

barbecue[®]

THE TASTE OF FUN

MANUAL

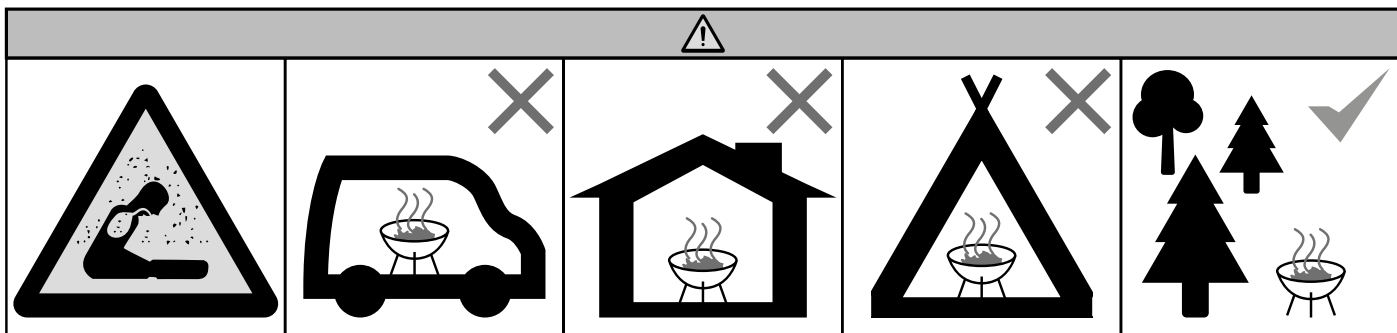
001

JOYA

BC-CHA-1066

Register your Barbecue[®] on www.barbecue.com
and enjoy the full Barbecue[®] experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



- NL Gebruik de barbecue niet in gesloten of bewoonbare ruimtes bv huizen, tenten, caravans, motorhomes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- FR Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable comme des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- EN Do not use the barbecue in enclosed or habitable spaces e.g. houses, tents, caravans, motorhomes or boats etc. You risk carbon monoxide poisoning.
- DE Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen oder bewohnbaren Räumen, wie beispielsweise Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten usw. Andernfalls besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- ES No utilice la barbacoa en espacios cerrados o habitables, tales como casas, tiendas de campaña, caravanas y autocaravanas, barcos, etc. Corre el riesgo de sufrir una intoxicación por monóxido de carbono.
- IT Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi o abitabili, ad esempio in casa, in tenda, in roulotte, in camper, in barca e così via. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- PT Não use o grelhador em espaços fechados ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos, etc. Correria o risco de envenenamento por monóxido de carbono.
- SV Använd inte grillen i slutna eller bebodda utrymmen, t.ex. i hus, tält, husvagnar, husbilar eller på båt etc. Du riskerar då kolmonoxidförgiftning.
- FI Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa tai tiloissa, joissa asutaan kuten taloissa, teltoissa, matkailuvaunuissa, matkailuautoissa, veneissä jne. Jos teet niin, häämyrkytyksen vaara on olemassa.
- DA Brug ikke grillen i lukkede eller beboelige rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere eller både osv. Du risikerer kulilteforgiftning.
- NO Ikke bruk grillen i lukkede eller bebodde rom, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobiler, båter etc. Du risikerer karbonmonoksidforgiftning.
- IS Ekki nota grillið í lokuðum rýmum eða í íbúðarhúsnæði, t.d. húsum, tjöldum, hjólhýsum, húsbílum, bátum o.s.frv. Hætta er á kolsýringseitrun.
- LV Nelietojiet grilu slēgtās vai dzīvojamās telpās, piemēram, mājās, teltīs, treileros, mobilajās mājās vai ūdens transportlīdzekļos utt. Pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.
- SK Nepoužívejte gril v uzavretých alebo obývatelných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné autá alebo člny atď. Riskujete otravu oxidom uholnatým.
- LT Nenaudokite kepsninės uždarose ar gyvenamosiose patalpose: pavyzdžiui, namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų ar valtyse. Rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.
- ET Ärge kasutage grilli suletud või eluruumis, näiteks majas, telgis, haagis- ja autosuvilas või paadis jm. On olemas vingugaasi mürgituse oht.
- HR Ne koristite roštilj u zatvorenim ili stamebnim prostorima, npr. u kućama, šatorima, kamp kućicama, kamperima, čamcima itd. Time biste se doveli u opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.
- SL Žara ne uporabljajte v zaprtih ali bivalnih prostorih, npr. v hišah, šatorih, prikolicah, avtomodih, čolnih itd. Tvegajte zastrupitev z ogljikovim monoksidom.
- CS Nepoužívejte gril v uzavřených nebo obytných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy nebo čluny atd. Riskujete tak otravu oxidem uhelnatým.
- MT Tużax il-barbecue fi spazji magħluqa jew abitabbli eż. djar, tined, karavans, motorhomes jew dgħajjes eċċ. Turriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju.
- EL Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς ή κατοικήσιμους χώρους, όπως σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα σπίτια ή βάρκες κ.λπ. Διατρέχετε κίνδυνο δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- BG Не използвайте барбекюто в затворени или обитаеми помещения, например къщи, палатки, каравани, кемпери или лодки и др. Излагате се на риск от отравяне с въглероден окис.
- HU Ne használja a grillsütőt zárt vagy lakóhelyiségben, például házban, sátorban, lakókocsiban, lakóautóban vagy csónakban stb. Fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- RO Nu folosiți grătarul în spații închise sau locuibile, de exemplu, case, corturi, rulote sau bărci etc. Riscați intoxicația cu monoxid de carbon.


| | |
|---------------------------------|----|
| NL - GEBRUIKSAANWIJZING | 4 |
| FR - MODE D'EMPLOI | 6 |
| EN - USER GUIDE | 9 |
| DE - BENUTZERHANDBUCH | 11 |
| ES - MANUAL DE USUARIO | 14 |
| IT - GUIDA PER L'UTENTE | 16 |
| PT - GUIA DO UTILIZADOR | 18 |
| SV - BRUKSANVISNING | 20 |
| FI - KÄYTTÖOPAS | 22 |
| DA - BRUGSVEJLEDNING | 24 |
| NO - BRUKERVEILEDNING | 26 |
| IS - NOTENDAHANDBÓK | 28 |
| LV - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA | 30 |
| SK - POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA | 32 |
| LT - NAUDOJIMO NURODYMAI | 34 |
| ET - KASUTUSJUHEND | 36 |
| HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK | 38 |
| SL - UPORABNIŠKI PRIROČNIK | 40 |
| CS - UŽIVATEĽSKÁ PŘÍRUČKA | 42 |
| MT - GWIDA GĦALL-UTENT | 44 |
| EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ | 46 |
| BG - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ | 49 |
| HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ | 52 |
| RO - MANUAL DE UTILIZARE | 54 |


NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue barbecue. We wensen u alvast veel plezier en gezellige momenten toe! Maak het uzelf gemakkelijk en registreer uw barbecue online, zo kunt u van tal van voordelen genieten.

- U krijgt toegang tot de volledige online gebruikershandleiding, zodat u uw toestel perfect leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel en gemakkelijk reserveonderdelen kunt vinden en bestellen. U kunt dus genieten van een optimale garanteservice.
- U wordt op de hoogte gehouden van product updates.
- U krijgt tal van tips en tricks.

 Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar 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 2 delen.


Deel 1 bestaat uit algemene instructies naar montage, gebruik, onderhoud en garantie toe.

Deel 2 (p 56) bestaat uit illustraties, onderdelenlijsten en montagetekeningen.

 Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt hiernaar verwezen met dit pictogram van een potlood.

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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 onder de garantie.

- **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen 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.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl dit 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.
- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage, besloten ruimte of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur

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


4. HET TOESTEL MONTEREN

4.1. Veiligheidsinstructies

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 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.

4.2. Het toestel monteren

1. Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond vóór gebruik.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montage-tekeningen.


 U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding (p 58), na de explosietekening van uw toestel.


5. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

U hebt water, houtskool, eventueel briketten, aanmaakblokjes of aanmaakwokkels en een lange lucifer nodig.


5.1. Welke houtskool moet ik gebruiken?

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen. Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2.

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

 Max. 50% (zie overzicht hieronder) van de kuip met houtskool vullen. De kuip overvullen kan uw barbecue ernstig beschadigen door de extreme warmte.

| Type | Max. gewicht |
|------|-------------------------------------|
| Joya | max 0.3 kg houtskool of 9 briketten |


 Brand geen hout in uw barbecue, dit zou ervoor zorgen dat de temperatuur te hoog oploopt en uw barbecue beschadigd raakt.


5.2. Voorbereiding


1. Bescherm uw tafel.
2. Plaats uw keramische kuip op de tafel en giet er max 0.5 l water in. (afb. 1)
3. Plaats de roestvrijstalen binnenkuip in de keramische kuip. (afb. 2)


5.3. Het toestel aanmaken.

1. Bedek de bodem van de roestvrijstalen binnenkuip met houtskool. (afb. 3)
 - Gebruik niet te veel houtskool bij het aanmaken.
 - U kunt later stukken houtskool of briketten toevoegen.
2. Plaats de aanmaakblokjes of aanmaakwokkels tussen de houtskool en steek deze aan met een lange lucifer. (afb. 4)
3. Wacht 15 minuten tot er een wit laagje as op de houtskool verschijnt. (Bij briketten duurt dit iets langer, nl. 30 minuten).

 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.

 **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

 **WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten voor houtskool en 30 minuten voor briketten.

4. Leg het rooster (afb. 5a), en eventueel de planchaplant (afb. 5b) op de binnenkuip en grillen maar.

6. HANDIGE TIPS

6.1. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

- Begin nooit met grillen wanneer er nog vlammen in roestvrijstalen binnenkuip voorkomen. Wacht tot de houtskool is bedekt met een dun laagje witte as.

6.2. Voorkomen dat voedsel aankleeft

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

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

6.3. Opflakkingen vermijden

Opflakkingen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade. Tijdens het grillen kunnen er opflakkingen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkingen verhogen echter de temperatuur in de kuip en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.

Hoe kan u opflakkingen vermijden?

- Zorg ervoor dat de kuip schoon is voor u begint te grillen. Het wordt aangeraden om de kuip na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. Voor gemarineerd vlees kan u eventueel gebruik maken van de planchaplant die bij dit toestel wordt geleverd.

7. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

1. Wacht tot wanneer het vuur volledig gedoofd en de barbecue volledig afgekoeld is.
2. Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrij stalen binnenkuip en barbecuerooster de één van de vele Barbecue accessoires. Gebruik steeds een zachte spons of doek. De roestvrijstalen binnenkuip en het barbecuerooster zijn vaatwasbestendig.
3. Was de keramieken buitenkuip nadat ze volledig afgekoeld is met een doek of spons en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schurende en metalen sponsjes, deze kunnen het email beschadigen.
4. Spoel alle onderdelen grondig en droog zeer goed af voor je het toestel opbergt.

8. HET TOESTEL OPBERGEN

Berg het toestel nadat het volledig afgekoeld en schoongemaakt is steeds binnenshuis op.

9. RESERVEONDERDELEN BESTELLEN

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten op termijn 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.barbecue.com.



Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst in uw MyBarbecue account. U hebt daar de mogelijkheid om wisselstukken online te bestellen

2. Bestel het reserveonderdeel via www.barbecue.com of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

10. GARANTIE

10.1. 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 met 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 bestaat uit 16 tekens. U vindt dit:

- op deze handleiding
- op de verpakking van het toestel
- onder aan 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.

10.2. 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 voorgesmonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-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.
- Speciale voorzorgsmaatregelen voor keramiek (Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie): Handgemaakte keramiek kan door blootstelling aan hoge hitte na enige tijd licht craqueleren. Dit is eigen aan het product en valt niet onder de garantie.


FR - MODE D'EMPLOI

1. ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecue. Nous espérons que vous aurez plaisir à l'utiliser et que vous passerez de bons moments avec ! Vous pouvez optimiser votre expérience en enregistrant votre barbecue en ligne afin de profiter des nombreux avantages proposés.

- Vous avez accès au guide d'utilisation en ligne complet, afin de pouvoir connaître tous les détails de votre appareil.
- Nous vous offrons un service après-vente personnalisé, ce qui vous permet de trouver et de commander rapidement et facilement des pièces de rechange. Ceci vous permet de tirer le meilleur parti du service de garantie.
- Vous êtes tenu informé des mises à jour des produits.
- Vous apprenez de nombreux nouveaux trucs et astuces.

 Pour plus d'informations sur la façon d'enregistrer votre appareil, visitez www.barbecue.com.


 Barbecue respecte votre vie privée. Vos données ne seront jamais vendues, distribuées ou partagées avec des tiers.

2. À PROPOS DE CE GUIDE

Ce guide se compose de 2 parties.


La première partie contient des instructions générales sur l'assemblage, l'utilisation, l'entretien et la garantie de votre appareil.

La deuxième partie (page 56) contient des illustrations, les listes de pièces et des dessins d'assemblage.

 S'il existe une illustration correspondant à une consigne précise du guide, il y sera fait référence avec ce pictogramme de crayon.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions fournies. Un montage ou une utilisation de l'appareil non conforme aux instructions peut provoquer un incendie et des dommages matériels.

 Les dommages découlant du non-respect des instructions (montage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inapproprié, etc.) ne sont pas couverts par la garantie.

- **AVERTISSEMENT !** Veillez à tenir les enfants et les animaux domestiques à distance du barbecue.
- **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue atteint une température très élevée, ne tentez pas de le déplacer en cours d'utilisation.
- Utilisez une protection appropriée lorsque vous devez toucher des pièces chaudes.
- Veillez à conserver les matériaux inflammables, les liquides inflammables et les objets solubles à bonne distance de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool dénaturé, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer l'appareil ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- **AVERTISSEMENT !** Ne démarrez pas le barbecue tant que le charbon de bois n'a pas formé une couche de cendres. Cela prend généralement une quinzaine de minutes.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- Veillez à garder un seau d'eau ou de sable à proximité lorsque vous utilisez l'appareil, en particulier les jours très chauds et dans les environnements secs.
- N'utilisez jamais l'appareil en intérieur ! Utilisez-le uniquement à l'extérieur. Si vous utilisez l'appareil en intérieur, même dans un garage, un espace clos ou une remise, vous risquez une intoxication au monoxyde de carbone.

Tenez compte des éléments suivants lors du choix d'un emplacement :

- Placez l'appareil à au moins trois mètres d'un bâtiment dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- Ne placez pas le barbecue sous une structure (véranda, abri, etc.) ou sous un feuillage.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne placez pas l'appareil sur un véhicule en mouvement (bateau, remorque, etc.).


4. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

4.1. Consignes de sécurité

- Retirez tous les emballages.
- N'apportez aucune modification à l'appareil lors de l'assemblage. N'apportez aucune modification aux pièces de l'appareil ; le fait d'effectuer une quelconque modification peut être très dangereux.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage fournies.
- L'utilisateur est responsable de l'assemblage correct de l'appareil. Les dommages causés par un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

4.2. Pour assembler l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable avant utilisation.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.


 Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce guide (page 58), après le schéma éclaté de votre appareil.


5. PRÉPARATION DE L'APPAREIL EN VUE DE SON UTILISATION

Vous aurez besoin d'eau, de charbon de bois, de briquettes si vous le souhaitez, de cubes allume-feu ou de petit bois et d'une allumette longue.


5.1. Quel type de charbon de bois dois-je utiliser ?

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois votre appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes. Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2.

 Fermez bien le sac de charbon avant de le ranger. Conservez toujours le charbon de bois dans un endroit sec, ne stockez pas de charbon de bois dans un sous-sol.

 La cuve doit être remplie au maximum à 50 % (voir aperçu ci-dessous) de charbon de bois. Un remplissage excessif de la cuve peut endommager gravement votre barbecue, en raison de la température extrême qui serait atteinte.

| Type | Poids max. |
|------|--|
| Joya | 0,3 kg de charbon ou 9 briquettes max. |


 Ne faites pas brûler de bois dans votre barbecue : la température atteinte serait trop élevée et endommagerait votre barbecue.


5.2. Préparation.


1. Protégez votre table.
2. Placez votre cuve en céramique sur la table et versez-y au maximum 0,5 L d'eau. (Fig. 1)
3. Placez la cuve intérieure en acier inoxydable dans la cuve en céramique. (Fig. 2)


5.3. Allumage de l'appareil.

- Couvrez le fond de la cuve intérieure en acier inoxydable de charbon de bois. (Fig. 3)
 - N'utilisez pas trop de charbon de bois pour allumer le barbecue.
 - Vous pourrez ajouter des morceaux de charbon de bois ou des briquettes plus tard.
- Placez les cubes allume-feu ou le petit bois entre les morceaux de charbon de bois et allumez-les à l'aide d'une allumette longue. (Fig. 4)
- Attendez 15 minutes, jusqu'à ce qu'une couche de cendre blanche se soit formée sur le charbon de bois. (Ceci prend plus de temps avec les briquettes, environ 30 minutes).

 La première fois que vous utilisez l'appareil, vous devez le laisser chauffer pendant 30 minutes. Ceci permet d'éliminer toutes les graisses de fabrication restantes sur l'appareil.

 Ne placez pas encore la grille de cuisson sur l'appareil. Une grille vide pourrait se déformer si elle est maintenue trop longtemps à température élevée.

 **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool dénaturé, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer l'appareil ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

 **AVERTISSEMENT !** Ne démarrez pas le barbecue tant que le charbon de bois n'a pas formé une couche de cendres. Cela prend généralement environ 15 minutes si vous utilisez du charbon de bois et 30 minutes si vous utilisez des briquettes.

- Placez la grille (Fig. 5a) et, si vous le souhaitez, la plancha (Fig. 5b) sur la cuve intérieure et démarrez l'utilisation.

6. CONSEILS ET ASTUCES UTILES

6.1. Pour éviter que les aliments brûlent

- Ne commencez jamais à griller les aliments alors qu'il y a encore des flammes dans la cuve en acier inoxydable. Attendez que le charbon soit recouvert d'une fine couche de cendre blanche.

6.2. Pour éviter que les aliments collent

Pour éviter que vos aliments collent à la grille de cuisson :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur la grille de cuisson. Vous pouvez également huiler la grille elle-même.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord bien chauffer.

6.3. Pour éviter les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui jaillissent de la cuve lorsque vous grillez des aliments. Elles sont généralement causées par des gouttes de graisse ou de marinade. Des flammes vives peuvent survenir lors de la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmente la température de la cuve et peut enflammer la graisse accumulée.

Comment éviter les flammes vives ?

- Assurez-vous que la cuve est propre avant de commencer à griller. Nous vous recommandons de nettoyer la cuve après chaque utilisation.
- Retirez l'excès de graisse et de marinade de la viande. Vous pouvez également utiliser la plaque à plancha fournie avec cet appareil pour les viandes marinées.

7. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

- Attendez que le feu se soit complètement éteint et que le barbecue ait complètement refroidi.
- Pour nettoyer la cuve intérieure en acier inoxydable et la grille du barbecue, utilisez l'un des nombreux accessoires Barbecue. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux. La cuve intérieure en acier inoxydable et la grille du

barbecue vont au lave-vaisselle.

- Une fois qu'elle a complètement refroidi, nettoyez la cuve extérieure en céramique avec un chiffon ou une éponge et du liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges abrasives ou métalliques : elles pourraient endommager l'émail.
- Rincez soigneusement toutes les pièces et séchez-les bien avant de ranger l'appareil.


8. RANGEMENT DE L'APPAREIL

Une fois l'appareil complètement refroidi et nettoyé, rangez-le à l'intérieur.

9. COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense devront être remplacées au fil du temps. Comment commander des pièces de rechange :

- Trouvez le numéro de référence de la pièce dont vous avez besoin. Une liste contenant tous les numéros de référence est située sous les schémas éclatés dans la deuxième partie de ce guide et sur www.barbecue.com.

 Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, la liste correcte apparaîtra automatiquement sur votre compte MyBarbecue. Vous pouvez également commander des pièces de rechange via votre compte.

- Commandez la pièce de rechange via www.barbecue.com ou dans votre point de vente. Les pièces sous garantie ne peuvent être commandées que via votre point de vente.

10. GARANTIE

10.1. Ce qu'elle couvre

Votre appareil bénéficie d'une garantie de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication, à condition que :

- Vous utilisiez, assembliez et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inapproprié ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication.
- Vous pouvez présenter le reçu et le numéro de série unique de votre appareil. Ce numéro de série est composé de 16 chiffres. Vous trouverez ce numéro :
 - sur ce manuel
 - sur l'emballage fourni avec votre appareil
 - sous le pied de l'appareil
- Le service qualité Barbecue vérifiera que les pièces sont défectueuses et que cela s'est produit dans des conditions normales d'utilisation, d'assemblage et d'entretien adéquat.

Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, vous n'êtes pas couvert par la garantie. La garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

10.2. Ce qui n'est pas couvert

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

- Usure normale (rouille, déformation, décoloration, etc.) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Ces pièces devront être remplacées de temps en temps.
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages causés par un entretien inadéquat, un stockage inapproprié, un assemblage incorrect ou des modifications apportées aux pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce manuel, utilisation à des fins commerciales, utiliser le grill comme braser etc.).
- Tous dommages indirects causés par une utilisation inappropriée ou non conforme de l'appareil.


- Rouille ou décoloration due à des facteurs externes, à l'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, à l'exposition au chlore, etc. Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Mesures préventives spéciales pour la céramique (le non-respect des éléments suivants entraîne la non-application de la garantie) : la céramique faite à la main peut craqueler au fil du temps lorsqu'elle est exposée à une chaleur élevée. Il s'agit là d'une caractéristique inhérente au produit et qui n'entre pas dans le cadre de la garantie.


EN - USER GUIDE

1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook barbecue. We hope you enjoy using it and have many happy times with it! You can optimize your experience by registering your barbecue online to take advantage of the many benefits.

- You gain access to the full online user guide, so you can learn the ins and outs of your appliance.
- We provide you with personalized after-sales service, which means you can quickly and easily find and order spare parts. This enables you to get the most out of the warranty service.
- You are kept informed of product updates.
- You learn many new tips and tricks.

 For more information about registering your appliance, visit www.barbecook.com.


 Barbecook respects your privacy. Your data will never be sold, distributed, or shared with third parties.

2. ABOUT THIS GUIDE

This guide consists of 2 parts.


Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance, and warranty.

Part 2 (pg. 56 contains illustrations, lists of parts, and assembly drawings.

 If there is an illustration that corresponds to a specific instruction in the guide, you will be referred to it with this pictogram of a pencil.

3. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance in a way that deviates from the instructions may result in fire and material damage.

 Damage caused by not following the instructions (incorrect assembly, misuse, improper maintenance etc.) is not covered by the warranty.

- **WARNING!** Keep children and pets away from the barbecue.
- **WARNING!** This barbecue gets very hot, do not attempt to move it when it is in use.
- Use appropriate protection when you need to touch hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissolvable objects at a safe distance from the appliance when it is in use.
- **WARNING!** Do not use denatured alcohol, gasoline or other flammable liquids to light or relight the appliance! You must only use firelighters that comply with EN 1860-3!
- **WARNING!** Do not start barbecuing until the charcoal has developed a layer of ash. This usually takes around 15 minutes.
- Do not leave the barbecue unattended when in use.
- Keep a bucket of water or sand nearby when you use the appliance, especially on very hot days and in dry environments.
- Do not use indoors! Only use the appliance outside. If you use the appliance indoors, even in a garage, enclosed space or shed, you risk carbon monoxide poisoning.

Take into account the following when choosing a location:

- Place the appliance at least three meters from a building in an open, well-ventilated location.
- Do not place the barbecue below an overhanging structure (veranda, shelter, etc.) or under foliage.
- Place the appliance on a flat and stable surface.
- Do not place the appliance on a moving vehicle (boat, trailer, etc.).


4. ASSEMBLING THE APPLIANCE

4.1. Safety instructions

- Remove all of the packaging.
- Do not make modifications to the appliance when assembling. You must not make changes to any of the parts of the appliance; this is very dangerous.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damage caused by incorrect assembly is not covered by the warranty.

4.2. To assemble the appliance

1. Place the appliance on a flat and stable surface before use.
2. Assemble the appliance as shown in the assembly drawings.


 You can find the assembly drawings in the second part of this guide (pg. 58), after the exploded drawing of your appliance.


5. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

You need water, charcoal, briquettes if desired, firelighter cubes or tinder, and a long match.


5.1. Which type of charcoal should I use?

Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. When your appliance is lit, you can add briquettes. Use good quality charcoal to light the appliance, preferably charcoal that complies with EN 1860-2.

 Close the bag of charcoal properly before storing it. Always store charcoal in a dry location, do not store charcoal in a basement.

 Max. 50% (see overview below) of the bowl can be filled with charcoal. Overfilling the bowl may cause serious damage to your barbecue due to the extreme heat.

| Type | Max. weight |
|------|-------------------------------------|
| Joya | Max. 0.3kg charcoal or 9 briquettes |


 Do not burn wood in your barbecue because the temperature will get too high and damage your barbecue.


5.2. Preparation.


1. Protect your table.
2. Place your ceramic bowl on the table and pour in max. 0.5L of water. (Fig. 1)
3. Place the stainless steel inner bowl into the ceramic bowl. (Fig. 2)


5.3. Lighting the appliance.

1. Cover the bottom of the stainless steel inner bowl with charcoal. (Fig. 3)
 - Do not use too much charcoal when lighting the barbecue.
 - You can add pieces of charcoal or briquettes later.
2. Place the firelighting cubes or tinder between the pieces of charcoal and light them with a long match. (Fig. 4)
3. Wait 15 minutes until a layer of white ash has formed on the charcoal. (This takes longer with briquettes, approx. 30 minutes).

 The first time you use the appliance, you must allow it to burn for 30 minutes. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance.

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

 **WARNING!** Do not use denatured alcohol, gasoline or other flammable liquids to light or relight the appliance! You must only use firelighters that comply with EN 1860-3!

 **WARNING!** Do not start barbecuing until the charcoal

has developed a layer of ash. This usually takes around 15 minutes for charcoal and 30 minutes for briquettes.

- Place the grill (Fig. 5a), and, if desired, the plancha plate (Fig. 5b) on the inner bowl and start grilling.

6. USEFUL TIPS AND TRICKS

6.1. Preventing food from burning

- Never start grilling when there still are flames in the stainless steel bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.

6.2. Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before placing it on the grill. You can also oil the grill itself.
- Do not turn the food too quickly. First allow it to heat up thoroughly.

6.3. Preventing flare-ups

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

Flare-ups may occur when grilling. This is a normal occurrence. However, an excess of flare-ups increases the temperature of the bowl and can ignite accumulated fat.

How can you prevent flare-ups?

- Ensure that the bowl is clean before you start grilling. We recommend cleaning the bowl after every use.
- Remove excess fat and marinade from the meat. You could also use the plancha plate supplied with this appliance for marinated meat.

7. MAINTAINING THE APPLIANCE

- Wait until the fire has fully extinguished and the barbecue has completely cooled down.
- To clean the stainless steel inner bowl and barbecue grill, use one of the many Barbecook accessories. Always use a soft sponge or cloth. The stainless steel inner bowl and barbecue grill are dishwasher safe.
- After it has fully cooled down, clean the ceramic outer bowl with a cloth or sponge and mild dishwashing liquid. Do not use abrasive cleaning products or abrasive or metal sponges as they can damage the enamel.
- Rinse all parts thoroughly and dry them well before storing the appliance.

8. STORING THE APPLIANCE

After the appliance has fully cooled down and has been cleaned, store it indoors.

9. ORDERING SPARE PARTS

Parts that are exposed to fire or intense heat will eventually need to be replaced.

How to order spare parts:

- Find the reference number of the part you need. There is a list of all reference numbers under the exploded drawings in the second part of this guide and at www.barbecook.com.



If you have registered your appliance online, the correct list will automatically appear in your MyBarbecook account. You can also order spare parts via your account.

- Order the spare part via www.barbecook.com or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered via your point of sale.

10. WARRANTY

10.1. Covered

Your appliance has a two-year warranty, starting from the date of purchase. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

- You have used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damage resulting from misuse, incorrect assembly, or improper maintenance is not regarded as a manufacturing defect.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number consists of 16 digits. You will find this number:
 - on this manual
 - on the packaging that came with your appliance
 - on the bottom of the foot of the appliance
- The Barbecook quality department will confirm that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly, and proper maintenance.

If one of these conditions is not fulfilled, you are not covered by the warranty. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of defective parts.

10.2. Not covered

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


- Normal wear and tear (rust, deformation, discoloration, etc.) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. These parts will need to be replaced from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damage caused by inadequate maintenance, improper storage, incorrect assembly, or modifications made to the pre-assembled parts.
- All damage caused by the misuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes, using it as a fire basket etc.).
- All consequential damage caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discoloration as a result of external factors, use of aggressive cleaning agents, exposure to chlorine etc. This damage is not regarded as a manufacturing defect.
- Special preventative measures for ceramic (non-compliance with the following is not covered under the warranty): Handmade ceramic may crackle over time when exposed to high heat. This is inherent to the product and does not fall under the warranty.


DE - BENUTZERHANDBUCH

1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecue-Grill entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit! Registrieren Sie Ihren Grill online, um von unseren vielen Vorteilen zu profitieren.

- Sie erhalten Zugriff auf das vollständige Online-Benutzerhandbuch, damit Sie sich mit den Besonderheiten Ihres Grills vertraut machen können.
- Wir bieten Ihnen einen personalisierten After-Sales-Service, mit dem Sie schnell und einfach Ersatzteile finden und bestellen können. Auf diese Weise können Sie den Garantieservice optimal nutzen.
- Sie werden über Produktaktualisierungen auf dem Laufenden gehalten.
- Sie lernen viele neue Tipps und Tricks.

 Weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts finden Sie unter www.barbecue.com.


 Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden niemals verkauft, weitergegeben oder an Dritte übermittelt.

2. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen.


Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie.

Teil 2 (Seite 56 enthält Abbildungen, Teilleisten und Montagezeichnungen).

 Wenn eine Abbildung vorhanden ist, die einer bestimmten Anweisung im Handbuch entspricht, werden Sie mit diesem Bleistiftpiktogramm darauf hingewiesen.

3. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen stets sorgfältig. Eine von der Anleitung abweichende Montage oder Verwendung des Gerätes kann zu Brand- und Sachschäden führen.

 Schäden, die durch Nichtbeachtung des Handbuchs (falsche Montage, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Pflege usw.) entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Versuchen Sie nicht, ihn während des Betriebs zu bewegen.
- Ergreifen Sie geeignete Schutzvorkehrungen, wenn Sie heiße Teile berühren müssen.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten sowie lösliche Objekte während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Geräts keinen Brennspritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Sie dürfen nur Feueranzünder verwenden, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand in Reichweite, wenn Sie das Gerät verwenden, besonders an sehr heißen Tagen und in trockenen Umgebungen.
- Nicht in Innenräumen verwenden! Verwenden Sie das Gerät nur im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen verwenden, selbst wenn es sich dabei nur um eine Garage, einen geschlossenen Raum oder einen Schuppen handelt, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl Folgendes:

- Stellen Sie das Gerät mindestens drei Meter von einem Gebäude entfernt an einem offenen, gut belüfteten Ort auf.
- Platzieren Sie den Grill nicht unter einer Struktur mit Überstand (Veranda, Unterstand usw.) oder unter einem Laubdach.
- Installieren Sie das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem fahrenden Fahrzeug auf (Boot, Anhänger usw.).


4. ZUSAMMENBAU DES GERÄTS

4.1. Sicherheitshinweise

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Nehmen Sie beim Zusammenbau keine Veränderungen am Gerät vor. Sie dürfen keine Teile des Geräts verändern; das wäre sehr gefährlich.
- Befolgen Sie stets sorgfältig die Anweisungen für den Zusammenbau.
- Für die korrekte Montage des Gerätes ist der Benutzer verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind von der Garantie nicht abgedeckt.

4.2. Gehen Sie beim Zusammenbau des Geräts wie folgt vor:

1. Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf einen ebenen und stabilen Untergrund.
2. Montieren Sie das Gerät gemäß den Montagezeichnungen.


 Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs (Seite 58), nach der Explosionszeichnung Ihres Gerätes.


5. VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

Sie benötigen Wasser, Holzkohle, ggf. Briketts, Anzündwürfel oder Zunder und ein langes Streichholz.


5.1. Welche Art von Holzkohle sollte verwendet werden?

Zünden Sie Ihr Gerät stets mit herkömmlicher Holzkohle an, niemals mit Briketts. Wenn Ihr Gerät angezündet wurde, können Sie Briketts dazulegen. Verwenden Sie zum Anzünden des Geräts hochwertige Holzkohle, vorzugsweise Holzkohle gemäß EN 1860-2.

 Verschließen Sie den Kohlebeutel richtig, bevor Sie ihn lagern. Lagern Sie Holzkohle immer an einem trockenen Ort – nicht im Keller.

 Max. 50 % (siehe Übersicht unten) der Schale können mit Holzkohle gefüllt werden. Ein Überfüllen der Schüssel kann aufgrund der extremen Hitze zu schweren Schäden an Ihrem Grill führen.

| Typ | Höchstgewicht |
|------|---------------------------------------|
| Joya | Max. 0,3 kg Holzkohle oder 9 Briketts |

 Verbrennen Sie kein Holz in Ihrem Grill, da die Temperatur zu hoch steigen und Ihr Grill Schaden nehmen würde.


5.2. Vorbereitung.


1. Schützen Sie Ihren Tisch.
2. Stellen Sie Ihre Keramikschüssel auf den Tisch und gießen Sie max. 0,5 L Wasser ein. (Abb. 1)
3. Setzen Sie die Edelstahl-Innenschale in die Keramikschale. (Abb. 2)


5.3. Anzünden des Geräts.


1. Bedecken Sie den Boden des Edelstahl-Innenbehälters mit Holzkohle. (Abb. 3)
 - Verwenden Sie beim Anzünden des Grills nicht zu viel Holzkohle.

- Sie können später Holzkohlestücke oder Briketts hinzufügen.
- 2. Legen Sie die Anzündwürfel oder den Zunder zwischen die Holzkohlestücke und zünden Sie sie mit einem langen Streichholz an. (Abb. 4)
- 3. Warten Sie 15 Minuten, bis sich eine weiße Ascheschicht auf der Holzkohle gebildet hat. (Bei Briketts dauert dies länger, ca. 30 Minuten).

 Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie es 30 Minuten lang brennen lassen. Dadurch werden alle Rückstände von Fabrikationsfetten aus dem Gerät entfernt.

 Stellen Sie den Grill noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Grill kann sich verformen, wenn er zu lange über Hitze gehalten wird.

 **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Geräts keinen Brennspritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Es dürfen nur Feueranzünder verwendet werden, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!

 **WARNUNG!** Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten für Holzkohle und 30 Minuten für Briketts.

- 4. Setzen Sie den Grill (Abb. 5a) und, falls gewünscht, die Plancha-Platte (Abb. 5b) auf die Innenschale und beginnen Sie zu grillen.

6. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

6.1. Anbrennen von Lebensmitteln vermeiden

- Beginnen Sie niemals mit dem Grillen, wenn sich noch Flammen in der Edelstahlschale befinden. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.

6.2. Ankleben von Lebensmitteln vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost klebt:

- Bestreichen Sie die Lebensmittel mit einem Pinsel leicht mit Öl, bevor Sie sie auf den Grill legen. Sie können auch den Grill selbst einölen.
- Wenden Sie die Lebensmittel nicht zu früh. Lassen Sie sie zuerst gründlich erhitzen.

6.3. Auflodern von Flammen verhindern

Während des Grillens können Flammen plötzlich aus der Schale auflodern. Dies wird in der Regel durch abtropfendes Fett oder Marinade verursacht.

Während des Grillens können auflodernde Flammen auftreten. Dies ist ein normaler Vorgang. Übermäßiges Auflodern erhöht jedoch die Temperatur der Schale und kann angesammeltes Fett entzünden.

Wie können auflodernde Flammen verhindert werden?

- Stellen Sie sicher, dass die Schale sauber ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Marinade vom Grillgut. Sie können auch die mit diesem Gerät gelieferte Plancha-Platte für mariniertes Fleisch verwenden.

7. WARTUNG DES GERÄTS

- 1. Warten Sie, bis das Feuer vollständig erloschen ist und der Grill vollständig abgekühlt ist.
- 2. Verwenden Sie zum Reinigen der Edelstahl-Innenschale und des Grillrosts eines der vielen Barbecue-Zubehörteile. Verwenden Sie immer einen weichen Schwamm oder Tuch. Die Innenschale und der Grillrost aus Edelstahl sind spülmaschinenfest.
- 3. Reinigen Sie die keramische Außenschale nach dem vollständigen Abkühlen mit einem Tuch oder Schwamm und einem milden Geschirrspülmittel.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuer- bzw. Metallschwämme, da diese die Emaille beschädigen können.

- 4. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie das Gerät lagern.

8. LAGERUNG DES GERÄTS

Nachdem das Gerät vollständig abgekühlt und gereinigt wurde, lagern Sie es in einem Innenraum.

9. ERSATZTEILE BESTELLEN

Teile, die Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind, müssen irgendwann ersetzt werden. So bestellen Sie Ersatzteile:

- 1. Ermitteln Sie die Referenznummer des benötigten Teils. Eine Auflistung aller Referenznummern finden Sie unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf www.barbecue.com.



Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, wird automatisch die richtige Liste in Ihrem MyBarbecue-Konto angezeigt. Sie können auch Ersatzteile über Ihr Konto bestellen.

- 2. Bestellen Sie das benötigte Ersatzteil über www.barbecue.com oder über Ihren Händler. Ersatzteilbestellungen im Rahmen der Garantie können ausschließlich über Ihren Händler bestellt werden.

10. GARANTIE

10.1. Abgedeckt

Ihr Gerät hat eine zweijährige Garantie, beginnend mit dem Kaufdatum. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab. Dabei gelten die folgenden Voraussetzungen:

- Sie montieren, verwenden und pflegen Ihr Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Schäden, die durch missbräuchliche Verwendung, einen falschen Zusammenbau oder unsachgemäße Pflege entstehen, gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Sie müssen den Kassenbon und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen können. Diese Seriennummer besteht aus 16 Ziffern. Sie finden diese Nummer:
 - In diesem Handbuch
 - Auf der Verpackung, die mit Ihrem Gerät geliefert wurde
 - Auf der Unterseite des Gerätefußes.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und sich bei normalem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Pflege als defekt erwiesen haben.

Sofern eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, ist Ihr Fall nicht von der Garantie abgedeckt. In allen Fällen beschränkt sich die Garantie auf die Reparatur oder den Austausch defekter Teile.

10.2. Nicht abgedeckt

Die folgenden Schäden und Mängel sind nicht von der Garantie abgedeckt:

- Normaler Verschleiß (Rost, Verformungen Verfärbungen etc.) von Teilen, die direkt Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die durch den Herstellungsprozess bedingt sind. Diese Unregelmäßigkeiten gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Alle Schäden, die durch mangelhafte Pflege, unsachgemäße Lagerung, falsche Montage oder Veränderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht werden (nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwenden, für kommerzielle Zwecke verwenden, als Feuerkorb verwenden usw.).
- Alle Folgeschäden, die durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen.


- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, Chloreinwirkung usw. Solche Schäden gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Besondere Vorbeugungsmaßnahmen für Keramik (die Nichteinhaltung der folgenden Punkte fällt nicht unter die Garantie): Handgefertigte Keramik kann mit der Zeit knistern, wenn sie hoher Hitze ausgesetzt wird. Dies ist produktspezifisch und fällt nicht unter die Garantie.


ES - MANUAL DE USUARIO

1. REGISTRE SU APARATO

Gracias por adquirir una barbacoa Barbecook. Esperamos que disfrute con ella y que le aporte muchos momentos de felicidad. Para obtener la mejor experiencia, registre su barbacoa en línea y podrá beneficiarse de numerosas ventajas.

- Podrá acceder al manual del usuario completo en línea, donde se explican todos los pormenores del aparato.
- Le ofreceremos un servicio posventa personalizado que le permitirá buscar piezas de repuesto y hacer pedidos de forma rápida y sencilla. De este modo, aprovechará al máximo el servicio de la garantía.
- Recibirá información sobre novedades relacionadas con el producto.
- Podrá consultar muchos trucos y consejos.


 Para recibir más información sobre cómo registrar su aparato, diríjase a www.barbecook.com.

 Barbecook respeta la privacidad de sus clientes. Nunca vendemos, distribuimos ni compartimos datos personales con terceros.

2. ACERCA DE ESTE MANUAL


Este manual consta de dos partes. La primera parte contiene instrucciones generales de montaje, uso, mantenimiento y garantía.

La segunda parte (pág. 56 contiene ilustraciones, listados de piezas y planos de montaje.

 Cuando una ilustración se corresponde con una instrucción concreta del manual, la referencia a dicha ilustración está indicada con un pictograma en forma de lápiz.

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. Siga siempre las instrucciones al pie de la letra. Montar o utilizar el aparato de forma diferente a la indicada en las instrucciones podría provocar incendios y daños materiales.

-  La garantía no cubre los daños derivados de no seguir las instrucciones (montaje incorrecto, mal uso, mantenimiento deficiente, etc.).
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a niños y animales alejados de la barbacoa.
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa puede alcanzar altas temperaturas. No intente moverla cuando esté en uso.
- Utilice elementos de protección adecuados si tiene que tocar partes calientes.
- Mantenga los materiales y líquidos inflamables y los objetos disolubles a una distancia segura del aparato cuando esté en uso.
- ¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol desnaturalizado, gasolina ni otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar el fuego. Utilice únicamente sustancias de encendido que cumplan la normativa EN 1860-3.
- ¡ADVERTENCIA! No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. Esto suele tardar aproximadamente 15 minutos.
- No deje la barbacoa desatendida mientras está en uso.
- Tenga a mano un cubo de agua o arena mientras utiliza el aparato, especialmente en días muy calurosos y en ambientes secos.
- No utilice la barbacoa en interiores. Utilice el aparato únicamente en exteriores. Si utiliza el aparato en interiores, incluso en un garaje, un espacio cerrado o un cobertizo, corre peligro de intoxicación por monóxido de carbono.

Al elegir un lugar para colocar la barbacoa, tenga en cuenta las siguientes consideraciones:

- Sitúe el aparato al menos a tres metros de cualquier edificio, en un espacio abierto y bien ventilado.
- No coloque la barbacoa debajo de una estructura voladiza (terrace, marquesina, etc.) o bajo follaje.
- Sitúe el aparato sobre una superficie plana y estable.
- No coloque el aparato en un vehículo en movimiento (barcos, remolques, etc.).


4. MONTAJE DEL APARATO

4.1. Instrucciones de seguridad

- Retire todo el embalaje.
- No realice ninguna modificación en el aparato durante su montaje. Es muy peligroso realizar cambios en cualquier pieza del aparato. Le recomendamos encarecidamente no hacerlo.
- Siga las instrucciones de montaje con extremo cuidado.
- Es responsabilidad del usuario montar correctamente el aparato. Los daños causados por un montaje incorrecto no están cubiertos por la garantía.

4.2. Cómo montar el aparato

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable antes de usarlo.
2. Monte el aparato tal como se muestra en los planos de montaje.


 Puede encontrar los planos de montaje en la segunda parte de esta guía (pág. 58), después de la vista desarrollada del aparato.


5. CÓMO PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

Necesita agua, carbón, briquetas si lo desea, cubos de encendido o yesca y una cerilla larga.


5.1. ¿Qué tipo de carbón debo utilizar?

Prenda el aparato con carbón vegetal tradicional, nunca con briquetas. Una vez que el aparato esté encendido, se pueden añadir briquetas. Utilice carbón de buena calidad para encender el aparato; preferiblemente, un carbón que cumpla la norma EN 1860-2.

 Cierre correctamente la bolsa de carbón antes de guardarla. Guarde siempre el carbón en un lugar seco y nunca en un sótano.

 No llene más del 50 % del cuenco con carbón (véase abajo). Llenar el cuenco en exceso podría causar graves daños a la barbacoa, ya que se generaría un calor extremo.

| Tipo | Peso máximo |
|------|---|
| Joya | Máx. 0,3 kg de carbón vegetal o 9 briquetas |

 No utilice leña en la barbacoa, ya que la temperatura subiría demasiado y dañaría el aparato.





5.2. Preparación.

1. Proteja su mesa.
2. Coloque el cuenco de cerámica sobre la mesa y vierta máx. 0,5 l de agua. (Fig. 1)
3. Coloque el cuenco interior de acero inoxidable en el cuenco de cerámica. (Fig. 2)

5.3. Encendido del aparato.

1. Cubra el fondo del cuenco interior de acero inoxidable con carbón. (Fig. 3)
 - No utilice demasiado carbón para encender la barbacoa.
 - Puede añadir trozos de carbón o briquetas más tarde.
2. Coloque los cubos para prender el fuego o la yesca entre los trozos de carbón y enciéndalos con una cerilla larga. (Fig. 4)
3. Espere 15 minutos hasta que se forme una capa de ceniza

blanca sobre el carbón. (Con las briquetas esto tarda más, aproximadamente 30 minutos.)

-  La primera vez que utilice el aparato, déjelo arder durante 30 minutos. De este modo, se eliminarán las grasas que hayan podido quedar en el aparato al salir de la fábrica.
-  No coloque la parrilla en el aparato todavía. Una parrilla vacía puede deformarse si se calienta durante un largo período de tiempo.
-  ¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol desnaturalizado ni gasolina u otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar el fuego. Utilice únicamente sustancias de encendido que se ajusten a la norma EN 1860-3.
-  ¡ADVERTENCIA! No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. Por lo general, el carbón tarda 15 minutos en generarla mientras que las briquetas tardan 30 minutos.

4. Coloque la parrilla (Fig. 5a) y, si lo desea, la plancha (Fig. 5b) en el cuenco interior y comience a asar.

6. TRUCOS Y CONSEJOS ÚTILES

6.1. Cómo evitar que los alimentos se quemem

- No empiece a cocinar los alimentos si todavía hay llamas en el cuenco. Espere hasta que el carbón esté cubierto con una fina capa de ceniza blanca.

6.2. Cómo evitar que los alimentos se peguen

Siga estas instrucciones para evitar que la comida se pegue a la parrilla:

- Engrase ligeramente los alimentos con un pincel antes de colocarlos en la parrilla. También puede engrasar la propia parrilla.
- No dé la vuelta a los alimentos demasiado rápido. Deje que se calienten del todo antes de hacerlo.

6.3. Cómo evitar las llamaradas

Las llamaradas son llamas que ascienden repentinamente del cuenco mientras se cocina. Suelen producirse cuando caen gotas de grasa o adobo.

Cuando se cocina a la parrilla, puede producirse llamaradas. Es algo completamente normal. Sin embargo, una cantidad excesiva de llamaradas aumenta la temperatura del cuenco y puede hacer arder la grasa acumulada.

¿Cómo evitar las llamaradas?

- Asegúrese de que el cuenco esté limpio antes de empezar a cocinar. Le recomendamos limpiar el cuenco después de cada uso.
- Retire el exceso de grasa y adobo de la carne. También puede utilizar la plancha suministrada con este aparato para la carne adobada.

7. MANTENIMIENTO DEL APARATO

1. Espere hasta que el fuego se haya extinguido del todo y la barbacoa se haya enfriado por completo.
2. Para limpiar el cuenco interior de acero inoxidable y la parrilla de la barbacoa, use uno de los muchos accesorios Barbecue. Use siempre una esponja suave o un trapo. El cuenco interior de acero inoxidable y la parrilla de la barbacoa son aptos para lavavajillas.
3. Cuando se haya enfriado por completo, limpie el cuenco exterior de cerámica con un paño o una esponja y un líquido lavavajillas suave. No utilice productos de limpieza abrasivos ni esponjas abrasivas o metálicas, ya que pueden dañar el esmalte.
4. Enjuague todas las piezas y séquelas bien antes de guardar el aparato.

8. CÓMO GUARDAR EL APARATO

Cuando el aparato se haya enfriado por completo y ya se haya limpiado, guárdelo en el interior.

9. CÓMO ENCARGAR PIEZAS DE REPUESTO

Con el tiempo, las piezas que están expuestas al fuego o al calor intenso deberán ser sustituidas. Siga estos pasos para pedir repuestos:

1. Busque el número de referencia de la pieza que necesita. Encontrará una lista con todos los números de referencia debajo de la vista desarrollada en la segunda parte de este manual y en www.barbecue.com.



Si ha registrado su aparato en línea, la lista correspondiente aparecerá automáticamente en su cuenta de MyBarbecue. También puede pedir repuestos a través de su cuenta.

2. Encargue la pieza de repuesto en www.barbecue.com o en su punto de venta. Las piezas que estén en garantía solo se pueden comprar en el punto de venta.

10. GARANTÍA

10.1. Cobertura

Su aparato tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación, con las siguientes condiciones:

- El aparato debe haberse utilizado, montado y mantenido de la forma indicada en este manual. Los daños debidos a un mal uso, un montaje incorrecto o un mantenimiento inadecuado no se consideran defectos de fabricación.
- Puede presentar el recibo y el número de serie único del aparato. El número de serie consta de 16 dígitos. El número puede encontrarse en los siguientes lugares:
 - En este manual.
 - En el embalaje del aparato.
 - En la parte inferior de la base del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecue comprobará si existen defectos en las piezas y si los defectos no se deben a un uso, montaje o mantenimiento incorrectos.

Si no se cumplen todas estas condiciones, no se aplicará la garantía. En cualquier caso, la garantía se limitará a la reparación o sustitución de las piezas defectuosas.

10.2. Fuera de cobertura

La garantía no cubre los siguientes daños y defectos:


- El desgaste normal por el uso (oxidación, deformación, decoloración, etc.) de las piezas que están expuestas directamente al fuego o a altas temperaturas. Estas piezas deben reemplazarse de vez en cuando.
- Las irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Dichas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Cualquier daño causado por un mantenimiento, almacenaje o montaje incorrectos, o por modificaciones realizadas a las piezas preinstaladas.
- Cualquier daño causado por una utilización incorrecta del aparato (no seguir las instrucciones de este manual, utilizar la barbacoa con fines comerciales o para encender hogueras, etc.).
- Cualquier daño indirecto derivado de un uso negligente o incorrecto del aparato.
- Oxidación o decoloración debidas a factores externos, al uso de productos de limpieza agresivos, a la exposición al cloro, etc. Estos daños no se consideran defectos de fabricación.
- Medidas preventivas especiales para la cerámica (el incumplimiento de cuanto sigue no está cubierto por la garantía): la cerámica hecha a mano puede resquebrajarse con el tiempo si se expone a altas temperaturas. Esto es inherente al producto y no está cubierto por la garantía.


IT - GUIDA PER L'UTENTE

1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecue. Siamo certi che sarà molto divertente usarlo. Registrando il barbecue online, si otterranno numerosi vantaggi e potrà essere utilizzato al meglio.


- Sarà possibile accedere alla guida per l'utente online completa per conoscere perfettamente l'elettrodomestico.
- Forniamo un servizio post-vendita personalizzato, per cui sarà possibile trovare e ordinare i ricambi in maniera semplice e rapida. In tal modo, sarà possibile sfruttare al massimo l'assistenza in garanzia.
- Si riceveranno informazioni sugli aggiornamenti del prodotto.
- Si apprenderanno molti trucchi nuovi.

 Per ulteriori informazioni sulla registrazione dell'elettrodomestico, visitare www.barbecue.com.

 Barbecue rispetta la privacy degli utenti. I dati personali degli utenti non saranno mai venduti, distribuiti o condivisi con altri.


2. INFORMAZIONI SU QUESTA GUIDA

Questo manuale è diviso in due parti. La prima parte contiene istruzioni generali riguardanti il montaggio, l'uso, la manutenzione e la garanzia. La seconda (p. 56) contiene illustrazioni, elenchi di componenti e disegni di montaggio.

 Se un'illustrazione corrisponde a un'istruzione specifica riportata nel manuale, il riferimento viene indicato con questo pittogramma a forma di matita.

3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere tutte le istruzioni prima di adoperare l'elettrodomestico. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni. Se le istruzioni per il montaggio o per l'uso dell'elettrodomestico non vengono seguite attentamente, potrebbero verificarsi incendi e danni materiali.

 Eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni (montaggio errato, uso improprio, manutenzione scorretta ecc.) non sono coperti dalla garanzia.

- **AVVERTENZA!** Tenere lontani dal barbecue i bambini e gli animali domestici.
- **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo, per cui non provare a spostarlo mentre viene utilizzato.
- Se è necessario toccare componenti caldi, proteggersi adeguatamente.
- Mentre viene utilizzato l'elettrodomestico, tenere a distanza di sicurezza materiali/liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- **AVVERTENZA!** Per accendere o riaccendere l'elettrodomestico non adoperare alcol, benzina o altri liquidi infiammabili! Utilizzare solo esche conformi alla norma EN 1860-3!
- **AVVERTENZA!** Iniziare la cottura alla griglia solo dopo che la carbonella ha creato uno strato di cenere. Ciò generalmente richiede circa 15 minuti.
- Non lasciare incustodito il barbecue mentre viene utilizzato.
- Tenere a portata di mano un secchio d'acqua o di sabbia mentre si utilizza l'elettrodomestico, soprattutto nelle giornate molto calde e nei climi secchi.
- Non utilizzare all'interno! Adoperare l'elettrodomestico solo all'esterno. L'uso dell'elettrodomestico in ambienti interni, anche in garage, spazi chiusi o capannoni, potrebbe provocare un avvelenamento da monossido di carbonio.

Per la scelta della posizione, tenere conto delle seguenti indicazioni:

- Collocare l'elettrodomestico ad almeno 3 metri di distanza dagli edifici, in un luogo aperto e ben ventilato.

- Non collocare il barbecue sotto strutture a sbalzo (verande, pensiline ecc.) o fogliame.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile.
- Non collocare l'elettrodomestico su veicoli in movimento (barche, rimorchi e così via).


4. MONTAGGIO DELL'ELETTRODOMESTICO

4.1. Istruzioni per la sicurezza

- Rimuovere tutti i materiali di imballo.
- Non apportare modifiche all'elettrodomestico durante il montaggio. Eventuali modifiche ai componenti dell'elettrodomestico costituiscono un grave pericolo.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni per il montaggio.
- L'utente è responsabile del corretto montaggio dell'elettrodomestico. Eventuali danni dovuti al montaggio errato non sono coperti dalla garanzia.

4.2. Montaggio dell'elettrodomestico

1. Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
2. Montare l'elettrodomestico come illustrato nei disegni di montaggio.


 I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte di questa guida (p. 58), dopo il disegno esploso dell'elettrodomestico.


5. PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

Occorre acqua, carbonella, bricchette all'occorrenza, cubetti di esche o stoppaccio e un lungo fiammifero.


5.1. Che tipo di carbonella usare?

Accendere sempre l'elettrodomestico con la carbonella tradizionale, mai con le bricchette. Una volta acceso l'elettrodomestico, è possibile aggiungere le bricchette. Per accendere l'elettrodomestico, adoperare carbonella di legna di buona qualità, preferibilmente di tipo conforme alla norma EN 1860-2.

 Chiudere bene il sacchetto della carbonella prima di conservarlo. Conservare sempre la carbonella in un luogo asciutto (non in locali seminterrati).

 Il braciere può essere riempito di carbonella fino a 50% della capienza (v. panoramica sotto). Se il braciere viene riempito eccessivamente, il calore estremo potrebbe danneggiare gravemente il barbecue.

| Tipo | Peso massimo |
|------|---|
| Joya | Massimo 0,3 kg di carbonella o 9 bricchette |

 Non bruciare legna nel barbecue, altrimenti la temperatura aumenta eccessivamente, danneggiando il barbecue.

5.2. Preparazione.


1. Proteggere il tavolo.
2. Posizionare la coppa di ceramica sul tavolo e versare massimo 0,5 l di acqua. (Fig. 1)
3. Mettere la coppa interna in acciaio inossidabile nella coppa in ceramica. (Fig. 2)


5.3. Accendere l'elettrodomestico.


1. Coprire il fondo della coppa interna in acciaio inossidabile con carbonella. (Fig. 3)
 - Non adoperare troppa carbonella quando si accende il barbecue.
 - È possibile aggiungere pezzi di carbonella o bricchette in


un secondo momento.

2. Posizionare i cubetti di esche o stoppaccio tra i pezzi di carbonella e accenderli con un fiammifero lungo. (Fig. 4)
3. Attendere 15 minuti fino a quando sulla carbonella si sarà formato uno strato di cenere bianca. (Ci vuole più tempo con i bricchetti: circa 30 minuti).

 La prima volta che si utilizza l'elettrodomestico, è necessario lasciarlo bruciare per 30 minuti. In tal modo, si eliminano i residui di grasso adoperato nella fase di produzione dell'elettrodomestico.

 Non collocare ancora la griglia sull'elettrodomestico. La griglia vuota può deformarsi se viene mantenuta troppo a lungo sul fuoco.

 **AVVERTENZA!** Per accendere o riaccendere l'elettrodomestico non adoperare alcol, benzina o altri liquidi infiammabili! Utilizzare solo esche conformi alla norma EN 1860-3!

 **AVVERTENZA!** Iniziare la cottura alla griglia solo dopo che la carbonella ha creato uno strato di cenere. Di solito occorrono circa 15 minuti per la carbonella e 30 minuti per i bricchetti.

4. Posizionare la griglia (Fig. 5a) e, se lo si desidera, la piastra (Fig. 5b) sulla coppa interna e iniziare a grigliare.

6. TRUCCHI E CONSIGLI UTILI

6.1. Evitare che gli alimenti si brucino

- Non iniziare mai la cottura alla griglia quando nella coppa in acciaio inossidabile sono ancora presenti fiamme. Attendere che la carbonella si ricopra di un sottile strato di cenere bianca.

6.2. Evitare che gli alimenti aderiscano

Per evitare che gli alimenti aderiscano alla griglia:

- Ungere leggermente il cibo con un pennello prima di posizionarlo sulla griglia. Si può anche ungere la griglia stessa.
- Non capovolgere gli alimenti troppo rapidamente. Attendere prima che si scaldino completamente.

6.3. Evitare le fiammate

Le fiammate sono lingue di fuoco improvvisate che si sprigionano dalla coppa durante la cottura alla griglia. Di solito sono causate dal grasso gocciolante o dalla marinatura.

La cottura alla griglia può produrre fiammate. Ciò è normale.

Se le fiammate sono eccessive, tuttavia, la temperatura del braciere aumenta e può incendiare il grasso accumulato.

Come evitare le fiammate?

- Accertarsi che la coppa sia pulita prima di iniziare la cottura alla griglia. È preferibile pulire la coppa dopo ogni utilizzo.
- Eliminare marinatura e grasso in eccesso dalla carne. È possibile anche usare la piastra fornita con questo elettrodomestico per la carne marinata.

7. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

1. Attendere che il fuoco sia totalmente spento e il barbecue sia completamente raffreddato.
2. Per pulire la coppa interna in acciaio inossidabile e la griglia del barbecue, utilizzare uno dei tanti accessori Barbecue. Utilizzare sempre una spugna morbida o un panno. La coppa interna in acciaio inossidabile e la griglia del barbecue sono lavabili in lavastoviglie.
3. Una volta completamente raffreddata, pulire la coppa esterna in ceramica con un panno o una spugna e un detersivo per piatti delicato. Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi o spugne abrasive o metalliche, in quanto possono danneggiare lo smalto.
4. Sciacquare accuratamente tutte le parti e asciugarle bene prima di conservare l'elettrodomestico.

8. CONSERVAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Dopo che l'elettrodomestico si è completamente raffreddato ed è stato pulito, conservarlo al chiuso.

9. ORDINE DEI RICAMBI

I componenti esposti al fuoco o al calore intenso col tempo dovranno essere sostituiti. Come ordinare i ricambi:

1. Trovare il numero di riferimento del componente necessario. Sotto i disegni esplosi nella seconda parte di questa guida e su www.barbecue.com è presente un elenco di tutti i numeri di riferimento.



Se l'elettrodomestico è stato registrato online, l'elenco corretto apparirà automaticamente nel proprio account MyBarbecue. I ricambi possono essere ordinati anche tramite il proprio account.

2. Ordinare i ricambi tramite www.barbecue.com o presso un punto vendita. I componenti coperti dalla garanzia possono essere ordinati solo tramite un punto vendita.

10. GARANZIA

10.1. Copertura

L'elettrodomestico gode di due anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Questa garanzia copre tutti i difetti di fabbrica, purché vengano soddisfatte le seguenti condizioni:

- L'elettrodomestico è stato montato, utilizzato e gestito attenendosi alle istruzioni contenute nel presente manuale. Eventuali danni dovuti a uso improprio, montaggio errato o manutenzione scorretta non sono ritenuti difetti di fabbrica.
- È possibile presentare la ricevuta e numero di serie univoco dell'elettrodomestico. Questo numero di serie è composto da 16 cifre. Questo numero è reperibile:
 - nel presente manuale
 - sull'imballo dell'elettrodomestico
 - sul fondo del supporto dell'elettrodomestico
- Il Reparto Qualità di Barbecue valuterà se i componenti sono difettosi e se presentano difetti in condizioni di uso normale, montaggio corretto e manutenzione appropriata.

Se una di queste condizioni non è soddisfatta, la garanzia non sarà applicata. In ogni caso, la garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione dei componenti difettosi.

10.2. Non coperto

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:


- Normale usura (ruggine, deformazione, scolorimento ecc.) dei componenti esposti direttamente al fuoco o al calore intenso. Tali componenti dovranno essere sostituiti periodicamente.
- Irregolarità nell'aspetto dovute al processo di fabbricazione. Tali irregolarità non sono ritenute difetti di fabbrica.
- Tutti i danni causati da manutenzione inadeguata, conservazione impropria, montaggio errato o modifiche apportate ai componenti preassemblati.
- Tutti i danni causati dall'uso improprio dell'elettrodomestico (mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale, usi commerciali, impiego per riscaldamento e così via).
- Tutti i danni causati da negligenza o usi non conformi dell'elettrodomestico.
- Ruggine o scolorimento dovuto a fattori esterni, uso di prodotti per la pulizia aggressivi, esposizione al cloro ecc. Tali danni non sono ritenuti difetti di fabbrica.
- Misure preventive speciali per la ceramica (il mancato rispetto di quanto segue inficia la copertura della garanzia): la ceramica fatta a mano può creparsi nel tempo se esposta a calore elevato. Tale caratteristica è inerente al prodotto e non è contemplata dalla garanzia.


PT - GUIA DO UTILIZADOR

1. REGISTE O SEU APARELHO

Obrigado por adquirir um grelhador Barbecue. Esperamos que goste de o usar e passe muitos momentos felizes com ele! Pode otimizar a sua experiência registando o seu grelhador online para tirar partido dos muitos benefícios.

- Obterá acesso ao guia do utilizador completo online, para conhecer todos os detalhes do seu aparelho.
- Oferecemos-lhe um serviço após-venda personalizado, o que significa que pode encontrar e encomendar peças sobresselentes de forma rápida e fácil. Isso permite-lhe obter o máximo do serviço de garantia.
- Será informado sobre as atualizações do produto.
- Aprenderá muitas novas sugestões e truques.

 Para obter mais informações sobre como registar o seu aparelho, visite www.barbecue.com.


 A Barbecue respeita a sua privacidade. Os seus dados nunca serão vendidos, distribuídos ou partilhados com terceiros.

2. SOBRE ESTE GUIA

Este manual consiste em duas partes.


A Parte 1 contém instruções gerais sobre a montagem, utilização, manutenção e garantia.

A Parte 2 (pág. 56 contém ilustrações, listas de peças e desenhos de montagem.

 Se houver uma ilustração que corresponda a uma instrução específica do manual, será encaminhado para a mesma através deste pictograma de um lápis.

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o seu aparelho. Siga as instruções cuidadosamente. Montar ou utilizar o aparelho de forma diferente das instruções pode resultar em incêndio e danos materiais.

 Os danos causados pelo não cumprimento das instruções (montagem incorreta, utilização incorreta, manutenção desadequada, etc.) não estão cobertos pela garantia.

- AVISO! Mantenha crianças e animais de estimação longe do grelhador.
- AVISO! Este grelhador fica muito quente, não tente movê-lo quando estiver em uso.
- Use proteção adequada quando precisar de tocar em partes quentes.
- Mantenha materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos sensíveis ao calor a uma distância segura do aparelho quando estiver em uso.
- AVISO! Não use álcool, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o aparelho! Só deve usar acendalhas que estejam em conformidade com a EN 1860-3!
- AVISO! Não comece a fazer grelhados enquanto o carvão não tiver desenvolvido uma camada de cinzas. Isso demora geralmente cerca de 15 minutos.
- Não deixe o grelhador sem vigilância durante a utilização.
- Mantenha um balde com água ou de areia por perto ao usar o aparelho, especialmente em dias muito quentes e em ambientes secos.
- Não use dentro de casa! Use o aparelho apenas ao ar livre. Se usar o aparelho dentro de casa, mesmo numa garagem, espaço fechado ou barracão, corre o risco de envenenamento por monóxido de carbono.

Tenha em consideração o seguinte ao escolher um local:

- Coloque o aparelho a pelo menos três metros de qualquer edifício, num local aberto e bem ventilado.
- Não coloque o grelhador por baixo de uma estrutura

- saliente (varanda, alpendre, etc.) ou por baixo de folhagem.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque o aparelho num veículo em movimento (barco, reboque, etc.).


4. MONTAGEM DO APARELHO

4.1. Instruções de segurança

- Remova toda a embalagem.
- Não faça alterações ao aparelho durante a montagem. Não deve fazer alterações em nenhuma das peças do aparelho; isso é muito perigoso.
- Siga as instruções de montagem cuidadosamente.
- O utilizador é responsável pela montagem correta do aparelho. Os danos causados por montagem incorreta não estão cobertos pela garantia.

4.2. Montar o aparelho

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável antes de usar.
2. Monte o aparelho conforme mostrado nos desenhos de montagem.


 Pode encontrar os desenhos de montagem na segunda parte deste guia (pág. 58), após a vista explodida do seu aparelho.


5. PREPARAR O APARELHO PARA UTILIZAÇÃO

Precisará de água, carvão, briquetes, se desejar, cubos de acendalhas ou aparas de madeira e um fósforo comprido.


5.1. Que tipo de carvão devo usar?

Acenda sempre o seu aparelho com carvão tradicional, nunca com briquetes. Quando o seu aparelho estiver aceso, poderá adicionar briquetes. Use carvão de boa qualidade para acender o aparelho, de preferência carvão que esteja em conformidade com a EN 1860-2.

 Feche bem o saco de carvão antes de o guardar. Armazene sempre o carvão num local seco, não mantenha o carvão numa cave.

 A bacia pode ser preenchida com carvão, no máximo, até 50% (veja a visão geral abaixo). Encher demasiado a bacia pode causar danos graves ao seu grelhador devido ao calor extremo.

| Tipo | Peso máximo |
|------|--------------------------------------|
| Joya | Máx. 0,3 kg de carvão ou 9 briquetes |





 Não queime lenha no seu grelhador, porque a temperatura pode ficar demasiado alta e danificá-lo.

5.2. Preparação.

1. Proteja a sua mesa.
2. Coloque a sua bacia de cerâmica sobre a mesa e verta no máximo, 0,5 l de água. (Fig. 1)
3. Coloque a bacia interna de aço inoxidável dentro da bacia de cerâmica. (Fig. 2)

5.3. Acender o aparelho.

1. Cubra o fundo da bacia interna de aço inoxidável com carvão. (Fig. 3)
 - Não use demasiado carvão para acender o grelhador.
 - Pode adicionar pedaços de carvão ou briquetes mais tarde.
2. Coloque os cubos de acendalhas ou aparas de madeira entre os pedaços de carvão e acenda-os com um fósforo comprido. (Fig. 4)
3. Espere 15 minutos até que uma camada de cinza branca se forme sobre o carvão. (Isto demora mais tempo com briquetes, aprox. 30 minutos).

-  Na primeira vez que usar o aparelho, deixe-o queimar por 30 minutos, deve deixá-lo queimar durante 30 minutos. Isso removerá qualquer gordura de fabrico remanescente do aparelho.
-  Não coloque já a grelha no aparelho. Uma grelha vazia pode deformar-se se for mantida sobre o calor por demasiado tempo.
-  AVISO! Não use álcool, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o aparelho! Só deve usar acendalhas que estejam em conformidade com a EN 1860-3!
-  AVISO! Não comece a fazer grelhados enquanto o carvão não tiver desenvolvido uma camada de cinzas. Isso demora geralmente cerca de 15 minutos para carvão e 30 minutos para briquetes.

4. Coloque o grelhador (Fig. 5a) e, se desejar, a chapa (Fig. 5b) sobre a bacia interior e comece a grelhar.

6. INDICAÇÕES E SUGESTÕES ÚTEIS

6.1. Impedir que a comida se queime

- Nunca comece a grelhar quando ainda houver chamas na bacia de aço inoxidável. Espere até que o carvão fique coberto com uma fina camada de cinza branca.

6.2. Evitar que os alimentos se peguem

Para evitar que os alimentos se peguem à grelha:

- Unte os alimentos ligeiramente com um pincel antes de os colocar no grelhador. Também pode untar o próprio grelhador.
- Não vire os alimentos demasiado rapidamente. Primeiro, deixe-os aquecer completamente.

6.3. Impedir chamas súbitas

As chamas súbitas são chamas que surgem na bacia quando se está a grelhar. São geralmente causadas pelo pingar de gorduras ou marinadas.

Podem ocorrer chamas súbitas ao grelhar. Isso é uma ocorrência normal. No entanto, um excesso de chamas aumenta a temperatura da bacia e pode inflamar a gordura acumulada.

Como pode impedir as chamas súbitas?

- Certifique-se de que a bacia está limpa antes de começar a grelhar. Recomendamos limpar a bacia após cada utilização.
- Remova o excesso de gordura e marinada da carne. Também pode usar a chapa fornecida com este aparelho para carne marinada.

7. MANUTENÇÃO DO APARELHO

1. Espere até que o fogo se apague totalmente e a churrasqueira tenha arrefecido completamente.
2. Para limpar a bacia interna de aço inoxidável e a grelha, use um dos muitos acessórios Barbecue. Use um pano macio ou esponja. A bacia interna de aço inoxidável e a grelha podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
3. Depois de ter arrefecido completamente, limpe a bacia externa de cerâmica com um pano ou uma esponja e um detergente neutro. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas abrasivas ou de metal, pois podem danificar o esmalte.
4. Enxague bem todas as peças e seque-as bem antes de guardar o aparelho.

8. GUARDAR O APARELHO

Depois de o aparelho ter arrefecido completamente e ter sido limpo, guarde-o dentro de casa.

9. ENCOMENDAR PEÇAS SOBRESSALENTES

As peças expostas ao fogo ou ao calor intenso acabarão

por precisar de ser substituídas. Como encomendar peças sobressalentes:

1. Procure o número de referência da peça de que precisa. Há uma lista de todos os números de referência abaixo dos desenhos de vista explodida da segunda parte deste guia e em www.barbecue.com.



Se registou o seu aparelho online, a lista correta aparecerá automaticamente na sua conta MyBarbecue. Também pode encomendar peças sobressalentes através da sua conta.

2. Encomende a peça sobressalente em www.barbecue.com ou no seu ponto de venda. As peças sujeitas a garantia só podem ser encomendadas através do seu ponto de venda.

10. GARANTIA

10.1. Coberto

O seu aparelho tem garantia de dois anos, com início na data de compra. Esta garantia cobre todos os defeitos de fabrico, desde que:

- Tenha usado, montado e feito a manutenção do seu aparelho de acordo com as instruções deste manual. Os danos resultantes de utilização indevida, montagem incorreta ou manutenção desadequada não são considerados defeito de fabrico.
- Pode apresentar a fatura e o número de série exclusivo do seu aparelho. Esse número de série consiste em 16 números. Encontrará esse número:
 - neste manual
 - na embalagem em que o seu aparelho veio.
 - na parte inferior do pé do aparelho
- O departamento de qualidade da Barbecue confirmará se as peças têm defeito e se se mostraram defeituosas sob utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.

Se uma dessas condições não for cumprida, não estará coberto pela garantia. Em todos os casos, a garantia limita-se à reparação ou substituição das peças defeituosas.

10.2. Não coberto

Os seguintes danos e defeitos não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração, etc.) de peças que são expostas diretamente ao fogo ou calor intenso. Estas peças precisarão de ser substituídas ao fim de algum tempo.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico. Estas irregularidades não são consideradas defeitos de fabrico.
- Todos os danos causados por manutenção desadequada, armazenamento desadequado, montagem incorreta ou modificações feitas nas peças pré-montadas.
- Todos os danos causados pelo uso indevido do aparelho (não o utilizar de acordo com as instruções deste manual, utilização para fins comerciais, utilização como cesto de fogo, etc.).
- Todos os danos consequentes derivados de utilização descuidada ou não conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração em resultado de fatores externos, uso de produtos de limpeza agressivos, exposição ao cloro, etc. Esses danos não são considerados defeito de fabrico.
- Medidas preventivas especiais para cerâmica (a não conformidade com o seguinte não está coberta pela garantia): a cerâmica artesanal pode estalar com o tempo quando exposta a calor forte. Isso é inerente ao produto e não está coberto pela garantia.


SV - BRUKSANVISNING


1. REGISTRERA DIN UTRUSTNING

Tack för att du köpt en Barbecook-grill.

Vi hoppas att du ska tycka om att använda den och får många glada stunder med den! Du kan optimera din upplevelse genom att registrera din grill online och dra nytta av de många fördelarna.

- Du får tillgång till den fullständiga bruksanvisningen online så du kan lära dig allt om din utrustning.
- Vi ger dig personlig kundservice, vilket innebär att du snabbt och enkelt kan hitta och beställa reservdelar. På så sätt kan du få ut det mesta av garantiservicen.
- Du hålls informerad om produktuppdateringar.
- Du får många nya tips och tricks.

 För mer information om hur du registrerar din utrustning, besök www.barbecook.com.


 Barbecook respekterar din integritet. Dina uppgifter kommer aldrig att säljas, distribueras eller delas med några tredje parter.

2. OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar.

Del 1 innehåller allmänna instruktioner gällande montering, användning, underhåll och garanti.


Del 2 (sid. 56) innehåller illustrationer, listor över delar och monteringsritningar.

 Om det finns en illustration som motsvarar en specifik instruktion i bruksanvisningen kommer du att hänvisas till den med detta piktogram föreställande en penna.

3. SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs instruktionerna innan du använder utrustningen.

Följ anvisningarna noga. Montering eller användning av utrustningen som avviker från de angivna i instruktionerna kan leda till brand och materialskador.

 Skador som orsakats av att instruktionerna inte följts (felaktig montering, felaktig användning, felaktigt underhåll etc.) täcks inte av garantin.

- VARNING! Håll barn och husdjur borta från grillen.
- VARNING! Denna grill blir mycket varm, försök inte att flytta den när den används.
- Använd lämpligt skydd när du behöver röra vid heta delar.
- Förvara brandfarliga material, brandfarliga vätskor och lösliga föremål på säkert avstånd från utrustningen när den används.
- VARNING! Använd inte sprit, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända eller återtända utrustningen! Du får enbart använda bras- och grilltändare som uppfyller EN 1860-3!
- VARNING! Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager med aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Förvara en hink med vatten eller sand i närheten när du använder utrustningen, särskilt under mycket varma dagar och torra förhållanden.
- Använd inte inomhus! Använd endast utrustningen utomhus. Om du använder utrustningen inomhus, såsom i ett garage, ett slutet utrymme eller skjul, riskerar du kolmonoxidförgiftning.

Ta hänsyn till följande när du väljer plats:

- Placera utrustningen minst tre meter från en byggnad på en öppen, välventilerad plats
- Placera inte grillen under en överhängande struktur (balkong, pergola etc.) eller under lövverk.
- Placera utrustningen på en plan och stabil yta.
- Placera inte utrustningen på ett fordon i rörelse (båt, släpvagn etc.).

4. MONTERING AV UTRUSTNINGEN


4.1. Säkerhetsinstruktioner

- Ta bort all förpackning.
- Gör inga modifieringar på utrustningen vid montering. Du får inte göra ändringar på någon av delarna på utrustningen; detta är mycket farligt.
- Följ monteringsinstruktionerna noga.
- Användaren ansvarar för korrekt montering av utrustningen. Skador orsakade av felaktig montering täcks inte av garantin.

4.2. För att montera utrustningen

1. Placera utrustningen på en plan och stabil yta innan användning.

2. Montera utrustningen så som visas på monteringsritningarna.


 Du hittar monteringsritningarna i den andra delen av den här bruksanvisningen (s. 58), efter sprängskissen av utrustningen.


5. FÖRBERED UTRUSTNINGEN INFÖR ANVÄNDNING

Du behöver vatten, kol, briketter om så önskas, eldstartarkuber eller fnöske och en lång tändsticka.


5.1. Vilken typ av kol ska jag använda?

Tänd alltid din utrustning med traditionellt kol, aldrig med briketter. Först när din utrustning har tänts kan du lägga till briketter. Använd träkol av god kvalitet för att tända utrustningen, helst kol som överensstämmer med EN 1860-2.

 Stäng kolpåsen ordentligt innan du förvarar den. Förvara alltid kol på en torr plats, förvara inte kol i en källare.

 Max 50 % (se översikt nedan) av skålen kan fyllas med kol. Överfyllning av skålen kan orsaka allvarlig skada på din grill på grund av den extrema hettan.

| Typ | Maxvikt |
|------|-----------------------------------|
| Joya | Max. 0,3 kg kol eller 9 briketter |


 Elda inte ved i grillen eftersom temperaturen blir för hög och skadar grillen.


5.2. Förberedelse.


1. Skydda ditt bord.
2. Placera din keramiska skål på bordet och håll i max. 0,5 liter vatten. (Bild 1)
3. Placera den inre skålen av rostfritt stål i den keramiska skålen. (Bild 2)

5.3. Tända utrustningen.

1. Täck botten av den inre skålen av rostfritt stål med kol. (Bild 3)
 - Använd inte för mycket kol när du tänder grillen.
 - Du kan lägga i mer kol eller briketter senare.
2. Placera eldstartarkuberna eller fnösket mellan träkolbitarna och tänd dem med en lång tändsticka. (Bild 4)
3. Vänta i 15 minuter till dess att ett lager av vit aska har bildats på kolet. (Detta tar längre tid med briketter, cirka 30 minuter).

 Första gången du använder utrustningen måste du låta det brinna i 30 minuter. Detta avlägsnar alla återstående tillverkningsfetter från utrustningen.

 Placera inte grillen på utrustningen än. En tom grill kan deformeras när den hålls över hetta för länge.

 VARNING! Använd inte sprit, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända eller åter tända utrustningen! Du får enbart använda eldstäder som uppfyller EN 1860-3!



VARNING! Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager av aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter för kol och 30 minuter för briketter.

4. Placera grillen (bild 5a) och, om så önskas, planchaplattan (bild 5b) på den inre skålen och börja grilla.

6. ANVÄNDBARA TIPS OCH TRICKS

6.1. Förhindra att maten bränns

- Börja aldrig grilla medan det fortfarande finns lågor i skålen. Vänta till dess att kolet är täckt av ett tunt lager vit aska.

6.2. Undvik att mat fastnar

För att undvika att din mat fastnar på grillen:

- Olja maten lätt med en pensel innan du lägger den på grillen. Du kan också olja själva grillen.
- Vänd inte på maten för snabbt. Låt den först hettas upp ordentligt.

6.3. Förhindra uppflamningar

Uppflamningar är plötsliga lågor som gnistrar från skålen när du grillar. Dessa orsakas vanligtvis av droppande fett eller marinad.

Flammor kan uppstå vid grillning. Det är normalt. Ett överskott av flammor kan dock öka skålens temperatur och kan antända ackumulerat fett.

Hur kan man förhindra flammor?

- Se till att skålen är ren innan du börjar grilla. Vi rekommenderar att du rengör skålen efter varje användning.
- Avlägsna överflödigt fett och marinad från köttet. Du kan också använda planchaplattan som medföljer utrustningen för marinerat kött.

7. UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN

1. Vänta till dess att elden har slocknat helt och grillen har svalnat helt.
2. Använd ett av de många Barbecue-tillbehören för att rengöra grillen och innerskålen av rostfritt stål. Använd alltid en mjuk svamp eller trasa. Innerskålen av rostfritt stål och grillen tål maskindisk.
3. Rengör den keramiska ytterskålen med en trasa eller svamp och mildt diskmedel efter att den har svalnat helt. Använd inte slipande rengöringsprodukter, slipande svampar eller metallsvampar eftersom de kan skada emaljen.
4. Skölj och torka alla delar ordentligt innan du ställer undan utrustningen för förvaring.

8. FÖRVARING AV UTRUSTNINGEN

När apparaten har svalnat helt och rengjorts ska den förvaras inomhus.

9. BESTÄLLNING AV RESERVDELAR

Delar som utsätts för eld eller intensiv hetta kommer så småningom att behöva bytas ut. Så här beställer du reservdelar:

1. Leta upp referensnumret för den del du behöver. Det finns en lista över alla referensnummer under sprängskisserna i den andra delen av denna bruksanvisning och på www.barbecue.com.



Om du har registrerat din utrustning online kommer rätt lista automatiskt att visas i ditt MyBarbecue-konto. Du kan även beställa reservdelar via ditt konto.

2. Beställ reservdelen via www.barbecue.com eller hos din återförsäljare. Delar under garantin kan endast beställas via din återförsäljare.

10. GARANTI

10.1. Omfattas

Din utrustning har två års garanti från och med inköpsdatumet. Denna garanti täcker samtliga tillverkningsdefekter, förutsatt att:

- Du har använt, monterat och underhållit din utrustning enligt instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador till följd av felaktig användning, felaktig montering eller felaktigt underhåll betraktas inte som en tillverkningsdefekt.
- Du kan visa kvittot och enhetens unika serienummer. Detta serienummer består av 16 siffror. Du hittar det numret:
 - på denna bruksanvisning
 - på förpackningen som din utrustning kom i
 - på botten av utrustningens fot
- Barbecooks kvalitetsavdelning kommer då att bekräfta att delarna är defekta och att de visat sig defekta vid normalt bruk, korrekt montering och korrekt underhåll.

Om något av dessa villkor inte uppfylls täcks du inte av garantin. Garantin begränsas alltid till reparation eller utbyte av defekta delar.

10.2. Omfattas inte

Följande skador och defekter täcks inte av garantin:


- Normalt slitage (så som rost, deformation, missfärgning etc.) på delar som direkt utsätts för eld eller intensiv hetta. Dessa delar måste bytas ut då och då.
- Visuella oegentligheter som är inneboende i tillverkningsprocessen. Dessa oegentligheter betraktas inte som tillverkningsdefekter.
- All skada orsakad av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, felaktig montering eller modifieringar av de förmonterade delarna.
- All skada orsakad av felaktig användning av utrustningen (genom att inte använda den enligt instruktionerna i denna bruksanvisning, att använda den för kommersiella ändamål eller använda den som en brandkorg etc.).
- All följdskada orsakad av slarvig eller icke-kompatibel användning av utrustningen.
- Rost eller missfärgning till följd av yttre faktorer, användning av aggressiva rengöringsmedel, exponering för klor etc. Denna skada betraktas inte som tillverkningsdefekt.
- Särskilda förebyggande åtgärder för keramik (underlåtelse att efterleva följande täcks inte av garantin): Handgjord keramik kan över tid spricka då den utsätts för hög värme. Detta är en inneboende del av produkten och omfattas inte av garantin.


FI - KÄYTTÖOPAS

1. REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecue-grillin ostamisesta. Toivomme, että nautit sen käytöstä ja vietät onnellisia hetkiä sen kanssa! Voit optimoida käyttökokemuksesi rekisteröimällä grillisi verkossa, jolloin voit hyödyntää monia etuja.


- Saat myös pääsyn verkossa olevaan kattavaan käyttöoppaaseen, josta voit lukea kaikki tiedot laitteestasi.
- Tarjoamme sinulle yksilöllisen myynnin jälkeisen palvelun, mikä tarkoittaa, että voit löytää ja tilata varaosia nopeasti ja helposti. Näin voit saada kaiken irti takuupalvelusta.
- Sinut pidetään ajan tasalla tuotepäivityksistä.
- Opi monia uusia vinkkejä.

 Lisätietoja laitteen rekisteröinnistä on osoitteessa www.barbecue.com.

 Barbecue kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei koskaan myydä tai jaeta kolmansille osapuolille.


2. TIETOJA OPPAASTA

Tässä käyttöoppaassa on kaksi osaa. Osa 1 sisältää yleiset kokoamis-, käyttö-, kunnossapito- ja takuuehdot. Osa 2 (s. 56) sisältää piirroksia, osaluetteloita ja kokoonpanopiirustuksia.

 Jos jollain sivulla on piirroskuva, joka vastaa tiettyä käyttöoppaassa olevaa ohjetta, sinut ohjataan sinne tällä kynäkuvakkeella.

3. TURVALLISUUSOHJEET

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. Noudata ohjeita aina huolellisesti. Laitteen kokoaminen tai käyttö ohjeista poikkeavalla tavalla voi aiheuttaa tulipalon ja aineellisia vahinkoja.

 Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat ohjeiden noudattamatta jättämisestä (vääränlainen kokoaminen, käyttö tai huolto jne.).

- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit etäällä grillistä.
- VAROITUS! Tämä grilli kuumenee erittäin voimakkaasti. Älä yritä siirtää sitä, kun se on käytössä.
- Käytä asianmukaista suojausta, kun sinun on kosketettava kuumia osia.
- Käytä syttyvät materiaalit, syttyvät nesteet ja liukenevat esineet turvallisella etäisyydellä laitteesta, kun sitä käytetään.
- VAROITUS! Älä käytä denaturoitua alkoholia, bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- VAROITUS! Älä aloita grillausta ennen kuin hiileen on muodostunut tuhakerros. Tämä kestää yleensä noin 15 minuuttia.
- Älä jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.
- Pidä ämpärillinen vettä tai hiekkaa lähelläsi laitetta käyttäessäsi, varsinkin erittäin kuumina päivinä ja kuivissa ympäristöissä.
- Älä käytä sisätiloissa! Käytä laitetta vain ulkona. Jos käytät laitetta sisätiloissa, kuten autotallissa, suljetussa tilassa tai vajassa, häikämyrkytyksen vaara on olemassa.

Ota seuraavat asiat huomioon grillin sijaintia valitessasi:

- Sijoita laite vähintään kolmen metrin päähän rakennuksista avoimeen ja hyvin ilmastoituun paikkaan.
- Älä aseta grilliä ulkonevan rakenteen (kuisti, suoja jne.) alle tai puiden tai pensaiden lehtien alle.
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Älä aseta laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (veneeseen, perävaunuun jne.).


4. LAITTEEN KOKOAMINEN

4.1. Turvallisuusohjeet

- Poista kaikki pakkaukset.
- Älä tee muutoksia laitteeseen kootessasi sitä. Et saa tehdä muutoksia mihinkään laitteen osaan; se on erittäin vaarallista.
- Noudata kokoamisohjeita aina huolellisesti.
- Käyttäjä on vastuussa laitteen oikeanlaisesta kokoamisesta. Takuu ei kata vääränlaisen kokoamisen aiheuttamia vaurioita.

4.2. Laitteen kokoaminen

1. Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen käyttöä.
2. Kokoa laite kokoamispiirustusten mukaisesti.


 Kokoamispiirustukset ovat tämän oppaan toisessa osassa (s. 58), laitteen räjäytyskuvan jälkeen.


5. LAITTEEN VALMISTELU KÄYTTÖVALMIIKSI

Tarvitset vettä, hiiltä, brikettejä haluttaessa, sytytyskuutioita tai sytykkeen ja pitkän tulitikun.


5.1. Minkätyyppistä hiiltä pitäisi käyttää?

Sytytä laite aina perinteisellä hiilellä, älä koskaan briketeillä. Kun hiilet ovat syttyneet, voit lisätä brikettejä. Käytä laitteen sytyttämiseen hyvälaatuista hiiltä, mieluiten standardin EN 1860-2 mukaista hiiltä.

 Sulje hiilipussi kunnolla ennen sen varastointia. Säilytä hiiltä aina kuivassa paikassa, älä säilytä hiiltä kellarissa.

 Enintään 50 % (katso alla oleva yleiskatsaus) maljaosasta voidaan täyttää hiilellä. Jos maljaosa ylitäytetään, se voi aiheuttaa vakavia vaurioita grillillesi äärimmäisen kuumuuden vuoksi.

| Tyyppi | Enimmäispaino |
|--------|--|
| Joya | Enintään 0,3 kg hiiltä tai 9 brikettiä |


 Älä polta puuta grillissä, koska lämpötila nousee liian korkeaksi ja vahingoittaa grilliä.


5.2. Valmistelu.


1. Suojaa pöytäsi.
2. Aseta keraaminen malja pöydälle ja kaada siihen enintään 0,5 l vettä. (Kuva 1)
3. Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisämalja keraamiseen maljaan. (Kuva 2)

5.3. Laitteen sytyttäminen.

1. Peitä ruostumattomasta teräksestä valmistetun sisämaljan pohja hiilellä. (Kuva 3)
 - Älä käytä liikaa hiiltä grilliä sytyttäessäsi.
 - Voit lisätä hiiliä tai brikettejä myöhemmin.
2. Aseta sytytyskuutiot tai sytyke hiilien väliin ja sytytä ne pitkällä tulitikulla. (Kuva 4)
3. Odota 15 minuuttia, kunnes hiilelle on muodostunut kerros valkoista tuhkaa. (Briketeillä tämä kestää kauemmin, noin 30 minuuttia).

 Käyttäessäsi laitetta ensimmäisen kerran sinun on annettava sen palaa 30 minuutin ajan. Tämä poistaa mahdolliset valmistusrasvojen jäänteet laitteesta.

 Älä aseta grilliritilää vielä laitteen päälle. Tyhjä grilliritilä voi vääntyä, jos sitä pidetään kuumana laitteen yllä liian kauan.

 VAROITUS! Älä käytä denaturoitua alkoholia, bensiiniä tai muita tulenarkoja nesteitä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!



VAROITUS! Älä aloita grillausta ennen kuin hiileen on muodostunut tuhkakeros. Tämä kestää yleensä noin 15 minuuttia puuhiilellä ja 30 minuuttia briketillä.

4. Aseta grilli (kuva 5a) ja haluttaessa planchalevy (kuva 5b) sisämaljaan ja aloita grillaus.

6. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

6.1. Ruoan palamisen estäminen

- Älä koskaan ala grillata, kun ruostumattomasta teräksestä valmistetussa maljaosassa on vielä liekkejä. Odota, kunnes hiili on peittynyt ohueen kerrokseen valkoista tuhkaa.

6.2. Ruoan tarttumisen estäminen

Näin estät ruoan tarttumisen grilliritilään:

- Levitä ruokaan kevyesti öljyä siveltimellä ennen kuin laitat sen grillille, voit myös öljytä itse grillin.
- Älä käännä ruokaa liian nopeasti. Anna ruoan lämmetä ensin kunnolla.

6.3. Leimahdusten estäminen

Leimahdukset ovat äkillisiä liekkejä, jotka sinkoavat maljaosasta grillauksen aikana. Ne johtuvat yleensä valuvasta rasvasta tai marinadista.

Grillattaessa voi esiintyä leimahduksia. Se on normaalia.

Liialliset leimahdukset nostavat kuitenkin maljaosan lämpötilaa ja voivat sytyttää maljaosaan kertyneen rasvan.

Kuinka voit estää leimahdukset?

- Varmista ennen grillausta, että maljaosa on puhdas. Suosittelemme maljaosan puhdistusta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista ylimääräinen rasva ja marinadi lihasta. Voit käyttää myös tämän laitteen mukana toimitettua planchalevyä marinoidulle lihalle.

7. LAITTEEN HUOLTO

1. Odota, kunnes tuli on sammunut kokonaan ja grilli on täysin jäähtynyt.
2. Puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisämalja ja grilli käyttämällä yhtä monista Barbecook-lisävarusteista. Käytä aina pehmeää sientä tai liinaa. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisämalja ja grilliritilä ovat konepestäviä.
3. Kun se on täysin jäähtynyt, puhdista keraaminen ulkomalja liinalla tai sienellä ja miedolla astianpesunesteellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia tai metallisia sieniä, koska ne voivat vahingoittaa emalia.
4. Huuhtelee kaikki osat huolellisesti ja kuivaa ne huolellisesti ennen laitteen varastointia.

8. LAITTEEN SÄILYTYS

Kun laite on täysin jäähtynyt ja puhdistettu, säilytä sitä sisätiloissa.

9. VARAOSIEN TILAAMINEN

Tullelle tai voimakkaalle kuumuudelle altistuneet osat on ennen pitkää vaihdettava. Näin tilaat varaosia:

1. Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. Luettelo kaikista viitenumeroista on räjäytyskuvien alla tämän oppaan toisessa osassa ja osoitteessa www.barbecook.com.



Jos olet rekisteröinyt laitteesi verkossa, oikea luettelo näkyy automaattisesti MyBarbecook-tililläsi. Voit tilata varaosia myös tilisi kautta.

2. Tilaa varaosa osoitteesta www.barbecook.com tai laitteesi myyntipaikasta. Takuun alaisia osia voi tilata vain laitteesi myyntipaikasta.

10. TAKUU

10.1. Kattavuus

Laitteellasi on kahden vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa kaikki valmistusvirheet edellyttäen, että

- olet koonnut laitteen sekä käyttänyt ja huoltanut sitä tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti. Väärinkäytöstä, virheellisestä kokoamisesta tai kunnossapidosta johtuvaa vauriota ei pidetä valmistusvirheenä.
 - Voit esittää laitteen kuitin ja yksilöllisen sarjanumeron. Sarjanumerossa on 16 numeroa. Löydät tämän numeron:
 - tästä käyttöoppaasta
 - laitteen mukana tulleesta pakkauksesta
 - laitteen jalustan pohjasta
 - Barbecookin laatuosasto vahvistaa, että osat ovat vialliset ja että ne ovat osoittautuneet viallisiksi normaalikäytössä sekä oikeanlaisen kokoamisen ja kunnossapidon yhteydessä.
- Jos jokin näistä ehdoista ei täyty, takuu ei kata laitetta. Kaikissa tapauksissa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

10.2. Asiat, joita ei kateta

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:


- Suoraan tulelle tai voimakkaalle lämmölle altistuvien osien normaali kuluminen (ruoste, muodonmuutos, värimuutos jne.) Nämä osat on vaihdettava aika ajoin.
- Valmistusprosessille ominaiset visuaaliset poikkeavuudet. Näitä poikkeavuuksia ei pidetä valmistusvirheinä.
- Kaikki vauriot, jotka johtuvat puutteellisesta kunnossapidosta, vääränlaisesta säilytyksestä tai kokoamisesta tai valmiiksi koottuihin osiin tehdyistä muutoksista.
- Kaikki vauriot, jotka aiheutuvat laitteen väärinkäytöstä (laitetta ei käytetä tämän käyttöohjeen mukaisesti, laitetta käytetään kaupallisiin tarkoituksiin tai polttokorina jne.)
- Kaikki välilliset vahingot, jotka aiheutuvat laitteen huolimattomasta tai määräystenvastaisesta käytöstä.
- Ulkopuolisten tekijöiden, aggressiivisten puhdistusaineiden, kloorille jne. altistumisen aiheuttama ruoste tai värimuutos. Tällaista vauriota ei pidetä valmistusvirheenä.
- Erityiset ennaltaehkäisevät toimenpiteet keraamisille aineille (takuu ei kata seuraavien noudattamatta jättämistä): käsintehty keramiikka saattaa halkeilla ajan myötä, kun se altistuu korkealle kuumuudelle. Tämä on ominaista tuotteelle eikä kuulu takuun piiriin.


DA - BRUGSVEJLEDNING

1. REGISTRER DIT APPARAT

Tak fordi du har købt en Barbecue-grill. Vi håber, du vil nyde at bruge den og får mange glade stunder med den. Du kan optimere din oplevelse ved at registrere din grill online for at udnytte de mange fordele.

- Du får adgang til den komplette onlinebrugsvejledning, så du kan lære alt om dit apparat.
- Vi giver dig personlig kundeservice efter salget, hvilket betyder, at du hurtigt og nemt kan finde og bestille reservedele. Dette giver dig mulighed for at få mest muligt ud af garantiservicen.
- Vi holder dig opdateret om produktopdateringer.
- Du lærer mange nye tips og tricks.

 For flere oplysninger om registrering af dit apparat, kan du besøge www.barbecue.com.


 Barbecue respekterer dit privatliv. Dine data vil aldrig blive solgt, distribueret eller delt med tredjeparter.

2. OM DENNE VEJLEDNING

Denne brugsvejledning består af to dele.


Del 1 indeholder generelle instruktioner vedrørende montering, brug, vedligeholdelse og garanti.

Del 2 (s. 56) indeholder illustrationer, lister over dele og monteringstegninger.

 Hvis der er en illustration, der svarer til en bestemt instruktion i brugervejledningen, henvises du til den med dette piktogram af en blyant.

3. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs instruktionerne, inden du bruger apparatet. Følg altid instruktionerne nøje. Samling eller brug af apparatet på en måde, der afviger fra instruktionerne, kan resultere i brand og materielle skader.

 Skader forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne (forkert samling, misbrug, forkert vedligeholdelse osv.) er ikke dækket af garantien.

- ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk fra grillen.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm. Forsøg ikke at flytte den, mens den er i brug.
- Brug passende beskyttelse, når du har brug for at røre ved varme dele.
- Opbevar brændbare materialer, brandfarlige væsker og opløselige genstande i sikker afstand fra apparatet, når det er i brug.
- ADVARSEL! Brug ikke spiritus, benzin eller andre brændbare væsker til at tænde eller gentænde apparatet. Du må kun bruge ildtændere, der overholder EN 1860-3.
- ADVARSEL! Begynd ikke at grille, før kullet har udviklet et askelag. Dette tager normalt omkring 15 minutter.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn under brug.
- Opbevar en spand vand eller sand i nærheden, når du bruger apparatet, især på meget varme dage og i tørre omgivelser.
- Brug ikke indendørs! Brug kun apparatet udenfor. Hvis du bruger apparatet indendørs, selv i en garage, et lukket område eller et skur, risikerer du kulilte forgiftning.

Tag følgende i betragtning, når du vælger en placering:

- Anbring apparatet mindst tre meter fra en bygning på en åben, godt ventileret placering.
- Anbring ikke grillen under en overhængende konstruktion (veranda, shelter osv.) eller under løv.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade.
- Anbring ikke apparatet på et køretøj i bevægelse (båd, trailer osv.).


4. MONTERING AF APPARATET

4.1. Sikkerhedsinstruktioner

- Fjern al emballagen.
- Foretag ikke ændringer på apparatet, når du samler det. Du må ikke foretage ændringer på nogen af apparatets dele. Dette er meget farligt.
- Følg altid instruktionerne nøje.
- Brugeren er ansvarlig for, at apparatet samles korrekt. Skader forårsaget af forkert samling er ikke dækket af garantien.

4.2. Montering af apparatet

1. Anbring apparatet på en flad og stabil overflade inden brug.
2. Saml apparatet, som vist på monteringstegningerne.


 Du kan finde monteringstegningerne i anden del af denne vejledning (s. 58) efter den indzoomede tegning af dit apparat


5. KLARGØRING AF APPARATET TIL BRUG

Du har brug for vand, trækul, briketter, hvis det ønskes, antændingsterninger eller fyrsvamp og en lang tændstik.


5.1. Hvilken type trækul skal jeg bruge?

Tænd altid dit apparat med traditionelt trækul, aldrig med briketter. Når dit apparat er tændt, kan du komme briketter i. Brug trækul af god kvalitet til at tænde apparatet, helst trækul, der overholder EN 1860-2.

 Luk posen med trækul ordentligt inden opbevaring. Opbevar altid kul på et tørt sted. Opbevar ikke kul i en kælder.

 Maks. 50 % (se oversigt nedenfor) af skålen må fyldes med trækul. Hvis skålen overfyldes, kan det forårsage alvorlig skade på din grill som følge af ekstrem varme.

| Type | Maks. vægt |
|------|---------------------------------------|
| Joya | Maks. 0,3 kg trækul eller 9 briketter |


 Brænd ikke træ i din grill, da temperaturen bliver for høj og beskadiger din grill.


5.2. Forberedelse


1. Beskyt dit bord.
2. Stil din keramiske skål på bordet, og hæld max. 0,5 liter vand i den. (Fig. 1)
3. Placer den indre skål i rustfrit stål i den keramiske skål. (Fig. 2)


5.3. Tænding af apparatet.

1. Dæk bunden af den indre skål i rustfrit stål med trækul. (Fig. 3)
 - Brug ikke for meget kul, når du tænder grillen.
 - Du kan tilføje trækul eller briketter senere.
2. Placer antændingsterningerne eller fyrsvampen blandt trækullene, og tænd dem med en lang tændstik. (Fig. 4)
3. Vent i 15 minutter, indtil der er dannet et lag hvid aske på trækullet. (Dette tager længere tid med briketter, ca. 30 minutter).

 Første gang du bruger apparatet, skal du lade det brænde i 30 minutter. Dette fjerner rester af olie fra fremstillingen fra apparatet.

 Anbring ikke grillen på apparatet endnu. En tom grill kan blive misformet, når den holdes over varme for længe.

 ADVARSEL! Brug ikke spiritus, benzin eller andre brændbare væsker til at tænde eller gentænde apparatet. Du må kun bruge ildtændere, der overholder EN1860-3.

 ADVARSEL! Begynd ikke at grille, før kullet har udviklet et askelag. Dette tager normalt omkring 15 minutter for trækul og 30 minutter for briketter.

4. Anbring grillen (fig. 5a) og om ønsket plancha-pladen (fig. 5b) på den indvendige skål, og start med at grille.

6. NYTTIGE TIPS OG TRICKS

6.1. Undgå, at maden brænder på

- Begynd aldrig at grille, mens der stadig er flammer i skålen i rustfrit stål. Vent, indtil kullet er dækket af et tyndt lag hvid aske.

6.2. Undgå, at maden sidder fast

Sådan undgår du, at din mad sidder fast på grillen:

- Olier maden let med en børste, inden du placerer den på grillen. Du kan også oliere selve grillen.
- Vend ikke maden for hurtigt. Lad den først blive opvarmet grundigt.

6.3. Undgå opblussen

Opblussen er pludselige flammer, der gnister fra skålen, når du griller. De forårsages normalt af dryppende fedt eller marinade. Opblussen kan forekomme under grillstegning. Dette er en normal hændelse. Imidlertid for meget opblussen skålens temperatur og kan antænde akkumuleret fedt.

Hvordan kan du forhindre opblussen?

- Sørg for, at skålen er ren, inden du begynder at grille. Vi anbefaler at rengøre skålen efter hver brug.
- Fjern overskydende fedt og marinade fra kødet. Du kan også bruge plancha-pladen, der følger med dette apparat, til marineret kød.

7. VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

1. Vent, indtil ilden er helt slukket, og grillen er kølet helt ned.
2. Brug et af de mange tilbehør til Barbecue til at rengøre den indre skål i rustfrit stål og grillen. Brug altid en blød svamp eller klud. Den indvendige skål i rustfrit stål og grillen kan vaskes op i opvaskemaskine.
3. Når den er helt afkølet, skal du rengøre den ydre keramiske skål med en klud eller svamp og et mildt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller slibende svampe eller metalsvampe, da de kan beskadige emaljen.
4. Skyl alle dele grundigt, og tør dem omhyggeligt, før apparatet opbevares.

8. OPBEVARING AF APPARATET

Når apparatet er kølet helt ned og er blevet rensset, skal det opbevares indendørs.

9. BESTILLING AF RESERVEDELE

Dele, der udsættes for ild eller intens varme, skal efter noget tid udskiftes. Sådan bestiller du reservedele:

1. Find referencenummeret på den del, du har brug for. Der er en liste over alle referencenumre under de udsprede tegninger i anden del af denne vejledning og på www.barbecue.com.



Hvis du har registreret dit apparat online, vises den korrekte liste automatisk på din MyBarbecue-konto. Du kan også bestille reservedele via din konto.

2. Bestil reservedelen via www.barbecue.com eller på dit salgssted. Dele under garanti kan kun bestilles via dit salgssted.

10. GARANTI

10.1. Dækket

Dit apparat har to års garanti fra købsdatoen. Denne garanti dækker alle produktionsfejl, forudsat at:

- Du har brugt, samlet og vedligeholdt dit apparat i henhold til instruktionerne i denne vejledning. Skader som følge af misbrug, forkert montering eller forkert vedligeholdelse betragtes ikke som en fabrikationsfejl.

- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på dit apparat. Dette serienummer består af 16 cifre. Du finder dette nummer:

- i denne manual
- På emballagen, der fulgte med dit apparat
- på bunden af apparatets fod

- Barbecooks kvalitetsafdeling vil kontrollere, at delene er defekte, og at de blev defekte i forbindelse med normal brug, korrekt montering og korrekt vedligeholdelse.

Hvis en af disse betingelser ikke er opfyldt, er du ikke dækket af garantien. I alle tilfælde er garantien begrænset til reparation eller udskiftning af defekte dele.

10.2. Ikke dækket

Følgende skader og mangler er ikke dækket af garantien:


- Normal slitage (rust, deformation, misfarvning osv.) af dele, der er direkte udsat for ild eller intens varme. Disse dele skal udskiftes fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der er forbundet med fremstillingsprocessen. Disse uregelmæssigheder betragtes ikke som fabrikationsfejl.
- Alle skader forårsaget af utilstrækkelig vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller ændringer foretaget på de færdigmonterede dele.
- Alle skader forårsaget af misbrug af apparatet (at ikke bruge det i henhold til instruktionerne i denne vejledning, at bruge det til kommercielle formål, at bruge det som en bålkurv osv.).
- Alle følgeskader forårsaget af skodesløs eller ikke-kompatibel brug af apparatet.
- Rust eller misfarvning som følge af eksterne faktorer, brug af aggressive rengøringsmidler, klor osv. Denne skade betragtes ikke som en fabrikationsfejl.
- Særlige forebyggende foranstaltninger for keramik (manglende overholdelse af følgende er ikke dækket af garantien): Håndlavet keramik kan krakelere over tid, når den udsættes for høj varme. Dette er en naturlig egenskab for produktet og falder ikke ind under garantien.


NO - BRUKERVEILEDNING

1. REGISTRER APPARATET DITT

Takk for at du kjøpte en Barbecue-grill. Vi håper du liker å bruke den og at dere får mange gode stunder sammen! Du kan forsterke opplevelsen ved å registrere grillen på nettet for å benytte deg av de mange fordelene.

- På nettet får du tilgang til den komplette brukerveiledningen, slik at du kan lære alt om apparatet.
- Vi tilbyr personlig kundeservice, det betyr at du raskt og enkelt kan finne og bestille reservedeler. Slik får du mest mulig ut av garantitjenesten.
- Du får informasjon om produktoppdateringer.
- Du lærer mange nye tips og triks.

 For mer informasjon om registrering av apparatet besøker du www.barbecue.com.


 Barbecue respekterer personvernet ditt. Opplysningene dine kommer aldri til å bli solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

2. OM DENNE VEILEDNINGEN

Denne veiledningen består av to deler.


Del 1 inneholder generelle instruksjoner for montering, bruk, vedlikehold og garanti.

Del 2 (si. 56 inneholder illustrasjoner, lister over deler og monteringstegninger.

 Hvis en illustrasjon tilsvarende en spesifikk instruksjon i håndboken, henvises det til denne med dette piktogrammet av en blyant.

3. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les bruksanvisningen før du bruker dette apparatet. Følg instruksjonene nøye. Montering eller bruk av apparatet på en måte som avviker fra instruksjonene, kan føre til brann og materielle skader.

 Skader forårsaket av at instruksjonene ikke er fulgt (feil montering, misbruk, feil vedlikehold etc.) dekkes ikke av garantien.

- ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr borte fra grillen.
- ADVARSEL! Denne grillen blir veldig varm, så ikke prøv å flytte den når den er i bruk.
- Bruk passende beskyttelse når du trenger å berøre varme deler.
- Oppbevar brennbare materialer, brennbare væsker og oppløselige gjenstander i sikker avstand fra apparatet når det er i bruk.
- ADVARSEL! Ikke bruk alkohol, bensin eller andre brennbare væsker for å tenne eller tenne på apparatet på nytt! Du må bare bruke brennere som er i samsvar med EN 1860-3!
- ADVARSEL! Ikke begynn å grille før kullet har utviklet et lag med aske. Dette tar vanligvis rundt 15 minutter.
- Ikke la grillen være uten tilsyn når den er i bruk.
- Oppbevar en bøtte med vann eller sand i nærheten når du bruker apparatet, spesielt på veldig varme dager og i tørre omgivelser.
- Ikke for innendørs bruk! Bruk bare apparatet utendørs. Hvis du bruker apparatet innendørs, selv i en garasje, lukket område eller et skur, risikerer du karbonmonoksid forgiftning.

Ta hensyn til følgende når du velger en plassering:

- Plasser apparatet minst tre meter fra en bygning på et åpent, godt ventilert sted.
- Ikke plasser grillen under en overhengende struktur (veranda, leksur osv.) eller under løvverk.
- Plasser apparatet på en flat og stabil overflate.
- Ikke plasser apparatet på et kjøretøy i bevegelse (båt, tilhenger osv.).


4. MONTERING AV APPARATET

4.1. Sikkerhetsinstruksjoner

- Fjern all emballasjen.
- Ikke gjør endringer på apparatet når du monterer det. Du må ikke gjøre endringer på noen av delene av apparatet, dette er svært farlig.
- Følg instruksjonene nøye.
- Brukeren er ansvarlig for riktig montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

4.2. Montere apparatet

1. Plasser apparatet på en flat og stabil overflate før bruk.
2. Monter apparatet som vist på tegningene.


 Du finner monteringsstegningene i andre del i denne veiledningen (s. 58), etter sprengningstegning av apparatet.


5. FORBEREDELSE AV APPARATET FOR BRUK

Du trenger vann, kull, briketter hvis ønskelig, brennere i form av kuber eller knusk, og en lang fyrstikk.


5.1. Hvilken type kull skal jeg bruke?

Tenn alltid apparatet med tradisjonelt kull, aldri med briketter. Når apparatet er tent, kan du legge til briketter. Bruk kull av god kvalitet for å tenne på apparatet, helst kull som oppfyller EN 1860-2.

 Lukk posen med kull ordentlig før du lagrer den. Oppbevar alltid kull på et tørt sted, ikke lagre kull i kjelleren.

 Maks. 50 % (se oversikt nedenfor) av fatet kan fylles med kull. Overfylling av fatet kan forårsake alvorlig skade på grillen på grunn av ekstrem varme.

| Type | Maksvekt |
|------|-------------------------------------|
| JOYA | Maks. 0,3 kg kull eller 9 briketter |


 Ikke brenn tre i grillen, temperaturen blir for høy og skader grillen.


5.2. Forberedelse.


1. Beskytt bordet ditt.
2. Sett det keramiske fatet på bordet og hell maks. 0,5 liter vann i det. (Fig. 1)
3. Plasser det indre fatet i rustfritt stål i det keramiske fatet. (Fig.2)


5.3. Tenne apparatet.

1. Dekk bunnen av det indre fatet i rustfritt stål med kull. Fig. 3
 - Ikke bruk for mye kull når du tenner grillen.
 - Du kan legge til kullbiter eller briketter senere.
2. Plasser brennerkuber eller knusk mellom kullbitene og tenn dem med en lang fyrstikk. (Fig. 4)
3. Vent i 15 minutter til det har dannet seg et lag hvit aske på kullet. (Dette tar lengre tid med briketter, ca. 30 minutter).

 Første gang du bruker apparatet, må du la det brenne i 30 minutter. Dette fjerner gjenværende produksjonsfett fra apparatet.

 Ikke plasser grillen på apparatet ennå. En tom grill kan deformeres hvis den holdes for lenge over varme.

 ADVARSEL! Ikke bruk alkohol, bensin eller andre brennbare væsker til å tenne, eller tenne på apparatet på nytt! Du må bare bruke brennere som er i samsvar med EN 1860-3!

 ADVARSEL! Ikke begynn å grille før kullet har utviklet et lag med aske. Dette tar vanligvis rundt 15 minutter for kull og 30 minutter for briketter.

4. Plasser grillen (fig. 5a), og eventuelt planchaplaten (Fig. 5b) på det indre fatet og begynn å grille.

6. NYTTIGE TIPS OG TRIKS

6.1. Forebygge at matvarene brenner

- Begynn aldri å grille når det fortsatt er flammer i fatet. Vent til kullet er dekket med et tynt lag hvit aske.

6.2. Forhindre matvarene fra å klebe

For å forhindre at matvarene kleber til grillen:

- Pensle maten lett med olje før du legger den på grillen. Du kan også olje selve grillen.
- Ikke snu matvarene for raskt. La dem gjennomvarmes grundig først.

6.3. Forebygge oppblussing

Oppblussing er brå flammer som gnistrer fra fatet når du griller. De er vanligvis forårsaket av dryppende fett eller marinade. Oppbluss kan forekomme når du griller. Dette er en normal forekomst. Imidlertid øker et overskudd av oppblussinger temperaturen på fatet og kan antenne akkumulert fett.

Hvordan kan du forhindre oppblussing?

- Sørg for at fatet er rent før du begynner å grille. Vi anbefaler å rengjøre fatet etter hver bruk.
- Fjern overflødig fett og marinade fra kjøttet. Du kan også bruke plancha-platen som fulgte med apparatet til marinert kjøtt.

7. VEDLIKEHOLD AV APPARATET

1. Vent til ilden er slukket og grillen er helt avkjølt.
2. Bruk et av de mange tilbehørene til Barbecue for å rengjøre innerfatet i rustfritt stål og grillen. Bruk en myk svamp eller klut. Innerfatet i rustfritt stål og grillen er oppvaskmaskinsikker.
3. Etter at den er helt avkjølt, rengjør du det keramiske ytre fatet med en klut eller svamp og mildt oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, metall- eller slipende svamper, da de kan skade emaljen.
4. Skyll alle delene grundig og tørk dem godt før du oppbevarer apparatet.

8. OPPBEVARING AV APPARATET

Etter at apparatet er helt avkjølt og rengjort, lagres det innendørs.

9. BESTILLING AV RESERVEDELER

Deler som er utsatt for ild eller sterk varme må etter hvert byttes ut. Hvordan bestille reservedeler:

1. Finn referansenummeret til delen du trenger. Det er en liste over alle referansenumre under sprengnings-tegningene i andre del av denne veiledningen, og på www.barbecue.com.



Hvis du har registrert apparatet ditt på nettet, vises riktig liste automatisk i MyBarbecue-kontoen din.

Du kan også bestille reservedeler via kontoen din.

2. Bestill reservedelen via www.barbecue.com eller på salgsstedet. Deler under garanti kan bare bestilles via salgsstedet.

10. GARANTI

10.1. Dekker

Apparatet har to års garanti fra kjøpsdatoen. Denne garantien dekker alle produksjonsfeil, forutsatt at:

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader som følge av misbruk, feil montering eller feil vedlikehold anses ikke som en produksjonsfeil.

- Du kan vise kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret består av 16 sifre. Du finner dette nummeret:

- i denne håndboken
- på emballasjen som fulgte med apparatet
- på bunnen av foten på apparatet

- Barbecooks kvalitetsavdeling vil bekrefte at delene er defekte, og at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og riktig vedlikehold.

Hvis et av disse vilkårene ikke er oppfylt, er ikke garantien gyldig. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av defekte deler.

10.2. Ikke dekket

Følgende skader og mangler er ikke dekket av garantien:

- Normal slitasje (rust, deformasjon, misfarging osv.) på deler som er direkte utsatt for ild eller sterk varme. Disse delene må skiftes fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er iboende i produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene blir ikke ansett som produksjonsfeil.
- All skade forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil lagring, feil montering eller modifikasjoner gjort på de ferdigmonterte delene.
- All skade forårsaket av misbruk av apparatet (ikke brukt i henhold til instruksjonene i denne håndboken, brukt til kommersielle formål, brukt som en brannkurv osv.).
- Alle følgeskader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller misfarging som følge av eksterne faktorer, bruk av aggressive rengjøringsmidler, eksponering for klor etc. Slike skader blir ikke sett på som en produksjonsfeil.
- Spesielle forebyggende tiltak for keramikk (manglende overholdelse av følgende dekket ikke av garantien): Håndlaget keramikk kan sprekke over tid når den utsettes for høy varme. Dette er iboende for produktet og faller ikke inn under garantien.

IS - NOTENDAHANDBÓK


1. SKRÁÐU TÆKIÐ ÞITT

Pakka þér fyrir að kaupa Barbecue grill.

Við vonum að þú njótir þess að nota það og að þú munir eiga margar ánægjulegar stundir við grillið! Þú getur betrubætt upplifun þína með því að skrá grillið þitt á netinu til að nýta þér hina ýmsu kosti.

- Þú færð aðgang að notendahandbókinni á netinu svo þú getir lært allt um tækið þitt.
- Við bjóðum þér persónulega þjónustu eftir sölu, sem þýðir að þú getur fundið og pantað varahluti fljótt og auðveldlega. Þetta gerir þér kleift að fá sem mest út úr ábyrgðarþjónustunni.
- Þú verður upplýst(ur) um vöruuppfærslur.
- Þú munt læra mörg ný ráð og brellur.


 Fyrir frekari upplýsingar um skráningu tækis þíns, skaltu fara á www.barbecue.com.

 Barbecue virðir friðhelgi þína. Gögnin þín verða aldrei seld, þeim verður aldrei dreift eða deilt til þriðja aðila.

2. UM ÞESSA HANDBÓK


Þessi handbók samanstendur af 2 hlutum.

1. hluti inniheldur almennar leiðbeiningar um samsetningu, notkun, viðhald og ábyrgð.
2. hluti (bls. 56) inniheldur myndskreytingar, lista yfir hluti og samsetningarteikningar.

 Ef það er mynd sem samsvarar tiltekinni leiðbeiningu í handbókinni verður þér vísað til hennar með þessari táknmynd af blýanti.

3. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

Lestu leiðbeiningarnar áður en tækið er notað. Fylgdu leiðbeiningunum vandlega. Ef þú setur tækið saman eða notar það á þann hátt sem vikur frá leiðbeiningunum getur það valdið eldsvoða og eignatjóni.

 Skemmdir af völdum þess að fylgja ekki leiðbeiningunum (röng samsetning, misnotkun, óviðeigandi viðhald o.s.frv.) falla ekki undir ábyrgðina.

- **AÐVÖRUN!** Haltu börnum og gæludýrum fjarri grillinu.
- **AÐVÖRUN!** Þetta grill verður mjög heitt, ekki reyna að hreyfa það þegar það er í notkun.
- Notaðu viðeigandi vörn þegar þú þarft að snerta heita hluta.
- Haltu eldfimum efnum, eldfimum vökva og uppleysanlegum hlutum í öruggri fjarlægð frá tækinu þegar það er í notkun.
- **AÐVÖRUN!** Ekki nota mengað alkóhól, bensín eða annan eldfiman vökva til að kveikja eða kveikja aftur á tækinu! Þú mátt einungis nota kveikjara sem eru í samræmi við EN 1860-3!
- **AÐVÖRUN!** Ekki byrja að grilla fyrr en kolin eru komin með öskulag. Þetta tekur vanalega u.þ.b. 15 mínútur.
- Ekki láta grillið vera eftirlitslaust þegar það er í notkun.
- Hafðu vatnsfötu eða sand nálægt þegar þú notar tækið, sérstaklega á mjög heitum dögum og í þurru umhverfi.
- Ekki nota innandyra! Notaðu tækið ávallt utandyra. Ef þú notar tækið innandyra, jafnvel inni í bílskúr, lokuðu rými eða skúr, er hætta á kolsýrings eitrun.

Taktu tillit til eftirfarandi þegar þú velur staðsetningu:

- Settu tækið að minnsta kosti þrjá metra frá byggingu á opnum, vel loftræstum stað.
- Ekki setja grillið fyrir neðan útbyggingu (verönd, skýli o.s.frv.) eða undir laufskrúð.
- Settu tækið á slétt og stöðugt yfirborð.
- Ekki setja tækið á ökutæki á hreyfingu (bát, eftirvagn o.s.frv.).


4. SAMSETNING TÆKISINS

4.1. Öryggisleiðbeiningar

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki gera breytingar á tækinu þegar það er sett saman. Þú mátt ekki breyta neinum hlutum tækisins; þetta er mjög hættulegt.
- Fylgdu leiðbeiningunum vandlega.
- Notandinn ber ábyrgð á réttri samsetningu tækisins. Skemmdir af völdum rangrar samsetningar falla ekki undir ábyrgðina.

4.2. Að setja saman tækið

1. Settu tækið á slétt og stöðugt yfirborð fyrir notkun.
2. Settu tækið saman eins og sýnt er á samsetningarteikningum.


 Þú getur fundið teikningar af samsetningu tækisins í seinni hluta þessarar handbókar (bls. 58), á eftir stækkaðri teikningu af tækinu.


5. AÐ UNDIRBÚA TÆKIÐ TIL NOTKUNAR

Þú þarft vatn, kol, kubba ef þess er óskað, uppkveikjuteninga eða tundur og langa eldspýtu.


5.1. Hvaða tegund af kolum ætti ég að nota?

Kveiktu alltaf á tækinu með hefðbundnum kolum, aldrei með kubbum. Eftir að kveikt er á tækinu geturðu bætt við kubbum. Notaðu góð kol til að kveikja upp í tækinu, helst kol sem eru í samræmi við EN 1860-2.

 Lokaðu kolapokanum vel áður en þú setur hann í geymslu. Geymið kolin alltaf á þurrum stað, ekki geyma kol í kjallara.

 Hámark 50% (sjá yfirlit hér að neðan) af skálinni má fylla með kolum. Sé skálin yfirfyllt, getur það valdið alvarlegum skemmdum á grilli þínu vegna of mikils hita.

| Gerð | Hám. þyngd |
|------|--------------------------------|
| Joya | Hámark 0,3 kg kol eða 9 kubbar |


 Ekki brenna eldivið í grillinu því hitastigið verður of hátt og skemmir grillið þitt.


5.2. Undirbúningur


1. Verndaðu borðið þitt.
2. Settu keramikskál þína á borðið og helltu í max. 0,5L af vatni. (Mynd 1)
3. Settu innri skál úr ryðfríu stáli í keramikskálina. (Mynd 2)

5.3. Kveikt á heimilistækinu.

1. Hyldu botninn á innri skálinni úr ryðfríu stáli með kolum. (Mynd 3)
 - Ekki nota of mikið af kolum þegar kveikt er á grillinu.
 - Þú getur bætt við nokkrum kolum eða kubbum síðar.
2. Settu uppkveikjuteningana eða tundrið á milli kolamola og kveikið í þeim með langri eldspýtu. (Mynd 4)
3. Bíddu í 15 mínútur þar til lag af hvítri ösku hefur myndast á kolunum. (Þetta tekur lengri tíma með kubbum, u.þ.b. 30 mínútur).

 Í fyrsta skipti sem þú notar tækið, verður þú að leyfa því að loga í 30 mínútur. Þetta fjarlægir alla framleiðsluolíu sem eftir er á tækinu.

 Ekki setja grillið strax á tækið. Tómt grill getur aflagast ef því er haldið yfir hita of lengi.

 **AÐVÖRUN!** Ekki nota mengað alkóhól, bensín eða annan eldfiman vökva til að kveikja eða kveikja aftur á tækinu! Þú mátt einungis nota uppkveikju sem eru í samræmi við EN 1860-3!



ADVÖRUN! Ekki byrja að grilla fyrr en kolin eru komin með öskulag. Þetta tekur venjulega um það bil 15 mínútur fyrir kol og 30 mínútur fyrir kubba.

4. Settu niður grillið (mynd 5a) og, ef þess er óskað, grillplötuna (Mynd 5b) á innri skálinni og byrjaðu að grilla.

6. GAGNLEG RÁÐ OG BRELLUR

6.1. Að koma í veg fyrir að matur brenni

- Byrjaðu aldrei að grilla þegar enn eru logar í skálinni. Bíddu þar til kolin eru þakin þunnu lagi af hvítri ösku.

6.2. Að koma í veg fyrir að matur festist

Til að koma í veg fyrir að maturinn festist við grillið:

- Smyrðu olíu létt á matinn með pensli áður en þú setur hann á grillið. Þú getur líka smurt grillið sjálf.
- Ekki snúa matnum of hratt. Leyfðu honum fyrst að hitna vel.

6.3. Að koma í veg fyrir blossa

Blossar eru skyndilegir logar sem neista úr skálinni þegar þú grillar. Þeir stafa venjulega af fituleka eða marineringu. Blossar geta komið upp við grillun. Þetta er eðlilegur viðburður. Hins vegar eykur umfram blossi hitastig skálarinnar og getur kveikt í uppsafnaðri fitu.

Hvernig er hægt að koma í veg fyrir blossa?

- Gakktu úr skugga um að skálin sé hrein áður en þú byrjar að grilla. Við mælum með því að þrifa skálina eftir hverja notkun.
- Fjarlægðu umfram fitu og marineringu úr kjötinu. Þú gætir líka notað grillplötuna sem fylgir með þessu heimilistæki fyrir marinerað kjöt.

7. VIÐHALD TÆKISINS

1. Bíddu þar til eldurinn hefur slökkt að fullu og grillið hefur alveg kólnað.
2. Til að hreinsa ryðfríu innri skálina úr stáli og grillið, skaltu nota einn af fjölbreyttum aukabúnaði Barbecook. Notaðu mjúkan svamp eða klút. Ryðfrítt stál innri skálarinnar og grillið mega fara í uppþvottavél.
3. Eftir að það hefur kólnað að fullu skaltu hreinsa ytri keramikskálina með klút eða svampi og mildum uppþvottavökva. Ekki nota svarfhreinsiefni eða svarfefni eða málmvampa þar sem þeir geta skemmt glerunginn.
4. Skolið alla hluta vandlega og þurrkið þá vel áður en þú geymir heimilistækið.

8. GEYMSLA Á TÆKINU

Eftir að heimilistækið hefur kólnað að fullu og hefur verið hreinsað, skaltu geyma það innandyra.

9. PÖNTUN VARAHLUTA

Hlutir sem verða fyrir eldi eða miklum hita þarf að skipta út á endanum. Hvernig á að panta varahluti:

1. Finndu tilvísunarnúmer hlutans sem þú þarft. Það er listi yfir öll tilvísunarnúmer undir stækkuðu teikningunum í seinni hluta þessarar handbókar og á www.barbecook.com.



Ef þú hefur skráð tækið þitt á netinu, birtist rétti listinn sjálfkrafa á MyBarbecook reikningnum þínum. Þú getur líka pantað varahluti í gegnum reikninginn þinn.

2. Pantaðu varahlutinn í gegnum www.barbecook.com eða á sölustað þínum. Varahluti, sem falla undir ábyrgð, er aðeins hægt að panta í gegnum sölustað þinn.

10. ÁBYRGÐ

10.1. Það sem ábyrgð nær yfir

Tækið þitt er með tveggja ára ábyrgð, frá og með kaupdegi. Þessi ábyrgð nær til allra framleiðslugalla að því tilskildu að:

- Þú hafir notað, sett saman og viðhaldið tækinu samkvæmt leiðbeiningunum í þessari handbók. Tjón sem stafar af misnotkun, rangri samsetningu eða óviðeigandi viðhaldi er ekki litið á sem framleiðslugalla.
- Þú getur framvísað kvittuninni og sérstöku raðnúmeri tækis þíns. Þetta raðnúmer samanstendur af 16 tölustöfum. Þú finnur þetta númer:
 - á þessari handbók
 - á umbúðunum sem fylgdu tækinu þínu.
 - neðst á fæti tækisins
- Gæðadeild Barbecook mun staðfesta að hlutirnir séu gallaðir og að þeir hafi reynst gallaðir við venjulega notkun, rétta samsetningu og rétt viðhald.

Ef eitt af þessum skilyrðum er ekki uppfyllt, fellur beiðni þín ekki undir ábyrgðina. Í öllum tilvikum er ábyrgðin takmörkuð við viðgerð eða skipti á gölluðum hlutum.

10.2. Það sem ábyrgð nær ekki yfir

Eftirfarandi skemmdir og gallar falla ekki undir ábyrgðina:

- Eðlilegt slit (ryð, aflögun, upplitun o.s.frv.) hluta sem verða fyrir leði eða miklum hita. Skipta þarf um þessa hluti öðru hverju.
- Sjónrænar ójöfnur sem myndast í framleiðsluferlinu. Ekki er litið á þessi frávik sem framleiðslugalla.
- Allar skemmdir af völdum ófullnægjandi viðhalds, óviðeigandi geymslu, rangrar samsetningar eða breytinga sem gerðar hafa verið á fyrirfram samsettum hlutum.
- Allar skemmdir af völdum misnotkunar á tækinu (ekki notað samkvæmt leiðbeiningum í þessari handbók, notað í atvinnuskyni, notað sem eldkarfa o.s.frv.).
- Allar mögulegar skemmdir af völdum kæruleysis eða óviðeigandi notkunar tækisins.
- Ryð eða aflitun vegna utanaðkomandi þátta, notkun tærandi hreinsiefna, útsetningar klórs o.fl. Ekki er litið áslíkar skemmdir sem framleiðslugalla.
- Sérstakar fyrirbyggjandi aðgerðir fyrir keramik (sé ekki farið eftir eftirfarandi fellur það ekki undir ábyrgð): Handunnið keramik getur fengið á sig sprungunet með tímanum þegar það verður fyrir miklum hita. Þetta er eðli vörunnar og fellur ekki undir ábyrgðina.


LV - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA


1. REĢISTRĒJIET SAVU IEKĀRTU

Paldies, ka iegādājāties Barbecook grilu.

Mēs ceram, ka tā lietošana jums vēl ilgi sagādās prieku! Optimizējiet savas iespējas, reģistrējot grilu tiešsaistē, un izmantojiet daudzās priekšrocības.

- Jūs saņemsiet piekļuvi pilnai lietošanas instrukcijai tiešsaistē, kurā ietverta detalizēta informācija par ierīci.
- Piedāvājam arī personalizētu pēcpārdošanas servisu, kas sniedz iespēju ātri un ērti atrast un pasūtīt rezerves daļas. Tas ļauj maksimāli izmantot garantijas pakalpojumus.
- Jūs saņemsiet informāciju par produktu atjauninājumiem.
- Kā arī varēsiet uzzināt daudz jaunu padomu un triku.

 Lai uzzinātu plašāku informāciju par ierīces reģistrēšanu, apmeklējiet vietni www.barbecook.com.


 Barbecook ievēro jūsu tiesības uz privātumu. Jūsu dati nekad netiks pārdoti, izplatīti vai kopīgoti ar trešajām pusēm.

2. PAR ŠO INSTRUKCIJU

Šī instrukcija sastāv no divām daļām.


1. daļa satur vispārīgas uzstādīšanas, lietošanas, apkopes instrukcijas un garantijas noteikumus.

2. daļa (56 lpp.) satur ilustrācijas, detaļu sarakstus un montāžas rasējumus.

 Ja instrukcijā ir attēls, kas atbilst noteiktam instrukcijas norādījumam, šāds norādījums ir apzīmēts ar zīmuļa simbolu.

3. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms grila lietošanas izlasiet instrukciju. Rūpīgi ievērojiet sniegtos norādījumus. Grila uzstādīšana vai lietošana tādā veidā, kas atšķiras no instrukcijā norādītā, var radīt ugunsgrēka un materiālu zaudējumu risku.

 Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies, ja grils nav ticis lietots saskaņā ar instrukciju (nepareiza uzstādīšana, nepareiza lietošana, nepareiza apkope utt.).

- **BRĪDINĀJUMS!** Sargājiet grilu no bērniem un mājdzīvniekiem.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šis grils ievērojami sakarst. To ir aizliegts pārvietot lietošanas laikā.
- Ja jums jāpieskaras grila sakarsušajām detaļām, izmantojiet atbilstošu aizsargaprīkojumu.
- Lietošanas laikā turiet viegli uzliesmojošus materiālus, viegli uzliesmojošus šķidrumus un kūstošus priekšmetus drošā attālumā no grila.
- **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot denaturētu spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standartam!
- **BRĪDINĀJUMS!** Grilu atļauts sākt lietot tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes.
- Lietošanas laikā neatstājiet grilu bez uzraudzības.
- Lietošanas laikā (īpaši ļoti karstās dienās un sausos apstākļos) sagatavojiet ūdens spaini vai smiltis, ko nepieciešamības gadījumā varēsiet tūlītēji izmantot.
- Nelietot iekštelpās! Lietojiet grilu tikai ārpus telpām. Ja grilu lietojat iekštelpās un pat garāžā, tikai ar sienām norobežotā telpā vai zem nojumes, pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.

Izvēloties atrašanās vietu, ņemiet vērā šādus faktorus:

- Novietojiet grilu vismaz trīs metru attālumā no ēkas atklātā, labi vēdināmā vietā.
- Nenovietojiet grilu zem konstrukcijām (verandām, nojumēm utt.) vai zem koku lapotnēm.

- Novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
- Nelietojiet grilu uz braucoša transportlīdzekļa (laivām, piekabēm utt.).


4. GRILA UZSTĀDĪŠANA

4.1. Drošības norādījumi

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Veicot uzstādīšanu, neveiciet grila modifikācijas. Ir aizliegts veikt jebkādas grila izmaiņas; tas ir ļoti bīstami.
- Rūpīgi ievērojiet sniegtos uzstādīšanas norādījumus.
- Lietotājs ir atbildīgs par grila pareizu uzstādīšanu. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas rezultātā.

4.2. Lai uzstādītu grilu:

1. Pirms lietošanas novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
2. Salieciet grila detaļas, kā parādīts uzstādīšanas shēmās.


 Uzstādīšanas shēmas ir atrodamas šīs instrukcijas otrajā daļā (58. lpp.) pēc grila detaļu saraksta.


5. GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

Jums jāsaģādā ūdens, ogles, briketes (ja vēlaties), aizdedzināšanas kubiņi vai iekurs un garš sērkokciņš.


5.1. Kāda veida kokogles ieteicams lietot?

Vienmēr lietojiet grilu kopā ar tradicionālajām grila kokoglēm un nekad ar briketēm. Kad grils ir aizdedzināts, varat tam pievienot briketes. Grila aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes kokogles – vēlams kokogles, kas atbilst EN 1860-2 standartam.

 Pirms uzglabāšanas pareizi aizveriet kokogļu iepakojumu. Vienmēr uzglabājiet kokogles sausā vietā, neglabājiet kokogles pagrabā.

 Ar kokoglēm atļauts piepildīt maksimāli 50% no ogļu tvertnes (skarīt pārskatu zemāk). Tvertnes pārpildīšana var izraisīt pārmērīgu karstumu un radīt nopietnus grila bojājumus.

| Veids | Maksimālais svars |
|-------|-------------------------------------|
| Joya | Maks. 0,3 kg kokogļu vai 9 briketes |


 Nedeziniet grilā malku, jo pārāk augstas temperatūras rezultātā grils tiks bojāts.


5.2. Sagatavošanās.


1. Pasargājiet galdu.
2. Novietojiet uz galda keramikas bļodu un ielejiet tajā ne vairāk kā 0,5 l ūdens. (1. att.)
3. Ievietojiet nerūsējošā tērauda iekšējo bļodu keramikas bļodā. (2. att.)


5.3. Grila aizdedzināšana.

1. Noklājiet nerūsējošā tērauda iekšējās bļodas dibenu ar kokoglēm. (3. att.)
 - Neberiet grilā pārmērīgi daudz kokogļu.
 - Vēlāk varēsiet kokogles vai briketes papildināt.
2. Starp kokoglēm ievietojiet aizdedzināšanas kubiņus vai iekuru un aizdedziniet ar garu sērkokciņu. (4. att.)
3. Pagaidiet 15 minūtes, līdz uz oglēm izveidojas baltu pelnu slānis. (Lietojot briketes, tas aizņem ilgāku laiku – apmēram 30 minūtes).

 Pirmo reizi lietojot grilu, jāļauj tam degt 30 minūtes. Tādējādi tiek likvidētas visas uz grila virsmas palikušās ražošanas procesā uzklātās smērvielas.

 Vēl nelieciet restes uz grila. Tukšas grila restes var deformēties, ja tās pārāk ilgi tur virs karstuma avota.

 **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot denaturētu spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standarta noteikumiem!

 **BRĪDINĀJUMS!** Grilu atļauts sākt lietot tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Kokogļēm tas parasti aizņem apmēram 15 minūtes, bet briketēm – 30 minūtes.

4. Novietojiet grilu (5.a att.) un, ja vēlaties, grila plāksni (5.b att.) uz iekšējās bļodas un sāciet grilēt.

6. NODERĪGI PADOMI UN VILTĪBAS

6.1. Ēdiena apdegšanas novēršana

- Nekad nesāciet grilēt, kamēr nerūsējošā tērauda bļodā vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.

6.2. Ēdiena pielipšanas novēršana

Lai ēdiens nepieliptu pie restēm:

- Ar otiņu viegli pārklājiet ēdienu ar eļļu, pirms liekat to uz grila. Varat ieeļļot arī pašu grilu.
- Neapgrieziet ēdienu pārāk ātri. Vispirms ļaujiet tam kārtīgi sakarst.

6.3. Uzliesmojumu novēršana

Tvertnē grilēšanas laikā var rasties pēkšņi uzliesmojumi. Parasti tos izraisa tauku vai marinādes pilēšana grila tvertnē. Grilējot var rasties pēkšņas liesmas. Tā ir normāla parādība. Tomēr, ja liesmošana ir pārmērīga, grila tvertnes temperatūra var ievērojami paaugstināties un tajā satecējušie tauki var aizdegties.

Kā novērst uzliesmojumus?

- Pārbaudiet, vai tvertne pirms grilēšanas ir iztīrīta. Iesakām iztīrīt tvertni pēc katras lietošanas reizes.
- Noteciniet no gaļas liekos taukus un marinādi. Marinētai gaļai varat izmantot arī grilēšanas plāksni, kas iekļauta šī grila komplektācijā.

7. GRILA APKOPE

1. Pagaidiet, līdz uguns ir pilnībā nodzisis un grils ir pilnībā atdzisis.
2. Lai notīrītu nerūsējošā tērauda iekšējo bļodu un grilu, izmantojiet vienu no daudzajiem Barbecook piederumiem. Vienmēr izmantojiet mīkstu sūkli vai drānu. Nerūsējošā tērauda iekšējā bļoda un grils ir mazgājami trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Kad tā ir pilnībā atdzisis, notīriet keramikas ārējo bļodu ar drānu vai sūkli un vieglu trauku mazgāšanas šķidrumu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus vai metāla sūkļus, jo tie var sabojāt emalju.
4. Rūpīgi izskalojiet visas daļas un rūpīgi tās nosusiniet pirms grila uzglabāšanas.


8. GRILA UZGLABĀŠANA

Pēc tam, kad grils ir pilnībā atdzisis un iztīrīts, glabājiet to iekšējā bļodā.

9. REZERVES DAĻU PASŪTĪŠANA

Detaļas, kuras ir pakļautas uguns vai spēcīga karstuma ietekmei, ar laiku ir jāmaina. Kā pasūtīt rezerves daļas:

1. Atrodiet nepieciešamās detaļas atsauces numuru. Šīs instrukcijas otrajā daļā zem detaļu saraksta un www.barbecook.com atrodams visu atsauces numuru saraksts.

 Ja esat reģistrējies grilu tiešsaistē, MyBarbecook kontā automātiski parādīsies atbilstošs saraksts. Rezerves daļas varat pasūtīt arī savā kontā.

2. Pasūtiet rezerves daļas vietnē www.barbecook.com vai savā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz kurām attiecināma garantija, iespējams pasūtīt tikai tirdzniecības vietā.

10. GARANTIJA

10.1. Garantija attiecas uz:

Jūsu ierīcei ir divu gadu garantija, sākot no iegādes datuma. Šī garantija ir attiecināma uz visiem ražošanas defektiem, ja:

- izmantojat, uzstādāt un veicat grila apkopi atbilstoši šīs instrukcijas norādījumiem. Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas apkopes rezultātā, nav uzskatāmi par ražošanas defektiem.
- Uzrādiat čeku un unikālo grila sērijas numuru. Sērijas numurs sastāv no 16 cipariem. Šis numurs ir atrodams:
 - šajā rokasgrāmātā
 - uz jūsu ierīces iepakojuma
 - ierīces pamatnes apakšā
- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina detaļu bojājumus, kā arī to, ka bojājumi radušies normālas lietošanas, pareizas uzstādīšanas un pareizas apkopes apstākļos.

Ja kāds no šiem nosacījumiem nav izpildīts, garantija nav piemērojama. Jebkurā gadījumā garantija ir attiecināma tikai uz bojātu detaļu remontu vai maiņu.

10.2. Garantija neattiecas uz:

Garantija nav attiecināma uz šādiem bojājumiem un defektiem:

- Tādu detaļu normāls nodilums (rūsa, deformācija, krāsas izmaiņas utt.), kuras ir tieši pakļautas ugunij vai intensīvam karstumam. Šīs detaļas laiku pa laikam ir jāmaina.
- Vizuālas atšķirības, kas raksturīgas ražošanas procesam. Šādas atšķirības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies nepietiekamas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, nepareizas uzstādīšanas vai iepriekš montētu detaļu pārveidojumu rezultātā.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies grila nepareizas lietošanas rezultātā (grila lietošana, neievērojot šajā instrukcijā sniegtos norādījumus, izmantošana komerciāliem nolūkiem, izmantošana ugunsgrāka kurināšanai utt.).
- Jebkādi izrietošie bojājumi, ko izraisījis neuzmanīga vai neatbilstoša grila lietošana.
- Rūsa vai krāsas izmaiņas ārēju faktoru, agresīvu tīrīšanas līdzekļu lietošanas, hlorāta iedarbības rezultātā utt. Šādi bojājumi nav uzskatāmi par ražošanas defektu.
- Īpaši profilakses pasākumi keramikai (garantija neattiecas uz gadījumiem, kad nav izpildīti šie nosacījumi): ar rokām darināta keramika liela karstuma ietekmē ar laiku var sākt plaisāt. Tā ir produktam raksturīga īpašība un uz to neattiecas garantija.


SK - POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

1. ZAREGISTRUJTE SVOJ SPOTREBIČ

Ďakujeme, že ste si zakúpili gril od spoločnosti Barbecue. Dúfame, že si ho obľúbite a že s ním prežijete veľa príjemných chvíľ! Svoj zážitok môžete optimalizovať online registráciou svojho grilu, vďaka čomu budete môcť využívať množstvo výhod.

- Získate prístup k úplnej online používateľskej príručke, v ktorej sa budete môcť dozvedieť viac informácií o spotrebiči.
- Poskytujeme vám personalizovaný popredajný servis, čo znamená, že môžete rýchlo a ľahko nájsť a objednať si náhradné diely. Vďaka tomu môžete využiť záručný servis na maximum.
- Budeme vás informovať o vylepšeniach výrobku.
- Dozviete sa veľa nových tipov a trikov.


 Viac informácií o registrácii svojho spotrebiča nájdete na webovej stránke www.barbecue.com.

 Spoločnosť Barbecue rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú nikdy predané, distribuované alebo zdieľané s tretími stranami.

2. O TEJTO PRÍRUČKE


Táto príručka pozostáva z 2 častí. 1. časť obsahuje všeobecné pokyny na montáž, používanie, údržbu a záruku.

2. časť (str. 56 obsahuje ilustrácie, zoznamy dielov a montážne výkresy).

 Ak sa v príručke nachádza ilustrácia, ktorá zodpovedá konkrétnemu pokynu, dostanete na ňu odkaz s týmto piktogramom ceruzky.

3. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny. Postupujte vždy presne podľa pokynov. Montáž alebo používanie spotrebiča spôsobom, ktorý nie je v súlade s pokynmi, môže mať za následok vznik požiaru a materiálnych škôd.

 Na škody spôsobené nedodržaním pokynov (nesprávna montáž, nesprávne použitie, nesprávna údržba atď.) sa záruka nevzťahuje.

- UPOZORNENIE! Zabezpečte, aby sa deti a domáce zvieratá nedostali do blízkosti grilu.
- UPOZORNENIE! Tento gril sa dokáže rozohriať na veľmi vysokú teplotu. Keď je v prevádzke, nepokúšajte sa ho premiestňovať.
- Ak sa potrebujete dotknúť horúcich častí, použite primeranú ochranu.
- Keď je spotrebič v prevádzke, udržiajte ho v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov, horľavých kvapalín a rozpustných predmetov.
- UPOZORNENIE! Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný alkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapalovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!
- UPOZORNENIE! Nezačnite grilovať, kým na drevenom uhli nevznikne vrstva popola. Zvyčajne to trvá asi 15 minút.
- Počas používania nenechávajte gril bez dozoru.
- Pri používaní spotrebiča majte v blízkosti vedro s vodou alebo pieskom, a to najmä počas veľmi horúcich dní a v suchom prostredí.
- Nepoužívajte v interiéri! Spotrebič používajte iba vonku. Ak spotrebič používate v interiéri, a to dokonca aj v garáži, uzavretom priestore alebo v kôlni, riskujete otravu oxidom uhoľnatým.

Pri výbere miesta vezmite do úvahy nasledujúce skutočnosti:

- Umiestnite spotrebič najmenej tri metre od budovy na otvorené a dobre vetrané miesto.
- Neumiestňujte gril pod prevásajúcu konštrukciu (veranda, prístrešok atď.) alebo pod lístie.

- Umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
- Neumiestňujte spotrebič na pohybujúce sa vozidlo (čln, príves atď.).


4. MONTÁŽ SPOTREBIČA

4.1. Bezpečnostné pokyny

- Odstráňte všetky obaly.
- Pri montáži spotrebič nijako neupravujte. Na žiadnej časti spotrebiča nesmiete vykonávať žiadne zmeny; je to veľmi nebezpečné.
- Postupujte vždy presne podľa montážnych pokynov.
- Za správnu montáž spotrebiča zodpovedá používateľ. Na škody spôsobené nesprávnou montážou sa nevzťahuje záruka.

4.2. Montáž spotrebiča

1. Pred použitím umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
2. Namontujte spotrebič podľa pokynov uvedených na montážnych výkresoch.


 Montážne výkresy nájdete v druhej časti tejto príručky (str. 58), po rozvinutom výkrese spotrebiča.


5. PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA POUŽÍVANIE

Potrebujete vodu, drevené uhlie, brikety, ak ich použitie považujete za vhodné, kocky zapalovača alebo práchno a dlhú zápalku.


5.1. Aký druh dreveného uhlia by som mal/a používať?

Zapalujte spotrebič vždy tradičným dreveným uhlím, nikdy nie briketami. Keď je spotrebič zapálený, môžete pridať brikety. Na zapálenie spotrebiča používajte kvalitné drevené uhlie, najlepšie také, ktoré spĺňa normu EN 1860-2.

 Pred uskladnením vreca s dreveným uhlím dôkladne zatvorte. Drevené uhlie skladujte vždy na suchom mieste, neskladujte ho v pivnici.

 Dreveným uhlím je možné naplniť max. 50 % (pozri prehľad nižšie) misy. Preplnenie misy môže v dôsledku extrémneho tepla spôsobiť vážne poškodenie grilu.

| Druh | Maximálna hmotnosť |
|------|---|
| Joya | Max. 0,3 kg dreveného uhlia alebo 9 brikiet |


 Pri grilovaní nespálujte drevo, pretože teplota sa príliš zvýši a gril sa poškodí.


5.2. Príprava.


1. Chráňte svoj stôl.
2. Položte keramickú misu na stôl a nalejte do nej max. 0,5 l vody. (Obr. 1)
3. Vložte vnútornú misu z nehrdzavejúcej ocele do keramickej misy. (Obr. 2)


5.3. Zapalovanie spotrebiča.

1. Dno vnútornej misy z nehrdzavejúcej ocele naplňte dreveným uhlím. (Obr. 3)
 - Pri zapalovaní grilu nepoužívajte príliš veľa dreveného uhlia.
 - Neskôr môžete pridať kúsky dreveného uhlia alebo brikety.
2. Vložte kocky zapalovača alebo práchno medzi kúsky dreveného uhlia a zapáľte ich pomocou dlhej zápalky. (Obr. 4)
3. Počkajte 15 minút, kým sa na drevenom uhlí nevytvorí vrstva bieleho popola. (V prípade brikiet to trvá dlhšie, asi 30 minút).

 Pri prvom použití musíte spotrebič nechať 30 minút horieť. Týmto sa zo spotrebiča odstráni všetky zvyšky mazív, ktoré boli na spotrebič nanesené v priebehu výrobného procesu.

 Rošt zatiaľ neumiestňujte na spotrebič. Prázdny rošt, ktorý je príliš dlho umiestnený nad horúcim predmetom, sa môže zdeformovať.

 **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný alkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapaľovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!

 **UPOZORNENIE!** Nezačnite grilovať, kým na drevenom uhli nevznikne vrstva popola. V prípade dreveného uhlia to zvyčajne trvá asi 15 minút a v prípade brikiet 30 minút.

4. Umiestnite rošt (obr. 5a) a ak to považujete za vhodné, aj platňu plancha (obr. 5b) na vnútornú misu a začnite grilovať.

6. UŽITOČNÉ TIPY A TRIKY

6.1. Zabránenie spáleniu jedla

- Nikdy nezačnite grilovať, kým sú v mise z nehrdzavejúcej ocele ešte plamene. Počkejte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.

6.2. Zabránenie prilepeniu jedla

Aby ste zabránili prilepeniu jedla na rošt:

- Pred položením na rošt jedlo mierne potrite olejom pomocou štetca. Potrieť olejom môžete aj rošt.
- Neotáčajte jedlo príliš rýchlo. Najskôr nechajte, aby sa dôkladne rozohrialo.

6.3. Predchádzanie vzbĺknutiu

Vzbĺknutie sú náhle plamene, ktoré pri grilovaní vyšľahnú z misy. Zvyčajne je spôsobené odkvapkávaním tuku alebo marinády.

Pri grilovaní môže dôjsť k vzbĺknutiu. Je to normálny jav. Nadmerný výskyt prípadov vzbĺknutia však zvyšuje teplotu v mise a môže zapáliť nahromadený tuk.

Ako môžete zabrániť vzbĺknutiu?

- Pred začatím grilovania sa uistite, že je misa čistá. Po každom použití odporúčame vyčistiť misu.
- Z mäsa odstráňte prebytočný tuk a marinádu. Na marinované mäso môžete tiež použiť platňu plancha dodávanú s týmto spotrebičom.

7. ÚDRŽBA SPOTREBIČA

1. Počkejte, kým plameň úplne nezhasne a kým gril úplne nevychladne.
2. Na čistenie vnútornej misy z nehrdzavejúcej ocele a roštu grilu používajte jedno z mnohých príslušenstiev od spoločnosti Barbecue. Vždy používajte mäkkú špongiu alebo handričku. Vnútorná misa z nehrdzavejúcej ocele a rošt grilu sú vhodné do umývačky riadu.
3. Po úplnom vychladnutí vyčistite vonkajšiu keramickú misu handričkou alebo špongiou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani abrazívne alebo kovové špongie, pretože by mohli poškodiť smalt.
4. Pred uskladnením spotrebiča všetky diely dôkladne opláchnite a dobre osušte.


8. SKLADOVANIE SPOTREBIČA

Po úplnom vychladnutí a vyčistení spotrebič skladujte vnútri.

9. OBJEDNÁVANIE NÁHRADNÝCH DIELOV

Diely, ktoré sú vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu, bude nakoniec potrebné vymeniť. Ako objednať náhradné diely:

1. Nájdite referenčné číslo požadovaného dielu. V druhej časti tejto príručky a na webovej stránke www.barbecue.com sa pod rozvinutými výkresmi nachádza zoznam všetkých referenčných čísel.

 Ak ste svoj spotrebič zaregistrovali online, správny zoznam sa automaticky zobrazí vo vašom účte MyBarbecue. Cez svoj účet si môžete objednať aj náhradné diely.

2. Objednajte si náhradný diel cez webovú stránku www.barbecue.com alebo vo svojej predajni. Diely v záručnej lehote je možné objednať iba cez vašu predajňu.

10. ZÁRUKA

10.1. Pokryté

Na váš spotrebič sa vzťahuje dvojročná záruka, ktorá začína plynúť od dátumu nákupu. Táto záruka sa vzťahuje na všetky výrobné chyby, pokiaľ:

- Svoj spotrebič ste používali, namontovali a udržiavali podľa pokynov v tejto príručke. Poškodenie spôsobené nesprávnym použitím, nesprávnou montážou alebo nesprávnou údržbou sa nepovažuje za výrobnú chybu.
- Môžete predložiť účtenku a jedinečné sériové číslo svojho spotrebiča. Toto sériové číslo pozostáva zo 16 čísiel. Toto číslo nájdete:
 - v tejto príručke
 - na obale, ktorý bol dodaný so spotrebičom
 - na spodnej časti nohy spotrebiča
- Oddelenie kvality spoločnosti Barbecue potvrdí, že diely sú chybné a že pri normálnom používaní, správnej montáži a správnej údržbe bolo preukázané, že sú chybné.

Ak niektorá z týchto podmienok nie je splnená, záruka sa na vás nevzťahuje. Záruka sa vo všetkých prípadoch obmedzuje na opravu alebo výmenu chybných dielov.

10.2. Nepokryté

Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce škody a chyby:


- Bežné opotrebenie (hrdza, deformácia, zmena farby atď.) častí, ktoré sú priamo vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu. Tieto diely bude z času na čas potrebné vymeniť.
- Vizuálne nezrovnalosti, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou výrobného procesu. Tieto nezrovnalosti sa nepovažujú za výrobné chyby.
- Všetky škody spôsobené nedostatočnou údržbou, nesprávnym skladovaním, nesprávnou montážou alebo úpravami vopred namontovaných dielov.
- Všetky škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča (použitie, ktoré nie je v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke, použitie na komerčné účely, použitie ako ohnisko atď.).
- Všetky následné škody spôsobené neopatrným alebo nesprávnym použitím spotrebiča.
- Hrdza alebo zmena farby v dôsledku vonkajších faktorov, použitia agresívnych čistiacich prostriedkov, vystavenia chlôru atď. Táto škoda sa nepovažuje za výrobnú chybu.
- Špeciálne preventívne opatrenia týkajúce sa keramiky (v prípade nedodržania nasledujúcich pokynov sa na vás nevzťahuje záruka): Ručne vyrobená keramika môže pri vystavení vysokej teplote časom prasknúť. Je neodmysliteľnou súčasťou výrobku a nevzťahuje sa na ňu záruka.


LT - NAUDOJIMO NURODYMAI

1. UŽREGISTRUOKITE ĮSIGYTĄ PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote kepsninę Barbecue. Tikimės, kad jums patiks ja naudotis ir šalia jos šauniai praleisite laiką! Vertėtų užregistruoti savo kepsninę internetu, kad galėtumėte pasinaudoti daugybe privalumų.

- Galėsite naudotis išsamiais internetu pasiekiamais naudojimo nurodymais: taip sužinosite daugybę naudingų dalykų apie naująjį prietaisą.
- Suteiksime jums asmeninį naudotojo aptarnavimą: tai reiškia, kad galėsite greitai ir lengvai rasti ir užsisakyti reikalingas pakaitines dalis. Taip gausite didžiausią naudą iš garantinio aptarnavimo.
- Gausite naujausią informaciją apie gaminių atnaujinimus.
- Sužinosite daug naujų patarimų ir gudrybių.


 Daugiau informacijos apie prietaiso registravimą pateikta www.barbecue.com.

 Barbecue gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys niekada nebus parduodami, platinami ar perduodami trečiosiomis šalimis.

2. APIE ŠIUOS NURODYMUS


Nurodymai išdėstyti 2 dalyse. 1 dalyje pateikiami bendro pobūdžio nurodymai dėl montavimo, naudojimo, priežiūros ir garantijos.

2 dalyje (56 psl.) pateikiamos iliustracijos, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.

 Jei yra iliustracija, skirta konkrečiam dokumente pateiktam nurodymui, tai nuoroda į jį bus pažymėta šia pieštuko piktograma.

3. SAUGOS NURODYMAI

Perskaitykite visus nurodymus prieš naudodamiesi prietaisu. Visada kruopščiai laikykitės nurodymų. Sumontavus ar naudojant prietaisą nesilaikant nurodymų, gali kilti gaisras ir būti padaryta materialinė žala.

 Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai nesilaikant nurodymų (neteisingas surinkimas, netinkamas naudojimas, netinkama priežiūra ir kt.).

- ĮSPĖJIMAS! Pasirūpinkite, kad šalia kepsninės nebūtų vaikų ir naminių gyvūnų.
- ĮSPĖJIMAS! Ši kepsninė labai įkaista: nebandykite jos perkelti, kai yra naudojama.
- Naudokite tinkamas apsaugos priemones, jei reikia liesti karštas dalis.
- Laikykite degias medžiagas, degius skysčius ir galinčius išsilydyti daiktus saugiu atstumu nuo prietaiso, kai jis naudojamas.
- ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite denatūruoto alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami įdegtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą!
- ĮSPĖJIMAS! Nepradėkite kepti, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 15 minučių.
- Nepalikite kepsninės be priežiūros, kai ji naudojama.
- Naudodamiesi prietaisu netoliese turėkite kibirą vandens ar smėlio, ypač labai karštomis dienomis ir kai sausa.
- Nenaudokite patalpose! Prietaisą naudokite tik lauke. Jei prietaisą naudosite patalpose (net jei tai garažas, uždara erdvė ar pašūrė), rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.

Rinkdami vietą, atsižvelkite į šiuos dalykus:

- Prietaisą pastatykite bent trijų metrų atstumu nuo pastato, atviroje vietoje, kur gera oro apykaita.
- Nestatykite kepsninės po statinio dalimi (verandoje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
- Statykite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso ant judančios transporto priemonės (valties, priekabos ir pan.).

4. PRIETAISO SURINKIMAS


4.1. Saugos nurodymai

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Surinkdami prietaisą nieko jame nekeiskite. Negalima daryti jokių prietaiso dalių pakeitimų: tai labai pavojinga.
- Visada kruopščiai laikykitės surinkimo nurodymų.
- Naudotojas pats atsako už teisingą prietaiso surinkimą. Garantija negalios, jei žala padaryta dėl netinkamo surinkimo.

4.2. Prietaiso surinkimas

1. Prieš naudodami prietaisą padėkite jį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.

2. Surinkite prietaisą taip, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.


 Surinkimo brėžinius rasite antroje šios instrukcijos dalyje (58 psl.), po išplėstinio prietaiso vaizdo.


5. PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

Reikės vandens, medžio anglių, briketų (jei norite), įdegtukų kubelių ar panašių priemonių ir ilgo degtuko.


5.1. Kokios rūšies medžio anglį reikėtų naudoti?

Prietaisą visada kurkite tradicine medžio anglimi, o ne briketais. Prietaise užsikūrus ugniai, galite dėti briketus. Prietaisą kurkite tik geros kokybės medžio anglimi, geriausia rinktis EN 1860-2 standarto anglį.

 Tinkamai uždarykite anglies maišą prieš padėdami jį iki kito naudojimo. Anglį visada laikykite sausoje vietoje, nelaikykite anglies rūsyje.

 Iki 50% dubens (žr. apžvalgą žemiau) galima prikrauti anglies. Per gausiai pripildžius dubenį kepsninė gali būti rimtai sugadinta dėl itin didelio karščio.

| Tipas | Didž. svoris |
|-------|-------------------------------------|
| Joya | Maks. 0,3 kg anglių arba 9 briketai |


 Kepsninėje nedeginkite medienos, nes temperatūra taps per aukšta ir sugadins kepsninę.


5.2. Pasiruošimas.


1. Apsaugokite stalą.
2. Padėkite keraminį dubenį ant stalo ir įpilkite į jį iki 0,5 l vandens. (1 pav.)
3. Įdėkite nerūdijančio plieno vidinį dubenį į keraminį dubenį. (2 pav.)

5.3. Prietaiso uždegimas.

1. Vidinio nerūdijančio plieno dubens dugną padenkite anglimi. (3 pav.)
 - Uždegdami kepsninę, nenaudokite per daug anglių.
 - Daugiau anglies gabalėlių ar briketų bus galima įdėti vėliau.
2. Įdėkite įdegtukus ar panašias įkūrimo priemones tarp anglies gabalėlių ir uždekte juos ilgu degtuku. (4 pav.)
3. Palaukite 15 minučių, kol anglis pasidengs baltų pelenų sluoksniu. (naudojant briketus reikės daugiau laiko: maždaug 30 minučių).

 Pirmą kartą naudojant prietaisą reikia palikti jį degti 30 minučių. Taip iš prietaiso bus pašalinti visi likę gamykliniai tepalai.

 Dar nedėkite grotelių ant prietaiso. Tuščios grotelės gali deformuotis, jei per ilgai bus ant karščio šaltinio.

 ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite denatūruoto alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami įdegtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą!



ĮSPĖJIMAS! Nepradėkite kepti, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 15 minučių naudojant gabalinę anglį ir 30 minučių naudojant briketus.

4. Ant vidinio dubens uždėkite groteles (5a pav.) ir, jei norite, plancha lėkštę (5b pav.) ir pradėkite kepti.

6. NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

6.1. Kad maistas nesudegtų

- Niekada nepradėkite kepti, kol nerūdijančio plieno dubenyje nebėra liepsna. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.

6.2. Kad maistas neprikibtų

Kad maistas neprikibtų prie grotelių:

- Prieš dėdami maistą ant grotelių, šiek tiek patepkite jį aliejumi (naudokite teptuką). Taip pat galite patepti ir groteles.
- Neverskite maisto per greitai. Pirmiausia palaukite, kol jis visas įkais.

6.3. Kad nebūtų liepsnos pliūpsnių

Liepsnos pliūpsniai – tai staiga iš dubens šaunančios liepsnos kepimo metu. Paprastai to priežastis būna lašantys riebalai ar marinatas.

Kepant ant grotelių liepsna gali pliūptelėti. Tai normalu. Tačiau per dažni liepsnos pliūpsniai didina dubens temperatūrą ir gali uždegti susikaupusius riebalus.

Kaip galima išvengti liepsnos pliūpsnių?

- Prieš pradėdami kepti, įsitinkite, kad dubuo švarus. Po kiekvieno naudojimo rekomenduojame išvalyti dubenį.
- Nuo mėsos pašalinkite riebalų ir marinato perteklių. Marinuotai mėsa taip pat galite naudoti plancha lėkštę, gautą kartu su šiuo prietaisu.

7. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

1. Palaukite, kol liepsnos visiškai užges, o kepsninė visiškai atvės.
2. Nerūdijančiojo plieno vidiniam dubeniui ir kepimo grotelėms valyti naudokite vieną iš daugelio Barbecueo priedų. Visada naudokite minkštą kempinę ar šluostę. Nerūdijančio plieno vidinį dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.
3. Kai išorinis keraminis dubuo visiškai atvės, išvalykite jį skudurėliu ar kempine naudodami švelnų indų plovimo skystį. Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių, taip pat abrazyvinių ar metalinių kempinių, nes jos gali pažeisti emalį.
4. Jei prietaisas ilgesnį laiką bus nenaudojamas, kruopščiai išplaukite ir gerai išdžiovinkite visas jo dalis.

8. PRIETAISO LAIKYMAS

Kai prietaisas visiškai atvės ir bus išvalytas, perkelkite jį į patalpą.

9. PAKAITINIŲ DALIŲ UŽSAKYMAS

Ugnies ar stipraus karščio veikiamas dalis anksčiau ar vėliau teks keisti. Kaip užsisakyti naujas dalis:

1. Suraskite reikalingos dalies numerį. Visų numerių sąrašas pateikiamas po brėžinių, esančių antroje šio nurodymų leidinio dalyje, taip pat www.barbecueo.com.



Jei savo prietaisą užregistravote internetu, teisingas sąrašas automatiškai rodomas MyBarbecueo paskyroje. Pakaitines dalis galima užsisakyti ir naudojantis savo paskyra.

2. Užsisakykite reikiamą pakaitinę dalį www.barbecueo.com arba prekybos vietoje. Dalis, kurioms taikoma garantija, galima užsisakyti tik prekybos vietoje.

10. GARANTIJA

10.1. Ką apima

Jūsų prietaisui taikoma dvejų metų garantija nuo pirkimo datos. Ši garantija taikoma visiems gamykliniams defektams, jei:

- Savo prietaisą naudojote, surinkote ir prižiūrėjote taip, kaip nurodyta šioje instrukcijoje. Žala, atsiradusi dėl netinkamo naudojimo, neteisingo surinkimo ar netinkamos priežiūros, nelaikoma gamykliniu defektu.
- Galite pateikti savo prietaiso kvitą ir unikalų serijos numerį. Šį serijos numerį sudaro 16 skaitmenų. Šį numerį rasite:
 - šiame nurodymų leidinyje
 - ant pakuotės, kurioje gavote prietaisą
 - prietaiso kojos apačioje
- Barbecueo kokybės skyrius nustatys, ar dalys yra nekokybiškos ir ar jos sugedo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir deramai prižiūrint.

Jei bent viena iš šių sąlygų nebus įvykdyta, garantija negalios. Visais atvejais garantinis aptarnavimas apsiribos nekokybiškų dalių sutaisymu arba pakeitimu.

10.2. Ko neapima

Pažeidimai ir defektai, kurių garantija neapima:

- Normalus ugnies ar didelio karščio tiesiogiai veikiamų dalių nusidėvėjimas (surūdijimas, deformavimasis, spalvos pasikeitimas ir kt.). Šias dalis kartkartėmis reikės pakeisti.
- Išvaizdos trūkumai, kurių atsiradimas neišvengiamas gamybos proceso metu. Tokie trūkumai nelaikomi gamykliniais defektais.
- Visi pažeidimai, kurių priežastis yra nepakankama priežiūra, netinkamas laikymas, neteisingas surinkimas ar iš anksto surinktų dalių pakeitimai.
- Visi pažeidimai, kurių priežastis yra netinkamas prietaiso naudojimas (jo naudojimas nesilaikant instrukcijoje pateiktų nurodymų, naudojimas komerciniais tikslais, naudojimas kaip ugniakuro ir pan.).
- Visi pažeidimai, kurių netiesioginė priežastis yra nerūpestingas ar reikalavimų neatitinkantis prietaiso naudojimas.
- Rūdys ar spalvos pakitimas dėl išorinių veiksnių, agresyvių valymo priemonių, chloro poveikio ir kt. Tokie pažeidimai nelaikomi gamykliniu defektu.
- Specialios prevencinės priemonės keramikai (nesilaikant to, kas čia nurodyta, garantija negalioja): didelio karščio veikiamą rankų darbo keramiką laikui bėgant gali sutrūkinėti. Šiam gaminiui tai normalu ir garantija to neapima.


ET - KASUTUSJUHEND


1. REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et ostsite Barbecooki grilli Loodame, et naudite selle kasutamist pikema aja jooksul!

Paljude eeliste kasutamiseks saate oma kogemusi optimeerida, kui registreerite oma grill veebis.


- Saate juurdepääsu täielikule veebipõhisele kasutusjuhendile ja saate teada üksikasju oma seadme kohta.
- Pakume teile personaalset müügijärgset teenindust varuosade kiireks ja hõlpsaks leidmiseks ja tellimiseks. See võimaldab teil garantiiteenust maksimaalselt kasutada.
- Teid teavitatakse tooteuudendustest.
- Saate teada palju uusi näpunäiteid.

 Lisateavet seadme registreerimise kohta leiate aadressilt www.barbecook.com.

 Barbecook austab teie privaatsust. Teie andmeid ei müüda, levitata ega jagata kolmanda osapoolega.


2. KÄESOLEVAST JUHENDIST

Kasutusjuhend koosneb kahest osast. 1. osas on kokkupaneku, kasutamise, hoolduse ja garantii üldised juhised. 2. osas (lk 56) on illustratsioonid, osade loendid ja koostejoonised.

 Kui kasutusjuhendis on mõni konkreetne juhised, siis suunatakse teid sellele pliiatsi piktogrammiga.

3. OHUTUSJUHISED

Enne seadme kasutamist lugege juhiseid. Järgige alati hoolikalt juhiseid. Seadme kokkupanek või kasutamine juhistest erineval viisil võib põhjustada tule- ja varakahju.

 Garantii ei kata kahjustust, mis on põhjustatud juhiste mittejärgimisest (vale kokkupanek, kasutamine, hooldus vmt).

- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist eemal!
- HOIATUS! Grill muutub väga kuumaks, ärge proovige seda kasutamise ajal teisaldada!
- Kuuma osa puudutamiseks kasutage sobivat kaitset.
- Seadme kasutamise ajal hoidke tuleohtlikku materjali, vedelikku ja lahustuvaid esemeid ohutus kauguses.
- HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ja uuesti süütamiseks alkoholi, bensiini või muu tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohast süütematerjali!
- HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne, kui sütele on tekkinud tuhakiht! See võtab tavaliselt aega umbes 15 minutit.
- Ärge jätke grilli selle kasutamise ajal järelevalveta!
- Hoidke seadme kasutamise ajal läheduses ämbrit vee või liivaga, eriti väga kuumal ajal ja kuivas keskkonnas!
- Ärge kasutage seadet siseruumis! Kasutage seadet ainult väljas. Kui kasutate seadet siseruumis, isegi garaazis, kinnises ruumis või kuuris, võib tekkida vingugaasi mürgituse oht!

Paigalduskoha valimisel arvestage järgmisega.(:)

- Asetage seade hoonest vähemalt kolme meetri kaugusele avatud, hästi- ventileeritavasse kohta.
- Ärge paigaldage seadet väljaulatava rajatise (veranda, varjualune vmt) või taimelehtede alla.
- Asetage seade tasasele ja stabiilsele pinnale.
- Ärge paigaldage seadet liikuvale sõidukile (paat, haagis vm).

4. SEADME KOKKUPANEMINE

4.1. Ohutusjuhised

- Eemaldage pakkematerjal.
- Ärge tehke kokkupanemise käigus seadme juures


muudatusi. Te ei tohi seadme üheski osas muudatusi teha – see on väga ohtlik!

- Järgige alati hoolikalt juhiseid.
- Kasutaja vastutab seadme õige paigalduse eest. Ebaõige kokkupaneku tagajärjel tekkinud kahju ei ole garantiiga kaetud.

4.2. Seadme kokkupanemine

1. Asetage seade enne kasutamist tasasele ja stabiilsele pinnale.

2. Pange seade kokku koostejooniste kohaselt.


 Koostejoonised leiate kasutusjuhendi teisest osast, pärast seadme laetusjoonist58(vt lkXX).


5. SEADME KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

Teil on vaja vett, puusütt, soovi korral briketti, tulesüütajaid kuubikuid või tihendeid ja pikka tikku.


5.1. Mis liiki puusütt ma peaksin kasutama?

Süütamiseks kasutage alati tavalist puusütt, mitte briketti. Kui söed on süüdatud, saate briketti lisada. Süütamiseks kasutage kvaliteetset, eelistatult standardi EN 1860-2 kohast puusütt.

 Enne söekoti hoiustamist sulgege see korralikult. Hoidke sütt kuivas kohas (mitte keldris)!

 Täitke puusõega kuni pool söevannist (vt üleaadet allpool). Söevanni liigtäitmine võib suure kuumuse tõttu seadet tõsiselt kahjustada.

| Tüüp | Suurim mass |
|------|------------------------------------|
| Joya | Kuni 0,3 kg puusütt või 9 briketti |

 Ärge põletage oma seadmes puitu, kuna sel juhul tõuseb temperatuur liiga kõrgeks ja seade kahjustub.

5.2. Valmistamine.

1. Kaitske oma lauda.
2. Pange oma keraamiline kauss lauale ja valage sinna kuni 0,5 l vett. (Joon 1)
3. Asetage roostevabast terasest sisemine kauss keraamilisse kaussi. (Joon 2)


5.3. Süüdake tuli.


1. Katke roostevabast terasest sisemise kausi põhi sõega. (Joon 3)


- Ärge kasutage süütamiseks liiga palju sütt.
- Hiljem saate lisada sütt või briketti.


2. Asetage süütekuubikud või tulehakatis söetükkide vahele ja süüdake need pika tikuga. (Joon 4)

3. Oodake 15 minutit, kuni sõele on tekkinud valge tuhakiht. (Briketiga võtab see kauem aega, umbes 30 minutit).

 Seadme esmakordsel kasutamisel peate laskma sütel 30 minutit põleda. See eemaldab tootmises kasutatud kaitsemäärde.

 Ärge asetage veel grilli seadme peale! Grill võib liigse kuumuse tõttu deformeeruda.

 HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ja uuesti süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohast tulesüütajat!

 HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne, kui sütele on tekkinud tuhakiht! Sütega kulub selleks tavaliselt umbes 15 ja briketiga 30 minutit.

4. Asetage grill (joonis 5a) ja soovi korral ka küpsetusplaat (joonis 5b) sisemisele kausile ja alustage grillimist.

6. NÕUANDED JA NIPID

6.1. Toidu kõrbemise vältimine

- Ärge kunagi alustage grillimist, kui söed veel leegiga põlevad. Oodake, kuni söed on kaetud õhukese valge tuhahihiga.

6.2. Toidu külgekleepumise vältimine

Toidu grilli külge kleepumise vältimiseks toimige järgmiselt.(:)

- Enne toidu grillile asetamist määrige seda kergelt pintsliga. Võite ka grilli määrada.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti (lühikese ajavahemiku järel) ringi. Laske sellel kõigepealt põhjalikult kuumeneda.

6.3. Äkksüttimise ennetamine

Äkksüttimiseks on grillimise ajal kausist eralduvad leegipahvakud. Tavaliselt on need tingitud rasva või marinaadi tilkumisest.

Grillimisel võib selline äkksüttimine tekkida ja see on tavaline nähtus. Siiski tõstab ülemäärane äkksüttimine söevanni temperatuuri ja sinna kogunenud rasv võib süttida.

Kuidas äkksüttimist ennetada?

- Veenduge enne grillimist, et söevann on puhas. Soovitame kaussi pärast iga kasutamist puhastada.
- Eemaldage lihalt liigne rasv ja marinaad. Marineeritud liha jaoks võite kasutada ka selle seadmega kaasas olevat küpsetusplaati.

7. SEADME HOOLDUS

1. Oodake, kuni tuli on täielikult kustunud ja grill on täielikult jahtunud.
2. Roostevabast terasest sisemise kausi ja grilligrilli puhastamiseks kasutage ühte paljudest Barbecooki tarvikutest. Kasutage pehmet käsna või lappi. Roostevabast terasest sisemine kauss grill on nõudepesumasinas pestav.
3. Kui see on täielikult jahtunud, puhastage välimist keraamilist kausi lapi või käsna ja pehme nõudepesuvahendiga. Ärge kasutage abrasiivset puhastusvahendit ja metallist käsna, kuna need võivad emaili kahjustada.
4. Enne seadme hoiustamist loputage kõik osad hoolikalt ja kuivatage hästi.

8. SEADME HOIUSTAMINE

Pärast seadme täielikku jahtumist ja puhastamist hoidke seda siseruumis.

9. VARUOSADE TELLIMINE

Tule või suure kuumuse käes olnud osad tuleb lõpuks asendada. Varuosade tellimine.(:)

1. Leidke vajaliku varuosa viitenumber. Viitenumbrite loend on toodud juhendi 2. osas ja www.barbecook.com laotusjoonisel.



Kui olete oma seadme veebis registreerinud, kuvatakse õige loend automaatselt MyBarbecooki kontol. Varuosi saate tellida ka oma konto kaudu.

2. Tellige varuosa veebisaidilt www.barbecook.com või oma müügikohast. Garantiiga osi saab tellida ainult teie müügikoha kaudu.

10. GARANTII

10.1. Garantiiga kaetud

Teie seadmel on kaheaastane garantii alates ostukuupäevast. Garantii hõlmab tootmisdefekte, kui

- olete oma seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud käesolevas juhendis toodud juhiste kohaselt. Väärkasutusest, valest kokkupanekust või hooldusest tulenevat kahjustust ei loeta tootmisdefektiks.
- Esitage kviitung ja oma seadme kordumatu seerianumber. Seerianumber koosneb 16 numbrist. Leiate selle numbri(:)

- kasutusjuhendist,
 - seadme pakendilt,
 - seadme jala alt.
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et seadme osad on defektsed ja et need on tavapärase kasutamise, korrektse kokkupaneku ja nõuetekohase hoolduse korral defektsed. Kui üks neist tingimustest ei ole täidetud, ei kuulu seade garantii alla. Garantii piirdub kõigil juhtudel defektse osa parandamise või asendamisega.

10.2. Garantii ei hõlma

Garantii ei hõlma järgmisi kahjustusi ja defekte :

- tule või suure kuumusega kokkupuutuvate osade tavaline kulumine (rooste, deformatsioon, värvimuutus jmt). Sellised osad tuleb aeg-ajalt asendada.
- Tootmisprotsessile omased visuaalsed ebatasasused. Neid eeskirjade eiramisi ei peeta tootmisdefektiks.
- Ebapiisavast hooldusest, valest hoidmisest, kokkupanekust või eelkoostatud osade muutmise tingitud kahjustus.
- Seadme väärkasutamisest (kasutamine mitte juhendis toodud juhiste kohaselt, kasutamine kaubanduslikul eesmärgil, tuleanud vm) tingitud kahjustused.
- Seadme hoolimatust või nõuetele mittevastavast kasutamisest tingitud kahjustus.
- Rooste või värvimuutus välise teguri mõjul, agressiivse puhastusvahendi kasutamine, kloori jms mõju. Sellist kahjustust ei peeta tootmisdefektiks.
- Keraamilise toote hoolduse erimeetmed (garantii ei kata järgmiste nõuete rikkumist): käsitsi valmistatud keraamiline toode võib suure kuumuse käes aja jooksul praguneda. See on tootele omane ega kuulu garantii alla.


HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK


1. REGISTRIRAJTE SVOJ PROIZVOD

Hvala što ste kupili roštilj Barbecue.

Nadamo se da ćete uživati u upotrebi i s njim provesti mnoge sretne trenutke! Kako biste svoj proizvod što bolje iskoristili, poželjno bi bilo da iskoristite i mogućnost registracije proizvoda putem interneta.

- Time dobivate pristup cjelovitom digitalnom korisničkom priručniku, tako da možete doznati sve pojedinosti o svojem proizvodu.
- Pružamo osobno prilagođenu uslugu postprodaje, što znači da možete brzo i jednostavno pronaći i naručiti rezervne dijelove. Tako možete i potpuno iskoristiti prednosti jamstvenog servisa.
- Obavještavani ste o novinama i unaprjeđenjima proizvoda.
- Možete doznati mnoge nove savjete i trikove.


 Više informacija o registraciji svojeg proizvoda možete naći na adresi www.barbecue.com.

 Barbecue poštuje vašu privatnost. Vaši se podaci nikada neće prodati, distribuirati ili podijeliti s trećim stranama.

2. O OVOM PRIRUČNIKU


Priručnik se sastoji od dva dijela. Dio 1. sadrži opće upute o sastavljanju, korištenju, održavanju i jamstvu.

Dio 2. (str. 56) sadrži ilustracije, popise dijelova i montažne crteže.

 Ako u priručniku postoji ilustracija povezana s nekom od uputa, piktogramom olovke naznačena je poveznica s tom ilustracijom.

3. SIGURNOSNE UPUTE

Prije upotrebe uređaja pročitajte upute. Uvijek postupajte dosljedno prema uputama. Sastavljanje ili korištenje uređaja na način koji odstupa od uputa može dovesti do požara i štete.

 Jamstvo ne pokriva štete koje nastanu zbog nepridržavanja uputa (nepravilna montaža, nepravilna uporaba, nepravilno održavanje itd.).

- UPOZORENJE! Držite djecu i kućne ljubimce podalje od roštilja!
- UPOZORENJE! Ovaj se roštilj jako zagrije. Kad je u upotrebi, nemojte ga premještati.
- Kada trebate dodirnuti vruće dijelove, to učinite koristeći odgovarajuću zaštitu.
- Zapaljive materijale, zapaljive tekućine i lako talive predmete držite na sigurnoj udaljenosti od proizvoda u upotrebi.
- UPOZORENJE! Ne koristite alkohol, benzin ili druge zapaljive tekućine za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena u ovom uređaju! Dopuštena je upotreba samo onih sredstava za potpalu koja odgovaraju normi EN 1860-3!
- UPOZORENJE! Ne započinjte roštiljanje sve dok ugljen ne razvije sloj pepela. To obično traje oko 15 minuta.
- Ne ostavljajte roštilj bez nadzora kada se koristi.
- Držite u blizini kantu s vodom ili pijeskom kad koristite aparat, posebno u vrlo vrućim danima i u suhim okruženjima.
- Ne koristiti u zatvorenom! Samo za upotrebu na otvorenom. Ako aparat koristite u zatvorenom, čak i u garaži, zatvorenom prostoru ili šupi, izlažete se opasnosti od trovanja ugljičnim monoksidom.

Pri odabiru mjesta uzmite u obzir sljedeće:

- Proizvod postavite na dobro prozračeno mjesto na otvorenom, najmanje tri metra od zgrada.
- Ne stavljajte roštilj ispod bilo kakve krovne konstrukcije (trijem, veranda, natkrivena terasa itd.) ili ispod lišća.
- Postavite proizvod na ravnu i stabilnu površinu.
- Proizvod nemojte postaviti ni na vozila u pokretu (čamac, prikolica itd.).


4. SASTAVLJANJE PROIZVODA

4.1. Sigurnosne upute

- Uklonite svu ambalažu.
- Nemojte izvesti nikakve preinake tijekom montaže. Ne smijete izmijeniti nijedan dio proizvoda. To je vrlo opasno.
- Uvijek pažljivo slijedite upute za sastavljanje.
- Za ispravno sastavljanje proizvoda odgovoran je korisnik. Jamstvo ne pokriva štetu nastalu nepravilnim sastavljanjem.

4.2. Da biste sastavili proizvod

1. Postavite proizvod na ravnu i stabilnu površinu prije upotrebe.
2. Sastavite proizvod kako je prikazano na crtežima sastavljanja.


 Crteže za sastavljanje možete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika (str.58), nakon shematskog prikaza vašeg proizvoda.


5. PRIPREMA PROIZVODA ZA UPOTREBU

Trebat će vam voda, ugljen, briketi i, ako želite, kockice sredstva za potpalu ili drvca te dugačke šibice.


5.1. Koju vrstu ugljena trebam koristiti?

Za potpalu uvijek koristite klasični drveni ugljen, a nikada brikete. Kad se vatra razgori, možete dodavati brikete. Za paljenje vatre u ovom proizvodu upotrijebite ugljen dobre kvalitete, po mogućnosti ugljen koji je u skladu s EN 1860-2.

 Prije nego što ga spremite, vrećicu ugljena pravilno zatvorite. Ugljen uvijek čuvajte na suhom mjestu. Nemojte držati ugljen u podrumu.

 Ugljenom se ne smije se napuniti više od 50 % (vidi pregled ispod) posude. Prekomjerno punjenje posude može uzrokovati ozbiljnu štetu na vašem roštilju zbog velike vrućine.

| Tip | Najv. težina |
|------|---------------------------------|
| Joya | Do 0,3 kg ugljena ili 9 briketa |


 Ne palite drva na svom roštilju jer će temperatura postati previsoka i oštetiti vaš roštilj.


5.2. Priprema.

1. Zaštitite svoj stol.
2. Stavite svoju keramičku posudu na stol i ulijte do 0,5 l vode. (sl. 1)
3. Unutarnju posudu od nehrđajućeg čelika stavite u keramičku posudu. (sl. 2)

5.3. Paljenje vatre u proizvodu.

1. Ugljenom pokrijte dno unutarnje posude od nehrđajućeg čelika. (sl. 3)
 - Ne upotrebljavajte previše ugljena prilikom paljenja vatre za roštilj.
 - Kasnije možete dodati komade ugljena ili brikete.
2. Kocke sredstva za potpalu možete staviti između komada ugljena, a zatim zapalite sredstvo pomoću duge šibice. (sl. 4)
3. Pričekajte 15 minuta dok se na ugljenu ne stvori sloj bijelog pepela. (ako upotrebljavate brikete, to će potrajati duže, odnosno približno 30 minuta).

 Kad prvi put koristite proizvod, morate ostaviti da vatra gori 30 minuta. Time se iz uređaja uklanjaju sve masti zaostale tijekom proizvodnje.

 Rešetku za sada nemojte još staviti na roštilj. Prazna rešetka može se deformirati ako se predugo drži na vatri.



UPOZORENJE! Ne koristite alkohol, benzin ili druge zapaljive tekućine za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena u ovom uređaju! Dopuštena je upotreba samo onih sredstava za potpalu koja odgovaraju normi EN 1860-3!



UPOZORENJE! Ne započinjte roštiljanje sve dok ugljen ne razvije sloj pepela. To obično traje oko 15 minuta za ugljen, a 30 minuta za briquete.

4. Postavite rešetku (sl. 5a), a po želji i ploču plancha (sl. 5b) na unutarnju posudu i počnite peći.

6. KORISNI SAVJETI I TRIKOVNI

6.1. Sprječavanje zagaranja hrane

- Nikada ne započinjte roštiljanje ako u posudi od nerđajućeg čelika još ima plamena. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.

6.2. Sprječavanje lijepljenja hrane

Da se vaša hrana ne bi lijepila za rešetku:

- Lagano nauljite hranu kistom prije nego što je stavite na rešetku. Možete nauljiti i rešetku.
- Ne okrećite hranu prerano. Prvo pustite da se dobro zagrije.

6.3. Sprječavanje rasplamsavanja plamena

Rasplamsavanje je iznenadni plamen koji plamti iz posude tijekom roštiljanja. Obično je uzrokovano kapanjem masti ili marinade.

Tijekom roštiljanja može doći do rasplamsavanja plamena. Ovo je uobičajena pojava. Međutim, pretjerano rasplamsavanje plamena povećava temperaturu posude i može zapaliti nakupljene masti.

Kako možete spriječiti rasplamsavanje plamena?

- Provjerite je li zdjela čista prije nego što počnete roštiljati. Preporučujemo da posudu nakon svake upotrebe očistite.
- Uklonite višak masti i marinadu s mesa. Možete koristiti i ploču plancha za marinirano meso koja je isporučena s ovim uređajem.

7. ODRŽAVANJE PROIZVODA

1. Pričekajte da se vatra potpuno ugasi i roštilj se potpuno ohladi.
2. Da biste očistili unutarnju posudu i rešetku od nehrđajućeg čelika, upotrijebite jedan od mnogih dodataka za Barbecue. Uvijek koristite meku spužvu ili krpu. Unutarnja posuda od nehrđajućeg čelika i rešetka mogu se prati u perilici posuđa.
3. Nakon što se potpuno ohladi, očistite keramičku vanjsku posudu krpom ili spužvom i blagom tekućinom za pranje posuđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili abrazivne ili metalne spužve jer mogu oštetiti caklinu.
4. Temeljito isperite sve dijelove i dobro ih osušite prije spremanja proizvoda.

8. SPREMANJE PROIZVODA

Nakon što se roštilj potpuno ohladi i očišćen je, čuvajte ga u zatvorenom.

9. NARUČIVANJE REZERVNIH DIJELOVA

Dijelove koji su izloženi vatri ili jakoj vrućini s vremenom će trebati zamijeniti. Kako naručiti rezervne dijelove:

1. Pronađite referentni broj dijela koji vam treba. Popis svih referentnih brojeva nalazi se na shematskom prikazu u drugom dijelu ovog priručnika i na www.barbecue.com.



Ako ste svoj proizvod registrirali online, ispravan popis automatski će se pojaviti na vašem MyBarbecue računu. Rezervne dijelove možete naručiti i putem svog računa.

2. Naručite rezervni dio putem www.barbecue.com ili na prodajnom mjestu. Dijelove koji su pokriveni jamstvom možete naručiti smo na prodajnom mjestu.

10. JAMSTVO

10.1. Pokrivenost jamstvom

Vaš proizvod ima dvogodišnje jamstvo, počevši od datuma kupnje. Jamstvom su pokriveni nedostaci u proizvodnji, pod uvjetom da:

- Uređaj ste koristili, sastavili i održavali prema uputama iz ovog priručnika. Šteta nastala neispravnom upotrebom, nepravilnim sastavljanjem ili nepravilnim održavanjem ne smatra se nedostatkom u proizvodnji.
- Morate predočiti račun i jedinstveni serijski broj vašeg uređaja. Serijski broj sastoji se od 16 znamenki. Pronaći ćete ovaj broj:
 - u ovom priručniku
 - na pakiranju priloženom uz vaš proizvod
 - na dnu podnožja uređaja
- Odjel za kvalitetu tvrtke Barbecue potvrdit će da su dijelovi neispravni i da su se pokazali neispravnima pri normalnoj upotrebi, pravilnom sastavljanju i pravilnom održavanju.

Ako jedan od ovih uvjeta nije ispunjen, jamstvo je nevažeće. U svim slučajevima jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu neispravnih dijelova.

10.2. Izuzeća jamstvenog pokrivača

Sljedeća oštećenja i nedostaci nisu pokriveni jamstvom:


- Uobičajeno trošenje (hrđa, deformacija, promjena boje itd.) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj vrućini. Ove dijelove potrebno je povremeno zamijeniti.
- Estetski nedostaci koji su uobičajena posljedica postupka izrade proizvoda. Te se nepravilnosti ne smatraju proizvodnim nedostacima.
- Sva oštećenja uzrokovana neadekvatnim održavanjem, nepravilnim skladištenjem, nepravilnim sastavljanjem ili izmjenama na prethodno sastavljenim dijelovima.
- Sva oštećenja prouzročena nenamjenskom uporabom proizvoda (uporaba koja nije u skladu s uputama u ovom priručniku, uporaba u komercijalne svrhe, kao košara za žar itd.).
- Sva posljedična oštećenja uzrokovana nepažnjom ili neprikladnom upotrebom proizvoda.
- Korozija ili promjena boje kao rezultat vanjskih čimbenika, upotreba agresivnih proizvoda za čišćenje, izloženost kloru itd. Ovakva oštećenja se ne smatraju proizvodnim nedostatkom.
- Posebne preventivne mjere za keramiku (nepošivanje sljedećeg nije pokriveno jamstvom): Ručno izrađena keramika može s vremenom puknuti kad je izložena na veliku vrućinu. To je svojstvo proizvoda i nije uključeno u jamstvo.


SL - UPORABNIŠKI PRIROČNIK

1. REGISTRIRAJTE SVOJO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup žara Barbecue. Upamo, da ga boste z veseljem uporabljali in vam želimo obilo prijetnih trenutkov! Svojo izkušnjo lahko izboljšate tako, da svoj žar registrirate na spletu in izkoristite številne ugodnosti.

- Imeli boste dostop do celotnega spletnega uporabniškega priročnika, v katerem boste izvedeli vse podrobne informacije o vaši napravi.
- Ponujamo vam prilagojene poprodajne storitve, kar pomeni, da boste lahko hitro in zlahka našli in naročili rezervne dele. Tako lahko kar najbolj izkoristite naše garancijske storitve.
- O vseh posodobitvah izdelka vas bomo obveščali sproti.
- Izvedeli boste veliko novih nasvetov in namigov.


 Za več informacij o registraciji vaše naprave obiščite www.barbecue.com.

 Barbecue spoštuje vašo zasebnost. Vaših podatkov ne bomo nikoli prodali, distribuirali ali kako drugače posredovali tretjim osebam.

2. O TEM PRIROČNIKU


Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov.

1. del vsebuje splošna navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave ter informacije o garanciji.
2. del (str. 56) vsebuje ilustracije, sezname delov in sestavni načrt.

 Če priročnik vsebuje ilustracijo, ki ustreza določenemu navodilu, navedenem v priročniku, jo najdete s pomočjo simbola svinčnika.

3. VARNOSTNA NAVODILA

Pred uporabo naprave v celoti preberite navodila za uporabo. Vedno skrbno upoštevajte navodila. Sestavljanje ali uporaba naprave na način, ki odstopa od navodil, lahko povzroči požar in materialno škodo.

 Garancija ne krije škode zaradi neupoštevanja navodil (nepravilna sestava, napačna uporaba, nepravilno vzdrževanje itd.).

- OPOZORILO! Žar uporabljajte izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- OPOZORILO! Ta žar se zelo segreje, zato ga ne poskušajte premikati, ko je v uporabi.
- Uporabite ustrezno zaščito, v kolikor se morate dotakniti vročih delov.
- Med uporabo naprave naj bodo vnetljivi materiali, vnetljive tekočine in topni snovi na varni razdalji.
- OPOZORILO! Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte žganih pijač, bencina ali drugih vnetljivih tekočin! Uporabljajte samo vžigalnice, ki ustrezajo zahtevam EN 1860-3!
- OPOZORILO! Žara ne začnite uporabljati, dokler se na oglju ne pojavi sloj pepela. To običajno traja približno 15 minut.
- Žar med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo naprave imejte v bližini vedro vode ali peska, še posebej v zelo vročih dneh in v suhih okoljih.
- Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih! Napravo je dovoljeno uporabljati samo na prostem. Če napravo uporabljate v zaprtih prostorih, npr. v garaži, majhnem prostoru ali lopi, tvegate zastrupitev ogljikovim monoksidom.

Pri izbiri primernega mesta uporabe upoštevajte naslednje:

- Postavite napravo na odprto in dobro prezračeno mesto vsaj tri metre od katerekoli stavbe.
- Žara ne postavljajte pod previsne dele konstrukcij (veranda, nadstrešek itd.) ali pod krošnje drevesa.
- Napravo namestite na ravno in stabilno površino.
- Naprave ne postavljajte na premikajoče se vozilo (čoln, prikolico itd.).


4. SESTAVLJANJE NAPRAVE

4.1. Varnostna navodila

- Odstranite vso embalažo.
- Med sestavljanjem ni dovoljeno spreminjati naprave. Ne smete spreminjati nobenega dela naprave; to je zelo nevarno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za sestavljanje.
- Za pravilno sestavljanje naprave je odgovoren uporabnik. Garancija ne krije škode, ki nastane zaradi nepravilnega sestavljanja.

4.2. Sestavljanje naprave

1. Napravo pred uporabo postavite na ravno in stabilno površino.
2. Napravo sestavite tako, kot je prikazano na sestavnih načrtih.


 Sestavne načrte lahko najdete v drugem delu tega priročnika za povečan prikaz skice vaše naprave (glejte stran 58).


5. PRIPRAVA NAPRAVE ZA UPORABO

Potrebujete vodo, oglje, brikete po želji, kocke za prižiganje ognja ali kresilo in dolgo vžigalico.


5.1. Katero vrsto oglja naj uporabim?

Napravo vedno prižgite z navadnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je naprava prižgana, lahko dodate brikete. Za prižig naprave uporabite kakovostno oglje, po možnosti oglje, ki ustreza standardu EN 1860-2.

 Preden shranite vrečo z ogljem, jo pravilno zaprite. Oglje vedno shranjujte na suhem; oglja ne shranjujte v kleti.

 Z ogljem lahko napolnite največ 50% (glej pregled spodaj) posode. Če posodo preveč napolnite, se žar zaradi pregretja lahko resneje poškoduje.

| Tip | Maks. teža |
|------|-----------------------------------|
| JOYA | Maks. 0,3 kg oglja ali 9 briketov |


 Na žaru ne kurite lesa, ker bo previsoka temperatura poškodovala vaš žar.


5.2. Priprava


1. Zaščitite svojo mizo.
2. Keramično posodo postavite na mizo in nalijte največ 0,5 l vode. Slika 1
3. Notranjo posodo iz nerjavečega jekla postavite v keramično posodo. Slika 2


5.3. Prižig naprave.

1. Z ogljem pokrijte dno notranje posode iz nerjavečega jekla. Slika 3
 - Pri prižiganju žara ne uporabljajte preveč oglja.
 - Kasneje lahko dodate koščke oglja ali briketov.
2. Kocke za prižiganje ognja ali kresilo postavite med koščke oglja in jih prižgite z dolgo vžigalico. Slika 4
3. Počakajte 15 minut, da na oglju nastane plast belega pepela. (To traja dlje pri uporabi briketov, približno 30 minut).

 Pri prvi uporabi naprave morate pustiti, da ogenj gori sam vsaj 30 minut. S tem se iz naprave odstranijo ostanki proizvodnega maziva.

 Mrežaste rešetke še ne postavljajte na napravo. Prazne rešetke se lahko deformirajo, če jih nad vročim ogljem držite predolgo.

 **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte žganih pijač, bencina ali drugih vnetljivih tekočin! Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo zahtevam EN 1860-3!

 **OPOZORILO!** Žara ne začnite uporabljati, dokler se na oglju ne pojavi sloj pepela. To običajno traja približno 15 minut za oglje in 30 minut za brikete.

4. Na notranjo posodo postavite mrežaste rešetke (slika 5a) in, v kolikor želite, žar ploščo (Slika 5b) ter začnite peči.

6. KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

6.1. Kako preprečimo, da se hrana ne zažge

- Nikoli ne začnite peči na žaru, ko je v posodi še vedno plamen. Počakajte, da oglje pokrije tanka plast belega pepela.

6.2. Kako preprečimo, da se hrana de sprime

Da bi preprečili, da se hrana ne bi sprijemala na rešetko, storite naslednje:

- Hrano rahlo naoljite s čopičem preden jo položite na žar. Lahko naoljite tudi rešetke same.
- Hrane ne obračajte prehitro. Najprej počakajte, da se dodobra segreje.

6.3. Kako preprečimo, da ogenj vzplameni

Ko ogenj vzplameni, se med pečenjem pojavijo nenadni plameni, ki vstanejo iz kurišča. Običajno jih povzročijo maščoba, ki se odceja, ali marinada.

Med pečenjem lahko ogenj vzplamti. To je običajen pojav. Vendar ti izbruhi lahko povečajo temperaturo posode in lahko pride do gorenja nakopičene maščobe.

Kako lahko preprečite izbruhe?

- Poskrbite, da bo posoda čista še preden začnete s peko. Priporočamo, da kurišče očistite po vsaki uporabi.
- Z mesa odstranite odvečno maščobo in marinado. Za marinirano meso lahko uporabite tudi žar ploščo, priloženo k tej napravi.

7. VZDRŽEVANJE NAPRAVE

1. Počakajte, da se ogenj popolnoma ugasne in žar popolnoma ohladi.
2. Za čiščenje notranje posode in žara iz nerjavečega jekla uporabite enega od številnih dodatkov Barbecue. Uporabite mehko gobo ali krpo. Notranja posoda iz nerjavečega jekla mrežne rešetke so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
3. Očistite zunanjo keramično posodo s krpo ali gobo in blago tekočino za pomivanje posode, ko se popolnoma ohladi. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali abrazivnih ali kovinskih gob, saj lahko poškodujejo emajl.
4. Vse dele temeljito sperite in dobro posušite preden napravo shranite.

8. SHRANJEVANJE NAPRAVE

Ko se naprava popolnoma ohladi in jo očistite, jo shranite v zaprtem prostoru.

9. NAROČANJE REZERVNIH DELOV

Dele, ki so izpostavljeni ognju ali močni vročini, bo sčasoma treba zamenjati. Kako naročiti rezervne dele :

1. Poiščite referenčno številko dela, ki ga potrebujete. Seznam vseh referenčnih številok najdete pod povečanim prikazom skic v drugem delu tega priročnika in na spletni strani [www. barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Če ste napravo registrirali na spletu, se bo ustrezen seznam samodejno prikazal v vašem računu MyBarbecue. Rezervne dele lahko naročite tudi prek vašega računa.

2. Rezervni del naročite na spletnem mestu www.barbecue.com ali na prodajnem mestu. Garancijske dele lahko naročite samo na vašem prodajnem mestu.

10. GARANCIJA

10.1. Kaj zajema garancija

Za napravo velja garancija za obdobje dveh let od datuma nakupa. Ta garancija zajema vse proizvodne napake pod naslednjimi pogoji:

- ste napravo uporabljali, sestavili in vzdrževali v skladu z navodili v tem priročniku. Škoda, ki nastane zaradi napačne uporabe, nepravilnega sestavljanja ali nepravilnega vzdrževanja, se ne šteje za proizvodno napako.
- Predložite lahko potrdilo in edinstveno serijsko številko naprave. Ta serijska številka je sestavljena iz 16 števk. To številko lahko najdete:
 - v tem priročniku
 - na embalaži naprave,
 - na dnu stojala naprave
- Oddelek za zagotavljanje kakovosti pri podjetju Barbecue bo preveril, ali so deli okvarjeni in ali so se izkazali za okvarjene med običajno uporabo, pravilnim sestavljanjem in ustreznim vzdrževanjem.

Če eden od teh pogojev ni izpolnjen, garancije ne boste mogli uveljavljati. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo okvarjenih delov.

10.2. Česa garancija ne zajema

Naslednje poškodbe in napake garancija ne zajema :

- Običajna obraba (rjavenje, deformacije, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni odprtemu ognju ali izjemo visokim temperaturam. Te dele je treba kdaj pa kdaj zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, do katerih lahko pride med proizvodnim postopkom. Te nepravilnosti se ne štejejo za proizvodne napake.
- Vsa škoda, ki nastane zaradi pomanjkljivega vzdrževanja, neustreznega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb na predhodno sestavljenih delih.
- Kakršna koli škoda, ki nastane zaradi napačne uporabe naprave (uporaba, ki ni v skladu z navodili v tem priročniku, uporaba v komercialne namene, uporaba kot kurilna košara itd.).
- Vsa posledična škoda, ki nastane na napravi zaradi nepremišljene ali neustrezne uporabe.
- Rja ali razbarvanje, ki sta posledica zunanjih vplivov, uporabe agresivnih čistilnih sredstev, izpostavljenosti kloru itd. Ta škoda se ne šteje za proizvodno napako.
- Posebni preventivni ukrepi za keramiko (neupoštevanje naslednjega ni zajeto v garanciji): Ročno izdelana keramika lahko, ko je izpostavljena visoki vročini, čez čas razpoka čez čas. To je značilno za izdelek in ne spada v garancijo.


CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

1. ZAREGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Děkujeme, že jste si zakoupili gril Barbecue. Doufáme, že ho budete POUŽÍVAT rádi a že s ním zažijete mnoho hezkých chvil! Svůj zážitek můžete vylepšit zaregistrováním grilu na internetu, čímž získáte mnoho výhod.

- Získáte přístup ke kompletní elektronické uživatelské příručce, abyste se mohli seznámit se vším, co váš nový gril nabízí.
- Poskytujeme personalizovaný poprodejní servis, což znamená, že můžete rychle a snadno najít a objednat náhradní díly. Díky tomu můžete ze záručního servisu získat maximum..
- O aktualizacích produktů budete průběžně informováni.
- Dozvíte se mnoho nových tipů a triků.

 Další informace o registraci vašeho grilu najdete na www.barbecue.com.


 Barbecue respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudeme nikdy prodávat, distribuovat ani sdílet s třetími stranami.

2. O TĚTO PŘÍRUČCE

Tato příručka se skládá ze dvou částí.


První část obsahuje obecné pokyny pro montáž, používání, údržbu a informace o záruce.

Část 2 (str. 56) obsahuje ilustrace, seznamy dílů a montážní výkresy.

 Pokud je v příručce ilustrace, která odpovídá konkrétnímu pokynu, budete na ni odkázáni tímto piktogramem tužky.

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte pokyny. Pokyny vždy pečlivě dodržujte. Montáž nebo používání spotřebiče jiným způsobem než způsobem uváděným v těchto pokynech může vést k požáru a věcným škodám.

 Na škody způsobené nedodržením pokynů (nesprávná montáž, nesprávné použití, nesprávná údržba atd.) se záruka nevztahuje.

- **VAROVÁNÍ!** Udržujte děti a zvířata v dostatečné vzdálenosti od grilu.
- **VAROVÁNÍ!** Tento gril může být velmi horký, nepokoušejte se jej přesouvat, když je používán.
- Pokud se potřebujete dotknout horkých částí, použijte odpovídající ochranu.
- Pokud je gril v provozu, udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, hořlavých kapalin a roztavitelných předmětů.
- **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte denaturovaný alkohol, benzín nebo jiné hořlavé kapaliny k (opětovnému) zapálení grilu! Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3!
- **VAROVÁNÍ!** Nezačínajte grilovat, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. To obvykle trvá zhruba 15 minut.
- Při používání nenechávejte gril bez dozoru.
- Při používání grilu mějte poblíž kbelík s vodou nebo pískem, zejména ve velmi horkých dnech a v suchém prostředí.
- Nepoužívejte gril uvnitř! Spotřebič je určen pouze k venkovnímu použití. Používáte-li gril uvnitř, dokonce i v garáži, uzavřeném prostoru nebo kůlně, riskujete otravu oxidem uhelnatým.

Při výběru místa pro gril mějte na paměti následující pokyny:

- Umístěte gril nejméně tři metry od budovy na otevřené a dobře větrané prostranství.
- Neumisťujte gril pod převislé konstrukce (verandy, přístřešky atd.) nebo pod listovní.

- Gril umístěte na rovný a stabilní povrch.
- Neumisťujte spotřebič na pohyblivé vozidlo (lodě, přívěsy atd.).

4. MONTÁŽ GRILU


4.1. Bezpečnostní pokyny

- Odstraňte všechny obaly.
- Při montáži grilu na něm neprovádějte žádné úpravy. Žádné části grilu není povoleno upravovat; je to velmi nebezpečné.
- Pokyny vždy pečlivě dodržujte.
- Uživatel odpovídá za správnou montáž grilu. Na poškození způsobené nesprávnou montáží se nevztahuje záruka.

4.2. Montáž grilu

1. Před použitím umístěte gril na rovný a stabilní povrch.

2. Smontujte gril podle montážních výkresů.


 Montážní výkresy najdete ve druhé části této příručky (str. 58) po rozložení výkresu vašeho spotřebiče.


5. PŘÍPRAVA GRILU K POUŽITÍ

Budete potřebovat vodu, dřevěné uhlí, popřípadě brikety, podpalovač nebo troudu a dlouhou zápalku.


5.1. Jaký druh uhlí bych měl použít?

Gril zapalujte vždy klasickým uhlím, nikdy jej nezapalujte briketami. Až když je gril zažehnutý můžete přidat brikety. K zapálení grilu používejte kvalitní dřevěné uhlí, nejlépe takové, které vyhovuje normě EN 1860-2.

 Před uskladněním pytel s dřevěným uhlím řádně uzavřete. Dřevěné uhlí vždy skladujte na suchém místě, dřevěné uhlí neskladujte ve sklepě.

 Mísu je povoleno plnit dřevěným uhlím maximálně do 50 % (viz přehled níže). Přeplnění mísy může vážně poškodit gril důsledkem extrémního žáru.

| Typ | Max. hmotnost |
|------|--|
| Joya | Max. 0,3 kg dřevěného uhlí nebo 9 briket |


 Při grilování nespalujte dřevo, protože by teplota byla příliš vysoká a gril by se poškodil.

5.2. Příprava.


1. Zajistěte ochranu stolu.
2. Položte na stůl keramickou misku a nalijte do ní maximálně 0,5 l vody. (obr. 1)
3. Do keramické misky vložte nerezovou vnitřní mísu. (obr. 2)

5.3. Osvětlení grilu.

1. Dno nerezové vnitřní mísy pokryjte dřevěným uhlím. (obr. 3)
 - Při zapalování grilu nepoužívejte příliš mnoho uhlí.
 - Později můžete přidat kousky dřevěného uhlí nebo brikety.
2. Umístěte podpalovač nebo troudu mezi jednotlivé kusy uhlí a zapalte je dlouhou zápalkou. (obr. 4)
3. Počkejte 15 minut, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva bílého popela. (U briket tento proces trvá přibližně 30 minut).

 Při prvním použití grilu jej musíte nechat hořet po dobu 30 minut. Tím se z grilu odstraní všechny zbytky maziva z výroby.

 Rošt na gril zatím nepokládejte. Mohl by se delším působením žáru deformovat.

 **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte denaturovaný alkohol, benzín nebo jiné hořlavé kapaliny k (opětovnému) zapálení grilu! Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3!



VAROVÁNÍ! Nezačínajte grilovat, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. Tento proces trvá obvykle 15 minut (u dřevěného uhlí) až 30 minut (u briket).

4. Umístěte rošt (obr. 5a) a případně plancha desku (obr. 5b) na vnitřní mísu a začněte grilovat.

6. UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

6.1. Ochrana před spálením jídla

- Nikdy nezačínajte grilovat, pokud z nerezové mísy šlehají plameny. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.

6.2. Ochrana před přilnutím potravin

Aby se jídlo nelepilo na rošt:

- Před vložením na rošt jej lehce potřete olejem za použití štětce. Stejně tak můžete olejem potřít také gril.
- Jídlo neotáčejte příliš rychle. Nejprve jej nechte důkladně prohřát.

6.3. Ochrana před vzplanutím

Vzplanutím se rozumí náhlé šlehání plamenů z mísy během grilování. Obvykle je vzplanutí způsobeno kapáním tuku nebo marinády.

Při grilování může ke vzplanutí dojít. Jedná se o zcela normální jev. Příliš častá vzplanutí však zvyšují teplotu mísy a mohou zapálit nahromaděný tuk.

Jak lze vzplanutí zabránit?

- Před grilováním se ujistěte, že je mísa čistá. Po každém použití doporučujeme mísu vyčistit.
- Z masa odstraňte přebytečný tuk a marinádu. Můžete také použít plancha talíř dodávaný s tímto zařízením na marinované maso.

7. ÚDRŽBA GRILU

1. Počkejte, dokud oheň úplně nezhasne a gril zcela nevychladne.
2. K čištění nerezové vnitřní mísy a roštu používejte jeden z mnoha doplňků Barbecue. Vždy používejte měkké houbičky nebo hadříky. Nerezovou vnitřní mísu a rošt lze mýt v myčce.
3. Po úplném vychladnutí vyčistěte keramickou vnější miskou hadříkem nebo houbičkou a jemným čistícím prostředkem na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky ani abrazivní nebo kovové houby, protože by mohly poškodit sklovinu.
4. Před uskladněním důkladně opláchněte všechny části a dobře je osušte.

8. SKLADOVÁNÍ GRILU

Po úplném vychladnutí spotřebiče a jeho vyčištění jej uložte do vnitřních prostor.

9. OBJEDNÁVÁNÍ NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Díly, které jsou vystavovány ohni nebo silnému teplu, bude jednou potřeba vyměnit. Jak objednat náhradní díly:

1. Najděte referenční číslo dílu, který potřebujete. Podrobnými nákresy ve druhé části této příručky a na www.barbecue.com je seznam všech referenčních čísel.



Pokud jste si gril zaregistrovali online, ve vašem účtu MyBarbecue se automaticky zobrazí příslušný seznam. Náhradní díly si můžete objednat také prostřednictvím svého účtu.

2. Objednejte si náhradní díl na www.barbecue.com nebo u vašeho prodejce. Díly, na které se vztahuje záruka, lze objednat pouze u vašeho prodejce.

10. ZÁRUKA

10.1. Na co se záruka vztahuje

Na vaše zařízení se vztahuje dvouletá záruka počínající dnem nákupu. Tato záruka se vztahuje na všechny výrobní vady, pokud:

- Jste gril používali, montovali a udržovali v souladu s pokyny obsaženými v této příručce. Poškození způsobené nesprávným používáním, nesprávnou montáží nebo nesprávnou údržbou se nepovažuje za výrobní vadu.
- Pro dokázání záruky můžete předložit účtenku a jedinečné sériové číslo vašeho grilu. Toto sériové číslo sestává z 16 číslic. Toto číslo najdete:
 - v této příručce
 - na obalu, ve kterém byl váš gril dodán
 - na spodní straně nohy spotřebiče
- Oddělení kvality Barbecue potvrdí, že součásti jsou vadné a že se ukázaly jako vadné při běžném používání, správné montáži a řádné údržbě.

Pokud nespĺňujete některou z těchto podmínek, záruka se na vás nevztahuje. Záruka je ve všech případech omezena na opravu nebo výměnu vadných dílů.

10.2. Na co se záruka nevztahuje

Záruka se nevztahuje na následující poškození a vady :

- Normální opotřebení (rez, deformace, změna barvy atd.) dílů, které jsou přímo vystavovány ohni nebo intenzivnímu žáru. Tyto díly bude třeba čas od času vyměnit.
- Vizuální nesrovnalosti, které jsou vlastní výrobnímu procesu. Tyto nesrovnalosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Veškerá poškození způsobená nesprávnou údržbou, nesprávným skladováním, nesprávnou montáží nebo úpravami předem smontovaných dílů.
- Veškerá poškození způsobená nesprávným použitím grilu (nepoužívání podle pokynů v této příručce, používání pro komerční účely, používání jako ohniště atd.).
- Veškerá následná poškození způsobená neopatrným nebo neodpovídajícím použitím grilu.
- Rez nebo změna barvy v důsledku působení vnějších faktorů, použití agresivních čistících prostředků, vystavení chlóru atd. Tato poškození nejsou považována za výrobní vadu.
- Zvláštní preventivní opatření pro keramiku (na nedodržení následujících ustanovení se záruka nevztahuje): Ručně vyrobená keramika může při vystavení vysokému teplu po čase prasknout. Jedná se o neodmyslitelnou součást produktu a nespádá pod záruku.


MT - GWIDA GHALL-UTENT

1. IRREGISTRA L-APPARAT TIEGHEK

Grazzi talli xtrajt barbecue Barbecue. Nisperaw li tiehu pjaċir tużah u tgawdih għal hafna żmien! Tista' tottimizza l-esperjenza tiegħek billi tirreġistra l-barbecue tiegħek online biex tiehu vantaġġ mill-hafna benefiċċji.

- Tikseb aċċess għall-gwida tal-utent sħiħa online, sabiex tkun tista' ssir taf dak kollu li hemm x'titgħallem dwar l-apparat tiegħek
- Ahna nipprovdulek servizz ta' wara l-bejgħ personalizzat, li jfisser li tista' ssib u tordna spare parts malajr u faċilment. Dan jippermettilek li tiehu l-aħjar li tista' mis-servizz tal-garanzija.
- Tinżamm infurmat dwar l-aġġornamenti tal-prodott.
- Tiehu hafna pariri u suġġerimenti godda.


 Għal aktar informazzjoni dwar ir-registrazzjoni tal-apparat tiegħek, żur www.barbecue.com.

 Barbecue jirrispetta l-privatezza tiegħek. Id-data tiegħek qatt m'hi se tinbiegħ, titqassam jew tinqasam ma' partijiet terzi.

2. DWAR DIN IL-GWIDA


Din il-gwida tikkonsisti f'żewġ partijiet. Il-Parti 1 fiha struzzjonijiet ġenerali dwar l-immuntar, l-użu, il-manutenzjoni u l-garanzija.

Il-Parti 2 (p. 56) fiha illustrazzjonijiet, listi ta' partijiet, u tpinġijiet tal-assemblaġġ.

 Jekk ikun hemm illustrazzjoni li tikkorrispondi ma' struzzjoni speċifika fil-manwal, issirlek referenza għaliha b'din il-pittogramma ta' lapas.

3. STRUZZJONIJIET DWAR IS-SIGURTÀ

Aqra l-istruzzjonijiet qabel tuża l-apparat. Dejjem segwi l-istruzzjonijiet b'attenzjoni. L-immuntar jew l-użu tal-apparat b'mod li ma jaqbilx mal-istruzzjonijiet jista' jirriżulta f'nar u ħsara materjali.

 Ħsara kkawżata jekk ma ssegwix l-istruzzjonijiet (assemblaġġ mhux korrett, użu hażin, manutenzjoni hażina eċċ.) mhix koperta mill-garanzija.

- TWISSIJA! Żomm lit-tfal u lill-annimali domestiċi 'l bogħod mill-barbecue.
- TWISSIJA! Dan il-barbecue jiġi jaħraq hafna, tippruvax iċċaqlaqu meta jkun qed jintuża.
- Uża protezzjoni xierqa meta jkollok bżonn tmiss partijiet jaħraq.
- Żomm materjali li jaqbd u, likwidi li jaqbd u oġġetti li jinħallu f'distanza sigura mill-apparat meta jkun qed jintuża.
- TWISSIJA! Tużax alkohol snaturat, petrol jew likwidi oħra li jaqbd u biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Għandek tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!
- TWISSIJA! Tibdiex il-barbecue qabel ma l-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmiel. Dan ġeneralment jiehu madwar 15-il minuta.
- Thallix il-barbecue waħdu meta tkun qed tużah.
- Żomm barmil ilma jew ramel fil-viċin meta tuża l-apparat, speċjalment fi granet shan hafna u f'ambjenti niexfa.
- Tużahx ġewwa! Uża l-apparat barra biss. Jekk tuża l-apparat ġewwa, anki f'garaxx, spazju magħluq jew kamra (shed), turriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju.

Ikkunsidra dan li ġej meta tagħzel post:

- Poġġi l-apparat mill-inqas tliet metri 'l bogħod mill-bini f'post miftuħ u ventilat tajjeb.
- Tpoġġix il-barbecue taħt struttura li tgħattih minn fuq (veranda, xi kenn, eċċ.) jew taħt xi weraq.
- Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli.
- Tpoġġix l-apparat fuq vettura li tiċċaqlaq (dghajsa, karru, eċċ.).


4. L-IMMUNTAR TAL-APPARAT

4.1. Struzzjonijiet dwar is-sigurtà

- Neħhi l-imballaġġ kollu.
- M'għandekx tagħmel modifiki fl-apparat meta timmuntah. M'għandekx tagħmel tibdil f'xi waħda mill-partijiet tal-apparat; dan huwa perikoluż hafna.
- Dejjem segwi l-istruzzjonijiet tal-immuntar bir-reqqa.
- L-utent huwa responsabbli għall-immuntar tajjeb tal-apparat. Ħsara kkawżata minn immuntar mhux korrett mhix koperta mill-garanzija.

4.2. Biex timmonta l-apparat

1. Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli qabel l-użu.
2. Arma l-apparat kif muri fuq it-tpinġijiet tal-immuntar.


 Tista' ssib it-tpinġijiet tal-immuntar fit-tieni parti ta' din il-gwida (p. 58), wara d-dijagramma kompożittiva tat-tagħmir tiegħek.


5. THEJJJA TAL-APPARAT GHALL-UŻU

Għandek bżonn ilma, faħam tal-kannol, briquettes jekk mixtieq, kubi tal-firelighters jew lixxa tan-nar, u sulfarina twila.


5.1. Liema tip ta' faħam tal-kannol għandi nuża?

Dejjem ixgħel l-apparat tiegħek bil-faħam tal-kannol tradizzjonali, qatt bil-briquettes. Meta l-apparat tiegħek jinxtgħel, tista' żżid il-briquettes. Uża faħam tal-kannol ta' kwalità tajba biex tixgħel l-apparat, preferibbilment faħam tal-kannol li jikkonforma ma' EN 1860-2.

 Aghlaq il-borża tal-faħam tal-kannol sewwa qabel taħzinha. Dejjem aħzen il-faħam tal-kannol f'post xott, taħzin il-faħam tal-kannol f'kantina (basement).

 Massimu ta' 50% (ara l-ħarsa ġenerali hawn taħt) tar-reċipjent jista' jimtela bil-faħam tal-kannol. Mili żejjed tar-reċipjent jista' jikkawża ħsara serja lill-barbecue tiegħek minħabba s-shana estrema.

| Tip | Piż massimu |
|------|---|
| Joya | Massimu ta' 0.3kg faħam tal-kannol jew 9 briquettes |


 Tqabbadx injam fil-barbecue tiegħek għax it-temperatura toghla wisq u tagħmel ħsara lill-barbecue tiegħek.


5.2. Thejjja.


1. Ipproteġi l-mejda tiegħek.
2. Poġġi r-reċipjent taċ-ċeramika tiegħek fuq il-mejda u ferra' massimu ta' 0.5L ilma. (Fig. 1)
3. Poġġi r-reċipjent ta' ġewwa tal-azzar inossidabbli fir-reċipjent taċ-ċeramika. (Fig. 2)


5.3. Kif tixgħel l-apparat.

1. Għatti l-qiegħ tar-reċipjent ta' ġewwa tal-azzar inossidabbli bil-faħam tal-kannol. (Fig. 3)
 - Tużax wisq faħam tal-kannol meta tixgħel il-barbecue.
 - Tista' żżid biċċiet tal-faħam jew briquettes aktar tard.
2. Poġġi l-kubi tal-firelighter jew il-lixxa tan-nar bejn il-biċċiet tal-faħam tal-kannol u ixgħelhom b'sulfarina twila. (Fig. 4)
3. Stenna 15-il minuta sakemm jiffurma saff ta' rmiel abjad fuq il-faħam tal-kannol. (Fil-każ tal-briquettes hemm bżonn ta' iktar hin, madwar 30 minuta).

 L-ewwel darba li tuża l-apparat, trid thallix jaqbad għal 30 minuta. Dan inehhi kwalunkwe grass tal-manifattura li jifdal mill-apparat.

 Tpoġġix il-gradilja fuq l-apparat għalissa. Gradilja vojta tista' titgħawweġ meta tinżamm fuq is-shana għal hin twil wisq.

 **TWISSIJA!** Tużax alkoħol snaturat, petrol jew likwidi oħra li jaqbd u biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Trid tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!

 **TWISSIJA!** Tibdiex il-barbecue qabel ma l-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmied. Ġeneralment hemm bżonn madwar 15-il minuta għall-faħam tal-kannol u 30 minuta għall-briquettes.

4. Poġġi l-grill (Fig. 5a), u, jekk mixtieq, il-planċa plate (Fig. 5b) fuq ir-riċipjent ta' ġewwa u ibda ggrilja.

6. PARIRI U SUĖĠERIMENTI UTLI

6.1. Prevenzjoni tal-ikel milli jinħaraq

- Qatt m'għandek tibda tigrilja meta jkun għad hemm fjammi fl-iskutella tal-azzar inossidabbli. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.

6.2. Kif tipprevjeni l-ikel milli jeħel

Biex tevita li l-ikel tiegħek jeħel mal-gradilja:

- Idlek f'it żejt mal-ikel b'pinzell qabel tpoġġih fuq il-gradilja. Tista' wkoll tidlek f'it żejt mal-gradilja nfisha.
- Idawwarx l-ikel malajr wisq. L-ewwel ħallih jishon sewwa.

6.3. Prevenzjoni ta' fjammi kbar f'daqqa (flare-ups)

Flare-ups huma fjammi li jtilgħu għall-għarrieda mir-riċipjent meta tkun qed tigrilja. Ġeneralment dawn ikunu kkawżati mit-taqir tax-xaħam jew l-immarinar.

Jistgħu jirriżultaw fjammi kbar f'daqqa meta tkun qed tigrilja. Dan normali li jiġri. Madankollu, eċċess ta' fjammi kbar f'daqqa jzid it-temperatura tar-riċipjent u jista' jqabba ix-xaħam akkumulat.

Kif tista' tipprevjeni fjammi kbar f'daqqa?

- Kun żgur li r-riċipjent ikun nadif qabel tibda tigrilja. Nirrakkomandaw li tnaddaf ir-riċipjent wara kull użu.
- Nehħi x-xaħam u l-immarinar żejjed mil-laħam. Tista' wkoll tuża l-planċa plate fornut ma' dan l-apparat għal-laħam immarinat.

7. MANUTENZJONI TAL-APPARAT

1. Stenna sakemm in-nar jintefa kompletament u l-barbecue jiksaħ totalment.
2. Biex tnaddaf ir-riċipjent ta' ġewwa tal-azzar inossidabbli u l-gradilja tal-barbecue, uża wieħed mill-ħafna aċċessorji ta' Barbecue. Uża sponża jew biċċa ċarruta ratba. Ir-riċipjent ta' ġewwa tal-azzar inossidabbli u l-gradilja tal-barbecue jistgħu jinħaslu fid-dishwasher.
3. Wara li jkun kesah kompletament, naddaf ir-riċipjent ta' barra taċ-ċeramika b'ċarruta jew sponża u likwidu ħafif tal-ħasil tal-platti. Tużax prodotti tat-tindif li joborxu jew sponż li joborxu jew tal-metall għax jistgħu jagħmlu ħsara lill-enamel.
4. Laħlaħ il-partijiet kollha sewwa u nixxfhom sew qabel taħzen l-apparat.

8. KIF TAĤZEN L-APPARAT

Wara li l-apparat ikun kesah kompletament u ġie mnaddaf, aħżnu ġewwa.

9. ORDNI TA' SPARE PARTS

Partijiet li huma esposti għan-nar jew sħana intensa eventwalment ikollhom bżonn jiġu ssostitwiti. Kif tordna l-ispare parts:

1. Sib in-numru ta' referenza tal-parti li għandek bżonn. Hemm lista tan-numri ta' referenza kollha taħt id-dijagrammi kompożittivi fit-tieni parti ta' din il-gwida u fuq www.barbecue.com.



Jekk irregjistrajt l-apparat tiegħek online, il-lista t-tajba tidher awtomatikament fil-kont MyBarbecue tiegħek. Tista' wkoll tordna spare parts permezz tal-kont tiegħek.

2. Ordna l-ispare part permezz ta' www.barbecue.com jew fil-punt tal-bejgħ tiegħek. Partijiet taħt garanzija jistgħu jiġu ordnati biss permezz tal-punt tal-bejgħ tiegħek.

10. GARANZIJA

10.1. Kopert

L-apparat tiegħek għandu garanzija ta' sentejn, li tibda mid-data tax-xiri. Din il-garanzija tkopri d-difetti kollha tal-manifattura, sakemm:

- int tkun użajt, immuntajt u żammejt l-apparat tiegħek skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal. Ħsara li tirriżulta minn użu ħażin, immuntar ħażin jew manutenzjoni ħażina mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.
- Tista' tippreżenta l-irċevuta u n-numru tas-serje uniku tal-apparat tiegħek. Dan in-numru tas-serje jikkonsisti f'16-il ċifra. Se ssib dan in-numru:
 - fuq dan il-manwal
 - fuq l-imballaġ li ġie mal-apparat tiegħek
 - fil-qiegħ tas-sieq tal-apparat
- Id-dipartiment tal-kwalità ta' Barbecue se jikkonferma li l-partijiet huma difettużi u li rriżultaw difettużi taħt użu normali, immuntar korrett u manutenzjoni xierqa.

Jekk waħda minn dawn il-kundizzjonijiet ma tiġix sodisfatta, m'intix kopert mill-garanzija. Fil-każijiet kollha, il-garanzija hija limitata għat-tiswija jew it-tibdil ta' partijiet difettużi.

10.2. Mhux kopert

Il-ħsara u d-difetti li ġejjin ma humiex koperti mill-garanzija:

- Tkagħbir bl-użu normali (sadiid, deformazzjoni, tibdil fil-kuluri eċċ.) ta' partijiet li huma direttament esposti għan-nar jew sħana intensa. Dawn il-partijiet ikollhom jinbidlu minn żmien għal żmien.
- Irregolaritajiet viżivi li huma inerenti fil-proċess tal-manifattura. Dawn l-irregolaritajiet mhumix meqjusa bħala difetti tal-manifattura.
- Il-ħsara kollha kkawżata minn manutenzjoni inadegwata, ħażna mhux korretta, immuntar ħażin jew modifiki magħmula lill-partijiet immuntati minn qabel.
- Il-ħsara kollha kkawżata mill-użu ħażin tal-apparat (li ma tużax skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal, li tużax għal skopijiet kummerċjali, li tużax bħala basket tan-nar eċċ.).
- Il-ħsara konsegwenzjali kollha kkawżata minn użu traskurat jew mhux konformi tal-apparat.
- Sadiid jew tibdil fil-kulur bħala riżultat ta' fatturi esterni, użu ta' prodotti aggressivi tat-tindif, esponiment għall-kloru eċċ. Din il-ħsara mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.
- Miżuri preventivi speċjali għaċ-ċeramika (in-nuqqas ta' konformità ma' dan li ġej mhuwiex kopert taħt il-garanzija): lċ-ċeramika magħmula bl-idejn tista' tfaqqaq maż-żmien meta tkun esposta għal sħana kbira. Dan huwa inerenti għall-prodott u ma jaqax taħt il-garanzija.


ΕΛ - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ


1. ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψησταριά της Barbecue

Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση της και να έχετε πολλές ευχάριστες στιγμές με αυτήν! Μπορείτε να αξιοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο την εμπειρία σας, καταχωρώντας διαδικτυακά την ψησταριά σας προκειμένου να λάβετε μια πληθώρα οφελών.

- Αποκτάτε πρόσβαση στον πλήρη διαδικτυακό οδηγό χρήσης, ώστε να μπορείτε να μάθετε τις λεπτομέρειες της συσκευής σας.
- Σας παρέχουμε εξατομικευμένη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, που σημαίνει ότι μπορείτε να βρείτε και να παραγγείλετε ανταλλακτικά γρήγορα και εύκολα. Αυτό σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε στο έπακρο την υπηρεσία εγγύησης.
- Λαμβάνετε ενημερώσεις για τα προϊόντα.
- Μαθαίνετε πολλές νέες συμβουλές και κόλπα.


 Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την καταχώρηση της συσκευής σας, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.barbecue.com.

 Η Barbecue σέβεται τα προσωπικά σας δεδομένα. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, διανεμηθούν ή κοινοποιηθούν σε τρίτους.

2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΥΤΟΝ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ


Αυτός ο οδηγός αποτελείται από δύο μέρη. Το Μέρος 1 περιέχει γενικές οδηγίες συναρμολόγησης, χρήσης, συντήρησης και εγγύησης.

Το Μέρος 2 (σελ. 56) περιέχει εικόνες, λίστες εξαρτημάτων και σχέδια συναρμολόγησης.

 Εάν υπάρχει μια εικόνα που αντιστοιχεί σε μια συγκεκριμένη οδηγία στον οδηγό, θα σας παραπέμψει σε αυτήν αυτό το εικονόγραμμα μολυβιού.

3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες. Η συναρμολόγηση ή η χρήση της συσκευής με τρόπο που αποκλίνει από τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και υλικές ζημιές.

 Δεν καλύπτεται από την εγγύηση ζημιά που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών (εσφαλμένη συναρμολόγηση, κακή χρήση, ακατάλληλη συντήρηση κ.λπ.).

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η ψησταριά ζεσταίνεται υπερβολικά, μην επιχειρήσετε να τη μετακινήσετε όταν χρησιμοποιείται.
- Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη προστασία όταν πρέπει να αγγίξετε ζεστά μέρη.
- Διατηρείτε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα υγρά και διαλυτά αντικείμενα σε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ενισχύσετε την καύση στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο προσανάματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο έως ότου στα κάρβουνα να έχει αναπυχθεί ένα στρώμα στάχτης. Συνήθως, αυτό διαρκεί περίπου 15 λεπτά.
- Μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

- Έχετε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, ειδικά σε πολύ ζεστές μέρες και σε ξηρά περιβάλλοντα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους! Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Εάν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ, κλειστό μέρος ή υπόστεγο, θα κινδυνεύσετε να δηλητηριαστείτε από μονοξείδιο του άνθρακα.

Λάβετε υπόψη τα ακόλουθα κατά την επιλογή μιας τοποθεσίας:

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον τριών μέτρων από ένα κτίριο σε έναν ανοιχτό και επαρκώς αεριζόμενο χώρο.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά κάτω από προεξέχουσα κατασκευή (βεράντα, σκέπαστρο κ.λπ.) ή κάτω από φυλλώματα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε κινούμενο όχημα (σκάφος, ρυμουλκούμενο κ.λπ.).


4. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

4.1. Οδηγίες για την ασφάλεια

- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.
- Μην κάνετε τροποποιήσεις στη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Δεν πρέπει να κάνετε αλλαγές σε κανένα από τα μέρη της συσκευής. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο.
- Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιά που προκλήθηκε από εσφαλμένη συναρμολόγηση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

4.2. Για τη συναρμολόγηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη χρήση.
2. Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως φαίνεται στα σχέδια συναρμολόγησης.


 Μπορείτε να βρείτε τα σχέδια συναρμολόγησης στο δεύτερο μέρος αυτού του οδηγού (σελ. 58), μετά το αναλυτικό σχέδιο της συσκευής σας.


5. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Χρειάζεστε νερό, κάρβουνο, μπρικέτες (αν θέλετε), κύβους ή ξυλάκια προσανάματος, και ένα μακρύ σπίρτο.


5.1. Ποιον τύπο κάρβουνου πρέπει να χρησιμοποιήσω;

Πάντα να ανάβετε τη συσκευή σας με κάρβουνα, ποτέ με μπρικέτες. Όταν η συσκευή σας είναι αναμμένη, μπορείτε να προσθέσετε μπρικέτες. Χρησιμοποιήστε κάρβουνα καλής ποιότητας για να ανάψετε τη συσκευή, κατά προτίμηση κάρβουνα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-2.

 Κλείστε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα πριν την αποθηκεύσετε. Να αποθηκεύετε πάντα τα κάρβουνα σε ξηρό μέρος, μην αποθηκεύετε τα κάρβουνα σε υπόγεια.

 Μέχρι το 50% (βλ. επισκόπηση παρακάτω) της λεκάνης μπορεί να γεμίσει με κάρβουνα. Η υπερπλήρωση της λεκάνης μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας λόγω της υπερβολικής θερμότητας.

| Τύπος | Μέγιστο βάρος |
|-------|--|
| Joya | Έως 0,3 κιλά κάρβουνου ή 9 μπρικέτες |


 Μην καίτε ξύλο στην ψησταριά επειδή η θερμοκρασία θα αυξηθεί πολύ και θα προκαλέσει ζημιά στην ψησταριά σας.


5.2. Προετοιμασία.


1. Προστατέψτε το τραπέζι σας.
2. Τοποθετήστε την κεραμική λεκάνη σας στο τραπέζι και μεταφέρετε σε αυτήν το πολύ 0,5 λίτρα νερού. (Εικ. 1)
3. Τοποθετήστε την ανοξειδωτή εσωτερική λεκάνη στην κεραμική λεκάνη. (Εικ. 2)


5.3. Άναμμα της συσκευής.

1. Καλύψτε το κάτω μέρος της ανοξειδωτής εσωτερικής λεκάνης με κάρβουνο. (Εικ.)
 - Μη χρησιμοποιείτε πάρα πολλά κάρβουνα όταν ανάβετε την ψησταριά.
 - Μπορείτε να προσθέσετε κάρβουνα ή μπρικέτες αργότερα.
2. Τοποθετήστε τους κύβους ή τα ξυλάκια προσανάμματος μεταξύ των κομματιών κάρβουνου και ανάψτε τα με ένα μακρύ σπίρτο. (Εικ. 4)
3. Περιμένετε 15 λεπτά έως ότου τα κάρβουνα καλυφθούν με ένα στρώμα λευκής στάχτης. (Χρειάζεται παραπάνω χρόνος αν χρησιμοποιείτε μπρικέτες, περίπου 30 λεπτά).

 Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να την αφήσετε να κάψει για 30 λεπτά. Με αυτό απομακρύνονται τυχόν κατάλοιπα γράσων κατασκευής από τη συσκευή.

 Μην τοποθετήσετε τη σχάρα στη συσκευή ακόμη. Μια κενή σχάρα μπορεί να παραμορφωθεί εάν παραμείνει πάνω από τα κάρβουνα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ενισχύσετε την καύση στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο έως ότου τα κάρβουνα να έχουν καλυφθεί με ένα στρώμα στάχτης. Συνήθως, χρειάζονται περίπου 15 λεπτά για τα κάρβουνα και 30 λεπτά για τις μπρικέτες.

4. Τοποθετήστε τη σχάρα (Εικ. 5α) και, εάν θέλετε, την πλάντσα (Εικ. 5β) στην εσωτερική λεκάνη και ξεκινήστε το ψήσιμο.

6. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΠΑ

6.1. Αποτροπή καψίματος των τροφίμων

- Ποτέ μην ξεκινήσετε να ψήνετε στη σχάρα όταν υπάρχουν ακόμα φλόγες στην ανοξειδωτή λεκάνη. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα από ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.

6.2. Αποτροπή κολλήματος των τροφίμων

Για να μην κολλήσουν τα τρόφιμα στη σχάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς τα τρόφιμα με ένα πινέλο προτού τα τοποθετήσετε στη σχάρα. Επίσης, μπορείτε να λαδώσετε και τη σχάρα.
- Μην γυρίζετε τα τρόφιμα πολύ γρήγορα. Αφήστε τα πρώτα να ζεσταθούν καλά.

6.3. Αποτροπή αναζωπυρώσεων

Οι αναζωπυρώσεις είναι ξαφνικές φλόγες που

πυροδοτούνται από τη λεκάνη όταν ψήνετε στη σχάρα. Συνήθως προκαλούνται από στάξιμο λίπους ή μαρινάδας. Όταν ψήνετε στη σχάρα, ενδέχεται να προκαλούνται αναζωπυρώσεις. Αυτό είναι φυσιολογικό. Ωστόσο, οι υπερβολικές αναζωπυρώσεις αυξάνουν τη θερμοκρασία της λεκάνης και μπορούν να προκαλέσουν πυροδότηση του συσσωρευμένου λίπους.

Πώς μπορείτε να αποτρέψετε τις αναζωπυρώσεις;

- Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη είναι καθαρή πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα. Συνιστούμε να καθαρίζετε τη λεκάνη μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος και τη μαρινάδα από το κρέας. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε την πλάντσα, που παρέχεται με αυτήν τη συσκευή, για το μαριναρισμένο κρέας.

7. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Περιμένετε έως ότου σβήσει πλήρως η φωτιά και κρυώσει εντελώς η ψησταριά.
2. Για να καθαρίσετε την ανοξειδωτή εσωτερική λεκάνη και τη σχάρα της ψησταριάς, χρησιμοποιήστε ένα από τα πολλά αξεσουάρ της Barbecook. Πάντα να χρησιμοποιείτε ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί. Η ανοξειδωτή εσωτερική λεκάνη και η σχάρα της ψησταριάς μπορεί να καθαριστεί σε πλυντήριο πιάτων.
3. Αφού κρυώσει εντελώς, καθαρίστε την κεραμική εξωτερική λεκάνη με ένα πανί ή σφουγγάρι και ήπιο υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού, λειαντικά σφουγγαράκια ή συρματάκια, καθώς μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στην επικάλυψη.
4. Ξεπλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα και στεγνώστε τα προτού αποθηκεύσετε τη συσκευή.

8. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αφού η συσκευή κρυώσει εντελώς και καθαριστεί, αποθηκεύστε τη σε εσωτερικό χώρο.

9. ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

Τα ανταλλακτικά που εκτίθενται σε φωτιά ή έντονη θερμότητα θα πρέπει τελικά να αντικαθίστανται. Για να παραγγείλετε ανταλλακτικά:

1. Βρείτε τον αριθμό αναφοράς του εξαρτήματος που χρειάζεστε. Υπάρχει μια λίστα με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από το αναλυτικό σχέδιο στο δεύτερο μέρος αυτού του οδηγού και στη διεύθυνση www.barbecook.com.



Εάν έχετε καταχωρήσει τη συσκευή σας διαδικτυακά, η σωστή λίστα θα εμφανιστεί αυτόματα στον λογαριασμό σας στο MyBarbecook. Μπορείτε επίσης να παραγγείλετε ανταλλακτικά μέσω του λογαριασμού σας.

2. Παραγγείλετε το ανταλλακτικό μέσω της διεύθυνσης www.barbecook.com ή στο σημείο πώλησης της περιοχής σας. Τα ανταλλακτικά που καλύπτονται από την εγγύηση μπορούν να παραγγελθούν μόνο μέσω του σημείου πώλησης της περιοχής σας.

10. ΕΓΓΥΗΣΗ

10.1. Κάλυψη

Η συσκευή σας διαθέτει εγγύηση δύο ετών, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα, υπό την προϋπόθεση ότι:

- Έχετε χρησιμοποιήσει, συναρμολογήσει και συντηρήσει τη συσκευή σας σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο. Ζημιά που προκύπτει από κακή χρήση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή ακατάλληλη συντήρηση δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.

- Μπορείτε να παρουσιάσετε την απόδειξη και τον μοναδικό σειριακό αριθμό της συσκευής σας. Αυτός ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 16 ψηφία. Θα βρείτε αυτόν τον αριθμό:
 - στο παρόν εγχειρίδιο
 - στη συσκευασία που συνοδεύει τη συσκευή σας
 - στο κάτω μέρος του ποδιού της συσκευής
 - Το τμήμα ποιότητας της Barbecook θα επιβεβαιώσει ότι τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά και ότι αποδείχθηκαν ελαττωματικά υπό κανονική χρήση, σωστή συναρμολόγηση και σωστή συντήρηση.
- Εάν ένας από αυτούς τους όρους δεν πληρούται, δεν καλύπτεστε από την εγγύηση. Σε όλες τις περιπτώσεις, η εγγύηση περιορίζεται στην επισκευή ή την αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων.

10.2. Δεν καλύπτονται

Οι ακόλουθες ζημιές και ελαττώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Κανονική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κ.λπ.) των εξαρτημάτων που εκτίθενται άμεσα σε φωτιά ή έντονη θερμότητα. Αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται περιστασιακά.
- Οπτικές ανωμαλίες που προκύπτουν κατά τη διαδικασία κατασκευής. Αυτές οι ανωμαλίες δεν θεωρούνται κατασκευαστικά ελαττώματα.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε ανεπαρκή συντήρηση, ακατάλληλη αποθήκευση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις στα προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση της συσκευής (δεν χρησιμοποιήθηκε σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, χρησιμοποιήθηκε για εμπορικούς σκοπούς, χρησιμοποιήθηκε ως τζάκι ανοιχτού τύπου κ.λπ.).
- Όλες οι επακόλουθες ζημιές που οφείλονται σε απρόσεκτη χρήση ή μη συμμόρφωση με τη χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός λόγω εξωτερικών παραγόντων, χρήσης ισχυρών καθαριστικών, έκθεσης σε χλώριο κ.λπ. Αυτή η ζημιά δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.
- Ειδικά προληπτικά μέτρα για τα κεραμικά μέρη (η μη συμμόρφωση με τα ακόλουθα δεν καλύπτεται από την εγγύηση): Το χειροποίητο κεραμικό μπορεί να σπάσει με την πάροδο του χρόνου όταν εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Αυτό είναι εγγενές χαρακτηριστικό του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

ВГ - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. РЕГИСТРИРАЙТЕ УРЕДА СИ

Благодарим Ви, че закупихте барбекю Barbecue! Надяваме се да го използвате с удоволствие и да имате много щастливи моменти с него! Можете да оптимизирате своя практически опит, като регистрирате барбекюто си онлайн, за да се възползвате от множеството предимства.

- Получавате достъп до пълното онлайн ръководство за потребителя, за да можете да се запознаете с тънкостите на уреда си.
- Ние Ви предоставяме персонализирано следпродажбено обслужване, което означава, че можете бързо и лесно да намерите и поръчате резервни части. Това Ви дава възможност да се възползвате напълно от гаранционното обслужване.
- Непрекъснато получавате най-актуалната информация за продуктите.
- Научавате много нови съвети и трикове.



За повече информация относно регистрацията на Вашия уред отворете сайта: www.barbecue.com.



Barbecue уважава Вашата поверителност. Вашите данни никога няма да бъдат продавани, разпространявани или споделяни с трети страни.

2. ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от 2 части. Част 1 съдържа общи инструкции за монтаж, употреба, поддръжка и гаранция.

Част 2 (стр. 56) съдържа илюстрации, списък с части и монтажни чертежи.



Ако в ръководството има илюстрация, която съответства на конкретна инструкция, ще бъдете насочени към нея с тази пиктограма, изобразяваща молив.

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Запознайте се с инструкциите, преди да използвате уреда. Винаги спазвайте стриктно инструкциите. Монтирането или използването на уреда по начин, който не е указан в инструкциите, може да доведе до пожар и нанасяне на материални щети.



Щетите, причинени от неспазване на инструкциите (неправилно сглобяване, неправилна употреба, неправилна поддръжка и т.н.), не се покриват от гаранцията.

- **ВНИМАНИЕ!** Дръжте децата и домашните любимци далеч от барбекюто.
- **ВНИМАНИЕ!** Това барбекю става много горещо, не се опитвайте да го преместите по време на употреба.
- Използвайте подходяща защита, когато се налага да докоснете горещи части.
- Дръжте запалимите материали, запалимите течности и разтворимите предмети на безопасно разстояние от уреда по време на употреба.
- **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте спирт, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3!
- **ВНИМАНИЕ!** Не започвайте да печете върху барбекюто, докато въглените не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 15 минути.
- Не оставяйте барбекюто без надзор по време на употреба.
- Дръжте кофа с вода или пясък наблизо, когато използвате уреда, особено през много горещи дни и в суха среда.

- Не използвайте на закрито! Използвайте уреда само на открито. Ако използвате уреда на закрито, дори в гараж, затворено пространство или навес, рискувате отравяне с въглероден окис .

При избора на място имайте предвид следното:

- Поставете уреда поне на три метра от сграда, на открито място с добра вентилация.
- Не поставяйте барбекюто под издаваща се напред конструкция (веранда, заслон и т.н.) или под растителност.
- Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
- Не поставяйте уреда върху движещо се превозно средство (лодка, ремарке и др.).

4. МОНТАЖ НА УРЕДА

4.1. Инструкции за безопасност

- Отстранете опаковката напълно.
- Не видоизменяйте уреда при монтирането му. Не трябва да променят нито една от частите на уреда. Това е много опасно.
- Винаги спазвайте стриктно инструкциите за монтаж.
- Потребителят носи отговорност за правилния монтаж на уреда. Гаранцията не покрива щети, причинени от неправилен монтаж.

4.2. За да монтирате уреда

1. Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност преди употреба.
2. Монтирайте уреда, както е показано на монтажните чертежи.



Можете да намерите монтажните чертежи във втората част от настоящото ръководство (стр. 58), след чертежа в разгънат вид на Вашия уред.

5. ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА УПОТРЕБА

Имате нужда от вода, дървени въглища, брикети, ако желаете, кубчета за възпламеняване или лесно възпламенимо вещество и дълга кибритена клечка.

5.1. Кой вид дървени въглища би трябвало да използвам?

Винаги запалвайте уреда си с традиционни дървени въглища, никога с брикети. Когато уредът е запален, можете да добавяте брикети. Използвайте дървени въглища с добро качество за запалване на уреда, за предпочитане дървени въглища, които отговарят на стандарта EN 1860-2.



Затворете по подходящ начин торбата с дървени въглища, преди да я приберете за съхранение. Винаги съхранявайте дървените въглища на сухо място, не ги съхранявайте в мазе.



Най-много 50% (вижте общия преглед по-долу) от съда може да се напълни с дървени въглища. Препълването на съда може да причини сериозни щети на Вашето барбекю поради силното нагряване.

| Тип | Макс. тегло |
|------|--|
| Joia | Макс. 0,3 кг дървени въглища или 9 брикета |




Не горете дърва в барбекюто, защото температурата ще се повиши твърде много и барбекюто ще се повреди.


5.2. Подготовка.


1. Защитете масата си.
2. Поставете керамичния си съд върху масата и налейте най-много 0,5 л вода. (фиг. 1)
3. Поставете вътрешния съд от неръждаема стомана в керамичния съд. (фиг. 2)


5.3. Запалване на уреда.

1. Покрийте дъното на вътрешния съд от неръждаема стомана с дървени въглища. (фиг. 3)
 - Не използвайте твърде много дървени въглища, когато запалвате барбекюто.
 - Можете да добавите парчета въглища или брикети по-късно.
2. Поставете кубчета за възпламеняване или лесно възпламенимото вещество между парчетата въглища и ги запалете с дълга кибритена клечка. (фиг. 4)
3. Изчакайте 15 минути, докато върху въглищата се образува слой бяла пепел. (Това отнема повече време с брикети – приблизително 30 минути).

 Когато използвате уреда за първи път, трябва да го оставите да гори 30 минути. Това премахва останалите количества производствен грес от уреда.

 Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празната скара може да се деформира, когато загрява твърде продължително.

 **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте спирт, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3!

 **ВНИМАНИЕ!** Не започвайте да печете върху барбекюто, докато въглените не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 15 минути за въглища и 30 минути за брикети.

4. Поставете скарата (фиг. 5а) и, ако желаете, планча плочата (фиг. 5б) върху вътрешния съд и започнете да печете на скарата.

6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ

6.1. Предотвратяване на изгарянето на храната

- Никога не започвайте да печете на скарата, когато в съда от неръждаема стомана все още има пламъци. Изчакайте, докато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел.

6.2. Предотвратяване на залепването на храната

За да предотвратите залепването на храната върху скарата:

- Намажете леко храната с четка с мазнина, преди да я поставите върху скарата. Можете да намажете и самата скара.
- Не обръщайте храната твърде бързо. Първо позволете да се загрее напълно.

6.3. Предотвратяване на внезапно пламване

Внезапното пламване представлява ненадейно възникващи пламъци, които отделят искри от съда, когато печете на скара. Причината за тях обикновено е капеща мазнина или марината.

При печене на скара може да се появят внезапни пламъци. Това е нормално явление. Въпреки това силните внезапни пламъци повишават температурата на съда и може да се запали натрупаната мазнина.

Как можете да предотвратите появата на внезапни пламъци?

- Уверете се, че съдът е чист, преди да започнете да печете върху скарата. Препоръчваме почистване на съда след всяка употреба.

- Отстранете излишната мазнина и марината от месото. Можете да използвате и предоставената с този уред планча плоча за Мариновано месо.

7. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

1. Изчакайте, докато огънят изгасне напълно и барбекюто истинно изцяло.
2. За да почистите вътрешния съд от неръждаема стомана и скарата на барбекюто, използвайте един от многото аксесоари на Barbecook. Винаги използвайте мека гъба или плат. Вътрешният съд от неръждаема стомана и скарата на барбекюто са подходящи за миене в съдомиялна машина.
3. След като се охлади напълно, почистете керамичния външен съд с кърпа или гъба и неагресивна течност за миене на съдове. Не използвайте абразивни почистващи продукти или абразивни или метални гъби, тъй като може да повредят емайла.
4. Изплакнете добре всички части и ги подсушете добре, преди да приберете уреда за съхранение.


8. СЪХРАНЯВАНЕ НА УРЕДА

След като уредът се охлади напълно и е почистен, съхранявайте го на закрито.

9. ПОРЪЧКА НА РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Частите, които са изложени на огън или силно нагриване, все пак ще трябва да бъдат подменени. Как да поръчате резервни части:

1. Намерете референтния номер на частта, от която се нуждаете. Има списък с всички референтни номера на чертежите в разгънат вид във втората част на това ръководство и на www.barbecook.com.

 Ако сте регистрирали своя уред онлайн, правилният списък автоматично ще се появи в акаунта Ви в MyBarbecook. Можете също да поръчате резервни части чрез акаунта си.

2. Поръчайте резервната част чрез www.barbecook.com или от предпочитания пункт за продажба. Част с гаранция може да бъдат поръчани само от Вашия пункт за продажба.

10. ГАРАНЦИЯ

10.1. Какво включва гаранцията

Вашият уред има две години гаранция, считано от датата на покупката. Тази гаранция покрива всички производствени дефекти, при условие че:

- Вие сте използвали, сглобили и поддържали уреда си в съответствие с инструкциите в настоящото ръководство. Повредите в резултат на неправилна употреба, неправилен монтаж или неправилна поддръжка не се считат за производствен дефект.
- Можете да представите разписката и уникалния сериен номер на своя уред. Този сериен номер се състои от 16 цифри. Ще намерите този номер:
 - в настоящото ръководство;
 - върху опаковката на уреда;
 - в долния край на уреда.
- Отделът по качеството на Barbecook ще потвърди, че частите са дефектни и че дефектите са се проявили при нормална употреба, правилен монтаж и правилна поддръжка.

Ако едно от тези условия не е изпълнено, гаранцията не покрива уреда Ви. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонт или подмяна на дефектни части.

10.2. Какво не се включва

Следните повреди и дефекти не са покрити от гаранцията:

- Нормално износване (ръжда, деформация, обезцветяване и др.) на части, които са директно изложени на огън или силно нагряване. Тези части ще трябва да се сменят периодично.
- Визуални нередности, които са присъщи на производствения процес. Тези нередности не се считат за производствени дефекти.
- Всички повреди, причинени от неподходяща поддръжка, неправилно съхранение, неправилен монтаж или видоизменения на фабричните части.
- Всички повреди, причинени от неправилна употреба на уреда (неизползването му съгласно инструкциите

в настоящото ръководство, използването му за търговски цели, използването му като кош за запалване на огън и т.н.).


- Всички последващи щети, причинени от небрежно или несъответстващо на изискванията използване на уреда.
- Ръжда или обезцветяване в резултат на външни фактори, използване на агресивни почистващи продукти, излагане на въздействие на хлор и т.н. Тази повреда не се счита за производствен дефект.
- Специални превантивни мерки за керамика (неспазването на следното не се покрива от гаранцията): ръчно изработените керамични части може да се напукат с течение на времето, когато е изложена на висока температура. Това е присъщо за продукта и не се покрива от гаранцията.


HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

Köszönjük, hogy Barbecook grillsütőt vásárolt Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig lelje örömét a használatában! A grillsütőt regisztrálva hasznos információkhoz juthat a készülék használatával kapcsolatban, és kihasználhatja a regisztráció számos előnyét.

- Hozzáférhet a teljes online használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.
- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatásnak köszönhetően gyorsan és egyszerűen kikeresheti és megrendelheti az alkatrészeket. Így maximálisan kihasználhatja a jótállási szolgáltatást.
- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.
- Számos új tipp és trükköt ismerhet meg.


 További információ a készülék regisztrációjáról a www.barbecook.com oldalon található.

 A Barbecook tiszteletben tartja az ön személyes adatait. Adatait soha nem értékesítjük, terjesztjük, és nem osztjuk meg harmadik féllel.

2. AZ ÚTMUTATÓRÓL


Ez az útmutató két részből áll. Az 1. rész az összeszereléssel, a használattal, a karbantartással és a jótállással kapcsolatos általános utasításokat tartalmaz.

A 2. rész (56. oldal) illusztrációkat, alkatrészlistákat és összeszerelési rajzokat tartalmaz.

 Ha az útmutató valamelyik utasításához illusztráció is tartozik, azt ceruza piktogram jelöli.

3. BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

A készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Gondosan tartsa be az útmutatásokat. A készülék útmutatásoktól eltérő összeszerelése vagy használata tüzet és anyagi károkat okozhat.

 A garancia nem terjed ki az útmutatások figyelmen kívül hagyása (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás stb.) miatt bekövetkező károokra.

- FIGYELEM! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grillsütőtől.
- FIGYELEM! A grillsütő nagyon felforrósodik. Ne próbálja használat közben mozgatni.
- Ha forró alkatrészeket kell megérintenie, használjon megfelelő védőeszközt.
- Használat közben tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldható tárgyakat.
- FIGYELEM! Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyűjtéséhez vagy újrabegyűjtéséhez! Csak az MSZ EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtószárat szabad használni.
- FIGYELEM! Ne kezdje el a grillezést, amíg a faszén felületén nem keletkezik hamuréteg. Ez általában körülbelül 15 percet vesz igénybe.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a grillsütőt.
- A készülék használatakor tartson kéznél egy vödör vizet vagy homokot, különösen nagyon forró napokon és száraz környezetben.
- Ne használja beltérben! A készüléket csak a szabadban használja. Ha a készüléket beltérben – akár egy garázsban –, zárt helyiségben vagy fészerben használják, fennáll a szénmonoxid-mérgezés veszélye.

A használati hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:

- Helyezze a készüléket nyílt, jól szellőző helyre legalább három méterre az épülettől.

- Ne helyezze a grillsütőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.) vagy lombok alá.
- Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.
- Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).


4. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

4.1. Biztonsági utasítások

- Távolítsa el a teljes csomagolást.
- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A készülék semmilyen részén sem szabad változtatni, mert az nagyon veszélyes.
- Gondosan tartsa be az összeszerelési útmutatásokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károokra.

4.2. A készülék összeszerelése

1. Használat előtt helyezze a készüléket sík, stabil felületre.
2. Szerelje össze a készüléket az összeszerelési rajzok alapján.



 Az összeszerelési rajzokat az útmutató második részében (58. oldal), a készülék robbantott ábrája után találja.

5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE


Szüksége lesz vízre, faszénre, igény szerint brikettre, tűzgyújtókockákra vagy egyéb gyújtásra és hosszú gyufára.

5.1. Milyen típusú faszénet használjak?

Mindig hagyományos faszénnel, soha ne brikettal gyújtsa be a készüléket. Amikor már begyűjtötte a készüléket, tehet bele brikettet. Használjon jó minőségű, lehetőleg az MSZ EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénet a készülék begyűjtéséhez.

-  Zárja vissza jól a faszenes zsákot, mielőtt eltenné. Mindig száraz helyen tárolja a faszénet, ne a pincében.
-  Legfeljebb félig töltsé faszénnel a tartályt (lásd az alábbi áttekintést). A faszéntartály túltöltése esetén a grillsütő túlhevülhet, és súlyosan károsodhat.

| Típus | Max. tömeg |
|-------|------------------------------------|
| Joya | Max. 0,3 kg szén vagy 9 db brikett |


 Ne égessen fát a grillsütőben, mert a hőmérséklet túlságosan megnő, és a grillsütő károsodhat.




5.2. Előkészítés.

1. Védje asztalát.
2. Helyezze a kerámiatálat az asztalra, és öntsön bele legfeljebb 0,5 liter vizet. (1. ábra)
3. Helyezze a rozsdamentesacél belső tálat a kerámiatálba. (2. ábra)

5.3. A készülék begyűjtése.

1. Fedje be a rozsdamentesacél belső tál alját faszénnel. (3. ábra)
 - Ne használjon túl sok faszénet a grillsütő begyűjtésakor.
 - Később még tehet rá faszénet vagy brikettet.
2. Helyezzen tűzgyújtókockákat vagy más gyújtószárat a széndarabok közé, és gyújtsa meg egy hosszú gyufával. (4. ábra)
3. Várjon 15 percet, amíg fehér hamuréteg nem képződik a faszéneken. (Ha brikettet használ, akkor ez hosszabb ideig, kb. 30 percig tart).

 Az első használatkor hagyja 30 percig égni a készüléket – ezzel eltávolítja belőle a gyártásból visszamaradt zsirokat.

-  Még ne tegye a grillrácsot a készülékre. Az üres rács deformálódhat, ha túl sokáig van hőnek kitéve.
-  FIGYELEM! Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyűjtéséhez vagy újrabegyűjtéséhez! Csak az MSZ EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyűjtést szabad használni.
-  FIGYELEM! Ne kezdje el a grillezést, amíg a faszén felületén nem keletkezik hamuréteg. Ez faszénnél általában kb. 15 percet, brikettnél kb. 30 percet vesz igénybe.

4. Helyezze a grillrácsot (5a. ábra) és szükség esetén a plancha grill-lapot (5b. ábra) a belső táltra, és kezdje meg a grillezést.

6. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

6.1. Az ételek odaégésének megelőzése

- Soha ne kezdjen el grillezni, ha a tűz még lánggal ég a rozsdamentesacél táliban. Várja meg, amíg a faszenet be nem borítja egy vékony, fehér hamuréteg.

6.2. Az ételek letapadásának megakadályozása

A következő módszerekkel akadályozhatja meg, hogy az étel letapadjon a grillrácsra:

- Enyhén kenje meg olajjal az ételt egy ecset segítségével, mielőtt a rácsra helyezi. Emellett a grillrácsot is megolajozhatja.
- Ne fordítsa meg túl gyorsan az ételt. Előbb hagyja alaposan átforrósodni.

6.3. A felcsapó lángok megelőzése

A tűztérből hirtelen lángok csaphatnak fel grillezés közben. Ezt általában a lecseppenő zsír vagy pác okozza.

Grillezés közben időnként lángok csaphatnak fel. Ez normális jelenség. Ha azonban túl gyakran csaphatnak fel a lángok, akkor a faszéntartály hőmérséklete megnövekedhet, és a felgyűlt zsír meggyulladhat.

Hogyan lehet megakadályozni a felcsapó lángokat?

- Grillezés előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e a faszéntartály. Azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a tartályt.
- Távolítsa el a felesleges zsírt és pácot a húsról. Pácolt húshoz használhatja a készülékhez mellékelt plancha grill-lapot is.

7. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

1. Várja meg, hogy a tűz teljesen kialudjon, és a grill teljesen kihűljön.
2. A rozsdamentesacél belső tál és a grillező tisztításához használjon egyet a Barbecook számos tartozékából. Mindig használjon puha szivacsot vagy kendőt. A rozsdamentesacél belső tál és a grillrács mosogatógépből is mosható.
3. Miután teljesen kihűlt, tisztítsa meg a kerámia külső tálat ruhával vagy szivaccsal és enyhe mosogatószerrel. Ne használjon súrolószert, sem súroló- vagy fémszivacsot, mert ezek károsíthatják a zománcot.
4. Alaposan öblítse le az összes alkatrészt, és szárítsa meg őket jól, mielőtt elteszi a készüléket.

8. A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSA

Miután a készülék teljesen kihűlt, és megtisztította, tárolja beltéren.

9. PÓTALKATRÉSZEK RENDELÉSE

Előfordulhat, hogy a tűznek vagy intenzív hőnek kitétt alkatrészeket idővel ki kell cserélni. Pótalkatrészek rendelése:

1. Keresse meg a szükséges alkatrész hivatkozási számát. Az összes hivatkozási szám megtalálható a kézikönyv második részében, a robbantott ábrák alatt, valamint a www.barbecook.com oldalon.



Ha regisztrálta a készülékét az interneten, a helyes lista automatikusan megjelenik a MyBarbecook-fiókjában. Fiókján keresztül pótalkatrészeket is rendelhet.

2. Rendelje meg a pótalkatrészt a www.barbecook.com oldalon vagy az Ön által választott üzletben. A garanciális alkatrészeket csak az üzletben lehet megrendelni.

10. JÓTÁLLÁS

10.1. A jótállás körébe tartozik

A készülékre a vásárlás napjától számítva két év jótállás vonatkozik. Ez a jótállás kiterjed minden gyártási hibára, feltéve a következőket:

- a készülék használata, összeszerelése és karbantartása a kézikönyv útmutatásainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, helytelen összeszerelésből vagy nem megfelelő karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- A jótállás a vásárlást igazoló nyugta és a készülék egyedi sorozatszámának bemutatásával vehető igénybe. A sorozatszám 16 számjegyből áll, és itt található meg:
 - a jelen kézikönyvben
 - a készülék eredeti csomagolásán
 - a készülék lábának alján
- A Barbecook minőségügyi részlege megbizonyosodik arról, hogy az alkatrészek valóban hibásak-e, és hogy normál használat, megfelelő összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak-e hibásnak.

Ha a fenti feltételek közül bármelyik nem teljesül, akkor a jótállás nem terjed ki a hibára. A jótállás minden esetben a hibás alkatrészek javítására vagy cseréjére korlátozódik.

10.2. Nem tartozik a jótállás körébe

A jótállás nem terjed ki a következő károkra és hibákra:


- Tűznek vagy intenzív hőnek kitétt alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformáció, elszíneződés stb.). Ezeket az alkatrészeket időről időre ki kell cserélni.
- A gyártási folyamatból adódó optikai szabálytalanságok. Az ilyen szabálytalanságok nem minősülnek gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, nem megfelelő tárolás, helytelen összeszerelés vagy az előszerelt alkatrészek módosításával okozott mindennemű kár.
- A készülék nem rendeltetésszerű használatából (nem a kézikönyv útmutatásainak megfelelő használat, gazdasági célra, tűzkeszélként történő használat stb.) eredő mindennemű kár.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használatával előidézett mindennemű következményes kár.
- Külső körülmények, agresszív tisztítószerek, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Az ilyen károk nem tekinthetők gyártási hibának.
- Speciális óvintézkedések a kerámiával kapcsolatban (a jótállás nem terjed ki azokra az esetekre, amikor nem tartják be a következőket): a kézzel készített kerámia idővel megrepedezhet, ha magas hőnek van kitéve. Ez a termék jellegéből adódik, és nem tartozik a jótállás hatálya alá.


RO - MANUAL DE UTILIZARE

1. ÎNREGISTRAȚI-VĂ APARATUL

Vă mulțumim că ați cumpărat un grătar Barbecue. Sperăm că vă va face plăcere să îl utilizați și că veți petrece împreună multe momente fericite! Vă puteți optimiza experiența înregistrându-vă online grătarul pentru a profita de numeroase beneficii.

- Obțineți acces la manualul complet de utilizare online, astfel încât să puteți învăța toate caracteristicile aparatului dvs.
- Vă oferim servicii personalizate post-vânzare, ceea ce înseamnă că puteți găsi și comanda rapid și ușor piese de schimb. Acest lucru vă permite să profitați la maxim de serviciul de garanție.
- Sunteți informat cu privire la actualizările produsului.
- Aflați multe sfaturi și trucuri noi.


 Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului dvs., vizitați www.barbecue.com.

 Barbecue vă respectă confidențialitatea. Datele dvs. nu vor fi niciodată vândute, distribuite sau partajate cu terți.

2. DESPRE ACEST MANUAL


Acest manual constă din două părți. Partea 1 conține instrucțiuni generale privind montarea, utilizarea, întreținerea și garanția.

Partea 2 (pg. 56) conține ilustrații, liste de piese și desene de montaj.

 Dacă există o ilustrație care corespunde unei instrucțiuni specifice din manual, veți fi trimis către aceasta cu ajutorul acestei pictograme creion.

3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție. Asamblarea sau utilizarea aparatului într-un mod care se abate de la instrucțiuni poate duce la incendii și daune materiale.

 Deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare necorespunzătoare, întreținere necorespunzătoare etc.) nu sunt acoperite de garanție.

- **AVERTISMENT!** Țineți copiii și animalele de companie departe de grătar.
- **AVERTISMENT!** Acest grătar se încălzește foarte tare, nu încercați să îl mutați când este în funcțiune.
- Folosiți protecție adecvată atunci când trebuie să atingeți piesele fierbinți.
- Păstrați materialele inflamabile, lichidele inflamabile și obiectele dizolvabile la o distanță sigură de aparat atunci când este în funcțiune.
- **AVERTISMENT!** Nu folosiți alcool denaturat, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Trebuie să utilizați doar aprinzătoare care respectă EN 1860-3!
- **AVERTISMENT!** Nu începeți să preparați alimente pe grătar până când cărbunele nu a generat un strat de cenușă. Aceasta durează de obicei aproximativ 15 minute.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat când îl folosiți.
- Păstrați o găleată de apă sau nisip în apropiere atunci când utilizați aparatul, mai ales în zilele foarte călduroase și în medii uscate.
- Nu utilizați în interior! Utilizați aparatul doar în exterior. Dacă utilizați aparatul în interior, chiar și într-un garaj, spațiu închis sau magazie, riscați intoxicarea cu monoxid de carbon.

Țineți cont de următoarele aspecte atunci când alegeți o locație:

- Așezați aparatul la cel puțin trei metri de orice clădire, într-un loc deschis, bine ventilat.

- Nu așezați grătarul sub o structură suspendată (verandă, șopron etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu așezați aparatul pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.)

4. MONTAREA APARATULUI


4.1. Instrucțiuni de siguranță

- Îndepărtați tot ambalajul.
- Nu efectuați modificări la aparat în timpul asamblării. Nu trebuie să efectuați modificări la niciuna dintre piesele aparatului; acest lucru este foarte periculos.
- Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție.
- Utilizatorul este responsabil pentru asamblarea corectă a aparatului. Deteriorarea cauzată de asamblarea incorectă nu este acoperită de garanție.

4.2. Pentru a monta aparatul

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă înainte de utilizare.

2. Montați aparatul așa cum se indică în schițele de asamblare.


 Puteți găsi schițele de asamblare în partea a doua din acest manual (pg. 58), după schița descompusă a aparatului dumneavoastră.


5. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE

Aveți nevoie de apă, cărbune, brichete, dacă doriți, cuburi pentru aprins focul sau iască și un chibrit lung.


5.1. Ce tip de cărbune ar trebui să folosesc?

Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune tradițional, niciodată cu brichete. Când aparatul dvs. este aprins, puteți adăuga brichete. Utilizați cărbune de bună calitate pentru a aprinde aparatul, de preferință cărbune conform EN 1860-2.

 Închideți corect sacul de cărbuni înainte de a-l depozita. Depozitați întotdeauna cărbunii într-un loc uscat, nu depozitați cărbunii într-un subsol.

 Max. 50% (vezi prezentarea de mai jos) din vas poate fi umplut cu cărbune. Umplerea excesivă a vasului vă poate deteriora considerabil grătarul din cauza căldurii extreme.

| Tip | Greutate max. |
|------|------------------------------------|
| Joya | Max. 0,3 kg cărbune sau 9 brichete |


 Nu ardeți lemne în grătar deoarece temperatura va crește prea mult și vă va deteriora grătarul.


5.2. Pregătire.


1. Protejați-vă masa.
2. Așezați vasul de ceramică pe masă și turnați max. 0,5 l de apă. (Fig. 1)
3. Așezați vasul interior din oțel inoxidabil în vasul ceramic. (Fig. 2)


5.3. Aprinderea aparatului.

1. Acoperiți fundul vasului interior din oțel inoxidabil cu cărbune. (Fig. 3)
 - Nu folosiți prea mult cărbune atunci când aprindeți grătarul.
 - Puteți adăuga mai târziu bucăți de cărbune sau brichete.
2. Așezați cuburile pentru aprins focul sau iasca între bucățile de cărbune și aprindeți-le cu un chibrit lung. (Fig 4)
3. Așteptați 15 minute până când s-a format un strat de cenușă albă pe cărbune. (Acest lucru durează mai mult cu brichete, aproximativ 30 de minute).

 Prima dată când utilizați aparatul, trebuie să îl lăsați să ardă 30 de minute. Aceasta elimină orice grăsimi rămase în urma procesului de fabricație în aparat.

 Nu așezați încă grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma atunci când este ținut pe foc prea mult timp.

 **AVERTISMENT!** Nu folosiți alcool denaturat, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Trebuie să utilizați doar aprinzătoare care respectă EN 1860-3!

 **AVERTISMENT!** Nu începeți să preparați alimente pe grătar până când cărbunile nu a generat un strat de cenușă. De obicei, durează aproximativ 15 minute pentru cărbune și 30 de minute pentru brichete.

4. Așezați grătarul (Fig. 5a) și, dacă doriți, placa plancha (Fig. 5b) pe vasul interior și începeți să gătiți.

6. SFATURI ȘI TRUCURI UTILE

6.1. Prevenirea arderii alimentelor

- Nu începeți niciodată să preparați alimente pe grătar cât timp mai sunt încă flăcări în vasul de oțel inoxidabil. Așteptați până când cărbunile este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.

6.2. Prevenirea lipirii alimentelor

Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătar:

- Ungeți ușor cu ulei alimentele cu o pensulă înainte de a le așeza pe grătar. De asemenea, puteți unge grătarul cu ulei.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Mai întâi permiteți-le să se pătrundă bine.

6.3. Prevenirea izbucnirii flăcărilor

Acestea sunt flăcări bruște care izbucnesc din vas atunci când faceți grătarul. Acestea sunt de obicei cauzate de picurarea grăsimii sau a sosului.

Pot izbucni flăcări în timp ce gătiți pe grătar. Este normal să se întâmple acest lucru. Cu toate acestea, un exces de flăcări crește temperatura vasului și poate aprinde grăsimea acumulată.

Cum poți preveni flăcările?

- Asigurați-vă că vasul este curat înainte de a începe să preparați alimente pe grătar. Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare.
- Scoateți excesul de grăsime și sos din carne. Puteți utiliza, de asemenea, placa plancha furnizată împreună cu acest aparat pentru carnea marinată.

7. ÎNTREȚINEREA APARATULUI

1. Așteptați până când s-a stins complet focul și grătarul s-a răcit complet.
2. Pentru a curăța vasul interior din oțel inoxidabil și grătarul, utilizați unul dintre numeroasele accesorii Barbecue. Folosiți un burete sau o lavetă moale. Vasul interior din oțel inoxidabil și grătarul pot fi curățate în siguranță în mașina de spălat vase.
3. După ce s-a răcit complet, curățați vasul exterior din ceramică cu o lavetă sau cu un burete și un detergent delicat de spălat vase. Nu utilizați produse de curățare abrazive sau bureți abrazivi sau de sârmă, deoarece pot deteriora smalțul.
4. Clătiți bine toate părțile și uscați-le bine înainte de a depozita aparatul.

8. DEPOZITAREA APARATULUI

După ce aparatul s-a răcit complet și a fost curățat, depozitați-l în interior.

9. COMANDAREA PIESELOR DE SCHIMB

Părțile expuse la foc sau la căldură intensă vor trebui în cele din urmă înlocuite. Cum se comandă piese de schimb:

1. Găsiți numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. Există o listă cu toate numerele de referință sub desenele descompuse din partea a doua a acestui manual și pe www.barbecue.com.



Dacă v-ați înregistrat aparatul online, lista corectă va apărea automat în contul dvs. MyBarbecue. De asemenea, puteți comanda piese de schimb prin contul dvs.

2. Comandați piesa de schimb pe www.barbecue.com sau la punctul de vânzare. Piese în garanție pot fi comandate numai prin punctul de vânzare.

10. GARANȚIE

10.1. Acoperire

Aparatul dvs. are o garanție de doi ani, începând cu data cumpărării. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, cu condiția:

- să fi folosit, montat și întreținut aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, montarea incorectă sau întreținerea necorespunzătoare nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Puteți prezenta chitanța și numărul de serie unic al aparatului dvs. Acest număr de serie este format din 16 cifre. Veți găsi acest număr:

- în acest manual

- pe ambalajul livrat împreună cu aparatul

- în partea de jos a piciorului aparatului

- Departamentul de calitate Barbecue va confirma că piesele sunt defecte și că s-au dovedit a fi defecte în condiții de utilizare normală, montare corectă și întreținere adecvată.

Dacă una dintre aceste condiții nu este îndeplinită, nu se aplică garanția. În toate cazurile, garanția se limitează la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

10.2. În afara garanției

Următoarele daune și defecte nu sunt acoperite de garanție:

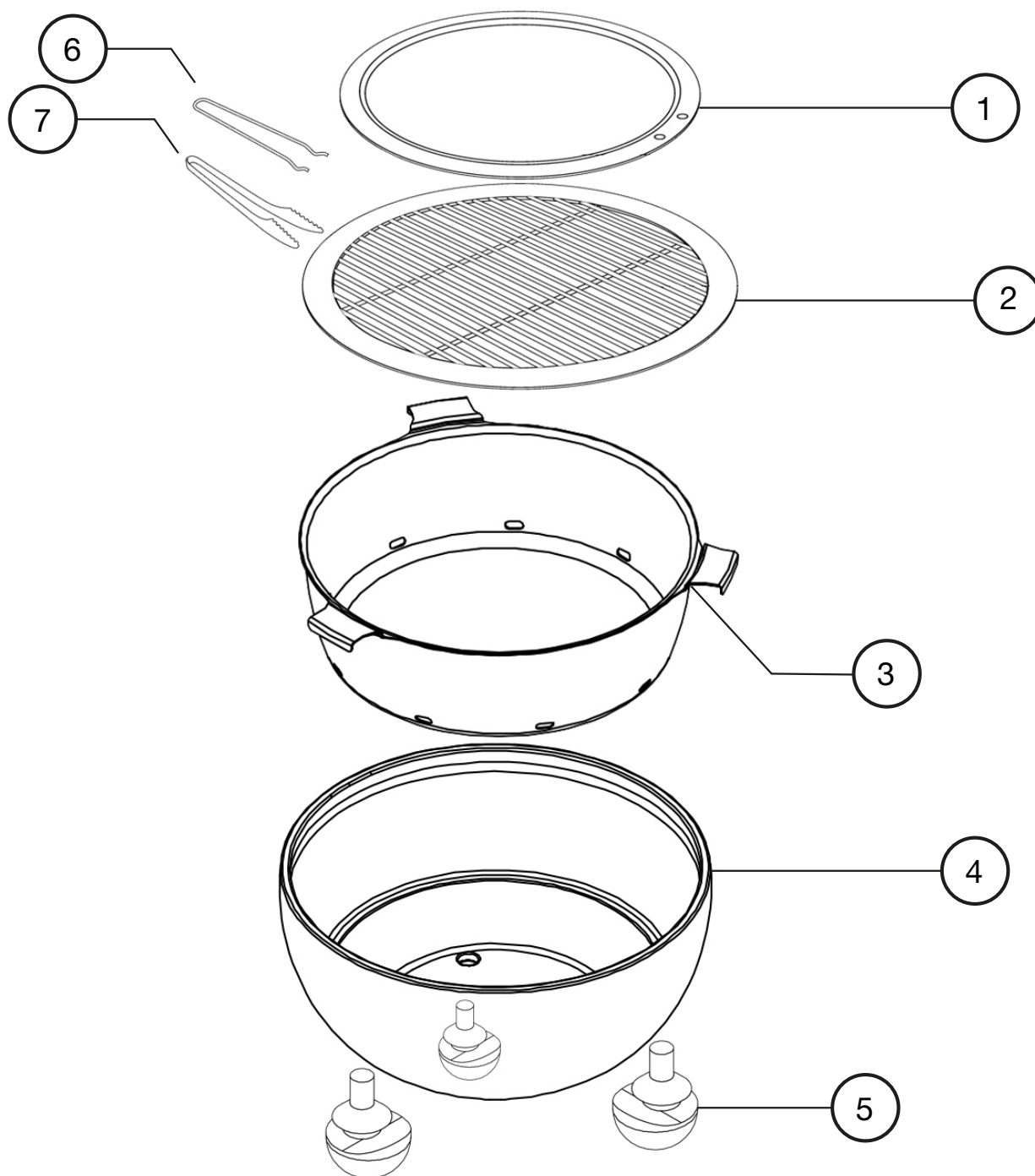
- Uzura normală (rugină, deformare, decolorare etc.) a pieselor care sunt direct expuse la foc sau la căldură intensă. Aceste piese vor trebui înlocuite periodic.
- Neuniformități vizuale care sunt inerente procesului de fabricație. Aceste neuniformități nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea necorespunzătoare, montarea incorectă sau modificările aduse pieselor pre-asamblate.
- Toate daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului (neutilizarea acestuia conform instrucțiunilor din acest manual, utilizarea acestuia în scopuri comerciale, utilizarea acestuia drept coș pentru foc etc.).
- Toate daunele indirecte cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea ca urmare a unor factori externi, utilizarea produselor de curățare agresive, expunerea la clor etc. Aceste daune nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Măsuri preventive speciale pentru ceramică (nerespectarea următoarelor aspecte nu este acoperită de garanție): Ceramica fabricată manual poate crăpa în timp, atunci când este expusă la căldură mare. Acest aspect este inerent produsului și nu este acoperit de garanție.

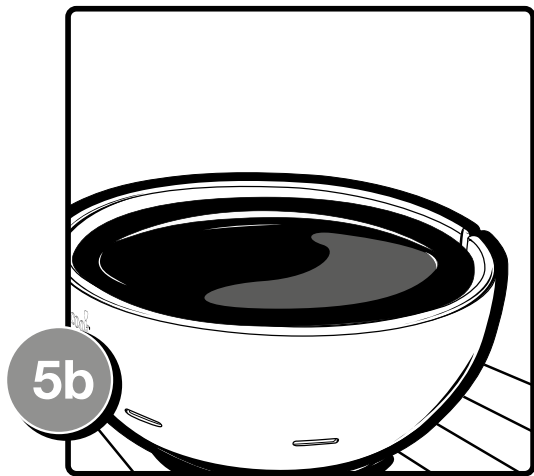
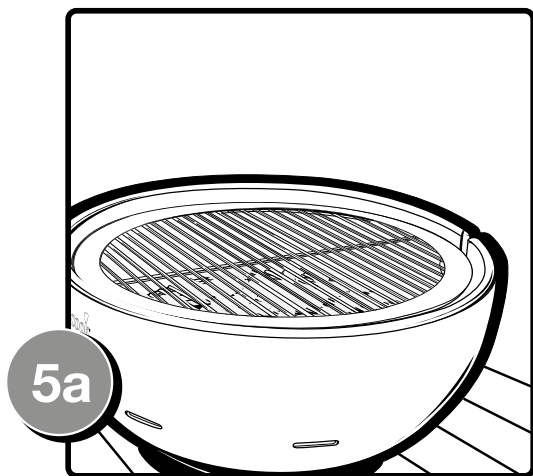
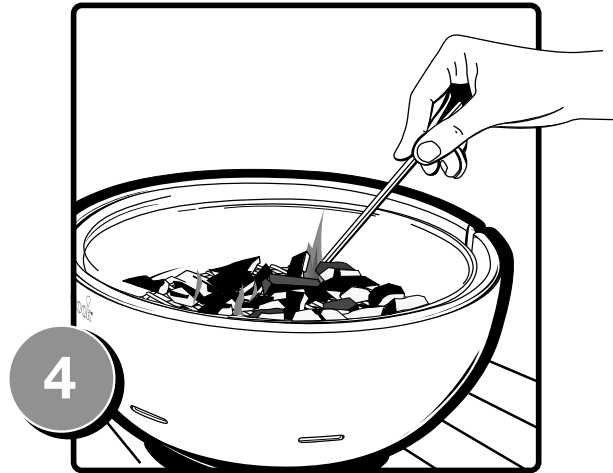
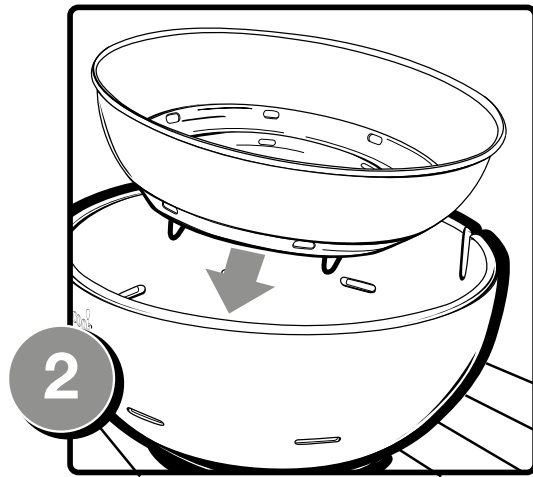
Illustraties
Illustrations
Illustrations
Abbildungen
Ilustraciones
Illustrazioni
Ilustrações
Illustrationer
Piirroskuvat
Illustrationer
Illustrasjoner
Skýringarmyndir
Iiustracijos
Attēli
Ilustrácie
Ilustratsioonid
Ilustracije
Slike
Ilustrace
Ilustrazzjonijiet
Εικόνες
Иллюстрации
Illusztrációk
Imagini

JOYA

BC-CHA-1066

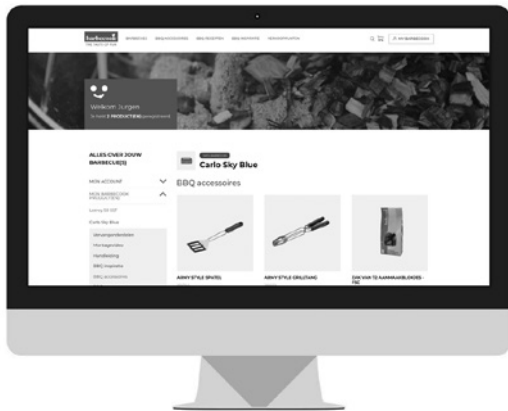
| JOYA | |
|-------------|-------------|
| BC-CHA-1066 | |
| 1 | BC-SPA-9848 |
| 2 | BC-SPA-8066 |
| 3 | BC-SPA-8067 |
| 4 | BC-SPA-8068 |
| 5 | BC-SPA-9849 |
| 6 | BC-SPA-9846 |
| 7 | BC-SPA-9847 |





barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Spare Parts Lists
- ...

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
f @ Barbecook
@barbecook

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be