

barbecue®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

003

LOEWY 40

BC-CHA-1006

LOEWY 45

BC-CHA-1007

LOEWY 50 / 50 SST

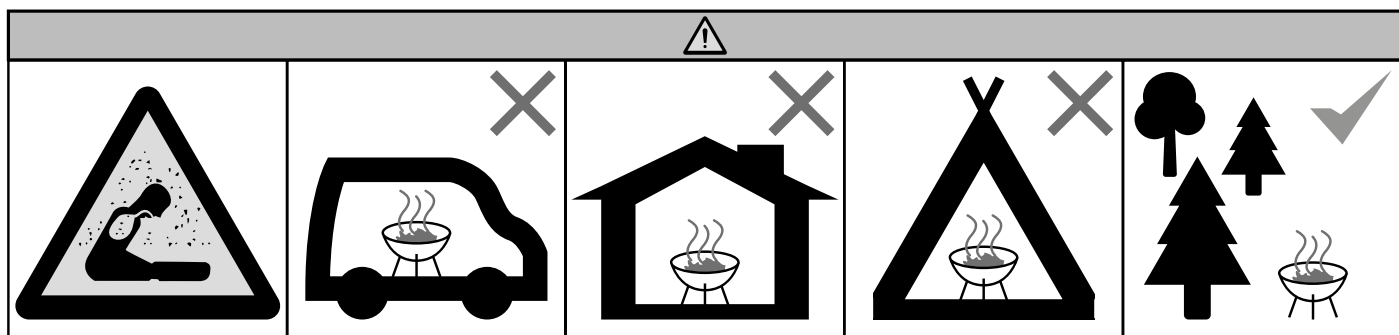
BC-CHA-1008 / BC-CHA-1005

LOEWY 55 / 55 SST

BC-CHA-1009 / BC-CHA-1004

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 båtar 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 uzavřených nebo obyvatelných prostorech, ako sú domy, stany, karavany, obytné autá alebo člny atď. Riskujete otravu oxidom uhoľnatým.
- LT Nenaudokite kepsninės uždaroje 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	8
EN	User guide.....	12
DE	Benutzerhandbuch.....	16
ES	Manual del usuario.....	20
IT	Guida per l'utente	24
PT	Guia do utilizador	28
SV	Bruksanvisning.....	32
FI	Käyttöopas.....	36
DA	Brugsvejledning	40
NO	Brukerhåndbok	44
IS	Notendahandbók	48
LV	Lietošanas instrukcija.....	52
SK	Používateľská príručka.....	56
LT	Naudojimo nurodymai.....	60
ET	Kasutusjuhend	64
HR	Vodič za korisnike	67
SL	Uporabniški priročnik.....	71
CS	Uživatelská příručka.....	75
MT	Gwida għall-utent	79
EL	Οδηγός χρήσης	83
BG	Ръководство за потребителя	87
HU	Használati útmutató	91
RO	Ghid de utilizare	95


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 garantieservice.
- 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 (begint op pagina 99) 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 (afb. 3c)
- 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. TERUGKERENDE CONCEPTEN

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

4.1. QuickStart®-systeem

Het toestel is uitgerust met een QuickStart®-systeem. Met dit systeem kunt u uw toestel aanmaken met alleen maar wat krantenpapier en een lucifer. U hoeft geen aanmaakvloeistof of aanmaakmiddelen te gebruiken.

Het systeem werkt ook zeer snel: na reeds 15 minuten is uw barbecue grillklaar.


 Stapsgewijze instructies voor het gebruik van het QuickStart®-systeem vindt u op pagina 109.

4.2. QuickStop®-systeem

Deze informatie is enkel van toepassing voor volgende modellen: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 is niet met een Quickstop®-systeem uitgerust.


Het toestel is uitgerust met een QuickStop®-systeem. Dankzij dit systeem kunt u uw toestel heel snel doven en reinigen. Na het grillen volstaat het de as in het waterreservoir onder aan de centrale buis te borstelen.

Het waterreservoir van het QuickStop®-systeem verhoogt ook de veiligheid van uw toestel. Het toestel staat stabiel en gloeiende houtskool wordt gedoofd wanneer het toestel omvalt.

 Stapsgewijze instructies voor het gebruik van het QuickStop®-systeem vindt u op pagina 109.

4.3. Email (niet van toepassing voor de LOEWY SST-modellen)

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

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


5. HET TOESTEL MONTEREN


5.1. Veiligheidsinstructies


- 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.

5.2. 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 (op pagina 99), na de explosietekening van uw toestel.

 Wees voorzichtig bij het monteren van emailonderdelen. Gebruik de bijgeleverde vezelringen om het email rond de schroeven te beschermen.


 U hebt alleen een kruisschroevendraaier nodig om de spanning van de klemmen onder aan de centrale buis te regelen.


6. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

U hebt water, houtskool, droog krantenpapier en een lange lucifer nodig.


6.1. 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. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.

 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
LOEWY 40	max. 0,7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1,7 kg

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

6.2. Stap 1: het QuickStop®-reservoir vullen


Deze informatie is enkel van toepassing voor volgende modellen: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 is niet met een Quickstop®-systeem uitgerust.

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 1 op pagina 109.

Het is aan te bevelen het QuickStop®-reservoir voor elk gebruik met water te vullen. Ga als volgt te werk:

1. Maak de klemmen onder aan de centrale buis los (afb. 1a).
2. Neem het bovenste gedeelte van het toestel van het QuickStop®-reservoir en leg het opzij (afb. 1a).
3. Vul het reservoir voor de helft met water (afb. 1b).
4. Plaats het bovenste gedeelte van het toestel weer op het reservoir en sluit de klemmen (afb. 1c).
5. Controleer of het toestel stabiel staat.

6.3. Stap 2: papier plaatsen


 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 2 op pagina 109.

Voor een goede werking van het QuickStart®-systeem dient u het papier correct in het toestel te plaatsen.

Ga als volgt te werk:


1. Neem drie dubbele vellen krantenpapier. Gebruik altijd droog krantenpapier, bij voorkeur enkele dagen oud.

2. Rol elk blad papier diagonaal op tot een toortsvorm. Rol de toortsen niet te strak op.
3. Vouw een uiteinde van elke toorts om.
4. Verwijder het onderste rooster uit de kuip.
5. Plaats de toortsen in de buis, met het omgeplooid uiteinde omhoog.

 Plaats de toortsen niet te diep. Ze moeten het onderste rooster nog raken wanneer u dit weer in de kuip plaatst.

6. Plaats het onderste rooster weer in de kuip.

6.4. Stap 3: het toestel aanmaken


 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 3 op pagina 109.


Als het papier geplaatst is, kunt u uw toestel aanmaken. Ga als volgt te werk:


1. Bedek de bodem van de kuip met houtskool (afb. 3a).
Tips:


- Gebruik niet teveel houtskool bij het aanmaken.
 - Gebruik kleine stukken houtskool om het toestel aan te maken. U kunt later grotere stukken toevoegen.
2. Open de luchttoevoergaten onder aan de buis (afb. 3b).
 3. Gebruik een lange lucifer om het papier via de luchttoevoergaten aan te steken (afb. 3b).

Het brandende papier kan veel rook produceren.

 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 (afb. 3c).

7. HANDIGE TIPS

7.1. De intensiteit van het vuur regelen

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis te openen of te sluiten:

- Als u de gaten meer opent, wordt er meer lucht in de buis gezogen en is het vuur intenser.
- Als u de gaten meer afsluit, wordt er minder lucht in de buis gezogen en is het vuur minder intens.

 Op afbeelding 4 op pagina 110 kunt u zien hoe de lucht door de buis stroomt en het vuur aanwakkert.

7.2. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aanbrandt:

- Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de kuip voorkomen. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
- Stel het voedsel niet bloot aan te sterke hitte. U kunt:
 - Het voedsel beschermen door het rooster hoger te plaatsen.
 - De warmte verminderen door de luchttoevoergaten onder aan de buis (gedeeltelijk) te sluiten.

7.3. 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.

7.4. 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 Barbecue grillmat of Barbecue grillpan.

7.5. Grillen onder de Dome

Deze informatie is enkel voor de volgende modellen van toepassing: LOEWY 45 - LOEWY 50.

Om uw toestel optimaal te gebruiken, kunt u het uitrusten met een Dome. De Dome is een halfopen, schelpvormig deksel dat de hitte van de houtskool weerkaatst op het voedsel. Daardoor wordt het voedsel zowel langs onder als langs boven verwarmd.


Dit biedt u onder meer de mogelijkheid om grote stukken vlees gelijkmatig te braden en zelfs pizza's te roosteren.

 Meer informatie over de Dome vindt u op www.barbecue.com.

8. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

8.1. De kuip reinigen

Deze informatie is enkel van toepassing voor volgende modellen: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 is niet met een Quickstop®-systeem uitgerust. Om de kuip van de LOEWY 40 te reinigen: borstel de assen in een emmer.

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 5 op pagina 110.

Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Met het QuickStop®-systeem gebeurt dit bliksemsnel.

Ga als volgt te werk:

1. Laat het toestel volledig afkoelen en verwijder het rooster.
2. Sluit de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis (afb. 5a).
3. Verwijder het onderste rooster uit de kuip en borstel de as in de buis (afb. 5b).
4. Maak de klemmen onder aan de centrale buis los (afb. 5c).
5. Neem het bovenste gedeelte van het toestel van het waterreservoir en leg het opzij (afb. 5c).
6. Giet het water met de as in een emmer en droog het waterreservoir uit (afb. 5d).
7. Plaats het bovenste gedeelte van het toestel weer op het waterreservoir en sluit de klemmen.
8. Plaats het onderste rooster weer in de kuip.

8.2. Het rooster reinigen

We raden aan om het barbecuerooster na elk gebruik te reinigen met de Barbecue grill cleaner.



U kunt het barbecuerooster ook reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat. Gebruik nooit ovenreinigers om het rooster te reinigen.

8.3. Het toestel opbergen

Berg het toestel na elk gebruik op op een droge plaats (binnen, onder een afdak ...). Om het toestel langer te laten meegaan, wordt het sterk aangeraden het toestel af te dekken met een Barbecue hoes.

Registreer uw toestel op www.barbecue.com om na te gaan welke hoes u nodig hebt.



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

8.4. Geëmailleerde, roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel is gemaakt van onderdelen in email, roestvast staal en gepoederlakte onderdelen. Elk materiaal moet op een specifieke wijze worden onderhouden:

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



Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer.



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

Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding, op pagina 101) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden.

In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Symbool	Materiaal
●	Email
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

8.5. 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.

9. GARANTIE

9.1. Gedekt

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

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig 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.

9.2. Niet gedekt

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


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


FR - MODE D'EMPLOI

1. ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecue. Nous vous souhaitons de passer beaucoup de bons moments avec celui-ci ! Facilitez-vous la vie et enregistrez votre appareil Barbecue en ligne pour profiter d'avantages exceptionnels :


- Vous avez accès à l'intégralité du mode d'emploi en ligne afin de pouvoir connaître votre appareil dans les moindres détails.
- Vous avez accès à un service après-vente personnalisé qui vous permettra de trouver et de commander rapidement des pièces de rechange. Vous bénéficiez ainsi d'un service de garantie optimum.
- Vous êtes notifié des mises à jour du produit.
- Vous profitez de tas de conseils et astuces.

 Pour plus d'information sur l'enregistrement de votre appareil, consultez le site www.barbecue.com

 Barbecue respecte votre vie privée. Vos données ne seront ni vendues, ni distribuées ni partagées avec une tierce partie.


2. A PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties. La première partie fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation, d'entretien et de garantie de votre appareil. La seconde partie débute à la page 99 et inclut des illustrations, une liste de pièces détachées et des dessins d'assemblage.

 Si un schéma explicatif est disponible pour une instruction en particulier, l'instruction sera précédée d'une icône représentant un crayon.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

- ATTENTION ! Ne laissez pas le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation.
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Conservez les matières et les liquides inflammables ainsi que les objets solubles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation.
- ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utilisez uniquement des produits conformes à la norme EN-1860-3 !
- ATTENTION ! Vous ne pouvez commencer à utiliser le barbecue qu'une fois qu'une couche grise est formée sur les charbons de bois. Cela prend normalement plus ou moins 15 minutes (schéma 3c).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleurs ou par temps très sec.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux fermés. Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage, un endroit fermé ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

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


- Disposer l'appareil à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et correctement aéré.
- S'assurer que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue (véranda, porche...) ou sous un feuillage.
- Installer le barbecue sur une base stable et plane.
- Ne pas installer le barbecue sur une surface mobile (bateau, remorque...).

4. CONCEPTS RÉCURRENTS

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

4.1. Le système QuickStart®

L'appareil est équipé d'un système d'allumage QuickStart®. Ce système vous permet d'allumer votre appareil en utilisant uniquement un vieux journal en papier et une allumette. Vous n'avez pas besoin d'ajouter des combustibles ou des allume-feux. Le système se met en route très rapidement : vous pouvez déjà commencer à griller après 15 minutes.


 Vous trouverez des descriptions étape par étape décrivant comment utiliser le système QuickStart® à la page 109

4.2. Le système QuickStop®

Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivantes : LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Le modèle LOEWY 40 n'est pas équipé du système QuickStop®.


L'appareil est équipé d'un système d'extinction QuickStop®. Le système vous permet d'éteindre et de nettoyer votre appareil en un instant. Après avoir grillé, vous n'avez plus qu'à balayer les cendres dans le réservoir à eau situé en bas du tube central.

Le réservoir à eau du système QuickStop® renforce également la sécurité de l'appareil. Il renforce la stabilité et permet d'éteindre le charbon incandescent si l'appareil venait à tomber.

 Vous trouverez des descriptions étape par étape décrivant comment utiliser le système QuickStop® à la page 109.

4.3. Émail (pas d'application pour les modèles LOEWY SST)

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

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


5. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL


5.1. Consignes de sécurité


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

5.2. Pour assembler l'appareil

1. Placez le barbecue sur une base stable et plane 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 mode d'emploi (à la page 99), après la vue éclatée de votre appareil.

 Faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail. Utilisez les bagues en fibre fournies pour protéger l'émail autour des vis.


 Vous n'avez besoin que d'un tournevis cruciforme pour régler la tension des attaches situées en bas du tube central.


6. PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Vous avez besoin d'eau, de charbon de bois, de papier journal sec et d'une longue allumette.


6.1. Quel charbon de bois utiliser ?

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes. Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière.

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


 La cuve doit être remplie au maximum à 50% (voir tableau ci-dessous) de charbon. Le remplissage excessif de la cuve peut endommager gravement votre barbecue en raison d'une température conséquente trop élevée.

Type	Poids max.
LOEWY 40	max. 0,7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1,7 kg

 Ne brûlez pas de bois dans votre barbecue, cela pourrait endommager votre barbecue en raison d'une température conséquente trop élevée.

6.2. Étape 1 : remplissage du réservoir Quickstop®


Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivantes : LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Le modèle LOEWY 40 n'est pas équipé du système QuickStop®.

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 109.

Nous recommandons de remplir le réservoir QuickStop® d'eau avant chaque utilisation. Procédez comme suit :


1. Enlevez les attaches situées en bas du tube central (1 a).
2. Enlevez la section supérieure de l'appareil du réservoir QuickStop® et posez-la à côté (1 a).
3. Remplissez le réservoir à eau à moitié (1 b).
4. Remplacez la section supérieure de l'appareil sur le réservoir et fermez les attaches (1 c).
5. Vérifiez la stabilité de l'appareil.

6.3. Étape 2 : Placer le papier

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 2, page 109.


Pour que le système QuickStart® fonctionne de façon adéquate, vous devez placer le papier correctement dans l'appareil. Procédez comme suit :

1. Prenez trois doubles feuilles de papier journal. Utilisez toujours du papier journal sec, idéalement de quelques jours.
2. Roulez chaque feuille de papier en diagonale, en forme de torche. Les torches ne doivent pas être trop serrées.
3. Repliez une extrémité de chaque torche.
4. Retirez la grille de fond de la cuve.
5. Placez les torches dans le tube, en orientant les extrémités repliées vers le haut.

 N'enfoncez pas trop les torches. Elles doivent toucher la grille de fond lorsque vous la remplacez sur la cuve.


6. Remplacez la grille de fond sur la cuve.


6.4. Étape 3 : allumage de l'appareil


 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 3, page 109.


Une fois le papier en place, vous pouvez allumer votre appareil. Procédez comme suit :

1. Déposez le charbon de bois dans la cuve (3a).
Conseils :
 - N'utilisez pas trop de charbon de bois lors de l'allumage.
 - Utilisez des petits morceaux de charbon de bois pour allumer l'appareil. Vous pouvez ajouter des briques plus grandes par la suite.
2. Ouvrez les entrées d'air situées en bas du tube (3b).
3. Prenez une longue allumette et allumez le papier à travers les entrées d'air (3b). La fumée dégagée par la combustion du papier peut être épaisse.

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

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

 ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utilisez uniquement des produits conformes à la norme EN-1860-3 !


 ATTENTION ! Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre les charbons de bois. Normalement, cela prend environ 15 minutes (3c).

7. CONSEILS ET ASTUCES PRATIQUES

7.1. Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu en ouvrant et en fermant les entrées d'air situées en bas du tube central :

- Plus vous ouvrez les entrées, plus l'air est aspiré à l'intérieur du tube, et plus le feu est intense.
- Plus vous fermez les entrées, moins l'air est aspiré à l'intérieur du tube, et moins le feu est intense.

 Le schéma 4, page 110, illustre de quelle façon l'air circule à travers le tube et ravive le feu.

7.2. Empêcher que les aliments ne brûlent

Pour empêcher que les aliments ne brûlent :

- Ne commencez jamais à griller s'il y a encore des flammes dans la cuve. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.
- Évitez d'exposer vos aliments à une chaleur excessive. Vous pouvez :
 - Protéger les aliments en plaçant la grille plus haut.
 - Réduire la chaleur en fermant (partiellement) les entrées d'air en bas du tube.

7.3. Empêcher que les aliments ne collent

Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur la grille. Vous pouvez également enduire le grill d'huile.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord emmagasiner de la chaleur.

7.4. Éviter les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui surgissent de la cuve lorsque vous grillez. Elles sont généralement causées par des écoulements de graisse ou de marinade. Lorsque vous grillez, il est normal que quelques flammes vives apparaissent. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmentent la température dans la cuve et peuvent enflammer la graisse accumulée.


Pour éviter les flammes vives :

- Assurez-vous que la cuve est propre avant de commencer à griller. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation.
- Retirez les excédents de graisse et de marinade de la viande. Vous pouvez également utiliser un plat à griller Barbecue ou un tapis de cuisson Barbecue pour les viandes grasses et/ou marinées.

7.5. Griller sous le Dome

Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivants : LOEWY 45 - LOEWY 50.


Pour utiliser votre appareil de façon optimale, vous pouvez l'équiper d'un Dome. Le Dome est un couvercle en forme de coquillage à demi-ouvert qui réverbère la chaleur du charbon de bois vers les aliments. De ce fait, vos aliments sont chauffés dessous comme dessus. Cela vous permet, entre autres, de faire cuire uniformément de grands morceaux de viande ou même cuire des pizzas.

 Pour plus d'informations sur le Dome, veuillez visiter www.barbecue.com.

8. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

8.1. Nettoyage de la cuve

Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivantes : LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Le modèle LOEWY 40 n'est pas équipé du système QuickStop®. Pour nettoyer le bac du LOEWY 40, effectuez un simple brossage des cendres que vous recueillerez dans un seau.

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 5, page 110.

Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Avec le système QuickStop®, cela est possible en un instant. Procédez comme suit :

1. Laissez l'appareil refroidir complètement et retirez la grille.
2. Fermez les entrées d'air situées en bas du tube central (5a).
3. Retirez la grille de fond de la cuve et balayez les cendres dans le tube (5b).
4. Enlevez les attaches situées en bas du tube central (5c).
5. Enlevez la section supérieure de l'appareil du réservoir à eau et posez-la à côté (5c).
6. Versez l'eau contenant les cendres dans un seau et séchez le réservoir à eau (5d).
7. Remplacez la section supérieure de l'appareil sur le réservoir à eau et fermez les attaches.
8. Remplacez la grille de fond sur la cuve.

8.2. Nettoyage de la grille

Nous recommandons le nettoyage de la grille après chaque utilisation, avec un grill cleaner Barbecue.



Vous pouvez également nettoyer la grille avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de décapants four pour nettoyer la grille.

8.3. Ranger l'appareil

Rangez l'appareil au sec (à l'intérieur, sous un abri, etc.) après chaque utilisation. Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous recommandons fortement de le protéger avec une housse Barbecue.

Enregistrez votre appareil sur www.barbecue.com et trouvez la housse adaptée à ce dernier.



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

8.4. Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre

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

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



Pour empêcher la formation de rouille sur les éléments en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer.



Les dommages résultant du non-respect de ces instructions sont considérés comme dus à un mauvais entretien et ne sont pas couverts par la garantie.

En dessous de la vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi, à la page 101), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie le matériau de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'utiliser pour vérifier la manière dont vous devez entretenir une pièce en particulier.

La liste de pièces utilise les symboles suivants :

Symbole	Matériau
●	Email
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

8.5. Commander des pièces de rechange

Les pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense doivent être changées de temps à autre.

Pour commander une pièce de rechange :

1. Notez le numéro de référence de la pièce que vous souhaitez commander. Vous trouverez une liste de tous les numéros de référence sous la vue éclatée dans la seconde partie du présent mode d'emploi et sur le site www.barbecook.com.



Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, vous serez automatiquement guidé vers la liste appropriée dans votre compte MyBarbecook. Vous y avez la possibilité de commander des pièces en ligne.

2. Commandez les pièces de rechange via le site www.barbecook.com ou chez votre revendeur. Les pièces couvertes par la garantie ne peuvent être commandées que chez votre revendeur.

9. GARANTIE

9.1. Ce qu'elle couvre

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

- Vous utilisiez, assembliez, et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter la preuve d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série comprend 16 chiffres. Vous pouvez le trouver :

- Dans ce mode d'emploi.
- Sur l'emballage de l'appareil.
- Sur le pied de l'appareil.

- Le service qualité Barbecook confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat.

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

9.2. Ce qu'elle ne couvre pas

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

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration...) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Il est normal de remplacer ces pièces au fil du temps.
- Les irrégularités visuelles qui sont inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages résultant d'un entretien inadéquat, d'un stockage incorrect, d'un mauvais assemblage ou de modifications effectuées sur des pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages résultant d'une utilisation abusive ou à mauvais escient de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce mode d'emploi, utilisation professionnelle, utilisation de l'appareil comme brasero...).
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadaptée ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant d'influences externes, de l'utilisation de détergents corrosifs, de l'exposition au chlore... Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.


EN - USER GUIDE


1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecue 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.barbecue.com.


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

2. ABOUT THIS MANUAL

This manual consists of two parts.


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

Part 2 (beginning on page 99) contains illustrations, lists of parts and assembly drawings.

 If there is an illustration that corresponds to a specific instruction in the manual, 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 spirits, 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 (Fig. 3c)
- 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 outdoors. 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. RECURRENT CONCEPTS

This section lists the definitions of some less familiar concepts. These concepts are used when discussing various topics throughout the manual.

4.1. QuickStart® system


The appliance is fitted with a QuickStart® system. This system allows you to light your appliance with just some old newspaper and a match. You do not have to use any lighting fluids or firelighters. The system works very quickly: you can start grilling just 15 minutes after lighting the barbecue.

 You can find step-by-step instructions on how to use the QuickStart® system on page 109.

4.2. QuickStop® system


This information only applies to the following models: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). The LOEWY 40 model is not fitted with a QuickStop® system.

The appliance is fitted with a QuickStop® system. With this system, you can quickly extinguish and clean your appliance. After grilling, you just have to brush the ashes into the water reservoir at the bottom of the central pipe. The water reservoir of the QuickStop® system also increases the safety of your appliance. It improves the stability and the glowing charcoal will be extinguished if the appliance falls over.

 You can find step-by-step instructions on how to use the QuickStop® system on page 109.

4.3. Enamel (not applicable to LOEWY SST models)

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

 Since the enamel is less flexible than the metal to which it is applied, pieces of enamel may break off when the appliance is used incorrectly. To avoid this problem, you must be careful when assembling enameled parts and you must always maintain the enamel according to the instructions in this manual.


5. ASSEMBLING THE APPLIANCE


5.1. 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 carefully follow the assembly instructions.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damage caused by incorrect assembly is not covered by the warranty.

5.2. To assemble the appliance

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

 You can find the assembly drawings in the second part of this manual (on page 99), after the exploded view of your appliance.

 Take care when assembling enameled parts. Use the fiber washers supplied to protect the enamel around the screws.


 You only need a cross head screwdriver to adjust the tension on the clips at the bottom of the central pipe.


6. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

You need water, charcoal, dry newspaper and a long match.


6.1. 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. Good-quality charcoal consists of large, shiny pieces and does not give off much dust.

 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
LOEWY 40	max. 0.7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1.7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1.7 kg

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

6.2. Step 1: filling the QuickStop® reservoir

This information only applies to the following models: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).


The LOEWY 40 model is not fitted with a QuickStop® system.

 The most important steps of this task are illustrated in Figure 1 on page 109.

We recommend filling the QuickStop® reservoir with water before each use. Proceed as follows:

1. Release the clips at the bottom of the central pipe (Fig. 1a).
2. Lift the upper section of the appliance from the QuickStop® reservoir and place it to one side (Fig. 1a).
3. Fill the reservoir halfway with water (Fig. 1b).
4. Place the upper section of the appliance back on the reservoir and close the clips (Fig. 1c).
5. Check that the appliance is stable.


6.3. Step 2: inserting the paper

 The most important steps of this task are illustrated in Figure 2 on page 109.

To ensure the proper functioning of the QuickStart® system, you must correctly insert the paper into the appliance.


Proceed as follows:

1. Take three double sheets of newspaper. Always use dry newspaper, preferably several days old.
2. Roll each sheet of paper diagonally into a torch-like shape. Do not roll the torches too tightly.
3. Fold over one end of each torch.
4. Remove the bottom grate from the bowl.
5. Insert the torches in the pipe with the folded ends facing up.

 Do not place the torches too deep. They must still be touching the bottom grate when you place it back on the bowl.

6. Reinsert the bottom grate into the bowl.


6.4. Step 3: lighting the appliance


 The most important steps of this task are illustrated in Figure 3 on page 109.


When the paper has been inserted, you can light the appliance. Proceed as follows:


1. Cover the bottom of the bowl with charcoal (Fig. 3a).
- Tips:
- Do not use too much charcoal when lighting the barbecue.

- Use small pieces of charcoal to light the barbecue. You can add larger pieces later.
2. Open the air supply holes at the bottom of the pipe (Fig. 3b).
 3. Use a long match to light the paper via the air supply holes (Fig. 3b). The burning paper may produce heavy smoke.

 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 spirits, 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 (fig. 3c).

7. USEFUL TIPS AND TRICKS

7.1. Adjusting the fire intensity

You can adjust the intensity of the fire by opening and closing the air supply holes at the bottom of the central pipe:

- The more you open the holes, the more air is sucked into the pipe and the more intense the fire will be.
- The more you close the holes, the less air is sucked into the pipe and the less intense the fire will be.

 Figure 4 on page 110 illustrates how air flows through the tube and fans the fire.

7.2. Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.
- Avoid exposing your food to excessive heat. You can:
 - Protect the food by moving the grill to a higher position.
 - Reduce the heat by (partially) closing the air supply holes at the bottom of the pipe.

7.3. 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.
- Do not turn the food too quickly. First allow it to heat up thoroughly.

7.4. 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 Barbecue grill mat or Barbecue grill pan for marinated meat.

7.5. Grilling under the Dome

This information only applies to the following models: LOEWY 45 - LOEWY 50.

To make optimal use of your appliance, you can fit it with a Dome. The Dome is a half-open, shell-shaped lid that reflects heat from the charcoal onto the food. As a result, your food is heated from the bottom and the top.


This allows you to cook a wider range of foods, such as large pieces of meat that can be grilled more evenly, and even pizzas.

 You can find more information about the Dome at www.barbecook.com.

8. MAINTAINING THE APPLIANCE

8.1. Cleaning the bowl

This information only applies to the following models: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). The LOEWY 40 model is not fitted with a QuickStop® system. To clean the bowl in the LOEWY 40: brush the ashes into a bucket.


 The most important steps of this task are illustrated in Figure 5 on page 110.

We recommend cleaning the bowl after every use. With the QuickStop® system, you can do this in no time. Proceed as follows:

1. Allow the appliance to cool down fully and remove the grill.
2. Close the air supply holes at the bottom of the central pipe (Fig. 5a).
3. Remove the bottom grate from the bowl and brush the ashes into the pipe (Fig. 5b).
4. Release the clips at the bottom of the central pipe (Fig. 5c).
5. Lift the upper section of the appliance from the water reservoir and place it to one side (Fig. 5c).
6. Pour the water with the ashes into a bucket and dry the water reservoir (Fig. 5d).
7. Place the upper section of the appliance back on the water reservoir and close the clips.
8. Reinsert the bottom grate into the bowl.

8.2. Cleaning the grill


We recommend cleaning the barbecue grill after each use with the Barbecook grill cleaner.

 You can also clean the grill with a mild detergent or with sodium bicarbonate. Never use oven cleaners to clean the grill.

8.3. Storing the appliance

Store the appliance in a dry location (indoors, under a shelter etc.) after each use. To extend the lifespan of your appliance, we strongly advise you to cover your barbecue with a Barbecook cover.

Register your appliance at www.barbecook.com to find out which cover you need.


 Ensure that the appliance is completely dry before you store it away. This prevents rust from forming.


8.4. Maintaining enamel, stainless steel and powder coated parts

The appliance is made of enamel, stainless steel and powder coated parts. Each material must be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Enamel	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use any sharp objects and do not knock the appliance against hard surfaces. • Avoid contact with cold liquids while the appliance is still hot. • You can use metal sponges and abrasive cleaning products.

Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use aggressive, abrasive or metal cleaning products. • Use mild cleaning products and leave to sit on the steel. • Use a soft sponge or cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.
Powder coated	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use sharp objects. Use mild cleaning products and a soft sponge or cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.

 To prevent rust from forming on stainless steel parts, avoid any contact with chlorine, salt and iron.

 Damage that arises as a result of not following these instructions is regarded as inadequate maintenance and is not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual on page 101), you can view a list of all the parts that make up your appliance. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how to maintain a particular part.

The parts list uses the following symbols:


Symbol	Material
●	Enamel
■	Stainless steel
★	Powder coated

8.5. Ordering spare parts

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

How to order spare parts:

1. Find the reference number of the part you need. There is a list of all the reference numbers under the exploded drawing in the second part of this manual and on 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.

2. 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.

9. WARRANTY

9.1. 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. The serial number is stated:
 - on this manual
 - on the appliance's packaging
 - on the bottom of the foot of the appliance

- The Barbecue 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.

9.2. 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 products, exposure to chlorine etc. This damage is not regarded as a manufacturing defect.


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 (ab Seite 99) umfasst Abbildungen, Teilelisten 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 Gerätes keinen Spiritus, 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 (Abb. 3c)
- 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 benutzen! Verwenden Sie das Gerät ausschließlich 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 folgende Aspekte:

- 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. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

In diesem Abschnitt werden die Definitionen einiger weniger vertrauter Konzepte vorgestellt. Diese Konzepte werden bei der Erörterung verschiedener Themen im gesamten Handbuch verwendet.

4.1. QuickStart®-System

Das Gerät ist mit einem QuickStart®-System ausgestattet. Mit diesem System können Sie Ihr Gerät lediglich mit einer alten Zeitung und einem Streichholz anzünden. Sie benötigen weder Anzündmittel noch Anzünder.


Das System arbeitet sehr schnell: Bereits 15 Minuten nach dem Anzünden können Sie mit dem Grillen beginnen.

 Sie finden eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Verwendung des QuickStart®-Systems auf Seite 109.

4.2. QuickStop®-System


Diese Informationen gelten ausschließlich für die folgenden Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST). Das Modell LOEWY 40 verfügt nicht über ein QuickStop®-System.

Das Gerät ist stattdessen mit einem QuickStop®-System ausgestattet. Damit können Sie Ihr Gerät schnell löschen und reinigen. Nach dem Grillen müssen Sie nur die Asche in den Wasserbehälter unten am Mittelrohr bürsten. Zusätzlich erhöht der Wasserbehälter des QuickStop®-Systems die Sicherheit Ihres Gerätes, indem er seine Standfestigkeit verbessert und die glühende Holzkohle löscht, falls das Gerät umfällt.

 Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Verwendung des QuickStop®-Systems finden Sie auf Seite 109.

4.3. Emaille (gilt nicht für LOEWY SST-Modelle)

Einige Bereiche des Geräts sind mit einer Schicht aus geschmolzenem Glas, auch als Emaille bezeichnet, beschichtet. Emaille schützt das darunterliegende Metall vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es ist korrosionsbeständig, zersetzt sich nicht unter dem Einfluss hoher Temperaturen und ist sehr pflegeleicht.

 Da Emaille weniger flexibel ist als das Metall, auf das es aufgetragen wird, können Emaillestücke abplatzen, wenn das Gerät falsch verwendet wird. Um dieses Problem zu vermeiden, müssen Sie bei der Montage von emaillierten Teilen sorgfältig vorgehen und mit Emaille beschichtete Bereiche stets gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch pflegen.

5. MONTAGE DES GERÄTS


5.1. Sicherheitshinweise


- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Nehmen Sie bei der Montage keine Veränderungen am Gerät vor. Sie dürfen keine Teile des Geräts verändern; das wäre sehr gefährlich.
- Befolgen Sie die Montageanleitung stets sorgfältig.
- Für die korrekte Montage des Gerätes ist der Benutzer


verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind von der Garantie nicht abgedeckt.

5.2. Gehen Sie bei der Montage 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 (auf Seite 99), nach der Explosionszeichnung Ihres Gerätes.

 Vorsicht beim Zusammenbau von emaillierten Teilen. Verwenden Sie die mitgelieferten Faserscheiben, um die Emaille-Beschichtung rund um die Schrauben zu schützen.


 Sie benötigen lediglich einen Kreuzschlitzschraubendreher, um die Spannung an den Clips an der Unterseite des Mittelrohrs einzustellen.


6. VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

Sie benötigen Wasser, Holzkohle, trockenes Zeitungspapier und ein langes Streichholz.


6.1. 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. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken und staubt nur wenig.

 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 Schale kann aufgrund der extremen Hitze zu schweren Schäden an Ihrem Grill führen.

Typ	Höchstgewicht
LOEWY 40	max. 0,7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1.7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1.7 kg

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

6.2. Schritt 1: QuickStop®-Behälter befüllen

Diese Informationen gelten ausschließlich für die folgenden Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST). Das Modell LOEWY 40 verfügt nicht über ein QuickStop®-System.

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 1 auf Seite 109 dargestellt.

Wir empfehlen, den QuickStop®-Behälter vor jedem Gebrauch mit Wasser zu befüllen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Lösen Sie die Clips unten am Mittelrohr (Abb. 1a).
2. Nehmen Sie die obere Abdeckung des QuickStop®-Behälters ab und legen Sie sie zur Seite (Abb. 1a).
3. Befüllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser (Abb. 1b).
4. Setzen Sie die obere Abdeckung wieder auf den Behälter und schließen Sie die Clips (Abb. 1c).
5. Prüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.


6.3. Schritt 2: Papier einlegen

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 2 auf Seite 109 dargestellt.

Um die einwandfreie Funktion des QuickStart®-Systems zu gewährleisten, müssen Sie das Papier richtig in das Gerät einlegen.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Nehmen Sie drei Zeitungs-Doppelseiten. Verwenden Sie stets trockenes Zeitungspapier, das am besten mehrere Tage alt sein sollte.
2. Rollen Sie jedes Blatt Papier diagonal zu einer fackelähnlichen Form. Rollen Sie die Fackeln nicht zu fest.
3. Falten Sie ein Ende jeder Fackel um.
4. Entfernen Sie den unteren Rost aus der Schale.
5. Setzen Sie die Fackeln mit den gefalteten Enden nach oben in das Rohr ein.

 Platzieren Sie die Fackeln nicht zu tief. Sie müssen den unteren Rost noch berühren, wenn Sie diesen wieder in die Schale einsetzen.

6. Setzen Sie den unteren Rost wieder in die Schale ein.

6.4. Schritt 3: Gerät anzünden

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 3 auf Seite 109 dargestellt.


Wenn Sie das Papier eingelegt haben, können Sie das Gerät anzünden.


Gehen Sie dabei wie folgt vor:


1. Bedecken Sie den Boden der Schale mit Holzkohle (Abb. 3a).
Tipps:


- Verwenden Sie beim Anzünden des Grills nicht zu viel Holzkohle.
 - Verwenden Sie kleine Holzkohlestücke, um den Grill anzuzünden. Sie können später größere Stücke hinzufügen.
2. Öffnen Sie die Luftzufuhrlöcher an der Unterseite des Rohres (Abb. 3b).
 3. Verwenden Sie ein langes Streichholz, um das Papier durch die Luftzufuhrlöcher anzuzünden (Abb. 3b).

Das brennende Papier kann eine starke Rauchentwicklung hervorrufen.

 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.

 Legen Sie den Rost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Rost kann sich verformen, wenn er sich zu lange über einer Hitzequelle befindet.

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


 **WARNUNG!** Fangen Sie nicht an zu grillen, bis die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten (Abb. 3c)

7. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

7.1. Feuerintensität einstellen

Sie können die Intensität des Feuers einstellen, indem Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren Ende des Mittelrohrs öffnen und schließen:

- Je weiter Sie die Löcher öffnen, desto mehr Luft wird in das Rohr gesaugt und desto intensiver wird das Feuer.
- Je mehr Sie die Löcher schließen, desto weniger Luft wird in das Rohr gesaugt und desto weniger intensiv wird das Feuer.

 Abbildung 4 auf Seite 110 zeigt, wie Luft durch das Rohr strömt und das Feuer anfacht.

7.2. Anbrennen des Grillguts vermeiden

So verhindern Sie, dass Ihr Grillgut anbrennt:

- Beginnen Sie nie mit dem Grillen, wenn noch Flammen in der Schale brennen. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie es, Ihr Grillgut übermäßiger Hitze auszusetzen. Sie können:
 - Ihr Grillgut schützen, indem Sie den Rost höher setzen.
 - die Hitze reduzieren, indem Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren Ende des Rohres (teilweise) schließen.

7.3. Ankleben von Grillgut vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost klebt:

- Bestreichen Sie das Grillgut mit einem Pinsel leicht mit Öl, bevor Sie es auf den Grill legen. Sie können auch den Rost mit Öl bestreichen.
- Wenden Sie das Grillgut nicht zu früh. Lassen Sie es zuerst gründlich erhitzen.

7.4. 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. Für mariniertes Grillgut können Sie auch die Barbecue-Grillmatte oder die Barbecue-Grillpfanne verwenden.

7.5. Grillen unter der Haube

Diese Informationen gelten nur für folgende Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50.

Um Ihr Gerät optimal zu nutzen, können Sie es mit einer Haube ausstatten. Die Haube ist ein halboffener, muschelförmiger Deckel, der die Hitze der Holzkohle auf das Grillgut reflektiert. Dadurch wird Ihr Grillgut von unten und oben erhitzt.

Auf diese Weise können Sie eine größere Auswahl an Speisen zubereiten, z. B. große Fleischstücke, die gleichmäßiger gegrillt werden können, und sogar Pizzen.

 Weitere Informationen zur Haube finden Sie unter www.barbecue.com.

8. PFLEGE DES GERÄTS

8.1. Schale reinigen

Diese Informationen gelten nur für folgende Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST).

Das Modell LOEWY 40 verfügt nicht über ein QuickStop®-System. So reinigen Sie die Schale des LOEWY 40: Bürsten Sie die Asche in einen Eimer.

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 5 auf Seite 110 dargestellt.

Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen. Mit dem QuickStop®-System ist dies im Handumdrehen erledigt.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und nehmen Sie den Rost heraus.
2. Schließen Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren Ende des Mittelrohrs (Abb. 5a).

3. Entfernen Sie den unteren Rost aus der Schale und bürsten Sie die Asche in das Rohr (Abb. 5b).
4. Lösen Sie die Clips unten am Mittelrohr (Abb. 5c).
5. Nehmen Sie die obere Abdeckung des Wasserbehälters ab und legen Sie sie zur Seite (Abb. 5c).
6. Gießen Sie das Wasser mit der Asche in einen Eimer und trocknen Sie den Wasserbehälter (Abb. 5d).
7. Setzen Sie die obere Abdeckung wieder auf den Wasserbehälter und schließen Sie die Clips.
8. Setzen Sie den unteren Rost wieder in die Schale ein.

8.2. Grill reinigen

Wir empfehlen, den Grillrost nach jedem Gebrauch mit dem Barbecue-Grillreiniger zu reinigen.



Sie können den Rost auch mit einem milden Reinigungsmittel oder mit Natron reinigen.

Verwenden Sie niemals Backofenreiniger, um den Grill zu reinigen.

8.3. Gerät lagern

Lagern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch an einem trockenen Ort (drinnen, unter einem Wetterschutz usw.). Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, empfehlen wir Ihnen dringend, Ihren Grill mit einer Barbecue-Abdeckung zu schützen.

Registrieren Sie Ihr Gerät unter www.barbecue.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.





Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es verstauen. Das verhindert die Bildung von Rost.

8.4. Emaille, rostfreien Stahl und pulverbeschichtete Teile pflegen

Das Gerät besteht aus Emaille, rostfreiem Stahl und pulverbeschichteten Teilen. Jedes Material muss anders gepflegt werden:

Material	Pflegehinweise
Emaille	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und stoßen Sie mit dem Gerät nicht gegen harte Oberflächen. • Vermeiden Sie den Kontakt mit kalten Flüssigkeiten, solange das Gerät noch heiß ist. • Sie können Metallschwämme und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
Rostfreier Stahl	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Mittel oder Metallreinigungsmittel. • Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und lassen Sie sie auf den Stahl einwirken. • Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.
Pulverbeschichtung	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.

 Um Rostbildung auf Teilen aus rostfreiem Stahl zu vermeiden, vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen.

 Schäden, die durch Nichtbeachtung dieses Handbuchs entstehen, gelten als mangelhafte Pflege und sind nicht von der Garantie abgedeckt.


Unterhalb der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs auf Seite 101) finden Sie eine Liste aller Teile Ihres Geräts. Diese Liste enthält Symbole, die das Material jedes Teils angeben. Anhand dieser Symbole können Sie erkennen, wie ein bestimmtes Teil gepflegt werden muss. Die Teileliste verwendet die folgenden Symbole:

Symbol	Material
●	Emaille
■	Rostfreier Stahl
★	Pulverbeschichtung

8.5. 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 unterhalb der Explosionszeichnung im zweiten Teil dieses Handbuchs sowie 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.

9. GARANTIE

9.1. Abgedeckt

Ihr Gerät unterliegt einer zweijährigen Garantie ab 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, eine falsche Montage 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. Die Seriennummer ist angegeben:
 - in diesem Handbuch
 - auf der Geräteverpackung
 - 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.

9.2. 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 unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht wurden (Nichtbenutzung gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch, gewerbliche Nutzung, Verwendung als Feuerkorb usw.).
- Alle Folgeschäden, die durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen.
- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Chlorbelastung usw. Solche Schäden gelten nicht als Herstellungsfehler.


ES - MANUAL DEL USUARIO

1. REGISTRE SU APARATO

Gracias por adquirir una barbacoa Barbecue. Esperamos que disfrute usándola y que viva muchos momentos felices con ella. Para optimizar su experiencia, registre su barbacoa online y podrá beneficiarse de numerosas ventajas.

- Tendrá acceso al manual del usuario completo online, que explica todos los pormenores del aparato.
- Le ofreceremos un servicio posventa personalizado que le permitirá buscar y encargar repuestos de forma rápida y sencilla. De este modo, aprovechará al máximo el servicio de la garantía.
- Recibirá información sobre novedades relacionadas con el producto.
- Aprenderá muchos trucos y consejos.

 Para saber cómo registrar su aparato, diríjase a www.barbecue.com.


 Barbecue 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 (a partir de la página 99) contiene ilustraciones, listas de piezas y planos de montaje.

 Cuando una ilustración se corresponde con una instrucción concreta del manual, se hace referencia a dicha instrucción 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.).

- ¡ATENCIÓN! Mantenga a niños y animales alejados de la barbacoa.
- ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calienta mucho. 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.
- ¡ATENCIÓN! No utilice bebidas alcohólicas, 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.
- ¡ATENCIÓN! No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. Esto suele tardar aproximadamente 15 minutos (Fig. 3c).
- 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. Solo es apta para su uso 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 (barco, remolque, etc.).


4. CONCEPTOS RECURRENTES

En esta sección, definimos algunos conceptos que quizá no le resulten familiares. Son conceptos que se utilizan a lo largo del manual en relación con diferentes temas.

4.1. Sistema QuickStart®

El aparato está equipado con un sistema QuickStart®. Este sistema permite encender la barbacoa con la única ayuda de unas hojas viejas de periódico y una cerilla. No es necesario utilizar líquidos u otras sustancias de encendido.

El sistema funciona muy rápido: puede empezar a cocinar los alimentos solo 15 minutos después de encender la barbacoa.


 Encontrará instrucciones detalladas para utilizar el sistema QuickStart® en la página 109.

4.2. Sistema QuickStop®

Esta información solo se aplica a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). El modelo LOEWY 40 carece de sistema QuickStop®.


El aparato está equipado con un sistema QuickStop®. Este sistema permite apagar y limpiar la barbacoa con gran rapidez. Después de cocinar, basta utilizar un cepillo para echar las cenizas al depósito de agua situado al fondo del tubo central.

Además, el depósito de agua del sistema QuickStop® aumenta la seguridad del aparato. Mejora su estabilidad y, si la barbacoa vuelca, el carbón incandescente se apagará.

 Encontrará instrucciones detalladas para utilizar el sistema QuickStop® en la página 109.

4.3. Esmalte (no aplicable a los modelos LOEWY SST)

Algunas piezas del aparato están recubiertas con una capa de vidrio fundido, llamado esmalte. El esmalte protege el metal subyacente frente a la corrosión. El esmalte es un material de alta calidad: es resistente a la corrosión, no se deteriora aunque esté expuesto a altas temperaturas y es muy fácil de cuidar.

 Dado que el esmalte es menos flexible que el metal al que recubre, es posible que se desprendan trozos de esmalte si el aparato se utiliza de forma incorrecta. Para evitar este problema, tenga cuidado al montar las piezas esmaltadas y mantenga el esmalte en buen estado siguiendo las instrucciones de este manual.


5. MONTAJE DEL APARATO


5.1. Instrucciones de seguridad


- Retire todo el embalaje.
- No realice ninguna modificación al aparato mientras lo ensambla. Es muy peligroso realizar cambios en cualquier pieza del aparato.
- Siga siempre las instrucciones de montaje al pie de la letra.
- El usuario es responsable de ensamblar correctamente el aparato. La garantía no cubre los daños derivados de un montaje incorrecto.

5.2. Cómo montar el aparato

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

 Los encontrará en la segunda parte de este manual (página 99), después de la vista desarrollada del aparato.

 Tenga cuidado al montar las piezas esmaltadas. Utilice las arandelas de fibra suministradas para proteger el esmalte alrededor de los tornillos.


 Únicamente necesitará un destornillador de estrella para ajustar la tensión de los clips situados en la parte inferior del tubo central.


6. CÓMO PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

Necesitará agua, carbón vegetal, hojas de periódico secas y una cerilla larga.


6.1. ¿Qué tipo de carbón debo utilizar?

Encienda siempre el aparato con carbón vegetal tradicional, nunca con briquetas. Una vez que el aparato esté encendido, ya se pueden añadir briquetas. Utilice carbón de buena calidad para encender el aparato; preferiblemente, que se ajuste a la norma EN 1860-2. El carbón de buena calidad se compone de trozos grandes y brillantes y no desprende mucho polvo.

 Cierre correctamente la bolsa de carbón antes de guardarla. Guarde siempre el carbón en un lugar seco, 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
LOEWY 40	máx. 0,7 kg
LOEWY 45	máx. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	máx. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	máx. 1,7 kg

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

6.2. Paso 1: llenar el depósito QuickStop®


Esta información solo se aplica a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). El modelo LOEWY 40 carece de sistema QuickStop®.

 Los pasos más importantes de esta tarea se ilustran en la Figura 1 de la página 109.

Recomendamos llenar de agua el depósito QuickStop® antes de cada uso. Proceda de la siguiente manera:

1. Suelte los clips situados en la parte inferior del tubo central (Fig. 1a).
2. Levante la sección superior del aparato para separarla del depósito QuickStop® y colóquela a un lado (Fig. 1a).
3. Llene el depósito hasta la mitad con agua (Fig. 1b).
4. Vuelva a colocar la sección superior del aparato sobre el depósito y cierre los clips (Fig. 1c).
5. Compruebe que el aparato se encuentre en una posición estable.


6.3. Paso 2: introducir el papel.

 Los pasos más importantes de esta tarea se ilustran en la Figura 2 de la página 109.

Para que el sistema QuickStart® funcione como debe, es necesario introducir el papel en el aparato correctamente.


Proceda de la siguiente manera:

1. Coja tres hojas dobles de periódico. Utilice siempre periódicos secos, preferiblemente de hace varios días.
2. Enrolle cada hoja de papel diagonalmente para darle forma de antorcha. No apriete demasiado las antorchas.
3. Doble un extremo de cada antorcha.
4. Retire la rejilla situada al fondo del cuenco.
5. Introduzca las antorchas en el tubo, con los extremos doblados hacia arriba.

 No las meta demasiado abajo. Deben quedar de tal forma que toquen la rejilla del fondo del cuenco cuando vuelva a colocarla.

6. Vuelva a colocar la rejilla al fondo del cuenco.

6.4. Paso 3: encender el aparato.


 Los pasos más importantes de esta tarea se ilustran en la Figura 3 de la página 109.

Una vez introducido el papel, puede encender el aparato. Proceda de la siguiente manera:


1. Cubra con carbón vegetal el fondo del cuenco (Fig. 3a).
Consejos:


- No utilice demasiado carbón para encender la barbacoa.
- Use trozos pequeños. Puede añadir trozos grandes más adelante.


2. Abra los orificios de ventilación situados en la parte inferior del tubo (Fig. 3b).
3. Introduzca una cerilla larga por los orificios de ventilación para prender el papel (Fig. 3b). Es posible que, al quemarse, el papel produzca un humo denso.

 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 demasiado tiempo.

 ¡ATENCIÓN! No utilice bebidas alcohólicas, 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.


 ¡ATENCIÓN! No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. Esto suele tardar aproximadamente 15 minutos (fig. 3c).

7. TRUCOS Y CONSEJOS

7.1. Cómo ajustar la intensidad del fuego

Puede ajustar la intensidad del fuego abriendo y cerrando los orificios de ventilación situados en la parte inferior del tubo central:

- Cuanto más los abra, más aire entrará en el tubo y más intenso será el fuego.
- Cuanto más los cierre, menos aire entrará en el tubo y menos intenso será el fuego.

 La Figura 4 de la página 110 ilustra cómo el aire fluye por el tubo y aviva el fuego.

7.2. Cómo evitar que los alimentos se quemen

Para que la comida no se queme:

- 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.
- No exponga la comida a un calor excesivo.

Posibles soluciones:

- Proteja los alimentos colocando la parrilla en una posición más alta.
- Reduzca el calor cerrando (parcialmente) los orificios de ventilación de la parte inferior del tubo.

7.3. Cómo evitar que los alimentos se peguen

Para que la comida no se pegue a la parrilla:

- Engrase los alimentos ligeramente con un pincel antes de colocarlos en la parrilla. Puede engrasar también la parrilla.
- No dé la vuelta a los alimentos demasiado rápido. Deje primero que se calienten completamente.

7.4. Cómo evitar las llamaradas

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

Pueden surgir llamaradas cuando se cocina a la parrilla. Es totalmente 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. Recomendamos limpiarlo después de cada uso.
- Retire el exceso de grasa y adobo de la carne. También puede usar el tapete para parrilla o la bandeja para parrilla de Barbecueo si va a cocinar carne marinada.

7.5. Cómo cocinar bajo la bóveda

Esta información solo se aplica a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50.

Para hacer un uso óptimo del aparato, puede equiparlo con una Bóveda. La Bóveda es una tapa semiabierta en forma de concha que refleja el calor del carbón y lo rebota hacia la comida. Como resultado, los alimentos se calientan desde abajo y desde arriba.

Esto permite cocinar una mayor variedad de alimentos, por ejemplo, cortes grandes de carne que se pueden asar de forma más uniforme, e incluso pizzas.


 Encontrará más información sobre la Bóveda en www.barbecueo.com.

8. MANTENIMIENTO DEL APARATO

8.1. Cómo limpiar el cuenco

Esta información solo se aplica a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

El modelo LOEWY 40 carece de sistema QuickStop®. Para limpiar el cuenco de la LOEWY 40: eche las cenizas a un cubo con ayuda de un cepillo.

 Los pasos más importantes de esta tarea se ilustran en la Figura 5 de la página 110.

Recomendamos limpiar el cuenco después de cada uso. Gracias al sistema QuickStop®, no tardará nada en hacerlo. Proceda de la siguiente manera:

1. Deje que el aparato se enfríe completamente y retire la parrilla.
2. Cierre los orificios de ventilación de la parte inferior del tubo (Fig. 5a).
3. Retire la rejilla del fondo del cuenco y eche las cenizas al tubo con ayuda de un cepillo (Fig. 5b).
4. Suelte los clips situados en la parte inferior del tubo central (Fig. 5c).
5. Levante la sección superior del aparato para separarla del depósito de agua y colóquela a un lado (Fig. 5c).
6. Vierta el agua con las cenizas en un cubo y seque el depósito (Fig. 5d).
7. Vuelva a colocar la sección superior del aparato sobre el depósito de agua y cierre los clips.
8. Vuelva a colocar la rejilla al fondo del cuenco.

8.2. Cómo limpiar la parrilla

Recomendamos limpiar la parrilla de la barbacoa después de cada uso con el limpiador de parrillas Barbecueo.



También puede utilizar un detergente suave o bicarbonato de sodio. No utilice limpiadores de horno para limpiar la parrilla.

8.3. Cómo guardar la barbacoa

Después de cada uso, guarde el aparato en un lugar seco (en interiores, bajo una marquesina, etc.). Para prolongar la vida útil de la barbacoa, recomendamos cubrirla con una funda Barbecueo. Registre su aparato en www.barbecueo.com para descubrir qué funda necesita.



Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo. De este modo evitará que se oxide.

8.4. Cómo realizar el mantenimiento de las partes de esmalte, acero inoxidable y pintura en polvo

El aparato se compone de piezas recubiertas de esmalte, acero inoxidable y pintura en polvo. Cada material requiere un mantenimiento diferente:

Material	Cómo realizar el mantenimiento de este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none">• No utilice objetos afilados ni golpee el aparato contra superficies duras.• Procure que el aparato no entre en contacto con líquidos fríos mientras todavía esté caliente.• Puede utilizar estropajos metálicos y productos de limpieza abrasivos.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none">• No utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos o metálicos.• Utilice productos de limpieza suaves y déjelos reposar sobre el acero.• Use un estropajo suave o un trapo.• Después de limpiar el aparato, aclárelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.
Pintura en polvo	<ul style="list-style-type: none">• No use objetos afilados. Utilice productos de limpieza suaves y un estropajo suave o un trapo.• Después de limpiar el aparato, aclárelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.



Para evitar que las piezas de acero inoxidable se oxiden, procure que no entren en contacto con cloro, sal y hierro.



Los daños derivados de no seguir estas instrucciones se consideran mantenimiento inadecuado y no están cubiertos por la garantía.

Debajo de la vista desarrollada (segunda parte del manual, en la página 101), verá una lista de todos los componentes del aparato. Dicha lista incluye un símbolo que especifica el material del que está hecha cada pieza; de este modo, podrá consultar cómo realizar el mantenimiento de cada una.

Los símbolos son los siguientes:

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Acero inoxidable
★	Pintura en polvo

8.5. 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 online, le aparecerá la lista correcta 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.

9. GARANTÍA

9.1. Cobertura

La barbacoa tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. La 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 al mal uso, un montaje incorrecto o un mantenimiento inadecuado no se consideran defectos de fabricación.
- Debe presentar el recibo y el número de serie del aparato. El número de serie consta de 16 dígitos. El número de serie aparece:
 - en este manual
 - en el embalaje del aparato
 - al fondo de la base del aparato.

- El departamento de calidad de Barbecue comprobará que las piezas estén defectuosas y que los defectos no se deban a un uso, montaje o mantenimiento incorrectos. Si no se cumple una de estas condiciones, no se aplicará la garantía. En cualquier caso, la garantía se limitará a la reparación o sustitución de las piezas defectuosas.

9.2. 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 al calor intenso. Estas piezas deben ser sustituidas 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 antes de ensamblarlas.
- 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 una utilización negligente o ilícita del aparato.
- La oxidación o decoloración debidas a factores externos, el uso de productos de limpieza agresivos, la exposición al cloro, etc. Estos daños no se consideran defectos de fabricación.


IT - GUIDA PER L'UTENTE

1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecue. Siamo certi che sarà molto divertente usarlo. Registrare il barbecue online per sfruttare numerosi vantaggi e ottimizzare l'esperienza.

- Sarà possibile accedere online alla guida per l'utente completa, per conoscere perfettamente l'elettrodomestico.
- Forniamo un servizio post-vendita personalizzato, per cui è 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 QUESTO MANUALE

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 parte (che inizia a pagina 99) contiene illustrazioni, elenchi dei 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 tenere acceso 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 (Fig. 3c)
- 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'aperto. 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 tre metri di distanza dagli edifici, in un luogo aperto e ben ventilato.
- Non collocare il barbecue sotto strutture a sbalzo (verande, pensilina ecc.) o sotto le foglie.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile.
- Non collocare l'elettrodomestico su veicoli in movimento (barche, rimorchi ecc.).

4. NOZIONI RICORRENTI

Questa sezione elenca le definizioni di alcune nozioni meno familiari. Tali nozioni vengono adoperate in vari argomenti contenuti nel manuale.

4.1. Sistema QuickStart®

L'elettrodomestico è dotato di un sistema QuickStart®. Grazie a questo sistema, per accendere l'elettrodomestico basta un vecchio giornale e un fiammifero. Non occorre, quindi, adoperare esche o liquidi per l'illuminazione. Il sistema si attiva molto rapidamente: la cottura alla griglia può iniziare appena 15 minuti dopo l'accensione del barbecue.


 Le istruzioni dettagliate per l'uso del sistema QuickStart® sono riportate a pagina 109.

4.2. Sistema QuickStop®

Queste informazioni riguardano solo i seguenti modelli: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) e LOEWY 55 (SST). Il modello LOEWY 40 non è dotato del sistema QuickStop®.


L'elettrodomestico è dotato del sistema QuickStop®. Questo sistema consente di spegnere rapidamente l'elettrodomestico per pulirlo. Dopo l'uso, basta spazzolare la cenere nel serbatoio dell'acqua nella parte inferiore del tubo centrale.

Il serbatoio dell'acqua del sistema QuickStop® incrementa anche la sicurezza dell'elettrodomestico. Migliora la stabilità e se l'elettrodomestico si rovescia la carbonella incandescente viene spenta.

 Le istruzioni dettagliate per l'uso del sistema QuickStop® sono riportate a pagina 109.

4.3. Smalto (tranne i modelli LOEWY SST)

Alcuni componenti dell'elettrodomestico sono ricoperti con uno strato di vetro fuso (smalto). Questo smalto protegge dalla corrosione il metallo sottostante. Lo smalto è un materiale di alta qualità: resiste alla corrosione, non si degrada alle alte temperature ed è molto facile da pulire.

 Poiché lo smalto è meno flessibile del metallo a cui è applicato, è possibile che si stacchino pezzi di smalto se l'elettrodomestico viene adoperato in modo errato. Per evitare questo problema, il montaggio dei componenti smaltati richiede attenzione e lo smalto deve essere pulito come descritto nelle istruzioni riportate nel presente manuale.


5. MONTAGGIO DELL'ELETTRODOMESTICO


5.1. 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.
- Seguire sempre con attenzione le istruzioni per il montaggio.
- L'utente è responsabile del corretto montaggio dell'elettrodomestico. Eventuali danni dovuti al montaggio errato non sono coperti dalla garanzia.

5.2. 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 del presente manuale (a pagina 99), dopo la vista esplosa dell'elettrodomestico.

 Il montaggio dei componenti smaltati richiede particolare attenzione. Per proteggere lo smalto attorno alle viti, utilizzare le rondelle in fibra fornite in dotazione.


 Occorre solo un cacciavite a croce per regolare la tensione sui fermagli nella parte inferiore del tubo centrale.


6. PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

Occorrente: acqua, carbonella, giornali asciutti e un fiammifero lungo.


6.1. 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. La carbonella di buona qualità è costituita da pezzi grandi e lucenti, e non produce molto fumo.

 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
LOEWY 40	Max 0,7 kg
LOEWY 45	Max 1 kg
LOEWY 50 (SST)	Max 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	Max 1,7 kg

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

6.2. Passaggio 1: riempimento del serbatoio QuickStop®


Queste informazioni riguardano solo i seguenti modelli: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) e LOEWY 55 (SST). Il modello LOEWY 40 non è dotato del sistema QuickStop®.

 I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nella Figura 1 a pagina 109.

È preferibile riempire d'acqua il serbatoio QuickStop® prima di ogni utilizzo. Procedere come indicato di seguito:

1. Sganciare i fermagli nella parte inferiore del tubo centrale (Fig. 1a).
2. Sollevare la sezione superiore dell'elettrodomestico dal serbatoio QuickStop® e metterla da parte (Fig. 1a).
3. Riempire a metà il serbatoio dell'acqua (Fig. 1b).
4. Ricollocare la sezione superiore dell'elettrodomestico sul serbatoio e chiudere i fermagli (Fig. 1c).
5. Accertarsi che l'elettrodomestico sia stabile.


6.3. Passaggio 2: inserimento della carta

 I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nella Figura 2 a pagina 109.

Per garantire il corretto funzionamento del sistema QuickStart®, è necessario inserire correttamente la carta nell'elettrodomestico.


Procedere come indicato di seguito:

1. Prendere tre doppi fogli di giornale. Utilizzare sempre giornali asciutti, preferibilmente di qualche giorno prima.
2. Arrotolare ogni foglio di carta diagonalmente formando una torcia. Non arrotolare eccessivamente la torcia.
3. Ripiegare un'estremità di ogni torcia.
4. Rimuovere la griglia inferiore dal braciere.
5. Inserire le torce nel tubo con le estremità piegate rivolte verso l'alto.

 Non collocare le torce troppo in profondità. Quando le torce vengono ricollocate sul braciere, devono ancora toccare la griglia inferiore.


6. Inserire nuovamente la griglia inferiore nel braciere.


6.4. Fase 3: accensione dell'elettrodomestico


 I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nella Figura 3 a pagina 109.


Una volta inserita la carta, è possibile accendere l'elettrodomestico. Procedere come indicato di seguito:

1. Coprire di carbonella il fondo del braciere (Fig. 3a).
Suggerimenti:
 - Non adoperare troppa carbonella quando si accende il barbecue.
 - Accendere il barbecue utilizzando piccoli pezzi di carbonella. In seguito è possibile aggiungere pezzi più grandi.
2. Aprire i fori delle prese d'aria nella parte inferiore del tubo (Fig. 3b).
3. Accendere la carta inserendo un fiammifero lungo nei fori delle prese d'aria (Fig. 3b). La carta che brucia può produrre molto fumo.

 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 potrebbe deformarsi se rimane sul fuoco troppo a lungo.

 AVVERTENZA! Per accendere o tenere acceso 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 (Fig. 3c).

7. CONSIGLI E TRUCCHI UTILI

7.1. Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco aprendo e chiudendo i fori delle prese d'aria nella parte inferiore del tubo centrale:

- Più aperti sono i fori, maggiore è la quantità di aria aspirata nel tubo e più intenso è il fuoco.
- Più chiusi sono i fori, minore è la quantità di aria aspirata nel tubo e meno intenso è il fuoco.

 La Figura 4 a pagina 110 illustra il flusso d'aria che percorre il tubo e alimenta il fuoco.

7.2. Evitare che gli alimenti si brucino

Per evitare che gli alimenti si brucino:

- Non iniziare mai la cottura alla griglia quando nel braciere sono ancora presenti le fiamme. Attendere che la carbonella si ricopra di un sottile strato di cenere bianca.
- Evita di esporre gli alimenti a un calore eccessivo.

Suggerimenti utili:

- Proteggere gli alimenti spostando la griglia in una posizione più alta.
- Ridurre il calore chiudendo (parzialmente) i fori delle prese d'aria nella parte inferiore del tubo.

7.3. Evitare che gli alimenti aderiscano

Per evitare che gli alimenti aderiscano alla griglia:

- Ungere lievemente gli alimenti con un pennello prima di adagiarli sulla griglia. È possibile anche oliare la griglia.
- Non capovolgere gli alimenti troppo rapidamente. Attendere prima che si scaldino completamente.

7.4. Evitare le fiammate

Le fiammate sono lingue di fuoco improvvise che si sprigionano dal braciere 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 il braciere sia pulito prima di iniziare la cottura alla griglia. È preferibile pulire il braciere dopo ogni utilizzo.
- Eliminare marinatura e grasso in eccesso dalla carne. Per la carne marinata è possibile anche usare un tappetino per griglia Barbecue o una padella per griglia Barbecue.

7.5. Cottura alla griglia sotto il coperchio a cupola

Queste informazioni riguardano solo i seguenti modelli: LOEWY 45 e LOEWY 50.

Per l'uso ottimale dell'elettrodomestico, è possibile applicare un coperchio a cupola. Il coperchio a cupola è un coperchio semiaperto a forma di conchiglia che riflette sugli alimenti il calore della carbonella in modo che si riscaldino dal basso e dall'alto.

Con questo accessorio è possibile cucinare una gamma più ampia di alimenti, ad esempio grossi tagli di carne, cuocendoli in maniera più uniforme, e persino le pizze.


 Per ulteriori informazioni sul coperchio a cupola, consultare www.barbecue.com.

8. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

8.1. Pulizia del braciere

Queste informazioni riguardano solo i seguenti modelli: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) e LOEWY 55 (SST).

Il modello LOEWY 40 non è dotato del sistema QuickStop®. Pulizia del braciere del modello LOEWY 40: spazzolare la cenere in un secchio.

 I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nella Figura 5 a pagina 110.

È preferibile pulire il braciere dopo ogni utilizzo.

Con il sistema QuickStop®, l'operazione richiede pochissimo tempo.

Procedere come indicato di seguito:

1. Lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico e rimuovere la griglia.
2. Chiudere i fori delle prese d'aria nella parte inferiore del tubo centrale (Fig. 5a).
3. Rimuovere la griglia inferiore dal braciere e spazzolare la cenere nel tubo (Fig. 5b).
1. Sganciare i fermagli nella parte inferiore del tubo centrale (Fig. 5c).
5. Sollevare la sezione superiore dell'elettrodomestico dal serbatoio dell'acqua e metterla da parte (Fig. 5c).
6. Versare l'acqua con la cenere in un secchio e asciugare il serbatoio dell'acqua (Fig. 5d).
7. Ricollocare la sezione superiore dell'elettrodomestico sul serbatoio dell'acqua e chiudere i fermagli.
6. Inserire nuovamente la griglia inferiore nel braciere.

8.2. Pulizia della griglia

Dopo ogni utilizzo, è preferibile pulire la griglia del barbecue con il detersivo per griglie Barbecue.



La griglia può essere pulita anche con un detersivo delicato o con bicarbonato di sodio. Per pulire la griglia, non adoperare mai detersivi per forno.

8.3. Conservazione dell'elettrodomestico

Dopo ogni utilizzo, conservare l'elettrodomestico in un luogo asciutto (al chiuso, sotto un riparo ecc.). Per prolungare la durata dell'elettrodomestico, si raccomanda di coprire il barbecue con una copertura Barbecue.

Registrare l'elettrodomestico su www.barbecue.com per trovare la copertura necessaria.



Accertarsi che l'elettrodomestico sia completamente asciutto prima di conservarlo. In tal modo, si evita la formazione di ruggine.

8.4. Manutenzione dei componenti smaltati, in acciaio inox e verniciati a polvere

L'elettrodomestico è costituito da componenti smaltati, in acciaio inox e verniciati a polvere. Ogni materiale deve essere trattato in modo diverso:

Materiale	Come pulire questo materiale
Smalto	<ul style="list-style-type: none">• Non utilizzare oggetti appuntiti e non sbattere l'elettrodomestico contro superfici dure.• Quando l'elettrodomestico è ancora caldo, evitare il contatto con liquidi freddi.• È possibile adoperare spugne metalliche e prodotti per la pulizia abrasivi.
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none">• Non utilizzare prodotti aggressivi, abrasivi o per la pulizia dei metalli.• Adoperare prodotti per la pulizia delicati e lasciarli riposare sull'acciaio.• Utilizzare una spugna morbida o un panno.• Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none">• Non adoperare oggetti appuntiti. Utilizzare prodotti per la pulizia delicati e una spugna morbida o un panno.• Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.



Per evitare la formazione di ruggine sui componenti in acciaio inox, evitare qualunque contatto con cloro, sale e ferro.



Se non vengono rispettate queste istruzioni, si riterrà che i danni conseguenti siano dovuti a un'inadeguata manutenzione, per cui non saranno coperti dalla garanzia.

Sotto la vista esplosa dell'elettrodomestico (seconda parte del manuale a pagina 101), è riportato un elenco di tutti i componenti dell'elettrodomestico. Questo elenco include un simbolo che specifica il materiale e il trattamento corretto dei singoli componenti.

Nell'elenco dei componenti sono utilizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Materiale
●	Smalto
■	Acciaio inox
★	Verniciato a polvere

8.5. 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 da sostituire. Sotto il disegno esplosivo nella seconda parte di questo manuale e su www.barbecue.com è riportato 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.

9. GARANZIA

9.1. Coperto

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 pulito 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. Il numero di serie è riportato:
 - nel presente manuale
 - sull'imballo dell'elettrodomestico
 - sulla parte inferiore del supporto dell'elettrodomestico
- Il Reparto Qualità di Barbecue valuterà se i componenti sono difettosi e se hanno esibito 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.

9.2. 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. Questi componenti di tanto in tanto dovranno essere sostituiti.
- 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 ecc.).
- Tutti i danni consequenziali 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. Questo danno non è ritenuto un difetto di fabbrica.


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 sobressalentes 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 MANUAL

Este manual consiste em duas partes.


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

A Parte 2 (a partir da página 99) contém ilustrações, listas de peças e desenhos de montagem.

 Se houver uma ilustração que corresponda a uma instrução específica do manual, será encaminhado para ela por este 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 (Fig. 3c)
- 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. CONCEITOS RECORRENTES

Esta secção lista as definições de alguns conceitos menos familiares. Esses conceitos são usados ao discutir vários tópicos ao longo do manual.

4.1. Sistema QuickStart®

O aparelho está equipado com um sistema QuickStart®. Este sistema permite acender o seu aparelho apenas com um jornal velho e um fósforo. Não é necessário usar fluidos de acendimento ou acendalhas.

O sistema funciona muito rapidamente: pode começar a grelhar apenas 15 minutos depois de acender o grelhador.

 Pode encontrar instruções passo a passo sobre como usar o sistema QuickStart® na página 109.

4.2. Sistema QuickStop®


Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). O modelo LOEWY 40 não está equipado com sistema QuickStop®.

O aparelho está equipado com sistema QuickStop®. Com este sistema, pode apagar e limpar rapidamente o seu aparelho. Depois de grelhar, basta escovar as cinzas para o reservatório de água no fundo do tubo central. O reservatório de água do sistema QuickStop® também aumenta a segurança do seu aparelho. Além disso, melhora a estabilidade e as brasas extinguem-se se o aparelho cair.

 Pode encontrar instruções passo a passo sobre como usar o sistema QuickStop® na página 109.

4.3. Esmalte (não aplicável aos modelos LOEWYSST)

Algumas partes do aparelho são cobertas por uma camada de vidro, também conhecido como esmalte. Este esmalte protege o metal subjacente da corrosão. O esmalte é um material de alta qualidade: é resistente à corrosão, não se degrada sob a influência de altas temperaturas e é muito fácil de manter.

 Uma vez que o esmalte é menos flexível que o metal a que é aplicado, pedaços do esmalte podem partir se o aparelho for usado incorretamente. Para evitar este problema, deve ter cuidado ao montar as peças esmaltadas e fazer sempre a manutenção do esmalte de acordo com as instruções deste manual.


5. MONTAGEM DO APARELHO


5.1. Instruções de segurança


- Remova toda a embalagem.
- Não faça modificações no aparelho durante a montagem. Não deve fazer alterações em nenhuma das partes do aparelho; isso é muito perigoso.
- Siga sempre atentamente as instruções de montagem.
- O utilizador é responsável pela correta montagem do aparelho. Danos causados por montagem incorreta não estão cobertos pela garantia.

5.2. Para 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 manual (na página 99), após a vista explodida do seu aparelho.

 Tenha cuidado ao montar as peças esmaltadas. Use as anilhas de fibra fornecidas para proteger o esmalte em redor dos parafusos.


 Só precisa de uma chave de parafusos estrela para ajustar a tensão dos cliques na parte inferior do tubo central.


6. PREPARAR O APARELHO PARA UTILIZAÇÃO

Precisa de água, carvão, jornais secos e um fósforo comprido.


6.1. 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. O carvão de boa qualidade consiste em pedaços grandes e brilhantes e não emite muita poeira.

 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 até no máximo 50% (veja a visão geral abaixo). Encher demasiado a bacia pode causar sérios danos ao seu grelhador devido ao calor extremo.

Tipo	Peso máximo
LOEWY 40	máx. 0,7 kg
LOEWY 45	máx. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	máx. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	máx. 1,7 kg

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

6.2. Passo 1: encher o reservatório QuickStop®


Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). O modelo LOEWY 40 não está equipado com sistema QuickStop®.

 As etapas mais importantes desta tarefa estão ilustradas na Figura 1 da página 109.

Recomendamos encher o reservatório QuickStop® com água antes de cada utilização. Proceda como se segue:

1. Solte os cliques da parte inferior do tubo central (Fig. 1a).
2. Levante a parte superior do aparelho separando-a do reservatório QuickStop® e coloque-a de lado (Fig. 1a).
3. Encha o reservatório até meio com água (Fig. 1b).
4. Coloque a parte superior do aparelho de volta sobre o reservatório e feche os cliques (Fig. 1c).
5. Verifique se o aparelho está estável.


6.3. Passo 2: introduzir os jornais

 As etapas mais importantes desta tarefa são ilustradas na Figura 2 da página 109.

Para garantir o funcionamento adequado do sistema QuickStart®, deve introduzir corretamente os jornais no aparelho. Proceda da seguinte forma:


1. Pegue em três folhas duplas de jornal. Use sempre jornais secos, de preferência com vários dias.
2. Enrole cada folha de papel diagonalmente numa forma semelhante a uma tocha. Não enrole as tochas com demasiada força.
3. Dobre uma extremidade de cada tocha.
4. Remova a grelha inferior da bacia.

5. Introduza as tochas no tubo com as pontas dobradas voltadas para cima.

 Não coloque as tochas demasiado fundo. Devem continuar a tocar na grelha inferior quando a colocar na bacia.

6. Reintroduza a grelha inferior na bacia.

6.4. Passo 3: acender o aparelho


 Os passos mais importantes desta tarefa estão ilustrados na Figura 1 da página 109.


Depois de introduzir o papel, pode acender o aparelho. Proceda da seguinte forma:


1. Cubra o fundo da bacia com carvão (Fig. 3a).


Indicações:

- Não use demasiado carvão para acender o grelhador.
 - Use pequenos pedaços de carvão para acender o grelhador. Pode adicionar peças maiores mais tarde.
2. Abra os orifícios de ar da parte inferior do tubo (Fig. 3b).
3. Use um fósforo longo para acender o papel através dos orifícios de ar (Fig. 3b). O papel a arder pode produzir fumo denso.

 Na primeira vez que usar o aparelho, deixe-o queimar por 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 as chamas por muito 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 grelhar enquanto o carvão não desenvolver uma camada de cinzas. Isto demora geralmente cerca de 15 minutos (Fig. 3c)

7. INDICAÇÕES E TRUQUES ÚTEIS

7.1. Ajustar a intensidade do fogo

Pode ajustar a intensidade do fogo abrindo e fechando os orifícios de ar da parte inferior do tubo central:

- Quanto mais abrir os orifícios, mais ar será aspirado para dentro do tubo e mais intenso será o fogo.
- Quanto mais fechar os orifícios, menos ar será aspirado para dentro do tubo e menos intenso será o fogo.

 A Figura 4 da página 110 ilustra como o ar flui através do tubo e alimenta o fogo.

7.2. Impedir que a comida se queime

Para evitar que a sua comida se queime:

- Nunca comece a grelhar quando ainda houver chamas na bacia. Espere até que o carvão fique coberto com uma fina camada de cinza branca.
- Evite expor a sua comida ao calor excessivo. Pode:
 - Proteger os alimentos movendo a grelha para uma posição mais alta.
 - Reduzir o calor fechando (parcialmente) os orifícios de ar do fundo do tubo.

7.3. Evitar que os alimentos se peguem

Para evitar que a comida se pegue à grelha:

- Unte os alimentos levemente com um pincel antes de os colocar na grelha. Também pode passar óleo na grelha.
- Não vire os alimentos demasiado rapidamente. Primeiro, deixe-a aquecer completamente.

7.4. 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 o tapete de grelha Barbecue ou a bandeja de grelha Barbecue para carne marinada.

7.5. Grelhar sob a cúpula

Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50.

Para otimizar o uso do seu aparelho, pode dotá-lo de uma cúpula. A Cúpula é uma tampa em formato de concha semiaberta que reflete o calor do carvão para os alimentos. Em resultado disso, os seus alimentos são aquecidos a partir de baixo e de cima.

Isto permite-lhe cozinhar uma variedade maior de alimentos, como pedaços grandes de carne que podem ser grelhados de maneira mais uniforme, e até pizzas.


 Pode encontrar mais informações sobre a Cúpula em www.barbecue.com.

8. MANUTENÇÃO DO APARELHO

8.1. Limpar a bacia

Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

O modelo LOEWY 40 não está equipado com sistema QuickStop®. Para limpar a bacia do LOEWY 40: varra as cinzas para um balde.

 Os passos mais importantes desta tarefa estão ilustrados na Figura 1 da página 110.


Recomendamos limpar a bacia após cada utilização. Com o sistema QuickStop®, pode fazer isso em pouco tempo.

Proceda como se segue:

1. Deixe o aparelho arrefecer completamente e remova a grelha.
2. Feche os orifícios de ar da parte inferior do tubo central (Fig. 5a).
3. Remova a grelha inferior da bacia e varra as cinzas para o tubo (Fig. 5b).
1. Solte os cliques da parte inferior do tubo central (Fig. 5c).
5. Levante a parte superior do aparelho do reservatório de água e coloque-a de lado (Fig. 5c).
6. Despeje a água com as cinzas para um balde e seque o reservatório de água (Fig. 5d).
7. Coloque a parte superior do aparelho novamente sobre o reservatório de água e feche os cliques.
6. Reintroduza a grelha inferior na bacia.

8.2. Limpar o grelhador


Recomendamos limpar o grelhador após cada utilização com o limpa-grelhas Barbecue.

 Também pode limpar a grelha com um detergente suave ou com bicarbonato de sódio. Nunca use produtos de limpeza de fornos para limpar o grelhador.

8.3. Guardar o aparelho

Guarde o aparelho num local seco (dentro de casa, debaixo de um abrigo, etc.) após cada utilização. Para prolongar a vida útil do seu aparelho, recomendamos fortemente que cubra o grelhador com uma cobertura Barbecue.


Registe o seu aparelho em www.barbecue.com para descobrir de que cobertura precisa.


 Certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de o guardar. Isso evitará a formação de ferrugem.

8.4. Manutenção das peças de esmalte, aço inoxidável e revestidas a pó

O aparelho é feito de esmalte, aço inoxidável e peças revestidas a pó. Cada material deve ser mantido de forma diferente:

Material	Como manter este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none">• Não use objetos pontiagudos e não bata com o aparelho em superfícies duras.• Evite o contacto com líquidos frios enquanto o aparelho ainda estiver quente.• Pode usar esfregões de aço e produtos de limpeza abrasivos.
Aço inoxidável	<ul style="list-style-type: none">• Não use produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou metálicos.• Use produtos de limpeza suaves e deixe repousar sobre o aço.• Use um pano macio ou esponja.• Após a limpeza, enxague bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.
Revestimento a pó	<ul style="list-style-type: none">• Não use objetos pontiagudos. Use produtos de limpeza suaves e um pano ou esponja macia.• Após a limpeza, enxague bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.

 Para evitar a formação de ferrugem nas peças de aço inoxidável, evite qualquer contacto com cloro, sal e ferro.

 Os danos resultantes do não cumprimento destas instruções serão considerados manutenção desadequada e não estão cobertos pela garantia.

Abaixo da vista explodida do seu aparelho (segunda parte do manual, página 101), pode ver uma lista de todas as peças que compõem o seu aparelho. Esta lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, para que possa usá-la para verificar como manter uma determinada peça.

A lista de peças usa os seguintes símbolos:

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Aço inoxidável
★	Revestimento a pó

8.5. Encomenda de peças sobresselentes.

As peças expostas ao fogo ou ao calor intenso acabarão por precisar de ser substituídas. Como encomendar peças sobresselentes:

1. Procure o número de referência da peça de que precisa. Há uma lista de todos os números de referência por baixo do desenho explodido da segunda parte deste manual e em www.barbecook.com.



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

2. Encomende a peça sobresselente em www.barbecook.com com ou no seu ponto de venda. As peças sob garantia só podem ser encomendadas através do seu ponto de venda.

9. GARANTIA

9.1. Coberto

O seu aparelho tem uma garantia de dois anos, a partir da 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 uso indevido, 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. O número de série é indicado:
neste manual
, na embalagem do aparelho
, na parte inferior do pé do aparelho
- O departamento de qualidade da Barbecook 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.

9.2. 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 usar de acordo com as instruções deste manual, utilização para fins comerciais, utilização como cesto de fogo, etc.).
- Todos os danos consequentes derivados de uso descuidado ou não conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração em resultado de fatores externos, uso de produtos de limpeza agressivos, exposição ao cloro, etc. Estes danos não são considerados defeito de fabrico.


SV - BRUKSANVISNING


1. REGISTRERA DIN APPARAT

Tack för att du köpt en Barbecue-grill.

Vi hoppas att du tycker 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 apparat.
- Vi ger dig personlig kundservice, vilket innebär att du snabbt och enkelt kan hitta och beställa reservdelar. Detta gör att du kan få ut det mesta av garantiservicen.
- Du hålls informerad om produktuppdateringar.
- Du lär dig många nya tips och tricks.

 För mer information om hur du registrerar din apparat, besök www.barbecue.com.


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

2. OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar.

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


Del 2 (som börjar på sidan 99) 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 av 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 alltså inte 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 åter tända utrustningen! Du får endast använda eldstäder som uppfyller EN 1860-3!
- VARNING! Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter (Fig. 3c)
- 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, så som i ett garage, slutet utrymme eller skjul, riskerar du kolmonoxid förgiftning.

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 (veranda, 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. ÅTERKOMMANDE KONCEPT

Detta avsnitt listar definitionerna av några mindre välkända begrepp. Dessa begrepp används när man pratar om olika ämnen genom hela bruksanvisningen.

4.1. QuickStart® -system

Utrustningen har ett QuickStart® -system. Detta system gör att du kan tända din utrustning med endast en gammal tidning och en tändsticka. Du behöver inte använda någon tändvätska eller braständare. Systemet fungerar väldigt snabbt: du kan börja grilla bara 15 minuter efter att du tänt grillen.

 Du hittar steg-för-steg-instruktioner om hur du använder QuickStart® -systemet på sida 109.

4.2. QuickStop® -system


Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40-MODELLEN är inte utrustad med ett QuickStop® -system.

Apparaten är utrustad med ett QuickStop® -system.

Med detta system kan du snabbt släcka och rengöra den.


Efter grillning behöver du bara borsta askan i vattenbehållaren längst ner på mittenröret.

Vattenbehållaren i QuickStop® -systemet ökar också din utrustnings säkerhet. Den förbättrar stabiliteten och det glödande kolet släcks om utrustningen välter.

 Du hittar steg-för-steg-instruktioner hur du använder QuickStop® -systemet på sida 109.

4.3. Emalj (ej tillämpligt på LOEWY SST-modeller)

Vissa delar av utrustningen är täckta i ett lager av smält glas, även känt som emalj. Denna emalj skyddar den underliggande metallen från korrosion. Emalj är ett högkvalitativt material: det är korrosionsbeständigt, det bryts inte ned under påverkan av höga temperaturer och det är mycket lätt att underhålla.

 Eftersom emaljen är mindre flexibel än metallen på vilken den appliceras, kan emaljbitar brytas av när utrustningen används felaktigt. För att undvika detta problem måste du vara försiktig när du monterar emaljerade delar och måste alltid underhålla emaljen enligt instruktionerna i denna bruksanvisning.


5. MONTERING AV UTRUSTNINGEN


5.1. Säkerhetsinstruktioner


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

5.2. För att montera utrustningen

1. Placera utrustningen på en plan och stabil yta innan du använder den.
2. Montera utrustningen så som visas på monteringsritningarna.

 Du hittar monteringsritningarna i den andra delen av denna bruksanvisning (på sidan 99), efter sprängskissen av din utrustning.

 Var försiktig när du monterar emaljerade delar. Använd de medföljande fiberbrickorna för att skydda emaljen runt skruvarna.


 Du behöver endast en skruvmejsel för att justera spänningen på klämmorna längst ner på mittenröret.


6. FÖRBERED UTRUSTNINGEN FÖR ANVÄNDNING

Du behöver vatten, kol, en torr tidning och en lång tändsticka.


6.1. 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 utrustning, helst kol som överensstämmer med EN 1860-2. Högkvalitativt kol består av stora, glänsande bitar och genererar inte mycket damm.

 Stäng påsen med kol 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 allvarig skada på din grill på grund av den extrema värmen.


Typ	Maxvikt
LOEWY 40	max. 0,7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1,7 kg

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

6.2. Steg 1: Fylla QuickStop® -behållaren

Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).


LOEWY 40-MODELLEN är inte utrustad med ett QuickStop® -system.

 De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figur 1 på sida 109.

Vi rekommenderar att du fyller vatten i QuickStop® -behållaren före varje användning. Gör på följande sätt:

1. Lossa klämmorna längst ner på mittröret (Fig. 1a).
2. Lyft upp den övre delen av apparaten från QuickStop® -behållaren och placera den åt sidan (Fig. 1a).
3. Fyll behållaren till hälften med vatten (Fig. 1b).
4. Sätt tillbaka den övre delen av apparaten på behållaren och stäng klämmorna (Fig. 1c).
5. Kontrollera att utrustningen står stabilt.


6.3. Steg 2: Lägg i tidningen

 De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figur 2 på sida 109.

För att säkerställa att QuickStart® -systemet fungerar korrekt måste du sätta i tidningen korrekt i utrustningen.


Gör så här:

1. Ta tre dubbla ark av tidningen. Använd alltid en torr tidning, helst flera dagar gammal.
2. Rulla varje pappersark diagonalt till en fackelliknande form. Rulla inte facklorna för hårt.
3. Vik över ena änden av varje fackla.
4. Ta bort det undre gallret från skålen.
5. För in facklorna i röret med de vikta ändarna uppåt.

 Placera inte facklorna för djupt in. De måste fortfarande vidröra bottengallret när du lägger tillbaka dem i skålen.

6. Sätt tillbaka bottengallret i skålen.

6.4. Steg 3: tända apparaten

 De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figur 1 på sida 109.


När papperet har satts i kan du tända apparaten. Gör så här:


1. Täck skålens botten med kol (Fig. 3a).


Tips:


- Använd inte för mycket kol när du tänder grillen.

- Använd små bitar kol för att tända grillen. Du kan lägga till större bitar senare.
- 2. Öppna lufttillförselhålen längst ner på röret (Fig. 3b).
- 3. Använd en lång tändsticka för att tända papperet via lufttillförselhålen (Fig. 3b). Det brinnande papperet kan generera kraftig rök.

 Första gången du använder utrustningen måste du låta den brinna i 30 minuter. Detta tar bort alla återstående tillverkningsfetter från apparaten.

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

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


 **WARNING!** Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager av aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter (Fig. 3c)

7. ANVÄNDBARA TIPS OCH TRICKS

7.1. Justera brandintensiteten

Du kan justera eldens intensitet genom att öppna och stänga lufttillförselhålen längst ner på mittenröret:

- Ju mer du öppnar hålen, desto mer luft sugas in i röret och desto intensivare blir elden.
- Ju mer du stänger hålen, desto mindre luft sugas in i röret och desto mindre intensiv blir elden.

 Figur 4 på sida 110 illustrerar hur luft strömmar genom röret och fläktar elden.

7.2. Förhindrar att maten bränns

För att förhindra att maten bränns:

- Börja aldrig grilla medan det fortfarande finns lågor i skålen. Vänta tills kolet är täckt med ett tunt lager vit aska.
- Undvik att utsätta maten för hög hetta. Du kan:
 - Skydda maten genom att flytta grillen till ett högre läge.
 - Sänk värmen genom att (delvis) stänga lufttillförselhålen i rörets botten.

7.3. Förhindra att mat fastnar

För att undvika att din mat fastnar på grillen:

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

7.4. Förhindra flammor

Flammor är plötsliga lågor som gnistrar från skålen när du grillar. De 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.
- Ta bort överflödigt fett och marinad från köttet. Du kan även använda Barbecooks grillmatta eller Barbecooks grillpanna för marinerat kött.

7.5. Grillning under kupol

Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY45 - LOEWY 50.

För att utnyttja din utrustning på ett optimalt sätt kan du montera den med en kupol. Kupol är ett halvöppnat, skalformat lock som reflekterar värmen från kolet till maten. Som ett resultat värms maten ned-och uppifrån. Detta gör att du kan laga en större mängd mat som till

exempel stora köttbitar som du nu kan grilla jämnare, och till och med pizzor.


 Du hittar mer information om kupolen på www.barbecook.com.

8. UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN

8.1. Rengöring av skålen

Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

LOEWY 40-MODELLEN är inte utrustad med ett QuickStop®-system. För att rengöra skålen på LOEWY 40: borsta ned askan i en hink.

 De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figur 1 på sida 110.


Vi rekommenderar att du rengör skålen efter varje användning. Med QuickStop®-systemet kan du göra det på nolltid. Gör på följande sätt:

1. Låt utrustningen svalna helt och ta bort grillen.
2. Stäng lufttillförselhålen i botten av mittenröret (Fig. 5a).
3. Ta bort bottengallret från skålen och borsta ned askan i röret (Fig. 5b).

1. Lossa klämmorna längst ner på mittenröret (Fig. 5c).
5. Lyft den övre delen av utrustningen från vattenbehållaren och placera den åt sidan (Fig. 5c).
6. Håll vattnet med askan i en hink och torka ren vattenbehållaren (Fig. 5d).
7. Placera utrustningens övre del på vattenbehållaren och stäng klämmorna.
6. Sätt tillbaka bottengallret i skålen.

8.2. Rengöring av grillen


Vi rekommenderar att du rengör grillen efter varje användning med Barbecooks grillrengörare.

 Du kan även rengöra grillen med milt diskmedel eller med bikarbonat. Använd aldrig ugnsgöringsmedel för att rengöra grillen.

8.3. Förvaring av utrustningen

Förvara utrustningen på en torr plats (inomhus, under ett skydd etc.) efter varje användning. För att förlänga produktens livslängd rekommenderar vi att du täcker din grill med ett Barbecook-lock.

Registrera din utrustningen på www.barbecook.com för att ta reda på vilket skydd du behöver.


 Se till att utrustningen är helt torr innan du ställer undan den. Det förhindrar att rost bildas.


8.4. Underhåll av emalj, rostfritt stål och pulverlackerade delar

Utrustningen är gjord av emalj, rostfritt stål och pulverlackerade delar. Varje material ska underhållas på olika sätt:

Material	Hur man underhåller detta material
Emalj	<ul style="list-style-type: none">• Använd inga vassa föremål och stöt inte utrustningen mot hårda ytor.• Undvik kontakt med kalla vätskor medan utrustningen fortfarande är varm.• Du kan använda metallsvampar och slipande rengöringsprodukter.

Rostfritt stål	<ul style="list-style-type: none">• Använd inte aggressiva, slipande- eller metallrengöringsmedel.• Använd milda rengöringsprodukter och låt de sitta på stålet.• Använd en mjuk svamp eller trasa.• Efter rengöring, skölj apparaten noggrant och låt den torka helt innan den ställs undan.
Pulverlackering	<ul style="list-style-type: none">• Använd inte vassa föremål. Använd milda rengöringsprodukter och en mjuk svamp eller trasa.• Efter rengöring, skölj apparaten noggrant och låt den torka helt innan den ställs undan.

 För att förhindra att rost bildas på delarna i rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn.

 Skador som uppstår till följd av att man inte följer dessa instruktioner betraktas som otillräckligt underhåll och täcks inte av garantin.


Nedanför den sprängskiss av din apparat (andra delen av bruksanvisningen på sida 101) kan du se en lista över alla delar som utgör din utrustning. Denna lista inkluderar en symbol som specificerar materialet för varje del, så att du kan använda den för att kontrollera hur du underhåller en viss del. Dellen använder följande symboler:

Symbol	Material
●	Emalj
■	Rostfritt stål
★	Pulverlackering

8.5. Beställning av reservdelar

Delar som utsätts för eld eller intensiv hetta kommer så småningom att behöva bytas ut.

1. Hitta referensnumret för den del du behöver. Det finns en lista över alla referensnummer under sprängskissen i den andra delen av denna bruksanvisning och på www.barbecook.com.

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

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

9. GARANTI

9.1. Omfattas

Din utrustning har två års garanti från och med inköpsdatumet. Denna garanti täcker alla tillverkningsfel, 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 tillverkningsfel.
- Du kan visa kvittot och enhetens unika serienummer. Detta serienummer består av 16 siffror. Serienumret anges:
 - i denna bruksanvisning- på utrustningens förpackning- på botten av utrustningen
- Barbecooks kvalitetsavdelning kommer då att bekräfta att delarna är defekta och att de visat sig defekta vid normal användning, 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.

9.2. Omfattas inte

Följande skador och defekter täcks inte av garantin:


- Normalt slitage (rost, deformation, missfärgning etc.) på delar som är direkt utsatta för eld eller intensiv hetta. Dessa delar måste bytas ut då och då.
- Visuella oegentligheter som ingår i tillverkningsprocessen. Dessa oegentligheter betraktas inte som tillverkningsfel.
- All skada orsakad av otillräckligt underhåll, felaktig lagring, felaktig montering eller modifieringar av de förmonterade delarna.
- All skada orsakad av felaktig användning av utrustningen (att inte använda den enligt instruktionerna i denna bruksanvisning, använda den för kommersiella ändamål, använda den som en brandkorg etc.).
- All följskada orsakad av slarvig eller icke-kompatibel användning av apparaten.
- Rost eller missfärgning till följd av yttre faktorer, användning av aggressiva rengöringsmedel, exponering av klor etc. Denna skada betraktas inte som tillverkningsfel.


FI – KÄYTTÖOPAS

1. REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-grillin ostamisesta. Toivomme, että nautit sen käytöstä ja vietät onnellisia hetkiä sen kanssa! Voit optimoida kokemuksesi 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.barbecook.com.


 Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei koskaan myydy tai jaeta kolmansille osapuolille.

2. TIETOJA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA

Tässä käyttöoppaassa on kaksi osaa.


Osa 1 sisältää yleiset kokoamis-, käyttö-, huolto- ja takuuohjeet.

Osa 2 (alkaa sivulta 99) sisältää kuvia, osaluetteloita ja kokoamispiirustuksia.

 Jos jollain sivulla on kuva, 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 poissa grillistä.
- VAROITUS! Tämä grilli tulee erittäin kuumaksi. Älä yritä siirtää sitä, kun se on käytössä.
- Käytä asianmukaista suojausta, kun sinun pitää koskettaa kuumia osia.
- Pidä syttyvät materiaalit, syttyvät nesteet ja liukenevat tuotteet turvallisen etäisyyden päässä laitteesta, kun käytät sitä.
- VAROITUS! Älä käytä alkoholi juomia, bensiiniä tai muita tulenarkoja nesteitä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensyöttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- VAROITUS! Älä aloita grillausta, ennen kuin hiileen on muodostunut tuhkerros. Tämä kestää yleensä noin 15 minuuttia (kuva 3c)
- 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, häkämyrkytyksen vaara on olemassa.

Ota huomioon seuraavat asiat 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 ajoneuvon (veneeseen, perävaunuun jne.)

4. TOISTUVAT KÄSITTEET

Tässä osassa luetellaan joidenkin vähemmän tunnettujen käsitteiden määritelmät. Näitä käsitteitä käytetään käsiteltäessä eri aiheita koko käyttöoppaassa.

4.1. QuickStart®-järjestelmä

Laitteessa on QuickStart®-järjestelmä. Tämän järjestelmän avulla voit sytyttää laitteen vain vanhalla sanomalehdellä ja tulitikulla. Sinun ei tarvitse käyttää sytytysnesteitä tai sytyttimiä. Järjestelmä toimii hyvin nopeasti: Voit aloittaa grillaamisen jo 15 minuutin kuluttua grillin sytyttämisestä.


 Vaihteittaiset ohjeet QuickStart®-järjestelmän käyttämiseen ovat sivulla 109.

4.2. QuickStop®-järjestelmä

Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) ja LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 -mallissa ei ole QuickStop®-järjestelmää.


Laitteessa on QuickStop®-järjestelmä, jonka avulla voit sammuttaa ja puhdistaa laitteen nopeasti. Grillauksen jälkeen sinun täytyy vain harjata tuhka keskellä olevan putken alaosaan olevaan vesisäiliöön.

QuickStop®-järjestelmän vesisäiliö myös lisää laitteesi turvallisuutta. Vesisäiliö parantaa vakautta, ja hehkuva hiili sammuu, jos laite kaatuu.

 QuickStop®-järjestelmän vaihteittaiset käyttöohjeet ovat sivulla 109.

4.3. Emali (ei koske LOEWY SST-malleja)

Jotkut laitteen osat on peitetty sulatetun lasin muodostamalla kerroksella, joka tunnetaan myös nimellä emali. Tämä emali suojaaa alla olevaa metallia korroosiolta. Emali on korkealaatuinen materiaali: Se on korroosionkestävää, ei hajoa korkeiden lämpötilojen vaikutuksesta ja sitä on erittäin helppo huoltaa.

 Koska emali ei ole niin joustavaa kuin metalli, johon sitä levitetään, emalinpalasia voi murtua, jos laitetta käytetään väärin. Tämän ongelman välttämiseksi sinun on oltava varovainen emaloituja osia kootessasi ja huollettava emalia aina tämän käyttöohjeiden mukaisesti.


5. LAITTEEN KOKOAMINEN


5.1. Turvallisuusohjeet


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

5.2. Laitteen kokoaminen

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

 Kokoamispiirustukset ovat tämän käyttöoppaan toisessa osassa (sivulla 99) laitteen räjäytyskuvan jälkeen.

 Ole varovainen, kun kokoat emaloituja osia. Käytä mukana toimitettuja kuitualuslevyjä suojataksesi ruuvien ympärillä olevaa emalia.


 Tarvitset vain ristipääruuvimeisselin säätääksesi keskikutken alaosaan olevien kiinnittimien kireyttä.


6. LAITTEEN VALMISTELU KÄYTTÖÖN

Tarvitset vettä, hiiltä, kuivaa sanomalehteä ja pitkän tulitikun.


6.1. Minkä tyyppistä hiiltä sinun täytyy 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. Hyvälaatuinen hiili koostuu suurista, kiiltävistä paloista, eikä se pölyä paljon.

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

 Enintään 50 % (katso alla oleva yleiskatsaus) maljaosasta voidaan täyttää hiilellä. Jos maljaosaa täytetään liikaa, se voi aiheuttaa vakavia vaurioita grilliin äärimmäisen kuumuuden vuoksi.


Tyyppi	Enimmäispaino
LOEWY 40	maks. 0,7 kg
LOEWY 45	maks. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	maks. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	maks. 1,7 kg

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

6.2. Vaihe 1: QuickStop®-säiliön täyttäminen

Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) ja LOEWY 55 (SST).


LOEWY 40 -mallissa ei ole QuickStop®-järjestelmää.

 Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät kuvassa 1 sivulla 109.

Suosittelemme, että QuickStop®-säiliö täytetään vedellä ennen jokaista käyttöä. Toimi seuraavasti:

1. Vapauta keskiputken alaosassa olevat kiinnikkeet (kuva 1a).
2. Nosta laitteen yläosa QuickStop®-säiliöstä ja aseta se toiselle puolelle (kuva 1a).
3. Täytä säiliö puoliväliin vedellä (kuva 1b).
4. Aseta laitteen yläosa takaisin säiliöön ja sulje kiinnikkeet (kuva 1c).
5. Tarkista, että laite on vakaa.


6.3. Vaihe 2: Paperin paikalleen asettaminen

 Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät kuvassa 2 sivulla 109.

Varmista, että QuickStart®-järjestelmä toimii oikein, asettamalla paperi oikein laitteeseen.


Toimi seuraavasti:

1. Ota kolme kaksinkertaista arkkia sanomalehteä. Käytä aina kuivaa sanomalehteä, mieluiten useita päiviä vanhaa.
2. Rullaa jokainen paperiarkki vinosti soihdun muotoiseksi. Älä rullaa soihtuja liian tiukalle.
3. Taita jokaisen soihdun toinen pää.
4. Poista pohjaritilä maljaosasta.
5. Aseta soihdut putken taitetut päät ylöspäin.

 Älä aseta soihtuja liian syvälle. Niiden on koskettava pohjaritilää, kun asetat sen takaisin maljaosaan.

6. Aseta pohjaritilä takaisin maljaosaan.

6.4. Vaihe 3: Laitteen sytyttäminen

 Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät kuvassa 3 sivulla 109.

Kun paperi on asetettu, voit sytyttää laitteen.

Toimi seuraavasti:


1. Peitä maljaosan pohja hiilellä (kuva 3a).


Vinkkejä:


- Älä käytä liikaa hiiltä grilliä sytyttäessäsi.
- Käytä pieniä hiilipaloja sytyttääksesi grillin. Voit lisätä suurempia paloja myöhemmin.


2. Avaa putken alaosassa olevat ilmansyöttöreivät (kuva 3b).

3. Käytä pitkää tulitikkoa sytyttääksesi paperin ilmansyöttöreikien kautta (kuva 3b). Palava paperi voi tuottaa voimakasta savua.

 Käyttäessäsi laitetta ensimmäisen kerran sinun on annettava sen palaa 30 minuutin ajan, mikä 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 alkoholi juomia, bensiiniä tai muita tulenarkoja nesteitä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!


 VAROITUS! Älä ala grillata, ennen kuin hiileen on muodostunut tuhkerakos. Tämä kestää yleensä noin 15 minuuttia (kuva 3c).

7. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

7.1. Tulen voimakkuuden säätäminen

Voit säätää tulen voimakkuutta avaamalla ja sulkemalla keskiputken alaosassa olevia ilmansyöttöreikiä:

- Mitä enemmän avaat reikiä, sitä enemmän ilmaa imetään putkeen ja sitä voimakkaampi tuli on.
- Mitä enemmän suljet reikiä, sitä vähemmän ilmaa imetään putkeen ja sitä heikompi tuli on.

 Kuvassa 4 sivulla 110 kuvataan, kuinka ilma virtaa putken läpi ja suurentaa liekkejä.

7.2. Ruoan palamisen estäminen

Näin estät ruokaa palamasta:

- Älä koskaan ala grillata, kun maljaosassa on vielä liekkejä. Odota, kunnes hiili on peittynyt ohueen kerrokseen valkoista tuhkaa.
- Vältä altistamasta ruokaa liialliselle lämmölle. Voit toimia seuraavasti:
 - Suojaa ruokaa siirtämällä grilliritilä korkeammalle.
 - Pienennä lämpöä sulkemalla (osittain) putken alaosassa olevat ilmansyöttöreivät.

7.3. Ruoan tarttumisen estäminen

Näin estät ruoan tarttumisen grilliritilään:

- Levitä ruokaan öljyä kevyesti harjalla ennen ruoan asettamista grilliritilälle. Voit öljytä myös grilliritilään.
- Älä käännä ruokaa liian nopeasti. Anna ruoan lämmitä ensin kunnolla.

7.4. Leimahdusten estäminen

Leimahdukset ovat äkillisiä liekkejä, jotka sinkoavat maljaosasta grillauksen aikana. Ne johtuvat yleensä tippuvasta 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 käytön jälkeen.
- Poista ylimääräinen rasva ja marinadi lihasta. Voit käyttää marinoidulle lihalle myös Barbecook-grillimattoa tai Barbecook-grillipannua.

7.5. Grillaus kuvun alla

Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja:
LOEWY 45 ja LOEWY 50.

Laitteen optimaalisen käytön takaamiseksi voit asentaa siihen kuvun. Kupu on puoliksi avoin, kuoren muotoinen kansi, joka heijastaa lämpöä hiilestä ruokaan. Sen seurauksena ruoka lämpenee alhaalta ja ylhäältä.


Näin voit valmistaa erilaisempia ruokia, kuten suurempia lihapaloja, jotka voidaan grillata tasaisemmin, ja jopa pizzoja.

 Lisätietoja kuvuista on osoitteessa www.barbecook.com.

8. LAITTEEN HUOLTO

8.1. Maljaosan puhdistus

Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) ja LOEWY 55 (SST).
LOEWY 40 -mallissa ei ole QuickStop®-järjestelmää.
Maljaosan puhdistus LOEWY 40:ssä: Harjaa tuhka ämpäriin.


 Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät kuvassa 5 sivulla 110.

Suosittelemme maljaosan puhdistamista jokaisen käyttökerran jälkeen. QuickStop®-järjestelmän avulla voit tehdä sen hetkessä. Toimi seuraavasti:

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ja poista grilliritilä.
2. Sulje keskiputken alaosassa olevat ilmansyöttöreivät (kuva 5a).
3. Poista pohjaritilä maljaosasta ja harjaa tuhkat putkeen (kuva 5b).
4. Vapauta keskiputken alaosassa olevat kiinnikkeet (kuva 5c).
5. Nosta laitteen yläosa vesisäiliöstä ja aseta se toiselle puolelle (kuva 5c).
6. Kaada tuhkaa sisältävä vesi ämpäriin ja kuivaa vesisäiliö (kuva 5d).
7. Aseta laitteen yläosa vesisäiliöön ja sulje kiinnikkeet.
8. Aseta pohjaritilä takaisin maljaosaan.


8.2. Grillin puhdistus

Suosittelemme grillin puhdistusta jokaisen käyttökerran jälkeen Barbecook-grillinpuhdistusaineella.

 Voit puhdistaa grillin myös miedolla pesuaineella tai ruokasoodalla. Älä koskaan käytä grillin puhdistamiseen uuninpuhdistusaineita.

8.3. Laitteen säilytys

Säilytä laitetta kuivassa paikassa (sisätiloissa, suojan alla jne.) jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen käyttöön pidentämiseksi suosittelemme, että peität grillisi Barbecook-kannella. Rekisteröi laitteesi osoitteessa www.barbecook.com selvittääksesi, mikä kansi sopii grilliisi.


 Varmista, että laite on täysin kuiva, ennen kuin viet sen säilytystilaan. Se estää ruosteen muodostumisen.


8.4. Emalisten, ruostumattomasta teräksestä valmistettujen ja jauhemaalattujen osien huolto

Laite on valmistettu emalisista, ruostumattomasta teräksestä valmistetuista ja jauhemaalatuista osista. Kutakin materiaalia on huollettava eri tavalla:

Materiaali	Näin huollat tätä materiaalia
Emali	<ul style="list-style-type: none">• Älä käytä teräviä esineitä äläkä kolhi laitetta kovia pintoja vasten.• Vältä kosketusta kylmien nesteiden kanssa, kun laite on vielä kuuma.• Voit käyttää metallisieniä ja hankaavia puhdistusaineita.

Ruostumaton teräs	<ul style="list-style-type: none">• Älä käytä aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita tai metallinpuhdistusaineita.• Käytä mietoa puhdistusainetta ja anna sen vaikuttaa teräksen päällä.• Käytä pehmeää sientä tai liinaa.• Puhdistuksen jälkeen huuhtelee laite huolellisesti ja anna sen kuivua kokonaan ennen säilytystä.
Jauhemaalattu	<ul style="list-style-type: none">• Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoa puhdistusainetta ja pehmeää sientä tai liinaa.• Puhdistuksen jälkeen huuhtelee laite huolellisesti ja anna sen kuivua kokonaan ennen säilytystä.

 Estä ruosteen muodostuminen ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin osiin välttämällä niiden kosketusta kloorin, suolan ja raudan kanssa.

 Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä johtuvaa vauriota pidetään puutteellisena huoltona, eikä takuu kata sitä.

Alla olevassa laitteen räjäytyskuvassa (käyttöoppaan toisen osan sivulla 101) on luettelo kaikista laitteen osista. Tässä luettelossa on symboli, joka ilmaisee kunkin osan materiaalin, joten voit tarkistaa luettelon avulla, kuinka tiettyä osaa huolletaan.

Osaluettelossa käytetään seuraavia symboleja:


Symboli	Materiaali
●	Emali
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

8.5. Varaosien tilaaminen

Tullelle tai voimakkaalle lämmölle altistuvat osat on lopulta vaihdettava.

Näin tilaat varaosia:

1. Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. Luettelo kaikista viitenumeroista on tämän käyttöoppaan toisessa osassa olevan räjäytyskuvan alla 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 laitteen myyntipaikasta. Takuun alaisia osia voi tilata vain laitteen myyntipaikasta.

9. TAKUU

9.1. Katettavat asiat

Laitteella on kahden vuoden takuu ostopäivästä lähtien. Takuu kattaa kaikki valmistusvirheet edellyttäen, että:

- Olet koennut, käyttänyt ja huoltanut laitettasi tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti. Väärinkäytöstä, virheellisestä kokoamisesta tai huollosta johtuvaa vauriota ei pidetä valmistusvirheenä.
- Voit esittää laitteen kuitin ja yksilöllisen sarjanumeron. Sarjanumerossa on 16 numeroa. Sarjanumero ilmoitetaan:
 - tässä käyttöoppaassa
 - laitteen pakkauksessa
 - laitteen jalustan alaosassa.
- Barbecookin laatuosasto vahvistaa, että osat ovat vialliset ja että ne ovat osoittautuneet viallisiksi normaalkäytössä sekä oikeanlaisen kokoamisen ja huollon yhteydessä.

Jos jokin näistä ehdoista ei täyty, takuu ei kata laitetta. Kaikissa tapauksissa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

9.2. 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 epäsäännöllisyydet. Näitä poikkeavuuksia ei pidetä valmistusvirheinä.

- Kaikki vauriot, jotka johtuvat puutteellisesta huollosta, vääränlaisesta säilytyksestä tai kokoamisesta tai valmiiksi koottuihin osiin tehdyistä muutoksista.
- Kaikki vauriot, jotka aiheutuvat laitteen väärinkäytöstä (laitetta ei käytetä tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, laitetta käytetään kaupallisiin tarkoituksiin tai polttokorina jne.)
- Kaikki välilliset vahingot, jotka aiheutuvat laitteen huolimattomasta tai vaatimustenvastaisesta käytöstä.
- Ulkopuolisten tekijöiden, aggressiivisten puhdistusaineiden käytön, kloorille jne. altistumisen aiheuttama ruoste tai värimuutos. Näitä vaurioita ei pidetä valmistusvirheinä.


DA – BRUGSVEJLEDNING


1. REGISTRER DIT APPARAT

Tak fordi du har købt en Barbecue-grill.

Vi håber, du nyder at bruge den og får mange glade øjeblikke med den. Du kan optimere din oplevelse ved at registrere din grill online for at drage fordel af de mange fordele.

- Du får adgang til den komplette onlinebrugervejledning, 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 tip og tricks.

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


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

2. OM DENNE BRUGSVEJLEDNING

Denne brugsvejledning består af to dele.


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

Del 2 (begynder på side 99) indeholder illustrationer, lister over dele og samlingstegninger.

 Hvis der er en illustration, der svarer til en bestemt instruktion i brugsvejledningen, 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 lightere, der overholder EN 1860-3.
- ADVARSEL! Begynd ikke at grille, før kullet har udviklet et askelag. Dette tager normalt omkring 15 minutter (fig. 3c)
- 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 udendørs. Hvis du bruger apparatet indendørs, selv i en garage, et lukket område eller et skur, risikerer du kulilteforgiftning.

Tag følgende i betragtning, når du vælger et sted:


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

4. GENTAGNE BEGREBER

Dette afsnit viser definitionerne af nogle mindre velkendte begreber. Disse begreber bruges, når man drøfter forskellige emner i hele brugsvejledningen.

4.1. QuickStart®-system

Apparatet er udstyret med et QuickStart®-system. Dette system giver dig mulighed for at tænde dit apparat med kun en gammel avis og en tændstik. Du behøver ikke bruge tændvæske eller ildtændere. Systemet fungerer meget hurtigt: du kan begynde at grille kun 15 minutter efter at have tændt grillen.


 Du kan finde trinvisse instruktioner om, hvordan du bruger QuickStart®-system på side 109.

4.2. QuickStop®-system

Denne information gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40-modellen er ikke udstyret med et QuickStop®-system.


Apparatet er udstyret med et QuickStop®-system. Med dette system kan du hurtigt slukke og rengøre dit apparat. Efter grillning skal du bare børste asken ned i vandbeholderen i bunden af det centrale rør.

Vandreservoiret i QuickStop®-systemet øger også apparatets sikkerhed. Det forbedrer stabiliteten, og det glødende trækul slukkes, hvis apparatet vælter.

 Du kan finde trinvisse instruktioner til, hvordan du bruger QuickStop®-systemet på side 109.

4.3. Emalje (gælder ikke LOEWY SST-modeller)

Nogle dele af apparatet er dækket af et lag smeltet glas, også kendt som emalje. Denne emalje beskytter det underliggende metal mod korrosion. Emalje er et materiale af høj kvalitet: Det er korrosionsbestandigt, det nedbrydes ikke under påvirkning af høje temperaturer, og det er meget let at vedligeholde.

 Da emaljen er mindre fleksibel end metallet, som den påføres på, kan emaljestykker knække af, når apparatet bruges forkert. For at undgå dette problem skal du være forsigtig, når du samler emaljebelagte dele, og du skal altid vedligeholde emaljen i henhold til instruktionerne i denne vejledning.


5. SAMLING AF APPARATET


5.1. 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 monteringsvejledningen nøje.
- Brugeren er ansvarlig for, at apparatet samles korrekt. Skader forårsaget af forkert montering er ikke dækket af garantien.

5.2. Samling af apparatet

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

 Du kan finde samlingstegningerne i anden del af denne vejledning (på side 99) efter den adskilte visning af dit apparat.

 Vær forsigtig ved samling af emaljerede dele. Brug de medfølgende fiberskiver til at beskytte emaljen omkring skrueerne.


 Du skal kun bruge en krydskruetrækker til at justere spændingen på klipsene i bunden af det centrale rør.


6. KLARGØRING AF APPARATET TIL BRUG

Du skal bruge vand, trækul, tørt avispapir og en lang tændstik.


6.1. 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. Trækul af god kvalitet består af store, skinnende stykker og afgiver ikke meget støv.

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

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


Type	Maks. vægt
LOEWY 40	maks. 0,7 kg
LOEWY 45	maks. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	maks. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	maks. 1,7 kg

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

6.2. Trin 1: Fyldning af QuickStop®-reservoiret

Denne information gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).


LOEWY 40-MODELLEN er ikke udstyret med et QuickStop®-system.

 De vigtigste trin i denne opgave er illustreret i figur 1 på side 109.

Vi anbefaler at fylde QuickStop®-reservoiret med vand inden hver brug. Gør således:

1. Løsn klipsene i bunden af det centrale rør (fig. 1a).
2. Løft den øverste del af apparatet fra QuickStop®-reservoiret, og læg det til siden (fig. 1a).
3. Fyld beholderen halvt op med vand (fig. 1b).
4. Placer apparatets øverste del tilbage på beholderen, og luk klipsene (fig. 1c).
5. Kontroller, at apparatet er stabilt.


6.3. Trin 2: Isætning af papiret

 De vigtigste trin i denne opgave er illustreret i figur 2 på side 109.

For at sikre, at QuickStart®-systemet fungerer korrekt, skal du indføre papiret korrekt i apparatet.


Gør som følger:

1. Tag tre ark dobbelt avispapir. Brug altid tør avis, helst flere dage gammel.
2. Rul hvert ark papir diagonalt i en fakkellignende form. Rul ikke faklerne for stramt.
3. Fold den ene ende af hver fakkel.
4. Fjern bundristen fra skålen.
5. Sæt faklerne i røret med de foldede ender opad.

 Anbring ikke faklerne for dybt. De skal stadig røre ved bundristen, når du placerer den tilbage på skålen.

6. Sæt bundristen i skålen igen.

6.4. Trin 3: Tænding af apparatet

 De vigtigste trin i denne opgave er illustreret i figur 3 på side 109.


Når papiret er indført, kan du tænde apparatet.


Fortsæt som følger:


1. Dæk bunden af skålen med trækul (fig. 3a).


Tips:

- Brug ikke for meget kul, når du tænder grillen.
 - Brug små stykker trækul til at tænde grillen. Du kan tilføje større stykker senere.
2. Åbn lufttilførselshullerne i bunden af røret (fig. 3b).
 3. Brug en lang tændstik til at tænde papiret gennem lufttilførselshullerne (fig. 3b). Det brændende papir kan producere kraftig røg.

 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 lag aske. Dette tager normalt omkring 15 minutter (fig. 3c)

7. NYTTIGE TIPS OG TRICKS

7.1. Justering af brandintensiteten

Du kan justere intensiteten af ilden ved at åbne og lukke lufttilførselshullerne i bunden af det centrale rør:

- Jo mere du åbner hullerne, desto mere luft suges der ind i røret, og jo mere intens bliver ilden.
- Jo mere du lukker hullerne, desto mindre luft suges der ind i røret, og jo mindre intens bliver ilden.

 Figur 4 på side 110 illustrerer, hvordan luft strømmer gennem røret og ventilerer ilden.

7.2. Undgå, at maden brænder

Sådan forhindrer du, at din mad brænder på:

- Begynd aldrig at grille, mens der stadig er flammer i skålen. Vent, indtil kullet er dækket af et tyndt lag hvid aske.
- Undgå at udsætte din mad for overdreven varme. Du kan:
 - Beskyt maden ved at flytte grillen til en højere position.
 - Reducer varmen ved (delvist) at lukke lufttilførselshullerne i bunden af røret.

7.3. Undgå, at mad sidder fast

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

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

7.4. 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 grillning. 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 Barbecue-grillmatten eller Barbecue-grillpanden til marineret kød.

7.5. At grille under domnen

Denne information gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50.

For at udnytte dit apparat optimalt kan du sætte en dome på det. Domen er et halvåbent, skalformet låg, der reflekterer

varmen fra kullet til maden. Som et resultat opvarmes din mad fra bunden og op.

Dette giver dig mulighed for at tilberede et bredere udvalg af fødevarer, såsom store stykker kød, der kan grilles mere jævnt, og endda pizzaer.


 Du kan finde flere oplysninger om domen på www.barbecook.com.

8. VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

8.1. Rengøring af skålen

Denne information gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

LOEWY 40-modellen er ikke udstyret med et QuickStop®-system. Sådan rengøres skålen i LOEWY 40: Børst asken i en spand.


 De vigtigste trin i denne opgave er illustreret i figur 5 på side 110.

Vi anbefaler at rengøre skålen efter hver brug. Med QuickStop®-systemet kan du gøre dette på ingen tid. Gør således:

1. Lad apparatet køle helt ned, og fjern grillen.
2. Luk lufttilførselshullerne i bunden af det centrale rør (fig. 5a).
3. Fjern bundristen fra skålen, og pensl asken ind i røret (fig. 5b).
1. Løsn klipsene i bunden af det centrale rør (fig. 5c).
5. Løft den øverste del af apparatet fra vandreservoiret, og læg den til siden (fig. 5c).
6. Hæld vandet med asken i en spand, og tør vandreservoiret (fig. 5d).
7. Anbring apparatets øverste del tilbage på vandreservoiret, og luk lipsene.
8. Sæt bundristen i skålen igen.


8.2. Rengøring af grillen

Vi anbefaler at rengøre grillen efter hver brug med Barbecooks grillrens.

 Du kan også rense grillen med et mildt vaskemiddel eller med natriumbicarbonat. Brug aldrig ovenrengøringsmidler til at rengøre grillen.

8.3. Opbevaring af apparatet

Opbevar apparatet på et tørt sted (indendørs, under et læ osv.) efter hver brug. For at forlænge dit apparats levetid anbefaler vi dig stærkt at dække din grill med et Barbecook-betræk. Registrer dit apparat på www.barbecook.com for at finde ud af, hvilket betræk du har brug for.


 Sørg for, at apparatet er helt tørt, inden du pakker det væk til opbevaring. Det forhindrer dannelse af rust.


8.4. Vedligeholdelse af emalje, rustfrit stål og pulverlakerede dele

Apparatet er lavet af emalje, rustfrit stål og pulverlakerede dele. Hvert enkelt materiale skal vedligeholdes forskelligt:

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Emalje	<ul style="list-style-type: none">• Brug ikke skarpe genstande, og bank ikke apparatet mod hårde overflader.• Undgå kontakt med kolde væsker, mens apparatet stadig er varmt.• Du kan bruge metalsvampe og slibende rengøringsprodukter.

Rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none">• Brug ikke aggressive, slibende eller metalrensende produkter.• Brug milde rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet.• Brug en blød svamp eller klud.• Efter rengøring skal du skylle apparatet grundigt og lade det tørre helt inden opbevaring.
Pulverlakeret	<ul style="list-style-type: none">• Brug ikke skarpe genstande. Brug milde rengøringsmidler og en blød svamp eller klud.• Efter rengøring skal du skylle apparatet grundigt og lade det tørre helt inden opbevaring.

 Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre, at der dannes rust på dele af rustfrit stål.

 Skader, der opstår som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner, betragtes som utilstrækkelig vedligeholdelse og er ikke dækket af garantien.

Under det udsprede billede af dit apparat (anden del af vejledningen på side 101) kan du se en liste over alle delene, der udgør dit apparat. Denne liste indeholder et symbol, der specificerer materialet for hver del, så du kan bruge det til at kontrollere, hvordan du vedligeholder en bestemt del. Listen over dele bruger følgende symboler:


Symbol	Materiale
●	Emalje
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

8.5. 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 den eksploderede tegning i anden del af denne vejledning og på www.barbecook.com.

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

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

9. GARANTI

9.1. Dækket

Dit apparat har to års garanti fra og med 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 fabriksfejl.
- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på dit apparat. Dette serienummer består af 16 cifre. Serienummeret er angivet:
 - på denne vejledning
 - på apparatets emballage
 - på bunden af apparatets fod
- Barbecooks kvalitetsafdeling vil bekræfte, at delene er defekte, og at de blev defekte under 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.

9.2. 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 fabriktionsfejl.
- 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.).
- Alt følgeskader forårsaget af skodesløs eller ikke-kompatibel brug af apparatet.
- Rust eller misfarvning som følge af eksterne faktorer, brug af aggressive rengøringsmidler, eksponering for klor osv. Denne skade betragtes ikke som en fabriktionsfejl.


NO – BRUKERVEILEDNING


1. REGISTRER APPARATET

Takk for at du kjøpte en Barbecue-grill.

Vi håper du liker å bruke den og får mange gode stunder med den! Du kan optimalisere opplevelsen ved å registrere grillen på nettet for å dra nytte av de mange fordelene.

- Du får tilgang til den komplette nettbaserte brukerveiledningen, slik at du kan lære alle detaljer om apparatet.
- Vi gir personlig kundeservice, det betyr at du raskt og enkelt kan finne og bestille reservedeler. Dette gjør at du får mest mulig ut av garantitjenesten.
- Du blir holdt informert om produktoppdateringer.
- Du lærer mange nye tips og triks.

 For mer informasjon om registrering av apparatet, besøk www.barbecue.com.


 Barbecue respekterer personvernet ditt. Personopplysningene dine blir aldri solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

2. OM DENNE BRUKERHÅNDBOKEN

Denne håndboken består av to deler.


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

Del 2 (begynner på side 99) inneholder illustrasjoner, lister over deler og monteringstegninger.

 Hvis det er en illustrasjon som tilsvarer en spesifikk instruksjon i håndboken, vil du bli henviset til den 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 brennevin, bensin eller andre brennbare væsker til å tenne eller tenne på apparatet igjen! 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 (fig. 3c)
- 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 bruk innendørs! 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, halvtak etc.) eller under løvverk.
- Plasser apparatet på en flat og stabil overflate.
- Ikke plasser apparatet på et kjøretøy i bevegelse (båt, tilhenger osv).

4. AKTUELLE KONSEPTER

Denne delen lister opp definisjonene av noen mindre kjente begreper. Disse begrepene brukes når man diskuterer ulike emner i hele manualen.

4.1. QuickStart® system


Apparatet er utstyrt med QuickStart® system. Dette systemet lar deg tenne apparatet med bare en gammel avis og en fyrstikk. Du trenger ikke bruke tennvæsker eller brennere. Systemet fungerer veldig raskt: du kan begynne å grille bare 15 minutter etter at du har tent på grillen.

 Du finner trinnvise instruksjoner om hvordan du bruker QuickStart® systemet på side 109.

4.2. QuickStop® system


Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modellen er ikke utstyrt med QuickStop® system.

Apparatet er utstyrt med QuickStop® system. Med dette systemet kan du raskt slukke og rengjøre apparatet. Etter grilling er det bare å børste asken ned i vannreservoaret i bunnen av senterrøret. Vannmagasinet til QuickStop® systemet øker også sikkerheten til apparatet. Det forbedrer stabiliteten, og det glødende trekullet slukkes hvis apparatet velter.

 Du finner trinnvise instruksjoner om hvordan du bruker QuickStop® systemet på side 109.

4.3. Emalje (ikke aktuelt for LOEWY SST-modeller)

Noen deler av apparatet er dekket av et lag med smeltet glass, også kjent som emalje. Denne emaljen beskytter det underliggende metallet mot korrosjon. Emalje er et høykvalitets materiale: det er korrosjonsbestandig, det brytes ikke ned under påvirkning av høye temperaturer, og det er veldig enkelt å vedlikeholde.

 Siden emaljen er mindre fleksibel enn metallet det er påført, kan emaljebiter brytes av når apparatet brukes feil. For å unngå dette problemet, må du være forsiktig når du monterer emaljerte deler, og du må alltid vedlikeholde emaljen i henhold til instruksjonene i denne håndboken.


5. MONTERING AV APPARATET


5.1. 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 veldig farlig.
- Følg alltid monteringsanvisningene nøye.
- Brukeren er ansvarlig for riktig montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

5.2. Å montere apparatet

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

 Du finner monteringstegningene i andre del av denne håndboken (på side 99), etter sprengningsbildet av apparatet.

 Vær forsiktig når du monterer emaljerte deler. Bruk fiberskivene som følger med for å beskytte emaljen rundt skruene.


 Du trenger bare en skrutrekker for å justere spenningen på klipsene nederst på senterrøret.


6. FORBEREDELSE AV APPARATET FOR BRUK

Du trenger vann, kull, tørr avis og en lang fyrstikk.


6.1. 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. Kull av god kvalitet består av store, skinnende biter og gir ikke mye støv.

 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
LOEWY 40	maks. 0,7 kg
LOEWY 45	maks. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	maks. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	maks. 1,7 kg

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

6.2. Trinn 1: fyll QuickStop® reservoar


Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modellen er ikke utstyrt med QuickStop® system.

 De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 1 på side 09.

Vi anbefaler å fyll QuickStop® reservoaret med vann før hver bruk. Gjør som følger:

1. Løsne klipsene nederst på senterrøret (fig. 1a).
2. Løft den øvre delen av apparatet fra QuickStop® reservoaret og plasser det på den ene siden (fig. 1a).
3. Fyll reservoaret halvveis med vann (fig. 1b).
4. Plasser apparatets øvre del tilbake på beholderen og lukk klipsene (fig. 1c).
5. Kontroller at apparatet er stabilt.


6.3. Trinn 2: Legge i papiret

 De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 2 på side 109.

For å sikre at QuickStart fungerer korrekt® må du sette papiret riktig inn i apparatet.


Fortsett som følger:

1. Ta tre doble ark avis/papir. Bruk alltid tørr avis, gjerne flere dager gammel.
2. Rull hvert ark papir diagonalt til en fakkellignende form. Ikke rull faklene for tett.
3. Brett over den ene enden av hver fakkellignende form.
4. Fjern bunnristen fra fatet.
5. Sett faklene i røret med de brettede endene vendt opp.

 Ikke plasser faklene for dypt. De må fortsatt berøre bunnristen når du legger den tilbake på fatet.

6. Sett bunnristen inn i bollen igjen.

6.4. Trinn 3: Tenning av apparatet

 De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 1 på side 109.

Når papiret er satt inn, kan du tenne på apparatet.


Fortsett som følger:


1. Dekk bunnen av fatet med kull (fig. 3a).
- Tips:
- Ikke bruk for mye kull når du tenner grillen.
 - Bruk små kullstykker til å tenne på grillen. Du kan legge til større stykker senere.


2. Åpne lufttilførselshullene i bunnen av røret (fig. 3b).


3. Bruk en lang fyrstikk for å tenne papiret via lufttilførselshullene (fig. 3b).

Det brennende papiret kan produsere kraftig røyk.

 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 når den holdes over varme for lenge.

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


 ADVARSEL! Ikke begynn å grille før trekullet har utviklet et lag med aske. Dette tar vanligvis rundt 15 minutter (fig. 3c)

7. Nyttige tips og triks

7.1. Justere brennerintensiteten

Du kan justere brennerintensiteten ved å åpne og lukke lufttilførselshullene i bunnen av det sentrale røret:

- Jo mer du åpner hullene, desto mer luft suges inn i røret og ilden blir desto mer intens.
- Jo mer du lukker hullene, desto mindre luft suges inn i røret og desto mindre intens blir ilden.

 Figur 4 på side 110 illustrerer hvordan luft strømmer gjennom røret og puster til ilden.

7.2. Forebygge at mat brenner

For å forhindre at maten brenner:

- Begynn aldri å grille når det fortsatt er flammer i fatet. Vent til kullet er dekket med et tynt lag med hvit aske.
- Unngå å utsette maten for høy varme. Du kan:
 - Beskytte maten ved å flytte grillen til en høyere posisjon.
 - Redusere varmen ved (delvis) å lukke lufttilførselshullene nederst på røret.

7.3. Forhindre mat fra å klebe

For å forhindre at maten kleber til grillen:

- Bruk en børste for å pensle lett med olje før du legger maten på grillen. Du kan også olje grillen.
- Ikke snu maten for raskt. La den først varmes opp grundig.

7.4. Forebygge oppblussing

Oppbluss er plutselige 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?

- Forsikre deg om 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 Barbecue grillmatte eller Barbecue grillpanne til marinert kjøtt.

7.5. Grille under Dome

Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50.

For å utnytte apparatet optimalt, kan du utstyre det med en Dome. Dette er et halvåpent, skallformet lokk som reflekterer varmen fra kullet til maten.

Som et resultat blir maten oppvarmet både fra bunnen og toppen.


Slik kan du grille et bredere utvalg av matvarer, for eksempel store kjøttstykker som kan grilles jevnere, og til og med pizzaer.

 Du finner mer informasjon om Dome på www.barbecook.com.

8. VEDLIKEHOLD AV APPARATET

8.1. Rengjøring av fatet

Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modellen er ikke utstyrt med QuickStop® system. For å rengjøre fatet i LOEWY 40: fei asken ned i en bøtte.

 De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 1 på side 110.


Vi anbefaler å rengjøre fatet etter hver bruk.

Med QuickStop® systemet, kan du gjøre dette på kort tid. Gjør som følger:

1. La apparatet avkjøles helt og ta ut grillen.
2. Lukk lufttilførselshullene på bunnen av senterrøret (Fig. 5a).
3. Fjern bunnristen fra fatet og børst asken inn i røret (fig. 5b).
4. Løsne klipsene nederst på senterrøret (fig. 1a).
5. Løft den øvre delen av apparatet fra vannbeholderen og plasser den på den ene siden (fig. 5c).
6. Hell vannet med asken i en bøtte og tørk vannbeholderen (fig. 5d).
7. Sett den øvre delen av apparatet tilbake på vannbeholderen og lukk klipsene.
8. Sett bunnristen inn i fatet igjen.


8.2. Rengjøring av grillen

Vi anbefaler å rengjøre grillen etter hver bruk med Barbecook grillrens.

 Du kan også rense grillen med et mildt vaskemiddel eller natriumbikarbonat. Bruk aldri ovenrengjøringsmidler til å rengjøre grillen.

8.3. Oppbevaring av apparatet

Oppbevar apparatet på et tørt sted (innendørs, under et halvtak el.l.) etter hver bruk. For å forlenge apparatets levetid, anbefaler vi på det sterkeste å dekke grillen med et Barbecook-deksel. Registrer apparatet ditt på www.barbecook.com for å finne det ut hvilket deksel du trenger.


 Forsikre deg om at apparatet er helt tørt før deg lagrer det. Det forhindrer rustdannelse.


8.4. Vedlikehold av emalje, rustfritt stål og pulverlakkerte deler

Apparatet er laget av emalje, rustfritt stål og pulverlakkerte deler. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Emalje	<ul style="list-style-type: none"> • Ikke bruk skarpe gjenstander, og ikke slå apparatet mot harde overflater. • Unngå kontakt med kalde væsker mens apparatet fremdeles er varmt. • Du kan bruke svamper av metall og slipende rengjøringsprodukter.

Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"> • Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipemidler eller metall. • Bruk milde rengjøringsmidler og la det sitte på stålet. • Bruk en myk svamp eller klut. • Etter rengjøring, skyll apparatet grundig og la det tørke helt før det lagres.
Pulverlakkert	<ul style="list-style-type: none"> • Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk milde rengjøringsmidler og en myk svamp eller klut. • Etter rengjøring, skyll apparatet grundig og la det tørke helt før det lagres.

 For å forhindre at det dannes rust på deler av rustfritt stål, må du unngå kontakt med klor, salt og jern.

 Skader som oppstår som følge av at disse instruksjonene ikke er fulgt, betraktes som utilstrekkelig vedlikehold og dekkes ikke av garantien.

Under sprengningsvisning av apparatet (andre del av håndboken på side 101), kan du se en liste over alle delene det består av. Denne listen inneholder et symbol som spesifiserer materialet til hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du vedlikeholder en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:


Symbol	Materiale
●	Emalje
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

8.5. 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. Du finner en liste over alle referansenummer under sprengningstegning i andre del av denne håndboken, og på www.barbecook.com.

 Hvis du har registrert apparatet ditt på nettet, vises riktig liste automatisk i MyBarbecook-kontoen din. Du kan også bestille reservedeler via kontoen din.

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

9. GARANTI

9.1. Dekker

Apparatet har to års garanti fra og med kjøpsdato. 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 presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret består av 16 sifre. Serienummeret er oppgitt:
 - i denne håndboken
 - på apparatets emballasje
 - på bunnen av apparatets fot
- 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.

9.2. 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 bruke det i henhold til instruksjonene i denne håndboken, bruke det til kommersielle formål, bruke det 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. Denne skaden blir ikke sett på som en produksjonsfeil.


IS - NOTENDAHANDBÓK


1. SKRÁÐU TÆKIÐ ÞITT

Pakka þér fyrir að kaupa Barbecue grill.

Við vonum að þú hafir gaman af því að nota það og að þú munir eiga margar ánægjulegar stundir með 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 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 upplýstur 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 einkalíf þitt. Gögnin þín verða aldrei seld, þeim verður aldrei dreift eða deilt með þriðja aðila.

2. UM ÞESSA HANDBÓK


Þessi handbók samanstendur af tveimur hlutum.

1. hluti inniheldur almennar leiðbeiningar um samsetningu, notkun, viðhald og ábyrgð.
2. hluti (byrjar á bls. 99) inniheldur myndir, lista yfir varahluti 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 víkur 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 frá 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 brennivín, bensín eða annan eldfíman 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 (mynd 3c)
- 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 hættu 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 útbýggingu (verönd, skýli o.s.frv.) eða undir laufskrud.
- Settu tækið á slétt og stöðugt yfirborð.
- Ekki setja tækið á ökutæki á hreyfingu (bát, eftirvagn o.s.frv.).

4. NÚVERANDI HUGTÖK

Þessi hluti skráir skilgreiningar á nokkrum minna þekktum hugtökum. Þessi hugtök eru notuð þegar fjallað er um ýmsi efni í handbókinni.

4.1. QuickStart® kerfi

Tækið er búið QuickStart® kerfi. Þetta kerfi gerir þér kleift að kveikja á tækinu þínu með gömlu dagblaði og eldspýtu. Þú þarft ekki að nota neina kveikjivökva eða kveikjara. Kerfið virkar mjög hratt: þú getur byrjað að grilla aðeins 15 mínútum eftir að kveikt hefur verið á grillinu.

 Þú getur fundið “skref fyrir skref” leiðbeiningar um hvernig á að nota QuickStart® kerfið á bls 109.

4.2. QuickStop® kerfi

Þessar upplýsingar eiga aðeins við um eftirfarandi gerðir: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 módelið er ekki með QuickStop® kerfi.


Tækið er búið QuickStop® kerfi. Með þessu kerfi geturðu slökkt hratt og hreinsað tækið. Eftir grillun þarftu bara að burstu öskuna í vatnsgeyminn neðst á miðrorinu.

Vatnsgeymir QuickStop® kerfisins eykur einnig öryggi tækisins. Það bætir stöðugleikann og glóandi kolið slökknar ef tækið fellur á hliðina.

 Þú getur fundið “skref fyrir skref” leiðbeiningar um notkun QuickStop® kerfið á bls 109.

4.3. Enamel (á ekki við um LOEWY SST módel)

Sumir hlutar tækisins eru þaktir lagi af bræddu gleri, einnig þekkt sem enamel. Enamel ver undirliggjandi málm gegn tæringu. Enamel er hágæða efni: það er tæringarþolið, það brotnar ekki niður undir áhrifum mikils hita og auðvelt er að viðhalda því.

 Þar sem enamel er minna sveigjanlegt en málmurinn sem það er borið á, geta stykki úr enamel brotnað af þegar heimilistækið er rangt notað. Til að koma í veg fyrir þetta vandamál verður þú að vera varkár þegar þú setur saman enamelaða hluti og þú verður alltaf að viðhalda enamelinu samkvæmt leiðbeiningunum í þessari handbók.


5. SAMSETNING TÆKISINS


5.1. 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 alltaf leiðbeiningum um samsetningu.
- Notandinn ber ábyrgð á réttri samsetningu tækisins. Skemmdir af völdum rangrar samsetningar falla ekki undir ábyrgðina.

5.2. 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 samsetningarteikningar í seinni hluta þessarar handbókar (á bls. 99), eftir uppstækkuðum myndum af tækinu.

 Gætið þess að setja saman enameliseraða hluta. Notaðu trefjaskinnur sem fylgja með til að verja glerunginn í kringum skrufurnar.

 Þú þarft aðeins stjörnuskrúfjárn til að stilla spennuna á klemmunum neðst á miðrorinu.


6. AÐ UNDIRBÚA TÆKIÐ TIL NOTKUNAR


Þú þarft vatn, kol, þurrt dagblað og langa eldspýtu.

6.1. 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. Vönduð kol samanstanda af stórum, glansandi bitum sem gefa ekki frá sér mikið ryk.

 Lokaðu kolapokanum vel áður en þú geymir hann. 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 grillinu þínu vegna of mikils hita.

Gerð	Hámarks þyngd
LOEWY 40	hámark 0,7 kg
LOEWY 45	hámark 1 kg
LOEWY 50 (SST)	hámark 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	hámark 1,7 kg

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

6.2. Skref 1: fylla QuickStop® vatnsgeymi


Þessar upplýsingar eiga aðeins við um eftirfarandi gerðir: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 módelið er ekki með QuickStop® kerfi.

 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á 1. mynd á bls. 109.

Við mælum með að fylla QuickStop® vatnsgeyminn með vatni fyrir hverja notkun. Gerðu eins og hér segir:

1. Losaðu klemmurnar neðst á miðrörinu (mynd 1a).
2. Lyftu efri hluta tækisins úr QuickStop® vatnsgeyminum og settu það til hliðar (mynd 1a).
3. Hálfylltu vatnsgeyminn með vatni (mynd 1b).
4. Settu efri hluta tækisins aftur á vatnsgeyminn og lokaðu klemmunum (mynd 1c).
5. Athugaðu hvort tækið sé stöðugt.


6.3. 2. skref: Að setja pappírinn í

 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á 2. mynd á bls. 109.

Til að tryggja að QuickStart kerfið virki® rétt, verður þú að setja pappírinn rétt í tækið.


Haltu áfram á eftirfarandi hátt:

1. Taktu þrjú tvöföld dagblöð. Notaðu alltaf þurr dagblað, helst nokkurra daga gamalt.
2. Vefðu hverju blaði skáhallt í kyndilform. Ekki vefja kyndilinn of þétt.
3. Brjótið yfir annan enda hvers kyndils.
4. Fjarlægðu ristina úr skálinni.
5. Settu kyndilinn í rörið, brotnu endarnir skulu snúa upp.

 Ekki setja kyndlana of neðarlega. Þeir verða engu að síður að snerta ristina þegar þú setur hana aftur á skálina.


6. Settu ristina aftur í skálina.


6.4. Skref 3: kveikja á tækinu


 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á 1. mynd á bls. 109.


Þegar pappírnum hefur verið komið fyrir getur þú kveikt á tækinu. Haltu áfram á eftirfarandi hátt:

1. Þekjið botninn á skálinni með kolum (mynd 3a).
Ráð:
 - Ekki nota of mikið af kolum þegar kveikt er á grillinu.
 - Notaðu litla kolmola til að kveikja upp í grillinu. Þú getur bætt stærri stykkjum við seinna.
2. Opnaðu loftgöngin á botni rörsins (mynd 3b).
3. Notaðu langa eldspýtu til að kveikja í pappírnum í gegnum loftstremiholurnar (mynd 3b).
Brennandi pappír getur valdið miklum reyk.

 Í fyrsta skipti sem þú notar tækið verður þú að leyfa því að loga í 30 mínútur. Þetta fjarlægir allar framleiðslufitur sem eru eftir á tækinu.

 Ekki setja grillið strax á tækjasettið. Tómt grill getur aflagast hitun stendur of lengi yfir.

 AÐVÖRUN! Ekki nota brennivín, 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 orðin að öskulagi. Þetta tekur vanalega u.þ.b. 15 mínútur (mynd 3c)

7. GAGNLEG RÁÐ OG BRELLUR

7.1. Að stilla eldstyrk

Þú getur stillt styrkleika eldsinsmeð því að opna og loka loftveituholunum neðst á miðrörinu:

- Því meira sem þú opnar götin, því meira loft sogast inn í rörið og þannig mun eldurinn aukast.
- Því meira sem þú lokar holunum, því minna loft sogast í rörið og því minni verður eldurinn.

 Mynd 4 á bls 110 sýnir hvernig loft flæðir í gegnum slönguna og blæs eldinum.

7.2. Að koma í veg fyrir að matur brenni

Til að koma í veg fyrir að maturinn brenni:

- Byrjaðu aldrei að grilla þegar enn eru logar í skálinni. Bíddu þar til kolin eru þakin þunnu lagi af hvítu ösku.
- Forðastu að setja matinn þinn í of mikinn hita. Þú getur:
 - Varið matinn með því að færa grillið í hærri stöðu.
 - Dregið úr hitanum með því að loka loftholum (að hluta) neðst í pípunni.

7.3. Að koma í veg fyrir að matur festist

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

- Olíuberið matinn létt með pensli áður en hann er settur á grillið. Þú getur einnig smurt olíunni á grillið.
- Ekki snúa matnum of hratt. Leyfðu honum fyrst að hitna vandlega.

7.4. 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 Barbecue grillmottuna eða Barbecue grillpönnuna fyrir marinerað kjöt.

7.5. Að grilla með Dome

Þessar upplýsingar eiga aðeins við um eftirfarandi gerðir: LOEWY 45 - 50 LOEWY.

Til að nýta tækið þitt sem best geturðu notað það með Dome. Dome er hálfopið, skeljalaga lok sem endurspeglar hitann frá kolum yfir í matinn. Fyrir vikið er maturinn hitaður frá botni og toppi.


Þetta gerir þér kleift að elda fjölbreyttari mat, svo sem stóra kjötbita sem hægt er að grilla á jafnari hátt og jafnvel pizzur.

 Þú getur fundið frekari upplýsingar um Dome á www.barbecue.com.

8. VIÐHALD TÆKISINS

8.1. Að þrifa skálina

Þessar upplýsingar eiga aðeins við um eftirfarandi gerðir: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 módelið er ekki með QuickStop® kerfi. Til að þrifa skálina í LOEWY 40: burstaðu öskuna í fötu.


 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á 1. mynd á bls. 110.

Við mælum með því að þrifa skálina eftir hverja notkun. Með QuickStop® kerfi, þú getur gert þetta á skömmum tíma. Gerðu eins og hér segir:

1. Leyfðu tækinu að kólna að fullu og fjarlægðu grillið.
2. Lokaðu loftholunum neðst á miðrörinu (Mynd 5a).
3. Fjarlægðu botnrístina úr skálinni og burstaðu öskuna inn í pípu (mynd 5b).
1. Losaðu klemmurnar neðst á miðrörinu (mynd 1a).
5. Lyftu efri hluta tækisins úr vatnsgeyminum og settu hann til hliðar (mynd 5c).
6. Hellið vatninu með öskunni í fötu og þurrkið vatnsgeyminn (mynd 5d).
7. Settu efri hluta tækisins aftur á vatnsgeyminn og lokaðu klemmunum.
6. Settu ristina aftur í skálina.


8.2. Þrif á grillinu

Við mælum með því að þrifa grillið eftir hverja notkun með Barbecue grillhreinsitækinu.

 Þú getur líka hreinsað grillið með mildu þvottaefni eða með natríumbíkarbónati. Notaðu aldrei ofnhreinsiefni til að hreinsa grillið.

8.3. Geymsla á tækinu

Geymdu tækið á þurrum stað (innandyra, undir skýli o.s.frv.) eftir hverja notkun. Til að lengja líftíma tækisins ráðleggjum við þér eindregið að hylja grillið með Barbecue hlíf. Skráðu heimilistækið þitt á www.barbecue.com til að komast að því hvaða hlíf þú þarft.


 Gakktu úr skugga um að tækið sé alveg þurr áður en þú setur það í geymslu. Að koma í veg fyrir að ryð myndist.


8.4. Viðhald á enamel, ryðfríu stáli og dufthúðuðum hlutum

Tækið er úr enamel, ryðfríu stáli og dufthúðuðum hlutum. Hver efniviður þarfnast mismunandi viðhalds:

Efniviður	Hvernig á að viðhalda þessum efnivið
Enamel	<ul style="list-style-type: none">• Ekki nota skarpa hluti og ekki berja tækinu á harða fleti.• Forðist snertingu við kalda vökva á meðan tækið er enn heitt.• Þú getur notað málmsvampa og hrjúfar hreinsivörur.
Ryðfrítt stál	<ul style="list-style-type: none">• Ekki nota tærandi, hrjúf eða málmhreinsiefni.• Notaðu milt hreinsiefni og láttu það sitja á stálinu.• Notaðu mjúkan svamp eða klút.• Eftir hreinsun skaltu skola tækið vandlega og láta tækið þorna alveg áður en það er sett í geymslu.

Dufthúðun	<ul style="list-style-type: none">• Ekki nota skarpa hluti. Notaðu mildar hreinsivörur og mjúkan svamp eða klút.• Eftir hreinsun skaltu skola tækið vandlega og láta tækið þorna alveg áður en það er sett í geymslu.
-----------	--

 Til að koma í veg fyrir að ryð myndist á ryðfríu stálhlutum, skaltu forðast snertingu við klór, salt og járn.

 Skemmdir sem myndast vegna þess að þessum leiðbeiningum er ekki fylgt er litið á sem ófullnægjandi viðhald og falla ekki undir ábyrgðina.

Fyrir neðan stækkaða mynd tækis þíns (seinni hluti handbókarinnar á bls. 101), getur þú skoðað lista yfir alla hluti sem eru í tækinu þínu. Þessi listi inniheldur tákn sem tilgreinir efni hvers hluta, svo þú getur notað hann til að athuga hvernig á að viðhalda ákveðnum hluta.

Hlutalistinn notar eftirfarandi tákn:


Tákn	Efniviður
●	Enamel
■	Ryðfrítt stál
★	Dufthúðun

8.5. Þöntun varahluta

Að lokum þarf að skipta um hluti sem verða fyrir eldi eða miklum hita.

Hvernig á að panta varahluti:

1. Finndu tilvísunarnúmer hlutans sem þú þarft. Listi yfir öll tilvísunarnúmer er undir stækkaðri teikningunni í seinni hluta þessarar handbókar og á www.barbecue.com.

-  Ef þú hefur skráð tækið þitt á netinu birtist rétti listinn sjálfkrafa á MyBarbecue reikningnum þínum. Þú getur líka pantað varahluti í gegnum reikninginn þinn.
2. Pantaðu varahlutinn í gegnum www.barbecue.com eða á sölustað þínum. Varahluti, sem falla undir ábyrgð, er aðeins hægt að panta í gegnum sölustað þinn.

9. ÁBYRGÐ

9.1. Það sem ábyrgð nær yfir

Tækið þitt er með tveggja ára ábyrgð, frá og með dagsetningu innkaupa. 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 þessari 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. Raðnúmerið kemur fram:
 - í þessari handbók
 - á umbúðum tækisins
 - neðst á fæti tækisins
- Gæðadeild Barbecue 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.

Það sem ábyrgð nær ekki yfir

Eftirfarandi skemmdir og gallar falla ekki undir ábyrgðina:

- Venjulegt slit (ryð, aflögun, mislitun o.s.frv.) á hlutum sem verða fyrir eldi eða miklum hita. Skipta þarf um þessa hluti öðru hverju.
- Sjónrænar ójöfnur sem myndast í framleiðsluferlinu. Ekki er litið á þessar ójöfnur 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 notkunar tækisins.
- Ryð eða aflitun vegna utanaðkomandi þátta, notkun tærandi hreinsiefna, útsetningar klórs o.fl. Ekki er litið á slíkar skemmdir sem framleiðslugalla.


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 (sākums 99. lpp.) satur attēlus, detaļu sarakstus un uzstādīšanas shēmas.

 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 sargājiet viegli uzliesmojošus materiālus, viegli uzliesmojošus šķidrumus un kūstošus priekšmetus no grila.
- **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot 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. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes (3.c att.).
- 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! Izmantojiet 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 sekojošo:


- 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. LIETOTIE TERMINI

Šajā sadaļā ir uzskaitītas dažu mazāk pazīstamu terminu definīcijas. Šie termini tiek izmantoti, apspriežot dažādas tēmas visā instrukcijā.

4.1. QuickStart® sistēma

Grils ir aprīkots ar QuickStart® sistēmu. Šī sistēma ļauj aizdedzināt grilu, izmantojot tikai avīzes lapu un sērkokciņu. Jums nav jālieto degšķidrumi vai aizdedzināšanas līdzekļi. Sistēma darbojas ļoti ātri: grilēšanu varat sākt jau 15 minūtes pēc grila iedeģšanas.


 Detalizēti norādījumi par QuickStart® sistēmas lietošanu atrodami 109. lpp.

4.2. QuickStop® sistēmā

Šī informācija ir attiecināma tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modelis nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu.


Grils ir aprīkots ar QuickStop® sistēmu. Izmantojot šo sistēmu, jūs varat grilu ātri nodzēst un iztīrīt. Kad grilēšana ir pabeigta, pelnus vienkārši jāizber ūdens tvertnē, kas atrodas centrālās caurules apakšā.

QuickStop® sistēmas ūdens tvertne palielina arī grila lietošanas drošību. Tā uzlabo stabilitāti, kā arī kvēlojošās kokogles apdzisīs grila apgāšanās gadījumā.

 Detalizēti norādījumi par QuickStop® sistēmas lietošanu atrodami 109. lpp.

4.3. Emalja (nav attiecināms uz LOEWY SST modeļiem)

Dažas grila detaļas ir pārklātas ar kausētu stiklu, kas pazīstams arī kā emalja. Šī emalja pasargā metāla pamatmateriālu no korozijas. Emalja ir augstas kvalitātes materiāls: tā ir izturīga pret koroziju, augstas temperatūras ietekmē tā nesadalās un to ir ļoti viegli uzturēt.

 Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, uz kura tā tiek uzklāta, no grila var atdalīties emaljas gabali, ja tas tiek lietots neatbilstoši. Lai izvairītos no šīs problēmas, uzstādot emaljētās detaļas, jāievēro piesardzība, un emaljētās detaļas vienmēr jākopj saskaņā ar šajā instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.


5. GRILA UZSTĀDĪŠANA


5.1. Drošības norādījumi


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

5.2. Lai uzstādītu grilu:

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

 Uzstādīšanas shēmas ir atrodamas šīs instrukcijas otrajā daļā (99. lpp.) pēc grila detaļu saraksta.

 Uzstādot emaljētas detaļas, ievērojiet piesardzību. Izmantojiet komplektācijā esošās šķiedru blīves, lai aizsargātu emaljētās detaļas skrūvju montāžas vietās.


 Jums ir nepieciešams tikai krustveida skrūvgriezis, lai noregulētu spaiļes spriegojumu centrālās caurules apakšā.


6. GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

Jums nepieciešams ūdens, kokogles, sausa avīze un garš sērkokciņš.


6.1. Kāda veida ogles ieteicams lietot?

Vienmēr lietojiet grilu kopā ar tradicionālajām grila kokogļēm un nekad ar briketēm. Kad grils ir aizdedzināts, varat tam pievienot briketes. Grila aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes ogles – vēlams kokogles, kas atbilst EN 1860-2 standartam. Labas kvalitātes kokogles ir lielu, spīdīgu gabalu ogles, kas īpaši nepūt.

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


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

Veids	Maksimālais svars
LOEWY 40	maks. 0,7 kg
LOEWY 45	maks. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	maks. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	maks. 1,7 kg

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


6.2. 1. darbība: QuickStop® tvertnes piepildīšana

Šī informācija ir attiecināma tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modelis nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu.


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 1. att. 109. lpp. Iesakām piepildīt QuickStop® tvertni ar ūdeni pirms katras lietošanas reizes. Rīkojieties šādi:

1. Atbrīvojiet skavas centrālās caurules apakšā (1.a att.).
2. Nocoļiet grila augšējo daļu no QuickStop® tvertnes un novietojiet to blakus (1.a att.).
3. Piepildiet tvertni līdz pusei ar ūdeni (1.b att.).
4. Uzlieciet grila augšējo daļu atpakaļ uz tvertnes un aizveriet skavas (1.c att.).
5. Pārbaudiet, vai grils ir stabils.

6.3. 2. darbība: papīra ievietošana


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 2. att. 109. lpp. Lai nodrošinātu pareizu QuickStart® sistēmas izmantošanu, grilā pareizi jāievieto papīrs Rīkojieties šādi:

1. Sagatavojiet trīs divkārsas avīzes lapas. Vienmēr lietojiet sausu avīzi un vēlams ne svaigi nodrukātu.
2. Sarullējiet katru papīra lapu pa diagonāli lāpai līdzīgā formā. Nesarullējiet papīru pārāk cieši.
3. Nolokiet vienu papīra "lāpas" galu.
4. Noņemiet apakšējo režģi no tvertnes.
5. Ievietojiet sarullētos papīrus caurulē tā, lai nolocītie gali būtu vērsti uz augšu.

 Nebāziet papīru pārāk dziļi. Papīram joprojām jāpieskaras apakšējam režģim, atliekot to atpakaļ uz tvertnes.


6. Atlieciet apakšējo režģi atpakaļ uz tvertnes.


6.4. 3. darbība: grila aizdedzināšana


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 3. att. 109. lpp. Kad papīrs ir ievietots, grilu var aizdedzināt.


Rīkojieties šādi:

1. Ieberiet grila tvertnē ogles (3.a att.). Padomi:
 - Neberiet grilā pārmērīgi daudz ogļu.
 - Lai aizdedzinātu grilu, izmantojiet mazākus kokogļu gabaliņus. Lielākus gabalus varēsiet iebert grilā vēlāk.
2. Atveriet gaisa ventilācijas atveres caurules apakšpusē (3.b att.).
3. Izmantojiet garu sērkokciņu, lai aizdedzinātu papīru caur gaisa ventilācijas atverēm (3.b att.). Degošais papīrs var ievērojami dūmot.

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

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

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


 BRĪDINĀJUMS! Sāciet grila lietošanu tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes (3.c att.).

7. NODERĪGI PADOMI UN TRIKI

7.1. Degšanas intensitātes pielāgošana

Jūs varat pielāgot degšanas intensitāti, atverot un aizverot gaisa ventilācijas atveres centrālās caurules apakšdaļā:

- Jo plašāk atverat atveres, jo vairāk gaisa tiek iesūknēts caurulē un jo intensīvāk notiek degšana.
- Jo ciešāk aizverat atveres, jo mazāk gaisa tiek iesūknēts caurulē un degšana ir mazāk intensīva.

 4. att. 110. lpp. redzams, kā gaiss plūst caur cauruli un stimulē degšanu.

7.2. Ēdiena apdegšanas novēršana

Lai novērstu grilētā ēdiena apdegšanu:

- Nekad nesāciet grilēt, kamēr tvertnē vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.
- Izvairieties no ēdiena pakļaušanas pārmērīgam karstumam. Jūs varat:
 - Aizsargāt ēdienu, paceļot grila restes augstāk.
 - Samaziniet siltumu, (daļēji) aizverot gaisa ventilācijas atveres caurules apakšā.

7.3. Ēdiena pielipšanas novēršana

Lai ēdiens nepieliptu pie restēm:

- Pirms ēdiena novietošanas uz grila, ar otas palīdzību iesmērējiet to ar eļļu. Varat ieeļļot arī restes.
- Neapgrieziet ēdienu pārāk ātri. Vispirms ļaujiet tam kārtīgi sakarst.

7.4. Liesmu 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 Barbecue grilēšanas paklāju vai Barbecue grilēšanas pannu.

7.5. Grilēšana ar vāku

Šī informācija attiecas tikai uz šādiem modeļiem:
LOEWY 45 - LOEWY 50.


Lai optimāli izmantotu grilu, varat to lietot kopā ar vāku. Vāks ir daļēji atverams, kupola formas vāks, kas atstaro ogļu radīto siltumu uz ēdiena. Tā rezultātā ēdiens tiek karsēts gan apakšpuses, gan no augšpuses. Tas ļauj pagatavot plašāku ēdienu klāstu, piemēram, lielus gaļas gabalus, kurus tādējādi iespējams apgrīlēt vienmērīgāk, vai pat picas.

 Plašāka informācija par vāku ir atrodama vietnē www.barbecue.com.

8. GRILA APKOPE

8.1. Tvertnes tīrīšana

Šī informācija ir attiecināma tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).
LOEWY 40 modelis nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu. Lai notīrītu LOEWY 40 tvertni: ar birsti savāciet pelnus spainī.


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 5. att. 110. lpp. Tvertni ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Ar QuickStop® sistēmu to iespējams paveikt ātrāk.

Rīkojieties šādi:

1. Nogaidiet, kamēr grils ir pilnībā atdzisis un noņemiet restes.
2. Aizveriet gaisa padeves atveres centrālās caurules apakšā (5.a att.).
3. Noņemiet apakšējo režģi no bļodas un ieslaukiet pelnus caurulē (5.b att.).
4. Atbrīvojiet skavas centrālās caurules apakšā (5.c att.).
5. Noceliet grila augšējo daļu no ūdens tvertnes un novietojiet to blakus (5.c att.).
6. Izlejiet ūdeni ar pelniem spainī un nosusiniet ūdens tvertni (5.d att.).
7. Uzlieciet grila augšējo daļu atpakaļ uz ūdens tvertnes un aizveriet skavas.
6. Atlieciet apakšējo režģi atpakaļ uz tvertnes.


8.2. Grila tīrīšana

Iesakām grilu tīrīt pēc katras lietošanas reizes ar Barbecue grila tīrīšanas līdzekli.

 Grila tīrīšanai var izmantot arī saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai nātrija bikarbonātu. Grila tīrīšanai nekad nelietojiet krāsns tīrīšanas līdzekļus.

8.3. Grila uzglabāšana

Pēc katras lietošanas grilu uzglabājiet sausā vietā (telpās, zem nojumes utt.). Lai pagarinātu grila kalpošanas laiku, iesakām pārklāt grilu ar Barbecue pārsegu. Lai atrastu nepieciešamos piederumus, reģistrējiet savu grilu vietnē www.barbecue.com.


 Pārliedzinieties, vai grils pirms uzglabāšanas ir pilnībā nožuvis. Tādējādi iespējams novērst rūsēšanu.


8.4. Emaljās, nerūsējošā tērauda un pulverkrāsas pārklājuma detaļu uzturēšana

Grils satur emaljētas, nerūsējošā tērauda un ar pulverkrāsu pārklātas detaļas. Katra materiāla apkope jāveic atšķirīgi:

Materiāli	Materiāla apkope
Emalja	<ul style="list-style-type: none">• Neizmantojiet nekādus asus priekšmetus un uzmanieties no atsišanās pret cietām virsmām.• Izvairieties no saskares ar aukstiem šķidrumiem, kamēr grils vēl ir sakarsis.• Atļauts izmantot metāla sūkļus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none">• Nelietojiet agresīvus, abrazīvus līdzekļus un metāla tīrīšanas rīkus.• Izmantojiet saudzīgus tīrīšanas līdzekļus un ļaujiet tiem noteiktu laiku iedarboties uz tērauda materiālu.• Izmantojiet mīkstu sūkli vai auduma drānu.• Pēc tīrīšanas nodrošiniet rūpīgu grila uzglabāšanu un ļaujiet tam pilnībā nožūt.
Pulverkāsa pārklājums	<ul style="list-style-type: none">• Nelietojiet asus priekšmetus. Izmantojiet saudzīgus tīrīšanas līdzekļus un mīkstu sūkli vai auduma drānu.• Pēc tīrīšanas nodrošiniet rūpīgu grila uzglabāšanu un ļaujiet tam pilnībā nožūt.

 Lai aizsargātu nerūsējošā tērauda detaļas, to tīrīšanai nelietojiet hloru, sāli un dzelzs priekšmetus.

 Bojājumi, kas rodas šo instrukciju neievērošanas rezultātā, tiek uzskatīti par neatbilstoši veiktu apkopi un uz tiem nav attiecināma garantija.

Zem grila detaļu saraksta (rokasgrāmatas II daļā 101. lpp.) varat apskatīt visu grila detaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir izmantoti simboli, kas norāda katras detaļas materiālu, tāpēc varat šo sarakstu izmantot, lai pārbaudītu, kā rūpēties par katru konkrēto detaļu. Detaļu sarakstā tiek izmantoti šādi simboli:


Simbols	Materiāli
●	Emalja
■	Nerūsējošais tērauds
★	Pulverkāsa pārklājums

8.5. Rezerves daļu pasūtīšana

Detaļas, kuras ir pakļautas uguns vai spēcīga karstuma ietekmei, ar laiku ir jāmaina.

Kā pasūtīt rezerves daļas:

1. Atrodiet nepieciešamās detaļas atsaucē numuru. Šīs instrukcijas otrajā daļā un www.barbecue.com ir atrodams visu atsaucē numuru saraksts zem detaļu attēla.

-  Ja esat reģistrējies grilu tiešsaistē, MyBarbecue kontā automātiski parādīsies atbilstošs saraksts. Rezerves daļas iespējams pasūtīt arī savā kontā.
2. Pasūtiet rezerves daļas vietnē www.barbecue.com vai savā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz kurām attiecināma garantija, iespējams pasūtīt tikai tirdzniecības vietā.

9. GARANTIJA

9.1. Garantija attiecas uz:

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

- izmantojat, uzstādāt un veicat grila apkopi atbilstoši šīs instrukcijas norādījumiem. Bojājumi, kas rodas nepareizas lietošanas, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas apkopes rezultātā, nav uzskatāmi par ražošanas defektiem.
- Uzrādiat kvīti un unikālo grila sērijas numuru Sērijas numurs sastāv no 16 cipariem. Sērijas numurs ir norādīts:
 - šajā instrukcijā
 - uz grila iepakojuma
 - grila pamatnes apakšā

- Barbecue 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.

9.2. Garantijas 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 ugunsкура kurināšanai utt.).
- Jebkādi izrietošie bojājumi, ko izraisījusi neuzmanīga vai neatbilstoša grila lietošana.
- Rūsa vai krāsas izmaiņas ārēju faktoru, agresīvu tīrīšanas līdzekļu lietošanas, hlora iedarbības rezultātā utt. Šādi bojājumi nav uzskatāmi par ražošanas defektu.


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 dvoch častí.

1. časť obsahuje všeobecné pokyny na montáž, používanie, údržbu a záruku.
2. časť (začiatok na strane 99) 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 lieh, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapaľovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!
- UPOZORNENIE! Nezačnite grilovať, kým na drevenom uhli nevytvorí sa vrstva popola. Zvyčajne to trvá asi 15 minút (obr. 3c).
- 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 previsajúcu konštrukciu (veranda, prístrešok atď.) alebo pod listie.
- Umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
- Neumiestňujte spotrebič na pohybujúce sa vozidlo (čln, prives atď.).

4. OPAKUJÚCE SA POJMY

V tejto časti sú uvedené definície niektorých menej známych pojmov. Tieto pojmy sa používajú pri diskusii o rôznych témach v celej príručke.

4.1. Systém QuickStart®


Spotrebič je vybavený systémom QuickStart®. Tento systém umožňuje zapáliť spotrebič iba starými novinami a zápalkou. Nemusíte používať žiadne zapaľovacie kvapaliny ani zapaľovače plameňa. Systém funguje veľmi rýchlo: s grilovaním môžete začať už 15 minút po zapálení grilu.

 Podrobné pokyny, ako používať Systém QuickStart®, môžete nájsť na strane 109.

4.2. Systém QuickStop®


Tieto informácie sa vzťahujú iba na nasledujúce modely: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 nie je vybavený systémom QuickStop®.

Spotrebič je vybavený systémom QuickStop®. Vďaka tomuto systému môžete spotrebič rýchlo uhasiť a vyčistiť. Po grilovaní stačí popol vysypať do vodnej nádrže v spodnej časti stredového potrubia. Vodná nádrž v systéme QuickStop® tiež zvyšuje bezpečnosť vášho spotrebiča. Zlepšuje stabilitu a uhasí žeravé uhlie v prípade, že spotrebič spadne.

 Podrobné pokyny na používanie systému QuickStop® nájdete na strane 109.

4.3. Smalt (nevzťahuje sa na modely LOEWY SST).

Niektoré časti spotrebiča sú pokryté vrstvou roztaveného skla, tiež nazývaného smalt. Tento smalt chráni základný kov pred koróziou. Smalt je vysokokvalitný materiál: je odolný voči korózii, nerozkladá sa pod vplyvom vysokých teplôt a veľmi ľahko sa udržiava.

 Keďže smalt je menej pružný ako kov, na ktorý sa nanáša, kusky smaltu sa môžu pri nesprávnom používaní spotrebiča poškodiť. Aby ste sa vyhli tomuto problému, pri montáži smaltovaných častí musíte byť opatrní a vždy musíte udržiavať smalt podľa pokynov v tejto príručke.


5. MONTÁŽ SPOTREBIČA


5.1. 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.

5.2. 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 (na strane 99) po rozvinutom zobrazení spotrebiča.

 Pri montáži smaltovaných častí buďte opatrní. Na ochranu smaltu v okolí skrutiek použite dodané fibrové podložky.


 Na nastavenie napätia príchytiek v spodnej časti stredového potrubia potrebujete iba krížový skrutkovač.


6. PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA POUŽÍVANIE

Potrebujete vodu, drevené uhlie, suché noviny a dlhú zápalku.


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

Zapaľujte spotrebič vždy tradičným dreveným uhlím, nikdy nie briketami. Keď je spotrebič zapálený, môžete pridať briкеты. Na zapálenie spotrebiča používajte kvalitné uhlie, najlepšie také, ktoré spĺňa normu EN 1860-2. Kvalitné drevené uhlie pozostáva z veľkých, lesklých kúskov a neuvolňuje veľa prachu.

 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
LOEWY 40	maximálne 0,7 kg
LOEWY 45	maximálne 1 kg
LOEWY 50 (SST)	maximálne 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	maximálne 1,7 kg

 Pri grilovaní nespáľujte drevo, pretože teplota sa prívelmi zvýši a gril sa poškodí.

6.2. 1. krok: plnenie nádrže QuickStop®


Tieto informácie sa vzťahujú iba na nasledujúce modely: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 nie je vybavený systémom QuickStop®.

 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázku 1 na strane 109.

Pred každým použitím odporúčame naplniť nádrž QuickStop® vodou. Postupujte nasledovne:

1. Uvoľnite príchytky v spodnej časti stredového potrubia (obr. 1a).
2. Zdvihnite hornú časť spotrebiča z nádrže QuickStop® a položte ju nabok (obr. 1a).
3. Naplňte nádrž do polovice vodou (obr. 1b).
4. Umiestnite hornú časť spotrebiča späť na nádrž a zatvorte príchytky (obr. 1c).
5. Skontrolujte, či je spotrebič stabilný.


6.3. 2. krok: vkladanie papiera

 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázku 2 na strane 109.

Aby ste zaistili správne fungovanie systému QuickStart®, musíte do spotrebiča správne vložiť papier.


Postupujte nasledovne:

1. Vezmite tri dvojité listy novín. Použite vždy suché noviny, najlepšie niekoľko dní staré.
2. Zrolujte každý list papiera uhlopriečne do tvaru pochodne. Nerolujte tieto pochodne do príliš úzkeho zvitku.
3. Preložte jeden koniec každej pochodne.
4. Vyberte spodný rošt z misy.
5. Vložte pochodne do potrubia tak, aby boli preložené konce otočené smerom nahor.

 Nevkladajte pochodne príliš hlboko. Keď položíte spodný rošt späť na misu, musia sa ho stále dotýkať.

6. Vložte spodný rošt späť do misy.


6.4. 3. krok: zapaľovanie spotrebiča


 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázku 3 na strane 109.


Po vložení papiera môžete spotrebič zapáliť.


Postupujte nasledovne:

1. Pokryte dno misy dreveným uhlím (obr. 3a). Tipy:
 - Pri zapaľovaní grilu nepoužívajte príliš veľa dreveného uhlia.
 - Na zapálenie grilu používajte malé kúsky dreveného uhlia. Neskôr môžete pridať väčšie kúsky.
2. Otvorte otvory na prívod vzduchu v spodnej časti potrubia (obr. 3b).
3. Čez otvory na prívod vzduchu zapáľte papier pomocou dlhej zápalky (obr. 3b). Z horiaceho papiera môže vychádzať hustý dym.

 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 lieh, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapaľovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!


 **UPOZORNENIE!** Nezačnite grilovať, kým na drevenom uhlí nevznikne vrstva popola. Zvyčajne to trvá asi 15 minút (obr. 3c).

7. UŽITOČNÉ TIPY A TRIKY

7.1. Nastavenie intenzity plameňa

Intenzitu plameňa môžete upraviť otvorením a zatvorením otvorov na prívod vzduchu v spodnej časti stredového potrubia:

- Čím viac otvoríte tieto otvory, tým viac vzduchu sa bude nasávať do potrubia a tým intenzívnejší bude plameň.
- Čím viac zatvoríte tieto otvory, tým menej vzduchu sa bude nasávať do potrubia a tým menej intenzívny bude plameň.

 Obrázok 4 na strane 110 zobrazuje, ako vzduch prúdi cez trubicu a rozdúchava plameň.

7.2. Zabránenie spáleniu jedla

Aby ste zabránili spáleniu jedla:

- Nikdy nezačnite grilovať, kým sú v mise ešte plamene. Počkejte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.
- Nevystavujte jedlo nadmernému teplu. Môžete:
 - Chrániť jedlo posunutím roštu na vyššiu pozíciu.
 - Znížiť teplotu (čiastočným) uzatvorením otvorov na prívod vzduchu v spodnej časti potrubia.

7.3. Zabránenie prilepeniu jedla

Aby ste zabránili prilepeniu jedla na rošt:

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

7.4. 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 grilovaciu podložku od spoločnosti Barbecue alebo grilovaciu panvicu od spoločnosti Barbecue.

7.5. Grilovanie pod kupolou

Tieto informácie sa vzťahujú iba na nasledujúce modely: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Aby ste spotrebič mohli optimálne využívať, môžete ho vybaviť kupolou. Kupola je čiastočne otvorené veko v tvare škrupiny, ktoré odráža teplo z dreveného uhlia a prenáša ho na jedlo. Vďaka tomu sa jedlo zohrieva zospodu aj zvrchu. To vám umožňuje pripravovať širšiu škálu jedál, napríklad väčšie kusy mäsa, ktoré je možné grilovať rovnomernejšie, a dokonca aj pizzu.

 Viac informácií o kupole nájdete na webovej stránke www.barbecue.com.

8. ÚDRŽBA SPOTREBIČA

8.1. Čistenie misy

Tieto informácie sa vzťahujú iba na nasledujúce modely: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 nie je vybavený systémom QuickStop®. Čistenie misy v prípade modelu LOEWY 40: vysypte popol do vedra.

 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázku 5 na strane 110.


Po každom použití odporúčame vyčistiť misu.

Vďaka systému QuickStop® to zvládnete za pár sekúnd. Postupujte nasledovne:

1. Nechajte spotrebič úplne vychladnúť a vyberte rošt.
2. Zatvorte otvory na prívod vzduchu v spodnej časti stredového potrubia (obr. 5a).
3. Vyberte spodný rošt z misy a vysypte popol do potrubia (obr. 5b).
4. Uvoľnite príchytky v spodnej časti stredového potrubia (obr. 5c).
5. Zdvihnite hornú časť spotrebiča z vodnej nádrže a odložte ju nabok (obr. 5c).
6. Nalejte vodu s popolom do vedra a vysušte vodnú nádrž (obr. 5d).
7. Umiestnite hornú časť spotrebiča späť na vodnú nádrž a zatvorte príchytky.
8. Vložte spodný rošt späť do misy.

8.2. Čistenie roštu


Po každom použití odporúčame vyčistiť rošt grilu pomocou čistiaceho prostriedku na gril od spoločnosti Barbecue.

 Rošt môžete vyčistiť aj jemným čistiacim prostriedkom alebo hydrogénuhličitanom sodným. Na čistenie roštu nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry.

8.3. Skladovanie spotrebiča

Po každom použití spotrebič skladujte na suchom mieste (v interiéri, pod prístreškom atď.). Na predĺženie životnosti spotrebiča vám dôrazne odporúčame, aby ste gril zakrývali poľahom od spoločnosti Barbecue.

Zaregistrujte svoj spotrebič na webovej stránke www.barbecue.com a zistíte, ktorý poľah potrebujete.

 Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že je úplne suchý. Zabraňuje to tvorbe hrdze.

8.4. Údržba smaltovaných, nehrdzavejúcich a práškom potiahnutých dielov

Spotrebič je vyrobený zo smaltovanej a nehrdzavejúcej ocele a z práškom potiahnutých dielov. Každý materiál musí byť udržiavaný inak:

Materiál	Ako udržiavať tento materiál
Smalt	<ul style="list-style-type: none"> • Nepoužívajte žiadne ostré predmety a neklepajte spotrebičom o tvrdé povrchy. • Pokiaľ je spotrebič ešte horúci, zabráňte jeho kontaktu so studenými tekutinami. • Nemôžete používať kovové špongie a abrazívne čistiace prostriedky.
Nehrdzavejúca oceľ	<ul style="list-style-type: none"> • Nepoužívajte agresívne, abrazívne alebo kovové čistiace prostriedky. • Používajte jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť na oceľ. • Používajte mäkkú špongiu alebo handričku. • Po vyčistení spotrebič dôkladne opláchnite a pred uskladnením ho nechajte úplne vyschnúť.
Práškom potiahnuté diely	<ul style="list-style-type: none"> • Nepoužívajte ostré predmety. Používajte jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo handričku. • Po vyčistení spotrebič dôkladne opláchnite a pred uskladnením ho nechajte úplne vyschnúť.



Aby ste zabránili tvorbe hrdze na dieloch z nehrdzavejúcej ocele, zabráňte, aby sa dostali do akéhokoľvek kontaktu s chlórrom, soľou a železom.



Poškodenie, ktoré vznikne v dôsledku nedodržania týchto pokynov, sa považuje za nedostatočnú údržbu a nevzťahuje sa na záruku.

Pod rozvinutým zobrazením spotrebiča (druhá časť manuálu na strane 101) môžete vidieť zoznam všetkých dielov, ktoré sú súčasťou vášho spotrebiča. Tento zoznam obsahuje symbol, ktorý popisuje materiál, z ktorého je vyrobený každý diel, a pomocou ktorého môžete zistiť, ako udržiavať konkrétny diel. V zozname dielov sa používajú nasledujúce symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nehrdzavejúca oceľ
★	Práškom potiahnuté diely

8.5. 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 rozvinutým výkresom 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.

9. ZÁRUKA

9.1. 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 prístroja. Toto sériové číslo pozostáva zo 16 číslic. Sériové číslo je uvedené:
 - v tejto príručke
 - na obale spotrebiča
 - na spodnej časti nohy spotrebiča.
- Oddelenie kvality spoločnosti Barbecook 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.

9.2. 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 chlóru atď. Táto škoda sa nepovažuje za výrobnú chybu.


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 ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Šią instrukciją sudaro dvi dalys.


1 dalyje pateikiami bendro pobūdžio nurodymai dėl montavimo, naudojimo, priežiūros ir garantijos.

2 dalyje (prasidedančioje 99 puslapyje) pateikiamos iliustracijos, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.

 Jei yra iliustracija, skirta konkrečiam instrukcijoje esančiam nurodymui, tai bus parodyta 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 stipriųjų alkoholinių gėrimų, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami degtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą!
- ĮSPĖJIMAS! Nepradėkite kepti, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 15 minučių (3c pav.).
- 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 pašūvė), 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. DAŽNAI VARTOJAMOS SĄVOKOS

Šiame skyriuje pateikiami kai kurių mažiau žinomų sąvokų apibrėžimai. Šios sąvokos vartojamos šioje instrukcijoje aptariant įvairias temas.

4.1. QuickStart® sistema


Prietaise įrengta QuickStart® sistema. Ši sistema suteikia galimybę įkurti prietaisą panaudojant tik senus laikraščius ir degtuką. Nereikia naudoti jokių uždegimo skysčių ar įdegtukų. Sistema veikia labai greitai: pradėti kepti ant grotelių galima praėjus vos 15 minučių.

 Nuoseklius nurodymus, kaip naudotis QuickStart® sistema, rasite 109 puslapyje.

4.2. QuickStop® sistema


Ši informacija aktuali tik šiems modeliams: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modelyje nėra QuickStop® sistemos.

Prietaisas turi QuickStop® sistemą. Naudodamiesi šia sistema, galite greitai užgesinti ir išvalyti prietaisą. Baigus kepti tereikia nubraukti pelenus į indą su vandeniu centrinio vamzdžio apačioje. QuickStop® sistemos vandens indas taip pat padidina jūsų prietaiso saugumą. Jis pagerina stabilumą, o žėruojanti anglis bus užgesinta, jei prietaisas nuvirs.

 Išsamius nurodymus, kaip naudotis QuickStop® sistema, rasite 109 puslapyje.

4.3. Emalis (nėra LOEWY SST modeliuose)

Kai kurios prietaiso dalys yra padengtos lydyto stiklo sluoksniu, vadinamuoju emaliu. Šis emalis apsaugo po juo esantį metalą nuo korozijos. Emalis yra labai kokybiška medžiaga: atspari korozijai, nesuyra veikiant aukštai temperatūrai, be to, ją labai lengva prižiūrėti.

 Kadangi emalis yra ne toks lankstus, kaip metalas, kurį jis dengia, emalio gabalėliai gali atskilti, jei prietaisas bus naudojamas neteisingai. Norėdami išvengti šios problemos, turite būti atsargūs montuodami emaliuotas dalis. Be to, emalį turite nuolat prižiūrėti vadovaudamiesi nurodymais šioje instrukcijoje.


5. PRIETAISO SURINKIMAS


5.1. Saugos nurodymai


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

5.2. Prietaiso surinkimas

1. Prieš naudodami prietaisą padėkite ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
2. Surinkite prietaisą taip, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.

 Surinkimo brėžinius rasite antroje šios instrukcijos dalyje (99 puslapyje), po išplėstinio prietaiso vaizdo.

 Surinkdami emaliuotas dalis būkite atsargūs. Naudokite pateiktas pluošto poveržles, kad apsaugotumėte emalį šalia varžtų.


 Tereikia kryžminio atsuktuvo, kad sureguliuotumėte centrinio vamzdžio apačioje esančių spaustukų įtempius.


6. PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

Reikės vandens, medžio anglių, sauso laikraščio ir ilgo degtuko.


6.1. 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 anglimi, geriausia rinktis EN 1860-2 standarto anglį. Kokybiškos anglies gabalai būna dideli, blizgūs ir daug nedulka.

 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
LOEWY 40	iki 0,7 kg
LOEWY 45	iki 1 kg
LOEWY 50 (SST)	iki 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	iki 1,7 kg

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

6.2. 1 žingsnis: pripildykite QuickStop® indą

Ši informacija aktuali tik šiems modeliams: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).


LOEWY 40 modelyje nėra QuickStop® sistemos.

 Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 1 paveiksle 109 puslapyje.

Prieš kiekvieną naudojimą rekomenduojame pripilti j QuickStop® indą vandens. Darykite taip:

1. Atlaisvinkite spaustukus centrinio vamzdžio apačioje (1a pav.).
2. Atkelkite viršutinę prietaiso dalį nuo QuickStop® indo ir padėkite ją šone (1a pav.).
3. Pusę indo pripilkite vandens (1b pav.).
4. Uždėkite viršutinę prietaiso dalį ant indo ir pritvirtinkite spaustukais (1c pav.).
5. Patikrinkite, ar prietaisas yra stabilus.


6.3. 2 žingsnis: įdėkite popieriaus

 Svarbiausi šios darbo žingsniai parodyti 2 paveiksle 109 puslapyje.

Kad užtikrintumėte tinkamą QuickStart® sistemos veikimą, turite teisingai įdėti popierių į prietaisą.


Darykite taip:

1. Paimkite tris dvigubus laikraščio lapus. Visada naudokite sausą laikraštį, geriausia – kelių dienų senumo.
2. Susukite kiekvieną popieriaus lapą įstrižai, kad būtų panašus į piltuvėlį. Nesusukite per stipriai.
3. Užlenkite vieną kiekvieno tokio piltuvėlio galą.
4. Nukelkite apatines groteles nuo dubens.
5. Sudėkite piltuvėlius į vamzdį taip, kad užlenkti jų galai būtų nukreipti į viršų.

 Nedėkite piltuvėlių per giliai. Jie turi liesti apatines groteles, kai vėl uždėsite jas ant dubens.

6. Vėl uždėkite apatines groteles ant dubens.

6.4. 3 žingsnis: uždėkite prietaisą


 Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 3 paveiksle 109 puslapyje.


Įdėję popieriaus, galite uždegti prietaisą.


Darykite taip:


1. Padenkite indo dugną anglimi (3a pav.). Patarimai.

- Uždegdami kepsninę, nenaudokite per daug anglių.
- Kepsninei uždegti naudokite mažus anglies gabalėlius. Vėliau galite pridėti didesnių gabalų.
- 2. Atidarykite oro tiekimo angas vamzdžio apačioje (3b pav.).
- 3. Naudodami ilgą degtuką uždekkite popierių įkišę pro oro tiekimo angas (3b pav.). Degant popieriui gali skliti daug dūmų.

 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 ugnies.

 ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite stipriųjų alkoholinių gėrimų, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami degtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą!


 ĮSPĖJIMAS! Nepradėkite kepti, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 15 minučių (3c pav.).

7. NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

7.1. Liepsnos stiprumo reguliavimas

Liepsnos stiprumą galite reguliuoti atidarydami arba uždarydami oro tiekimo angas centrinio vamzdžio apačioje:

- Kuo labiau atidarysite angas, tuo daugiau oro bus įsiurbiamas į vamzdį ir tuo stipresnė bus liepsna.
- Kuo labiau uždarysite angas, tuo mažiau oro bus įsiurbiamas į vamzdį ir tuo silpnesnė bus liepsna.

 4 paveiksle 110 puslapyje parodyta, kaip oras sklinda vamzdžiu ir įpučia ugnį.

7.2. Kad maistas nesudegtų

Kad maistas nesudegtų:

- Niekada nepradėkite kepti, kol dubenyje tebėra liepsna. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
- Stenkitės, kad maistas nebūtų kaitinamas per stipriai. Galite:
 - Apsaugokite maistą pakeldami groteles aukščiau.
 - Sumažinkite šilumą uždarydami (iš dalies) oro tiekimo angas vamzdžio apačioje.

7.3. Kad maistas neprikibtų

Kad maistas neprikibtų prie grotelių:

- Prieš dėdami ant grotelių, maistą šiek tiek patepkite aliejumi naudodami teptuką. Taip pat galite aliejumi patepti groteles.
- Neverskite maisto per greitai. Pirmiausia leiskite jam visam įkaisti.

7.4. 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, įsitikinkite, kad dubuo švarus. Po kiekvieno naudojimo dubenį rekomenduojame nuvalyti.
- Nuo mėsos pašalinkite riebalų ir marinato perteklių. Kepdami marinuotą mėsą taip pat galite naudoti Barbecue kepsninės patiesalą arba Barbecue kepsninės indą.

7.5. Kepimas po kupolu

Ši informacija aktuali tik šiems modeliams:
LOEWY 45 - LOEWY 50.


Kad prietaisu naudotumėtės optimaliai, papildomai galite rinktis kupolą Dome. Kupolas – tai pusiau atviras, kriauklės formos dangtis, atspindintis anglies šilumą į maistą. Jį naudojant maistas kaitinamas ir iš apačios, ir iš viršaus. Taip galima paruošti įvairesnį maistą: pavyzdžiui, tolygiau iškepusius didelius mėsos gabalus ir netgi picas.

 Daugiau informacijos apie kupolą rasite adresu www.barbecook.com.

8. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

8.1. Dubens valymas

Ši informacija aktuali tik šiems modeliams: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).
LOEWY 40 modelyje nėra QuickStop® sistemos. Norėdami išvalyti LOEWY 40 dubenį: nubraukite pelenus į kibirą.


 Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 5 paveiksle 110 puslapyje.

Rekomenduojame dubenį išvalyti po kiekvieno kepimo. Naudodami QuickStop® sistemą, tai galite padaryti itin greitai. Darykite taip:

1. Palaukite, kol prietaisas visiškai atvės ir nuimkite groteles.
2. Uždarykite oro tiekimo angas centrinio vamzdžio apačioje (5a pav.).
3. Nuimkite apatines groteles nuo dubens ir nubraukite pelenus į vamzdį (5b pav.).
4. Atlaisvinkite spaustukus centrinio vamzdžio apačioje (5c pav.).
5. Pakelkite viršutinę prietaiso dalį nuo vandens indo ir padėkite ją šone (5c pav.).
6. Išpilkite vandenį su pelenais į kibirą ir išdžiovinkite vandens indą (5d pav.).
7. Uždėkite viršutinę prietaiso dalį ant vandens indo ir pritvirtinkite spaustukais.
8. Vėl uždėkite apatines groteles ant dubens.

8.2. Kepsninės valymas


Rekomenduojame išvalyti kepsninės groteles Barbecook grotelių valikliu po kiekvieno naudojimo.

 Taip pat galite groteles išvalyti naudodami švelnų ploviklį arba natrio bikarbonatą. Grotelių niekada nevalykite orkaičių valikliais.

8.3. Prietaiso laikymas

Po kiekvieno naudojimo prietaisą perkelkite į sausą vietą (patalpą, po stogu ir pan.) ir ten laikykite. Kad kepsninė tarnautų ilgiau, primygtinai rekomenduojame ją uždengti Barbecook uždangalu.


Užregistruokite savo prietaisą adresu www.barbecook.com ir sužinokite, kokio uždangalo jums reikia.


 Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, pasirūpinkite, kad jis būtų visiškai sausas. Taip jis nepradės rūdyti.

8.4. Emalio, nerūdijančio plieno ir miltelinio būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaiso dalys padengtos emaliu, pagamintos iš nerūdijančio plieno arba dažytos miltelinio būdu. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti kitaip:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Emalis	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite aštrių daiktų ir netrinktelėkite prietaiso į kietus paviršius.• Venkite sąlyčio su šaltais skysčiais, kol prietaisas tebėra karštas.• Galite naudoti metalines kempines ir abrazyvines valymo priemones.
Nerūdijantis plienas	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite agresyvių, abrazyvinių ar metalinių valymo priemonių.• Naudokite švelnias valymo priemones, jas kuriam laikui palikite ant plieno.• Naudokite minkštą kempinę ar šluostę.• Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.
Padengta milteliniais dažais	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite aštrių daiktų. Naudokite švelnias valymo priemones ir minkštą kempinę ar šluostę.• Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.

 Kad nerūdijančio plieno dalys nepradėtų rūdyti, pasirūpinkite, kad ant jų nepatektų chloras ir druska, taip pat kad jos nesiliestų prie geležies.

 Žala, atsiradusi nesilaikant šių nurodymų, laikoma netinkama priežiūra ir tokiu atveju garantija negalioja.

Po išplėstinio prietaiso vaizdu (antrojoje instrukcijos dalyje, 101 puslapyje) galite peržiūrėti visų jūsų prietaiso dalių sąrašą. Šiame sąraše yra ir simboliai, nurodantys kiekvienos dalies medžiagą, todėl juo naudodamiesi galite išsiaiškinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį. Dalių sąraše naudojami šie simboliai:


Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
■	Nerūdijantis plienas
★	Padengta milteliniais dažais

8.5. Pakaitinių dalių užsakymas

Ugnies ar stipraus karščio veikiamas dalis anksčiau ar vėliau teks keisti.

Kaip užsisakyti naujas dalis:

1. Susiraskite reikalingos dalies numerį. Visų dalių numerių sąrašas pateiktas po išplėstinio vaizdo antroje šios instrukcijos dalyje, taip pat www.barbecook.com.

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

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

9. GARANTIJA

9.1. Ką apima

Jūsų prietaisui taikoma 2 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. Ši serijos numerį sudaro 16 skaitmenų. Serijos numeris nurodytas:
 - šioje instrukcijoje
 - ant prietaiso pakuotės
 - ant prietaiso apačios
- Barbecook 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 sutaisyimu arba pakeitimu.

9.2. 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.
- Visa žala, kurios 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.

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 grilli 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 kunagi kolmanda osapoolega.

2. KASUTUSJUHENDIST

Kasutusjuhend koosneb kahest osast.


1. osas on üldised juhised kokkupaneku, kasutamise, hoolduse ja garantii kohta.

2. osas (algus 2. leheküljelt 99) on illustratsioonid, seadme 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 teiselada!
- Kuuma osa puudutamiseks kasutage sobivat kaitset.
- Seadme kasutamise ajal hoidke tuleohtlikku materjali, vedelikku ja lahustuvaid esemeid ohutus kauguses.
- HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ega uuesti süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohaseid tulesüütajaid!
- HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne, kui sütele on tekkinud tuhakiht! See võtab tavaliselt aega umbes 15 minutit (joonis 3c)
- 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 garaažis, kinnises ruumis või kuuris, võib tekkida vingugaasi mürgituse oht!

Asukoha valimisel arvestage järgmisega:


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

4. KORDUVAD MÕISTED

Selles jaotises on loetletud mõne vähem tuttava mõiste seletused. Neid mõisteid kasutatakse kasutusjuhendi erinevate teemade seletustes.

4.1. QuickStart® -süsteem

Sellel seadmel on QuickStart® -süsteem. See süsteem võimaldab teil oma seadmes tuli süüdata vaid vana ajalehe ja tuletikuga. Te ei pea kasutama süütevadelikku või tulesüütajat. Süsteem töötab väga kiiresti – võite grillimist alustada vaid 15 minutit pärast grilli süütamist.

 Üksikasjalikud juhised QuickStart® -süsteemi kasutamiseks leiate lk 109.

4.2. QuickStop® -süsteem


See teave kehtib ainult järgmiste mudelite kohta: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) ja LOEWY 55 (SST). Mudelil LOEWY 40 ei ole QuickStop® -süsteemi.

Seadmel on QuickStop® -süsteem.

Sellega saate seadme kiiresti kustutada ja puhastada.


Pärast grillimist peate tuha lihtsalt kesktoru põhjas olevasse mahutisse pühkima.

QuickStop® -süsteemi veemahuti suurendab teie seadme ohutust. See parandab stabiilsust ja hõõguvad söed kustuvad, kui seade ümber kukub.

 QuickStop® -süsteemi kasutamise üksikasjalikud juhised leiate leheküljelt 109.

4.3. Email (ei ole LOEWY SST-mudelitel)

Seadme mõni osa on kaetud sulaklaasikihiga, mida nimetatakse ka emailiks. Email kaitseb alusmetalli korrosiooni eest. Email on hea kvaliteediga materjal, korrosioonikindel, ei lagune kõrgel temperatuuril ja seda on väga lihtne hooldada.

 Kuna email on vähem elastne kui metall, millele see on kantud, võib email seadme vale kasutamise korral puruneda. Selle probleemi vältimiseks olge emailitud osade kokkupanemisel ettevaatlik ja hooldage emailpinda alati käesolevas juhendis toodud juhiste kohaselt.


5. SEADME KOKKUPANEMINE


5.1. 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 paigaldusjuhiseid.
- Kasutaja vastutab seadme õige paigalduse eest. Ebaõige kokkupaneku tagajärjel tekkinud kahju ei ole garantiiga kaetud.

5.2. Seadme kokkupanemine

1. Asetage seade enne kasutamist tasasele ja stabiilsele pinnale.
2. Pange seade kokku koostejooniste kohaselt.

 Koostejoonised leiate kasutusjuhendi teisest osast (lk 99), pärast seadme laetusjoonist.

 Olge emailitud osade kokkupanemisel ettevaatlik. Kruiavasid ümbritseva emaili kaitsmiseks kasutage kaasasolevaid fiiberseibe.


 Kesktoru allosas olevate klambrite surve reguleerimiseks vajate ainult ristpeaga kruvikeerajat.


6. SEADME KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

Teil on vaja vett, puusütt, kuivi ajalehti ja pikka tuletikku.


6.1. Mis liiki puusütt ma peaksin kasutama?

Süütamiseks kasutage alati traditsioonilist puusütt, mitte kunagi briketti. Kui söed on süüdatud, saate briketti lisada. Süütamiseks kasutage kvaliteetset, eelistatult standardi EN 1860-2 kohast puusütt. Kvaliteetne süsi koosneb suurtest läikivatest tükkidest ja ei tekita palju puru.

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


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

Tüüp	Suurim mass
LOEWY 40	kuni 0,7 kg
LOEWY 45	kuni 1 kg
LOEWY 50 (SST)	kuni 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	kuni 1,7 kg

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

6.2. 1. Samm: täitke QuickStop® -veemahuti


See teave kehtib ainult järgmiste mudelite kohta: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) ja LOEWY 55 (SST). Mudelil LOEWY 40 ei ole QuickStop® -süsteemi.

 Selle toimingu kõige olulisemad etapid on toodud joonisel 1 lk 109.

Soovitame QuickStop® -veemahuti enne iga kasutamist veega täita. Toimige järgmiselt:

1. vabastage kesktoru allosas olevad klambrid (joonis 1a),
2. tõstke seadme ülemine osa QuickStop®-i veemahuti pealt maha ja asetage see ühele küljele (joonis 1a),
3. täitke pool mahutit veega (joonis 1b),
4. asetage seadme ülemine osa veemahutile tagasi ja kinnitage klambrid (joonis 1c),
5. kontrollige seadme stabiilsust.


6.3. 2. Samm: paberi sissepanek

 Selle toimingu olulisemad etapid on toodud joonisel 2 lk 109.

QuickStart® -süsteemi nõuetekohase toimimiseks pange paber seadmesse õigesti.


Jätkake järgmiselt:

1. võtke kolm ajalehe topeltlehte. Soovitavalt kasutage mitu päeva vana, kuiva ajalehte,
2. rullige iga leht diagonaalselt pulgataoliseks. Ärge rullige neid liiga tugevalt kokku,
3. keerake iga leherulli üks ots üles,
4. eemaldage söevanni alumine rest,
5. asetage ajaleherullid torusse nii, et ülesvolditud otsad oleksid ülespoole suunatud.

 Ärge asetage ajaleherulle liiga sügavale. Nad peavad alumist resti puudutama, kui selle tagasi asetate,

6. asetage alumine rest söevannile tagasi.


6.4. 3. Samm: tule süütamine seadmes


 Selle toimingu kõige olulisemad etapid on toodud joonisel 3 lk 109.


Kui paber on sisse pandud, võite tule süüdata.

Jätkake järgmiselt:


1. katke söevanni põhi sütega (joonis 3a), Nõuanded.
 - Ärge kasutage süütamiseks liiga palju sütt.
 - Kasutage väikesi söetükke. Suuremaid tükke saate hiljem lisada,
2. avage toru allosas olevad õhuavad (joonis 3b),
3. paberi süütamiseks läbi õhuava kasutage pikka tuletikku (joonis 3b). Põlev paber võib tekitada palju suitsu.

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

 Ärge asetage grilli veel seadme peale! Tühi grill võib liiga kaua kuumuse käes olles deformeeruda.

 HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ja uuesti

süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohaseid tulesüütajaid!


 HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne kui sütel pole tekkinud tuhakihti! See võtab tavaliselt aega umbes 15 minutit (joonis 3c).

7. NÕUANDED JA NIPID

7.1. Põlemisintensiivsuse reguleerimine

Põlemise intensiivsust reguleeritakse kesktoru allosas olevate õhuavadega:

- Mida rohkem avasid avate, seda rohkem õhku torusse imetakse ja seda intensiivsem on põlemine.
- Mida rohkem avasid sulgete, seda vähem õhku torusse imetakse õhku ja seda vähem intensiivne on põlemine.

 Joonisel 4 lk 110 on näidatud, kuidas õhk liigub läbi toru ja soodustab põlemist.

7.2. Toidu kõrbemise vältimine

Toidu kõrbemise vältimiseks toimige järgmiselt:

- ärge kunagi alustage grillimist, kui söed veel leegiga põlevad. oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhakihiaga,
- vältige toidu liigset küpsetamist. Te võite
 - kaitsta toitu, tõstes resti kõrgemale,
 - vähendada kuumust, sulgedes (osaliselt) allosas olevaid õhuavasid.

7.3. Toidu külgekleepumise vältimine

Toidu grilli külge kleepumise vältimiseks toimige järgmiselt:

- enne toidu grillrestile asetamist määrige toitu pintslil abil vähese õliga, Õliga võib määrada ka grillresti.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti (lühikese ajavahemiku järel) ringi! Laske sellel kõigepealt põhjalikult kuumeneda.

7.4. Äkksüttimise ennetamine

Äkksüttimiseks on grillimise ajal söevannist eralduvad leegipahvakud. Tavaliselt on need tingitud rasva või marinaadi söele 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 söevann pärast iga kasutamist puhastada.
- Eemaldage lihalt liigne rasv ja marinaad. Marineeritud liha jaoks võib kasutada ka Barbecooki grillalust või -panni.

7.5. Grillimine kupli all

See teave kehtib ainult mudeli LOEWY 45 ja LOEWY 50 kohta

Seadme optimaalseks kasutamiseks saate selle kupliga varustada. Kuppel on pooleldi avatud sfäärjas kaas, mis peegeldab söe kuumust toidule. Selle tulemusena kuumutatakse toitu alt ja ülevalt.

Kuppel võimaldab teil grillida suuremat valikut toiduaineid, näiteks suuri lihatükke, et neid ühtlasemalt grillida, ja isegi pitsasid.


 Kuplite kohta leiate lisateavet aadressilt www.barbecook.com.

8. SEADME HOOLDUS

8.1. Söevanni puhastamine

See teave kehtib ainult järgmiste mudelite kohta: LOEWY 45, LOEWY 50 (SST) ja LOEWY 55 (SST).

Mudelil LOEWY 40 ei ole QuickStop® -süsteemi. LOEWY 40 söevanni puhastamiseks pühkige tuhki ämbrisse.

 Selle toimingu kõige olulisemad etapid on toodud joonisel 5 lk 110.


Soovitame söevann pärast iga kasutamist puhastada. QuickStop® -süsteemiga saate seda teha ilma liigse ootamiseta.

Toimige järgmiselt:

1. laske seadmel täielikult jahtuda ja eemaldage söevann,
2. sulgege kesktoru allosas olevad õhuavad (joonis 5a),
3. eemaldage alumine rest ja pühkige tuhk torusse (joonis 5b),
4. vabastage kesktoru allosas olevad klambrid (joonis 1a),
5. tõstke seadme ülemine osa veemahuti pealt maha ja asetage see ühele küljele (joonis 5c),
6. valage vesi koos tuhaga ämbrisse ja kuivatage veemahuti (joonis 5d),
7. asetage seadme ülemine osa veemahuti peale tagasi ja kinnitage klambrid,
8. asetage alumine rest uuesti söevanni.

8.2. Grilli puhastamine


Soovitame grilli puhastada pärast iga kasutamist Barbecooki grillipuhastusvahendiga.

 Samuti saate grilli puhastada maheda pesuvahendi või söögisoodaga. Ärge kunagi kasutage grilli puhastamiseks ahju puhastusvahendeid.

8.3. Seadme hoiustamine

Hoidke seadet pärast iga kasutamist kuivas kohas (siseruumis, varjualuse all vm). Seadme eluea pikendamiseks soovitame tungivaltl see katta Barbecooki kattega.


Registreerige oma seade aadressil www.barbecook.com, et teada saada, millist katet vajate.


 Veenduge enne seadme hoiustamist, et see oleks täielikult kuiv. See takistab rooste tekkimist.

8.4. Email- või pulbervärvitud kattega ja roostevaba terasest osade hooldus

Seade on koostatatud email-, roostevaba terasest ja pulbervärvitud kattega osadest. Iga materjali tuleb hooldada erinevalt.

Materjal	Materjalide hooldamine
Email	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage teravat eset ega koputage seadet vastu kõva pinda!• Vältige kokkupuudet külma vedelikuga, kui seade on veel kuum.• Võite kasutada metallkäsna ja abrasiivset puhastusvahendit.
Roostevaba teras	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage agressiivset, abrasiivset ega metallist puhastusvahendit.• Kasutage mahedat puhastusvahendit ja hoidke seda terase pinnal.• Kasutage pehmet käsna või lappi.• Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.
Pulbervärvitud	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage teravat eset! Kasutage mahedat puhastusvahendit ja pehmet käsna või lappi.• Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.

 Rooste tekkimise vältimiseks roostevaba terasest osadel vältige nende kokkupuudet kloori, soola ja rauaga.

 Nende juhiste mittejärgimisel tekkivaid kahjustusi peetakse ebapiisavaks hoolduseks ja garantii neile ei laiene.

Osade loendi leiata oma seadme laotusjoonisest (kasutusjuhendi 2. osast, lk 101) allpool. Loendis on sümbol, mis viitab iga osa materjalile. Teavet saate kasutada konkreetse osa hoolduse määramiseks.


Osade loendis kasutatakse järgmisi sümboleid:

Sümbol	Materjal
●	Email
■	Roostevaba teras
★	Pulbervärvitud

8.5. Varuosade tellimine

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

1. Leidke vajaliku varuosa viitenumber. Viitenumbrite loetelu on toodud laotusjoonisel kasutusjuhendi 2. osas ja veebisaidil www.barbecook.com.

 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. Garantii osa saab tellida ainult teie müügikoha kaudu.

9. GARANTII

9.1. Garantii 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, valesst kokkupanekust või hooldusest tulenevat kahjustust ei loeta tootmisdefektiks.
- Esitage kviitung ja oma seadme kordumatu seerianumber. Seerianumber koosneb 16 numbrist. Seerianumber on toodud:
 - selles kasutusjuhendis
 - seadme pakendil
 - seadme jala all
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et seadme osad on defektset ja et need on tavapärase kasutamise, korrektse kokkupaneku ja nõuetekohase hoolduse korral defektset.

Kui üks neist tingimustest ei ole täidetud, ei kuulu seade garantii alla. Garantii piirub kõigil juhtudel defektse osa parandamise või asendamisega.

9.2. 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 eiramist ei peeta tootmisdefektiks,
- ebapiisavast hooldusest, valesst hoidmisest, valesst kokkupanekust või eelkoostatud osade muutmise tingitud kahjustused,
- seadme väärkasutamisest (kasutamine mitte juhendis toodud juhiste kohaselt, kasutamine kaubanduslikul eesmärgil, tuleanud vm) tingitud kahjustused,
- seadme hoolimatust või nõuetele mittevastavast kasutamisest tingitud kahjustused,
- rooste või värvimuutus välise teguri mõjul, agressiivse puhastusvahendi kasutamine, kloori jms mõju. Sellist kahjustust ei peeta tootmisdefektiks.


HR - VODIČ ZA KORISNIKE


1. REGISTRIRAJTE SVOJ PROIZVOD

Hvala što ste kupili roštilj Barbecue.

Nadamo se da ćete uživati u uporabi 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

Ovaj se priručnik sastoji od dva dijela.


Dio 1 sadrži opće upute o sastavljanju, korištenju, održavanju i jamstvu.

Dio 2 (počinje na stranici 99) 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 (slika 3c)
- 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! Uređaj koristite samo 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:

- Uređaj 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. PONAHLJANI POJMOVI

Ovaj odjeljak sadrži definicije nekih manje poznatih pojmova. Oni će se spominjati u raznim dijelovima priručnika.

4.1. Sustav QuickStart®


Uređaj je opremljen sustavom QuickStart®. Ovaj vam sustav omogućuje da vatru razgorite koristeći samo nešto starih novina i šibice. Ne morate koristiti nikakve zapaljive tekućine ili sredstva za potpalu. Sustav djeluje vrlo brzo: roštiljanje možete započeti samo 15 minuta nakon što zapalite vatru u roštilju.

 Detaljne upute o tome kako koristiti sustav QuickStart® možete naći na stranici 109.

4.2. Sustav QuickStop®


Ovi se podaci odnose samo na sljedeće modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 nije opremljen sustavom QuickStop®.

Uređaj je opremljen sustavom QuickStop®. Ovim sustavom možete brzo ugaziti i očistiti svoj roštilj. Nakon roštiljanja, pepel trebate samo očetkati u spremnik vode na dnu središnje cijevi. Spremnik vode sustava QuickStop® također povećava sigurnost vašeg proizvoda. Pobojšava stabilnost, a užareni će se ugljen ugaziti ako se proizvod prevrne.

 Detaljne upute za upotrebu sustava QuickStop® možete pronaći na stranici 109.

4.3. Emajl (nije primjenjivo na modele LOEWY SST)

Neki su dijelovi uređaja prekriveni slojem otopljenog stakla, poznatog i kao emajl. Ova emajlirana površina štiti unutarnji metal od korozije. Emajl je visokokvalitetni materijal: otporan je na koroziju, ne razgrađuje se pod utjecajem visokih temperatura i vrlo je jednostavan za održavanje.

 Budući da je emajl manje elastičan od metala na kojeg se nanosi, komadi emajla mogu se otkrhnuti ako se proizvod koristi nepravilno. Da biste izbjegli ovaj problem, morate biti oprezni prilikom sastavljanja emajliranih dijelova i emajl uvijek morate održavati u skladu s uputama u ovom priručniku.


5. SASTAVLJANJE PROIZVODA


5.1. Sigurnosne upute


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

5.2. 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 montažu možete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika (na stranici 99), nakon raščlanjenog prikaza vašeg proizvoda.

 Budite oprezni pri sastavljanju emajliranih dijelova. Upotrijebite isporučene podloške od vlakana kako biste zaštitili emajl oko vijaka.


 Potreban vam je samo odvijač s križnom glavom za podešavanje napetosti kopča na dnu središnje cijevi.


6. PRIPREMA PROIZVODA ZA UPOTREBU

Trebaju vam voda, ugljen, suhe novine i duga šibica.


6.1. 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. Kvalitetan ugljen sastoji se od velikih, sjajnih dijelova i ne ispušta puno prašine.

 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
LOEWY 40	do 0,7 kg
LOEWY 45	do 1 kg
LOEWY 50 (SST)	do 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	do 1,7 kg

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

6.2. Korak 1: punjenje spremnika sustava QuickStop®

Ovi se podaci odnose samo na sljedeće modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).


Model LOEWY 40 nije opremljen sustavom QuickStop®.

 Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slici 1 na stranici 109.

Preporučujemo da spremnik sustava QuickStop® napunite vodom prije svake upotrebe. Postupite kako slijedi:

1. otpustite kopče na dnu središnje cijevi (slika 1a).
2. podignite gornji dio proizvoda sa spremnika sustava QuickStop® i stavite ga na stranu (slika 1a).
3. spremnik napunite vodom do pola (slika 1b).
4. vratite gornji dio uređaja natrag na spremnik i zatvorite kopče (slika 1c).
5. provjerite je li proizvod stabilan.


6.3. Korak 2: umetanje papira

 Ilustrirani su najvažniji koraci ovog zadatka na slici 2 na stranici 109.

Da biste osigurali pravilno funkcioniranje sustava QuickStart®, morate pravilno umetnuti papir u proizvod.


Postupite kako slijedi:

1. uzmite tri dvostruka lista novina. Uvijek koristite suhe novine, po mogućnosti stare nekoliko dana.
2. Svaki list papira savijte dijagonalno u oblik poput baklje. Ne savijajte baklje prečvrsto.
3. Preklopite jedan kraj svake baklje.
4. Izvadite donju rešetku iz posude.
5. Umetnite baklje u cijev sa preklopljenim krajevima okrenutim prema gore.

 Baklje nemojte ugurati preduboko. Kada donju rešetku vratite u posudu, baklje je trebaju dodirivati.

6. ponovno umetnite donju rešetku u posudu.

6.4. Korak 3: paljenje vatre u proizvodu

 Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slici 3 na stranici 109.


Kad umetnete papir možete upaliti vatru u uređaju.


Postupite kako slijedi:


1. dno posude prekrijte ugljenom (slika 3a).


Savjeti:

- Ne upotrebljavajte previše ugljena prilikom paljenja vatre za roštilj.
 - Za paljenje vatre u roštilju koristite male komadiće ugljena. Kasnije možete dodati veće komade.
2. otvorite otvore za dovod zraka na dnu cijevi (slika 3b).
 3. upotrijebite dugu šibicu da kroz rupe za dovod zraka zapalite papir (slika 3b). Papir koji gori može proizvoditi gusti dim.

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

 Ne stavljajte još rešetku na roštilj. Prazna rešetka može se deformirati ako ga 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 započinite roštiljanje dok se na ugljenu ne napravi sloj pepela. Za to je obično potrebno oko 15 minuta (slika 3c)

7. KORISNI SAVJETI I TRIKOVİ

7.1. Podešavanje jačine vatre

Možete prilagoditi jačinu vatre otvaranjem i zatvaranjem rupa za dovod zraka na dnu središnje cijevi:

- Što više otvarate rupe, to se više zraka usisava u cijev i vatra će biti jača.
- Što više zatvorite rupe, to se manje zraka usisava u cijev i vatra će biti manje intenzivna.

 Slika 4 na stranici 110 ilustrira kako zrak prolazi kroz cijev i potpiruje vatru.

7.2. Sprječavanje gorenja hrane

Za sprečavanje gorenja hrane:

- Nikada ne započinite roštiljanje ako u posudi još ima plamena. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.
- Izbjegavajte izlaganje hrane prekomjernoj toplini. Možete:
 - zaštititi hranu pomicanjem rešetke u viši položaj.
 - smanjiti toplinu (djelomičnim) zatvaranjem rupa za dovod zraka na dnu cijevi.

7.3. Sprječavanje lijepljenja hrane

Da se vaša hrana ne bi lijepila za rešetku:

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

7.4. Sprječavanje rasplamsavanja plamena

Rasplamsavanje je iznenadni plamen koji gori iz posude dok pečete na roštilju. 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 očistite posudu nakon svake upotrebe.
- Uklonite višak masti i marinadu s mesa. Za marinirano meso možete koristiti i Barbecue grill podložak ili Barbecue grill tavu.

7.5. Roštiljanje ispod kupole (poklopca)

Ove informacije odnose se samo na sljedeće modele: LOEWY 45 - LOWY 50.

Da biste optimalno iskoristili svoj uređaj možete na njega staviti kupolu (poklopac). Kupola je poluotvoreni poklopac u obliku školjke koji reflektira toplinu od ugljena na hranu. Stoga se vaša hrana zagrijava i s donje stane i s gornje. Ovo vam omogućuje kuhanje većeg broja namirnica, poput velikih komada mesa koji se mogu ravnomjernije peći na roštilju, pa čak i pizza.


 Više informacija o Kupoli možete pronaći na www.barbecook.com.

8. ODRŽAVANJE UREĐAJA

8.1. Čišćenje posude

Ovi se podaci odnose samo na sljedeće modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

Model LOEWY 40 nije opremljen sustavom QuickStop®. Za čišćenje posude za model LOEWY 40: istresite pepeo u kantu.

 Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slici 5 na stranici 110.


Preporučujemo čišćenje posude nakon svake upotrebe. Uz QuickStop® sustav to možete učiniti za čas.

Postupite kako slijedi:

1. Ostavite aparat da se potpuno ohladi i uklonite rešetku.
2. Zatvorite rupe za dovod zraka na dnu središnje cijevi (Slika 5a).
3. Izvadite donju rešetku iz posude i očetkajte pepeo u cijev (slika 5b).
4. Otpustite kopče na dnu središnje cijevi (slika 5c).
5. Podignite gornji dio uređaja iz spremnika s vodom i stavite ga sa strane (slika 5c).
6. Izlijte vodu s pepelom u kantu i osušite spremnik s vodom (slika 5d).
7. Vratite gornji dio uređaja natrag na spremnik s vodom i zatvorite kopče.
6. Ponovno umetnite donju rešetku u posudu.


8.2. Čišćenje roštilja

Preporučujemo da očistite roštilj nakon svake upotrebe upotrebom sredstva za čišćenje roštilja Barbecuek.

 Rešetku možete očistiti i blagim deterdžentom ili s natrijevim bikarbonatom. Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje pećnice za čišćenje rešetke.

8.3. Spremanje uređaja

Uređaj spremite na suho mjesto (u zatvorenom, ispod zaklona itd.) nakon svake uporabe. Da biste produljili radni vijek uređaja savjetujemo vam da svoj roštilj pokrijete prekrivačem Barbecuek. Registrirajte svoj uređaj na www.barbecook.com kako biste saznali koji pokrivač vam je potreban.


 Pazite da je uređaj potpuno suh prije nego što ga spremite. Tako sprečavate stvaranje hrđe.


8.4. Održavanje emajla, nehrđajućeg čelika i premazanih dijelova

Uređaj je izrađen od emajla, nehrđajućeg čelika i premazanih dijelova. Svaki materijal održava se na drugačiji način:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Emajl	<ul style="list-style-type: none">• Ne koristite oštre predmete i ne udarajte uređaj o tvrde površine.• Izbjegavajte kontakt s hladnim tekućinama dok je aparat još vruć.• Možete koristiti metalne spužve i abrazivna sredstva za čišćenje.

Nehrđajući čelik	<ul style="list-style-type: none">• Ne koristite proizvode za čišćenje ili proizvode za čišćenje metala koji su abrazivni i agresivni.• Koristite blaga sredstva za čišćenje i ostavite ih da djeluju na čelik.• Koristite meku spužvu ili krpu.• Nakon čišćenja, temeljito isperite proizvod i pustite da se aparat potpuno osuši prije spremanja.
Površine presvučene zaštitnim slojem	<ul style="list-style-type: none">• Ne koristite oštre predmete.• Koristite blaga sredstva za čišćenje i mekanu spužvu ili krpu.• Nakon čišćenja, temeljito isperite proizvod i pustite da se aparat potpuno osuši prije spremanja.

 Kako biste spriječili stvaranje hrđe na dijelovima od nehrđajućeg čelika, izbjegavajte bilo kakav kontakt s klorom, soli i željezom.

 Šteta koja nastane uslijed nepridržavanja ovih uputa smatra se neodgovarajućim održavanjem i nije pokrivena jamstvom.

Ispod shematskog prikaza vašeg uređaja (drugi dio priručnika na stranici 101), možete pogledati popis svih dijelova vašeg uređaja. Ovaj popis uključuje simbol koji određuje materijal svakog dijela, tako da ga možete koristiti za provjeru održavanja određenog dijela. U popisu dijelova upotrebljavaju se sljedeći simboli:


Simbol	Materijal
●	Emajl
■	Nehrđajući čelik
★	Površine presvučene zaštitnim slojem

8.5. 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.barbecook.com.

 Ako ste svoj uređaj registrirali online, ispravan popis automatski će se pojaviti na vašem MyBarbecuek računu. Rezervne dijelove možete naručiti i putem svog računara.

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

9. JAMSTVO

9.1. Pokrivenost jamstvom

Vaš uređaj ima dvogodišnje jamstvo koje počinje na datum 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. Serijski broj naveden je:
 - na ovom priručniku
 - na ambalaži uređaja
 - na dnu podnožja uređaja
- Odjel za kvalitetu tvrtke Barbecuek potvrdit će da su dijelovi

neispravni i da su se pokazali neispravnima pri normalnoj uporabi, 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.

9.2. Ne pokrivenost jamstvom

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. Ove 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 uporabom proizvoda.
- Korozija ili promjena boje kao rezultat vanjskih čimbenika, uporaba agresivnih proizvoda za čišćenje, izloženost kloru itd. Ovakva oštećenja se ne smatraju proizvodnim nedostatkom.


SL - UPORABNIŠKI PRIROČNIK


1. REGISTRIRAJTE VAŠO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup žara Barbecuek.

Upamo, da ga boste z veseljem uporabljali in vam želimo obilo prijetnih trenutkov! Svojo izkušnjo lahko optimizirate z registracijo žara na spletu in izkoristite številne prednosti.

- Imeli boste dostop do celotnega spletnega uporabniškega priročnika, kjer boste našli vse podrobnosti o vaši napravi.
- Ponujamo vam prilagojene prodajne storitve, kar pomeni, da boste rezervne dele lahko hitro in enostavno našli in naročili. Tako lahko kar najbolje izkoristite garancijski servis.
- O posodobitvah izdelkov boste sproti obveščeni.
- Izvedeli boste veliko novih nasvetov in trikov.


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

 Barbecuek spoštuje vašo zasebnost. Vaši podatki ne bodo nikoli prodani, distribuirani, niti posredovani tretjim osebam.

2. O TEM PRIROČNIKU


Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov.

1. del vsebuje splošna navodila o montaži, uporabi, vzdrževanju in garanciji.
2. del (začetek na strani 99) vsebuje ilustracije, sezname delov in montažne risbe.

 Če je v priročniku ilustracija, ki ustreza določenemu navodilu, jo najdete s pomočjo piktograma 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! Otroke in hišne ljubljence držite stran od žara.
- OPOZORILO! Ta žar se zelo segreje, zato ga ne poskušajte premikati, ko je v uporabi.
- Če se morate dotakniti vročih delov, uporabite ustrezno zaščito.
- Med uporabo naprave naj bodo vnetljivi materiali, vnetljive tekočine in topni predmeti na varni razdalji.
- 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 (slika 3c)
- 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 uporabljajte samo na prostem. Če napravo uporabljate v zaprtih prostorih, npr. v garaži, majhnem prostoru ali lopi, tvegate zastrupitev ogljikovim monoksidom.

Pri izbiri lokacije upoštevajte naslednje:


- Napravo postavite vsaj tri metre od stavbe na odprto, dobro prezračeno mesto.
- Žara ne postavljajte pod previsno konstrukcijo (veranda, zavetje itd.) ali pod listjem.
- Napravo namestite na ravno in trdno površino.
- Naprave ne postavljajte na vozilo, ki se premika (čoln, priklopnik itd.).

4. POGOSTI IZRAZI

V tem poglavju so navedene definicije nekaterih manj znanih izrazov. Ti izrazi se uporabljajo v različnih temah v priročniku.

4.1. Sistem QuickStart®


Naprava je opremljena s sistemom QuickStart®. Ta sistem vam omogoča, da napravo prižgete zgolj s starim časopisom in vžigalico. Ni vam treba uporabljati vžigalnih tekočin ali vžigalnikov. Sistem deluje zelo hitro: peko na žaru lahko začnete že 15 minut po prižigu žara.

 Podrobna navodila za uporabo sistema QuickStart® najdete na strani 109.

4.2. Sistem QuickStop®


Te informacije veljajo le za naslednje modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 ni opremljen s sistemom QuickStop®.

Naprava je opremljena s sistemom QuickStop®. S tem sistemom lahko hitro ugasnete in očistite napravo. Po peki na žaru morate pepel samo še vsipati v rezervoar za vodo na dnu osrednje cevi. Rezervoar za vodo sistema QuickStop® poveča tudi varnost vaše naprave. Izboljša stabilnost in žareče oglje bo ugasnilo, če bi naprava slučajno padla.

 Podrobna navodila za uporabo sistema QuickStop® najdete na strani 109.

4.3. Emajl (se ne uporablja na modelih LOEWY SST)

Nekateri deli naprave so prekriti s plastjo stopljenega stekla, znanega tudi kot emajl. Ta emajl ščiti osnovno kovino pred korozijo. Emajl je visokokakovosten material: je odporen proti koroziji, se ne razgradi pod vplivom visokih temperatur in je zelo enostaven za vzdrževanje.

 Ker je emajl manj prožen kot kovina na katere se nanaša, se lahko nekaj koščkov emajla odkruši, če napravo uporabljate nepravilno. Da bi se izognili tej težavi, bodite previdni pri sestavljanju emajliranih delov in emajl vedno vzdržujte v skladu z navodili v tem priročniku.


5. SESTAVLJANJE NAPRAVE


5.1. Varnostna navodila


- Odstranite vso embalažo.
- Pri sestavljanju ne posegajte v napravo in je nikakor ne spreminjajte. Ne smete spreminjati nobenega dela naprave; to je zelo nevarno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za montažo.
- Za pravilno sestavljanje naprave je odgovoren uporabnik. Garancija ne krije škode zaradi nepravilne montaže.

5.2. Sestava naprave

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

 Montažne skice najdete v drugem delu tega priročnika (na strani 99), za razstavljenim pogledom vaše naprave.

 Pri sestavljanju emajliranih delov bodite previdni. Okoli vijakov uporabite priložene podloške iz vlaken, s čimer zaščitite emajl.


 Za nastavitev napetosti objemk na dnu osrednje cevi potrebujete le izvijač s križno glavo.


6. PRIPRAVA NAPRAVE ZA UPORABO

Potrebujete vodo, oglje, suh časopis in dolgo vžigalico.


6.1. 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 EN 1860-2. Kakovostno oglje je sestavljeno iz velikih, sijočih kosov in ne oddaja veliko prahu.

 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 velike vročine lahko resneje poškoduje.


Vrsta	Maks. teža
LOEWY 40	maks. 0,7 kg
LOEWY 45	maks. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	maks. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	maks. 1,7 kg

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

6.2. 1. korak: polnjenje rezervoarja QuickStop®

Te informacije veljajo le za naslednje modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).


Model LOEWY 40 ni opremljen s sistemom QuickStop®.

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na sliki 1 na strani 109.

Priporočamo, da rezervoar QuickStop® pred vsako uporabo napolnite z vodo. Nadaljujte, kot sledi:

1. Sprostite objemke na dnu osrednje cevi (slika 1a).
2. Dvignite zgornji del naprave iz ročice rezervoarja QuickStop® in ga postavite na eno stran (slika 1a).
3. Rezervoar napolnite z vodo do polovice (slika 1b).
4. Zgornji del naprave položite nazaj na rezervoar in pritrdite objemke (slika 1c).
5. Preverite stabilnost naprave.


6.3. 2. korak: vstavljanje papirja

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na sliki 2 na strani 109.

Za zagotovitev pravilnega delovanja sistema QuickStart® morate papir pravilno vstaviti v napravo.


Nadaljujte na naslednji način:

1. Vzemite tri dvojne liste časopisa. Vedno uporabljajte suh časopis, po možnosti star več dni.
2. Vsak list papirja diagonalno zvijemo v obliko bakle. Bakel ne zavijte preveč tesno.
3. Na vsaki bakli prepognite en konec.
4. S posode odstranite spodnjo rešetko.
5. Bakle vstavite v cev s prepognjenimi konci obrnjene navzgor.

 Bakel ne postavljajte pregloboko. Še vedno se morajo dotikati spodnje rešetke, ko jo položite nazaj na posodo.

6. Spodnjo rešetko znova vstavite v posodo.

6.4. 3. korak: prižiganje naprave

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na sliki 3 na strani 109.


Ko je papir vstavljen, lahko napravo prižgete.


Nadaljujte na naslednji način:


1. Dno posode pokrijemo z ogljem (slika 3a).
Nasveti:
 - Pri prižiganju žara ne uporabljajte preveč oglja.
 - Za prižig žara uporabite majhne koščke oglja. Kasneje lahko dodate večje kose.


2. Odprite luknje za dovod zraka na dnu cevi (slika 3b).

3. Z dolgo vžigalico prižgite papir skozi luknje za dovod zraka (slika 3b). Goreči papir lahko povzroči močan dim.

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

 Žara še ne postavljajte na napravo. Prazen žar se lahko deformira, če je nad vročino 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!** S peko na žaru ne začnite dokler se na oglju ne pojavi sloj pepela. To običajno traja približno 15 minut (slika 3c).

7. KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

7.1. Prilaganje jakosti ognja

Intenzivnost ognjal lahko prilagodite z odpiranjem in zapiranjem odprtih za dovod zraka na dnu osrednje cevi:

- Čim bolj odprete luknje, tem več zraka se vsesa v cev in ogenj bo močnejši.
- Bolj ko zaprete luknje, manj zraka pride v cev in manj močan bo ogenj.

 Slika 4 na strani 110 ponazarja, kako zrak teče skozi cev in vpihuje v ogenj.

7.2. Kako preprečimo, da se hrana ne zažge

Da se hrana ne zažge, upoštevajte naslednje:

- Nikoli ne začnite peči na žaru, ko je v posodi še vedno plamen. Počakajte, da oglje pokrije tanka plast belega pepela.
- Izogibajte se izpostavljanju hrane prekomerni vročini. Storitve lahko naslednje:
 - Zaščitite hrano s postavitvijo žara v višji položaj.
 - Zmanjšajte toploto tako, da (delno) zaprete luknje za dovod zraka na dnu cevi.

7.3. Preprečevanje oprijemanja hrane

Oprijemanje hrane na žar preprečite na naslednji način:

- Hrano rahlo naoljite s čopičem, preden jo položite na žar. Naoljite lahko tudi žar.
- Hrane ne obračajte prehitro. Najprej počakajte, da se vse temeljito segreje.

7.4. Preprečevanje izbruhov plamena

Izbruhi plamena so nenadni plameni, ki se sprostijo iz posode, ko pečete na žaru. Običajno jih povzročajo kapljanje maščobe ali marinada.

Pri žaru se lahko pojavijo izbruhi plamena. To je normalno.

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 posodo očistite po vsaki uporabi.
- Z mesa odstranite odvečno maščobo in marinado. Za marinirano meso lahko uporabite tudi Barbecue žar podlogo ali Barbecue žar ponev.

7.5. Peka na žaru pod kupolo

Te informacije veljajo le za naslednje modele: LOEWY 45 - LOEWY 50.

Za optimalno uporabo naprave lahko nanjo namestite kupolo. Kupola je napol odprt pokrov v obliki lupine, ki odbija toploto z oglja na hrano. Posledično se vaša hrana segreva od spodaj in od zgoraj. To vam omogoča peko več vrst in oblik živil, na primer večje kose mesa, ki jih lahko enakomerneje pečete na žaru, in celo pice.

 Več informacij o kupoli najdete na www.barbecue.com.


8. VZDRŽEVANJE NAPRAVE

8.1. Čiščenje posode

Te informacije veljajo le za naslednje modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

Model LOEWY 40 ni opremljen s sistemom QuickStop®.

Pri čiščenju posode v LOEWY 40: pepel skrtačite v vedro.

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na sliki 5 na strani 110.

Priporočamo čiščenje posode po vsaki uporabi.


S sistemom QuickStop® to lahko storite v zelo kratkem času.

Nadaljujte, kot sledi:

1. Pustite, da se naprava popolnoma ohladi in odstranite rešetko.
2. Zaprite luknje za dovod zraka na dnu osrednje cevi (Slika 5a).
3. Odstranite spodnjo rešetko iz posode in pepel vsipajte v cev (slika 5b).
 1. Sprostite objemke na dnu osrednje cevi (slika 5c).
 5. Dvignite zgornji del naprave z rezervoarja za vodo in ga postavite na eno stran (slika 5c).
6. Vodo s pepelom nalijte v vedro in posodo za vodo posušite (slika 5d).
7. Zgornji del naprave postavite nazaj na rezervoar z vodo in pritrdite objemke.
6. Spodnjo rešetko znova vstavite v posodo.

8.2. Čiščenje žara


Priporočamo čiščenje žara po vsaki uporabi s čistilom za žar Barbecue.

 Žar lahko očistite tudi z blagim detergentom ali z natrijevim bikarbonatom. Za čiščenje žara nikoli ne uporabljajte čistil za pečice.

8.3. Skladiščenje naprave

Napravo po vsaki uporabi skladiščite na suhem (v zaprtih prostorih, pod zavetjem itd.). Če želite podaljšati življenjsko dobo naprave, vam toplo svetujemo, da svoj žar pokrijete s pokrovom Barbecue.

Registrirajte svojo napravo na www.barbecue.com, da izveste, kateri pokrov potrebujete.


 Prepričajte se, da je naprava pred skladiščenjem popolnoma suha. S tem preprečite nastanek rje.


8.4. Vzdrževanje delov iz emajla, nerjavečega jekla in prašnega nanosa

Naprava je izdelana iz emajla, nerjavečega jekla in prašno lakiranih delov. Vsak material je treba vzdrževati drugače:

Material	Kako vzdrževati ta material
Emajl	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte ostrih predmetov in naprave ne trkajte ob trde površine.• Izogibajte se stiku s hladnimi tekočinami, medtem ko je naprava še vroča.• Uporabite lahko kovinske gobice in abrazivna čistilna sredstva.

Nerjaveče jeklo	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.• Uporabite blago čistilno sredstvo in pustite jo na jeklu.• Uporabite mehko gobo ali krpo.• Po čiščenju naprave temeljito sperite in pred shranjevanjem pustite, da se naprava popolnoma posuši.
Prašno lakiran	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blaga čistilna sredstva in mehko gobico ali krpo.• Po čiščenju naprave temeljito sperite in pred shranjevanjem pustite, da se naprava popolnoma posuši.

 Da na delih iz nerjavečega jekla ne bi nastala rja, se izogibajte stiku s klorom, soljo in železom.

 Škoda, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil, se šteje za neustrezno vzdrževanje in ni zajeta v garanciji.

Pod razstavljenim pogledom vaše naprave (drugi del priročnik na strani 101), si lahko ogledate seznam vseh delov, ki sestavljajo vašo napravo. Ta seznam vsebuje simbol, ki prikazuje material posameznega dela, tako da lahko z njim preverite, kako vzdrževati določen del.


Seznam delov uporablja naslednje simbole:

Simbol	Material
●	Emajl
■	Nerjaveče jeklo
★	Prašno lakiran

8.5. 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. Pod risbo z vsemi deli je v drugem delu tega priročnika in na www.barbecue.com boste našli seznam vseh referenčnih števil.

 Če ste napravo registrirali na spletu, se bo pravičen seznam samodejno prikazal v vašem računu MyBarbecue. Rezervne dele lahko naročite tudi preko svojega računa.

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

9. GARANCIJA

9.1. Zajeto

Vaša naprava ima dve leti garancije od datuma nakupa. Ta garancija zajema vse proizvodne napake, če:

- ste napravo uporabljali, sestavili in vzdrževali v skladu z navodili v tem priročniku. Škoda zaradi napačne uporabe, nepravilne montaže 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. Serijska številka je:
 - v tem priročniku
 - na embalaži naprave
 - na dnu noge naprave
- Oddelek za kakovost podjetja Barbecue bo preveril, ali so deli okvarjeni in ali so se ob normalni uporabi, pravilni montaži in pravilnem vzdrževanju izkazali za okvarjene.

Če eden od teh pogojev ni izpolnjen, garancija v takem primeru ne bo veljala. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo okvarjenih delov.

9.2. Ni zajeto

Naslednje poškodbe in napake garancija ne zajema:

- Običajna obraba (rja, deformacije, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali močni vročini. Te dele bo treba občasno zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, ki so značilne za proizvodni postopek. Te nepravilnosti se ne štejejo za proizvodne napake.
- Kakršna koli škoda zaradi neustreznega vzdrževanja, neustreznega skladiščenja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb vnaprej sestavljenih delov.
- 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.).
- Kakršna koli škoda, ki nastane zaradi neprevidne ali neskladne uporabe naprave.
- Rja ali razbarvanje zaradi zunanjih dejavnikov, uporaba agresivnih čistilnih sredstev, izpostavljenost kloru itd. Ta škoda se ne šteje za proizvodno napako.


CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA


1. REGISTRUJTE 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 ještě vylepšit registrací 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 vyhledat 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 data nikdy nebudeme nikdy prodávat, distribuovat nebo sdílet se třetími stranami.

2. O TOMTO NÁVODU

Tento návod se skládá ze dvou částí.


Část 1 obsahuje obecné pokyny pro montáž, použití, údržbu a informace o záruce.

Část 2 (začátek na straně 99) 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.

- **VÝSTRAHA!** Držte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od grilu.
- **VÝSTRAHA!** 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.
- **VÝSTRAHA!** Nepoužívejte lihoviny, benzín nebo jiné hořlavé kapaliny k (opětovnému) zapálení grilu! Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3!
- **VÝSTRAHA!** Nezačínejte grilovat, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. To obvykle trvá zhruba 15 minut (obr. 3c)
- 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! Gril používejte pouze venku. Používáte-li gril uvnitř, dokonce i v garáži, uzavřeném prostoru nebo kůlně, riskujete otravu oxidem uhelnatým

Při výběru místa pro grilování vezměte v úvahu následující:

- Gril umístěte nejméně tři metry od budovy na otevřené a dobře větrané prostranství.
- Gril neumísťujte pod převislé konstrukce (verandy, přístřešky atd.) nebo pod listoví.
- Gril umístěte na rovný a stabilní povrch.
- Neumisťujte gril na pohyblivá vozidla (lodě, přívěsy atd.).


4. OPAKUJÍCÍ SE POJMY

Tato část uvádí definice některých méně známých pojmů. Tyto pojmy jsou používány v diskusích o různých tématech napříč celou příručkou.

4.1. Systém QuickStart®

Gril je vybaven systémem QuickStart®. Tento systém umožňuje zažehnout gril pouze pomocí starých novin a zápalek. Nemusíte používat žádné tekuté podpalovače ani zapalovače.

Systém funguje velmi rychle: grilovat můžete začít již pouhých 15 minut po zapálení grilu.

 Podrobné pokyny, jak používat systém QuickStart® najdete na straně 109.


4.2. Systém QuickStop®

Tyto informace se týkají pouze následujících modelů: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Model LOEWY 40 není vybaven systémem QuickStop®.

Gril je vybaven systémem QuickStop®.


Tento systém umožňuje gril rychle uhasit a vyčistit. Po grilování stačí vysypat popel do nádržky na vodu ve spodní části centrální trubky.

Nádržka na vodu systému QuickStop® také zvyšuje bezpečnost vašeho grilu. Zlepšuje stabilitu a žhavé uhlíky zhasnou, pokud by se gril převrátil.

 Podrobný návod, jak používat systém QuickStop®, najdete na straně 109.

4.3. Smalt (neplatí pro modely LOEWY SST)

Některé části grilu jsou pokryty vrstvou roztaveného skla, známou také jako smalt. Tento smalt chrání podkladový kov před korozi. Smalt je vysoce kvalitní: je odolný proti korozi, nedegraduje vlivem vysokých teplot a je velmi nenáročný na údržbu.

 Jelikož je smalt méně pružný než kov, na který je nanesen, mohou se při nesprávném použití grilu kousky smaltu odlomit. Abyste tomuto problému předešli, buďte při montáži smaltovaných dílů opatrní a o smalt pečujte vždy podle pokynů obsažených v této příručce.


5. MONTÁŽ PŘÍSTROJE


5.1. Bezpečnostní pokyny


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

5.2. Sestavení grilu

1. Před použitím umístěte gril na rovný a stabilní povrch.
2. Sestavte gril podle montážních výkresů.

 Montážní výkresy najdete ve druhé části této příručky (na straně 99), za rozborem vašeho grilu.

 Při montáži smaltovaných dílů buďte opatrní. K ochraně smaltu kolem šroubů použijte dodané látkové podložky pod šrouby.


 K nastavení napětí na sponách ve spodní části centrální trubky stačí pouze křížový šroubovák.


6. PŘÍPRAVA GRILU K POUŽITÍ

Budete potřebovat vodu, dřevěné uhlí, suché noviny a dlouhou zápalku.


6.1. 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. Kvalitní dřevěné uhlí se skládá z velkých, lesklých kousků a příliš nepráší.

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

 Gril je povoleno plnit dřevěným uhlím maximálně do 50 % (viz přehled níže). Přeplnění grilu jej může důsledkem extrémního žáru vážně poškodit.


Typ	Max. hmotnost
LOEWY 40	max. 0,7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1,7 kg

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

6.2. Krok 1: naplnění nádržky QuickStop®

Tyto informace se týkají pouze následujících modelů: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).


Model LOEWY 40 není vybaven systémem QuickStop®.

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázku 1 na straně 109.

Doporučujeme před každým použitím naplnit nádržku QuickStop® vodou. Postupujte následovně:

1. Uvolněte spony ve spodní části středové trubky (obr. 1a).
2. Zvedněte horní část grilu z nádržky QuickStop® a položte ji na jednu stranu (obr. 1a).
3. Naplňte nádržku do poloviny vodou (obr. 1b).
4. Umístěte horní část zařízení zpět na nádržku a zaklapněte spony (obr. 1c).
5. Zkontrolujte, zda je gril stabilní.


6.3. Krok 2: Vložení papíru

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázku 2 na straně 109.

Abyste zajistili správné fungování systému QuickStart®, je potřeba do zařízení správně vložit papír.


Postupujte následovně:

1. Vezměte tři dvojlisty novin. Vždy používejte suché noviny, nejlépe několik dní staré.
2. Srolujte každý list úhlopříčně do tvaru pochodně. Listy příliš neutahujte.
3. Takto srolované noviny na konci přeložte.
4. Odeberte spodní rošt.
5. Srolované noviny vložte do trubky složenými konci vzhůru.

 Neumisťujte noviny příliš hluboko. Noviny by se měly spodního roštu po jeho navrácení dotýkat.

6. Vraťte spodní rošt zpět na místo.

6.4. Krok 3: zapálení grilu


 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázku 3 na straně 109.

Po vložení papíru můžete gril zapálit.


Postupujte následovně:


1. Dno grilu pokryjte dřevěným uhlím (obr. 3a).
Tipy:
 - Při zapalování grilu nepoužívejte příliš mnoho uhlí.
 - K zapálení grilu používejte malé kousky uhlí. Větší kusy můžete přidat později.
2. Otevřete otvory pro přívod vzduchu ve spodní části potrubí (obr. 3b).
3. Pomocí dlouhé zápalky zapalte papír skrze otvory pro přívod vzduchu (obr. 3b).


Hořící papír může tvořit silný kouř.

 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. Prázdný rošt by se mohl delším působením žáru deformovat.

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


 **VÝSTRAHA!** Nezačínejte grilovat, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. To obvykle trvá zhruba 15 minut (obr. 3c).

7. UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

7.1. Regulace intenzity ohně

Intenzitu ohně lze regulovat otevíráním a uzavíráním otvorů pro přívod vzduchu ve spodní části centrální trubky:

- Čím více otvory otevřete, tím více vzduchu bude nasáváno do potrubí a tím intenzivnější oheň bude.
- Čím více budete otvory uzavírat, tím méně vzduchu bude nasáváno do potrubí a tím méně intenzivní oheň bude.

 Obrázek 4 na straně 110 ilustruje, jak vzduch proudí trubící a rozdmýchává oheň.

7.2. Ochrana před spálením jídla

Abyste zabránili spálení jídla:

- Nikdy nezačínejte grilovat, pokud z grilu šlehaří plameny. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.
- Nevystavujte jídlo nadměrnému žáru. Můžete:
 - Potraviny chránit přesunutím roštu do vyšší polohy.
 - Snížit žár (částečným) uzavřením otvorů pro přívod vzduchu ve spodní části potrubí.

7.3. Ochrana před ulpíváním potravin

Aby se jídlo nelepilo na rošt:

- Jej před vložením na gril lehce potřete olejem. Také můžete potřít olejem samotný rošt.
- Jídlo neotáčejte příliš rychle. Nejprve jej nechejte důkladně prohrát.

7.4. Ochrana před vzplanutím

Vzplanutím se rozumí náhle šlehání plamenů z grilu 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 grilu a mohou zapálit nahromaděný tuk.

Jak lze vzplanutí zabránit?

- Před grilováním se ujistěte, že je gril čistý. Po každém použití doporučujeme gril vyčistit.
- Z masa odstraňte přebytečný tuk a marinádu. Pro marinované maso můžete také použít grilovací podložku Barbecue nebo grilovací pánev Barbecue.

7.5. Grilování pod poklopem Dome

Tyto informace platí pouze pro následující modely: LOEWY 45 - LOEWY 50.

Chcete-li gril využívat optimálně, můžete jej osadit poklopem. Poklopem se rozumí pootevřené víko ve tvaru skořápky, které odráží teplo z dřevěného uhlí zpět na jídlo.

Výsledkem je, že se jídlo ohřívá zespodu i shora.

To vám umožní grilovat širší škálu jídel, jako jsou velké kusy masa, které lze grilovat rovnoměrněji, a dokonce i pizzy.

 Více informací o poklopu Dome najdete na www.barbecue.com.


8. ÚDRŽBA GRILU

8.1. Čištění grilu

Tyto informace se týkají pouze následujících modelů: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

Model LOEWY 40 není vybaven systémem QuickStop®.

Čištění modelu Loewy 40: popel vysypte do kbelíku.

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázku 5 na straně 110.

Doporučujeme gril po každém použití vyčistit.


Se systémem QuickStop® to můžete udělat okamžitě.

Postupujte následovně:

1. Nechejte gril zcela vychladnout a odeberte rošt.
2. Zavřete otvory pro přívod vzduchu ve spodní části středové trubky (obr. 5a).
3. Odeberte spodní rošt a popel smeťte do potrubí (obr. 5b).
4. Uvolněte spony ve spodní části středové trubky (obr. 5c).
5. Zvedněte horní část grilu z nádržky na vodu a odložte ji na jednu stranu (obr. 5c).
6. Nalijte vodu s popelem do kbelíku a osušte nádržku na vodu (obr. 5d).
7. Umístěte horní část grilu zpět na nádržku na vodu a zavřete spony.
6. Vraťte spodní rošt zpět na místo.

8.2. Čištění roštu


Doporučujeme rošt po každém použití očistit pomocí čističe roštů Barbecue.

 Rošt můžete také vyčistit jemným čisticím prostředkem nebo hydrogenuhličitanem sodným. K čištění roštu nikdy nepoužívejte přípravky na čištění trouby.

8.3. Skladování grilu

Po každém použití gril skladujte na suchém místě (uvnitř, pod střechou atd.). Chcete-li prodloužit životnost grilu, důrazně doporučujeme jej zakrýt krytem Barbecue.


Zaregistrujte svůj gril na www.barbecue.com a zjistěte, jaký kryt potřebujete.


 Před uskladněním se ujistěte, že je gril zcela suchý. Zabráňte tak tvorbě rzi.

8.4. Údržba smaltovaných, nerezových a práškově lakovaných dílů

Zařízení je vyrobeno ze smaltované, nerezové oceli a práškově lakovaných dílů. Každý materiál musí být udržován jinak:

Materiál	Jak tento materiál udržovat
Smalt	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte žádné ostré předměty a neotloukejte gril o tvrdé povrchy.• Pokud je gril ještě horký, vyvarujte se kontaktu se studenými tekutinami.• Můžete použít kovové houby a abrazivní čisticí prostředky.
Nerezová ocel	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kovové čisticí prostředky.• Používejte jemné čisticí prostředky a nechte je na oceli působit.• Používejte měkké houbičky nebo hadříky.• Po vyčištění gril důkladně opláchněte a před uskladněním nechejte zcela vyschnout.
Práškově lakované části	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemné čisticí prostředky a měkké houbičky nebo hadříky.• Po vyčištění gril důkladně opláchněte a před uskladněním nechejte zcela vyschnout.

 Aby se zabránilo tvorbě rzi na částech z nerezové oceli, vyvarujte se jakéhokoli kontaktu s chlorem, solí a železem.

 Poškození, které vznikne nedodržením těchto pokynů, se považuje za nedostatečnou údržbu a nevztahuje se na něj záruka.

Pod rozbořem grilu (druhá část příručky na straně 101) můžete vidět seznam všech částí, ze kterých se gril skládá. Tento seznam obsahuje symbol, který indikuje materiál, ze kterého je každý díl vyroben. Těmito symboly se můžete řídit při údržbě grilu. Seznam dílů používá následující symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nerezová ocel
★	Práškově lakované části

8.5. 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. Ve druhé části této příručky a na www.barbecue.com je pod rozbořem grilu 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 prostřednictvím u vašeho prodejce.

9. ZÁRUKA

9.1. Pokryto

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 použitím, 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. Sériové číslo je uvedeno:
 - v této příručce
 - na obalu spotřebiče
 - 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 nesplňujete některou z těchto podmínek, záruka se na vás nevztahuje. Záruka je ve všech případech omezena na opravu nebo výměnu vadných dílů.

9.2. Nepokryto

Záruka se nevztahuje na následující poškození a vady:

- Normální opotřebení (rez, deformace, změna barvy atd.) dílů, které jsou přímo vystavovány ohni nebo intenzivnímu teplu. Tyto díly bude třeba čas od času vyměnit.
- Vizuelní nesrovnalosti, které jsou vlastní výrobnímu procesu. Tyto nesrovnalosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Veškerá poškození způsobená nesprávnou údržbou, nesprávným skladováním, nesprávnou montáží nebo úpravami předmontovaných 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 čisticích prostředků, expozice chlóru atd. Tato poškození nejsou považována za výrobní vadu.


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 online sħiħa, sabiex tkun tista' titgħallem id-dettalji tal-apparat tiegħek.
- Aħna nipprovdulek servizz personalizzat ta' wara l-bejgħ, li jfisser li tista' malajr u faċilment issib u tordna spare parts. Dan jippermettilek li tikseb l-aħjar użu mis-servizz tal-garanzija.
- Inti tinżamm infurmat dwar l-aġġornamenti tal-prodott.
- Titgħallem hafna pariri u suġġerimenti ġodda.

 Għal aktar informazzjoni dwar ir-registrazzjoni tal-apparat tiegħek, żur www.barbecue.com.


 Barbecue jirrispetta l-privatezza tiegħek. Id-data tiegħek qatt ma se tinbiegħ, titqassam jew tinqasam ma' partijiet terzi.

2. DWAR DAN IL-MANWAL

Dan il-manwal jikkonsisti f'żewġ partijiet.


Parti 1 fiha struzzjonijiet ġenerali dwar l-immuntar, l-użu, il-manutenzjoni u l-garanzija.

Parti 2 (li tibda f'paġna 99) fiha illustrazzjonijiet, listi ta' partijiet u tpinġijiet tal-assemblaġġ.

 Jekk hemm illustrazzjoni li tikkorrispondi ma' struzzjoni speċifika fil-manwal, tirriferi 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 ħażin, manutenzjoni ħażina eċċ.) mhix koperta mill-garanzija.**

- **ATTENZJONI!** Żomm lit-tfal u lill-animali domestiċi 'l bogħod mill-barbecue.
- **ATTENZJONI!** Dan il-barbecue jishon hafna, tippruvax iċċaqlaqu meta tkun qed tintużah.
- Uża protezzjoni xierqa meta jkollok b'żonn tmiss partijiet sħan.
- Żomm materjali li jaqbd u, likwidi li jaqbd u oġġetti li jinħallu f'distanza sigura mill-apparat meta jkun qed jintuża.
- **ATTENZJONI!** Tużax spirti, petrol jew likwidi oħra li jaqbd u biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Trid tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!
- **ATTENZJONI!** Tibdix il-barbecue qabel ma l-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmied. Dan ġeneralment jiehu madwar 15-il minuta (Fig. 3c)
- Thallix il-barbecue waħdu meta tkun qed tużah.
- Żomm barmil ilma jew ramel fil-viċin meta tuża l-apparat, speċjalment fi granet sħan hafna u f'ambjenti niexfa.
- Tużax ġewwa! Uża l-apparat barra biss. Jekk tuża l-apparat ġewwa, anki f'garaxx, spazju magħluq jew kamra (shed), tirriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju l-kunnsidra dan li ġej meta tagħzel post.
- Poġġi l-apparat mill-inqas tliet metri minn 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. KUNĊETTI RIKORRENTI

Din it-taqsimha telenka d-definizzjonijiet ta' xi kunċetti inqas familjari. Dawn il-kunċetti jintużaw meta jiġu diskussi diversi suġġetti ġewwa l-manwal.

4.1. Sistema QuickStart®

L-apparat huwa mġammar b'sistema QuickStart®. Din is-sistema tippermettilek li tixgħel l-apparat tiegħek b'xi gazzetta antika biss u sulfarina. M'għandekx għalfejn tuża fluwidi biex tixgħel jew firelighters. Is-sistema taħdem malajr hafna: tista' tibda tigrilja 15-il minuta biss wara li tixgħel il-barbecue.

 Tista' ssib struzzjonijiet pass pass dwar kif tuża s-sistema QuickStart® fuq il-paġna 109.

4.2. Sistema QuickStop®


Din l-informazzjoni tapplika biss għall-mudelli li ġejjin: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Il-mudell LOEWY 40 mhux mġammar b'sistema QuickStop®.

L-apparat huwa mġammar b'sistema QuickStop®. B'din is-sistema, tista' titfi u tnaddaf l-apparat tiegħek malajr. Wara li tigrilja, għandek semplicement tfarfar l-irmied fir-riċipjent tal-ilma fil-qiegħ tal-pajp ċentrali. Ir-riċipjent tal-ilma tas-sistema QuickStop® iżid ukoll is-sigurtà tal-apparat tiegħek. Itejjeb l-istabbiltà u l-faħam tal-kannol mixgħul jintefa jekk l-apparat jaqa'.

 Tista' ssib struzzjonijiet dwar kif tuża pass pass is-sistema QuickStop® fuq il-paġna 109.

4.3. Enemel (mhux applikabbli għal mudelli LOEWY SST)

Xi partijiet tal-apparat huma mġottija f'saff ta' hġieg imdewweb, magħruf ukoll bħala enemel. Dan l-enemel jiproteġi l-metall sottostanti mill-korrużjoni. L-enemel huwa materjal ta' kwalità għolja: huwa reżistenti għall-korrużjoni, ma jiddegradax taħt l-influenza ta' temperaturi għoljin u huwa faċli hafna biex jingħata manutenzjoni.

 Peress li l-enemel huwa inqas flessibbli mill-metall li fuq huwa applikat, biċċiet tal-enemel jistgħu jinqalgħu meta l-apparat jintuża ħażin. Biex tevita din il-problema, trid toqgħod attent meta tarma l-partijiet tal-enemel u dejjem trid tiehu ħsieb l-enemel skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal.


5. IMMUNTAR TAL-APPARAT


5.1. Struzzjonijiet dwar 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 bir-reqqa l-istruzzjonijiet tal-immuntar.
- L-utent huwa responsabbli għall-immuntar korrett tal-apparat. Ħsara kkawżata minn immuntar mhux korrett mhix koperta mill-garanzija.

5.2. 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' dan il-manwal (f'paġna 99), wara x-xbieha mfettha tal-apparat tiegħek.

 Oqgħod attent meta tarma partijiet tal-enemel. Uża l-woxers tal-fibra furniti biex tiproteġi l-enemel madwar il-viti.


 Għandek b'żonn biss tornavit stilla biex taġġusta t-tensjoni fuq il-klipps fil-qiegħ tal-pajp ċentrali.


6. THEJJIJA TAL-APPARAT GĦALL-UŻU

Għandek bżonn ilma, faħam tal-kannol, gazzetta niexfa u sulfarina twila.


6.1. 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 jinxtegħel, 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. Il-faħam tal-kannol ta' kwalità tajba jikkonsisti f'biċċiet kbar u jleqqqu u ma johroġu hafna trab minnu.

 Aghlaq il-borża tal-faħam tal-kannol sewwa qabel ma taħznu. Dejjem aħzen il-faħam tal-kannol f'post xott, taħzinx il-faħam tal-kannol f'kantina (basement).


 Massimu ta' 50% (ara l-harsa ġenerali hawn taħt) tar-riċipjent jista' jimtela bil-faħam tal-kannol. Mili żejjed tar-riċipjent jista' jikkawża ħsara serja lill-barbecue tiegħek minħabba s-sħana estrema.

Tip	Piż massimu
LOEWY 40	massimu 0.7 kg
LOEWY 45	massimu 1 kg
LOEWY 50 (SST)	massimu 1.7 kg
LOEWY 55 (SST)	massimu 1.7 kg

 Tqabbadx injam fil-barbecue tiegħek għax it-temperatura togħla wisq u tagħmel ħsara lill-barbecue tiegħek.

6.2. Pass 1: biex timla r-riċipjent QuickStop®


Din l-informazzjoni tapplika biss għall-mudelli li ġejjin: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Il-mudell LOEWY 40 mhux mgħammar b'sistema QuickStop®.

 L-aktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Figura 1 fil-paġna 109.

Nirakkomandaw li timla r-riċipjent QuickStop® bl-ilma qabel kull użu. Ipproċedi kif ġej:


1. HOLL il-klipps fil-qiegħ tal-pajp ċentrali (Fig. 1a).
2. Neħhi t-taqsima ta' fuq tal-apparat mir-riċipjent QuickStop® u poġġih fuq naħa waħda (Fig. 1a).
3. Imla nofs ir-riċipjent bl-ilma (Fig. 1b).
4. Poġġi t-taqsima ta' fuq tal-apparat lura fuq ir-riċipjent u aghlaq il-klipps (Fig. 1c).
5. Iċċekkja li l-apparat huwa stabbli.

6.3. Pass 2: biex iddaħħal il-karta

 L-aktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Figura 2 fil-paġna 109.


Biex tiżgura l-funzjonament xieraq tas-sistema QuickStart®, trid iddaħħal il-karta b'mod korrett fl-apparat. Ipproċedi kif ġej:

1. Aqbad tliet folji doppji tal-gazzetta. Dejjem uża gazzetta niexfa, preferibbilment qadima b'bosta jiem.
2. Irrombila kull folja tal-karta b'mod dijagonali f'forma ta' torċa. Tirromblax wisq it-torċi.
3. Itwi fuq tarf wiehed ta' kull torċa.
4. Neħhi l-gradilja tal-qiegħ mir-riċipjent.
5. Daħħal it-torċi fil-pajp bit-truf mitwiġja iħarsu 'l fuq.

 Tpoġġix it-torċi fil-fond wisq. Xorta għandhom ikunu qed imissu l-gradilja tal-qiegħ meta tpoġġiha lura fir-riċipjent.

6. Daħħal mill-ġdid il-gradilja tal-qiegħ fir-riċipjent.

6.4. Pass 3: biex tixgħel l-apparat


 L-aktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Figura 1 fil-paġna 109.


Meta tiddaħħal il-karta, tista' tixgħel l-apparat. Ipproċedi kif ġej:


1. Għatti l-qiegħ tar-riċipjent bil-faħam tal-kannol (Fig. 3a).


Suġġerimenti:

- Tużax wisq faħam tal-kannol meta tixgħel il-barbecue.
- Uża biċċiet żgħar tal-faħam tal-kannol biex tixgħel il-barbecue. Tista' żżid biċċiet akbar aktar tard.
- 2. Iftaħ it-toqob tal-provvista tal-arja fil-qiegħ tal-pajp (Fig. 3b).
- 3. Uża sulfarina twila biex tixgħel il-karta permezz tat-toqob tal-provvista tal-arja (Fig. 3b). Il-karti jaqbd u jistgħu jipproduċu duħħan qawwi.

 L-ewwel darba li tuża l-apparat, trid thallih jaqbad għal 30 minuta. Dan inehhi kwalunkwe grass tal-manifattura li jifdal mill-apparat.

 Tpoġġix il-gradilja fuq l-apparat għalissa. Gradilja vojta tista' titgħawweg meta tinżamm fuq is-sħana għal hin twil wisq.

 ATTENZJONI! Tużax spirti, petrol jew likwidi oħra li jaqbd u biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Trid tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!


 ATTENZJONI! Tibdix tuża l-barbecue sakemm il-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmied. Dan ġeneralment jiehu madwar 15-il minuta (Fig. 3c).

7. PARIRI U SUĖĠERIMENTI UTILI

7.1. Aġġustament tal-intensità tan-nar

Tista' taġġusta l-intensità tan-nar billi tiftaħ u tagħlaq it-toqob tal-provvista tal-arja fil-qiegħ tal-pajp ċentrali:

- Aktar ma tiftaħ it-toqob, aktar tingibed arja fil-pajp u aktar ikun intens in-nar.
- Iktar ma tagħlaq it-toqob, inqas arja tingibed fil-pajp u n-nar inqas ikun intens.

 Il-Figura 4 fil-paġna 110 turi kif l-arja tgħaddi mit-tubu u żżid in-nar.

7.2. Prevenzjoni tal-ikel milli jinħaraq

Biex tevita li l-ikel tiegħek jinħaraq:

- Qatt m'għandek tibda tiggrilja meta jkun għad hemm fjammi fir-riċipjent. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.
- Evita li tesponi l-ikel tiegħek għal sħana eċċessiva. Tista':
 - Tipprotegi l-ikel billi ċcaqlaq il-gradilja għal pożizzjoni oġhla.
 - Naqqas is-sħana billi (parzjalment) tagħlaq it-toqob tal-provvista tal-arja fil-qiegħ tal-pajp.

7.3. Prevenzjoni tal-ikel milli jeħel

Biex tevita li l-ikel tiegħek jeħel mal-gradilja:

- Aghmel ftit żejt fuq l-ikel b'pinzell qabel ma tpoġġih fuq il-gradilja. Tista' wkoll tagħmel iż-żejt fuq il-gradilja.
- Idawwarx l-ikel malajr wisq. L-ewwel thallih jishon sewwa.

7.4. Prevenzjoni ta' fjammi kbar f'daqqa

Fjammi kbar f'daqqa jistgħu johorġu għall-għarrieda mir-riċipjent meta tkun qed tiggrilja. Ġeneralment huma kkawżati mit-taqir ta' xaħam jew l-immarinar.

Fjammi kbar f'daqqa jistgħu jseħħu meta qed tiggrilja. Dan normali li jiġri. Madankollu, eċċess ta' fjammi kbar f'daqqa jżid it-temperatura tar-riċipjent u jista' jaqbad ix-xaħam akkumulat.

Kif tista' tipprevjeni fjammi kbar f'daqqa?

- Kun żgur li r-riċipjent ikun nadif qabel ma tibda tiggrilja. Nirakkomandaw li tnaddaf ir-riċipjent wara kull użu.
- Neħhi x-xaħam żejjed u l-immarinar mil-laħam. Tista' tuża wkoll il-panċa għal fuq il-gradilja Barbecue jew it-taġen tal-gradilja Barbecue għal-laħam immarinat.

7.5. Iggriljar taht I-Ghatu (Dome)

Din l-informazzjoni tapplika biss għall-mudelli li ġejjin: LOEWY 45 - LOEWY 50.

Biex tagħmel l-aħjar użu mill-apparat tiegħek, tista' twaħhal Ghatu. Dan hu Ghatu nofsu miftuħ, f'forma ta' arzella li jirrifletti s-sħana mill-faħam tal-kannol għal fuq l-ikel. Bħala riżultat, l-ikel tiegħek jissahhan mill-qiegħ u minn fuq. Dan jippermettitek issajjar firxa usa' ta' ikel, bħal biċċiet kbar ta' laham li jistgħu jiġu ggriljati b'mod iktar uniformi, u anke pizez.

i Tista' ssib aktar informazzjoni dwar l-Ghatu fuq www.barbecook.com.

8. MANUTENZJONI TAL-APPARAT

8.1. Tindif tar-riċipjent

Din l-informazzjoni tapplika biss għall-mudelli li ġejjin: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).

Il-mudell LOEWY 40 mhux mghammar b'sistema QuickStop®. Biex tnaddaf ir-riċipjent fil-LOEWY 40: farfar b'xkupilja l-irmied ġo barmil.

i L-aktar passi importanti ta' dan ix-xogħol jidhru fil-Figura 5 fil-paġna 110.

Nirakkomandaw li tnaddaf ir-riċipjent wara kull użu. Bis-sistema QuickStop®, tista' tagħmel dan malajr. Iproċedi kif ġej:

1. Halli l-apparat jiksah kompletament u neħhi l-gradilja.
2. Aghlaq it-toqob tal-provvista tal-arja fil-qiegħ tal-pajp ċentrali (Fig. 5a).
3. Neħhi l-gradilja tal-qiegħ mir-riċipjent u farfar b'xkupilja l-irmied fil-pajp (Fig. 5b).
1. Hll il-klipps fil-qiegħ tal-pajp ċentrali (Fig. 5c).
5. Neħhi t-taqsima ta' fuq tal-apparat mir-riċipjent tal-ilma u poġġih fuq naħa waħda (Fig. 5c).
6. Ferra' l-ilma bl-irmied ġo barmil u nixxef ir-riċipjent tal-ilma (Fig. 5d).
7. Poġġi t-taqsima ta' fuq tal-apparat lura fuq ir-riċipjent tal-ilma u aghlaq il-klipps.
6. Daħhal mill-ġdid il-gradilja tal-qiegħ fir-riċipjent.

8.2. Tindif tal-gradilja

Nirakkomandaw li tnaddaf il-gradilja tal-barbecue wara kull użu bil-likwidu tat-tindif għall-Barbecue.

i Tista' wkoll tnaddaf il-gradilja b'deterġent hafif jew bil-bikarbonat tas-sodju. Qatt m'għandek tuża deterġenti tal-forn biex tnaddaf il-gradilja.

8.3. Kif taħzen l-apparat

Aħzen l-apparat f'post xott (ġewwa, taht kenn eċċ.) wara kull użu. Biex testendi l-hajja tal-apparat tiegħek, aħna nagħtuk parir biex tghatti l-barbecue tiegħek b'kaver Barbecue. Irreġistra l-apparat tiegħek fuq www.barbecook.com biex issib liema kaver għandek bżonn.

i Kun żgur li l-apparat ikun niexef għal kollox qabel ma terfgħu. Dan jipprevjeni s-sadid milli jiffurma.

8.4. Manutenzjoni tal-enemel, l-istainless steel u partijiet miksija bit-trab

L-apparat huwa magħmul mill-enemel, l-istainless steel u partijiet miksija bit-trab. Kull materjal għandek tiehu hsiebu b'mod differenti:

Materjal	Kif tiehu hsieb dan il-materjal
Enemel	<ul style="list-style-type: none"> • Tużax oġġetti li jaqtgħu u thabbatx l-apparat kontra ucuħ iebesin. • Evita l-kuntatt ma' likwidi keshin meta l-apparat ikun għadu sħun. • Tista' tuża sponoz tal-metall u prodotti tat-tindif li joborxu.

Azzar ma jsaddadx (stainless steel)	<ul style="list-style-type: none"> • Tużax prodotti tat-tindif aggressivi, li joborxu jew tal-metall. • Uża prodotti ħfief tat-tindif u hallihom joqogħdu fuq l-azzar. • Uża sponza ratba jew biċċa drapp. • Wara t-tindif, laħlaħ l-apparat sewwa u halli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfgħu.
Miksi bit-trab	<ul style="list-style-type: none"> • Tużax oġġetti li jaqtgħu. Uża prodotti ħfief tat-tindif u sponza ratba jew biċċa drapp. • Wara t-tindif, laħlaħ l-apparat sewwa u halli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfgħu.

⚠ Biex tevita li s-sadid jiffurma fuq partijiet tal-istainless steel, evita kull kuntatt mal-kloru, il-melħ u l-ħadid.

⚠ Hsara li tirriżulta minhabba li ma ssegwix dawn l-istruzzjonijiet hija meqjusa bħala manutenzjoni inadegwata u mhix koperta mill-garanzija.

Taht ix-xbieha mfettha tal-apparat tiegħek (it-tieni parti tal-manwal fil-paġna 101), tista' tara lista tal-partijiet kollha li jiffurmaw l-apparat tiegħek. Din il-lista tinkludi simbolu li jispeċifika l-materjal ta' kull parti, sabiex tkun tista' tużah biex tivverifika kif tiehu hsieb parti partikolari.

Il-lista tal-partijiet tuża s-simboli li ġejjin:

Simbolu	Materjal
●	Enemel
■	Azzar ma jsaddadx (stainless steel)
★	Miksi bit-trab

8.5. Ordni ta' spare parts

Partijiet li huma esposti għan-nar jew sħana intensa eventwalment ikollhom bżonn jiġu ssostitwiti.

Kif tordna spare parts:

1. Sib in-numru ta' referenza tal-parti li għandek bżonn. Hemm lista tan-numri ta' referenza kollha taht it-tpingija mfettha fit-tieni parti ta' dan il-manwal u fuq www.barbecook.com.

i Jekk irregistrajt 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 parts permezz ta' www.barbecook.com jew fil-punt tal-bejgħ tiegħek. Partijiet taht garanzija jistgħu jiġu ordnati biss permezz tal-punt tal-bejgħ tiegħek.

9. GARANZIJA

9.1. 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. Hsara li tirriżulta minn użu ħażin, immuntar ħażin jew manutenzjoni ħażina mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.
- Tista' tipprezenta l-irċevuta u n-numru tas-serje uniku tal-apparat tiegħek. Dan in-numru tas-serje jikkonsisti f'16-il ċifra. In-numru tas-serje huwa ddikjarat:
 - fuq dan il-manwal
 - fuq l-imballaġġ tal-apparat
 - fuq il-qiegħ tas-sieq tal-apparat
- Id-dipartiment tal-kwalità tal-Barbecue jikkonferma li l-partijiet huma difettużi u li rriżultaw difettużi taht 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 is-sostituzzjoni ta' partijiet difettużi.

9.2. Mhux kopert

Il-ħsara u d-difetti li ġejjin mhumiex koperti mill-garanzija:

- Tkagħbir bl-użu normali (sadiq, deformazzjoni, tibdil fil-kuluri eċċ.) ta' partijiet li huma direttament esposti għan-nar jew sħana intensa. Dawn il-partijiet ikollhom jiġu ssostitwiti minn żmien għal żmien.
- Irregolaritajiet viżivi li huma inerenti għall-proċess tal-manifattura. Dawn l-irregolaritajiet mhumiex meqjusa bħala difetti tal-manifattura.
- Il-ħsara kollha kkawżata minn manutenzjoni inadegwata, hażna hażina, immuntar hażin jew modifiki magħmula lill-partijiet immuntati minn qabel.
- Il-ħsara kollha kkawżata mill-użu hażin tal-apparat (li ma tużahx skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal, li tużah għal skopijiet kummerċjali, li tużah bħala basket tan-nar eċċ.).
- Il-ħsara konsegwenzjali kollha kkawżata minn użu traskurat jew mhux konformi tal-apparat.
- Sadiq jew tibdil fil-kulur bħala riżultat ta' fatturi esterni, użu ta' prodotti aggressivi tat-tindif, espożizzjoni għall-kloru eċċ. Din il-ħsara mhix meqjusa bħala difett fil-manifattura.


ΕΛ - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΤΗ


1. ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψησταριά της Barbecue.

Ελπίζουμε να σας απολαύσετε τη χρήση του και να έχετε πολλές ευχάριστες στιγμές με αυτό! Μπορείτε να αξιοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο την εμπειρία σας καταχωρώντας διαδικτυακά τη δική σας ψησταριά για να επωφεληθείτε από τα πολλά οφέλη για εσάς.

- 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 γρήγορα και εύκολα να βρείτε και να παραγγείλετε ανταλλακτικά. Αυτό σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε στο έπακρο την υπηρεσία εγγύησης.
- Ενημερώνεστε για τις ενημερώσεις προϊόντων.
- 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 το απόρρητό σας. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, διανεμηθούν ή κοινοποιηθούν σε τρίτους.

2. ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Το παρόν εγχειρίδιο αποτελείται από δύο μέρη.


Το Μέρος 1 περιέχει γενικές οδηγίες συναρμολόγησης, χρήσης, συντήρησης και εγγύησης.

Το Μέρος 2 (αρχίζει στη σελίδα 99) περιέχει εικόνες, λίστες εξαρτημάτων και σχέδια συναρμολόγησης.

 Εάν υπάρχει μια εικόνα που αντιστοιχεί σε μια συγκεκριμένη οδηγία στο εγχειρίδιο, θα σας παραπέμπει 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! Μη χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ανάψετε ξανά τη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο πυροσβεστήρες που συμμορφώνονται με το EN 1860-3!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο έως ότου στα κάρβουνα να έχει αναπτυχθεί ένα στρώμα στάχτης. Αυτό συνήθως διαρκεί περίπου 15 λεπτά (Εικ. 3γ)
- 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 τη χρησιμοποιείτε 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 με μονοξείδιο του άνθρακα
- Λάβετε υπόψη τα ακόλουθα κατά την επιλογή μιας τοποθεσίας:
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον τριών μέτρων από ένα κτίριο σε μια ανοιχτή και καλά αεριζόμενη τοποθεσία.
 - 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. ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

Αυτή η ενότητα παραθέτει τους ορισμούς ορισμένων λιγότερο οικείων εννοιών. Αυτές οι έννοιες χρησιμοποιούνται κατά τη συζήτηση διαφόρων θεμάτων σε όλο το εγχειρίδιο.

4.1. Σύστημα QuickStart®


Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με σύστημα QuickStart®. Αυτό το σύστημα σας επιτρέπει να ανάψετε τη συσκευή σας με μόνο μια παλιά εφημερίδα και ένα σπύρτο. Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε φωτιστικά υγρά ή προσανάμματα. Το σύστημα λειτουργεί πολύ γρήγορα: μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα μόλις 15 λεπτά αφότου ανάψετε την ψησταριά.

 Μπορείτε να βρείτε αναλυτικές οδηγίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης του συστήματος QuickStart® στη σελίδα 109.

4.2. Σύστημα QuickStop®


Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα ακόλουθα μοντέλα: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Το μοντέλο LOEWY 40 δεν διαθέτει σύστημα QuickStop®.

Η συσκευή διαθέτει σύστημα QuickStop®. Με αυτό το σύστημα, μπορείτε να σβήσετε γρήγορα και να καθαρίσετε τη συσκευή σας. Μετά το ψήσιμο στη σχάρα, πρέπει απλώς να σκουπίσετε τις στάχτες και να τις ρίξετε μέσα στο δοχείο νερού στο κάτω μέρος του κεντρικού σωλήνα. Το δοχείο νερού του συστήματος QuickStop® αυξάνει επίσης την ασφάλεια της συσκευής σας. Βελτιώνει τη σταθερότητα και τα αναμμένα κάρβουνα θα σβήσουν εάν πέσει η συσκευή.

 Μπορείτε να βρείτε αναλυτικές οδηγίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης του συστήματος QuickStop® στη σελίδα 109.

4.3. Εμαγιέ (δεν ισχύει για τα μοντέλα LOEWY SST)

Ορισμένα μέρη της συσκευής καλύπτονται σε στρώμα λιωμένου γυαλιού, γνωστό και ως εμαγιέ. Αυτό το εμαγιέ προστατεύει το υποκείμενο μέταλλο από τη διάβρωση. Το εμαγιέ είναι ένα υψηλής ποιότητας υλικό: είναι ανθεκτικό στη διάβρωση, δεν υποβαθμίζεται από την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών και είναι πολύ εύκολο στη συντήρηση.

 Δεδομένου ότι το εμαγιέ είναι λιγότερο εύκαμπτο από το μέταλλο στο οποίο εφαρμόζεται, κομμάτια εμαγιέ μπορεί ξεκολλήσουν όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται σωστά. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, πρέπει να προσέχετε κατά τη συναρμολόγηση των εμαγιέ εξαρτημάτων και να διατηρείτε πάντα το εμαγιέ σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.


5. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ


5.1. 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.

5.2. 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 εγχειριδίου (στη σελίδα 99), μετά την αναλυτική προβολή της συσκευής σας.

 Προσέξτε κατά τη συναρμολόγηση των εμαγιέ εξαρτημάτων. Χρησιμοποιήστε τις ροδέλες που παρέχονται για την προστασία του εμαγιέ γύρω από τις βίδες.


 Χρειάζεστε μόνο ένα κατσαβίδι για να ρυθμίσετε την τάνυση στους συνδετήρες στο κάτω μέρος του κεντρικού σωλήνα.


6. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Χρειάζεστε νερό, κάρβουνα, στεγνή εφημερίδα και ένα μακρύ σπέρτο.


6.1. Ποιον τύπο κάρβουνου πρέπει να χρησιμοποιήσω;

Πάντα να ανάβετε τη συσκευή σας με παραδοσιακά 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 EN 1860-2. Τα κάρβουνα καλής ποιότητας αποτελούνται από μεγάλα, γυαλιστερά κομμάτια και δεν παράγουν πολλή σκόνη.

 Κλείστε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα πριν την αποθηκεύσετε. Να αποθηκεύετε πάντα τα κάρβουνα σε ξηρό μέρος, μην αποθηκεύετε τα κάρβουνα σε υπόγειο.


 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
LOEWY 40	μέγ. 0,7 κιλά
LOEWY 45	μέγ. 1 κιλό
LOEWY 50 (SST)	μέγ. 1,7 κιλά
LOEWY 55 (SST)	μέγ. 1,7 κιλά

 Μην καίτε ξύλο στην ψησταριά σας επειδή η θερμοκρασία θα αυξηθεί πολύ και θα καταστρέψει την ψησταριά σας.

6.2. Βήμα 1: πλήρωση του δοχείου QuickStop®


Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα ακόλουθα μοντέλα: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Το μοντέλο LOEWY 40 δεν διαθέτει σύστημα QuickStop®.

 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στην Εικόνα 1 στη σελίδα 109.

Συνιστούμε να γεμίζετε με νερό στο δοχείο του QuickStop® πριν από κάθε χρήση. Προβείτε στις εξής ενέργειες:

1. Απελευθερώστε τους συνδετήρες στο κάτω μέρος του κεντρικού σωλήνα (Εικ. 1α).
2. Ανασηκώστε το πάνω μέρος της συσκευής από στο δοχείο QuickStop® και τοποθετήστε τη στη μία πλευρά (Εικ. 1α).
3. Γεμίστε στο δοχείο μέχρι τη μέση με νερό (Εικ. 1β).
4. Τοποθετήστε ξανά το πάνω μέρος της συσκευής πάνω στο δοχείο και κλείστε τους συνδετήρες (Εικ. 1γ).
5. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή.


6.3. Βήμα 2: εισαγωγή του χαρτιού

 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στην Εικόνα 2 στη σελίδα 109.

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία του συστήματος QuickStart®, πρέπει να τοποθετήσετε σωστά το χαρτί μέσα στη συσκευή.


Συνεχίστε ως εξής:

1. Πάρτε τρία διπλά φύλλα εφημερίδας. Χρησιμοποιείτε πάντα στεγνή εφημερίδα, κατά προτίμηση μετά από αρκετές ημέρες από την κυκλοφορία της
2. Τυλίξτε κάθε φύλλο χαρτιού διαγώνια σε σχήμα πυρσού. Μην τυλίγετε τους πυρσούς πολύ σφιχτά.
3. Διπλώστε το ένα άκρο κάθε πυρσού.
4. Αφαιρέστε την κάτω σχάρα από τη λεκάνη.
5. Εισαγάγετε τους πυρσούς στον σωλήνα με τα διπλωμένα άκρα προς τα πάνω.

 Μην τοποθετείτε τους πυρσούς πολύ βαθιά. Πρέπει ακόμα να αγγίζουν την κάτω σχάρα όταν την τοποθετείτε ξανά στη λεκάνη.

6. Τοποθετήστε ξανά την κάτω σχάρα μέσα στη λεκάνη.


6.4. Βήμα 3: άναμμα της συσκευής

 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στην Εικόνα 3 στη σελίδα 109.




Όταν έχει τοποθετηθεί το χαρτί, μπορείτε να ανάψετε τη συσκευή.

Συνεχίστε ως εξής:

1. Καλύψτε το κάτω μέρος της λεκάνης με κάρβουνα (Εικ. 3α).
Συμβουλές:
 - Μη χρησιμοποιείτε πάρα πολλά κάρβουνα όταν ανάβετε την ψησταριά.
 - Χρησιμοποιήστε μικρά κομμάτια κάρβουνου για να ανάψετε την ψησταριά. Μπορείτε να προσθέσετε μεγαλύτερα κομμάτια αργότερα.
2. Ανοίξτε τις οπές παροχής αέρα στο κάτω μέρος του σωλήνα (Εικ. 3β).
3. Χρησιμοποιήστε ένα μακρύ σπέρτο για να ανάψετε το χαρτί μέσω των οπών παροχής αέρα (Εικ. 3β). Το χαρτί που καίγεται μπορεί να παράγει πολύ καπνό.

 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 ακόμα. Μια άδεια σχάρα μπορεί να παραμορφωθεί όταν κρατηθεί πάνω από θερμότητα για μεγάλο χρονικό διάστημα.
-  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ανάψετε ξανά τη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο πυροσβεστήρες που συμμορφώνονται με το EN 1860-3!
-  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο έως ότου στα κάρβουνα να έχει αναπυχθεί ένα στρώμα στάχτης. Αυτό συνήθως διαρκεί περίπου 15 λεπτά (Εικ. 3γ)

7. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΠΑ

7.1. Ρύθμιση της έντασης της φωτιάς

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φωτιάς ανοίγοντας και κλείνοντας τις οπές παροχής αέρα στο κάτω μέρος του κεντρικού σωλήνα:

- Όσο περισσότερο ανοίγετε τις οπές, τόσο περισσότερο απορροφάται ο αέρας μέσα στον σωλήνα και τόσο πιο δυνατή θα είναι η φωτιά.
- Όσο περισσότερο κλείνετε τις οπές, τόσο λιγότερος αέρας απορροφάται μέσα στον σωλήνα και τόσο πιο αδύναμη θα είναι η φωτιά.

 Στην Εικόνα 4 στη σελίδα 110 φαίνεται πώς ρέει ο αέρας μέσω του σωλήνα και φυσά τη φωτιά.

7.2. Αποτροπή καψίματος των φαγητών

Για να μην καεί το φαγητό σας:

- Ποτέ μην ξεκινήσετε να ψήνετε στη σχάρα όταν υπάρχουν ακόμα φλόγες στη λεκάνη. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα με ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
- Αποφύγετε την έκθεση του φαγητού σας σε υπερβολική θερμότητα. Μπορείτε να:
 - Προστατέψετε το φαγητό μετακινώντας τη σχάρα σε υψηλότερη θέση.
 - Μειώσετε τη θερμότητα κλείνοντας (μερικώς) τις οπές παροχής αέρα στο κάτω μέρος του σωλήνα.

7.3. Αποτροπή κολλήματος των φαγητών

Για να μην κολλήσει το φαγητό σας στη σχάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς το φαγητό με μια βούρτσα πριν το τοποθετήσετε στη σχάρα. Μπορείτε επίσης να λαδώσετε τη σχάρα.
- Μην γυρίζετε το φαγητό πολύ γρήγορα. Αφήστε το πρώτα να ζεσταθεί καλά.

7.4. Αποτροπή αναζωπυρώσεων

Οι αναζωπυρώσεις είναι ξαφνικές φλόγες που πυροδοτούνται από τη λεκάνη όταν ψήνετε στη σχάρα. Συνήθως προκαλούνται από στάξιμο λίπους ή μαρινάδας. Ενδέχεται να προκληθούν αναζωπυρώσεις όταν ψήνετε στη σχάρα. 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 το χαλάκι σχάρας Barbecue ή το ταψί σχάρας Barbecue για το μαριναρισμένο κρέας.

7.5. Ψήσιμο στη σχάρα κάτω από τον Θόλο

Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα ακόλουθα μοντέλα: LOEWY 45 - LOEWY 50.

Για τη βέλτιστη χρήση της συσκευής σας, μπορείτε να τη προσαρμόσετε έναν θόλο. Ο θόλος είναι ένα μισάνοιχτο καπάκι σε σχήμα κελύφους που επιστρέφει τη θερμότητα από τα κάρβουνα πάνω στο φαγητό.


Ως αποτέλεσμα, το φαγητό σας θερμαίνεται από το κάτω μέρος και από την κορυφή. Αυτό σας επιτρέπει να μαγειρέψετε μια ευρύτερη ποικιλία τροφίμων, όπως μεγάλα κομμάτια κρέατος που μπορούν να ψηθούν πιο ομοιόμορφα, ακόμη και πίτσες.

 Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον θόλο στη διεύθυνση www.barbecue.com.

8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

8.1. Καθαρισμός της λεκάνης

Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα ακόλουθα μοντέλα: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Το μοντέλο LOEWY 40 δεν διαθέτει σύστημα QuickStop®. Για να καθαρίσετε τη λεκάνη στο LOEWY 40: σκουπίστε και ρίξτε τις στάχτες σε έναν κουβά.


 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στην Εικόνα 5 στη σελίδα 110.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη λεκάνη μετά από κάθε χρήση. Με το σύστημα QuickStop®, μπορείτε να το κάνετε σε χρόνο μηδέν. Προβείτε στις εξής ενέργειες:

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος.
2. Κλείστε τις οπές παροχής αέρα στο κάτω μέρος του κεντρικού σωλήνα (Εικ. 5α).
3. Αφαιρέστε την κάτω σχάρα από τη λεκάνη και σκουπίστε και ρίξτε τη στάχτη μέσα στον σωλήνα (Εικ. 5β).
4. Απελευθερώστε τους συνδετήρες στο κάτω μέρος του κεντρικού σωλήνα (Εικ. 5γ).
5. Ανασηκώστε το πάνω μέρος της συσκευής από στο δοχείο νερού και τοποθετήστε το στη μία πλευρά (Εικ. 5γ).
6. Ρίξτε το νερό με τις στάχτες σε έναν κουβά και στεγνώστε στο δοχείο νερού (Εικ. 5δ).
7. Τοποθετήστε το πάνω τμήμα της συσκευής πίσω στο δοχείο νερού και κλείστε τους συνδετήρες.
6. Τοποθετήστε ξανά την κάτω σχάρα μέσα στη λεκάνη.


8.2. Καθαρισμός της σχάρας ψησίματος

Συνιστούμε να καθαρίζετε τη σχάρα ψησίματος μετά από κάθε χρήση με το καθαριστικό σχάρας ψησίματος της Barbecue.

 Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη σχάρα ψησίματος με ήπιο απορρυπαντικό ή με διττανθρακική σόδα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά φούρνου για να καθαρίσετε τη σχάρα ψησίματος.

8.3. Αποθήκευση της συσκευής


Αποθηκεύετε τη συσκευή σε ξηρό μέρος (σε εσωτερικούς χώρους, κάτω από σκέπαστρο κ.λπ.) μετά από κάθε χρήση. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας, σας συνιστούμε να καλύπτετε την ψησταριά σας με κάλυμμα της Barbecue. Καταχωρήστε τη συσκευή σας στη διεύθυνση www.barbecue.com για να βρείτε ποιο κάλυμμα χρειάζεστε.


 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν τη φυλάξετε. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία σκουριάς.

8.4. Συντήρηση εξαρτημάτων με εμαγιέ, ανοξείδωτο χάλυβα και επίστρωση πούδρας

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη με εξαρτήματα από εμαγιέ, ανοξείδωτο χάλυβα και επίστρωση πούδρας. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται διαφορετικά:

Υλικό	Πώς να συντηρήσετε αυτό το υλικό
Εμαγιέ	<ul style="list-style-type: none">Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα και μη χτυπάτε τη συσκευή σε σκληρές επιφάνειες.Αποφύγετε την επαφή με κρύα υγρά ενώ η συσκευή είναι ακόμα ζεστή.Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σφουγγάρια και λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
Ανοξείδωτος χάλυβας	<ul style="list-style-type: none">Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, λειαντικά προϊόντα ή προϊόντα καθαρισμού μετάλλων.Χρησιμοποιείτε ήπια προϊόντα καθαρισμού και αφήστε τα να δράσουν πάνω στον χάλυβα.Χρησιμοποιείτε μαλακό σφουγγάρι ή πανί.Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε καλά τη συσκευή και αφήστε τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.
Επίστρωση πούδρας	<ul style="list-style-type: none">Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιείτε ήπια προϊόντα καθαρισμού και μαλακό σφουγγάρι ή πανί.Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε καλά τη συσκευή και αφήστε τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.

 Για να αποφύγετε τη δημιουργία σκουριάς σε εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα, αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με χλώριο, αλάτι και σίδηρο.

 Ζημιά που προκύπτει από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών θεωρείται ανεπαρκής συντήρηση και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική προβολή της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου στη σελίδα 101), μπορείτε να δείτε μια λίστα με όλα τα εξαρτήματα που αποτελούν τη συσκευή σας. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που καθορίζει το υλικό κάθε εξαρτήματος, οπότε μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να ελέγξετε τον τρόπο συντήρησης ενός συγκεκριμένου εξαρτήματος. Η λίστα ανταλλακτικών χρησιμοποιεί τα ακόλουθα σύμβολα:

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

8.5. Παραγγελία ανταλλακτικών

Τα ανταλλακτικά που εκτίθενται σε φωτιά ή έντονη θερμότητα θα πρέπει τελικά να αντικατασταθούν.

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 εγχειριδίου 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.

9. ΕΓΓΥΗΣΗ

9.1. Καλύπτονται

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. Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται:
 - σε αυτό το εγχειρίδιο
 - στη συσκευασία της συσκευής
 - 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.

9.2. 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 είναι εγγενείς στη 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 σκληρών προϊόντων καθαρισμού, έκθεσης σε χλώριο κ.λπ. Αυτή η ζημιά δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.


BG – РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. РЕГИСТРИРАЙТЕ УРЕДА СИ

Благодарим Ви, че закупихте барбекю Barbecook! 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 многото 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.barbecook.com.


 Barbecook уважава Вашата поверителност. Вашите данни никога няма да бъдат продавани, разпространявани или споделяни с трети страни.

2. ЗА ТОЗИ РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от две части.


Част 1 съдържа общи инструкции за монтаж, употреба, поддръжка и гаранция.

Част 2 (започва на стр 99) съдържа илюстрации, списъци 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 премествате 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 (фиг. 3в)
- 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. ПОВТАРЯЩИ СЕ ПОНЯТИЯ

В този раздел са посочени определения на някои по-малко познатите понятия. Тези понятия се използват при обсъждане на различни теми в ръководството.

4.1. Система QuickStart®

Уредът е оборудван със система QuickStart®. Тази система ви позволява да запалите уреда си само с малко стар вестник и кибрит. Не е необходимо да използвате никакви течности за запалване или подпалки.


Системата работи много бързо: можете да започнете да печете на скарата само 15 минути след запалването на барбекюто.

 На разположение са подробни инструкции за употреба Система QuickStart® на страница 109.

4.2. Система QuickStop®


Тази информация се отнася само за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY®50 (SST) – LOEWY 55 (SST). Моделът LOEWY 40 не е оборудван със система QuickStop®.

Уредът е оборудван със система QuickStop®. С тази система можете бързо да загасите и почистите уреда си. След използването на уреда печене просто трябва да изчистите пепелта в резервоара за вода в долната част на средната тръба. Резервоарът за вода на системата QuickStop® повишава и безопасността на Вашия уред. Подобрява се стабилността и жарта ще изгасне, ако уредът падне.

 Подробни инструкции за начина на употреба на системата QuickStop® има на страница 109.

4.3. Емайл (не важи за моделите LOEWY SST)

Някои части на уреда са покрити със слой от разтопено стъкло, известно също като емайл. Този емайл предпазва метала под него от корозия. Емайлът представлява висококачествен материал: устойчив е на корозия, не се разгражда под въздействието на високи температури и е много лесен за поддръжка.

 Тъй като емайлът е с по-малка гъвкавост от метала, върху които е нанесен, парчета емайл може да се отронят, когато уредът се използва неправилно. За да избегнете този проблем, трябва да внимавате при сглобяването на емайлрани части и винаги трябва да поддържате емайла съгласно инструкциите в настоящото ръководство.

5. МОНТАЖ НА УРЕДА


5.1. Инструкция за безопасност


- Отстранете опаковката напълно.
- Не видоизменяйте уреда при монтирането му. Не трябва да промените нито една от частите на уреда. Това е много опасно.
- Винаги следвайте внимателно инструкциите за монтаж.


- Потребителят носи отговорност за правилното сглобяване на уреда. Гаранцията не покрива щети, причинени от неправилен монтаж.

5.2. За да монтирате уреда

1. Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност преди употреба.
2. Монтирайте уреда, както е показано на монтажните чертежи.

 Монтажните чертежи се намират във втората част на настоящото ръководство (на страница 99), след изображението в разгънат вид на Вашия уред.

 Внимавайте, когато сглобявате емайлени части. Използвайте предоставените фибершайби, за да защитите емайла около винтовете.


 Необходима Ви е само кръстатата отвертка, за да регулирате опъването на скобите в долната част на средната тръба.


6. ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА УПОТРЕБА

Трябва Ви вода, дървени въглища, сух вестник и дълга клечка.


6.1. 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 отговаря на стандарта EN 1860-2. Качествените дървени въглища се състоят от големи лъскави парчета и не отделят много прах.

 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 нагриване.

Тип	Макс. тегло
LOEWY 40	макс. 0,7 кг
LOEWY 45	макс. 1 кг
LOEWY 50 (SST)	макс. 1,7 кг
LOEWY 55 (SST)	макс. 1,7 кг

 Не горете дърва в барбекюто, защото температурата ще се повиши твърде много и барбекюто ще се повреди.

6.2. Стъпка 1: напълване на резервоара на QuickStop®

Тази информация се отнася само за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST).
Моделът LOEWY 40 не е оборудван със система QuickStop®.


 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фигура 1 на страница 109.

Препоръчваме да пълните резервоара на QuickStop® с вода преди всяка употреба. Изпълнете следното:

1. Освободете скобите в долната част на средната тръба (фиг. 1а).
2. Повдигнете горната част на уреда от резервоара на QuickStop® и го поставете на една страна (фиг. 1а).
3. Напълнете резервоара наполовина с вода (фиг. 1б).
4. Поставете горната част на уреда обратно върху резервоара и затворете скобите (фиг. 1в).

5. Проверете дали уредът е стабилен.


6.3. Стъпка 2: поставяне на хартията

 Илюстрирани са най-важните стъпки от тази задача на фигура 2 на страница 109.

За да се гарантира правилното функциониране на системата QuickStart®, трябва правилно да поставите хартията в уреда.


Направете следното:

1. Вземете три двойни страници от вестник. Винаги използвайте сух вестник, за предпочитане на няколко дни.
2. Завийте всеки лист хартия по диагонал във форма на факла. Не навивайте факлите прекалено плътно.
3. Сгънете единия край на всяка факла.
4. Извадете долната решетка от съда.
5. Поставете факлите в тръбата със сгънатите краища обърната нагоре.

 Не поставяйте факлите твърде дълбоко. Трябва да докосват долната решетка, когато я поставите обратно върху съда.


6. Поставете отново долната решетка в съда.


6.4. Стъпка 3: запалване на уреда


 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фигура 3 на страница 109.


Когато хартията бъде поставена, можете да запалите уреда. Направете следното:

1. Покрийте дъното на купата с дървени въглища (фиг. 3а).
Съвети:
 - Не използвайте твърде много дървени въглища, когато запалвате барбекюто.
 - Използвайте малки парченца дървени въглища, за да запалите барбекюто. Можете да добавите по-големи парчета по-късно.
2. Открийте отворите за подаване на въздух в долната част на тръбата (фиг. 3б).
3. Използвайте дълга кибритена клечка, за да запалите хартията през отворите за подаване на въздух (фиг. 3б). Горещата хартия може да доведе до отделяне на силен дим.

 Първият път, когато използвате уреда, трябва да го оставите да гори 30 минути. Това премахва останалите количества производствен грес от уреда.

 Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празната скарата 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 въглищата не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 15 минути (фиг. 3в).


7. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ

7.1. Регулиране на интензивността на огъня

Можете да регулирате интензивността на огъня чрез откриване и закриване на отворите за подаване на въздух в долната част на средната тръба:

- Колкото повече откривате отворите, толкова повече въздух се всмуква в

- тръбата и по-интензивен ще бъде огънат.
- Колкото повече закривате отворите, толкова по-малко въздух се всмуква в тръбата и по-малко интензивен ще бъде огънат.

 Фигура 4 на страница 110 илюстрира как въздухът преминава през тръбата и раздухва огъня.

7.2. Предотвратяване на изгарянето на храната

За да предотвратите изгарянето на храната:

- Никога не започвайте да печете на скарата, когато в съда все още има пламъци. Изчакайте, докато въглицата се покрият с тънък слой бяла пепел.
- Избягвайте да излагате храната си на прекомерно нагриване. Можете да:
 - защитите храната, като преместите скарата на по-високо положение.
 - намалите нагриването чрез (частично) закриване на отворите за подаване на въздух в долната част на тръбата.

7.3. Предотвратяване на залепването на храната

За да предотвратите залепването на храната върху скарата:

- Намажете леко храната с четка с масло, преди да я поставите на скара. Можете също така да намажете с масло скарата.
- Не обръщайте храната твърде бързо. Първо позволете да се загрее напълно.

7.4. Предотвратяване на внезапно пламване

Внезапното пламване представлява внезапно възникващи пламъци, които отделят искри от съда, когато печете на скара. Причината за тях обикновено е капещ мазнина или марината.

При печене на скара може да възникне внезапно пламване.

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 също така да използвате грил подложка Barbecook или грил тиган Barbecook за Мариновано месо.

7.5. Скара под куполообразен капак

Тази информация се отнася само за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY 50.


За да използвате оптимално уреда, можете да го монтирате с куполообразен капак. Куполообразният капак е полуотворен с форма на черупка, който отразява топлината от въглицата върху храната. В резултат на това храната се загрева отдолу и отгоре. Това Ви позволява да пригответе по-широк спектър от храни, като например големи парчета месо, които може да се пекат по-равномерно, и дори пици.

 Можете да намерите повече информация за куполообразния капак на адрес www.barbecook.com.

8. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

8.1. Почистване на съда

Тази информация се отнася само за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY 50 (SST) – LOEWY 55 (SST). Моделът LOEWY 40 не е оборудван със система QuickStop®. За почистване на съда на LOEWY 40: отстранете с четка пепелта в кофа.

 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фигура 5 на страница 110.


Препоръчваме да почиствате купата след всяка употреба. Със системата QuickStop® можете да направите това изключително бързо.

Изпълнете следното:

1. Оставете уреда да се охлади напълно и извадете решетката.
2. Закрийте отворите за подаване на въздух в долната част на средната тръба (фиг. 5а).
3. Извадете долната решетка от съда и отстранете с четка пепелта в тръбата (фиг. 5б).
4. Освободете скобите в долната част на средната тръба (фиг. 5в).
5. Повдигнете горната част на уреда от резервоара за вода и го поставете на една страна (фиг. 5в).
6. Изсипете водата с пепелта в кофа и изсушете резервоара за вода (фиг. 5г).
7. Поставете горната част на уреда обратно върху резервоара за вода и затворете скобите.
8. Поставете отново долната решетка в съда.

8.2. Почистване на скарата


Препоръчваме почистване на скарата на барбекюто след всяка употреба с почистващ препарат за скари за барбекю.

 Можете също да почистите скарата с неагресивен препарат или с натриев бикарбонат. Никога не използвайте почистващи средства за фурна, за да почистите скарата.

8.3. Съхраняване на уреда

Съхранявайте уреда на сухо място (на закрито, под навес и т.н.) след всяка употреба. За да удължите срока на експлоатация на уреда, настоятелно Ви препоръчваме да покриете барбекюто с капак Barbecook.

Регистрирайте уреда си на www.barbecook.com, за да намерите необходимия капак.


 Уверете се, че уредът е напълно сух, преди да го приберете за съхранение. Това предотвратява образуването на ръжда.


8.4. Поддържане на части от емайл, неръждаема стомана и с прахово покритие

Уредът се състои от части от емайл, неръждаема стомана и с прахово покритие. Всеки материал трябва да се поддържа по различен начин:

Материал	Как се поддържа този материал
Емайл	<ul style="list-style-type: none"> • Не използвайте остри предмети и не удряйте уреда върху твърди повърхности. • Избягвайте контакт със студени течности, докато уредът е все още горещ. • Можете да използвате метални гъби и абразивни почистващи продукти.

Неръждаема стомана	<ul style="list-style-type: none"> • Не използвайте агресивни, абразивни или предназначени за метал почистващи продукти. • Използвайте неагресивни почистващи продукти и ги оставете за известно време върху стоманата. • Използвайте мека гъба или плат. • След почистване изплакнете уреда старателно и го оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение.
Прахово боядисани	<ul style="list-style-type: none"> • Не използвайте остри предмети. Използвайте неагресивни почистващи продукти и мека гъба или плат. • След почистване изплакнете уреда старателно и го оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение.

 За да предотвратите образуването на ръжда върху части от неръждаема стомана, избягвайте контакт с хлор, сол и желязо.

 Щетите, възникнали в резултат на неспазване на тези инструкции, се считат за неправилна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

Под изображението в разгънат вид на уреда (втора част на ръководството на стр 101), можете да видите списък с всички части, които съставляват Вашия уред. Този списък включва символ, който уточнява материала на всяка част, така че можете да го използвате, за да проверите как да поддържате определена част.

Списъкът с части използва следните символи:


Символ	Материал
●	Емайл
■	Неръждаема стомана
★	Прахово боядисани

8.5. Поръчка на резервни части

Частите, които са изложени на огън или силно нагряване, все пак ще трябва да бъдат подменени.

Как да поръчате резервни части:

1. Намерете референтния номер на частта, от която се нуждаете. Има списък на всички референтни номера под чертежа в разгънат вид във втората част на настоящото ръководство и на www.barbecue.com.

 Ако сте регистрирали своя уред онлайн, правилният списък автоматично ще се появи в акаунта Ви в MyBarbecue. Можете също да поръчате резервни части чрез акаунта си.

2. Поръчайте резервната част чрез www.barbecue.com или от предпочитания пункт за продажба. Части с гаранция може да бъдат поръчани само от Вашия пункт за продажба.

9. ГАРАНЦИЯ

9.1. Какво се включва

Вашият уред има две години гаранция, считано от датата на закупуване. 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 Вашия уред. Този сериен номер се състои от 16 цифри. Сериеният номер е посочен:
 - в настоящото ръководство
 - върху опаковката на уреда
 - в долната част на крака на уреда
- Отделът по качеството на Barbecue 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.

9.2. 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 модификации, направени 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.


HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKET

Köszönjük, hogy Barbecue grill sütőt vásárolt. Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig megelégedésére használja a készüléket! A grill sütőt regisztrálva számos információhoz juthat a készülék használatához, 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.barbecue.com oldalon található.


 A Barbecue tiszteltben tartja az ön személyes adatait. Adatait soha nem értékesítjük, terjesztjük, és nem osztjuk meg harmadik féllel.

2. AZ ÚTMUTATÓRÓL

Ez a kézikönyv két részből áll.


Az 1. rész az összeszereléssel, a használat, a karbantartással és a jótállással kapcsolatos általános utasításokat tartalmaz.

A(z) (99. oldalon kezdődő) 2. rész illusztrációkat, alkatrészlistákat és összeszerelési rajzokat tartalmaz.

 Ha kézikönyv adott utasításának megfelelő illusztrációt ceruza piktogram jelöli.

3. BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

A készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Gondosan tartsa be az útmutatásokat. A készülék útmutatásaitól 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 grill sütőtől.
- FIGYELEM! A grill sütő nagyon felforrósodik. Ne próbálja használat közben mozgatni.
- Ha forró alkatrészeket kell megérintenie, akkor használjon megfelelő védőeszközt.
- Használat közben tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldható tárgyakat.
- FIGYELEM! Ne használjon alkoholt, bszint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyűjtéséhez vagy újrabegyűjtéséhez! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyűjtőket szabad használni!
- FIGYELEM! Ne kezdjen grillezni, amíg a faszén felületén nem keletkezik hamu. Ez általában körülbelül 15 percet vesz igénybe (3c. ábra).
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a grill sütőt.
- A készülék használatakor tartson kéznél egy vödör vizet vagy homokot, különösen nagyon forró napokon és száraz környezetben.
- Ne használja beltérben! Csak a szabadban használja a készüléket. A készülék beltéri (beleértve a garázst), zárt helyiségben vagy fészerben történő használata esetén fennáll a szénmonoxid-mérgezés veszélye.

A hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:

- Helyezze a készüléket legalább három méterre az épülettől egy nyílt, jól szellőző helyre.


- Ne helyezze a grill sütőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.), vagy lombok alá.
- Helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
- Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).

4. GYAKRAN HASZNÁLT KIFEJEZÉSEK

Ez a szakasz néhány kevésbé ismert kifejezés jelentését ismerteti. A kézikönyv különböző témák ismertetésekor használja ezeket a kifejezéseket.

4.1. QuickStart® rendszer


A készülék QuickStart® rendszerrel van felszerelve. A rendszernek köszönhetően a készülék begyűjthető mindössze néhány régi újsággal és gyufával. Nem kell gyújtófolyadékot vagy tűzgyűjtőt használni. A rendszer nagyon gyorsan működik: már 15 perccel a grill sütő begyűjtése után megkezdheti a grillezést.

 Lépésenkénti útmutatásokat talál a QuickStart® rendszer használatához a(z) 109. oldalon.

4.2. QuickStop® rendszer


Ez az információ csak a következő modellekre vonatkozik: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). A LOEWY 40 modell nincs felszerelve QuickStop® rendszerrel.

A készülék QuickStop® rendszerrel van felszerelve. Ezzel a rendszerrel gyorsan elolthatja a tüzet, és megtisztíthatja a készüléket. Grillezés után csak seperje a hamut a központi sütőtér alatti víztartályba. A QuickStop® rendszer víztartálya a készülék biztonságát is növeli. Javítja a stabilitást, és ha a készülék felborul, az izzó faszén kialszik.

 A QuickStop® rendszer használatára vonatkozó részletes utasításokat a(z) 109. oldalon találja.

4.3. Zománc (a LOEWY SST modellekre nem vonatkozik)

A készülék egyes részeit olvasztott üvegréteg, más néven zománc borítja. Ez a zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: korrózióálló, nem bomlik le magas hőmérséklet hatására, és nagyon könnyen karbantartható.

 Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint a fém, amelyre felviszik, a készülék nem megfelelő használata esetén zománcdarabok pattoghatnak le. A probléma elkerülése érdekében legyen körültekintő a zománczott alkatrészek összeszerelésekor, és mindig a kézikönyv utasításainak megfelelően tartsa karban a zománcot.


5. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE


5.1. Biztonsági előírások


- Távolítsa el a teljes csomagolást.
- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A készülék semmilyen részén sem szabad változtatni, mert az nagyon veszélyes.
- Mindig gondosan kövesse az összeszerelési útmutatásokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károokra.

5.2. A készülék összeszerelése

1. Használat előtt helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
2. Szerelje össze a készüléket az összeszerelési rajzokon látható módon.

 Az összeszerelési rajzokat a kézikönyv második részében (a(z) 99. oldalon), a készülék robbantott nézete után találja.

 Vigyázzon a zománcozott alkatrészek összeszerelésekor. A csavarok körüli zománc védelmére használja a szállított vulkánfíber alátéteket.


 Mindössze egy keresztfejú csavarhúzóra lesz szüksége a központi sütőtér alján lévő kapcsok megszorításához.


6. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

Szüksége lesz vízre, faszénre, száraz újságra és hosszú gyufára.


6.1. Milyen típusú faszenet használjak?

Mindig hagyományos faszénnel, soha ne brikettel gyújtsa be a készüléket. Amikor már begyújtotta a készüléket, tehet bele brikettet. Használjon jó minőségű, lehetőleg az EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszenet a készülék begyújtásához. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nem porzik túlságosan.

 Zárja vissza megfelelően a faszenes zsákokat, mielőtt eltenné. Mindig száraz helyen tárolja a faszenet, 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
LOEWY 40	max. 0,7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1,7 kg

 Ne égessen fát a grillsütőben, mert a hőmérséklet túlságosan megnő, és a grillsütő károsodhat.

6.2. 1. lépés: töltsé fel a QuickStop® tartályt


Ez az információ csak a következő modellekre vonatkozik: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). A LOEWY 40 modell nincs felszerelve QuickStop® rendszerrel.

 A művelet legfontosabb lépéseit az 1. ábra szemlélteti a 109. oldalon.

Javasoljuk, hogy minden használat előtt töltsé fel a QuickStop® tartályt vízzel. A következő módon járjon el:


1. Oldja ki a központi sütőtér alján lévő kapcsokat (1a ábra).
2. Emelje fel a készülék felső részét a QuickStop® tartályból, és tegye félre (1a ábra).
3. Töltsé fel félig a tartályt vízzel (1b ábra).
4. Helyezze vissza a készülék felső részét a tartályba, és zárja a kapcsokat (1c ábra).
5. Ellenőrizze, hogy a készülék stabilan áll-e.

6.3. 2. lépés: Helyezze be a papírt

 A művelet legfontosabb lépései a 2. ábrán láthatók a 109. oldalon.


A QuickStart® rendszer megfelelő működésének biztosítása érdekében helyesen kell behelyeznie a papírt a készülékbe. Tegye az alábbiakat:

1. Vegyen elő három dupla újságlapot. Mindig régi, lehetőleg több napos újságot használjon.
2. Csavarja a papírlapokat átlósan fáklya alakúra. Ne csavarja túl szorosra a fáklyákat.
3. Hajtsa be a fáklyák végét.
4. Vegye le az alsó rácsot a faszéntartályról.
5. Helyezze a fáklyákat a sütőtérbe a behajtott végükkel felfelé.

 Ne helyezze túl mélyre a fáklyákat. Még érjenek hozzá az alsó rácsához, amikor visszateszi a rácsot a faszéntartályra.


6. Tegye vissza az alsó rácsot a faszéntartályra.


6.4. 3. lépés: gyújtsa be a készüléket


 A művelet legfontosabb lépéseit a 3. ábra szemlélteti a 109. oldalon.


Miután behelyezte a papírt, begyújthatja a készüléket. Tegye a következőket:

1. Fedje le a faszéntartály alját faszénnel (3a ábra).
Tipppek:
 - Ne használjon túl sok faszenet a grillsütő begyújtásakor.
 - Használjon apró faszéndarabokat a grillsütő begyújtásához. Később nagyobb darabokat is hozzáadhat.
2. Nyissa ki a levegőztető nyílásokat a sütőtér alján (3b ábra).
3. Hosszú gyufával gyújtsa meg a papírt a levegőztető nyílásokon keresztül (3b ábra). Az égő papír erősen füstölhet.

 Az első használatkor hagyja 30 percig égni a készüléket. Ezzel eltávolítja a készülékből a gyártásból visszamaradt zsírokat.

 Még ne tegye a rácsot a készülékre. Az üres rács deformálódhat, ha túl sokáig van kitéve hőnek.

 FIGYELEM! Ne használjon alkoholt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újrabegyújtásához! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtót szabad használni!


 FIGYELEM! Ne kezdjen grillezni, amíg a faszénnel nem keletkezett hamuréteg. Ez általában körülbelül 15 percet vesz igénybe (3c ábra)

7. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

7.1. A tűz intenzitásának beállítása

A tűz intenzitását a fűsütőtér alján lévő levegőztető nyílások kinyitásával és bezárásával állíthatja be:

- Minél jobban kinyitja a nyílásokat, annál több levegőt szív be a sütőtér, és annál intenzívebb lesz a tűz.
- Minél jobban elzárja a nyílásokat, annál kevesebb levegőt szív be a sütőtér, és annál kevésbé lesz intenzív a tűz.

 A 4. ábra a 110. oldalon szemlélteti, hogyan áramlik a levegő a sütőtérben, és hogyan szítja a tüzet.

7.2. Az ételek odaégésének megelőzése

Az étel égésének megelőzéséhez:

- Soha ne kezdjen grillezni, ha a tűz még lánggal ég. Várjon, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.
- Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. A következőket teheti:
 - Tegye magasabbra a rácsot, hogy megóvja az ételt.
 - Csökkentse a hőt azzal, hogy (részben) lezárja a levegőztető nyílásokat a sütőtér alján.

7.3. Az ételek letapadásának megakadályozása

Az étel rácsra tapadásának megakadályozásához:

- Olajozza meg az ételt vékonyan egy ecsettel, mielőtt rácsra tenné. A rácsot is megolajozhatja.
- Ne fordítsa túl gyorsan az ételt. Előbb hagyja alaposan átforrósodni.

7.4. A felcsapó lángok megelőzése

Grillezés közben a faszéntartályból lángok csaphatnak fel. Ezt általában csepegő zsír vagy pác okozza. Grillezés során időnként felcsaphatnak lángok. Ez normális jelenség. Ha azonban túl gyakran csapnak fel a lángok, akkor a faszéntartály hőmérséklete megnövekedhet, és a felgyült zsír meggyulladhat.


Hogyan lehet megakadályozni a felcsapó lángokat?

- Grillezés előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e a faszéntartály. Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a faszéntartályt.
- Távolítsa el a felesleges zsírt és a pácot a húsról. Pácolt húshoz használhatja a Barbecue grillhálót vagy a Barbecue grillserpenyőt is.

7.5. Grillezés fedél alatt

*Ez az információ csak a következő modellekre vonatkozik:
LOEWY 45 - LOEWY 50.*


A készülék az optimális használat érdekében felszerelhető fedéllel. A félig nyitott, hég alakú fedél a faszén által kisugárzott hőt az ételre. Az ételt így alulról és felülről egyszerre éri a hő. Ezzel a módszerrel többféle étel készíthető, például egyenletesebben grillezhető nagy húsdarabokat, vagy akár pizza is süthető.

 A fedélről további információ a www.barbecook.com címen található.

8. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

8.1. A faszéntartály tisztítása

*Ez az információ csak a következő modellekre vonatkozik:
LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST).
A LOEWY 40 modell nincs felszerelve QuickStop® rendszerrel.
A LOEWY 40 faszéntartályának tisztítása: seperje a hamut egy vödörbe.*

 A művelet legfontosabb lépéseit az 5. ábra szemlélteti a 110. oldalon.


Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a faszéntartályt. A QuickStop® rendszer segítségével ezt pillanatok alatt megteheti.

A következő módon járjon el:

1. Hagyja teljesen kihűlni a készüléket, és vegye le a rácsot.
2. Zárja el a központi sütőtér alján lévő levegőztető nyílásokat (5a ábra).
3. Vegye ki az alsó rácsot a faszéntartályból, és seperje a hamut a tűztérbe (5b ábra).
4. Oldja ki a központi sütőtér alján lévő kapcsokat (5c ábra).
5. Emelje le a készülék felső részét a víztartályról, és tegye félre (5c ábra).
6. Öntse a vizet a hamuval egy vödörbe, és hagyja megszáradni a víztartályt (5d ábra).
7. Tegye a készülék felső részét a víztartályra, és zárja a kapcsokat.
8. Tegye vissza az alsó rácsot a faszéntartályra.


8.2. A grillsütő tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a grillsütőt Barbecook grilltisztítóval.

 A grillsütőt megtisztíthatja enyhe mosószerrel vagy szódabikarbónával is. Soha ne használjon sütőtisztítót a grillsütő tisztításához.

8.3. A készülék tárolása


Minden használat után tegye el a készüléket száraz helyre (bentre, fedél alá stb.). A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében kifejezetten javasoljuk, hogy takarja le a grillsütőt egy Barbecook takaróval. Regisztrálja készülékét a www.barbecook.com címen, ahol azt is megtudhatja, hogy milyen takaróra van szüksége.


 Ügyeljen arra, hogy a készülék teljesen megszáradjon, mielőtt eltenné. Ezzel megelőzheti a rozsdásodást.

8.4. Zománcozott, rozsdamentes acél és porszórt alkatrészek karbantartása

A készülék zománcozott, rozsdamentes acél és porszórt alkatrészekből áll. Minden anyagot másképp kell karbantartani:

Anyag	Az anyag karbantartásának módja
Zománc	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse a készüléket kemény felülethez.• Amíg a készülék még forró, kerülje a hideg folyadékkal való érintkezést.• Fémúrolók és koptató hatású tisztítószer használható.
Rozsdamentes acél	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy fémtisztítószereket.• Használjon enyhe tisztítószereket, és hagyja állni őket az acélon.• Használjon puha szivacsot vagy kendőt.• Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Porszórt alkatrészek	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon éles tárgyakat. Használjon enyhe tisztítószert és puha szivacsot vagy kendőt.• Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.

 A rozsdamentes acél alkatrészek rozsdásodásának elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne érintkezzenek klórral, sóval és vassal.

 Ennek figyelmen kívül nem megfelelő karbantartásnak minősül, és a jótállás nem terjed az emiatt keletkező károkra.

A készülék robbantott nézete alatt (a kézikönyv második részében, a(z) 101. oldalon) a készülék összes alkatrészének felsorolása megtalálható. A listán az egyes alkatrészek anyagát egy szimbólum jelöli, amelynek alapján ellenőrizheti, hogyan kell karbantartani az adott alkatrészt. Az alkatrészlistán használt szimbólumok:


Szimbólum	Anyag
●	Zománc
■	Rozsdamentes acél
★	Porszórt alkatrészek

8.5. Pótalkatrészek rendelése

Előfordulhat, hogy a tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészeket ki kell cserélni.

A pótalkatrészek megrendelésének módja:

1. Keresse ki a szükséges alkatrész hivatkozási számát. A kézikönyv második részében a robbantott ábra alatt, valamint a www.barbecook.com oldalon megtalálható az összes hivatkozási szám.

 Ha regisztrálta készülékét az interneten, a helyes lista automatikusan megjelenik a MyBarbecook-fiókjában. A fiókján keresztül pótalkatrészeket is rendelhet.

2. Rendelje meg a pótalkatrészt a www.barbecook.com oldalon, vagy az üzletben. A garanciális alkatrészeket csak az üzletben lehet megrendelni.

9. JÓTÁLLÁS

9.1. A jótállás körébe tartozik

A készülékre két év jótállás vonatkozik a vásárlás dátumától kezdődően. Ez a jótállás kiterjed minden gyártási hibára, feltéve, hogy:

- 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. A sorozatszámot megtalálja:
 - ebben a kézikönyvben
 - a készülék 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.

9.2. Nem lefedett

A jótállás nem terjed ki a következő károkra és hibákra:


- Tűznek vagy intenzív hőnek kitett 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, tűzkosárként történő használat stb.) eredő mindennemű kár.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használatával előidézett mindennemű következményi kár.
- Külső körülmények, agresszív tisztítószer, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ez a kár nem tekinthető gyártási hibának.


RO - GHID 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 grătarul online pentru a profita de numeroasele beneficii.

- Obțineți acces la ghidul complet de utilizare online, astfel încât să puteți învăța toate micile și marile avantaje ale aparatului dvs.
- Vă oferim servicii post-vânzare personalizate, ceea ce înseamnă că puteți găsi și comanda rapid și ușor piese de schimb. Acest lucru vă permite să profitați la maximum 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 despre asamblare, utilizare, întreținere și garanție.

Partea 2 (începând cu pagina 99) conține ilustrații, liste de piese și schițe de asamblare.

 Dacă există o ilustrație care corespunde unei instrucțiuni specifice din manual, veți fi trimis la aceasta cu această pictogramă a unui 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.

- AVERTIZARE! Feriți copiii și animalele de companie de grătar.
- AVERTIZARE! Acest grătar se încălzește foarte tare, nu încercați să îl mutați când este utilizat.
- 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 utilizat.
- AVERTIZARE! Nu folosiți băuturi spirtoase, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Trebuie să utilizați numai aprinzătoare care respectă EN 1860-3!
- AVERTIZARE! Nu începeți să frigeți alimente pe grătar până când cărbunele nu a dezvoltat un strat de cenușă. Aceasta durează de obicei aproximativ 15 minute (Fig. 3c)
- 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 numai în aer liber. Dacă utilizați aparatul în interior, chiar și într-un garaj, spațiu închis sau magazie, riscați intoxicarea cu monoxid de carbon.

Țineți cont de următoarele la alegerea unei locații:

- așezați aparatul la cel puțin trei metri de orice clădire, într-un loc deschis, bine ventilat.


- Nu așezați grătarul sub o structură (verandă, adăpost etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu așezați aparatul pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.)

4. CONCEPTE REPETATE

Această secțiune enunță definițiile unor concepte mai puțin familiare. Aceste concepte sunt folosite atunci când se discută diferite subiecte pe parcursul manualului.

4.1. Sistem QuickStart®

Aparatul este echipat cu un sistem QuickStart®. Acest sistem vă permite să aprindeți aparatul doar cu niște ziere vechi și un chibrit. Nu trebuie să utilizați fluide de aprins sau aprinzătoare. Sistemul funcționează foarte repede: puteți începe să frigeți la doar 15 minute după aprinderea grătarului.

 Puteți găsi instrucțiuni pas cu pas despre cum să utilizați sistemul QuickStart® la pagina 109.

4.2. Sistem QuickStop®


Aceste informații se aplică numai următoarelor modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Modelul LOEWY 40 nu este echipat cu un sistem QuickStop®.

Aparatul este echipat cu un sistem QuickStop®.

Cu acest sistem, puteți stinge și curăța rapid aparatul.


După prepararea la grătar, trebuie doar să curățați cenușa în rezervorul de apă din partea de jos a conductei centrale.

Rezervorul de apă al sistemului QuickStop® crește, de asemenea, siguranța aparatului. Îmbunătățește stabilitatea, iar cărbunele aprins se va stinge dacă aparatul se prăbușește.

 Puteți găsi instrucțiuni pas cu pas despre modul de utilizare al QuickStop® la pagina 109.

4.3. Smalț (nu se aplică modelelor LOEWY SST)

Unele părți ale aparatului sunt acoperite cu un strat de sticlă topită, cunoscut și sub numele de smalț. Acest smalț protejează metalul subiacent de coroziune. Smalțul este un material de înaltă calitate: este rezistent la coroziune, nu se degradează sub influența temperaturilor ridicate și este foarte ușor de întreținut.

 Deoarece smalțul este mai puțin flexibil decât metalul la care se aplică, bucăți de smalț pot sări atunci când aparatul este utilizat incorect. Pentru a evita această problemă, trebuie să aveți grijă la asamblarea pieselor emailate și trebuie să întrețineți întotdeauna smalțul conform instrucțiunilor din acest manual.


5. ASAMBLAREA APARATULUI


5.1. Instrucțiuni privind siguranța


- 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 cu atenție instrucțiunile de asamblare.
- Utilizatorul este responsabil pentru asamblarea corectă a aparatului. Deteriorarea cauzată de asamblarea incorectă nu este acoperită de garanție.

5.2. Pentru a asambla aparatul

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă înainte de folosire.
2. Asamblați aparatul așa cum se arată pe schițele de asamblare.

 Puteți găsi schițele de asamblare în a doua parte a acestui manual (la pagina 99), după vizualizarea detaliată a aparatului dvs.

 Aveți grijă la asamblarea pieselor emailate. Folosiți șabilele cu fibre furnizate pentru a proteja smalțul din jurul șuruburilor.


 Aveți nevoie doar de o șurubelniță cu cap în cruce pentru a regla tensiunea pe clemele din partea de jos a conductei centrale.


6. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE

Aveți nevoie de apă, cărbune, ziar uscat și un chibrit lung.


6.1. 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. Cărbunele de bună calitate este format din bucăți mari, strălucitoare și nu degajă mult praf.

 Închideți corect punga cu cărbune înainte de a o depozita. Depozitați întotdeauna cărbunele într-un loc uscat, nu depozitați cărbune într-un subsol.


 Max. 50% (vezi prezentarea de mai jos) din vas poate fi umplut cu cărbune. Umplerea excesivă a vasului poate cauza daune grave grătarului dvs. din cauza căldurii extreme.

Tip	Greutate max.
LOEWY 40	max. 0,7 kg
LOEWY 45	max. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	max. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	max. 1,7 kg

 Nu ardeți lemne în grătar, deoarece temperatura va crește prea mult și va deteriora grătarul.

6.2. Pasul 1: umplerea rezervorului QuickStop®


Aceste informații se aplică numai următoarelor modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Modelul LOEWY 40 nu este echipat cu un sistem QuickStop®.

 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Figura 1 de la pagina 109.

Vă recomandăm să umpleți rezervorul QuickStop® cu apă înainte de fiecare utilizare. Procedați după cum urmează:

1. Eliberați clemele din partea de jos a conductei centrale (Fig. 1a).
2. Ridicați partea superioară a aparatului din rezervorul QuickStop® și puneți-o deoparte (Fig. 1a).
3. Umpleți rezervorul până la jumătate cu apă (Fig. 1b).
4. Așezați partea superioară a aparatului înapoi pe rezervor și închideți clemele (Fig. 1c).
5. Verificați dacă aparatul este stabil.


6.3. Pasul 2: introducerea hârtiei

 Sunt ilustrate cele mai importante etape ale acestei activități în Figura 2 de la pagina 109.

Pentru a asigura buna funcționare a sistemului QuickStart®, trebuie să introduceți corect hârtia în aparat.


Procedați după cum urmează:

1. Luați trei foi duble de ziar. Folosiți întotdeauna ziar uscat, de preferință vechi de câteva zile.
2. Rulați fiecare foaie de hârtie în diagonală în formă de torță. Nu rulați prea strâns aceste torțe.
3. Îndoiiți câte un capăt al fiecărei torțe.
4. Scoateți grătarul inferior din vas.
5. Introduceți torțele în țevă cu capetele pliate în sus.

 Nu așezați torțele prea adânc. Încă trebuie să atingă grătarul de jos când îl așezați din nou pe vas.

6. Reintroduceți grătarul de jos în vas.


6.4. Pasul 3: aprinderea aparatului


 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Figura 3 de la pagina 109.


După introducerea hârtiei, puteți aprinde aparatul.


Procedați după cum urmează:

1. Acoperiți fundul vasului cu cărbune (Fig. 3a).
Sfaturi:
 - Nu folosiți prea mult cărbune atunci când aprindeți grătarul.
 - Folosiți bucăți mici de cărbune pentru a aprinde grătarul. Puteți adăuga bucăți mai mari mai târziu.
2. Deschideți orificiile de alimentare cu aer din partea de jos a conductei (Fig. 3b).
3. Utilizați un chibrit lung pentru a aprinde hârtia prin orificiile de alimentare cu aer (Fig. 3b).
Hârtia care arde poate produce fum greu.

 Prima dată când utilizați aparatul, trebuie să lăsați să ardă 30 de minute. Aceasta elimină orice grăsimi de fabricație rămase în aparat.

 Nu așezați încă grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma dacă este ținut la foc prea mult timp.

 AVERTIZARE! Nu folosiți băuturi spirtoase, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprindi aparatul! Trebuie să utilizați numai aprinzătoare care respectă EN 1860-3!


 AVERTIZARE! Nu începeți grătarul până când cărbunele nu a dezvoltat un strat de cenușă. Aceasta durează de obicei aproximativ 15 minute (Fig. 3c)

7. SFATURI ȘI TRUCURI UTILE

7.1. Reglarea intensității focului

Puteți regla intensitatea focului prin deschiderea și închiderea orificiilor de alimentare cu aer din partea de jos a conductei centrale:

- Cu cât deschideți mai mult găurile, cu atât este aspirat mai mult aer în conductă și cu atât focul va fi mai intens.
- Cu cât închideți mai mult găurile, cu atât este mai puțin aer aspirat în conductă și cu atât focul va fi mai puțin intens.

 Figura 4 de la pagina 110 ilustrează modul în care aerul curge prin tub și aprinde focul.

7.2. Prevenirea arderii alimentelor

Pentru a preveni arderea alimentelor:

- nu începeți niciodată grătarul cât timp mai sunt încă flăcări în vas. Așteptați până când cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.
- Evitați să vă expuneți mâncarea la căldură excesivă.
Puteți să:
 - Protejați alimentele mutând grătarul într-o poziție mai înaltă.
 - Reduceți căldura închizând (parțial) orificiile de alimentare cu aer din partea de jos a conductei.

7.3. Prevenirea lipirii alimentelor

Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătar:

- Ungeți ușor mâncarea cu o perie cu ulei înainte de a o așeza pe grătar. De asemenea, puneți ulei pe grătar.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Mai întâi permiteți-le să se încălzească bine.

7.4. Prevenirea izbucnirii flăcărilor

Acestea sunt flăcări bruște care izbucnesc din vas atunci când faceți grătarul. Acestea sunt de obicei cauzate de picurarea de grăsime sau sos. Pot izbucni flăcări pe grătar.

Acesta este un eveniment normal. 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 grătarul. Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare.
- Scoateți excesul de grăsime și sosul din carne. Puteți utiliza, de asemenea, covorașul pentru grătar Barbecue sau tigaia pentru grătar Barbecue pentru carne marinată.

7.5. La grătar sub cupolă

Aceste informații se aplică numai următoarelor modele: LOEWY 45 - LOEWY 50.


Pentru a utiliza în mod optim aparatul, îl puteți monta cu o cupolă. Cupola este un capac semi-deschis, în formă de scoică, ce reflectă căldura din cărbune pe mâncare. Ca urmare, mâncarea dvs. este încălzită de jos în sus. Acest lucru vă permite să gătiți o gamă mai largă de alimente, cum ar fi bucăți mari de carne, care pot fi preparate la grătar mai uniform, și chiar pizza.

 Puteți găsi mai multe informații despre cupolă la www.barbecue.com.

8. ÎNTREȚINEREA APARATULUI

8.1. Curățarea vasului

Aceste informații se aplică numai următoarelor modele: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). Modelul LOEWY 40 nu este echipat cu un sistem QuickStop®. Pentru a curăța vasul din LOEWY 40: periați cenușa într-o găleată.

 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Figura 5 de la pagina 110.


Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare. Cu sistemul QuickStop®, puteți face acest lucru în cel mai scurt timp.

Procedați după cum urmează:

1. Lăsați aparatul să se răcească complet și scoateți grătarul.
2. Închideți orificiile de alimentare cu aer din partea de jos a conductei centrale (Fig. 5a).
3. Scoateți grătarul de jos din vas și periați cenușa în conductă (Fig. 5b).
4. Eliberați clemele din partea de jos a conductei centrale (Fig. 5c).
5. Ridicați partea superioară a aparatului de pe rezervorul de apă și așezați-l deoparte (Fig. 5c).
6. Se toarnă apa cu cenușa într-o găleată și se usucă rezervorul de apă (Fig. 5d).
7. Așezați partea superioară a aparatului înapoi pe rezervorul de apă și închideți clemele.
8. Reintroduceți grătarul de jos în vas.

8.2. Curățarea grătarului


Vă recomandăm să curățați grătarul după fiecare utilizare, cu produsul de curățat pentru grătar Barbecue.

 De asemenea, puteți curăța grătarul cu un detergent delicat sau cu bicarbonat de sodiu. Nu folosiți niciodată produse de curățat cuptorul pentru a curăța grătarul.

8.3. Depozitarea aparatului

Depozitați aparatul într-un loc uscat (în interior, sub un adăpost etc.) după fiecare utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a aparatului dvs., vă sfătuim insistent să acoperiți grătarul cu o husă Barbecue.


Înregistrați-vă aparatul la www.barbecue.com pentru a găsi husa de care aveți nevoie.


 Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l depozita. Acest lucru previne formarea ruginii.

8.4. Întreținerea pieselor acoperite cu smalt, din oțel inoxidabil și acoperite cu pulbere

Aparatul este alcătuit din piese cu smalt, oțel inoxidabil și acoperite cu pulbere. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Cum să întrețineți acest material
Smalt	<ul style="list-style-type: none">• Nu folosiți obiecte ascuțite și nu bateți aparatul de suprafețe dure.• Evitați contactul cu lichide reci în timp ce aparatul este încă fierbinte.• Puteți folosi bureți metalici și produse de curățare abrazive.
Oțel inoxidabil	<ul style="list-style-type: none">• Nu utilizați produse de curățare agresive, abrazive sau metalice.• Folosiți produse de curățare delicate și lăsați-le să acționeze pe oțel.• Folosiți un burete moale sau pânză.• După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.
Acoperit cu pulbere	<ul style="list-style-type: none">• Nu folosiți obiecte ascuțite. Folosiți produse de curățare delicate și un burete moale sau pânză.• După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.

 pentru a preveni formarea ruginii pe piesele din oțel inoxidabil, evitați orice contact cu clorul, sarea și fierul.

 Daunele care apar ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni sunt considerate întreținere neadecvată și nu sunt acoperite de garanție.

Sub imaginea detaliată a aparatului dvs. (a doua parte a manualului la pagina 101), puteți vizualiza o listă cu toate piesele care alcătuiesc aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul fiecărei părți, astfel încât să îl puteți utiliza pentru a verifica modul de întreținere a unei anumite părți. Lista pieselor utilizează următoarele simboluri:


Simbol	Material
●	Smalt
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

8.5. Comandarea pieselor de schimb

Părțile expuse la foc sau 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 desenul detaliat, în 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 prin www.barbecue.com sau la punctul de vânzare. Piese în garanție pot fi comandate numai prin punctul de vânzare.

9. GARANȚIE

9.1. Acoperire

Aparatul dvs. are o garanție de doi ani, începând cu data achiziției. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, cu condiția ca:

- să fi folosit, asamblat și întreținut aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Deteriorările rezultate din utilizarea necorespunzătoare, asamblarea 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 constă din 16 cifre. Numărul de serie este menționat:
 - în acest manual
 - pe ambalajul aparatului
 - pe fundul piciorului aparatului
- Departamentul de calitate Barbecue va confirma că piesele sunt defecte și că s-au dovedit defecte în condiții de utilizare normală, asamblare 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.

9.2. Neacoperire

Următoarele daune și defecte nu sunt acoperite de garanție:

- uzura normală (rugină, deformare, decolorare etc.) a pieselor care sunt direct expuse la foc sau căldură intensă. Aceste piese vor trebui înlocuite din când în când.
- Neuniformități vizuale care sunt inerente procesului de fabricație. Aceste neuniformități nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea necorespunzătoare, asamblarea 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 de foc etc.).
- Toate daunele 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.

Illustrations
Illustraties
Illustrations
Abbildungen
Ilustraciones
Illustrazioni
Ilustrações
Illustrationer
Piirroskuvat
Illustrationer
Illustrasjoner
Skýringarmyndir
Iiustracijos
Attēli
Ilustrácie
Ilustratsioonid
Ilustracije
Slike
Ilustrace
Ilustrazzjonijiet
Εικόνες
Иллюстрации
Illusztrációk
Imagini

[ENG]

Symbol	Material
●	Enamel
■	Stainless steel
★	Powder coated

[NL]

Symbol	Materiaal
●	Email
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

[FR]

Symbole	Matière
●	Email
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

[DE]

Symbol	Material
●	Emaile
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

[ES]

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

[IT]

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

[PT]

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

[SV]

Symbol	Material
●	Emailj
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

[DK]

Symbol	Materiale
●	Emailje
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

[FI]

Symboli	Materiaali
●	Emali
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

[NO]

Symbol	Materiale
●	Emailje
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

[HU]

Jelölés	Anyag
●	Zománc
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

[RO]

Simbol	Material
●	Email
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

[CZ]

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

[EL]

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
■	Ανοξειδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

[SK]

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nehrdzavejúca ocel'
★	Lakované diely

[ET]

Sümbol	Materjal
●	Email
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

[LT]

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

[LV]

Simbols	Materiāls
●	Emailja
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

[IS]

Tákn	Efniviður
●	Enamel
■	Ryðfrítt stál
★	Dufthúðun

[BG]

Символ	Материал
●	Емайл
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

[SL]

Simbol	Material
●	Emailj
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

[HR]

Simbol	Materijal
●	Emailj
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

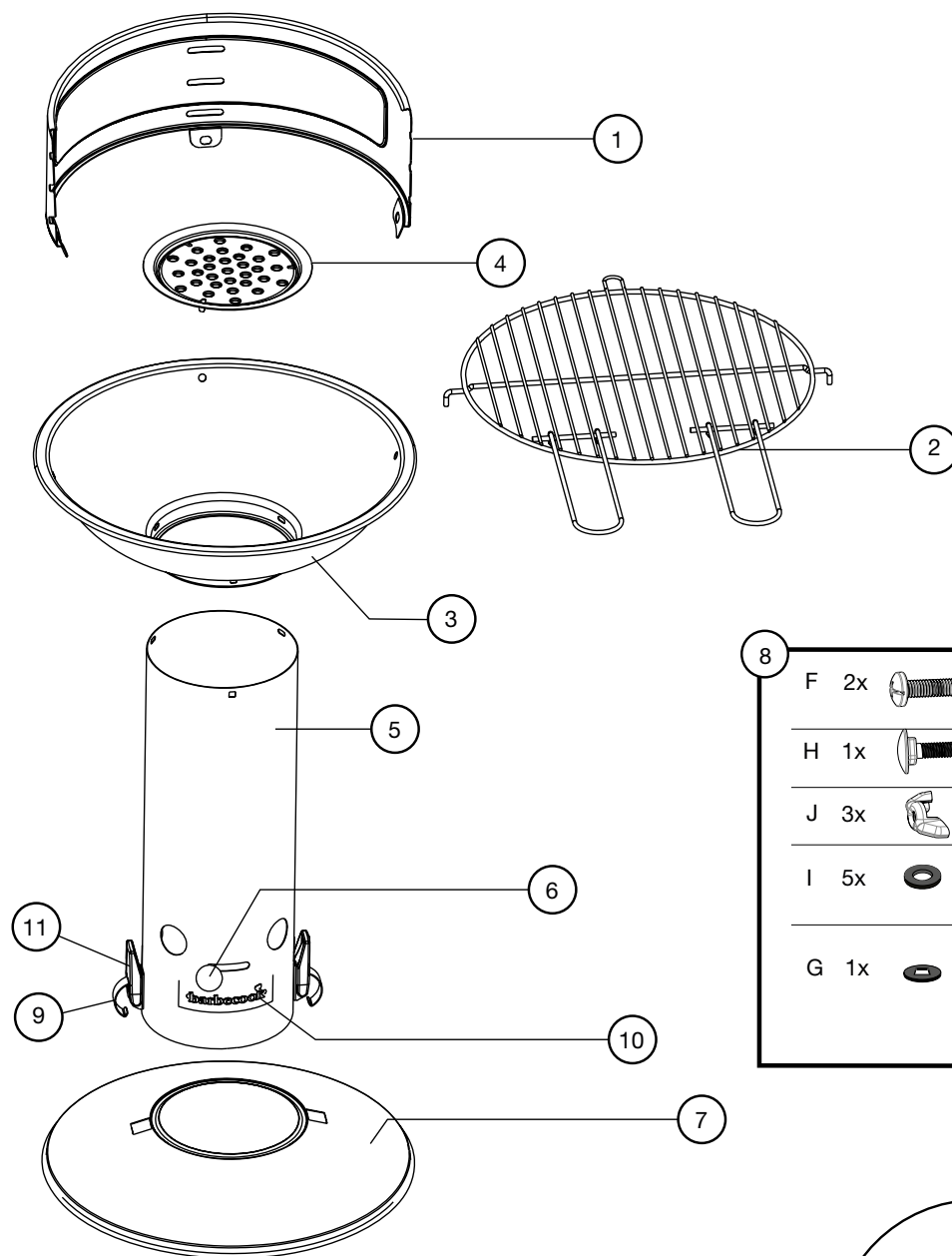
[MT]

Simbolu	Materjal
●	Enemel
■	Azzar ma jsaddadx (stainless steel)
★	Miksi bit-trab

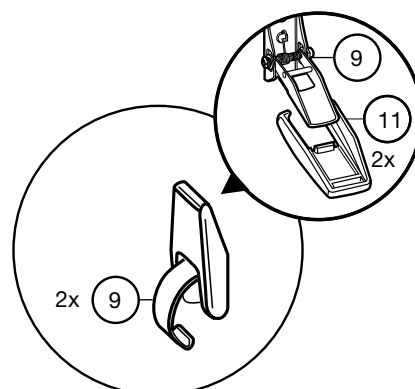
LOEWY 40

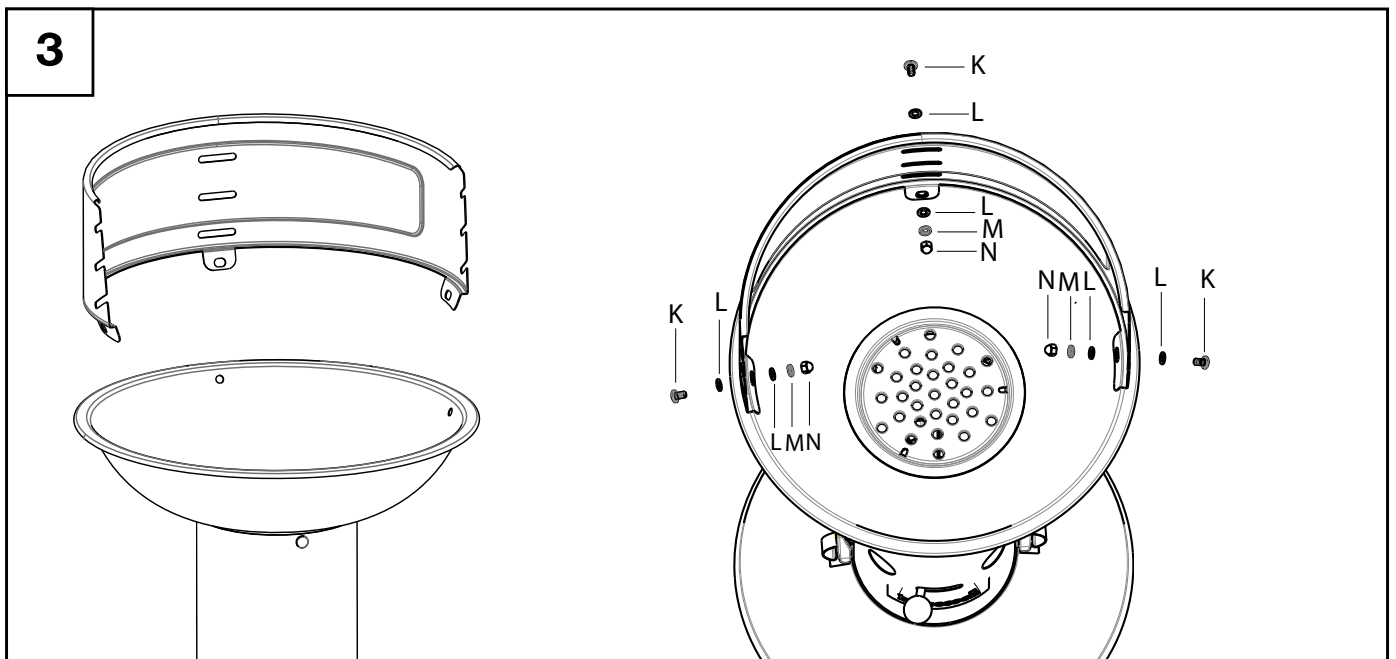
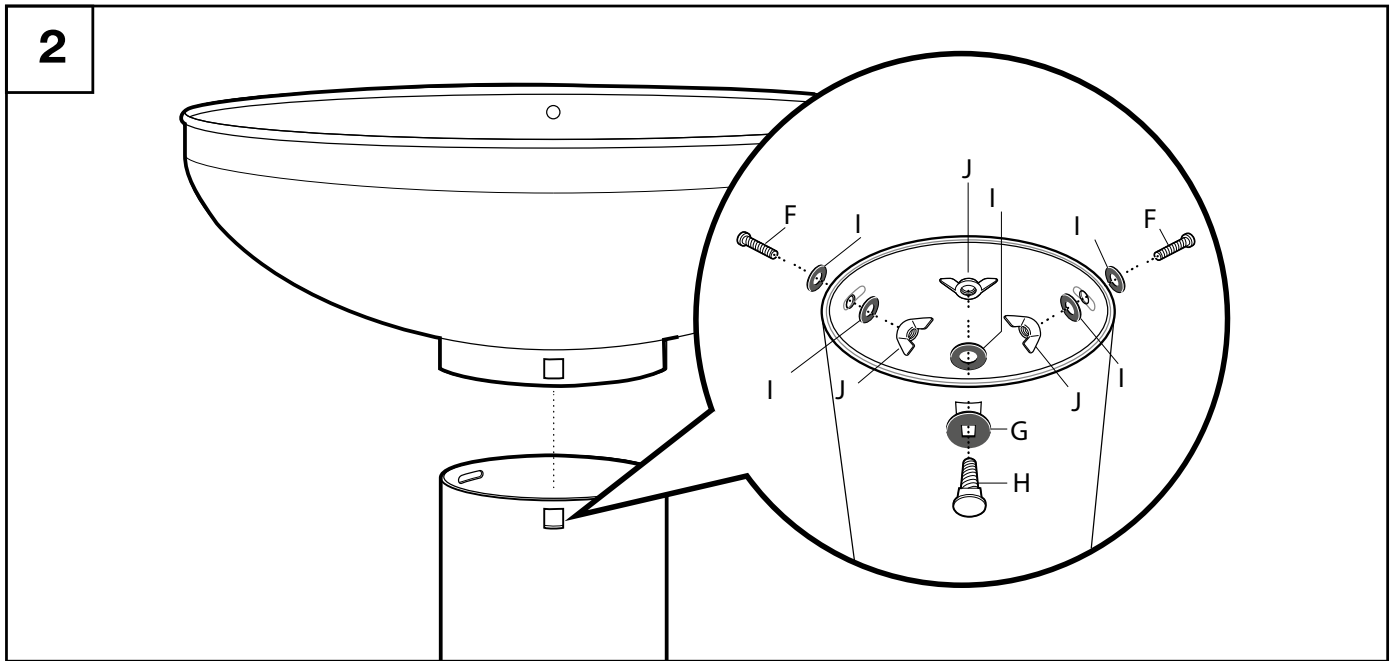
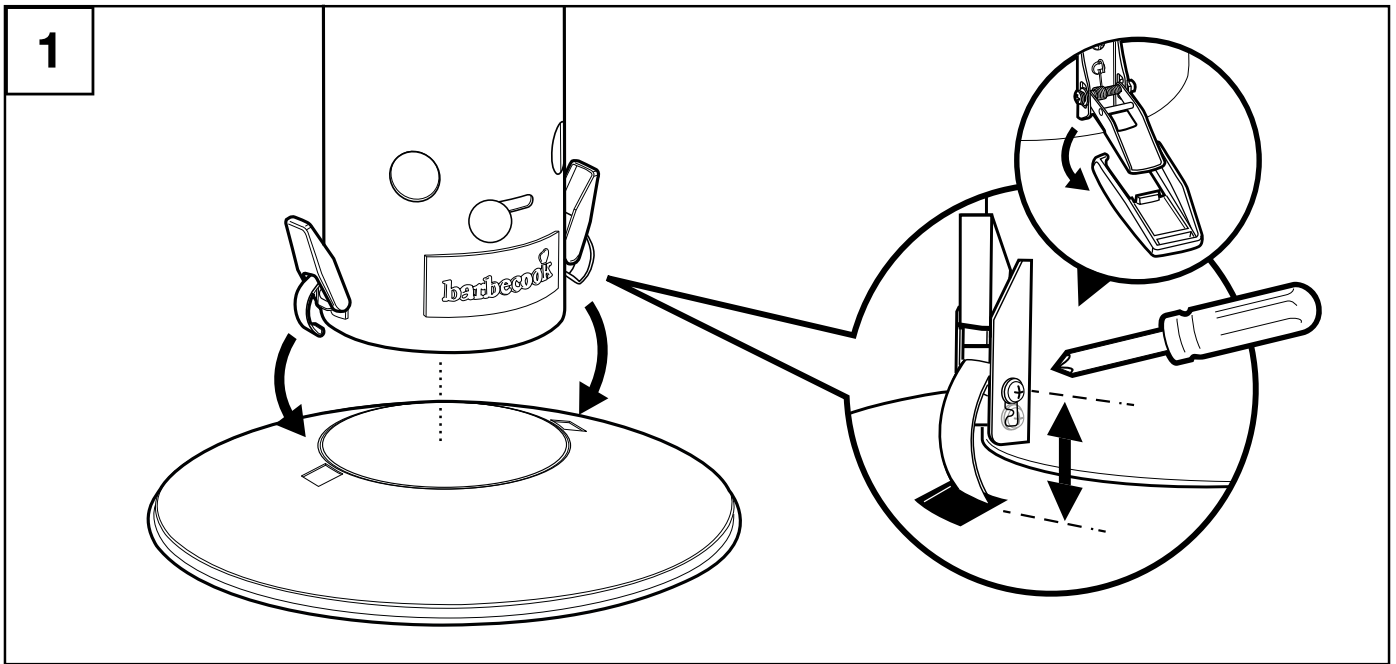
BC-CHA-1006

LOEWY 40 BC-CHA-1006		
1	BC-SPA-8301	●
2	BC-SPA-8054	■
3	BC-SPA-8302	●
4	BC-SPA-8119	■
5	BC-SPA-8227	●
6	BC-SPA-8217	
7	BC-SPA-8272	●
8	BC-SPA-8303	
9	BC-SPA-8281	■
10	BC-SPA-8218	
11	BC-SPA-8280	



8		
F 2x		K 3x
H 1x		M 3x
J 3x		L 6x
I 5x		N 3x
G 1x		

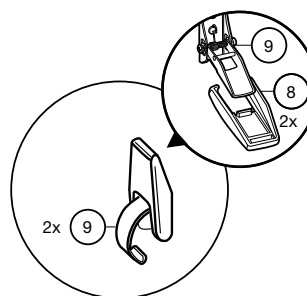
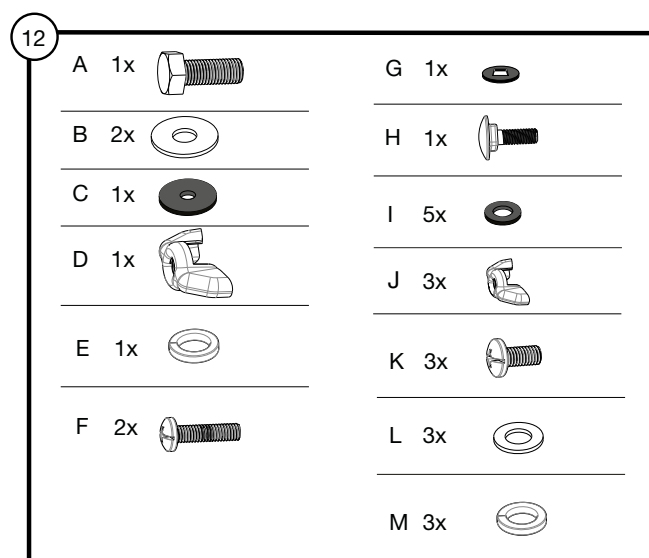
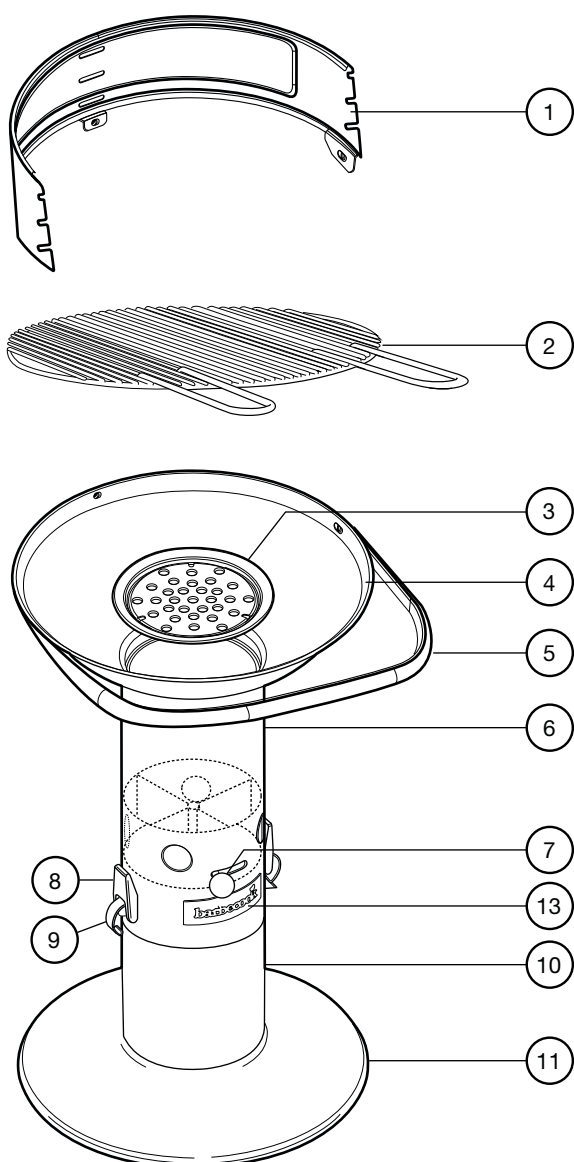


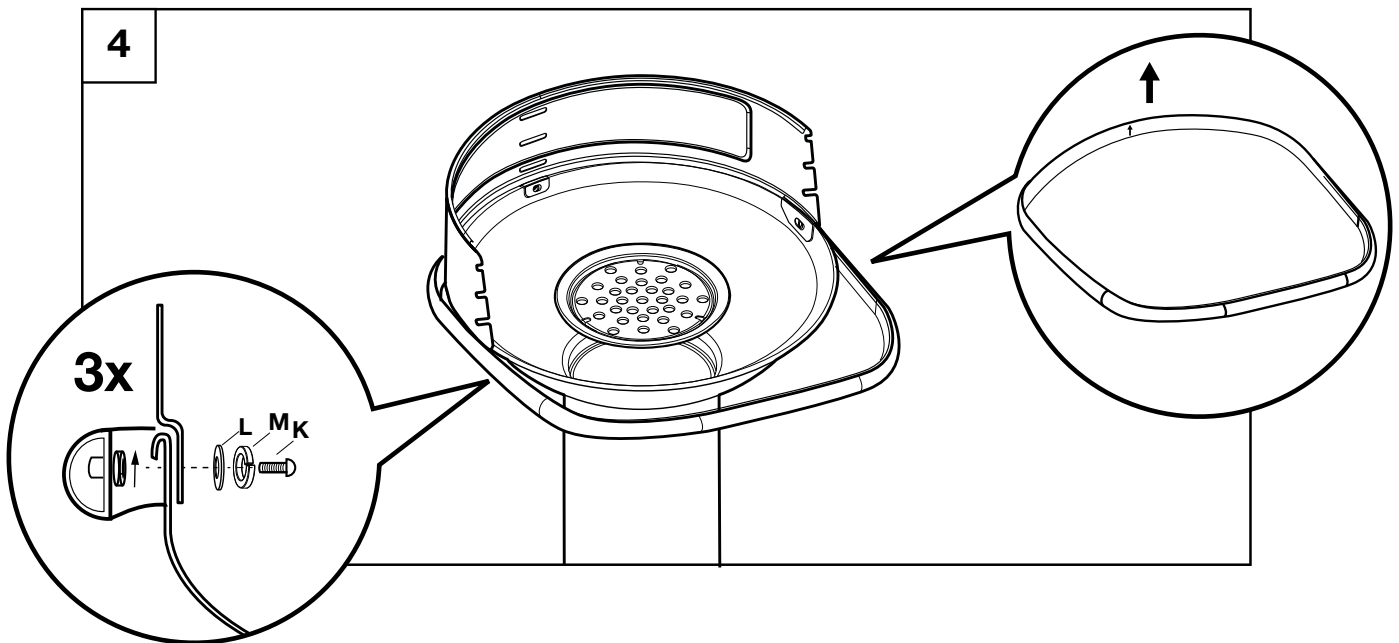
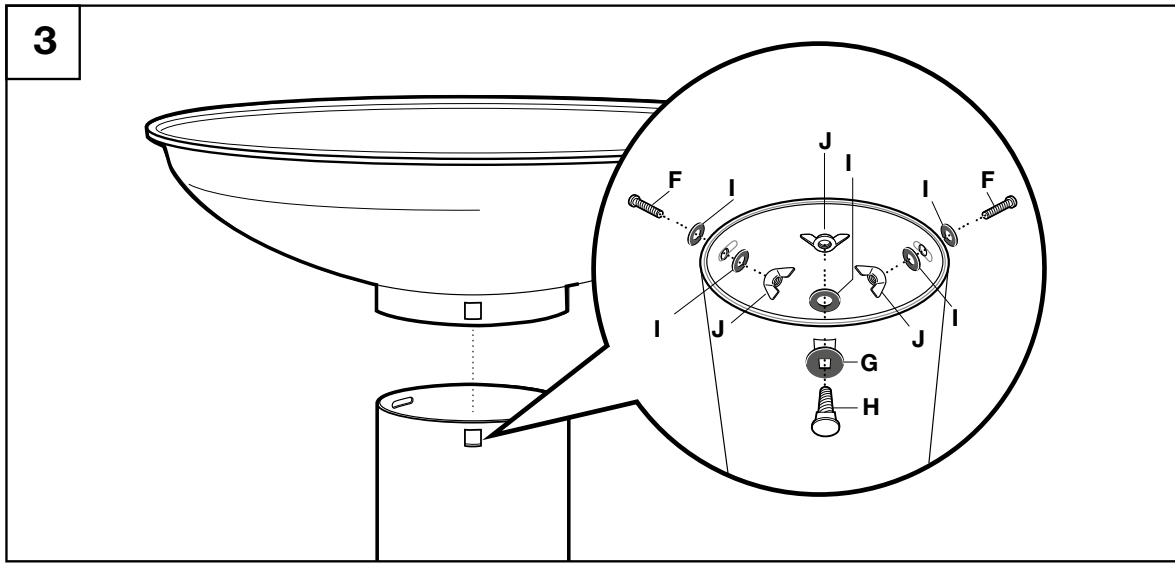
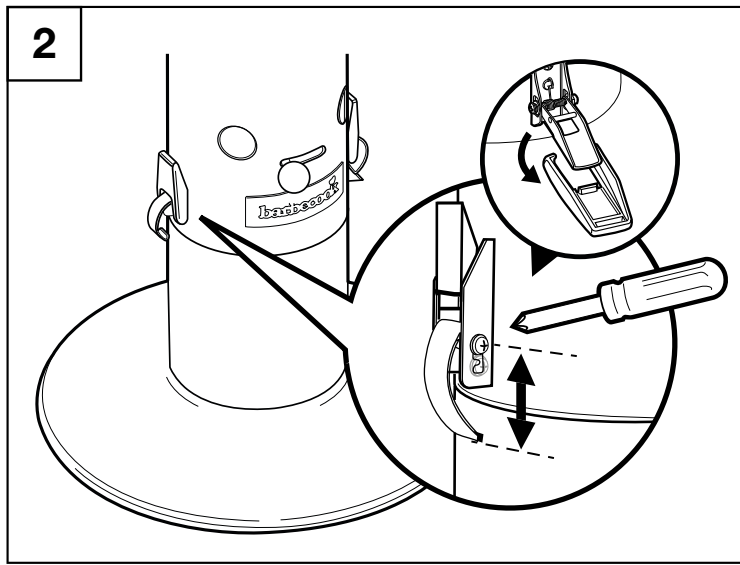
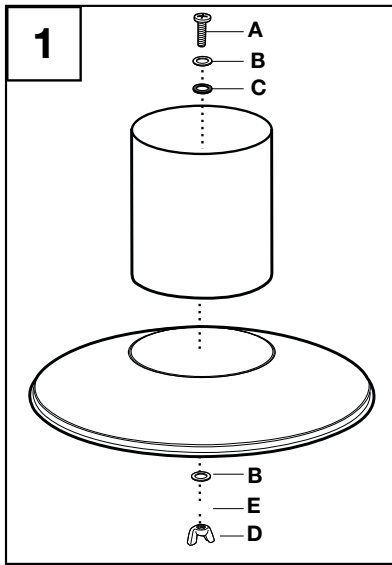


LOEWY 45

BC-CHA-1007

LOEWY 45 BC-CHA-1007		
1	BC-SPA-8304	●
2	BC-SPA-8058	■
3	BC-SPA-8119	■
4	BC-SPA-8306	●
5	BC-SPA-8305	★
6	BC-SPA-8227	●
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8280	
9	BC-SPA-8281	■
10	BC-SPA-8226	●
11	BC-SPA-8244	●
12	BC-SPA-8307	
13	BC-SPA-8218	





LOEWY 50

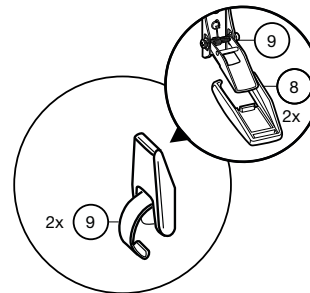
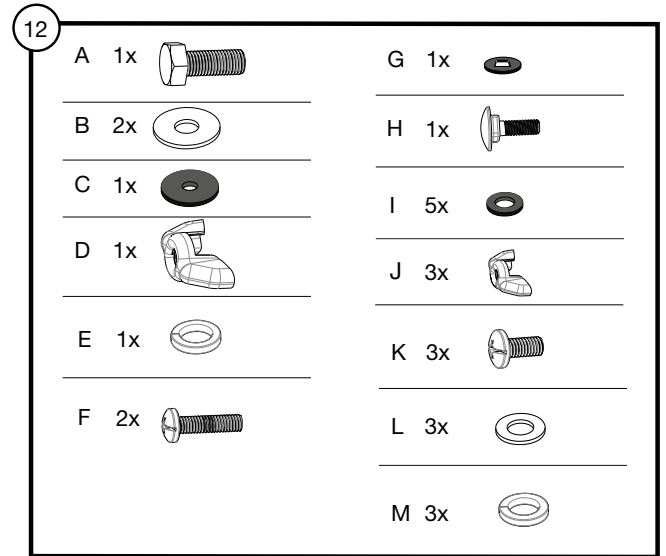
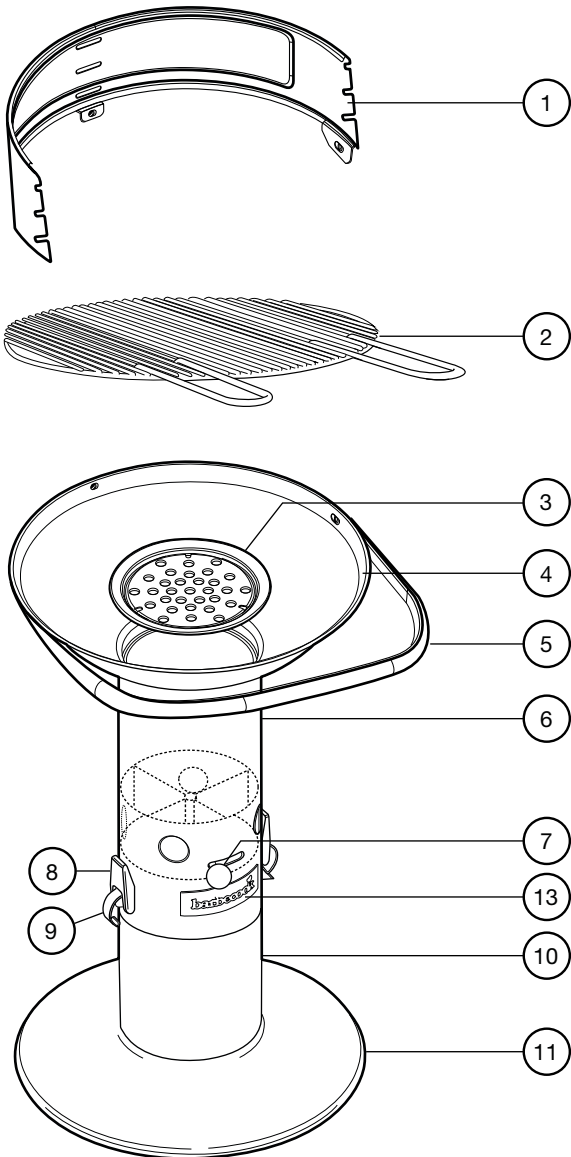
BC-CHA-1008

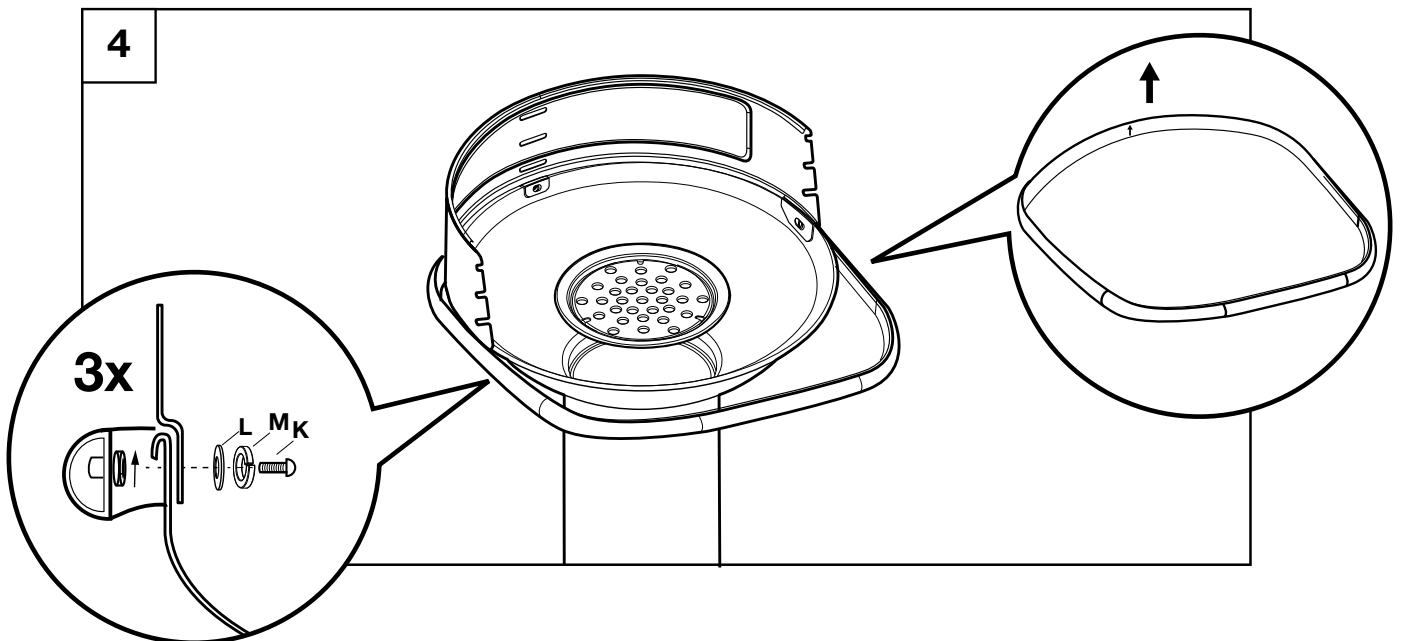
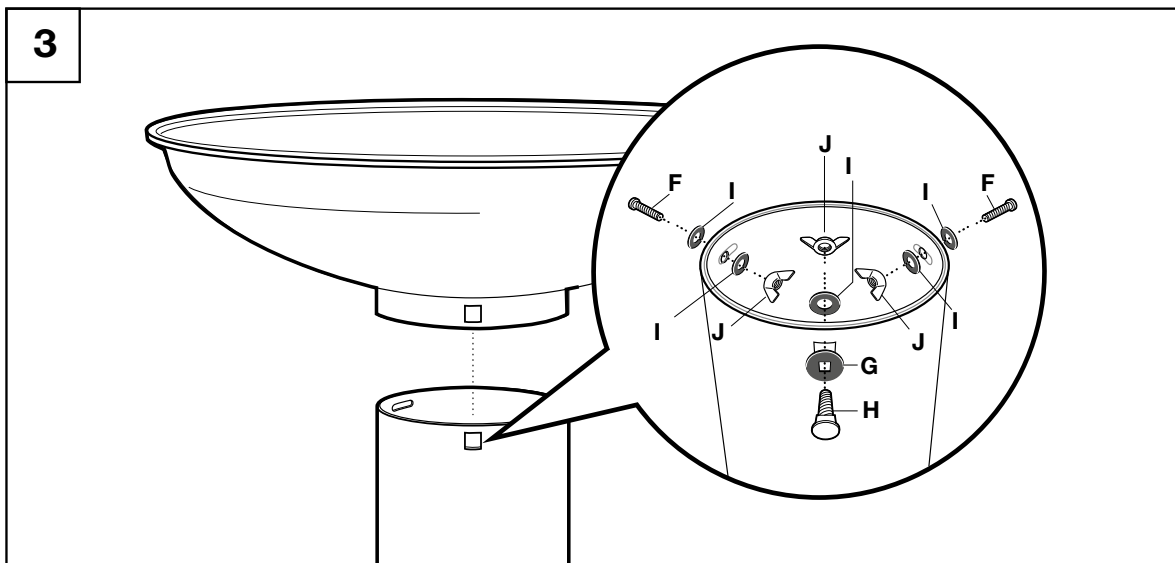
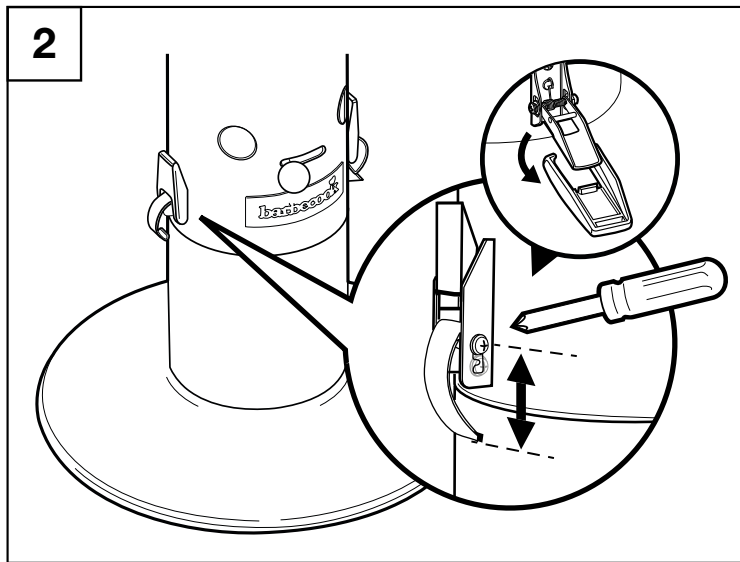
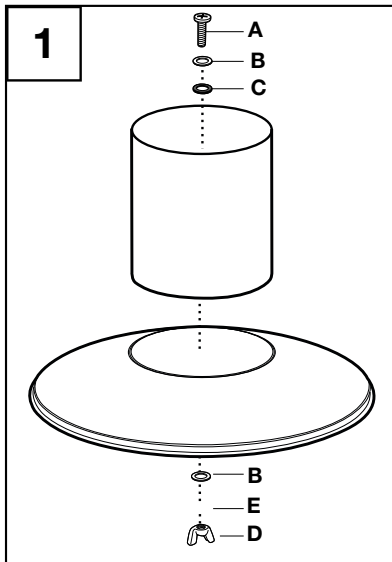
LOEWY 50 SST

BC-CHA-1005

LOEWY 50 BC-CHA-1008		
1	BC-SPA-8308	●
2	BC-SPA-8055	■
3	BC-SPA-8119	■
4	BC-SPA-8310	●
5	BC-SPA-8309	★
6	BC-SPA-8227	●
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8280	
9	BC-SPA-8281	■
10	BC-SPA-8226	●
11	BC-SPA-8243	●
12	BC-SPA-8307	
13	BC-SPA-8218	

LOEWY 50 SST BC-CHA-1005		
1	BC-SPA-8299	■
2	BC-SPA-8055	■
3	BC-SPA-8119	■
4	BC-SPA-8300	■
5	BC-SPA-8309	★
6	BC-SPA-8341	■
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8280	
9	BC-SPA-8281	■
10	BC-SPA-8221	■
11	BC-SPA-8238	■
12	BC-SPA-8307	
13	BC-SPA-8218	





LOEWY 55

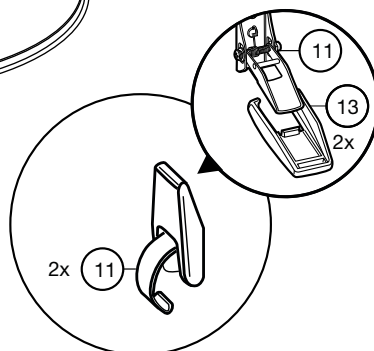
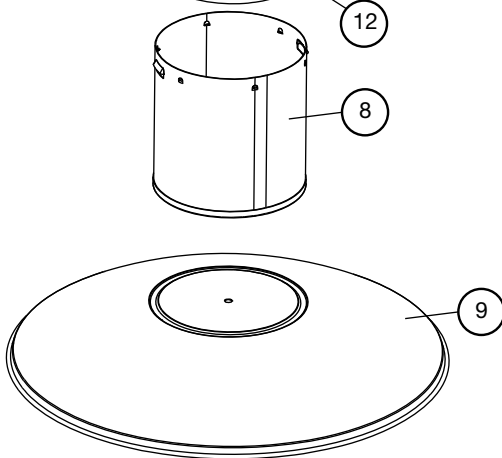
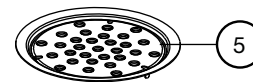
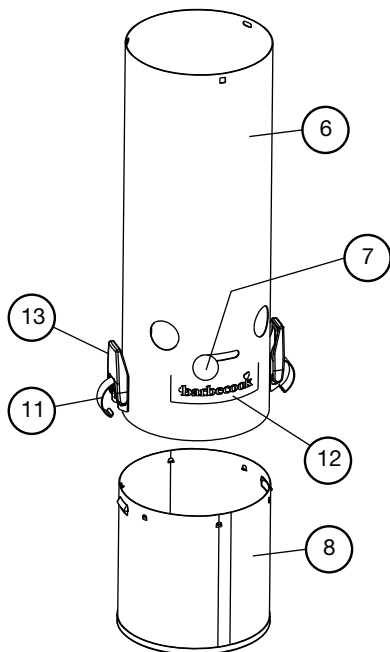
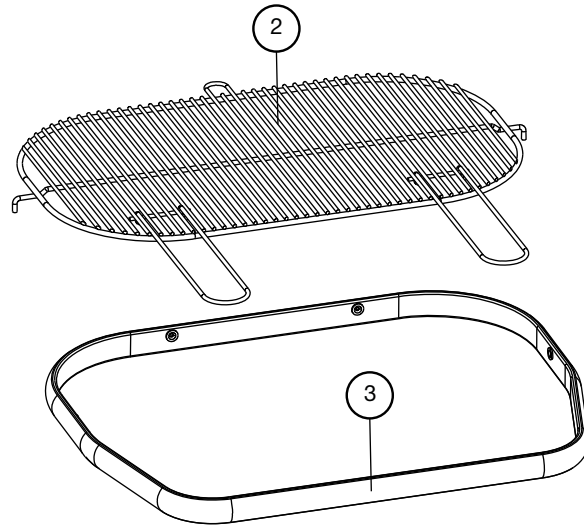
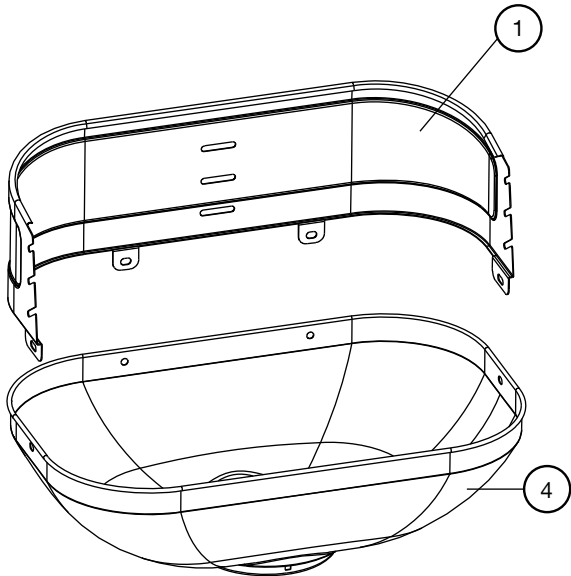
BC-CHA-1009

LOEWY 55 SST

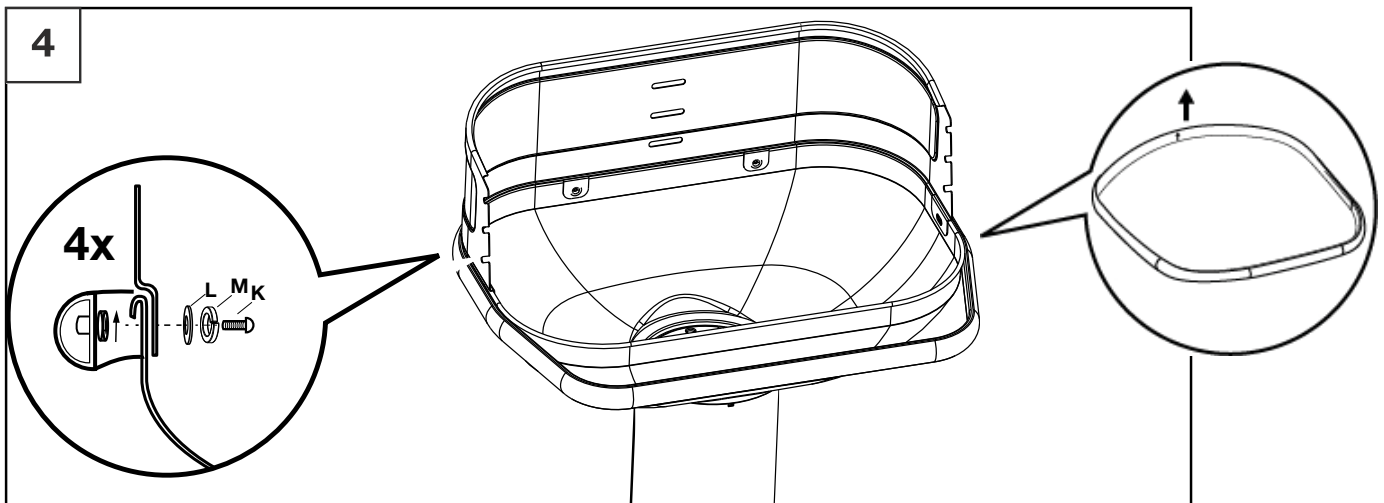
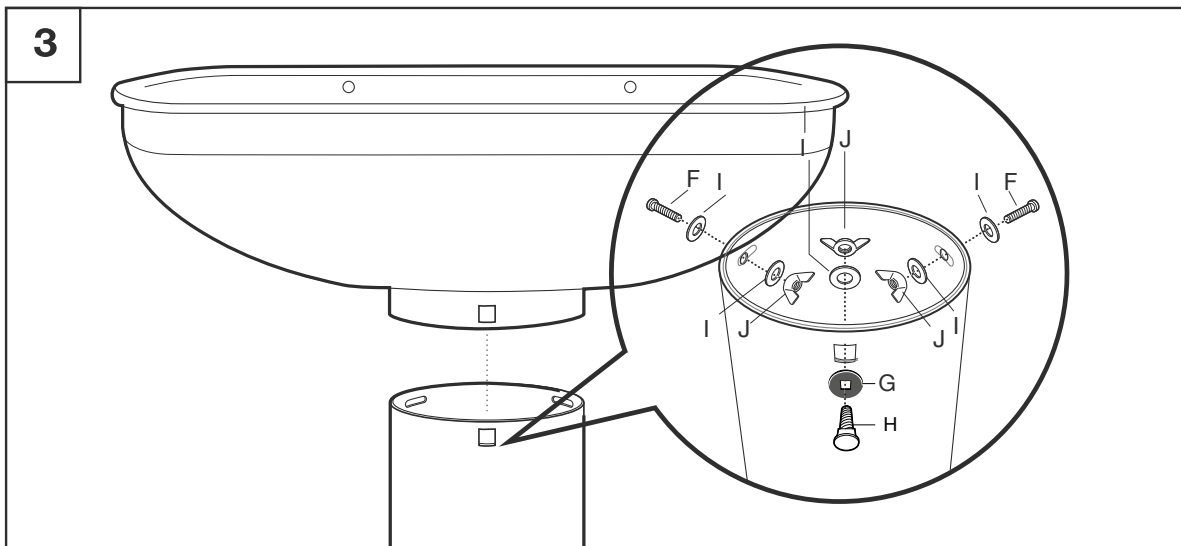
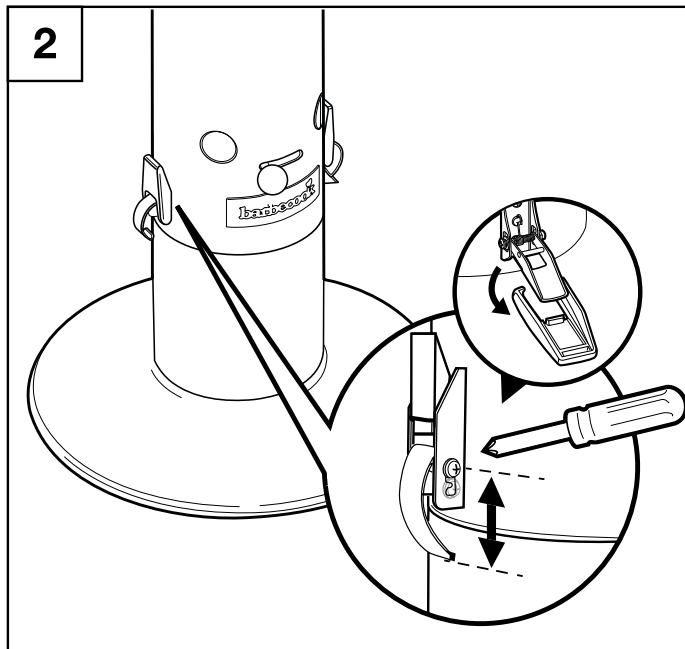
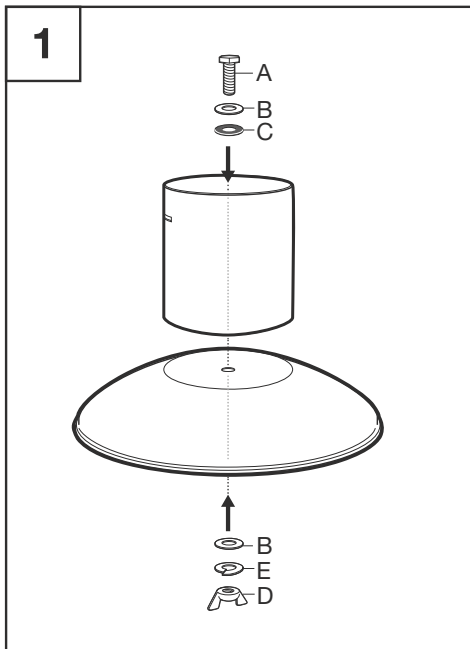
BC-CHA-1004

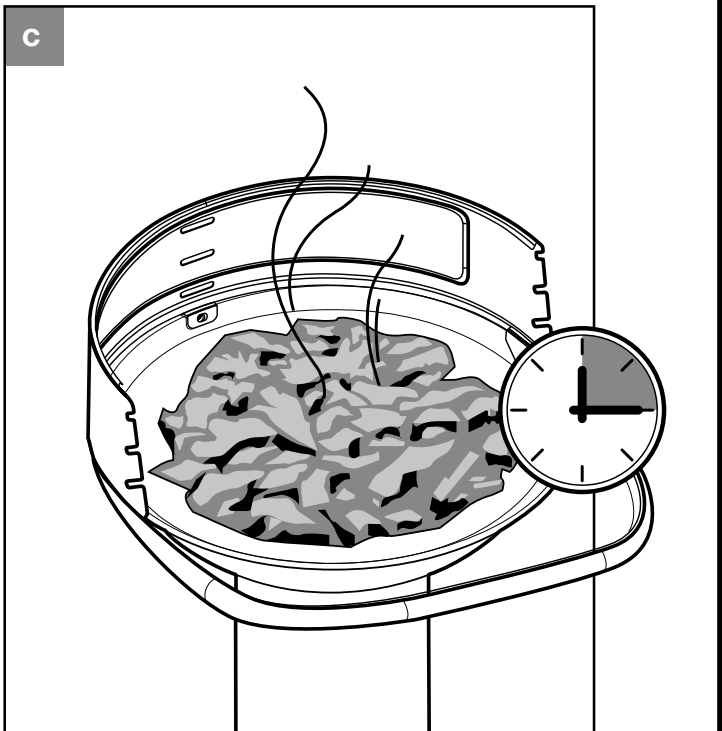
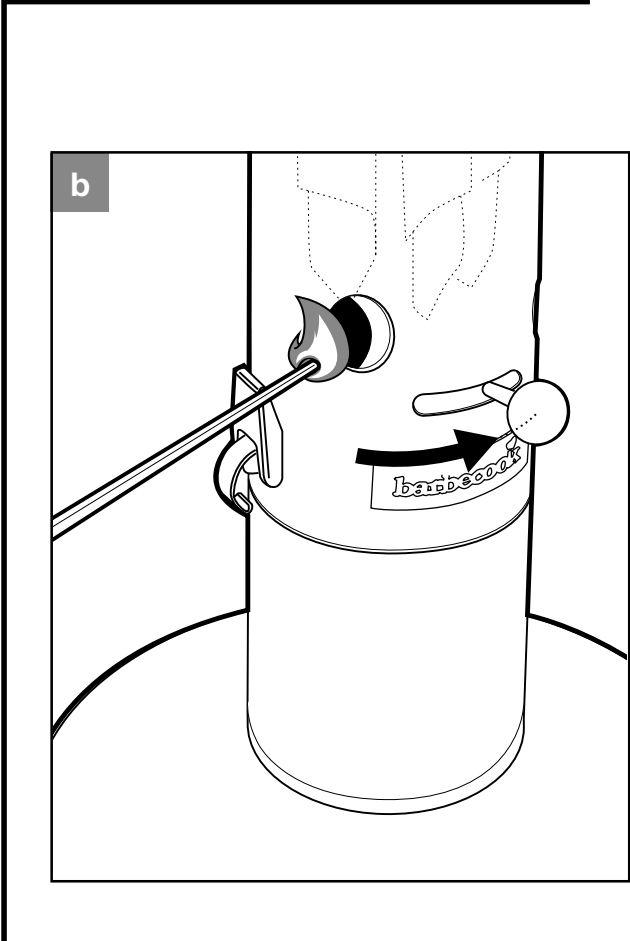
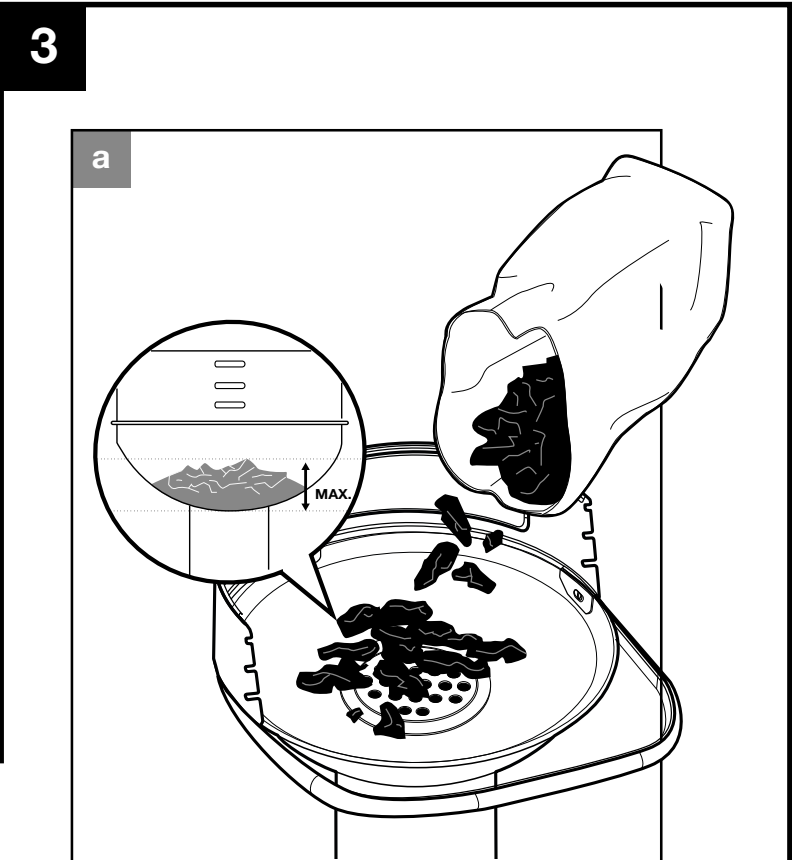
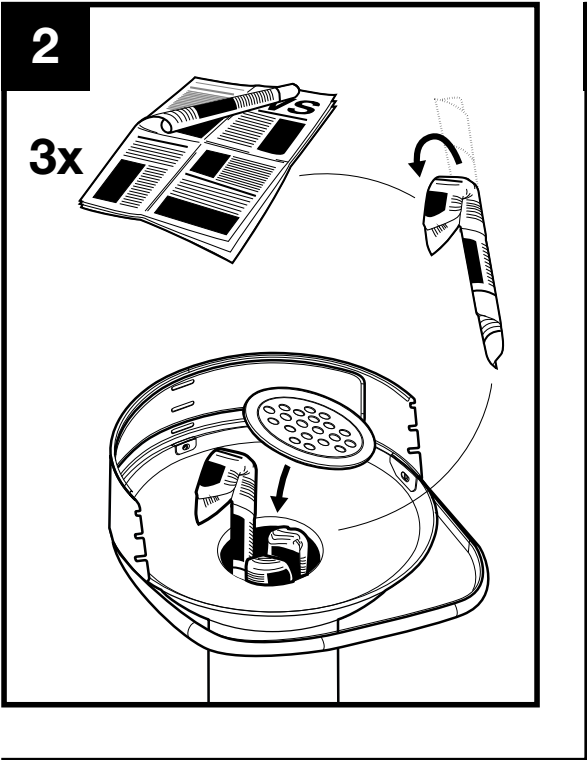
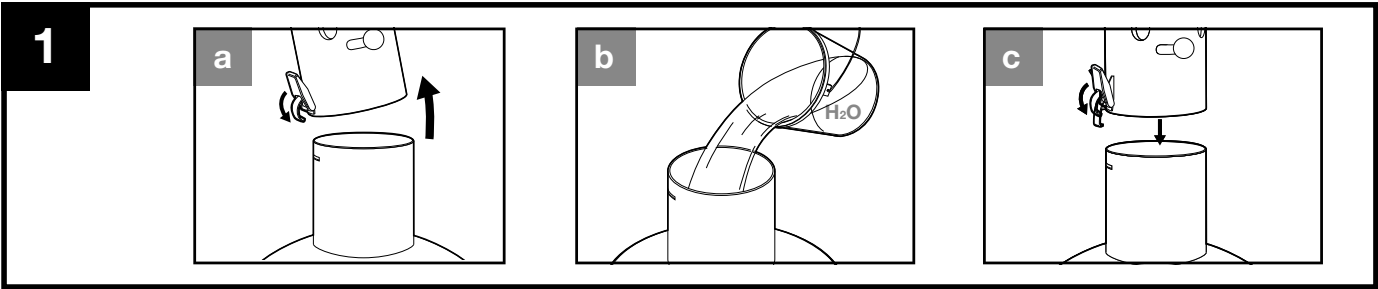
LOEWY 55 BC-CHA-1009		
1	BC-SPA-8312	●
2	BC-SPA-8056	■
3	BC-SPA-8313	★
4	BC-SPA-8314	●
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-SPA-8227	●
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8226	●
9	BC-SPA-8243	●
10	BC-SPA-8315	●
11	BC-SPA-8281	■
12	BC-SPA-8218	
13	BC-SPA-8280	

LOEWY 55 SST BC-CHA-1004		
1	BC-SPA-8296	■
2	BC-SPA-8056	■
3	BC-SPA-8313	★
4	BC-SPA-8298	■
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-SPA-8341	■
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8221	■
9	BC-SPA-8238	■
10	BC-SPA-8315	
11	BC-SPA-8281	■
12	BC-SPA-8218	
13	BC-SPA-8280	

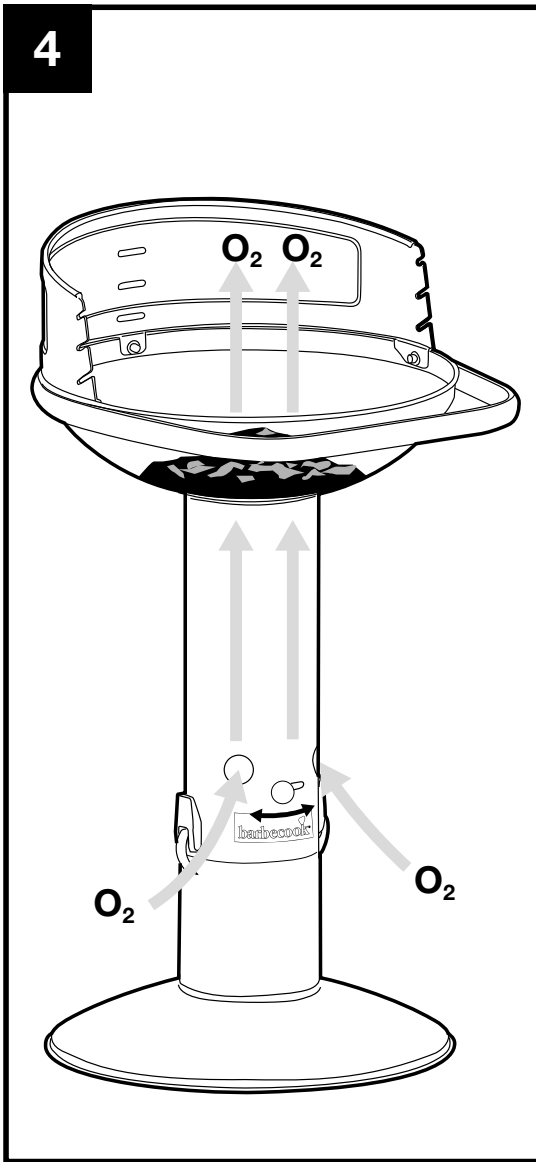


10			
A 1x		G 1x	
B 2x		H 1x	
C 1x		I 5x	
D 1x		J 3x	
E 1x		K 4x	
F 2x		L 4x	
		M 4x	

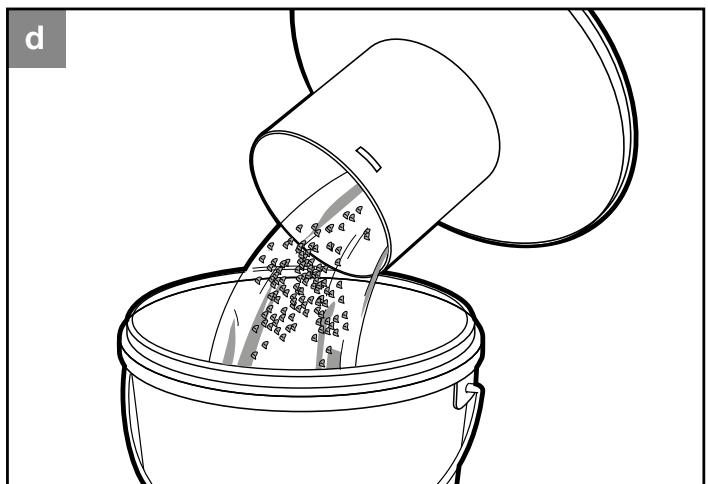
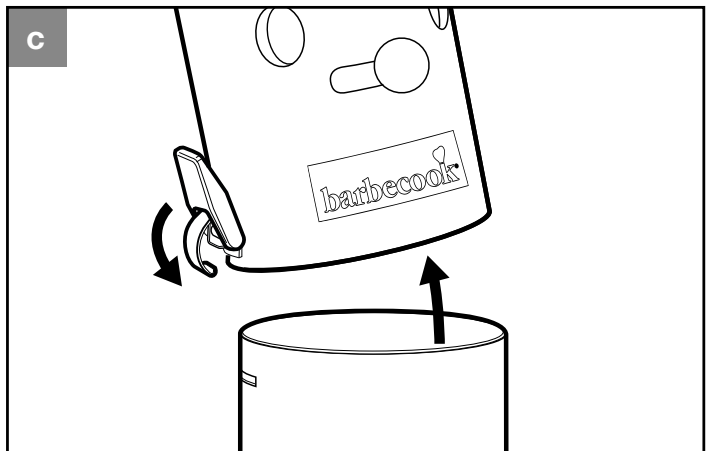
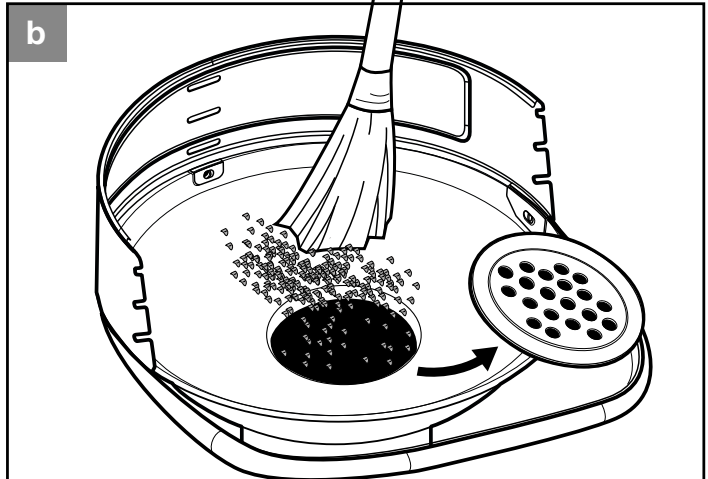
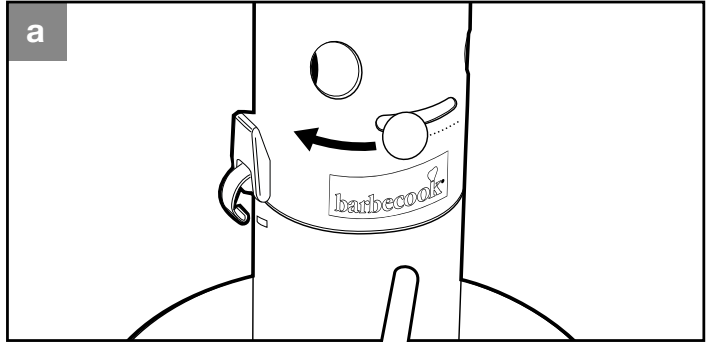




4

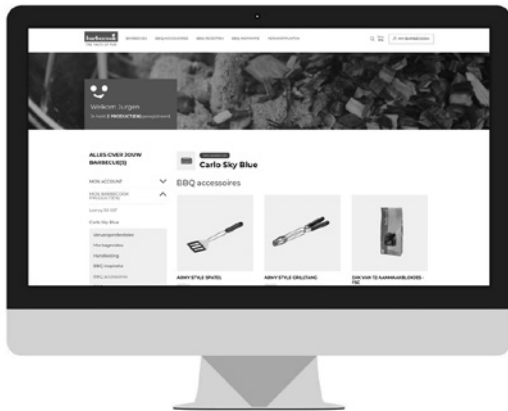


5



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