

barbecook®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

001

CARLO URBAN GREY

BC-CHA-1015

CARLO SUNSHINE YELLOW

BC-CHA-1016

CARLO ARMY GREEN

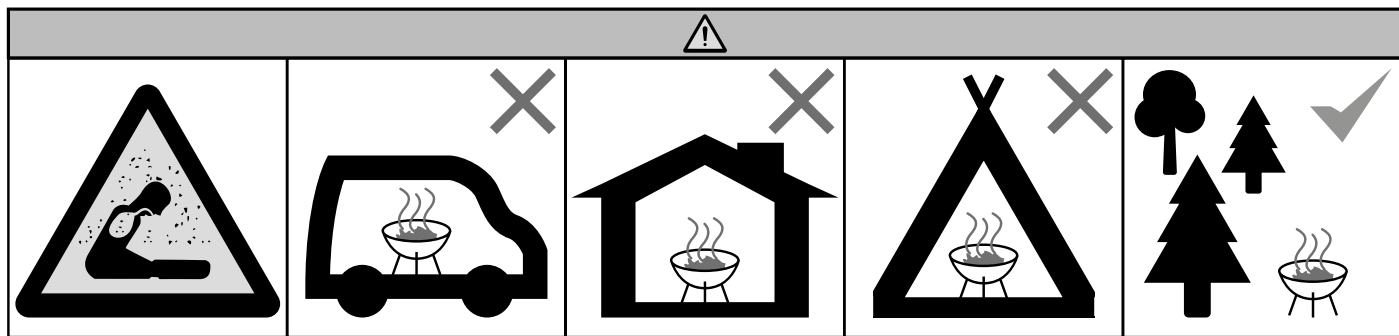
BC-CHA-1018

CARLO CHILI PEPPER

BC-CHA-1019

Register your Barbecook® on www.barbecook.com
and enjoy the full Barbecook® 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 käyttää 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 Nepoužívajte gril v uzavretých alebo obývatelných priestoroch, 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 stambenim 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, šotorih, 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.
Tirriskja 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.....	7
EN - USER GUIDE.....	11
DE – BENUTZERHANDBUCH.....	14
ES - MANUAL DE USUARIO.....	18
IT - GUIDA PER L'UTENTE.....	21
PT - GUIA DO UTILIZADOR.....	24
SV - BRUKSANVISNING.....	27
FI – KÄYTTÖOPAS.....	30
DA – BRUGSVEJLEDNING.....	33
NO – BRUKERVEILEDNING.....	36
IS - NOTENDAHANDBÓK.....	39

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue barbecue.

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

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



Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar www.barbecue.com.



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

2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit 2 delen.

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

Deel 2 (begint op pagina 42) 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.
- Het toestel niet gebruiken ZONDER de ventilator aan te leggen!
- Bij elk gebruik EERST de basis van het houtskoolreservoir (onderdeel nr. 3, zie pag. 46) plaatsen. Indien dit niet gebeurt, kan de ventilator ernstig beschadigd worden.

- Bij het aanzetten van de ventilator dient u de knop eerst op het maximum vermogen te draaien en daarna de knop naar de gewenste stand terug te draaien.
- Let erop dat de batterijen tijdig worden vervangen.
- Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:
 - Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
 - Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond.
 - Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

4. HET TOESTEL MONTEREN

4.1. Veiligheidsinstructies

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

4.2. Het toestel monteren

U hebt 4 AA-batterijen nodig, deze zijn niet inbegrepen.



De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afb. 1 op pagina 46.

Het toestel wordt grotendeels gemonteerd geleverd.

1. Open het batterijcompartiment en plaats 4 AA-batterijen. De polariteitssymbolen (+ en -) geven de correcte positie van de batterijen aan.
2. Sluit het batterijcompartiment.

5. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

U hebt houtskool, aanmaakproducten

(die voldoen aan EN1860-3) en een lange lucifer nodig.

5.1. Welke houtskool moet ik gebruiken?

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen.

Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit 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.



Het houtskoolreservoir mag maximum met 200gr worden gevuld. De kuip overvullen kan uw barbecue ernstig beschadigen door de extreme warmte.



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

5.2. Stap 1: De houtskool plaatsen.



De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afb. 2 t.e.m. 5 op pagina 46. Ga als volgt te werk:

1. Plaats de kuip in het toestel (afb. 2).
2. Plaats de basis voor het houtskoolreservoir in het houtskoolreservoir (afb. 3).
-  Dit is een heel belangrijke stap voor een correcte en veilige werking van de barbecue. Indien deze stap wordt overgeslaan kan dit enorme materiële schade veroorzaken.
3. Het is aan te bevelen om bij het aanmaken van de houtskool max. 150 gram houtskool en 3 aanmaakblokjes te gebruiken (afb. 4).
4. Plaats het houtskoolreservoir in de kuip (afb. 5).

5.3. Stap 2: De houtskool aanmaken

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeeldingen 6 en 7, op pagina 46.

Ga als volgt te werk:

1. Zet de elektrische ventilator aan op de hoogste stand (afb. 6 a).
2. Maak de aanmaakproducten aan met een lange lucifer. (afb. 6 b).
3. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
4. Plaats het deksel op het houtskoolreservoir. (afb. 7).

 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!

 Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in het houtskoolreservoir zijn. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.

5.4. Stap 3: het rooster en het eten plaatsen

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeeldingen 8 t.e.m. 10 op pagina 47.

1. Plaats het rooster op het toestel (afb. 8).
2. Sluit de klemmen aan de zijanten zodat het rooster vast zit (afb. 9).
3. Het grillen kan beginnen (afb. 10)!

6. HANDIGE TIPS

6.1. De intensiteit van het vuur regelen

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door de snelheid van de ventilator te verhogen of te verlagen.

- Als de ventilator sneller draait, wordt er meer lucht in het houtskoolreservoir geblazen en is het vuur intenser.
- Gebruik de regelknop om de snelheid van de ventilator te regelen.

 Draai de ventilator nooit volledig dicht zolang de houtskool nog hitte afgeeft.

6.2. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

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

- Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in het houtskoolreservoir zijn. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
- Stel het voedsel niet bloot aan te sterke hitte. U kunt de warmte verminderen door de snelheid van de ventilator te verlagen.

6.3. 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.

6.4. Houtskool toevoegen

Voeg indien nodig extra houtskool toe om het vuur aan te houden. Ga als volgt te werk:

1. Doe hittebestendige handschoenen aan.

2. Maak de klemmen los en verwijder het rooster van het toestel.
3. Zet de ventilator op halve kracht.
4. Verwijder het deksel van het houtskoolreservoir en voeg de houtskool toe.
5. Plaats het deksel op het houtskoolreservoir.
6. Plaats het rooster op het toestel en maak het vast met de klemmen.
7. Zet de ventilator opnieuw op volle kracht.

7. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

7.1. Het toestel reinigen

Het is aan te bevelen het toestel na elk gebruik te reinigen. Ga als volgt te werk:

1. Laat het toestel volledig afkoelen.
2. Maak de klemmen los en verwijder het rooster.
3. Verwijder het houtskoolreservoir (met deksel en basis) en haal vervolgens de kuip uit de barbecue
4. Reinig het toestel met een zachte spons of vochtige doek en een gewoon reinigingsmiddel.

 De binnenkuip, het rooster, het houtskoolreservoir met basis en deksel zijn vaatwasserbestendig.

 Gebruik nooit zuur, thinner of andere ontvlambare producten om het toestel te reinigen.

7.2. Het toestel opbergen

- Berg het toestel na elk gebruik binnen op.
- Om de levensduur van uw toestel te verhogen, raden we aan om het op te bergen in de zak die bij het toestel werd geleverd.
- Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor u het opbergt. Dit voorkomt roestvorming.
- Verwijder de batterijen voor u het toestel opbergt voor een langere periode.

7.3. Batterijen recycleren

Recycleer gebruikte batterijen altijd op een veilige manier, in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften. Gooi gebruikte batterijen nooit bij het gewone huisvuil.

7.4. Roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Roestvast staal	• 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 het opbergt.
Gepoederlakt	• 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 het opbergt.

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



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

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

In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Symbool	Materiaal
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

7.5. 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.barbecook.com.



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

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

8. GARANTIE

8.1. 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.

8.2. Niet gedekt

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

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgesmonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-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.

9. PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De ventilator werkt niet naar behoren	• De batterijen zijn bijna leeg of niet correct geplaatst • De ventilator is defect • De regelknop is ingesteld op een te lage stand	• Vervang de batterijen op plaats deze opnieuw. • Bestel een nieuwe ventilator. Zie "7.5. Reserveonderdelen bestellen" • Stel de regelknop in op de hoogste stand en verlaag nadien
Een metalen onderdeel is vervormd	• Blootstelling aan vuur of intense hitte	• Enige vervorming is normaal en behoeft geen verdere handelingen. Als het onderdeel te veel vervormd is, bestelt u een reserveonderdeel. Zie "7.5. Reserveonderdelen bestellen"

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 42 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.
- N'utilisez pas l'appareil SANS avoir allumé le ventilateur !

- N'utilisez pas l'appareil SANS avoir placé le réservoir à charbon de bois (pièce numéro 3, voir page 46) sous peine d'endommager le ventilateur.
- Lorsque vous mettez le ventilateur en marche, tournez d'abord le bouton du ventilateur à la puissance maximale puis réglez-le sur la puissance désirée.
- Assurez-vous de remplacer les piles à temps.
- Lors de la sélection d'un emplacement, il faut toujours :
 - S'assurer que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue (véranda, porche...) ou sous un feuillage.
 - Installer l'appareil sur une base stable et plane.
 - Ne pas installer l'appareil sur une surface mobile (bateau, remorque...).

4. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

4.1. 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.

4.2. Pour assembler l'appareil

Vous avez besoin de 4 piles. L'appareil est fourni sans les piles.



Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 46.

L'appareil est fourni pré-assemblé en grande partie.

Procédez comme suit qu'il soit prêt à l'emploi :

1. Ouvrez le compartiment des piles et insérez 4 piles AA. Les symboles des polarités (+ et -) indiquent la position correcte des piles.
2. Fermez le compartiment des piles.

5. PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Vous avez besoin de charbon de bois, d'allume-feux (conformes à la norme EN 1860-3) et d'une longue allumette.

5.1. 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.



Le réservoir à charbon de bois doit être rempli au maximum à 50% (max. 150g) de charbon. Le remplissage excessif du réservoir peut endommager gravement votre barbecue en raison d'une température conséquente trop élevée.



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

5.2. Étape 1 : placer le charbon de bois

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 2 à 5, page 46.

Procédez comme suit :

1. Placez la cuve dans l'appareil (schéma 2).

 Cette étape est très importante pour un fonctionnement correct et sécurisé du barbecue. Si vous omettez cette étape, cela peut provoquer de graves dégâts matériels.

2. Placez la base du réservoir à charbon dans le réservoir à charbon (schéma 3).

3. Nous vous recommandons d'utiliser maximum 150 grammes de charbon de bois et 3 allume-feux (schéma 4).

4. Placez le réservoir à charbon de bois dans la cuve (schéma 5).

5.3. Étape 2 : Allumage du charbon de bois

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 6 et 7, page 46.

Procédez comme suit :

1. Tournez le bouton du ventilateur à la puissance maximale (schéma 6a).

2. Enflammez les allume-feux avec une longue allumette (schéma 6b).

3. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises

4. Placez le couvercle sur le réservoir de charbon de bois (schéma 7).

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

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

 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 !

 Ne commencez jamais à griller lorsqu'il y a encore des flammes dans le réservoir à charbon. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.

5.4. Étape 3 : placer la grille et les aliments

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 8 à 10, page 47.

1. Placez la grille sur l'appareil (schéma 8).

2. Fixez-la bien en fermant les attaches situées sur les côtés de l'appareil (schéma 9).

3. Placez vos aliments sur la grille (schéma 10).

6. CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

6.1. Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu en augmentant ou en diminuant la vitesse du ventilateur.

- Plus le ventilateur tournera rapidement, plus l'air sera soufflé sur le charbon de bois, et plus le feu sera intense.
- Utilisez la molette de commande pour régler la vitesse du ventilateur.

 N'éteignez jamais le ventilateur tant que le charbon dégage de la chaleur.

6.2. Empêcher que les aliments ne brûlent

Pour empêcher que les aliments ne brûlent :

- Ne commencez pas à griller tant que des flammes sont présentes dans le réservoir à charbon. 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 réduire la chaleur en diminuant la vitesse du ventilateur.

6.3. 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 la grille d'huile.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord emmagasiner de la chaleur.

6.4. Ajouter du charbon de bois

Si nécessaire, ajoutez du charbon de bois supplémentaire pour entretenir le feu. Procédez comme suit :

1. Enfilez des gants.
2. Enlevez les attaches avec précaution et retirez la grille de l'appareil.
3. Réglez le ventilateur à vitesse moyenne.
4. Enlevez le couvercle du réservoir à charbon et ajoutez du charbon de bois.
5. Replacez le couvercle sur le réservoir à charbon.
6. Replacez la grille sur l'appareil et fixez-la à l'aide des attaches.
7. Réglez le ventilateur à vitesse maximale.

7. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

7.1. Nettoyer l'appareil

Nous recommandons le nettoyage de l'appareil après chaque utilisation. Procédez comme suit :

1. Laissez refroidir l'appareil complètement.
2. Enlevez les attaches et retirez la grille.
3. Retirez le réservoir à charbon de bois (avec le couvercle et la base) puis enlevez la cuve intérieure de l'appareil.
4. Nettoyez l'appareil avec une éponge douce ou un chiffon humide et un produit ménager classique.

 La cuve intérieure, la grille, le réservoir à charbon (avec le couvercle et la base) sont lavables au lave-vaisselle.

 N'utilisez pas d'acide, de white spirit ou tout autre produit inflammable pour nettoyer l'appareil.

7.2. Ranger l'appareil

- Rangez l'appareil à l'intérieur après chaque utilisation.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre appareil nous vous recommandons de le placer dans le sac fourni.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger. Cela évitera la formation de rouille.
- Retirez les piles avant de ranger l'appareil pour une longue période.

7.3. Recycler les piles

Le recyclage des piles doit toujours être effectué en toute sécurité, en respectant les obligations locales. Ne jetez jamais les piles usagées avec les déchets ménagers.

7.4. Entretien des éléments en acier inoxydable et des revêtements de peinture en poudre

L'appareil est constitué d'éléments en acier inoxydable et de revêtements de peinture en poudre. Chaque matériau doit être entretenu différemment :

Matériau	Comment entretenir ce matériau
Acier inoxydable	• N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux. • Utilisez des détergents non-abrasifs et laissez-les agir sur l'acier. • Utilisez une éponge ou un chiffon doux. • Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.
Revêtements de peinture en poudre	• 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 bien séchez bien avant de ranger.

 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), 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
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

7.5. 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.

8. GARANTIE

8.1. 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 utilisez, assemblez, et entretenez 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.

8.2. 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.

9. DÉPANNAGE

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Le ventilateur ne fonctionne pas correctement	• Les piles sont presque déchargées ou mal insérées • Le ventilateur est endommagé • La molette de commande est réglée sur une position trop basse	• Remplacez les piles ou réinsérez-les correctement • Commandez un nouveau ventilateur. Veuillez consulter la section “7.5. Commander des pièces de rechange” • Réglez la molette de commande sur la position la plus haute puis réglez-la sur une vitesse plus basse
Élément métallique déformé	• Exposition au feu ou à une chaleur intense	• Certaines déformations sont normales et ne nécessitent aucune intervention. Si un élément est trop déformé, commandez une pièce de rechange. Veuillez consulter la section “7.5. Commander des pièces de rechange”

EN - USER GUIDE

1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook barbecue.

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

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

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

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

2. ABOUT THIS GUIDE

This guide consists of 2 parts.

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

Part 2 (beginning on page 42) contains illustrations, lists of parts, and assembly drawings.

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

3. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- **WARNING!** Keep children and pets away from the barbecue.
- **WARNING!** This barbecue gets very hot, do not attempt to move it when it is in use.
- Use appropriate protection when you need to touch hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissolvable objects at a safe distance from the appliance when it is in use.
- **WARNING!** Do not use denatured alcohol, gasoline or other flammable liquids to light or relight the appliance! You must only use firelighters that comply with EN 1860-3!
- **WARNING!** Do not start barbecuing until the charcoal has developed a layer of ash. This usually takes around 15 minutes (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 outside. If you use the appliance indoors, even in a garage, enclosed space or shed, you risk carbon monoxide poisoning.
- Do not use this appliance **WITHOUT** turning on the ventilator!
- Before each use, **FIRST** insert the base of the charcoal container (part no. 3, see pg. 46). If you do not do this, the ventilator may suffer serious damage.

- When switching on the ventilator, turn the knob to the highest setting and then turn the knob down to the desired setting.
- Remember to change the batteries regularly.
- Take into account the following when choosing a location:
 - Do not place the barbecue below an overhanging structure (veranda, shelter, etc.) or under foliage.
 - Place the appliance on a sturdy and stable surface.
 - Do not place the appliance on a moving vehicle (boat, trailer, etc.).

4. ASSEMBLING THE APPLIANCE

4.1. Safety instructions

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

4.2. To assemble the appliance

You need 4 AA batteries, which are not supplied.

 The most important steps of this task are illustrated in Fig. 1 on page 46.

The appliance is largely pre-assembled.

1. Open the battery compartment and insert 4 AA batteries. The polarity symbols (+ and -) indicate the correct position of the batteries.
2. Close the battery compartment.

5. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

You need charcoal, firelighters (that meet EN1860-3) and a long match.

5.1. Which type of charcoal should I use?

Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. When your appliance is lit, you can add briquettes.

Use good quality charcoal to light the appliance, preferably charcoal that complies with EN 1860-2. Good-quality charcoal consists of 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.

 The charcoal container can be filled with max. 200g of charcoal. Overfilling the bowl may cause serious damage to your barbecue due to the extreme heat.

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

5.2. Step 1: Inserting the charcoal.

 The most important steps of this task are illustrated in Figures 2 to 5 on page 46. Proceed as follows:

1. Place the bowl in the appliance (Fig. 2).
2. Insert the base for the charcoal container in the charcoal container (Fig. 3).

 This very important step ensures your barbecue works correctly and safely. Skipping this step may result in severe material damage.

3. We recommend using max. 150g charcoal and 3 firelighter cubes when lighting the appliance (Fig. 4).
4. Insert the charcoal container into the bowl (Fig. 5).

5.3. Step 2: Lighting the charcoal

 The most important steps of this task are illustrated on Figures 6 and 7 on page 46.

Proceed as follows:

1. Turn the electric ventilator to the highest setting (Fig. 6 a).
2. Light the firelighters with a long match. (Fig. 6 b).
3. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.
4. Place the lid on the charcoal container. (Fig. 7).

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

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

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

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

5.4. Step 3: Placing the grill and food

 The most important steps of this task are illustrated in Figures 8 to 10 on page 47.

1. Place the grill on the appliance (Fig. 8).
2. Close the clips on the sides to secure the grill (Fig. 9).
3. You can now start grilling (Fig. 10)!

6. USEFUL TIPS AND TRICKS

6.1. Adjusting the fire intensity

You can adjust the intensity of the fire by increasing or decreasing the speed of the ventilator.

- The faster the ventilator turns, the more air is blown into the charcoal container and the more intense the fire will be.
- Use the control knob to adjust the speed of the ventilator.

 Never fully switch off the ventilator while the charcoal is still hot.

6.2. Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the charcoal container. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.
- Avoid exposing your food to excessive heat. You can reduce the heat by lowering the speed of the ventilator.

6.3. 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.

6.4. Adding charcoal

If necessary, add extra charcoal to keep the fire going. Proceed as follows:

1. Put on heat-resistant gloves.
2. Loosen the clips and remove the grill from the appliance.
3. Turn the ventilator to a medium setting.
4. Remove the lid of the charcoal container and add the charcoal.
5. Place the lid on the charcoal container.
6. Place the grill on the appliance and secure it with the clips.
7. Switch the ventilator back to the highest setting.

7. MAINTAINING THE APPLIANCE

7.1. Cleaning the appliance

We recommend cleaning the appliance after every use.

Proceed as follows:

1. Leave the appliance to cool down completely.
2. Loosen the clips and remove the grill.
3. Remove the charcoal container (with lid and base) and remove the bowl from the barbecue.
4. Clean the appliance with a soft sponge or damp cloth and a regular cleaning product.

 The inner bowl, grill and charcoal container with base and lid are dishwasher safe.

 Never use acid, thinner or other flammable products to clean the appliance.

7.2. Storing the appliance

- Store the appliance indoors after every use.
- To maximize the lifespan of the appliance, we recommend storing the appliance in the bag supplied.
- Ensure that the appliance is completely dry before you store it away. This prevents rust from forming.
- Remove the batteries before storing the appliance for a prolonged period.

7.3. Recycling batteries

Always recycle used batteries in a safe manner, in accordance with local regulations. Never dispose of used batteries in your household waste bin.

7.4. Maintaining stainless steel and powder coated parts

The appliance comprises stainless steel and powder coated parts. Each material must be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Stainless steel	• Do not use aggressive, abrasive or metal cleaning products. • Use mild cleaning agents and leave to work 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	• 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 considered poor maintenance and is not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual), 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
■	Stainless steel
★	Powder coated

7.5. 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 reference numbers under the exploded drawings in the second part of this guide and at www.barbecook.com.



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

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.

8. WARRANTY

8.1. 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 Barbecook quality department will confirm that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly, and proper maintenance.

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

8.2. 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.

9. RECTIFYING PROBLEMS

Problem	Potential causes	Solutions
The ventilator is not working properly	• The batteries are almost empty or inserted incorrectly • The ventilator is broken • The ventilator setting is too low	• Replace or reinsert the batteries • Order a new ventilator. See "7.5. How to order spare parts" • Turn the knob to the highest setting and then decrease
A metal part is deformed	• Exposure to fire or intense heat	• Some deformation is normal and does not require any action. If the part is excessively deformed, order a spare part. See "7.5. How to order spare parts"

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 42) 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 Geräts keinen Brennspritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Sie dürfen nur Feueranzünder verwenden, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten (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 verwenden! Verwenden Sie das Gerät nur im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen verwenden, selbst wenn es sich dabei nur um eine Garage, einen geschlossenen Raum oder einen Schuppen handelt, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht OHNE den Ventilator einzuschalten!
- Setzen Sie vor jedem Gebrauch ZUERST den Boden des Holzkohlebehälters ein (Teil Nr. 3, siehe S. 46). Wenn Sie dies nicht tun, kann der Ventilator schwer beschädigt werden.
- Wenn Sie den Ventilator einschalten, drehen Sie den Regler auf die höchste Einstellung und dann auf die gewünschte Einstellung herunter.
- Denken Sie daran, die Batterien regelmäßig zu wechseln.
- Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl Folgendes:
 - Platzieren Sie den Grill nicht unter einer Struktur mit Überstand (Veranda, Unterstand usw.) oder unter einem Laubdach.
 - Installieren Sie das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf einem fahrenden Fahrzeug auf (Boot, Anhänger usw.).

4. ZUSAMMENBAU DES GERÄTS

4.1. Sicherheitshinweise

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

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

Sie benötigen 4 AA-Batterien, die nicht mitgeliefert werden.



Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abb. 1 auf Seite 46 dargestellt.

Das Gerät ist weitgehend vormontiert.

1. Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie 4 AA-Batterien ein. Die Polaritätssymbole (+ und -) zeigen die richtige Position der Batterien an.
2. Schließen Sie das Batteriefach.

5. VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

Sie benötigen Holzkohle, Feueranzünder (die der Norm EN1860-3 entsprechen) und ein langes Streichholz.

5.1. Welche Art von Holzkohle sollte verwendet werden?

Zünden Sie Ihr Gerät stets mit herkömmlicher Holzkohle an, niemals mit Briketts. Wenn Ihr Gerät angezündet wurde, können Sie Briketts dazulegen.

Verwenden Sie zum Anzünden des Geräts hochwertige Holzkohle, vorzugsweise Holzkohle gemäß EN 1860-2. Qualitativ gute Holzkohle besteht aus 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.



Der Holzkohlebehälter kann mit max. 200 g Holzkohle befüllt werden. Ein Überfüllen der Schüssel kann aufgrund der extremen Hitze zu schweren Schäden an Ihrem Grill führen.



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

5.2. Schritt 1: Einlegen der Holzkohle.



Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in den Abbildungen 2 bis 5 auf Seite 46 dargestellt. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Setzen Sie die Schüssel in das Gerät (Abb. 2).

2. Setzen Sie den Sockel für den Holzkohlebehälter in den Holzkohlebehälter ein (Abb. 3).

-  Dieser sehr wichtige Schritt gewährleistet, dass Ihr Grill korrekt und sicher funktioniert. Das Überspringen dieses Schrittes kann zu schweren Materialschäden führen.
3. Wir empfehlen die Verwendung von max. 150g Holzkohle und 3 Anzündwürfel beim Anzünden des Geräts (Abb. 4).

4. Setzen Sie den Holzkohlebehälter in die Schüssel ein (Abb. 5).

5.3. Schritt 2: Anzünden der Holzkohle

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind auf Abbildungen 6 und 7 auf Seite 46 angeführt. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Drehen Sie den elektrischen Ventilator auf die höchste Einstellung (Abb. 6 a).
2. Zünden Sie die Feueranzünder mit einem langen Streichholz an (Abb. 6 b).
3. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht aus weißer Asche bedeckt ist.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Holzkohlebehälter. (Abb. 7)

 Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie es 30 Minuten lang brennen lassen. Dadurch werden alle verbleibenden Fertigungsfette aus dem Gerät entfernt.

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

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

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

5.4. Schritt 3: Platzieren des Grills und der Lebensmittel

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in den Abbildungen 8 bis 10 auf Seite 47 dargestellt.

1. Platzieren Sie den Grill auf das Gerät (Abb. 8).
2. Schließen Sie die Clips an den Seiten, um den Grill zu sichern (Abb. 9).
3. Sie können nun mit dem Grillen beginnen (Abb. 10)!

6. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

6.1. Einstellen der Feuerintensität

Sie können die Feuerintensität durch Erhöhen oder Verringern der Geschwindigkeit des Ventilators einstellen.

- Je schneller sich der Ventilator dreht, desto mehr Luft wird in den Holzkohlebehälter geblasen und desto intensiver wird das Feuer sein.
- Verwenden Sie den Drehknopf, um die Geschwindigkeit des Ventilators einzustellen.

 Schalten Sie den Ventilator niemals vollständig aus, solange die Holzkohle noch heiß ist.

6.2. Anbrennen von Lebensmitteln vermeiden

So verhindern Sie, dass Ihre Lebensmittel anbrennen:

- Beginnen Sie niemals mit dem Grillen, wenn sich noch Flammen im Holzkohlebehälter befinden. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie es, Ihre Lebensmittel übermäßiger Hitze auszusetzen. Sie können die Hitze reduzieren, indem Sie die Geschwindigkeit des Ventilators verringern.

6.3. Ankleben von Lebensmitteln vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost klebt:

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

6.4. Hinzufügen von Holzkohle

Fügen Sie bei Bedarf zusätzliche Holzkohle hinzu, um das Feuer am Laufen zu halten. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Ziehen Sie hitzebeständige Handschuhe an.
2. Lösen Sie die Clips und nehmen Sie den Grill vom Gerät ab.
3. Drehen Sie den Ventilator auf eine mittlere Einstellung.
4. Entfernen Sie den Deckel des Holzkohlebehälters und fügen Sie die Holzkohle hinzu.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Holzkohlebehälter.
6. Setzen Sie den Grill auf das Gerät und sichern Sie es mit den Clips.
7. Schalten Sie den Ventilator wieder auf die höchste Einstellung.

7. WARTUNG DES GERÄTS

7.1. Reinigung des Gerätes

Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Lösen Sie die Clips und entfernen Sie den Grill.
3. Entnehmen Sie den Holzkohlebehälter (mit Deckel und Boden) und entfernen Sie die Schale vom Grill.
4. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Schwamm oder einem feuchten Tuch und einem normalen Reinigungsmittel.

 Die Innenschale, der Grill und der Holzkohlebehälter mit Boden und Deckel sind spülmaschinenfest.

 Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Säure, Verdünnern oder andere brennbare Produkte.

7.2. Lagerung des Geräts

- Lagern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch in einem geschlossenen Raum.
- Um die Lebensdauer des Geräts zu maximieren, empfehlen wir, das Gerät in der mitgelieferten Tasche aufzubewahren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es verstauen. Das verhindert die Bildung von Rost.
- Entfernen Sie die Batterien, bevor Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum lagern.

7.3. Recycling von Batterien

Recyceln Sie verbrauchte Batterien immer auf sichere Weise und in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften. Werfen Sie verbrauchte Batterien niemals in die Hausmülltonne.

7.4. Pflege von Edelstahl und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Edelstahl und pulverbeschichteten Teilen. Jedes Material muss anders gepflegt werden:

Material	Pflegehinweise
Edelstahl	• Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Mittel oder Metallreinigungsmittel. • Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und lassen Sie diese 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	• 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 dieser Anweisungen entstehen, gelten als mangelhafte Wartung und sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Unterhalb der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs) können Sie eine Liste aller Teile sehen, aus denen Ihr Gerät besteht. Diese Liste enthält ein Symbol, das das Material jedes Teils angibt, sodass Sie damit prüfen können, wie ein bestimmtes Teil gewartet werden muss. Die Teilliste verwendet die folgenden Symbole:

Symbole	Material
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtung

7.5. 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 unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieser Anleitung und auf www.barbecook.com.

 Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, erscheint die korrekte Liste automatisch in Ihrem MyBarbecook-Konto. Sie können auch Ersatzteile über Ihr Konto bestellen.

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

8. GARANTIE

8.1. Abgedeckt

Ihr Gerät unterliegt einer zweijährigen Garantie ab dem Kaufdatum. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab. Dabei gelten die folgenden Voraussetzungen:

9. PROBLEMBEHEBUNG

- Sie montieren, verwenden und pflegen Ihr Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Schäden, die durch missbräuchliche Verwendung, einen falschen Zusammenbau oder unsachgemäße Pflege entstehen, gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Sie müssen den Kassenbon und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen können. Diese Seriennummer besteht aus 16 Ziffern. Die Seriennummer ist angegeben:
 - in diesem Handbuch
 - auf der Geräteverpackung
 - auf der Unterseite des Gerätefußes
- Die Qualitätsabteilung von Barbecook 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.

8.2. Nicht abgedeckt

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

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

Problem	Mögliche Fehlerquelle	Lösungen
Der Ventilator arbeitet nicht richtig	- Die Batterien sind fast leer oder falsch eingelegt - Der Ventilator ist kaputt - Die Einstellung des Ventilators ist zu niedrig	- Ersetzen Sie die Batterien oder legen Sie sie neu ein - Bestellen Sie einen neuen Ventilator. Siehe „7.5. Bestellen von Ersatzteilen“ - Drehen Sie den Regler auf die höchste Einstellung und danach auf eine niedrigere
Ein Metallteil ist verformt	Einwirkung von Feuer oder starker Hitze	Eine gewisse Verformung ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Wenn das Teil übermäßig verformt ist, bestellen Sie ein Ersatzteil. Siehe „7.5. Bestellen von Ersatzteilen“

ES - MANUAL DE USUARIO

1. REGISTRE SU APARATO

Gracias por adquirir una barbacoa Barbecook.

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

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



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



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

2. ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes.

La primera parte contiene instrucciones generales de montaje, uso, mantenimiento y garantía.

La segunda parte (a partir de la página 42) contiene ilustraciones, listas de piezas y planos de montaje.



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

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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



La garantía no cubre los daños derivados de no seguir las instrucciones (montaje incorrecto, mal uso, mantenimiento deficiente, etc.).

- **ADVERTENCIA** Mantenga a niños y animales alejados de la barbacoa.
- **ADVERTENCIA** Esta barbacoa puede alcanzar altas temperaturas. No intente moverla cuando esté en uso.
- Utilice elementos de protección adecuados si tiene que tocar partes calientes.
- Mantenga los materiales y líquidos inflamables y los objetos disolubles a una distancia segura del aparato cuando esté en uso.
- **ADVERTENCIA** No utilice alcohol desnaturalizado, gasolina u otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar el fuego. Utilice únicamente sustancias de encendido que se ajusten a la norma EN 1860-3.
- **ADVERTENCIA** No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. 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. Utilice el aparato únicamente en exteriores. Si utiliza el aparato en interiores, incluso en un garaje, un espacio cerrado o un cobertizo, corre peligro de intoxicación por monóxido de carbono.

- No use este aparato SIN encender el ventilador.
- Antes de cada uso, inserte PRIMERO la base del recipiente de carbón (pieza núm. 3, véase la pág. 46). Si no lo hace, el ventilador puede sufrir daños graves.
- Cuando encienda el ventilador, gire la perilla al ajuste más alto y luego gire la perilla hacia abajo hasta alcanzar el resultado deseado.
- No olvide cambiar las pilas con frecuencia.
- Al elegir un lugar para colocar la barbacoa, tenga en cuenta las siguientes consideraciones:
 - No coloque la barbacoa debajo de una estructura voladiza (terrazza, marquesina, etc.) o bajo follaje.
 - Sitúe el aparato sobre una superficie plana y estable.
 - No coloque el aparato en un vehículo en movimiento (barcos, remolques, etc.).

4. MONTAJE DEL APARATO

4.1. Instrucciones de seguridad

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

4.2. Cómo montar el aparato

Se necesitan 4 pilas AA, no incluidas.



Los pasos más importantes se encuentran ilustrados en la fig. 1 de la página 46.

El aparato viene ya montado en su mayor parte.

1. Abra el compartimento de las pilas e inserte 4 pilas AA.

Los símbolos de polaridad (+ y -) indican la posición correcta de las pilas.

2. Cierre el compartimento de las pilas.

5. CÓMO PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

Necesitará carbón vegetal, encendedores (que cumplan con la norma EN1860-3) y una cerilla larga.

5.1. ¿Qué tipo de carbón debo utilizar?

Utilice siempre carbón vegetal tradicional con el aparato y nunca use briquetas. Una vez que el aparato esté encendido, ya se pueden añadir briquetas.

Utilice carbón de buena calidad para encender el aparato; preferiblemente, un carbón que cumpla la norma EN 1860-2.

El carbón de buena calidad se destaca por su composición de trozos brillantes y no desprende mucho polvo.



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



El depósito de carbón se puede llenar con máximo de 200 g de carbón vegetal. Si llena la cuba demasiado, puede causar graves daños a la barbacoa, ya que ello puede dar lugar a temperaturas extremadamente altas.



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

5.2. Paso 1: Cómo colocar el carbón.



Los pasos más importantes se encuentran ilustrados en las fig. de 2 a 5 en la página 46. Siga los pasos que se detallan a continuación:

1. Coloque la cuba en el aparato (fig. 2).
2. Inserte el soporte en el recipiente de carbón vegetal (fig. 3).



Este paso es muy importante y garantizará que su barbacoa funcione de forma correcta y segura. Saltarse este paso puede resultar en daños materiales graves.

- Recomendamos utilizar un máximo de 150 g de carbón y 3 pastillas de encendido para conseguir la combustión inicial (fig. 4).
- Inserte el recipiente de carbón en la cuba (fig. 5).

5.3. Paso 2: Cómo encender el carbón

 Los pasos más importantes se ilustran en las figuras 6 y 7 de la página 46.

Siga los pasos que se detallan a continuación:

- Gire el ventilador eléctrico al ajuste más alto (fig. 6 a).
- Encienda los encendedores con una cerilla larga. (figura 6 b).
- Espere hasta que el carbón se haya cubierto con una fina capa de ceniza blanca.
- Coloque la tapa sobre el recipiente de carbón. (fig. 7).

 Le recomendamos que deje arder el aparato durante 30 minutos la primera vez que lo utilice. Así eliminará todas las grasas de fabricación que queden en el aparato.

 No coloque la parrilla en el aparato todavía. Una parrilla vacía puede deformarse si se calienta durante un largo período de tiempo.

 **ADVERTENCIA** No utilice alcohol desnaturalizado, gasolina u otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar el fuego. Utilice únicamente sustancias de encendido que cumplan la normativa EN 1860-3.

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

5.4. Paso 3: Colocación de la parrilla y los alimentos

 Los pasos más importantes se encuentran ilustrados en las fig. de 8 a 10 en la página 47.

- Coloque la parrilla sobre el aparato (fig. 8).
- Cierre las abrazaderas laterales para asegurar la parrilla (fig. 9).
- Ahora puede empezar a asar a la parrilla (fig. 10).

6. TRUCOS Y CONSEJOS

6.1. Cómo ajustar la intensidad del fuego

Puede ajustar la intensidad del fuego aumentando o disminuyendo la velocidad del ventilador.

- Cuanto más rápido gire el ventilador, más aire se inyectará en el recipiente de carbón y más intenso será el fuego.
- Utilice la perilla de control para ajustar la velocidad del ventilador.

 Nunca apague completamente el ventilador si el carbón todavía está caliente.

6.2. Cómo evitar que los alimentos se quemen

Siga estos pasos para evitar que se quemen los alimentos:

- No empiece a cocinar los alimentos si todavía hay llamas en la cuba. Espere hasta que el carbón esté cubierto con una fina capa de ceniza blanca.
- No exponga los alimentos a temperaturas excesivamente altas. Puede reducir la temperatura bajando la velocidad del ventilador.

6.3. Cómo evitar que los alimentos se peguen

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

- Antes de colocar los alimentos en la parrilla, úntelos con un poco de aceite o grasa con un pincel. Puede engrasar también la parrilla.
- No dé la vuelta a los alimentos demasiado rápido. Deje que se calienten del todo antes de hacerlo.

6.4. Cómo añadir carbón

Si es necesario, añada más carbón para mantener el fuego encendido. Siga los pasos que se detallan a continuación:

- Póngase guantes resistentes al calor.
- Afloje las abrazaderas y retire la parrilla del aparato.
- Ponga el ventilador en una posición media.
- Quite la tapa del recipiente de carbón y añada el carbón.
- Vuelva a colocar la tapa sobre el recipiente de carbón.
- Coloque la parrilla sobre el aparato y fíjela con las abrazaderas.
- Vuelva a poner el ventilador en el ajuste más alto.

7. MANTENIMIENTO DEL APARATO

7.1. Limpieza del aparato

Le recomendamos limpiar el aparato después de cada uso. Observe los siguientes pasos:

- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- Afloje las abrazaderas y retire la parrilla del aparato.
- Retire el recipiente de carbón (con su tapa y su base) y saque la cuba de la barbacoa.
- Limpie el aparato con una esponja suave o un paño húmedo y un producto de limpieza habitual.

 La cuba, la parrilla y el recipiente para carbón, con su base y su tapa, pueden lavarse en un lavavajillas convencional.

 Nunca use productos ácidos, disolventes u otras sustancias inflamables para limpiar el aparato.

7.2. Cómo guardar el aparato

- Guarde el aparato en un lugar resguardado después de cada uso.
- Para maximizar la vida útil del aparato, le recomendamos guardar el aparato con la funda incluida.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo. De este modo evitará que se oxide.
- Quite las pilas del aparato antes de guardarlo durante un largo período de tiempo.

7.3. Reciclaje de las pilas

Recicle siempre las pilas usadas de forma segura y en cumplimiento de las normativas locales.

Nunca deseche las pilas con la basura doméstica normal.

7.4. Cómo mantener las piezas de acero inoxidable y con revestimiento de pintura en polvo

El aparato incluye piezas de acero inoxidable y con revestimiento de pintura en polvo. Cada uno de estos materiales requiere un mantenimiento diferente:

Material	Cómo mantener los siguientes materiales
Acero inoxidable	- No utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos o metálicos. - Utilice detergentes suaves y déjelos reposar sobre el acero. - Use una esponja suave o un trapo. - Después de limpiar el aparato, aclárelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.
Revestimiento de pintura en polvo	- No utilice objetos afilados. Utilice productos de limpieza suaves y una esponja 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 el cloro, la sal y el hierro.

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

Bajo la vista desarrollada (en la segunda parte del manual), podrá encontrar una lista de todas las piezas 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 de ellas. Los símbolos son los siguientes:

Símbolo	Material
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

7.5. 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.barbecook.com.



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

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

8. GARANTÍA

8.1. Cobertura

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

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

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

8.2. Fuera de cobertura

La garantía no cubre los siguientes daños y defectos:

- El desgaste normal por el uso (oxidación, deformación, decoloración, etc.) de las piezas que están expuestas directamente al fuego o a altas temperaturas. Estas piezas deben reemplazarse de vez en cuando.
- Las irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Dichas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Cualquier daño causado por un mantenimiento, almacenaje o montaje incorrectos, o por modificaciones realizadas a las piezas preinstaladas.
- Cualquier daño causado por una utilización incorrecta del aparato (no seguir las instrucciones de este manual, utilizar la barbacoa con fines comerciales o para encender hogueras, etc.).
- Cualquier daño indirecto derivado de un uso negligente o incorrecto del aparato.
- Oxidación o decoloración debidas a factores externos, al uso de productos de limpieza abrasivos, a la exposición al cloro, etc. Estos daños no se consideran defectos de fabricación.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Soluciones
El ventilador no funciona correctamente	• Las pilas están casi agotadas o no se han insertado correctamente • El ventilador está roto • El ajuste del ventilador es demasiado bajo	• Reemplace o reinserte pilas • Pida un nuevo ventilador. Consulte el apartado «7.5. Cómo pedir piezas de repuesto». • Ponga la perilla en el ajuste más alto y luego disminúyalo
Se ha deformado una pieza de metal	• Exposición al fuego directo o a altas temperaturas	• La deformación leve de las piezas es normal y no debe ser causa de preocupación. Si alguna pieza se muestra excesivamente deformada, solicite una pieza de repuesto. Consulte el apartado «7.5. Cómo pedir piezas de repuesto».

IT - GUIDA PER L'UTENTE

1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

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

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



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



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

2. INFORMAZIONI SU QUESTA GUIDA

Questo manuale è diviso in due parti.

La prima parte contiene istruzioni generali riguardanti il montaggio, l'uso, la manutenzione e la garanzia.

La seconda parte (che inizia a pagina 42) 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 riaccendere l'elettrodomestico non adoperare alcol, benzina o altri liquidi infiammabili! Utilizzare solo esche conformi alla norma EN 1860-3!
- **AVVERTENZA!** Iniziare la cottura alla griglia solo dopo che la carbonella ha creato uno strato di cenere. Ciò generalmente richiede circa 15 minuti (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'esterno. L'uso dell'elettrodomestico in ambienti interni, anche in garage, spazi chiusi o capannoni, potrebbe provocare un avvelenamento da monossido di carbonio.
- Non utilizzare questo elettrodomestico **SENZA** accendere il ventilatore!

- Prima di ogni utilizzo, inserire PRIMA la base del contenitore della carbonella (componente n. 3, v. pag. 46). In caso contrario, il ventilatore potrebbe subire gravi danni.
- Quando si accende il ventilatore, ruotare la manopola sull'impostazione massima, quindi ruotarla nuovamente sull'impostazione desiderata.
- Sostituire regolarmente le batterie.
- Per la scelta della posizione, tenere conto delle seguenti indicazioni:
 - Non collocare il barbecue sotto strutture a sbalzo (verande, pensiline ecc.) o sotto le foglie.
 - Collocare l'elettrodomestico su una superficie solida e stabile.
 - Non collocare l'elettrodomestico su veicoli in movimento (barche, rimorchi ecc.).

4. MONTAGGIO DELL'ELETTRODOMESTICO

4.1. Istruzioni per la sicurezza

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

4.2. Montaggio dell'elettrodomestico

Occorrono 4 batterie AA (non fornite).



I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nella Fig. 1 a pag. 46.

L'elettrodomestico è in gran parte già preassemblato.

1. Aprire il vano batterie e inserire 4 batterie AA.

I simboli delle polarità (+ e -) indicano la posizione corretta delle batterie.

2. Chiudere il vano batterie.

5. PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

Occorrente: carbonella, esche (conformi alla norma EN1860-3) e un fiammifero lungo.

5.1. Che tipo di carbonella usare?

Accendere sempre l'elettrodomestico con la carbonella tradizionale, mai con le bricchette. Una volta acceso l'elettrodomestico, è possibile aggiungere le bricchette. Per accendere l'elettrodomestico, adoperare carbonella di legna di buona qualità, preferibilmente di tipo conforme alla norma EN 1860-2. La carbonella di buona qualità è costituita da pezzi 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 contenitore della carbonella ha una capienza massima di 200 g. Se il braciere viene riempito eccessivamente, il calore estremo potrebbe danneggiare gravemente il barbecue.



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

5.2. Passaggio 1: Inserimento della carbonella.



I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nelle Figure da 2 a 5 a pag. 46. Procedere come indicato di seguito:

1. Collocare il braciere nell'elettrodomestico (Fig. 2).

2. Inserire la base per il contenitore della carbonella nel contenitore della carbonella (Fig. 3).

-  Questo passaggio, molto importante, garantisce il funzionamento corretto e sicuro del barbecue. Se questo passaggio viene saltato, potrebbero verificarsi gravi danni materiali.
3. Per accendere l'elettrodomestico, è preferibile utilizzare max 150 g di carbonella e 3 cubetti di esche (Fig. 4).
 4. Inserire il contenitore della carbonella nel braciere (Fig. 5).

5.3. Passaggio 2: Accendere la carbonella

-  I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nelle Figure 6 e 7 a pag. 46.
- Procedere come indicato di seguito:
1. Azionare il ventilatore elettrico con l'impostazione massima (Fig. 6 a).
 2. Accendere le esche con un fiammifero lungo. (Fig. 6 b).
 3. Attendere che la carbonella si ricopra di un sottile strato di cenere bianca.
 4. Collocare il coperchio sul contenitore della carbonella. (Fig. 7).

-  La prima volta che si utilizza l'elettrodomestico, è necessario lasciarlo bruciare per 30 minuti. In questo modo vengono eliminati dall'elettrodomestico eventuali residui di grasso adoperato nella fase di produzione.
-  Non collocare ancora la griglia sull'elettrodomestico. La griglia vuota può deformarsi se viene mantenuta troppo a lungo sul fuoco.
-  **AVVERTENZA!** Per accendere o riaccendere l'elettrodomestico non adoperare alcol, benzina o altri liquidi infiammabili! Utilizzare solo esche conformi alla norma EN 1860-3!
-  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.

5.4. Passaggio 3: Collocare la griglia e gli alimenti

-  I passaggi più importanti di questa operazione sono illustrati nelle Figure da 8 a 10 a pag. 47.
1. Collocare la griglia sull'elettrodomestico (Fig. 8).
 2. Chiudere i fermagli sui lati per fissare la griglia (Fig. 9).
 3. A questo punto, è possibile cominciare la cottura alla griglia (Fig. 10).

6. SUGGERIMENTI E TRUCCHI UTILI

6.1. Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco aumentando o diminuendo la velocità del ventilatore.

- Maggiore è la velocità di rotazione del ventilatore, maggiore è la quantità d'aria che verrà soffiata nel contenitore della carbonella e più intenso sarà il fuoco.
- Utilizzare la manopola di controllo per regolare la velocità del ventilatore.

-  Non spegnere mai completamente il ventilatore mentre la carbonella è ancora calda.

6.2. 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. È possibile ridurre il calore abbassando la velocità del ventilatore.

6.3. Evitare che gli alimenti aderiscano

Per evitare che gli alimenti aderiscano alla griglia:

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

6.4. Aggiunta di carbonella

Se necessario, aggiungere altra carbonella per mantenere acceso il fuoco. Procedere come indicato di seguito:

1. Indossare guanti resistenti al calore.
2. Allentare i fermagli e rimuovere la griglia dall'elettrodomestico.
3. Impostare una velocità media del ventilatore.
4. Rimuovere il coperchio del contenitore della carbonella e aggiungere la carbonella.
5. Collocare il coperchio sul contenitore della carbonella.
6. Collocare la griglia sull'elettrodomestico e fissarla con i fermagli.
7. Riportare il ventilatore all'impostazione massima.

7. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

7.1. Pulizia dell'elettrodomestico

È preferibile pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

Procedere come segue:

1. Lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.
2. Allentare i fermagli e rimuovere la griglia.
3. Rimuovere il contenitore della carbonella (con coperchio e base), quindi rimuovere il braciere dal barbecue.
4. Pulire l'elettrodomestico con una spugna morbida o un panno umido e un normale prodotto per la pulizia.

-  Il braciere interno, la griglia e il contenitore della carbonella con base e coperchio sono lavabili in lavastoviglie.

-  Non utilizzare mai acidi, diluenti o altri prodotti infiammabili per pulire l'elettrodomestico.

7.2. Conservazione dell'elettrodomestico

- Conservare l'elettrodomestico in un luogo chiuso dopo ogni utilizzo.
- Per prolungare al massimo la durata dell'elettrodomestico, è preferibile conservarlo nella sacca fornita in dotazione.
- Accertarsi che l'elettrodomestico sia completamente asciutto prima di conservarlo. In tal modo, si evita la formazione di ruggine.
- Rimuovere le batterie prima di conservare l'elettrodomestico per un periodo prolungato.

7.3. Riciclo delle batterie

Riciclare sempre le batterie usate in maniera sicura, attenendosi alle normative locali.

Non gettare mai le batterie usate tra i rifiuti domestici.

7.4. Manutenzione dei componenti in acciaio inox e verniciati a polvere

L'elettrodomestico include componenti in acciaio inox e verniciati a polvere. Ogni materiale deve essere trattato in modo diverso:

Materiale	Come trattare questo materiale
Acciaio inox	• Non utilizzare prodotti aggressivi, abrasivi o per la pulizia dei metalli. • Adoperare prodotti per la pulizia delicati e lasciarli agire 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	• Non utilizzare oggetti appuntiti. Utilizzare prodotti per la pulizia delicati e un panno o una spugna morbida. • 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 una manutenzione inadeguata, per cui non saranno coperti dalla garanzia.

Sotto la vista esplosa dell'elettrodomestico (seconda parte del manuale) è riportato un elenco di tutti 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
■	Acciaio inox
★	Verniciato a polvere

7.5. 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 necessario. Sotto i disegni esplosi nella seconda parte di questa guida e su www.barbecook.com è presente un elenco di tutti i numeri di riferimento.



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

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

8. GARANZIA

8.1. 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 gestito attenendosi alle istruzioni contenute nel presente manuale.

Eventuali danni dovuti a uso improprio, montaggio errato o manutenzione scorretta non sono ritenuti difetti di fabbrica.

- È possibile presentare la ricevuta e numero di serie univoco dell'elettrodomestico. Questo numero di serie è composto da 16 cifre. Il numero di serie è riportato:

- nel presente manuale
- sull'imballo dell'elettrodomestico
- sulla parte inferiore del supporto dell'elettrodomestico

- Il Reparto Qualità di Barbecook valuterà se i componenti sono difettosi e se presentano difetti in condizioni di uso normale, montaggio corretto e manutenzione appropriata.

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

8.2. Non coperto

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale usura (ruggine, deformazione, scolorimento ecc.) dei componenti esposti direttamente al fuoco o al calore intenso. Tali componenti dovranno essere sostituiti periodicamente.
- Irregolarità nell'aspetto dovute al processo di fabbricazione. Tali irregolarità non sono ritenute difetti di fabbrica.
- Tutti i danni causati da manutenzione inadeguata, conservazione impropria, montaggio errato o modifiche apportate ai componenti preassemblati.
- Tutti i danni causati dall'uso improprio dell'elettrodomestico (mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale, usi commerciali, impiego per riscaldamento 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. Tali danni non sono ritenuti difetti di fabbrica.

9. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Potenziati cause	Soluzioni
Il ventilatore non funziona correttamente	• Le batterie sono quasi scariche o sono state inserite in maniera errata • Il ventilatore è danneggiato • L'impostazione del ventilatore è troppo bassa	• Sostituire o inserire nuovamente le batterie • Ordinare un nuovo ventilatore. V. "7.5. Come ordinare i ricambi" • Ruotare la manopola sull'impostazione massima e poi ridurre l'impostazione
Un componente metallico è deformato	• Esposizione al fuoco o al calore intenso	• Alcune deformazioni sono normali e non richiedono alcun intervento. Se il componente è eccessivamente deformato, ordinare un ricambio. V. "7.5. Come ordinare i ricambi"

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 GUIA

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 42) 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.
- Não use este aparelho SEM ligar o ventilador!
- Antes de cada utilização, introduza PRIMEIRO a base do recipiente de carvão (peça n.º 3, veja a pág. 46). Se não o fizer, o ventilador poderá sofrer danos graves.

- Ao ligar o ventilador, rode o botão para a configuração mais alta e, em seguida, rode-o para baixo até à configuração desejada.
- Não se esqueça de trocar as pilhas regularmente.
- Tenha em consideração o seguinte ao escolher um local:
 - Não coloque o grelhador por baixo de uma estrutura saliente (varanda, alpendre, etc.) ou por baixo de folhagem.
 - Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
 - Não coloque o aparelho num veículo em movimento (barco, reboque, etc.)

4. MONTAGEM DO APARELHO

4.1. Instruções de segurança

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

4.2. Para montar o aparelho

Precisará de 4 pilhas AA, que não são fornecidas.



As etapas mais importantes desta tarefa são ilustradas na Fig. 1 da página 46.

O aparelho vem quase totalmente pré-montado.

1. Abra o compartimento das pilhas e introduza 4 pilhas AA. Os símbolos de polaridade (+ e -) indicam a posição correta das pilhas.
2. Feche o compartimento das pilhas.

5. PREPARAR O APARELHO PARA UTILIZAÇÃO

Precisará de carvão, acendalhas (que cumpram a EN1860-3) e um fósforo longo.

5.1. Que tipo de carvão devo usar?

Acenda sempre o seu aparelho com carvão tradicional, nunca com briquetes. Quando o seu aparelho estiver aceso, poderá adicionar briquetes.

Use carvão de boa qualidade para acender o aparelho, de preferência carvão que esteja em conformidade com a EN 1860-2. 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.



O recipiente de carvão pode ser enchido com no máximo 200 g de carvão. Encher demasiado a bacia pode causar sérios danos ao seu grelhador devido ao calor extremo.



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

5.2. Etapa 1: Introduzir o carvão.



As etapas mais importantes desta tarefa são ilustradas nas Figuras 2 a 5 da página 46. Proceda como se segue:

1. Coloque a bacia no aparelho (Fig. 2).
2. Introduza a base do recipiente para carvão no recipiente para carvão (Fig. 3).



Esta etapa muito importante garante que o seu grelhador funcione corretamente e em segurança. Ignorar esta etapa pode resultar em graves danos materiais.

3. Recomendamos a utilização de, no máximo, 150 g de carvão e 3 cubos de acendalhas ao acender o aparelho (Fig. 4).
4. Introduza o recipiente de carvão na bacia (Fig. 5).

5.3. Etapa 2: acender o carvão

 As etapas mais importantes desta tarefa são ilustradas nas Figuras 6 e 7 da página 46.

Proceda como se segue:

1. Ponha o ventilador elétrico na configuração mais alta (Fig. 6 a).
2. Acenda as acendalhas com um fósforo longo. (Fig. 6 b).
3. Espere até que o carvão fique coberto por uma fina camada de cinza branca.
4. Coloque a tampa no recipiente de carvão. (Fig. 7).

 Na primeira vez que usar o aparelho, deixe-o queimar durante 30 minutos. Isso remove quaisquer gorduras de fabrico remanescentes do aparelho.

 Não coloque já a grelha no aparelho. Uma grelha vazia pode deformar-se se for mantida sobre as chamas por demasiado tempo.

 AVISO! Não use álcool, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o aparelho! Só deve usar acendalhas que estejam em conformidade com a EN 1860-3!

 Nunca comece a grelhar quando ainda houver chamas no recipiente de carvão. Espere até que o carvão fique coberto com uma fina camada de cinza branca.

5.4. Etapa 3: colocar a grelha e os alimentos

 As etapas mais importantes desta tarefa são ilustradas nas Figuras 8 a 10 da página 47.

1. Coloque o grelhador no aparelho (fig. 8).
2. Feche as fixações laterais para prender a grelha (Fig. 9).
3. Agora pode começar a grelhar (Fig. 10)!

6. INDICAÇÕES E SUGESTÕES ÚTEIS

6.1. Ajustar a intensidade do fogo

Pode ajustar a intensidade do fogo aumentando ou diminuindo a velocidade do ventilador.

- Quanto mais rápido o ventilador girar, mais ar será soprado para o recipiente de carvão e mais intenso será o fogo.
- Use o botão de controlo para ajustar a velocidade do ventilador.

 Nunca desligue totalmente o ventilador enquanto o carvão ainda estiver quente.

6.2. Impedir que a comida se queime

Para evitar que a sua comida se queime:

- Nunca comece a grelhar quando ainda houver chamas no recipiente de carvão. Espere até que o carvão fique coberto com uma fina camada de cinza branca.
- Evite expor a sua comida ao calor excessivo. Pode reduzir o calor diminuindo a velocidade do ventilador.

6.3. Evitar que os alimentos se peguem

Para evitar que os alimentos se peguem 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-os aquecer completamente.

6.4. Adicionar carvão

Se necessário, adicione mais carvão para manter o fogo aceso. Proceda como se segue:

1. Coloque luvas resistentes ao calor.
2. Afrouxe as fixações e remova a grelha do aparelho.
3. Coloque o ventilador numa configuração média.
4. Remova a tampa do recipiente de carvão e adicione o carvão.
5. Coloque a tampa no recipiente de carvão.
6. Coloque a grelha no aparelho e fixe-a com os cliques.
7. Mude o ventilador novamente para a configuração mais alta.

7. MANUTENÇÃO DO APARELHO

7.1. Limpeza do aparelho

Recomendamos limpar o aparelho após cada utilização. Proceda da seguinte forma:

1. Deixe o aparelho arrefecer completamente.
2. Desaperte as fixações e remova a grelha.
3. Remova o recipiente de carvão (com tampa e base) e remova a bacia da churrasqueira.
4. Limpe o aparelho com uma esponja macia ou pano húmido e um produto de limpeza comum.

 A bacia interior, a grelha e o recipiente de carvão com a base e a tampa podem ser lavados na máquina de lavar louça.

 Nunca use ácido, diluente ou outros produtos inflamáveis para limpar o aparelho.

7.2. Guardar o aparelho

- Guarde o aparelho dentro de casa após cada utilização.
- Para maximizar a vida útil do aparelho, recomendamos guardá-lo no saco fornecido.
- Certifique-se de que o aparelho esteja completamente seco antes de o guardar. Isso evitará a formação de ferrugem.
- Remova as pilhas antes de guardar o aparelho por um período prolongado.

7.3. Reciclagem das pilhas

Recicle sempre as pilhas usadas de maneira segura, de acordo com os regulamentos locais. Nunca elimine as pilhas usadas com o lixo doméstico.

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

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

Material	Como manter este material
Aço inoxidável	• Não use produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou metálicos. • Use agentes de limpeza suaves e deixe-os trabalhar no aço. • Use um pano macio ou esponja. • Após a limpeza, lave bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.
Revestimento a pó	• Não use objetos pontiagudos. Use produtos de limpeza suaves e um pano ou esponja macia. • Após a limpeza, lave 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), pode ver uma lista de todas as peças que compõem o seu aparelho. Essa lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, pelo que pode usá-la para verificar como manter uma determinada peça.

A lista de peças usa os seguintes símbolos:

Símbolo	Material
■	Aço inoxidável
★	Revestimento a pó

7.5. Encomendar peças sobressalentes

As peças expostas ao fogo ou ao calor intenso acabarão por precisar de ser substituídas.

Como encomendar peças sobressalentes:

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



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

2. Encomende a peça sobressalente 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.

8. GARANTIA

8.1. 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 utilização indevida, montagem incorreta ou manutenção desadequada não são considerados defeito de fabrico.
- Pode apresentar a fatura e o número de série exclusivo do seu aparelho. Esse número de série consiste em 16 números. 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.

8.2. Não coberto

Os seguintes danos e defeitos não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração, etc.) de peças que são expostas diretamente ao fogo ou calor intenso. Estas peças precisarão de ser substituídas ao fim de algum tempo.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico. Estas irregularidades não são consideradas defeitos de fabrico.
- Todos os danos causados por manutenção desadequada, armazenamento desadequado, montagem incorreta ou modificações feitas nas peças pré-montadas.
- Todos os danos causados pelo uso indevido do aparelho (não o utilizar de acordo com as instruções deste manual, utilização para fins comerciais, utilização como cesto de fogo, etc.).
- Todos os danos consequentes causados por utilização descuidada ou não conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração em resultado de fatores externos, uso de produtos de limpeza agressivos, exposição ao cloro, etc. Esses danos não são considerados defeito de fabrico.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas potenciais	Soluções
O ventilador não está a funcionar corretamente	• As pilhas estão quase sem carga, ou foram introduzidas incorretamente • O ventilador está avariado • A configuração do ventilador está demasiado baixa	• Substitua ou reintroduza as pilhas • Encomende um novo ventilador. Veja "7.5. Como encomendar peças sobressalentes" • Rode o botão para a configuração mais alta e, em seguida, diminua
Uma peça de metal está deformada	• Exposição ao fogo ou a calor intenso	• Alguma deformação é normal e não requer nenhuma ação. Se a peça estiver excessivamente deformada, encomende uma peça sobressalente. Veja "7.5. Como encomendar peças sobressalentes"

SV - BRUKSANVISNING

1. REGISTRERA DIN UTRUSTNING

Tack för att du köpt en Barbecook-grill.

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

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



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



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

2. OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar.

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

Del 2 (som börjar på sida 42) 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 måste endast använda bras- och grilltändare 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, ett slutet utrymme eller skjul, riskerar du kolmonoxid förgiftning.
- Använd inte denna utrustning UTAN att du sätter på ventilatorn!
- Inför varje användning ska du FÖRST föra in botten av kolbehållaren (del 3, se s. 46). Om du inte gör det kan ventilatorn få allvarliga skador.

- När du slår på ventilatorn vrider du vredet till högsta inställning och vrider sedan vredet till önskad inställning.
- Kom ihåg att byta batterier regelbundet.
- Ta hänsyn till följande när du väljer plats:
 - Placera inte grillen under en överhängande struktur (balkong, pergola etc.) eller under lövverk.
 - Placera apparaten på en plan och stabil yta.
 - Placera inte utrustningen på ett fordon i rörelse (båt, släpvagn etc.)

4. MONTERING AV UTRUSTNINGEN

4.1. Säkerhetsinstruktioner

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

4.2. För att montera utrustningen

Behöver du 4 AA-batterier som inte kommer med leveransen.



De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figur 1 på sida 46.

Utrustningen är till stor del förmonterad.

1. Öppna batterifacket och sätt i 4 AA-batterier. Polaritetssymbolerna (+ och -) anger batteriernas rätta position.
2. Stäng batterifacket.

5. FÖRBERED UTRUSTNINGEN INFÖR ANVÄNDNING

Du behöver kol, bras- och grilltändare (som uppfyller EN1860-3) och en lång tändsticka.

5.1. Vilken typ av kol ska jag använda?

Tänd alltid din utrustning med traditionellt kol, aldrig med briketter. Först när din utrustning har tänts kan du lägga till briketter.

Använd träkol av god kvalitet för att tända utrustningen, helst kol som överensstämmer med EN 1860-2. Kol av hög kvalitet består av stora, glänsande bitar och genererar inte mycket damm.



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



Kolbehållaren kan fyllas med max. 200 g kol. Överfyllning av skålen kan orsaka allvarlig skada på din grill på grund av den extrema hettan.



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

5.2. Steg 1: Lägga i kolet



De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figurer 8 till 10 på sidan 46. Gör på följande sätt:

1. Placera skålen på utrustningen (Fig. 2).
2. För in basen för kolbehållaren i kolbehållaren (Fig. 3).
- ⚠ Detta mycket viktiga steg säkerställer att din grill fungerar korrekt och säkert. Att hoppa över detta steg kan leda till allvarliga materiella skador.
3. Vi rekommenderar att du använder max. 150 g träkol och 3 briketter när utrustningen tänds (Figur 4).
4. Sätt i kolbehållaren i skålen (Fig. 5).

5.3. Steg 2: Tända kolet

 De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figurer 6 och 7 på sida 46.

Gör på följande sätt:

1. Vrid den elektriska ventilatorn till högsta inställning (Fig. 6 a).
2. Tänd bras- och grilltändarna med en lång tändsticka. (Figur 6 b).
3. Vänta till kolet är täckt med ett tunt lager vit aska.
4. Lägg locket på kolbehållaren. (Fig. 7).

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

 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 måste endast använda bras- och grilltändare som uppfyller EN 1860-3!

 Börja aldrig grilla medan det fortfarande finns lågor i skålen. Vänta tills kolet är täckt med ett tunt lager vit aska.

5.4. Steg 3: Placering av grillen och maten

 De viktigaste stegen i denna uppgift illustreras i Figurer 8 till 10 på sidan 47.

1. Placera grillen på utrustningen (Fig. 8).
2. Stäng klämmorna på sidorna för att fästa grillen (Fig. 9).
3. Du kan nu börja grilla (Fig. 10)!

6. ANVÄNDBARA TIPS OCH TRICKS

6.1. Justera eldens intensitet

Du kan justera eldens intensitet genom att öka eller minska ventilatorns hastighet.

- Ju snabbare ventilatorn svänger, desto mer luft blåses in i kolbehållaren och desto intensivare blir elden.
- Använd kontrollreglaget för att justera ventilatorns hastighet.

 Stäng aldrig av ventilatorn helt medan kolet fortfarande är hett.

6.2. 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 minska värmen genom att sänka ventilatorns hastighet.

6.3. Undvik 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 på maten för snabbt. Låt den först hettas upp ordentligt.

6.4. Lägga till kol

Om det behövs, tillsätt extra kol för att hålla igång elden. Gör på följande sätt:

1. Ta på dig värmebeständiga handskar.
2. Lossa klämmorna och ta bort grillen från utrustningen.
3. Vrid ventilatorn till medium.
4. Ta bort locket på kolbehållaren och tillsätt kolet.
5. Lägg locket på kolbehållaren.
6. Placera grillen på utrustningen och säkra den med klämmorna.
7. Sätt tillbaka ventilatorn till högsta inställning.

7. UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN

7.1. Rengöring av utrustningen

Vi rekommenderar att du rengör utrustningen efter varje användning. Gör så här:

1. Låt utrustningen svalna helt.
2. Lossa klämmorna och ta bort grillen från utrustningen.
3. Ta bort kolbehållaren (med lock och bas) och ta bort skålen från grillen.
4. Rengör utrustningen med en mjuk svamp eller fuktig trasa och en vanlig rengöringsprodukt.

 Den inre skålen, grillen och kolbehållaren med botten och lock är diskmaskinsäkra.

 Använd aldrig syra, förtunningsmedel eller andra brandfarliga produkter för att rengöra utrustningen.

7.2. Förvaring av utrustningen

- Förvara utrustningen inomhus efter varje användning.
- För att maximera produktens livslängd rekommenderar vi att du förvarar utrustningen i den medföljande väskan.
- Se till att utrustningen är helt torr innan du ställer undan den. Detta förhindrar att rost bildas.
- Ta ut batterierna innan du förvarar utrustningen under en längre tid.

7.3. Batteriåtervinning

Återvinn alltid använda batterier på ett säkert sätt, i enlighet med lokala föreskrifter. Släng aldrig använda batterier i hushållssoporna.

7.4. Underhåll av emalj, rostfritt stål och pulverlackerade delar

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

Material	Hur man underhåller detta material
Rostfritt stål	• Använd inte aggressiva, slip- eller metallrengöringsmedel. • Använd milda rengöringsmedel och lämna de på en stund att arbeta på stålet. • Använd en mjuk svamp eller trasa. • Efter rengöring, skölj utrustningen noggrant och låt den torka helt innan den ställs undan.
Pulverlackering	• Använd inte vassa föremål. Använd milda rengöringsprodukter och en mjuk svamp eller trasa. • Efter rengöring, skölj utrustningen 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.

Under sprängskissen av din utrustning (andra delen i bruksanvisningen) kan du se en lista över alla delar som utgör din utrustning. Denna lista innehåller en symbol som specificerar materialet för varje del, så att du kan använda den för att kontrollera hur du underhåller en viss del.

Dellistan använder följande symboler:

Symbol	Material
■	Rostfritt stål
★	Pulverlackering

7.5. 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. 1. Det finns en lista över alla referensnummer under sprängskissserna 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.

- Visuella oegentligheter som ingår i tillverkningsprocessen. Dessa oegentligheter betraktas inte som tillverkningsdefekter.
- All skada orsakad av otillräckligt underhåll, felaktig lagring, felaktig montering eller modifieringar av de förmonterade delarna.
- All skada orsakad av felaktig användning av utrustningen (genom att inte använda den enligt instruktionerna i denna bruksanvisning, att använda den för kommersiella ändamål eller använda den som en brandkorg etc.).
- All följdskada orsakad av slarvig eller icke-kompatibel användning av utrustningen.
- Rost eller missfärgning till följd av yttre faktorer, användning av aggressiva rengöringsmedel, exponering av klor etc. Denna skada betraktas inte som tillverkningsdefekt.

8. GARANTI

8.1. Omfattas

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

- Du har använt, monterat och underhållit din utrustning enligt instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador till följd av felaktig användning, felaktig montering eller felaktigt underhåll betraktas inte som en tillverkningsdefekt.
- Du kan visa kvittot och enhetens unika serienummer. Detta serienummer består av 16 siffror. 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 normalt bruk, korrekt montering och korrekt underhåll.

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

8.2. Omfattas inte

Följande skador och defekter täcks inte av garantin:

- Normalt slitage (så som rost, deformation, missfärgning etc.) på delar som direkt utsätts för eld eller intensiv hetta. Dessa delar måste bytas ut då och då.

9. KORRIGERING AV PROBLEM

Problem	Potentiella orsaker	Lösningar
Ventilatorn fungerar inte korrekt	• Batterierna är nästan slut eller felaktigt ditsatta • Ventilatorn är trasig • Ventilatorn är för lågt inställda	• Byt ut eller sätt tillbaka batterierna • Beställ en ny ventilator. Se "7.5. HUR DU BESTÄLLER RESERVDELAR" • Vrid ratten till högst inställning och minska den sedan
En metalldel är deformerad	• Exponering för eld eller intensiv hetta	• Viss deformation är normal och kräver ingen åtgärd. Om delen är överdriven deformerad, beställ en reservdel. Se "7.5. HUR DU BESTÄLLER RESERVDELAR"

FI – KÄYTTÖOPAS

1. REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-grillin ostamisesta.

Toivomme, että nautit sen käytöstä ja vietät on paljon 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 OPPAASTA

Tässä käyttöoppaassa on kaksi osaa.

Osa 1 sisältää yleiset kokoamis-, käyttö-, kunnossapito- ja takuuhjeet.

Osa 2 (alkaa sivulta 42) sisältää kuvia, osaluetteloita ja kokoamispiirustuksia.



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

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 suojaa, kun sinun pitää koskettaa kuumia osia.
- Pidä syttyvät materiaalit, syttyvät nesteet ja liukenevat tuotteet turvallisen etäisyyden päässä laitteesta, kun käytät sitä.
- VAROITUS! Älä käytä denaturoitua alkoholia, bensiiniä tai muita tulenarkoja nesteitä laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- VAROITUS! Älä aloita grillausta, ennen kuin hiileen on muodostunut tuhkakeros. Tämä kestää yleensä noin 15 minuuttia (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, häikämyrkytyksen vaara on olemassa.
- Älä käytä tätä laitetta ILMAN, että käynnistät tuulettimen!
- Aseta ENNEN jokaista käyttöä hiilisäiliön pohja paikoilleen (osa nro 3, katso s. 46). Jos et tee tätä, tuuletimeen voi tulla vakavia vaurioita.
- Kun käynnistät tuulettimen, käännä nuppi korkeimpaan asetukseen ja käännä sitten nuppi alas haluttuun asentoon.
- Muista vaihtaa paristot säännöllisesti.

- Ota seuraavat asiat huomioon grillin sijaintia valitessasi:
 - Älä aseta grilliä ulkonevan rakenteen (kuisti, suojajne.) alle tai puiden tai pensaiden lehtien alle.
 - Aseta laite tukevalle ja vakaalle alustalle.
 - Älä aseta laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (veneeseen, perävaunuun jne.).

4. LAITTEEN KOKOAMINEN

4.1. Turvallisuusohjeet

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

4.2. Laitteen kokoaminen

Tarvitset 4 AA-paristoa, joita eivät sisälly toimitukseen.



Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät kuvassa 1 sivulla 46.

Laite on pääosin valmiiksi koottu.

1. Avaa paristolokero ja aseta 4 AA-paristoa paikoilleen. Napaisuuden symbolit (+ ja -) osoittavat paristojen oikean sijainnin.
2. Sulje paristolokero.

5. LAITTEEN VALMISTELU KÄYTTÖVALMIIKSI

Tarvitset hiiltä, sytykettä (standardin EN1860-3 mukaisia) ja pitkän tulitikun.

5.1. 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 kiiltävistä paloista, eikä se pölyä paljon.



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



Hiilisäiliöön voidaan laittaa enintään 200 g hiiltä. Jos maljaosaa täytetään liikaa, se voi aiheuttaa vakavia vaurioita grilliin äärimmäisen kuumuuden vuoksi.



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

5.2. Vaihe 1: Hiilen asettaminen paikalleen.



Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet on näkyvät kuvissa 2–5 sivulla 46. Toimi seuraavasti:

1. Aseta maljaosa laitteeseen (kuva 2).
2. Aseta hiilisäiliön pohja hiilisäiliöön (kuva 3).
3. Suosittelemme käyttämään enintään 150 g hiiltä ja 3 sytykekuutiota laitteen sytyttämiseen (kuva 4).
4. Aseta hiilisäiliö maljaosaan (kuva 5).

5.3. Vaihe 2: Hiilen sytyttäminen

 Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät kuvissa 6 ja 7 sivulla 46.

Toimi seuraavasti:

1. Käännä sähköinen tuuletin korkeimpaan asetukseen (kuva 6 a).
2. Sytytä sytykkeet pitkällä tulitikulla. (kuva 6 b).
3. Odota, kunnes hiili on peittynyt ohueen kerrokseen valkoista tuhkaa.
4. Aseta kansi hiilisäiliöön (kuva 7).

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

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

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

 Älä koskaan ala grillata, kun hiilisäiliössä on vielä liekkejä. Odota, kunnes hiili on peittynyt ohueen kerrokseen valkoista tuhkaa.

5.4. Vaihe 3: Grilliritilän ja ruoan asettaminen

 Tämän tehtävän tärkeimmät vaiheet näkyvät kuvissa 8–10 sivulla 47.

1. Aseta grilliritilä laitteen päälle (kuva 8).
2. Sulje grilliritilän sivuilla olevat pidikkeet (kuva 9).
3. Voit nyt aloittaa grillaamisen (kuva 10)!

6. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

6.1. Tulen voimakkuuden säätäminen

Voit säätää tulen voimakkuutta lisäämällä tai vähentämällä tuulettimen nopeutta.

- Mitä nopeammin tuuletin pyörii, sitä enemmän ilmaa puhalletaan hiilisäiliöön ja sitä voimakkaampi tuli on.
- Säädä tuulettimen nopeutta säätönupilla.

 Älä koskaan sammuta tuuletinta kokonaan, kun hiili on vielä kuumaa.

6.2. Ruoan palamisen estäminen

Näin estät ruokaa palamasta:

- Älä koskaan ala grillata, kun hiilisäiliössä on vielä liekkejä. Odota, kunnes hiili on peittynyt ohueen kerrokseen valkoista tuhkaa.
- Vältä altistamasta ruokaa liialliselle lämmölle. Voit vähentää lämpöä pienentämällä tuulettimen nopeutta.

6.3. Ruoan tarttumisen estäminen

Näin estät ruoan tarttumisen grilliritilään:

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

6.4. Hiilen lisääminen

Lisää tarvittaessa hiiltä tulen ylläpitämiseksi. Toimi seuraavasti:

1. Pue lämpöä kestävä käsineet.
2. Avaa grilliritilän pidikkeet ja poista ritilä laitteesta.
3. Käännä tuuletin keskiasetukseen.
4. Poista hiilisäiliön kansi ja lisää hiiltä.
5. Aseta kansi hiilisäiliöön.
6. Aseta grilliritilä laitteeseen ja kiinnitä se pidikkeillä.
7. Käännä tuuletin takaisin korkeimpaan asetukseen.

7. LAITTEEN HUOLTO

7.1. Laitteen puhdistaminen

Suosittelemme laitteen puhdistamista jokaisen käytön jälkeen. Toimi seuraavasti:

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Avaa grilliritilän pidikkeet ja poista ritilä laitteesta.
3. Poista hiilisäiliö (kannen ja pohjan kanssa) ja poista maljaosa grillistä.
4. Puhdista laite pehmeällä sienellä tai kostealla liinalla ja tavallisella puhdistusaineella.

 Maljaosa, grilliritilä, hiilisäiliö sekä sen pohja ja kansi ovat konepestäviä.

 Älä koskaan käytä laitteen puhdistamiseen happoja, ohenteita tai muita syttyviä tuotteita.

7.2. Laitteen säilytys

- Säilytä laitetta sisätiloissa jokaisen käytön jälkeen.
- Laitteen käyttöänsä maksimoimiseksi suosittelemme laitteen säilyttämistä mukana toimitetussa laukussa.
- Varmista, että laite on täysin kuiva, ennen kuin viet sen säilytystilaan. Se estää ruosteen muodostumisen.
- Poista paristot ennen laitteen pitkäaikaista säilytystä.

7.3. Paristojen kierrätys

Kierrätä käytetyt paristot aina turvallisella tavalla paikallisten määräysten mukaisesti.

Älä koskaan hävitä käytettyjä paristoja kotitalousjäteastiasa.

7.4. Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen ja jauhemaalattujen osien huolto

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

Materiaali	Näin huollat tätä materiaalia
Ruostumaton teräs	• 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	• 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 puutteellisenä huoltona, eikä takuu kata sitä.

Alla olevassa laitteen räjäytyskuvassa (käyttöoppaan toisessa osassa) 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
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

7.5. Varaosien tilaaminen

Tulelle tai voimakkaalle lämmölle altistuvat osat on lopulta vaihdettava.

Näin tilaat varaosia:

1. Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. 1. 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.

8. TAKUU

8.1. Katettavat asiat

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

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

Jos jokin näistä ehdoista ei täyty, takuu ei kata laitetta.

Kaikissa tapauksissa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

8.2.

8.3. Asiat, joita ei kateta

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Suoraan tulelle tai voimakkaalle lämmölle altistuvien osien normaali kuluminen (ruoste, muodonmuutos, värimuutos jne.) Nämä osat on vaihdettava aika ajoin.
- Valmistusprosessille ominaiset visuaaliset poikkeavuudet. Näitä poikkeavuuksia ei pidetä valmistusvirheinä.
- Kaikki vauriot, jotka johtuvat puutteellisesta kunnossapidosta, vääränlaisesta säilytyksestä tai kokoamisesta tai valmiiksi koottuihin osiin tehdyistä muutoksista.
- Kaikki vauriot, jotka aiheutuvat laitteen väärinkäytöstä (laitetta ei käytetä tämän käyttöohjeen mukaisesti, laitetta käytetään kaupallisiin tarkoituksiin tai polttokorina jne.)
- Kaikki välilliset vahingot, jotka aiheutuvat laitteen huolimattomasta tai vaatimustenvastaisesta käytöstä.
- Ulkopuolisten tekijöiden, aggressiivisten puhdistusaineiden käytön, kloorille jne. altistumisen aiheuttama ruoste tai värimuutos. Näitä vaurioita ei pidetä valmistusvirheinä.

9. ONGELMIEN KORJAAMINEN

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisut
Tuuletin ei toimi kunnolla.	• Paristot ovat melkein tyhjät tai asetettu väärin. • Tuuletin on rikki. • Tuulettimen asetus on liian alhainen.	• Vaihda tai aseta paristot uudelleen. • Tilaa uusi tuuletin. Katso kohta 7.5. Varaosien tilaaminen. • Käännä nuppi korkeimpaan asetukseen ja pienennä sitten
Metalliosa on epämuodostunut.	• Altistuminen tulelle tai voimakkaalle lämmölle.	• Pieni muodonmuutos on normaalia, eikä vaadi mitään toimenpiteitä. Jos osa on liian epämuodostunut, tilaa varaosa. Katso kohta 7.5. Varaosien tilaaminen.

DA – BRUGSVEJLEDNING

1. REGISTRER DIT APPARAT

Tak fordi du har købt en Barbecook-grill.

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

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



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



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

2. OM DENNE VEJLEDNING

Denne brugsvejledning består af to dele.

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

Del 2 (begynder på side 42) indeholder illustrationer, lister over dele og montagetegninger.



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

3. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

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



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

- ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk fra grillen.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm. Forsøg ikke at flytte den, mens den er i brug.
- Brug passende beskyttelse, når du har brug for at røre ved varme dele.
- Opbevar brændbare materialer, brandfarlige væsker og opløselige genstande i sikker afstand fra apparatet, når det er i brug.
- ADVARSEL! Brug ikke spiritus, benzin eller andre brændbare væsker til at tænde eller gentænde apparatet. Du må kun bruge 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 udenfor. Hvis du bruger apparatet indendørs, selv i en garage, et lukket område eller et skur, risikerer du kulilteforgiftning.
- Brug ikke dette apparat UDEN at tænde for ventilatoren!
- Før hver brug skal du FØRST indsætte bunden af trækulbeholderen (del nr. 3, se s. 46). Hvis du ikke gør dette, kan ventilatoren lide alvorlige skader.

- Når ventilatoren tændes, skal du dreje knappen til den højeste indstilling og derefter dreje knappen ned til den ønskede indstilling.
- Husk at skifte batterier regelmæssigt.
- Tag følgende i betragtning, når du vælger en placering:
 - Anbring ikke grillen under en overhængende konstruktion (veranda, shelter osv.) eller under løv.
 - Placer apparatet på en robust og stabil overflade.
 - Anbring ikke apparatet på et køretøj i bevægelse (båd, trailer osv.).

4. MONTERING AF APPARATET

4.1. Sikkerhedsinstruktioner

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

4.2. Samling af apparatet

Du har brug for 4 AA-batterier, der ikke medfølger.



De vigtigste trin i denne opgave er illustreret i fig. 1 på side 46.

Apparatet er stort set færdigmonteret.

1. Åbn batterirummet, og isæt 4 AA-batterier.

Polaritetssymbolerne (+ og -) angiver den korrekte placering af batterierne.

2. Luk batterirummet.

5. KLARGØRING AF APPARATET TIL BRUG

Du har brug for trækul, ildtændere (der opfylder EN1860-3) og en lang tændstik.

5.1. Hvilken type trækul skal jeg bruge?

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



Trækulbeholderen kan fyldes med maks. 200 g trækul. Hvis skålen overfyldes, kan det forårsage alvorlig skade på din grill som følge af ekstrem varme.



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

5.2. Trin 1: Isætning af trækul.



De vigtigste trin i denne opgave er illustreret i figur 2 til 5 på side 46. Gør således:

1. Anbring skålen i apparatet (fig. 2).
 2. Indsæt bunden til trækulbeholderen i trækulbeholderen (fig. 3).
-  Dette meget vigtige trin sikrer, at din grill fungerer korrekt og sikkert. Hvis du springer dette trin over, kan det resultere i alvorlige materielle skader.
3. Vi anbefaler at bruge maks. 150 g trækul og 3 tændte antændingsterninger, når apparatet tændes (fig. 4).
 4. Indsæt trækulbeholderen i skålen (fig. 5).

5.3. Trin 2: Tænding af trækullet

 De vigtigste trin i denne opgave er illustreret på figur 6 og 7 på side 46.

Gør således:

1. Drej den elektriske ventilator til den højeste indstilling (fig. 6 a).
2. Tænd ildtænderne med en lang tændstik. (Fig. 6 b).
3. Vent, indtil kullet er dækket af et tyndt lag hvid aske.
4. Sæt låget på trækulbeholderen. (fig. 7).

 Første gang du bruger apparatet, skal du lade det brænde i 30 minutter. Dette fjerner eventuelt resterende fremstillingsfedt 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 EN 1860-3.

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

5.4. Trin 3: Placering af grillen og maden

 De vigtigste trin i denne opgave er illustreret i figur 8 til 10 på side 47.

1. Anbring grillen på apparatet (fig. 8).
2. Luk clipsene på siderne for at fastgøre grillen (fig. 9).
3. Du kan nu begynde at grille (fig. 10)!

6. NYTTIGE TIPS OG TRICKS

6.1. Justering af ildintensiteten

Du kan justere ildens intensitet ved at øge eller mindske ventilatorens hastighed.

- Desto hurtigere ventilatoren drejer, jo mere luft blæses der ind i trækulbeholderen, og jo mere intens bliver ilden.
- Brug kontrolknappen til at justere ventilatorens hastighed.

 Sluk aldrig ventilatoren helt, mens trækullet stadig er varmt.

6.2. Undgå, at maden brænder på

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 reducere varmen ved at sænke ventilatorens hastighed.

6.3. Undgå, at maden sidder fast

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

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

6.4. Tilføjelse af trækul

Tilføj om nødvendigt ekstra trækul for at holde ilden i gang. Gør således:

1. Tag varmebestandige handsker på.
2. Løsn clipsene, og tag grillen ud af apparatet.
3. Drej ventilatoren til mediumindstillingen.
4. Fjern låget på trækulsbeholderen, og tilføj trækullet.
5. Sæt låget på trækulsbeholderen.
6. Anbring grillen på apparatet, og fastgør den med clipsene.
7. Skift ventilatoren tilbage til den højeste indstilling.

7. VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

7.1. Rengøring af apparatet

Vi anbefaler at rengøre apparatet efter hver brug.

Gør som følger:

1. Lad apparatet køle helt af.
2. Løsn clipsene, og fjern grillen.
3. Fjern trækulsbeholderen (med låg og bund), og fjern skålen fra grillen.
4. Rengør apparatet med en blød svamp eller fugtig klud og et almindeligt rengøringsmiddel.

 Den indvendige skål, grill og trækulbeholder med bund og låg kan vaskes op i opvaskemaskine.

 Brug aldrig syre, fortynder eller andre brændbare produkter til at rengøre apparatet.

7.2. Opbevaring af apparatet

- Opbevar apparatet indendørs efter hver brug.
- For at maksimere apparatets levetid anbefaler vi at opbevare apparatet i den medfølgende taske.
- Sørg for, at apparatet er helt tørt, inden du pakker det væk til opbevaring. Det forhindrer dannelse af rust.
- Fjern batterierne, inden du opbevarer apparatet i længere tid.

7.3. Genvinding af batterier

Genbrug altid brugte batterier på en sikker måde i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaf aldrig brugte batterier i dit husholdningsaffald.

7.4. Vedligeholdelse af dele i rustfrit stål og pulverlakerede dele

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

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Rustfrit stål	• 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	• 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 XXX) 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
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

7.5. 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 de udsprede tegninger 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.

8. GARANTI

8.1. 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 fabrikationsfejl.
- 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 kontrollere, at delene er defekte, og at de blev defekte i forbindelse med normal brug, korrekt montering og korrekt vedligeholdelse.

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

8.2. Ikke dækket

Følgende skader og mangler er ikke dækket af garantien:

- Normal slitage (rust, deformation, misfarvning osv.) af dele, der er direkte udsat for ild eller intens varme. Disse dele skal udskiftes fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der er forbundet med fremstillingsprocessen. Disse uregelmæssigheder betragtes ikke som fabrikationsfejl.
- Alle skader forårsaget af utilstrækkelig vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller ændringer foretaget på de færdigmonterede dele.
- Alle skader forårsaget af misbrug af apparatet (at ikke bruge det i henhold til instruktionerne i denne vejledning, at bruge det til kommercielle formål, at bruge det som en bålurv osv.).
- Alle 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 fabrikationsfejl.

9. UDBEDRING AF PROBLEMER

Problem	Potentielle årsager	Løsninger
Ventilatoren fungerer ikke korrekt	• Batterierne er næsten tomme eller isat forkert • Ventilatoren er i stykker • Ventilatorindstillingen er for lav	• Udskift eller isæt batterierne igen • Bestil en ny ventilator. Se "7.5. Sådan bestiller du reservedele" • Drej knappen til den højeste indstilling, og skru den derefter ned
En metaldel er deformeret	• Udsættelse for ild eller intens varme	• Visse deformationer er normale og kræver ingen indgriben. Hvis delen er overdrevent deformeret, skal du bestille en reservedel. Se "7.5. Sådan bestiller du reservedele"

NO – BRUKERVEILEDNING

1. REGISTRER APPARATET DITT

Takk for at du kjøpte en Barbecook-grill.

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

- Du får tilgang til den komplette brukerveiledningen på nettet, slik at du kan lære alt som er å vite om apparatet.
- Vi tilbyr personlig kundeservice, det betyr at du raskt og enkelt kan finne og bestille reservedeler. Dette gjør deg i stand til å få mest mulig ut av garantitjenesten.
- Du får informasjon om produktoppdateringer.
- Du lærer mange nye tips og triks.



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



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

2. OM DENNE VEILEDNINGEN

Denne veiledningen består av to deler.

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

Del 2 (begynner på side 42) inneholder illustrasjoner, lister over deler og monterings tegninger.



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

3. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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



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

- ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr borte fra grillen.
- ADVARSEL! Denne grillen blir veldig varm, så ikke prøv å flytte den når den er i bruk.
- Bruk passende beskyttelse når du trenger å berøre varme deler.
- Oppbevar brennbare materialer, brennbare væsker og oppløselige gjenstander i sikker avstand fra apparatet når det er i bruk.
- ADVARSEL! Ikke bruk 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 for innendørs bruk! Bruk bare apparatet utendørs. Hvis du bruker apparatet innendørs, selv i en garasje, lukket område eller et skur, risikerer du karbonmonoksid forgiftning.
- Ikke bruk dette apparatet UTEN å slå på ventilatoren!
- Før hver bruk, sett FØRST inn basen på kullbeholderen (del nr. 3, se s. 46). Hvis du ikke gjør dette, kan ventilatoren bli alvorlig skadet.

- Når du slår på ventilatoren, vri knotten først til høyeste innstilling og vri den deretter til ønsket innstilling.
- Husk å bytte batterier regelmessig.
- Ta hensyn til følgende når du velger en plassering:
 - Ikke plasser grillen under en overhengende struktur (veranda, leskur osv.), eller under løvverk.
 - Plasser apparatet på en flat og stabil overflate.
 - Ikke plasser apparatet på et kjøretøy i bevegelse (båt, tilhenger osv.)

4. MONTERING AV APPARATET

4.1. Sikkerhetsinstruksjoner

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

4.2. Montere apparatet

Du trenger 4 AA-batterier, som ikke leveres.



De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 1 på side 46.

Apparatet er stort sett ferdig montert.

1. Åpne batterirommet og sett inn 4 AA-batterier.

Polaritetssymbolene (+ og -) indikerer riktig plassering av batteriene.

2. Lukk batterirommet.

5. FORBEREDELSE AV APPARATET FOR BRUK

Du trenger kull, brennere (som oppfyller EN1860-3) og en lang fyrstikk.

5.1. Hvilken type kull skal jeg bruke?

Tenn alltid apparatet med tradisjonelt kull, aldri med briketter. Når apparatet er tent, kan du legge til briketter.

Bruk kull av god kvalitet for å tenne på apparatet, helst kull som oppfyller EN 1860-2. Kull av god kvalitet består av store, blanke biter og gir ikke fra seg mye støv.



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



Kullbeholderen kan fylles med maks. 200 g kull. Overfylling av fatet kan forårsake alvorlig skade på grillen på grunn av ekstrem varme.



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

5.2. Trinn 1: Sette inn kullet.



De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 2 til 5 på side 46. Gjør som følger:

1. Plasser fatet i apparatet (fig. 2).
2. Sett basen til kullbeholderen i kullbeholderen (fig. 3).



Dette veldig viktige trinnet sikrer at grillen fungerer riktig og trygt. Å hoppe over dette trinnet kan føre til alvorlig materiell skade.

3. Vi anbefaler å bruke maks. 150 g kull og 3 brennere når du tenner apparatet (fig. 4).
4. Sett kullbeholderen inn i fatet (fig. 5).

5.3. Trinn 2: Tenne kullet

 De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert på figur 6 og 7 på side 46.

Gjør som følger:

1. Skru den elektriske ventilatoren til høyeste innstilling (Fig. 6 a).
2. Tenn brennerne med en lang fyrstikk. (Fig. 6 b).
3. Vent til kullet er dekket med et tynt lag hvit aske.
4. Legg lokket på kullbeholderen. Fig. 7

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

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

 **ADVARSEL!** Ikke bruk 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!

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

5.4. Trinn 3: Plasser grillen og matvarene

 De viktigste trinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 2 til 5 på side 47.

1. Plasser grillen på apparatet (fig. 8).
2. Lukk klipsene på sidene for å feste grillen (fig. 9).
3. Du kan nå begynne å grille (fig. 10)!

6. Nyttige tips og triks

6.1. Justere brennerintensiteten

Du kan justere brennerintensiteten ved å øke eller redusere hastigheten på ventilatoren.

- Jo raskere ventilatoren dreier, desto mer luft blåses det inn i kullbeholderen og desto mer intens blir varmen.
- Bruk kontrollknappen til å justere hastigheten på ventilatoren.

 Slå aldri av ventilatoren helt mens kullet fortsatt er varmt.

6.2. Forebygge at matvarene brenner

For å forhindre at matvarene brenner:

- Begynn aldri å grille når det fortsatt er flammer i fatet. Vent til kullet er dekket med et tynt lag hvit aske.
- Unngå å utsette matvarene for høy varme. Du kan redusere varmen ved å senke hastigheten på ventilatoren.

6.3. Forhindre matvarene 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.

6.4. Tilsett kull

Tilsett eventuelt ekstra kull for å holde ilden i gang. Gjør som følger:

1. Ta på deg varmebestandige hansker.
2. Løsne klipsene og ta grillen ut av apparatet.
3. Vri ventilatoren til middels innstilling.
4. Fjern lokket på kullbeholderen og tilsett trekullet.
5. Legg lokket på kullbeholderen.
6. Plasser grillen på apparatet og fest den med klipsene.
7. Sett ventilatoren tilbake til høyeste innstilling.

7. VEDLIKEHOLD AV APPARATET

7.1. Rengjøring av apparatet

Vi anbefaler rengjøring av apparatet etter hver bruk. Fortsett som følger:

1. La apparatet avkjøles helt.
2. Løsne klipsene og ta grillen ut av apparatet.
3. Fjern kullbeholderen (med lokk og base) og fjern fatet fra grillen.
4. Rengjør apparatet med en myk svamp eller fuktig klut og et vanlig rengjøringsmiddel.

 Det indre fatet, grillen og kullbeholderen med base og lokk tåler oppvaskmaskin.

 Bruk aldri syre, tynner eller andre brennbare produkter til å rengjøre apparatet.

7.2. Oppbevaring av apparatet

- Oppbevar apparatet innendørs etter hver bruk.
- For å maksimere apparatets levetid, anbefaler vi at du oppbevarer apparatet i den medfølgende posen.
- Forsikre deg om at apparatet er helt tørt før du setter det bort. Det forhindrer rustdannelse.
- Ta ut batteriene før du oppbevarer apparatet i en lengre periode.

7.3. Resirkulering av batterier

Resirkuler alltid brukte batterier på en sikker måte, i samsvar med lokale forskrifter.

Kast aldri brukte batterier i husholdningsavfallet.

7.4. Vedlikehold av emalje, rustfritt stål og pulverlakkerte deler

Apparatet består av deler av rustfritt stål og pulverlakk. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Rustfritt stål	• Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipemidler eller metall. • Bruk milde rengjøringsmidler og la dem virke på stålet. • Bruk en myk svamp eller klut. • Etter rengjøring, skyll apparatet grundig og la det tørke helt før det settes bort.
Pulverlakkert	• 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 settes bort.

 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), 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
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

7.5. 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. Det er en liste over alle referansenumre under sprengnings-tegningene i andre del av denne veiledningen, 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.

8. GARANTI

8.1. 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 vise 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.

8.2. Ikke dekket

Følgende skader og mangler er ikke dekket av garantien:

- Normal slitasje (rust, deformasjon, misfarging osv.) på deler som er direkte utsatt for ild eller sterk varme. Disse delene må skiftes fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er iboende i produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene blir ikke ansett som produksjonsfeil.
- All skade forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil lagring, feil montering eller modifikasjoner gjort på de ferdigmonterte delene.
- All skade forårsaket av misbruk av apparatet (ikke brukt i henhold til instruksjonene i denne håndboken, brukt til kommersielle formål, brukt som en brannkurv osv.).
- Alle følgeskader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller misfarging som følge av eksterne faktorer, bruk av aggressive rengjøringsmidler, eksponering for klor etc. Denne skaden blir ikke sett på som en produksjonsfeil.

9. LØSE PROBLEMER

Problem	Potensielle årsaker	Løsninger
Ventilatoren fungerer ikke som den skal	• Batteriene er nesten tomme eller er satt inn feil • Ventilatoren er ødelagt • Ventilatorinnstillingen er for lav	• Bytt ut eller sett inn batteriene igjen • Bestill en ny ventilator. Se "7.5. Slik bestiller du reservedeler" • Vri knotten til høyeste innstilling og senk den
En metalldel er deformert	• Utsatt for ild eller intens varme	• Noen deformasjoner er normale og krever ingen handling. Hvis delen er for deformert, bestiller du en reservedel. Se "7.5. Slik bestiller du reservedeler"

IS - NOTENDAHANDBÓK

1. SKRÁÐU TÆKIÐ ÞITT

Pakka þér fyrir að kaupa Barbecue grill.

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

- Þú færð aðgang að notendahandbókinni á netinu svo þú getir lært allt um tækið þitt.
- Við bjóðum þér persónulega þjónustu eftir sölu, sem þýðir að þú getur fundið og pantað varahluti fljótt og auðveldlega. Þetta gerir þér kleift að fá sem mest út úr ábyrgðarþjónustunni.
- Þú verður 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 friðhelgi þína. Gögnin þín verða aldrei seld, þeim verður aldrei dreift eða deilt til 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. 42) 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 vikur frá leiðbeiningunum getur það valdið eldsvoða og eignatjóni.

-  Skemmdir af völdum þess að fylgja ekki leiðbeiningunum (röng samsetning, misnotkun, óviðeigandi viðhald o.s.frv.) falla ekki undir ábyrgðina.
- AÐVÖRUN! Haltu börnum og gæludýrum 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 eldfimur efnunum, eldfimur vökva og uppleysanlegum hlutum í öruggri fjarlægð frá tækinu þegar það er í notkun.
- 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 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.
- Ekki nota þetta tækið ÁN þess að kveikja á viftunni!
- Fyrir hverja notkun skaltu FYRST setja upp grunn kolaskálarinnar (hluti nr. 3, sjá bls. 46). Ef þú gerir þetta ekki, getur viftan orðið fyrir alvarlegum skemmdum.

- Þegar kveikt er á viftunni, skaltu snúa hnappnum í hæstu stillingu og snúa síðan hnappnum niður í viðkomandi stillingu.
- Mundu að skipta um rafhlöður reglulega.
- Taktu tillit til eftirfarandi þegar þú velur staðsetningu:
 - Ekki setja grillið fyrir neðan útbyggingu (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. SAMSETNING TÆKISINS

4.1. Öryggisleiðbeiningar

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

4.2. Að setja saman tækið

Þú þarft 4 AA rafhlöður sem eru ekki innifaldar.

 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á mynd 1 á bls 46.

Tækið er að mestu sett saman.

1. Opnaðu rafhlöðuhólflið og settu 4 AA rafhlöður í það. Póltáknin (+ og -) gefa til kynna rétta stöðu rafhlaðnanna.
2. Lokaðu rafhlöðuhólfinu.

5. AÐ UNDIRBÚA TÆKIÐ TIL NOTKUNAR

Þú þarft kol, eldkveikjara (sem uppfylla EN1860-3) og langa eldspítu.

5.1. Hvaða tegund af kolum ætti ég að nota?

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

 Kolaskálina má fylla með 200 g af kolum að hámarki. Sé skálin yfirfyllt, getur það valdið alvarlegum skemmdum á grillinu þínu vegna of mikils hita.

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

5.2. Skref 1: Að setja kolin í.

 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á myndum 2 til 5 á bls 46. Gerðu eins og hér segir:

1. Settu skálina í tækið (mynd 2).
2. Settu grunninn fyrir kolaskálina í kolaskálina (mynd 3).

 Þetta mjög mikilvæga skref tryggir að grillið þitt virki rétt og örugglega. Ef þú sleppir þessu skrefi getur það valdið verulegu efnislegu tjóni.

3. Við mælum með því að nota að hámarki 150 g af kolum og 3 kveikjukubba þegar kveikt er á tækinu (mynd 4).

4. Settu kolaskálina í skálina (mynd 5).

5.3. Skref 2: Kveikja á kolum

 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á myndum 6 og 7 á bls 46.

Gerðu eins og hér segir:

1. Settu rafmagnsviftuna á hæstu stillingu (Mynd 6 a).
2. Kveiktu á kveikjaranum með langri eldspýtu. (Mynd 6 b).
3. Bíddu þar til kolin eru þakin þunnu lagi af hvítri ösku.
4. Settu lokið á kolaskálina. (Mynd 7).

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

 Ekki setja grillið strax á tækið. Tómt grill getur aflagast ef það er ofan við hitun of lengi.

 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!

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

5.4. Skref 3: Að staðsetja grillið og matinn

 Mikilvægustu skrefin í þessu verkefni eru sýnd á myndum 8 til 10 á bls 47.

1. Settu grillið á heimilistækið (mynd 8).
2. Lokaðu klemmunum á hliðunum til að festa grillið (mynd 9).
3. Þú getur nú byrjað að grilla (mynd 10)!

6. GAGNLEG RÁÐ OG BRELLUR

6.1. Að stilla eldstyrk

Þú getur stillt eldsstyrkinn með því að auka eða minnka hraða viftunar.

- Því hraðar sem viftan snýst, því meira lofti er blásið í kolaskálina og því ákafari verður eldurinn.
- Notaðu stjórnhnappinn til að stilla hraða viftunar.

 Slökktu aldrei á viftunni að fullu á meðan kolin eru enn heit.

6.2. 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 hvítri ösku.
- Forðastu að setja matinn þinn í of mikinn hita. Þú getur minnkað hitann með því að lækka hraða viftunar.

6.3. 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.

6.4. Bæta við kolum

Ef nauðsyn krefur skaltu bæta við auka kolum til að halda eldinum gangandi. Gerðu eins og hér segir:

1. Farðu í hitaþolna hanska.
2. Losaðu klemmurnar og fjarlægðu grillið af tækinu.
3. Settu vífvunar á miðlungs stillingu.
4. Fjarlægðu lokið á kolaskálinni og bættu við kolum.
5. Settu lokið á kolaskálina.
6. Settu grillið á tækið og festu það með klemmunum.
7. Settu viftuna aftur á hæstu stillingu.

7. VIÐHALD TÆKISINS

7.1. Hreinsun tækisins

Við mælum með því að þrifa tækið eftir hverja notkun.

Haltu áfram á eftirfarandi hátt:

1. Láttu tækið kólna alveg.
2. Losaðu klemmurnar og fjarlægðu grillið af tækinu.
3. Fjarlægðu kolaskálina (með loki og botni) og fjarlægðu skálina af grillinu.
4. Hreinsaðu tækið með mjúkum svampi eða rökum klút og venjulegri hreinsivör.

 Innri skálina, grillið og kolaskálina með botni og loki má þvo í uppþvottavél.

 Notaðu aldrei súru, þynni eða aðrar eldfimar vörur til að hreinsa tækið.

7.2. Geymsla á tækinu

- Geymið tækið innandyra eftir hverja notkun.
- Til að hámarka líftíma tækisins mælum við með því að geyma það í poka sem fylgir.
- Gakktu úr skugga um að tækið sé alveg þurr áður en þú setur það í geymslu. Að koma í veg fyrir að ryð myndist.
- Fjarlægðu rafhlöðurnar áður en þú geymir tækið til lengri tíma.

7.3. Endurvinnsla rafhlaðna

Alltaf skal endurvinnna notaðar rafhlöður á öruggan hátt, í samræmi við gildandi reglur.

Fargið aldrei notuðum rafhlöðum í ruslatunnuna.

7.4. 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
Ryðfrítt stál	• Ekki nota tærandi, hrjúp 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	• 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 lítið á sem ófullnægjandi viðhald og falla ekki undir ábyrgðina.

Fyrir neðan stækkaða mynd tækis þíns (seinni hluti handbókarinnar), getur þú skoðað lista yfir alla hluti sem eru í tækinu þínu. Þessi listi inniheldur tákn sem tilgreina efni hvers hluta, svo þú getur notað hann til að athuga hvernig á að viðhalda ákveðnum hluta.

Hlutalistinn notar eftirfarandi tákn:

Tákn	Efniviður
■	Ryðfrítt stál
★	Dufthúðun

7.5. Pöntun 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. Það er listi yfir öll tilvísunarnúmer undir stækkuðu teikningunum í seinni hluta þessarar handbókar og á www.barbecook.com.



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

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

8. ÁBYRGÐ

8.1. 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 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.

8.2. Það sem ábyrgð nær ekki yfir

Eftirfarandi skemmdir og gallar falla ekki undir ábyrgðina:

- Eðlilegt slit (ryð, aflögun, upplitun o.s.frv.) hluta sem verða fyrir ledi eða miklum hita. Skipta þarf um þessa hluti öðru hverju.
- Sjónrænar ójöfnur sem myndast í framleiðsluferlinu. Ekki er litið á þessi frávik sem framleiðslugalla.
- Allar skemmdir af völdum ófullnægjandi viðhalds, óviðeigandi geymslu, rangrar samsetningar eða breytinga sem gerðar hafa verið á fyrirfram samsettum hlutum.
- Allar skemmdir af völdum misnotkunar á tækinu (ekki notað samkvæmt leiðbeiningum í þessari handbók, notað í atvinnuskyni, notað sem eldkarfa o.s.frv.).
- Allar mögulegar skemmdir af völdum kæruleysis eða notkunar tækisins.
- Ryð eða aflitun vegna utanaðkomandi þátta, notkun tærandi hreinsiefna, útsetningar klórs o.fl. Ekki er litið á slíkar skemmdir sem framleiðslugalla.

9. LEIÐRÉTTA VANDAMÁL

Vandamál	Hugsanlegar orsakir	Lausnir
Viftan virkar ekki rétt	• Rafhlöðurnar eru næstum tómar eða rangt settar í • Viftan er biluð • Stilling viftunar er of lág	• Skiptu um eða settu rafhlöðurnar aftur í • Pantaðu nýja viftu. Sjá "7.5. Hvernig á að panta varahluti" • Snúðu hnappnum í hæstu stillingu og lækkaðu síðan
Málmhluti er afmyndaður	• Útsetning fyrir eldi eða miklum hita	• Sum aflögun er eðlileg og þarfnast engra aðgerða. Ef hlutinn er of aflagaður, skaltu panta varahlut. Sjá „7.5. Hvernig á að panta varahluti“

Illustrations

[ENG]

Symbol	Material
■	Stainless steel
★	Powder coated

[NL]

Symbol	Materiaal
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

[FR]

Symbole	Matière
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

[DE]

Symbol	Material
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

[ES]

Símbolo	Material
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

[IT]

Simbolo	Materiale
■	Acciaio inossidabile
★	Verniciato a polvere

[PT]

Símbolo	Material
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

[SV]

Symbol	Material
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

[DK]

Symbol	Materiale
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

[FI]

Symboli	Materiaali
■	Ruostumatton teräs
★	Jauhemaalattu

[NO]

Symbol	Materiale
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

[HU]

Jelölés	Anyag
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

[RO]

Simbol	Material
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

[CZ]

Symbol	Materiál
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

[GR]

Σύμβολο	Υλικό
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

[SK]

Symbol	Materiál
■	Nehrdzavejúca ocel'
★	Lakované diely

[ET]

Sümbol	Materjal
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

[LT]

Simbolis	Medžiaga
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

[LV]

Simbols	Materiāls
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

[PL]

Symbol	Materiał
■	Stal nierdzewna
★	Części malowane proszkowo

[BG]

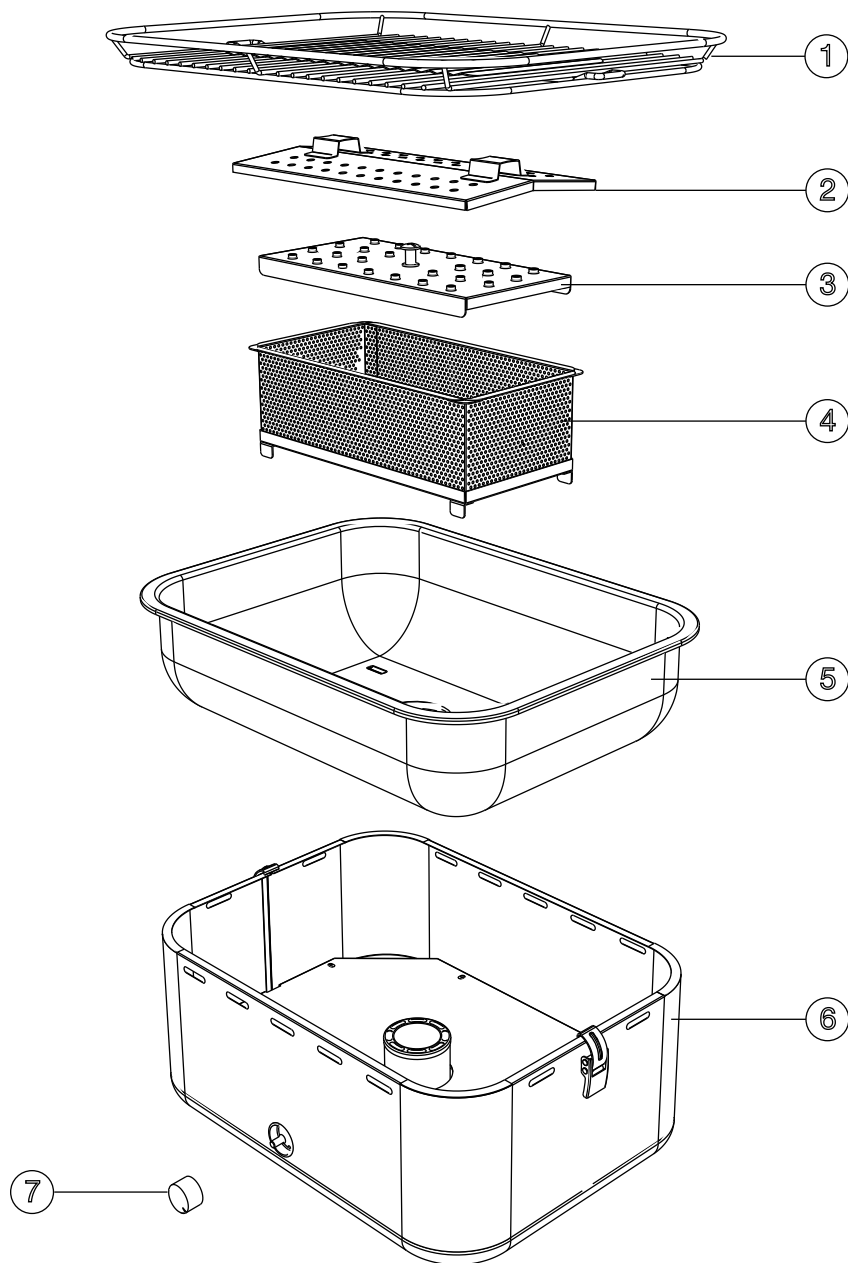
Символ	Материал
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

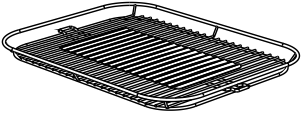
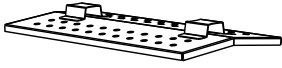
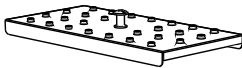
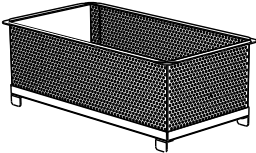
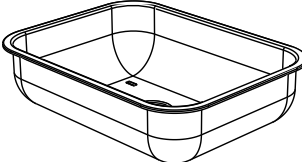
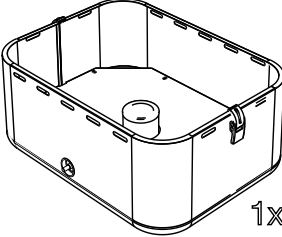
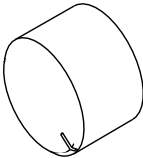
[SL]

Symbol	Material
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

[HR]

Simbol	Materijal
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu



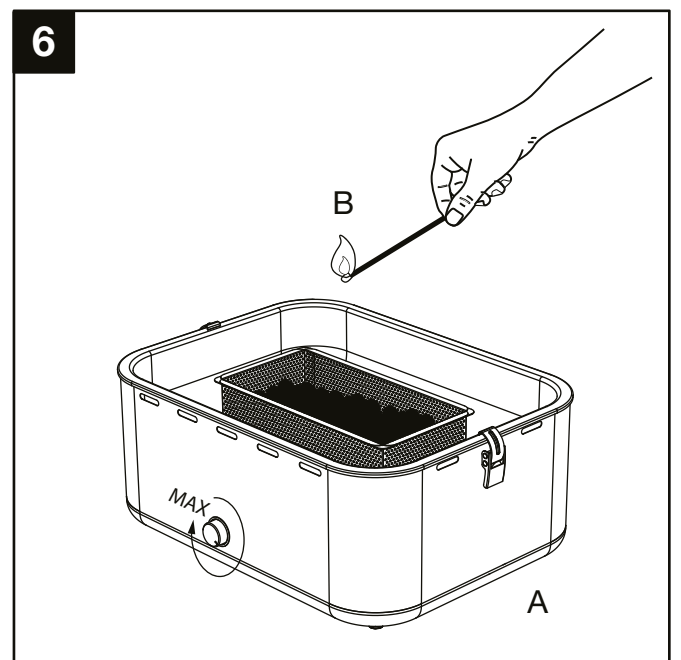
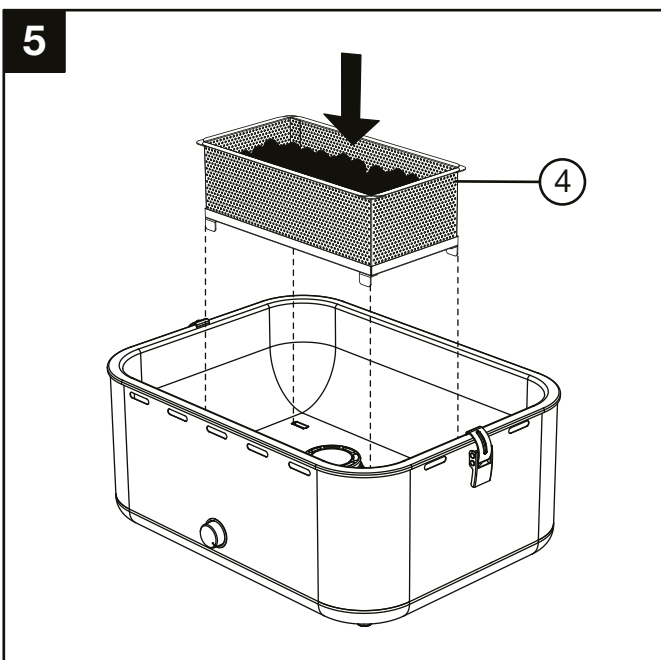
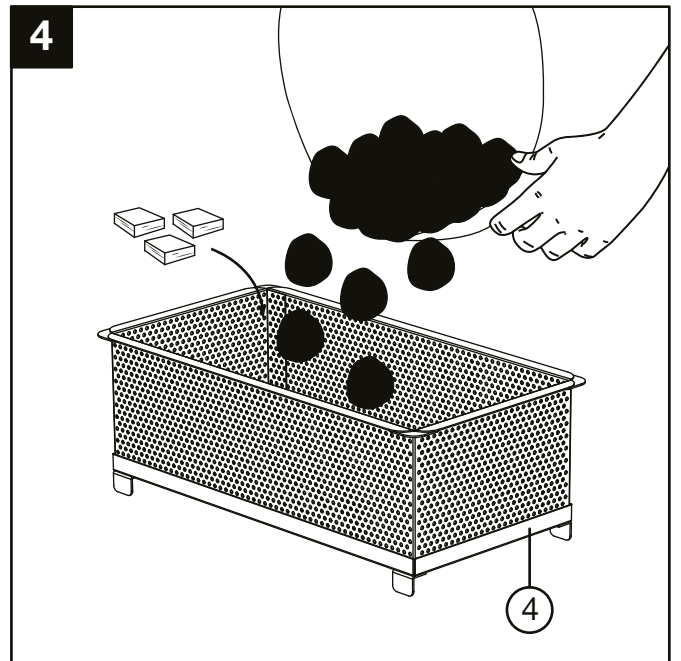
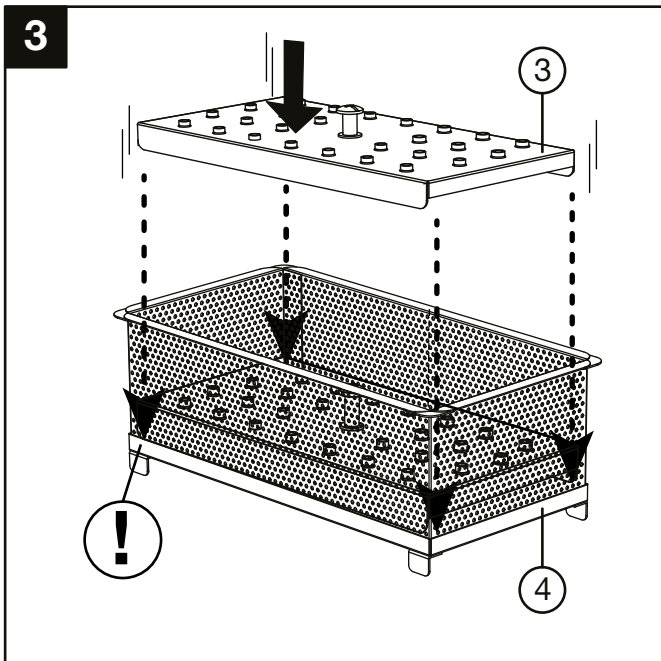
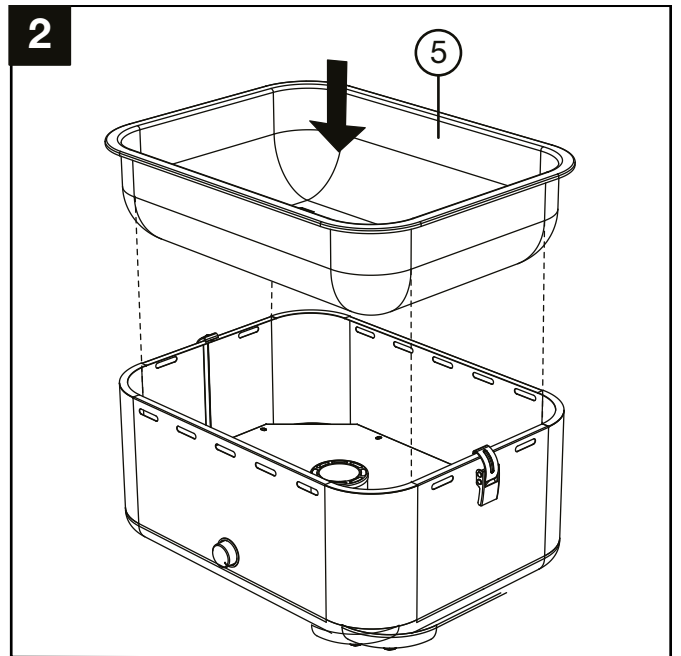
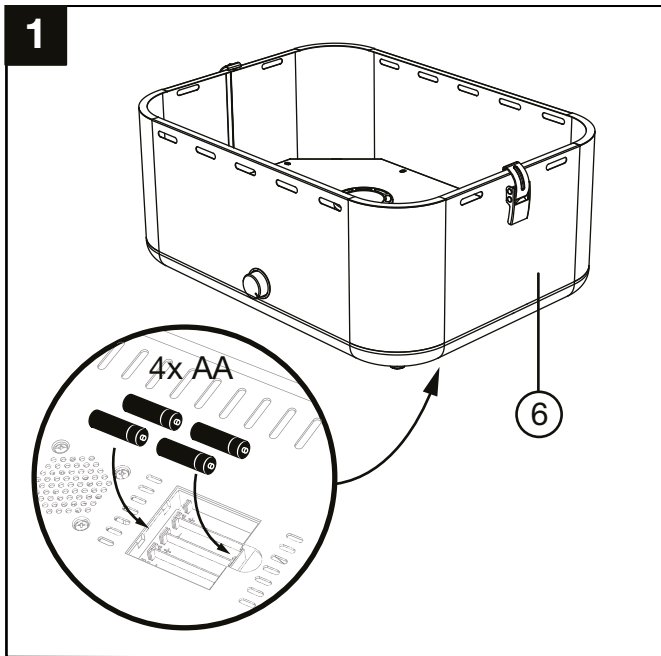
1  1x	2  1x	3  1x	4  1x
5  1x	6  1x	7  1x	

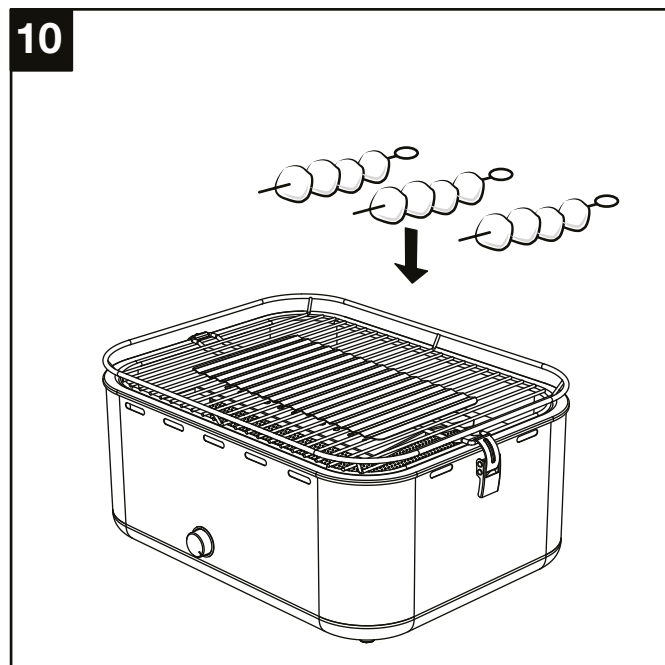
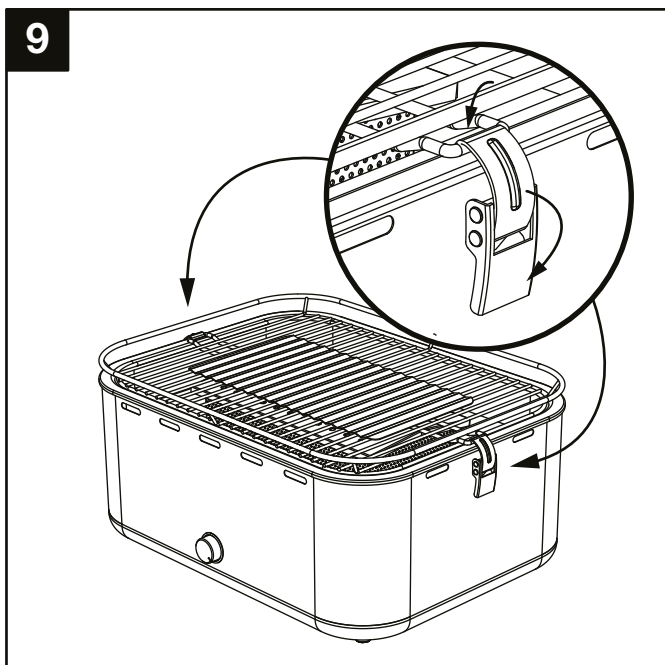
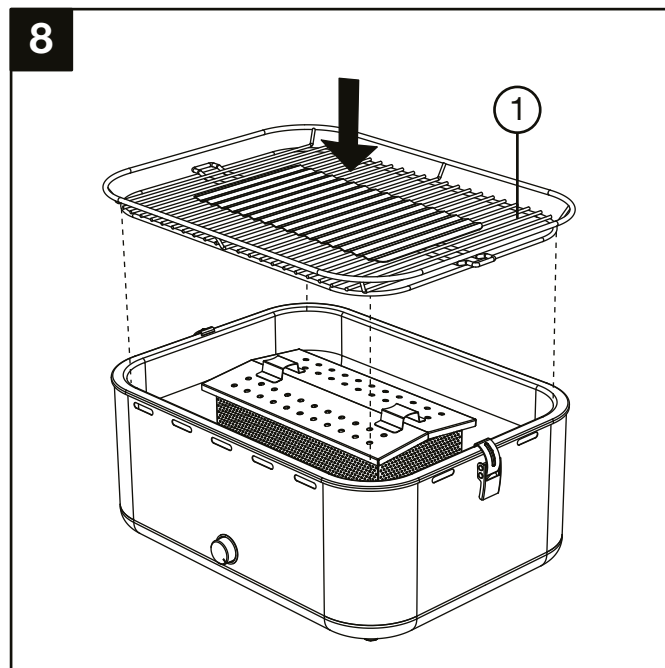
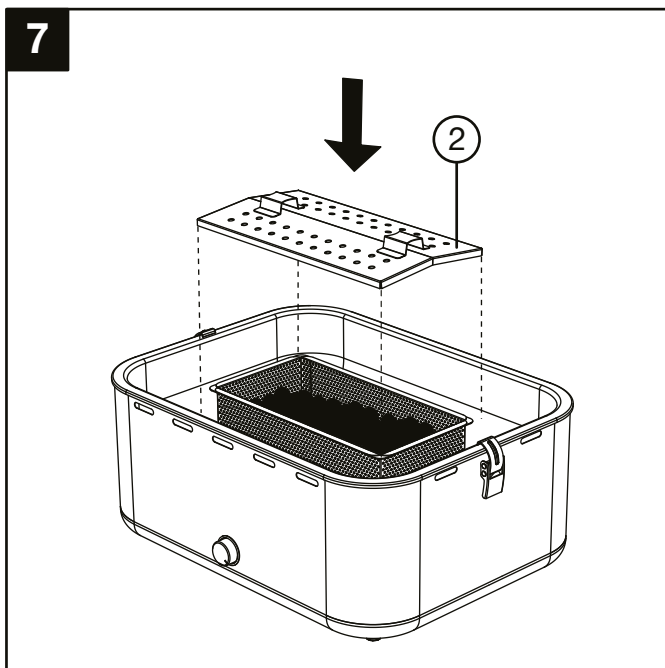
CARLO URBAN GREY BC-CHA-1015		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8351	★
7	BC-SPA-8355	

CARLO SUNSHINE YELLOW BC-CHA-1016		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8354	★
7	BC-SPA-8355	

CARLO ARMY GREEN BC-CHA-1018		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8360	★
7	BC-SPA-8355	

CARLO CHILI PEPPER BC-CHA-1019		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8361	★
7	BC-SPA-8355	





barbecueok®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

002

CARLO URBAN GREY

BC-CHA-1015

CARLO SUNSHINE YELLOW

BC-CHA-1016

CARLO ARMY GREEN

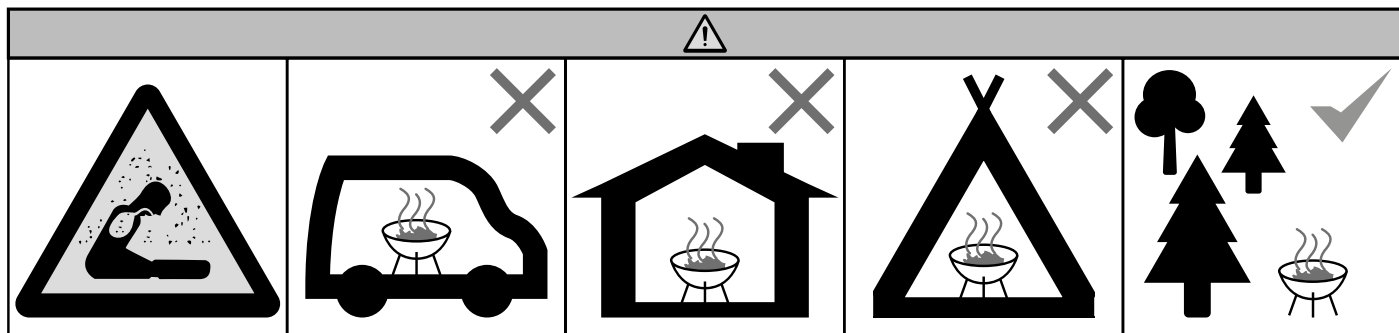
BC-CHA-1018

CARLO CHILI PEPPER

BC-CHA-1019

Register your Barbecueok® on www.barbecueok.com
and enjoy the full Barbecueok® 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 käyttää 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 Nepoužívajte gril v uzavretých alebo obývatel'ných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné autá alebo člny atď.
Riskujete otravu oxidom uhoľnatým.
- LT Nenaudokite kepsninės uždarose ar gyvenamosiose patalpose: pavyzdžiui, namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų ar valtyse. Rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.
- ET Ärge kasutage grilli suletud või eluruumis, näiteks majas, telgis, haagis- ja autosuulas või paadis jm.
On olemas vingugaasi mürgituse oht.
- HR Ne koristite roštilj u zatvorenim ili stambenim 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, šotorih, 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.
Tirriskja 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.

LV – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	4
SK – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	7
LT - NAUDOJIMO NURODYMAI	10
ET – KASUTUSJUHEND	13
HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK	16
SL – UPORABNIŠKI PRIROČNIK	19
CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	22
MT - GWIDA GĦALL-UTENT	25
EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ	28
BG – РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ	32
HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	36
RO - MANUAL DE UTILIZARE	39

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 42. 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 aizsargapriekojumu.
- Lietošanas laikā sargājiet viegli uzliesmojošus materiālus, viegli uzliesmojošus šķidrumus un kūstošus priekšmetus no grila.
- **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot denaturētu spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Atļauts izmantot tikai tādas 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 sausus apstākļos) sagatavojiet ūdens spaini vai smiltis, ko nepieciešamības gadījumā varēsīt tūlītīgi izmantot.
- Nelietot iekštelpās! Lietojiet grilu tikai ārpus telpām. Ja grilu lietojat iekštelpās un pat garāžā, tikai ar sienām norobežotā telpā vai zem nojumes, pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.
- Nelietojiet ierīci, JA NAV ieslēgts ventilators!
- Pirms katras lietošanas reizes VISPIRMS ievietojiet kokogļu tvertnes pamatni (detaļa Nr. 3, skatīt 46. lpp.). Ja ventilators netiek ieslēgts, tas var tikt nopietni bojāts.
- Ieslēdzot ventilatoru, pagrieziet pogu augstākajā iestatījumā un pēc tam pagrieziet pogu vēlāmajā iestatījumā.

- Atcerieties regulāri nomainīt baterijas.
- Izvēloties atrašanās vietu, ņemiet vērā šādus faktorus:
 - Nenovietojiet grilu zem konstrukcijām (verandām, nojumēm utt.) vai zem koku lapotnēm.
 - Novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
 - Nelietojiet grilu uz braucoša transportlīdzekļa (laivām, piekabēm utt.).

4. GRILA UZSTĀDĪŠANA

4.1. Drošības norādījumi

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

4.2. Lai uzstādītu grilu:

Nepieciešamas 4 AA tipa baterijas, kuras nav iekļautas grila komplektā.



Svarīgākie šī uzdevuma soļi ir norādīti 1. att. 46. lpp. Ierīce gandrīz pilnībā ir uzstādīta iepriekš.

1. Atveriet bateriju nodalījumu un ievietojiet 4 AA tipa baterijas. Polaritātes simboli (+ un -) norāda pareizu bateriju ievietošanas virzienu.
2. Aizveriet bateriju nodalījumu.

5. GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

Nepieciešamas kokogles, aizdedzināšanas kubiņi (kas atbilst EN1860-3) un garš sērkokciņš.

5.1. Kāda veida ogles ieteicams lietot?

Vienmēr lietojiet grilu kopā ar tradicionālajām grila kokoglēm un nekad ar briketēm. Kad grils ir aizdedzināts, varat tam pievienot briketes.

Grila aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes ogles – vēlams kokogles, kas atbilst EN 1860-2 standartam. Labas kvalitātes kokogles ir spīdīgas un īpaši neput.



Pirms uzglabāšanas pareizi aizveriet kokogļu iepakojumu. Vienmēr uzglabāiet kokogles sausā vietā, neglabāiet kokogles pagrabā.



Kokogļu tvertnē atļauts iepildīt maksimāli 200 g kokogļu. Tvertnes pārpildīšana var izraisīt pārmērīgu karstumu un radīt nopietnus grila bojājumus.



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

5.2. darbība: kokogļu iebēršana.



Svarīgākie šī uzdevuma soļi ir norādīti 2. līdz 5. att. 46. lpp. Rīkojieties šādi:

1. Ievietojiet tvertni grilā (2. att.).
 2. Ievietojiet kokogļu tvertnes pamatni kokogļu tvertnē (3. att.).
- Šī ir ļoti svarīga darbība, kas nodrošina grila pareizu un drošu lietošanu. Izlaižot šo darbību, var tikt radīti nopietni materiāli zaudējumi.
3. Mēs iesakām izmantot maks. 150 g kokogļu un 3 aizdedzināšanas kubiņus (4. att.).
 4. Ievietojiet kokogļu tvertni grilā (5. att.).

5.3. darbība: kokogļu aizdedzināšana

 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 6. un 7. att. 46. lpp.

Rīkojieties šādi:

1. Ieslēdziet elektriskā ventilatora pogu augstākajā iestatījumā. (6.a att.).
2. Aizdedziniet kubiņus ar garu sērskociņu. (6.b att.).
3. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.
4. Uz kokogļu trauka uzlieciet vāku. (7. att.)

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

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

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

 Nekad nesāciet grilēt, kamēr kokogļu tvertnē vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.

5.4. darbība: restes un ēdiena ievietošana

 Svarīgākie šī uzdevuma soļi ir norādīti 8. līdz 10. att. 47. lpp.

1. Novietojiet restes uz grila (8. att.).
2. Aizveriet spailes sānos, lai nostiprinātu restes (9. att.).
3. Tagad jūs varat sākt grilēt (10. att.).

6. NODERĪGI PADOMI UN TRIKI

6.1. Degšanas intensitātes pielāgošana

Jūs varat pielāgot degšanas intensitāti, palielinot vai samazinot ventilatora ātrumu.

- Jo ātrāk ventilators griežas, jo vairāk gaisa tiek iepūsts kokogļu tvertnē un jo intensīvāka būs degšana.
- Ventilatora ātrumu iespējams regulēt ar vadības pogu.

 Nekad pilnībā neizslēdziet ventilatoru, kamēr kokogles joprojām ir karstas.

6.2. Ēdiena apdegšanas novēršana

Lai novērstu grilētā ēdiena apdegšanu:

- Nekad nesāciet grilēt, kamēr kokogļu tvertnē vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.
- Izvairieties no ēdiena pakļaušanas pārmērīgam karstumam. Jūs varat samazināt temperatūru, samazinot ventilatora ātrumu.

6.3. Ēdiena pielipšanas novēršana

Lai ēdiens nepieliptu pie restēm:

- Pirms ēdiena novietošanas uz restēm, ar otas palīdzību iesmērējiet to ar eļļu. Varat ieelļot arī restes.
- Neapgrieziet ēdiena pārāk ātri. Vispirms ļaujiet tam kārtīgi sakarst.

6.4. Ogļu pievienošana

Ja nepieciešams, pievienojiet papildu kokogles, lai uguns nenodzistu. Rīkojieties šādi:

1. Uzvelciet karstumizturīgus cimdus.
2. Atveriet skavas un noņemiet restes no grila.
3. Aktivizējiet ventilatoru vidējā ātrumā.
4. Noņemiet kokogļu tvertnes vāku un pievienojiet kokogles.
5. Uzlieciet vāku uz kokogļu tvertnes.
6. Atlieciet restes atpakaļ uz grila un aizveriet skavas.

7. Atjaunojiet ventilatora augstāko iestatījumu.

7. GRILA APKOPE

7.1. Grila tīrīšana

Mēs iesakām tīrīt grilu pēc katras lietošanas reizes.

Rīkojieties šādi:

1. Ļaujiet grilam pilnībā atdzist.
2. Atveriet skavas un noņemiet restes.
3. Noņemiet kokogļu trauku (ar vāku un pamatni) un izņemiet tvertni no grila.
4. Notīriet ierīci ar mīkstu sūkli vai samitrinātu drānu un parastu tīrīšanas līdzekli.

 Iekšējā bļoda, restes un kokogļu tvertne ar pamatni un vāku ir mazgājami trauku mazgājamā mašīnā.

 Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet skābes, šķīdinātājus vai citus viegli uzliesmojošus produktus.

7.2. Grila uzglabāšana

- Pēc katras lietošanas reizes ierīci uzglabājiet telpās.
- Lai maksimāli palielinātu ierīces kalpošanas laiku, iesakām to uzglabāt komplektā esošajā somā.
- Pārļiecinieties, vai grils pirms uzglabāšanas ir pilnībā nožuvis. Tādējādi iespējams novērst rūšēšanu.
- Pirms ilgstošas grila uzglabāšanas, izņemiet no tā baterijas.

7.3. Bateriju pārstrāde

Vienmēr nododiet pārstrādei izlietotās baterijas drošā veidā un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.

Nekad neizmetiet izlietotās baterijas kopā ar sadzīves atkritumiem.

7.4. Nerūsējošā tērauda un pulverkrāsas pārklājuma detaļu uzturēšana

Grils satur nerūsējošā tērauda un ar pulverkrāsu pārklātas detaļas. Katra materiāla apkope jāveic atšķirīgi:

Materiāls	Materiāla apkope
Nerūsējošais tērauds	• 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.
Ar pulverkrāsas pārklājumu	• 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 slikti veiktu apkopi un uz tiem nav attiecināma garantija.

Zem grila detaļu saraksta (rokasgrāmatas otrajā daļā) iespējams aplūkot 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	Materiāls
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulverkrāsas pārklājumu

7.5. Rezerves daļu pasūtīšana

Detaļas, kuras ir pakļautas uguns vai spēcīga karstuma ietekmei, ar laiku ir jāmaina.

Kā pasūtīt rezerves daļas:

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



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

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

8. GARANTĪJA

8.1. 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 radušies nepareizas lietošanas, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas apkopes rezultātā, nav uzskatāmi par ražošanas defektiem.
- Uzrādiat čeku un unikālo grila sērijas numuru. Sērijas numurs sastāv no 16 cipariem. Sērijas numurs ir norādīts:
 - šajā instrukcijā;
 - uz grila iepakojuma;
 - grila pamatnes apakšā.
- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina detaļu bojājumus, kā arī to, ka bojājumi radušies normālas lietošanas, pareizas uzstādīšanas un pareizas apkopes apstākļos.

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

8.2. Garantija neattiecas uz:

Garantija nav attiecināma uz šādiem bojājumiem un defektiem:

- Tādu detaļu normāls nodilums (rūsa, deformācija, krāsas izmaiņas utt.), kuras ir tieši pakļautas ugunij vai intensīvam karstumam. Šīs detaļas laiku pa laikam ir jāmaina.
- Vizuālas atšķirības, kas raksturīgas ražošanas procesam. Šādas atšķirības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies nepietiekamas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, nepareizas uzstādīšanas vai iepriekš montētu detaļu pārveidojumu rezultātā.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies grila nepareizas lietošanas rezultātā (grila lietošana, neievērojot šajā instrukcijā sniegtos norādījumus, izmantošana komerciāliem nolūkiem, izmantošana ugunsкура kurināšanai utt.).
- Jebkādi secīgie bojājumi, ko izraisījusi neuzmanīga vai neatbilstoša grila lietošana.
- Rūsa vai krāsas izmaiņas ārēju faktoru, agresīvu tīrīšanas līdzekļu lietošanas, hlorā iedarbības rezultātā utt. Šādi bojājumi nav uzskatāmi par ražošanas defektu.

9. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājumi
Ventilators nedarbojas pareizi	• Baterijas ir gandrīz tukšas vai ievietotas nepareizi • Ventilators ir bojāts • Ventilatora iestatījums ir pārāk zems	• Nomainiet baterijas vai ievietojiet tās pareizi • Pasūtiet jaunu ventilatoru. Skatīt "7.5. Kā pasūtīt rezerves daļas" • Pagrieziet pogu augstākajā iestatījumā un pēc tam samaziniet ātrumu
Metāla daļa ir deformēta	• Uguns vai pārmērīga karstuma iedarbība	• Zināma apmēra deformācija ir normāla un šādā gadījumā nekādas darbības nav jāveic. Ja detaļa ir pārmērīgi deformēta, pasūtiet jaunu rezerves daļu. Skatīt "7.5. Kā pasūtīt rezerves daļas"

SK – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

1. ZAREGISTRUJTE SVOJ SPOTREBIČ

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

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



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



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

2. O TEJTO PRÍRUČKE

Táto príručka pozostáva z 2 častí.

1. časť obsahuje všeobecné pokyny na montáž, používanie, údržbu a záruku.
2. časť (začiatok na strane 42) 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, udržiavajte ho v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov, horľavých kvapalín a rozpustných predmetov.
- **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný alkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapalovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!
- **UPOZORNENIE!** Nezačínajte grilovať, kým na drevenom uhlí nevznikne 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.
- Nepoužívajte tento spotrebič BEZ toho, aby bol zapnutý ventilátor!

- Pred každým použitím NAJSKÔR vložte podstavec nádoby na drevené uhlie (diel č. 3, pozri str. 46). Ak to neurobíte, môže dôjsť k vážnemu poškodeniu ventilátora.
- Pri zapínaní ventilátora otočte gombík na najvyššiu hodnotu a potom ho otočte dolu na požadovanú hodnotu.
- Nezabudnite pravidelne meniť batérie.
- Pri výbere miesta vezmite do úvahy nasledujúce skutočnosti:
 - Neumiestňujte gril pod prevísajúcu konštrukciu (veranda, prístrešok atď.) alebo pod listie.
 - Umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
 - Neumiestňujte spotrebič na pohybujúce sa vozidlo (čln, prives atď.).

4. MONTÁŽ SPOTREBIČA

4.1. Bezpečnostné pokyny

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

4.2. Montáž spotrebiča

Potrebujete 4 AA batérie, ktoré nie sú dodané so spotrebičom.



Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázku 1 na strane 46.

Spotrebič je z väčšej časti vopred zmontovaný.

1. Otvorte priehradku na batérie a vložte 4 AA batérie.

Symbody polarity (+ a -) označujú správnu pozíciu batérií.

2. Zatvorte priehradku na batérie.

5. PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA POUŽÍVANIE

Potrebujete drevené uhlie, zapalovače plameňa (ktoré spĺňajú normu EN 1860-3) a dlhú zápalku.

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

Zapaľujte spotrebič vždy tradičným dreveným uhlím, nikdy nie briketami. Keď je spotrebič zapálený, môžete pridať brikety. Na zapálenie spotrebiča používajte kvalitné drevené uhlie, najlepšie také, ktoré spĺňa normu EN 1860-2. Kvalitné drevené uhlie pozostáva z lesklých kúskov a neuvolňuje veľa prachu.



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



Nádoby na drevené uhlie je možné naplniť max. 200 g dreveného uhlia. Preplnenie misy môže v dôsledku extrémneho tepla spôsobiť vážne poškodenie grilu.



Pri grilovaní nespáľujte drevo, pretože teplota sa príveľmi zvýši a gril sa poškodí.

5.2. krok: Vkládanie dreveného uhlia.



Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázkoch 2 až 5 na strane 46. Postupujte nasledovne:

1. Vložte misu do spotrebiča (obr. 2).
2. Podstavec nádoby na drevené uhlie vložte do nádoby na drevené uhlie (obr. 3).
-  Vďaka tomuto veľmi dôležitému kroku bude váš gril fungovať správne a bezpečne. Vynechanie tohto kroku môže mať za následok vážne materiálne škody.
3. Pri zapalovaní spotrebiča odporúčame použiť max. 150 g dreveného uhlia a 3 kocky zapalovača (obr. 4).
4. Vložte nádobu na drevené uhlie do misy (obr. 5).

5.3. krok: Zapalovanie dreveného uhlia

 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázkoch 6 a 7 na strane 46.

Postupujte nasledovne:

1. Otočte elektrický ventilátor na najvyššiu hodnotu (obr. 6 a).
2. Zapáľte zapalovače plameňa pomocou dlhej zápalky. (obr. 6 b).
3. Počkajte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.
4. Umiestnite veko na nádobu na drevené uhlie. (obr. 7):

-  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 deformovať.
-  **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný alkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapalovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!
-  Nikdy nezačínajte grilovať, kým sú v nádobe na drevené uhlie ešte plamene. Počkajte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.

5.4. krok: Umiestňovanie roštu a jedla

 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázkoch 8 až 10 na strane 47.

1. Položte rošt na spotrebič (obr. 8).
2. Zatvorte príchytka na bočných stranách, aby ste zaistili rošt (obr. 9).
3. Teraz už môžete začať grilovať (obr. 10)!

6. UŽITOČNÉ TIPY A TRIKY

6.1. Nastavenie intenzity plameňa

Intenzitu plameňa môžete upraviť zvýšením alebo znížením rýchlosti ventilátora.

- Čím rýchlejšie sa ventilátor točí, tým viac vzduchu sa vháňa do nádoby na drevené uhlie a o to intenzívnejší bude plameň.
- Rýchlosť ventilátora upravíte pomocou ovládacieho gombíka.

-  Pokiaľ je drevené uhlie ešte horúce, nikdy úplne nevybíjajte ventilátor.

6.2. Zabránenie spáleniu jedla

Aby ste zabránili spáleniu jedla:

- Nikdy nezačínajte grilovať, kým sú v nádobe na drevené uhlie ešte plamene. Počkajte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.
- Nevystavujte jedlo nadmernému teplu. Teplotu môžete znížiť znížením rýchlosti ventilátora.

6.3. Zabránenie prilepeniu jedla

Aby ste zabránili prilepeniu jedla na rošt:

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

6.4. Pridávanie dreveného uhlia

Ak je to potrebné, pridajte ďalšie drevené uhlie, aby plameň nezhasol. Postupujte nasledovne:

1. Nasadte si rukavice odolné voči teplu.
2. Uvoľnite príchytka a vyberte rošt zo spotrebiča.
3. Otočte ventilátor na strednú hodnotu.
4. Odstráňte veko nádoby na drevené uhlie a pridajte drevené uhlie.
5. Umiestnite veko na nádobu na drevené uhlie.
6. Položte rošt na spotrebič a zaistite ho príchytkami.
7. Ventilátor prepnite späť na najvyššiu hodnotu.

7. ÚDRŽBA SPOTREBIČA

7.1. Čistenie spotrebiča

Po každom použití odporúčame vyčistiť spotrebič.

Postupujte nasledovne:

1. Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
2. Uvoľnite príchytka a vyberte rošt.
3. Vyberte nádobu na drevené uhlie (s vekom a podstavcom) a vyberte misu z grilu.
4. Očistite spotrebič mäkkou špongiou alebo vlhkou handričkou a bežným čistiacim prostriedkom.

-  Vnútna misa, rošt a nádobu na drevené uhlie s podstavcom a vekom sú vhodné do umývačky riadu.

-  Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte kyseliny, riedidlá alebo iné horľavé výrobky.

7.2. Skladovanie spotrebiča

- Po každom použití spotrebič skladujte v interiéri.
- Na predĺženie životnosti spotrebiča na maximum odporúčame skladovať spotrebič v dodávanom vreci.
- Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že je úplne suchý. Zabraňuje to tvorbe hrdze.
- Pred dlhodobým uskladnením spotrebiča vyberte batérie.

7.3. Recyklácia batérií

Použité batérie vždy bezpečne recyklujte v súlade s miestnymi predpismi. Použité batérie nikdy nevyhadzujte do nádoby na domový odpad.

7.4. Údržba dielov z nehrdzavejúcej ocele a práškom potiahnutých dielov

Spotrebič pozostáva z dielov z nehrdzavejúcej ocele a z práškom potiahnutých dielov. Každý materiál musí byť udržiavaný inak:

Materiál	Ako udržiavať tento materiál
Nehrdzavejúca oceľ	• 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	• 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 chlór, soľou a železom.

-  Poškodenie, ktoré vznikne v dôsledku nedodržania týchto pokynov, sa považuje za nedostatočnú údržbu a nevzťahuje sa naň záruka.

Pod rozvinutým zobrazením spotrebiča (druhá časť manuálu) 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
■	Nehrdzavejúca oceľ
★	Práškom potiahnuté diely

7.5. Objednávanie náhradných dielov

Diely, ktoré sú vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu, bude nakoniec potrebné vymeniť.

Ako objednať náhradné diely:

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



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

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

8. ZÁRUKA

8.1. Pokryté

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

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

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

8.2. 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.

9. NÁPRAVA PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Riešenia
Ventilátor nefunguje správne.	- Batérie sú takmer vybité alebo sú vložené nesprávne. - Ventilátor je pokazený. - Ventilátor je nastavený na príliš nízku hodnotu.	- Vymeňte batérie alebo ich znovu vložte. - Objednajte nový ventilátor. Pozri časť „7.5. Ako objednať náhradné diely“ - Otočte gombík na najvyššiu hodnotu a potom na nižšiu.
Kovová časť je zdeformovaná.	Vystavenie plameňu alebo intenzívnemu teplu	Určitý stupeň deformácie je normálny a nie je potrebné prijať žiadne kroky. Ak je diel nadmerne zdeformovaný, objednajte si náhradný diel. Pozri časť „7.5. Ako objednať náhradné diely“

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 trečiosioms šalims.

2. APIE ŠIUOS NURODYMUS

Nurodymai išdėstyti dviejose dalyse.

1 dalyje pateikiami bendro pobūdžio nurodymai dėl montavimo, naudojimo, priežiūros ir garantijos.

2 dalyje (prasidedančioje 42 puslapyje) pateikiamos iliustracijos, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.



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

3. SAUGOS NURODYMAI

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



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

- ĮSPĖJIMAS! Pasirūpinkite, kad šalia kepsninės nebūtų vaikų ir naminių gyvūnų.
- ĮSPĖJIMAS! Ši kepsninė labai įkaista: nebandykite jos perkelti, kai yra naudojama.
- Naudokite tinkamas apsaugos priemones, jei reikia liesti karštas dalis.
- Laikykite degias medžiagas, degius skysčius ir galinčius išsilydyti daiktus saugiu atstumu nuo prietaiso, kai jis naudojamas.
- ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite denatūruoto alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami 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 pašūrė), rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.
- Nenaudokite šio prietaiso, JEI NEĮJUNGTAS ventiliatorius!
- Prieš kiekvieną naudojimą PIRMIAUSIA įdėkite anglies indo pagrindą (3 dalis, žr. 46 psl.). Jei to nepadarysite, ventiliatorius gali būti rimtai sugadintas.

- Įjungdami ventiliatorių, pasukdami rankenėlę parinkite aukščiausią nustatymą, tada pasukite rankenėlę žemyn iki norimo nustatymo.
- Nepamirškite laiku keisti baterijų.
- Rinkdami vietą, atsižvelkite į šiuos dalykus:
 - Nestatykite kepsninės po statinio dalimi (verandoje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
 - Statykite prietaisą ant tvirto ir stabilaus paviršiaus.
 - Nestatykite prietaiso ant judančios transporto priemonės (valties, priekabos ir pan.).

4. PRIETAISO SURINKIMAS

4.1. Saugos nurodymai

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

4.2. Prietaiso surinkimas

Jums reikia 4 AA baterijų (jų komplektacijoje nėra).



Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 1 paveiksle 46 puslapyje.

Prietaisas jau yra beveik surinktas.

1. Atidarykite baterijų skyrių ir įdėkite 4 AA baterijas. Poliškumo simboliai (+ ir -) nurodo teisingą baterijų padėtį.
2. Uždarykite baterijų skyrių.

5. PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

Reikės medžio anglių, įdegtukų (atitinkančių EN1860-3) ir ilgo degtuko.

5.1. Kokios rūšies medžio anglį reikėtų naudoti?

Prietaisą visada kurkite tradicine medžio anglimi, o ne briketais. Prietaise užsikūrus ugniai, galite dėti briketus. Prietaisą kurkite tik geros kokybės medžio anglimi, geriausia rinktės EN 1860-2 standarto anglį. Kokybiškos anglies gabalai būna blizgūs ir daug nedulka.



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



Į anglies indą galima dėti tik iki 200 g anglies. Per gausiai pripildžius dubenį kepsninė gali būti rimtai sugadinta dėl itin didelio karščio.



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

5.2. veiksmas: anglies įdėjimas.



Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 2–5 paveiksluose 46 puslapyje. Darykite taip:

1. Įdėkite dubenį į prietaisą (2 pav.).
2. Įdėkite anglies indo pagrindą į anglies indą (3 pav.).



Šis labai svarbus žingsnis užtikrina, kad kepsninė veiks tinkamai ir saugiai. Praleidus šį veiksmą, gali būti padaryta didelė materialinė žala.

3. Ugniai prietaise įdegti rekomenduojame naudoti iki 150g anglies ir 3 įdegtukus (kubelius) (4 pav.).

4. Įstatykite anglies indą į dubenį (5 pav.).

5.3. veiksmas: anglies uždegimas

 Svarbiausi veiksmai tai darant parodyti 6 ir 7 paveiksluose 46 puslapyje.

Darykite taip:

1. Parinkite aukščiausią elektrinio ventiliatoriaus nustatymą (6 a pav.).
2. Uždekite įdegtukus ilgu degtuku. (6 b pav.).
3. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
4. Uždekite dangtį ant anglies indo. (7 pav.).

 Pirmą kartą naudodami prietaisą, turite leisti jam degti 30 minučių. Taip bus pašalinti prietaise esantys gamybos metu naudotų tepalų likučiai.

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

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

 Niekada nepradėkite kepti, kol anglies dubenyje tebėra liepsna. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.

5.4. veiksmas: grotelių uždėjimas ir maisto įdėjimas

 Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 8–10 paveiksluose 47 puslapyje.

1. Uždekite groteles ant prietaiso (8 pav.).
2. Nuleiskite šonuose esančius spausdokus, kad grotelės tvirtai laikytųsi (9 pav.).
3. Dabar galite pradėti kepti (10 pav.)!

6. NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

6.1. Liepsnos stiprumo reguliavimas

Galite reguliuoti liepsnos stiprumą padidindami arba sumažindami ventiliatoriaus greitį.

- Kuo greičiau ventiliatorius sukasi, tuo daugiau oro įpučiama į anglies indą ir tuo stipresnė liepsna.
- Ventiliatoriaus greitį reguliuoti galima valdymo rankenėle.

 Niekada visiškai neišjunkite ventiliatoriaus, kol anglis tebėra karšta.

6.2. Kad maistas nesudegtų

Kad maistas nesudegtų:

- Niekada nepradėkite kepti, kol anglies dubenyje tebėra liepsna. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
- Stenkitės, kad maistas nebūtų kaitinamas per stipriai. Sumažinti kaitrą galite sumažindami ventiliatoriaus greitį.

6.3. 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 palaukite, kol jis visas įkais.

6.4. Anglies papildymas

Jei reikia, įdėkite papildomos anglies, kad ugnis neblėstų.

Darykite taip:

1. Užsimaukite karščiui atsparias pirštines.
2. Atlaisvinkite spausdokus ir nuimkite groteles nuo prietaiso.
3. Suktuku parinkite vidutinį ventiliatoriaus nustatymą.
4. Nuimkite anglies indo dangtį ir įdėkite anglies.
5. Uždekite dangtį ant anglies indo.
6. Uždekite groteles ant prietaiso ir pritvirtinkite spausdokus.
7. Vėl parinkite aukščiausią ventiliatoriaus nustatymą.

7. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

7.1. Prietaiso valymas

Rekomenduojame valyti prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Atlikite šiuos veiksmus:

1. Palikite prietaisą visiškai atvėsti.
2. Atlaisvinkite spausdokus ir nuimkite groteles nuo prietaiso.
3. Nuimkite anglies indą (su dangčiu ir pagrindu) ir išimkite dubenį iš kepsninės.
4. Išvalykite prietaisą minkšta kempine arba drėgna šluoste ir įprasta valymo priemone.

 Vidinį dubenį, groteles ir anglies indą su pagrindu ir dangčiu galima plauti indaplovėje.

 Prietaisui valyti niekada nenaudokite rūgšties, skiediklio ar kitų degių medžiagų.

7.2. Prietaiso laikymas

- Po kiekvieno naudojimo prietaisą laikykite uždaroje patalpose.
- Kad prietaisas išliktų tinkamas naudoti kuo ilgiau, rekomenduojame jį laikyti specialiame kartu su juo gautame maiše.
- Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, pasirūpinkite, kad jis būtų visiškai sausas. Taip jis nepradės rūdyti.
- Jei prietaisas bus nenaudojamas ilgą laiką, išimkite baterijas.

7.3. Baterijų atidavimas perdirbti

Panaudotas baterijas visada atiduokite perdirbti laikydamiesi vietinių taisyklių.

Niekada neišmeskite naudotų baterijų į savo buitinių atliekų konteinerį.

7.4. Nerūdijančio plieno ir miltelinio būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaise naudojamos iš nerūdijančio plieno pagamintos ir miltelinio būdu dažytos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti kitaip:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Nerūdijantis plienas	• Nenaudokite agresyvių, abrazyvinių ar metalinių valymo priemonių. • Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite jas kuriam laikui ant plieno, kad atliktų savo darbą. • Naudokite minkštą kempinę ar šluostę. • Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.
Dažyta miltelinio būdu	• 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 prastos priežiūros rezultatu ir tokiu atveju garantija negalioja.

Po išplėstiniu prietaiso vaizdu (antrojoje nurodymų leidinio dalyje) galite peržiūrėti visų jūsų prietaisų sudarančių 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:

Simolis	Medžiaga
■	Nerūdijantis plienas
★	Dažyta miltelinu būdu

7.5. Pakaitinių dalių užsakymas

Ugnies ar stipraus karščio veikiamas dalis anksčiau ar vėliau teks keisti.

Kaip užsisakyti naujas dalis:

1. Susiraskite reikalingos dalies numerį. Visų numerių sąrašas pateikiamas po brėžinių, esančių antrojoje šio nurodymų leidinio dalyje, taip pat www.barbecook.com.

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

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

8. GARANTIJA

8.1. 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

- Barbecue kokybės skyrius nustatys, ar dalys yra nekokybiškos ir ar jos sugedo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir deramai prižiūrint.

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

8.2. Ko neapima

Pažeidimai ir defektai, kurių garantija neapima:

- Normalus ugnies ar didelio karščio tiesiogiai veikiamų dalių nusidėvėjimas (surūdijimas, deformavimasis, spalvos pasikeitimas ir kt.). Šias dalis kartkartėmis reikės pakeisti.
- Išvaizdos trūkumai, kurių atsiradimas neišvengiamas gamybos proceso metu. Tokie trūkumai nelaikomi gamykliniais defektais.
- Visi pažeidimai, kurių priežastis yra nepakankama priežiūra, netinkamas laikymas, neteisingas surinkimas ar iš anksto surinktų dalių pakeitimai.
- Visi pažeidimai, kurių priežastis yra netinkamas prietaiso naudojimas (jo naudojimas nesilaikant instrukcijoje pateiktų nurodymų, naudojimas komerciniais tikslais, naudojimas kaip ugniakuro ir pan.).
- Visi pažeidimai, kurių netiesioginė priežastis yra nerūpestingas ar reikalavimų neatitinkantis prietaiso naudojimas.
- Rūdys ar spalvos pakitimas dėl išorinių veiksnių, agresyvių valymo priemonių, chloro poveikio ir kt. Tokie pažeidimai nelaikomi gamykliniu defektu.

9. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Problema	Galimos priežastys	Sprendimai
Ventiliatorius neveikia tinkamai	• Baterijos yra beveik visiškai išsekusios arba neteisingai įdėtos • Ventiliatorius sugedęs • Ventiliatoriaus nustatymas per žemas	• Pakeiskite arba vėl įdėkite baterijas • Užsisakykite naują ventiliatorių. Žr. „7.5. Kaip užsisakyti pakaitines dalis“ • Pasukdami rankenėlę parinkite aukščiausią nustatymą, tada mažinkite
Metalinė dalis deformuota	• Ugnies ar stipraus karščio poveikis	• Nedidelės deformacijos yra normalus dalykas, dėl to nieko nereikia daryti. Jei detalė pernelyg deformuota, užsisakykite pakaitinę dalį. Žr. „7.5. Kaip užsisakyti pakaitines dalis“

ET – KASUTUSJUHEND

1. REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et ostsite Barbecooki grilli Loodame, et naudite selle kasutamist pikema aja jooksul! Paljude eeliste kasutamiseks saate oma kogemusi optimeerida, kui registreerite oma grill veebis.

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



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



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

2. KÄESOLEVAST JUHENDIST

Kasutusjuhend koosneb kahest osast.

1. osas on kokkupaneku, kasutamise, hoolduse ja garantii üldised juhised.
2. osas (algus leheküljelt 42) 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 ja uuesti süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohast süütematerjali!
- HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne, kui süte 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 garaazis, kinnises ruumis või kuuris, võib tekkida vingugaasi mürgituse oht!
- Ärge kasutage seadet ilma sisselülitatud ventilaatorita!
- Enne iga kasutamist paigaldage ESITEKS söemahuti alus (osa nr 3, vt lk. 46). Kui te seda ei tee, võib ventilaator tõsiselt kahjustuda.

- Ventilaatori sisselülitamisel keerake algul nupp lõpuni ja seejärel soovitud asendisse.
- Ärge unustage patareisid regulaarselt vahetada.
- Paigalduskoha valimisel arvestage järgmisega.(!) Ärge paigaldage seadet väljaulatuva rajatise (veranda, varjualune vmt) või taimelehtede alla. Paigaldage seade tasasele ja stabiilsele pinnale. Ärge paigaldage seadet liikuvale sõidukile (paat, haagis vm).).

4. SEADME KOKKUPANEMINE

4.1. Ohutusjuhised

- Eemaldage pakkematerjal.
- Ärge tehke kokkupanemise käigus seadme juures muudatusi. Te ei tohi seadme üheski osas muudatusi teha – see on väga ohtlik!
- Järgige alati hoolikalt juhiseid.
- Kasutaja vastutab seadme õige paigalduse eest. Ebaõige kokkupaneku tagajärjel tekkinud kahju ei ole garantiiga kaetud.

4.2. Seadme kokkupanemine

Te vajate 4 AA-tüüpi patareid (ei sisaldu komplektis).



Selle toiminguga kõige olulisemad etapid on toodud joonisel 1 lk 46.

Seade on suures osas eelnevalt kokku pandud.

1. Avage patareipesa ja sisestage 4 AA-tüüpi patareid. Polaarsuse sümbolid (+ ja –) tähistavad patareide õiget asendit.
2. Sulgege patareipesa.

5. SEADME KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

Teil on vaja sütt, standardi EN1860-3 kohast süütematerjali ja pikka tuletikku.

5.1. Mis liiki puusütt ma peaksin kasutama?

Süütamiseks kasutage alati tavalist puusütt, mitte briketti. Kui söed on süüdatud, saate briketti lisada.

Süütamiseks kasutage kvaliteetset, eelistatult standardi EN 1860-2 kohast puusütt. Kvaliteetne süsi koosneb suurtest läikivatest tükkidest ja ei tekita palju puru.



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



Söemahutisse tuleb panna kuni 200 g sütt. Söevanni liigtäitmine võib suure kuumuse tõttu seadet tõsiselt kahjustada.



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

5.2. Samm: puusöe sissepanemine.



Selle toiminguga kõige olulisemad etapid on toodud joonistel 2–5 lk 46. Toimige järgmiselt.(!)

1. Asetage kauss seadmesse (joonis 2).
2. Asetage söemahuti alus söeanumasse (joonis 3).
3. Selle väga olulise toiminguga täitmine tagab, et teie grill töötab korrektselt ja ohutult. Selle etapi vahelejätmise võib põhjustada tõsist varakahju.
3. Soovitame kasutada kuni 150 g puusütt ja 3 süütekuubikut (joonis 4).
4. Pange söeanum kaussi (joonis 5).

5.3. Samm: puusöe süütamine

 Selle toimingu olulisemad etapid on toodud joonistel 6 ja 7 lk 46.

Toimige järgmiselt.(:)

1. Seadke elektriline ventilaator suurimale võimsusele (joonis 6 a).
2. Süüdake süütekuubikud pika tuletikuga (joonis 6 b).
3. Oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhakihi.
4. Asetage puusöemahuti kaas peale (joonis 7).

 Seadme esmakordsel kasutamisel laske tulel 30 minutit põleda. See eemaldab seadmest tootmises kasutatud määre.

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

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

 Ärge alustage grillimist, kui söed veel leegiga põlevad. Oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhakihi.

5.4. Samm: grilli ja toidu asetamine

 Selle toimingu kõige olulisemad etapid on toodud joonistel 8–10 lk 47.

1. Asetage grill seadmele (joonis 8).
2. Sulgege grilli külglambrid (joonis 9).
3. Nüüd saate hakata grillima (joonis 10)!

6. NÕUANDED JA NIPID

6.1. Põlemisintensiivsuse reguleerimine

Ventilatori kiiruse suurendamise või vähendamise abil saate küpsetamise intensiivsust reguleerida.

- Mida kiiremini ventilaator töötab, seda rohkem õhku põlemiseks suunatakse ja seda võimsam on tuli.
- Kasutage ventilaatori kiiruse reguleerimiseks juhtnuppu.

 Ärge lülitage ventilaatorit täielikult välja, kui süsi on veel kuum.

6.2. Toidu kõrbemise vältimine

Toidu kõrbemise vältimiseks toimige järgmiselt.(:)

- Ärge alustage grillimist, kui söed veel leegiga põlevad. Oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhakihi.
- Vältige toidu liigset küpsetamist. Kuumust saate vähendada ventilaatori pöörlemiskiiruse vähendamisega.

6.3. Toidu külgekleepumise vältimine

Toidu grilli külge kleepumise vältimiseks toimige järgmiselt.(:)

- Enne toidu grillile asetamist määrige seda pintsliga õliga. Õliga võib määrada ka grilliresti.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti (lühikese ajavahemiku järel) ringi. Laske sellel kõigepealt põhjalikult kuumeneda.

6.4. Söe lisamine

Vajadusel lisage küpsetamise jätkamiseks täiendavat sütt. Toimige järgmiselt.(:)

1. Pange kätte kuumuskindlad kindad.
2. Vabastage klambrid lahti ja eemaldage grill seadmest.
3. Pöörake ventilaatori juhtnupp keskmisse asendisse.
4. Eemaldage söemahuti kaas ja lisage sütt.
5. Asetage söemahuti kaas peale.
6. Asetage grill seadmele ja kinnitage see klambritega.
7. Lülitage ventilaator tagasi suurimale võimsusele.

7. SEADME HOOLDUS

7.1. Seadme puhastamine

Soovitame seadet pärast iga kasutamist puhastada. Jätke järgmiselt.(:)

1. Laske seadmel täielikult jahtuda.
2. Vabastage klambrid ja eemaldage grill seadmest.
3. Eemaldage söemahuti (kaane ja alusega) ja eemaldage kauss grillilt.
4. Puhastage seadet pehme käsna või niiske lapi ja tavalise puhastusvahendiga.

 Sisemine kauss, grill ning põhja ja kaanega söemahuti on nõudepesumasinas pestavad.

 Ärge kasutage seadme puhastamiseks hapet, lahustit või muud tuleohtlikku toodet.

7.2. Seadme hoiustamine

- Hoidke seadet siseruumis pärast iga kasutamist.
- Seadme eluea pikendamiseks soovitame seadet hoida kaasasolevas kotis.
- Enne seadme hoiustamist veenduge, et see oleks täielikult kuiv. See takistab rooste tekkimist.
- Enne seadme pikaajalist hoiustamist eemaldage patareid.

7.3. Patareide ringlussevõtt

Saatke kasutatud patareid ringlusse ohutult ja kohalike seaduste kohaselt. Ärge visake kasutatud patareid olmeprügi hulka.

7.4. Email- või pulbervärvitud kattega ja roostevaba terasest osade hooldus

Seade on koostatatud email-, roostevaba terasest ja pulbervärvitud kattega osadest. Iga materjali tuleb hooldada erinevalt.

Material	Selle materjali hooldamine
Roostevaba teras	• Ärge kasutage agressiivset, abrasiivset või metallist puhastusvahendit. • Kasutage mahedat puhastusvahendit ja jätke see terase pinnale. • Kasutage pehmet käsna või lappi. • Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.
Pulbervärvitud	• 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 leiame oma seadme laetusjoonisest (kasutusjuhendi 2. osast) allpool. Loendis on sümbol, mis viitab iga osa materjalile. Teavet saate kasutada konkreetse osa hoolduse määramiseks. Osade loendis kasutatakse järgmisi sümboleid. (:)

Sümbol	Material
■	Roostevaba teras
★	Pulbervärvitud

7.5. Varuosade tellimine

Tule või suure kuumuse käes olnud osad tuleb lõpuks asendada.

Varuosade tellimine.(:)

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



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

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

8. GARANTII

8.1. Garantiiga kaetud

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

- olete oma seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud käesolevas juhendis toodud juhiste kohaselt. Väärkasutusest, valest kokkupanekust või hooldusest tulenevat kahjustust ei loeta tootmisdefektiks.
- Esitage kviitung ja oma seadme kordumatu seerianumber. Seerianumber koosneb 16 numbrist. Seerianumber on toodud:
 - selles kasutusjuhendis
 - seadme pakendil
 - seadme jala all
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et seadme osad on defektsed ja et need on tavapärase kasutamise, korrektse kokkupaneku ja nõuetekohase hoolduse korral defektsed.

Kui üks neist tingimustest ei ole täidetud, ei kuulu seade garantii alla. Garantii piirdub kõigil juhtudel defektse osa parandamise või asendamisega.

8.2. 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, valest hoidmisest, valest kokkupanekust või eelkoostatud osade muutmise tingitud kahjustus,
- seadme väärkasutamisest (kasutamine mitte juhendis toodud juhiste kohaselt, kasutamine kaubanduslikul eesmärgil, tuleanumana vm) tingitud kahjustused,
- seadme hoolimatust või nõuetele mittevastavast kasutamisest tingitud kahjustus,
- rooste või värvimuutus välise teguri mõjul, agressiivse puhastusvahendi kasutamine, kloori jms mõju. Sellist kahjustust ei peeta tootmisdefektiks.

9. PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ventilaator ei tööta korralikult	• Patareid on peaaegu tühjad või valesti sisestatud • Ventilaator on katki • Ventilaator on seatud liiga väikesele kiirusele	• Vahetage patareid või sisestage need uuesti • Tellige uus ventilaator. Vt 7.5. Varuosade tellimine • Pöörake nupp suurimale võimsusele ja vähendage seejärel
Metallosa on deformeerunud	• Kokkupuude tule või suure kuumusega	• Mõni deformatsioon on normaalne ega nõua mingeid toiminguid. Kui osa on ülemäära deformeerunud, tellige varuosa. Vt 7.5. Varuosade tellimine

HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK

1. REGISTRIRAJTE SVOJ PROIZVOD

Hvala što ste kupili roštilj Barbecue.

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

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



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



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

2. O OVOM PRIRUČNIKU

Priručnik se sastoji od dva dijela.

Dio 1. sadrži opće upute o sastavljanju, korištenju, održavanju i jamstvu.

Dio 2. (počinje na stranici 42) sadrži ilustracije, popise dijelova i montažne crteže.



Ako u priručniku postoji ilustracija povezana s nekom od uputa, piktoqramom 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! Proizvod koristite samo vani. Ako aparat koristite u zatvorenom, čak i u garaži, zatvorenom prostoru ili šupi, izlažete se opasnosti od trovanja ugljičnim monoksidom.
- Ne koristite ovaj proizvod BEZ uključivanja ventilatora!
- Prije svake upotrebe PRVO umetnite podnožje posude za ugljen (dio br. 3, vidi str. 46). Ako to ne učinite, ventilator može biti ozbiljno oštećen.

- Kad uključujete ventilator, okrenite regulator na oznaku za najbrži rad, a zatim ga vratite na željenu postavku brzine.
- Ne zaboravite redovito mijenjati baterije.
- Pri odabiru mjesta uzmite u obzir sljedeće:
 - Ne stavljajte roštilj ispod bilo kakve krovne konstrukcije (trijem, veranda, natkrivena terasa itd.) ili ispod lišća.
 - Postavite proizvod na čvrstu i stabilnu površinu.
 - Proizvod nemojte postaviti ni na vozila u pokretu (čamac, prikolica itd.).

4. SASTAVLJANJE PROIZVODA

4.1. Sigurnosne upute

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

4.2. Da biste sastavili proizvod

Trebaju vam 4 baterije veličine AA, koje nisu isporučene.



Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slici 1 na stranici 46.

Proizvod je u velikoj mjeri već sastavljen.

1. Otvorite pretinac za baterije i umetnite 4 baterije veličine AA. Oznake polariteta (+ i -) označavaju točan položaj baterija.
2. Zatvorite pretinac za baterije.

5. PRIPREMA PROIZVODA ZA UPOTREBU

Trebaju vam ugljen, sredstvo za potpalu (koje zadovoljava normu EN1860-3) i duge šibice.

5.1. Koju vrstu ugljena trebam koristiti?

Za potpalu uvijek koristite klasični drveni ugljen, a nikada brikete. Kad se vatra razgori, možete dodavati brikete.

Za paljenje vatre u ovom proizvodu upotrijebite ugljen dobre kvalitete, po mogućnosti ugljen koji je u skladu s EN 1860-2. Kvalitetan ugljen sastoji se od sjajnih komada 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.



Spremnik ugljena može se napuniti s najviše 200 g ugljena. Prekomjerno punjenje posude može uzrokovati ozbiljnu štetu na vašem roštilju zbog velike vrućine.



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

5.2. Korak 1: Umetanje ugljena.



Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slikama od 2 do 5 na stranici 46. Postupite kako slijedi:

1. Stavite posudu u uređaj (slika 2).
2. Umetnite podlogu za posudu za ugljen u nju (slika 3).
- ⚠ Ovaj korak je izuzetno važan jer time osiguravate da vaš roštilj radi ispravno i sigurno. Preskakanje ovog koraka može prouzročiti znatnu materijalnu štetu.
3. Preporučujemo da za potpalu roštilj puniti s najviše 150 g ugljena i 3 kocke sredstva za potpalu (slika 4).
4. Spremnik za ugljen stavite u posudu (slika 5).

5.3. Korak 2: paljenje ugljena

 Najvažniji koraci ovog postupka prikazani su na slikama 6 i 7 na stranici 46.

Postupite kako slijedi:

1. Postavite električni ventilator na najveću brzinu (Slika 6 a).
2. Sredstvo za potpalu zapalite dugom šibicom. (Slika 6 b).
3. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.
4. Spremnik s ugljenom poklopite. (sl. 7).

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

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

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

 Nikada ne započinjite roštiljanje ako u spremniku za ugljen još ima plamena. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.

5.4. Korak 3: postavljanje rešetke i hrane

 Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slikama od 8 do 10 na stranici 47.

1. Stavite rešetku na roštilj (slika 8).
2. Zatvorite kopče sa strane da biste pričvrstili rešetku (slika 9).
3. Sada možete započeti roštiljanje (slika 10)!

6. KORISNI SAVJETI I TRIKOVI

6.1. Podešavanje jačine vatre

Jačinu vatre možete podesiti povećavanjem ili smanjivanjem brzine ventilatora.

- Što ventilator radi brže, to će se više zraka upuhivati u spremnik s ugljenom i vatra će biti snažnija.
- Brzinu ventilatora možete podesiti regulatorom brzine.

 Ventilator nikada ne smijete potpuno isključiti dok je ugljen još vruć.

6.2. Sprječavanje zagaranja hrane

Da biste spriječili zagaranja hrane:

- Nikada ne započinjite roštiljanje ako u spremniku za ugljen još ima plamena. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.
- Izbjegavajte izlaganje hrane prekomjernoj toplini. Toplinu možete smanjiti smanjenjem brzine ventilatora.

6.3. 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 prerano. Prvo pustite da se dobro zagrije.

6.4. Dodavanje ugljena

Ako je potrebno, dodajte ugljen kako biste održali vatru.

Postupite kako slijedi:

1. Stavite rukavice otporne na toplinu.
2. Otpustite kopče i uklonite rešetku s uređaja.
3. Ventilator podesite na srednju brzinu.
4. Skinite poklopac spremnika s ugljenom i dodajte ugljen.
4. Spremnik s ugljenom poklopite.
6. Stavite rešetku na uređaj i učvrstite je kopčama.
7. Vratite ventilator na najvišu postavku.

7. ODRŽAVANJE PROIZVODA

7.1. Čišćenje proizvoda

Preporučujemo čišćenje uređaja nakon svake upotrebe.

Postupite kako slijedi:

1. Ostavite proizvod da se potpuno ohladi.
2. Otpustite kopče i uklonite rešetku.
3. Uklonite spremnik za ugljen (s poklopcem i podnožjem) i izvadite posudu iz roštilja.
4. Proizvod očistite mekom spužvom ili vlažnom krpom i običnim sredstvom za čišćenje.

 Unutarnja posuda, rešetka i spremnik za ugljen s podnožjem i poklopcem mogu se prati u perilici posuđa.

 Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti kiseline, razrjeđivače ili druge zapaljive proizvode.

7.2. Spremanje proizvoda

- Uređaj spremite u zatvorenom prostoru nakon svake uporabe.
- Kada proizvod spremate nakon upotrebe, stavite ga u vrećicu koja je s njim isporučena kako biste mu što više produljili vijek trajanja.
- Prije nego što ga spremite, pazite da je uređaj potpuno suh. Tako sprečavate stvaranje hrđe.
- Prije spremanja uređaja na duže razdoblje, izvadite baterije.

7.3. Recikliranje baterija

Uvijek reciklirajte iskorištene baterije na siguran način, u skladu s lokalnim propisima. Nikada ne bacajte iskorištene baterije u kantu za otpad iz kućanstva.

7.4. Održavanje nehrđajućeg čelika i premazanih dijelova

Proizvod se sastoji od nehrđajućeg čelika i praškastom (elektrostatskom) plastifikacijom zaštićenih dijelova. Svaki materijal održava se drugačije:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Nehrđajući čelik	• 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 proizvod potpuno osuši prije spremanja.
Površine zaštićene praškastom plastifikacijom	• Ne koristite oštre predmete. Koristite blaga sredstva za čišćenje i mekanu spužvu ili krpu. • Nakon čišćenja, temeljito isperite proizvod i pustite da se proizvod 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) 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
■	Nehrđajući čelik
★	Površine zaštićene praškastom plastifikacijom

7.5. 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 proizvod registrirali online, ispravan popis automatski će se pojaviti na vašem MyBarbecook računu. Rezervne dijelove možete naručiti i putem svog računa.

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

8. JAMSTVO

8.1. 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 predložiti 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 Barbecook potvrdit će da su dijelovi neispravni i da su se pokazali neispravnima pri normalnoj upotrebi, pravilnom sastavljanju i pravilnom održavanju.

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

8.2. Izuzeća jamstvenog pokrivača

Sljedeća oštećenja i nedostaci nisu pokriveni jamstvom:

- Uobičajeno trošenje (hrđa, deformacija, promjena boje itd.) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj vrućini. Ove dijelove potrebno je povremeno zamijeniti.
- Estetski nedostaci koji su uobičajena posljedica postupka izrade proizvoda. Te se nepravilnosti ne smatraju proizvodnim nedostacima.
- Sva oštećenja uzrokovana neadekvatnim održavanjem, nepravilnim skladištenjem, nepravilnim sastavljanjem ili izmjenama na prethodno sastavljenim dijelovima.
- Sva oštećenja prouzročena nenamjenskom uporabom proizvoda (uporaba koja nije u skladu s uputama u ovom priručniku, uporaba u komercijalne svrhe, kao košara za žar itd.).
- Sva posljedična oštećenja uzrokovana nepažnjom ili neprikladnom upotrebom proizvoda.
- Korozija ili promjena boje kao rezultat vanjskih čimbenika, uporaba agresivnih proizvoda za čišćenje, izloženost kloru itd. Ovakva oštećenja se ne smatraju proizvodnim nedostatkom.

9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Ventilator ne radi ispravno	• Baterije su gotovo prazne ili su pogrešno umetnute • Ventilator je u kvaru • Ventilator je postavljen na nedovoljnu brzinu	• Zamijenite ili ponovno umetnite baterije • Naručite novi ventilator. Pogledajte "7.5. Kako naručiti rezervne dijelove" • Okrenite regulator na najvišu postavku, a zatim smanjite
Metalni dio je izobličen	• Izloženost vatri ili jakoj vrućini	• Neke deformacije su normalne i ne zahtijevaju nikakve mjere. Ako je dio pretjerano deformiran, naručite rezervni dio. Pogledajte "7.5. Kako naručiti rezervne dijelove"

SL – UPORABNIŠKI PRIROČNIK

1. REGISTRIRAJTE SVOJO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup žara Barbecue.

Upamo, da ga boste z veseljem uporabljali in vam želimo obilo prijetnih trenutkov! Svojo izkušnjo lahko izboljšate tako, da svoj žar registrirate na spletu in izkoristite njegove številne prednosti.

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



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



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

2. O TEM PRIROČNIKU

Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov.

1. del vsebuje splošna navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave ter informacije o garanciji.
2. del (ki se začne na strani 42) vsebuje slike, sezname s sestavnimi deli in sestavne risbe.



Če priročnik vsebuje sliko, ki ustreza določenemu navodilu, navedenem v priročniku, 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 je dovoljeno uporabljati samo na prostem. Če napravo uporabljate v zaprtih prostorih, npr. v garaži, majhnem prostoru ali lopi, tvegate zastrupitev ogljikovim monoksidom.
- Te naprave ne uporabljajte BREZ vklopa ventilatorja!
- Pred vsako uporabo NAJPREJ vstavite podstavek posode za oglje (št. dela 3, glejte str. 46). Če tega ne naredite, se ventilator lahko resneje poškoduje.

- Ko vklopite ventilator, obrnite gumb na najvišjo nastavitev in nato gumb obrnite navzdol na želeno nastavitev.
- Ne pozabite redno menjati baterij.
- Pri izbiri primerne mesta uporabe upoštevajte naslednje:
 - Žara ne postavljajte pod visečo konstrukcijo (veranda, nadstrešek itd.) ali pod krošnjo drevesa.
 - Napravo postavite na ravno in stabilno površino.
 - Napravo postavite na ravno in stabilno površino.).

4. SESTAVLJANJE NAPRAVE

4.1. Varnostna navodila

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

4.2. Sestavljanje naprave

Potrebujete 4 baterije AA, ki niso priložene.



Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na sliki 1 na strani 46.

Naprava je v glavnem predhodno sestavljena.

1. Odprite predal za baterije in vstavite 4 baterije AA. Simbola polarnosti (+ in -) označujeta pravilen položaj baterij.
2. Zaprite vrata predala za baterije.

5. PRIPRAVA NA UPORABO NAPRAVE

Potrebujete oglje, vžigalnike (ki ustrezajo EN1860-3) in dolgo šibico.

5.1. Katero vrsto oglja naj uporabim?

Napravo vedno prižgite z navadnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je naprava prižgana, lahko dodate brikete. Za prižig naprave uporabite kakovostno oglje, po možnosti oglje, ki ustreza EN 1860-2. Kakovostno oglje je sestavljeno iz velikih, sijočih kosov in se z njega ne praši.



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



Posodo za oglje lahko napolnite z največ 200g oglja. Če posodo preveč napolnite, se žar zaradi velike vročine lahko resneje poškoduje.



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

5.2. korak: Vstavljanje oglja.



Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na slikah od 2 do 5 na strani 46. Storite naslednje:

1. Posodo postavite v napravo (slika 2).
2. Podstavek za posodo za oglje vstavite v posodo za oglje (slika 3).
- ⚠ Ta zelo pomemben korak zagotavlja, da vaš žar deluje pravilno in varno. Če ta korak preskočite, lahko pride do hude materialne škode.
3. Priporočamo uporabo maks. 150 g oglja in 3 vžigalne kocke za prižiganje naprave (slika 4).
4. V posodo vstavite posodo za oglje (slika 5).

5.3. korak: Prižiganje oglja

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na slikah 6 in 7 na strani 46.

Storite naslednje:

1. Električni ventilator obrnite na najvišjo nastavitev (Slika 6 a).
2. Prižgite vžigalnice z dolgo vžigalico (Slika 6 b).
3. Počakajte, da oglje pokrije tanka plast belega pepela.
4. Pokrov dajte na posodo za oglje. (Slika 7).

 Pri prvi uporabi naprave morate pustiti, da gori 30 minut. S tem iz naprave odstranite ostanke proizvodne masti.

 Žara še ne postavljajte na napravo. Če prazen žar zadržujete nad vročino predolgo, se lahko deformira.

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

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

5.4. korak: Namestitev žara in hrane

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na slikah od 8 do 10 na strani 47.

1. Žar položite na napravo (slika 8).
2. Zaprite objemke na straneh, s čimer žar pritrdite (slika 9).
3. Zdaj lahko začnete peči na žaru (slika 10)!

6. KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

6.1. Prilagajanje jakosti ognja

Intenzivnost ognja lahko prilagodite tako, da povečate ali zmanjšate hitrost ventilatorja.

- Čim hitreje se ventilator obrača, tem več zraka vpiha v posodo z ogljem in tem močnejši bo ogenj.
- S krmilnim gumbom prilagajate hitrost ventilatorja.

 Nikoli ne izklopite ventilatorja v celoti, medtem ko je oglje še vroče.

6.2. 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. Vročino lahko znižate tako, da zmanjšate hitrost ventilatorja.

6.3. Preprečevanje sprijemanja hrane

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

- Preden hrano položite na rešetko, jo s čopičem rahlo premažite z oljem. Naoljite lahko tudi žar.
- Hrane ne obračajte prehitro. Najprej počakajte, da se dobro segreje.

6.4. Dodajanje oglja

Če je potrebno, dodajte več oglja, da se ogenj ne ugasne. Storite naslednje:

1. Nataknite si toplotno odporne rokavice.
2. Sprostite objemke in z naprave odstranite rešetko.
3. Ventilator obrnite na srednjo nastavitev.
4. Odstranite pokrov posode za oglje in dodajte oglje.
5. Pokrov dajte na posodo za oglje.
6. Žar položite na napravo in ga pritrdite s objemkami.
7. Ventilator preklopite nazaj na najvišjo nastavitev.

7. VZDRŽEVANJE NAPRAVE

7.1. Čiščenje naprave

Priporočamo, da napravo po vsaki uporabi očistite. Nadaljujte na naslednji način:

1. Pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
2. Sprostite objemke in z naprave odstranite rešetko.
3. Odstranite posodo za oglje (s pokrovom in dnom) in odstranite posodo z žara.
4. Napravo očistite z mehko gobico ali vlažno krpo in običajnim čistilnim sredstvom.

 Notranja posoda, žar in posoda za oglje z dnom in pokrovom so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

 Za čiščenje naprave nikoli ne uporabljajte kislin, razredčil ali drugih vnetljivih izdelkov.

7.2. Shranjevanje naprave

- Napravo po vsaki uporabi shranite v zaprtem prostoru.
- Za čim daljšo življenjsko dobo naprave priporočamo, da napravo hranite v priloženi vrečki.
- Prepričajte se, da je naprava pred skladiščenjem popolnoma suha. S tem preprečite nastanek rje.
- Pred daljšim shranjevanjem naprave odstranite baterije.

7.3. Recikliranje baterij

Izrabljene baterije vedno reciklirajte na varen način v skladu z lokalnimi predpisi.

Rabljenih baterij nikoli ne odlagajte v koš za smeti.

7.4. Vzdrževanje nerjavečega jekla in praškasto prevlečenih delov

Naprava je sestavljena iz delov iz nerjavečega jekla in praškasto prevlečenih delov. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

Material	Kako je treba vzdrževati ta material
Nerjaveče jeklo	• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje. • Uporabljajte blaga čistilna sredstva in jih pustite delovati na jeklu. • Uporabite mehko gobo ali krpo. • Po čiščenju napravo temeljito sperite in počakajte, da se naprava popolnoma posuši, preden jo shranite.
Praškasti premaz	• Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blaga čistilna sredstva in mehko gobico ali krpo. • Po čiščenju napravo temeljito sperite in počakajte, da se naprava popolnoma posuši, preden jo shranite.

 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) 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
■	Nerjaveče jeklo
★	Praškasti premaz

7.5. 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. Seznam vseh referenčnih številok najdete pod povečanim prikazom skic v drugem delu tega priročnika in na spletni strani www.barbecue.com.



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

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

8. GARANCIJA

8.1. Kaj zajema garancija

Vaša naprava ima dve leti garancije od datuma nakupa. Ta garancija zajema vse proizvodne napake pod naslednjimi pogoji:

- ste napravo uporabljali, sestavili in vzdrževali v skladu z navodili v tem priročniku. Škoda, ki nastane zaradi napačne uporabe, nepravilnega sestavljanja ali nepravilnega vzdrževanja, se ne šteje za proizvodno napako.
- Predložite lahko potrdilo in edinstveno serijsko številko naprave. Ta serijska številka je sestavljena iz 16 števk. Serijska številka je:
 - v tem priročniku
 - na embalaži naprave
 - na dnu noge naprave

- Oddelek za zagotavljanje kakovosti pri podjetju Barbecue bo preveril, ali so deli okvarjeni in ali so se izkazali za okvarjene med običajno uporabo, pravilnim sestavljanjem in ustreznim vzdrževanjem.

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

8.2. Česa garancija ne zajema

Naslednje poškodbe in napake garancija ne zajema :

- Običajna obraba (rjavenje, deformacije, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni odprtemu ognju ali izjemo visokim temperaturam. Te dele je treba občasno zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, do katerih lahko pride med proizvodnim postopkom. Te nepravilnosti se ne štejejo za proizvodne napake.
- Vsa škoda, ki nastane zaradi pomanjkljivega vzdrževanja, neustreznega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb na predhodno sestavljenih delih.
- Kakršna koli škoda, ki nastane zaradi napačne uporabe naprave (uporaba, ki ni v skladu z navodili v tem priročniku, uporaba v komercialne namene, uporaba kot kurilna košara itd.).
- Vsa posledična škoda, ki nastane na napravi zaradi malomarne uporabe ali uporabe v nepredvidene namene.
- Rja ali razbarvanje zaradi zunanjih dejavnikov, uporaba agresivnih čistilnih sredstev, izpostavljenost kloru itd. Ta škoda se ne šteje za proizvodno napako.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Najverjetnejši vzroki	Rešitve
Ventilator ne deluje pravilno	• Baterije so skoraj prazne ali nepravilno vstavljene • Ventilator je pokvarjen • Nastavitev ventilatorja je prenizka	• Zamenjajte ali znova vstavite baterije • Naročite nov ventilator. Glejte »7.5. Kako naročiti rezervne dele« • Obrnite gumb na najvišjo nastavitev in nato zmanjšajte
Eden od kovinskih delov je deformiran	• Izpostavljenost ognju ali močni vročini	• Nekatere deformacije so običajne in noben ukrep ni potreben. Če je del prekomerno deformiran, naročite rezervni del. Glejte »7.5. Kako naročiti rezervne dele«

CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

1. ZAREGISTRUJTE SVŮJ GRIL

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

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



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



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

2. O TÉTO PŘÍRUČCE

Tato příručka se skládá ze dvou částí. První část obsahuje obecné pokyny pro montáž, používání, údržbu a informace o záruce.

Druhá část (začínající na straně 42) 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 denaturovaný alkohol, benzín nebo jiné hořlavé kapaliny k (opětovnému) zapálení grilu! Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3!
- **VÝSTRAHA!** Nezačínajte 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! Spotřebič je určen pouze k venkovnímu použití. Používáte-li gril uvnitř, dokonce i v garáži, uzavřeném prostoru nebo kůlně, riskujete otravu oxidem uhelnatým.
- Nepoužívejte tento spotřebič BEZ zapnutí ventilátoru!
- Před každým použitím NEJPRVE vložte základnu nádoby na dřevěné uhlí (díl č. 3, viz str. 46). Pokud tak neučiníte, může dojít k vážnému poškození ventilátoru.

- Při zapínání ventilátoru otočte knoflíkem na nejvyšší nastavení a poté otočte knoflíkem dolů na požadované nastavení.
- Nezapomeňte pravidelně měnit baterie.
- Při výběru místa pro gril mějte na paměti následující pokyny:
 - Neumísťujte gril pod převislé konstrukce (verandy, přístřešky atd.) nebo pod listovní.
 - Gril umístěte na rovný a stabilní povrch.
 - Neumísťujte spotřebič na pohybující se vozidla (lodě, přívěsy atd.)

4. MONTÁŽ PŘÍSTROJE

4.1. Bezpečnostní pokyny

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

4.2. Montáž grilu

Potřebujete 4 AA baterie, které nejsou součástí balení.



Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obr. 1 na straně 46.

Spotřebič je z velké části předem sestaven.

1. Otevřete přihrádku na baterie a vložte 4 AA baterie. Symboly polarity (+ a -) označují správnou polohu baterií.
2. Přihrádku na baterie zavřete.

5. PŘÍPRAVA GRILU K POUŽITÍ

Potřebujete dřevěné uhlí, podpalovače (které splňují normu EN1860-3) a dlouhé zápalky.

5.1. Jaký druh uhlí bych měl použít?

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



Zásobník na dřevěné uhlí lze naplnit max. 200 g dřevěného uhlí. Přeplnění grilu jej může důsledkem extrémního žaru vážně poškodit.



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

5.2. Krok 1: Vkládání dřevěného uhlí.



Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázcích 2 až 5 na straně 46. Postupujte následovně:

1. Vložte misku do přístroje (obr. 2).
2. Vložte základnu pro nádobu na dřevěné uhlí do nádoby na dřevěné uhlí (obr. 3).
-  Tento velmi důležitý krok zajistí, že gril bude fungovat správně a bezpečně. Přeskočení tohoto kroku může vést k věcným škodám.
3. Pro zažehnutí grilu doporučujeme použít max. 150 g dřevěného uhlí a 3 kostky podpalovače (obr. 4).
4. Vložte nádobu na dřevěné uhlí do misky (obr. 5).

5.3. Krok 2: Zapálení uhlí

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázcích 6 a 7 na straně 46.

Postupujte následovně:

1. Nastavte elektrický ventilátor na nejvyšší rychlost (obr. 6 a).
2. Zapalte podpalovač dlouhou zápalkou. (Obr. 6 b).
3. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.
4. Nasadte víko na nádobu na dřevěné uhlí. (obr. 7).

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

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

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

 Nikdy nezačínáte grilovat, pokud z nádoby na dřevěné uhlí šlehají plameny. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.

5.4. Krok 3: Umístěte rošt a jídlo

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázcích 8 až 10 na straně 47.

1. Umístěte rošt na gril (obr. 8).
2. Zaklapněte spony po stranách a rošt tak zajistěte (obr. 9).
3. Nyní můžete začít grilovat (obr. 10)!

6. UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

6.1. Regulace intenzity ohně

Intenzitu ohně můžete regulovat zvýšením nebo snížením rychlosti ventilátoru.

- Čím rychleji se bude ventilátor otáčet, tím více vzduchu bude vháněno do nádoby s dřevěným uhlím a tím intenzivněji bude oheň hořet.
- Pomocí ovládacího knoflíku upravte rychlost ventilátoru.

 Ventilátor nikdy zcela nevypínejte, dokud je dřevěné uhlí ještě horké.

6.2. Ochrana před spálením jídla

Abyste zabránili spálení jídla:

- Nikdy nezačínáte grilovat, pokud z nádoby na dřevěné uhlí šlehají plameny. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.
- Nevystavujte jídlo nadměrnému žáru. Teplotu můžete snížit snížením rychlosti ventilátoru.

6.3. Ochrana před přilnutím potravin

Aby se jídlo nelepilo na gril:

- Její před vložením na gril lehce potřete olejem za použití štětce. Také můžete potřít olejem samotný rošt.
- Jídlo neotáčejte příliš rychle. Nejprve jej nechte důkladně prohřát.

6.4. Přidávání dřevěného uhlí

V případě potřeby přidejte pro udržení ohně další dřevěné uhlí. Postupujte následovně:

1. Nasadte si žáruvzdorné rukavice.
2. Uvolněte spony a sejměte rošt z grilu.
3. Nastavte ventilátor na střední rychlost.
4. Sejměte víko nádoby na dřevěné uhlí a přidejte uhlí.
5. Nasadte víko na nádobu na dřevěné uhlí.
6. Umístěte rošt na gril a zajistěte jej sponami.
7. Přepněte ventilátor zpět na nejvyšší rychlost.

7. ÚDRŽBA GRILU

7.1. Čištění spotřebiče

Doporučujeme spotřebič po každém použití vyčistit.

Postupujte následovně:

1. Nechejte spotřebič zcela vychladnout.
2. Uvolněte spony a sejměte rošt z grilu.
3. Vyjměte nádobu na dřevěné uhlí (s víkem a základnou) a vyjměte misku z grilu.
4. Spotřebič očistěte měkkou houbou nebo vlhkým hadříkem a běžným čisticím prostředkem.

 Vnitřní mísu, rošt a nádobu na dřevěné uhlí s dnem a víkem lze mýt v myčce.

 K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte kyseliny, ředidla ani jiné hořlavé prostředky.

7.2. Skladování spotřebiče

- Po každém použití spotřebič uložte do vnitřních prostor.
- Chcete-li maximálně prodloužit životnost spotřebiče, doporučujeme jej skladovat v dodaném obalu.
- Před uskladněním se ujistěte, že je gril zcela suchý. Zabráníte tak tvorbě rzi.
- Před delším uskladněním ze spotřebiče vyjměte baterie.

7.3. Recyklace baterií

Použité baterie vždy recyklujte bezpečným způsobem v souladu s místními předpisy.

Použité baterie nikdy nevyhazujte do komunálního odpadu.

7.4. Údržba nerezových a práškově lakovaných dílů

Spotřebič je vyroben z dílů z nerezové oceli a práškově lakovaných dílů. Každý materiál musí být udržován jinak:

Materiál	Jak tento materiál udržovat
Nerezová ocel	• Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kovové čisticí prostředky. • Použijte jemné čisticí prostředky a nechte je na ocel působit. • Používejte měkké houbičky nebo hadříky. • Po vyčištění spotřebič důkladně opláchněte a před uskladněním nechte zcela vyschnout.
Práškově lakované díly	• Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemné čisticí prostředky a měkké houbičky nebo hadříky. • Po vyčištění spotřebič důkladně opláchněte a před uskladněním nechte 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 rozborem grilu (druhá část příručky) 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
■	Nerezová ocel
★	Práškově lakované díly

7.5. 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. Pod podrobnými nákresey ve druhé části této příručky a na www.barbecook.com je seznam všech referenčních čísel.



Pokud jste si gril zaregistrovali online, ve vašem účtu MyBarbecue se automaticky zobrazí příslušný seznam. Náhradní díly si můžete objednat také prostřednictvím svého účtu.

2. Objednejte si náhradní díl na www.barbecook.com nebo u vašeho prodejce. Díly, na které se vztahuje záruka, lze objednat pouze prostřednictvím u vašeho prodejce.

8. ZÁRUKA

8.1. Na co se záruka vztahuje

Na vaše zařízení se vztahuje dvouletá záruka, počínající dnem nákupu. Tato záruka se vztahuje na všechny výrobní vady, pokud:

- Jste gril používali, montovali a udržovali v souladu s pokyny obsaženými v této příručce. Poškození způsobené nesprávným používáním, nesprávnou montáží nebo nesprávnou údržbou se nepovažuje za výrobní vadu.
- Pro dokázání záruky můžete předložit účtenku a jedinečné sériové číslo vašeho grilu. Toto sériové číslo sestává z 16 číslic. 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.

8.2. Na co se záruka nevztahuje

Záruka se nevztahuje na následující poškození a vady:

- Normální opotřebení (rez, deformace, změna barvy atd.) dílů, které jsou přímo vystavovány ohni nebo intenzivnímu žáru. Tyto díly bude třeba čas od času vyměnit.
- Vizuální nesrovnalosti, které jsou vlastní výrobnímu procesu. Tyto nesrovnalosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Veškerá poškození způsobená nesprávnou údržbou, nesprávným skladováním, nesprávnou montáží nebo úpravami předem smontovaných dílů.
- Veškerá poškození způsobená nesprávným použitím grilu (nepoužívání podle pokynů v této příručce, používání pro komerční účely, používání jako ohniště atd.).
- Veškerá následná poškození způsobená neopatrným nebo neodpovídajícím použitím grilu.
- Rez nebo změna barvy v důsledku působení vnějších faktorů, použití agresivních čisticích prostředků, expozice chlóru atd. Tato poškození nejsou považována za výrobní vadu.

9. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Ventilátor nefunguje správně	• Baterie jsou téměř vybité nebo nesprávně vloženy • Ventilátor je rozbitý • Rychlost ventilátoru je příliš nízká	• Vyměňte nebo znovu vložte baterie • Objednejte si nový ventilátor. Viz kapitola „7.5. Jak objednat náhradní díly“ • Otočte knoflíkem na nejvyšší hodnotu a poté ji snižte
Kovová část je zdeformovaná	• Vystavení ohni nebo intenzivnímu teplu	• Určitá deformace je normální a nevyžaduje žádný zásah. Pokud je součást příliš zdeformovaná, objednejte si náhradní. Viz kapitola „7.5. Jak objednat náhradní díly“

MT - GWIDA GHALL-UTENT

1. IRREĠISTRA 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 beneficiċċji.

- Tikseb aċċess għall-gwida tal-utent sħiha online, sabiex tkun tista' ssir taf dak kollu li hemm x'titgħallem dwar l-apparat tiegħek.

- Ahna nipprovdulek servizz ta' wara l-bejgħ personalizzat, li jfisser li tista' ssib u tordna spare parts malajr u faċilment. Dan jippermettilek li tiehu l-aħjar li tista' mis-servizz tal-garanzija.

- Tinżamm infurmat dwar l-aġġornamenti tal-prodott.

- Tiehu hafna pariri u suġġerimenti ġodda.



Għal aktar informazzjoni dwar ir-reġistrazzjoni tal-apparat tiegħek, żur www.barbecue.com.



Barbecue jirrispetta l-privatezza tiegħek. Id-data tiegħek qatt m'hi se tinbiegħ, titqassam jew tinqasam ma' partijiet terzi.

2. DWAR DIN IL-GWIDA

Din il-gwida tikkonsisti f'żewġ partijiet.

Parti 1 fiha struzzjonijiet ġenerali dwar l-immuntar, l-użu, il-manutenzjoni u l-garanzija.

Parti 2 (li tibda f'paġna 42) fiha illustrazzjonijiet, listi ta' partijiet u tpingijiet tal-assemblaġġ.



Jekk ikun hemm illustrazzjoni li tikkorrispondi ma' struzzjoni speċifika fil-manwal, issirlek referenza għaliha b'din il-pittogramma ta' laps.

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-annimali domestiċi 'l bogħod mill-barbecue.
- **ATTENZJONI!** Dan il-barbecue jishon hafna, tippruvax iċċaqlaqu meta tkun qed tintużah.
- Uża protezzjoni xierqa meta jkollok bżonn tmiss partijiet sħan.
- Żomm materjali li jaqbdu, likwidi li jaqbdu u oġġetti li jinħallu f'distanza sigura mill-apparat meta jkun qed jintuża.
- **ATTENZJONI!** Tużax alkoħol snaturat, petrol jew likwidi oħra li jaqbdu biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Għandek 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 wahdu meta tkun qed tużah.
- Żomm barmil ilma jew ramel fil-viċin meta tuża l-apparat, speċjalment fi granet sħan hafna u f'ambjenti niexfa.
- Tużahx ġewwa! Uża l-apparat barra biss. Jekk tuża l-apparat ġewwa, anki f'garaxx, spazju magħluq jew kamra (shed), tirriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju.
- Tużax dan l-apparat MINGHAJR ma tixgħel il-ventilatur!
- Qabel kull użu, L-EWWEL dahhal il-baži tal-kontenitur tal-faħam tal-kannol (il-parti nru, 3, ara pġ. 46). Jekk int ma tagħmilx dan, il-ventilatur jista' jkollu ħsara serja.

- Meta tixgħel il-ventilatur, dawwar il-pum għall-oghla ssettjar u mbagħad dawwar il-pum 'l isfel għall-issettjar mixtieq.
- Ftakar biex tbiddel il-batteriji regolarment.
- Ikkunsidra dan li ġej meta tagħzel post:
 - Tpoġġix il-barbecue taht struttura li tgħattih minn fuq (veranda, xi kenn, eċċ.) jew taht xi weraq.
 - Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli.
 - Tpoġġix l-apparat fuq vettura li tiċċaqlaq (dghajsa, karro, eċċ.).

4. L-IMMUNTAR TAL-APPARAT

4.1. Struzzjonijiet dwar is-sigurtà

- Neħhi l-imballaġġ kollu.
- M'għandekx tagħmel modifiki fl-apparat meta timmuntah. M'għandekx tagħmel tibdil f'xi wahda mill-partijiet tal-apparat; dan huwa perikoluż hafna.
- Dejjem segwi l-istruzzjonijiet tal-immuntar bir-reqqa.
- L-utent huwa responsabbli għall-immuntar tajjeb tal-apparat. Ħsara kkawżata minn immuntar mhux korrett mhix koperta mill-garanzija.

4.2. Biex timmonta l-apparat

Għandek bżonn 4 batteriji AA, li mhumieq ipprovduti.



L-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Fig. 1 fil-paġna 46.

L-apparat huwa ġeneralment immuntat minn qabel.

1. Iftaħ il-kompartiment tal-batterija u dahhal 4 batteriji AA. Is-simboli tal-polarità (+ u -) jindikaw il-pożizzjoni korretta tal-batteriji.
2. Aghlaq il-kompartiment tal-batterija.

5. THEJJIJA TAL-APPARAT GHALL-UŻU

Għandek bżonn faħam tal-kannol, firelighters (li jissodisfaw EN1860-3) u sulfarina twila.

5.1. Liema tip ta' faħam tal-kannol għandi nuża?

Dejjem ixgħel l-apparat tiegħek bil-faħam tal-kannol tradizzjonali, qatt bil-briquettes. Meta l-apparat tiegħek jinxteghel, 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 joħroġx hafna trab minnu.



Aghlaq il-borża tal-faħam tal-kannol sewwa qabel ma taħznu. Dejjem aħżen il-faħam tal-kannol f'post xott, taħzinx il-faħam tal-kannol f'kantina (basement).



Il-kontenitur tal-faħam jista' jimtela b'massimu ta' 200g faħam tal-kannol. Mili żejjed tar-riċipjent jista' jikkawża ħsara serja lill-barbecue tiegħek minhabba s-sħana estrema.



Tqabbadx injam fil-barbecue tiegħek għax it-temperatura toghla wisq u tagħmel ħsara lill-barbecue tiegħek.

5.2. Pass 1: Dahhal il-faħam tal-kannol.



L-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Figuri 2 sa 5 fil-paġna 46. Ipproċedi kif ġej:

1. Poġġi r-riċipjent fl-apparat (Fig. 2).
2. Dahhal il-baži għall-kontenitur tal-faħam tal-kannol fil-kontenitur tal-faħam tal-kannol (Fig. 3).
3. Dan il-pass importanti hafna jiżgura li l-barbecue tiegħek jaħdem b'mod korrett u sigur. Jekk taqbez dan il-pass jista' jkun hemm ħsara materjali severa.
3. Nirrakkomandaw li tuża mass. 150g faħam tal-kannol u 3 kubi firelighter meta tixgħel l-apparat (Fig. 4).
4. Dahhal il-kontenitur tal-faħam fir-riċipjent (Fig. 5).

5.3. Pass 2: Biex tixghel il-faħam tal-kannol

 Qed jintwerew l-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol fil-Figuri 6 u 7 fil-paġna 46.

Ipproċedi kif ġej:

1. Dawwar il-ventilatur elettriku għall-ogħla settjar (Fig. 6 a).
2. Qabbad il-firelighters b'sulfarina twila. (Fig. 6 b).
3. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.
4. Poġġi l-għatu fuq il-kontenitur tal-faħam. (Fig. 7).

 L-ewwel darba li tuża l-apparat, trid tħallih jaqbad għal 30 minuta. Dan inehhi kwalunkwe grassijiet tal-manifattura li jifdal mill-apparat.

 Tpoġġix il-gradilja fuq l-apparat għalissa. Gradilja vojta tista' titgħawweġ meta tinżamm fuq is-sħana għal ħin twil wisq.

 **ATTENZJONI!** Tużax alkoħol snaturat, petrol jew likwidi oħra li jaqdbu biex tixghel jew terġa' tixghel l-apparat! Għandek tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!

 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.

5.4. Pass 3: Poġġi l-gradilja u l-ikel

 L-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Figuri 8 sa 10 fil-paġna 47.

1. Poġġi l-gradilja fuq l-apparat (Fig. 8).
2. Aghlaq il-klipps fuq il-ġnub biex tehel sew il-gradilja (Fig. 9).
3. Issa tista' tibda x-xiwi (Fig. 10)!

6. PARIRI U SUĖĠERIMENTI UTLI

6.1. Aġġustament tal-intensità tan-nar

Tista' taġġusta l-intensità tan-nar billi żżid jew tnaqqas il-veloċità tal-ventilatur.

- Iktar ma jdur il-ventilatur, iktar ma tintefa' arja fil-kontenitur tal-faħam tal-kannol u iktar ikun qawwi n-nar.
- Uża l-pum tal-kontroll biex taġġusta l-veloċità tal-ventilatur.

 Qatt ma għandek titfi kompletament il-ventilatur waqt li l-faħam tal-kannol ikun għadu jaħraq.

6.2. Prevenzjoni tal-ikel milli jinħaraq

Biex tevita li l-ikel tiegħek jinħaraq:

- Qatt m'għandek tibda tiggrilja meta jkun għad hemm fjammi fir-riċipjent tal-faħam tal-kannol. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.
- Evita li tesponi l-ikel tiegħek għal shana eċċessiva. Tista' tnaqqas is-sħana billi tnaqqas il-veloċità tal-ventilatur.

6.3. Kif tipprevjeni l-ikel milli jehel

Biex tevita li l-ikel tiegħek jehel 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 hallih jishon sewwa.

6.4. Biex iżżid il-faħam tal-kannol

Jekk meħtieġ, żid iżjed faħam tal-kannol biex iżomm in-nar għaddej. Ipproċedi kif ġej:

1. Ilbes ingwanti rezistenti għas-sħana.
2. Holl il-klipps u neħhi l-gradilja mill-apparat.
3. Dawwar il-ventilatur għal issettjar medju.
4. Neħhi l-għatu tal-kontenitur tal-faħam tal-kannol u żid il-faħam tal-kannol.
5. Poġġi l-għatu fuq il-kontenitur tal-faħam.
6. Poġġi l-gradilja fuq l-apparat u wahhalha bil-klipps.
7. Dawwar il-ventilatur lura għall-ogħla issettjar.

7. MANUTENZJONI TAL-APPARAT

7.1. Tindif tal-apparat

Nirrakkomandaw li tnaddaf l-apparat wara kull użu.

Ipproċedi kif ġej:

1. Halli l-apparat jiksaħ kompletament.
2. Holl il-klipps u neħhi l-gradilja mill-apparat.
3. Neħhi l-kontenitur tal-faħam (bl-għatu u l-baži) u neħhi r-riċipjent mill-barbecue.
4. Naddaf l-apparat bi sponża ratba jew b'ċarruta niedja u prodott tat-tindif regolari.

 Ir-riċipjent ta' ġewwa, il-gradilja u l-kontenitur tal-faħam tal-kannol bil-baži u l-għatu huma siguri għall-ħasil fid-dishwasher.

 Qatt ma għandek tuża prodotti aċidi, thinners jew prodotti oħra li jaqdbu biex tnaddaf l-apparat.

7.2. Kif taħžen l-apparat

- Aħžen l-apparat ġewwa wara kull użu.
- Biex timmassimizza l-ħajja tal-apparat, nirrakkomandaw li l-apparat jinħażen fil-borża pprovduta.
- Kun żgur li l-apparat ikun niexef għal kollox qabel ma terfghu. Dan jipprevjeni s-sadid milli jiffurma.
- Neħhi l-batteriji qabel ma taħžen l-apparat għal perjodu twil.

7.3. Riċiklaġġ ta' batteriji

Dejjem irriċikla l-batteriji użati b'mod sigur, skond ir-regolamenti lokali. Qatt m'għandek tarmi batteriji użati fil-kontenitur tal-iskart domestiku tiegħek.

7.4. Manutenzjoni tal-enemel, l-azzar inossidabbli u partijiet miksija bit-trab

L-apparat huwa magħmul mill-enemel, l-instainless steel u partijiet miksija bit-trab. Kull materjal għandek tiehu ħsiebu b'mod differenti:

Materjal	Kif tiehu ħsieb dan il-materjal
Azzar inossidabbli (stainless steel)	• Tużax prodotti tat-tindif aggressivi, li joborxu jew tal-metall. • Uża aġenti tat-tindif ħfief u hallihom jaħdmu fuq l-azzar. • Uża sponża ratba jew biċċa drapp. • Wara t-tindif, laħlaħ l-apparat sewwa u halli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfghu.
Miksi bit-trab	• Tużax oġġetti li jaqtgħu. Uża prodotti tat-tindif ħfief u sponża jew biċċa ratba. • Wara t-tindif, laħlaħ l-apparat sewwa u halli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfghu.

 Biex tevita li s-sadid jiffurma fuq partijiet tal-azzar inossidabbli, evita kull kuntatt mal-kloru, il-meħ u l-ħadid.

 Hsara li tirriżulta minhabba li ma ssewwix dawn l-istruzzjonijiet hija meqjusa bħala manutenzjoni inadegwata u mhix koperta mill-garanzija.

Taħt ix-xbieha mfettha tal-apparat tiegħek (it-tieni parti tal-manwal), tista' tara lista tal-partijiet kollha li jiffurmaw l-apparat tiegħek Din il-lista tinkludi simbolu li jispjefika l-materjal ta' kull parti, sabiex tkun tista' tużah biex tivverifika kif tiehu ħsieb parti partikolari.

Il-lista tal-partijiet tuża s-simboli li ġejjin

Simbolu	Materjal
■	Azzar inossidabbli (stainless steel)
★	Miksi bit-trab

7.5. Ordni ta' spare parts

Partijiet li huma esposti għan-nar jew shana intensa eventwalment ikollhom bżonn jiġu ssostitwiti.

Kif tordna l-ispare parts:

1. Sib in-numru ta' referenza tal-parti li għandek bżonn. Hemm lista tan-numri ta' referenza kollha taht id-dijagrammi kompożittivi fit-tieni parti ta' din il-gwida u fuq www.barbecook.com.



Jekk irregistrajt l-apparat tiegħek online, il-lista t-tajba tidher awtomatikament fil-kont MyBarbecook tiegħek. kont. 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 jistghu jiġu ordnati biss permezz tal-punt tal-bejgħ tiegħek.

8. GARANZIJA

8.1. 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 hażin, immuntar hażin jew manutenzjoni hażina mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.
- Tista' tippreżenta l-irċevuta u n-numru tas-serje uniku tal-apparat tiegħek. Dan in-numru tas-serje jikkonsisti f'16-il ċifra. In-numru tas-serje huwa ddikjarat:
 - fuq dan il-manwal
 - fuq l-imballaġġ tal-apparat
 - fuq il-qiegh tas-sieq tal-apparat

- Id-dipartiment tal-kwalità ta' Barbecook 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 it-tibdil ta' partijiet difettużi.

8.2. Mhux kopert

Il-hsara u d-difetti li ġejjin ma humiex

koperti mill-garanzija:

- Tkagħbir bl-użu normali (sadiid, deformazzjoni, tibdil fil-kuluri eċċ.) ta' partijiet li huma direttament esposti għan-nar jew shana intensa. Dawn il-partijiet ikollhom jinbidlu minn żmien għal żmien.
- Irregolaritajiet viżivi li huma inerenti fil-proċess tal-manifattura. Dawn l-irregolaritajiet mhumiex meqjusa bħala difetti tal-manifattura.
- Il-hsara kollha kkawżata minn manutenzjoni inadegwata, hażna hażina, immuntar hażin jew modifiki magħmula lill-partijiet immuntati minn qabel.
- Il-hsara 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-hsara konsegwenzjali kollha kkawżata minn użu traskurat jew mhux konformi tal-apparat.
- Sadiid jew tibdil fil-kulur bħala riżultat ta' fatturi esterni, użu ta' prodotti aggressivi tat-tindif, espożizzjoni għall-kloru eċċ. Din il-hsara mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.

9. SOLUZZJONI GHALL-PROBLEMI

Problema	Kawzi potenzjali	Soluzzjonijiet
Il-ventilatur mhux qed jaħdem sew	• Il-batteriji kważi spiċċaw jew imdaħhla hażin • Il-ventilatur huwa miksur • L-issettjar tal-ventilatur huwa baxx wisq	• Ibdel jew daħhal mill-ġdid il-batteriji • Ordna ventilatur ġdid. • Ara "7.5. Kif tordna l-ispare parts" • Dawwar il-pum għall-oghla ssettjar u mbagħad naqqas
Parti tal-metall hija deformata	• Espożizzjoni għan-nar jew shana intensa	• Xi deformazzjoni hija normali u ma tehtiegħ l-ebda azzjoni. Jekk il-parti hija deformata żżejjed, ordna spare part. Ara "7.5. Kif tordna l-ispare parts"

EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψησταριά της Barbecue.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση της και να έχετε πολλές ευχάριστες στιγμές με αυτήν! Μπορείτε να αξιοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο την εμπειρία σας, καταχωρώντας διαδικτυακά τη δική σας ψησταριά προκειμένου να επωφεληθείτε από τα πολλά οφέλη.

- Αποκτάτε πρόσβαση στον πλήρη διαδικτυακό οδηγό χρήσης, ώστε να μπορείτε να μάθετε τις λεπτομέρειες της συσκευής σας.
- Σας παρέχουμε εξατομικευμένη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, που σημαίνει ότι μπορείτε να βρείτε και να παραγγείλετε ανταλλακτικά γρήγορα και εύκολα. Αυτό σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε στο έπακρο την υπηρεσία εγγύησης.
- Ενημερώνετε 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 τα προσωπικά σας δεδομένα. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, διανεμηθούν ή κοινοποιηθούν

σε τρίτους.

2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΥΤΟΝ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ

Αυτός ο οδηγός αποτελείται από δύο μέρη.

Το Μέρος 1 περιέχει γενικές οδηγίες συναρμολόγησης, χρήσης, συντήρησης και εγγύησης.

Το Μέρος 2 (αρχίζει στη σελίδα 42) περιέχει εικόνες, λίστες εξαρτημάτων και σχέδια συναρμολόγησης.

 Εάν υπάρχει μια εικόνα που αντιστοιχεί σε μια συγκεκριμένη οδηγία στον οδηγό, 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! Μην χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ενισχύσετε την καύση στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο πυροσβεστήρες που συμμορφώνονται με το πρότυπο 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 χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους! Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Εάν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ, κλειστό μέρος ή υπόστεγο, θα κινδυνεύετε να δηλητηριαστείτε από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή ΧΩΡΙΣ να ενεργοποιήσετε τον εξαεριστήρα!
- Πριν από κάθε χρήση, τοποθετήστε ΠΡΩΤΑ τη βάση του δοχείου κάρβουνου (αρ. τμήματος 3, βλέπε σελ. 46). Εάν δεν το κάνετε αυτό, ο εξαεριστήρας μπορεί να υποστεί σοβαρή ζημιά.
- Όταν ενεργοποιείτε τον εξαεριστήρα, στρέψτε αρχικά τον διακόπτη στην υψηλότερη ρύθμιση και, στη συνέχεια, στρέψτε τον διακόπτη στην επιθυμητή ρύθμιση.
- Θυμηθείτε να αλλάζετε τακτικά τις μπαταρίες.
- Λάβετε υπόψη τα ακόλουθα κατά την επιλογή μιας τοποθεσίας:
 - Μην τοποθετείτε την ψησταριά κάτω από δομές (βεράντα, σκέπαστρο κ.λπ.) ή κάτω από φυλλώματα.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε ανθεκτική και σταθερή επιφάνεια.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε κινούμενα οχήματα (σκάφος, ρυμουλκούμενο κ.λπ.).

4. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

4.1. Οδηγίες για την ασφάλεια

- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.
- Μην κάνετε τροποποιήσεις στη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Δεν πρέπει να κάνετε αλλαγές σε κανένα από τα μέρη της συσκευής. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο.
- Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιά που προκλήθηκε από εσφαλμένη συναρμολόγηση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

4.2. Για τη συναρμολόγηση της συσκευής

Χρειάζεστε 4 μπαταρίες AA, οι οποίες δεν παρέχονται.

 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στο Σχ. 1 στη σελίδα 46.

Η συσκευή έχει προ-συναρμολογηθεί σε μεγάλο βαθμό.

1. Ανοίξτε την υποδοχή μπαταριών και τοποθετήστε 4 μπαταρίες AA.

Τα σύμβολα πολικότητας (+ και -) υποδεικνύουν τη σωστή θέση των μπαταριών.

2. Κλείστε την υποδοχή μπαταριών.

5. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Χρειάζεστε κάρβουνο, προσανάματα (που πληρούν το EN1860-3) και ένα μακρύ σπέρτο.

5.1. 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 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 υπόγεια.



Το δοχείο κάρβουνου χωράει έως 200 γραμμάρια κάρβουνου. Η υπερπλήρωση του δοχείου μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας λόγω της υπερβολικής θερμότητας.



Μην καίτε ξύλο στην ψησταριά επειδή η θερμοκρασία θα αυξηθεί πολύ και θα προκαλέσει ζημιά στην ψησταριά σας.

5.2. Βήμα 1: Τοποθέτηση κάρβουνου.



Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στα Σχ. 2 έως 5 στη σελίδα 46.

Συνεχίστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε τη λεκάνη στη συσκευή (Εικ. 2).
2. Τοποθετήστε τη βάση του δοχείου κάρβουνου στο δοχείο κάρβουνου (Εικ. 3).



Αυτό το πολύ σημαντικό βήμα διασφαλίζει τη σωστή και ασφαλή λειτουργία της ψησταριάς. Η παράλειψη αυτού του βήματος μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές υλικές ζημιές.

3. Συνιστούμε τη χρήση έως 150 γραμμαρίων κάρβουνου και 3 κύβων προσανάματος κατά το άναμα της συσκευής (Εικ. 4).
4. Τοποθετήστε το δοχείο κάρβουνου στη λεκάνη (Εικ. 5).

5.3. Βήμα 2: Αφή του κάρβουνου



Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στα Σχ. 6 και 7 στη σελίδα 46.

Συνεχίστε ως εξής:

1. Θέστε τον ηλεκτρικό εξαεριστήρα στην υψηλότερη ρύθμιση (Εικ. 6 α).
2. Ανάψτε τα προσανάματα με ένα μακρύ σπύρτο. (Σχ. 6 β).
3. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα με ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
4. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο κάρβουνου. (Σχ. 7).



Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να την αφήσετε να καεί για 30 λεπτά. Αυτό αφαιρεί τυχόν υπολείμματα γράσου από τη συσκευή.



Μην τοποθετήσετε τη σχάρα στη συσκευή ακόμα. Μια κενή σχάρα μπορεί να παραμορφωθεί όταν παραμείνει πάνω από τα κάρβουνα για μεγάλο χρονικό διάστημα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ενισχύσετε την καύση στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο προσανάματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!



Ποτέ μην ξεκινήσετε να ψήνετε στη σχάρα όταν υπάρχουν ακόμα φλόγες στο δοχείο κάρβουνου. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα από ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.

5.4. Βήμα 3: Τοποθέτηση της σχάρας και των τροφίμων



Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στα Σχ. 8 έως 10 στη σελίδα 47.

1. Τοποθετήστε τη σχάρα στη συσκευή (Σχ. 8).
2. Κλείστε τα κλιπ στις πλευρές για να ασφαλίσετε τη σχάρα (Σχ. 9).
3. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σχάρα (Σχ. 10)!

6. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΠΑ

6.1. Ρύθμιση της έντασης της φωτιάς

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φωτιάς αυξάνοντας ή μειώνοντας την ταχύτητα του εξαεριστήρα.

- Όσο γρηγορότερα γυρίζει ο εξαεριστήρας, τόσο

περισσότερος αέρας διοχετεύεται στο δοχείο κάρβουνου και τόσο πιο έντονη θα είναι η φωτιά.

- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη ελέγχου για να ρυθμίσετε την ταχύτητα λειτουργίας του εξαεριστήρα.



Ποτέ μην απενεργοποιείτε πλήρως τον εξαεριστήρα ενώ τα κάρβουνα είναι ακόμα θερμά.

6.2. Αποτροπή καψίματος των τροφίμων

Για να μην καεί το φαγητό σας:

- Ποτέ μην ξεκινήσετε να ψήνετε στη σχάρα όταν υπάρχουν ακόμα φλόγες στο δοχείο κάρβουνου. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα από ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
- Αποφύγετε την έκθεση των τροφίμων σε υπερβολική θερμότητα. Μπορείτε να μειώσετε τη θερμοκρασία μειώνοντας την ταχύτητα του εξαεριστήρα.

6.3. Αποτροπή κολλήματος των τροφίμων

Για να μην κολλήσει το φαγητό σας στη σχάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς τα τρόφιμα με ένα πινέλο προτού τα τοποθετήσετε στη σχάρα. Μπορείτε επίσης να λαδώσετε τη σχάρα.
- Μην γυρίζετε τα τρόφιμα πολύ γρήγορα. Αφήστε τα πρώτα να θερμανθούν καλά.

6.4. Προσθήκη κάρβουνου

Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε επιπλέον κάρβουνο για να συνεχίσετε το ψήσιμο. Συνεχίστε ως εξής:

1. Φορέστε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.
2. Χαλαρώστε τα κλιπ και αφαιρέστε τη σχάρα από τη συσκευή.
3. Γυρίστε τον εξαεριστήρα σε μια μεσαία ρύθμιση.
4. Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου κάρβουνου και προσθέστε κάρβουνο.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο κάρβουνου.
6. Τοποθετήστε τη σχάρα στη συσκευή και ασφαλίστε την με τα κλιπ.
7. Επαναφέρετε τον εξαεριστήρα στην υψηλότερη ρύθμιση.

7. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

7.1. Καθαρισμός της συσκευής

Συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Συνεχίστε ως εξής:

1. Αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί εντελώς.
2. Χαλαρώστε τα κλιπ και αφαιρέστε τη σχάρα.
3. Αφαιρέστε το δοχείο κάρβουνου (με το καπάκι και τη βάση) και αφαιρέστε τη λεκάνη από την ψησταριά.
4. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα μαλακό σφουγγάρι ή ένα υγρό πανί και ένα κοινό προϊόν καθαρισμού.



Η εσωτερική λεκάνη, η σχάρα και το δοχείο κάρβουνου με τη βάση και το καπάκι μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια σε πλυντήριο πιάτων.



Ποτέ μην χρησιμοποιείτε οξέα, διαλυτικά ή άλλα εύφλεκτα προϊόντα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

7.2. Αποθήκευση της συσκευής

- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο μετά από κάθε χρήση.
- Για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, συνιστούμε να αποθηκεύετε τη συσκευή στην παρεχόμενη σακούλα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν την αποθηκεύσετε. Αυτό αποτρέπει τον σχηματισμό σκουριάς.
- Αφαιρέστε τις μπαταρίες αν πρόκειται να αποθηκεύσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα.

7.3. Ανακύκλωση μπαταριών

Ανακυκλώνετε πάντα τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες με ασφαλή τρόπο, σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Ποτέ μην απορρίπτετε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες στον κάδο οικιακών απορριμμάτων.

7.4. Συντήρηση τμημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα και επίστρωση πούδρας

Η συσκευή περιλαμβάνει τμήματα από ανοξείδωτο χάλυβα και επίστρωση πούδρας. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται διαφορετικά:

Υλικό	Συντήρηση αυτού του υλικού
Ανοξείδωτος χάλυβας	- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, λειαντικά προϊόντα ή προϊόντα καθαρισμού μετάλλων. - Χρησιμοποιείτε ήπια καθαριστικά και αφήνετέ 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	- 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 τον σχηματισμό σκουριάς στα τμήματα από ανοξείδωτο χάλυβα, αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με χλώριο, αλάτι και σίδηρο.

 Ζημιά που προκύπτει από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών θεωρείται ελλιπής συντήρηση και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική παρουσίαση της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου), μπορείτε να δείτε μια λίστα με όλα τα τμήματα που αποτελούν τη συσκευή σας. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που καθορίζει το υλικό κάθε τμήματος, οπότε μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να ελέγξετε τον τρόπο συντήρησης ενός συγκεκριμένου τμήματος.

Η λίστα τμημάτων χρησιμοποιεί τα ακόλουθα σύμβολα:

Σύμβολο	Υλικό
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

7.5. 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 τμήματος που χρειάζεστε.

Υπάρχει μια λίστα με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από το αναλυτικό σχέδιο στο δεύτερο μέρος αυτού του οδηγού και στη διεύθυνση www.barbecook.com.

 Εάν έχετε καταχωρήσει τη συσκευή σας διαδικτυακά, η σωστή λίστα εμφανίζεται αυτόματα στον λογαριασμό σας στο MyBarbecook. Μπορείτε επίσης να παραγγείλετε ανταλλακτικά μέσω του λογαριασμού σας.

2. Παραγγείλετε το ανταλλακτικό μέσω της διεύθυνσης [www](http://www.barbecook.com).

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.

8. ΕΓΓΥΗΣΗ

8.1. Καλύψεις

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.

8.2. Δεν καλύπτονται

Οι ακόλουθες ζημιές και ελαττώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Κανονική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κ.λπ.) των εξαρτημάτων που εκτίθενται άμεσα σε φωτιά ή έντονη θερμότητα. Αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται περιστασιακά.
- Οπτικές ανωμαλίες που προκύπτουν κατά τη διαδικασία κατασκευής. Αυτές οι ανωμαλίες δεν θεωρούνται κατασκευαστικά ελαττώματα.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε ανεπαρκή συντήρηση, ακατάλληλη αποθήκευση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις στα προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση της συσκευής (δεν χρησιμοποιήθηκε σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, χρησιμοποιήθηκε για εμπορικούς σκοπούς, χρησιμοποιήθηκε ως τζάκι ανοιχτού τύπου κ.λπ.).
- Όλες οι επακόλουθες ζημιές που οφείλονται σε απρόσεκτη χρήση ή μη συμμόρφωση με τη χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός λόγω εξωτερικών παραγόντων, χρήσης σκληρών προϊόντων καθαρισμού, έκθεσης σε χλώριο κ.λπ. Αυτή η ζημιά δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.

9. ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Ο εξαεριστήρας δεν λειτουργεί σωστά	• Οι μπαταρίες είναι σχεδόν άδειες ή έχουν τοποθετηθεί λανθασμένα • Ο εξαεριστήρας είναι χαλασμένος • Η ρύθμιση του εξαεριστήρα είναι πολύ χαμηλή	• Αντικαταστήστε ή τοποθετήστε ξανά τις μπαταρίες • Παραγγείλετε νέο εξαεριστήρα. Βλέπε "7.5. Παραγγελία ανταλλακτικών" • Στρέψτε τον διακόπτη στην υψηλότερη ρύθμιση και, στη συνέχεια μειώστε
Ένα μεταλλικό μέρος έχει παραμορφωθεί	• Έκθεση σε φωτιά ή έντονη θερμότητα	• Κάποια παραμόρφωση είναι φυσιολογική και δεν απαιτεί καμία ενέργεια. Εάν το εξάρτημα έχει παραμορφωθεί υπερβολικά, παραγγείλετε ανταλλακτικό. Βλέπε "7.5. Παραγγελία ανταλλακτικών"

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 множеството предимства.

- Получавате достъп до пълното онлайн ръководство за потребителя, за да можете да се запознаете с тънкостите на уреда си.
- Ние Ви предоставяме персонализирано следпродажбено обслужване, което означава, че можете бързо и лесно да намерите и поръчате резервни части. Това Ви дава възможност да се възползвате напълно от гаранционното обслужване.
- Непрекъснато получавате най-актуалната информация за продуктите.
- Научавате много нови съвети и трикове.



За повече информация относно регистрацията на Вашия уред отворете сайта: www.barbecook.com.



Barbecook уважава Вашата поверителност. Вашите данни никога няма да бъдат продавани, разпространявани или споделяни с трети страни.

2. ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от 2 части.

Част 1 съдържа общи инструкции за монтаж, употреба, поддръжка и гаранция.

Част 2 (започва на стр. 42) 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.
- Не използвайте този уред, БЕЗ ДА включите вентилатора!
- Преди всяка употреба ПЪРВО поставете основата на контейнера за въглища (част № 3, вижте стр. 46). Ако не правите това, вентилаторът може да претърпи сериозни повреди.
- Когато включвате вентилатора, завъртете копчето до най-високата степен, а след това го завъртете надолу до желаната степен.
- Не забравяйте да сменяте редовно батериите.
- При избора на място имайте предвид следното:
 - Не поставяйте барбекюто под издаваща се напред конструкция (веранда, заслон и т.н.) или под растителност.
 - Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
 - Не поставяйте уреда върху движещо се превозно средство (лодка, ремарке и др.).

4. МОНТАЖ НА УРЕДА

4.1. Инструкции за безопасност

- Отстранете опаковката напълно.
- Не видоизменяйте уреда при монтирането му. Не трябва да променяте нито една от частите на уреда. Това е много опасно.
- Винаги спазвайте стриктно инструкциите за монтаж.
- Потребителят носи отговорност за правилния монтаж на уреда. Гаранцията не покрива щети, причинени от неправилен монтаж.

4.2. За да монтирате уреда

Необходими са ви 4 батерии AA, които не се доставят с уреда.



Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фиг. 1 на страница 46.

Уредът е до голяма степен предварително сглобен.

1. Отворете отделението за батерии и поставете 4 батерии AA.

Символите за полярност (+ и -) показват правилното положение на батериите.

2. Затворете отделението за батериите.

5. ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА УПОТРЕБА

Нуждаете се от дървени въглища, подпалки (които отговарят на EN1860-3) и дълга кибритена клечка.

5.1. Кой вид дървени въглища би трябвало да използвам?

Винаги запалвайте уреда си с традиционни дървени въглища, никога с брикети. Когато уредът е запален, можете да добавяте брикети.

Използвайте дървени въглища с добро качество за запалване на уреда, за предпочитане дървени въглища, които отговарят на стандарта EN 1860-2. Качествените дървени въглища се състоят от 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.



Контейнерът за въглища може да се напълни най-много с 200 г въглища. Препълването на съда може да причини сериозни щети на Вашето барбекю поради силното нагряване.

-  Не горете дърва в барбекюто, защото температурата ще се повиши твърде много и барбекюто ще се повреди.

5.2. Стъпка 1: поставяне на дървени въглища.

 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фигури 2 до 5 на страница 46. Направете следното:

1. Поставете съда в уреда (фиг. 2).
2. Поставете основата за контейнера за въглища в контейнера за въглища (фиг. 3).

-  Тази много важна стъпка гарантира, че барбекюто Ви се експлоатира правилно и безопасно. Пропускането на тази стъпка може да доведе до сериозни материални щети.

3. Препоръчваме да използвате най-много 150 г въглища и 3 кубчета подпалки при запалване на уреда (фиг. 4).
4. Поставете контейнера за въглища в съда (фиг. 5).

5.3. Стъпка 2: запалване на въглищата

 Илюстрирани са най-важните стъпки от тази задача на фигури 6 и 7 на страница 46.

Направете следното:

1. Включете електрическия вентилатор на най-високата степен (фиг. 6а).
2. Запалете подпалките с дълга кибритена клечка. (фиг. 6б).
3. Изчакайте, докато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел..
4. Поставете капака върху контейнера за въглища. (фиг. 7).

-  Когато използвате уреда за първи път, трябва да го оставите да гори 30 минути. Това премахва останалите количества производствен грес от уреда.

-  Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празната скара може да се деформира, когато загрява твърде продължително.

-  **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте спирт, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3!

-  Никога не започвайте да печете на скарата, когато в съда все още има пламъци. Изчакайте, докато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел.

5.4. Стъпка 3: поставяне на скарата и храната

 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фигури 8 до 10 на страница 47.

1. Поставете скарата върху уреда (фиг. 8).
2. Затворете скобите отстрани, за да обезопасите скарата (фиг. 9).
3. Вече можете да започнете да печете на скарата (фиг. 10)!

6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ

6.1. Регулиране на интензивността на огъня

Можете да регулирате интензивността на огъня чрез увеличаване или намаляване на скоростта на вентилатора.

- Колкото по-бързо се върти вентилаторът, толкова повече въздух се насочва към контейнера за въглища и толкова по-интензивен ще бъде огънят.
- Използвайте копчето за управление, за да регулирате скоростта на вентилатора.

-  Никога не изключвайте напълно вентилатора, докато въглищата са все още горещи.

6.2. 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 въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел.
- Избягвайте да излагате храната си на прекомерно нагриване. Можете да понижите топлината, като намалите скоростта на вентилатора.

6.3. Предотвратяване на залепването на храната

За да предотвратите залепването на храната върху скарата:

- Намажете леко храната с четка с масло, преди да я поставите върху скарата. Можете също така да намажете с масло скарата.
- Не обръщайте храната твърде бързо. Първо позволете да се загрее напълно.

6.4. Добавяне на въглища

Ако е необходимо, добавете още въглища, за да поддържате огъня. Направете следното:

1. Сложете топлоустойчиви ръкавици.
2. Разхлабете скобите и извадете скарата от уреда.
3. Включете вентилатора на средна степен.
4. Отстранете капака на контейнера за въглища и добавете въглища.
4. Поставете капака върху контейнера за въглища.
6. Поставете скарата върху уреда и я закрепете със скобите.
7. Включете вентилатора отново на най-високата степен.

7. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

7.1. Почистяване на уреда

Препоръчваме почистване на уреда след всяка употреба. Направете следното:

1. Оставете уреда да се охлади напълно.
2. Разхлабете скобите и извадете скарата.
3. Извадете контейнера за въглища (с капак и основа) и извадете съда от барбекюто.
4. Почистете уреда с мека гъба или влажна кърпа и обикновено почистващо средство.

-  Вътрешният съд, скарата и контейнерът за въглища с основа и капак са подходящи за миене в съдомиялна машина.

-  Никога не използвайте киселина, разредител или други запалими продукти за почистване на уреда.

7.2. Съхраняване на уреда

- Съхранявайте уреда на закрито след всяка употреба.
- За да увеличите максимално срока на експлоатация на уреда, препоръчваме да го съхранявате в предоставената торба.
- Уверете се, че уредът е напълно сух, преди да го приберете за съхранение. Това предотвратява образуването на ръжда.
- Извадете батериите, преди да съхранявате уреда за продължителен период от време.

7.3. Рециклиране на батерии

Винаги рециклирайте използваните батерии по безопасен начин, в съответствие с местните разпоредби.

Никога не изхвърляйте използваните батерии в коша си за битови отпадъци.

7.4. Поддържане на части от неръждаема стомана и с прахово покритие

Уредът се състои от части от неръждаема стомана и такива с прахово покритие. Всеки материал трябва да се

поддържа по различен начин:

Материал	Как се поддържа този материал
Неръждаема стомана	• Не използвайте агресивни, абразивни или предназначени за метал почистващи продукти. • Използвайте неагресивни почистващи препарати и ги оставете да действат 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	• 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), 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
■	Неръждаема стомана
★	Прахово боядисани

7.5. Поръчка на резервни части

Частите, които са изложени на огън или силно нагриване, все пак ще трябва да бъдат подменени.

Как да поръчате резервни части:

1. Намерете референтния номер на частта, от която се нуждаете. Има списък с всички референтни номера на чертежите в разгънат вид във втората част на това ръководство и на www.barbecook.com.

 Ако сте регистрирали своя уред онлайн, правилният списък автоматично ще се появи в акаунта Ви в MyBarbecue. Можете също да поръчате резервни части чрез акаунта си.

2. Поръчайте резервната част чрез www.barbecook.com или от предпочитания пункт за продажба. Части с гаранция може да бъдат поръчани само от Вашия пункт за продажба.

8. ГАРАНЦИЯ

8.1. Какво включва гаранцията

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 своя уред. Този сериен номер се състои от 16 цифри. Сериенният 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.

8.2. 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 нагриване. Тези части ще трябва да се сменят периодично.
- Визуални нередности, които са присъщи на производствения процес. Тези нередности не се считат за производствени дефекти.
- Всички повреди, причинени от неподходяща поддръжка, неправилно съхранение, неправилен монтаж или видоизменения на фабричните части.
- Всички повреди, причинени от неправилна употреба на уреда (неизползването му съгласно инструкциите в настоящото ръководство, използването му за търговски цели, използването му като кош за запалване на огън и т.н.).
- Всички последващи щети, причинени от небрежно или несъответстващо на изискванията използване на уреда.
- Ръжда или обезцветяване в резултат на външни фактори, използване на агресивни почистващи продукти, излагане на въздействие на хлор и т.н. Тази повреда не се счита за производствен дефект.

9. РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Потенциални причини	Решения
Вентилаторът не работи изправно	• Батериите са почти празни или са поставени неправилно • Вентилаторът е повреден • Степента на вентилатора е твърде ниска	• Сменете или поставете отново батериите • Поръчайте нов вентилатор. Вижте раздел „7.5. Как да поръчам резервни части“ • Завъртете бутона на най-високата степен, а след това намалете
Металната част е деформирана	• Излагане на огън или силно нагряване	• Някои деформации са нормални и не изискват предприемане на никакви действия. Ако детайлът е прекалено деформиран, поръчайте резервна част. Вижте раздел „7.5. Как да поръчам резервни части“

HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

Köszönjük, hogy Barbecook grillsütőt vásárolt. Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig lelje örömét a használatában! A grillsütőt regisztrálva számos információhoz juthat a készülék használatával kapcsolatban, és kihasználhatja a regisztráció számos előnyét.

- Hozzáférhet a teljes online használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.
- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatásnak köszönhetően gyorsan és egyszerűen kikeresheti és megrendelheti az alkatrészeket. Így maximálisan kihasználhatja a jótállási szolgáltatást.
- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.
- Számos új tippet és trükköt ismerhet meg.



További információ a készülék regisztrációjáról a www.barbecook.com oldalon található.



A Barbecook tiszteltben tartja az ön személyes adatait. Adatait soha nem értékesítjük, terjesztjük, és nem osztjuk meg harmadik féllel.

2. AZ ÚTMUTATÓRÓL

Ez az útmutató két részből áll. Az 1. rész az összeszereléssel, a használattal, a karbantartással és a jótállással kapcsolatos utasításokat tartalmaz.

A (42. oldalon kezdődő) 2. rész illusztrációkat, alkatrészlistákat és összeszerelési rajzokat tartalmaz.



Ha az útmutató adott utasításának megfelelő illusztráció szerepel valahol, akkor azt a 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 károkra.

- FIGYELEM! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grillsütőtől.
- FIGYELEM! A grillsütő nagyon felforrósodik. Ne próbálja használat közben mozgatni.
- Ha forró alkatrészeket kell megérintenie, akkor használjon megfelelő védőeszközt.
- Használat közben tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldható tárgyakat.
- FIGYELEM! Ne használjon denaturált alkoholt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újrabegyújtásához! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtókat 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 grillsütőt.
- A készülék használatakor tartson kéznél egy vödör vizet vagy homokot, különösen nagyon forró napokon és száraz környezetben.
- Ne használja beltérben! A készüléket csak a szabadban használja. A készülék beltéri (beleértve a garázst), zárt helyiségben vagy fészerben történő használata esetén fennáll a szénmonoxid-mérgezés NE HASZNÁLJA ezt a készüléket a ventilátor bekapcsolása nélkül!
- Minden használat előtt ELŐSZÖR helyezze be a faszéntartály alját (3. sz. alkatrész, lásd: 46. oldal). Ha ezt nem teszi meg, a ventilátor súlyos károkat szenvedhet.
- A ventilátor bekapcsolásakor fordítsa el a gombot a legmagasabb fokozatra, majd forgassa le a gombot a kívánt beállításra.

- Ne felejtse el rendszeresen cserélni az elemeket.
- A hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:
 - Ne helyezze a grillsütőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.), vagy lombok alá.
 - Helyezze a készüléket sík és stabil felületre.
 - Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).

4. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

4.1. Biztonsági utasítások

- Távolítsa el a teljes csomagolást.
- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A készülék semmilyen részén sem szabad változtatni, mert az nagyon veszélyes.
- Gondosan tartsa be az összeszerelési útmutatásokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károkra.

4.2. A készülék összeszerelése

Szüksége lesz 4 AA elemre, amelyek nem a csomag részei.



Ennek a feladatnak a legfontosabb lépéseit az 1. ábra szemlélteti az 46. oldalon.

A készülék nagyrészt előre össze van szerelve.

1. Nyissa ki az elemtartót és helyezzen be 4 AA elemet.

A polaritásjelek (+ és -) jelzik az elemek helyes pozícióját.

2. Zárja be az elemtartó rekeszt.

5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

Faszénre, tűzgyújtókra (amelyek megfelelnek az EN1860-3 szabványnak) és egy hosszú gyufára lesz szüksége.

5.1. Milyen típusú faszenet használjak?

Mindig hagyományos faszénrel, soha ne brikettal 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 zsákot, mielőtt eltenné. Mindig száraz helyen tárolja a faszenet, ne a pincében.



A faszéntartály max. 200 g faszénrel tölthető meg. A faszéntartály túltöltése esetén a grillsütő túlhevülhet, és súlyosan károsodhat.



Ne égessen fát a grillsütőben, mert a hőmérséklet túlságosan megnő, és a grillsütő károsodhat.

5.2. lépés: Helyezze be a faszenet.



Ennek a feladatnak a legfontosabb lépéseit az 46. oldalon található 2–5. ábrák szemléltetik. A következő módon járjon el:

1. Helyezze a tálat a készülékbe (2. ábra).
2. Helyezze a faszéntartály alját a faszéntartályba (3. ábra).
- ⚠ Ez a nagyon fontos lépés biztosítja a grill megfelelő és biztonságos működését. A lépés kihagyása súlyos anyagi károkat okozhat.
3. Javasoljuk max. 150 g faszén és 3 tűzgyújtó kocka használatát a készülék begyújtásakor (4. ábra).
4. Helyezze a faszéntartályt a tálba (5. ábra).

5.3. lépés: A faszén meggyújtása

 A művelet legfontosabb lépései a 6. és 7. ábrán az 46. oldalon láthatók.

A következő módon járjon el:

1. Állítsa az elektromos ventilátort a legmagasabb fokozatra (6a. ábra).
2. Hosszú gyufával gyújtsa meg a tűzgyújtókat. 6b. ábra.
3. Várjon, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.
4. Helyezze a fedelet a faszéntartályra. (7. ábra)

 A készülék első használatakor hagyni kell 30 percig égni. Ez eltávolítja a készülékből a gyártási zsírok maradványait.

 Még ne tegye a rácsot a készülékre. Az üres rács deformálódhat, ha túl sokáig van kitéve hőnek.

 FIGYELEM! Ne használjon denaturált alkoholt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újrabegyújtásához! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtókat szabad használni!

 Soha ne kezdjen grillezni, ha még lángok vannak a faszéntartályban. Várja meg, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.

5.4. lépés: A grill és az étel elhelyezése

 Ennek a feladatnak a legfontosabb lépéseit az 47. oldalon található 8–10. ábrák szemléltetik.

1. Helyezze a rácsot a készülékre (8. ábra).
2. Zárja le az oldalsó kapcsokat a rács rögzítéséhez (9. ábra).
3. Most elkezdheti a grillezést (10. ábra)!

6. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

6.1. A tűz intenzitásának beállítása

A tűz intenzitását a ventilátor sebességének növelésével vagy csökkentésével állíthatja be.

- Minél nagyobb a ventilátor fordulatszáma, annál több levegőt fúj a faszéntartályba, és annál intenzívebb lesz a tűz.
- Használja a vezérlőgombot a ventilátor sebességének beállításához.

 Soha ne kapcsolja ki teljesen a ventilátort, amíg a faszén még forró.

6.2. Az ételek odaégésének megelőzése

Az étel égésének megelőzéséhez:

- Soha ne kezdjen grillezni, ha még lángok vannak a faszéntartályban. Várja meg, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.
- Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. Csökkentheti a hőt a ventilátor fordulatszámának csökkentésével.

6.3. Az ételek letapadásának megakadályozása

Az étel rácsra tapadásának megakadályozásához:

- Olajozza meg az ételt vékonyan egy ecsettel, mielőtt rácsra tenné. A rácsot b is megolajozhatja.
- Ne fordítsa meg túl gyorsan az ételt. Előbb hagyja alaposan átforrósodni.

6.4. Faszén hozzáadása

Ha szükséges, adjon hozzá további faszenet, hogy a tűz tovább égjön. A következő módon járjon el:

1. Vegyen fel hőálló kesztyűt.
2. Lazítsa meg a kapcsokat és vegye le a rácsot a készülékről.
3. Állítsa a ventilátort közepes fokozatra.
4. Távolítsa el a faszéntartály fedelét és tegyen bele faszenet.
5. Helyezze a fedelet a faszéntartályra.
6. Helyezze a rácsot a készülékre, és rögzítse a kapcsokkal.
7. Kapcsolja vissza a ventilátort a legmagasabb fokozatra.

7. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

7.1. A készülék tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
2. Lazítsa meg a kapcsokat és vegye le a rácsot.
3. Távolítsa el a faszéntartályt (fedéllel és aljjal együtt), és vegye ki a tálat a grillről.
4. Tisztítsa meg a készüléket puha szivaccsal vagy nedves ruhával és általános tisztítószerrel.

 A belső tál, a rács és a faszéntartály az aljjal és fedéllel együtt mosható mosogatógépben.

 Soha ne használjon savat, higítót vagy más gyúlékony terméket a készülék tisztításához.

7.2. A készülék tárolása

- Minden használat után tárolja a készüléket zárt térben.
- A készülék élettartamának maximalizálása érdekében javasoljuk, hogy a készüléket a mellékelt zsákban tárolja.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék teljesen megszáradjon, mielőtt eltenné. Ezzel megelőzheti a rozsdásodást.
- Vegye ki az elemeket, mielőtt hosszabb ideig tárolná a készüléket.

7.3. Az elemek újrahasznosítása

A használt elemeket mindig biztonságos módon, a helyi előírásoknak megfelelően hasznosítsa újra.

A használt elemeket soha ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe.

7.4. A rozsdamentesacél és porszórt alkatrészek karbantartása

A készülék rozsdamentesacél és porszórt alkatrészekből áll. Minden anyagot másképp kell karbantartani:

Anyag	Az anyag karbantartásának módja
Rozsdamentes acél	• Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy fémtisztítószereket. • Használjon enyhe tisztítószereket, és hagyja őket hatni az acélon. • Használjon puha szivacsot vagy kendőt. • Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Porszórt	• 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 figyeljen arra, hogy ne érintkezzenek klórral, sóval és vassal.

 Az ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyásából eredő károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a garancia nem vonatkozik rájuk.

A készülék robbantott nézete alatt (a kézikönyv második részében) 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
■	Rozsdamentes acél
★	Porszórt

7.5. Pótalkatrészek rendelése

Előfordulhat, hogy a tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészeket ki kell cserélni.

A pótalkatrészek megrendelésének módja:

- 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 MyBarbecue-fiókjában. A fiókján keresztül pótalkatrészeket is rendelhet.

- Rendelje meg a pótalkatrészt a www.barbecook.com oldalon, vagy az üzletben. A garanciális alkatrészeket csak az üzletben lehet megrendelni.

8. JÓTÁLLÁS

8.1. 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 Barbecue 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.

8.2. Nem tartozik a jótállás körébe

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.

9. A PROBLÉMÁK KIJAVÍTÁSA

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
A ventilátor nem működik megfelelően	- Az elemek szinte teljesen lemerültek, vagy helytelenül vannak behelyezve - A ventilátor elromlott - A ventilátor túl alacsony fokozatra van beállítva	- Cserélje ki vagy helyezze be újra az elemeket - Rendeljen új ventilátort. Lásd: „7.5. Alkatrészek rendelése” - Forgassa a gombot a legmagasabb fokozatra, majd csökkentse
Egy fémrész deformálódott	Tűz vagy erős hő hatására	Bizonyos mértékű deformáció normális, és nem igényel semmilyen műveletet. Ha az alkatrész túlságosan deformálódott, rendeljen pótalkatrészt. Lásd: „7.5. Alkatrészek rendelése”

RO - MANUAL DE UTILIZARE

1. ÎNREGISTRAȚI-VĂ APARATUL

Vă mulțumim că ați cumpărat un grătar Barbecook. Sperăm că vă va face plăcere să îl utilizați și că veți petrece împreună multe momente fericite! Vă puteți optimiza experiența înregistrându-vă online grătarul pentru a profita de numeroase beneficii.

- Obțineți acces la ghidul complet de utilizare online, astfel încât să puteți învăța toate caracteristicile aparatului dvs.
- Vă oferim servicii personalizate post-vânzare, ceea ce înseamnă că puteți găsi și comanda rapid și ușor piese de schimb. Acest lucru vă permite să profitați la 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.barbecook.com.



Barbecook 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 42) conține ilustrații, liste de piese și schițe de asamblare.



Dacă există o ilustrație care corespunde unei instrucțiuni specifice din manual, veți fi trimis către aceasta cu ajutorul acestei pictograme creion.

3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție. Asamblarea sau utilizarea aparatului într-un mod care se abate de la instrucțiuni poate duce la incendii și daune materiale.



Deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare necorespunzătoare, întreținere necorespunzătoare etc.) nu sunt acoperite de garanție.

- **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 alcool denaturat, 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 exterior. Dacă utilizați aparatul în interior, chiar și într-un garaj, spațiu închis sau magazie, riscați intoxicarea cu monoxid de carbon.
- Nu utilizați acest aparat FĂRĂ a porni ventilatorul!
- Înainte de fiecare utilizare, MAI ÎNTÂI introduceți baza recipientului pentru cărbune (piesa nr. 3, vezi pag. 46). Dacă nu faceți acest lucru, ventilatorul poate suferi daune grave.

- Când porniți ventilatorul, rotiți butonul la viteza maximă și apoi rotiți butonul la setarea dorită.
- Nu uitați să schimbați bateriile în mod regulat.
- Țineți cont de următoarele aspecte atunci când alegeți o locație:
 - Nu așezați grătarul sub o structură suspendată (verandă, șopron etc.) sau sub frunziș.
 - Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
 - Nu așezați aparatul pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.).

4. ASAMBLAREA APARATULUI

4.1. Instrucțiuni de siguranță

- Îndepărtați tot ambalajul.
- Nu efectuați modificări la aparat în timpul asamblării. Nu trebuie să efectuați modificări la niciuna dintre piesele aparatului; acest lucru este foarte periculos.
- Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție.
- Utilizatorul este responsabil pentru asamblarea corectă a aparatului. Deteriorarea cauzată de asamblarea incorectă nu este acoperită de garanție.

4.2. Pentru a asambla aparatul

Aveți nevoie de 4 baterii AA, care nu sunt furnizate.



Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 1 de la pagina 46.

Aparatul este în mare parte pre-asamblat.

1. Deschideți compartimentul pentru baterii și introduceți 4 baterii AA. Simbolurile de polaritate (+ și -) indică poziția corectă a bateriilor.
2. Închideți compartimentul pentru baterii.

5. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE

Aveți nevoie de cărbune, aprinzătoare (care respectă EN1860-3) și un chibrit lung.

5.1. Ce tip de cărbune ar trebui să folosesc?

Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune tradițional, niciodată cu brichete. Când aparatul dvs. este aprins, puteți adăuga brichete.

Utilizați cărbune de bună calitate pentru a aprinde aparatul, de preferință cărbune conform EN 1860-2. Cărbunele de bună calitate este format din bucăți lucioase 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.



Recipientul pentru cărbune poate fi umplut cu max. 200 g de cărbune. Umplerea excesivă a vasului poate cauza daune grave grătarului dvs. din cauza căldurii extreme.



Nu ardeți lemne în grătar, deoarece temperatura va crește prea mult și vă va deteriora grătarul.

5.2. Pasul 1: Introducerea cărbunelui.



Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 2-5 de la pagina 46. Procedați după cum urmează:

1. Așezați vasul în aparat (Fig. 2).
2. Introduceți baza recipientului pentru cărbune în recipientul pentru cărbune (Fig. 3).
- ⚠ Acest pas foarte important vă asigură că grătarul dvs. funcționează corect și în siguranță. Omiterea acestui pas poate duce la daune materiale grave.
3. Vă recomandăm să utilizați max. 150 g cărbune și 3 cuburi de aprinzătoare la aprinderea aparatului (Fig. 4).
4. Introduceți recipientul pentru cărbune în vas (Fig. 5).

5.3. Pasul 2: Aprinderea cărbunelui

 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 6 și 7 de la pagina 46.

Procedați după cum urmează:

1. Setați ventilatorul electric la viteza maximă (Fig. 6 a).
2. Aprindeți aprinzătoare cu un chibrit lung. (Fig. 6 b).
3. Așteptați până când cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.
4. Așezați capacul pe recipientul pentru cărbune. (Fig. 7).

-  Prima dată când utilizați aparatul, trebuie să lăsați să ardă 30 de minute. Aceasta elimină din aparat orice grăsimi de fabricație rămase.
-  Nu așezați încă grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma dacă este ținut pe foc prea mult timp.
-  **AVERTIZARE!** Nu folosiți alcool denaturat, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Trebuie să utilizați numai aprinzătoare care respectă EN 1860-3!
-  Nu începeți să folosiți niciodată grătarul cât timp mai sunt încă flăcări în recipientul pentru cărbune. Așteptați până când cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.

5.4. Pasul 3: Amplasarea grătarului și a alimentelor

 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 8-10 de la pagina 47.

1. Așezați grătarul pe aparat (Fig. 8).
2. Închideți clemele laterale pentru a fixa grătarul (Fig. 9).
3. Acum puteți începe să folosiți grătarul (Fig. 10)!

6. SFATURI ȘI TRUCURI UTILE

6.1. Reglarea intensității focului

Puteți regla intensitatea focului mărind sau micșorând viteza ventilatorului.

- Cu cât ventilatorul se rotește mai repede, cu atât mai mult aer este suflat în recipientul pentru cărbune și cu atât focul va fi mai intens.
- Utilizați butonul rotativ pentru a regla viteza ventilatorului.

-  Nu opriți niciodată complet ventilatorul în timp ce cărbunele este încă fierbinte.

6.2. Prevenirea arderii alimentelor

Pentru a preveni arderea alimentelor:

- Nu începeți să folosiți niciodată grătarul cât timp mai sunt încă flăcări în recipientul pentru cărbune. Așteptați până când cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.
- Evitați să expuneți alimentele la căldură excesivă. Puteți reduce căldura micșorând viteza ventilatorului.

6.3. Prevenirea lipirii alimentelor

Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătar:

- Ungeți ușor cu ulei mâncarea cu o pensulă înainte de a o așeza pe grătar. De asemenea, puneți ulei pe grătar.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Mai întâi permiteți-le să se pătrundă bine.

6.4. Adăugarea cărbunelui

Dacă este necesar, adăugați cărbune suplimentar pentru a menține focul. Procedați după cum urmează:

1. Folosiți mânuși rezistente la căldură.
2. Slăbiți clemele și îndepărtați grătarul de pe aparat.
3. Setați ventilatorul la o viteză medie.
4. Scoateți capacul recipientului pentru cărbune și adăugați cărbunele.
5. Așezați capacul pe recipientul pentru cărbune.
6. Așezați grătarul pe aparat și fixați-l cu cleme.
7. Comutați ventilatorul la viteza maximă.

7. ÎNTREȚINEREA APARATULUI

7.1. Curățarea aparatului

Vă recomandăm să curățați aparatul după fiecare utilizare.

Procedați după cum urmează:

1. Așteptați până la răcirea completă a aparatului.
2. Slăbiți clemele și îndepărtați grătarul.
3. Scoateți recipientul pentru cărbune (cu capac și bază) și scoateți vasul de pe grătar.
4. Curățați aparatul cu un burete moale sau o lavetă umedă și un produs de curățare obișnuit.

-  Vasul interior, grătarul și recipientul pentru cărbune, împreună cu baza și capacul, se pot spăla în mașina de spălat vase.

-  Nu folosiți niciodată produse acide, solvenți sau alte produse inflamabile pentru a curăța aparatul.

7.2. Depozitarea aparatului

- Depozitați aparatul în interior după fiecare utilizare.
- Pentru a maximiza durata de viață a aparatului, vă recomandăm să păstrați aparatul în husa furnizată.
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l depozita. Acest lucru previne formarea ruginii.
- Scoateți bateriile înainte de a depozita aparatul pentru o perioadă îndelungată.

7.3. Reciclarea bateriilor

Reciclați întotdeauna bateriile uzate într-un mod sigur, în conformitate cu reglementările locale.

Nu aruncați niciodată bateriile uzate în coșul de gunoi menajer.

7.4. Întreținerea pieselor din oțel inoxidabil și vopsite în câmp electrostatic

Aparatul este alcătuit din piese din oțel inoxidabil și vopsite în câmp electrostatic. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Cum să întrețineți acest material
Oțel inoxidabil	• Nu utilizați produse de curățare agresive, abrazive sau metalice. • Folosiți detergenți de curățare delicat și lăsați să acționeze pe oțel. • Folosiți un burete sau o lavetă moale. • După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.
Vopsit în câmp electrostatic	• Nu folosiți obiecte ascuțite. Folosiți produse de curățare blânde și un burete moale sau o cârpă. • 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), puteți vizualiza o listă cu toate piesele care alcătuiesc aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul fiecărei piese, astfel încât să îl puteți utiliza pentru a verifica modul de întreținere a unei anumite piese.

Lista pieselor utilizează următoarele simboluri:

Simbol	Material
■	Oțel inoxidabil
★	Vopsit în câmp electrostatic

7.5. 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 desenele descompuse 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.

8. GARANȚIE

8.1. Acoperire

Aparatul dvs. are o garanție de doi ani, începând cu data achiziției. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, cu condiția:

- să fi folosit, montat și întreținut aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, montarea incorectă sau întreținerea necorespunzătoare nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Puteți prezenta chitanța și numărul de serie unic al aparatului dvs. Acest număr de serie constă din 16 cifre. Numărul de serie este menționat:
 - în acest manual
 - pe ambalajul aparatului
 - în partea de jos a piciorului aparatului

- Departamentul de calitate Barbecue va confirma că piesele sunt defecte și că s-au dovedit a fi defecte în condiții de utilizare normală, montare corectă și întreținere adecvată.

Dacă una dintre aceste condiții nu este îndeplinită, nu se aplică garanția. În toate cazurile, garanția se limitează la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

8.2. În afara garanției

Următoarele daune și defecte nu sunt acoperite de garanție:

- Uzura normală (rugină, deformare, decolorare etc.) a pieselor care sunt direct expuse la foc sau la căldură intensă. Aceste piese vor trebui înlocuite periodic.
- Neuniformități vizuale care sunt inerente procesului de fabricație. Aceste neuniformități nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea necorespunzătoare, montarea incorectă sau modificările aduse pieselor pre-asamblate.
- Toate daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului (neutilizarea acestuia conform instrucțiunilor din acest manual, utilizarea acestuia în scopuri comerciale, utilizarea acestuia drept coș pentru foc etc.).
- Toate daunele indirecte cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea ca urmare a unor factori externi, utilizarea produselor de curățare agresive, expunerea la clor etc. Aceste daune nu sunt considerate defecte de fabricație.

9. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Ventilatorul nu funcționează corect	• Bateriile sunt aproape goale sau introduse incorect • Ventilatorul este defect • Viteza ventilatorului este prea scăzută	• Înlocuiți sau reintroduceți bateriile • Comandați un ventilator nou. Consultați „7.5. Cum se comandă piese de schimb” • Rotiți butonul la viteza maximă și apoi reduceți viteza
O piesă metalică este deformată	• Expunere la foc sau căldură intensă	• Unele deformări sunt normale și nu necesită nicio acțiune. Dacă piesa este deformată excesiv, comandați o piesă de schimb. Consultați „7.5. Cum se comandă piese de schimb”

Illustrations

[ENG]

Symbol	Material
■	Stainless steel
★	Powder coated

[NL]

Symbol	Materiaal
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

[FR]

Symbole	Matière
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

[DE]

Symbol	Material
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

[ES]

Símbolo	Material
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

[IT]

Simbolo	Materiale
■	Acciaio inossidabile
★	Verniciato a polvere

[PT]

Símbolo	Material
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

[SV]

Symbol	Material
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

[DK]

Symbol	Materiale
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

[FI]

Symboli	Materiaali
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

[NO]

Symbol	Materiale
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

[HU]

Jelölés	Anyag
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

[RO]

Simbol	Material
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

[CZ]

Symbol	Materiál
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

[GR]

Σύμβολο	Υλικό
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

[SK]

Symbol	Materiál
■	Nehrdzavejúca ocel'
★	Lakované diely

[ET]

Sümbol	Materjal
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

[LT]

Simbolis	Medžiaga
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

[LV]

Simbols	Materiāls
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

[PL]

Symbol	Materiał
■	Stal nierdzewna
★	Części malowane proszkowo

[BG]

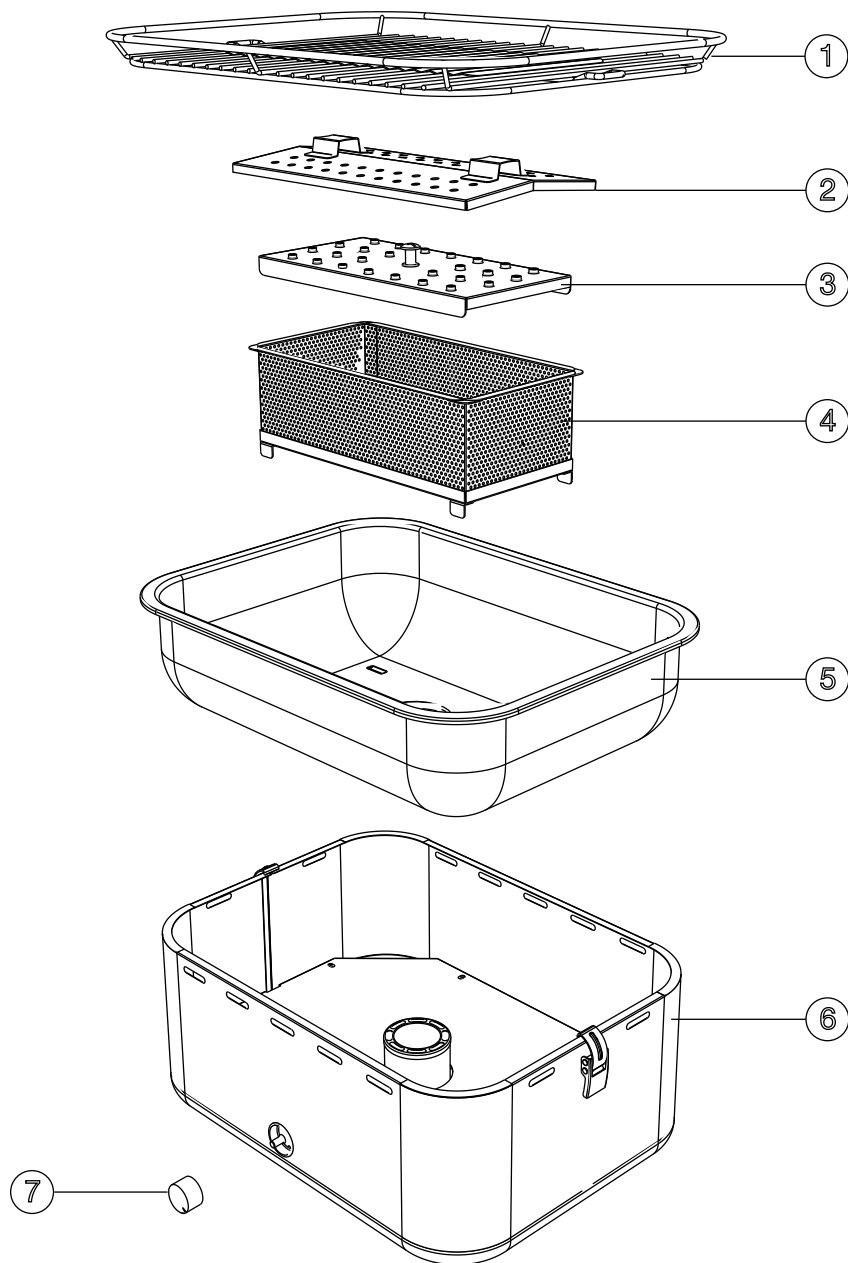
Символ	Материал
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

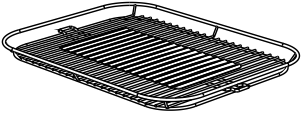
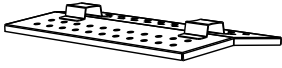
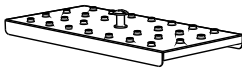
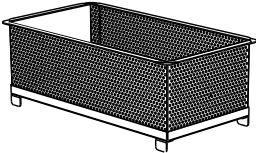
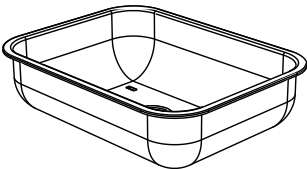
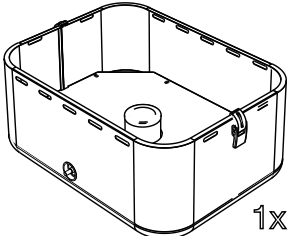
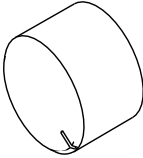
[SL]

Simbol	Material
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

[HR]

Simbol	Materijal
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu



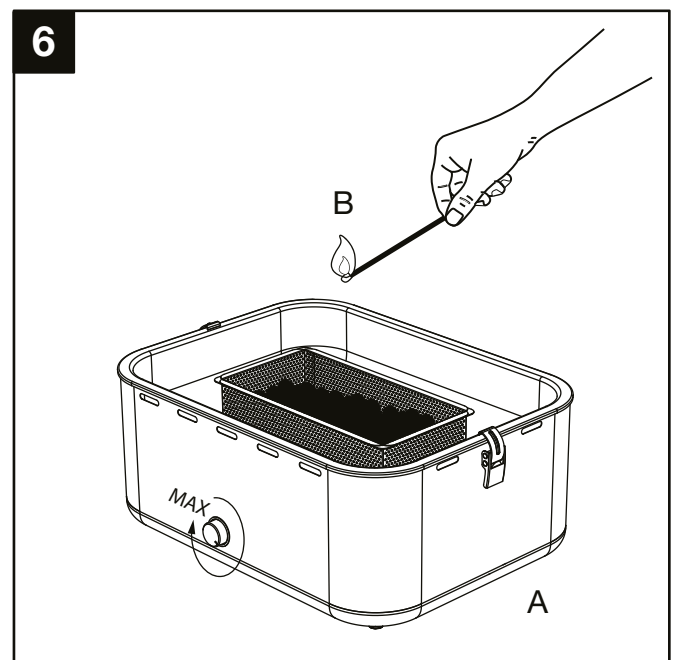
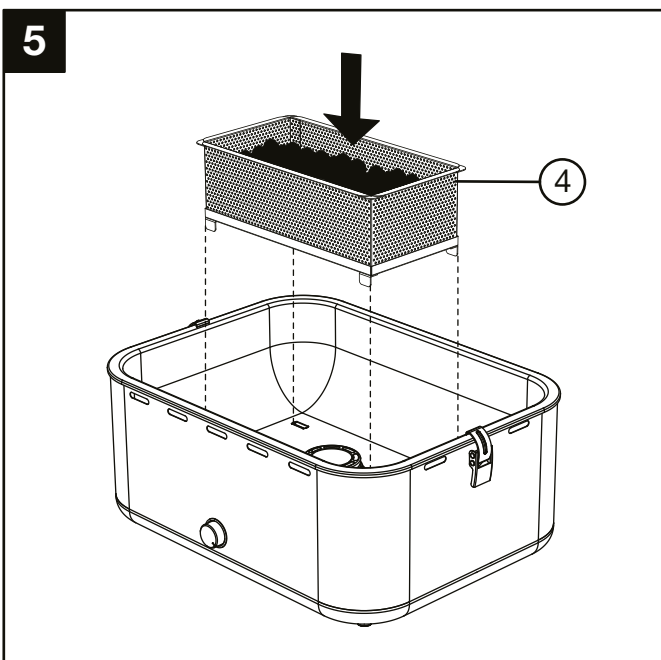
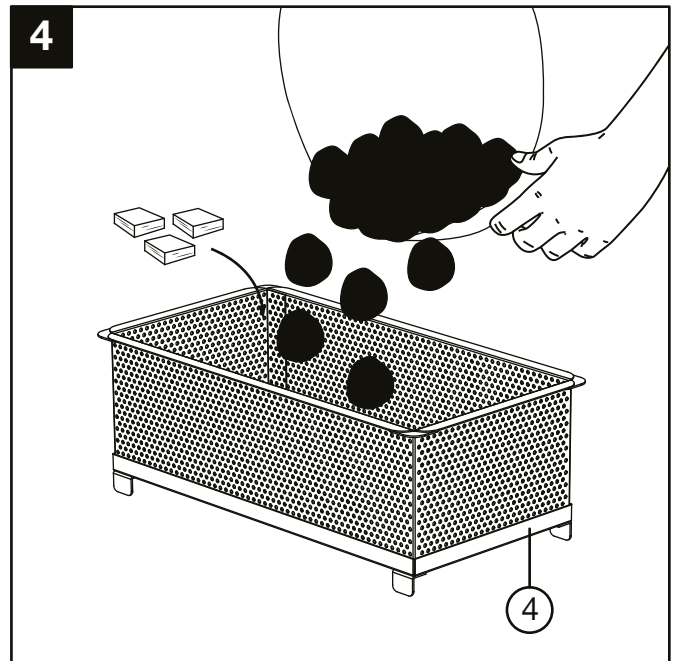
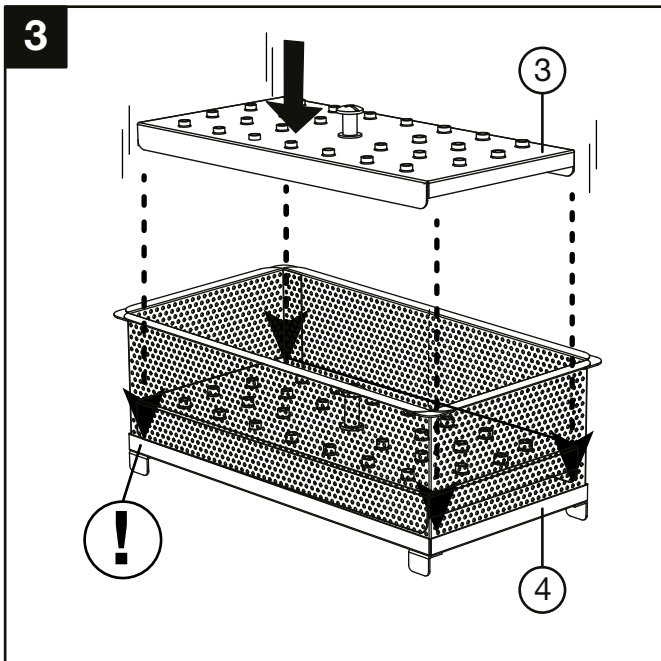
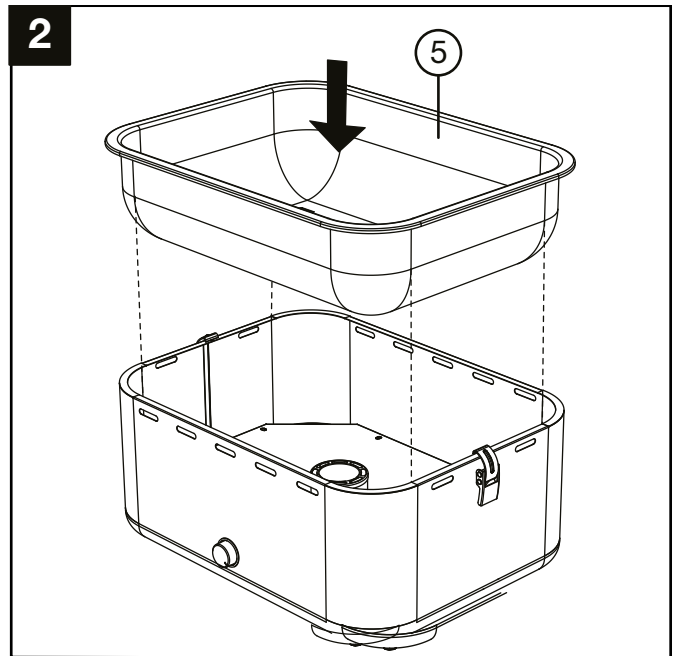
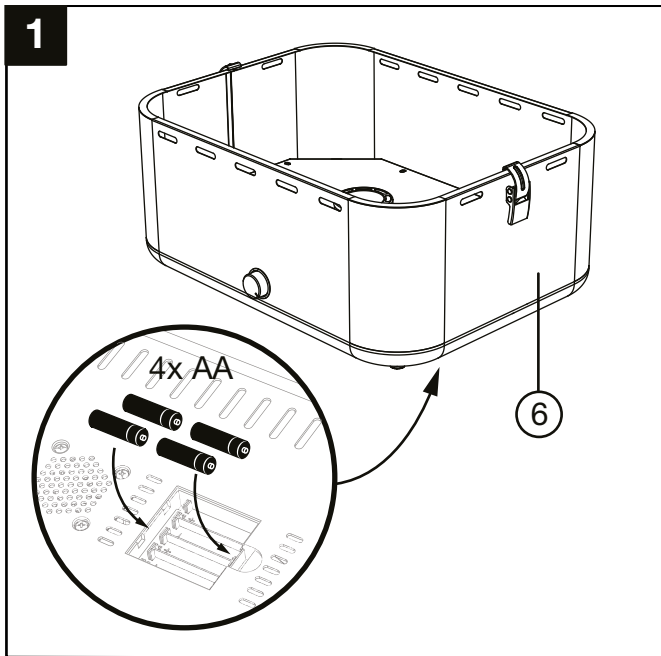
1  1x	2  1x	3  1x	4  1x
5  1x	6  1x	7  1x	

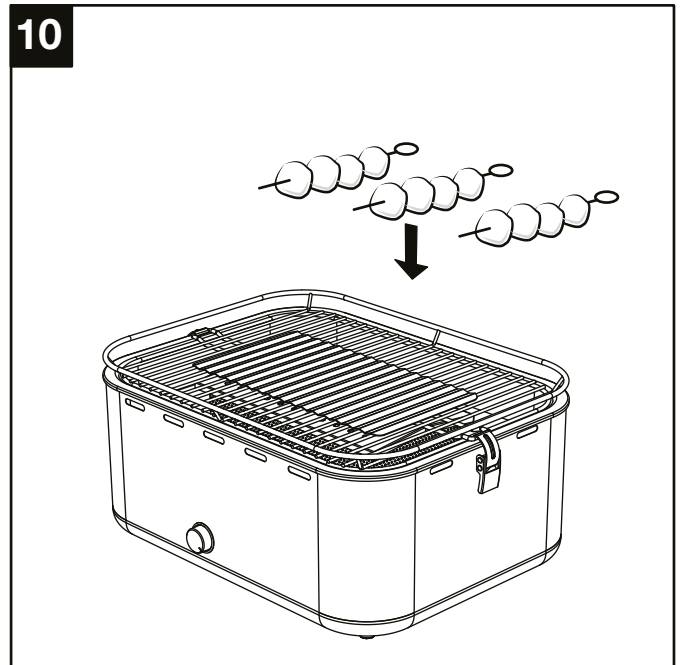
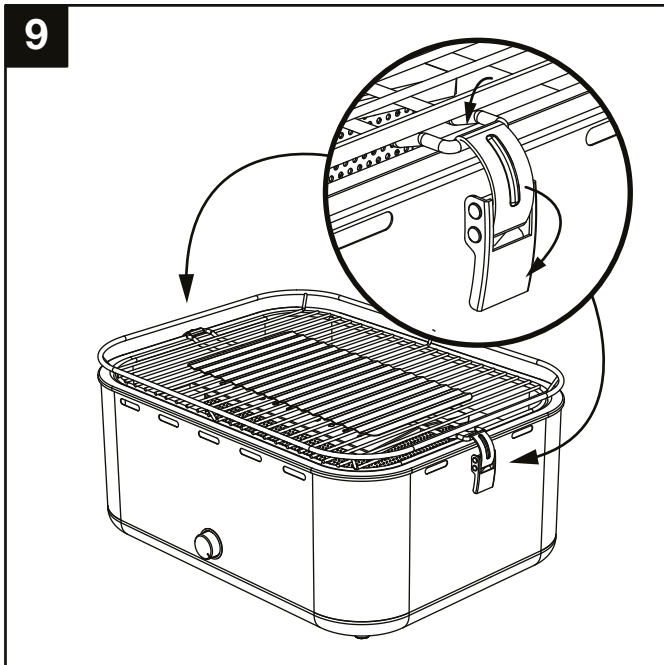
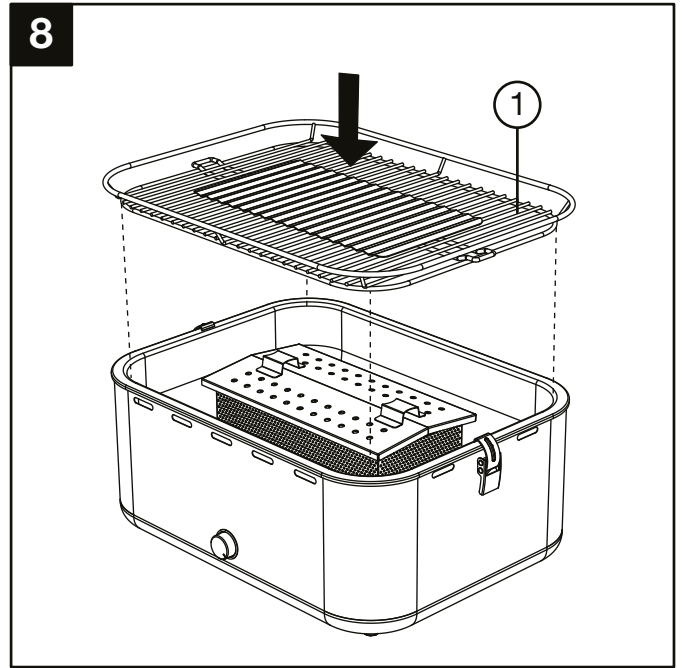
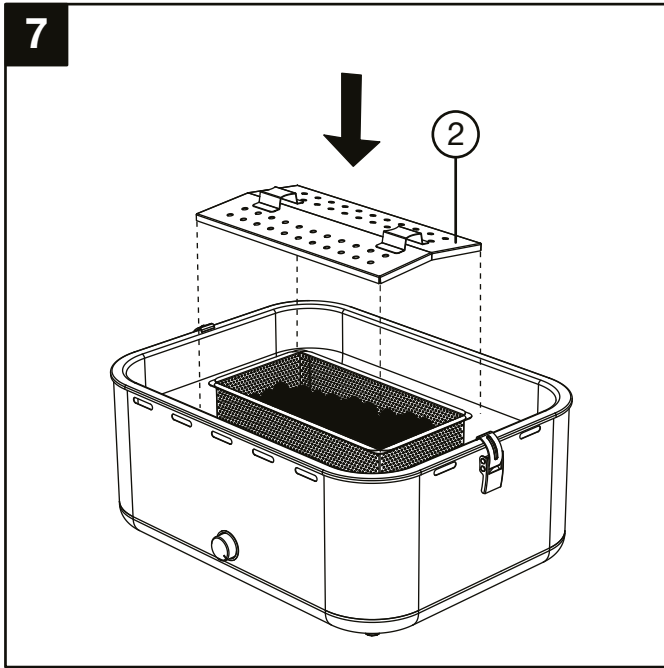
CARLO URBAN GREY BC-CHA-1015		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8351	★
7	BC-SPA-8355	

CARLO SUNSHINE YELLOW BC-CHA-1016		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8354	★
7	BC-SPA-8355	

CARLO ARMY GREEN BC-CHA-1018		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8360	★
7	BC-SPA-8355	

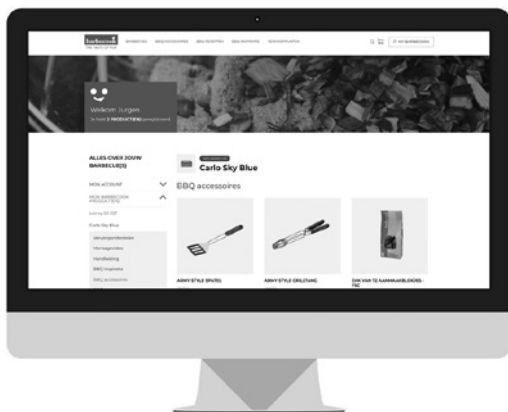
CARLO CHILI PEPPER BC-CHA-1019		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8361	★
7	BC-SPA-8355	





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 i s Barbecook
t @barbecook

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be