

barbecook®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

007

OSKAR S

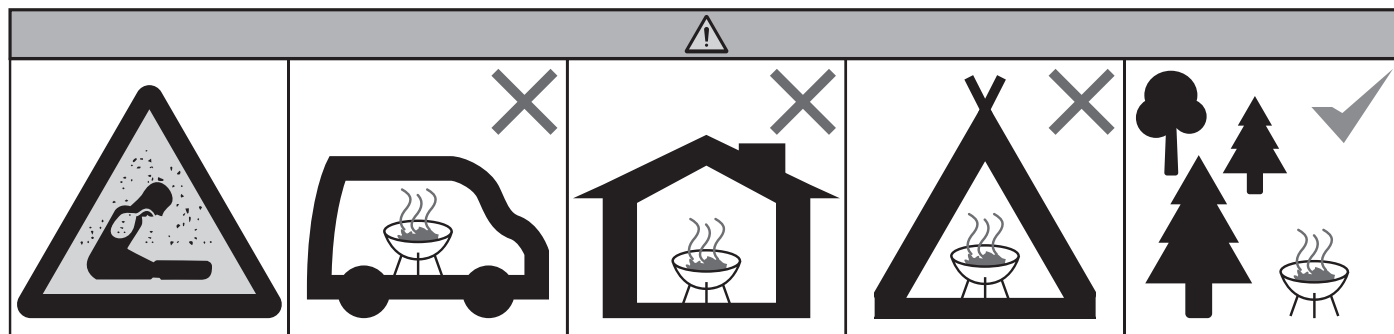
BC-SMO-5017

OSKAR M

BC-SMO-5014

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.
- 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 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, avtomobilih, 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 - GUIDE D'UTILISATION	8
EN - USER GUIDE	13
DE - BENUTZERHANDBUCH	17
ES - MANUAL DE USUARIO	22
IT - GUIDA PER L'UTENTE	26
PT - GUIA DO UTILIZADOR	30
SV - BRUKSANVISNING	34
FI - KÄYTTÖOPAS	38
DA - BRUGERVEJLEDNING	42
NO - BRUKERVEILEDNING	46
LV - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	54
SK - POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	58
LT - NAUDOJIMO NURODYMAI	62
ET - KASUTUSJUHEND	66
HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK	70
SL - NAVODILA ZA UPORABO	74
CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	78
MT - GWIDA GĦALL-UTENT	82
EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ	86
BG - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ	91
HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	96
RO - MANUAL DE UTILIZARE	100

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

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

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

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

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

2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit 2 delen.

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

Deel 2 (begint op pagina 100) bestaat uit illustraties, onderdelenlijsten en montagetekeningen.

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

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

- **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten (afb. 3c)
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl dit in gebruik is.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage, besloten ruimte of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.

- Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

4. TERUGKERENDE CONCEPTEN

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

4.1. Roken

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

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

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

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

4.2. Email

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

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

5. HET TOESTEL MONTEREN

5.1. Veiligheidsinstructies

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

5.2. Het toestel monteren

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

 U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding (op pagina 100, na de explosietekening van uw toestel).

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

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

6. HET TOESTEL GEBRUIKEN

Deze gebruikershandleiding verwijst naar de verschillende onderdelen van de Oskar. Hier vindt u meer informatie over hoe u het toestel precies kan opbouwen/gebruiken.

De gebruikershandleiding van de Oskar S staat op pagina 102 en de gebruikserhandleiding van de Oskar M staat op pagina 108.

In de volgende hoofdstukken zal regelmatig naar de onderdelen uit deze gebruikershandleiding verwezen worden.

7. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK BIJ WARM ROKEN

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

7.1. Welke houtskool moet ik gebruiken?

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen. Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.

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

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

Type	Max. gewicht
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1,5 kg

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

7.2. Stap 1: Het toestel aanmaken

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

1. Verwijder het deksel (nr. 6), het huis (nr. 5), het barbecuerooster (nr. 9 en 10) en de bouillonpan (nr. 7 en 8) uit het toestel.
2. Plaats de asopvangpot (nr. 2) in de bodem (nr. 1).
3. Plaats het houtskoolrooster (nr. 4) in de houtskoolkuip.
4. Open de luchttoevoergaten in het asreservoir. U vindt het asreservoir onder de houtskoolkuip.
5. Plaats enkele aanmaakproducten op het houtskoolrooster. Gebruik altijd aanmaakproducten die voldoen aan EN 1860-3.
6. Bedek de aanmaakproducten met houtskool.

Tips:

- Plaats de houtskool in piramidevorm.
- Gebruik niet te veel houtskool om het vuur aan te steken.
- Zorg ervoor dat u nog bij de aanmaakproducten kunt komen.

7. Gebruik een lange lucifer om de aanmaakproducten aan te steken.

 Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt, dient u het 30 min. 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 alcohol of benzine bij het aansteken of aanwakkeren van het vuur.

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

8. Spreid de kolen gelijkmatig uit over het houtskoolrooster en sluit de deur in de onderste ring van het toestel.



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

7.3. Stap 2: Beginnen met roken

Als de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as, kunt u beginnen met roken. Controleer zeker dat je temperatuur niet hoger dan 70 graden is om te beginnen met roken.

Ga als volgt te werk:

1. Plaats de bouillonpan (nr. 7 en 8) 'op' de steunen van de onderste ring van het huis (nr. 5a). Indien u wenst kunt u vloeistof in de bouillonpan toevoegen. Dit zorgt ervoor dat de rook zich makkelijker kan verspreiden in het toestel. Mocht u geen bouillon toevoegen tijdens het roken, raden we toch aan om de bouillonpan in het toestel te plaatsen om zo de warmte beter te kunnen regelen.
2. Giet vloeistof (water, bouillon, wijn...) in de bouillonpan. Voor extra smaak kunt u ook kruiden toevoegen aan de vloeistof.
3. Plaats het eerste de barbecuerooster (nr. 5b) boven de bouillonpan en plaats het voedsel op het rooster.



Plaats slechts één laag voedsel op het rooster en laat voldoende ruimte tussen de stukken voedsel. Daardoor kunnen de rook en de warmte gelijkmatig rond het voedsel circuleren. Je kan gerust meerdere roosters boven elkaar plaatsen. Dit heeft geen effect op het resultaat.

4. Plaats het deksel (nr. 6) op het huis (nr. 5), sluit de deur en roken maar!

7.4. Stap 3: Een constante temperatuur aanhouden

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

7.4.1 Temperatuur te hoog

1. Sluit de luchttoevoergaten in het deksel (nr. 6) en in de bodem (nr. 1).

7.4.2 Temperatuur te laag

1. Wakker het vuur aan door de luchttoevoergaten in het deksel (nr. 6) en de bodem (nr. 1) te openen.
2. Als de temperatuur niet genoeg stijgt door het vuur aan te wakkeren, kunt u houtskool aan het vuur toevoegen.
Ga als volgt te werk:
 - a. Doe handschoenen om. Houd de handschoenen aan gedurende de volledige procedure.
 - b. Verwijder het deksel (nr. 6) voorzichtig uit het toestel en open de deur van het huis (nr. 5).
 - c. Plaats extra houtskool in de houtskoolpan (nr. 3).
 - d. Gebruik een lange tang en probeer de as niet op te rakelen of vonken te veroorzaken.
 - e. Sluit de deur van het huis.
 - f. Wacht tot het vuur sterk brandt en plaats het deksel (nr. 6) weer op het toestel.

8. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK BIJ KOUD ROKEN

8.1. Stap 1: Beginnen met koud roken.

1. Vul de koude rookgenerator met de rookmot (niet inbegrepen).



Doe zeker niet te veel rookmot in de rookgenerator, zodat de spiraal/de ringen zichtbaar blijven. Wanneer er toch teveel rookmot in de rookgenerator zit, kunt je deze voorzichtig afwrijven. Begin zeker niet met de rookmot in de rookgenerator te duwen of met het toestel te schudden.

2. Plaats het theelichtje in de koude rookgenerator en steek het aan.

3. Wacht tot de rookmot begint te smeulen.
4. Verwijder het theelichtje.
5. Plaats de koude rookgenerator onderaan op het houtskoolrooster (nr. 4).



Vlees en vis moeten altijd eerst worden gepekeld voordat je deze koud kan roken.

8.2. Stap 2: Een constante temperatuur aanhouden

Bij koud roken mag de temperatuur maximum 25 graden zijn.



Op warme dagen is het niet mogelijk om koud te roken, aangezien de buitentemperatuur te hoog is.



Controleer regelmatig of de rookmot nog aan het smeulen is. Indien niet kunt u deze opnieuw aanmaken met een bunzenbrander of kaarsenaansteker.

9. HANDIGE TIPS BIJ WARM ROKEN

9.1. Smaak toevoegen met rookchips

9.1.1 Rookchips/rookchunks

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

- Week de rookchips gedurende 30 minuten in water, laat het water wegvloeden en sprenkel ze over de houtskool. Rookchunks weken best gedurende 1 uur in water.
- Plaats de chips in een zakje van aluminiumfolie, perforeer het zakje met een vork en plaats het zakje op de houtskool. Geweekte rookchunks mogen rechtstreeks op de kolen worden geplaatst.

Ongeacht de methode die u verkiest, mag u de chips of chunks nooit toevoegen voor de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as, want anders zal deze gewoon beginnen branden. Barbecook heeft verschillende soorten rookchips.

9.1.2 Rookplanken

Om uw voedsel extra smaak te geven kunt u ook gebruik maken van rookplanken.

- Week de rookplanken gedurende 1 uur in water, alvorens deze te gebruiken. Laat de plankjes hierna enkele minuten uitlekken.
- Plaats de plankjes zonder voedsel op het rooster (nr. 9 of 10). Wacht tot de plank onderaan verkleurd. Draai hierna de rookplank om en plaats het voedsel op de verkleurde kant.
- Het is normaal dat de plank tijdens het roken zal vervormen. Dit heeft geen invloed op het resultaat.



Indien de planken volledig zwart zijn, kunnen deze niet meer worden gebruikt.

9.2. Voedsel sappig houden

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

Ga als volgt te werk:

1. Open de deur van het huis (nr. 5).
2. Giet de vloeistof voorzichtig in de bouillonpan (nr. 7 en 8) en gebruik daarbij een trechter of een pot met een tuit.
3. Sluit de deur van het huis (nr. 5).

9.3. Het deksel opheffen

Zodra u begint te roken, dient u het deksel zo weinig mogelijk op te heffen. Telkens wanneer u het deksel opheft, gaat er veel warmte en rook verloren, waardoor het langer duurt om het gewenste resultaat te bereiken. Als u het deksel toch moet opheffen, dient u dit altijd naar de zijkant te doen en niet recht omhoog. Als u het deksel recht omhoog opheft, creëert u een luchtstroom in het toestel, waardoor er as op uw voedsel kan worden gezogen. Dit is enkel van toepassing op warm roken.

9.4. Het toestel als barbecue gebruiken

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

1. Maak het toestel aan zoals beschreven in “7.1 Welke houtskool moet ik gebruiken?”.
2. Plaats het barbecuerooster (nr. 9 of 10) op de steunen op de steunen van het huis (nr. 5a of 5b). Zorg ervoor dat de rand van het rooster stevig op de steunen rust.
3. Plaats uw voedsel op het barbecuerooster.

10. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

10.1. De as verwijderen (enkel van toepassing bij warm roken)

Het is aan te bevelen de as na elk gebruik te verwijderen. Met het asreservoir (nr. 2) gebeurt dit bliksemsnel.

Ga als volgt te werk:

1. Laat het toestel volledig afkoelen.
2. Verwijder het huis (nr. 5) van de bodem (nr. 1).
3. Verwijder het houtskoolrooster (nr. 4) en borstel de as in een emmer.
4. Neem het asreservoir (nr. 2) uit de bodem (nr. 1) en giet de overige assen in een emmer.

10.2. De kuip en roosters reinigen

Het is aan te bevelen de houtskoolkuip (nr. 3), de barbecue-roosters (nr. 9 en 10) en het houtskoolrooster (nr. 4) na elk gebruik te reinigen met een Barbecook accessoire.



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



Om roestvorming te voorkomen dient u het toestel op een droge plaats op te bergen.

10.3. De bouillonpan en de body reinigen

Het is aan te bevelen de bouillonpan (nr. 8), de bodem (nr. 1) en het huis (nr. 5) (aan de binnen- en buitenzijde) na elk gebruik te reinigen:

- Gebruik water met een zacht schoonmaakmiddel en een zachte spons of doek om de onderdelen te reinigen.
- Spoel de onderdelen.

10.4. Het deksel reinigen

Het deksel (nr. 6) kan een beetje vuil worden tijdens het roken.

Om dergelijke aanslag te vermijden, is het aan te bevelen de binnenzijde van het deksel na elk gebruik te reinigen.

Ga als volgt te werk:

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

10.5. Het toestel opbergen

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



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

10.6. Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	• Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak. • Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is. • Metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt.
Roestvast staal	• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen. • Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal. • Gebruik een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u dit opbergt.
Gepoederlakt	• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u dit opbergt.



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, op pagina 100) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden.

In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Symbool	Materiaal
●	Email
▲	Chroom
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

10.7. Reserveonderdelen bestellen

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

Reserveonderdelen bestellen:

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



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

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

11. GARANTIE

11.1. 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 Barbecook-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.

11.2. Niet gedekt

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

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

FR - GUIDE D'UTILISATION

1. ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

2. À PROPOS DE CE GUIDE

Ce guide se compose de 2 parties.

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

La deuxième partie (au début de la page 100) contient des illustrations, les listes de pièces et des dessins d'assemblage.

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

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

 Les dommages causés par le non-respect des instructions (assemblage non conforme, mauvaise utilisation, entretien inadéquat, etc.) ne sont pas compris dans la garantie.

- **AVERTISSEMENT !** Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue.
- **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue chauffe beaucoup, ne le déplacez pas lorsqu'il est en usage.
- Utilisez une protection appropriée lorsque vous devez toucher des pièces chaudes.
- Gardez les matériaux inflammables, les liquides inflammables et les objets solubles à une distance de sécurité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool à brûler, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer le dispositif ! Vous ne devez utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- **AVERTISSEMENT !** Ne commencez pas le barbecue avant que le charbon de bois n'ait produit une couche de cendres. Cela prend généralement 15 minutes environ (Fig. 3c)
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez un seau d'eau ou de sable à proximité lorsque vous utilisez l'appareil, en particulier par temps très chaud et dans des environnements secs.
- Ne pas utiliser à l'intérieur ! N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur. Si vous utilisez l'appareil à l'intérieur, même dans un garage, un espace clos ou une remise, il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

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

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

4. CONCEPTS RÉCURRENTS

Cette partie du guide répertorie les définitions de certains concepts moins courants. Ces concepts sont utilisés dans plusieurs parties abordant divers sujets tout au long de ce guide.

4.1. Fumage

Les aliments sont fumés en les exposant à la fumée du bois ou du charbon de bois qui brûle lentement. La viande et le poisson sont les aliments les plus couramment fumés, mais vous pouvez également fumer des crustacés, des légumes et même des fromages.

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

- Le fumage à chaud consiste à fumer et à cuire les aliments simultanément. Les aliments ne sont pas directement exposés à la source de chaleur et cuisent lentement à une température relativement basse (50-80° C).
- Le fumage à froid consiste à fumer des aliments à très basse température (max. 25° C), les aliments ne sont donc pas cuits. Le fumage à froid est utilisé pour donner une saveur spécifique aux aliments et pour les conserver.

 Si vous souhaitez utiliser votre appareil pour le fumage à froid, vous avez besoin du générateur de fumée à froid Barbecuecook. Cela vous permettra de fumer à froid tous types d'aliments dans l'Oskar.

4.2. Émail

Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'une couche de verre fondu, également appelé émail. Cet émail protège le métal sous-jacent de la corrosion. L'émail est un matériau de grande qualité : il résiste à la corrosion, il ne se dégrade pas sous l'influence de températures élevées, et il est très facile à entretenir.

 Puisque l'émail est moins flexible que le métal qu'il recouvre, des morceaux d'émail peuvent casser si l'appareil n'est pas utilisé correctement. Pour éviter ce problème, vous devez être prudent lors de l'assemblage des pièces en émail et vous devez toujours entretenir l'émail selon les instructions indiquées dans ce guide.

5. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

5.1. Consignes de sécurité

- Retirez tous les emballages.
- N'apportez aucune modification à l'appareil lors de l'assemblage. Vous ne devez pas modifier aucune des pièces de l'appareil ; cela est très dangereux.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage fournies.
- L'utilisateur est responsable de l'assemblage correct de l'appareil. Les dommages causés par un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

5.2. Pour assembler l'appareil

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

 Vous trouverez les plans d'assemblage dans la deuxième partie de ce manuel (à la page 100), après la vue éclatée de votre appareil.

 Soyez prudent lors de l'assemblage des pièces en email. Utilisez les rondelles en fibre fournies pour protéger l'email autour des vis.

 Il suffit d'utiliser un tournevis cruciforme pour régler la tension des clips au bas du tube central.

6. UTILISATION DE L'APPAREIL

Ce guide d'utilisation fait référence aux différentes parties de l'Oskar. Vous trouverez ici plus d'informations sur la configuration et l'utilisation de l'appareil. Le guide d'utilisation d'Oskar S est à la page 102 et le guide d'utilisation d'Oskar M est à la page 108.

Les sections suivantes feront régulièrement référence aux parties de ce guide d'utilisation.

7. PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LE FUMAGE À CHAUD

Il vous faut du charbon de bois, des allume-feu (conformes à la norme EN 1860-3), une longue allumette et un liquide, tel que de l'eau, du bouillon, du vin ou de la bière.

7.1. Quel type de charbon dois-je utiliser ?

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Lorsque votre appareil est allumé, vous pouvez y ajouter des briquettes. Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2. Le charbon de bois de bonne qualité se compose de gros morceaux brillants et ne produit pas beaucoup de poussière.

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

 Max. 50 % (voir aperçu ci-dessous) du bol peut être rempli de charbon de bois. Un remplissage excessif du bol peut endommager sérieusement votre barbecue sous l'effet de la chaleur extrême.

Type	Poids max.
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1,5 kg

 Ne brûlez pas de bois dans votre barbecue car la température deviendrait trop élevée et endommagerait votre barbecue.

7.2. Étape 1 : Allumer l'appareil

Avant de pouvoir fumer un aliment, vous devez allumer un feu au fond de l'appareil. Procédez comme suit :

- Retirez le couvercle (n° 6), le corps (n° 5), la grille du barbecue (n° 9 et 10) et le pot à bouillon (n° 7 et 8) de l'appareil.
- Placez le bac à cendres (n° 2) dans le fond (n° 1).
- Placez la grille à charbon (n° 4) dans la cuve à charbon.
- Ouvrez les trous d'alimentation en air dans la base (n° 1).
- Placez quelques allume-feu sur la grille de charbon de bois. Vous ne devez utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
- Recouvrez les allume-feu de charbon de bois.
Conseils :
 - Empilez le charbon de bois en forme de pyramide.
 - N'utilisez pas trop de charbon de bois pour allumer le feu.
 - Assurez-vous que vous pouvez toujours accéder aux allume-feu.
- Utilisez une longue allumette pour allumer les allume-feu.

 La première fois que vous utilisez l'appareil, vous devez le laisser brûler pendant 30 minutes. Cela permet d'éliminer les restes de graisses de fabrication de l'appareil.

 Ne placez pas encore la grille sur l'appareil. Une grille vide peut se déformer s'il surchauffe pendant trop longtemps.

 AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu.

 AVERTISSEMENT ! Ne commencez pas le fumage à chaud avant que le charbon de bois n'ait produit une couche de cendres. Cela prend généralement 15 minutes environ.

8. Répartissez uniformément le charbon de bois sur la grille de charbon de bois et fermez la porte située dans l'anneau inférieur de l'appareil.

 Si vous utilisez du charbon de bois, vous pouvez également l'allumer dans le démarreur de charbon de bois Barbecue. Lorsque le charbon de bois est prêt, il suffit de le verser du démarreur de charbon de bois sur la grille de charbon de bois.

7.3. Étape 2 : Commencer à fumer

Une fois le charbon de bois recouvert d'une fine couche de cendre blanche, vous pouvez commencer le fumage.

Assurez-vous que votre température ne dépasse pas 70° C avant de commencer le fumage.

Procédez comme suit :

- Placer le pot à bouillon (n° 7 et 8) « sur » les pattes de support de l'anneau inférieur au corps (5a). Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de liquide dans le pot à bouillon. Cela garantira que la fumée se diffuse plus facilement à l'intérieur de l'appareil. Même si vous n'ajoutez pas de bouillon lors du fumage, nous vous recommandons de placer le pot à bouillon car il vous permettra de réguler la température plus facilement.
- Verser un peu de liquide (comme de l'eau, du bouillon ou du vin) dans le pot à bouillon. Vous pouvez également ajouter des herbes au liquide pour obtenir plus de saveur.
- Placez la première grille de barbecue (n° 5b) au-dessus du pot à bouillon et placez les aliments sur la grille.

 Ne placez qu'une seule couche d'aliments sur la grille et laissez suffisamment d'espace entre les morceaux de nourriture. Cela permet à la fumée et à la chaleur de circuler uniformément autour de la nourriture. Vous pouvez placer plusieurs grilles les unes sur les autres. Cela n'affectera pas le résultat.

- Placer le couvercle (n° 6) sur le corps (n° 5), fermer la porte et laisser fumer les aliments.

7.4. Étape 3 : Maintenir une température constante

Une fois que vous avez commencé le fumage, vous devez maintenir la température à environ 70° C. Le thermomètre dans le couvercle vous permet de surveiller de près la température.

7.4.1 Température trop élevée

- Fermez les trous d'alimentation en air du couvercle (n° 6) et de la base (n° 1).

7.4.2 Température trop basse

- Attisez le feu en ouvrant les trous d'alimentation en air du couvercle (n° 6) et de la base (n° 1).
- Si attiser le feu n'augmente pas suffisamment la température, ajoutez-y du charbon de bois.
Procédez comme suit :
 - Mettez des gants. Gardez-les pendant toute la procédure.

- b. Retirez avec précaution le couvercle (n° 6) de l'appareil et ouvrez la porte du corps (n° 5).
- c. Mettez du charbon de bois supplémentaire dans la cuve à charbon (n° 3).
- d. Utilisez des pinces à long manche et essayez de ne pas remuer les cendres ni de provoquer d'étincelles.
- e. Fermez la porte du corps.
- f. Attendez que le feu brûle fortement et remettez le couvercle (n° 6) sur l'appareil.

8. PRÉPARER L'APPAREIL POUR LE FUMAGE À FROID

8.1. Étape 1 : Commencer le fumage à froid.

1. Remplissez le générateur de fumée avec la poussière de fumée (non incluse).

 Ne placez pas une quantité excessive de poussière de fumée dans le générateur de fumée. La spirale/les anneaux doivent rester visibles. S'il y a trop de poussière de fumée dans le générateur de fumée, vous pouvez l'essuyer avec précaution. Ne poussez pas la poussière de fumée dans le générateur de fumée et ne secouez pas l'appareil.

2. Placez une bougie à réchaud dans le générateur de fumée froide et allumez-la.
3. Attendez que la poussière de fumée commence à se consumer.
4. Retirez la bougie à réchaud.
5. Placez le générateur de fumée froide en bas sur la grille à charbon (n° 4).

 La viande et le poisson doivent toujours être séchés avant d'être fumés à froid.

8.2. Étape 2 : Maintenir une température constante

Lors du fumage à froid, la température doit être de 25° C maximum.

 Vous ne pouvez pas fumer à froid par temps chaud, car la température extérieure est trop élevée.

 Vérifiez régulièrement que la poussière de fumée est toujours en combustion. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez la rallumer avec un chalumeau de cuisine ou un allume bougie.

9. CONSEILS UTILES POUR LE FUMAGE À CHAUD

9.1. Ajouter de la saveur avec des copeaux de bois de fumage

9.1.1 Copeaux de bois de fumage/Planches de fumage

Pour donner à vos aliments une saveur supplémentaire, vous pouvez ajouter des copeaux de bois/du bois de fumage au feu. Vous pouvez utiliser les copeaux de bois de deux manières :

- Faites tremper les copeaux de bois de fumage dans l'eau pendant 30 minutes, égouttez l'eau et parsemez-les sur le charbon de bois. Le bois de fumage doit être trempé pendant 1 heure. Une fois trempé, le bois de fumage doit toujours être placé directement sur le charbon de bois.
- Placez les copeaux de bois dans un sac en papier aluminium, percez le sac avec une fourchette et posez le sac sur le charbon de bois.

Quelle que soit la méthode choisie, vous ne devez jamais ajouter les copeaux ou le bois avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une fine couche de cendres blanches, sinon ils risquent de brûler. Barbecook propose dans sa gamme de nombreux types de copeaux de bois de fumage.

9.1.2 Planches de fumage

Pour donner plus de saveur à vos aliments, vous pouvez également utiliser des planches de fumage.

- Faites tremper les planches de fumage dans l'eau pendant

1 heure avant utilisation. Laissez ensuite les planches s'égoutter pendant quelques minutes.

- Placez les planches sur la grille (n° 9 ou 10) avant d'ajouter les aliments. Attendez que la planche commence à changer de couleur sur le dessous. Retournez la planche et placez les aliments sur le côté décoloré.
- La planche se déformera pendant le fumage. Ceci est normal et n'aura aucun effet sur le résultat.

 Si la planche devient complètement noire, vous ne pouvez plus l'utiliser.

9.2. Garder les aliments frais

Pour que vos aliments conservent leur fraîcheur lorsque vous fumez pendant de longues périodes, versez du liquide (comme de l'eau, du bouillon, du vin ou de la bière) dans le pot à bouillon lorsque vous commencez le fumage. Vérifiez régulièrement le pot pendant le fumage et ajoutez du liquide si nécessaire.

Procédez comme suit :

1. Ouvrir la porte du corps (n° 5).
2. Versez délicatement le liquide dans le pot à bouillon (n° 8) à l'aide d'un entonnoir ou d'un récipient muni d'un bec verseur.
3. Fermez la porte du corps (n° 5).

9.3. Soulever le couvercle

Une fois que vous avez commencé à fumer, vous devez soulever le couvercle le moins possible. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, la chaleur et la fumée sont perdues, ce qui signifie qu'il faudra plus de temps pour obtenir le résultat souhaité. Si vous devez soulever le couvercle, soulevez-le toujours sur le côté et non vers le haut. Si vous soulevez le couvercle vers le haut, vous créez un flux d'air dans l'appareil, ce qui signifie que les cendres peuvent être aspirées sur vos aliments. Ceci s'applique uniquement au fumage à chaud.

9.4. Utiliser l'appareil comme barbecue

Vous pouvez utiliser l'appareil comme un barbecue ordinaire en ne protégeant pas les aliments du charbon de bois avec le pot à bouillon. Procédez comme suit :

1. Allumez l'appareil comme décrit dans « 7.2 Allumer l'appareil ».
2. Placer la grille du barbecue (n° 9 ou 10) sur les pattes de support du corps (n° 5a ou 5b). Assurez-vous que le bord de la grille repose solidement sur les supports.
3. Placez vos aliments sur la grille du barbecue.

10. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

10.1. Enlever les cendres (s'applique uniquement au fumage à chaud)

Nous vous recommandons de vider les cendres après chaque utilisation, ce que vous pouvez faire en un rien de temps grâce au bac à cendres (n° 2).

Procédez comme suit :

1. Laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Retirez le corps (n° 5) de la base (n° 1).
3. Retirez la grille à charbon (n° 4) et brossez les cendres de la cuve à charbon (n° 3) dans un seau.
4. Retirez le bac à cendres (n° 2) de la base (n° 1) et versez le reste des cendres dans un seau.

10.2. Nettoyer la cuve et les grilles

Nous vous recommandons de nettoyer la cuve à charbon (n° 3), les grilles du barbecue (n° 9 et 10) et la grille à charbon (n° 4) après chaque utilisation avec un accessoire Barbecook.

 Vous pouvez également nettoyer les anneaux et les grilles avec un détergent doux ou du bicarbonate de sodium. N'utilisez jamais de nettoyeurs pour four pour nettoyer ces pièces.



Pour éviter la formation de rouille, vous devez stocker l'appareil dans un endroit sec.

10.3. Nettoyer le pot à bouillon et le corps

Nous vous recommandons de nettoyer le pot à bouillon (n° 8), la base (n° 1) et le corps (n° 5) (intérieur et extérieur) après chaque utilisation.

- Utilisez de l'eau avec un détergent non agressif et une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les pièces.
- Rincez les pièces.

10.4. Nettoyer le couvercle

Le couvercle (n° 6) peut se salir légèrement lors du fumage. Pour éviter toute accumulation, nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur du couvercle après chaque utilisation, en procédant comme suit :

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

10.5. Ranger l'appareil

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



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

10.6. Entretien des pièces en émail, en acier inoxydable, chromées et enduites de poudre.

L'appareil comprend des pièces en émail, en acier inoxydable, chromées et enduites de poudre. Chaque matériau doit être entretenu différemment :

Matériel	Comment entretenir ce matériau
Émail	• N'utilisez pas d'objets pointus et ne heurtez pas l'appareil contre des surfaces dures. • Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud. • Vous pouvez utiliser des éponges métalliques et des produits de nettoyage abrasifs.
Acier inoxydable	• N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou métalliques. • Utilisez des produits de nettoyage doux et laissez agir sur l'acier. • Utilisez une éponge ou un chiffon doux. • Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.
Revêtement en poudre	• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des produits de nettoyage doux et une éponge ou un chiffon doux. • Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.



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

Sous la vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du manuel à la page 100), vous pouvez voir une liste de toutes les pièces qui composent votre appareil. Cette liste comprend un symbole qui précise le matériau de chaque pièce, vous pouvez donc l'utiliser pour vérifier comment entretenir une pièce particulière.

La liste des pièces utilise les symboles suivants :

Symbole	Matériel
●	Émail
▲	Chrome
■	Acier inoxydable
★	Revêtement en poudre

10.7. Commander des pièces de rechange

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense devront être remplacées de temps en temps.

Comment commander des pièces de rechange :

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



Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, la liste correcte apparaîtra automatiquement.

2. Commandez la pièce de rechange via votre point de vente. Vous pouvez commander des pièces qui sont comprises dans la garantie et des pièces qui ne le sont pas.

11. GARANTIE

11.1. Ce qu'elle couvre

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

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

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

11.2. Ce qui n'est pas couvert

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

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

- Tous dommages indirects causés par une utilisation inappropriée ou non conforme de l'appareil.
- Rouille ou décoloration due à des facteurs externes, à l'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, à l'exposition au chlore, etc. Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

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 100) 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.

Take into account the following when choosing a location:

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

4. RECURRENT CONCEPTS

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

4.1. Smoking

Food is smoked by exposing it to smoke from smoldering wood or charcoal. Meat and fish are the most commonly smoked foods, but you can also smoke shellfish, vegetables and even cheeses.

There are two methods of smoking, hot and cold smoking:

- Hot smoking is smoking and cooking food simultaneously. The food is not directly exposed to the heat source and cooks slowly at a relatively low temperature (50-80°C).
- Cold smoking is smoking food at a very low temperature (max. 25°C), so the food is not cooked. Cold smoking is used to give food a specific flavor and to preserve it.

 If you want to use your appliance for cold smoking, you need the Barbecook cold smoke generator. This will allow you to cold smoke all types of food in the Oskar.

4.2. Enamel

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

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

5. ASSEMBLING THE APPLIANCE

5.1. Safety instructions

- Remove all of the packaging.
- Do not make modifications to the appliance when assembling. You must not make changes to any of the parts of the appliance; this is very dangerous.
- Always 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.

5.2. To assemble the appliance

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

 You can find the assembly drawings in the second part of this manual (on page 100), after the exploded view of your appliance.

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

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

6. USING THE APPLIANCE

This user guide refers to the various parts of the Oskar. Here you can find more information about how to set-up and use the appliance. The user guide for Oskar S is on page 102 and the user guide for Oskar M is on page 108.

The following sections will regularly refer to the parts in this user guide.

7. PREPARING THE APPLIANCE FOR HOT SMOKING

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

7.1. Which type of charcoal should I use?

Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. When your appliance is lit, you can add briquettes. Use good quality charcoal to light the appliance, preferably charcoal that complies with EN 1860-2. Good-quality charcoal consists of large, shiny pieces and does not give off much dust.

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

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

Type	Max. weight
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1.5 kg

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

7.2. Step 1: Lighting the appliance

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

1. Remove the lid (no. 6), the body (no. 5), the barbecue grill (no. 9 and 10) and the broth pan (no. 7 and 8) from the appliance.
2. Place the ash container (no. 2) in the base (no. 1).
3. Place the charcoal grid (no. 4) in the charcoal bowl.
4. Open the air supply holes (no. 3) in the base (no. 11).
5. Place a few firelighters on the charcoal grid. You must only use firelighters that comply with EN 1860-3.
6. Cover the firelighters with charcoal.

Tips:

- Stack the charcoal in a pyramid shape.
- Do not use too much charcoal to light the fire.
- Ensure that you can still access the firelighters.

7. Use a long match to light the firelighters.

 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 alcohol or gasoline to light or relight the fire.

 WARNING! Do not start hot smoking until the charcoal has developed a layer of ash. This usually takes around 15 minutes.

8. Spread the charcoal evenly over the charcoal grid and close the door in the bottom ring of the appliance.

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

7.3. Step 2: Starting to smoke

Once the charcoal is covered with a thin layer of white ash, you can start smoking. Make sure that your temperature is no higher than 70°C before you start smoking.

Proceed as follows:

1. Place the broth pan (no. 7 and 8) "on" the support brackets of the bottom ring on the body (5a). If you wish, you can add some liquid to the broth pan. It will ensure that the smoke distributes more easily within the appliance. Even if you do

not add broth when smoking, we recommend inserting the broth pan as it will allow you to regulate the temperature more easily.

2. Pour some liquid (such as water, broth or wine) into the broth pan. You can also add herbs to the liquid for extra flavor.
3. Place the first barbecue grill (no. 5b) above the broth pan and place the food on the grill.

 Only put a single layer of food on the grill and leave enough space between the pieces of food. This allows the smoke and heat to circulate evenly around the food. You can place several grills on top of each other. This will not affect the result.

4. Place the lid (no. 6) on the body (no. 5), close the door and leave the food to smoke.

7.4. Step 3: Maintaining a constant temperature

Once you start smoking, you must keep the temperature at around 70°C. The thermometer in the lid allows you to keep a close eye on the temperature.

7.4.1 Temperature too high

1. Close the air supply holes in the lid (no. 6) and in the base (no. 1).

7.4.2 Temperature too low

1. Fan the fire by opening the air supply holes in the lid (no. 6) and the base (no. 1).
2. If fanning the fire does not raise the temperature enough, add some charcoal to the fire.
Proceed as follows:
 - a. Put on gloves. Keep them on during the entire procedure.
 - b. Carefully remove the lid (no. 6) from the appliance and open the door on the body (no. 5).
 - c. Place extra charcoal in the charcoal bowl (no. 3).
 - d. Use long-handled tongs and try not to stir up the ash or cause any sparks.
 - e. Close the door of the body.
 - f. Wait until the fire burns strongly and put the lid (no. 6) back on the appliance.

8. PREPARING THE APPLIANCE FOR COLD SMOKING

8.1. Step 1: Starting to cold smoke.

1. Fill the smoke generator with the smoke dust (not included).

 Do not place an excessive amount of smoke dust in the smoke generator. The spiral/rings should remain visible. If there is too much smoke dust in the smoke generator, you can carefully wipe it off. Do not push the smoke dust into the smoke generator or shake the appliance.

2. Place a tealight in the cold smoke generator and light it.
3. Wait until the smoke dust starts to smolder.
4. Remove the tealight.
5. Place the cold smoke generator at the bottom on the charcoal grill (no. 4).

 Meat and fish must always be cured before you cold smoke them.

8.2. Step 2: Maintaining a constant temperature

When cold smoking, the temperature should be 25°C maximum.

 You cannot cold smoke on hot days, since the outdoor temperature is too high.

 Regularly check that the smoke dust is still smoldering. If not, you can relight it with a kitchen blowtorch or a candle lighter.

9. USEFUL TIPS FOR HOT SMOKING

9.1. Adding flavor with smoker chips

9.1.1 Smoker chips/smoker chunks

To give your food additional flavor, you can add smoker chips/smoker chunks to the fire. You can use the chips in two ways:

- Soak the smoker chips in water for 30 minutes, drain the water and sprinkle them over the charcoal. Smoker chunks should be soaked for 1 hour. Soaked smoker chunks should always be placed directly onto the charcoal.
- Place the chips in a aluminum foil bag, perforate the bag with a fork and place the bag on the charcoal.

No matter which method you choose, you should never add the chips or chunks before the charcoal is covered with a thin layer of white ash or they will start to burn. Barbecook offers many different types of smoker chips in its range.

9.1.2 Smoking planks

To give your food extra flavor, you can also use smoking planks.

- Soak the smoking planks in water for 1 hour before using. Allow the planks to drain for a few minutes afterwards.
- Place the planks on the grill (no. 9 or 10) before adding the food. Wait until the plank has started to change color on the bottom. Turn the plank over and place the food on the discolored side.
- The plank will become deformed during the smoking process. This is normal and will have no affect on the result.



If the plank turns completely black, you cannot use it anymore.

9.2. Keeping food moist

To keep your food moist when smoking for longer periods, pour liquid (such as water, broth, wine or beer) into the broth pan when you start smoking. Regularly check the pan while smoking and if necessary add more liquid.

Proceed as follows:

1. Open the door of the body (no. 5).
2. Carefully pour the liquid into the broth pan (no. 8) using a funnel or a container with a spout.
3. Close the door of the body (no. 5).

9.3. Lifting the lid

Once you have started smoking, you should lift the lid as little as possible. Every time you lift the lid, heat and smoke is lost, which means it will take longer to achieve the desired result. If you need to lift the lid, always lift it to the side and not straight upwards. If you lift the lid straight upwards, you will create air flow in the appliance, which means ash may be sucked up onto your food. This only applies to hot smoking.

9.4. Using the appliance as a barbecue

You can use the appliance as a regular barbecue by not protecting the food from the charcoal with the broth pan. Proceed as follows:

1. Light the appliance as described in "7.2 Lighting the appliance".
2. Place the barbecue grill (no. 9 or 10) on the support brackets of the body (no. 5a or 5b). Ensure that the edge of the grill rests securely on the support brackets.
3. Place your food on the barbecue grill.

10. MAINTAINING THE APPLIANCE

10.1. Removing the ash (applies only to hot smoking)

We recommend removing the ash after every use. You can do this in no time with the ash container (no. 2). Proceed as follows:

1. Leave the appliance to cool down completely.

2. Remove the body (no. 5) from the base (no. 1).
3. Remove the charcoal grid (no. 4) and brush the ash out of the charcoal bowl (no. 3) into a bucket.
4. Remove the ash container (no. 2) from the base (no. 1) and pour the rest of the ash into a bucket.

10.2. Cleaning the bowl and grills

We recommend cleaning the charcoal bowl (no. 3), the barbecue grills (no. 9 and 10) and the charcoal grid (no. 4) after every use with a Barbecook accessory.



You can also clean the rings and grills with a mild detergent or sodium bicarbonate. Never use oven cleaners to clean these parts.



To prevent rust from forming, you should store the appliance in a dry location.

10.3. Cleaning the broth pan and body

We recommend cleaning the broth pan (no. 8), the base (no. 1) and the body (no. 5) (the inside and outside) after every use.

- Use water with a mild detergent and a soft sponge or cloth to clean the parts.
- Rinse the parts.

10.4. Cleaning the lid

The lid (no. 6) may become slightly dirty when smoking. To prevent build up, we recommend cleaning the inside of the lid after every use.

Proceed as follows:

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

10.5. Storing the appliance

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



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

10.6. Maintaining enamel, stainless steel, chrome-plated, and powder coated parts

The appliance comprises enamel, stainless steel, chrome-plated and powder coated parts. Each material must be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Enamel	• Do not use any sharp objects and do not knock the appliance against hard surfaces. • Avoid contact with cold liquids while the appliance is still hot. • You can use metal sponges and abrasive cleaning products.
Stainless steel	• 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.

 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 on page 100), you can view a list of all the parts that make up your appliance. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how to maintain a particular part. The parts list uses the following symbols:

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

10.7. Ordering spare parts

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

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.

2. Order the spare part via your point of sale. You can order parts that are both within and outside of the warranty.

11. WARRANTY

11.1. 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.

11.2. Not covered

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

- Normal wear and tear (rust, deformation, discoloration, etc.) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. These parts will need to be replaced from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damage caused by inadequate maintenance, improper storage, incorrect assembly, or modifications made to the pre-assembled parts.
- All damage caused by the misuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes, using it as a fire basket etc.).

- All consequential damage caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discoloration as a result of external factors, use of aggressive cleaning products, exposure to chlorine etc. This damage is not regarded as a manufacturing defect.

DE - BENUTZERHANDBUCH

1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecue-Grill entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit! Registrieren Sie Ihren Grill online, um von unseren vielen Vorteilen zu profitieren.

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

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

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

2. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen.

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

Teil 2 (ab Seite 100) umfasst Abbildungen, Teilelisten und Montagezeichnungen.

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

3. SICHERHEITSHINWEISE

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

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

- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Versuchen Sie nicht, ihn während des Betriebs zu bewegen.
- Ergreifen Sie geeignete Schutzvorkehrungen, wenn Sie heiße Teile berühren müssen.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten sowie lösliche Objekte während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Gerätes keinen Brennspritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten (Abb. 3c)
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand in Reichweite, wenn Sie das Gerät verwenden, besonders an sehr heißen Tagen und in trockenen Umgebungen.
- Nicht in Innenräumen benutzen! Verwenden Sie das Gerät nur im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen

verwenden, selbst wenn es sich dabei nur um eine Garage, einen geschlossenen Raum oder einen Schuppen handelt, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl folgende Aspekte:

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

4. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

In diesem Teil des Handbuchs werden die Definitionen einiger weniger bekannter Begriffe aufgeführt. Diese Konzepte werden bei der Erörterung verschiedener Themen im gesamten Handbuch verwendet.

4.1. Räuchern

Lebensmittel werden geräuchert, indem sie dem Rauch von glimmendem Holz oder Holzkohle ausgesetzt werden. Am häufigsten werden Fleisch und Fisch geräuchert, aber man kann auch Schalentiere, Gemüse und sogar Käse räuchern. Es gibt zwei Methoden, Lebensmittel zu räuchern – Heiß- und Kalträuchern.

- Beim Heißräuchern werden Lebensmittel gleichzeitig geräuchert und gegart. Die Lebensmittel werden der Wärmequelle nicht direkt ausgesetzt und garen langsam bei einer relativ niedrigen Temperatur (50–80 °C).
- Beim Kalträuchern werden die Lebensmittel bei einer sehr niedrigen Temperatur (max. 25 °C) geräuchert, sodass sie nicht gegart werden. Die Kalträucherung dient dazu, den Lebensmitteln einen charakteristischen Geschmack zu verleihen und sie zu konservieren.

 Wenn Sie Ihr Gerät zum Kalträuchern verwenden möchten, benötigen Sie den Barbecue-Kalträucherzeuger. Damit können Sie alle Arten von Lebensmitteln in Ihrem Oskar kalträuchern.

4.2. Emaille

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

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

5. MONTAGE DES GERÄTS

5.1. Sicherheitshinweise

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Nehmen Sie bei der Montage keine Veränderungen am Gerät vor. Sie dürfen keine Änderungen an den Teilen des Geräts vornehmen, da dies sehr gefährlich ist.
- Befolgen Sie stets sorgfältig die Montageanleitung.
- Für die korrekte Montage des Gerätes ist der Benutzer verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind von der Garantie nicht abgedeckt.

5.2. Gehen Sie bei der Montage des Geräts wie folgt vor:

1. Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf einen ebenen und stabilen Untergrund.

2. Montieren Sie das Gerät gemäß den Montagezeichnungen.

 Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs (auf Seite 100), nach der Explosionszeichnung Ihres Gerätes.

 Gehen Sie bei der Montage von emaillierten Teilen mit besonderer Vorsicht vor.
Verwenden Sie die mitgelieferten Faserscheiben, um die Emaille-Beschichtung rund um die Schrauben zu schützen.

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

6. VERWENDUNG DES GERÄTS

Dieses Benutzerhandbuch bezieht sich auf die verschiedenen Teile des Oskar. Hier finden Sie weitere Informationen zur Einrichtung und Verwendung des Gerätes. Das Benutzerhandbuch für den Oskar S befindet sich auf Seite 102 und das Benutzerhandbuch für den Oskar M auf Seite 108.

In den folgenden Abschnitten wird wiederholt auf die Teile in diesem Benutzerhandbuch verwiesen.

7. VORBEREITUNG DES GERÄTS ZUM HEISSRÄUCHERN

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

7.1. Welche Art von Holzkohle sollte verwendet werden?

Zünden Sie Ihr Gerät stets mit herkömmlicher Holzkohle an, niemals mit Briketts. Wenn Ihr Gerät angezündet wurde, können Sie Briketts dazulegen. Verwenden Sie zum Anzünden des Geräts hochwertige Holzkohle, vorzugsweise Holzkohle gemäß EN 1860-2. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken und staubt nur wenig.

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

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

Typ	Höchstgewicht
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1,5 kg

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

7.2. Schritt 1: Anzünden des Geräts

Bevor Sie Lebensmittel räuchern können, müssen Sie in der Unterseite des Geräts ein Feuer anzünden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Nehmen Sie den Deckel (Nr. 6), das Gehäuse (Nr. 5), den Grillrost (Nr. 9 und 10) und den Suppentopf (Nr. 7 und 8) aus dem Gerät.
2. Setzen Sie den Aschebehälter (Nr. 2) in den Gerätefuß (Nr. 1).
3. Geben Sie den Holzkohlerost (Nr. 4) in die Holzkohleschale.
4. Öffnen Sie die Luftzufuhröffnungen im Gerätefuß (Nr. 1).
5. Legen Sie einige Anzündhilfen auf den Holzkohlerost.
Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
6. Bedecken Sie die Anzündhilfen mit Holzkohle.
Tipps:
 - Stapeln Sie die Holzkohle in Pyramidenform.
 - Verwenden Sie während des Anzündens nicht zu viel Holzkohle.
 - Vergewissern Sie sich, dass Sie noch Zugang zu den

Anzündhilfen haben.

7. Verwenden Sie ein langes Streichholz, um die Anzündhilfen anzuzünden.

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

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

 **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers keinen Alkohol oder Benzin.

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

8. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig auf dem Kohlerost und schließen Sie die Tür im unteren Ring des Geräts.

 Wenn Sie Holzkohle verwenden, können Sie diese auch im Barbecook-Holzkohlenstarter anzünden. Wenn die Holzkohle fertig ist, schütten Sie sie einfach aus dem Holzkohlenstarter auf den Holzkohlenrost.

7.3. Schritt 2: Beginn des Räucherns

Sobald die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist, können Sie mit dem Räuchern beginnen. Achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht höher als 70 °C ist, bevor Sie mit dem Räuchern beginnen.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Stellen Sie den Suppentopf (Nr. 7 und 8) „auf“ die Stützwinkel des unteren Rings am Gehäuse (5a). Wenn Sie möchten, können Sie etwas Flüssigkeit in den Suppentopf geben. Dadurch verteilt sich der Rauch besser im Gerät. Auch wenn Sie beim Räuchern keine Brühe hinzufügen, empfehlen wir Ihnen, den Suppentopf einzusetzen, da Sie so die Temperatur besser regulieren können.
 2. Gießen Sie etwas Flüssigkeit (wie Wasser, Brühe oder Wein) in den Suppentopf. Für mehr Geschmack können Sie der Flüssigkeit auch Kräuter hinzufügen.
 3. Positionieren Sie den ersten Grillrost (Nr. 5b) über dem Suppentopf und geben Sie Ihre Lebensmittel auf den Grill.
-  Legen Sie das Grillgut nur einlagig auf den Grill und lassen Sie genügend Platz zwischen den einzelnen Stücken. So können der Rauch und die Hitze gleichmäßig um die Lebensmittel herum zirkulieren. Sie können mehrere Grillroste übereinander legen. Dies hat keinen Einfluss auf das Ergebnis.
4. Setzen Sie den Deckel (Nr. 6) auf das Gehäuse (Nr. 5), schließen Sie die Tür und lassen Sie die Lebensmittel räuchern.

7.4. Schritt 3: Aufrechterhalten einer konstanten Temperatur

Sobald Sie mit dem Räuchern beginnen, müssen Sie eine Temperatur von etwa 70 °C aufrechterhalten. Mit dem Thermometer im Deckel können Sie die Temperatur im Auge behalten.

7.4.1 Temperatur zu hoch

1. Schließen Sie die Luftzufuhröffnungen im Deckel (Nr. 6) und im Gerätefuß (Nr. 1).

7.4.2 Temperatur zu niedrig

1. Entfachen Sie das Feuer, indem Sie die Luftzufuhröffnungen im Deckel (Nr. 6) und im Gerätefuß (Nr. 1) öffnen.
2. Wenn das Anfachen des Feuers nicht ausreicht, um die Temperatur zu erhöhen, fügen Sie etwas Holzkohle hinzu. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- A. Ziehen Sie Handschuhe an. Behalten Sie sie während des gesamten Verfahrens an.
- B. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel (Nr. 6) vom Gerät und öffnen Sie die Tür am Gehäuse (Nr. 5).
- C. Geben Sie zusätzliche Holzkohle in die Holzkohleschale (Nr. 3).
- d. Verwenden Sie eine Zange mit einem langen Griff und versuchen Sie, die Asche nicht aufzuwirbeln und keine Funken zu erzeugen.
- e. Schließen Sie die Tür am Gehäuse.
- f. Warten Sie, bis das Feuer stark brennt und setzen Sie dann den Deckel (Nr. 6) wieder auf das Gerät.

8. VORBEREITUNG DES GERÄTS ZUM KALTRÄUCHERN

8.1. Schritt 1: Beginn des Kalträucherns.

1. Füllen Sie den Rauchgenerator mit Räuchermehl (nicht im Lieferumfang enthalten).

 Geben Sie nicht zu viel Räuchermehl in den Rauchgenerator. Die Spirale/Ringe sollten sichtbar bleiben. Falls sich zu viel Räuchermehl im Rauchgenerator befindet, können Sie es vorsichtig abwischen. Drücken Sie das Räuchermehl nicht in den Rauchgenerator und schütteln Sie das Gerät nicht.

2. Stellen Sie ein Teelicht in den Kaltrauchgenerator und zünden Sie es an.
3. Warten Sie, bis das Räuchermehl zu schwelen beginnt.
4. Entnehmen Sie das Teelicht.
5. Stellen Sie den Kaltrauchgenerator auf den Boden des Holzkohlegrills (Nr. 4).

 Fleisch und Fisch müssen vor dem Kalträuchern immer gepökelt werden.

8.2. Schritt 2: Aufrechterhalten einer konstanten Temperatur

Beim Kalträuchern sollte die Temperatur maximal 25 °C betragen.

 An heißen Tagen können Sie nicht kalträuchern, da die Außentemperatur zu hoch ist.

 Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Räuchermehl noch glimmt. Wenn nicht, können Sie es mit einem Küchenbrenner oder einem Kerzenanzünder erneut anzünden.

9. NÜTZLICHE TIPPS ZUM HEISSRÄUCHERN

9.1. Mehr Geschmack mit Räucherchips

9.1.1 Räucherchips/Räucherstücke

Um Ihren Lebensmitteln zusätzlichen Geschmack zu verleihen, können Sie Räucherchips/Räucherstücke ins Feuer geben. Sie können die Chips auf zwei Arten verwenden:

- Weichen Sie die Räucherchips 30 Minuten lang in Wasser ein, gießen Sie das Wasser ab und streuen Sie sie über die Holzkohle. Räucherstücke sollten 1 Stunde lang eingeweicht werden. Eingeweichte Räucherstücke sollten immer direkt auf die Holzkohle gelegt werden.
- Geben Sie die Chips in einen Beutel aus Alufolie, durchstechen Sie den Beutel mit einer Gabel und legen Sie ihn dann auf die Holzkohle.

Unabhängig davon, für welche Methode Sie sich entscheiden: Geben Sie die Chips oder Stücke erst hinzu, wenn die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist, da sie andernfalls zu brennen beginnen. Barbecue hat viele verschiedene Arten von Räucherchips im Sortiment.

9.1.2 Räucherbretter

Um Ihren Lebensmitteln zusätzlichen Geschmack zu verleihen, können Sie auch Räucherbretter verwenden.

- Weichen Sie die Räucherbretter vor dem Gebrauch 1 Stunde lang in Wasser ein. Lassen Sie die Bretter danach einige Minuten abtropfen.
- Legen Sie die Bretter auf den Grill (Nr. 9 oder 10), bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen. Warten Sie, bis die Unterseite des Bretts ihre Farbe zu verändern beginnt. Drehen Sie das Brett dann um und legen Sie Ihre Lebensmittel auf die verfärbte Seite.
- Das Brett verformt sich während des Räucherns. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf das Ergebnis.

 Wenn das Brett vollkommen verschwärzt ist, können Sie es nicht mehr verwenden.

9.2. Lebensmittel feucht halten

Um Ihre Lebensmittel bei längerem Räuchern feucht zu halten, gießen Sie zu Beginn des Räucherns etwas Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe, Wein oder Bier) in den Suppentopf. Kontrollieren Sie den Topf während des Räucherns regelmäßig und fügen Sie bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzu.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür am Gehäuse (Nr. 5).
2. Gießen Sie die Flüssigkeit vorsichtig mit einem Trichter oder einem Behälter mit Ausguss in den Suppentopf (Nr. 8).
3. Schließen Sie die Tür am Gehäuse (Nr. 5).

9.3. Anheben des Deckels

Sobald Sie mit dem Rauchen begonnen haben, sollten Sie den Deckel so wenig wie möglich anheben. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel anheben, gehen Hitze und Rauch verloren, und es dauert länger, bis Sie das gewünschte Ergebnis erreichen. Wenn Sie den Deckel anheben müssen, heben Sie ihn immer zur Seite und nicht gerade nach oben. Wenn Sie den Deckel gerade nach oben heben, entsteht ein Luftstrom im Gerät, der Asche auf die Lebensmittel saugen kann. Dies gilt nur für das Heißräuchern.

9.4. Verwenden des Geräts als Grill

Sie können das Gerät wie einen normalen Grill verwenden, wenn Sie das Grillgut nicht mit dem Suppentopf vor der Holzkohle schützen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Zünden Sie das Gerät an, wie in „7.2 Anzünden des Geräts“ beschrieben.
2. Setzen Sie den Grillrost (Nr. 9 oder 10) auf die Stützwinkel des Gehäuses (Nr. 5a oder 5b). Achten Sie darauf, dass der Rand des Grillrosts sicher auf den Stützwinkeln aufliegt.
3. Legen Sie Ihre Lebensmittel auf den Grillrost

10. PFLEGE DES GERÄTS

10.1. Entfernen der Asche (nur für Heißräuchern)

Wir empfehlen, die Asche nach jedem Gebrauch zu entfernen. Mit dem Aschebehälter (Nr. 2) ist dies im Handumdrehen erledigt.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Entfernen Sie das Gehäuse (Nr. 5) vom Gerätefuß (Nr. 1).
3. Entfernen Sie den Holzkohlerost (Nr. 4) und bürsten Sie die Asche aus der Holzkohleschale (Nr. 3) in einen Eimer.
4. Entfernen Sie den Aschebehälter (Nr. 2) vom Gebäudefuß (Nr. 1) und schütten Sie die restliche Asche in einen Eimer.

10.2. Reinigung der Schale und der Grillroste

Wir empfehlen, die Holzkohleschale (Nr. 3), die Grillroste (Nr. 9 und 10) und den Holzkohlerost (Nr. 4) nach jedem Gebrauch mit dem entsprechenden Barbecue-Zubehör zu reinigen.

 Sie können die Ringe und Roste auch mit einem milden Reinigungsmittel oder Natriumbikarbonat reinigen. Verwenden Sie niemals Backofenreiniger, um diese Teile zu reinigen.

 Um Rostbildung zu vermeiden, sollten Sie das Gerät an einem trockenen Ort lagern.

10.3. Reinigen des Suppentopfes und des Gehäuses

- Wir empfehlen, den Suppentopf (Nr. 8), den Gerätefuß (Nr. 1) und das Gehäuse (Nr. 5) (innen und außen) nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Teile Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch.
 - Spülen Sie die Teile ab.

10.4. Reinigung des Deckels

- Der Deckel (Nr. 6) kann während des Räucherns etwas schmutzig werden. Um Ablagerungen zu vermeiden, empfehlen wir, die Innenseite des Deckels nach jedem Gebrauch zu reinigen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
1. Warten Sie, bis sich der Deckel etwas abgekühlt hat. Es sollte noch warm sein, aber nicht so heiß, dass Sie ihn nicht mit der Hand anfassen können.
 2. Wischen Sie die Innenseite des Deckels mit Papiertüchern ab oder reinigen Sie sie mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

10.5. Lagerung des Geräts

- Lagern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch an einem trockenen Ort (in einem Innenraum, unter einem Wetterschutz usw.).
-  Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es verstauen. Das verhindert die Bildung von Rost.

10.6. Pflege von Emaille, Edelstahl, verchromten und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Emaille und Edelstahl sowie verchromten und pulverbeschichteten Teilen. Die Pflegeanweisungen für jedes Material sind unterschiedlich:

Material	Pflegehinweise
Emaille	• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und stoßen Sie mit dem Gerät nicht gegen harte Oberflächen. • Vermeiden Sie den Kontakt mit kalten Flüssigkeiten, solange das Gerät noch heiß ist. • Sie können Metallschwämme und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
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 ein weiches Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.
Pulverbeschichtet	• 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.

 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 auf Seite 100) finden Sie eine Liste aller Teile Ihres Geräts. Diese Liste enthält Symbole, die das Material jedes Teils angeben. Anhand dieser Symbole können Sie erkennen, wie ein bestimmtes Teil gepflegt werden muss. Die Teileliste verwendet die folgenden Symbole:

Symbol	Material
●	Emaille
▲	Chrom
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

10.7. Bestellung von Ersatzteilen

- Teile, die Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden.
- So bestellen Sie Ersatzteile:
1. Ermitteln Sie die Referenznummer des benötigten Teils. Eine Auflistung aller Referenznummern finden Sie unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf www.barbecook.com.
-  Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, wird automatisch die richtige Liste angezeigt.
2. Bestellen Sie das Ersatzteil über Ihre Verkaufsstelle. Sie können Teile bestellen, die sowohl innerhalb als auch außerhalb der Garantie liegen.

11. GARANTIE

11.1. Abgedeckt

- Ihr Gerät unterliegt einer zweijährigen Garantie ab dem Kaufdatum. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab. Dabei gelten die folgenden Voraussetzungen:
- Sie montieren, verwenden und pflegen Ihr Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Schäden, die durch missbräuchliche Verwendung, eine falsche Montage oder unsachgemäße Pflege entstehen, gelten nicht als Herstellungsfehler.
 - Sie müssen den Kassenbon und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen können. Diese Seriennummer besteht aus 16 Ziffern. Die Seriennummer ist angegeben:
 - in diesem Handbuch
 - auf der Geräteverpackung
 - auf der Unterseite des Gerätefußes
 - Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und sich bei normalem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Pflege als defekt erwiesen haben.
- Sofern eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, ist Ihr Fall nicht von der Garantie abgedeckt. In allen Fällen beschränkt sich die Garantie auf die Reparatur oder den Austausch defekter Teile.

11.2. Nicht abgedeckt

- Die folgenden Schäden und Mängel sind nicht von der Garantie abgedeckt:
- Normaler Verschleiß (Rost, Verformungen Verfärbungen usw.) von Teilen, die direkt Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.
 - Optische Unregelmäßigkeiten, die durch den Herstellungsprozess bedingt sind. Diese Unregelmäßigkeiten gelten nicht als Herstellungsfehler.
 - Alle Schäden, die durch mangelhafte Pflege, unsachgemäße Lagerung, falsche Montage oder Veränderungen an vormontierten Teilen entstehen.
 - Alle Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des

Geräts verursacht wurden (Nichtbenutzung gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch, gewerbliche Nutzung, Verwendung als Feuerkorb usw.).

- Alle Folgeschäden, die durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen.
- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Chlorbelastung usw. Solche Schäden gelten nicht als Herstellungsfehler.

ES - MANUAL DE USUARIO

1. REGISTRE SU DISPOSITIVO

Gracias por adquirir una barbacoa Barbecue. 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 y encargar repuestos de forma rápida y sencilla. De este modo, aprovechará al máximo el servicio de la garantía.
- Recibirá información sobre novedades relacionadas con el producto.
- Aprenderá muchos trucos y consejos.

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

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

2. ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes.

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

La segunda parte (a partir de la página 100) contiene ilustraciones, listas de piezas y planos de montaje.

 Cuando una ilustración se corresponda con una instrucción concreta del manual, se hará referencia a dicha instrucción con un pictograma en forma de lápiz como este.

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

- ¡ATENCIÓN! Mantenga a niños y animales alejados de la barbacoa.
- ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calienta mucho. No intente moverla cuando esté en uso.
- Utilice elementos de protección adecuados si tiene que tocar partes calientes.
- Mantenga los materiales y líquidos inflamables y los objetos disolubles a una distancia segura del aparato cuando esté en uso.
- ¡ATENCIÓN! No utilice bebidas alcohólicas, gasolina u otros líquidos inflamables para encender el aparato o reavivar el fuego. Emplee únicamente encendefuegos que se ajusten a la norma EN 1860-3.
- ¡ATENCIÓN! No empiece a cocinar los alimentos hasta que el carbón haya generado una capa de ceniza. Esto suele tardar aproximadamente 15 minutos (Fig. 3c).
- No deje la barbacoa desatendida mientras está en uso.
- Tenga a mano un cubo de agua o arena mientras utiliza el aparato, especialmente en días muy calurosos y en ambientes secos.
- No utilice la barbacoa en interiores. Solo se debe utilizar en exteriores. Si utiliza el aparato en interiores, ya sea en un garaje, en un cobertizo o en cualquier otro espacio cerrado, corre peligro de intoxicación por monóxido de carbono.

A la hora de elegir un lugar donde colocar la barbacoa, tenga en cuenta lo siguiente:

- Coloque el aparato como mínimo a tres metros de cualquier edificio, en un espacio abierto y bien ventilado.
- No coloque la barbacoa debajo de salientes (terrazas, marquesinas, etc.) ni bajo ramas o follaje.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- No coloque el aparato sobre un vehículo en movimiento (barcos, remolques, etc.).

4. NOCIONES FRECUENTES

En esta sección del manual, definimos algunas nociones que quizá no le resulten familiares. Estas nociones se usan a lo largo del manual en relación con diferentes cuestiones.

4.1. Ahumar

Los alimentos se ahúman al exponerlos a humo de leña o a carbón humeante. La carne y el pescado son los productos que más se suelen utilizar para hacer ahumados, pero también se pueden ahumar mariscos, verduras o hasta quesos.

Hay dos formas de ahumar, en caliente y en frío:

- El ahumado en caliente consiste en ahumar la comida al mismo tiempo que se cocina. La comida no se expone directamente a la fuente de calor, sino que se cocina a fuego lento a una temperatura relativamente baja (50-80 °C).
- El ahumado en frío consiste en ahumar la comida a una temperatura muy baja (25 °C, como máximo), por lo que los alimentos no llegan a cocinarse. El ahumado en frío se emplea para dar a los alimentos un sabor determinado y para conservarlos.

 Si tiene pensado utilizar el aparato para ahumar en frío, necesitará el generador de humo frío de Barbecue. Con él podrá ahumar en frío todo tipo de alimentos en la Oskar.

4.2. Esmalte

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

 Dado que el esmalte es menos flexible que el metal al que recubre, es posible que se desprendan trozos de esmalte si el aparato se utiliza de forma incorrecta. Para evitar esto, monte las piezas esmaltadas con especial cuidado y siga las instrucciones de este manual para mantener el esmalte en buen estado.

5. MONTAJE DEL APARATO

5.1. Instrucciones de seguridad

- Retire todo el embalaje.
- No haga ninguna modificación en el aparato al montarlo. No se debe cambiar nada de ninguna de las piezas del aparato, hacerlo sería muy peligroso.
- Siga con cuidado las instrucciones en todo momento.
- Es responsabilidad del usuario montar correctamente el aparato. Los daños causados por un montaje incorrecto no están cubiertos por la garantía.

5.2. Para montar el aparato:

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

 Los puede consultar en la segunda parte de este manual (página 100), a continuación de los planos de despiece del aparato.

 Ponga especial atención al montar las piezas esmaltadas. Para evitar que el esmalte entre en contacto con los tornillos, utilice las arandelas de fibra que se incluyen.

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

6. CÓMO UTILIZAR EL APARATO

A lo largo de este manual de usuario se hace referencia a las distintas piezas de la Oskar. Aquí encontrará más información acerca de cómo preparar y utilizar el aparato. El manual de usuario de la Oskar S está en la página 102 y el manual de usuario de la Oskar M está en la página 108.

En las siguientes secciones hay multitud de referencias a las piezas que se mencionan en este manual de usuario.

7. PREPARACIÓN DEL APARATO PARA EL AHUMADO EN CALIENTE

Necesitará carbón, enciendefuegos (que cumplan con la norma EN 1860-3), una cerilla larga y algo de líquido, ya sea agua, caldo, vino o cerveza.

7.1. ¿Qué tipo de carbón se debe utilizar?

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

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

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

Clase	Peso máximo
OSKAR S	máx. 1 kg
OSKAR M	máx. 1,5 kg

 No queme leña en la barbacoa, ya que la temperatura subiría demasiado y esto podría dañarla.

7.2. Paso 1: encendido del aparato.

Antes empezar a ahumar la comida, debe encender un fuego en la parte inferior del aparato. Siga los pasos que se detallan a continuación:

1. Retire del aparato la tapa (núm. 6), la estructura principal (núm. 5), la parrilla (núm. 9 y 10) y el recipiente para caldo (núm. 7 y 8).
2. Coloque el contenedor de cenizas (núm. 2) en la base (núm. 1).
3. Coloque la rejilla para carbón (núm. 4) en el recipiente para carbón.
4. Abra los orificios de entrada de aire de la base (núm. 1).
5. Ponga algunos enciendefuegos en la parrilla de carbón. Emplee únicamente enciendefuegos que se ajusten a la norma EN 1860-3.
6. Cubra los enciendefuegos con carbón vegetal.
 - Coloque el carbón en forma de pirámide.
 - No emplee demasiado carbón para encender el fuego.
 - Asegúrese de que puede llegar a los enciendefuegos.
7. Utilice una cerilla larga para encender los enciendefuegos.

 La primera vez que utilice el aparato, debe dejar que se queme durante 30 minutos. Esto eliminará cualquier grasa proveniente de la fabricación que pudiera quedar en él.

 No coloque todavía la parrilla en el aparato. Una parrilla vacía podría deformarse si se calienta durante demasiado tiempo.

 ¡ATENCIÓN! No use alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego.

 ¡ATENCIÓN! No empiece a cocinar la comida hasta que el carbón haya creado una capa de ceniza. Esto suele llevar 15 minutos aproximadamente.

7. Extienda el carbón sobre la rejilla de manera uniforme y cierre la portezuela de la base circular inferior del aparato.

 Si usa carbón, puede encenderlo en el encendedor de carbón de Barbecue. Cuando el carbón esté listo, viértalo desde el encendedor de carbón a la rejilla de carbón.

7.3. Paso 2: empezar a ahumar

Cuando el carbón esté cubierto con una capa fina de ceniza blanca, puede empezar a ahumar. Antes de ahumar, compruebe que la temperatura no supere los 70 °C.

Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque el recipiente para caldo (núm. 7 y 8) «sobre» los soportes de la base circular inferior de la estructura principal (5a). Si lo desea, puede añadir un poco de líquido al recipiente para caldo. De esta manera el humo se distribuirá con más facilidad por el interior del aparato. Aunque no se añada caldo al ahumar, se recomienda colocar el recipiente para caldo, ya que así la temperatura puede regularse mejor.
2. Vierta un poco de líquido —como agua, caldo o vino— en el recipiente para caldo. Si quiere, puede añadir algún tipo de condimento —hierbas, especias, etc.— al líquido para darle más sabor.
3. Coloque la primera parrilla (núm. 5b) encima del recipiente para caldo y ponga la comida en la parrilla.

 Ponga solo una capa de comida en la parrilla y deje suficiente espacio entre los trozos de comida. Esto permite que el humo y el calor circulen uniformemente alrededor de la comida. Se pueden colocar varias parrillas, una encima de la otra. Esto no afectará a la correcta cocción de los alimentos.

4. Coloque la tapa (núm. 6) sobre la estructura principal (núm. 5), cierre la portezuela y deje que se ahúme la comida.

7.4. Paso 3: mantener una temperatura constante

Una vez que empiece a ahumar la comida, debe mantener la temperatura en torno a los 70 °C. El termómetro de la tapa le permitirá controlar la temperatura.

7.4.1 Temperatura demasiado alta

1. Cierre los orificios de entrada de aire de la tapa (núm. 6) y de la base (núm. 1).

7.4.2 Temperatura demasiado baja

1. Avive el fuego abriendo los orificios de entrada de aire de la tapa (núm. 6) y de la base (núm. 1).
2. Si al avivar el fuego la temperatura no se eleva lo suficiente, añada un poco de carbón al fuego.

Proceda de la siguiente manera:

- a. Póngase guantes. No se quite los guantes mientras hace todo esto.
- b. Retire con cuidado la tapa (núm. 6) del aparato y abra la portezuela de la estructura principal (núm. 5).
- c. Coloque más carbón en el recipiente para carbón (núm. 3).
- d. Utilice tenazas largas y procure no remover la ceniza ni provocar chispas.
- e. Cierre la portezuela de la estructura principal.
- f. Espere hasta que el fuego sea lo suficientemente intenso y vuelva a colocar la tapa (núm. 6) del aparato.

8. PREPARACIÓN DEL APARATO PARA EL AHUMADO EN CALIENTE

8.1. Paso 1: empezar a ahumar en frío.

1. Llene el generador de humo con el humo en polvo (no se incluye).



No ponga demasiado humo en polvo en el generador de humo. La espiral (o los anillos) deben estar visibles. Si hay un exceso de humo en polvo en el generador de humo, puede retirarlo con cuidado. No empuje o comprima el humo en polvo para introducirlo en el generador de humo ni sacuda el aparato.

2. Coloque una vela pequeña en el generador de humo frío y enciéndala.
3. Espere hasta que el humo en polvo comience a arder.
4. Retire la vela.
5. Coloque el generador de humo frío en la parte inferior de la parrilla de carbón (núm. 4).



La carne y el pescado deben estar curados antes de ahumarlos en frío.

8.2. Paso 2: mantener una temperatura constante

Cuando se ahúma en frío, la temperatura debe ser como máximo de 25 °C.



No se puede ahumar en frío en días calurosos, ya que la temperatura exterior sería demasiado alta.



Compruebe de manera regular que el humo en polvo sigue ardiendo. Si se apaga, puede volver a encenderlo con un soplete de cocina o un encendedor de velas.

9. CONSEJOS PRÁCTICOS PARA AHUMAR EN CALIENTE

9.1. Añadir sabor mediante astillas para ahumar

9.1.1 Astillas/Trozos de madera para ahumar

Para darle más sabor a comida, puede añadir al fuego astillas o trozos de madera para ahumar. Las astillas se pueden usar de dos formas:

- Ponga en remojo las astillas durante 30 minutos, escurra el agua y échelas sobre el carbón. Los trozos de madera para ahumar deben estar en remojo una hora. Los trozos de madera húmedos deben colocarse directamente sobre el carbón.
- Ponga las astillas en una bolsa de papel de aluminio, perfora la bolsa con un tenedor y colóquela sobre el carbón.

Independientemente del método que elija, no debe echar nunca las astillas o los trozos de madera antes de que el carbón esté cubierto con una fina capa de ceniza blanca; si lo hace, empezarán a arder. En el catálogo de Barbecook encontrará una gran variedad de astillas para ahumar.

9.1.2 Tablas para ahumar

Para darle un punto más de sabor a la comida, también se pueden usar tablas para ahumar.

- Ponga en remojo las planchas para ahumar durante una hora antes de usarlas. A continuación, deje las tablas escurrir durante unos minutos.
- Coloque las tablas en parrilla (núm. 9 o 10) antes de poner la comida. Espere hasta la parte de abajo de la tabla haya empezado a cambiar de color. Voltee la tabla y coloque la comida en el lado que ha perdido color.
- La plancha se deformará durante el proceso de ahumado. Es algo normal y no afectará al resultado.



Cuando la plancha se ponga completamente negra, ya no podrá seguir usándola.

9.2. Evitar que la comida se seque en exceso

Si el proceso de ahumado dura demasiado tiempo, la comida

puede secarse en exceso. Para evitar esto, vierta líquido — agua, caldo, vino, cerveza, etc. — en el recipiente para el caldo cuando comience a ahumar. Compruebe de forma regular el contenido del recipiente mientras ahúma la comida. De ser necesario, añada más líquido.

Siga los pasos que se detallan a continuación:

1. Abra la portezuela de la estructura principal (núm. 5).
2. Vierta el líquido con cuidado en el recipiente para caldo (núm. 8) con un embudo o con un envase con pitorro.
3. Cierre la portezuela de la estructura principal (núm. 5).

9.3. Levantar la tapa

Cuando haya comenzado a ahumar, levante la tapa solo lo estrictamente necesario. Cada vez que levante la tapa, se perderá calor y humo, con lo cual llevará más tiempo lograr el resultado deseado. Si necesita levantar la tapa, levántela hacia un lado y no hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba, se generará un flujo de aire en el aparato y la comida podría absorber ceniza. Esto solo se ha de tener en cuenta respecto al ahumado en caliente.

9.4. Uso del aparato como barbacoa

Puede utilizar el aparato como una barbacoa normal. Para ello, basta con no proteger los alimentos del carbón con el recipiente para caldo. Siga los pasos que se detallan a continuación:

1. Encienda el aparato tal y como se describe en «7.2 Encendido del aparato».
2. Coloque la parrilla de la barbacoa (núm. 9 o 10) sobre los soportes de la estructura principal (núm. 5a o 5b). El borde de la parrilla debe quedar estable y firme sobre los soportes.
3. Ponga la comida en la parrilla de la barbacoa.

10. MANTENIMIENTO DEL APARATO

10.1. Retirar la ceniza (solo para el ahumado en caliente)

Se recomienda retirar la ceniza después de cada uso.

Esto no le llevará apenas tiempo gracias al contenedor de ceniza (núm. 2).

Siga los pasos que se detallan a continuación:

1. Deje que el aparato se enfríe.
2. Retire la estructura principal (núm. 5) de la base (núm. 1).
3. Retire la rejilla de carbón (núm. 4), eche en un cubo la ceniza del recipiente para carbón (núm. 3) con la ayuda de un cepillo.
4. Retire el contenedor de ceniza (núm. 2) de la base (núm. 1) y eche el resto de la ceniza en un cubo.

10.2. Limpieza del recipiente y las parrillas

Después de cada uso, se recomienda limpiar con accesorios Barbecook el recipiente para carbón (núm. 3), las parrillas de la barbacoa (núm. 9 y 10) y la parrilla para carbón (n.º 4).



Puede limpiar los aros y las rejillas con detergente suave o bicarbonato de sodio. No se deben usar productos para la limpieza de hornos.



Para evitar la formación de óxido, guarde el aparato en un lugar seco.

10.3. Limpieza del recipiente para caldo y de la estructura principal

Después de cada uso, se recomienda limpiar el recipiente para caldo (núm. 8), la base (núm. 1) y la estructura principal (no. 5), por dentro y por fuera.

- Para limpiar los diferentes elementos, emplee agua y detergente suave y una esponja o un paño suave.
- Enjuague dichos elementos.

10.4. Limpieza de la tapa

La tapa (núm. 6) puede ensuciarse un poco al ahumar.

Para evitar que la suciedad se acumule, se recomienda limpiar el interior de la tapa después de cada uso.

Proceda de la siguiente manera:

1. Espere hasta que la tapa se haya enfriado un poco. Puede que siga algo caliente, pero no tanto como para no poder levantarla.
2. Limpie el interior de la tapa con papel de cocina o con agua y detergente suave.

10.5. Cómo guardar el aparato

Después de cada uso, guarde el aparato en un lugar seco (en interiores, bajo una marquesina, etc.).

-  Antes de guardarlo, asegúrese de que el aparato esté completamente seco. Así evitará que se oxide.

10.6. Mantenimiento de las piezas de esmalte, de acero inoxidable, con revestimiento de pintura en polvo y cromadas

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

Material	Cómo mantener este material
Esmalte	• No utilice objetos afilados ni golpee el aparato contra superficies duras. • Evite que el aparato entre en contacto con líquidos fríos mientras esté caliente. • Puede utilizar estropajos metálicos y productos de limpieza abrasivos.
Acero inoxidable	• No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni para metales. • Emplee detergentes suaves y déjelos reposar sobre el acero. • Use una esponja suave o un trapo. • Después de limpiar el aparato, enjuáguelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.
Revestimiento de pintura en polvo	• No use objetos afilados. Utilice productos de limpieza suaves y un estropajo suave o un trapo. • Después de limpiar el aparato, enjuáguelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.

-  Los daños derivados de no seguir estas instrucciones se considerarán mantenimiento inadecuado y la garantía no los cubrirá.

A continuación de los planos de despiece del aparato (segunda parte del manual, en la página 100), tiene una lista de todas las piezas del aparato. Dicha lista incluye símbolos que especifican los materiales de cada pieza; de este modo, podrá consultar cómo llevar a cabo el mantenimiento de cada una. Los símbolos son los siguientes:

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

10.7. Encargar piezas de repuesto

Las piezas que estén expuestas al fuego o a calor intenso deberán reemplazarse cada cierto tiempo.

Cómo encargar piezas de repuesto

1. Busque el número de referencia de la pieza que necesita. Encontrará una lista con todos los números de referencia en la segunda parte de este manual, a continuación de los planos de despiece, y también en www.barbecook.com



Si ha registrado en línea su aparato, se le mostrará automáticamente la lista correspondiente.

2. Solicite en su punto de venta la pieza que necesite. Puede pedir piezas que estén dentro y fuera de la garantía.

11. GARANTÍA

11.1. Coberturas

La barbacoa tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. La garantía cubre todos los defectos de fabricación, siempre que:

- Se hayan seguido las instrucciones de este manual a la hora de usar o montar el aparato y llevar a cabo su mantenimiento. Los daños debidos a un mal uso, a un montaje incorrecto o a un mantenimiento inadecuado no se considerarán defectos de fabricación.
- Se debe presentar el recibo de compra y el número de serie del aparato. El número de serie consta de 16 dígitos. Puede consultar el número de serie en:
 - este manual
 - el embalaje del aparato
 - la parte de abajo de la base 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.

La garantía no se aplicará si no se cumplen todas estas condiciones. Sea como sea, la garantía se limitará a la reparación o sustitución de las piezas defectuosas.

11.2. Fuera de cobertura

La garantía no cubre los siguientes daños y defectos:

- El desgaste normal derivado del uso (oxidación, deformación, decoloración, etc.) de aquellas piezas que estén expuestas directamente al fuego o a altas temperaturas. Dichas piezas deberán reemplazarse cada cierto tiempo.
- Las irregularidades estéticas 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 que vienen montadas de fábrica.
- Cualquier daño causado por una utilización incorrecta del aparato (no seguir las instrucciones de este manual, utilizar la barbacoa con fines comerciales o para hacer hogueras, etc.).
- Cualquier daño indirecto derivado de un uso negligente o incorrecto del aparato.
- La oxidación o decoloración debidas a factores externos, el uso de productos de limpieza agresivos, la exposición al cloro, etc. Estos daños no se consideran defectos de fabricación.

IT - GUIDA PER L'UTENTE

1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecue. Siamo certi che sarà molto divertente usarlo. 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 100) 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!** Non utilizzare alcol denaturato, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere l'elettrodomestico! 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.

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

- Collocare l'elettrodomestico ad almeno 3 metri di distanza dagli edifici, in un luogo aperto e ben ventilato.
- Non collocare il barbecue sotto strutture a sbalzo (verande, pensiline ecc.) o sotto le foglie.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile.
- Non collocare l'elettrodomestico su veicoli in movimento (barche, rimorchi ecc.).

4. NOZIONI RICORRENTI

Questa parte della guida elenca le definizioni di alcune nozioni meno familiari. Tali nozioni ricorrono in vari argomenti della guida.

4.1. Affumicatura

Gli alimenti vengono affumicati esponendoli al fumo di legna o carbonella ardenti. Carne e pesce sono gli alimenti più comunemente affumicati, ma è possibile affumicare anche crostacei, verdure e persino formaggi.

Esistono due metodi di affumicatura, a caldo e a freddo:

- L'affumicatura a caldo degli alimenti avviene contemporaneamente alla cottura. Gli alimenti non sono esposti direttamente alla fonte di calore e si cuociono lentamente a una temperatura relativamente bassa (50-80 °C).
- L'affumicatura a freddo avviene a una temperatura molto bassa (max 25 °C), per cui gli alimenti non vengono cotti. L'affumicatura a freddo viene utilizzata per insaporire e proteggere gli alimenti.



Per utilizzare l'elettrodomestico per l'affumicatura a freddo, occorre un generatore di fumo freddo Barbecue. In tal modo, con Oskar sarà possibile affumicare a freddo tutti i tipi di alimenti.

4.2. Superfici smaltate

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



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

5. MONTAGGIO DELL'ELETTRODOMESTICO

5.1. Istruzioni per la sicurezza

- Rimuovere tutti i materiali di imballo.
- Non apportare modifiche all'elettrodomestico durante il montaggio. Eventuali modifiche ai componenti dell'elettrodomestico costituiscono un grave pericolo.
- 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.

5.2. Montaggio dell'elettrodomestico

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



I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte di questo manuale (a pagina 100), dopo la vista esplosa dell'elettrodomestico.



Il montaggio dei componenti smaltati richiede particolare attenzione.

Per proteggere lo smalto attorno alle viti, utilizzare le rondelle in fibra fornite in dotazione.

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

6. UTILIZZO DELL'ELETTRODOMESTICO

Questa guida per l'utente fa riferimento ai vari componenti di Oskar. Qui è possibile trovare ulteriori informazioni sulla preparazione e sull'uso dell'elettrodomestico. La guida per l'utente per Oskar S è a pagina 102 e la guida per l'utente per Oskar M è a pagina 108.

Le sezioni seguenti faranno regolarmente riferimento alle parti di questa guida per l'utente.

7. PREPARAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO PER L'AFFUMICATURA A CALDO

Occorrente: carbonella, esche (a norma EN 1860-3), un fiammifero lungo e un po' di liquido, ad esempio acqua, brodo, vino o birra.

7.1. Che tipo di carbonella usare?

Accendere sempre l'elettrodomestico con la carbonella tradizionale, mai con le bricchette. Una volta acceso l'elettrodomestico, è possibile aggiungere le bricchette. Per accendere l'elettrodomestico, adoperare carbonella di legna di buona qualità, preferibilmente di tipo conforme alla norma EN 1860-2. La carbonella di buona qualità è costituita da pezzi grandi e lucenti, e non produce molto fumo.

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

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

Tipo	Peso massimo
OSKAR S	Max 1 kg
OSKAR M	Max 1,5 kg

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

7.2. Fase 1: accensione dell'elettrodomestico

Prima dell'affumicatura degli alimenti, occorre accendere un fuoco nella parte inferiore dell'elettrodomestico. Procedere come indicato di seguito:

1. Rimuovere il coperchio (n. 6), il corpo (n. 5), la griglia del barbecue (n. 9 e n. 10) e la pentola del brodo (n. 7 e n. 8) dall'elettrodomestico.
2. Collocare il contenitore della cenere (n. 2) nella base (n. 1).
3. Collocare la griglia della carbonella (n. 4) nel braciere della carbonella.
4. Aprire i fori di alimentazione dell'aria nella base (n. 1).
5. Collocare alcune esche sulla griglia della carbonella. Utilizzare solo esche conformi alla norma EN 1860-3.
6. Coprire le esche con la carbonella.
Suggerimenti:
 - Accatastare la carbonella formando una piramide.
 - Non usare troppa carbonella per accendere il fuoco.
 - Accertarsi di poter ancora accedere alle esche.
7. Utilizzare un fiammifero lungo per accendere le esche.

-  La prima volta che si utilizza l'elettrodomestico, occorre lasciarlo bruciare per 30 minuti. In tal modo, dall'elettrodomestico vengono eliminati eventuali residui di grassi utilizzati per la fabbricazione.

-  Non collocare ancora la griglia sull'elettrodomestico. La griglia vuota potrebbe deformarsi se rimane troppo a lungo sul fuoco.

-  **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il fuoco.

-  **AVVERTENZA!** Iniziare l'affumicatura a caldo solo dopo che la carbonella ha creato uno strato di cenere. Ciò generalmente richiede circa 15 minuti.

8. Distribuire uniformemente la carbonella sulla griglia della carbonella e chiudere lo sportello nell'anello inferiore dell'elettrodomestico.

-  Se si utilizza la carbonella, è possibile accenderla anche con il camino per carbonella Barbecue. Quando la carbonella è pronta, basta scaricarla dal camino sulla griglia della carbonella.

7.3. Fase 2: avvio dell'affumicatura

Quando la carbonella è ricoperta da un sottile strato di cenere bianca, è possibile iniziare l'affumicatura. Prima di iniziare l'affumicatura, accertarsi che la temperatura non sia superiore a 70 °C.

Procedere come indicato di seguito:

1. Collocare la pentola del brodo (n. 7 e n. 8) sulle staffe di supporto dell'anello inferiore sul corpo (5). È possibile anche aggiungere un po' di liquido nella pentola del brodo. In tal modo, si favorisce la distribuzione del fumo all'interno dell'elettrodomestico. Anche se non si aggiunge il brodo durante l'affumicatura, è preferibile inserire la pentola del brodo perché facilita la regolazione della temperatura.
2. Versare un po' di liquido (ad esempio acqua, brodo o vino) nella pentola del brodo. Al liquido è possibile aggiungere anche erbe aromatiche per insaporire gli alimenti.
3. Collocare la prima griglia per barbecue (n. 5b) sulla pentola del brodo e posizionare gli alimenti sulla griglia.
-  Collocare un solo strato di alimenti sulla griglia e lasciare spazio sufficiente tra i vari alimenti. In tal modo, il fumo e il calore circolano attorno agli alimenti in maniera uniforme. È possibile collocare varie griglie una sopra l'altra. Il risultato sarà identico.
4. Collocare il coperchio (n. 6) sul corpo (n. 5), chiudere lo sportello e lasciare affumicare gli alimenti.

7.4. Fase 3: mantenimento di una temperatura costante

Quando si comincia l'affumicatura, è necessario che la temperatura si mantenga attorno a 70 °C. Il termometro nel coperchio consente di controllare facilmente la temperatura.

7.4.1 Temperatura eccessiva

1. Chiudere i fori di alimentazione dell'aria nel coperchio (n. 6) e nella base (n. 1).

7.4.2 Temperatura insufficiente

1. Ventilare il fuoco aprendo i fori per l'alimentazione dell'aria nel coperchio (n. 6) e nella base (n. 1).
2. Se la ventilazione del fuoco non aumenta a sufficienza la temperatura, aggiungere un po' di carbonella al fuoco.
Procedere come indicato di seguito:
 - a. Indossare i guanti. Tenerli per tutta la procedura.
 - b. Rimuovere con cautela il coperchio (n. 6) dall'elettrodomestico e aprire lo sportello sul corpo (n. 5).
 - c. Collocare un altro po' di carbonella nel braciere della carbonella (n. 3).
 - d. Utilizzare pinze a manico lungo e cercare di non sollevare la cenere o provocare scintille.
 - e. Chiudere lo sportello del corpo.
 - f. Attendere che il fuoco bruci intensamente e rimettere il coperchio (n. 6) sull'elettrodomestico.

8. PREPARAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO PER L'AFFUMICATURA A FREDDO

8.1. Fase 1: avvio dell'affumicatura a freddo.

1. Riempire il generatore di fumo con la polvere di fumo (non inclusa).



Non collocare troppa polvere di fumo nel generatore di fumo. Spirale e anelli devono rimanere visibili. Se la polvere di fumo nel generatore di fumo è troppa, è possibile rimuoverla con attenzione. Non spingere la polvere di fumo nel generatore di fumo e non scuotere l'elettrodomestico.

2. Collocare una candela nel generatore di fumo freddo e accenderla.
3. Attendere fino a quando la polvere di fumo inizia a bruciare.
4. Rimuovere la candela.
5. Collocare il generatore di fumo freddo nella parte inferiore sulla griglia della carbonella (n. 4).



Prima dell'affumicatura a freddo, carne e pesce devono sempre essere essiccati.

8.2. Fase 2: mantenimento di una temperatura costante

Con l'affumicatura a freddo, la temperatura non deve essere superiore a 25 °C.



L'affumicatura a freddo non può essere effettuata nelle giornate calde, perché la temperatura esterna è troppo alta.



Accertarsi regolarmente che la polvere di fumo bruci ancora. In caso contrario, è possibile accenderla nuovamente con un cannello da cucina o un accendino per candele.

9. SUGGERIMENTI UTILI PER L'AFFUMICATURA A CALDO

9.1. Insaporire con trucioli per affumicatura

9.1.1 Trucioli/ceppi per affumicatura

Per insaporire gli alimenti, al fuoco è possibile aggiungere trucioli o ceppi per affumicatura. I trucioli possono essere utilizzati in due modi:

- Immergere i trucioli per affumicatura in acqua per 30 minuti, scolare l'acqua e sparpagliarli sulla carbonella. I ceppi per affumicatura devono rimanere a bagno per un'ora. I ceppi di affumicatura imbevuti devono essere sempre collocati direttamente sulla carbonella.
- Collocare i trucioli in un sacchetto di alluminio, perforare il sacchetto con una forchetta e posizionare il sacchetto sulla carbonella.

Indipendentemente dal metodo utilizzato, i trucioli o i ceppi non devono mai essere aggiunti prima che la carbonella sia ricoperta di un sottile strato di cenere bianca, altrimenti inizieranno a bruciare. La gamma di prodotti Barbecook include svariati tipi di trucioli per affumicatura.

9.1.2 Tavolette per affumicatura

Per insaporire gli alimenti, è possibile utilizzare anche tavolette per affumicatura.

- Lasciare immerse le tavole per affumicatura in acqua per un'ora prima di utilizzarle. Lasciare scolare, quindi, le tavolette per alcuni minuti.
- Collocare le tavolette sulla griglia (n. 9 o n. 10) prima di aggiungere gli alimenti. Attendere che la tavoletta cominci a cambiare colore sulla parte inferiore. Capovolgere la tavoletta e collocare gli alimenti sul lato scolorito.
- Durante il processo di affumicatura, la tavoletta si deforma. Ciò è normale e non influisce sul risultato.



Se la tavoletta diventa completamente nera, non può essere più utilizzata.

9.2. Mantenimento dell'umidità degli alimenti

Per mantenere umidi gli alimenti quando vengono affumicati per periodi più lunghi, versare un po' di liquido (ad esempio acqua, brodo, vino o birra) nella pentola del brodo quando si comincia l'affumicatura. Durante l'affumicatura, controllare regolarmente la pentola e aggiungere altro liquido, se necessario.

Procedere come indicato di seguito:

1. Aprire lo sportello del corpo (n. 5).
2. Versare con attenzione il liquido nella pentola del brodo (n. 8) utilizzando un imbuto o un recipiente dotato di beccuccio.
3. Chiudere lo sportello del corpo (n. 5).

9.3. Sollevamento del coperchio

Una volta avviata l'affumicatura, evitare il più possibile di sollevare il coperchio. Ogni volta che si solleva il coperchio, si perde calore e fumo, per cui occorrerà più tempo per ottenere il risultato desiderato. Se è necessario sollevare il coperchio, sollevarlo sempre di lato e non verso l'alto. Se si solleva il coperchio verso l'alto, si crea un flusso d'aria nell'elettrodomestico e la cenere potrebbe essere aspirata sugli alimenti. Ciò vale solo per l'affumicatura a caldo.

9.4. Utilizzo dell'elettrodomestico come barbecue

Per utilizzare l'elettrodomestico come un normale barbecue, basta non proteggere gli alimenti dalla carbonella con la pentola del brodo. Procedere come indicato di seguito:

1. Accendere l'elettrodomestico come descritto in "7.2 Accensione dell'elettrodomestico".
2. Collocare la griglia del barbecue (n. 9 o n. 10) sulle staffe di supporto del corpo (n. 5a o n. 5b). Accertarsi che il bordo della griglia poggia saldamente sulle staffe di supporto.
3. Collocare gli alimenti sulla griglia del barbecue.

10. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

10.1. Rimozione della cenere (solo per l'affumicatura a caldo)

È preferibile rimuovere la cenere dopo ogni utilizzo.

Grazie al contenitore della cenere (n. 2), l'operazione richiede pochissimo tempo.

Procedere come indicato di seguito:

1. Lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.
2. Rimuovere il corpo (n. 5) dalla base (n. 1).
3. Rimuovere la griglia della carbonella (n. 4) e spazzolare la cenere dal braciere della carbonella (n. 3) versandola in un secchio.
4. Rimuovere il contenitore della cenere (n. 2) dalla base (n. 1) e versare il resto della cenere in un secchio.

10.2. Pulizia del braciere e delle griglie

È preferibile pulire con un accessorio Barbecook il braciere della carbonella (n. 3), le griglie del barbecue (n. 9 e n. 10) e la griglia della carbonella (n. 4) dopo ogni utilizzo.



È possibile anche pulire gli anelli e le griglie con un detergente delicato o bicarbonato di sodio. Non usare mai detergenti per forno per pulire questi componenti.



Per evitare la formazione di ruggine, conservare l'elettrodomestico in un luogo asciutto.

10.3. Pulizia del corpo e della pentola del brodo

È preferibile pulire la pentola del brodo (n. 8), la base (n. 1) e il corpo (n. 5) (interno ed esterno).

- Pulire i componenti con una spugna o un panno morbido imbevuto di acqua e un detergente delicato.
- Risciacquare i componenti.

10.4. Pulizia del coperchio

Il coperchio (n. 6) potrebbe sporcarsi lievemente durante l'affumicatura. Per evitare l'accumulo di sporcizia, è preferibile

pulire la parte interna del coperchio dopo ogni utilizzo.
Procedere come indicato di seguito:

1. Attendere che il coperchio si sia raffreddato un po'.
Deve essere ancora caldo ma non troppo da non poterlo mantenere.
2. Pulire la parte interna del coperchio con tovaglette di carta o con acqua e un detergente delicato.

10.5. Conservazione dell'elettrodomestico

Dopo ogni utilizzo, conservare l'elettrodomestico in un luogo asciutto (al chiuso, sotto un riparo ecc.).

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

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

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

Materiale	Come trattare questo materiale
Smalto	• Non utilizzare oggetti appuntiti ed evitare che l'elettrodomestico urti contro superfici dure. • Quando l'elettrodomestico è ancora caldo, evitare il contatto con liquidi freddi. • È possibile adoperare spugne metalliche e prodotti per la pulizia abrasivi.
Acciaio inox	• Non utilizzare prodotti aggressivi, abrasivi o per la pulizia dei metalli. • Adoperare prodotti per la pulizia delicati e lasciarli agire sull'acciaio. • Utilizzare un panno o una spugna morbida. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.
Verniciato a polvere	• Non adoperare oggetti appuntiti. Utilizzare prodotti per la pulizia delicati e una spugna morbida o un panno. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.

-  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, a pagina 100) è riportato un elenco di tutti i componenti dell'elettrodomestico. Questo elenco include un simbolo che specifica il materiale e il trattamento corretto dei singoli componenti.

Nell'elenco dei componenti sono utilizzati i seguenti simboli:

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

10.7. Ordine dei ricambi

I componenti esposti al fuoco o al calore intenso devono essere sostituiti periodicamente.

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.

2. Ordinare il ricambio tramite il proprio punto vendita. È possibile ordinare ricambi sia durante il periodo di validità della garanzia sia dopo la scadenza della garanzia.

11. GARANZIA

11.1. Coperto

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

- L'elettrodomestico è stato montato, utilizzato e pulito attenendosi alle istruzioni contenute nel presente manuale. Eventuali danni dovuti a uso improprio, montaggio errato o manutenzione scorretta non sono ritenuti difetti di fabbrica.
- È possibile presentare la ricevuta e numero di serie univoco dell'elettrodomestico. Questo numero di serie è composto da 16 cifre. Il numero di serie è riportato:
 - nel presente manuale
 - sull'imballo dell'elettrodomestico
 - sulla parte inferiore del supporto dell'elettrodomestico
- Il Reparto Qualità di 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.

11.2. 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.

PT - GUIA DO UTILIZADOR

1. REGISTE O SEU APARELHO

Obrigado por adquirir um grelhador Barbecook.

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.barbecook.com.

 A Barbecook 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 100) 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 desnaturado, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender o aparelho! Só deve usar acendalhas que estejam em conformidade com a EN 1860-3!
- AVISO! Não comece a fazer grelhados enquanto o carvão não tiver desenvolvido uma camada de cinzas. Isso demora geralmente cerca de 15 minutos (Fig. 3c)
- Não deixe o grelhador sem vigilância durante a utilização.
- Mantenha um balde com água ou de areia por perto ao usar o aparelho, especialmente em dias muito quentes e em ambientes secos.
- Não use dentro de casa! Use o aparelho apenas ao ar livre. Se usar o aparelho dentro de casa, mesmo numa garagem, espaço fechado ou barracão, corre o risco de envenenamento por monóxido de carbono.

Tenha em consideração o seguinte ao escolher um local:

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

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

4. CONCEITOS RECORRENTES

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

4.1. Fumeiros

Os alimentos são fumados expondo-os ao fumo de madeira ou carvão em brasa. Carne e peixe são os alimentos mais fumados, mas também se pode fumar marisco, vegetais e até queijos.

Existem dois métodos de fumar: fumar a quente e a frio.

- Fumar a quente é fumar e cozinhar alimentos simultaneamente. Os alimentos não são expostos diretamente à fonte de calor e cozinha lentamente a uma temperatura relativamente baixa (50-80 °C).
- Fumar a frio é fumar alimentos a uma temperatura muito baixa (máx. 25 °C), por isso os alimentos não são cozinhados. O fumeiro a frio é usado para dar um sabor específico aos alimentos e preservá-los.

 Se quiser usar o seu aparelho para fumados a frio, precisa do gerador de fumo a frio Barbecook. Isso permitirá fumar a frio todos os tipos de alimentos no Oskar.

4.2. Esmalte

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

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

5. MONTAGEM DO APARELHO

5.1. Instruções de segurança

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

5.2. Para montar o aparelho

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

 Pode encontrar os desenhos de montagem na segunda parte deste manual (na página 100), após a vista explodida do seu aparelho.

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

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

6. UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Este guia do utilizador refere-se às várias partes do Oskar. Aqui pode encontrar mais informações sobre como preparar e usar o aparelho. O guia do utilizador do Oskar S está na página 102 e o guia do utilizador do Oskar M está na página 108. As secções a seguir referir-se-ão regularmente às partes deste guia do utilizador.

7. PREPARAR APARELHO PARA FUMADOS A QUENTE

Necessita de carvão, acendalhas (de acordo com EN 1860-3), um fósforo longo e algum líquido, como água, caldo, vinho ou cerveja.

7.1. Que tipo de carvão devo usar?

Acenda sempre o seu aparelho com carvão tradicional, nunca com briquetes. Quando o seu aparelho estiver aceso, poderá adicionar briquetes. Use carvão de boa qualidade para acender o aparelho, de preferência carvão que esteja em conformidade com a EN 1860-2. O carvão de boa qualidade consiste em pedaços grandes e brilhantes e não emite muita poeira.

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

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

Tipo	Peso máximo
OSKAR S	máx. 1 kg
OSKAR M	máx. 1,5 kg

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

7.2. Passo 1: acender o aparelho

Antes de poder fumar qualquer alimento, é necessário acender o fogo na parte inferior do aparelho. Proceda como se segue:

1. Retire a tampa (n.º 6), o corpo (n.º 5), o grelhador (n.º 9 e 10) e a tigela de caldo (n.º 7 e 8) do aparelho.
2. Coloque o recipiente para cinzas (n.º 2) na base (n.º 1).
3. Coloque a grelha de carvão (n.º 4) no recipiente de carvão.
4. Abra os orifícios de fornecimento de ar na base (n.º 1).
5. Coloque algumas acendalhas na grelha de carvão. Só deve usar acendalhas que estejam em conformidade com a EN 1860-3.
6. Cubra as acendalhas com carvão.
Conselhos:
 - Empilhe o carvão em forma de pirâmide.
 - Não use demasiado carvão para acender o fogo.
 - Certifique-se de que continua a ter acesso às acendalhas.
7. Use um fósforo longo para acender as acendalhas.

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

 Não coloque já a grelha no aparelho. Uma grelha vazia pode deformar-se, se for mantida excessivamente quente por demasiado tempo.

 AVISO! Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender o fogo.

 AVISO! Não comece a fazer fumados enquanto o carvão não tiver desenvolvido uma camada de cinzas. Isso demora geralmente cerca de 15 minutos.

8. Espalhe o carvão uniformemente sobre a grelha de carvão e feche a porta do anel inferior do aparelho.

 Se usar carvão, também pode acendê-lo no iniciador de carvão Barbecue.

Quando o carvão estiver pronto, basta despejá-lo do iniciador de carvão para a grelha de carvão.

7.3. Passo 2: começar a fazer fumados

Assim que o carvão estiver coberto por uma fina camada de cinza branca, pode começar o fumeiro. Certifique-se de que a temperatura não seja superior a 70 °C antes de começar o fumeiro.

Faça o seguinte:

1. Coloque a tigela de caldo (n.º 7 e 8) nos suportes do anel inferior do corpo (5a). Se desejar, pode adicionar um pouco de líquido à tigela de caldo. Isso garantirá que o fumo seja distribuído mais facilmente dentro do aparelho. Mesmo que não adicione caldo para o fumeiro, recomendamos colocar a tigela de caldo, porque permitirá que regule a temperatura mais facilmente.
2. Despeje um pouco de líquido (como água, caldo ou vinho) na tigela de caldo. Também pode adicionar ervas ao líquido para dar sabor adicional.
3. Coloque a primeira grelha (n.º 5b) acima da tigela de caldo e coloque os alimentos na grelha.

 Coloque apenas uma camada de alimentos na grelha e deixe espaço suficiente entre os alimentos. Isso permitirá que o fumo e o calor circulem uniformemente em volta dos alimentos. Pode colocar várias grelhas em cima umas das outras. Isso não afetará o resultado.

4. Coloque a tampa (n.º 6) sobre o corpo (n.º 5), feche a porta e deixe os alimentos no fumeiro.

7.4. Passo 3: manter uma temperatura constante

Depois de começar o fumeiro, tem de manter a temperatura a cerca de 70 °C. O termómetro da tampa permite-lhe vigiar a temperatura.

7.4.1 Temperatura demasiado alta

1. Feche os orifícios de entrada de ar da tampa (n.º 6) e da base (n.º 1).

7.4.2 Temperatura demasiado baixa

1. Ventile o fogo abrindo os orifícios de fornecimento de ar da tampa (n.º 6) e da base (n.º 1).
2. Se ventilar o fogo não aumentar a temperatura suficientemente, adicione um pouco de carvão ao fogo. Proceda da seguinte forma:
 - a. Calce luvas. Mantenha-as colocadas durante todo o procedimento.
 - b. Retire com cuidado a tampa (n.º 6) do aparelho e abra a porta do corpo (n.º 5).
 - c. Coloque carvão adicional no recipiente de carvão (n.º 3).
 - d. Use pinças de cabo longo e tente não remexer as cinzas ou causar faúlhas.
 - e. Feche a porta do corpo.
 - f. Espere até que o fogo arda com intensidade e volte a colocar a tampa (n.º 6) no aparelho.

8. PREPARAR O APARELHO PARA FUMEIROS A FRIO

8.1. Passo 1: começar o fumeiro a frio.

1. Encha o gerador de fumo com o pó de fumeiro (não incluído).

 Não coloque uma quantidade excessiva de pó de fumeiro no gerador de fumo. A espiral/anéis devem permanecer visíveis. Se houver demasiado pó de fumeiro no gerador de fumo, pode limpá-lo com cuidado. Não empurre o pó de fumeiro para dentro do gerador de fumo nem sacuda o aparelho.

2. Coloque uma pequena vela no gerador de fumo a frio e acenda-a.
3. Espere até que o pó de fumeiro comece a queimar sem chamas.

4. Remova a vela.
5. Coloque o gerador de fumo a frio na parte inferior do grelhador a carvão (n.º 4).



A carne e o peixe devem ser sempre curados antes de serem fumados.

8.2. Passo 2: manter uma temperatura constante

Ao fumar a frio, a temperatura deve ser, no máximo, de 25 °C.



Não se pode fazer fumeiro a frio em dias quentes, porque a temperatura exterior é demasiado alta.



Verifique regularmente se o pó de fumeiro ainda está a queimar sem chamas. Caso contrário, pode reacendê-lo com um maçarico de cozinha ou um isqueiro de bico.

9. CONSELHOS ÚTEIS PARA FUMEIRO A QUENTE

9.1. Adicionar sabor com lascas de fumeiro

9.1.1 Lascas de fumeiro/pedaços de fumeiro

Para dar um sabor adicional aos alimentos, pode colocar lascas/pedaços de fumeiro ao fogo. Pode usar as lascas de duas maneiras:

- Mergulhe as lascas de fumeiro em água durante 30 minutos, escorra a água e distribua-as sobre o carvão. Pedaços de fumeiro devem ser embebidos em água durante 1 hora. Os pedaços de fumeiro embebidos devem sempre ser colocados diretamente sobre o carvão.
- Coloque as lascas num saco de folha alumínio, fure o saco com um garfo e coloque o saco sobre o carvão.

Seja qual for o método escolhido, nunca deve adicionar lascas ou pedaços antes de o carvão estar coberto com uma fina camada de cinza branca, porque começarão a arder. A Barbecook oferece muitos tipos diferentes de lascas de fumeiro para a sua gama.

9.1.2 Pranchas de fumeiro

Para dar um sabor adicional aos seus alimentos, também pode usar pranchas de fumeiro.

- Mergulhe as pranchas de fumeiro em água durante 1 hora antes de usar. Deixe as pranchas escorrer depois durante alguns minutos.
- Coloque as pranchas na grelha (n.º 9 ou 10) antes de adicionar os alimentos. Espere até que a prancha comece a mudar de cor no fundo. Vire a prancha e coloque os alimentos do lado descolorido.
- A prancha ficará deformada durante o processo de fumeiro. Isso é normal e não afetará o resultado.



Se a prancha ficar completamente preta, não poderá voltar a usá-la.

9.2. Manter os alimentos húmidos

Para manter os alimentos húmidos ao fumar durante longos períodos, despeje líquidos (como água, caldo, vinho ou cerveja) na tigela de caldo quando começar o fumeiro. Verifique regularmente a panela durante o fumeiro e, se necessário, adicione mais líquido.

Proceda como se segue:

1. Abra a porta do corpo (n.º 5).
2. Despeje o líquido com cuidado na tigela de caldo (n.º 8) usando um funil ou recipiente com bico.
3. Feche a porta do corpo (n.º 5).

9.3. Levantar a tampa

Depois de começar o fumeiro, a tampa deve ser levantada o mínimo possível. Cada vez que levantar a tampa, o calor e o fumo perdem-se, o que significa que demorará mais a atingir o resultado desejado. Se precisar de levantar a tampa, mova-a sempre para o lado e não diretamente para cima. Se levantar a tampa diretamente para cima, criará um fluxo de ar no

aparelho, o que significa que as cinzas poderão ser aspiradas para os alimentos. Isso só se aplica ao fumeiro a quente.

9.4. Usar o aparelho como grelhador

Pode usar o aparelho como um grelhador normal, não protegendo os alimentos do carvão com a tigela de caldo. Proceda como se segue:

1. Acenda o aparelho conforme descrito em “7.2 Acender o aparelho”.
2. Coloque a grelha (n.º 9 ou 10) nas calhas de suporte do corpo (n.º 5a ou 5b). Certifique-se de que a borda da grelha fica firmemente apoiada nos suportes.
3. Coloque os alimentos na grelha.

10. MANUTENÇÃO DO APARELHO

10.1. Remover as cinzas (só aplicável ao fumeiro a quente)

Recomendamos remover as cinzas após cada utilização. Pode fazê-lo rapidamente com o recipiente para cinzas (n.º 2). Proceda como se segue:

1. Deixe o aparelho arrefecer completamente.
2. Remova o corpo (n.º 5) da base (n.º 1).
3. Remova a grelha de carvão (n.º 4) e escoe as cinzas do recipiente do carvão (n.º 3) para um balde.
4. Remova o recipiente de cinzas (n.º 2) da base (n.º 1) e despeje o resto das cinzas para um balde.

10.2. Limpar o recipiente do carvão e as grelhas

Recomendamos limpar o recipiente do carvão (n.º 3), as grelhas (n.º 9 e 10) e a grelha do carvão (n.º 4) após cada utilização com um acessório Barbecook.



Também pode limpar os anéis e grelhas com um detergente neutro ou bicarbonato de sódio. Nunca use produtos de limpeza de forno para limpar estas peças.



Para evitar a formação de ferrugem, deve armazenar o aparelho num local seco.

10.3. Limpar a tigela de caldo e o corpo

Recomendamos limpar a tigela de caldo (n.º 8), a base (n.º 1) e o corpo (n.º 5) (interior e exterior) após cada utilização.

- Use água com um detergente neutro e uma esponja ou pano macio para limpar as peças.
- Enxague as peças.

10.4. Limpar a tampa

A tampa (n.º 6) pode ficar ligeiramente suja com o fumeiro. Para evitar a acumulação de sujidade, recomendamos limpar o interior da tampa após cada utilização.

Proceda como se segue:

1. Espere até que a tampa arrefeça um pouco. Ainda deverá estar quente, mas não demasiado quente para lhe pegar.
2. Limpe o interior da tampa com toalhas de papel ou limpe com água e um detergente neutro.

10.5. Guardar o aparelho

Guarde o aparelho num local seco (dentro de casa, debaixo de um abrigo, etc.) após cada utilização.



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

10.6. Manutenção de peças de esmalte, aço inoxidável, cromadas e revestidas a pó

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

Material	Como manter este material
Esmalte	- Não use objetos pontiagudos e não bata com o aparelho em superfícies duras. - Evite o contacto com líquidos frios enquanto o aparelho ainda estiver quente. - Pode usar esfregões de aço e produtos de limpeza abrasivos.
Aço inoxidável	- Não use produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou metálicos. - Use agentes de limpeza suaves e deixe 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.



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

Abaixo da vista explodida do seu aparelho (segunda parte do manual, página 100), pode ver uma lista de todas as peças que compõem o seu aparelho. Esta lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, para que possa usá-la para verificar como manter uma determinada peça. A lista de peças usa os seguintes símbolos:

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

10.7. Encomendar peças sobressalentes

As peças expostas ao fogo ou a calor intenso precisarão de ser substituídas ocasionalmente.

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 das vistas explodidas da segunda parte deste guia e em www.barbecook.com.



Se registou o seu aparelho online, a lista correta aparecerá automaticamente.

2. Encomende a peça sobressalente através do seu ponto de venda. Pode encomendar peças que estejam dentro e fora da garantia.

11. GARANTIA

11.1. Coberto

O seu aparelho tem uma garantia de dois anos, a partir da data de compra. Esta garantia cobre todos os defeitos de fabrico, desde que:

- Tenha usado, montado e feito a manutenção do seu aparelho de acordo com as instruções deste manual.
- Os danos resultantes de uso indevido, montagem incorreta

ou manutenção desadequada não são considerados defeito de fabrico.

- Pode apresentar a fatura e o número de série exclusivo do seu aparelho. Esse número de série consiste em 16 números. O número de série é indicado:
 - , neste manual
 - , na embalagem do aparelho
 - , na parte inferior do pé do aparelho
- O departamento de qualidade da Barbecook confirmará se as peças têm defeito e se se mostraram defeituosas sob utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.

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

11.2. 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 fogueira, etc.).
- Todos os danos consequentes derivados de utilização descuidada ou não conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração em resultado de fatores externos, uso de produtos de limpeza agressivos, exposição ao cloro, etc. Estes danos não são considerados defeito de fabrico.

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 100) 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 denaturerad alkohol, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända eller åter tända utrustningen! Du får endast använda eldstäder som uppfyller EN 1860-3!
- VARNING! Börja inte grilla förrän kolet har utvecklat ett lager aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter (Fig. 3c)
- Lämna inte grillen utan uppsikt när den används.
- Förvara en hink med vatten eller sand i närheten när du använder utrustningen, särskilt under mycket varma dagar och torra förhållanden.
- Använd inte inomhus! Använd endast utrustningen utomhus. Om du använder utrustningen inomhus, så som i ett garage, slutet utrymme eller skjul, riskerar du kolmonoxid förgiftning.

Ta hänsyn till följande när du väljer plats:

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

4. ÅTERKOMMANDE KONCEPT

Denna del av bruksanvisningen listar definitionerna av några mindre kända begrepp. Dessa begrepp används när olika ämnen berörs genom hela bruksanvisningen.

4.1. Rökning

Mat röks genom att den utsätts för rök från glödande trä eller kol. Kött och fisk är de vanligaste rökta livsmedlen, men du kan även röka skaldjur, grönsaker och till och med ostar.

Det finns två sätt att röka, varm- och kallrökning:

- Varmrökning innebär att röka och tillaga mat samtidigt. Maten exponeras inte direkt för värmekällan och tillagas långsamt vid en relativt låg temperatur (50-80 °C).
- Kallrökning innebär att röka mat vid en mycket låg temperatur (max. 25 °C), så maten är inte tillagad. Kallrökning används för att ge maten en specifik smak och för att konservera den.

 Om du vill använda din apparat för kallrökning behöver du Barbecooks kallrökgenerator. Detta gör att du kan kallröka alla typer av mat i din Oskar.

4.2. Emalj

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

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

5. MONTERING AV UTRUSTNINGEN

5.1. Säkerhetsanvisningar

- 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.

5.2. För att montera utrustningen

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

 Du hittar monteringsritningarna i den andra delen av denna bruksanvisning (på sidan 100), efter sprängskissen av din utrustning.

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

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

6. ANVÄNDA UTRUSTNINGEN

Denna bruksanvisning hänvisar till de olika delarna av Oskar. Här kan du hitta mer information om hur du monterar och använder utrustningen. Bruksanvisningen för Oskar S finns på sidan 102 och bruksanvisningen för Oskar M finns på sidan 108.

Följande avsnitt kommer regelbundet att hänvisa till delarna i denna bruksanvisning.

7. FÖRBEREDA UTRUSTNINGEN FÖR VARMRÖKNING

Du behöver kol, tändkuber (enligt EN 1860-3), en lång tändsticka och lite vätska, till exempel vatten, buljong, vin eller öl.

7.1. Vilken typ av kol ska jag använda?

Tänd alltid din utrustning med traditionellt kol, aldrig med briketter. Först när din utrustning har tänts kan du lägga till briketter. Använd träkol av god kvalitet för att tända utrustning, helst kol som överensstämmer med EN 1860-2. Högkvalitativt kol består av stora, glänsande bitar och genererar inte mycket damm.

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

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

Typ	Maxvikt
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1,5 kg

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

7.2. Steg 3: tända utrustningen

Innan du kan röka någon mat måste du tända eld i botten av utrustningen. Gör på följande sätt:

1. Ta bort locket (nr. 6), kroppen (nr. 5), grillen (nr. 9 och 10) och buljongpannan (nr. 7 och 8) från utrustningen.
2. Placera askbehållaren (nr 2) i basen (nr 1).
3. Lägg kolgallret (nr 4) i kolskålen.
4. Öppna lufttillförselhålen i basen (nr 1).
5. Lägg några tändkuber på kolgallret. Du får endast använda tändkuber som uppfyller EN 1860-3.
6. Täck över tändkuberna med kol.

Tips:

- Stapla kolet i en pyramidform.
- Använd inte för mycket kol för att tända elden.
- Se till att du fortfarande kan komma åt tändkuberna.

7. Använd en lång tändsticka för att tända tändkuberna.

 Första gången du använder utrustningen måste du låta den brinna i 30 minuter. Detta avlägsnar kvarvarande tillverkningsfett från utrustningen.

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

 VARNING! Använd inte alkohol eller bensin för att tända eller åter tända elden.

 VARNING! Börja inte varmröka förrän kolet har utvecklat ett lager aska. Detta tar vanligtvis cirka 15 minuter.

8. Fördela kolet jämnt över kolgallret och stäng luckan i utrustningens nedre ring.

 Om du använder kol kan du även tända det i Barbecook-kolstartaren. När kolet är klart behöver du bara hålla det från kolstartaren till kolgallret.

7.3. Steg 2: Börja röka

När kolet är täckt med ett tunt lager vit aska kan du börja röka. Se till att din temperatur inte är högre än 70 °C innan du börjar röka.

Gör så här:

1. Placera buljongpannan (nr 7 och 8) "på" stödfästena på bottenringen på kroppen (5a). Om du vill kan du tillsätta lite vätska i buljongpannan. Det kommer se till att röken lättare sprids i apparaten. Även om du inte lägger till buljong när du röker rekommenderar vi att du sätter i buljongpannan eftersom det gör att du lättare kan reglera temperaturen.
2. Håll lite vätska (som vatten, buljong eller vin) i

buljongpannan. Du kan även lägga till örter i vätskan för extra smak.

3. Placera den första grillen (nr 5b) ovanför buljongpannan och lägg maten på grillen.

 Lägg endast ett enda lager mat på grillen och lämna tillräckligt med utrymme mellan maten. Detta gör att rök och värme kan cirkulera jämnt runt maten. Du kan placera flera grillar ovanpå varandra. Detta påverkar inte resultatet.

4. Sätt på locket (nr. 6) på kroppen (nr. 5), stäng luckan och lämna maten att röka.

7.4. Steg 3: Bibehålla en konstant temperatur

När du börjar röka måste du bibehålla en temperatur på cirka 70 °C. Termometern i locket gör att du kan hålla noga koll på temperaturen.

7.4.1 Temperaturen är för hög

1. Stäng lufttillförselhålen i locket (nr. 6) och i basen (nr. 1).

7.4.2 Temperaturen är för låg

1. Blossa upp elden genom att öppna lufttillförselhålen i locket (nr 6) och basen (nr 1).
2. Om uppblossning av elden inte höjer temperaturen tillräckligt kan du tillsätta lite kol till elden.
Gör så här:
 - a. Ta på dig handskar. Behåll dem på under hela proceduren.
 - b. Ta försiktigt bort locket (nr 6) från utrustningen och öppna luckan på kroppen (nr 5).
 - c. Placera extra kol i kolskålen (nr 3).
 - d. Använd en tång med långa handtag och försök att inte röra upp askan eller orsaka gnistor.
 - e. Stäng luckan till kroppen.
 - f. Vänta tills elden brinner kraftigt och sätt tillbaka locket (nr 6) på utrustningen.

8. FÖRBEREDA UTRUSTNINGEN FÖR KALLRÖKNING

8.1. Steg 1: Börja kallröka.

1. Fyll rökgeneratoren med rökspån (ingår ej).

 Placera inte för mycket rökspån i rökgeneratoren. Spiralen/ringarna ska förbli synliga. Om det finns för mycket rökspån i rökgeneratoren kan du försiktigt torka av det. Tryck inte in rökspån i rökgeneratoren och skaka inte apparaten.

2. Placera ett värmeljus i kallrökgeneratoren och tänd det.
3. Vänta tills rökspånet börjar glöda.
4. Ta bort värmeljustet.
5. Placera kallrökgeneratoren längst ner på kolgrillen (nr 4).

 Kött och fisk måste alltid saltas innan du kallröker dem.

8.2. Steg 2: Bibehålla en konstant temperatur

Vid kallrökning bör temperaturen vara högst 25 °C.

 Du kan inte kallröka på varma dagar, eftersom utomhustemperaturen är för hög.

 Kontrollera regelbundet att rökspånet fortfarande glöder. Om det inte glöder kan du tända det igen med en köksbrännare eller en tändare.

9. ANVÄNDBARA TIPS FÖR VARMRÖKNING

9.1. Lägg till smak med rökspån

9.1.1 Rökspån/rökbriketter

För att ge din mat ytterligare smak kan du lägga till rökspån/rökbriketter till elden. Du kan använda rökspånen på två sätt:

- Blötlägg rökspånen i vatten i 30 minuter, töm vattnet och strö dem över kolet. Rökbriketter ska blötläggas i 1 timme. Blötlagda rökbriketter ska alltid läggas direkt på kolet.

- Lagg spånen i en aluminiumfoliepåse, perforera påsen med en gaffel och lägg påsen på kolet.

Oavsett vilken metod du väljer ska du aldrig lägga till spånen eller briketterna innan kolet är täckt med ett tunt lager vit aska, annars börjar de brinna. Barbecook erbjuder många olika typer av rökspån i sitt sortiment.

9.1.2 Rökplankor

För att ge din mat extra smak kan du även använda rökplankor.

- Blötlägg rökplankorna i vatten i 1 timme före användning. Låt plankorna rinna av några minuter efteråt.
- Placera plankorna på grillen (nr 9 eller 10) innan du lägger på maten. Vänta tills plankan har börjat ändra färg på undersidan. Vänd plankan och lägg maten på den missfärgade sidan.
- Plankan kommer att deformeras under rökprocessen. Detta är normalt och påverkar inte resultatet.

 Om plankan blir helt svart kan du inte använda den längre.

9.2. Håll maten fuktig

För att hålla maten fuktig när du röker under längre perioder kan du hålla vätska (som vatten, buljong, vin eller öl) i buljongpannan när du börjar röka. Kontrollera regelbundet pannan medan du röker och tillsatt vid behov mer vätska. Gör på följande sätt:

1. Öppna luckan till kroppen (nr 5).
2. Håll försiktigt vätskan i buljongpannan (nr 8) med hjälp av en tratt eller en behållare med pip.
3. Stäng luckan till kroppen (nr 5).

9.3. Lyfta locket

När du har börjat röka bör du lyfta locket så lite som möjligt. Varje gång du lyfter locket försvinner värme och rök, vilket betyder att det kommer att ta längre tid att uppnå önskat resultat. Om du behöver lyfta locket ska du alltid lyfta det åt sidan och inte rakt uppåt. Om du lyfter locket rakt uppåt skapar du luftflöde i utrustningen, vilket innebär att aska kan sugas upp på maten. Detta gäller endast varmrökning.

9.4. Använda utrustningen som grill

Du kan använda utrustningen som en vanlig grill genom att inte skydda maten från kolet med buljongpannan. Gör på följande sätt:

1. Tänd utrustningen enligt beskrivningen i "7.2 Tända utrustningen".
2. Placera grillen (nr 9 eller 10) på kroppens stödfästen (nr 5a eller 5b). Se till att grillens kant vilar säkert på stödfästena.
3. Placera maten på grillen.

10. UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN

10.1. Ta bort askan (gäller endast varmrökning)

Vi rekommenderar att du tar bort askan efter varje användning. Du kan göra det på nolltid med askbehållaren (nr 2). Gör på följande sätt:

1. Låt utrustningen svalna helt.
2. Ta bort kroppen (nr 5) från basen (nr 1).
3. Ta bort kolgallret (nr 4) och borsta ut askan ur kolskålen (nr 3) i en hink.
4. Ta bort askbehållaren (nr 2) från basen (nr 1) och håll resten av askan i en hink.

10.2. Rengöra skålen och grillarna

Vi rekommenderar att du rengör kolskålen (nr 3), grillarna (nr 9 och 10) och kolgallret (nr 4) efter varje användning med ett Barbecook-tillbehör.

 Du kan även rengöra ringarna och grillarna med ett mildt tvättmedel eller bikarbonat. Använd aldrig ugnsgrengöringsmedel för att rengöra dessa delar.



För att förhindra att rost bildas bör du förvara apparaten på en torr plats.

10.3. Rengör buljongpannan och kroppen

Vi rekommenderar att du rengör buljongpannan (nr. 8), basen (nr. 1) och kroppen (nr. 5) (insidan och utsidan) efter varje användning.

- Använd vatten med ett mildt tvättmedel och en mjuk svamp eller trasa för att rengöra delarna.
- Skölj delarna.

10.4. Rengöra locket

Locket (nr 6) kan bli något smutsigt när du röker. För att förhindra uppbyggnad rekommenderar vi att rengöra lockets insida efter varje användning.

Gör så här:

1. Vänta tills locket har svalnat något. Det ska fortfarande vara varmt, men inte för varmt för att hålla.
2. Torka av insidan av locket med pappershanddukar eller rengör med vatten och ett mildt tvättmedel.

10.5. Förvaring av utrustningen

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



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

10.6. Underhåll av emalj, rostfritt stål, förkromade och pulverlackerade delar

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

Material	Hur du underhåller detta material
Emalj	• Använd inga vassa föremål och stöt inte utrustningen mot hårda ytor. • Undvik kontakt med kalla vätskor medan utrustningen fortfarande är het. • Du kan använda metallsvampar och slipande rengöringsprodukter.
Rostfritt stål	• Använd inte aggressiva och slipande rengöringsmedel eller metallrengöringsmedel. • Använd milda rengöringsmedel och lämna de en stund att arbeta på stålet. • Använd en mjuk svamp eller trasa. • Efter rengöring bör du skölja utrustningen noggrant och låta den torka helt innan den ställs undan.
Pulverlackering	• Använd inte vassa föremål. Använd milda rengöringsprodukter och en mjuk svamp eller trasa. • Efter rengöring bör du skölja utrustningen noggrant och låta den torka helt innan den ställs undan.



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 av bruksanvisningen på sida 100) kan du se en lista över alla delar som utgör din utrustning. Denna lista inkluderar en symbol som specificerar materialet för varje del, så att du kan

använda den för att kontrollera hur du underhåller en viss del.
Dellistan använder följande symboler:

Symbol	Material
●	Emalj
▲	Krom
■	Rostfritt stål
★	Pulverlackering

10.7. Beställning av reservdelar

Delar som utsätts för eld eller intensiv värme måste bytas då och då.

Hur du beställer reservdelar:

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



Om du har registrerat din utrustning online visas rätt lista automatiskt.

2. Beställ reservdelen via din återförsäljare. Du kan beställa delar vare sig om de ligger inom och utanför garantin.

11. GARANTI

11.1. Omfattas

Din utrustning har två års garanti från och med inköpsdatumet. Denna garanti täcker alla 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 upp 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.

11.2. Omfattas inte

Följande skador och defekter täcks inte av garantin:

- Normalt slitage (så som rost, deformation, missfärgning osv.) på delar som direkt utsätts för eld eller intensiv hetta. Dessa delar måste bytas ut då och då.
- Visuella oegentligheter som ingår i tillverkningsprocessen. Dessa oegentligheter betraktas inte som tillverkningsdefekter.
- All skada orsakad av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, felaktig montering eller modifieringar av de förmonterade delarna.
- All skada orsakad av felaktig användning av utrustningen (att inte använda den enligt instruktionerna i denna bruksanvisning, använda den för kommersiella ändamål, använda den som en brandkorg osv.).
- All följskada 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 en tillverkningsdefekt.

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.
- Opit 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-, huolto- ja takuuohjeet.

Osa 2 (alkaa sivulta 100) sisältää kuvia, osaluetteloita ja kokoamispiirustuksia.

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

3. TURVALLISUUSOHJEET

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

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

- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit poissa grillistä.
 - VAROITUS! Tämä grilli tulee erittäin kuumaksi. Älä yritä siirtää sitä, kun se on käytössä.
 - Käytä asianmukaista 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, bensiniä 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 tuhkaerros. 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.
- Ota seuraavat asiat huomioon sijaintia valitessasi:
- Sijoita laite vähintään kolmen metrin päähän rakennuksista avoimeen ja hyvin ilmastoituun paikkaan.
 - Älä aseta grilliä ulkonevan rakenteen (kuisti, suoja jne.) alle tai puiden tai pensaiden lehtien alle.
 - Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
 - Älä aseta laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (veneeseen, perävaunuun jne.).

4. TOISTUVAT KÄSITTEET

Tässä oppaan osassa luetellaan joidenkin vähemmän tuttujen käsitteiden määritelmiä. Näitä käsitteitä käytetään käsiteltäessä eri aiheita käyttöoppaassa.

4.1. Savustus

Ruoka savustetaan altistamalla se savustavalle puulle tai hiille. Liha ja kala ovat yleisimmin savustettavia ruokia, mutta voit myös savustaa äyriäisiä, vihanneksia ja jopa juustoja. Savustamiseen on kaksi tapaa, lämmin- ja kylmäsavustus:

- Lämminsavustus on savustamista ja ruoan kypsentämistä samanaikaisesti. Ruoka ei altistu suoraan lämmönlähteelle ja kypsyy hitaasti suhteellisen alhaisessa lämpötilassa (50–80°C).
- Kylmäsavustuksessa ruokaa savustetaan hyvin alhaisessa lämpötilassa (enintään 25°C), joten ruoka ei kypsy. Kylmäsavustusta käytetään antamaan ruoalle tietty maku ja säilyvyys.

 Jos haluat käyttää laitettasi kylmäsavustamiseen, tarvitset Barbecook -kylmäsavugeneraattorin. Näin voit savustaa kaikenlaista ruokaa Oskar-grillissä.

4.2. Emali

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

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

5. LAITTEEN KOKOAMINEN

5.1. Turvallisuusohjeet

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

5.2. Laitteen kokoaminen

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

 Kokoamispiirustukset ovat tämän käyttöoppaan toisessa osassa (sivulla 100) laitteen räjäytyskuvan jälkeen.

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

 Tarvitset vain ristipääruuvimeisselin säätääksesi keskiputken alaosassa olevien kiinnittimien kireyttä.

6. LAITTEEN KÄYTTÖ

Tämä käyttöopas viittaa Oskar-grillin eri osiin. Löydät täältä lisätietoja laitteen asentamisesta ja käytöstä. Oskar S:n käyttöopas on sivulla 102 ja Oskar M:n käyttöopas sivulla 108. Seuraavissa osissa viitataan säännöllisesti tämän käyttöoppaan osiin.

7. LAITTEEN VALMISTELU LÄMMINSAVUSTUSTA VARTEN

Tarvitset hiiltä, sytykkeitä (standardin EN 1860-3 mukaisia), pitkän tulitikun ja nestettä, kuten vettä, lientä, viiniä tai olutta.

7.1. Minkätyyppistä hiiltä tulee käyttää?

Sytytä laite aina perinteisellä hiilellä, älä koskaan briketeillä. Kun hiilet ovat syttyneet, voit lisätä brikettejä. Käytä laitteen sytyttämiseen hyvälaatuista hiiltä, mieluiten standardin EN 1860-2 mukaista hiiltä. Hyvälaatuinen hiili koostuu suurista, kiiltävistä paloista, eikä se pölyä paljon.

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

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

Tyyppi	Enimmäispaino
OSKAR S	enint. 1 kg
OSKAR M	enint. 1,5 kg

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

7.2. Vaihe 1: Laitteen sytyttäminen

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

- Poista kansi (nro 6), runko (nro 5), grilli (nro 9 ja 10) ja liemipannu (nro 7 ja 8) laitteesta.
- Aseta tuhkasäiliö (nro 2) pohjalle (nro 1).
- Aseta hiiliritilä (nro 4) hiilimaljaan.
- Avaa pohjassa (nro 1) olevat ilmanottoaukot.
- Aseta muutama sytyke hiiliritilälle. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- Peitä sytykkeet hiilellä.
Vinkkejä:
 - Pinoa hiilet pyramidin muotoon.
 - Älä käytä liikaa hiiltä tulen sytyttämiseen.
 - Varmista, että pääset edelleen käsiksi sytykkeisiin.
- Sytytä sytykkeet pitkällä tulitikulla.

 Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, sen on annettava palaa 30 minuuttia. Tämä poistaa kaikki jäljellä olevat valmistusrasvat laitteesta.

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

 VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä tulen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen.

 VAROITUS! Älä aloita lämminsavustusta ennen kuin hiileen on muodostunut tuhkakeros. Tämä kestää yleensä noin 15 minuuttia.

- Levitä hiilet tasaisesti hiiliritilän päälle ja sulje laitteen alarenkaan luukku.

 Jos käytät hiiltä, voit sytyttää sen myös Barbecook-hiilisytyttimessä. Kun hiilet ovat valmiina, kaada ne vain sytyttimeen hiiliritilän päälle.

7.3. Vaihe 2: Savustuksen aloittaminen

Kun hiilet ovat peittyneet ohuella kerroksella valkoista tuhkaa, voit aloittaa savustuksen. Varmista, että lämpötila ei ole yli 70°C ennen savustuksen aloittamista.

Toimi seuraavasti:

- Aseta liemipannu (nro 7 ja 8) rungon (5a) alarenkaan tukikannattimien päälle. Halutessasi voit lisätä hieman nestettä liemipannulle. Se varmistaa, että savu levittyy helpommin laitteen sisällä. Vaikka et lisäisi lientä savustaessasi, suosittelemme asettamaan liemipannun

paikalleen, koska sen avulla voit säätää lämpötilaa helpommin.

- Kaada neste (kuten vesi, liemi tai viini) liemipannuun. Voit myös lisätä yrttejä nesteeseen saadaksesi lisää makua.
- Aseta ensimmäinen grilliritilä (nro 5b) liemipannun yläpuolelle ja aseta ruoka grillille.

 Laita grilliin vain yksi kerros ruokaa ja jätä ruokapalojen väliin riittävästi tilaa. Näin savu ja lämpö kiertää tasaisesti ruoan ympärillä. Voit asettaa useita ritiloita päällekkäin. Tämä ei vaikuta lopputulokseen.

- Aseta kansi (nro 6) rungon (nro 5) päälle, sulje luukku ja anna ruoan savustua.

7.4. Vaihe 3: Pidä lämpötila tasaisena

Kun aloitat savustuksen, sinun on pidettävä lämpötila noin 70°C:ssa. Kannessa olevan lämpömittarin avulla voit seurata lämpötilaa tarkasti.

7.4.1 Liian korkea lämpötila

- Sulje ilmanottoaukot kannessa (nro 6) ja pohjassa (nro 1).

7.4.2 Liian alhainen lämpötila

- Anna tulelle ilmaa avaamalla kannen (nro 6) ja pohjan (nro 1) ilmanottoaukot.
- Jos tulelle annettu ilma ei nosta lämpötilaa riittävästi, lisää hiiliä tuleen.
Toimi seuraavasti:
 - Käytä käsineitä. Käytä niitä koko toimenpiteen ajan.
 - Poista kansi (nro 6) varovasti laitteesta ja avaa rungon (nro 5) luukku.
 - Aseta lisää hiiliä hiilimaljaan (nro 3).
 - Käytä pitkävartisia pihtejä, mutta älä yritä sekoittaa tuhkaa tai aiheuttaa kipinöitä.
 - Sulje rungon luukku.
 - Odota, kunnes tuli palaa voimakkaasti ja aseta sitten kansi (nro 6) takaisin laitteen päälle.

8. LAITTEEN VALMISTELU KYLMÄSAVUSTUSTA VARTEN

8.1. Vaihe 1: Kylmäsavustuksen aloittaminen.

- Täytä savugeneraattori savustuspölyllä (ei sisälly toimitukseen).

 Älä laita liikaa savustuspölyä savugeneraattoriin. Spiraalin/renkaiden tulee pysyä näkyvissä. Jos savugeneraattorissa on liikaa savustuspölyä, voit pyyhkiä sitä varovasti pois. Älä työnnä savustuspölyä savugeneraattoriin tai ravista laitetta.

- Aseta lämpökynttilä kylmäsavugeneraattoriin ja sytytä se.
- Odota, kunnes savustuspöly alkaa kytteä.
- Poista lämpökynttilä.
- Aseta kylmäsavugeneraattori hiiligrillin (nro 4) alaosaan.

 Liha ja kala on aina kypsennettävä ennen niiden kylmäsavustamista.

8.2. Vaihe 2: Pidä lämpötila tasaisena

Kylmäsavustuksen aikana lämpötilan tulee olla enintään 25°C.

 Et voi kylmäsavustaa kuumina päivinä, koska ulkolämpötila on liian korkea.

 Tarkista säännöllisesti, että savustuspöly kytee edelleen. Jos se ei kyte, voit sytyttää sen uudelleen kaasupolttimella tai kynttiläsytyttimellä.

9. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ LÄMMINSAVUSTUKSEEN

9.1. Lisää makua savustuslastuilla

9.1.1 Savustuslastut/savustuspalat

Voit saada ruokaan lisää aromia lisäämällä savustuslastuja/savustuspaloja tuleen. Voit käyttää lastuja kahdella tavalla:

- Liota savustuslastuja vedessä 30 minuuttia, valuta vesi pois

ja ripottele lastut hiilien päälle. Savustuspaloja tulee liottaa 1 tunti. Liotetut savustuspalat on aina asetettava suoraan hiilien päälle.

- Laita lastut alumiinifoliopussiin, rei'itä pussi haarukalla ja aseta pussi hiilien päälle.

Minkä menetelmän valitsetkin, älä koskaan lisää lastuja tai paloja ennen kuin hiiltä peittää ohut kerros valkoista tuhkaa tai hiilet alkavat palaa. Barbecook-valikoimaan sisältyy monentyyppisiä savustuslastuja.

9.1.2 Savustuslankut

Voit antaa ruoalle ylimääräistä makua myös käyttämällä savustuslankkuja.

- Liota savustuslankkuja vedessä 1 tunti ennen käyttöä. Anna veden valua lankuista muutaman minuutin ajan.
- Aseta lankut grillille (nro 9 tai 10) ennen ruoan lisäämistä. Odota, kunnes lankun alaosa alkaa muuttaa väriä. Käännä lankku ympäri ja aseta ruoka värjäytyneelle puolelle.
- Lankku vääntyy savustamisen aikana. Tämä on normaalia eikä vaikuta lopputulokseen.

 Jos lankku muuttuu täysin mustaksi, et voi enää käyttää sitä.

9.2. Ruoan pitäminen kosteana

Jotta ruoka pysyy savustettaessa pidempään kosteana, kaada nestettä (kuten vettä,lientä, viiniä tai olutta) liemipannuun aloittaessasi savustuksen. Tarkista pannu säännöllisesti savustuksen aikana ja lisää tarvittaessa nestettä.

Toimi seuraavasti:

1. Avaa rungon (nro 5) luukku.
2. Kaada neste varovasti liemipannuun (nro 8) suppilolla tai astialla, jossa on nokka.
3. Sulje rungon (nro 5) luukku.

9.3. Kannen nostaminen

Kun olet aloittanut savustuksen, sinun on nostettava kantta mahdollisimman vähän. Aina kun nostat kantta, lämpöä ja savua haihtuu, joten halutun lopputuloksen saavuttaminen kestää kauemmin. Jos sinun on nostettava kantta, nosta sitä aina sivulle äläkä suoraan ylöspäin. Jos nostat kantta suoraan ylöspäin, laitteeseen muodostuu ilmavirtaa, mikä tarkoittaa, että tuhkaa voi imeytyä ruokaan. Tämä koskee vain lämminsavustusta.

9.4. Laitteen käyttäminen grillinä

Voit käyttää laitetta tavallisena grillinä, jos et suoja ruokaa hiililtä liemipannulla. Toimi seuraavasti:

1. Sytytä laite kohdassa "7.2 Laitteen sytyttäminen" kuvatulla tavalla.
2. Aseta grilli (nro 9 tai 10) rungon tukikannattimien (nro 5a tai 5b) päälle. Varmista, että grillin reuna on tukevasti tukikannattimien päällä.
3. Aseta ruoka grillille.

10. LAITTEEN HUOLTO

10.1. Tuhkan poistaminen (koskee vain lämminsavustusta)

Suosittelimme tuhkan poistamista jokaisen käyttökerran jälkeen. Tämä voidaan tehdä nopeasti tuhkasäiliön (nro 2) avulla.

Toimi seuraavasti:

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Irrota runko (nro 5) pohjasta (nro 1).
3. Irrota hiiliritilä (nro 4) ja harjaa tuhka hiilimaljasta (nro 3) ämpäriin.
4. Poista tuhkasäiliö (nro 2) pohjasta (nro 1) ja kaada loput tuhasta ämpäriin.

10.2. Maljan ja grilliritilöiden puhdistus

Suosittelimme puhdistamaan hiilimaljan (nro 3), grilliritilät (nro

9 ja 10) ja hiiliritilän (nro 4) jokaisen käytön jälkeen Barbecook-lisävarusteella.



Voit myös puhdistaa renkaat ja ritilät miedolla pesuaineella tai natriumbikarbonaatilla. Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita näiden osien puhdistamiseen.



Jotta laitteeseen ei muodostu ruostetta, säilytä laite kuivassa paikassa.

10.3. Liemipannun ja rungon puhdistaminen

Suosittelimme liemipannun (nro 8), pohjan (nro 1) ja rungon (nro 5) (sisä- ja ulkopuoli) puhdistamista jokaisen käytön jälkeen.

- Puhdista osat miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä tai liinalla.
- Huuhtelee osat.

10.4. Kannen puhdistaminen

Kansi (nro 6) voi likaantua hieman savustuksen aikana.

Likakertymien estämiseksi suosittelemme kannen sisäpuolen puhdistamista jokaisen käyttökerran jälkeen.

Toimi seuraavasti:

1. Odota, kunnes kansi on jäähtynyt jonkin verran. Sen pitäisi olla vielä lämmin, mutta ei liian kuuma pideltäväksi.
2. Pyyhi kannen sisäpinta talouspaperilla tai puhdista vedellä ja miedolla pesuaineella.

10.5. Laitteen säilytys

Säilytä laitetta kuivassa paikassa (sisätiloissa, suojan alla jne.) jokaisen käyttökerran jälkeen.



Varmista, että laite on täysin kuiva ennen kuin siirrät sen säilöön. Tämä estää ruosteen muodostumisen.

10.6. Emalin, ruostumattoman teräksen, kromattujen ja jauhemaalattujen osien huolto

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

Materiaali	Näin huollat tätä materiaalia
Emali	• Älä käytä teräviä esineitä äläkä kolhi laitetta kovia pintoja vasten. • Vältä kosketusta kylmien nesteiden kanssa, kun laite on vielä kuuma. • Voit käyttää metallisieniä ja hankaavia puhdistusaineita.
Ruostumaton teräs	• Älä käytä aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita tai metallinpuhdistusaineita. • Käytä mietoja puhdistusainetta ja anna sen vaikuttaa teräksen päällä. • Käytä pehmeää sientä tai liinaa. • Huuhtelee laite huolellisesti puhdistuksen jälkeen ja anna sen kuivua kokonaan ennen säilytystä.
Jauhemaalattu	• Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoja puhdistusainetta ja pehmeää sientä tai liinaa. • Huuhtelee laite huolellisesti puhdistuksen jälkeen ja anna sen kuivua kokonaan ennen säilytystä.



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

Laitteen räjäytyskuvan alla (käyttöoppaan toisen osan sivulla 100) 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:

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

10.7. Varaosien tilaaminen

Tulelle tai voimakkaalle kuumuudelle altistuvat osat on vaihdettava aika ajoin.

Kuinka tilata 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 tulee automaattisesti näkyviin.

2. Tilaa varaosa laitteen myyntipaikasta. Voit tilata sekä takuuseen kuuluvia että siihen sisältymättömiä osia.

11. TAKUU

11.1. Katettavat asiat

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

- Olet koonnut, käyttänyt ja huoltanut laitettasi tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti. Väärinkäytöstä, virheellisestä kokoamisesta tai huollosta johtuvaa vauriota ei pidetä valmistusvirheenä.
- Voit esittää laitteesi 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 huollon yhteydessä.

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

Kaikissa tapauksissa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

11.2. Asiat, joita ei kateta

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

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

DA - BRUGERVEJLEDNING

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 få 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 brugervejledning består af to dele.

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

Del 2 (begynder på side 100) indeholder illustrationer, lister over dele og montage tegninger.

 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.
- Må ikke bruges indendørs! Brug kun apparatet udenfor. Hvis du bruger apparatet indendørs, selv i en garage, et lukket område eller et skur, risikerer du kulilteforgiftning.

Tag følgende i betragtning, når du vælger en placering:

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

4. GENTAGNE BEGREBER

Denne del af guiden viser definitionerne på nogle mindre velkendte begreber. Disse begreber bruges, når man drøfter forskellige emner i hele brugervejledningen.

4.1. Røgning

Mad røges ved at udsætte den for røg fra ulmende træ eller trækul. Kød og fisk er det mest almindeligt mad, der bliver røget, men du kan også røge skaldyr, grøntsager og endda oste.

Der er to metoder til røgning, varm og kold røgning:

- Varm røgning er røgning og madlavning samtidigt. Maden udsættes ikke direkte for varmekilden og tilberedes langsomt ved en relativt lav temperatur (50-80 °C).
- Kold røgning er røgning af mad ved en meget lav temperatur (maks. 25 °C), så maden bliver ikke tilberedt. Kold røgning bruges til at give maden en bestemt smag og til at bevare den.

 Hvis du vil bruge dit apparat til koldrøgning, har du brug for Barbecooks koldrøggenerator. Dette giver dig mulighed for at koldrøge alle typer mad i Oskar.

4.2. Emalje

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

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

5. MONTERING AF APPARATET

5.1. Sikkerhedsinstruktioner

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

5.2. Samling af apparatet

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

 Du kan finde samlingstegningerne i anden del af denne vejledning (på side 100) efter den indzoomede tegning af dit apparat.

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

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

6. BRUG AF APPARATET

Denne brugervejledning refererer til de forskellige dele af Oskar. Her kan du finde flere oplysninger om, hvordan du opsætter og bruger apparatet. Brugerguiden til Oskar S er på side 102, og brugervejledningen til Oskar M er på side 108. De følgende afsnit vil regelmæssigt referere til delene i denne brugervejledning.

7. KLARGØRING AF APPARATET TIL VARM RØGNING

Du har brug for trækul, optændingsblokker (i henhold til EN 1860-3), en lang tændstik og lidt væske, såsom vand, bouillon, vin eller øl.

7.1. 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.



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

Type	Maks. vægt
OSKAR S	maks. 1 kg
OSKAR M	maks. 1,5 kg



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

7.2. Trin 3: Tænding af apparatet

Inden du kan røge mad, skal du tænde ild i bunden af apparatet. Gør som følger:

1. Fjern låget (nr. 6), enheden (nr. 5), grillen (nr. 9 og 10) og bouillonpanden (nr. 7 og 8) fra apparatet.
2. Anbring askebeholderen (nr. 2) i basen (nr. 1).
3. Placer kulristen (nr. 4) i trækulskålen.
4. Åbn lufttilførselshullerne i basen (nr. 1).
5. Placer et par optændingsblokker på kulristen. Du må kun bruge optændingsblokker, der overholder EN 1860-3.
6. Tildæk optændingsblokkerne med kul.
Tips:
 - Stable trækulet i en pyramideform.
 - Brug ikke for meget trækul til at tænde bålet.
 - Sørg for, at du stadig har adgang til optændingsblokkerne.
7. Brug en lang tændstik til at tænde optændingsblokkerne.



Første gang du bruger apparatet, skal du lade det brænde i 30 minutter. Dette fjerner resterende produktionsfedt fra apparatet.



Anbring ikke grillen på apparatet endnu. Den tomme grill kan blive misformet, når den holdes overophedet for længe.



ADVARSEL! Brug ikke alkohol eller benzin til at tænde eller genantænde ilden.



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

7. Fordel trækulet jævnt over kulristen, og luk døren i apparatets nederste ring.



Hvis du bruger trækul, kan du også tænde det i Barbecook grillstarteren. Når kullet er klar, skal du bare hælde det fra trækulstarteren på kulristen.

7.3. Trin 2: Begynd at røge

Når trækulet er dækket med et tyndt lag hvid aske, kan du begynde at røge. Sørg for, at din temperatur ikke er højere end 70 °C, før du begynder at røge.

Fortsæt som følger:

1. Placer bouillonpanden (nr. 7 og 8) "på" støttebeslagene på bundringen på enheden (5a). Hvis du ønsker det, kan du tilføje lidt væske til bouillonpanden. Det vil sikre, at røgen lettere fordeler sig i apparatet. Selvom du ikke tilføjer bouillon, når du røger, anbefaler vi, at du sætter bouillonpanden i, da det dermed er lettere at regulere temperaturen.

2. Hæld lidt væske (f.eks. vand, bouillon eller vin) i bouillonpanden. Du kan også tilføje urter til væsken for ekstra smag.
3. Læg den første grill (nr. 5b) over bouillonpanden, og læg maden på grillen.



Læg kun et enkelt lag mad på grillen, og efterlad tilstrækkelig plads mellem madstykkerne. Dette gør det muligt for røg og varme at cirkulere jævnt rundt om maden. Du kan placere flere griller oven på hinanden. Dette har ikke nogen indflydelse på resultatet.

4. Læg låget (nr. 6) på enheden (nr. 5), luk døren og lad maden røge.

7.4. Trin 3: Opretholdelse af en konstant temperatur

Når du begynder at røge, skal du holde temperaturen på omkring 70 °C. Termometeret i låget giver dig mulighed for at holde øje med temperaturen.

7.4.1 Temperatur for høj

1. Luk lufttilførselshullerne i låget (nr. 6) og i basen (nr. 1).

7.4.2 Temperatur for lav

1. Tilfør luft til ilden ved at åbne lufttilførselshullerne i låget (nr. 6) og basen (nr. 1).
2. Hvis lufttilførsel af ilden ikke øger temperaturen nok, skal du tilføje lidt trækul til bålet.
Gør som følger:
 - a. Tag handsker på. Hold dem på under hele proceduren.
 - b. Fjern forsigtigt låget (nr. 6) fra apparatet, og åbn lågen på enheden (nr. 5).
 - c. Læg ekstra trækul i trækulskålen (nr. 3).
 - d. Brug en tang med langt håndtag, og prøv ikke at røre asken op eller forårsage gnister.
 - e. Luk låget på enheden.
 - f. Vent, indtil ilden brænder kraftigt, og sæt låget (nr. 6) tilbage på apparatet.

8. KLARGØRING AF APPARATET TIL VARM RØGNING

8.1. Trin 1: Begynder med koldrøgning.

1. Fyld røggeneratoren med røgstøv (medfølger ikke).



Læg ikke for meget røgstøv i røggeneratoren. Spiralen/ringene skal forblive synlige. Hvis der er for meget røgstøv i røggeneratoren, kan du forsigtigt tørre det af. Skub ikke røgstøvet ind i røggeneratoren eller ryst apparatet.

2. Læg et fyrfadsllys i koldrøggeneratoren, og tænd det.
3. Vent, indtil røgstøvet begynder at ulme.
4. Fjern fyrfadsllys.
5. Placer koldrøggeneratoren i bunden på kulristen (nr. 4).



Kød og fisk skal altid behandles, før du koldrøger dem.

8.2. Trin 3: Opretholdelse af en konstant temperatur

Ved kold røgning bør temperaturen maksimalt være 25 °C.



Du kan ikke koldrøge på varme dage, da udetemperaturen er for høj.



Kontroller regelmæssigt, at røgstøvet stadig ulmer. Hvis ikke, kan du tænde det igen med en lighter.

9. NYTTIGE TIPS TIL VARMRØGNING

9.1. Tilføjelse af smag med røgchips

9.1.1 Røgchips/røgstumper

For at give din mad ekstra smag kan du tilføje røgchips/røgstumper til bålet. Du kan bruge chipsene på to måder:

- Læg røgchipsene i blød i vand i 30 minutter, dræn vandet og drys dem over trækulet. Røgstumper skal lægges i blød

i 1 time. Udblødte røgstumper skal altid lægges direkte på trækulet.

- Læg chipsene i en aluminiumsfoliepose, perforer posen med en gaffel og læg posen på trækulet.

Uanset hvilken metode du vælger, skal du aldrig tilføje chips eller stumper, før trækulet er dækket med et tyndt lag hvid aske, ellers begynder de at brænde. Barbecook tilbyder mange forskellige typer røgchips i sit sortiment.

9.1.2 Røgplanker

For at give din mad ekstra smag kan du også bruge røgplanker.

- Læg røgplankerne i blød i vand i 1 time før brug. Lad plankerne dræne i et par minutter bagefter.
- Læg plankerne på grillen (nr. 9 eller 10), inden maden tilsættes. Vent, indtil planken er begyndt at ændre farve i bunden. Vend planken og placer maden på den misfarvede side.
- Planken vil blive deformeret under røgeprocessen. Dette er normalt og har ingen indflydelse på resultatet.

 Hvis planken bliver helt sort, kan du ikke bruge den mere.

9.2. Hold maden fugtig

For at holde din mad fugtig, når du røger i længere perioder, skal du hælde væske (f.eks. vand, bouillon, vin eller øl) i bouillonpanden, når du begynder at røge. Kontroller regelmæssigt panden, mens du røger, og tilsæt mere væske om nødvendigt.

Gør som følger:

1. Åbn døren til enheden (nr. 5).
2. Hæld forsigtigt væsken i bouillonpanden (nr. 8) ved hjælp af en tragt eller en beholder med en tud.
3. Luk døren til enheden (nr. 5).

9.3. At løfte låget

Når du er begyndt at røge, skal du løfte låget så lidt som muligt. Hver gang du løfter låget, går varme og røg tabt, hvilket betyder, at det vil tage længere tid at opnå det ønskede resultat. Hvis du skal løfte låget, skal du altid løfte det til siden og ikke lige opad. Hvis du løfter låget lige opad, vil du skabe luftstrøm i apparatet, hvilket betyder, at aske kan suges op på din mad. Dette gælder kun for varm røgning.

9.4. Brug af apparatet som grill

Du kan bruge apparatet som en almindelig grill ved ikke at beskytte maden mod trækulet med bouillonpanden. Gør som følger:

1. Tænd apparatet som beskrevet i "7.2 Tænd apparatet".
2. Anbring grillen (nr. 9 eller 10) på enhedens støttebeslag (nr. 5a eller 5b). Sørg for, at grillens kant hviler sikkert på støttebeslagene.
3. Læg din mad på grillen.

10. VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

10.1. Fjernelse af asken (gælder kun for varm røgning)

Vi anbefaler at fjerne asken efter hver brug.

Du kan gøre det på ingen tid med askebeholderen (nr. 2).

Gør som følger:

1. Lad apparatet køle helt af.
2. Fjern enheden (nr. 5) fra basen (nr. 1).
3. Fjern kulristen (nr. 4) og børst asken ud af trækulskålen (nr. 3) i en spand.
4. Fjern askebeholderen (nr. 2) fra basen (nr. 1) og hæld resten af asken i en spand.

10.2. Rengøring af skål og grill

Vi anbefaler at rengøre trækulskålen (nr. 3), grillene (nr. 9 og 10) og kulristen (nr. 4) efter hver brug ved hjælp af Barbecook-tilbehør.



Du kan også rengøre ringene og grillene med et mildt rengøringsmiddel eller natriumbicarbonat. Brug aldrig ovenrens til at rengøre disse dele.



For at forhindre, at der dannes rust, skal du opbevare apparatet på et tørt sted.

10.3. Rengøring af bouillonpanden og enheden

Vi anbefaler at rengøre bouillonpanden (nr. 8), basen (nr. 1) og enheden (nr. 5) (indvendig og udvendig) efter hver brug.

- Brug vand med et mildt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud til at rengøre delene.
- Skyl delene.

10.4. Rengøring af låget

Låget (nr. 6) kan blive lidt snavset, når der røges. For at forhindre ophobning anbefaler vi at rengøre låget indvendigt efter hver brug.

Gør som følger:

1. Vent, indtil låget er kølet lidt af. Det skal stadig være varmt, men ikke for varmt til at holde.
2. Tør indersiden af låget med køkkenrulle eller rengør med vand og et mildt rengøringsmiddel.

10.5. Opbevaring af apparatet

Opbevar apparatet på et tørt sted (indendørs, under et halvtag e.l.) efter hver brug.



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

10.6. Vedligeholdelse af emalje, rustfrit stål, forkromede og pulverlakerede dele

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

Material	Sådan vedligeholdes dette materiale
Emalje	• Brug ikke skarpe genstande, og bank ikke apparatet mod hårde overflader. • Undgå kontakt med kolde væsker, mens apparatet stadig er varmt. • Du kan bruge metalsvampe og slibende rengøringsprodukter.
Rustfrit stål	• Brug ikke aggressive, slibende eller metalrensende produkter. • Brug milde rengøringsmidler og lad dem indvirke 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.



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

Under den indzoomede visning af dit apparat (anden del af vejledningen på side 100) 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	Materiel
●	Emalje
▲	Chrome
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

10.7. Bestilling af reservedele

Dele, der udsættes for ild eller intens varme, skal udskiftes fra tid til anden.

Sådan bestiller du reservedele:

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



Hvis du har registreret dit apparat online, vises den korrekte liste automatisk.

2. Bestil reservedelen via dit salgssted. Du kan bestille dele, der er inden for og uden for garantien.

11. GARANTI

11.1. 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 under normal brug, korrekt montering og korrekt vedligeholdelse.

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

11.2. Ikke dækket

Følgende skader og mangler er ikke dækket af garantien:

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

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 optimere 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 deg personlig kundeservice, som 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 til montering, bruk, vedlikehold og garanti.

Del 2 (begynner på side 100) inneholder illustrasjoner, lister over deler og monteringstegninger.

 Hvis en illustrasjon tilsvarer en spesifikk instruksjon i håndboken, henvises du 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 denaturert alkohol, bensin eller andre brennbare væsker til å tenne eller tenne på apparatet igjen! Du må bare bruke brennere som er i samsvar med EN 1860-3!
- ADVARSEL! Ikke begynn å grille før kullet har utviklet et lag med aske. Dette tar vanligvis rundt 15 minutter (fig. 3c)
- Ikke la grillen være uten tilsyn når den er i bruk.
- Oppbevar en bøtte med vann eller sand i nærheten når du bruker apparatet, spesielt på veldig varme dager og i tørre omgivelser.
- Ikke bruk innendørs! Bruk apparatet kun ute. Hvis du bruker apparatet innendørs, selv i en garasje, lukket område eller et skur, risikerer du karbonmonoksid forgiftning.

Ta hensyn til følgende når du velger en plassering:

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

4. AKTUELLE KONSEPTER

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

4.1. Røyking

Mat røykes ved å utsette det for røyk fra ulmende tre eller kull. Kjøtt og fisk er den mest røykte maten, men du kan også røyke skaldyr, grønnsaker og til og med oster.

Det er to metoder for røyking, varm og kald røyking:

- Varmrøyking er røyking og tilberedning av mat samtidig. Maten blir ikke direkte utsatt for varmekilden og tilberedes sakte ved en relativt lav temperatur (50-80 °C).
- Kaldrøyking er å røyke mat ved en veldig lav temperatur (maks. 25 °C), så maten blir ikke stekt. Kaldrøyking brukes til å gi maten en bestemt smak og for å konservere den.

 Hvis du vil bruke apparatet til kaldrøyking, trenger du kaldrøykgeneratoren fra Barbecook. Dette lar deg kaldrøyke alle typer mat i Oskar.

4.2. Emalje

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

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

5. MONTERING AV APPARATET

5.1. Sikkerhetsinstruksjoner

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

5.2. Å montere apparatet

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

 Du finner monteringstegningene i andre del av denne håndboken (på side 100), etter sprengningsbildet av apparatet.

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

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

6. BRUK AV APPARATET

Denne brukerhåndboken viser til de forskjellige delene av Oskar. Her finner du mer informasjon om hvordan du konfigurerer og bruker apparatet. Bruksanvisning for Oskar S er på side 102 og bruksanvisningen for Oskar M er på side 108. De følgende avsnittene vil jevnlig referere til delene i denne brukerveiledningen.

7. KLARGJØRE APPARATET FOR VARMRØYKING

Du trenger kull, ildfy (i henhold til EN 1860-3), en lang fyrstikk og litt væske, for eksempel vann, buljong, vin eller øl.

7.1. Hvilken type kull skal jeg bruke?

Tenn alltid apparatet med tradisjonelt kull, aldri med briketter. Når apparatet er tent, kan du legge til briketter. Bruk kull av god kvalitet for å tenne på apparatet, helst kull som oppfyller EN 1860-2. Kull av god kvalitet består av store, skinnende biter og gir ikke mye støv.



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



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

Type	Maksvekt
OSKAR S	maks. 1 kg
OSKAR M	maks. 1,5 kg



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

7.2. Trinn 1: Tenning av apparatet

Før du kan røyke mat, må du tenne i bunnen av apparatet. Gjør som følger:

1. Fjern lokket (nr. 6), kroppen (nr. 5), grillen (nr. 9 og 10) og buljongpannen (nr. 7 og 8) fra apparatet.
2. Plasser askebeholderen (nr. 2) i sokkelen (nr. 1).
3. Legg kullristen (nr. 4) i kullskålen.
4. Åpne lufttilførselshullene (nr. 1) i sokkelen.
5. Plasser noen få ildtennere på kullristen. Du må bare bruke brennere som er i samsvar med EN 1860-3.
6. Dekk ildtennerne med kull.

Tips:

- Stable kullet i en pyramideform.
- Ikke bruk for mye kull for å tenne bålet.
- Sørg for at du fremdeles har tilgang til ildtennerne.

7. Bruk en lang fyrstikk til å tenne ildtennerne.



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



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



ADVARSEL! Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne eller tenne på bålet igjen.



ADVARSEL! Ikke begynn varmrøyking før kullet har utviklet et lag med aske. Dette tar vanligvis rundt 15 minutter.

7. Fordel kullet jevnt over kullristen, og lukk døren i den nedre ringen på apparatet.



Hvis du bruker kull, kan du også tenne det i kullstarteren til Barbecook. Når kullet er klart, bare hell det fra kullstarteren på kullgitteret.

7.3. Trinn 2: Begynne å røyke

Når kullet er dekket med et tynt lag med hvit aske, kan du begynne å røyke. Sørg for at temperaturen ikke er høyere enn 70 °C før du begynner å røyke.

Gjør som følger:

1. Plasser buljongpannen (nr. 7 og 8) "på" støttebrakettene på bunnringen på kroppen (5a). Hvis du ønsker det, kan du tilsette litt væske i buljongpannen. Det vil sikre at røyken lettere fordeler seg i apparatet. Selv om du ikke legger til buljong når du røyker, anbefaler vi at du setter i buljongpannen, da det lettere kan regulere temperaturen.
2. Hell litt væske (som vann, buljong eller vin) i buljongpannen.

Du kan også tilsette urter i væsken for ekstra smak.

3. Plasser den første grillen (nr. 5b) over buljongformen, og legg maten på grillen.



Bare legg ett lag med mat på grillen, og la det være nok plass mellom matbitene.

Dette gjør at røyk og varme kan sirkulere jevnt rundt maten. Du kan plassere flere griller oppå hverandre.

Dette vil ikke påvirke resultatet.

4. Sett lokket (nr. 6) på kroppen (nr. 5), lukk døren og la maten røyke.

7.4. Trinn 3: Opprettholde en konstant temperatur

Når du begynner å røyke, må du holde temperaturen på rundt 70 °C. Termometeret i lokket lar deg holde godt øye med temperaturen.

7.4.1 Temperaturen er for høy

1. Lukk lufttilførselshullene i lokket (nr. 6) og i sokkelen (nr. 1).

7.4.2 Temperaturen er for lav

1. Lukk brannen ved å åpne lufttilførselshullene i lokket (nr. 6) og basen (nr. 1).
2. Hvis det ikke øker temperaturen nok ved å blusse opp bålet, må du tilføre litt kull til bålet.
Gjør som følger:
 - a. Ta på hansker. Behold dem på under hele prosedyren.
 - b. Fjern lokket (nr. 6) forsiktig fra apparatet, og åpne døren på kroppen (nr. 5).
 - c. Legg ekstra kull i kullskålen (nr. 3).
 - d. Bruk en tang med langt håndtak, og prøv å ikke røre opp asken eller forårsake gnister.
 - e. Lukk døren til kroppen.
 - f. Vent til brannen brenner sterkt, og sett lokket (nr. 6) tilbake på apparatet.

8. KLARGJØRE APPARATET FOR KALDRØYKING

8.1. Trinn 1: Begynne å kaldrøyke.

1. Fyll røykgeneratoren med røykstøv (ikke inkludert).



Ikke legg for mye røykstøv i røykgeneratoren. Spiralen/ringene skal forbli synlige. Hvis det er for mye røykstøv i røykgeneratoren, kan du tørke det forsiktig av. Ikke skyv røykstøvet inn i røykgeneratoren eller rist apparatet.

2. Plasser et telys i kaldrøykgeneratoren, og tenn den.

3. Vent til røykstøvet begynner å ulme.

4. Fjern telyset.

5. Plasser kaldrøykgeneratoren nederst på kullgrillen (nr. 4).



Kjøtt og fisk må alltid herdes før du kaldrøyker det.

8.2. Trinn 2: Opprettholde en konstant temperatur

Ved kaldrøyking bør temperaturen være maks 25 °C.



Du kan ikke kaldrøyke på varme dager, siden utetemperaturen er for høy.



Kontroller regelmessig at røykstøvet fortsatt ulmer. Hvis ikke, kan du tenne det på nytt med en kjøkkenblåser eller en stearinlys.

9. NYTTIGE TIPS FOR VARMRØYKING

9.1. Tilfører smak med røykerfliser

9.1.1 Røykerfliser/røykerbiter

For å gi maten ekstra smak kan du legge til røykerfliser/røykbiter til bålet. Du kan bruke flisene på to måter:

- Bløtlegg røykeflisene i vann i 30 minutter, tøm vannet og dryss dem over kullet. Røykerbiter bør gjennomvætes i 1 time. Fuktede røykerfliser bør alltid legges direkte på kullet.

- Legg sjetongene i en aluminiumsfoliepose, perforer posen med en gaffel og legg posen på kullet.

Uansett hvilken metode du velger, bør du aldri legge til fliser eller biter før kullet er dekket med et tynt lag med hvit aske, ellers begynner de å brenne. Barbecook tilbyr mange forskjellige typer røykerfliser i sitt sortiment.

9.1.2 Røykeplanker

For å gi maten ekstra smak kan du også bruke røykeplanker.

- Blotlegg røykeplankene i vann i 1 time før bruk. La plankene renne i noen minutter etterpå.
- Legg plankene på grillen (nr. 9 eller 10) før maten tilsettes. Vent til planken har begynt å endre farge på bunnen. Snu planken, og legg maten på den misfargede siden.
- Planken vil bli deformert under røykeprosessen. Dette er normalt og vil ikke påvirke resultatet.



Hvis planken blir helt svart, kan du ikke bruke den lenger.

9.2. Holde maten fuktig

For å holde maten fuktig når du røyker i lengre perioder hell væske (som vann, buljong, vin eller øl) i buljongpannen når du begynner å røyke. Kontroller pannen regelmessig mens du røyker, og tilsett eventuelt mer væske.

Gjør som følger:

1. Åpne døren til kroppen (nr. 5).
2. Hell væsken forsiktig i buljongpannen (nr. 8) ved hjelp av en trakt eller en beholder med en tut.
3. Lukk døren til kroppen (nr. 5).

9.3. Løfte lokket

Når du har begynt å røyke, bør du løfte lokket så lite som mulig. Hver gang du løfter lokket, går varme og røyk tapt, noe som betyr at det vil ta lengre tid å oppnå ønsket resultat. Hvis du trenger å løfte lokket, løft det alltid til siden og ikke rett oppover. Hvis du løfter lokket rett opp, vil du skape luftstrøm i apparatet, noe som betyr at aske kan suges opp på maten din. Dette gjelder bare varmrøyking.

9.4. Bruke apparatet som grill

Du kan bruke apparatet som en vanlig grill ved å ikke beskytte maten mot kullet med buljongpannen. Gjør som følger:

1. Tenn apparatet som beskrevet i "7.2 Tenne apparatet".
2. Plasser grillen (nr. 9 eller 10) på støttebrakettene på kroppen (nr. 5a eller 5b). Sørg for at kanten på grillen hviler godt på støttebrakettene.
3. Legg maten på grillen.

10. VEDLIKEHOLD AV APPARATET

10.1. Fjerne asken (gjelder bare varmrøyking)

Vi anbefaler å fjerne asken etter hver bruk.

Du kan gjøre dette på et blunk med askebeholderen (nr. 2).

Gjør som følger:

1. La apparatet avkjøles helt.
2. Fjern kroppen (nr. 5) fra basen (nr. 1).
3. Fjern kullgitteret (nr. 4), og børst asken ut av kullskålen (nr. 3) i en bølge.
4. Fjern askebeholderen (nr. 2) fra basen (nr. 1), og hell resten av asken i en bølge.

10.2. Rengjøring av skålen og ristene

Vi anbefaler å rengjøre kullskålen (nr. 3), grillene (nr. 9 og 10) og kullisten (nr. 4) etter hver bruk med et Barbecook-tilbehør.



Du kan også rengjøre ringene og grillene med et mildt vaskemiddel eller natriumbikarbonat. Bruk aldri ovnsrensere til å rengjøre disse delene.



For å forhindre at det dannes rust bør du oppbevare apparatet på et tørt sted.

10.3. Rengjør buljongpannen og kroppen

Vi anbefaler å rengjøre buljongpannen (nr. 8), sokkelen (nr. 1) og kroppen (nr. 5) (innsiden og utsiden) etter hver bruk.

- Bruk vann med et mildt vaskemiddel og en myk svamp eller klut for å rengjøre delene.
- Skyll delene.

10.4. Rengjøring av lokket

Lokket (nr. 6) kan bli litt skittent når du røyker. For å forhindre oppbygging anbefaler vi å rengjøre innsiden av lokket etter hver bruk.

Gjør som følger:

1. Vent til lokket er avkjølt noe. Det skal fortsatt være varmt, men ikke for varmt til å holde.
2. Tørk innsiden av lokket med tørkepapir, eller rengjør med vann og et mildt vaskemiddel.

10.5. Oppbevaring av apparatet

Oppbevar apparatet på et tørt sted (innendørs, under et halvtak el.l.) etter hver bruk.



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

10.6. Vedlikeholde emalje, rustfritt stål, forkrommede og pulverlakkerte deler

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

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Emalje	• Ikke bruk skarpe gjenstander, og ikke slå apparatet mot harde overflater. • Unngå kontakt med kalde væsker mens apparatet fremdeles er varmt. • Du kan bruke svamper av metall og slipende rengjøringsprodukter.
Rustfritt stål	• 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 lagres.
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 lagres.



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

Under sprengningsvisning av apparatet (andre del av håndboken på side 100), kan du se en liste over alle delene det består av. Denne listen inneholder et symbol som spesifiserer materialet til hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du vedlikeholder en bestemt del.

Delelisten bruker følgende symboler:

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Chrome
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

10.7. Bestilling av reservedeler

Deler som utsettes for brann eller sterk varme må skiftes innimellom.

Slik bestiller du reservedeler

1. Finn referansenummeret til delen du trenger. Det finnes en liste over alle referansenumre under splittegningene i andre del av denne veiledningen og på www.barbecook.com.



Hvis du har registrert apparatet ditt på nett, vises den riktige listen automatisk.

2. Bestill reservedelen via salgsstedet. Du kan bestille deler som er innenfor og utenfor garantien.

11. GARANTI

11.1. Dekker

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

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader som følge av misbruk, feil montering eller feil vedlikehold anses ikke som en produksjonsfeil.
- Du kan presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret består av 16 sifre. Serienummeret er oppgitt:
 - i denne håndboken
 - på apparatets emballasje
 - på bunnen av apparatets fot
- Barbecooks kvalitetsavdeling vil bekrefte at delene er defekte, og at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og riktig vedlikehold.

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

11.2. Ikke dekket

Følgende skader og mangler er ikke dekket av garantien:

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

LV - LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

1. REĢISTRĒJIET SAVU IEKĀRTU

Paldies, ka iegādājāties Barbecue 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.barbecue.com.

 Barbecue ievēro jūsu tiesības uz privātumu. Jūsu dati nekad netiks pārdoti, izplatīti vai kopīgioti 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 100. lappusē) satur attēlus, detaļu sarakstus un montāžas rasējumus.

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

3. DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

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

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

- **BRĪDINĀJUMS!** Sargājiet grilu no bērniem un mājdzīvniekiem.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šis grils ievērojami sakarst. To ir aizliegts pārvietot lietošanas laikā.
- Ja jums jāpieskaras grila sakarsušajām detaļām, izmantojiet atbilstošu aizsargaprīkojumu.
- Lietošanas laikā sargājiet viegli uzliesmojošus materiālus, viegli uzliesmojošus šķidrumus un kūstošus priekšmetus no grila.
- **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standarta noteikumiem!
- **BRĪDINĀJUMS!** Grilu atļauts sākt lietot tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes (3.c att.).
- Lietošanas laikā neatstājiet grilu bez uzraudzības.
- Lietošanas laikā (īpaši ļoti karstās dienās un sausos apstākļos) sagatavojiet ūdens spaini vai smiltis, ko nepieciešamības gadījumā varēsīt tūlītēji izmantot.
- Nelietojiet iekšelpās! Lietojiet grilu tikai ārpus telpām. Ja lietojiet grilu iekšelpās vai pat garāžā, slēgtās telpās vai nojumē, pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.

Izvēloties atrašanās vietu, ņemiet vērā šādus faktorus:

- Novietojiet grilu vismaz trīs metru attālumā no ēkas atklātā, labi vēdināmā vietā.

- Nenovietojiet grilu zem konstrukcijām (verandām, nojumēm utt.) vai zem koku lapotnēm.
- Novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
- Nelietojiet grilu uz braucoša transportlīdzekļa (laivām, piekabēm utt.).

4. LIETOTIE TERMINI

Šajā instrukcijas sadaļā ir uzskaitītas dažu mazāk pazīstamu terminu definīcijas. Šie termini tiek izmantoti, apspriežot dažādas tēmas visā instrukcijā.

4.1. Kūpināšana

Pārtika tiek kūpināta, pakļaujot to kūpošas koksnes vai kokogles dūmiem. Gaļa un zivis ir visbiežāk kūpinātie ēdieni, bet jūs varat arī kūpināt vēžveidīgos, dārzeņus un pat sierus. Ir divas kūpināšanas metodes - aukstā un karstā kūpināšana:

- Karstā kūpināšana ir kūpināšana un ēdiena gatavošana vienlaicīgi. Pārtika nav tieši pakļauta siltuma avotam un tiek lēni gatavota relatīvi zemā temperatūrā (50-80 °C).
- Aukstā kūpināšana ir pārtikas kūpināšana ļoti zemā temperatūrā (maks. 25 °C), tāpēc ēdiens netiek termiski apstrādāts. Auksto kūpināšanu izmanto, lai ēdienam piešķirtu specifisku garšu un to saglabātu.

 Ja vēlaties izmantot savu grilu aukstai kūpināšanai, jums ir nepieciešams Barbecue auksto dūmu ģenerators. Jūs varēsiet izmantot visa veida pārtikas produktu auksto kūpināšanu ar Oskar.

4.2. Emalja

Dažas grila detaļas ir pārklātas ar kausētu stiklu, kas ir pazīstams arī kā emalja. Šī emalja pasargā metāla pamatmateriālu no korozijas. Emalja ir augstas kvalitātes materiāls: tā ir izturīga pret koroziju, augstas temperatūras ietekmē tā nesadalās un to ir ļoti viegli uzturēt.

 Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, uz kura tā tiek uzklāta, no grila var atdalīties emaljas gabali, ja tas tiek lietots neatbilstoši. Lai izvairītos no šīs problēmas, uzstādot emaljētās detaļas, jāievēro piesardzība un emaljētās detaļas vienmēr jākopj saskaņā ar šajā instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.

5. GRILA UZSTĀDĪŠANA

5.1. Drošības norādījumi

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Uzstādot grilu, neveiciet modifikācijas ierīces konstrukcijā. 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.

5.2. Lai uzstādītu grilu:

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

 Uzstādīšanas shēmas ir atrodamas šīs instrukcijas otrajā daļā (100. lpp.) pēc grila detaļu saraksta.

 Ievērojiet piesardzību uzstādot emaljētās detaļas. Izmantojiet komplektācijā esošās šķiedras blīves, lai aizsargātu emaljētās detaļas skrūvju montāžas vietās.

 Lai noregulētu spaiļes spriegojumu centrālās caurules apakšā, jums ir nepieciešams tikai krustveida skrūvgriezis.

6. IERĪCES LIETOŠANA

Šī lietošanas pamācība attiecas uz dažādām Oskar daļām.

Šeit jūs varat atrast vairāk informācijas par ierīces uzstādīšanu un lietošanu. Oskar S modeļa lietošanas pamācība ir atrodama

102. lapā, savukārt Oskar M modeļa lietošanas pamācība ir lapā 108.

Turpmākajās sadaļās regulāri tiks norādītas šīs lietošanas pamācības daļas.

7. IEKĀRTAS SAGATAVOŠANA KARSTAI KŪPINĀŠANAI

Jums ir nepieciešamas kokogles, aizdedzināšanas palīg līdzekļi (atbilstoši EN 1860-3), garš sērskociņš un nedaudz šķidruma, piemēram, ūdens, buljons, vīns vai alus.

7.1. 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 lielu, spīdīgu gabalu ogles, kas īpaši nepūt.

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

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

Veids	Maksimālais svars
OSKAR S	maks. 1,0 kg
OSKAR M	maks. 1,5 kg

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

7.2. 1. darbība: grila aizdedzināšana

Pirms jūs varat kūpināt pārtiku, jums ir jāiededzina uguns ierīces apakšā. Rīkojieties šādi:

1. Noņemiet ierīces vāku (Nr. 6), korpusu (Nr. 5), grilēšanas grilu (Nr. 9 un 10) un buljona pannu (Nr. 7 un 8).
2. Ievietojiet pelnu tvertni (Nr. 2) pamatnē (Nr. 1).
3. Ievietojiet kokogļu režģi (Nr. 4) kokogļu bļodā.
4. Atveriet gaisa padeves atveres pamatnē (Nr. 1).
5. Novietojiet dažus aizdedzināšanas palīg līdzekļus uz kokogļu režģa. Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standarta noteikumiem.
6. Pārklājiet aizdedzināšanas līdzekļus ar kokoglēm. Padomi:
 - Sakraujiet kokogles piramīdas formā.
 - Nelietojiet pārāk daudz ogļu, lai iedegtu uguni.
 - Pārliiciniet, ka joprojām varat piekļūt aizdedzināšanas līdzeklim.
7. Aizdedzināšanas palīg līdzekļu aizdedzināšanai izmantojiet garu sērskociņu.

 Pirmo reizi lietojot ierīci, jāļauj tam degt vismaz 30 minūtes. Tādējādi tiks nodedzināti smērvielu atlikumi, kas izmantoti ierīces ražošanas procesā.

 Vēl nelieciet restes uz grila. Uzliekot tukšas restes, tās var deformēties, ja pārāk ilgi tiek turētas virs karstuma avota.

 BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet spirtu vai benzīnu, lai aizdedzinātu vai atkārtoti iedegtu uguni.

 BRĪDINĀJUMS! Karsto kūpināšanu var sākt lietot tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes.

8. Vienmērīgi izklājiet kokogles pa kokogļu režģi un aizveriet durtnas ierīces apakšējā gredzenā.

 Ja izmantojat kokogles, varat tās aizdedzināt arī kokogļu aizdedzinātājā Barbecue. Kad ogles ir gatavas, vienkārši pārberiet tās no kokogļu aizdedzinātāja uz kokogļu režģa.

7.3. 2. darbība: kūpināšanas uzsākšana

Kad ogles ir pārklātas ar plānu baltu pelnu kārtu, jūs varat sākt kūpināt. Pirms sākat kūpināt, pārliiciniet, ka temperatūra nav augstāka par 70 °C.

Rīkojieties šādi:

1. Novietojiet buljona pannu (Nr. 7 un 8) "uz" korpusa apakšējā gredzena atbalsta kronšteinu (5a). Ja vēlaties, buljona pannā varat ieliet nedaudz šķidruma. Tas nodrošinās dūmu vieglāku izplatīšanos ierīcē. Pat ja kūpināšanas laikā nepievienojat buljonu, mēs iesakām ievietot buljona pannu, jo tas ļaus vieglāk regulēt temperatūru.
2. Buljona pannā ielej nedaudz šķidruma (piemēram, ūdeni, buljonu vai vīnu). Lai iegūtu papildu garšu, šķidrumam varat pievienot garšaugus.
3. Novietojiet pirmo grilēšanas grilu (Nr. 5b) virs buljona pannas un novietojiet ēdienu uz tā.

 Uz grila novietojiet pārtiku tikai vienā slānī un atstājiet pietiekami daudz vietas starp ēdiena gabaliem. Tas ļauj dūmiem un siltumam vienmērīgi cirkulēt ap ēdienu. Jūs varat novietot vairākus grilus vienu virs otra. Tas neietekmēs rezultātu.

4. Uzlieciet vāku (Nr. 6) uz korpusa (Nr. 5), aizveriet durvis un atstājiet ēdienu kūpināties.

7.4. 3. darbība: nemainīgas temperatūras uzturēšana

Kad sākat kūpināt, jums jāuztur temperatūra aptuveni 70 °C. Termometrs vākā ļauj precīzi sekot līdzi temperatūrai.

7.4.1 Pārāk augsta temperatūra

1. Aizveriet gaisa padeves atveres vākā (Nr. 6) un pamatnē (Nr. 1).

7.4.2 Pārāk zema temperatūra

1. Iededziet uguni, atverot gaisa padeves atveres vākā (Nr. 6) un pamatnē (Nr. 1).
2. Ja, iededzot uguni, temperatūra netiek pietiekami paaugstināta, pievienojiet ugunij nedaudz kokogles. Rīkojieties šādi:
 - a. Uzvelciet cimdus. Nenovelciet tos visas procedūras laikā.
 - b. Uzmanīgi noņemiet ierīces vāku (Nr. 6) un atveriet korpusa durvis (Nr. 5).
 - c. Ievietojiet papildu kokogles kokogļu traukā (Nr. 3).
 - d. Izmantojiet knaibles ar gariem rokturiem un mēģiniet nesajaukt pelnus un neizraisīt dzirksteles.
 - e. Aizveriet korpusa durvis.
 - f. Pagaidiet līdz uguns spēcīgi iedegas un uzlieciet ierīces vāku (Nr. 6).

8. IEKĀRTAS SAGATAVOŠANA AUKSTAI KŪPINĀŠANAI

8.1. 1. darbība: aukstās kūpināšanas uzsākšana.

1. Piepildiet dūmu ģeneratoru ar dūmošanas putekļiem (nav iekļauts komplektā).

 Nenovietojiet dūmu ģeneratorā pārmērīgu dūmu putekļu daudzumu. Spirālei/gredzeniem jāpaliek redzamiem. Ja dūmu ģeneratorā ir pārāk daudz dūmošanas putekļu, varat tos rūpīgi notīrīt. Nespiediet dūmošanas putekļus dūmu ģeneratorā un nekratiet ierīci.

2. Ievietojiet tējas sveci auksto dūmu ģeneratorā un iededz to.
3. Pagaidiet, līdz dūmošanas putekļi sāk gruzdēt.
4. Izņemiet tējas sveci.
5. Novietojiet auksto dūmu ģeneratoru kokogļu grila apakšā (Nr. 4).

 Pirms aukstās kūpināšanas gaļa un zivis vienmēr ir jāapstrādā.

8.2. 3. darbība: nemainīgas temperatūras uzturēšana

Aukstās kūpināšanas laikā temperatūra nedrīkst pārsniegt 25 °C.



Karstās dienās nevar veikt auksto kūpināšanu, jo āra temperatūra ir pārāk augsta aukstās kūpināšanas procesam.



Regulāri pārbaudiet, vai dūmošanas putekļi joprojām gruzd. Ja nē, varat tos atkal iedegt ar virtuves degli vai sveču šķiltavu.

9. NODERĪGI PADOMI KARSTAJAI KŪPINĀŠANAI

9.1. Garšas uzlabošana ar kūpināšanas skaidām

9.1.1 Kūpināšanas skaidas/kūpināšanas gabali

Lai ēdienam piešķirtu papildu garšu, ugunij varat pievienot kūpināšanas skaidas/kūpināšanas gabaliņus. Skaidas var izmantot divos veidos:

- Kūpināšanas skaidas uz 30 minūtēm iemērc ūdenī, notecina ūdeni un pārkausa tās oglēm. Kūpināšanas gabalus vajadzētu iemērkāt vismaz uz 1 stundu. Mērcētus kūpināšanas gabalus vienmēr vajadzētu novietot tieši uz oglēm.
- Ievietojiet skaidas alumīnija folijas maisiņā, perforējiet maisu ar dakšiņu un novietojiet maisu uz oglēm.

Neatkarīgi no izvēlētās metodes nekad nevajadzētu pievienot skaidas vai gabalus, pirms ogles nav pārklātas ar plānu baltu pelnu kārtu, pretējā gadījumā tās sāks degt. Barbecue savā klāstā piedāvā daudz dažādu veidu kūpināšanas skaidu.

9.1.2 Kūpināšanas dēļi

Lai ēdienam piešķirtu papildu garšu, varat izmantot arī kūpināšanas dēļus.

- Pirms lietošanas kūpināšanas dēļus uz 1 stundu iemērciet ūdenī. Pēc tam ļaujiet dēļiem dažas minūtes nožūt.
- Pirms ēdiena pievienošanas novietojiet dēļus uz grila (Nr. 9 vai 10). Pagaidiet, līdz dēļis apakšā ir sācis mainīt krāsu. Pagrieziet dēli otrādi un novietojiet ēdienu uz krāsu zaudējušās puses.
- Dēļis kūpināšanas laikā deformēsies. Tas ir normāli un neietekmēs rezultātu.



Ja dēļis kļūst pilnīgi melns, to vairs nevar izmantot.

9.2. Ēdiena sulīguma uzturēšana

Ja kūpināt ēdienu ilgāku laiku, lai to saglabātu sulīgu, ielejiet šķidrumu (piemēram, ūdeni, buljonu, vīnu vai alu) buljona pannā jau kūpināšanas sākumā. Kūpināšanas laikā regulāri pārbaudiet pannu un, ja nepieciešams, pievienojiet vairāk šķidruma.

Rīkojieties šādi:

- Atveriet korpusa durvis (Nr. 5).
- Uzmanīgi ielejiet šķidrumu buljona pannā (Nr. 8), izmantojot piltuvi vai trauku ar snīpi.
- Aizveriet korpusa durvis (Nr. 5).

9.3. Vāka pacelšana

Kad ir uzsākta kūpināšana, pēc iespējas retāk paceliet vāku. Katru reizi, paceļot vāku, tiek zaudēts siltums un dūmi, kas nozīmē, ka vēlamā rezultāta sasniegšanai būs nepieciešams ilgāks laiks. Ja jums ir nepieciešams pacelt vāku, vienmēr paceliet to uz sāniem, nevis taisni uz augšu. Paceļot vāku taisni uz augšu, ierīcē radīsies gaisa plūsma, kā rezultātā pelni var tikt iesūkti jūsu ēdienā. Tas attiecas tikai uz karsto kūpināšanu.

9.4. Ierīces izmantošana grilēšanai

Jūs varat izmantot ierīci kā parastu grilu, noņemot buljona pannu, kas pasargā ēdienu no tieša karstuma. Rīkojieties šādi:

- Aizdedziniet grilu, kā aprakstīts sadaļā "7.2 Grila aizdedzināšana".

- Novietojiet grilēšanas grilu (Nr. 9 vai 10) uz korpusa atbalsta kronšteinu (Nr. 5a vai 5b). Pārliecinieties, ka grila mala droši balstās uz atbalsta kronšteinu.

- Novietojiet ēdienu uz grilēšanas grila.

10. GRILA APKOPE

10.1. Pelnu izņemšana (attiecas tikai uz karsto kūpināšanu)

Pelnus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.

To var ātri izdarīt ar pelnu tvertni (Nr. 2).

Rīkojieties šādi:

- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Noņemiet korpusu (Nr. 5) no pamatnes (Nr. 1).
- Noņemiet kokogļu režģi (Nr. 4) un notīriet pelnus no kokogļu bļodas (Nr. 3) spainī.
- Noņemiet pelnu tvertni (Nr. 2) no pamatnes (Nr. 1) un pārējos pelnus ieberiet spainī.

10.2. Tvertnes un grilu tīrīšana

Kokogļu tvertni (Nr. 3), grilēšanas grilus (Nr. 9 un 10) un kokogļu režģi (Nr. 4) ieteicams notīrīt pēc katras lietošanas reizes ar Barbecue piederumiem.



Jūs varat notīrīt gredzenus un restes arī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai nātrija bikarbonātu. Šo daļu tīrīšanai nekad nelietojiet krāsns tīrīšanas līdzekļus.



Lai novērstu rūsas veidošanos, grilu jāuzglabā sausā vietā.

10.3. Buljona pannas un korpusa tīrīšana

Buljona pannu (Nr. 8), pamatni (Nr. 1) un korpusu (Nr. 5) (no iekšpuses un ārpusē) ieteicams notīrīt pēc katras lietošanas reizes.

- Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet ūdeni, saudzīgus mazgāšanas līdzekļus un mīkstu sūkli vai auduma drānu.
- Noskalojiet šīs daļas.

10.4. Vāka tīrīšana

Kūpināšanas laikā vāks (Nr. 6) var kļūt nedaudz netīrs.

Lai novērstu piedeguma uzkrāšanos, vāka iekšpusi ieteicams notīrīt pēc katras lietošanas reizes.

Rīkojieties šādi:

- Pagaidiet, līdz vāks ir nedaudz atdzisis. Tam joprojām vajadzētu būt tik siltam, lai to varētu noturēt, bet ne pārāk karstam.
- Noslaukiet vāka iekšpusi ar papīra dvieļiem vai notīriet ar ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

10.5. Grila uzglabāšana

Pēc katras lietošanas grilu uzglabāiet sausā vietā (telpās, zem nojumes utt.).



Pārliecinieties, vai grils pirms uzglabāšanas ir pilnībā nožuvies. Tādējādi iespējams novērst rūšēšanu.

10.6. Emaljas, nerūsējošā tērauda, hromētu detaļu un detaļu ar pulverkrāsas pārklājumu apkope

Grils sastāv no emaljētām, nerūsējošā tērauda, hromētām detaļām un detaļām ar pulverkrāsas pārklājumu. Katra materiāla apkope jāveic atšķirīgi:

Materiāls	Materiāla apkope
Emalja	- Neizmantojiet nekādus asus priekšmetus un uzmanieties no atsišanās pret cietām virsmām. - Izvairieties no saskares ar aukstiem šķidrumiem, kamēr grils vēl ir sakarsis. - Atļauts izmantot metāla sūkļus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Nerūsējošs tērauds	- Nelietojiet agresīvus, abrazīvus vai metāla tīrīšanas līdzekļus. - 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.

 Bojājumi, kas rodas šo instrukciju neievērošanas rezultātā, tiek uzskatīti par slikti veiktu apkopi un uz tiem nav attiecināma garantija.

Zem iekārtas detaļu attēla (rokasgrāmatas otrās daļas 100. lapā), varat apskatīt visu grila detaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir izmantoti simboli, kas norāda katras detaļas materiālu, tāpēc varat šo sarakstu izmantot, lai pārbaudītu, kā rūpēties par katru konkrēto detaļu.

Detaļu sarakstā tiek izmantoti šādi simboli:

Simbols	Materiāls
●	Emalja
▲	Hroms
■	Nerūsējošs tērauds
★	Ar pulverkrāsas pārklājumu

10.7. 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 ir atrodams visu atsauces numuru saraksts zem detaļu attēla.

 Ja esat reģistrējis grilu tiešsaistē, automātiski parādīsies atbilstošs saraksts.

2. Pasūtiet rezerves daļu pie sava tirdzniecības pārstāvja. Jūs varat pasūtīt garantijas detaļas, kā arī citas detaļas.

11. GARANTĪJA

11.1. 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 kvīti 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.

11.2. Garantijas neattiecas uz:

Garantija nav attiecināma uz šādiem bojājumiem un defektiem:

- Tādu detaļu normāls nodilums (rūsa, deformācija, krāsas izmaiņas utt.), kas ir tieši pakļautas pakļautas uguns vai spēcīga karstuma ietekmei. 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 secīgi bojājumi, ko izraisījusi neuzmanīga vai neatbilstoša grila lietošana.
- Rūsa vai krāsas izmaiņas ārēju faktoru, agresīvu tīrīšanas līdzekļu lietošanas, hlora iedarbības rezultātā utt. Šādi bojājumi nav uzskatāmi par ražošanas defektu.

SK - POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

1. ZAREGISTRUJTE SVOJ SPOTREBIČ

Ďakujeme, že ste si zakúpili gril od spoločnosti Barbecook. 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 dozvedíte 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.
- Spoznáte veľa nových tipov a trikov.



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



Spoločnosť Barbecook 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 informácie o záruke.
2. časť (začiatok na strane 100) obsahuje ilustrácie, zoznamy dielov a montážne výkresy.



Ak sa v príručke nachádza ilustrácia, ktorá zodpovedá konkrétnemu pokynu, poskytneme vám 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.

- **VÝSTRAHA!** Zabezpečte, aby sa deti a domáce zvieratá nedostali do blízkosti grilu.
- **VÝSTRAHA!** Tento gril sa dokáže rozohriať na veľmi vysokú teplotu. Keď je v prevádzke, nepokúšajte sa ho premiestňovať.
- Ak sa potrebujete dotknúť horúcich častí, použite primeranú ochranu.
- Keď je spotrebič v prevádzke, udržiajte ho v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov, horľavých kvapalín a rozpustných predmetov.
- **VÝSTRAHA!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný lieh, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapalovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!
- **VÝSTRAHA!** Nezačínajte grilovať, kým na drevenom uhli 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.

Pri výbere miesta vezmite do úvahy nasledujúce pokyny:

- Umiestnite spotrebič najmenej tri metre od budovy na otvorené a dobre vetrané miesto.

- Neumiestňujte gril pod previsajúcu konštrukciu (verandu, prístrešok atď.) alebo pod listie.
- Umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
- Neumiestňujte spotrebič na pohyblivé vozidlo (čln, prívies atď.).

4. OPAKUJÚCE SA POJMY

V tejto časti príručky sú uvedené definície niektorých menej známych pojmov. Tieto pojmy sa používajú pri diskusií o rôznych témach v celej príručke.

4.1. Fajčenie

Údenie dymom znamená prípravu jedla pomocou dymu z tlejúceho dreva alebo uhlia. Mäso a ryby sú najčastejšie potraviny, ktoré sa údia. Môžete však údiť aj kôrovce, zeleninu, či dokonca syry.

Existujú dva typy údenia – teplé a studené:

- Teplé údenie znamená údenie a tepelnú úpravu jedla súčasne. Jedlo nie je vystavené priamo tepelnému zdroju a upravuje sa pomaly pri relatívne nízkych teplotách (50 až 80 °C).
- Studené údenie prebieha pri veľmi nízkej teplote (max. 25 °C), aby sa jedlo počas procesu tepelne neupravilo. Studené údenie slúži na aromatizovanie jedla a jeho konzerváciu.



Ak chcete svoj spotrebič používať na studené údenie, potrebujete generátor studeného dymu Barbecook. Toto príslušenstvo umožňuje údiť všetky druhy jedla za studena v zariadení Oskar.

4.2. Smalt

Niektoré časti spotrebiča sú pokryté vrstvou roztaveného skla, tiež nazývaného smalt. Tento smalt chráni základný kov pred koróziou. Smalt je vysokokvalitný materiál: je odolný voči korózii, neodegraduje pri pôsobení vysokých teplôt a ponúka veľmi ľahkú údržbu.



Keďže smalt je menej pružný ako kov, na ktorý sa nanáša, kúsky smaltu sa môžu pri nesprávnom používaní spotrebiča odlupovať. Aby ste sa vyhli tomuto problému, pri montáži smaltovaných častí musíte postupovať opatrne a vždy musíte smalt ošetrovať podľa pokynov v tejto príručke.

5. MONTÁŽ SPOTREBIČA

5.1. Bezpečnostné pokyny

- Odstráňte všetky obaly.
- Pri montáži spotrebič nijako neupravujte. Je veľmi nebezpečné a zakázané upravovať akékoľvek časti spotrebiča.
- Postupujte vždy presne podľa montážnych pokynov.
- Za správnu montáž spotrebiča zodpovedá používateľ. Na škody spôsobené nesprávnou montážou sa nevzťahuje záruka.

5.2. Montáž spotrebiča

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



Montážne výkresy nájdete v druhej časti tejto príručky (na strane 100) po podrobnom zobrazení spotrebiča.



Pri montáži smaltovaných častí postupujte opatrne. Na ochranu smaltu v okolí skrutiek použite dodané fíbové podložky.



Na nastavenie napätia príchytiek v spodnej časti stredového potrubia potrebujete iba krížový skrutkovač.

6. POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

Táto používateľská príručka sa týka rôznych častí grilu Oskar. Tu nájdete ďalšie informácie o nastavení a používaní grilu. Používateľskú príručku pre gril Oskar S nájdete na strane 102. Používateľská príručka pre gril Oskar M je na strane 108. Nasledujúce sekcie budú pravidelne odkazovať na časti tejto príručky.

7. PRÍPRAVA GRILU NA TEPLÉ ÚDENIE

Budete potrebovať drevené uhlie, podpaľovače (vyhovujúce norme EN 1860-3), dlhú zápalku a nejakú tekutinu, napríklad vodu, vývar, víno alebo pivo.

7.1. Aký druh dreveného uhlia mám používať?

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



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



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

Typ	Maximálna hmotnosť
OSKAR S	maximálne 1 kg
OSKAR M	maximálne 1,5 kg



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

7.2. Krok 1: Zapálenie grilu

Pred údením pokrmov je potrebné zapáliť oheň v spodnej časti grilu. Postupujte nasledovne:

- Odstráňte z grilu veko (č. 6), základnú časť (č. 5), grilovací rošt (č. 9 a 10) a panvicu na vývar (č. 7 a 8).
- Umiestnite nádobu na popol (č. 2) na podstavec (č. 1).
- Umiestnite mriežku na drevené uhlie (č. 4) do misy na drevené uhlie.
- Otvorte otvory na prívod vzduchu na podstavci (č. 1).
- Umiestnite niekoľko kusov podpaľovača na mriežku. Je povolené používať iba podpaľovače vyhovujúce norme EN 1860-3.
- Na podpaľovače umiestnite drevené uhlie.
Tipy:
 - Uhlie ukladajte do tvaru pyramídy.
 - Na zapálenie ohňa nepoužívajte príliš veľa dreveného uhlia.
 - Dbajte na to, aby ste mali stále prístup k podpaľovačom.
- Vezmite dlhú zápalku a zapáľte podpaľovače.



Pri prvom použití nechajte gril horieť najmenej 30 minút. Tým sa z grilu odstráni zvyšky mastnoty z výrobného procesu.



Rošt zatiaľ neumiestňujte na gril. Prázdny rošt sa môže dlhodobým zahrievaním deformovať.



VÝSTRAHA! Na zapálenie alebo obnovenie horenia nepoužívajte alkohol ani benzín.



VÝSTRAHA! Počkajte, kým sa na uhlí vytvorí tenká vrstva bieleho popola. Bežne to trvá približne 15 minút.

- Drevené uhlie rovnomerne rozložte na mriežku na uhlie a zatvorte dvierka v spodnej časti grilu.



Ak používate drevené uhlie, môžete ho zapáliť aj nádobu na zapaľovanie uhlia Barbecook. Keď je drevené uhlie pripravené, stačí ho vysypať z nádoby na zapaľovanie na mriežku na uhlie.

7.3. Krok 2: Začatie údenia

Keď sa na uhlíkoch vytvorí tenká vrstva bieleho popola, môžete začať údiť. Pred údením sa uistite, že teplota nie je vyššia ako 70 °C.

Postupujte nasledovne:

- Umiestnite panvicu na vývar (č. 7 a 8) „na“ podpery na spodnom diely základnej časti (5a). Ak chcete, môžete do panvice na vývar naliať trochu tekutiny. Zaisťte tak rovnomernejšie rozvádzanie dymu v grile. Panvicu na vývar odporúčame použiť aj v prípade, že nechcete pri údení pridať vývar, pretože vám umožní jednoduchšie regulovať teplotu.
- Do panvice na vývar nalejte trochu tekutiny (napríklad vodu, vývar alebo víno). Do tekutiny môžete pridať bylinky na získanie extra arómy.
- Prvý grilovací rošt (č. 5b) umiestnite nad panvicu na vývar a položte naň jedlo.



Na rošt položte iba jednu vrstvu jedla a ponechajte medzi jednotlivými kusmi dostatočný priestor. To umožní dymu a teplu rovnomerne cirkulovať okolo jedla. Môžete uložiť niekoľko roštov na seba. Výslednú kvalitu údenia to neovplyvní.

- Nasaďte veko (č. 6) na základnú časť (č. 5), zatvorte dvierka a nechajte jedlo údiť.

7.4. Krok 3: Udržiavanie stabilnej teploty

Po začatí údenia musíte udržiavať stabilnú teplotu okolo 70 °C. Vďaka teplomeru vo veku grilu môžete teplotu presne monitorovať.

7.4.1 Príliš vysoká teplota

- Zatvorte otvory na prívod vzduchu vo veku (č. 6) a na podstavci (č. 1).

7.4.2 Príliš nízka teplota

- Rozdúchajte oheň otvorením otvorov na prívod vzduchu vo veku (č. 6) a na podstavci (č. 1).
- Ak rozdúchanie ohňa nezvýši teplotu dostatočne, pridajte do ohňa trochu dreveného uhlia.
Postupujte nasledovne:
 - Nasaďte si rukavice. Nechajte si ich na rukách počas celého postupu.
 - Opatrne zložte veko (č. 6) z grilu a otvorte dvierka v základnej časti (č. 5).
 - Do misy na drevené uhlie (č. 3) pridajte trochu dreveného uhlia.
 - Použite dlhé kliešte a snažte sa nerozvíriť popol a nevytvoriť iskry.
 - Zatvorte dvierka v základnej časti.
 - Počkajte, kým sa oheň riadne nerozhorí, a položte veko (č. 6) späť na gril.

8. PRÍPRAVA GRILU NA STUDENÉ ÚDENIE

8.1. Krok 1: Príprava.

- Naplňte generátor dymu prachom (nie je súčasťou dodávky).



Do generátora dymu nekladajte nadmerné množstvo dymového prachu. Špirála/krúžky by mali zostať viditeľné. Ak je v dymovom generátore príliš veľa dymového prachu, opatrne ho zotrite. Netlačte dymový prach do generátora dymu ani netraste grilom.

- Do generátora studeného dymu vložte čajovú sviečku a zapáľte ju.
- Počkajte, kým dymový prach nezačne tlieť.
- Vyberte čajovú sviečku.
- Generátor studeného dymu položte do spodnej časti roštu na drevené uhlie (č. 4).



Pred studeným údením musíte mäso a ryby vždy naložiť.

8.2. Krok 2: Udržiavanie stabilnej teploty

Pri studenom údení by teplota nemala prekročiť 25 °C.

-  Studené údenie nie je vhodné vykonávať počas teplých dní, kedy je okolitá teplota príliš vysoká.
-  Pravidelne kontrolujte, či dymový prach stále tlie. Ak nie, môžete ho znova zapáliť pomocou flambovacej pištole alebo zapalovača na sviečky.

9. UŽITOČNÉ TIPY NA TEPLÉ ÚDENIE

9.1. Pridávanie arómy pomocou údiacich lupienkov

9.1.1 Údiace lupienky/údiace klátiky

Ak chcete svojmu jedlu pridať extra arómu, môžete do ohňa pridať údiace lupienky alebo klátiky. Lupienky môžete použiť dvoma spôsobmi:

- Namočte ich do vody na 30 minút, nechajte ich odkvapkať a rozložte ich na drevené uhlie. Údiace klátiky by sa mali namáčať 1 hodinu. Namočené údiace klátiky vždy umiestnite priamo na drevené uhlie.
- Zabalte lupienky do vrecúška z alobalu, vrecúško poprepichujte vidličkou a umiestnite ho na drevené uhlie.

Nezáleží, ktorý spôsob použijete, avšak nikdy nekladajte lupienky alebo klátiky skôr, ako je drevené uhlie pokryté tenkou vrstvou bieleho popola. V opačnom prípade začnú horieť.

Barbecook ponúka mnoho rôznych typov údiacich lupienkov a klátikov.

9.1.2 Údiace dosky

Na zvýraznenie chuti jedla môžete použiť aj údiace dosky.

- Údiace dosky namočte najskôr na 1 hodinu do vody. Potom ich nechajte niekoľko minút vyschnúť.
- Dosky umiestnite na rošt (č. 9 alebo 10) ešte pred pridaním jedla. Počkajte, kým spodná časť dosky začne meniť farbu. Otočte dosku a položte jedlo na odfarbenú stranu.
- Doska sa počas údenia zdeformuje. Je to normálne a nebude to mať žiadny vplyv na jedlo.

-  Ak doska úplne sčernie, nepoužívajte ju.

9.2. Zachovanie šťavy v jedle

Ak chcete zachovať pokrm pri dlhšom údení šťavnatý, pred začatím údenia pridajte do panvice na vývar trochu tekutiny (vodu, vývar, víno alebo pivo). Počas údenia panvicu pravidelne kontrolujte a v prípade potreby do nej doplňte tekutinu.

Postupujte nasledovne:

1. Otvorte dvierka grilu (č. 5).
2. Opatrne nalejte tekutinu do panvice na vývar (č. 8) pomocou lievika alebo nádoby s výpustným hrdlom.
3. Zatvorte dvierka grilu (č. 5).

9.3. Zdvíhanie veka

Po začatí údenia sa snažte veko zdvíhať čo najmenej. Pri každom zdvihnutí veka uniká teplo a dym, čo má za následok predĺženie času prípravy jedla. Ak potrebujete veko zdvihnúť, vždy ho zdvíhajte naklonením na stranu namiesto zdvíhania rovno nahor. Zdvihnutím veka rovno nahor dochádza k prúdeniu vzduchu vo vnútri grilu, čo môže mať za následok zvrátenie popola na jedlo. To platí iba pre teplé údenie.

9.4. Používanie spotrebiča na grilovanie

Spotrebič môžete použiť ako štandardný gril – stačí, ak jedlo neodcloníte od dreveného uhlia pomocou panvice na vývar.

Postupujte nasledovne:

1. Zapáľte gril tak, ako je opísané v časti 7.2 Zapálenie grilu.
2. Umiestnite grilovací rošt (č. 9 alebo 10) na podpery (č. 5a alebo 5b). Uistite sa, že okraj roštu je bezpečne usadený na podperách.
3. Položte jedlo na grilovací rošt.

10. ÚDRŽBA GRILU

10.1. Odstraňovanie popola

Po každom použití odporúčame odstrániť popol. Vďaka nádobe na popol je čistenie veľmi rýchle (č. 2).

Postupujte nasledovne:

1. Nechajte gril úplne vychladnúť.
2. Vyberte základnú časť (č. 5) z podstavca (č. 1).
3. Vyberte mriežku na drevené uhlie (č. 4) a zmeťte popol z misky na drevené uhlie (č. 3) do vedra.
4. Vyberte nádobu na popol (č. 2) zo základnej časti (č. 1) a vysypte zvyšok popola do vedra.

10.2. Čistenie misky a roštov

Misku na drevené uhlie (č. 3), grilovacie rošty (č. 9 a 10) a mriežku na drevené uhlie (č. 4) odporúčame po každom použití vyčistiť pomocou príslušenstva Barbecook.

-  Krúžky a rošty môžete tiež vyčistiť pomocou jemného čistiacieho prostriedku alebo sódy bikarbóny. Na čistenie týchto častí nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry.

-  Aby ste zabránili tvorbe hrdze, skladujte zariadenie na suchom mieste.

10.3. Čistenie panvice na vývar a základnej časti

Panvicu na vývar (č. 8), podstavec (č. 1) a základnú časť (č. 5) (vnútornú a vonkajšiu stranu) odporúčame vyčistiť po každom použití.

- Na čistenie jednotlivých častí použite vodu s jemným čistiacim prostriedkom a mäkkú špongiu alebo handričku.
- Časti potom opláchnite.

10.4. Čistenie veka

Veko (č. 6) sa môže pri údení mierne znečistiť.

Aby sa zabránilo usadzovaniu nečistôt, odporúčame vyčistiť vnútornú stranu veka po každom použití.

Postupujte nasledovne:

1. Počkajte, kým veko trochu vychladne. Malo by byť stále teplé, ale nie príliš horúce, aby ste ho mohli uchopiť.
2. Vnútornú stranu veka utrite papierovými utierkami alebo ho umyte vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

10.5. Skladovanie spotrebiča

Po každom použití spotrebič skladujte na suchom mieste (v interiéri, pod prístreškom atď.).

-  Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že je úplne suchý. Zabráňte tak tvorbe hrdze.

10.6. Údržba smaltovaných, antikorových, chrómovaných a práškovo lakovaných častí

Spotrebič je vyrobený z dielov zo smaltu, nehrdzavejúcej ocele a práškovo lakovaných dielov. Každý materiál vyžaduje inú údržbu:

Materiál	Ako udržiavať tento materiál
Smalt	• Nepoužívajte žiadne ostré predmety a neudierajte spotrebičom o tvrdé povrchy. • Pokiaľ je spotrebič ešte horúci, zabráňte jeho kontaktu so studenými tekutinami. • Môžete používať kovové špongie a abrazívne čistiace prostriedky.

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.
Práškově lakované 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.

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

Pod podrobným zobrazením spotrebiča (druhá časť príručky na strane 100) môžete vidieť zoznam všetkých dielov, ktoré sú súčasťou vášho spotrebiča. Tento zoznam obsahuje symbol, ktorý popisuje materiál, z ktorého je vyrobený každý diel, a pomocou ktorého môžete zistiť, ako udržiavať konkrétny diel.

V zozname dielov sa používajú nasledujúce symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chróm
■	Nehrdzavejúca oceľ
★	Práškově lakované diely

10.7. Objednávanie náhradných dielov

Diely, ktoré sú vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu, bude z času na čas potrebné vymeniť.

Ako objednať náhradné diely:

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

 Ak ste svoj spotrebič zaregistrovali online, správny zoznam sa zobrazí automaticky.

- Objednajte si náhradný diel vo svojej predajni. Môžete si objednať diely, na ktoré sa vzťahuje záruka, aj diely, na ktoré sa záruka nevzťahuje.

11. ZÁRUKA

11.1. Pokryté

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

- Ste svoj spotrebič 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 čísl. Sériové číslo je uvedené:
 - v tejto príručke
 - na obale spotrebiča
 - na spodnej časti nohy spotrebiča.

- Oddelenie kvality spoločnosti Barbecook potvrdí, že diely sú chybné a že sa ukázali ako chybné pri normálnom používaní, správnej montáži a správnej údržbe.

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.

11.2. Nepokryté

Záruka sa

nevzťahuje na nasledujúce škody a chyby:

- Bežné opotrebenie (hrdza, deformácia, zmena farby atď.) častí, ktoré sú priamo vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu. Tieto diely bude z času na čas potrebné vymeniť.
- Vizuálne nezrovnalosti, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou výrobného procesu. Tieto nezrovnalosti sa nepovažujú za výrobné chyby.
- Všetky škody spôsobené nedostatočnou údržbou, nesprávnym skladovaním, nesprávnou montážou alebo úpravami vopred namontovaných dielov.
- Všetky škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča (použitie, ktoré nie je v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke, použitie na komerčné účely, použitie ako ohnisko atď.).
- Všetky následné škody spôsobené neopatrným alebo nesprávnym použitím spotrebiča.
- Hrdza alebo zmena farby v dôsledku vonkajších faktorov, použitia agresívnych čistiacich prostriedkov, vystavenia chlóru atď. Táto škoda sa nepovažuje za výrobnú chybu.

LT - NAUDOJIMO NURODYMAI

1. UŽREGISTRUOKITE ĮSIGYTĄ PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote kepsninę Barbecook.

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 pakeitines 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.barbecook.com.

 Barbecook gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys niekada nebus parduodami, platinami ar perduodami trečiosioms šalims.

2. APIE ŠĮ NURODYMŲ LEIDINĮ

Šį leidinį sudaro dvi dalys.

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

2 dalyje (prasidedančioje 100 puslapyje) pateikiamos iliustracijos, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.

 Jei yra iliustracija, skirta konkrečiam leidinyje esančiam nurodymui, tai bus parodyta šia pieštuko piktograma.

3. SAUGOS NURODYMAI

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

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

- ĮSPĖJIMAS! Pasirūpinkite, kad šalia kepsninės nebūtų vaikų ir naminių gyvūnų.
- ĮSPĖJIMAS! Ši kepsninė labai įkaista: nebandykite jos perkelti, kai yra naudojama.
- Naudokite tinkamas apsaugos priemones, jei reikia liesti karštas dalis.
- Laikykite degias medžiagas, degius skysčius ir galinčius išsilydyti daiktus saugiu atstumu nuo prietaiso, kai jis naudojamas.
- ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite 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 pašiuurė), rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu. Rinkdami vietą, atsižvelkite į šiuos dalykus:
- Prietaisą pastatykite bent trijų metrų atstumu nuo pastato, atviroje vietoje, kur gera oro apykaita.
- Nestatykite kepsninės po statinio dalimi (verandoje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
- Statykite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso ant judančios transporto priemonės (valties, priekabos ir pan.).

4. DAŽNAI VARTOJAMOS SĄVOKOS

Šioje leidinio dalyje pateikiami kai kurių mažiau žinomų sąvokų apibrėžimai. Šios sąvokos vartojamos šioje instrukcijoje aptariant įvairias temas.

4.1. Rūkymas

Maistas rūkomas ant jo skleidžiant dūmus nuo rusenančios medienos ar anglies. Mėsa ir žuvis yra dažniausiai rūkomas maistas, tačiau taip pat galite rūkyti vėžiagyvius, daržoves ir net sūrius.

Yra du rūkymo būdai: karštas ir šaltas rūkymas.

- Karštas rūkymas – tai maisto rūkymas ir kepimas vienu metu. Maistas nėra tiesiogiai veikiamas karščio šaltinio ir lėtai kepa santykinai žemoje temperatūroje (50–80°C).
- Šaltas rūkymas – tai maisto rūkymas labai žemoje temperatūroje (iki 25°C), kad jis neiškeptų. Šaltas rūkymas naudojamas maistui suteikti specifinį skonį ir jį išsaugoti.

 Jei norite savo prietaisą naudoti šaltam rūkymui, jums reikia Barbecook šaltų dūmų generatoriaus. Taip Oskar įrenginyje galėsite šalta rūkyti įvairiausių maistą.

4.2. Emalis

Kai kurios prietaiso dalys yra padengtos lydyto stiklo sluoksniu, vadinamuoju emaliu. Šis emalis apsaugo po juo esantį metalą nuo korozijos. Emalis yra labai kokybiška medžiaga: atspari korozijai, nesuyra veikiant aukštai temperatūrai, be to, ją labai lengva prižiūrėti.

 Kadangi emalis yra ne toks lankstus, kaip metalas, kurį jis dengia, emalio gabalėliai gali atskilti, jei prietaisas bus naudojamas neteisingai. Kad išvengtumėte šios problemos, turite būti atsargūs montuodami emaliuotas dalis. Be to, emalį turite nuolat prižiūrėti vadovaudamiesi šiame leidinyje pateiktais nurodymais.

5. PRIETAISO SURINKIMAS

5.1. Saugos nurodymai

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

5.2. Prietaiso surinkimas

1. Prieš naudodami prietaisą padėkite ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
2. Surinkite prietaisą taip, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.

 Surinkimo brėžinius rasite antroje šios instrukcijos dalyje (100 puslapyje), po išplėstinio prietaiso vaizdo.

 Surinkdami emaliuotas dalis būkite atsargūs. Naudokite pateiktas pluošto poveržles, kad apsaugotumėte emalį šalia varžtų.

 Tereikia kryžminio atsuktuvo, kad sureguliuotumėte centrinio vamzdžio apačioje esančių spaustukų įtempius.

6. PRIETAISO NAUDOJIMAS

Šiame leidinyje aptariamos įvairios Oskar dalys. Čia rasite daugiau informacijos apie prietaiso surinkimą ir naudojimą. Nurodymai, skirti Oskar S, yra 102 puslapyje, o skirti Oskar M – 108 puslapyje. Tolesniuose skyriuose bus dažnai minimos įvairios šio nurodymų leidinio dalys.

7. PRIETAISO PARUOŠIMAS KARŠTAM RŪKYMUI

Reikės medžio anglies, įdegtukų (atitinkančių EN 1860-3), ilgo degtuko ir šiek tiek skysčio – vandens, sultinio, vyno, alaus ar pan.

7.1. Kokios rūšies medžio anglį reikėtų naudoti?

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

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

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

Tipas	Didž. svoris
OSKAR S	iki 1 kg
OSKAR M	iki 1,5 kg

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

7.2. 1 žingsnis: uždekite prietaisą

Prieš rūkydami bet kokį maistą, turite užkurti ugnį prietaiso apačioje. Darykite taip:

1. Nuimkite nuo prietaiso dangtį (Nr. 6), korpusą (Nr. 5), groteles (Nr. 9 ir 10) ir sultinio indą (Nr. 7 ir 8).
2. Įstatykite pelenų indą (Nr. 2) į pagrindą (Nr. 1).
3. Įdėkite anglies tinklėlį (Nr. 4) į anglies dubenį.
4. Atidarykite oro tiekimo angas pagrinde (Nr. 1).
5. Ant medžio anglies tinklėlio padėkite kelis įdegtukus. Naudojami įdegtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą.
6. Padenkite įdegtukus anglimi.
Patarimai:
 - Sudėkite anglį piramidės forma.
 - Nenaudokite per daug anglies ugniai uždegti.
 - Įsitikinkite, kad įdegtukai vis dar pasiekiami.
7. Uždekite įdegtukus ilgu degtuku.

 Pirmą kartą naudodami prietaisą, turite leisti jam degti 30 minučių. Taip iš prietaiso bus pašalinti visi likę gamykliniai tepalai.

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

 ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite alkoholio ar benzino ugniai įkurti arba užkurti iš naujo.

 ĮSPĖJIMAS! Nepradėkite karšto rūkymo, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 15 minučių.

8. Tolygiai paskleiskite anglis ant anglies tinklėlio ir uždarykite apatinio prietaiso žiedo dureles.

 Jei naudojate anglį, ją uždegti galite ir Barbecook anglies įdegiklyje. Kai anglis bus paruošta, tiesiog išpilkite ją iš anglies įdegiklio ant anglies tinklėlio.

7.3. 2 žingsnis: pradėkite rūkyti

Kai anglis bus padengta plonu baltų pelenų sluoksniu, galite pradėti rūkyti. Prieš pradėdami rūkyti įsitikinkite, kad temperatūra yra ne aukštesnė kaip 70°C.

Darykite taip:

1. Uždėkite sultinio indą (Nr. 7 ir 8) „ant“ laikiklių, esančių ant apatinio žiedo ant korpuso (5a). Jei norite, į sultinio indą galite įpilti šiek tiek skysčio. Tai užtikrins lengvesnį dūmų pasiskirstymą įrenginyje. Net jei rūkydami nenaudojate sultinio, rekomenduojame įdėti sultinio indą, nes taip galėsite lengviau reguliuoti temperatūrą.
2. Į sultinio indą įpilkite šiek tiek skysčio (pvz., vandens, sultinio ar vyno). Taip pat paskaninimui į skystį galite pridėti žolelių.
3. Uždėkite pirmąsias kepimo groteles (Nr. 5b) virš sultinio indo ir padėkite maistą ant grotelių.



Ant grotelių maistą dėkite tik vienu sluoksniu ir palikite pakankamai erdvės tarp maisto gabalų. Taip dūmai ir šiluma galės tolygiai cirkuliuoti aplink maistą. Galite sudėti keletą grotelių vienas ant kitų. Tai neturės įtakos rezultatui.

4. Uždėkite dangtį (Nr. 6) ant korpuso (Nr. 5), uždarykite dureles ir palikite maistą rūkytis.

7.4. 3 žingsnis: palaikykite pastovią temperatūrą

Pradėję rūkyti, turite palaikyti maždaug 70°C temperatūrą. Dangtyje esantis termometras leidžia stebėti temperatūrą.

7.4.1 Per aukšta temperatūra

1. Uždarykite oro tiekimo angas dangtyje (Nr. 6) ir pagrinde (Nr. 1).

7.4.2 Per žema temperatūra

1. Padidinkite oro tiekimą ugniai atidarydami oro tiekimo angas dangtyje (Nr. 6) ir pagrinde (Nr. 1).
2. Jei pučiant orą į ugnį temperatūra nepakyla pakankamai, į ugnį įdėkite medžio anglies.
Darykite taip:
 - a. Užsimaukite pirštines. Mūvėkite jas visos procedūros metu.
 - b. Atsargiai nuimkite dangtį (Nr. 6) nuo prietaiso ir atidarykite korpuso dureles (Nr. 5).
 - c. Į anglies dubenį (Nr. 3) įdėkite daugiau medžio anglies.
 - d. Naudokite žnyplės ilgomis rankenomis ir stenkitės nesujudinti pelenų bei nesukelti žiežirbų.
 - e. Uždarykite korpuso dureles.
 - f. Palaukite, kol ugnis stipriai įsidegs, tada vėl uždėkite dangtį (Nr. 6) ant prietaiso.

8. PRIETAISO PARUOŠIMAS ŠALTAM RŪKYMUI

8.1. 1 žingsnis: šalto rūkymo pradžia.

1. Pripildykite dūmų generatorių rūkymo pjuvenų (į komplektą neįeina).

 Nedėkite į dūmų generatorių per daug rūkymo pjuvenų. Spiralė/žiedai turi likti matomi. Jei dūmų generatoriuje per daug rūkymo pjuvenų, galite jas kruopščiai nubraukti. Nestumkite rūkymo pjuvenų į dūmų generatorių ir nekratykite prietaiso.

2. Į šaltų dūmų generatorių įdėkite arbatinę žvakę ir ją uždekite.
3. Palaukite, kol rūkymo pjuvenos pradės smilkti.
4. Išimkite žvakę.
5. Padėkite šaltų dūmų generatorių ant anglies tinklėlio (Nr. 4) apačios.

 Mėsa ir žuvis visada turi būti sūdyta prieš šaltai rūkant.

8.2. 2 žingsnis: pastovios temperatūros palaikymas

Rūkant šaltai, temperatūra turi būti ne didesnė kaip 25°C.

 Karštomis dienomis negalima šaltai rūkyti, nes lauko temperatūra yra per aukšta.

 Reguliariai tikrinkite, ar rūkymo pjuvenos tebesmilksta. Jei ne, galite jas vėl įkurti virtuviniu ugnies pūstuvu arba žvakių žiebtuvėliu.

9. NAUDINGI KARŠTO RŪKymo PATARIMAI

9.1. Skonio pridėjimas naudojant rūkymo drožles

9.1.1 Rūkymo drožlės / rūkymo gabaliukai

Jei norite maistui suteikti papildomo skonio, į ugnį galite įdėti rūkymo drožlių / rūkymo gabaliukų. Drožles galite naudoti dviem būdais:

- 30 minučių mirkykite rūkymo drožles vandenyje, nupilkite vandenį ir užbarstykite jas ant anglies. Rūkymo gabaliukus reikėtų mirkyti 1 valandą. Įmirkytus rūkymo gabaliukus visada reikia dėti tiesiai ant medžio anglies.
- Įdėkite drožles į aliuminio folijos maišelį, subadykite maišelį šakute ir padėkite maišelį ant anglies.

Kurį būdą pasirinksite, niekada nedėkite drožlių ar gabaliukų, kol anglis dar nepasidengusi plonu baltų pelenų sluoksniu, nes kitaip jie nepradės degti. Barbecook siūlo daugybę skirtingų rūkymo drožlių.

9.1.2 Rūkymo lentos

Norėdami maistui suteikti papildomo skonio, taip pat galite naudoti rūkymo lentas.

- Prieš naudojimą rūkymo lentas 1 valandą pamirkykite vandenyje. Po to skirkite kelias minutes lentoms nuvarvėti.
- Prieš dėdami maistą, padėkite lentas ant grotelių (Nr. 9 arba 10). Palaukite, kol pradės keistis lentos apačios spalva.
- Apverskite lentą ir padėkite maistą ant spalvą pakeitusios pusės.
- Rūkymo metu lenta deformuosis. Tai normalu ir neturės įtakos rezultatui.

 Jei lenta pasidaro visiškai juoda, jos naudoti nebegalima.

9.2. Maisto drėgnumo palaikymas

Kad ilgesnį laiką rūkomas maistas išliktų drėgnas, pradėdami rūkyti į sultinio indą įpilkite skysčio (pvz., vandens, sultinio, vyno ar alaus). Rūkydami vis apžiūrėkite indą ir, jei reikia, įpilkite daugiau skysčio.

Darykite taip:

1. Atidarykite korpuso dureles (Nr. 5).
2. Atsargiai supilkite skystį į sultinio indą (Nr. 8) naudodami piltuvą arba indą su snapeliu.
3. Uždarykite korpuso dureles (Nr. 5).

9.3. Dangčio pakėlimas

Pradėję rūkyti, turėtumėte kuo mažiau kilnoti dangtį. Kiekvieną kartą pakėlus dangtį, prarandama šiluma ir dūmai, todėl norimam rezultatui pasiekti prireiks daugiau laiko. Jei reikia pakelti dangtį, visada kelkite jį į šoną, o ne tiesiai aukštyn. Jei pakelsite dangtį tiesiai į viršų, prietaise sudarysite oro srautą, o tai reiškia, kad pelenai gali pakilti ir patekti ant jūsų maisto. Tai aktualu tik atliekant karštą rūkymą.

9.4. Prietaiso naudojimas kaip kepsninės

Prietaisą galite naudoti kaip įprastą kepsninę: tereikia neatskirti maisto nuo anglies sultinio indu. Darykite taip:

1. Uždekite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „7.2 Prietaiso uždegimas“.
2. Uždekite groteles (nr. 9 arba 10) ant atraminių laikiklių, esančių ant korpuso (nr. 5a arba 5b). Įsitinkinkite, kad grotelių kraštas tvirtai remiasi į atraminius laikiklius.
3. Padėkite maistą ant grotelių.

10. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

10.1. Pelenų pašalinimas (taikoma tik karštam rūkymui)

Rekomenduojame pelenus pašalinti po kiekvieno naudojimo. Tai galite greitai padaryti naudodami pelenų indą (nr. 2).

Darykite taip:

1. Palikite prietaisą visiškai atvėsti.
2. Nuimkite korpusą (nr. 5) nuo pagrindo (nr. 1).
3. Nuimkite anglies tinklėlį (nr. 4) ir nubraukite pelenus iš anglies dubens (nr. 3) į kibirą.
4. Nuimkite pelenų indą (nr. 2) nuo pagrindo (nr. 1) ir supilkite pelenų likučius į kibirą.

10.2. Dubens ir grotelių valymas

Rekomenduojame po kiekvieno naudojimo išvalyti anglių dube-

nį (nr. 3), groteles (nr. 9 ir 10) ir anglies tinklėlį (nr. 4) naudojant Barbecook priedą.



Žiedus ir groteles taip pat galite valyti švelniu plovikliu arba natrio bikarbonatu. Šių dalių valymui niekada nenaudokite orkaitės valiklių.



Kad išvengtumėte rūdžių susidarymo, prietaisą laikykite sausoje vietoje.

10.3. Sultinio indo ir korpuso valymas

Rekomenduojame po kiekvieno naudojimo išvalyti sultinio indą (nr. 8), pagrindą (nr. 1) ir korpusą (nr. 5) (iš vidaus ir išorės).

- Dalims valyti naudokite vandenį su švelniu plovikliu ir minkštą kempinę ar šluostę.
- Nuplaukite dalis.

10.4. Dangčio valymas

Rūkant dangtis (nr. 6) gali būti šiek tiek susitepti.

Kad išvengtumėte sancaupų susidarymo, rekomenduojame po kiekvieno panaudojimo išvalyti dangčio vidų.

Darykite taip:

1. Palaukite, kol dangtis šiek tiek atvės. Jis vis tiek turėtų būti šiltas, bet ne per karštas (kad galėtumėte laikyti).
2. Nušluostykite dangčio vidų popieriniais rankšluosčiais arba nuvalykite vandeniu ir švelniu plovikliu.

10.5. Prietaiso laikymas

Po kiekvieno naudojimo prietaisą perkelkite į sausą vietą (patalpą, po stogu ir pan.) ir ten laikykite.



Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, pasirūpinkite, kad jis būtų visiškai sausas. Taip jis nepradės rūdyti.

10.6. Emaliuotų, nerūdijančio plieno, chromuotų ir miltelinu būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaisą sudaro emaliuotos, nerūdijančio plieno, chromuotos ir miltelinu būdu dažytos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti kitaip:

Material	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Emalis	• Nenaudokite aštrių daiktų ir netrinktelėkite prietaiso į kietus paviršius. • Venkite sąlyčio su šaltais skysčiais, kol prietaisas tebėra karštas. • Galite naudoti metalines kempines ir abrazyvines valymo priemones.
Nerūdijantis plienas	• Nenaudokite agresyvių, abrazyvinių ar metalinių valymo priemonių. • Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite jas kuriam laikui ant plieno. • Naudokite minkštą kempinę ar šluostę. • Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.
Padengta milteliniais dažais	• 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.



Žala, atsiradusi nesilaikant šių nurodymų, laikoma prasta priežiūra ir tokiu atveju garantija negalioja. Po išplėstinio prietaiso vaizdu (antrojoje šio leidinio

dalyje, 100 puslapyje) galite peržiūrėti visų jūsų prietaiso dalių sąrašą. Šiame sąrašė yra ir simboliai, nurodantys kiekvienos dalies medžiagą, todėl juo naudodamiesi galite išsiaiškinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį. Dalių sąrašė naudojami šie simboliai:

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
▲	Chromas
■	Nerūdijantis plienas
★	Padengta milteliniais dažais

10.7. Pakaitinių dalių užsakymas

Ugnies ar stipraus karščio veikiamas dalis reikės kartkartėmis pakeisti.

Kaip užsisakyti pakaitines dalis:

1. Susiraskite reikalingos dalies numerį. Antroje šio leidinio dalyje po išplėstinio vaizdo ir adresu www.barbecook.com yra visų dalių numerių sąrašas.

-  Jei savo prietaisą užregistravote internetu, teisingas sąrašas bus rodomas automatiškai.
2. Užsisakykite atsarginę dalį mažmenininko prekybos vietoje. Galite užsisakyti ir tas dalis, kurioms taikoma garantija, ir tas, kurioms ji netaikoma.

11. GARANTIJA

11.1. 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. Šį serijos numerį sudaro 16 skaitmenų. Serijos numeris nurodytas:
 - šioje instrukcijoje
 - ant prietaiso pakuotės
 - ant prietaiso apačios
- Barbecook kokybės skyrius nustatys, ar dalys yra nekokybiškos ir ar jos sugedo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir deramai prižiūrint.

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

11.2. Ko neapima

Pažeidimai ir defektai, kurių garantija neapima:

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

ET - KASUTUSJUHEND

1. REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et ostsite Barbecooki grilli.

Loodame, et naudite selle kasutamist pikema aja jooksul!

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

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

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

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

2. KÄESOLEVAST JUHENDIST

Kasutusjuhend koosneb kahest osast.

1. osas on üldised juhised kokkupaneku, kasutamise, hoolduse ja garantii kohta.
2. osa (algab leheküljel 100) sisaldab illustratsioone, osade loendeid ja kokkupaneku jooniseid.

 Kui juhendis on joonis, mis vastab konkreetsele juhisele, suunatakse teid selle juurde pliiatsi kujutisega.

3. OHUTUSJUHISED

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

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

- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist eemal!
- HOIATUS! Grill muutub väga kuumaks, ärge proovige seda kasutamise ajal teisaldada!
- Kuuma osa puudutamiseks kasutage sobivaid kaitsevahendeid.
- Seadme kasutamise ajal hoidke tuleohtlikku materjali, vedelikku ja lahustuvaid esemeid ohutus kauguses.
- HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ega uuesti süütamiseks denatureeritud alkoholi, bensiini ega muid tuleohtlikke vedelikke. Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohaseid süütekuubikuid.
- 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 siseruumides. Kasutage seadet ainult väljas. Kui kasutate seadet siseruumis, isegi garaazhis, kinnises ruumis või kuuris, võib tekkida vingugaasi mürgituse oht.

Asukoha valimisel arvestage järgmist.

- Asetage seade hoonest vähemalt kolme meetri kaugusele avatud, hästi ventileeritavasse kohta.
- Ärge asetage grilli väljaulatuva konstruktsiooni alla (veranda, varjualune jne) ega lehestiku alla.
- Asetage seade tasasele ja stabiilsele pinnale.
- Ärge asetage seadet liikuvale sõidukile (paat, haagis jne).

4. KORDUVAD MÕISTED

Juhendi selles osas on toodud mõne vähem tuttava mõiste seletus. Neid mõisteid kasutatakse kasutusjuhendi erinevate teemade seletustes.

4.1. Suitsutamine

Toitu suitsutatakse, hoides seda puidu või söe suitsus. Liha ja kala on kõige sagedamini suitsutatud toidud, kuid võite suitsutada ka koorikloomi, köögivilju ja isegi juustu.

On kaks suitsutamiseviisi, kuum ja külm suitsutamine.

- Kuumsuitsutamine on suitsutamine ja toidu valmistamine samaaegselt. Toit ei puutu otse kokku soojusallikaga ja valmib aeglaselt suhteliselt madalal temperatuuril (50–80 °C).
- Külmsuitsutamine on toidu suitsutamine väga madalal temperatuuril (max 25 °C), mistõttu toit ei küpse. Külmsuitsutamist kasutatakse toidule spetsiifilise maitse andmiseks ja säilitamiseks.

 Kui soovite oma seadet kasutada külmsuitsutamiseks, vajate Barbecooki külmsuitsugeneraatorit. See võimaldab teil Oskariga igat tüüpi toitu külmsuitsutada.

4.2. Email

Seadme mõni osa on kaetud sulaklaasikihiga, mida nimetatakse ka emailiks. Email kaitseb alusmetalli korrosiooni eest. Email on hea kvaliteediga materjal, korrosioonikindel, ei lagune kõrgel temperatuuril ja seda on väga lihtne hooldada.

 Kuna email on vähem elastne kui metall, millele see on kantud, võib email seadme vale kasutamise korral puruneda. Selle probleemi vältimiseks olge emailitud osade kokkupanemisel ettevaatlik ja hooldage emailpinda alati käesolevas juhendis toodud juhiste kohaselt.

5. SEADME KOKKUPANEMINE

5.1. Ohutusjuhised

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

5.2. Seadme kokkupanemine

1. Asetage seade enne kasutamist tasasele ja stabiilsele pinnale.
2. Pange seade kokku jooniste kohaselt.

 Kokkupaneku joonised leiate selle juhendi teisest osast (lk 100), pärast lahtivõetud seadme vaadet.

 Olge emailitud osade kokkupanemisel ettevaatlik. Kruiavasid ümbritseva emaili kaitsmiseks kasutage kaasasolevaid fiiberseibe.

 Keskmise toru allosas olevate klambrite surve reguleerimiseks vajate ainult ristpeaga kruvikeerajat.

6. SEADME KASUTAMINE

See kasutusjuhend käsitleb Oskari erinevaid osi. Siit leiate lisateavet seadme kokkupaneku ja kasutamise kohta. Oskar S-i kasutusjuhend on lehel 102 ja Oskar M-i kasutusjuhend on lehel 108. Järgmised jaotised viitavad selle kasutusjuhendi osadele.

7. SEADME ETTEVALMISTAMINE SUITSETAMISEKS

Vajate sütt, süütekuubikuid (standardi EN 1860-3), pikki tikke ja mõnda vedelikku, näiteks vett, puljongit, veini või õlut.

7.1. Millist puusütt ma peaksin kasutama?

Süütamiseks kasutage alati traditsioonilist puusütt, mitte kunagi briketti. Kui söed on süüdatud, saate briketti lisada. Süütamiseks kasutage kvaliteetset, eelistatult standardi

EN 1860-2 kohast puusütt. Kvaliteetne süsi koosneb suurtest läikivatest tükkidest ja ei tekita palju puru.

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

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

Tüüp	Max kaal
OSKAR S	kuni 1 kg
OSKAR M	kuni 1,5 kg

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

7.2. 1. samm: seadme süütamine

Enne suitsutamise alustamist peate seadme põhjas süütama tule. Toimige järgmiselt:

1. Eemaldage seadmelt kaas (nr 6), korpus (nr 5), grillrest (nr 9 ja 10) ja puljongipann (nr 7 ja 8).
2. Asetage tuhamahuti (nr 2) alusele (nr 1).
3. Asetage sõerest (nr 4) söevanni.
4. Avage aluses (nr 1) õhuvarustusavad.
5. Asetage sõerestile mõned süütekuubikud. Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohaseid süütekuubikuid.
6. Katke süütekuubikud sõega.

Nõuanded:

- asetage süsi püramiidi kujuliselt
- ärge kasutage tule süütamiseks liiga palju sütt
- veenduge, et pääsete endiselt süütekuubikutele juurde.

7. Kasutage süütekuubikute süütamiseks pikka tikku.

 Seadme esmakordsel kasutamisel peate laskma sellel 30 minutit põleda. See eemaldab seadmest sinna jäänud tootmismäärded.

 Ärge asetage resti veel seadmele. grill võib liiga kaua kuumuse käes olles deformeeruda.

 HOIATUS! Ärge kasutage tule süütamiseks või uuesti süütamiseks alkoholi ega bensiini.

 HOIATUS! Ärge alustage kuumsuitsutamist enne, kui süte on tekkinud tuhakiht. See võtab tavaliselt aega umbes 15 minutit.

7. Jaotage süsi ühtlaselt sõerestile ja sulgege seadme alumine ümar ava.

 Kui kasutate puusütt, võite selle süüdata ka Barbecooki sõestarteris. Kui puusüsi on valmis, valage see lihtsalt sõestarterist sõerestile.

7.3. 2. samm: suitsutamise alustamine

Kui süsi on kaetud õhukese valge tuhakihiga, võite hakata suitsutama. Enne suitsutamise alustamist veenduge, et temperatuur seadmes ei ületaks 70 °C.

Toimige järgmiselt.

1. Asetage puljongipann (nr 7 ja 8) korpuse (5a) alumise ümara ava tugiklambrite peale. Soovi korral võite puljongipannile veidi vedelikku lisada. See tagab suitsu kergema jaotumise seadme sees. Isegi kui te ei lisa suitsutades puljongit, soovitame puljongipanni siiski sisestada, kuna see võimaldab temperatuuri kergemini reguleerida.
2. Valage puljongipannile veidi vedelikku (näiteks vesi, puljong või vein). Täiendava maitse saamiseks võite vedelikule lisada ka ürte.
3. Asetage esimene grillrest (nr 5b) puljongipanni kohale ja asetage toit restile.

 Pange restile ainult üks kiht toitu ja jätke selle tükide vahele piisavalt ruumi. See võimaldab suitsul ja kuumusel toidu ümber ühtlaselt ringelda. Võite asetada mitu resti üksteise kohale. See ei mõjuta tulemust.

4. Asetage kaas (nr 6) korpusele (nr 5), sulgege uks ja jätke toit suitsuma.

7.4. 3. samm: püsiva temperatuuri säilitamine

Kui hakkate suitsutama, peate hoidma temperatuuri umbes 70 °C juures. Kaane termomeeter võimaldab teil temperatuuri jälgida.

7.4.1 Liiga kõrge temperatuur

1. Sulgege kaane (nr 6) ja aluse (nr 1) õhuvarustusavad.

7.4.2 Liiga madal temperatuur

1. Õhutage tuld, avades kaane (nr 6) ja aluse (nr 1) õhuvarustusavad.
2. Kui tule õhutamine ei tõsta temperatuuri piisavalt, lisage tulele sütt.
Toimige järgmiselt.
 - a. Pange kindad kätte. Hoidke neid käes kogu protseduuri ajal.
 - b. Eemaldage ettevaatlikult seadme kaas (nr 6) ja avage korpuse uks (nr 5).
 - c. Lisage sütt söevanni (nr 3).
 - d. Kasutage pika käepidemega tange ja proovige tuhka mitte üles segada ega sädemeid tekitada.
 - e. Sulgege korpuse uks.
 - f. Oodake, kuni tuli põleb tugevalt ja pange seadmele kaas (nr 6) tagasi.

8. SEADME ETTEVALMISTAMINE SUITSUTAMISEKS

8.1. 1. samm: külmsuitsutamise alustamine.

1. Täitke suitsugeneraator suitsutuspuruga (ei kuulu komplekti).

 Ärge asetage suitsugeneraatorisse liiga palju suitsutuspuru. Spiraal/rõngad peaksid jääma nähtavaks. Kui suitsugeneraatoris on liiga palju suitsutuspuru, saate selle ettevaatlikult maha pühkida. Ärge suruge suitsutuspuru suitsugeneraatorisse ega raputage seadet.

2. Asetage külmsuitsugeneraatorisse teeküünal ja süüdake see.
3. Oodake, kuni suitsutuspuru hakkab hõõguma.
4. Eemaldage teeküünal.
5. Asetage külmsuitsugeneraator sõerestile (nr 4) seadme põhjas.

 Enne külmsuitsutamist tuleb liha ja kala alati kuivatada.

8.2. 2. samm: püsiva temperatuuri hoidmine

Külmsuitsutamise ajal peaks temperatuur olema maksimaalselt 25 °C.

 Kuumadel päevadel ei saa külmsuitsutust teha, kuna välistemperatuur on liiga kõrge.

 Kontrollige regulaarselt, kas suitsutuspuru ikka veel hõõgub. Kui ei, võite selle uuesti süüdata köögipõleti või küünlasüütajaga.

9. KASULIKUD NÄPUNÄITED KUUMSUITSUTAMISE JAKS

9.1. Maitse lisamine suitsutuslaastudega

9.1.1 Suitsutuslaastud / puidutükid suitsutamiseks

Toidule lisamaitse andmiseks võite tulele lisada suitsutuslaaste / suitsutamiseks mõeldud puidutükke. Laaste saate kasutada kahel viisil.

- Leotage suitsutuslaaste 30 minutit vees, nõrutage vesi välja ja puistake need sõele. Puidutükke tuleks leotada 1 tund. Leotatud puidutükid asetage alati otse sõele.
- Pange laastud alumiiniumfooliumkotti, tehke kahvliga kotti augud ja asetage kott sõele.

Ükskõik, millise meetodi valite, ärge kunagi lisage laaste ega tükke enne, kui süsi on kaetud õhukese valge tuhakihi või hakkab põlema. Barbecook pakub oma valikus palju erinevaid suitsutuslaaste.

9.1.2 Suitsutusplaadid

Toidule lisamaitse andmiseks võite kasutada ka suitsutusplaate.

- Enne kasutamist leotage suitsutusplaate vees 1 tund. Seejärel laske plaatidel mõni minut nõrguda.
- Enne toidu lisamist asetage plaadid grillrestile (nr 9 või 10). Oodake, kuni plaadi alumine külg hakkab värvi muutma. Pöörake plaat ümber ja asetage toit värvunud küljele.
- Plaat deformeerub suitsutamise ajal. See on normaalne ega mõjuta tulemust.



Kui plaat muutub täiesti mustaks, ei saa te seda enam kasutada.

9.2. Toidu niiskena hoidmine

Toidu pikaajalise suitsutamise ajal niiskena hoidmiseks valage suitsutamise alustamisel puljongipannile vedelikku (nt vesi, puljong, vein või õlu). Suitsutamise ajal kontrollige panni regulaarselt ja vajadusel lisage vedelikku.

Toimige järgmiselt:

1. Avage korpuse uks (nr 5).
2. Valage vedelik ettevaatlikult puljongipannile (nr 8) kasutades letrit või tilaga anumad.
3. Sulgege korpuse uks (nr 5).

9.3. Kaane tõstmine

Kui olete suitsutama hakanud, peaksite kaant võimalikult vähe tõstma. Iga kord, kui kaant tõstate, kaob kuumus ja suits, mis tähendab, et soovitud tulemuse saavutamiseks kulub kauem aega. Kui teil on vaja kaant tõsta, tõstke see alati küljele, mitte otse ülespoole. Kui tõstate kaane otse üles, tekitab see seadmesse õhuvoolu, mis tähendab, et tuhk võib toidule sattuda. See kehtib ainult kuumsuitsutamise kohta.

9.4. Seadme kasutamine grillina

Saate seadet kasutada tavalise grillina, kui te ei kaitse puljongipanniga toitu söe eest. Toimige järgmiselt:

1. Süüdake seade, nagu on kirjeldatud jaotises 7.2 Seadme süütamine.
2. Asetage rest (nr 9 või 10) kere tugiklambritele (nr 5a või 5b). Veenduge, et resti serv toetuks kindlalt tugiklambritele.
3. Asetage toit grillrestile.

10. SEADME HOOLDUS

10.1. Tuha eemaldamine (kehtib ainult kuumsuitsutamise kohta)

Soovitame tuha pärast iga kasutamist eemaldada.

Tuhamahutiga (nr 2) saate seda kiiresti teha.

Toimige järgmiselt:

1. Laske seadmel täielikult jahtuda.
2. Eemaldage korpus (nr 5) aluselt (nr 1).
3. Eemaldage sõerest (nr 4) ja pühkige tuhk sõevannist (nr 3) ämbrisse.
4. Eemaldage tuhamahuti (nr 2) alusest (nr 1) ja valage ülejäänud tuhk ämbrisse.

10.2. Vanni ja restide puhastamine

Soovitame sõevanni (nr 3), grillrest (nr 9 ja 10) ja sõerest (nr 4) puhastada pärast iga kasutamist Barbecooki tarvikuga.



Rõngaid ja reste võite puhastada õrnatoimelise pesuvahendi või söögisoodaga. Ärge kunagi kasutage nende osade puhastamiseks ahju puhastusvahendeid.



Rooste tekkimise vältimiseks tuleb seadet hoida kuivas kohas.

10.3. Puljongipanni ja korpuse puhastamine

Soovitame pärast iga kasutamist puhastada puljongipanni (nr 8), alust (nr 1) ja korpust (nr 5) (seest ja väljast).

- Osade puhastamiseks kasutage õrnatoimelist pesuvahendit ja pehmet käsna või lappi.
- Loputage osad.

10.4. Kaane puhastamine

Kaas (nr 6) võib suitsutamisel kergelt määrduda.

Mustuse kogunemise vältimiseks soovitame kaane sisemust pärast iga kasutamist puhastada.

Toimige järgmiselt.

1. Oodake, kuni kaas on veidi jahtunud. See peaks olema endiselt soe, kuid mitte liiga kuum hoidmiseks.
2. Pühkige kaane sisemust paberrätikuga või puhastage veega ja õrnatoimelise pesuvahendiga.

10.5. Seadme hoidmine

Pange seade pärast iga kasutamist kuiva hoiukohta (siseruumi, varikatusse alla jne).



Veenduge enne seadme hoiustamist, et see oleks täielikult kuiv. See takistab rooste tekkimist.

10.6. Emailleeritud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulbervärvkattega osade hooldamine

Seade koosneb emailleeritud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulbervärvkattega osadest. Iga materjali tuleb hooldada erinevalt.

Materjal	Materjalide hooldamine
Email	• Ärge kasutage teravat eset ega koputage seadet vastu kõva pinda! • Vältige kokkupuudet külma vedelikuga, kui seade on veel kuum. • Võite kasutada metallkäsna ja abrasiivset puhastusvahendit.
Roostevaba teras	• Ärge kasutage agressiivset, abrasiivset ega metalli puhastusvahendit. • Kasutage õrnatoimelisi puhastusvahendeid ja laske neil terasel toimida. • Kasutage pehmet käsna või lappi. • Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.
Pulbervärvitud	• Ärge kasutage teravaid esemeid. Kasutage mahedat puhastusvahendit ja pehmet käsna või lappi. • Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.



Nende juhiste mittejärgimisel tekkivaid kahjustusi peetakse ebapiisavast hooldusest tulenevaks ja neile garantii ei laiene.

Teie seadme ülevaatejoonise all (kasutusjuhendi teine osa lehel 100) on kõigi teie seadme osade loend.

Loendis on sümbol, mis viitab iga osa materjalile. Teavet saate kasutada selle osa hoolduse määramiseks.

Osade loendis kasutatakse järgmisi sümboleid:

Sümbol	Materjal
●	Email
▲	Kroom
■	Roostevaba teras
★	Pulbervärvkate

10.7. Varuosade tellimine

Tule või tugeva kuumuse käes olevad osad tuleb aeg-ajalt välja vahetada.

Varuosade tellimine

1. Leidke vajaliku varuosa viitenumber. Selle juhendi teises osas asuva seadme ülevaatejoonise all ja aadressil www.barbecook.com on kõigi viitenumbrite loend.



Kui olete oma seadme veebis registreerinud, kuvatakse automaatselt õige loend.

2. Tellige varuosa oma müügiesindusest. Saate tellida osi, mis kuuluvad nii garantii piiresse kui on ka väljaspool seda.

11. GARANTII

11.1. Garantiiga kaetud

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

- olete oma seadme kokku pannud, seda kasutanud ja hooldanud käesolevas juhendis toodud juhiste kohaselt. Valest kasutusest, kokkupanekust või hooldusest tulenevaid kahjustusi ei loeta tootmisdefektideks.
- 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 defektid ja et need on osutunud defektseks tavapärase kasutamise, korrektse kokkupaneku ja nõuetekohase hoolduse korral.

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

11.2. Garantii ei hõlma

Garantii ei hõlma järgmisi kahjustusi ja defekte:

- tule või suure kuumusega kokkupuutuvate osade tavaline kulumine (rooste, deformatsioon, värvimuutus vms). Sellised osad tuleb aeg-ajalt asendada.
- tootmisprotsessile omased visuaalsed ebatasasused. Neid ebatasasusi ei peeta tootmisdefektideks.
- ebapiisavast hooldusest, valest hoidmisest, valest kokkupanekust või eelkoostatud osade muutmise tingitud kahjustused,
- seadme väärkasutamisest (kasutamine mitte juhendis toodud juhiste kohaselt, kasutamine kaubanduslikul eesmärgil, tuleasemena vms) tingitud kahjustused,
- seadme hoolimatust või nõuetele mittevastavast kasutamisest tingitud kahjustused,
- rooste või värvimuutus välise teguri mõjul, agressiivse puhastusvahendi kasutamine, kloori jms mõju. Sellist kahjustust ei peeta tootmisdefektiks.

HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK

1. REGISTRIRAJTE SVOJ PROIZVOD

Hvala što ste kupili roštilj Barbecue.

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

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

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

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

2. O OVOM PRIRUČNIKU

Priručnik se sastoji od dva dijela.

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

Dio 2. (počinje na stranici 100) 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 denaturirani 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 uređaj, posebno u vrlo vrućim danima i u suhim okruženjima.
- Ne koristiti u zatvorenom! Samo za upotrebu na otvorenom. Ako uređaj upotrebljavate u zatvorenom, čak i u garaži, ograđenom prostoru ili šupi, izlažete se opasnosti od trovanja ugljičnim monoksidom.

Pri odabiru mjesta uzmite u obzir sljedeće:

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

- Proizvod nemojte postaviti ni na vozila u pokretu (čamac, prikolica itd.).

4. PONAVLJANI POJMOVI

U ovom dijelu uputa navedena su objašnjenja nekih manje poznatih pojmova. Ovi se pojmovi koriste u raznim temama u cijelom priručniku.

4.1. Dimljenje

Hrana se dimi izlaganjem dimu iz tinjajućeg drva ili drvenog ugljena. Najčešće se dime meso i riba, ali dimljenjem se mogu obrađivati i školjke, povrće, pa čak i sirevi.

Postoje dvije metode dimljenja, toplo i hladno:

- Toplo dimljenje je istovremeno dimljenje i termička obrada hrane. Hrana se ne izlaže izvoru topline izravno i sporo se kuha na relativno niskoj temperaturi (50-80 °C).
- Hladno dimljene je dimljenje hrane na vrlo niskoj temperaturi (najviše 25 °C), temperaturi na kojoj ne dolazi do termičke obrade hrane. Hladno dimljenje koristi se kako bi hrana dobila posebnu aromu i kao jednostavna metoda konzervacije.

 Ako svoj uređaj želite koristiti za hladno dimljenje, potreban vam je generator hladnog dima Barbecue. To će vam u Oskaru omogućiti hladno dimljenje sve vrste hrane.

4.2. Email

Neki su dijelovi proizvoda prekriveni slojem otopljenog stakla, poznatog i kao email. Ta emailirana površina štiti unutarnji metal od korozije. Email je visokokvalitetni materijal: otporan je na koroziju, ne razgrađuje se pod utjecajem visokih temperatura i vrlo je jednostavan za održavanje.

 Budući da je email manje elastičan od metala na kojeg se nanosi, komadi emaila mogu se otkrhnuti ako se proizvod koristi nepravilno. Kako biste to izbjegli, morate biti oprezni prilikom sastavljanja emailiranih dijelova i uvijek morate održavati email u skladu s uputama u ovom priručniku.

5. SASTAVLJANJE PROIZVODA

5.1. Sigurnosne upute

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

5.2. Da biste sastavili proizvod

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

 Crteže za montažu možete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika (na stranici 100), nakon raščlanjenog prikaza vašeg proizvoda.

 Budite oprezni pri sastavljanju emailiranih dijelova. Upotrijebite isporučene podloške od vlakana kako biste zaštitili email oko vijaka.

 Potreban vam je samo odvijač s križnom glavom za podešavanje napetosti kopča na dnu središnje cijevi.

6. UPOTREBA

Ovaj korisnički priručnik odnosi se na razne dijelove Oskara. U njemu možete pronaći više informacija o postavljanju i upotrebi ovog uređaja. Upute za upotrebu za Oskar S nalaze se na stranici 102, a korisnički priručnik za Oskar M je na stranici 108.

Sljedeći odjeljci redovito će se pozivati na dijelove u ovom korisničkom priručniku.

7. PRIPREMA UREĐAJA ZA TOPLO DIMLJENJE

Potreban vam je ugljen, sredstvo za potpalu (u skladu s EN 1860-3), duga šibica i malo tekućine, poput vode, temeljca, vina ili piva.

7.1. Koju vrstu ugljena trebam koristiti?

Za potpalu uvijek koristite klasični drveni ugljen, a nikada brikete. Kad se vatra razgori, možete dodavati brikete. Za paljenje vatre u ovom proizvodu upotrijebite ugljen dobre kvalitete, po mogućnosti ugljen koji je u skladu s EN 1860-2. Kvalitetan ugljen sastoji se od velikih, sjajnih dijelova i ne ispušta puno prašine.



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



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

Tip	Najv. težina
OSKAR S	do 1 kg
OSKAR M	do 1,5 kg



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

7.2. Korak 1: paljenje vatre u proizvodu

Prije nego što možete dimiti bilo koju hranu, morate zapaliti vatru na dnu uređaja. Postupite kako slijedi:

- skinite poklopac (br. 6), kućište (br. 5), rešetku roštilja (br. 9 i 10) i posudu za temeljac (br. 7 i 8) s uređaja.
- spremnik za pepeo (br. 2) stavite u donji dio (br. 1).
- rešetku za ugljen (br. 4) stavite u posudu za drveni ugljen.
- otvorite otvore za dovod zraka u donjem dijelu (br. 1).
- stavite na rešetku za ugljen nekoliko komada sredstva za potpalu. Dopusštena je upotreba samo onih sredstava za potpalu koja odgovaraju normi EN 1860-3.
- sredstvo za potpalu prekriti ugljenom.

Savjeti:

- ugljen slažite u obliku piramide.
- za paljenje vatre postavite manju količinu drvenog ugljena.
- pazite da tijekom slaganja ostavite slobodan pristup sredstvu za potpalu.

- dugom šibicom potpalite sredstvo za potpalu.



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



Ne stavljajte još rešetku na roštilj. Prazna rešetka može se deformirati ako se predugo drži na vatri.



UPOZORENJE! Za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena ne upotrebljavajte alkohol ili benzin!



UPOZORENJE! Ne započinjte toplo dimljenje sve dok ugljen ne razvije sloj pepela. To obično traje oko 15 minuta.

- ugljen rasporedite ravnomjerno po rešetki za ugljen i zatvorite vrata u donjem prstenu uređaja.



Ako upotrebljavate drveni ugljen, možete ga zapaliti i u Barbecookovom starteru za ugljen. Kad je ugljen spreman, samo ga pretresite iz startera na rešetku za ugljen.

7.3. Korak 2: počnite dimljenje

Nakon što je ugljen prekriven tankim slojem bijelog pepela, možete početi dimljenje. Prije nego počnete dimljenje, provjerite da vam temperatura ne prelazi 70 °C.

Postupite kako slijedi:

- stavite posudu za temeljac (br. 7 i 8) "na" potporne konzole donjeg prstena na kućištu (5a). Po želji možete u posudu za temeljac dodati malo tekućine. Time ćete poboljšati cirkulaciju dima unutar uređaja. Čak i ako tijekom dimljenja ne dodajete temeljac, preporučujemo da umetnete posudu za njega jer će vam olakšati podešavanje temperature.
- ulijte malo tekućine (poput vode, temeljca ili vina) u posudu za temeljac. Želite li pojačati aromu, u tekućinu možete dodati i začinsko bilje.
- postavite prvu rešetku (br. 5b) iznad posude za temeljac i stavite hranu na rešetku.



Na rešetku stavite samo jedan sloj hrane i ostavite dovoljno prostora između komada hrane. To omogućuje da dim i toplina ravnomjerno kruže oko hrane. Možete postaviti nekoliko rešetaka jednu iznad druge. To neće utjecati na učinak.

- stavite poklopac (br. 6) na kućište (br. 5), zatvorite vrata i ostavite hranu da se dimi.

7.4. Korak 3: održavanje stalne temperature

Kad počnete dimiti, temperaturu morate održavati na oko 70 °C. Termometar na poklopcu omogućuje vam pomno praćenje temperature.

7.4.1 Temperatura je previsoka

- zatvorite otvore za dovod zraka u poklopcu (br. 6) i u podnožju (br. 1).

7.4.2 Temperatura je preniska

- potaknite vatru otvaranjem otvora za dovod zraka na poklopcu (br. 6) i podnožju (br. 1).
- ako raspirivanje vatre ne podigne temperaturu dovoljno, dodajte joj malo ugljena.
Postupite kako slijedi:
 - stavite rukavice. Tijekom cijelog postupka ih trebate ostaviti na rukama.
 - pažljivo uklonite poklopac (br. 6) s uređaja i otvorite vrata na kućištu (br. 5).
 - stavite dodatni ugljen u posudu za drveni ugljen (br. 3).
 - poslužite se kličestima s dugim drškama i pokušajte ne poremetiti pepeo niti izazvati iskrenje.
 - zatvorite vrata kućišta.
 - pričekajte da se vatra snažno razgori i vratite poklopac (br. 6) na uređaj.

8. PRIPREMA UREĐAJA ZA HLADNO DIMLJENJE

8.1. Korak 1: početak hladnog dimljenja.

- napunite generator dima dimnim prahom (ne isporučuje se uz proizvod).
- Ne stavljajte prekomjernu količinu dimnog praha u generator dima. Spirala/prstenovi trebaju ostati vidljivi. Ako u generatoru dima nađe previše dimnog praha, možete ga pažljivo obrisati. Nemojte gurati dimni prah u generator dima niti tresti uređaj.
- u generator hladnog dima stavite malu svijeću (lučicu) i zapalite je.
- pričekajte da dimni prah počne tinjati.
- uklonite lučicu.
- generator hladnog dima postavite na dno rešetke za ugljen (br. 4).



Meso i riba uvijek se moraju osušiti prije nego što ih dimite.

8.2. Korak 2: održavanje stalne temperature

Pri hladnom dimljenju temperatura treba biti najviše 25 °C.



Za vrućih dana ne možete hladno dimiti jer je vanjska temperatura previsoka.



Redovito provjeravajte tinja li dimni prah još uvijek. Ako ne, možete ga raspiriti kuhinjskim upaljačem ili upaljačem za svijeće.

9. KORISNI SAVJETI ZA TOPLO DIMLJENJE

9.1. Dodavanje arome iverjem za dimljenje

9.1.1 Iverje i komadi drva za dimljenje

Da biste hrani pojačali aromu, na vatru možete dodati iverje ili komade drva. Iverje možete koristiti na dva načina:

- Namočite iverje za dimljenje u vodu 30 minuta, ocijedite vodu i pospite ih po ugljenu. Ako koristite komadiće drveta, potrebno je namakati 1 sat. Namočene komade za dimljenje uvijek treba staviti izravno na ugljen.
- Stavite komade u vrećicu od aluminijske folije, izbušite vrećicu vilicom i stavite je na ugljen.

Bez obzira koju metodu odabrali, nikada ne biste trebali dodavati iverje ili komade prije nego je ugljen prekriven tankim slojem bijelog pepela ili će drvo početi gorjeti. Barbecook u svom asortimanu nudi mnogo različitih vrsta iverja za dimljenje.

9.1.2 Letvice za dimljenje

Da biste hrani pojačali aromu, na vatru možete dodati i letvice za dimljenje.

- letvice za dimljenje namočite u vodi 1 sat prije upotrebe. Ostavite letvice da se ocijede nekoliko minuta nakon toga.
- prije stavljanja hrane, na rešetku (br. 9 ili 10) stavite letvice. Pričekajte da letvice počne mijenjati boju s donje strane. Okrenite letvice i hranu sada stavite na stranu koja je promijenila boju.
- letvica će se tijekom procesa dimljenja izobličiti. To je normalno i neće utjecati na ishod.



Ako letvica potpuno pocrni, više je ne možete koristiti.

9.2. Održavanje vlage u hrani

Kako biste zadržali hranu vlažnom tijekom dužeg dimljenja, ulijte tekućinu (poput vode, temeljca, vina ili piva) u posudu za temeljac kad počnete dimljenje. Tijekom dimljenja redovito provjeravajte posudu i po potrebi dodajte još tekućine.

Postupite kako slijedi:

1. otvorite vrata kućišta (br. 5).
2. tekućinu pažljivo ulijte u posudu za temeljac (br. 8) lijevkom ili posudom s jezikom.
3. zatvorite vrata kućišta (br. 5).

9.3. Podizanje poklopca

Nakon što ste počeli dimiti, trebali biste poklopac podizati što je rjeđe moguće. Svaki put kad podignete poklopac, toplina i dim se gube, što znači da će trebati više vremena da se postigne željeni rezultat. Ako trebate podići poklopac, uvijek ga podižite pomicanjem ustranu, a ne uvis. Ako poklopac podignete ravno uvis, stvorit ćete protok zraka u uređaju, što znači da bi kovtenci mogli nanijeti pepeo na hranu. To se odnosi samo na toplo dimljenje.

9.4. Korištenje uređaja kao roštilja

Uređaj možete koristiti kao običan roštilj tako što između hrane i ugljena ne postavite posudu za temeljac. Postupite kako slijedi:

1. zapalite vatru kako je opisano u "7.2 Paljenje vatre u proizvodu".
2. postavite rešetku (br. 9 ili 10) na potporne konzole kućišta (br. 5a ili 5b). Pazite da rub rešetke čvrsto leži na potpornim nosačima.
3. stavite hranu na rešetku.

10. ODRŽAVANJE PROIZVODA

10.1. Uklanjanje pepela (odnosi se samo na toplo dimljenje)

Preporučujemo uklanjanje pepela nakon svake uporabe. To možete učiniti u tren oka s pomoću spremnika za pepeo (br. 2). Postupite kako slijedi:

1. ostavite uređaj da se ohladi potpuno.
2. kućište (br. 5) uklonite s donjeg dijela (br. 1).
3. rešetku za ugljen (br. 4) uklonite i pepel iz posude za drvenim ugljen (br. 3) očetakajte u kantu.
4. izvadite spremnik pepela (br. 2) iz donjeg dijela (br. 1) i ostatak pepela pretresite u kantu.

10.2. Čišćenje zdjele i rešetki

Preporučujemo da nakon svake upotrebe priborom za roštilj očistite posudu za drveni ugljen (br. 3), rešetku (br. 9 i 10) i rešetke za ugljen (br. 4).



Također možete očistiti prstene i rešetke blagim deterdžentom ili natrijevim bikarbonatom. Nikada ne koristite sredstva za čišćenje pećnice na tim dijelovima.



Kako biste spriječili stvaranje hrđe, uređaj morate pohraniti na suhom mjestu.

10.3. Čišćenje posude za temeljac i kućišta

Preporučujemo čišćenje posude za temeljac (br. 8), donjeg dijela (br. 1) i kućišta (br. 5) nakon svake upotrebe (iznutra i izvana).

- Za čišćenje dijelova koristite vodu s blagim deterdžentom i mekanu spužvu ili krp.
- Isperite dijelove.

10.4. Čišćenje poklopca

Poklopac (br. 6) može se tijekom dimljenja blago zaprljati. Kako biste spriječili stvaranje naslaga, preporučujemo čišćenje unutrašnjosti poklopca nakon svake uporabe.

Postupak je sljedeći:

1. ostavite poklopac da se malo ohladi. Treba ostati topao, ali toliko vruć da ga ne biste mogli držati.
2. Obrišite unutrašnjost poklopca papirnatim ručnicima ili ih očistite vodom s blagim deterdžentom.

10.5. Čuvanje uređaja

Uređaj odložite na suho mjesto (u zatvorenom, ispod zaklona itd.) nakon svake uporabe.



Pazite da je uređaj potpuno suh prije nego što ga spremite. Tako sprečavate stvaranje hrđe.

10.6. Održavanje emajla, nehrđajućeg čelika, kromiranih i praškasto plastificiranih dijelova

Proizvod se sastoji od emajla, nehrđajućeg čelika, kromiranih i praškastom (elektrostatskom) plastifikacijom zaštićenih dijelova. Za svaki materijal potreban je poseban način održavanja:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Emajl	• Ne koristite oštre predmete i ne udarajte proizvodom o tvrde površine. • Izbjegavajte kontakt s hladnim tekućinama dok je proizvod još vruć. • Možete koristiti metalne spužve i abrazivna sredstva za čišćenje.

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 odlaganja.
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 odlaganja.



Šteta koja nastane zbog nepridržavanja ovih uputa smatra se neodgovarajućim održavanjem i nije pokrivena jamstvom.

Ispod raščlanjenog prikaza vašeg uređaja (drugi dio priručnika na stranici 100), 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:

Oznaka	Materijal
●	Email
▲	Krom
■	Nehrđajući čelik
★	Površine zaštićene praškastom plastifikacijom

10.7. Naručivanje rezervnih dijelova

Dijelove koji su izloženi vatri ili jakoj vrućini vremenom će trebati zamijeniti.

Naručivanje rezervnih dijelova:

1. pronađite broj potrebnog dijela. Popis svih brojeva dijelova nalazi se na raščlanjenom prikazu u drugom dijelu ovog priručnika i na www.barbecook.com.



Ako ste svoj uređaj registrirali na online, automatski će se pojaviti ispravan popis.

2. naručite rezervni dio putem www.barbecook.com ili na prodajnom mjestu. Možete naručiti dijelove koji su pokriveni jamstvom i dijelove koji nisu pokriveni.

11. JAMSTVO

11.1. 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 donjeg dijela 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.

11.2. Izuzeća jamstvenog pokrića

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.

SL - NAVODILA ZA UPORABO

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 registrirate svoj žar 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 100) 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 le na prostem. Če napravo uporabljate v zaprtih prostorih, npr. v garaži, majhnem prostoru ali lopi, tvegate zastrupitev z ogljikovim monoksidom.

Pri izbiri primerne mesta uporabe upoštevajte naslednje:

- Postavite napravo na odprto in dobro prezračeno mesto, ki se mora nahajati vsaj tri metre stran od stavbe.
- Žara ne postavljajte pod visečo konstrukcijo (veranda, nadstrešek itd.) ali pod krošnjo drevesa.
- Napravo namestite na ravno in trdno površino.

- Naprave ne postavljajte na premikajoče se vozilo (čoln, prikolico itd.).

4. POGOSTI IZRAZI

Ta del vodnika navaja definicije nekaterih manj znanih izrazov. Ti pojmi se uporabljajo v različnih temah priročnika.

4.1. Dimljenje

Hrano dimimo tako, da jo izpostavimo dimu iz tlečega lesa ali oglja. Meso in ribe sta najpogostejše dimljena hrana, lahko pa dimite tudi lupinarje, zelenjavo in celo sire.

Obstajata dva načina dimljenja, toplo in hladno dimljenje:

- Vroče dimljenje je dimljenje in kuhanje hrane hkrati. Hrana ni neposredno izpostavljena viru toplote in se pri relativno nizki temperaturi (50-80 °C) počasi kuha.
- Hladno dimljenje je dimljenje hrane pri zelo nizki temperaturi (največ 25 °C), zato hrana ni kuhana. Hladno dimljenje se uporablja za dajanje hrani poseben okus in njeno ohranjanje.

 Če želite napravo uporabiti za hladno dimljenje, potrebujete generator hladnega dima Barbecue. Tako boste lahko v Oskarju hladno dimili vse vrste hrane.

4.2. Enamel

Nekateri deli naprave so prevlečeni s plastjo staljenega stekla, ki se imenuje email. Ta email ščiti sloje kovine pred korozijo. Email je visokokakovosten material: je odporen proti koroziji, se ne razgradi pod vplivom visokih temperatur in je zelo enostaven za vzdrževanje.

 Ker je email manj prožen od kovine, ki jo prekriva, se lahko delci emaila odkrušijo, če napravo uporabljate nepravilno. Da bi se izognili tej težavi, bodite previdni pri sestavljanju emailiranih delov in email vedno vzdržujte skladno z navodili v tem priročniku.

5. SESTAVLJANJE NAPRAVE

5.1. Varnostna navodila

- Odstranite vso embalažo.
- Med sestavljanjem naprave ne spreminjajte. 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.

5.2. Sestavljanje naprave

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

 Montažne skice najdete v drugem delu tega priročnika (na strani 100), za razstavljenim pogledom vaše naprave.

 Pri sestavljanju emailiranih delov bodite previdni. Uporabite priložene vlaknene podložke, da zaščitite email okrog vijakov.

 Za nastavitev napetosti objemk na dnu osrednje cevi potrebujete le izvijač s križno glavo.

6. UPORABA NAPRAVE

Ta navodila za uporabo se nanašajo na različne dele Oskarja. Tu lahko najdete več informacij o nastavitvi in uporabi aparata. Navodilo za uporabo za Oskar S se nahaja na strani 102 priročnika za uporabo in za Oskar M na strani 108. Naslednji razdelki se bodo redno nanašali na dele v tem priročniku za uporabo.

7. PRIPRAVA NAPRAVE NA VROČE DIMLJENJE

Potrebujete oglje, vžigalnik (v skladu z EN 1860-3), dolgo vžigalico in nekaj tekočine, kot so voda, juha, vino ali pivo.

7.1. Katero vrsto oglja naj uporabim?

Napravo vedno prižgite z navadnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je naprava prižgana, lahko dodate brikete. Za prižig naprave uporabite kakovostno oglje, po možnosti oglje, ki ustreza EN 1860-2. Kakovostno oglje je sestavljeno iz velikih, sijočih kosov in ne oddaja veliko prahu.



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



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

Tip	Maks. teža
OSKAR S	maks. 1 kg
OSKAR M	maks. 1,5 kg



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

7.2. 3. korak: prižiganje naprave

Preden lahko pričnete z dimljenjem katere koli hrane, morate zanetiti ogenj na dnu naprave. Storitve naslednje:

1. Iz naprave odstranite pokrov (št. 6), ohišje (št. 5), žar (št. 9 in 10) in posodo za juho (št. 7 in 8).
2. Posodo za pepel (št. 2) namestite v podnožje (št. 1).
3. Mrežo za oglje (št. 4) postavite v posodo z ogljem.
4. Odprite luknje za dovod zraka v podnožju.
5. Na mrežo z ogljem postavite nekaj vžigalnikov. Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo zahtevam EN 1860-3.
6. Vžigalnike pokrijte z ogljem.

Nasveti:

- Oglje zložite v obliki piramide.
- Za kurjenje ognja ne uporabljajte preveč oglja.
- Zagotovite, da še vedno dostopate do vžigalnikov.

7. Za prižig vžigalnikov uporabite dolgo vžigalico.



Pri prvi uporabi naprave, morate pustiti, da gori 30 minut. S tem iz naprave odstranite preostale proizvodne masti.



Žara še ne postavljajte na napravo. Žar se lahko deformira, če je nad vročino predolgo.



OPOZORILO! Za zanetitev ali ponovno zanetitev ne uporabljajte alkohola ali bencina.



OPOZORILO! Žara ne začnite uporabljati, dokler se na oglju ne pojavi sloj pepela. To običajno traja približno 15 minut (slika 3c)

7. Oglje enakomerno razporedite po oglju in zaprite vrata v spodnjem obroču aparata.



Če uporabljate oglje, ga lahko prižgete tudi v zaganjalniku oglja Barbecook. Ko je oglje pripravljeno, ga samo vlijte iz ogljikovega zaganjalnika na mrežo za oglje.

7.3. 2. korak: Pričnite z dimljenjem

Ko je oglje prekrito s tanko plastjo belega pepela, lahko pričnete z dimljenjem. Preden pričnete z dimljenjem, se prepričajte, da temperatura ne presega 70°C.

Nadaljujte na naslednji način:

1. Posodo za juho (št. 7 in 8) postavite »na« nosilne nosilce spodnjega obroča na ohišje (5a). Če želite, lahko v posodo za juho dodate nekaj tekočine. Zagotovil bo lažjo porazdelitev dima v aparatu. Tudi če med dimljenjem ne dodajate juhe, priporočamo, da vstavite posodo za juho, saj boste tako lažje uravnavali temperaturo.

2. V posodo za juho nalijte nekaj tekočine (na primer vodo, juho ali vino). Za bolj intenziven okus lahko tekočini dodate tudi zelišča.
3. Prvo hrano za žar (št. 5b) postavite nad posodo za juho in hrano položite na žar.



Na žar položite samo en sloj hrane in pustite dovolj prostora med kosi hrane. To omogoča, da dim in toplota enakomerno krožita med hrano. Lahko postavite več žarov drug na drugega. To ne bo vplivalo na rezultat.

4. Pokrov (št. 6) postavite na ohišje (št. 5), zaprite vrata in pustite hrano, da se dimi.

7.4. 3. korak: vzdrževanje konstantne temperature

Ko pričnete z dimljenjem, morate vzdrževati temperaturo okoli 70°C. Termometer v pokrovu vam omogoča, da pozorno spremljate temperaturo.

7.4.1 Previsoka temperatura

1. Zaprite luknje za dovod zraka v pokrovu (št. 6) in v podnožju (št. 1).

7.4.2 Prenizka temperatura

1. Razpršite ogenj tako, da odprete luknje za dovod zraka v pokrovu (št. 6) in podnožju (št. 1).
2. Če ogenj temperature ne dvigne dovolj, mu dodajte malo oglja.
Nadaljujte tako:
 - a. Uporabite rokavice. Uporabljajte jih med celotnim postopkom.
 - b. Previdno odstranite pokrov (št. 6) z aparata in odprite vrata na ohišju (št. 5).
 - c. V posodo z ogljem (št. 3) položite dodatno oglje.
 - d. Uporabljajte klešče z dolgimi ročaji in ne mešajte pepela in ne povzročajte isker.
 - e. Zaprite vrata.
 - f. Počakajte na močan ogenj in nato pokrov (št. 6) postavite nazaj na aparat.

8. PRIPRAVA NAPRAVE NA HLADNO DIMLJENJE

8.1. 1. korak: Zanetite hladen dim.

1. Napolnite generator dima z dimnim prahom (ni vključen).



Ne postavljajte prekomerne količine dimnega prahu v generator dima. Spirala/obroči naj ostanejo vidni. Če je v generatorju dima preveč dimnega prahu, ga lahko previdno obrišete. Dimnega prahu ne potiskajte v generator dima in ne tresite aparata.

2. V generator hladnega dima postavite čajno svečko in jo prižgite.
3. Počakajte, da dimni prah prične tleti.
4. Odstranite čajno svečko.
5. Generator hladnega dima postavite na dno žara na oglje (št. 4).



Meso in ribe je treba vedno sušiti, preden jih hladno dimite.

8.2. 3. korak: vzdrževanje stalne temperature

Pri hladnem dimljenju mora biti temperatura največ 25°C.



V vročih dneh hladno dimljenje ni možno, saj je zunanja temperatura previsoka.



Redno preverjajte, ali dimni prah še vedno tli. Če ne, ga lahko znova prižgete s kuhinjsko gorilnico ali vžigalnikom za sveče.

9. KORISTNI NASVETI ZA VROČE DIMLJENJE

9.1. Dodajanje okusa s paleti za dimljenje

9.1.1 Paleti za dimljenje/koški kadič

Da bi vaši hrani dali dodaten okus, lahko na ogenj dodate palete za dimljenje/koške kadiče. Paleta lahko uporabite na dva načina:

- Sekance za dimljenje namočite v vodi 30 minut, odcedite vodo in jih potresite po oglju. Kose palet je potrebno namakati 1 uro. Namočene dimljene koščke je treba vedno položiti neposredno na oglje.
- Paleta položite v vrečko iz aluminijaste folije, vrečko preluknjajte z vilicami in vrečko položite na oglje.

Ne glede na to, katero metodo boste izbrali, nikoli ne smete dodati sekancev ali koščkov, preden oglje prekrije tanka plast belega pepela ali pa začne goreti. Barbecue v svoji ponudbi ponuja veliko različnih vrst palet za dimljenje.

9.1.2 Deske za dimljenje

Če želite vaši hrani dodati dodaten okus, lahko uporabite tudi deske za dimljenje.

- Deske za dimljenje pred uporabo 1 uro namakajte v vodi. Nato pustite deske nekaj minut, da se odcedijo.
- Pred dodajanjem živil deske položite na žar (št. 9 ali 10). Počakajte, da deska na dnu spremeni barvo. Obrnite desko in hrano položite na razbarvano stran.
- Med postopkom dimljenja se bo deska deformirala. To je normalno in ne bo vplivalo na rezultat.

 Če deska postane popolnoma črna, je ne morete več uporabljati.

9.2. Ohranjanje hrane sočno

Če želite, da vaša hrana pri daljšem dimljenju ostane sočna, nalijte tekočino (na primer vodo, juho, vino ali pivo) v posodo za juho, ko pričnete z dimljenjem. Med dimljenjem redno preverjajte ponev in po potrebi dodajte več tekočine.

Storite naslednje:

1. Odprite vrata ohišja (št. 5).
2. Previdno vlijte tekočino v posodo za juho (št. 8) z uporabo lijaka ali posode z izlivom.
3. Zaprite vrata ohišja (št. 5).

9.3. Dvig pokrova

Ko pričnete z dimljenjem, morate pokrov čim manj dvigovati. Vsakič, ko dvignete pokrov, se izgubi toplota in dim, kar pomeni, da bo trajalo dlje, da dosežete želeni rezultat. Če morate dvigniti pokrov, ga vedno dvignite na stran in ne naravnost navzgor. Če dvignete pokrov naravnost navzgor, boste ustvarili pretok zraka v aparatu, kar pomeni, da se lahko pepel vpije v hrano. To velja le za vroče dimljenje.

9.4. Napravo uporabljajte kot žar

Napravo lahko uporabite kot običajen žar, tako da živil pred ogljem ne zaščitite z loncem za juho. Storite naslednje:

1. Prižgite aparat, kot je opisano v »7.2 Prižig aparata«.
2. Postavite žar (št. 9 ali 10) na nosilne nosilce telesa (št. 5a ali 5b). Prepričajte se, da rob žara varno stoji na nosilnih nosilcih.
3. Hrano položite na žar.

10. VZDRŽEVANJE NAPRAVE

10.1. Odstranjevanje pepela (velja le za vroče dimljenje)

Priporočamo, da pepel odstranite po vsaki uporabi.

To lahko storite zelo hitro s posodo za pepel (št. 2).

Storite naslednje:

1. Pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
2. Odstranite ohišje (št. 5) s podstavka (št. 1).
3. Odstranite ogljeno mrežo (št. 4) in pepel iz posode z ogljem

(št. 3) počistite v vedro.

4. Odstranite posodo za pepel (št. 2) z dna (št. 1) in preostali del pepela odstranite v vedro.

10.2. Čiščenje posode in žara

Priporočamo, da posodo za oglje (št. 3), rešetke za žar (št. 9 in 10) in rešetko za oglje (št. 4) po vsaki uporabi očistite s pripomočkom za žar.



Rešetke in žare lahko očistite tudi z blagim detergentom ali natrijevim bikarbonatom. Za čiščenje teh delov nikoli ne uporabljajte čistil za pečice.



Da preprečite nastanek rje, aparat shranjujte na suhem mestu.

10.3. Čiščenje posode za juho in telesa

Priporočamo, da po vsaki uporabi očistite lonec za juho (št. 8), podlago (št. 1) in ohišje (št. 5) (znotraj in zunaj).

- Za čiščenje delov uporabite vodo z blagim detergentom in mehko gobo ali krpo.
- Dele izperite.

10.4. Čiščenje pokrova

Pokrov (št. 6) se lahko med dimljenjem rahlo umaže.

Da preprečite nabiranje, priporočamo, da po vsaki uporabi očistite notranjost pokrova.

Nadaljujte na naslednji način:

1. Počakajte, da se pokrov nekoliko ohladi. Še vedno mora biti topel, vendar ne prevroč, da ga lahko držite.
2. Notranjost pokrova obrišite s papirnatimi brisačami ali očistite z vodo in blagim detergentom.

10.5. Shranjevanje naprave

Napravo po vsaki uporabi hranite na suhem

(v zaprtih prostorih, v zavetju itd).



Prepričajte se, da je naprava pred skladiščenjem popolnoma suha. S tem preprečite nastanek rje.

10.6. Vzdrževanje emajla, nerjavečega jekla, kromirane, in prašno lakirane dele

Naprava je sestavljena iz emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla in praškasto prevlečenih delov. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

Material	Kako je treba vzdrževati ta material
Emajl	• Ne uporabljajte ostrih predmetov in naprave ne drgnite ob trde površine. • Naprava ne sme priti v stik s hladnimi tekočinami, ko je naprava še vroča. • Uporabite lahko kovinske gobice za čiščenje in abrazivna čistilna sredstva.
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.
------------------	---



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 100), 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
●	Enamel
▲	Krom
■	Nerjaveče jeklo
★	Praškasti premaz

- 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 košara za ogenj 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.

10.7. Naročanje rezervnih delov

Dele, ki so izpostavljeni ognju ali veliki vročini, bo treba občasno 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.barbecook.com.



Če ste napravo registrirali na spletu, se samodejno prikaže pravilen seznam.

2. Rezervni del naročite na prodajnem mestu. Vse dele lahko naročite v okviru garancije ali izven nje.

11. GARANCIJA

11.1. Kaj zajema garancija

Vaša naprava ima dve leti garancije od datuma nakupa. Ta garancija zajema vse proizvodne napake pod naslednjimi pogoji:

- Napravo ste 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.

11.2. Česa garancija ne zajema

Garancija ne zajema sledeče poškodbe in napake:

- Običajna obraba (rjavenje, deformacije, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni odprtemu ognju ali izjemo visokim temperaturam. Te dele je treba občasno zamenjati.

CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

1. ZAREGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Děkujeme, že jste si zakoupili gril Barbecook. 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.barbecook.com.

 Barbecook 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 100) 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 přečtete 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 nedodržением pokynů (nesprávná montáž, nesprávné použití, nesprávná údržba atd.) se záruka nevztahuje.

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

Při výběru místa pro gril mějte na paměti následující pokyny:

- Umístěte gril nejméně tři metry od budovy na otevřené a dobře větrané prostranství.
- Neumísťujte gril pod převislé konstrukce (verandy, přístřešky atd.) nebo pod listoví.
- Gril umístěte na rovný a stabilní povrch.

- Neumísťujte spotřebič na pohybující se vozidla (lodě, přívěsy atd.).

4. OPAKUJÍCÍ SE POJMY

Tato část příručky uvádí definice některých méně známých pojmů. Tyto pojmy se vyskytují v diskusích o různých tématech napříč celou příručkou.

4.1. Uzení

Uzení je tepelná úprava, která spočívá v ponechání potravin v teplém kouři vzniklém hořením dřeva nebo dřevěného uhlí. Nejčastěji se udí maso a ryby, můžete však udit také měkkýše, zeleninu a dokonce sýr.

Existují dva typy uzení – teplým kouřem a studeným kouřem:

- Při uzení teplým kouřem probíhá uzení a vaření jídla současně. Jídlo není přímo vystaveno zdroji tepla a vaří se pomalu při relativně nízké teplotě (50–80 °C).
- Uzení studeným kouřem je uzení jídla při velmi nízké teplotě (max. 25 °C), aby nedocházelo k vaření jídla. Uzení studeným kouřem se používá pro zachování specifické chuti jídla a konzervaci.

 Pokud chcete svůj spotřebič používat k uzení studeným kouřem, budete potřebovat generátor studeného kouře Barbecook. Tímto způsobem budete moci použít svůj gril Oskar k úpravě všech druhů jídla uzením studeným kouřem.

4.2. Smalt

Některé části grilu jsou pokryté vrstvou roztaveného skla, známou také jako smalt. Tento smalt chrání kov, který je pod ním, před korozi. Smalt je vysoce kvalitní materiál: je odolný proti korozi, nedegraduje vlivem vysokých teplot a je velmi nenáročný na údržbu.

 Jelikož je smalt méně pružný než kov, na který je nanesený, mohou se při nesprávném použití grilu kousky smaltu odlomit. Abyste tomuto problému předešli, buďte při montáži smaltovaných dílů opatrní a o smalt pečujte vždy podle pokynů uvedených v této příručce.

5. MONTÁŽ SPOTŘEBIČE

5.1. Bezpečnostní pokyny

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

5.2. Montáž grilu

1. Před použitím umístěte gril na rovný a stabilní povrch.
2. Smontujte gril podle montážních výkresů.

 Montážní výkresy najdete ve druhé části této příručky (na straně 100), za rozborem vašeho grilu.

 Při montáži smaltovaných dílů buďte opatrní. Pro ochranu smaltu kolem šroubů použijte dodané vláknové podložky pod šrouby.

 K nastavení napětí na sponách ve spodní části centrální trubky stačí pouze křížový šroubovák.

6. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Tato uživatelská příručka se týká různých částí grilu Oskar. Zde najdete další informace o nastavení a používání spotřebiče. Uživatelskou příručku pro gril Oskar S naleznete na straně 102. Uživatelská příručka pro gril Oskar M je k dispozici na straně 108.

Následující oddíly budou pravidelně odkazovat na součásti této uživatelské příručky.

7. PŘÍPRAVA GRILU PRO UZENÍ TEPLÝM KOUŘEM

Budete potřebovat dřevěné uhlí, podpalovače (vyhovující normě EN 1860-3), dlouhou zápalku a trochu tekutiny, např. vody, vývaru, vína nebo piva.

7.1. Jaký druh uhlí bych měl použít?

Gril zapalujte vždy klasickým uhlím, nikdy jej nezapalujte briketami. Až když je gril zažehnutý můžete přidat brikety. K zapálení grilu používejte kvalitní dřevěné uhlí, nejlépe takové, které vyhovuje normě EN 1860-2. Kvalitní dřevěné uhlí se skládá z velkých, lesklých kousků a příliš nepráší.

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

 Gril je povoleno plnit dřevěným uhlím maximálně do 50 % (viz přehled níže). Přeplnění grilu jej může důsledkem extrémního žáru vážně poškodit.

Typ	Max. hmotnost
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1,5 kg

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

7.2. Krok 1: zapálení grilu

Před uzením musíte rozdělat oheň ve spodní části grilu. Postupujte následovně:

- Sejměte víko (č. 6), základní část (č. 5), grilovací rožň (č. 9 a 10) a pánev na vývar (č. 7 a 8).
- Umístěte nádobu na popel (č. 2) na podstavec (č. 1).
- Umístěte mřížku na dřevěné uhlí (č. 4) do misky na dřevěné uhlí.
- Otevřete otvory pro přívod vzduchu na podstavci (č. 1).
- Umístěte několik podpalovačů na mřížku s dřevěným uhlím. Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3.
- Na podpalovače umístěte dřevěné uhlí.
Typy:
 - Uhlí pokládejte tak, abyste vytvořili pyramidu.
 - K rozdělení ohně nepoužívejte příliš mnoho dřevěného uhlí.
 - Zajistěte, abyste měli přístup k podpalovačům.
- Pomocí dlouhé zápalky zapalte podpalovače.

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

 Rošt na gril zatím nepokládejte. Prázdný rošt by se mohl delším působením žáru zdeformovat.

 VAROVÁNÍ! K (opětovnému) zapálení nepoužívejte alkohol nebo benzín.

 VAROVÁNÍ! Počkejte, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. Teprve poté začněte udit. To obvykle trvá zhruba 15 minut.

- Rozložte uhlí rovnoměrně po celé délce mřížky na dřevěné uhlí a zavřete dvířka ve spodní části grilu.

 Pokud používáte dřevěné uhlí, můžete jej zapálit v podpalovači na uhlí Barbecue. Když je dřevěné uhlí připraveno, jednoduše jej nasypete z podpalovače na mřížku.

7.3. Krok 2: Uzení

Jakmile je dřevěné uhlí pokryto tenkou vrstvou bílého popela, můžete začít s uzením. Nejprve se však ujistěte, aby teplota nepřesáhla 70 °C.

Postupujte následovně:

- Umístěte pánev na vývar (č. 7 a 8) „na“ the support brackets

of the bottom ring on the body (5a). V případě potřeby můžete do pánve přilít trochu tekutiny, abyste zajistili rovnoměrnější rozdělení kouře v grilu. Pánev na vývar doporučujeme použít i v případě, že nechcete při uzení přidat vývar, protože získáte možnost snazší regulace teploty.

- Nalijte do pánve trochu tekutiny (např. vody, vývaru nebo vína). Pro zvýšení chuti můžete do tekutiny přidat také bylinky.

- Umístěte první grilovací rošt (č. 5b) nad pánev na vývar a položte na něj jídlo.

 Na rošt pokládejte pouze jednu vrstvu jídla a ponechte dostatek prostoru mezi jednotlivými kusy jídla. Zajistíte tak rovnoměrnou cirkulaci kouře a tepla. Můžete umístit několik roštů na sebe. Neovlivníte výslednou kvalitu jídla.

- Umístěte víko (č. 6) na základní část (č. 5), zavřete dvířka a nechte jídlo udit.

7.4. Krok 3: Udržování konstantní teploty

Při uzení musíte udržovat stálou teplotu cca 70 °C, kterou můžete sledovat pomocí teploměru na víku.

7.4.1 Příliš vysoká teplota

- Zavřete otvory pro přívod vzduchu na víku (č. 6) a na podstavci (č. 1).

7.4.2 Příliš nízká teplota

- Otevřete přívody vzduchu na víku (č. 6) a na podstavci (č. 1).
- Pokud se vám nepodaří zvýšit teplotu rozdmýcháním ohně, přidejte do ohně další uhlí.
Postupujte následovně:
 - Nasaďte si rukavice. Mějte je neustále na ruku.
 - Opatrně sejměte víko (č. 6) z grilu a otevřete dvířka umístěná na základní části grilu (č. 5).
 - Vložte uhlí do misky na dřevěné uhlí (č. 3).
 - Použijte kleště s dlouhou rukojetí a snažte se nerozmíchávat popel ani nevyvolávat jiskry.
 - Zavřete dvířka.
 - Počkejte, až se oheň pořádně rozhoří a nasaďte zpátky víko (č. 6).

8. PŘÍPRAVA GRILU PRO UZENÍ STUDENÝM KOUŘEM

8.1. Krok 1: Příprava.

- Naplňte generátor kouře prachem (není součástí dodávky).

 Do generátoru kouře nevkládejte nadměrné množství kouřového prachu. Spirála/kroužky by měly zůstat viditelné. Pokud se v generátoru kouře nachází příliš mnoho kouřového prachu, opatrně jej setřete. Netlačte kouřový prach do generátoru kouře, netřeste grilem.

- Umístěte do generátoru kouře čajovou svíčku a zapalte ji.
- Počkejte, až kouřový prach začne doutnat.
- Vyjměte čajovou svíčku.
- Umístěte generátor kouře do spodní části roštu na dřevěné uhlí (č. 4).

 Před uzením studeným kouřem musíte maso a ryby vždy naložit.

8.2. Krok 2: Udržování konstantní teploty

Při uzení studeným kouřem by teplota neměla přesáhnout 25 °C.

-  Uzení studeným kouřem není vhodné používat za teplých dní, kdy je okolní teplota příliš vysoká.
-  Pravidelně kontrolujte, zda kouřový prach stále doutná. Pokud ne, můžete ho znovu zapálit pomocí flambovací pistole nebo zapalovače na svíčky.

9. UŽITEČNÉ TIPY PRO UZENÍ TEPLÝM KOUŘEM

9.1. Přidání chuti pomocí udících lupínek

9.1.1 Udící lupínky / udící špalíky

Uzenému jídlu můžete dodat jedinečnou chuť přidáním udících lupínek nebo špalíků do ohně. Lupínky můžete použít dvěma způsoby:

- Namočte je na 30 minut do vody, sceďte a vysypte je na dřevěné uhlí. Udící špalíky by měly být namočený 1 hodinu. Namočené špalíky vždy umístěte přímo na dřevěné uhlí.
- Lupínky vložte do sáčku z hliníkové fólie, propíchněte sáček a umístěte jej na dřevěné uhlí.

Bez ohledu na to, jaký způsob zvolíte, byste nikdy neměli přidávat lupínky nebo špalíky dříve, než je dřevěné uhlí pokryto tenkou vrstvou bílého popela, jinak začnou hořet. Barbecue nabízí mnoho různých typů udících lupínků a udících špalíků.

9.1.2 Udící desky

Pro zvýraznění chuti jídla můžete přidat také udící desky.

- Udící desky namočte nejprve na hodinu do vody. Poté je nechte několik minut vyschnout.
- Desky umístěte na rošt (č. 9 nebo 10) ještě před přidáním jídla. Počkejte, až deska začne měnit barvu ve spodní části. Otočte desku a položte jídlo na odbarvenou stranu.
- Deska se během uzení zdeformuje. To je normální a nebude to mít žádný vliv na jídlo.



Pokud deska úplně zčerná, nepoužívejte ji.

9.2. Zajištění šťavnatosti jídla

Aby vaše jídlo při uzení zůstalo šťavnaté, nalijte při uzení do pánve na vývar tekutinu (např. vodu, vývar, víno nebo pivo). Během uzení pravidelně kontrolujte pánev a v případě potřeby přidejte více tekutiny.

Postupujte následovně:

1. Otevřete dvířka grilu (č. 5).
2. Opatrně nalijte tekutinu do pánve (č. 8) pomocí nálevky nebo nádoby s nalévací hubičkou.
3. Zavřete dvířka grilu (č. 5).

9.3. Zvednutí víka

Jakmile začnete s uzením, měli byste víko zvedat co nejméně. Při každém zvednutí víka se ztrácí teplo a kouř, což znamená, že dosažení požadovaného výsledku bude trvat déle. Pokud potřebujete víko zvednout, nazvedněte jej vždy směrem do strany, ne přímo nahoru. Pokud víko zvednete přímo nahoru, vytvoříte v grilu proud vzduchu, důsledku čehož může být do jídla nasáván popel. To platí pouze pro uzení teplým kouřem.

9.4. Použití spotřebiče ke grilování

Spotřebič můžete používat jako klasický gril – stačí vyjmout pánev na vývar. Postupujte následovně:

1. Zapněte gril, jak je popsáno v části „7.2 Zapnutí grilu“.
2. Umístěte grilovací rošt (č. 9 nebo 10) na podpěry (č. 5a nebo 5b). Ujistěte se, že okraj roštu bezpečně dosedá na podpěry.
3. Umístěte jídlo na grilovací rošt.

10. ÚDRŽBA GRILU

10.1. Odstranění popela (platí pouze pro uzení teplým kouřem)

Doporučujeme odstranit popel po každém použití.

Můžete tak učinit okamžitě pomocí nádoby na popel (č. 2).

Postupujte následovně:

1. Nechejte spotřebič zcela vychladnout.
2. Sejměte základní část (č. 5) z podstavce (č. 1).
3. Vyjměte mřížku na dřevěné uhlí (č. 4) a smetěte popel z misky na dřevěné uhlí (č. 3) do kbelíku.

4. Vyjměte nádobu na popel (č. 2) ze základní části (č. 1) a nasype zbytek popela do kbelíku.

10.2. Čištění misky a roštů

Misku na dřevěné uhlí (č. 3), grilovací rošty (č. 9 a 10) a mřížku na dřevěné uhlí (č. 4) doporučujeme po každém použití vyčistit pomocí příslušenství Barbecue.



Kroužky a rošty můžete také vyčistit pomocí jemného čistícího prostředku nebo hydrogenuhličitanu sodného. K čištění těchto částí nikdy nepoužívejte čistící prostředky na trouby.



Abyste zabránili tvorbě rzi, skladujte gril na suchém místě.

10.3. Čištění pánve na vývar a základní části

Pánev na vývar (č. 8), podstavec (č. 1) a základní část (č. 5) (vnitřní a vnější) doporučujeme vyčistit po každém použití.

- K čištění částí použijte vodu s jemným čistícím prostředkem a měkkou houbu nebo hadřík.
- Opláchněte části.

10.4. Čištění víka

Víko (č. 6) se může při uzení mírně zašpinit. Abyste zabránili usazování nečistot, doporučujeme vyčistit vnitřek víka po každém použití.

Postupujte následovně:

1. Počkejte, až se víko ochladí. Může být teplé, ale ne moc horké, abyste jej mohli uchopit.
2. Očistíte vnitřek víka papírovým ručníkem nebo použijte vodu a jemný čistící prostředek.

10.5. Skladování spotřebiče

Po každém použití gril skladujte na suchém místě (uvnitř, pod střechou atd.).



Před uskladněním se ujistěte, že je gril zcela suchý. Zabráňte tak tvorbě rzi.

10.6. Údržba smaltovaných, nerezových, chromovaných a práškově lakovaných dílů

Spotřebič je vyroben z dílů ze smaltu, nerezové oceli a chromovaných a práškově lakovaných dílů. Každý materiál musí být udržován jinak:

Materiál	Jak tento materiál udržovat
Smalt	• Nepoužívejte žádné ostré předměty a neotloukejte spotřebič o tvrdé povrchy. • Pokud je gril ještě horký, vyvarujte se kontaktu se studenými tekutinami. • Můžete použít kovové houby a abrazivní čistící prostředky.
Nerezová ocel	• Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kovové čistící prostředky. • Použijte jemné čistící prostředky a nechte je na ocel působit. • Používejte měkké houbičky nebo hadříky. • Po vyčištění spotřebič důkladně opláchněte a před uskladněním nechejte zcela vyschnout.
Práškově lakované díly	• Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemné čistící prostředky a měkké houbičky nebo hadříky. • Po vyčištění spotřebič důkladně opláchněte a před uskladněním nechejte zcela vyschnout.



Poškození, které vznikne nedodržením těchto pokynů, se považuje za nedostatečnou údržbu a nevztahuje se na něj záruka.

Pod rozbořem grilu (druhá část příručky na straně 100) můžete vidět seznam všech částí, ze kterých se gril skládá. Tento seznam obsahuje symbol, který indikuje materiál, ze kterého je každý díl vyroben. Těmito symboly se můžete řídit při údržbě grilu.

Seznam dílů používá následující symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chrom
■	Nerezová ocel
★	Práškově lakované díly

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.

10.7. Objednávání náhradních dílů

Díly, které jsou vystavovány ohni nebo silnému teplu, bude jednou za čas potřeba vyměnit

Jak objednat náhradní díly:

1. Najděte referenční číslo dílu, který potřebujete.

Pod podrobnými nákresy ve druhé části této příručky a na www.barbecook.com je seznam všech referenčních čísel.



Pokud jste spotřebič zaregistrovali online, automaticky se vám zobrazí příslušný seznam.

2. Objednejte si náhradní díl prostřednictvím svého prodejního místa. Můžete si objednat nejen díly, na které se vztahuje záruka, ale i ty, na které už se nevztahuje.

11. ZÁRUKA

11.1. Co je kryto

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 Barbecook 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.

11.2. Co není kryto

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

MT - GWIDA GHALL-UTENT

1. IRREGISTRA L-APPARAT TIEGHEK

Grazzi talli xtrajt barbecue Barbecue.

Nisperaw li tiehu pjaċir tużah u tgawdih għal hafna żmien!
Tista' tottimizza l-esperjenza tiegħek billi tirreġistra l-barbecue tiegħek online biex tiehu vantaġġ mill-hafna benefiċċji.

- Tikseb aċċess għall-gwida tal-utent shiha 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 suggerimenti godda.

 Għal aktar informazzjoni dwar ir-registrazzjoni tal-apparat tiegħek, żur www.barbecue.com.

 Barbecue jirrispetta l-privatezza tiegħek. Id-data tiegħek qatt m'hi se tinbiegħ, titqassam jew tinqasam ma' partijiet terzi.

2. DWAR DAN IL-MANWAL

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 2 100) fiha illustrazzjonijiet, listi ta' partijiet, u tpingijiet tal-assemblaġġ.

 Jekk ikun hemm illustrazzjoni li tikkorrispondi ma' struzzjoni speċifika fil-manwal, se ssirle referenza għaliha b'din il-pittogramma ta' lapes.

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 iċċaqlaq meta tkun qed tintużah.
- Uża protezzjoni xierqa meta jkollok b'żonn tmiss partijiet shan.
- Żomm materjali li jaqbdu, likwidi li jaqbdu u oġġetti li jinhallu f'distanza sigura mill-apparat meta jkun qed jintuża.
- **ATTENZJONI!** Tużax spirti metilizzati, 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 shan hafna u f'ambjenti niexfa.
- Tużax ġewwa! Uża l-apparat barra biss. Jekk tuża l-apparat ġewwa, anki f'garaxx, spazju magħluq jew kamra (shed), tirriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju

Ikkunsidra dan li ġej meta tagħzel post:

- Poġġi l-apparat mill-inqas tliet metri 'l bogħod mill-bini f'post miftuħ u vventilat tajjeb.
- Tpoġġix il-barbecue taħt struttura li tghattih minn fuq (veranda, xi kenn, eċċ.) jew taħt xi weraq.

- Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli.
- Tpoġġix l-apparat fuq vettura li tiċċaqlaq (dghajsa, karro, eċċ.).

4. KUNĊETTI RIKORRENTI

Din il-parti tal-gwida telenka d-definizzjonijiet ta' xi kunċetti inqas familjari. Dawn il-kunċetti jintużaw meta jiġu diskussi diversi sugġetti fil-gwida.

4.1. Affumigar

L-ikel jiġi affumikat billi jiġi espost għad-duħħan minn injam jaqbad jew faħam tal-kannol. Il-laħam u l-ħut huma l-aktar ikel affumikat komunement, imma tista' wkoll taffumika frott tal-baħar, ħaxix u anke ġobon.

Hemm żewġ metodi ta' affumigar, affumigar shun u affumigar kiesaħ:

- L-affumigar shun huwa l-affumigar u t-tisjir tal-ikel fl-istess hin. L-ikel mhux espost direttament għas-sors tas-shana u jissajjar bil-mod f'temperatura relattivament baxxa (50-80°C).
- L-affumigar kiesaħ huwa affumigar ta' ikel f'temperatura baxxa hafna (mass. 25°C), sabiex l-ikel ma jissajjarx. L-affumigar kiesaħ jintuża biex jagħti toghma speċifika lill-ikel u biex jippreservah.

 Jekk trid tuża l-apparat tiegħek għall-affumigar kiesaħ, għandek b'żonn il-ġeneratur tad-duħħan kiesaħ Barbecue. Dan jippermettilek taffumiga b'mod kiesaħ kull tip ta' ikel fl-Oskar.

4.2. Enemel

Xi partijiet tal-apparat huma mgħottija f'saff ta' ħġieġ imdewweb, magħruf ukoll bħala enemel. Dan l-enemel jipproteġi l-metall ta' taħt mill-korrużjoni. L-enemel huwa materjal ta' kwalità għolja: huwa reżistenti għall-korrużjoni, ma jiddegradax taħt l-influenza ta' temperaturi għoljin u huwa faċli hafna biex jingħata manutenzjoni.

 Peress li l-enemel huwa inqas flessibbli mill-metall li jinsab imwaħħal fuqu, biċċiet tal-enemel jistgħu jinqalghu meta l-apparat jintuża ħażin. Biex tevita din il-problema, trid toqgħod attent meta tarma l-partijiet tal-enemel u dejjem trid tiehu hsieb l-enemel skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal.

5. L-IMMUNTAR TAL-APPARAT

5.1. Struzzjonijiet dwar is-sigurtà

- Nehhi 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.

5.2. Biex timmonta l-apparat

1. Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli qabel l-użu.
2. Arma l-apparat kif muri fit-tpingijiet tal-immuntar.

 Tista' ssib it-tpingijiet tal-immuntar fit-tieni parti ta' dan il-manwal (f'paġna 100), wara d-dijagrammi kompożittiva tal-apparat tiegħek.

 Oqgħod attent meta tarma partijiet tal-enemel. Uża l-woxers tal-fibra furnuti biex tipproteġi l-enemel ta' madwar il-viti.

 Għandek b'żonn biss tornavit stilla biex taġġusta t-tensjoni fuq il-klipps fil-qiegħ tal-pajp ċentrali.

6. UŻU TAL-APPARAT

Din il-gwida għall-utent tirreferi għad-diversi partijiet tal-Oskar. Hawnhekk tista' ssib aktar informazzjoni dwar kif twaqqaf u tuża l-apparat. Il-gwida għall-utent għal Oskar S tinsab fil-paġna 102 u l-gwida għall-utent għal Oskar M hija fil-paġna 108.

Is-sezzjonijiet li ġejjin jirreferu regolarment għall-partijiet f'din il-gwida għall-utent.

7. THEJJIJA TAL-APPARAT GĦALL-SHUN

Għandek bżonn faħam tal-kannol, firelighters (li jikkonformaw ma' EN 1860-3), sulfarina twila u ftit likwidu, bħall-ilma, brodu, inbid jew birra.

7.1. 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 jleqq u ma joħroġx hafna trab minnu.

 Aghlaq il-borża tal-faħam tal-kannol sewwa qabel ma taħżnu. Dejjem aħżen il-faħam tal-kannol f'post xott, taħżinx il-faħam tal-kannol f'kantina (basement).

 Massimu ta' 50% (ara l-harsa ġenerali hawn taht) tar-riċipjent jista' jimtela bil-faħam tal-kannol. Mili żejjed tar-riċipjent jista' jikkawża ħsara serja lill-barbecue tiegħek minhabba s-shana estrema.

Tip	Piż massimu
OSKAR S	massimu 1 kg
OSKAR M	massimu 1.5 kg

 Tqabbadx injam fil-barbecue tiegħek għax it-temperatura toghla wisq u tagħmel ħsara lill-barbecue tiegħek.

7.2. Pass 1: Biex tixgħel l-apparat

Qabel ma tkun tista' affumiga xi ikel, għandek tixgħel nar fil-qiegħ tal-apparat. Ipproċedi kif ġej:

1. Neħhi l-ghatu (nru 6), il-korp (nru 5), il-gradilja tal-barbecue (nru 9 u 10) u r-riċipjent tal-brodu (nru 7 u 8) mill-apparat.
2. Poġġi l-kontenitur tal-irmied (nru 2) fil-baži (nru 1).
3. Poġġi l-gradilja tal-faħam tal-kannol (nru 4) fl-iskutella tal-faħam tal-kannol.
4. Iftaħ it-toqob tal-provvista tal-arja fil-baži (nru 1).
5. Poġġi ftit firelighters fuq il-gradilja tal-faħam tal-kannol. Trid tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3.
6. Għatti l-firelighters bil-faħam tal-kannol.
Hjiel:
 - Poġġi l-faħam tal-kannol f'forma ta' piramida.
 - Tużax wisq faħam tal-kannol biex tixgħel in-nar.
 - Kun żgur li xorta tista' tilhaq il-firelighters.
7. Uża sulfarina twila biex tixgħel il-firelighters.

 L-ewwel darba li tuża l-apparat, trid tħallih jaqbad għal 30 minuta. Dan ineħhi kwalunkwe grass tal-manifattura li jifdal mill-apparat.

 Tpoġġix il-gradilja fuq l-apparat għalissa. Gradilja vjota vojta tista' titgħawweġ meta tinżamm fuq is-shana għal hin twil wisq.

 ATTENZJONI! Tużax alkohol jew petrol biex tixgħel jew terġa' tixgħel in-nar.

 ATTENZJONI! Tibdix il-barbecue qabel ma l-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmied. Dan ġeneralment jieħu madwar 15-il minuta.

8. Ifrex il-faħam tal-kannol indaqs fuq il-gradilja tal-faħam tal-kannol u għalaq il-bieba fiċ-ċirku tal-qiegħ tal-apparat.



Jekk tuża l-faħam tal-kannol, tista' wkoll tixgħlu mill-istarter tal-faħam tal-kannol tal-Barbecue. Meta l-faħam tal-kannol ikun lest, sempliciment ferrgħu mill-istarter tal-faħam fuq il-gradilja tal-faħam tal-kannol.

7.3. Pass 2: Biex tibda l-affumigar

Ladarba l-faħam tal-kannol ikun mġhotti b'saff irqiq ta' rmied abjad, tista' tibda l-affumigar. Kun żgur li t-temperatura tiegħek ma tkunx oghla minn 70°C qabel tibda l-affumigar.

Ipproċedi kif ġej: 00000000

1. Poġġi r-riċipjent tal-brodu (nru 7 u 8) "fuq" il-breġits tal-appoġġ taċ-ċirku tal-qiegħ fuq il-korp (5a). Jekk tixteq, tista' żżid ftit likwidu fir-riċipjent tal-brodu. Dan jiżgura li d-duħħan jitqassam aktar faċilment fl-apparat. Anki jekk ma żżidx il-brodu meta qed taffumiga, nirrakkomandaw li ddaħħal ir-riċipjent tal-brodu għax dan jippermettilek tirregola t-temperatura aktar faċilment.
2. Ferra' ftit likwidu (bħall-ilma, brodu jew inbid) fit-taġen tal-brodu. Tista' wkoll żżid hwawar mal-likwidu għal iktar toghma.
3. Poġġi l-ewwel il-gradilja tal-barbecue (nru 5b) 'il fuq mir-riċipjent tal-brodu u poġġi l-ikel fuq il-gradilja.



Poġġi biss saff wiehed ta' ikel fuq il-gradilja u halli spazju biżżejjed bejn il-biċċiet tal-ikel. Dan jippermetti li d-duħħan u s-shana jiċċirkolaw indaqs madwar l-ikel. Tista' tpoġġi diversi gradilji fuq xulxin. Dan mhux se jaffettwa r-riżultat.

4. Poġġi l-ghatu (nru 6) fuq il-korp (nru 5), aghlaq il-bieba u halli l-ikel jaffumiga.

7.4. Pass 3: Żamma ta' temperatura kostanti

Ladarba tibda taffumiga, għandek iżżomm it-temperatura f'madwar 70°C. It-termometru fl-ghatu jippermettilek li toqgħod attent għat-temperatura.

7.4.1 Temperatura għolja wisq

1. Aghlaq it-toqob tal-provvista tal-arja fl-ghatu (nru 6) u fil-baži (nru 1).

7.4.2 Temperatura baxxa wisq

1. Rewwah in-nar billi tiftaħ it-toqob tal-provvista tal-arja fl-ghatu (nru 6) u fil-baži (nru 1).
2. Jekk meta trewwah in-nar it-temperatura ma tgholiex biżżejjed, zid ftit faħam tal-kannol man-nar.
Ipproċedi kif ġej:
 - a. Ilbes l-ingwanti. Ilbishom matul il-proċedura kollha.
 - b. Neħhi b'attenzjoni l-ghatu (nru 6) mill-apparat u iftaħ il-bieba fil-korp (nru 5).
 - c. Poġġi faħam tal-kannol żejjed fl-iskutella tal-faħam tal-kannol (nru 3).
 - d. Uża tnalji (tongs) twal u pprova tqallibx l-irmied jew tikkawża xi xrar.
 - e. Aghlaq il-bieb tal-korp.
 - f. Stenna sakemm in-nar jaqbad sew u erga' poġġi l-ghatu (nru 6) fuq l-apparat.

8. THEJJIJA TAL-APPARAT GĦALL-AFFUMIGAR KIESAĦ

8.1. Pass 1: Bidu ta' affumigar kiesaħ.

1. Imla l-ġeneratur tad-duħħan bit-trab tad-duħħan (smoke dust) (mhux inkluz).



Tpoġġix ammont eċċessiv ta' trab tad-duħħan fil-ġeneratur tad-duħħan. Iċ-ċrieki/spirali għandhom jibqgħu viżibbli. Jekk hemm wisq trab tad-duħħan fil-ġeneratur tad-duħħan, tista' timsħu bir-reqqa. Timbuttax it-trab tad-duħħan fil-ġeneratur tad-duħħan jew tħawwad l-apparat.

2. Poġġi tealight (xemgħa) fil-ġeneratur tad-duħħan kiesaħ u ixgħelha.
3. Stenna sakemm it-trab tad-duħħan jibda jaqbad.

4. Nehhi t-tealight.
5. Poġġi l-generatur tad-duhhan kiesaħ fil-qieġ fuq il-gradilja tal-faħam tal-kannol (nru 4).

 Il-laħam u l-ħut għandhom dejjem jiġu kkurati qabel ma taffumigahom b'mod kiesaħ.

8.2. Pass 3: Żamma ta' temperatura kostanti

Meta taffumiga b'mod kiesaħ, it-temperatura għandha tkun massimu ta' 25°C.

 Ma tistax taffumiga b'mod kiesaħ fi ġranet shan, peress li t-temperatura ta' barra tkun għolja wisq.

 Iċċekkja regolarment li t-trab tad-duhhan għadu jaqbad. Jekk le, tista' terġa' tixegħlu bi blowtorch tal-kċina jew b'lighter tax-xemgħa.

9. PARIRI UTLI GĦALL-AFFUMIGAR SHUN

9.1. Żieda ta' toġhma b'laqx tal-affumigar

9.1.1 Laqx tal-affumigar/Laqx kbir tal-affumigar

Biex tagħti lill-ikel tiegħek iżjed toġhma, tista' żżid laqx tal-affumigar/laqx kbir tal-affumigar man-nar. Tista' tuża l-laqx b'żewġ modi:

- Xarrab il-laqx fl-ilma għal 30 minuta, ixxotta l-ilma u roxxu fuq il-faħam tal-kannol. Il-laqx kbir tal-affumigar għandu jiġihalla jixxarrab għal siegħa. Laqx kbir tal-affumigar mxarrab għandu dejjem jitqiegħed direttament fuq il-faħam tal-kannol.
- Poġġi l-laqx f'borża tal-fojl tal-aluminju, taqqab il-borża b'furketta u poġġi l-borża fuq il-faħam tal-kannol.

Irrispettivament minn liema metodu tagħżel, qatt m'għandek iżżid il-laqx jew laqx kbir qabel ma l-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad jew jibda jaqbad. Barbecook joffri hafna tipi differenti ta' laqx tal-affumigar fil-medda tiegħu.

9.1.2 Pjanċi tal-injam għall-affumigar

Biex tagħti lill-ikel tiegħek iktar toġhma, tista' wkoll tuża pjanċi tal-injam għall-affumigar.

- Xarrab il-pjanċi tal-injam għall-affumigar fl-ilma għal siegħa qabel ma tużahom. Halli l-pjanċi tal-injam jixxottaw għal ftit minuti wara.
- Poġġi l-pjanċi tal-injam fuq il-gradilja (nru 9 jew 10) qabel ma żżid l-ikel. Stenna sakemm il-pjanċa tibda tibdel il-kulur fil-qieġ. Dawwar il-pjanċa u poġġi l-ikel fuq in-naħa skulurita.
- Il-pjanċa tiddeforma matul il-proċess tal-affumigar. Dan huwa normali u ma jkollu l-ebda effett fuq ir-riżultat.

 Jekk il-pjanċa ssir kompletament sewda, ma tistax tużaha aktar.

9.2. Żamma tal-ikel niedi

Biex iżżomm l-ikel tiegħek niedi meta taffumigah għal perjodi itwal, ferra' likwidu (bħal ilma, brodu, inbid jew birra) fir-reċipjent tal-brodu meta tibda taffumigah. Iċċekkja regolarment ir-reċipjent waqt l-affumigar u jekk meħtieġ żid aktar likwidu. Ipproċedi kif ġej:

1. Iftaħ il-bieba tal-korp (nru 5).
2. Ferra' l-likwidu bir-reqqa fir-reċipjent tal-brodu (nru 8) billi tuża lembut jew kontenitur b'żennuna.
3. Aghlaq il-bieba tal-korp (nru 5).

9.3. Irfiġ tal-għatu

Ladarba tkun bdejt l-affumigar, għandek tneħhi l-għatu mill-inqas possibbli. Kull darba li tneħhi l-għatu, is-shana u d-duhhan jintilfu, li jfisser li jittiehed iktar żmien biex jinkiseb ir-riżultat mixtieq. Jekk għandek bżonn tneħhi l-għatu, dejjem neħhih fuq il-ġenb u mhux dritt 'il fuq. Jekk ittella 'l-għatu dritt 'il fuq, tohloq fluss ta' arja fl-apparat, li jfisser li l-irmied jista' jingibed fuq l-ikel tiegħek. Dan japplika biss għall-affumigar shun.

9.4. L-użu l-apparat bħala barbecue

Tista' tuża l-apparat bħala barbecue regolari billi ma tipproteġix l-ikel mill-faħam tal-kannol bir-reċipjent tal-brodu. Ipproċedi kif ġej:

1. Ixgħel l-apparat kif deskritt f'7.2 Biex tixgħel l-apparat".
2. Poġġi l-grilja tal-barbecue (nru 9 jew 10) fuq il-breġits tal-korp (nru 5a jew 5b). Kun żgur li t-tarf tal-gradilja jistrieħ sewwa fuq il-breġits tal-appoġġ.
3. Poġġi l-ikel tiegħek fuq il-grilja tal-barbecue.

10. MANUTENZJONI TAL-APPARAT

10.1. It-tneħhija tal-irmied (tapplika biss għall-affumigar shun)

Nirrakkomandaw li tneħhi l-irmied wara kull użu.

Tista' tagħmel dan malajr bil-kontenitur tal-irmied (nru 2).

Ipproċedi kif ġej:

1. Halli l-apparat jiksaħ kompletament.
2. Nehhi l-korp (nru 5) mill-baži (nru 1).
3. Nehhi l-gradilja tal-faħam tal-kannol (nru 4) u farfar l-irmied mill-iskutella tal-faħam tal-kannol (nru 3) għal ġo barmil.
4. Nehhi l-kontenitur tal-irmied (nru 2) mill-baži (nru 1) u ferra' l-bqija tal-irmied ġo barmil.

10.2. Tindif tal-iskutella u l-gradilji

Nirrakkomandaw li tnaddaf l-iskutella tal-faħam tal-kannol (nru 3), il-gradilji tal-barbecue (nru 9 u 10) u l-grilja tal-faħam tal-kannol (nru 4) wara kull użu b'aċċessorju tal-Barbecook.



Tista' wkoll tnaddaf iċ-ċrieki u l-gradilji bihom b'deterġent hafif jew bikarbonat tas-sodju. Qatt m'għandek tuża materjal tat-tindif tal-forn biex tnaddaf dawn il-partijiet.



Biex tevita li jiffurma s-sadid, għandek taħžen l-apparat f'post xott.

10.3. Tindif tar-reċipjent tal-brodu u l-korp

Nirrakkomandaw li tnaddaf ir-reċipjent tal-brodu (nru 8), il-baži (nru 1) u l-korp (nru 5) (ġewwa u barra) wara kull użu.

- Uża ilma b'deterġent hafif u sponża jew biċċa drapp artab biex tnaddaf il-partijiet.
- Laħlaħ il-partijiet.

10.4. Tindif tal-għatu

L-għatu (nru 6) jista' jsir ftit maħmuġ fl-affumigar.

Biex tevita l-akkumulazzjoni, nirrakkomandaw li tnaddaf in-naħa ta' ġewwa tal-għatu wara kull użu.

Ipproċedi kif ġej:

1. Stenna sakemm l-għatu jiksaħ xi ftit. Għandu jkun shun, iżda mhux shun wisq biex iżommu.
2. Imsaħ in-naħa ta' ġewwa tal-għatu b'xugamani tal-karti jew naddaf bl-ilma u deterġent hafif.

10.5. Kif taħžen l-apparat

Ahžen l-apparat f'post xott (ġewwa, taħt kenn eċċ.) wara kull użu.



Kun żgur li l-apparat ikun niexef għal kollox qabel ma terfġu. Dan jipprevjeni s-sadid milli jiffurma.

10.6. Il-manutenzjoni tal-enemel, l-azzar inossidabbli, kromat, u partijiet miksija bit-trab

L-apparat huwa magħmul mill-enemel, l-istainless steel u partijiet miksija bit-trab. Kull materjal għandek tiehu ħsiebu b'mod differenti:

Materjal	Kif tiehu hsieb dan il-materjal
Enemel	- Tużax oġġetti li jaqtgħu u tħabbatx l-apparat kontra uċuħ iebsin. - Evita l-kuntatt ma' likwidi keshin meta l-apparat ikun għadu shun. - Tista' tuża sponož tal-metall u prodotti tat-tindif li joborxu.
Azzar inossidabbli	- Tużax prodotti tat-tindif aggressivi, li joborxu jew tal-metall. - Uża aġenti tat-tindif ħfief u ħallihom 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 ħfief tat-tindif u sponża ratba jew biċċa drapp. - Wara t-tindif, laħlaħ l-apparat sewwa u halli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfghu.

 **Ħsara** li tirriżulta minħabba li ma ssegwix dawn l-istruzzjonijiet hija meqjusa bħala manutenzjoni inadegwata u mhix koperta mill-garanzija.

Taħt id-dijagramma kompożittiva tal-apparat tiegħek (it-tieni parti tal-manwal f'paġna 100), 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 hsieb parti partikolari.

Il-lista tal-partijiet tuża s-simboli li ġejjin:

Simbolu	Materjal
●	Enemel
▲	Krom
■	Azzar inossidabbli
★	Miksi bit-trab

10.7. Ordni ta' spare parts

Partijiet li huma esposti għan-nar jew shana intensa se jkollhom bżonn jiġu sostitwiti minn żmien għal żmien.

Kif tordna spare parts:

1. Sib in-numru ta' referenza tal-parti li għandek bżonn.
Hemm lista tan-numri ta' referenza kollha taħt id-dijagrammi kompożittivi fit-tieni parti ta' din il-gwida u fuq www.barbecook.com.

 Jekk irreġistrajt l-apparat tiegħek online, il-lista t-tajba tidher awtomatikament.

2. Ordna l-ispare parts permezz tal-punt tal-bejgħ tiegħek.
Tista' tordna parts li huma kemm ġewwa kif ukoll barra mill-garanzija.

11. GARANZIJA

11.1. 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 żammetjt l-apparat tiegħek skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal. Ħsara li tirriżulta minn użu ħażin, immuntar ħażin jew manutenzjoni ħażina mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.
- Tista' tippreżenta l-irċevuta u n-numru tas-serje uniku tal-apparat tiegħek. Dan in-numru tas-serje jikkonsisti f'16-il ċifra. In-numru tas-serje huwa ddikjarat:
- fuq dan il-manwal

- fuq l-imballaġġ tal-apparat
- fuq il-qiegħ tas-sieq tal-apparat

- Id-dipartiment tal-kwalità ta' Barbecook jikkonferma li l-partijiet huma difettużi u li rriżultaw difettużi taħt użu normali, immuntar korrett u manutenzjoni xierqa.

Jekk waħda minn dawn il-kundizzjonijiet ma tiġix sodisfatta, m'intix kopert mill-garanzija. Fil-każijiet kollha, il-garanzija hija limitata għat-tiswija jew it-tibdil ta' partijiet difettużi.

11.2. Mhux kopert

Il-ħsara u d-difetti li ġejjin mhumiex koperti mill-garanzija:

- Tkagħbir bl-użu normali (sadi, deformazzjoni, tibdil fil-kuluri eċċ.) ta' partijiet li huma direttament esposti għan-nar jew shana intensa. Dawn il-partijiet ikollhom jiġu mibdula minn żmien għal żmien.
- Irregolaritajiet viżivi li huma inerenti għall-proċess tal-manifattura. Dawn l-irregolaritajiet mhumiex meqjusa bħala difetti tal-manifattura.
- Il-ħsara kollha kkawżata minn manutenzjoni inadegwata, ħażna ħażina, immuntar ħażin jew modifiki magħmula lill-partijiet immuntati minn qabel.
- Il-ħsara kollha kkawżata mill-użu ħażin tal-apparat (li ma tużahx skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal, li tużah għal skopijiet kummerċjali, li tużah bħala basket tan-nar eċċ.).
- Il-ħsara konsegwenzjali kollha kkawżata minn użu traskurat jew mhux konformi tal-apparat.
- Sadi jew tibdil fil-kulur bħala riżultat ta' fatturi esterni, użu ta' prodotti aggressivi tat-tindif, espożizzjoni għall-kloru eċċ. Din il-ħsara mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.

EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψησταριά της Barbecook.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση της και να έχετε πολλές ευχάριστες στιγμές με αυτήν! Για να έχετε την καλύτερη δυνατή εμπειρία, καταχωρήστε διαδικτυακά την ψησταριά σας και επωφεληθείτε από τα πολλά προνόμια.

- Αποκτήστε πρόσβαση στον πλήρη διαδικτυακό οδηγό χρήσης, ώστε να μάθετε όλες τις λεπτομέρειες για τη συσκευή σας.
- Σας παρέχουμε εξατομικευμένη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, που σημαίνει ότι μπορείτε γρήγορα και εύκολα να βρείτε και να παραγγείλετε ανταλλακτικά. Αυτό σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε στο έπακρο την υπηρεσία εγγύησης.
- 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.barbecook.com.

 Η Barbecook 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 1ο μέρος περιέχει γενικές οδηγίες για τη συναρμολόγηση, τη χρήση, τη συντήρηση και την εγγύηση.

Το 2ο μέρος (που ξεκινάει στη σελίδα 100) περιέχει εικόνες, λίστες εξαρτημάτων και σχέδια για τη συναρμολόγηση.

 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.).

- ΠΡΟΣΟΧΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! 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.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε μετουσιωμένο αλκοόλ, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να αναζωπυρώσετε τη φωτιά στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο πυροσβεστήρες που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο έως ότου στα κάρβουνα να έχει αναπυχθεί 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 εξωτερικό χώρο. Εάν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ, κλειστό χώρο ή υπόστεγο, διατρέχετε τον κίνδυνο να δηλητηριαστείτε από μονοξείδιο του άνθρακα.

Κατά την επιλογή μιας τοποθεσίας, λάβετε υπόψη τα ακόλουθα:

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον τριών μέτρων από ένα κτίριο σε μια ανοιχτή τοποθεσία με συνθήκες καλής ανανέωσης του αέρα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά κάτω από προεξέχουσα επιφάνεια (βεράντα, σκέπαστρο κ.λπ.) ή κάτω από φυλλώματα.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε κινούμενο όχημα (σκάφος, ρυμουλκούμενο κ.λπ.).

4. ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

Αυτό το μέρος του οδηγού παραθέτει τους ορισμούς ορισμένων λιγότερο οικείων εννοιών. Αυτές οι έννοιες χρησιμοποιούνται κατά την αναφορά διαφόρων θεμάτων σε όλο τον οδηγό.

4.1. Κάπνισμα

Το κάπνισμα τροφίμων πραγματοποιείται με την έκθεσή τους στον καπνό που παράγουν τα ξύλα ή το κάρβουνο που σιγοκαίγονται. Τα κάπνισμα τροφίμων συνήθως γίνεται με ψάρι και κρέας, αλλά μπορείτε να δοκιμάσετε και οστρακοειδή, λαχανικά ή ακόμη και τυριά.

Υπάρχουν δύο μέθοδοι καπνίσματος τροφίμων, το θερμό και το ψυχρό κάπνισμα:

- Το θερμό κάπνισμα είναι το κάπνισμα που πραγματοποιείται όσο παράλληλα το φαγητό ψήνεται. Το φαγητό δεν εκτίθεται άμεσα στην πηγή της θερμότητας και ψήνεται με αργό ρυθμό σε σχετικά χαμηλή θερμοκρασία (50-80 °C).
- Το ψυχρό κάπνισμα είναι το κάπνισμα που πραγματοποιείται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία (μέγιστη 25 °C), ώστε τα τρόφιμα να μην ψήνονται. Το ψυχρό κάπνισμα χρησιμοποιείται ώστε το φαγητό να αποκτήσει μια συγκεκριμένη γεύση, αλλά και ως επεξεργασία συντήρησης.

 Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για ψυχρό κάπνισμα, θα χρειαστείτε το εξάρτημα παραγωγής ψυχρού καπνού της Barbecook. Με αυτό το εξάρτημα, θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο του ψυχρού καπνίσματος σε όλα τα είδη τροφίμων, με την ψησταριά Oskar σας.

4.2. Εμαγίε

Ορισμένα μέρη της συσκευής καλύπτονται σε στρώμα λιωμένου γυαλιού, γνωστό και ως εμαγίε. Αυτό το εμαγίε προστατεύει το υποκείμενο μέταλλο από τη διάβρωση. Το εμαγίε είναι ένα υψηλής ποιότητας υλικό: είναι ανθεκτικό στη διάβρωση, δεν αλλοιώνεται από τις υψηλές θερμοκρασίες και είναι πολύ εύκολο στη συντήρηση.

 Δεδομένου ότι το εμαγίε είναι λιγότερο εύκαμπτο από το μέταλλο στο οποίο εφαρμόζεται, κομμάτια εμαγίε μπορεί να ξεκολλήσουν όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται σωστά. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, πρέπει να προσέχετε κατά τη συναρμολόγηση των εμαγίε εξαρτημάτων και να συντηρείτε πάντα το εμαγίε σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του οδηγού.

5. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

5.1. Οδηγίες για την ασφάλεια

- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.
- Μην κάνετε τροποποιήσεις στη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Η πραγματοποίηση αλλαγών σε οποιοδήποτε από τα εξάρτημα της συσκευής είναι πολύ επικίνδυνη και πρέπει πάντα να αποφεύγεται.
- Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιά που προκλήθηκε από εσφαλμένη συναρμολόγηση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

5.2. Για τη συναρμολόγηση της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη χρήση.
2. Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως φαίνεται στα σχέδια συναρμολόγησης.

 Μπορείτε να βρείτε τα σχέδια συναρμολόγησης στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου (στη σελίδα 100), μετά την αναλυτική προβολή της συσκευής.

 Πραγματοποιήστε τη συναρμολόγηση των εμαγιέ εξαρτημάτων με μεγάλη προσοχή. Χρησιμοποιήστε τις ροδέλες που παρέχονται για την προστασία του εμαγιέ γύρω από τις βίδες.

 Μπορείτε να ρυθμίσετε το σφίξιμο των συνδετήρων στο κάτω μέρος του κεντρικού σωλήνα με μόνο ένα σταυροκατσάβιδο.

6. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτός ο οδηγός χρήσης αναφέρεται στα διάφορα μέρη της ψησταριάς Oskar. Σε αυτόν τον οδηγό, μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς να ρυθμίσετε και να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ο οδηγός χρήσης για την ψησταριά Oskar S βρίσκεται στη σελίδα 102, ενώ ο οδηγός χρήσης για την Oskar M στη σελίδα 108.

Οι ενότητες που ακολουθούν σε αυτόν τον οδηγό χρήσης θα περιέχουν αρκετές αναφορές στα μέρη της συσκευής.

7. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

Χρειάζεστε κάρβουνα, προσανάμματα (που πληρούν τις προϋποθέσεις του πρότυπου EN 1860-3), ένα μακρύ σπέρτο και μια μικρή ποσότητα υγρού, όπως νερό, ζωμό, κρασί ή μπίρα.

7.1. Ποιον τύπο κάρβουνου πρέπει να χρησιμοποιήσω;

Πάντα να ανάβετε τη συσκευή σας με παραδοσιακά κάρβουνα, ποτέ με μπρικότες. Όταν η συσκευή σας είναι αναμμένη, μπορείτε να προσθέσετε μπρικότες. Χρησιμοποιήστε κάρβουνα καλής ποιότητας για να ανάψετε τη συσκευή, κατά προτίμηση κάρβουνα που συμμορφώνονται με το EN 1860-2. Τα κάρβουνα καλής ποιότητας αποτελούνται από μεγάλα, γυαλιστερά κομμάτια και δεν παράγουν πολλή σκόνη.

 Κλείστε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα πριν την αποθηκεύσετε. Να αποθηκεύετε πάντα τα κάρβουνα σε ξηρό μέρος, μην αποθηκεύετε τα κάρβουνα σε υπόγειο.

 Μέχρι το 50% (βλ. επισκόπηση παρακάτω) της λεκάνης μπορεί να γεμίσει με κάρβουνα. Η υπερπλήρωση της λεκάνης μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας λόγω της υπερβολικής θερμότητας.

Τύπος	Μέγιστο βάρος
OSKAR S	μέγιστο 1 κιλό
OSKAR M	μέγιστο 1,5 κιλό

 Μην καίτε ξύλα στην ψησταριά σας επειδή η θερμοκρασία θα αυξηθεί πολύ και θα την καταστρέψει.

7.2. Βήμα 1: Άναμμα φωτιάς στη συσκευή

Προτού πραγματοποιήσετε το κάπνισμα οποιουδήποτε τροφίμου, θα πρέπει να δημιουργήσετε φλόγα στο κάτω μέρος της συσκευής. Ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Αφαιρέστε το καπάκι (αρ. 6), το σώμα (αρ. 5), τη σχάρα μπάριμπεκιου (αρ. 9 και 10) και το δοχείο ζωμού (αρ. 7 και 8) από τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε το δοχείο στάχτης (αρ. 2) στη βάση (αρ. 1).
3. Τοποθετήστε το πλέγμα για τα κάρβουνα (αρ. 4) στη λεκάνη για τα κάρβουνα.
4. Ανοίξτε τις οπές παροχής αέρα στη βάση (αρ. 1).
5. Τοποθετήστε μερικά προσανάμματα στο πλέγμα για τα κάρβουνα. Είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που πληρούν τις απαιτήσεις του πρότυπου EN 1860-3.
6. Καλύψτε τα προσανάμματα με κάρβουνο.
Συμβουλές:
 - Στοιβάξτε τα κάρβουνα σε σχήμα πυραμίδας.
 - Μην χρησιμοποιείτε υπερβολικές ποσότητες κάρβουνου για να ανάψετε τη φωτιά.
 - Βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να φτάσετε τα προσανάμματα.
7. Χρησιμοποιήστε ένα μακρύ σπέρτο για να ανάψετε τα προσανάμματα.

 Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να την αφήσετε να κάψει για 30 λεπτά. Με αυτόν τον τρόπο, απομακρύνονται τυχόν κατάλοιπα γράσου από την κατασκευή της συσκευής.

 Μην τοποθετήσετε τη σχάρα στη συσκευή ακόμα. Αν η σχάρα τοποθετηθεί άδεια για πολλή ώρα πάνω από τη φωτιά, ενδέχεται να παραμορφωθεί το σχήμα της.

 ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για να ανάψετε ή να αναζωπυρώσετε τη φωτιά.

 ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ξεκινήσετε το θερμό κάπνισμα των τροφίμων προτού σχηματιστεί ένα στρώμα στάχτης στα κάρβουνα. Αυτή η διαδικασία συνήθως διαρκεί περίπου 15 λεπτά.

8. Απλώστε τα κάρβουνα ομοιόμορφα πάνω στο σχετικό πλέγμα και κλείστε το πορτάκι στον κάτω δακτύλιο της συσκευής.

 Εάν χρησιμοποιείτε κάρβουνα, μπορείτε επίσης να ανάψετε τη φωτιά χρησιμοποιώντας το ειδικό εξάρτημα για το άναμμα κάρβουνων της Barbecook. Όταν τα κάρβουνα είναι έτοιμα, απλώς ρίξτε τα από το ειδικό εξάρτημα στο πλέγμα για τα κάρβουνα.

7.3. Βήμα 2: Πώς να ξεκινήσετε το κάπνισμα τροφίμων

Αφού καλυφθούν τα κάρβουνα με ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης, μπορείτε να ξεκινήσετε το κάπνισμα των τροφίμων σας. Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία δεν είναι υψηλότερη από 70 °C προτού ξεκινήσετε το κάπνισμα. Συνεχίστε ακολουθώντας τα εξής βήματα:

1. Τοποθετήστε το δοχείο ζωμού (αρ. 7 και 8) «πάνω» στα στηρίγματα του κάτω δακτυλίου του σώματος (5α). Εάν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε και ένα υγρό στο δοχείο ζωμού. Με αυτόν τον τρόπο, θα διασφαλίσετε ότι ο καπνός κυκλοφορεί πιο εύκολα στο εσωτερικό της συσκευής. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε το δοχείο ζωμού ακόμη κι αν δεν προσθέσετε κάποιο υγρό κατά

τη διαδικασία καπνίσματος, καθώς θα σας επιτρέψει να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία πιο εύκολα.

2. Ρίξτε λίγο υγρό (όπως νερό, ζωμό ή κρασί) στο δοχείο ζωμού. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε μυρωδικά στο υγρό, για πιο έντονη γεύση.
3. Τοποθετήστε την πρώτη σχάρα της ψησταριάς (αρ. 5β) πάνω από το δοχείο ζωμού και τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σχάρα.

 Τοποθετήστε μόνο μία στρώση τροφίμων στη σχάρα και αφήστε αρκετό χώρο μεταξύ τους. Με αυτόν τον τρόπο, η θερμοκρασία και ο καπνός θα μπορούν να κυκλοφορούν καλύτερα, και το φαγητό σας θα ψήνεται και θα καπνίζεται πιο ομοιόμορφα. Μπορείτε να τοποθετήσετε πολλές σχάρες, τη μία πάνω από την άλλη. Αυτή η ενέργεια δεν θα επηρεάσει το αποτέλεσμα.

4. Τοποθετήστε το καπάκι (αρ. 6) στο σώμα (αρ. 5), κλείστε το πορτάκι και αφήστε το φαγητό σας να καπνιστεί.

7.4. Βήμα 3: Πώς να διατηρείτε μια σταθερή θερμοκρασία

Αφού ξεκινήσετε το κάπνισμα, πρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία περίπου στους 70 °C. Το θερμόμετρο που βρίσκεται στο καπάκι σας επιτρέπει να ελέγχετε τακτικά τη θερμοκρασία.

7.4.1 Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία

1. Κλείστε τις οπές παροχής αέρα στο καπάκι (αρ. 6) και τη βάση (αρ. 1).

7.4.2 Υπερβολικά χαμηλή θερμοκρασία

1. Δώστε αέρα στη φωτιά ανοίγοντας τις οπές παροχής αέρα (αρ. 6) και τη βάση (αρ. 1).
2. Αν με την παροχή αέρα η θερμοκρασία της φωτιάς δεν αυξηθεί αρκετά, προσθέστε της μερικά κάρβουνα. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:
 - α. Φορέστε γάντια. Μην τα αφαιρέσετε καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
 - β. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι (αρ. 6) από τη συσκευή και ανοίξτε το πορτάκι στο σώμα της (αρ. 5).
 - γ. Τοποθετήστε επιπλέον κάρβουνο στη λεκάνη για τα κάρβουνα (αρ. 3).
 - δ. Χρησιμοποιήστε μια μακριά τσιμπίδα και προσπαθήστε να μην ανακατεύετε τη στάχτη και να μην προκαλέσετε την εκτίναξη σπίθας.
 - ε. Κλείστε το πορτάκι του σώματος.
 - στ. Περιμένετε ώπου η φωτιά να δυναμώσει αρκετά, και τοποθετήστε το καπάκι (αρ. 6) ξανά στη συσκευή.

8. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΨΥΧΡΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

8.1. Βήμα 1: Πώς να ξεκινήσετε το ψυχρό κάπνισμα τροφίμων.

1. Γεμίστε το εξάρτημα παραγωγής καπνού με τη σκόνη καπνίσματος (δεν περιλαμβάνεται).

 Μην τοποθετείτε υπερβολικές ποσότητες σκόνης καπνίσματος στο εξάρτημα παραγωγής καπνού. Τα ελικοειδή τοιχώματα του εξαρτήματος πρέπει να παραμένουν ορατά. Αν τοποθετήσετε υπερβολική ποσότητα σκόνης καπνίσματος στο εξάρτημα, μπορείτε να την αφαιρέσετε προσεκτικά, σκουπίζοντάς το. Μην πιέζετε τη σκόνη καπνίσματος μέσα στο εξάρτημα παραγωγής καπνού και μην ανακινείτε τη συσκευή.

2. Τοποθετήστε ένα κεριό ρεσώ στο εξάρτημα παραγωγής ψυχρού καπνού και ανάψτε το.
3. Περιμένετε ώπου η σκόνη καπνίσματος να αρχίσει να σιγοκαίει.
4. Αφαιρέστε το ρεσώ.

5. Τοποθετήστε το εξάρτημα παραγωγής καπνού κάτω από τη σχάρα που χρησιμοποιείται με κάρβουνα (αρ. 4).

 Πριν από το ψυχρό κάπνισμα οποιουδήποτε ψαριού ή κομματιού κρέας, θα πρέπει να έχει υποστεί κάποια διαδικασία συντήρησης.

8.2. Βήμα 2: Πώς να διατηρείτε σταθερή τη θερμοκρασία

Όταν πραγματοποιείτε ψυχρό κάπνισμα, η θερμοκρασία θα πρέπει να φτάνει έως 25 °C.

 Δεν μπορείτε να πραγματοποιήσετε ψυχρό κάπνισμα τροφίμων τις ημέρες με υψηλή θερμοκρασία, διότι η θερμοκρασία του περιβάλλοντος είναι πολύ υψηλή.

 Πραγματοποιείτε τακτικούς ελέγχους, ώστε να είστε σίγουροι ότι η σκόνη καπνίσματος ακόμη σιγοκαίει. Εάν δεν σιγοκαίει, μπορείτε να την ανάψετε εκ νέου με ένα φλόγιστρο μαγειρικής ή έναν μακρύ αναπτήρα για κεριά.

9. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

9.1. Πώς να προσδώσετε γεύση με ξύλα καπνίσματος

9.1.1 Ξύλα/Ροκανίδια καπνίσματος

Για να προσδώσετε ακόμη περισσότερη γεύση στο φαγητό σας, μπορείτε να προσθέσετε ξύλα ή ροκανίδια καπνίσματος στη φωτιά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτά τα προϊόντα με δύο τρόπους:

- Αν έχετε ροκανίδια καπνίσματος, τοποθετήστε τα σε νερό για 30 λεπτά, βγάλτε τα από το νερό και απλώστε τα πάνω από τα κάρβουνα. Τα ξύλα καπνίσματος θα πρέπει να μείνουν σε νερό για 1 ώρα. Τα βρεγμένα ξύλα πρέπει πάντα να τοποθετούνται απευθείας πάνω από το κάρβουνο.
- Τυλίξτε τα κομμάτια ξύλου με αλουμινόχαρτο (ή τσάντες αλουμινόχαρτου), τρυπήστε το αλουμινόχαρτο με ένα πιρούνι και τοποθετήστε τα τυλιγμένα ξύλα πάνω στα κάρβουνα.

Όποια μέθοδο κι αν ακολουθήσετε, θα πρέπει πάντα να τοποθετείτε τα ξύλα/ροκανίδια καπνίσματος στα κάρβουνα αφού τα κάρβουνα καλυφθούν από μια λεπτή στρώση λευκής στάχτης, διότι διαφορετικά θα αρχίσουν να καίγονται. Η Barbecue διαθέτει πολλά διαφορετικά είδη από ξύλα καπνίσματος στη συλλογή της.

9.1.2 Πλάκες καπνίσματος

Για ακόμη πιο γευστικό αποτέλεσμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλάκες καπνίσματος.

- Τοποθετήστε τις πλάκες καπνίσματος σε νερό για 1 ώρα, προτού τις χρησιμοποιήσετε. Έπειτα, αφήστε τις πλάκες για λίγα λεπτά, για να στραγγίξουν.
- Τοποθετήστε τις πλάκες στη σχάρα (αρ. 9 ή 10) προτού προσθέσετε το φαγητό. Περιμένετε ώπου το χρώμα στο κάτω μέρος της πλάκας να αρχίσει να αλλοιώνεται. Γυρίστε την πλάκα από την άλλη πλευρά και τοποθετήστε το φαγητό στην πλευρά με το αλλοιωμένο χρώμα.
- Κατά τη διαδικασία καπνίσματος, το σχήμα της πλάκας θα αλλοιωθεί. Η όποια αλλοίωση στο σχήμα της πλάκας είναι φυσιολογική και δεν θα επηρεάσει το αποτέλεσμα.

 Αν η πλάκα μαυρίσει εντελώς, δεν θα μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

9.2. Πώς να διατηρείτε τα φαγητά σας ζουμερά

Για να διατηρήσετε τα φαγητά σας ζουμερά όταν τα καπνίζετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ρίξτε ένα υγρό (όπως νερό, ζωμό, κρασί ή μπίρα) στο δοχείο ζωμού όταν ξεκινήσετε τη διαδικασία καπνίσματος. Πραγματοποιείτε τακτικούς ελέγχους στο δοχείο όσο συνεχίζεται το κάπνισμα και, εάν χρειαστεί, προσθέστε επιπλέον ποσότητα υγρού.

Ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Ανοίξτε το πορτάκι του σώματος (αρ. 5).
2. Ρίξτε προσεκτικά το υγρό στο δοχείο ζωμού (αρ. 8) χρησιμοποιώντας ένα χωνί ή ένα δοχείο με στόμιο.
3. Κλείστε το πορτάκι του σώματος (αρ. 5).

9.3. Πώς να σηκώνετε το καπάκι

Αφού ξεκινήσετε το κάπνισμα του φαγητού σας, θα πρέπει να αποφεύγετε να σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό περισσότερο. Κάθε φορά που το σηκώνετε, χάνεται θερμότητα και καπνός, πράγμα που σημαίνει ότι θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Εάν χρειαστεί να σηκώσετε το καπάκι, να το σηκώνετε πάντα από το πλάι και όχι ευθεία προς τα πάνω. Αν σηκώσετε το καπάκι ευθεία προς τα πάνω, δημιουργείτε ροή αέρα στη συσκευή και, ως αποτέλεσμα, μπορεί να φτάσει στάχτη στο φαγητό σας. Αυτό ισχύει μόνο για τη διαδικασία θερμού καπνίσματος.

9.4. Πώς να χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή ως ψησταριά

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως κανονική ψησταριά, αρκεί να παραλείψετε το βήμα προστασίας του φαγητού από τα κάρβουνα με το δοχείο ζωμού. Ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Ανάψτε τη φωτιά στη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα «7.2 Άναμμα φωτιάς στη συσκευή».
2. Τοποθετήστε τη σχάρα της ψησταριάς (αρ. 9 ή 10) στα στηρίγματα του σώματος (αρ. 5α ή 5β). Βεβαιωθείτε ότι η άκρη της σχάρας είναι τοποθετημένη με ασφάλεια στα στηρίγματα.
3. Τοποθετήστε το φαγητό σας στη σχάρα της ψησταριάς.

10. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

10.1. Πώς να απομακρύνετε τη στάχτη (ισχύει μόνο για το θερμό κάπνισμα)

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη στάχτη μετά από κάθε χρήση. Μπορείτε να την καθαρίζετε πολύ γρήγορα με το δοχείο στάχτης (αρ. 2).

Ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως.
2. Αφαιρέστε το σώμα (αρ. 5) από τη βάση (αρ. 1).
3. Αφαιρέστε το πλέγμα για τα κάρβουνα (αρ. 4) και μεταφέρετε με μια βούρτσα τη στάχτη από τη λεκάνη για τα κάρβουνα (αρ. 3) σε έναν κουβά.
4. Αποσπάστε το δοχείο στάχτης (αρ. 2) από τη βάση (αρ. 1) και ρίξτε την υπόλοιπη στάχτη σε έναν κουβά.

10.2. Καθαρισμός του δοχείου και της σχάρας

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη λεκάνη για τα κάρβουνα (αρ. 3), τις σχάρες της ψησταριάς (αρ. 9 και 10) και το πλέγμα για τα κάρβουνα (αρ. 4) μετά από κάθε χρήση, χρησιμοποιώντας ένα αξεσουάρ της Barbecue.



Μπορείτε επίσης να καθαρίζετε τους δακτύλιους και τις σχάρες με ένα ήπιο καθαριστικό ή με μαγειρική σόδα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά φούρνου για να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα.



Για να αποφύγετε τη σκουριά, σας προτείνουμε να αποθηκεύετε τη συσκευή σε ξηρό μέρος.

10.3. Καθαρισμός του δοχείου ζωμού και του σώματος

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το δοχείο ζωμού (αρ. 8), τη βάση (αρ. 1) και το σώμα (αρ. 5) (εσωτερικά και εξωτερικά) μετά από κάθε χρήση.

- Χρησιμοποιήστε νερό με ήπιο καθαριστικό και ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί για να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα.
- Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα.

10.4. Πώς να καθαρίσετε το καπάκι

Το καπάκι (αρ. 6) ενδέχεται να λερωθεί κατά τη διαδικασία καπνίσματος τροφίμων. Για να αποτρέψετε τη συγκέντρωση υπολειμμάτων, συνιστούμε να καθαρίζετε το καπάκι από την εσωτερική πλευρά του μετά από κάθε χρήση.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Περιμένετε ώσπου το καπάκι να μην είναι τόσο ζεστό. Προτείνουμε να ξεκινήσετε να το καθαρίζετε όσο είναι ακόμη ζεστό, σε θερμοκρασία που σας επιτρέπει να το πιάσετε.
2. Σκουπίστε το καπάκι από την εσωτερική πλευρά με χαρτί κουζίνας ή καθαρίστε το με νερό και ένα ήπιο καθαριστικό.

10.5. Πώς να αποθηκεύετε τη συσκευή

Αποθηκεύετε τη συσκευή σε ξηρό μέρος (σε εσωτερικούς χώρους, κάτω από σκέπαστρο κ.λπ.) μετά από κάθε χρήση.



Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν τη φυλάξετε. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται η δημιουργία σκουριάς.

10.6. Συντήρηση εξαρτημάτων με εμαγιέ, ανοξείδωτο χάλυβα, επιχρωμιωμένη επιστρώση και επιστρώση πούδρας

Η συσκευή περιλαμβάνει εξαρτήματα από εμαγιέ, ανοξείδωτο χάλυβα, επιχρωμιωμένη επιστρώση και επιστρώση πούδρας. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται διαφορετικά:

Υλικό	Πώς να συντηρήσετε αυτό το υλικό
Εμαγιέ	• Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα και μη χτυπάτε τη συσκευή σε σκληρές επιφάνειες. • Αποφύγετε την επαφή με κρύα υγρά όσο η συσκευή είναι ακόμα ζεστή. • Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σφουγγάρια και λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
Ανοξείδωτος χάλυβας	• Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, λειαντικά προϊόντα ή προϊόντα καθαρισμού μετάλλων. • Χρησιμοποιείτε ήπια καθαριστικά, αφήνοντάς τα να δράσουν πάνω στον χάλυβα. • Χρησιμοποιείτε μαλακό σφουγγάρι ή πανί. • Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε καλά τη συσκευή και αφήνετέ τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.
Επίστρωση πούδρας	• Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιείτε ήπια προϊόντα καθαρισμού και μαλακό σφουγγάρι ή πανί. • Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε καλά τη συσκευή και αφήνετέ τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.



Οποιαδήποτε ζημιά που προκύπτει από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών θεωρείται αποτέλεσμα της ελλιπούς συντήρησης και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική προβολή της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου στη σελίδα 100), μπορείτε να δείτε μια λίστα με όλα τα εξαρτήματα της συσκευής σας. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που υποδεικνύει το υλικό κάθε εξαρτήματος, οπότε μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να ελέγξετε τον τρόπο συντήρησης ενός συγκεκριμένου εξαρτήματος. Η λίστα των εξαρτημάτων χρησιμοποιεί τα ακόλουθα σύμβολα:

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγίε
▲	Χρώμιο
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

10.7. Πώς να παραγγείλετε ανταλλακτικά

Τα εξαρτήματα που εκτίθενται στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα θα πρέπει να αντικαθίστανται περιστασιακά. Πώς να παραγγείλετε ανταλλακτικά:

1. Βρείτε τον αριθμό αναφοράς του εξαρτήματος που χρειάζεστε. Υπάρχει μια λίστα με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από το αναλυτικό σχέδιο στο δεύτερο μέρος αυτού του οδηγού και στη διεύθυνση www.barbecook.com.

 Εάν έχετε καταχωρήσει τη συσκευή σας διαδικτυακά, η σωστή λίστα θα εμφανιστεί αυτόματα.

2. Παραγγείλετε το ανταλλακτικό από το σημείο πώλησης της περιοχής σας. Μπορείτε να παραγγείλετε ανταλλακτικά που βρίσκονται εντός και εκτός της εγγύησης.

11. ΕΓΓΥΗΣΗ

11.1. Τι καλύπτεται

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. Οποιαδήποτε 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 διασφάλισης 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.

11.2. Τι δεν καλύπτεται

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 σε έντονη θερμότητα. Αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται

περιστασιακά.

- Οπτικές ανωμαλίες που είναι αναπόφευκτες 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. Αυτό το είδος ζημιάς δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.

BG - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ УРЕД

Благодарим Ви, че закупихте барбекю Barbecook! Надяваме се да го използвате с удоволствие и да имате много щастливи моменти с него! Можете да оптимизирате своя практически опит, като регистрирате барбекюто си онлайн, за да се възползвате от многото предимства.

- Получавате достъп до пълното онлайн ръководство за потребителя, за да можете да се запознаете с тънкостите на уреда си.
- Ние Ви предоставяме персонализирано следпродажбено обслужване, което означава, че можете бързо и лесно да намерите и поръчате резервни части. Това Ви дава възможност да се възползвате напълно от гаранционното обслужване.
- Непрекъснато получавате най-актуалната информация за продуктите.
- Научавате много нови съвети и трикове.

 За повече информация относно регистрацията на вашия уред посетете www.barbecook.com.

 Barbecook зачита неприкосновеността на вашия личен живот. 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. 100) 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.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте децата и домашните любимци далеч от барбекюто.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте денатуриран алкохол, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не започвайте да печете върху барбекюто, докато въглените не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 15 минути (фиг. 3в)
- Не оставяйте барбекюто без надзор по време на употреба.

- Дръжте кофа с вода или пясък наблизо, когато използвате уреда, особено през много горещи дни и в суха среда.
- Не използвайте на закрито! Използвайте уреда само на открито. Ако използвате уреда на закрито, дори в гараж, затворено пространство или навес, рискувате отравяне с въглероден окис.

При избора на място имайте предвид следното:

- Поставете уреда поне на три метра от сграда, на открито място с добра вентилация.
- Не поставяйте барбекюто под издаваща се напред конструкция (веранда, заслон и т.н.) или под растителност.
- Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
- Не поставяйте уреда върху движещо се превозно средство (лодка, ремарке и др.).

4. ПОВТАРЯЩИ СЕ ПОНЯТИЯ

Тази част от ръководството изброява определенията на някои по-малко познатите понятия. Тези понятия се използват при обсъждане на различни теми в ръководството.

4.1. Опушване

Храната се опушва чрез излагане на дим от тлееща дървесина или дървени въглища. Месото и рибата са най-често опушваните храни, но можете да опушвате също така миди, зеленчуци и дори сирена.

Има два метода за опушване, горещо и студено опушване:

- Горещото опушване е опушване и готвене на храната едновременно. Храната не е изложена директно на източника на топлина и се готви бавно при относително ниска температура (50 – 80°C).
- Студеното опушване е опушване на храна при много ниска температура (макс. 25°C), така че храната да не се готви. Студеното опушване се използва за придаване на храната на специфичен вкус и за нейното запазване.

 Ако искате да използвате уреда си за студено опушване, имате нужда от генератора за студен дим Barbecook. Това ще ви позволи да извършвате студено опушване на всички видове храна в Oskar.

4.2. Емайл

Някои части на уреда са покрити със слой от разтопено стъкло, известно също като емайл. Този емайл предпазва метала под него от корозия. Емайлът представлява висококачествен материал: устойчив е на корозия, не се разгражда под въздействието на високи температури и е много лесен за поддръжка.

 Тъй като емайлът е с по-малка гъвкавост от метала, върху които е нанесен, парчета емайл може да се отронят, когато уредът се използва неправилно. За да избегнете този проблем, трябва да внимавате при сглобяването на емайлрани части и винаги трябва да поддържате емайла съгласно инструкциите в настоящото ръководство.

5. МОНТАЖ НА УРЕДА

5.1. Инструкции за безопасност

- Отстранете опаковката напълно.
- Не видоизменяйте уреда при монтирането му. Не трябва да променят нито една от частите на уреда; това е много опасно.
- Винаги спазвайте стриктно инструкциите за монтаж.
- Потребителят носи отговорност за правилния монтаж на уреда. Гаранцията не покрива щети, причинени от неправилен монтаж.

5.2. За да монтирате уреда

1. Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност преди употреба.
2. Монтирайте уреда, както е показано на монтажните чертежи.

 Монтажните чертежи се намират във втората част на настоящото ръководство (на стр. 100), след изображението в разгънат вид на вашия уред.

 Внимавайте, когато сглобявате емайлени части. Използвайте предоставените фибершайби, за да защитите емайла около винтовете.

 Необходима ви е само кръстатата отвертка, за да регулирате опъването на скобите в долната част на средната тръба.

6. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Това ръководство за потребителя се отнася за различните части на Oskar. Тук можете да намерите повече информация за това как да настроите и използвате уреда. Ръководството за потребителя за Oskar S е на страница 102, а ръководството за потребителя за Oskar M е на страница 108. Следващите раздели редовно ще се позовават на частите в това ръководство за потребителя.

7. ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ГОРЕЩО ОПУШВАНЕ

Имате нужда от дървени въглища, подпалки (в съответствие с EN 1860-3), дълга кибритена клечка и малко течност, като например вода, бульон, вино или бира.

7.1. Кой вид дървени въглища следва 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 големи лъскави парчета и не отделят много прах.

 Затворете по подходящ начин торбата с дървени въглища, преди да я приберете за съхранение. Винаги съхранявайте дървените въглища на сухо място, не ги съхранявайте в мазе.

 Най-много 50% (вижте общия преглед по-долу) от съда може да се напълни с дървени въглища. Препълването на съда може да причини сериозни щети на Вашето барбекю поради силното нагряване.

Тип	Макс. тегло
OSKAR S	макс. 1 kg
OSKAR M	макс. 1,5 kg

 Не горете дърва в барбекюто, защото температурата ще се повиши твърде много и барбекюто ще се повреди.

7.2. Стъпка 1: запалване на уреда

Преди да можете да опушите каквато и да е храна, трябва да запалите огън в долната част на уреда. Направете следното:

1. Свалете капака (№ 6), корпуса (№ 5), скарата на барбекюто (№ 9 и 10) и тенджерата за бульон (№ 7 и 8) от уреда.
2. Поставете контейнера за пепел (№ 2) в основата (№ 1).
3. Поставете решетката за дървени въглища (№ 4) в купата за дървени въглища.
4. Отворете отворите за подаване на въздух в основата (№ 1).

5. Поставете няколко подпалки върху решетката за дървени въглища. Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3.
6. Покрийте подпалките с дървени въглища.
Съвети:
 - Подредете дървените въглища под формата на пирамида.
 - Не използвайте твърде много дървени въглища, за да запалите огъня.
 - Уверете се, че все още имате достъп до подпалките.
7. Използвайте дълга кибритена клечка, за да запалите подпалките.

 Първият път, когато използвате уреда, трябва да го оставите да гори 30 минути. Това премахва всички останали производствени мазнини от уреда.

 Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празна скара може да се деформира, когато се загрява твърде дълго.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте алкохол или бензин за запалване или разпалване на огъня.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не започвайте горещо опушване, докато дървените въглища не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 15 минути.

8. Разпределете дървените въглища равномерно върху решетката за дървени въглища и затворете вратата в долния пръстен на уреда.

 Ако използвате дървени въглища, можете също така да ги запалите в запалителя за дървени въглища Barbecook. Когато дървените въглища са готови, просто ги изсипете от запалителя за дървени въглища върху решетката за дървени въглища.

7.3. Стъпка 2: започване на опушването

След като дървените въглища се покрият с тънък слой бяла пепел, можете да започнете да опушвате. Уверете се, че температурата ви не е по-висока от 70°C, преди да започнете да опушвате.

Направете следното:

1. Поставете тенджерата за бульон (№ 7 и 8) „върху“ опорните скоби на долния пръстен на корпуса (5a). Ако желаете, можете да добавите малко течност към тенджерата за бульон. Това ще гарантира, че димът се разпределя по-лесно в уреда. Дори и да не добавяте бульон при опушването, препоръчваме да поставите тенджерата за бульон, тъй като това ще ви позволи да регулирате температурата по-лесно.
2. Изсипете малко течност (като например вода, бульон или вино) в тенджерата за бульон. Можете също така да добавите подправки към течността за допълнителен вкус.
3. Поставете първата скара на барбекюто (№ 5b) над тенджерата за бульон и поставете храната върху скарата.

 Поставете само един слой храна върху скарата и оставете достатъчно място между парчетата храна. Това позволява на дима и топлината да циркулират равномерно около храната. Можете да поставите няколко скари една върху друга. Това няма да повлияе на резултата.

4. Поставете капака (№ 6) върху корпуса (№ 5), затворете вратата и оставете храната да се опуши.

7.4. Стъпка 3: поддържане на постоянна температура

След като започнете да опушвате, трябва да поддържате температурата на около 70°C. Термометърът в капака ви позволява да следите отблизо температурата.

7.4.1 Прекалено висока температура

1. Затворете отворите за подаване на въздух в капака (№ 6) и в основата (№ 1).

7.4.2 Прекалено ниска температура

1. Разпалете огъня, като отворите отворите за подаване на въздух в капака (№ 6) и в основата (№ 1).
2. Ако разпалването на огъня не повиши температурата достатъчно, добавете малко дървени въглища към огъня.
Направете следното:
 - a. Сложете ръкавици. Носете ги по време на цялата процедура.
 - b. Внимателно свалете капака (№ 6) от уреда и отворете вратичката на корпуса (№ 5).
 - c. Поставете допълнително дървени въглища в купата за дървени въглища (№ 3).
 - d. Използвайте щипки с дълга дръжка и се опитайте да не разбърквате пепелта и да не предизвиквате искри.
 - e. Затворете вратата на корпуса.
 - f. Изчакайте, докато огънят не започне да гори силно, и поставете капака (№ 6) обратно върху уреда.

8. ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА СТУДЕНО ОПУШВАНЕ

8.1. Стъпка 1: започване на студено опушване.

1. Напълнете генератора за дим с прах за опушване (не е включен в комплекта).
 Не поставяйте прекалено много прах за опушване в генератора за дим. Спиралата/пръстените трябва да останат видими. Ако в генератора за дим има твърде много прах за опушване, можете внимателно да го премахнете. Не натискайте праха за опушване в генератора за дим и не разклащайте уреда.
2. Поставете чаена свещ в генератора за студен дим и я запалете.
3. Изчакайте, докато прахът за опушване не започне да тлее.
4. Извадете чаената свещ.
5. Поставете генератора за студен дим в долната част на скарата за дървени въглища (№ 4).

-  Месото и рибата винаги трябва да се обработват, преди да ги подложите на студено опушване.

8.2. Стъпка 2: поддържане на постоянна температура

При студено опушване температурата трябва да бъде максимум 25°C.

-  Не можете да извършвате студено опушване през горещите дни, тъй като външната температура е твърде висока.
-  Редовно проверявайте дали прахът за опушване продължава да тлее. Ако не, можете да го запалите отново с кухненска горелка или запалка за свещи.

9. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ ЗА ГОРЕЩО ОПУШВАНЕ

9.1. Добавяне на вкус с чипс за опушване

9.1.1 Чипс за опушване/стърготини за опушване

За да придадете на храната си допълнителен вкус, можете да добавите чипс за опушване/стърготини за опушване към огъня. Можете да използвате чипса по два начина:

- Накиснете чипса за опушване във вода за 30 минути, отцедете водата и го поръсете върху дървените въглища. Стърготините за опушване трябва да се накисват за 1 час. Накиснатите стърготини за опушване трябва винаги да се поставят директно върху дървените въглища.

- Поставете чипса в торбичка от алуминиево фолио, перфорирайте торбичката с вилица и поставете торбичката върху дървените въглища.

Без значение кой метод изберете, никога не трябва да добавяте чипса или стърготините, преди дървените въглища да се покрият с тънък слой бяла пепел или те ще започнат да изгарят. Barbecook предлага много различни видове чипс за опушване в своята гама.

9.1.2 Дъски за опушване

За да придадете на храната си допълнителен вкус, можете да използвате също и дъски за опушване.

- Накиснете дъските за опушване във вода за 1 час преди употреба. Оставете дъските да се отцедят за няколко минути след това.
- Поставете дъските върху скарата (№ 9 или 10), преди да добавите храната. Изчакайте, докато дъската не започне да променя цвета си отдолу. Обърнете дъската и поставете храната от обезцветената страна.
- Дъската ще се деформира по време на процеса на опушване. Това е нормално и няма да повлияе на резултата.

-  Ако дъската стане напълно черна, не можете да я използвате повече.

9.2. Поддържане на храната влажна

За да поддържате храната си влажна, когато опушвате за по-дълги периоди, излейте течност (като например вода, бульон, вино или бира) в тенджерата за бульон, когато започнете да опушвате. Редовно проверявайте тенджерата по време на опушването и добавете още течност, ако е необходимо.

Направете следното:

1. Отворете вратата на корпуса (№ 5).
2. Внимателно изсипете течността в тенджерата за бульон (№ 8) с помощта на фуния или контейнер с чучур.
3. Затворете вратата на корпуса (№ 5).

9.3. Повдигане на капака

След като сте започнали опушването, трябва да повдигате капака възможно най-малко. Всеки път, когато вдигате капака, топлината и димът се губят, което означава, че ще отнеме повече време за постигане на желания резултат. Ако трябва да повдигнете капака, винаги го повдигайте отстрани, а не право нагоре. Ако повдигнете капака право нагоре, ще създадете въздушен поток в уреда, което означава, че пепелта може да бъде засмукана върху храната ви. Това се отнася само за горещо опушване.

9.4. Използване на уреда като барбекю

Можете да използвате уреда като обикновено барбекю, като не предпазвате храната от дървените въглища с тенджерата за бульон. Направете следното:

1. Запалете уреда, както е описано в „7.2 Запалване на уреда“.
2. Поставете скарата за барбекю (№ 9 или 10) върху опорните скоби на корпуса (№ 5a или 5b). Уверете се, че ръбът на скарата опира здраво върху опорните скоби.
3. Поставете храната си на скарата за барбекю.

10. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

10.1. Премахване на пепелта (приложимо е само за горещо опушване)

Препоръчваме да премахвате пепелта след всяка употреба. Можете да направите това за нула време с контейнера за пепел (№ 2).

Направете следното:

1. Оставете уреда да се охлади напълно.
2. Извадете корпуса (№ 5) от основата (№ 1).
3. Извадете решетката за дървени въглища (№ 4) и изчеткайте пепелта от купата за дървени въглища (№ 3) в кофа.
4. Извадете контейнера за пепел (№ 2) от основата (№ 1) и изсипете останалата пепел в кофа.

10.2. Почистване на купата и скарите

Препоръчваме почистване на купата за дървени въглища (№ 3), скарите за барбекю (№ 9 и 10) и решетката за дървени въглища (№ 4) след всяка употреба с аксесоар на Barbecook.

 Можете също така да почистите пръстените и скарите с мек почистващ препарат или натриев бикарбонат. Никога не използвайте почистващи препарати за фурни за почистване на тези части.

 За да предотвратите образуването на ръжда, трябва да съхранявате уреда на сухо място.

10.3. Почистване на тенджерата за бульон и корпуса

Препоръчваме почистване на тенджерата за бульон (№ 8), основата (№ 1) и корпуса (№ 5) (отвътре и отвън) след всяка употреба.

- Използвайте вода с мек почистващ препарат и мека гъба или кърпа за почистване на частите.
- Изплакнете частите.

10.4. Почистване на капака

Капакът (№ 6) може да се замърси леко при опушване. За да предотвратите натрупването, препоръчваме да почиствате вътрешността на капака след всяка употреба. Направете следното:

1. Изчакайте, докато капакът се охлади малко. Все още трябва да е топъл, но не прекалено горещ, за да се държи.
2. Избършете вътрешността на капака с хартиени кърпи или почистете с вода и мек почистващ препарат.

10.5. Съхраняване на уреда

Съхранявайте уреда на сухо място (на закрито, под навес и т.н.) след всяка употреба.

 Уверете се, че уредът е напълно сух, преди да го приберете за съхранение. Това предотвратява образуването на ръжда.

10.6. Поддържане на части от емайл, неръждаема стомана, хромирани и с прахово покритие

Уредът се състои от части от емайл, неръждаема стомана, хромирани и такива с прахово покритие. Всеки материал трябва да се поддържа по различен начин:

Материал	Как се поддържа този материал
Емайл	• Не използвайте остри предмети и не удряйте уреда върху твърди повърхности. • Избягвайте контакт със студени течности, докато уредът е все още горещ. • Можете да използвате метални гъби и абразивни почистващи продукти.

Неръждаема стомана	• 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.
С прахово покритие	• 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.



Щетите, възникнали в резултат на неспазване на тези инструкции, се считат за неправилна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

Под изображението в разгънат вид на уреда (втора част на ръководството на стр. 100), можете да видите списък с всички части, които съставляват вашия уред. Този списък включва символ, който уточнява материала на всяка част, така че можете да го използвате, за да проверите как да поддържате определена част. Списъкът с части използва следните символи:

Символ	Материал
●	Емайл
▲	Хром
■	Неръждаема стомана
★	С прахово покритие

10.7. Поръчка на резервни части

Частите, които са изложени на огън или силно нагряване, ще трябва да бъдат подменени от време на време.

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 уреда си онлайн, правилният списък ще се появи автоматично.

2. Поръчайте резервната част от предпочитания пункт за продажба. Можете да поръчате части, които са както в обхвата на гаранцията, така и извън него.

11. ГАРАНЦИЯ

11.1. 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 вашия 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 Barbecook ще потвърди, че частите са дефектни и че дефектите са се проявили при нормална употреба, правилен монтаж и правилна поддръжка.

Ако едно от тези условия не е изпълнено, гаранцията не покрива уреда Ви. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонт или подмяна на дефектни части.

11.2. Какво не се включва

Следните повреди и дефекти не са покрити от гаранцията:

- Нормално износване (ръжда, деформация, обезцветяване и др.) на части, които са директно изложени на огън или силно нагряване. Тези части ще трябва да се подменят от време на време.
- 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.

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

Köszönjük, hogy Barbecook grillsütőt vásárolt. Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig lelje örömét a használatában! A grillsütőt regisztrálva hasznos információkhoz juthat a készülék használatával kapcsolatban, és kihasználhatja a regisztráció számos előnyét.

- Hozzáférhet a teljes online használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.
- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatásnak köszönhetően gyorsan és egyszerűen kikeresheti és megrendelheti az alkatrészeket. Így maximálisan kihasználhatja a jótállási szolgáltatást.
- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.
- Számos új tippet és trükköt ismerhet meg.

 További információ a készülék regisztrációjáról a www.barbecook.com oldalon található.

 A Barbecook tiszteletben tartja az ön személyes adatait. Adatait soha nem értékesítjük, terjesztjük, és nem osztjuk meg harmadik féllel.

2. AZ ÚTMUTATÓRÓL

Ez az útmutató két részből áll.

Az 1. rész az összeszereléssel, a használat, a karbantartással és a jótállással kapcsolatos általános utasításokat tartalmaz.

A 2. rész (100. oldaltól kezdődően) 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 útmutatásoktól eltérő összeszerelése vagy használata tüzet és anyagi károkat okozhat.

 A garancia nem terjed ki az útmutatások figyelmen kívül hagyása (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás stb.) miatt bekövetkező 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 szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újbóli begyújtásához! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtószabad 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 szén-monoxid-mérgezés veszélye.

A hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:

- Helyezze a készüléket legalább három méterre az épülettől egy nyílt, jól szellőző helyre.

- Ne helyezze a grillsütőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.), vagy lombok alá.
- Helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
- Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).

4. GYAKRAN HASZNÁLT FOGALMAK

Az útmutató ezen része néhány kevésbé ismert kifejezés jelentését ismerteti. Az útmutató különböző témák ismertetésekor használja ezeket a kifejezéseket.

4.1. Füstölés

Az ételeket úgy füstöljük, hogy füstölőgő fából vagy faszénből származó füstnek tesszük ki. A hús és a hal a leggyakrabban füstölt ételek, de füstölhet puhatestűeket, zöldségeket, akár sajtokat is.

Két füstölési módszer létezik: a hideg- és a melegfüstölés.

- A melegfüstöléssel egyszerre füstöljük és hőkezeltük is az ételt. Az étel nincs közvetlenül kitéve a hőforrásnak, és viszonylag alacsony hőmérsékleten (50–80°C), lassan készül el.
- A hidegfüstölés nagyon alacsony hőmérsékleten (max. 25°C) történő füstölést jelent, ezért az étel nincs hőkezelve. A hidegfüstölést tartósításra, valamint arra használják, hogy különleges ízt adjon az ételnek.

 Ha hidegfüstöléshez szeretné használni a készüléket, szüksége van a Barbecook hidegfüst-generátorra. Ez lehetővé teszi mindenféle típusú étel hidegfüstölését az Oskarban.

4.2. Zománc

A készülék egyes részeit olvasztott üvegréteg, más néven zománc borítja. Ez a zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: korrózióálló, nem bomlik le magas hőmérséklet hatására, és nagyon könnyen karbantartható.

 Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint a fém, amelyre felviszik, a készülék nem megfelelő használata esetén zománcdarabok pattoghatnak le. A probléma elkerülése érdekében legyen körültekintő a zománcozott alkatrészek összeszerelésekor, és mindig az útmutató utasításainak megfelelően tartsa karban a zománcot.

5. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

5.1. 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 utasításokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károkra.

5.2. A készülék összeszerelése

1. Használat előtt helyezze a készüléket egy sík és stabil felületre.
2. Szerelje össze a készüléket az összeszerelési rajzokon látható módon.

 Az összeszerelési rajzokat a kézikönyv második részében (100. oldal), a készülék robbantott nézete után találja.

 Vigyázzon a zománcozott alkatrészek összeszerelésekor. A csavarok körüli zománc védelmére használja a szállított vulkánfiber alátéteket.

 Mindössze egy keresztfejű csavarhúzóra lesz szüksége a központi sütőtér alján lévő kapcsok megszorításához.

6. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Ez a használati útmutató az Oskar különböző részeire vonatkozik. Itt további információkat talál a készülék beállításáról és használatáról. Az Oskar S használati útmutatóját a(z) 102 oldalon, az Oskar M használati útmutatóját pedig a(z) 108 oldalon találja. A következő szakaszok rendszeresen hivatkoznak a használati útmutató részeire.

7. A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A MELEGFÜSTÖLÉSHEZ

Faszénre, (az EN 1860-3 szabványnak megfelelő) gyújtásra, hosszú gyufára és némi folyadékra, például vízre, húslevesre, borra vagy sörre van szüksége.

7.1. Milyen típusú faszenet használnak?

Mindig hagyományos faszénnel, 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.

 Legfeljebb félig töltsé faszénnel a tartályt (lásd az alábbi áttekintést). A faszéntartály túltöltése esetén a grillsütő túlhevülhet, és súlyosan károsodhat.

Típus	Max. tömeg
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1,5 kg

 Ne égessen fát a grillsütőben, mert a hőmérséklet túlságosan megnő, és a grillsütő károsodhat.

7.2. 1. lépés: A készülék begyújtása

Bármilyen étel füstölése előtt tüzet kell gyújtania a készülék alján. A következő módon járjon el:

1. Vegye le a készülékről a fedelet (6. sz.), a házat (5. sz.), a grillrácsot (9. és 10. sz.) és a folyadéktartó edényt (7. és 8. sz.).
2. Helyezze a hamutálcát (2. sz.) az alapba (1. sz.).
3. Helyezze a faszéntartó rácsot (4. sz.) a faszéntartályba.
4. Nyissa ki az alapon (1. sz.) található légbevezető nyílásokat.
5. Helyezzen néhány gyújtót a faszéntartó rácsra. Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtót szabad használni!
6. Fedje le a gyújtót faszénnel.

Tipppek:

- Halmozza fel a faszenet piramis formában.
- Ne használjon túl sok faszenet a tűz meggyújtásához.
- Ügyeljen rá, hogy továbbra is hozzáférjen a gyújtóshoz.

7. Használjon hosszú gyufát a gyújtós meggyújtásához.

 A készülék első használatakor hagyja a tüzet 30 percig égni. Ez eltávolítja a készülékből a gyártás során bennmaradó zsírokat.

 Még ne tegye a rácsot a készülékre. Az üres rács deformálódhat, ha túl sokáig van kitéve hőnek.

 FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a tűz begyújtásához.

 FIGYELEM! Ne kezdjen melegen füstölni, amíg a faszén felületén meg nem jelenik egy réteg hamu. Ez általában körülbelül 15 percet vesz igénybe.

8. A faszenet egyenletesen terítse el a faszéntartó rácson, és csukja be a készülék alsó gyűrűjén található ajtót.

 Ha faszenet használ, akkor a Barbecook faszéngyújtóban is meggyújthatja. Ha a faszén kész áll, csak öntse ki a faszéngyújtóból a széntartó rácsra.

7.3. 2. lépés: A füstölés megkezdése

Amikor a faszenet vékony, fehér hamuréteg borítja, elkezdheti a füstölést. A füstölés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a füst hőmérséklete nem haladja meg a 70°C-ot.

A következő módon járjon el:

1. Helyezze a folyadéktartó edényt (7. és 8. sz.) a ház (5a) alsó gyűrűjében található tartókonzolkra. Ha szeretné, önthet egy kis folyadékot a folyadéktartó edénybe. Ez gondoskodik róla, hogy a füst könnyebben átjárja a készüléket. Javasoljuk, hogy akkor is helyezze be a folyadéktartó edényt, ha nem ad hozzá folyadékot a füstölés során, mert így könnyebben szabályozhatja a hőmérsékletet.
2. Öntsön folyadékot (például vizet, húsleveset vagy bort) a folyadéktartó edénybe. Fűszernövényeket is adhat a folyadékhoz, hogy tovább ízesítse.
3. Helyezze az első grillrácsot (5b sz.) a folyadéktartó edény fölé, és tegye az ételt a rácsra.

 Csak egyetlen rétegben helyezze az ételt a rácsra, és hagyjon elegendő helyet az ételdarabok között. Ez lehetővé teszi, hogy a füst és a hő egyenletesen keringjen az étel körül. Több rácsot is helyezhet egymás fölé. Ez nem befolyásolja az eredményt.

4. Helyezze a fedelet (6. sz.) a házra (5. sz.), csukja be az ajtót, és hagyja füstölni az ételt.

7.4. 3. lépés: Az állandó hőmérséklet fenntartása

A füstölés megkezdése után a hőmérsékletet 70°C körül kell tartani. A fedélben található hőmérő lehetővé teszi, hogy szorosan figyelemmel kísérje a hőmérsékletet.

7.4.1 Túl magas a hőmérséklet

1. Zárja be a fedélen (6. sz.) és az alapon (1. sz.) található légbevezető nyílásokat.

7.4.2 Túl alacsony a hőmérséklet

1. Szítsa fel a tüzet úgy, hogy kinyitja a fedélen (6. sz.) és az alapon (1. sz.) található légbevezető nyílásokat.
2. Ha a levegő bevezetése nem növeli eléggé a hőmérsékletet, adjon hozzá néhány faszéndarabot a tűzhöz.
A következő módon járjon el:
 - a. Vegyen fel kesztyűt. Ne vegye le a kesztyűt, amíg be nem fejezte a teljes folyamatot.
 - b. Óvatosan távolítsa el a fedelet (6. sz.) a készülékről, és nyissa ki a ház ajtaját (5. sz.).
 - c. Helyezzen plusz faszenet a faszéntartályba (3. sz.).
 - d. Használjon hosszú nyelű fogót, és próbálja meg úgy elvégezni ezt a lépést, hogy elkerülje a hamu felkavarását vagy a szikrákat.
 - e. Zárja be a ház ajtaját.
 - f. Várja meg, amíg a tűz erősen ég, majd tegye vissza a fedelet (6. sz.) a készülékre.

8. A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HIDEGFÜSTÖLÉSHEZ

8.1. 1. lépés: A hidegfüstölés megkezdése.

1. Töltsé fel a füstgenerátort a fűrészpórral (nem tartozék).

 Ne tegyen túl sok fűrészpórt a füstgenerátorba. A spirál/gyűrűk maradjanak láthatóak. Ha túl sok fűrészpórt van a füstgenerátorban, óvatosan törölje le. Ne tömködjé be a fűrészpórt a füstgenerátorba, és ne rázza meg a készüléket.

2. Helyezzen egy teamécsest a hidegfüst-generátorba, és gyújtsa meg.
3. Várjon, amíg a fűrészpórt füstölni kezd.
4. Vegye ki a mécsest.
5. Helyezze a hidegfüst-generátort a faszéntartó rács aljára (4. sz.).

 A húst és a halat mindig be kell sózni a hidegfüstölés előtt.

8.2. 2. lépés: Az állandó hőmérséklet fenntartása

Hidegfüstölésnél a hőmérséklet nem haladhatja meg a 25°C-ot.

-  Forró napokon nem lehet hidegen füstölni, mivel a külső hőmérséklet túl magas.
-  Rendszeresen ellenőrizze, hogy a fűrészpör még mindig füstöl-e. Ha nem, akkor gyújtsa meg szakácsfátyálával vagy öngyújtóval.

9. HASZNOS TIPPEK MELEGFÜSTÖLÉSHEZ

9.1. Ízesítés füstölőforgáccsal

9.1.1 Füstölőforgács/füstölőapríték

A étel további ízesítéséhez füstölőforgácsot vagy füstölőaprítékot adhat a tűzhöz. A forgácsot kétféleképpen használhatja:

- Áztassa vízbe a füstölőforgácsot 30 percre, szűrje a vizet, és szórja rá a forgácsot a faszénre. Az aprítékot 1 órán át kell áztatni. A beáztatott fadarabokat mindig közvetlenül a faszénre kell helyezni.
- Helyezze a forgácsot egy alufóliatasakba, szurkálja meg a tasakot egy villával, majd tegye a faszénre.

Függetlenül attól, hogy melyik módszert választja, soha ne adja hozzá a forgácsot vagy az aprítékot, ha a szenet még nem borítja vékony, fehér hamuréteg, különben meggyullad. A Barbecook kínálatában számos különböző típusú füstölőforgács érhető el.

9.1.2 Füstölődeszka

- Az étel extra ízesítéséhez füstölődeszkákat is használhat.
- Használat előtt áztassa vízbe a füstölődeszkákat 1 órára. Ezt követően néhány percig hagyja lecsöpögni a deszkákat.
 - Mielőtt rátenné az ételt, tegye a deszkákat a rácsra (9. vagy 10. sz.). Várja meg, amíg a deszka aljának színe megváltozik. Fordítsa meg a deszkát, és tegye az ételt az elszíneződött oldalra.
 - A deszka a füstölés során deformálódik. Ez normális, és nem befolyásolja az eredményt.

-  Ha a deszka teljesen elfeketedik, többé már nem használhatja.

9.2. Az étel nedvességtartalmának megőrzése

Hosszabb ideig tartó füstölés során öntsön folyadékot (például vizet, húslevest, bort vagy sört) a folyadéktartó edénybe a füstölés kezdetekor, hogy megőrizze az étel nedvességtartalmát. Füstölés közben rendszeresen ellenőrizze az edényt, és ha szükséges, adjon hozzá több folyadékot. A következő módon járjon el:

1. Nyissa ki a ház ajtaját (5. sz.).
2. Óvatosan öntse a folyadékot a folyadéktartó edénybe (8. sz.) egy tölcser vagy egy kiöntővel ellátott edény segítségével.
3. Zárja be a ház ajtaját (5. sz.).

9.3. A fedél felemelése

Miután elkezdte a füstölést, a lehető legkevesebbszer emelje fel a fedelet. Minden alkalommal, amikor felemeli a fedelet, hő és füst távozik, ami azt jelenti, hogy hosszabb ideig tart a kívánt eredmény elérése. Ha fel kell emelnie a fedelet, mindig oldalra döntve emelje, ne pedig egyenesen felfelé.

Ha egyenesen felfelé emeli a fedelet, légáramlás keletkezik a készülékben, aminek következtében hamu juthat az ételre. Ez csak a melegfüstölésre vonatkozik.

9.4. A készülék használata grillsütőként

A készüléket grillsütőként is használhatja úgy, hogy nem helyezi a folyadéktartó edényt az étel és a faszén közé. A következő módon járjon el:

1. Gyújtsa be a készüléket a „7.2 A készülék begyújtása” fejezetben leírtak szerint.
2. Helyezze a grillrácsot (9. vagy 10. sz.) a házban található

tartókonzolkra (5a. vagy 5b. sz.). Ügyeljen rá, hogy a grill széle biztonságosan illeszkedjen a tartókonzolkra.

3. Helyezze az ételt a grillrácsra.

10. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

10.1. A hamu eltávolítása (csak a melegfüstölésre vonatkozik)

Javasoljuk, hogy minden használat után távolítsa el a hamut. Ezt a hamutálccával (2. sz.) pillanatok alatt elvégezheti.

A következő módon járjon el:

1. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
2. Vegye le a házat (5. sz.) az alapról (1. sz.).
3. Távolítsa el a faszéntartó rácsot (4. sz.), és kefével söpörje ki a hamut a faszéntartályból (3. sz.) egy vödörbe.
4. Vegye ki a hamutálcat (2. sz.) az alapról (1. sz.), és öntse a maradék hamut egy vödörbe.

10.2. A tartály és a rácsok tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a faszéntartályt (3. sz.), a grillrácsokat (9. és 10. sz.) és a faszéntartó rácsot (4. sz.) egy Barbecook-tartozék segítségével.

-  A gyűrűket és rácsokat enyhe tisztítószerrel vagy szódabikarbónával is megtisztíthatja. Soha ne használjon sűrítőtisztítót ezeknek az alkatrészeknek a tisztításához.

-  A rozsdásodás elkerülése érdekében a készüléket száraz helyen kell tárolni.

10.3. A folyadéktartó edény és a ház tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a folyadéktartó edényt (8. sz.), az alapot (1. sz.) és a házat (5. sz.) (belső és kívülről).

- Az alkatrészek tisztításához használjon enyhe tisztítószeres vizet és puha szivacsot vagy ruhát.
- Öblítse le az alkatrészeket.

10.4. A fedél tisztítása

A fedél (6. sz.) kissé kormossá válhat a füstölés hatására. A lerakódás elkerülése érdekében javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a fedél belsejét.

A következő módon járjon el:

1. Várjon, amíg a fedél kissé lehűl. Legyen meleg, de ne túl forró ahhoz, hogy a kezében tartsa.
2. Törölje le a fedél belsejét papírtörlővel, vagy tisztítsa meg vízzel és enyhe tisztítószerrel.

10.5. A készülék tárolása

Minden használat után tegye el a készüléket száraz helyre (bentre, fedél alá stb.).

-  Ügyeljen arra, hogy a készülék teljesen megszáradjon, mielőtt eltenné. Ezzel megelőzheti a rozsdásodást.

10.6. Zománc, rozsdamentes acél, krómozott és porfestett alkatrészek karbantartása

A készülék zománcozott, rozsdamentes acél, krómozott és porfestett alkatrészekből áll. Minden anyagot másképp kell karbantartani:

Anyag	Az anyag karbantartásának módja
Zománc	• Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse a készüléket kemény felülethez. • Amíg a készülék még forró, kerülje a hideg folyadékkal való érintkezését. • Fémúrolók és koptató hatású tisztítószerrel használható.

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.
Porfestett	- 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.



Az ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyásából eredő károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a jótállás nem vonatkozik rájuk.

A készülék robbantott nézete alatt (a kézikönyv második részében, 100. oldal) 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:

Jelölés	Anyag
●	Zománc
▲	Króm
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

10.7. Pótalkatrészek rendelése

A tűznek vagy erős hőnek kitett alkatrészeket időről időre ki kell cserélni.

Pótalkatrészek rendelése:

1. Keresse ki a szükséges alkatrész hivatkozási számát. A kézikönyv második részében a robbantott ábra alatt, valamint a www.barbecook.com oldalon megtalálható az összes hivatkozási szám.



Ha online regisztrálta készülékét, automatikusan megjelenik a helyes lista.

2. Rendelje meg a pótalkatrészt az értékesítési ponton. A jótállás hatálya alá tartozó és azon kívüli alkatrészeket is rendelhet.

11. JÓTÁLLÁS

11.1. A jótállás körébe tartozik

A készülékre két év jótállás vonatkozik a vásárlás dátumától kezdődően. Ez a jótállás kiterjed minden gyártási hibára, feltéve, hogy:

- a készülék használata, összeszerelése és karbantartása a kézikönyv útmutatásainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, helytelen összeszerelésből vagy nem megfelelő karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- A jótállás a vásárlást igazoló nyugta és a készülék egyedi sorozatszámának bemutatásával vehető igénybe. A sorozatszám 16 számjegyből áll. A sorozatszámot megtalálja:
 - ebben a kézikönyvben
 - a készülék csomagolásán
 - a készülék lábának alján

- A Barbecook minőségügyi részlege megbizonyosodik arról, hogy az alkatrészek valóban hibásak-e, és hogy normál használat, megfelelő összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak-e hibásnak.

Ha a fenti feltételek közül bármelyik nem teljesül, akkor a jótállás nem terjed ki a hibára. A jótállás minden esetben a hibás alkatrészek javítására vagy cseréjére korlátozódik.

11.2. 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 tisztítószerek, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ez a kár nem tekinthető gyártási hibának.

RO - MANUAL DE UTILIZARE

1. ÎNREGISTRATI-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 grătarul online 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 post-vânzare personalizate, ceea ce înseamnă că puteți găsi și comanda rapid și ușor piese de schimb. Acest lucru vă permite să profitați la maximum de serviciul de garanție.
- Sunteți informat cu privire la actualizările produsului.
- Aflați multe recomandări 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 100) 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 a unui creion.

3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție. Asamblarea sau utilizarea aparatului într-un mod care se abate de la instrucțiuni poate duce la incendii și daune materiale.

 Deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare necorespunzătoare, întreținere necorespunzătoare etc.) nu sunt acoperite de garanție.

- **AVERTISMENT!** Feriți copiii și animalele de companie de grătar.
- **AVERTISMENT!** 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.
- **AVERTISMENT!** 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!
- **AVERTISMENT!** 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, într-un spațiu închis sau într-o magazie, riscați intoxicarea cu monoxid de carbon.

Țineți cont de următoarele aspecte atunci când alegeți o locație:

- Așezați aparatul la cel puțin trei metri de orice clădire,

într-un loc deschis, bine ventilat.

- Nu așezați grătarul sub o structură suspendată (verandă, șopron etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu așezați aparatul pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.)

4. CONCEPTE RECURENTE

Această parte a manualului prezintă definițiile unor concepte mai puțin familiare. Aceste concepte sunt folosite atunci când sunt discutate diferite subiecte în cadrul manualului.

4.1. Afumarea

Alimentele sunt afumate prin expunerea lor la fumul produs de lemnul sau cărbunele care arde mocnit. Carnea și peștele sunt alimentele afumate de obicei, dar puteți afuma și crustacee, legume și chiar brânzeturi.

Există două metode de afumare, afumarea la cald și afumarea la rece:

- Afumarea la cald este afumarea și gătitul alimentelor în același timp. Alimentele nu sunt expuse direct la sursa de căldură și sunt gătite încet la o temperatură relativ scăzută (50-80 °C).
- Afumarea la rece este afumarea alimentelor la o temperatură foarte scăzută (max. 25 °C), astfel încât alimentele nu sunt gătite. Afumarea la rece este folosită pentru a da alimentelor o aromă specifică și pentru a le conserva.

 Dacă doriți să utilizați aparatul pentru afumare la rece, aveți nevoie de generatorul de fum rece Barbecook. Acest lucru vă va permite să afumați la rece toate tipurile de alimente în aparatul Oskar.

4.2. Email

Unele părți ale aparatului sunt acoperite cu un strat de sticlă topită, cunoscut și sub numele de email. Acest email protejează metalul subiacent de coroziune. Emailul este un material de înaltă calitate: este rezistent la coroziune, nu se degradează sub influența temperaturilor ridicate și este foarte ușor de întreținut.

 Deoarece emailul este mai puțin flexibil decât metalul pe care se aplică, bucăți de email pot să se desprindă atunci când aparatul este utilizat în mod incorect. Pentru a evita această problemă, trebuie să aveți grijă când asamblați piesele emailate și trebuie să întrețineți întotdeauna emailul conform instrucțiunilor din acest manual.

5. ASAMBLAREA APARATULUI

5.1. 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 de asamblare cu atenție.
- Utilizatorul este responsabil pentru asamblarea corectă a aparatului. Deteriorarea cauzată de asamblarea incorectă nu este acoperită de garanție.

5.2. Pentru a asambla aparatul

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă înainte de folosire.
2. Asamblați aparatul așa cum se arată în schițele de asamblare.

 Puteți găsi schițele de asamblare în a doua parte a acestui manual (la pagina 100), după vederea de ansamblu a aparatului dvs.

 Aveți grijă la asamblarea pieselor emailate.

Folosiți șabilele din fibră furnizate pentru a proteja emailul din jurul șuruburilor.

-  Aveți nevoie doar de o șurubelniță cu cap în cruce pentru a regla tensiunea pe clemele din partea de jos a conductei centrale.

6. FOLOSIREA APARATULUI

Acest manual de utilizare se referă la diferitele părți ale aparatului Oskar. Aici puteți găsi mai multe informații despre modul de instalare și utilizare a aparatului. Manualul de utilizare pentru Oskar S se găsește la pagina 102 iar manualul de utilizare pentru Oskar M se găsește la pagina 108.

Următoarele secțiuni se vor referi la părțile din acest manual de utilizare.

7. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU AFUMAREA LA CALD

Aveți nevoie de cărbune, aprinzătoare (care respectă EN 1860-3), un chibrit lung și o cantitate oarecare de lichid, cum ar fi apă, supă, vin sau bere.

7.1. Ce tip de cărbune ar trebui să folosesc?

Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune tradițional, niciodată cu brichete. Când aparatul dvs. este aprins, puteți adăuga brichete. Utilizați cărbune de bună calitate pentru a aprinde aparatul, de preferință cărbune conform EN 1860-2. Cărbunele de bună calitate este format din bucăți mari, strălucitoare și nu degajă mult praf.

-  Închideți corect punga cu cărbune înainte de a o depozita. Depozitați întotdeauna cărbunele într-un loc uscat, nu depozitați cărbune într-un subsol.

-  Max. 50% (vezi prezentarea de mai jos) din vas poate fi umplut cu cărbune. Umplerea excesivă a vasului poate cauza daune grave grătarului dvs. din cauza căldurii extreme.

Tip	Greutate max.
OSKAR S	max. 1 kg
OSKAR M	max. 1,5 kg

-  Nu ardeți lemne în grătar, deoarece temperatura va crește prea mult și vă va deteriora grătarul.

7.2. Pasul 1: Aprinderea aparatului

Înainte de a putea afuma orice alimente, trebuie să aprindeți un foc în partea de jos a aparatului. Procedați astfel:

1. Scoateți capacul (nr. 6), corpul (nr. 5), grătarul (nr. 9 și 10) și cratița pentru supă (nr. 7 și 8) din aparat.
2. Așezați recipientul pentru cenușă (nr. 2) în bază (nr. 1).
3. Așezați grătarul pentru cărbune (nr. 4) în vasul pentru cărbune.
4. Deschideți orificiile de alimentare cu aer din bază (nr. 1).
5. Așezați câteva aprinzătoare pe grătarul pentru cărbune. Trebuie să utilizați numai aprinzătoare care respectă EN 1860-3.
6. Acoperiți aprinzătoarele cu cărbune.
Sfaturi:
 - Stivuiți cărbunele sub formă de piramidă.
 - Nu folosiți prea mult cărbune pentru a aprinde focul.
 - Asigurați-vă că puteți accesa în continuare aprinzătoarele.
7. Folosiți un chibrit lung pentru a aprinde aprinzătoarele.

-  Prima dată când utilizați aparatul, trebuie să lăsați să ardă timp de 30 de minute. Aceasta elimină orice grăsimi de fabricație rămase în aparat.

-  Nu așezați încă grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma dacă este ținut pe foc prea mult timp.

-  AVERTISMENT! Nu utilizați alcool sau benzină pentru a aprinde sau a reaprinde focul.

-  AVERTISMENT! Nu începeți să afumați la cald alimente până când cărbunele nu a produs un strat de cenușă. Aceasta durează de obicei aproximativ 15 minute.

8. Întindeți cărbunele uniform peste grătarul pentru cărbune și închideți ușa din inelul inferior al aparatului.

-  Dacă utilizați cărbune, îl puteți aprinde și în starterul pentru cărbune Barbecook. Când cărbunele este gata, turnați-l din starterul pentru cărbune pe grătarul pentru cărbune.

7.3. Pasul 2: Începeți să afumați

De îndată ce cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă, puteți începe să afumați. Asigurați-vă că temperatura nu depășește 70 °C înainte de a începe să afumați.

Procedați astfel:

1. Așezați cratița pentru supă (nr. 7 și 8) „pe” suporturile de susținere ale inelului inferior de pe corp (5a). Dacă doriți, puteți adăuga lichid în cratița pentru supă. Acest lucru va asigura o distribuție mai ușoară a fumului în interiorul aparatului. Chiar dacă nu adăugați supă la afumare, vă recomandăm să introduceți cratița pentru supă, deoarece vă va permite să reglați mai ușor temperatura.
2. Turnați puțin lichid (cum ar fi apă, supă sau vin) în cratița pentru supă. De asemenea, puteți adăuga ierburi aromatice în lichid pentru un plus de aromă.
3. Așezați primul grătar (nr. 5b) deasupra cratiței pentru supă și așezați alimentele pe grătar.

-  Puneți doar un singur strat de alimente pe grătar și lăsați suficient spațiu între bucățile de alimente. Acest lucru permite fumului și căldurii să circule uniform în jurul alimentelor. Puteți așeza mai multe grătare unele peste altele. Acest lucru nu va afecta rezultatul.
4. Așezați capacul (nr. 6) pe corp (nr. 5), închideți ușa și lăsați alimentele să se afume.

7.4. Pasul 3: Menținerea unei temperaturi constante

Odată ce începeți să afumați, trebuie să păstrați temperatura la aproximativ 70 °C. Termometrul din capac vă permite să urmăriți cu atenție temperatura.

7.4.1 Temperatură prea ridicată

1. Închideți orificiile de alimentare cu aer din capac (nr. 6) și din bază (nr. 1).

7.4.2 Temperatură prea scăzută

1. Ventilați focul deschizând orificiile de alimentare cu aer din capac (nr. 6) și din bază (nr. 1).
2. Dacă întărirea focului nu crește suficient temperatura, adăugați niște cărbune pe foc.
Procedați în modul următor:
 - A. Purtați mănuși. Păstrați-le pe durata întregii proceduri.
 - b. Scoateți cu atenție capacul (nr. 6) din aparat și deschideți ușa corpului (nr. 5).
 - c. Așezați cărbune suplimentar în vasul pentru cărbune (nr. 3).
 - d. Folosiți clești cu mâner lung și încercați să nu agitați cenușa sau să nu provocați scântei.
 - e. Închideți ușa corpului.
 - f. Așteptați până când focul arde puternic și puneți capacul (nr. 6) la loc pe aparat.

8. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU AFUMAREA LA RECE

8.1. Pasul 1: Începeți să afumați la rece.

1. Umpleți generatorul de fum cu praf de fum (nu este inclus).

-  Nu așezați o cantitate excesivă de praf de fum în generatorul de fum. Spirala/inelele trebuie să rămână vizibile. Dacă există prea mult praf de fum în generatorul

de fum, îl puteți șterge cu atenție. Nu împingeți praful de fum în generatorul de fum și nu scuturați aparatul.

2. Așezați o lumânare pastilă în generatorul de fum rece și aprindeți-o.
3. Așteptați până când praful de fum începe să mocnească.
4. Scoateți lumânarea pastilă.
5. Așezați generatorul de fum rece în partea de jos a grătarului cu cărbune (nr. 4).

 Carnea și peștele trebuie să fie întotdeauna curățate înainte de a fi afumate la rece.

8.2. Pasul 2: Menținerea unei temperaturi constante

Când afumați la rece, temperatura trebuie să fie de maxim 25 °C.

-  Nu puteți afuma la rece în zilele caniculare, deoarece temperatura exterioară este prea mare.
-  Verificați în mod regulat dacă praful de fum mocnește în continuare. În caz contrar, îl puteți aprinde din nou cu un arzător de bucătărie sau cu un aprinzător pentru lumânări.

9. SFATURI UTILE PENTRU AFUMAREA LA CALD

9.1. Adăugați aromă folosind așchii pentru afumare

9.1.1 Așchii pentru afumare/bucăți din lemn pentru afumare

Pentru a oferi alimentelor dvs. un plus de aromă, puteți adăuga pe foc așchii pentru afumare/bucăți de lemn pentru afumare. Puteți utiliza așchiile în două moduri:

- Înmuiați așchiile pentru afumare în apă timp de 30 de minute, scurgeți apa și presărați-le peste cărbune. Bucățile de lemn pentru afumare trebuie înmuiate timp de 1 oră. Bucățile de lemn pentru afumare înmuiate trebuie așezate întotdeauna direct pe cărbune.
- Așezați așchiile într-o pungă din folie de aluminiu, perforați punga cu o furculiță și așezați punga pe cărbune.

Indiferent de metoda pe care o alegeți, nu trebuie să adăugați niciodată așchii sau bucăți de lemn înainte să fie acoperit cărbunele cu un strat subțire de cenușă albă deoarece acestea vor începe să ardă. Barbecue oferă multe tipuri diferite de așchii pentru afumare în gama sa.

9.1.2 Plăcuțe pentru afumare

Pentru a oferi alimentelor dvs. un plus de aromă, puteți folosi și plăcuțele pentru afumare.

- Înmuiați plăcuțele pentru afumare în apă timp de 1 oră înainte de a le utiliza. Lăsați plăcuțele să se scurgă câteva minute după aceea.
- Așezați plăcuțele pe grătar (nr. 9 sau 10) înainte de a adăuga alimentele. Așteptați până când plăcuța a început să-și schimbe culoarea în partea de jos. Întoarceți plăcuța și așezați alimentele pe partea decolorată.
- Plăcuța se va deforma în timpul procesului de afumare. Acest lucru este normal și nu va avea niciun efect asupra rezultatului.

 Dacă plăcuța devine complet neagră, nu o mai puteți folosi.

9.2. Menținerea alimentelor umede

Pentru a vă menține alimentele umede atunci când le afumați pentru perioade mai lungi, turnați lichid (cum ar fi apă, supă, vin sau bere) în cratița pentru supă atunci când începeți să afumați. Verificați în mod regulat cratița în timp ce afumați și, dacă este necesar, adăugați mai mult lichid.

Procedați astfel:

1. Deschideți ușa corpului (nr. 5).
2. Turnați cu grijă lichidul în cratița pentru supă (nr. 8) folosind o pâlnie sau un recipient cu duză.
3. Închideți ușa corpului (nr. 5).

9.3. Ridicarea capacului

Odată ce ați început să afumați, trebuie să ridicați capacul cât mai puțin posibil. De fiecare dată când ridicați capacul, se pierde căldura și fumul, ceea ce înseamnă că obținerea rezultatului dorit va dura mai mult. Dacă trebuie să ridicați capacul, ridicați-l întotdeauna în lateral, nu drept în sus. Dacă ridicați capacul drept în sus, veți crea un flux de aer în aparat, ceea ce înseamnă că cenușa poate fi aspirată pe mâncare. Acest lucru se aplică numai afumării la cald.

9.4. Utilizarea aparatului ca grătar

Puteți folosi aparatul ca grătar obișnuit, neprotejând alimentele de cărbune cu cratița pentru supă. Procedați astfel:

1. Aprindeți aparatul așa cum se descrie în „7.2 Aprinderea aparatului”.
2. Așezați grătarul (nr. 9 sau 10) pe suporturile de susținere ale corpului (nr. 5a sau 5b). Asigurați-vă că marginea grătarului se sprijină bine pe suporturile de susținere.
3. Așezați alimentele pe grătar.

10. ÎNTREȚINEREA APARATULUI

10.1. Îndepărtarea cenușii (se aplică doar pentru afumarea la cald)

Vă recomandăm să îndepărtați cenușa după fiecare utilizare. Puteți face acest lucru foarte repede cu recipientul pentru cenușă (nr. 2).

Procedați astfel:

1. Lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Scoateți corpul (nr. 5) de pe bază (nr. 1).
3. Scoateți grila pentru cărbune (nr. 4) și periați cenușa din vasul pentru cărbune (nr. 3) într-o găleată.
4. Scoateți recipientul pentru cenușă (nr. 2) de pe bază (nr. 1) și turnați restul de cenușă într-o găleată.

10.2. Curățarea vasului și a grătarelor

Vă recomandăm să curățați vasul pentru cărbune (nr. 3), grătarele (nr. 9 și 10) și grila pentru cărbune (nr. 4) după fiecare utilizare cu un accesoriu Barbecue.

 De asemenea, puteți curăța inelele și grătarele cu un detergent slab sau cu bicarbonat de sodiu. Nu folosiți niciodată produse de curățat cuptorul pentru a curăța aceste piese.

 Pentru a preveni formarea ruginii, trebuie să depozitați aparatul într-un loc uscat.

10.3. Curățarea cratiței și a corpului

Vă recomandăm să curățați cratița pentru supă (nr. 8), baza (nr. 1) și corpul (nr. 5) (interiorul și exteriorul) după fiecare utilizare.

- Utilizați apă cu un detergent slab și un burete sau o cârpă moale pentru a curăța piesele.
- Clătiți piesele.

10.4. Curățarea capacului

Capacul (nr. 6) se poate murdări ușor când afumați alimente. Pentru a preveni acumularea mizeriei, vă recomandăm să curățați interiorul capacului după fiecare utilizare.

Procedați astfel:

1. Așteptați până când capacul s-a răcit suficient de mult. Ar trebui să fie cald, dar nu prea fierbinte pentru a fi ținut în mână.
2. Ștergeți interiorul capacului cu prosoape de hârtie sau curățați-l cu apă și cu un detergent delicat.

10.5. Depozitarea aparatului

Depozitați aparatul într-un loc uscat (în interior, la adăpost etc.) după fiecare utilizare.

 Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l depozita. Acest lucru previne formarea ruginii.

10.6. Întreținerea pieselor emailate, din oțel inoxidabil, cromate și vopsite

Aparatul este alcătuit din piese emailate, din oțel inoxidabil, cromate și vopsite în câmp electrostatic. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Cum să întrețineți acest material
Email	- Nu folosiți obiecte ascuțite și nu loviți aparatul de suprafețe dure. - Evitați contactul cu lichide reci în timp ce aparatul este încă fierbinte. - Puteți folosi bureți metalici și produse de curățare abrazive.
Oțel inoxidabil	- Nu utilizați produse de curățare agresive, abrazive sau metalice. - Folosiți detergenți slabi și lăsați să acționeze asupra oțelului. - Folosiți un burete sau o cârpă 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 delicate și un burete moale sau pânză. - După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.

 Daunele care apar ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni sunt considerate întreținere neadecvată și nu sunt acoperite de garanție.

Sub vederea de ansamblu a aparatului dvs. (a doua parte a manualului la pagina 100), puteți vizualiza o listă cu toate piesele care alcătuiesc aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul fiecărei piese, așa că o puteți utiliza pentru a verifica modul de întreținere a unei anumite componente.

Lista pieselor utilizează următoarele simboluri:

Simbol	Material
●	Email
▲	Crom
■	Oțel inoxidabil
★	Vopsit în câmp electrostatic

10.7. Comandarea pieselor de schimb

Piese expuse la foc sau la căldură intensă vor trebui înlocuite din când în când.

Cum se comandă piesele de schimb:

- Găsiți numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. Există o listă cu toate numerele de referință sub desenele detaliate din partea a doua a acestui manual și pe www.barbecook.com.

 Dacă v-ați înregistrat aparatul online, lista corectă va apărea automat.

- Comandați piesa de schimb de la punctul de vânzare. Puteți comanda piese care sunt atât în garanție, cât și în afara garanției.

11. GARANȚIE

11.1. 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, asamblat și întreținut aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, asamblarea incorectă sau întreținerea neadecvată 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 Barbecook va confirma că piesele sunt defecte și că s-au dovedit a fi defecte în condiții de utilizare normală, asamblare corectă și întreținere adecvată.
- Dacă una dintre aceste condiții nu este îndeplinită, nu se aplică garanția. În toate cazurile, garanția se limitează la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

11.2. 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 neadecvată, depozitarea necorespunzătoare, asamblarea incorectă sau modificările aduse pieselor pre-asamblate.
- Toate daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului (neutilizarea acestuia conform instrucțiunilor din acest manual, utilizarea acestuia în scopuri comerciale, utilizarea acestuia drept coș de foc etc.).
- Toate daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea ca urmare a unor factori externi, utilizarea produselor de curățare agresive, expunerea la clor etc. Aceste daune nu sunt considerate defecte de fabricație.

Illustraties
Illustrations
Illustrations
Abbildungen
Ilustraciones
Illustrazioni
Ilustrações
Illustrationer
Piirroskuvat
Illustrationer
Illustrasjonar
Skýringarmyndir
Iliustracijos
Attēli
Ilustrácie
Ilustratsioonid
Ilustracije
Slike
Illustrace
Ilustrazzjonijiet
Εικόνες
Иллюстрации
Illusztrációk
Imagini

[NL]

Symbol	Materiaal
●	Email
▲	Chroom
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

[FR]

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

[EN]

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

[DE]

Symbol	Material
●	Emaile
▲	Chrom
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

[ES]

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

[IT]

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

[PT]

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

[SV]

Symbol	Material
●	Emalj
▲	Krom
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

[FI]

Symboli	Materiaali
●	Emali
▲	Kromi
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

[DA]

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

[NO]

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

[LV]

Simbols	Materiāls
●	Emalja
▲	Hroms
■	Nerūsējošais tērauds
★	Pulverlakkert

[SK]

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chróm
■	Nehrdzavejúca ocel'
★	Lakované diely

[LT]

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
▲	Chromas
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

[ET]

Sümbol	Materjal
●	Email
▲	Kroom
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

[HR]

Simbol	Materijal
●	Emalj
▲	Krom
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

[SL]

Simbol	Material
●	Emajl
▲	Krom
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

[CS]

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chrom
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

[EL]

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
▲	Χρώμιο
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

[BG]

Символ	Материал
●	Емайл
▲	Хром
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

[HU]

Jelölés	Anyag
●	Zománc
▲	Króm
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

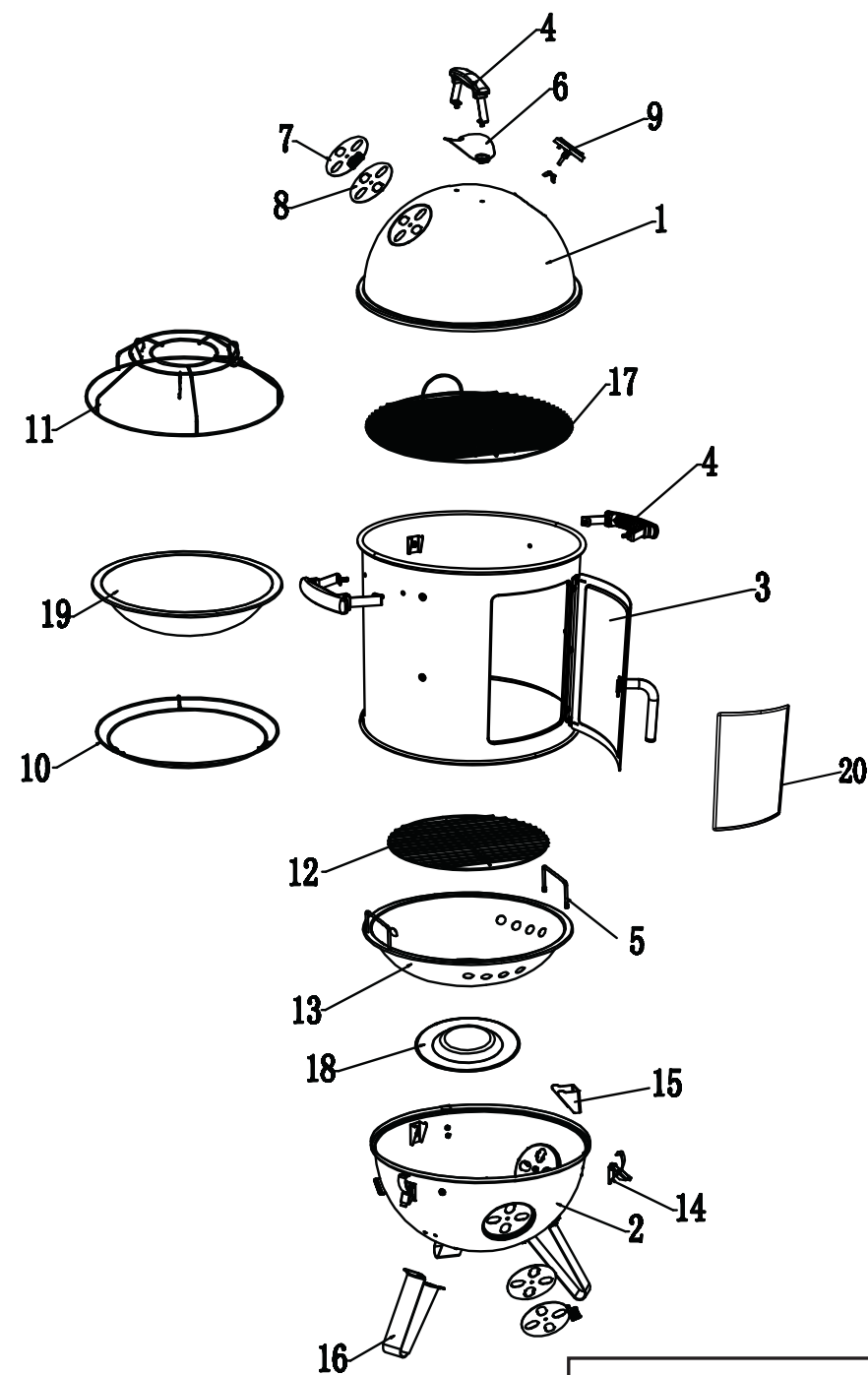
[RO]

Simbol	Material
●	Email
▲	Crom
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

OSKAR S

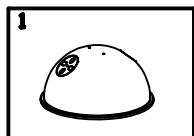
BC-SMO-5017

OSKAR S		
BC-SMO-5017		
1	BC-SPA-9287	●
2	BC-SPA-9288	●
3	BC-SPA-9289	●
4	BC-SPA-9338	
5	BC-SPA-9357	
6	BC-SPA-9337	
7	BC-SPA-9339	
8	BC-SPA-9340	
9	BC-SPA-9341	
10	BC-SPA-9294	▲
11	BC-SPA-9295	▲
12	BC-SPA-9296	●
13	BC-SPA-9297	●
14	BC-SPA-8005	
15	BC-SPA-9343	
16	BC-SPA-9291	■
17	BC-SPA-9292	▲
18	BC-SPA-9358	
19	BC-SPA-9293	●
20	BC-SPA-9903	
21	BC-SPA-9286	

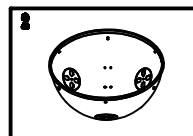


21

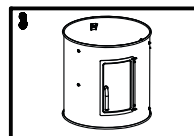
A M6X10 (21X)			E M6X16 (4X)			G Ø12XØ5 (6X)		
B M6 (31X)			I M6 (6X)			D M5 (10X)		
J Ø12XØ6 (33X)			H Ø6 (4X)			F Ø13XØ6 (25X)		
C M5X10 (6X)								



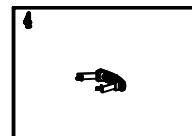
1X



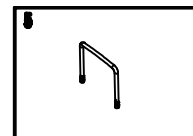
1X



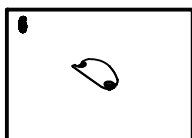
1X



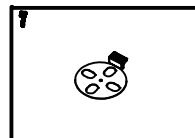
3X



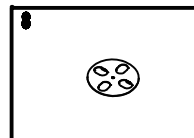
2X



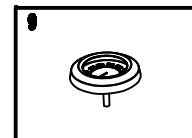
1X



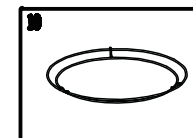
4X



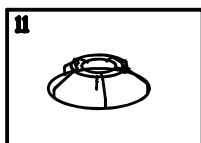
4X



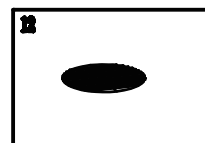
1X



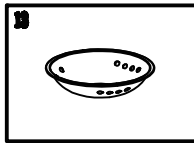
1X



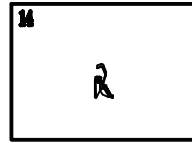
1X



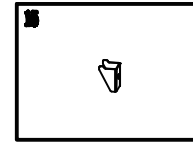
1X



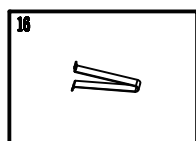
1X



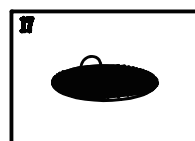
3X



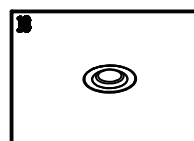
9X



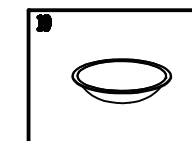
3X



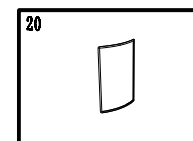
1X



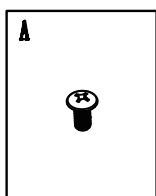
1X



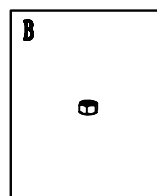
1X



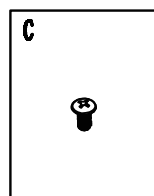
1X



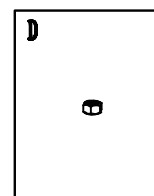
M6X10 (21X)



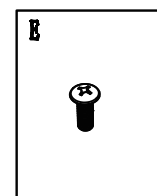
M6 (31X)



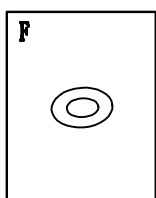
M5X10 (6X)



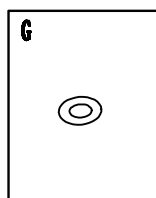
M5 (10X)



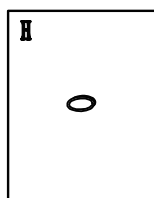
M6X16 (4X)



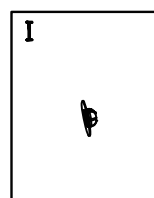
φ13Xφ6 (25X)



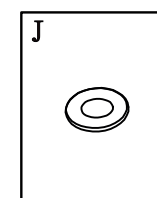
φ12Xφ5 (6X)



φ6 (4X)

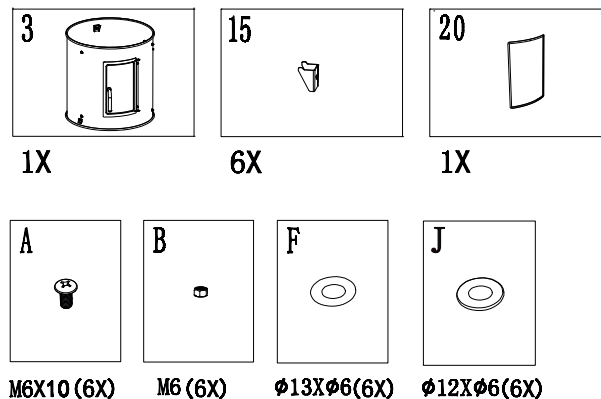
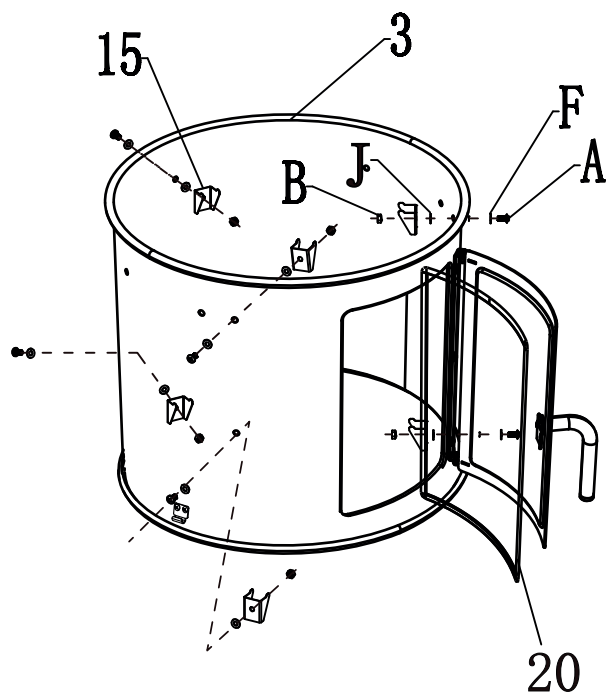


M6 (6X)

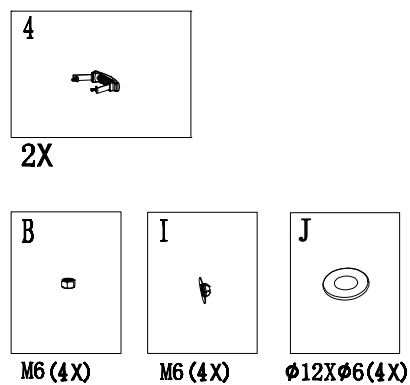
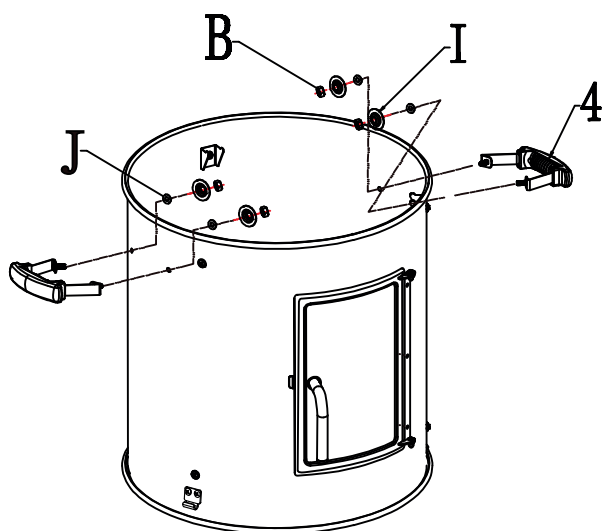


φ12Xφ6 (33X)

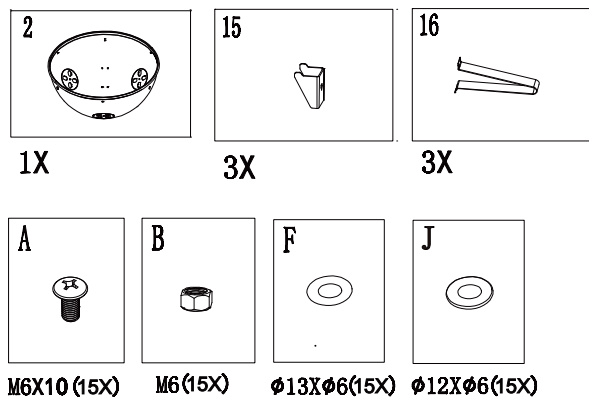
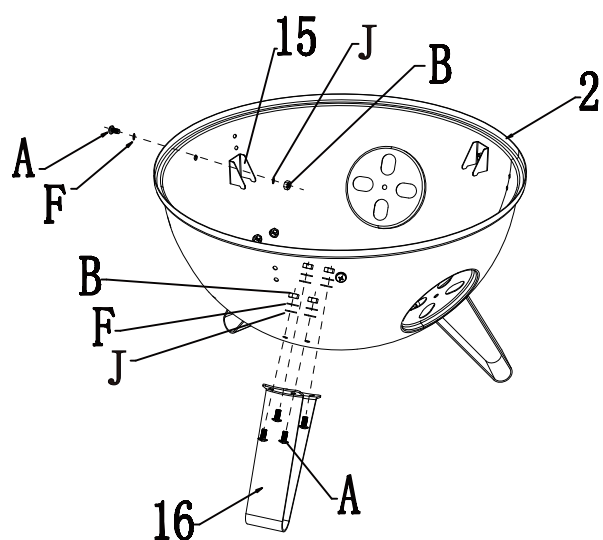
1



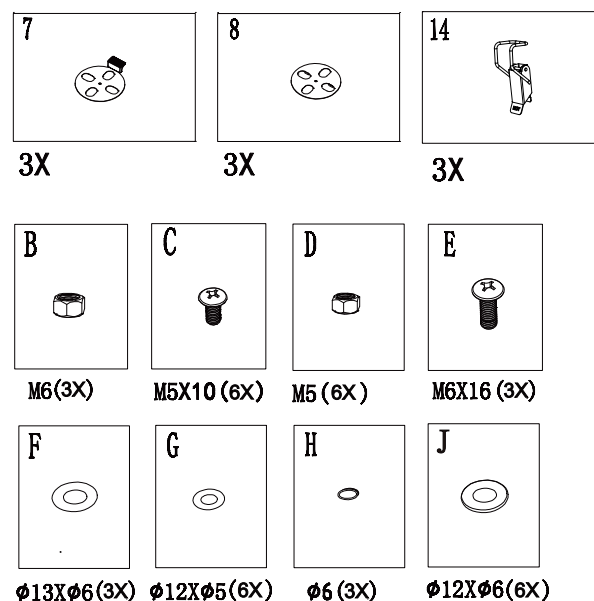
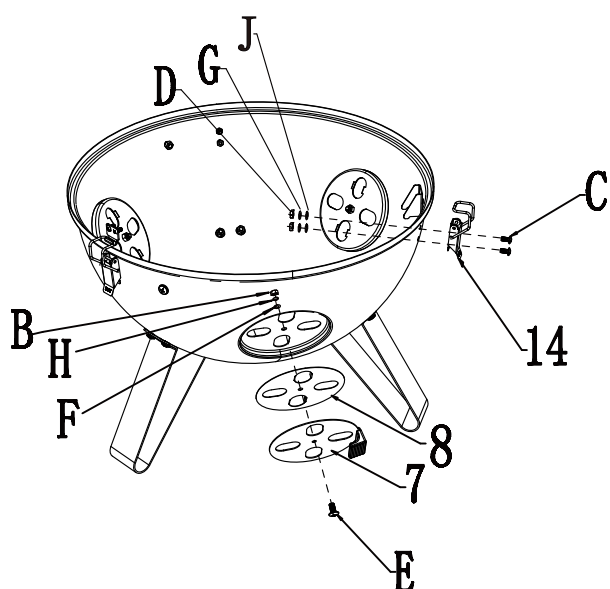
2



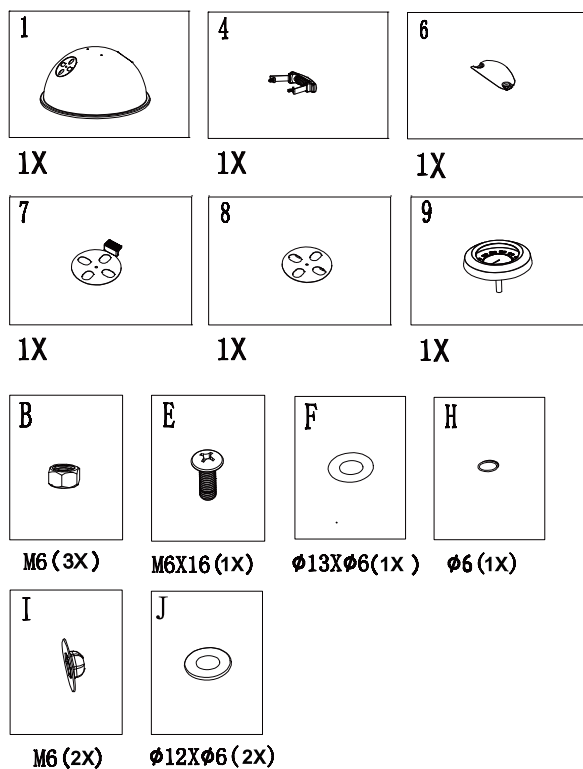
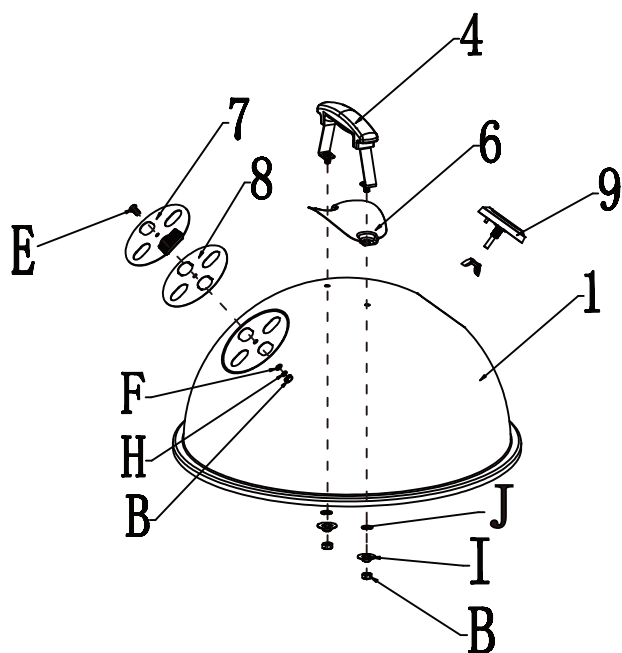
3



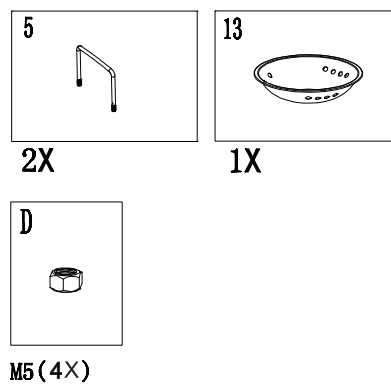
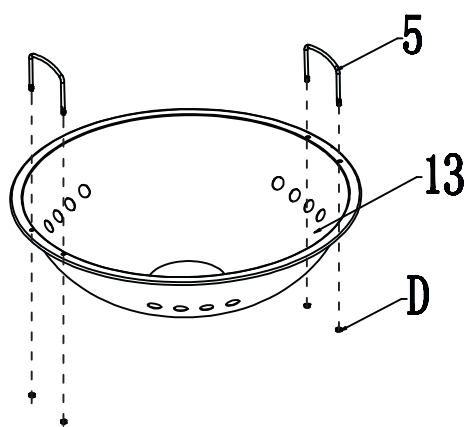
4



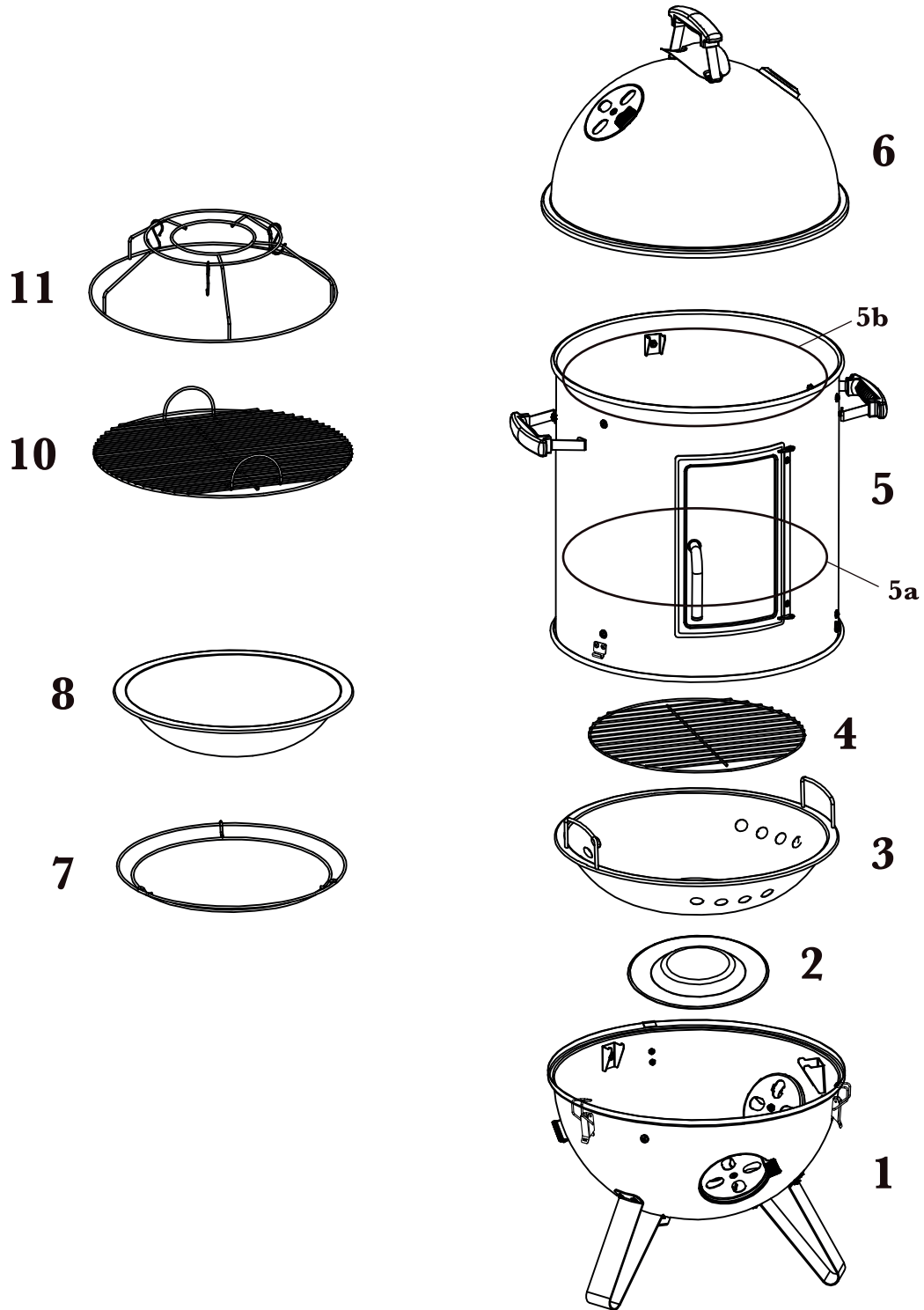
5



6



7

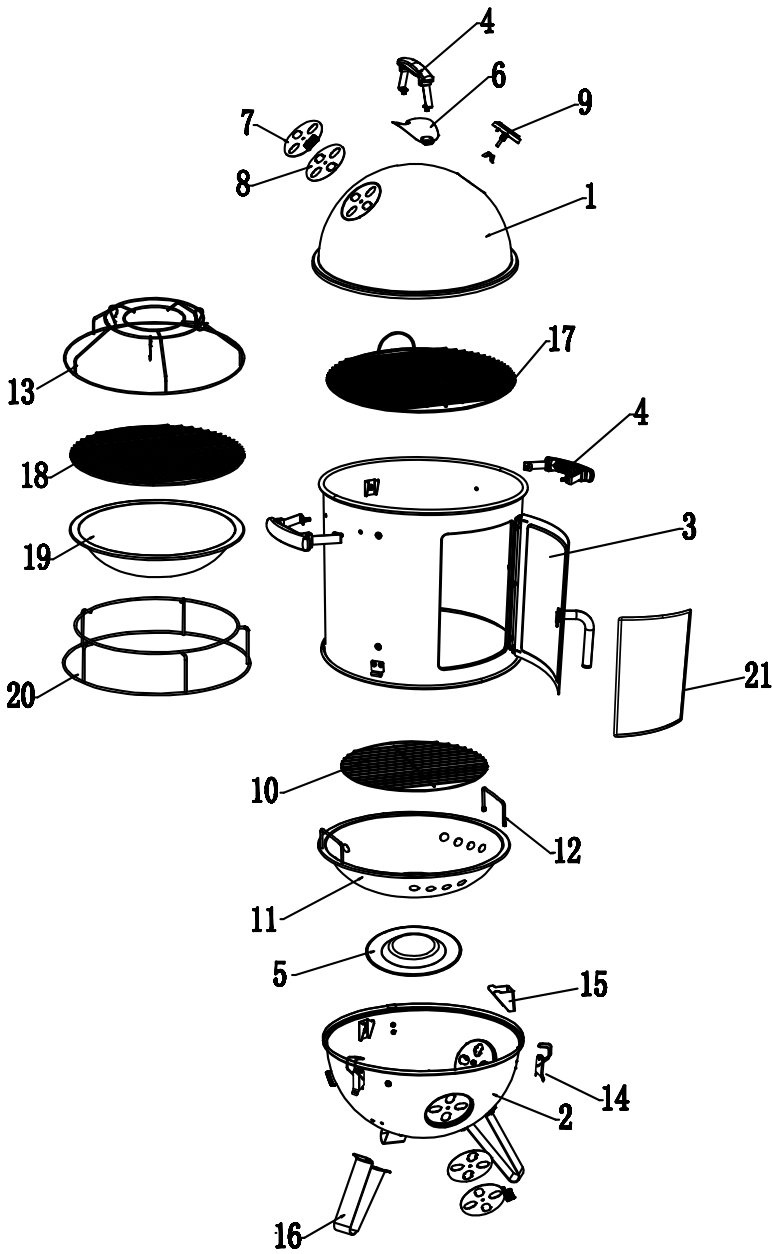


OSKAR M

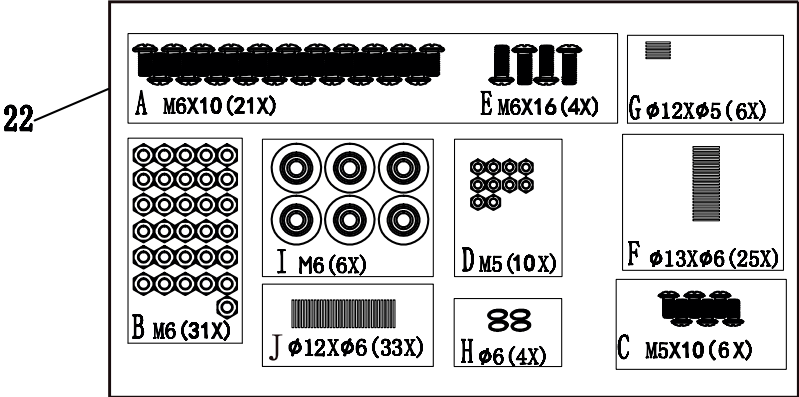
BC-SMO-5014

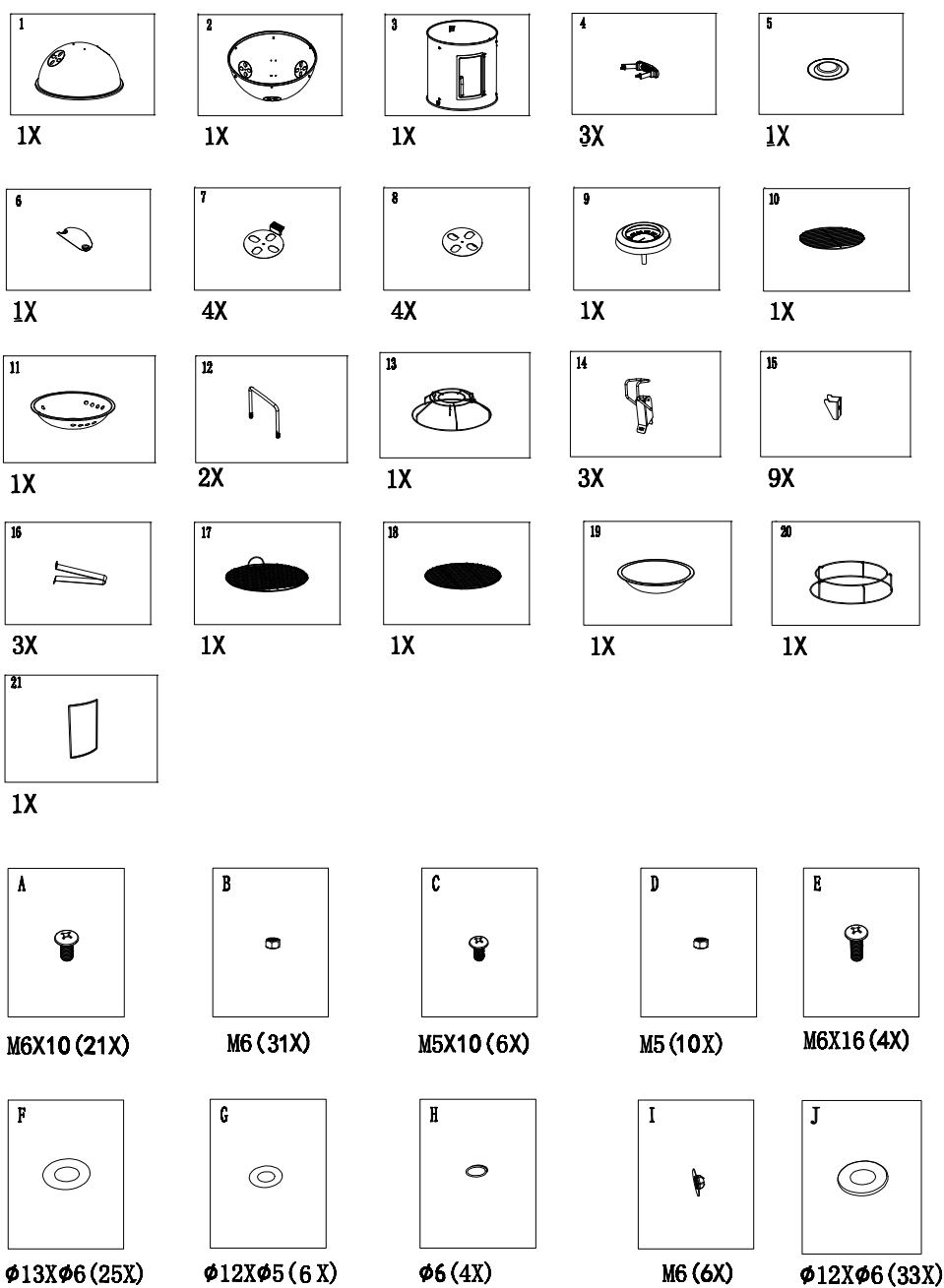
OSKAR M

BC-SMO-5014

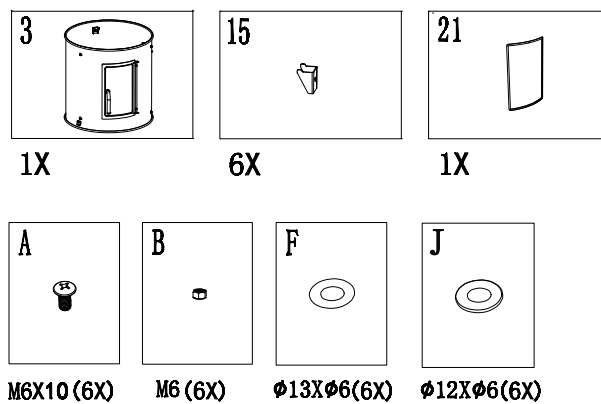
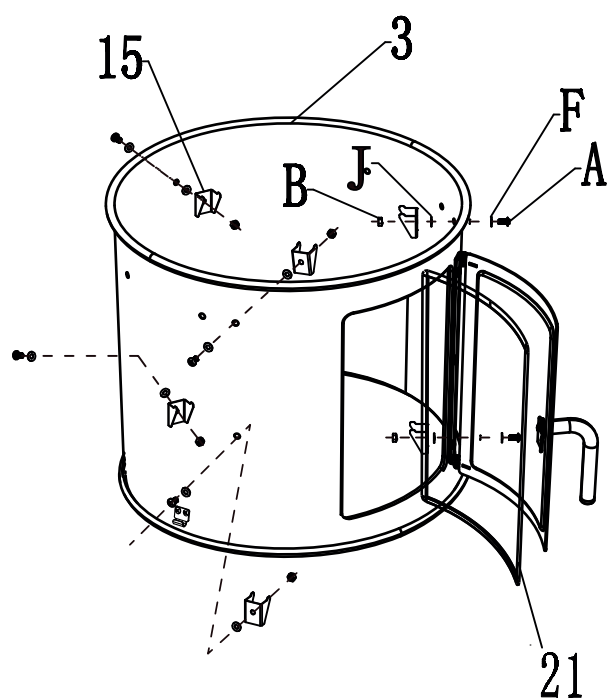


OSKAR M		
BC-SMO-5014		
1	BC-SPA-9273	●
2	BC-SPA-9274	●
3	BC-SPA-9275	●
4	BC-SPA-9338	
5	BC-SPA-9358	
6	BC-SPA-9337	
7	BC-SPA-9339	
8	BC-SPA-9340	
9	BC-SPA-9341	
10	BC-SPA-9284	●
11	BC-SPA-9285	●
12	BC-SPA-9357	
13	BC-SPA-9283	▲
14	BC-SPA-9342	
15	BC-SPA-9343	
16	BC-SPA-9278	■
17	BC-SPA-9279	▲
18	BC-SPA-9380	▲
19	BC-SPA-9281	●
20	BC-SPA-9282	▲
21	BC-SPA-9286	

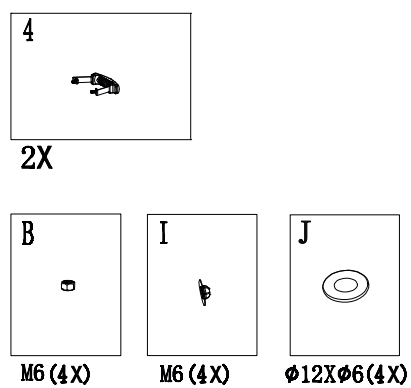
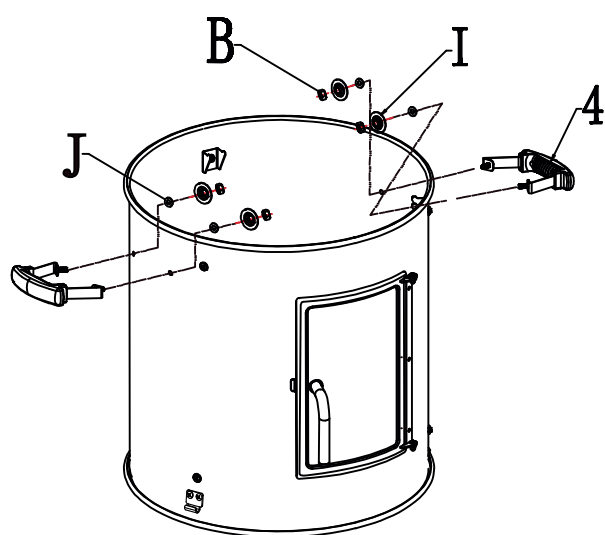




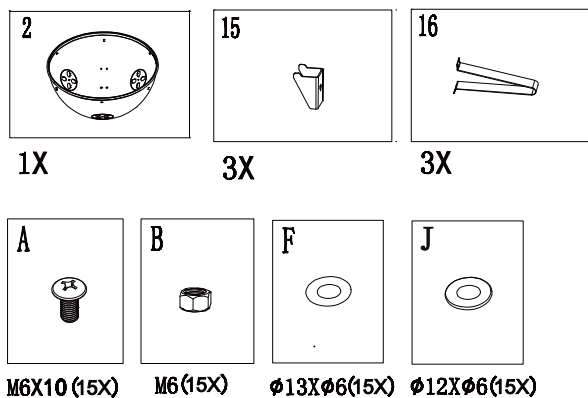
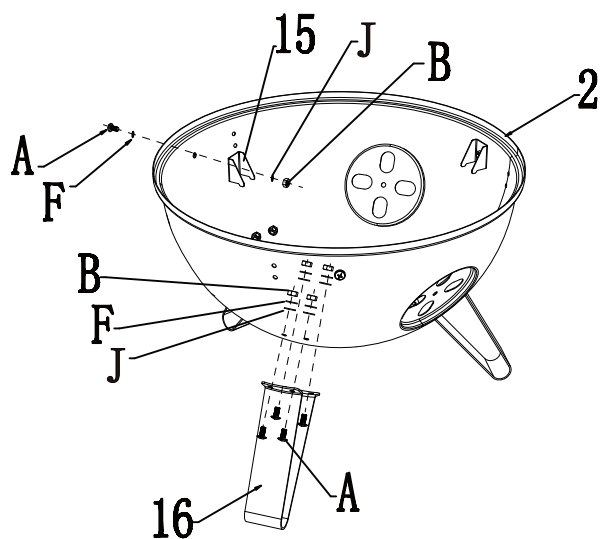
1



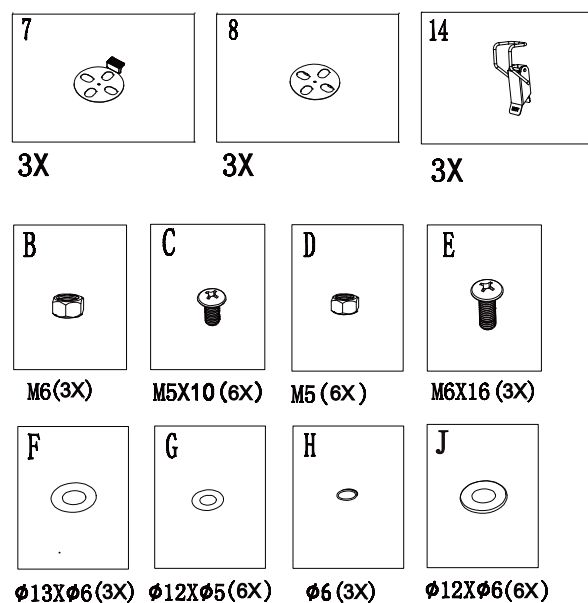
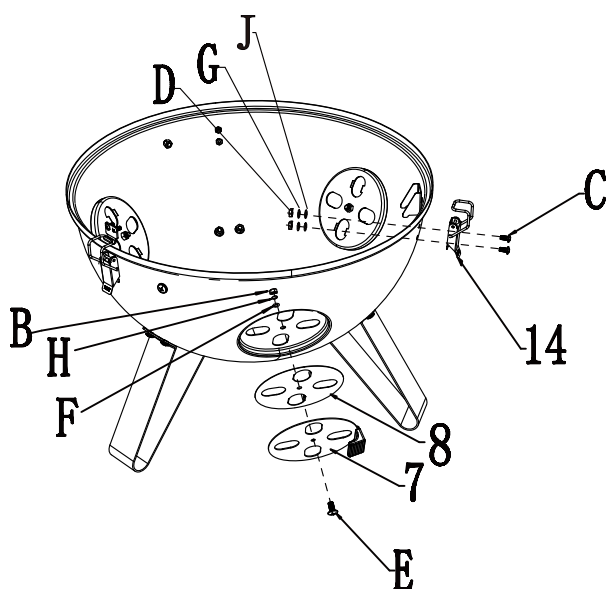
2



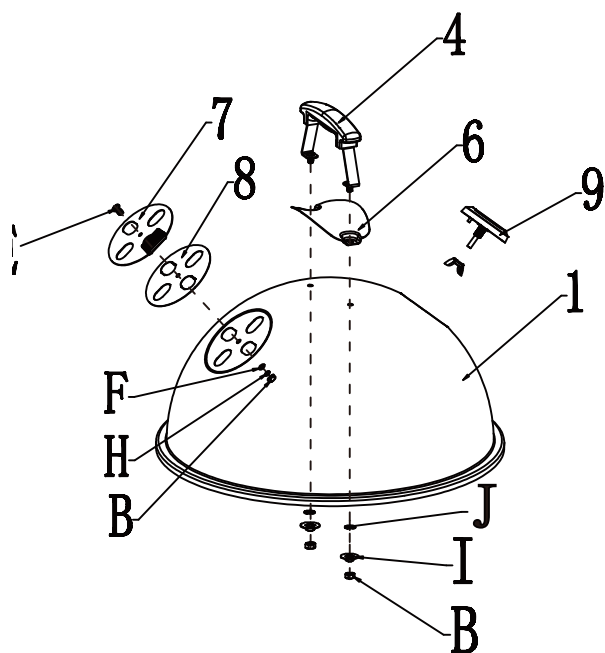
3

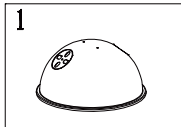
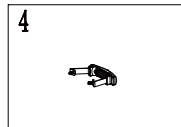
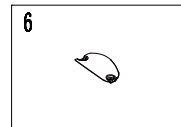
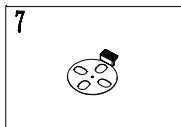
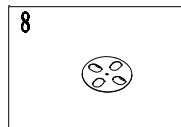
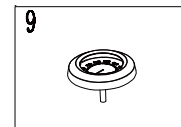
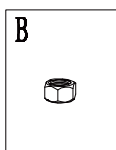
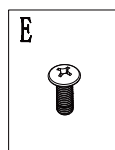
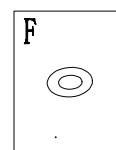
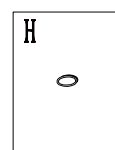
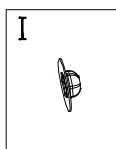
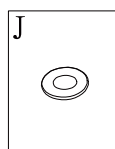


4

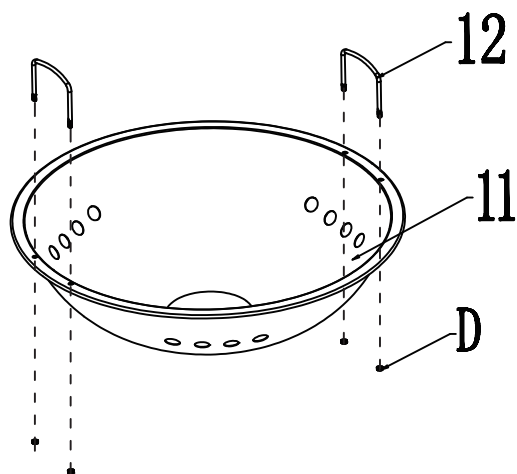


5

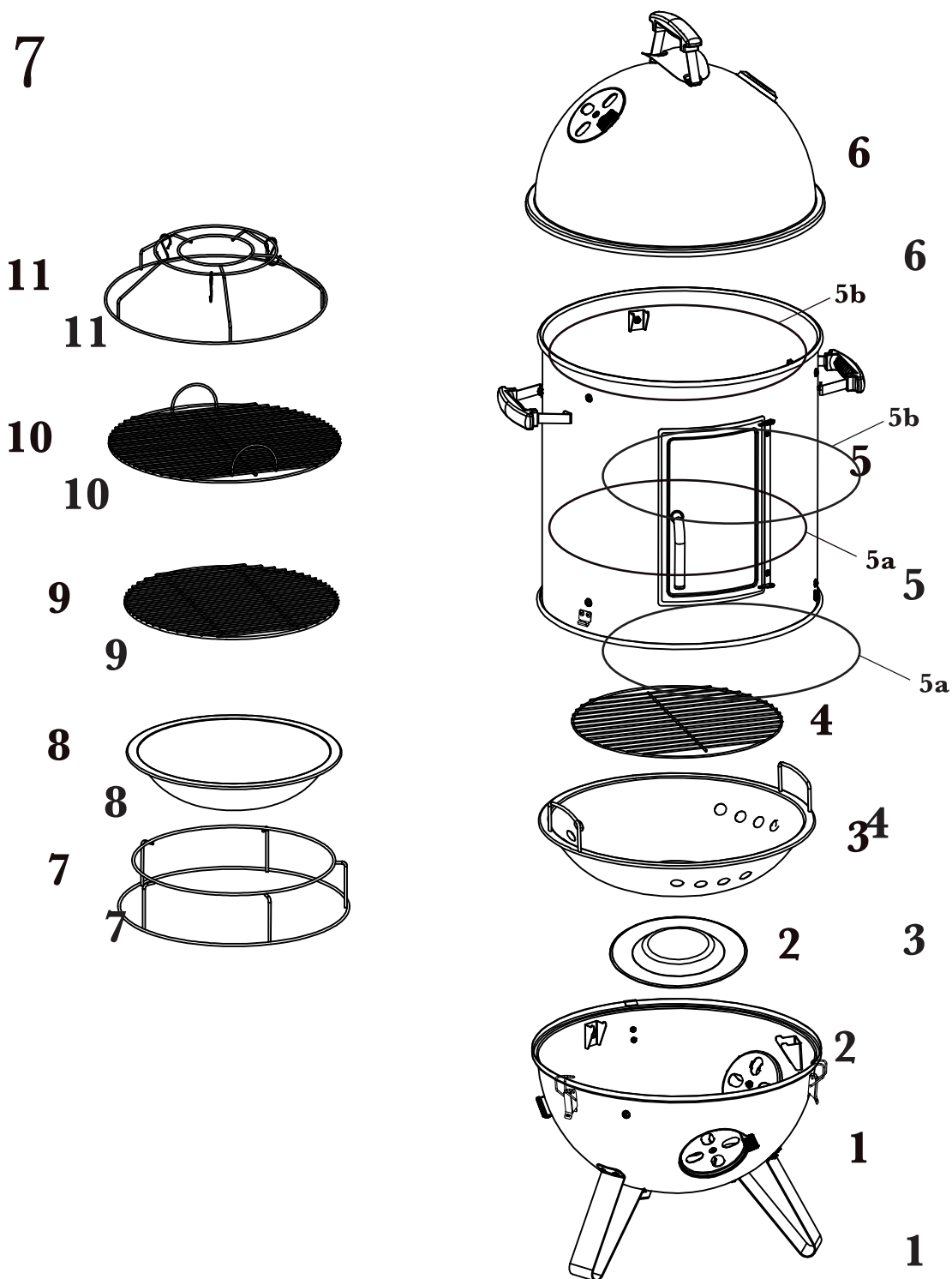


			
1X	1X	1X	
			
1X	1X	1X	
			
M6 (3X)	M6X16 (1X)	Ø13XØ6(1X)	Ø6 (1X)
			
M6 (2X)	Ø12XØ6 (2X)		

6

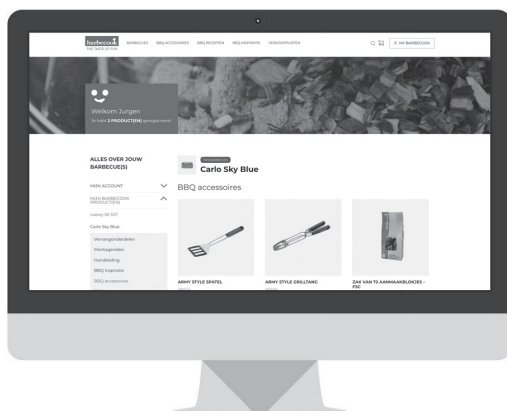


11	12
	
1X	2X
D	
	
M5 (4X)	



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 o Barbecook
t @barbecook

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be