

barbecook®

MANUAL

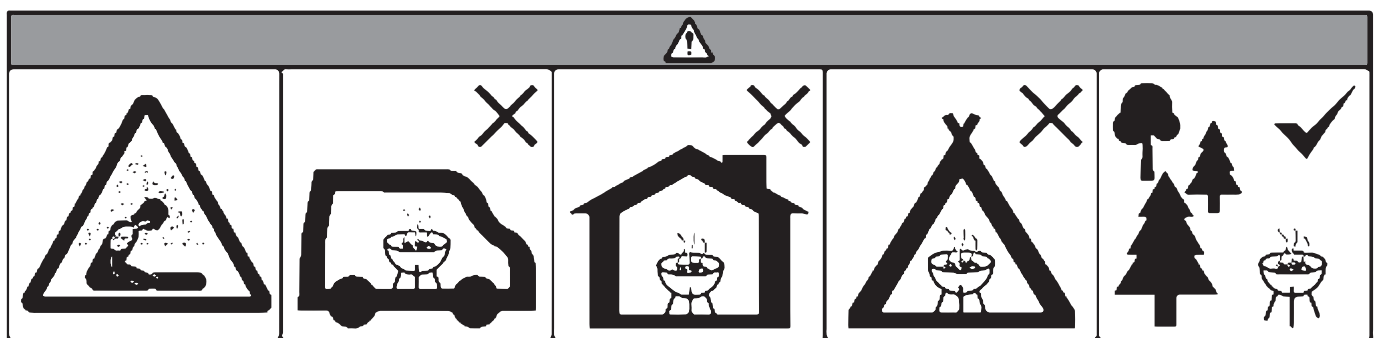
RILA

BC-WOO-6016
001

Register your Barbecook® on
www.barbecook.com
and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

- EN Go to barbecue.com, register your Barbecue and your Barbecue experience will be further improved!
- NL Ga naar barbecue.com, registreer uw Barbecue om uw Barbecue-ervaring nog meer te verbeteren!
- FR Rendez-vous sur barbecue.com et enregistrez votre appareil Barbecue pour nous aider à améliorer votre expérience Barbecue.
- DE Registrieren Sie Ihren Barbecue auf barbecue.com, damit Sie ein noch u fangreicherer Barbecue-Erlebnis genießen können!
- ES Visite barbecue.com, registre su Barbecue y su experiencia con el producto será aun mejor.
- IT Visita il sito barbecue.com , registra il tuo Barbecue e sarai ancora piu vicino al monde Barbecue!
- PT Aceda a barbecue.com, registe o seu Barbecue e a sua experiência com a Barbecue será continuamente melhorada!



EN - User guide.....	4
NL - Gebruiksaanwijzing	7
FR - Mode d'emploi	10
DE - Bedienungsanleitung.....	13
ES - Guía del usuario	16
IT - Guida all'uso	19
PT - Manual do utilizador	22
Illustrations	25

EN - USER GUIDE

1. OUTSIDE USE

All RILA cooking units are made for outdoor use only. A cover is available for storage outside.

We recommend storing the RILA in a dry area if it is not used for a long period of time.

It is important that you regularly treat the cooking plate with oil, both its surface and its rim. The cooking plate is made of steel and will corrode if oil is not baked into it. Once the oil has properly been baked in, only minor corrosion will develop. When the cooking plate is not used for longer periods, we recommend treating it with oil every 7-10 days to prevent corrosion. Any corrosion that does develop can be removed using steel wool.

In the event of excessive corrosion, we recommend polishing its surface with a wire brush. It is best to heat the cooking plate beforehand, because that will loosen up the layer of corrosion. Once the cooking plate has been thoroughly polished, you will be able to wipe away the polishing residue with a cloth. Once you treat the cooking plate with oil, it will be good as new again.

The base plate of the RILA contains a hole to allow rainwater to drain away. To prevent your RILA from clogging, we recommend that you remove the ashes after every use. (Hot) ashes may also drop through the hole. Take this into consideration when choosing a place to set up your RILA. You might want to put a metal bucket with some water underneath to catch these ashes.

2. WOOD

For the best cooking experience, we recommend using dried wood to prevent smoke formation during cooking.

Stack the pieces of wood two by two, preferably with the bark facing outwards to further prevent smoke formation. Dried beech wood is best, because it burns down to a mass of coals that optimally heats up the cooking plate. This mass of coals is easily shifted around if you want to direct the heat elsewhere. When you light the fire and add new wood to the fire, it will generally smoke for a bit until it catches fire properly.

The ideal size for the pieces of wood is around 10 x 30 centimeters. We advise against using larger pieces of wood. These do tend to catch fire quickly, but generally do not burn down properly due to the lack of space for oxygen in the base. Do not over stack the wood, be considerate.

3. FIRST USE

Upon initial use, it is important to light a smaller fire for roughly 30 minutes to allow the cooking plate to settle properly. If you light a fire that is too big using wood that reaches very high temperatures, such as the kind of hardwood that is used in construction, this may cause

the cooking plate to deform. We do not accept warranty claims for any damage resulting from such incorrect usage.

All RILA cooking plates are treated against corrosion during manufacturing. Once you have prepped the cooking plate properly using a small fire, you can start building a larger fire. Because RILA cooking plate tops are 6 mm thick, it takes quite a sizeable fire to get them heated through properly.

Once the cooking plate is well heated, apply olive oil and spread it with a kitchen towel.

Do this 2-3 times. Then scrape down the cooking plate with a spatula and push the scrapings into the fire. Initially, the cooking plate will give off a black substance. Simply apply olive oil a few more times, spread out the oil, and scrape down the cooking plate. We recommend using olive oil the first 2-3 times you use your RILA cooking unit. After the first few uses, you can start using other oil types, such as sunflower oil. Baking the oil into the cooking plate also protects it from corrosion.

4. COOKING

It will take between 25 to 45 minutes, depending on the weather conditions and the outside temperature, for the cooking plate to reach a temperature of around 300°C on the inner edge and around 200°C on the outer edge.

Once your initial fire's wood is burning properly, spread out the hot mass under the edges of the cooking plate and add new wood with the bark facing up.

Repeat the process for the entire duration that you wish to keep the cooking plate hot. If there is wind, the cooking plate will be hottest where the wind leaves the RILA cooking unit, i.e. in the direction of the wind.

You can compensate for this by pushing more hot coals into the opposite direction. Once the cooking plate is starting to heat up, you must first scrape it down using the spatula and then rub it with an oiled cloth. Once the cooking plate is hot enough for cooking, add some oil in the area where you intend to cook.

Whenever the cooking plate starts to appear dry and matte, you will need to add extra oil, to ensure that the cooking plate is always sufficiently greased. You will need to add more oil when cooking fish and vegetables than when cooking fatty meats. You can also use our barbecook smoke planks to place thicker cuts of meat or fish on after you have seared the outsides, to allow them to cook slowly. If any food residue is left behind on the cooking plate, simply push it into the fire using a spatula. Rub the cooking plate down with an oiled cloth frequently. We recommend that you do not allow a thick layer of residue to build up, because it will be hard to remove. It is better to scrape down the cooking plate frequently. Once you are done cooking, clean the cooking plate one last time using the procedure outlined above, and if it is still

warm, rub it with oil once more. This ensures that it will be properly protected.

If you use your RILA cooking unit a lot, a smooth layer of carbon residue will build up on the griddle top, making it easy to use. From time to time, this layer might peel. When you spot it peeling in places, simply scrape off the peels using the spatula, and rub on new oil. The carbon residue layer will gradually renew itself this way.

5. AFTER USE

The best way is to let the fire die out. Please note that the ashes and the cooking plate can stay hot long after use.

Please note that you should never extinguish the fire using water!

6. MAINTENANCE

RILA cooking units are relatively low-maintenance. As stated previously, corrosion may build up on your prepped cooking plate if you do not use your RILA cooking unit for an extended period of time, but such corrosion can easily be removed. If you do not prep your cooking plate properly, the corrosion may be extensive and you will need to use a wire brush to remove the corrosion, as explained in Chapter 01, 'OUTSIDE USE'.

CAUTION

1. DO NOT USE IN CLOSED-OFF SPACES

Your RILA cooking unit is not suitable for use in partially or entirely closed-off spaces. Such use may cause an excess of dangerous fumes that may result in carbon monoxide poisoning.

2. DO NOT USE PURE ALCOHOL, PETROL, OR OTHER CHEMICAL SUBSTANCES

The use of pure alcohol, petrol, or other chemical substances when lighting fires is very dangerous and may affect the food on the cooking plate. We are not liable for any health issues resulting from using chemical substances when lighting your RILA cooking unit. Moreover, please make sure that the area around your RILA cooking unit is clear of any highly flammable materials.

3. DO NOT LEAVE YOUR RILA UNATTENDED

Please note that you should never leave your RILA cooking unit unattended. Keep children and pets away from the unit.

4. WARRANTY TERMS

A 2-year warranty applies to the material and construction of all steel elements of all RILA cooking units. For proper registration of your RILA products please go to <https://www.barbecook.com/en/accounts/>

WARNING!

- The RILA will become very hot!
- Do not use the RILA indoors!
- Keep children and pets away!
- Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Only use firelighters complying to EN 1860-3!

FAQ'S

Cooking unit general information.

WHAT ARE RILA COOKING UNITS MADE OF?

The cooking plate is made of steel. The bases and legs are made of heat resistant coated steel.

IS MY RILA COOKING UNIT PORTABLE?

The RILA is delivered in separate pieces and as such is easy to move.

CAN I LEAVE MY RILA COOKING UNIT OUTSIDE?

Your RILA cooking unit can be left outside in all weather conditions but rust may form. It is advised to store indoor or use a Barbecook textile cover. The cooking plate may start corroding over time as well if it is not oiled properly. We recommend oiling the cooking plate every 7 to 10 days while the RILA is not in use.

HOW DO I CLEAN MY RILA COOKING UNIT?

We recommend oiling your RILA cooking plate once every 7 to 10 days, as described above. After you use your RILA, the leftover ashes must be removed to prevent the water drain hole from clogging. Please note that the ashes will stay hot for a very long time; therefore, make sure to only store leftover ashes in fireproof containers. Once the ashes have cooled down, they can be removed with a regular dustpan and brush and deposited into a regular waste bin.

DO I NEED TO PLACE A PLATE UNDER-NEATH MY RILA TO PROTECT THE FLOOR?

Water and ash may drain or drop down the hole in the RILA cooking unit's cone. This may cause light-toned surfaces to be permanently stained. To protect your surface, you can place a stone underneath the RILA cooking unit, place a fireproof bucket underneath, or place a steel plate in the base. The bottom of the base is not likely to heat up enough during average use to damage your surface.

HOW DO I PREPARE MY RILA UNIT FOR ITS FIRST USE?

Use the method described in Chapter 3, 'FIRST USE'. Once the cooking plate has been prepped, your RILA cooking unit will be ready for its first cooking session. The food will stick to the cooking plate a little more at the beginning than after 2-3 uses. Similar to an old-fashioned cast-iron frying pan, a natural non-stick coating will develop over time, making for easy non-stick cooking.

CAN I USE CHARCOAL INSTEAD OF WOOD?

Yes, you can use charcoal as fuel for your RILA cooking unit. However, charcoal might not reach the same temperatures as fire wood.

ARE THERE ANY RILA COVERS AVAILABLE?

Yes, there are BARBECOOK textile covers available which will protect your RILA against extreme weather conditions.

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. BUITENGEBRUIK

Alle RILA-kookunits zijn alleen gemaakt voor buitengebruik. Een afdekking is verkrijgbaar voor opslag buiten.

Wij raden u aan om de RILA op een droge plek te bewaren als het gedurende een lage periode niet wordt gebruikt.

Het is belangrijk dat u de kookplaat regelmatig behandelt met olie, zowel het oppervlak als de rand. De kookplaat is gemaakt van staal en zal corroderen als olie er niet in wordt gebakken. Wanneer de olie goed in is gebakken, zal alleen geringe corrosie zich ontwikkelen. Wanneer de kookplaat gedurende langere perioden niet wordt gebruikt, raden wij u aan om het om de 7-10 dagen te behandelen met olie om corrosie te voorkomen. Alle corrosie die zicht ontwikkelt, kan worden verwijderd met staalwol.

In het geval van overmatige corrosie, raden wij aan om het oppervlak te poetsen met een draadborstel. Het is het beste om de kookplaat van tevoren te verwarmen, omdat hierdoor de laag van corrosie wordt losgemaakt. Wanneer de kookplaat grondig is gepoetst, kunt u de restanten van het poetsmiddel wegvegen met een doek. Wanneer u de kookplaat behandelt met olie, is het weer zo goed als nieuw.

De basisplaat van de RILA bevat een opening waardoor regenwater weg kan lopen. Om verstopping van uw RILA te voorkomen, raden wij u aan om na elk gebruik de as te verwijderen. (Hete) as kan tevens door de opening vallen. Houd hier rekening mee bij het kiezen van een plek voor het installeren van uw RILA. U zou er een metalen emmer met water water onder kunnen zetten om deze as op te vangen.

2. HOUT

Voor de beste kookervaring raden wij u aan om gedroogd hout te gebruiken om de vorming van rook te voorkomen tijdens het koken.

Stapel de stukken hout per twee, bij voorkeur met de schors naar buiten gericht om rookvorming verder te voorkomen. Gedroogd beukenhout is het beste, omdat dit opbrandt tot een massa kolen die de kookplaat optimaal opwarmt. Deze massa kolen wordt eenvoudig in het rond verschoven als u de hitte naar elders wilt richten. Wanneer u het vuur aansteekt en nieuw hout toevoegt aan het vuur, zal het over het algemeen een beetje roken totdat het goed vlam vat.

De ideale grootte voor de stukken hout is ongeveer 10 x 30 centimeter. Wij raden het gebruik van grotere stukken hout af. Deze hebben de neiging om snel vlam te vatten, maar branden niet goed af vanwege het gebrek aan ruimte voor zuurstof in de basis. Stapel het hout niet te hoog, wees bewust.

3. EERSTE GEBRUIK

Na het eerste gebruik is het belangrijk om gedurende grofweg 30 minuten een kleiner vuur aan te steken zodat de kookplaat goed kan stabiliseren. Als u een te groot vuur aansteekt met gebruik van hout dat zeer hoge temperaturen bereikt, zoals het soort hardhout dat wordt gebruikt in de bouw, kan dit leiden tot vervorming van de kookplaat. Wij accepteren geen garantieclaims voor enige schade die het gevolg is van een dergelijk onjuist gebruik.

Alle RILA-kookplaten worden behandeld tegen corrosie tijdens de productie. Wanneer u de kookplaat goed hebt klaargemaakt met gebruik van een klein vuur, kunt u beginnen met het maken van een groter vuur. Omdat RILA-kookplaten 6 mm dik zijn, is er een vrij groot vuur voor nodig om ze goed te laten opwarmen.

Wanneer de kookplaat goed is opgewarmd, brengt u olijfolie aan en verspreid u dit met een keukenhanddoek.

Doe dit 2-3 keer. Schraap de kookplaat vervolgens af met een spatel en duw het schraapsel in het vuur. De kookplaat zal aanvankelijk een zwarte substantie afgeven. Breng gewoon nog een paar keer olijfolie aan, verspreid de olie en schraap de kookplaat af. Wij raden u aan om de eerste 2-3 keer dat u uw RILA-kookunit gebruikt, olijfolie te gebruiken. Na de eerste paar keer dat u het gebruikt, kunt u beginnen met het gebruik van andere soort olie, zoals zonnebloemolie. De olie inbakken in de kookplaat zorgt tevens voor bescherming tegen corrosie.

4. KOKEN

Het duurt tussen 25 en 45 minuten, afhankelijk van de weersomstandigheden en de buitentemperatuur, tot de kookplaat een temperatuur heeft bereikt van ongeveer 300°C op de binnenrand en ongeveer 200°C op de buitenrand.

Wanneer het hout van uw aanvankelijke vuur goed brandt, verspreidt u de hete massa onder de randen van de kookplaat en voegt u nieuw hout toe met de schors naar boven gericht.

Herhaal het proces voor de volledige duur waarover u de kookplaat heet wilt houden. Als er wind is, is de kookplaat het heetst op de plaats waar de wind de RILA-kookunit verlaat, d.w.z. in de windrichting.

U kunt dit compenseren door meer hete kolen in de tegenovergestelde richting te duwen. Wanneer de kookplaat begint op te warmen, moet u het eerst afschrappen met gebruik van de spatel en het vervolgens boenen met een geoliede doek. Wanneer de kookplaat heet genoeg is voor koken, voegt u wat olie toe aan het gebied waar u gaat koken.

Wanneer de kookplaat droog en mat begint te lijken, moet u extra olie toevoegen om ervoor te zorgen dat de kookplaat altijd voldoende gesmeerd is. U moet

meer olie toevoegen bij het bereiden van vis en groente dan bij het bereiden van vet vlees. U kunt ook onze barbecook-rookplanken gebruiken voor het plaatsen van dikkere stukken vlees of vis nadat u de buitenkanten hebt aangebraden, zodat ze langzaam kunnen garen. Als er enige voedselresten achterblijven op de kookplaat, duw deze dan gewoon in het vuur met gebruik van de spatel. Boen de kookplaat frequent af met een geoliede doek. Wij raden u aan om niet toe te staan dat een dikke laag restanten zich kan ophopen, omdat dit moeilijk te verwijderen zal zijn. Het is beter om de kookplaat frequent af te schrapen. Wanneer u klaar bent met koken, reinigt u de kookplaat nog een laatste keer met gebruik van de hierboven omschreven procedure, en als het nog warm is, boent u het nog eenmaal met olie. Hierdoor zorgt u ervoor dat het goed is beschermd.

Als u uw RILA-kookunit veel gebruikt, zal een gladde laag koolstofresidu zich ophopen op de bakplaat, waardoor het eenvoudig te gebruiken wordt. Deze laag kan van tijd tot tijd afbladderen. Wanneer u ziet dat het op sommige plaatsen afbladdert, schraapt u dit er gewoon af met de spatel, en boent u er nieuwe olie op. De laag met koolstofresidu zal zichzelf op deze manier geleidelijk vernieuwen.

5. NA GEBRUIK

De beste manier is om het vuur te laten uitdoven. Denk eraan dat de as en de kookplaat nog lange tijd na gebruik heet kunnen blijven.

Denk eraan dat u het vuur nooit moet doven met gebruik van water!

6. ONDERHOUD

RILA-kookunits hebben relatief weinig onderhoud nodig. Zoals eerder vermeld, kan corrosie zich ophopen op uw klaargemaakte kookplaat als u uw RILA-kookunit gedurende een langere periode niet gebruikt, maar dergelijke corrosie kan eenvoudig worden verwijderd. Als u uw kookplaat niet goed klaarmaakt, kan er veel corrosie optreden en u moet een draadborstel gebruiken voor het verwijderen van de corrosie, als toegelicht in hoofdstuk 01, 'BUITENGEBRUIK'.

OPGELET

1. NIET GEBRUIKEN IN AFGESLOTEN RUIMTES

Uw RILA-kookunit is niet geschikt voor gebruik in gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimtes. Een dergelijk gebruik kan leiden tot een overmaat aan gevaarlijke dampen die kunnen leiden tot koolmonoxidevergiftiging.

2. GEBRUIK GEEN PURE ALCOHOL, BENZINE OF ANDERE CHEMISCHE STOFFEN

Het gebruik van pure alcohol, benzine of andere chemische stoffen bij het aansteken van vuur is erg

gevaarlijk en kan van invloed zijn op het voedsel op de kookplaat. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige gezondheidsproblemen als gevolg van het gebruik van chemische stoffen bij het aansteken van uw RILA-kookunit. Bovendien moet u ervoor zorgen dat het gebied rond uw RILA-kookunit vrij is van uiterst brandbare materialen.

3. LAAT UW RILA NIET ONBEHEERD ACHTER

Denk eraan dat u uw RILA-kookunit nooit onbeheerd achter moet laten. Houd kinderen en huisdieren op een afstand van het apparaat.

4. GARANTIEVOORWAARDEN

Een garantie van 2 jaar is van toepassing op het materiaal en de constructie van alle stalen elementen van alle RILA-kookunits. Ga voor de juiste registratie van uw RILA-producten naar <https://www.barbecook.com/en/accounts/>

WAARSCHUWING!

- De RILA wordt erg heet!
- Gebruik de RILA niet binnen!
- Houd kinderen en huisdieren op een afstand!
- Gebruik geen spiritus of benzine voor aansteken of opnieuw aansteken!

Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

VEELGESTELDE VRAGEN

Algemene informatie kookunit.

WAAR ZIJN RILA-KOOKUNITS VAN GEMAAKT?

De kookplaat is gemaakt van staal. De onderstellen en poten zijn gemaakt van staal met een hittebestendige laag.

IS MIJN RILA-KOOKUNIT DRAAGBAAR?

De RILA wordt in afzonderlijke delen geleverd en is als zodanig eenvoudig te verplaatsen.

KAN IK MIJN RILA-KOOKUNIT BUITEN LATEN STAAN?

Uw RILA-kookunit kan onder alle weersomstandigheden buiten worden gelaten, maar er kan zich wel roest vormen. Het wordt aangeraden om binnen op te slaan of om een stoffen Barbecook-afdekking te gebruiken. De kookplaat kan tevens in de loop van de tijd beginnen te corroderen als het niet goed wordt geolied. Wij raden aan om de kookplaat om de 7 tot 10 dagen te oliën wanneer de RILA niet wordt gebruikt.

HOEK REINIG IK MIJN RILA-KOOKUNIT?

Wij raden aan om uw RILA-kookplaat eenmaal per 7 tot 20 dagen te oliën, zoals hierboven omschreven. Na het gebruik

van uw RILA moet de resterende as worden verwijderd om te voorkomen dat de wateraftapopening verstopt raakt. Denk eraan dat de as een zeer lange tijd heet zal blijven; daarom moet u ervoor zorgen dat overgebleven as alleen in vuurvaste houders wordt opgeslagen. Wanneer de as is afgekoeld, kan het worden verwijderd met een normale stoffer en blik en in een normale afvalbak worden gedaan.

MOET IK EEN PLAAT PLAATSEN ONDER MIJN RILA OM DE VLOER TE BESCHERMEN?

Water en as kan afgetapt worden of vallen door de opening in de conus van de RILA-kookunit. Dit kan ertoe leiden dat lichte oppervlakken permanent bevestigd raken. Voor het beschermen van uw oppervlak kunt u een steen plaatsen onder de RILA-kookunit, er een vuurvaste emmer onder plaatsen of een stalen plaat in het onderstel plaatsen. De bodem van het onderstel zal bij gemiddeld gebruik waarschijnlijk niet voldoende opwarmen om uw oppervlak te beschadigen.

HOE MAAK IK MIJN RILA-UNIT KLAAR VOOR HET EERSTE GEBRUIK?

Gebruik de methode omschreven in Hoofdstuk 3, 'EERSTE GEBRUIK'. Wanneer de kookplaat is klaargemaakt, is uw RILA-kookunit klaar voor de eerste kooksessie. Aan het begin zal het voedsel iets meer aan de kookplaat blijven kleven dan na 2-3 keer gebruiken. Net als bij een ouderwetse gietijzeren koekenpan zal zich in de loop van de tijd een natuurlijke antiaanbaklaag ontwikkelen, wat zorgt voor gemakkelijk koken zonder aanbakken.

KAN IK HOUTSKOOL GEBRUIKEN IN PLAATS VAN HOUT?

Ja, u kunt houtskool gebruiken als brandstof voor uw RILA-kookunit. Houtskool bereikt echter wellicht niet dezelfde temperaturen als brandhout.

ZIJN ER RILA-AFDEKKINGEN VERKRIJGBAAR?

Ja, er zijn stoffen BARBECOOK-afdekkingen verkrijgbaar, die uw RILA beschermen tegen extreme weersomstandigheden.

FR - MODE D'EMPLOI

1. UTILISATION EN EXTÉRIEUR

Tous les appareils de cuisson RILA sont conçus uniquement pour une utilisation en extérieur. Il existe une housse pour le stockage à l'extérieur.

Nous vous recommandons de garder le RILA dans un endroit sec si vous n'allez pas l'utiliser pendant une longue période.

Il est important de traiter régulièrement la plaque de cuisson avec de l'huile, à la fois sur sa surface et sur son bord. La plaque de cuisson est en acier et se corrodera si aucune huile n'est utilisée pour y cuisiner. Une fois l'huile correctement cuite, seule une corrosion mineure pourra s'y développer. Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant de longues périodes, nous vous recommandons de la traiter avec de l'huile tous les 7 à 10 jours afin d'éviter que la corrosion s'y développe. Toute la corrosion qui se développe peut être éliminée en utilisant de la paille de fer.

En cas de corrosion excessive, nous vous recommandons de polir sa surface avec une brosse métallique. Il est préférable de faire chauffer la plaque de cuisson à l'avance pour détacher la couche de corrosion. Une fois que la plaque de cuisson soigneusement polie, vous pourrez retirer les résidus du polissage à l'aide d'un chiffon. Après traitement de la plaque de cuisson avec de l'huile, elle redeviendra comme neuve.

La plaque de base du RILA dispose d'un trou pour permettre à l'eau de pluie de s'écouler. Pour éviter l'encrassement de votre RILA, nous vous recommandons de retirer les cendres après chaque utilisation. Les cendres (chaudes) peuvent également passer dans le trou. Prenez-y garde quand vous choisissez un endroit pour installer votre RILA. Il est préférable de placer un seau en métal avec de l'eau en dessous pour récupérer ces cendres.

2. LE BOIS

Pour une meilleure expérience de cuisson, nous vous recommandons d'utiliser du bois séché pour éviter la formation de fumée en cours de cuisson.

Empilez les morceaux de bois deux par deux, de préférence avec l'écorce tournée vers l'extérieur pour éviter que la fumée se forme. Le bois de hêtre séché est à préférer parce qu'il brûle en une masse de charbon qui chauffe la plaque de cuisson de manière optimale. Vous pouvez aisément déplacer cette masse de charbon si vous souhaitez diriger la chaleur dans une autre direction. Quand vous allumez le feu et rajoutez du bois, cela dégage généralement un peu de fumée jusqu'à ce que le bois commence à brûler correctement.

La taille idéale des morceaux de bois est d'environ 10x30 centimètres. Nous vous déconseillons d'utiliser de plus gros morceaux de bois. Ils ont tendance à s'enflammer

rapidement, mais ne brûlent généralement pas correctement à cause du manque d'espace d'oxygène dans la base. N'empilez pas trop de bois, soyez prévenant.

3. PREMIÈRE UTILISATION

À la première utilisation, il est important d'allumer un feu plus petit pendant environ 30 minutes pour permettre à la plaque de cuisson de s'ajuster correctement. Le fait d'allumer un feu trop important avec du bois qui atteint des températures très élevées, comme le type de bois dur utilisé dans la construction, peut causer la déformation de la plaque de cuisson. Nous n'acceptons aucune réclamation de garantie de dommages causés par une utilisation incorrecte de ce type.

Toutes les plaques de cuisson RILA sont traitées contre la corrosion dans le processus de fabrication. Une fois la plaque de cuisson correctement préparée avec un petit feu, vous pouvez commencer à faire un feu plus grand. Comme les plaques de cuisson RILA ont une épaisseur de 6mm, il faut un feu assez grand pour les faire correctement chauffer.

Une fois la plaque de cuisson bien chauffée, appliquez de l'huile d'olive et répartissez-la à l'aide d'un torchon.

Faites cela 2 ou 3 fois. Raclez ensuite la plaque de cuisson avec une spatule et poussez les résidus dans le feu. Au début, la plaque de cuisson dégage une substance noire. Appliquez simplement de l'huile d'olive plusieurs fois, répartissez l'huile et raclez la plaque de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile d'olive les 2 ou 3 premières fois où vous utilisez votre appareil de cuisson RILA. Après les quelques premières utilisations, vous pourrez commencer à utiliser d'autres types d'huile, comme l'huile de tournesol. La cuisson de l'huile dans la plaque de cuisson la protège aussi de la corrosion.

4. CUISSON

En fonction des conditions météorologiques et de la température extérieure, entre 25 et 45 minutes sont nécessaires pour que la plaque de cuisson puisse atteindre une température d'environ 300°C sur le bord intérieur et d'environ 200°C sur le bord extérieur.

Une fois que le bois de votre feu de départ brûle correctement, répartissez la masse chaude sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez du bois en le plaçant avec l'écorce vers le haut.

Répétez l'opération toute la durée pendant laquelle vous voulez garder la plaque de cuisson au chaud. S'il y a du vent, la plaque de cuisson sera la plus chaude là où le vent sort de l'appareil de cuisson RILA, c'est-à-dire dans la direction du vent.

Vous pouvez compenser cela en poussant davantage de braises dans la direction opposée. Quand la plaque

de cuisson commence à chauffer, vous devez d'abord la racler avec la spatule, puis frottez-la avec un chiffon huilé. Quand la plaque de cuisson est suffisamment chaude pour la cuisson, ajoutez de l'huile à l'endroit où vous souhaitez cuire.

Chaque fois que la plaque de cuisson commence à paraître sèche et mate, il vous faudra ajouter encore de l'huile pour permettre à la plaque de cuisson de toujours rester suffisamment graissée. Vous devrez ajouter davantage d'huile pour la cuisson du poisson et des légumes que durant la cuisson de viandes grasses. Vous pouvez également utiliser nos planches de fumée Barbecue pour placer des morceaux de viande ou de poisson plus épaisses après avoir saisi les côtés extérieurs, pour leur permettre de cuire lentement. S'il reste des résidus d'aliments sur la plaque de cuisson, poussez-les simplement dans le feu avec une spatule. Frottez fréquemment la plaque de cuisson avec un chiffon huilé. Nous vous recommandons de ne pas laisser de couche épaisse de résidus se former car cela est difficile à éliminer. Il est préférable de fréquemment racler la plaque de cuisson. La cuisson terminée, nettoyez une dernière fois la plaque de cuisson en suivant la procédure décrite ci-dessus et, si elle est encore chaude, frottez-la à nouveau avec de l'huile. Cela permet de la protéger correctement.

Si vous utilisez souvent votre appareil de cuisson RILA, une couche lisse de résidus de carbone se formera au niveau supérieur de la plaque, le rendant ainsi facile à utiliser. De temps à autre, cette couche peut se décoller. Quand vous remarquez qu'elles se décollent par endroits, il suffit de racler les pelures avec la spatule et de frotter avec de l'huile nouvelle. La couche de résidus de carbone se reformera progressivement de la même façon.

5. APRÈS UTILISATION

La meilleure façon est de laisser le feu s'éteindre de lui-même. Veuillez noter que les cendres et la plaque de cuisson peuvent rester chaudes longtemps après utilisation.

Veuillez noter que vous ne devez jamais éteindre le feu avec de l'eau !

6. ENTRETIEN

Les appareils de cuisson RILA nécessitent relativement peu d'entretien. Comme expliqué précédemment, une corrosion peut se former sur la plaque de cuisson si vous n'utilisez pas votre appareil de cuisson RILA pendant une longue période, mais vous pourrez aisément éliminer ce type de corrosion. Si vous ne préparez pas votre plaque de cuisson correctement, la corrosion peut devenir importante et il vous faudra alors utiliser une brosse métallique pour éliminer la corrosion, comme expliqué au Chapitre 01, «UTILISATION EN EXTÉRIEUR ».

ATTENTION

1. NE PAS UTILISER DANS DES ESPACES FERMÉS

Votre appareil de cuisson RILA ne convient pas à une utilisation dans des espaces partiellement ou totalement fermés. Une telle utilisation peut provoquer un excès de fumées dangereuses pouvant causer une intoxication au monoxyde de carbone.

2. N'UTILISEZ PAS D'ALCOOL PUR, D'ESSENCE OU D'AUTRES SUBSTANCES CHIMIQUES

L'utilisation d'alcool pur, d'essence ou d'autres substances chimiques pour l'allumage d'un feu est très dangereuse et peut affecter les aliments sur la plaque de cuisson. Nous ne sommes pas tenus responsables des problèmes de santé résultant de l'utilisation de substances chimiques durant l'allumage de votre appareil de cuisson RILA. D'autre part, assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux hautement inflammables dans la zone autour de votre appareil de cuisson RILA.

3. NE LAISSEZ PAS VOTRE RILA SANS SURVEILLANCE

Veuillez noter que vous ne devez jamais laisser votre appareil de cuisson RILA sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.

4. CONDITIONS DE GARANTIE

Une garantie de 2 ans s'applique sur le matériau et la construction de tous les éléments en acier de tous les appareils de cuisson RILA. Pour enregistrer correctement vos produits RILA, visitez l'adresse suivante: <https://www.barbecue.com/fr/accounts/>

AVERTISSEMENT !

- Le RILA devient très chaud !
- N'utilisez pas le RILA à l'intérieur !
- Gardez enfants et animaux domestiques à l'écart !
- N'utilisez pas d'alcools ou d'essence pour allumer ou rallumer !

Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

FOIRE AUX QUESTIONS

Informations générales concernant l'appareil de cuisson.

EN QUELLES MATIÈRES SONT LES APPAREILS DE CUISSON RILA?

La plaque de cuisson est en acier. Les bases et les supports sont recouverts d'acier résistant à la chaleur.

MON APPAREIL DE CUISSON RILA EST-IL PORTABLE?

Le RILA est livré en pièces séparées et il est donc facile à déplacer.

PUIS-JE LAISSER MON APPAREIL DE CUISSON RILA A L'EXTÉRIEUR?

Vous pouvez laisser votre appareil de cuisson RILA à l'extérieur quelles que soient les conditions météorologiques, mais il est possible que de la rouille se forme. Nous vous conseillons de le ranger à l'intérieur ou d'utiliser une housse textile Barbecue. La plaque de cuisson peut également commencer à se corroder avec le temps si elle n'est pas correctement huilée. Nous vous recommandons de lubrifier la plaque de cuisson tous les 7 à 10 jours quand vous n'utilisez pas le RILA.

COMMENT DOIS-JE NETTOYER MON APPAREIL DE CUISSON RILA?

Nous vous recommandons de lubrifier votre plaque de cuisson RILA une fois tous les 7 à 10 jours, comme décrit ci-dessus. Après avoir utilisé votre RILA, vous devez retirer les restes de cendres pour éviter que le trou de vidange de l'eau ne se bouche. Veuillez noter que les cendres restent chaudes très longtemps; aussi, assurez-vous de ne stocker les restes de cendres que dans des conteneurs ignifugés. Quand les cendres ont refroidi, vous pouvez les retirer avec une pelle à poussière et une brosse ordinaires et les jeter dans une poubelle normale.

DOIS-JE PLACER UNE PLAQUE AU-DESSUS DE MON RILA POUR PROTÉGER LE SOL?

L'eau et les cendres peuvent s'écouler ou tomber par le trou du cône de l'appareil de cuisson RILA. Cela peut tacher de manière permanente les surfaces claires. Pour protéger votre surface, vous pouvez placer une pierre sous l'appareil de cuisson RILA, placer un seau coupe-feu en dessous ou une plaque d'acier dans la base. Le fond de la base ne chauffera pas assez pendant une utilisation moyenne pour endommager votre surface.

COMMENT PUIS-JE PRÉPARER MON APPAREIL RILA POUR LA PREMIÈRE UTILISATION?

Suivez la méthode décrite au chapitre 3, « PREMIÈRE UTILISATION ». Une fois la plaque de cuisson prête, votre appareil de cuisson RILA sera prêt pour sa première cuisson. Les aliments colleront un peu plus sur la plaque de cuisson au début qu'après 2-3 utilisations. Semblable à une poêle à frire en fonte ancienne, un revêtement antiadhésif naturel peut se développer avec le temps, facilitant ainsi la cuisson antiadhésive.

PUIS-JE UTILISER DU CHARBON DE BOIS À LA PLACE DU BOIS?

Oui, vous pouvez utiliser du charbon de bois comme combustible pour alimenter votre appareil de cuisson RILA. Toutefois, le charbon de bois peut ne pas atteindre les mêmes températures que le bois de chauffage.

EXISTE T-IL DES HOUSSES RILA?

Oui, il existe des housses BARBECOOK en textiles pour protéger votre RILA contre les conditions climatiques extrêmes.

DE - BEDIENUNGSANLEITUNG

1. VERWENDUNG IM FREIEN

Alle RILA-Kochgeräte sind nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. Eine Abdeckung ist für die Lagerung im Freien verfügbar.

Wir empfehlen, den RILA bei längerer Nichtbenutzung an einem trockenen Ort aufzubewahren.

Es ist wichtig, Ihre Kochplatte regelmäßig mit Öl zu behandeln, sowohl die Oberfläche als auch den Rand. Die Kochplatte ist aus Stahl und korrodiert, falls kein Öl eingebacken wird. Sobald das Öl richtig eingebacken wurde, entwickelt sich nur noch wenig Korrosion. Wenn eine Kochplatte längere Zeit nicht benutzt wird, sollten Sie sie zur Vermeidung von Korrosion alle 7 bis 10 Tage mit Öl behandeln. Jegliche entstandene Korrosion kann mit Stahlwolle entfernt werden.

Bei übermäßiger Korrosion sollten Sie die Oberfläche mit einer Drahtbürste polieren. Heizen Sie die Kochplatte zum einfacheren Entfernen von Korrosion zuvor an. Sobald die Kochplatte gründlich poliert wurde, können Sie Politurreste mit einem Tuch abwischen. Sobald Sie Ihre Kochplatte mit Öl behandelt haben, ist sie so gut wie neu.

In der Bodenplatte des RILA befindet sich ein Loch, damit Regenwasser ablaufen kann. Verhindern Sie, dass das Loch des RILA verstopft, indem Sie Asche nach jedem Gebrauch entfernen. (Heiße) Asche könnte ebenfalls durch das Loch fallen. Berücksichtigen Sie dies bei der Wahl des Aufstellungsortes Ihres RILA. Sie können diese Asche mit einem mit etwas Wasser gefüllten Metalleimer auffangen.

2. HOLZ

Für ein optimales Gärerlebnis sollten Sie trockenes Holz verwenden. Dadurch entsteht bei der Zubereitung kein Rauch.

Stapeln Sie Holzstücke paarweise, am besten so, dass die Rinde nach außen zeigt. Auch dies wirkt der Rauchbildung entgegen. Getrocknetes Birkenholz eignet sich am besten, da es zu Kohlestücken niederbrennt, die die Kochplatte optimal heizen. Diese Kohlestücke lassen sich mühelos verschieben, wenn Sie die Hitze an eine andere Stelle leiten möchten. Wenn Sie das Holz anzünden und neues Holz ins Feuer geben, entsteht üblicherweise ein wenig Rauch, bis es richtig Feuer fängt.

Die ideale Größe der Holzstücke beträgt etwa 10 x 30 cm. Wir raten von der Verwendung größerer Holzstücke ab. Diese neigen dazu, schnell Feuer zu fangen, brennen im Allgemeinen aber nicht richtig ab, da nicht genügend Platz für Sauerstoff im Boden vorhanden ist. Verwenden Sie nicht zu viel Holz auf einmal.

3. ERSTE INBETRIEBNAHME

Bei der ersten Inbetriebnahme ist es wichtig, etwa 30 Minuten ein kleineres Feuer zu zünden, damit sich die

Kochplatte richtig absetzen kann. Wenn Sie mit Holz, das sehr hohe Temperaturen erreicht, wie z. B. im Bau verwendetes Hartholz, ein zu großes Feuer anzünden, könnte sich die Kochplatte verformen. Wir übernehmen keine Garantieleistungen für Schäden aufgrund derartiger falscher Benutzung.

Alle RILA-Kochplatte wurden während der Herstellung gegen Korrosion behandelt. Sobald Sie die Kochplatte mit einem kleinen Feuer richtig vorbereitet haben, können Sie ein größeres Feuer machen. Da die Oberseite der RILA-Kochplatte 6 mm dick ist, wird zum richtigen Erhitzen ein angemessen großes Feuer benötigt.

Sobald die Kochplatte gut erhitzt ist, tragen Sie Olivenöl auf und verteilen Sie es mit einem Geschirrtuch.

Führen Sie dies 2- bis 3-mal durch. Kratzen Sie die Kochplatte dann mit einem Schaber ab und drücken Sie die dabei abgekratzten Reste in das Feuer. Anfänglich gibt die Kochplatte eine schwarze Substanz ab. Tragen Sie einfach einige weitere Male Öl auf, verteilen Sie das Öl und kratzen Sie die Kochplatte ab. Wir empfehlen, Olivenöl zu verwenden, wenn Sie Ihr RILA-Kochgerät die ersten 2- bis 3-mal verwenden. Nach einigen Einsätzen können Sie andere Ölarten, wie Sonnenblumenöl, verwenden. Durch das Einbacken von Öl in die Kochplatte wird diese außerdem vor Korrosion geschützt.

4. ZUBEREITEN

Je nach Wetterbedingungen und Außentemperatur dauert es 25 bis 45 Minuten, bis die Kochplatte eine Temperatur von etwa 300 °C an der Innenkante und von etwa 200 °C an der Außenkante erreicht hat.

Sobald Ihr erstes Feuerholz richtig brennt, verteilen Sie die heiße Masse unter den Rändern der Kochplatte und geben Sie neues Holz hinzu, wobei die Rinde nach außen zeigt.

Wiederholen Sie den Vorgang, solange Sie die Kochplatte heiß halten möchten. Bei Wind ist die Kochplatte an der Stelle am heißesten, an der der Wind das RILA-Kochgerät verlässt, d. h. in Windrichtung.

Dies können dem entgegenwirken, indem Sie mehr heiße Kohle in die entgegengesetzte Richtung schieben. Sobald sich die Kochplatte erhitzt, müssen Sie sie mit dem Schaber abkratzen. Reiben Sie sie dann mit einem öligen Tuch ein. Sobald die Kochplatte heiß genug zum Garen ist, geben Sie etwas Öl an die gewünschte Stelle.

Wann immer die Kochplatte trocken und matt erscheint, müssen Sie weiteres Öl hinzugeben, damit die Kochplatte immer ausreichend eingefettet ist. Sie benötigen beim Zubereiten von Fisch und Gemüse mehr Öl als beim Zubereiten fettiger Gerichte. Außerdem können Sie für dickere Stücke Fleisch oder Fisch nach dem Anbraten unsere Barbecue-Rauchplatten verwenden. Diese ermöglichen langsames Garen. Falls sich noch Lebensmittelreste an der Kochplatte befinden, schieben Sie

diese einfach mit einem Schaber in das Feuer. Reiben Sie die Kochplatte regelmäßig mit einem öligen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass sich keine dickere Schicht Speisereste bildet, da sich diese schwer entfernen lässt. Es ist besser, die Kochplatte regelmäßig abzukratzen. Sobald Sie mit dem Garen fertig sind, reinigen Sie die Kochplatte ein letztes Mal anhand des oben beschriebenen Verfahrens. Reiben Sie sie ein weiteres Mal mit Öl ein, falls sie immer noch warm ist. Dies sorgt für einen angemessenen Schutz.

Wenn Sie Ihr RILA-Kochgerät häufig nutzen, kann sich an der Oberseite des Blechs eine glatte Schicht Kohlerückstände bilden. Dies vereinfacht die Verwendung. Von Zeit zu Zeit kann diese Schicht abblättern. Wenn sie bemerken, dass sie abblättert, kratzen Sie die losen Stellen einfach mit einem Schaber ab. Reiben Sie die Platte dann mit neuem Öl ein. Die Schicht aus Kohlerückstände erneuert sich allmählich mit der Zeit.

5. NACH DER VERWENDUNG

Am besten warten Sie, bis das Feuer von selbst ausgegangen ist. Bitte beachten Sie, dass Asche und Kochplatte nach der Verwendung lange Zeit heiß bleiben.

Beachten Sie außerdem, dass Sie das Feuer niemals mit Wasser löschen dürfen!

6. WARTUNG

RILA-Kochgeräte sind relativ wartungsarm. Wie zuvor angegeben kann sich Korrosion an Ihrer behandelten Kochplatte bilden, wenn Sie Ihr RILA-Kochgerät längere Zeit nicht benutzen. Diese lässt sich jedoch mühelos entfernen. Falls Sie Ihre Kochplatte nicht richtig behandeln, kann es zu übermäßiger Korrosion kommen und Sie benötigen zum Reinigen eine Drahtbürste. Beachten Sie dazu Kapitel 01, „VERWENDUNG IM FREIEN“.

ACHTUNG

1. NICHT AN GESCHLOSSENEN ORTEN VERWENDEN

Ihr RILA-Kochgerät eignet sich nicht für den Einsatz an teilweise oder vollständig geschlossenen Orten. Andernfalls können zu viele gefährliche Gase entstehen, die zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen können.

2. VERWENDEN SIE KEINEN REINEN ALKOHOL, BENZIN ODER ANDERE CHEMISCHE SUBSTANZEN

Die Verwendung von reinem Alkohol, Benzin oder anderen chemischen Substanzen beim Anzünden ist sehr gefährlich und kann sich auf die Lebensmittel auf der Kochplatte auswirken. Wir haften nicht für jegliche gesundheitlichen Probleme, die durch die Verwendung chemischer Substanzen beim Anzünden Ihres RILA-Kochgerätes auftreten. Bitte stellen Sie darüber hinaus sicher, dass sich um Bereich rund um Ihr RILA-Kochgerät keine leicht entflammaren Materialien befinden.

3. LASSEN SIE IHREN RILA NICHT UNBEAUF SICHTIGT

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihre RILA-Kochgerät niemals unbeaufsichtigt lassen sollten. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.

4. GARANTIEBEDINGUNGEN

A 2-year warranty applies to the material and construction of all steel elements of all RILA cooking units. For proper registration of your RILA products please go to <https://www.barbecook.com/en/accounts/>

WARNUNG!

- Der RILA wird sehr heiß!
- Verwenden Sie den RILA nicht im Innenbereich!
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern!
- Verwenden Sie zum Anzünden oder erneuten Anzünden weder Spiritus noch Benzin!

Verwenden Sie nur Feueranzünder, die mit EN 1860-3 konform sind!

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)

Allgemeine Informationen zum Kochgerät.

WORAUS SIND RILA-KOCHGERÄTE HERGESTELLT?

Die Kochplatte ist aus Stahl. Basis und Beine sind aus Stahl mit hitzebeständiger Beschichtung hergestellt.

IST MEIN RILA-KOCHGERÄT TRANSPORTABEL?

RILA wird in Einzelteilen geliefert und lässt sich als solches mühelos transportieren.

KANN ICH MEIN RILA-KOCHGERÄT IM FREIEN LASSEN?

Ihr RILA-Kochgerät kann unter allen Wetterbedingungen im Freien bleiben. Allerdings könnte sich in diesem Fall Rost bilden. Daher sollten Sie ihn im Innenbereich aufbewahren oder eine Barbecook-Textilabdeckung verwenden. Die Kochplatte könnte ebenfalls mit der Zeit korrodieren, falls sie nicht richtig geölt wird. Sie sollten die Kochplatte alle 7 bis 10 Tage ölen, während der RILA nicht verwendet wird.

WIE REINIGE ICH MEIN RILA-KOCHGERÄT?

Sie sollten Ihre RILA-Kochplatte wie oben beschrieben einmal alle 7 bis 10 Tage einölen. Nach Verwendung Ihres RILA müssen Aschereste entfernt werden, damit die Wasserablauföffnung nicht verstopft. Bitte beachten Sie, dass Asche lange Zeit heiß bleibt. Bewahren Sie Aschereste daher nur in feuerfesten Behältern auf. Sobald sich die Asche abgekühlt hat, kann sie mit einer herkömmlichen Kehrschaukel und einem Besten beseitigt und in einem gewöhnlichen Abfalleimer entsorgt werden.

MUSS ICH ZUM SCHUTZ DES BODENS EINE PLATTE UNTER MEINEN RILA STELLEN?

Wasser und Asche könnten durch das Loch im Konus des RILA-Kochgerätes ablaufen oder tropfen. Dies kann dauerhafte Flecken auf hellen Oberflächen hinterlassen. Zum Schutz des Untergrunds können Sie einen Stein oder einen feuerfesten Eimer unter dem RILA-Kochgerät bzw. eine Stahlplatte in der Basis platzieren. Der Boden der Basis erhitzt sich bei gewöhnlichem Gebrauch nicht stark genug, um den Untergrund zu beschädigen.

WIE BEREITE ICH MEINEN RILA FÜR DEN ERSTEN EINSATZ VOR?

Befolgen Sie die in Kapitel 3, „ERSTE INBETRIEBNAHME“, beschriebene Methode. Sobald die Kochplatte vorbereitet wurde, ist Ihr RILA-Kochgerät einsatzbereit. Die Lebensmittel haften zu Beginn etwas mehr an der Kochplatte als nach 2 bis 3 Einsätzen. Ähnlich wie bei einer altmodischen gusseisernen Pfanne entwickelt sich mit der Zeit eine natürliche Antihafbeschichtung, die verhindert, dass Lebensmittel bei der Zubereitung anhaften.

KANN ICH ANSTELLE VON HOLZ AUCH HOLZKOHLE VERWENDEN?

Ja, Sie können Ihr RILA-Kochgerät auch mit Holzkohle verwenden. Allerdings erreichen Sie mit Holzkohle möglicherweise nicht die gleichen Temperaturen wie mit Feuerholz.

SIND IRGENDWELCHE RILA-ABDECKUNGEN ERHÄLTlich?

JA, es gibt BARBECOOK-Textilabdeckungen, die Ihren RILA vor extremen Wetterbedingungen schützen.

ES - GUÍA DEL USUARIO

1. USO EXTERIOR

Todas las unidades RILA están diseñadas para el uso al aire libre únicamente. Existen cubiertas para proteger la unidad si la guarda en el exterior.

Le recomendamos guardar su RILA en un lugar seco si no se utiliza durante un período largo.

Es importante aceitar la placa de cocción regularmente, tanto la superficie como el borde. La placa de cocción es de acero, por lo que se corroerá si no se le aplica aceite. Una vez que el aceite se ha aplicado de manera correcta, solo se producirá una corrosión mínima. Si no usa la placa de cocción por períodos largos, le recomendamos aceitarla una vez cada 7-10 días para prevenir la corrosión. Si se produce corrosión, se puede quitar con lana de acero.

En caso de corrosión excesiva, le recomendamos pulir la superficie con un cepillo metálico. Es conveniente calentar la placa antes de cepillarla, para que se afloje la capa de corrosión. Una vez que ha pulido la placa de cocción completamente, podrá limpiar el residuo del pulido con un trapo de tela. Una vez que haya aceitado la placa de cocción, quedará como nueva.

La placa en la base de su RILA contiene un orificio para que el agua de lluvia pueda escurrirse. Para evitar que se tape, le recomendamos quitar las cenizas después de cada uso. Por este orificio también pueden caer cenizas calientes. Tenga en cuenta este factor cuando elija un lugar para colocar la RILA. Tal vez quiera colocar una cubeta de metal con un poco de agua debajo de la barbacoa para recoger estas cenizas.

2. LEÑA

Para alcanzar una mejor experiencia de cocción, le recomendamos usar leña seca a fin de evitar la formación de humo durante la cocción.

Apile las piezas de leña de a dos cada vez, preferentemente con la corteza hacia afuera para evitar aún más la formación de humo. La leña de haya seca es la ideal, porque se transforma en un conjunto de carbones que calientan la placa de cocción de manera óptima. Este conjunto de carbones puede moverse con facilidad si quiere dirigir el calor hacia otra parte. Cuando se encienda el fuego y cuando se agregue leña nueva, generalmente despedirá humo brevemente hasta que se encienda correctamente.

El tamaño ideal de las piezas de leña es aproximadamente 10 x 30 cm. No le recomendamos usar piezas de leña de mayor tamaño. Estas tienden a prenderse fuego con rapidez, pero en general no terminan de quemarse como corresponde debido a que no hay espacio para el oxígeno en la base. Sea prudente; no apile demasiada leña.

3. PRIMER USO

Antes del primer uso, es importante encender un fuego más pequeño por aproximadamente 30 minutos para que la placa de cocción se asiente correctamente. Si enciende un fuego demasiado grande con leña que alcanza temperaturas muy altas, como la madera dura que se utiliza en construcción, puede provocar que la placa de cocción se deforme. No aceptamos reclamos de garantía por cualquier daño que se produzca como consecuencia de este uso incorrecto.

Todas las placas de cocción RILA reciben un tratamiento anticorrosivo durante la fabricación. Una vez que haya preparado la placa de cocción correctamente con un fuego pequeño, puede comenzar a armar un fuego más grande. Ya que la parte superior de la placa de cocción RILA tiene 6 mm de espesor, es necesario un fuego de cierto tamaño para que se caliente toda la superficie de manera adecuada.

Una vez que la placa de cocción esté bien caliente, aplique aceite de oliva y espárzalo con un paño de cocina.

Haga esto 2 o 3 veces. Luego raspe la placa de cocción con una espátula y empuje el residuo hacia el fuego. Inicialmente, la placa de cocción despedirá una sustancia de color negro. Solo tiene que aplicar aceite de oliva unas veces más, esparcir el aceite y raspar la placa de cocción. Le recomendamos usar aceite de oliva las primeras 2 o 3 veces que use su unidad RILA. Después de los primeros usos, puede usar otros tipos de aceite, como el de girasol. Incorporar aceite a la placa de cocción también la protege de la corrosión.

4. COCCIÓN

La placa de cocción tardará entre 25 y 45 minutos, según las condiciones meteorológicas y la temperatura exterior, en alcanzar una temperatura de aproximadamente 300 °C en el borde interior y 200 °C en el borde exterior.

Una vez que la leña de su fuego inicial se esté quemando adecuadamente, disperse la masa caliente por debajo de los bordes de la placa de cocción y coloque leña nueva con la corteza hacia arriba.

Repita el proceso durante todo el tiempo que desee mantener la placa de cocción caliente. Si hay viento, la placa de cocción estará más caliente en el lugar en que el viento se va de la unidad RILA, es decir, en la dirección del viento.

Puede compensar este factor empujando más carbón caliente en la dirección opuesta. Una vez que la placa de cocción ha comenzado a calentarse, primero debe rasparla con una espátula y luego frotarla con una tela embebida en aceite. Una vez que la placa de cocción tenga la temperatura suficiente para cocinar, agregue un poco de aceite en la superficie en la que quiere cocinar.

Cuando la placa de cocción comience a verse seca y opaca, agregue más aceite para garantizar que la placa de cocción siempre esté bien engrasada. Necesitará agregar más aceite cuando cocine pescado y vegetales que cuando cocine carnes con grasa. También puede colocar los cortes de carne o pescado más gruesos en nuestras tablas para ahumar Barbecue, después de soarlos por fuera. De este modo, se terminarán de cocinar lentamente. Si quedan restos de alimentos en la placa de cocción, empújelos hacia el fuego con una espátula. Frote la placa de cocción con una tela embebida en aceite con frecuencia. Le recomendamos que no deje que se forme una capa gruesa de residuo de alimentos, ya que será difícil de quitar. Es mejor raspar la placa de cocción con frecuencia. Una vez que haya terminado de cocinar, limpie la placa de cocción una última vez mediante el procedimiento explicado anteriormente. Si aún está tibia, frótelas con aceite una vez más. Esto garantiza que esté debidamente protegida.

Si utiliza su unidad RILA muy a menudo, se formará una capa lisa de residuo de carbón en la parte superior de la plancha, lo que la hará más fácil de usar. Esta capa puede comenzar a salirse. Cuando vea que se está saliendo, raspe el material que se desprende con la espátula, y coloque aceite nuevo. De este modo, la capa de carbón se renovará gradualmente.

5. DESPUÉS DE LA UTILIZACIÓN

Lo mejor es dejar que el fuego se extinga. Tenga en cuenta que las cenizas y la placa de cocción pueden seguir calientes por mucho tiempo después de su uso.

¡Recuerde que nunca debe apagar el fuego con agua!

6. MANTENIMIENTO

Las unidades RILA tienen un mantenimiento relativamente bajo. Como se explicó anteriormente, puede aparecer corrosión en su placa de cocción si no usa la unidad RILA por mucho tiempo, pero esta corrosión se remueve con facilidad. Si no prepara su placa de cocción como corresponde, la corrosión puede ser excesiva, en cuyo caso deberá usar un cepillo metálico para removerla, como se explicó en la parte 1, «USO EXTERIOR».

PRECAUCIÓN

1. NO USE ESTA UNIDAD EN ESPACIOS CERRADOS

Su unidad RILA no es adecuada para su uso en espacios parcial o completamente cerrados. Este uso puede provocar un exceso de gases peligrosos que pueden derivar en la intoxicación con monóxido de carbono.

2. NO USE ALCOHOL PURO, NI GASOLINA NI OTRAS SUSTANCIAS QUÍMICAS

El uso de alcohol puro, gasolina u otras sustancias químicas para encender fuegos es muy peligroso y puede

contaminar los alimentos en la placa de cocción. No somos responsables de ningún problema de salud que se pueda producir debido al uso de sustancias químicas para encender la unidad RILA. Además, también debe asegurarse de que el espacio que rodea su unidad RILA esté libre de materiales inflamables.

3. NO DEJE SU RILA SIN SUPERVISIÓN

Nunca debe dejar su unidad RILA sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas lejos de la unidad.

4. CONDICIONES DE GARANTÍA

Se otorga una garantía de 2 años por el material y la construcción de todos los elementos de acero de todas las unidades RILA. Para registrar sus productos RILA, diríjase a <https://www.barbecue.com/en/accounts/>

¡ADVERTENCIA!

- ¡La RILA estará muy caliente!
- ¡No use la RILA en el interior!
- ¡Mantenga a niños y mascotas alejados!
- ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reavivar!

¡Solo use pastillas de encendido que cumplan con la norma EN 1860-3!

PREGUNTAS FRECUENTES

Información general sobre la unidad.

¿DE QUÉ ESTÁN HECHAS LAS UNIDADES?

La placa de cocción está hecha de acero. Las bases y las patas están hechas de acero recubierto resistente al calor.

¿LA UNIDAD RILA ES PORTÁTIL?

La RILA se entrega en piezas separadas, por lo que es fácil de transportar.

¿PUEDO DEJAR MI UNIDAD RILA EN EL EXTERIOR?

Puede dejar su unidad RILA en el exterior en todas las condiciones meteorológicas, pero puede formarse óxido. Se recomienda guardarla en el interior o utilizar una cubierta textil de Barbecue. La placa de cocción también podría corroerse con el tiempo si no se aceita adecuadamente. Le recomendamos aceitar la placa de cocción cada 7-10 días cuando no use la unidad RILA.

¿CÓMO LIMPIO LA UNIDAD RILA?

Le recomendamos aceitar la placa de cocción de la RILA cada 7-10 días, como se describió anteriormente. Después de usar la RILA; debe vaciar las cenizas para evitar que se tape el orificio de desagote. Tenga en cuenta que las cenizas seguirán calientes por un largo tiempo. Por este motivo, asegúrese de depositar las cenizas restantes

únicamente en contenedores a prueba de fuego. Una vez que las cenizas se hayan enfriado, puede quitarlas con una pala y un cepillo comunes y depositarlas en un cubo de basura común.

¿NECESITO UBICAR UNA PLACA DEBAJO DE LA UNIDAD RILA PARA PROTEGER EL SUELO?

Pueden caer agua y cenizas por el orificio del cono de la RILA. Esto puede causar manchas permanentes en superficies de colores claros. Para proteger la superficie, puede colocar una piedra o una cubeta a prueba de fuego debajo de la unidad RILA o colocar una placa de acero en la base. Es poco probable que la parte inferior de la base se caliente lo suficiente durante el uso corriente para dañar la superficie.

¿CÓMO PREPARO MI UNIDAD RILA PARA SU PRIMER USO?

Utilice el método descrito en la Parte 3, «PRIMER USO». Una vez que se haya preparado la placa de cocción, su unidad RILA estará lista para la primera sesión de cocina. Al principio, los alimentos se adherirán a la placa de cocción un poco más que después de 2 o 3 usos. De modo similar a las sartenes de hierro fundido tradicionales, se le formará una capa antiadherente natural con el tiempo, lo que facilitará la cocción sin adherencia.

¿PUEDO USAR CARBÓN EN LUGAR DE LEÑA?

Sí, puede usar carbón como combustible para su unidad RILA. Sin embargo, el carbón podría no llegar a las mismas temperaturas que la leña.

¿HAY CUBIERTAS PARA LA RILA DISPONIBLES?

Sí, puede adquirir cubiertas textiles BARBECOOK. Estas protegerán su RILA contra condiciones meteorológicas extremas.

IT - GUIDA ALL'USO

1. USO ALL'ESTERNO

Tutte le unità di cottura RILA sono realizzate esclusivamente per uso esterno. È disponibile una copertura per la conservazione all'esterno.

Si consiglia di conservare l'unità RILA in un luogo asciutto, se non viene utilizzata per un periodo di tempo prolungato.

È importante trattare regolarmente il piano di cottura con olio, sia la superficie che il bordo. Il piano di cottura è in acciaio e si corrode se l'olio non viene cotto al suo interno. Una volta cotto correttamente l'olio, si sviluppa solo una minima corrosione. Quando il piano di cottura non viene utilizzato per periodi più lunghi, si consiglia di trattarlo con olio ogni 7-10 giorni per prevenire la corrosione. Qualsiasi corrosione che si sviluppa può essere rimossa con lana d'acciaio.

In caso di eccessiva corrosione, si consiglia di lucidare la superficie con una spazzola metallica. È preferibile riscaldare previamente il piano di cottura in modo da ridurre lo strato di corrosione. Una volta lucidato a fondo il piano di cottura, sarà possibile rimuovere i residui di lucidatura con un panno. Una volta trattato il piano di cottura con olio, tornerà come nuovo.

Il piano di base dell'unità RILA contiene un foro per consentire il deflusso dell'acqua piovana. Per evitare che l'unità RILA si intasi, si consiglia di rimuovere le ceneri dopo ogni utilizzo. Le ceneri (calde) potrebbero anche cadere attraverso il foro. Tenerlo in considerazione quando si sceglie un luogo in cui collocare l'unità RILA. Si può anche collocare un secchio di metallo contenente acqua per raccogliere le ceneri.

2. LEGNA

Per la migliore esperienza di cottura, si consiglia di utilizzare legna secca per evitare la formazione di fumo durante la cottura.

Impilare i pezzi di legna a due a due, preferibilmente con la corteccia rivolta verso l'esterno per impedire una ulteriore formazione di fumo. Il faggio secco è l'opzione migliore, perché brucia riducendosi ad una massa di carbone che riscalda in modo ottimale il piano di cottura. Questa massa di carbone si sposta facilmente per dirigere il calore altrove. Quando si accende il fuoco e si aggiunge legna nuova al fuoco, di solito viene emesso fumo per un po' finché non prende fuoco correttamente.

La dimensione ideale per i pezzi di legno è di circa 10 x 30 centimetri. Si sconsiglia l'uso di pezzi di legna più grandi. Tendono a prendere fuoco rapidamente, ma generalmente non bruciano correttamente a causa della mancanza di spazio per l'ossigeno nella base. Siate rispettosi: non impilare troppa legna.

3. PRIMO UTILIZZO

Al primo utilizzo, è importante accendere un fuoco più piccolo per circa 30 minuti per consentire al piano di cottura di stabilizzarsi correttamente. Se si accende un fuoco troppo grande usando legna che raggiunge temperature molto elevate, come il tipo di legna usato nell'edilizia, si potrebbe causare la deformazione del piano di cottura. Non accettiamo richieste di risarcimento per danni derivanti da un utilizzo errato.

Tutti i piani di cottura RILA sono trattati contro la corrosione durante la produzione. Dopo aver preparato correttamente il piano di cottura con un piccolo fuoco, si può iniziare a creare un fuoco più grande. Poiché i top del piano di cottura RILA hanno uno spessore di 6 mm, è necessario un fuoco alto per riscaldarli adeguatamente.

Una volta che il piano di cottura è ben riscaldato, applicare olio d'oliva e stenderlo con un canovaccio da cucina.

Effettuare questa operazione 2-3 volte. Quindi, raschiare il piano di cottura con una spatola e spingere le scaglie nel fuoco. Inizialmente, il piano di cottura emette una sostanza nera. Basta applicare olio d'oliva qualche altra volta, stendere l'olio e raschiare il piano di cottura. Si consiglia di utilizzare l'olio d'oliva le prime 2-3 volte che si utilizza l'unità di cottura RILA. Dopo i primi utilizzi, è possibile iniziare a utilizzare altri tipi di olio, ad esempio olio di girasole. Anche la cottura dell'olio nel piano di cottura lo protegge dalla corrosione.

4. COTTURA

Occorrono tra 25 e 45 minuti, a seconda delle condizioni climatiche e della temperatura esterna, affinché la piastra di cottura raggiunga una temperatura di circa 300°C sul bordo interno e circa 200°C sul bordo esterno.

Una volta che la legna del fuoco iniziale brucia correttamente, stendere la massa calda sotto i bordi del piano di cottura e aggiungere altra legna con la corteccia rivolta verso l'alto.

Ripetere la procedura per l'intera durata al fine di mantenere caldo il piano di cottura. In caso di vento, il piano di cottura sarà più caldo nel punto in cui il vento esce dall'unità di cottura RILA, ovvero nella direzione del vento.

È possibile compensare questo spingendo più carboni ardenti nella direzione opposta. Una volta che il piano di cottura inizia a scaldarsi, si deve prima raschiarla usando la spatola e poi strofinarlo con un panno oliato. Una volta che il piano di cottura è abbastanza caldo per la cottura, aggiungere un po' di olio nella zona in cui si intende cucinare.

Ogni volta che il piano di cottura inizia ad apparire asciutto e opaco, è necessario aggiungere altro olio per garantire che il piano di cottura sia sempre sufficientemente

lubrificato. Sarà necessario aggiungere altro olio quando si cucinano pesce e verdure rispetto a quando si cucinano carni grasse. Si possono anche usare le nostre assi da affumicatura barbecook per collocare tagli più spessi di carne o pesce dopo aver bruciato le parti esterne, per cucinarli lentamente. Se sul piano di cottura vengono lasciati residui di cibo, basta spingerli nel fuoco con una spatola. Strofinare frequentemente il piatto di cottura con un panno oliato. Si consiglia di non lasciare che si accumuli uno spesso strato di residui, poiché è difficile da rimuovere. È meglio raschiare spesso il piano di cottura. Al termine della cottura, pulire piano di cottura un'ultima volta con la procedura sopra descritta e, se è ancora caldo, strofinare nuovamente con olio. In tal modo si assicura che sarà protetto adeguatamente.

Se si usa frequentemente l'unità di cottura RILA, sulla parte superiore della griglia si accumulerà uno strato uniforme di residui di carbone, che la rendono facile da usare. Di tanto in tanto, questo strato potrebbe staccarsi. Quando si stacca in vari punti, basta raschiare i residui con la spatola e strofinare con olio nuovo. Lo strato di residui di carbone si rinnova gradualmente in questo modo.

5. DOPO L'USO

Il modo migliore è lasciare che il fuoco si spenga. Le ceneri e il piano di cottura possono rimanere calde a lungo dopo l'uso.

Non si deve mai spegnere il fuoco con l'acqua!

6. MANUTENZIONE

Le unità di cottura RILA hanno una manutenzione relativamente bassa. Come indicato in precedenza, potrebbe verificarsi corrosione sul piano di cottura preparato se non si utilizza la propria unità di cottura RILA per un lungo periodo di tempo, ma tale corrosione può essere facilmente rimossa. Se non si prepara correttamente il piano di cottura, la corrosione potrebbe essere eccessiva e sarà necessario utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la corrosione, come spiegato nel Capitolo 01, USO ESTERNO.

ATTENZIONE

1. NON UTILIZZARLO IN SPAZI CHIUSI

L'unità di cottura RILA non è adatta per l'uso in spazi parzialmente o completamente chiusi. Tale uso può causare un eccesso di fumi pericolosi che potrebbero causare avvelenamento da monossido di carbonio.

2. NON UTILIZZARE ALCOOL PURO, BENZINA O ALTRE SOSTANZE CHIMICHE

L'uso di alcool puro, benzina o altre sostanze chimiche durante l'accensione del fuoco è estremamente pericoloso e potrebbe pregiudicare il cibo sul piano di cottura. Non siamo responsabili di eventuali problemi di salute derivanti dall'utilizzo di sostanze chimiche durante l'accensione

dell'unità di cottura RILA. Inoltre, assicurarsi che l'area intorno all'unità di cottura RILA sia priva di materiali facilmente infiammabili.

3. NON LASCIARE L'UNITÀ RILA INCUSTODITA

Non si deve mai lasciare incustodita la propria unità di cottura RILA. Tenere bambini e animali domestici lontani dall'unità.

4. TERMINI DI GARANZIA

Si applica una garanzia di 2 anni al materiale e alla struttura di tutti gli elementi in acciaio delle unità di cottura RILA. Per una corretta registrazione dei tuoi prodotti RILA, andare al sito <https://www.barbecook.com/en/accounts/>

AVVERTENZA!

- L'unità RILA diventa estremamente calda!
- Non utilizzare l'unità RILA all'interno!
- Tenere lontano bambini e animali domestici!
- Non usare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione!

Utilizzare solo accenditori conformi alla norma EN 1860-3!

DOMANDE FREQUENTI

Informazioni generali sull'unità di cottura.

DI COSA SONO FATTE LE UNITÀ DI COTTURA RILA?

Il piano di cottura è in acciaio. Le basi e le gambe sono realizzate in acciaio rivestito resistente al calore.

L'UNITÀ DI COTTURA RILA È PORTATILE?

Il RILA è consegnato in pezzi separati e quindi è facile da spostare.

SI PUÒ LASCIARE L'UNITÀ DI COTTURA RILA ALL'ESTERNO?

L'unità di cottura RILA può essere lasciata all'esterno in qualsiasi condizione atmosferica, ma potrebbe formarsi della ruggine. Si consiglia di conservarla al coperto o utilizzare una copertura in tessuto Barbecook. Il piano di cottura potrebbe iniziare a corrodersi nel tempo anche se non è oliato correttamente. Si consiglia di oliare il piano di cottura ogni 7-10 giorni mentre l'unità RILA non è in uso.

COME SI PULISCE L'UNITÀ DI COTTURA RILA?

Si consiglia di oliare il piano di cottura RILA una volta ogni 7-10 giorni, come descritto in precedenza. Dopo aver utilizzato l'unità RILA, le ceneri restanti devono essere rimosse per evitare che il foro di scarico dell'acqua si ostruisca. Le ceneri rimangono calde a lungo; pertanto, assicurarsi di conservare solo le ceneri residue in contenitori

ignifughi. Una volta raffreddate, le ceneri possono essere rimosse con una normale paletta e spazzola e depositate in un normale bidone dei rifiuti.

SI DEVE COLLOCARE UNA PIASTRA SOTTO L'UNITÀ RILA PER PROTEGGERE IL PAVIMENTO?

Acqua e cenere possono scaricare o lasciar cadere il foro nel cono dell'unità di cottura RILA. Ciò potrebbe causare la colorazione permanente delle superfici dai toni chiari. Per proteggere la superficie, è possibile collocare una pietra sotto l'unità di cottura RILA, un secchio ignifugo sotto o una piastra di acciaio nella base. È improbabile che il fondo della base si scaldi abbastanza durante l'uso medio, danneggiando la superficie.

COME SI PREPARA L'UNITÀ RILA PER IL PRIMO UTILIZZO?

Utilizzare il metodo descritto nel Capitolo 3, "PRIMO UTILIZZO". Una volta preparato il piano di cottura, l'unità di cottura RILA è pronta per la sua prima sessione di cottura. Il cibo si attacca al piano di cottura un po' di più all'inizio rispetto a dopo 2-3 utilizzi. Come una vecchia padella in ghisa, con il tempo si sviluppa un rivestimento antiaderente naturale, rendendo facile la cottura antiaderente.

SI PUÒ UTILIZZARE CARBONE PIUTTOSTO CHE LEGNA?

Sì, si può utilizzare il carbone come combustibile per l'unità di cottura RILA. Tuttavia, il carbone potrebbe non raggiungere le stesse temperature della legna da ardere.

SONO DISPONIBILI COPERTURE RILA?

Sì, sono disponibili coperture in tessuto BARBECOOK che proteggeranno l'unità RILA da condizioni meteorologiche estreme.

PT - MANUAL DO UTILIZADOR

1. USO EXTERNO

Todas as unidades de cozimento RILA são feitas apenas para uso externo. Uma capa está disponível para armazenamento externo.

Recomendamos armazenar o RILA em uma área seca se não for usado por um longo período de tempo.

É importante que você trate regularmente a chapa de cozimento com óleo, tanto a superfície como o aro. A chapa de cozimento é feita de aço e será corroída se o óleo não for cozido nela. Uma vez que o óleo tenha sido devidamente cozido, somente corrosão menor se desenvolverá. Quando a chapa de cozimento não é utilizada por períodos mais longos, recomendamos que seja tratada com óleo a cada 7-10 dias para evitar corrosão. Qualquer corrosão que se desenvolva pode ser removida com lã de aço.

Em caso de corrosão excessiva, recomendamos polir sua superfície com uma escova de aço. É melhor aquecer a chapa de cozimento de antemão porque isso vai soltar a camada de corrosão. Uma vez que a chapa de cozimento tenha sido completamente polida, você será capaz de limpar o resíduo de polimento com um pano. Depois de tratar a chapa com óleo, ficará boa novamente.

A chapa de base do RILA contém um orifício para permitir a drenagem da água da chuva. Para evitar que o seu RILA fique entupido, recomendamos que você remova as cinzas após cada uso. Cinzas (quentes) também caem pelo orifício. Leve isso em consideração ao escolher um local para instalar seu RILA. Você pode querer colocar um balde de metal com um pouco de água para pegar essas cinzas.

2. MADEIRA

Para a melhor experiência de cozimento, recomendamos o uso de madeira seca para evitar a formação de fumaça durante o cozimento.

Empilhe os pedaços de madeira de duas em duas de preferência com a casca virada para fora para evitar ainda mais a formação de fumaça. A madeira de faia seca é a melhor porque ela queima a uma massa de carvão que aquece de maneira ideal a chapa de cozimento. Essa massa de carvões é facilmente deslocada se você quiser direcionar o calor para outro lugar. Quando você acende o fogo e acrescenta lenha nova ao fogo, ele geralmente fica fumando um pouco até que ele atinja o fogo corretamente.

O tamanho ideal para as peças de madeira é de cerca de 10 x 30 centímetros. Aconselhamos contra o uso de pedaços maiores de madeira. Estes tendem a pegar fogo rapidamente, mas geralmente não queimam adequadamente devido à falta de espaço para oxigênio na base. Não empilhe mais a madeira, seja atencioso.

3. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Após o uso inicial, é importante acender um fogo menor por cerca de 30 minutos para permitir que a chapa de cozimento se assente adequadamente. Se você acender um fogo que seja muito grande usando madeira que atinja temperaturas muito altas, como o tipo de madeira que é usada na construção, isso pode fazer com que a chapa de cozimento se deforme. Não aceitamos pedidos de garantia por qualquer dano resultante de tal uso incorreto.

Todas as placas de cozimento RILA são tratadas contra corrosão durante a fabricação. Depois de ter preparado o prato de cozimento corretamente usando um fogo pequeno, você pode começar a construir um fogo maior. Como os topos das placas de cozimento RILA têm 6 mm de espessura, é preciso um fogo bastante considerável para aquecê-las adequadamente.

Uma vez que a placa de cozimento esteja bem aquecida, aplique o azeite e espalhe-o com uma toalha de cozinha.

Faça isso 2-3 vezes. Em seguida, raspe a chapa com uma espátula e empurre as raspas para o fogo. Inicialmente, a chapa de cozimento emitirá uma substância preta. Simplesmente aplique azeite mais algumas vezes, espalhe óleo e raspe a chapa. Recomendamos o uso de azeite de oliva nas primeiras 2-3 vezes em que você usar sua unidade de cozimento RILA. Após os primeiros usos, você pode começar a usar outros tipos de óleo, como óleo de girassol. Cozer o óleo na chapa de cozimento também protege contra a corrosão.

4. COZIMENTO

Demora entre 25 a 45 minutos, dependendo das condições meteorológicas e da temperatura exterior, para que a chapa de cozimento atinja uma temperatura de cerca de 300°C no bordo interior e cerca de 200°C no bordo exterior.

Uma vez que a madeira do seu fogo inicial esteja queimando adequadamente, espalhe a massa quente sob as bordas da chapa de cozimento e adicione a madeira nova com a casca para cima.

Repita o processo para toda a duração que você deseja manter a chapa de cozimento quente. Se houver vento, a chapa de cozimento ficará mais quente onde o vento sai da unidade de cozimento RILA, ou seja, na direção do vento.

Você pode compensar isso empurrando mais carvões quentes para a direção oposta. Uma vez que a chapa de cozimento esteja começando a aquecer, você deve primeiro raspar a espátula e esfregá-la com um pano lubrificado. Uma vez que a chapa esteja quente o suficiente para cozinhar, adicione um pouco de óleo na área onde você pretende cozinhar.

Sempre que a chapa de cozimento começar a aparecer

seca e fosca, você precisará adicionar óleo extra para garantir que a chapa de cozimento esteja sempre com óleo suficiente. Você precisará adicionar mais óleo ao cozinhar peixe e legumes do que ao cozinhar carnes gordurosas. Você também pode usar nossas pranchas de fumaça para fazer cortes mais grossos de carne ou peixe depois de ter tostado o lado de fora, para permitir que cozinhem lentamente. Se algum resíduo alimentar for deixado para trás no prato de cozimento, basta empurrá-lo no fogo usando uma espátula. Esfregue a chapa de cozimento com um pano lubrificado com frequência. Recomendamos que você não permita que uma camada espessa de resíduos se acumule, porque será difícil de remover. É melhor raspar a chapa de cozimento com frequência. Quando terminar de cozinhar, limpe a chapa de cozimento uma última vez usando o procedimento descrito acima e, se ainda estiver quente, esfregue-a novamente com óleo. Isso garante que ela seja protegida adequadamente.

Se você usa muito a sua unidade de cozimento RILA, uma camada suave de resíduos de carbono se acumula no topo da grelha, facilitando o uso. De tempos em tempos, essa camada pode descascar. Quando você o descascar em lugares, simplesmente raspe as cascas usando a espátula e esfregue o óleo novo. A camada de resíduos de carbono se renovará gradualmente dessa maneira.

5. APÓS O USO

A melhor maneira é deixar o fogo apagar. Por favor, note que as cinzas e a chapa de cozimento podem ficar quentes muito tempo depois de usadas.

Por favor, note que você nunca deve extinguir o fogo usando água!

6. MANUTENÇÃO

As unidades de cozimento RILA são de relativa baixa manutenção. Como afirmado anteriormente, a corrosão pode se acumular na sua chapa de cozimento preparada se você não usar sua unidade de cozimento RILA por um longo período de tempo, mas essa corrosão pode ser facilmente removida. Se você não preparar o seu prato de cozimento corretamente, a corrosão pode ser extensa e você precisará usar uma escova de aço para remover a corrosão, conforme explicado no Capítulo 01, 'USO EXTERNO'.

CUIDADO

1. NÃO USE EM ESPAÇOS FECHADOS

A sua unidade de cozimento RILA não é adequada para uso em espaços parcialmente ou totalmente fechados. Tal uso pode causar excesso de vapores perigosos que podem resultar em intoxicação por monóxido de carbono.

2. NÃO USE ÁLCOOL PURO, GASOLINA OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS

O uso de álcool puro, gasolina ou outras substâncias químicas ao acender fogueiras é muito perigoso e pode afetar os alimentos sendo cozidos. Não nos responsabilizamos por quaisquer problemas de saúde resultantes do uso de substâncias químicas ao acender sua unidade de cozimento RILA. Além disso, certifique-se de que a área em torno da sua unidade de cozimento RILA esteja livre de materiais altamente inflamáveis.

3. NÃO DEIXE O SEU RILA DESATENDIDO

Por favor, note que você nunca deve deixar sua unidade de cozimento RILA desatendida. Mantenha as crianças e animais longe da unidade.

4. TERMOS DE GARANTIA

Uma garantia de 2 anos aplica-se ao material e construção de todos os elementos de aço de todas as unidades de cozimento RILA. Para o registro adequado dos seus produtos RILA visite <https://www.barbecook.com/en/accounts/>

ALERTA!

- O RILA ficará muito quente!
- Não use o RILA dentro de casa!
- Mantenha as crianças e animais de estimação longe!
- Não use álcool ou gasolina para acender ou re-acender!

Utilize apenas os acendedores que cumpram a norma EN 1860-3!

PERGUNTAS FREQUENTES

Informações gerais da unidade de cozimento.

DO QUE SÃO FEITAS AS UNIDADES DE COZIMENTO RILA?

A chapa de cozimento é feita de aço. As bases e pernas são feitas de aço revestido resistente ao calor.

MINHA UNIDADE DE COZIMENTO RILA É PORTÁTIL?

O RILA é entregue em peças separadas e, como tal, é fácil de mover.

POSSO DEIXAR MINHA UNIDADE DE COZIMENTO RILA PARA FORA?

A sua unidade de cozimento RILA pode ser deixada do lado de fora em todas as condições climáticas, mas pode formar ferrugem. É aconselhável armazenar no interior ou usar uma capa têxtil Barbecook. A chapa de cozimento pode começar a se corroer ao longo do tempo, se não estiver devidamente lubrificada. Recomendamos lubrificar

a chapa de cozimento a cada 7 a 10 dias enquanto a RILA não estiver em uso

COMO LIMPAR A MINHA UNIDADE DE COZIMENTO RILA?

Recomendamos lubrificar sua chapa RILA uma vez a cada 7 a 10 dias, conforme descrito acima. Depois de usar seu RILA, as cinzas restantes devem ser removidas para evitar que o furo de drenagem de água fique entupido. Por favor, note que as cinzas ficarão quentes por muito tempo; portanto, certifique-se de armazenar apenas as cinzas restantes em recipientes à prova de incêndio. Uma vez que as cinzas tenham esfriado, elas podem ser removidas com uma pá de lixo e uma escova regulares e depositadas em uma lixeira comum.

EU PRECISO COLOCAR UM PRATO SOB A MEU RILA PARA PROTEGER O PISO?

Água e cinzas podem drenar ou cair pelo buraco no cone da unidade de cozimento RILA. Isso pode fazer com que as superfícies de tons claros fiquem permanentemente manchadas. Para proteger sua superfície, você pode colocar uma pedra embaixo da unidade de cozimento RILA, colocar um balde à prova de fogo embaixo ou colocar uma placa de aço na base. A parte inferior da base provavelmente não aquecerá o suficiente durante o uso médio para danificar sua superfície.

COMO PREPARO MINHA UNIDADE RILA PARA SUA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO?

Use o método descrito no Capítulo 3, “PRIMEIRA UTILIZAÇÃO”. Uma vez preparada a placa, a sua unidade de cozimento RILA estará pronta para a sua primeira sessão de cozimento. A comida grudará na chapa de cozimento um pouco mais no início do que após 2-3 usos. Semelhante a uma frigideira de ferro fundido à moda antiga, um revestimento antiaderente natural se desenvolverá com o tempo, facilitando o cozimento antiaderente.

POSSO USAR CARVÃO EM VEZ DE MADEIRA?

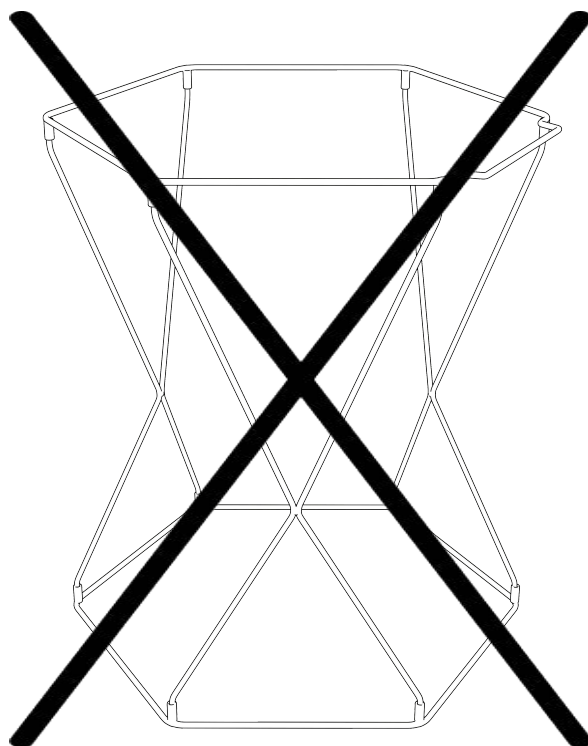
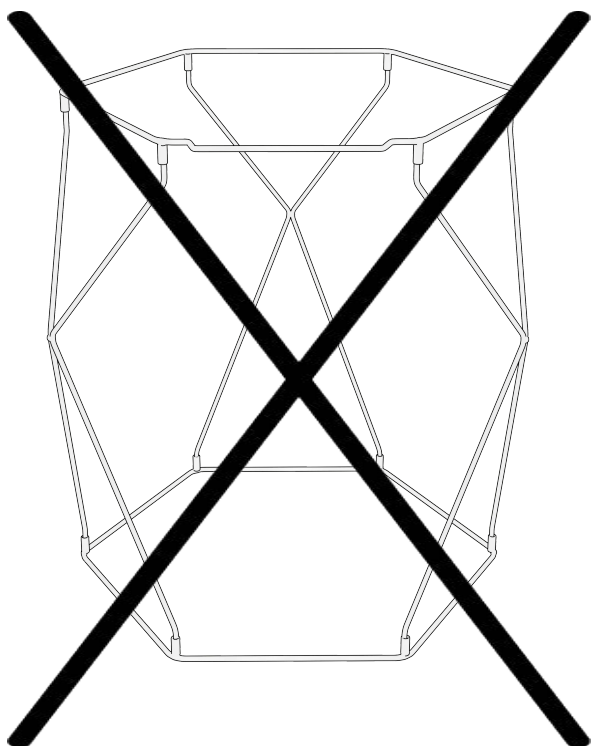
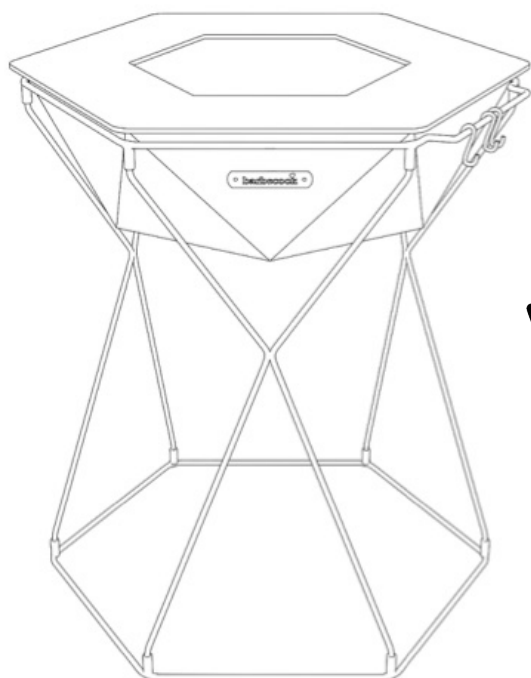
Sim, você pode usar carvão vegetal como combustível para sua unidade de cozimento RILA. No entanto, o carvão pode não atingir as mesmas temperaturas que a lenha.

EXISTE QUALQUER CAPA RILA DISPONÍVEL?

Sim, existem capas têxteis BARBECOOK disponíveis que protegerão seu RILA contra condições meteorológicas extremas.

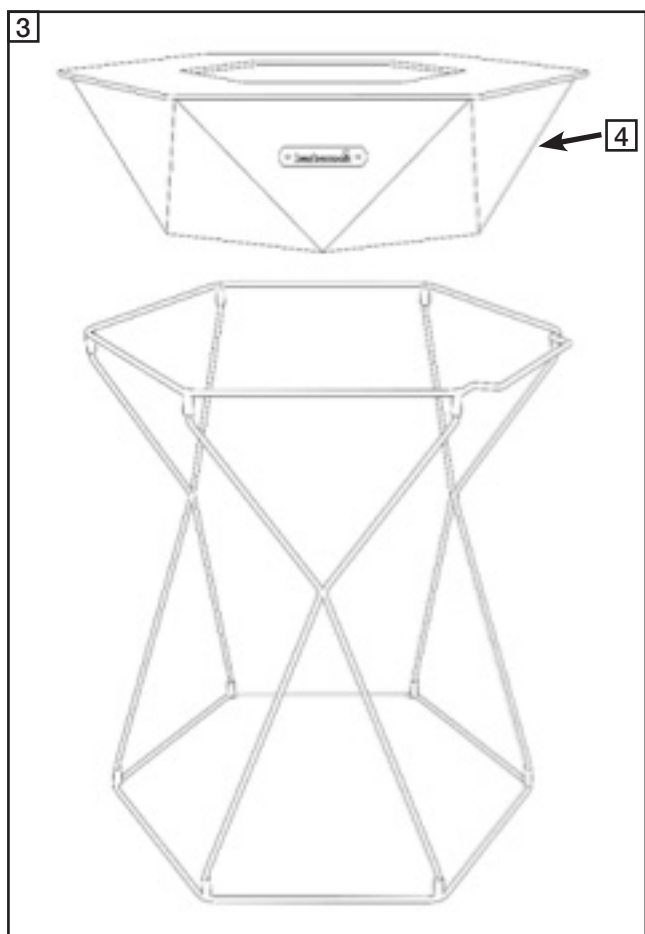
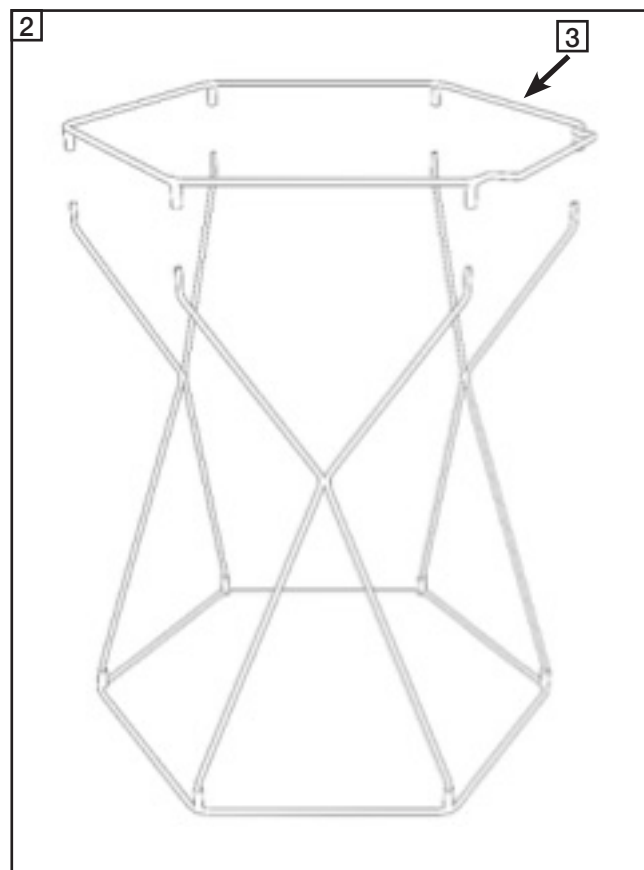
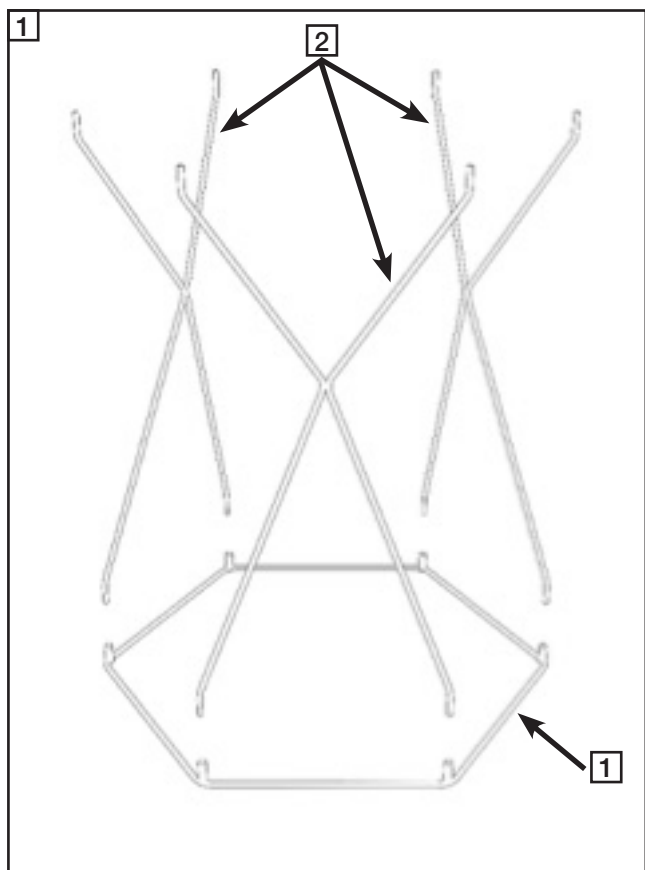
ILLUSTRATIONS

5



RILA
BC-WOO-6016

1	BC-SPA-9253	
2	BC-SPA-9254	
3	BC-SPA-9255	
4	BC-SPA-9256	
5	BC-SPA-9257	



barbecook®



www.barbecook.com

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Barbecook Challenges
- Spare Parts Lists
- ...

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
f o d Barbecook
t @barbecook

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be