

barbecook®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

001

NESTOR ISLAND

BC-WOO-6033



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

READ ME FIRST - LEES DIT EERST - LISEZ-MOI D'ABORD - LESEN SIE MICH ZUERST

ENG: The cooking plates on Nestor have specific maintenance requirements. Read these before using Nestor for the first time (p.14 first use and p.15 maintenance). Do not stack the wood too high and avoid excess use of wood (p.14)

NL: De bakplaten op Nestor hebben specifieke onderhoudsvereisten. Lees deze voor u Nestor de eerste keer gebruikt (p.14 eerste gebruik en p. 15 onderhoud). Stapel het hout niet te hoog en vermijd overmatig houtgebruik (p.14)

FR: Les plaques de cuisson de Nestor ont des exigences spécifiques en matière d'entretien. Lisez-les avant d'utiliser Nestor pour la première fois (p.14 première utilisation et p.15 entretien). Ne pas empiler le bois trop haut et éviter l'utilisation excessive de bois (p.14)

DE: Für die Kochplatten von Nestor gelten besondere Wartungsvorschriften. Lesen Sie diese, bevor Sie Nestor zum ersten Mal benutzen (S.14 Erste Benutzung und S.15 Wartung). Stapeln Sie das Holz nicht zu hoch und vermeiden Sie eine übermäßige Verwendung von Holz (S.14)

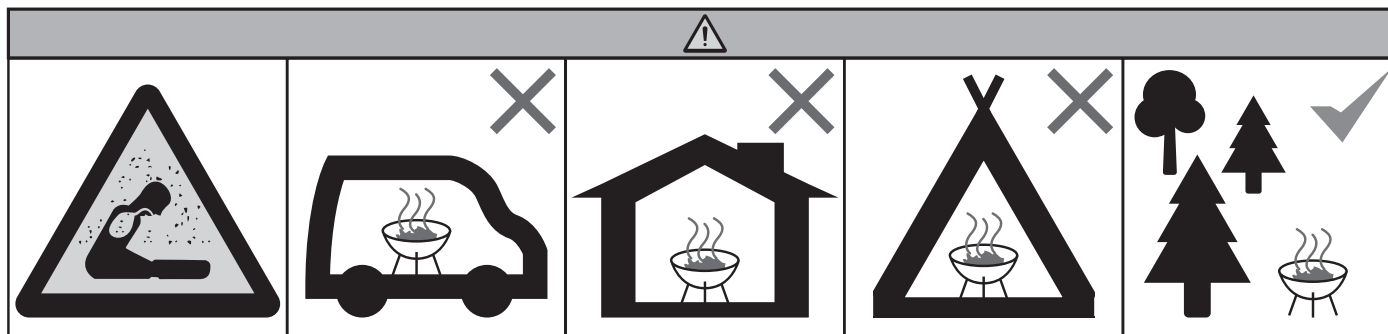
IT: Le piastre di cottura di Nestor hanno requisiti di manutenzione specifici. Leggeteli prima di utilizzare Nestor per la prima volta (p.14 primo utilizzo e p.15 manutenzione). Non accatastate la legna troppo in alto ed evitate un uso eccessivo della stessa (p.14).

ES: Las placas de cocción del Nestor tienen requisitos específicos de mantenimiento. Léalos antes de utilizar Nestor por primera vez (p.14 primer uso y p.15 mantenimiento). No apile la leña demasiado alta y evite el uso excesivo de leña (p.14)

PT: As placas de cocção do Nestor têm requisitos específicos de manutenção. Leia-os antes de utilizar o Nestor pela primeira vez (p.14 - primeiro uso e p.15 - manutenção). Não empilhe a lenha muito alta e evite o uso excessivo de lenha (p.14).

SE: Nestors kokplattor har specifika underhållskrav. Läs dem innan du använder Nestor för första gången (s.14 - första användningen och s.15 - underhåll). Stapla inte veden för högt och undvik överdriven användning av ved (s.14).

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



NL **WAARSCHUWING!** Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur (opnieuw) mee aan te steken! Gebruik de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond. Gebruik de barbecue niet in gesloten of bewoonbare ruimtes bv huizen, tenten, caravans, motorhomes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.

FR **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre. 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 **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Always use the barbecue on a safe, flat surface. 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 **WARNUNG!** Kein Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder erneuten Zünden des Feuers benutzen! Verwenden Sie den Grill immer auf einem sicheren, ebenen Untergrund. Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen oder bewohnbaren Räumen, wie beispielsweise Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten usw. Andernfalls besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

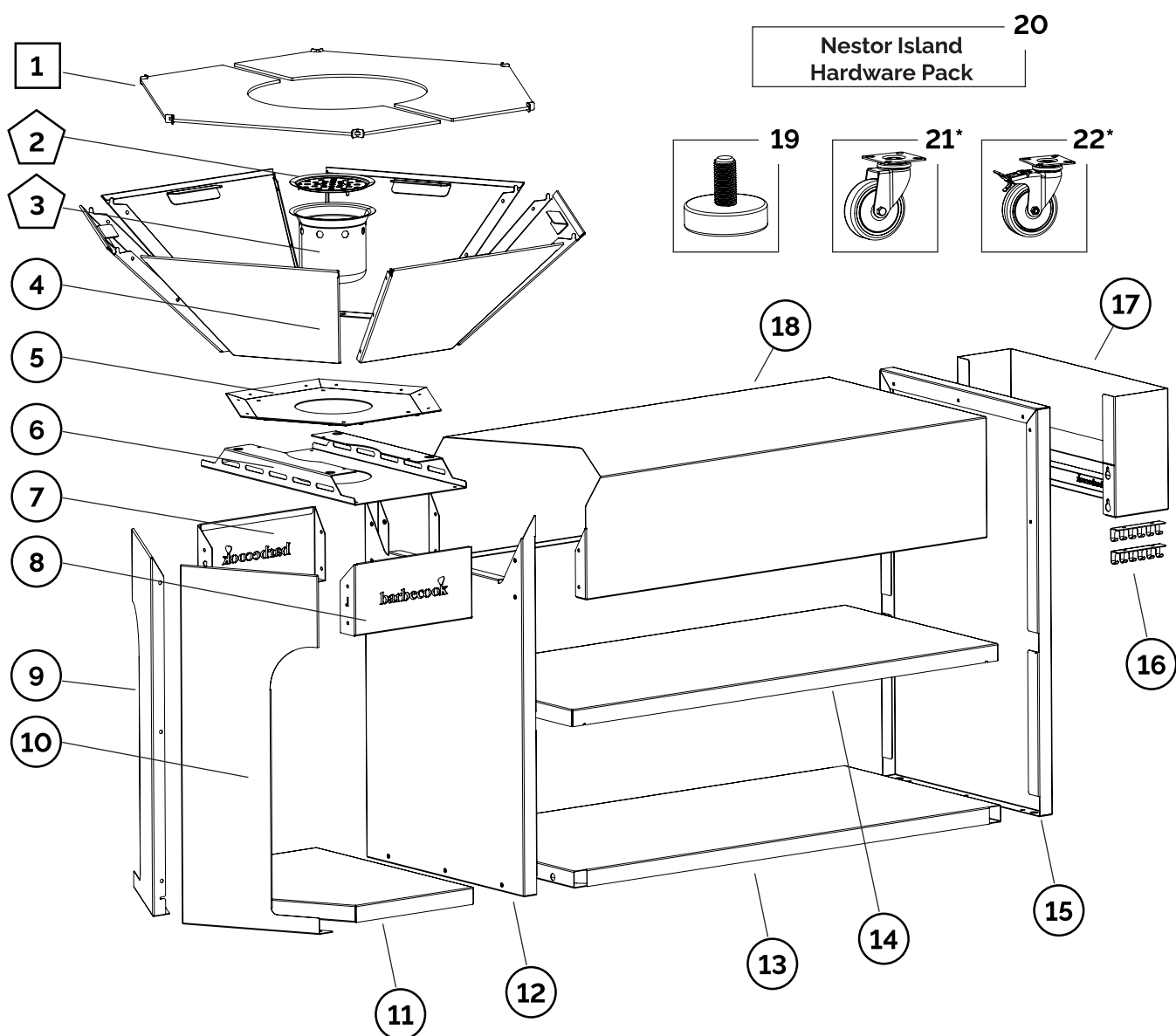
ES **¡ATENCIÓN!** No utilice alcohol o gasolina para encender el carbón o para volver a encender el fuego! Utilice siempre la barbacoa sobre una superficie plana y segura. No utilice la barbacoa en espacios cerrados o habitables, tales como casas, tiendas de campaña, caravanas y autocaravanas, barcos, etc. Corre el riesgo de sufrir una intoxicación por monóxido de carbono.

IT **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare sempre il barbecue su una superficie piana e sicura. 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 **ATENÇÃO!** Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Use sempre o grelhador numa superfície plana e segura. Não

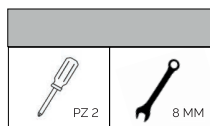
SE **WARNING!** Använd inte alkohol eller bensin för att tända (eller återtända) elden! Använd alltid grillen på en säker och plan yta. Använd inte grillen i slutna eller bebodda utrymmen som t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning.




ILLUSTRATIES
ILLUSTRATIONS
ILLUSTRATIONEN



*21 & 22 zijn niet inbegrepen in Nestor Island
 *21 & 22 ne sont pas inclus dans Nestor Island
 *21 & 22 are not included as standard in Nestor Island
 *21 & 22 sind nicht standardmäßig in Nestor Island enthalten

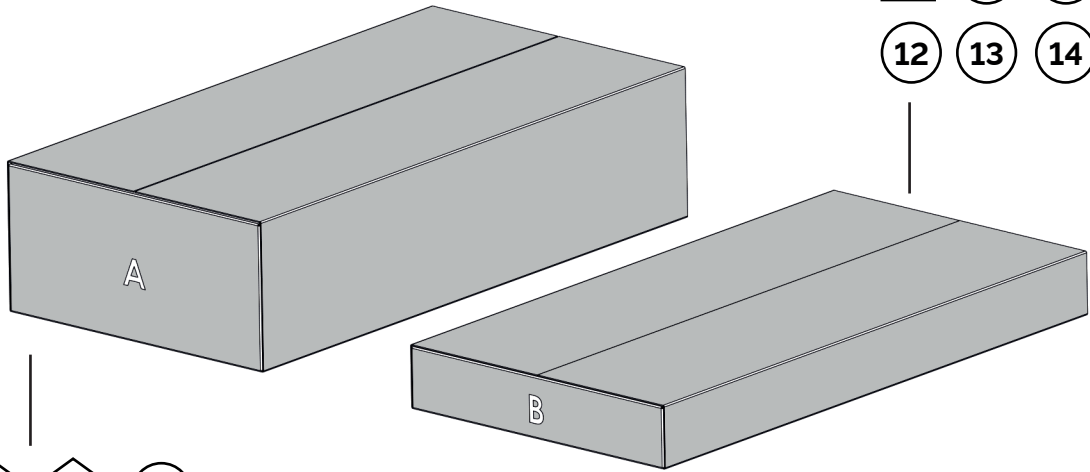
Key	Picture	Size	Qty
A		M6x12	71
B		M6	22
C		M6x16	12
D		M6	17



Carbon staal met keramische coating Acier au carbone avec revêtement céramique Carbon steel with ceramic coating Kohlenstoffstahl mit Keramikbeschichtung	
Corten staal Acier corten Corten steel Cortenstahl	
Roestvast staal Acier inoxydable Stainless steel Rostfreier stahl	

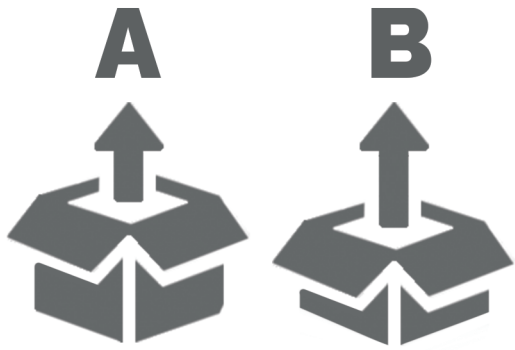
Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecook.com.
 Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecook.com.
 All spare parts are available at www.barbecook.com.
 Alle Ersatzteile sind unter www.barbecook.com erhältlich.

1

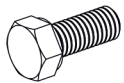


- 1
- 5
- 11
- 15
- 12
- 13
- 14

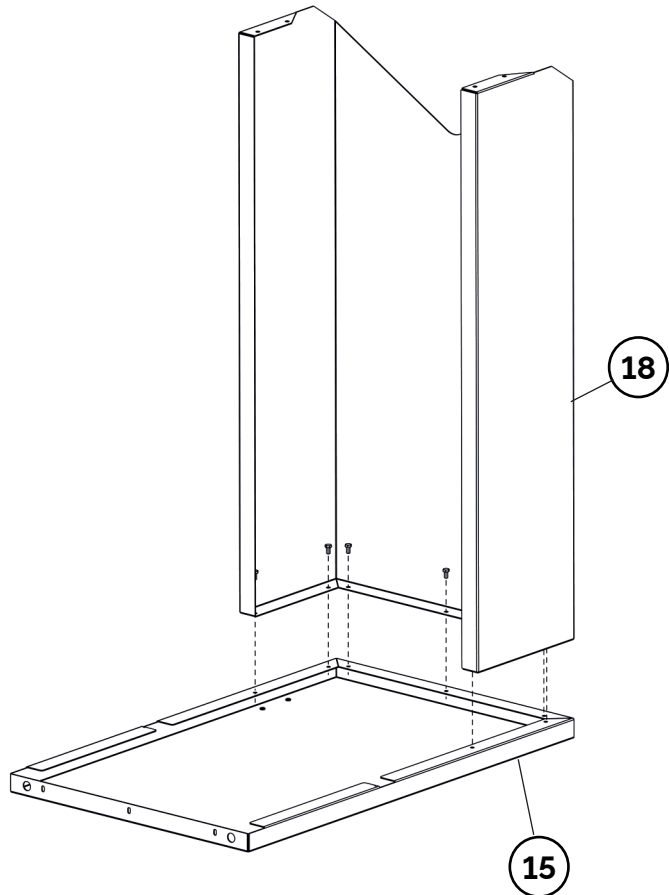
- 2
- 3
- 4
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20



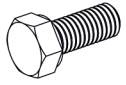
2



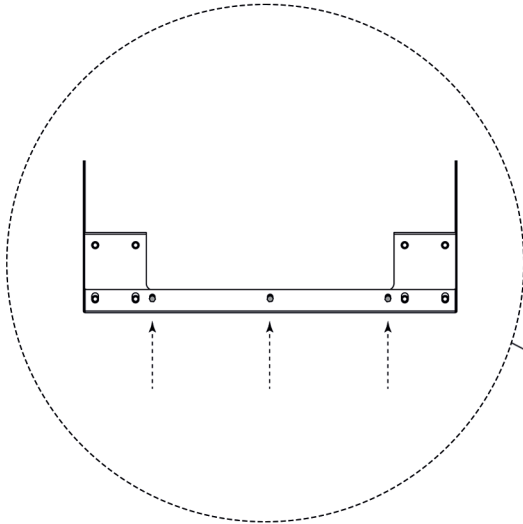
A x7



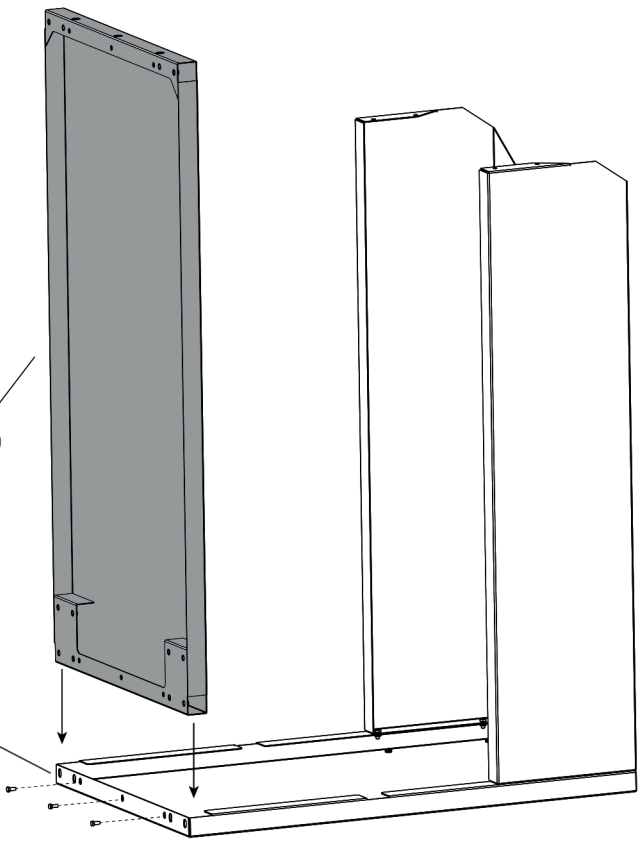
3



A x3

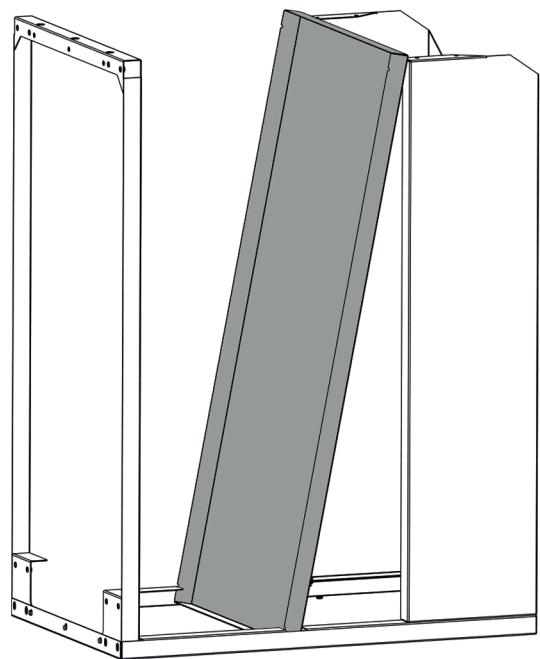
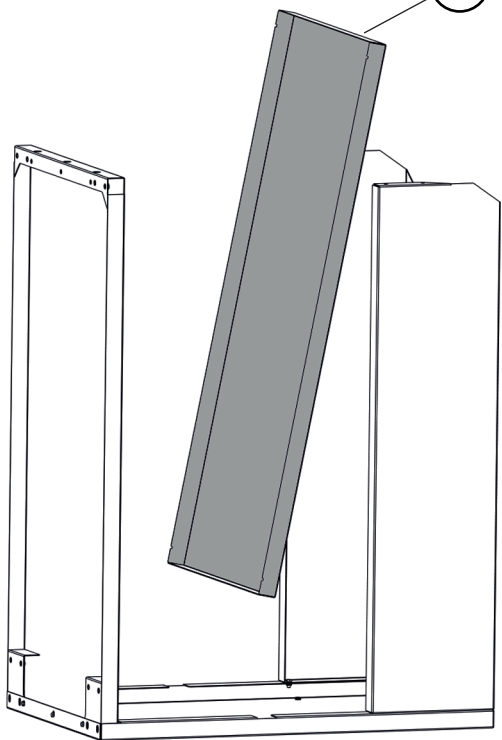


13

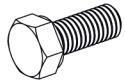


4

14

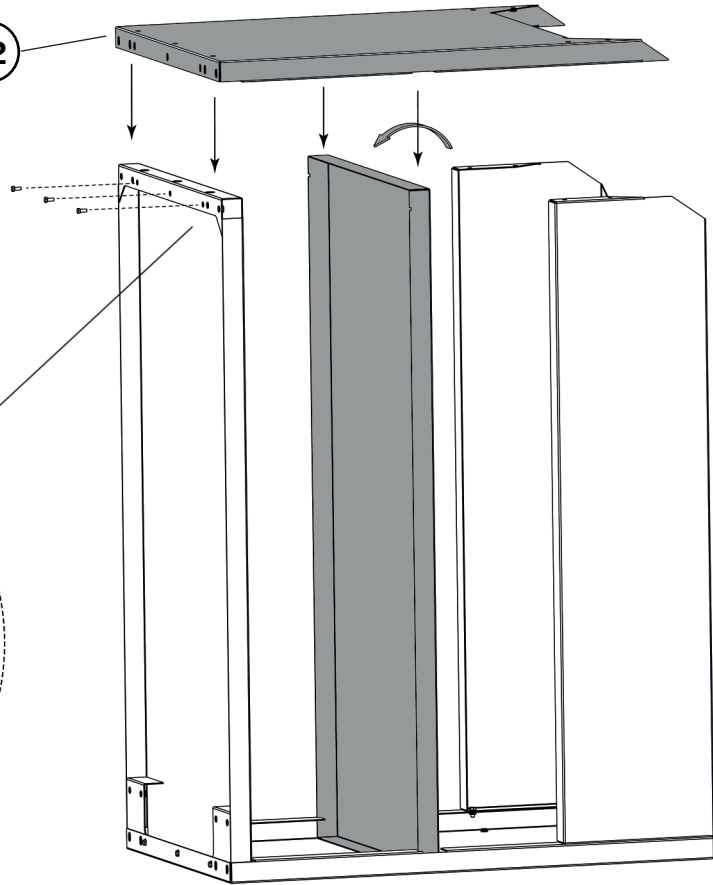


5

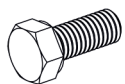


A x3

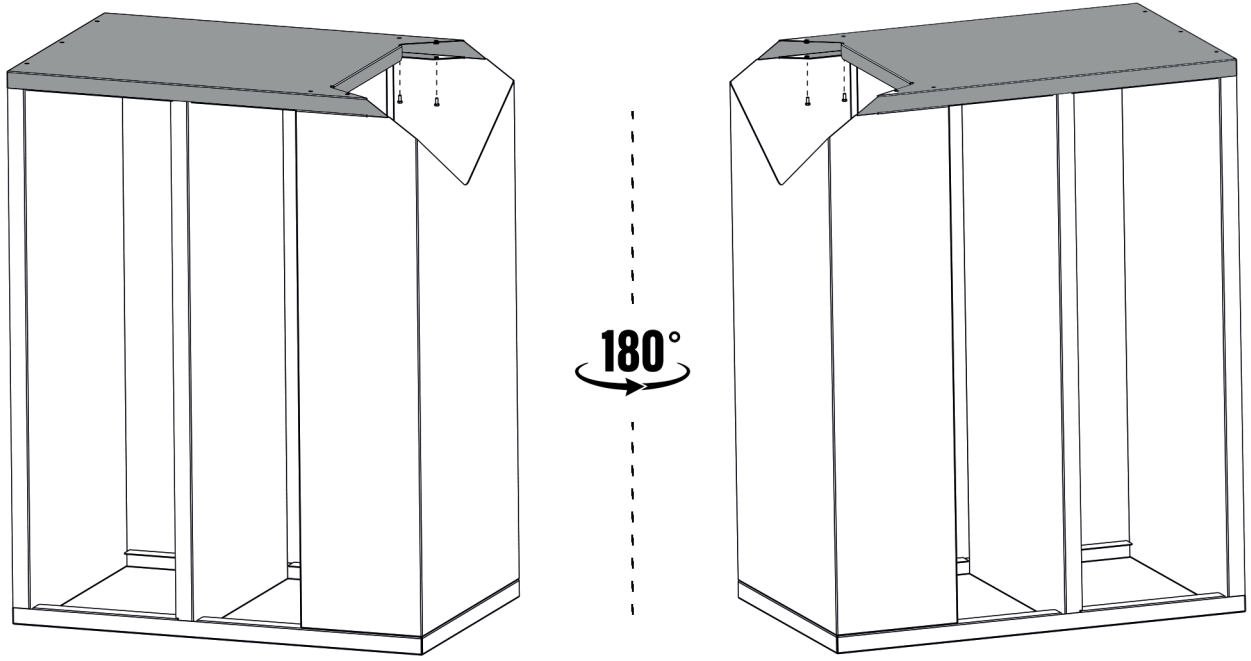
12



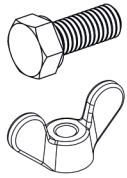
6



A x4

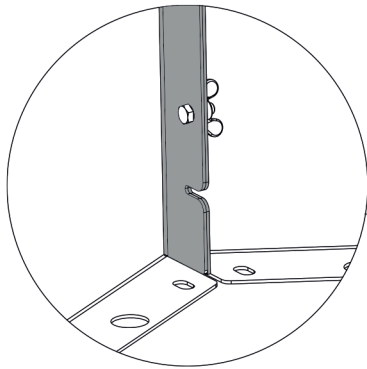


7



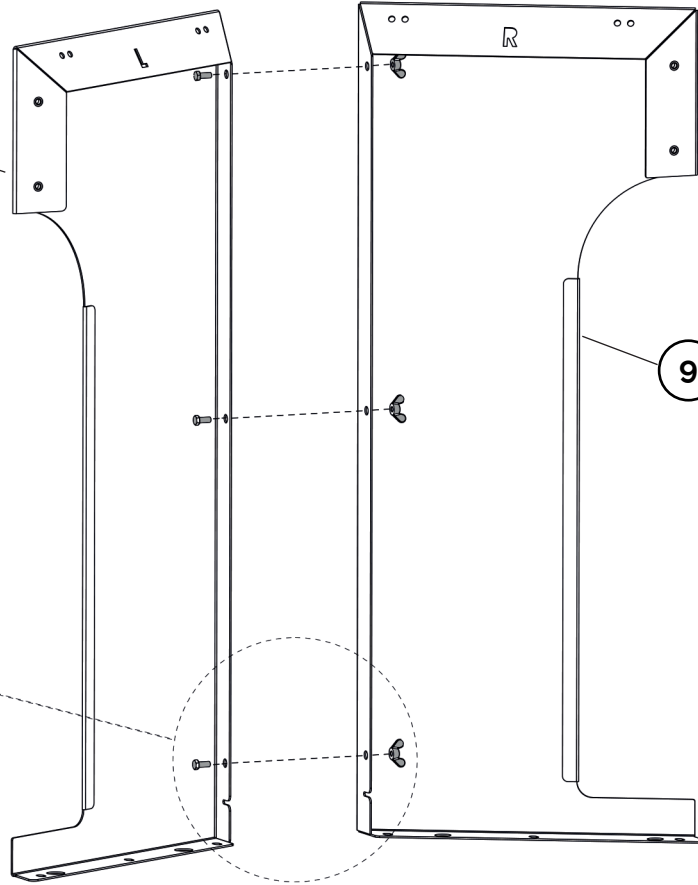
A x3

B x3

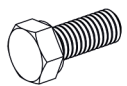


10

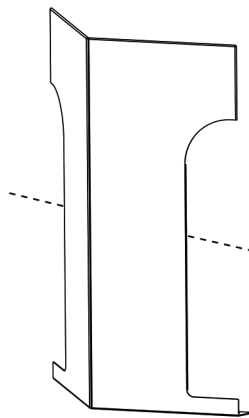
9



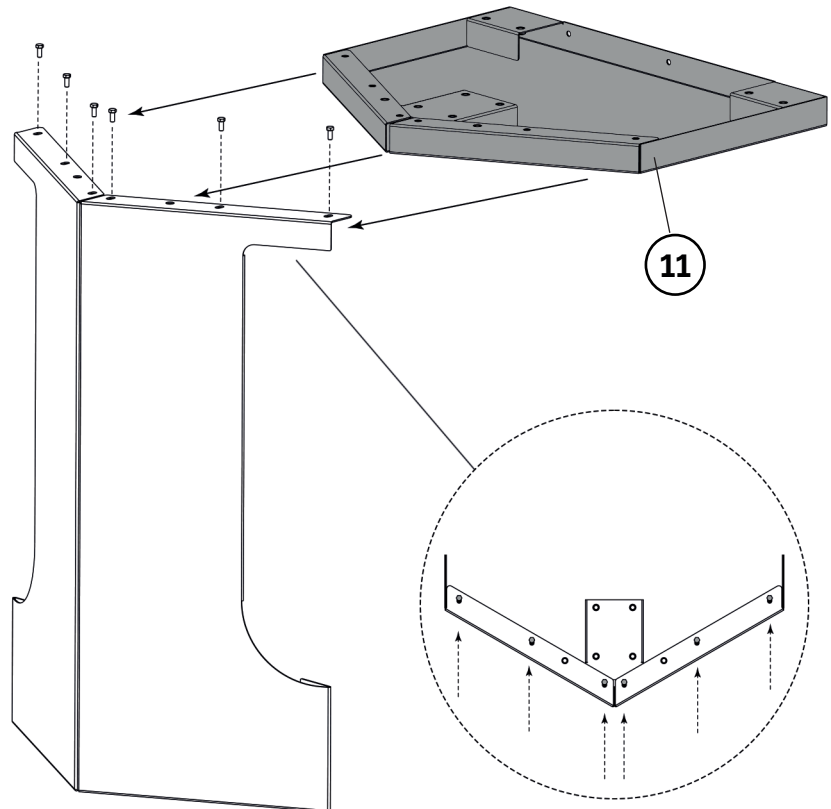
8



A x6

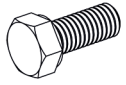


180°

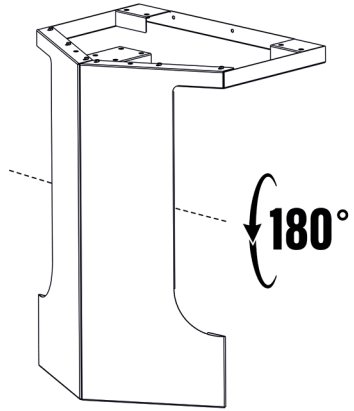


11

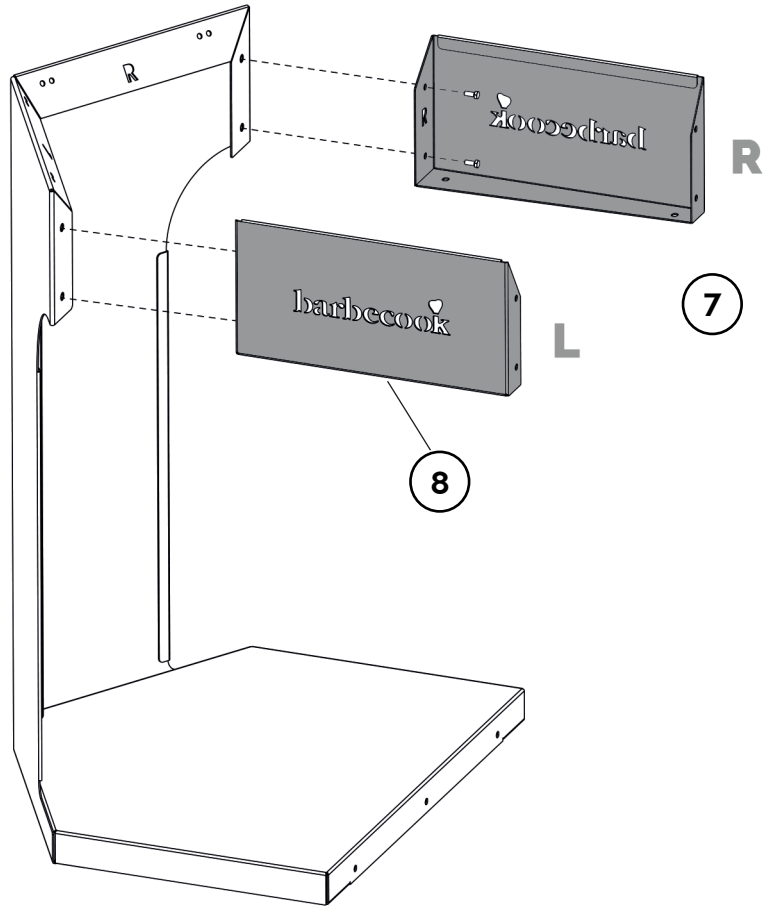
9



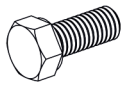
A x4



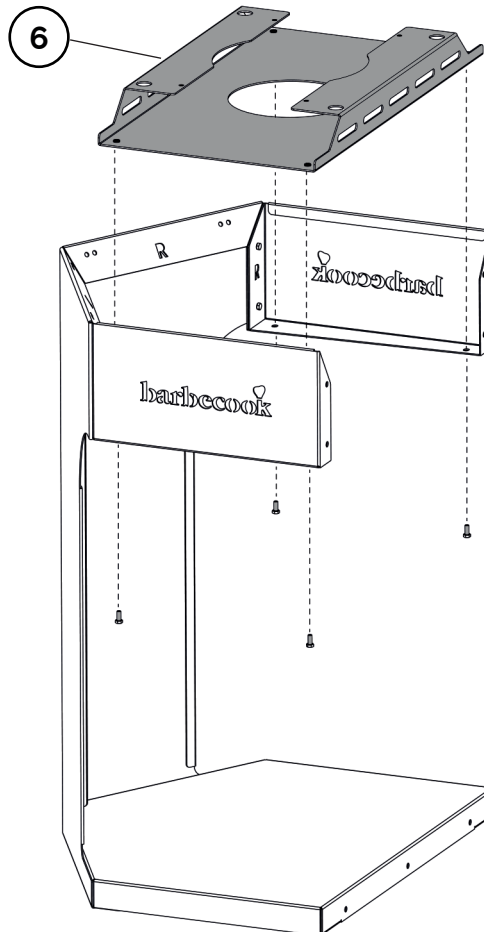
180°



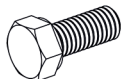
10



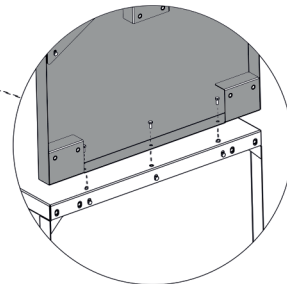
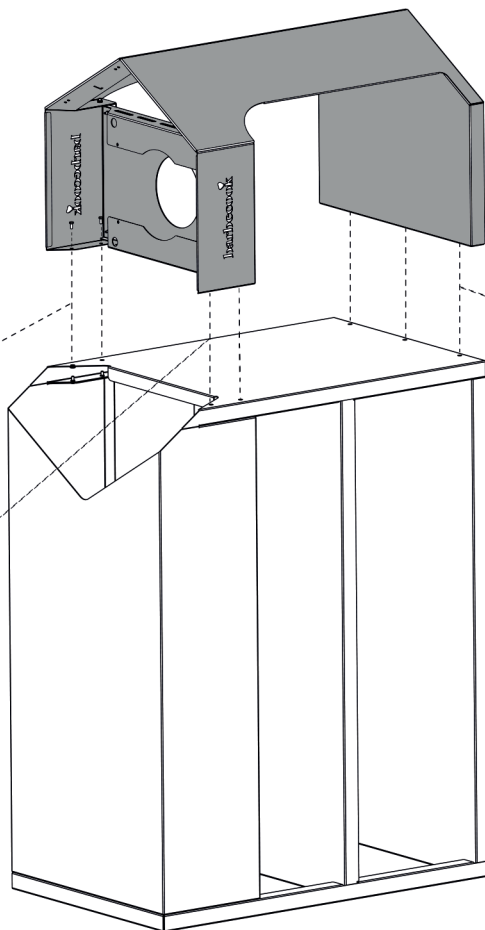
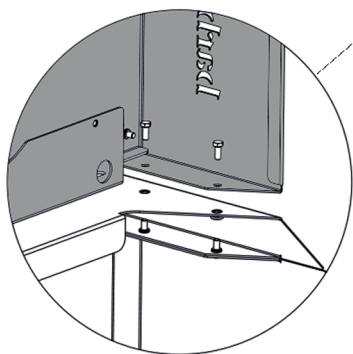
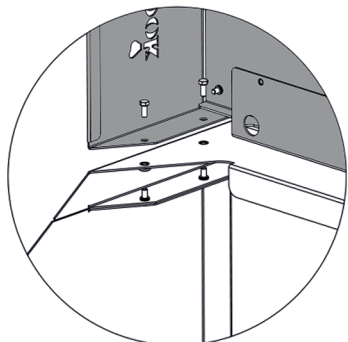
A x4



11



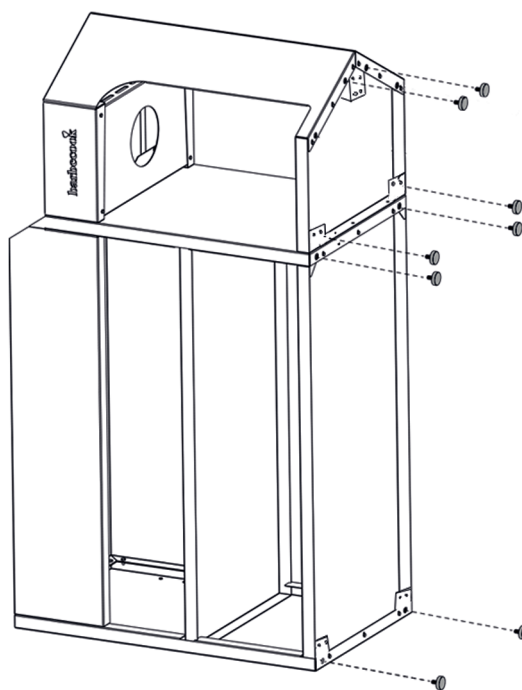
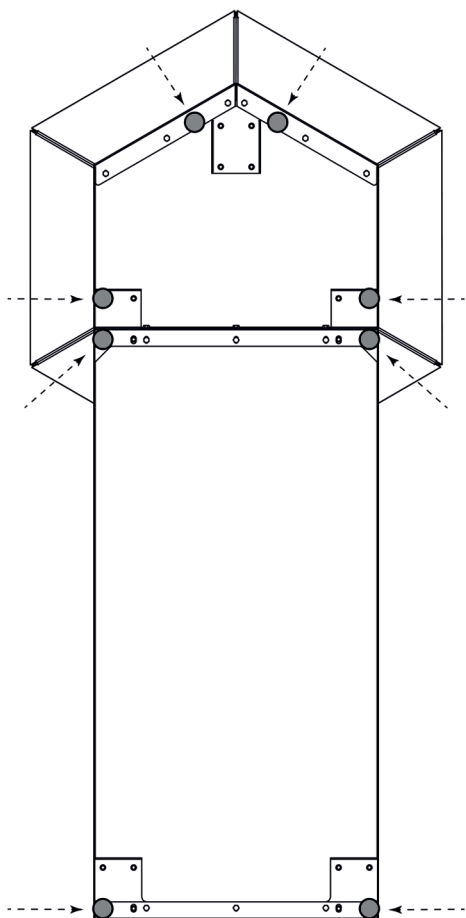
A x7



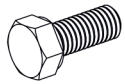
12



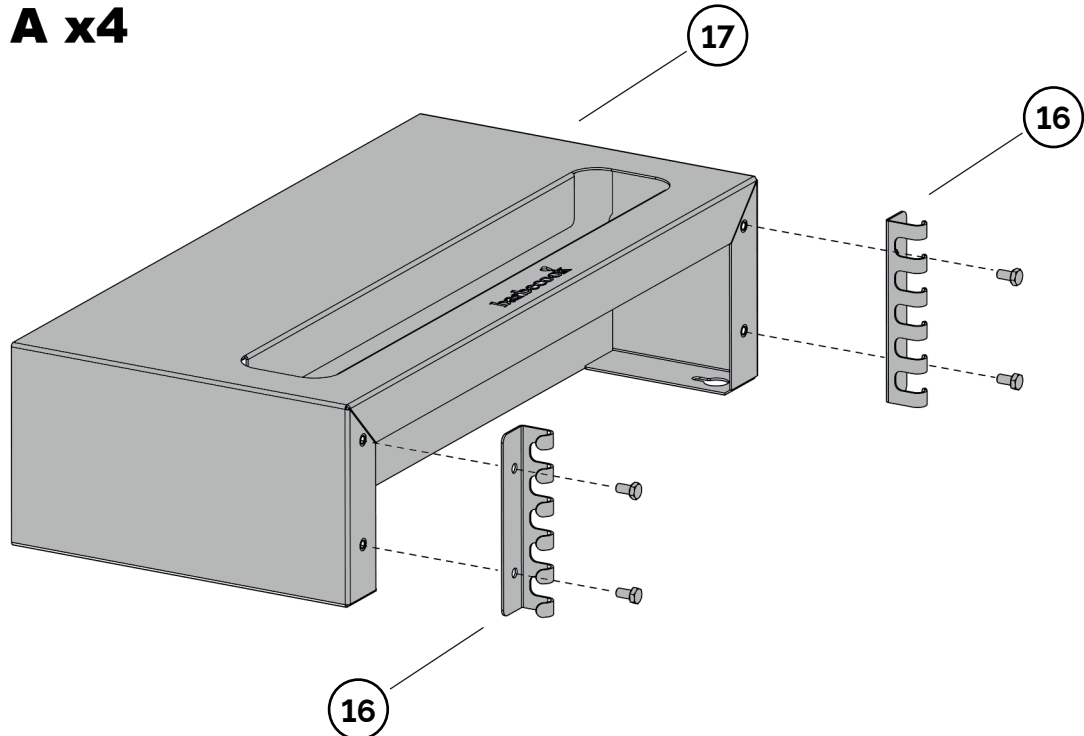
x8



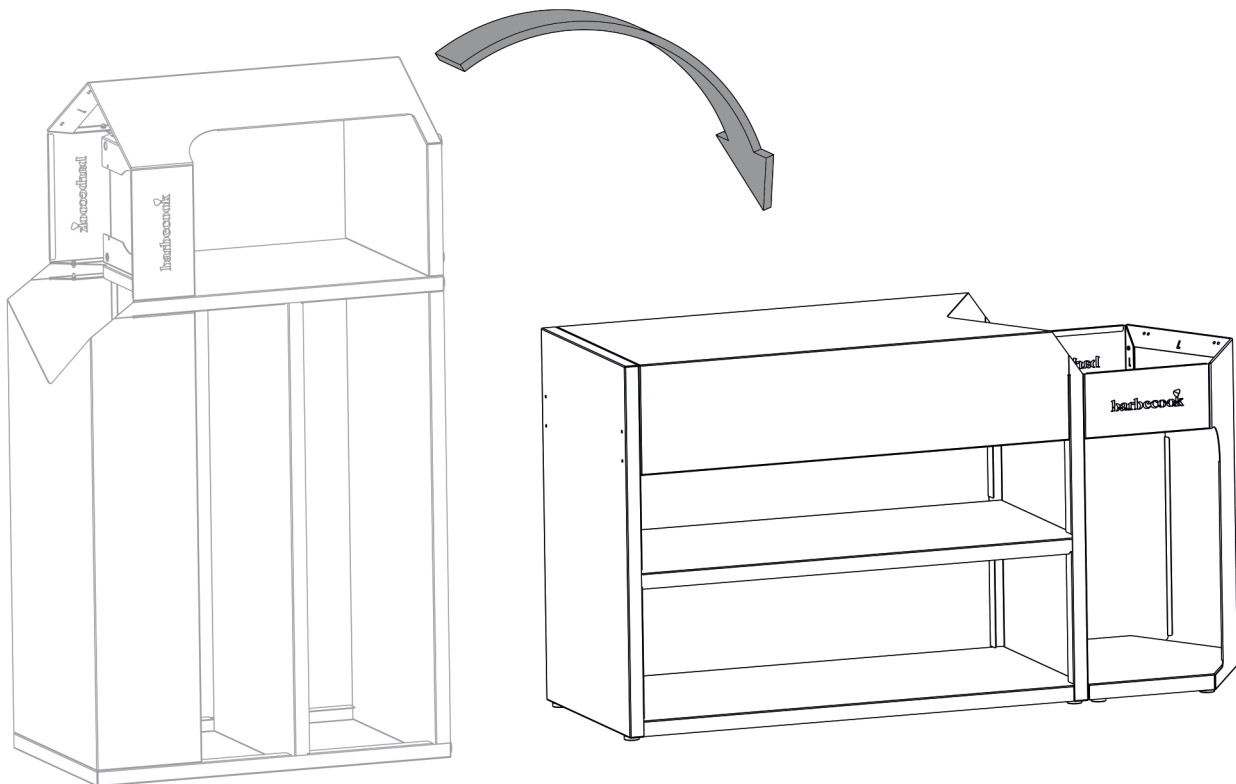
13



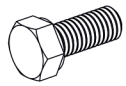
A x4



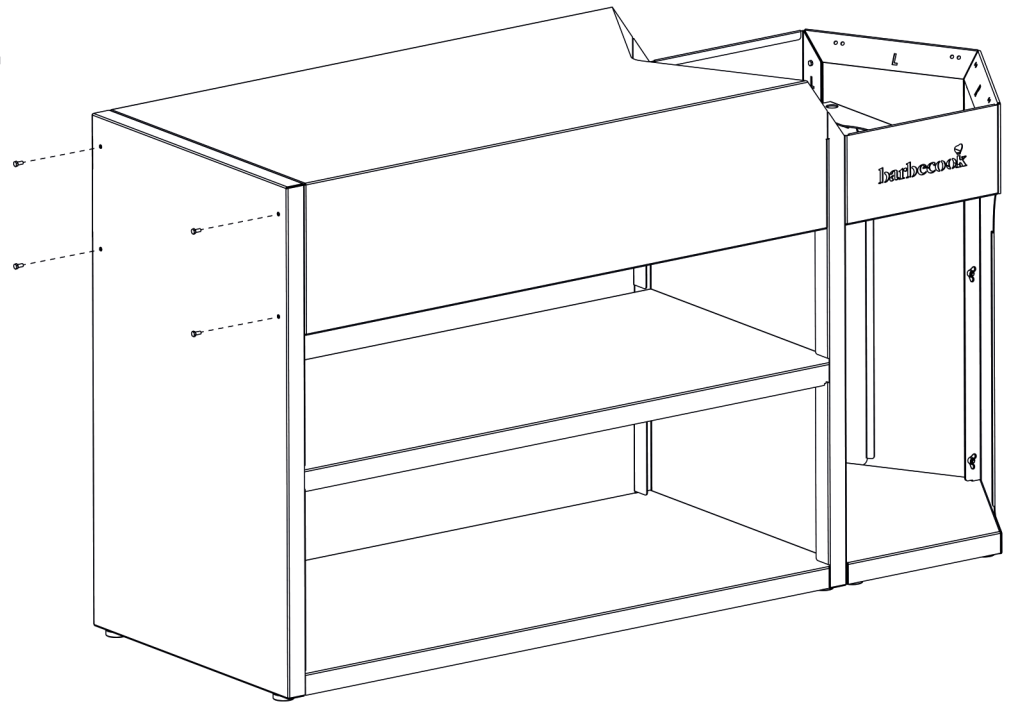
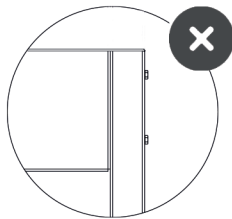
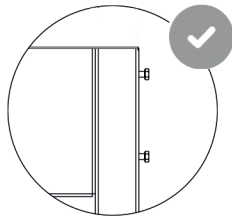
14



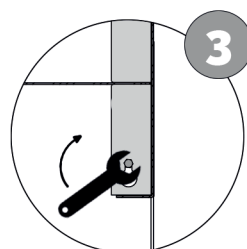
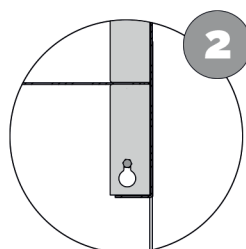
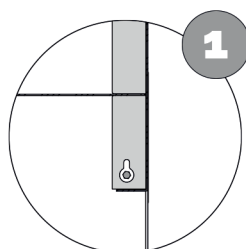
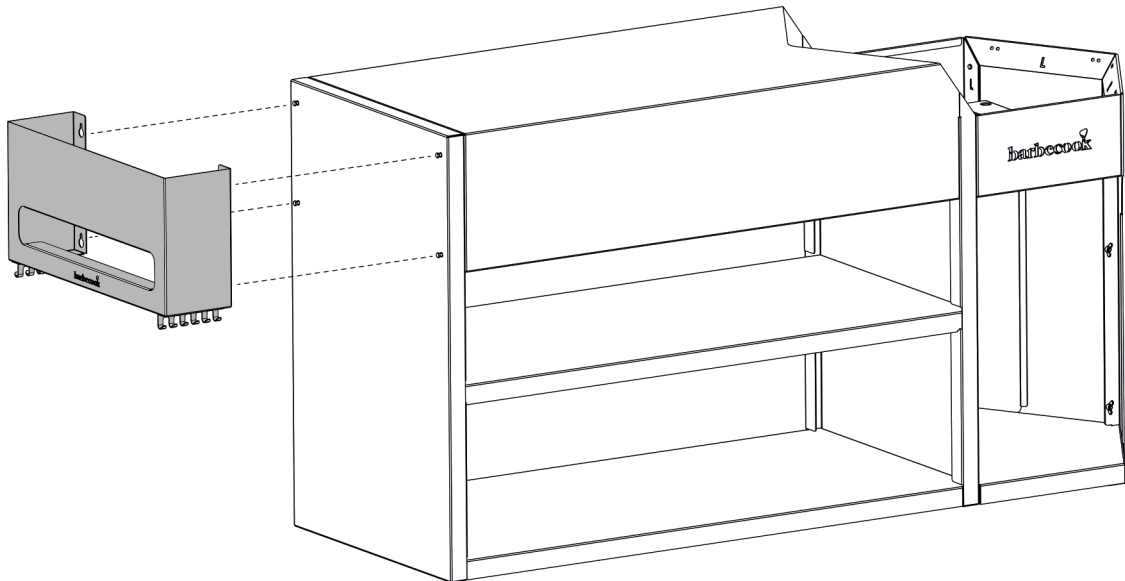
15



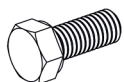
A x4



16



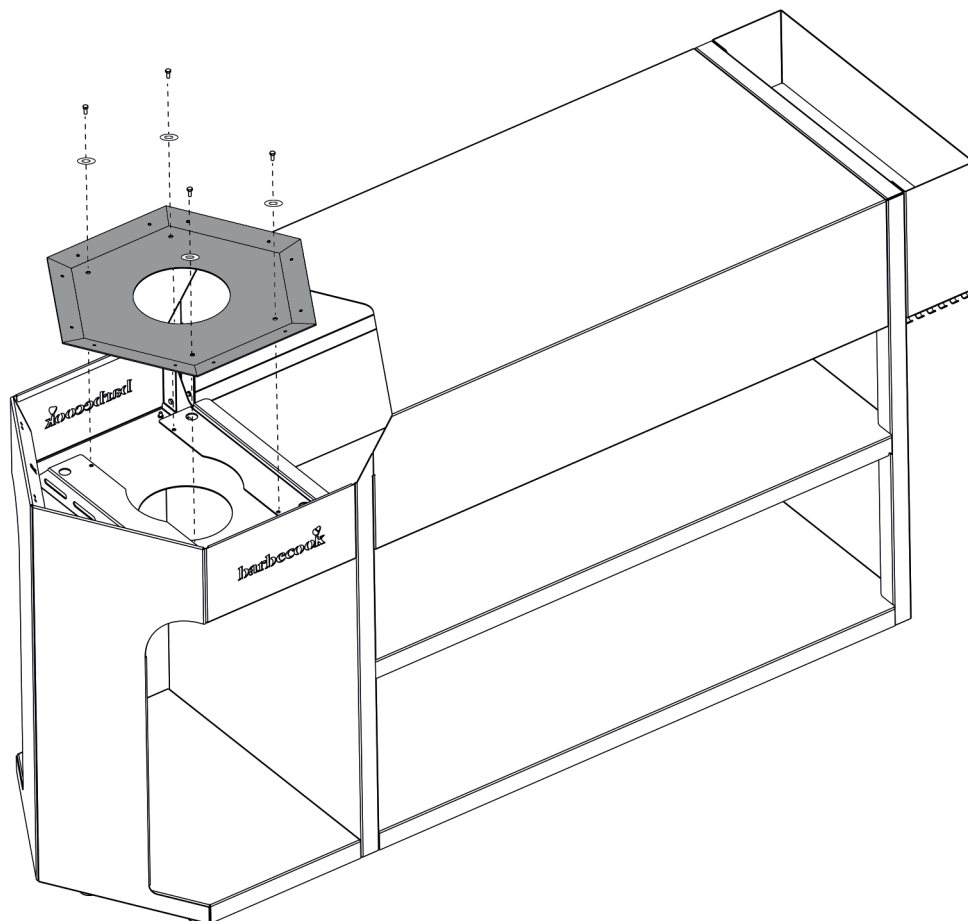
17



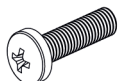
A x4



D x4



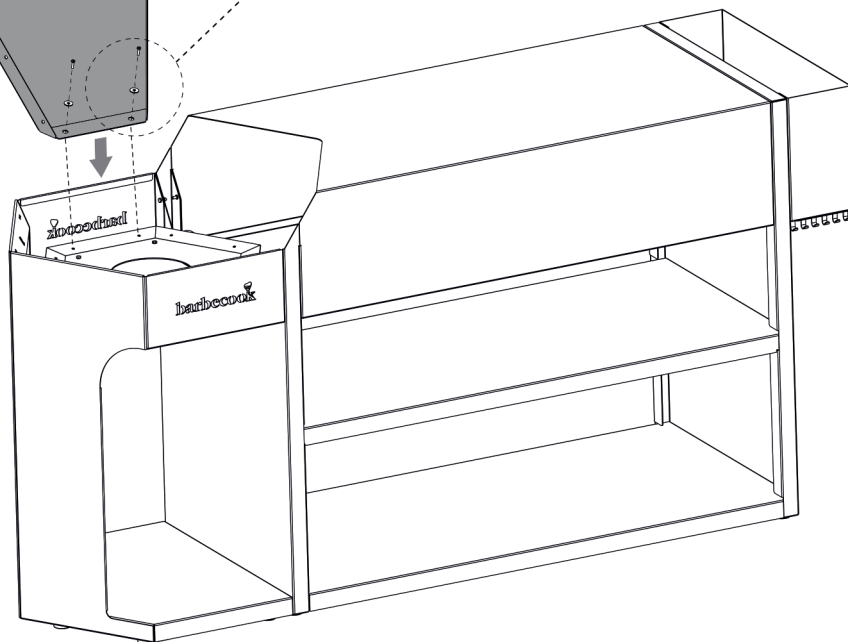
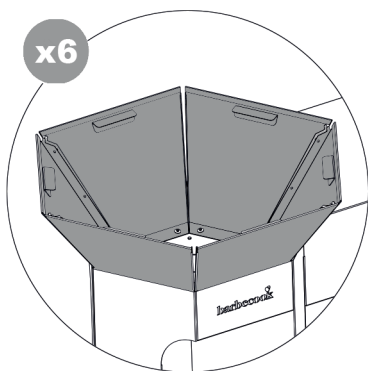
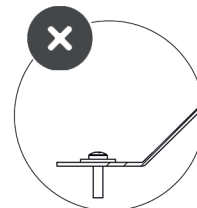
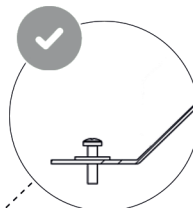
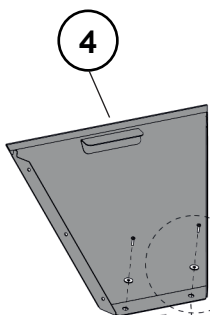
18



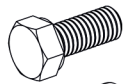
C x12



D x12



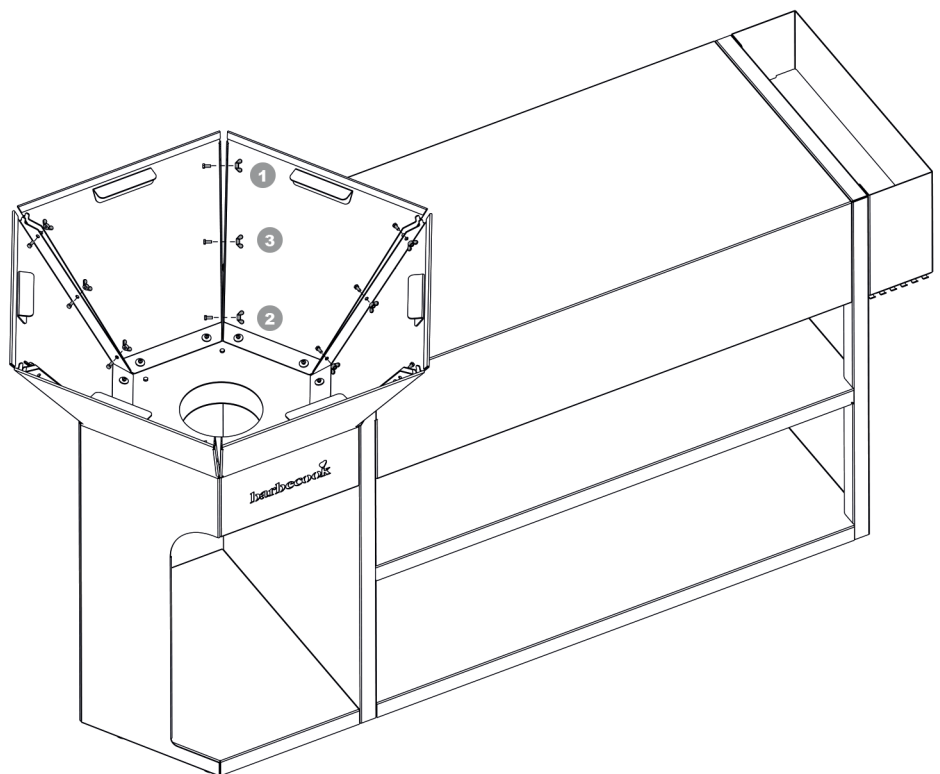
19



A x18

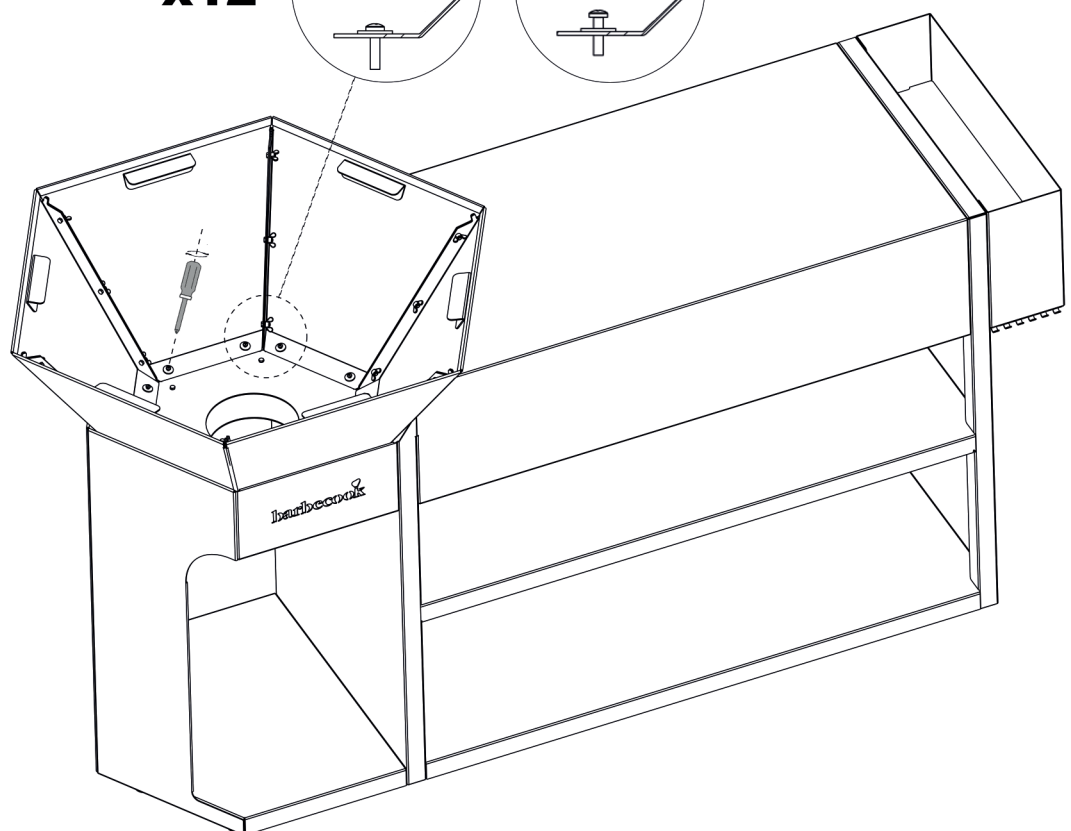
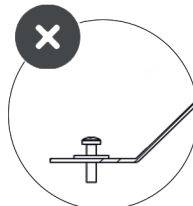
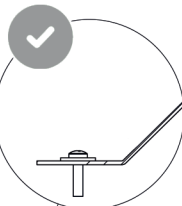


B x18

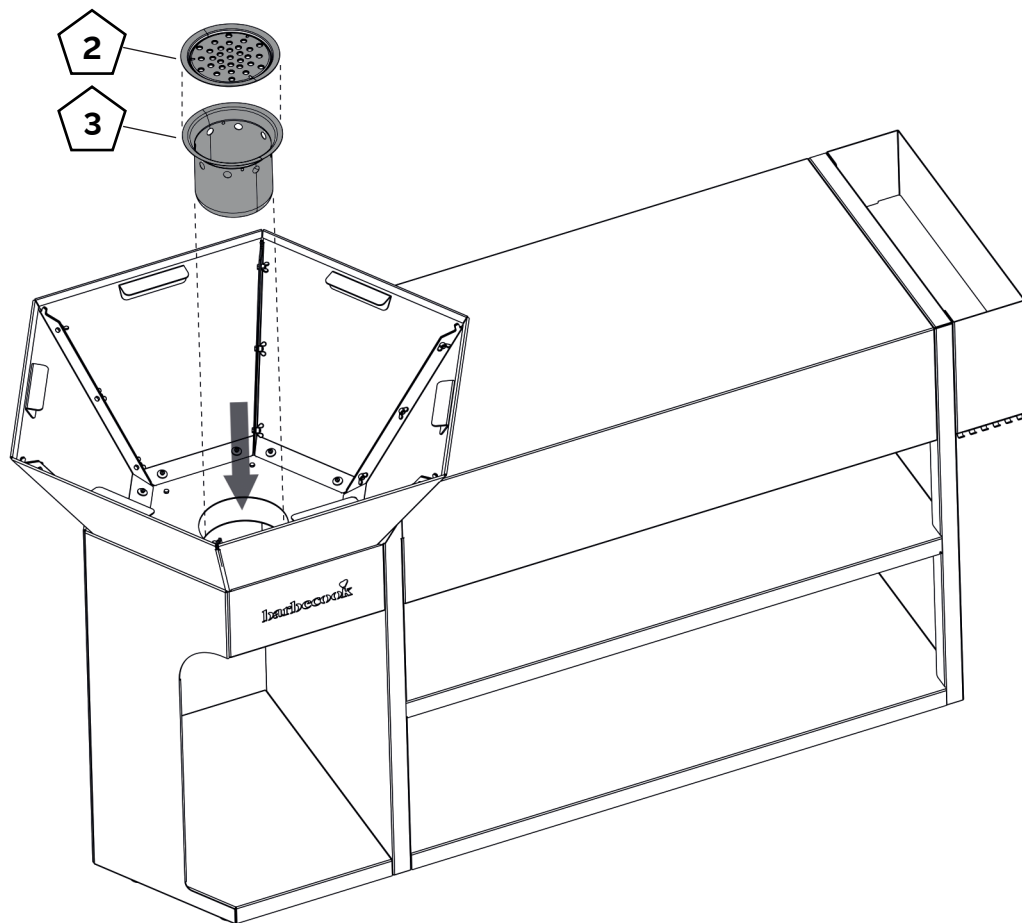


20

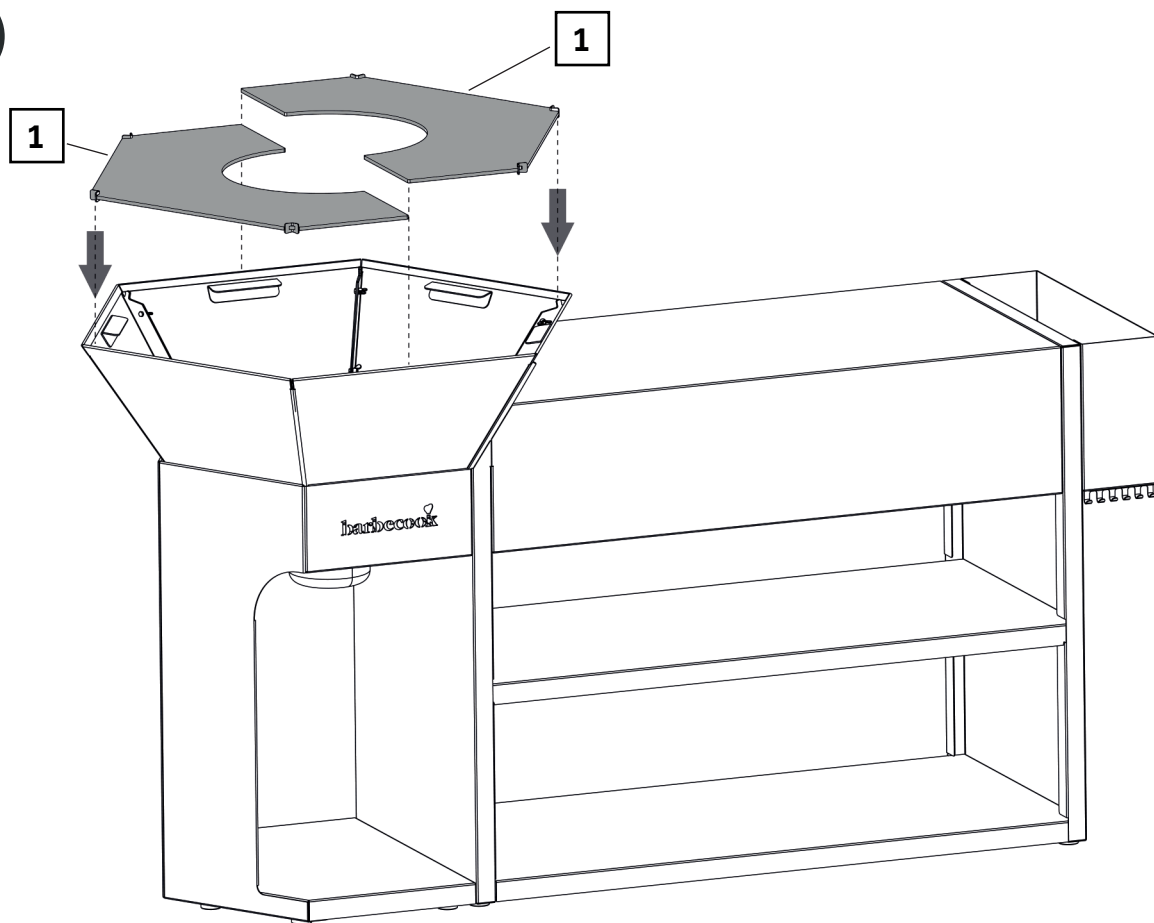
x12

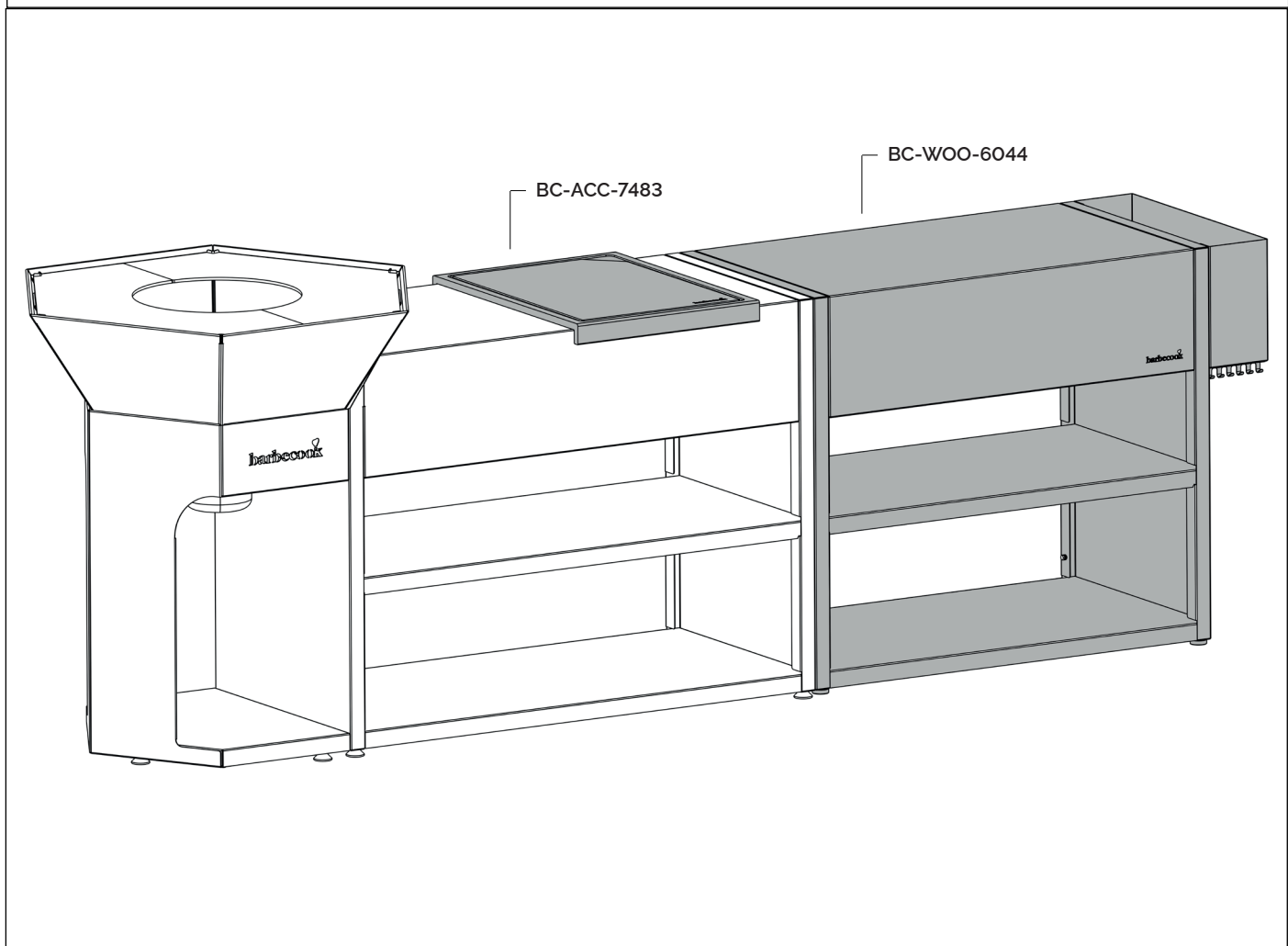
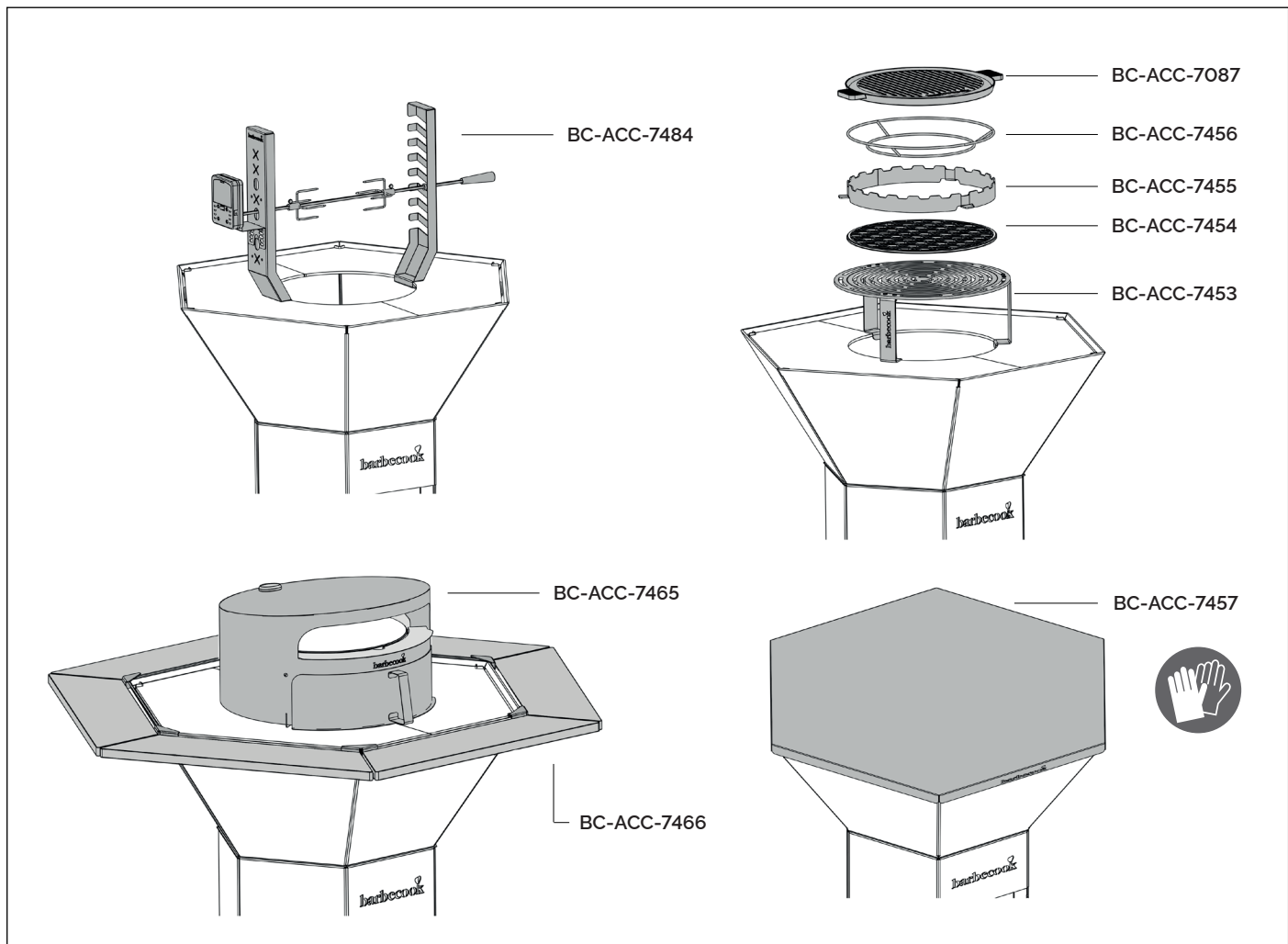


21



22






EN - USER MANUAL	18
NL - GEBRUIKSAANWIJZING	22
FR - MANUEL D'UTILISATION	27
DE - BENUTZERHANDBUCH	31
ES - MANUAL DEL USUARIO	37
IT - MANUALE D'USO	41
PT - MANUAL DO USUÁRIO	46
SE - ANVÄNDARMANUAL	51


EN - USER MANUAL

1. REGISTER YOUR DEVICE

Thank you for purchasing a Barbecue device! A whole new world is waiting for you to explore, whether in the serene countryside or the bustling city. Become a grill master in our #barbecue community and let us showcase your grilling skills. Register your Barbecue device online to enjoy fantastic benefits:

- Gain access to the complete user manual to get to know your device in detail.
- Benefit from personalized after-sales service, making it easy to find spare parts and fully utilize our warranty.
- Stay updated with product news and receive tips, tricks, and grilling inspiration to enhance your skills.

 For more information on registering your device, visit www.barbecue.com.

 Barbecue respects your privacy. Your information will not be sold, distributed, or shared with third parties.

Ready for an adventure? Register your device and join the #barbecue community!

REGISTER HERE:



2. ABOUT THIS MANUAL

This manual is divided into two parts. The first part begins on page 4 and includes various illustrations:

- Exploded views, parts lists, and assembly drawings for the devices described in this manual.
- Illustrations for the main instructions in the first part of the manual.


If an illustration exists for a specific instruction, a reference to that illustration will be included in the instruction.

The second part is what you are currently reading. Here you will find instructions on how to assemble, use, and maintain your device.


3. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the device. Keep the instructions for future reference. Always follow the instructions carefully. Incorrect installation or use of the device can lead to fire and property damage. Damage due to failure to follow the instructions (improper assembly, misuse, incorrect maintenance, etc.) is not covered under warranty.

 Do not leave the device unattended while in use.

 **WARNING!** This barbecue gets extremely hot; do not move it during use.

- Use appropriate protection when handling hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids, and soluble items away from the device during use.

 **WARNING!** Keep children and pets away from the barbecue.

- Have a bucket of water or sand available when using the device, especially on very hot days and in dry environments.
- Do not use the device indoors! Only use the device outdoors. Using the device indoors, even in a garage or shed, poses a risk of carbon monoxide poisoning.

 **WARNING!** When choosing a location, note the following:

- Place the device at least three meters away from any building, in an open and well-ventilated area.
- Do not place the device under an overhanging structure (patio, roof, etc.) or under a tree.
- Place the device on a firm and stable surface.
- Never place the device on a moving vehicle (boat, trailer, etc.).

4. ASSEMBLING THE DEVICE

Required tools: a Phillips head screwdriver.

4.1. Safety instructions

- Remove all packaging.
- Do not make any modifications to the device during assembly; this is very dangerous.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the device. Damage due to improper assembly is not covered under the warranty.

4.2. Assembling the device

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

You can find the assembly drawings in the second part of this manual, following the enlarged illustration of your device.

5. MATERIALS

5.1. Corten steel

5.1.1 What is corten steel?

Nestor Corten is made from pre-rusted corten steel, a weather-resistant steel with a protective oxide layer. This rust-colored layer shields the underlying material from further corrosion. Corten steel is also more heat-resistant than regular steel, making it perfect for an open-fire BBQ!

5.1.2 How does corten steel evolve over time?

In the first few weeks, the rust color is a bright orange, but over time and with exposure to heat, it changes to a dark brown. This patina effect continues to adapt over time due to temperature changes. Flaking of the oxide layer, especially after winter, is normal. This is the mill scale coming off, after which the corten steel forms a new protective layer. The flaked parts can be easily removed with a putty knife or a soft brush.

5.1.3 How to maintain your corten steel BBQ?

While the aged appearance is a key characteristic, certain stains and dirt can affect the final look of your BBQ:

Oil stains:

- **Impact on Appearance:** Cooled oil or grease can darken the corten steel and leave permanent stains, disrupting the natural patina.
- **Prevention:** Be careful when handling oily or greasy foods

around the BBQ. Avoid letting oil sit on the surface for an extended period.

- **Cleaning Oil Stains:** If oil is spilled, gently dab the area with a dry cloth to absorb as much oil as possible. Do not use soap or harsh cleaning agents, as these can interfere with the patina process. The stain may blend in over time, but some dark spots might remain.

Dirt and Dust Stains:

- **Impact on Appearance:** Dirt and dust can accumulate on the surface, especially if the BBQ is exposed to various weather elements. This buildup can affect the rusting process and lead to uneven discoloration.
- **Cleaning Dirt Stains:** Wipe the BBQ with a dry or slightly damp cloth to remove loose dirt and dust. Avoid scrubbing or using abrasive materials that could scratch the surface and disturb the patina.

Water Spots and stains:

- **Impact on Appearance:** Water can leave stains, particularly in the early stages of patina formation. These stains typically fade over time as the steel continues to age.
- **Managing Water Exposure:** If possible, place the BBQ in a well-draining area and avoid direct contact with standing water. Occasional rain is fine and part of the aging process, but standing water can lead to uneven patina development.

Additional Tips for Maintaining Your Corten Steel BBQ:

- **Avoid Harsh Cleaners:** Never use chemical cleaners, soap, or metal brushes on the corten steel surface. These can remove or damage the protective rust layer.
- **Let Nature Take Its Course:** The best way to maintain your BBQ is often to leave it alone and allow the natural weathering process to occur. The patina will evolve and stabilize over time, giving your BBQ a long-lasting, protective finish.
- **Be Patient:** The patina can take several months to fully develop. During this time, the color and texture of the steel may change as the rust layer forms and matures.

Handling and Preventing Stains:

- **Clean After use:** After using the BBQ, wipe away any spills or splatters while they are still fresh to prevent them from soaking into the steel.
- **Monitor the Patina:** Occasionally check the surface of the BBQ for areas where oil, dirt, or water stains may be affecting the patina. Small spots often become less visible as the rust layer further develops, but consistent care will ensure a more even appearance.
- **By following these guidelines, you can maintain the unique look of your Corten Steel BBQ while allowing the natural aging process to unfold as intended.**

6. OUTDOOR USE

All NESTOR models are designed exclusively for outdoor use. For outdoor storage, a cover plate (BC-ACC-7457) is available.

Positioning: Place the BBQ on a stable, flat surface in a well-ventilated outdoor area. Keep it away from flammable materials and structures. The product comes with small adjustable feet, allowing you to adjust the height as desired.

It is also possible to install wheels under the Nestor Island. There are five pre-drilled holes at the bottom of the Nestor Island, suitable for mounting swivel wheels. Ensure that you install wheels of the same height to maintain stability. Choose wheels with brakes to prevent the Nestor Island from moving during use. Each set of holes to mount the wheels are positioned in a rectangle of 60mm x 80mm.

Positioning the BBQ: Place your BBQ on a non-flammable surface. Since corten steel can stain surfaces, consider using a protective mat if necessary.

Wood storage: Store dry, split wood in the designated storage area to keep it dry and ready for use. Ensure adequate air circulation around the wood to prevent moisture buildup. Be cautious of small animals that may crawl between the wood, and wear gloves or use appropriate tools to avoid splinters.

NESTOR is weather-resistant and can remain outdoors at all times. However, the coated griddle plates should not be left outside if they won't be used for an extended period. Always store the griddle plates in a dry place and ensure they are well-oiled after each use. This reduces the risk of rust during longer periods of non-use. It's essential to store the plates indoors to maintain their quality and durability.

- **To prevent corrosion:** Regularly treat the griddle plate with vegetable oil, both on the surface and edges. Do this every 2 to 4 weeks during periods of non-use and before and after each use. The griddle plate is made of carbon steel with a ceramic coating, which reduces the likelihood of corrosion. However, corrosion can occur if the oil is not properly seasoned. Well-seasoned oil results in minimal corrosion. The degree of corrosion largely depends on the climate: salty, humid air, and environments with high chlorine levels have a greater impact than dry air.

In cases of severe corrosion, we recommend polishing the surface with vinegar and a damp cloth. Avoid using scouring pads, as these can damage the ceramic coating. Ensure that the griddle plate is thoroughly heated during the cleaning process to loosen layers of dirt, grease, and corrosion. After cleaning, wipe away any residue with a non-abrasive sponge or cloth. Treat the griddle plate with vegetable oil and paper towels to restore it to near-new condition.

For cleaning the griddle plates, you can use soda water. Pour soda water over the hot plates to coagulate proteins. Then scrape off the loosened dirt with a Barbecue spatula into the NESTOR tray.

The base plate of the NESTOR has side openings to drain rainwater. The central ash pot is fully sealed to prevent hot ash from falling and damaging the ground.

- **To prevent the ash pot from filling completely with rainwater, it is recommended to place the empty ash pot upside down on the central opening after use.**
- **Regularly empty the ash pot:** The accumulation of ash combined with water can cause rust formation in the tray. By removing the ash and keeping the tray dry indoors, you significantly extend its lifespan.

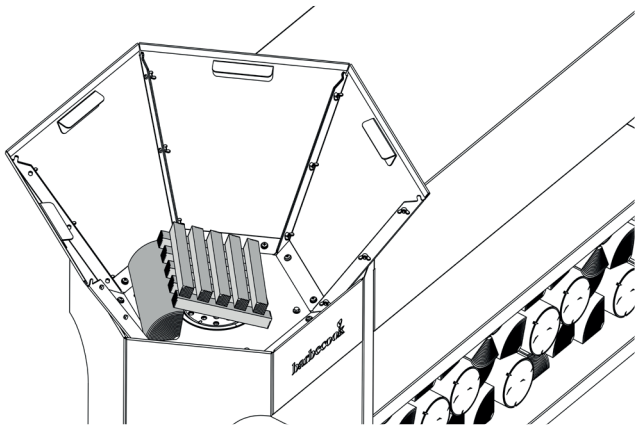
7. FUEL

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

- **The finer the wood, the brighter it will burn, and the less smoke it will produce.**
- **The barbecue should be preheated, and the fuel should be kept glowing red for at least 30 minutes before you start cooking.**
- **Do not start cooking until the fuel has a layer of ash.**

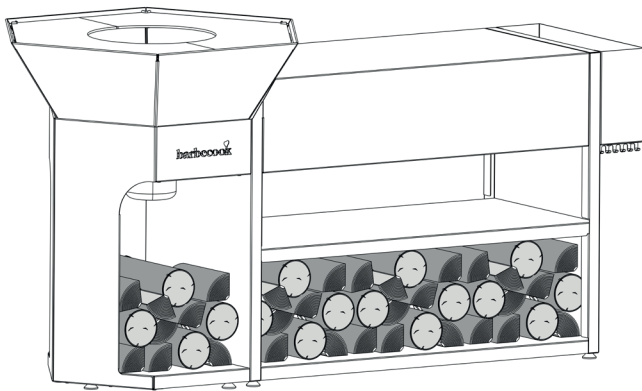
Always start with a small fire in the center of the Nestor and add wood according to the cooking time of your ingredients. There's no need to overload Nestor with wood from the start. Add wood only according to your recipes and needs.

Avoid using pinewood or pallet wood, as they can produce toxic smoke. Dried beech or oak wood is best, as these types burn down to a bed of coals that optimally heat the cooking plate. This bed of coals can easily be moved if you want to direct the heat to another area.



When lighting the fire and adding new wood, it will typically produce some smoke until the fire catches. Ensure you use dry wood. Wet wood can produce excessive smoke and affect cooking quality.

The ideal size for the wood pieces is approximately 10 x 30 centimeters. We do not recommend using larger pieces of wood. Stack the wood up to a maximum height of 25 cm. To use the wood storage compartment under your NESTOR BBQ, do the following: Stack the logs with the bark facing upwards. Stack the logs up to 10 centimeters below the top of the storage compartment. Note that the storage area can become very hot during use. Always stay alert and never leave your NESTOR unattended. You can also store a significant amount of wood under the workbench of the Nestor Island.



Additionally, you can use charcoal as fuel in Nestor. However, keep in mind that charcoal may not reach the same temperatures as firewood

8. FIRST USE


NESTOR is sustainably and compactly packaged, ensuring highly efficient transport and minimizing our ecological footprint. The NESTOR components are easy to assemble, contributing to a durable construction. All our parts are easily replaceable and repairable.

What's Included with the Nestor Island:

- Built-in wood storage: Conveniently store your firewood beneath the cooking surface, providing easy access and a stylish appearance.
- Accessory storage: Keep your grilling tools and accessories organized.


- Preparation area: A large flat surface at an ergonomic height next to the grill provides space for preparing ingredients, serving dishes, and organizing tools.
- Herb box: The built-in planter allows you to grow fresh herbs right next to your BBQ, enabling you to add fresh flavors directly to your dishes.
- Tool hooks: Located beneath the herb box, these hooks allow you to hang your BBQ tools, keeping them within easy reach.

We recommend keeping the fire in the center of the Nestor basin for the first 2-3 uses to allow the cooking surface to stabilize properly. If you start a large fire with wood that reaches very high temperatures, such as the hardwood used in construction, this can lead to the warping of the cooking surface.

 We do not accept warranty claims for damage resulting from such improper use.

Once you have properly seasoned the cooking surface with a small central fire, you can begin to build a larger fire. Since Nestor cooking surfaces are 6 mm thick, a relatively large fire is required to heat them properly.

When the cooking plate is well-heated, apply a neutral vegetable oil (sunflower oil/rice oil/corn oil) and spread it over the cooking plate with a spatula or brush (BC-ACC-7057).

 We do not recommend using olive oil due to its low burning temperature. If used, it will quickly burn your cooking surface and impart a bitter taste to your preparations.

Repeat this process 3 to 4 times. Then, clean the cooking plate by sweeping excess oil toward the fire. Regularly apply additional oil during cooking, spread the oil, and clean the cooking plate. Seasoning the cooking plate with oil also protects it against corrosion.

9. GRILLING

It takes between 30 and 45 minutes, depending on weather conditions and the outside temperature, for the cooking plate to reach approximately 300°C at the inner edge and about 250°C at the outer edge. For safety reasons, temperatures above 300°C are not recommended, as they can burn your food.


When the wood from your initial central fire is burning well, spread the hot mass under the edges of the cooking plate and add new wood with the bark facing up. For an optimal cooking experience, it's recommended to divide the cooking plate into different zones.


By keeping the fire on one side, you create a very hot zone for searing and a medium zone on the other side for grilling. Repeat this process throughout the time you want to keep the cooking plate hot. If there is wind, the cooking plate will be hottest where the wind exits the Nestor cooking unit, meaning in the direction of the wind. You can compensate for this by pushing the burning wood blocks in the opposite direction. When the cooking plate is hot enough for cooking, add some oil to the zone where you plan to cook.

If the cooking plate begins to look dry and matte, add extra oil to ensure the plate is always well-lubricated. You will need to add more oil when cooking fish and vegetables than when cooking fatty meats. You can also use our Barbecook smoking planks to place thicker pieces of meat or fish after searing the outside, allowing them to cook slowly.

If food residues remain on the cooking plate, simply push them


into the fire with the spatula. We recommend not letting a thick layer of residues build up, as this will be difficult to remove. It's better to treat the cooking plate regularly with sparkling water or lemon to prevent residue buildup. When you're done cooking, clean the cooking plate one more time using the procedure described above.


 To remove all residues, pour a bit of sparkling water onto the hot plate. This will loosen the food residues, making it easy to scrape the plates clean again. After the plate has cooled, brush it once more with oil. This ensures the plate is well protected for the next use.

 If you use your NESTOR cooking unit frequently, a smooth layer of carbon residue will form on the cooking plate, which makes it easier to use. This layer may occasionally flake off. When you notice the layer flaking off in some spots, heat the plates and clean them with a brush. Then, polish the plates with new oil. This way, the carbon residue layer will gradually renew itself.

10. AFTER USE

After use, gather all the remaining coals into one pile above the ash collection tray and let them burn out completely.

 Remember, never extinguish the fire with water!


 Always be cautious, as the ash and cooking plate can remain hot for a long time after use.

Allow everything to cool down completely, and empty the ash tray. Do this after every use.

11. MAINTENANCE

NESTOR cooking units require relatively low maintenance. As mentioned earlier, corrosion may build up on your cooking plate if you don't use your NESTOR for an extended period. This corrosion can be easily removed.

To prevent corrosion buildup, make sure to oil the plates regularly and store them in a dry place during long periods of non-use.

 If you don't properly maintain your cooking plate, significant corrosion may occur, requiring a metal brush to remove it, as explained in Chapter 6, OUTDOOR USE.

12. ACCESSOIRES


Enhance your NESTOR cooking experience with a range of Dynamic Center accessories. Explore all the possibilities at www.barbecook.com.

13. WARRANTY CONDITIONS


All steel elements of NESTOR cooking units are covered by a 5-year warranty on material and construction. To register your Nestor products properly, visit <https://www.barbecook.com/en/accounts>.


14. WARNING!


 NESTOR becomes extremely hot both inside and out!

 Do not use NESTOR indoors! Keep children and pets at a safe distance!

 Never leave Nestor unattended.

 Do not use spirits or gasoline to light or relight!

 Only use firelighters that comply with EN 1860-3!

 Do not use excessive oil during cooking to avoid sudden flames.

15. POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem 1: Uneven cooking temperature

Cause: Heat coals may not be evenly distributed, or the wood is burning inconsistently.

Solution:

- Spread the heat coals more evenly across the cooking surface.
- Adjust the placement of your wood pieces for more consistent burning.
- Consider using a mix of different wood sizes to maintain consistent heat.
- Regularly oil the plates to build a protective layer and reduce the impact of high temperatures.

Problem 2: Excessive smoke

Cause: Wet wood or poor ventilation.

Solution:

- Use only dry hardwood for grilling. Green or moist wood can cause too much smoke and unwanted flavors.
- Ensure good air circulation by arranging the wood in such a way that air can freely circulate in the firepit.

Problem 3: Difficulty starting the fire

Cause: Damp wood, lack of kindling, or improper stacking.

Solution:

- Make sure your kindling and smaller wood pieces are dry and easy to ignite.
- Stack the wood in a cross-pattern or teepee-pattern to allow enough air, which helps the fire to catch.
- Consider using natural fire starters like firelighters or wood wool instead of lighter fluid, which can leave residues and affect taste.

Problem 4: Fire burns out too quickly

Cause: Insufficient airflow or wood burning too quickly.

Solution:

- Adjust the wood placement to create more space for airflow.
- Add a mix of hardwoods that burn slower and provide steady heat, like oak or beech.
- Make sure to remove ash regularly to prevent air ventilation in the firepit from becoming clogged.

Problem 5: Uneven patina development

Cause: Uneven exposure to moisture, oil stains, or improper cleaning.

Solution:

- Allow the BBQ to weather naturally; small patina inconsistencies are normal and typically even out over time.
- If certain areas darken due to oil, gently wipe the area and allow the steel to rust naturally.
- Avoid scrubbing or using chemicals that can strip the protective layer from the steel.

Problem 6: Rust or corrosion on non-corten steel areas

Cause: Exposure to moisture or poor maintenance.

Solution:

- Regularly apply a thin layer of cooking oil to the grates to prevent rust.
- For small rust spots, use a wire brush to clean the area and then reapply oil.
- Consider replacing small rust-prone parts with stainless steel or rust-resistant alternatives.

Problem 7: Oil or grease stains on the corten steel surface

Cause: Stains during cooking or preparation.

Solution:

- Wipe oil or grease stains as soon as possible with a dry cloth.
- Although some stains may fade over time as the patina develops, avoid leaving oils on the steel for long periods, as they can darken specific areas.
- Consider using a drip tray or grill mat when cooking particularly greasy foods.

Problem 8: Herbs in the planter box not growing

Cause: Poor drainage, improper planting, or insufficient sunlight.

Solution:

- Ensure proper drainage by adding a layer of small stones or gravel to the bottom of the planter box.
- Use high-quality potting soil suitable for herbs and consider selecting herbs that thrive in warm, sunny conditions (e.g., rosemary, thyme, oregano).
- Position the BBQ in a location that receives adequate sunlight, or move it seasonally if possible.

Problem 9: Wood storage area accumulating moisture or debris

Cause: Poor ventilation or exposure to rain.

Solution:

- Regularly check and clean the wood storage area to remove accumulated debris or moisture.
- Stack the wood to allow airflow between the blocks, keeping them dry.
- Consider using a BBQ cover that extends over the wood storage area to protect it from rain and moisture.

Problem 10: Grill grates warping or discoloring

Cause: Exposure to high heat or the use of abrasive cleaning methods.

Solution:

- Ensure the grill is properly preheated before adding food to avoid sudden temperature changes that can cause warping.
- Avoid using wire brushes with overly stiff bristles, which can scratch and damage the plates.


NL - GEBRUIKSAANWIJZING


1. REGISTREER UW TOESTEL

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecook-toestel! Een hele nieuwe wereld wacht op u om te ontdekken, of het nu in de rustige natuur is of in de bruisende stad. Word een grillmaster in onze #barbecue-community en laat ons uw grillvaardigheden in de schijnwerpers zetten.

Registreer uw Barbecook-toestel online en profiteer van fantastische voordelen:

- U krijgt toegang tot de complete gebruikershandleiding, zodat u uw toestel tot in de kleinste details leert kennen.
- Wij bieden u gepersonaliseerde naverkoopservice, waarmee u snel reserveonderdelen kunt vinden en optimaal kunt profiteren van onze garantie.
- Wij houden u op de hoogte van productupdates en geven u tips, trucs en grillinspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

 Voor meer informatie over het registreren van uw toestel, bezoek www.barbecue.com.

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

Klaar voor een avontuur? Registreer uw toestel en sluit u aan bij de #barbecue-community!

REGISTREER HIER:



2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen. Het eerste deel begint op pagina 4. Daar vindt u verschillende illustraties:


- Explosielijsten, onderdelenlijsten en montagetekeningen van de apparaten die in deze handleiding worden beschreven.
- Illustraties voor de hoofd-instructies uit het eerste deel van de handleiding.


Als er een illustratie bestaat voor een specifieke instructie, wordt een verwijzing naar die illustratie in de instructie opgenomen.

Het tweede deel is datgene wat u momenteel leest. Hier vindt u instructies over hoe u uw apparaat moet assembleren, gebruiken en onderhouden.

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de instructies voor toekomstige referentie. Volg de instructies altijd zorgvuldig op. Als het apparaat op een andere manier wordt geïnstalleerd of gebruikt, kan dit leiden tot brand en schade aan eigendommen. Schade door niet-naleving van de instructies (onjuiste montage, verkeerd gebruik, onjuist onderhoud, enz.) valt niet onder de garantie.

 Laat het apparaat niet alleen terwijl het in gebruik is.

 LET OP! Deze barbecue wordt zeer heet, verplaats deze niet tijdens gebruik.

- Gebruik geschikte bescherming bij het vastpakken van hete onderdelen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare voorwerpen op veilige afstand van het apparaat tijdens gebruik.

 LET OP! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

- Houd een emmer water of zand beschikbaar bij het gebruik van het apparaat, vooral op zeer hete dagen en in droge omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet binnenshuis! Gebruik het apparaat alleen buitenshuis. Als u het apparaat binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er een risico op vergiftiging door koolmonoxide.

 LET OP! Let op het volgende bij het kiezen van een locatie:

- Plaats het apparaat minimaal drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Plaats het apparaat niet onder een overhangende structuur (terras, dak...) of onder boom.
- Plaats het apparaat op een stevige en stabiele ondergrond.
- Zet het apparaat nooit op een bewegend voertuig (boot, aanhanger...).

4. HET APPARAAT MONTEREN

Benodigd gereedschap: een kruiskopschroevendraaier.

4.1. Veiligheidsinstructies

- Verwijder alle verpakking.
- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat tijdens de montage; dit is zeer gevaarlijk.
- Volg altijd de montage-instructies zorgvuldig op.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het apparaat. Schade door onjuiste montage valt niet onder de garantie.

4.2. Om het apparaat te monteren

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Monteer het apparaat zoals weergegeven in de montage-tekeningen.

U vindt de montage-tekeningen in het tweede deel van deze handleiding, na de vergrote illustratie van uw apparaat.

5. MATERIALEN

5.1. Cortenstaal

5.1.1 Wat is Cortenstaal?

Nestor Corten is gemaakt van voorgeroest cortenstaal, een weerbestendig staal met een beschermende oxide-laag. Deze roestkleurige laag beschermt het onderliggende materiaal tegen verdere roestvorming. Cortenstaal is ook meer hittebestendig dan gewoon staal, wat het perfect maakt voor een openvuur BBQ!

5.1.2 Hoe ontwikkelt cortenstaal zich in de loop van de tijd?

In de eerste weken is de roestkleur fel oranje, maar na verloop van tijd en door de invloed van warmte verandert deze in donkerbruin. Dit patina-effect blijft zich in de loop der tijd en door temperatuurveranderingen aanpassen. Het afbladderen van de oxide-laag, vooral na de winter, is normaal. Dit is het millivlies dat loskomt, waarna het cortenstaal een nieuwe beschermende laag vormt. Verwijder de afgebladderde delen gemakkelijk met een plamuurmes of zachte borstel.

5.1.3 Hoe onderhoud ik mijn cortenstaal BBQ?

Hoewel het verouderde uiterlijk een belangrijk kenmerk is, kunnen bepaalde vlekken en vuil de uiteindelijke uitstraling van uw BBQ beïnvloeden:

Olievlekken:

- Impact op uiterlijk: Gekoelde olie of vet kan het cortenstaal donkerder maken en permanent vlekken, waardoor het natuurlijke patina wordt verstoord.
- Voorkoming: Wees voorzichtig bij het hanteren van olie of vet voedsel rond de BBQ. Voorkom dat olie langere tijd op het oppervlak blijft zitten.
- Olievlekken Schoonmaken: Als je olie morst, dep het gebied dan voorzichtig met een droge doek om zoveel mogelijk olie op te nemen. Gebruik geen zeep of agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze het patinaproces kunnen verstoren. De vlek kan na verloop van tijd opgaan in de rest van het staal, maar er kunnen blijvende donkere vlekken achterblijven.

Vuil en stof vlekken:

- Impact op uiterlijk: Vuil en stof kunnen zich ophopen op

het oppervlak, vooral als de BBQ blootgesteld is aan verschillende weerelementen. Deze ophoping kan het roestproces beïnvloeden en leiden tot ongelijkmatige verkleuring.

- Vuilvlekken schoonmaken: Veeg de BBQ af met een droge of licht vochtige doek om los vuil en stof te verwijderen. Vermijd schrobben of het gebruik van schuurmiddelen die het oppervlak kunnen krassen en het patina kunnen verstoren.

Waterplekken en vlekken:

- Impact op uiterlijk: Water kan vlekken achterlaten, vooral in de vroege stadia van de patina-vorming. Deze vlekken vervagen doorgaans na verloop van tijd naarmate het staal verder verouderd.
- Beheer van waterblootstelling: Plaats de BBQ indien mogelijk in een goed waterdoorlatend gebied en voorkom direct contact met stilstaand water. Gelegenheidsregen is prima en maakt deel uit van het verouderingsproces, maar stilstaand water kan leiden tot ongelijkmatige patina-ontwikkeling.

Extra tips voor het onderhouden van uw cortenstaal BBQ:

- Vermijd agressieve reinigingsmiddelen: Gebruik nooit chemische reinigers, zeep of metalen borstels op het cortenstaal oppervlak. Deze kunnen de beschermende roestlaag verwijderen of beschadigen.
- Laat de natuur zijn werk doen: De beste manier om uw BBQ te onderhouden is vaak door deze gewoon met rust te laten en het natuurlijke verouderingsproces zijn gang te laten gaan. Het patina zal zich ontwikkelen en stabiliseren in de loop van de tijd, wat uw BBQ een duurzame, beschermende afwerking geeft.
- Wees geduldig: Het patina kan enkele maanden duren om volledig te ontwikkelen. Gedurende deze tijd kan de kleur en textuur van het staal veranderen naarmate de roestlaag zich vormt en rijpt.

Omgaan met en voorkomen van vlekken:

- Schoonmaken na gebruik: Veeg na gebruik van de BBQ eventuele spetters of morsen af terwijl ze nog vers zijn om te voorkomen dat ze in het staal trekken.
- Controleer het patina: Controleer af en toe het oppervlak van de BBQ op gebieden waar olie, vuil of watervlekken het patina beïnvloeden. Kleine vlekken worden vaak minder zichtbaar naarmate de roestlaag zich verder ontwikkelt, maar consistente zorg zal zorgen voor een gelijkmatiger uiterlijk.

Door deze richtlijnen te volgen, kunt u de unieke uitstraling van uw Cortenstaal BBQ behouden terwijl u het natuurlijke verouderingsproces laat plaatsvinden zoals bedoeld.

6. BUITENGEBRUIK

Alle NESTOR-modellen zijn uitsluitend ontworpen voor gebruik buitenshuis. Voor opslag buitenshuis is een afdekklaar (BC-ACC-7457) beschikbaar.

Positionering: Plaats de BBQ op een stabiele, vlakke ondergrond in een goed geventileerd buitengebied. Houd hem uit de buurt van brandbare materialen en constructies. Bij het product worden kleine verstelbare voetjes geleverd, zodat je de hoogte naar wens kunt aanpassen.

Het is ook mogelijk om wielen onder de Nestor Island te monteren. Aan de onderkant van de Nestor Island zijn op vijf plaatsen gaten voorzien die geschikt zijn voor het monteren van zwenkwielen. Zorg ervoor dat je wielen van dezelfde hoogte installeert om stabiliteit te garanderen. Kies ook voor wielen met remmen, zodat de Nestor Island niet beweegt tijdens gebruik. Elke set gaten om de wielen te monteren bevindt zich in een

rechthoek van 60mm x 80mm. Positionering van de BBQ: Plaats je BBQ op een onbrandbare ondergrond. Cortenstaal kan oppervlakken bevleken, overweeg dus om een beschermende mat te gebruiken indien nodig.

Houtopslag: Bewaar droog, gekloofd hout in het daarvoor bestemde opslaggedeelte, zodat het droog blijft en klaar is voor gebruik. Zorg voor voldoende luchtcirculatie rond het hout om vochtophoping te voorkomen. Wees voorzichtig met kleine dieren die tussen het hout kunnen kruipen en draag handschoenen of gebruik geschikt gereedschap om splinters te voorkomen.

NESTOR is weerbestendig en kan altijd buiten blijven staan. De gecoate bakplaten mogen echter niet buiten blijven liggen als ze gedurende langere tijd niet worden gebruikt. Bewaar de bakplaten altijd op een droge plek en zorg ervoor dat ze goed geolied zijn na elk gebruik. Dit vermindert het risico op roestvorming tijdens langere periodes van niet-gebruik. Het is essentieel om de platen binnenshuis op te slaan om hun kwaliteit en duurzaamheid te behouden.

Om corrosie te voorkomen, is het belangrijk om de bakplaat regelmatig te behandelen met plantaardige olie, zowel het oppervlak als de randen. Doe dit elke 2 tot 4 weken tijdens periodes van niet-gebruik en zowel voor als na elk gebruik. De bakplaat is gemaakt van koolstofstaal met een keramische coating, wat de kans op corrosie vermindert. Corrosie kan echter optreden als de olie niet goed is ingebakken. Goed ingebakken olie resulteert in minimale corrosie. De mate van corrosie hangt grotendeels af van het klimaat: zoute, vochtige lucht en chloorrijke omgevingen hebben een grotere impact dan droge lucht.

Bij ernstige corrosie raden we aan het oppervlak te polijsten met azijn en een vochtige doek. Gebruik geen schuursponsjes, omdat deze de keramische coating kunnen beschadigen. Zorg ervoor dat de bakplaat grondig wordt verhit tijdens het schoonmaakproces om lagen vuil, vet en corrosie los te maken. Veeg na het reinigen alle resten weg met een niet-schurende spons of doek. Behandel de bakplaat daarna met plantaardige olie en keukenpapier om hem in bijna nieuwe staat te herstellen. Voor het schoonmaken van de bakplaten kun je sodawater gebruiken. Giet sodawater over de hete platen om eiwitten te laten stollen. Schraap vervolgens het losgemaakte vuil met een Barbecook-spatel in de NESTOR-bak.

De bodemplaat van de NESTOR heeft zijopeningen om regenwater af te voeren. De centrale aspot is volledig afgesloten om te voorkomen dat hete as naar beneden valt en de grond beschadigt.

Om te voorkomen dat de aspot volledig volloopt met regenwater, wordt aanbevolen de lege aspot na gebruik omgekeerd op de centrale opening te plaatsen.

Leeg de aspot regelmatig. Ophoping van as in combinatie met water kan roestvorming in de bak veroorzaken. Door de as te verwijderen en de bak binnenshuis droog te houden, verlengt u de levensduur aanzienlijk.

7. BRANDSTOF

Voor de beste kookervaring raden we aan om gedroogd hout te gebruiken om rookvorming tijdens het koken te voorkomen.

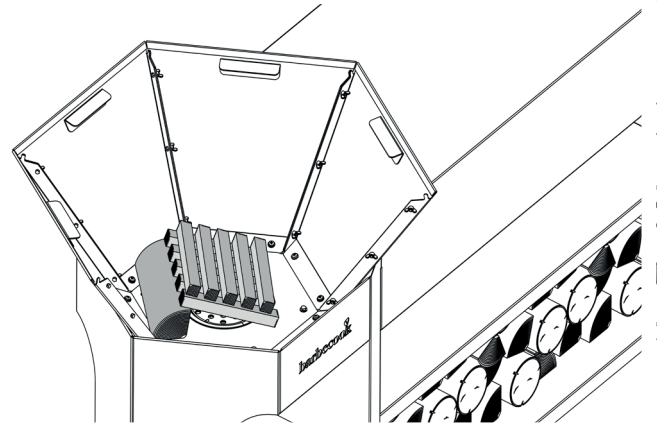
Hoe fijner het hout, hoe helderder het zal branden en hoe minder rook er zal ontstaan.

De barbecue moet worden opgewarmd en de brandstof moet minstens 30 minuten roodgloeiend worden gehouden voordat je begint met koken.

Kook niet voordat de brandstof een laagje as heeft.

Begin altijd met een klein vuurtje in het midden van de Nestor en voeg hout toe afhankelijk van de baktijd van jouw ingrediënten. Het is niet nodig om Nestor vanaf het begin te overladen met hout. Voeg alleen hout toe volgens de recepten en je behoeften.

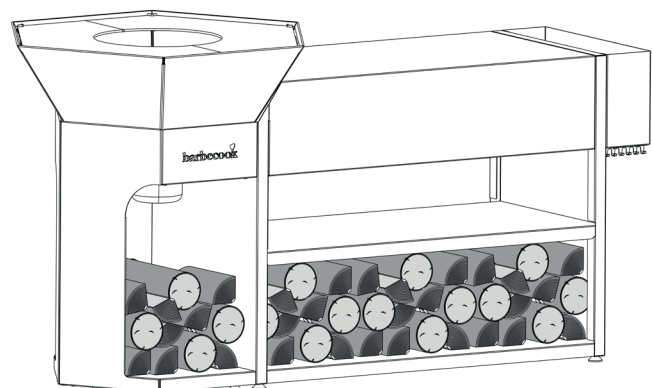
Vermijd dennenhout en pallethout, omdat deze giftige rook kunnen produceren. Gedroogd beuken- of eikenhout is het beste, omdat dit hout opbrandt tot een massa kolen die de kookplaat optimaal verwarmt. Deze massa kolen kan eenvoudig worden verplaatst als je de warmte naar een andere plek wilt richten.



Wanneer je het vuur aansteekt en nieuw hout toevoegt, zal het meestal wat roken totdat het vuur vat. Zorg ervoor dat je droog hout gebruikt. Nat hout kan overmatige rook produceren en de kookkwaliteit beïnvloeden.

Het ideale formaat voor de stukken hout is ongeveer 10 x 30 centimeter. Wij raden het gebruik van grotere stukken hout af. Stapel het hout tot maximaal 25 cm hoog.

Om het houtopslagvak onder je NESTOR BBQ te gebruiken, doe je het volgende: Stapel de blokken met de schors naar boven gericht. Stapel de blokken tot 10 centimeter onder de bovenkant van het houtopslagvak. Houd er rekening mee dat de houtopslagzone erg heet kan worden tijdens het gebruik van de NESTOR. Blijf altijd alert en laat je NESTOR nooit onbeheerd achter. Onder de werkbank van Nestor Island kun je ook heel wat hout opslaan.



Verder kun je in Nestor ook houtskool gebruiken als brandstof. Houd er echter rekening mee dat houtskool mogelijk niet dezelfde temperaturen bereikt als brandhout.


8. EERSTE GEBRUIK

NESTOR wordt duurzaam en compact verpakt. Dit zorgt voor een uiterst efficiënt transport en minimaliseert onze ecologische voetafdruk. De NESTOR-onderdelen zijn eenvoudig te monteren, wat bijdraagt aan een duurzame constructie. Al onze onderdelen zijn eenvoudig te vervangen en te repareren.

Wat is inbegrepen bij de Nestor Island:


- Ingebouwde houtopslag: Bewaar je brandhout handig onder het kookoppervlak, waardoor je gemakkelijke toegang hebt en het er stijlvol uitziet.
- Opslagruimte voor accessoires
- Voorbereidingsruimte: Een groot vlak oppervlak op ergonomische hoogte naast de grill biedt ruimte voor het voorbereiden van ingrediënten, het opdienen van gerechten en het opruimen van gereedschap.
- Kruidenbak: De ingebouwde plantenbak stelt je in staat om verse kruiden te kweken direct naast je BBQ, zodat je verse smaken direct aan je gerechten kunt toevoegen.
- Gereedschaphaken: Onder de kruidenbak bevinden zich haken om je bbq tools op te hangen, zodat ze altijd binnen handbereik zijn

We raden aan om de eerste 2-3 keer het vuur in het midden van de Nestor kuip te houden, zodat het kookoppervlak goed kan stabiliseren. Als je een te groot vuur aansteekt met hout dat zeer hoge temperaturen bereikt, zoals het type hardhout dat in de bouw wordt gebruikt, kan dit leiden tot vervorming van het kookoppervlak.

 We accepteren geen garantieclaims voor schade die het gevolg is van dergelijk ongepast gebruik.

Zodra je het kookoppervlak goed hebt voorbereid met een klein centraal vuur, kun je beginnen met het maken van een groter vuur. Aangezien Nestor kookoppervlakken 6 mm dik zijn, is een relatief groot vuur nodig om ze goed op te warmen.

Wanneer de kookplaat goed is opgewarmd, breng dan een neutrale plantaardige olie (zonnebloemolie/rijstolie/maïsolie) aan en verdeel deze over de kookplaat met een spatel of borstel (BC-ACC-7057).

 We raden het gebruik van olijfolie af vanwege de lage verbrandingstemperatuur. Als je dit gebruikt, zal je kookoppervlak snel verbranden en een bittere smaak aan je bereidingen geven.

Doe dit 3 tot 4 keer. Veeg vervolgens de kookplaat schoon door overtollige olie richting het vuur te vegen. Breng regelmatig extra olie aan tijdens het koken, verspreid de olie en veeg de kookplaat schoon. Het inbakken van de olie in de kookplaat beschermt ook tegen corrosie.

9. GRILLEN


Het duurt tussen de 30 en 45 minuten, afhankelijk van de weersomstandigheden en de buitentemperatuur, voordat de kookplaat een temperatuur van ongeveer 300°C aan de binnenrand en ongeveer 250°C aan de buitenrand bereikt. Temperaturen boven de 300°C worden niet aanbevolen voor de veiligheid en kunnen voedsel verbranden.


Wanneer het hout van je initiële centrale vuur goed brandt, verspreid de hete massa dan onder de randen van de kookplaat en voeg nieuw hout toe met de schors naar boven. Voor een ideale kookervaring is het aangeraden om de bakplaat in verschillende zones te verdelen.

Door het vuur aan één kant te houden, creëer je een zeer hete zone om te gaan dichtschroeien en een gemiddelde zone om aan de andere kant te grillen. Herhaal dit proces gedurende de hele tijd dat je de kookplaat heet wilt houden. Als er wind is, is de kookplaat het heetst op de plaats waar de wind het Nestor kookunit verlaat, dat wil zeggen in de windrichting. Je kunt dit compenseren door de brandende houtblokken in de tegenovergestelde richting te duwen. Wanneer de kookplaat heet genoeg is om te koken, voeg dan wat olie toe op de zone waar je gaat koken.

Wanneer de kookplaat droog en mat begint te lijken, voeg dan extra olie toe om ervoor te zorgen dat de plaat altijd voldoende gesmeerd is. Je moet meer olie toevoegen bij het bereiden van vis en groenten dan bij vet vlees. Je kunt ook onze Barbecue rookplanken gebruiken om dikkere stukken vlees of vis na het dichtschroeien van de buitenkant te plaatsen, zodat ze langzaam kunnen garen.


Als er voedselresten op de kookplaat achterblijven, duw deze dan eenvoudig met de spatel in het vuur. We raden aan om geen dikke laag resten op te laten bouwen, omdat dit moeilijk te verwijderen zal zijn. Het is beter om de kookplaat regelmatig te behandelen met bruiswater of citroen om te voorkomen dat er resten achterblijven. Wanneer je klaar bent met koken, reinig de kookplaat nog één keer met de hierboven beschreven procedure.


 Om alle resten te verwijderen, giet een beetje bruiswater op de hete plaat. Dit weekt de voedselresten los, waardoor het gemakkelijk wordt om de platen weer schoon te schrapen. Na het afkoelen van de plaat, borstel je deze nog een keer met olie. Dit zorgt ervoor dat de plaat goed beschermd is voor de volgende keer.

 Als je je NESTOR kookunit veel gebruikt, zal er een gladde laag koolstofresten op de bakplaat ontstaan, wat het gebruik vergemakkelijkt. Deze laag kan af en toe afbladderen. Wanneer je ziet dat de laag op sommige plekken afbladdert, verwarm dan de platen en reinig ze met een borstel. Polijst daarna nieuwe olie op de platen. De laag met koolstofresten zal zich op deze manier geleidelijk vernieuwen.

10. NA GEBRUIK

Na gebruik, verzamel alle overgebleven kolen op één hoop boven de asopvangbak. Laat ze verbranden.

 Vergeet niet dat je het vuur nooit met water moet blussen!


 Wees altijd voorzichtig, omdat de as en de kookplaat nog lange tijd heet kunnen blijven na gebruik.

Allow everything to cool down completely, and empty the ash tray. Do this after every use.

11. ONDERHOUD

NESTOR kookunits vereisen relatief weinig onderhoud. Zoals eerder vermeld, kan corrosie zich ophopen op je kookplaat als je je NESTOR lange tijd niet gebruikt. Deze corrosie kan gemakkelijk worden verwijderd.

Om corrosieopbouw te voorkomen, zorg ervoor dat de platen regelmatig worden geolied en op een droge plaats worden opgeslagen tijdens lange perioden van niet-gebruik.

 Als je je kookplaat niet goed onderhoudt, kan er veel corrosie optreden en moet je een metalen borstel gebruiken om de corrosie te verwijderen, zoals uitgelegd in hoofdstuk 5, BUITENGEBRUIK.

12. ACCESSOIRES







Breid je NESTOR kookervaring uit met een reeks Dynamic Center accessoires. Ontdek alle mogelijkheden op www.barbecue.com.

13. GARANTIEVOORWAARDEN

Op het materiaal en de constructie van alle stalen elementen

van alle Nestor kookunits geldt een garantie van 5 jaar. Voor een correcte registratie van je Nestor-producten, bezoek <https://www.barbecook.com/en/accounts>.

14. WARNING!

-  NESTOR wordt zowel van binnen als van buiten zeer heet!
-  Gebruik NESTOR niet binnenshuis! Houd kinderen en huisdieren op afstand!
-  Laat Nestor nooit onbeheerd achter.
-  Gebruik geen spiritus of benzine om aan te steken of opnieuw aan te steken!
-  Gebruik alleen aanmaakblokken die voldoen aan EN 1860-3!
-  Gebruik geen overtollige olie tijdens het koken om plotselinge vlammen te vermijden.

15. MOGELIJKE PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem 1: Ongelijke kooktemperatuur

Oorzaak: Hittekolen zijn mogelijk niet gelijkmatig verdeeld, of het hout brandt inconsistent.

Oplossing:

- Verspreid de hittekolen gelijkmatiger over het kookoppervlak.
- Pas de plaatsing van je houtstukken aan voor een gelijkmatiger verbranding.
- Overweeg om een mix van verschillende houtgroottes te gebruiken om een constante hitte te behouden.
- Onderhoud de platen regelmatig met olie om een beschermende laag op te bouwen en de impact van hoge temperaturen te verminderen.

Probleem 2: Overmatige rook

Oorzaak: Nat hout of slechte ventilatie.

Oplossing:

- Gebruik alleen droog hardhout voor het grillen. Groen of vochtig hout kan teveel rook en ongewenste smaken veroorzaken.
- Zorg voor een goede luchtcirculatie door het hout zo te rangschikken dat lucht vrij kan circuleren in de vuurkorf.

Probleem 3: Moeilijkheden bij het aanmaken van het vuur

Oorzaak: Vochtig hout, gebrek aan aanmaakmateriaal of onjuiste stapeling.

Oplossing:

- Zorg ervoor dat je aanmaakmateriaal en kleinere houtstukken droog en gemakkelijk aan te steken zijn.
- Stapel het hout in een kruispatroon of tipi-patroon om voldoende lucht toe te laten, wat helpt om het vuur te laten vlammen.
- Overweeg om natuurlijke aanmaakmiddelen zoals aanmaakblokjes of houtwollen te gebruiken in plaats van aanmaakvloei-stof, die residu kan achterlaten en de smaak kan beïnvloeden.

Probleem 4: Vuur dooft te snel uit

Oorzaak: Onvoldoende luchtstroom of hout dat te snel brandt.

Oplossing:

- Pas de houtplaatsing aan om meer ruimte voor luchtstroom te creëren.
- Voeg een mix van hardhout toe die langzamer brandt en constante warmte biedt, zoals eik of beuk.
- Zorg ervoor dat de as regelmatig wordt verwijderd om te voorkomen dat de luchtventilatie in de vuurkorf verstopt raakt.

Probleem 5: De Patina ontwikkelt ongelijkmatig

Oorzaak: Ongelijke blootstelling aan vocht, olievlekken of onjuiste reiniging.

Oplossing:

- Laat de BBQ op natuurlijke wijze verweren, kleine ongelijkheden in de patina zijn normaal en balanceren doorgaans na verloop van tijd uit.
- Als bepaalde gebieden donkerder worden door olie, veeg dan voorzichtig het gebied af en laat het staal verder op natuurlijke wijze roesten.
- Vermijd schrobben of het gebruik van chemicaliën die de beschermende laag op het staal kunnen verwijderen.

Probleem 6: Roest of corrosie in niet-corten staalgebieden
Oorzaak: Blootstelling aan vocht of slechte onderhoud.

Oplossing:

- Breng regelmatig een dunne laag kookolie aan op de roosters om roest te voorkomen.
- Voor kleine roestvlekken, gebruik een metalen borstel om het gebied schoon te maken en breng vervolgens weer olie aan.
- Overweeg om kleine, roestgevoelige onderdelen te vervangen door roestvrij staal of roestbestendige alternatieven.

Probleem 7: Olie- of vetvlekken op het corten stalen oppervlak
Oorzaak: Vlekken tijdens het koken of voorbereiden.

Oplossing:

- Veeg olie- of vetvlekken zo snel mogelijk op met een droge doek.
- Hoewel sommige vlekken na verloop van tijd kunnen vervagen naarmate de patina zich ontwikkelt, moet je voorkomen dat oliën langdurig op het staal blijven zitten, omdat ze specifieke gebieden kunnen donkerder maken.
- Overweeg het gebruik van een lekbak of grillmat bij het koken van bijzonder vette voedingsmiddelen.

Probleem 8: Kruiden in de plantenbak groeien niet

Oorzaak: Slechte afwatering, onjuiste aanplant of onvoldoende zonlicht.

Oplossing:

- Zorg voor een goede afwatering door een laagje kleine stenen of grind op de bodem van de plantenbak toe te voegen.
- Gebruik potgrond van hoge kwaliteit die geschikt is voor kruiden en overweeg kruiden te kiezen die het goed doen in warme, zonnige omstandigheden (bijv. rozemarijn, tijm, oregano).
- Plaats de BBQ op een plek waar deze voldoende zonlicht ontvangt of verplaats deze indien mogelijk seizoensgebonden.

Probleem 9: Houtopslagruimte verzamelt vocht of afval

Oorzaak: Slechte ventilatie of blootstelling aan regen.

Oplossing:

- Controleer en reinig regelmatig de houtopslagruimte om opgehoopt afval of vocht te verwijderen.
- Stapel het hout op een manier die luchtstroom tussen de blokken mogelijk maakt, om ze droog te houden.
- Overweeg het gebruik van een BBQ-hoes die over de houtopslagruimte reikt om deze te beschermen tegen regen en vocht.

Probleem 10: Grillroosters vervormen of verkleuren

Oorzaak: Hoge hitte blootstelling of het gebruik van agressieve reinigingsmethoden.

Oplossing:


- Zorg ervoor dat de grill goed is voorverwarmd voordat je voedsel toevoegt om plotselinge temperatuurveranderingen die vervorming kunnen veroorzaken te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van draadborstels met te harde haren, die de platen kunnen krassen en beschadigen.


FR - ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

1. REGISTRER UW TOESTEL

Merci d'avoir acheté un appareil Barbecook ! Un tout nouveau monde vous attend pour être découvert, que ce soit dans la tranquillité de la nature ou dans la ville animée. Devenez un maître du barbecue dans notre communauté #barbecook et laissez-nous mettre en avant vos compétences en grillades. Enregistrez votre appareil Barbecook en ligne et profitez de nombreux avantages :

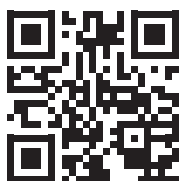
- Vous aurez accès au manuel d'utilisation complet pour connaître votre appareil dans les moindres détails.
- Nous vous offrons un service après-vente personnalisé, vous permettant de trouver rapidement des pièces de rechange et de bénéficier d'un service de garantie optimal.
- Nous vous informerons des mises à jour des produits et vous fournirons des conseils, astuces et inspirations de grillades pour révéler le maître du barbecue en vous.

 Pour plus d'informations sur l'enregistrement de votre appareil, visitez www.barbecook.com.

 Barbecook respecte votre vie privée. Vos données ne seront pas vendues, distribuées ou transmises à des tiers.

Prêt pour l'aventure ? Enregistrez votre appareil et rejoignez la communauté #barbecook !

ENREGISTREZ ICI :



2. À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel se compose de deux parties. La première partie commence à la page 4. Vous y trouverez diverses illustrations :

- Des vues éclatées, des listes de pièces et des diagrammes de montage des appareils décrits dans ce manuel.
- Des illustrations pour les principales instructions de la première partie du manuel.


Si une illustration existe pour une instruction spécifique, une référence à cette illustration sera incluse dans l'instruction.

La deuxième partie est celle que vous lisez actuellement. Vous y trouverez des instructions sur la manière d'assembler, d'utiliser et d'entretenir votre appareil.


3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez les instructions pour une utilisation future. Suivez toujours les instructions avec attention. Si l'appareil est installé ou utilisé de manière incorrecte, cela peut entraîner un incendie et des dommages matériels. Les dommages dus à une non-conformité avec les instructions (montage incorrect, mauvaise utilisation, entretien incorrect, etc.) ne sont pas couverts par la garantie.


 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

 ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant l'utilisation.

- Utilisez une protection appropriée lorsque vous manipulez des parties chaudes.
- Gardez les matériaux inflammables, les liquides inflammables et les objets solubles à une distance sécurisée de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

 ATTENTION ! Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue.

- Gardez un seau d'eau ou de sable à proximité lors de l'utilisation de l'appareil, surtout lors de journées très chaudes et dans des environnements secs.
- Ne l'utilisez pas à l'intérieur ! Utilisez l'appareil uniquement en extérieur. Si vous utilisez l'appareil à l'intérieur, même dans un garage ou une remise, il y a un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

 ATTENTION ! Veuillez noter ce qui suit lors du choix de l'emplacement :

- Placez l'appareil à au moins trois mètres d'un bâtiment, dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- Ne placez pas l'appareil sous une structure en surplomb (terrasse, toit...) ou sous du feuillage.
- Placez l'appareil sur une surface stable et solide.
- Ne placez jamais l'appareil sur un véhicule en mouvement (bateau, remorque...).

4. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

Matériel nécessaire : un tournevis cruciforme.

4.1. Consignes de sécurité

- Retirez tout l'emballage.
- Ne modifiez pas l'appareil pendant l'assemblage ; cela est très dangereux.
- Suivez toujours attentivement les instructions de montage.
- L'utilisateur est responsable du montage correct de l'appareil. Les dommages causés par un montage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

4.2. Pour assembler l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins de montage.

Vous trouverez les dessins de montage dans la deuxième partie de ce manuel, après l'illustration agrandie de votre appareil.

5. MATÉRIAUX

5.1. Acier Corten

5.1.1 Qu'est-ce que l'acier Corten ?

Le Nestor Corten est fabriqué à partir d'acier Corten pré-rouillé, un acier résistant aux intempéries avec une couche d'oxyde protectrice. Cette couche de rouille protège le matériau sous-jacent contre la corrosion supplémentaire. L'acier Corten est également plus résistant à la chaleur que l'acier ordinaire, ce qui en fait un choix parfait pour un barbecue à feu ouvert !

5.1.2 Comment l'acier Corten évolue-t-il avec le temps ?

Au cours des premières semaines, la couleur de la rouille est orange vif, mais avec le temps et sous l'effet de la chaleur, elle devient brun foncé. Cet effet de patine continue d'évoluer avec le temps et les variations de température. L'écaillage de la couche d'oxyde, surtout après l'hiver, est normal. Il s'agit de la calamine qui se détache, après quoi l'acier Corten forme une nouvelle couche protectrice. Vous pouvez facilement enlever les parties écaillées avec un couteau à mastic ou une brosse douce.

5.1.3 Comment entretenir mon barbecue en acier Corten ?

Bien que l'apparence vieillie soit une caractéristique clé, certaines taches et saletés peuvent affecter l'aspect final de votre barbecue :

Taches d'huile :

- Impact sur l'apparence : L'huile, la graisse ou les aliments gras renversés peuvent assombrir et tacher l'acier Corten de façon permanente, perturbant ainsi la patine naturelle.
- Prévention : Soyez prudent lorsque vous manipulez de l'huile ou des aliments gras près du barbecue. Évitez de laisser de l'huile stagner sur la surface pendant une longue période.
- Nettoyage des taches d'huile : Si de l'huile est renversée, tamponnez délicatement la zone avec un chiffon sec pour absorber autant que possible. N'utilisez pas de savon ou de produits chimiques agressifs, car cela pourrait perturber le processus de patine. La tache peut éventuellement se fondre avec le reste de l'acier au fil du temps, mais certaines taches sombres peuvent rester visibles.

Taches de saleté et de poussière :

- Impact sur l'apparence : La saleté et la poussière peuvent s'accumuler sur la surface, surtout si le barbecue est exposé aux éléments. Cette accumulation peut influencer le processus de rouille et entraîner une décoloration inégale.
- Nettoyage des taches de saleté : Essuyez le barbecue avec un chiffon sec ou légèrement humide pour enlever la saleté et la poussière. Évitez de frotter ou d'utiliser des matériaux abrasifs qui pourraient rayer la surface et perturber la patine.

Taches et marques d'eau :

- Impact sur l'apparence : L'eau peut laisser des marques, surtout aux premiers stades de la formation de la patine. Ces marques s'estompent généralement avec le temps à mesure que l'acier continue de vieillir.
- Gestion de l'exposition à l'eau : Si possible, placez le barbecue dans un endroit bien drainé et évitez de le mettre en contact direct avec de l'eau stagnante. Une pluie occasionnelle est acceptable et fait partie du processus de vieillissement, mais l'eau stagnante peut entraîner un développement inégal de la patine.

Conseils supplémentaires pour l'entretien de votre barbecue en acier Corten :

- Évitez les nettoyeurs agressifs : N'utilisez jamais de nettoyeurs chimiques, de savon ou de brosses métalliques sur la surface en acier Corten. Ceux-ci peuvent retirer ou endommager la couche de rouille protectrice.
- Laissez la nature suivre son cours : La meilleure façon d'entretenir votre barbecue est souvent de le laisser tranquille et de permettre au processus naturel de vieillissement de se dérouler. La patine se développera et se stabilisera au fil du temps, offrant à votre barbecue une finition protectrice durable.
- Soyez patient : La patine peut prendre plusieurs mois pour se développer pleinement. Pendant ce temps, la couleur et la texture de l'acier peuvent changer à mesure que la couche de rouille se forme et mûrit.

Gérer et prévenir les taches :

- Nettoyez après la cuisson : Après avoir utilisé le barbecue, essuyez les éclaboussures ou les déversements pendant qu'ils sont encore frais pour éviter qu'ils ne s'incrustent dans l'acier.
- Surveillez la patine : Vérifiez occasionnellement la surface du barbecue pour détecter les zones où l'huile, la saleté ou les taches d'eau affectent la patine. Les petites taches deviennent souvent moins visibles à mesure que la couche de rouille continue de se développer, mais un entretien régulier assurera une apparence plus uniforme.

En suivant ces directives, vous pouvez maintenir l'apparence unique de votre barbecue en acier Corten tout en permettant au processus de vieillissement naturel de se dérouler comme prévu.

6. UTILISATION EN EXTÉRIEUR

Tous les modèles NESTOR sont conçus exclusivement pour une utilisation en extérieur. Une plaque de protection (BC-ACC-7457) est disponible pour le stockage en extérieur. Positionnement : Placez le barbecue sur une surface stable et plane dans un espace extérieur bien ventilé. Tenez-le à l'écart des matériaux et structures inflammables. Des petits pieds réglables sont fournis avec le produit, ce qui vous permet d'ajuster la hauteur selon vos besoins.

Il est également possible d'installer des roues sous le Nestor Island. Des trous sont prévus à cinq endroits sous le Nestor Island pour le montage de roulettes. Assurez-vous d'installer des roues de la même hauteur pour garantir la stabilité. Choisissez également des roues avec freins afin que le Nestor Island ne bouge pas pendant l'utilisation.

Chaque série de trous pour monter les roues est positionnée dans un rectangle de 60 mm x 80 mm.

Positionnement du barbecue : Placez votre barbecue sur une surface incombustible. Le corten peut tacher les surfaces, pensez donc à utiliser un tapis de protection si nécessaire.

Stockage du bois : Conservez le bois sec et fendu dans l'espace de stockage prévu à cet effet, pour le garder sec et prêt à l'emploi. Assurez une bonne circulation d'air autour du bois pour éviter l'accumulation d'humidité. Faites également attention aux petits animaux qui pourraient se cacher entre les morceaux de bois et portez des gants ou utilisez des outils appropriés pour éviter les échardes.

Le NESTOR est résistant aux intempéries et peut rester en extérieur en permanence. Toutefois, les plaques de cuisson revêtues ne doivent pas être laissées à l'extérieur lorsqu'elles ne sont pas utilisées pendant de longues périodes. Rangez toujours les plaques de cuisson dans un endroit sec et veillez à ce qu'elles soient bien huilées après chaque utilisation. Cela réduit le risque de formation de rouille pendant de longues périodes d'inutilisation. Il est essentiel de stocker les plaques à l'intérieur pour maintenir leur qualité et leur durabilité.

⚡ Pour prévenir la corrosion, il est important de traiter régulièrement la plaque de cuisson avec de l'huile végétale, tant sur la surface que sur les bords. Faites-le toutes les 2 à 4 semaines pendant les périodes d'inutilisation, ainsi qu'avant et après chaque utilisation. La plaque de cuisson est en acier au carbone avec un revêtement céramique, ce qui réduit les risques de corrosion. Toutefois, la corrosion peut survenir si l'huile n'est pas correctement incrustée. Une huile bien incrustée résultera en une corrosion minimale. Le degré de corrosion dépend en grande partie du climat : l'air salé, humide et les environnements riches en chlore ont un impact plus important que l'air sec.

En cas de corrosion importante, nous vous recommandons de polir la surface avec du vinaigre et un chiffon humide. N'utilisez pas de tampons à récurer, car ils pourraient endommager le revêtement céramique. Assurez-vous que la plaque de cuisson soit bien chauffée pendant le processus de nettoyage pour détacher les couches de saleté, de graisse et de corrosion. Après le nettoyage, essuyez les résidus avec une éponge ou un chiffon non abrasif. Traiter la plaque de cuisson avec de l'huile végétale et du papier absorbant par la suite permettra de la remettre dans un état presque neuf. Pour nettoyer les plaques de cuisson, vous pouvez utiliser de l'eau gazeuse. Versez de l'eau gazeuse sur les plaques chaudes pour faire coaguler les protéines. Ensuite, grattez les saletés détachées dans le bac du NESTOR à l'aide de la spatule Barbecue. La plaque de base du NESTOR a des ouvertures latérales pour évacuer l'eau de pluie. Le pot de cendres central est entièrement fermé pour éviter que des cendres chaudes ne tombent et n'endommagent le sol. Pour éviter que le pot de cendres ne se remplisse complètement d'eau de pluie, il est recommandé de placer le pot de cendres vide à l'envers sur l'ouverture centrale après utilisation.

⚡ Videz régulièrement le pot de cendres. L'accumulation de cendres combinée à l'eau peut provoquer de la rouille à l'intérieur du bac. En enlevant les cendres et en gardant le bac au sec à l'intérieur, vous prolongerez considérablement sa durée de vie.

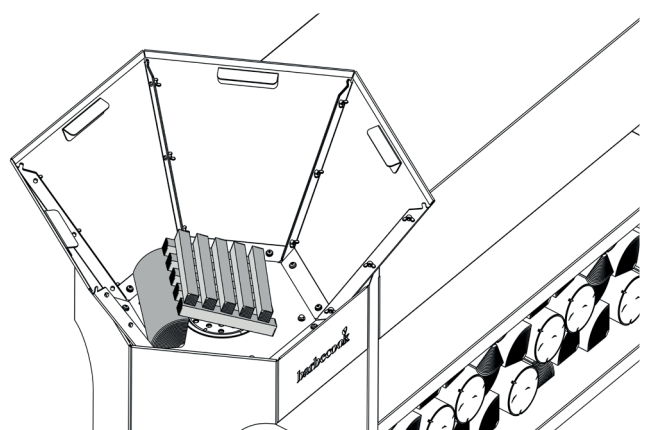
7. COMBUSTIBLE

Pour une expérience de cuisson optimale, nous recommandons d'utiliser du bois sec pour éviter la formation de fumée pendant la cuisson.

- ⚡ Plus le bois est fin, plus il brûlera vivement et moins il produira de fumée.
- ⚠ Le barbecue doit être préchauffé et le combustible maintenu rougeoyant pendant au moins 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
- ⚠ Ne commencez pas à cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Commencez toujours par un petit feu au centre du Nestor et ajoutez du bois en fonction du temps de cuisson de vos ingrédients. Il n'est pas nécessaire de surcharger Nestor de bois dès le début. Ajoutez du bois uniquement selon les recettes et vos besoins.

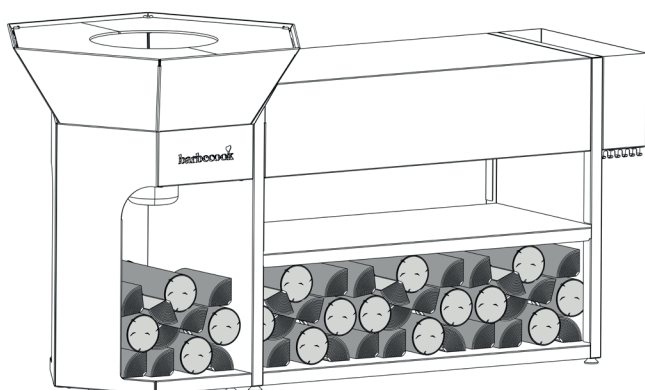
Évitez d'utiliser du bois de pin ou de palette, car ils peuvent produire une fumée toxique. Le bois de hêtre ou de chêne séché est idéal, car il se consume en une masse de braises qui chauffe de manière optimale la plaque de cuisson. Cette masse de braises peut être facilement déplacée si vous souhaitez diriger la chaleur vers un autre endroit.



Lorsque vous allumez le feu et ajoutez du bois neuf, il fumera généralement un peu jusqu'à ce qu'il prenne feu. Assurez-vous d'utiliser du bois sec. Le bois humide peut produire une fumée excessive et affecter la qualité de la cuisson.

La taille idéale pour les morceaux de bois est d'environ 10 x 30 centimètres. Nous déconseillons l'utilisation de morceaux de bois plus gros. Empilez le bois jusqu'à une hauteur maximale de 25 cm.

Pour utiliser le compartiment de stockage du bois sous votre barbecue NESTOR, procédez comme suit : empilez les bûches avec l'écorce vers le haut. Empilez les bûches jusqu'à 10 centimètres en dessous du sommet du compartiment de stockage. Gardez à l'esprit que la zone de stockage du bois peut devenir très chaude pendant l'utilisation du NESTOR. Restez toujours vigilant et ne laissez jamais votre NESTOR sans surveillance. Sous le plan de travail du Nestor Island, vous pouvez également stocker une bonne quantité de bois.



Vous pouvez également utiliser du charbon de bois comme combustible dans votre Nestor. Cependant, gardez à l'esprit que le charbon de bois peut ne pas atteindre les mêmes températures que le bois de chauffage.

8. PREMIÈRE UTILISATION

NESTOR est emballé de manière durable et compacte. Cela permet un transport extrêmement efficace et minimise notre empreinte écologique. Les pièces de NESTOR sont faciles à assembler, contribuant ainsi à une construction durable. Tous nos composants sont faciles à remplacer et à réparer.


Ce qui est inclus dans le Nestor Island :

- Stockage de bois intégré : Rangez votre bois de chauffage de manière pratique sous la surface de cuisson, assurant un accès facile et une apparence élégante.
- Zone de rangement pour accessoires
- Zone de préparation : Une grande surface plane à hauteur ergonomique à côté du grill offre de l'espace pour préparer


les ingrédients, dresser les plats et ranger les ustensiles.

- Bac à herbes : Le bac à plantes intégré vous permet de cultiver des herbes fraîches directement à côté de votre BBQ, ajoutant des saveurs fraîches directement à vos plats.
- Crochets pour outils : Sous le bac à herbes se trouvent des crochets pour suspendre vos outils de BBQ, afin qu'ils soient toujours à portée de main.

Nous recommandons de maintenir le feu au centre du Nestor pendant les 2 à 3 premières utilisations, afin que la surface de cuisson puisse se stabiliser correctement. Si vous allumez un feu trop grand avec du bois atteignant des températures très élevées, comme le bois dur utilisé dans la construction, cela peut entraîner une déformation de la surface de cuisson.

 Nous n'acceptons pas les demandes de garantie pour les dommages résultant d'un tel usage inapproprié.

Une fois que vous avez correctement préparé la surface de cuisson avec un petit feu central, vous pouvez commencer à faire un plus grand feu. Étant donné que les surfaces de cuisson Nestor ont une épaisseur de 6 mm, un feu relativement grand est nécessaire pour les réchauffer correctement. Lorsque la plaque de cuisson est bien chauffée, appliquez une huile végétale neutre (huile de tournesol/huile de riz/huile de maïs) et répartissez-la sur la plaque avec une spatule ou un pinceau (BC-ACC-7057).

 Nous déconseillons l'utilisation de l'huile d'olive en raison de sa température de combustion basse. Si vous l'utilisez, votre surface de cuisson brûlera rapidement et donnera un goût amer à vos préparations.

Faites cela 3 à 4 fois. Ensuite, essuyez la plaque de cuisson en dirigeant l'excès d'huile vers le feu. Appliquez régulièrement de l'huile supplémentaire pendant la cuisson, étalez l'huile et essuyez la plaque de cuisson. La cuisson de l'huile dans la plaque de cuisson protège également contre la corrosion.

9. GRILLAGE


Il faut entre 30 et 45 minutes, en fonction des conditions météorologiques et de la température extérieure, pour que la plaque de cuisson atteigne une température d'environ 300°C sur le bord intérieur et environ 250°C sur le bord extérieur. Les températures au-dessus de 300°C ne sont pas recommandées pour des raisons de sécurité et peuvent brûler les aliments. Lorsque le bois de votre feu central initial brûle bien, répartissez la masse chaude sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez du bois neuf avec l'écorce vers le haut. Pour une expérience de cuisson idéale, il est recommandé de diviser la plaque de cuisson en différentes zones.


En gardant le feu d'un côté, vous créez une zone très chaude pour saisir et une zone moyenne pour cuire de l'autre côté. Répétez ce processus pendant toute la durée où vous souhaitez garder la plaque de cuisson chaude. S'il y a du vent, la plaque de cuisson sera la plus chaude à l'endroit où le vent quitte l'unité de cuisson Nestor, c'est-à-dire dans la direction du vent. Vous pouvez compenser en poussant les bûches brûlantes dans la direction opposée. Lorsque la plaque est suffisamment chaude pour cuire, ajoutez de l'huile sur la zone où vous allez cuire.

Lorsque la plaque de cuisson commence à paraître sèche et mate, ajoutez de l'huile supplémentaire pour garantir que la plaque est toujours suffisamment graissée. Vous devez ajouter plus d'huile lors de la préparation de poissons et de légumes que pour la viande grasse. Vous pouvez également utiliser nos étagères à fumée Barbecue pour placer des morceaux plus

épais de viande ou de poisson après avoir saisi l'extérieur, afin qu'ils puissent cuire lentement.

Si des résidus alimentaires restent sur la plaque de cuisson, poussez-les simplement dans le feu avec la spatule. Nous recommandons de ne pas laisser une épaisse couche de résidus se former, car cela sera difficile à enlever. Il est préférable de traiter la plaque de cuisson régulièrement avec de l'eau gazeuse ou du citron pour éviter que des résidus ne restent. Lorsque vous avez terminé de cuisiner, nettoyez la plaque une dernière fois en suivant la procédure décrite ci-dessus.


 Pour éliminer tous les résidus, versez un peu d'eau gazeuse sur la plaque chaude. Cela détachera les résidus alimentaires, facilitant ainsi le grattage de la plaque. Après avoir refroidi la plaque, brossez-la à nouveau avec de l'huile. Cela garantit qu'elle est bien protégée pour la prochaine utilisation.

 Si vous utilisez souvent votre unité de cuisson NESTOR, une couche lisse de résidus de carbone se formera sur la plaque, facilitant son utilisation. Cette couche peut s'effriter de temps en temps. Lorsque vous constatez que la couche s'effrite à certains endroits, chauffez les plaques et nettoyez-les avec une brosse. Polissez ensuite les plaques avec de l'huile neuve. La couche de résidus de carbone se régénérera progressivement de cette manière.

10. APRÈS UTILISATION

Après utilisation, regroupez toutes les braises restantes en un seul tas au-dessus du réceptacle à cendres. Laissez-les brûler.


 N'oubliez pas de ne jamais éteindre le feu avec de l'eau !

 Soyez toujours prudent, car les cendres et la plaque de cuisson peuvent rester chauds longtemps après utilisation.

Laissez tout refroidir complètement et videz le réceptacle à cendres. Faites-le après chaque utilisation.

11. ENTRETIEN

Les unités de cuisson NESTOR nécessitent relativement peu d'entretien. Comme mentionné précédemment, la corrosion peut s'accumuler sur votre plaque de cuisson si vous n'utilisez pas votre unité NESTOR pendant une période prolongée. Cette corrosion peut être facilement éliminée.

 Si vous ne maintenez pas correctement votre plaque de cuisson, une grande quantité de corrosion peut se former et vous devrez utiliser une brosse métallique pour enlever la corrosion, comme expliqué dans le chapitre 5, UTILISATION EN EXTÉRIEUR.







12. ACCESSOIRES

Étendez votre expérience de cuisson NESTOR avec une gamme d'accessoires Dynamic Center. Découvrez toutes les possibilités sur www.barbecue.com.

13. CONDITIONS DE GARANTIE

Une garantie de 5 ans s'applique aux matériaux et à la construction de tous les éléments en acier de toutes les unités de cuisson Nestor. Pour une inscription correcte de vos produits Nestor, rendez-vous sur <https://www.barbecue.com/en/accounts>.

14. AVERTISSEMENT !

-  NESTOR devient très chaud à l'intérieur comme à l'extérieur !
-  Ne pas utiliser NESTOR à l'intérieur ! Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance !
-  Ne laissez jamais Nestor sans surveillance.
-  N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer !
-  Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
-  N'utilisez pas d'huile en excès pendant la cuisson pour éviter les flammes soudaines.

15. DÉPANNAGE

Problème 1 : Température de cuisson inégale

Cause : Les braises peuvent ne pas être réparties uniformément, ou le bois peut brûler de manière irrégulière.

Solution :

- Répartissez les braises de manière plus uniforme sur la surface de cuisson.
- Ajustez le placement des morceaux de bois pour une combustion plus homogène.
- Envisagez d'utiliser un mélange de différentes tailles de bois pour maintenir une chaleur constante.
- Entretenez régulièrement les plaques avec de l'huile pour créer une couche protectrice et réduire l'impact des températures élevées.

Problème 2 : Fumée excessive

Cause : Utilisation de bois humide ou mauvaise ventilation.

Solution :

- Utilisez uniquement du bois dur sec pour la cuisson. Le bois vert ou humide peut produire trop de fumée et des saveurs indésirables.
- Assurez une bonne circulation de l'air en disposant le bois de manière à permettre à l'air de circuler librement dans la chambre de combustion.

Problème 3 : Difficulté à allumer le feu

Cause : Bois humide, manque d'allume-feu ou empilement incorrect.

Solution :

- Assurez-vous que votre allume-feu et les petits morceaux de bois sont secs et faciles à allumer.
- Empilez le bois en croix ou en tipi pour permettre une bonne circulation de l'air, ce qui aide le feu à prendre.
- Envisagez d'utiliser des allume-feu naturels comme des copeaux de bois ou du fatwood au lieu de liquides d'allumage, qui peuvent laisser des résidus et affecter la saveur.

Problème 4 : Le feu s'éteint trop rapidement

Cause : Insuffisance d'air ou bois qui brûle trop vite.

Solution :

- Ajustez le placement du bois pour créer plus d'espace pour la circulation de l'air.
- Ajoutez un mélange de bois dur qui brûle plus lentement et fournit une chaleur constante, comme le chêne ou le hickory.
- Assurez-vous que les cendres sont régulièrement retirées pour éviter que les aérations de la chambre de combustion ne se bouchent.

Problème 5 : La patine se développe de manière inégale

Cause : Exposition inégale à l'humidité, taches d'huile ou nettoyage incorrect.

Solution :

- Laissez le BBQ se patiner naturellement ; de légères

irrégularités dans la patine sont normales et s'équilibrent généralement avec le temps.

- Si certaines zones deviennent plus foncées à cause de l'huile, essuyez délicatement la zone et laissez l'acier continuer à rouiller naturellement.
- Évitez de frotter ou d'utiliser des produits chimiques qui pourraient enlever la couche protectrice formée sur l'acier.

Problème 6 : Rouille ou corrosion dans les zones en acier non-Corten

Cause : Exposition à l'humidité ou entretien insuffisant.

Solution :

- Appliquez régulièrement une fine couche d'huile de cuisson sur les grilles pour prévenir la rouille.
- Pour les petites taches de rouille, utilisez une brosse métallique pour nettoyer la zone, puis ré-appliquez de l'huile.
- Envisagez de remplacer les petites pièces sujettes à la rouille par des alternatives en acier inoxydable ou résistantes à la rouille.

Problème 7 : Taches d'huile ou de graisse sur la surface en acier Corten

Cause : Éclaboussures pendant la cuisson ou la préparation.

Solution :

- Essuyez les éclaboussures d'huile ou de graisse dès que possible avec un chiffon sec.
- Bien que certaines taches puissent se fondre avec le temps à mesure que la patine se développe, évitez de laisser des huiles reposer sur l'acier pendant de longues périodes, car elles peuvent assombrir certaines zones.
- Envisagez d'utiliser un bac de récupération ou un tapis de grillage lorsque vous cuisinez des aliments particulièrement gras.

Problème 8 : Les herbes dans le bac à plantes ne prospèrent pas

Cause : Mauvaise drainage, plantation incorrecte ou lumière solaire insuffisante.

Solution :

- Assurez une bonne drainage en ajoutant une couche de petits cailloux ou de gravier au fond du bac à plantes.
- Utilisez un terreau de haute qualité adapté aux herbes et envisagez de choisir des herbes qui prospèrent dans des conditions chaudes et ensoleillées (par exemple, romarin, thym, origan).
- Placez le BBQ dans un endroit où il peut recevoir une lumière solaire adéquate ou déplacez-le en fonction des saisons si possible.

Problème 9 : La zone de stockage du bois collecte de l'humidité ou des débris

Cause : Mauvaise ventilation ou exposition à la pluie.

Solution :

- Vérifiez et nettoyez régulièrement la zone de stockage du bois pour éliminer les débris ou l'humidité accumulés.
- Empilez le bois de manière à permettre une circulation d'air entre les bûches, ce qui aide à les maintenir au sec.
- Envisagez d'utiliser une housse de BBQ qui s'étend sur la zone de stockage du bois pour la protéger de la pluie et de l'humidité.

Problème 10 : Les grilles de cuisson se déforment ou se décolorent

Cause : Exposition à une chaleur élevée ou utilisation de méthodes de nettoyage agressives.

Solution :

- Assurez-vous que la grille est correctement préchauffée avant d'ajouter les aliments pour éviter les changements brusques de température qui peuvent provoquer des déformations.

- Évitez d'utiliser des brosses métalliques avec des poils trop rigides, qui peuvent rayer et endommager les plaques.


DE - BENUTZERHANDBUCH

1. REGISTRIEREN SIE IHR GERÄT

Vielen Dank für den Kauf eines Barbecue-Geräts! Eine ganz neue Welt wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden, sei es in der Ruhe der Natur oder in der pulsierenden Stadt. Werden Sie ein Grillmeister in unserer #barbecue-Community und lassen Sie uns Ihre Grillkünste ins Rampenlicht rücken. Registrieren Sie Ihr Barbecue-Gerät online und genießen Sie einige fantastische Vorteile:

- Sie erhalten Zugang zum vollständigen Benutzerhandbuch, damit Sie Ihr Gerät bis ins kleinste Detail kennenlernen können.
- Wir bieten Ihnen einen persönlichen After-Sales-Service, der es Ihnen ermöglicht, schnell Ersatzteile zu finden und einen optimalen Garantieservice zu genießen.
- Wir informieren Sie über Produktupdates und geben Ihnen Tipps, Tricks und Grillinspirationen, um den Grillmeister in Ihnen hervorzubringen.

 Für weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts besuchen Sie bitte www.barbecue.com.

 Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden nicht verkauft, verteilt oder an Dritte weitergegeben.

Bereit für ein Abenteuer? Registrieren Sie Ihr Gerät und treten Sie der #barbecue-Community bei!

JETZT REGISTRIEREN:



2. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen. Der erste Teil beginnt auf Seite 4. Dort finden Sie verschiedene Illustrationen:

- Explosionsansichten, Teilleisten und Montagezeichnungen der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte.
- Illustrationen für die Hauptanweisungen aus dem ersten Teil des Handbuchs.


Wenn es eine Illustration für eine bestimmte Anweisung gibt, wird in der Anweisung auf diese Illustration verwiesen.


Der zweite Teil ist der, den Sie gerade lesen. Hier finden Sie Anweisungen zur Montage, Verwendung und Wartung Ihres Geräts.

3. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Lesen Sie die Anweisungen vor der Benutzung des Geräts. Bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Referenz auf. Befolgen Sie die Anweisungen immer sorgfältig. Wenn das Gerät auf andere Weise installiert oder verwendet wird, kann dies zu Brand und Sachschäden führen. Schäden aufgrund der Nichteinhaltung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäße Benutzung, falsche Wartung usw.) sind nicht durch die

Garantie abgedeckt.


 Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.

 VORSICHT! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs..

- Verwenden Sie geeigneten Schutz, wenn Sie heiße Teile anfassen.
- Halten Sie brennbare Materialien, brennbare Flüssigkeiten und lösliche Gegenstände während des Betriebs auf sicherem Abstand zum Gerät.

 VORSICHT! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern..

- Halten Sie einen Eimer Wasser oder Sand bereit, wenn Sie das Gerät verwenden, insbesondere an sehr heißen Tagen und in trockenen Umgebungen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Innenräumen! Verwenden Sie das Gerät nur im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen, auch in einer Garage oder Scheune, verwenden, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

 VORSICHT! Beachten Sie Folgendes bei der Wahl des Standortes:

- Stellen Sie das Gerät mindestens drei Meter von einem Gebäude entfernt an einem offenen und gut belüfteten Ort auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter eine überhängende Struktur (Balkon, Dach...) oder unter Laub.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Fläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf ein sich bewegendes Fahrzeug (Boot, Anhänger...).

4. DAS GERÄT ZUSAMMENBAUEN

Benötigtes Werkzeug: ein Kreuzschlitzschraubendreher

4.1. Sicherheitsanweisungen

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät während der Montage vor; dies ist sehr gefährlich.
- Befolgen Sie immer sorgfältig die Montageanweisungen.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

4.2. Um das Gerät zusammenzubauen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche.
2. Montieren Sie das Gerät gemäß den Montagezeichnungen.

Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, nach der vergrößerten Abbildung Ihres Geräts.

5. MATERIALIEN

5.1. Cortenstahl

5.1.1 Was ist Cortenstahl?

Der Nestor Corten besteht aus vorgerostetem Cortenstahl, einem wetterbeständigen Stahl mit einer schützenden Oxidschicht. Diese rostfarbene Schicht schützt das darunterliegende Material vor weiterer Korrosion. Cortenstahl ist außerdem hitzebeständiger als gewöhnlicher Stahl, was ihn ideal für ein BBQ mit offenem Feuer macht!

5.1.2 Wie entwickelt sich Cortenstahl im Laufe der Zeit?

In den ersten Wochen ist die Rostfarbe leuchtend orange, doch mit der Zeit und unter Wärmeeinfluss verändert sie sich zu Dunkelbraun. Dieser Patina-Effekt entwickelt sich kontinuierlich weiter, beeinflusst durch Zeit und Temperaturschwankungen. Das Abblättern der Oxidschicht, besonders nach dem Winter, ist normal. Dabei handelt es sich um die Millhaut, die sich ablöst, woraufhin der Cortenstahl eine neue Schutzschicht bildet. Die abgelösten Teile können Sie leicht mit einem Spachtel oder einer weichen Bürste entfernen.

5.1.3 Wie pflege ich meinen Cortenstahl-BBQ?

Auch wenn der verwitterte Look ein besonderes Merkmal ist, können bestimmte Flecken und Schmutz das endgültige Erscheinungsbild Ihres BBQs beeinflussen:

Ölflecken:

- Auswirkungen auf das Aussehen: Verschüttetes Öl, Fett oder ölhaltige Speisen können den Cortenstahl dunkler machen und dauerhaft verfärben, wodurch die natürliche Patina gestört wird.
- Vorbeugung: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Öl oder fettigen Speisen in der Nähe des BBQs. Vermeiden Sie es, dass Öl über längere Zeit auf der Oberfläche verbleibt.
- Reinigung von Ölflecken: Wenn Sie Öl verschütten, tupfen Sie den Bereich vorsichtig mit einem trockenen Tuch ab, um so viel wie möglich aufzunehmen. Verwenden Sie keine Seife oder aggressiven Chemikalien, da diese den Patina-Prozess stören können. Der Fleck kann im Laufe der Zeit in den Rest des Stahls übergehen, aber einige dunkle Flecken können bestehen bleiben.

Schmutz- und Staubflecken:

- Auswirkungen auf das Aussehen: Schmutz und Staub können sich auf der Oberfläche ansammeln, insbesondere wenn der BBQ den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist. Diese Ansammlung kann den Rostprozess beeinflussen und zu ungleichmäßigen Verfärbungen führen.
- Reinigung von Schmutzflecken: Wischen Sie den BBQ mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab, um losen Schmutz und Staub zu entfernen. Vermeiden Sie es, zu schrubben oder abrasive Materialien zu verwenden, die die Oberfläche verkratzen und die Patina stören könnten.

Wasserflecken und -markierungen:

- Auswirkungen auf das Aussehen: Wasser kann Flecken hinterlassen, besonders in den frühen Stadien der Patina-Bildung. Diese Flecken verblassen in der Regel im Laufe der Zeit, wenn der Stahl weiter altert.
- Umgang mit Wassereinwirkung: Stellen Sie den BBQ, wenn möglich, an einen gut entwässerten Ort und vermeiden Sie direkten Kontakt mit stehendem Wasser. Gelegentlicher Regen ist in Ordnung und gehört zum Alterungsprozess, aber stehendes Wasser kann zu einer ungleichmäßigen Patina-Entwicklung führen.

Zusätzliche Tipps zur Pflege Ihres Cortenstahl-BBQ:

- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel: Verwenden Sie niemals chemische Reiniger, Seife oder Metallbürsten auf der Cortenstahl-Oberfläche. Diese können die schützende Rostschicht entfernen oder beschädigen.
- Lassen Sie die Natur ihren Lauf nehmen: Die beste Art, Ihren BBQ zu pflegen, besteht oft darin, ihn einfach in Ruhe zu lassen und den natürlichen Alterungsprozess zuzulassen. Die Patina wird sich im Laufe der Zeit entwickeln und stabilisieren, wodurch Ihr BBQ eine langlebige, schützende Oberfläche erhält.
- Haben Sie Geduld: Es kann mehrere Monate dauern, bis sich die Patina vollständig entwickelt hat. In dieser Zeit kann sich die Farbe und Textur des Stahls verändern, während

sich die Rostschicht bildet und reift.

Umgang mit und Vermeidung von Flecken:

- Reinigen Sie nach dem Kochen: Wischen Sie nach der Nutzung des BBQs frische Spritzer oder Verschüttetes ab, um zu verhindern, dass es in den Stahl einzieht.
- Überwachen Sie die Patina: Überprüfen Sie gelegentlich die Oberfläche des BBQs auf Bereiche, in denen Öl, Schmutz oder Wasserflecken die Patina beeinflussen. Kleine Flecken werden oft weniger sichtbar, wenn sich die Rostschicht weiter entwickelt, aber konsequente Pflege sorgt für ein gleichmäßigeres Aussehen.

Durch Befolgen dieser Richtlinien können Sie das einzigartige Aussehen Ihres Cortenstahl-BBQs erhalten und gleichzeitig den natürlichen Alterungsprozess so ablaufen lassen, wie er vorgesehen ist.

6. NUTZUNG IM FREIEN

Alle NESTOR-Modelle sind ausschließlich für die Nutzung im Freien konzipiert. Eine Abdeckplatte (BC-ACC-7457) ist für die Lagerung im Freien erhältlich.

Platzierung: Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene Fläche in einem gut belüfteten Außenbereich. Halten Sie ihn von brennbaren Materialien und Konstruktionen fern. Mit dem Produkt werden kleine, verstellbare Füße geliefert, mit denen Sie die Höhe nach Bedarf anpassen können.

Es ist auch möglich, Räder unter dem Nestor Island zu montieren. An fünf Stellen an der Unterseite des Nestor Island sind Löcher für die Montage von Lenkrollen vorgesehen. Achten Sie darauf, Räder gleicher Höhe zu installieren, um die Stabilität zu gewährleisten. Wählen Sie auch Räder mit Bremsen, damit der Nestor Island während des Gebrauchs nicht verrutscht.

Die Löcher für die Montage der Räder sind jeweils in einem Rechteck von 60 mm x 80 mm angeordnet.

Platzierung des Grills: Stellen Sie Ihren Grill auf eine nicht brennbare Oberfläche. Cortenstahl kann Oberflächen verfärben, daher sollten Sie gegebenenfalls eine Schutzmatte verwenden.

Holzlagerung: Lagern Sie trockenes, gespaltenes Holz im dafür vorgesehenen Bereich, damit es trocken bleibt und einsatzbereit ist. Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation um das Holz, um Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden. Seien Sie auch vorsichtig mit kleinen Tieren, die sich zwischen dem Holz verstecken könnten, und tragen Sie Handschuhe oder verwenden Sie geeignetes Werkzeug, um Splitter zu vermeiden.

Der NESTOR ist wetterfest und kann dauerhaft im Freien bleiben. Die beschichteten Kochplatten sollten jedoch nicht im Freien bleiben, wenn sie über längere Zeit nicht benutzt werden. Lagern Sie die Kochplatten immer an einem trockenen Ort und sorgen Sie dafür, dass sie nach jedem Gebrauch gut eingeeölt sind. Dies verringert das Risiko von Rostbildung während längerer Nichtbenutzung. Es ist wichtig, die Platten im Innenbereich aufzubewahren, um ihre Qualität und Haltbarkeit zu erhalten.

- Um Korrosion zu vermeiden, ist es wichtig, die Kochplatte regelmäßig mit Pflanzenöl zu behandeln, sowohl die Oberfläche als auch die Ränder. Tun Sie dies alle 2 bis 4 Wochen während der Nichtbenutzung sowie vor und nach jedem Gebrauch. Die Kochplatte besteht aus Kohlenstoffstahl mit einer Keramikbeschichtung, was die Wahrscheinlichkeit von Korrosion verringert. Korrosion kann jedoch auftreten, wenn das Öl nicht richtig eingebrannt ist. Gut eingebranntes Öl führt zu minimaler Korrosion. Das Ausmaß der Korrosion hängt weitgehend vom Klima ab: salzhaltige, feuchte Luft und chlorreiche Umgebungen haben einen stärkeren Einfluss als trockene Luft.

Bei starker Korrosion empfehlen wir, die Oberfläche mit Essig und einem feuchten Tuch zu polieren. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, da diese die Keramikbeschichtung beschädigen können. Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte während des Reinigungsprozesses gründlich erhitzt wird, um Schmutz-, Fett- und Korrosionsschichten zu lösen. Wischen Sie nach der Reinigung alle Rückstände mit einem nicht scheuernden Schwamm oder Tuch ab. Behandeln Sie die Kochplatte anschließend mit Pflanzenöl und Küchenpapier, um sie in einen fast neuwertigen Zustand zu versetzen. Zur Reinigung der Kochplatten können Sie Sodawasser verwenden. Gießen Sie Sodawasser über die heißen Platten, um Proteine zu verfestigen. Kratzen Sie dann den gelösten Schmutz mit einem Barbecue-Spatel in das NESTOR-Becken. Die Bodenplatte des NESTOR hat seitliche Öffnungen, um Regenwasser abzuführen. Der zentrale Aschentopf ist vollständig geschlossen, um zu verhindern, dass heiße Asche herunterfällt und den Boden beschädigt.

- Um zu verhindern, dass sich der Aschentopf vollständig mit Regenwasser füllt, wird empfohlen, den leeren Aschentopf nach dem Gebrauch umgekehrt auf die zentrale Öffnung zu stellen.
- Entleeren Sie den Aschentopf regelmäßig. Die Ansammlung von Asche in Kombination mit Wasser kann Rost im Inneren des Beckens verursachen. Durch das Entfernen der Asche und das trockene Aufbewahren des Beckens im Innenbereich verlängern Sie dessen Lebensdauer erheblich.

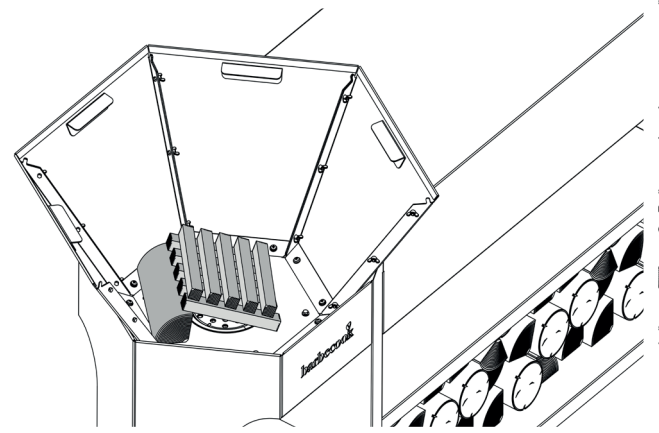
7. BRENNSTOFF

Für das beste Kocherlebnis empfehlen wir, getrocknetes Holz zu verwenden, um die Rauchentwicklung während des Kochens zu minimieren.

- Je feiner das Holz, desto heller wird es brennen und desto weniger Rauch wird entstehen.
- Der Grill muss vor dem Kochen aufgeheizt werden, und der Brennstoff muss mindestens 30 Minuten lang rotglühend gehalten werden, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Schicht aus Asche gebildet hat.

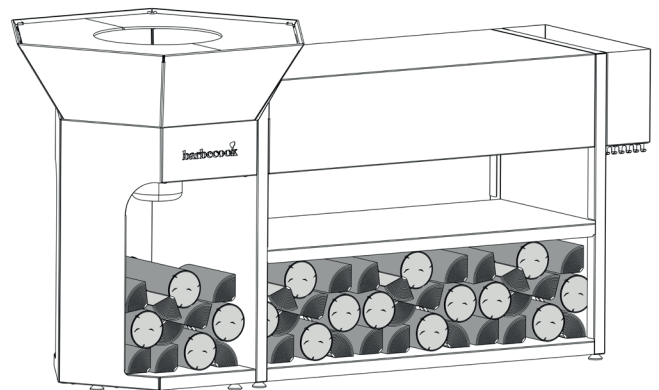
Beginnen Sie immer mit einem kleinen Feuer in der Mitte des Nestor und fügen Sie Holz entsprechend der Garzeit Ihrer Zutaten hinzu. Es ist nicht nötig, den Nestor von Anfang an mit Holz zu überladen. Fügen Sie nur so viel Holz hinzu, wie es die Rezepte und Ihre Bedürfnisse erfordern.

Vermeiden Sie die Verwendung von Kiefernholz und Palettenholz, da diese giftigen Rauch entwickeln können. Getrocknetes Buchen- oder Eichenholz ist am besten geeignet, da es zu einer glühenden Kohlemasse abbrennt, die die Kochplatte optimal erhitzt. Diese Kohlemasse kann einfach verschoben werden, wenn Sie die Wärme in eine andere Richtung lenken möchten.



Wenn Sie das Feuer entfachen und neues Holz nachlegen, wird es in der Regel etwas rauchen, bis es Feuer fängt. Achten Sie darauf, trockenes, abgelagertes Holz zu verwenden. Nasses Holz kann übermäßigen Rauch erzeugen und die Qualität des Kochens beeinträchtigen.

Die ideale Größe für die Holzstücke beträgt etwa 10 x 30 Zentimeter. Wir empfehlen nicht, größere Holzstücke zu verwenden. Stapeln Sie das Holz bis zu einer maximalen Höhe von 25 cm. Um das Holzlagerfach unter Ihrem NESTOR-Grill zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor: Stapeln Sie die Holzstücke mit der Rinde nach oben. Stapeln Sie das Holz bis zu 10 Zentimeter unter den Rand des Holzlagerfachs. Denken Sie daran, dass der Holzlagerbereich während des Gebrauchs des NESTOR sehr heiß werden kann. Seien Sie stets aufmerksam und lassen Sie Ihren NESTOR niemals unbeaufsichtigt.



Unter der Arbeitsplatte von Nestor Island können Sie ebenfalls Holz lagern. Sie können auch Holzkohle als Brennstoff für Ihren Nestor verwenden. Bedenken Sie jedoch, dass Holzkohle möglicherweise nicht dieselben Temperaturen erreicht wie Brennholz.

8. ERSTE BENUTZUNG

NESTOR wird nachhaltig und kompakt verpackt. Dadurch transportieren wir extrem effizient und minimieren unseren ökologischen Fußabdruck. Die Teile von NESTOR sind einfach zusammenzubauen, was zu einer nachhaltigen Struktur beiträgt. Alle unsere Teile sind leicht zu ersetzen und zu reparieren.

Was im Nestor Island enthalten ist:

- Integrierter Holzlagerraum: Bewahren Sie Ihr Brennholz praktisch unter der Kochfläche auf, um einen einfachen Zugriff und ein stilvolles Erscheinungsbild zu gewährleisten.
- Lagerbereich für Zubehör
- Vorbereitungsfläche: Eine große, flache Fläche auf

ergonomischer Höhe neben dem Grill bietet Platz zum Vorbereiten von Zutaten, Anrichten von Speisen und Aufbewahren von Utensilien.

- Kräuterbeet: Das eingebaute Beet ermöglicht es Ihnen, frische Kräuter direkt neben Ihrem BBQ anzubauen, wodurch Sie Ihren Gerichten frische Aromen hinzufügen können.
- Werkzeughaken: Unter dem Kräuterbeet befinden sich Haken zum Aufhängen Ihrer Grillwerkzeuge, sodass sie immer griffbereit sind.

Wir empfehlen, das Feuer in den ersten 2-3 Malen in der Mitte des Nestor zu halten, damit sich die Kochfläche gut stabilisieren kann. Wenn Sie ein zu großes Feuer mit Holz entzünden, das sehr hohe Temperaturen erreicht, wie es bei Baumaterialien der Fall ist, kann dies zu Verformungen der Kochfläche führen.

- ⚠ • Wir übernehmen keine Garantieansprüche für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung entstehen.

Sobald Sie die Kochfläche mit einem kleinen zentralen Feuer gut vorbereitet haben, können Sie beginnen, ein größeres Feuer zu machen. Da Nestor-Kochflächen 6 mm dick sind, ist ein relativ großes Feuer erforderlich, um sie richtig aufzuheizen. Wenn die Kochplatte gut erhitzt ist, tragen Sie eine neutrale Pflanzenöl (Sonnenblumenöl/Reisöl/Maisöl) auf und verteilen Sie es mit einem Spatel oder Pinsel (BC-ACC-7057) auf der Platte.

- 💡 Wir empfehlen nicht die Verwendung von Olivenöl aufgrund seiner niedrigen Verbrennungstemperatur. Wenn Sie dies verwenden, wird Ihre Kochfläche schnell verbrannt und verleiht Ihren Zubereitungen einen bitteren Geschmack.

Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 bis 4 Mal. Wischen Sie dann die Kochplatte ab, indem Sie überschüssiges Öl in Richtung des Feuers wischen. Tragen Sie regelmäßig zusätzliches Öl während des Kochens auf, verteilen Sie das Öl und wischen Sie die Kochplatte sauber. Das Einbrennen des Öls in die Kochplatte schützt auch vor Korrosion.

9. GRILLEN

Es dauert je nach Wetterbedingungen und Außentemperatur zwischen 30 und 45 Minuten, bis die Kochplatte eine Temperatur von etwa 300°C am inneren Rand und etwa 250°C am äußeren Rand erreicht. Temperaturen über 300°C werden aus Sicherheitsgründen und um das Verbrennen von Lebensmitteln zu vermeiden, nicht empfohlen.

Wenn das Holz deines anfänglichen zentralen Feuers gut brennt, verteile die heiße Masse unter den Rändern der Kochplatte und füge neues Holz mit der Rinde nach oben hinzu. Um eine ideale Kocherfahrung zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Kochplatte in verschiedene Zonen zu unterteilen.

Indem du das Feuer auf einer Seite hältst, schaffst du eine sehr heiße Zone zum Anbraten und eine durchschnittliche Zone zum Garen auf der anderen Seite. Wiederhole diesen Vorgang für die gesamte Dauer, in der du die Kochplatte heiß halten möchtest. Bei Wind ist die Kochplatte an dem Punkt am heißesten, an dem der Wind die Nestor-Kochstation verlässt, also in Richtung des Windes. Du kannst dies ausgleichen, indem du die brennenden Holzstücke in die entgegengesetzte Richtung schiebst. Wenn die Kochplatte heiß genug ist zum Kochen, füge etwas Öl auf die Zone hinzu, auf der du kochen wirst.

Wenn die Kochplatte anfängt, trocken und matt auszusehen, füge zusätzliches Öl hinzu, um sicherzustellen, dass die Platte immer ausreichend geschmiert ist. Du solltest mehr Öl hinzufügen, wenn du Fisch und Gemüse zubereitest, als bei fettem Fleisch. Du kannst auch unsere Barbecue-Rauchregale verwenden, um dickere Fleisch- oder Fischstücke nach dem Anbraten der Außenseite zu platzieren, damit sie langsam garen können.

Wenn sich Lebensmittelreste auf der Kochplatte befinden, schiebe sie einfach mit der Spachtel ins Feuer. Es wird empfohlen, keine dicke Schicht von Rückständen entstehen zu lassen, da dies schwer zu entfernen ist. Es ist besser, die Kochplatte regelmäßig mit Sprudelwasser oder Zitrone zu behandeln, um Rückstände zu vermeiden. Wenn du mit dem Kochen fertig bist, reinige die Kochplatte ein letztes Mal nach dem oben beschriebenen Verfahren.

- i Um alle Rückstände zu entfernen, gieße etwas Sprudelwasser auf die heiße Platte. Dies löst die Lebensmittelreste, was das Abkratzen der Platte erleichtert. Nach dem Abkühlen der Platte bürste sie erneut mit Öl. Dies stellt sicher, dass die Platte gut für das nächste Mal geschützt ist.

- i Wenn du deine NESTOR-Kochstation häufig verwendest, wird sich eine glatte Schicht von Kohlenstoffrückständen auf der Platte bilden, was die Nutzung erleichtert. Diese Schicht kann gelegentlich abblättern. Wenn du sie an einigen Stellen abblättern siehst, erhitze die Platten und reinige sie mit einer Bürste. Poliere dann neues Öl auf die Platten. Die Schicht mit Kohlenstoffrückständen wird sich auf diese Weise allmählich erneuern.

10. NACH DER BENUTZUNG

Nach dem Gebrauch alle verbleibenden Kohlen zu einem Haufen über dem Aschebehälter zusammenfassen. Lassen Sie sie vollständig abbrennen.

- ⚠ Denken Sie daran, dass Sie das Feuer niemals mit Wasser löschen sollten!

- ⚠ Seien Sie immer vorsichtig, da die Asche und die Kochplatte noch lange nach der Benutzung heiß bleiben können.

Lassen Sie alles vollständig abkühlen und leeren Sie den Aschebehälter. Tun Sie dies nach jedem Gebrauch.

11. WARTUNG

Die NESTOR-Kochgeräte erfordern relativ wenig Wartung. Wie bereits erwähnt, kann sich Korrosion auf Ihrer Kochplatte bilden, wenn Sie Ihr NESTOR über einen längeren Zeitraum nicht nutzen. Diese Korrosion kann jedoch leicht entfernt werden. Um eine Korrosionsbildung zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Platten regelmäßig eingeölt und während längerer Nichtbenutzungszeiten an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

- i Wenn Sie Ihre Kochplatte nicht ordnungsgemäß warten, kann sich eine erhebliche Menge an Korrosion bilden, und Sie müssen eine Drahtbürste verwenden, um die Korrosion zu entfernen, wie im Kapitel 5, AUSSENNUTZUNG, beschrieben.







12. ZUBEHÖR

Erweitern Sie Ihr NESTOR-Kocherlebnis mit einer Reihe von Dynamic Center-Zubehör. Entdecken Sie alle Möglichkeiten auf www.barbecue.com.

13. GARANTIEBEDINGUNGEN

Auf das Material und die Konstruktion aller Stahlkomponenten aller Nestor-Kochgeräte gewährt Barbecook eine Garantie von 5 Jahren. Zur ordnungsgemäßen Registrierung Ihrer Nestor-Produkte besuchen Sie bitte <https://www.barbecook.com/en/accounts>.

14. WARNUNG!

-  NESTOR wird sowohl innen als auch außen sehr heiß!
-  Verwenden Sie NESTOR nicht im Innenbereich! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!
-  Lassen Sie Nestor niemals unbeaufsichtigt.
-  Verwenden Sie keinen Brennspritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden!
-  Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
-  Vermeiden Sie überschüssiges Öl beim Kochen, um plötzliche Flammen zu verhindern.

15. FEHLERSUCHE

Problem 1: Ungleichmäßige Kochtemperatur

Ursache: Die Glut ist möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt oder das Holz brennt ungleichmäßig.

Lösung:

- Verteile die Glut gleichmäßiger über die Kochfläche.
- Passe die Platzierung der Holzstücke an, um eine gleichmäßigere Verbrennung zu gewährleisten.
- Erwäge, eine Mischung aus Holzstücken unterschiedlicher Größe zu verwenden, um eine konstante Wärme aufrechtzuerhalten.
- Öle die Platten regelmäßig, um eine schützende Schicht aufzubauen und die Auswirkungen hoher Temperaturen zu reduzieren.

Problem 2: Übermäßiger Rauch

Ursache: Feuchtes Holz oder schlechte Belüftung.

Lösung:

- Verwende nur trockenes, gut abgelagertes Hartholz zum Grillen. Grünes oder feuchtes Holz kann übermäßigen Rauch und unerwünschte Geschmäcker erzeugen.
- Stelle sicher, dass eine ordnungsgemäße Luftzirkulation gewährleistet ist, indem du das Holz so anordnest, dass die Luft frei um die Feuerbox zirkulieren kann.

Problem 3: Schwierigkeiten beim Entzünden des Feuers

Ursache: Feuchtes Holz, Mangel an Anzündmaterial oder falsche Stapelung.

Lösung:

- Stelle sicher, dass dein Anzündmaterial und die kleineren Holzstücke trocken und leicht entzündlich sind.
- Staple das Holz in einem Kreuz- oder Tipi-Muster, um eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen, die das Feuer entfacht.
- Erwäge die Verwendung natürlicher Anzünder wie Holzspäne oder Fatwood anstelle von Anzündflüssigkeit, die Rückstände hinterlassen und den Geschmack beeinflussen können.

Problem 4: Feuer erlischt zu schnell

Ursache: Unzureichende Belüftung oder Holz, das zu schnell verbrennt.

Lösung:

- Passe die Holzplatzierung an, um mehr Platz für die Luftzirkulation zu schaffen.
- Füge eine Mischung von Harthölzern hinzu, die langsamer brennen und gleichmäßige Wärme liefern, wie Eiche oder

Hickory.

- Stelle sicher, dass die Asche regelmäßig entfernt wird, um zu verhindern, dass die Belüftungsöffnungen in der Feuerbox verstopfen.

Problem 5: Patina entwickelt sich ungleichmäßig

Ursache: Ungleichmäßige Feuchtigkeitsaussetzung, Ölreste oder unsachgemäße Reinigung.

Lösung:

- Lasse den BBQ-Grill auf natürliche Weise patinieren; leichte Ungleichmäßigkeiten in der Patina sind normal und gleichen sich im Laufe der Zeit meist aus.
- Wenn bestimmte Bereiche dunkler werden durch Öl, wische den Bereich vorsichtig ab und lasse das Stahl weiterhin natürlich rosten.
- Vermeide es, zu schrumpfen oder chemische Reinigungsmittel zu verwenden, die die Schutzschicht auf dem Stahl entfernen könnten.

Problem 6: Rost oder Korrosion an Stellen ohne Cortenstahl

Ursache: Feuchtigkeitseinwirkung oder unzureichende Wartung.

Lösung:

- Trage regelmäßig eine dünne Schicht Kochöl auf die Roste auf, um Rost zu verhindern.
- Für kleine Rostflecken benutze eine Drahtbürste, um den Bereich zu reinigen, und trage dann wieder Öl auf.
- Erwäge, kleine, rostanfällige Teile durch Edelstahl oder rostbeständige Alternativen zu ersetzen.

Problem 7: Öl- oder Fettflecken auf der Cortenstahl-Oberfläche

Ursache: Verschüttungen während des Kochens oder der Vorbereitung.

Lösung:

- Wische Öl- oder Fettflecken so schnell wie möglich mit einem trockenen Tuch auf.
- Auch wenn einige Flecken mit der Zeit verblassen können, während sich die Patina entwickelt, solltest du vermeiden, dass Öle lange auf dem Stahl verbleiben, da sie bestimmte Bereiche dunkler machen können.
- Erwäge die Verwendung einer Auffangschale oder Grillmatte beim Kochen besonders fettreicher Lebensmittel.

Problem 8: Kräuter in der Pflanzbox gedeihen nicht

Ursache: Schlechte Entwässerung, falsche Pflanzung oder unzureichendes Sonnenlicht.

Lösung:

- Stelle sicher, dass eine gute Entwässerung vorhanden ist, indem du eine Schicht kleiner Steine oder Kies am Boden der Pflanzbox hinzufügst.
- Verwende hochwertige Blumenerde, die für Kräuter geeignet ist, und erwäge Kräuter auszuwählen, die in warmen, sonnigen Bedingungen gedeihen (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano).
- Stelle den BBQ-Grill an einen Ort, an dem er ausreichend Sonnenlicht erhält, oder verlagere ihn saisonal, wenn möglich.

Problem 9: Holzlagerbereich sammelt Feuchtigkeit oder Ablagerungen

Ursache: Schlechte Belüftung oder Regenexposition.

Lösung:

- Überprüfe und reinige regelmäßig den Holzlagerbereich, um angesammelte Ablagerungen oder Feuchtigkeit zu entfernen.
- Staple das Holz so, dass eine Luftzirkulation zwischen den Scheiten möglich ist, um es trocken zu halten.
- Erwäge die Verwendung einer BBQ-Abdeckung, die den Holzlagerbereich schützt, um ihn vor Regen und Feuchtigkeit zu schützen.

Problem 10: Grillroste verformen sich oder verändern die Farbe

Ursache: Hohe Hitzebelastung oder aggressive Reinigungsme-

thoden.

Lösung:


- Stelle sicher, dass der Grill gut vorgeheizt ist, bevor du Lebensmittel hinzufügst, um plötzliche Temperaturänderungen, die zu Verformungen führen können, zu vermeiden.
- Vermeide die Verwendung von Drahtbürsten mit zu steifen Borsten, da sie die Platten zerkratzen und beschädigen können.


ES - MANUAL DEL USUARIO

1. REGISTER YOUR DEVICE

¡Gracias por comprar un aparato Barbecue! Un mundo completamente nuevo está esperando ser descubierto, ya sea en la tranquilidad de la naturaleza o en la vibrante ciudad. Conviértase en un maestro de la parrilla en nuestra comunidad #barbecue y permítanos destacar sus habilidades de asado. Registre su aparato Barbecue en línea y disfrute de fantásticos beneficios:

- Tendrá acceso al manual de usuario completo para que pueda conocer su aparato en detalle.
- Le proporcionamos un servicio postventa personalizado que le permitirá encontrar rápidamente repuestos y disfrutar de un servicio de garantía óptimo.
- Le mantendremos informado sobre actualizaciones de productos y le daremos consejos, trucos e inspiración para sacar el máximo provecho de su asado.

 Para obtener más información sobre cómo registrar su aparato, visite www.barbecue.com.

 Barbecue respeta su privacidad. Sus datos no serán vendidos, distribuidos ni cedidos a terceros.

¿Listo para una aventura? Registre su dispositivo y únase a la comunidad #barbecue.

REGISTRE AQUÍ:



2. ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes. La primera parte comienza en la página 4. Allí encontrará varias ilustraciones:


- Vistas desglosadas, listas de piezas y diagramas de montaje de los dispositivos descritos en este manual.
- Ilustraciones para las instrucciones principales de la primera parte del manual.

Si existe una ilustración para una instrucción específica, se incluirá una referencia a esa ilustración en la instrucción. La segunda parte es la que está leyendo actualmente. Aquí encontrará instrucciones sobre cómo ensamblar, usar y mantener su dispositivo.

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Conserve las instrucciones para futuras consultas. Siga siempre las instrucciones cuidadosamente. Si el aparato se instala o utiliza de manera diferente, esto puede resultar en un incendio y daños a la propiedad. Los daños debido al incumplimiento de las instrucciones (montaje incorrecto, uso indebido, mantenimiento incorrecto, etc.) no están cubiertos por la garantía.

 No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.

 ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se pone muy caliente, no la mueva durante el uso.

- Utilice protección adecuada al tocar partes calientes.
- Mantenga materiales inflamables, líquidos inflamables y objetos solubles a una distancia segura del aparato mientras esté en funcionamiento.

⚠ ¡ATENCIÓN! Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la barbacoa..

- Mantenga un cubo de agua o arena disponible cuando use el aparato, especialmente en días muy calurosos y en ambientes secos.
- ¡No lo use en interiores! Use el aparato solo en exteriores. Si usa el aparato en interiores, incluso en un garaje o cobertizo, existe un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.

⚠ ¡ATENCIÓN! Tenga en cuenta lo siguiente al elegir una ubicación:

- Coloque el aparato a al menos tres metros de un edificio, en un lugar abierto y bien ventilado.
- No coloque el aparato bajo una estructura en voladizo (teraza, techo...) o bajo follaje.
- Coloque el aparato en una superficie firme y estable.
- Nunca coloque el dispositivo en un vehículo en movimiento (barco, remolque...).

4. MONTAJE DEL APARATO

Herramienta necesaria: un destornillador de cabeza Phillips.

4.1. Instrucciones de seguridad

- Retire todo el embalaje.
- No realice ningún cambio en el aparato durante el montaje; esto es muy peligroso.
- Siga siempre las instrucciones de montaje con cuidado.
- El usuario es responsable del montaje correcto del aparato. Los daños causados por un montaje incorrecto no están cubiertos por la garantía.

4.2. Para montar el aparato

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Monte el aparato según se muestra en los dibujos de montaje.

Encontrará los dibujos de montaje en la segunda parte de este manual, después de la ilustración ampliada de su aparato.

5. MATERIALES

5.1. Acero Corten

5.1.1 ¿Qué es el acero Corten?

El Nestor Corten está hecho de acero Corten pre-oxidado, un acero resistente a la intemperie con una capa protectora de óxido. Esta capa de color óxido protege el material subyacente contra una mayor corrosión. Además, el acero Corten es más resistente al calor que el acero común, lo que lo hace perfecto para una barbacoa de fuego abierto.

5.1.2 ¿Cómo evoluciona el acero Corten con el tiempo?

En las primeras semanas, el color óxido es de un naranja brillante, pero con el tiempo y la influencia del calor, cambia a un marrón oscuro. Este efecto de pátina sigue evolucionando con el tiempo y los cambios de temperatura. El desprendimiento de la

capa de óxido, especialmente después del invierno, es normal. Esto es el laminillo que se desprende, tras lo cual el acero Corten forma una nueva capa protectora. Puede retirar fácilmente las partes desprendidas con una espátula o un cepillo suave.

5.1.3 ¿Cómo mantengo mi barbacoa de acero Corten?

Aunque el aspecto envejecido es una característica clave, ciertas manchas y suciedad pueden afectar la apariencia final de su barbacoa:

Manchas de aceite:

- Impacto en la apariencia: El aceite derramado, la grasa o los alimentos grasientos pueden oscurecer y manchar permanentemente el acero Corten, alterando la pátina natural.
- Prevención: Tenga cuidado al manipular aceite o alimentos grasientos cerca de la barbacoa. Evite dejar aceite en la superficie durante períodos prolongados.
- Limpieza de manchas de aceite: Si se derrama aceite, seque el área con cuidado usando un paño seco para absorber la mayor cantidad posible. Evite usar jabón o productos químicos agresivos, ya que pueden interferir en el proceso de pátina. Con el tiempo, la mancha puede integrarse con el resto del acero, aunque algunas manchas oscuras pueden permanecer.

Manchas de suciedad y polvo:

- Impacto en la apariencia: La suciedad y el polvo pueden acumularse en la superficie, especialmente si la barbacoa está expuesta a los elementos. Esta acumulación puede afectar el proceso de oxidación y provocar una coloración desigual.
- Limpieza de manchas de suciedad: Limpie la barbacoa con un paño seco o ligeramente húmedo para eliminar la suciedad y el polvo sueltos. Evite frotar o usar materiales abrasivos que puedan rayar la superficie y alterar la pátina.

Marcas y manchas de agua:

- Impacto en la apariencia: El agua puede dejar marcas, especialmente en las primeras etapas de la formación de la pátina. Estas marcas suelen integrarse con el tiempo a medida que el acero envejece.
- Gestión de la exposición al agua: Coloque la barbacoa en un área bien drenada y evite el contacto directo con agua estancada. La lluvia ocasional es aceptable y forma parte del proceso de envejecimiento, pero el agua estancada puede llevar a un desarrollo desigual de la pátina.

Consejos adicionales para el mantenimiento de su barbacoa de acero Corten:

- Evite limpiadores agresivos: Nunca use limpiadores químicos, jabón o cepillos de metal en la superficie del acero Corten. Estos pueden eliminar o dañar la capa protectora de óxido.
- Deje que la naturaleza siga su curso: La mejor manera de mantener su barbacoa es dejar que el proceso natural de envejecimiento ocurra. La pátina se desarrollará y estabilizará con el tiempo, proporcionando a su barbacoa un acabado protector duradero.
- Tenga paciencia: La pátina puede tardar varios meses en desarrollarse por completo. Durante este tiempo, el color y la textura del acero pueden cambiar a medida que la capa de óxido se forma y madura.

Cómo manejar y prevenir manchas:

- Limpie después de cocinar: Después de usar la barbacoa, limpie cualquier salpicadura o derrame mientras estén frescos para evitar que se fijen en el acero.
- Monitoree la pátina: Revise ocasionalmente la superficie de la barbacoa en busca de áreas donde el aceite, la suciedad o las manchas de agua estén afectando la pátina. Las manchas menores suelen volverse menos visibles a medida que la capa de óxido se desarrolla, pero un cuidado constante asegurará una apariencia más uniforme.

Siguiendo estas pautas, podrá mantener la apariencia única de su barbacoa de acero Corten mientras permite que el proceso natural de envejecimiento se desarrolle como está previsto.

6. USO EN EXTERIORES

Todos los modelos NESTOR están diseñados exclusivamente para uso en exteriores. Una placa de cubierta (BC-ACC-7457) está disponible para almacenamiento al aire libre.

Posicionamiento: Coloca la barbacoa en una superficie estable y nivelada en un área exterior bien ventilada. Manténla alejada de materiales y estructuras inflamables. El producto incluye pequeñas patas ajustables que te permiten adaptar la altura según tus necesidades.

También es posible instalar ruedas debajo de la Nestor Island. En la parte inferior de la Nestor Island hay cinco orificios previstos para la instalación de ruedas giratorias. Asegúrate de instalar ruedas de la misma altura para garantizar la estabilidad. Además, selecciona ruedas con frenos para evitar que la Nestor Island se mueva durante su uso.

Cada juego de agujeros para montar las ruedas está colocado en un rectángulo de 60 mm x 80 mm.

Posicionamiento de la barbacoa: Coloca la barbacoa sobre una superficie no combustible. El acero corten puede manchar superficies, por lo que podrías considerar el uso de una alfombra protectora si es necesario.

Almacenamiento de madera: Almacena madera seca y cortada en el área designada para mantenerla seca y lista para su uso. Asegúrate de que haya suficiente circulación de aire alrededor de la madera para evitar la acumulación de humedad. Ten cuidado con los pequeños animales que puedan esconderse entre la madera y usa guantes o herramientas apropiadas para evitar astillas. El NESTOR es resistente a la intemperie y puede permanecer en el exterior en todo momento. Sin embargo, las placas de cocción recubiertas no deben dejarse en el exterior si no se van a usar durante períodos prolongados. Guarda las placas de cocción en un lugar seco y asegúrate de que estén bien aceitadas después de cada uso. Esto reduce el riesgo de formación de óxido durante largos períodos de inactividad. Es esencial almacenar las placas en el interior para mantener su calidad y durabilidad.

Para evitar la corrosión, es importante tratar regularmente la placa de cocción con aceite vegetal, tanto la superficie como los bordes. Hazlo cada 2 a 4 semanas durante los períodos de inactividad, así como antes y después de cada uso. La placa de cocción está hecha de acero al carbono con un recubrimiento cerámico, lo que reduce la probabilidad de corrosión. Sin embargo, la corrosión puede ocurrir si el aceite no se cocina correctamente. El aceite bien cocinado resultará en una mínima corrosión. El grado de corrosión depende en gran medida del clima: el aire salado y húmedo, así como los entornos ricos en cloro, tienen un mayor impacto que el aire seco.

En caso de corrosión excesiva, se recomienda pulir la superficie con vinagre y un paño húmedo. No utilices estropajos, ya que pueden dañar el recubrimiento cerámico. Asegúrate de calentar bien la placa de cocción durante el proceso de limpieza para aflojar las capas de suciedad, grasa y corrosión. Una vez que esté completamente limpia, elimina los residuos con una esponja o paño no abrasivo. Luego, trata la placa de cocción con aceite vegetal y papel de cocina para restaurarla a una condición casi nueva.

Para limpiar las placas de cocción, puedes usar agua con gas. Vierte agua con gas sobre las placas calientes para solidificar las proteínas. Luego, raspa la suciedad suelta con una espátula Barbecue hacia el recipiente NESTOR.

La placa base del NESTOR tiene aberturas laterales para drenar el agua de lluvia. El colector de cenizas central está

completamente cerrado para evitar que las cenizas calientes caigan y dañen el suelo.

Para evitar que el colector de cenizas se llene completamente con agua de lluvia, se recomienda colocar el colector de cenizas vacío boca abajo sobre la abertura central después de su uso.

Vacía el colector de cenizas y el recipiente regularmente. La acumulación de cenizas combinada con agua puede causar oxidación en el interior del recipiente. Eliminar las cenizas y mantener el recipiente seco en interiores prolongará significativamente su vida útil.

7. COMBUSTIBLE

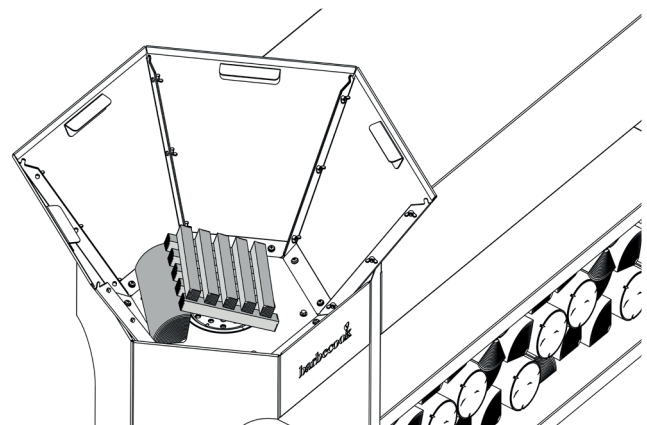
Para obtener la mejor experiencia de cocción, recomendamos usar leña seca para evitar la formación de humo durante la cocción.

Cuanto más fina sea la leña, más brillante será la llama y menos humo se producirá.

La barbacoa debe precalentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de comenzar a cocinar.

No cocines antes de que el combustible tenga una capa de cenizas.

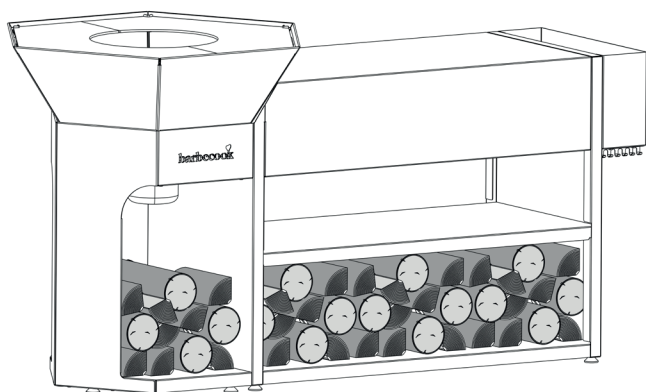
Comienza siempre con un pequeño fuego en el centro del Nestor y añade leña según el tiempo de cocción de tus ingredientes. No es necesario cargar el Nestor con mucha leña al principio. Añade leña solo según las recetas y tus necesidades. Evita el uso de madera de pino o de palets, ya que pueden producir humo tóxico. La mejor opción es usar leña seca de haya o roble, ya que se quema hasta convertirse en una masa de carbón que calienta la superficie de cocción de manera óptima. Esta masa de carbón se puede mover fácilmente si deseas dirigir el calor hacia otro lugar.



Cuando enciendas el fuego y añadas leña nueva, generalmente se producirá un poco de humo hasta que la leña prenda. Asegúrate de usar leña seca y bien curada. La leña húmeda puede producir un exceso de humo y afectar la calidad de la cocción.

El tamaño ideal de los trozos de leña es de aproximadamente 10 x 30 centímetros. No recomendamos el uso de trozos de leña más grandes. Apila la leña hasta un máximo de 25 cm de altura.

Para utilizar el compartimento de almacenamiento de leña bajo tu barbacoa NESTOR, procede de la siguiente manera: Apila los troncos con la corteza hacia arriba. Apila los troncos hasta 10 centímetros por debajo del borde superior del compartimento de almacenamiento de leña. Ten en cuenta que la zona de almacenamiento de leña puede calentarse mucho mientras usas la NESTOR. Siempre permanece atento y nunca dejes tu NESTOR sin supervisión.



También puedes almacenar leña bajo la mesa de trabajo del Nestor Island. Puedes usar carbón como combustible para tu Nestor, aunque debes tener en cuenta que el carbón puede no alcanzar las mismas temperaturas que la leña.

8. PRIMER USO

NESTOR se envía de manera duradera y compacta. Esto nos permite un transporte extremadamente eficiente y minimiza nuestra huella ecológica. Las partes de NESTOR son fáciles de montar, lo que asegura una estructura sostenible. Todas nuestras partes son fáciles de reemplazar y reparar.

¿Qué incluye el Nestor Island?

- Almacenamiento integrado de leña: Guarda tu leña de manera conveniente debajo de la zona de cocción, asegurando un acceso fácil y una apariencia estilizada.
- Área de almacenamiento para accesorios
- Zona de preparación: Una amplia superficie plana a una altura ergonómica junto a la parrilla proporciona espacio para preparar ingredientes, emplatar alimentos y mantener utensilios.
- Macetero para hierbas: El macetero incorporado te permite cultivar hierbas frescas justo al lado de tu BBQ, añadiendo sabores frescos directamente a tus platos.
- Ganchos para herramientas: Debajo del macetero para hierbas tienes ganchos para colgar tus herramientas, manteniéndolas siempre a mano.

Te recomendamos mantener el fuego en el centro durante las primeras 2-3 veces para que la placa de cocción se estabilice bien. Si enciendes un fuego demasiado grande con madera que alcanza temperaturas muy altas, como la madera dura utilizada en la construcción, esto puede provocar la deformación de la placa de cocción.

! No aceptamos reclamaciones de garantía por daños resultantes de un uso inapropiado..

Una vez que hayas preparado adecuadamente la placa de cocción con un pequeño fuego central, puedes comenzar a hacer un fuego más grande. Dado que las placas de cocción de Nestor tienen un grosor de 6 mm, se necesita un fuego relativamente grande para calentarlas adecuadamente. Cuando la placa esté bien calentada, aplica un aceite vegetal neutro (aceite de girasol/arroz/maíz) y extiéndelo por toda la placa con una espátula o pincel (BC-ACC-7057).

i No recomendamos el uso de aceite de oliva debido a su baja temperatura de combustión. Si lo usas, tu placa de cocción se quemará rápidamente y dará un sabor amargo a tus preparaciones.

Haz esto de 3 a 4 veces. Luego limpia la placa de cocción fro-

tando el exceso de aceite hacia el fuego. Aplica aceite adicional regularmente durante la cocción, extiende el aceite y limpia la placa. La cocción del aceite en la placa también protege contra la corrosión.

9. COCINADO A LA BRASA

El tiempo necesario para que la placa de cocción alcance una temperatura de aproximadamente 300°C en el borde interior y unos 250°C en el borde exterior varía entre 30 y 45 minutos, dependiendo de las condiciones meteorológicas y la temperatura exterior. No se recomiendan temperaturas superiores a 300°C por razones de seguridad y para evitar que los alimentos se quemen.

Cuando la madera de tu fuego central inicial esté bien quemada, esparce la masa caliente bajo los bordes de la placa de cocción y añade madera nueva con la corteza hacia arriba. Para una experiencia de cocinado ideal, es mejor dividir la placa en diferentes zonas.

Al mantener el fuego en un lado, crearás una zona muy caliente para sellar y una zona media para cocinar en el otro lado. Repite este proceso durante todo el tiempo que quieras mantener la placa caliente. Si hay viento, la placa de cocción estará más caliente en el punto donde el viento sale de la unidad de cocción Nestor, es decir, en la dirección del viento. Puedes compensar esto empujando los troncos ardientes en la dirección opuesta. Cuando la placa esté lo suficientemente caliente para cocinar, añade un poco de aceite en la zona donde cocinarás.

Cuando la placa de cocción empiece a parecer seca y mate, añade aceite extra para asegurarte de que la placa esté siempre bien lubricada. Debes añadir más aceite al preparar pescado y verduras que al cocinar carne grasosa. También puedes usar nuestras estanterías para humo Barbecue para colocar trozos más gruesos de carne o pescado después de sellar el exterior, de modo que puedan cocinarse lentamente. Si quedan restos de comida en la placa de cocción, simplemente empújalos al fuego con la espátula. Se recomienda no permitir que se acumule una capa gruesa de restos, ya que será difícil de quitar. Es mejor tratar la placa frecuentemente con agua con gas o limón para evitar residuos. Cuando hayas terminado de cocinar, limpia la placa una última vez utilizando el procedimiento descrito anteriormente.

i Para eliminar todos los restos, vierte un poco de agua con gas sobre la placa caliente. Esto ayudará a disolver los restos de comida, facilitando el raspado de la placa. Después de que la placa se haya enfriado, vuelve a cepillarla con aceite. Esto asegura que la placa esté bien protegida para la próxima vez.

i Si usas tu unidad de cocción NESTOR con frecuencia, se formará una capa suave de residuos de carbono en la plancha, lo que facilita su uso. Esta capa puede desprenderse de vez en cuando. Cuando veas que la capa se está desprendiendo en algunos lugares, calienta las placas y límpialas con un cepillo. Luego, pule con aceite nuevo. La capa de residuos de carbono se renovará gradualmente de esta manera.

10. DESPUÉS DE USAR

Después de usar, agrupe todas las brasas restantes en una sola pila sobre el recipiente de cenizas. Déjalas quemar com-

pletamente.

- ⚠ ¡Recuerde que nunca debe apagar el fuego con agua!
- ⚠ Siempre tenga cuidado, ya que las cenizas y la placa de cocción pueden permanecer calientes durante mucho tiempo después de su uso.

Deje que todo se enfríe completamente. Vacíe el recipiente de cenizas. Haga esto después de cada uso.

11. MANTENIMIENTO

Los unidades de cocina NESTOR requieren relativamente poco mantenimiento. Como se mencionó anteriormente, puede acumularse corrosión en su placa de cocción si no utiliza su NESTOR durante un período prolongado. Esta corrosión se puede eliminar fácilmente.

Para evitar la acumulación de corrosión, asegúrese de que las placas estén regularmente engrasadas y almacenadas en un lugar seco durante los períodos prolongados de no uso.

- i Si no mantiene su placa de cocción adecuadamente, puede ocurrir una gran cantidad de corrosión, y deberá usar un cepillo de alambre para eliminar la corrosión, como se explica en el capítulo 5, USO EN EXTERIORES.

12. ACCESORIOS

Amplía tu experiencia de cocina con NESTOR con una variedad de accesorios Dynamic Center. Descubre todas las posibilidades en www.barbecook.com.

13. CONDICIONES DE GARANTÍA

Se ofrece una garantía de 5 años para el material y la construcción de todos los elementos de acero de todas las unidades de cocina Nestor. Para registrar correctamente tus productos Nestor, visita <https://www.barbecook.com/en/accounts>.

14. ¡ADVERTENCIA!

- ⚠ ¡NESTOR se pone muy caliente tanto por dentro como por fuera!
- ⚠ ¡No utilices NESTOR en interiores! Mantén a los niños y a las mascotas a distancia.
- ⚠ No dejes nunca a Nestor sin supervisión.
- ⚠ ¡No utilices alcohol de quemar ni gasolina para encender o reencender!
- ⚠ ¡Utiliza únicamente bloques de encendido que cumplan con la norma EN 1860-3!
- ⚠ No uses aceite en exceso mientras cocinas para evitar llamaradas repentinas.

15. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Problema 1: Temperatura de cocción desigual

Causa: Las brasas pueden no estar distribuidas de manera uniforme o la madera puede estar quemándose de manera inconsistente.

Solución:

- Distribuye las brasas de manera más uniforme sobre el área de cocción.
- Ajusta la colocación de los trozos de madera para una quema más equilibrada.
- Considera usar una mezcla de tamaños de madera diferentes para mantener una temperatura constante.
- Aceita las placas regularmente para construir una capa protectora y reducir el impacto del calor alto.

Problema 2: Humo excesivo

Causa: Uso de madera húmeda o mala ventilación.

Solución:

- Utiliza solo madera dura seca y bien curada para asar. La madera verde o húmeda puede producir exceso de humo y sabores desagradables.
- Asegúrate de una buena circulación de aire organizando la madera de manera que el aire pueda circular libremente alrededor de la caja de fuego.

Problema 3: Dificultades para encender el fuego

Causa: Madera húmeda, falta de material de encendido o apilamiento incorrecto.

Solución:

- Asegúrate de que el material de encendido y los trozos de madera más pequeños estén secos y sean fáciles de encender.
- Apila la madera en un patrón cruzado o en forma de tipi para permitir el flujo de aire, lo que ayuda a que el fuego prenda.
- Considera usar iniciadores naturales como astillas de madera o fatwood en lugar de líquido para encender, que puede dejar residuos y afectar el sabor.

Problema 4: El fuego se apaga demasiado rápido

Causa: Falta de flujo de aire o uso de madera que se quema demasiado rápido.

Solución:

- Ajusta la colocación de la madera para crear más espacio para la circulación del aire.
- Agrega una mezcla de maderas duras que arden más lentamente y proporcionan calor constante, como roble o nogal.
- Asegúrate de que las cenizas se retiren regularmente para evitar que las ventilaciones del aire en la caja de fuego se obstruyan.

Problema 5: La pátina se desarrolla de manera desigual

Causa: Exposición desigual a la humedad, manchas de aceite o limpieza inadecuada.

Solución:

- Deja que la barbacoa se oxide de forma natural; pequeñas irregularidades en la pátina son normales y generalmente se equilibran con el tiempo.
- Si ciertas áreas se oscurecen debido al aceite, limpia el área suavemente y deja que el acero continúe oxidándose de forma natural.
- Evita frotar o usar productos químicos que puedan eliminar la capa protectora que se forma en el acero.

Problema 6: Óxido o corrosión en áreas sin acero Corten

Causa: Exposición a la humedad o mantenimiento deficiente.

Solución:

- Aplica regularmente una capa delgada de aceite de cocina en las rejillas para prevenir el óxido.
- Para pequeñas manchas de óxido, usa un cepillo de alambre para limpiar el área y luego vuelve a aplicar aceite.
- Considera reemplazar las partes pequeñas y propensas al óxido por alternativas de acero inoxidable o resistentes al óxido.

Problema 7: Manchas de aceite o grasa en la superficie de acero Corten

Causa: Derrames durante la cocción o preparación.

Solución:

- Limpia los derrames de aceite o grasa tan pronto como sea posible con un paño seco.
- Aunque algunas manchas pueden desaparecer con el tiempo a medida que se desarrolla la pátina, evita que los aceites permanezcan en el acero durante períodos prolongados, ya que pueden oscurecer áreas específicas.
- Considera usar una bandeja de goteo o una manta de asar

quando cocines alimentos particularmente grasos.

Problema 8: Las hierbas en la maceta no prosperan

Causa: Drenaje deficiente, plantación incorrecta o falta de luz solar.

Solución:

- Asegúrate de un buen drenaje agregando una capa de piedras pequeñas o grava en el fondo de la maceta.
- Usa tierra para macetas de alta calidad adecuada para hierbas y considera elegir hierbas que prosperen en condiciones cálidas y soleadas (por ejemplo, romero, tomillo, orégano).
- Coloca la barbacoa en un lugar donde reciba suficiente luz solar o muévela estacionalmente si es posible.

Problema 9: El área de almacenamiento de madera acumula humedad o escombros

Causa: Mala ventilación o exposición a la lluvia.

Solución:

- Revisa y limpia regularmente el área de almacenamiento de madera para eliminar los escombros o la humedad acumulada.
- Apila la madera de manera que permita la circulación de aire entre los troncos, ayudando a mantenerla seca.
- Considera usar una funda para barbacoa que cubra el área de almacenamiento de madera para protegerla de la lluvia y la humedad.

Problema 10: Las rejillas del grill se deforman o cambian de color

Causa: Exposición a altas temperaturas o uso de métodos de limpieza agresivos.

Solución:

- Asegúrate de que el grill esté bien precalentado antes de agregar los alimentos para evitar cambios bruscos de temperatura que puedan causar deformaciones.
- Evita usar cepillos de alambre con cerdas demasiado duras, ya que pueden raspar y dañar las placas.


IT - MANUALE D'USO


1. REGISTRA IL TUO APPARECCHIO

Grazie per aver acquistato un apparecchio Barbecue! Un mondo completamente nuovo ti aspetta, sia nella tranquillità della natura che nella vivace città. Diventa un maestro della griglia nella nostra comunità #barbecue e lascia che mettiamo in risalto le tue abilità di grigliatura.

Registra il tuo apparecchio Barbecue online e goditi fantastici vantaggi:

- Avrai accesso al manuale utente completo, così potrai conoscere il tuo apparecchio in ogni dettaglio.
- Ti offriamo un servizio post-vendita personalizzato, che ti permetterà di trovare rapidamente pezzi di ricambio e godere di un servizio di garanzia ottimale.
- Ti terremo informato su aggiornamenti dei prodotti e ti daremo consigli, trucchi e ispirazioni per tirare fuori il maestro della griglia che è in te.

 Per ulteriori informazioni su come registrare il tuo apparecchio, visita www.barbecue.com.

 Barbecue rispetta la tua privacy. I tuoi dati non verranno venduti, distribuiti o trasmessi a terzi.

Pronto per un'avventura? Registra il tuo dispositivo e unisciti alla comunità #barbecue.

REGISTRATI QUI:



2. A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Questo manuale è composto da due parti. La prima parte inizia a pagina 5. Lì troverai varie illustrazioni:



- Viste esplose, liste di parti e diagrammi di montaggio dei dispositivi descritti in questo manuale.
- Illustrazioni per le istruzioni principali della prima parte del manuale.

Se esiste un'illustrazione per una istruzione specifica, sarà inclusa una riferimento a quell'illustrazione nell'istruzione.


La seconda parte è quella che stai leggendo attualmente. Qui troverai istruzioni su come assemblare, utilizzare e mantenere il tuo dispositivo.

3. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare le istruzioni per future consultazioni. Seguire sempre attentamente le istruzioni. Se l'apparecchio viene installato o utilizzato in altro modo, ciò può causare incendi e danni alla proprietà. I danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni (montaggio errato, uso improprio, manutenzione errata, ecc.) non sono coperti dalla garanzia.

-  Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
-  **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventa molto caldo, non spostarlo durante l'uso.

- Utilizzare una protezione adeguata quando si maneggiano parti calde.
- Tenere materiali infiammabili, liquidi infiammabili e oggetti solubili a una distanza di sicurezza dall'apparecchio durante l'uso.

-  **ATTENZIONE!** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal barbecue.

- Tenere a disposizione un secchio di acqua o sabbia durante l'uso dell'apparecchio, soprattutto nei giorni molto caldi e in ambienti secchi.
- Non usare all'interno! Utilizzare l'apparecchio solo all'esterno. Se si utilizza l'apparecchio all'interno, anche in un garage o in una rimessa, esiste il rischio di intossicazione da monossido di carbonio.

-  **ATTENZIONE!** Prestare attenzione ai seguenti aspetti quando si sceglie una posizione:

- Posizionare l'apparecchio a almeno tre metri da un edificio, in un luogo aperto e ben ventilato.
- Non posizionare l'apparecchio sotto una struttura sporgente (terrazza, tetto...) o sotto il fogliame.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- Non posizionare mai il dispositivo su un veicolo in movimento (barca, rimorchio...).

4. MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Attrezzo necessario: un cacciavite a croce.

4.1. Istruzioni di sicurezza

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Non apportare modifiche all'apparecchio durante il montaggio; è molto pericoloso.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.
- L'utente è responsabile del corretto montaggio dell'apparecchio. I danni causati da un montaggio errato non sono coperti dalla garanzia.

4.2. Per montare l'apparecchio

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
2. Montare l'apparecchio come indicato nei disegni di montaggio.

Troverete i disegni di montaggio nella seconda parte di questo manuale, dopo l'illustrazione ingrandita del vostro apparecchio.

5. MATERIALI

5.1. Acciaio Corten

5.1.1 Cos'è l'acciaio Corten?

Nestor Corten è realizzato in acciaio Corten pre-rugginito, un tipo di acciaio resistente agli agenti atmosferici con uno strato protettivo di ossido. Questo strato di colore ruggine protegge il materiale sottostante dalla corrosione. L'acciaio Corten è anche più resistente al calore rispetto all'acciaio normale, rendendolo ideale per un barbecue a fuoco aperto!

5.1.2 Come si evolve l'acciaio Corten nel tempo?

Nelle prime settimane, il colore della ruggine è arancione brillante, ma col tempo e sotto l'influenza del calore si scurisce fino a diventare marrone scuro. Questo effetto patina continua ad evolversi nel tempo e con le variazioni di temperatura. Il distacco dello strato di ossido, soprattutto dopo l'inverno, è normale. Si tratta della calamina che si stacca, dopodiché l'acciaio Corten forma un nuovo strato protettivo. Le parti distaccate possono essere facilmente rimosse con una spatola o una spazzola morbida.

5.1.3 Come mantenere il mio barbecue in acciaio Corten?

Sebbene l'aspetto invecchiato sia una caratteristica distintiva, alcune macchie e sporco possono influenzare l'aspetto finale del tuo barbecue:

Macchie di olio:

- **Impatto sull'aspetto:** L'olio versato o i grassi possono scurire l'acciaio Corten e lasciare macchie permanenti, alterando il naturale processo di patinatura.
- **Prevenzione:** Presta attenzione quando maneggi olio o cibi grassi vicino al barbecue. Evita che l'olio rimanga a lungo sulla superficie.
- **Pulizia delle macchie di olio:** Se versi olio, tampona delicatamente l'area con un panno asciutto per assorbire il più possibile. Non usare sapone o detergenti aggressivi, poiché possono interferire con il processo di patinatura. La macchia potrebbe integrarsi col tempo nel resto dell'acciaio, ma alcune macchie scure potrebbero rimanere.

Macchie di sporco e polvere:

- **Impatto sull'aspetto:** Polvere e sporco possono accumularsi sulla superficie, soprattutto se il barbecue è esposto agli agenti atmosferici. Questo accumulo può influenzare il processo di ossidazione e portare a una colorazione irregolare.
- **Pulizia delle macchie di sporco:** Pulisci il barbecue con

un panno asciutto o leggermente umido per rimuovere polvere e sporco superficiali. Evita di strofinare o usare materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie e compromettere la patina.

Macchie e segni d'acqua:

- **Impatto sull'aspetto:** L'acqua può lasciare segni, soprattutto nelle fasi iniziali della formazione della patina. Questi segni solitamente si attenuano col tempo man mano che l'acciaio continua a invecchiare.
- **Gestione dell'esposizione all'acqua:** Se possibile, posiziona il barbecue in un'area ben drenata ed evita il contatto diretto con l'acqua stagnante. La pioggia occasionale è accettabile e fa parte del processo di invecchiamento, ma l'acqua stagnante può causare uno sviluppo irregolare della patina.

Ulteriori consigli per mantenere il tuo barbecue in acciaio Corten:

- **Evita detergenti aggressivi:** Non utilizzare mai detergenti chimici, sapone o spazzole metalliche sulla superficie in acciaio Corten. Questi possono rimuovere o danneggiare lo strato protettivo di ruggine.
- **Lascia che la natura faccia il suo corso:** Il modo migliore per mantenere il barbecue è spesso lasciarlo stare e permettere che il naturale processo di invecchiamento avvenga. La patina si svilupperà e si stabilizzerà nel tempo, fornendo al tuo barbecue una finitura protettiva e duratura.
- **Abbi pazienza:** La patina può richiedere diversi mesi per svilupparsi completamente. Durante questo periodo, il colore e la texture dell'acciaio possono cambiare man mano che lo strato di ruggine si forma e matura.

Gestione e prevenzione delle macchie:

- **Pulizia dopo la cottura:** Dopo aver usato il barbecue, pulisci eventuali schizzi o fuoriuscite mentre sono ancora freschi per evitare che penetrino nell'acciaio.
- **Controlla la patina:** Controlla occasionalmente la superficie del barbecue per individuare eventuali aree in cui macchie di olio, sporco o acqua stanno influenzando la patina. Le piccole macchie diventano spesso meno visibili man mano che lo strato di ruggine si sviluppa ulteriormente, ma una cura costante garantirà un aspetto più uniforme.

Seguendo queste linee guida, potrai mantenere l'aspetto unico del tuo barbecue in acciaio Corten, permettendo al contempo che il naturale processo di invecchiamento si svolga come previsto.

6. USO ALL'APERTO

Tutti i modelli NESTOR sono progettati esclusivamente per uso esterno. È disponibile una piastra di copertura (BC-ACC-7457) per lo stoccaggio all'aperto.

Posizionamento: Posiziona il barbecue su una superficie stabile e livellata in un'area esterna ben ventilata. Tienilo lontano da materiali e strutture infiammabili. Il prodotto include piccoli piedini regolabili che consentono di adattare l'altezza alle tue esigenze.

È anche possibile installare ruote sotto il Nestor Island. Sulla parte inferiore del Nestor Island sono previsti cinque fori per l'installazione delle ruote girevoli. Assicurati di installare ruote della stessa altezza per garantire la stabilità. Scegli inoltre ruote con freni per evitare che il Nestor Island si muova durante l'uso.


Ogni serie di fori per il montaggio delle ruote è posizionata in un rettangolo di 60 mm x 80 mm.

Posizionamento del barbecue: Posiziona il barbecue su una superficie non combustibile. L'acciaio corten può macchiare le superfici, quindi considera l'uso di un tappetino protettivo se

necessario.

Stoccaggio della legna: Conserva la legna secca e spaccata nell'area designata per mantenerla asciutta e pronta all'uso. Assicurati che ci sia una buona circolazione d'aria intorno alla legna per evitare l'accumulo di umidità. Fai attenzione anche ai piccoli animali che potrebbero nascondersi tra la legna e usa guanti o strumenti adeguati per evitare schegge.


Il NESTOR è resistente agli agenti atmosferici e può rimanere all'aperto in ogni momento. Tuttavia, le piastre di cottura rivestite non devono essere lasciate all'esterno se non vengono utilizzate per lunghi periodi. Conserva sempre le piastre di cottura in un luogo asciutto e assicurati che siano ben oliate dopo ogni utilizzo. Questo riduce il rischio di formazione di ruggine durante i periodi di inutilizzo prolungati. È essenziale conservare le piastre al chiuso per mantenere la loro qualità e durata.


 Per evitare la corrosione, è importante trattare regolarmente la piastra di cottura con olio vegetale, sia la superficie che i bordi. Fallo ogni 2-4 settimane durante i periodi di inutilizzo e sia prima che dopo ogni utilizzo. La piastra di cottura è realizzata in acciaio al carbonio con un rivestimento ceramico, che riduce la probabilità di corrosione. Tuttavia, può verificarsi corrosione se l'olio non viene ben cotto. L'olio ben cotto si tradurrà in una minima corrosione. Il grado di corrosione dipende in gran parte dal clima: l'aria salata e umida e gli ambienti ricchi di cloro hanno un impatto maggiore rispetto all'aria secca.

In caso di eccessiva corrosione, si consiglia di lucidare la superficie con aceto e un panno umido. Non utilizzare spugne abrasive, poiché possono danneggiare il rivestimento ceramico. Assicurati di riscaldare bene la piastra di cottura durante il processo di pulizia per allentare gli strati di sporco, grasso e corrosione. Una volta pulita, elimina eventuali residui con una spugna o un panno non abrasivo. Successivamente, tratta la piastra di cottura con olio vegetale e carta da cucina per riportarla a una condizione quasi nuova.

Per pulire le piastre di cottura, puoi utilizzare acqua frizzante. Versa l'acqua frizzante sulle piastre calde per solidificare le proteine. Poi raschia lo sporco allentato nel bacino del NESTOR usando una spatola Barbecue.


La piastra di base del NESTOR ha aperture laterali per drenare l'acqua piovana. Il contenitore centrale della cenere è completamente chiuso per evitare che la cenere calda cada e danneggi il suolo.


 Per evitare che il contenitore della cenere si riempia completamente di acqua piovana, si consiglia di posizionare il contenitore della cenere vuoto capovolto sull'apertura centrale dopo l'uso.


 Svuota regolarmente il contenitore della cenere e il bacino. L'accumulo di cenere combinato con l'acqua può causare ruggine all'interno del bacino. Rimuovere la cenere e mantenere il bacino asciutto al chiuso prolungherà significativamente la sua durata.

7. COMBUSTIBILE

Voor de beste kookervaring raden we aan om gedroogd hout te gebruiken om rookvorming tijdens het koken te voorkomen.

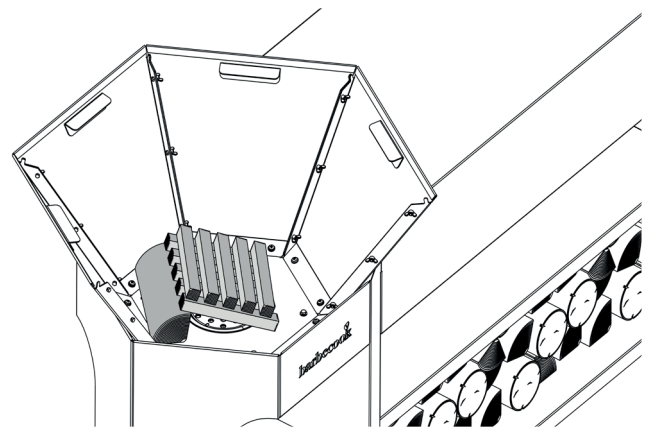
 Più fine è la legna, più brillante sarà la fiamma e meno fumi si svilupperanno.

 La griglia deve essere preriscaldata e il combustibile deve essere mantenuto ardente per almeno 30 minuti prima di iniziare a cucinare.

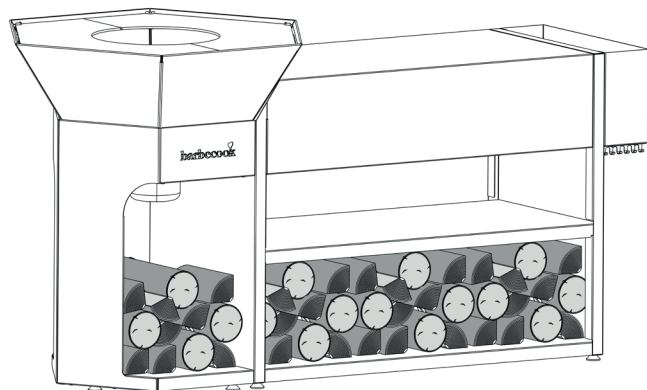
 Non cucinare prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.

Inizia sempre con un piccolo fuoco al centro del Nestor e aggiungi legna in base al tempo di cottura dei tuoi ingredienti. Non è necessario sovraccaricare il Nestor con legna fin dall'inizio.

Aggiungi solo la legna secondo le ricette e le tue necessità. Evita di utilizzare legno di pino e legno di pallet, poiché possono produrre fumi tossici. La legna di faggio o di quercia secca è la migliore, poiché brucia fino a trasformarsi in una massa di carbone che riscalda in modo ottimale la superficie di cottura. Questa massa di carbone può essere spostata facilmente se desideri dirigere il calore altrove.



Quando accendi il fuoco e aggiungi nuova legna, generalmente si produrrà un po' di fumo finché non prende fuoco. Assicurati di utilizzare legna secca e ben stagionata. La legna umida può produrre eccessivo fumo e influire sulla qualità della cottura. La dimensione ideale per i pezzi di legna è di circa 10 x 30 centimetri. Non consigliamo l'uso di pezzi di legna più grandi. Impila la legna fino a un massimo di 25 cm di altezza. Per utilizzare il vano di stoccaggio della legna sotto il tuo NESTOR, procedi come segue: impila i tronchi con la corteccia rivolta verso l'alto. Impila i tronchi fino a 10 centimetri sotto la parte superiore del vano di stoccaggio della legna. Tieni presente che la zona di stoccaggio della legna può diventare molto calda durante l'uso del NESTOR. Rimani sempre attento e non lasciare mai il tuo NESTOR incustodito.



Sotto il piano di lavoro del Nestor Island puoi anche immagazzinare legna. Puoi usare anche il carbone come combustibile per il tuo Nestor, anche se il carbone potrebbe non raggiungere le stesse temperature della legna.

8. PRIMO UTILIZZO

NESTOR viene imballato in modo durevole e compatto. Questo consente un trasporto estremamente efficiente e riduce al minimo la nostra impronta ecologica. Le parti di NESTOR sono facili da assemblare, garantendo una struttura sostenibile. Tutte le nostre parti sono facili da sostituire e riparare.


Cosa è incluso nel Nestor Island:

- Magazzino integrato per legna: Riponi la tua legna in modo comodo sotto l'area di cottura, assicurando un facile accesso

e un aspetto elegante.


- Area di stoccaggio per accessori
- Area di preparazione: Una grande superficie piana a un'altezza ergonomica accanto alla griglia offre spazio per preparare ingredienti, impiattare i cibi e tenere gli utensili.
- Vaso per erbe: Il vaso incorporato ti consente di coltivare erbe fresche proprio accanto al tuo BBQ, aggiungendo sapori freschi direttamente ai tuoi piatti.
- Ganci per utensili: Sotto il vaso per erbe ci sono ganci per appendere i tuoi utensili, così saranno sempre a portata di mano.

Ti consigliamo di mantenere il fuoco al centro per le prime 2-3 volte affinché la piastra di cottura possa stabilizzarsi correttamente. Se accendi un fuoco troppo grande con legna che raggiunge temperature molto elevate, come il legno duro usato nella costruzione, questo può causare deformazioni della piastra di cottura.

 Non accettiamo reclami di garanzia per danni derivanti da un uso improprio.

Una volta che hai preparato correttamente la piastra di cottura con un piccolo fuoco centrale, puoi iniziare a fare un fuoco più grande. Poiché le piastre di cottura Nestor hanno uno spessore di 6 mm, è necessario un fuoco relativamente grande per riscaldarle adeguatamente.

Quando la piastra è ben riscaldata, applica un olio vegetale neutro (olio di girasole/risone/mais) e distribuiscilo su tutta la piastra utilizzando una spatola o un pennello (BC-ACC-7057).

 Non consigliamo l'uso di olio d'oliva a causa della sua bassa temperatura di combustione. Se lo usi, la tua piastra di cottura diventerà rapidamente bruciata e darà un sapore amaro alle tue preparazioni.

Ripeti questo processo 3-4 volte. Poi, pulisci la piastra strofinando l'olio in eccesso verso il fuoco. Applica olio aggiuntivo regolarmente durante la cottura, distribuisci l'olio e pulisci la piastra. La cottura dell'olio nella piastra protegge anche dalla corrosione.


9. GRIGLIARE


Per raggiungere una temperatura di circa 300°C sui bordi interni e circa 250°C sui bordi esterni, ci vogliono tra i 30 e i 45 minuti, a seconda delle condizioni meteorologiche e della temperatura esterna. Temperature superiori ai 300°C non sono consigliate per motivi di sicurezza e per evitare di bruciare il cibo.

Quando la legna del tuo fuoco centrale iniziale brucia bene, distribuisci la massa calda sotto i bordi della piastra di cottura e aggiungi nuova legna con la corteccia rivolta verso l'alto. Per un'esperienza di cottura ideale, è meglio suddividere la piastra di cottura in diverse zone.

Mantenendo il fuoco su un lato, creerai una zona molto calda per scottare e una zona media per cuocere sull'altro lato. Ripeti questo processo per tutta la durata in cui desideri mantenere la piastra calda. Se c'è vento, la piastra di cottura sarà più calda nel punto in cui il vento esce dall'unità di cottura Nestor, cioè nella direzione del vento. Puoi compensare spingendo i tronchi ardenti nella direzione opposta. Quando la piastra è abbastanza calda per cucinare, aggiungi un po' d'olio nella zona dove cucinerai. Quando la piastra di cottura inizia ad apparire secca e opaca, aggiungi olio extra per assicurarti che la piastra sia sempre sufficientemente lubrificata. Dovresti aggiungere più olio quando prepari pesce e verdure rispetto alla carne grassa. Puoi anche utilizzare le nostre griglie per affumicatura Barbecue per posizionare pezzi di carne o pesce più spessi dopo averli scottati all'esterno, in modo che possano cuocere lentamente.

Se rimangono residui di cibo sulla piastra di cottura, spingili semplicemente nel fuoco usando la spatola. Si consiglia di non permettere che si accumulino uno strato spesso di residui, poiché sarà difficile da rimuovere. È meglio trattare la piastra frequentemente con acqua frizzante o limone per evitare residui. Quando hai finito di cucinare, pulisci la piastra una volta di più utilizzando la procedura descritta sopra.


 Per rimuovere tutti i residui, versa un po' di acqua frizzante sulla piastra calda. Questo ammorbidisce i residui di cibo, facilitando la pulizia della piastra. Dopo che la piastra si è raffreddata, spazzolala di nuovo con olio. Questo assicura che la piastra sia ben protetta per la prossima volta.

 Se utilizzi spesso la tua unità di cottura NESTOR, si formerà uno strato uniforme di residui di carbonio sulla piastra, il che ne facilita l'uso. Questo strato può staccarsi di tanto in tanto. Quando vedi che lo strato si sta staccando in alcuni punti, riscalda le piastre e puliscile con una spazzola. Poi, lucidale con olio nuovo. In questo modo, lo strato di residui di carbonio si rinnova gradualmente.

10. DOPO L'USO

Dopo l'uso, raduna tutte le braci rimanenti in un solo mucchio sopra il recipiente per le ceneri. Lasciale bruciare completamente.

 Ricorda che non devi mai spegnere il fuoco con acqua!


 Fai sempre attenzione, poiché le ceneri e la superficie di cottura possono rimanere calde a lungo dopo l'uso.

Lascia raffreddare completamente. Svuota il recipiente per le ceneri. Fai questo dopo ogni utilizzo.

11. MANUTENZIONE

Le unità di cottura NESTOR richiedono relativamente poca manutenzione. Come accennato in precedenza, può accumularsi corrosione sulla tua piastra di cottura se non utilizzi il tuo NESTOR per un periodo prolungato. Questa corrosione può essere rimossa facilmente.

Per evitare l'accumulo di corrosione, assicurati che le piastre siano regolarmente oliate e conservate in un luogo asciutto durante i periodi prolungati di non utilizzo.

 Se non mantieni correttamente la tua piastra di cottura, può verificarsi una notevole quantità di corrosione e dovrai utilizzare una spazzola di metallo per rimuoverla, come spiegato nel capitolo 5, USO ALL'APERTO.

12. ACCESSORI


Amplia la tua esperienza di cottura con NESTOR con una gamma di accessori Dynamic Center. Scopri tutte le possibilità su www.barbecue.com.





13. CONDIZIONI DI GARANZIA

Si applica una garanzia di 5 anni sui materiali e sulla costruzione di tutti gli elementi in acciaio di tutte le unità di cottura Nestor. Per una corretta registrazione dei tuoi prodotti Nestor, visita <https://www.barbecue.com/en/accounts>.

14. ATTENZIONE!

 NESTOR diventa molto caldo sia all'interno che all'esterno!

 Non utilizzare NESTOR all'interno! Mantieni i bambini e gli animali domestici a distanza.

-  Non lasciare mai Nestor incustodito.
-  Non utilizzare alcol denaturato o benzina per accendere o riaccendere!
-  Utilizza solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
-  Evita di usare olio in eccesso durante la cottura per prevenire fiammate improvvise.

15. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema 1: Temperatura di cottura non uniforme

Causa: Le braci potrebbero non essere distribuite uniformemente o il legno potrebbe bruciare in modo irregolare.

Soluzione:

- Distribuisci le braci in modo più uniforme sull'area di cottura.
- Regola la disposizione dei pezzi di legno per una combustione più bilanciata.
- Considera di utilizzare una miscela di legni di diverse dimensioni per mantenere una temperatura costante.
- Condisci regolarmente le piastre con olio per creare uno strato protettivo e ridurre l'impatto del calore elevato.

Problema 2: Fumo eccessivo

Causa: Utilizzo di legno umido o cattiva ventilazione.

Soluzione:

- Utilizza solo legno duro secco e ben stagionato per la grigliatura. Il legno verde o umido può produrre troppo fumo e sapori sgradevoli.
- Assicurati una buona circolazione dell'aria disponendo il legno in modo che l'aria possa circolare liberamente intorno alla camera di fuoco.

Problema 3: Difficoltà ad accendere il fuoco

Causa: Legno umido, mancanza di accendifuoco o impilamento non corretto.

Soluzione:

- Assicurati che il materiale di accensione e i pezzi di legno più piccoli siano secchi e facili da accendere.
- Impila il legno in uno schema incrociato o a forma di teepee per consentire il flusso d'aria, che aiuta a far accendere il fuoco.
- Considera l'uso di accendifuoco naturali come trucioli di legno o fatwood al posto dei liquidi accendifuoco, che possono lasciare residui e influire sul sapore.

Problema 4: Il fuoco si spegne troppo rapidamente

Causa: Flusso d'aria insufficiente o utilizzo di legno che brucia troppo rapidamente.

Soluzione:

- Regola la disposizione del legno per creare più spazio per il flusso d'aria.
- Aggiungi una miscela di legni duri che bruciano più lentamente e forniscono calore costante, come quercia o hickory.
- Assicurati che le ceneri vengano rimosse regolarmente per evitare che le ventilazioni dell'aria nella camera di fuoco si intasino.

Problema 5: La patina si sviluppa in modo non uniforme

Causa: Esposizione non uniforme all'umidità, macchie di olio o pulizia inadeguata.

Soluzione:

- Lascia che la BBQ si ossidi naturalmente; piccole irregolarità nella patina sono normali e generalmente si equilibrano nel tempo.
- Se alcune aree diventano più scure a causa dell'olio, pulisci delicatamente l'area e lascia che l'acciaio continui a arrugginarsi naturalmente.
- Evita di strofinare o utilizzare prodotti chimici che potrebbero rimuovere lo strato protettivo che si forma sull'acciaio.

Problema 6: Ruggine o corrosione nelle aree non in acciaio Corten

Causa: Esposizione all'umidità o manutenzione insufficiente.

Soluzione:

- Applica regolarmente uno strato sottile di olio da cucina sulle griglie per prevenire la ruggine.
- Per piccole macchie di ruggine, utilizza una spazzola metallica per pulire l'area e poi applica nuovamente olio.
- Considera di sostituire i piccoli pezzi soggetti alla ruggine con alternative in acciaio inossidabile o resistenti alla ruggine.

Problema 7: Macchie di olio o grasso sulla superficie in acciaio Corten

Causa: Versamenti durante la cottura o la preparazione.

Soluzione:

- Pulisci le macchie di olio o grasso il prima possibile con un panno asciutto.
- Anche se alcune macchie potrebbero scomparire nel tempo mentre si sviluppa la patina, evita di lasciare oli sull'acciaio per periodi prolungati, poiché possono scurire aree specifiche.
- Considera l'uso di una teglia raccogli-grasso o di una tovaglia per griglia quando cucini cibi particolarmente grassi.

Problema 8: Le erbe nella fioriera non prosperano

Causa: Drenaggio inadeguato, piantagione errata o luce solare insufficiente.

Soluzione:

- Assicurati un buon drenaggio aggiungendo uno strato di piccoli sassi o ghiaia sul fondo della fioriera.
- Usa un terriccio di alta qualità adatto alle erbe e considera di scegliere erbe che prosperano in condizioni calde e soleggiate (ad es., rosmarino, timo, origano).
- Colloca la BBQ in un luogo dove possa ricevere luce solare adeguata o spostala stagionalmente, se possibile.

Problema 9: L'area di stoccaggio del legno accumula umidità o detriti

Causa: Scarsa ventilazione o esposizione alla pioggia.

Soluzione:

- Controlla e pulisci regolarmente l'area di stoccaggio del legno per rimuovere detriti o umidità accumulata.
- Impila il legno in modo da consentire il flusso d'aria tra i tronchi, aiutando a mantenerlo asciutto.
- Considera di utilizzare una copertura per BBQ che si estenda sull'area di stoccaggio del legno per proteggerla dalla pioggia e dall'umidità.

Problema 10: Le griglie della griglia si deformano o cambiano colore

Causa: Esposizione a alte temperature o uso di metodi di pulizia aggressivi.

Soluzione:

- Assicurati che la griglia sia ben preriscaldata prima di aggiungere il cibo per evitare cambiamenti improvvisi di temperatura che possono causare deformazioni.
- Evita di utilizzare spazzole di filo con setole troppo dure, che possono graffiare e danneggiare le piastre.


PT - MANUAL DO USUÁRIO


1. REGISTRE SEU APARELHO

Obrigado por adquirir um aparelho Barbecook! Um mundo completamente novo espera por você, seja na tranquilidade da natureza ou na cidade vibrante. Torne-se um mestre da churrasqueira em nossa comunidade #barbecue e deixe-nos destacar suas habilidades de grelhados.

Registre seu aparelho Barbecook online e aproveite benefícios fantásticos:

- Você terá acesso ao manual do usuário completo, para que possa conhecer seu aparelho em todos os detalhes.
- Oferecemos um serviço pós-venda personalizado, permitindo que você encontre rapidamente peças de reposição e desfrute de um serviço de garantia ótimo.
- Manteremos você informado sobre atualizações de produtos e daremos dicas, truques e inspiração para ajudar você a se tornar um verdadeiro mestre da grelha.

 Para mais informações sobre como registrar seu aparelho, visite www.barbecook.com.

 A Barbecook respeita sua privacidade. Seus dados não serão vendidos, distribuídos ou passados a terceiros.

Pronto para uma aventura? Registre seu aparelho e junte-se à comunidade #barbecook.

REGISTRE-SE AQUI:



2. SOBRE ESTE MANUAL


Este manual é composto por duas partes. A primeira parte começa na página 4. Lá você encontrará várias ilustrações:


- Vistas explodidas, listas de peças e diagramas de montagem dos dispositivos descritos neste manual.
- Ilustrações para as principais instruções da primeira parte do manual.

Se existir uma ilustração para uma instrução específica, uma referência a essa ilustração será incluída na instrução. A segunda parte é a que você está lendo atualmente. Aqui, você encontrará instruções sobre como montar, usar e manter o seu dispositivo.


3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as instruções antes de usar o aparelho. Guarde as instruções para futuras consultas. Siga sempre as instruções com atenção. Se o aparelho for instalado ou utilizado de outra forma, isso pode resultar em incêndio e danos à propriedade. Danos resultantes do não cumprimento das instruções (montagem incorreta, uso inadequado, manutenção incorreta, etc.) não estão cobertos pela garantia.


 Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso.

 CUIDADO! Este churrasco fica muito quente, não o mova durante o uso.

- Use proteção adequada ao manusear partes quentes.
- Mantenha materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos solúveis a uma distância segura do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.

 CUIDADO! Mantenha crianças e animais de estimação afastados do churrasco.

- Tenha um balde de água ou areia disponível ao usar o aparelho, especialmente em dias muito quentes e em ambientes secos.
- Não use em ambientes internos! Use o aparelho somente ao ar livre. Se você usar o aparelho em ambientes internos, mesmo em uma garagem ou depósito, há risco de intoxicação por monóxido de carbono.

 CUIDADO! Observe o seguinte ao escolher um local:

- Coloque o aparelho a pelo menos três metros de um edifício, em um local aberto e bem ventilado.
- Não coloque o aparelho sob uma estrutura saliente (varanda, telhado...) ou sob folhagem.
- Coloque o aparelho em uma superfície firme e estável.
- Nunca coloque o dispositivo em um veículo em movimento (barco, trailer...).

4. MONTAGEM DO APARELHO

Ferramenta necessária: uma chave de fenda Philips.

4.1. Instruções de segurança

- Remova toda a embalagem.
- Não faça alterações no aparelho durante a montagem; isso é muito perigoso.
- Siga sempre as instruções de montagem cuidadosamente.
- O usuário é responsável pela montagem correta do aparelho. Danos causados por montagem incorreta não estão cobertos pela garantia.

4.2. Para montar o aparelho

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

Você encontrará os desenhos de montagem na segunda parte deste manual, após a ilustração ampliada do seu aparelho.

5. MATERIAIS

5.1. Aço Corten

5.1.1 O que é o aço Corten?

O Nestor Corten é feito de aço Corten pré-oxidado, um tipo de aço resistente às intempéries com uma camada protetora de óxido. Essa camada de cor enferrujada protege o material subjacente contra a corrosão adicional. O aço Corten também é mais resistente ao calor do que o aço comum, tornando-o ideal para churrascos a fogo aberto!

5.1.2 Como o aço Corten evolui ao longo do tempo?

Nas primeiras semanas, a cor da ferrugem é laranja brilhante, mas com o tempo e sob a influência do calor, ela escurece para um tom de marrom. Esse efeito de pátina continua a evoluir ao longo do tempo e com as mudanças de temperatura. O descascamento da camada de óxido, especialmente após o inverno, é normal. Isso ocorre porque a camada superficial se solta, permitindo que o aço Corten forme uma nova camada protetora. As partes descascadas podem ser facilmente removidas com uma espátula ou uma escova macia.

5.1.3 Como manter meu churrasco de aço Corten?

Embora a aparência envelhecida seja uma característica fundamental, certas manchas e sujeiras podem influenciar a aparência final do seu churrasco:

Manchas de óleo:

- Impacto na aparência: O óleo derramado ou a gordura podem escurecer o aço Corten e deixar manchas permanentes, interrompendo o processo natural de pátina.
- Prevenção: Tenha cuidado ao manusear óleo ou alimentos gordurosos perto do churrasco. Evite que o óleo permaneça na superfície por longos períodos.
- Limpeza de manchas de óleo: Se derramar óleo, seque delicadamente a área com um pano seco para absorver o máximo possível. Não use sabão ou produtos químicos agressivos, pois eles podem interferir no processo de formação da pátina. A mancha pode eventualmente se integrar ao restante do aço com o tempo, mas algumas manchas escuras podem permanecer.

Manchas de sujeira e poeira:

- Impacto na aparência: A sujeira e a poeira podem se acumular na superfície, especialmente se o churrasco estiver exposto aos elementos. Esse acúmulo pode influenciar o processo de oxidação e resultar em uma coloração desigual.
- Limpeza de manchas de sujeira: Limpe o churrasco com um pano seco ou levemente úmido para remover sujeira e poeira soltas. Evite esfregar ou usar materiais abrasivos que possam arranhar a superfície e perturbar a pátina.

Manchas e marcas de água:

- Impacto na aparência: A água pode deixar marcas, especialmente nas fases iniciais da formação da pátina. Essas manchas geralmente se misturam ao longo do tempo à medida que o aço continua a envelhecer.
- Gestão da exposição à água: Se possível, coloque o churrasco em uma área bem drenada e evite colocá-lo em contato direto com água parada. A chuva ocasional faz parte do processo de envelhecimento, mas a água parada pode causar o desenvolvimento desigual da pátina.

Dicas adicionais para manter seu churrasco de aço Corten:

- Evite limpadores agressivos: Nunca use produtos químicos, sabão ou escovas metálicas na superfície de aço Corten. Eles podem remover ou danificar a camada protetora de ferrugem.
- Deixe a natureza seguir seu curso: A melhor maneira de manter seu churrasco é muitas vezes deixá-lo em paz e permitir que o processo natural de envelhecimento ocorra. A pátina se desenvolverá e estabilizará com o tempo, proporcionando ao seu churrasco um acabamento duradouro e protetor.
- Tenha paciência: A pátina pode levar vários meses para se desenvolver completamente. Durante esse tempo, a cor e a textura do aço podem mudar à medida que a camada de ferrugem se forma e amadurece.

Lidando com e prevenindo manchas:

- Limpeza após o uso: Após usar o churrasco, limpe qualquer respingo ou derramamento enquanto ainda estão frescos para evitar que se fixem no aço.
- Monitore a pátina: Ocasionalmente, verifique a superfície do churrasco em busca de áreas onde manchas de óleo, sujeira ou água estejam afetando a pátina. Manchas menores geralmente se tornam menos visíveis à medida que a camada de ferrugem se desenvolve, mas o cuidado consistente garantirá uma aparência mais uniforme.

Seguindo essas diretrizes, você pode manter a aparência única do seu churrasco de aço Corten enquanto permite que o processo natural de envelhecimento ocorra conforme o

previsto.

6. USO AO AR LIVRE

Todos os modelos NESTOR são projetados exclusivamente para uso ao ar livre. Está disponível uma tampa de proteção (BC-ACC-7457) para armazenamento externo.

Posicionamento: Coloque o BBQ em uma superfície estável e nivelada em uma área externa bem ventilada. Mantenha-o afastado de materiais e estruturas inflamáveis. O produto inclui pequenos pés ajustáveis que permitem adaptar a altura conforme necessário.

É possível instalar rodas sob o Nestor Island. Na parte inferior do Nestor Island, há cinco locais com orifícios preparados para a instalação de rodas giratórias. Certifique-se de instalar rodas da mesma altura para garantir a estabilidade. Além disso, escolha rodas com freios para que o Nestor Island não se mova durante o uso.

Cada conjunto de furos para montar as rodas está posicionado num retângulo de 60 mm x 80 mm.

Posicionamento do BBQ: Coloque o BBQ em uma superfície não combustível. O aço corten pode manchar superfícies, por isso, considere o uso de um tapete protetor, se necessário.

Armazenamento de madeira: Armazene a lenha seca e rachada na área designada para mantê-la seca e pronta para uso. Garanta uma boa circulação de ar ao redor da madeira para evitar o acúmulo de umidade. Tenha cuidado com pequenos animais que possam se esconder entre a lenha e use luvas ou ferramentas apropriadas para evitar lascas.

O NESTOR é resistente às intempéries e pode permanecer ao ar livre o tempo todo. No entanto, as placas de cozimento revestidas não devem ser deixadas do lado de fora se não forem usadas por longos períodos. Sempre armazene as placas de cozimento em um local seco e certifique-se de que estejam bem oleadas após cada uso. Isso reduz o risco de formação de ferrugem durante períodos prolongados de não uso. É essencial armazenar as placas em ambientes internos para manter sua qualidade e durabilidade.



Para evitar a corrosão, é importante tratar regularmente a placa de cozimento com óleo vegetal, tanto a superfície quanto as bordas. Faça isso a cada 2 a 4 semanas durante os períodos de não uso e antes e depois de cada utilização. A placa de cozimento é feita de aço carbono com revestimento cerâmico, o que reduz a probabilidade de corrosão. No entanto, a corrosão pode ocorrer se o óleo não for corretamente fixado. O óleo bem fixado resultará em corrosão mínima. O grau de corrosão depende em grande parte do clima: ar salgado e úmido e ambientes ricos em cloro têm um impacto maior do que o ar seco.

Em caso de corrosão excessiva, recomendamos polir a superfície com vinagre e um pano úmido. Não use esponjas abrasivas, pois elas podem danificar o revestimento cerâmico. Certifique-se de aquecer bem a placa de cozimento durante o processo de limpeza para soltar camadas de sujeira, gordura e corrosão. Após a limpeza, remova os resíduos com uma esponja ou pano não abrasivo. Tratar a placa de cozimento com óleo vegetal e papel de cozinha posteriormente a restaurará para uma condição quase nova.

Para limpar as placas de cozimento, você pode usar água com gás. Despeje a água com gás sobre as placas quentes para solidificar as proteínas. Em seguida, raspe a sujeira solta para dentro da base do NESTOR usando a espátula Barbecue. A placa de base do NESTOR possui aberturas laterais para drenar a água da chuva. O recipiente central de cinzas é totalmente fechado para evitar que cinzas quentes caiam e

danifiquem o solo.

- Para evitar que o recipiente de cinzas se encha completamente com água da chuva, é recomendável colocar o recipiente vazio de cinzas de cabeça para baixo na abertura central após o uso.
- Esvazie regularmente o recipiente de cinzas e a base. O acúmulo de cinzas combinado com água pode causar ferrugem dentro da base. Remover as cinzas e manter a base seca em ambientes internos prolongará significativamente sua vida útil.

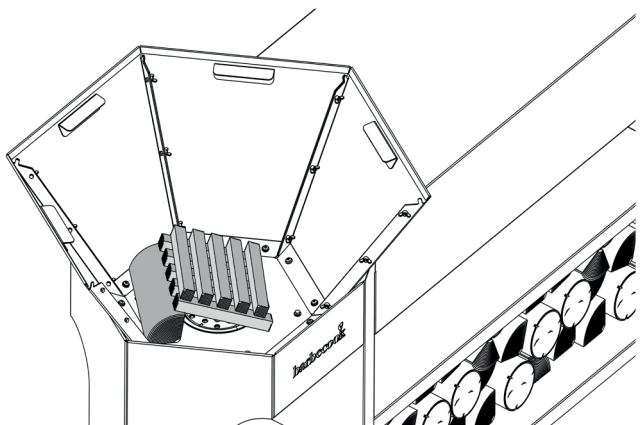
7. COMBUSTÍVEL

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

- Quanto mais fina for a madeira, mais brilhante será a chama e menos fumaça se desenvolverá.
- A churrasqueira deve ser aquecida e o combustível mantido em brasa por pelo menos 30 minutos antes de começar a cozinhar.
- Não cozinhe antes que o combustível tenha uma camada de cinzas.

Sempre comece com um pequeno fogo no centro do Nestor e adicione madeira conforme o tempo de cozimento dos seus ingredientes. Não é necessário sobrecarregar o Nestor com madeira desde o início. Adicione apenas madeira conforme as receitas e suas necessidades.

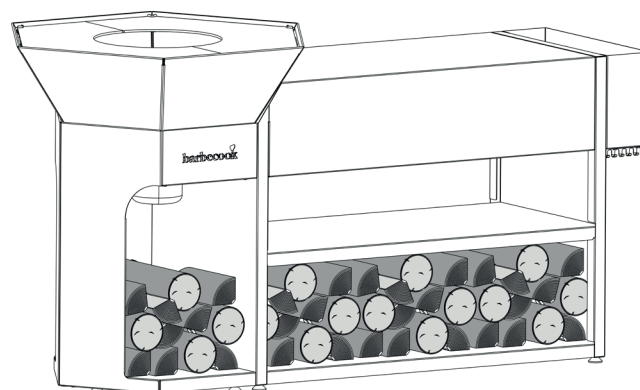
Evite madeira de pinho e paletes, pois podem produzir fumaça tóxica. Madeira de faia ou de carvalho seca é a melhor, pois queima até se transformar em uma massa de carvão que aquece de maneira ideal a superfície de cozimento. Essa massa de carvão pode ser movida facilmente se você quiser direcionar o calor para outro local.



Quando acender o fogo e adicionar madeira nova, geralmente haverá um pouco de fumaça até que o fogo se estabeleça. Certifique-se de usar madeira seca e bem curada. Madeira úmida pode produzir fumaça excessiva e afetar a qualidade do cozimento.

O tamanho ideal para os pedaços de madeira é cerca de 10 x 30 centímetros. Não recomendamos o uso de pedaços de madeira maiores. Empilhe a madeira a uma altura máxima de 25 cm.

Para usar o compartimento de armazenamento de madeira sob seu NESTOR, proceda da seguinte forma: empilhe os troncos com a casca voltada para cima. Empilhe os troncos até 10 centímetros abaixo da parte superior do compartimento de armazenamento de madeira. Lembre-se de que a zona de armazenamento de madeira pode ficar muito quente durante o uso do NESTOR. Mantenha-se sempre atento e nunca deixe o seu NESTOR sem supervisão.



Abaixo da bancada de trabalho do Nestor Island, você também pode armazenar madeira. Você também pode usar carvão como combustível para a sua unidade de cozimento Nestor. No entanto, o carvão pode não atingir as mesmas temperaturas que a lenha.

8. PRIMEIRO USO

O NESTOR é embalado de forma durável e compacta. Isso garante um transporte extremamente eficiente e reduz ao mínimo nossa pegada ecológica. As partes do NESTOR são fáceis de montar, garantindo uma estrutura sustentável. Todas as nossas peças são fáceis de substituir e reparar.

O que está incluído no Nestor Island:

- Armazenamento de madeira integrado: Armazene sua lenha de forma prática abaixo da área de cozimento, garantindo fácil acesso e uma aparência elegante.
- Área de armazenamento para acessórios
- Área de preparação: Uma grande superfície plana a uma altura ergonômica ao lado da grelha oferece espaço para preparar ingredientes, montar pratos e armazenar utensílios.
- Vaso para ervas: O vaso integrado permite que você cultive ervas frescas ao lado do seu BBQ, adicionando sabores frescos diretamente aos seus pratos.
- Ganchos para utensílios: Abaixo do vaso para ervas, há ganchos para pendurar seus utensílios, mantendo-os sempre à mão.

Recomendamos manter o fogo centralizado nas primeiras 2-3 vezes para que a superfície de cozimento possa estabilizar-se adequadamente. Se você acender um fogo muito grande usando madeira que atinge temperaturas muito altas, como o tipo de madeira dura usada na construção, isso pode levar à deformação da superfície de cozimento.

- ⚠ Não aceitamos reclamações de garantia por danos resultantes de uso inadequado.

Depois de preparar adequadamente a superfície de cozimento com um pequeno fogo central, você pode começar a fazer um fogo maior. Como as superfícies de cozimento Nestor têm 6 mm de espessura, é necessário um fogo relativamente grande para aquecê-las adequadamente.

Quando a chapa estiver bem aquecida, aplique um óleo vegetal neutro (óleo de girassol/óleo de arroz/óleo de milho) e espalhe-o por toda a superfície usando uma espátula ou pincel (BC-ACC-7057).

- 💡 Não recomendamos o uso de azeite devido à sua baixa temperatura de combustão. Se você usar azeite, sua superfície de cozimento ficará rapidamente queimada e dará um gosto amargo às suas preparações.

Repita este processo 3-4 vezes. Em seguida, limpe a superfície esfregando o excesso de óleo em direção ao fogo. Aplique óleo adicional regularmente durante o cozimento, espalhe o óleo e limpe a superfície. A aplicação do óleo também protege contra corrosão.

9. GRELHAR

Para alcançar uma temperatura de cerca de 300°C nas bordas internas e cerca de 250°C nas bordas externas, são necessários entre 30 e 45 minutos, dependendo das condições climáticas e da temperatura externa. Temperaturas acima de 300°C não são recomendadas por razões de segurança e para evitar que o alimento queime.

Quando a madeira do seu fogo central inicial estiver queimando bem, espalhe a massa quente sob as bordas da chapa de cozimento e adicione madeira nova com a casca voltada para cima. Para uma experiência de cozimento ideal, é melhor dividir a chapa de cozimento em diferentes zonas.

Ao manter o fogo de um lado, você criará uma zona muito quente para selar e uma zona média para cozinhar do outro lado. Repita esse processo durante todo o tempo em que desejar manter a chapa quente. Se houver vento, a chapa de cozimento estará mais quente no ponto onde o vento sai da unidade de cozimento Nestor, ou seja, na direção do vento. Você pode compensar empurrando os troncos em chamas na direção oposta.

Quando a chapa estiver quente o suficiente para cozinhar, adicione um pouco de óleo na área onde você cozinhará.

Quando a chapa de cozimento começar a parecer seca e opaca, adicione óleo extra para garantir que a chapa esteja sempre suficientemente lubrificada. Você deve adicionar mais óleo ao preparar peixe e vegetais do que ao preparar carne gordurosa. Você também pode usar nossas prateleiras de defumação Barbecook para colocar pedaços mais grossos de carne ou peixe após selar o exterior, para que eles possam cozinhar lentamente.

Se restarem resíduos de comida na chapa de cozimento, empurre-os simplesmente para o fogo usando a espátula. Recomendamos não permitir que se acumule uma camada espessa de resíduos, pois será difícil de remover. É melhor tratar a chapa frequentemente com água com gás ou limão para evitar resíduos. Quando terminar de cozinhar, limpe a chapa mais uma vez usando o procedimento descrito acima.

i Para remover todos os resíduos, despeje um pouco de água com gás sobre a chapa quente. Isso amolecerá os resíduos de comida, facilitando a raspagem da chapa. Após a chapa esfriar, escove-a novamente com óleo. Isso garante que a chapa esteja bem protegida para a próxima vez.

i Se você usar sua unidade de cozimento NESTOR com frequência, uma camada uniforme de resíduos de carbono se formará na chapa, facilitando o uso. Essa camada pode descascar de vez em quando. Quando você perceber que a camada está descascando em alguns pontos, aqueça as chapas e limpe-as com uma escova. Em seguida, polir com óleo novo. Dessa forma, a camada de resíduos de carbono se renovará gradualmente.

10. APÓS O USO

Após o uso, reúna todas as brasas restantes em um único montículo acima do recipiente para cinzas. Deixe-as queimar completamente.

! Lembre-se de que você nunca deve apagar o fogo com água!

! Sempre tenha cuidado, pois as cinzas e a superfície de cozimento podem permanecer quentes por um longo tempo após o uso.

Deixe esfriar completamente. Esvazie o recipiente para cinzas. Faça isso após cada uso.

11. MANUTENÇÃO

As unidades de cozinha NESTOR exigem relativamente pouca manutenção. Como mencionado anteriormente, a corrosão pode se acumular na sua placa de cozimento se você não usar o seu NESTOR por um período prolongado. Essa corrosão pode ser removida facilmente.

Para evitar o acúmulo de corrosão, certifique-se de que as placas estejam regularmente oleadas e armazenadas em um local seco durante períodos prolongados de não uso.

i Se você não mantiver sua placa de cozimento adequadamente, pode ocorrer uma grande quantidade de corrosão e você precisará usar uma escova de arame para removê-la, como explicado no capítulo 5, USO AO AR LIVRE.

12. ACESSÓRIOS

Amplie a sua experiência de cozinha com o NESTOR com uma variedade de acessórios Dynamic Center. Descubra todas as possibilidades em www.barbecook.com.

13. CONDIÇÕES DE GARANTIA

Uma garantia de 5 anos aplica-se ao material e à construção de todos os elementos de aço de todas as unidades de cozinha Nestor. Para o correto registro dos seus produtos Nestor, visite <https://www.barbecook.com/en/accounts>.

14. CUIDADO!

- !** NESTOR fica muito quente tanto por dentro quanto por fora!
- !** Não use o NESTOR dentro de casa! Mantenha crianças e animais de estimação afastados.
- !** Nunca deixe o Nestor sem supervisão.
- !** Não use álcool de queima ou gasolina para acender ou reacender!
- !** Use apenas blocos de acendimento que atendam à norma EN 1860-3!
- !** Não use óleo em excesso durante o cozimento para evitar chamas repentinas.

15. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema 1: Temperatura de cozimento desigual

Causa: As brasas podem não estar distribuídas uniformemente, ou a madeira pode estar queimando de forma inconsistente.

Solução:

- Espalhe as brasas mais uniformemente pela área de cozimento.
- Ajuste o posicionamento dos pedaços de madeira para uma queima mais equilibrada.
- Considere usar uma mistura de tamanhos de madeira diferentes para manter o calor consistente.
- Tempere regularmente as placas com óleo para criar uma camada protetora e reduzir o impacto do calor intenso.

Problema 2: Fumaça excessiva

Causa: Uso de madeira úmida ou ventilação inadequada.

Solução:

- Utilize apenas madeiras duras secas e bem curadas para grelhar. Madeira verde ou úmida pode produzir excesso de

fumaça e sabores desagradáveis.

- Garanta um bom fluxo de ar arrumando a madeira de forma que o ar possa circular livremente ao redor da caixa de fogo.

Problema 3: Dificuldade em acender o fogo

Causa: Madeira úmida, falta de material de acendimento ou empilhamento inadequado.

Solução:

- Certifique-se de que o material de acendimento e os pedaços menores de madeira estejam secos e fáceis de acender.
- Empilhe a madeira em um padrão cruzado ou em forma de teepee para permitir o fluxo de ar, o que ajuda o fogo a pegar.
- Considere usar acendedores naturais, como aparas de madeira ou fatwood, em vez de líquidos acendedores, que podem deixar resíduos e afetar o sabor.

Problema 4: O fogo se apaga rapidamente

Causa: Fluxo de ar insuficiente ou madeira que queima muito rápido.

Solução:

- Ajuste o posicionamento da madeira para criar mais espaço para o fluxo de ar.
- Adicione uma mistura de madeiras duras que queimam mais lentamente e fornecem calor constante, como carvalho ou hickory.
- Certifique-se de remover as cinzas regularmente para evitar que as ventilações de ar na caixa de fogo fiquem obstruídas.

Problema 5: A patina desenvolve-se de forma desigual

Causa: Exposição desigual à umidade, manchas de óleo ou limpeza inadequada.

Solução:

- Deixe a churrasqueira envelhecer naturalmente; pequenas desigualdades na patina são normais e geralmente se equilibram com o tempo.
- Se certas áreas ficarem mais escuras devido ao óleo, limpe gentilmente a área e deixe o aço continuar a enferrujar naturalmente.
- Evite esfregar ou usar produtos químicos que possam remover a camada protetora que se forma no aço.

Problema 6: Ferrugem ou corrosão nas áreas que não são em aço Corten

Causa: Exposição à umidade ou manutenção inadequada.

Solução:

- Aplique regularmente uma fina camada de óleo de cozinha nas grelhas para prevenir a ferrugem.
- Para pequenas manchas de ferrugem, use uma escova de arame para limpar a área e depois reaplique o óleo.
- Considere substituir pequenas peças propensas à ferrugem por alternativas em aço inoxidável ou resistentes à ferrugem.

Problema 7: Manchas de óleo ou gordura na superfície de aço Corten

Causa: Vazamentos durante o cozimento ou preparação.

Solução:

- Limpe manchas de óleo ou gordura o mais rápido possível com um pano seco.
- Embora algumas manchas possam se misturar com o tempo à medida que a patina se desenvolve, evite deixar óleos no aço por períodos prolongados, pois podem escurecer áreas específicas.
- Considere usar uma bandeja coletora de gordura ou um tapete de grelha ao cozinhar alimentos particularmente gordurosos.

Problema 8: Ervas no vaso não prosperam

Causa: Drenagem inadequada, plantio incorreto ou luz solar insuficiente.

Solução:

- Garanta uma boa drenagem adicionando uma camada de pedras pequenas ou cascalho no fundo do vaso.
- Use solo de alta qualidade adequado para ervas e considere escolher ervas que prosperem em condições quentes e ensolaradas (por exemplo, alecrim, tomilho, orégano).
- Coloque a churrasqueira em um local onde possa receber luz solar adequada ou mova-a sazonalmente, se possível.

Problema 9: Área de armazenamento de madeira acumulando umidade ou detritos

Causa: Ventilação inadequada ou exposição à chuva.

Solução:

- Verifique e limpe regularmente a área de armazenamento de madeira para remover detritos ou umidade acumulada.
- Empilhe a madeira de forma a permitir o fluxo de ar entre os troncos, ajudando a mantê-la seca.
- Considere usar uma capa para churrasqueira que se estenda sobre a área de armazenamento de madeira para protegê-la da chuva e da umidade.

Problema 10: Grelhas da churrasqueira deformando ou descolorindo

Causa: Exposição a altas temperaturas ou uso de métodos de limpeza agressivos.

Solução:

- Certifique-se de que a grelha esteja bem pré-aquecida antes de adicionar alimentos para evitar mudanças bruscas de temperatura que podem causar deformações.
- Evite usar escovas de arame com cerdas muito duras, que podem arranhar e danificar as placas.

SE - ANVÄNDARMANUAL

1. REGISTRERA DIN ENHET

Tack för att du har köpt en Barbecue-enhet! En helt ny värld väntar på dig, vare sig du befinner dig i naturens lugn eller i stadens puls. Bli en grillmästare i vår #barbecue-gemenskap och låt oss sätta fokus på dina grillfärdigheter.

Registrera din Barbecue-enhet online och njut av fantastiska fördelar:

- Du får tillgång till den kompletta användarmanualen så att du kan lära känna din enhet i minsta detalj.
- Vi erbjuder personlig eftermarknadstjänst, vilket gör att du snabbt kan hitta reservdelar och få optimal garanti.
- Vi håller dig informerad om produktuppdateringar och ger dig tips, tricks och grillinspiration för att väcka grillmästaren inom dig.



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



Barbecue respekterar din integritet. Dina uppgifter kommer inte att säljas, distribueras eller överlämnas till tredje part.

Redo för ett äventyr? Registrera din enhet och gå med i #barbecue-gemenskapen!

REGISTRERA DIG HÄR:



2. OM DENNA MANUAL

Denna manual består av två delar. Den första delen börjar på sidan 4. Där hittar du olika illustrationer:

- Exploderade vyer, delistor och monteringsdiagram för de apparater som beskrivs i denna manual.
- Illustrationer för huvudinstruktionerna från den första delen av manualen.


Om det finns en illustration för en specifik instruktion kommer en referens till den illustrationen att ingå i instruktionen.

Den andra delen är den du läser just nu. Här hittar du instruktioner för hur du monterar, använder och underhåller din enhet.


3. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs instruktionerna innan du använder apparaten. Förvara instruktionerna för framtida referens. Följ alltid instruktionerna noggrant. Om apparaten installeras eller används på något annat sätt kan detta leda till brand och skador på egendom. Skador som uppstår på grund av bristande efterlevnad av instruktionerna (felaktig montering, felaktig användning, felaktig underhåll, etc.) täcks inte av garantin.

 Lämna inte apparaten utan tillsyn medan den är i bruk.

 **WARNING!** Denna grill blir mycket het, flytta den inte under användning.

- Använd lämpligt skydd när du hanterar heta delar.
- Håll brandfarliga material, brandfarliga vätskor och lösliga föremål på ett säkert avstånd från apparaten när den är i drift.

 **WARNING!** Håll barn och husdjur borta från grillen.

- Ha en hink med vatten eller sand tillgänglig när du använder apparaten, särskilt under mycket heta dagar och i torra miljöer.
- Använd inte inomhus! Använd apparaten endast utomhus. Om du använder apparaten inomhus, även i ett garage eller skjul, finns det risk för kolmonoxidförgiftning.

 **WARNING!** Observera följande vid val av plats:

- Placera apparaten minst tre meter från en byggnad, på en öppen och välventilerad plats.
- Placera inte apparaten under en överhängande struktur (altan, tak...) eller under lövverk.
- Placera apparaten på en stadig och stabil yta.
- Placera aldrig apparaten på ett rörligt fordon (båt, släp...).

4. MONTERING AV APPARATEN

Verktyg som behövs: en stjärnskruvmejsel.

4.1. Säkerhetsanvisningar

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Gör inga ändringar på apparaten under monteringen; det är mycket farligt.
- Följ alltid monteringsanvisningarna noggrant.
- Användaren är ansvarig för korrekt montering av apparaten. Skador som orsakas av felaktig montering täcks inte av garantin.

4.2. För att montera apparaten

1. Placera apparaten på en plan och stabil yta.
2. Montera apparaten enligt de monteringsritningar som visas.

Du hittar monteringsritningarna i den andra delen av denna manual, efter den förstörade bilden av din apparat.

5. MATERIAL

5.1. Cortenstål

5.1.1 Vad är cortenstål?

Nestor Corten är tillverkat av förrostat cortenstål, ett väderbeständigt stål med ett skyddande oxidskikt. Detta rostfärgade lager skyddar det underliggande materialet från ytterligare rostbildning. Cortenstål är också mer värmetåligt än vanligt stål, vilket gör det perfekt för en BBQ med öppen eld!

5.1.2 Hur utvecklas cortenstål över tid?

Under de första veckorna är rostfärgen ljusorange, men med tiden och genom värmepåverkan blir den mörkbrun. Denna patina-effekt fortsätter att förändras över tid och med temperaturförändringar. Att oxidskiktet flagnar, särskilt efter vintern, är normalt. Detta är valsrester som lossnar, varefter cortenstålet bildar ett nytt skyddande lager. De flagnade delarna kan enkelt tas bort med en spackel eller en mjuk borste.

5.1.3 Hur underhåller jag min BBQ i cortenstål?

Även om det väderbitna utseendet är en viktig egenskap, kan vissa fläckar och smuts påverka BBQ slutliga utseende:

Oljefläckar:

- Påverkan på utseendet: Spilld olja eller fett kan mörka cortenstålet och orsaka permanenta fläckar, vilket stör den naturliga patineringen.
- Förebyggande: Var försiktig när du hanterar olja eller fet mat nära BBQ
- Undvik att låta olja ligga kvar på ytan under längre tid.

Rengöring av oljefläckar:

- Om du spiller olja, torka försiktigt av området med en torr trasa för att absorbera så mycket som möjligt. Använd inte tvål eller starka kemikalier, eftersom dessa kan störa patineringsprocessen. Fläcken kan med tiden smälta in i resten av stålet, men vissa mörka fläckar kan bli bestående.

Smuts- och dammfläckar:

- Påverkan på utseendet: Smuts och damm kan samlas på ytan, särskilt om BBQ är utsatt för väder och vind. Denna ansamling kan påverka rottningsprocessen och leda till ojämn färgning.
- Rengöring av smutsfläckar: Torka av BBQ med en torr eller lätt fuktad trasa för att avlägsna lös smuts och damm. Undvik att skrubba eller använda slipande material som kan repa ytan och störa patinan.

Vattenfläckar och märken:

- Påverkan på utseendet: Vatten kan lämna märken, särskilt i de tidiga stadierna av patinabildningen. Dessa märken brukar jämnas ut sig med tiden när stålet fortsätter att åldras.
- Hantera vattenexponering: Placera BBQ på en plats med god dränering och undvik direkt kontakt med stillastående vatten om möjligt. Tillfällig regn är bra och en del av väderleksprocessen, men stillastående vatten kan leda till ojämn patinering.

Ytterligare tips för att underhålla din BBQ i cortenstål:

- Undvik starka rengöringsmedel: Använd aldrig kemiska rengöringsmedel, tvål eller metallborstar på cortenstålytan. Dessa kan ta bort eller skada det skyddande rostlagret.
- Låt naturen ha sin gång: Det bästa sättet att underhålla din BBQ är ofta att låta den vara och låta den naturliga åldringsprocessen ske. Patinan kommer att utvecklas och stabiliseras med tiden, vilket ger din BBQ en långvarig,

skyddande finish.

- Ha tålmod: Patinan kan ta flera månader att utvecklas fullt ut. Under denna tid kan stålets färg och textur förändras när rostskiktet bildas och mognar.

Hantera och förebygga fläckar:

- Rengör efter användning: Efter att ha använt BBQ, torka bort eventuella stänk eller spill medan de är färska för att förhindra att de sätter sig i stålet.
- Övervaka patinan: Kontrollera BBQ yta då och då för att se om olja, smuts eller vattenfläckar påverkar patinan. Små fläckar blir ofta mindre synliga när rostskiktet fortsätter att utvecklas, men konsekvent skötsel säkerställer ett jämnare utseende.

Genom att följa dessa riktlinjer kan du behålla det unika utseendet på din BBQ i cortenstål samtidigt som du låter den naturliga åldringsprocessen ske som det är tänkt.

6. ANVÄNDNING UTMOMHUS

Alla NESTOR-modeller är utformade för användning utomhus. Ett skyddslock (BC-ACC-7457) finns tillgängligt för utomhusförvaring.

Placering: Placera BBQ på en stabil och plan yta i ett välventilerat utomhusområde. Håll den borta från brännbara material och strukturer. Produkten levereras med små justerbara fötter som kan anpassas efter behov.

Det är också möjligt att installera hjul under Nestor Island.

På undersidan av Nestor Island finns fem förberedda hål för montering av hjul. Se till att installera hjul av samma höjd för att säkerställa stabiliteten. Välj också hjul med bromsar så att Nestor Island inte rör sig under användning.

Varje uppsättning hål för montering av hjulen är placerade i en rektangel på 60 mm x 80 mm.

Placering av BBQ: Placera din BBQ på en icke-brännbar yta. Cortenstål kan fläcka ytor, så överväg att använda en skyddsmatta vid behov.

Vedförvaring: Förvara torr, klyvd ved i det avsedda utrymmet för att hålla den torr och redo att användas. Se till att det finns god luftcirkulation runt veden för att förhindra fuktansamling. Var också försiktig med små djur som kan gömma sig bland veden och använd handskar eller lämpliga verktyg för att undvika stickor.

NESTOR är väderbeständig och kan stå utomhus hela tiden. De belagda stekplattorna bör dock inte lämnas ute om de inte används under en längre period. Förvara alltid stekplattorna på en torr plats och se till att de är väloljade efter varje användning. Detta minskar risken för rostbildning under längre perioder av icke-användning. Det är viktigt att förvara plattorna inomhus för att bevara deras kvalitet och hållbarhet.

- För att förhindra korrosion är det viktigt att regelbundet behandla stekplattan med vegetabilisk olja, både ytan och kanterna. Gör detta var 2 till 4 veckor under perioder av icke-användning samt före och efter varje användning. Stekplattan är gjord av kolstål med en keramisk beläggning, vilket minskar risken för korrosion. Korrosion kan dock uppstå om oljan inte är korrekt inbakad. Rätt inbakad olja resulterar i minimal korrosion. Graden av korrosion beror till stor del på klimatet: salt, fuktig luft och klorhaltiga miljöer har större påverkan än torr luft.

Vid allvarlig korrosion rekommenderar vi att polera ytan med vinäger och en fuktig trasa. Använd inte skurplattor eftersom de kan skada den keramiska beläggningen. Se till att stekplattan är ordentligt uppvärmd under rengöringsprocessen för att lossa lager av smuts, fett och korrosion. Efter rengöring, torka bort alla rester med en icke-slipande svamp eller trasa. Behandla sedan stekplattan med vegetabilisk olja och hushållspapper för

att återställa den till nästan nytt skick. För att rengöra stekplattorna kan du använda sodavatten. Håll sodavatten över de heta plattorna för att stelna proteiner. Skrapa sedan bort den lossade smutsen in i NESTOR-basen med hjälp av Barbecue-cook-spateln.

NESTOR bottenplatta har sidoöppningar för att dränera regnvatten. Den centrala askkoppen är helt täckt för att förhindra att heta askor faller ner och skadar marken.

- För att förhindra att askkoppen fylls helt med regnvatten rekommenderas det att placera den tomma askkoppen upp och ner på den centrala öppningen efter användning.

- Töm askkoppen och basen regelbundet. Ansamling av aska i kombination med vatten kan orsaka rost inuti basen. Genom att ta bort askan och hålla basen torr inomhus förlänger du dess livslängd avsevärt.

7. BRÄNSLE

För bästa matlagningserfarenhet rekommenderar vi att du använder torrt trä för att förhindra rökbildning under matlagningen.

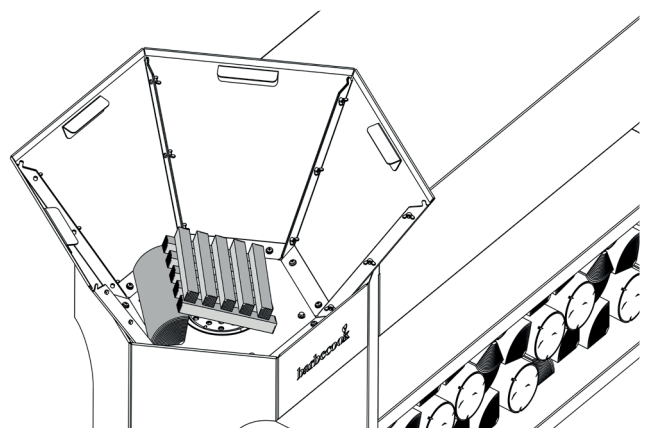
- Ju finare träet är, desto ljusare brinner det och desto mindre rök utvecklas.

- Grillen måste värmas upp och bränslet måste vara rödglödande i minst 30 minuter innan du börjar laga mat.

- Laga inte mat innan bränslet har ett lager av aska.

Börja alltid med en liten eld i mitten av Nestor och lägg till trä beroende på tillagningstiden för dina ingredienser. Det är inte nödvändigt att överbelasta Nestor med trä från början. Tillsätt bara trä enligt recept och behov.

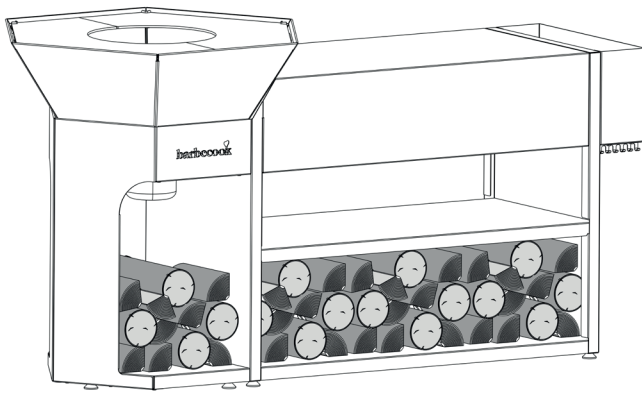
Undvik tallträ och pallträ, eftersom dessa kan producera giftig rök. Torkat bok- eller ekträ är bäst, eftersom det brinner ner till en massa kol som värmer matlagningssytan optimalt. Denna kolmassa kan enkelt flyttas om du vill rikta värmen till ett annat område.



När du tänd elden och lägger till nytt trä kommer det vanligtvis att ryka lite tills det tar fyr. Se till att du använder torrt och välbearbetat trä. Fuktigt trä kan producera överdriven rök och påverka matlagningens kvalitet.

Den ideala storleken för träbitarna är cirka 10 x 30 centimeter. Vi rekommenderar inte att använda större träbitar. Stapla träet högst 25 cm.

För att använda träförvaringsutrymmet under din NESTOR, gör följande: Stapla blocken med barken uppåt. Stapla blocken upp till 10 centimeter under toppen av träförvaringsutrymmet. Tänk på att träförvaringszonen kan bli mycket varm under användning av NESTOR. Var alltid uppmärksam och lämna aldrig din NESTOR utan tillsyn.



Under arbetsbänken på Nestor Island kan du också förvara trä. Du kan också använda kol som bränsle för din Nestor matlagningsenhet. Observera dock att kol kanske inte når samma temperaturer som ved.

8. FÖRSTA ANVÄNDNING

NESTOR är förpackad hållbart och kompakt. Detta säkerställer ett mycket effektivt transport och minimerar vår ekologiska fotavtryck. NESTOR-delarna är enkla att montera, vilket bidrar till en hållbar konstruktion. Alla våra delar är lätta att ersätta och reparera.

Vad ingår i Nestor Island:

- Inbyggd vedförvaring: Förvara ditt vedbränsle praktiskt under matlagningssytan, vilket ger enkel åtkomst och ett stiligt utseende.
- Förvaringsutrymme för tillbehör
- Förberedelseyta: En stor plan yta på ergonomisk höjd bredvid grillen ger plats för att förbereda ingredienser, lägga upp mat och förvara verktyg.
- Kryddväxtlåda: Den inbyggda lådan gör det möjligt att odla färska örter direkt bredvid din BBQ, så att du kan lägga till färska smaker direkt till dina rätter.
- Verktygshakar: Under kryddväxtlådan finns det krokar för att hänga dina verktyg så att de alltid är nära till hands.

Vi rekommenderar att du håller elden centralt de första 2-3 gångerna så att matlagningssytan kan stabilisera sig ordentligt. Om du tänds en för stor eld med ved som når mycket höga temperaturer, som den typ av hårt trä som används i byggbranschen, kan detta leda till deformation av matlagningssytan.

! Vi accepterar inte garantikrav för skador som uppstår på grund av sådan felaktig användning.

När du har förberett matlagningssytan ordentligt med en liten central eld kan du börja göra en större eld. Eftersom Nestor matlagningssytor är 6 mm tjocka krävs en relativt stor eld för att de ska värmas upp ordentligt.

När matlagningssytan är väl uppvärmd, applicera ett neutralt vegetabiliskt olja (solrosolja/riskolja/majsolja) och sprid det över hela ytan med en spatel eller pensel (BC-ACC-7057).

i Vi rekommenderar inte användning av olivolja på grund av dess låga förbränningstemperatur. Om du använder olivolja kommer din matlagningssyta snabbt att se bränd ut och ge en bitter smak till dina rätter.

Gör detta 3-4 gånger. Torka sedan av ytan genom att svepa bort överflödigt olja mot elden. Applicera extra olja regelbundet under matlagningen, sprid oljan och torka av ytan. Att baka in oljan i ytan skyddar också mot korrosion.

9. GRILLNING

Det tar mellan 30 och 45 minuter, beroende på väderförhållanden och utetemperatur, för att koka upp plattan till cirka 300°C vid den inre kanten och cirka 250°C vid den yttre kanten. Temperaturen bör inte överstiga 300°C för att undvika brännskador och brända livsmedel.

När träet från din ursprungliga centrala eld brinner bra, sprid den heta massan under kanterna på kokplattan och lägg till nytt trä med barken uppåt. För att uppnå en idealisk matlagningssupplelse är det bäst att dela in din bakplåt i olika zoner.

Genom att hålla elden på ena sidan skapar du en mycket varm zon för att bryna och en medelvärmeszon för att laga mat på andra sidan. Upprepa processen under hela den tid du vill att kokplattan ska vara varm. Om det blåser är kokplattan varmast där vinden lämnar Nestor-enheten, det vill säga i vindriktningen. Du kan kompensera för detta genom att trycka de brinnande träbitarna i motsatt riktning. När kokplattan är tillräckligt varm för att laga mat, tillsätt lite olja på den zon där du kommer att laga mat. När kokplattan börjar se torr och matt ut, tillsätt extra olja för att säkerställa att plattan alltid är tillräckligt smord. Du bör tillsätta mer olja när du tillagar fisk och grönsaker än när du tillagar fet kött. Du kan också använda våra Barbecue-rökhyllor för att placera tjockare bitar av kött eller fisk efter att du har brynt utsidan, så att de kan laga långsamt.

Om matrester finns kvar på kokplattan, tryck dem helt enkelt in i elden med en stekspade. Vi rekommenderar att du inte låter en tjock lager av rester byggas upp, eftersom det blir svårt att ta bort. Det är bättre att regelbundet behandla plattan med kolsyrat vatten eller citron för att undvika rester. När du är klar med matlagningen, rengör plattan en sista gång med den ovan beskrivna proceduren.

i För att ta bort alla rester, håll lite kolsyrat vatten på den heta plattan. Detta kommer att lösa upp matresterna, vilket gör det lätt att skrapa av plattan. Efter att plattan har svalnat, borsta den med olja igen. Detta säkerställer att plattan är väl skyddad till nästa gång.

i Om du använder din NESTOR-enhet mycket kommer ett jämnt lager av kolrest att byggas upp på grillplattan, vilket gör den lättare att använda. Detta lager kan ibland flagna av. När du ser att lagret flagar av på vissa ställen, värm upp plattorna och rengör dem med en borste. Polera sedan in ny olja. Detta gör att kolresterlagret gradvis förnyas.

10. EFTER ANVÄNDNING

Efter användning, samla alla återstående kol i en hög ovanför askuppsamlaren. Låt dem brinna ut.

! Kom ihåg att du aldrig ska släcka elden med vatten!

! Var alltid försiktig eftersom aska och kokplattan kan förbli heta längre efter användning.

Låt allt svalna helt. Töm askuppsamlaren. Gör detta efter varje användning.

11. UNDERHÅLL

NESTOR-köksenheterna kräver relativt lite underhåll. Som nämnts tidigare kan det bildas rost på din kokplatta om du inte använder din NESTOR under en längre tid. Denna rost kan enkelt tas bort.

För att undvika rostuppbyggnad, se till att plattorna är regelbundet oljade och förvaras på en torr plats under längre perioder utan användning.

- i** Om du inte underhåller din kokplatta ordentligt kan det uppstå mycket rost, och du måste använda en stålborste för att ta bort den, som förklaras i kapitel 5, UTMHUSANVÄNDNING.







12. TILLBEHÖR

Utöka din NESTOR matlagingsupplevelse med ett sortiment av Dynamic Center-tillbehör. Upptäck alla möjligheter på www.barbecook.com.

13. GARANTIVILLKOR

En garanti på 5 år gäller för materialet och konstruktionen av alla stålkomponenter i alla Nestor matlagingsenheter. För korrekt registrering av dina Nestor-produkter, besök <https://www.barbecook.com/en/accounts>.

14. FÖRSIKTIGHET!

-  NESTOR blir mycket varmt både inuti och utanpå!
-  Använd inte NESTOR inomhus! Håll barn och husdjur på avstånd.
-  Lämna aldrig Nestor utan tillsyn.
-  Använd inte bränsle eller bensin för att tända eller åter-tända!
-  Använd endast tändblock som uppfyller EN 1860-3!
-  Använd inte överflödigt olja under matlagning för att undvika plötsliga lågor.

15. FELHANTERING

Problem 1: Ojämn tillagningstemperatur

Orsak: Kolbitarna är kanske inte jämnt fördelade, eller så brinner veden ojämnt.

Lösning:

- Sprid ut kolbitarna jämnare över tillagningsområdet.
- Justera placeringen av dina vedbitar för en mer balanserad förbränning.
- Överväg att använda en blandning av olika vedstorlekar för att bibehålla en konstant värme.
- Underhåll plattorna regelbundet med olja för att bygga upp ett skyddande lager och minska effekten av hög värme.

Problem 2: Överdriven rök

Orsak: Användning av blöt eller ovallad ved, eller dålig ventilation.

Lösning:

- Använd endast torr och välvårdad hårdved för grillning. Grön eller fuktig ved kan producera överdriven rök och oönskade smaker.
- Säkerställ ordentlig luftflöde genom att arrangera veden så att luft kan cirkulera fritt runt eldstaden.

Problem 3: Svårigheter med att tända elden

Orsak: Fuktig ved, brist på tändmaterial eller felaktig stapling.

Lösning:

- Se till att ditt tändmaterial och mindre vedbitar är torra och lätta att tända.
- Stapla veden i ett korsmönster eller en tipi-mönster för att tillåta luftflöde, vilket hjälper elden att få fart.
- Överväg att använda naturliga tändmedel som träspån eller fettved istället för tändvätska, som kan lämna rester och påverka smaken.

Problem 4: Elden slocknar för snabbt

Orsak: Otillräckligt luftflöde eller ved som brinner för snabbt.

Lösning:

- Justera vedplaceringen för att skapa mer utrymme för

luftflöde.

- Lägg till en blandning av hårdved som brinner långsammare och ger jämn värme, såsom ek eller hickory.
- Se till att askan tas bort regelbundet för att förhindra att luftventilerna i eldstaden blir blockerade.

Problem 5: Patinan utvecklas ojämnt

Orsak: Ojämn exponering för fukt, oljefläckar eller felaktig rengöring.

Lösning:

- Låt grillen väderbetingas naturligt; mindre ojämnheter i patinan är normala och balanseras ofta med tiden.
- Om vissa områden blir mörkare på grund av olja, torka försiktigt av området och låt stålet fortsätta rosta naturligt.
- Undvik att skrubba eller använda kemikalier som kan ta bort det skyddande lagret som bildas på stålet.

Problem 6: Rost eller korrosion på områden som inte är av Corten-stål

Orsak: Exponering för fukt eller dåligt underhåll.

Lösning:

- Applicera regelbundet ett tunt lager matolja på grillen för att förhindra rost.
- För små rostfläckar, använd en stålborste för att rengöra området och applicera sedan mer olja.
- Överväg att ersätta små, rostbenägna delar med rostfritt stål eller rostbeständiga alternativ.

Problem 7: Olja- eller fettfläckar på Corten-stålytan

Orsak: Spill under matlagning eller förberedelse.

Lösning:

- Torka upp olje- eller fettfläckar så snart som möjligt med en torr trasa.
- Även om vissa fläckar kan blandas in med tiden när patinan utvecklas, undvik att låta oljor ligga kvar på stålet under längre perioder eftersom de kan mörka specifika områden.
- Överväg att använda en droppbricka eller grillmatta vid tillagning av särskilt feta livsmedel.

Problem 8: Örter i planteraren trivs inte

Orsak: Dålig dränering, felaktig plantering eller otillräckligt solljus.

Lösning:

- Säkerställ god dränering genom att lägga till ett lager små stenar eller grus i botten av planteraren.
- Använd högkvalitativ krukjord som är lämplig för örter och överväg att välja örter som trivs i varma, soliga förhållanden (t.ex. rosmarin, timjan, oregano).
- Placera grillen på en plats där den får tillräckligt med solljus eller flytta den säsongsvist om möjligt.

Problem 9: Vedförvaringsområdet samlar fukt eller skräp

Orsak: Dålig ventilation eller exponering för regn.

Lösning:

- Kontrollera och rengör regelbundet vedförvaringsområdet för att ta bort eventuellt ansamlad skräp eller fukt.
- Stapla veden på ett sätt som tillåter luftflöde mellan stockarna för att hålla dem torra.
- Överväg att använda ett grillöverdrag som sträcker sig över vedförvaringsområdet för att skydda det från regn och fukt.

Problem 10: Grillgaller som böjer sig eller missfärgas

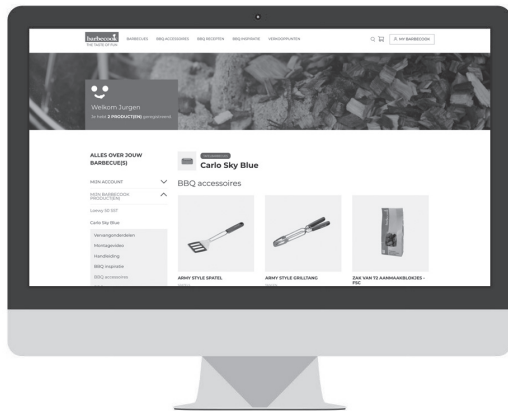
Orsak: Hög värmeexponering eller användning av aggressiva rengöringsmetoder.

Lösning:

- Se till att grillen är ordentligt förvärmad innan du lägger till mat för att undvika plötsliga temperaturförändringar som kan orsaka böjning.
- Undvik att använda stålborstar med alltför styva borst, eftersom de kan repa och skada plattorna.

barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

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

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
f @ + Barbecook
@barbecook

LIVWISE NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be