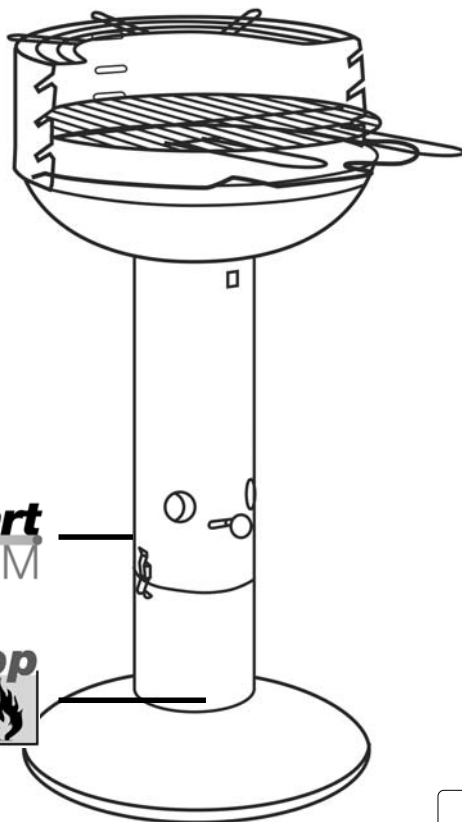


barbecook®

Bronx

223.5008.000

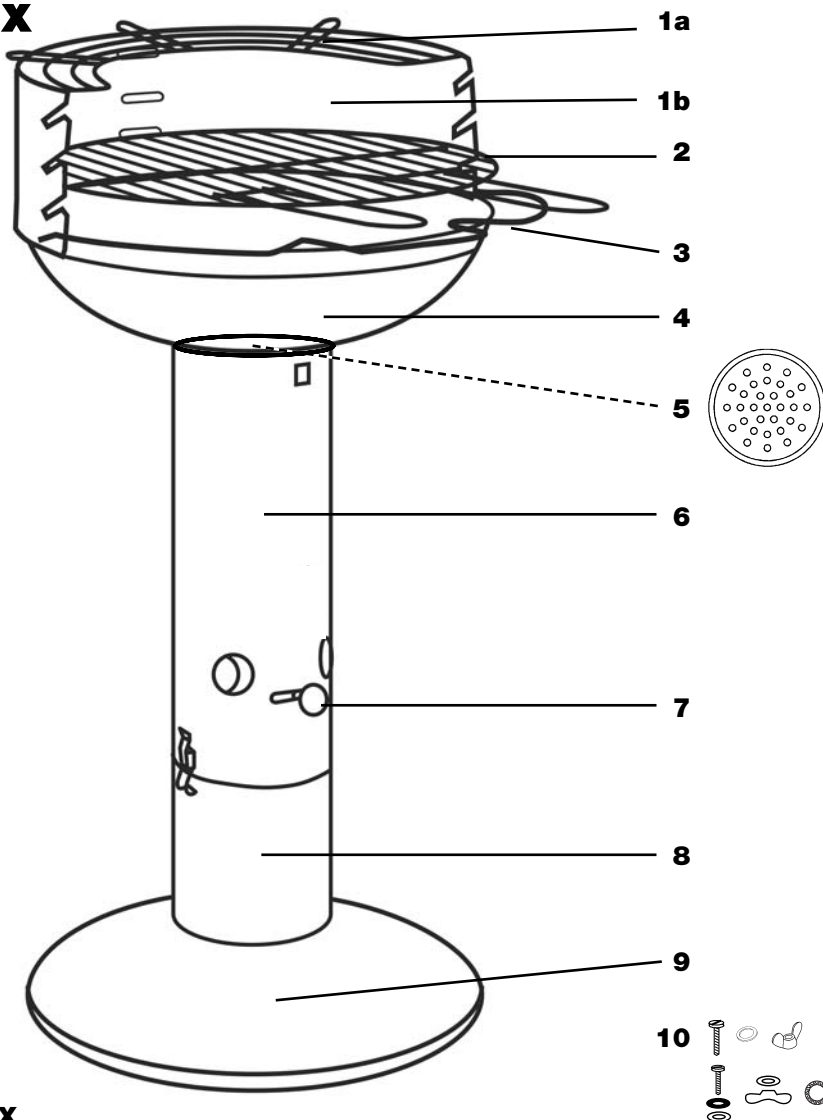


QuickStart
SYSTEM



www.barbecook.com

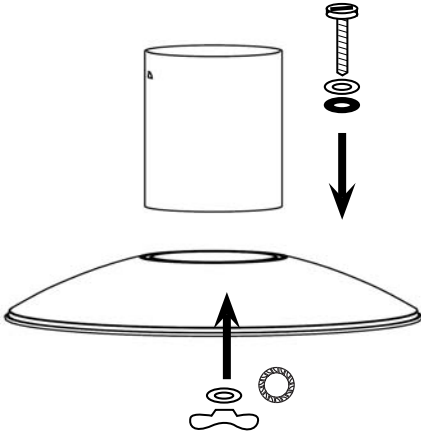
Bronx



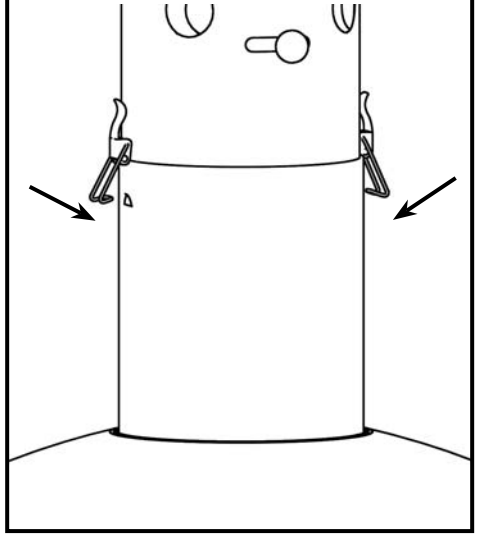
BRONX
223.5008.000
STAINLESS STEEL & CERAM

- 1a 227.1420.050
- 1b 227.1220.050
- 2 227.1400.050
- 3 227.1600.050
- 4 227.1880.050
- 5 227.2020.018
- 6 227.2280.045
- 7 227.2200.100
- 8 227.2280.016
- 9 227.2480.050
- 10 227.4802.050

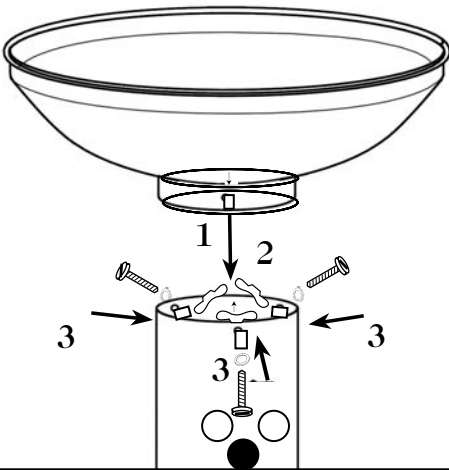
1



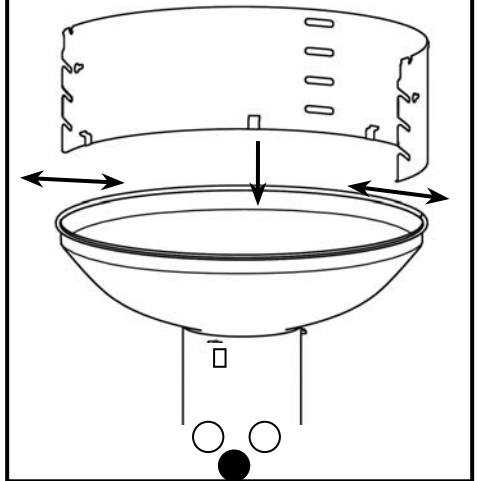
2

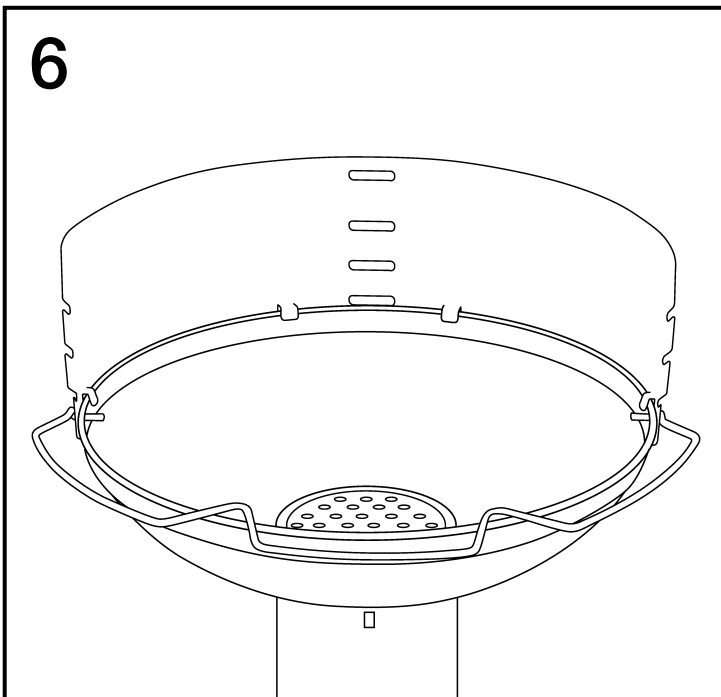
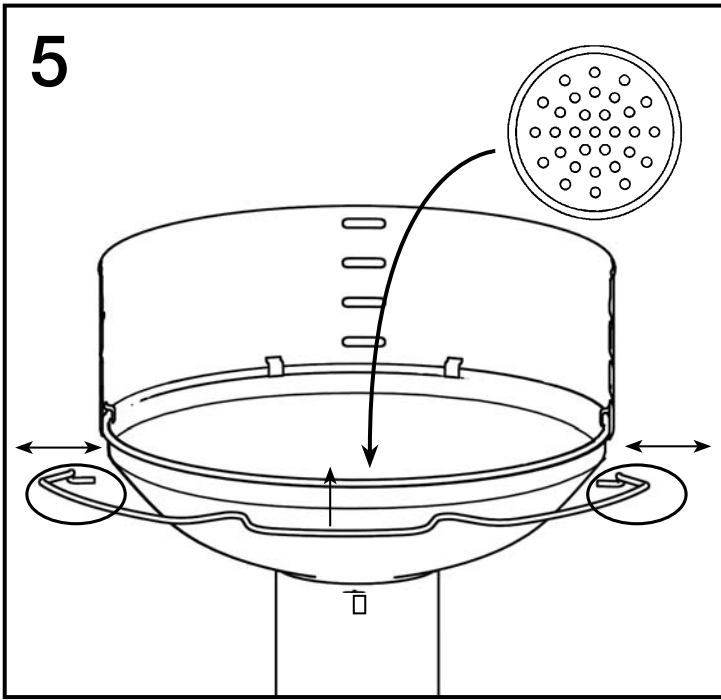


3



4





barbecook®

GB	USER MANUAL AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS	6
F	MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS	7
D	GEBRAUCHSANLEITUNG UND DIE AUFBAUANLEITUNG	9
NL	HANDLEIDING EN GEBRUIKSAANWIJZING	11
E	MODO DE EMPLEO E INSTRUCCIONES	13
I	ISTRUZIONI PER L'USO E IL MANUALE DI MONTAGGIO	15
P	AS INTROÇÕES DE MONTAGEM E FONCIONAMENTO	17
S	BRUKS- OG MONTERINGSANVISNING	19
DK	MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNING	21
FIN	PAKKAUKSESSA ON GRILLIN	23
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ A MONTÁŽI	24

**CONGRATULATIONS ON THE
PURCHASE OF A BARBECOOK®**

! Important:

Your Barbecue® QuickStart® has an extremely simple lighting system. Starter fluid or firelighters should not be used.

Always follow the instructions for use. Please check before every use if the clips are closed. The barbecue can not be used when the clips are open.

INSTRUCTIONS FOR USE

A) Lighting :

Remove the ground grid (5). Take three double sheets of newspaper and scrumple them up separately in the form of a torch. Insert these sheets of newspaper in the inner tube (6). Put the ground grid back in place and spread dry charcoal on top of the ground grid (do not use too much charcoal when lighting the barbecue).

Open the ventilation hole (7) and light the newspaper through the hole with a long match or lighter. The burning paper will light the charcoal. The smoke you see is produced by the humidity of the charcoal and the newspaper. After at least 15 minutes, your Barbecue® is ready for use. (At that moment, the glowing charcoal is covered with a fine layer of grey ashes.)

We advise to wait to install the cooking grill on the barbecue until it is ready for use.

B) Regulating the fire :

The fire intensity can be regulated in a simple way by opening or closing the ventilation hole (7).

C) Safety:

Fill the QuickStop® (8) with water. Release the upper part of the Barbecue®

by loosening the clips. The water in the QuickStop® makes the Barbecue® very stable. This watertank also functions as ashtray and extinguishes the burning charcoal.

D) Maintenance:

After having used the barbecue, remove the ground grid and brush the ashes toward the centre of the bowl. Afterwards, release the Barbecue® from the QuickStop® and pour out the water / ash mixture on an appropriate spot.

E) Moving the Barbecue®:

In addition to prevent direct contact with the hot bowl? the accessories brace can also be used as a handle to move the grill. Remove the cooking grid first, then pull the brace upright. Do not move the grill before it has cooled completely.

FIRST TIME USE

When using the Barbecue® for the first time, we strongly recommend to have it burn for 30 minutes without cooking meals. This initial period is necessary.

USEFUL HINTS AND PRECAUTIONARY MEASURES

- 1) The barbecue® can be used only out of doors.
- 2) Always install the barbecue on a solid base, away from inflammable and meltable objects.
- 3) It is recommended to empty out the QuickStop® each time the barbecue has been used.
- 4) The bowl of the Barbecue® has a capacity of approximately 8L. (Optima) – 10L. (Major & Arena). Do not use too much charcoal in the bowl (max. 50%).
- 5) Never use alcohol or petrol to light or stir up the fire.

6) Never move the barbecue before the fire is completely extinguished and the barbecue is cooled off completely.

7) Keep children and pets at a safe distance, protect yourselves against the fire.

8) For safety reasons, we advise to keep a bucket of water or sand in the neighbourhood of the burning barbecue. Models equipped with the QuickStop® system shall be filled with water before use.

9) Never roast meat in the flames. Wait to put the cooking grill in place until the charcoal is covered with a fine layer of ashes. For fatty food, we recommend to use a grill pan.

10) Always use dry and purified charcoal of the DIN 51749 type.

11) Precautionary measures for the enamelled barbecues :

- Do not use metal or sharp tools. They can scratch the enamel.
- Do not cool the bowl down with cold liquids. This may damage the enamel.
- Do not use metal scourers or abrasive cleaners of any kind. Use sponge or plastic scourer only.
- If the barbecue is banged against a hard surface the enamel may chip or break.

GUARANTEE

The Barbecook® comes with a limited two years warranty on production flaws, from the date of purchase and to the extent the use corresponds with the present instructions for use. The receipt mentioning the date of purchase counts as guarantee card.

This Barbecook® is not suited for professional use.

Wear, corrosion, deformation and discoloration (especially on stainless steel models) of the parts that are directly exposed to the fire is quite normal and will therefore in no event ever be considered as a production flaw : it is the logical result

of their use. Hence, the ground grid can be strongly deformed after some time and it is normal to have this part replaced.

For the enamelled models: it is possible that sharp edges are not completely covered with enamel during the enamelling process. This can not be considered as a manufacturing - or construction fault and is not covered by the guarantee.

! Important : We wish to advise that the barbecue of the stainless steel models is made of stainless steel AISI 304/430, while the cooking grid and the accessories brace are made of chromed steel.

STORAGE:

To get many years of service out of your barbecue it is recommended to purchase a barbecook®-cover to protect your barbecue.

All chromed parts such as grids and handle should be stored inside in a dry area after every use.

F

**VOUS VOILA PROPRIETAIRE D'UN
BARBECOOK® ; NOUS VOUS EN
FELICITONS**

! Important :

Les Barbecook® QuickStart® s'allument facilement et en aucun cas vous aurez besoin de liquide d'allumage ni de soufflet. Lisez donc attentivement ce qui suit ! Suivez toujours les prescriptions du manuel. Veuillez verifier avant chaque usage si les clips sont fermés. Ne jamais allumer le barbecue avec les clips ouverts.

MODE D'EMPLOI

A) Allumage :

Enlevez la grille de fond (5). Froissez trois feuilles de papier journal (en forme de torche et placez les dans le tube (6). Ensuite remplacez la grille de fond sur laquelle vous déposez votre charbon de bois bien sec.

Ouvrez l'entrée d'air (7), allumez le papier à sa base. Ensuite le papier suffira à allumer le charbon de bois. La fumée dégagée au départ est celle de l'humidité du papier et du charbon. Au bout de 15 min., vous pouvez commencer la cuisson. (les braises sont recouvertes d'une fine pellicule grise).

B) Réglage du feu :

L'intensité du foyer peut être réglée en ouvrant ou en fermant l'entrée d'air (7).

C) Sécurité :

Le QuickStop® (8) se remplit d'eau. Pour cela il suffit de dégraffer la partie supérieure du Barbecook®. Le poids de l'eau augmente la stabilité du Barbecook® à sa base. Le réservoir d'eau fait également office d'extincteur et de cendrier.

D) Entretien :

Après utilisation, brossez les cendres vers le centre de la cuve après avoir ôté la grille de fond. Ensuite, il suffit de verser le mélange cendres/eau du QuickStop® dans un endroit approprié.

E) Déplacement :

La bague porte accessoires à deux fonctions supplémentaires : l'une est à éviter tout contact avec la cuve, l'autre sert à porter le barbecue (enlever la grille de cuisson) uniquement lorsqu'il n'est pas en fonction.

PREMIER USAGE

À la première mise en route, veuillez faire fonctionner le Barbecook® "à blanc", c'est à dire sans aliments, pendant au moins

30 minutes à feu doux. Ce "rodage" est indispensable.

RENSEIGNEMENTS UTILES ET PRECAUTIONS

- 1) Cet appareil est uniquement destiné à un usage en plein air.
- 2) Placez le barbecue sur une surface stable et à l'écart de matières combustibles ou sensibles à la chaleur.
- 3) Il est recommandé de vider le QuickStop® après chaque usage.
- 4) La cuve de votre barbecue a une capacité d'environ 8L. (optima) - 10L. (Major & Arena)
Ne pas surcharger la cuve (max. 50%)
- 5) N'utilisez jamais d'alcool liquide ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu.
- 6) Ne déplacez jamais le barbecue avant qu'il ne soit froid.
- 7) Eloignez les enfants et les animaux du barbecue, protégez-vous du feu.
- 8) Pour toute sécurité il est conseillé d'avoir un seau d'eau ou de sable près du barbecue. Pour les modèles avec un QuickStop® nous vous conseillons de le remplir à chaque fois avec de l'eau.
- 9) Ne grillez jamais dans les flammes mais attendez jusqu'à les braises soient recouvertes d'une fine pellicule grise. Pour des aliments gras nous vous proposons d'utiliser une grille antiflamme
- 10) Utilisez du charbon de bois épuré du type DIN 51749
- 11) Précautions spéciales pour les barbecues émaillés:
 - Des ustensiles en métal peuvent rayer le revêtement en émail
 - Ne versez jamais de liquides froids dans la cuve chaude car vous risquez d'abîmer l'émail.
 - Évitez l'utilisation de poudres à recurer et tampons métalliques. Préférez l'utilisation d'éponges et nettoyants peu corrosifs.
 - Évitez de cogner le barbecue contre une surface dure, l'émail peut se casser.

Votre Barbecue® est garanti deux ans à partir de la date d'achat du barbecue, contre tout vice de fabrication et pour autant qu'il soit utilisé selon les spécifications de ce mode d'emploi. Le reçu ou le ticket de caisse du commerçant tient lieu de garantie.

L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration (en particulier de l'acier inoxydable) éventuelle des pièces exposées au feu sont normales et en aucun cas considérées comme vice de fabrication ; c'est le résultat logique de leur utilisation.

Ainsi, la grille de fond peut, à l'usage, se déformer fortement et il est normal de la remplacer après un certain laps de temps, fonction du nombre d'utilisations.

Pour les modèles émaillés, il est possible que les bords fins ne sont pas complètement couverts par l'email. Ceci est dû au processus de l'émaillage et ne peut pas être considéré comme une faute de fabrication ou de construction et n'est donc pas repris sous la garantie.

! Important :

Pour les modèles en acier inoxydable, le barbecue est en acier inoxydable AISI 304/403, sauf la grille de cuisson et la bague porte accessoires qui sont en acier chromé.

CONSEILS DE STOCKAGE

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, il est recommandé de le protéger avec une housse barbecue®.

Toutes les pièces chromées comme les grilles et la bague ne peuvent rester à l'extérieur. Elles doivent être rentrées à l'intérieur après chaque utilisation dans un endroit sec.

WIR BEGLÜCKWÜNSCHEN SIE ZU DEM KAUF IHRES BARBECOOK®

Wichtig!

Ihr Barbecue® ist mit QuickStart® ausgestattet. Dieses System erlaubt das Anzünden Ihres Grills mit einfachem Zeitungspapier und sorgt nach einer Viertelstunde für grillbereite Kohle, ohne daß Sie Anzündeflüssigkeiten oder sonstige Hilfsmittel benötigen. Folgen Sie immer der Gebrauchsanleitung. Er ist darauf zu achten das die Rasterungen immer geschlossen sind. Das gerät ist nicht im Betriebsbereitzustand wenn die Rasterungen geöffnet sind.

GEBRAUCHSANLEITUNG

A) Anzünden:

Kohlenrost wegnehmen (5). Drei Doppelseiten Zeitungspapier jeweils in Fackelform zerknüllen und von oben in den Grillfuß einführen (6). Kohlenrost zurücklegen und trockene Holzkohle darauf verteilen (beim Anzünden nicht zuviel Holzkohle verwenden).

Luftzufuhrregler (7) öffnen und das Zeitungspapier mit einem langen Streichholz oder einem Anzünder anzünden. Das brennende Papier genügt um die Kohle anzuzünden. Die Rauchentwicklung, die nach dem Anzünden entsteht, ist der Feuchtigkeit der Kohle und des Zeitungspapiers zuzuschreiben. Nach mindestens 15 Minuten ist Ihr Barbecue® gebrauchsfertig (die glühende Holzkohle ist dann mit einer feinen, grauen Aschenschicht bedeckt).

Wir empfehlen Ihnen, den Grillrost erst auf Ihren Grill zu legen, wenn Sie zu Grillen beginnen.

B) Regelung der Glut:

Die Intensität der Glut kann einfach durch Öffnen und Schließen des Luftzufuhrreglers (7) geregelt werden.

C) Sicherheit:

QuickStop® (8) mit Wasser füllen. Dazu zuerst das Oberteil Ihres Barbecue®, durch Öffnen der Klemmen abnehmen. Das Wasser im QuickStop® erhöht die Stabilität Ihres Barbecue®. Dieser Wasserbehälter funktioniert ebenfalls als Aschenkasten und löscht die herabfallende, glühende Holzkohle.

D) Pflege:

Nach Gebrauch den Kohlenrost entfernen und die Asche zur Mitte der Kohlenwanne bürsten. Danach wieder das Oberteil Ihres Barbecue® abnehmen, QuickStop® entnehmen, so daß Sie einfach die Mischung Wasser/Asche an einem dazu geeigneten Ort ausgießen können.

E) Transport:

Der Zusatzbügel hat zwei zusätzliche Funktionen. Einerseits vermeidet dieser Bügel, daß Sie direkt mit der heißen Kohlenwanne in Kontakt kommen, und andererseits können Sie gleich nach dem Gebrauch und nach Entfernen des heißen Bratrostes den Bügel nach oben klappen und als Handgriff verwenden, um den Grill zu transportieren. Sie sollten dies aber erst machen, nachdem der Grill völlig abgekühlt ist.

ERSTER GEBRAUCH

Beim ersten Gebrauch Ihres Barbecue® wird empfohlen, das Feuer zuerst dreißig Minuten lang brennen zu lassen, ohne zu Grillen. Diese Einlaufperiode ist notwendig.

NÜTZLICHE HINWEISE UND VORKEHRUNGEN

- 1) Dieses Gerät darf ausschließlich im Freien verwendet werden.
- 2) Den Grill immer auf einen festen Untergrund stellen, außer Reichweite von brennbaren oder schmelzbaren Gegenständen.
- 3) Es wird empfohlen, den QuickStop® nach jedem Gebrauch zu leeren.
- 4) Die Kohlenwanne Ihres Barbecue® hat eine Kapazität von +/- 8L. (Optima) - +/- 10L. (Major und Arena). Nicht zuviel Holzkohle in die Kohlenwanne geben (höchstens 50% füllen).
- 5) Nie Alkohol oder Benzin zum Anzünden, oder Schüren des Feuers verwenden.
- 6) Den Grill nie umstellen bevor das Feuer völlig gelöscht und der Grill restlos abgekühlt ist.
- 7) Kinder und Tiere in sicherem Abstand des Grills halten und vor Feuer schützen.
- 8) Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme raten wir Ihnen, stets einen Eimer Wasser oder Sand in die Nähe des brennenden Grills zu stellen. Für die mit QuickStop® ausgestatteten Modelle wird empfohlen, diesen vor jedem Gebrauch mit Wasser zu füllen.
- 9) Grillen Sie nie in den Flammen. Warten Sie bis die Holzkohle mit einer feinen Aschenschicht bedeckt ist. Für fettes Grillgut wird der Gebrauch einer Grillpfanne empfohlen.
- 10) Verwenden Sie immer trockene und gereinigte Holzkohle des Typs DIN 51749.
- 11) Gebrauchsanleitung für emailierte Grillgeräte : Nicht sachgemäßer Gebrauch schließt jede Garantie aus !
 - . Die emailierten Flächen nicht mit Metallgegenständen bearbeiten.
 - . Gießen Sie nie kalte Flüssigkeiten auf heiße emailierte Oberflächen. Große Temperaturunterschiede können das Email beschädigen.
 - . Meiden Sie den Gebrauch starker Scheuermittel oder Topfkratzer.

- . Wir raten Ihnen eine Bürste oder Kunststoffschwämme und barbecue Spezialreiniger für Email an.
- . Bitte harte Stöße vermeiden, da die Emailoberfläche sonst abplatzen kann.

GARANTIE

Ihr Barbecue® hat eine Garantie auf evtl. Herstellungsmängel von zwei Jahren ab Kaufdatum, soweit er, wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben verwendet wurde. Ihr Kassenbeleg mit Angabe des Datums gilt als Garantieschein.

Dieser Barbecue® ist nicht geeignet für gewerbliche Zwecke.

Eventueller Verschleiß, Rostbildung, Verformung und Verfärbung (insbesondere bei den Modellen aus rostfreiem Stahl) der Unterteile, die direkt dem Feuer ausgesetzt sind, sind normal und stellen auf keinen Fall Herstellungsfehler dar: sie sind das logische Ergebnis Ihres Gebrauchs.

Der Kohlenrost kann sich zum Beispiel nach gewisser Zeit stark verformen und es ist normal, diesen zu ersetzen.

Schmale Ränder und Kanten emailierter Teile können in der Herstellung nicht immer geschlossen mit Email bedeckt werden. Dies ist kein Herstellungsmangel und unterliegt nicht der Garantie.

Wichtig!

Für die Modelle aus rostfreiem Stahl weisen wir darauf hin, daß der Grill selbst aus rostfreiem Stahl AISI 304/430 gefertigt ist, während der Grillrost und der Zusatzbügel aus Chromstahl hergestellt sind.

AUFBEWAHREN DES GRILLS:

Der Gebrauch einer Abdeckhaube wird die Lebensdauer Ihres Grills verlängern. Verchromte Unterteile, sowie Bratgrill und Bügel müssen nach Gebrauch und Reinigung trocken gelagert werden.

NL

**U HEEFT NET UW BARBECOOK®
AANGEKOCHT: GEFELICITEERD**

! Belangrijk :

Uw Barbecue® QuickStart® heeft een uiterst eenvoudig aanmaaksysteem waardoor u in geen enkel geval aanmaakvloeistof of andere aanmaakmiddelen hoeft te gebruiken.

Volg steeds de gebruiksaanwijzingen. De barbecue enkel aansteken indien de clips gesloten zijn. Vóór elk gebruik nagaan of de clips goed gesloten zijn.

GEBRUIKSAANWIJZING

A) Aanmaken:

Neem het grondrooster weg (5). Neem drie dubbele vellen krantenpapier en verfrommel ze elk afzonderlijk in toortsvorm. Steek deze vellen krantenpapier in de buis (6). Plaats het grondrooster terug en giet hierop droge houtskool (bij het aansteken niet té veel houtskool gebruiken).

Open de luchttoevoerregelaar (7) en steek hierlangs de kranten aan met behulp van een lange lucifer of aansteker. Het brandende papier volstaat om de kolen aan te steken. De rookontwikkeling die ontstaat na het aansteken is te wijten aan de vochtigheid van de kolen en het krantenpapier. Na minimum 15 minuten is uw Barbecue® klaar voor gebruik. (de gloeiende houtskool is op dit moment met een fijn grijs aslaagje bedekt).

Wij raden u aan het braadrooster pas op uw barbecue te plaatsen eenmaal deze klaar is voor gebruik.

B) Regelen van het vuur :

De intensiteit van het vuur kan op een eenvoudige manier geregeld worden door het openen of sluiten van de luchttoevoerregelaar (7).

C) Veiligheid :

Vul de QuickStop® (8) met water. Hiervoor moet u het bovenste gedeelte van uw Barbecue® losmaken door middel van de clips. Het water in de QuickStop® verhoogt de stabiliteit van uw Barbecue®. Dit waterreservoir functioneert tevens ook als asbak en dooft de gloeiende houtskool.

D) Onderhoud :

Verwijder na gebruik het grondrooster en borstel de assen naar het midden van kuip. Daarna maakt u uw Barbecue® los van de QuickStop® en kan u gemakkelijk het mengsel water / assen weggieten op een daartoe aangewezen plaats.

E) Verplaatsen :

De accessoirebeugel heeft twee bijkomende functies. Enerzijds weerhoudt deze beugel u ervan in direct contact te komen met de hete kuip en anderzijds kan u na gebruik en na het wegnemen van het braadrooster de beugel rechtop plaatsen en als handvat gebruiken om de barbecue op te nemen en te verplaatsen. Dit mag u echter enkel doen op het ogenblik dat de barbecue volledig afgekoeld is.

EERSTE GEBRUIK

Bij het eerste gebruik van uw Barbecue® raden wij u ten stelligste aan deze dertig minuten te laten branden zonder gerechten te bereiden. Deze inwerkperiode is noodzakelijk.

NUTTIGE TIPS EN VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dit toestel mag enkel en alleen in de open lucht gebruikt worden
2. Plaats de barbecue steeds op een vast ondergrond uit de buurt van brandbare en smeltbare voorwerpen.
3. Het is aanbevolen de QuickStop® na elk gebruik te ledigen
4. De kuip van uw Barbecue® heeft een capaciteit van ongeveer 8L. (optimz) – 10L. (Major & Arena). Gebruik niet te veel houtskool in de kuip (max. 50%)
5. Gebruik nooit alcohol of benzine voor het aansteken of aanwakkeren van het vuur.
6. Verplaats de barbecue nooit vooraleer het vuur volledig gedoofd is en de barbecue volledig afgekoeld is.
7. Houd kinderen en dieren op een veilige afstand van de barbecue, bescherm u tegen het vuur.
8. Voor alle veiligheid raden wij u aan steeds een emmer water of zand in de nabijheid van de brandende barbecue te plaatsen. Voor de modellen uitgerust met een QuickStop® is het aangewezen deze voor elk gebruik met water te vullen.
9. Rooster nooit in de vlammen. Wacht met rooster tot de houtskool met een fijne aslaag bedekt is. Voor vette etenswaren raden wij het gebruik van een grillpan aan.
10. Gebruik steeds droge en gezuiverde houtskool van het type DIN 51749.
11. Speciale voorzorgsmaatregelen voor de geëmailleerde modellen. Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie :
 - Metalen en/of scherpe voorwerpen kunnen het email beschadigen.
 - Giet nooit koude vloeistoffen in de warme kuip hierdoor kan u het email beschadigen.
 - Vermijd het gebruik van al te sterke of schurende reinigingsmiddelen en schurende of metalen sponsjes. Gebruik liever een borstel of nylon sponsje.

- Vermijd het stoten van de barbecue tegen een hard oppervlak. Op die manier beschadigt u het email.

GARANTIE

Uw Barbecook® geniet een garantie van twee jaar op alle fabricagefouten en dit vanaf de datum van aankoop en in die mate dat het gebruik in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing. Uw kasticket met vermelding van de datum van aankoop is uw garantiebewijs.

Deze Barbecook® is niet geschikt voor professionele doeleinden.

Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring (in het bijzonder bij de roestvrij stalen modellen) van de onderdelen die rechtstreeks blootgesteld zijn aan het vuur zijn normaal en worden onder geen enkel beding aanzien als fabricagefouten: het is het logische resultaat van hun gebruik. Hierdoor kan het grondrooster na enige tijd sterk vervormen en het is normaal dit onderdeel te vervangen.

Door het specifieke procédé van emailleren, is het bij deze modellen soms mogelijk dat fijne randen niet volledig met email bedekt werden. Dit wordt niet gezien als een fabricage- of constructiefout en valt dus ook niet onder de garantie.

! Belangrijk: Voor de modellen in roestvrij staal wijzen wij erop dat de barbecue zelf uit roestvrij staal AISI 304/430 vervaardigd is terwijl het braadrooster en de accessoirebeugel gemaakt zijn uit verchroomd staal.

OPBERGING VAN HET TOESTEL

Om de levensduur van uw toestel te verlengen beschermt u uw toestel best met een barbecook®-hoes.

Alle verchroomde onderdelen zoals roosters en beugel dienen na elk gebruik binnenhuis en op een droge plaats bewaard te worden

E

ACABA DE COMPRAR SU BARBECOOK® FELICIDADES

!Importante! :

Su Barbecook® QuickStart® tiene un sistema de encendido muy simple que ya no exige ni líquido de encendido ni otros medios.

Siga siempre las instrucciones para su buen funcionamiento.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

A) Encender :

Saque la parrilla base (5). Tome tres hojas de papel de periódico y arrúguelas cada una por separado en forma de antorcha. Introduzca estas hojas de papel en el tubo (6). Vuelva a poner la parrilla base y vierta sobre ésta carbón de leña seco (no utilice demasiado carbón de leña al encender).

Abra la palanca de alimentación de aire (7) y encienda los periódicos con la ayuda de un fósforo largo o un encendedor. El papel encendido basta para encender los carbones. La formación de humo que se produce después del encendido es debido a la humedad de los carbones y del papel de periódico. Después de 15 minutos como mínimo su Barbecook® está lista para su uso. (En este momento el carbón de leña esta cubierto con una capa de ceniza fina y gris).

Aconsejamos poner la parrilla para asado sobre su barbacoa solamente una vez que ésta esté lista para su uso.

B) Ajustar el fuego :

La intensidad del fuego puede regularse de manera simple abriendo o cerrando la palanca de alimentación de aire (7).

C) Seguridad :

Llene el QuickStop® (8) con agua. Para esto tiene que deshacer la parte superior de su Barbecook® por medio de un sujetador. El agua en el QuickStop® aumenta la estabilidad de su Barbecook®. Este recipiente de agua funciona también como cenicero y extingue el carbón de leña ardiente.

D) Mantenimiento :

Quite después de uso la parrilla de base y cepille las cenizas al centro de la cuba. Después suelte su Barbecook® del QuickStop® de modo que pueda fácilmente verter la mezcla agua/cenizas en un sitio indicado a este fin.

E) Traslación :

La horquilla de accesorios tiene dos funciones secundarias. Por un lado esta horquilla impide tener un contacto directo con la cuba muy caliente y por otro es posible poner la horquilla derecha después de usar, quitar la parrilla muy caliente y utilizarla como mango para recoger y trasladar la barbacoa. Sin embargo puede solamente hacerlo en el momento en que la barbacoa se ha enfriado totalmente.

PRIMER USO

Para el primer uso de su Barbecook® le aconsejamos hacerlo arder durante unos treinta minutos sin asar comida. Este tiempo de preparación es esencial.

CONSEJOS UTILES Y MEDIDAS DE PRECAUCION

- 1) Este aparato solamente puede utilizarse al aire libre.
- 2) Coloque la barbacoa siempre en una base fija lejos de objetos inflamables .

3) Es recomendable vaciar el QuickStop® después de cada uso.

4) La cuba de su Barbecook®, tiene una capacidad de más o menos 8L (Optima) – 10L. (Major & Arena).

No utilice demasiado carbón de leña en la cuba (máx. 50%).

5) Nunca utilice alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego.

6) Nunca traslade la barbacoa antes de que el fuego esté completamente extinguido y la barbacoa del todo fría.

7) Mantenga los niños y animales a una distancia segura de la barbacoa, protéjase usted contra el fuego.

8) Para toda seguridad, le aconsejamos siempre tener un balde de agua o arena cerca de la barbacoa quemando. Para los modelos equipados de un QuickStop®, es aconsejable llenarlos con agua antes de cada uso.

9) Nunca asar a la parrilla dentro de las llamas. Espere para asar hasta que el carbón de leña esté cubierto con una capa de ceniza fina. Para comestibles grasos, aconsejamos utilizar una sartén para el asador.

10) Siempre utilice carbón de leña seco y depurado del tipo DIN 51749.

11) Medidas de precaución especiales para los modelos esmaltados. El incumplimiento de estas medidas anulará la garantía:

- Los objetos metálicos y/o cortantes pueden dañar el esmalte.
- No vierta nunca líquidos fríos en la cuba caliente, ya que podría dañar el esmalte.
- Evite el uso de productos de limpieza demasiado fuertes o abrasivos, así como esponjas abrasivas o metálicas. Es mejor utilizar un cepillo o una esponja de Nylon.
- Evite golpear la barbacoa contra superficies duras. De este modo dañará el esmalte.

Su Barbecue® tiene una garantía de dos años para todos los defectos de fabricación y desde la fecha de compra y en la medida que el uso concuerde con este modo de empleo. Su tíquet mencionando la fecha de compra es su certificado de garantía.

Su Barbecue® no es apto para fines profesionales.

Desgaste eventual, corrosión, deformación y decoloración (especialmente con los modelos en acero inoxidable) de las piezas que son directamente expuestas al fuego, son fenómenos normales y no son, bajo ningún concepto, considerados como defectos de fabricación: es el resultado lógico de su uso.

La parrilla base puede fácilmente deformarse y es una cosa normal reponer esta pieza.

Debido al procedimiento de esmaltado específico, los bordes finos de estos modelos podrían no estar totalmente cubiertos de esmalte. Esto no se considera un fallo de fabricación y/o construcción, quedándose por lo tanto fuera de la garantía.

!Importante!

Para los modelos en acero inoxidable, observamos que la barbacoa misma está fabricada en acero inoxidable AISI 304/430 mientras que la parrilla para asado y la horquilla de accesorios están hechas de acero cromado.

GUARDAR EL APARATO

Para prolongar la vida útil de su aparato, es aconsejable protegerlo con una funda barbecue®.

Todas las piezas cromadas, como las parrillas y la abrazadera, deberán guardarse tras cada uso en un lugar seco en casa.

CI CONGRATULIAMO CON VOI PER L'ACQUISTO DEL BARBECOOK®

! Importante:

Il Vostro Barbecue® QuickStart® è munito di un sistema di accensione molto facile. E' superfluo l'uso di fluidi o cubetti per accendere il barbecue.

Osservare sempre le istruzioni per l'uso.

ISTRUZIONI PER L'USO

A) Accensione :

Togliere la griglia di base (5). Accartocciare tre fogli di giornale separatamente e inserirli nel tubo (6). Rimettere la griglia di base e copirla con uno strato di carbonella asciutta

(non usare troppa carbonella per l'accensione).

Aprire i fori di ventilazione (7) e accendere i fogli di giornale attraverso questi fori con un fiammifero lungo. La carta bruciante basta per accendere la carbonella. Il fumo che si sviluppa dopo l'accensione è dovuto all'umidità della carta di giornale e della carbonella. Dopo 15 minuti il vostro Barbecue® è pronto per l'uso (sulla brace rovente si è formato un sottile strato di cenere grigia).

Vi consigliamo di mettere la griglia di cottura sul barbecue soltanto quando è pronto per l'uso.

B) Regolazione del fuoco :

L'intensità del fuoco può essere regolata aprendo o chiudendo i fori di ventilazione (7).

C) Sicurezza :

Riempire il QuickStop® (8) di acqua. Allentare la parte superiore del Barbecue® mediante le due chiusure a leva. L'acqua del QuickStop® aumenta la stabilità del Barbecue®. Questo serbatoio per l'acqua

serve anche da posacenere e per spegnere la carbonella rovente.

D) Pulizia :

Dopo l'uso, togliere la griglia di base e spazzolare la cenere verso il centro del braciere. Poi rimuovere il Barbecue® dal QuickStop®. Il misto di acqua e di cenere può allora essere buttato via.

E) Spostamenti :

Il mangione accessorio ha due funzioni supplementari : da una parte evita che si tocchi il braciere rovente e dall'altra può essere messo in posizione verticale e, dopo la rimozione della griglia di cottura, essere utilizzato come manico per sollevare e spostare il barbecue. Non spostare il barbecue prima che sia completamente raffreddato.

PRIMO USO

Quando usate il Barbecue® per la prima volta, Vi consigliamo di lasciare bruciare la brace per almeno 30 minuti senza alimenti. Questa operazione iniziale è necessaria.

INFORMAZIONI UTILI E PRECAUZIONI

- 1) Usare il barbecue solo all'aria aperta.
- 2) Sistemare sempre il barbecue su una superficie stabile e mai vicino a oggetti infiammabili o fondibili.
- 3) Vi consigliamo di vuotare sempre il QuickStop® dopo l'uso.
- 4) Il braciere del Barbecue® ha una capacità di circa 8L. (Optima) – 10L. (Major & Arena). Non mettere troppa carbonella nel braciere. Riempirlo a metà al massimo.
- 5) Non usare mai alcool o benzina per accendere o alimentare il barbecue.
- 6) Non spostare il barbecue finché il fuoco non è completamente spento e il barbecue sia completamente raffreddato.

7) Tenere i bambini e gli animali a distanza di sicurezza dal barbecue: proteggerli dal fuoco.

8) Per maggior sicurezza. Vi consigliamo di mettere sempre un secchio riempito di acqua o di sabbia vicino al barbecue. Per i modelli muniti di QuickStop®, consigliamo di riempire sempre il serbatoio per l'acqua prima dell'uso.

9) Non cuocere mai direttamente sulle fiamme. Aspettare fino a quando si è formato uno strato di cenere grigia sulla superficie della brace. Per alimenti grassi consigliamo l'uso di una padella a grigliare.

10) Usare sempre della carbonella asciutta e depurata del tipo DIN 51749.

11) Precauzioni speciali per modelli smaltati. Danni risultanti dalla mancata osservanza di queste precauzioni non sono coperti dalla garanzia:

- Oggetti metallici e/o appuntiti possono rovinare la smaltatura.
- Non versare mai liquidi freddi in una vasca calda. Può rovinare la smaltatura.
- Non utilizzare mai detergenti forti o abrasivi né spugnette metalliche. E' preferibile utilizzare uno spazzolino o una spugna di nylon.
- Non urtare il barbecue contro una superficie dura. Rovinerà la smaltatura.

GARANZIA

Forniamo una garanzia valevole per la durata di due anni dalla data dell'acquisto. La garanzia copre tutti i difetti di fabbrica a condizione che l'uso sia conforme alle istruzioni per l'uso. Lo scontrino con la data dell'acquisto vale come garanzia.

Questo Barbecue® è inadatto per uso professionale.

L'eventuale usura, corrosione, deformazione e scolorimento (in particolare per i modelli in acciaio inossidabile) delle parti che sono direttamente esposte al fuoco, sono normali e non sono mai

considerate como defeitos de fábrica. É o resultado lógico do seu uso. A causa da exposição ao fogo, a grelha de base se deformará e deverá ser substituída.

A causa do procedimento específico de esmaltação ocorre que as bordas desses modelos não são completamente cobertas de esmalto. Não é considerado como um defeito de fabricação e/ou de construção e de consequência não é coberto pela garantia.

! Importante :

Para os modelos em aço inoxidável, informamos que o churrasqueiro mesmo é em aço inoxidável AISI 304 e/ou 430 e que a grelha de cozimento e o manípulo são em aço cromado.

METTERE A POSTO IL BARBECUE

Para prolongar a duração da vida do seu churrasqueiro é aconselhável protegê-lo por meio de uma capa barbecue®.

Depois de cada uso todos os elementos cromados como as grelhas e o anel devem ser conservados em casa em um local seco.

P

**ACABA DE COMPRAR O SEU
BARBECOOK®: PARABÉNS.**

! Importante :

É extremamente simples acender o seu Barbecue® QuickStart®, pois não necessita de utilizar qualquer líquido combustível nem qualquer outro meio combustível.

Siga sempre o modo de emprego

MODO DE EMPREGO

A) Acendimento:

Retire a grelha de base (5). Tome três folhas duplas de papel de jornal e

amarrote-as uma por uma em forma de tocha. Coloque os papéis assim amarrados dentro do tubo (6). Recoloque a grelha de base e deite carvão seco por cima (não coloque demasiado carvão para acender o aparelho).

Abra o regulador do suprimento de ar (7) e acenda por aqui os jornais, por meio de um fósforo comprido ou um isqueiro. O carvão começará a arder assim que o papel estiver a arder. A fumaça que surge depois de ter acendido o papel é devida à humidade do carvão e do papel de jornal. Espere pelo menos 15 minutos antes de utilizar o seu Barbecue® para a preparação de alimentos (o carvão em brasa estará então coberto de uma fina camada de cinzas).

É aconselhável não instalar a grelha de assar no grelhador antes que este estiver pronto para o uso.

B) Regulação da brasa :

A intensidade da brasa pode ser regulada de maneira muito simples: é só abrir ou

fechar mais o regulador do suprimento de ar (7).

C) Segurança :

Encha o QuickStop® (8) com água. Para isso é preciso desprender a parte superior do seu Barbecue® através das molas. A água no QuickStop® aumenta a estabilidade do seu Barbecue®. Este reservatório de água também funciona como cinzeiro e apaga o carvão em brasa.

D) Manutenção :

Depois do uso, retire a grelha de base e varra as cinzas para o meio do recipiente. Em seguida retire o seu Barbecue® do QuickStop®. Desta maneira, poderá facilmente deitar fora, num local apropriado, a mistura de água e cinzas.

E) Transporte :

O porta-acessórios tem duas funções suplementares. Por um lado, enquanto estiver a usar o grelhador, este dispositivo evita o contacto directo com o recipiente quente. Por outro lado, depois do uso e após ter retirado a grelha de assar, o dispositivo pode ser endireitado e servir como pega para levantar o grelhador e transportá-lo. Mas atenção: isto só pode ser feito quando o grelhador estiver completamente arrefecido.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando usar pela primeira vez o seu Barbecue®, aconselhamos que o deixe arder durante trinta minutos sem preparar alimentos. Este período de acção inicial é absolutamente necessário.

INFORMAÇÕES ÚTEIS E MEDIDAS DE PRECAUÇÃO

- 1) Este aparelho só pode ser usado ao ar livre
- 2) O grelhador deve ser posto num lugar plano e firme, fora do alcance de objectos inflamáveis e fundíveis.
- 3) Aconselha-se esvaziar o QuickStop® depois de cada uso
- 4) O recipiente do seu Barbecue® tem uma capacidade de cerca de 8L. (Optima) – 10L. (Major & Arena). Não ponha demasiado carvão no recipiente (no máximo 50%)
- 5) Nunca use álcool ou gasolina para acender ou atizar o fogo.
- 6) Nunca transporte o grelhador antes de o fogo ter apagado por completo e o grelhador estar completamente arrefecido.
- 7) Mantenha crianças e animais a uma distância segura do grelhador, e proteja-se a si próprio contra o fogo.
- 8) Por motivos de segurança aconselhamos que mantenha sempre um balde com água ou areia nas proximidades do grelhador quando este estiver em uso. Para os

modelos equipados com o QuickStop®, aconselha-se enchê-lo de água antes de cada uso.

9) Não grelhe os seus alimentos directamente nas chamas. Não grelhe os alimentos antes que o carvão esteja coberto de uma fina camada de cinzas. Para alimentos muito gordurosos, aconselhamos o uso de uma panela de grelhar.

10) Use sempre carvão seco e purificado do tipo DIN 51749.

11) Precauções particulares para os modelos esmaltados. A violação destas precauções não é coberta pela garantia:

- O esmalte pode ser danificado por objectos metais e/ou pontiagudos.
- Nuca deitar líquidos frios numa tina quente, isso pode danificar o esmalte.
- Evitar a utilização de detergentes fortes ou abrasivos bem como de esponjas de fibra abrasiva ou esfregões de palha de aço. Utilizar de preferência uma escova ou uma esponja de nylon.
- Evitar que o barbeque choca com superfícies duras. Desta maneira, o esmalte será danificado.

GARANTIA

O seu Barbecue® tem uma garantia de dois anos contra todos os erros de fabricação, a partir da data de compra e na medida em que se usar o grelhador de acordo com este modo de emprego. O talão de compra, indicando a data de aquisição, é a sua garantia.

Este Barbecue® não é apropriado para fins profissionais.

É normal que possam surgir desgaste, ferrugem, deformação e descoloração (principalmente nos modelos de aço inoxidável) nas partes que estão directamente expostas às chamas, e isto não pode, de forma alguma, ser considerado como erro de fabricação: é uma consequência lógica do seu uso.

Por isto, a grelha de base poderá deformar-se fortemente após algum tempo, e é normal que esta parte terá de ser substituída.

Em consequência do processo específico de esmaltar é possível que nestes modelos as bordas finas não ficam inteiramente cobertas de esmalte. Não se trata de um erro de fabricação e/ou de construção e, pois não é coberto pela garantia.

! Importante :

Para os modelos em aço inoxidável, assinala-se que o grelhador propriamente dito é feito de aço inoxidável AISI 304/430, ao passo que a grelha de assar e o porta-acessórios são feitos de aço cromado.

ARRUMAR O APARELHO

Para prolongar a duração da vida do seu aparelho, deve protegê-lo com a capa barbecook®.

As partes cromadas como, por exemplo, grelhas e argola, devem ser guardadas dentro da casa e num lugar seco depois de cada utilização.

S

GRATULERAR TILL KÖPET AV BARBECOOK

Viktigt !

Denna Barbecook grill har ett mycket effektivt tändningssystem "QuickStart®" som gör all tändvätska och andra tändningsmedel helt onödiga.

Följ alltid instruktionerna i bruksanvisningen.

BRUKSANVISNING

A) Att tända

Avlägsna bottengallret (5). Ta tre dubbla sidor av en vanlig dagstidning och knyckla

ihop dem var för sig i form av facklor. Stick ner tidningsspappret i tändröret (6). Lägg tillbaka bottengallret och håll på torr träkol. OBS! Använd inte mer kol än vad som går åt till en grillning.

Öppna luftspjället nere på tändröret (7) och tänd tidnings-papperet genom hålet med en tändsticka eller tändare. Det brinnande tidningsspappret räcker för att tända kolet. Rökutvecklingen som uppstår en kort stund när du tänt på, kommer från fukten i papperet och kolet. Efter max 10 - 15 min är din Barbecook grill klar att användas. Vi rekommenderar att du väntar med att placera grillgallret på grillen tills dess att den är färdig för användning.

B) Att reglera värmen :

Värmen på grillglöden kan regleras genom att öppna eller stänga luftspjället som på så sätt ökar eller minskar lufttillförseln (7)

C) Säkerhet :

Fyll foten, "QuickStop®" (8) med vatten. För att kunna göra det måste du först lossa klämmorna nere på tändröret och lyfta av övre delen. Vattnet i foten "QuickStop®" gör nu att grillen står stadigare och att du snabbt, efter avslutad grillning kan släcka grillen genom att raka ner glöden i "QuickStop®".

D) Underhåll :

När grillen är helt släckt kan du enkelt borsta ned askan och överblivet kol i foten "QuickStop®". Lossa sedan klämmorna, lyft av övre delen och töm ut blandningen av vatten/aska på lämplig plats.

E) Att flytta grillen :

Tillbehörsbygeln som sitter placerad på framkanten av grillskålen har tre funktioner, som beröringsskydd mot den varma grillen, att hänga grilltillbehör på, och genom att fälla bygeln rakt upp kan du enkelt lyfta grillen och flytta den. OBS ! Flytta aldrig grillen förrän den är helt släckt och svalnat helt.

FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

Innan du använder din Barbecue-grill första gången måste du låta den brinna ca: 30 min. Utan någon mat på. Det är absolut nödvändigt att elda in grillen på detta sätt första gången du skall grilla.

NYTTIGA TIPS

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- 1) All kolgrillning får endast ske utomhus.
- 2) Placera alltid grillen på ett fast och stadigt underlag utan farlig närhet till föremål som kan fatta eld eller smälta.
- 3) Töm om möjligt QuickStop® på aska efter varje grillning.
- 4) Använd inte för mycket grillkol när du grillar, fyll på efter hand istället.
- 5) Använd aldrig alkohol eller bensin för att tända eller sätta ny fart på grillen. Flytta aldrig grillen innan den har slocknat helt.
- 6) Se till att barn och djur håller sig på säkert avstånd från en tänd grill.
- 7) För säkerhets skull är det alltid att rekommendera att brandsläckningsutrustning finns till hands (ex en hink vatten) vid användande av öppen eld dit grillning räknas. Om din Barbecue grill dessutom är utrustad med QuickStop® är det en fördel om du använder denna funktion när du grillar.
- 8) Undvik att grilla över öppen låga, vänta tills en fin glöd uppstår, det blir bättre resultat då.
- 9) Om du grillar fet eller kraftigt marinerad mat som droppar, kan du med fördel använda en Barbecue grillpanna (art.nr 223.0220.20 sid 22 i katalogen)
- 10) Använd alltid torr och om möjligt kol enl. Svenska SIS-normen 18 72 10 som enl. koldistributören då garanterar lättantändlighet, jämn och ren glödbädd samt högt värmevärde.

11) Specialanvisningar för de emaljerade modellerna. Garantin gäller inte om dessa anvisningar inte följs:

- Föremål av metall och/eller vassa föremål kan skada emaljen.
- Håll aldrig kalla vätskor i den varma skålen då detta kan förorsaka skador på emaljen.
- Undvik att använda för starka rengöringsmedel eller skur- eller metallrengöringssvampar. Använd hellre en borste eller en svamp av nylon.
- Undvik att stöta grillen mot en hård yta, emedan emaljen kan ta skada.

GARANTI

För Barbecue-grillar gäller en garanti på två år från och med inköpsdatumet för eventuella tillverkningsfel. Garantin gäller endast under förutsättning att den Barbecue produkt som omfattas av garantin används enl. beskrivningen i denna bruksanvisning. Spara inköpskvittot som då gäller som garantibevis.

På grund av det specifika emaljutförandet är det ibland möjligt att det i dessa modeller finns fina ränder som inte fullständigt är täckta av emalj. Detta skall inte ses som ett fabriktions- eller tillverkningsfel, och faller därmed inte under garantin.

Viktig information

Denna Barbecue produkt är inte konstruerad för yrkesmässig användning. Eventuellt slitage, rostbildning, (gäller ej rostfria modeller) värmedeformation och missfärgning (i synnerhet på de rostfria modellerna) av de delar som utsätts för värme, är normalt och betraktas under inga omständigheter som tillverkningsfel. Det är en logisk följd av användningen. Detta innebär att botten gallret som utsätts för extremt hög värme efter en tid ser ut som "rostigt" kan slå sig av värmen, och kan behöva bytas ut efter några års användande.

Barbecooks rostfria modeller är tillverkade av ett rostfritt stål typ AISI 304/430

Grillgaller, värmegaller samt bygel är tillverkade i kromat stål.

FÖRVARING AV GRILLEN

Livslängden för din grill förlängs om du skyddar den med en barbecook®-kåpa. Alla förkromade delar såsom grillgaller och byglar bör efter varje användning förvaras på en torr plats inomhus.

DK

**GRATULERER MED DIN NYE
BARBECOOK®!**

! Viktig :

Barbecook® QuickStart® har et svært enkelt tennesystem, slik at du ikke behøver å bruke tennvæske eller andre tennprodukter.

Følg alltid bruksanvisningen

BRUKSANVISNING

A) Påtenning:

Ta ut bunnristen (5). Krøll tre doble avisepapirark hver for seg i form av en fakkell. Stikk inn avisepapiret i røret. (6). Sett bunnristen tilbake og strø på tørr trekull (ikke bruk altfor mye trekull ved påtenning).

Åpne spjeldet (7) og tenn på avisene ved hjelp av en lang fyrstikk eller lighter. Det brennende papiret rekker til å tenne på kullet. Røyken som oppstår etter påtenning skyldes fuktighet i kull og avisepapir. Etter ca. 15 minutter (minst) er din Barbecook® klar til bruk (da har det dannet seg et lag med hvit aske oppå det glødende trekullet).

Vi anbefaler at du legger på stekeristen først når barbecuen er klar til bruk.

B) Justering av ilden :

Det er enkelt å justere ildens intensitet ved å åpne eller lukke spjeldet (7).

C) Sikkerhet :

Fyll QuickStop®-beholderen (8) med vann. For å gjøre dette må du løsne den øverste delen av din Barbecook® ved hjelp av tilkoblingsklemmene. Vannet i QuickStop® øker din Barbecooks® stabilitet. Denne vannbeholderen fungerer også som askeskuff og slukker det glødende trekullet.

D) Vedlikehold :

Ta ut bunnristen etter bruk, og børst asken til midten av karet. Skill deretter Barbecook® fra QuickStop® og kast blandingen av vann og aske på et egnet sted.

E) Flytting :

Bøylen som leveres med apparatet har to ekstra funksjoner.

Den ene er at bøylen sørger for at du ikke kommer i direkte berøring med det hete karet. Den andre er at du etter bruk og etter at du har tatt av stekeristen, kan sette bøylen rett opp og bruke den som håndtak for å løfte og flytte barbecuen. Dette bør du imidlertid bare gjøre når barbecuen er helt avkjølt.

FØRSTE GANG DU BRUKER BARBECUEN

Vi anbefaler på det sterkeste å la din Barbecook® brenne i ca. 30 minutter uten å tilberede mat når du bruker den for første gang. Denne tiden er helt nødvendig til å innlede bruken av den.

NYTTIGE TIPS OG FORHOLDSREGLER

- 1) Dette apparatet bør kun brukes utendørs.
- 2) Sett alltid barbecuen på et stabilt underlag, og ikke i nærheten av gjenstander som kan brenne eller smelte.
- 3) Vi anbefaler å tømme QuickStop® etter hver bruk.
- 4) Karet til din Barbecue® har et innhold på ca. 8L. (Optima) – 10L. (Major & Arena). Ikke bruk for mye trekull i karet (maks. 50 %)
- 5) Bruk aldri alkohol eller bensin for å tenne eller få ilden til å ta seg.
- 6) Flytt aldri barbecuen før ilden er helt sloknet, og barbecuen er fullstendig avkjølt.
- 7) Hold barn og dyr på trygg avstand fra barbecuen og beskytt deg selv mot ilden.
- 8) For sikkerhets skyld anbefaler vi at du alltid setter en bøtte med vann eller sand i nærheten av barbecuen når den er påtent. For de modeller som er utstyrt med QuickStop®, anbefaler vi at den fylles med vann før hver bruk.
- 9) Stek aldri mat i selve flammene. Vent med å steke til trekullet er dekket med et tynt askelag. Vi anbefaler å bruke en grillpanne for å tilberede fete matvarer.
- 10) Bruk alltid tørr og ren trekull av type DIN 51749.
- 11) Særlige forholdsregler for de emaljerte modeller. Overtrædelse af disse dækkes ikke af garantien :
 - Metal- og/eller skarpe gjenstande kan beskadige emaljen.
 - Hæld aldrig kolde væsker i det varme kar, da dette kan beskadige emaljen.
 - Undgå at bruge rengøringsmidler med stærkt skuremiddel eller skure- / metalsvampe. Det anbefales at bruge en børste eller en nylonsvamp.
 - Undgå at støde grillen imod hårde overflader, da dette kan beskadige emaljen.

GARANTI

Din Barbecue® har en garanti på to år for alle produktionsfeil fra og med kjøpedato, og såfremt den er brukt i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Kassalappen med apparatets kjøpedato gjelder som ditt garantibevis.

Denne Barbecue® egner seg ikke for profesjonell bruk.

Eventuell slitasje, rust, deformasjon og/eller fargeendringer (især på våre modeller av rustfritt stål) av de delene som kommer i direkte berøring med ilden, er normalt og vil ikke under noen omstendighet bli betraktet som produktionsfeil, fordi det kun er et logisk resultat av apparatets bruk.

Dette kan medføre sterk deformasjon av bunnristen etter en tid, og det er normalt at denne delen må skiftes ut.

P.g.a. den særlige emaljeringsprocees er der for disse modellens vedkommende mulighed for at de fine kanter ikke er fuldstændig dækket med emalje. Dette anses ikke for fabrikkations-og/eller konstruktionsfejl, og dækkes derfor ikke af garantien.

Viktig !

Med hensyn til modellene av rustfritt stål understreker vi at selve barbecuen er laget av rustfritt stål AISI 304/430 mens stekeristen og bøylen er laget av forkrommet stål.

OPBEVARING AF APPARATET

For at forlænge Deres apparats levetid anbefales det at tildække apparatet med et barbecue®-beskyttelseshylster, efter brug skal alle forkromede dele, som f.eks. riste og bøjler, opbevares på et tørt sted indendørs.

**ONNITTELEMME OLET OSTANUT
UUDEN BARBECOOK® GRILLIN**

! Tärkeää :

Barbecue® QuickStart® -grillissäsi on varsin yksinkertainen sytytysjärjestelmä, jonka ansiosta sinun ei tarvitse käyttää sytytysnestettä tai muuta sytytysainetta. Noudata aina käyttöohjeita

KÄYTTÖOHJEET

A) Sytyttäminen :

Poista pohjaritilä (5). Kolme kaksinkertaisesta sanomalehtipaperista kaksi erillistä soihtua ja pujota soihdut putken aukkoon (6). Laita pohjaritilä takaisin paikoilleen ja sirottele ritilälle kuivaa puuhiiltä. (Älä käytä liian paljon puuhiiltä sytytykseen).

Avaa ilma-aukon säädin(7) ja sytytä sanomalehtisoihdut pitkällä tulitikulla. Palava paperi riittää hielten sytyttämiseksi. Sytytyksen aikana muodostuu savua joka johtuu hiilissä olevasta kosteudesta ja sanomalehtipaperista. 15 minuutin kuluttua Barbecue® -grillisi on käyttövalmis (hiilloksen peittää nyt hieno harmaa tuhkerkerros).

Suosittellemme paistoritilän asettamista grilliin vasta kun tämä on valmis käytettäväksi..

B) Tulen säätäminen :

Tulen voimakkuuden voi helposti säätää avaamalla tai sulkemalla ilma-aukon säätimen (7).

C) Turvallisuus :

Täytä QuickStop® (8) vedellä. Tätä varten on irrotettava Barbecue® -grillin yläosaa avaamalla puristimet. Quickstopissa oleva vesi kohentaa Barbecue® grillisi

turvallisuutta. Tämä vesisäiliö toimii samalla tuhka-astian ja sammuttaa hehkuvat hiilet.

D) Huolto :

Poista käytön jälkeen pohjaritilä ja harjaa tuhka astian keskelle. Sen jälkeen irrotat Barbecue® -grillin QuickStop®ista ja voit helposti heittää pois tuhka- ja vesiseoksen sopivaan paikkaan.

E) Grillin Siirtäminen :

Varusteisiin kuuluvalla suojakaarella on kaksi käyttöä. Toisaalta tämä kaari estää sinua tulemasta kosketukseen kuumaan laatikkoon, ja toisaalta voit käytön jälkeen poistettuasi grillausritilän, kiinnittää kaaren grilliin ja käyttää sitä nostokahvana grillin siirtämiseksi. Tee tämä vain sen jälkeen kun grilli on täysin kylmennyt.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Suosittellemme vakavasti että ensimmäisen käyttökerran aluksi annat hielten hehkua noin kolmekymmentä minuuttia ilman että valmistat grillillä ruokia. Tämä kuuma esipolttto on todella tarpeen.

**HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ JA
HUOLTOTOIMENPITEITÄ**

1) Tätä laitetta saa käyttää vain ulkoilmassa.

2) Sijoita aina grilli kiinteälle alustalle riittävälle etäisyydelle herkästi syttyvistä ja sulavista esineistä.

3) Suosittellemme Quickstopin tyhjentämistä jokaisen käyttökerran jälkeen.

4) Barbecue® -grillin laatikon kapasiteetti on noin 8L. (Optima) – 10L. (Major & Arena). Älä täytä liikaa puuhiiltä laatikkoon (enintään 50 %)

5) Älä koskaan käytä alkoholia tai bensiniä tulen sytyttämiseksi tai sen jälleen sytyttämiseksi.

6) Älä koskaan siirrä grilliä ennen kuin tuli on täysin sammunut ja grilli on täysin kylmennyt.

7) Katso lapset ja eläimet ovat turvallisella etäisyydellä grillistä. Suojaudu tulta vastaan.

8) Kehotamme sinua pitämään aina varmuuden vuoksi sangollisen vettä tai hiekkaa palavan grillin läheisyydessä. Quikstopilla varustetuissa grillimalleissa on syytä täyttää laatikko ennen jokaista käyttökertaa.

9) Älä koskaan käristä liekeissä. Odota kunnes puuhiili on peittynyt hienoon tuhkakerrokseen. Rasvaisille ruoille suosittelemme grillipannun käyttöä.

10) Käytä aina kuivaa ja puhdasta puuhiiltä, tyyppiä DIN 51749.

11) Emalimallien erikoisohjeet. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat näiden ohjeiden laiminlyömisestä.

- Metalliset ja/tai terävät esineet voivat vahingoittaa emalia.
- Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä kulhoon koska tämä voi vahingoittaa emalia..
- Vältä vahvojen puhdistusaineiden tai hankaavien tai metallisten puhdistussienten käyttöä. Käytä mieluummin harjaa tai nailonpuhdistussieniä.
- Vältä kolhimasta grilliä kovaan alustaan, koska emali voi vahingoittua.

TAKUU

Barbecook® -grillissäsi on kahden vuoden takuu. Se kattaa kaikki valmistusvirheet, ja se on voimassa ostopäivästä lukien, edellyttäen että grilliä on käytetty tämän käyttöohjeen mukaisesti. Ostopäivämäärällä varustettu kassakuittisi on takuutodistukseksi.

Tämä Barbecook® -grilli ei sovellu ammattikäyttöön.

Mahdolliset suoraan tulelta alttiiden osien kulumiset, ruosteenmuodostukset, epämuodostumiset ja värinmuutokset (koskee eritoten malleja ruostumattomasta teräksestä) ovat normaaleja, eikä niitä missään tapauksessa katsota valmistusvirheiksi; ne ovat loogisia normaalin käytön seurauksia. Käytössä pohjaritilä voi jonkun ajan kuluttua voimakkaasti väyntyä, jolloin on normaalia että tämä osa on vaihdettava uuteen.

Erikoisen emaliratkaisun takia on joskus mahdollista että näissä malleissa esiintyy hienoisia raitoja, jotka eivät ole kokonaan emalin peittämiä. Tätä ei katsota valmistusvirheeksi, eikä näin ollen sisälly takuuseen.

! Tärkeä :

Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa malleissa itse grilli on ruostumatonta terästä AISI 304/430, kun taas grillausritilä ja suojakaari ovat kromattua terästä.

GRILLIN SÄILYTYS

Grillisi elinikä pitenee jos suojaat sitä barbecook®-hupulla.

Kaikki kromatut osat, kuten ritilä ja kiinnikkeet, on joka käytön jälkeen säilytettävä kuivassa sisätilassa.

CZ

BLAHOPŘEJEME K POŘÍZENÍ VÝROBKU BARBECOOK®

Váš Barbecook® QuickStart® má extrémně jednoduché zapalování. Nejsou potřeba žádné podpalovače. Vždy dodržujte návod k použití. Před každým použitím se ujistěte, zda jsou klipsy dobře uzavřeny. Barbecook® nemůže být používán, když klipsy nejsou uzavřeny.

NÁVOD K POUŽITÍ

A) Podpalování:

Vyjměte mřížku (5) ze spodní části mísy. Vezměte tři kusy novin, zmačkejte každý zvlášť a vložte do vnitřní trubice (6). Položte zpátky mřížku a nasypete na ni dřevěné uhlí (nepoužívejte příliš velké množství při zapalování). Otevřete ventilační otvor (7), prostrčte jím dlouhou zápalku nebo zapalovač a zapalte noviny. Hořící papír podpálí uhlí. Dým, který může vzniknout, je způsoben vlhkostí uhlí a novinami. Po 15-ti minutách je váš Barbecue® připraven k používání. (V momentě, kdy dřevěné uhlí je pokryto vrstvou šedého popele). Doporučujeme posečkat s umístováním grilovací mřížky na gril do doby než je připraven k použití.

B) Regulace ohně:

Intenzita ohně může být regulována jednoduše otevíráním a zavíráním ventilačního otvoru (7).

C) Bezpečnost:

Povolte horní část Barbecue® uvolněním klipsů a odejměte ji. Naplňte QuickStop® (8) zásobník vodou. Voda v QuickStop® zásobníku umožňuje velmi dobrou stabilitu Barbecue®. Tento zásobník vody funguje taky jako popelník a zhasědlo rozpálených uhlíků.

D) Údržba:

Po použití vyjměte mřížku ze spodní části mísy a smetěte popel do středu mísy. Poté vyjměte Barbecue® z QuickStop® zásobníku a vodu nebo směs vody s popelem vylijte.

E) Přemísťování:

Aby nedošlo k přímému kontaktu s horkou mísou, je kolem ní umístěno multifunkční madlo, které může být taky použito k přemísťování grilu.

Nejprve odstraňte grilovací mřížku, potom zatáhněte za madlo kolmo vzhůru. Nepřemísťujte gril dřívě, než je vychladlý.

PRVNÍ POUŽITÍ

Pokud používáte Barbecue® poprvé, doporučujeme nechat jej hořet po dobu 30-ti minut bez přípravy jídla. Uvedená doba je nezbytná.

UŽITEČNÉ RADY A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- 1) Barbecue může být používán pouze venku
- 2) Vždy umísťujte na pevný podklad mimo dosah hořlavých objektů
- 3) Doporučujeme po každém použití vyprázdnit QuickStop® zásobník
- 4) Mísa Barbecue® má kapacitu přibližně 8 litrů (Optima) – 10 litrů (Major & Arena). Nepoužívejte příliš velké množství uhlí (max. 50% kapacity mísy)
- 5) Nikdy nepoužívejte k podpalování alkohol či jiné hořlavé látky
- 6) Nikdy nepřemísťujte Barbecue® před uhašením ohně a ochlazením
- 7) Udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti
- 8) Z bezpečnostních důvodů doporučujeme mít v blízkosti hořícího Barbecue® kbelík s vodou nebo pískem. Modely vybavené QuickStop® zásobníkem by měly být před použitím naplněny vodou.
- 9) Nikdy negrilujte maso na přímém ohni. Počkejte do doby než uhlí je pokryto šedou vrstvou popele. Pro masná jídla doporučujeme použít pánev.
- 10) Vždy používejte suché a přečištěné dřevěné uhlí typu DIN 51749
- 11) Bezpečnostní opatření pro smaltované grily:
 - nepoužívejte kovové nebo ostré předměty - mohou poškodit (poškrábat) smalt
 - neochlazujte mísu studenými tekutinami – mohou poškodit smalt
 - nepoužívejte kovové drátěnky a hrubé čističe žádného druhu. Používejte mycí houby nebo plastické drátěnky.
 - při pádu může být povrch smaltu poškozen.

ZÁRUKA

Barbecook® poskytuje záruku dva roky od data pořízení při dodržení správných zásad používání (datum pořízení uveden na účtence, která slouží zároveň jako záruční list).

Barbecook® není určen pro profesionální použití.

Opotřebování, koroze, deformace a změna barvy (zejména u nerezových modelů) v částech, které jsou přímo vystaveny plamenu je normální a nebude uznána jako výrobní vada – je normálním výsledkem jejich používání. Mřížka ve spodní části mísy může být po nějaké době silně deformována a je zcela běžná její výměna.

Pro smaltované modely: je možné, že ostré hrany nejsou zcela kompletně pokryty vrstvou smaltu při smaltovacím procesu. Toto nemůže být považováno za výrobní nebo konstrukční vadu a nevztahuje se k tomu záruka.

Důležité: Upozorňujeme, že modely z nerezové oceli jsou vyrobeny z oceli AISI 304/430 a grilovací mřížka a ochranné multifunkční madlo je vyrobeno z chromované oceli.

SKLADOVÁNÍ

Doporučujeme pořízení ochranného krytu na Barbecook®.

Všechny chromované části jako mřížky a ochranné multifunkční madlo by měly být skladovány na suchém místě.



The logo for 'barbecue' is displayed in white on a dark grey rectangular background. The word 'barbecue' is written in a lowercase, serif font. The letter 'i' is replaced by a stylized white barbecue flame. A registered trademark symbol (®) is located at the end of the word.

barbecue®

barbecue®, QuickStart® and QuickStop® are registered trade marks of
SAEY Home & Garden N.V.
Industrielaan 4
B-8501 Heule (Kortrijk)
Belgium