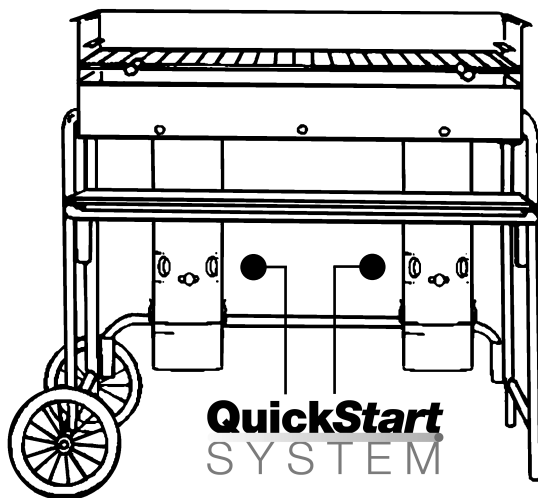


barbecue®

PARTY QuickStart®

223.7553.900

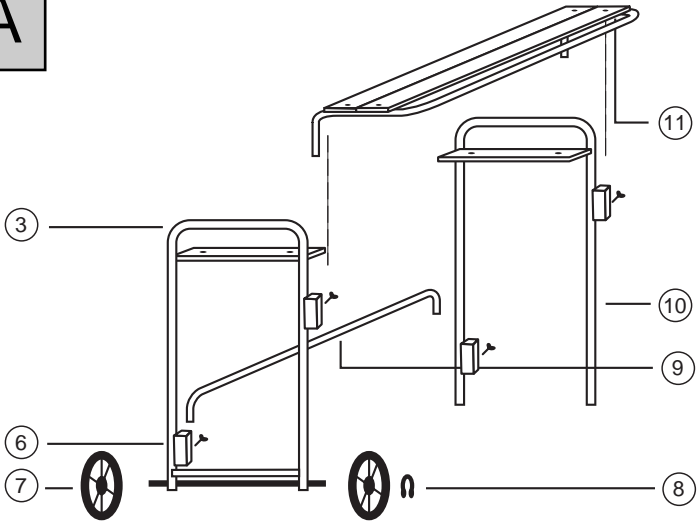


www.barbecue.com

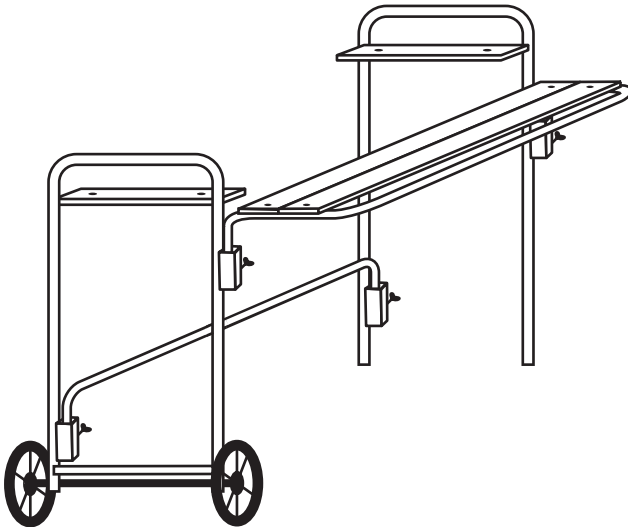
barbecook®

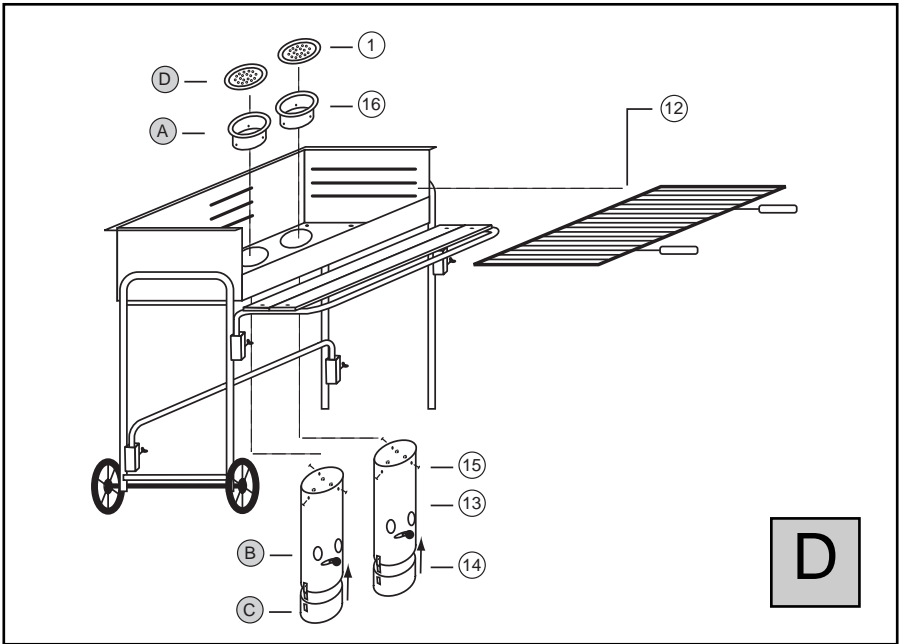
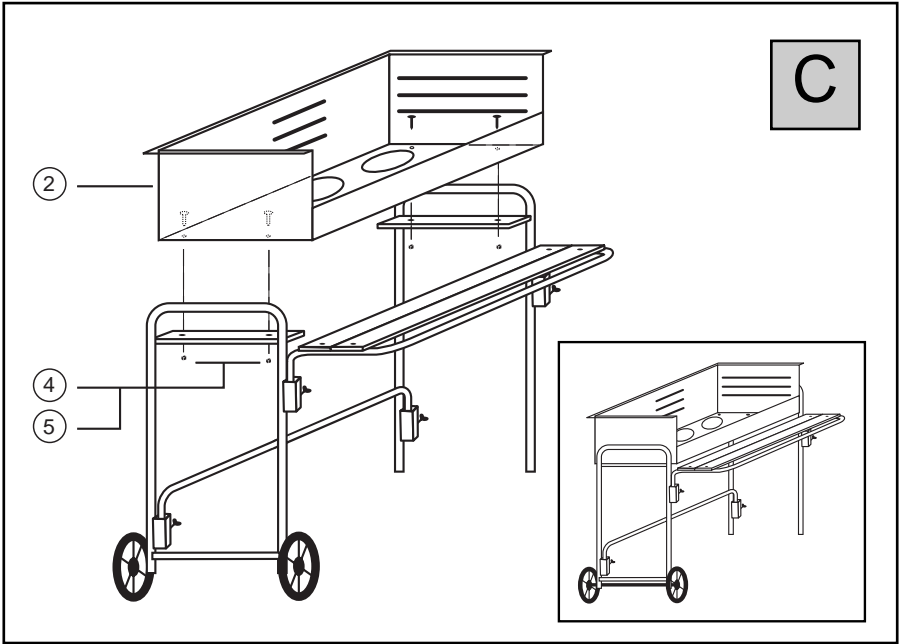
USER MANUAL AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS	5
MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS	6
GEBRAUCHSANLEITUNG UND DIE AUFBAUANLEITUNG	7
HANDLEIDING EN GEBRUIKSAANWIJZING	9
MODO DE EMPLEO E INSTRUCCIONES	11
ISTRUZIONI PER L'USO E IL MANUALE DI MONTAGGIO	12
AS INTROÇÕES DE MONTAGEM E FONCIONAMENTO	14
BRUKS- OG MONTERINGSANVISNING	15
MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNING	17
PAKKAUKSESSA ON GRILLIN	18

A



B





n°	QUANTITY	DESCRIPTION
1	2	Charcoal grid / Grill de fond inox / Feuerrost / Kolenrooster / Parrilla / Griglia di base / Grelha / Nedra galler / Bunnrist / Alaritiä
2	1	Bowl / Foyer / Herd / Haard / Solera / Focolare / Chão do forno / Eldstad / Ildsted / Tulisija
3	1	Support left / Jambe gauche / Linkes Fahrgestell / Linker onderstel / Soporte izquierdo / Parte sinistra del carrello / Suporte esquerdo / Underrede vänster / Understell til venstre / Alusta vasenpuolinen
4	4	Screw / Vis / Schraube / Schroeven / Tornillos / Viti / Parafusos / Skruvar / Skruer / Ruuvit
5	4	Nut / Ecrous / Schraube / Moeren / Tuercas / Dadi / Porcas / Muttrar / Mutre / Mutterit
6	2	Screw / Vis / Schraube / Schroeven / Tornillos / Viti / Parafusos / Skruvar / Skruer / Ruuvit
7	2	Wheels / Roues / Räder / Wielen / Ruedas / Ruote / Rodas / Hjul / Hjul / Pyörät
8	2	Clips / Clips / Klammern / Klemmen / Abrazaderas / Morsetti / Braçadeiras / Klämmor / Klemmer / Kiinnittimet
9	1	Cross tube / Traverse / Querträger / Dwarsbuis / Conducto transversal / Tubo trasversale / Conduita transversal / Tvärrör / Tverror / Poikkiputki
10	1	Support right / Montant droit / Rechtes Fahrgestell / Rechter onderstel / Soporte derecho / Parte destra del carrello / Suporte direito / Underrede höger / Understell til høyre / Alusta oikeanpuolinen
11	1	Table / Desserte / Serviertisch / Dientafel / Table de madera / Vassoio / Chapa de cobertura / Hjälpbord / Hjelpebord / Apupöytä
12	1	Cooking grill / Gril de cuisson / Grillrost / Braadrooster / Parilla / Griglia per la cottura / Grades de cozer / Grillgaller / Grillrist / Grilliritiä
13	2	Tube / Tube / Grillfuss / Aanmaakbuis / Válvula de encendido / Tubo di accensione / Válvula acendedora / Tändrör / Tennrør / Sytytysputki
14	1	Ashtray / Cendrier / Aschenbecher / Asbak / Cajón para ceniza / Posacenere / Gaveta para as cinzas / Asklåda / Askeskuff / Tuhkalaatikko
15	1	Screws and nuts tube / Ecous + vis tubes / Schrauben Grillfuss / Vijs + moer aanmaakbuis / Tornillos + Tuercas Válvula de encendido / Viti + Dadi Tubo di accensione / Parafusos + Porcas Válvula acendedora / Skruvar + Muttrar Tändrör / Skruer + Mutre Tennrør / Ruuvit + Mutterit Sytytysputki
16	1	Connection lightening tube/bowl / Connection tube/foyer / Verbindung Grillfuss/Herd / Verbindung buis/kuip / Conexión Válvula de encendido/Solera / Collegamento Focolare/Tubo di accensione / Conexão Válvula/Chão do forno / Underrede Tändor/Eldstad / Understell Tennrør/Ildsted / Alusta sytytysputki / Tulisija

CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE OF A BARBECOOK®

!IMPORTANT:

Your barbecook® 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.

ASSEMBLY

- 1) Attach the wheels (n° 7) to the left tubing (n° 3) and fix them with the clasps (n° 8). Make sure the clasps are tightened sufficiently.
- 2) Put the cross bar (n° 9) on both left and right tubings and fix them with the screws (n° 6).
- 3) Put the front wooden board (n° 11) in the holders on both left and right tubing.
- 4) Fix the herd (n° 2) with screws (n° 4 & 5).
- 5) Attach the two lightening tubes (n°13) to the herd (n°2) with the three screws and nuts (n°15).
- 6) Attach the ashtray (n°14) with the clips to the lightening tube (n°13).
- 7) Put the two stainless steel charcoal grills in the herd (n°1).
- 8) Put the cooking grid (n° 12) in the desired position.

INSTRUCTIONS FOR USE

A) Lighting:

Remove the ground grid (1). 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 (13). 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 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 barbecook® 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.

C) Maintenance:

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

FIRST TIME USE

When using the barbecook® 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 barbecook® 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 barbecook® 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.

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.

!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.

**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 vérifier avant chaque usage si les clips sont fermés. Ne jamais allumer le barbecue avec les clips ouverts.

ASSEMBLAGE:

- 1) Montez les roues (n° 7) sur le jambage gauche (n° 3) et bloquez celles-ci avec les clips (n° 8) que l'on enfonce avec un marteau.
- 2) Montez la traverse (n° 9) et fixez la avec les vis (n° 6).
- 3) Mettez la planche de desserte (n° 11).
- 4) Montez le foyer n° 2 et fixez la avec les écrous (n° 4) et les vis (n° 5).
- 5) Montez les deux tubes (n° 13) au foyer (n° 2) et fixez-les avec les trois écrous et vis (n° 15).
- 6) Attachez le cendrier (n° 14) avec les clips au tube (n° 13).
- 7) Mettez en place les deux grils de fond inoxydable (n° 1).
- 8) Mettez en place le gril de cuisson (n° 12) suivant la hauteur de cuisson désirée.

MODE D'EMPLOI

A) Allumage:

Enlevez la grille de fond (1). Froissez trois feuilles de papier journal (en forme de torche et placez les dans le tube (13). Ensuite remplacez la grille de fond sur laquelle vous déposez votre charbon de bois bien sec.

Ouvrez l'entrée d'air, 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.

C) 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.

PREMIER USAGE

A la première mise en route, veuillez faire fonctionner le barbecue® "a 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 pres 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

GARANTIE

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.

!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.

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 Anzündeflüchtigkeiten 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 Betriebsbereitungs-zustand wenn die Rasterungen geöffnet sind.

MONTAGE:

- 1) Die Räder (nr. 7) auf das linke Fahrgestell montieren (nr. 3) und festsetzen mit den dazugehörigen Klammern (nr. 8). Darauf achten, daß die Klammern genügend angespannt werden.
- 2) Der Querträger (nr. 9) montieren auf die Fahrgestelle (nr. 3 & 10) und festsetzen mit den dazugehörigen Schrauben (nr. 6).
- 3) Der hölzerne Serviertisch in die metallischen Einwürfen des Fahrgestells schieben.
- 4) Der Herd (nr. 2) montieren und festsetzen mit den dazugehörigen Schrauben (nr. 4 & 5).
- 5) Die beide Grillfusse (n°13) am Herd (n°2) montieren und festsetzen mit den dazugehörigen Schrauben (n°15).
- 6) Den Aschenbecher (n°14) mit den Clipsen am Grillfuss (n°13) festmachen.
- 7) Den zwei edelstahl Feuerrosts in den Herd stellen (n°1).
- 8) Zuletzt muß der Bratrost (nr. 12) auf die gewünschte Höhe geschoben werden.

GEBRAUCHSANLEITUNG

A) Anzünden:

Kohlenrost wegnehmen (1). Drei Doppelseiten Zeitungspapier jeweils in Fackelform zerknüllen und von oben in den Grillfuß einführen (13). Kohlenrost zurücklegen und trockene Holzkohle darauf verteilen (beim Anzünden nicht zuviel Holzkohle verwenden).

Luftzufuhrregler 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 barbecook® 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 geregelt werden.

C) Pflege:

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

ERSTER GEBRAUCH

Beim ersten Gebrauch Ihres barbecook® 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 barbecook® 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.

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

!BELANGRIJK:

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

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

MONTAGE:

- 1) Monteer de wielen (nr. 7) op het linker onderstel (nr. 3) en zet die vast met bijhorende klemmen (nr. 8). Zorg ervoor dat de klemmen voldoende worden aangedraaid.
- 2) Monteer de dwarsbuis (nr. 9) op beide onderstellen en maak die vast met de voorziene schroeven (nr. 6).
- 3) Schuif vervolgens de houten dientafel (nr. 11) in de metalen gleuven die voorzien zijn aan het onderstel.
- 4) Monteer de haard (nr. 2) en maak die vast met bijhorende schroeven (nr. 4 en 5).
- 5) Bevestig de twee aanmaakbuizen (nr.13) aan de kuip (nr. 2) met de drie vijzen en moeren (nr. 15).
- 6) Bevestig de asbak (nr.14) met de clipsen aan de aanmaakbuis (nr. 13).
- 7) Plaats de twee inox grondroosters in de haard (nr.1).
- 8) Schuif tenslotte de braadgrill (nr. 12) op de gewenste hoogte.

GEBRUIKSAANWIJZING

A) Aanmaken:

Neem het grondrooster weg (1). Neem drie dubbele vellen krantenpapier en verfrommel ze elk afzonderlijk in toortsvorm. Steek deze vellen krantenpapier in de buis (13). Plaats het grondrooster terug en giet hierop droge

- 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.

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.

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.

houtskool (bij het aansteken niet té veel houtskool gebruiken).

Open de luchttoevoerregelaar 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.

C) 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.

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 VOORZORGSMATREGELEN

- 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. (optima) – 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.

GARANTIE

Uw Barbecue® 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 barbecue® is niet geschikt voor professionele doeleinden.

Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring (in het bijzondere 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.

!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.

ACABA DE COMPRAR SU BARBECOOK® FELICIDADES

!IMPORTANTE!:

Su barbecue® 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.

MONTAJE:

- 1) Monte las ruedas (n° 7) en el soporte izquierdo (n° 3) y fijelas con las abrazaderas correspondientes (n° 8). Cuide de que se fijen las abrazaderas firmemente.
- 2) Monte la traviesa (n° 9) en ambos bastidores y fijelas con los tornillos correspondientes (n° 6).
- 3) Coloque luego la tabla de madera (n° 11) en los soportes provistos en el bastidor.
- 4) Monte el fogón (n° 2) y fijelo con los tornillos correspondientes (n° 4 y 5).
- 5) Fije las dos válvulas de encendido (n° 13) en la cuba (n° 2) con los tres tornillos y tuercas (n° 15).
- 6) Fije el cajón para ceniza (n° 14) con las grapas en la válvula de encendido (n° 13).
- 7) Coloque las dos parrillas de acero inoxidable en la solera (n° 1).
- 8) Deslice finalmente la parrilla (n° 12) en la altura deseada.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

A) Encender:

Saque la parrilla base (1). 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 (13). 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 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 barbecue® 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.

C) Mantenimiento:

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

PRIMER USO

Para el primer uso de su barbecue® 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 barbecue®. 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.

GARANTIA

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.

!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.

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.

MONTARE:

- 1) Montare le ruote (n. 7) sulla parte sinistra del carrello (n. 3) e fissarle con gli appositi morsetti (n. 8). Controllare che i morsetti siano sufficientemente serrati.
- 2) Montare il tubo trasversale (n. 9) sulle due parti del carrello e fissarlo con le apposite viti (n. 6).
- 3) Inserire il vassoio di legno (n. 11) nelle fessure di metallo sul carello.
- 4) Montare il focolare (n. 2) e fissarlo per mezzo delle apposite viti (n. 4 e 5).
- 5) Fissare i due tubi di accensione (n. 13) alla vasca (n. 2) per mezzo di tre viti e dadi (n. 15).
- 6) Fissare il posacenere (n. 14) al tubo di accensione (n. 13) per mezzo dei clip.
- 7) Installare le due griglie di base in acciaio inossidabile nel focolare (n. 1).
- 8) Inserire la griglia per la cottura (n. 12) all'altezza desiderata.

ISTRUZIONI PER L'USO

A) Accensione:

Togliere la griglia di base (1). Accartocciare tre fogli di giornale separatamente e inserirli nel tubo (13). Rimettere la griglia di base e coprirla con

uno strato di carbonella asciutta (non usare troppa carbonella per l'accensione).

Aprire i fori di ventilazione 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 barbecook® 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.

C) Pulizia:

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

PRIMO USO

Quando usate il barbecook® per la prima volta, Vi consigliamo di lasciare bruciare la brace per almeno 30 minuti senza alimenti. Questo 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 barbecook® 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: proteggeteli 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.

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 barbecook® 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 come difetti di fabbrica. È il risultato logico del loro uso. A causa dell'esposizione al fuoco, la griglia di base si deformerà e dovrà essere sostituita.

!IMPORTANTE: Per i modelli in acciaio inossidabile Vi informiamo che il barbecue stesso è in acciaio inossidabile AISI 304 e/o 430 e che la griglia di cottura e il maniglione sono in acciaio cromato.

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.

MONTAGEM:

1. Monte as rodas (n° 7) no suporte esquerdo (n° 3) fixe-as por meio dos cliques (n° 8) correspondentes. Faça com que os cliques se fixam suficientemente.
2. Monte o tubo transversal (n° 9) em ambos os suportes e fixe-o por meio dos parafusos (n° 6) previstos.
3. Depois ponha a chapa de cobertura em madeira (n° 11) nos fixadores previstos no suporte.
4. Monte o fogareiro (n° 2) e fixe-o por meio dos parafusos correspondentes (n° 4 & 5).
- 5) Fixe as duas válvulas de incêndio (n° 13) na cuba (n° 2) com três parafusos e porcas (n° 15)
- 6) Fixe a gaveta para as cinzas (n° 14) com os grampos na válvula acenedora (n° 13)
- 7) Coloque as duas grelhas de aço inoxidável no chão do forno (n° 1)
8. Finalmente meta as grades de cozer (n° 12) na altura desejada.

MODO DE EMPREGO

A) Acendimento:

Retire a grelha de base (1). Tome três folhas duplas de papel de jornal e amarrote-as uma por uma em forma de tocha. Ponha os papéis assim amarrotados dentro do tubo (13). Recoloque a grelha de base e deite carvão seco por cima (não ponha demasiado carvão para acender o aparelho).

Abra o regulador do suprimento de ar 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.

C) 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.

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 ativar 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.

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 desgastes, 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.

!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.

GRATULERAR TILL KÖPET AV BARBECOOK®

VIKTIGT!

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

Följ alltid instruktionerna i bruksanvisningen.

MONTERING:

1. Montera hjulen (n° 7) på de vänstra rördelarna (n° 3) och lås dem med spännena (n° 8). Kontrollera att spännena sitter tillräckligt hårt.
2. Montera tvärsålen (n° 9) på både höger och vänster sida och lås dem med skruvar (n° 6).
3. Montera fronthyllan (n° 11).
4. Sätt fast kroppen (n° 2) med skruvar (n° 4 & 5).
5. Fäst med de tre skruvarna och muttrarna (n° 15) de två tändrören (n° 13) i lådan (n° 2)
6. Fäst asklådan (n° 14) med klämmarna vid tändröret (n° 13)
7. Placera de två rostfria nedre gallren i eldstaden (n° 1).
8. Placera grillgallret (n° 12) i önskat läge.

BRUKSANVISNING

A) Att tända

Avlägsna bottengallret (1). Ta tre dubbla sidor av en vanlig dagstidning och knyckla ihop dem var för sig i form av facklor. Stick ner tändningspappret i tändröret (13). 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 och tänd tidnings-papperet genom hålet med en tändsticka eller tändare. Det brinnande tidningspappret 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 Barbecue 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.

C) 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.

FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

Innan du använder din Barbecue-grill första gången måste du låta den brinna c:a 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.

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.

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 bottengallret 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.

GRATULERER MED DIN NYE BARBECOOK!

!VIKTIG:

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

Følg alltid bruksanvisningen

MONTER

- 1) Monter hjulene (nr.7) på det venstre understellet (nr.3) en fest med de tilhørende klemmene (nr. 8). Sørg for at klemmene settes fast skikkelig.
- 2) Monter tverrøret (nr. 9) på begge understellene og fest det med de tilhørende skruene (nr. 6)
- 3) Skyv deretter hjelpebordet (nr. 11) i metallsporene som er laget i understellet.
- 4) Monter ildstedet (nr. 2) og fest det ved hjelp av de tilhørende skruene (nr. 4 og 5).
- 5) Fest de to tennrørene (nr. 15) på beholderen (nr. 2) ved hjelp av de tre skruene og mutrene (nr. 15).
- 6) Fest askeskuffen (nr. 14) på tennrøret ved hjelp av klemmene (nr. 13)
- 7) Plasser de to bunnristene av rustfritt stål i ildstedet (nr. 1).
- 8) Skyv til slutt stekegrillen (nr. 12) til ønsket høyde.

BRUKSANVISNING

A) Påtenning:

Ta ut bunnristen (1). Krøll tre doble avisapapirark hver for seg i form av en fakkell. Stikk inn avisapapiret i røret. (13). Sett bunnristen tilbake og strø på tørr trekull (ikke bruk altfor mye trekull ved påtenning).

Åpne spjeldet 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 avisapapir. Etter ca. 15 minutter (minst) er din barbecue® 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.

C) Vedlikehold:

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

FØRSTE GANG DU BRUKER BARBECUEN

Vi anbefaler på det sterkeste å la din barbecue® 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.

ONNITTELEMMELE OLET OSTANUT UUDEN BARBECOOK® GRILLIN

- 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.

GARANTI

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

Denne barbecook® 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 produksjonsfeil, 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.

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

!TÄRKEÄÄ:

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

Noudata aina käyttöohjeita

ASENNA

- 1) Asenna pyörät (nro 7) vasemmanpuoliseen alustaan (nro 3) ja kiinnitä ne mukaan kuuluvilla kiinnittimillä (nro 8). Varmista että kiinnittimet istuvat tiukasti.
- 2) Laita poikkiputki (nro 9) molempiin alustoihin ja kiinnitä se siihen tarkoitukseen oheistetuilla ruuveilla (nro 6).
- 3) Työnnä sen jälkeen puinen apupöytä (nro 11) alustassa oleviin metallisiin uriin.
- 4) Asenna tulisija paikalleen (nro 2) ja kiinnitä se mukaan kuuluvilla ruuveilla (nro 4 ja 5).
- 5) Kiinnitä kolmella ruuvilla ja mutterilla (nro 15) kaksi sytytysputkea (nro 13) laatikkoon (nro 2).
- 6) Kiinnitä tuhkalaatikko (nro 14) kiinnittimillä sytytysputkeen (nro 13).
- 7) Aseta kaksi ruostumattomasta teräksestä valmistettua alaritulää tulisijaan (nro 1).
- 8) Työnnä lopuksi grilliritilä (nro 12) paikalleen halutulle korkeudelle.

KÄYTTÖOHJEET

A) Sytyttäminen:

Poista pohjaritilä (1). Kolme kaksinker-
taisesta sanomalehtipaperista kaksi
erillistä soihtua ja pujota soihdut putken
aukkoon (13). Laita pohjaritilä takaisin
paikoilleen ja sirottele ritilälle kuivaa
puuhiiltä. (Älä käytä liian paljon puuhiiltä
sytytykseen).

Avaa ilma-aukon säädin ja sytytä
sanomalehtisoihdut pitkällä tulitikulla.
Palava paperi riittää hielten sytyt-

tämiseksi. Sytytyksen aikana muodostuu savua joka johtuu hiilissä olevasta kosteudesta ja sanomalehtipaperista. 15 minuutin kuluttua barbecue® -grillisi on käyttövalmis (hiilloksen peittää nyt hieno harmaa tuhkakeros).

Suosittellemme paistoritilän asettamista grilliin vasta kun tämä on valmis käytettäväksi.

B) Tulen säätäminen:

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

C) 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.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Suosittellemme vakavasti että ensimmäisen käyttökerran aluksi annat hiilten hehkua noin kolmekymmentä minuuttia ilman että valmistat grillillä ruokia. Tämä kuuma esipolttu 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) Suosittelemme 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 bensiiniä 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. Quickstopilla varustetuissa grillimalleissa on syytä täyttää laatikko ennen jokaista käyttökertaa.
- 9) Älä koskaan käristä liekeissä. Odota kunnes puuhiili on peittynyt hienoon tuhkakeroskeeseen. Rasvaisille ruoille suosittelemme grillipannun käyttöä.
- 10) Käytä aina kuivaa ja puhdasta puuhiiltä, tyyppiä DIN 51749.

TAKUU

Barbecue® -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 barbecue® -grilli ei sovellu ammattikäyttöön.

Mahdolliset suoraan tulelle alttiiden osien kulumiset, ruosteenmuodostukset, epämuodostumiset ja värimuutokset (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 vääntyä, jolloin on normaalia että tämä osa on vaihdettava uuteen.

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

VISIT

Light
fire *my*

A large black circle is centered on the page. Inside the circle, the words "Light" and "fire" are stacked vertically in a bold, white, sans-serif font. To the right of "fire", the word "my" is written in a white, cursive script font. A white silhouette of a person standing at a grill is positioned behind the word "my".

www.barbecook.com

The logo for barbecook is presented in white text on a solid black rectangular background. The word "barbecook" is written in a lowercase, bold, serif font. The letter "k" is stylized, with its vertical stem extending downwards and its top curve forming a shape that resembles a barbecue flame or a grill's top. A registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the "k".

barbecook®

barbecook® is a registered trade mark of

SAEY Home & Garden N.V.

Industrielaan 4

B-8501 Heule (Kortrijk)

Belgium

<http://www.barbecook.com>