

# barbecue®

## MANUAL

---

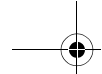
**JUNKO**

BC-WOO-6000

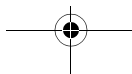
001

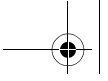
Register your Barbecue® on  
[www.barbecue.com](http://www.barbecue.com)  
and enjoy the full Barbecue® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



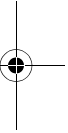
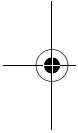
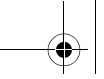
- [EN]** Go to [barbecue.com](http://barbecue.com), register your Barbecue and your Barbecue experience will be further improved!
- [NL]** Ga naar [barbecue.com](http://barbecue.com), registreer uw Barbecue om uw Barbecue-ervaring nog meer te verbeteren!
- [FR]** Rendez-vous sur [barbecue.com](http://barbecue.com) et enregistrez votre appareil Barbecue pour nous aider à améliorer votre expérience Barbecue.
- [DE]** Registrieren Sie Ihren Barbecue auf [barbecue.com](http://barbecue.com), damit Sie ein noch umfangreicheres Barbecue-Erlebnis genießen können!
- [ES]** Visite [barbecue.com](http://barbecue.com), registre su Barbecue y su experiencia con el producto será aún mejor.
- [IT]** Visita il sito [barbecue.com](http://barbecue.com) , registra il tuo Barbecue e sarai ancora più vicino al mondo Barbecue!
- [PT]** Aceda a [barbecue.com](http://barbecue.com), registe o seu Barbecue e a sua experiência com a Barbecue será continuamente melhorada!
- [SE]** Gå till [barbecue.com](http://barbecue.com), registrera din Barbecue och din upplevelse med Barbecue kommer att bli ännu bättre!"
- [DK]** Gå til [barbecue.com](http://barbecue.com), tilmeld din Barbecue for en endnu bedre Barbecue-oplevelse!
- [FI]** Rekisteröi Barbecue-grillisi osoitteessa [barbecue.com](http://barbecue.com) ja pääset nauttimaan täydellisestä Barbecue-käyttökokemuksesta!
- [NO]** Gå til [barbecue.com](http://barbecue.com), registrer din Barbecue og din Barbecue opplevelse vil bli enda bedre!
- [HU]** Látogasson el a [barbecue.com](http://barbecue.com) oldalra, regisztrálj a Barbecue-ját, és még több Barbecue élményben lehet része!
- [RO]** Accesați [barbecue.com](http://barbecue.com), înregistrați grătarul Barbecue, iar experiența dvs. Barbecue va fi mult îmbunătățită!
- [CS]** Navštivte stránky [barbecue.com](http://barbecue.com), zaregistrujte si svůj gril Barbecue a vaše zážitky s produkty Barbecue budou ještě lepší!
- [GR]** Μεταβείτε στον ιστότοπο [barbecue.com](http://barbecue.com) και δηλώστε το Barbecue που έχετε αγοράσει, για να βελτιώσετε ακόμη περισσότερο την εμπειρία Barbecue!
- [SK]** Prejdite na [barbecue.com](http://barbecue.com), zaregistrujte svoj gril Barbecue a vaše zážitky s Barbecue budú ešte lepšie!
- [ET]** Minge aadressile [barbecue.com](http://barbecue.com), registreerige oma Barbecue ja teil avaneb võimalus kasutada oma Barbecueki veelgi paremini!
- [LT]** Eikite į [barbecue.com](http://barbecue.com), užregistruokite savo „Barbecue“ kepsninę ir patirsite dar geresnių įspūdžių ją naudodami!
- [LV]** Atveriet vietni [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com), reģistrējiet savu Barbecue un izmantojiet Barbecue vēl pilnvērtīgāk!
- [PL]** Przejdź na stronę [barbecue.com](http://barbecue.com), zarejestruj swój produkt Barbecue w celu umożliwienia stałego udoskonalania produktów Barbecue!
- [BG]** Посетете [barbecue.com](http://barbecue.com), регистрирайте своя Barbecue, за да получите още по-голямо удовлетворение от Barbecue!
- [SL]** Pojdite na spletno stran [barbecue.com](http://barbecue.com), registrirajte vašo napravo Barbecue in vaša izkušnja Barbecue bo še boljša!
- [HR]** Posjetite stranicu [barbecue.com](http://barbecue.com), registrirajte Vaš proizvod Barbecue i još više uživajte u korištenju proizvoda Barbecue.





<b>EN - User guide .....</b>	<b>5</b>	<b>PL – Instrukcja użytkownika.....</b>	<b>81</b>
<b>NL - Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>9</b>	<b>BG - Ръководство за потребителя.....</b>	<b>85</b>
<b>FR - Mode d'emploi.....</b>	<b>13</b>	<b>SI – Priročnik za uporabo.....</b>	<b>89</b>
<b>DE – Bedienungsanleitung .....</b>	<b>17</b>	<b>HR - Korisnički priručnik.....</b>	<b>93</b>
<b>ES – Guía del usuario .....</b>	<b>21</b>	<b>Illustrations.....</b>	<b>97</b>
<b>IT - Guida all'uso .....</b>	<b>25</b>		
<b>PT - Manual do utilizador .....</b>	<b>29</b>		
<b>SV - Bruksanvisning.....</b>	<b>33</b>		
<b>DA - Brugervejledning .....</b>	<b>37</b>		
<b>FI - Käyttöopas .....</b>	<b>41</b>		
<b>NO - Brukerhåndbok.....</b>	<b>45</b>		
<b>HU - Használati utasítás .....</b>	<b>49</b>		
<b>RO - Ghid de utilizare.....</b>	<b>53</b>		
<b>CZ - Uživatelská příručka.....</b>	<b>57</b>		
<b>EL - Οδηγίες χρήσης .....</b>	<b>61</b>		
<b>SK – Návod na používanie .....</b>	<b>65</b>		
<b>ET – Kasutusjuhend .....</b>	<b>69</b>		
<b>LT – Naudotojo vadovas .....</b>	<b>73</b>		
<b>LV – Lietošanas pamācība .....</b>	<b>77</b>		





# EN - USER GUIDE

## 1 REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook appliance! We are sure it will bring you lots of happy barbecue moments.

To optimize your experience, register your appliance at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). It takes only a few minutes and yields some major benefits:

- You get access to our personalized after sales service. This allows you, for example, to quickly find spare parts for your appliance or to profit from an optimal warranty service.
- We can inform you about interesting product updates and direct you to the product information and specifications that are relevant for your appliance.



For more information about registering your appliance, refer to [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



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

## 2 ABOUT THIS MANUAL

This manual is composed of two parts:

- The first part is the part that you are reading now. It includes instructions for the assembly, use and maintenance of your appliance.
- The second part starts on page 97. It includes all kinds of illustrations (exploded views, assembly drawings...) of the appliances that are described in this manual.

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 3.1 Read and follow the instructions

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance differently can cause fires and material damage.



Damages caused by not following the instructions (improper assembly, misuse, inadequate maintenance...) are not covered by the warranty.

### 3.2 Use your common sense

Use your common sense when working with the appliance:

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Warning! The appliance will become very hot, do not move it during operation.
- Use appropriate protection when handling hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissoluble objects away from an appliance in use.
- Warning! Keep children and pets away from an appliance in use.
- Keep a bucket of water or sand at hand when using the appliance, especially on very hot days and in dry areas.
- Warning! Do not use indoors.

### 3.3 Select an appropriate location

Use the appliance outdoors only. Using it indoors, even in a garage or shed, can cause carbon monoxide poisoning.

When selecting an outdoor location, always:

- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter...) or under foliage.
- Put the appliance on a firm and stable surface. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer...).

## 4 ASSEMBLING THE APPLIANCE

### 4.1 Safety instructions

- Do not modify the appliance when assembling it. It is very dangerous and not allowed to alter parts of the appliance.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damages caused by improper assembly are not covered by the warranty.

### 4.2 To assemble the appliance

*You need a cross-slotted screwdriver.*

- 1 Put the appliance on a flat and clean surface.
- 2 Assemble the appliance as shown on the assembly drawings.



You find the assembly drawings in the second part of this manual, after the exploded view of your appliance.

## 5 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

*You need dry newspaper, wood (twigs, branches, logs), firelighters (complying with EN 1860-3) and a long match.*

### 5.1 Step 1: Checking and installing the tripod

- 1 Take the tripod and check if the screws at the top are still firmly fixed. You have to do this each time you use the tripod.
- 2 If the screws are loose, proceed as follows to tighten them:
  - a Remove the chain and the cover from the top of the tripod.
  - b Tighten the screws with a cross-slotted screwdriver.
  - c Put the cover and the chains back on the tripod.
- 3 Place the tripod in an appropriate location and push the legs firmly into the ground. This prevents the legs from moving when you manoeuvre the grill with the pulley.



If you cannot push the legs into the ground, you cannot hang the grill from the pulley. You then have to hang it from the legs of the tripod. See "5.3 Step 3: Installing the grill".

### 5.2 Step 2: Installing the fire pit

You have to hang the fire pit from the legs of the tripod. Proceed as follows:

- 1 Take three mounting chains and hook one end of each chain in one of the mounting holes in the fire pit.
- 2 Put the free ends of the chains over the hooks on the legs of the tripod.
- 3 Make sure the fire pit hangs straight. Reposition the legs of the tripod if necessary.
- 4 Check if tripod is still stable. Push the legs as firmly into the ground as possible.

## 5.3 Step 3: Installing the grill

If you could push the legs of the tripod firmly into the ground, you can hang the grill from the pulley. If not, you have to hang the grill from the legs of the tripod to secure the legs.

### 5.3.1 GRILL ON THE PULLEY

- 1 Take three mounting chains and hook one end of each chain in one of the mounting holes in the grill.
- 2 Put the free end of each chain over the hook of the pulley.

### 5.3.2 GRILL ON THE LEGS OF THE TRIPOD

- 1 Take three mounting chains and hook one end of each chain in one of the mounting holes in the grill.
- 2 Put the free end of each chain over the hooks on the legs of the tripod:
  - Depending on the link you put over the hooks, the grill will be closer to or further from the fire.
  - Always use the same link on each chain. If not, the grill will not hang straight.
- 3 Make sure the distance between the grill and the fire is okay. Once you lit the fire, you can no longer adjust the distance.

## 5.4 Step 4: Lighting the fire

You need dry newspaper, wood (twigs, branches, logs), firelighters (complying with EN 1860-3) and a long match.

- 1 Crumple up some sheets of newspaper and put them in the fire pit.
- 2 Put some firelighters between the newspaper. Always use firelighters that comply with EN 1860-3.
- 3 Put some twigs, some branches and a few logs on top of the newspaper. Tips:
  - Make sure you can still reach the firelighters.
  - Do not put too many logs in the fire pit yet. You can add extra logs when the first ones have caught fire.
- 4 Take a long match and light the firelighters. They will soon light the paper, the twigs, the branches and finally the logs.



When using the appliance for the first time, let it burn for 30 minutes. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance.



Warning! Do not use spirit or petrol to light or re-light the appliance.

- 5 You can start grilling when the wood is covered with a thin layer of white ashes. Never start grilling when there still are flames in the fire pit.

## 6 USEFUL TIPS AND TRICKS

### 6.1 Adjusting the fire intensity

If your food is catching too much heat or not catching enough heat, you have to adjust the distance between the grill and the fire. To do so, lower or raise the grill with the pulley.



You can only adjust the distance between the grill and the fire if the grill hangs from the pulley. If the grill hangs from the legs of the tripod, you have to set the distance when you hang the grill.

## 6.2 Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before you put it on the grill. You can also oil the grill itself.
- Do not turn the food too quickly. Let it catch some heat first.

## 7 MAINTAINING THE APPLIANCE

### 7.1 Cleaning the grill

We recommend cleaning the grill after each use, with the Barbecue cleaner. Proceed as follows:

- 1 Spray the foam on the grill and let it act for a while. The foam discolours, as it soaks off the dirt and greases.
- 2 Remove the foam with a soft sponge and water and rinse the grill thoroughly.
- 3 Dry the grill well and store it in a dry place. This prevents formation of rust.



You can also clean the grill with a soft detergent or with sodium bicarbonate. Never use oven cleaners on the grill.

### 7.2 Cleaning the fire pit and tripod

We recommend cleaning the fire pit and tripod after each use:

Part	How to clean
Fire pit	Brush the ashes into a bucket.
Tripod	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean with water and a soft sponge or cloth.</li> <li>• Dry well before storing.</li> </ul>

### 7.3 Storing the appliance

To extend the lifespan of the appliance, store all parts (tripod, fire pit, grill, chains) in a dry place after each use.

### 7.4 Maintaining chrome, wrought iron and powder coated parts

The appliance is composed of chrome, wrought iron and powder coated parts. Each material has to be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Chrome	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use aggressive, abrasive or metal detergents.</li> <li>• Use soft detergents and let them act on the steel.</li> <li>• Use a soft sponge or cloth.</li> <li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li> </ul>
Wrought iron	If the paint burned off and the part starts to rust, touch-up the affected areas with a good heat-resistant paint.
Powder coated	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth.</li> <li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li> </ul>



Damages caused by not following these instructions are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual), you find a list with all parts of which the appliance is composed. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how you have to maintain a particular part. The parts list uses the following symbols:

Symbol	Material
▲	Chrome
⬡	Wrought iron
★	Powder coated

## 8 WARRANTY

### 8.1 Covered

Your appliance comes with a warranty of two years, starting from the date of purchase. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

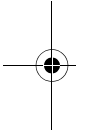
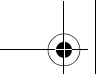
- You used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damages caused by misuse, incorrect assembly or inadequate maintenance are not regarded as manufacturing defects.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number starts with a C, followed by 15 digits. You can find it:
  - On this manual.
  - On the packaging of the appliance.
  - On the bottom of a leg of the tripod.
- The Barbecue quality department confirms that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly and adequate maintenance.

If one of the above conditions is not met, you cannot claim any form of contribution. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of the defective part(s).

### 8.2 Not covered

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

- Normal wear and tear (rusting, distortion, discolouration...) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. It is normal to replace these parts from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damages caused by inadequate maintenance, incorrect storage, improper assembly or modifications made to pre-assembled parts.
- All damages caused by misuse and abuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes...).
- All consequential damages caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discolouration caused by external influences, the use of aggressive detergents, exposure to chlorine... These damages are not regarded as manufacturing defects.





# NL - GEBRUIKSAANWIJZING

## 1 UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue-toestel! We wensen u veel barbecueplezier.

Om optimaal van uw toestel te genieten, kunt u uw toestel registreren op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Dit duurt slechts enkele minuten en biedt belangrijke voordelen:

- U kunt een beroep doen op onze gepersonaliseerde naverkoopdienst. Op die manier kunt u bijvoorbeeld snel reserveonderdelen voor uw toestel vinden of genieten van een optimale garanteservice.
- Wij houden u op de hoogte van interessante productupdates en verwijzen u naar productinformatie en -specificaties die relevant zijn voor uw toestel.



Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



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

## 2 OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen:

- Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden.
- Het tweede deel begint op pagina 97. Daarin vindt u diverse illustraties (explosietekeningen, montagetekeningen...) van het toestels die in deze handleiding beschreven zijn.

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 3.1 De instructies lezen en opvolgen

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



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

### 3.2 Uw gezond verstand gebruiken

Gebruik uw gezond verstand wanneer u met het toestel werkt:

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.
- Opgelet! Het toestel wordt zeer heet. Verplaats deze niet tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- Opgelet! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Opgelet! Gebruik het toestel niet binnenshuis.

### 3.3 Een geschikte locatie kiezen

Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

## 4 HET TOESTEL MONTEREN

### 4.1 Veiligheidsinstructies

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

### 4.2 Het toestel monteren

*U heeft een kruisschroevendraaier nodig.*

- 1 Plaats het toestel op een effen en schone ondergrond.
- 2 Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen.



U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel.

## 5 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

*U hebt droog krantenpapier, hout (twijgjes, takken, blokken), aanmaakproducten (die voldoen aan EN 1860-3) en een lange lucifer nodig.*

### 5.1 Step 1: De driepoot controleren en installeren

- 1 Controleer of de schroeven bovenaan de driepoot nog steeds goed vastzitten. U dient dit te doen telkens wanneer u de driepoot gebruikt.
- 2 Als de schroeven loszitten, dient u ze als volgt aan te spannen:
  - a Verwijder de ketting en de afdekking bovenaan de driepoot.
  - b Draai de schroeven vast met een kruisschroevendraaier.
  - c Plaats de afdekking en de kettingen weer op de driepoot.
- 3 Plaats de driepoot op een geschikte locatie en duw de poten stevig in de grond. Hierdoor kunnen de poten niet bewegen wanneer u het rooster met de katrol bedient.



Als u de poten niet in de grond kunt duwen, mag u het rooster niet aan de katrol hangen. U dient het rooster dan aan de poten van de driepoot te bevestigen. Zie "5.3 Stap 3: Het rooster installeren".

## 5.2 Stap 2: De vuurkuil installeren

U dient de vuurkuil aan de poten van de driepoot te bevestigen. Ga als volgt te werk:

- 1 Haak het ene uiteinde van de drie bevestigingskettingen in een van de bevestigingsgaten in de vuurkuil.
- 2 Plaats de vrije uiteinden van de kettingen over de haken op de poten van de driepoot.
- 3 Zorg ervoor dat de vuurkuil recht hangt. Verplaats de poten van de driepoot indien nodig.
- 4 Controleer of de driepoot stabiel staat. Duw de poten zo stevig mogelijk in de grond.

## 5.3 Stap 3: Het rooster installeren

Als u de poten van de driepoot stevig in de grond heeft kunt duwen, kunt u het rooster aan de katrol hangen. Als dit niet het geval is, dient u het rooster aan de poten van de driepoot te hangen om de poten vast te zetten.

### 5.3.1 ROOSTER OP DE KATROL

- 1 Haak het uiteinde van de drie bevestigingskettingen in een van de bevestigingsgaten in het rooster.
- 2 Plaats het vrije uiteinde van elke ketting over de haak van de katrol.

### 5.3.2 ROOSTER OP DE POTEN VAN DE DRIEPOOT

- 1 Haak het uiteinde van de drie bevestigingskettingen in een van de bevestigingsgaten in het rooster.
- 2 Plaats het vrije uiteinde van elke ketting over de haken op de poten van de driepoot:
  - Afhankelijk van de schakel die u over de haken plaatst, bevindt het rooster zich dicht bij of verder van het vuur.
  - Gebruik altijd dezelfde schakel voor elke ketting. Anders hangt het rooster niet recht.
- 3 Zorg ervoor dat de afstand tussen het rooster en het vuur in orde is. Als u het vuur heeft aangestoken, kunt u de afstand niet meer aanpassen.

## 5.4 Stap 4: Het vuur ontsteken

U heeft droog krantenpapier, hout (twijgjes, takken, blokken), aanmaakproducten (die voldoen aan EN 1860-3) en een lange lucifer nodig.

- 1 Verfrommel enkele vellen krantenpapier en plaats ze in de vuurkuil.
- 2 Plaats enkele aanmaakproducten tussen het krantenpapier. Gebruik altijd aanmaakproducten die voldoen aan EN 1860-3.
- 3 Plaats enkele twijgjes, enkele takjes en een paar blokken op het krantenpapier. Tips:
  - Zorg ervoor dat u nog bij de aanmaakproducten kunt komen.
  - Plaats nog niet te veel blokken in de vuurkuil. U kunt extra blokken toevoegen wanneer de eerste blokken aan het branden zijn.
- 4 Gebruik een lange lucifer om de aanmaakproducten aan te steken. Weldra zal het papier ontbranden, vervolgens de twijgjes, de takken en ten slotte de blokken.



Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt, dient u het 30 minuten te laten branden. Daardoor worden resterende fabricagevetten uit het toestel verwijderd.



Opgelet! Gebruik geen alcohol of benzine bij het aansteken of aanwakkeren van het vuur.

- 5 U kunt met grillen beginnen wanneer het hout bedekt is met een dun laagje witte as. Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de vuurkuil voorkomen.

## 6 HANDIGE TIPS

### 6.1 De intensiteit van het vuur regelen

Als het voedsel te veel of te weinig warmte krijgt, dient u de afstand tussen het rooster en het vuur aan te passen. Daartoe verhoogt of verlaagt u het rooster met de katrol.



U kunt de afstand tussen het rooster en het vuur alleen aanpassen als het rooster aan de katrol hangt. Als het rooster aan de poten van de driepoot hangt, dient u de afstand in te stellen wanneer u het rooster ophangt.

### 6.2 Voorkomen dat voedsel aankleeft

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft:

- Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst. U kunt ook het rooster zelf insmeren.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

## 7 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

### 7.1 Het rooster reinigen

Het is aan te bevelen het rooster na elk gebruik te reinigen met de Barbecue cleaner. Ga als volgt te werk:

- 1 Spuit het schuim op het rooster en laat het even inwerken. Het schuim verandert van kleur terwijl vuil en vet worden losgemaakt.
- 2 Verwijder het schuim met een zachte spons en water en spoel het rooster grondig.
- 3 Droog het rooster goed en bewaar het op een droge plaats. Dit voorkomt roestvorming.



U kunt het rooster ook reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat. Gebruik nooit ovenreinigers om het rooster te reinigen.

### 7.2 De vuurkuil en driepoot reinigen

Het is aan te bevelen de vuurkuil en de driepoot na elk gebruik te reinigen.

Onderdeel	Hoe reinigen
Vuurkuil	Borstel de as in een emmer.
Driepoot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig met water en een zachte spons of doek.</li> <li>• Laat goed drogen voor u de onderdelen opbergt.</li> </ul>

### 7.3 Het toestel opbergen

Om het toestel langer te laten meegaan, dient u alle onderdelen (driepoot, vuurkuil, rooster, kettingen) na elk gebruik op te bergen in een droge plaats.

## 7.4 Onderhoud van verchroomde, smeedijzeren en gepoederlakte onderdelen

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Chroom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.</li> <li>Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.</li> <li>Gebruik een zachte spons of doek.</li> <li>Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.</li> </ul>
Smeedijzer	Als de verf weggebrand is en het onderdeel begint te roesten, dient u de aangetaste zones bij te werken met een goede hittebestendige verf.
Gepoederlakt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek.</li> <li>Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.</li> </ul>



Schade wegens het niet opvolgen van deze instructies wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden. In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Symbool	Materiaal
▲	Chroom
⬡	Smeedijzer
★	Gepoederlakt

## 8 GARANTIE

### 8.1 Gedekt

Uw toestel heeft een garantie van twee jaar vanaf de aankoopdatum. Deze garantie dekt alle fabricagefouten op voorwaarde dat:

- u uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- u het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer begint met een C, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit:
  - op deze handleiding.
  - op de verpakking van het toestel.
  - onder aan een poot van de driepoot.

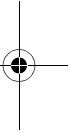
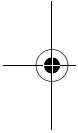
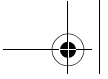
- De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud.

Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

### 8.2 Niet gedekt

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

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



# FR - MODE D'EMPLOI

## 1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecue ! Nous sommes convaincus qu'il apportera joie et bonne humeur à vos barbecues.

Afin d'améliorer votre expérience, nous vous invitons à enregistrer votre appareil sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Cela ne prendra que quelques minutes mais vous permettra de bénéficier d'avantages considérables :

- Vous aurez accès à notre service après-vente personnalisé. Par exemple, cela vous permet de trouver rapidement des pièces de rechange pour votre appareil ou de bénéficier d'un service de garantie optimal.
- Nous pouvons vous informer des intéressantes mises à jour produit et vous orienter vers les informations et les spécifications produit les plus pertinentes pour votre appareil.



Pour obtenir plus d'informations concernant l'enregistrement de votre appareil, veuillez consulter [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respecte votre vie privée. Vos informations personnelles ne seront pas vendues, ni distribuées ni communiquées à des tiers.

## 2 À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties :

- La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil.
- La seconde partie débute à la page 97. Elle inclut tous les types d'illustrations (vues éclatées, dessins d'assemblage ...) des appareils qui sont décrits dans ce mode d'emploi.

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 3.1 Lire et suivre les instructions

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies ou endommager le matériel.



Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes (assemblage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inadéquat...) ne sont pas couverts par la garantie.

### 3.2 Appel au bon sens

Faites appel à votre bon sens lorsque vous utilisez l'appareil :

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Avertissement ! L'appareil va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant que vous l'utilisez.
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Conservez les matières et les liquides inflammables ainsi que les objets solubles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation.

- Avertissement ! Tenez les enfants et les animaux de compagnie à distance de l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleurs ou par temps très sec.
- Avertissement ! Ne l'utilisez pas à l'intérieur !

### 3.3 Sélection de l'emplacement adéquat

Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

Lors de la sélection d'un emplacement à l'extérieur, il faut toujours :

- S'assurer que l'appareil n'est pas sous une structure couverte (un porche, un abri...) ou sous le feuillage.
- Poser l'appareil sur une surface ferme et stable. Ne jamais le placer dans un véhicule en mouvement (un bateau, une caravane...).

## 4 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

### 4.1 Consignes de sécurité

- Ne modifiez pas l'appareil lors de son assemblage. Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments de l'appareil.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage.
- L'utilisateur est tenu responsable de l'assemblage adéquat de l'appareil. Les dommages résultant d'un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

### 4.2 Pour assembler l'appareil

*Vous avez besoin d'un tournevis cruciforme.*

- 1 Posez l'appareil sur une surface plane et propre.
- 2 Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.



Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil.

## 5 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

*Vous avez besoin de papier journal sec, de bois (brindilles, branches, écorces), d'allume-feu (conformes à la norme EN 1860-3) et d'une longue allumette.*

### 5.1 Étape 1 : vérifier et installer le trépied

- 1 Prenez le trépied et vérifiez que les vis au sommet sont encore fermement serrées. Vous devez procéder à cette opération chaque fois que vous utilisez le trépied.
- 2 Si les vis sont desserrées, procédez comme suit pour les resserrer :
  - a Retirez les chaînes et le chapeau situé au sommet du trépied.
  - b Resserrez les vis avec un tournevis cruciforme.
  - c Remettez le chapeau et les chaînes en place sur le trépied.

- 3 Placez le trépied dans un endroit approprié et enfoncez fermement les pieds dans le sol. Cela les empêche de bouger lorsque vous manipulez la grille avec la poulie.



Si vous ne pouvez pas enfoncez les pieds dans le sol, vous ne pouvez pas suspendre la grille à la poulie. Vous devez la suspendre aux pieds du trépied. Veuillez consulter "5.3 Étape 3 : installation de la grille".

## 5.2 Étape 2 : installation du foyer

Vous devez suspendre le foyer aux pieds du trépied. Procédez comme suit :

- 1 Prenez trois chaînes de montage et accrochez l'une des extrémités de chaque chaîne dans les trous de fixation du foyer.
- 2 Fixez les extrémités libres des chaînes sur les crochets situés sur les pieds du trépied.
- 3 Assurez-vous que le foyer est suspendu parfaitement droit. Repositionnez les pieds du trépied si nécessaire.
- 4 Vérifiez la stabilité du trépied. Enfoncez les pieds dans le sol aussi fermement que possible.

## 5.3 Étape 3 : installation de la grille

Si vous parvenez à enfoncez fermement les pieds du trépied dans le sol, vous pouvez suspendre la grille à la poulie. Dans le cas contraire, vous devez suspendre la grille sur les pieds du trépied pour les fixer.

### 5.3.1 GRILLE SUR LA POULIE

- 1 Prenez trois chaînes de montage et accrochez l'une des extrémités de chaque chaîne dans les trous de fixation de la grille.
- 2 Fixez les extrémités libres des chaînes sur le crochet de la poulie.

### 5.3.2 GRILLE SUR LES PIEDS DU TRÉPIED

- 1 Prenez trois chaînes de montage et accrochez l'une des extrémités de chaque chaîne dans les trous de fixation de la grille.
- 2 Fixez l'extrémité libre de chaque chaîne sur les crochets situés sur les pieds du trépied.
  - En fonction du maillon que vous fixerez sur les crochets, la grille sera plus ou moins proche du feu.
  - Utilisez toujours le même maillon pour chaque chaîne. Faute de quoi, la grille ne sera pas suspendue droite.
- 3 Assurez-vous que la distance entre la grille et le feu convient. Un fois le feu allumé, vous ne pouvez plus ajuster la distance.

## 5.4 Étape 4 : allumage du feu

Vous avez besoin de papier journal sec, de bois (brindilles, branches, écorces), d'allume-feu (conformes à la norme EN 1860-3) et d'une longue allumette.

- 1 Froissez quelques feuilles de papier journal et placez-les dans le foyer.
- 2 Placez quelques allume-feu entre les feuilles de papier journal. N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.

- 3 Placez quelques brindilles, quelques branches et quelques écorces au dessus des feuilles de papier journal. Astuces :

- Assurez-vous de toujours pouvoir atteindre les allume-feu.
- Ne placez pas encore trop d'écorces dans le foyer. Vous pouvez en rajouter lorsque les premières ont pris feu.

- 4 Prenez une longue allumette et allumez les allume-feu. Ils embraseront rapidement le papier, les brindilles, les branches et pour finir, les écorces.



Lors de la première utilisation de l'appareil, laissez-le chauffer pendant 30 minutes. Cela permettra d'éliminer de l'appareil toutes les graisses employées lors de la fabrication.



Avertissement ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver l'appareil.

- 5 Vous pouvez commencer à griller lorsque le bois est recouvert d'une fine couche de cendres grises. Ne commencez jamais à griller s'il y a encore des flammes dans le foyer.

## 6 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

### 6.1 Réglage de l'intensité du feu

Si vos aliments emmagasinent trop de chaleur ou n'en absorbent pas assez, vous devez ajuster la distance entre la grille et le feu. Pour cela, relevez ou abaissez la grille à l'aide de la poulie.



Vous pouvez ajuster la distance entre la grille et le feu uniquement si la grille est accrochée à la poulie. Si la grille est accrochée aux pieds du tripode, vous devez régler la distance lorsque vous la fixez.

### 6.2 Empêcher que les aliments ne collent

Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur la grille. Vous pouvez également enduire le grill d'huile.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord emmagasiner de la chaleur.

## 7 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### 7.1 Nettoyage de la grille

Nous recommandons le nettoyage de la grille après chaque utilisation, avec le Barbecue cleaner. Procédez comme suit :

- 1 Pulvérisez la mousse sur la grille et laissez-la agir un petit moment.

La mousse se colore car elle absorbe la poussière et les graisses.

- 2 Essuyez la mousse avec une éponge douce et de l'eau, puis rincez minutieusement la grille.
- 3 Séchez la grille et rangez-la au sec. Cela évitera la formation de rouille.



Vous pouvez également nettoyer la grille avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de décapants four pour nettoyer la grille.

## 7.2 Nettoyage du foyer et du trépied

Nous recommandons le nettoyage du foyer et du trépied après chaque utilisation :

Élément	Comment nettoyer
Foyer	Récupérer les cendres dans un seau à l'aide d'une brosse.
Trépied	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez-le à l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un tissu doux.</li> <li>Séchez-le soigneusement avant de le ranger.</li> </ul>


## 7.3 Ranger l'appareil

Afin de prolonger la durée de vie de votre appareil, rangez tous les éléments (trépied, foyer, grille, chaînes) dans un endroit sec, après chaque utilisation.

## 7.4 Entretien des éléments en acier chromé, en fer forgé et des revêtements de peinture en poudre

L'appareil est constitué d'éléments en acier chromé, en fer forgé et de revêtements de peinture en poudre. Chaque matière doit être entretenue différemment :

Matière	Comment entretenir cette matière
Acier chromé	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux.</li> <li>Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier.</li> <li>Utilisez une éponge ou un tissu doux.</li> <li>Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.</li> </ul>
Fer forgé	Si la peinture est brûlée et que la pièce commence à rouiller, effectuez des retouches sur les zones abîmées à l'aide d'une bonne peinture résistant à la chaleur.
Revêtements de peinture en poudre	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non-abrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux.</li> <li>Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.</li> </ul>

 Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes comme l'entretien inadéquat ne sont pas couverts par la garantie.

Ci-dessous une vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie la matière de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'utiliser pour vérifier la manière dont vous devez entretenir une pièce en particulier. La liste de pièces utilise les symboles suivants :

Symbole	Matière
▲	Acier chromé
⬡	Fer forgé
★	Revêtements de peinture en poudre

## 8 GARANTIE

### 8.1 Ce qu'elle couvre

Votre appareil vient avec une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. La garantie couvre tous les défauts de fabrication, à condition que :

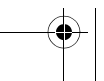
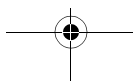
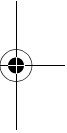
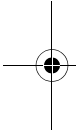
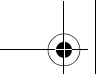
- Vous utilisiez, assembliez, et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par un « C » suivi de 15 chiffres. Vous pouvez le trouver :
  - Dans ce mode d'emploi.
  - Sur l'emballage de l'appareil.
  - À la base d'un pied du trépied.
- Le service qualité Barbecue confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat.

Si les conditions citées précédemment ne sont pas respectées, vous ne pourrez pas être couvert. Dans tous les cas, la garantie se limite à la réparation et au remplacement de la ou des pièces défectueuses.

### 8.2 Ce qu'elle ne couvre pas

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

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration...) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Il est normal de remplacer ces pièces au fil du temps.
- Les irrégularités visuelles sont inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages résultant d'un entretien inadéquat, du rangement incorrect, d'un mauvais assemblage ou de modifications effectuées sur des pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages résultant d'une utilisation abusive ou à mauvais escient de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce mode d'emploi, utilisation professionnelle...).
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadéquate ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant d'influences externes, de l'utilisation de détergents corrosifs, de l'exposition au chlore... Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.





# DE – BEDIENUNGSANLEITUNG

## 1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

Vielen Dank für den Kauf eines Barbecue-Geräts! Wir sind uns sicher, dass Sie damit einige glückliche Grillabende veranstalten werden.

Für ein noch besseres Erlebnis können Sie Ihr Gerät auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) registrieren. Das dauert nur einige Minuten, bringt aber einige Vorteile:

- Sie erhalten Zugriff auf Ihren persönlichen Kundendienst. So können Sie beispielsweise schnell Ersatzteile für Ihr Gerät finden oder von einem optimalen Garantieservice profitieren.
- Wir können Sie über interessante Produktneuheiten informieren und Sie auf Produktinformationen und technische Daten hinweisen, die für Ihr Gerät relevant sind.



Weitere Informationen zum Registrieren Ihres Geräts finden Sie auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden weder verkauft noch verteilt oder mit Dritten geteilt.

## 2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen:

- Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts.
- Der zweite Teil beginnt auf Seite 97. Er umfasst verschiedene Zeichnungen (Explosionsansichten, Montagezeichnungen...) der Gerät, die in diesem Handbuch beschrieben sind.

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### 3.1 Lesen und Befolgen der Anweisungen

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen stets genau. Abweichende Montage oder Verwendung des Geräts kann zu einem Brand oder zu Materialschäden führen.



Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäß Verwendung, ungeeignete Pflege...) fallen nicht unter die Gewährleistung.

### 3.2 Gesunder Menschenverstand

Verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten:

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Das Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es während der Verwendung nicht.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen arbeiten.
- Halten Sie flammable Materialien, entzündliche Flüssigkeiten und lösliche Gegenstände vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.

- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand bereit, wenn Sie das Gerät verwenden, insbesondere an heißen Tagen und bei Trockenheit.
- Warnung! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

### 3.3 Wahl eines geeigneten Standorts

Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Räumen, auch in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht unter einem Überhang (z. B. Balkon oder Schutzdach) oder unter einem Baum steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche. Stellen Sie es unter keinen Umständen auf ein sich bewegendes Fahrzeug (z. B. Boot oder Anhänger).

## 4 MONTIEREN DES GERÄTS

### 4.1 Sicherheitshinweise

- Ändern Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile des Geräts zu ändern.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

### 4.2 Montage des Geräts

Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher.

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und saubere Fläche.
- 2 Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen.



Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.


## 5 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

Sie benötigen trockenes Zeitungspapier, Holz (Zweige, Äste, Holzsplitter), Feueranzünder (gemäß EN 1860-3) und ein langes Streichholz.

### 5.1 Schritt 1: Prüfen und Aufbauen des Dreibeins

- 1 Prüfen Sie am Dreibein, ob die Schrauben oben noch festgezogen sind. Das ist bei jeder Verwendung des Dreibeins erforderlich.
- 2 Wenn die Schrauben lose sind, ziehen Sie sie wie folgt fest:
  - a Entfernen Sie die Kette und die Abdeckung vom Dreibein.
  - b Ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.
  - c Bringen Sie die Abdeckung und die Ketten wieder am Dreibein an.

- 3 Stellen Sie das Dreibein an einem geeigneten Ort auf und drücken Sie die Beine fest in den Boden. Dadurch wird verhindert, dass sich die Beine bewegen, wenn Sie den Grillrost mit dem Seilzug bewegen.

 Wenn Sie die Beine nicht in den Boden drücken können, kann der Grillrost nicht am Seilzug aufgehängt werden. In diesem Fall müssen Sie ihn an den Beinen des Dreibeins aufhängen. Siehe "5.3 Schritt 3: Aufbauen des Grills".

## 5.2 Schritt 2: Aufbauen der Feuerstelle

Sie müssen die Feuerstelle an den Beinen des Dreibeins aufhängen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Nehmen Sie drei Befestigungsketten und haken Sie jeweils ein Ende in eine der Befestigungsbohrungen in der Feuerstelle ein.
- 2 Legen Sie die freien Enden der Ketten über die Haken an den Beinen des Dreibeins.
- 3 Vergewissern Sie sich, dass die Feuerstelle gerade hängt. Positionieren Sie die Beine des Dreibeins bei Bedarf neu.
- 4 Prüfen Sie, ob das Dreibein noch immer stabil ist. Drücken Sie die Beine so fest wie möglich in den Boden.

## 5.3 Schritt 3: Aufbauen des Grills

Wenn Sie die Beine des Dreibeins fest in den Boden drücken konnten, kann der Grillrost am Seilzug aufgehängt werden. Wenn nicht, müssen Sie den Grill an den Beinen des Dreibeins aufhängen, um die Beine zu sichern.

### 5.3.1 GRILLROST AM SEILZUG

- 1 Nehmen Sie drei Befestigungsketten und haken Sie jeweils ein Ende in eine der Befestigungsbohrungen im Grillrost ein.
- 2 Legen Sie das freie Ende der Kette über den Haken des Seilzugs.

### 5.3.2 GRILLROST AN DEN BEINEN DES DREIBEINS

- 1 Nehmen Sie drei Befestigungsketten und haken Sie jeweils ein Ende in eine der Befestigungsbohrungen im Grillrost ein.
- 2 Legen Sie das freie Ende der Kette über die Haken an den Beinen des Dreibeins.
  - Je nachdem, welches Kettenglied Sie über die Haken legen, befindet sich der Grillrost näher am Feuer oder weiter entfernt.
  - Verwenden Sie an jeder Kette die gleichen Glieder. Falls nicht, hängt der Grillrost nicht gerade.
- 3 Vergewissern Sie sich, dass der Abstand zwischen dem Grillrost und dem Feuer in Ordnung ist. Nachdem Sie das Feuer angezündet haben, können Sie den Abstand nicht mehr anpassen.

## 5.4 Schritt 4: Anzünden des Feuers


*Sie brauchen trockenes Zeitungspapier, Holz (Zweige, Äste, Holzscheite), Feueranzünder (gemäß EN 1860-3) und ein langes Streichholz.*

- 1 Knüllen Sie etwas Zeitungspapier zusammen und legen Sie es in die Feuerstelle.
- 2 Legen Sie etwas Feueranzünder zwischen das Zeitungspapier. Verwenden Sie stets Feueranzünder, die mit EN 1860-3 konform sind.

- 3 Legen Sie einige Zweige, Äste und Holzscheite auf das Zeitungspapier. Tipps:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Feueranzünder noch erreichen können.
- Legen Sie nicht zu viele Holzscheite in die Feuerstelle. Sie können weitere hinzufügen, wenn die ersten Feuer gefangen haben.

- 4 Zünden Sie die Feueranzünder mit einem langen Streichholz an. Sie werden das Papier, die Zweige, Äste und Holzscheite bald entfachen.

 Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lassen Sie es 30 Minuten brennen. Dadurch werden eventuell noch von der Produktion vorhandene Schmierstoffe vom Gerät entfernt.


 Warnung! Verwenden Sie kein Brennsprit oder Benzin, um das Gerät anzuzünden oder erneut zu entfachen.

- 5 Sie können mit dem Grillen beginnen, wenn das Holz mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist. Beginnen Sie mit dem Grillen erst, wenn keine Flammen mehr in der Feuerstelle sind.

## 6 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

### 6.1 Anpassen der Feuerstärke

Wenn Ihre Speisen zu viel oder zu wenig Hitze ausgesetzt sind, müssen Sie den Abstand zwischen dem Grillrost und dem Feuer anpassen. Heben oder Senken Sie den Grillrost dafür mit dem Seilzug.

 Sie können den Abstand zwischen dem Grillrost und dem Feuer nur anpassen, wenn der Grillrost am Seilzug hängt. Wenn der Grillrost am Dreibein befestigt ist, müssen Sie den Abstand einstellen, wenn Sie den Grillrost aufhängen.

### 6.2 Verhindern des Anhaftens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen am Grill anhaften:

- Bestreichen Sie die Speisen mithilfe eines Pinsels leicht mit Öl, bevor Sie sie auf den Grill legen. Auch der Grill kann geölt werden.
- Drehen Sie die Speisen nicht zu schnell. Warten Sie, bis sie sich erwärmt haben.

## 7 PFLEGE DES GERÄTS


### 7.1 Reinigen des Grillrosts

Wir empfehlen, den Grillrost nach jeder Verwendung mit dem Barbecue cleaner zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Sprühen Sie den Schaum auf den Grillrost und lassen Sie ihn eine Weile einwirken.

Der Schaum verfärbt sich, während er Schmutz und Fett aufsaugt.

- 2 Entfernen Sie den Schaum mit einem weichen Schwamm und Wasser und spülen Sie den Grillrost gründlich ab.
- 3 Trocken Sie den Grillrost sorgfältig und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort. Das verhindert die Rostbildung.

 Sie können den Grillrost auch mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumkarbonat reinigen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Ofenreiniger für den Grillrost.

## 7.2 Reinigen der Feuerstelle und des Dreibeins

Wir empfehlen, die Feuerstelle und das Dreibein nach jeder Verwendung zu reinigen.

Teil	Reinigung
Feuerstelle	Bürsten Sie die Asche in einen Eimer.
Dreibein	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen.</li> <li>Vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li> </ul>


## 7.3 Lagern des Geräts

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, lagern Sie alle Teile (Dreibein, Feuerstelle, Grillrost, Ketten) nach jeder Verwendung an einem trockenen Ort.

## 7.4 Pflegen von Chrom-, schmiedeeisernen und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Chrom-, schmiedeeisernen und pulverbeschichteten Teilen. Jedes dieser Materialien muss unterschiedlich gepflegt werden:

Material	Materialpflege
Chrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden.</li> <li>Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen.</li> <li>Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li> <li>Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li> </ul>
Schmiedeeisen	Wenn die Farbe abgebrannt ist und das Teil zu rosten beginnt, bessern Sie die betreffenden Bereiche mit einer guten, wärmebeständigen Farbe aus.
Pulverbeschichtet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li> <li>Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li> </ul>

 Schäden aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

Unter der Explosionsansicht Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs) finden Sie eine Liste mit allen Teilen. Diese Liste verwendet auch Symbole für das Material jedes Teils, sodass Sie hier nachschlagen können, wie ein bestimmtes Teil zu pflegen ist. Folgende Symbole werden in der Teileliste verwendet:

Symbol	Material
▲	Chrom
⬡	Schmiedeeisen
★	Pulverbeschichtet

## 8 GEWÄHRLEISTUNG

### 8.1 Abgedeckt

Ihr Gerät umfasst eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Beginn des Kaufdatums. Diese Gewährleistung deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt:

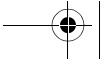
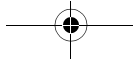
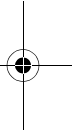
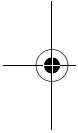
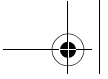
- Sie haben Ihr Gerät entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, zusammengesetzt und gepflegt. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, falsche Montage oder ungeeignete Pflege entstehen, werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus dem Buchstaben C und 15 Ziffern zusammen. Sie befindet sich:
  - In diesem Handbuch.
  - Auf der Verpackung des Geräts.
  - An der Unterseite eines Beins des Dreibeins.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und dass sie bei normaler Verwendung, korrekter Montage und geeigneter Pflege beschädigt wurden.

Wird eine der oben genannten Bedingungen nicht erfüllt, haben Sie keinen Anspruch auf Wiedergutmachung. In allen Fällen ist die Gewährleistung auf die Reparatur oder den Austausch der defekten Teile beschränkt.

### 8.2 Nicht abgedeckt

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Rost, Verformung, Verfärbung...) von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind. Es ist normal, dass diese Teile von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden müssen.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts (nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch, für kommerzielle Zwecke...) verursacht werden.
- Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Rost oder Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.



# ES – GUÍA DEL USUARIO

## 1 REGISTRAR EL APARATO

Gracias por comprar un aparato de Barbecue. Esperamos que disfrute mucho de esta barbacoa.

Para una mejor experiencia con el producto, registre su aparato en [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Solo le tomará unos minutos y puede ser muy beneficioso:

- Tendrá acceso a nuestro servicio posventa personalizado. Le permite, por ejemplo, encontrar rápidamente piezas de repuesto para su aparato o beneficiarse de un servicio de garantía óptimo.
- Podemos ofrecerle información actualizada interesante sobre el producto e indicarle la información y las especificaciones relevantes para su aparato.



Para obtener más información y para registrar su aparato, consulte [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respeta su privacidad. No venderemos, distribuiremos ni compartiremos su información con terceros.

## 2 ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes:

- La primera es la que está leyendo ahora, e incluye instrucciones de montaje, uso y mantenimiento de su aparato.
- La segunda parte comienza en la página 97. Incluye todo tipo de ilustraciones (imágenes ampliadas, dibujos de montaje...) de los aparatos que se describen en este manual.

## 3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### 3.1 Leer y seguir las instrucciones

Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Siga siempre las instrucciones detenidamente. Montar o usar el aparato de forma diferente puede provocar incendios y daños materiales.



Los daños producidos por no seguir las instrucciones (montaje inadecuado, uso indebido, mantenimiento inapropiado...) no están cubiertos por la garantía.

### 3.2 Usar el sentido común

Use el sentido común cuando use el aparato.

- No deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- ¡Advertencia! Este aparato alcanza temperaturas muy altas, no lo mueva mientras esté usándolo.
- Use protección adecuada cuando toque las partes calientes.
- Mantenga todo material o líquido inflamable, y los objetos solubles alejados del aparato cuando se esté usando.
- ¡Advertencia! Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de un aparato en uso.
- Tenga un cubo de agua o arena a mano cuando use el aparato, especialmente en días muy calurosos y en zonas secas.
- ¡Advertencia! No utilice la barbacoa en interiores.

### 3.3 Seleccionar una ubicación adecuada

Use el aparato únicamente al aire libre. Usarlo en interiores, incluso en un garaje o cobertizo, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.

Cuando seleccione una ubicación al aire libre, siempre:

- Asegúrese de que el aparato no esté bajo techo (un porche, refugio...) o debajo de ramas.
- Ponga el aparato sobre una superficie firme y estable. Nunca lo ponga sobre un vehículo en movimiento (un bote, remolque...).

## 4 MONTAR EL APARATO

### 4.1 Instrucciones de seguridad

- No modifique el aparato cuando lo esté montando. Es muy peligroso y no se permite alterar las piezas del aparato.
- Siga siempre las instrucciones de montaje detenidamente.
- El usuario es responsable del correcto montaje del aparato. Los daños causados por un montaje inadecuado no están cubiertos por la garantía.

### 4.2 Para montar el aparato

*Necesita un destornillador de estrella.*

- 1 Instale el aparato sobre una superficie plana y limpia.
- 2 Monte el aparato como se muestra en los dibujos de montaje.



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

## 5 PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

*Necesita papel de periódico seco, madera (ramitas, ramas, troncos), pastillas de encendido (en cumplimiento con EN 1860-3) y una cerilla larga.*

### 5.1 Paso 1: comprobar e instalar el trípode

- 1 Coja el trípode y compruebe si los tornillos de la parte superior siguen firmemente fijados. Debe hacer esto cada vez que utilice el trípode.
- 2 Si los tornillos están flojos, proceda del modo siguiente para apretarlos:
  - a Retire la cadena y la cubierta de la parte superior del trípode.
  - b Apriete los tornillos con un destornillador de estrella.
  - c Vuelva a poner la cubierta y las cadenas en el trípode.
- 3 Coloque el trípode en una ubicación adecuada y empuje las patas firmemente en el terreno. Esto evita que las patas se muevan cuando maneje la parrilla con la patea.



Si no puede empujar las patas en el terreno, no puede colgar la parrilla de la patea. Luego tiene que colgarla de las patas del trípode. Consulte "5.3 Paso 3: instalar la parrilla".

## 5.2 Paso 2: instalar el hornillo

Tiene que colgar el hornillo de las patas del trípode. Proceda como se indica:

- 1 Coja tres cadenas de montaje y enganche un extremo de cada cadena en uno de los orificios de montaje del hornillo.
- 2 Ponga los extremos libres de las cadenas sobre los ganchos de las patas del trípode.
- 3 Asegúrese de que el hornillo cuelgue recto. Vuelva a colocar las patas del trípode en caso necesario.
- 4 Compruebe si el trípode sigue estable. Empuje las patas en el terreno con tanta firmeza como sea posible.

## 5.3 Paso 3: instalar la parrilla

Si pudo empujar firmemente las patas del trípode sobre el terreno, puede colgar la parrilla de la polea. En caso contrario, tiene que colgar la parrilla de las patas del trípode para asegurar las patas.

### 5.3.1 PARRILLA EN LA POLEA

- 1 Coja tres cadenas de montaje y enganche un extremo de cada cadena en uno de los orificios de montaje de la parrilla.
- 2 Ponga el extremo libre de cada cadena sobre el gancho de la polea.

### 5.3.2 PARRILLA EN LAS PATAS DEL TRÍPODE

- 1 Coja tres cadenas de montaje y enganche un extremo de cada cadena en uno de los orificios de montaje de la parrilla.
- 2 Ponga el extremo libre de cada cadena sobre los ganchos de las patas del trípode:
  - Dependiendo del eslabón que pusiese sobre los ganchos, la parrilla estará más cerca o más lejos del fuego.
  - Use siempre el mismo eslabón de cada cadena. En caso contrario, la parrilla no colgará recta.
- 3 Asegúrese de que la distancia entre la parrilla y el fuego sea la correcta. Una vez que encienda el fuego, ya no puede ajustar la distancia.

## 5.4 Paso 4: encender el fuego

Necesita papel de periódico seco, madera (ramitas, ramas, troncos), pastillas de encendido (en cumplimiento con EN 1860-3) y una cerilla larga.

- 1 Estruje algunas hojas de periódico y póngalas en el hornillo.
- 2 Ponga algunas pastillas de encendido entre el periódico. Use siempre pastillas de encendido que cumplan la norma EN 1860-3.
- 3 Ponga algunas ramitas y ramas y unos pocos troncos encima del periódico. Consejos:
  - Asegúrese de poder seguir teniendo acceso a las pastillas de encendido.
  - No ponga demasiados troncos todavía en el hornillo. Puede añadir más troncos cuando se haya prendido fuego en los primeros.
- 4 Coja una cerilla larga y encienda las pastillas de encendido. Pronto encenderán el papel, las ramitas, las ramas y finalmente los troncos.



Cuando use el aparato por primera vez, déjelo encendido durante 30 minutos. Esto elimina cualquier grasa restante del proceso de fabricación que haya en el aparato.



¡Advertencia! No utilice alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego.

- 5 No empiece a cocinar hasta que la madera esté cubierta por una fina capa de ceniza. Nunca comience a cocinar mientras todavía haya llamas en el hornillo.

## 6 CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES

### 6.1 Ajustar la intensidad del fuego

Si los alimentos están cogiendo demasiado calor o no están cogiendo el suficiente calor, tiene que ajustar la distancia entre la parrilla y el fuego. Para hacerlo, baje o suba la parrilla con la polea.



Solo puede ajustar la distancia entre la parrilla y el fuego si la parrilla cuelga de la polea. Si la parrilla cuelga de las patas del trípode, tiene que configurar la distancia cuando cuelgue la parrilla.

### 6.2 Evitar que se peguen los alimentos

Para evitar que se peguen los alimentos a la parrilla:

- Use una brocha para extender una capa ligera de aceite sobre los alimentos antes de ponerlos en la parrilla. También puede aplicar el aceite sobre la parrilla.
- No le dé la vuelta a los alimentos demasiado pronto. Déjelos que se cocinen bien primero.

## 7 MANTENIMIENTO DEL APARATO

### 7.1 Limpiar la parrilla

Le recomendamos limpiar la parrilla después de cada uso con el limpiador Barbecue. Proceda como se indica:

- 1 Rocíe la espuma sobre la parrilla y déjela actuar un rato.
 

La espuma cambiará de color a medida que absorba la suciedad y la grasa.
- 2 Retire la espuma con una esponja suave y agua, enjuague bien la parrilla.
- 3 Seque bien la parrilla y guárdela en un lugar seco. Eso evita que se oxide.



También puede limpiar la parrilla con un detergente suave o con bicarbonato sódico. Nunca use limpiadores de horno en la parrilla.

### 7.2 Limpiar el hornillo y el trípode

Le recomendamos limpiar el hornillo y el trípode después de cada uso.

Pieza	Cómo limpiar
Hornillo	Cepille las cenizas hacia dentro de un cubo.
Trípode	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie con agua y una esponja o un paño suave.</li> <li>• Seque bien antes de guardarlo.</li> </ul>

### 7.3 Guardar el aparato

Para ampliar la vida del aparato, guarde todas las piezas (trípode, hornillo, parrilla, cadenas) en un lugar seco después de cada uso.

## 7.4 Mantener las piezas de cromo, hierro forjado y revestimiento de pintura en polvo

El aparato consta de piezas cromadas, de hierro forjado y con revestimiento de pintura en polvo. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
Cromo	<ul style="list-style-type: none"> <li>No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal.</li> <li>Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero.</li> <li>Utilice una esponja o un paño suave.</li> <li>Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.</li> </ul>
Hierro forjado	Si la pintura se quema y la pieza comienza a oxidarse, retoque las zonas afectadas con una buena pintura resistente al calor.
Revestimiento de pintura en polvo	<ul style="list-style-type: none"> <li>No use objetos afilados. Utilice detergentes suaves y una esponja o un paño suave.</li> <li>Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.</li> </ul>



Los daños producidos por no seguir estas instrucciones se consideran mantenimiento inapropiado y no están cubiertos por la garantía.

Debajo de la imagen ampliada de su aparato (en la segunda parte del manual), encontrará una lista de todas las piezas de las que consta el aparato. La lista incluye un símbolo del material de cada pieza que le servirá de referencia para comprobar cómo mantener esa pieza en particular. La lista de piezas usa los siguientes símbolos:

Símbolo	Material
▲	Cromo
⬡	Hierro forjado
★	Revestimiento de pintura en polvo

## 8 GARANTÍA

### 8.1 Cubierto

Su aparato viene con una garantía de dos años desde la fecha de compra. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación, teniendo en cuenta que:

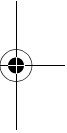
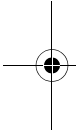
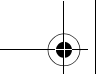
- Haya usado, montado y mantenido su aparato de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los daños causados por uso incorrecto, montaje indebido o mantenimiento inapropiado no se consideran defectos de fabricación.
- Pueda presentar el recibo y el número de serie exclusivo de su aparato. El número de serie empieza con una C, seguida de 15 números. Lo encontrará en:
  - Este manual.
  - El embalaje del aparato.
  - La parte inferior de una pata del trípode.
- El departamento de calidad de Barbecue confirmará que las piezas sean defectuosas y que demuestren ser defectuosas bajo un uso normal, un montaje correcto y un mantenimiento apropiado.

Si no se cumple una de las condiciones anteriores, no puede reclamar ninguna forma de compensación. En todos los casos, la garantía se limita a la reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas.

### 8.2 No cubierto

Los siguientes daños y defectos no están cubiertos por la garantía:

- Uso y desgaste normales (óxido, deformación, decoloración) de las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a un calor intenso. Es normal reemplazar estas piezas de vez en cuando.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Todos los daños producidos por un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje inapropiado o modificaciones realizadas en las piezas premontadas.
- Todos los daños producidos por el abuso o uso incorrecto del aparato (no usarlo de acuerdo a las instrucciones de este manual, usarlo para fines comerciales...).
- Todos los daños derivados de un uso descuidado o indebido del aparato.
- Óxido o decoloración provocados por elementos externos, el uso de detergentes agresivos, exposición a cloro... Estos daños no se consideran defectos de fabricación.





# IT - GUIDA ALL'USO

## 1 REGISTRAZIONE DEL BARBECUE

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecue! Siamo certi che sarà occasione di numerose e piacevoli grigliate.

Per sfruttare tutte le potenzialità del barbecue, effettuare la registrazione sul sito [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). La procedura richiede pochi minuti e offre grandi benefici:

- Accesso al servizio personalizzato di post-vendita, tramite il quale è possibile, ad esempio, trovare rapidamente i ricambi del barbecue o usufruire della migliore assistenza in garanzia.
- Informazioni su interessanti aggiornamenti dei prodotti e indicazioni sui dati e le specifiche importanti relative al barbecue acquistato.



Per altre informazioni sulla registrazione del barbecue, visitare il sito [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue rispetta la privacy dei propri clienti. I dati personali non vengono venduti, distribuiti o condivisi con terzi.

## 2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti:

- La prima è la sezione che si sta leggendo adesso. Contiene le istruzioni per il montaggio, l'uso e la manutenzione del barbecue.
- La seconda inizia a pagina 97. Contiene tutte le illustrazioni (viste esplose, disegni di montaggio e altro) dei barbecue che sono descritti nel presente manuale.

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### 3.1 Lettura e rispetto delle istruzioni

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue. Seguire sempre attentamente le istruzioni. In caso di montaggio o uso non conforme possono scatenarsi incendi e verificarsi danni materiali.



I danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni (montaggio non corretto, uso improprio, manutenzione inadeguata...) non sono coperti dalla garanzia.

### 3.2 Il buon senso prima di tutto

Quando si utilizza il barbecue è necessario applicare il buon senso:

- Quando il barbecue è acceso deve sempre essere sorvegliato.
- Attenzione! Il barbecue raggiunge temperature molto elevate e non deve essere spostato durante l'utilizzo.
- Per toccare le parti calde è necessario indossare protezioni adeguate.
- Quando il barbecue è acceso, non avvicinare materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- Attenzione! Tenere bambini e animali domestici a distanza dal barbecue acceso.

- Tenere un secchio pieno d'acqua o di sabbia vicino al barbecue acceso, specialmente in giornate calde e in zone aride.
- Attenzione! Non utilizzare in luoghi chiusi.

### 3.3 Scelta della giusta posizione

Usare il barbecue solo all'aperto. L'uso al chiuso, anche se in un garage o in capanno, potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio.

Per posizionare il barbecue all'aperto:

- Non posizionare il barbecue sotto una sporgenza (un balcone, una tettoia, ecc.) o sotto a del fogliame.
- Appoggiare il barbecue su una superficie solida e stabile. Non posizionarlo mai su un veicolo in movimento (una barca, un rimorchio, ecc.).

## 4 MONTAGGIO DEL BARBECUE

### 4.1 Istruzioni per la sicurezza

- Durante il montaggio non apportare alcuna modifica al barbecue. Le modifiche sono molto pericolose e non consentite.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.
- L'utilizzatore è responsabile del corretto montaggio del barbecue. I danni causati da un montaggio non corretto non sono coperti da garanzia.

### 4.2 Montaggio del barbecue

*Occorre un cacciavite a stella*

- 1 Poggiare il barbecue su una superficie piana e pulita.
- 2 Eseguire il montaggio come mostrato nei disegni.



I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte del manuale, dopo la vista esplosa del barbecue.


## 5 PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE

*Servono fogli di giornale asciutti, legna (ramoscelli, rami, tronchetti), accendifuoco (conformi EN 1860-3) e un fiammifero lungo.*

### 5.1 Passo 1: Controllo e installazione del tripode

- 1 Afferrare il tripode e controllare se le viti sulla sommità siano ancora strette saldamente. Questo controllo va fatto ogni volta che si usa il tripode.
- 2 Se le viti fossero allentate, procedere nel modo seguente per stringerle:
  - a Rimuovere la catena e la copertura dalla sommità del tripode.
  - b Stringere le viti con un cacciavite a stella.
  - c Rimontare la copertura e le catene sul tripode.

- 3 Poggiare il tripode in un punto appropriato e spingere forte le zampe al suolo. Serve ad evitare che le zampe si spostino quando si manovra la griglia con la manovella.

 Se non si possono spingere le zampe nel terreno, non si può agganciare la griglia alla carrucola. In questo caso si dovrà agganciare la griglia alle zampe del tripode. Vedere "5.3 Passo 3: Installazione della griglia".

## 5.2 Passo<sup>o</sup>2: Installazione del braciere

Si dovrà agganciare il braciere alle zampe del tripode. Procedere nel modo seguente:

- 1 Prendere tre catenelle per il montaggio e agganciare un'estremità di ciascuna catenella in uno dei fori di montaggio del braciere.
- 2 Inserire le estremità libere delle catenelle nei ganci delle zampe del tripode
- 3 Accertarsi che il braciere sia appeso in verticale. Riposizionare le zampe del tripode se necessario.
- 4 Verificare che il tripode sia ancora stabile. Spingere le zampe il più possibile nel terreno.

## 5.3 Passo 3: Installazione della griglia

Se si riescono a spingere le zampe del tripode saldamente nel terreno, si può agganciare la griglia alla carrucola. Altrimenti per assicurare le zampe si dovrà agganciare la griglia alle zampe del tripode.

### 5.3.1 GRIGLIA SULLA CARRUCOLA

- 1 Prendere tre catenelle per il montaggio e agganciare un'estremità di ciascuna catenella in uno dei fori di montaggio della griglia.
- 2 Inserire l'estremità libera di ciascuna catenella nel gancio della carrucola

### 5.3.2 GRIGLIA SULLE ZAMPE DEL TRIPODE

- 1 Prendere tre catenelle per il montaggio e agganciare un'estremità di ciascuna catenella in uno dei fori di montaggio della griglia.
- 2 Inserire l'estremità libera di ciascuna catenella nei ganci delle zampe del tripode
  - A seconda della maglia della catenella che si inserisce nel gancio, la griglia si avvicina o si allontana dal fuoco.
  - Usare la stessa maglia per ogni catenella. Altrimenti la griglia non sarà più in verticale.
- 3 Accertarsi che la distanza tra griglia e fuoco sia giusta. Dopo aver acceso il fuoco, non sarà più possibile regolare la distanza.


## 5.4 Passo 4: accendere il fuoco


*Servono fogli di giornale asciutti, legna (ramoscelli, rami, tronchetti), accendifuoco (conformi EN 1860-3) e un fiammifero lungo*

- 1 Accartocciare alcuni fogli di giornale e inserirli nel braciere.
- 2 Aggiungere qualche accendifuoco tra i fogli del giornale. Usare solo accendifuoco conformi alla normativa EN 1860-3.
- 3 Poggiare ramoscelli, rami e tronchetti sopra al giornale. Suggestioni:
  - Assicurarsi di poter ancora raggiungere gli accendifuoco.

- Non mettere ancora troppi tronchetti nel braciere. Dopo che i primi avranno preso fuoco se ne potranno aggiungere altri.

- 4 Accendere gli accendifuoco con un fiammifero lungo. Ben presto si incendieranno la carta, i ramoscelli, i rami e i tronchetti.

 Quando si accende il barbecue per la prima volta, lasciar bruciare per 30 minuti. Questa operazione consente di rimuovere eventuali residui di grasso di fabbricazione.


 Attenzione! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere!

- 5 Quando la legna si ricopre di un sottile strato di cenere bianca, è possibile iniziare a cuocere. Non iniziare mai la cottura sulla griglia se nel braciere ci sono ancora le fiamme.

## 6 CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 6.1 Regolazione dell'intensità del fuoco

Se il cibo riceve troppo calore o se non ne riceve abbastanza, si deve regolare la distanza tra la griglia e il fuoco. Per farlo, sollevare o abbassare la griglia con la manovella.

 Se la griglia è appesa alla manovella, si può regolare solo la distanza tra griglia e fuoco. Se la griglia è appesa alle zampe del tripode, si deve fissare la distanza al momento di appendere la griglia.

### 6.2 Come evitare che i cibi si attacchino

Per evitare che i cibi si attacchino alla griglia:

- Ungerli leggermente con un pennellino prima di appoggiarli sulla griglia. È possibile spennellare anche la stessa griglia.
- Non girare troppo spesso i cibi. Attendere che si scaldino.

## 7 MANUTENZIONE DEL BARBECUE


### 7.1 Pulizia della griglia

Si consiglia di pulire la griglia dopo ogni utilizzo con Barbecue cleaner. Procedere nel modo seguente:

- 1 Spruzzare la schiuma sulla griglia e lasciarla agire per qualche minuto.

La schiuma si scolorisce perché si impregna di sporco e grasso.

- 2 Rimuovere la schiuma con una spugna morbida e acqua, e risciacquare bene la griglia.
- 3 Asciugarla completamente e riporla in un luogo asciutto. Si eviterà così la formazione di ruggine.

 Per la pulizia si può utilizzare anche un detergente delicato o bicarbonato di sodio. Non usare mai pulitori per forno sulla griglia.

### 7.2 Pulizia del braciere e del tripode

Si consiglia di pulire il braciere e il tripode dopo ogni utilizzo.

Parte	Metodo di pulizia
Braciere	Spingere con una spazzola la cenere in un secchio.
Tripode	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire con acqua e usare una spugna morbida o un panno.</li> <li>• Asciugare bene prima di riporre.</li> </ul>


## 7.3 Conservazione del barbecue

Per aumentare la durata del barbecue, riporre tutte le parti (tripode, braciere, griglia, catene) in un luogo asciutto ogni volta che si utilizza.

## 7.4 Cura delle parti cromate, in ferro battuto e delle parti verniciate a polvere

Il barbecue è composto da parti cromate, di parti in ferro battuto e di parti verniciate a polvere. Ciascun materiale richiede un diverso tipo di manutenzione:

Materiale	Manutenzione da eseguire
Cromature	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detersivi per metalli.</li> <li>Usare detersivi delicati e lasciarli agire sull'acciaio.</li> <li>Pulire con una spugna morbida o un panno.</li> <li>Sciagnosticare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li> </ul>
Ferro battuto	Se la vernice è bruciata la parte inizia ad arrugginarsi, ritoccare l'area interessata con una buona vernice resistente al calore.
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non usare oggetti appuntiti. Pulire con detersivi delicati e usare una spugna morbida o un panno.</li> <li>Sciagnosticare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li> </ul>

 Gli eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni vengono considerati come manutenzione non corretta e non sono coperti dalla garanzia.

Nella seconda parte del manuale, sotto alla vista esplosa del barbecue, è riportato un elenco di tutti i componenti. Nell'elenco appaiono anche i simboli che identificano il materiale di ciascun componente. Può quindi essere utilizzato per verificare come eseguire la manutenzione delle singole parti. Per l'elenco delle parti si usa la seguente simbologia:

Simbolo	Materiale
▲	Cromature
⬡	Ferro battuto
★	Verniciato a polvere

## 8 GARANZIA

### 8.1 Difetti coperti

Il barbecue è coperto da una garanzia di due anni, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione, a condizione che:

- Uso, montaggio e manutenzione vengano eseguiti secondo le istruzioni del presente manuale. I danni provocati da uso improprio, montaggio non corretto o manutenzione non sufficiente non sono considerati difetti di fabbricazione.
- Si presenti la ricevuta d'acquisto e il numero di serie univoco del barbecue. Il numero di serie inizia con una C seguita da 15 cifre. Si trova:
  - Nel presente manuale.

- Sull'imballo del barbecue.
- Sul fondo di una zampa del tripode.

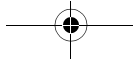
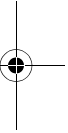
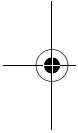
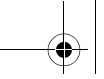
- Il Reparto qualità di Barbecook verificherà l'eventuale presenza di difetti e, in tal caso, che il barbecue sia stato montato e utilizzato correttamente e che sia stata eseguita un'adeguata manutenzione.

In mancanza di una delle condizioni suddette, i danni saranno a carico del cliente. In tutti i casi la garanzia si limita alla riparazione o alla sostituzione della parte/delle parti difettose.

### 8.2 Difetti non coperti

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale deterioramento (ruggine, deformazioni, scolorimento...) delle parti esposte direttamente alle fiamme o a calore intenso. È normale sostituire queste parti di tanto in tanto.
- Irregolarità visibili, inevitabilmente dovute al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbrica.
- Tutti i danni provocati da manutenzione insufficiente, conservazione scorretta, montaggio improprio o modifiche apportate alle parti preassemblate.
- Tutti i danni provocati da uso improprio e abuso del barbecue (uso diverso da quanto indicato nelle istruzioni del presente manuale, uso a fini commerciali...).
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme del barbecue.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti esterni, uso di detersivi aggressivi, esposizione a cloro... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.



# PT - MANUAL DO UTILIZADOR

## 1 REGISTRAR O APARELHO

Agradecemos pela sua aquisição de um Barbecuecoo aparelho! Temos a certeza de que lhe irá proporcionar imensos momentos felizes em seus churrascos.

Para otimizar a sua experiência, registre o seu aparelho em [www.barbecuecoo.com](http://www.barbecuecoo.com). Demora apenas alguns minutos e traz alguns benefícios significativos:

- Obtém acesso ao nosso serviço pós-vendas personalizado. Isto permite-lhe, por exemplo, encontrar rapidamente peças sobresselentes para o seu aparelho ou beneficiar de um serviço de garantia otimizado.
- Podemos informá-lo sobre atualizações interessantes de produtos e direcioná-lo até à informação de produtos e especificações relevantes para o seu aparelho.



Para mais informações sobre como registar o seu aparelho consulte [www.barbecuecoo.com](http://www.barbecuecoo.com).



Barbecuecoo respeita a sua privacidade. Os seus dados não serão vendidos, distribuídos ou partilhados com terceiros.

## 2 ACERCA DO PRESENTE MANUAL

O presente manual é composto por duas partes:

- A primeira parte é aquela que está agora a ler. Inclui instruções para a montagem, utilização e manutenção do seu aparelho.
- A segunda parte começa na página 97. Inclui todo o tipo de ilustrações (vistas expandidas, desenhos de montagem...) dos aparelhos descritos neste manual.

## 3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### 3.1 Leia e siga as instruções

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho. Siga sempre cuidadosamente as instruções. A montagem ou utilização do aparelho de forma diferente ao indicado pelas instruções pode causar incêndios e danos materiais.



Os danos causados pelo incumprimento das instruções (montagem imprópria, utilização incorreta, manutenção inadequada...) não estão cobertos pela garantia.

### 3.2 Usar de senso comum

Utilize de bom senso quando trabalhar com o aparelho:

- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a sua utilização.
- Aviso! O aparelho fica extremamente quente; não o desloque durante a utilização.
- Utilize uma proteção adequada quando manusear peças quentes.
- Mantenha materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos dissolúveis afastados de um aparelho em utilização.
- Aviso! Mantenha as crianças e os animais afastados do aparelho em utilização.
- Mantenha um balde de água ou areia à mão quando utilizar o aparelho, especialmente em dias muito quentes e em áreas secas.
- Aviso! Não o utilize dentro de casa.

### 3.3 Selecione um local apropriado

Utilize o aparelho apenas ao ar livre. A utilização do aparelho em espaços interiores, mesmo que numa garagem ou barracão pode causar envenenamento por monóxido de carbono.

Quando selecionar um local ao ar livre:

- Certifique-se de que o aparelho não está sob uma estrutura suspensa (um alpendre, um abrigo...) ou sob folhagem.
- Coloque o aparelho numa superfície firme e estável. Nunca coloque o aparelho num veículo em movimento (um barco, um atrelado...).

## 4 MONTAR O APARELHO

### 4.1 Instruções de segurança

- Não modifique o aparelho quando estiver a montá-lo. É muito perigoso e não é permitido alterar peças do aparelho.
- Siga sempre cuidadosamente as instruções de montagem.
- O utilizador é responsável pela montagem correta do aparelho. Os danos causados pela montagem imprópria não são cobertos pela garantia.

### 4.2 Para montar o aparelho

*Necessita de uma chave de parafusos de cruz.*

- 1 Coloque o aparelho numa superfície plana e limpa.
- 2 Monte o aparelho conforme ilustrado nos desenhos de montagem.



Os desenhos de montagem encontram-se na segunda parte do presente manual, após a vista expandida do seu aparelho.

## 5 PREPARAR O APARELHO

*Precisa de papel de jornal seco, madeira (galhos, ramos e cepos), acendalhas (em conformidade com a norma EN 1860-3) e um fósforo comprado.*

### 5.1 Passo 1: verificar e instalar o tripé

- 1 Pegue no tripé e verifique se os parafusos da parte superior estão bem apertados. Não precisa de fazer isto sempre que utilizar o tripé.
- 2 Se os parafusos não estiverem bem apertados, execute o seguinte para os apertar:
  - a Remova as correntes e a tampa da parte superior do tripé.
  - b Aperte os parafusos com uma chave de parafusos de cruz.
  - c Coloque a tampa e as correntes no tripé.
- 3 Coloque o tripé num local adequado e enterre as pernas com firmeza no solo. Isto impede que as pernas se movam quando manobrar a grelha com a roldana.



Se não conseguir enterrar as pernas no solo, não pode pendurar a grelha pela roldana. Terá de pendurá-la nas pernas do tripé. Ver "5.3 Passo 3: instalar a grelha".

## 5.2 Passo 2: instalar a taça

A taça tem de ficar pendurada nas pernas do tripé. Proceda do seguinte modo:

- 1 Pegue nas três correntes de sustentação e encaixe uma em cada orifício da taça.
- 2 Pendure as outras extremidades das correntes nos ganchos das pernas do tripé.
- 3 Certifique-se de que a taça fica nivelada. Coloque as pernas do tripé nas posições que desejar.
- 4 Verifique se o tripé continua estável. Enterre as pernas no chão com firmeza, tanto quanto for possível.

## 5.3 Passo 3: instalar a grelha

Se conseguir enterrar as pernas do tripé firmemente no solo, pode pendurar a grelha pela roldana. Caso contrário, tem de pendurar a grelha nas pernas do tripé para segurar as pernas.

### 5.3.1 GRELHA MONTADA NA ROLDANA

- 1 Pegue nas três correntes de sustentação e encaixe uma em cada orifício da grelha.
- 2 Pendure as outras extremidades das correntes no gancho da roldana.

### 5.3.2 GRELHA MONTADA NAS PERNAS DO TRIPÉ

- 1 Pegue nas três correntes de sustentação e encaixe uma em cada orifício da grelha.
- 2 Pendure as outras extremidades das correntes nos ganchos das pernas do tripé:
  - Dependendo de qual for o elo que pendura nos ganchos, a grelha ficará mais próxima ou mais afastada das brasas.
  - Utilize sempre o mesmo elo em todas as correntes. Caso contrário, a grelha não ficará nivelada.
- 3 Certifique-se de que a distância entre a grelha e as brasas está correta. Após acender o fogo, já não poderá ajustar a distância.

## 5.4 Passo 4: acender o fogo

*Precisa de papel de jornal seco, madeira (galhos, ramos e cepos), acendalhas (em conformidade com a norma EN 1860-3) e um fósforo comprido.*

- 1 Amasse algumas folhas de papel de jornal e coloque-as na taça.
- 2 Coloque algumas acendalhas entre as folhas de jornal. Utilize apenas acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3.
- 3 Coloque alguns galhos, alguns ramos e alguns cepos sobre as folhas de jornal. Dicas:
  - Certifique-se de que ainda consegue chegar às acendalhas.
  - Não coloque demasiados cepos na taça por enquanto. Pode adicionar mais cepos quando os primeiros já estiverem a arder.
- 4 Acenda as acendalhas com um fósforo comprido. As acendalhas acenderão rapidamente o papel, os galhos, os ramos e por fim os cepos.



Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe-o funcionar aceso durante 30 minutos. Isto remove quaisquer massas lubrificantes de fabrico residuais do aparelho.



Aviso! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender o aparelho!

- 5 Pode começar a grelhar quando a madeira estiver coberta com uma camada fina de cinzas brancas. Nunca comece a grelhar enquanto existirem chamas na taça.

## 6 DICAS E CONSELHOS ÚTEIS

### 6.1 Ajustar a intensidade da chama

Se os alimentos estiverem expostos a demasiado calor ou a calor insuficiente, pode ajustar a distância entre a grelha e as brasas. Para isso, baixe ou suba a grelha utilizando a roldana.



Só é possível ajustar a distância entre a grelha e as brasas se a grelha estiver pendurada na roldana. Se a grelha ficar pendurada nas pernas do tripé, terá de regular a distância quando pendurar a grelha.

### 6.2 Evitar que os alimentos fiquem agarrados

Para evitar que os alimentos fiquem agarrados à grelha:

- Unte os alimentos com óleo utilizando um pincel antes de colocá-los na grelha. Também pode olear o próprio grelhador.
- Não vire os alimentos muito rapidamente. Deixe-os primeiramente apanharem algum calor.

## 7 MANUTENÇÃO DO APARELHO

### 7.1 Limpar o grelhador

Recomendamos que limpe a grelha após cada utilização, com o Barbecue cleaner. Proceda do seguinte modo:

- 1 Pulverize a espuma na grelha e deixe-a atuar durante algum tempo.
 

A espuma descolora à medida que absorve a sujidade e as gorduras.
- 2 Remova a espuma com uma esponja suave e água e enxágüe bem o grelhador.
- 3 Seque bem o grelhador e guarde-o num local seco. Isto previne a formação de pó.



Também pode limpar o grelhador com um detergente suave ou com bicarbonato de sódio. Nunca utilize limpa-fornos no grelhador.

### 7.2 Limpar a taça e o tripé

Recomendamos que limpe a taça e o tripé após cada utilização:

Peça	Como limpar
Taça	Varra as cinzas para um balde.
Tripé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpe com uma esponja macia ou um pano.</li> <li>• Seque bem antes de guardar.</li> </ul>


### 7.3 Guardar o aparelho

Para prolongar a vida útil do aparelho, guarde todas as peças (tripé, taça, grelha, correntes) num local seco após cada utilização.

## 7.4 Manutenção das peças cromadas, peças de ferro forjado e peças revestidas a pó

O aparelho é composto por peças cromadas, peças de ferro fundido e peças revestidas a pó. Cada material tem de ser mantido de forma diferente:

Material	Como manter este material
Cromado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Não utilize detergentes agressivos, abrasivos ou de metal.</li> <li>Utilize detergentes suaves e deixe-os atuar no aço.</li> <li>Utilize uma esponja ou pano macios.</li> <li>Enxagúe bem após limpar e seque bem antes de guardar.</li> </ul>
Ferro forjado	Se a tinta tiver saído e as peças começarem a enferrujar, retoque as áreas afetadas com uma boa tinta resistente ao calor.
Revestimento de pó	<ul style="list-style-type: none"> <li>Não utilize objetos afiados. Utilize detergentes suaves e uma esponja ou pano macios.</li> <li>Enxagúe bem após limpar e seque bem antes de guardar.</li> </ul>

 Os danos causados pelo incumprimento destas instruções são considerados como manutenção inadequada e não são cobertos pela garantia.

Por baixo da vista expandida do seu aparelho (segunda parte do manual) encontra uma lista com todas as peças que compõem o aparelho. Esta lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, pelo que pode utilizá-la para verificar como tem de manter uma peça em particular. A lista de peças utiliza os seguintes símbolos:

Símbolo	Material
▲	Cromado
⬡	Ferro forjado
★	Revestimento de pó

## 8 GARANTIA

### 8.1 Coberto

O seu aparelho é fornecido com uma garantia de dois anos, a qual entra em vigor a partir da data de aquisição. Esta garantia cobre todas as anomalias de fabrico, desde que:

- tenha utilizado, montado e mantido o seu aparelho de acordo com as instruções do presente manual. Os danos causados pela utilização incorreta, montagem incorreta ou manutenção inadequada não são considerados como anomalias de fabrico.
- Pode apresentar o recibo e o número de série único do seu aparelho. Este número de série começa por um C, seguido de 15 algarismos. Pode encontrá-lo:
  - Neste manual.
  - Na embalagem do aparelho.
  - Na parte inferior de uma perna do tripé.

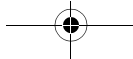
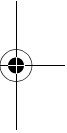
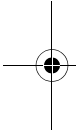
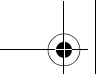
- O Barbecue departamento da qualidade confirma que as peças estão anómalas e que foram demonstraram estarem anómalas mediante utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.

Se uma das condições acima não for cumprida, não pode reclamar qualquer tipo de contributo. Em todo o caso, a garantia limita-se à reparação ou substituição da(s) peça(s) anómala(s).

### 8.2 Não coberto

Os seguintes danos e anomalias não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (ferrugem, distorção, descoloração...) das peças diretamente expostas ao fogo ou calor intenso. É normal substituir estas peças esporadicamente.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico. Estas irregularidades não são consideradas como anomalias de fabrico.
- Todos os danos causados por manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem imprópria ou modificações efetuadas em peças pré-montadas.
- Todos os danos causados por utilização incorreta e abuso do aparelho (não utilizado de acordo com as instruções constantes neste manual, utilizá-lo para fins comerciais...).
- Todos os danos consequentes causados por utilização descuidada ou não-conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração causadas por influências externas, a utilização de detergentes agressivos, exposição ao cloro... Estes danos não são considerados como anomalias de fabrico.





# SV - BRUKSANVISNING

## 1 REGISTRERA DIN PRODUKT

Tack för att du köpt en produkt från Barbecue! Vi är övertygade om att den kommer att bereda dig många lyckliga stunder av grillning.

För att optimera din upplevelse, registrera din produkt på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Det tar endast några minuter och ger några viktiga fördelar:

- Du får åtkomst till vår personanpassade tjänst för efterförsäljning. Det gör att du, till exempel, snabbt kan hitta reservdelar till din produkt eller dra fördel av en optimal garantiservice.
- Vi kan ge dig information om intressanta produktuppdateringar och hänvisa dig till den produktinformation och specifikation som är relevant för din produkt.



För mer information om att registrera din produkt, se [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respekterar din integritet. Dina data kommer inte att säljas eller distribueras till eller delas med tredje parter.

## 2 OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar:

- Den första delen är den del som du läser nu. Den innehåller instruktioner för montering, användning och underhåll av din produkt.
- Den andra delen börjar på sidan 97. Där finns alla typer av bilder (sprängskisser, monteringsritningar...) för produkter som beskrivs i den här bruksanvisningen.

## 3 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 3.1 Läs och följ instruktionerna

Läs instruktionerna innan du använder produkten. Följ alltid instruktionerna noggrant. Att montera eller använda produkten på annat sätt kan orsaka bränder eller materiell skada.



Skador som orsakas av att instruktionerna inte följs (oriktig montering, felaktig användning, otillräckligt underhåll...) omfattas inte av garantin.

### 3.2 Använd sunt förnuft

Använd sunt förnuft vid arbete med produkten:

- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.
- Varning! Produkten kan bli mycket varm. Flytta den inte under användning.
- Använd lämpligt skydd vid hantering av varma delar.
- Håll antändliga material, antändliga vätskor och lösliga föremål borta från produkten när den används.
- Varning! Håll barn och husdjur borta från en produkt som används.
- Ha en hink med vatten eller sand till hands vid användning av produkten, särskilt på väldigt varma dagar i torra områden.
- Varning! Använd inte grillen inomhus.

### 3.3 Välja en lämplig plats

Använd produkten endast utomhus. Användning av den inomhus, även i ett garage eller skjul kan orsaka koloxidförgiftning.

När en plats utomhus väljs, gör alltid följande:

- Tillsäkra att produkten inte befinner sig under en överhängande konstruktion (veranda, skydd...) eller under bladverk.
- Ställ produkten på en fast och stabil yta. Ställ den aldrig på ett fordon i rörelse (en båt, ett släp...).

## 4 MONTERA PRODUKTEN

### 4.1 Säkerhetsinstruktioner

- Modifiera inte produkten vid montering. Det är mycket farligt och inte tillåtet att ändra produktens delar.
- Följ alltid monteringsanvisningarna noggrant.
- Användaren är ansvarig för korrekt montering av produkten. Skador orsakade av oriktig montering omfattas inte av garantin.

### 4.2 Att montera produkten

*Du behöver en kryssmejsel*

- 1 Lägg produkten på en plan och ren yta.
- 2 Montera produkten såsom visas på monteringsritningarna.



Du finner monteringsritningarna i den andra delen av denna bruksanvisning, efter sprängskissen över din produkt.

## 5 FÖRBEREDA GRILLEN FÖR ANVÄNDNING

*Du behöver torrt tidningspapper, trä (grenar, kvistar, ved), tändblock (som överensstämmer med EN 1860-3) och en lång tändsticka.*

### 5.1 Steg 1: Kontrollera och montera tripod

- 1 Ta tripoden och kontrollera att skruvarna i toppen är ordentligt åtdragna. Du måste göra detta varje gång som du använder tripoden.
- 2 Om skruvarna sitter löst gör du så här för att dra åt dem:
  - a Ta bort kedjan och kåpan ovanpå tripoden.
  - b Dra åt skruvarna med en stjärnmejsel.
  - c Sätt tillbaka kåpan och kedjorna på tripoden.
- 3 Placera tripoden på lämplig plats och tryck ner benen ordentligt i marken. Detta förhindrar att benen kan flyttas när du höjer eller sänker grillgallret med veven.



Om du inte kan trycka ner tripodens ben ordentligt i marken kan du inte hänga upp grillgallret i vevens rulle. Då måste du hänga upp det i tripodens ben. Läs "5.3 Steg 3: Montera grillen".

## 5.2 Steg 2: Installera eldstaden

Du måste hänga eldstaden från tripodens ben. Gör så här:

- 1 Ta tre kedjor och haka fast ena änden av kedjan i hålen på eldstaden.
- 2 Ta den andra änden på kedjorna och häng dem på tripodens krokar.
- 3 Se till att eldstaden hänger rakt. Flytta på tripodens ben vid behov.
- 4 Kontrollera att tripoden står stadigt. Pressa ner tripodens ben i marken så att den står stadigt.

## 5.3 Steg 3: Montera grillen

Om du kan trycka ner tripodens ben ordentligt i marken kan du hänga upp grillgallret i rullen med vev. Om inte måste du hänga grillgallret från tripodens ben för att det ska vara stabilt.

### 5.3.1 GRILLNING MED RULLE OCH VEV

- 1 Ta tre kedjor och haka fast ena änden av kedjan i hålen på grillgallret.
- 2 Ta den fria änden på kedjorna och häng dem i rullens krok.

### 5.3.2 GRILLA MED GRILLGALLRET HÅNGANDE I TRIPODENS BEN

- 1 Ta tre kedjor och haka fast ena änden av kedjan i hålen på grillgallret.
- 2 Ta den fria änden på kedjorna och häng dem på tripodens krokar:
  - Beroende på vilken länk på kedjan som du hänger upp grillgallret i kommer det att vara närmare eller längre bort från eldstaden.
  - Använda alltid samma längd på alla kedjor. Annars kommer inte grillgallret att hänga rakt.
- 3 Se till att avståndet mellan grillgallret och eldstaden är tillräckligt. När du väl har tänt kan du inte längre justera avståndet.

## 5.4 Steg 4: Tända en eld

*Du behöver tidningspapper, trä (grenar, kvistar, ved), tändblock (i överensstämmelse med EN 1860-3) och en lång tändsticka.*

- 1 Skrynkla ihop lite papper och placera det i eldstaden.
- 2 Placera några tändblock mellan pappret. Använd bara tändblock som uppfyller standarden EN 1860-3.
- 3 Placera lite flisor och lite ved ovanpå pappret. Tips:
  - Se till att du fortfarande kommer åt tändblocken.
  - Lägg inte på för mycket ved i eldstaden ännu. Du kan lägga på mer ved när elden har tagit sig.
- 4 Tag en lång tändsticka och tänd tändblocken. De kommer snart att tända pappret, grenarna, kvistarna och veden.



När produkten används för första gången, låt det brinna under 30 minuter. Det tar bort allt kvarvarande tillverkningsfett från produkten.



Varning! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända produkten.

- 5 Du kan börja grilla när träet är täckt med ett tunt lager aska. Börja aldrig grilla medan det fortfarande finns flammor i eldstaden.

## 6 ANVÄNDBARA TIPS OCH ANVÄNDNINGSSÄTT

### 6.1 Justera eldens intensitet

Om maten får för mycket värme eller inte tillräckligt med värme måste du justera avståndet mellan grillen och elden. För att göra det höjer eller sänker du grillen med vev.



Du kan bara justera avståndet mellan grillen och elden om grillen är upphängd i vevens rulle. Om grillen hänger från benen på tripoden måste du ställa in avståndet när du hänger upp grillen.

### 6.2 Förhindra att mat fastnar

För att förhindra att din mat fastnar på grillen:

- Olja in maten lätt med en borste innan den läggs på grillen. Du kan också olja in själva grillen.
- Vänd inte på maten för snabbt. Låt den bli aningen varm först.

## 7 UNDERHÅLLA PRODUKTEN

### 7.1 Rengöra grillen

Vi rekommenderar att grillen rengörs efter varje användning och att Barbecue cleaner används. Gör så här:

- 1 Spreja skummet på grillen och låt det verka en stund. Skummet kommer att missfärgas allteftersom det blöter upp smutsen och fettet.
- 2 Torka bort skummet med en mjuk svamp och vatten samt skölj grillen noggrant.
- 3 Torka grillen ordentligt och förvara den på en torr plats. Det förhindrar att det bildas rost.



Du kan också rengöra grillen med mildt rengöringsmedel eller med natriumbikarbonat. Använd aldrig ugnsgörare på grillen.

### 7.2 Rengöring av eldstad och tripod

Vi rekommenderar rengöring av eldstad och tripod efter varje användning.

Del	Hur ska den rengöras
Eldstad	Borsta ut askan till en hink.
Tripod	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengör med vatten och en mjuk svamp eller trasa.</li> <li>• Låt torka ordentligt innan förvaring.</li> </ul>

### 7.3 Förvaring av produkten

För att öka livslängden på produkten bör alla delar (tripod, eldstad, grill, kedjor) förvaras på torr plats efter varje användning.

## 7.4 Underhåll av krom, bearbetat järn samt sprejade delar

Produkten består av krom, bearbetat järn samt sprejade delar. De olika materialen underhålls på olika sätt:

Material	Hur detta material underhålls
Krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller.</li> <li>Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet.</li> <li>Använd en mjuk svamp eller trasa.</li> <li>Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.</li> </ul>
Bearbetat järn	Om färgen bränns av och delarna börjar rosta kan skadorna bättringsmålas med värmebeständig färg.
Sprejad	<ul style="list-style-type: none"> <li>Använd inga vassa föremål. Använd svaga rengöringsmedel och en mjuk svamp eller duk.</li> <li>Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.</li> </ul>



Skador som orsakas av att dessa instruktionerna inte följts betraktas som otillräckligt underhåll och omfattas inte av garantin.

Under sprängskissen för din produkt (bruksanvisningens andra del) hittar du en lista över alla delar som produkten är sammansatt av. Denna lista innehåller en symbol som specificerar materialet för varje del så att du kan använda den för att kontrollera hur du behöver underhålla en specifik del. Listan över delar använder följande symboler:

Symbol	Material
▲	Krom
⬡	Bearbetat järn
★	Sprejad

## 8 GARANTI

### 8.1 Omfattas

Din produkt har två års garanti från och med inköpsdatum. Garantin omfattar alla tillverkningsfel, förutsatt att:

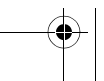
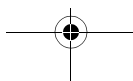
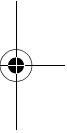
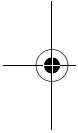
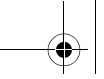
- Du använde, monterade och underhöll din produkt i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador som orsakats av felaktig användning, oriktig montering eller otillräckligt underhåll betraktas inte som tillverkningsfel.
- Du kan visa upp kvitto och det unika serienumret för din produkt. Detta serienummer börjar med ett C, vilket åtföljs av 15 siffror. Du finner det:
  - På denna bruksanvisning.
  - På produktens förpackning.
  - Längst ned på tripodens fot.
- Barbecue-kvalitetsavdelning bekräftar att delarna är defekta och befunnits vara så vid normal användning, riktig montering och tillräckligt underhåll.

Om inte ovanstående krav motsvaras kan du inte begära någon form av ersättning. I alla fall är garantin begränsad till att omfatta reparation eller utbyte av defekt(a) del(ar).

### 8.2 Omfattas inte

Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

- Normalt slitage (rost, förvriddning, missfärgning...) av delar som direkt utsätts för eld eller stark värme. Det är normalt att byta ut dessa delar då och då.
- Synliga ojämnheter som beror på tillverkningsprocessen. Dessa ojämnheter är inte att betrakta som tillverkningsfel.
- Alla skador orsakade av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, oriktig montering eller att förmonterade delar har modifierats.
- Alla skador orsakade av felaktig användning och missbruk av produkten (inte använd i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning, användning i kommersiella syften...).
- Alla följdskador vars orsak är att produkten använts oaktsamt eller för andra syften än de avsedda.
- Rost och missfärgning orsakat av yttre påverkan, användning av aggressiva rengöringsmedel, klorexponering... Dessa skador är inte att betrakta som tillverkningsfel.



# DA - BRUGERVEJLEDNING

## 1 REGISTRERING AF DIN ENHED

Tak, fordi du har købt en Barbecook-enhed! Vi er sikre på, at du får mange gode grilloplevelser.

For at optimere din oplevelse kan du registrere din grill på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Det tager kun et par minutter og giver nogle store fordele:

- Du får adgang til vores personlige eftersalgsservice. Dette giver dig f.eks. mulighed for hurtigt at finde reservedele til din enhed eller nyde godt af en optimal garantiservice.
- Vi kan oplyse dig om spændende produktopdateringer og videresende dig til produktoplysninger og specifikationer, der er relevante for din enhed.



Se [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) for at få flere oplysninger om registrering af din enhed.



Barbecook respekterer dit privatliv. Dine oplysninger bliver ikke solgt, distribueret eller delt med tredje parter.

## 2 OM DENNE VEJLEDNING

Denne vejledning består af to dele:

- Den første del er den, du læser lige nu. Den indeholder instruktioner til samling, brug og vedligeholdelse af din enhed.
- Den anden del starter på side 97. Den omfatter alle illustrationer (sprængtegninger, samletegninger, typeetiketter) for enheder, der er beskrevet i denne vejledning.

## 3 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

### 3.1 Læs og følg vejledningen

Læs vejledningen inden brug af enheden. Følg altid vejledningen omhyggeligt. Forkert samling eller brug af enheden kan forårsage brand og materiel beskadigelse.



Beskadigelser som følge af, at vejledningen ikke er blevet fulgt (forkert samling, misbrug, utilstrækkelig vedligeholdelse), dækkes ikke af garantien.

### 3.2 Brug almindelig sund fornuft

Brug din sunde fornuft, når du bruger enheden:

- Lad ikke enheden stå alene, når den er i brug.
- Advarsel! Enheden bliver meget varm, flyt den ikke under brug.
- Brug passende beskyttelse ved håndtering af varme dele.
- Opbevar brændbare materialer, væsker og opløselige genstande væk fra en enhed i brug.
- Advarsel! Hold børn og kæledyr væk fra en enhed i brug.
- Opbevar en spand vand eller sand i nærheden, når enheden er i brug – især på varme dage og tørre områder.
- Advarsel! Må ikke anvendes indendørs.

### 3.3 Vælg en passende placering

Brug kun enheden udendørs. Brug af grillen indendørs selv i en garage eller et skur kan føre til kulilteforgiftning.

Når du vælger en udendørs placering, skal du altid:

- Sørge for, at enheden ikke er under en overhængende struktur (en veranda, et halvtag...) eller under nedfalden løv.
- Placere enheden på et fast og stabilt underlag. Placér aldrig grillen i et køretøj i bevægelse (en båd, en trailer...)

## 4 SAMLING AF ENHEDEN

### 4.1 Sikkerhedsanvisninger

- Foretag aldrig ændringer på enheden, når du samler den. Det er meget farligt, og det er ikke tilladt at ændre enhedens dele.
- Følg altid samlevejledningen omhyggeligt.
- Brugeren er ansvarlig for, at enheden samles korrekt. Beskadigelser som følge af forkert samling dækkes ikke af garantien.

### 4.2 Sådan samles enheden

Du skal bruge en stjerneskruetrækker.

- 1 Placér enheden på en flad og ren overflade.
- 2 Saml enheden i henhold til samletegningerne.



Du kan finde samletegningerne i den anden del af denne vejledning efter sprængbilledet af din enhed.

## 5 KLARGØRING AF ENHEDEN

Du skal bruge tørt avispapir, træ (kviste, grene, kævler), ildtændere (i overensstemmelse med EN 1860-3) og en lang tændstik.

### 5.1 Trin 1: Kontrol og montering af stativet

- 1 Tag stativet, og kontroller, at skruerne i toppen stadig er spændt fast. Det skal du gøre hver gang, du bruger stativet.
- 2 Hvis skruerne er løse, skal du gøre følgende for at spænde dem:
  - a Fjern kæden og dækslet fra toppen af stativet.
  - b Spænd skruerne med en stjerneskruetrækker.
  - c Sæt dækslet og kæderne på stativet igen.
- 3 Anbring stativet på et passende sted, og skub benene godt ned i jorden. Det forhindrer benene i at bevæge sig, når du bevæger risten med taljen.



Hvis du ikke kan skubbe benene ned i jorden, må du ikke hænge risten fra taljen. Så er du nødt til at lade den hænge fra benene på stativet. Se "5.3 Trin 3: Montering af risten".

## 5.2 Trin 2: Montering af ildskålen

Du skal hænge ildskålen fra benene på stativet. Gør følgende:

- 1 Tag tre monteringskæder, og hængt den ene ende af hver kæde i et af monteringshullerne i ildskålen.
- 2 Sæt de frie ender af kæderne over krogene på stativets ben.
- 3 Sørg for, at ildskålen hænger lige. Flyt om nødvendigt benene på stativet.
- 4 Kontroller, at stativet stadig er stabilt. Sæt benene så fast ned i jorden som muligt.

## 5.3 Trin 3: Montering af risten

Hvis du kan skubbe stativets ben fast ned i jorden, kan du hænge risten fra taljen. Hvis ikke, skal du hænge risten fra benene på stativet for at sikre benene.

### 5.3.1 RIST PÅ TALJEN



- 1 Tag tre monteringskæder, og hængt den ene ende af hver kæde i et af monteringshullerne i risten.
- 2 Sæt de frie ender af hver kæde over krogen på taljen.

### 5.3.2 RIST PÅ BENENE AF STATIVET

- 1 Tag tre monteringskæder, og hængt den ene ende af hver kæde i et af monteringshullerne i risten.
- 2 Sæt den frie ende af hver kæde over krogene på stativets ben:
  - Afhængigt af, hvilket led i kæden du sætter over krogene, vil risten være tættere på eller længere fra ilden.
  - Brug altid det samme led på hver kæde. Hvis ikke, hænger risten ikke lige.
- 3 Sørg for, at afstanden mellem risten og ilden er rigtig. Når du tænder op, kan du ikke justere afstanden længere.

## 5.4 Trin 4: Optænding

Du skal bruge tørt avispapir, træ (kviste, grene, kævler), ildtændere (i overensstemmelse med EN 1860-3) og en lang tændstik.

- 1 Krøl nogle sider avispapir, og læg dem i ildskålen.
- 2 Anbring nogle ildtændere mellem avissiderne. Brug altid ildtændere, der overholder EN 1860-3.
- 3 Læg nogle kviste, grene og nogle få kævler oven på avispapiret. Tip:
  - Sørg for, at du stadig kan nå ildtænderne.
  - Læg ikke for mange kævler i ildskålen endnu. Du kan lægge flere kævler på, når de første har fænget.
- 4 Tag en lang tændstik, og tænd ildtænderne. De antænder hurtigt papiret, kvistene, grenene og til sidst kævlerne.
  -  Når enheden bruges første gang, skal den brænde i 30 minutter. Dette fjerner eventuel resterende produktionsfedt fra enheden.
  -  Advarsel! Brug ikke sprit eller benzin til at optænde eller genoptænde enheden.
- 5 Du kan begynde at grille, når træet er dækket med et tyndt lag hvid aske. Begynd aldrig med at grille, når der stadig er flammer i ildskålen.

## 6 NYTTIGE TIPS OG TRICKS

### 6.1 Regulering af ildens intensitet

Hvis din mad får for meget varme eller ikke får nok varme, skal du justere afstanden mellem risten og ilden. Det gør du ved at sænke eller hæve risten med taljen.



Du kan kun justere afstanden mellem risten og ilden, hvis risten hænger fra taljen. Hvis risten hænger fra benene på stativet, skal du indstille afstanden, når du hænger risten op.

### 6.2 Undgå, at mad sidder fast

For at undgå at mad sidder fast på risten:

- Pensel maden med lidt olie, inden du lægger det på risten. Du kan også pensle olie på selve risten.
- Vend ikke maden for hurtigt. Lad den først få noget varme.

## 7 VEDLIGEHOLDELSE AF ENHEDEN

### 7.1 Rengøring af risten

Vi anbefaler, at risten rengøres efter hver brug med Barbecue cleaner. Gør følgende:

- 1 Sprøjt skummet på risten, og lad det virke i et par minutter. Skummet bliver misfarvet, når det opsuger skidt og fedt.
- 2 Fjern skummet med en blød svamp og vand, og skyl risten grundigt.
- 3 Tør risten godt, og opbevar den på et tørt sted. Dette forhindrer rustdannelse.



Du kan også rengøre risten med et mildt rengøringsmiddel eller med natron. Brug aldrig ovenrens på risten.

### 7.2 Rengøring af ildskål og stativ

Vi anbefaler at rengøre ildskålen og stativet efter hver brug:

Del	Sådan rengøres den
Ildskål	Børst asken ned i en spand.
Stativ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør med vand og en blød svamp eller klud.</li> <li>• Tør helt inden opbevaring.</li> </ul>


### 7.3 Opbevaring af enheden

For at forlænge enhedens levetid skal alle dele (stativ, ildskål, rist, kæder) opbevares på et tørt sted efter hver brug.

## 7.4 Vedligeholdelse af forkromede dele, smedejernsdele og pulverlakerede dele

Enheden består af forkromede dele, smedejernsdele og pulverlakerede dele. Hvert materiale skal vedligeholdes forskelligt:

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal.</li> <li>• Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet.</li> <li>• Brug en blød svamp eller klud.</li> <li>• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.</li> </ul>
Smedejern	Hvis malingen er brændt af, og delen begynder at ruste, skal de berørte områder eftermales med en god, varmebestandig maling.
Pulverlakeret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug ikke skarpe genstande. Brug et blidt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud.</li> <li>• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.</li> </ul>

 Beskadigelser som følge af, at denne vejledning ikke er blevet fulgt, anses som utilstrækkelig vedligeholdelse og dækkes ikke af garantien.

Under sprængbilledet af din enhed (den anden del af vejledningen) kan du se en liste over alle de dele, som enheden består af. Denne liste indeholder et symbol, der specificerer hver dels materiale, så du kan bruge listen til at undersøge, hvordan du vedligeholder den bestemte del. Listen over dele bruger følgende symboler:

Symbol	Materiale
▲	Krom
⬡	Smedejern
★	Pulverlakeret

## 8 GARANTI

### 8.1 Dækket

Din enhed leveres med 2 års garanti fra købsdatoen. Denne garanti dækker alle produktionsfejl forudsat at:

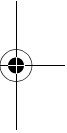
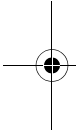
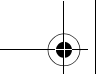
- Du har brugt, samlet og vedligeholdt enheden i henhold til instruktionerne i denne vejledning. Beskadigelser forårsaget af misbrug, forkert samling eller utilstrækkelig vedligeholdelse anses ikke som produktionsfejl.
- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på din enhed. Serienummeret starter med et C efterfulgt af 15 cifre. Du kan finde det:
  - På denne vejledning
  - På enhedens emballage.
  - Under et ben på stativet.
- Barbecue-kvalitetsafdelingen bekræfter, at delene er fejlbehæftede, og at de viste sig at være fejlbehæftede under normal brug, korrekt samling og tilstrækkelig vedligeholdelse.

Hvis en af ovenstående betingelser ikke overholdes, kan du ikke gøre krav på nogen form for erstatning. Garantien er i alle tilfælde begrænset til reparation eller erstatning af fejlbehæftede dele.

### 8.2 Ikke dækket

Følgende beskadigelser og defekter er ikke dækket af garantien:

- Normal slidtage (rust, skævhed, misfarvning...) af dele, der er direkte udsat for ild eller høj varme. Det er normalt at udskifte disse dele fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der skyldes produktionsprocessen. Disse uregelmæssigheder anses ikke som værende produktionsfejl.
- Alle beskadigelser forårsaget af utilstrækkelig vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller ændringer foretaget på dele, der er samlet på forhånd.
- Alle beskadigelser forårsaget af forkert brug og misbrug af enheden (brug, der ikke er i henhold til instruktionerne i denne vejledning, brug til kommercielle formål...).
- Alle følgeskader forårsaget af skødesløs eller ikke føjelig brug af enheden.
- Rust eller misfarvning forårsaget af eksterne kilder, brug af hårde rengøringsmidler, brug af klorin... Disse beskadigelser anses ikke som værende produktionsfejl.





# FI - KÄYTTÖOPAS

## 1 REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-laitteen hankinnastasi! Olemme varmoja, että tuote tarjoaa sinulle paljon mieluisia grillaustuokioita.

Saat parhaan mahdollisen käyttökokemuksen rekisteröimällä laitteesi osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Rekisteröinti kestää vain muutaman minuutin, mutta sen edut ovat merkittäviä:

- Voit käyttää mukautettua huoltopalveluamme. Tällä tavoin voit esimerkiksi löytää nopeasti varaosia laitteellesi tai hyötyä valinnaisesta takuuhuollosta.
- Voimme lähettää sinulle tietoa mielenkiintoisista tuotepäivityksistä ja tarjota lisää teknisiä tietoja.



Lisätietoa laitteen rekisteröinnistä saat vierailemalla osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei tulla myymään, levittämään tai luovuttamaan kolmansille osapuolille.

## 2 TIETOA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA

Tämä käyttöopas koostuu kahdesta osasta:

- Luet parhaillaan ensimmäistä osaa. Tämä osa sisältää laitteen kokoonpano-, käyttö- ja huolto-ohjeet.
- Toinen osa alkaa sivulta 97. Toinen osa sisältää erilaisia kuvia (suurennettuja näkymiä, kokoonpanokuvia...) tässä käyttöoppaassa kuvatuista laitteista.

## 3 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### 3.1 Lue ja noudata ohjeita

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. Noudata ohjeita aina huolellisesti. Laitteen ohjeista poikkeava kokoonpano tai käyttö voi johtaa tulipaloon tai aineellisiin vahinkoihin.



Takuu ei kata näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia vahinkoja (vääränlainen kokoonpano, väärinkäyttö, riittämätön huolto, jne.).

### 3.2 Käytä tervettä järkeä

Käytä tervettä järkeä käyttäessäsi laitetta:

- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- Varoitus! Laitte on erittäin kuuma käytön aikana; älä siirrä laitetta.
- Käytä asianmukaista suojausta käsitellessäsi kuumia osia.
- Pidä tulenarat materiaalit ja nesteet sekä liukenevat esineet pois laitteen läheisyydestä käytön aikana.
- Varoitus! Pidä lapset ja lemmikit pois laitteen läheisyydestä sen ollessa käytössä.
- Pidä vesiämpäriä tai hiekkaa lähetyvillä laitteen käytön aikana, erityisesti erittäin kuumalla ilmalla tai kuivalla alueella.
- Varoitus! Älä käytä sisätiloissa.

### 3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka

Laitetta saa käyttää vain ulkotiloissa. Laitteen käyttö sisätiloissa, mukaan lukien autotalli tai vaja, voi johtaa hiilimonoksidimyrkytykseen.

Huomioi seuraavat seikat valitessasi sopivaa käyttöpaikkaa:

- Varmista ettei laite ole sijoitettuna minkään rakenteen (terassi, katos, jne.) tai lehvistön alle.
- Sijoita laite kiinteälle ja tasaiselle alustalle. Älä koskaan sijoita laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (vene, perävaunu, jne.).

## 4 LAITTEEN KOKOONPANO

### 4.1 Turvaohjeet

- Älä muokkaa laitetta kokoonpanon yhteydessä. Tämä on hyvin vaarallista eikä laitteen osia saa muokata.
- Noudata kokoonpano-ohjeita huolellisesti.
- Laitteen asianmukainen kokoonpano on käyttäjän vastuulla. Takuu ei kata vääränlaisesta kokoonpanosta johtuvia vahinkoja.

### 4.2 Laitteen kokoaminen

*Tarvitset ristipääruuvimeisselin kokoamista varten.*

- 1 Sijoita laite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- 2 Kokoa laite kokoonpanokuvissa kuvatulla tavalla.



Kokoonpanokuvat löytyvät oppaan toisesta osasta laitteen suurenetun kuvan jälkeen.

## 5 LAITTEEN VALMISTELU

*Tarvitset kuivan sanomalehden, puuta (risuja, oksia, halkoja), sytykkeitä (standardin EN 1860-3 mukaisesti) ja pitkän tulitikun.*

### 5.1 Vaihe 1: Jalustan tarkastaminen ja asentaminen

- 1 Tarkista, että jalustan yläosan ruuvit ovat kunnolla kiinni. Tee näin joka kerta, kun käytät jalustaa.
- 2 Jos ruuvit ovat löysällä, kiristä ne seuraavasti:
  - a Irrota ketju ja kansi jalustan yläosasta.
  - b Kiristä ruuvit ristipääruuvimeisselillä.
  - c Asenna kansi ja ketut takaisin paikoilleen jalustaan.
- 3 Aseta jalusta sopivaan paikkaan ja paina jalat tukevasti maahan. Tällä tavoin voit varmistaa, ettei jalat liiku grillin ollessa ripustettuna taljaan.



Jos et voi työntää jalkoja maahan, et voi myöskään ripustaa grilliä taljaan. Tässä tapauksessa grilli on ripustettava jalustan jalkojen varaan. Katso "5.3 Vaihe 3: Grillin asentaminen".

## 5.2 Vaihe 2: Tulisijan asentaminen

Tulisija on ripustettava jalustan jaloista. Toimi seuraavasti:

- 1 Ota kolme kiinnitysketjua ja kiinnitä ketju jokaiseen tulisijan kiinnitysrei'istä.
- 2 Kiinnitä ketjujen päät jalustan koukkuihin.
- 3 Varmista, että tulisija on suorassa. Asettele jalustan jalat tarvittaessa uudelleen.
- 4 Tarkista, onko jalusta vakaa. Työnnä jalat mahdollisimman lujasti maahan.

## 5.3 Vaihe 3: Grillin asentaminen

Jos voit työntää jalat tukevasti maahan, voit ripustaa grillin taljaan. Muussa tapauksessa grilli on ripustettava jalustan jalkojen varaan.

### 5.3.1 GRILLI RIPUSTETTUNA TALJAAN

- 1 Ota kolme kiinnitysketjua ja kiinnitä ketju jokaiseen grillin kiinnitysrei'istä.
- 2 Kiinnitä ketjujen vapaat päät taljan koukkuun.

### 5.3.2 GRILLIN RIPUSTAMINEN JALUSTAN JALKOJEN VARAAN

- 1 Ota kolme kiinnitysketjua ja kiinnitä ketju jokaiseen grillin kiinnitysrei'istä.
- 2 Kiinnitä ketjujen päät jalustan koukkuihin:
  - Grillin etäisyys tuleen riippuu käytettävästä liittimestä.
  - Käytä aina samaa liittintä ketjuihin. Muussa tapauksessa grilli ei ole suorassa.
- 3 Varmista, että grillin ja tulen välinen etäisyys on sopiva. Etäisyyttä ei voida säätää tulen sytyttämisen jälkeen.

## 5.4 Vaihe 4: Tulen sytyttäminen

Tarvitset kuivan sanomalehden, sytykkeitä (standardin EN 1860-3 mukaisesti), puuta (risuja, oksia, halkoja) ja pitkän tulitikun.

- 1 Rypistä muutama arkki sanomalehtipaperia ja laita ne tulisijaan.
- 2 Lisää paperien väliin sytykkeitä. Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- 3 Laita paperien päälle risuja, oksia ja muutama halko. Vihjeitä:
  - Varmista, että sytykkeet eivät peity täysin.
  - Älä laita tulisijaan liikaa halkoja heti alussa. Voit lisätä halkoja, kun ensimmäiset halot ovat syttyneet.
- 4 Sytytä sytykkeet pitkällä tulitikulla. Sytykkeiden pitäisi sytyttää paperi, risut, oksat ja lopulta halot nopeasti.



Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, anna tulen palaa 30 minuuttia. Tällä tavoin voit poistaa jäljellä olevat valmistusrasvat laitteesta.



Varoitus! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä liekin sytyttämiseen tai kohentamiseen.

- 5 Voit aloittaa grillaamisen, kun puu on peittynyt hienoon tuhkerrokseen. Älä koskaan aloita grillaamista tulisijan ollessa edelleen liekeissä.

## 6 HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

### 6.1 Tulen voimakkuuden säätäminen

Jos ruoka altistuu lämmölle liikaa tai liian vähän, grillin ja tulen välistä etäisyyttä on säädettävä. Voit tehdä näin nostamalla tai laskemalla grilliä taljan avulla.



Grillin ja tulen välistä etäisyyttä voidaan säätää ainoastaan, mikäli grilli on ripustettu taljaan. Jos grilli on ripustettu jalustan jaloista, etäisyys on asetettava grilliä ripustettaessa.

### 6.2 Ruoan tarttumisen välttäminen

Voit välttää ruoan tarttumisen grilliin seuraavasti:

- Voitele ruoka kevyesti öljyllä ennen sen laittamista grillille. Voit myös voidella grillin öljyllä.
- Älä käännä ruokaa liian nopeasti. Anna sen ensin lämmetä hieman.

## 7 LAITTEEN HUOLTAMINEN

### 7.1 Grillin puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käyttökerran jälkeen Barbecue-puhdistusaineella. Toimi seuraavasti:

- 1 Suihkuta vaahto grillille ja anna sen vaikuttaa jonkin aikaa. Vaahto värjäytyy irrottaessaan likaa ja rasvaa.
- 2 Poista vaahto pehmeällä sienellä ja vedellä ja huuhtelee grilli tämän jälkeen huolellisesti.
- 3 Kuivaa grilli huolellisesti ja varastoi kuivaan paikkaan. Tällä tavoin vältät ruosteen syntymisen.



Voit myös puhdistaa grillin miedolla puhdistusaineella tai natriumvetykarbonaatilla. Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita grillin puhdistamiseen.

### 7.2 Tulisijan ja jalustan puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa tulisija ja jalusta jokaisen käyttökerran jälkeen.

Osa	Puhdistustapa
Tulisija	Harjaa tuhkat ämpäriin.
Jalusta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puhdista vedellä ja pehmeällä sienellä tai liinalla.</li> <li>• Kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li> </ul>

### 7.3 Laitteen varastointi

Laitteen käyttöön pidentämiseksi kaikki osat (jalusta, tulisija, rutilät, ketjut) on varastoitava kuivaan paikkaan jokaisen käyttökerran jälkeen.

## 7.4 Kromattujen, jauhemaalattujen ja takoraudasta valmistettujen osien ylläpito

Tämä laite sisältää kromattuja, jauhemaalattuja sekä takoraudasta valmistettuja osia. Jokainen materiaali vaatii erilaista huoltamista:

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Kromi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita.</li> <li>Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen.</li> <li>Käytä pehmeää sientä tai liinaa.</li> <li>Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li> </ul>
Takorauta	Jos maali palaa ja osa alkaa ruostua, korjaa tarvittavat kohdat laadukkaalla lämmönkestävällä maalilla.
Jauhemaalattu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoja puhdistusaineita sekä pehmeää sientä tai liinaa.</li> <li>Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li> </ul>



Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat vahingot katsotaan puutteelliseksi huolloksi eikä takuu kata niitä.

Alla oleva suurennettu kuva (oppaan toinen osa) sisältää luettelon laitteen kaikista osista. Luettelo sisältää symboleita, jotka kuvaavat jokaisen osan materiaalia. Tällä tavoin voit tarkistaa jokaisen osan huoltotavan. Osaluettelo sisältää seuraavat symbolit:

Symboli	Materiaali
▲	Kromi
⬡	Takorauta
★	Jauhemaalattu

## 8 TAKUU

### 8.1 Takuu kattaa

Laite sisältää kahden vuoden takuun, joka on voimassa ostopäivämäärästä lähtien. Tämä takuu kaikki valmistusviat, edellyttäen, että:

- Olet koonnut, käyttänyt tai huoltanut laitettasi tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Vääränlaisesta käytöstä, kokoonpanosta tai riittämättömästä huollosta johtuvat vauriot eivät ole valmistusvirheitä.
- Voit esittää kuittisi ja laitteen yksilöllisen sarjanumeron takuun täytäntöönpanoa varten. Numero alkaa C-kirjaimella, jota seuraa 15 numeroa. Sarjanumero löytyy:
  - Tästä käyttöoppaasta.
  - Laitteen pakkauksesta.
  - Laitteen jalustan jalan pohjasta.

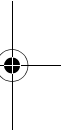
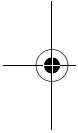
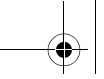
- Barbecook-laadunvarmistusosasto vahvistaa, että osat ovat viallisia ja että ne ovat olleet viallisia normaalista käytöstä, kokoonpanosta ja riittävästä huollosta riippumatta.

Jos jokin seuraavista ehdoista ei täyty, et voi vedota takuuseen. Joka tapauksessa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

### 8.2 Takuu ei kata

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Suoraan tulelle tai erittäin korkeille lämpötiloille altistuneiden osien normaali kuluminen (ruostuminen, vääristyminen, värjäytyminen...). On täysin normaalia, että tällaiset osat vaativat ajoittain vaihtamista uuteen.
- Ulkomuodolliset poikkeavuudet, jotka ovat ominaisia valmistusprosessille. Nämä poikkeavuudet eivät ole valmistusvikoja.
- Kaikki riittämättömästä huollosta, vääränlaisesta säilytyksestä, vääränlaisesta kokoonpanosta tai esiasennettujen osien muokkaamisesta johtuvat vahingot.
- Kaikki laitteen väärinkäytöstä johtuvat vahingot (ts. laitteen käyttö tämän oppaan sisältämien ohjeiden vastainen käyttö, kaupallinen käyttö, jne.)
- Kaikki välilliset vahingot, jotka johtuvat laitteen huolimattomasta tai ohjeista poikkeavasta käytöstä.
- Värjäytyminen tai ruostuminen, joka johtuu ulkopuolisista tekijöistä, voimakkaiden puhdistusaineiden käytöstä, altistumisesta kloorille, jne. Nämä vauriot eivät ole valmistusvikoja.



# NO - BRUKERHÅNDBOK

## 1 REGISTER APPARATET DITT

Takk for at du har kjøpt Barbecook apparatet! Vi er sikker på at det vil gi deg mye grillglede.

For å optimalisere din opplevelse bør du registrere apparatet på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Det tar bare noen få minutter og gir deg noen store fordeler:

- Du får tilgang til vår personlige ettersalg service. Dette gjør at du for eksempel raskt kan finne reservedeler til ditt apparat eller dra nytte av en optimal garantiservice.
- Vi kan informere deg om interessante produktoppdateringer og henvise deg til produktinformasjon og spesifikasjoner som er relevante for ditt apparat.



For mer informasjon om registrering av apparatet ditt, se [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook respekterer ditt privatliv. Dine opplysninger vil ikke bli solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

## 2 OM DENNE HÅNDBOKEN

Denne håndboken er sammensatt av to deler.

- Den første delen er den du leser nå. Den inneholder instruksjoner for montering, bruk og vedlikehold av apparatet ditt.
- Den andre delen begynner på side 97. Den inkluderer alle typer illustrasjoner (forstørrede utsnitt, monteringstegninger) av apparatene som er beskrevet i denne håndboken.

## 3 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### 3.1 Les og følg instruksjonene

Les instruksjonene før du bruker apparatet. Følg alltid bruksanvisningen nøye. Annerledes montering eller bruk av apparatet kan føre til brann og materielle skader.



Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene (feilaktig montering, misbruk, mangelfullt vedlikehold...) er ikke dekket av garantien.

### 3.2 Bruk sunn fornuft

Bruk sunn fornuft når du bruker apparatet:

- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Advarsel! Apparatet vil bli veldig varmt, ikke flytt det under bruk.
- Bruk egnet beskyttelse ved håndtering av varme deler.
- Hold brennbare materialer, brennbare væsker og oppløselige gjenstander vekk fra et apparat i bruk.
- Advarsel! Hold barn og kjæledyr borte fra et apparat i bruk.
- Ha en bøtte med vann eller sand for hånden når du bruker apparatet, spesielt på svært varme dager og i tørre områder.
- Advarsel! Ikke bruk innendørs.

### 3.3 Velg en passende plassering

Bruk kun apparatet utendørs. Bruk innendørs, selv i en garasje eller et skur, kan føre til kullosforgiftning.

Når du velger en utendørs plassering må du alltid:

- Pass på at apparatet ikke er under en overhengende struktur (en veranda, et ly...) eller under løvverk.
- Sett apparatet på et fast og stabilt underlag. Aldri sett den på et kjøretøy i bevegelse (en båt, en tilhenger...).

## 4 MONTERING AV APPARATET

### 4.1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke modifier apparatet ved montering. Det er veldig farlig og ikke lov til å endre deler av apparatet.
- Følg alltid monteringsanvisningen nøye.
- Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

### 4.2 Montering av apparatet

Du trenger en stjerne-skrutrekker.

- 1 Sett apparatet på en flat og ren overflate.
- 2 Monter apparatet, som vist på monteringstegningene.



Du finner monteringstegninger i den andre delen av denne håndboken, etter det forstørrede bildet av apparatet ditt.

## 5 KLARGJØRING AV APPARATET

Du trenger tørr avis, tre (kvister, greiner, vedkubber), tennbriketter (i samsvar med EN 1860-3) og en lang fyrstikk.

### 5.1 Trinn 1: Kontrollere og installere stativ

- 1 Ta stativ og sjekk om skruene på toppen sitter fortsatt godt fast. Du må gjøre dette hver gang du bruker stativ.
- 2 Hvis skruene er løse, gjør følgende for å stramme dem:
  - a Fjern kjedet og dekselet fra toppen av stativet.
  - b Stram skruene med en stjerne-skrutrekker.
  - c Sett dekselet og kjedene tilbake på stativet.
- 3 Plasser stativet med en hensiktsmessig plassering og dytt bena godt fast i bakken. Dette hindrer bena fra å bevege seg når du manøvrerer grillen med trinsene.



Hvis du ikke kan presse beina ned i bakken, kan du ikke henge grillen fra trinsen. Da må du henge den fra bena på stativet. Se "5.3 Trinn 3: Installering av grillen".

### 5.2 Trinn 2: Installere ildgropen

Du må henge ildgropen fra bena på stativet. Gjør som følger:

- 1 Ta tre festekjeder og koble den ene enden av hvert kjede i en av monteringshullene i ildgropen.
- 2 Legg de frie endene av kjedene over krokene på bena på stativet.
- 3 Kontroller at ildgropen henger rett. Preposisjoner bena på stativet om nødvendig.
- 4 Sjekk om stativet \_ fremdeles er stabilt. Dytt bena så godt ned i bakken som mulig.

## 5.3 Trinn 3: Installering av grillen

Hvis du kan presse beina på stativet ned i bakken, kan du henge grillen fra trinsen. Hvis ikke, må du henge grillen fra beina på stativet for å sikre beina.

### 5.3.1 GRILL PÅ TRINSENE

- 1 Ta tre festekjeder og koble en ende av hvert kjede i ett av festehullene i grillen.
- 2 Legg den frie enden av hvert kjede over kroken på trinsene. Legg den frie enden av hver av kjedene over krokene på beina på stativet.

### 5.3.2 GRILL PÅ BENA PÅ STATIVET

- 1 Ta tre festekjeder og koble en ende av hvert kjede i ett av festehullene i grillen.
- 2 Legg den frie enden av hver av kjedene over krokene på beina på stativet.
  - Avhengig av koblingen du legger over krokene, vil grillen være nærmere eller lengre fra ilden.
  - Bruk alltid samme kobling på hvert kjede. Hvis ikke, vil ikke grillen henge rett
- 3 Kontroller at avstanden mellom grillen og ilden er i orden. Når du har tent ilden, kan du ikke lenger justere avstanden.

## 5.4 Trinn 4: Tenne ildgropen

Du trenger tork avisapir, tre (kvister, greiner, vedkubber), tennbriketter (i samsvar med EN 1860-3) og en lang fyrstikk.

- 1 Krøll opp noen sider med avisapir og legg dem i ildgropen.
- 2 Legge noen tennbriketter mellom avisapirene. Alltid bruk tennbriketter som er i samsvar med EN 1860-3.
- 3 Legge noen kvister, greiner og noen vedkubber på toppen av avisapiret. Tips:
  - Sørg for at du fortsatt kan nå tennbrikettene.
  - Ikke legg for mange vedkubber i ildgropen ennå. Du kan legge inn flere vedkubber når de første har tatt fyr.
- 4 Ta en lang fyrstikk og tenn tennbrikettene. De vil snart antenne papiret, kvistene, grenene og til slutt vedkubbene.



Når du bruker apparatet for første gang, la det brenne i 30 minutter. Dette fjerner eventuelle gjenværende produksjonsfett fra apparatet.



Advarsel! Ikke bruk sprit eller bensin for å tenne eller om-tenne apparatet.

- 5 Du kan begynne å grille når treet er dekket med et tynt lag av hvit aske. Aldri start å grille når det fortsatt er flammer i ildgropen.

## 6 NYTTIGE TIPS OG TRIKS

### 6.1 Justering av varmen

Hvis maten er får for mye varme eller ikke får nok varme, må du justere avstanden mellom grillen og ilden. For å gjøre dette, senk eller hev grillen med trinsene.



Du kan bare justere avstanden mellom grillen og ilden hvis grillen henger fra trinsene. Hvis grillen henger fra beina på stativet, må du justere avstanden når du henger opp grillen.

## 6.2 Unngå at maten setter seg fast

For å forhindre at maten fester seg til grillen:

- Olje maten lett med en kost før du legger det på grillen. Du kan også olje selve grillen.
- Ikke snu maten for fort. La den bli litt varm først.

## 7 VEDLIKEHOLD AV APPARATET

### 7.1 Rengjøring av grillen

Vi anbefaler rengjøring av grillen etter hver bruk med Barbecue cleaner. Gjør som følger:

- 1 Spray skummet på grillen og la det virke en stund. Skummet blir misfarget, ettersom det absorberer skitt og fett.
- 2 Fjern skummet med en myk svamp og vann og skylt grillen grundig.
- 3 Tørk grillen godt og oppbevar den på et tørt sted. Dette hindrer dannelse av rust.



Du kan også rengjøre grillen med et mykt vaskemiddel eller med natrium bikarbonat. Bruk aldri ovnsrens på grillen.

### 7.2 Rengjøring av ildsted og stativ

Vi anbefaler at du rengjør ildgropen og stativet etter hver bruk:

Del	Hvordan du rengjør
Ildsted	Børst asken i en bøtte.
Stativ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengjør med vann og en myk svamp eller klut.</li> <li>• Tørk godt før lagring.</li> </ul>

### 7.3 Oppbevaring av apparatet

For å forlenge levetiden på apparatet, lagre alle deler (stativ, ildgropen, grill, kjeder) på et tørt sted etter hver bruk.

### 7.4 Vedlikehold av krom, smijern og pulverlakkerte deler

Apparatet består av krom, smijern og pulverlakkerte deler. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikke bruk sterke, slipende eller metall rengjøringsmidler.</li> <li>• Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål.</li> <li>• Bruk en myk svamp eller klut.</li> <li>• Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li> </ul>
Smijern	Hvis malingen brenner av og en del begynner å ruste, dekk de berørte områdene med en god varmebestandig maling.
Pulverlakkert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk myke vaskemidler og en myk svamp eller klut.</li> <li>• Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li> </ul>



Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene anses som mangelfullt vedlikehold og blir dermed ikke dekket av garantien.

Nedenfor det forstørrede bildet av ditt apparat (andre del av håndboken), finner du en liste over alle delene som apparatet er sammensatt av. Denne listen inneholder et symbol som angir materialet i hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du må vedlikeholde en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:

Symbol	Materiale
▲	Krom
⬡	Smijern
★	Pulverlakkert

## 8 GARANTI

### 8.1 Dekket

Apparatet leveres med en garanti på to år, fra kjøpsdato. Denne garantien dekker alle fabrikkasjonsfeil, forutsatt at:

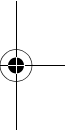
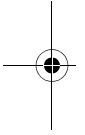
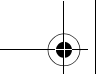
- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet ditt i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader forårsaket av misbruk, feil montering eller utilstrekkelig vedlikehold regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.
- Du kan presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret begynner med en C, etterfulgt av 15 sifre. Du kan finne det:
  - I denne håndboken.
  - På apparatets emballasje.
  - På undersiden av benet på stativet.
- Barbecue Kvalitetsavdelingen bekrefter at delene er defekte, at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og tilstrekkelig vedlikehold.

Hvis en av de ovennevnte vilkårene ikke er oppfylt, kan du ikke kreve noen form for kompensasjon. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av den defekte delen(e).

### 8.2 Ikke dekket

Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

- Normal slitasje (rusting, forvrengning, missfarging ...) av deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme. Det er vanlig å erstatte disse deler fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er del av produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.
- Alle skader forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil oppbevaring, feil montering eller modifikasjoner på forhåndsmonterte deler.
- Alle skader forårsaket av feilbruk og misbruk av apparatet (ikke bruker den i henhold til instruksjonene i denne håndboken, bruker den i kommersiell sammenheng...)
- Alle indirekte skader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller missfarging forårsaket av ytre påvirkninger, ved bruk av sterke vaskemidler, eksponering til klor... Disse skadene regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.





# HU - HASZNÁLATI UTASÍTÁS

## 1 A KÉSZÜLÉK REGISZTRÁCIÓJA

Köszönjük, hogy Barbecueo készüléket vásárolt! Biztosak vagyunk benne, hogy számos örömteli grillezésben lesz a partnere.

A lehető legjobb élményhez regisztrálja a készülékét a [www.barbecueo.com](http://www.barbecueo.com) oldalon. Csupán pár percig tart, és számos előnnyel jár:

- Hozzáférést biztosít a személyre szabott eladást követő szolgáltatásainkhoz. Így például gyorsan megtalálhatja a készüléke pótalkatrészeit, illetve optimális garanciális szolgáltatást kaphat.
- Értesíteni tudjuk az érdekes termékfrissítésekről, és a készülékének megfelelő termékinformációkat és specifikációkat tudjuk elküldeni Önnek.



A készüléke regisztrációjával kapcsolatosan bővebb információt a [www.barbecueo.com](http://www.barbecueo.com) oldalon talál.



A Barbecueo tiszteletben tartja az adatai védelmét. Az adatait nem értékesítjük, nem terjesztjük és nem osszuk meg harmadik felekkel.

## 2 A KÉZIKÖNYVRŐL

A kézikönyv két részből áll:

- Az első rész az, amit éppen olvas. Ebben a készüléke összeszerelésére, használatára és karbantartására vonatkozó utasítások találhatók.
- A második rész a 97. oldalon kezdődik. Tartalmazza a kézikönyvben szereplő összes készülékkel kapcsolatos minden ábrát (robbantott nézetek, összeszerelési ábrák...).

## 3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 3.1 Olvassa el és tartsa be az utasításokat

A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat. Mindig gondosan tartsa be az utasításokat. Ha azoktól eltérően használja a készüléket, tüzet vagy anyagkárosodást okozhat.



A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás, stb.) nem tartoznak a garancia hatálya alá.

### 3.2 Józan ítélőképesség

Használja a józan ítélőképességét, amikor a készülékkel dolgozik:

- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Vigyázat! A készülék nagyon felforrósodik, ne mozgassa működés közben.
- Használjon megfelelő védőeszközt, ha a forró részekhez ér.
- Tartsa távol a gyúlékony anyagokat és folyadékokat, ill. az oldódó dolgokat a használatban lévő készüléktől.
- Vigyázat! A használatban lévő készüléket tartsa távol gyerekektől és háziállatoktól.
- Legyen kéznél egy vödör víz vagy homok a készülék használatakor, különösen akkor, ha nagyon meleg nap van, és száraz helyen használja.
- Vigyázat! Ne használja zárt térben.

### 3.3 Megfelelő hely kiválasztása

A készüléket csak nyitott helyen használja. A zárt térben való használat szén-monoxid mérgezést okozhat még garázs vagy fészer esetén is.

Amikor kiválasztja a helyet odakint, mindig:

- Gondoskodjon róla, hogy a készülék fölött nincs semmilyen benyúló dolog (tető, árnyékoló, stb.), illetve fólia.
- Helyezze szilárd és stabil felületre a készüléket. Soha ne tegye mozgó járműre (csónak, utánfutó, stb.).

## 4 A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

### 4.1 Biztonsági utasítások

- Ne módosítsa a készüléket, amikor összeszereli. Nagyon veszélyes, és a készülék alkatrészeit nem szabad megváltoztatni.
- Mindig gondosan tartsa be az összeszerelési utasításokat.
- A készülék helyes összeszereléséért a felhasználó felel. A helytelen összeszerelésből adódó károkról nem vonatkozik a garancia.

### 4.2 A készülék összeszereléséhez

Szüksége lesz egy csillagcsavarhúzóra.

- 1 Helyezze sík és tiszta felületre a készüléket.
- 2 Szerelje össze a készüléket az ábrákon látható módon.



Az összeszerelési ábrákat a kézikönyv második részében találja a készülékek robbantott ábrái után.

## 5 A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATHOZ

Ehhez szívat újságpapírra, fára (gallyak, ágak és hasábok), (EN 1860-3 szabvány szerinti) begyűjtőre és hosszú gyufára van szüksége.

### 5.1 1. lépés: Az állvány ellenőrzése és felszerelése

- 1 Vegye elő az állványt, és ellenőrizze, hogy a tetejénél lévő csavarok még mindig rögzítve vannak-e. Ezt az állvány minden használatkor meg kell tennie.
- 2 Ha kilazultak a csavarok, az alábbiak szerint járjon el, hogy meghúzza őket.
  - a Vegye le a láncot és a burkolatot az állvány tetejéről.
  - b Húzza meg a csavarokat csillagcsavarhúzóval.
  - c Tegye vissza a burkolatot és a láncokat az állványra.
- 3 Tegye megfelelő helyre az állványt, és nyomja bele a lábait erősen a talajba. Ezzel megakadályozhatja, hogy a lábak elmozduljanak, amikor a rácsot mozgatja a csigán.



Ha nem tudja szilárdan belenyomni az állvány lábait a talajba, nem lógathatja le a rácsot a csigáról. Ekkor az állvány lábairól kell lelógatnia. Lásd "5.3 3. lépés: A rács felszerelése".

## 5.2 2. lépés: A tűztér felszerelése

A tűzteret az állvány lábaira kell felfüggeszteni. Az alábbiak szerint járjon el:

- 1 Vegye elő a három rögzítőláncot, és az egyes láncok végét akassza a tűztér rögzítőnyílásaiba.
- 2 A láncok szabadon lévő végét akassza az állvány lábain lévő horgokra.
- 3 Ellenőrizze, hogy a tűztér egyenesen lóg. Ha szükséges, helyezze át az állvány lábait.
- 4 Ellenőrizze, hogy az állvány még mindig stabil. Nyomja bele a lábakat a talajba, amennyire csak tudja.

## 5.3 3. lépés: A rács felszerelése

Ha szilárdan bele tudja nyomni az állvány lábait a talajba, a rácsot a csigáról is lelogathatja. Ha nem, az állvány lábairól kell lelogatnia a rácsot, hogy rögzítse a lábakat.

### 5.3.1 GRILLRÁCS A CSIGÁN

- 1 Vegye elő a három rögzítőláncot, és az egyes láncok végét akassza a grillrács rögzítőnyílásaiba.
- 2 A láncok szabadon lévő végét akassza a csigán lévő horgokra.

### 5.3.2 GRILLRÁCS AZ ÁLLVÁNY LÁBAIN

- 1 Vegye elő a három rögzítőláncot, és az egyes láncok végét akassza a grillrács rögzítőnyílásaiba.
- 2 A láncok szabadon lévő végét akassza az állvány lábain lévő horgokra:
  - Attól függően, hogy melyik láncszemet teszi a horogra, a rács közelebb vagy távolabb lesz a tűztől.
  - Mindig minden láncon ugyanazt a láncszemet használja. Ha nem így tesz, a grillrács nem egyenesen fog állni.
- 3 Ellenőrizze, hogy a rács és a tűz közötti távolság megfelelő-e. Miután meggyújtotta a tüzet, nem fogja tudni állítani a távolságot.

## 5.4 4. lépés: A tűz meggyújtása

Ehhez száraz újságpapírra, fára (gallyak, ágak és fahasábok), (EN 1860-3 szabvány szerinti) begyújtóra és hosszú gyufára lesz szüksége.

- 1 Gyűjjön össze néhány újságlapot, és tegye a tűztérbe.
- 2 Tegyen begyújtót az újságra. Csak az EN 1860-3 szabvány szerinti begyújtókat használjon.
- 3 Tegyen néhány gallyat, ágat és fahasábot az újságra. Tippek:
  - Győződjön meg róla, hogy még mindig hozzáfér a begyújtóhoz.
  - Ne tegyen egyelőre túl sok fahasábot a tűztérbe. Amikor az első néhány meggyullad, tehet rá még fát.
- 4 Vegyen elő hosszú gyufát, és gyújtsa meg a begyújtót. Gyorsan meg fog gyulladni a papír, a gallyak, az ágak és végül a fahasábok.



Amikor először használja a készüléket, hagyja 30 percig égni. Így el tudja távolítani a gyártás során a készülékre került zsír maradékait.



Vigyázat! Ne használjon alkoholt vagy benzint a tűz meggyújtásához vagy felélesztéséhez.

- 5 Akkor kezdhet grillezni, amikor a fát vékony hamuréteg borítja. Soha ne kezdjen el grillezni, amíg lángok vannak a tűztérben.

## 6 HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

### 6.1 A láng erősségének beállítása

Ha az ételt túl sok vagy túl kevés hő éri, be kell állítania a rács és a tűz közötti távolságot. Ehhez engedje le vagy emelje fel a rácsot a csigával.



A rács és a tűz közötti távolságot csak akkor tudja beállítani, ha a rács a csigára van felfüggesztve. Ha a rács az állvány lábáról lóg, a rács felfüggesztésekor kell beállítania a távolságot.

### 6.2 Az étel leragadásának megelőzése

Ahhoz, hogy ne ragadjon az étel a rácsához:

- Mielőtt az ételt a rácsra helyezi kenje meg vékonyan olajjal. Magát a rácsot is beolajozhatja.
- Ne fordítsa meg túl hamar az ételt. Hagyja, hogy előbb kicsit átforrósodjon.

## 7 A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

### 7.1 A rács tisztítása

Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a rácsot Barbecue cleaner-rel. Az alábbiak szerint járjon el:

- 1 A szórófej segítségével juttassa a habot a rácsra, és hagyja kicsit hatni.

A hab elszíneződik, ahogyan a szennyeződések és a zsír leázik.

- 2 Távolítsa el a habot egy puha szivaccsal, és öblítse le alaposan a rácsot vízzel.
- 3 Szárítsa meg jól a rácsot, és tárolja száraz helyen. Így megelőzheti a rozsdásodást.



A rács tisztításához enyhe tisztítószer, vagy szódadikarbónát is használhat. Soha ne használjon sütőtisztítót a rácsához.

### 7.2 A tűztér és az állvány tisztítása

Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a tűzteret és az állványt:

Alkatrész	Hogyan tisztítsa
Tűztér	Seperje a hamut egy vödörbe.
Állvány	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vízet és puha szivacsot vagy rongyot használjon.</li> <li>• Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.</li> </ul>

### 7.3 A készülék tárolása

A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében minden alkatrészt (állvány, tűztér, rács, láncok) tároljon száraz helyen a használatot követően.

## 7.4 A króm, kovácsolt vas és porfestett alkatrészek karbantartása

A készülék króm, kovácsolt vas és porfestett alkatrészekből áll. Az egyes anyagokat eltérően kell karbantartani:

Anyag	Hogyan kell karbantartani az anyagot
Króm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne használjon maró hatású, ill. súroló- vagy fémtisztító szereket.</li> <li>Használjon enyhe tisztítószeret, és hagyja hatni a fémen.</li> <li>Puha szivacsot vagy rongyot használjon.</li> <li>A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.</li> </ul>
Kovácsolt vas	Ha leégett a festék, és az alkatrész elkezd rozsdásodni, fesse le az érintett területeket megfelelően hóálló festékkel.
Porfestett	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne használjon éles tárgyakat Enyhe tisztítószereket és puha szivacsot vagy rongyot használjon.</li> <li>A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.</li> </ul>



A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk helytelen karbantartásnak minősülnek, és nem tartoznak a garancia hatálya alá.

A készüléke robbantott ábrája alatt (a kézikönyv második részében) megtalálható a készüléket alkotó összes alkatrész listája. A listában lévő jelek mutatják, hogy az egyes alkatrészek milyen anyagból készültek, így ellenőrizni tudja, hogy az adott alkatrészt hogyan kell karbantartania. Az alkatrész listában az alábbi jelek láthatók:

Jelölés	Anyag
▲	Króm
⬡	Kovácsolt vas
★	Porfestett

## 8 GARANCIA

### 8.1 Garancia hatálya

A készülékre két év garanciát vállalunk, ami a vásárlás napjától kezdődik. A garancia minden gyártási hibára kiterjed, feltéve, ha:

- A jelen kézikönyvben szereplő utasításoknak megfelelően használta, szerelte össze és tartotta karban a készülékét. A helytelen használatból, nem megfelelő összeszerelésből, ill. nem megfelelő karbantartásból adódó károk nem minősülnek gyártási hibának.
- Be tudja mutatni a nyugtát és a készülék egyedi gyártási számát. A 15 jegyű gyártási szám előtt egy „C” betű található. Hol találja meg:
  - A kézikönyvön.
  - A készülék csomagolásán.
  - Az állvány lábának alján.
- A Barbecue minőségügyi részlege megerősíti, hogy az alkatrészek hibásak, és normál használat, helyes

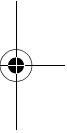
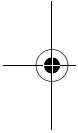
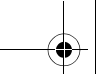
összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak hibásnak.

Ha a fenti feltételek valamelyike nem teljesül, nem kérhet semmilyen kártérítést. A garancia minden esetben csak a hibás alkatrész(ek) javítására vagy cseréjére vonatkozik.

### 8.2 Nem garanciális hibák

Az alábbi károk és hibák nem tartoznak a garancia hatálya alá:

- A tűzzel vagy intenzív hővel közvetlenül érintkező alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformálódás, elszíneződés, stb.). Az ilyen alkatrészek időnkénti cseréje normális.
- A gyártási folyamatnak betudható látható rendellenességek. Ezek a rendellenességek nem tekinthetők gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, helytelen tárolás, illetve az előre összeszerelt alkatrészek helytelen összeállítása vagy módosítása miatti károk.
- A készülék helytelen használata (ha nem a jelen használati utasításnak megfelelően használja, kereskedelmi célra használja, stb.) miatti károk.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használata miatti következményes károk.
- A külső hatásra, agresszív tisztítószerek használata vagy klórral való érintkezés miatt keletkező rozsdás vagy elszíneződés. Ezek a károk nem tekinthetők gyártási hibának.



# RO - GHID DE UTILIZARE

## 1 ÎNREGISTRAREA APARATULUI

Vă mulțumim că ați achiziționat aparatul Barbecook! Suntem siguri că acesta vă va oferi o mulțime de momente fericite.

Pentru a vă optimiza experiența, înregistrați aparatul la [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Durează doar câteva minute și oferă câteva beneficii majore:

- Pmiți acces la serviciul nostru personalizat postvânzare. Acest fapt vă permite, de exemplu, să găsiți rapid piese de schimb pentru aparatul dumneavoastră sau să profitați de un serviciu de garanție optim.
- Vă putem informa asupra actualizărilor interesante de produse și vă putem direcționa către informațiile și specificațiile de produs care sunt relevante pentru aparatul dumneavoastră.



Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului dumneavoastră, consultați [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook vă respectă confidențialitatea. Datele dumneavoastră nu vor fi vândute, distribuite sau partajate cu terții.

## 2 DESPRE ACEST MANUAL

Acest manual are două părți:

- Prima parte este cea pe care o citiți acum. Aceasta include instrucțiuni referitoare la asamblarea, utilizarea și întreținerea aparatului.
- A doua parte începe la pagina 97. Aceasta include mai multe tipuri de ilustrații (prezentări pe părți componente, desene de asamblare etc.) ale aparatelor descrise în acest manual.

## 3 INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

### 3.1 Citiți și urmați instrucțiunile

Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului. Respectați întotdeauna cu atenție instrucțiunile. Asamblarea sau utilizarea aparatului în mod diferit poate cauza incendii și pagube materiale.



Pagubele cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare greșită, întreținere inadecvată etc.) nu sunt acoperite de garanție.

### 3.2 Păstrați-vă simțul practic

Păstrați-vă simțul practic atunci când folosiți aparatul:

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este utilizat.
- Avertizare! Aparatul devine încins, nu îl mutați în timpul funcționării.
- Utilizați protecție adecvată atunci când manipulați piese fierbinți.
- Păstrați materialele inflamabile, substanțele inflamabile și materialele solubile la distanță de aparat în timpul utilizării.
- Avertizare! Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este utilizat.
- Păstrați o găleată cu apă sau nisip în apropiere atunci când utilizați aparatul, în special în zilele foarte călduroase și în zonele uscate.
- Avertizare! Nu utilizați în spații închise.

### 3.3 Selectarea unui loc adecvat

Utilizați aparatul doar în aer liber. Utilizarea acestuia în spații închise, chiar și într-un garaj sau o magazie, poate cauza intoxicarea cu monoxid de carbon.

Întotdeauna când selectați un loc în aer liber:

- Asigurați-vă că aparatul nu se află sub o structură suspendată (terasă, adăpost etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață fixă și stabilă. Nu îl așezați niciodată pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.).

## 4 ASAMBLAREA APARATULUI

### 4.1 Instrucțiuni privind siguranța

- Nu modificați aparatul în timpul asamblării. Este foarte periculos și nepermis să modificați piesele aparatului.
- Respectați întotdeauna cu atenție instrucțiunile de asamblare.
- Asamblarea corectă a aparatului este responsabilitatea utilizatorului. Pagubele provocate de asamblarea incorectă nu sunt acoperite de garanție.

### 4.2 Asamblarea aparatului

Aveți nevoie de o șurubelniță în cruce.

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață plată și curată.
- 2 Asamblați aparatul conform desenelor de asamblare.



Găsiți desenele de asamblare în partea a doua a acestui manual, după prezentarea pe părți componente a aparatului.

## 5 PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE

Aveți nevoie de un ziar uscat, lemne (crenguțe, crengi, bușteni), materiale ușor inflamabile (care respectă standardul SR EN 1860-3) și de un chibrit lung.

### 5.1 Pasul 1: Verificarea și instalarea trepiedului

- 1 Luați trepiedul și verificați dacă șuruburile din partea de sus sunt fixate ferm în continuare. Trebuie să faceți acest lucru de fiecare dată când utilizați trepiedul.
- 2 Dacă șuruburile sunt slăbite, procedați după cum urmează pentru a le strânge:
  - a Îndepărtați lanțul și capacul de pe partea superioară a trepiedului.
  - b Strângeți șuruburile cu o șurubelniță în cruce.
  - c Montați capacul și lanțurile înapoi pe trepied.
- 3 Puneți trepiedul într-un loc potrivit și împingeți picioarele în sol cu fermitate. Această metodă previne mișcarea picioarelor atunci când manevrați grătarul cu autorul scripetelui.



Dacă nu puteți împinge picioarele în sol, nu puteți suspenda grătarul de scripete. Apoi, trebuie să îl suspendați de picioarele trepiedului. Vedeți "5.3 Pasul 3: Instalarea grătarului".

## 5.2 Pasul 2: Instalarea vetrei

Trebuie să suspendați vatra de picioarele trepiedului. Procedați după cum urmează:

- 1 Folosiți trei lanțuri de montare și atașați un capăt de la fiecare lanț în unul dintre orificiile de montare din vatră.
- 2 Puneți capătul liber al fiecărui lanț peste cârligele de pe picioarele trepiedului.
- 3 Asigurați-vă că vatra stă drept. Repoziționați picioarele trepiedului, dacă este necesar.
- 4 Verificați dacă trepiedul mai este stabil. Împingeți picioarele în sol cât mai ferm cu putință.

## 5.3 Pasul 3: Instalarea grătarului

Dacă puteți împinge picioarele trepiedului ferm în sol, puteți suspenda grătarul de scripete. În caz contrar, trebuie să suspendați grătarul de picioarele trepiedului pentru a fixa picioarele.

### 5.3.1 GRĂTARUL PE SCRIPETE

- 1 Folosiți trei lanțuri de montare și atașați un capăt de la fiecare lanț în unul dintre orificiile de montare din grătar.
- 2 Puneți capătul liber al fiecărui lanț peste cârligul scripetelui.

### 5.3.2 GRĂTAR PE PICIOARELE TREPIEDULUI

- 1 Folosiți trei lanțuri de montare și atașați un capăt de la fiecare lanț în unul dintre orificiile de montare din grătar.
- 2 Puneți capătul liber al fiecărui lanț peste cârligele de pe picioarele trepiedului:
  - În funcție de veriga de lanț pe care o atașați la cârlige, grătarul va fi mai aproape sau mai departe de foc.
  - Utilizați întotdeauna aceeași verigă de la fiecare lanț. În caz contrar, grătarul nu va sta drept.
- 3 Asigurați-vă că distanța dintre grătar și foc este corespunzătoare. După ce aprindeți focul, nu mai puteți regla distanța.

## 5.4 Pasul 4: Aprinderea focului

Aveți nevoie de un ziar uscat, lemne (crenguțe, crengi, bușteni), materiale ușor inflamabile (care respectă standardul SR EN 1860-3) și de un chibrit lung.

- 1 Mototoliți câteva pagini de ziar și puneți-le în vatră.
- 2 Puneți câteva materiale ușor inflamabile între paginile de ziar. Utilizați întotdeauna materiale ușor inflamabile care respectă standardul SR EN 1860-3.
- 3 Puneți câteva crenguțe, crengi și bușteni deasupra ziarului. Sugestii:
  - Asigurați-vă că materialele ușor inflamabile sunt accesibile.
  - Nu adăugați prea mulți bușteni în vatră deodată. Mai puteți adăuga bușteni după ce se aprind primii.
- 4 Aprindeți materialele ușor inflamabile cu un chibrit lung. Acestea vor aprinde în curând hârtia, crenguțele, crengile și, în cele din urmă, buștenii.



Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, lăsați focul să ardă timp de 30 de minute. Acest lucru permite îndepărtarea oricăror grăsimi rămase pe aparat în urma fabricației.



Avertizare! Nu utilizați alcool sau benzină pentru a aprinde sau a reaprindi aparatul.

- 5 Puteți începe prepararea la grătar când lemnul este acoperit de un strat subțire de cenușă albă. Nu începeți niciodată prepararea la grătar când mai sunt prezente flăcări în vatră.

## 6 RECOMANDĂRI UTILE

### 6.1 Reglarea intensității focului

Dacă preparatele sunt încălzite prea mult sau insuficient, trebuie să reglați distanța dintre grătar și foc. Pentru aceasta, coborâți sau ridicați grătarul cu ajutorul scripetelui.



Puteți regla distanța dintre grătar și foc doar dacă grătarul este suspendat de scripete. Dacă grătarul este suspendat de picioarele trepiedului, trebuie să setați distanța atunci când suspendați grătarul.

### 6.2 Prevenirea lipirii alimentelor

Pentru a preveni ca alimentele să se lipească pe grătar:

- Înainte de a le pune pe grătar, ungeți ușor alimentele cu o pensulă. De asemenea, puteți unge grătarul.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Lăsați-le să acumuleze căldură.

## 7 ÎNTREȚINEREA APARATULUI

### 7.1 Curățarea grătarului

Vă recomandăm să curățați grătarul după fiecare utilizare cu Barbecue cleaner. Procedați după cum urmează:

- 1 Aplicați spuma pe grătar și lăsați-o să acționeze un timp. Spuma se decolorează și absoarbe murdăria și grăsimile.
- 2 Îndepărtați spuma cu un burete moale și apă și clătiți complet grătarul.
- 3 Uscați bine grătarul și depozitați-l într-un loc uscat. Acest lucru previne formarea ruginii.



De asemenea, puteți curăța grătarul cu un detergent delicat sau cu bicarbonat de sodiu. Nu utilizați niciodată substanțe de curățat cuptorul pe grătar.

### 7.2 Curățarea vetrei și a trepiedului

Vă recomandăm să curățați vatra și trepiedul după fiecare utilizare:

Piesă	Mod de curățare
Vatră	Strângeți cenușa cu peria într-o găleată.
Trepied	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Curățați cu apă și o lavetă sau un burete moale.</li> <li>• Înainte de a depozita, lăsați să se usuce bine.</li> </ul>

### 7.3 Depozitarea aparatului

Pentru a prelungi durata de viață a aparatului, depozitați toate piesele (trepied, vatră, grătar, lanțuri) într-un loc uscat după fiecare utilizare.

## 7.4 Întreținerea pieselor cromate, din fier forjat și a celor acoperite cu pulbere

Aparatul este compus din piese cromate, din fier forjat și acoperite cu pulbere. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Modul de întreținere a acestui material
Crom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi sau pe bază de ioni metalici.</li> <li>Folosiți detergenți cu acțiune delicată și lăsați-i să acționeze pe oțel.</li> <li>Utilizați o lavetă sau un burete moale.</li> <li>Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare și uscați complet.</li> </ul>
Fier forjat	Dacă vopseaua a ars și piesa începe să ruginască, rețușați zonele afectate cu o vopsea de calitate, rezistentă la căldură.
Acoperit cu pulbere	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu utilizați obiecte ascuțite. Utilizați detergenți cu acțiune delicată și o lavetă sau un burete moale.</li> <li>Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare și uscați complet.</li> </ul>



Pagubele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sunt considerate ca întreținere inadecvată și nu sunt acoperite de garanție.

Sub prezentarea pe părți componente a aparatului dumneavoastră (partea a doua a manualului), găsiți o listă cu toate piesele din care este compus aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul din care este compusă fiecare piesă, astfel încât puteți să o utilizați pentru a verifica modul în care trebuie să întrețineți o anumită piesă. Listele de piese utilizează următoarele simboluri:

Simbol	Material
▲	Crom
⬡	Fier forjat
★	Acoperit cu pulbere

## 8 GARANȚIE

### 8.1 Sunt acoperite

Aparatul dumneavoastră dispune de o garanție de doi ani, începând de la data achiziției. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, dacă:

- Utilizați, asamblați și întrețineți aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Pagubele cauzate de utilizarea greșită, asamblarea incorectă sau întreținerea inadecvată nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Puteți prezenta factura și numărul unic de serie al aparatului. Acest număr de serie începe cu C, urmat de 15 cifre. Îl puteți găsi:
  - Pe acest manual.
  - Pe ambalajul aparatului.
  - Pe partea de jos a unui picior al trepidului.

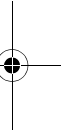
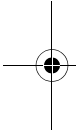
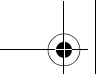
- Departamentul de calitate al Barbecue confirmă că piesele sunt defecte și că acestea s-au dovedit defecte în timpul utilizării normale, asamblării corecte și întreținerii adecvate.

Dacă una dintre condițiile de mai sus nu este îndeplinită, nu puteți pretinde nicio despăgubire. În toate cazurile, garanția este limitată la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

### 8.2 Nu sunt acoperite

Următoarele pagube și defecte nu sunt acoperite de garanție:

- Uzura normală (ruginirea, deformarea, decolorarea etc.) pieselor care sunt expuse direct la foc sau la căldură intensă. Este normal să înlocuiți aceste piese din când în când.
- Neregularitățile vizibile care nu pot fi evitate în timpul procesului de fabricație. Aceste neregularități nu sunt considerate ca fiind defecte de fabricație.
- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea incorectă, asamblarea greșită sau modificări aduse pieselor preasamblate.
- Toate daunele cauzate de utilizarea greșită și abuzivă a aparatului (neutilizarea acestuia în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, utilizarea acestuia în scopuri comerciale etc.).
- Toate pagubele indirecte cauzate de utilizarea neglijentă sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea cauzate de influențe externe, utilizarea de detergenți agresivi, expunerea la clor etc. Aceste pagube nu sunt considerate ca fiind defecte de fabricație.





# CZ - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

## 1 REGISTRUJTE SVŮJ SPOTŘEBIČ

Děkujeme vám za zakoupení spotřebiče Barbecook! Jsme si jistí, že vám přinese mnoho příjemných okamžiků při grilování.

Chcete-li dosáhnout optimálních zážitků s naším spotřebičem, zaregistrujte si jej na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Trvá to jenom několik minut a přinese vám to některé rozsáhlé výhody.

- Získáte přístup k přizpůsobeným poprodejním službám. To vám například umožní rychle najít náhradní součásti pro svůj spotřebič nebo využívat optimální záruční služby
- Můžeme vás informovat o zajímavých inovacích našich produktů a poskytnout vám informace o produktech a specifikace, které jsou relevantní pro váš spotřebič.



Další informace o registrování vašeho spotřebiče naleznete na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudou prodávány, distribuovány ani sdíleny se třetími stranami.

## 2 O TÉTO PŘÍRUČCE

Tato příručka je tvořena dvěma částmi:

- První část je tak, kterou čtete právě nyní. Patří sem pokyny pro montáž, použití a údržbu spotřebiče.
- Druhá část začíná na straně 97. Obsahuje všechny obrázky (rozložené pohledy, montážní výkresy) spotřebiče, které jsou v této příručce popsány.

## 3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 3.1 Prostudujte si pokyny a dodržujte je

Před použitím spotřebiče si prostudujte veškeré pokyny. Vždy pečlivě dodržujte pokyny. Montáž nebo použití spotřebiče jiným způsobem může způsobit požár a poškození materiálu.



Škody způsobené nedodržáním následujících pokynů (nesprávná montáž, zneužití, nepřiměřená údržba) nejsou kryty zárukou.

### 3.2 Používejte zdravý rozum

Při práci se spotřebičem používejte zdravý rozum:

- Neponechávejte spotřebič bez dozoru, je-li používán.
- Výstraha! Spotřebič může být velmi horký, proto jej během činnosti nepřesouvejte.
- Při manipulaci s horkými součástmi používejte vhodnou ochranu.
- Udržujte hořlavé materiály, hořlavé kapaliny a nerozpustné předměty mimo dosah používaného spotřebiče.
- Výstraha! Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah používaného spotřebiče.
- Při používání spotřebiče mějte po ruce kbelík s vodou nebo pískem, obzvláště pokud jej používáte v horkých dnech nebo na suchých místech.
- Výstraha! Nepoužívejte spotřebič ve vnitřních prostorách.

### 3.3 Vyberte vhodné umístění

Používejte spotřebič pouze ve venkovním prostředí. Pokud jej použijete uvnitř, například v garáži nebo pod přístřeškem, může to způsobit otravu oxidem uhelnatým.

Při výběru venkovního umístění vždy postupujte takto:

- Zkontrolujte, zda spotřebič není umístěn pod převislou konstrukcí (přístřešek, kryt atd.) nebo pod listím.
- Umístěte spotřebič na pevný a stabilní povrch. Nikdy jej neumísťte na pohyblivé vozidlo (loď, přívěs atd.).

## 4 MONTÁŽ SPOTŘEBIČE

### 4.1 Bezpečnostní pokyny

- Při montáži spotřebič neměňte. Je velmi nebezpečné a proto zakázané měnit součásti spotřebiče.
- Vždy pečlivě dodržujte pokyny montáže.
- Uživatel je odpovědný za správnou montáž spotřebiče. Poškození způsobená nesprávnou montáží nejsou kryta zárukou.

### 4.2 Sestavení spotřebiče

*Budete potřebovat křížový šroubovák.*

- 1 Umístěte spotřebič na rovný a čistý povrch.
- 2 Sestavte spotřebič způsobem znázorněným na montážních výkresech.



Montážní výkresy naleznete v druhé části této příručky, za rozloženým pohledem na spotřebič.

## 5 PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA POUŽITÍ

*Budete potřebovat novinový papír, dřevo (tenké a silnější větve, polena), podpalovač (splňující normu EN 1860-3) a dlouhé zápalky.*

### 5.1 Krok 1: Kontrola a instalace trojnožky

- 1 Uchopte trojnožku a zkontrolujte, zda jsou šrouby na horní straně pevně dotažené. To musíte udělat při každém použití trojnožky.
- 2 Pokud jsou šrouby volné, pokračujte následujícím způsobem a dotáhněte je:
  - a Sejměte řetěz a kryt z horní strany trojnožky.
  - b Dotáhněte všechny šrouby křížovým šroubovákem.
  - c Nasadte kryt a řetězy zpět na trojnožku.
- 3 Umístěte trojnožku na vhodné místo a zatlačte stojiny do země. Tím zabráníte v jejich pohybu, až budete pohybovat grilem s kladkou.



Pokud nemůžete zatlačit stojiny trojnožky pevně do země, nemůžete gril zavěsit z kladky. Pak jej musíte zavěsit ze stojin trojnožky. Viz "5.3 Krok 3: Instalace grilu".

## 5.2 Krok 2: Instalace ohniště

Ohniště musíte zavěsit na stojiny trojnožky. Postupujte následujícím způsobem:

- 1 Uchopte tři závěsné řetězy a zahákněte jeden konec každého řetězu do jednoho z upevňovacích otvorů v ohništi.
- 2 Vložte volné konce každého řetězu na háky na stojinách trojnožky.
- 3 Zkontrolujte, zda ohniště visí rovně. V případě potřeby stojiny trojnožky přemístěte.
- 4 Zkontrolujte, zda je trojnožka stále stabilní. Zatlačte stojiny pevně do země.

## 5.3 Krok 3: Instalace grilu

Pokud je to možné, zatlačte stojiny trojnožky pevně do země, gril můžete zavěsit z kladky. Pokud nikoliv, musíte gril zavěsit ze stojin trojnožky a tak je zajistit.

### 5.3.1 GRILOVÁNÍ NA KLADCE

- 1 Uchopte tři závěsné řetězy a zahákněte jeden konec každého řetězu do jednoho z upevňovacích otvorů v grilu.
- 2 Vložte volný konec každého řetězu na hák kladky.

### 5.3.2 GRIL NA STOJINÁCH TROJNOŽKY

- 1 Uchopte tři závěsné řetězy a zahákněte jeden konec každého řetězu do jednoho z upevňovacích otvorů v grilu.
- 2 Vložte volný konec každého řetězu na háky na stojinách trojnožky:
  - V závislosti na spojce umístěné přes háky bude gril blíže nebo dále od ohně.
  - Vždy používejte stejnou spojku na každém řetězu. Pokud tomu tak nebude, gril nebude viset rovně.
- 3 Ujistěte se, že vzdálenost mezi grilem a ohněm je správná. Jakmile zažehnete oheň, nemusíte již nastavovat vzdálenost.

## 5.4 Krok 4: Zažehnutí ohně

*Budete potřebovat novinový papír, dřevo (tenké a silnější větve, polena), podpalovač (splňující normu EN 1860-3) a dlouhé zápalky.*

- 1 Zmuchlejte několik archů novinového papíru a vložte jej do ohniště.
- 2 Mezi novinový papír vložte podpalovač. Vždy používejte podpalovače splňující normu EN 1860-3.
- 3 Položte tenké a silnější větve a několik polen na novinový papír. Tipy:
  - Zkontrolujte, zda se stále můžete dostat k podpalovačům.
  - Nevkládejte do ohniště zatím mnoho polen. Další polena můžete přidat, až se první zažehnou.
- 4 Pomocí dlouhé zápalky zažehněte podpalovač. Brzy od něj chytnete papír, tenké i silnější větve a nakonec polena.



Při prvním použití spotřebiče jej nechte 30 minut volně hořet. Tím ze spotřebiče odstraníte zbývající výrobní mastnoty a nečistoty.



**Výstraha!** K zapálení nebo znovuzapálení spotřebiče **NEPOUŽÍVEJTE** alkohol nebo benzín.

- 5 Jakmile je dřevo pokryto tenkou vrstvou bílého popela, můžete začít grilovat. Nikdy nezačínáte grilovat, když jsou v ohništi stále plameny.

## 6 UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

### 6.1 Nastavení intenzity plamene

Pokud se pokrm připaluje v důsledku vysoké teploty nebo naopak je studený, musíte nastavit vzdálenost mezi grilem a ohněm. Spustte nebo zvedněte gril s kladkou.



Vzdálenost mezi grilem a ohništěm můžete nastavit pouze v případě, že gril visí z kladky. Pokud gril visí na stojinách trojnožky, musíte nastavit vzdálenost při zavěšení grilu.

### 6.2 Jak zabránit ulpívání pokrmů

Chcete-li zabránit pokrmům, aby ulpívaly ke grilu:

- Lehce potřete pokrm olejem, než jej položíte na gril. Můžete také potřít olejem samotný gril.
- Pokrmy neotáčejte příliš často. Nechte jej nejprve trochu prohřát.

## 7 ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

### 7.1 Čištění grilu

Doporučujeme gril po každém použití vyčistit pomocí čističe Barbecue. Postupujte následujícím způsobem:

- 1 Nastříkejte pěnu na gril a ponechte ji chvíli působit. Pěna se zabarví, jak bude postupně nasákat nečistoty a tuk.
- 2 Odstraňte pěnu měkkou houbou a vodou a důkladně gril opláchněte.
- 3 Vysušte důkladně gril a uložte jej na suchém místě. To zabrání vytváření koroze.



Gril můžete rovněž vyčistit jemným čisticím prostředkem nebo jedlou sodou. Nikdy na gril nepoužívejte čističe na pečící trouby.

### 7.2 Čištění ohniště a trojnožky

Doporučujeme ohniště a trojnožku po každém použití vyčistit:

Součást	Způsob čištění
Ohniště	Popel kartáčem očistíte do kbelíku.
Trojnožka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyčistíte vodou, měkkou houbou nebo hadrem.</li> <li>• Před uložením dobře vysušte.</li> </ul>

### 7.3 Uskladnění spotřebiče

Chcete-li prodloužit životnost spotřebiče, po každém použití uložte všechny součásti (trojnožku, ohniště, gril a řetězy) na suchém místě.

## 7.4 Údržba součástí opatřených ochrannou vrstvou chromu nebo práškového laku nebo součástí ze železa

Spotřebič je tvořen součástmi ze železa, chromovanými nebo práškovým lakem chráněnými součástmi. Každý materiál musí být udržován odlišným způsobem:

Materiál	Jak udržovat tento materiál
Chrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kov obsahující čisticí prostředky.</li> <li>Používejte jemné čisticí prostředky a nechte je na oceli nějakou dobu působit.</li> <li>Používejte měkkou houbu nebo tkaninu.</li> <li>Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.</li> </ul>
Železo	Pokud došlo k opálení laku a součásti začaly korodovat, opravte poškozená místa kvalitním žáruvzdorným lakem.
Práškový lak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemný čisticí prostředek, měkkou houbu nebo tkaninu.</li> <li>Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.</li> </ul>



Škody způsobené nedodržením následujících pokynů jsou považovány za neodpovídající údržbu a nejsou proto kryty zárukou.

Pod rozloženým pohledem na spotřebič (druhá část příručky) naleznete seznam všech součástí, ze kterých je zařízení sestaveno. Tento seznam zahrnuje symbol stanovující materiál každé součásti, takže jej můžete použít k ověření způsobu údržby specifické součásti. Seznam součástí používá následující symboly:

Symbol	Materiál
▲	Chrom
⬡	Železo
★	Práškový lak

## 8 ZÁRUKA

### 8.1 Co je kryto

Váš spotřebič se dodává se zárukou po dobu dvou let, počínaje dnem nákupu. Tato záruka kryje všechny výrobní závady za následujících předpokladů:

- Spotřebič jste používali, smontovali a udržovali podle pokynů v této příručce. Poškození způsobené zneužitím, nesprávnou montáží nebo nepřiměřenou údržbou nejsou považovány za výrobní vady.
- Můžete předložit stvrzenkou o koupi a jedinečné sériové číslo svého spotřebiče. Toto sériové číslo začíná písmenem C, které je následované 15 číslicemi. Naleznete jej na tomto místě:
  - V této příručce.
  - Na obalu spotřebiče.
  - Na spodní straně stojiny trojnožky.

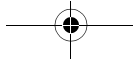
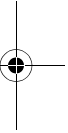
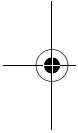
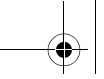
- Oddělení kvality Barbecue ověřuje, že součásti jsou vadné a že se ukázaly vadnými při normálním použití, správné montáži a přiměřené údržbě.

Pokud jedna z výše uvedených podmínek není splněna, nemůže si jakoukoliv záruku nárokovat. Ve všech případech je záruka omezena na opravu nebo výměnu vadné součásti.

### 8.2 Co není kryto

Následující škody a vady nejsou zárukou kryty:

- Normální opotřebování (koroze, deformace, odbarvení...) součástí, které jsou přímo vystaveny působení ohně nebo intenzivního tepla. Je normální, že tyto součásti budou občas potřebovat výměnu.
- Vizuální nepravidelnosti jsou běžné v důsledku výrobního procesu. Tyto nepravidelnosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Všechny škody způsobené nepřiměřenou údržbou, nesprávným skladováním, montáží nebo změnami provedenými na předem sestavených součástech.
- Všechny škody způsobené zneužitím a nesprávným použitím spotřebiče (nepoužívání podle pokynů této příručky, používání pro komerční účely...).
- Všechny následné škody způsobené neopatrným nebo nesprávným použitím spotřebiče.
- Koroze nebo odbarvení způsobené externími vlivy, použitím agresivních čisticích prostředků, působení chlóru.... Tato poškození nejsou považovány za výrobní vady.



# ΕΛ - ΟΔΗΓΊΕΣ ΧΡΉΣΗΣ

## 1 ΔΉΛΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε συσκευή Barbecook! Είμαστε βέβαιοι ότι θα σας χαρίσει πολλές όμορφες στιγμές μπάρμπεκιου.

Για να βελτιστοποιήσετε την εμπειρία σας, δηλώστε τη συσκευή σας στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Η διαδικασία διαρκεί μόνο λίγα λεπτά και σας προσφέρει μεγάλα πλεονεκτήματα:

- Αποκτάτε πρόσβαση στην προσωπική σας υπηρεσία εξυπηρέτησης. Αυτό σας επιτρέπει, για παράδειγμα, να βρίσκετε γρήγορα ανταλλακτικά για τη συσκευή σας ή να αξιοποιείτε αναβαθμισμένες υπηρεσίες σέρβις.
- Σας αποστέλλουμε πληροφορίες για ενδιαφέρουσες ενημερώσεις προϊόντων και σας παραπέμπουμε σε πληροφορίες και προδιαγραφές προϊόντων που σχετίζονται με τη συσκευή σας.



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη δήλωση της συσκευής σας, ανατρέξτε στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Η Barbecook σέβεται το προσωπικό σας απόρρητο. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, δεν θα διανεμηθούν και δεν θα κοινοποιηθούν σε τρίτους.

## 2 ΣΧΕΤΙΚΆ ΜΕ ΑΥΤΌ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΊΔΙΟ

Αυτό το εγχειρίδιο αποτελείται από δύο μέρη:

- Το πρώτο μέρος είναι το μέρος που διαβάζετε αυτήν τη στιγμή. Περιλαμβάνει οδηγίες για τη συναρμολόγηση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής σας.
- Το δεύτερο μέρος ξεκινά στη σελίδα 97. Περιλαμβάνει όλα τα είδη εικόνων (αναλυτικές προβολές, σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης...) για τις συσκευές που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

## 3 ΣΗΜΑΝΤΙΚΈΣ ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ

### 3.1 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες

Διαβάστε τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες. Εάν συναρμολογήσετε ή χρησιμοποιήσετε με διαφορετικό τρόπο τη συσκευή, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ζημιά.



Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης των οδηγιών (κακή συναρμολόγηση, κακή χρήση, ανεπαρκής συντήρηση κλπ.) δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### 3.2 Χρησιμοποιήστε την κοινή λογική

Χρησιμοποιήστε την κοινή λογική κατά το χειρισμό της συσκευής:

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση κατά τη χρήση.
- Προειδοποίηση! Κατά τη χρήση της, η συσκευή θα καίει, συνεπώς μην τη μετακινείτε.
- Λάβετε τα κατάλληλα προστατευτικά μέτρα όταν χειρίζεστε τμήματα που καίνε.
- Κρατάτε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα υγρά ή διαλυτά αντικείμενα μακριά από τη συσκευή κατά τη χρήση της.
- Προειδοποίηση! Κατά τη χρήση, κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή.

- Έχετε κοντά σας έναν κουβά νερό ή άμμο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, ιδιαίτερα τις πολύ ζεστές ημέρες ή όταν βρίσκεστε σε ξηρό περιβάλλον.
- Προειδοποίηση! Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.

### 3.3 Επιλέξτε την κατάλληλη θέση

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε υπαίθριο χώρο. Εάν τη χρησιμοποιήσετε σε κλειστό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ ή εξωτερική αποθήκη, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

Όταν επιλέγετε μια θέση σε ανοιχτό χώρο, προσέχετε πάντα:

- Να φροντίζετε ώστε η συσκευή να μη βρίσκεται κάτω από κάποια κατασκευή (βεράντα, υπόστεγο κλπ.) ή κάτω από δέντρα.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή σε ανθεκτική και σταθερή επιφάνεια. Να μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ επάνω σε μετακινούμενο όχημα (σκάφος, τρέιλερ κλπ.)

## 4 ΣΥΝΑΡΜΟΛΌΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

### 4.1 Οδηγίες ασφαλείας

- Μην τροποποιείτε τη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Είναι πολύ επικίνδυνο και δεν επιτρέπεται να αλλάζετε τα εξαρτήματα της συσκευής.
- Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιές που προκαλούνται από κακή συναρμολόγηση δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### 4.2 Για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

Θα χρειαστείτε ένα σταυροκατσάβιδο.

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια.
- 2 Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως δείχνουν τα σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης.




Θα βρείτε τα σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου, ύστερα από την αναλυτική προβολή των εξαρτημάτων της συσκευής σας.

## 5 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Χρειάζεστε στεγνή εφημερίδα, ξύλα (κλαδάκια, κούτσουρα), προσανάμματα (σύμφωνα με το EN 1860-3) και ένα μακρύ σπίρτο.

### 5.1 Βήμα 1: Έλεγχος και εγκατάσταση του τρίποδα

- 1 Πάρτε τον τρίποδα και ελέγξτε αν οι βίδες στο επάνω μέρος είναι καλά στερεωμένες. Αυτό πρέπει να το κάνετε κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τον τρίποδα.
- 2 Αν οι βίδες είναι χαλαρές, προχωρήστε ως εξής για να τις σφίξετε:
  - a Αφαιρέστε την αλυσίδα και το κάλυμμα από το επάνω μέρος του τρίποδα.
  - b Σφίξτε τις βίδες με ένα σταυροκατσάβιδο.
  - c Επανατοποθετήστε το κάλυμμα και τις αλυσίδες στον τρίποδα.
- 3 Τοποθετήστε τον τρίποδα στην κατάλληλη θέση και σπρώξτε τα πόδια δυνατά προς το έδαφος. Αυτό αποτρέπει τη μετακίνηση των ποδιών όταν κάνετε ελιγμούς της σχάρας με την τροχαλία.

 Αν δεν σπρώξετε τα πόδια του τρίποδα προς το έδαφος, τότε δεν θα μπορέσετε να κρεμάσετε τη σχάρα από την τροχαλία. Θα πρέπει μετά να την κρεμάσετε από τα πόδια του τρίποδα. Ανατρέξτε στην ενότητα "5.3 Βήμα 3: Τοποθέτηση της σχάρας".

### 5.2 Βήμα 2: Τοποθέτηση της εστίας φωτιάς

Πρέπει να κρεμάσετε την εστία φωτιάς από τα πόδια του τρίποδα. Προχωρήστε ως εξής:

- 1 Πάρτε τρεις αλυσίδες στερέωσης και γαντζώστε το ένα άκρο της κάθε αλυσίδας σε μία από τις οπές στερέωσης που υπάρχουν επάνω στην εστία.
- 2 Τοποθετήστε τα ελεύθερα άκρα των αλυσίδων πάνω στους γάντζους των ποδιών του τρίποδα.
- 3 Βεβαιωθείτε ότι η εστία φωτιάς έχει κρεμαστεί ευθεία. Επανατοποθετήστε τα πόδια του τρίποδα αν είναι απαραίτητο.
- 4 Ελέγξτε αν ο τρίποδας εξακολουθεί να είναι σταθερός. Σπρώξτε τα πόδια όσο το δυνατόν περισσότερο στο έδαφος.

### 5.3 Βήμα 3: Τοποθέτηση της σχάρας

Αν καταφέρετε να σπρώξετε τα πόδια του τρίποδα σταθερά προς το έδαφος, τότε θα μπορέσετε να κρεμάσετε τη σχάρα από την τροχαλία. Σε αντίθετη περίπτωση θα πρέπει να κρεμάσετε τη σχάρα από τα πόδια του τρίποδα για να τα ασφαλίσετε.

#### 5.3.1 Τοποθέτηση σχάρας επάνω στην τροχαλία

- 1 Πάρτε τρεις αλυσίδες στερέωσης και γαντζώστε το ένα άκρο της κάθε αλυσίδας σε μία από τις οπές στερέωσης που υπάρχουν επάνω στη σχάρα.
- 2 Τοποθετήστε το ελεύθερο άκρο της κάθε αλυσίδας πάνω στον γάντζο της τροχαλίας.


#### 5.3.2 Τοποθέτηση σχάρας επάνω στα πόδια του τρίποδα


- 1 Πάρτε τρεις αλυσίδες στερέωσης και γαντζώστε το ένα άκρο της κάθε αλυσίδας σε μία από τις οπές στερέωσης που υπάρχουν επάνω στη σχάρα.
- 2 Τοποθετήστε το ελεύθερο άκρο της κάθε αλυσίδας πάνω στους γάντζους των ποδιών του τρίποδα:
  - Ανάλογα με τον σύνδεσμο που τοποθετείτε στους γάντζους, η σχάρα θα είναι πιο κοντά ή πιο μακριά από τη φωτιά.
  - Χρησιμοποιείτε πάντα τον ίδιο σύνδεσμο σε κάθε αλυσίδα. Αν δεν το κάνετε αυτό, η σχάρα δεν θα γαντζωθεί ευθεία.
- 3 Φροντίστε να είναι σωστή η απόσταση ανάμεσα στη σχάρα και τη φωτιά. Μόλις ανάψετε τη φωτιά, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε την απόσταση.

### 5.4 Βήμα 4: Άναμμα της φωτιάς

Χρειάζεστε στεγνά φύλλα εφημερίδας, ξύλα (κλαδιά, κούτσουρα), προσανάμματα (σύμφωνα με το EN 1860-3) και ένα μακρύ σπίρτο.

- 1 Τσαλακώστε μερικά φύλλα εφημερίδας και τοποθετήστε τα μέσα στην εστία.
- 2 Τοποθετήστε μερικά προσανάμματα ανάμεσα στα φύλλα εφημερίδας. Χρησιμοποιήστε πάντα προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3.
- 3 Τοποθετήστε μερικά κλαδάκια και κούτσουρα επάνω στα φύλλα εφημερίδας. Συμβουλές:
  - Βεβαιωθείτε ότι εξακολουθείτε να έχετε πρόσβαση στα προσανάμματα.
  - Μην τοποθετείτε πολλά κούτσουρα μέσα στην εστία φωτιάς ακόμα. Μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον κούτσουρα όταν τα πρώτα πιάσουν φωτιά.
- 4 Με ένα μακρύ σπίρτο ανάψτε τα προσανάμματα. Σύντομα θα αρχίσουν να καίγονται τα φύλλα εφημερίδας, τα κλαδιά και τελικά τα κούτσουρα.

 Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε τη να καίει για 30 λεπτά. Έτσι αφαιρείται το γράσο που έχει τυχόν απομείνει από το εργοστάσιο.


 Προειδοποίηση! Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για να ανάψετε τη συσκευή.

- 5 Μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο μόλις τα ξύλα καλυφθούν από λεπτό στρώμα λευκής στάχτης. Ποτέ μην ξεκινάτε το ψήσιμο όσο υπάρχουν φλόγες στην εστία.

## 6 ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

### 6.1 Ρύθμιση της έντασης της θερμότητας

Αν το φαγητό σας ψήνεται υπερβολικά ή δεν ψήνεται επαρκώς, πρέπει να ρυθμίσετε την απόσταση ανάμεσα στη σχάρα και τη φωτιά. Για να το κάνετε αυτό, ανυψώστε ή χαμηλώστε τη σχάρα με την τροχαλία.

 Μπορείτε να ρυθμίσετε μόνο την απόσταση μεταξύ της σχάρας και της φωτιάς αν η σχάρα κρέμεται από την τροχαλία. Αν η σχάρα κρέμεται από τα πόδια του τρίποδα, πρέπει να ορίσετε την απόσταση όταν κρεμάτε τη σχάρα.

## 6.2 Αποφυγή κολλήματος του φαγητού

Για να αποφύγετε το κόλλημα του φαγητού στη σχάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς το φαγητό με ένα πινέλο προτού το τοποθετήσετε στη σχάρα. Μπορείτε επίσης να λαδώσετε την ίδια τη σχάρα.
- Μην γυρίζετε το φαγητό πολύ γρήγορα. Αφήστε το πρώτα να ψηθεί λίγο.

## 7 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### 7.1 Καθαρισμός της σχάρας

Συνιστούμε να καθαρίζετε τη σχάρα, ύστερα από κάθε χρήση, με το Barbecue cleaner. Προχωρήστε ως εξής:

- 1 Ψεκάστε τον αφρό στη σχάρα και αφήστε τον να δράσει για μερικά λεπτά.  
Ο αφρός αλλάζει χρώμα καθώς απορροφά τη βρωμιά και τα λίπη.
- 2 Αφαιρέστε τον αφρό με μαλακό σφουγγάρι και νερό και ξεπλύνετε καλά τη σχάρα.
- 3 Στεγνώστε τη σχάρα και αποθηκεύστε τη σε στεγνό μέρος. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό σκουριάς.



Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη σχάρα με μαλακό απορρυπαντικό ή με μαγειρική σόδα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου στη σχάρα.

### 7.2 Καθαρισμός της εστίας φωτιάς (κοίλο τμήμα) και του τρίποδα

Συνιστούμε να καθαρίζετε την εστία της φωτιάς και τον τρίποδα μετά από κάθε χρήση:

Μέρος	Τρόπος καθαρισμού
Εστία φωτιάς	Απομακρύνετε με βούρτσα τις στάχτες και ρίξτε τις μέσα σε έναν κουβά.
Τρίποδας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καθαρίστε με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα.</li> <li>• Στεγνώστε καλά πριν την αποθήκευση.</li> </ul>

### 7.3 Αποθήκευση της συσκευής

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, αποθηκεύστε όλα τα μέρη (τρίποδας, εστία φωτιάς, σχάρα, αλυσίδες) σε στεγνό μέρος μετά από κάθε χρήση.

## 7.4 Συντήρηση τμημάτων με χρώμιο, από σφυρήλατο σίδηρο και με επίστρωση πούδρας

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από τμήματα με χρώμιο, από σφυρήλατο σίδηρο και με επίστρωση πούδρας. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται με διαφορετικό τρόπο:

Υλικό	Τρόπος φροντίδας του υλικού
Χρώμιο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, στιλβωτικά ή μεταλλικά απορρυπαντικά.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά, τα οποία αφήνετε να δράσουν στο χάλυβα.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα.</li> <li>• Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.</li> </ul>
Σφυρήλατος σίδηρος	Αν η βαφή καεί και στο σημείο αρχίζει να εμφανίζεται σκουριά, βάψτε το με μια καλή, ανθεκτική στη θερμότητα βαφή.
Επίστρωση πούδρας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά και μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα.</li> <li>• Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.</li> </ul>



Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης αυτών των οδηγιών θεωρούνται ανεπαρκής συντήρηση και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική προβολή της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου), θα βρείτε μια λίστα με όλα τα εξαρτήματα από τα οποία αποτελείται η συσκευή. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που προσδιορίζει το υλικό κάθε εξαρτήματος, για να γνωρίζετε πώς μπορείτε να συντηρήσετε κάθε συγκεκριμένο εξάρτημα. Η λίστα εξαρτημάτων χρησιμοποιεί τα παρακάτω σύμβολα:

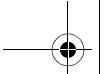
Σύμβολο	Υλικό
▲	Χρώμιο
⬡	Σφυρήλατος σίδηρος
★	Επίστρωση πούδρας

## 8 ΕΓΓΥΗΣΗ

### 8.1 Τι καλύπτεται

Η συσκευή σας συνοδεύεται από εγγύηση δύο ετών, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα σφάλματα κατασκευής, με την προϋπόθεση ότι:

- Χρησιμοποιήσατε, συναρμολογήσατε και συντηρήσατε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου. Οι ζημιές που προκλήθηκαν από κακή χρήση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή ανεπαρκή συντήρηση δεν αποτελούν σφάλματα κατασκευής.
- Μπορείτε να προσκομίσετε την απόδειξη και τον μοναδικό αριθμό σειράς της συσκευής σας. Ο αριθμός σειράς ξεκινά με το γράμμα C και ακολουθείται από 15 ψηφία. Μπορείτε να τον βρείτε:
  - Σε αυτό το εγχειρίδιο.
  - Στη συσκευασία της συσκευής.
  - Στο κάτω μέρος ενός ποδιού του τρίποδα.



- Το τμήμα ποιότητας Barbecook επιβεβαιώνει ότι τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά και ότι αποδείχτηκαν ελαττωματικά σε συνθήκες κανονικής χρήσης, σωστής συναρμολόγησης και επαρκούς συντήρησης.

Εάν κάποια από τις παραπάνω προϋποθέσεις δεν ικανοποιείται, δεν μπορείτε να προβάλετε καμιά αξίωση. Σε κάθε περίπτωση, η εγγύηση περιορίζεται στην επισκευή ή στην αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων.

## 8.2 Τι δεν καλύπτεται

Οι παρακάτω ζημιές και ελαττώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Φυσιολογική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κλπ.) εξαρτημάτων που εκτίθενται απευθείας στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό αυτά τα εξαρτήματα να αντικαθίστανται κατά διαστήματα.
- Οπτικές διαφορές που σχετίζονται με τη διαδικασία κατασκευής. Αυτές οι διαφορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.
- Όλες οι φθορές που προκαλούνται από ανεπαρκή συντήρηση, εσφαλμένη αποθήκευση, κακή συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις σε προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Όλες οι φθορές που προκαλούνται από κακή χρήση της συσκευής (μη τήρηση των οδηγιών αυτού του εγχειριδίου, χρήση για εμπορικούς σκοπούς κλπ.).
- Όλες οι συνεπαγόμενες φθορές που προκαλούνται από απροσεξία ή μη συμβατή χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός που προκαλείται από εξωτερικούς παράγοντες, χρήση σκληρών απορρυπαντικών, έκθεση σε χλώριο κλπ. Τέτοιες φθορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.





# SK – NÁVOD NA POUŽÍVANIE

## 1 ZAREGISTRUJTE SI SVOJ VÝROBOK

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok Barbecook! Sme si istí, že vám prinesie mnoho príjemných chvíľ pri grilovaní.

Aby ste dosiahli čo najoptimálnejšie výsledky, zaregistrujte si svoj gril na stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Trvá to len pár minút, no prináša množstvo výhod:

- Získate prístup k vašim osobným popredajným službám. To vám umožní, napríklad, rýchlo nájsť náhradné diely pre váš výrobok alebo využívať záručné služby.
- Môžeme vás tiež informovať o zaujímavých produktoch a nasmerovať vás k produktovým informáciám a technickým údajom, ktoré sa vzťahujú na váš produkt.



Ďalšie informácie o registrácii vášho výrobku nájdete na stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecook rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú predávané, distribuované ani zdieľané so žiadnymi tretími stranami.

## 2 O TEJTO PRÍRUČKE

Túto príručku tvoria dve časti:

- Prvá časť je tá, ktorú práve čítate. Obsahuje pokyny na montáž, používanie a údržbu vášho grilu.
- Druhá časť sa začína na strane 97. Obsahuje nákresy spotrebiča (zvýraznené diagramy, montážne nákresy a pod.), ktoré sú opísané v tejto príručke.

## 3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 3.1 Prečítajte si a dodržiavajte pokyny

Pred používaním grilu si prečítajte návod na používanie. Vždy starostlivo dodržiavajte pokyny. Nesprávne zmontovanie alebo používanie výrobku môže mať za následok vznik požiaru alebo materiálne škody.



Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov (nesprávna montáž, použitie, údržba...) nie sú kryté zárukou.

### 3.2 Používajte zdravý úsudok

Pri práci s grilom používajte zdravý úsudok:

- Pri používaní grilu ho nikdy nenechajte bez dozoru.
- Výstraha! Výrobok bude počas používania veľmi horúci. Počas používania ho nepresúvajte.
- Pri manipulácii s horúcimi dielmi používajte vhodné ochranné prostriedky.
- Udržujte horľavé materiály, kvapaliny a rozpustné predmety mimo grilu, keď sa používa.
- Výstraha! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu výrobku, keď sa používa.
- Pri používaní výrobku majte poruke vedro s vodou alebo pieskom, najmä počas veľmi teplých dní a v suchých oblastiach.
- Výstraha! Nepoužívajte vo vnútri!

### 3.3 Zvoľte vhodné umiestnenie

Výrobok používajte iba vo vonkajšom prostredí. Používanie výrobku vo vnútri, dokonca aj v garáži či kôlni môže mať za následok otravu oxidom uhoľnatým.

Pri používaní vonku dodržujte nasledovné:

- Výrobok neumiestňujte pod presahujúce konštrukcie (na verandu, pod prístrešok...) alebo pod strom.
- Výrobok položte na pevný a stabilný povrch. Nikdy ho neumiestňujte na pohyblivý dopravný prostriedok (loď, prívies...).

## 4 ZOSTAVENIE GRILU

### 4.1 Bezpečnostné pokyny

- Pri montáži výrobok nijako neupravujte. Je veľmi nebezpečné a zakázané upravovať diely zariadenia.
- Vždy starostlivo dodržiavajte montážne pokyny.
- Používateľ je zodpovedný za správne zmontovanie výrobku. Škody spôsobené nesprávnou montážou nie sú kryté zárukou.

### 4.2 Zostavenie grilu

*Budete potrebovať krížový skrutkovač.*

- 1 Zariadenie položte na rovný a čistý povrch.
- 2 Gril zostavte podľa priložených nákresov.



Nákresy nájdete v druhej časti tohto návodu, za zvýrazneným popisom zariadenia.

## 5 PRÍPRAVA ZARIADENIA NA POUŽITIE

*Budete potrebovať suchý novinový papier, drevo (tenké a hrubšie konáre, kusy dreva), podpaľovače (vyhovujúce norme EN 1860-3) a dlhú zápalku.*

### 5.1 Krok 1: Kontrola a inštalácia stojana

- 1 Vezmite stojan a skontrolujte, či sú skrutky v hornej časti pevne dotiahnuté. Toto je potrebné skontrolovať pri každom použití stojanu.
- 2 Ak sú skrutky uvoľnené, dotiahnite ich nasledovne:
  - a Odpojte retiazku a zložte kryt z hornej časti stojanu.
  - b Dotiahnite skrutky krížovým skrutkovačom.
  - c Nasadte kryt a retiazky späť na stojan.
- 3 Položte stojan na príslušné miesto a zatlačte nohy pevne do zeme. Tým zabránite pohybu nôh pri manipulácii s kladkou.



Ak nemožno zatlačiť nohy do zeme, nebudete môcť zavesiť rošt na kladku. Budete ho musieť zavesiť na nohy stojanu. Pozrite kapitolu "5.3 Krok 3: Inštalácia roštu".

## 5.2 Krok 2: Inštalácia misy na pahrebu

Misu na pahrebu je potrebné zavesiť na nohy stojana. Postupujte nasledovne:

- 1 Vezmite tri upevňovacie retiazky a zaháknite jeden koniec každej retiazky do jednej diery v mise.
- 2 Voľný koniec každej retiazky zaháknite na nohu stojana.
- 3 Skontrolujte, či misa visí rovno. V prípade potreby premiestnite nohy stojana.
- 4 Skontrolujte stabilitu stojana. Nohy stojana zatlačte do zeme tak pevne, ako sa dá.

## 5.3 Krok 3: Inštalácia roštu

Ak možno zatlačiť nohy do zeme, rošt môžete zavesiť na kladku. Ak nie, musíte ho zavesiť na nohy stojana.

### 5.3.1 GRILOVANIE NA KLDKKE

- 1 Vezmite tri upevňovacie retiazky a zaháknite jeden koniec každej retiazky do jednej diery v rošte.
- 2 Voľný koniec každej retiazky zaháknite na kladku.

### 5.3.2 GRILOVANIE NA NOHÁCH STOJANA

- 1 Vezmite tri upevňovacie retiazky a zaháknite jeden koniec každej retiazky do jednej diery v rošte.
- 2 Voľný koniec každej retiazky zaháknite na nohu stojana:
  - Vzdialenosť jedla od ohňa nastavíte podľa toho, ktoré oko retiazky zaháknete.
  - Na každej retiazke použite to isté oko. V opačnom prípade nebude rošt visieť rovno.
- 3 Uistite sa, že vzdialenosť medzi roštom a ohňom je správna. Po zapálení ohňa už nebude možné vzdialenosť upraviť.

## 5.4 Krok 4: Zapálenie grilu

*Budete potrebovať suchý novinový papier, drevo (konáriky, triesky), podpaľovač (vyhovujúci norme EN 1860-3) a dlhú zápalku.*

- 1 Pokrčte niekoľko hárkov novinového papiera a vložte ho do grilu.
- 2 Medzi papier položte niekoľko kusov pevného podpaľovača. Používajte iba podpaľovače vyhovujúce norme EN 1860-3.
- 3 Na noviny položte zopár tenkých a hrubších konárov a na ne pár kusov hrubšieho dreva. Tipy:
  - Dbajte na to, aby ste mali stále prístup k podpaľovačom.
  - Na začiatok do grilu nekladajte príliš veľa dreva. Ďalšie drevo môžete pridať potom, ako sa prvé rozhorí.
- 4 Vezmite dlhú zápalku a zapáľte podpaľovače. Tie zapália papier, konáriky a napokon kusy dreva.



Pri prvom použití nechajte gril horieť najmenej 30 minút. Tým sa z grilu odstráni zvyšky mastnoty z výrobného procesu.



Výstraha! Nepoužívajte alkohol alebo benzín na zapálenie grilu alebo obnovenie horenia.

- 5 Grilovať môžete začať vtedy, keď sa na dreve vytvorí tenká vrstva bieleho popola. Nezačínajte grilovať, pokiaľ sa v grile vyskytujú plamene.

## 6 UŽITOČNÉ TIPY

### 6.1 Nastavenie intenzity plameňa

Ak je jedlo vystavené príliš veľkému teplu, alebo naopak má nedostatok tepla, je potrebné upraviť vzdialenosť medzi grilovacím roštom a ohniskom. To urobíte tak, že rošt zdvihnete vyššie alebo spustíte nižšie pomocou kladky.



Vzdialenosť medzi grilom a ohniskom môžete nastaviť iba vtedy, keď grilovací rošt visí na kladke. Ak rošt visí na nožičkách stojana, vzdialenosť musíte nastaviť vtedy, keď rošt upevňujete.

### 6.2 Zabránenie prilepeniu jedla

Aby ste zabránili prilepeniu jedla ku grilu:

- Pred položením jedla na gril potrite jedlo jemne olejom. Môžete tiež natrieť olejom samotný gril.
- Neotáčajte jedlo príliš skoro. Nechajte ho najskôr trochu opiecť.

## 7 ÚDRŽBA GRILU

### 7.1 Čistenie grilovacieho roštu

Grilovací rošt odporúčame čistiť po každom použití pomocou prostriedku Barbecue cleaner. Postupujte nasledovne:

- 1 Nastriekajte penu na rošt a nechajte chvíľu pôsobiť. Pena zmení farbu, čo značí, že do seba vsiakla nečistoty a mastnotu.
- 2 Odstráňte penu pomocou mäkkej špongie a vody a rošt dôkladne opláchnite.
- 3 Rošt dôkladne vysušte a odložte na suché miesto. Tým sa zabráni tvorbe korózie.



Rošt tiež môžete vyčistiť pomocou jemného saponátu alebo sódy bikarbóny. Na rošt nepoužívajte čističe určené na rúry na pečenie.

### 7.2 Čistenie misy na pahrebu a stojana

Misu na pahrebu a stojan odporúčame vyčistiť po každom použití:

Diel	Postup čistenia
Misa na pahrebu	Popol zameťte do vedra.
Stojan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čistite pomocou vody a mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li> <li>• Pred uskladnením dôkladne osušte.</li> </ul>

### 7.3 Uskladnenie grilu

Na predĺženie životnosti grilu uskladnite všetky diely (podstavec, misu, rošt, reťaze) po použití na suchom mieste.

## 7.4 Údržba chrómovaných, kovaných a lakovaných dielov

Spotrebič je vyrobený z chrómovaných, kovaných a lakovaných dielov. Každý materiál vyžaduje inú údržbu:

Materiál	Spôsob údržby tohto materiálu
Chróm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívajte agresívne a abrazívne alebo čistiace prostriedky s obsahom kovov.</li> <li>Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť.</li> <li>Na zotretie použite mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li> <li>Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.</li> </ul>
Kované diely	Ak lak z povrchu odpadol následkom tepla a diel začal korodovať, postihnutú oblasť opravte kvalitným emailom odolným voči teplu.
Lakované diely	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívajte ostré predmety. Použite jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li> <li>Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.</li> </ul>



Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov sa považujú za nesprávnu údržbu a nie sú kryté zárukou.

Pod zvýrazneným zobrazením výrobku (druhá časť príručky) nájdete zoznam všetkých dielov, z ktorých sa výrobok skladá. V zozname nájdete symbol, ktorý označuje materiál jednotlivých dielov. Vďaka tomu si môžete pozrieť, ako sa má daný diel udržiavať. V zozname dielov sú použité tieto symboly:

Symbol	Materiál
▲	Chróm
⬡	Kované diely
★	Lakované diely

## 8 ZÁRUKA

### 8.1 Vzťahuje sa

Na váš gril sa vzťahuje 2-ročná záruka, ktorej platnosť začína plynúť dňom zakúpenia. Táto záruka kryje všetky výrobné chyby za nasledovného predpokladu:

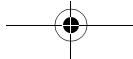
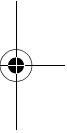
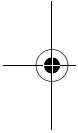
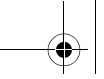
- Svoj gril ste používali, zmontovali a udržiavali podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, montážou alebo neadekvátnou údržbou nie sú považované za výrobné chyby.
- Viete predložiť doklad o kúpe a jedinečné sériové číslo výrobku. Sériové číslo sa začína písmenom C, za ktorým nasleduje 15 číslic. Nájdete ho na nasledovných miestach:
  - Na tejto príručke.
  - Na obale výrobku.
  - V spodnej časti nohy stojana.
- Oddelenie kontroly kvality spoločnosti Barbecook potvrdzuje, že diely sú chybné a ukázali sa ako chybné pri normálnom používaní, správnej montáži a adekvátnej údržbe.

Ak niektorá z vyššie uvedených podmienok nie je splnená, nemôžete žiadať o žiadnu náhradu škody. Záruka je v každom prípade obmedzená na opravu alebo výmenu chybného dielu (dielov).

### 8.2 Záruka sa nevzťahuje na nasledovné

Na nasledujúce poškodenia alebo chyby sa záruka nevzťahuje:

- Bežné opotrebovanie a poškodenie (korózia, deformácia, zmena farby...) dielov, ktorú sú priamo vystavené ohňu alebo intenzívnemu teplu. Je bežné tieto časti z času na čas vymeniť.
- Vizuálne nepravidelnosti vzniknuté pri výrobnom procese. Tieto nepravidelnosti nie sú považované za výrobné chyby.
- Všetky druhy poškodenia spôsobené nesprávnou údržbou, uskladnením, zmontovaním alebo úpravami dielov zmontovaných vo výrobe.
- Všetky druhy poškodenia spôsobené nesprávnym používaním výrobku (nedodržiavanie pokynov na používanie uvedených v tomto návode, používanie na komerčné účely...).
- Všetky následné poškodenia spôsobené nedbanlivosťou alebo nevhodným používaním výrobku.
- Korózia alebo zmena farby spôsobená vonkajšími vplyvmi, používaním agresívnych saponátov, vystaveniu pôsobeniu chlóru a pod. Tieto druhy poškodenia nie sú považované za výrobné chyby.



# ET – KASUTUSJUHEND

## 1 REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et ostsite Barbecooki seadme! Oleme kindlad, et see toob teile palju toredaid grilliõhtuid.

Oma seadme veelgi paremaks kasutamiseks registreerige toode aadressil [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). See võtab ainult mõned minutid ja annab järgmisi olulisi eeliseid.

- Saate juurdepääsu isiklikule müügijärgsele teenindusele. See võimaldab teil näiteks leida kiirelt oma seadmele varuosasid või kasutada optimaalset garantiiteenindust.
- Me saame teid teavitada huvitavatest tooteuudendustest ja suunata teid toodete infoni ja tehniliste andmeteni, mis puudutavad teie seadet.



Oma seadme registreerimise kohta lugege lisateavet aadressilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook austab teie privaatsust. Teie andmeid ei müüda, levitata ega jagata kolmandatele osapooltele.

## 2 SELLE JUHENDI KOHTA

See juhend koosneb kahest osast.

- Esimest osa loete praegu. See sisaldab seadme kokkupanekut, kasutamist ja hooldamist puudutavaid juhiseid.
- Teine osa algab leheküljel 97. See sisaldab erinevaid selles juhendis kirjeldatud seadme jooniseid (detailsed vaated, monteerimisjoonised jne).

## 3 OLULISED OHUTUSJUHISED

### 3.1 Lugege ja järgige juhiseid

Lugege juhiseid enne seadme kasutamist. Järgige alati juhiseid põhjalikult. Seadme muul viisil kokku panemine või kasutamine võib põhjustada süttimist ja materjali kahjustamist.



Garantii ei kata kahjustusi, mida on põhjustanud juhiste eiramine (vale kokkupanek, kasutamine, ebapiisav hooldamine).

### 3.2 Kasutage tervet mõistust

Kasutage seadmega töötamisel tervet mõistust.

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Hoiatus! Seade muutub väga kuumaks, ärge liigutage seda kasutamise ajal.
- Kasutage kuumade osade käsitlemisel sobivaid kaitsevahendeid.
- Hoidke süttivad materjalid, vedelikud ja lahustuvad esemed kasutatavast seadmest eemal.
- Hoiatus! Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutatavast seadmest eemal.
- Hoidke seadme kasutamise ajal käeulatuses ämber vee või liivaga, eriti väga kuumadel päevadel ja kuivades piirkondades.
- Hoiatus! Ärge kasutage siseruumides.

### 3.3 Valige sobiv asukoht

Kasutage seadet ainult väliskeskkonnas. Selle kasutamine siseruumides, isegi garaazhis või kuuris, võib põhjustada vingumürgitust.

Väljas grillimiskoha valimisel arvestage alati järgmisega.

- Veenduge, et seade ei oleks katva konstruktsiooni (terrassi katus, varjualune jne) ega puude all.
- Pange seade kindlale ja stabiilsele pinnale. Ärge pange seda kunagi liikuvale sõidukile (paat, haagis jne).

## 4 SEADME KOKKUPANEK

### 4.1 Ohutusjuhised

- Ärge ehitage seadet kokku panemise ajal ümber. See on väga ohtlik ja seadme osade ümber ehitamine ei ole lubatud.
- Järgige alati kokkupanemisjuhiseid põhjalikult.
- Kasutaja vastutab seadme korrektse kokku panemise eest. Garantii ei kata vales kokku panemisest põhjustatud kahjustusi.

### 4.2 Seadme kokku panemine

Tarvis on ristpeaga kruvikeerajat.

- 1 Pange seade tasasele ja puhtale pinnale.
- 2 Pange seade kokku vastavalt koostejoonistel näidatule.



Koostejoonised leiate selle juhendi teisest osast pärast seadme detailset vaadet.

## 5 SEADME ETTEVALMISTAMINE

Te vajate selleks kuiva ajalehte, puitu (raod, oksad, halud), tulehakatist (mis vastavad standardile EN 1860-3) ja pikki tikke.

### 5.1 Samm 1: statiivi kontrollimine ja paigaldamine

- 1 Võtke statiiv ja kontrollige, kas ülemise osa kruvid on endiselt tugevalt kinnitatud. Seda tuleb teha iga kord, kui kasutate statiivi.
- 2 Kui kruvid on lahti tulnud, kinnitage need vastavalt järgmistele juhisteid.
  - a Eemaldage kett ja statiivi peal olev kate.
  - b Kinnitage kruvid ristpeaga kruvikeerajaga.
  - c Pange kate ja ketid statiivile tagasi.
- 3 Paigutage statiiv sobivasse kohta ja lükake jalad tugevalt maasse. See takistab jalgade liikumise grillrestil ketirattaga liigutamisel.



Kui te ei saa jalgu maasse lükata, ei saa grillrestil ketirattale riputada. Sellisel juhul tuleb see riputada statiivi jalgadele. Vt "5.3 Samm 3: grillrestil paigaldamine".

## 5.2 Samm 2: tuleaseme paigaldamine

Tulease tuleb riputada statiivi jalgadele. Tegutsege järgmiselt.

- 1 Võtke kolm kinnitusketti ja kinnitage iga keti üks ots tuleaseme kinnitusaukudesse.
- 2 Kinnitage kettide teine ots statiivi jalgade haakidele.
- 3 Veenduge, et tulease ripuks otse. Vajadusel kohandage statiivi jalgade asendit.
- 4 Kontrollige, kas statiiv on stabiilne. Lükake jalad võimalikult tugevalt maasse.

## 5.3 Samm 3: grillrestiga paigaldamine

Kui saate lükata statiivi jalad tugevalt maasse, saate riputada grillrest ketirattale. Kui ei, peate riputama jalgade kinnitamiseks grillrest statiivi jalgadele.

### 5.3.1 GRILLREST KETIRATTAL

- 1 Võtke kolm kinnitusketti ja kinnitage iga keti üks ots grillrest kinnitusaukudesse.
- 2 Kinnitage iga keti vaba ots ketiratta haagile.

### 5.3.2 GRILLREST STATIIVI JALGADEL

- 1 Võtke kolm kinnitusketti ja kinnitage iga keti üks ots grillrest kinnitusaukudesse.
- 2 Kinnitage iga keti vaba ots statiivi jalgade haakidele.
  - Sõltuvalt haakidele kinnitavatest lülidest saab grillrest paigutada tulele lähemale või kaugemale.
  - Kasutage alati igal ketil sama lüli. Vastasel juhul ei ole grillrest otse.
- 3 Veenduge, kas grillrest kaugus tulest on sobiv. Pärast tule süütamist ei ole enam võimalik kaugust muuta.

## 5.4 Samm 4: tule süütamine

Te vajate selleks kuiva ajalehte, puitu (raod, oksad, halud), tulehakatist (mis vastavad standardile EN 1860-3) ja pikki tikke.

- 1 Kortsutage kokku mõned ajalehe lehed ja pange need tuleasemele.
- 2 Pange ajalehtede vahele natukene tulehakatist. Kasutage alati tulehakatistvahendeid, mis vastavad standardile EN 1860-3.
- 3 Pange ajalehtede peale mõned raod, oksad ja mõned halud. Soovitused:
  - Jälgige, et te ulatuksite siiski tulehakatiseni.
  - Ärge pange hetkel tuleasemele liiga palju halge. Te saate halge lisada juurde, kui esimesed on põlema läinud.
- 4 Süüdake suure tikuga tulehakatist. Need süütavad seejärel paberi, raod, oksad ja lõpuks halud.



Seadme esmakordsel kasutamisel laske sellel põleda 30 minutit. See eemaldab seadmelt tootmisest jäänud määrdejäägid.



Hoiatus! Ärge kasutage tule süütamiseks või uuesti süütamiseks alkoholi ega bensiini.

- 5 Grillimisega võite alustada, kui puit on kaetud õhukese valge tuha kihiga. Ärge alustage grillimist, kui tuleasemel on veel leegid.

## 6 KASULIKUD SOOVITUSED JA NÕUANDED

### 6.1 Tule intensiivsuse reguleerimine

Kui söed tekitavad liiga palju või liiga vähe kuumust, tuleb reguleerida grillrest ja tule vahekaugust. Selleks langetage või tõstke grillrest ketirattaga.



Kaugust grillrest ja tule vahel on võimalik reguleerida ainult siis, kui grillrest ripub ketirattal. Kui grillrest toetub statiivi jalgadele, tuleb kohandada grillrest riputamisel nende vahekaugust.

### 6.2 Toidu kinni jäämise vältimine

Toidu kinni jäämist saate vältida järgmistel viisidel.

- Pintseldage toitu enne grillile asetamist kergelt õliga. Samuti võite kanda õli grillrestile.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti ümber. Laske sellel esmalt natukene kuumeneda.

## 7 SEADME HOOLDAMINE

### 7.1 Grillrestiga puhastamine

Me soovime puhastada grillrest pärast iga kasutuskorda puhastusvahendiga Barbecook cleaner. Tegutsege järgmiselt.

- 1 Pihustage vaht grillrestile ja laske sellel mõnda aega mõjuda. Vaht muutub mustuse ja määrde lahti leotamisel tuhmiaks.
- 2 Eemaldage vaht pehme pesukäsna ja veega ning loputage grillrest põhjalikult.
- 3 Kuivatage grillrest põhjalikult ja hoidke seda kuivas kohas. See takistab rooste tekkimist.



Samuti võite grillrestiga puhastada pehme puhastusvahendiga või söögisoodaga. Ärge kasutage grillrestil ühtegi muud puhastusvahendit.

### 7.2 Tulekolde ja statiivi puhastamine

Me soovime puhastada tulekollet ja statiivi pärast iga kasutuskorda.

Osa	Puhastamine
Tulekolle	Lükake tuhk ämbrisse.
Statiiv	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puhastage vee ja pehme pesukäsna või riidetükiga.</li> <li>• Kuivatage täielikult enne hoiule panemist.</li> </ul>

### 7.3 Seadme hoiustamine

Seadme kasutusea pikendamiseks hoidke kõiki osi (statiiv, tulease, grillrest, ketid) pärast iga kasutuskorda kuivas kohas.

## 7.4 Kroomist, tehnilisest rauast ja pulberkattega osade hooldamine

Seade koosneb kroomist, tehnilisest rauast ja pulberkattega osadest. Igat materjali tuleb hooldada erinevalt.

Materjal	Kuidas materjali hooldada
Kroom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ärge kasutage tugevatoimelisi, abrasiivseid puhastusvahendeid ega metalli.</li> <li>Kasutage pehmeid puhastusvahendeid ja laske neil terasel mõjuda.</li> <li>Kasutage pehmet pesukäsna või riidetükki.</li> <li>Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.</li> </ul>
Tehniline raud	Kui värv on ära põlenud ja osa hakkab roostetama, katke kahjustunud kohad hea kuumakindlusega värviga.
Pulberkate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ärge kasutage teravaid esemeid. Kasutage nõrka pesuvahendit ja pehmet pesukäsna või riidetükki.</li> <li>Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.</li> </ul>



Kahjustusi, mida on põhjustanud nende juhiste eiramine, loetakse ebapiisavaks hooldamiseks ja neid ei kata garantii.

Seadme detailse vaate (juhendi teine osa) alt leiate loetelu kõikidest osadest, millest seade koosneb. Selles loetelus on toodud sümbolid, mis näitavad iga osa materjali, seega saate sealt kontrollida, kuidas konkreetset osa hooldada. Osade loetelus kasutatakse järgmisi sümboleid.

Sümbol	Materjal
▲	Kroom
⬡	Tehniline raud
★	Pulberkate

## 8 GARANTII

### 8.1 Kaetud

Seadmel on alates ostukuupäevast kaheaastane garantii. See garantii katab kõiki tootmisvigu järgmistel eeldustel.

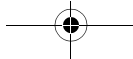
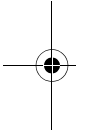
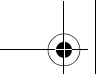
- Te olete seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud vastavalt selles juhendis toodud juhistele. Vales kasutamisest, kokkupanekust ja ebapiisavast hooldamisest tingitud kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Teil on olemas ostutšekk ja seadme unikaalne seerianumber. See seerianumber algab tähega C, millele järgnevad 15 numbrit. Te leiate selle järgmistest kohtadest:
  - sellest juhendist;
  - seadme pakendilt;
  - statiivi jala alt.
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et osad on vigased ja nende vead on ilmnunud normaalse kasutamise, õige kokkupaneku ja piisava hoolduse korral.

Kui mõni ülaltoodud tingimustest ei ole täidetud, ei saa te taotleda garantiiteenindust. Kõikidel juhtudel on garantii piiratud vigase osa (osade) remontimise või asendamisega.

### 8.2 Ei ole kaetud

Garantii ei kata järgmisi kahjustusi ja defekte.

- Leekide ja suure kuumusega otse kokku puutuvate osade tavapärane kulumine (roostetamine, moonutused, värvi luitumine jne). Tavapärane on nende osade asendamine aeg-ajalt.
- Visuaalsed erinevused, mis vastavad tootmisprotseduurile. Neid erinevusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Kõik kahjustused, mida on põhjustanud ebapiisav hooldamine, vale hoiustamine, vale kokkupanek või eelmonteeritud osade ümber ehitamine.
- Kõik kahjustused, mida on põhjustanud seadme väär kasutamine või kuritarvitamine (kasutamine selle juhendi juhiseid eirates, kasutamine kommertseesmärkidel jne).
- Kõik tagajärjeks olevad kahjustused, mille on põhjustanud hooletus või seadme ebasihipärane kasutamine.
- Välismõjudest, agressiivsetest puhastusvahenditest, kokkupuutest klooriga jne tingitud rooste, värvi luitumine... Neid kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.





# LT – NAUDOTOJO VADOVAS

## 1 UŽREGISTRUOKITE SAVO PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote „Barbecook“ prietaisą! Neabejojame, kad jis suteiks jums daug malonių akimirų kepatant ant kepsninės.

Kad jūsų įspūdžiai naudojant mūsų prietaisą būtų dar geresni, užregistruokite jį adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Tai užtrunka tik kelias minutes, o jums atneša tokią naudą:

- Gaunate asmeninį aptarnavimą po įsigijimo. Tai jums leidžia, pavyzdžiui, greitai rasti atsargines dalis jūsų prietaisui ar gauti naudos iš optimalios garantinės priežiūros.
- Galime jus informuoti apie įdomius gaminių atnaujinimus ir nukreipti į gaminio informaciją ir specifikacijas, tinkančias jūsų prietaisui.



Daugiau informacijos, kaip užregistruoti prietaisą, galite rasti adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



„Barbecook“ gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys nebus parduoti, išplatinti ar pasidalyti su trečiosiomis šalimis.

## 2 APIE ŠĮ VADOVĄ

Šį vadovą sudaro dvi dalys:

- Kaip tik dabar skaitote pirmą dalį. Joje yra jūsų prietaiso surinkimo, naudojimo ir priežiūros nurodymai.
- Antra dalis prasideda 97 psl. Joje yra įvairios šiame vadove aprašytų prietaisų iliustracijos (išskaidyti vaizdai, surinkimo brėžiniai ir kt.).

## 3 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

### 3.1 Perskaitykite nurodymus ir jų laikykitės

Prieš pradėdami naudoti prietaisą perskaitykite nurodymus. Visada atidžiai jų laikykitės. Surinkus arba naudojant prietaisą ne pagal nurodymus gali būti sukeltas gaisras arba padaryta žala turtui.



Jeigu dėl nurodymų nesilaikymo (netinkamai surikus, naudojant, nepakankamai prižiūrint) atsiranda pažeidimų, tokiems pažeidimams garantija netaikoma.

### 3.2 Pasitelkite sveiką nuovoką

Dirbdami su prietaisu pasitelkite sveiką nuovoką:

- Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros.
- Įspėjimas! Prietaisas stipriai įkaista, nejudinkite jo, kai jis naudojamas.
- Dirbdami su karštomis dalimis naudokite tinkamas apsaugos priemones.
- Laikykite degiąsias medžiagas, degiuosius skysčius ir išsilydančius daiktus atokiau nuo naudojamo prietaiso.
- Įspėjimas! Laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo naudojamo prietaiso.
- Kai kūrenate prietaisą, po ranka turėkite kibirą vandens arba smėlio, ypač labai karštomis dienomis ir sausose vietovėse.
- Įspėjimas! Nenaudokite patalpose.

### 3.3 Pasirinkite tinkamą vietą

Prietaisą naudokite tik lauke. Naudojant patalpose, net garaže arba stoginėje, galima apsinuodyti smalkėmis.

Pasirinkdami vietą lauke, visada:

- Žiūrėkite, kad prietaisas nebūtų pastatytas po išsikišusia konstrukcija (prieangyje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
- Pastatykite prietaisą ant tvirtu ir stabilu paviršiaus. Niekada nestatykite jo judančioje transporto priemonėje (valtyje, priekaboje ar pan.).

## 4 PRIETAISO SURINKIMAS

### 4.1 Saugos nurodymai

- Surinkdami prietaisą jo nekeiskite. Prietaiso dalis keisti labai pavojinga ir to daryti negalima.
- Visada atidžiai laikykitės surinkimo nurodymų.
- Naudotojas privalo teisingai surinkti prietaisą. Dėl neteisingo surinkimo patirtai žalai garantija netaikoma.

### 4.2 Norint surinkti prietaisą

Jums reikės kryžminio atsuktuvo.

- 1 Pastatykite prietaisą ant lygaus ir švaraus paviršiaus.
- 2 Surinkite prietaisą, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.



Šiuos surinkimo brėžinius rasite antroje vadovo dalyje, po išskaidyto jūsų prietaiso vaizdo.

## 5 PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI

Jums reikės sausų laikraščių, medienos (smulkių ir stambesnių šakelių, malkų), uždegiklių (atitinkančių standartą EN 1860-3) ir ilgo degtuko.

### 5.1 1 veiksmas. Trikojo tikrinimas ir montavimas

- 1 Paimkite trikojį ir patikrinkite, ar varžtai viršuje vis dar tvirtai priveržti. Turite tai atlikti kaskart naudodami trikojį.
- 2 Jei varžtai atsilaisvinę, priveržkite juos atlikdami šiuos veiksmus:
  - a Nuimkite grandinę ir dangtelį nuo trikojo viršaus.
  - b Priveržkite varžtus kryžmini atsuktuvu.
  - c Vėl uždenkite dangtelį ir uždėkite grandines ant trikojo.
- 3 Pastatykite trikojį tinkamoje vietoje ir tvirtai įsmeikite kojas į žemę. Taip kojos negalės pajudėti, kai kelsite arba leisite groteles suktuvu.



Jeigu negalite tvirtai įsmeigti trikojo kojų į žemę, grotelių negalima pakabinti ant suktuvo. Tokiu atveju jas reikia kabinti ant trikojo kojų. Žr. „5.3 3 veiksmas. Grotelių uždėjimas“.

## 5.2 2 veiksmas. Žarijų dubens montavimas

Žarijų dubenį reikia pakabinti ant trikojo kojų. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

- 1 Paimkite tris montavimo grandines ir kiekvienos grandinės galą užkabinkite už žarijų dubens ąsų.
- 2 Laisvus grandinių galus užkabinkite už trikojo kojų kablių.
- 3 Įsitikinkite, kad žarijų dubuo kabo lygiai. Prireikus pakeiskite trikojo kojų padėtį.
- 4 Patikrinkite, ar trikojis vis dar stabilus. Kaip įmanoma tvirtčiau įsmeikite kojas į žemę.

## 5.3 3 veiksmas. Grotelių uždėjimas

Jei trikojo kojas galite tvirtai įsmeigti į žemę, groteles galite pakabinti ant suktuvo. Jei ne, trikojo kojas reikia įtvirtinti, groteles pakabinant ant jų.

### 5.3.1 GROTELĖS ANT SUKTUVO

- 1 Paimkite tris montavimo grandines ir kiekvienos grandinės galą užkabinkite už grotelių montavimo ąsų.
- 2 Laisvą kiekvienos grandinės galą užkabinkite už suktuvo kablio.

### 5.3.2 ANT TRIKOJO KOJŲ PAKABINTOS GROTELĖS

- 1 Paimkite tris montavimo grandines ir kiekvienos grandinės galą užkabinkite už grotelių montavimo ąsų.
- 2 Laisvus kiekvienos grandinės galus užkabinkite už trikojo kojų kablių:
  - Priklausomai nuo to, kurią grandį užkabinsite už kablių, grotelės bus arčiau arba toliau nuo ugnies.
  - Visas grandines užkabinkite už tos pačios grandies. Priešingu atveju grotelės kabės nelygiai.
- 3 Įsitikinkite, kad atstumas tarp grotelių ir ugnies tinkamas. Uždegę ugnį, atstumo pakeisti nebegalėsite.

## 5.4 4 veiksmas. Ugnies uždegimas

*Jums reikės sauso laikraščio, medienos (smulkių ir stambesnių šakelių, malkų), uždegiklių (atitinkančių standartą EN 1860-3) ir ilgo degtuko.*

- 1 Suglamžykite kelis laikraščio lapus ir sudėkite į žarijų dubenį.
- 2 Tarp laikraščio įdėkite kelis uždegiklius. Visada naudokite tik uždegiklius, kurie atitinka EN 1860-3 reikalavimus.
- 3 Ant laikraščių uždėkite kelias smulkesnes ir stambesnes šakeles bei kelias malkas. Patarimai:
  - Žiūrėkite, kad vis dar galėtumėte prieiti prie uždegiklių.
  - Kol kas į žarijų dubenį nedėkite per daug malkų. Daugiau malkų galėsite įdėti, kai pirmosios įsidegs.
- 4 Paimkite ilgą degtuką ir uždekite uždegiklius. Jie greitai uždegs popierių, smulkias bei stambias šakeles ir galiausiai – malkas.



Kai prietaisą naudojate pirmą kartą, palikite anglis degti 30 minučių. Taip nuo prietaiso nudegs likę gamybos tepalai.



Įspėjimas! Prietaisui užkurti arba įpūsti nenaudokite alkoholio ar benzino.

- 5 Kepti galima pradėti, kai žarijos pasidengia plonu baltų pelenų sluoksniu. Niekada nepradėkite kepti, kai žarijų dubenyje vis dar yra liepsnų.

## 6 NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

### 6.1 Ugnies intensyvumo reguliavimas

Jei jūsų maistas kepamas per karštai arba nepakankami karštai, reikia sureguliuoti atstumą tarp grotelių ir ugnies. Tam nuleiskite arba pakelkite groteles suktuvu.



Atstumą tarp grotelių ir ugnies galima reguliuoti tik tada, jei grotelės kabo ant suktuvo. Jei grotelės kabo ant trikojo kojų, atstumą turite pasirinkti kabindami groteles.

### 6.2 Kad maistas neprisvilgtų

Kad maistas neprisvilgtų prie grotelių:

- Prieš dėdami maistą ant grotelių jį šiek tiek sutepkite aliejumi. Galite sutepti ir pačias groteles.
- Pernelyg greitai neapverskite maisto. Pirmiausia leiskite jam šiek tiek įkaisti.

## 7 PRIETAISO PRIEŽIŪRA

### 7.1 Grotelių valymas

Mes rekomenduojame po kiekvieno naudojimo groteles valyti valikliu „Barbecook cleaner“. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

- 1 Užpurškite putų ant grotelių ir palikite jas veikti. Atmirkydamos nešvarumus ir riebalus putas pakeičia spalvą.
- 2 Nuvalykite putas minkšta vandeniu sudrėkinta kempine ir gerai nuplaukite groteles.
- 3 Kruopščiai nusauskite groteles ir laikykite jas sausoje vietoje. Taip neatsiras rūdžių.



Groteles galite valyti ir švelnia valymo priemone arba soda. Niekada nevalykite grotelių orkaičių valikliu.

### 7.2 Žarijų dubens ir trikojo valymas

Mes rekomenduojame žarijų dubenį ir trikoją valyti po kiekvieno naudojimo:

Dalis	Kaip valyti
Žarijų dubuo	Sušluokite pelenus į kibirą.
Trikojis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valykite vandeniu sudrėkinta minkšta kempine arba šluoste.</li> <li>• Prieš padėdami į laikymo vietą gerai išdžiovinkite.</li> </ul>


### 7.3 Prietaiso laikymas

Kad prietaiso naudojimo trukmė būtų ilgesnė, kaskart panaudoję visas dalis (trikoją, žarijų dubenį, groteles, grandines) laikykite sausoje vietoje.




## 7.4 Chromuotų, kaltinės geležies ir miltelinu būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaisą sudaro chromuotos, kaltinės geležies ir miltelinu būdu dažytos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti skirtingai:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Chromas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nenaudokite stiprių, abrazyvinių arba metalinių valymo priemonių.</li> <li>Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite ant plieno, kad jos suveiktų.</li> <li>Naudokite minkštą kempinę arba šluostę.</li> <li>Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.</li> </ul>
Kaltinė geležis	Jei dažai nudegę ir dalis pradeda rūdyti, padažykite paveiktas sritis gerais karščiui atspariais dažais.
Miltelinis dažymas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nenaudokite aštrių daiktų. Naudokite švelnius ploviklius ir minkštą kempinę arba šluostę.</li> <li>Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.</li> </ul>

 Nesilaikant šių nurodymų padaryti pažeidimai laikomi nepakankama priežiūra ir jiems netaikoma garantija.

Po išskaidytu prietaiso vaizdu (antroje vadovo dalyje) rasite dalių, iš kurių sudarytas prietaisas, sąrašą. Šiame sąraše yra simbolis, nurodantis kiekvienos dalies medžiagą, taigi norėdami pasitikrinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį, galite pasinaudoti šiuo sąrašu. Dalių sąraše naudojami tokie simboliai:

Simbolis	Medžiaga
	Chromas
	Kaltinė geležis
	Miltelinis dažymas

## 8 GARANTIJA

### 8.1 Garantijos taikymas

Jūsų prietaisui taikoma dvejų metų garantija skaičiuojant nuo įsigijimo datos. Ši garantija galioja visiems gamybos defektams su sąlyga, kad:

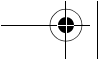
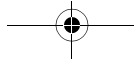
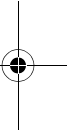
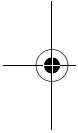
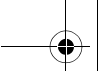
- Jūs naudojote, surinkote ir prižiūrėjote savo prietaisą pagal šiame vadove išdėstytus nurodymus. Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo, neteisingo surinkimo arba nepakankamos priežiūros, nelaikomi gamybos defektais.
- Galite pateikti savo prietaiso kvitą ir unikalų serijos numerį. Šis serijos numeris prasideda C, po to eina 15 skaitmenų. Jį galite rasti:
  - Šiame vadove.
  - Ant prietaiso pakuotės.
  - Trikojo kojos apačioje.
- „Barbecook“ kokybės skyrius patvirtina, kad dalys yra defektuotos ir kad tai išaiškėjo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir pakankamai prižiūrint.

Jei viena iš pirmiau paminėtų sąlygų netenkinama, negalite reikalauti jokios kompensacijos. Visais atvejais garantija apsiriboja defektuotos (-ų) dalies (-ių) remontu arba keitimu.

### 8.2 Garantijos netaikymas

Toliau išvardytiems pažeidimams ir defektams garantija netaikoma:

- Įprastam dalių, kurias tiesiogiai veikia liepsna arba intensyvi kaitra, nusidėvėjimui (rūdijimui, deformavimuisi, spalvos pakitimui ir t. t.). Šias dalis kartkartėmis pakeisti yra normalu.
- Matomiems netolygumams, kurie yra neatsiejami nuo gamybos proceso. Šie netolygumai nelaikomi gamybos defektais.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems dėl nepakankamos priežiūros, neteisingo saugojimo, netinkamo surinkimo ar gamintojo surinktų dalių pakeitimų.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, neteisingo elgesio su prietaisu (nenaudojimo pagal šiame vadove išdėstytus nurodymus, naudojimo komerciniais tikslais ir t. t.).
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems kaip pasekmė dėl nerūpestingo prietaiso naudojimo arba naudojimo nesilaikant nurodymų.
- Korozijai arba spalvos pakitimui, kurį sukėlė išorinis poveikis, stiprių valymo priemonių ar chloro naudojimas ir t. t. Šie pažeidimai nelaikomi gamybos defektais.



# LV – LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

## 1 REĢISTRĒJIET SAVU IERĪCI

Paldies, ka iegādājāties Barbecue ierīci! Mēs esam pārliecināti, ka tā sagādās jums daudz prieka grilējot.

Lai iespējami uzlabotu ierīces izmantošanu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Reģistrācijai nepieciešamas tikai dažas minūtes, taču tas nodrošina ievērojamus ieguvumus:

- Jums tiks nodrošināta pieeja personalizētai pēcpārdošanas apkalpošanai. Tas ļaus, piemēram, ātri atrast rezerves daļas savai ierīcei vai arī izmantot labāko garantijas apkalpošanu.
- Mēs varam informēt jūs par interesantiem izstrādājuma atjauninājumiem un parādīt izstrādājuma informāciju un tehniskos datus, kas attiecas tieši uz jūsu ierīci.



Plašāku informāciju par ierīces reģistrēšanu skatiet vietnē [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue ievēro jūsu privātumu. Jūsu dati netiks pārdoti, izplatīti vai nodoti trešajām pusēm.

## 2 PAR ŠO ROKASGRĀMATU

Šajā rokasgrāmatā ir divas daļas.

- Pirmā daļa ir tā, kuru pašreiz lasāt. Tajā ir iekļauti norādījumi par ierīces montāžu, lietošanu un apkopi.
- Otrā daļa sākas 97. lpp. Tajā ir visu veidu šajā rokasgrāmatā aprakstīto ierīču attēli (izvērsti skati, montāžas rasējumi...).

## 3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 3.1 Izlasiet un izpildiet norādījumus

Pirms ierīces izmantošanas izlasiet norādījumus. Vienmēr rūpīgi izpildiet norādījumus. Ierīces nepareiza montāža vai izmantošana var radīt aizdegšanos vai materiālos zaudējumus.



Uz bojājumiem, kas radušies, neievērojot norādījumus (nepareiza montāža, lietošana, apkope) garantija neattieksies.

### 3.2 Rīkojieties saprātīgi

Rīkojieties ar ierīci, esiet saprātīgs:

- Lietojot ierīci, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Brīdinājums! Ierīce ļoti sakarst; lietošanas laikā nepārvietojiet to.
- Rīkojieties ar karstām ierīces daļām, izmantojiet piemērotus aizsarglīdzekļus.
- Turiet ugunsnedrošus materiālus un šķidrumus, kā arī kūstošus priekšmetus drošā attālumā no izmantojamās ierīces.
- Brīdinājums! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem tuvoties ierīcei tās izmantošanas laikā.
- Lietojot ierīci, vienmēr novietojiet tai blakus spaini ar ūdeni vai smiltīm, it īpaši ļoti karstās dienās un sausās vietās.
- Brīdinājums! Nelietojiet ierīci telpās.

### 3.3 Piemērotas vietas izvēle

Lietojiet šo ierīci tikai ārpus telpām. Izmantojot to telpās, kaut vai garāžā vai šķūnītī, var tikt izraisīta saindēšanās ar tvana gāzi.

Izvēloties vietu ārpus telpām, vienmēr:

- Pārbaudiet, vai ierīce neatrodas zem pārkares (lieveņa, nojumes u.c.) vai zem lapotnes.
- Novietojiet ierīci uz stingras un stabilas virsmas. Nekad nenovietojiet ierīci uz kustīga transportlīdzekļa (laivas, piekabes u.c.).

## 4 IERĪCES MONTĀŽA

### 4.1 Drošības norādījumi

- Saliekot ierīci, nepārveidojiet to. Ierīces daļu pārveidošana ir ļoti bīstama un nav atļauta.
- Vienmēr rūpīgi izpildiet montāžas norādījumus.
- Lietotājs ir atbildīgs par ierīces pareizu montāžu. Uz nepareizas montāžas radītiem bojājumiem garantija neattiecas.

### 4.2 Ierīces montāža

*Nepieciešams krusta skrūvgriezis.*

- 1 Novietojiet ierīci uz plakanas un tīras virsmas.
- 2 Samontējiet ierīci, kā parādīts montāžas zīmējumos.



Minētie zīmējumi atrodami šīs rokasgrāmatas otrajā daļā pēc jūsu ierīces izvērsta skata.

## 5 IERĪCES SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

*Nepieciešama sausa avīze, kokmateriāli (mazi zariņi, zari, malkas pagales), aizdedzināšanas līdzekļi (kas atbilst EN 1860-3) un garš sērkokciņš.*

### 5.1 1. darbība. Trijkāja pārbaude un uzstādīšana

- 1 Paņemiet trijkāji un pārbaudiet, vai skrūves augšpusē vēl arvien ir cieši pievilktas. Tas jā dara katru reizi, izmantojot trijkāji.
- 2 Ja skrūves ir vaļīgas, lai tās pievilktu, rīkojieties šādi.
  - a Noņemiet trijkāja augšpusē esošo ķēdi un pārsegu.
  - b Pievelciet skrūves ar krusta skrūvgriezi.
  - c Uzlieciet pārsegu un ķēdes atpakaļ uz trijkāja.
- 3 Novietojiet trijkāji atbilstošā vietā un cieši iespiediet zemē trijkāja kājas. Tas nepieļaus kāju izkustēšanos, pārvietojot restes ar skriemeli.



Ja kājas nav iespējams iespiest zemē, restes nevarēs piekarināt skriemelim. Restes tad vajadzēs karināt pie trijkāja kājām. Skatiet "5.3 3. darbība. Restu uzstādīšana".

## 5.2 2. darbība. Uguns iedegšanas padziļinājuma uzstādīšana

Uguns iedegšanas padziļinājums jāuzkarina uz trijkāja kājām. Rīkojieties šādi:

- 1 Paņemiet trīs stiprinājuma ķēdes un iekabiniet katras ķēdes vienu galu vienā uguns iedegšanas padziļinājuma stiprinājuma atverē.
- 2 Uzmauciet ķēžu brīvos galus uz trijkāja kāju āķiem.
- 3 Pārlicinieties, ka uguns iedegšanas padziļinājums karājas taisni. Ja nepieciešams, pārvietojiet trijkāja kājas.
- 4 Pārbaudiet, vai trijkājis ir stabils. Pēc iespējas ciešāk iespiediet kājas zemē.

## 5.3 3. darbība. Restu uzstādīšana

Ja trijkāja kājas ir iespējams stingri iespiest zemē, varat uzkarināt restes uz skriemeļa. Citādi restes jāiekarina pie trijkāja kājām, lai fiksētu kājas.

### 5.3.1 RESTES UZ SKRIEMEĻA

- 1 Paņemiet trīs stiprinājuma ķēdes un iekabiniet katras ķēdes vienu galu vienā restu stiprinājuma atverē.
- 2 Uzlieciet katras ķēdes brīvo galu uz skriemeļa āķa.

### 5.3.2 RESTES UZ TRIJKĀJA KĀJĀM

- 1 Paņemiet trīs stiprinājuma ķēdes un iekabiniet katras ķēdes vienu galu vienā restu stiprinājuma atverē.
- 2 Uzmauciet katras ķēdes brīvo galu uz trijkāja kāju āķiem.
  - Atkarībā no posma, ko uzliekat uz āķa, restes atradīsies tuvāk vai tālāk no uguns.
  - Vienmēr izmantojiet to pašu katras ķēdes posmu. Citādi restes nekarāsies taisni.
- 3 Pārlicinieties, ka attālums starp restēm un uguni ir atbilstošs. Kad uguns aizdegta, attālumu vairs nevarēs regulēt.

## 5.4 4. darbība. Uguns aizdegšana

*Nepieciešama sausa avīze, mazi zariņi, zari, malkas pagales, aizdedzināšanas līdzekļi (kas atbilst EN 1860-3) un garš sērskociņš.*

- 1 Saburziet dažas avīžu lapas un ievietojiet uguns padziļinājumā.
- 2 Starp avīzes lapām iepildiet nedaudz aizdedzināšanas līdzekļa. Vienmēr lietojiet tikai tādas aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst standartam EN 1860-3.
- 3 Uz avīzes uzlieciet dažus zariņus, zarus un malkas pagales. Padomi.
  - Pārlicinieties, ka vēl arvien ir iespējams piekļūt aizdedzināšanas līdzeklī.
  - Pagaidām vēl nelieciet uguns padziļinājumā pārāk daudz pagaļu. Varēsit pievienot papildu pagales, kad pirmās jau būs aizdegušas.
- 4 Paņemiet garu sērskociņu un aizdedziniet aizdedzināšanas līdzekli. Aizdedzināšanas līdzeklis ātri vien aizdedzinās papīru, zariņus, zarus un visbeidzot arī malku.



Izmantojot ierīci pirmo reizi, ļaujiet ugunij tajā degt 30 minūtes. Tādējādi ierīcē tiks likvidētas ražošanas procesa smērvielu atliekas.



Brīdinājums! Ierīces aizdegšanai neizmantojiet spirtu vai benzīnu.

- 5 Varat sākt grilēšanu, kad malka ir pārklājusies ar plānu baltu pelnu kārtu. Nekādā gadījumā nesāciet grilēšanu, kad uguns iedegšanas padziļinājumā vēl ir liesmas.

## 6 NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

### 6.1 Uguns intensitātes regulēšana

Ja produkti pārāk sakarst vai netiek pietiekami karsēti, jāregulē attālums starp restēm un uguni. Lai to paveiktu, nolaidiet vai paceliet restes ar skriemeli.



Ir iespējams regulēt attālumu starp restēm un uguni, ja restes piekārtas skriemelim. Ja restes balstās uz trijkāja kājām, jums jāiestata attālums, iekarīnot restes.

### 6.2 Kā nepieļaut produktu pieķepšanu

Lai nepieļautu, ka produkti pieķep grilam:

- Pirms produktu novietošanas uz grila nedaudz uzklājiet tiem eļļu ar otiņu. Varat uzklāt eļļu arī pašam grilam.
- Neapgrieziet produktus par ātru. Ļaujiet tiem vispirms nedaudz apcepties.

## 7 IERĪCES APKOPE

### 7.1 Restu tīrīšana

Pēc katras lietošanas ieteicams tīrīt restes ar Barbecue tīrītāju. Rīkojieties šādi:

- 1 Izsmidziniet uz restēm putas un ļaujiet tām kādu laiku iedarboties.
 

Kad putas atmieksē netīrumus un taukvielas, tās zaudē krāsu.
- 2 Notīriet putas ar mīkstu sūkli un ūdeni, tad kārtīgi noskalojiet restes.
- 3 Pilnībā nosusiniet restes un uzglabājiet tās sausā vietā. Tas nepieļaus rūsas veidošanos.



Varat tīrīt restes arī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai dzeramo sodu. Restu tīrīšanai neizmantojiet cepeškrāsns tīrītājus.

### 7.2 Uguns padziļinājuma un trijkāja tīrīšana

Ieteicams tīrīt uguns padziļinājumu un trijkāji pēc katras lietošanas.

Daļa	Kā tīrīt
Uguns padziļinājums	Ar suku ieslaukiet pelnus spainī.
Trijkājis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notīriet ar ūdeni un mīkstu sūkli vai drānu.</li> <li>• Pirms uzglabāšanas kārtīgi nosusiniet.</li> </ul>

### 7.3 Ierīces uzglabāšana

Lai paldzinātu ierīces darbmūžu, visas daļas (trijkāji, uguns padziļinājumu, restes, ķēdes) pēc katras lietošanas uzglabājiet sausā vietā.

## 7.4 Ierīces hromēto, dzelzs kaluma un ar pulveri pārklāto daļu uzturēšana

Ierīci veido hromētas, dzelzs kaluma un ar pulveri pārklātas daļas. Katrs materiāls jāapkopj citādi:

Materiāls	Kā uzturēt šo materiālu
Hroms	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nelietojiet agresīvus, abrazīvus un metāla tīrīšanas līdzekļus.</li> <li>Tērauda tīrīšanai izmantojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus.</li> <li>Lietojiet mīkstu sūkli vai drānu.</li> <li>Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li> </ul>
Dzelzs kalums	Ja krāsa ir nodegusi un ierīces daļas sāk rūstēt, piekrāsojiet skartās daļas ar kvalitatīvu karstumizturīgu krāsu.
Ar pulveri pārklātas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Neizmantojiet asus priekšmetus. Lietojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus, mīkstu sūkli vai drānu.</li> <li>Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li> </ul>



Bojājumi, kas radušies, neievērojot šos norādījumus, tiks uzskatīti par nepiemērotu apkopi un uz tiem neattieksies garantija.

Zem jūsu ierīces izvērstā skata (otra rokasgrāmatas daļa) atradīsiet visu ierīces sastāvdaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir iekļauts simbols, kas norāda katras daļas materiālu, tādēļ varat to izmantot, lai noteiktu, kā uzturēt attiecīgo detaļu. Daļu sarakstā ir šādi simboli:

Simbols	Materiāls
▲	Hroms
⬡	Dzelzs kalums
★	Ar pulveri pārklātas

## 8 GARANTIJA

### 8.1 Uz ko attiecas garantija

Jūsu ierīcei ir divu gadu garantijas termiņš, kas sākas no iegādes dienas. Šī garantija attiecas uz visiem izgatavošanas defektiem, ar nosacījumu, ka:

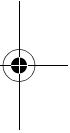
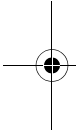
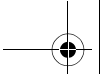
- Ierīce tiek izmantota, samontēta un uzturēta saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. Nepareizas montāžas vai apkopes radīti bojājumi netiek uzskatīti par izgatavošanas defektiem.
- Varat uzrādīt ierīces iegādes čeku un unikālo sērijas numuru. Šis sērijas numurs sākas ar burtu C, kuram seko 15 cipari. To var atrast:
  - Šajā rokasgrāmatā.
  - Uz ierīces iepakojuma.
  - Trijkāja kājas apakšpusē.
- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina, ka daļas ir bojātas un ka tās izrādījušās bojātas parastā darbības režīmā, lietojot pareizi samontētu un apkoptu ierīci.

Ja kāds no iepriekš minētajiem nosacījumiem nav izpildīts, jūs nevarat pieprasīt nekādu kompensāciju. Jebkurā gadījumā garantija attiecas tikai uz bojātās daļas(-u) remontu un nomainīšanu.

### 8.2 Uz ko garantija neattiecas

Garantija neattiecas uz tālāk aprakstītiem bojājumiem un defektiem:

- Parasts tieši ugunij vai intensīva karstuma iedarbībai pakļauto daļu nodilums un nolietojums (rūsēšana, deformēšanās, krāsas zaudējums...). Šīm daļām nepieciešama regulāra nomainīšana parasta darba apstākļos.
- Vizuālas nepilnības, no kurām nav iespējams izvairīties ražošanas procesā. Šīs nepilnības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.
- Visi nepiemērotas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, montāžas vai iepriekš salikto daļu pārveidošanas radītie bojājumi.
- Visi ierīces nepareizas lietošanas un nevērīgas attieksmes radītie bojājumi (ierīce netiek lietota saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem; to izmanto komerciāliem nolūkiem...).
- Visi ierīces nevērīgas un neatbilstošas lietošanas radītie bojājumi.
- Rūsa vai krāsas zudums, ko rada ārēja ietekme, agresīvu mazgāšanas līdzekļu lietošana, hlora iedarbība... Šie bojājumi netiek uzskatīti par ražošanas defektiem.





# PL – INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

## 1 ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Barbecook! Mamy nadzieję, że dzięki niemu mile spędzą Państwo czas podczas grillowania.

W celu zwiększenia satysfakcji z korzystania zarejestruj swoje urządzenie na stronie [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Zajmie to zaledwie kilka minut i zapewni wiele korzyści:

- Zyskasz dostęp do naszych spersonalizowanych usług posprzedażnych. Umożliwią one na przykład szybkie wyszukanie części zamiennych do urządzenia lub skorzystanie z optymalnej usługi gwarancyjnej.
- Możemy poinformować o interesujących aktualizacjach produktu oraz skierować do informacji dot. produktu oraz specyfikacji, które odnoszą się do danego urządzenia.



W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. rejestracji urządzenia należy odwiedzić stronę [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook szanuje prywatność danych. Dane nie będą sprzedawane, przekazywane ani udostępniane stronom trzecim.

## 2 O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Instrukcja ta składa się z dwóch części.

- Pierwszą część właśnie Państwo czytają. Obejmuje ona instrukcje montażu, korzystania i konserwacji urządzenia.
- Druga część zaczyna się na stronie 97. Obejmuje ona wszystkie rodzaje rysunków dot. urządzenia (widoki urządzenia rozłożonego na części, rysunki montażowe...), które są opisane w niniejszej instrukcji.

## 3 WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

### 3.1 Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcje. Należy zawsze przestrzegać dokładnie instrukcji. Montaż lub korzystanie z urządzenia w inny sposób mogą spowodować pożar lub uszkodzenie materiału.



Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji (nieprawidłowy montaż, niewłaściwe użycie, niewystarczająca konserwacja) nie są objęte gwarancją.

### 3.2 Kierowanie się zdrowym rozsądkiem

Podczas pracy z urządzeniem należy kierować się zdrowym rozsądkiem:

- Nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru podczas korzystania.
- Ostrzeżenie! Urządzenie stanie się bardzo gorące, nie należy go przemieszczać podczas działania.
- Podczas obchodzenia się z gorącymi częściami należy stosować odpowiednią ochronę.
- Należy przechowywać palne materiały, ciecze oraz obiekty rozpuszczalne z dala od używanego urządzenia.
- Ostrzeżenie! Trzymać dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia podczas korzystania.

- Trzymać wiadro z wodą lub piaskiem w pobliżu podczas korzystania z urządzenia, szczególnie w bardzo gorące dni oraz w suchych obszarach.
- Ostrzeżenie! Nie używać wewnątrz.

### 3.3 Wybór odpowiedniej lokalizacji

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na zewnątrz. Korzystanie wewnątrz, nawet w garażu lub szopie, może spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Podczas wyboru lokalizacji na zewnątrz należy zawsze:

- Upewnić się, że urządzenie nie znajduje się pod konstrukcją podwieszaną (ganeł, zadaszenie...) lub pod listowiem.
- Umieścić urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Nigdy nie umieszczać urządzenia na poruszającym się pojeździe (łódź, przyczepa...).

## 4 MONTAŻ URZĄDZENIA

### 4.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Nie należy modyfikować urządzenia podczas jego montażu. Jest to bardzo niebezpieczne i z tego względu zabronione jest modyfikowanie części urządzenia.
- Należy zawsze dokładnie przestrzegać instrukcji montażu.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowy montaż urządzenia. Uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprawidłowego montażu nie są objęte gwarancją.

### 4.2 Montaż urządzenia

Wymagany jest klucz wkrętak krzyżakowy.

- 1 Umieścić urządzenie na płaskiej i czystej powierzchni.
- 2 Zmontować urządzenie w sposób przedstawiony na rysunkach montażowych.



Rysunki montażowe można znaleźć w drugiej części instrukcji, pod widokiem urządzenia rozebranego na części.

## 5 PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYTKU

Potrzebne są sucha gazeta, drewno (gałązki, gałęzie, polana), podpalka (zgodna z normą EN 1860-3) i długa zapalka.

### 5.1 Krok 1: Sprawdzanie i montaż trójnogu

- 1 Sprawdzić trójnog pod kątem prawidłowego dokręcenia śrub w części górnej. Kontrolę tę należy wykonywać przed każdym użyciem trójnogu.
- 2 W przypadku poluzowania śrub należy postąpić zgodnie z poniższą procedurą w celu ich dokręcenia:
  - a Zdemontować łańcuch i pokrywę z górnej części trójnogu.
  - b Dokręcić śruby przy użyciu wkrętaka krzyżakowego.
  - c Umieścić pokrywę i łańcuchy z powrotem na trójnogu.

- Umieścić trójnog w odpowiednim miejscu i stabilnie rozstawić nogi trójnogu na podłożu. Zapewni to brak przesuwania się nóg podczas obsługi kratki przy użyciu krążka.



W przypadku braku możliwości stabilnego ustawienia nóg trójnogu na podłożu nie wieszac kratki na krążku. Kratkę należy wówczas powiesić na nogach trójnogu. Patrz "5.3 Krok 3: Montaż kratki".

## 5.2 Krok 2: Montaż paleniska

Palenisko należy powiesić na nogach trójnogu. Należy wykonać poniższe kroki:

- Wziąć trzy łańcuchy do mocowania. Zahaczyć jeden koniec każdego łańcucha w otworach montażowych znajdujących się w palenisku.
- Jeden z końców każdego łańcucha zahaczyć na hakach znajdujących się na nogach trójnogu.
- Upewnić się, czy palenisko wisi prosto. W razie konieczności zmienić ustawienie trójnogu.
- Sprawdzić, czy trójnog stoi stabilnie. Ustawić maksymalnie stabilnie nogi trójnogu na podłożu.

## 5.3 Krok 3: Montaż kratki

Po równym ustawieniu nóg trójnogu na podłożu można powiesić kratkę na krążku. Jeśli nie, konieczne jest powieszenie kratki na nogach trójnogu w celu zabezpieczenia nóg.

### 5.3.1 KRATKA MONTOWANA NA KRĄŻKU

- Wziąć trzy łańcuchy do mocowania. Zahaczyć jeden koniec każdego łańcucha w otworach montażowych znajdujących się w kratce.
- Drugi koniec każdego łańcucha zahaczyć na krążku.

### 5.3.2 KRATKA MONTOWANA NA NOGACH TRÓJNOGU

- Wziąć trzy łańcuchy do mocowania. Zahaczyć jeden koniec każdego łańcucha w otworach montażowych znajdujących się w kratce.
- Jeden z końców każdego łańcucha zahaczyć na hakach znajdujących się na nogach trójnogu.
  - Odległość kratki od ognia będzie zależała od tego, na którym ogniwie łańcuch zostanie powieszony.
  - Zawsze zawieszać poszczególne łańcuchy na tych samych ogniwach. W przypadku niespełnienia powyższego warunku kratka nie będzie wisiła prosto.
- Upewnić się, że odległość kratki od ognia jest właściwa. Po rozpaleniu ognia nie ma konieczności ponownego regulowania odległości.

## 5.4 Krok 4: Rozpalanie ognia

Do tego celu potrzebna jest sucha gazeta, drewno (gałązki, gałęzie, polana), podpałka (zgodną z normą EN 1860-3) oraz długą zapalka.

- Zgnieść kilka kartek gazety i umieścić je w palenisku na węgiel drzewny.
- Umieścić podpałkę pomiędzy kawałkami gazety. Należy zawsze stosować podpałki zgodne z normą EN 1860-3.
- Umieścić gałązki, gałęzie i kilka polan na kawałkach gazety. Wskazówki:
  - Upewnić się, że nadal można dosięgnąć podpałki.
  - Nie umieszczać jeszcze zbyt dużo polan w palenisku. Można dodać więcej polan po rozpaleniu się ognia.

- Za pomocą długiej zapalki podpalić podpałkę. Spowoduje to zapalenie się gazety, gałązek, gałęzi i na końcu polan.



Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, należy pozostawić je rozpalone przez 30 minut. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości smarów produkcyjnych z urządzenia.



Ostrzeżenie! Nie należy używać spirytusu lub benzyny w celu rozpalenia lub ponownego rozpalenia urządzenia.

- Grillowanie można rozpocząć, gdy drewno pokryje się cienką warstwą białego popiołu. Nigdy nie rozpoczynać grillowania, jeśli w palenisku nadal są płomienie.

## 6 PRZYDATNE WSKAZÓWKI I PORADY

### 6.1 Regulacja wielkości ognia

Jeśli żywność jest poddawana obróbce cieplnej w zbyt wysokiej lub zbyt niskiej temperaturze, należy dostosować odległość kratki od ognia. Aby tego dokonać, obniżyć lub podnieść kratkę za pomocą krążka.



Regulacji odległości pomiędzy kratką a ogniem można dokonać, tylko gdy kratka zawieszona jest na krążku. Jeśli kratka zawieszona jest na nogach trójnogu, należy ustawić odległość podczas mocowania kratki.

### 6.2 Zapobieganie przywieraniu żywności

Aby zapobiec przywarciu żywności do grilla:

- Należy pokryć żywność delikatnie olejem przy pomocy pędzla przed umieszczeniem jej na grillu. Można również pokryć olejem sam grill.
- Nie odwracać zbyt szybko żywności. Należy poddać ją najpierw działaniu ciepła.

## 7 KONSERWACJA URZĄDZENIA

### 7.1 Czyszczenie kratki

Zalecamy czyszczenie kratki po każdym użyciu przy pomocy środka czyszczącego Barbecue cleaner. Należy wykonać poniższe kroki:

- Rozpylić pianę na kratce i pozostawić na chwilę, aby zaczęła działać.
 

Piana odbarwia się w miarę pochłaniania brudu i tłuszczu.
- Usunąć pianę przy użyciu miękkiej łyzki oraz wody i dokładnie spłukać kratkę.
- Osuszyć kratkę i przechowywać go w suchym miejscu. Zapobiega to powstawaniu rdzy.



Kratkę można również oczyścić przy użyciu łagodnego detergentu lub wodorowęglanu sodu. Do czyszczenia kratki nie należy nigdy stosować środków czyszczących do piekarnika.

### 7.2 Czyszczenie paleniska i trójnogu

Zalecamy czyszczenie paleniska i trójnogu po każdym użyciu:

Część	Metoda czyszczenia
Palenisko	Zmieść popiół do wiadra.
Trójnog	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umyć wodą i miękką gąbką lub szmatką.</li> <li>Przed przechowywaniem dobrze osuszyć.</li> </ul>


### 7.3 Przechowywanie urządzenia

Aby wydłużyć trwałość urządzenia, przechowywać wszystkie części (trójnóg, palenisko, kratkę, łańcuchy) w suchym miejscu po każdym użyciu.

### 7.4 Konserwacja części chromowanych, z żelaza kutego oraz malowanych proszkowo

Urządzenie składa się z części chromowanych, z żelaza kutego i malowanych proszkowo. Każdy materiał należy konserwować w inny sposób:

Materiał	Sposób konserwacji materiału
Chrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie stosować ostrych, żrących detergentów lub środków do metalu.</li> <li>Korzystać z łagodnych detergentów i pozostawić je na stali.</li> <li>Używać miękkiej gąbki lub szmatki.</li> <li>Splukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li> </ul>
Żelazo kute	Jeśli farba ulegnie przepaleniu, a poszczególne elementy zaczną rdzewieć, należy odświeżyć uszkodzone miejsca dobrej jakości farbą odporną na gorąco.
Części malowane proszkowo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie używać ostrych przedmiotów. Używać łagodnych detergentów, miękkiej gąbki lub szmatki.</li> <li>Splukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li> </ul>

 Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych instrukcji są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

Poniżej widoku urządzenia rozbranego na części (druga część instrukcji) znajduje się lista wszystkich części, z których składa się urządzenie. Lista ta obejmuje symbol, który określa materiał, z którego wykonana jest każda część, można więc z niej skorzystać w celu sprawdzenia sposobu konserwacji poszczególnych części. Na liście części stosowane są następujące symbole:

Symbol	Materiał
▲	Chrom
⬡	Żelazo kute
★	Części malowane proszkowo

## 8 GWARANCJA

### 8.1 Zakres gwarancji

Urządzenie posiada dwuletnią gwarancję rozpoczynającą się od daty zakupu. Gwarancja ta obejmuje wszystkie wady produkcyjne pod warunkiem, że:

- Urządzenie jest stosowane, montowane i konserwowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie, nieprawidłowy montaż lub niewystarczającą konserwację nie są uznawane za wady produkcyjne.

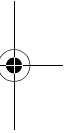
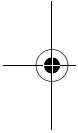
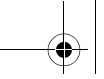
- Właściciel jest w stanie przedstawić rachunek oraz unikalny numer seryjny urządzenia. Numer seryjny rozpoczyna się od litery C, po której następuje 15 cyfr. Można go znaleźć:
  - W niniejszej instrukcji.
  - Na opakowaniu urządzenia.
  - W dolnej części nogi trójnogu.
- Barbecook Dział jakości potwierdza, że części są wadliwe i okazały się wadliwe podczas normalnego użytkowania, prawidłowego montażu oraz wystarczającej konserwacji.

Jeśli jeden z powyższych warunków nie zostanie spełniony, nie można ubiegać się o żadną formę rekompensaty. We wszystkich przypadkach gwarancja jest ograniczona do naprawy lub wymiany wadliwej/-ych części.

### 8.2 Wyłączenie gwarancji

Następujące uszkodzenia oraz wady nie są objęte gwarancją:

- Normalne zużycie (rdzewienie, odkształcenie, odbarwienie) części, które są bezpośrednio wystawione na działanie ognia lub intensywnego ciepła. Wymiana tych części jest normalna od czasu do czasu.
- Nieregularności wizualne, które są nieodłączną częścią procesu produkcji. Nieregularności te nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Wszystkie uszkodzenia spowodowane przez niewystarczającą konserwację, nieprawidłowe przechowywanie, niewłaściwy montaż lub modyfikacje wprowadzane we wstępnie zmontowanych częściach.
- Wszelkie uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie i nadużycie urządzenia (korzystanie niezgodne z instrukcjami w niniejszej instrukcji obsługi, korzystanie w celach komercyjnych...).
- Wszelkie szkody wtórne spowodowane przez nieostrożne lub niezgodne z przepisami wykorzystanie urządzenia.
- Rdza lub odbarwienia spowodowane przez wpływ otoczenia, zastosowanie agresywnych detergentów, wystawienie na działanie chloru... Uszkodzenia te nie są uznawane za wady produkcyjne.



# BG - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

## 1 РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ УРЕД

Благодарим ви за покупката на уреда Barbecook! Сигурни сме, че той ще ви донесе много приятни моменти край барбекюто.

За да оптимизирате своето изживяване, регистрирайте уреда на [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Това отнема само няколко минути и носи някои големи предимства:

- Можете да получите достъп до нашата персонализирана следпродажбена услуга. Това ви позволява например бързо да намерите резервни части за своя уред или да се възползвате от оптимална гаранционна услуга.
- Можем да ви информираме за интересни продуктови актуализации и да ви насочим към продуктова информация и спецификации, които засягат вашия уред.



За повече информация относно регистрирането на вашия уред посетете [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook зачита поверителността на вашите лични данни. Вашите лични данни няма да бъдат продадени, разпространени или споделени с трети страни.

## 2 ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от две части:

- Първата част е частта, която четете в момента. Тя включва инструкции за сглобяването, използването и поддръжката на вашия уред.
- Втората част започва на страница 97. Тя включва всички видове илюстрации (разгърнати чертежи, монтажни чертежи...) на уреда, които са описани в това ръководство.

## 3 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 3.1 Прочетете и следвайте инструкциите

Прочетете инструкциите, преди да използвате уреда. Винаги следвайте внимателно инструкциите. Сглобяването или използването на уреда по различен начин, може да причини пожар и повреда на материала.



Повредите, причинени от неспазване на инструкциите (неправилно сглобяване, неправилна употреба, недостатъчна поддръжка и др.) не се покриват от гаранцията.

### 3.2 Бъдете разумни

Използвайте своя здрав разум, когато работите с уреда:

- Не го оставяйте без надзор, когато се използва.
- Предупреждение! Уредът ще стане много горещ, не го местете по време на работа.
- Използвайте подходяща защита, когато боравите с горещи части.
- Не допускайте уред, който се използва, да има контакт със запалими материали, запалими течности или разтворими предмети.
- Предупреждение! Не допускайте деца и домашни любимци близо до уреда, когато той се използва.

- Осигурете кофа с вода или пясък близо до уреда, когато го използвате, особено в много горещи дни и на сухи места.
- Предупреждение! Не използвайте на закрито.

### 3.3 Изберете подходящо място

Използвайте уреда само на открито. Използването му на закрито, дори в гараж или навес, може да причини натравяне с въглероден окис.

Когато избирате местоположение на открито, винаги:

- Избягвайте поставянето на уреда под надвесена структура (веранда, навес и др.) или под растителност.
- Поставяйте уреда на твърда и стабилна повърхност. Никога не го поставяйте в движещо се превозно средство (лодка, каравана и др.).

## 4 СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА

### 4.1 Инструкции за безопасност

- Не модифицирайте уреда при сглобяването му. Много опасно е и не е позволено да се променят частите на уреда.
- Винаги следвайте внимателно инструкциите за сглобяване.
- Потребителят носи отговорност за правилното сглобяване на уреда. Повредите, причинени от неправилно сглобяване, не се покриват от гаранцията.

### 4.2 За да сглобите уреда

Необходима ви е кръстата отвертка.

- 1 Поставете уреда на равна и чиста повърхност.
- 2 Сглобете уреда, както е показано на чертежите за сглобяване.



Можете да намерите чертежите за сглобяване във втората част на това ръководство след разглобеният изглед на уреда.

## 5 ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

Необходими са ви сухи вестници, дърва (малки и големи клони, трупи), подпалки (отговарящи на EN 1860-3) и дълга кибритена клечка.

### 5.1 Стъпка 1: Проверяване и монтиране на триножника

- 1 Вземете триножника и проверете дали винтовете в горната част все още са здраво затегнати. Трябва да го правите всеки път, когато използвате триножника.
- 2 Ако винтовете за разхлабени, направете следното, за да ги затегнете:
  - a Отстранете веригата и капака от горната част на триножника.
  - b Затегнете винтовете с кръстата отвертка.
  - c Поставете капака и веригите обратно върху триножника.

- 3 Поставете триножника на подходящо място и притиснете краката здраво към земята. Това предотвратява местене на краката, когато променят положението на скарата с макарата.



Ако не можете да притиснете краката към земята, не можете да закачите скарата от макарата. Тогава трябва да я закачите от краката на триножника. Вижте "5.3 Стъпка 3: Монтиране на скарата".

## 5.2 Стъпка 2: Монтиране на огнището

Трябва да закачите огнището от краката на триножника. Направете следното:

- 1 Вземете три вериги за монтиране и закачете по един край от всяка верига в монтажните отвори на огнището.
- 2 Поставете свободните краища на веригите върху куките на краката на триножника.
- 3 Уверете се, че огнището е закачено изправено. Променете позицията на краката на триножника, ако е необходимо.
- 4 Проверете дали триножникът все още е стабилен. Притиснете краката колкото е възможно по-здраво към земята.

## 5.3 Стъпка 3: Монтиране на скарата

Ако можете да притиснете краката на триножника здраво към земята, можете да закачите скарата от макарата. Ако не можете, трябва да закачите скарата от краката на триножника, за да закрепите краката.

### 5.3.1 СКАРА ВЪРХУ МАКАРАТА

- 1 Вземете три вериги за монтиране и закачете по един край от всяка верига в монтажните отвори на скарата.
- 2 Поставете свободния край на всяка верига върху куката на макарата.

### 5.3.2 СКАРА ВЪРХУ КРАКАТА НА ТРИНОЖНИКА

- 1 Вземете три вериги за монтиране и закачете по един край от всяка верига в монтажните отвори на скарата.
- 2 Поставете свободния край на всяка верига върху куките на краката на триножника:
  - В зависимост от брънката, която поставите на куките, скарата ще бъде по-близо или по-далече от огъня.
  - Винаги използвайте една и съща брънка на всяка верига. Ако не го направите, скарата няма да стои изправена.
- 3 Уверете се, че разстоянието между скарата и огъня е приемливо. След като запалите огъня, вече няма да можете да регулирате разстоянието.

## 5.4 Стъпка 4: Запалване на огъня

Необходими са ви сухи вестници, дърва (малки и големи клони, трупи), подпалки (отговарящи на EN 1860-3) и дълга кибритена клечка.

- 1 Намачкайте няколко листа от вестник и ги поставете в огнището.
- 2 Сложете подпалки между вестниците. Винаги използвайте подпалки, отговарящи на изискванията на стандарт EN 1860-3.
- 3 Поставете малки и големи клони и няколко трупи върху вестниците. Съвети:

- Уверете се, че можете да стигнете подпалките.
- Все още не слагайте прекалено много трупи в огнището. Можете да добавите допълнителни трупи след като първите се запалят.

- 4 Вземете дълга клечка кибрит и запалете подпалките. Те скоро ще запалят хартията, малките и големите клони и накрая трупите.



Когато използвате уреда за пръв път, го оставете да гори 30 минути. Това отстранява евентуалните останали производствени мазнини от уреда.



Предупреждение! Не използвайте спирт или нафта за запалване или повторно запалване на уреда.

- 5 Преди да започнете да печете, изчакайте, докато дървото се покрие с тънък слой бяла пепел. Никога не започвайте да печете, когато все още има пламъци в огнището.

## 6 ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

### 6.1 Регулиране на интензивността на огъня

Ако храната ви улавя твърде много или недостатъчно топлина, трябва да регулирате разстоянието между скарата и огъня. За да го направите, снижете или повдигнете скарата с макарата.



Можете да регулирате разстоянието между скарата и огъня, само ако скарата е закачена от макарата. Ако скарата е закачена от краката на триножника, трябва да настроите разстоянието, когато закачите скарата.

### 6.2 Предотвратяване на залепването на храната

За да предотвратите залепването на храната към скарата:

- Намажете по храната малко мазнина с четка, преди да я поставите на скарата. Можете също да намажете самата скара.
- Не обръщайте храната прекалено бързо. Първо я оставете да се затопли.

## 7 ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

### 7.1 Почистване на скарата

Препоръчваме ви да почиствате скарата след всяко използване с Barbecue cleaner. Направете следното:

- 1 Разпръскайте пяната по скарата и я оставете да действа известно време.
 

Пяната се обезцветява, тъй като всмуква замърсяванията и мазнините.
- 2 Отстранете пяната с мека гъба и вода и изплакнете скарата обилно.
- 3 Изсушете скарата добре и я съхранете на сухо място. Това предотвратява образуването на ръжда.



Можете също да почиствате скарата с мек миещ препарат или със сода бикарбонат. Никога не използвайте препарати за почистване на фурни върху скарата.

## 7.2 Почистване на огнището и триножника

Препоръчваме ви да почиствате огнището и триножника след всяко използване:

Част	Начин на почистване
Огнище	Изчеткайте пепелта в кофа.
Триножник	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистете с вода и мека гъба или кърпа.</li> <li>Изсушете добре преди съхранение.</li> </ul>


## 7.3 Съхранение на уреда

За да удължите живота на уреда, прибирайте всички части (триножник, огнище, скара, вериги) на сухо място след всяка употреба.

## 7.4 Поддържане на частите с покритие от хром, ковано желязо и прахово покритие

Уредът е съставен от части с покритие от хром, ковано желязо и прахово покритие. Всеки материал трябва да се поддържа по различен начин:

Материал	Как да поддържате този материал
Хром	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не използвайте агресивни, абразивни или метални миешки препарати.</li> <li>Използвайте меки миешки препарати и ги оставете да действат по стоманата.</li> <li>Използвайте мека гъба или кърпа.</li> <li>Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.</li> </ul>
Ковано желязо	Ако боята изгори и частите започнат да ръждясват, боядисайте засегнатите места с качествена топлоустойчива боя.
Прахово покритие	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не използвайте остри предмети. Използвайте меки почистващи препарати и мека гъба или кърпа.</li> <li>Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.</li> </ul>

 Повредите, причинени от неспазване на тези инструкции, се считат за недостатъчна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

Под разглобения вид на вашия уред (втората част на ръководството) ще намерите списък с всички части, съставляващи уреда. Този списък включва символ, който посочва материала на всяка част, така че можете да го използвате, за да проверите как да поддържате определена част. Списъкът с части използва следните символи:

Символ	Материал
▲	Хром
⬡	Ковано желязо
★	Прахово покритие

## 8 ГАРАНЦИЯ

### 8.1 Какво се покрива от гаранцията

Вашият уред се продава с двегодишна гаранция от датата на покупка. Тази гаранция включва всички производствени дефекти, при условие, че:

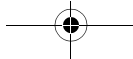
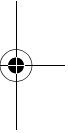
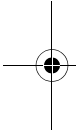
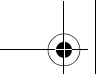
- Сте използвали, сглобили и поддържали своя уред в съответствие с инструкциите в това ръководство. Повредите, причинени от неправилна употреба, неправилно сглобяване или недостатъчна поддръжка не се считат за производствени дефекти.
- Можете да предоставите квитанцията и уникалния сериен номер на вашия уред. Този сериен номер започва със С, последвано от 15 цифри. Можете да го намерите:
  - В това ръководство.
  - На опаковката на уреда.
  - В долната част на крака на триножника.
- Barbecook Отделът по качеството потвърди, че частите са дефектни и са дефектирали при нормалната употреба, правилно сглобяване и достатъчна поддръжка.

Ако едно от горните условия не е изпълнено, не можете да претендирате за каквато и да е форма на компенсация. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонта или подмяната на дефектната(ите) част(и).

### 8.2 Какво не се покрива от гаранцията

Следните повреди и дефекти не се покриват от гаранцията:

- Нормално износване (ръждясване, изкривяване, обезцветяване и др.) на частите, които са директно изложени на огън или силна топлина. Подмяната на тези части от време на време е нормална.
- Визуални несъответствия, които са присъщи за производствения процес. Тези несъответствия не се считат за производствени дефекти.
- Всички повреди, причинени от недостатъчна поддръжка, неправилно съхранение, неправилно сглобяване или модификации, направени по предварително сглобените части.
- Всички повреди, причинени от неправилно използване или злоупотреба с уреда (ако не се използва според инструкциите в това ръководство, ако се използва за търговски цели и др.).
- Всички повреди вследствие на невнимателно използване или използване на уреда не по предназначение.
- Ръжда или обезцветяване, причинени от външни влияния, използването на агресивни миешки препарати, излагането на хлор и др. Тези повреди не се считат за производствени дефекти.





# SI – PRIROČNIK ZA UPORABO

## 1 REGISTRIRAJTE VAŠO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave Barbecook! Prepričani smo, da boste z njo imeli veliko veselja.

Za še boljšo izkušnjo registrirajte vašo napravo na spletnem naslovu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Vzelo vam bo le nekaj minut in vam prineslo številne prednosti:

- Na voljo vam bo dostop do individualnih storitev za kupce. To pomeni, da boste npr. lahko hitro našli nadomestne dele ali izkoristili optimalne garancijske storitve.
- Obveščali vas bomo o zanimivih posodobitvah izdelkov in vas usmerili do informacij in specifikacij o izdelkih, ki so relevantni za vašo napravo.



Za več informacij o registriranju vaše naprave glejte [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook spoštuje vašo zasebnost. Vaših podatkov ne bomo prodali, posredovali ali delili s tretjimi osebami.

## 2 O TEM PRIROČNIKU

Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov:

- Del, ki ga pravkar berete, je prvi del. Ta vsebuje navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave.
- Drugi del se začne na strani 97. Vsebuje različne slike (povečane prikaze, sezname delov itd.) naprav, ki so opisane v tem priročniku.

## 3 POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

### 3.1 Branje in upoštevanje navodil

Pred uporabo naprave preberite navodila. Vedno natančno upoštevajte navodila. Drugačno sestavljanje ali uporaba naprave lahko povzroči požar in materialno škodo.



Garancija ne velja za poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil (nepravilno sestavljanje, zloraba, neprimerno vzdrževanje itd.).

### 3.2 Uporabite razum

Pri uporabi naprave uporabite razum:

- Naprave med uporabo ne puščajte nenadzorovane.
- Pozor! Naprava se močno segreje, med uporabo je ne premikajte.
- Pri rokovanju z vročimi deli uporabite primerno zaščito.
- Vnetljivih materialov, vnetljivih tekočin in topljivih predmetov ne približujte napravi, ko jo uporabljate.
- Pozor! Otroci in živali se napravi med uporabo naj ne približujejo.
- Med uporabo naprave imejte v bližini vedro vode ali peska, predvsem ob zelo vročih dneh in v suhih območjih.
- Pozor! Ni primerno za uporabo v notranjih prostorih.

### 3.3 Izbiranje primerne mesta uporabe

Napravo je dovoljeno uporabljati samo na prostem. Če napravo uporabljate v notranjih prostorih, tudi v garaži ali uti, lahko pride do zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Pri izbiranju mesta uporabe na prostem vedno:

- Prepričajte se, da naprava ni nameščena pod visečo konstrukcijo (verando, nadstreškom itd.).
- Napravo postavite na trdno in stabilno površino. Nikoli je ne postavljajte na premikajoče se vozilo (ladjo, prikolico itd.).

## 4 SESTAVLJANJE NAPRAVE

### 4.1 Varnostna navodila

- Naprave med sestavljanjem ne spreminjajte. Spreminjanje delov naprave je zelo nevarno in ni dovoljeno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za sestavljanje.
- Uporabnik je odgovoren za pravilno sestavljanje naprave. Garancija ne vključuje poškodb, ki so posledica nepravilnega sestavljanja.

### 4.2 Sestavljanje naprave

Potrebujete križni izvijač.

- 1 Namestite napravo na ravno in čisto površino.
- 2 Napravo sestavite, kot prikazujejo skice za sestavljanje.



Skice za sestavljanje najdete v drugem delu tega priročnika, za povečanim prikazom vaše naprave.

## 5 PRIPRAVLJANJE NAPRAVE ZA UPORABO

Potrebujete suh časopis, les (vejice, veje, drva), netila (v skladu s standardom EN 1860-3) in dolgo vžigalico.

### 5.1 1. korak: Preverjanje in namestitev stojala

- 1 Vzemite stojalo in preverite, ali so vijaki zgoraj še vedno trdno priviti. To morate narediti pred vsako uporabo stojala.
- 2 Če so vijaki odvit, jih morate priviti, tako da storite naslednje:
  - a Odstranite verigo in pokrov zgoraj s stojala.
  - b Privijte vijake s križnim izvijačem.
  - c Znova namestite pokrov in verige na stojalo.
- 3 Stojalo postavite na primernem mestu in noge trdno potisnite v zemljo. Tako se noge med manevriranjem rešetke s škripcem ne bodo premikale.



Če nog stojala ne morete trdno potisniti v zemljo, rešetke ne morete obesiti na škripec. Obesiti jo morate na noge stojala. Glejte "5.3 3. korak: Namestitev rešetke".

### 5.2 2. korak: Namestitev kurišča

Kurišče morate obesiti na noge stojala. Storite naslednje:

- 1 Vzemite tri pritrdilne verige in en konec vsake verige obesite v pritrdilne luknje na kurišču.
- 2 Proste konce verig obesite na kavlje na nogah stojala.
- 3 Poskrbite, da bo kurišče viselo ravno. Po potrebi prestavite noge stojala.
- 4 Preverite, ali je stojalo stabilno. Noge trdno potisnite v zemljo.

### 5.3 3. korak: Namestitev rešetke

Če lahko noge stojala trdno potisnete v zemljo, lahko rešetko obesite na škripec. Če to ni možno, morate rešetko obesiti na noge stojala, da zavarujete noge.

#### 5.3.1 REŠETKA NA ŠKRIPCU

- 1 Vzemite tri pritrdilne verige in en konec vsake verige obesite v pritrdilne zanke na rešetki.
- 2 Proste konce verig obesite na kavelj škripca.

#### 5.3.2 REŠETKA NA NOGAH STOJALA

- 1 Vzemite tri pritrdilne verige in en konec vsake verige obesite v pritrdilne zanke na rešetki.
- 2 Proste konce verig obesite na kavlje na nogah stojala:
  - Glede na člen verige, ki ga obesite na kavlje, je rešetka lahko bližje ali bolj oddaljena od ognja.
  - Vedno uporabite enak člen na vseh verigah. Sicer rešetka ne bo visela ravno.
- 3 Poskrbite, da bo razmik med rešetko in ognjem v redu. Ko prižgete ogenj, razmika več ne morete spreminjati.

### 5.4 4. korak: Prižiganje ognja

Potrebujete suh časopis, les (vejice, veje, drva), netila (v skladu s standardom EN 1860-3) in dolgo vžgalico.

- 1 Zmečkajte nekaj listov časopisa in jih vstavite v kurišče.
- 2 Med časopis položite nekaj kosov netil. Vedno uporabljajte netila v skladu s standardom EN 1860-3.
- 3 Na časopis položite par vejic, vej in drv. Nasveti:
  - Še vedno morate doseči netila.
  - Ne položite preveč drv na kurišče. Drva lahko dodate, ko se prva drva vnamejo.
- 4 Z dolgo vžgalico prižgite netila. Kmalu se bo vžgal papir, vejice, veje in nato drva.



Pri prvi uporabi naprave pustite papir goreti 30 minut. S tem se z naprave odstranijo morebitni ostanki proizvodnih masti.



Pozor! Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte alkohola ali bencina.

- 5 Žar lahko začnete uporabljati, ko je les prevlečen s tanko plastjo belega pepela. Hrane ne polagajte na rešetko, ko je v kurišču še plamen.

## 6 KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

### 6.1 Uravnavanje moči ognja

Če je hrana izpostavljena preveliki toploti ali dobiva premalo toplote, morate nastaviti razmik med rešetko in ognjem. To storite tako, da rešetko spustite ali dvignete s škripcem.



Razmik med rešetko in ognjem lahko nastavljate samo, če rešetka visi na škripcu. Če je rešetka obešena na noge stojala, morate razmik nastaviti, ko obesite rešetko.

### 6.2 Preprečevanje sprijemanja hrane

Da se hrana ne bi sprijela na rešetko:

- Preden hrano položite na rešetko, jo s čopičem rahlo premažite z oljem. Z oljem lahko namažete tudi rešetko.
- Hrane ne obračajte prehitro. Počakajte, da se segreje.

## 7 VZDRŽEVANJE NAPRAVE

### 7.1 Čiščenje rešetke

Priporočamo, da rešetko po vsaki uporabi očistite s čistilom Barbecue cleaner. Storite naslednje:

- 1 Napršite peno na rešetko in jo pustite nekaj časa delovati. Pena spremeni barvo, ko vpije umazanijo in maščobo.
- 2 Odstranite peno z mehko krpo in vodo ter temeljito sperite rešetko.
- 3 Rešetko dobro posušite in shranite na suhem mestu. S tem preprečite nastajanje rje.



Rešetko lahko očistite tudi z blagim detergentom ali sodo bikarbono. Za čiščenje rešetke ne uporabljajte čistil za čiščenje kuhinjskih pečic.

### 7.2 Čiščenje kurišča in stojala

Priporočamo, da kurišče in stojalo očistite po vsaki uporabi:

Sestavni del	Kako čistiti
Kurišče	Pepel pometite v vedro.
Stojalo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Očistite z vodo in mehko gobico ali krpo.</li> <li>• Pred shranjevanjem dobro posušite.</li> </ul>

### 7.3 Shranjevanje naprave

Da bi podaljšali življenjsko dobo naprave, vse dele (stojalo, kurišče, rešetko, verige) po vsaki uporabi shranite na suhem mestu.

### 7.4 Vzdrževanje kromiranih delov, delov iz kovanega železa in delov s praškastim premazom

Naprava je sestavljena iz kromiranih delov, delov iz kovanega železa in delov s praškastim premazom. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

Material	Kako vzdrževati ta material
Krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.</li> <li>• Uporabljajte blage detergente in jih pustite delovati na jeklu.</li> <li>• Uporabite mehko gobico ali krpo.</li> <li>• Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.</li> </ul>
Kovano železo	Če je barva izžgana in del začne rjaveti, prizadeta mesta premažite s kakovostno toplotno odporno barvo.
S praškastim premazom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blage detergente in mehko gobico ali krpo.</li> <li>• Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.</li> </ul>



Poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil, se štejejo kot neprimerno vzdrževanje in zanje garancija ne velja.

Pod povečanim prikazom naprave (drugi del priročnika) je naveden seznam delov, iz katerih je naprava sestavljena. Ta seznam vsebuje simbole, ki opredeljujejo material vsakega dela in vam bodo pomagali pri izbiranju pravega načina vzdrževanja tega dela. V seznamu delov so uporabljeni naslednji simboli:

Simbol	Material
▲	Krom
⬡	Kovano železo
★	S praškastim premazom

## 8 GARANCIJA

### 8.1 Vključeno v garancijo

Za vašo napravo velja dvoletna garancija, ki začne teči z dnem nakupa. Ta garancija velja za vse proizvodne napake, če:

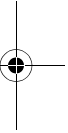
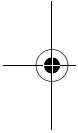
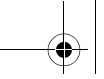
- je bila naprava uporabljena in vzdrževana v skladu z navodili iz tega priročnika. Poškodbe, ki nastanejo zaradi zlorabe, nepravilnega sestavljanja ali nepravilnega vzdrževanja, se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Lahko predložite račun in individualno serijsko številko vaše naprave. Ta serijska številka se začne s črko C, ki ji sledi 15 števil. Navedena je:
  - na tem priročniku,
  - na embalaži naprave,
  - na dnu noge stojala.
- Oddelek za zagotavljanje kakovosti Barbecue potrdi, da so deli poškodovani in so se poškodovali med normalno uporabo, kljub pravilnemu sestavljanju in primernemu vzdrževanju.

Če kateri od prej navedenih pogojev ni izpolnjen, ne morete zahtevati kakršnihkoli povračil. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo pokvarjenega(-ih) dela(-ov).

### 8.2 Izvzeto iz garancije

Garancija ne velja za naslednje poškodbe in napake:

- Normalno obrabo (rjavenje, preoblikovanje, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti. Običajno je, da je treba te dele občasno zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, ki so običajne za postopek proizvodnje. Te nepravilnosti se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Vse poškodbe, ki nastanejo zaradi nepravilnega vzdrževanja, nepravilnega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb vnaprej sestavljenih delov.
- Vse poškodbe, ki nastanejo zaradi zlorabe naprave (uporabe, ki ni v skladu z navodili iz tega priročnika, uporabe za komercialno uporabo itd.).
- Vse posledične poškodbe, ki nastanejo zaradi malomarne ali nepredvidene uporabe naprave.
- Rja ali razbarvanje, ki sta posledica zunanjih vplivov, uporabe agresivnih čistil, izpostavljenosti kloru itd. Te poškodbe se ne smatrajo kot proizvodne napake.



# HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK

## 1 REGISTRIRAJTE VAŠ UREĐAJ

Hvala Vam na kupnji uređaja Barbecook! Sigurni smo da ćete provesti brojne vesele trenutke uz roštilj.

Kako biste Vaše iskustvo učinili što boljim, registrirajte Vaš uređaj na [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Potrebno je samo nekoliko minuta, a donosi Vam velike prednosti:

- Dobivate pristup našoj personaliziranoj usluzi održavanja. Omogućen Vam je, na primjer, brz pronalazak rezervnih dijelova za Vaš uređaj ili uživanje u dobrobitima optimalne usluge jamstva.
- Možemo Vas obavijestiti o zanimljivim novostima vezanima uz proizvod i uputiti Vas na informacije i specifikacije proizvoda koje su značajne za Vaš uređaj.



Za više informacija o registriranju Vašeg uređaja posjetite [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook poštuje Vašu privatnost. Vaši podaci neće biti prodani, distribuirani ili dijeljeni s trećim stranama.

## 2 O OVOM PRIRUČNIKU

Ovaj priručnik se sastoji od dva dijela:

- Prvi dio je onaj koji upravo čitate. Uključuje upute za sklapanje, uporabu i održavanje vašeg uređaja.
- Drugi dio počinje na stranici 97. Uključuje različite vrste ilustracija (prikaze rastavljenog sklopa, nacрте za sklapanje uređaja...) za uređaje opisane u ovom priručniku.

## 3 VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

### 3.1 Pročitajte i slijedite upute

Pročitajte upute prije korištenja uređaja. Uvijek pažljivo slijedite upute. Sklapanje ili uporaba uređaja na način drugačiji od navedenog može izazvati požar i materijalnu štetu.



Oštećenja nastala zbog nepridržavanja uputa (nepravilno sklapanje, pogrešna uporaba, neodgovarajući način održavanja...) nisu pokrivena jamstvom.

### 3.2 Upotrijebite zdrav razum

Prilikom rukovanja uređajem upotrijebite zdrav razum:

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u uporabi.
- Upozorenje! Uređaj će se jako zagrijati, ne pomičite ga dok radi.
- Upotrijebite odgovarajuću zaštitu prilikom rukovanja vrućim dijelovima.
- Držite zapaljive materijale, tekućine za potpalu i topive predmete podalje od uređaja koji je u uporabi.
- Upozorenje! Držite djecu i ljubimce podalje od uređaja u uporabi.
- Držite kantu s vodom i pijeskom pri ruci prilikom korištenja uređaja, posebno za vrućih dana i u suhim područjima.
- Upozorenje! Nemojte koristiti u zatvorenom prostoru.

### 3.3 Odaberite odgovarajuću lokaciju

Koristite uređaj isključivo na otvorenom. Korištenje uređaja u zatvorenom prostoru, čak i u garaži ili spremištu, može izazvati trovanje ugljičnim monoksidom.

Prilikom odabira lokacije na otvorenom uvijek:

- Pazite da uređaj nije ispod nadstrešnice (trijema, zaklona...) ili pod krošnjom.
- Postavite uređaj na čvrstu i stabilnu površinu. Nikada ga ne postavljajte na vozilo u pokretu (brod, prikolicu...).

## 4 SKLAPANJE UREĐAJA

### 4.1 Sigurnosne upute

- Nemojte raditi izmjene na uređaju tijekom montaže. Jako je opasno i nije dopušteno mijenjati dijelove uređaja.
- Uvijek pažljivo slijediti upute za sastavljanje.
- Korisnik je odgovoran za točno sastavljanje uređaja. Oštećenja nastala nepravilnim sastavljanjem nisu pokrivena jamstvom.

### 4.2 Kako biste sklopili uređaj

Potreban Vam je križni odvijač.

- 1 Postavite uređaj na ravnu i čistu površinu.
- 2 Sklopite uređaj kao što je prikazano na skicama za sklapanje.



Skice za sklapanje ćete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika, nakon prikaza rastavljenog sklopa Vašeg uređaja.

## 5 PRIPREMANJE UREĐAJA ZA UPOTREBU

Potreban Vam je suhi novinski papir, drvo (grančice, grane, cjepanice), kocke za potpalu (u skladu s EN 1860-3) i duga žigica.

### 5.1 Korak 1: Provjera i postavljanje tronošca

- 1 Provjerite jesu li vijci na vrhu tronošca i dalje čvrsto pritegnuti. To morate učiniti svaki put kada upotrebljavate tronožac.
- 2 Ako su vijci labavi, učinite sljedeće kako biste ih pritegnuli:
  - a Skinite lanac i poklopac s vrha tronošca.
  - b Pritegnite vijke križnim odvijačem.
  - c Postavite poklopac i lance na tronožac.
- 3 Postavite tronožac na odgovarajući položaj i noge čvrsto gurnite u zemlju. Time se sprečava pomicanje nogu kada upravljate rešetkom uz pomoć koloture.



Ako noge ne možete gurnuti u zemlju, ne možete objesiti rešetku na koloturu. Tada je morate objesiti na noge tronošca. Pogledajte "5.3 Korak 3: Postavljanje rešetke".

### 5.2 Korak 2: Postavljanje ložišta

Ložište morate objesiti na noge tronošca. Postupak je sljedeći:

- 1 Pričvrstite jedan kraj svakog od tri lanca za postavljanje u rupe za postavljanje na ložištu.
- 2 Slobodne dijelove lanca prebacite preko kukica na nogama tronošca.
- 3 Pobrinite se da ložište visi ravno. Po potrebi promijenite položaj noge tronošca.
- 4 Provjerite je li tronožac stabilan. Noge čvrsto gurnite u zemlju što je više moguće.

## 5.3 Korak 3: Postavljanje rešetke

Ako noge tronošca gurnete čvrsto u zemlju, rešetku možete objesiti na koloturu. Ako to nije moguće, rešetku objesite na noge tronošca kako biste učvrstili noge.

### 5.3.1 REŠETKA NA KOLOTURI

- 1 Pričvrstite jedan kraj svakog od tri lanca za postavljanje u rupe za postavljanje na rešetci.
- 2 Slobodni dio svakog lanca prebacite preko kukica koloture.

### 5.3.2 REŠETKA NA NOGAMA TRONOŠCA

- 1 Pričvrstite jedan kraj svakog od tri lanca za postavljanje u rupe za postavljanje na rešetci.
- 2 Slobodni dio svakog lanca prebacite preko kukica na nogama tronošca:
  - Ovisno o sponi koju postavite preko kukica rešetka će biti bliže plamenu ili dalje od njega.
  - Uvijek upotrijebite istu sponu za svaki lanac. Ako to ne učinite, rešetka neće visjeti ravno.
- 3 Provjerite jesu li rešetka i plamen dovoljno udaljeni. Nakon što upalite vatru, ne možete više podesiti udaljenost.

## 5.4 Korak 4: Paljenje vatre

Potreban Vam je suhi novinski papir, drvo (grančice, grane, cjepanice), kocke za potpalu (u skladu s EN 1860-3) i duga žigica.

- 1 Zgužvajte nekoliko komada novinskog papira i stavite ih u ložište.
- 2 Stavite par kocki za potpalu između novinskog papira. Upotrebljavajte uvijek kocke za potpalu koje su u skladu s EN 1860-3.
- 3 Stavite nekoliko grančica, grana i cjepanica na novinski papir. Savjeti:
  - Pobrinite se da još uvijek možete doći do kocki za potpalu.
  - Još ne stavljajte mnogo cjepanica u ložište. Možete dodati još cjepanica nakon što se prve zapale.
- 4 Uzmite dugu žigicu i upalite kocke za potpalu. Uskoro će se zapaliti papir, grančice, grane i naposljetku cjepanice.



Prilikom prvog korištenja uređaja pustite ga da gori 30 minuta. Na ovaj način ćete ukloniti sve masti preostale prilikom proizvodnje uređaja.



Upozorenje! Nemojte koristiti špirit ili benzin kako biste zapalili ili potpalili uređaj.

- 5 Možete početi peći kad je drvo prekriveno tankim slojem bijelog pepela. Nikada ne započinite s pečenjem dok u ložištu još uvijek ima plamena.

## 6 KORISNI SAVJETI I TRIKOVI

### 6.1 Podešavanje jačine plamena

Ako se hrana previše zagrijava ili ne zagrijava uopće, morate podesiti udaljenost između rešetke i plamena. Kako biste to učinili, koloturu podignite ili spustite rešetku.



Udaljenost između rešetke i plamena možete podesiti samo ako rešetka visi s koloture. Ako rešetka visi s nogu tronošca, morate namjestiti udaljenost nakon što objesite rešetku.

## 6.2 Sprečavanje lijepljenja hrane

Kako biste spriječili lijepljenje hrane za rešetku:

- Pomoću kista premažite hranu s malo ulja prije nego što je stavite na rešetku. Možete nauljiti i samu rešetku.
- Ne okrećite hranu prebrzo. Dopustite da se prvo malo zagrije.

## 7 ODRŽAVANJE UREĐAJA

### 7.1 Čišćenje rešetke

Preporučamo čišćenje rešetke nakon svake upotrebe koristeći Barbecue cleaner. Postupak je sljedeći:

- 1 Raspršite pjenu po rešetki i ostavite da djeluje neko vrijeme. Pjena mijenja boju dok upija prljavštinu i masnoću.
- 2 Uklonite pjenu mekom spužvom i vodom i temeljito isperite rešetku.
- 3 Dobro posušite rešetku i spremite je na suho mjesto. Na ovaj način se sprečava stvaranje hrđe.



Također možete očistiti rešetku pomoću biorazgradivog deterdženta ili sode bikarbone. Nikada za rešetku nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje pećnice.

### 7.2 Čišćenje ložišta i tronošca

Preporučamo čišćenje ložišta i tronošca nakon svake upotrebe.

Dio	Kako čistiti
Ložište	Izmetite pepeo u kantu.
Tronožac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Očistite vodom i mekanom spužvom ili tkaninom.</li> <li>• Dobro osušite prije pohranjivanja.</li> </ul>

### 7.3 Pospremanje uređaja

Kako biste produžili vijek trajanja uređaja, nakon svake upotrebe spremite sve dijelove (tronožac, ložište, rešetku, lance) na suho mjesto.

### 7.4 Održavanje dijelova od kroma, kovanog željeza i elektrostatske boje u prahu

Uređaj se sastoji od dijelova napravljenih od kroma, kovanog željeza i elektrostatske boje u prahu. Svaki materijal se treba održavati na drugačiji način:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nemojte koristiti agresivne, abrazivne ili metalne deterdžente.</li> <li>• Upotrebljavajte biorazgradivi deterdžent i pustite ga da djeluje na čelik.</li> <li>• Upotrebljavajte mekanu spužvu ili tkaninu.</li> <li>• Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.</li> </ul>
Kovano željezo	Ako se boja spali, a dijelovi počnu hrđati, oštećene dijelove premažite dobrom bojom otpornom na toplinu.

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Obojen elektrostatski m bojom u prahu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nemojte koristiti oštre predmete. Upotrebjavajte biorazgradive deterdžente i mekanu spužvu ili tkaninu.</li> <li>Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.</li> </ul>



Oštećenja nastala zbog nepridržavanja ovih uputa smatraju se neodgovarajućim načinom održavanja i nisu pokrivena jamstvom.

Ispod prikaza rastavljenog sklopa vašeg uređaja (drugi dio priručnika) pronaći ćete popis sa svim dijelovima od kojih se uređaj sastoji. Na popisu su uključeni simboli koji određuju materijal svakog dijela, tako da ga možete koristiti kako biste provjerili na koji način trebate održavati pojedini dio. Na popisu dijelova upotrebljavaju se sljedeći simboli:

Simbol	Materijal
▲	Krom
⬡	Kovano željezo
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

## 8 JAMSTVO

### 8.1 Obuhvaćeno

Vaš uređaj dolazi s dvogodišnjim jamstvom koje počinje vrijediti od dana kupnje. Ovo jamstvo obuhvaća sve greške u proizvodnji, pod uvjetom da:

- Koristite, sastavili ste i održavate vaš uređaj u skladu s uputama u ovom priručniku. Oštećenja izazvana pogrešnom upotrebom, nepravilnim montiranjem ili neodgovarajućim održavanjem ne smatraju se greškama u proizvodnji.
- Možete priložiti račun i jedinstveni serijski broj vašeg uređaja. Serijski broj započinje slovom C, iza kojeg ima 15 znamenki. Možete ga naći:
  - Na ovom priručniku.
  - Na pakiranju uređaja.
  - Na dnu noge tronošca.
- Zavod za ispitivanje kvalitete Barbecook potvrđuje da su dijelovi u kvaru i da su se pokazali neispravni pri uobičajenom korištenju, pravilnom sklapanju i odgovarajućem održavanju.

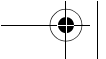
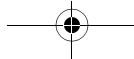
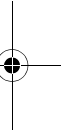
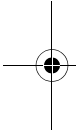
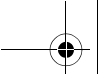
Ako nije ispunjen jedan od gore navedenih uvjeta, ne možete tražiti nikakav doprinos. U svakom slučaju jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu dijela ili dijelova koji su neispravni.

### 8.2 Nije obuhvaćeno

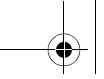
Sljedeća oštećenja i kvarovi nisu obuhvaćeni jamstvom:

- Normalno trošenje (hrđa, izobličenja, promjena boje...) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj toplini. Normalno je s vremena na vrijeme zamijeniti ove dijelove.
- Vizualne nepravilnosti koje su svojstvene procesu proizvodnje. Ove nepravilnosti ne smatraju se kvarom u proizvodnji.
- Sva oštećenja uzrokovana neodgovarajućim održavanjem, nepravilnim skladištenjem, nepravilnom montažom ili izmjenama na prethodno montiranim dijelovima.

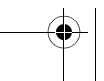
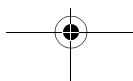
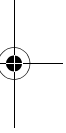
- Sva oštećenja nastala zbog pogrešne uporabe i zlouporabe uređaja (ne koristeći ga u skladu s uputama iz ovog priručnika, koristeći ga za komercijalne svrhe...).
- Sve posljedične štete uzrokovane nemarnom upotrebom uređaja ili nepridržavanjem uputa.
- Hrđa ili promjena boje izazvani vanjskim utjecajima, upotrebom agresivnih deterdženata, izloženosti kloru... Ova oštećenja ne smatraju se kvarom u proizvodnji.

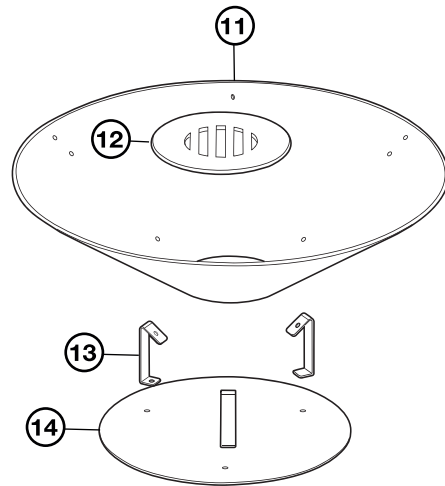
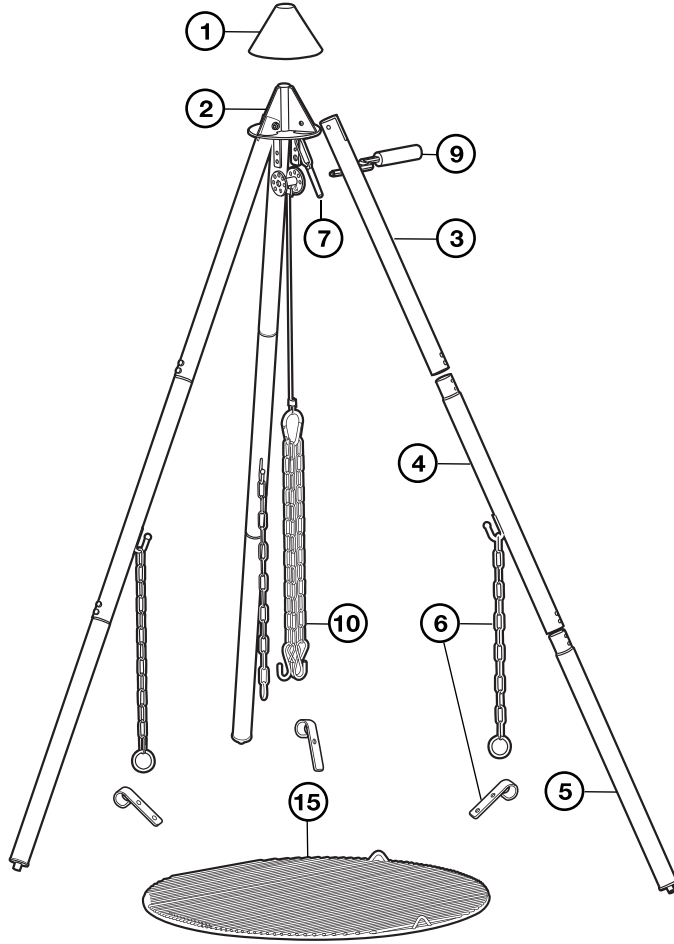






# Illustrations



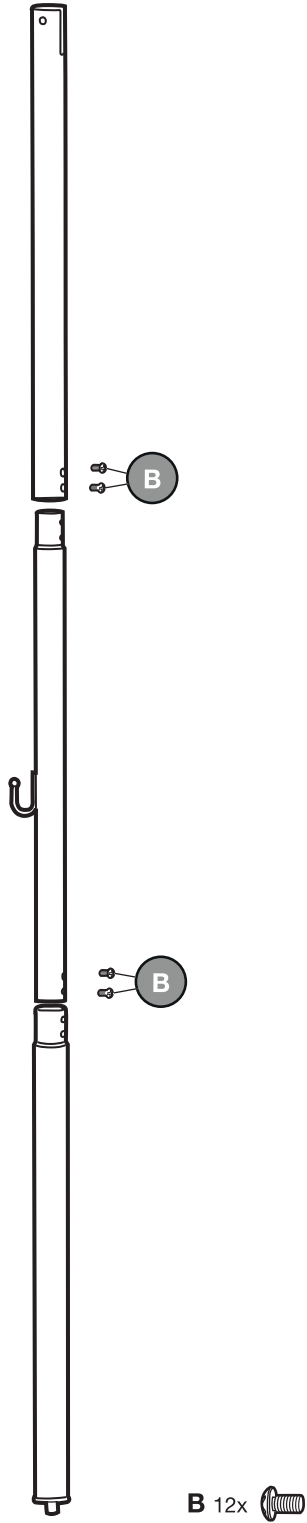


<b>JUNKO</b>			
	old number	new number	
	2239670000	BC-WOO-6000	
1	2279670001	BC-SPA-9198	★
2	2279670002	BC-SPA-9199	★
3	2279670003	BC-SPA-9200	★
4	2279670004	BC-SPA-9201	★
5	2279670005	BC-SPA-9202	★
6	2279670006	BC-SPA-9203	★
7	2279670007	BC-SPA-9204	★
8	2279670008	BC-SPA-9205	
9	2279670009	BC-SPA-9206	
10	2279670010	BC-SPA-9207	▲
11	2279670011	BC-SPA-9208	★
12	2279670012	BC-SPA-9209	★
13	2279670013	BC-SPA-9210	⬡
14	2279670014	BC-SPA-9211	★
15	2279670015	BC-WOO-6017	▲

8		
<b>A</b>	4x	
<b>B</b>	12x	
<b>C</b>	1x	
<b>D</b>	12x	
<b>E</b>	3x	
<b>F</b>	3x	
<b>G</b>	12x	
<b>H</b>	9x	

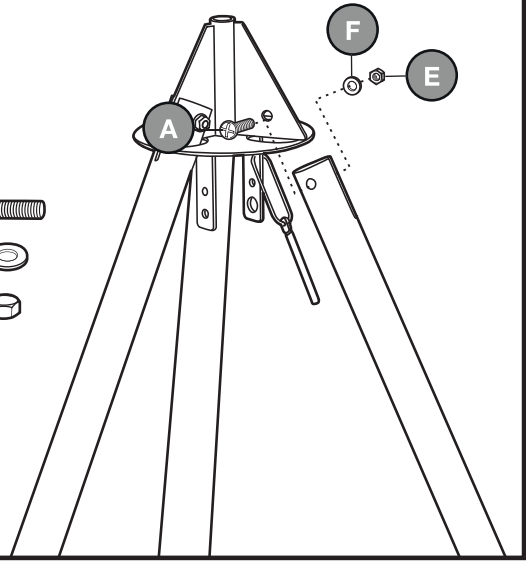


**1**  
**3x**



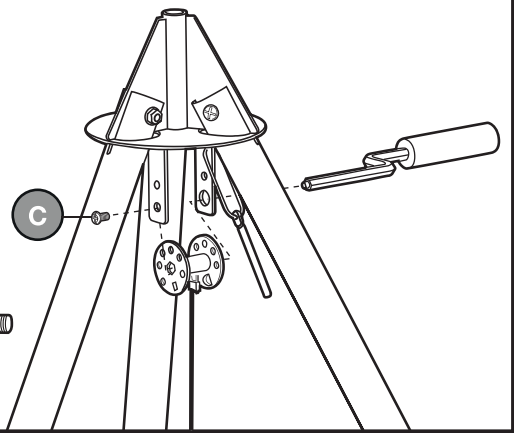
**2**  
**3x**

- A** 3x
- F** 3x
- E** 3x



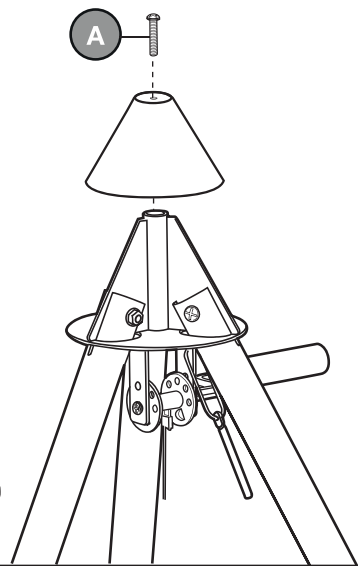
**3**

- C** 1x

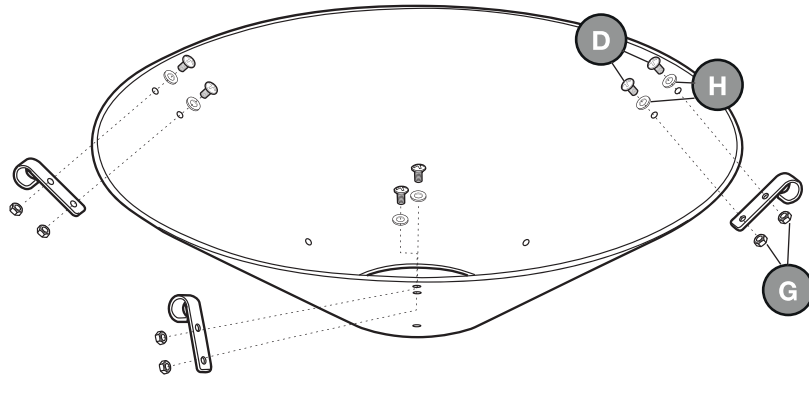





**4**

- A** 1x

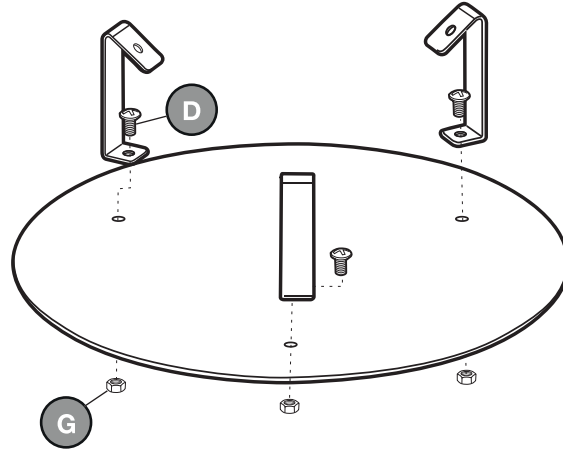



**5**



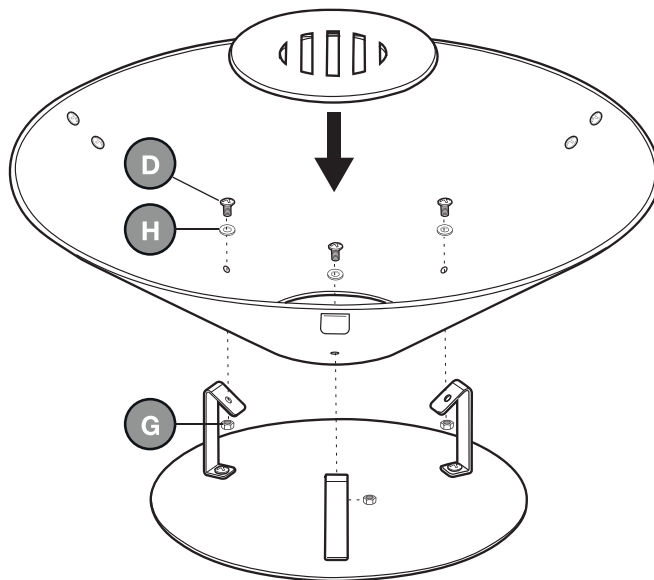
- D** 6x 
- H** 6x 
- G** 6x 




**6**

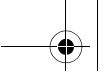


- D** 3x 
- G** 3x 

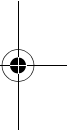
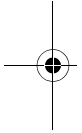
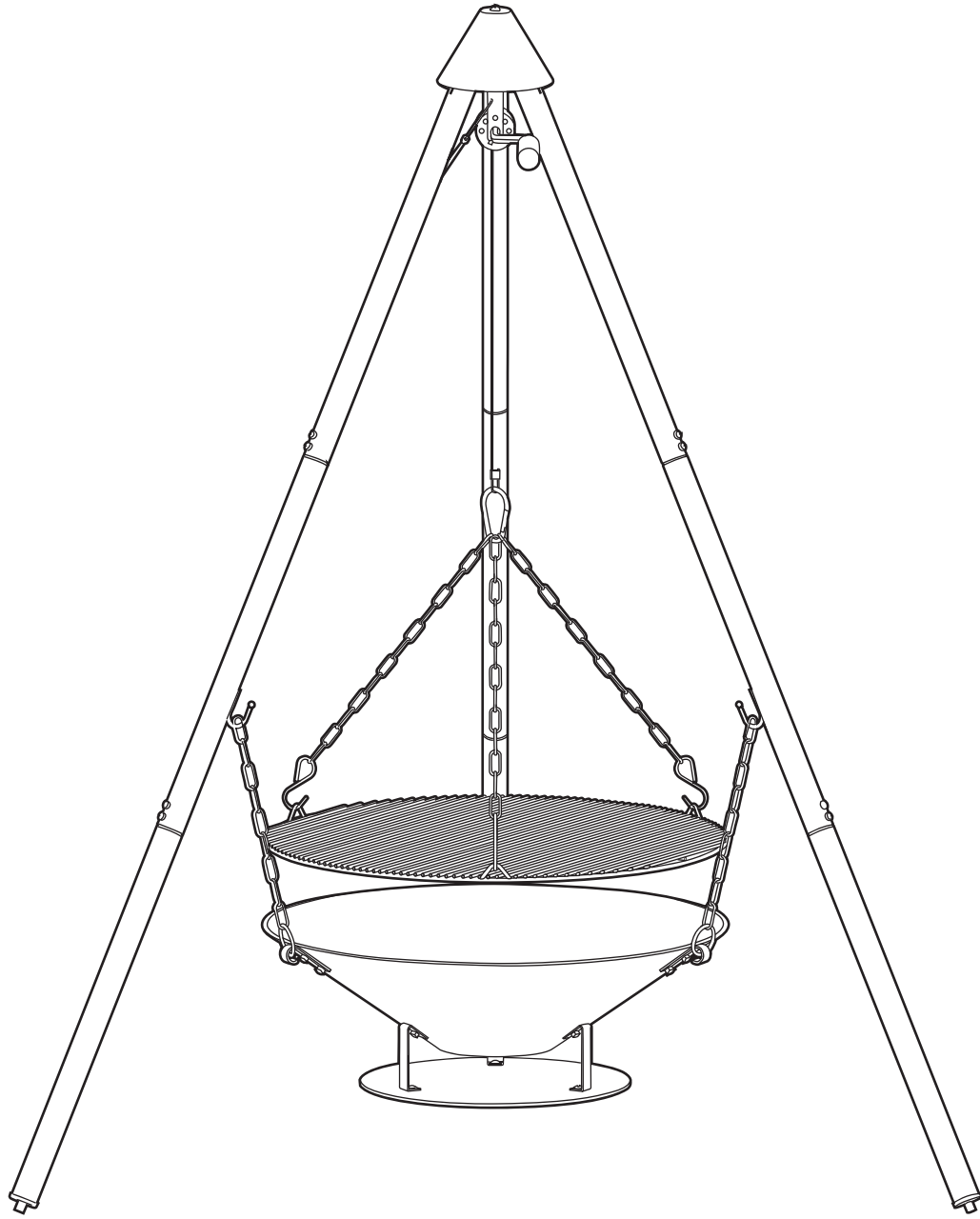
**7**



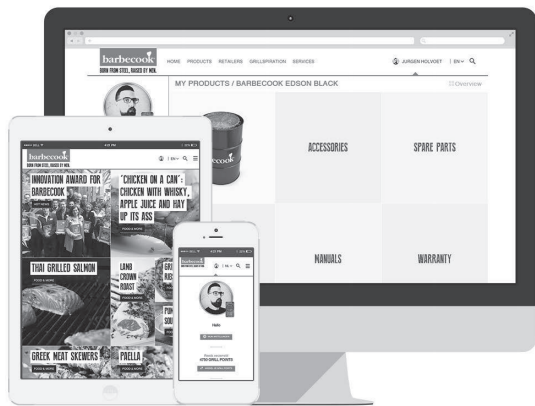
- D** 3x 
- H** 3x 
- G** 3x 



8



# barbecook®



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

Register now and get access to:

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

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
f @ Barbecook  
@barbecook

LivWise  
Vaartlaan 9  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)