

barbecook®

LOEWY 40
223.4540.000

LOEWY 45
223.4545.000

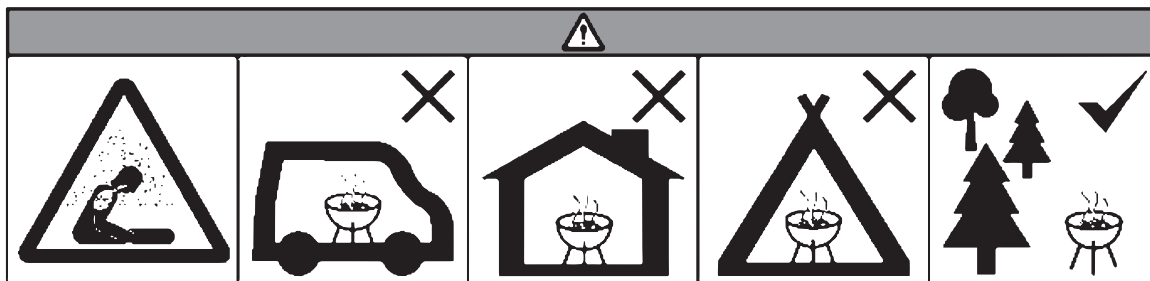
LOEWY 50 / 50 SST
223.4550.000 / 223.4512.000

LOEWY 55 / 55 SST
223.4555.000 / 223.4502.000



**GO TO WWW.BARBECOOK.COM,
REGISTER YOUR BARBECOOK AND
YOUR BARBECOOK EXPERIENCE
WILL BE FURTHER IMPROVED!**

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



- [EN] Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motorhomes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- [NL] Gebruik de barbecue niet in gesloten of bewoonbare ruimtes bv huizen, tenten, caravans, motorhomes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- [FR] Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- [DE] Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.
- [ES] No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.
- [IT] Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- [PT] Não utilize o barbecue num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, dentro de casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte por intoxicação por monóxido de carbono.
- [SE] Använd inte grillen i ett slutet eller bebott utrymme, t. ex. hus, tält, husvagn, husbil eller båt. Risk för dödsfall genom kolmonoxidförgiftning.
- [DK] Grillen må ikke bruges i et begrænset og/eller beboeligt rum, som fx et hus, telt, campingvogn, autocampere eller både. Fare for kulilteforgiftning.
- [FI] Älä käyttää grilliä suljetussa ja tai asuutilassa, kuten taloissa, teltoissa, matkailuperävaunuissa, asuntoautoissa ja veneissä. Kuolemaan johtavan häämyrkytyksen vaara.
- [NO] Ikke bruk grillen i et innestengt og/eller bebott rom, for eksempel hus, telt, campingvogn, bobil eller båt. Fare for karbonmonoksidforgiftning.
- [HU] Ne hasznája a grillsütőt zárt térben és/vagy beltéren, például házban, sátorban, lakókocsiban vagy hajón. Halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye áll fenn.
- [RO] Nu utilizați grătarul de frigere în spații închise și/sau de locuit, de exemplu case, corturi, rulote, autorulote sau ambarcațiuni. Pericol de intoxicație letală cu monoxid de carbon.
- [CS] Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.
- [GR] Μην χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκιου σε περιορισμένο ή/και κατοικήσιμο χώρο, π.χ. σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, σκάφη. Υπάρχει θανάσιμος κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- [SK] Gril nepoužívajte v uzavretom a/alebo obytnom priestore, napríklad domy, stany, karavány, obytné automobily a člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy kysličníkom uhoľnatým
- [ET] Ärge kasutage grilli kitsastes kohtades ja/või elamiseks kasutatavates ruumides, nt majad, telgid, karavanid, autoelamud, paadid. Vingugaasimürgituse oht.
- [LT] Nenaudokite kepsninės uždarose ir (arba) gyvenamosiose patalpose, pvz. namuose, palapinėse, furgonuose, namuose ant ratų, kateriuose. Pavojus mirtinai apsinuodyti anglies monoksidu.
- [LV] Nelietojiet grilu slēgtā un/vai apdzīvotā vietā, piemēram, mājā, teltī, treilerī, mājā uz riteņiem, laivā. Pasātv letālas oglekļa monoksīda saindēšanās sekas.
- [PL] Nie należy używać grilla w miejscu o ograniczonej przestrzeni i/lub zamieszkałym, tj. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, samochodach kempingowych, łodziach. Grozi to zatruciem tlenkiem węgla.
- [BG] Барбекюто да не се използва на закрито и/или в обитаемо помещение, напр. къща, палатка, каравана, кемпер, лодка и др. Опасност от отравяне с въглероден оксид, причиняващо смърт.
- [SL] Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so npr. hiše, šotori, bivalne prikolice, avtodomi, čolni. Smrtno nevarno zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom
- [HR] Roštilj nemojte upotrebljavati u skućenom i/ili stambenom prostoru, npr. u kućama, šatorima, karavanima, kamp kućicama, brodovima. Opasnost od kobnog trovanja ugljičnim monoksidom.

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

EN - USER GUIDE

1 REGISTER YOUR APPLIANCE


Thank you for purchasing a Barbecue appliance! A whole new world is waiting for you to explore, whether it be in the peace and quiet of nature or amidst the hustle and bustle of the city. Become a grill master in our #barbecue community and let us put your grill skills in the spotlight.

Register your Barbecue appliance online and get some major benefits:

- You get access to the full user manual and get to know every bit of your appliance.
- You benefit from a personalized after sales service, allowing you to quickly find spare parts and to profit from an optimal warranty service.
- We inform you about product updates and give you tips, tricks and grillspiration to bring out the grill master in you.

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


 For more information about registering your appliance, refer to www.barbecue.com.

 Barbecue 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 what 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, parts lists and assembly drawings of the appliances described in this manual.
- Illustrations that support the most important instructions of the first part of the manual.

 If there is an illustration available for a particular instruction, you find a reference to that illustration in the instruction. These references are preceded by a pencil icon, like the one you see here on the left.

3 IMPORTANT SAFETY 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.

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- Use appropriate protection when handling hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissolvable objects away from an appliance in use.
- **WARNING!** Keep children and pets away!
- 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!

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


- Place the appliance at least three meters away from any building, in an open and well-ventilated area.
- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter...) or under foliage.
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer...).

4 RECURRENT CONCEPTS

This part includes definitions of some less familiar concepts. These concepts are used in several topics of the manual.

4.1 QuickStart® lighting system


The appliance is equipped with a QuickStart® lighting system. This system allows you to light your appliance using nothing but some old newspaper and a match. You do not have to add any lighting fluids or firelighters. The system also works very quickly: only 15 minutes after lighting the appliance, you can start grilling.

 You find step-by-step descriptions of how to use the QuickStart® system further in this manual.

4.2 QuickStop® extinguishing system


This information only applies to the following models: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model LOEWY 40 is not equipped with a QuickStop® system.

The appliance is equipped with a QuickStop® extinguishing system. This system allows you to extinguish and clean your appliance in no time. After grilling, you just have to brush the ashes into the water container at the bottom of the central pipe. The water container of the QuickStop® system also adds to the safety of the appliance. It increases the stability and puts out glowing charcoal in case the appliance would fall over.

 You find step-by-step descriptions of how to use the QuickStop® system further in this manual.

4.3 Enamel (≠ LOEWY SST)

Some parts of the appliance are covered in a layer of melted glass, called enamel. This enamel protects the underlying metal from corrosion. Enamel is a high-quality material: it is resistant to rust, does not fade under the influence of high temperatures and is very easy to maintain.

 Because the enamel is less flexible than the metal which the appliance incorrectly. To avoid problems, be careful when assembling enamelled parts and always maintain the enamel as described further in this manual.


5 ASSEMBLING THE APPLIANCE


5.1 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.

5.2 To assemble the appliance

1. The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
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.

 Be careful when assembling enamelled parts. Use the provided fiber washers to protect the enamel around the screws.


 Do not use any tools to assemble the appliance. You can only use a cross-slotted screwdriver to adjust the tension on the clips at the bottom of the central pipe.


6 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

You need water, charcoal, dry newspaper and a long match

6.1 Which charcoal should I use?


Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. Once the appliance is lit, you can add briquettes. Use good quality charcoal to light the appliance, preferably complying with EN 1860-2. Good quality charcoal is composed of large, shiny bricks and does not give off much dust.

 Close your bag of charcoal properly before storing it. Always store it in a dry place, do not store it in a cellar

 Max 50% of the bowl can be filled with charcoal. Overfilling the bowl can seriously damage your barbecue due to extensive heat.

6.2 Step 1: Filling the QuickStop® container


This information only applies to the following models: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model LOEWY 40 is not equipped with a QuickStop® system.

 The main steps of this task are illustrated in Figure 1, on page 104.

We recommend filling the QuickStop® container with water before each use. Proceed as follows:

1. Release the clips at the bottom of the central pipe (Fig. 1a).
2. Lift the upper section of the appliance from the QuickStop® container and put it aside (Fig. 1a).
3. Fill the container for 1/2 with water (Fig. 1b).
4. Put the upper section of the appliance back on the container and close the clips (Fig. 1c).
5. Check if the appliance is stable.


6.3 Step 2: Putting the paper in place

 The main steps of this task are illustrated in Figure 2, on page 104.

For a proper functioning of the QuickStart® System, you have to put the paper correctly in the appliance. Proceed as follows:


1. Take three double sheets of newspaper. Always use dry newspaper, preferably a few days old.
2. Roll each sheet of paper diagonally, into a torch-like shape. Do not roll the torches too tightly.
3. Fold over one end of each torch.
4. Remove the bottom grid from the bowl

5. Put the torches in the pipe, with the folded ends upwards.

 Do not put the torches too deep. They still have to touch the bottom grid when you put it back in the bowl.


6. Put the bottom grid back in the bowl.


6.4 Step 3: lighting the appliance


 The main steps of this task are illustrated in Figure 3, on page 104.

Once the paper is in place, you can light your appliance. Proceed as follows:

1. Cover the bottom of the bowl with charcoal (Fig. 3a). Tips:
 - Do not use too much charcoal. The bowl should only be filled one third.
 - Use small pieces of charcoal to light the appliance. You can add larger bricks afterwards.
2. Open the air supply holes at the bottom of the pipe (Fig. 3b).
3. Take a long match and light the paper through the air supply holes (Fig. 3b). The burning paper can cause heavy smoke.

 The barbecue shall be heated up and the fuel kept red for at least 30 minutes prior to first cooking. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance.

 Do not put the grill on the appliance yet. An empty grill can deform when held in the heat for too long.

 **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!


4. Do not cook before the fuel (charcoal) has a coating of ash. Normally, this takes about 15 minutes (Fig. 3c)

7 USEFUL TIPS AND TRICKS

7.1 Adjusting the fire intensity

You can adjust the intensity of the fire by opening and closing the air supply holes at the bottom of the central pipe:

- The more you open the holes, the more air is sucked into the pipe and the more intense the fire will be.
- The more you close the holes, the less air is sucked into the pipe and the less intense the fire will be.

 How the air flows through the pipe and fans the fire is illustrated in Figure 4, on page 105.

7.2 Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ashes.
- Avoid exposing your food to excessive heat. You can:
 - Protect the food by moving the grill to a higher position.
 - Reduce the heat by (partially) closing the air supply holes at the bottom of the pipe

7.3 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.

7.4 Avoiding flare-ups

Flare-ups are sudden flames that spark from the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade.


During grilling, some flare-ups are normal. Too many flare-ups, however, increase the temperature in the bowl and can ignite accumulated fat. To avoid flare-ups:

- Make sure the bowl is clean before you start grilling. We recommend cleaning the bowl after each use.
- Remove excess fat and marinade from the meat. You can also use a grill pan for fatty and /or marinated meat.

7.5 Grilling under the Dome

This information only applies to the following models LOEWY 45 - LOEWY 50


To use your appliance to its full potential, you can equip it with a Dome. The Dome is a half-open, shell-shaped lid that reflects the heat of the charcoal back onto the food. As a result, your food is heated from the bottom and from the top. This allows you, amongst others, to evenly cook large pieces of meat, to prepare beer canned chickens and even to grill pizzas.

 Use Dome 223.0043.000 for model 45 and Dome 223.0050.000 for model 50. For more information on the Dome, refer to www.barbecook.com

8 MAINTAINING THE APPLIANCE

8.1 Cleaning the bowl

This information only applies to the following models: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model LOEWY 40 is not equipped with a QuickStop® system. To clean the bowl of the LOEWY 40, just brush the ashes in a bucket.


 The main steps of this task are illustrated in Figure 5, on page 105.

We recommend cleaning the bowl after each use. With the QuickStop® system, this is done in no time. Proceed as follows:

1. Let the appliance cool down completely and remove the grill.
2. Close the air supply holes at the bottom of the central pipe (Fig. 5a).
3. Remove the bottom grid from the bowl and brush the ashes into the pipe (Fig. 5b).
4. Release the clips at the bottom of the central pipe (Fig. 5c).
5. Lift the upper section of the appliance from the water container and put it aside (Fig. 5c).
6. Pour the water with the ashes into a bucket (Fig. 5d).
7. Put the upper section of the appliance back on the container and close the clips.
8. Put the bottom grid back in the bowl.

8.2 Cleaning the grill


We recommend cleaning the grill after each use, with a Barbecook cleaner.

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

8.3 Storing the appliance

Store the appliance in a dry place (indoors, under a shelter...) after each use. To extend the lifespan of your appliance, we recommend covering it with a Barbecook cover.


Register your appliance at www.barbecook.com to find out which cover you need.


 Make sure the appliance is completely dry before you store it. This prevents formation of rust.

8.4 Maintaining enamel, stainless steel, chrome and powder coated parts

The appliance is composed of enamelled, stainless steel and chromed parts. Each material has to be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Enamel	<ul style="list-style-type: none">• Do not use sharp objects and do not knock against a hard surface.• Avoid contact with cold liquids while still hot.• You can use metal sponges and abrasive detergents.
Stainless steel and chrome	<ul style="list-style-type: none">• Do not use aggressive, abrasive or metal detergents.• Use soft detergents and let them act on the steel.• Use a soft sponge or cloth.• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.
Powder coated	<ul style="list-style-type: none">• Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth.• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.

 To prevent formation of rust on stainless steel, avoid contact with chlorine, salt and iron. We recommend not using the appliance near the coast, near railways or near swimming pools.

 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
●	Enamel
▲	Chrome
■	Stainless steel
★	Powder coated

8.5 Ordering spare parts

Parts that are directly exposed to fire or intense heat have to be replaced from time to time. To order a spare part:

1. Look up the reference number of the part you need. You find a list of all reference numbers below the exploded views in the second part of this manual and on www.barbecue.com.



If you registered your appliance online, you will automatically be guided to the correct list in your MyBarbecue account. There you have the possibility to order your parts online.

2. Order the spare part via www.barbecue.com or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered at your point of sale.

9 WARRANTY

9.1 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 the foot of the appliance.

The Barbecue quality department confirms that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly and adequate maintenance.

9.2 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, using it as a fire basket...).
- 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! Er wacht u een hele nieuwe wereld om te ontdekken, of dat nu in de rust van de natuur of in de gonzende stad is. Word een grillmaster in onze #barbecue community en laat ons uw grillvaardigheden in de schijnwerpers zetten.

Registreer uw Barbecue-toestel online en geniet van enkele fantastische voordelen:

- U krijgt toegang tot de volledige gebruikershandleiding zodat u uw toestel tot in het kleinste onderdeelje leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en geniet van een optimale garantieservice.
- We informeren u over productupdates en geven u tips, tricks en grillspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

Klaar voor een avontuur? Registreer uw toestel en word lid van de #barbecue community!



Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar 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, onderdelenlijsten en montagetekeningen van het toestels die in deze handleiding beschreven zijn.
- Illustraties bij de belangrijkste instructies uit het eerste deel van de handleiding.



Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt naar die illustratie verwezen in de instructie. Deze verwijzingen worden voorafgegaan door een pictogram van een potlood, zoals links aangegeven.

3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDINSTRUCTIES

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 onder de garantie.

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen 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.
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Niet binnenshuis gebruiken!

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 op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- 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 TERUGKERENDE CONCEPTEN

Dit deel omvat definities van een aantal minder vertrouwde concepten. Deze concepten worden gebruikt in verschillende onderwerpen van de handleiding.

4.1 QuickStart® -aanmaaksysteem

Het toestel is uitgerust met een QuickStart®-aanmaaksysteem. Met dit systeem kunt u uw toestel aanmaken met alleen maar wat krantenpapier en een lucifer. U hoeft geen aanmaakvloeistof of aanmaakmiddelen te gebruiken. Het systeem werkt ook zeer snel: slechts 15 minuten na het aanmaken van het toestel kunt u beginnen te grillen.



Stapsgewijze instructies voor het gebruik van het QuickStart®-systeem vindt u verder in deze handleiding.

4.2 QuickStop® -doofsysteem

Deze informatie is enkel van toepassing voor volgende modellen: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model Loewy 40 is niet met een Quickstop®-systeem uitgerust.

Het toestel is uitgerust met een QuickStop®-doofsysteem. Dankzij dit systeem kunt u uw toestel heel snel doven en reinigen. Na het grillen volstaat het de as in het waterreservoir onder aan de centrale buis te borstelen.

Het waterreservoir van het QuickStop®-systeem verhoogt ook de veiligheid van uw toestel. Het toestel staat stabiel en gloeiende houtskool wordt gedoofd wanneer het toestel omvalt.



Stapsgewijze instructies voor het gebruik van het QuickStop®-systeem vindt u verder in deze handleiding.

4.3 Email (≠ LOEWY SST)

Sommige delen van het toestel zijn bekleed met een laag gesmolten glas, zogenaamd email. Dit email beschermt het onderliggende metaal tegen corrosie. Email is een kwaliteitsvol materiaal: het is bestand tegen roest, het verzwakt niet onder invloed van hoge temperaturen en het is zeer eenvoudig te onderhouden.



Omdat het email minder flexibel is dan het metaal waarop het is aangebracht, kunnen stukjes email loskomen wanneer u het toestel niet correct gebruikt. Om problemen te vermijden, dient u voorzichtig te zijn wanneer u geëmailleerde onderdelen monteert en dient u het email altijd te onderhouden zoals beschreven in deze handleiding.

5 HET TOESTEL MONTEREN


5.1 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.

5.2 Het toestel monteren

1. Plaats het toestel op een vlakke en veilige ondergrond vóór gebruik.
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.

 Wees voorzichtig bij het monteren van emailonderdelen. Gebruik de bijgeleverde vezel ringen om het email rond de schroeven te beschermen.

 Gebruik geen gereedschap om het toestel in elkaar te zetten. U hebt alleen een kruisschroevendraaier nodig om de spanning van de klemmen onder aan de centrale buis te regelen.


6 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

U hebt water, houtskool, droog krantenpapier en een lange lucifer nodig.

6.1 Welke houtskool moet ik gebruiken?

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen.


Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.

 Sluit de zak houtskool goed voor u deze opbergt. Bewaar de houtskool altijd op een droge plaats; bewaar de houtskool niet in een kelder.

 Max 50% van de kuip met houtskool vullen. De kuip overvullen kan uw barbecue ernstig beschadigen door de extreme warmte.

6.2 Stap 1: het QuickStop® -reservoir vullen


Deze informatie is enkel van toepassing voor volgende modellen: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model Loewy 40 is niet met een Quickstop® -systeem uitgerust.

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 1 op pagina 104.

Het is aan te bevelen het QuickStop® -reservoir voor elk gebruik met water te vullen. Ga als volgt te werk:

1. Maak de klemmen onder aan de centrale buis los (afb. 1 a).
2. Neem het bovenste gedeelte van het toestel van het QuickStop®-reservoir en leg het opzij (afb. 1a).
3. Vul het reservoir voor de helft met water (afb. 1 b).
4. Plaats het bovenste gedeelte van het toestel weer op het reservoir en sluit de klemmen (afb. 1 c).
5. Controleer of het toestel stabiel staat.


6.3 Stap 2: papier plaatsen

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 2 op pagina 104.

Voor een goede werking van het QuickStart® -systeem dient u het papier correct in het toestel te plaatsen. Ga als volgt te werk:


1. Neem drie dubbele vellen krantenpapier. Gebruik altijd droog krantenpapier, bij voorkeur enkele dagen oud.
2. Rol elk blad papier diagonaal op tot een toortsvorm. Rol de toortsen niet te strak op.

3. Vouw een uiteinde van elke toorts om.
4. Verwijder het onderste rooster uit de kuip.
5. Plaats de toortsen in de buis, met het omgeplooid uiteinde omhoog.

 Plaats de toortsen niet te diep. Ze moeten het onderste rooster nog raken wanneer u dit weer in de kuip plaatst.


6. Plaats het onderste rooster weer in de kuip.


6.4 Stap 3: het toestel aanmaken


 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 3 op pagina 104.

Als het papier geplaatst is, kunt u uw toestel aanmaken. Ga als volgt te werk:

1. Bedek de bodem van de kuip met houtskool (afb. 3a). Tips:
 - Gebruik niet te veel houtskool. De kuip mag slechts voor een derde gevuld zijn.
 - Gebruik kleine stukken houtskool om het toestel aan te maken. U kunt later grotere stukken toevoegen.
2. Open de luchttoevoergaten onder aan de buis (afb. 3b).
3. Gebruik een lange lucifer om het papier via de luchttoevoergaten aan te steken (afb. 3b). Het brandende papier kan veel rook produceren.

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

 Plaats het rooster nog niet op het toestel. Een leeg rooster kan vervormd raken wanneer het te lang in de hitte wordt gehouden.

 **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!


4. Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten (afb. 3c).

7 HANDIGE TIPS

7.1 De intensiteit van het vuur regelen

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis te openen of te sluiten:

- Als u de gaten meer opent, wordt er meer lucht in de buis gezogen en is het vuur intenser.
- Als u de gaten meer afsluit, wordt er minder lucht in de buis gezogen en is het vuur minder intens.

 Op afbeelding 4 op pagina 105 kunt u zien hoe de lucht door de buis stroomt en het vuur aanwakkert.

7.2 Voorkomen dat voedsel aanbrandt

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aanbrandt:

- Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de kuip voorkomen. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
- Stel het voedsel niet bloot aan te sterke hitte. U kunt:
 - Het voedsel beschermen door het rooster hoger te plaatsen.
 - De warmte verminderen door de luchttoevoergaten onder aan de buis (gedeeltelijk) te sluiten.

7.3 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.

7.4 Opflakkingen vermijden

Opflakkingen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade.

Tijdens het grillen kunnen er opflakkingen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkingen verhogen echter de temperatuur in de kuip en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.


Opflakkingen vermijden:

- Zorg ervoor dat de kuip schoon is voor u begint te grillen. Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. U kunt ook een grillpan gebruiken voor vet en/of gemarineerd vlees.

7.5 Grillen onder de Dome

Deze informatie is enkel voor de volgende modellen van toepassing: LOEWY 45 - LOEWY 50.


Om uw toestel optimaal te gebruiken, kunt u het uitrusten met een Dome. De Dome is een halfopen, schelpvormig deksel dat de hitte van de houtskool weerkaatst op het voedsel. Daardoor wordt het voedsel zowel langs onder als langs boven verwarmd. Dit biedt u onder meer de mogelijkheid om grote stukken vlees gelijkmatig te braden, bierblikkip te bereiden en zelfs pizza's te roosteren.

 Gebruik Dome 223.0043.000 voor het model 45 en Dome 223.0050.000 voor het model 50. Meer informatie over de Dome vindt u op www.barbecue.com.

8 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

8.1 De kuip reinigen

Deze informatie is enkel van toepassing voor volgende modellen: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model Loewy 40 is niet met een Quickstop®-systeem uitgerust. Om de kuip van de Loewy 40 te reinigen, borstel de assen in een emmer.


 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 5 op pagina 105.

Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Met het QuickStop®-systeem gebeurt dit bliksemsnel. Ga als volgt te werk:

1. Laat het toestel volledig afkoelen en verwijder het rooster.
2. Sluit de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis (afb. 5a).
3. Verwijder het onderste rooster uit de kuip en borstel de as in de buis (afb. 5b).
4. Maak de klemmen onder aan de centrale buis los (afb. 5c).
5. Neem het bovenste gedeelte van het toestel van het waterreservoir en leg het opzij (afb. 5c).
6. Giet het water met de as in een emmer (afb. 5d).
7. Plaats het bovenste gedeelte van het toestel weer op het waterreservoir en sluit de klemmen.
8. Plaats het onderste rooster weer in de kuip.


8.2 Het rooster reinigen

Het is aan te bevelen het rooster na elk gebruik te reinigen met een Barbecue cleaner.

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

8.3 Het toestel opbergen

Berg het toestel na elk gebruik op in een droge plaats (binnen, onder een afdak ...). Om het toestel langer te laten meegaan, is het aan te bevelen het toestel af te dekken met een Barbecuehoes. Registreer uw toestel op www.barbecue.com om na te gaan welke hoes u nodig hebt.


 Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor u deze opbergt. Dit voorkomt roestvorming.

8.4 Geëmailleerde, roestvaststalen, verchromde en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel is gemaakt van onderdelen in email, roestvast staal en chroom. Elk materiaal moet op een specifieke wijze worden onderhouden:

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	<ul style="list-style-type: none">• Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak.• Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is.• Metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt.
Roestvast staal en chroom	<ul style="list-style-type: none">• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.• Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.• Gebruik een zachte spons of doek.• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.
Gepoederlakt	<ul style="list-style-type: none">• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek.• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.

 Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer. Wij raden u aan het toestel niet te gebruiken in kuststreken, nabij spoorwegen of in de buurt van een zwembad.

 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:

Symbol	Materiaal
●	Email
▲	Chroom
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

8.5 Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten van tijd tot tijd worden vervangen. Reserveonderdelen bestellen:

1. Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op www.barbecue.com.



Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst in uw MyBarbecue account. U hebt daar de mogelijkheid om wisselstukken online te bestellen

2. Bestel het reserveonderdeel via www.barbecue.com of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

9 GARANTIE

9.1 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 de voet van het toestel.
- De Barbecue-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.

9.2 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 voorgesamonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgescreven 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

Merci d'avoir acheté cet appareil Barbecue ! Un monde nouveau vous attend, à explorer dans le calme et la quiétude de la nature ou parmi l'animation et l'agitation de la ville. Devenez un maître du grill de notre communauté #barbecue et mettez vos compétences en grillades sous les projecteurs.

Enregistrez votre appareil Barbecue en ligne et profitez d'avantages exceptionnels :

- L'accès à l'intégralité du mode d'emploi et à la connaissance de chaque pièce de votre appareil.
- Un service après-vente personnalisé qui vous permettra de trouver rapidement des pièces de rechange et de bénéficier d'un service de garantie optimum.
- La notification des mises à jour du produit, de conseils, d'astuces et d'inspirations grillades pour révéler le maître du grill qui est en vous.

Prêt(e) pour l'aventure ? Enregistrez votre produit et rejoignez la communauté #barbecue !



Pour plus d'information sur l'enregistrement de votre appareil, consultez le site www.barbecue.com.



Barbecue respecte votre vie privée. Vos données ne seront ni vendues, ni distribuées ni partagées avec une tierce partie.

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 divers types de schémas explicatifs :

- Vues éclatées, listes de pièces et dessins d'assemblage des appareils décrits dans ce mode d'emploi.
- Les schémas explicatifs illustrent les instructions les plus importants décrites dans la première partie du mode d'emploi.



Si un schéma explicatif est disponible pour une instruction en particulier, vous trouverez une référence à ce schéma explicatif dans l'instruction. Ces références sont précédées d'une icône représentant un crayon, comme celui que vous pouvez voir ici à gauche.

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- 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.
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleur ou par temps très sec.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

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 :

- Disposez l'appareil à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et correctement aéré.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue (porche, abri...) ou sous un feuillage.
- Le barbecue doit être installé sur une base sûre avant d'être utilisé. Ne placez jamais l'appareil sur un véhicule mobile (bateau, remorque...).

4 CONCEPTS RÉCURRENTS

Cette partie définit des concepts moins courants. Ces concepts sont utilisés dans plusieurs sections de ce mode d'emploi.

4.1 Allumage du système QuickStart®

L'appareil est équipé d'un système d'allumage QuickStart®. Ce système vous permet d'allumer votre appareil en utilisant uniquement un vieux journal en papier et une allumette. Vous n'avez pas besoin d'ajouter des combustibles ou des allume-feu. Le système se met en route très rapidement : 15 minutes seulement après avoir allumé l'appareil, vous pouvez commencer à griller.



Vous trouverez des descriptions étape par étape décrivant comment utiliser le système QuickStart® un peu plus loin dans ce mode d'emploi.

4.2 Système d'extinction QuickStop®

Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivantes : LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Le modèle LOEWY 40 n'est pas équipé du système QuickStop®.

L'appareil est équipé d'un système d'extinction QuickStop®. Le système vous permet d'éteindre et de nettoyer votre appareil en un instant. Après avoir grillé, vous n'avez plus qu'à balayer les cendres dans le conteneur à eau situé en bas du tube central.

Le conteneur à eau du système QuickStop® renforce également la sécurité de l'appareil. Il renforce la stabilité et permet d'éteindre le charbon incandescent si l'appareil venait à tomber.



Vous trouverez des descriptions étape par étape décrivant comment utiliser le système QuickStop® un peu plus loin dans ce mode d'emploi.

4.3 Email (≠ LOEWY SST)

Certains éléments de l'appareil sont couverts d'une couche de matière vitrifiée appliquée par fusion, appelée email. Cet email protège de la corrosion le métal sous-jacent. L'email est une matière de grande qualité : il résiste à la rouille, ne s'altère pas sous l'influence des hautes températures et est très facile à entretenir.



Étant donné que l'email est moins flexible que le métal qu'il recouvre, il est possible que l'email s'écaille si vous ne manipulez pas l'appareil correctement. Pour éviter tout problème, faites attention lors de l'assemblage des éléments en email et entretenez toujours l'email comme indiqué un peu plus loin dans ce mode d'emploi.


5 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL


5.1 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.

5.2 Pour assembler l'appareil

1. Le barbecue doit être installé sur une base sûre avant d'être utilisé.
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.

 Faites attention lors de l'assemblage des éléments en email. Utilisez des bagues en fibre pour protéger l'email autour des vis.

 N'utilisez aucun outil pour assembler l'appareil. N'utilisez qu'un tournevis cruciforme pour régler la tension des attaches situées en bas du tube central.


6 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL


Vous avez besoin d'eau, de charbon de bois, de papier journal sec et d'une longue allumette.

6.1 Quel charbon de bois utiliser ?

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes.


Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière.

 Fermez bien votre sac de charbon de bois avant de le ranger. Rangez-le toujours au sec, pas dans une cave.

 La cuve doit être remplie au maximum à 50% de charbon. Le remplissage excessif de la cuve peut endommager gravement votre barbecue en raison d'une température conséquente trop élevée.

6.2 Étape 1 : remplissage du conteneur QuickStop®


Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivantes : LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Le modèle LOEWY 40 n'est pas équipé du système QuickStop®.

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 104.

Nous recommandons de remplir le conteneur QuickStop® d'eau avant chaque utilisation. Procédez comme suit :


1. Enlevez les attaches situées en bas du tube central (1 a).
2. Enlevez la section supérieure de l'appareil du conteneur QuickStop® et posez-la à côté (1 a).
3. Remplissez le conteneur d'eau à moitié (1 b).
4. Remplacez la section supérieure de l'appareil sur le conteneur et fermez les attaches (1 c).
5. Vérifiez la stabilité de l'appareil.

6.3 Étape 2 : placer le papier

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 2, page 104.


Pour que le système QuickStart® fonctionne de façon adéquate, vous devez correctement placer le papier dans l'appareil. Procédez comme suit :

1. Prenez trois doubles feuilles de papier journal. Utilisez toujours du papier journal sec, idéalement de quelques jours.
2. Roulez chaque feuille de papier en diagonale, en forme de torche. Ne faites pas des torches trop serrées.
3. Repliez une extrémité de chaque torche.
4. Retirez la grille de fond de la cuve.
5. Placez les torches dans le tube, en orientant les extrémités repliées vers le haut.

 N'enfoncez pas trop les torches. Elles doivent toucher la grille de fond lorsque vous la remplacez sur la cuve.


6. Remplacez la grille de fond sur la cuve.


6.4 Étape 3 : allumage de l'appareil


 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 3, page 104.


Une fois le papier en place, vous pouvez allumer votre appareil. Procédez comme suit :

1. Déposez le charbon de bois dans la cuve (3a). Astuces :
 - N'utilisez pas trop de charbon de bois. La cuve doit être remplie au tiers.
 - Utilisez des petits morceaux de charbon de bois pour allumer l'appareil. Vous pouvez ajouter des briques plus grandes par la suite.
2. Ouvrez les entrées d'air situées en bas du tube (3b).
3. Prenez une longue allumette et allumez le papier à travers les entrées d'air (3b). La fumée dégagée par la combustion du papier peut être épaisse.

 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.

 Ne placez pas encore la grille sur l'appareil. Une grille vide peut se déformer si elle est chauffée trop longtemps.

 ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

 ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue (décret n° 2006-18 du 4 janvier).


4. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Normalement, cela prend environ 15 minutes (3c).

7 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

7.1 Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu en ouvrant et en fermant les entrées d'air situées en bas du tube central :

- Plus vous ouvrirez les entrées, plus l'air sera aspiré à l'intérieur du tube, et plus le feu sera intense.
- Plus vous fermerez les entrées, moins l'air sera aspiré à l'intérieur du tube, et moins le feu sera intense.

 Le schéma 4, page 105, illustre de quelle façon l'air circule à travers le tube et les ventilateurs.

7.2 Empêcher que les aliments ne brûlent

Pour empêcher que les aliments ne brûlent :

- Ne commencez jamais à griller s'il y a encore des flammes dans la cuve. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.
- Évitez d'exposer vos aliments à une chaleur excessive. Vous pouvez :
 - Protéger les aliments en plaçant la grille plus haut.
 - Réduire la chaleur (partiellement) en fermant les entrées d'air en bas du tube.

7.3 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.

7.4 Éviter les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui surgissent de la cuve lorsque vous grillez. Elles sont généralement causées par des écoulements de graisse ou de marinade.


Lorsque vous grillez, il est normal que quelques flammes vives apparaissent. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmentent la température dans la cuve et peuvent enflammer la graisse accumulée. Pour éviter les flammes vives :

- Assurez-vous que la cuve est propre avant de commencer à griller. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation.
- Retirez les excédents de graisse et de marinade de la viande. Vous pouvez également utiliser une grille antifleamme pour les viandes grasses et/ou marinées.

7.5 Griller sous le Dome

Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivants : LOEWY 45 – LOEWY 50.


Pour utiliser votre appareil de façon optimale, vous pouvez l'équiper d'un Dome. Le Dome est un couvercle en forme de coquillage à demi-ouvert qui réverbère la chaleur du charbon de bois vers les aliments. De ce fait, vos aliments sont chauffés dessous comme dessus. Cela vous permet, entre autres, de faire cuire également de grands morceaux de viande, préparer les poulets sur une canette de bière et même griller des pizzas.

 Utilisez le Dome 223.0043.000 pour le modèle 45 et le Dome 223.0050.000 pour le modèle 50. Pour plus d'informations sur le Dome, veuillez visiter www.barbecue.com.

8 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

8.1 Nettoyage de la cuve

Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivantes : LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Le modèle LOEWY 40 n'est pas équipé du système QuickStop®. Pour nettoyer le bac du LOEWY 40, effectuez un simple brossage des cendres que vous recueillerez dans un seau.

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 5, page 105.


Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Avec le système QuickStop®, cela est possible en un instant. Procédez comme suit :

1. Laissez l'appareil refroidir complètement et retirez la grille.

2. Fermez les entrées d'air situées en bas du tube central (5a).
3. Retirez la grille de fond de la cuve et balayez les cendres dans le tube (5b).
4. Enlevez les attaches situées en bas du tube central (5c).
5. Enlevez la section supérieure de l'appareil du conteneur à eau et posez-la à côté (5c).
6. Versez l'eau contenant les cendres dans un seau (5d).
7. Remplacez la section supérieure de l'appareil sur le conteneur à eau et fermez les attaches.
8. Remplacez la grille de fond sur la cuve.


8.2 Nettoyage de la grille

Nous recommandons le nettoyage de la grille après chaque utilisation, avec un Barbecue cleaner.

 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.

8.3 Ranger l'appareil


Rangez l'appareil au sec (à l'intérieur, sous un abri, etc.) après chaque utilisation. Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous recommandons de le protéger avec une housse Barbecue. Enregistrez votre appareil sur www.barbecue.com et trouvez la housse adaptée à ce dernier.


 Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger. Cela évitera la formation de rouille.

8.4 Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre

L'appareil est constitué d'éléments en émail, en acier inoxydable et en acier chromé. Chaque matière doit être entretenue différemment :

Matière	Comment entretenir cette matière
Émail	<ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas d'objets pointus et évitez tout choc contre une surface dure.• Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud.• Vous pouvez utiliser des éponges métalliques et des détergents abrasifs.
Acier inoxydable et acier chromé	<ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux.• Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier.• Utilisez une éponge ou un tissu doux.• Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.
Revêtements de peinture en poudre	<ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non-abrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux.• Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.

 Pour empêcher la formation de rouille sur l'acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. Nous ne recommandons pas l'utilisation de l'appareil à proximité des côtes, des chemins de fer ou des piscines.

 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
●	Émail
▲	Acier chromé
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

8.5 Commander des pièces de rechange

Les pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense doivent être changées de temps à autre. Pour commander une pièce de rechange :

1. Notez le numéro de référence de la pièce que vous souhaitez commander. Vous trouverez une liste de tous les numéros de référence sous la vue éclatée dans la seconde partie du présent mode d'emploi et sur le site www.barbecue.com.



Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, vous serez automatiquement guidé vers la liste appropriée dans votre compte MyBarbecue. Vous y aurez la possibilité de commander des pièces en ligne.

2. Commandez les pièces de rechange via le site www.barbecue.com ou chez votre revendeur. Les pièces couvertes par la garantie peuvent être commandées chez votre revendeur.

9 GARANTIE

9.1 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 utilisez, assemblez, et entretenez 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.
 - Sur le pied d'appareil en bas.
- 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.

9.2 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, utilisation de l'appareil comme incinérateur ...).
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadaptée 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, dass Sie ein Barbecue-Produkt gekauft haben! Entdecken Sie eine völlig neue Welt. Egal, ob Sie sich inmitten friedlicher Natur oder im hektischen Stadtleben befinden. Werden Sie in unserer #barbecue-Community zu einem Grillmeister und lassen Sie uns Ihre Grillfähigkeiten ins Rampenlicht rücken.

Registrieren Sie Ihr Barbecue-Produkt online und profitieren Sie von einigen erheblichen Vorteilen:

- Greifen Sie auf die komplette Bedienungsanleitung zu und machen Sie sich mit jedem Detail Ihres Produktes vertraut.
- Genießen Sie personalisierten Kundendienst, wodurch Sie schneller Ersatzteile finden und von einem optimalen Garantieservice profitieren.
- Wir informieren Sie über Produktaktualisierungen und liefern Ihnen Tipps, Tricks und Grillspiration, damit Sie zu einem wahren Grillmeister werden.

Sind Sie bereit für ein Abenteuer? Registrieren Sie Ihr Produkt und werden Sie Teil der #barbecue-Community!


 Weitere Informationen über die Registrierung Ihres Produktes finden Sie unter www.barbecue.com.

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

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 alle Abbildungen:

- Explosionsansichten, Teilelisten und Montagezeichnungen der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte.
- Illustrationen der wichtigsten Anweisungen aus dem ersten Teil des Handbuchs.

 Wenn eine Illustration für eine bestimmte Anweisung vorhanden ist, enthält die Anweisung einen entsprechenden Verweis. Vor diesen Verweisen sehen Sie ein Stiftsymbol, wie hier auf der linken Seite.

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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.

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es verwendet wird.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden
- 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.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand bereit, wenn Sie das Gerät verwenden, insbesondere an heißen Tagen und bei Trockenheit.

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen

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:


- Stellen Sie das Produkt mindestens drei Meter von jeglichen Gebäuden entfernt an einem offenen, gut belüfteten Ort auf.
- Achten Sie darauf, dass sich das Produkt nicht unter einer überhängenden Struktur (Vorbau, Unterstand usw.) oder unter Blätterwerk befindet.
- Der Grill muss vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden. Stellen Sie ihn niemals auf ein bewegliches Fahrzeug (Boot, Anhänger usw.).

4 WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

Dieser Teil umfasst Definitionen einiger weniger bekannter Konzepte. Diese Konzepte werden in verschiedenen Themen dieses Handbuchs verwendet.

4.1 Allumage du système QuickStart®

Das Gerät ist mit einem QuickStart®-Anzündsystem ausgestattet. Mit diesem System können Sie Ihr Gerät anzünden – und dafür brauchen Sie nichts als eine alte Zeitung und ein Streichholz. Brennstoffe oder Feueranzünder sind nicht erforderlich. Außerdem ist das System sehr schnell: nur 15 Minuten nach dem Anzünden des Geräts können Sie mit dem Grillen beginnen.


 Eine schrittweise Anleitung zur Verwendung des QuickStart®-Systems finden Sie weiter hinten in diesem Handbuch.

4.2 QuickStop® -Löschsystem

Diese Informationen gelten nur für folgende Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Das Modell LOEWY 40 ist nicht mit einem QuickStop®-System ausgestattet.


Das Gerät ist mit einem QuickStop®-Löschsystem ausgestattet. Mit diesem System können Sie Ihr Gerät im Handumdrehen löschen und reinigen. Kehren Sie nach dem Grillen einfach die Asche in den Wasserbehälter unten am Mittelrohr.

Der Wasserbehälter des QuickStop®-Systems trägt darüber hinaus zur Sicherheit des Geräts bei. Er erhöht die Stabilität und löscht glühende Holzkohle, falls das Gerät umkippen sollte.

 Eine schrittweise Anleitung zur Verwendung des QuickStop®-Systems finden Sie weiter hinten in diesem Handbuch.

4.3 Emaille (≠ LOEWY SST)

Einige Teile des Geräts sind mit geschmolzenem Glas, so genanntem Emaille überzogen. Diese Emaille schützt das darunterliegende Material vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es rostet nicht, hält hohen Temperaturen stand und ist leicht zu pflegen.

 Da die Emaille weniger flexibel ist als das davon umgebene Metall, kann die Emaille abblättern, wenn Sie das Gerät unsachgemäß handhaben. Um derartige Probleme zu vermeiden, sollten Sie bei der Montage emaillierter Teile vorsichtig vorgehen und darauf achten, dass die Emaille erhalten bleibt. Beachten Sie dazu die Beschreibungen in diesem Handbuch.


5 MONTIEREN DES GERÄTS


5.1 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, tallen nicht unter die Gewährleistung.

5.2 Montage des Geräts

1. Der Grill muss vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden.
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.

 Gehen Sie bei der Montage der emaillierten Teile besonders sorgfältig vor. Verwenden Sie die mitgelieferten Unterlegscheiben, um die Emaile um die Schrauben herum zu schützen.

 Verwenden Sie keine Werkzeuge, um das Gerät zusammenzubauen. Es ist lediglich ein Kreuzschlitzschraubendreher erforderlich, um die Spannung an den Klemmen unten am Mittelrohr anzupassen.


6 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG


Sie benötigen Wasser, Holzkohle, trockenes Zeitungspapier und ein langes Streichholz.

6.1 Welche Holzkohle sollte verwendet werden?

Verwenden Sie immer herkömmliche Holzkohle, keine Briketts. Nachdem das Gerät entzündet wurde, können Sie Briketts hinzufügen.


Verwenden Sie hochwertige Holzkohle, um das Gerät zu entzünden, vorzugsweise gemäß EN 1860-2. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken, die kaum stauben.

 Verschließen Sie den Beutel mit der Holzkohle sorgfältig, einem trockenen Ort, nicht im Keller.

 Max. 50 % der Schale können mit Holzkohle gefüllt werden. Bei Überfüllen der Schale kann Ihr Grill aufgrund übermäßiger Hitze ernsthaft beschädigt werden.

6.2 Schritt 1: Füllen des QuickStop®-Behälters

Diese Informationen gelten nur für folgende Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Das Modell LOEWY 40 ist nicht mit einem QuickStop®-System ausgestattet.


 Die Hauptschritte sind in Abbildung 1 auf Seite 104 dargestellt.

Wir empfehlen, den QuickStop®-Behälter vor jeder Verwendung mit Wasser zu töllen. Gehen Sie folgendermaßen vor:


1. Lösen Sie die Klemmen unten am Mittelrohr (Abb. 1 a).
2. Heben Sie den oberen Teil des Geräts vom QuickStop®-Behälter und setzen Sie ihn zur Seite (Abb. 1 a).

3. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser (Abb. 1 b).
4. Setzen Sie den oberen Teil des Geräts wieder auf den Behälter und schließen Sie die Klemmen (Abb. 1 c).
5. Prüfen Sie, ob das Gerät stabil ist.


6.3 Schritt 2: Platzieren des Papiers

 Die Hauptschritte sind in Abbildung 2 auf Seite 104 dargestellt.

Damit das QuickStart®-System korrekt funktioniert, müssen Sie das Papier richtig in das Gerät einlegen. Gehen Sie folgendermaßen vor:


1. Nehmen Sie drei Doppelseiten einer Zeitung. Verwenden Sie stets trockenes Zeitungspapier, vorzugsweise solches, das schon einige Tage alt ist.
 2. Rollen Sie jedes Blatt diagonal, so dass es wie eine Fackel aussieht. Rollen Sie die Fackeln nicht zu eng.
 3. Falten Sie ein Ende der Fackel um.
 4. Nehmen Sie das untere Gitter aus der Schale.
 5. Legen Sie die Fackeln in das Rohr, mit den gefalteten Enden nach oben.
-  Platzieren Sie die Fackeln nicht zu tief. Sie müssen das untere Gitter berühren, wenn Sie es wieder in die Schale einsetzen.
6. Legen Sie das untere Gitter wieder in die Schale.


6.4 Schritt 3: Anzünden des Geräts


 Die Hauptschritte sind in Abbildung 3 auf Seite 104 dargestellt.

Nachdem das Papier platziert wurde, können Sie das Gerät anzünden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Bedecken Sie den Boden der Schale mit Holzkohle (Abb. 3a). Tipps:
 - Verwenden Sie nicht zu viel Holzkohle. Die Schale sollte zu einem Drittel gefüllt sein.
 - Verwenden Sie kleine Holzkohlestücke, um das Gerät anzuzünden. Sie können später größere Stücke verwenden.
2. Öffnen Sie die Belüftungslöcher unten am Rohr (Abb. 3b).
3. Nehmen Sie ein langes Streichholz und zünden Sie das Papier durch die Belüftungslöcher an (Abb. 3b). Das brennende Papier kann eine starke Rauchbildung entwickeln.

 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.

 Legen Sie den Grillrost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Grillrost kann sich verformen, wenn er zu lange Hitze ausgesetzt ist.

 **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

4. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Das dauert normalerweise etwa 15 Minuten (Abb. 3c).


7 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

7.1 Anpassen der Feuerstärke

Sie können die Stärke des Feuers anpassen, indem Sie die Belüftungslöcher unten am Mittelrohr öffnen oder schließen:

- Je weiter Sie die Löcher öffnen, umso mehr Luft wird vom Rohr angesaugt und umso intensiver brennt das Feuer.

- Je weiter Sie die Löcher schließen, umso weniger Luft wird vom Rohr angesaugt und umso langsamer brennt das Feuer.

 Der Luftstrom durch das Rohr und die Entfaltung des Feuers werden in Abbildung 4 auf Seite 105 dargestellt.

7.2 Verhindern des Verbrennens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen verbrennen:

- Beginnen Sie mit dem Grillen erst, wenn keine Flammen mehr in der Schale sind. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie, dass die Speisen mit übermäßiger Hitze in Berührung kommen. Sie können:
 - Die Speisen schützen, indem Sie den Grill auf eine höhere Position bringen.
 - Die Wärme reduzieren, indem Sie die Belüftungslöcher unten am Rohr (teilweise) schließen.

7.3 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.

7.4 Vermeiden von Stichflammen

Stichflammen sind beim Grillen plötzlich auftretende Flammen. Diese entstehen, wenn Fett oder Marinade heruntertropfen.


Während des Grillens sind einige Stichflammen normal. Zu viele Stichflammen erhöhen jedoch die Temperatur in der Schale und können zur Entzündung von angesammeltem Fett führen. So vermeiden Sie Stichflammen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Marinade vom Fleisch. Außerdem können Sie für fettiges und/oder mariniertes Fleisch eine Grillpfanne verwenden.

7.5 Grillen mit Dome

Diese Informationen gelten nur für folgende Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Zur Nutzung des vollen Potenzials Ihres Geräts können Sie einen Dome verwenden. Der Dome ist ein halb geöffneter, muschelförmiger Deckel, der die Wärme der Holzkohle zurück auf die Speisen leitet. So werden Ihre Speise sowohl von unten als auch von oben erwärmt. Das bietet unter anderem den Vorteil, dass große Fleischportionen gleichmäßig gegart werden, Hähnchen auf der Bierdose und sogar Pizzas gegrillt werden können.

 Verwenden Sie Dome 223.0043.000 für Modell 45 und Dome 223.0050.000 für Modell 50. Weitere Informationen zum Dome finden Sie auf www.barbecook.com.

8 PFLEGE DES GERÄTS

8.1 Reinigen der Schale

Diese Informationen gelten nur für folgende Modelle: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Das Modell LOEWY 40 ist nicht mit einem QuickStop®-System ausgestattet. Reinigen Sie die Schüssel des LOEWY 40, indem Sie die Asche in einen Eimer bürsten.


 Die Hauptschritte sind in Abbildung 5 auf Seite 105 dargestellt.

Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Mit dem QuickStop®-System geht das im Handumdrehen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Grillrost entfernen.
2. Schließen Sie die Belüftungslöcher unten am Mittelrohr (Abb. 5a).
3. Entfernen Sie das untere Gitter aus der Schale und bürsten Sie die Asche in das Rohr (Abb. 5b).
4. Lösen Sie die Klemmen unten am Mittelrohr (Abb. 5c).
5. Heben Sie den oberen Teil des Geräts vom Wasserbehälter und setzen Sie ihn zur Seite (Abb. 5c).
6. Gießen Sie das Wasser mit der Asche in einen Eimer (Abb. 5d).
7. Setzen Sie den oberen Teil des Geräts wieder auf den Wasserbehälter und schließen Sie die Klemmen.
8. Legen Sie das untere Gitter wieder in die Schale.


8.2 Reinigen des Grillrosts

Wir empfehlen, den Rost nach jeder Benutzung mit einem Barbecue-Reiniger zu reinigen.

 Zudem können Sie den Rost mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumbicarbonat reinigen. Verwenden Sie niemals Ofenreiniger.

8.3 Lagern des Geräts


Lagern Sie das Gerät nach jeder Verwendung an einem trockenen Ort (im Haus, unter einem Unterstand...). Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, empfehlen wir die Verwendung einer Barbecue-Abdeckung. Registrieren Sie Ihr Gerät auf www.barbecook.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.


 Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern. Das verhindert die Rostbildung.

8.4 Pflegen von Emaille, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Emaille-, Edelstahl- und Chromteilen. Jedes dieser Materialien muss unterschiedlich gepflegt werden:

Material	Materialpflege
Emaille	<ul style="list-style-type: none"> Keine scharfkantigen Objekte verwenden und nicht gegen harte Flächen schlagen. Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermeiden, wenn die Fläche noch warm ist. Es können Metallkratzer und Scheuermittel verwendet werden.
Edelstahl und Chrom	<ul style="list-style-type: none"> Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden. Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen. Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.
Pulverbeschichtet	<ul style="list-style-type: none"> Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.

 Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Wir empfehlen, das Gerät nicht in Küstennähe, in der Nähe von Bahngleisen oder Swimmingpools zu verwenden.

 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
●	Emaille
▲	Chrom
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

8.5 Bestellen von Ersatzteilen

Teile, die Feuer oder intensiver Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden. So bestellen Sie ein Ersatzteil:

- Suchen Sie nach der Referenznummer des benötigten Teils. Unter den Explosionsdarstellungen im zweiten Abschnitt dieser Anleitung und auf www.barbecue.com finden Sie eine Auflistung aller Referenznummern.



Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, werden Sie in Ihrem MyBarbecue-Konto automatisch zur richtigen Liste geführt. Dort können Sie Ihre Teile online bestellen.

- Bestellen Sie Ersatzteile über www.barbecue.com oder bei Ihrer Verkaufsstelle. Teile, die unter die Garantie fallen, können nur bei Ihrer Verkaufsstelle bestellt werden.

9 GEWÄHRLEISTUNG

9.1 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, zusammengebaut 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 des Standfußes.
- 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.

9.2 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, als Feuerschale...) 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 Barbecook! Le espera todo un nuevo mundo que explorar, ya sea en la paz y tranquilidad de la naturaleza o en el bullicio de la ciudad. Conviértase en un experto de la parrilla en nuestra comunidad #barbecue y muéstranos sus habilidades sobre el asador.

Registre su aparato Barbecook en línea y consiga algunos beneficios importantes:

- Accederá al manual de usuario completo y conocerá cada parte de su aparato.
- Se beneficiará de un servicio postventa personalizado, lo que le permitirá encontrar fácilmente piezas de recambio y disfrutar de un servicio de garantía óptimo.
- Le informaremos sobre las actualizaciones del producto y le daremos consejos, trucos e inspiración sobre la parrilla para sacar al experto en parrillas que lleva dentro.

¿Está listo para la aventura? ¡Registre su producto y únase a la comunidad #barbecue!


 Para más información sobre el registro de su aparato, visite www.barbecue.com.

 Barbecook respeta su privacidad. Sus datos personales no se venderán, distribuirán o compartirán con terceros.

2 ACERCA DE ESTE MANUAL


Este manual consta de dos partes. La primera es la que está leyendo, 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, listas de piezas y dibujos de montaje de los aparatos descritos en este manual.
- Ilustraciones de apoyo de las instrucciones más importantes de la primera parte del manual.

 Si hay una ilustración disponible para una instrucción en particular, encontrará una referencia a esa ilustración en la instrucción. Estas referencias van precedidas por un icono de lápiz, como el que ve aquí a la izquierda.

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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.

- No deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- 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.
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- Tenga un cubo de agua o arena a mano cuando use el aparato, especialmente en días muy calurosos y en zonas secas.
- ¡No utilizar en locales cerrados!

Use el aparato solo al aire libre. El uso en lugares cerrados, incluso en un garaje o caseta, puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono.

Cuando seleccione una ubicación al aire libre, siempre:


- Coloque el aparato con una separación de al menos tres metros de cualquier edificio, en una zona abierta y bien ventilada.
- Asegúrese de que el aparato no se encuentra bajo una estructura saliente (un porche, un cobertizo...) o bajo vegetación.
- Es necesario que instale la barbacoa sobre una superficie segura y nivelada antes de su uso. Nunca la coloque en un vehículo en marcha (un barco, una caravana...).

4 CONCEPTOS RECURRENTE

Esta sección incluye definiciones de algunos conceptos menos familiares. Estos conceptos se usan en varios temas del manual.

4.1 Sistema de encendido QuickStart®

El aparato está equipado con un sistema de encendido QuickStart®. Este sistema le permite encender el aparato usando únicamente hojas viejas de periódico y una cerilla. No tiene que añadir líquidos ni pastillas de encendido. El sistema también funciona muy rápido: podrá comenzar a cocinar tan solo 15 minutos después de encender el aparato.


 Encontrará descripciones paso a paso para usar el sistema QuickStart® en este manual.

4.2 Sistema de extinción QuickStop®

Esta información se aplica solo a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model Loewy 40 El modelo LOEWY 40 no está equipado con el sistema Quickstop®


El aparato está equipado con un sistema de extinción QuickStop®. Este sistema le permite apagar y limpiar el aparato en un momento. Después de cocinar, solo tendrá que cepillar las cenizas dentro del receptáculo de agua en la parte inferior del tubo central.

El receptáculo de agua del sistema QuickStop® también aporta seguridad al aparato. Aumenta la estabilidad y apaga el carbón encendido en el caso de que se caiga el aparato.

 Encontrará descripciones paso a paso para usar el sistema QuickStop® en este manual.

4.3 Esmalte (≠ LOEWY SST)

Algunas piezas del aparato están cubiertas con una capa de vidrio fundido, llamado esmalte. Este esmalte protege de la corrosión el metal que tiene debajo. El esmalte es un material de alta calidad: es resistente al óxido, no se decolora con las temperaturas elevadas y su mantenimiento es muy fácil.

 Como el esmalte es menos flexible que el metal al que cubre, pueden levantarse trozos de esmalte cuando maneje el aparato de forma incorrecta. Para evitar problemas, tenga precaución al montar las piezas esmaltadas y realice siempre el mantenimiento del esmalte como se describe en este manual.


5 MONTAR EL APARATO


5.1 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.

5.2 Para montar el aparato

1. Instale la barbacoa sobre una superficie segura y nivelada antes de su uso.
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.

 Tenga precaución al montar las piezas esmaltadas. Use las arandelas de fibra que se proporcionan para proteger el esmalte alrededor de los tornillos.

 No use ninguna herramienta para montar el aparato. Solo puede usar un destornillador de estrella para ajustar la tensión de las abrazaderas en la parte inferior del tubo central.


6 PREPARAR EL APARATO PARA SU USO


Necesita agua, carbón, periódicos secos y una cerilla larga.

6.1 ¿Qué tipo de carbón debo usar?

Encienda siempre su aparato con carbón tradicional, nunca con pastillas. Una vez encendido el aparato, puede añadir pastillas.


Use carbón de buena calidad para encender el aparato, preferiblemente uno que cumpla la norma EM1860-2. El carbón de buena calidad tiene trozos grandes y brillantes que no levantan mucho polvo.

 Cierre bien la bolsa de carbón antes de guardarla. Guárdela siempre en un lugar seco, que no sea una bodega.

 Llène como máximo un 50 % del cuenco con carbón. Su barbacoa puede dañarse de manera importante si el cuenco se llena de forma excesiva debido al abundante calor.

6.2 Paso 1: llenar el receptáculo QuickStop®


Esta información se aplica solo a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Model Loewy 40 El modelo LOEWY 40 no está equipado con el sistema Quickstop®

 Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 1 de la página 104.

Le recomendamos que llene el receptáculo QuickStop® con agua cada vez que use el producto. Proceda como se indica:


1. Suelte las abrazaderas de la parte inferior del tubo central (Fig. 1a).
2. Levante la sección superior del aparato del receptáculo QuickStop® y reserve (Fig. 1a)
3. Llène el receptáculo hasta la mitad con agua (Fig. 1b)
4. Ponga la sección superior del aparato de nuevo sobre el receptáculo y cierre las abrazaderas (Fig. 1c).
5. Compruebe que el aparato esté estable.

6.3 Paso 2: colocar el papel

 Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 2 de la página 104.


Para que el sistema QuickStart® funcione correctamente, debe insertar de forma adecuada el papel en el aparato. Proceda como se indica:

1. Tomo 3 hojas dobles de periódico. Use siempre periódicos que estén secos, preferiblemente de varios días atrás.
2. Enrolle cada hoja de papel diagonalmente, para darle una forma similar a una antorcha. No enrolle las antorchas demasiado apretadas.
3. Doble una de las puntas de cada antorcha.
4. Retire la rejilla inferior del recipiente.
5. Ponga las antorchas en el tubo, con las puntas dobladas hacia arriba.




 No introduzca las antorchas demasiado. Deberán tocar la parte inferior de la rejilla cuando vuelva a colocarla en el recipiente.

6. Vuelva a colocar la rejilla inferior del recipiente.

6.4 Paso 3: encender el aparato

 Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 3 de la página 104.

Una vez colocado el papel, puede encender el aparato. Proceda como se indica:


1. Cubra la parte inferior del recipiente con carbón (Fig. 3a). Consejos:
 - No use demasiado carbón. Solo debe llenar un tercio del recipiente.
 - Use trozos pequeños de carbón para encender el aparato. Puede añadir pastillas más grandes más tarde.
2. Abra los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo (Fig. 3b).
3. Tome una cerilla larga y encienda el papel a través de los orificios de entrada de aire (Fig. 3b). El papel ardiendo puede producir abundante humo.
 -  Caliente la barbacoa y mantenga el carbón encendido durante al menos 30 minutos antes del primer uso. Con ello, se eliminará cualquier resto de grasa que pueda quedar de la fabricación del aparato.
 -  No ponga aún la parrilla sobre el aparato. Una parrilla vacía puede deformarse si se mantiene en el calor durante mucho tiempo.
 -  ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
4. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas. Normalmente, esto tarda aproximadamente 15 minutos (Fig. 3c)

7 CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES

7.1 Ajustar la intensidad del fuego

Puede ajustar la intensidad del fuego abriendo y cerrando los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo central:

- Cuanto más abra los orificios, más aire entrará y más intenso será el fuego.
- Cuanto más cierre los orificios, menos aire entrará y menos intenso será el fuego.

 En la figura 4 de la página 105 se muestra cómo fluye el aire a través del tubo y cómo aviva el fuego.

7.2 EVITAR QUE SE QUEMEN LOS ALIMENTOS

Para evitar que se quemen los alimentos:

- Nunca comience a cocinar mientras todavía haya llamas en el recipiente. Espere hasta que el carbón esté cubierto por una fina capa de ceniza blanca.
- Evite exponer los alimentos a un calor excesivo. Puede:
 - Proteger los alimentos moviendo la parrilla a una posición más elevada.
 - Reducir el calor (parcialmente) cerrando los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo.

7.3 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.

7.4 Evitar llamaradas

Las llamaradas son llamas repentinas que se levantan del recipiente cuando está cocinando. Normalmente están causadas por la grasa que gotea o el adobo.


Es normal que se produzcan algunas llamaradas cuando se está cocinando a la parrilla. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden elevar la temperatura del recipiente e incendiar la grasa acumulada. Para evitar las llamaradas:

- Asegúrese de que el recipiente esté limpio antes de empezar a cocinar. Le recomendamos limpiar el recipiente después de cada uso.
- Retire el exceso de grasa y adobo de la carne. También puede usar una sartén sobre la parrilla para carne con mucha grasa y/o adobada.

7.5 Cocinar con la tapa Dome

Esta información se aplica solo a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50.


Para sacarle el máximo partido a su aparato, puede equiparlo con la tapa Dome. La Dome es una tapa semiabierta con forma de concha, que refleja el calor de la barbacoa sobre los alimentos. Como resultado, los alimentos se calientan por abajo y por arriba. Esto le permite, entre otras cosas, cocinar de forma homogénea trozos grandes de carne, preparar un pollo sobre una lata de cerveza y hasta hacer pizza a la parrilla.

-  Use la Dome 223.0043.000 para el modelo 45 y la Dome 223.0050.000 para el modelo 50. Para más información sobre la tapa Dome, consulte www.barbecue.com.

8 MANTENIMIENTO DEL APARATO

8.1 Limpiar el recipiente

Esta información se aplica solo a los siguientes modelos: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. El modelo LOEWY 40 no está equipado con el sistema QuickStop®. Para limpiar el cuenco del modelo LOEWY 40, simplemente vierta las cenizas en un cubo.

-  Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 5 de la página 105.


Le recomendamos limpiar el recipiente después de cada uso. Con el sistema QuickStop® esto se hace en un momento. Proceda como se indica:

1. Deje que al aparato enfríe por completo y retire la rejilla.

2. Cierre los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo (Fig. 5a).
3. Retire la rejilla inferior del recipiente y cepille las cenizas hacia dentro del tubo (Fig. 5b).
4. Suelte las abrazaderas de la parte inferior del tubo central (Fig. 5c).
5. Levante la sección superior del aparato del receptáculo de agua y reserve (Fig. 5c).
6. Vierta el agua con las cenizas en un cubo (Fig. 5d).
7. Ponga la sección superior del aparato de nuevo sobre el receptáculo de agua y cierre las abrazaderas.
8. Vuelva a colocar la rejilla inferior del recipiente.


8.2 Limpiar la parrilla

Recomendamos limpiar la parrilla con un limpiador Barbecook después de cada uso.

-  También puede limpiar la parrilla con un detergente suave o con bicarbonato sódico. Nunca utilice limpiadores de hornos para limpiar la parrilla.

8.3 Guardar el aparato


Guarde el aparato en un lugar seco (en interiores, bajo techo...) después de cada uso. Para ampliar la vida de su aparato, le recomendamos que lo cubra con una funda de Barbecook. Registre su aparato en www.barbecue.com para averiguar qué funda necesita.


-  Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo. Eso evita que se oxide.

8.4 Mantener las piezas de esmalte, acero inoxidable, cromo y revestimiento de pintura en polvo

El aparato consta de piezas esmaltadas, de acero inoxidable y cromadas. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none">• No use objetos afilados y no lo golpee contra una superficie dura.• Evite el contacto con líquidos fríos mientras todavía está caliente.• Puede usar esponjas de metal y detergentes abrasivos.
Acero inoxidable y cromo	<ul style="list-style-type: none">• No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal.• Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero.• Utilice una esponja o un paño suave.• Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.
Revestimiento de pintura en polvo	<ul style="list-style-type: none">• No use objetos afilados. Utilice detergentes suaves y una esponja o un paño suave.• Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.

-  Para evitar la formación de óxido en el acero inoxidable, evite el contacto con cloro, hierro y sal. Le recomendamos no usar el aparato cerca de la costa, de vías del tren ni de piscinas.

-  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
●	Esmalte
▲	Cromo
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

8.5 Pedir piezas de repuesto

Se deben de reemplazar las piezas directamente expuestas al fuego o al calor intenso de vez en cuando. Para pedir una pieza de recambio:

1. Busque el número de referencia de la pieza que necesite. Encontrará una lista con todos los números de referencia bajo la vista expandida en la segunda parte de este manual y en www.barbecue.com.



Si ha registrado su aparato en línea, se mostrará automáticamente la lista adecuada en su cuenta MyBarbecue. Es ahí donde puede pedir sus piezas en línea.

2. Pida la pieza de recambio a través de www.barbecue.com o en su punto de venta. Las piezas en garantía solo se pueden pedir en su punto de venta.

9 GARANTÍA

9.1 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 del pie del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecue confirma 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.

9.2 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, usarlo como estufa...).
- 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 prodotto Barbecook! Ti aspetta un mondo intero tutto da esplorare, sia nella pace e nella quiete della natura, sia in mezzo alla frenesia della città. Diventa un master della griglia nella nostra community #barbecook e metti in mostra le tue abilità alla griglia.

Registra online il tuo prodotto Barbecook per ottenere i seguenti vantaggi:

- Accesso al Manuale d'uso completo e conoscere ogni minimo particolare del prodotto.
- Accesso a un servizio personalizzato di assistenza post-vendita che consente di trovare rapidamente eventuali parti di ricambio e di ottenere un servizio di garanzia ottimale.
- Informazioni sugli aggiornamenti dei prodotti e suggerimenti, trucchi e ispirazioni per far uscire il master della griglia che è in te.

Pronto per l'avventura? Registra il prodotto e unisciti alla community #barbecook!



Per altre informazioni sulla registrazione del prodotto fare riferimento a: www.barbecook.com.



Barbecook rispetta la tua privacy. I tuoi dati non saranno venduti, distribuiti o condivisi con terzi.

2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti. La prima è questa sezione descrittiva. Contiene le istruzioni per il montaggio, l'uso e la manutenzione del barbecue. La seconda inizia a pagina 97. Contiene vari tipi di figure:

- Viste esplose, elenchi di componenti e disegni di montaggio dei vari barbecue descritti in questo manuale.
- Figure che illustrano le istruzioni più importanti contenute nella prima parte del manuale.



Nel caso in cui sia disponibile una figura relativa a una particolare istruzione, nell'istruzione stessa è indicato il riferimento alla figura. I riferimenti sono preceduti dall'icona della matita, come quella raffigurata qui a sinistra.

3 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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.

- Quando il barbecue è acceso deve sempre essere sorvegliato.
- **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento
- 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 lontano dai bambini e dagli animali domestici
- Tenere un secchio pieno d'acqua o di sabbia vicino al barbecue acceso, specialmente in giornate calde e in zone aride.
- Non utilizzarlo in ambiente chiusi.

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:

- Collocare il prodotto a una distanza di almeno tre metri da qualsiasi edificio, in un'area aperta e ben ventilata.
- Assicurarci che il prodotto non si trovi sotto una struttura (portico, riparo ...) o sotto del fogliame.
- Il barbecue deve essere installato su una solida base a livello prima dell'uso. Non metterlo mai su veicoli in movimento (barche, rimorchi ...).

4 CONCETTI RICORRENTI

In questa sezione sono riportate le definizioni di alcuni concetti poco comuni, utilizzati in varie sezioni di questo manuale.

4.1 Sistema di accensione QuickStart®

Il barbecue è dotato del sistema di accensione QuickStart®, che permette di accendere il barbecue usando solo qualche foglio di giornale e un fiammifero. Non sono necessari fluidi accendigrill o accendini. Il sistema è anche molto rapido: dopo solo 15 minuti dall'accensione si può iniziare a grigliare.



La procedura dettagliata per l'uso del sistema QuickStart® è riportata nelle pagine seguenti del manuale.

4.2 Sistema di spegnimento QuickStop®

Queste informazioni si applicano solo ai seguenti modelli: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Il modello LOEWY 40 non è dotato di sistema QuickStop®

Il barbecue è dotato del sistema di spegnimento QuickStop®, che permette di spegnere e pulire il barbecue in pochissimo tempo. Dopo la grigliata, basta spazzare la cenere nel contenitore dell'acqua sul fondo del tubo centrale.

Il contenitore dell'acqua del sistema QuickStop® contribuisce anche alla sicurezza del barbecue. Ne aumenta la stabilità e, nel caso in cui dovesse cadere, scorre all'interno del tubo e si rovescia sulle braci spegnendole.



La procedura dettagliata per l'uso del sistema QuickStop® è riportata nelle pagine seguenti del manuale.

4.3 Superfici smaltate (≠ LOEWY SST)

Alcune parti del barbecue sono rivestite da uno strato vetrificato, chiamato smalto. La smaltatura protegge il metallo sottostante dalla corrosione. Il materiale dello smalto possiede eccellenti qualità: resiste alla ruggine, non scolorisce alle alte temperature e facilita notevolmente la manutenzione.



Il rivestimento smaltato ha minore flessibilità del metallo sottostante e si potrebbe scheggiare se il barbecue non viene trattato correttamente. Si consiglia di prestare la massima attenzione nel montaggio delle parti smaltate e di eseguire la manutenzione come descritto nel seguito del presente manuale.


5 MONTAGGIO DEL BARBECUE


5.1 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.

5.2 Montaggio del barbecue

1. Il barbecue deve essere installato su una solida base a livello prima dell'uso.
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.

 Montare le parti smaltate procedendo con cautela. Usare le rondelle in fibra in dotazione per proteggere la smaltatura intorno alle viti...

 Per montare il barbecue non servono utensili. Può essere utile un cacciavite a croce per regolare la tensione dei ganci sul fondo del tubo centrale.


6 PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE


Servono acqua, carbone, fogli di giornale asciutti e un fiammifero lungo.

6.1 Carbone da utilizzare

Accendere sempre il barbecue con la carbonella, non usare mai le mattonelle di carbone (briquette). Quando il barbecue è acceso è possibile aggiungere le mattonelle di carbone.


Usare carbone di buona qualità per accendere il barbecue, preferibilmente quello conforme alla normativa EN 1860-2. Il carbone di buona qualità è composto da grandi ciocchi lucidi e non crea molta polvere.

 Chiudere adeguatamente il sacco di carbone prima di riporlo. Conservarlo sempre in un luogo asciutto e non tenerlo in cantina.

 Al massimo, può essere riempito di carbonella solo il 50% del braciere. Il sovraccarico può danneggiare gravemente il barbecue a causa dell'eccesso di calore.

6.2 Passo 1: riempimento del contenitore QuickStop®

Queste informazioni si applicano solo ai seguenti modelli: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. Il modello LOEWY 40 non è dotato di sistema QuickStop®

 I passi principali di questa operazione sono illustrati nella Figura 1 a pagina 104.


Si consiglia di riempire il contenitore QuickStop® con acqua prima di ogni utilizzo. Procedere nel modo seguente:

1. Aprire i ganci sul fondo del tubo centrale (Fig. 1a).
2. Sollevare la sezione superiore del barbecue dal contenitore Quickstop® e appoggiarla da parte (Fig. 1a).
3. Riempire il contenitore per metà con acqua (Fig. 1b).
4. Rimontare la sezione superiore del barbecue sul contenitore e chiudere i ganci (Fig. 1c).

5. Verificare che il barbecue sia stabile.


26

6.3 Passaggio 2: inserimento della carta

 I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nella Figura 2 a pagina 104.


Affinché il sistema QuickStart® funzioni correttamente, la carta deve essere inserita nel barbecue nel modo corretto. Procedere nel modo seguente.

1. Utilizzare tre pagine doppie di un giornale. Il giornale deve essere asciutto, preferibilmente non molto vecchio.
2. Arrotolare ciascuna pagina in diagonale form cilindri. I cilindri non devono essere tro
3. Piegare l'estremità di ciascun cilindro.
4. Rimuovere la griglia inferiore dal braciere.
5. Inserire i cilindri nel tubo con le estremità piegate rivolte in alto.

 Non spingere i cilindri troppo a fondo. Devono comunque rimanere a contatto con la griglia inferiore quando viene rimontata nel braciere.


6. Rimontare la griglia inferiore sul braciere.


6.4 Passo 3: accensione del barbecue


 I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nella Figura 3 a pagina 104.

Dopo aver inserito la carta, è possibile accendere il barbecue. Procedere nel modo seguente:

1. Coprire il fondo del braciere con il carbone (Fig. °3a).
Suggerimenti:
 - Non usare troppo carbone. Riempire il braciere solo per un terzo.
 - Per l'accensione del barbecue usare ciocchi di carbone piccoli. Quelli grandi vanno aggiunti successivamente.
2. Aprire i fori di ventilazione sul fondo del tubo (Fig. °3b).
3. Usare un fiammifero lungo per accendere la carta attraverso i fori di ventilazione (Fig. °3b). La carta che brucia può causare parecchio fumo.

 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.

 Attendere prima di posizionare la griglia sul barbecue. La griglia vuota potrebbe deformarsi se tenuta troppo tempo al caldo.

 !ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!


4. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere. Normalmente occorrono 15 minuti (Fig. 3c).

7 CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

7.1 Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco aprendo e chiudendo i fori di ventilazione sul fondo del tubo centrale:

- Aumentando l'apertura dei fori viene aspirata una quantità di aria superiore all'interno del tubo e l'intensità della fiamma aumenta.
- Chiudendo i fori la quantità di aria aspirata nel tubo diminuisce e la fiamma è meno intensa.

 Il movimento del flusso d'aria nel tubo e la sua azione sul fuoco sono illustrati nella Figura 4 a pagina 105.

7.2 Come evitare di bruciare i cibi

Per evitare di bruciare i cibi:

- Non iniziare mai la cottura sulla griglia se nel braciere ci sono ancora le fiamme. Attendere fino a quando il carbone è ricoperto da un sottile strato di cenere bianca.
- Non esporre i cibi a calore eccessivo. È possibile:
 - Proteggere i cibi spostando la griglia in una posizione più alta.
 - Diminuire il calore chiudendo (parzialmente) i fori di ventilazione sul fondo del tubo.

7.3 Come evitare che i cibi si attacchino

Per evitare che i cibi si attacchino alla griglia:

- Ungerti 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.

7.4 Per evitare le vampate

Le vampate sono fiamme alte e improvvise che salgono dal braciere mentre si sta grigliando. Sono provocate in genere dal gocciolamento del grasso o della marinatura.


Durante l'utilizzo del barbecue, alcune vampate sono normali. Tuttavia se le vampate sono eccessive, la temperatura nel braciere aumenta e il grasso accumulato potrebbe prendere fuoco. Per evitare le vampate:

- Prima di iniziare a grigliare verificare che il braciere sia pulito. Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere l'eccesso di grasso e di marinatura dalla carne. Per le carni grasse e/o marinate si può usare anche una teglia da barbecue.

7.5 Cottura alla griglia sotto la Dome

Queste informazioni si applicano solo ai seguenti modelli: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Per sfruttare a pieno tutte le potenzialità del barbecue è possibile aggiungere la Dome. Il Dome è un coperchio a forma di guscio semi aperto che riflette il calore del carbone sui cibi, che in questo modo ricevono il calore sia dal basso che dall'alto. Questa soluzione consente, per esempio, di cuocere uniformemente grandi pezzi di carne, preparare polli seduti alla birra e perfino pizze.

 Usare la Dome 223.0043.000 per il modello 45 e la Dome 223.0050.000 per il modello 50. Per maggiori dettagli sulla Dome, visitare il sito www.barbecue.com.

8 MANUTENZIONE DEL BARBECUE

8.1 Pulizia del braciere

Queste informazioni si applicano solo ai seguenti modelli: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Il modello LOEWY 40 non è dotato di sistema QuickStop®. Per pulire il braciere di LOEWY 40, basta spazzare le ceneri in un secchio.

 I passi principali di questa operazione sono illustrati nella Figura 5 a pagina 105.


Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo. Grazie al sistema QuickStop® l'operazione è rapidissima. Procedere nel modo seguente:

1. Lasciar freddare completamente il barbecue e rimuovere la griglia.
2. Chiudere i fori di ventilazione sul fondo del tubo centrale (Fig. 5a).

3. Rimuovere la griglia inferiore dal braciere e spazzolare la cenere dentro al tubo (Fig. 5b).
4. Aprire i ganci sul fondo del tubo centrale (Fig. 5c).
5. Sollevare la sezione superiore del barbecue dal contenitore dell'acqua e appoggiarla da parte (Fig. 5c).
6. Versare l'acqua con la cenere in un secchio (Fig. 5d).
7. Rimontare la sezione superiore del barbecue sul contenitore dell'acqua e chiudere i ganci.
8. Rimontare la griglia inferiore sul braciere.


8.2 Pulizia della griglia

Si raccomanda di pulire la griglia dopo ogni uso utilizzando un detergente Barbecue.

 La griglia può anche essere pulita utilizzando con un detergente delicato o del bicarbonato di sodio. Non utilizzare mai detersivi per forno per pulire la griglia.

8.3 Conservazione del barbecue


Quando non lo si utilizza, riporre il barbecue in un luogo asciutto (al chiuso, sotto una tettoia, ecc.). Per prolungarne la durata si consiglia di proteggerlo con il telo Barbecue. Per trovare la protezione adatta, registrare il barbecue sul sito www.barbecue.com.


 Prima di riporre il barbecue verificare che sia perfettamente asciutto. Si eviterà così la formazione di ruggine.

8.4 Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere

Il barbecue è composto da superfici smaltate, da acciaio inossidabile e da parti cromate. Ciascun materiale richiede un diverso tipo di manutenzione:

Materiale	Manutenzione da eseguire
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none">• Non usare oggetti appuntiti e non battere contro le superfici dure.• Evitare il contatto con liquidi freddi quando la superficie è ancora calda.• È possibile usare spugne e detersivi abrasivi.
Acciaio inossidabile e cromature	<ul style="list-style-type: none">• Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detersivi per metalli.• Usare detersivi delicati e lasciarli agire sull'acciaio.• Pulire con una spugna morbida o un panno.• Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none">• Non usare oggetti appuntiti. Pulire con detersivi delicati e usare una spugna morbida o un panno.• Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.

 Per evitare la formazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale e materiali ferrosi. Non usare il barbecue nelle vicinanze del mare, di ferrovie o di piscine.

 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
●	Superfici smaltate
▲	Cromature
■	Acciaio inossidabile
★	Verniciato a polvere

8.5 Ordinazione di ricambi

Le parti esposte direttamente al fuoco o al calore intenso vanno sostituite di tanto in tanto. Per ordinare un ricambio:

1. Cercare il numero di riferimento del ricambio necessario. I numeri di riferimento sono riportati nell'elenco sotto alle viste esplose nella seconda parte del manuale e sul sito www.barbecook.com.



Se hai registrato il tuo apparecchio online, sarai automaticamente guidato nel corretto elenco dei ricambi, nel tuo account MyBarbecook. E li hai la possibilità di ordinare i tuoi pezzi di ricambio, direttamente online.

2. Ordina i tuoi ricambi su www.barbecook.com. Se i ricambi sono in garanzia, puoi ordinarli solo nel tuo punto vendita, dove hai acquistato il tuo barbecue.

9 GARANZIA

9.1 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 del piedistallo del barbecue.
- 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.

9.2 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, uso come braciere...).
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme del barbecue.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti esterni, uso di detergenti aggressivi, esposizione a cloro... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.

PT - MANUAL DO UTILIZADOR

1 REGISTRAR O SEU APARELHO


Obrigado por adquirir um produto Barbecue! Poderá explorar um novo mundo, seja na paz e tranquilidade da natureza ou no meio da agitação da cidade. Torne-se um mestre do churrasco na nossa comunidade #barbecue e deixe-nos colocar suas habilidades em destaque.

Registo o seu aparelho Barbecue online e obtenha alguns benefícios

- Terá acesso ao manual do utilizador completo e poderá conhecer o seu aparelho em detalhe.
- Beneficiará de um serviço personalizado de pós-venda, que lhe permite encontrar rapidamente peças sobresselentes e desfrutar de um serviço ideal de assistência em garantia.
- Iremos oferecer-lhe informações sobre atualizações de produtos, sugestões, truques e ideias “grillspiration” para revelar o mestre do churrasco que há em si.

Preparado para uma aventura? Registe o seu produto e junte-se à comunidade #barbecue!


 Para mais informações sobre o registo do seu aparelho, visite www.barbecue.com.

 A Barbecue 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, listas de peças e desenhos de montagem dos aparelhos descritos neste manual.
- Ilustrações que suportam as instruções mais importantes da primeira parte do manual.

 Se existir uma ilustração disponível para uma instrução em particular encontra uma referência a essa ilustração na instrução. Estas referências são precedidas pelo ícone de um lápis, como o que vê aqui à esquerda.

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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.

- 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.

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:


- Coloque o aparelho a pelo menos três metros de qualquer edifício, numa área aberta e bem ventilada.
- Certifique-se de que o aparelho não se encontra sob uma estrutura suspensa (um alpendre, um abrigo...) ou sob folhagem.
- O barbecue deve ser instalado numa base nivelada antes de ser utilizado. Nunca o coloque num veículo em movimento (um barco, um atrelado...).

4 CONCEITOS RECORRENTES

Esta parte inclui definições de alguns conceitos menos familiares. Estes conceitos são utilizados em diversos tópicos do manual.

4.1 Sistema de acendimento QuickStart®

O aparelho está equipado com um sistema de acendimento QuickStart®. Este sistema permite-lhe acender o seu aparelho utilizando nada além de jornal e um fósforo. Não tem de adicionar quaisquer líquidos de ignição ou acendalhas. O sistema também funciona muito rapidamente: pode começar a grelhar apenas 15 minutos após acender o aparelho.


 Pode encontrar instruções detalhadas de utilização do sistema QuickStart® mais à frente neste manual.

4.2 Sistema de extinção QuickStop®

Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. O modelo LOEWY 40 não está equipado com um sistema QuickStop®.


O aparelho está equipado com um sistema de extinção QuickStop®. Este sistema permite-lhe extinguir e limpar o seu aparelho em pouco tempo. Após grelhar, apenas tem de varrer as cinzas para o recipiente de água na parte inferior do tubo central.

O recipiente de água do sistema QuickStop® também contribui para a segurança do aparelho. Aumenta a estabilidade e extingue o carvão incandescente caso o aparelho caia.

 Pode encontrar instruções detalhadas de utilização do sistema QuickStop® mais à frente neste manual.

4.3 Esmalte (≠ LOEWY SST)

Algumas peças do aparelho estão cobertas com uma camada de vidro fundido, denominado esmalte. Este esmalte protege o metal subjacente contra corrosão. O esmalte é um material de elevada qualidade: é resistente a ferrugem, não desaparece sob a influência de temperaturas altas e é muito fácil de manter.

 Devido ao facto de o esmalte ser menos flexível do que o metal coberto, é possível que pedaços de esmalte lasquem quando manuseia o aparelho de forma incorreta. De modo a evitar problemas, tenha cuidado quando estiver a montar peças esmaltadas e mantenha sempre o esmalte conforme descrito mais adiante no presente manual.


5 MONTAR O APARELHO


5.1 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.

5.2 Para montar o aparelho

1. O barbecue deve ser instalado numa base nivelada antes de ser utilizado.
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.

 Tenha cuidado quando montar peças esmaltadas. Utilize as anilhas de fibra fornecidas para proteger o esmalte em redor dos parafusos.

 Não utilize quaisquer ferramentas para montar o aparelho. Apenas pode utilizar uma chave de fendas cruzada para ajustar a tensão nos cliques na parte inferior do tubo central.


6 PREPARAR O APARELHO


Necessita de água, carvão, jornal seco e um fósforo comprido.

6.1 Que tipo de carvão devo usar?

Acenda sempre o seu aparelho com carvão tradicional, nunca com briquetes. Assim que o aparelho estiver aceso pode adicionar briquetes.


Utilize carvão de boa qualidade para acender o aparelho, preferencialmente em conformidade com a norma EN 1860-2. O carvão de boa qualidade é composto por blocos grandes e brilhantes e não largam muito pó.

 Feche o seu saco de carvão adequadamente antes de guardá-lo. Guarde-o sempre num local seco, não o guarde numa cave.

 Deve colocar carvão até no máximo 50% do recipiente. Se encher demasiado o recipiente poderá danificar seriamente o barbecue devido ao calor intenso.

6.2 Passo 1: encher o recipiente QuickStop®


Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. O modelo LOEWY 40 não está equipado com um sistema QuickStop®.

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 104.

Recomendamos que encha o recipiente QuickStop® com água antes de cada utilização. Proceda do seguinte modo:


1. Solte as molas na parte inferior do tubo central (Fig. 1a).
2. Eleve a secção superior do aparelho para fora do recipiente QuickStop® e coloque-a de lado (Fig. 1a).
3. Encha o recipiente até 1/2 com água (Fig. 1b).
4. Coloque novamente a secção superior do aparelho no recipiente e feche as molas (Fig. 1c).
5. Verifique se o aparelho está estável.

6.3 Passo 2: colocar o papel

 Os passos principais desta tarefa estão ilustrados na Figura 2, na página 104.


Para um funcionamento apropriado do sistema QuickStart®, tem de colocar o papel corretamente no aparelho. Proceda do seguinte modo:

1. Pegue em três folhas duplas de jornal. Utilize sempre jornal seco, preferencialmente com alguns dias.
2. Enrole cada folha de papel na diagonal, em forma de tocha. Não enrole as tochas demasiado apertadas.
3. Dobre uma das extremidades de cada tocha.
4. Remova a grelha inferior da taça.
5. Coloque as tochas no tubo, com as extremidades dobradas para cima.




 Não coloque as tochas demasiado fundas. Estas têm ainda assim de tocar na grelha inferior quando a coloca na taça.

6. Volte a colocar a grelha inferior na taça.

6.4 Passo 3: acender o aparelho

 Os passos principais desta tarefa estão ilustrados na Figura 3, na página 104.

Assim que o jornal estiver colocado, pode acender o seu aparelho. Proceda do seguinte modo:


1. Cubra a parte inferior da taça com carvão (3a). Dicas:
 - Não utilize demasiado carvão. Apenas um terço da taça deve ser cheio.
 - Utilize pedaços pequenos de carvão para acender o aparelho. Pode adicionar blocos maiores posteriormente.
2. Abra os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo (Fig. 3b).
3. Pegue num fósforo comprido e acenda o papel através dos orifícios de fornecimento de ar (Fig. 3b). O jornal em chamas pode causar fumo denso.
 -  Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe-o funcionar aceso durante 30 minutos. Isto remove quaisquer massas lubrificantes de fabrico residuais do aparelho.
 -  Não coloque ainda o grelhador no aparelho. Um grelhador vazio pode deformar quando mantido no calor durante muito tempo.
 -  AVISO! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender o aparelho! Utilize acendalhas apenas em conformidade com a norma EN 1860-3.
4. Pode começar a grelhar quando o carvão estiver coberto com uma camada fina de cinzas brancas. Normalmente isso demora cerca de 15 minutos (Fig. 3c).

7 DICAS E CONSELHOS ÚTEIS

7.1 Ajustar a intensidade da chama

Pode ajustar a intensidade da chama ao abrir e fechar os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo central:

- Quanto mais abrir os orifícios mais ar é sugado para o tubo e mais intensa se tornará a chama.
- Quanto mais fechar os orifícios menos ar é sugado para o tubo e menos intensa se tornará a chama.

 O modo como o ar flui pelo tubo e ventila a chama é ilustrado na Figura 4, na página 105.

7.2 Evitar que os alimentos queimem

Para evitar que os alimentos queimem:

- Nunca comece a grelhar quando ainda existirem chamas na taça. Aguarde que o carvão fique coberto por uma fina camada de cinza branca.
- Evite expor os seus alimentos ao calor excessivo. Pode:
 - Proteja os alimentos movendo o grelhador para uma posição mais alta.
 - Reduza o calor ao fechar (parcialmente) os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo.

7.3 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.

7.4 Evitar chamas descontroladas:

As acendilhas são chamas repentinas que causam faísca a partir da taça quando está a grelhar. Geralmente são causadas pela queda de gordura ou marinada.


Quando estiver a grelhar, é natural que ocorram algumas chamas descontroladas. Contudo, demasiadas chamas descontroladas aumentam a temperatura na taça e podem incendiar gordura acumulada. Para evitar chamas descontroladas:

- Certifique-se de que a taça está limpa antes de começar a grelhar. Recomendamos que limpe o aparelho após cada utilização.
- Remova o excesso de gordura e marinada da carne. Também pode utilizar uma frigideira para grelhar carne gordurosa e/ou marinada.

7.5 Grelhar debaixo da Dome (cúpula)

Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Para utilizar o seu aparelho no seu máximo potencial, pode equipá-lo com uma Dome (Cúpula). A Dome é uma tampa semi-aberta, em forma de concha, que reflete o calor do carvão para os alimentos. Como resultado, os seus alimentos são aquecidos a partir de baixo e a partir de cima. Isto permite-lhe, entre outras coisas, cozinhar uniformemente grandes pedaços de carne, preparar frangos inteiros e até grelhar pizzas.

-  Utilize a Dome 223.0043.000 no modelo 45 e a Dome 223.0050.000 no modelo 50. Para mais informações sobre a Dome, consulte www.barbecue.com

8 MANUTENÇÃO DO APARELHO

8.1 Limpar a taça

Estas informações aplicam-se apenas aos seguintes modelos: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. O modelo LOEWY 40 não está equipado com um sistema QuickStop®. Para limpar o recipiente do modelo LOEWY 40, basta escovar as cinzas para um balde.

-  Os passos principais desta tarefa estão ilustrados na Figura 5, na página 105

Recomendamos que limpe o aparelho após cada utilização. Com o sistema QuickStop®, isto é feito em pouco tempo.

Proceda do seguinte modo:

1. Permita que o aparelho arrefeça totalmente e remova a grelha.
2. Feche os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo central (Fig. 5a).
3. Remova a grelha inferior da taça e varra as cinzas para o tubo (Fig. 5b).
4. Solte as molas na parte inferior do tubo central (Fig. 5c).
5. Levante a secção superior do aparelho para fora do recipiente de água e coloque-a de lado (Fig. 5c).
6. Verta a água com as cinzas para um balde (Fig. 5d).
7. Coloque novamente a secção superior do aparelho no recipiente de água e feche os cliques.
8. Volte a colocar a grelha inferior na taça.

8.2 Limpar o grelhador

Recomendamos que limpe a grelha após cada utilização, com um produto de limpeza Barbecue.



Pode também limpar a grelha com um detergente suave ou com bicarbonato de sódio. Nunca utilize produtos de limpeza de fornos na grelha.

8.3 Conservazione del barbecue

Guarde o aparelho num local seco (em espaços interiores, sob um abrigo...) após cada utilização. Para prolongar a vida útil do seu aparelho recomendamos que o cubra com uma Barbecue tampa. Registe o seu aparelho em www.barbecue.com para saber qual a tampa que necessita.



Certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de guardá-lo. Isto previne a formação de pó.

8.4 Manutenção das peças esmaltadas, peças de inox, peças cromadas e peças revestidas a pó

O aparelho é composto por peças esmaltadas, peças de aço inoxidável e peças cromadas. Cada material tem de ser mantido de forma diferente:

Material	Como manter este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none">• Não utilize objetos afiados e não bata contra uma superfície dura.• Evite o contacto com líquidos frios quando ainda estiver quente.• Pode utilizar esponjas de metal e detergentes abrasivos.
Aço inoxidável e cromado	<ul style="list-style-type: none">• Não utilize detergentes agressivos, abrasivos ou de metal.• Utilize detergentes suaves e deixe-os atuar no aço.• Utilize uma esponja ou pano macios.• Enxagúe bem após limpar e seque bem antes de guardar.
Revestimento de pó	<ul style="list-style-type: none">• Não utilize objetos afiados. Utilize detergentes suaves e uma esponja ou pano macios.• Enxagúe bem após limpar e seque bem antes de guardar.



De modo a evitar a formação de ferrugem no aço inoxidável, evite o contacto com cloro, sal e ferro. Recomendamos que não utilize o aparelho junto da linha costeira, junto de linhas férreas ou junto de piscinas.



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
●	Esmalte
▲	Cromado
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

8.5 Encomendar peças sobresselentes

As peças que estão diretamente expostas ao fogo ou calor intenso devem ser substituídas regularmente. Para encomendar uma peça sobresselente:

1. Consulte o número de referência da peça que precisa. Pode encontrar uma lista de todos os números de referência abaixo das vistas expandidas na segunda parte deste manual e em www.barbecue.com.



Se registou o seu produto online, será automaticamente direcionado para a lista correta na sua conta MyBarbecue. Aí terá a possibilidade de encomendar as suas peças online.

2. Encomende a peça sobresselente através da página www.barbecue.com ou no seu ponto de venda. As peças sob garantia podem ser encomendadas apenas no seu ponto de venda.

9 GARANTIA

9.1 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 da base do aparelho.
- 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).

9.2 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 do aparelho (não utilizado de acordo com as instruções constantes neste manual, utilizá-lo para fins comerciais, utilizá-lo como fogueira...).
- 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 APPARAT


Tack för att du köpt en Barbecook apparat! En helt ny värld väntar på dig att utforska, oavsett om det är i lugn och ro i naturen eller stress och jakt i staden. Bli en grillmästare i vår #barbecue gemenskap och lås oss belysa dina grillkunskaper.

Registrera din Barbecue apparat online och få några betydande fördelar:

- Du får åtkomst till den fullständiga bruksanvisningen och kommer att lära känna alla delar av din apparat.
- Du får fördel av den personanpassad service efter försäljning vilket gör att du snabbt kan hitta reservdelar och kan utnyttja en optimal garantiservice.
- Vi informerar dig om produktuppdateringar och ger dig tips, tricks och grillinspiration för att locka fram grillmästaren i dig.

Är du redo för ett äventyr? Registrera din produkt och gå med i #barbecue gemenskapen!


 För ytterligare information om registreringen av din apparat, se www.barbecue.com.

 Barbecue respekterar din sekretess. Dina data kommer inte att säljas, distribueras eller delas med tredje part.

2 OM DENNA BRUKSANVISNING


Denna bruksanvisning består av två delar. Den första delen är den du läser nu. Den innehåller instruktioner för montering, användning och underhåll av din produkt. Den andra delen börjar på sidan 97. Den innehåller olika sorters illustrationer:

- Sprängskisser, reservdelslistor och monteringsritningar för produkten som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Bilder som understödjer de mest viktiga instruktionerna i bruksanvisningens första del.

 Om det finns en bild tillgänglig för en särskild instruktion kommer du att finna en referens till den bilden i instruktionen. Dessa referenser föregås av en pennikon, samma som den du ser här till vänster.

3 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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 följts (oriktig montering, felaktig användning, otillräckligt underhåll...) omfattas inte av garantin.

- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** Håll barn och husdjur borta från en produkt som används. **Aviso! Não o utilize dentro de casa.**
- Ha en hink med vatten eller sand till hands vid användning av produkten, särskilt på väldigt varma dagar i torra områden.
- **WARNING!** Använd inte grillen inomhus.

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:


- Placera apparaten minst tre meter från någon byggnad, på en öppen och väl ventilerad plats.
- Se till att apparaten inte befinner sig under någon överhängande struktur (en veranda, ett tak ...) eller under lövverk.
- Grillen måste installeras på en fast och jämn bas innan användning. Placera aldrig den på ett fordon i rörelse (en båt, ett släp...).

4 ÅTERKOMMANDE BEGREPP

Denna del innehåller definitioner av några begrepp som är mindre bekanta. Dessa begrepp används i flertalet beskrivningar i bruksanvisningen.

4.1 QuickStart® tändsystem

Produkten är utrustad med tändsystemet QuickStart®. Detta system låter dig tända din produkt genom att endast använda lite gammalt tidningspapper och en tändsticka. Du behöver inte tillsätta några tändvätskor eller tändblock. Detta system fungerar också väldigt snabbt: Efter endast 15 minuter från det produkten tänts kan du börja grilla.


 Du finner steg-för-steg-instruktioner över hur QuickStart®-systemet används längre fram i denna bruksanvisning.

4.2 QuickStop® utsläckningssystem

Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modell LOEWY 40 är inte utrustad med ett QuickStop® system


Produkten är utrustad med utsläckningssystemet QuickStop®. Detta system låter dig släcka ut och rengöra din produkt på nolltid. Efter grillning behöver du bara borsta askan till vattenbehållaren längst ned i centralröret.

Vattenbehållaren i QuickStop®-systemet bidrar också till produktens säkerhet. Det ökar stabiliteten och släcker glödande kol om produkten skulle tippa omkull.

 Du finner steg-för-steg-instruktioner över hur QuickStop®-systemet används längre fram i denna bruksanvisning.

4.3 Emalj (≠ LOEWY SST)

En del av produkten är täckt av ett lager med smält glas som kallas emalj. Denna emalj skyddar den underliggande metallen från korrosion. Emalj är ett högkvalitativt material: Det är motståndskraftigt mot rost, bleknar inte av påverkan från höga temperaturer och är väldigt enkelt att underhålla.

 Eftersom emaljen är mindre flexibel än metallen den täcker, kan bitar av emalj lossna när du inte hanterar produkten korrekt. För att undvika problem, var försiktig vid montering av emaljerade delar och underhåll alltid emaljen enligt hur det beskrivs längre fram i denna bruksanvisning.


5 MONTERA PRODUKTEN


5.1 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.

5.2 Att montera produkten

1. Grillen måste installeras på en fast och jämn bas innan användning.
2. Montera produkten såsom visas på monteringsritningarna.

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

 Var försiktig vid montering av emaljerade delar. Använd de medföljande fiberbrickorna för att skydda emaljen runt skruvarna.

 Använd inte några verktyg vid montering av produkten. Du kan endast använda en kryssmejsel för att justera spänningen på fästena längst ned på centralröret.


6 FÖRBEREDA GRILLEN FÖR ANVÄNDNING


Du behöver vatten, kol, torrt tidningspapper och en lång tändsticka.

6.1 Vilket kol ska jag använda?

Tänd alltid din produkt med vanligt kol, aldrig med briketter. När produkten är tänd kan du tillsätta briketter.

Använd bra kvalitetskol till att tända produkten, helst ska de vara i överensstämmelse med EN 1860-2. Bra kvalitetskol består av stora, glänsande stycken och avger inte mycket damm.

 Stäng påsen med kol ordentligt innan förvaring. Förvara alltid på en torr plats, förvara inte i källare.

 Max 50 % av skålen skall fyllas med grillkol. Överfullnad av skålen kan skada grillen allvarligt på grund av den kraftiga hettan.

6.2 Passo 1: encher o recipiente QuickStop®

Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Modell LOEWY 40 är inte utrustad med ett QuickStop® system

 De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 1, på sidan 104.

Vi rekommenderar att QuickStop®-behållaren fylls med vatten innan varje användning. Gör så här:


1. Lösgör fästet längst ned på centralröret (Bild 1a).
2. Lyft av övre delen av produkten från QuickStop®-behållaren och lägg den åt sidan (Bild 1a).
3. Fyll behållaren med 1/2 vatten (Bild 1b).
4. Placera den övre delen av produkten åter på behållaren och stäng fästena (Bild 1c).
5. Kontrollera att produkten står stadigt.

6.3 Steg 2: Placera pappret på plats

 De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 2, på sidan 104.

För att QuickStart®-systemet ska fungera som avsett måste du placera pappret i produkten, på ett korrekt sätt. Gör så här:

1. Tag tre dubbla ark av tidningspapper använd alltid torrt tidningspapper, helst några dagar gammalt.
2. Rulla varje pappersark diagonalt, till en fackelliknande form. Rulla inte facklorna för hårt.
3. Vik över änden på varje fackla.
4. Ta bort nedre gallret från skålen.
5. Placera facklorna i röret med den vikta änden uppåt.

 Placera inte facklorna för långt in. De måste fortfarande vidröra bottengallret när du sätter tillbaka det i skålen.


6. Sätt tillbaka nedre gallret i skålen.

6.4 Steg 3: Tända produkten


 De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 3, på sidan 104.

När pappret är på plats kan du tända din produkt. Gör så här:

1. Täck botten av skålen med kol (Bild 3a). Tips:
 - Använd inte för mycket kol. Skålen ska bara vara fylld till en tredjedel.
 - Använd små bitar av kol för att tända produkten. Du kan lägga till större stycken senare.
2. Öppna hålen för luftintag längst ned på röret (Bild 3b).
3. Tag en lång tändsticka och tänd pappret genom hålen för luftintag (Bild 3b). Det brinnande pappret kan ge upphov till kraftig rök.

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

 Placera inte grillen på produkten ännu. En tom grill kan deformeras om den utsätts för värmen för länge.

 **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända produkten. Använd bara tändblock som uppfyller standarden EN 1860-3.


4. Du kan börja grilla när kolet är täckt med ett tunt lager aska. Vanligtvis tar detta ungefär 15 minuter (Bild 3c).

7 ANVÄNDBARA TIPS OCH ANVÄNDNINGSSÄTT

7.1 Justera eldens intensitet

Du kan justera intensiteten för elden genom att öppna och stänga hålen för luftintag längst ned på centralröret:

- Ju mer du öppnar hålen, ju mer luft dras in i röret och desto mer intensiv blir elden.
- Ju mer du stänger hålen, ju mindre luft dras in i röret och desto mindre intensiv blir elden.

 Hur luften flödar genom röret och underhåller elden visas i Bild 4, på sidan 105.

7.2 Förhindra att mat bränns vid

För att förhindra att din mat bränns vid:

- Börja aldrig grilla medan det fortfarande finns flammor i skålen. Vänta till dess kolet är täckt med ett tunt lager av vit aska.
- Undvik att utsätta din mat för stark värme. Du kan:
 - Skydda maten genom att flytta grillen till en högre position.
 - Minska på värmen genom att (delvis) stänga hålen för luftintag längst ned på röret.

7.3 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.

7.4 Att undvika höga lågor

Höga lågor är plötsliga flammor som antänds från skålen vid grillning. Det beror ofta på att det droppar fett eller marinad.

Vid grillning är det normalt med en del höga lågor. För många höga lågor ökar dock temperaturen i skålen och kan antända fett som ansamlats. För att undvika höga lågor:

- Tillse att skålen är ren innan du börjar grilla. Vi rekommenderar rengöring av skålen efter varje användning.
- Ta bort överflödigt fett och överflödiga marinad från köttet. Du kan också använda en grillplåt för fett och/eller marinerat kött.

7.5 Grillning under Dome

Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50.

För att använda din produkt till dess fulla potential kan du utrusta den med en Dome. Dome är ett halvöppet, snäckformat lock som reflekterar värmen från kolet tillbaka till maten. Det får till följd att din mat får värme både under- och ovanifrån. Det gör att du, bland annat, får jämn stekning över större köttstycken, kan förbereda ölburkskycklingar och till och med grilla pizzor.

i Använd Dome 223.0043.000 för modell 45 och Dome223.0050.000 för modell 50. För mer information om Dome, se www.barbecook.com.

8 UNDERHÅLLA PRODUKTEN

8.1 Rengöra skålen

Denna information gäller endast följande modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Modell LOEWY 40 är inte utrustad med ett QuickStop® system. För att rengöra skålen till LOEWY 40, borsta bara ned askan i en hink.

✍ Huvudsakliga steg för denna uppgift visas i Bild 5, på sidan 105.

Vi rekommenderar rengöring av skålen efter varje användning. Med QuickStop®-systemet är detta gjort på nolltid. Gör så här:

1. Låt produkten kallna helt och avlägsna grillen.
2. Stäng hålen för luftintag längst ned på röret (Bild 5a).
3. Ta bort det nedre gallret från skålen och borsta askan in i röret (Bild 5b).
4. Lösögör fästet längst ned på centralröret (Bild 5c).
5. Lyft av övre delen av produkten från vattenbehållaren och lägg den åt sidan (Bild 5c).
6. Häll vattnet och askan i en hink (Bild 5d).

7. Placera den övre delen av produkten tillbaka på vattenbehållaren och stäng fästena.
8. Sätt tillbaka nedra gallret i skålen

8.2 Rengöra grillen

Vi rekommenderar att grillen rengörs efter varje grillning med en Barbecook rengöring.

💡 Du kan också göra rent grillen med ett mjukt rengöringsmedel eller med natriumbikarbonat. Använd aldrig ugnrensning på grillen.

8.3 Förvaring av produkten

Förvara produkten på en torr plats (inomhus, under ett skydd...) efter varje användning. För att öka livslängden på din produkt rekommenderar vi att du täcker över den med ett Barbecook överdrag. Registrera din produkt på www.barbecook.com för att ta reda på vilket överdrag du behöver.

💡 Tillse att produkten är helt torr innan du förvarar den. Det förhindrar att det bildas rost.

8.4 Underhåll av emaljdelar, delar av rostfritt stål och krom samt sprejade delar

Produkten består av delar i emalj, rostfritt stål och krom. De olika materialen underhålls på olika sätt:

Material	Hur detta material underhålls
Emalj	<ul style="list-style-type: none">• Använd inte vassa föremål och slå inte mot en hård yta.• Undvik kontakt med kalla vätskor när den fortfarande är varm.• Du kan använda metallsvampar eller rengöringsmedel med poler-/slipeffekt.
Rostfritt stål och krom	<ul style="list-style-type: none">• Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller.• Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet.• Använd en mjuk svamp eller trasa.• Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.
Sprejad	<ul style="list-style-type: none">• Använd inga vassa föremål. Använd svaga rengöringsmedel och en mjuk svamp eller duk• Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.

⚠ För att förhindra att rost uppkommer på rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn. Vi rekommenderar att produkten inte används i närheten av kusten, i närheten av järnvägsspår eller nära swimmingpooler.

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

Under sprängskissen för din produkt (bruksanvisning 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 ingensdel. Listandra an över delar använder följande symboler:

Symbol	Material
●	Emalj
▲	Krom
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

8.5 Beställa reservdelar

Delar som utsätts för direkt eld eller intensiv hetta bör bytas från tid till annan. Beställa en reservdel:

1. Leta reda på referensnumret till den del som du behöver. Du hittar en lista med alla referensnummer nedanför sprängskissen i den andra delen av denna bruksanvisning och på www.barbecook.com.



Om du registrerat din apparat online kommer du automatiskt att visas till korrekt lista i ditt MyBarbecook-konto. Där har du möjlighet att beställa dina delar online.

2. Beställ reservdelarna via www.barbecook.com eller på ditt försäljningsställe. Garantidelar kan endast beställas på ditt försäljningsställe.

9 GARANTI

9.1 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 produktens fot.
- Barbecook-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).

9.2 Omfattas inte

Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

- Normalt slitage (rost, förvridning, 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, använda den som eldkorg...).
- 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 REGISTER DIT APPARAT

Tak, for købet af dit Barbecue-apparat! Du har nu en helt ny verden, der venter på at blive udforsket, hvad enten det er i fred og ro i naturen eller midt i trængslen og travlheden i byen. Bliv en grillmester i vores #barbecue samfund, og lad os kaste lidt lys på dine grillfærdigheder.

Registrer dit Barbecue-apparat online, som giver dig følgende fordele:

- Du får adgang til hele brugervejledningen, og lær dit apparat bedre at kende.
- Du får en personlig eftersalgsservice, så du hurtigt kan finde reservedele og drage fordel af en optimal garantitjeneste.
- Vi oplyser dig, om produktopdateringer og giver dig tips, tricks og grillspiration, så du kan finde din indre grillmester.


Er du klar til et eventyr? Registrer dit produkt, og vær med i #barbecue fællesskabet!

-  For flere oplysninger om registrering af dit apparat, bedes du se www.barbecue.com.
-  Barbecue respekterer dit privatliv. Vi hverken sælger, distribueres eller deler dine oplysninger med tredjeparter.

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 indeholder alle former for illustrationer:

- Sprængbilleder, dellister og samletegninger for enhederne, der er beskrevet i denne vejledning.
- Illustrationer, der understøtter de mest vigtige instruktioner i den første del af vejledningen.

-  Hvis der findes en illustration for en særlig instruktion, kan du se en henvisning til den illustration i instruktionen. Disse henvisninger vises efter et blyantikon, lige som det du kan se her til venstre.

3 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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.
- Lad ikke enheden stå alene, når den er i brug.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i 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 på sikker afstand.
- Opbevar en spand vand eller sand i nærheden, når enheden er i brug – især på varme dage og tørre områder.
- Brug den aldrig indendørs.

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:


- Placér apparatet mindst tre meter væk fra alle bygninger, og på et åbent sted med ordentlig ventilation.
- Sørg for, at apparatet ikke står under en overhængende struktur (en veranda, et halvtag...) eller under blade.
- Grillen skal opstilles på et sikkert og plant underlag før brug. Den må aldrig stilles på et køretøj, som er i bevægelse (en båd, en trailer...).

4 TILBAGEVENDENDE KONCEPTER

Denne del omfatter definitioner af nogle mindre kendte koncepter. Disse koncepter bruges i flere emner i denne vejledning.

4.1 QuickStart® optændingssystem

Enheden er udstyret med et QuickStart® optændingssystem. Dette system gør det muligt for dig at tænde op i enheden uden brug af andet end gammelt avis-papir og en tændstik. Du skal ikke tilføje tændvæsker eller ildtændere. Systemet virker også hurtigt: Du kan begynde at grille kun 15 minutter efter, du har tændt op i enheden.


-  Du kan finde en trinvis beskrivelse af, hvordan QuickStart® systemet bruges senere i denne vejledning.

4.2 QuickStop® ildslukningssystem

Disse oplysninger gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modellen LOEWY 40 er ikke udstyret med et QuickStop®-system.


Enheden er udstyret med et QuickStop® ildslukningssystem. Systemet gør det muligt for dig at slukke og rengøre din enhed på få minutter. Når du er færdig med at grille, skal du bare børste asken i vandbeholderen nederst i hovedrøret.

Vandbeholderen til QuickStop® systemet øger også sikkerheden ved enheden. Det øger stabiliteten og slukker glødende kul, hvis enheden skulle vælte.

-  Du kan finde en trinvis beskrivelse af, hvordan QuickStop® systemet bruges senere i denne vejledning.

4.3 Emalje (≠ LOEWY SST)

Nogle af enhedens dele er dækket af et lag af smeltet glas, der kaldes emalje. Denne emalje beskytter det underliggende metal mod korrosion. Emalje er et højkvalitetsmateriale, der er modstandsdygtig over for rust, falmer ikke i høje temperaturer og er meget nemt at vedligeholde.

-  Da emaljen er mindre fleksibel end det metal, den dækker, kan stykker af emalje falde af, hvis du håndterer enheden forkert. For at undgå problemer skal du være forsigtig, når du samler emaljerede dele, og altid vedligeholde emaljen som beskrevet senere i denne vejledning.

5 SAMLING AF ENHEDEN


5.1 Sådan samles enheden


- 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.

5.2 Att montera produktet

1. Grillen skal opstilles på et sikkert underlag før brug.
2. Saml enheden i henhold til samletegningerne.

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

 Vær forsigtig, når de emaljerede dele samles. Brug de medfølgende fiberspændskiver til at beskytte emaljen omkring skrueerne.

 Brug ikke værktøj til at samle enheden. Du skal kun bruge en flad skrueetrækker til at justere spændingen på klemmerne nederst på hovedrøret.


6 KLARGØRING AF ENHEDEN


Du skal bruge vand, kul, tørt avispapir og en lang tændstik.

6.1 Hvilken type kul skal jeg bruge?

Tænd altid op i din enhed med traditionelt trækul, aldrig med briketter. Når der er tændt op i enheden, kan du tilføje briketter.


Brug kvalitetskul til at tænde op i enheden, helst i overensstemmelse med EN 1860-2. Kvalitetskul består af store, skinnende stykker og afgiver ikke meget støv.

 Luk din pose med kul ordentligt, inden du opbevarer den. Opbevar den altid på et tørt sted, og opbevar den ikke i en kælder.

 Skålen må højst fyldes 50 % op med trækul. Hvis skålen fyldes for meget op, kan din grill tage seriøs skade på grund af omfattende varme.

6.2 Trin 1: Opfyldning af QuickStop® beholderen


Disse oplysninger gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Modellen LOEWY 40 er ikke udstyret med et QuickStop®-system.

 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 1, på side 104.

Vi anbefaler at fylde QuickStop® beholderen med vand før hver brug. Gør følgende:


1. Fjern klemmerne nederst på hovedrøret (fig. 1a).
2. Løft den øverste del af enheden af QuickStop® beholderen, og stil den til side (fig. 1a).
3. Fyld beholderen halvt med vand (fig. 1b).
4. Sæt den øverste del af enheden tilbage på beholderen, og luk klemmerne (fig. 1c).
5. Se efter, om enheden er stabil.

6.3 Trin 2: Placering af papir

 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 2, på side 104.


For at QuickStart® systemet kan fungere korrekt, skal du placere papiret korrekt i enheden. Gør følgende:

1. Tag tre dobbeltark avispapir. Brug altid tørt avispapir, der helst er et par dage gammelt.
2. Rul hvert ark diagonalt som i en fakkell. Rul ikke faklen for stramt.
3. Fold den ene ende sammen på hver fakkell.
4. Fjern bundgitteret fra skålen.
5. Placér faklerne i røret med de foldende ender opad.

 Placér ikke faklerne for dybt. De skal stadig røre ved bundgitteret, når du placerer det i skålen igen.


6. Placér bundgitteret i skålen igen.


6.4 Trin 3: Optænding i enheden


 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 3, på side 104.

Når papiret er på plads, kan du tænde op i enheden. Gør følgende:

1. Dæk bunden af skålen med kul (fig. 3a). Tip:
 - Brug ikke for meget kul. Skålen skal kun være en tredjedel fuld.
 - Brug små stykker kul til at tænde op i enheden. Du kan tilføje større stykker senere.
2. Åbn luftspjældet nederst i røret (fig. 3b).
3. Brug en lang tændstik til at tænde papiret gennem luftspjældet (fig. 3b). Det brændende papir kan forårsage kraftig røg.

 Når enheden bruges første gang, skal den brænde i 30 minutter. Dette fjerner eventuel resterende produktionsfedt fra enheden.

 Placer ikke risten på enheden endnu. En tom rist kan blive deform, hvis den holdes over varmen for længe.

 ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!"


4. Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske. Det tager normalt ca. 15 minutter (fig. 3c).

7 NYTTIGE TIPS OG TRICKS

7.1 Regulering af ildens intensitet

Du kan regulere ildens intensitet ved at åbne og lukke for luftspjældene nederst på hovedrøret:

- Jo mere du åbner spjældet, jo mere luft suges der ind i røret, og jo mere intens bliver ilden.
- Jo mere du lukker spjældet, jo mindre luft suges der ind i røret, og jo mindre intens bliver ilden.

 Hvordan luft strømmer gennem røret og opflammer ilden er illustreret i figur 4 på side 105.

7.2 Undgå, at mad brænder på

For at undgå at din mad brænder på:

- Begynd aldrig med at grille, når der stadig er flammer i skålen. Vent, indtil kullene er dækket med et tyndt lag hvid aske.
- Undgå at udsætte din mad for overdreven varme. Du kan:
 - Beskytte maden ved at flytte risten til en højere placering.
 - Reducere varmen ved (delvist) at lukke luftspjældene nederst på røret.

7.3 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.

7.4 Undgå opblusninger

Opblusninger er pludselige flammer, der opstår fra skålen, når du griller. De forårsages normalt af dryppende fedt eller marinade.

Opblusninger er normalt, når der grilles. For mange opblusninger kan dog øge temperaturen i skålen og kan antænde ophobet fedt. For at undgå opblusninger:

- Sørg for, at skålen er ren, inden du starter med at grille. Vi anbefaler, at rengøre skålen efter hver brug.
- Fjern overskydende fedt og marinade fra kødet. Du kan også bruge en grillbakke til fedtholdigt og/eller marineret kød.

7.5 Grilning under en Dome

Disse oplysninger gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50.


For at udnytte enhedens fulde potentiale kan du udstyre den med en Dome. En Dome er et halvåbent, skalformet låg, der reflekterer varmen fra kullene tilbage til maden. Som et resultat bliver maden varmet både nede- og oppefra. Dette giver dig bl.a. mulighed for at tilberede store stykker kød, kylling på dåse og endda grille pizzaer.

i Brug Dome 223.0043.000 til model 45 og Dome 223.0050.000 til model 50. Se www.barbecook.com for at få flere oplysninger om Dome

8 VEDLIGEHOVELSE AF ENHEDEN

8.1 Rengøring af skålen

Disse oplysninger gælder kun for følgende modeller: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modellen LOEWY 40 er ikke udstyret med et QuickStop®-system. For at rengøre skålen på LOEWY 40, skal du blot hælde asken ud i en spand.

 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 5 på side 105.


Vi anbefaler, at rengøre skålen efter hver brug. Med QuickStop® systemet er det overstået på ingen tid. Gør følgende:

1. Lad enheden køle helt ned, og fjern risten.
2. Luk spjældet nederst i hovedrøret (fig. 5a).
3. Fjern bundgitteret fra skålen, og børst asken ned i røret (fig. 5b).
4. Fjern klemmerne nederst på hovedrøret (fig. 5c).
5. Løft den øverste del af enheden af vandbeholderen, og stil den til side (fig. 5c).
6. Hæld vandet med asken i en spand (fig. 5d).
7. Sæt den øverste del af enheden tilbage på vandbeholderen, og luk klemmerne.

8. Placér bundgitteret i skålen igen.

8.2 Rengøring af risten

Vi anbefaler, at rengøre grillen efter brug, med et Barbecue-rengøringsmiddel.

 Du kan også rengøre grillen med et mildt rengøringsmiddel eller med natriumbicarbonat. Brug aldrig ovenrens på grillen.

8.3 Opbevaring af enheden


Opbevar enheden på et tørt sted (indendørs, under et halvtag...) efter hver brug. For at forlænge enhedens levetid anbefaler vi, at den dække med et Barbecue-betræk. Registrer din enhed på www.barbecook.com for at finde ud af, hvilket betræk du skal bruge.


 Sørg for, at enheden er helt tør, inden du opbevarer den. Dette forhindrer rustdannelse.

8.4 Vedligeholdelse af emaljerede dele, dele af rustfrit stål samt forkromede og pulverlakerede dele

Enheden består af dele i emaljeret rustfrit stål og krom. Hvert materiale skal vedligeholdes forskelligt:

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Emalje	<ul style="list-style-type: none">• Brug ikke skarpe genstande, og stød ikke grillen mod en hård overflade.• Undgå kontakt med kolde væsker, mens grillen er varm.• Du kan bruge metalsvampe og slibende rengøringsmidler.
Rustfrit stål og krom	<ul style="list-style-type: none">• Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal.• Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet.• Brug en blød svamp eller klud.• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.
Pulverlakeret	<ul style="list-style-type: none">• Brug ikke skarpe genstande. Brug et blødt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud.• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.

 Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre rustdannelse på rustfrit stål. Vi anbefaler, at enheden ikke bruges i nærheden af kystområder, jernbanespor eller svømmebassiner.

 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
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

8.5 Bestilling af reservedele

Dele, der direkte udsættes for brand eller intens varme, skal fra tid til anden udskiftes. Sådan bestiller du en reservedel:

1. Slå referencenummeret op til delen, du skal bruge. Du kan finde en liste over alle referencenumrene under de udvidede visninger i den anden del af denne vejledning, og på www.barbecook.com.



Hvis du har registreret dit apparat online, sendes du automatisk videre til den rigtige liste i din MyBarbecook-konto. Der har du mulighed for at bestille dine reservedele online.

2. Bestil reservedelen via www.barbecook.com eller hos din forhandler. Dele under garantien kan kun bestilles hos din forhandler.

9 GARANTI

9.1 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 benene på enheden
- Barbecook-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.

9.2 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, brug som ildkurv...).
- 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, kun valitsit Barbecook-tuotteen! Kokonainen uusi maailma odottaa sinua tekemään tutkimuksia, tapahtuipa se luonnon hiljaisuudessa tai kaupungin hälinässä. Ryhdy grillimestariksi #barbecook-yhteisössämme ja anna meidän asettaa grillaustaitosi kohdevaloon.

Rekisteröi Barbecook-laitteesi verkossa saadaksesi suuria hyötyjä:

- Saat pääsyn koko käyttöoppaaseen ja opit tuntemaan laitteesi läpikotaisin.
- Hyödyt henkilökohtaistetusta myynnin jälkeisestä palvelusta, mikä mahdollistaa varaosien löytämisen nopeasti ja hyödyn optimaalisesta takuupalvelusta.
- Me tiedotamme sinulle tuotepäivityksistä ja annamme vinkkejä, vihjeitä ja grilli-inspiraatiota, joilla saat itsestäsi esiin grillimestarin ainekset.

Valmis seikkailuun? Rekisteröi tuotteesi ja liity #barbecook-yhteisöön!



Katos osoitteesta www.barbecook.com lisätietoja laitteesi rekisteröinnistä.



Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei myyda, jaella tai jaeta kolmansien osapuolten kanssa.

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 useita eri kuvia:

- Laitteen suurennettuja kuvia, osaluetteloita ja kokoonpanokuvia.
- Tärkeimpiä ohjeita koskevat kuvat löytyvät oppaan ensimmäisestä osasta.



Kaikki ohjeisiin liittyvät kuvitukset löytyvät tästä oppaasta. Viitteet on ilmaistu kynäkuvakkeella, joka näkyy tässä vasemmalla.

3 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

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.).

- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- Käytä asianmukaista suojausta käsitellessäsi kuumia osia.
- Pidä tulenarat materiaalit ja nesteet sekä liukenevat esineet pois laitteen läheisyydestä käytön aikana.
- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- Pidä vesiämpäriä tai hiekkaa lähetyvillä laitteen käytön aikana, erityisesti erittäin kuumalla ilmalla tai kuivalla alueella.
- Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.

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

Huomioi seuraavat seikat valitessasi sopivaa käyttöpaikkaa:

- Sijoita laite vähintään kolmen metrin päähän rakennuksista avoimeen ja hyvin tuuletettuun tilaan.
- Varmista, että laite ei ole minkään riippuvan rakenteen alla (kuisti, aurinkosuoja...) tai puiden oksien alla.
- Grilli on asennettava tukevalle, tasaiselle alustalle ennen käyttöä. Älä koskaan käytä grilliä liikkuvassa ajoneuvossa (vene, perävaunu...).

4 TOISTUVAT KÄSITTEET

Tämä osio sisältää tiettyjä tunnettuja käsitteitä. Nämä käsitteet toistuvat oppaan eri aiheissa.

4.1 QuickStart® -sytytysjärjestelmä

Laite sisältää QuickStart®-sytytysjärjestelmän. Järjestelmän avulla voit sytyttää laitteesi helposti sanomalehdellä ja tulitikulla. Sinun ei tarvitse lisätä mitään sytytysnesteitä tai sytykkeitä. Järjestelmä on myös erittäin tehokas: voit aloittaa grillaamisen jo 15 minuutin kuluttua sytytyksestä.



QuickStart®-järjestelmän yksityiskohtaiset käyttöohjeet käsitellään myöhemmin tässä oppaassa.

4.2 QuickStop® -sammutusjärjestelmä

Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja: LOEWY 45 - LOEWY 50 - LOEWY 55. LOEWY 40 -mallia ei ole varustettu QuickStop®-järjestelmällä.

Laite sisältää QuickStop®-sammutusjärjestelmän. Järjestelmän avulla voit sammuttaa ja puhdistaa laitteen erittäin nopeasti. Kun olet lopettanut grillaamisen, tuhkat on harjattava keskiputken pohjalla olevaan vesisäiliöön.

QuickStop®-järjestelmän vesisäiliö parantaa myös laitteen turvallisuutta. Järjestelmä parantaa vakautta ja sammuttaa hehkuvat hiilet, mikäli laite kaatuu.



QuickStop®-järjestelmän yksityiskohtaiset käyttöohjeet käsitellään myöhemmin tässä oppaassa.

4.3 Emali (≠ LOEWY SST)

Jotkin laitteen osat on pinnoitettu sulatetulla lasilla, jota kutsutaan emaliksi. Emali suojaa pinnoitteen alla olevaa metallia syöpymiseltä. Emali on erittäin korkealaatuinen materiaali: se on ruosteenkestävä, ei himmene korkeissa lämpötiloissa ja on erittäin helppo huoltaa.



Emali ei ole yhtä joustava kuin sen alla oleva metalli, joten emali voi halkeilla, jos laitetta käsitellään väärin. Voit välttää ongelmia noudattamalla varovaisuutta emaliosien kokoonpanon aikana ja huoltamalla emaliosia tässä oppaassa kuvatulla tavalla.


5 LAITTEEN KOKOONPANO


5.1 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.

5.2 Laitteen kokoaminen

1. Grilli on asennettava tukevalle, tasaiselle alustalle ennen käyttöä.
2. Kokoa laite kokoonpanokuvissa kuvatulla tavalla.

 Kokoonpanokuvat löytyvät oppaan toisesta osasta laitteen suurennetun kuvan jälkeen.

 Noudata varovaisuutta kootessasi emaloituja osia. Käytä laitteen mukana toimitettuja prikoja suojataksesi emalia ruuveilta.

 Älä käytä mitään työkaluja laitteen kokoonpanossa. Voit käyttää ainoastaan ristipääruuvimeisseliä säätääksesi keskiputken alaosassa olevia kiinnikkeitä.


6 LAITTEEN VALMISTELU


Tarvitset vettä, hiiliä, kuivaa sanomalehteä ja pitkän tulitikun.

6.1 Mitä hiiliä pitäisi käyttää?

Sytytä laitteeseen tuli aina perinteisillä hiilillä. Älä koskaan käytä briquettejä. Kun laitteessa on tuli, voit lisätä tuleen briquettejä.


Käytä laitteen sytyttämiseen aina laadukkaita hiiliä. On suositeltavaa käyttää standardin EN 1860-2 mukaisia hiiliä. Laadukkaat hiilet ovat suurikokoisia, kiiltäviä paloja, jotka eivät juurikaan pölyä.

 Sulje hiilisäkki huolellisesti ennen sen varastointia. Varastoi hiilet aina kuivaan paikkaan, älä varastoi hiiliä kellarissa.

 Enintään 50 % kaukalosta saa täyttää hiilillä, Kaukalon liikätäyttö voi vahingoittaa grilliä vakavasti liiallisesta kuumuudesta johtuen.

6.2 Vaihe1: QuickStop® -pikasäiliön täyttäminen


Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. LOEWY 40 -mallia ei ole varustettu QuickStop®-järjestelmällä.

 Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvassa 1 sivulla 104.

Suosittelimme täyttämään QuickStop® -säiliön vedellä ennen jokaista käyttökertaa. Toimi seuraavasti.


1. Vapauta keskiputken alaosassa olevat kiinnikkeet (Kuva 1a).
2. Nosta laitteen yläosa QuickStop®-säiliön päältä ja aseta se sivuun (Kuva 1a).
3. Täytä säiliö puolilleen vedellä (Kuva 1b).
4. Aseta laitteen yläosa takaisin paikalleen säiliön päälle ja sulje kiinnikkeet (Kuva 1c).
5. Varmista, että laite on vakaa.

6.3 Vaihe 2: Paperin lisääminen

 Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvassa 2 sivulla 104.


QuickStart®-järjestelmän asianmukainen toiminta edellyttää, että laitteeseen laitetaan paperia oikein. Toimi seuraavasti:

1. Ota kolme kaksipuolista sanomalehden sivua. Käytä aina kuivaa, mieluiten muutaman päivän vanhaa sanomalehteä.
2. Rullaa jokainen arkki poikittain soihdun muotoiseksi. Älä rullaa soihtuja liian tiukasti.
3. Taita jokaisen soihdun toinen pää.
4. Poista pohjaritilä kulhosta.
5. Aseta soihdut putkeen taitettu puoli ylöspäin.

 Älä työnnä soihtuja liian syväälle. Niiden on kosketettava arinaa kun asetat sen takaisin kulhoon.


6. Aseta pohjaritilä takaisin kulhoon.


6.4 Vaihe 3: Tulen sytyttäminen laitteeseen


 Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvassa 3 sivulla 104.

Kun paperi on paikoillaan voit sytyttää tulen laitteeseen. Toimi seuraavasti:

1. Peitä kulhon pohja hiilillä (Kuva 3a). Vihjeitä:
 - Älä käytä liikaa hiiliä. Kulhosta noin kolmannes pitäisi täyttää hiilellä.
 - Sytytä laitteeseen tuli käyttämällä pienikokoisia hiiliä. Voit lisätä suurempia hiiliä jälkeempään.
2. Avaa putken alaosassa olevat ilmanottoaukot (Kuva 3b).
3. Sytytä paperi ilmanottoaukkojen läpi pitkällä tulitikulla (Kuva 3b). Palava paperi voi savuta voimakkaasti.

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

 Älä aseta grilliä vielä laitteeseen. Tyhjä grilli voi epämuodostua, jos sitä pidetään tulella liian kauan.

 VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.


4. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa. Vanligtvis tar detta ungefär 15 minuter (Bild 3c).

7 HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

7.1 Tulen voimakkuuden säätäminen

Voit säätää tulen voimakkuutta avaamalla ja sulkemalla keskiputken alaosassa olevia ilmanottoaukkoja:

- Mitä enemmän avaat aukkoja, sitä enemmän putkeen pääsee ilmaa siten voimistaen liekkiä.
- Mitä enemmän suljet aukkoja, sitä vähemmän putkeen pääsee ilmaa siten heikentäen liekkiä.

 Ilman virtaaminen putken läpi tuleen on kuvattu kuvassa 4 sivulla 105.

7.2 Ruoan palamisen välttäminen

Voit välttää ruoan palamisen seuraavasti:

- Älä koskaan aloita grillaamista kulhon ollessa edelleen liekeissä. Odota kunnes hiili on peittynyt hienoon, vaaleaan tuhkerrokseen.
- Vältä ruoan altistamista liialliselle lämmölle. Voit:
 - Suojella ruokaa siirtämällä grilliä ylemmäs.
 - Laskea lämpöä (osittain) sulkemalla putken alaosassa olevia ilmanottoaukkoja.

7.3 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.

7.4 Leimahdusten välttäminen

Leimahdukset ovat yhtäkkiä liekkejä, jotka syntyvät kulhossa grillaamisen aikana. Leimahdukset syntyvät yleensä rasva- tai marinadin tippumisesta.

Leimahdusten esiintyminen grillattaessa on täysin normaalia. Liialliset leimahdukset voivat kuitenkin nostaa kulhon lämpötilaa ja sytyttää grilliin kertyneen rasvan palamaan. Leimahdusten välttäminen:

- Varmista, että kulho on puhdas ennen kuin aloitat grillaamisen. On suositeltavaa puhdistaa kulho jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista ylimääräinen rasva ja marinadi lihasta. Voit myös käyttää grillipannua rasvaisen ja/tai marinoidun lihan valmistamiseen.

7.5 Kuvun alla grillaaminen

Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja: LOEWY 45 – LOEWY 50.

Saat laitteestasi parhaan hyödyn käyttämällä kupua. Kupu on puoliksi avoin, kaareva kansi, joka heijastaa hiilistä säteilevää lämpöä takaisin kohti ruokaa. Tällä tavoin ruoka kypsentyt sekä ala- että yläpuolelta. Kuvun avulla voit esimerkiksi kypsentää suuria lihapaloja, valmistaksesi grillikanaa ja paistaaksesi jopa pizzoja.

i Kupu 223.0043.000 sopii malliin 45 ja kupu 223.0050.000 malliin 50. Lisätietoja kuvusta löytyy osoitteesta www.barbecook.com

8 LAITTEEN HUOLTAMINEN

8.1 Kulhon puhdistaminen

Nämä tiedot koskevat vain seuraavia malleja: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. LOEWY 40 -malli ei ole varustettu QuickStop®-järjestelmällä. Puhdistaaksesi LOEWY 40:n kaukalon, harjaa vain tuhkat ämpäriin.

✍ Toimenpiteen päävaiheet on kuvattu kuvassa 5 sivulla 105.

On suositeltavaa puhdistaa kulho jokaisen käyttökerran jälkeen. QuickStop® -järjestelmän avulla tämä tapahtuu erittäin nopeasti. Toimi seuraavasti:

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ja poista grilli.
2. Sulje keskiputken alaosassa olevat ilmanottoaukot (Kuva 5a).
3. Poista pohjaritilä kulhosta ja harjaa tuhkat putkeen (Kuva 5b).

4. Vapauta keskiputken alaosassa olevat kiinnikkeet (Kuva 5c).
5. Nosta laitteen yläosa vesisäiliön päältä ja aseta se sivuun (Kuva 5c).
6. Kaada tuhkaa sisältävä vesi ämpäriin (Kuva 5d).
7. Aseta laitteen yläosa takaisin paikalleen vesisäiliön päälle ja sulje kiinnikkeet.
8. Aseta pohjaritilä takaisin kulhoon.

8.2 Grillin puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käytön jälkeen Barbecook-puhdistusaineella.



Voit puhdistaa grillin myös miedolla pesuaineliuksella tai natriumbikarbonaatilla. Älä koskaan puhdista grilliä uuninpuhdistusaineilla.

8.3 Laitteen varastointi

Varastoi laitetta kuivassa paikassa (sisätilat, kuiva varasto, jne.) jokaisen käyttökerran jälkeen. Suosittelemme Barbecook-peitteen käyttämistä laitteen peittämiseksi. Tällä tavoin voit pidentää laitteen käyttöikää. Rekisteröi laitteesi osoitteessa www.barbecook.com saadaksesi tietoa tarvitsemastasi peitteestä.



Varmista, että laite on täysin kuiva ennen sen varastointia. Tällä tavoin vältät ruosteen syntymisen.

8.4 Emalin, ruostumattoman teräksen, kromin ja jauhemaalipinnoitteen huoltaminen

Tämä laite sisältää emaloituja, kromattuja sekä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia. Jokainen materiaali vaatii erilaista huoltamista:

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Emali	<ul style="list-style-type: none">• Älä käytä teräviä esineitä äläkä kopauta emalia kovaa pintaa vasten.• Vältä emalin altistamista kylmille nesteille sen ollessa kuuma.• Voit käyttää metalliharjoja ja hankaavia puhdistusaineita.
Ruostumaton teräs ja kromi	<ul style="list-style-type: none">• Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita.• Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen.• Käytä pehmeää sientä tai liinaa.• Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.
Jauhemaalattu	<ul style="list-style-type: none">• Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoja puhdistusaineita sekä pehmeää sientä tai liinaa.• Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.



Voit välttää ruostumattoman teräksen ruostumisen välttämällä sen altistamista kloorille, suolalle ja raudalle. Tästä johtuen laitetta ei ole suositeltavaa käyttää lähellä rannikkoa, rautateitä tai uima-altaita.



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
●	Emali
▲	Kromi
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

8.5 Varaosien tilaaminen

Osat, jotka altistuvat suoraan tulelle tai voimakkaalle kuumuudelle, on vaihdettava ajoittain. Varaosan tilaaminen:

1. Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. Löydät kaikkien viitenumeroitten luettelon räjäytyskuvien alla tämän käyttöoppaan toisessa osassa ja osoitteessa www.barbecook.com.



Jos rekisteröit laitteesi verkossa, sinut ohjataan automaattisesti oikeaan luetteloon MyBarbecook-tililläsi. Siellä sinulla on mahdollisuus tilata tarvittavat osat verkossa.

2. Tilaa varaosa osoitteesta www.barbecook.com tai myyntipisteestäsi. Takuun alaisia osia voi tilata ainoastaan myyntipisteestäsi.

9 TAKUU

9.1 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 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.

9.2 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, käyttö nuotiona, jne.)
- Kaikki väiilliset 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 kjøpte et Barbecook-apparat! Det er en helt ny verden som venter på at du skal utforske den, enten i fred og ro i naturen eller midt i byens liv og mas. Bli en grillmester i vårt #barbecook-samfunn, og la oss sette grillferdighetene dine i rampelyset.

Registrer Barbecook-apparatet ditt på nettet, og få noen store fordeler:

- Du får tilgang til den komplette brukerhåndboken og lærer alt om apparatet.
- Du får fordelene ved personlige ettersalgstjenester, slik at du raskt finner reservedeler og får glede av optimal garantiservice.
- Vi gir deg informasjon om produktoppdateringer samt tips, triks og grillspirasjon for å få frem grillmesteren i deg.

Klar for et eventyr? Registrer produktet ditt, og bli med i #barbecook-samfunnet!


 Du finner mer informasjon om registrering av apparatet på www.barbecook.com.

 Barbecook respekterer ditt personvern. Dine data 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 inneholder alle typer illustrasjoner:

- Forstørrede bilder, delelister og monteringstegninger av apparater beskrevet i denne håndboken.
- Illustrasjoner for de viktigste instruksjonene i den første del av håndboken.

 Hvis det er en illustrasjon tilgjengelig for en bestemt instruksjon, finner du henvisning til den illustrasjonen i instruksjonen. Disse referansene er indikert med et blyant-ikon, som den du ser her til venstre.

3 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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.

- 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.

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

Når du velger en utendørs plassering må du alltid:


- Plasser apparatet minst tre meter fra en bygning, på et åpent og godt ventilert sted.
- Sørg for at apparatet ikke står under en overhengende konstruksjon (veranda osv.) eller under løvverk.
- Grillen må settes på en trygg, plan overflate under bruk. Sett den aldri på et bevegelig kjøretøy (båt, bobil osv.).

4 TILBAKEVENDENDE BEGREPER

Denne delen inneholder definisjoner av noen mindre kjente begreper. Disse begrepene brukes i flere emner i håndboken.

4.1 QuickStart® -tenningsystem

Dette apparatet er utstyrt med et QuickStart® tenningsystem. Dette systemet gjør det mulig å tenne apparat ved hjelp av ingenting annet enn noen gamle aviser og en fyrstikk. Du trenger ikke å bruke hverken tennvæske eller tennbriketter. Systemet fungerer også svært raskt: bare 15 minutter etter at du har tent apparat, kan du starte grilling.


 Du finner steg-for-steg beskrivelse på hvordan du skal bruke QuickStart® system videre i denne håndboken.

4.2 QuickStop® -slokkesystem

Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45, LOEWY 50, LOEWY 55. Modellen LOEWY 40 har ikke QuickStop®-systemet.


Dette apparatet er utstyrt med et QuickStop® slokkesystem. Dette systemet gjør det mulig å slukke og rense apparat på et blunk. Etter grilling trenger du bare å børste asken inn i vannbeholderen i bunnen av midt røret.

Vannbeholderen i QuickStop® systemet tilfører også sikkerheten til apparatet. Det øker stabiliteten og slukker glødende kull i tilfelle apparatet skulle velte.

 Du finner steg-for-steg beskrivelse på hvordan du skal bruke QuickStop® system videre i denne håndboken.

4.3 Emalje (≠ LOEWY SST)

Noen deler av apparatet er dekket av et lag av smeltet glass, kalt emaljen. Denne emaljen beskytter det underliggende metall mot korrosjon. Emalje er et kvalitetsmateriale: det er motstandsdyktig mot rust, reduseres ikke under påvirkning av høye temperaturer og er veldig lett å vedlikeholde.

 Fordi emaljen er mindre fleksibel enn metallet den dekker, kan biter av emaljen skalle av hvis du håndterer apparatet feil. For å unngå problemer, vær forsiktig når du monterer emaljerte deler og vedlikehold alltid emaljen slik som beskrevet nærmere i denne håndboken.


5 MONTERING AV APPARATET


5.1 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.

5.2 Montering av apparatet

1. Grillen må settes på en trygg, plan overflate under bruk.
2. Monter apparatet, som vist på monteringstegningene.

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

 Vær forsiktig når du monterer emaljerte deler. Bruk de medfølgende fiberskivene for å beskytte emaljen rundt skruene.

 Ikke bruk verktøy til å montere apparatet. Du kan kun bruke en stjerneskrutrekker for å justere spenningen på klemmene på bunnen av sentralrøret.


6 KLARGJØRING AV APPARATET


Du trenger vann, trekull, tørre aviser og en lang fyrstikk.

6.1 Hvilket trekull bør jeg bruke?

Tenn alltid apparatet ditt med tradisjonelt trekull, aldri med briketter. Når apparatet er tent, kan du legge i briketter.


Bruk trekull av god kvalitet for å tenne apparatet, fortrinnsvis i samsvar med EN 1860-2. Trekull av god kvalitet består av store, blanke klosser som ikke avgir mye støv.

 Lukk posen med kullet ordentlig før det lagres. Oppbevar den alltid på et tørt sted, ikke oppbevar den i en kjeller.

 Bunnen kan fylles opptil 50 % med grillkull. Hvis bunnen overfylles, kan grillen bli skadet på grunn av stor varme.

6.2 Trinn 1: Fylling av QuickStop® beholderen


Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45, LOEWY 50, LOEWY 55. Modellen LOEWY 40 har ikke QuickStop®-systemet.

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 1, på side 104.

Vi anbefaler å fylle QuickStop® beholderen med vann før hver bruk. Gjør som følger:


1. Frigjør klemmene på bunnen av sentralrøret (fig. 1a).
2. Løft den øvre delen av apparatet fra QuickStop® beholderen og sett den til side (fig. 1a).
3. Fyll beholderen 1/2-full med vann (fig. 1b).
4. Sett den øvre delen av apparatet tilbake på beholderen og lukk klemmene. (fig. 1c)
5. Sjekk om apparatet er stabilt.

6.3 Trinn 2: Legg papiret riktig inn

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 2, på side 104.


For riktig fungering av QuickStart® systemet, må du legge papiret riktig i apparatet. Gjør som følger:

1. Ta tre doble avissider. Bruk alltid tørre aviser, fortrinnsvis noen dager gamle.
2. Rull hvert ark diagonalt, til en fakkell-aktig form. Ikke rull fakkene for hardt.
3. Fold den ene ende sammen på hver fakkell.
4. Fjern bunnristen fra bollen.
5. Sett fakkene i røret, med de foldede endene oppover.




 Ikke legg fakkene for dypt. De må berøre bunnristen når du putter den tilbake i bollen.

6. Sett bunnristen tilbake i bollen.

6.4 Trinn 3: Tenning av apparatet

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 3, på side 104.

Når papiret er på plass, kan du tenne apparatet. Gjør som følger:


1. Dekk bunnen av bollen med trekull (fig. 3a). Tips:
 - Ikke bruk for mye trekull. Bollen bør bare fylles en tredjedel.
 - Bruk små biter av trekull for å tenne apparatet. Du kan legge i større klosser etterpå.
2. Åpne lufttilførselshullene i bunnen av røret (fig. 3b).
3. Ta et lang fyrstikk og tenn papiret gjennom lufttilførselshullene (fig. 3b). Det brennende papiret kan føre til tung røyk.
 -  Når du bruker apparatet for første gang, la det brenne i 30 minutter. Dette fjerner eventuelle gjenværende produksjonsfett fra apparatet.
 -  Ikke sett grillen på apparatet ennå. En tom grill kan deformeres når den holdes i varmen for lenge.
 -  ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin for å tenne eller om-tenne apparatet. Bruk kun tennbriketter som er i samsvar med EN 1860-3.
4. Du kan begynne å grille når trekullet er dekket med et tynt lag av hvit aske. Normalt tar dette ca. 15 minutter (fig. 3c).

7 NYTTIGE TIPS OG TRIKS

7.1 Justering av varmen

Du kan justere intensiteten av flammene ved å åpne og lukke lufttilførselshullene i bunnen av sentralrøret:

- Jo mer du åpner hullene, desto mer luft suges inn i røret og desto mer intens vil flammene bli.
- Jo mer du lukker hullene, desto mindre luft suges inn i røret og desto mindre intens vil flammene bli.

 Hvordan luften strømmer gjennom røret, og nærer oppunder flammene er illustrert i figur 4, på side 105.

7.2 Unngå at maten brenner seg

For å unngå at maten brenner seg:

- Aldri start å grille når det fortsatt er flammer i bollen. Vent til trekullet er dekket med et tynt lag av hvit aske.
- Unngå å utsette maten for sterk varme. Du kan:
 - Beskytt maten ved å flytte grillen til en høyere stilling.
 - Reduser varmen ved (delvis) å lukke lufttilførselshullene i bunnen av røret.

7.3 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.

7.4 Unngå bluss av stikkflammer

Bluss av stikkflammer plutselige flammer som gnistrer fra bollen når du griller. De er som regel forårsaket av dryppende fett eller marinade.


Under grilling, er bluss av stikkflammer normalt. For mange stikkflammer vil imidlertid øke temperaturen i bollen og kan antenne oppsamlet fett. For å unngå bluss av stikkflammer:

- Pass på at bollen er ren før du begynner å grille. Vi anbefaler å rense bollen etter hver bruk.
- Fjern overflødig fett og marinade fra kjøttet. Du kan også bruke en grillpanne for fet og/eller marinert kjøtt.

7.5 Grilling under Dome

Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45, LOEWY 50.


For å bruke apparatet til dets fulle potensiale, kan du utstyre den med en Dome. Dome er et halvåpent, skjellformet lokk som reflekterer varmen av trekullet tilbake på maten. Som et resultat av dette blir maten varmet opp fra bunnen og fra toppen. Dette gjør at du blant annet steker store kjøttstykker jevnt, kan lage kylling på ølboks og til og med kan grille pizza.

 Bruk Dome 223.0043.000 for model 45 og Dome 223.0050.000 til modell 50. For mere informasjon angående Dome, gå til www.barbecook.com.

8 VEDLIKEHOLD AV APPARATET

8.1 Rengjøring av bollen

Denne informasjonen gjelder bare for følgende modeller: LOEWY 45, LOEWY 50, LOEWY 55. Modellen LOEWY 40 har ikke QuickStop®-systemet. Når du skal rengjøre bunnen til LOEWY 40, bare koster du asken i en bølge.

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 5, på side 105.

Vi anbefaler å rense bollen etter hver bruk. Med QuickStop® systemet er dette gjort på et øyeblikk. Gjør som følger:

1. La apparatet avkjøles helt og fjern grillen.
2. Lukk lufttilførselshullene i bunnen av sentralrøret (fig. 5a).
3. Fjern bunnristen fra bollen og fei asken ned i røret (fig. 5b).
4. Frigjør klemmene på bunnen av sentralrøret (fig. 5c).
5. Løft den øvre delen av apparatet fra vannbeholderen og sett den til side (fig. 5c).
6. Hell vannet med asken i en bølge (fig. 5d).
7. Sett den øvre delen av apparatet tilbake på vannbeholderen og lukk klemmene.

8. Sett bunnristen tilbake i bollen.

8.2 Rengjøring av grillen

Vi anbefaler at du rengjør grillristen etter hver bruk med et rengjøringsmiddel fra Barbecook.



Du kan også rengjøre grillristen med et mykt vaskemiddel eller med natriumbikarbonat. Bruk aldri ovnsrens på grillristen.

8.3 Oppbevaring av apparatet

Oppbevar apparatet på et tørt sted (innendørs, i et husly...) etter hver bruk. For å forlenge levetiden på apparatet, anbefaler vi å dekke den med et Barbecook deksel. Registrer apparatet ditt på www.barbecook.com for å finne ut hvilket deksel du trenger.



Sørg for at apparatet er helt tørt før du setter det bort. Dette hindrer dannelse av rust.

8.4 Vedlikehold av emaljerte, rustfritt stål, forkrommede og pulverlakkert deler.

Apparatet består av emaljerte, rustfritt stål og forkrommede deler. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Emalje	<ul style="list-style-type: none">• Ikke bruk skarpe gjenstander, og ikke bank mot et hardt underlag.• Unngå kontakt med kalde væsker mens ennå varmt.• Du kan bruke metallsvamper og skuremidler.
Rustfritt stål og krom	<ul style="list-style-type: none">• Ikke bruk sterke, slipende eller metall rengjøringsmidler.• Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål.• Bruk en myk svamp eller klut.• Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.
Pulverlakkert	<ul style="list-style-type: none">• Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk myke vaskemidler og en myk svamp eller klut.• Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.



Unngå kontakt med klor, salt og jern for å hindre dannelse av rust på rustfritt stål. Vi anbefaler å ikke bruke apparatet nær kysten, nær jernbaner eller i nærheten av svømmebassenger.



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
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

8.5 Bestilling av reservedeler

Deler som blir direkte utsatt for flammer eller intens varme, må byttes fra tid til annen. Slik bestiller du en reservedel:

1. Se opp referansenummeret til delen du trenger. Du finner en liste over alle referansenumre under de forstørrede visningene i den andre delen av denne håndboken og på www.barbecook.com.



Hvis du registrerte apparatet ditt på nettet, blir du automatisk veiledet til den riktige listen i MyBarbecook-kontoen. Der kan du bestille deler på nettet.

2. Bestill reservedelen via www.barbecook.com eller på kjøpsstedet. Deler som dekkes av garanti, kan kun bestilles på kjøpssted.

9 GARANTI

9.1 Dekket

Apparatet leveres med en garanti på to år, fra kjøpsdato. Denne garantien dekker alle fabrikkfeil, 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 fabrikkfeil.
- 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 innsiden av foten av apparatet.
- Barbecook 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).

9.2 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 fabrikkfeil.
- 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, bruke den som en brann kurv...).
- 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 fabrikkfeil.

HU - HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1 A KÉSZÜLÉK REGISZTRÁLÁSA


Köszönjük, hogy megvásárolta a Barbecook készüléket. Egy egészen új világ áll Ön előtt, amelyet felfedezhet – a békét és nyugalmat árasztó természetben és a nagyvárosi nyüzsgés forgatagában egyaránt. A #barbecook közösségünkben a grillezés mesterévé válhat, és segítünk abban, hogy mások előtt is megcsillogtassa grillezési tudását.

Regisztrálja a Barbecook készüléket az interneten, és a regisztrálást követően az alábbi nagyszerű előnyöket biztosítjuk Önnek:

- Hozzáférhet a teljes felhasználói útmutatóhoz, amiből minden apró részletet megtudhat a készülékéről.
- Személyre szabott, értékesítés utáni szolgáltatásokat vehet igénybe, amelyekkel gyorsan megtalálhatja a szükséges pótalkatrészeket, és egy optimális garanciaszolgáltatás előnyeit is élvezheti.
- Tájékoztatjuk a termékkel kapcsolatos frissítésekről, ezenkívül tippeket, ötleteket és grillezési inspirációt adunk Önnek, amelyekkel valóban a grillezés mesterévé válhat.

Készen áll a kalandra? Regisztrálja a terméket, és csatlakozzon a #barbecook közösséghez!


 A készülék regisztrálására vonatkozó tudnivalókért látogasson el a www.barbecook.com webhelyre.

 A Barbecook bizalmasan kezel minden információt. Az Ön által megadott adatokat nem értékesítjük, nem terjesztjük és nem osztjuk meg harmadik felekkel.

2 A KÉZIKÖNYVRŐL


A kézikönyv két részből áll. Az első rész, amit éppen olvas. Ebben a készüléke összeszerelésére, használatára és karbantartására vonatkozó utasítások találhatók. A második rész a 97. oldalon kezdődik. Abban többféle ábra található:

- Robbantott nézetek, alkatrész listák és a készülék összeszerelési rajzai.
- A kézikönyv első részének legfontosabb utasításait illusztráló ábrák.

 Ha egy adott utasításhoz van illusztráció, az utasítás mellett megtalálja annak hivatkozását. Ezeket a hivatkozásokat egy ceruza ikon jelzi, amilyen itt bal oldalon is látható.

3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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.

- 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.

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:


- A készüléket legalább három méterre helyezze el az épületektől, egy nyitott és jól szellőző területen.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék felett nincs túlnyúló szerkezet (pl. terasz, fedett rész stb.) vagy lombkorona.
- A grillsütőt használat előtt egy biztonságos, vízszintes, sík felületen kell beüzemelni. Soha ne tegye mozgó járműre (csónak, utánfutó stb.).

4 FOGALOM MEGHATÁROZÁSOK

Ebben a részben néhány kevésbé ismert fogalom meghatározása található. A kézikönyv több témája hivatkozik ezekre a fogalmakra.

4.1 QuickStart® begyújtó rendszer

A készülék QuickStart® begyújtó rendszerrel van ellátva. Ezzel a rendszerrel csupán néhány régi újság és gyufa segítségével be tudja gyújtani a készüléket. Nincs szükség begyújtó folyadékra vagy más begyújtó eszközre. A rendszer emellett nagyon gyorsan működik: a begyújtást követően akár már 15 perc múlva grillezhet.


 A QuickStart® rendszer használatával kapcsolatos részletes leírást a kézikönyv további részében találja.

4.2 QuickStop® eloltó rendszer

Ezek az információk kizárólag a következő készüléktípusokra vonatkoznak: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. A LOEWY 40 készüléktípus nem rendelkezik QuickStop® rendszerrel.


A készülék QuickStop® eloltó rendszerrel van ellátva. A rendszer lehetővé teszi, hogy rövid idő alatt eloltsa és megtisztítsa a készülékét. Grillezés után csak le kell kefélni a hamut a víztartályba a középső cső aljánál.

A QuickStop® rendszer víztartálya biztonságosabbá is teszi a készüléket. Javítja a stabilitását, valamint eloltja az izzó faszenet, ha a készülék esetleg elborulna.

 A QuickStop® rendszer használatával kapcsolatos részletes leírást a kézikönyv további részében találja.

4.3 Zománc (≠ LOEWY SST)

A készülék egyes részei olvasztott üveggel, azaz zománcal vannak bevonva. A zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: ellenáll a rozsdának, nem halványul el a nagy hőmérséklet miatt, és nagyon egyszerűen karbantartható.

 Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint az általa borított acél, ha helytelenül kezeli a készüléket, lepereghet róla a zománc. A problémák elkerülése érdekében legyen óvatos, amikor a zománcozott részeket szereli össze, és a zománcot a jelen utasításban leírtak szerint tartsa karban.


5 A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE


5.1 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 károokra nem vonatkozik a garancia.

5.2 A készülék összeszereléséhez

1. A grillsütőt használat előtt biztonságos, vízszintes, sík felületen kell beüzemelni.
2. Szerelje össze a készüléket az ábrákon látható módon.

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

 A zománczott alkatrészek összeszerelésekor legyen óvatos. Használja a mellékelt filcalátéteket, hogy megóvja a zománcot a csavarok körül.

 Ne használjon semmilyen szerszámot a készülék összeszereléséhez. A középső cső aljánál lévő kapcsok feszességének állításához használhat csillagcsavarhúzó.


6 A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATHOZ


Ehhez vízre, faszénre, száraz újságpapírra és hosszú gyufára van szüksége.

6.1 Milyen faszenet használjak?

A készüléket mindig hagyományos faszénnel gyújtsa be, ne briкетtel. Miután begyulladt a készülék, használhat briкетet is.

A készülék begyújtásához használjon jó minőségű faszenet, lehetőleg az EN 1860-2 szabvány szerinti. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nincs sok pora.

 Tárolás előtt gondosan zárja le a faszenes zsákokat. Mindig tartsa száraz helyen, és ne tárolja pincében.

 A tálát maximum félig töltsse fel faszénnel. Ha túl sok faszenet tesz a tálba, akkor a túlzott hő miatt a grillsütő károsodhat.

6.2 1. lépés: A QuickStop® tartály feltöltése


Ezek az információk kizárólag a következő készüléktípusokra vonatkoznak: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. A LOEWY 40 készüléktípus nem rendelkezik QuickStop® rendszerrel.

 A művelet főbb lépései a 104. oldal 1. ábráján láthatók.

Azt javasoljuk, hogy minden használat előtt töltsse fel a QuickStop® tartályt vízzel. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Oldja ki a középső cső aljánál lévő kapcsokat (1a ábra).
2. Emelje le a készülék felső részét a QuickStop® tartályról, és tegye félre (1a ábra).
3. Töltsse fel a tartályt félig vízzel (1b ábra).
4. Tegye vissza a készülék felső részét a víztartályra, és zárja vissza a kapcsokat (1c ábra).
5. Ellenőrizze, hogy stabilan áll-e a készülék.

6.3 2. lépés: A papír elhelyezése

 A művelet főbb lépései a 104. oldal 2. ábráján láthatók.


A QuickStart® rendszer megfelelő működése érdekében a papírt megfelelően kell a készülékbe helyezni. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Vegyen elő három ív dupla újságpapírt. Mindig száraz újságot használjon, lehetőleg néhány naposat.
2. Sodorja fel az íveket átlósan egy fáklyához hasonló formára. Ne sodorja túl szorosan a fáklyákat.
3. Hajtsa be a fáklyák egyik végét.
4. Vegye ki az alsó rácsot a tűztér aljából.
5. Tegye a fáklyákat a csőbe a behajtott végükkel felfelé.

 Ne tegye túl mélyre a fáklyákat. Amikor visszateszi az alsó rácsot a tűztérbe, a papírnak hozzá kell érnie ahhoz.


6. Tegye vissza az alsó rácsot a tűztérbe.


6.4 3. lépés: A készülék begyújtása


 A művelet főbb lépései a 104. oldal 3. ábráján láthatók.

Miután a papír a helyén van, begyújthatja a készüléket. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Borítsa be faszénnel a tűztér alját (3a ábra). Tippek:
 - Ne használjon túl sok faszenet. A tűzteret a harmadáig lehet feltölteni.
 - A készülék begyújtásához használjon kisebb darab faszeneket. Azután hozzáadhatja a nagyobb darabokat.
2. Zárja el a középső cső aljánál lévő levegőző nyílásokat (3b ábra).
3. Vegyen elő egy hosszú gyufát, és gyújtsa meg a papírt a levegőző nyílásokon keresztül (3b ábra). A papír égése közben nagy füst képződhet.

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

 Ekkor még ne tegye rá a rácsot a készülékre. Az üres rács eldeformálódhat, ha túl hosszú ideig tartja a melegben.

 **VIGYÁZAT!** Ne használjon alkoholt vagy benzint a tűz meggyújtásához vagy felélesztéséhez. Csak az EN 1860-3 szabvány szerinti begyújtókat használjon.


4. Akkor kezdhet grillezni, amikor a faszenet vékony hamuréteg borítja. Ez általában 15 percet vesz igénybe (3c ábra).

7 HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

7.1 A láng erősségének beállítása

A láng erősségét a középső cső aljánál lévő levegőző nyílások nyitásával és zárásával állíthatja be.

- Minél jobban kinyitja a nyílásokat, annál több levegő jut be a csövön, és annál erősebb lesz a láng.
- Minél jobban elzárja a nyílásokat, annál kevesebb levegő jut be a csövön, és annál gyengébb lesz a láng.

 A 105. oldal 4. ábráján látható, hogyan áramlik keresztül a levegő a csövön, és táplálja a tüzet.

7.2 Az étel megégésének megelőzése

Az étel megégésének megelőzése érdekében:

- Soha ne kezdjen el grillezni, amíg lángok vannak a tűztérben. Grillezés előtt várja meg, amíg a faszén vékony hamuréteg borítja.
- Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. Amit tehet:
 - Óvja meg az ételt a rács magasabb pozícióba állításával.
 - Csökkentse a hőt a cső aljánál lévő levegőző nyílások (részleges) elzárásával.

7.3 Az étel leragadásának megelőzése

Ahhoz, hogy ne ragadjon az étel a rácshoz:

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

7.4 Fellángolások megelőzése

A fellángolások olyan lángok, amelyek grillezés közben tűnnek fel az edényben. Általában a kicsöppenő zsír vagy páclé okozza őket.

Grillezés közben előfordulhat néhány fellángolás. Azonban a túl sok fellángolás növeli a tűztérben a hőmérsékletet, és begyűjtheti a felgyülemllett zsírt. A fellángolások elkerüléséhez:

- Gondoskodjon róla, hogy a tűztér tiszta, mielőtt grillezni kezd. Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a tűzteret.
- Távolítsa el a felesleges zsírt és páclevet a húsról. A zsíros és/vagy pácolt húsokhoz grilltálcát is használhat.

7.5 Grillezés a Dome fedél alatt

Ezek az információk kizárólag a következő készüléktípusokra vonatkoznak: LOEWY 45 – LOEWY 50.

Ahhoz, hogy a készüléke minden funkcióját ki tudja használni, Dome fedéllel tudja ellátni. A Dome egyik oldalról nyitott, kagyló alakú fedél, ami visszatükrözi a faszén hőjét az ételre. Ennek eredményeképpen az étel alulról és felülről is melegszik. Így lehetővé válik, hogy többek között nagyobb darab húsokat grillezzen, vagy sörös dobozon süssön csirkét vagy akár pizzát süssön.

i Használjon Dome 223.0043.000 fedelet az 45 modellhez és Dome 223.0050.000 fedelet az 50 modellhez. A Dome fedéllel kapcsolatos bővebb információ: www.barbecook.com.

8 A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

8.1 A tűztér tisztítása

Ezek az információk kizárólag a következő készüléktípusokra vonatkoznak: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. A LOEWY 40 készüléktípus nem rendelkezik QuickStop® rendszerrel. A LOEWY 40 típushoz tartozó tál megtisztításához csak söpörje bele a hamut egy vödörbe.

✂ A művelet főbb lépései a 105. oldal 5. ábráján láthatók.

Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a tűzteret. A QuickStop® rendszerrel ez nagyon gyorsan elvégezhető. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, és vegye le a rácst.
2. Zárja el a középső cső aljánál lévő levegőző nyílásokat (5a ábra).
3. Távolítsa el az alsó rácst a tűztérből, és seperje a hamut a

csőbe (5b ábra).

4. Oldja ki a középső cső aljánál lévő kapcsokat (5c ábra).
5. Emelje le a készülék felső részét a víztartályról, és tegye félre (5c ábra).
6. Öntse a hamut és a vizet egy vödörbe (5d ábra).
7. Tegye vissza a készülék felső részét a víztartályra, és zárja vissza a kapcsokat.
8. Tegye vissza az alsó rácst a tűztérbe.

8.2 A rács tisztítása

Azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a grillrácsot Barbecook tisztítószerrel.

💡 Igény szerint kímélő mosogatószerrel vagy szódabikarbónával is megtisztíthatja. Soha ne használjon sütőtisztítót a grillrácsra.

8.3 A készülék tárolása

Tárolja száraz helyen a készüléket (zárt térben, tető alatt, stb.) minden használat után. A készüléke élettartamának meghosszabbítása érdekében azt javasoljuk, hogy használjon hozzá Barbecook takarót. Regisztrálja a készülékét a www.barbecook.com oldalon, és megtalálja, milyen takaró tartozik hozzá.

💡 Tárolás előtt ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz. Így megelőzheti a rozsdásodást.

8.4 A zománc, rozsdamentes acél, króm és porfestett alkatrészek karbantartása

A készülék zománcozott, rozsdamentes acél és krómozott alkatrészekből áll. Az egyes anyagokat eltérően kell karbantartani:

Anyag	Hogyan kell karbantartani az anyagot
Zománc	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse hozzá kemény felülethez.• Kerülje a hideg folyadékokkal való érintkezést, amíg forró.• A tisztításhoz használhat fémszivacsot vagy súrolószert.
Rozsdamentes acél és króm	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon maró hatású, ill. súroló- vagy fémtisztító szereket.• Használjon enyhe tisztítószerrel, és hagyja hatni a fémen.• Puha szivacsot vagy rongyot használjon.• A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.
Porfestett	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon éles tárgyakat• Enyhe tisztítószerrel és puha szivacsot vagy rongyot használjon.• A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.

⚠ A rozsdamentes acél rozsdásodásának megelőzése érdekében kerülje a klórral, sóval és vassal való érintkezést. Azt javasoljuk, hogy ne használja a készüléket vízpart, sínek vagy úszómedencék közelében.

⚠ 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
●	Zománc
▲	Króm
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

8.5 Pótalkatrészek megrendelése

A tűzzel vagy az intenzív hővel közvetlenül érintkező alkatrészeket bizonyos időközönként ki kell cserélni. Pótalkatrészek rendelése:

1. Keresse ki a szükséges alkatrész azonosítószámát. Az összes azonosítószámot megtalálja a perspektivikus ábrák alatt a használati útmutató második részében, továbbá a www.barbecook.com webhelyen is.



Ha az interneten keresztül regisztrálta a készüléket, akkor a MyBarbecook-fiókjá automatikusan átirányítja a megfelelő listához. Az adott helyen akár meg is rendelheti az alkatrészeket.

2. A pótalkatrészeket megrendelheti a www.barbecook.com webhelyen vagy az értékesítési pontokon. A garanciális alkatrészekkel kapcsolatos rendeléseket kizárólag az értékesítési pontokon lehet leadni.

9 GARANCIA

9.1 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.
 - A készülék lábának alján.
- A Barbecook 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.

9.2 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, kályhaként használja, stb.) miatti károk.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használata miatti következményes károk.
- A külső hatásra, agresszív tisztítószer 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 un aparat Barbecue! O lume cu totul nouă vă așteaptă să o explorați, fie în pacea și liniștea naturii, fie în mijlocul agitației orașului. Deveniți un maestru al grătarului în comunitatea noastră #barbecue și dați-ne șansa să vă punem abilitățile în lumina reflectoarelor.

Înregistrați-vă aparatul Barbecue online și obțineți câteva beneficii importante:

- Aveți acces la manualul de utilizare complet și puteți cunoaște fiecare parte a aparatului.
- Beneficiați de service post-vânzare personalizat, permițându-vă să găsiți rapid piese de schimb și să beneficiați de service de cea mai bună calitate în perioada de garanție.
- Vă informăm cu privire la actualizările de produse și vă oferim sfaturi, trucuri și inspirație pentru a scoate la iveală masterul din dvs.

Sunteți gata de aventură? Înregistrați-vă produsul și intrați în comunitatea #barbecue!


 Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului, consultați informațiile de pe site-ul www.barbecue.com.

 Barbecue vă respectă intimitatea. Datele dvs. nu vor fi vândute, distribuite sau partajate cu terți.

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, liste de piese și desene de asamblare a aparatelor descrise în acest manual.
- Ilustrațiile care vin în sprijinul celor mai importante instrucțiuni din prima parte a manualului.

 Dacă este disponibilă o ilustrație pentru o instrucțiune particulară, găsiți o referință la ilustrația respectivă în instrucțiune. Aceste referințe sunt precedate de o pictogramă reprezentând un creion, precum cea pe care vedeți aici la stânga.

3 INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este utilizat.
- ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta 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.
- După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar.
- ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere

- Păstrați o găleată cu apă sau nisip în apropiere atunci când utilizați aparatul, în special în zilele foarte călduroase și în zonele uscate.
- ATENȚIE! A nu se utiliza în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon.

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:


- Așezați aparatul la cel puțin trei metri distanță de orice construcție, într-o zonă deschisă și bine ventilată.
- Asigurați-vă că aparatul nu se află sub o structură înclinată (o verandă, un adăpost etc.) sau sub frunze.
- Grătarul trebuie să fie instalat pe un suport ferm înainte de utilizare. Nu îl așezați niciodată pe un vehicul în mișcare (o barcă, o remorcă etc.).

4 NOȚIUNI REPETITIVE

Această parte include definiții ale unor noțiuni mai puțin cunoscute. Aceste noțiuni sunt utilizate în mai multe subiecte pe parcursul acestui manual.

4.1 Sistemul de aprindere QuickStart®

Aparatul este echipat cu un sistem de aprindere QuickStart®. Acest sistem vă permite să aprindeți focul utilizând doar câteva ziare vechi și un chibrit. Nu trebuie să adăugați niciun lichid de aprindere sau material ușor inflamabil. De asemenea, sistemul funcționează foarte rapid: după doar 15 minute de la aprinderea aparatului, puteți începe prepararea la grătar.


 În continuarea acestui manual, veți găsi descrieri detaliate ale modului de utilizare a sistemului QuickStart®.

4.2 Sistemul de stingere QuickStop®

Aceste informații se aplică numai pentru următoarele modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modelul LOEWY 40 nu este echipat cu sistem Quick Stop®.


Aparatul este echipat cu un sistem de stingere QuickStop®. Acest sistem vă permite să stingeți și să curățați foarte rapid aparatul. După prepararea la grătar, nu trebuie decât să periați cenușa în containerul cu apă din partea de jos a tubului central.

Containerul cu apă al sistemului QuickStop® contribuie, de asemenea, la siguranța aparatului. Acesta crește stabilitatea și stinge cărbunii încinși, în cazul în care aparatul se răstoarnă.

 În continuarea acestui manual, veți găsi descrieri detaliate ale modului de utilizare a sistemului QuickStop®.

4.3 Email (≠ LOEWY SST)

Unele părți ale aparatului sunt acoperite cu un strat de sticlă topită, numită email. Acest email protejează metalul de dedesubt împotriva coroziunii. Emailul este un material de calitate superioară: acesta este rezistent la rugină, nu se decolorează sub influența temperaturilor ridicate și este foarte ușor de întreținut.

 Deoarece emailul este mai puțin flexibil decât metalul pe care îl acoperă, se pot desprinde bucăți de email atunci când manipulați aparatul incorect. Pentru a evita problemele, aveți grijă atunci când asamblați piesele emailate și întrețineți întotdeauna emailul după cum este descris în acest manual.


5 ASAMBLAREA APARATULUI


5.1 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.

5.2 Asamblarea aparatului

1. Grătarul trebuie să fie instalat pe un suport ferm înainte de utilizare.
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.

 Aveți grijă când asamblați piese emailate. Utilizați șabițele de fibră furnizate pentru a proteja emailul în jurul

 Nu folosiți unelte pentru a asambla aparatul. Puteți utiliza doar o șurubelniță în cruce pentru a regla strângerea clemelor din partea de jos a conductei centrale.


6 PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE


Aveți nevoie de apă, cărbuni, un ziar uscat și un chibrit lung.

6.1 Ce cărbuni ar trebui utilizați?

Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune obișnuit, niciodată cu brichete de cărbune. Odată ce aparatul este aprins, puteți adăuga brichete de cărbune.


Folosiți cărbune de calitate pentru a aprinde aparatul, preferabil, cărbune care respectă standardul SR EN 1860-2. Cărbunele de calitate bună este compus din bucăți mari și licioase și nu produce mult praf.

 Înainte de a depozita sacul cu cărbune, închideți-l bine. Depozitați-l întotdeauna într-un loc uscat și nu într-o pivniță.

 Puteți umple maximum 50% din recipientul pentru cărbuni. Umplerea recipientului până la un nivel mai mare poate deteriora grav grătarul din cauza căldurii excesive.

6.2 Pasul 1: Umplerea containerului QuickStop®


Aceste informații se aplică numai pentru următoarele modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modelul LOEWY 40 nu este echipat cu sistem Quick Stop®.

 Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 1, de la pagina 104.

Recomandăm umplerea containerului QuickStop® cu apă înainte de fiecare utilizare. Procedați după cum urmează:


1. Eliberați clemele din partea de jos a tubului central (Fig. 1a).
2. Ridicați secțiunea superioară a aparatului din containerul QuickStop® și puneți-o deoparte (Fig. 1a).
3. Umpleți containerul pe jumătate cu apă (Fig. 1b).
4. Așezați secțiunea superioară a aparatului înapoi pe containerul cu apă și strângeți clemele (Fig. 1c).
5. Verificați dacă aparatul este stabil.

6.3 Pasul 2: Poziționarea corectă a hârtiei

 Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 2, de la pagina 104.


Pentru funcționarea corectă a sistemului QuickStart®, trebuie să poziționați corect hârtia în aparat. Procedați după cum urmează:

1. Folosiți trei pagini duble de ziar. Utilizați întotdeauna ziare uscate, preferabil vechi de câteva zile.
2. Rulați fiecare pagină de ziar pe diagonală, într-o formă similară unei torțe. Nu rulați torțele prea strâns.
3. Pliati un capăt al fiecărei torțe.
4. Îndepărtați grătarul inferior din vas.
5. Introduceți torțele în tub, cu capetele pliate în sus.




 Nu introduceți torțele prea adânc. Acestea trebuie să atingă grătarul inferior, atunci când îl așezați la loc în vas.

6. Puneți grătarul inferior înapoi în vas.

6.4 Pasul 3: Aprinderea aparatului

 Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 3, de la pagina 104.

După ce fixați hârtia, puteți aprinde aparatul. Procedați după cum urmează:


1. Acoperiți partea de jos a vasului cu cărbuni (Fig. 3a). Sugestii:
 - Nu utilizați prea mulți cărbuni. Doar o treime din vas trebuie să fie umplută.
 - Utilizați bucăți mici de cărbuni pentru a aprinde aparatul. Puteți adăuga ulterior bucăți mai mari.
2. Deschideți orificiile de intrare a aerului din partea de jos a tubului (Fig. 3b).
3. Aprindeți hârtia cu un chibrit lung prin orificiile de intrare a aerului (Fig. 3b). Hârtia arsă poate produce mult fum.
 -  Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, lăsați focul să ardă timp de 30 de minute. Acest lucru permite îndepărtarea oricărui grăsimi rămase pe aparat în urma fabricației.
 -  Încă nu puneți grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma, atunci când este ținut în căldură prea mult timp.
 -  ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3
4. Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil. Ez általában 15 per cent vesz igénybe (3c ábra).

7 RECOMANDĂRI UTILE

7.1 Reglarea intensității focului

Puteți regla intensitatea focului prin deschiderea și închiderea orificiilor de intrare a aerului din partea de jos a conductei centrale:

- Cu cât mai mult deschideți orificiile, cu atât mai mult aer este aspirat în conductă și cu atât mai intens va fi focul.
- Cu cât mai mult închideți orificiile, cu atât mai puțin aer este aspirat în conductă și cu atât mai puțin intens va fi focul.

 Modul în care aerul circulă prin conductă și aprinde focul este ilustrat în Figura 4, de la pagina 105.

7.2 Prevenirea arderii alimentelor

Pentru a preveni arderea alimentelor:

- Nu începeți niciodată prepararea la grătar, atunci când mai sunt prezente flăcări în vas. Așteptați până când cărbunii sunt acoperiți de un strat subțire de cenușă albă.
- Evitați expunerea alimentelor la căldură excesivă. Puteți să:
 - Protejați alimentele prin mutarea grătarului într-o poziție mai înaltă.
 - Reduceți căldura prin închiderea (parțială a) orificiilor de intrare a aerului din partea de jos a conductei.

7.3 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.

7.4 Evitarea flamelor

Flamele sunt flăcări care izbucnesc brusc din vas atunci când preparați la grătar. Acestea sunt cauzate, de obicei, de picurarea grăsimii sau a marinetei.


În timpul preparării la grătar, apariția câtorva flame este normală. Totuși, prea multe flame cresc temperatura în vas și pot aprinde grăsimea acumulată. Pentru a evita flamele:

- Înainte de a începe prepararea la grătar, asigurați-vă că vasul este curat. Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare.
- Îndepărtați grăsimea în exces și marinata de pe carne. De asemenea, puteți utiliza o tavă de grătar pentru carnea grasă și/sau marinată.

7.5 Prepararea la grătar sub Dome

Aceste informații se aplică numai pentru următoarele modele: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Pentru a utiliza aparatul la capacitate maximă, îl puteți echipa cu Dome. Dome este un capac semideschis, în formă de scoică, care reflectă căldura cărbunilor înapoi asupra alimentelor. Ca urmare, alimentele sunt încălzite atât de dedesubt, cât și de deasupra. Acest lucru vă permite, printre altele, să gătiți uniform bucăți mari de carne, să pregătiți pui pe cutie de bere și chiar să preparați pizza la grătar.

 Folosiți Dome 223.0043.000 pentru modelul 45 și Dome 223.0050.000 pentru modelul 50. Pentru mai multe informații despre Dome, consultați www.barbecue.com

8 ÎNTREȚINEREA APARATULUI

8.1 Curățarea vasului

Aceste informații se aplică numai pentru următoarele modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modelul LOEWY 40 nu este echipat cu sistem Quick Stop®. Pentru a curăța recipientul aparatului LOEWY 40, periați grătarul și puneți cenușa într-o găleată.

 Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 5, de la pagina 105.


Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare. Cu sistemul QuickStop®, acest lucru se face foarte rapid. Procedați după cum urmează:

1. Lăsați aparatul să se răcească complet și scoateți grătarul.
2. Închideți orificiile de intrare a aerului din partea de jos a tubului central (Fig. 5a).

3. Îndepărtați grătarul de jos din vas și strângeți cenușa cu o perie în tub (Fig. 5b).
4. Eliberați clemele din partea de jos a tubului central (Fig. 5c).
5. Ridicați secțiunea superioară a aparatului din containerul cu apă și puneți-o deoparte (Fig. 5c).
6. Turnați apa amestecată cu cenușă într-o găleată (Fig. 5d).
7. Puneți secțiunea superioară a aparatului înapoi pe containerul cu apă și strângeți clemele.
8. Puneți grătarul inferior înapoi în vas.


8.2 Curățarea grătarului

Vă recomandăm să curățați grătarul după fiecare utilizare, cu soluție de curățare Barbecue.

 De asemenea, puteți curăța grătarul cu un detergent neagresiv sau cu bicarbonat de sodiu. Nu folosiți niciodată aparate de curățat cuptoare pentru grătar.

8.3 Depozitarea aparatului


Depozitați aparatul într-un loc uscat (spațiu închis, sub un adăpost etc.) după fiecare utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a aparatului, recomandăm acoperirea acestuia cu o husă Barbecue. Înregistrați aparatul la www.barbecue.com pentru a găsi husa potrivită.


 Înainte de a-l depozita, asigurați-vă că aparatul este complet uscat. Acest lucru previne formarea ruginii.

8.4 Întreținerea părților din email, oțelul inoxidabil,, crom și a celor acoperite cu pulbere

Aparatul este compus din piese emailate, din oțel inoxidabil și cromate. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Modul de întreținere a acestui material
Email	<ul style="list-style-type: none">• Nu utilizați obiecte ascuțite și nu loviți pe o suprafață dură.• Evitați contactul cu lichide reci în timp ce acesta este încă fierbinte.• Puteți folosi bureți metalici și detergenți abrazivi.
Oțel inoxidabil și crom	<ul style="list-style-type: none">• Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi sau pe bază de ioni metalici.• Folosiți detergenți cu acțiune delicată și lăsați-i să acționeze pe oțel.• Utilizați o lavetă sau un burete moale.• Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare și uscați complet.
Acoperit cu pulbere	<ul style="list-style-type: none">• Nu utilizați obiecte ascuțite. Utilizați detergenți cu acțiune delicată și o lavetă sau un burete moale.• Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare și uscați complet.

 Pentru a preveni formarea de rugină pe oțelul inoxidabil, evitați contactul cu clorul, sarea și fierul. Vă recomandăm să nu utilizați aparatul în apropierea litoralului, lângă calea ferată sau lângă piscine.

 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.

Simbol	Material
●	Email
▲	Crom
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

Listele de piese utilizează următoarele simboluri:

8.5 Comandarea pieselor de schimb

Piesele care sunt expuse direct la foc sau căldură intensă trebuie să fie înlocuite periodic. Pentru a comanda o piesă de schimb:

1. Căutați numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. În partea a doua a acestui manual și pe www.barbecook.com găsiți o listă cu toate numerele de referință aflate sub vizualizările detaliate.



Dacă ați înregistrat aparatul online, veți fi îndrumat automat la lista corectă în contul dvs. MyBarbecook. Acolo aveți posibilitatea de a comanda piesele dvs. online.

2. Comandați piesa de schimb prin intermediul site-ului www.barbecook.com sau la punctul de vânzare. Piesele aflate în garanție pot fi comandate numai de la punctul de vânzare.

9 GARANȚIE

9.1 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 piciorului aparatului.
- Departamentul de calitate al Barbecook 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.

9.2 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, utilizarea acestuia ca vas pentru jar 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 REGISTRACE ZAŘÍZENÍ


Děkujeme vám za zakoupení zařízení Barbecue! Můžete začít objevovat zcela nový svět, ať se nacházíte v klidu a tichu přírody nebo uprostřed hluku moderního světa. Staňte se mistrem grilování v naší komunitě #barbecue a seznamte nás s vašimi grilovacími dovednostmi.

Zaregistrujte vaše zařízení Barbecue online a získajte důležité výhody:

- Můžete přistupovat ke kompletnímu návodu k použití a zevrubně se seznámit s vaším přístrojem.
- Můžete využívat individuální poprodejní služby, rychle vyhledávat náhradní díly a využívat optimální záruční služby.
- Informujeme vás o produktových novinkách, seznamujeme vás s tipy a triky a poskytujeme vám grilspiraci, která z vás učiní mistra grilu.

Jste připraveni na dobrodružství? Zaregistrujte své zařízení a připojte se ke komunitě #barbecue!


 Další informace o registraci vašeho zařízení najdete na webu www.barbecue.com.

 Společnost Barbercook respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudou prodávány, předávány ani sdílány 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. Zahrnuje všechny typy obrázků:

- Rozložené pohledy, seznamy součástí a montážní výkresy spotřebiče popsaného v této příručce.
- Obrázky vysvětlující nejdůležitější pokyny z první části příručky.

 Pokud je obrázek určen pro specifický pokyn, naleznete odkaz na tento obrázek právě v pokynech v příručce. Tyto odkazy jsou označeny ikonou tužky, které je uvidět vlevo.

3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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.

- Neponechávejte spotřebič bez dozoru, je-li používán.
- **VÝSTRAHA!** Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.
- Při manipulaci s horkými součástmi používejte vhodnou ochranu.
- Udržujte hořlavé materiály, hořlavé kapaliny a nerozpustné předměty mimo dosah používaného spotřebiče.
- **VÝSTRAHA!** Děti a domácí zvířata držet z dosahu.
- Při používání spotřebiče mějte po ruce kbelík s vodou nebo pískem, obzvláště pokud jej používáte v horkých dnech nebo na suchých místech.
- Nepoužívat v uzavřených prostorách.

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:


- Umístěte zařízení alespoň tři metry od budovy na otevřené a dobře větrané místo.
- Neumísťujte zařízení pod převislou strukturu (pavlač, přístřešek...) ani pod listoví.
- Před použitím je nezbytné umístit gril na bezpečné a rovné místo. V žádném případě jej neumísťujte na vozidlo v pohybu (lod', přívěs...).

4 OPAKOVANÉ KONCEPTY

Tato část zahrnuje definice některých méně známých konceptů. Tyto koncepty jsou používány v několika tématech v této příručce.

4.1 Zapalovací systém QuickStart®

Spotřebič je vybaven zapalovacím systémem QuickStart®. Tento systém umožňuje zapálení spotřebiče pomocí zbytků starého papíru a zápalky. Nemusíte přidávat žádné zapalovací kapaliny nebo podpalovače. Systém rovněž pracuje velmi rychle: pouhých 15 minut po zapálení spotřebiče můžete začít grilovat.


 Podrobné pokyny pro používání systému QuickStart® naleznete v této příručce.

4.2 Zhášecí systém QuickStop®

Tyto informace se vztahují pouze na následující modely: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 není vybaven systémem QuickStop®.


Spotřebič je vybaven zhášecím systémem QuickStop®. Tento systém umožňuje velmi rychle uhasit spotřebič a vyčistit jej. Po grilování postačuje odstranit popel kartáčem do vodní nádrže ve středové trubce.

Vodní nádrž systému QuickStop® rovněž zvyšuje bezpečnost spotřebiče. Zvyšuje stabilitu a zhášejí žhavé dřevěné uhlí v případě, že by se spotřebič náhodou převrhl.

 Podrobné pokyny pro používání systému QuickStop® naleznete v této příručce.

4.3 Smalt (≠ LOEWY SST)

Některé části spotřebiče jsou pokryty vrstvou roztaveného skla, která se nazývá smalt. Tento smalt chrání spodní vrstvu kovu před korozi. Smalt je vysoce kvalitní materiál: je odolný vůči korozi, nebledne pod vlivem vysokých teplot a velmi snadno se udržuje.

 Protože smalt je méně pružný než kov, který chrání, mohou se kusy smaltu odštípnout, pokud se spotřebičem nebudete zacházet opatrně. Chcete-li se vyhnout problémům, buďte při montáži smaltovaných součástí opatrní a vždy udržujte smalt způsobem popsaným v této příručce.


5 MONTÁŽ SPOTŘEBIČE


5.1 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.

5.2 Sestavení spotřebiče

1. Před použitím je nezbytné umístit gril na bezpečné a rovné místo.
2. Sestavte spotřebič způsobem znázorněným na montážních výkresech.

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

 Při montáži smaltovaných součástí buďte velmi opatrní. K ochraně smaltu okolo šroubů použijte dodané fibrové podložky.

 K montáži spotřebiče nepoužívejte žádné nástroje. Můžete používat pouze křížový šroubovák pro nastavení napnutí svorek na spodku středové trubky.


6 PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA POUŽITÍ


Budete potřebovat vodu, dřevěné uhlí, kus suchých novin a dlouhou zápalku.

6.1 Které dřevěné uhlí bych měl používat?

Vždy zapalujte svůj spotřebič pomocí tradičního dřevěného uhlí, nikdy pomocí briket. Jakmile je spotřebič zažehnutý, můžete brikety přidat.


K zapálení spotřebiče používejte dřevěné uhlí dobré kvality, přednostně podle normy EN 1860-2. Dřevěné uhlí dobré kvality poznáte podle velkých lesklých kusů, ze kterých neodpadává mnoho prachu.

 Uzavřete řádně pytel s dřevěným uhlím a poté jej uložte. Vždy jej ukládejte na suchém místě, neskladujte jej ve sklepě.

 Mísu lze naplnit dřevěným uhlím lze maximálně z 50%. Nadměrné množství uhlí v míse může způsobit vážné poškození grilu vlivem nadměrného žáru.

6.2 Krok 1: Naplnění nádoby QuickStop®


Tyto informace se vztahují pouze na následující modely: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 není vybaven systémem QuickStop®.

 Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 1, na straně 104.

Doporučujeme naplnit nádobu QuickStop® vodou před každým použitím. Postupujte následujícím způsobem:


1. Uvolněte spony na dolní straně středové trubky (obrázek 1a).
2. Zvedněte horní část spotřebiče z vodní nádrže QuickStop® a odložte ji stranou (obrázek 1a).
3. Naplňte nádobu do 1/2 vodou (obrázek 1b).
4. Vložte horní část spotřebiče zpět na nádrž a uzavřete spony (obrázek 1c).
5. Zkontrolujte, zda je spotřebič stabilní.

6.3 Krok 2: Vložení papíru

 Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 2, na straně 104.


Pro správnou funkci systému QuickStart® musíte do spotřebiče správně vložit papír. Postupujte následujícím způsobem:

1. Použijte tři dvoulisty novin. Vždy používejte suché noviny, nejlépe jen několik dní staré.
2. Každý list papíru stočte po úhlopříčce do tvaru pochodně. Nestáčejte jej příliš pevně.
3. Přeložte jeden konec každé pochodně.
4. Vyjměte dolní rošt zpět z mísy.
5. Položte pochodně do trubky složenými konci nahoru.

 Nepokládejte pochodně příliš hluboko. Když je položíte zpět do mísy, musí se dotýkat dna roštu.


6. Položte dolní rošt zpět do mísy.


6.4 Krok 3: Zapálení spotřebiče


 Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 3, na straně 104.

Jakmile je papír na svém místě, můžete spotřebič zapálit. Postupujte následujícím způsobem:

1. Pokryjte dno mísy dřevěným uhlím (obrázek 3a). Tipy:
 - Nepoužívejte příliš velké množství dřevěného uhlí. Mísa by měla být naplněna pouze do jedné třetiny.
 - K zapálení spotřebiče používejte malé kusy dřevěného uhlí. Poté můžete přidat větší kusy.
2. Otevřete otvory přívodu vzduchu na dolní straně trubky (obrázek 3b).
3. Uchopte dlouhou zápalku a zapalte papír skrze otvoru přístupu vzduchu (obrázek 3b). Hořící papír může způsobit těžký kouř.

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

 Na spotřebiči ještě nepokládejte grilovací rošt. Prázdný gril se může deformovat, pokud by byl příliš dlouho vystaven velkému žáru.

 **VÝSTRAHA!** K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!


4. Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela. Normálně to trvá asi 15 minut (obrázek 3c).

7 UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

7.1 Nastavení intenzity plamene

Intenzitu plamene můžete nastavit otevřením nebo uzavřením otvorů přívodu vzduchu na dně středové trubky.

- Čím více otvory otevřete, tím více vzduchu bude nasáváno do trubky a tím intenzivnější bude plamen.
- Čím více otvory uzavřete, tím méně vzduchu bude nasáváno do trubky a tím mírnější bude plamen.

 ak vzduch proudí trubkou a rozdmýchává plamen je nakresleno na obrázku 4 na straně 105.

7.2 Jak zabránit spálení pokrmů

Chcete-li zabránit spálení pokrmů:

- Nikdy nezačínáte grilovat, když jsou v míse stále plameny. Vyčkejte, dokud dřevěné uhlí není pokryto tenkou vrstvou bílého popela.
- Nevystavujte pokrmy působení nadměrného tepla. Můžete postupovat takto:
 - Chraňte pokrmy přesunutím grilu do vyšší polohy.
 - Snižte teplo (částečným) uzavřením otvorů přívodu vzduchu na dně trubky.

7.3 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.

7.4 Ochrana před prudkým vzplanutím

Prudká vzplanutí jsou náhlé plameny, které vylétnou z mísy, když grilujete. Obvykle jsou způsobeny odkapávající tukem nebo marinádou.


Během grilování je občasné prudké vzplanutí normální. Příliš časté prudké vzplanutí však zvyšuje teplotu mísy a může způsobit zažehnutí nashromážděného tuku. Jak zabránit prudkým vzplanutím:

- Před grilováním zkontrolujte, zda je miska čistá. Doporučujeme mísu po každém použití vyčistit.
- Odstraňte nadbytečný tuk a marinádu z masa. Pro tučné nebo marinované maso můžete také použít grilovací mísu.

7.5 Grilování pod krytem Dome

Tyto informace se vztahují pouze na následující modely: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Chcete-li využít úplný potenciál svého spotřebiče, můžete jej vybavit krytem Dome. Kryt Dome je polootevřené víko, které odráží teplo dřevěného uhlí zpět k pokrmům. Výsledkem je, že pokrmy jsou zahřívány zespoda i shora. To vám kromě jiného umožňuje rovnoměrně prohřívát velké kusy masa, připravovat kuřata nakládaná v pivu nebo dokonce grilovat pizzu.

-  Kryt Dome 223.0043.000 použijte pro model 45, kryt Dome 223.0050.000 pak pro model 50. Další informace o použití krytu Dome naleznete na webu www.barbecook.com.

8 ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

8.1 Čištění mísy

Tyto informace se vztahují pouze na následující modely: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Model LOEWY 40 není vybaven systémem QuickStop®. Při čištění mísy LOEWY 40 stáčí omést popel do kbelíku.

-  Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 5, na straně 105.

Doporučujeme mísu po každém použití vyčistit. U systému QuickStop® je tento krok proveden velmi rychle. Postupujte následujícím způsobem:

1. Nechte spotřebič úplně vychladnout a sejměte gril.
2. Uzavřete otvory přívodu vzduchu na dolní straně středové trubky (obrázek 5a).
3. Vyjměte spodní rošt z mísy a kartáčem otřete popel doperie

in tub (Fig. 5b).

4. Eliberați clemele din partea de jos a tubului central (Fig. 5c).
5. Ridicați secțiunea superioară a aparatului din containerul cu apă și puneți-o deoparte (Fig. 5c).
6. Turnați apa amestecată cu cenușă într-o găleată (Fig. 5d).
7. Puneți secțiunea superioară a aparatului înapoi pe containerul cu apă și strângeți clemele.
8. Puneți grătarul inferior înapoi în vas.
9. Păzesteți roștea din mîsa.

8.2 Čištění grilu

Po každém grilování doporučujeme očistit gril čističem Barbecue.



K čištění grilu lze rovněž použít jemný prostředek na mytí nádobí nebo uhlíčan sodný. K čištění grilu v žádném případě nepoužívejte čističe trub.

8.3 Uskladnění spotřebiče

Po každém použití uložte spotřebič na suchém místě (uvnitř, pod přístřeškem atd.). Chcete-li prodloužit životnost svého spotřebiče, doporučujeme jej zakrýt Barbecue krytem. Zaregistrujte svůj spotřebič na webu www.barbecook.com, kde jsou také informace o tom, který kryt budete potřebovat.



Před uložením spotřebiče zkontrolujte, zda je úplně suchý. To zabrání vytváření koroze.

8.4 Údržba součástí opatřených ochrannou vrstvou emailu, chromu nebo práškového laku nebo z nerezové oceli

Spotřebič je tvořen smaltovanými součástmi, součástmi z nerezové oceli nebo chromovanými součástmi. Každý materiál musí být udržován odlišným způsobem:

Materiál	Jak udržovat tento materiál
Smalt	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte ostré předměty a neklepejte na tvrdý povrch.• Zabraňte kontaktu se studenými kapalinami, dokud je spotřebič stále horký.• Používejte kovové houby a abrazivní čisticí prostředky.
Nerezová ocel a chrom	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kov obsahující čisticí prostředky.• Používejte jemné čisticí prostředky a nechte je na oceli nějakou dobu působit.• Používejte měkkou houbu nebo tkaninu.• Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.
Práškový lak	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte ostré. Používejte jemný čisticí prostředek, měkkou houbu nebo tkaninu.• Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.



Zabraňte kontaktu s chlórem, solí nebo železem, vyhněte se tak vytváření rzi na nerezové oceli. Doporučujeme nepoužívat spotřebič v blízkosti pobřeží, železničních tratí nebo bazénů.



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: Liste de piere utilizează următoarele simboluri:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chrom
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

8.5 Objednávání náhradních součástí

Díly, které jsou přímo vystaveny ohni nebo intenzivnímu žáru, je nutno čas od času vyměnit. Pokyny pro objednání náhradního dílu:

1. Vyhledejte referenční číslo potřebného dílu. Seznam všech referenčních čísel najdete pod podrobnými schémata v druhé části tohoto návodu nebo na webu www.barbecook.com.



Pokud jste zaregistrovali vaše zařízení online, budete automaticky přesměrováni na správný seznam na vašem účtu MyBarbecook. Zde máte možnost objednat náhradní díly online.

2. Objednejte náhradní díl na webu www.barbecook.com nebo u vašeho prodejce. Díly v záruce lze objednat pouze u vašeho prodejce.

9 ZÁRUKA

9.1 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 spotřebiče.
- Oddělení kvality Barbecook 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.

9.2 Co není kryto

Následující škody a vady nejsou zárukou kryty:

- Normální opotřebování (koróze, deformace, odbarvení...) součástí, které jsou přímo vystaveny působení ohně nebo intenzivního tepla. Je normální, že tyto součásti budou občas potřebovat výměnu.
- Vizuální nepravidlosti jsou běžné v důsledku výrobního procesu. Tyto nepravidlosti 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, použití jako žároviště ...).
- Všechny následné škody způsobené neopatrným nebo nesprávným použitím spotřebiče.
- Koróze nebo odbarvení způsobené externími vlivy, použitím agresivních čisticích prostředků, působení chlóru.... Tato poškození nejsou považovány za výrobní vady.

EL - ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ


1 Δ'ΗΛΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ


Ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή Barbecook! Ένας ολόκληρος νέος κόσμος σας περιμένει για να τον εξερευνήσετε, είτε στην ησυχία και τη γαλήνη της φύσης είτε στην πολυάσχολη και θορυβώδη πόλη. Γίνετε αρχιψήστης στην κοινότητά μας #barbecue και αφήστε μας να αναδείξουμε τις ψηστικές σας ικανότητες.

Καταχωρίστε τη συσκευή σας Barbecook στο διαδίκτυο και αποκτήστε κάποια σημαντικά οφέλη:

- Αποκτάτε πρόσβαση στο πλήρες εγχειρίδιο χρήσης και γνωρίζετε κάθε μέρος της συσκευής σας.
- Έχετε εξατομικευμένη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, που σας επιτρέπει να βρίσκετε γρήγορα ανταλλακτικά και επωφελείστε από μια βέλτιστη υπηρεσία εγγύησης.
- Σας ενημερώνουμε σχετικά με τις ενημερώσεις των προϊόντων και σας προσφέρουμε συμβουλές, τεχνάσματα και έμπνευση για το ψήσιμο, για να αναδείξουμε τον αρχιψήστη που κρύβεται μέσα σας.

Είστε έτοιμοι για μια περιπέτεια; Καταχωρίστε το προϊόν σας και λάβετε μέρος στην κοινότητα #barbecue!


 Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την καταχώριση της συσκευής σας, ανατρέξτε στη διεύθυνση www.barbecue.com.

 Η Barbecook σέβεται τα προσωπικά σας δεδομένα. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, διανεμηθούν ή κοινοποιηθούν σε τρίτα μέρη.

2 ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ


Αυτό το εγχειρίδιο αποτελείται από δύο μέρη. Το πρώτο μέρος είναι αυτό 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 απεικονίσεων:

- Αναλυτικές προβολές, λίστες εξαρτημάτων και σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης των συσκευών που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Εικόνες που εξηγούν τις πιο σημαντικές οδηγίες του πρώτου μέρους του εγχειριδίου.

 Εάν υπάρχει διαθέσιμη εικόνα για κάποια συγκεκριμένη οδηγία, θα βρείτε στην οδηγία την παραπομπή για την αντίστοιχη εικόνα. Αυτές οι παραπομπές έχουν στο πλάι ένα εικονίδιο μολυβιού, όπως αυτό που βλέπετε αριστερά.

3 ΣΗΜΑΝΤΙΚΈΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΪΑΣ

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.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση κατά τη χρήση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.

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:


- Τοποθετείτε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον τριών μέτρων από τα κτίρια, σε ανοιχτό και καλά αεριζόμενο χώρο.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν βρίσκεται κάτω από κάποια προεξοχή (κάσα πόρτας, στέγαστρο...) ή κάτω από φύλλωμα.
- Η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε ασφαλή, επίπεδη βάση πριν από τη χρήση. Μην την τοποθετείτε ποτέ σε κινούμενο όχημα (σκάφος, τρέιλερ...)

4 ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

Αυτό το μέρος περιλαμβάνει ορισμούς για κάποιες λιγότερο γνωστές έννοιες. Αυτές οι έννοιες χρησιμοποιούνται σε διάφορες ενότητες του εγχειριδίου.

4.1 Σύστημα ανάμματος QuickStart®

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με σύστημα ανάμματος QuickStart®. Αυτό το σύστημα σας επιτρέπει να ανάβετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας μόνο λίγες παλιές εφημερίδες και ένα σπύρο. Δεν χρειάζεστε κάποιο εύφλεκτο υγρό ή αναπτήρα. Το σύστημα επίσης λειτουργεί πολύ γρήγορα: 15 λεπτά μετά το άναμμα της συσκευής, μπορείτε να ξεκινήσετε να ψήνετε.


 Για τον τρόπο χρήσης του συστήματος QuickStart® θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες παρακάτω σε αυτό το εγχειρίδιο.

4.2 Σύστημα σβήσιματος QuickStop®

Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα εξής μοντέλα: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Το μοντέλο LOEWY 40 δεν είναι εξοπλισμένο με σύστημα QuickStop®.


Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με σύστημα σβήσιματος QuickStop®. Αυτό το σύστημα σας επιτρέπει να σβήνετε και να καθαρίζετε τη συσκευή σε χρόνο μηδέν. Μετά το ψήσιμο, απλώς ρίξτε τις στάχτες στο δοχείο νερού στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού.

Επίσης, το δοχείο νερού του συστήματος QuickStop® ενισχύει επίσης την ασφάλεια της συσκευής. Αυξάνει τη σταθερότητα και σβήνει το αναμμένο κάρβουνο σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω.

 Για τον τρόπο χρήσης του συστήματος QuickStop® θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες παρακάτω σε αυτό το εγχειρίδιο.

4.3 Εμαγιέ (≠ LOEWY SST)

Ορισμένα μέρη της συσκευής καλύπτονται με μια επίστρωση λιωμένου γυαλιού, που ονομάζεται εμαγιέ. Αυτή η επίστρωση προστατεύει το μέταλλο από τη διάβρωση. Το εμαγιέ είναι υλικό υψηλής ποιότητας: αντέχει στη σκουριά, δεν φθείρεται κατά την έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες και είναι πολύ εύκολο στη συντήρηση.

 Επειδή η επίστρωση εμαγιέ είναι λιγότερο ελαστική από το μέταλλο που καλύπτει, το εμαγιέ μπορεί να ξεφλουδίσει εάν χειρίζεστε τη συσκευή απρόσεκτα. Για να αποφύγετε προβλήματα, να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση των τμημάτων με επίστρωση εμαγιέ και να φροντίζετε την επίστρωση όπως περιγράφεται παρακάτω στο εγχειρίδιο.


5 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ


5.1 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.

5.2 Για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

1. Η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε ασφαλή, επίπεδη βάση πριν από τη χρήση.
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.

 Να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων από εμαγιέ. Χρησιμοποιήστε τις ροδέλες που παρέχονται για να προστατέψετε το εμαγιέ στα σημεία γύρω από τις βίδες.

 Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία για να συναρμολογήσετε τη συσκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο ένα σταυροκατσάβιδο για να ρυθμίσετε το σφίξιμο των κλιπ στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού.


6 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ


Χρειάζεστε νερό, κάρβουνα, στεγνή εφημερίδα και ένα μακρύ σπίρτο.

6.1 Τι κάρβουνα πρέπει να χρησιμοποιώ;

Ανάβετε πάντα τη συσκευή σας με παραδοσιακά κάρβουνα, ποτέ με μπρικότες. Αφού ανάψετε τη συσκευή σας, μπορείτε να προσθέσετε μπρικότες.

Χρησιμοποιείτε καλής ποιότητας κάρβουνα για να ανάψετε τη συσκευή, κατά προτίμηση συμβατά με το πρότυπο EN 1860-2. Τα κάρβουνα καλής ποιότητας αποτελούνται από μεγάλα, καθαρά κομμάτια που δεν βγάζουν πολλή σκόνη.

 Κλείνετε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα προτού την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύετε τα κάρβουνα πάντα σε ξηρό μέρος, όχι σε υπόγειο.

 Μπορείτε να γεμίσετε το 50% κατά μέγιστο της λεκάνης με κάρβουνο. Το υπερβολικό γέμισμα της λεκάνης μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στην ψηστιέρα σας λόγω της εκτεταμένης θερμότητας.

6.2 Τι κάρβουνα πρέπει να χρησιμοποιώ;

Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα εξής μοντέλα: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Το μοντέλο LOEWY 40 δεν είναι εξοπλισμένο με σύστημα QuickStop®.

 Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην Εικόνα 1, στη σελίδα 104.

Συνιστούμε να γεμίζετε το δοχείο QuickStop® με νερό πριν από κάθε χρήση. Προχωρήστε ως εξής:

1. Απασφαλίστε τα κλιπ στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού (Εικόνα 1α).
2. Ανασηκώστε το επάνω μέρος της συσκευής από το δοχείο QuickStop® και αφήστε το στην άκρη (Εικόνα 1α).
3. Γεμίστε το δοχείο μέχρι τη μέση με νερό (Εικόνα 1β).


4. Τοποθετήστε το επάνω μέρος της συσκευής ξανά στο δοχείο και ασφαλίστε τα κλιπ (Εικόνα 1γ).
5. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή.

6.3 Βήμα 2: Τοποθέτηση του χαρτιού

 Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην εικόνα 2, στη σελίδα 104.

Για τη σωστή λειτουργία του συστήματος QuickStart®, πρέπει να τοποθετήσετε το χαρτί σωστά μέσα στη συσκευή. Προχωρήστε ως εξής:

1. Πάρτε τρία διπλά φύλλα εφημερίδας. Χρησιμοποιείτε πάντα στεγνές εφημερίδες, κατά προτίμηση παλιές.
2. Στρίψτε κάθε φύλλο διαγώνια σε ρολό, σε σχήμα χωνιού. Μην κάνετε πολύ στενά τα χωνιά.
3. Διπλώστε την άκρη κάθε χωνιού.
4. Αφαιρέστε το κάτω πλέγμα από το μπολ.
5. Τοποθετήστε τα χωνιά στον αγωγό, με τις διπλωμένες άκρες στραμμένες προς τα πάνω,

 Μην τοποθετείτε πολύ βαθιά τα χωνιά. Θα πρέπει να αγγίζουν το κάτω πλέγμα όταν το τοποθετήσετε ξανά στο μπολ.


6. Τοποθετήστε το κάτω πλέγμα ξανά στο μπολ.


6.4 Βήμα 3: Άναμμα της συσκευής


 Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην εικόνα 3, στη σελίδα 104.

Μόλις τοποθετήσετε το χαρτί, μπορείτε να ανάψετε τη συσκευή. Προχωρήστε ως εξής:

1. Καλύψτε το κάτω μέρος του μπολ με κάρβουνο (Εικόνα 3α). Συμβουλές:
 - Μη χρησιμοποιείτε πάρα πολύ κάρβουνο. Το μπολ θα πρέπει να είναι γεμάτο μόνο κατά το ένα τρίτο.
 - Για να ανάψετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μικρά κομμάτια κάρβουνο. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε μεγαλύτερα κομμάτια.
2. Ανοίξτε τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος του αγωγού (Εικόνα 3β).
3. Με ένα μακρύ σπίρτο, ανάψτε το χαρτί μέσω των οπών εξαερισμού (Εικόνα 3β). Το αναμμένο χαρτί μπορεί να δημιουργήσει πυκνό καπνό.

 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.

 Μην τοποθετείτε ακόμη τη σχάρα στη συσκευή. Η άδεια σχάρα μπορεί να παραμορφωθεί όταν μένει στη φωτιά για πολλή ώρα.

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για να ανάψετε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3.

4. Μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο μόλις το κάρβουνο καλυφθεί από λεπτό στρώμα λευκής στάχτης. Κανονικά, αυτό χρειάζεται περίπου 15 λεπτά (Εικόνα 3γ).


7 ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

7.1 Ρύθμιση της έντασης της θερμότητας

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φωτιάς ανοίγοντας και κλείνοντας τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού:

- Όσο περισσότερο ανοίγετε τις οπές, τόσο περισσότερος αέρας εισέρχεται στον αγωγό και δυναμώνει η ένταση της φωτιάς.

- Όσο περισσότερο κλείνετε τις οπές, τόσο λιγότερος αέρας εισέρχεται στον αγωγό και χαμηλώνει η ένταση της φωτιάς.

 Ο τρόπος με τον οποίο ο αέρας εισέρχεται στον αγωγό και ενισχύει τη φωτιά περιγράφεται στην Εικόνα 4, σελίδα 105.

7.2 Αποφυγή καψίματος του φαγητού

Για να αποφύγετε το κάψιμο του φαγητού:

- Ποτέ μην ξεκινάτε το ψήσιμο όσο υπάρχουν φλόγες στο μπολ. Περιμένετε μέχρι το κάρβουνο να καλυφθεί από λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
- Αποφεύγετε την έκθεση του φαγητού σε υπερβολική θερμότητα. Μπορείτε:
 - Να προστατέψετε το φαγητό ανεβάζοντας τη σχάρα πιο ψηλά.
 - Να μειώσετε τη θερμότητα περιορίζοντας το άνοιγμα των οπών εξαερισμού στο κάτω μέρος του αγωγού.

7.3 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.

7.4 Πώς να αποφύγετε τις ξαφνικές φλόγες

Οι ξαφνικές φλόγες είναι μεγάλες, απότομες φλόγες που εκτινάσσονται από το μπολ κατά το ψήσιμο. Προκαλούνται συνήθως από λίπος ή μαρινάδα που στάζει.


Κατά το ψήσιμο, είναι πιθανό να εμφανίζονται ξαφνικές φλόγες. Τυχόν μεγάλος αριθμός από ξαφνικές μεγάλες φλόγες αυξάνει τη θερμοκρασία στο δοχείο και μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη συσσωρευμένου λίπους. Για να αποφύγετε τις ξαφνικές φλόγες:

- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι καθαρό προτού ξεκινήσετε το ψήσιμο. Συνιστούμε να καθαρίζετε το μπολ ύστερα από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος και τη μαρινάδα από το κρέας. Επίσης, για τα πολύ λιπαρά ή μαριναρισμένα κρέατα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταψί.

7.5 Ψήσιμο με το Dome

Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα εξής μοντέλα: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Για να αξιοποιήσετε πλήρως τις δυνατότητες που σας παρέχει η συσκευή σας, μπορείτε να την εξοπλίσετε με το Dome. Το Dome είναι ένα μισάνοιχτο καπάκι σε σχήμα κελύφους, που αντανάκλα τη θερμότητα από τα κάρβουνα επάνω στο φαγητό. Ως αποτέλεσμα, το φαγητό σας θερμαίνεται και από κάτω και από πάνω. Αυτό επιτρέπει, μεταξύ άλλων, να ψήνετε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια κρέας, ακόμη και να ψήνετε πίτσες.

 Χρησιμοποιήστε το Dome 223.0043.000 για το μοντέλο 45 και το Dome 223.0050.000 για το μοντέλο 50. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το Dome, ανατρέξτε στον ιστότοπο www.barbecook.com

8 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

8.1 Καθαρισμός του μπολ

Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν μόνο για τα εξής μοντέλα: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Το μοντέλο LOEWY 40 δεν είναι εξοπλισμένο με σύστημα QuickStor®. Για να καθαρίσετε τη λεκάνη του μοντέλου LOEWY 40, απλώς σκουπίστε τις στάχτες σε έναν κουβά.


 Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην Εικόνα 5, στη σελίδα 105.

Συνιστούμε να καθαρίζετε το μπολ ύστερα από κάθε χρήση. Με το σύστημα QuickStor®, αυτό γίνεται σε χρόνο μηδέν. Προχωρήστε ως εξής:

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και βγάλτε τη σχάρα.
2. Κλείστε τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού (Εικόνα 5a).
3. Αφαιρέστε το κάτω πλέγμα από το μπολ και σκουπίστε τις στάχτες μέσα στον αγωγό (Εικόνα 5β).
4. Απασφαλίστε τα κλιπ στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού (Εικόνα 5γ).
5. Ανασηκώστε το επάνω μέρος της συσκευής από το δοχείο νερού και τραβήξτε το στο πλάι (Εικόνα 5γ).
6. Ρίξτε το νερό με τις στάχτες σε έναν κουβά (Εικόνα 5δ).
7. Τοποθετήστε το επάνω μέρος της συσκευής ξανά στο δοχείο νερού και ασφαλίστε τα κλιπ.
8. Τοποθετήστε το κάτω πλέγμα ξανά στο μπολ.


8.2 Καθαρισμός της σχάρας

Συνιστούμε να καθαρίζετε τη σχάρα έπειτα από κάθε χρήση, με ένα καθαριστικό της Barbecook.

 Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη σχάρα με ένα μαλακό απορρυπαντικό ή με διττανθρακική σόδα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά φούρνου στη σχάρα.

8.3 Αποθήκευση της συσκευής


Φυλάσσετε τη συσκευή σε στεγνό μέρος (σε εσωτερικό χώρο, κάτω από υπόστεγο κλπ.) ύστερα από κάθε χρήση. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, συνιστούμε να την καλύπτετε με κάλυμμα Barbecook. Δηλώστε τη συσκευή σας στη διεύθυνση www.barbecook.com για να μάθετε ποιο κάλυμμα χρειάζεστε.


 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή προτού την αποθηκεύσετε. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό σκουριάς.

8.4 Συντήρηση τριγ.ιάτων εμαγιέ, ανοξείδωτου χάλυβα και με επίστρωση χρωμίου και πούδρας

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από εμαγιέ, ανοξείδωτο χάλυβα και χρωμιωμένα τμήματα. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται με διαφορετικό τρόπο:

Υλικό	Τρόπος φροντίδας του υλικού
Εμαγιέ	<ul style="list-style-type: none"> • Να αποφεύγεται η χρήση αιχμηρών αντικειμένων και τα χτυπήματα σε σκληρές επιφάνειες. • Να αποφεύγεται η επαφή με κρύα υγρά όταν είναι ακόμη ζεστό. • Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σφουγγάρια και στιλβωτικά απορρυπαντικά.
Ανοξείδωτος χάλυβας και χρώμιο	<ul style="list-style-type: none"> • Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, στιλβωτικά ή μεταλλικά απορρυπαντικά. • Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά, τα οποία αφήνετε να δράσουν στο χάλυβα. • Χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα. • Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.
Επίστρωση πούδρας	<ul style="list-style-type: none"> • Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά και μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα. • Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.

 Για να αποτρέψετε τη δημιουργία σκουριάς στον ανοξείδωτο χάλυβα, αποφεύγετε την επαφή με χλωρίνη, αλάτι και σίδερο. Συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην παραλία, κοντά σε σιδηροδρομικές γραμμές ή κοντά σε πισίνες.

 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
●	Εμαγιέ
▲	Χρώμιο
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

8.5 Παραγγελία ανταλλακτικών

Τα μέρη που είναι απευθείας εκτεθειμένα στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα πρέπει να αντικαθιστώνται κάθε τόσο. Για να παραγγείλετε ένα ανταλλακτικό:

1. Αναζητήστε τον αριθμό αναφοράς του ανταλλακτικού που χρειάζεστε. Θα βρείτε έναν κατάλογο με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από τις μεγεθυμένες εικόνες, στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου και στη διεύθυνση www.barbecook.com.

 Εάν καταχωρίσατε τη συσκευή σας στο διαδίκτυο, θα μεταβείτε αυτόματα στον σωστό κατάλογο, στο MyBarbecook account. Εκεί έχετε τη δυνατότητα να παραγγείλετε τα ανταλλακτικά σας μέσω διαδικτύου.

2. Παραγγείτε το ανταλλακτικό μέσω του δικτυακού τόπου www.barbecook.com ή στο σημείο πώλησής σας. Μπορείτε να παραγγείλετε τα ανταλλακτικά που καλύπτονται από εγγύηση μόνο στο σημείο πώλησης.

9 ΕΓΓΥΗΣΗ

9.1 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 του ποδιού της συσκευής.
- 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.

9.2 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, χρήση της συσκευής ως θερμάστρας 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 VÝROBK


Ďakujeme vám, že ste si zakúpili spotrebič Barbecue! Celý nový svet čaká, kým ho vyskúšate bez ohľadu na to, či je to v klude prírody alebo uprostred zhonu veľkomesta. Staňte sa majstrom grilovania s našou komunitou #barbecue a dovoľte nám, aby sme váš gril uvideli do pozornosti.

Zaregistrujte si svoj spotrebič Barbecue v režime on-line a získajte niektorú z veľkých výhod:

- Získate prístup ku kompletnému návodu na použitie a spoznáte každý kúsok svojho spotrebiča.
- Prospech z prispôbeného servisu po predaji vám umožní rýchle nájsť náhradné diely a mať úžitok z optimálneho záručného servisu.
- Informujeme vás o aktualizáciách výrobku a dáme vám tipy, triky a inšpirácie na grilovanie, aby ste sa mohli stať skutočným majstrom grilovania.

Ste pripravení na dobrodružstvo? Zaregistrujte si svoj výrobok a pripojte sa k spoločenstvu #barbecue!


 Viac informácií o registrácii spotrebiča nájdete na lokalite www.barbecue.com.

 Barbecue rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú predané, distribuované alebo zdieľané s 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 rôzne nákresy:

- Zvýraznené znázornenie, zoznam dielov a nákresy montáže výrobkov, ktoré opisuje tento návod na používanie.
- Nákresy, ktoré sú referenciou pre najdôležitejšie pokyny obsiahnuté v prvej časti návodu.

 Ak je k niektorému pokynu dostupný nákres, súčasťou pokynu je aj odkaz na daný nákres. Tieto odkazy sú označené symbolom ceruzky, aký je uvedený naľavo.

3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ 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.

- 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!

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:


- Spotrebič umiestnite minimálne tri metre od akejkoľvek budovy na otvorenom a dobre vetranom priestranstve.
- Tento spotrebič nesmie byť umiestnený pod previsnutou konštrukciou (veranda, prístrešok atď.) alebo pod listnatými stromami.
- Tento gril musí byť pred použitím namontovaný na bezpečnom a rovnom podklade. Gril nikdy neumiestňuje na pohybujúce sa vozidlo (loď, privesný voz atď.).

4 OPAKUJÚCE SA VÝRAZY

Táto časť obsahuje definície menej známych výrazov. Tieto výrazy sú použité vo viacerých kapitolách tohto návodu.

4.1 Systém zapalovania QuickStart®

Výrobok je vybavený systémom zapalovania QuickStart®. Tento systém umožňuje zapáliť gril iba s pomocou starých novín a zápalky. Netreba používať žiadne tekuté či pevné zapalovače. Systém pracuje veľmi rýchlo: už 15 minút po zapálení grilu môžete začať grilovať.


 Podrobný popis používania systému QuickStart® nájdete ďalej v tejto príručke.

4.2 Hasiaci systém QuickStop®

Tieto informácie sa týkajú iba týchto modelov: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Model LOEWY 40 nie je vybavený odsávacím systémom QuickStop®.


Výrobok je vybavený hasiacim systémom QuickStop®. Tento systém umožňuje rýchle zahasenie a vyčistenie grilu. Po dokončení grilovania stačí zmiesť popol do zásobníka s vodou v spodnej časti podstavca.

Zásobník s vodou systému QuickStop® tiež prispieva k bezpečnosti výrobku. Zvyšuje stabilitu výrobku a v prípade jeho prevrátenia zahasí tlejúce uhlie.

 Podrobný popis používania systému QuickStop® nájdete ďalej v tejto príručke.

4.3 Smalt (≠ LOEWY SST)

Niektoré diely grilu sú pokryté vrstvou sklenej glazúry nazývanej smalt. Smalt chráni podkladový kov pred koróziou. Smalt je vysokokvalitný materiál: je odolný voči korózii, nebledne pri pôsobení vysokých teplôt a ponúka veľmi ľahkú údržbu.

 Pretože smalt je menej flexibilný než kov, ktorý pokrýva, pri nesprávnej manipulácii sa môže smalt odlupovať. Aby ste sa vyhli problémom, pri montáži povrchovo upravených dielov buďte opatrní a smalt ošetrte tak, ako je opísané ďalej v tejto príručke.


5 ZOSTAVENIE GRILU


5.1 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.

5.2 Zostavenie grilu

1. Tento gril musí byť pred použitím namontovaný na bezpečnom a rovnom podklade.
2. Gril zostavte podľa priložených nákrasov.

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

 Pri montáži smaltovaných dielov dávajte pozor. Vždy používajte dodané tkaninové podložky, ktoré zabráni poškodeniu smaltu v okolí skrutkových spojov.

 Na zmontovanie grilu nepoužívajte žiadne náradie. Použiť môžete len skrutkovač s krížovou hlavou na nastavenia napätia spôn v spodnej časti podstavca.


6 PRÍPRAVA ZARIADENIA NA POUŽITIE


Budete potrebovať vodu, drevené uhlie, suché noviny a dlhú zápalku.

6.1 Aké drevené uhlie mám použiť?

Gril vždy zapalujte pomocou bežného dreveného uhlia. Nikdy nepoužívajte brikety. Keď uhlie horí, môžete pridať brikety.


Na zapálenie používajte kvalitné drevené uhlie, pokiaľ možno také, ktoré vyhovuje norme EN 1860-2. Kvalitné drevené uhlie tvoria veľké lesklé kusy, ktoré nevytvárajú príliš veľa prachu.

 Vreco s dreveným uhlím pred uskladnením dobre uzavrite. Drevené uhlie skladujte na suchom mieste, neskladujte ho v pivnici.

 Zásobník môže byť naplnený dreveným uhlím maximálne na 50 %. Pri preplnení zásobníka môže nadmerné teplo spôsobiť závažné poškodenie grilu.

6.2 Krok 1: Naplnenie zásobníka systému QuickStop® vodou


Tieto informácie sa týkajú iba týchto modelov: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 nie je vybavený odsávacím systémom QuickStop®.

 Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 1, na strane 104.

Odporúčame naplniť zásobník systému QuickStop® vodou pred každým použitím. Postupujte nasledovne:


1. Uvoľnite spony v spodnej časti podstavca (obr. 1a).
2. Zdvihnite hornú časť grilu zo zásobníka vody systému QuickStop® a položte ju vedľa (obr. 1a).
3. Naplňte zásobník do polovice vodou (obr. 1b).
4. Položte hornú časť grilu späť na zásobník vody a uzavrite spony (obr. 1c).
5. Skontrolujte stabilitu grilu.

6.3 Krok 2: Vloženie papiera

 Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 2, na strane 104.


Na správne fungovanie systému QuickStart® je potrebné vložiť papier do grilu správnym spôsobom. Postupujte nasledovne:

1. Vezmite tri dvojstrany novinového papiera. Vždy používajte suchý novinový papier, ideálne pár dní starý.
2. Každú dvojstranu zrolujte diagonálne do tvaru podobného pochodni. Nerolujte papier príliš tesne.
3. Jeden koniec každej rolky preložte.
4. Vyberte mriežku z dna misy.
5. Zasuňte rolky do podstavca tak, aby preložené konce smerovali nahor.




 Nezasúvajte papier príliš hlboko. Papier sa musí dotýkať mriežky na dne misy.

6. Vložte mriežku späť do misy.

6.4 Krok 3: Zapálenie grilu

 Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 3, na strane 104.

Po vložení papiera môžete gril zapáliť. Postupujte nasledovne:


1. Pokryte dno grilu dreveným uhlím (obr. 3a). Tipy:
 - Nepoužívajte príliš veľa uhlia. Gril naplňte približne do jednej tretiny.
 - Pomocou malých kúskov uhlia gril zapáľte. Neskôr môžete pridať väčšie kusy.
 2. Otvorte prieduchy v spodnej časti rúry (obr. 3b).
 3. Vezmite dlhú zápalku a zapáľte papier cez prieduchy (obr. 3b). Horiaci papier môže vytvárať hustý dym.
-  Pri prvom použití nechajte gril horieť najmenej 30 minút. Tým sa z grilu odstráni zvyšky mastnoty z výrobného procesu.
-  Na gril ešte nenasadzujte rošt. Prázdny gril sa môže pri dlhodobom zahrievaní deformovať.
-  **VÝSTRAHA!** Nepoužívajte alkohol alebo benzín na zapálenie grilu alebo obnovenie horenia. Používajte iba zapalovače vyhovujúce norme EN 1860-3.
4. Grilovať môžete začať vtedy, keď sa na uhlíkoch vytvorí tenká vrstva bieleho popola. Obvykle to trvá približne 15 minút (obr. 3c).

7 UŽITOČNÉ TIPY

7.1 Nastavenie intenzity plameňa

Intenzitu plameňa môžete nastaviť otvorením alebo zatvorením otvorov na prívod vzduchu v spodnej časti podstavca.

- Čím viac prieduchy otvoríte, tým viac vzduchu sa nasáva do podstavca a tým intenzívnejší bude oheň.
- Čím viac prieduchy zatvoríte, tým menej vzduchu sa nasáva do podstavca a tým menej intenzívny bude oheň.

 Prietok vzduchu cez podstavec a zásobovanie ohňa je znázornené na obrázku 4, na strane 105.

7.2 Zabránenie pripáleniu jedla

Ako zabrániť spáleniu jedla:

- Nezačínajte grilovať, pokiaľ sa v grile vyskytujú plamene. Počkajte, kým sa na uhlíkoch nevytvorí tenká vrstva bieleho popola.
- Vyhňte sa vystaveniu jedla nadmernému teplu. Čo môžete urobiť:
 - Chráňte jedlo posunutím roštu do vyššej polohy.
 - Znížte teplo grilu (čiastočným) uzavretím prieduchov v spodnej časti podstavca.

7.3 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.

7.4 Ako sa vyhnúť vzplanutiu

Vzbĺknutie je náhle vyšľahnutie plameňa z grilu počas grilovania. Spôsobuje ho obvykle kvapkajúci tuk alebo marináda.

Počas grilovania môže dôjsť niekoľkokrát k vzplanutiu plameňa. To je normálne. Avšak príliš časté vzbĺknutie plameňa zvyšuje teplotu vo vnútri grilu a môže spôsobiť vznietenie nahromadeného tuku. Ako sa vyhnúť vzplanutiu:

- Pred začatím grilovania gril vyčistíte. Odporúčame gril vyčistiť po každom použití.
- Odstráňte nadmerné množstvo tuku a marinády z mäsa. Pri veľmi masťnom alebo marinovanom mäse môžete použiť nádobu na zachytávanie tuku.

7.5 Grilovanie pod kupolou Dome

Tieto informácie sa týkajú iba týchto modelov spotrebičov: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Na maximálne využitie potenciálu zariadenia ho môžete vybaviť kupolou Dome. Kupola Dome je polovičné veko v tvare mušle, ktoré odráža teplo vyžarované dreveným uhlím späť na pripravované jedlo. Vďaka tomu sa jedlo zohrieva zdola aj zhora. To vám, okrem iného, umožňuje rovnomerne pripravovať hrubé kusy mäsa, marinované kura či dokonca pizzu.

i Použite kupolu Dome 223.0043.000 pre model 45 a Dome 223.0050.000 pre model 50. Ďalšie informácie o kupole Dome, nájdete na lokalite www.barbecue.com

8 ÚDRŽBA GRILU

8.1 Čistenie misy

Tieto informácie sa týkajú iba týchto modelov: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Model LOEWY 40 nie je vybavený odsávacím systémom QuickStop®. Zásobník na palivo v grile LOEWY 40 stačí vyčistiť tak, že metličkou zmetiete popol do vedra.

 Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 5, na strane 105.

Odporúčame gril vyčistiť po každom použití. Vďaka systému QuickStop® je čistenie veľmi rýchle. Postupujte nasledovne:

1. Nechajte gril úplne vychladnúť a vyberte rošt.
2. Zatvorte prieduchy v spodnej časti podstavca (obr. 5a).
3. Vyberte z misy spodnú mriežku a zmette všetok popol do podstavca (obr. 5b).
4. Uvoľnite spony v spodnej časti podstavca (obr. 5c).

5. Zdvihnite hornú časť grilu zo zásobníka na vodu a položte ju vedľa (obr. 5c).
6. Vodu s popolom vylejte do vedra (obr. 5d).
7. Položte hornú časť grilu späť na zásobník vody a uzavrite spony.
8. Vložte mriežku späť do misy.

8.2 Čistenie grilovacieho roštu

Gril odporúčame po každom použití vyčistiť s čistiacim prostriedkom Barbecue.



Na čistenie grilu môžete použiť aj slabý roztok čistiaceho prostriedku alebo hydrogenuhličitan sodný. Na čistenie grilu nepoužívajte čistiace prípravky na rúry.

8.3 Uskladnenie grilu

Gril po použití uskladnite na suchom mieste (vo vnútri, pod prístrešok a pod.). Na predĺženie životnosti vášho grilu ho odporúčame zakrývať krytom Barbecue. Zaregistrujte si svoj gril na stránke www.barbecue.com, kde nájdete informácie o tom, ktorý kryt potrebujete.



Pred uskladnením dbajte na to, aby bol gril úplne vysušený. Tým sa zabráni tvorbe korózie.

8.4 Údržba smaltovaných, chrómovaných a lakovaných častí a častí z nehrdzavejúcej ocele

Výrobok je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele upravenej smaltom a z chrómovaných dielov. Každý materiál vyžaduje inú údržbu:

Materiál	Spôsob údržby tohto materiálu
Smalt	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívajte ostré predmety a vyhňte sa úderom o tvrdý povrch.• Zabráňte kontaktu horúceho materiálu s chladnou kvapalinou.• Na čistenie možno použiť drôtenky a abrazívne čistiace prostriedky.
Nehrdzavejúca oceľ a chróm	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívajte agresívne a abrazívne alebo čistiace prostriedky s obsahom kovov.• Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť.• Na zotretie použite mäkkú špongiu alebo tkaninu.• Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.
Lakované diely	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívajte ostré predmety. Použite jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo tkaninu.• Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.



Aby sa zabránilo tvorbe korózie, zabráňte kontaktu chlóróm, soľou a železom. Odporúčame nepoužívať gril v pobrežných oblastiach, v blízkosti železníc alebo bazénov.



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
●	Smalt
▲	Chróm
■	Nehrdzavejúca oceľ
★	Lakované diely

8.5 Objednávanie náhradných dielov

Diely, ktoré sú priamo vystavené ohňu alebo intenzívnemu teplu, sa občas musia vymeniť. Postup pri objednávaní náhradného dielu:

1. Vyhľadajte referenčné číslo dielu, ktorý potrebujete. V druhej časti tejto príručky alebo na lokalite www.barbecue.com je pod vyobrazeniami rozloženého zariadenia uvedený zoznam všetkých referenčných čísiel.



Ak ste si svoje zariadenie zaregistrovali v režime on-line, na konte MyBarbecue budete automaticky nasmerovaný na správny zoznam. V tomto zozname si budete môcť objednať svoje náhradné diely v režime on-line.

2. Náhradný diel si objednajete cez www.barbecue.com alebo vo vašom mieste predaja. Diely, na ktoré sa vzťahuje záruka, si môžete objednať iba vo vašom mieste predaja.

9 ZÁRUKA

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

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).

9.2 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.
- Vizualne 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 (nedodržovanie pokynov na používanie uvedených v tomto návode, používanie na komerčné účely, používanie ako nádoby na otvorený oheň...).
- 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 teid Barbecook toote ostmise eest. Kogu uus maailm ootab teid uut avastama, olgu see on looduse rahu ja vaikus või linnamüra ja -kära keskel. Hakake grillmeisteriks meie #barbecook-kogukonnas ja lubage meil seada teie grillimisvõimed avaliku elu keskpunkti.

Registreerige oma Barbecooki seade veebis ja saate sellega mitmed eelised.

- Teile on kättesaadavad täiemahulised kasutusjuhendid - saate oma seadet üksikasjalikult tundma õppida.
- Saate kasutada müügijärgse teeninduse teenuseid, mis aitavad teil kiiresti varuosi leida ja saada osa parimast garantiiteenindusest.
- Teavitame teid seadme uuendustest, anname nõu ja näpunäiteid ning grillimisvihjeid, et saaksite areneda grillmeisteriks.

Kas olete seikluseks valmis? Registreerige oma toode ja ühinege #barbecook-kogukonnaga!


 Lisateavet oma seadme registreerimiseks vaadake veebisaidilt www.barbecook.com.

 Barbecook ei levita teie isikuandmeid. Teie isikuandmeid ei müüda edasi, ei levitata ega jagata kolmandate osapooltega.

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 järgmisi erinevaid jooniseid:

- Selles juhendis kirjeldatud seadmete detailsed vaated, osade loendid ja koostejoonised;
- Illustratsioonid, mis toetavad juhendi esimese osa olulisimaid juhiseid.

 Kui konkreetse juhise kohta on saadaval joonis, leiate juhise viite vastavale joonisele. Need viited on tähistatud samasuguse pliatsi ikooniga, nagu on toodud vasakul.

3 OLULISED OHUTUSJUHISED

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).

- 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.

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

Väljas grillimiskoha valimisel arvestage alati järgmisega.

- Paigutage seade vähemalt kolme meetri kaugusele ehitisest, avatud ja hästi ventileeritud kohta.
- Veenduge, et seade pole varjulise majaosa (varikatuse, päikesevarju jne) või lehestiku all.
- Grill tuleb enne kasutamist paigutada tugevale horisontaalsele pinnale. Ärge mingil juhul paigutage seda liikuvale sõidukile (paati, haagisele jne).

4 LÄBIVAD MÕISTED

See osa selgitab mõnesid vähem tuntud mõisteid. Neid mõisteid kasutatakse juhendi erinevates jaotistes.

4.1 Süütesüsteem QuickStart®

Seade on varustatud süütesüsteemiga QuickStart®. See süsteem võimaldab teil süüdata seadme kõigest vana ajalehe ja tikuga. Teil ei ole tarvis kasutada süütevedelikke ega tulehakatist. Samuti toimib süsteem väga kiiresti – kõigest 15 minutit pärast süütamist saate hakata grillima.


 Süsteemi QuickStart® kasutamise põhjalikud juhised leiate selle juhendi edasistest lõikudest.

4.2 Kustutussüsteem QuickStop®

See teave kehtib ainult järgmistele mudelitele: LOEWY 45, LOEWY 50 ja LOEWY 55. Mudelil LOEWY 40 süsteem QuickStop® puudub.


Seade on varustatud kustutussüsteemiga QuickStop®. See süsteem võimaldab seadet kustutada ja puhastada hetkega. Pärast grillimist peate lihtsalt lükkama tuha veemahutisse, mis asub kesktoru all.

Lisaks parandab süsteemi QuickStop® veemahuti seadme ohutust. See suurendab stabiilsust ja kustutab hõõguvad söed, kui seade peaks ümber kukkuma.

 Süsteemi QuickStop® kasutamise põhjalikud juhised leiate selle juhendi edasistest lõikudest.

4.3 Email (≠ LOEWY SST)

Mõned seadme osad on kaetud sulatatud klaasi kihiga ehk emailiga. See email kaitseb selle all asuvat metalli roostetamise eest. Email on kõrge kvaliteediga materjal, see on roostekindel, ei tuhmu kuuma temperatuuri mõjul ja seda on lihtne hooldada.

 Kuna metall on seda katvast emailist painduvam, võivad emaili tükid seadme vael käsitlemisel maha kooruda. Probleemide vältimiseks olge emailiga osade kokkupanekul ettevaatlik ja hooldage emaili vastavalt selles juhendis kirjeldatule.


5 SEADME KOKKUPANEK


5.1 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.

5.2 Seadme kokku panemine

1. Grill tuleb enne kasutamist paigutada tugevale horisontaalsele pinnale.
2. Pange seade kokku vastavalt koostejoonistel näidatule.

 Koostejoonised leiata selle juhendi teisest osast pärast seadme detailset vaadet.

 Olge emailosade kokku panemisel ettevaatlik. Kasutage kruvide ümber oleva emaili kaitsmiseks kaasasolevaid fiiberseibe.

 Ärge kasutage seadme kokku panemisel tööriistu. Teil on lubatud kasutada ainult ristpeakruvikeerajat kesktoru alumises osas asuvate klambrite pinge reguleerimiseks.


6 SEADME ETTEVALMISTAMINE


Te vajate selleks vett, puusütt, kuiva ajalehte ja pikki tikke.

6.1 Millist puusütt kasutada?

Kasutage tule süütamiseks alati traditsioonilist puusütt, mitte briketti. Kui tuli on suttinud, võite lisada brikette.


Kasutage tule süütamisel hea kvaliteediga puusütt, mis vastaks eelistatavalt standardile EN 1860-2. Hea kvaliteediga puusüsi koosneb suurtest, säravatest tükkidest ja ei tolma väga palju.

 Sulgege puusöe kott enne ära panemist korrektselt. Hoidke alati kuivas kohas, ärge hoidke seda keldris.

 Söekauss tuleb täita söega maksimaalselt 50% ulatuses. Söekaasi ületäitmine võib grillseadet liiga tugeva kuumuse tõttu kahjustada.

6.2 Samm 1: QuickStop® i mahuti täitmine


See teave kehtib ainult järgmistele mudelitele: LOEWY 45, LOEWY 50 ja LOEWY 55. Mudelil LOEWY 40 süsteem QuickStop® puudub.

 Selle toiminguga peamised sammud on toodud joonisel 1, lk 104.

Me soovime täita QuickStop® i mahuti enne igat kasutuskorda. Tegutsege järgmiselt.


1. Vabastage kesktoru all asuvad klambrid (joonis 1a).
2. Tõstke seadme ülemine osa QuickStop® i mahutilt maha ja pange kõrvale (joonis 1a).
3. Täitke mahuti poole ulatuses veega (joonis 1b).
4. Pange seadme ülemine osa mahutile tagasi ja sulgege klambrid (joonis 1c).
5. Kontrollige, kas seade on stabiilne.

6.3 Samm 2: paberi panemine õigesse

 Selle toiminguga peamised sammud on toodud joonisel 2, lk 104.


Süsteemi QuickStart® korrektseks töötamiseks peate panema paberi seadmesse õigesti. Tegutsege järgmiselt.

1. Võtke kolm kahekordset ajalehe lehte. Kasutage alati kuiva ajalehte, eelistatavalt mõne päeva vanuseid.
2. Rullige iga paberileht diagonaalselt tõrvikukujuliseks. Ärge rullige tõrvikuid liiga tihedaks.
3. Murdke igal tõrvikul üks ots üle.
4. Eemaldage kausi põhjarest.
5. Asetage tõrvikud torusse nii, et murtud otsad oleksid üleval.

 Ärge asetage tõrvikuid liiga sügavale. Need peavad puudutama põhjaresti, kui te selle kausile tagasi panete.


6. Pange põhjarest kaussi tagasi.


6.4 Samm 3: tule süütamine


 Selle toiminguga peamised sammud on toodud joonisel 3, lk 104.

Kui paber on kohale paigaldatud, saate süüdata tule. Tegutsege järgmiselt.

1. Katke kausi alumine osa puusöega (joonis 3a). Soovitused:
 - Ärge kasutage liiga palju puusütt. Kauss tuleks täita ainult ühe kolmandiku ulatuses;
 - Kasutage tule süütamiseks väikeseid puusöe tükke. Hiljem saate lisada suuremaid tükke.
2. Avage toru alumises osas asuvad õhuavad (joonis 3b).
3. Süüdake paber pika tikuga läbi õhuavade (joonis 3b). Põlev paber võib tekitada tugevat suitsu.

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

 Ärge pange seadmele veel grillrest. Grillrest võib deformeeruda, kui see on tühjana liiga kaua kuuma käes.

 HOIATUS! Ärge kasutage tule süütamiseks või uuesti süütamiseks alkoholi ega bensiini. Kasutage ainult tulehatusvahendeid, mis vastavad standardile EN 1860-3.


4. Grillimisega võite alustada, kui puusüsi on kaetud õhukese valge tuhaga kihiga. Tavaliselt kulub selleks umbes 15 minutit (joonis 3c).

7 KASULIKUD SOOVITUSED JA NÕUANDED

7.1 Tule intensiivsuse reguleerimine

Tule reguleerimiseks saate avada ja sulgeda õhuavasid, mis asuvad kesktoru alumises osas.

- Mida rohkem on avad avatud, seda rohkem õhku tõmmatakse torusse ja seda intensiivsem on tuli.
- Mida rohkem on avad suletud, seda vähem õhku tõmmatakse torusse ja seda väiksema intensiivsusega on tuli.

 Õhu liikumist läbi toru ja avade on kirjeldatud joonisel 4, lk 105.

7.2 Toidu kõrbemise vältimine

Toidu kõrbemist saate vältida järgmisel viisil.

- Ärge alustage grillimist, kui kausis on veel leegid. Oodake, kuni puusüsi on kaetud õhukese valge tuha kihiga.
- Vältige toidu suure kuumusega kokku puutumist. Te saate teha selleks järgmist.
 - Kaitsta toitu, viies grilliresti kõrgemale;
 - Vähendada kuumust, sulgedes (osaliselt) toru alumises osas asuvad õhuavad.

7.3 Toidu kinni jäämise vältimine

Toidu kinni jäämist saate vältida järgmistel viisidel.

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

7.4 Lahvatuste vältimine

Lahvatused on äkilised leegid, mis süttivad grillimise ajal kausis. Tavaliselt põhjustab neid tilkuv rasv või marinaad.

Grillimise ajal on lahvatused tavapärane. Kui aga lahvatusi esineb liiga palju, suureneb sellega kausi temperatuur ja see võib süüdata kogunenud rasva. Lahvatuste vältimiseks tehke järgmist.

- Kontrollige enne grillimist, kas kauss on puhas. Me soovime puhastada kaussi pärast iga kasutuskorda.
- Eemaldage lihalt liigne rasv ja marinaad. Rasvasemate ja/või marineeritud liha puhul võite kasutada ka grillpanni.

7.5 Kupli Dome all grillimine

See teave kehtib ainult järgmistele mudelitele: LOEWY 45, LOEWY 50.

Seadme täielikuks kasutamiseks saate sellele lisada kupli Dome. Dome on pooleldi avatud, merekarbi kujuga kaas, mis peegeldab puusöest kiirgava kuumuse tagasi toidule. Selle tulemusena soojeneb toit nii alt kui ka pealt. See võimaldab muu hulgas küpsetada ühtlaselt suuri lihatükke, valmistada purgiõllega küpsetatud kana ja isegi grillida pitsasid.

i Kasutage mudelil 45 kuplit Dome 223.0043.000 ja mudelil 50 kuplit Dome 223.0050.000. Lisainfot kupli Dome kohta leiate aadressilt www.barbecook.com.

8 SEADME HOOLDAMINE

8.1 Kausi puhastamine

See teave kehtib ainult järgmistele mudelitele: LOEWY 45, LOEWY 50 ja LOEWY 55. Mudelil LOEWY 40 süsteem QuickStop® puudub. Mudeli LOEWY 40 söekausi puhastamiseks pühkige tuhk ämbrisse.

✍ Selle toimingu peamised sammud on toodud joonisel 5, lk 105.

Me soovime puhastada kaussi pärast iga kasutuskorda. Süsteemiga QuickStop® saab seda teha hetkega. Tegutsege järgmiselt.

1. Laske seadmel täielikult maha jahtuda ja eemaldage grilliresti.
2. Sulgege kesktoru alumises osas asuvad õhuavad (joonis 5a).
3. Eemaldage kausilt põhjarest ja lükake tuhk torusse (joonis 5b).
4. Vabastage kesktoru all asuvad klambrid (joonis 5c).

5. Tõstke seadme ülemine osa veemahutilt maha ja pange kõrvale (joonis 5c).
6. Valage vesi koos tuhaga ämbrisse (joonis 5d).
7. Pange seadme ülemine osa veemahutile tagasi ja sulgege klambrid.
8. Pange põhjarest kaussi tagasi.

8.2 Grilliresti puhastamine

Soovitame resti pärast iga kasutuskorda puhastada puhastusvahendiga Barbecook.

💡 Võite grilli puhastada ka pehmetoimelise pesuvahendi või söögisoodaga. Ärge mingil juhul kasutage restil ahju puhastusvahendeid.

8.3 Seadme hoiustamine

Hoidke seadet pärast iga kasutuskorda kuivas kohas (siseruumides, kaitsevarju all jne). Seadme kasutusea pikendamiseks soovime selle katta Barbecooki kattega. Registreerige oma seade aadressil www.barbecook.com, et leida oma seadmele sobiv kate.

💡 Veenduge, et seade on enne ära panemist täielikult kuiv. See takistab rooste tekkimist.

8.4 Emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulberkattega osade hooldamine

Seade koosneb emailitud, roostevabast terasest ja kroomitud osadest. Igat materjali tuleb hooldada erinevalt.

Materjal	Kuidas materjali hooldada
Email	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage teravaid esemeid ega koputage vastu kõvasid pindasid.• Kuumana vältige kokkupuudet külmade vedelikega.• Te võite kasutada metallkäsnaid ja abrasiivseid puhastusvahendeid.
Roostevaba teras ja kroom	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage tugevatoimelisi, abrasiivseid puhastusvahendeid ega metalli.• Kasutage pehmeid puhastusvahendeid ja laske neil terasel mõjuda.• Kasutage pehmet pesukäsna või riidetükki.• Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.
Pulberkate	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage teravaid esemeid. Kasutage nõrka pesuvahendit ja pehmet pesukäsna või riidetükki.• Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.

⚠ Roostevabale terasele rooste tekkimise takistamiseks vältige kokkupuudet kloori, soola ja rauaga. Me ei soovita kasutada seadet rannas, raudteede ega basseini läheduses.

⚠ 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 seal kontrollida, kuidas konkreetset osa hooldada. Osade loetelus kasutatakse järgmisi sümboleid.

Sümbol	Materjal
●	Email
▲	Kroom
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

8.5 Varuosade tellimine

Osad, mis puutuvad kokku tulega või suure kuumusega, tuleb aeg-ajalt asendada. Varuosade tellimiseks tehke järgmist.

1. Vaadake järgi teile vajaoleva osa tootenumber. Tootenumbrid on näidatud ülevaatejoonisel, mis asub selle kasutusjuhendi teises osas, samuti saidil www.barbecook.com.



Kui olete oma seadme veebis registreerinud, saate vajaliku lehe otse oma konto MyBarbecook kaudu. Samas saate ka osi tellida veebi teel.

2. Tellige varuosa saidi www.barbecook.com kaudu või oma grillseadme ostukohast. Osad, millele rakendub garantii, saate tellida oma grillseadme ostukohast.

9 GARANTII

9.1 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 juhiste. Valest 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;
 - Seadme 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.

9.2 Ei ole kaetud

Garantii ei kata järgmisi kahjustusi ja defekte.

- Leekide ja suure kuumusega otse kokku puutuvate osade tavapärase kulumine (roostetamine, moonutused, värvi luitumine jne). Tavapärase 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, kasutamine lõkkeasemena 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 „Barbecue“ prietaisą! Galėsite tyrinėti visiškai naują pasaulį gamtos prieglobstyje arba miesto triukšme. Tapkite kepimo meistrų mūsų #barbecue bendruomenėje ir pademonstruokite savo sugebėjimus.

Užregistruokite savo „Barbecue“ prietaisą internetu ir gaukite šiuos privalumus:

- Gaukite prieigą prie išsamaus naudotojo vadovo ir išsamiai susipažinkite su savo prietaisu.
- Gausite naudos iš suasmenintos aptarnavimo po pardavimo paslaugos, kuri leis greitai rasti atsarginių dalių ir gauti naudos iš optimalios garantijos.
- Informuosime jus apie gaminio atnaujinimus, suteiksime patarimų bei gudrybių ir įkvėpsime, kad jūmyse pažadintumėme kepimo meistrą.

Pasiruošę nuotykiui? Užregistruokite savo gaminį ir prisijunkite prie #barbecue bendruomenės!


 Norėdami daugiau informacijos, užregistruokite savo prietaisą, žr. www.barbecue.com.

 „Barbecue“ gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys nebus parduoti, platinami arba bendrinami 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 pateikiamos įvairios iliustracijos:

- Šiame vadove aprašytų prietaisų išskaidyti vaizdai, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.
- Iliustracijos, papildančios svarbiausius pirmoje vadovo dalyje pateiktus nurodymus.

 Jei konkrečiam nurodymui yra iliustracija, nuorodą į ją rasite nurodyme. Prieš šias nuorodas pateikta pieštuko piktograma, kaip tokia, kurią matote čia kairėje.

3 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

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.

 Jei dėl nurodymų nesilaikymo (netinkamai surikus, naudojant, nepakankamai prižiūrint) atsiranda pažeidimų, tokiems pažeidimams garantija netaikoma.

- 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.

Prietaisą naudokite tik lauke. Naudojant patalpose, net garaže arba stoginėje, galima apsinuodyti smalkėmis.

Pasirinkdami vietą lauke, visada:


- Pastatykite prietaisą bent tris metrus nuo bet kokio pastato, atviroje ir gerai vėdinamoje vietoje.
- Įsitikinkite, kad prietaisas nėra po virš galvos esančia konstrukcija (veranda, pašiure...) arba po medžiais.
- Prieš naudojant keptuvą reikia pastatyti ant saugaus ir lygaus pagrindo. Nedėkite jo į judančią transporto priemonę (valtį, priekabą...).

4 PASIKARTOJANČIOS SAŪKOS

See osa selgitab mõnesid vähem tuntud mõisteid. Neid mõisteid kasutatakse juhendi erinevates jaotistes.

4.1 Uždegimo sistema „QuickStart®“

Prietaisas turi uždegimo sistemą „QuickStart®“. Ši sistema leidžia uždegti prietaisą naudojant tik seną laikraštį ir degtuką. Nereikia pilti jokių uždegimo skysčių ar naudoti uždegiklių. Sistema taip pat labai greitai veikia: praėjus tik 15 minučių po uždegimo galima pradėti kepti.


 Išsamią instrukciją, kaip naudoti sistemą „QuickStart®“, rasite toliau šiame vadove.

4.2 Gesinimo sistema „QuickStop®“

Ši informacija taikoma tik šiems modeliams: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modelyje LOEWY 40 nėra „QuickStop®“ sistemos.


Prietaisas turi gesinimo sistemą „QuickStop®“. Ši sistema leidžia greitai užgesinti ir išvalyti prietaisą. Po kepimo reikia tik nubraukti pelenus šepetėliu į vandens talpyklą, esančią centrinio vamzdžio dugne.

Sistemos „QuickStop®“ vandens talpykla dar ir padeda užtikrinti prietaiso saugumą. Ji padidina stabilumą, o prietaisui nuvirtus užgesina žioruojančias anglias.

 Išsamią instrukciją, kaip naudoti sistemą „QuickStop®“, rasite toliau šiame vadove.

4.3 Emalis (≠ LOEWY SST)

Kai kurios prietaiso dalys padengtos lydyto stiklo sluoksniu, vadinamu emaliu. Emalis saugo po juo esantį metalą nuo korozijos. Emalis yra aukštos kokybės medžiaga: jis atsparus rūdims, neblunka veikiant aukštai temperatūrai ir jį labai lengva prižiūrėti.

 Kadangi emalis mažiau lankstus už metalą, kurį jis dengia, neteisingai naudojant šį prietaisą emalio gabalai gali atšokti. Kad išvengtumėte problemų, būkite atidūs surinkdami emaliuotas dalis ir visada prižiūrėkite emalį, kaip toliau aprašyta šiame vadove.


5 PRIETAISO SURINKIMAS


5.1 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.

5.2 Norint surinkti prietaisą

1. Prieš naudojant keptuvą reikia pastatyti ant saugaus ir lygaus pagrindo.
2. Surinkite prietaisą, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.

 Šiuos surinkimo brėžinius rasite antroje vadovo dalyje, po išskaidyto jūsų prietaiso vaizdo.

 Būkite atsargūs surinkdami emaliuotas dalis. Naudokite pateiktus veltinio tarpiklius, kurie apsaugos emalį ties aplink varžtus.

 Surinkdami prietaisą nenaudokite jokių įrankių. Galite naudoti tik kryžminį atsuktuvą centrinio vamzdžio apačioje esančių fiksatorių įtempimui reguliuoti.


6 PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI


Jums reikės vandens, anglių, sausų laikraščių ir ilgo degtuko.

6.1 Kokias anglis naudoti?

Visada užkurkite savo prietaisą tradicinėmis anglimis, niekada nenaudokite briketų. Užkūrę prietaisą galite įdėti ir briketų.

Prietaisui užkurti naudokite geros kokybės anglis, pageidautina atitinkančias EN 1860-2 reikalavimus. Geros kokybės anglis sudaro dideli, blizgantys, per daug nedulkantys gabalai.

 Prieš padėdami anglis į laikymo vietą, gerai uždarykite anglių maišą. Visada laikykite sausoje vietoje, ne rūsyje.

 Daugiausia 50 % dubens turi būti pripildyta anglimis. Dubens perpildymas gali rimtai sugadinti jūsų kepsninę dėl per didelio karščio.

6.2 1 veiksmas. „QuickStop®“ talpyklos užpildymas

Ši informacija taikoma tik šioms modeliams: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modelyje LOEWY 40 nėra „QuickStop®“ sistemos.

 Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 1 pav., 104 psl.

Rekomenduojame į „QuickStop®“ talpyklą pripilti vandens prieš kiekvieną naudojimą. Veiksmus atlikite tokia tvarka:


1. Atleiskite fiksatorius, esančius centrinio vamzdžio apačioje (1a pav.).
2. Nukelkite viršutinę prietaiso dalį nuo „QuickStop®“ talpyklos ir padėkite į šalį (1a pav.).
3. Užpildykite 1/2 talpyklos vandeniu (1b pav.).
4. Uždėkite viršutinę prietaiso dalį atgal ant talpyklos ir užspauskite fiksatorius (1c pav.).
5. Patikrinkite, ar prietaisas stabilus.

6.3 2 veiksmas. Popieriaus įdėjimas

 Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 2 pav., 104 psl.

Kad sistema „QuickStart®“ tinkamai veiktų, popierių reikia teisingai įdėti į prietaisą. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Paimkite tris dvigubus laikraščio lapus. Visada naudokite sausus laikraščius, pageidautina kelių dienų senumo.
2. Kiekvieną popieriaus lapą įstrižai susukite į deglo formos ritinėlį. Nesusukite deglių pernelyg glaustai.
3. Užlenkite vieną kiekvieno deglo galą.
4. Išimkite apatines groteles iš taurės.
5. Įdėkite deglius į vamzdį užlenktais galais į viršų.




 Nekiškite deglių pernelyg giliai. Jie turi vis dar liesti apatines groteles, kai jas įdėsite atgal į taurę.

6. Vėl įdėkite apatines groteles į taurę.

6.4 Samm 3: tule sūūtamine

 Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 3 pav., 104 psl.

dėję popieriaus, galite užkurti prietaisą. Veiksmus atlikite tokia tvarka:


1. Priberkite anglių ant taurės dugno (3a pav.). Patarimai:
 - Nenaudokite per daug anglių. Reikia pripildyti tik trečdajį taurės.
 - Prietaisui užkurti naudokite mažus anglių gabalėlius. Didesnių gabalų galėsite pridėti vėliau.
2. Atidarykite oro tiekimo angas, esančias centrinio vamzdžio apačioje (3b pav.).
3. Paimkite ilgą degtuką ir uždekite popierių per oro tiekimo angas (3b pav.). Degantis popierius gali stipriai rūkti.
 -  Kai prietaisą naudojate pirmą kartą, palikite anglis degti 30 minučių. Taip nuo prietaiso nudegs likę gamybos tepalai.
 -  Dar nedėkite grotelių ant prietaiso. Ilgai laikomos kaitroje tuščios grotelės gali deformuotis.
 -  ĮSPĖJIMAS! Prietaisui užkurti arba įpūsti nenaudokite alkoholio ar benzino. Naudokite tik uždegiklius, kurie atitinka EN 1860-3 reikalavimus.
4. Kepti galima pradėti, kai anglys pasidengia plonu baltų pelenų sluoksniu. Paprastai tai trunka apie 15 minučių (3c pav.).

7 NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

7.1 Ugnies intensyvumo reguliavimas

Ugnies intensyvumą galite reguliuoti atidarydami ir uždarydami centrinio vamzdžio apačioje esančias oro tiekimo angas:

- Kuo daugiau atidarote angas, tuo daugiau oro įsiurbiamą į vamzdį ir tuo labiau sustiprėja liepsna.
- Kuo daugiau uždarote angas, tuo mažiau oro įsiurbiamą į vamzdį ir tuo labiau silpnėja liepsna.

 Kaip oras teka vamzdžiu ir įpučia liepsną, parodyta 4 pav., 105 psl.

7.2 Kad maistas nesudegtų

Kad maistas nesudegtų:

- Niekada nepradėkite kepti, kai taurėje vis dar yra liepsnų. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
- Žiūrėkite, kad maistas nekeptų pernelyg dideliame karštyje. Galite:
 - Apsaugoti maistą perkeldami groteles į aukštesnę padėtį.
 - Sumažinti kaitrą (dalina) uždarydami vamzdžio apačioje esančias oro tiekimo angas.

7.3 Kad maistas neprisvilgtų

Kad maistas neprisvilgtų prie grotelių:

- Prieš dėdami maistą ant grotelių jį šiek tiek sutepkite aliejumi. Galite sutepi ir pačias groteles.
- Pernelyg greitai neapverskite maisto. Pirmiausia leiskite jam šiek tiek įkaisti.

7.4 Kaip išvengti liepsnos šokčiojimų

Tvykstelėjimai yra staigios liepsnos, kurios tvyksteli taurėje kepimo metu. Paprastai jos atsiranda lašant riebalams arba marinatui.

Kepant kepsninėje normalu, kad kartais pasitaiko liepsnos šokčiojimų. Tačiau jei liepsna tvykstėja per dažnai, gali padidėti temperatūra taurėje ir užsiliepsnoti susikaupę riebalai. Norėdami išvengti liepsnos šokčiojimų:

- Prieš pradėdami kepti įsitikinkite, kad taurė švari. Mes rekomenduojame taurę valyti po kiekvieno naudojimo.
- Nuo mėsos pašalinkite riebalų ir marinato perteklių. Riebiai ir (arba) marinuoti mėsai galima naudoti kepsninės keptuvę.

7.5 Kepimas po gaubtu „Dome“

Ši informacija taikoma tik šiems modeliams: LOEWY 45 – LOEWY 50.

Kad išnaudotumėte visą savo prietaiso potencialą, galite jam uždėti gaubtą „Dome“. „Dome“ yra pusiau atviras, kevalo formos dangtis, atspindintis anglių kaitrą ir nukreipiantis ją ant maisto. Todėl maistas kaitinamas iš apačios ir iš viršaus. Be kita ko tai leidžia tolygiai iškepti didelius gabalus mėsos, paruošti viščiuką ant alaus skardinės ar net kepti picas..

- i** Gaubtą „Dome“ 223.0043.000 naudokite modeliui „45“, o gaubtą „Dome“ 223.0050.000 – modeliui „50“. Daugiau informacijos apie „Dome“ ieškokite adresu www.barbecook.com.

8 PRIETAISO PRIEŽIŪRA

8.1 Taurės valymas

Ši informacija taikoma tik šiems modeliams: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Modelyje LOEWY 40 nėra „QuickStop®“ sistemos. Norėdami išvalyti LOEWY 40 dubenį, tiesiog iššluokite pelenus į kibirą.

 Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 5 pav., 105 psl.


Mes rekomenduojame taurę valyti po kiekvieno naudojimo. Su sistema „QuickStop®“ tai atliekama per akimirką. Veiksnius atlikite tokia tvarka:

1. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti ir išimkite groteles.
2. Uždarykite oro tiekimo angas, esančias centrinio vamzdžio apačioje (5a pav.).
3. Išimkite apatines groteles iš taurės ir nubraukite pelenus šepetiu į vamzdį (5b pav.).

4. Atleiskite fiksatorius, esančius centrinio vamzdžio apačioje (5c pav.).
5. Nukelkite viršutinę prietaiso dalį nuo vandens talpyklos ir padėkite į šalį (5c pav.).
6. Išpilkite vandenį su pelenais į kibirą (5d pav.).
7. Uždėkite viršutinę prietaiso dalį atgal ant vandens talpyklos ir užspauskite fiksatorius.
8. Vėl įdėkite apatines groteles į taurę.


8.2 Grotelių valymas

Rekomenduojame valyti kepimo groteles po kiekvieno naudojimo su „Barbecook“ valikliu.

-  Taip pat galite valyti kepimo groteles su švelniu valikliu arba natrio bikarbonatu. Niekada nenaudokite orkaičių valiklių kepimo grotelėms.

8.3 Prietaiso laikymas


Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą jį padėkite saugoti sausoje vietoje (patalpoje, po stogu ir pan.). Kad prietaisas kuo ilgiau tarnautų, rekomenduojame jį uždengti „Barbecook“ dangčiu. Užregistruokite savo prietaisą www.barbecook.com ir sužinokite, kokio dangčio jums reikia.


-  Prieš pradėdami prietaisą saugoti įsitikinkite, kad jis visiškai sausas. Taip neatsiras rūdžių.

8.4 Emaliuotų, nerūdijančiojo plieno, chromuotų ir miltelinu būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaisą sudaro emaliuotos, nerūdijančiojo plieno ir chromuotos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti skirtingai:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Emalis	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite aštrių daiktų ir netrancykite į kietą paviršių.• Venkite karšto emalio sąlyčio su šaltais skysčiais.• Galima naudoti metalines kempines ir abrazyvines valymo priemonės.
Nerūdijantysis plienas ir chromas	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite stiprių, abrazyvinių arba metalinių valymo priemonių.• Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite ant plieno, kad jos suveiktų.• Naudokite minkštą kempinę arba šluostę.• Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.
Miltelinis dažymas	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite aštrių daiktų. Naudokite švelnius ploviklius ir minkštą kempinę arba šluostę.• Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.

-  Kad ant nerūdijančiojo plieno nesusidarytų rūdžių, venkite sąlyčio su chloru, druska ir geležimi. Rekomenduojame nenaudoti šio prietaiso netoli nuo pakrančių, prie geležinkelių ar baseinų.

-  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 sąrašė yra simbolis, nurodantis kiekvienos dalies medžiagą, taigi norėdami pasitikrinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį, galite pasinaudoti šiuo sąrašu. Dalių sąrašė naudojami tokie simboliai:

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
▲	Chromas
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

8.5 Atsarginių dalių užsakymas

Dalis, kurios tiesiogiai veikiamos ugnies arba didelio karščio, reikia laikas nuo laiko keisti. Norėdami užsisakyti atsarginę dalį:

1. Žr. nuorodos numerį ant dalies, kurios jums reikia. Visų nuorodų numerių sąrašą rasite žemiau erdvinio vaizdo, antroje šios instrukcijos dalyje, arba svetainėje www.barbecook.com.



Jei užregistravote savo prietaisą internetu, automatiškai būsite nukreipti į tinkamą sąrašą savo „MyBarbecook“ paskyroje. Ten turėsite galimybę užsisakyti dalis internetu.

2. Užsisakykite atsarginę dalį svetainėje www.barbecook.com arba pardavimo vietoje. Dalis, kurioms taikoma garantija, galima užsisakyti tik pardavimo vietoje.

9 GARANTIJA

9.1 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.
 - Prietaiso 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.

9.2 Garantijos netaikymas

Toliau išvardytiems pažeidimams ir defektams garantija netaikoma:

- Įprastam dalių, kurias tiesiogiai veikia liepsna arba intensyvi kaitra, nusidėvėjimui (rūdijimui, deformavimuisi, spalvos pakeitimui 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, naudojimo vietoje ugniavietės ir t. t.).
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems kaip pasekmė dėl nerūpestingo prietaiso naudojimo arba naudojimo nesilaikant nurodymų.
- Korozijai arba spalvos pakeitimui, 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 “Barbecook” ierīci! Jūs sagaida jauna pieredze neatkarīgi no tā, vai izmantosiet ierīci dabas klusajā un mierpilnajā vidē vai dinamiskajā pilsētvidē. Kļūstiet par grilēšanas ekspertu mūsu #barbecook kopienā un popularizējiet savas grilēšanas prasmes.

Reģistrējiet savu “Barbecook” ierīci tiešsaistē un izbaudiet virkni priekšrocību:

- Pilnu piekļuvi lietotāja rokasgrāmatai un iespēju pilnībā iepazīt savu ierīci;
- Individuāli pielāgotu pēcpārdošanas apkalpošanu, kas ļaus ātri sagādāt rezerves daļas un izmantot optimālu garantijas apkalpošanu;
- Mēs informēsim jūs par produkta atjauninājumiem un sniegsim padomus, rekomendācijas un iedvesmojošu informāciju, kas atraisīs jūsu grilēšanas meistarību.

Esat gatavs piedzīvojumam? Reģistrējiet savu produktu un pievienojieties #barbecook kopienai!


 Papildinformācija par ierīces reģistrēšanu ir pieejama vietnē www.barbecook.com.

 “Barbecook” ciena jūsu privātumu. Jūsu dati netiks pārdoti, izplatīti vai koplietoti ar 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 dažādi attēli:

- Šajā rokasgrāmatā aprakstītie ierīces izvēršie skati, daļu saraksts un montāžas zīmējumi.
- Ilustrācijas, kas attiecas uz svarīgākajiem pirmās rokasgrāmatas daļas norādījumiem.

 Ja ir pieejama konkrēta norādījuma ilustrācija, norādījumā atradīsiet atsauci uz šo ilustrāciju. Pie šādām atsaucēm ir zīmuļa ikona, kāda redzama šeit pa kreisi.

3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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.

- Lietojot ierīci, neatstājiet to bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce ļoti sakarst; lietošanas laikā nepārvietojiet to.
- Rīkojoties ar karstām ierīces daļām, izmantojiet piemērotus aizsarglīdzekļus.
- Turiet ugunsnedrošus materiālus un šķidrumus, kā arī kustošus 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.

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:

- Novietojiet ierīci vismaz trīs metru attālumā no jebkuras ēkas, atklātā un labi vēdinātā vietā.
- Pārlicinieties, ka ierīce neatrodas zem kādas konstrukcijas (piemēram, zem terases vai cita veida nojumes) vai zem lapotnes.
- Barbekjū ierīce jāuzstāda uz stabilas, līdzenas pamatnes, pirms sākat to lietot. Nekādā gadījumā neuzstādiet to uz kustībā esoša transportlīdzekļa (laivas, treilera u. tml.).

4 ATKĀRTOTI JĒDZIENI

Šajā daļā ir iekļautas dažu mazāk pazīstamu jēdzienu definīcijas. Šie jēdzieni tiek izmantoti vairākos rokasgrāmatas tekstos.

4.1 Aizdedzināšanas sistēma QuickStart®

Ierīce ir aprīkota ar aizdedzināšanas sistēmu QuickStart®. Šī sistēma ļauj aizdegt jūsu ierīci, izmantojot tikai vecu avīzi un sērkokliņu. Nav nepieciešams lietot nekādus aizdedzināšanas šķidrumus vai aizdedzināšanas ierīces. Sistēma darbojas ļoti ātri: kad pagājušas tikai 15 minūtes pēc aizdedzināšanas, vara sākt grilēt.

 Turpmāk šajā rokasgrāmatā ir sniegti secīgi apraksti par sistēmas QuickStart® lietošanu.

4.2 Uguns apdzēšanas sistēma QuickStop®

Šī informācija attiecas tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Modelis LOEWY 40 nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu.


Ierīce ir aprīkota ar uguns apdzēšanas sistēmu QuickStop®. Šī sistēma ļauj ātri apdzēst uguni un iztīrīt ierīci. Pēc grilēšanas pelni jāaizslauka ūdens tvertnē zem centrālās caurules.

Sistēmas QuickStop® ūdens tvertne nodrošina ierīcei arī papildu drošību. Tā palielina stabilitāti un, ierīcei apgāžoties, apdzēs kvēlojošās ogles.

 Turpmāk šajā rokasgrāmatā ir sniegti secīgi apraksti par sistēmas QuickStop® lietošanu.

4.3 Emalja (≠ LOEWY SST)

Dažas ierīces daļas ir pārklātas ar izkausēta stikla slāni, kas tiek dēvēts par emalju. Šī emalja aizsargā zem tās esošo metālu pret koroziju. Emalja ir augstas kvalitātes materiāls: tā ir izturīga pret rūsū, neizballo augstā temperatūrā, ir vienkārši apkopjama.

 Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, ko tā pārklāj, ierīci lietojot nepareizi, emalja var atdalīties. Lai nepieļautu kļūmes, esiet uzmanīgs, montējot emaljētās daļas, un vienmēr apkopiet emaljas pārklājumu, kā tas aprakstīts šajā rokasgrāmatā.


5 IERĪCES MONTĀŽA


5.1 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.

5.2 Ierīces montāža

1. Barbekjū ierīce jāuzstāda uz stabilas, līdzenas pamatnes, pirms sākat to lietot.
2. Samontējiet ierīci, kā parādīts montāžas zīmējumos.

 Minētie zīmējumi atrodami šīs rokasgrāmatas otrajā daļā pēc jūsu ierīces izvērsta skata.

 Saliekot emaljētās daļas, esiet uzmanīgs. Emaljas aizsardzībai ap skrūvēm lietojiet komplektā iekļautās šķiedras starplikas.

 Ierīces montāžai neizmantojiet nekādus rīkus. Varat lietot tikai krusta skrūvgrīzi, regulējot skavu spriegojumu centrālās caurules apakšdaļā.


6 IERĪCES SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI


Nepieciešams ūdens, kokogles, sausa avīze un garš sērkokciņš.

6.1 Kādas kokogles lietot?

Vienmēr aizdedzināšanai izmantojiet tikai parastās kokogles, nevis briketes. Kad ogles aizdedzinātas, varat pievienot briketes.


Aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes kokogles; ieteicams lietot standartam EN 1860-2 atbilstošas ogles. Labas kvalitātes kokogles veido lieli, spīdīgi ķieģeļi; tās neizdala daudz putekļu.

 Pirms kokogļu maisa uzglabāšanas pienācīgi noslēdziet to. Uzglabājiet kokogles tikai sausā vietā; neuzglabājiet tās pagrabā.

 Tvertnē drīkst iepildīt kokogles līdz 50 % no tvertnes tilpuma. Ja tvertnē tiek iepildīts vairāk kokogļu, pārkaršanas rezultātā pastāv būtisku bojājumu radīšanas risks barbekjū ierīcei.

6.2 1. darbība: QuickStop® tvertnes uzpilde


Šī informācija attiecas tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Modelis LOEWY 40 nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu.

 Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 1. attēlā, 104. lpp.


Ieteicams uzpildīt QuickStop® ar ūdeni pirms katras lietošanas. Rīkojieties šādi:

1. Atlaidiet skavas centrālās caurules apakšdaļā (1.a att.).
2. Noceliet ierīces augšējo daļu no QuickStop® tvertnes un nolieciet sānis (1.a att.).
3. Piepildiet tvertni līdz pusei ar ūdeni (1.b att.).
4. Uzlieciet ierīces augšējo daļu atkal uz tvertnes un aizveriet skavas (1.c att.).
5. Pārbaudiet, vai ierīce ir stabila.


6.3 2. darbība. Papīra ievietošana

 Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 2. attēlā, 104. lpp.




Lai nodrošinātu atbilstošu sistēmas QuickStart® darbību, papīrs jāieliek ierīcē pareizi. Rīkojieties šādi:

1. Paņemiet trīs dubultas avīzes lapas. Izmantojiet tikai sausu avīzi, ieteicams dažas dienas vecu.
 2. Sarullējiet katru lapu diagonāli lāpas formā. Nesarullējiet lāpas par ciešu.
 3. Aizlokiet katras lāpas vienu galu.
 4. Izņemiet apakšējo režģi no metāla bļodas.
 5. Ievietojiet papīra lāpas caurulē ar salocītajiem galiem uz
-  Neievietojiet lāpas par dziļu. Tām vēl arvien jāskaras ar apakšējo režģi, kad ievietojat to metāla bļodā.
6. Ievietojiet apakšējo režģi atpakaļ metāla bļodā.

6.4 3. darbība. Ierīces aizdegšana

 Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 3. attēlā, 104. lpp.

Kad papīrs ievietots, varat aizdegt ierīci. Rīkojieties šādi:


1. Pārklājiet metāla bļodas apakšpusi ar kokogļēm (3.a att.).
Padomi
 - Neievietojiet par daudz kokogļu. Jāaizpilda tikai trešdaļa no metāla bļodas.
 - Ierīces aizdegšanai izmantojiet nelielus kokogļu gabaliņus. Pēc tam varat pievienot lielākas kokogles.
2. Atveriet gaisa piegādes atveres caurules apakšdaļā (3.b att.).
3. Paņemiet garu sērkokciņu un pa gaisa piegādes atverēm aizdedziniet papīru (3.b att.). Degošs papīrs var radīt bezusdumus.
 -  Izmantojot ierīci pirmo reizi, ļaujiet ugunij tajā degt 30 minūtes. Tādējādi ierīcē tiks likvidētas ražošanas procesa smērvielu atliekas.
 -  Šajā laikā uz ierīces vēl nenovietojiet restes. Ja tukšs grīls tiks pārāk ilgstoši karsēts, tas var deformēties.
 -  BRĪDINĀJUMS! Ierīces aizdegšanai neizmantojiet spirtu vai benzīnu. Lietojiet tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst standartam EN 1860-3.
4. Varat sākt grilēšanu, kad kokogles pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtu. Parasti tam nepieciešamas aptuveni 15 minūtes (3.c att.).

7 NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

7.1 Uguns intensitātes regulēšana

Varat regulēt uguns intensitāti, atverot un aizverot gaisa piegādes atveres centrālās caurules apakšā:

- Jo plašāk tiks atvērtas atveres, jo vairāk gaisa iekļūs caurulē, un uguns kļūs intensīvāka.
- Jo vairāk tiks aizvērtas atveres, jo mazāk gaisa iekļūs caurulē, un uguns kļūs mazāk intensīva.

 Gaisa plūsmas virzība pa cauruli un uguns intensitātes regulēšana redzama 4. attēlā, 105. lappusē.

7.2 Kā nepieļaut produktu piedegšanu

Lai nepieļautu produktu piedegšanu:

- Nesāciet grilēšanu, kad metāla bļodā vēl ir liesmas. Uzgaidiet, līdz kokogles pārklājas ar plānu baltu pelnu kārtu.
- Nepakļaujiet produktus pārmērīga karstuma iedarbībai. Varat:
 - Aizsargāt produktus, pārvietojot restes augstākā stāvoklī.
 - Samazināt karstumu, (daļēji) aizverot gaisa piegādes atveres caurules apakšdaļā.

7.3 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.

7.4 Kā izvairīties no uzliesmojumiem

Uzliesmojumi ir pēkšņa liesma, kas paceļas no metāla bļodas grilējot. To parasti izraisa piloši tauki vai marināde.


Grilēšanas laikā daži uzliesmojumi ir parasta parādība. Taču pārāk bieži uzliesmojumi paaugstinās metāla bļodas temperatūru un var aizdedzināt uzkrājušos taukus. Lai nepieļautu uzliesmojumus:

- Pirms grilēšanas pārliecinieties, ka metāla bļoda ir tīra. Ieteicams tīrīt metāla bļodu pēc katras grilēšanas.
- Noņemiet no gaļas lieko tauku un marinādes daudzumu. Taukainai un/vai marinētai gaļai ir iespējams izmantot arī grilēšanas pannu.

7.5 Grilēšana zem Dome

Šī informācija attiecas tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Lai pilnībā izmantotu ierīces iespējas, varat aprīkot to ar Dome. Dome ir pusatvērts, gliemežvāka formas vāks, kas atstaro kokogļu radīto karstumu uz produktiem. Rezultātā produkti tiek karsēti gan no apakšas, gan augšas. Tas ļauj, piemēram, vienmērīgi pagatavot lielus gaļas gabalus, konservētu vistas gaļu un pat grilēt picas.

 Izmantojiet Dome 223.0043.000 modelim 45 un Dome 223.0050.000 modelim 50. Plašāku informāciju par Dome, skatiet vietnē www.barbecook.com.

8 IERĪCES APKOPE

8.1 Metāla bļodas tīrīšana

Šī informācija attiecas tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Modelis LOEWY 40 nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu. Lai iztīrītu modeļa LOEWY 40 tvertnes, saslauciet pelnus spainī vai tml. traukā.

 Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 5. attēlā, 105. lpp.

Ieteicams tīrīt metāla bļodu pēc katras grilēšanas. Izmantojot sistēmu QuickStop®, tas izdarāms ļoti ātri. Rīkojieties šādi:

1. Ļaujiet, lai ierīce pilnībā atdziest, un izņemiet restes.
2. Aizveriet gaisa piegādes atveres centrālās caurules apakšdaļā (5.a att.)
3. Izņemiet metāla bļodas apakšējo režģi un ieslaukiet pelnus caurulē (5.b att.).
4. Atlaidiet skavas centrālās caurules apakšdaļā (5.c att.)

5. Noceliet ierīces augšējo daļu no ūdens tvertnes un nolieciet sānis (5.c att.).
6. Ielejiet ūdeni ar pelniem spainī (5.d att.).
7. Novietojiet ierīces augšējo daļu atpakaļ uz ūdens tvertnes un aizveriet skavas.
8. Ievietojiet apakšējo režģi atpakaļ metāla bļodā.

8.2 Restu tīrīšana

Iesakām iztīrīt resti pēc katras lietošanas reizes, izmantojot "Barbecook" tīrīšanas līdzekli.



Resti drīkst tīrīt arī ar maigu tīrīšanas līdzekli vai dzeramo sodu. Nekādā gadījumā neizmantojiet restes tīrīšanai līdzekļus, kas paredzēti cepeškrāsns tīrīšanai.

8.3 Ierīces uzglabāšana

Pēc katras lietošanas novietojiet ierīci uzglabāšanai (telpās, zem nojumes u.c.). Lai paildzinātu ierīces darbmužu, ieteicams pārklāt to ar Barbecook pārsegu. Lai uzzinātu, kāds pārsegs nepieciešams, reģistrējiet ierīci vietnē www.barbecook.com.



Pārliecinieties, ka ierīce pirms uzglabāšanas ir pilnīgi sausa. Tas nepieļaus rūsas veidošanos.

8.4 Emaljēto, nerūsējošā terauda, hromēto un ar pulveri klāto daļu uzturēšana

Ierīcē atrodas emaljētas, nerūsējošā terauda un hromētas daļas. Katrs materiāls jāapkopj citādi:

Materiāls	Kā uzturēt šo materiālu
Emalja	<ul style="list-style-type: none">• Neizmantojiet asus priekšmetus un sargieties to atsist pret cietu virsmu.• Nepakļaujiet sakarsušu emaljas pārklājumu aukstu šķidrums iedarbībai.• Varat izmantot metāla sūkļus un abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
Nerūsējošais terauds un hroms	<ul style="list-style-type: none">• Nelietojiet agresīvus, abrazīvus un metāla tīrīšanas līdzekļus.• Tērauda tīrīšanai izmantojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus.• Lietojiet mīkstu sūkli vai drānu.• Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.
Ar pulveri pārklātās	<ul style="list-style-type: none">• Neizmantojiet asus priekšmetus. Lietojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus, mīkstu sūkli vai drānu.• Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet



Lai novērstu rūsas veidošanos uz nerūsējošā terauda, nepieļaujiet saskari ar fluoru, sāli vai dzelzi. Ieteicams neizmantot ierīci ūdens tilpņu, dzelzceļu un peldbaseinu tuvumā.



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
●	Emalja
▲	Hroms
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

8.5 Rezerves daļu pasūtīšana

Ierīces daļas, kas tiek tieši pakļautas uguns iedarbībai vai augstai temperatūrai, periodiski ir jāmaina. Rezerves daļu pasūtīšana:

1. Noskaidrojiet nepieciešamās rezerves daļas atsauces numuru. Visi atsauces numuri ir norādīti zem klaidskatiem šīs rokasgrāmatas otrajā daļā, kā arī vietnē www.barbecook.com.



Ja reģistrējāt savu ierīci tiešsaistē, jūs tiksiet automātiski novirzīts uz atbilstošo sarakstu savā "MyBarbecook" kontā. Tādējādi varēsiet pasūtīt nepieciešamās rezerves daļas tiešsaistē.

2. Pasūtiet rezerves daļas vietnē www.barbecook.com vai konkrētajā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz ko attiecas garantija, iespējams pasūtīt tikai konkrētajā tirdzniecības vietā.

9 GARANTIJA

9.1 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.
 - Ierīces 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 nomaiņu.

9.2 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 nomaiņa 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 kā uguns grozu...).
- Visi ierīces nevērīgas un neatbilstošas lietošanas radītie bojājumi.
- Rūsa vai krāsas zudums, ko rada ārēja ietekme, agresīvu mazgāšanas līdzekļu lietošana, hlorā iedarbība... Šie bojājumi netiek uzskatīti par ražošanas defektiem.

PL – INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA


1 ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE


Dziękujemy za zakupienie grilla węglowego Barbecue! Cały, nowy świat czeka na ciebie, zarówno w zaciszu przyrody jak i wśród zgiełku miasta. Zostań mistrzem grillowania w naszej społeczności #barbecue i pozwól nam ocenić twoje umiejętności grillowania.

Zarejestruj swój grill węglowy Barbecue online i uzyskaj dzięki temu następujące korzyści:

- Dostęp do pełnego podręcznika użytkownika i możliwość poznania każdego elementu urządzenia.
- Korzyści wynikające ze spersonalizowanego serwisu posprzedażowego, co umożliwi szybkie znajdowanie części zamiennych i profitów w postaci optymalnej usługi gwarancyjnej.
- Informacje o aktualizacjach produktu i dostępność do wskazówek, porad oraz inspiracji grillowych, dzięki czemu zostaniesz mistrzem grillowania.

Gotowy na wyzwanie? Zarejestruj swój produkt i przyłącz się do społeczności #barbecue!


 Dalsze informacje o rejestracji urządzenia, można sprawdzić pod adresem www.barbecue.com.

 Firma Barbecue szanuje twoją prywatność. Twoje dane nie zostaną sprzedane, nie będą rozpowszechniane lub 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:

- Widok urządzenia rozłożonego na części, listę części oraz rysunki montażowe urządzenia opisanego w niniejszej instrukcji.
- Są to rysunki pomocnicze do najważniejszych instrukcji pierwszej części instrukcji.

 Jeśli dla danej instrukcji nie ma dostępnego rysunku, można znaleźć odniesienia do tego rysunku w instrukcji. Odniesienia te są poprzedzone symbolem ołówka, takiego jak ten umieszczony po lewej stronie.

3 WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

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.

- 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 objekty 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.

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:


- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej trzech metrów od wszelkich budynków, w otwartym i dobrze wentylowanym miejscu.
- Należy się upewnić, że urządzenie nie znajduje się pod wystającym elementem konstrukcyjnym (ganek, zadaszenie...) lub pod folią.
- Przed użyciem, grill węglowy należy zainstalować na bezpiecznej, wypoziomowanej podstawie. Nigdy nie należy go umieszczać na ruchomym pojeździe (łódź, przyczepa...).

4 POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA

Niniejsza część obejmuje definicje niektórych mniej popularnych pojęć. Pojęcia te są stosowane w różnych tematach niniejszej instrukcji.

4.1 System rozpalania QuickStart®

Urządzenie jest wyposażone w system rozpalania QuickStart®. System umożliwia rozpalenie urządzenia przy użyciu wyłącznie starej gazety oraz zapałki. Nie ma konieczności dodawania płynów rozpalających lub podpałek. System ten działa bardzo szybko: już po 15 minutach od rozpalenia urządzenia można rozpocząć grillowanie.


 Opis korzystania krok po kroku z systemu QuickStart® można znaleźć w dalszej części niniejszej instrukcji.

4.2 System gaszenia QuickStop®

Ta informacja dotyczy wyłącznie następujących modeli: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 nie jest wyposażony w system QuickStop®.


Urządzenie jest wyposażone w system gaszenia QuickStop®. System ten umożliwia szybkie zgaszenie i oczyszczenie urządzenia. Po zakończeniu grillowania wystarczy zmieść szczotką popiół do zbiornika z wodą znajdującego się w dolnej części rury głównej.

Zbiornik z wodą systemu QuickStop® dodatkowo zwiększa bezpieczeństwo urządzenia. Zwiększa stabilność i gasi żarzący się węgiel drzewny w przypadku przewrócenia się urządzenia.

 Opis korzystania krok po kroku z systemu QuickStop® można znaleźć w dalszej części niniejszej instrukcji.

4.3 Emalia (≠ LOEWY SST)

Niektóre części urządzenia są pokryte warstwą stopionego szkła, zwanego emalią. Emalia zabezpiecza znajdujący się pod nią metal przed korozją. Emalia jest materiałem o wysokiej jakości: jest odporna na rdzę, nie blaknie pod wpływem działania wysokiej temperatury i jest bardzo łatwa w konserwacji.

 Ze względu na to, że emalia jest mniej elastyczna niż metal, który został nią pokryty, fragmenty emalii mogą odprysnąć w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem. W celu uniknięcia problemów należy zachować ostrożność podczas montażu emaliowanych części i zawsze konserwować emalię w sposób opisany w dalszej części tej instrukcji.


5 MONTAŻ URZĄDZENIA


5.1 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.

5.2 Ierices montāža

1. Przed użyciem grill węglowy należy zainstalować na bezpiecznej, wypoziomowanej podstawie.
2. Zmontować urządzenie w sposób przedstawiony na rysunkach montażowych.

 Rysunki montażowe można znaleźć w drugiej części instrukcji, pod widokiem urządzenia rozebranego na części.

 Należy zachować ostrożność podczas montażu części emaliowanych. Należy użyć dostarczonych w zestawie podkładek z materiału w celu zabezpieczenia emalii wokół śrub.

 Nie należy używać żadnych narzędzi do montażu urządzenia. Stosować wyłącznie wkręta krzyżowe do regulacji docisku zacisków w dolnej części rury głównej.


6 PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYTKU


Niezbędna jest woda, węgiel drzewny, sucha gazeta oraz długie zapałki.

6.1 Jakiego rodzaju węgla drzewnego używać?

Należy zawsze rozpalać urządzenie przy użyciu tradycyjnego węgla drzewnego, nigdy nie używać brykietu. Po rozpaleniu ognia można dodać brykietu.


Do rozpalania urządzenia należy używać węgla drzewnego dobrej jakości, najlepiej zgodnego z normą EN 1860-2. Węgiel drzewny dobrej jakości składa się z dużych, błyszczących bloków i nie kurzy się.

 Należy prawidłowo zamknąć opakowanie węgla drzewnego przed przechowywaniem go. Zawsze przechowywać w suchym miejscu, nie przechowywać w piwnicy.

 Węgłem można wypełnić maks. 50% miski. Nadmierna ilość węgla może spowodować poważne uszkodzenie grilla z powodu zbyt wysokiej temperatury.

6.2 Krok 1: Napełnianie zbiornika systemu QuickStop®


Ta informacja dotyczy wyłącznie następujących modeli: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 nie jest wyposażony w system QuickStop®.

 Główne kroki tego zadania są przedstawione na rys. 1, na stronie 104.

Zalecamy napełnienie zbiornika systemu QuickStop® wodą przed użyciem. Należy wykonać poniższe kroki:


1. Zwolnić zaciski znajdujące się w dolnej części rury głównej (rys. 1a).
2. Zdjąć górną część urządzenia ze zbiornika systemu QuickStop® i położyć z boku (rys. 1a).
3. Napełnić zbiornik do połowy wodą (rys. 1b).
4. Umieścić górną część urządzenia z powrotem na zbiorniku i zamknąć zaciski (rys. 1c).
5. Sprawdzić, czy urządzenie jest stabilne.

6.3 Krok 2: Umieszczanie papieru w prawidłowym miejscu


 Główne kroki tego zadania są przedstawione na rys. 2, na stronie 104.

W celu umożliwienia prawidłowego działania systemu




QuickStart® należy prawidłowo umieścić papier w urządzeniu. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Należy wziąć trzy podwójne strony gazety. Zawsze używać suchej gazety, najlepiej sprzed kilku dni.
 2. Zrolować każdy arkusz papieru ukośnie, w kształt pochodni. Nie rutować pochodni zbyt ciasno.
 3. Zagiąć jeden z końców pochodni w górę.
 4. Zdjąć dolną kratkę z kotła.
 5. Umieścić pochodnie w rurze, złożonym końcem w górę.
-  Nie umieszczać pochodni zbyt głęboko. Muszą one dotykać kratki dolnej po umieszczeniu jest z powrotem w kotle.
6. Umieścić dolną kratkę z powrotem w kotle.

6.4 Krok 3: Rozpalanie urządzenia

 Główne kroki tego zadania są przedstawione na rys. 3, na stronie 104.

Po umieszczeniu papieru można rozpalić urządzenie. Należy wykonać poniższe kroki:


1. Przykryć spód kotła węglem drzewnym (rys. 3a).
Wskazówki:
 - Nie używać zbyt dużej ilości węgla drzewnego. Kocioł powinien być wypełniony w zaledwie jednej trzeciej wysokości.
 - Należy używać niewielkich kawałków węgla drzewnego w celu rozpalenia urządzenia. Następnie można dodać większe bloki.
 2. Otworzyć otwory dopływu powietrza znajdujące się w dolnej części rury (rys. 3b).
 3. Przy użyciu długiej zapałki zapalić papier poprzez otwory dopływu powietrza (rys. 3b). Pałący się papier może powodować duży dym.
-  Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, należy pozostawić je rozpalone przez 30 minut. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości smarów produkcyjnych z urządzenia.
-  Nie należy jeszcze umieszczać grilla na urządzeniu. Pusty grill może się odkształcać w przypadku zbyt długiego pozostawienia w ciepłe.
-  **OSTRZEŻENIE!** Nie należy używać spirytusu lub benzyny w celu rozpalenia lub ponownego rozpalenia urządzenia. Należy stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3.
4. Grillowanie można rozpocząć, gdy węgiel drzewny pokryje się cienką warstwą białego popiołu. Zazwyczaj trwa to około 15 minut (rys. 3c).

7 PRZYDATNE WSKAZÓWKI I PORADY

7.1 Regulacja wielkości ognia

Istnieje możliwość regulacji wielkości ognia poprzez otwieranie i zamykanie otworów dopływu powietrza znajdujących się w dolnej części rury głównej:

- Im bardziej otwarte są otwory, tym więcej powietrza jest zasysanego do rury, a ogień będzie bardziej intensywny.
- Im bardziej zamknięte są otwory, tym mniej powietrza jest zasysanego do rury, a ogień będzie mniej intensywny.

 Sposób przepływu powietrza przez rurę i rozniecania ognia jest przedstawiony na rysunku 4, na stronie 105

7.2 Zapobieganie przypalaniu żywności

Aby zapobiec przypalaniu żywności:

- Nigdy nie rozpoczynać grillowania, jeśli w kotle nadal są płomienie. Należy odczekać, aż węgiel drzewny pokryje się cienką warstwą białego popiołu.
- Unikać wystawiania żywności na nadmierne ciepło. Istnieje możliwość:
 - Zabezpieczenia żywności poprzez przesunięcie kratki na wyższe położenie.
 - Ograniczyć ciepło poprzez (częściowe) zamknięcie otworów dopływu powietrza znajdujących się w dolnej części rury.

7.3 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.

7.4 Unikanie wybuchów płomieni

Wybuchy płomieni to nagłe płomienie, które wystrzelają z kotła podczas grillowania. Są one zazwyczaj powodowane przez kapiący tłuszcz lub marynatę.


Podczas grillowania pojedyncze wybuchy płomieni są zjawiskiem normalnym. Jednakże zbyt wiele wybuchów zwiększa temperaturę w kotle i może spowodować zapalenie się nagromadzonego tłuszczu. Aby uniknąć wybuchów płomieni:

- Należy upewnić się, że kocioł jest czysty przed rozpoczęciem grillowania. Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu.
- Usunąć nadmiar tłuszczu i marynaty z mięsa. Można również użyć patelni grillowej do tłustego i/lub marynowanego mięsa.

7.5 Grillowanie pod pokrywą Dome

Ta informacja dotyczy wyłącznie następujących modeli: LOEWY 45 – LOEWY 50.


Aby wykorzystać urządzenie w pełni, można wyposażyć je w pokrywę Dome. Pokrywa Dome to w połowie otwarta pokrywa w kształcie muszli, która odbija ciepło wytwarzane przez węgiel drzewny z powrotem na żywność. W rezultacie żywność jest ogrzewana z dołu i z góry. Umożliwia to między innymi równomierne pieczenie dużych porcji mięsa, przygotowanie kurczaków w zalewie piwnej, a nawet grillowanie pizzy.

 Należy używać pokrywę Dome 223.0043.000 do modelu 45 i pokrywę Dome 223.0050.000 do modelu 50. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat Dome (pokrywa) patrz www.barbecook.com

8 KONSERWACJA URZĄDZENIA

8.1 Czyszczenie kotła

Ta informacja dotyczy wyłącznie następujących modeli: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 nie jest wyposażony w system QuickStop®. Aby oczyścić miskę LOEWY 40, należy usunąć popiół do wiadra.


 Główne kroki tego zadania są przedstawione na rys. 5, na stronie 105.

Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu. Dzięki systemowi QuickStop® zajmuje to niewiele czasu. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie, a następnie usunąć kratkę.
2. Zamknąć otwory dopływu powietrza znajdujące się w dolnej części rury głównej (rys. 5a).
3. Wyjąć dolną kratkę z kotła i zmieść popiół do rury (rys. 5b).
4. Zwolnić zaciski znajdujące się w dolnej części rury głównej (rys. 5c).
5. Zdjąć górną część urządzenia ze zbiornika z wodą i położyć boku (rys. 5c).
6. Wlać wodę z popiołem do wiadra (rys. 5d).
7. Umieścić górną część urządzenia z powrotem na zbiorniku z wodą i zamknąć zaciski.
8. Umieścić dolną kratkę z powrotem w kotle.


8.2 Czyszczenie kratki

Zalecamy czyszczenie grilla po każdym użyciu, z zastosowaniem środka czyszczącego Barbecuek.

 Grill można także czyścić łagodnym detergentem lub dwuwęglanem sodu. Nigdy nie należy używać do czyszczenia grilla środków do czyszczenia piekarników.

8.3 Przechowywanie urządzenia


Przechowywać urządzenie w suchym miejscu (wewnątrz, pod zadaszeniem...) po każdym użyciu. Aby wydłużyć trwałość urządzenia, zalecamy pokrycie go Barbecuek pokrowcem. Zarejestruj swoje urządzenie na stronie www.barbecook.com, aby dowiedzieć się, jakiego pokrowca potrzebujesz.


 Należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche przed przechowywaniem go. Zapobiega to powstawaniu rdzy.

8.4 Konserwacja części pokrytych emalią, stalą nierdzewną, -chromem oraz malowanych proszkowo

Urządzenie składa się z części emaliowanych, ze stali nierdzewnej i chromowanych. Każdy materiał należy konserwować w inny sposób:

Materiał	Sposób konserwacji materiału
Emalia	<ul style="list-style-type: none">• Nie używać ostrych obiektów ani nie uderzać o twardą powierzchnię.• Unikać kontaktu gorącego kotła z zimnymi płynami.• Można korzystać z metalowych łyżek i żrących detergentów.
Stal nierdzewna i chrom	<ul style="list-style-type: none">• Nie stosować ostrych, żrących detergentów lub środków do metalu.• Korzystać z łagodnych detergentów i pozostawić je na stali.• Używać miękkiej gąbki lub szmatki.• Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.
Części malowane proszkowo	<ul style="list-style-type: none">• Nie używać ostrych przedmiotów. Używać łagodnych detergentów, miękkiej gąbki lub szmatki.• Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.

 W celu zapobiegania powstawania rdzy na stali nierdzewnej unikać kontaktu z chlorem, solą i żelazem. Zalecamy nie stosować urządzenia w pobliżu wybrzeża, torów kolejowych lub basenów.

 Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych instrukcji są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

Zem jūsu ierīces izvērstā skata (otra rokasgrāmatas daļa) atradīsīt 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:

Symbol	Materiāls
●	Emālija
▲	Chroms
■	Stāls nerdzewna
★	Części malowane proszkowo

8.5 Zamawianie części zamiennych

Części narażone bezpośrednio na ogień lub na intensywne ciepło należy od czasu do czasu wymieniać. Aby zamówić część zapasową:

1. Należy odszukać numer referencyjny potrzebnej części. Lista wszystkich numerów referencyjnych znajduje się poniżej ilustracji budowy w drugiej części tego podręcznika i pod adresem www.barbecook.com.



śli urządzenie zostało zarejestrowane online, nastąpi automatyczne przeniesienie do prawidłowej listy na posiadanym koncie MyBarbecook. Istnieje możliwość zamówienia części online.

2. Zamów część zapasową przez www.barbecook.com lub w punkcie sprzedaży. Części na gwarancji można zamawiać tylko w punkcie sprzedaży.

9 GWARANCJA

9.1 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 wspornika urządzenia.
- 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.

9.2 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, zastosowanie jako kocioł koksowy...).
- 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, че закупихте уред Barbecook! Очаква Ви един нов свят, на който можете да се насладите в тишината на природата или насред шума на големия град. Станете майстор на скарата в нашата социална мрежа #barbecue и ни позволете да насочим прожектора към Вашите умения със скарата.

Регистрирайте своя уред Barbecook, за да получите някои основни предимства:

- Получавате достъп до пълното ръководство на потребителя и се запознавате с всяка част от уреда си.
- Имате на разположение персонална услуга за продажби, което Ви позволява бързо да откривате резервни части и Ви дава оптимално гаранционно обслужване
- Информираме Ви за актуализации на продукти и Ви даваме съвети, трикове и вдъхновение, което да изкара наяве майстора на скарата във Вас.

Готови ли сте за приключения? Регистрирайте своя продукт и се присъединете към социалната мрежа #barbecue!


 За повече информация относно регистрирането на Вашия уред вижте www.barbecue.com.

 Barbecook уважава личните Ви данни. Те няма да бъдат продавани, разпространявани или споделяни с трети страни.

2 ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО


Това ръководство е съставено от две части. Първата част е тази, 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:

- Разгледани изгледи, списъци с части и чертежи за сглобяване на уреда, описани в това ръководство.
- Илюстрации, подпомагащи най-важните инструкции от първата част на ръководството.

 Ако за дадена инструкция е налична илюстрация, можете да намерите справка за тази илюстрация в инструкцията. Тези справки са предшествани от икона на молив като тази, която виждате тук вляво.

3 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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.

- Не го оставяйте без надзор, когато се използва.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа
- Използвайте подходяща защита, когато боравите с горещи части.
- Не допускате уред, който се използва, да има контакт със запалими материали, запалими течности или разтворими предмети.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Дръжте децата и домашните любимци на разстояние

- Предупреждение! Не допускате деца и домашни любимци близо до уреда, когато той се използва.
- Не използвайте на закрито!

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:


- Поставете уреда на разстояние най-малко три метра от сграда, на открито място с добра вентилация.
- Уверете се, че уредът не се намира под висяща конструкция (веранда, заслон...) или под листа.
- Барбекюто трябва да бъде инсталирано на сигурна и равна основа преди употреба. Да не се поставя в движещо се превозно средство (лодка, ремарке...).

4 ПОВТАРЯЩИ СЕ КОНЦЕПЦИИ

Тази част включва дефиниции на някои по-непознати концепции. Тези концепции се използват в няколко теми от това ръководство.

4.1 Система за запалване QuickStart®

Този уред е снабден със система за запалване QuickStart®. Тази система ви позволява да запалите своя уред, използвайки само стари вестници и клечка кибрит. Не е нужно да добавяте течности за запалване или подпалки. Системата също работи много бързо: само 15 минути след запалване на уреда можете да започнете да печете.


 По-нататък в това ръководство ще намерите постъпкови описания как да използвате системата QuickStart®.

4.2 Система за гасене QuickStop®

Тази информация е приложима за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Модел LOEWY 40 не е оборудван с пожарогасителна система Quickstop®.


Този уред е снабден със система за гасене QuickStop®. Тази система ви позволява да изгасите и почистите своя уред за минимално време. След печене на грил трябва просто да изчеткате пепелта в контейнера с вода в дъното на централната тръба.

Контейнерът за вода на системата QuickStop® осигурява и допълнителна безопасност за уреда. Той увеличава стабилността и изгася тлеещите в случай че уредът се събори.

 По-нататък в това ръководство ще намерите постъпкови описания как да използвате системата QuickStop®.

4.3 Емайл (≠ LOEWY SST)

Някои части на уреда са покрити с пласт разтопено стъкло, наречено емайл. Този емайл предпазва метала под него от корозия. Емайлът е висококачествен материал: той е устойчив на ръжда, не избледнява под влиянието на високи температури и е лесен за поддръжка.

 Тъй като емайлът не е толкова гъвкав, колкото метала, който покрива, парчета от емайла могат да се откъснат при неправилно боравене с уреда. За да избегнете проблеми, бъдете внимателни при сглобяване на емайлраните части и винаги поддържайте емайла, както е описано в това ръководство.


5 СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА


5.1 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.

5.2 За да сглобите уреда

1. Барбекютото трябва да бъде инсталирано на сигурна и равна основа преди употреба.
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.

 Внимавайте при сглобяване на емайлираните части. Използвайте предоставените влакнести шайби, за да предпазите емайла около винтовете.

 Не използвайте никакви инструменти за сглобяване на уреда. Можете да използвате кръстатата отвертка, за да регулирате затягането на щипките в дъното на централната тръба.


6 ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ


Необходими са ви вода, въглища, сухи вестници и дълга клечка кибрит.

6.1 Какви въглища да използвам?

Винаги запалвайте своя уред с традиционни въглища, никога с брикети. След запалване на уреда можете да добавите брикети.


За запалване на уреда използвайте въглища с добро качество, за предпочитане отговарящи на изискванията на стандарт EN 1860-2. Въглищата с добро качество са съставени от големи блестящи блокове и не отделят много прах.

 Затворете правилно торбата с въглища, преди да я съхраните. Винаги я съхранявайте на сухо място, не я съхранявайте в килер.

 Можете да напълните до 50% от купата с въглища. Препълването на купата може сериозно да повреди барбекютото поради прекомерно високата температура.

6.2 Стъпка 1: Запълване на контейнера QuickStop®

Тази информация е приложима за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Модел LOEWY 40 не е оборудван с пожарогасителна система Quickstop®.


 Главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 1 на страница 104.

Препоръчваме ви да пълните контейнера на QuickStop® с вода преди всяка употреба. Направете следното:

1. Освободете щипките в дъното на централната тръба (фиг. 1а).
2. Повдигнете горната част на уреда от контейнера на QuickStop® и я оставете настрана (фиг. 1а).


3. Напълнете 1/2 от контейнера с вода (фиг. 1b).
4. Поставете горната част на уреда обратно върху контейнера за вода и затворете щипките (фиг. 1с).
5. Проверете дали уредът е стабилен.

6.3 Стъпка 2: Поставяне на хартия

 Главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 2 на страница 104.


За правилната работа на системата QuickStart®, трябва да поставите хартията правилно в уреда. Направете следното:

1. Вземете три двойни листа вестник. Винаги използвайте сухи вестници, за препоръчване няколко дни стари.
2. Навийте всеки лист хартия диагонално под формата на факел. Не навивайте факлите твърде стегнато.
3. Прегънете в края на всяка факла.
4. Отстранете долната решетка от купата.
5. Поставете факлите в тръбата с прегънатите краища нагоре

 Не поставяйте факлите твърде надълбоко. Те трябва да докосват долната решетка, когато я поставите обратно в купата.


6. Поставете долната решетка обратно в купата.


6.4 Стъпка 3: Запалване на уреда


 Главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 3 на страница 104

След като поставите хартията, можете да запалите уреда. Направете следното:

1. Покрийте дъното на купата с въглища (фиг. 3а). Съвети:
 - Не използвайте твърде много въглища. Само една трета от купата трябва да е запълнена.
 - Използвайте малки парчета въглища за запалване на уреда. Можете да добавите по-големи късове след това.
2. Отворете вентилационните отвори в дъното на централната тръба (фиг. 3b).
3. Вземете дълга клечка кибрит и запалете хартията през отворите за доставка на въздух (фиг. 3b). Горящата хартия може да причини гъст пушек.

 Когато използвате уреда за пръв път, го оставете да гори 30 минути. Това отстранява евентуалните останали производствени мазнини от уреда.

 Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празната скара може да се деформира, когато се държи на топлина дълго време.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !** Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!

4. Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел. Това обикновено отнема около 15 минути (фиг. 3с).


7 ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

7.1 Регулиране на интензивността на огъня

Можете да регулирате интензивността на огъня, като отворите и затворите вентилационните отвори в дъното на централната тръба:

- Колкото повече отворите вентилационните отвори, толкова повече въздух се поглъща от тръбата, при което огънят ще е по-интензивен.

- Колкото повече затворите вентилационните отвори, толкова по-малък въздух се поглъща от тръбата, при което огънят ще е по-слаб.

 Потокът на въздуха през тръбата и вентилаторите е илюстриран на фигура 4 на страница 105.

7.2 Предотвратяване на изгарянето на храната

За да предотвратите изгарянето на храната:

- Никога не започвайте да печете, когато все още има пламъци в купата. Изчакайте, докато въглените се покрият от тънък слой бяла пепел.
- Избягвайте излагането на храната на прекалена топлина. Можете да:
 - Защитите храната, като преместите скарата до по-високо положение.
 - Намалите топлината, като (частично) затворите вентилационните отвори в дъното на тръбата.

7.3 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.

7.4 Избягване на внезапни пламъци:

Искрите са внезапни пламъци, които излизат от купата, когато печете на скара. Те обикновено са причинени от капеща мазнина или марината.


По време на печене на скара е нормално да се появят внезапни пламъци. Прекалено многото внезапни пламъци, обаче, увеличават температурата в купата и могат да запалят натрупаната мазнина. За да избегнете внезапните пламъци:

- Проверете дали купата е чиста, преди да започнете да печете на грил. Препоръчваме ви да почиствате купата след всяко използване.
- Отстранете излишната мазнина и марината от месото. Можете също да използвате тиган за грил за мазно и/или мариновано месо..

7.5 Печене под Dome

Тази информация е приложима за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY 50;


За да използвате пълния потенциал на уреда, можете да го оборудвате с Dome. Dome е полу-отворен капак с форма на черупка, който отразява топлината от въглищата обратно към храната. В резултат на това храната се затопля от долната и от горната страна. Това ви позволява, наред с други неща, да готвите равномерно големи парчета месо, да пригответе пиле на скара и дори да печете пици.

 Използвайте Dome 223.0043.000 за модел 45 и Dome 223.0050.000 за модел 50. За повече информация относно Dome, посетете www.barbecook.com

8 ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

8.1 Почистване на купата

Тази информация е приложима за следните модели: LOEWY 45 – LOEWY 50 - LOEWY 55. Модел LOEWY 40 не е оборудван с пожарогасителна система QuickStop®. За почистване на купата на LOEWY 40 просто използвайте четка, за да съберете пепелта в кофа.


 ШЪ главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 5 на страница 105.

Препоръчваме ви да почиствате купата след всяко използване. Със системата QuickStop® това се извършва за минимално време. Направете следното:

1. Оставете уреда да се охлади напълно и отстранете скарата.
2. Затворете вентилационните отвори в дъното на централната тръба (фиг. 5a).
3. Отстранете долната решетка от купата и изчеткайте пепелта в тръбата (фиг. 5b).
4. Освободете щипките в дъното на централната тръба (фиг. 5c).
5. Повдигнете горната част на уреда от контейнера за вода и го оставете настрана (фиг. 5c).
6. Излейте водата с пепелта в кофа (фиг. 5d).
7. Поставете горната част на уреда обратно върху контейнера за вода и затворете щипките.
8. Поставете долната решетка обратно в купата.


8.2 Почистване на скарата

Препоръчваме почистване на грила след всяка употреба. Използвайте почистващ препарат Barbecook.

 Можете също така да почистите грила с мек почистващ препарат или със сода бикарбонат. Да не се използват почистващи препарати за фурни за почистване на грила.

8.3 Съхранение на уреда

Съхранявайте уреда на сухо място (на закрито, под навес и др.) след всяка употреба. За да удължите живота на своя уред, ви препоръчваме да го покриете с Barbecook капак. Регистрирайте своя уред на www.barbecook.com, за да разберете какъв капак ви е необходим.

 Потвърдете, че уредът е напълно сух, преди да го съхраните. Това предотвратява образуването на ръжда.

8.4 Помръжка на части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и части с прахово покритие

Този уред е съставен от емайлрани части, части от неръждаема стомана и хромирани части. Всеки материал трябва да се поддържа по различен начин:

Материал	Как да поддържате този материал
Емайл	<ul style="list-style-type: none"> • Не използвайте остри предмети и не удряйте в твърда повърхност. • Избягвайте контакта със студени течности, докато уредът все още е горещ. • Можете да използвате метални гъби и абразивни миещи препарати.
Неръждаема стомана и хром	<ul style="list-style-type: none"> • Не използвайте агресивни, абразивни или метални миещи препарати. • Използвайте меки миещи препарати и ги оставете да действат по стоманата. • Използвайте мека гъба или кърпа. • Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.
Прахово покритие	<ul style="list-style-type: none"> • Не използвайте остри предмети. Използвайте меки почистващи препарати и мека гъба или кърпа. • Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.



За да предотвратите образуването на ръжда по неръждаемата стомана, избягвайте контакта с хлор, сол и желязо. Препоръчваме ви да не използвате уреда близо до брега, близо до железопътни релси или близо до плувни басейни.



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
●	Емайл
▲	Хром
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

8.5 Поръчка на резервни части

Частите, които са изложени директно на огъня или на висока температура трябва да се сменят от време на време. Поръчване на резервни части:

1. Вижте номера за справка на частта, от която имате нужда. Ще откриете всички номера за справка под разширените изгледи във втората част на това ръководство и на адрес www.barbecook.com.



Ако сте регистрирали уреда си онлайн, автоматично ще бъдете пренасочени към правилния списък във Вашия MyBarbecook профил. Там имате възможност да поръчате своите части онлайн.

2. Поръчайте резервни части чрез www.barbecook.com или във Вашия магазин. Гаранционните части се поръчват само от магазина.

9 ГАРАНЦИЯ

9.1 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 уреда.
- 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).

9.2 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, ако се използва като факелна кошница 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 миелци препарати, излагането на хлор и др. Тези повреди не се считат за производствени дефекти.

SI – PRIROČNIK ZA UPORABO

1 REGISTRIRAJTE VAŠO NAPRAVO


Hvala, ker ste kupili napravo Barbecue! Povsem nov svet čaka, da ga raziščete, naj bo to v miru in tišini narave ali v mestnem vrvežu. Postanite mojster žara v naši skupnosti #barbecue in dovolite, da vaše večine postavimo v ospredje.

Registrirajte svojo napravo Barbecue na spletu in deležni boste nekaj velikih prednosti:

- Dobili boste dostop do celotnega uporabniškega priročnika in spoznali prav vsak del svoje naprave.
- Na voljo so vam poprodajne storitve po vaši meri, da boste lahko hitro našli nadomestne dele in izkoristili optimalno garancijo.
- Obveščeni boste o izboljšavah izdelkov in prejeli nasvete, trike in navdih, ki bodo v vas prebudili mojstra žara.

Ste pripravljeni na dogodivščino? Registrirajte svoj izdelek in se pridružite skupnosti #barbecue!


 Več informacij o registraciji naprave najdete na spletni strani www.barbecue.com.

 Družba Barbecue spoštuje vašo zasebnost. Vaši podatki ne bodo prodani, posredovani ali deljeni s tretjimi osebami.

2 O TEM PRIROČNIKU


Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov. Pravkar berete prvi del. Ta vsebuje navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave. Drugi del se začne na strani 97. Vsebuje različne slike:

- Ta priročnik vsebuje povečane prikaze, sezname delov in skice za sestavljanje naprave.
- Slike, ki služijo kot podporno gradivo najpomembnejših navodil iz prvega dela priročnika.

 Če je za določeno navodilo na voljo slika, je sklic na sliko naveden v tem navodilu. Pred sklicem je naveden simbol pisala, ki je prikazan na levi strani.

3 POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

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.).

- 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.

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:


- Napravo postavite najmanj tri metre od katere koli zgradbe, na odprto in dobro prezračevano območje.
- Prepričajte se, da naprava ne stoji pod previsnimi deli (veranda, zaklon itd.) ali pod drevesi.
- Žar je treba pred uporabo namestiti na varno, ravno podlago. Nikoli ga ne postavljajte na premikajoče se vozilo (čoln, prikolico itd.).

4 PONAVLJAJOČI SE KONCEPTI

Ta del vsebuje definicije nekaterih manj znanih konceptov. Ti koncepti so uporabljeni v več poglavjih priročnika.

4.1 Sistem za prižiganje QuickStart®

Naprava je opremljena s sistemom za prižiganje QuickStart®. S pomočjo tega sistema potrebujete za prižiganje vaše naprave samo star časopisni papir in vžigalico. Ne rabite tekočin za prižiganje ali netil. Sistem hkrati deluje zelo hitro: s pečenjem na žaru lahko začnete že 15 minut za tem, ko napravo prižgete.


 Podrobna navodila o uporabi sistema QuickStart® so navedena v nadaljevanju tega priročnika.

4.2 Sistem za gašenje QuickStop®

Ta informacija velja samo za naslednje modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 ni opremljen s sistemom QuickStop®.


Naprava je opremljena s sistemom za gašenje QuickStop®. Ta omogoča hitro gašenje in čiščenje naprave. Po uporabi žara morate zgolj pomesti pepel v posodo z vodo na dnu glavne cevi.

Posoda z vodo sistema QuickStop® izboljša tudi varnost naprave. Izboljša stabilnost in pogasi žareče oglje, če se naprava prevrne.

 Podrobna navodila o uporabi sistema QuickStop® so navedena v nadaljevanju tega priročnika.

4.3 Emajl (≠ LOEWY SST)

Nekateri deli naprave so prevlečeni s plastjo staljenega stekla, ki se imenuje emajl. Ta emajl ščiti kovino pred korozijo. Emajl je visokokakovosten material: odporen je na rjo, ne zbledi pod vplivom visokih temperatur in je preprost za vzdrževanje.




 Ker je emajl manj prožen od kovine, ki jo prekriva, se lahko delci emajla v primeru nepravilne uporabe naprave odlomijo. Da bi preprečili težave, bodite pazljivi pri sestavljanju emajliranih delov in emajl vedno vzdržujte, kot je opisano v nadaljevanju tega priročnika.

5 SESTAVLJANJE NAPRAVE

5.1 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.

5.2 Sestavljanje naprave

1. Žar je treba pred uporabo namestiti na varno, ravno podlago.
2. Napravo sestavite, kot prikazujejo skice za sestavljanje.
 Skice za sestavljanje najdete v drugem delu tega priročnika, za povečanim prikazom vaše naprave.
 Bodite pazljivi pri sestavljanju emajliranih delov. Uporabite priložene vlaknene podložke, da zaščitite emajl okoli vijakov.
 Za sestavljanje naprave ne uporabljajte orodja. Lahko uporabite samo križni izvijač za nastavitev napetosti na sponkah na dnu glavne cevi.



6 PRIPRAVLJANJE NAPRAVE ZA UPORABO

Potrebujete vodo, oglje, suh časopisni papir in dolgo vžigalico.

6.1 Katero oglje naj uporabim?


Žar vedno vžgite z običajnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je žar vžgan, lahko dodate briquete.

Za vžig naprave uporabite kakovostno oglje, če je možno, v skladu s standardom EN 1860-2. Kakovostno oglje vsebuje velike, svetleče kose oglja in ne pusti veliko pepela.

-  Preden vrečko oglja shranite, jo dobro zaprite. Vedno jo shranite na suhem mestu, ne shranjujte je v kleti.
-  Z ogljem lahko napolnite največ 50 % kotla. Prenapolnjenost kotla lahko resno poškoduje žar zaradi prekomerne toplote.

6.2 1. korak: Polnjenje posode QuickStop®


Ta informacija velja samo za naslednje modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 ni opremljen s sistemom QuickStop®.

-  Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 1, na strani 104.

Priporočamo, da posodo za pepel QuickStop® pred vsako uporabo napolnite z vodo. Storite naslednje:

1. Sprostite sponki na dnu glavne cevi (sl. 1a).
2. Dvignite zgornji del naprave s posode za pepel QuickStop® in ga odložite (sl. 1a).
3. Napolnite posodo do polovice z vodo (sl. 1b).
4. Znova namestite zgornji del naprave na posodo za pepel in zaprite sponki (sl. 1c).
5. Preverite, ali je naprava stabilna.

6.3 2. korak: Vstavljanje papirja

-  Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 2, na strani 104.


Da bi sistem QuickStart® lahko pravilno deloval, morate papir pravilno vstaviti v napravo. Storite naslednje:

1. Vzemite tri dvojne liste časopisnega papirja. Vedno uporabite suh časopisni papir, če je možno, naj bo star nekaj dni.
2. Vsak list zvijte diagonalno, da dobite obliko bakle. Bakel ne zvijte pretesno.
3. Prepognite en konec bakle.
4. Odstranite spodnjo rešetko iz kurišča.
5. Vstavite papirje v cev, tako da bodo prepognjeni konci gledali navzgor.




-  Bakel ne vstavite pregloboko. Še vedno se morajo dotikati spodnje rešetke, ko jo znova namestite.

6. Znova namestite spodnjo rešetko v kurišče.

6.4 3. korak: Prižiganje naprave

-  Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 3, na strani 104.

Ko je papir nameščen, lahko vžgete napravo. Storite naslednje:


1. Dno kurišča pokrijte z ogljem (sl. 3a). Nasveti:
 - Ne uporabljajte preveč oglja. Napolnjena mora biti samo tretjina kurišča.
 - Za prižiganje naprave uporabite majhne koščke oglja. Večje kose lahko dodate naknadno.
2. Odprite odprtine za dovod zraka na dnu cevi (sl. 3b).
3. Z dolgo vžigalico vžgite papir skozi odprtine za dovod zraka (sl. 3b). Med gorenjem papirja lahko nastane močan dim.
 Pri prvi uporabi naprave pustite papir goreti 30 minut. S tem se z naprave odstranijo morebitni ostanki proizvodnih masti.
 Rešetke še ne namestite na napravo. Prazna rešetka se lahko preoblikuje, če je predolgo izpostavljena toploti.
 **POZOR!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte alkohola ali bencina. Uporabljajte samo netila v skladu s standardom EN 1860-3.
4. Žar lahko začnete uporabljati, ko je oglje prevlečeno s tanko plastjo belega pepela. Običajno je to po 15 minutah (sl. 3c).

7 KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

7.1 Uravnavanje moči ognja

Moč ognja lahko uravnavate z odpiranjem in zapiranjem odprtin za dovod zraka na dnu glavne cevi.

- Bolj so odprtine odprte, več zraka je vsrkanega v cev in večja je moč ognja.
- Bolj so odprtine zaprte, manj zraka je vsrkanega v cev in manjša je moč ognja.

-  Kako zrak teče skozi cev in regulira ogenj je prikazano na sliki 4, stran 105.

7.2 Preprečevanje prismojene hrane

Da se hrana ne bi prismojila:

- Hrane ne polagajte na rešetko, ko je v kurišču še plamen. Počakajte, da bo oglje prevlečeno s tanko plastjo belega pepela.
- Hrane ne izpostavljajte veliki toploti. Lahko:
 - Zaščitite hrano, tako da rešetko prestavite višje.
 - Zmanjšate toploto, tako da (delno) zaprete odprtine za dovod zraka na dnu cevi.

7.3 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.

7.4 Preprečevanje vzplamtive ognja

Vzplamtiv ožnja pomeni, da med pečenjem na žaru iz kurišča nenadoma zagorijo plameni. Običajno do njih pride zaradi kapljanja maščobe ali marinade.

Med pečenjem na žaru je določena mera vzplamtive ognja običajna. Zaradi premočne vzplamtive ognja pa lahko naraste temperatura v kurišču in nakopičena maščoba se lahko vname. Da bi preprečili vzplamtiv ožnja:

- Pred uporabo žara se prepričajte, da je kurišče čisto. Priporočamo, da kurišče očistite po vsaki uporabi.
- Odstranite odvečno maščobo in marinado mesa. Za masno in/ali marinirano meso lahko uporabite tudi ponev za žar.

7.5 Uporaba žara s pokrovom Dome

Ta informacija velja samo za naslednje modele: LOEWY 45 – LOEWY 50.

Da bi izkoristili ves potencial naprave, jo lahko opremite s pokrovom Dome. Pokrov Dome je polodprt pokrov v obliki školjke, ki toploto oglja odbija nazaj na hrano. Tako se hrana segreva od spodaj in od zgoraj. Med drugim lahko tako pripravljate večje kose mesa, piščanca na pločevinki in celo pice.

i Pokrov Dome 223.0043.000 uporabite za model 45 in pokrov Dome 223.0050.000 za model 50. Za več informacij o pokrovu Dome obiščite spletno stran www.barbecook.com

8 VZDRŽEVANJE NAPRAVE

8.1 Čiščenje kurišča

Ta informacija velja samo za naslednje modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 ni opremljen s sistemom QuickStop®. Za čiščenje kotla pri modelu LOEWY 40 preprosto s ščetko odstranite pepel v vedro.

✍ Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 5, na strani 105.

Priporočamo, da kurišče očistite po vsaki uporabi. S sistemom QuickStop® boste to opravili zelo hitro. Storite naslednje:

1. Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, in odstranite rešetko.
2. Zaprite odprtine za dovod zraka na dnu glavne cevi (sl. 5a).
3. Odstranite spodnjo rešetko iz kurišča in pometite pepel v cevUvolnite spony v spodnji časti podstavca (sl. 5b).
4. Sprostite sponki na dnu glavne cevi (sl. 5c).
5. Dvignite zgornji del naprave s posode za vodo in ga odložite (sl. 5c).

6. Zlijte vodo s pepelom v vedro (sl. 5d).
7. Znova namestite zgornji del naprave na posodo za vodo in zaprite sponki.
8. Znova namestite spodnjo rešetko v kurišče.

8.2 Shranjevanje naprave

Priporočamo, da rešetko po vsaki uporabi očistite s čistilom Barbecue.

💡 Rešetko lahko očistite tudi z blagim detergentom ali s sodo bikarbono. Rešetke nikoli ne čistite s čistili za pečico.

8.3 Uskladenje grilu

Napravo po vsaki uporabi shranite na suhem mestu (v notranjih prostorih, pod zaščito). Da bi podaljšali življenjsko dobo vaše naprave, priporočamo, da jo pokrijete s pokrivalom Barbecue. Registrirajte vašo napravo na spletnem naslovu www.barbecue.com in najdete pravo pokrivalo za vašo napravo.

💡 Preden napravo shranite, se prepričajte, da je popolnoma suha. S tem preprečite nastajanje rje.

8.4 Vzdrževanje delov iz emajla, nerjavečega jekla, kromiranih delov in delov s praškastim premazom

Naprava je sestavljena iz emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla in kromiranih delov. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

Material	Kako vzdrževati ta material
Emajl	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte ostrih predmetov in ne udarjajte ob trde površine.• Preprečite stik s hladnimi tekočinami, ko je emajl še vroč.• Uporabite lahko kovinske gobice in abrazivne detergente.
Nerjaveče jeklo in krom	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.• Uporabljajte blage detergente in jih pustite delovati na jeklu.• Uporabite mehko gobico ali krpo.• Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.
S praškastim premazom	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blage detergente in mehko gobico ali krpo.• Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.

⚠ Da bi preprečili nastajanje rje na nerjavečem jeklu, preprečite stik s klorom, soljo in železom. Priporočamo, da naprave ne uporabljate v bližini obale, v bližini železnic ali bazenov.

⚠ 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 pravilnega načina vzdrževanja tega dela. V seznamu delov so uporabljeni naslednji simboli:

Simbol	Material
●	Emajl
▲	Krom
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

8.5 Naročanje nadomestnih delov

Dele, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti, je treba občasno zamenjati. Za naročilo nadomestnega dela:

1. Poiščite referenčno številko dela, ki ga potrebujete. Seznam vseh referenčnih številok najdete pod povečanimi slikami v drugem delu tega priročnika in na spletni strani www.barbecook.com.



Če ste napravo registrirali na spletu, boste avtomatsko preusmerjeni na pravi seznam v vašem računu MyBarbecook. Tam lahko tudi naročite dele prek spleta.

2. Nadomestni del naročite na spletni strani www.barbecook.com ali na prodajnem mestu. Dele, ki jih krije garancija, lahko naročite samo na prodajnem mestu.

9 GARANCIJA

9.1 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 stojala naprave.
- Oddelek za zagotavljanje kakovosti Barbecook 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).

9.2 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 kot kurišče 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 na kupnji proizvoda Barbecue! Čitav svijet čeka da ga istražite, bez obzira nalazite li se u mirnom i tihom okruženju prirode ili usred užurbanog grada. Postanite majstor roštilja u našoj #barbecue zajednici i dopustite nam da izložimo vaše vještine.

Registrirate li svoj proizvod Barbecue putem interneta, moći ćete uživati u sljedećim prednostima:

- Dobit ćete pristup cijelom korisničkom priručniku i moći ćete se upoznati s radom svih dijelova uređaja.
- Moći ćete koristiti personaliziranu uslugu postprodaje koja će vam omogućiti brzo pretraživanje rezervnih dijelova, uključujući i optimalan jamstveni servis.
- Obavještavat ćemo vas o ažuriranjima proizvoda i s vama ćemo dijeliti savjete, trikove i nadahnuća kako bismo iz vas izvukli majstora roštilja.


Jeste li spremni za avanturu? Registrirajte uređaj i pridružite se #barbecue zajednici!

 Više informacija o registriranju uređaja potražite na web-mjestu www.barbecue.com.

 Barbecue poštuje vašu privatnost. Vaše podatke nećemo prodavati, distribuirati niti dijeliti 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, popise dijelova i nacрте za sklapanje uređaja opisanih u ovom priručniku.
- Ilustracije koje podržavaju najvažnije upute prvog dijela priručnika.
-  Ako postoji ilustracija za pojedinu uputu, u uputama ćete pronaći napomenu koja vam ukazuje na tu ilustraciju. Ispred ovakvih napomena pronaći ćete ikonu olovke, kao onu koju možete vidjeti s lijeve strane.

3 VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

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.

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u uporabi.
- UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!
- Upotrijebite odgovarajuću zaštitu prilikom rukovanja vrućim dijelovima.
- Držite zapaljive materijale, tekućine za potpalu i topive predmete podalje od uređaja koji je u uporabi.
- UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!
- Držite kantu s vodom i pijeskom pri ruci prilikom korištenja uređaja, posebno za vrućih dana i u suhim područjima.
- Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!

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:


- Uređaj postavite najmanje tri metra od bilo koje građevine, na otvorenom i prozračnom mjestu.
- Uređaj nemojte držati ispod nadvijene strukture (trijem, nadstrešnica...) niti držati prekrivenog lišćem.
- Prije upotrebe, roštilj postavite na sigurnu i ravnu površinu. Nikad ga nemojte postavljati na vozilo u pokretu (čamac, prikolica...).

4 ČESTO KORIŠTENI POJMOVI

U ovom dijelu pronaći ćete objašnjenja nekih manje poznatih pojmova. Ovi pojmovi javljaju se u mnogim poglavljima ovog priručnika.

4.1 QuickStart® sustav za paljenje

Uređaj je opremljen sustavom za paljenje QuickStart®. Ovaj sustav omogućuje Vam paljenje Vašeg uređaja pomoću starih novina i žigice. Ne morate dodavati nikakve tekućine ili kocke za potpalu. Sustav je također jako brz: samo 15 minuta nakon što ste upalili uređaj možete početi peći.


 U ovom ćete priručniku pronaći detaljan opis za način korištenja sustava QuickStart®.

4.2 QuickStop® sustav za gašenje

Ove se informacije odnose na sljedeće modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 nije opremljen sustavom QuickStop®.


Uređaj je opremljen sustavom za gašenje QuickStop®. Ovaj sustav omogućava Vam gašenje i čišćenje Vašeg uređaja u tren oka. Nakon roštiljanja trebate samo četkom prebaciti pepeo u spremnik s vodom na dnu središnje cijevi.

Spremnik s vodom u sustavu QuickStop® pridodaje sigurnosti uređaja. Povećava stabilnost i gasi zapaljeni ugljen u slučaju da se uređaj prevrne.

 U ovom ćete priručniku pronaći detaljan opis za način korištenja sustava QuickStop®.

4.3 Emajl (≠ LOEWY SST)

Neki dijelovi uređaja prekriveni su slojem rastopljenog stakla zvanim emajl. Ovaj emajl štiti metal od korozije. Emajl je materijal visoke kvalitete: otporan je na hrđu, ne blijedi pod utjecajem visokih temperatura i vrlo je jednostavan za održavanje.

 S obzirom da je emajl manje fleksibilan od metala koji pokriva dijelovi emajla mogu se odlomiti ako uređaj ne koristite pravilno. Kako biste izbjegli probleme budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova i uvijek održavajte emajl na način opisan u ovom priručniku.


5 SKLAPANJE UREĐAJA


5.1 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.

5.2 Kako biste sklopili uređaj

1. Prije upotrebe, roštilj postavite na sigurnu i ravnu 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.

 Budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova. Upotrijebite dobiveni brtveni prsten od tkanine kako biste zaštitili emajl oko vijaka.

 Prilikom sklapanja Vašeg uređaja nemojte koristiti nikakve alate. Možete koristiti samo križni odvijač kako biste podesili zategnutost kvačica na dnu središnje cijevi.


6 PRIPREMANJE UREĐAJA ZA UPOTREBU


Potrebna Vam je voda, ugljen, suhi novinski papir i duga žigica.

6.1 Koji ugljen trebam koristiti?

Uvijek potpaljujte Vaš uređaj tradicionalnim ugljenom, nikada pomoću briketa. Nakon što je uređaj upaljen možete dodati brikete.


Upotrebljavajte ugljen visoke kvalitete, po mogućnosti onaj koji je u skladu s EN 1860-2, kako biste upalili uređaj. Ugljen visoke kvalitete sadrži velike, sjajne komade i ne ispušta mnogo prašine.

 Prije pohranjivanja dobro zatvorite vašu vreću s ugljenom. Uvijek je spremite na suho mjesto, ne pospremajte je u podrum.

 Ugljenom ispunite najviše 50 % zdjele. Prepunite li zdjelu, možete ozbiljno oštetiti roštilj zbog generiranja prekomjerne topline.

6.2 Korak 1: Punjenje QuickStop® spremnika


Ove se informacije odnose na sljedeće modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 nije opremljen sustavom QuickStop®.

 Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 1, na stranici 104.

Preporučamo punjenje QuickStop® spremnika vodom prije svake upotrebe. Postupak je sljedeći:


1. Otpustite kvačice na dnu središnje cijevi (Sl. 1a).
2. Podignite gornji dio uređaja s QuickStop® spremnika i odložite ga na stranu (Sl. 1a).
3. Spremnik do 1/2 napunite vodom (Sl. 1b).
4. Stavite gornji dio uređaja natrag na spremnik i zatvorite kvačice (Sl. 1c).
5. Provjerite stabilnost uređaja.

6.3 Korak 2: Postavljanje papira

 Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 2, na stranici 104.


Kako bi sustav QuickStart® pravilno funkcionirao, trebate pravilno postaviti papir u uređaj. Postupak je sljedeći:

1. Uzmite tri dvostruke stranice novinskog papira. Uvijek koristite stari novinski papir, po mogućnosti onaj star nekoliko dana.
2. Dijagonalno uvijajte svaki list papira, u oblik sličan baklji. Nemojte prečvrsto uvijati baklje.
3. Preklopite jednu stranu svake baklje.
4. Uklonite donju rešetku iz zdjele.
5. Stavite baklje u cijevi, s preklopljenim dijelovima okrenutima prema gore.




 Nemojte stavljati baklje preduboko. Još uvijek moraju dodirivati donju rešetku nakon što je vratite na mjesto.

6. Stavite donju rešetku natrag u zdjelu.

6.4 Korak 3: Paljenje uređaja

 Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 3, na stranici 104.

Nakon što postavite papir možete upaliti Vaš uređaj. Postupak je sljedeći:


1. Prekrijte dno zdjele ugljenom (Sl. 3a). Savjeti:
 - Nemojte koristiti previše ugljena. Potrebno je napuniti samo trećinu zdjele.
 - Upotrijebite male komade ugljena kako biste upalili uređaj. Veće komade možete dodati kasnije.
2. Otvorite rupe za dovod zraka na dnu cijevi (Sl. 3b).
3. Uzmite dugu žigicu i upalite papir kroz rupe za dovod zraka (Sl. 3b). Zapaljeni papir može izazvati gusti dim.
 -  Prilikom prvog korištenja uređaja pustite ga da gori 30 minuta. Na ovaj način ćete ukloniti sve masti preostale prilikom proizvodnje uređaja.
 -  Još uvijek ne stavljajte rešetku na uređaj. Prazna rešetka se može izobličiti ako se predugo zagrijava.
 -  **UPOZORENJE!** Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!
4. Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela! Inače je za to potrebno oko 15 minuta (Sl. 3c).

7 KORISNI SAVJETI I TRIKOVİ

7.1 Podešavanje jačine plamena

Možete podešavati jačinu plamena otvaranjem i zatvaranjem rupa za dovod zraka na dnu središnje cijevi:

- Što su rupe više otvorene to se više zraka usisava u cijev i plamen će biti jači.
- Što su rupe više zatvorene to se manje zraka usisava u cijev i plamen će biti slabiji.

 Kako zrak prolazi kroz cijev i potpiruje plamen prikazano je na Slici 4, na stranici 105.

7.2 Sprečavanje spaljivanja hrane

Kako biste spriječili spaljivanje hrane:

- Nikada ne započinjite s pečenjem dok u zdjeli još uvijek ima plamenova. Pričekajte dok ugljen ne bude prekriven tankim slojem bijelog pepela.
- Izbjegavajte izlaganje hrane prevelikoj toplini. Možete:
 - Zaštititi hranu pomicanjem rešetke na višu razinu.
 - Smanjiti toplinu (djelomičnim) zatvaranjem rupa za dovod zraka na dnu cijevi.

7.3 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.

7.4 Izbjegavanje iznenadnih plamsaja

Iznenadni plamsaji su neočekivani plamećci koji iskaču iz zdjele prilikom roštiljanja. Najčešće ih uzrokuje kapanje masnoće ili marinade.

Tijekom pečenja hrane normalno je da se pojave iznenadni plamsaji. Međutim, previše iznenadnih plamsaja povišava temperaturu zdjele i može zapaliti nakupljenu masnoću. Kako biste izbjegli iznenadne plamsaje:

- Provjerite da je zdjela čista prije nego što počnete s pečenjem. Preporučamo čišćenje zdjele nakon svake upotrebe.
- Uklonite višak masnoće i marinade s mesa. Možete koristiti i grill tavu za masno i/ili marinirano meso.

7.5 Pečenje ispod poklopca Dome

Ove se informacije odnose na sljedeće modele: LOEWY 45 – LOEWY 50.

Kako biste u potpunosti iskoristili potencijal Vašeg uređaja, možete ga opremiti poklopcem Dome. Dome je poluotvoreni poklopac u obliku školjke koji reflektira toplinu ugljena natrag na hranu. Na taj način Vaša se hrana zagrijava s obje strane. Na ovaj način među ostalim možete ravnomjerno peći velike komade mesa, pripremiti pile na konzervi piva, pa čak i peći pizzu na roštilju.

i Upotrijebite Dome 223.0043.000 za model 45 i Dome 223.0050.000 za model 50. Za više informacija o poklopcu Dome pogledajte www.barbecook.com.

8 ODRŽAVANJE UREĐAJA

8.1 Čišćenje zdjele

Ove se informacije odnose na sljedeće modele: LOEWY 45 – LOEWY 50 – LOEWY 55. Model LOEWY 40 nije opremljen sustavom QuickStop®. Kad čistite zdjelu modela LOEWY 40, pepeo jednostavno otresite u kantu.

 Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 5, na stranici 105.

Preporučamo čišćenje zdjele nakon svake upotrebe. Uz sustav QuickStop® čišćenje obavite u tren oka. Postupak je sljedeći:

1. Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi i izvadite rešetku.
2. Zatvorite rupe za dovod zraka na dnu središnje cijevi (Sl. 5a).
3. Izvadite donju rešetku iz zdjele i četkom izmetite pepeo u cijev (Sl. 5b).
4. Otpustite kvačice na dnu središnje cijevi (Sl. 5c).

5. Podignite gornji dio uređaja sa spremnika za vodu i odložite ga na stranu (Sl. 5c).
6. Ulijte vodu s pepelom u kantu (Sl. 5d).
7. Stavite gornji dio uređaja natrag na spremnik za vodu i zatvorite kvačice.
8. Stavite donju rešetku natrag u zdjelu.

8.2 Čišćenje rešetke

Preporučujemo da roštilj nakon svake upotrebe očistite sredstvom za čišćenje Barbecue.



Roštilj možete čistiti i blagim deterdžentom ili sodom bikarbonom. Roštilj nemojte čistiti sredstvima za čišćenje pećnica.

8.3 Pospremanje uređaja

Nakon svake uporabe spremite uređaj na suho mjesto (zatvoren prostor, ispod zaklona...). Kako biste produžili vijek trajanja vašeg uređaja preporučamo Vam da ga pokrijete s navlakom Barbecue. Registrirajte Vaš uređaj na www.barbecue.com kako biste otkrili koja Vam je navlaka potrebna.



Provjerite je li uređaj u potpunosti suh prije nego što ga pospremite. Na ovaj način se sprečava stvaranje hrđe.

8.4 Održavanje dijelova od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i elektrostatske boje u prahu

Uređaj se sastoji od dijelova napravljenih od emajla, nehrđajućeg čelika i kroma. Svaki materijal se treba održavati na drugačiji način:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Emajl	<ul style="list-style-type: none">• Nemojte koristiti oštre predmete i nemojte udarati po tvrdj površini.• Izbjegavajte kontakt s hladnim tekućinama dok je materijal još uvijek vruć.• Možete koristiti metalne spužve i abrazivne deterdžente.
Nehrđajući čelik i krom	<ul style="list-style-type: none">• Nemojte koristiti agresivne, abrazivne ili metalne deterdžente.• Upotrebljavajte biorazgradivi deterdžent i pustite ga da djeluje na čelik.• Upotrebljavajte mekanu spužvu ili tkaninu.• Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.
Obojen elektrostatsko m bojom u prahu	<ul style="list-style-type: none">• Nemojte koristiti oštre predmete. Upotrebljavajte biorazgradive deterdžente i mekanu spužvu ili tkaninu.• Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.



Kako bi se spriječilo stvaranje hrđe na nehrđajućem čeliku izbjegavajte kontakt s klorom, soli i željezom. Preporučamo da uređaj ne koristite u blizini obale, željezničke pruge ili bazena.



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
●	Emajl
▲	Krom
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

8.5 Naručivanje rezervnih dijelova

Dijelove koji su izravno izloženi plamenu ili intenzivnoj toplini s vremena na vrijeme treba mijenjati. Naručivanje rezervnog dijela:

1. Potražite referentni broj predmetnog dijela. Popis svih referentnih dijelova možete pronaći ispod proširenih prikaza u drugom dijelu ovog priručnika i na web-mjestu www.barbecook.com.

 Ako ste uređaj registrirali na internetu, postupak će vas automatski preusmjeriti na odgovarajući popis u vašem računu MyBarbecook. Ondje ćete imati mogućnost naručivanja dijelova na internetu.

2. Rezervni dio naručite na web-mjestu www.barbecook.com ili kod svog prodavača. Dijelove obuhvaćene jamstvom možete naručivati samo kod svog prodavača.

9 JAMSTVO

9.1 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 postolja uređaja.
- 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.

9.2 Nije obuhvaćeno

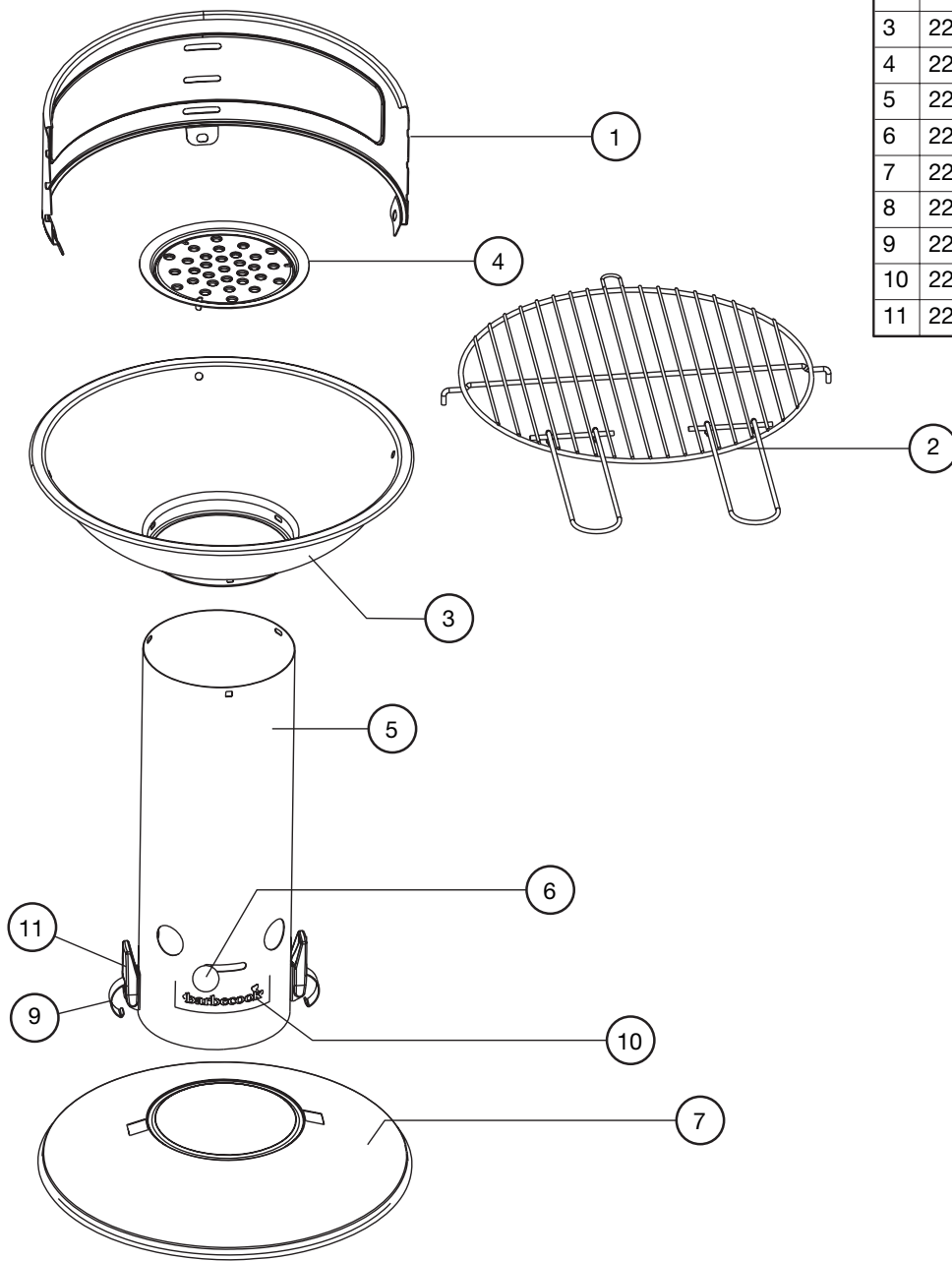
Sljedeća oštećenja i kvarovi nisu obuhvaćeni jamstvom:

- 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, koristeći ga kao košaru za vatru...).
- 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.

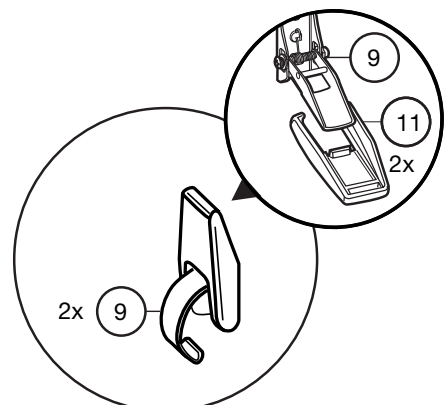
Illustrations

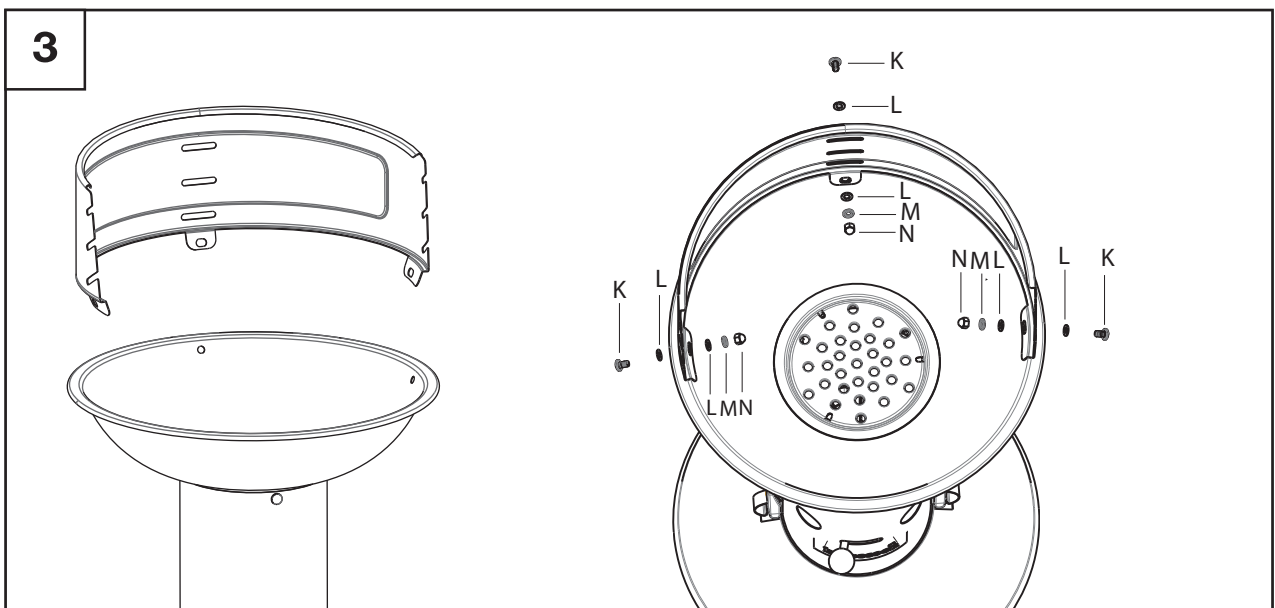
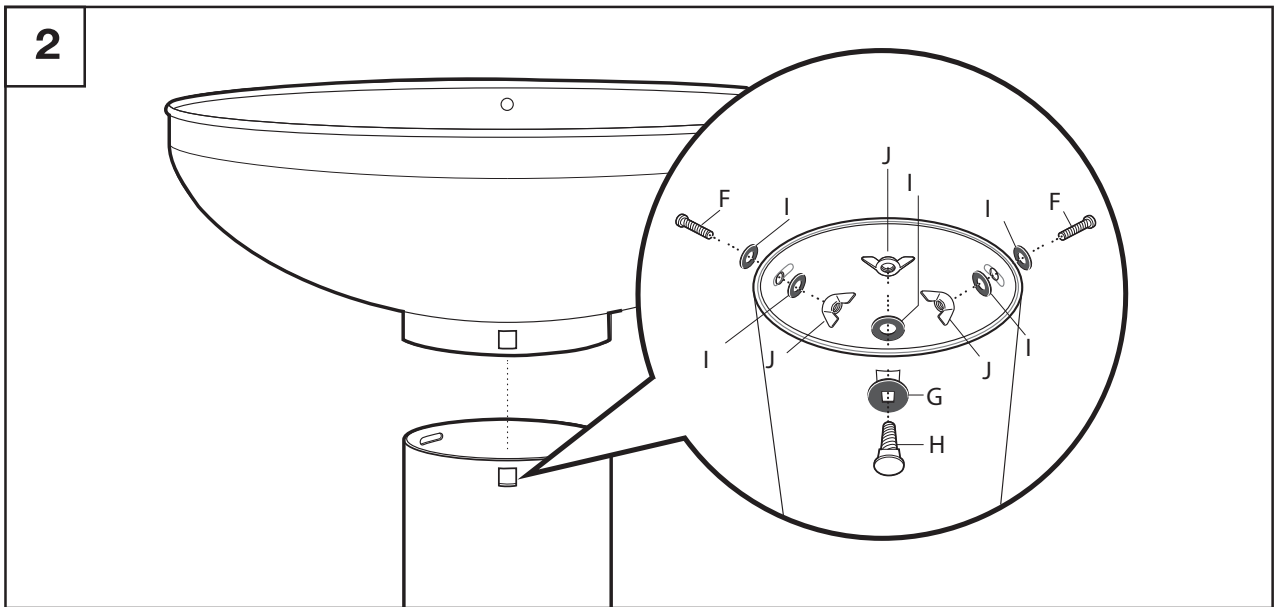
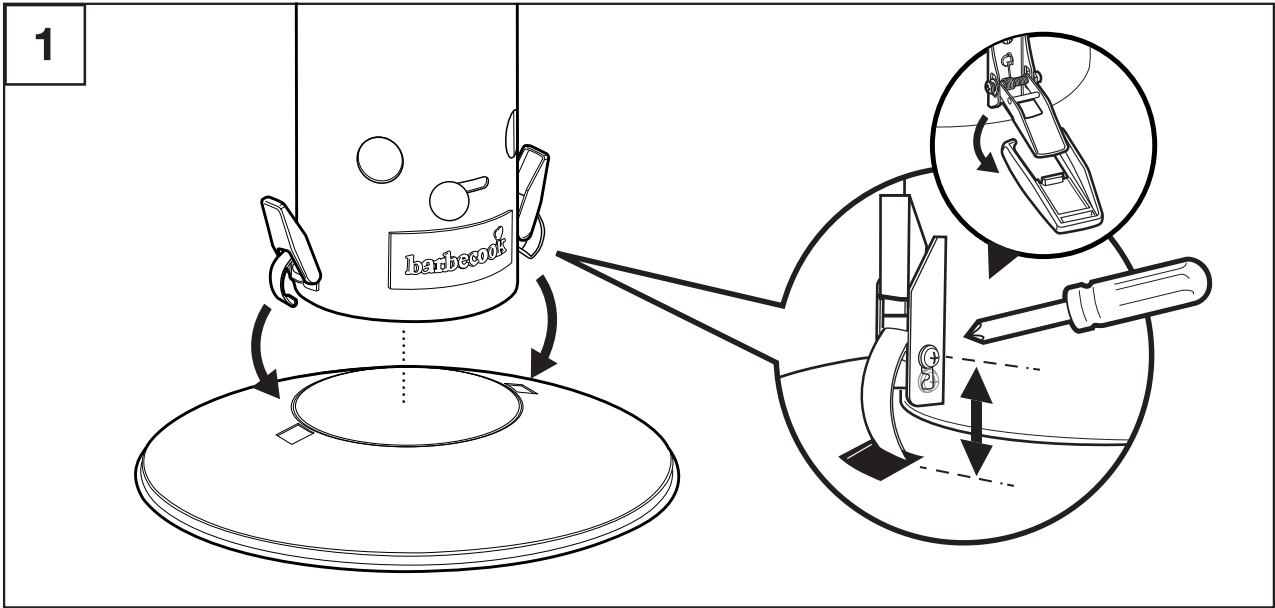
LOEWY 40
223.4540.000

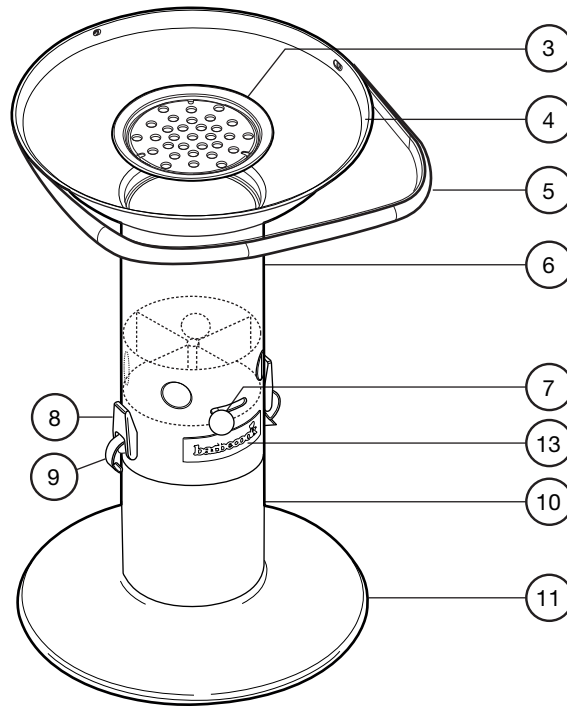
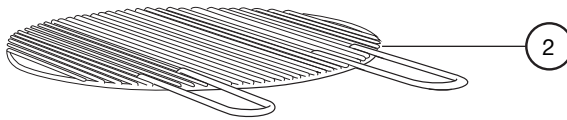
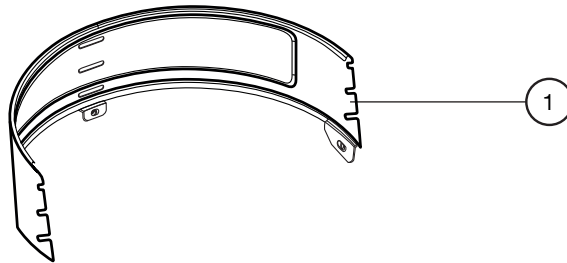
1	227.4540.001	●
2	227.1400.040	▲
3	227.4540.004	●
4	227.2020.018	■
5	227.2270.045	●
6	227.2200.100	
7	227.4005.040	●
8	227.4540.013	
9	227.4011.008	■
10	227.2200.200	
11	227.4011.007	



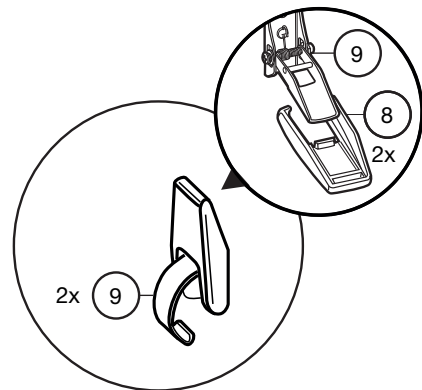
8	F 2x		K 3x	
	H 1x		M 6x	
	J 3x		L 6x	
	I 5x		N 3x	
	G 1x			







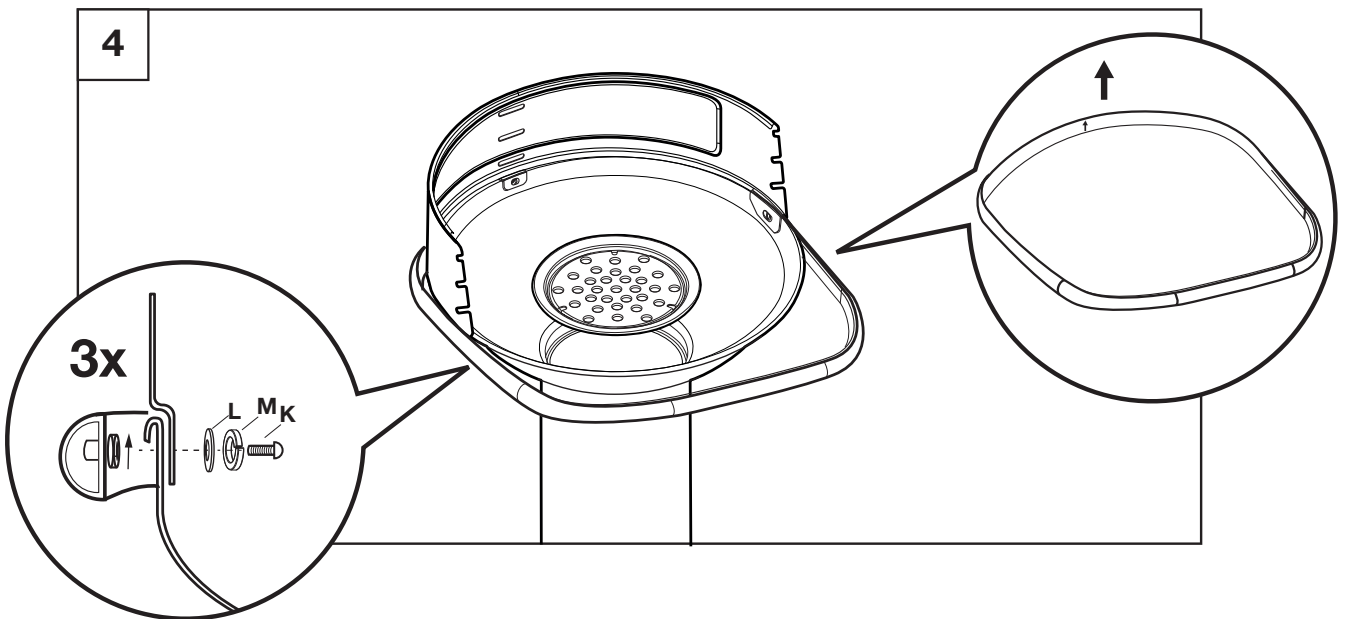
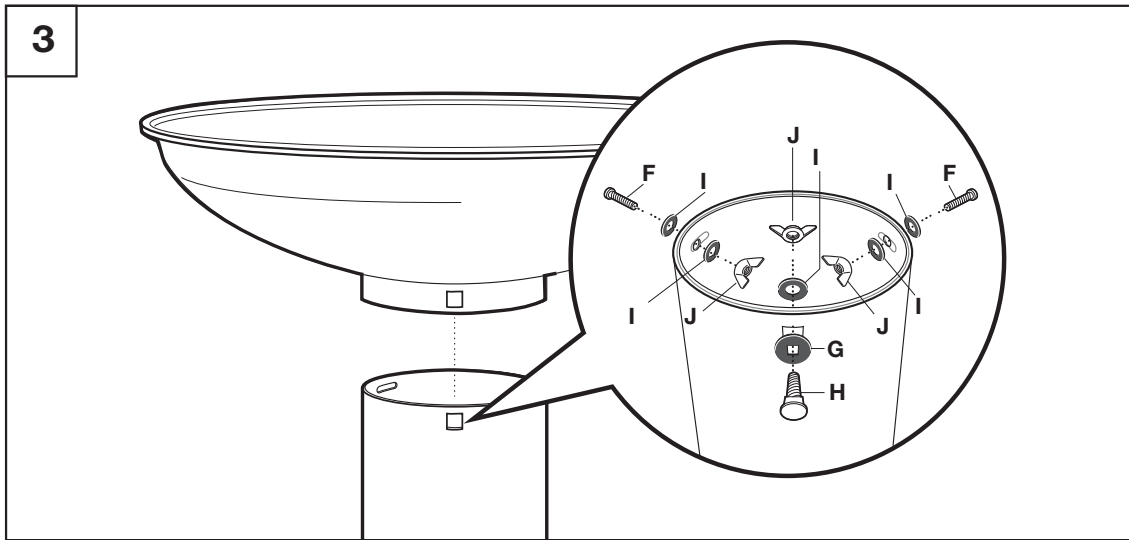
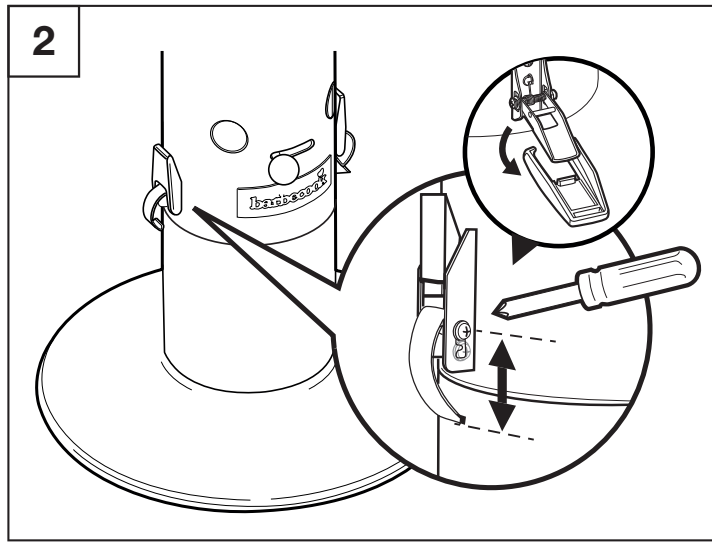
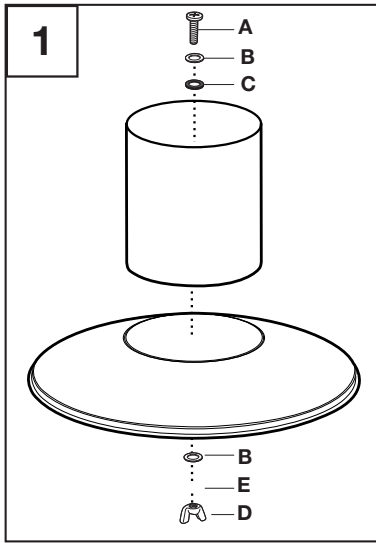
12	A 1x		G 1x	
	B 2x		H 1x	
	C 1x		I 5x	
	D 1x		J 3x	
	E 1x		K 3x	
	F 2x		L 3x	
			M 3x	

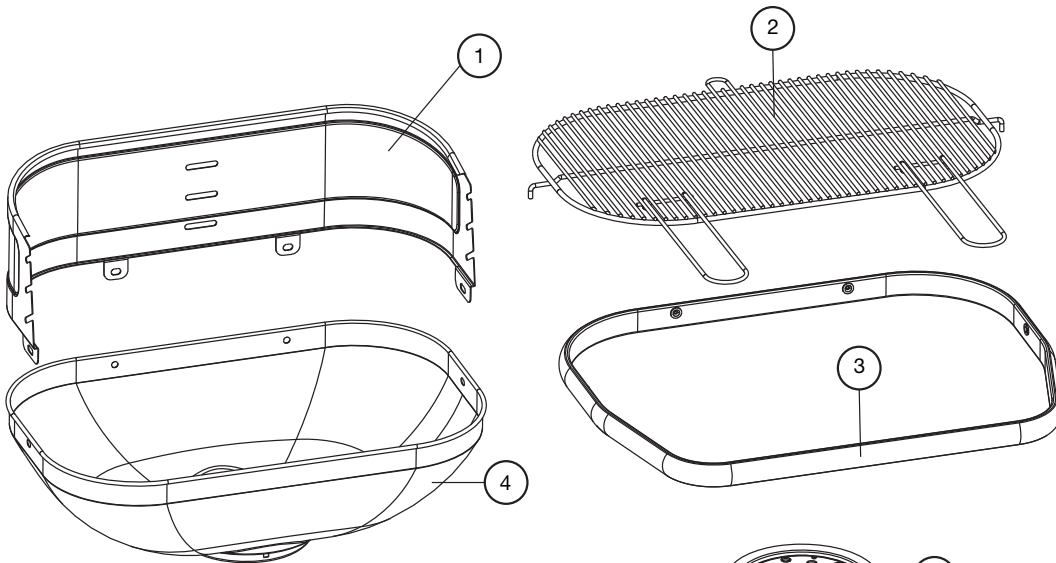


LOEWY 45 223.4545.000		
1	227.4545.001	●
2	227.1400.143	▲
3	227.2020.018	■
4	227.4545.004	●
5	227.4545.003	★
6	227.2270.045	●
7	227.2200.100	
8	227.4011.007	
9	227.4011.008	■
10	227.2270.016	●
11	227.2470.043	●
12	227.4545.013	
13	227.2200.200	

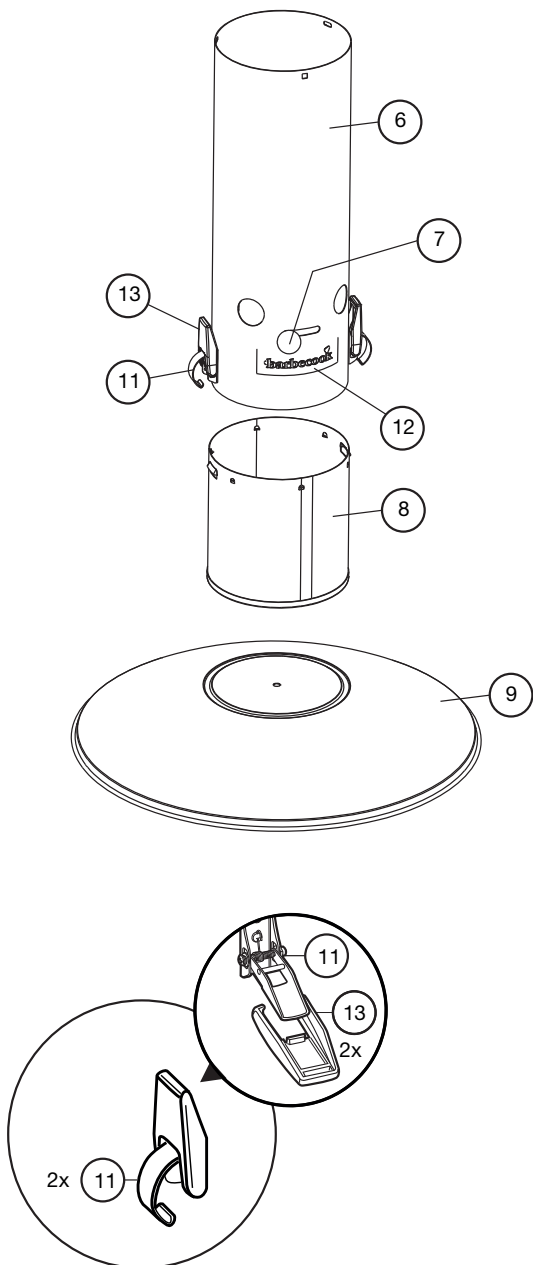
LOEWY 50 223.4550.000		
1	227.4550.001	●
2	227.1400.050	▲
3	227.2020.018	■
4	227.4550.004	●
5	227.4550.003	★
6	227.2270.045	●
7	227.2200.100	
8	227.4011.007	
9	227.4011.008	■
10	227.2270.016	●
11	227.2440.051	●
12	227.4545.013	
13	227.2200.200	

LOEWY 50 SST 223.4512.000		
1	227.4512.010	■
2	227.1400.050	▲
3	227.2020.018	■
4	227.4512.020	■
5	227.4550.003	★
6	227.5512.060	■
7	227.2200.100	
8	227.4011.007	
9	227.4011.008	■
10	227.2220.016	■
11	227.2420.050	■
12	227.4545.013	
13	227.2200.200	



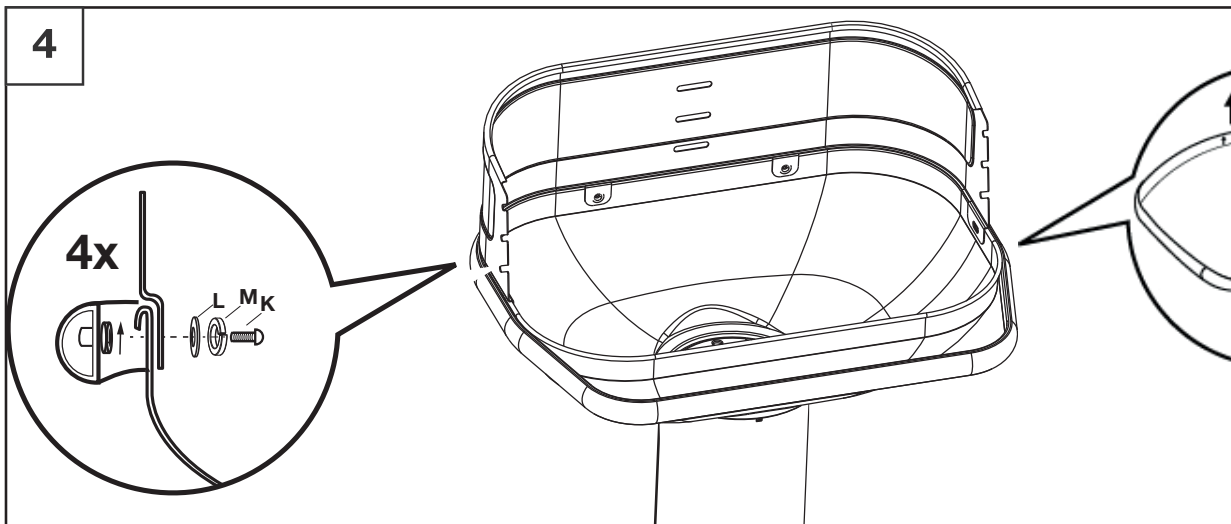
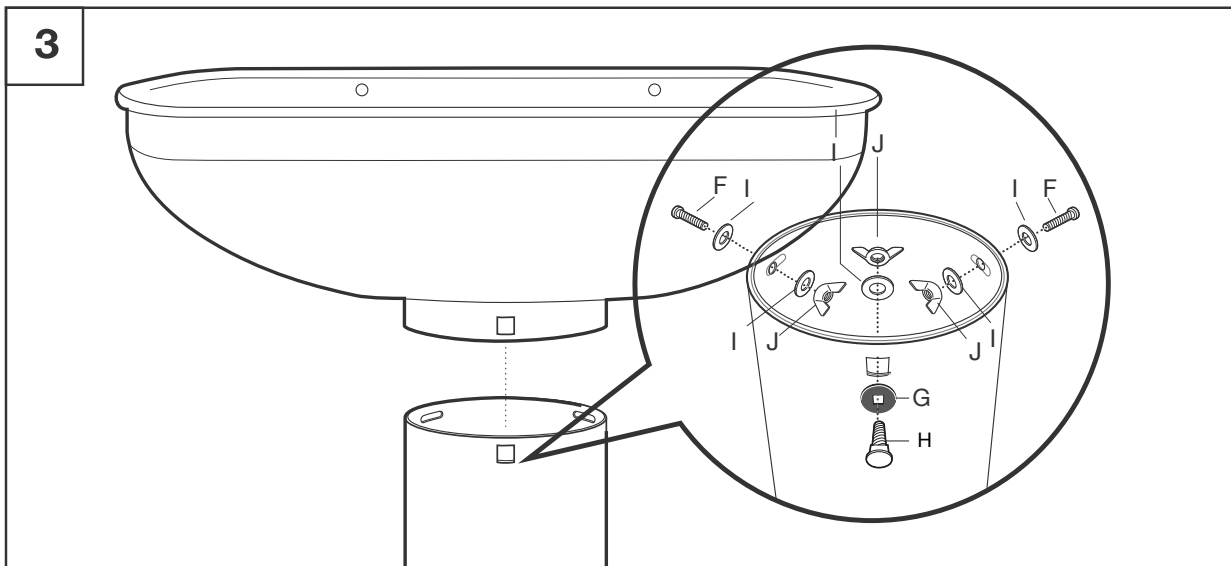
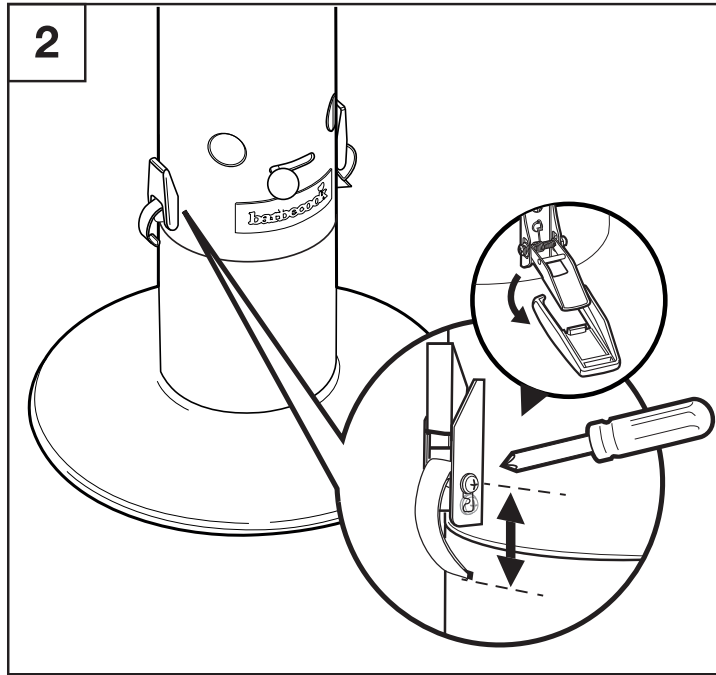
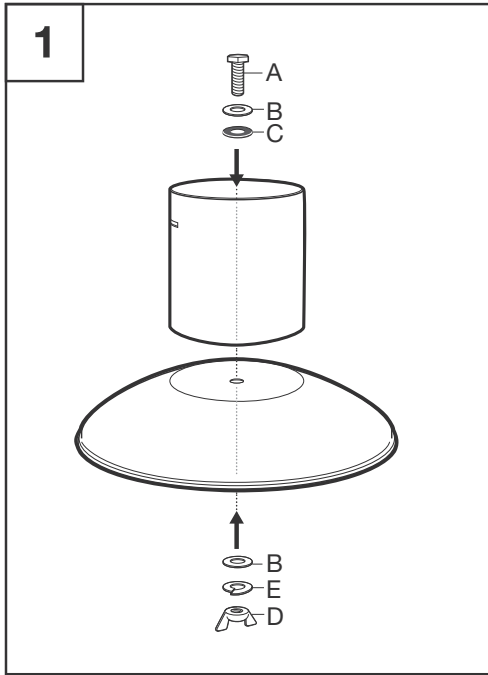


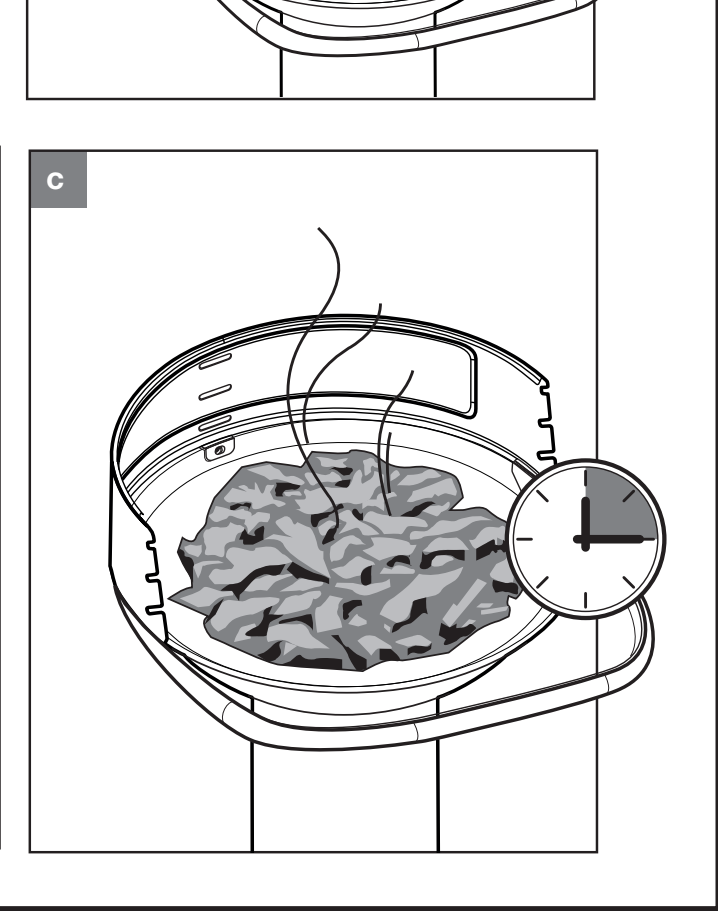
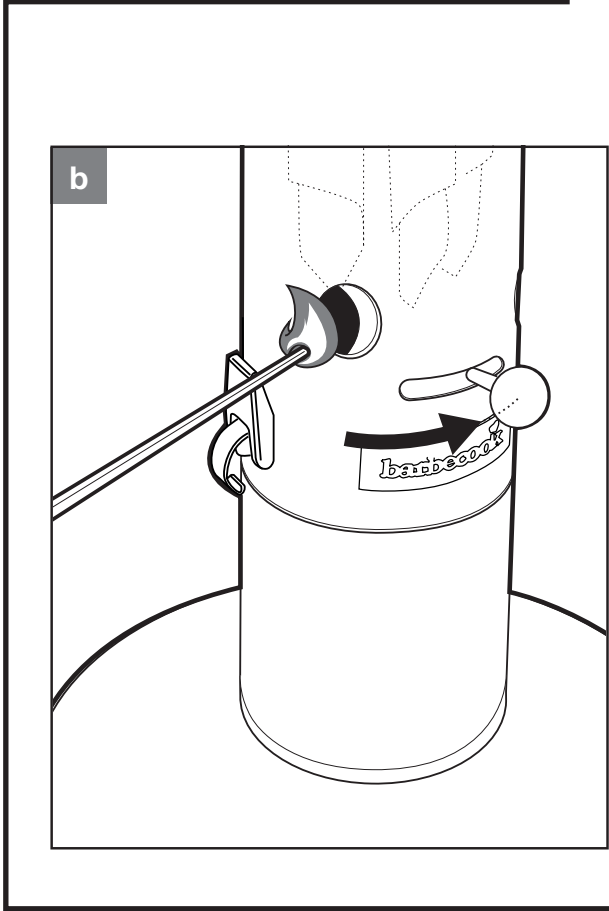
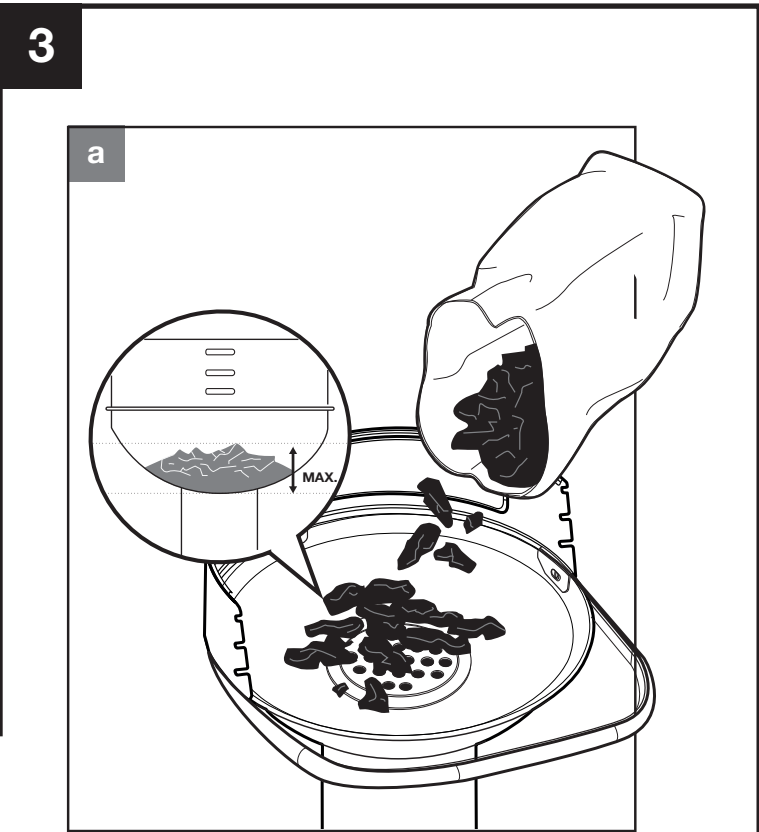
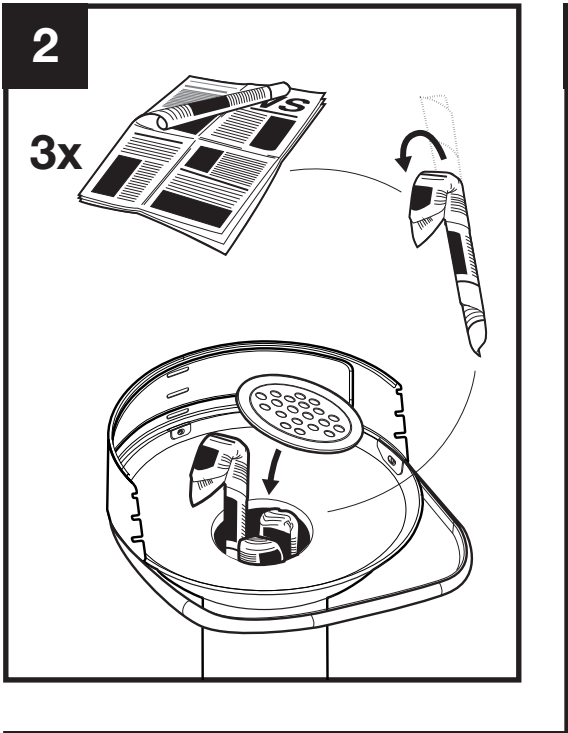
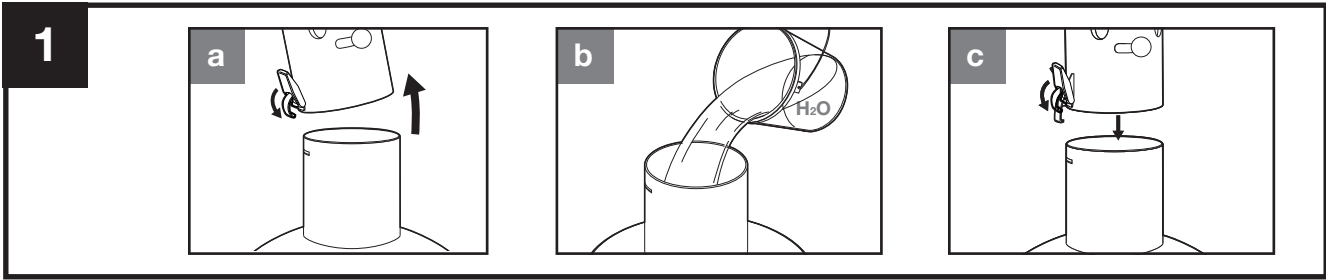
LOEWY 55 223.4555.000		
1	227.4555.001	●
2	227.1400.055	▲
3	227.4555.003	
4	227.4555.004	●
5	227.2020.018	■
6	227.2270.045	●
7	227.2200.100	
8	227.2270.016	●
9	227.2440.051	●
10	227.4555.013	
11	227.4011.008	■
12	227.2200.200	
13	227.4011.007	



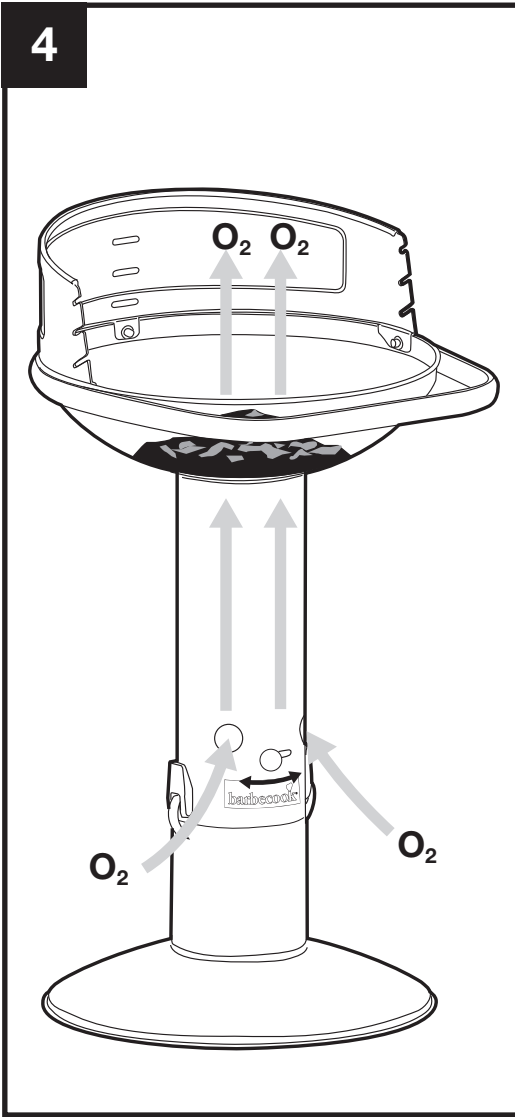
LOEWY 55 SST 223.4502.000		
1	227.4502.010	■
2	227.1400.055	▲
3	227.4555.003	
4	227.4502.020	■
5	227.2020.018	■
6	227.5512.060	■
7	227.2200.100	
8	227.2220.016	■
9	227.2420.050	■
10	227.4555.013	
11	227.4011.008	■
12	227.2200.200	
13	227.4011.007	

10	
A 1x	
B 2x	
C 1x	
D 1x	
E 1x	
F 2x	
G 1x	
H 1x	
I 5x	
J 3x	
K 4x	
L 4x	
M 4x	

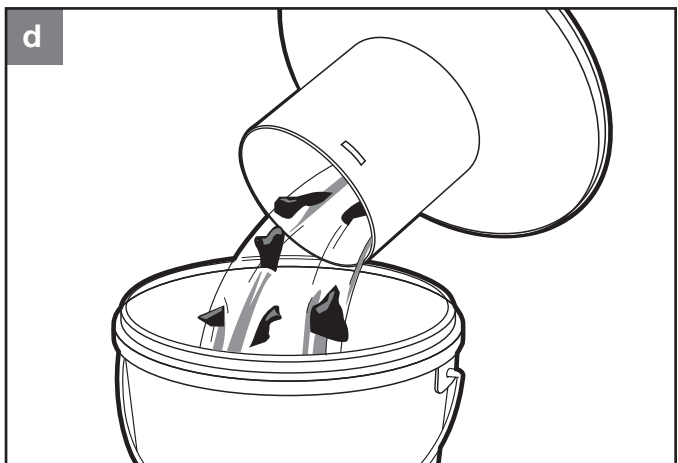
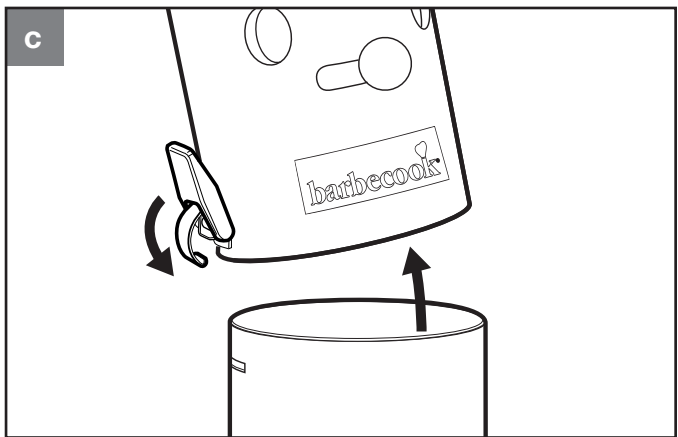
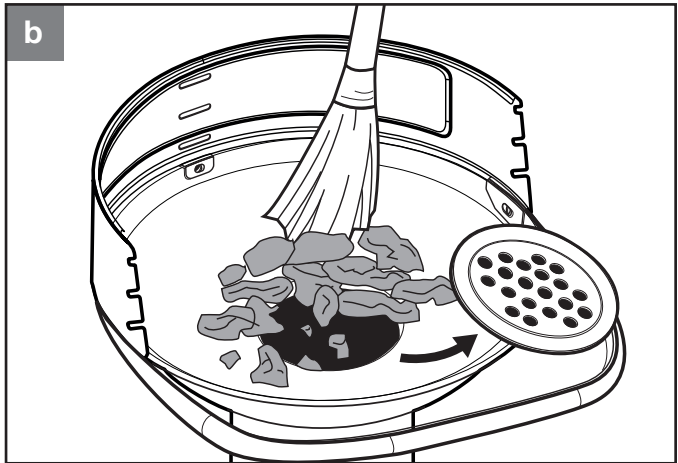
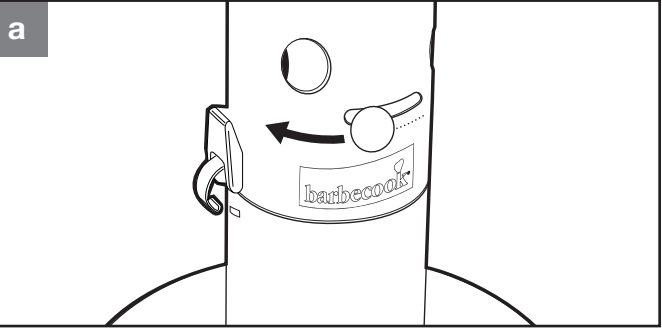




4



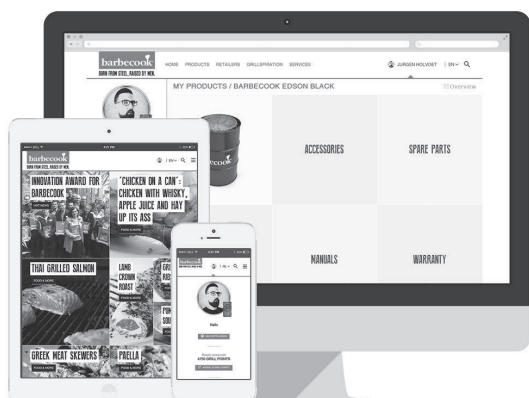
5



JOIN THE #BARBECOOK COMMUNITY



REGISTER NOW & GET ACCESS TO:



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

WWW.BARBECOOK.COM

Barbecook® is a registered trade mark of SAEY Home & Garden N.V.
Industrielaan 4, B-8501, Heule (Kortrijk) Belgium

barbecook®