

barbecue[®]

THE TASTE OF FUN

MANUAL

002

CARLO URBAN GREY

BC-CHA-1015

CARLO SUNSHINE YELLOW

BC-CHA-1016

CARLO ARMY GREEN

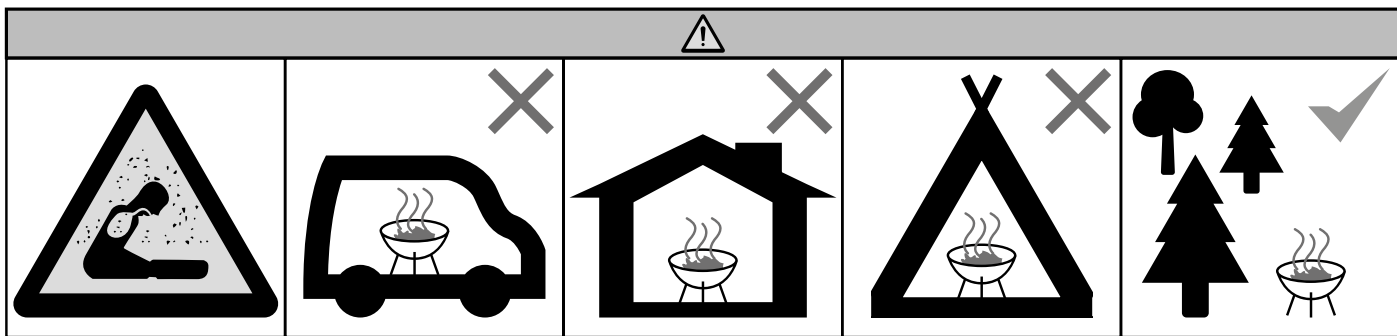
BC-CHA-1018

CARLO CHILI PEPPER

BC-CHA-1019

Register your Barbecue[®] on www.barbecue.com
and enjoy the full Barbecue[®] experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



- 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 comme des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- EN Do not use the barbecue in enclosed or habitable spaces e.g. houses, tents, caravans, motorhomes or boats etc. You risk carbon monoxide poisoning.
- DE Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen oder bewohnbaren Räumen, wie beispielsweise Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten usw. Andernfalls besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- ES No utilice la barbacoa en espacios cerrados o habitables, tales como casas, tiendas de campaña, caravanas y autocaravanas, barcos, etc. Corre el riesgo de sufrir una intoxicación por monóxido de carbono.
- IT Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi o abitabili, ad esempio in casa, in tenda, in roulotte, in camper, in barca e così via. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- PT Não use o grelhador em espaços fechados ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos, etc. Correria o risco de envenenamento por monóxido de carbono.
- SV Använd inte grillen i slutna eller bebodda utrymmen, t.ex. i hus, tält, husvagnar, husbilar eller på båtar etc. Du riskerar då kolmonoxidförgiftning.
- FI Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa tai tiloissa, joissa asutaan kuten taloissa, teltoissa, matkailuvaunuissa, matkailuautoissa, veneissä jne. Jos teet niin, häämyrkytyksen vaara on olemassa.
- DA Brug ikke grillen i lukkede eller beboelige rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere eller både osv. Du risikerer kulilteforgiftning.
- NO Ikke bruk grillen i lukkede eller bebodde rom, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobiler, båter etc. Du risikerer karbonmonoksidforgiftning.
- IS Ekki nota grillið í lokuðum rýmum eða í íbúðarhúsnæði, t.d. húsum, tjöldum, hjólhúsum, húsbílum, bátum o.s.frv. Hætta er á kolsýringseitrun.
- LV Nelietojiet grilu slēgtās vai dzīvojamās telpās, piemēram, mājās, teltīs, treileros, mobilajās mājās vai ūdens transportlīdzekļos utt. Pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.
- SK Nepoužívajte gril v uzavretých alebo obývatel'ných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné autá alebo člny atď. Riskujete otravu oxidom uhol'natým.
- LT Nenaudokite kepsninės uždarose ar gyvenamosiose patalpose: pavyzdžiui, namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų ar valtyse. Rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.
- ET Äрге kasutage grilli suletud või eluruumis, näiteks majas, telgis, haagis- ja autosuvilas või paadis jm. On olemas vingugaasi mürgituse oht.
- HR Ne koristite roštilj u zatvorenim ili stamebnim prostorima, npr. u kućama, šatorima, kamp kućicama, kamperima, čamcima itd. Time biste se doveli u opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.
- SL Žara ne uporabljajte v zaprtih ali bivalnih prostorih, npr. v hišah, šatorih, prikolicah, avtomodih, čolnih itd. Tvegate zastrupitev z ogljikovim monoksidom.
- CS Nepoužívejte gril v uzavřených nebo obytných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy nebo čluny atd. Riskujete tak otravu oxidem uhel'natým.
- MT Tużax il-barbecue fi spazji magħluqa jew abitabbli eż. djar, tined, karavans, motorhomes jew dgħajjes eċċ. Tirriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju.
- EL Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς ή κατοικήσιμους χώρους, όπως σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα σπίτια ή βάρκες κ.λπ. Διατρέχετε κίνδυνο δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- BG Не използвайте барбекюто в затворени или обитаеми помещения, например къщи, палатки, каравани, кемпери или лодки и др. Излагате се на риск от отравяне с въглероден окис.
- HU Ne használja a grillsütőt zárt vagy lakóhelyiségben, például házban, sátorban, lakókocsiban, lakóautóban vagy csónakban stb. Fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- RO Nu folosiți grătarul în spații închise sau locuibile, de exemplu, case, corturi, rulote sau bărci etc. Riscați intoxicația cu monoxid de carbon.

LV – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA.....	4
SK – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA.....	7
LT - NAUDOJIMO NURODYMAI.....	10
ET – KASUTUSJUHEND.....	13
HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK.....	16
SL – UPORABNIŠKI PRIROČNIK.....	19
CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA.....	22
MT - GWIDA GĦALL-UTENT.....	25
EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ.....	28
BG – РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ.....	32
HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ.....	36
RO - MANUAL DE UTILIZARE.....	39


LV – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA


1. REĢISTRĒJIET SAVU IEKĀRTU

Paldies, ka iegādājāties Barbecook grilu.

Mēs ceram, ka tā lietošana jums vēl ilgi sagādās prieku! Optimizējiet savas iespējas, reģistrējot grilu tiešsaistē, un izmantojiet daudzās priekšrocības.

- Jūs saņemsiet piekļuvi pilnai lietošanas instrukcijai tiešsaistē, kurā ietverta detalizēta informācija par ierīci.
- Piedāvājam arī personalizētu pēcpārdošanas servisu, kas sniedz iespēju ātri un ērti atrast un pasūtīt rezerves daļas. Tas ļauj maksimāli izmantot garantijas pakalpojumus.
- Jūs saņemsiet informāciju par produktu atjauninājumiem.
- Kā arī varēsiet uzzināt daudz jaunu padomu un triku.


 Lai uzzinātu plašāku informāciju par ierīces reģistrēšanu, apmeklējiet vietni www.barbecook.com.

 Barbecook ievēro jūsu tiesības uz privātumu. Jūsu dati nekad netiks pārdoti, izplatīti vai kopīgoti ar trešajām pusēm.

2. PAR ŠO INSTRUKCIJU


Šī instrukcija sastāv no divām daļām.

1. daļa satur vispārīgas uzstādīšanas, lietošanas, apkopes instrukcijas un garantijas noteikumus.
2. daļa (sākums 42. lpp.) satur attēlus, detaļu sarakstus un uzstādīšanas shēmas.

 Ja instrukcijā ir attēls, kas atbilst noteiktam instrukcijas norādījumam, šāds norādījums ir apzīmēts ar zīmuļa simbolu.

3. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms grila lietošanas izlasiet instrukciju. Rūpīgi ievērojiet sniegtos norādījumus. Grila uzstādīšana vai lietošana tādā veidā, kas atšķiras no instrukcijā norādītā, var radīt ugunsgrēka un materiālu zaudējumu risku.

 Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies, ja grils nav ticis lietots saskaņā ar instrukciju (nepareiza uzstādīšana, nepareiza lietošana, nepareiza apkope utt.).

- BRĪDINĀJUMS! Sargājiet grilu no bērniem un mājdzīvniekiem.
- BRĪDINĀJUMS! Šis grils ievērojami sakarst. To ir aizliegts pārvietot lietošanas laikā.
- Ja jums jāpieskaras grila sakarsušajām detaļām, izmantojiet atbilstošu aizsargapriekojumu.
- Lietošanas laikā sargājiet viegli uzliesmojošus materiālus, viegli uzliesmojošus šķidrumus un kūstošus priekšmetus no grila.
- BRĪDINĀJUMS! Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot denaturētu spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standarta noteikumiem!
- BRĪDINĀJUMS! Grilu atļauts sākt lietot tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes (3.c att.).
- Lietošanas laikā neatstājiet grilu bez uzraudzības.
- Lietošanas laikā (īpaši ļoti karstās dienās un sausos apstākļos) sagatavojiet ūdens spaini vai smiltis, ko nepieciešamības gadījumā varēsīt tūlītīgi izmantot.
- Nelietot iekštelpās! Lietojiet grilu tikai ārpus telpām. Ja grilu lietojat iekštelpās un pat garāžā, tikai ar sienām norobežotā telpā vai zem nojumes, pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.
- Nelietojiet ierīci, JA NAV ieslēgts ventilators!
- Pirms katras lietošanas reizes VISPIRMS ievietojiet kokogļu tvertnes pamatni (detaļa Nr. 3, skatīt 46. lpp.). Ja ventilators netiek ieslēgts, tas var tikt nopietni bojāts.
- Ieslēdzot ventilatoru, pagrieziet pogu augstākajā iestatījumā un pēc tam pagrieziet pogu vēlāmajā iestatījumā.

- Atcerieties regulāri nomainīt baterijas.
- Izvēloties atrašanās vietu, ņemiet vērā šādus faktorus:
 - Nenovietojiet grilu zem konstrukcijām (verandām, nojumēm utt.) vai zem koku lapotnēm.
 - Novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
 - Nelietojiet grilu uz braucoša transportlīdzekļa (laivām, piekabēm utt.).


4. GRILA UZSTĀDĪŠANA

4.1. Drošības norādījumi

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Veicot uzstādīšanu, neveiciet grila modifikācijas. Ir aizliegts veikt jebkādas grila izmaiņas; tas ir ļoti bīstami.
- Rūpīgi ievērojiet sniegtos uzstādīšanas norādījumus.
- Lietotājs ir atbildīgs par grila pareizu uzstādīšanu. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas rezultātā.

4.2. Lai uzstādītu grilu:

Nepieciešamas 4 AA tipa baterijas, kuras nav iekļautas grila komplektā.

 Svarīgākie šī uzdevuma soļi ir norādīti 1. att. 46. lpp. Ierīce gandrīz pilnībā ir uzstādīta iepriekš.

1. Atveriet bateriju nodalījumu un ievietojiet 4 AA tipa baterijas. Polaritātes simboli (+ un -) norāda pareizu bateriju ievietošanas virzienu.
2. Aizveriet bateriju nodalījumu.


5. GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI


Nepieciešamas kokogles, aizdedzināšanas kubiņi (kas atbilst EN1860-3) un garš sērkokciņš.


5.1. Kāda veida ogles ieteicams lietot?

Vienmēr lietojiet grilu kopā ar tradicionālajām grila kokoglēm un nekad ar briketēm. Kad grils ir aizdedzināts, varat tam pievienot briketes.


Grila aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes ogles – vēlams kokogles, kas atbilst EN 1860-2 standartam. Labas kvalitātes kokogles ir spīdīgas un īpaši neput.

 Pirms uzglabāšanas pareizi aizveriet kokogļu iepakojumu. Vienmēr uzglabājiet kokogles sausā vietā, neglabājiet kokogles pagrabā.


 Kokogļu tvertnē atļauts iepildīt maksimāli 200 g kokogļu. Tvertnes pārpildīšana var izraisīt pārmērīgu karstumu un radīt nopietnus grila bojājumus.

 Nededziniet grilā malku, jo pārāk augstas temperatūras rezultātā grils tiks bojāts.

5.2. darbība: kokogļu iebēršana.


 Svarīgākie šī uzdevuma soļi ir norādīti 2. līdz 5. att. 46. lpp. Rīkojieties šādi:

1. Ievietojiet tvertni grilā (2. att.).
2. Ievietojiet kokogļu tvertnes pamatni kokogļu tvertnē (3. att.).

 Šī ir ļoti svarīga darbība, kas nodrošina grila pareizu un drošu lietošanu. Izlaižot šo darbību, var tikt radīti nopietni materiāli zaudējumi.


3. Mēs iesakām izmantot maks. 150 g kokogļu un 3 aizdedzināšanas kubiņus (4. att.).
4. Ievietojiet kokogļu tvertni grilā (5. att.).


5.3. darbība: kokogļu aizdedzināšana


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 6. un 7. att. 46. lpp.


Rīkojieties šādi:

1. Ieslēdziet elektriskā ventilatora pogu augstākajā iestatījumā. (6.a att.).
2. Aizdedziniet kubiņus ar garu sērkokciņu. (6.b att.).
3. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.
4. Uz kokogļu trauka uzlieciet vāku. (7. att.)


 Pirmo reizi lietojot grilu, ļaujiet kokoglēm degt 30 minūtes. Tādējādi tiek likvidētas visas uz grila virsmas palikušās ražošanas procesā uzklātās smērvielas.

 Vēl nelieciet restes uz grila. Tukšas grila restes var deformēties, ja tās pārāk ilgi tur virs karstuma avota.

 **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot denaturētu spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrums! Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standartam!

 Nekad nesāciet grilēt, kamēr kokogļu tvertnē vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.

5.4. darbība: restes un ēdiena ievietošana

 Svarīgākie šī uzdevuma soļi ir norādīti 8. līdz 10. att. 47. lpp.


1. Novietojiet restes uz grila (8. att.).
2. Aizveriet spailes sānos, lai nostiprinātu restes (9. att.).
3. Tagad jūs varat sākt grilēt (10. att.)!

6. NODERĪGI PADOMI UN TRIKI

6.1. Degšanas intensitātes pielāgošana

Jūs varat pielāgot degšanas intensitāti, palielinot vai samazinot ventilatora ātrumu.

- Jo ātrāk ventilators griežas, jo vairāk gaisa tiek iepūsts kokogļu tvertnē un jo intensīvāka būs degšana.
- Ventilatora ātrumu iespējams regulēt ar vadības pogu.

 Nekad pilnībā neizslēdziet ventilatoru, kamēr kokogles joprojām ir karstas.

6.2. Ēdiena apdegšanas novēršana

Lai novērstu grilētā ēdiena apdegšanu:

- Nekad nesāciet grilēt, kamēr kokogļu tvertnē vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.
- Izvairieties no ēdiena pakļaušanas pārmērīgam karstumam. Jūs varat samazināt temperatūru, samazinot ventilatora ātrumu.

6.3. Ēdiena pielipšanas novēršana

Lai ēdiens nepieliptu pie restēm:

- Pirms ēdiena novietošanas uz restēm, ar otas palīdzību iesmērējiet to ar eļļu. Varat ieeļļot arī restes.
- Neapgrieziet ēdienu pārāk ātri. Vispirms ļaujiet tam kārtīgi sakarst.

6.4. Ogļu pievienošana

Ja nepieciešams, pievienojiet papildu kokogles, lai uguns nenodzistu. Rīkojieties šādi:

1. Uzvelciet karstumizturīgus cimdus.
2. Atveriet skavas un noņemiet restes no grila.
3. Aktivizējiet ventilatoru vidējā ātrumā.
4. Noņemiet kokogļu tvertnes vāku un pievienojiet kokogles.
5. Uzlieciet vāku uz kokogļu tvertnes.
6. Atlieciet restes atpakaļ uz grila un aizveriet skavas.

7. Atjaunojiet ventilatora augstāko iestatījumu.


7. GRILA APKOPE


7.1. Grila tīrīšana

Mēs iesakām tīrīt grilu pēc katras lietošanas reizes.

Rīkojieties šādi:

1. Ļaujiet grillam pilnībā atdzist.
2. Atveriet skavas un noņemiet restes.
3. Noņemiet kokogļu trauku (ar vāku un pamatni) un izņemiet tvertni no grila.
4. Notīriet ierīci ar mīkstu sūkli vai samitrinātu drānu un parastu tīrīšanas līdzekli.

 Iekšējā bļoda, restes un kokogļu tvertne ar pamatni un vāku ir mazgājami trauku mazgājamā mašīnā.

 Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet skābes, šķīdinātājus vai citus viegli uzliesmojošus produktus.

7.2. Grila uzglabāšana

- Pēc katras lietošanas reizes ierīci uzglabājiet telpās.
- Lai maksimāli palielinātu ierīces kalpošanas laiku, iesakām to uzglabāt komplektā esošajā somā.
- Pārliecinieties, vai grils pirms uzglabāšanas ir pilnībā nožūvis. Tādējādi iespējams novērst rūsēšanu.
- Pirms ilgstošas grila uzglabāšanas, izņemiet no tā baterijas.

7.3. Bateriju pārstrāde


Vienmēr nododiet pārstrādei izlietotās baterijas drošā veidā un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.


Nekad neizmetiet izlietotās baterijas kopā ar sadzīves atkritumiem.

7.4. Nerūsējošā tērauda un pulverkrāsas pārklājuma detaļu uzturēšana

Grils satur nerūsējošā tērauda un ar pulverkrāsu pārklātas detaļas. Katra materiāla apkope jāveic atšķirīgi:

Materiāls	Materiāla apkope
Nerūsējošais tērauds	<ul style="list-style-type: none">• Nelietojiet agresīvus, abrazīvus līdzekļus un metāla tīrīšanas rīkus.• Izmantojiet saudzīgus tīrīšanas līdzekļus un ļaujiet tiem noteiktu laiku iedarboties uz tērauda materiālu.• Izmantojiet mīkstu sūkli vai auduma drānu.• Pēc tīrīšanas nodrošiniet rūpīgu grila uzglabāšanu un ļaujiet tam pilnībā nožūt.
Ar pulverkrāsas pārklājumu	<ul style="list-style-type: none">• Nelietojiet asus priekšmetus. Izmantojiet saudzīgus tīrīšanas līdzekļus un mīkstu sūkli vai auduma drānu.• Pēc tīrīšanas nodrošiniet rūpīgu grila uzglabāšanu un ļaujiet tam pilnībā nožūt.

 Lai aizsargātu nerūsējošā tērauda detaļas, to tīrīšanai nelietojiet hloru, sāli un dzelzs priekšmetus.

 Bojājumi, kas rodas šo instrukciju neievērošanas rezultātā, tiek uzskatīti par slikti veiktu apkopi un uz tiem nav attiecināma garantija.

Zem grila detaļu saraksta (rokasgrāmatas otrajā daļā) iespējams aplūkot visu grila detaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir izmantoti simboli, kas norāda katras detaļas materiālu, tāpēc varat šo sarakstu izmantot, lai pārbaudītu, kā rūpēties par katru konkrēto detaļu.

Detaļu sarakstā tiek izmantoti šādi simboli:


Simbols	Materiāls
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulverkrāsas pārklājumu

7.5. Rezerves daļu pasūtīšana

Detaļas, kuras ir pakļautas uguns vai spēcīga karstuma ietekmei, ar laiku ir jāmaina.

Kā pasūtīt rezerves daļas:

1. Atrodiet nepieciešamās detaļas atsauces numuru. Šīs instrukcijas otrajā daļā un www.barbecook.com atrodams visu atsauces numuru saraksts zem detaļu shēmas.

 Ja esat reģistrējies grilu tiešsaistē, MyBarbecook kontā automātiski parādīsies atbilstošs saraksts. Rezerves daļas iespējams pasūtīt arī savā kontā.

2. Pasūtiet rezerves daļas vietnē www.barbecook.com vai savā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz kurām attiecināma garantija, iespējams pasūtīt tikai tirdzniecības vietā.

8. GARANTIJA

8.1. Garantija attiecas uz:

Jūsu grilam ir divu gadu garantija, sākot no pirkuma datuma. Šī garantija ir attiecināma uz visiem ražošanas defektiem, ja:

- izmantojat, uzstādāt un veicat grila apkopi atbilstoši šīs instrukcijas norādījumiem. Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas apkopes rezultātā, nav uzskatāmi par ražošanas defektiem.
- Uzrādiat čeku un unikālo grila sērijas numuru. Sērijas numurs sastāv no 16 cipariem. Sērijas numurs ir norādīts:
 - šajā instrukcijā;
 - uz grila iepakojuma;
 - grila pamatnes apakšā.
- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina detaļu bojājumus, kā arī to, ka bojājumi radušies normālas lietošanas, pareizas uzstādīšanas un pareizas apkopes apstākļos.

Ja kāds no šiem nosacījumiem nav izpildīts, garantija nav piemērojama. Jebkurā gadījumā garantija ir attiecināma tikai uz bojātu detaļu remontu vai maiņu.

8.2. Garantija neattiecas uz:

Garantija nav attiecināma uz šādiem bojājumiem un defektiem:

- Tādu detaļu normāls nodilums (rūsa, deformācija, krāsas izmaiņas utt.), kuras ir tieši pakļautas ugunij vai intensīvam karstumam. Šīs detaļas laiku pa laikam ir jāmaina.
- Vizuālas atšķirības, kas raksturīgas ražošanas procesam. Šādas atšķirības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies nepietiekamas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, nepareizas uzstādīšanas vai iepriekš montētu detaļu pārveidojumu rezultātā.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies grila nepareizas lietošanas rezultātā (grila lietošana, neievērojot šajā instrukcijā sniegtos norādījumus, izmantošana komerciāliem nolūkiem, izmantošana ugunsкура kurināšanai utt.).
- Jebkādi secīgie bojājumi, ko izraisījusi neuzmanīga vai neatbilstoša grila lietošana.
- Rūsa vai krāsas izmaiņas ārēju faktoru, agresīvu tīrīšanas līdzekļu lietošanas, hlorā iedarbības rezultātā utt. Šādi bojājumi nav uzskatāmi par ražošanas defektu.

9. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājumi
Ventilators nedarbojas pareizi	<ul style="list-style-type: none"> • Baterijas ir gandrīz tukšas vai ievietotas nepareizi • Ventilators ir bojāts • Ventilatora iestatījums ir pārāk zems 	<ul style="list-style-type: none"> • Nomainiet baterijas vai ievietojiet tās pareizi • Pasūtiet jaunu ventilatoru. Skatīt "7.5. Kā pasūtīt rezerves daļas" • Pagrieziet pogu augstākajā iestatījumā un pēc tam samaziniet ātrumu
Metāla daļa ir deformēta	<ul style="list-style-type: none"> • Uguns vai pārmērīga karstuma iedarbība 	<ul style="list-style-type: none"> • Zināma apmēra deformācija ir normāla un šādā gadījumā nekādas darbības nav jāveic. Ja detaļa ir pārmērīgi deformēta, pasūtiet jaunu rezerves daļu. Skatīt "7.5. Kā pasūtīt rezerves daļas"

SK – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA


1. ZAREGISTRUJTE SVOJ SPOTREBIČ

Ďakujeme, že ste si zakúpili gril od spoločnosti Barbecue.

Dúfame, že si ho obľúbite a že s ním prežijete veľa príjemných chvíľ! Svoj zážitok môžete optimalizovať online registráciou svojho grilu, vďaka čomu budete môcť využívať množstvo výhod.

- Získate prístup k úplnej online používateľskej príručke, v ktorej sa budete môcť dozvedieť viac informácií o spotrebiči.
- Poskytujeme vám personalizovaný popredajný servis, čo znamená, že môžete rýchlo a ľahko nájsť a objednať si náhradné diely. Vďaka tomu môžete využiť záručný servis na maximum.
- Budeme vás informovať o vylepšeniach výrobku.
- Dozviete sa veľa nových tipov a trikov.


 Viac informácií o registrácii svojho spotrebiča nájdete na webovej stránke www.barbecue.com.

 Spoločnosť Barbecue rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú nikdy predané, distribuované alebo zdieľané s tretími stranami.

2. O TEJTO PRÍRUČKE


Táto príručka pozostáva z 2 častí.

1. časť obsahuje všeobecné pokyny na montáž, používanie, údržbu a záruku.
2. časť (začiatok na strane 42) obsahuje ilustrácie, zoznamy dielov a montážne výkresy.

 Ak sa v príručke nachádza ilustrácia, ktorá zodpovedá konkrétnemu pokynu, dostanete na ňu odkaz s týmto piktogramom ceruzky.

3. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny. Postupujte vždy presne podľa pokynov. Montáž alebo používanie spotrebiča spôsobom, ktorý nie je v súlade s pokynmi, môže mať za následok vznik požiaru a materiálnych škôd.

-  Na škody spôsobené nedodržaním pokynov (nesprávna montáž, nesprávne použitie, nesprávna údržba atď.) sa záruka nevzťahuje.
- **UPOZORNENIE!** Zabezpečte, aby sa deti a domáce zvieratá nedostali do blízkosti grilu.
- **UPOZORNENIE!** Tento gril sa dokáže rozohriať na veľmi vysokú teplotu.
Keď je v prevádzke, nepokúšajte sa ho premiestňovať.
- Ak sa potrebujete dotknúť horúcich častí, použite primeranú ochranu.
- Keď je spotrebič v prevádzke, udržiajte ho v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov, horľavých kvapalín a rozpustných predmetov.
- **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný alkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapaľovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!
- **UPOZORNENIE!** Nezačínajte grilovať, kým na drevenom uhli nevznikne vrstva popola. Zvyčajne to trvá asi 15 minút (obr. 3c).
- Počas používania nenechávajte gril bez dozoru.
- Pri používaní spotrebiča majte v blízkosti vedro s vodou alebo pieskom, a to najmä počas veľmi horúcich dní a v suchom prostredí.
- Nepoužívajte v interiéri! Spotrebič používajte iba vonku. Ak spotrebič používate v interiéri, a to dokonca aj v garáži, uzavretom priestore alebo v kôlni, riskujete otravu oxidom uhoľnatým.
- Nepoužívajte tento spotrebič BEZ toho, aby bol zapnutý ventilátor!

- Pred každým použitím NAJSKÔR vložte podstavec nádoby na drevené uhlie (diel č. 3, pozri str. 46). Ak to neurobíte, môže dôjsť k vážnemu poškodeniu ventilátora.
- Pri zapínaní ventilátora otočte gombík na najvyššiu hodnotu a potom ho otočte dolu na požadovanú hodnotu.
- Nezapadnite pravidelne meniť batérie.
- Pri výbere miesta vezmite do úvahy nasledujúce skutočnosti:
 - Neumiestňujte gril pod prevísajúcu konštrukciu (veranda, prístrešok atď.) alebo pod listie.
 - Umiestnite spotrebič na rovný a stabilný povrch.
 - Neumiestňujte spotrebič na pohybujúce sa vozidlo (čln, príves atď.).


4. MONTÁŽ SPOTREBIČA

4.1. Bezpečnostné pokyny

- Odstráňte všetky obaly.
- Pri montáži spotrebič nijako neupravujte. Na žiadnej časti spotrebiča nesmiete vykonávať žiadne zmeny; je to veľmi nebezpečné.
- Postupujte vždy presne podľa montážnych pokynov.
- Za správnu montáž spotrebiča zodpovedá používateľ. Na škody spôsobené nesprávnou montážou sa nevzťahuje záruka.

4.2. Montáž spotrebiča

Potrebujete 4 AA batérie, ktoré nie sú dodané so spotrebičom.

 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázku 1 na strane 46.

Spotrebič je z väčšej časti vopred zmontovaný.


1. Otvorte priehradku na batérie a vložte 4 AA batérie.
Symboly polarity (+ a -) označujú správnu pozíciu batérií.
2. Zatvorte priehradku na batérie.


5. PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA POUŽÍVANIE


Potrebujete drevené uhlie, zapaľovače plameňa (ktoré spĺňajú normu EN 1860-3) a dlhú zápalku.

5.1. Aký druh dreveného uhlia by som mal/-a používať?


Zapaľujte spotrebič vždy tradičným dreveným uhlím, nikdy nie briketami. Keď je spotrebič zapálený, môžete pridať brikety. Na zapálenie spotrebiča používajte kvalitné drevené uhlie, najlepšie také, ktoré spĺňa normu EN 1860-2. Kvalitné drevené uhlie pozostáva z lesklých kúskov a neuvolňuje veľa prachu.

 Pred uskladnením vreca s dreveným uhlím dôkladne zatvorte. Drevené uhlie skladujte vždy na suchom mieste, neskladujte ho v pivnici.


 Nádoby na drevené uhlie je možné naplniť max. 200 g dreveného uhlia. Preplnenie misy môže v dôsledku extrémneho tepla spôsobiť vážne poškodenie grilu.

 Pri grilovaní nespáľujte drevo, pretože teplota sa príveľmi zvýši a gril sa poškodí.

5.2. krok: Vkládanie dreveného uhlia.


 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázkoch 2 až 5 na strane 46. Postupujte nasledovne:

1. Vložte misu do spotrebiča (obr. 2).
2. Podstavec nádoby na drevené uhlie vložte do nádoby na drevené uhlie (obr. 3).

 Vďaka tomuto veľmi dôležitému kroku bude váš gril fungovať správne a bezpečne. Vynechanie tohto kroku môže mať za následok vážne materiálne škody.


3. Pri zapaľovaní spotrebiča odporúčame použiť max. 150 g dreveného uhlia a 3 kocky zapaľovača (obr. 4).
4. Vložte nádobu na drevené uhlie do misy (obr. 5).


5.3. krok: Zapalovanie dreveného uhlia


 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázkoch 6 a 7 na strane 46.


Postupujte nasledovne:

1. Otočte elektrický ventilátor na najvyššiu hodnotu (obr. 6 a).
2. Zapáľte zapalovače plameňa pomocou dlhej zápalky. (obr. 6 b).
3. Počkajte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.
4. Umiestnite veko na nádobu na drevené uhlie. (obr. 7):


 Pri prvom použití musíte spotrebič nechať 30 minút horieť. Týmto sa zo spotrebiča odstráni všetky zvyšky mazív, ktoré boli na spotrebič nanosené v priebehu výrobného procesu.

 Rošt zatiaľ neumiestňujte na spotrebič. Prázdny rošt, ktorý je príliš dlho umiestnený nad horúcim predmetom, sa môže deformovať.

 **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie spotrebiča nepoužívajte denaturovaný alkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny! Môžete používať iba také zapalovače plameňa, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!

 Nikdy nezačnite grilovať, kým sú v nádobe na drevené uhlie ešte plamene. Počkajte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.

5.4. krok: Umiestňovanie roštu a jedla

 Najdôležitejšie kroky v rámci tejto úlohy sú znázornené na obrázkoch 8 až 10 na strane 47.


1. Položte rošt na spotrebič (obr. 8).
2. Zatvorte príchytky na bočných stranách, aby ste zaistili rošt (obr. 9).
3. Teraz už môžete začať grilovať (obr. 10)!

6. UŽITOČNÉ TIPY A TRIKY

6.1. Nastavenie intenzity plameňa

Intenzitu plameňa môžete upraviť zvýšením alebo znížením rýchlosti ventilátora.

- Čím rýchlejšie sa ventilátor točí, tým viac vzduchu sa vháňa do nádoby na drevené uhlie a o to intenzívnejší bude plameň.
- Rýchlosť ventilátora upravíte pomocou ovládacieho gombíka.

 Pokiaľ je drevené uhlie ešte horúce, nikdy úplne nevypínajte ventilátor.

6.2. Zabránenie spáleniu jedla

Aby ste zabránili spáleniu jedla:

- Nikdy nezačnite grilovať, kým sú v nádobe na drevené uhlie ešte plamene. Počkajte, kým drevené uhlie nebude pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.
- Nevystavujte jedlo nadmernému teplu. Teplotu môžete znížiť znížením rýchlosti ventilátora.

6.3. Zabránenie prilepeniu jedla

Aby ste zabránili prilepeniu jedla na rošt:

- Pred položením na rošt jedlo mierne potrite olejom pomocou štetca. Potrieť olejom môžete aj rošt.
- Neotáčajte jedlo príliš rýchlo. Najskôr nechajte, aby sa dôkladne rozohrialo.

6.4. Pridávanie dreveného uhlia

Ak je to potrebné, pridajte ďalšie drevené uhlie, aby plameň nezhasol. Postupujte nasledovne:

1. Nasadte si rukavice odolné voči teplu.
2. Uvoľnite príchytky a vyberte rošt zo spotrebiča.
3. Otočte ventilátor na strednú hodnotu.
4. Odstráňte veko nádoby na drevené uhlie a pridajte drevené uhlie.
5. Umiestnite veko na nádobu na drevené uhlie.
6. Položte rošt na spotrebič a zaistite ho príchytkami.
7. Ventilátor prepnite späť na najvyššiu hodnotu.


7. ÚDRŽBA SPOTREBIČA


7.1. Čistenie spotrebiča

Po každom použití odporúčame vyčistiť spotrebič.

Postupujte nasledovne:

1. Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
2. Uvoľnite príchytky a vyberte rošt.
3. Vyberte nádobu na drevené uhlie (s vekom a podstavcom) a vyberte misu z grilu.
4. Očistite spotrebič mäkkou špongiou alebo vlhkou handričkou a bežným čistiacim prostriedkom.

 Vnútna misa, rošt a nádobu na drevené uhlie s podstavcom a vekom sú vhodné do umývačky riadu.

 Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte kyseliny, riedidlá alebo iné horľavé výrobky.

7.2. Skladovanie spotrebiča

- Po každom použití spotrebič skladujte v interiéri.
- Na predĺženie životnosti spotrebiča na maximum odporúčame skladovať spotrebič v dodávanom vreci.
- Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že je úplne suchý. Zabraňuje to tvorbe hrdze.
- Pred dlhodobým uskladnením spotrebiča vyberte batérie.


7.3. Recyklácia batérií


Použité batérie vždy bezpečne recyklujte v súlade s miestnymi predpismi. Použité batérie nikdy nevyhadzujte do nádoby na domový odpad.

7.4. Údržba dielov z nehrdzavejúcej ocele a práškom potiahnutých dielov

Spotrebič pozostáva z dielov z nehrdzavejúcej ocele a z práškom potiahnutých dielov. Každý materiál musí byť udržiavaný inak:

Materiál	Ako udržiavať tento materiál
Nehrdzavejúca oceľ	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívajte agresívne, abrazívne alebo kovové čistiace prostriedky.• Používajte jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť na oceľ.• Používajte mäkkú špongiu alebo handričku.• Po vyčistení spotrebič dôkladne opláchnite a pred uskladnením ho nechajte úplne vyschnúť.
Práškom potiahnuté diely	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívajte ostré predmety. Používajte jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo handričku.• Po vyčistení spotrebič dôkladne opláchnite a pred uskladnením ho nechajte úplne vyschnúť.

 Aby ste zabránili tvorbe hrdze na dieloch z nehrdzavejúcej ocele, zabráňte, aby sa dostali do akéhokoľvek kontaktu s chlóróm, soľou a železom.

 Poškodenie, ktoré vznikne v dôsledku nedodržania týchto pokynov, sa považuje za nedostatočnú údržbu a nevzťahuje sa naň záruka.

Pod rozvinutým zobrazením spotrebiča (druhá časť manuálu) môžete vidieť zoznam všetkých dielov, ktoré sú súčasťou vášho spotrebiča. Tento zoznam obsahuje symbol, ktorý popisuje materiál, z ktorého je vyrobený každý diel, a pomocou ktorého môžete zistiť, ako udržiavať konkrétny diel. V zozname dielov sa používajú nasledujúce symboly:


Symbol	Materiál
■	Nehrdzavejúca oceľ
★	Práškom potiahnuté diely

7.5. Objednávanie náhradných dielov

Diely, ktoré sú vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu, bude nakoniec potrebné vymeniť.

Ako objednať náhradné diely:

- Nájdite referenčné číslo požadovaného dielu. V druhej časti tejto príručky a na webovej stránke www.barbecook.com sa pod rozvinutými výkresmi nachádza zoznam všetkých referenčných čísel.

 Ak ste svoj spotrebič zaregistrovali online, správny zoznam sa automaticky zobrazí vo vašom účte MyBarbecue. Cez svoj účet si môžete objednať aj náhradné diely.

- Objednajte si náhradný diel cez webovú stránku www.barbecook.com alebo vo svojej predajni. Diely v záručnej lehote je možné objednať iba cez vašu predajňu.

8. ZÁRUKA

8.1. Pokryté

Na váš spotrebič sa vzťahuje dvojročná záruka, ktorá začína plynúť od dátumu nákupu. Táto záruka sa vzťahuje na všetky výrobné chyby, pokiaľ:

- Svoj spotrebič ste používali, namontovali a udržiavali podľa pokynov v tejto príručke. Poškodenie spôsobené nesprávnym použitím, nesprávnou montážou alebo nesprávnou údržbou sa nepovažuje za výrobnú chybu.
- Môžete predložiť účtenku a jedinečné sériové číslo svojho spotrebiča. Toto sériové číslo pozostáva zo 16 čísiel. Sériové číslo je uvedené:
 - v tejto príručke
 - na obale spotrebiča
 - na spodnej časti nohy spotrebiča.
- Oddelenie kvality spoločnosti Barbecue potvrdí, že diely sú chybné a že pri normálnom používaní, správnej montáži a správnej údržbe bolo preukázané, že sú chybné.

Ak niektorá z týchto podmienok nie je splnená, záruka sa na vás nevzťahuje. Záruka sa vo všetkých prípadoch obmedzuje na opravu alebo výmenu chybných dielov.

8.2. Nepokryté

Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce škody a chyby:

- Bežné opotrebenie (hrdza, deformácia, zmena farby atď.) častí, ktoré sú priamo vystavené plameňu alebo intenzívnemu teplu. Tieto diely bude z času na čas potrebné vymeniť.
- Vizuálne nezrovnalosti, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou výrobného procesu. Tieto nezrovnalosti sa nepovažujú za výrobné chyby.
- Všetky škody spôsobené nedostatočnou údržbou, nesprávnym skladovaním, nesprávnou montážou alebo úpravami vopred namontovaných dielov.
- Všetky škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča (použitie, ktoré nie je v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke, použitie na komerčné účely, použitie ako ohnisko atď.).
- Všetky následné škody spôsobené neopatrným alebo nesprávnym použitím spotrebiča.
- Hrdza alebo zmena farby v dôsledku vonkajších faktorov, použitia agresívnych čistiacich prostriedkov, vystavenia chlóru atď. Táto škoda sa nepovažuje za výrobnú chybu.

9. NÁPRAVA PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Riešenia
Ventilátor nefunguje správne.	<ul style="list-style-type: none"> Batérie sú takmer vybité alebo sú vložené nesprávne. Ventilátor je pokazený. Ventilátor je nastavený na príliš nízku hodnotu. 	<ul style="list-style-type: none"> Vymeňte batérie alebo ich znovu vložte. Objednajte nový ventilátor. Pozri časť „7.5. Ako objednať náhradné diely“ Otočte gombík na najvyššiu hodnotu a potom na nižšiu.
Kovová časť je zdeformovaná.	<ul style="list-style-type: none"> Vystavenie plameňu alebo intenzívnemu teplu 	<ul style="list-style-type: none"> Určitý stupeň deformácie je normálny a nie je potrebné prijať žiadne kroky. Ak je diel nadmerne zdeformovaný, objednajte si náhradný diel. Pozri časť „7.5. Ako objednať náhradné diely“


LT - NAUDOJIMO NURODYMAI


1. UŽREGISTRUOKITE ĮSIGYTA PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote kepsninę Barbecue.

Tikimės, kad jums patiks ją naudoti ir šalia jos šauniai praleisite laiką! Vertėtų užregistruoti savo kepsninę internetu, kad galėtumėte pasinaudoti daugybe privalumų.

- Galėsite naudotis išsamiais internetu pasiekiamais naudojimo nurodymais: taip sužinosite daugybę naudingų dalykų apie naują prietaisą.
- Suteiksime jums asmeninį naudotojo aptarnavimą: tai reiškia, kad galėsite greitai ir lengvai rasti ir užsisakyti reikalingas pakaitines dalis. Taip gausite didžiausią naudą iš garantinio aptarnavimo.
- Gausite naujausią informaciją apie gaminių atnaujinimus.
- Sužinosite daug naujų patarimų ir gudrybių.

 Daugiau informacijos apie prietaiso registravimą pateikta www.barbecue.com.


 Barbecue gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys niekada nebus parduodami, platinami ar perduodami trečiosiomis šalimis.

2. APIE ŠIUOS NURODYMUS

Nurodymai išdėstyti dviejose dalyse.


1 dalyje pateikiami bendro pobūdžio nurodymai dėl montavimo, naudojimo, priežiūros ir garantijos.

2 dalyje (prasidedančioje 42 puslapyje) pateikiamos iliustracijos, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.

 Jei yra iliustracija, skirta konkrečiam dokumente pateiktam nurodymui, tai nuoroda į jį bus pažymėta šia pieštuko piktograma.

3. SAUGOS NURODYMAI

Perskaitykite visus nurodymus prieš naudodamiesi prietaisu. Visada kruopščiai laikykitės nurodymų. Sumontavus ar naudojant prietaisą nesilaikant nurodymų, gali kilti gaisras ir būti padaryta materialinė žala.

-  Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai nesilaikant nurodymų (neteisingas surinkimas, netinkamas naudojimas, netinkama priežiūra ir kt.).
- **ĮSPĖJIMAS!** Pasirūpinkite, kad šalia kepsninės nebūtų vaikų ir naminių gyvūnų.
- **ĮSPĖJIMAS!** Ši kepsninė labai įkaista: nebandykite jos perkelti, kai yra naudojama.
- Naudokite tinkamas apsaugos priemones, jei reikia liesti karštas dalis.
- Laikykite degias medžiagas, degius skysčius ir galinčius išsilydyti daiktus saugiu atstumu nuo prietaiso, kai jis naudojamas.
- **ĮSPĖJIMAS!** Nenaudokite denatūruoto alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami degtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą!
- **ĮSPĖJIMAS!** Nepradėkite kepti, kol anglis dar nepasidengusi pelenų sluoksniu. Paprastai tam reikia maždaug 15 minučių (3c pav.).
- Nepalikite kepsninės be priežiūros, kai ji naudojama.
- Naudodamiesi prietaisu netoliese turėkite kibirą vandens ar smėlio, ypač labai karštomis dienomis ir kai sausa.
- Nenaudokite patalpose! Prietaisą naudokite tik lauke. Jei prietaisą naudosite patalpose (net jei tai garažas, uždara erdvė ar pašūrė), rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.
- Nenaudokite šio prietaiso, JEI NEĮJUNGTAS ventilatorius!
- Prieš kiekvieną naudojimą PIRMIAUSIA įdėkite anglies indo pagrindą (3 dalis, žr. 46 psl.). Jei to nepadarysite, ventilatorius gali būti rimtai sugadintas.

- Įjungdami ventilatorių, pasukdami rankenėlę parinkite aukščiausią nustatymą, tada pasukite rankenėlę žemyn iki norimo nustatymo.
- Nepamirškite laiku keisti baterijų.
- Rinkdami vietą, atsižvelkite į šiuos dalykus:
 - Nestatykite kepsninės po statinio dalimi (verandoje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
 - Statykite prietaisą ant tvirtu ir stabilu paviršium.
 - Nestatykite prietaiso ant judančios transporto priemonės (valties, priekabos ir pan.).


4. PRIETAISO SURINKIMAS

4.1. Saugos nurodymai

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Surinkdami prietaisą nieko jame nekeiskite. Negalima daryti jokių prietaiso dalių pakeitimų: tai labai pavojinga.
- Visada kruopščiai laikykitės surinkimo nurodymų.
- Naudotojas pats atsako už teisingą prietaiso surinkimą. Garantija negalios, jei žala padaryta dėl netinkamo surinkimo.

4.2. Prietaiso surinkimas

Jums reikia 4 AA baterijų (jų komplektacijoje nėra).

 Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 1 paveiksle 46 puslapyje.

Prietaisas jau yra beveik surinktas.


1. Atidarykite baterijų skyrių ir įdėkite 4 AA baterijas. Poliškumo simboliai (+ ir -) nurodo teisingą baterijų padėtį.
2. Uždarykite baterijų skyrių.


5. PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI


Reikės medžio anglių, įdegtukų (atitinkančių EN1860-3) ir ilgo degtuko.

5.1. Kokios rūšies medžio anglį reikėtų naudoti?


Prietaisą visada kurkite tradicine medžio anglimi, o ne briketais. Prietaise užsikūrus ugniai, galite dėti briketus. Prietaisą kurkite tik geros kokybės medžio anglimi, geriausia rinktės EN 1860-2 standarto anglį. Kokybiškos anglies gabalai būna blizgūs ir daug nedulka.

 Tinkamai uždarykite anglies maišą prieš padėdami jį iki kito naudojimo. Anglį visada laikykite sausoje vietoje, nelaikykite anglies rūsyje.


 Į anglies indą galima dėti tik iki 200 g anglies. Per gausiai pripildžius dubenį kepsninė gali būti rimtai sugadinta dėl itin didelio karščio.

 Kepsninėje nedeginkite medienos, nes temperatūra taps per aukšta ir sugadins kepsninę.

5.2. veiksmas: anglies įdėjimas.

 Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 2–5 paveiksluose 46 puslapyje. Darykite taip:


1. Įdėkite dubenį į prietaisą (2 pav.).
2. Įdėkite anglies indo pagrindą į anglies indą (3 pav.).

 Šis labai svarbus žingsnis užtikrina, kad kepsninė veiks tinkamai ir saugiai. Praleidus šį veiksmą, gali būti padaryta didelė materialinė žala.

3. Ugniai prietaise įdegti rekomenduojame naudoti iki 150g anglies ir 3 įdegtukus (kubelius) (4 pav.).


4. Įstatykite anglies indą į dubenį (5 pav.).


5.3. veiksmas: anglies uždegimas


 Svarbiausi veiksmai tai darant parodyti 6 ir 7 paveiksluose 46 puslapyje.


Darykite taip:

1. Parinkite aukščiausią elektrinio ventilatoriaus nustatymą (6 a pav.).
2. Uždekte įdegtukus ilgu degtuku. (6 b pav.).
3. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
4. Uždekte dangtį ant anglies indo. (7 pav.).


 Pirmą kartą naudodami prietaisą, turite leisti jam degti 30 minučių. Taip bus pašalinti prietaise esantys gamybos metu naudotų tepalų likučiai.

 Dar nedėkite grotelių ant prietaiso. Tuščios grotelės gali deformuotis, jei per ilgai bus ant karščio šaltinio.

 **ĮSPĖJIMAS!** Nenaudokite denatūruoto alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių prietaisui įkurti arba užkurti iš naujo! Naudojami įdegtukai turi atitikti EN 1860-3 standartą!

 Niekada nepradėkite kepti, kol anglies dubenyje tebėra liepsna. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.

5.4. veiksmas: grotelių uždėjimas ir maisto įdėjimas

 Svarbiausi veiksmai tai darant pavaizduoti 8–10 paveiksluose 47 puslapyje.


1. Uždekte groteles ant prietaiso (8 pav.).
2. Nuleiskite šonuose esančius spausdokus, kad grotelės tvirtai laikytųsi (9 pav.).
3. Dabar galite pradėti kepti (10 pav.)!

6. NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

6.1. Liepsnos stiprumo reguliavimas

Galite reguliuoti liepsnos stiprumą padidindami arba sumažindami ventilatoriaus greitį.

- Kuo greičiau ventilatorius sukasi, tuo daugiau oro įpučiama į anglies indą ir tuo stipresnė liepsna.
- Ventilatoriaus greitį reguliuoti galima valdymo rankenėle.

 Niekada visiškai neišjunkite ventilatoriaus, kol anglis tebėra karšta.

6.2. Kad maistas nesudegtų

Kad maistas nesudegtų:

- Niekada nepradėkite kepti, kol anglies dubenyje tebėra liepsna. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
- Stenkitės, kad maistas nebūtų kaitinamas per stipriai. Sumažinti kaitrą galite sumažindami ventilatoriaus greitį.

6.3. Kad maistas neprikibtų

Kad maistas neprikibtų prie grotelių:

- Prieš dėdami ant grotelių, maistą šiek tiek patepkite aliejumi naudodami teptuką. Taip pat galite aliejumi patepti groteles.
- Neverskite maisto per greitai. Pirmiausia palaukite, kol jis visas įkais.

6.4. Anglies papildymas

Jei reikia, įdėkite papildomos anglies, kad ugnis neblėstų.

Darykite taip:

1. Užsimaukite karščiui atsparias pirštines.
2. Atlaisvinkite spausdokus ir nuimkite groteles nuo prietaiso.
3. Suktuku parinkite vidutinį ventilatoriaus nustatymą.
4. Nuimkite anglies indo dangtį ir įdėkite anglies.
5. Uždekte dangtį ant anglies indo.
6. Uždekte groteles ant prietaiso ir pritvirtinkite spausdokus.
7. Vėl parinkite aukščiausią ventilatoriaus nustatymą.


7. PRIETAISO PRIEŽIŪRA


7.1. Prietaiso valymas

Rekomenduojame valyti prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Atlikite šiuos veiksmus:

1. Palikite prietaisą visiškai atvėsti.
2. Atlaisvinkite spausdokus ir nuimkite groteles nuo prietaiso.
3. Nuimkite anglies indą (su dangčiu ir pagrindu) ir išimkite dubenį iš kepsninės.
4. Išvalykite prietaisą minkšta kempine arba drėgna šluoste ir įprasta valymo priemone.

 Vidinį dubenį, groteles ir anglies indą su pagrindu ir dangčiu galima plauti indaplovėje.

 Prietaisui valyti niekada nenaudokite rūgšties, skiediklio ar kitų degių medžiagų.

7.2. Prietaiso laikymas

- Po kiekvieno naudojimo prietaisą laikykite uždaroje patalpose.
- Kad prietaisas išliktų tinkamas naudoti kuo ilgiau, rekomenduojame jį laikyti specialiame kartu su juo gautame maiše.
- Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, pasirūpinkite, kad jis būtų visiškai sausas. Taip jis nepradės rūdyti.
- Jei prietaisas bus nenaudojamas ilgą laiką, išimkite baterijas.

7.3. Baterijų atidavimas perdirbti


Panaudotas baterijas visada atiduokite perdirbti laikydamiesi vietinių taisyklių.


Niekada neišmeskite naudotų baterijų į savo buitinių atliekų konteinerį.

7.4. Nerūdijančio plieno ir miltelinio būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaise naudojamos iš nerūdijančio plieno pagamintos ir miltelinio būdu dažytos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti kitaip:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Nerūdijantis plienas	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite agresyvių, abrazyvinių ar metalinių valymo priemonių.• Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite jas kuriam laikui ant plieno, kad atliktų savo darbą.• Naudokite minkštą kempinę ar šluostę.• Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.
Dažyta miltelinio būdu	<ul style="list-style-type: none">• Nenaudokite aštrių daiktų. Naudokite švelnias valymo priemones ir minkštą kempinę ar šluostę.• Jei prietaiso kurį laiką nenaudosite, išvalę jį gerai nuplaukite ir palikite visiškai išdžiūti.

 Kad nerūdijančio plieno dalys nepradėtų rūdyti, pasirūpinkite, kad ant jų nepatektų chloras ir druska, taip pat kad jos nesiliestų prie geležies.

 Žala, atsiradusi nesilaikant šių nurodymų, laikoma prastos priežiūros rezultatu ir tokiu atveju garantija negalioja.

Po išplėstiniu prietaiso vaizdu (antrojoje nurodymų leidinio dalyje) galite peržiūrėti visų jūsų prietaisų sudarančių dalių sąrašą. Šiame sąrašė yra ir simboliai, nurodantys kiekvienos dalies medžiagą, todėl juo naudodamiesi galite išsiaiškinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį. Dalių sąrašė naudojami šie simboliai:


Simbolis	Medžiaga
■	Nerūdijantis plienas
★	Dažyta miltelinu būdu

7.5. Pakaitinių dalių užsakymas

Ugnies ar stipraus karščio veikiamas dalis anksčiau ar vėliau teks keisti.

Kaip užsisakyti naujas dalis:

1. Susiraskite reikalingos dalies numerį. Visų numerių sąrašas pateikiamas po brėžinių, esančių antrojoje šio nurodymų leidinio dalyje, taip pat www.barbecue.com.

 Jei savo prietaisą užregistravote internetu, teisingas sąrašas automatiškai rodomas MyBarbecue paskyroje. Pakaitines dalis galima užsisakyti ir naudojantis savo paskyra.

2. Užsakykite pakaitinę dalį www.barbecue.com arba mažmeninio prekybos vietoje. Dalis, kurioms taikoma garantija, galima užsisakyti tik mažmeninio prekybos vietoje.

8. GARANTIJA

8.1. Ką apima

Jūsų prietaisui taikoma 2 metų garantija nuo pirkimo datos. Ši garantija taikoma visiems gamykliniams defektams, jei:

- Savo prietaisą naudojote, surinkote ir prižiūrėjote taip, kaip nurodyta šioje instrukcijoje. Žala, atsiradusi dėl netinkamo naudojimo, neteisingo surinkimo ar netinkamos priežiūros, nelaikoma gamykliniu defektu.
- Galite pateikti savo prietaiso kvitą ir unikalų serijos numerį. Ši serijos numerį sudaro 16 skaitmenų. Serijos numeris nurodytas:
 - šioje instrukcijoje
 - ant prietaiso pakuotės
 - ant prietaiso apačios

- Barbecue kokybės skyrius nustatys, ar dalys yra nekokybiškos ir ar jos sugedo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir deramai prižiūrint.

Jei bent viena iš šių sąlygų nebus įvykdyta, garantija negalios. Visais atvejais garantinis aptarnavimas apsiribos nekokybiškų dalių sutaisymu arba pakeitimu.

8.2. Ko neapima

Pažeidimai ir defektai, kurių garantija neapima:

- Normalus ugnies ar didelio karščio tiesiogiai veikiamų dalių nusidėvėjimas (surūdijimas, deformavimasis, spalvos pasikeitimas ir kt.). Šias dalis kartkartėmis reikės pakeisti.
- Išvaizdos trūkumai, kurių atsiradimas neišvengiamas gamybos proceso metu. Tokie trūkumai nelaikomi gamykliniais defektais.
- Visi pažeidimai, kurių priežastis yra nepakankama priežiūra, netinkamas laikymas, neteisingas surinkimas ar iš anksto surinktų dalių pakeitimai.
- Visi pažeidimai, kurių priežastis yra netinkamas prietaiso naudojimas (jo naudojimas nesilaikant instrukcijoje pateiktų nurodymų, naudojimas komerciniais tikslais, naudojimas kaip ugniakuro ir pan.).
- Visi pažeidimai, kurių netiesioginė priežastis yra nerūpestingas ar reikalavimų neatitinkantis prietaiso naudojimas.
- Rūdys ar spalvos pakitimas dėl išorinių veiksnių, agresyvių valymo priemonių, chloro poveikio ir kt. Tokie pažeidimai nelaikomi gamykliniu defektu.

9. PROBLEMŲ SPRENDIMAS


Problema	Galimos priežastys	Sprendimai
Ventiliatorius neveikia tinkamai	<ul style="list-style-type: none"> • Baterijos yra beveik visiškai išsekusios arba neteisingai įdėtos • Ventiliatorius sugedęs • Ventiliatoriaus nustatymas per žemas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pakeiskite arba vėl įdėkite baterijas • Užsakykite naują ventiliatorių. Žr. „7.5. Kaip užsisakyti pakaitines dalis“ • Pasukdami rankenėlę parinkite aukščiausią nustatymą, tada mažinkite
Metalinė dalis deformuota	<ul style="list-style-type: none"> • Ugnies ar stipraus karščio poveikis 	<ul style="list-style-type: none"> • Nedidelės deformacijos yra normalus dalykas, dėl to nieko nereikia daryti. Jei detalė pernelyg deformuota, užsakykite pakaitinę dalį. Žr. „7.5. Kaip užsisakyti pakaitines dalis“


ET – KASUTUSJUHEND

1. REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et ostsite Barbecooki grilli Loodame, et naudite selle kasutamist pikema aja jooksul! Paljude eeliste kasutamiseks saate oma kogemusi optimeerida, kui registreerite oma grill veebis.

- Saate juurdepääsu täielikule veebipõhisele kasutusjuhendile ja saate teada üksikasju oma seadme kohta.
- Pakume teile personaalset müügijärgset teenindust varuosade kiireks ja hõlpsaks leidmiseks ja tellimiseks. See võimaldab teil garantiiteenust maksimaalselt kasutada.
- Teid teavitatakse tooteuendustest.
- Saate teada palju uusi näpunäiteid.


 Lisateavet seadme registreerimise kohta leiate aadressilt www.barbecook.com.

 Barbecook austab teie privaatsust. Teie andmeid ei müüda, levitata ega jagata kolmanda osapoolega.

2. KÄESOLEVAST JUHENDIST


Kasutusjuhend koosneb kahest osast.

1. osas on kokkupaneku, kasutamise, hoolduse ja garantii üldised juhised.
2. osas (algus leheküljelt 42) on illustratsioonid, seadme osade loendid ja koostejoonised.

 Kui kasutusjuhendis on mõni konkreetne juhised, siis suunatakse teid sellele pliiatsi piktogrammiga.

3. OHUTUSJUHISED

Enne seadme kasutamist lugege juhiseid. Järgige alati hoolikalt juhiseid. Seadme kokkupanek või kasutamine juhistest erineval viisil võib põhjustada tule- ja varakahju.

 Garantii ei kata kahjustust, mis on põhjustatud juhiste mittejärgimisest (vale kokkupanek, kasutamine, hooldus vmt).

- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist eemal!
- HOIATUS! Grill muutub väga kuumaks, ärge proovige seda kasutamise ajal teiselada!
- Kuuma osa puudutamiseks kasutage sobivat kaitset.
- Seadme kasutamise ajal hoidke tuleohtlikku materjali, vedelikku ja lahustuvaid esemeid ohutus kauguses.
- HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ja uuesti süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohast süütematerjali!
- HOIATUS! Ärge alustage grillimist enne, kui süte on tekkinud tuhakiht! See võtab tavaliselt aega umbes 15 minutit (joonis 3c)
- Ärge jätke grilli selle kasutamise ajal järelevalveta!
- Hoidke seadme kasutamise ajal läheduses ämbrit vee või liivaga, eriti väga kuumal ajal ja kuivas keskkonnas!
- Ärge kasutage seadet siseruumis! Kasutage seadet ainult väljas. Kui kasutate seadet siseruumis, isegi garaazhis, kinnises ruumis või kuuris, võib tekkida vingugaasi mürgituse oht!
- Ärge kasutage seadet ilma sisselülitatud ventilaatorita!
- Enne iga kasutamist paigaldage ESITEKS söemahuti alus (osa nr 3, vt lk. 46). Kui te seda ei tee, võib ventilaator tõsiselt kahjustuda.

- Ventilaatori sisselülitamisel keerake algul nupp lõpuni ja seejärel soovitud asendisse.
- Ärge unustage patareisid regulaarselt vahetada.
- Paigalduskoha valimisel arvestage järgmisega.(.)
Ärge paigaldage seadet väljaulatuva rajatise (veranda, varjualune vmt) või taimelehtede alla.
Paigaldage seade tasasele ja stabiilsele pinnale.
Ärge paigaldage seadet liikuvale sõidukile (paat, haagis vm).)


4. SEADME KOKKUPANEMINE

4.1. Ohutusjuhised

- Eemaldage pakkematerjal.
- Ärge tehke kokkupanemise käigus seadme juures muudatusi. Te ei tohi seadme üheski osas muudatusi teha – see on väga ohtlik!
- Järgige alati hoolikalt juhiseid.
- Kasutaja vastutab seadme õige paigalduse eest. Ebaõige kokkupaneku tagajärjel tekkinud kahju ei ole garantiiga kaetud.

4.2. Seadme kokkupanemine

Te vajate 4 AA-tüüpi patareid (ei sisaldu komplektis).

 Selle toimingu kõige olulisemad etapid on toodud joonisel 1 lk 46.

Seade on suures osas eelnevalt kokku pandud.


1. Avage patareipesa ja sisestage 4 AA-tüüpi patareid. Polaarsuse sümbolid (+ ja -) tähistavad patareide õiget asendit.
2. Sulgege patareipesa.


5. SEADME KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE


Teil on vaja sütt, standardi EN1860-3 kohast süütematerjali ja pikka tuletikku.

5.1. Mis liiki puusütt ma peaksin kasutama?


Süütamiseks kasutage alati tavalist puusütt, mitte briketti. Kui söed on süüdatud, saate briketti lisada. Süütamiseks kasutage kvaliteetset, eelistatult standardi EN 1860-2 kohast puusütt. Kvaliteetne süsi koosneb suurtest läikivatest tükkidest ja ei tekita palju puru.


 Enne söekoti hoiustamist sulgege see korralikult. Hoidke sütt kuivas kohas (mitte keldris)!

 Söemahutisse tuleb panna kuni 200 g sütt. Söevanni liigtäitmine võib suure kuumuse tõttu seadet tõsiselt kahjustada.


 Ärge põletage oma seadmes puitu, kuna sel juhul tõuseb temperatuur liiga kõrgeks ja seade kahjustub.

5.2. Samm: puusöe sissepanemine.

 Selle toimingu kõige olulisemad etapid on toodud joonistel 2–5 lk 46. Toimige järgmiselt.(.)


1. Asetage kauss seadmesse (joonis 2).
2. Asetage söemahuti alus söeanumasse (joonis 3).
-  Selle väga olulise toimingu täitmine tagab, et teie grill töötab korrektselt ja ohutult. Selle etapi vahelejätmise võib põhjustada tõsiselt varakahju.
3. Soovitage kasutada kuni 150 g puusütt ja 3 süütekuubikut (joonis 4).
4. Pange söeanum kaussi (joonis 5).


5.3. Samm: puusöe süütamine


 Selle toimingu olulisemad etapid on toodud joonistel 6 ja 7 lk 46.


Toimige järgmiselt.(:)

1. Seadke elektriline ventilaator suurimale võimsusele (joonis 6 a).
2. Süüdake süütekuubikud pika tuletikuga (joonis 6 b).
3. Oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhahihiga.
4. Asetage puusöemahutile kaas peale (joonis 7).


 Seadme esmakordsel kasutamisel laske tulel 30 minutit põleda. See eemaldab seadmest tootmises kasutatud määre.

 Ärge asetage veel grilli seadme peale! Grill võib liigse kuumuse tõttu deformeeruda.

 HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ja uuesti süütamiseks alkoholi, bensiini või muud tuleohtlikku vedelikku! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 kohast süütematerjali!

 Ärge alustage grillimist, kui söed veel leegiga põlevad. Oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhahihiga.

5.4. Samm: grilli ja toidu asetamine

 Selle toimingu kõige olulisemad etapid on toodud joonistel 8–10 lk 47.


1. Asetage grill seadmele (joonis 8).
2. Sulgege grilli külglambrid (joonis 9).
3. Nüüd saate hakata grillima (joonis 10)!

6. NÕUANDED JA NIPID

6.1. Põlemisintensiivsuse reguleerimine

Ventilatori kiiruse suurendamise või vähendamise abil saate kühvetamise intensiivsust reguleerida.

- Mida kiiremini ventilaator töötab, seda rohkem õhku põlemiseks suunatakse ja seda võimsam on tuli.
- Kasutage ventilaatori kiiruse reguleerimiseks juhtnuppu.

 Ärge lülitage ventilaatorit täielikult välja, kui süsi on veel kuum.

6.2. Toidu kõrbemise vältimine

Toidu kõrbemise vältimiseks toimige järgmiselt.(:)

- Ärge alustage grillimist, kui söed veel leegiga põlevad. Oodake, kuni süsi on kaetud õhukese valge tuhahihiga.
- Vältige toidu liigset kühvetamist. Kuumust saate vähendada ventilaatori pööremiskiiruse vähendamisega.

6.3. Toidu külgekleepumise vältimine

Toidu grilli külge kleepumise vältimiseks toimige järgmiselt.(:)

- Enne toidu grillile asetamist määrige seda pintsliga õliga. Õliga võib määrida ka grilliresti.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti (lühikese ajavahemiku järel) ringi. Laske sellel kõigepealt põhjalikult kuumeneda.

6.4. Söe lisamine

Vajadusel lisage kühvetamise jätkamiseks täiendavat sütt. Toimige järgmiselt.(:)


1. Pange kätte kuumuskindlad kindad.
2. Vabastage klambrid lahti ja eemaldage grill seadmest.
3. Pöörake ventilaatori juhtnupp keskmisse asendisse.
4. Eemaldage söemahuti kaas ja lisage sütt.
5. Asetage söemahutile kaas peale.
6. Asetage grill seadmele ja kinnitage see klambritega.
7. Lülitage ventilaator tagasi suurimale võimsusele.


7. SEADME HOOLDUS

7.1. Seadme puhastamine

Soovitame seadet pärast iga kasutamist puhastada. Jätke järgmiselt.(:)

1. Laske seadmel täielikult jahtuda.
2. Vabastage klambrid ja eemaldage grill seadmest.
3. Eemaldage söemahuti (kaane ja alusega) ja eemaldage kauss grillilt.
4. Puhastage seadet pehme käsna või niiske lapi ja tavalise puhastusvahendiga.

 Sisemine kauss, grill ning põhja ja kaanega söemahuti on nõudepesumasinas pestavad.

 Ärge kasutage seadme puhastamiseks hapet, lahustit või muud tuleohtlikku toodet.

7.2. Seadme hoiustamine

- Hoidke seadet siseruumis pärast iga kasutamist.
- Seadme eluea pikendamiseks soovitame seadet hoida kaasasolevas kotis.
- Enne seadme hoiustamist veenduge, et see oleks täielikult kuiv. See takistab rooste tekkimist.
- Enne seadme pikaajalist hoiustamist eemaldage patareid.


7.3. Patareide ringlussevõtt


Saatke kasutatud patareid ringlusse ohutult ja kohalike seaduste kohaselt. Ärge visake kasutatud patareid olmeprügi hulka.

7.4. Email- või pulbervärvitud kattega ja roostevaba terasest osade hooldus

Seade on koostatud email-, roostevaba terasest ja pulbervärvitud kattega osadest. Iga materjali tuleb hooldada erinevalt.

Material	Selle materjali hooldamine
Roostevaba teras	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage agressiivset, abrasiivset või metallist puhastusvahendit.• Kasutage mahedat puhastusvahendit ja jätke see terase pinnale.• Kasutage pehmet käsna või lappi.• Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.
Pulbervärvitud	<ul style="list-style-type: none">• Ärge kasutage teravat eset. Kasutage mahedat puhastusvahendit ja pehmet käsna või lappi.• Loputage seadet pärast puhastamist ja enne hoiustamist põhjalikult ja laske sel täielikult kuivada.

 Rooste tekkimise vältimiseks roostevaba terasest osadel vältige nende kokkupuudet kloori, soola ja rauaga.

 Nende juhiste mittejärgimisel tekkivaid kahjustusi peetakse ebapiisavaks hoolduseks ja garantii neile ei laiene. Osade loendi leiata oma seadme laetusjoonisest (kasutusjuhendi 2. osast) allpool. Loendis on sümbol, mis viitab iga osa materjalile. Teavet saate kasutada konkreetse osa hoolduse määramiseks. Osade loendis kasutatakse järgmisi sümboleid. (:)


Sümbol	Material
■	Roostevaba teras
★	Pulbervärvitud

7.5. Varuosade tellimine

Tule või suure kuumuse käes olnud osad tuleb lõpuks asendada.

Varuosade tellimine.(:)

1. Leidke vajaliku varuosa viitenumber. Viitenumbrite loend on toodud juhendi 2. osas ja www.barbecook.com laotusjoonisel.

 Kui olete oma seadme veebis registreerinud, kuvatakse õige loend automaatselt MyBarbecooki kontrol. Varuosi saate tellida ka oma konto kaudu.

2. Tellige varuosa veebisaidilt www.barbecook.com või oma müügikohast. Garantiiga osi saab tellida ainult teie müügikoha kaudu.

8. GARANTII

8.1. Garantiiga kaetud

Teie seadmel on kaheaastane garantiid alates ostukuupäevast. Garantiid hõlmab tootmisdefekte, kui

- olete oma seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud käesolevas juhendis toodud juhiste kohaselt. Väärkasutusest, valest kokkupanekust või hooldusest tulenevat kahjustust ei loeta tootmisdefektiks.
- Esitage kviitung ja oma seadme kordumatu seerianumber. Seerianumber koosneb 16 numbrist. Seerianumber on toodud:
 - selles kasutusjuhendis
 - seadme pakendil
 - seadme jala all
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et seadme osad on defektid ja et need on tavapärase kasutamise, korrektse kokkupaneku ja nõuetekohase hoolduse korral defektid.

Kui üks neist tingimustest ei ole täidetud, ei kuulu seade garantiid alla. Garantiid piirdub kõigil juhtudel defektse osa parandamisega või asendamisega.

8.2. Garantiid ei hõlma

Garantiid ei hõlma järgmisi kahjustusi ja defekte :

- tule või suure kuumusega kokkupuutuvate osade tavaline kulumine (rooste, deformatsioon, värvimuutus jmt). Sellised osad tuleb aeg-ajalt asendada,
- tootmisprotsessile omased visuaalsed ebatasasused. Neid eeskirjade eiramist ei peeta tootmisdefektiks,
- ebapiisavast hooldusest, valest hoidmisest, valest kokkupanekust või eelkoostatud osade muutmise tingitud kahjustus,
- seadme väärkasutamisest (kasutamine mitte juhendis toodud juhiste kohaselt, kasutamine kaubanduslikul eesmärgil, tuleanumana vm) tingitud kahjustused,
- seadme hoolimatust või nõuetele mittevastavast kasutamisest tingitud kahjustus,
- rooste või värvimuutus välise teguri mõjul, agressiivse puhastusvahendi kasutamine, kloori jms mõju. Sellist kahjustust ei peeta tootmisdefektiks.

9. PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ventilaator ei tööta korralikult	<ul style="list-style-type: none">• Patareid on peaaegu tühjad või valesti sisestatud• Ventilaator on katki• Ventilaator on seatud liiga väikesele kiirusele	<ul style="list-style-type: none">• Vahetage patareid või sisestage need uuesti• Tellige uus ventilaator. Vt 7.5. Varuosade tellimine• Pöörake nupp suurimale võimsusele ja vähendage seejärel
Metallosa on deformeerunud	<ul style="list-style-type: none">• Kokkupuude tule või suure kuumusega	<ul style="list-style-type: none">• Mõni deformatsioon on normaalne ega nõua mingeid toiminguid. Kui osa on ülemäära deformeerunud, tellige varuosa. Vt 7.5. Varuosade tellimine


HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK


1. REGISTRIRAJTE SVOJ PROIZVOD

Hvala što ste kupili roštilj Barbecue.

Nadamo se da ćete uživati u upotrebi i s njim provesti mnoge sretno trenutke! Kako biste svoj proizvod što bolje iskoristili, poželjno bi bilo da iskoristite i mogućnost registracije proizvoda putem interneta.

- Time dobivate pristup cjelovitom digitalnom korisničkom priručniku, tako da možete doznati sve pojedinosti o svojem proizvodu.
- Pružamo osobno prilagođenu uslugu postprodaje, što znači da možete brzo i jednostavno pronaći i naručiti rezervne dijelove. Tako možete i potpuno iskoristiti prednosti jamstvenog servisa.
- Obavještavani ste o novinama i unaprjeđenjima proizvoda.
- Možete doznati mnoge nove savjete i trikove.

 Više informacija o registraciji svojeg proizvoda možete naći na adresi www.barbecue.com.


 Barbecue poštuje vašu privatnost. Vaši se podaci nikada neće prodati, distribuirati ili podijeliti s trećim stranama.

2. O OVOM PRIRUČNIKU

Priručnik se sastoji od dva dijela.


Dio 1. sadrži opće upute o sastavljanju, korištenju, održavanju i jamstvu.

Dio 2. (počinje na stranici 42) sadrži ilustracije, popise dijelova i montažne crteže.

 Ako u priručniku postoji ilustracija povezana s nekom od uputa, piktogramom olovke naznačena je poveznica s tom ilustracijom.

3. SIGURNOSNE UPUTE

Prije upotrebe uređaja pročitajte upute. Uvijek postupajte dosljedno prema uputama. Sastavljanje ili korištenje uređaja na način koji odstupa od uputa može dovesti do požara i štete.

-  Jamstvo ne pokriva štete koje nastanu zbog nepridržavanja uputa (nepravilna montaža, nepravilna uporaba, nepravilno održavanje itd.).
- UPOZORENJE! Držite djecu i kućne ljubimce podalje od roštilja!
- UPOZORENJE! Ovaj se roštilj jako zagrije. Kad je u upotrebi, nemojte ga premješati.
- Kada trebate dodirnuti vruće dijelove, to učinite koristeći odgovarajuću zaštitu.
- Zapaljive materijale, zapaljive tekućine i lako talive predmete držite na sigurnoj udaljenosti od proizvoda u upotrebi.
- UPOZORENJE! Ne koristite alkohol, benzin ili druge zapaljive tekućine za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena u ovom uređaju! Dopuštena je upotreba samo onih sredstava za potpalu koja odgovaraju normi EN 1860-3!
- UPOZORENJE! Ne započinjte roštiljanje sve dok ugljen ne razvije sloj pepela. To obično traje oko 15 minuta (slika 3c)
- Ne ostavljajte roštilj bez nadzora kada se koristi.
- Držite u blizini kantu s vodom ili pijeskom kad koristite aparat, posebno u vrlo vrućim danima i u suhim okruženjima.
- Ne koristiti u zatvorenom! Proizvod koristite samo vani. Ako aparat koristite u zatvorenom, čak i u garaži, zatvorenom prostoru ili šupi, izlažete se opasnosti od trovanja ugljičnim monoksidom.
- Ne koristite ovaj proizvod BEZ uključivanja ventilatora!
- Prije svake upotrebe PRVO umetnite podnožje posude za ugljen (dio br. 3, vidi str. 46). Ako to ne učinite, ventilator može biti ozbiljno oštećen.

- Kad uključujete ventilator, okrenite regulator na oznaku za najbrži rad, a zatim ga vratite na željenu postavku brzine.
- Ne zaboravite redovito mijenjati baterije.
- Pri odabiru mjesta uzmite u obzir sljedeće:
 - Ne stavljajte roštilj ispod bilo kakve krovne konstrukcije (trijem, veranda, natkrivena terasa itd.) ili ispod lišća.
 - Postavite proizvod na čvrstu i stabilnu površinu.
 - Proizvod nemojte postaviti ni na vozila u pokretu (čamac, prikolica itd.).


4. SASTAVLJANJE PROIZVODA

4.1. Sigurnosne upute

- Uklonite svu ambalažu.
- Nemojte izvesti nikakve preinake tijekom montaže. Ne smijete izmijeniti nijedan dio proizvoda. To je vrlo opasno.
- Uvijek pažljivo slijedite upute za sastavljanje.
- Za ispravno sastavljanje proizvoda odgovoran je korisnik. Jamstvo ne pokriva štetu nastalu nepravilnim sastavljanjem.

4.2. Da biste sastavili proizvod

Trebaju vam 4 baterije veličine AA, koje nisu isporučene.

 Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slici 1 na stranici 46.

Proizvod je u velikoj mjeri već sastavljen.


1. Otvorite pretinac za baterije i umetnite 4 baterije veličine AA. Oznake polariteta (+ i -) označavaju točan položaj baterija.
2. Zatvorite pretinac za baterije.


5. PRIPREMA PROIZVODA ZA UPOTREBU


Trebaju vam ugljen, sredstvo za potpalu (koje zadovoljava normu EN1860-3) i duge šibice.

5.1. Koju vrstu ugljena trebam koristiti?


Za potpalu uvijek koristite klasični drveni ugljen, a nikada brikete. Kad se vatra razgori, možete dodavati brikete. Za paljenje vatre u ovom proizvodu upotrijebite ugljen dobre kvalitete, po mogućnosti ugljen koji je u skladu s EN 1860-2. Kvalitetan ugljen sastoji se od sjajnih komada i ne ispušta puno prašine.


 Prije nego što ga spremite, vrećicu ugljena pravilno zatvorite. Ugljen uvijek čuvajte na suhom mjestu. Nemojte držati ugljen u podrumu.

 Spremnik ugljena može se napuniti s najviše 200 g ugljena. Prekomjerno punjenje posude može uzrokovati ozbiljnu štetu na vašem roštilju zbog velike vrućine.


 Ne palite drva na svom roštilju jer će temperatura postati previsoka i oštetiti vaš roštilj.

5.2. Korak 1: Umetanje ugljena.

 Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slikama od 2 do 5 na stranici 46. Postupite kako slijedi:


1. Stavite posudu u uređaj (slika 2).
2. Umetnite podlogu za posudu za ugljen u nju (slika 3).
-  Ovaj korak je izuzetno važan jer time osiguravate da vaš roštilj radi ispravno i sigurno. Preskakanje ovog koraka može prouzročiti znatnu materijalnu štetu.
3. Preporučujemo da za potpalu roštilj puniti s najviše 150 g ugljena i 3 kocke sredstva za potpalu (slika 4).
4. Spremnik za ugljen stavite u posudu (slika 5).


5.3. Korak 2: paljenje ugljena


 Najvažniji koraci ovog postupka prikazani su na slikama 6 i 7 na stranici 46.


Postupite kako slijedi:

1. Postavite električni ventilator na najveću brzinu (Slika 6 a).
2. Sredstvo za potpalu zapalite dugom šibicom. (Slika 6 b).
3. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.
4. Spremnik s ugljenom poklopite. (sl. 7).


 Kad prvi put koristite proizvod, morate ostaviti da vatra gori 30 minuta. Time se iz uređaja uklanjaju sve masti zaostale tijekom proizvodnje.

 Rešetku za sada nemojte još staviti na roštilj. Prazna rešetka može se deformirati ako se predugo drži na vatri.

 **UPOZORENJE!** Ne koristite alkohol, benzin ili druge zapaljive tekućine za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena u ovom uređaju! Dopuštena je upotreba samo onih sredstava za potpalu koja odgovaraju normi EN 1860-3!

 Nikada ne započinjte roštiljanje ako u spremniku za ugljen još ima plamena. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.

5.4. Korak 3: postavljanje rešetke i hrane

 Najvažniji koraci ovog zadatka prikazani su na slikama od 8 do 10 na stranici 47.


1. Stavite rešetku na roštilj (slika 8).
2. Zatvorite kopče sa strane da biste pričvrstili rešetku (slika 9).
3. Sada možete započeti roštiljanje (slika 10)!

6. KORISNI SAVJETI I TRIKOVI

6.1. Podešavanje jačine vatre

Jačinu vatre možete podesiti povećavanjem ili smanjivanjem brzine ventilatora.

- Što ventilator radi brže, to će se više zraka upuhivati u spremnik s ugljenom i vatra će biti snažnija.
- Brzinu ventilatora možete podesiti regulatorom brzine.

 Ventilator nikada ne smijete potpuno isključiti dok je ugljen još vruć.

6.2. Sprječavanje zagaranja hrane

Da biste spriječili zagaranja hrane:

- Nikada ne započinjte roštiljanje ako u spremniku za ugljen još ima plamena. Pričekajte dok se na ugljenu ne stvori tanki sloj pepela.
- Izbjegavajte izlaganje hrane prekomjernoj toplini. Toplinu možete smanjiti smanjenjem brzine ventilatora.

6.3. Sprječavanje lijepljenja hrane

Da se vaša hrana ne bi lijepila za rešetku:

- Lagano nauljite hranu kistom prije nego što je stavite na rešetku. Također možete nauljiti i rešetku.
- Ne okrećite hranu prerano. Prvo pustite da se dobro zagrije.

6.4. Dodavanje ugljena

Ako je potrebno, dodajte ugljen kako biste održali vatru.

Postupite kako slijedi:

1. Stavite rukavice otporne na toplinu.
2. Otpustite kopče i uklonite rešetku s uređaja.
3. Ventilator podesite na srednju brzinu.
4. Skinite poklopac spremnika s ugljenom i dodajte ugljen.
4. Spremnik s ugljenom poklopite.
6. Stavite rešetku na uređaj i učvrstite je kopčama.
7. Vratite ventilator na najvišu postavku.


7. ODRŽAVANJE PROIZVODA


7.1. Čišćenje proizvoda

Preporučujemo čišćenje uređaja nakon svake upotrebe.

Postupite kako slijedi:

1. Ostavite proizvod da se potpuno ohladi.
2. Otpustite kopče i uklonite rešetku.
3. Uklonite spremnik za ugljen (s poklopcem i podnožjem) i izvadite posudu iz roštilja.
4. Proizvod očistite mekom spužvom ili vlažnom krpom i običnim sredstvom za čišćenje.

 Unutarnja posuda, rešetka i spremnik za ugljen s podnožjem i poklopcem mogu se prati u perilici posuđa.

 Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti kiseline, razrjeđivače ili druge zapaljive proizvode.

7.2. Spremanje proizvoda

- Uređaj spremite u zatvorenom prostoru nakon svake uporabe.
- Kada proizvod spremate nakon upotrebe, stavite ga u vrećicu koja je s njim isporučena kako biste mu što više produljili vijek trajanja.
- Prije nego što ga spremite, pazite da je uređaj potpuno suh. Tako sprečavate stvaranje hrđe.
- Prije spremanja uređaja na duže razdoblje, izvadite baterije.


7.3. Recikliranje baterija


Uvijek reciklirajte iskorištene baterije na siguran način, u skladu s lokalnim propisima. Nikada ne bacajte iskorištene baterije u kantu za otpad iz kućanstva.

7.4. Održavanje nehrđajućeg čelika i premazanih dijelova

Proizvod se sastoji od nehrđajućeg čelika i praškastom (elektrostatskom) plastifikacijom zaštićenih dijelova. Svaki materijal održava se drugačije:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Nehrđajući čelik	<ul style="list-style-type: none">• Ne koristite proizvode za čišćenje ili proizvode za čišćenje metala koji su abrazivni i agresivni.• Koristite blaga sredstva za čišćenje i ostavite ih da djeluju na čelik.• Koristite meku spužvu ili krpu.• Nakon čišćenja, temeljito isperite proizvod i pustite da se proizvod potpuno osuši prije spremanja.
Površine zaštićene praškastom plastifikacijom	<ul style="list-style-type: none">• Ne koristite oštre predmete. Koristite blaga sredstva za čišćenje i mekanu spužvu ili krpu.• Nakon čišćenja, temeljito isperite proizvod i pustite da se proizvod potpuno osuši prije spremanja.

 Kako biste spriječili stvaranje hrđe na dijelovima od nehrđajućeg čelika, izbjegavajte bilo kakav kontakt s klorom, soli i željezom.

 Šteta koja nastane uslijed nepridržavanja ovih uputa smatra se neodgovarajućim održavanjem i nije pokrivena jamstvom.

Ispod shematskog prikaza vašeg uređaja (drugi dio priručnika) možete pogledati popis svih dijelova vašeg uređaja. Ovaj popis uključuje simbol koji određuje materijal svakog dijela, tako da ga možete koristiti za provjeru održavanja određenog dijela.


U popisu dijelova upotrebljavaju se sljedeći simboli:

Simbol	Materijal
■	Nehrđajući čelik
★	Površine zaštićene praškastom plastifikacijom

7.5. Naručivanje rezervnih dijelova

Dijelove koji su izloženi vatri ili jakoj vrućini s vremenom će trebati zamijeniti. Kako naručiti rezervne dijelove:

1. Pronađite referentni broj dijela koji vam treba. Popis svih referentnih brojeva nalazi se na shematskom prikazu u drugom dijelu ovog priručnika i na www.barbecook.com.

 Ako ste svoj proizvod registrirali online, ispravan popis automatski će se pojaviti na vašem MyBarbecook računu. Rezervne dijelove možete naručiti i putem svog računala.

2. Naručite rezervni dio putem www.barbecook.com ili na prodajnom mjestu. Dijelove koji su pokriveni jamstvom možete naručiti smo na prodajnom mjestu.

8. JAMSTVO

8.1. Pokrivenost jamstvom

Vaš uređaj ima dvogodišnje jamstvo koje počinje na datum kupnje. Jamstvom su pokriveni nedostaci u proizvodnji, pod uvjetom da:

- Uređaj ste koristili, sastavili i održavali prema uputama iz ovog priručnika. Šteta nastala neispravnom upotrebom, nepravilnim sastavljanjem ili nepravilnim održavanjem ne smatra se nedostatkom u proizvodnji.
- Morate predložiti račun i jedinstveni serijski broj vašeg uređaja. Serijski broj sastoji se od 16 znamenki. Serijski broj naveden je:
 - na ovom priručniku
 - na ambalaži uređaja
 - na dnu podnožja uređaja
- Odjel za kvalitetu tvrtke Barbecook potvrdit će da su dijelovi neispravni i da su se pokazali neispravnima pri normalnoj upotrebi, pravilnom sastavljanju i pravilnom održavanju.

Ako jedan od ovih uvjeta nije ispunjen, jamstvo je nevažeće. U svim slučajevima jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu neispravnih dijelova.

8.2. Izuzeća jamstvenog pokrivača

Sljedeća oštećenja i nedostaci nisu pokriveni jamstvom:

- Uobičajeno trošenje (hrđa, deformacija, promjena boje itd.) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj vrućini. Ove dijelove potrebno je povremeno zamijeniti.
- Estetski nedostaci koji su uobičajena posljedica postupka izrade proizvoda. Te se nepravilnosti ne smatraju proizvodnim nedostacima.
- Sva oštećenja uzrokovana neadekvatnim održavanjem, nepravilnim skladištenjem, nepravilnim sastavljanjem ili izmjenama na prethodno sastavljenim dijelovima.
- Sva oštećenja prouzročena nenamjenskom uporabom proizvoda (uporaba koja nije u skladu s uputama u ovom priručniku, uporaba u komercijalne svrhe, kao košara za žar itd.).
- Sva posljedična oštećenja uzrokovana nepažnjom ili neprikladnom upotrebom proizvoda.
- Korozija ili promjena boje kao rezultat vanjskih čimbenika, uporaba agresivnih proizvoda za čišćenje, izloženost kloru itd. Ovakva oštećenja se ne smatraju proizvodnim nedostatkom.

9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA


Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Ventilator ne radi ispravno	<ul style="list-style-type: none"> • Baterije su gotovo prazne ili su pogrešno umetnute • Ventilator je u kvaru • Ventilator je postavljen na nedovoljnu brzinu 	<ul style="list-style-type: none"> • Zamijenite ili ponovno umetnite baterije • Naručite novi ventilator. Pogledajte "7.5. Kako naručiti rezervne dijelove " • Okrenite regulator na najvišu postavku, a zatim smanjite
Metalni dio je izobličen	<ul style="list-style-type: none"> • Izloženost vatri ili jakoj vrućini 	<ul style="list-style-type: none"> • Neke deformacije su normalne i ne zahtijevaju nikakve mjere. Ako je dio pretjerano deformiran, naručite rezervni dio. Pogledajte "7.5. Kako naručiti rezervne dijelove "


SL – UPORABNIŠKI PRIROČNIK

1. REGISTRIRAJTE SVOJO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup žara Barbecue. Upamo, da ga boste z veseljem uporabljali in vam želimo obilo prijetnih trenutkov! Svojo izkušnjo lahko izboljšate tako, da svoj žar registrirate na spletu in izkoristite njegove številne prednosti.

- Imeli boste dostop do celotnega spletnega uporabniškega priročnika, v katerem boste izvedeli vse podrobne informacije o vaši napravi.
- Ponujamo vam prilagojene poprodajne storitve, kar pomeni, da boste lahko hitro in zlahka našli in naročili rezervne dele. Tako lahko kar najbolje izkoristite našo servisno storitev.
- O vseh posodobitvah izdelka vas bomo obveščali sproti.
- Izvedeli boste veliko novih nasvetov in namigov.


 Za več informacij o registraciji vaše naprave obiščite www.barbecue.com.

 Barbecue spoštuje vašo zasebnost. Vaših podatkov ne bomo nikoli prodali, distribuirali ali kako drugače posredovali tretjim osebam.

2. O TEM PRIROČNIKU


Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov.

1. del vsebuje splošna navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave ter informacije o garanciji.
2. del (ki se začne na strani 42) vsebuje slike, sezname s sestavnimi deli in sestavne risbe.

 Če priročnik vsebuje sliko, ki ustreza določenemu navodilu, navedenem v priročniku, jo najdete s pomočjo piktograma svinčnika.

3. VARNOSTNA NAVODILA

Pred uporabo naprave v celoti preberite navodila za uporabo. Vedno skrbno upoštevajte navodila. Sestavljanje ali uporaba naprave na način, ki odstopa od navodil, lahko povzroči požar in materialno škodo.

-  Garancija ne krije škode zaradi neupoštevanja navodil (nepravilna sestava, napačna uporaba, nepravilno vzdrževanje itd.).
- **OPOZORILO!** Otroke in hišne ljubljence držite stran od žara.
- **OPOZORILO!** Ta žar se zelo segreje, zato ga ne poskušajte premikati, ko je v uporabi.
- Če se morate dotakniti vročih delov, uporabite ustrezno zaščito.
- Med uporabo naprave naj bodo vnetljivi materiali, vnetljive tekočine in topni predmeti na varni razdalji.
- **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte žganih pijač, bencina ali drugih vnetljivih tekočin! Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo zahtevam EN 1860-3!
- **OPOZORILO!** Žara ne začnite uporabljati, dokler se na oglju ne pojavi sloj pepela. To običajno traja približno 15 minut (slika 3c)
- Žar med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo naprave imejte v bližini vedro vode ali peska, še posebej v zelo vročih dneh in v suhih okoljih.
- Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih! Napravo je dovoljeno uporabljati samo na prostem. Če napravo uporabljate v zaprtih prostorih, npr. v garaži, majhnem prostoru ali lopi, tvegate zastrupitev ogljikovim monoksidom.
- Te naprave ne uporabljajte BREZ vklopa ventilatorja!
- Pred vsako uporabo NAJPREJ vstavite podstavek posode za oglje (št. dela 3, glejte str. 46). Če tega ne naredite, se ventilator lahko resneje poškoduje.

- Ko vklopite ventilator, obrnite gumb na najvišjo nastavitev in nato gumb obrnite navzdol na želeno nastavitev.
- Ne pozabite redno menjati baterij.
- Pri izbiri primerne mesta uporabe upoštevajte naslednje:
 - Žara ne postavljajte pod visečo konstrukcijo (veranda, nadstrešek itd.) ali pod krošnjo drevesa.
 - Napravo postavite na ravno in stabilno površino.
 - Napravo postavite na ravno in stabilno površino.)


4. SESTAVLJANJE NAPRAVE

4.1. Varnostna navodila

- Odstranite vso embalažo.
- Pri sestavljanju naprave ni dovoljeno spreminjati. Ne smete spreminjati nobenega dela naprave; to je zelo nevarno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za sestavljanje.
- Za pravilno sestavljanje naprave je odgovoren uporabnik. Garancija ne krije škode, ki nastane zaradi nepravilnega sestavljanja.

4.2. Sestavljanje naprave

Potrebujete 4 baterije AA, ki niso priložene.

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na sliki 1 na strani 46.

Naprava je v glavnem predhodno sestavljena.


1. Odprite predal za baterije in vstavite 4 baterije AA. Simbola polarnosti (+ in -) označujeta pravi položaj baterij.
2. Zaprite vrata predala za baterije.


5. PRIPRAVA NA UPORABO NAPRAVE


Potrebujete oglje, vžigalnike (ki ustrezajo EN1860-3) in dolgo šibico.

5.1. Katero vrsto oglja naj uporabim?



Napravo vedno prižgite z navadnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je naprava prižgana, lahko dodate brikete. Za prižig naprave uporabite kakovostno oglje, po možnosti oglje, ki ustreza EN 1860-2. Kakovostno oglje je sestavljeno iz velikih, sijočih kosov in se z njega ne praši.

 Preden shranite vrečo z ogljem, jo pravilno zaprite. Oglje vedno shranjujte na suhem; oglja ne shranjujte v kleti.


 Posodo za oglje lahko napolnite z največ 200g oglja. Če posodo preveč napolnite, se žar zaradi velike vročine lahko resneje poškoduje.

 Na žaru ne kurite lesa, ker bo temperatura previsoka in vaš žar poškodovala.

5.2. korak: Vstavljanje oglja.


-  Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na slikah od 2 do 5 na strani 46. Storite naslednje:
 1. Posodo postavite v napravo (slika 2).
 2. Podstavek za posodo za oglje vstavite v posodo za oglje (slika 3).
-  Ta zelo pomemben korak zagotavlja, da vaš žar deluje pravilno in varno. Če ta korak preskočite, lahko pride do hude materialne škode.
- 3. Priporočamo uporabo maks. 150 g oglja in 3 vžigalne kocke za prižiganje naprave (slika 4).
- 4. V posodo vstavite posodo za oglje (slika 5).


5.3. korak: Prižiganje oglja


 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na slikah 6 in 7 na strani 46.


Storite naslednje:

1. Električni ventilator obrnite na najvišjo nastavitev (Slika 6 a).
2. Prižgite vžigalnice z dolgo vžigalico (Slika 6 b).
3. Počakajte, da oglje pokrije tanka plast belega pepela.
4. Pokrov dajte na posodo za oglje. (Slika 7).


 Pri prvi uporabi naprave morate pustiti, da gori 30 minut. S tem iz naprave odstranite ostanke proizvodne masti.

 Žara še ne postavljajte na napravo. Če prazen žar zadržujete nad vročino predolgo, se lahko deformira.

 **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte žganih pijač, bencina ali drugih vnetljivih tekočin! Uporabljajte samo vžigalnice, ki ustrezajo zahtevam EN 1860-3!

 Nikoli ne začnite peči na žaru, ko je v posodi še vedno plamen. Počakajte, da oglje pokrije tanka plast belega pepela.

5.4. korak: Namestitev žara in hrane

 Najpomembnejši koraki te naloge so prikazani na slikah od 8 do 10 na strani 47.


1. Žar položite na napravo (slika 8).
2. Zaprite objemke na straneh, s čimer žar pritrdite (slika 9).
3. Zdaj lahko začnete peči na žaru (slika 10)!

6. KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

6.1. Prilagajanje jakosti ognja

Intenzivnost ognja lahko prilagodite tako, da povečate ali zmanjšate hitrost ventilatorja.

- Čim hitreje se ventilator obrača, tem več zraka vpiha v posodo z ogljem in tem močnejši bo ogenj.
- S krmilnim gumbom prilagajate hitrost ventilatorja.

 Nikoli ne izklopite ventilatorja v celoti, medtem ko je oglje še vroče.

6.2. Kako preprečimo, da se hrana ne zažge

Da se hrana ne zažge, upoštevajte naslednje:

- Nikoli ne začnite peči na žaru, ko je v posodi še vedno plamen. Počakajte, da oglje pokrije tanka plast belega pepela.
- Izogibajte se izpostavljanju hrane prekomerni vročini. Vročino lahko znižate tako, da zmanjšate hitrost ventilatorja.

6.3. Preprečevanje sprijemanja hrane

Da bi preprečili, da se hrana ne bi sprijemala na rešetko, storite naslednje:

- Preden hrano položite na rešetko, jo s čopičem rahlo premažite z oljem. Naoljite lahko tudi žar.
- Hrane ne obračajte prehitro. Najprej počakajte, da se dobro segreje.

6.4. Dodajanje oglja

Če je potrebno, dodajte več oglja, da se ogenj ne ugasne.

Storite naslednje:


1. Nataknite si toplotno odporne rokavice.
2. Sprostite objemke in z naprave odstranite rešetko.
3. Ventilator obrnite na srednjo nastavitev.
4. Odstranite pokrov posode za oglje in dodajte oglje.
5. Pokrov dajte na posodo za oglje.
6. Žar položite na napravo in ga pritrdite s objemkami.
7. Ventilator preklopite nazaj na najvišjo nastavitev.


7. VZDRŽEVANJE NAPRAVE

7.1. Čiščenje naprave

Priporočamo, da napravo po vsaki uporabi očistite. Nadaljujte na naslednji način:

1. Pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
2. Sprostite objemke in z naprave odstranite rešetko.
3. Odstranite posodo za oglje (s pokrovom in dnom) in odstranite posodo z žara.
4. Napravo očistite z mehko gobico ali vlažno krpo in običajnim čistilnim sredstvom.

 Notranja posoda, žar in posoda za oglje z dnom in pokrovom so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

 Za čiščenje naprave nikoli ne uporabljajte kislin, razredčil ali drugih vnetljivih izdelkov.

7.2. Shranjevanje naprave

- Napravo po vsaki uporabi shranite v zaprtem prostoru.
- Za čim daljšo življenjsko dobo naprave priporočamo, da napravo hranite v priloženi vrečki.
- Prepričajte se, da je naprava pred skladiščenjem popolnoma suha. S tem preprečite nastanek rje.
- Pred daljšim shranjevanjem naprave odstranite baterije.

7.3. Recikliranje baterij


Izrabljene baterije vedno reciklirajte na varen način v skladu z lokalnimi predpisi.


Rabljenih baterij nikoli ne odlagajte v koš za smeti.

7.4. Vzdrževanje nerjavečega jekla in praškasto prevlečenih delov

Naprava je sestavljena iz delov iz nerjavečega jekla in praškasto prevlečenih delov. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

Material	Kako je treba vzdrževati ta material
Nerjaveče jeklo	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.• Uporabljajte blaga čistilna sredstva in jih pustite delovati na jeklu.• Uporabite mehko gobo ali krpo.• Po čiščenju napravo temeljito sperite in počakajte, da se naprava popolnoma posuši, preden jo shranite.
Praškasti premaz	<ul style="list-style-type: none">• Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blaga čistilna sredstva in mehko gobico ali krpo.• Po čiščenju napravo temeljito sperite in počakajte, da se naprava popolnoma posuši, preden jo shranite.

 Da na delih iz nerjavečega jekla ne bi nastala rja, se izogibajte stiku s klorom, soljo in železom.

 Škoda, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil, se šteje za neustrezno vzdrževanje in ni zajeta v garanciji. Pod razstavljenim pogledom vaše naprave (drugi del priročnik na strani) si lahko ogledate seznam vseh delov, ki sestavljajo vašo napravo. Ta seznam vsebuje simbol, ki prikazuje material posameznega dela, tako da lahko z njim preverite, kako vzdrževati določen del.

Seznam delov uporablja naslednje simbole:

Simbol	Material
■	Nerjaveče jeklo
★	Praškasti premaz

7.5. Naročanje rezervnih delov

Dele, ki so izpostavljeni ognju ali močni vročini, bo sčasoma treba zamenjati.

Kako naročiti rezervne dele:

1. Poiščite referenčno številko dela, ki ga potrebujete. Seznam vseh referenčnih številok najdete pod povečanim prikazom skic v drugem delu tega priročnika in na spletni strani www.barbecue.com.



Če ste napravo registrirali na spletu, se bo pravičen seznam samodejno prikazal v vašem računu MyBarbecue. Rezervne dele lahko naročite tudi prek vašega računa.

2. Rezervni del naročite na spletnem mestu www.barbecue.com ali na prodajnem mestu. Garancijske dele lahko naročite samo na vašem prodajnem mestu.

8. GARANCIJA

8.1. Kaj zajema garancija

Vaša naprava ima dve leti garancije od datuma nakupa. Ta garancija zajema vse proizvodne napake pod naslednjimi pogoji:

- ste napravo uporabljali, sestavili in vzdrževali v skladu z navodili v tem priročniku. Škoda, ki nastane zaradi napačne uporabe, nepravilnega sestavljanja ali nepravilnega vzdrževanja, se ne šteje za proizvodno napako.
- Predložite lahko potrdilo in edinstveno serijsko številko naprave. Ta serijska številka je sestavljena iz 16 števk. Serijska številka je:
 - v tem priročniku
 - na embalaži naprave
 - na dnu noge naprave

- Oddelek za zagotavljanje kakovosti pri podjetju Barbecue bo preveril, ali so deli okvarjeni in ali so se izkazali za okvarjene med običajno uporabo, pravilnim sestavljanjem in ustreznim vzdrževanjem.

Če eden od teh pogojev ni izpolnjen, garancije ne boste mogli uveljavljati. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo okvarjenih delov.

8.2. Česa garancija ne zajema

Naslednje poškodbe in napake garancija ne zajema :

- Običajna obraba (rjavenje, deformacije, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni odprtemu ognju ali izjemo visokim temperaturam. Te dele je treba občasno zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, do katerih lahko pride med proizvodnim postopkom. Te nepravilnosti se ne štejejo za proizvodne napake.
- Vsa škoda, ki nastane zaradi pomanjkljivega vzdrževanja, neustreznega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb na predhodno sestavljenih delih.
- Kakršna koli škoda, ki nastane zaradi napačne uporabe naprave (uporaba, ki ni v skladu z navodili v tem priročniku, uporaba v komercialne namene, uporaba kot kurilna košara itd.).
- Vsa posledična škoda, ki nastane na napravi zaradi malomarne uporabe ali uporabe v nepredvidene namene.
- Rja ali razbarvanje zaradi zunanjih dejavnikov, uporaba agresivnih čistilnih sredstev, izpostavljenost kloru itd. Ta škoda se ne šteje za proizvodno napako.

9. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Najverjetnejši vzroki	Rešitve
Ventilator ne deluje pravilno	<ul style="list-style-type: none"> • Baterije so skoraj prazne ali nepravilno vstavljene • Ventilator je pokvarjen • Nastavitev ventilatorja je prenizka 	<ul style="list-style-type: none"> • Zamenjajte ali znova vstavite baterije • Naročite nov ventilator. Glejte »7.5. Kako naročiti rezervne dele« • Obrnite gumb na najvišjo nastavitev in nato zmanjšajte
Eden od kovinskih delov je deformiran	<ul style="list-style-type: none"> • Izpostavljenost ognju ali močni vročini 	<ul style="list-style-type: none"> • Nekatere deformacije so običajne in noben ukrep ni potreben. Če je del prekomerno deformiran, naročite rezervni del. Glejte »7.5. Kako naročiti rezervne dele«


CS - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA


1. ZAREGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Děkujeme, že jste si zakoupili gril Barbecue.

Doufáme, že ho budete POUŽÍVAT rádi a že s ním zažijete mnoho hezkých chvil! Svůj zážitek můžete vylepšit zaregistrováním grilu na internetu, čímž získáte mnoho výhod.

- Získáte přístup ke kompletní elektronické uživatelské příručce, abyste se mohli seznámit se vším, co váš nový gril nabízí.
- Poskytujeme personalizovaný poprodejní servis, což znamená, že můžete rychle a snadno najít a objednat náhradní díly. Díky tomu můžete ze záručního servisu získat maximum.
- O aktualizacích produktů budete průběžně informováni.
- Dozvíte se mnoho nových tipů a triků.


 Další informace o registraci vašeho grilu najdete na www.barbecue.com.

 Barbecue respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudeme nikdy prodávat, distribuovat ani sdílet s třetími stranami.

2. O TÉTO PŘÍRUČCE


Tato příručka se skládá ze dvou částí. První část obsahuje obecné pokyny pro montáž, používání, údržbu a informace o záruce.

Druhá část (začínající na straně 42) obsahuje ilustrace, seznamy dílů a montážní výkresy.

 Pokud je v příručce ilustrace, která odpovídá konkrétnímu pokynu, budete na ni odkázáni tímto piktogramem tužky.

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte pokyny. Pokyny vždy pečlivě dodržujte. Montáž nebo používání spotřebiče jiným způsobem než způsobem uváděným v těchto pokynech může vést k požáru a věcným škodám.

-  Na škodu způsobenou nedodržením pokynů (nesprávná montáž, nesprávné použití, nesprávná údržba atd.) se záruka nevztahuje.
- **VÝSTRAHA!** Držte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od grilu.
- **VÝSTRAHA!** Tento gril může být velmi horký, nepokoušejte se jej přesouvat, když je používán.
- Pokud se potřebujete dotknout horkých částí, použijte odpovídající ochranu.
- Pokud je gril v provozu, udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, hořlavých kapalin a roztavitelných předmětů.
- **VÝSTRAHA!** Nepoužívejte denaturovaný alkohol, benzin nebo jiné hořlavé kapaliny k (opětovnému) zapálení grilu! Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3!
- **VÝSTRAHA!** Nezačínejte grilovat, dokud se na dřevěném uhlí nevytvoří vrstva popela. To obvykle trvá zhruba 15 minut (obr. 3c)
- Při používání nenechávejte gril bez dozoru.
- Při používání grilu mějte poblíž kbelík s vodou nebo pískem, zejména ve velmi horkých dnech a v suchém prostředí.
- Nepoužívejte gril uvnitř! Spotřebič je určen pouze k venkovnímu použití. Používáte-li gril uvnitř, dokonce i v garáži, uzavřeném prostoru nebo kůlně, riskujete otravu oxidem uhelnatým.
- Nepoužívejte tento spotřebič BEZ zapnutí ventilátoru!
- Před každým použitím NEJPRVE vložte základnu nádoby na dřevěné uhlí (díl č. 3, viz str. 46). Pokud tak neučiníte, může dojít k vážnému poškození ventilátoru.

- Při zapínání ventilátoru otočte knoflíkem na nejvyšší nastavení a poté otočte knoflíkem dolů na požadované nastavení.
- Nezapomeňte pravidelně měnit baterie.
- Při výběru místa pro gril mějte na paměti následující pokyny:
 - Neumísťujte gril pod převislé konstrukce (verandy, přístřešky atd.) nebo pod listovní.
 - Gril umístěte na rovný a stabilní povrch.
 - Neumísťujte spotřebič na pohybující se vozidla (lodě, přívěsy atd.)

4. MONTÁŽ PŘÍSTROJE

4.1. Bezpečnostní pokyny

- Odstraňte všechny obaly.
- Při montáži grilu na něm neprovádějte žádné úpravy. Žádné části grilu není povoleno upravovat; je to velmi nebezpečné.
- Pokyny vždy pečlivě dodržujte.
- Uživatel odpovídá za správnou montáž grilu. Na poškození způsobené nesprávnou montáží se nevztahuje záruka.

4.2. Montáž grilu

Potřebujete 4 AA baterie, které nejsou součástí balení.

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obr. 1 na straně 46.

Spotřebič je z velké části předem sestaven.


1. Otevřete přihrádku na baterie a vložte 4 AA baterie. Symboly polarity (+ a -) označují správnou polohu baterií.
2. Přihrádku na baterie zavřete.


5. PŘÍPRAVA GRILU K POUŽITÍ


Potřebujete dřevěné uhlí, podpalovače (které splňují normu EN1860-3) a dlouhé zápalky.

5.1. Jaký druh uhlí bych měl použít?

Gril zapalujte vždy klasickým uhlím, nikdy jej nezapalujte briketami. Až když je gril zažehnutý můžete přidat brikety. K zapálení grilu používejte kvalitní dřevěné uhlí, nejlépe takové, které vyhovuje normě EN 1860-2. Kvalitní dřevěné uhlí se skládá z lesklých kousků a příliš nepráší.


 Před uskladněním pytel s dřevěným uhlím řádně uzavřete. Dřevěné uhlí vždy skladujte na suchém místě, dřevěné uhlí neskladujte ve sklepě.

 Zásobník na dřevěné uhlí lze naplnit max. 200 g dřevěného uhlí. Přehlnění grilu jej může důsledkem extrémního žaru vážně poškodit.


 Při grilování nespálujte dřevo, protože by teplota byla příliš vysoká a gril by se poškodil.

5.2. Krok 1: Vkládání dřevěného uhlí.

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázcích 2 až 5 na straně 46. Postupujte následovně:


1. Vložte misku do přístroje (obr. 2).
2. Vložte základnu pro nádobu na dřevěné uhlí do nádoby na dřevěné uhlí (obr. 3).
-  Tento velmi důležitý krok zajistí, že gril bude fungovat správně a bezpečně. Přeskočení tohoto kroku může vést k věcným škodám.
3. Pro zažehnutí grilu doporučujeme použít max. 150 g dřevěného uhlí a 3 kostky podpalovače (obr. 4).
4. Vložte nádobu na dřevěné uhlí do misky (obr. 5).

5.3. Krok 2: Zapálení uhlí


 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázcích 6 a 7 na straně 46.


Postupujte následovně:

1. Nastavte elektrický ventilátor na nejvyšší rychlost (obr. 6 a).
2. Zapalte podpalovač dlouhou zápalkou. (Obr. 6 b).
3. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.
4. Nasadte víko na nádobu na dřevěné uhlí. (obr. 7).


 Při prvním použití grilu jej musíte nechat hořet po dobu 30 minut. Tím se z grilu odstraní všechny zbytky maziva z výroby.

 Rošt na gril zatím nepokládejte. Mohl by se delším působením žáru deformovat.

 **VÝSTRAHA!** Nepoužívejte denaturovaný alkohol, benzín nebo jiné hořlavé kapaliny k (opětovnému) zapálení grilu! Je povoleno používat pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3!

 Nikdy nezačínáte grilovat, pokud z nádoby na dřevěné uhlí šlehají plameny. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.

5.4. Krok 3: Umístěte rošt a jídlo

 Nejdůležitější kroky tohoto úkonu jsou znázorněny na obrázcích 8 až 10 na straně 47.


1. Umístěte rošt na gril (obr. 8).
2. Zaklapněte spony po stranách a rošt tak zajistěte (obr. 9).
3. Nyní můžete začít grilovat (obr. 10)!

6. UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

6.1. Regulace intenzity ohně

Intenzitu ohně můžete regulovat zvýšením nebo snížením rychlosti ventilátoru.

- Čím rychleji se bude ventilátor otáčet, tím více vzduchu bude vhnáno do nádoby s dřevěným uhlím a tím intenzivněji bude oheň hořet.
- Pomocí ovládacího knoflíku upravte rychlost ventilátoru.

 Ventilátor nikdy zcela nevypínejte, dokud je dřevěné uhlí ještě horké.

6.2. Ochrana před spálením jídla

Abyste zabránili spálení jídla:

- Nikdy nezačínáte grilovat, pokud z nádoby na dřevěné uhlí šlehají plameny. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí nepokryje tenkou vrstvou bílého popela.
- Nevystavujte jídlo nadměrnému žáru. Teplotu můžete snížit snížením rychlosti ventilátoru.

6.3. Ochrana před přilnutím potravin

Aby se jídlo nelepilo na gril:

- Jej před vložením na gril lehce potřete olejem za použití štětce. Také můžete potřít olejem samotný rošt.
- Jídlo neotáčejte příliš rychle. Nejprve jej nechte důkladně prohřát.

6.4. Přidávání dřevěného uhlí

V případě potřeby přidejte pro udržení ohně další dřevěné uhlí. Postupujte následovně:

1. Nasadte si žáruvzdorné rukavice.
2. Uvolněte spony a sejměte rošt z grilu.
3. Nastavte ventilátor na střední rychlost.
4. Sejměte víko nádoby na dřevěné uhlí a přidejte uhlí.
5. Nasadte víko na nádobu na dřevěné uhlí.
6. Umístěte rošt na gril a zajistěte jej sponami.
7. Přepněte ventilátor zpět na nejvyšší rychlost.


7. ÚDRŽBA GRILU


7.1. Čištění spotřebiče

Doporučujeme spotřebič po každém použití vyčistit.

Postupujte následovně:

1. Nechejte spotřebič zcela vychladnout.
2. Uvolněte spony a sejměte rošt z grilu.
3. Vyjměte nádobu na dřevěné uhlí (s víkem a základnou) a vyjměte misku z grilu.
4. Spotřebič očistěte měkkou houbou nebo vlhkým hadříkem a běžným čisticím prostředkem.

 Vnitřní mísu, rošt a nádobu na dřevěné uhlí s dnem a víkem lze mýt v myčce.

 K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte kyseliny, ředidla ani jiné hořlavé prostředky.

7.2. Skladování spotřebiče

- Po každém použití spotřebič uložte do vnitřních prostor.
- Chcete-li maximálně prodloužit životnost spotřebiče, doporučujeme jej skladovat v dodaném obalu.
- Před uskladněním se ujistěte, že je gril zcela suchý. Zabráníte tak tvorbě rzi.
- Před delším uskladněním ze spotřebiče vyjměte baterie.

7.3. Recyklace baterií


Použité baterie vždy recyklujte bezpečným způsobem v souladu s místními předpisy.


Použité baterie nikdy nevyhazujte do komunálního odpadu.

7.4. Údržba nerezových a práškově lakovaných dílů

Spotřebič je vyroben z dílů z nerezové oceli a práškově lakovaných dílů. Každý materiál musí být udržován jinak:

Materiál	Jak tento materiál udržovat
Nerezová ocel	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kovové čisticí prostředky.• Použijte jemné čisticí prostředky a nechte je na ocel působit.• Používejte měkké houbičky nebo hadříky.• Po vyčištění spotřebič důkladně opláchněte a před uskladněním nechte zcela vyschnout.
Práškově lakované díly	<ul style="list-style-type: none">• Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemné čisticí prostředky a měkké houbičky nebo hadříky.• Po vyčištění spotřebič důkladně opláchněte a před uskladněním nechte zcela vyschnout.

 Aby se zabránilo tvorbě rzi na částech z nerezové oceli, vyvarujte se jakéhokoli kontaktu s chlorem, solí a železem.

 Poškození, které vznikne nedodržením těchto pokynů, se považuje za nedostatečnou údržbu a nevztahuje se na něj záruka.


Pod rozborem grilu (druhá část příručky) můžete vidět seznam všech částí, ze kterých se gril skládá. Tento seznam obsahuje symbol, který indikuje materiál, ze kterého je každý díl vyroben. Těmito symboly se můžete řídit při údržbě grilu. Seznam dílů používá následující symboly:

Symbol	Materiál
■	Nerezová ocel
★	Práškově lakované díly

7.5. Objednávání náhradních dílů

Díly, které jsou vystavovány ohni nebo silnému teplu, bude jednou potřeba vyměnit. Jak objednat náhradní díly:

1. Najděte referenční číslo dílu, který potřebujete. Pod podrobnými nákresey ve druhé části této příručky a na www.barbecook.com je seznam všech referenčních čísel.

 Pokud jste si gril zaregistrovali online, ve vašem účtu MyBarbecue se automaticky zobrazí příslušný seznam. Náhradní díly si můžete objednat také prostřednictvím svého účtu.

2. Objednejte si náhradní díl na www.barbecook.com nebo u vašeho prodejce. Díly, na které se vztahuje záruka, lze objednat pouze prostřednictvím u vašeho prodejce.

8. ZÁRUKA

8.1. Na co se záruka vztahuje

Na vaše zařízení se vztahuje dvouletá záruka, počínající dnem nákupu. Tato záruka se vztahuje na všechny výrobní vady, pokud:

- Jste gril používali, montovali a udržovali v souladu s pokyny obsaženými v této příručce. Poškození způsobené nesprávným používáním, nesprávnou montáží nebo nesprávnou údržbou se nepovažuje za výrobní vadu.
- Pro dokázání záruky můžete předložit účtenku a jedinečné sériové číslo vašeho grilu. Toto sériové číslo sestává z 16 číslic. Sériové číslo je uvedeno:
 - v této příručce
 - na obalu spotřebiče
 - na spodní straně nohy spotřebiče
- Oddělení kvality Barbecue potvrdí, že součásti jsou vadné a že se ukázaly jako vadné při běžném používání, správné montáži a řádné údržbě.

Pokud nespĺňujete některou z těchto podmínek, záruka se na vás nevztahuje. Záruka je ve všech případech omezena na opravu nebo výměnu vadných dílů.

8.2. Na co se záruka nevztahuje

Záruka se nevztahuje na následující poškození a vady:

- Normální opotřebení (rez, deformace, změna barvy atd.) dílů, které jsou přímo vystavovány ohni nebo intenzivnímu žáru. Tyto díly bude třeba čas od času vyměnit.
- Vizualní nesrovnalosti, které jsou vlastní výrobnímu procesu. Tyto nesrovnalosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Veškerá poškození způsobená nesprávnou údržbou, nesprávným skladováním, nesprávnou montáží nebo úpravami předem smontovaných dílů.
- Veškerá poškození způsobená nesprávným použitím grilu (nepoužívání podle pokynů v této příručce, používání pro komerční účely, používání jako ohniště atd.).
- Veškerá následná poškození způsobená neopatrným nebo neodpovídajícím použitím grilu.
- Rez nebo změna barvy v důsledku působení vnějších faktorů, použití agresivních čisticích prostředků, expozice chlóru atd. Tato poškození nejsou považována za výrobní vadu.

9. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Ventilátor nefunguje správně	<ul style="list-style-type: none">• Baterie jsou téměř vybité nebo nesprávně vloženy• Ventilátor je rozbitý• Rychlost ventilátoru je příliš nízká	<ul style="list-style-type: none">• Vyměňte nebo znovu vložte baterie• Objednejte si nový ventilátor. Viz kapitola „7.5. Jak objednat náhradní díly“• Otočte knoflíkem na nejvyšší hodnotu a poté ji snižte
Kovová část je zdeformovaná	<ul style="list-style-type: none">• Vystavení ohni nebo intenzivnímu teplu	<ul style="list-style-type: none">• Určitá deformace je normální a nevyžaduje žádný zásah. Pokud je součást příliš zdeformovaná, objednejte si náhradní. Viz kapitola „7.5. Jak objednat náhradní díly“

MT - GWIDA GHALL-UTENT

1. IRREĠISTRA L-APPARAT TIEGHEK

Grazzi talli xtrajt barbecue Barbecook.

Nisperaw li tiehu pjaċir tużah u tgawdih għal hafna żmien!

Tista' tottimizza l-esperjenza tiegħek billi tirreġistra l-barbecue tiegħek online biex tiehu vantaġġ mill-hafna beneficiċċji.

- Tikseb aċċess għall-gwida tal-utent sfiha online, sabiex tkun tista' ssir taf dak kollu li hemm x'titgħallem dwar l-apparat tiegħek.

- Ahna nipprovdlek servizz ta' wara l-bejgħ personalizzat, li jfisser li tista' ssib u tordna spare parts malajr u faċilment. Dan jippermettilek li tiehu l-aħjar li tista' mis-servizz tal-garanzija.

- Tinżamm infurmat dwar l-aġġornamenti tal-prodott.

- Tiehu hafna pariri u suġġerimenti ġodda.



Għal aktar informazzjoni dwar ir-reġistrazzjoni tal-apparat tiegħek, żur www.barbecook.com.



Barbecook jirrispetta l-privatezza tiegħek. Id-data tiegħek qatt m'hi se tinbiegħ, titqassam jew tinqasam ma' partijiet terzi.

2. DWAR DIN IL-GWIDA

Din il-gwida tikkonsisti f'żewġ partijiet.

Parti 1 fiha struzzjonijiet ġenerali dwar l-immuntar, l-użu, il-manutenzjoni u l-garanzija.

Parti 2 (li tibda f'paġna 42) fiha illustrazzjonijiet, listi ta' partijiet u tpingijiet tal-assemblaġġ.



Jekk ikun hemm illustrazzjoni li tikkorrispondi ma' struzzjoni speċifika fil-manwal, issirlek referenza għaliha b'din il-pittogramma ta' lapas.

3. STRUZZJONIJIET DWAR IS-SIGURTÀ

Aqra l-istruzzjonijiet qabel tuża l-apparat. Dejjem segwi l-istruzzjonijiet b'attenzjoni. L-immuntar jew l-użu tal-apparat b'mod li ma jaqbilx mal-istruzzjonijiet jista' jirriżulta f'nar u ħsara materjali.



Ħsara kkawżata jekk ma ssegwix l-istruzzjonijiet (assemblaġġ mhux korrett, użu hażin, manutenzjoni hażina eċċ.) mhix koperta mill-garanzija.

- **ATTENZJONI!** Żomm lit-tfal u lill-annimali domestiċi 'l bogħod mill-barbecue.
- **ATTENZJONI!** Dan il-barbecue jishon hafna, tippruvax iċċaqlaqu meta tkun qed tintużah.
- Uża protezzjoni xierqa meta jkollok bżonn tmiss partijiet sħan.
- Żomm materjali li jaqbd u, likwidi li jaqbd u oġġetti li jinħallu f'distanza sigura mill-apparat meta jkun qed jintuża.
- **ATTENZJONI!** Tużax alkoħol snaturat, petrol jew likwidi oħra li jaqbd biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Għandek tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!
- **ATTENZJONI!** Tibdix il-barbecue qabel ma l-faħam tal-kannol ikun żviluppa saff ta' rmied. Dan ġeneralment jiehu madwar 15-il minuta (Fig. 3c)
- Thallix il-barbecue waħdu meta tkun qed tużah.
- Żomm barmil ilma jew ramel fil-viċin meta tuża l-apparat, speċjalment fi granet sħan hafna u f'ambjenti niexfa.
- Tużahx ġewwa! Uża l-apparat barra biss. Jekk tuża l-apparat ġewwa, anki f'garaxx, spazju magħluq jew kamra (shed), tirriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju.
- Tużax dan l-apparat MINGHAJR ma tixgħel il-ventilatur!
- Qabel kull użu, L-EWWEL daħhal il-baži tal-kontenitur tal-faħam tal-kannol (il-parti nru, 3, ara pġ. 46). Jekk int ma tagħmilx dan, il-ventilatur jista' jkollu ħsara serja.

- Meta tixgħel il-ventilatur, dawwar il-pum għall-oghla ssettjar u mbagħad dawwar il-pum 'l isfel għall-issettjar mixtieq.
- Ftakar biex tbiddel il-batteriji regolarment.
- Ikkunsidra dan li ġej meta tagħzel post:
 - Tpoġġix il-barbecue taħt struttura li tgħattih minn fuq (veranda, xi kenn, eċċ.) jew taħt xi weraq.
 - Poġġi l-apparat fuq wiċċ ċatt u stabbli.
 - Tpoġġix l-apparat fuq vettura li tiċċaqlaq (dghajsa, karro, eċċ.).

4. L-IMMUNTAR TAL-APPARAT

4.1. Struzzjonijiet dwar is-sigurtà

- Neħhi l-imballaġġ kollu.
- M'għandekx tagħmel modifiki fl-apparat meta timmuntah. M'għandekx tagħmel tibdil f'xi waħda mill-partijiet tal-apparat; dan huwa perikoluż hafna.
- Dejjem segwi l-istruzzjonijiet tal-immuntar bir-reqqa.
- L-utent huwa responsabbli għall-immuntar tajjeb tal-apparat. Ħsara kkawżata minn immuntar mhux korrett mhix koperta mill-garanzija.

4.2. Biex timmuntah l-apparat

Għandek bżonn 4 batteriji AA, li mhumiex ipprovduti.



L-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Fig. 1 fil-paġna 46.

L-apparat huwa ġeneralment immuntat minn qabel.

1. Iftaħ il-kompartiment tal-batterija u daħhal 4 batteriji AA. Is-simboli tal-polarità (+ u -) jindikaw il-pożizzjoni korretta tal-batteriji.
2. Aghlaq il-kompartiment tal-batterija.

5. THEJJIJA TAL-APPARAT GHALL-UŻU

Għandek bżonn faħam tal-kannol, firelighters (li jissodisfaw EN1860-3) u sulfarina twila.

5.1. Liema tip ta' faħam tal-kannol għandi nuża?

Dejjem ixgħel l-apparat tiegħek bil-faħam tal-kannol tradizzjonali, qatt bil-briquettes. Meta l-apparat tiegħek jinxtgħel, tista' żżid il-briquettes.

Uża faħam tal-kannol ta' kwalità tajba biex tixgħel l-apparat, preferibbilment faħam tal-kannol li jikkonforma ma' EN 1860-2. Il-faħam tal-kannol ta' kwalità tajba jikkonsisti f'biċċiet kbar u jleqq u ma joħroġ hafna trab minnu.



Aghlaq il-borża tal-faħam tal-kannol sewwa qabel ma taħznu. Dejjem aħżen il-faħam tal-kannol f'post xott, taħzinx il-faħam tal-kannol f'kantina (basement).



Il-kontenitur tal-faħam jista' jimtela b'massimu ta' 200g faħam tal-kannol. Mili żejjed tar-riċipjent jista' jikkawża ħsara serja lill-barbecue tiegħek minhabba s-sħana estrema.



Tqabbadx injam fil-barbecue tiegħek għax it-temperatura toghla wisq u tagħmel ħsara lill-barbecue tiegħek.


5.2. Pass 1: Daħhal il-faħam tal-kannol.



L-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Figuri 2 sa 5 fil-paġna 46. Ipproċedi kif ġej:


1. Poġġi r-riċipjent fl-apparat (Fig. 2).
2. Daħhal il-baži għall-kontenitur tal-faħam tal-kannol fil-kontenitur tal-faħam tal-kannol (Fig. 3).
- ⚠ Dan il-pass importanti hafna jiżgura li l-barbecue tiegħek jaħdem b'mod korrett u sigur. Jekk taqbez dan il-pass jista' jkun hemm ħsara materjali severa.
3. Nirrakkomandaw li tuża mass. 150g faħam tal-kannol u 3 kubi firelighter meta tixgħel l-apparat (Fig. 4).
4. Daħhal il-kontenitur tal-faħam fir-riċipjent (Fig. 5).


5.3. Pass 2: Biex tixgħel il-faħam tal-kannol


 Qed jintwerew l-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol fil-Figuri 6 u 7 fil-paġna 46.


Ipproċedi kif ġej:

1. Dawwar il-ventilatur elettriku għall-ogħla settjar (Fig. 6 a).
2. Qabbad il-firelighters b'sulfarina twila. (Fig. 6 b).
3. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.
4. Poġġi l-għatu fuq il-kontenitur tal-faħam. (Fig. 7).


 L-ewwel darba li tuża l-apparat, trid tħallih jaqbad għal 30 minuta. Dan inehhi kwalunkwe grassijiet tal-manifattura li jfdal mill-apparat.

 Tpoġġix il-gradilja fuq l-apparat għalissa. Gradilja vojta tista' titgħawweġ meta tinzamm fuq is-sħana għal ħin twil wisq.

 **ATTENZJONI!** Tużax alkoħol snaturat, petrol jew likwidi oħra li jaqbd u biex tixgħel jew terġa' tixgħel l-apparat! Għandek tuża biss firelighters li jikkonformaw ma' EN 1860-3!

 Qatt m'għandek tibda tigrilja meta jkun għad hemm fjammi fir-riċipjent. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.

5.4. Pass 3: Poġġi l-gradilja u l-ikel

 L-iktar passi importanti ta' dan ix-xogħol huma murija fil-Figuri 8 sa 10 fil-paġna 47.


1. Poġġi l-gradilja fuq l-apparat (Fig. 8).
2. Aghlaq il-klipps fuq il-ġnub biex tehel sew il-gradilja (Fig. 9).
3. Issa tista' tibda x-xiwi (Fig. 10)!

6. PARIRI U SUĠĠERIMENTI UTLI

6.1. Aġġustament tal-intensità tan-nar

Tista' taqgħusta l-intensità tan-nar billi żżid jew tnaqqas il-veloċità tal-ventilatur.

- Iktar ma jdur il-ventilatur, iktar ma tintefa' arja fil-kontenitur tal-faħam tal-kannol u iktar ikun qawwi n-nar.
- Uża l-pum tal-kontroll biex taqgħusta l-veloċità tal-ventilatur.

 Qatt ma għandek titfi kompletament il-ventilatur waqt li l-faħam tal-kannol ikun għadu jaħraq.

6.2. Prevenzjoni tal-ikel milli jinħaraq

Biex tevita li l-ikel tiegħek jinħaraq:

- Qatt m'għandek tibda tigrilja meta jkun għad hemm fjammi fir-riċipjent tal-faħam tal-kannol. Stenna sakemm il-faħam tal-kannol ikun mgħotti b'saff irqiq ta' rmied abjad.
- Evita li tesponi l-ikel tiegħek għal sħana eċċessiva. Tista' tnaqqas is-sħana billi tnaqqas il-veloċità tal-ventilatur.

6.3. Kif tipprevjeni l-ikel milli jehel

Biex tevita li l-ikel tiegħek jehel mal-gradilja:

- Aghmel ftit żejt fuq l-ikel b'pinzell qabel ma tpoġġih fuq il-gradilja. Tista' wkoll tagħmel iż-żejt fuq il-gradilja.
- Idawwarx l-ikel malajr wisq. L-ewwel hallih jishon sewwa.

6.4. Biex iżżid il-faħam tal-kannol

Jekk meħtieġ, żid iżjed faħam tal-kannol biex iżomm in-nar għaddej. Ipproċedi kif ġej:

1. Ilbes ingwanti rezistenti għas-sħana.
2. Holl il-klipps u neħhi l-gradilja mill-apparat.
3. Dawwar il-ventilatur għal issettjar medju.
4. Neħhi l-għatu tal-kontenitur tal-faħam tal-kannol u żid il-faħam tal-kannol.
5. Poġġi l-għatu fuq il-kontenitur tal-faħam.
6. Poġġi l-gradilja fuq l-apparat u waħhalha bil-klipps.
7. Dawwar il-ventilatur lura għall-ogħla issettjar.


7. MANUTENZJONI TAL-APPARAT


7.1. Tindif tal-apparat

Nirrakkomandaw li tnaddaf l-apparat wara kull użu.

Ipproċedi kif ġej:

1. Halli l-apparat jiksaħ kompletament.
2. Holl il-klipps u neħhi l-gradilja mill-apparat.
3. Neħhi l-kontenitur tal-faħam (bl-għatu u l-baži) u neħhi r-riċipjent mill-barbecue.
4. Naddaf l-apparat bi sponża ratba jew b'ċarruta niedja u prodott tat-tindif regolari.

 Ir-riċipjent ta' ġewwa, il-gradilja u l-kontenitur tal-faħam tal-kannol bil-baži u l-għatu huma siguri għall-ħasil fid-dishwasher.

 Qatt ma għandek tuża prodotti acidi, thinners jew prodotti oħra li jaqbd u biex tnaddaf l-apparat.

7.2. Kif taħzen l-apparat

- Aħzen l-apparat ġewwa wara kull użu.
- Biex timmassimizza l-ħajja tal-apparat, nirrakkomandaw li l-apparat jinħażen fil-borża pprovduta.
- Kun żgur li l-apparat ikun niexef għal kollox qabel ma terfghu. Dan jipprevjeni s-sadid milli jiffurma.
- Neħhi l-batteriji qabel ma taħzen l-apparat għal perjodu twil.


7.3. Riċiklaġġ ta' batteriji


Dejjem irriċikla l-batteriji użati b'mod sigur, skond ir-regolamenti lokali. Qatt m'għandek tarmi batteriji użati fil-kontenitur tal-iskart domestiku tiegħek.

7.4. Manutenzjoni tal-enemel, l-azzar inossidabbli u partijiet miksija bit-trab

L-apparat huwa magħmul mill-enemel, l-instainless steel u partijiet miksija bit-trab. Kull materjal għandek tiehu ħsiebu b'mod differenti:

Materjal	Kif tiehu ħsieb dan il-materjal
Azzar inossidabbli (stainless steel)	<ul style="list-style-type: none">• Tużax prodotti tat-tindif aggressivi, li joborxu jew tal-metall.• Uża aġenti tat-tindif ħfief u hallihom jaħdmu fuq l-azzar.• Uża sponża ratba jew biċċa drapp.• Wara t-tindif, laħlah l-apparat sewwa u halli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfghu.
Miksi bit-trab	<ul style="list-style-type: none">• Tużax oġġetti li jaqtgħu. Uża prodotti tat-tindif ħfief u sponża jew biċċa ratba.• Wara t-tindif, laħlah l-apparat sewwa u halli l-apparat jinxef kompletament qabel ma terfghu.

 Biex tevita li s-sadid jiffurma fuq partijiet tal-azzar inossidabbli, evita kull kuntatt mal-kloru, il-meħ u l-ħadid.

 Hsara li tirriżulta minhabba li ma ssegwix dawn l-istruzzjonijiet hija meqjusa bħala manutenzjoni inadegwata u mhix koperta mill-garanzija.

Taħt ix-xbieha mfettha tal-apparat tiegħek (it-tieni parti tal-manwal), tista' tara lista tal-partijiet kollha li jiffurmaw l-apparat tiegħek Din il-lista tinkludi simbolu li jispjefika l-materjal ta' kull parti, sabieħ tkun tista' tużah biex tivverifika kif tiehu ħsieb parti partikolari.

Il-lista tal-partijiet tuża s-simboli li ġejjin

Simbolu	Materjal
■	Azzar inossidabbli (stainless steel)
★	Miksi bit-trab

7.5. Ordni ta' spare parts

Partijiet li huma esposti għan-nar jew shana intensa eventwalment ikollhom bżonn jiġu ssostitwiti.

Kif tordna l-ispare parts:

1. Sib in-numru ta' referenza tal-parti li għandek bżonn. Hemm lista tan-numri ta' referenza kollha taħt id-dijagrammi kompożittivi fit-tieni parti ta' din il-gwida u fuq www.barbecue.com.



Jekk irregistrajt l-apparat tiegħek online, il-lista t-tajba tidher awtomatikament fil-kont MyBarbecue tiegħek. Kont. Tista' wkoll tordna spare parts permezz tal-kont tiegħek.

2. Ordna l-ispare parts permezz ta' www.barbecue.com jew fil-punt tal-bejgħ tiegħek. Partijiet taħt garanzija jistgħu jiġu ordnati biss permezz tal-punt tal-bejgħ tiegħek.

8. GARANZIJA

8.1. Kopert

L-apparat tiegħek għandu garanzija ta' sentejn, li tibda mid-data tax-xiri. Din il-garanzija tkopri d-difetti kollha tal-manifattura, sakemm:

- int tkun użajt, immuntajt u żammejt l-apparat tiegħek skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal. Hsara li tirriżulta minn użu hażin, immuntar hażin jew manutenzjoni hażina mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.
- Tista' tippreżenta l-irċevuta u n-numru tas-serje uniku tal-apparat tiegħek. Dan in-numru tas-serje jikkonsisti f'16-il ċifra. In-numru tas-serje huwa ddikjarat:
 - fuq dan il-manwal
 - fuq l-imballaġġ tal-apparat
 - fuq il-qiegħ tas-sieq tal-apparat

- Id-dipartiment tal-kwalità ta' Barbecue jikkonferma li l-partijiet huma difettużi u li rriżultaw difettużi taħt użu normali, immuntar korrett u manutenzjoni xierqa. Jekk waħda minn dawn il-kundizzjonijiet ma tiġix sodisfatta, m'intix kopert mill-garanzija. Fil-każijiet kollha, il-garanzija hija limitata għat-tiswija jew it-tibdil ta' partijiet difettużi.

8.2. Mhux kopert

Il-ħsara u d-difetti li ġejjin ma humiex koperti mill-garanzija:

- Tkagħbir bl-użu normali (sadiq, deformazzjoni, tibdil fil-kuluri eċċ.) ta' partijiet li huma direttament esposti għan-nar jew shana intensa. Dawn il-partijiet ikollhom jinbidlu minn żmien għal żmien.
- Irregolaritajiet viżivi li huma inerenti fil-proċess tal-manifattura. Dawn l-irregolaritajiet mhumiex meqjusa bħala difetti tal-manifattura.
- Il-ħsara kollha kkawżata minn manutenzjoni inadegwata, hażna hażina, immuntar hażin jew modifiki magħmula lill-partijiet immuntati minn qabel.
- Il-ħsara kollha kkawżata mill-użu hażin tal-apparat (li ma tużahx skont l-istruzzjonijiet f'dan il-manwal, li tużah għal skopijiet kummerċjali, li tużah bħala basket tan-nar eċċ.).
- Il-ħsara konsegwenzjali kollha kkawżata minn użu traskurat jew mhux konformi tal-apparat.
- Sadiq jew tibdil fil-kulur bħala riżultat ta' fatturi esterni, użu ta' prodotti aggressivi tat-tindif, espożizzjoni għall-kloro eċċ. Din il-ħsara mhix meqjusa bħala difett tal-manifattura.

9. SOLUZZJONI GHALL-PROBLEMI

Problema	Kawzi potenzjali	Soluzzjonijiet
Il-ventilatur mhux qed jaħdem sew	<ul style="list-style-type: none"> • Il-batteriji kważi spiċċaw jew imdaħhla hażin • Il-ventilatur huwa miksur • L-issettjar tal-ventilatur huwa baxx wisq 	<ul style="list-style-type: none"> • Ibdel jew daħhal mill-ġdid il-batteriji • Ordna ventilatur ġdid. • Ara "7.5. Kif tordna l-ispare parts" • Dawwar il-pum għall-ogħla ssettjar u mbagħad naqqas
Parti tal-metall hija deformata	<ul style="list-style-type: none"> • Espożizzjoni għan-nar jew shana intensa 	<ul style="list-style-type: none"> • Xi deformazzjoni hija normali u ma tehtiegħ l-ebda azzjoni. Jekk il-parti hija deformata żżejjed, ordna spare part. Ara "7.5. Kif tordna l-ispare parts"


EL - ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ


1. ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια ψησταριά της Barbecook.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση της και να έχετε πολλές ευχάριστες στιγμές με αυτήν! Μπορείτε να αξιοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο την εμπειρία σας, καταχωρώντας διαδικτυακά τη δική σας ψησταριά προκειμένου να επωφεληθείτε από τα πολλά οφέλη.

- Αποκτάτε πρόσβαση στον πλήρη διαδικτυακό οδηγό χρήσης, ώστε να μπορείτε να μάθετε τις λεπτομέρειες της συσκευής σας.
- Σας παρέχουμε εξατομικευμένη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, που σημαίνει ότι μπορείτε να βρείτε και να παραγγείλετε ανταλλακτικά γρήγορα και εύκολα. Αυτό σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε στο έπακρο την υπηρεσία εγγύησης.
- Ενημερώνεστε για τις ενημερώσεις προϊόντων.
- Μαθαίνετε πολλές νέες συμβουλές και κόλπα.

 Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την καταχώρηση της συσκευής σας, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.barbecook.com.

 Η Barbecook σέβεται τα προσωπικά σας δεδομένα. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, διανεμηθούν ή κοινοποιηθούν


σε τρίτους.

2. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΑΥΤΟΝ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ

Αυτός ο οδηγός αποτελείται από δύο μέρη.


Το Μέρος 1 περιέχει γενικές οδηγίες συναρμολόγησης, χρήσης, συντήρησης και εγγύησης.

Το Μέρος 2 (αρχίζει στη σελίδα 42) περιέχει εικόνες, λίστες εξαρτημάτων και σχέδια συναρμολόγησης.

 Εάν υπάρχει μια εικόνα που αντιστοιχεί σε μια συγκεκριμένη οδηγία στον οδηγό, θα σας παραπέμψει σε αυτήν αυτό το εικονόγραμμα μολυβιού.

3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες. Η συναρμολόγηση ή η χρήση της συσκευής με τρόπο που αποκλίνει από τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και υλικές ζημιές.

 Δεν καλύπτεται από την εγγύηση ζημιά που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών (εσφαλμένη συναρμολόγηση, κακή χρήση, ακατάλληλη συντήρηση κ.λπ.).

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η ψησταριά ζεσταίνεται υπερβολικά, μην επιχειρήσετε να τη μετακινήσετε όταν χρησιμοποιείται.
- Χρησιμοποιήστε την κατάλληλη προστασία όταν πρέπει να αγγίξετε ζεστά μέρη.
- Διατηρείτε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα υγρά και διαλυτά αντικείμενα σε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ενισχύσετε την καύση στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο πυροσβεστήρες που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ξεκινήσετε το ψήσιμο έως ότου στα κάρβουνα να έχει αναπτυχθεί ένα στρώμα στάχτης. Αυτό συνήθως διαρκεί περίπου 15 λεπτά (Εικ. 3γ)
- Μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Έχετε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, ειδικά σε πολύ ζεστές μέρες και

σε ξηρά περιβάλλοντα.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους! Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Εάν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ, κλειστό μέρος ή υπόστεγο, θα κινδυνεύσετε να δηλητηριαστείτε από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή ΧΩΡΙΣ να ενεργοποιήσετε τον εξαεριστήρα!
- Πριν από κάθε χρήση, τοποθετήστε ΠΡΩΤΑ τη βάση του δοχείου κάρβουνου (αρ. τμήματος 3, βλέπε σελ. 46). Εάν δεν το κάνετε αυτό, ο εξαεριστήρας μπορεί να υποστεί σοβαρή ζημιά.
- Όταν ενεργοποιείτε τον εξαεριστήρα, στρέψτε αρχικά τον διακόπτη στην υψηλότερη ρύθμιση και, στη συνέχεια, στρέψτε τον διακόπτη στην επιθυμητή ρύθμιση.
- Θυμηθείτε να αλλάζετε τακτικά τις μπαταρίες.
- Λάβετε υπόψη τα ακόλουθα κατά την επιλογή μιας τοποθεσίας:
 - Μην τοποθετείτε την ψησταριά κάτω από δομές (βεράντα, σκέπαστρο κ.λπ.) ή κάτω από φυλλώματα.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε ανθεκτική και σταθερή επιφάνεια.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε κινούμενα οχήματα (σκάφος, ρυμουλκούμενο κ.λπ.).


4. ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

4.1. Οδηγίες για την ασφάλεια

- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.
- Μην κάνετε τροποποιήσεις στη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Δεν πρέπει να κάνετε αλλαγές σε κανένα από τα μέρη της συσκευής. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο.
- Ακολουθείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιά που προκλήθηκε από εσφαλμένη συναρμολόγηση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

4.2. Για τη συναρμολόγηση της συσκευής

Χρειάζεστε 4 μπαταρίες AA, οι οποίες δεν παρέχονται.

 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στο Σχ. 1 στη σελίδα 46.

Η συσκευή έχει προ-συναρμολογηθεί σε μεγάλο βαθμό.

1. Ανοίξτε την υποδοχή μπαταριών και τοποθετήστε 4 μπαταρίες AA.
Τα σύμβολα πολικότητας (+ και -) υποδεικνύουν τη σωστή θέση των μπαταριών.
2. Κλείστε την υποδοχή μπαταριών.


5. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ


Χρειάζεστε κάρβουνο, προσανάματα (που πληρούν το EN1860-3) και ένα μακρύ σπέρτο.


5.1. Ποιον τύπο κάρβουνου πρέπει να χρησιμοποιήσω;

Πάντα να ανάβετε τη συσκευή σας με παραδοσιακά κάρβουνα, ποτέ με μπρικέτες. Όταν η συσκευή σας είναι αναμμένη, μπορείτε να προσθέσετε μπρικέτες.


Χρησιμοποιήστε κάρβουνα καλής ποιότητας για να ανάψετε τη συσκευή, κατά προτίμηση κάρβουνα που συμμορφώνονται με το EN 1860-2. Τα κάρβουνα καλής ποιότητας αποτελούνται από γυαλιστερά κομμάτια και δεν παράγουν πολλή σκόνη.

 Κλείστε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα πριν την αποθηκεύσετε. Να αποθηκεύετε πάντα τα κάρβουνα σε ξηρό μέρος, μην αποθηκεύετε τα κάρβουνα σε υπόγεια.

 Το δοχείο κάρβουνου χωράει έως 200 γραμμάρια κάρβουνου. Η υπερπλήρωση του δοχείου μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά σας λόγω της υπερβολικής θερμότητας.


 Μην καίτε ξύλο στην ψησταριά επειδή η θερμοκρασία θα αυξηθεί πολύ και θα προκαλέσει ζημιά στην ψησταριά σας.

5.2. Βήμα 1: Τοποθέτηση κάρβουνου.

 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στα Σχ. 2 έως 5 στη σελίδα 46.


Συνεχίστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε τη λεκάνη στη συσκευή (Εικ. 2).
2. Τοποθετήστε τη βάση του δοχείου κάρβουνου στο δοχείο κάρβουνου (Εικ. 3).

 Αυτό το πολύ σημαντικό βήμα διασφαλίζει τη σωστή και ασφαλή λειτουργία της ψησταριάς. Η παράλειψη αυτού του βήματος μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές υλικές ζημιές.


3. Συνιστούμε τη χρήση έως 150 γραμμαρίων κάρβουνου και 3 κύβων προσανάματος κατά το άναμα της συσκευής (Εικ. 4).
4. Τοποθετήστε το δοχείο κάρβουνου στη λεκάνη (Εικ. 5).


5.3. Βήμα 2: Αφή του κάρβουνου


 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στα Σχ. 6 και 7 στη σελίδα 46.


Συνεχίστε ως εξής:

1. Θέστε τον ηλεκτρικό εξαεριστήρα στην υψηλότερη ρύθμιση (Εικ. 6 a).
2. Ανάψτε τα προσανάματα με ένα μακρύ σπύρτο. (Σχ. 6 b).
3. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα με ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
4. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο κάρβουνου. (Σχ. 7).


 Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να την αφήσετε να καεί για 30 λεπτά. Αυτό αφαιρεί τυχόν υπολείμματα γράσου από τη συσκευή.

 Μην τοποθετήσετε τη σάρα στη συσκευή ακόμα. Μια κενή σάρα μπορεί να παραμορφωθεί όταν παραμείνει πάνω από τα κάρβουνα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά, βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ενισχύσετε την καύση στη συσκευή! Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο προσανάματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!

 Ποτέ μην ξεκινήσετε να ψήνετε στη σάρα όταν υπάρχουν ακόμα φλόγες στο δοχείο κάρβουνου. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα από ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.

5.4. Βήμα 3: Τοποθέτηση της σάρας και των τροφίμων

 Τα πιο σημαντικά βήματα αυτής της εργασίας απεικονίζονται στα Σχ. 8 έως 10 στη σελίδα 47.

1. Τοποθετήστε τη σάρα στη συσκευή (Σχ. 8).
2. Κλείστε τα κλιπ στις πλευρές για να ασφαλίσετε τη σάρα (Σχ. 9).
3. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο στη σάρα (Σχ. 10)!

6. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΠΑ


6.1. Ρύθμιση της έντασης της φωτιάς

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φωτιάς αυξάνοντας ή μειώνοντας την ταχύτητα του εξαεριστήρα.

- Όσο γρηγορότερα γυρίζει ο εξαεριστήρας, τόσο

περισσότερος αέρας διοχετεύεται στο δοχείο κάρβουνου και τόσο πιο έντονη θα είναι η φωτιά.

- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη ελέγχου για να ρυθμίσετε την ταχύτητα λειτουργίας του εξαεριστήρα.

 Ποτέ μην απενεργοποιείτε πλήρως τον εξαεριστήρα ενώ τα κάρβουνα είναι ακόμα θερμά.

6.2. Αποτροπή καψίματος των τροφίμων

Για να μην καεί το φαγητό σας:

- Ποτέ μην ξεκινήσετε να ψήνετε στη σάρα όταν υπάρχουν ακόμα φλόγες στο δοχείο κάρβουνου. Περιμένετε μέχρι να καλυφθούν τα κάρβουνα από ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
- Αποφύγετε την έκθεση των τροφίμων σε υπερβολική θερμότητα. Μπορείτε να μειώσετε τη θερμοκρασία μειώνοντας την ταχύτητα του εξαεριστήρα.

6.3. Αποτροπή κολλήματος των τροφίμων

Για να μην κολλήσει το φαγητό σας στη σάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς τα τρόφιμα με ένα πινέλο προτού τα τοποθετήσετε στη σάρα. Μπορείτε επίσης να λαδώσετε τη σάρα.
- Μην γυρίζετε τα τρόφιμα πολύ γρήγορα. Αφήστε τα πρώτα να θερμανθούν καλά.

6.4. Προσθήκη κάρβουνου

Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε επιπλέον κάρβουνο για να συνεχίσετε το ψήσιμο. Συνεχίστε ως εξής:


1. Φορέστε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.
2. Χαλαρώστε τα κλιπ και αφαιρέστε τη σάρα από τη συσκευή.
3. Γυρίστε τον εξαεριστήρα σε μια μεσαία ρύθμιση.
4. Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου κάρβουνου και προσθέστε κάρβουνο.
5. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο κάρβουνου.
6. Τοποθετήστε τη σάρα στη συσκευή και ασφαλίστε την με τα κλιπ.
7. Επαναφέρετε τον εξαεριστήρα στην υψηλότερη ρύθμιση.


7. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

7.1. Καθαρισμός της συσκευής

Συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Συνεχίστε ως εξής:

1. Αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί εντελώς.
2. Χαλαρώστε τα κλιπ και αφαιρέστε τη σάρα.
3. Αφαιρέστε το δοχείο κάρβουνου (με το καπάκι και τη βάση) και αφαιρέστε τη λεκάνη από την ψησταριά.
4. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα μαλακό σφουγγάρι ή ένα υγρό πανί και ένα κοινό προϊόν καθαρισμού.

 Η εσωτερική λεκάνη, η σάρα και το δοχείο κάρβουνου με τη βάση και το καπάκι μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια σε πλυντήριο πιάτων.

 Ποτέ μην χρησιμοποιείτε οξέα, διαλυτικά ή άλλα εύφλεκτα προϊόντα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

7.2. Αποθήκευση της συσκευής

- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο μετά από κάθε χρήση.
- Για να μεγιστοποιήσετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής, συνιστούμε να αποθηκεύετε τη συσκευή στην παρεχόμενη σακούλα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν την αποθηκεύσετε. Αυτό αποτρέπει τον σχηματισμό σκουριάς.
- Αφαιρέστε τις μπαταρίες αν πρόκειται να αποθηκεύσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα.


7.3. Ανακύκλωση μπαταριών


Ανακυκλώνετε πάντα τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες με ασφαλή τρόπο, σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς. Ποτέ μην απορρίπτετε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες στον κάδο οικιακών απορριμμάτων.

7.4. Συντήρηση τμημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα και επίστρωση πούδρας

Η συσκευή περιλαμβάνει τμήματα από ανοξείδωτο χάλυβα και επίστρωση πούδρας. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται διαφορετικά:

Υλικό	Συντήρηση αυτού του υλικού
Ανοξείδωτος χάλυβας	<ul style="list-style-type: none">Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, λειαντικά προϊόντα ή προϊόντα καθαρισμού μετάλλων.Χρησιμοποιείτε ήπια καθαριστικά και αφήνετέ τα να δράσουν πάνω στον χάλυβα.Χρησιμοποιείτε μαλακό σφουγγάρι ή πανί.Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε καλά τη συσκευή και αφήστε τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.
Επίστρωση πούδρας	<ul style="list-style-type: none">Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιείτε ήπια προϊόντα καθαρισμού και μαλακό σφουγγάρι ή πανί.Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε καλά τη συσκευή και αφήστε τη να στεγνώσει εντελώς πριν από την αποθήκευση.

 Για να αποφύγετε τον σχηματισμό σκουριάς στα τμήματα από ανοξείδωτο χάλυβα, αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με χλώριο, αλάτι και σίδηρο.

 Ζημιά που προκύπτει από τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών θεωρείται ελλιπής συντήρηση και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική παρουσίαση της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου), μπορείτε να δείτε μια λίστα με όλα τα τμήματα που αποτελούν τη συσκευή σας. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που καθορίζει το υλικό κάθε τμήματος, οπότε μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να ελέγξετε τον τρόπο συντήρησης ενός συγκεκριμένου τμήματος.

Η λίστα τμημάτων χρησιμοποιεί τα ακόλουθα σύμβολα:

Σύμβολο	Υλικό
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας


7.5. Παραγγελία ανταλλακτικών

Τα ανταλλακτικά που εκτίθενται σε φωτιά ή έντονη θερμότητα θα πρέπει τελικά να αντικατασταθούν.

Για να παραγγείλετε ανταλλακτικά:

1. Βρείτε τον αριθμό αναφοράς του τμήματος που χρειάζεστε.

Υπάρχει μια λίστα με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από το αναλυτικό σχέδιο στο δεύτερο μέρος αυτού του οδηγού και στη διεύθυνση www.barbecook.com.

 Εάν έχετε καταχωρήσει τη συσκευή σας διαδικτυακά, η σωστή λίστα εμφανίζεται αυτόματα στον λογαριασμό σας στο MyBarbecook. Μπορείτε επίσης να παραγγείλετε ανταλλακτικά μέσω του λογαριασμού σας.

2. Παραγγείλετε το ανταλλακτικό μέσω της διεύθυνσης [www](http://www.barbecook.com).

barbecook.com ή στο σημείο πώλησης της περιοχής σας. Τα ανταλλακτικά που καλύπτονται από την εγγύηση μπορούν να παραγγελθούν μόνο μέσω του σημείου πώλησης της περιοχής σας.

8. ΕΓΓΥΗΣΗ

8.1. Καλύψεις

Η συσκευή σας διαθέτει εγγύηση δύο ετών, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα, υπό την προϋπόθεση ότι:

- Έχετε χρησιμοποιήσει, συναρμολογήσει και συντηρήσει τη συσκευή σας σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο. Ζημιά που προκύπτει από κακή χρήση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή ακατάλληλη συντήρηση δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.
- Μπορείτε να παρουσιάσετε την απόδειξη και τον μοναδικό σειριακό αριθμό της συσκευής σας. Αυτός ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 16 ψηφία. Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται:
 - σε αυτό το εγχειρίδιο
 - στη συσκευασία της συσκευής
 - στο κάτω μέρος του ποδιού της συσκευής
- Το τμήμα ποιότητας της Barbecook θα επιβεβαιώσει ότι τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά και ότι αποδείχθηκαν ελαττωματικά υπό κανονική χρήση, σωστή συναρμολόγηση και σωστή συντήρηση.

Εάν ένας από αυτούς τους όρους δεν πληρούται, δεν καλύπτεστε από την εγγύηση. Σε όλες τις περιπτώσεις, η εγγύηση περιορίζεται στην επισκευή ή την αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων.

8.2. Δεν καλύπτονται

Οι ακόλουθες ζημιές και ελαττώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Κανονική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κ.λπ.) των εξαρτημάτων που εκτίθενται άμεσα σε φωτιά ή έντονη θερμότητα. Αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται περιστασιακά.
- Οπτικές ανωμαλίες που προκύπτουν κατά τη διαδικασία κατασκευής. Αυτές οι ανωμαλίες δεν θεωρούνται κατασκευαστικά ελαττώματα.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε ανεπαρκή συντήρηση, ακατάλληλη αποθήκευση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις στα προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Όλες οι ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση της συσκευής (δεν χρησιμοποιήθηκε σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, χρησιμοποιήθηκε για εμπορικούς σκοπούς, χρησιμοποιήθηκε ως τζάκι ανοιχτού τύπου κ.λπ.).
- Όλες οι επακόλουθες ζημιές που οφείλονται σε απρόσεκτη χρήση ή μη συμμόρφωση με τη χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός λόγω εξωτερικών παραγόντων, χρήσης σκληρών προϊόντων καθαρισμού, έκθεσης σε χλώριο κ.λπ. Αυτή η ζημιά δεν θεωρείται κατασκευαστικό ελάττωμα.

9. ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ


Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Ο εξαεριστήρας δεν λειτουργεί σωστά	<ul style="list-style-type: none">• Οι μπαταρίες είναι σχεδόν άδειες ή έχουν τοποθετηθεί λανθασμένα• Ο εξαεριστήρας είναι χαλασμένος• Η ρύθμιση του εξαεριστήρα είναι πολύ χαμηλή	<ul style="list-style-type: none">• Αντικαταστήστε ή τοποθετήστε ξανά τις μπαταρίες• Παραγγείλετε νέο εξαεριστήρα. Βλέπε "7.5. Παραγγελία ανταλλακτικών"• Στρέψτε τον διακόπτη στην υψηλότερη ρύθμιση και, στη συνέχεια μειώστε
Ένα μεταλλικό μέρος έχει παραμορφωθεί	<ul style="list-style-type: none">• Έκθεση σε φωτιά ή έντονη θερμότητα	<ul style="list-style-type: none">• Κάποια παραμόρφωση είναι φυσιολογική και δεν απαιτεί καμία ενέργεια. Εάν το εξάρτημα έχει παραμορφωθεί υπερβολικά, παραγγείλετε ανταλλακτικό. Βλέπε "7.5. Παραγγελία ανταλλακτικών"


ВГ – РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1. РЕГИСТРИРАЙТЕ УРЕДА СИ

Благодарим Ви, че закупихте барбекю Barbecook! Надяваме се да го използвате с удоволствие и да имате много щастливи моменти с него! Можете да оптимизирате своя практически опит, като регистрирате барбекюто си онлайн, за да се възползвате от множеството предимства.


- Получавате достъп до пълното онлайн ръководство за потребителя, за да можете да се запознаете с тънкостите на уреда си.
- Ние Ви предоставяме персонализирано следпродажбено обслужване, което означава, че можете бързо и лесно да намерите и поръчате резервни части. Това Ви дава възможност да се възползвате напълно от гаранционното обслужване.
- Непрекъснато получавате най-актуалната информация за продуктите.
- Научавате много нови съвети и трикове.

 За повече информация относно регистрацията на Вашия уред отворете сайта: www.barbecook.com.

 Barbecook уважава Вашата поверителност. Вашите данни никога няма да бъдат продавани, разпространявани или споделяни с трети страни.


2. ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от 2 части. Част 1 съдържа общи инструкции за монтаж, употреба, поддръжка и гаранция. Част 2 (започва на стр. 42) съдържа илюстрации, списъци с части и монтажни чертежи.

 Ако в ръководството има илюстрация, която съответства на конкретна инструкция, ще бъдете насочени към нея с тази пиктограма, изобразяваща молив.

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Запознайте се с инструкциите, преди да използвате уреда. Винаги спазвайте стриктно инструкциите. Монтирането или използването на уреда по начин, който не е указан в инструкциите, може да доведе до пожар и нанасяне на материални щети.

 Щетите, причинени от неспазване на инструкциите (неправилно сглобяване, неправилна употреба, неправилна поддръжка и т.н.), не се покриват от гаранцията.

- **ВНИМАНИЕ!** Дръжте децата и домашните любимци далеч от барбекюто.
- **ВНИМАНИЕ!** Това барбекю става много горещо, не се опитвайте да го премествате по време на употреба.
- Използвайте подходяща защита, когато се налага да докоснете горещи части.
- Дръжте запалимите материали, запалимите течности и разтворимите предмети на безопасно разстояние от уреда по време на употреба.
- **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте спирт, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3!
- **ВНИМАНИЕ!** Не започвайте да печете върху барбекюто, докато въглените не образуват слой пепел. Това обикновено отнема около 15 минути (фиг. 3в)
- Не оставяйте барбекюто без надзор по време на употреба.
- Дръжте кофа с вода или пясък наблизо, когато използвате уреда, особено през много горещи дни и в суха среда.

- Не използвайте на закрито! Използвайте уреда само на открито. Ако използвате уреда на закрито, дори в гараж, затворено пространство или навес, рискувате отравяне с въглероден окис.
- Не използвайте този уред, БЕЗ ДА включите вентилатора!
- Преди всяка употреба ПЪРВО поставете основата на контейнера за въглища (част № 3, вижте стр. 46). Ако не правите това, вентилаторът може да претърпи сериозни повреди.
- Когато включвате вентилатора, завъртете копчето до най-високата степен, а след това го завъртете надолу до желаната степен.
- Не забравяйте да сменяте редовно батериите.
- При избора на място имайте предвид следното:
 - Не поставяйте барбекюто под издаваща се напред конструкция (веранда, заслон и т.н.) или под растителност.
 - Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
 - Не поставяйте уреда върху движещо се превозно средство (лодка, ремарке и др.).


4. МОНТАЖ НА УРЕДА

4.1. Инструкции за безопасност

- Отстранете опаковката напълно.
- Не видоизменяйте уреда при монтирането му. Не трябва да променяте нито една от частите на уреда. Това е много опасно.
- Винаги спазвайте стриктно инструкциите за монтаж.
- Потребителят носи отговорност за правилния монтаж на уреда. Гаранцията не покрива щети, причинени от неправилен монтаж.

4.2. За да монтирате уреда

Необходими са ви 4 батерии AA, които не се доставят с уреда.

 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фиг. 1 на страница 46.

Уредът е до голяма степен предварително сглобен.

1. Отворете отделението за батерии и поставете 4 батерии AA.

Символите за полярност (+ и -) показват правилното положение на батериите.


2. Затворете отделението за батериите.


5. ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА УПОТРЕБА


Нуждаете се от дървени въглища, подпалки (които отговарят на EN1860-3) и дълга кибритена клечка.

5.1. Кой вид дървени въглища би трябвало да използвам?


Винаги запалвайте уреда си с традиционни дървени въглища, никога с брикети. Когато уредът е запален, можете да добавяте брикети. Използвайте дървени въглища с добро качество за запалване на уреда, за предпочитане дървени въглища, които отговарят на стандарта EN 1860-2. Качествените дървени въглища се състоят от лъскави парчета и не отделят много прах.

 Затворете по подходящ начин торбата с дървени въглища, преди да я приберете за съхранение. Винаги съхранявайте дървените въглища на сухо място, не ги съхранявайте в мазе.


 Контейнерът за въглища може да се напълни най-много с 200 г въглища. Препълването на съда може да причини сериозни щети на Вашето барбекю поради силното нагриване.

-  Не горете дърва в барбекюто, защото температурата ще се повиши твърде много и барбекюто ще се повреди.

5.2. Стъпка 1: поставяне на дървени въглища.


 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фигури 2 до 5 на страница 46. Направете следното:

1. Поставете съда в уреда (фиг. 2).
2. Поставете основата за контейнера за въглища в контейнера за въглища (фиг. 3).

-  Тази много важна стъпка гарантира, че барбекюто Ви се експлоатира правилно и безопасно. Пропускането на тази стъпка може да доведе до сериозни материални щети.


3. Препоръчваме да използвате най-много 150 г въглища и 3 кубчета подпалки при запалване на уреда (фиг. 4).
4. Поставете контейнера за въглища в съда (фиг. 5).


5.3. Стъпка 2: запалване на въглищата


 Илюстрирани са най-важните стъпки от тази задача на фигури 6 и 7 на страница 46.


Направете следното:

1. Включете електрическия вентилатор на най-високата степен (фиг. 6а).
2. Запалете подпалките с дълга кибритена клечка. (фиг. 6б).
3. Изчакайте, докато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел..
4. Поставете капака върху контейнера за въглища. (фиг. 7).


-  Когато използвате уреда за първи път, трябва да го оставите да гори 30 минути. Това премахва останалите количества производствен грес от уреда.

-  Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празната скара може да се деформира, когато загрява твърде продължително.

-  **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте спирт, бензин или други запалими течности за запалване или разпалване на уреда! Трябва да използвате само подпалки, които отговарят на EN 1860-3!

-  Никога не започвайте да печете на скарата, когато в съда все още има пламъци. Изчакайте, докато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел.

5.4. Стъпка 3: поставяне на скарата и храната

 Най-важните стъпки от тази задача са илюстрирани на фигури 8 до 10 на страница 47.


1. Поставете скарата върху уреда (фиг. 8).
2. Затворете скобите отстрани, за да обезопасите скарата (фиг. 9).
3. Вече можете да започнете да печете на скарата (фиг. 10)!

6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ

6.1. Регулиране на интензивността на огъня

Можете да регулирате интензивността на огъня чрез увеличаване или намаляване на скоростта на вентилатора.

- Колкото по-бързо се върти вентилаторът, толкова повече въздух се насочва към контейнера за въглища и толкова по-интензивен ще бъде огънят.
- Използвайте копчето за управление, за да регулирате скоростта на вентилатора.

-  Никога не изключвайте напълно вентилатора, докато въглищата са все още горещи.

6.2. Предотвратяване на изгарянето на храната

За да предотвратите изгарянето на храната:

- Никога не започвайте да печете на скарата, когато в съда все още има пламъци. Изчакайте, докато въглищата се покрият с тънък слой бяла пепел.
- Избягвайте да излагате храната си на прекомерно нагриване. Можете да понижите топлината, като намалите скоростта на вентилатора.

6.3. Предотвратяване на залепването на храната

За да предотвратите залепването на храната върху скарата:

- Намажете леко храната с четка с масло, преди да я поставите върху скарата. Можете също така да намажете с масло скарата.
- Не обръщайте храната твърде бързо. Първо позволете да се загрее напълно.

6.4. Добавяне на въглища

Ако е необходимо, добавете още въглища, за да поддържате огъня. Направете следното:

1. Сложете топлоустойчиви ръкавици.
2. Разхлабете скобите и извадете скарата от уреда.
3. Включете вентилатора на средна степен.
4. Отстранете капака на контейнера за въглища и добавете въглища.
4. Поставете капака върху контейнера за въглища.
6. Поставете скарата върху уреда и я закрепете със скобите.
7. Включете вентилатора отново на най-високата степен.

7. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

7.1. Почистване на уреда

Препоръчваме почистване на уреда след всяка употреба. Направете следното:

1. Оставете уреда да се охлади напълно.
2. Разхлабете скобите и извадете скарата.
3. Извадете контейнера за въглища (с капак и основа) и извадете съда от барбекюто.
4. Почистете уреда с мека гъба или влажна кърпа и обикновено почистващо средство.



Вътрешният съд, скарата и контейнерът за въглища с основа и капак са подходящи за миене в съдомиялна машина.



Никога не използвайте киселина, разреждател или други запалими продукти за почистване на уреда.

7.2. Съхраняване на уреда

- Съхранявайте уреда на закрито след всяка употреба.
- За да увеличите максимално срока на експлоатация на уреда, препоръчваме да го съхранявате в предоставената торба.
- Уверете се, че уредът е напълно сух, преди да го приберете за съхранение. Това предотвратява образуването на ръжда.
- Извадете батериите, преди да съхранявате уреда за продължителен период от време.

7.3. Рециклиране на батерии

Винаги рециклирайте използваните батерии по безопасен начин, в съответствие с местните разпоредби.


Никога не изхвърляйте използваните батерии в коша си за битови отпадъци.


7.4. Поддържане на части от неръждаема стомана и с прахово покритие

Уредът се състои от части от неръждаема стомана и такива с прахово покритие. Всеки материал трябва да се

поддържа по различен начин:

Материал	Как се поддържа този материал
Неръждаема стомана	<ul style="list-style-type: none">• Не използвайте агресивни, абразивни или предназначени за метал почистващи продукти.• Използвайте неагресивни почистващи препарати и ги оставете да действат върху стоманата.• Използвайте мека гъба или плат.• След почистване изплакнете уреда старателно и го оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение.
Прахово боядисани	<ul style="list-style-type: none">• Не използвайте остри предмети. Използвайте неагресивни почистващи продукти и мека гъба или плат.• След почистване изплакнете уреда старателно и го оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение.

 За да предотвратите образуването на ръжда върху части от неръждаема стомана, избягвайте контакт с хлор, сол и желязо.

 Щетите, възникнали в резултат на неспазване на тези инструкции, се считат за неправилна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

Под изображението в разгънат вид на уреда (втора част на ръководството), можете да видите списък с всички части, които съставляват Вашия уред. Този списък включва символ, който уточнява 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
■	Неръждаема стомана
★	Прахово боядисани

7.5. Поръчка на резервни части

Частите, които са изложени на огън или силно нагриване, все пак ще трябва да бъдат подменени.

Как да поръчате резервни части:

1. Намерете референтния номер на частта, от която се нуждаете. Има списък с всички референтни номера на чертежите в разгънат вид във втората част на това ръководство и на www.barbecook.com.

 Ако сте регистрирали своя уред онлайн, правилният списък автоматично ще се появи в акаунта Ви в MyBarbecook. Можете също да поръчате резервни части чрез акаунта си.

2. Поръчайте резервната част чрез www.barbecook.com или от предпочитания пункт за продажба. Части с гаранция може да бъдат поръчани само от Вашия пункт за продажба.

8. ГАРАНЦИЯ

8.1. Какво включва гаранцията

Вашият уред има две години гаранция, считано от датата на закупуване. Тази гаранция покрива всички производствени дефекти, при условие че:

- Вие сте използвали, сглобили и поддържали уреда си в съответствие с инструкциите в настоящото ръководство. Повредите в резултат на неправилна употреба, неправилен монтаж или неправилна поддръжка не се считат за производствен дефект.
- Можете да представите разписката и уникалния сериен номер на своя уред. Този сериен номер се състои от 16 цифри. Сериенният номер е посочен:
 - в настоящото ръководство
 - върху опаковката на уреда
 - в долната част на крака на уреда
- Отделът по качеството на Barbecook ще потвърди, че частите са дефектни и че дефектите са се проявили при нормална употреба, правилен монтаж и правилна поддръжка.

Ако едно от тези условия не е изпълнено, гаранцията не покрива уреда Ви. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонт или подмяна на дефектни части.

8.2. Какво не се включва

Следните повреди и дефекти не са покрити от гаранцията:

- Нормално износване (ръжда, деформация, обезцветяване и др.) на части, които са директно изложени на огън или силно нагриване. Тези части ще трябва да се сменят периодично.
- Визуални нередности, които са присъщи на производствения процес. Тези нередности не се считат за производствени дефекти.
- Всички повреди, причинени от неподходяща поддръжка, неправилно съхранение, неправилен монтаж или видоизменения на фабричните части.
- Всички повреди, причинени от неправилна употреба на уреда (неизползването му съгласно инструкциите в настоящото ръководство, използването му за търговски цели, използването му като кош за запалване на огън и т.н.).
- Всички последващи щети, причинени от небрежно или несъответстващо на изискванията използване на уреда.
- Ръжда или обезцветяване в резултат на външни фактори, използване на агресивни почистващи продукти, излагане на въздействие на хлор и т.н. Тази повреда не се счита за производствен дефект.

9. РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ


Проблем	Потенциални причини	Решения
Вентилаторът не работи изправно	<ul style="list-style-type: none">• Батериите са почти празни или са поставени неправилно• Вентилаторът е повреден• Степента на вентилатора е твърде ниска	<ul style="list-style-type: none">• Сменете или поставете отново батериите• Поръчайте нов вентилатор. Вижте раздел „7.5. Как да поръчам резервни части“• Завъртете бутона на най-високата степен, а след това намалете
Металната част е деформирана	<ul style="list-style-type: none">• Излагане на огън или силно нагряване	<ul style="list-style-type: none">• Някои деформации са нормални и не изискват предприемане на никакви действия. Ако детайлът е прекалено деформиран, поръчайте резервна част. Вижте раздел „7.5. Как да поръчам резервни части“


HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. REGISZTRÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

Köszönjük, hogy Barbecook grillstűtőt vásárolt. Kívánjuk, hogy minél hosszabb ideig lelje örömét a használatában! A grillstűtőt regisztrálva hasznos információkhoz juthat a készülék használatával kapcsolatban, és kihasználhatja a regisztráció számos előnyét.

- Hozzáférhet a teljes online használati útmutatóhoz, és megismerheti a készülék használatának minden részletét.
- A személyre szabott értékesítés utáni szolgáltatásnak köszönhetően gyorsan és egyszerűen kikeresheti és megrendelheti az alkatrészeket. Így maximálisan kihasználhatja a jótállási szolgáltatást.
- Folyamatosan tájékoztatjuk a termékfrissítésekről.
- Számos új tippet és trükköt ismerhet meg.


 További információ a készülék regisztrációjáról a www.barbecook.com oldalon található.

 A Barbecook tiszteletben tartja az ön személyes adatait. Adatait soha nem értékesítjük, terjesztjük, és nem osztjuk meg harmadik féllel.

2. AZ ÚTMUTATÓRÓL


Ez az útmutató két részből áll. Az 1. rész az összeszereléssel, a használattal, a karbantartással és a jótállással kapcsolatos általános utasításokat tartalmaz.

A (42. oldalon kezdődő) 2. rész illusztrációkat, alkatrészlistákat és összeszerelési rajzokat tartalmaz.

 Ha az útmutató adott utasításának megfelelő illusztráció szerepel valahol, akkor azt a ceruza piktogram jelöli.

3. BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

A készülék használata előtt olvassa el az útmutatót. Gondosan tartsa be az útmutatásokat. A készülék útmutatásaitól eltérő összeszerelése vagy használata tüzet és anyagi károkat okozhat.

 A garancia nem terjed ki az útmutatások figyelmen kívül hagyása (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás stb.) miatt bekövetkező károokra.

- FIGYELEM! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grillstűtőtől.
- FIGYELEM! A grillstűtő nagyon felforrósodik. Ne próbálja használat közben mozgatni.
- Ha forró alkatrészeket kell megérintenie, akkor használjon megfelelő védőeszközt.
- Használat közben tartsa távol a készüléktől a gyúlékony anyagokat, gyúlékony folyadékokat és oldható tárgyakat.
- FIGYELEM! Ne használjon denaturált alkoholt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyűjtéséhez vagy újrabegyűjtéséhez! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtókat szabad használni!
- FIGYELEM! Ne kezdjen grillezni, amíg a faszén felületén nem keletkezik hamu. Ez általában körülbelül 15 percet vesz igénybe (3c. ábra)
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a grillstűtőt.
- A készülék használatakor tartson kéznél egy vödör vizet vagy homokot, különösen nagyon forró napokon és száraz környezetben.
- Ne használja beltérben! A készüléket csak a szabadban használja. A készülék beltéri (beleértve a garázst), zárt helyiségben vagy fészerben történő használata esetén fennáll a szénmonoxid-mérgezés NE HASZNÁLJA ezt a készüléket a ventilátor bekapcsolása nélkül!
- Minden használat előtt ELŐSZÖR helyezze be a faszéntartály alját (3. sz. alkatrész, lásd: 46. oldal). Ha ezt nem teszi meg, a ventilátor súlyos károkat szenvedhet.
- A ventilátor bekapcsolásakor fordítsa el a gombot a legmagasabb fokozatra, majd forgassa le a gombot a kívánt beállításra.

- Ne felejtse el rendszeresen cserélni az elemeket.
- A hely kiválasztásakor vegye figyelembe a következőket:
 - Ne helyezze a grillstűtőt kinyúló szerkezet (veranda, előtető stb.), vagy lombok alá.
 - Helyezze a készüléket sík és stabil felületre.
 - Ne helyezze a készüléket mozgó járműre (csónakra, pótkocsira stb.).


4. A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

4.1. Biztonsági utasítások

- Távolítsa el a teljes csomagolást.
- Ne végezzen módosításokat a készüléken az összeszereléskor. A készülék semmilyen részén sem szabad változtatni, mert az nagyon veszélyes.
- Gondosan tartsa be az összeszerelési útmutatásokat.
- A felhasználó felelős a készülék megfelelő összeszereléséért. A jótállás nem terjed ki a helytelen összeszerelés által okozott károokra.

4.2. A készülék összeszerelése

Szüksége lesz 4 AA elemre, amelyek nem a csomag részei.

 Ennek a feladatnak a legfontosabb lépéseit az 1. ábra szemlélteti az 46. oldalon.

A készülék nagyrészt előre össze van szerelve.

1. Nyissa ki az elemtartót és helyezzen be 4 AA elemet.

A polaritásjelek (+ és -) jelzik az elemek helyes pozícióját.

2. Zárja be az elemtartó rekeszt.


5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATRA TÖRTÉNŐ ELŐKÉSZÍTÉSE


Faszénre, tűzgyújtókra (amelyek megfelelnek az EN1860-3 szabványnak) és egy hosszú gyufára lesz szüksége.


5.1. Milyen típusú faszenet használjak?

Mindig hagyományos faszénnel, soha ne brikettel gyűjtsa be a készüléket. Amikor már begyűjtötte a készüléket, tehet bele brikettet.


Használjon jó minőségű, lehetőleg az EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszenet a készülék begyűjtéséhez. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nem porzik túlságosan.

 Zárja vissza megfelelően a faszenes zsákot, mielőtt eltenné. Mindig száraz helyen tárolja a faszenet, ne a pincében.


 A faszéntartály max. 200 g faszénnel tölthető meg. A faszéntartály túltöltése esetén a grillstűtő túlhevülhet, és súlyosan károsodhat.

 Ne égessen fát a grillstűtőben, mert a hőmérséklet túlságosan megnő, és a grillstűtő károsodhat.

5.2. lépés: Helyezze be a faszenet.


 Ennek a feladatnak a legfontosabb lépéseit az 46. oldalon található 2–5. ábrák szemléltetik. A következő módon járjon el:

1. Helyezze a tálat a készülékbe (2. ábra).
2. Helyezze a faszéntartály alját a faszéntartályba (3. ábra).

 Ez a nagyon fontos lépés biztosítja a grill megfelelő és biztonságos működését. A lépés kihagyása súlyos anyagi károkat okozhat.


3. Javasoljuk max. 150 g faszén és 3 tűzgyújtó kocka használatát a készülék begyűjtésakor (4. ábra).
4. Helyezze a faszéntartályt a tálba (5. ábra).


5.3. lépés: A faszén meggyújtása


 A művelet legfontosabb lépései a 6. és 7. ábrán az 46. oldalon láthatók.


A következő módon járjon el:

1. Állítsa az elektromos ventilátort a legmagasabb fokozatra (6a. ábra).
2. Hosszú gyufával gyújtsa meg a tűzgyújtókat. 6b. ábra.
3. Várjon, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.
4. Helyezze a fedelet a faszéntartályra. (7. ábra)


 A készülék első használatakor hagyni kell 30 percig égni. Ez eltávolítja a készülékből a gyártási zsírok maradványait.

 Még ne tegye a rácsot a készülékre. Az üres rács deformálódhat, ha túl sokáig van kitéve hőnek.

 FIGYELEM! Ne használjon denaturált alkoholt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a készülék begyújtásához vagy újrabegyújtásához! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtókat szabad használni!

 Soha ne kezdjen grillezni, ha még lángok vannak a faszéntartályban. Várja meg, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.

5.4. lépés: A grill és az étel elhelyezése

 Ennek a feladatnak a legfontosabb lépéseit az 47. oldalon található 8–10. ábrák szemléltetik.


1. Helyezze a rácsot a készülékre (8. ábra).
2. Zárja le az oldalsó kapcsokat a rács rögzítéséhez (9. ábra).
3. Most elkezdheti a grillezést (10. ábra)!

6. HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

6.1. A tűz intenzitásának beállítása

A tűz intenzitását a ventilátor sebességének növelésével vagy csökkentésével állíthatja be.

- Minél nagyobb a ventilátor fordulatszáma, annál több levegőt fúj a faszéntartályba, és annál intenzívebb lesz a tűz.
- Használja a vezérlőgombot a ventilátor sebességének beállításához.

 Soha ne kapcsolja ki teljesen a ventilátort, amíg a faszén még forró.

6.2. Az ételek odaégésének megelőzése

Az étel égésének megelőzéséhez:

- Soha ne kezdjen grillezni, ha még lángok vannak a faszéntartályban. Várja meg, amíg a faszenet vékony fehér hamu borítja.
- Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. Csökkentheti a hő a ventilátor fordulatszámának csökkentésével.

6.3. Az ételek letapadásának megakadályozása

Az étel rácsra tapadásának megakadályozásához:

- Olajozza meg az ételt vékonyan egy ecsettel, mielőtt rácsra tenné. A rácsot b is megolajozhatja.
- Ne fordítsa meg túl gyorsan az ételt. Előbb hagyja alaposan átforrósodni.

6.4. Faszén hozzáadása

Ha szükséges, adjon hozzá további faszenet, hogy a tűz tovább égjen. A következő módon járjon el:

1. Vegyen fel hőálló kesztyűt.
2. Lazítsa meg a kapcsokat és vegye le a rácsot a készülékről.
3. Állítsa a ventilátort közepes fokozatra.
4. Távolítsa el a faszéntartály fedelét és tegyen bele faszenet.
5. Helyezze a fedelet a faszéntartályra.
6. Helyezze a rácsot a készülékre, és rögzítse a kapcsokkal.
7. Kapcsolja vissza a ventilátort a legmagasabb fokozatra.


7. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA


7.1. A készülék tisztítása

Javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
2. Lazítsa meg a kapcsokat és vegye le a rácsot.
3. Távolítsa el a faszéntartályt (fedéllel és aljjal együtt), és vegye ki a tálat a grillről.
4. Tisztítsa meg a készüléket puha szivaccsal vagy nedves ruhával és általános tisztítószerrel.

 A belső tál, a rács és a faszéntartály az aljjal és fedéllel együtt mosható mosogatógépből.

 Soha ne használjon savat, hígítót vagy más gyúlékony terméket a készülék tisztításához.

7.2. A készülék tárolása

- Minden használat után tárolja a készüléket zárt térben.
- A készülék élettartamának maximalizálása érdekében javasoljuk, hogy a készüléket a mellékelt zsákban tárolja.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék teljesen megszáradjon, mielőtt eltenné. Ezzel megelőzheti a rozsdásodást.
- Vegye ki az elemeket, mielőtt hosszabb ideig tárolná a készüléket.

7.3. Az elemek újrahasznosítása


A használt elemeket mindig biztonságos módon, a helyi előírásoknak megfelelően hasznosítsa újra.


A használt elemeket soha ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe.

7.4. A rozsdamentesacél és porszórt alkatrészek karbantartása

A készülék rozsdamentesacél és porszórt alkatrészekből áll. Minden anyagot másképp kell karbantartani:

Anyag	Az anyag karbantartásának módja
Rozsdamentes acél	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy fémtisztítószereket.• Használjon enyhe tisztítószereket, és hagyja őket hatni az acélon.• Használjon puha szivacsot vagy kendőt.• Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.
Porszórt	<ul style="list-style-type: none">• Ne használjon éles tárgyakat. Használjon enyhe tisztítószert és puha szivacsot vagy kendőt.• Tisztítás után alaposan öblítse le a készüléket, és hagyja a készüléket teljesen megszáradni, mielőtt eltenné.

 A rozsdamentes acél alkatrészek rozsdásodásának elkerülése érdekében figyeljen arra, hogy ne érintkezzenek klórral, sóval és vassal.

 Az ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyásából eredő károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a garancia nem vonatkozik rájuk.

A készülék robbantott nézete alatt (a kézikönyv második részében) a készülék összes alkatrészének felsorolása megtalálható. A listán az egyes alkatrészek anyagát egy szimbólum jelöli, amelynek alapján ellenőrizheti, hogyan kell karbantartani az adott alkatrészt.

Az alkatrészlistán használt szimbólumok:

Szimbólum	Anyag
■	Rozsdamentes acél
★	Porszórt

7.5. Pótalkatrészek rendelése

Előfordulhat, hogy a tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészeket ki kell cserélni.

A pótalkatrészek megrendelésének módja:

1. Keresse ki a szükséges alkatrész hivatkozási számát.

A kézikönyv második részében a robbantott ábra alatt, valamint a www.barbecook.com oldalon megtalálható az összes hivatkozási szám.



Ha regisztrálta készülékét az interneten, a helyes lista automatikusan megjelenik a MyBarbecook-fiókjában. A fiókján keresztül pótalkatrészeket is rendelhet.

2. Rendelje meg a pótalkatrészt a www.barbecook.com oldalon, vagy az üzletben. A garanciális alkatrészeket csak az üzletben lehet megrendelni.

8. JÓTÁLLÁS

8.1. A jótállás körébe tartozik

A készülékre két év jótállás vonatkozik a vásárlás dátumától kezdődően. Ez a jótállás kiterjed minden gyártási hibára, feltéve, hogy:

- a készülék használata, összeszerelése és karbantartása a kézikönyv útmutatásainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, helytelen összeszerelésből vagy nem megfelelő karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- A jótállás a vásárlást igazoló nyugta és a készülék egyedi sorozatszámának bemutatásával vehető igénybe. A sorozatszám 16 számjegyből áll. A sorozatszámot megtalálja:
 - ebben a kézikönyvben
 - a készülék csomagolásán
 - a készülék lábának alján

- A Barbecook minőségügyi részlege megbizonyosodik arról, hogy az alkatrészek valóban hibásak-e, és hogy normál használat, megfelelő összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak-e hibásnak.

Ha a fenti feltételek közül bármelyik nem teljesül, akkor a jótállás nem terjed ki a hibára. A jótállás minden esetben a hibás alkatrészek javítására vagy cseréjére korlátozódik.

8.2. Nem tartozik a jótállás körébe

A jótállás nem terjed ki a következő károokra és hibákra:

- Tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformáció, elszíneződés stb.). Ezeket az alkatrészeket időről időre ki kell cserélni.
- A gyártási folyamatból adódó optikai szabálytalanságok. Az ilyen szabálytalanságok nem minősülnek gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, nem megfelelő tárolás, helytelen összeszerelés vagy az előszerelt alkatrészek módosításával okozott mindennemű kár.
- A készülék nem rendeltetésszerű használatából (nem a kézikönyv útmutatásainak megfelelő használat, gazdasági célra, tűzkosárként történő használat stb.) eredő mindennemű kár.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használatával előidézett mindennemű következményi kár.
- Külső körülmények, agresszív tisztítószer, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ez a kár nem tekinthető gyártási hibának.

9. A PROBLÉMÁK KIJAVÍTÁSA


Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
A ventilátor nem működik megfelelően	<ul style="list-style-type: none"> Az elemek szinte teljesen lemerültek, vagy helytelenül vannak behelyezve A ventilátor elromlott A ventilátor túl alacsony fokozatra van beállítva 	<ul style="list-style-type: none"> Cserélje ki vagy helyezze be újra az elemeket Rendeljen új ventilátort. Lásd: „7.5. Alkatrészek rendelése” Forgassa a gombot a legmagasabb fokozatra, majd csökkentse
Egy fémrész deformálódott	<ul style="list-style-type: none"> Tűz vagy erős hő hatására 	<ul style="list-style-type: none"> Bizonyos mértékű deformáció normális, és nem igényel semmilyen műveletet. Ha az alkatrész túlságosan deformálódott, rendeljen pótalkatrészt. Lásd: „7.5. Alkatrészek rendelése”


RO - MANUAL DE UTILIZARE

1. ÎNREGISTRAȚI-VĂ APARATUL

Vă mulțumim că ați cumpărat un grătar Barbecue. Sperăm că vă va face plăcere să îl utilizați și că veți petrece împreună multe momente fericite! Vă puteți optimiza experiența înregistrându-vă online grătarul pentru a profita de numeroase beneficii.

- Obțineți acces la ghidul complet de utilizare online, astfel încât să puteți învăța toate caracteristicile aparatului dvs.
- Vă oferim servicii personalizate post-vânzare, ceea ce înseamnă că puteți găsi și comanda rapid și ușor piese de schimb. Acest lucru vă permite să profitați la maximum de serviciul de garanție.
- Sunteți informat cu privire la actualizările produsului.
- Aflați multe sfaturi și trucuri noi.

 Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului dvs., vizitați www.barbecue.com.


 Barbecue vă respectă confidențialitatea. Datele dvs. nu vor fi niciodată vândute, distribuite sau partajate cu terți.

2. DESPRE ACEST MANUAL

Acest manual constă din două părți.


Partea 1 conține instrucțiuni generale despre asamblare, utilizare, întreținere și garanție.

Partea 2 (începând cu pagina 42) conține ilustrații, liste de piese și schițe de asamblare.

 Dacă există o ilustrație care corespunde unei instrucțiuni specifice din manual, veți fi trimis către aceasta cu ajutorul acestei pictograme creion.

3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție. Asamblarea sau utilizarea aparatului într-un mod care se abate de la instrucțiuni poate duce la incendii și daune materiale.

 Deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare necorespunzătoare, întreținere necorespunzătoare etc.) nu sunt acoperite de garanție.

- AVERTIZARE! Feriți copiii și animalele de companie de grătar.
- AVERTIZARE! Acest grătar se încălzește foarte tare, nu încercați să îl mutați când este utilizat.
- Folosiți protecție adecvată atunci când trebuie să atingeți piesele fierbinți.
- Păstrați materialele inflamabile, lichidele inflamabile și obiectele dizolvabile la o distanță sigură de aparat atunci când este utilizat.
- AVERTIZARE! Nu folosiți alcool denaturat, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Trebuie să utilizați numai aprinzătoare care respectă EN 1860-3!
- AVERTIZARE! Nu începeți să frigeți alimente pe grătar până când cărbunele nu a dezvoltat un strat de cenușă. Aceasta durează de obicei aproximativ 15 minute (Fig. 3c)
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat când îl folosiți.
- Păstrați o găleată de apă sau nisip în apropiere atunci când utilizați aparatul, mai ales în zilele foarte călduroase și în medii uscate.
- Nu utilizați în interior! Utilizați aparatul numai în exterior. Dacă utilizați aparatul în interior, chiar și într-un garaj, spațiu închis sau magazie, riscați intoxicarea cu monoxid de carbon.
- Nu utilizați acest aparat FĂRĂ a porni ventilatorul!
- Înainte de fiecare utilizare, MAI ÎNTÂI introduceți baza recipientului pentru cărbune (piesa nr. 3, vezi pag. 46). Dacă nu faceți acest lucru, ventilatorul poate suferi daune grave.

- Când porniți ventilatorul, rotiți butonul la viteza maximă și apoi rotiți butonul la setarea dorită.
- Nu uitați să schimbați bateriile în mod regulat.
- Țineți cont de următoarele aspecte atunci când alegeți o locație:
 - Nu așezați grătarul sub o structură suspendată (verandă, șopron etc.) sau sub frunziș.
 - Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
 - Nu așezați aparatul pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.).


4. ASAMBLAREA APARATULUI

4.1. Instrucțiuni de siguranță

- Îndepărtați tot ambalajul.
- Nu efectuați modificări la aparat în timpul asamblării. Nu trebuie să efectuați modificări la niciuna dintre piesele aparatului; acest lucru este foarte periculos.
- Urmați întotdeauna instrucțiunile cu atenție.
- Utilizatorul este responsabil pentru asamblarea corectă a aparatului. Deteriorarea cauzată de asamblarea incorectă nu este acoperită de garanție.

4.2. Pentru a asambla aparatul

Aveți nevoie de 4 baterii AA, care nu sunt furnizate.

 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 1 de la pagina 46.

Aparatul este în mare parte pre-asamblat.

1. Deschideți compartimentul pentru baterii și introduceți 4 baterii AA. Simbolurile de polaritate (+ și -) indică poziția corectă a bateriilor.
2. Închideți compartimentul pentru baterii.


5. PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE


Aveți nevoie de cărbune, aprinzătoare (care respectă EN1860-3) și un chibrit lung.


5.1. Ce tip de cărbune ar trebui să folosesc?

Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune tradițional, niciodată cu brichete. Când aparatul dvs. este aprins, puteți adăuga brichete.


Utilizați cărbune de bună calitate pentru a aprinde aparatul, de preferință cărbune conform EN 1860-2. Cărbunele de bună calitate este format din bucăți lucioase și nu degajă mult praf.


 Închideți corect punga cu cărbune înainte de a o depozita. Depozitați întotdeauna cărbunele într-un loc uscat, nu depozitați cărbune într-un subsol.

 Recipientul pentru cărbune poate fi umplut cu max. 200 g de cărbune. Umplerea excesivă a vasului poate cauza daune grave grătarului dvs. din cauza căldurii extreme.


 Nu ardeți lemne în grătar, deoarece temperatura va crește prea mult și vă va deteriora grătarul.

5.2. Pasul 1: Introducerea cărbunelui.

 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 2-5 de la pagina 46. Procedați după cum urmează:


1. Așezați vasul în aparat (Fig. 2).
2. Introduceți baza recipientului pentru cărbune în recipientul pentru cărbune (Fig. 3).
-  Acest pas foarte important vă asigură că grătarul dvs. funcționează corect și în siguranță. Omiterea acestui pas poate duce la daune materiale grave.
3. Vă recomandăm să utilizați max. 150 g cărbune și 3 cuburi de aprinzătoare la aprinderea aparatului (Fig. 4).
4. Introduceți recipientul pentru cărbune în vas (Fig. 5).


5.3. Pasul 2: Aprinderea cărbunelui


 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 6 și 7 de la pagina 46.


Procedați după cum urmează:

1. Setați ventilatorul electric la viteza maximă (Fig. 6 a).
2. Aprindeți aprinzătoarele cu un chibrit lung. (Fig. 6 b).
3. Așteptați până când cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.
4. Așezați capacul pe recipientul pentru cărbune. (Fig. 7).


 Prima dată când utilizați aparatul, trebuie să lăsați să ardă 30 de minute. Aceasta elimină din aparat orice grăsimi de fabricație rămase.

 Nu așezați încă grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma dacă este ținut pe foc prea mult timp.

 **AVERTIZARE!** Nu folosiți alcool denaturat, benzină sau alte lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul! Trebuie să utilizați numai aprinzătoare care respectă EN 1860-3!

 Nu începeți să folosiți niciodată grătarul cât timp mai sunt încă flăcări în recipientul pentru cărbune. Așteptați până când cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.

5.4. Pasul 3: Amplasarea grătarului și a alimentelor

 Cei mai importanți pași ai acestei activități sunt ilustrați în Fig. 8-10 de la pagina 47.


1. Așezați grătarul pe aparat (Fig. 8).
2. Închideți clemele laterale pentru a fixa grătarul (Fig. 9).
3. Acum puteți începe să folosiți grătarul (Fig. 10)!

6. SFATURI ȘI TRUCURI UTILE

6.1. Reglarea intensității focului

Puteți regla intensitatea focului măbind sau micșorând viteza ventilatorului.

- Cu cât ventilatorul se rotește mai repede, cu atât mai mult aer este suflat în recipientul pentru cărbune și cu atât focul va fi mai intens.
- Utilizați butonul rotativ pentru a regla viteza ventilatorului.

 Nu opriți niciodată complet ventilatorul în timp ce cărbunele este încă fierbinte.

6.2. Prevenirea arderii alimentelor

Pentru a preveni arderea alimentelor:

- Nu începeți să folosiți niciodată grătarul cât timp mai sunt încă flăcări în recipientul pentru cărbune. Așteptați până când cărbunele este acoperit cu un strat subțire de cenușă albă.
- Evitați să expuneți alimentele la căldură excesivă. Puteți reduce căldura micșorând viteza ventilatorului.

6.3. Prevenirea lipirii alimentelor

Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătar:

- Ungeți ușor cu ulei mâncarea cu o pensulă înainte de a o așeza pe grătar. De asemenea, puneți ulei pe grătar.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Mai întâi permiteți-le să se pătrundă bine.

6.4. Adăugarea cărbunelui

Dacă este necesar, adăugați cărbune suplimentar pentru a menține focul. Procedați după cum urmează:

1. Folosiți mânuși rezistente la căldură.
2. Slăbiți clemele și îndepărtați grătarul de pe aparat.
3. Setați ventilatorul la o viteză medie.
4. Scoateți capacul recipientului pentru cărbune și adăugați cărbunele.
5. Așezați capacul pe recipientul pentru cărbune.
6. Așezați grătarul pe aparat și fixați-l cu cleme.
7. Comutați ventilatorul la viteza maximă.


7. ÎNTREȚINEREA APARATULUI


7.1. Curățarea aparatului

Vă recomandăm să curățați aparatul după fiecare utilizare.

Procedați după cum urmează:

1. Așteptați până la răcirea completă a aparatului.
2. Slăbiți clemele și îndepărtați grătarul.
3. Scoateți recipientul pentru cărbune (cu capac și bază) și scoateți vasul de pe grătar.
4. Curățați aparatul cu un burete moale sau o lavetă umedă și un produs de curățare obișnuit.

 Vasul interior, grătarul și recipientul pentru cărbune, împreună cu baza și capacul, se pot spăla în mașina de spălat vase.

 Nu folosiți niciodată produse acide, solvenți sau alte produse inflamabile pentru a curăța aparatul.

7.2. Depozitarea aparatului

- Depozitați aparatul în interior după fiecare utilizare.
- Pentru a maximiza durata de viață a aparatului, vă recomandăm să păstrați aparatul în husa furnizată.
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l depozita. Acest lucru previne formarea ruginii.
- Scoateți bateriile înainte de a depozita aparatul pentru o perioadă îndelungată.

7.3. Reciclarea bateriilor


Reciclați întotdeauna bateriile uzate într-un mod sigur, în conformitate cu reglementările locale.


Nu aruncați niciodată bateriile uzate în coșul de gunoi menajer.

7.4. Întreținerea pieselor din oțel inoxidabil și vopsite în câmp electrostatic

Aparatul este alcătuit din piese din oțel inoxidabil și vopsite în câmp electrostatic. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Cum să întrețineți acest material
Oțel inoxidabil	<ul style="list-style-type: none">• Nu utilizați produse de curățare agresive, abrazive sau metalice.• Folosiți detergenți de curățare delicată și lăsați să acționeze pe oțel.• Folosiți un burete sau o lavetă moale.• După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.
Vopsit în câmp electrostatic	<ul style="list-style-type: none">• Nu folosiți obiecte ascuțite. Folosiți produse de curățare blânde și un burete moale sau o cârpă.• După curățare, clătiți bine aparatul și lăsați-l să se usuce complet înainte de depozitare.

 Pentru a preveni formarea ruginii pe piesele din oțel inoxidabil, evitați orice contact cu clorul, sarea și fierul.

 Daunele care apar ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni sunt considerate întreținere neadecvată și nu sunt acoperite de garanție.

Sub imaginea detaliată a aparatului dvs. (a doua parte a manualului), puteți vizualiza o listă cu toate piesele care alcătuiesc aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul fiecărei piese, astfel încât să îl puteți utiliza pentru a verifica modul de întreținere a unei anumite piese.

Lista pieselor utilizează următoarele simboluri:


Simbol	Material
■	Oțel inoxidabil
★	Vopsit în câmp electrostatic

7.5. Comandarea pieselor de schimb

Părțile expuse la foc sau căldură intensă vor trebui în cele din urmă înlocuite.

Cum se comandă piese de schimb:

- Găsiți numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. Există o listă cu toate numerele de referință sub desenele descompuse în partea a doua a acestui manual și pe www.barbecue.com.

 Dacă v-ați înregistrat aparatul online, lista corectă va apărea automat în contul dvs. MyBarbecue. De asemenea, puteți comanda piese de schimb prin contul dvs.

- Comandați piesa de schimb prin www.barbecue.com sau la punctul de vânzare. Piese în garanție pot fi comandate numai prin punctul de vânzare.

8. GARANȚIE

8.1. Acoperire

Aparatul dvs. are o garanție de doi ani, începând cu data achiziției. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, cu condiția:

- să fi folosit, montat și întreținut aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, montarea incorectă sau întreținerea necorespunzătoare nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Puteți prezenta chitanța și numărul de serie unic al aparatului dvs. Acest număr de serie constă din 16 cifre. Numărul de serie este menționat:
 - în acest manual
 - pe ambalajul aparatului
 - în partea de jos a piciorului aparatului

- Departamentul de calitate Barbecue va confirma că piesele sunt defecte și că s-au dovedit a fi defecte în condiții de utilizare normală, montare corectă și întreținere adecvată. Dacă una dintre aceste condiții nu este îndeplinită, nu se aplică garanția. În toate cazurile, garanția se limitează la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

8.2. În afara garanției

Următoarele daune și defecte nu sunt acoperite de garanție:

- Uzura normală (rugină, deformare, decolorare etc.) a pieselor care sunt direct expuse la foc sau la căldură intensă. Aceste piese vor trebui înlocuite periodic.
- Neuniformități vizuale care sunt inerente procesului de fabricație. Aceste neuniformități nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea necorespunzătoare, montarea incorectă sau modificările aduse pieselor pre-asamblate.
- Toate daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului (neutilizarea acestuia conform instrucțiunilor din acest manual, utilizarea acestuia în scopuri comerciale, utilizarea acestuia drept coș pentru foc etc.).
- Toate daunele indirecte cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea ca urmare a unor factori externi, utilizarea produselor de curățare agresive, expunerea la clor etc. Aceste daune nu sunt considerate defecte de fabricație.

9. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Ventilatorul nu funcționează corect	<ul style="list-style-type: none"> Bateriile sunt aproape goale sau introduse incorect Ventilatorul este defect Viteza ventilatorului este prea scăzută 	<ul style="list-style-type: none"> Înlocuiți sau reintroduceți bateriile Comandați un ventilator nou. Consultați „7.5. Cum se comandă piese de schimb” Rotiți butonul la viteza maximă și apoi reduceți viteza
O piesă metalică este deformată	<ul style="list-style-type: none"> Expunere la foc sau căldură intensă 	<ul style="list-style-type: none"> Unele deformări sunt normale și nu necesită nicio acțiune. Dacă piesa este deformată excesiv, comandați o piesă de schimb. Consultați „7.5. Cum se comandă piese de schimb”

Illustrations

[ENG]

Symbol	Material
■	Stainless steel
★	Powder coated

[NL]

Symbol	Materiaal
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

[FR]

Symbole	Matière
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

[DE]

Symbol	Material
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

[ES]

Símbolo	Material
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

[IT]

Simbolo	Materiale
■	Acciaio inossidabile
★	Verniciato a polvere

[PT]

Símbolo	Material
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

[SV]

Symbol	Material
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

[DK]

Symbol	Materiale
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakeret

[FI]

Symboli	Materiaali
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

[NO]

Symbol	Materiale
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

[HU]

Jelölés	Anyag
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

[RO]

Simbol	Material
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

[CZ]

Symbol	Materiál
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

[GR]

Σύμβολο	Υλικό
■	Ανοξειδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

[SK]

Symbol	Materiál
■	Nehrdzavejúca ocel'
★	Lakované diely

[ET]

Sümbol	Materjal
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

[LT]

Simbolis	Medžiaga
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

[LV]

Simbols	Materiāls
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

[PL]

Symbol	Materiał
■	Stal nierdzewna
★	Części malowane proszkowo

[BG]

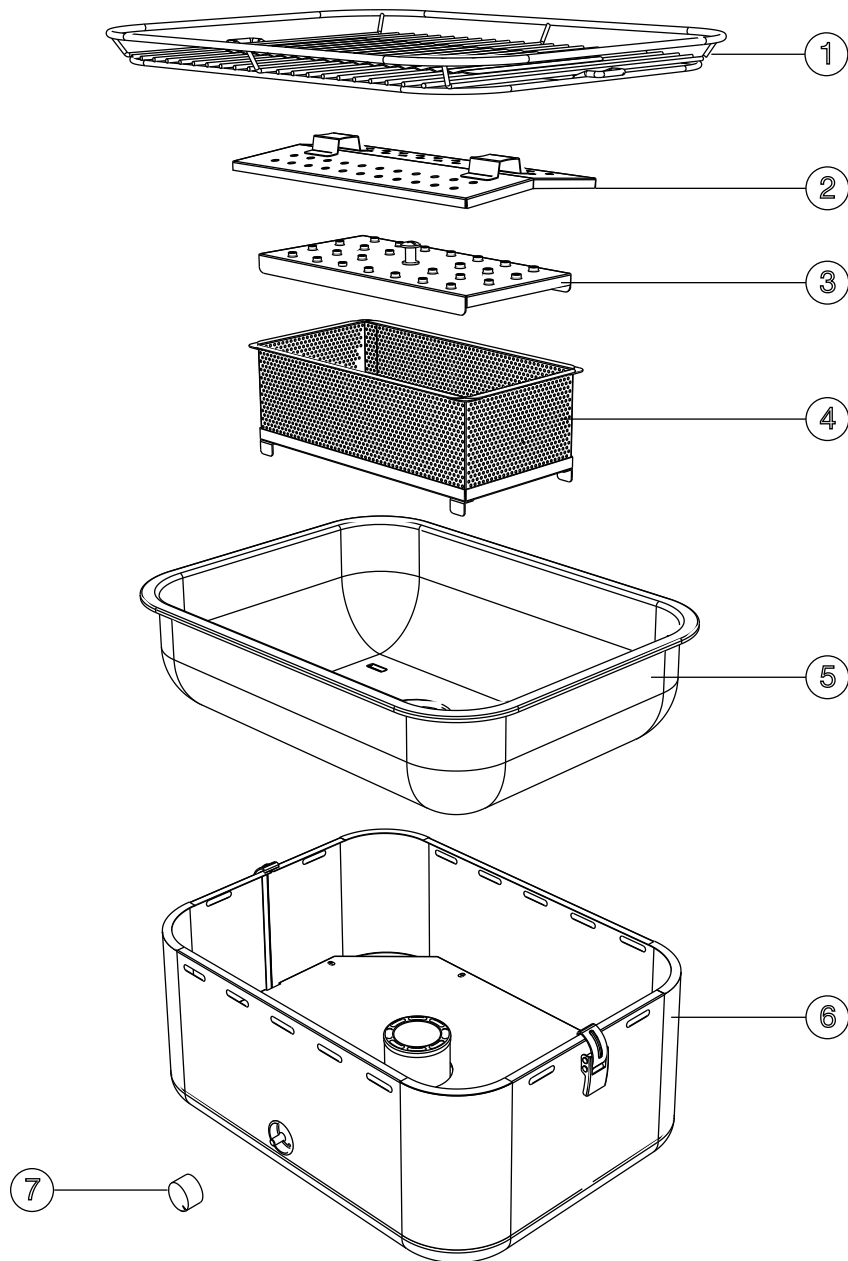
Символ	Материал
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

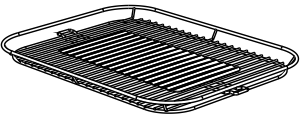
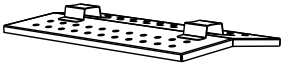
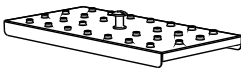
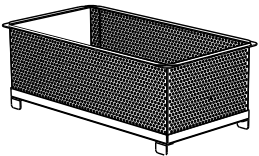
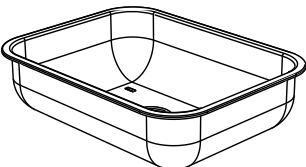
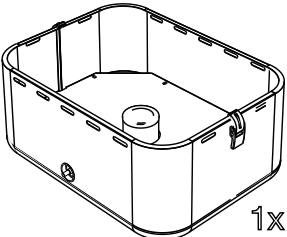
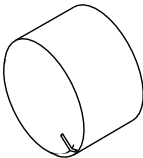
[SL]

Simbol	Material
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

[HR]

Simbol	Materijal
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu



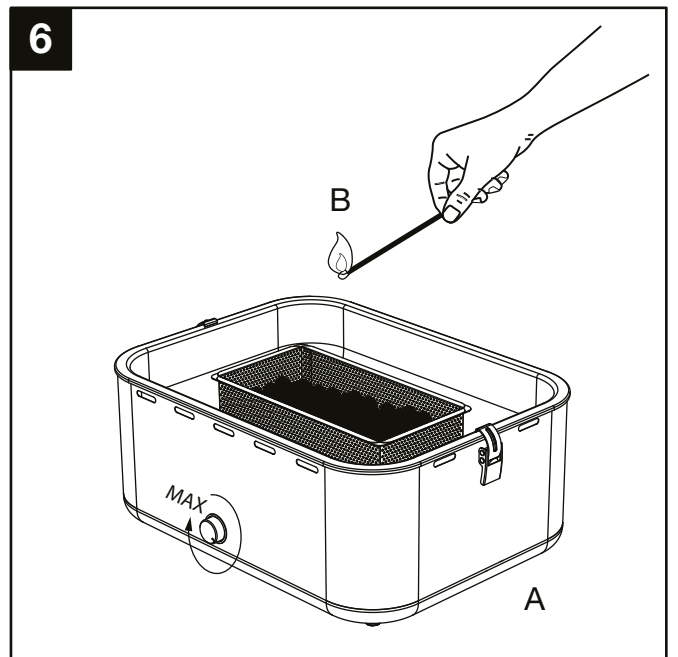
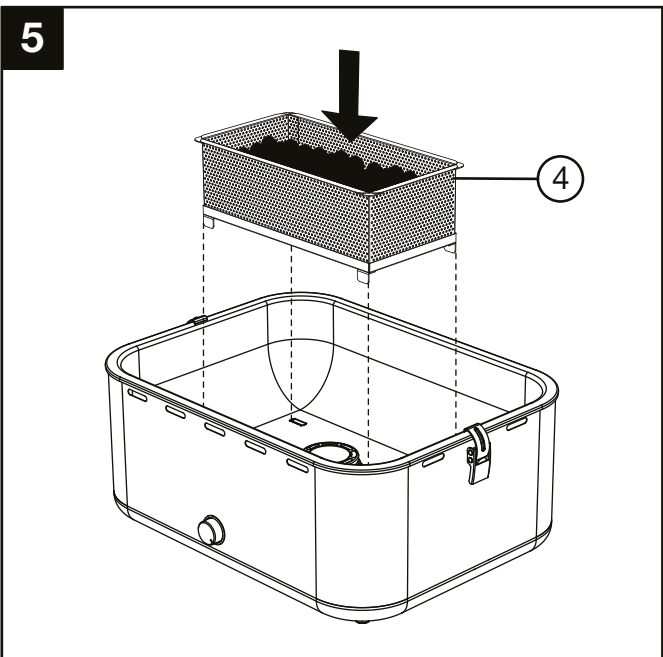
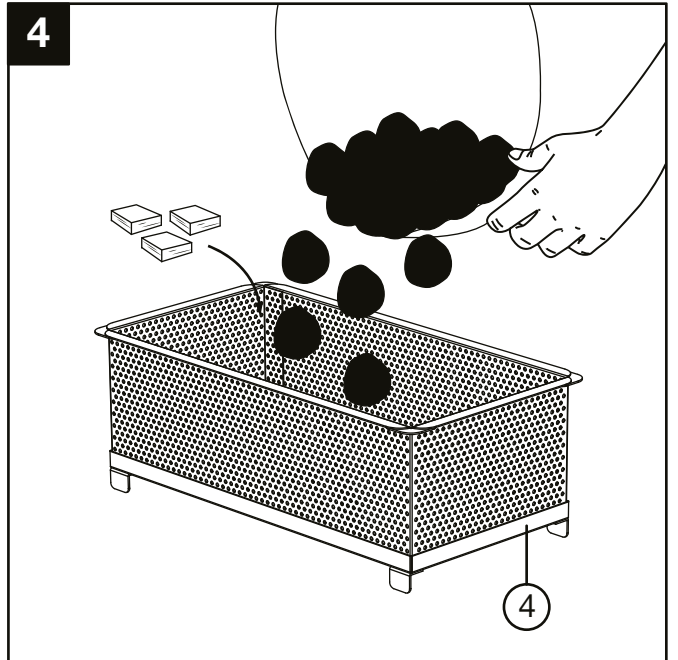
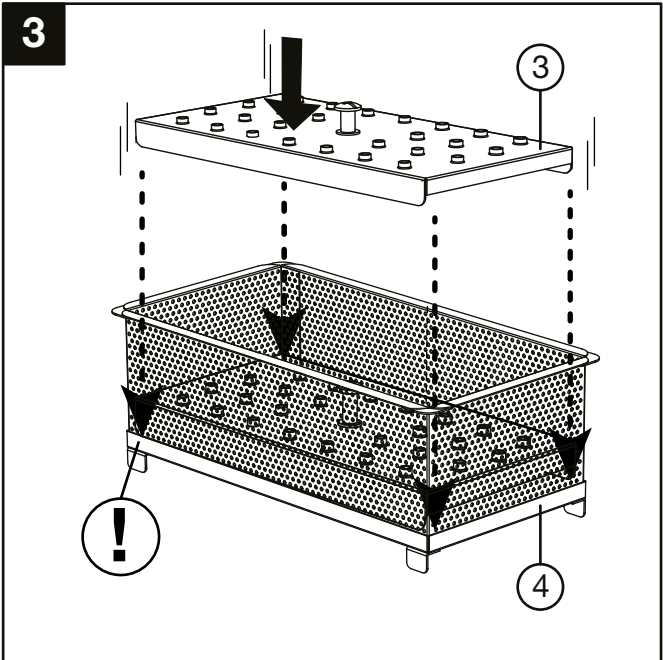
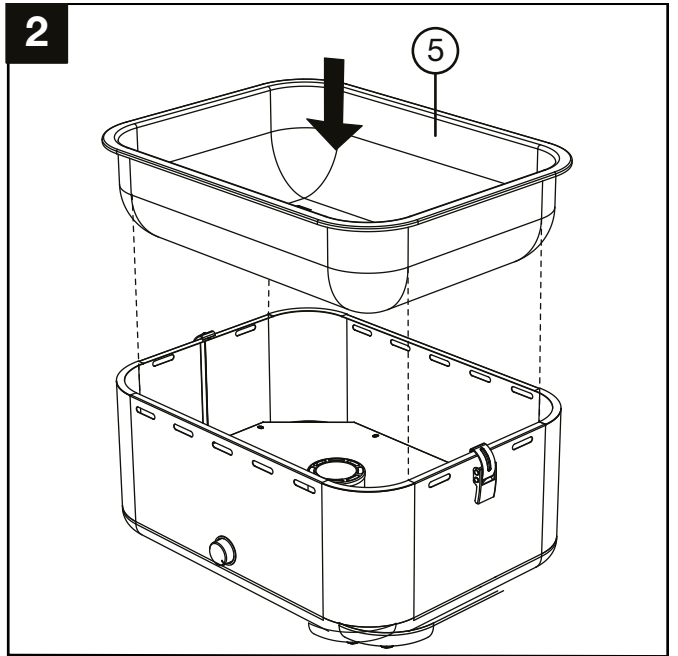
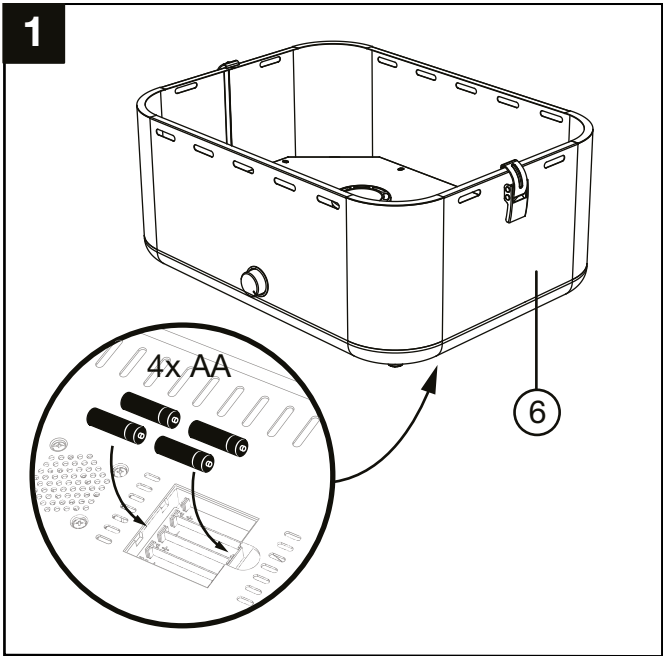
<p>1</p>  <p>1x</p>	<p>2</p>  <p>1x</p>	<p>3</p>  <p>1x</p>	<p>4</p>  <p>1x</p>
<p>5</p>  <p>1x</p>	<p>6</p>  <p>1x</p>	<p>7</p>  <p>1x</p>	

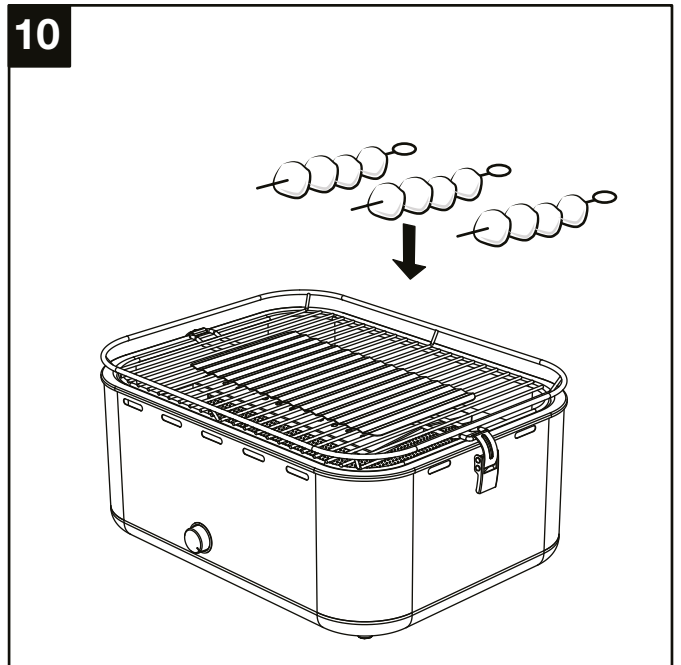
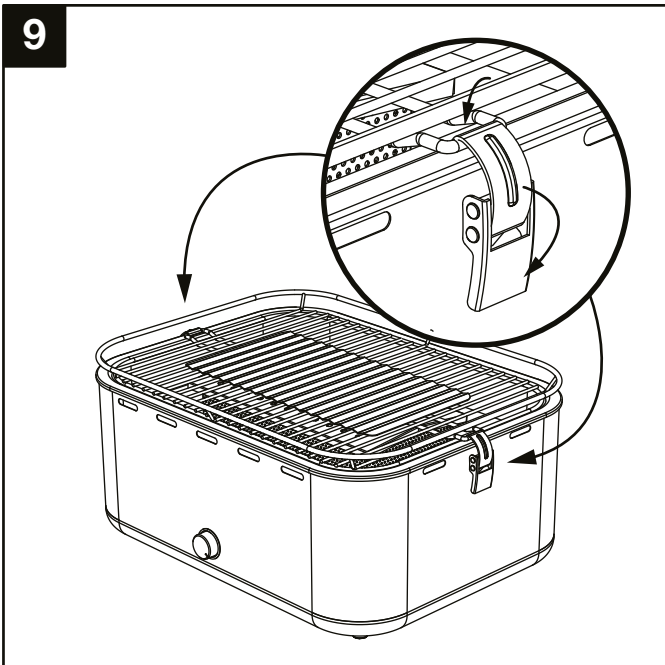
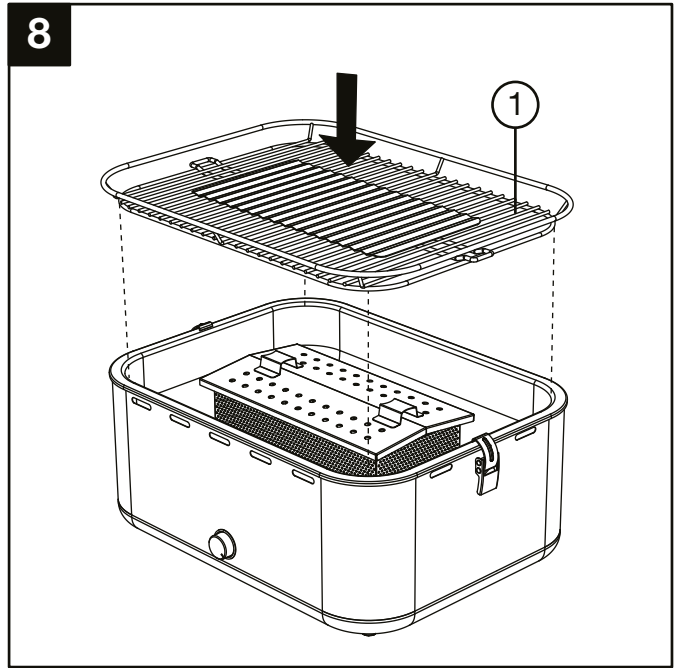
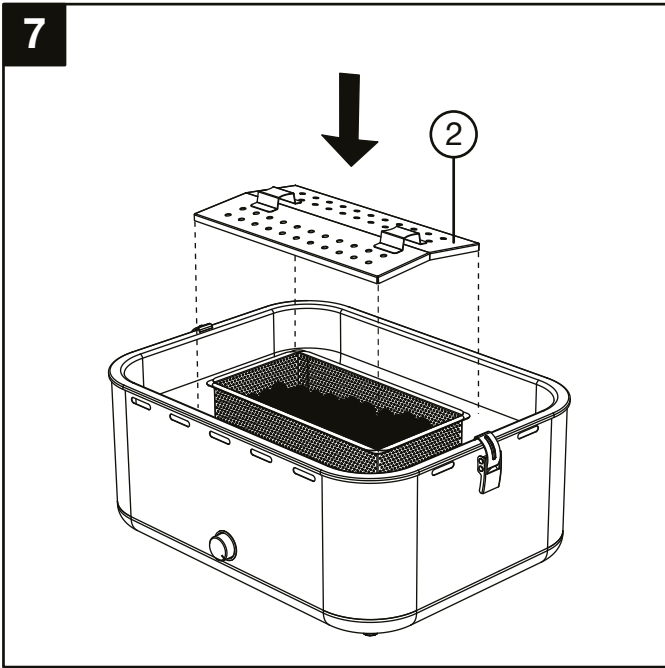
CARLO URBAN GREY		
BC-CHA-1015		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8351	★
7	BC-SPA-8355	

CARLO SUNSHINE YELLOW		
BC-CHA-1016		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8354	★
7	BC-SPA-8355	

CARLO ARMY GREEN		
BC-CHA-1018		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8360	★
7	BC-SPA-8355	

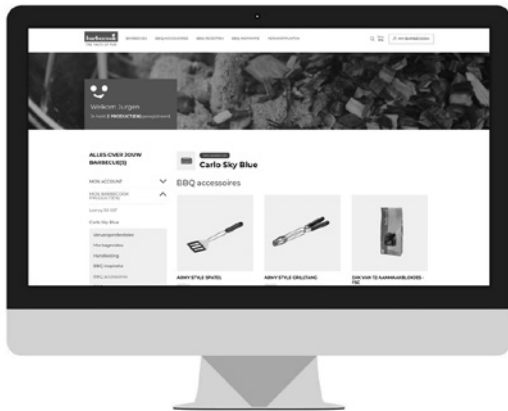
CARLO CHILI PEPPER		
BC-CHA-1019		
1	BC-SPA-8352	■
2	BC-SPA-8356	■
3	BC-SPA-8357	■
4	BC-SPA-8358	■
5	BC-SPA-8353	■
6	BC-SPA-8361	★
7	BC-SPA-8355	





barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

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

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

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be