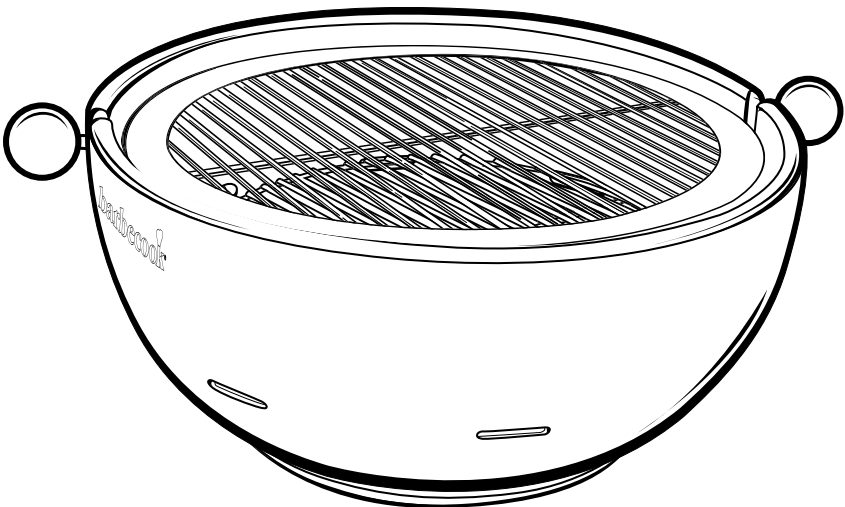


# barbecook®

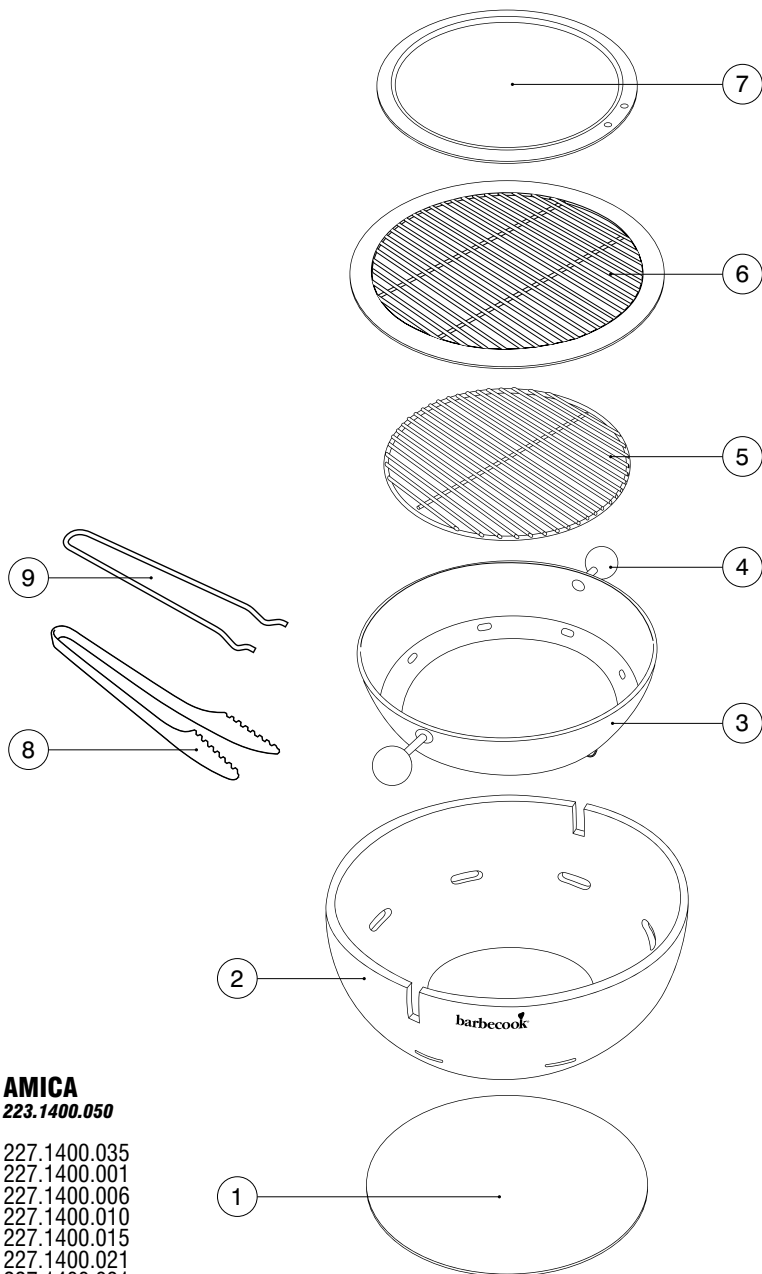
## **Amica**

# 223.1400.050



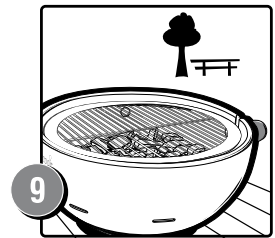
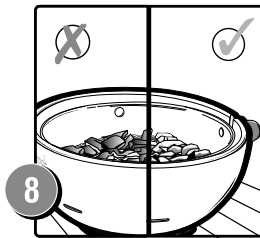
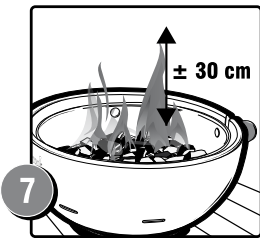
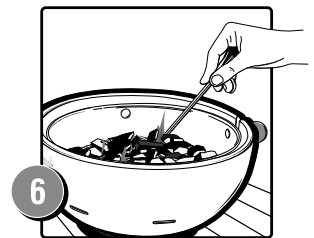
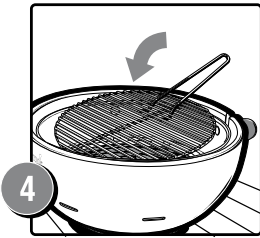
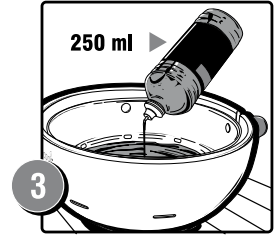
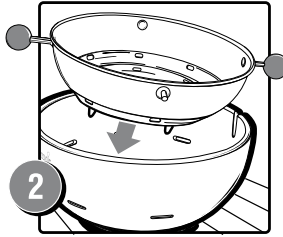
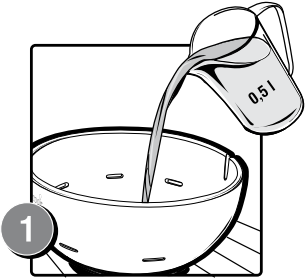
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)



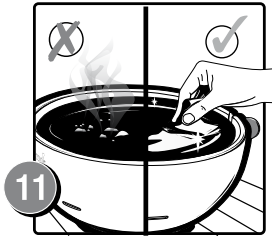
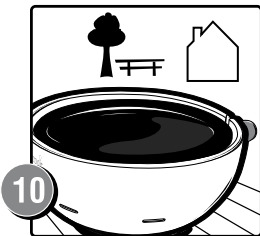


**AMICA**  
**223.1400.050**

- 1 227.1400.035
- 2 227.1400.001
- 3 227.1400.006
- 4 227.1400.010
- 5 227.1400.015
- 6 227.1400.021
- 7 227.1400.031
- 8 227.1400.030
- 9 227.1400.025



30 ▶ 40 min



± 60 min

# barbecook®

<b>NL</b>	HANDLEIDING EN GEBRUIKSAANWIJZING	6
<b>FR</b>	MANUEL ET MODE D'EMPLOI	7
<b>DE</b>	ANLEITUNG UND GEBRAUCHSANWEISUNG	9
<b>EN</b>	MANUAL AND INSTRUCTIONS FOR USE	10
<b>ES</b>	MANUAL DE INSTRUCCIONES	12
<b>PT</b>	MANUAL E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	14
<b>IT</b>	MANUALE ED ISTRUZIONI D'USO	15
<b>SV</b>	HANDBOK OCH BRUKSANVISNINGAR	17
<b>HU</b>	HASZNÁLATI UTASÍTÁS ÉS KÉZIKÖNYV	18
<b>RO</b>	MANUAL ȘI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	20
<b>DA</b>	MANUAL OG BRUGSINSTRUKTIONER	21
<b>FI</b>	KÄYTTÖOHJEET	23
<b>CS</b>	MANUÁL A NÁVOD K POUŽITÍ	24
<b>EL</b>	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	26
<b>NO</b>	BRUKERVEILEDNING	28
<b>ET</b>	JUHEND JA KASUTUSJUHISED	29
<b>PL</b>	MANUAL E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	31
<b>BG</b>	РЪКОВОДСТВО И ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	32
<b>HR</b>	PRIRUČNIK I UPUTE ZA UPOTREBU	35
<b>SK</b>	PRÍRUČKA A NÁVOD NA POUŽITIE	36
<b>SL</b>	PRIROČNIK IN NAVODILA ZA UPORABO	38
<b>LV</b>	LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA UN NORĀDĪJUMI	39
<b>LT</b>	VARTOTOJO VADOVAS IR NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJOS	41

Belangrijk! Lees de handleiding vooraleer dit toestel te gebruiken.

## EERSTE GEBRUIK

Bij het eerste gebruik van de Amica raden wij u ten stelligste aan het toestel dertig minuten te laten branden zonder gerechten te bereiden.

## GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de de keramieken kuip op de meegeleverde onderlegger. Giet 0,5 l water in de kuip.
2. Plaats de roestvrijstalen binnenkuip in de keramieken kuip.
3. Bedek de bodem van de binnenkuip tot aan de luchtgaten met aanmaakgel (+/- 250 ml).
- 4-5. Plaats het grondrooster en giet +/- 300 g Cook Chips op het rooster. Laat links en rechts wat ruimte tussen de Cook Chips om de gel gemakkelijk aan te steken.
6. Steek de gel met een lange lucifer of aansteker aan. Dit is een traagwerkende gel: hou de lucifer dus even tegen de gel aan, todat u duidelijk vlammen ziet. De kooltjes mogen dan terug opengelegd worden
7. Na een paar minuten vergroten de vlammen tot zo'n 30 cm. De aanmaakgel zal na +/- 20 minuten opgebrand zijn.
8. Pas 30 à 40 minuten na het aanmaken, als de Cook Chips met een fijn, grijs aslaagje bedekt zijn, mag u het braadrooster plaatsen en is uw Amica klaar voor gebruik.
9. Buiten kan u het braadrooster of de bakplaat gebruiken.
10. Binnen gebruikt u best altijd de bakplaat om te verhinderen dat het vet op de hete kolen drupt en flare-ups of rook veroorzaakt. Het bakplaatje mag pas opgelegd worden als de Cook Chips mooi wit zijn anders smooit u het vuur.
11. Was de bakplaat en het braadrooster tussendoor regelmatig af om te vermijden dat het aangekoekte vet begint te roken.

**TIP: indien u de Amica binnen gebruikt kan u de roestvrijstalen binnenkuip uit de keramieken kuip nemen, buiten aanmaken (stap 3-6) en nadat de Cook Chips mooi wit zijn, terug binnen in de keramieken kuip plaatsen. Na het barbecueën, kan u de Amica buiten laten uitdoven.**

1. De Amica kan zowel binnen als buiten gebruikt worden. Veilig binnen grillen met de Amica kan indien
  - de ruimte goed geventileerd is (via venster of deur) zodat er voldoende verse lucht aangevoerd wordt
  - enkel Cook Chips en barbecook aanmaakgel gebruikt worden
  - u de overige aanbevelingen in de handleiding opvolgt
 Laat de Amica nooit voor de gezelligheid voort branden.
2. Gebruik de Amica nooit bij hevige wind.
3. Plaats de Amica steeds op het meegeleverde siliconen matje en op een vaste ondergrond uit de buurt van brandbare en smeltbare voorwerpen. Het siliconen matje beschermt uw tafel tegen de warmte en eventuele krassen.
4. Vul de keramieken kuip voor elk gebruik met 0,5 L water.
5. Giet max. 300 g Cook Chips in de binnenkuip. Gebruik steeds droge barbecook<sup>®</sup> Cook Chips (beantwoordt aan KB 28/04/1993, NBN M 11-001 en EN 1860-2).
6. **VOORZICHTIG!** Gebruik geen alcohol of benzine bij het aansteken of aanwakkeren van het vuur. Gebruik enkel aanmaakproducten die voldoen aan EN1860-3! Giet nooit ontvlambare of vergelijkbare vloeistoffen over de Cook Chips. De barbecook<sup>®</sup> aanmaakgel moet in de afgekoelde binnenkuip, onder het grondrooster en onder de Cook Chips gegoten worden. Geen aanmaakgel bijgieten als de aanmaakgel of Cook Chips al aan het branden zijn.
7. **OPGELET!** De Amica wordt warm, verplaats hem nooit vooraleer het vuur volledig gedoofd is en hij volledig afgekoeld is.
8. **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en dieren op een veilige afstand van het toestel, bescherm u tegen het vuur. Laat het toestel nooit onbewaakt achter.
9. Rooster nooit in de vlammen. Wacht met roosteren tot de Cook Chips met een fijne, grijze aslaag bedekt zijn.
10. Gebruik enkel het bijgeleverde greepje om de roosters en grillplaat te verplaatsen.
11. Draag geen dunne en losse synthetische kledij nabij het toestel.

## **NUTTIGE TIPS EN VOORZORGSMAATREGELEN**

---

1. Om rookvorming/flare-ups afkomstig van het voedsel, te verminderen: gebruik de meegeleverde grillplaat • Rooster mager vlees/vis en gebruik droog kruiden • Vermijd ook het gebruik van boter, olie of marinades.
2. Bescherm uw tafel tegen eventueel rondspattend vet.
3. Speciale voorzorgsmaatregelen voor geëmailleerde onderdelen (keramieken kuip en grillplaat). Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie :
  - Metalen en/of scherpe voorwerpen kunnen het email beschadigen • Giet nooit koude vloeistoffen in/ op het warme onderdeel, hierdoor kan u het metaal beschadigen • Vermijd het gebruik van sterke of schurende reinigingsmiddelen en schurende of metalen sponsjes. Gebruik liever een borstel of nylon sponsje • Vermijd het stoten tegen een hard oppervlak, hierdoor beschadigt u het email.

## **ONDERHOUD EN OPBERGING**

---

Laat na gebruik de Cook Chips uit zichzelf doven of giet er zand over. De binnenkuip mag enkel geledigd worden nadat deze volledig afgekoeld is. Reinig uw toestel na elk gebruik. Reinig de roestvrijstalen en verchroomde onderdelen met barbecook® All Clean. De keramieken kuip niet in de vaatwasser plaatsen. Bewaar het toestel altijd binnenshuis.

## **GARANTIE**

---

Uw barbecook® geniet een garantie van twee jaar op alle fabricagefouten en dit vanaf de datum van aankoop en in die mate dat het gebruik in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing. Uw kasticket met vermelding van de datum van aankoop is uw garantiebewijs. Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring (in het bijzondere van de roestvrijstalen of verchroomde onderdelen) van de onderdelen die rechtstreeks blootgesteld zijn aan het vuur zijn normaal en worden onder geen enkel beding aanzien als fabricagefouten: het is het logische resultaat van hun gebruik. Door het specifieke procédé van emailleren, is het soms mogelijk dat fijne randen niet volledig met email bedekt werden. Dit wordt niet gezien als een fabricage- of constructiefout en valt dus ook niet onder de garantie. Belangrijk: de binnenkuip is uit roestvrij staal vervaardigd, het grond- en braadrooster uit verchroomd staal.

Deze barbecook® is niet geschikt voor professionele doeleinden. Handgemaakte keramiek kan door blootstelling aan hoge hitte na enige tijd licht krakeleren. Dit is eigen aan het product en valt niet onder de garantie.

**FR**

Important ! Lisez le présent manuel avant d'utiliser cet appareil.

## **PREMIÈRE UTILISATION**

---

Lors de la première utilisation de l'Amica, nous vous recommandons vivement de faire chauffer l'appareil sans cuire de plat.

## **MODE D'EMPLOI**

---

1. Placez la cuve en céramique sur le napperon fourni. Versez 0,5 l d'eau dans la cuve.
2. Placez la cuve intérieure en acier inoxydable dans la cuve en céramique.
3. Recouvrez de gel combustible le fond de la cuve intérieure, jusqu'aux trous d'aération (+/- 250 ml).
- 4-5. Placez la grille de fond et versez +/- 300 g de Cook Chips sur la grille. A gauche et à droite, espacez un peu les Cook Chips pour pouvoir facilement allumer le gel.
6. Allumez le gel avec une longue allumette ou un briquet. Ce gel a une action lente : maintenez donc l'allumette un moment contre le gel, jusqu'à ce que vous voyiez clairement des flammes. Les morceaux de charbon peuvent alors être étalés.
7. Après quelques minutes, les flammes grandissent et atteignent environ 30 cm. Après +/- 20 minutes, le gel combustible aura fini de brûler.
8. C'est seulement 30 à 40 minutes après l'allumage, lorsque les Cook Chips sont recouverts d'une fine couche de cendre grise, que vous pouvez placer la grille de cuisson et que votre Amica est prêt à l'emploi.
9. A l'extérieur, vous pouvez utiliser la grille ou la plaque de cuisson.
10. A l'intérieur, il vaut toujours mieux utiliser la plaque de cuisson pour éviter que la graisse s'écoule sur les charbons brûlants et occasionne de la fumée ou des flambées. La plaque de cuisson ne peut être mise en place que lorsque les Cook Chips sont bien blancs, sinon vous étoufferez le feu.

11. Lavez la plaque de cuisson et la grille régulièrement en cours d'utilisation pour éviter que la graisse qui a attaché commence à produire de la fumée.

**CONSEIL : si vous utilisez l'Amica à l'intérieur, vous pouvez retirer la cuve en acier inoxydable de la cuve en céramique, l'allumer dehors (étapes 3 à 6) et, une fois que les Cook Chips sont bien blancs, la replacer dans la cuve en céramique. Après le repas, vous pouvez laisser l'Amica s'éteindre dehors.**

## SÉCURITÉ

---

1. L'Amica peut être utilisé aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Utiliser l'Amica en toute sécurité à l'intérieur peut se faire si
  - la pièce est bien ventilée (via une fenêtre ou une porte) et qu'il y a donc un apport suffisant d'air frais
  - seuls des Cook Chips et du gel d'allumage barbecook sont utilisés
  - vous respectez les autres recommandations du mode d'emploiNe laissez jamais l'Amica continuer à brûler pour le plaisir.
2. N'utilisez jamais l'Amica par vent fort.
3. Placez toujours l'Amica sur le tapis en silicone fourni et sur un support stable, à l'écart de tout objet inflammable ou sensible à la chaleur. Le tapis en silicone protège votre table contre la chaleur et les griffes éventuelles.
4. Remplissez le bol en céramique de 0,5 litre d'eau avant chaque utilisation.
5. Versez 300 g de Cook Chips max. dans le bol intérieur. Utilisez toujours des Cook Chips barbecook® secs (conformes à l'AR 28/04/1993, NBN M 11-001 et EN 1860-2).
6. PRUDENCE ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver le feu. Utilisez uniquement des produits d'allumage qui satisfont à la norme EN 1860-3 ! Ne versez jamais de liquides inflammables ou similaires sur les Cook Chips. Le gel combustible barbecook® doit être versé dans la cuve intérieure froide, sous la grille de fond et sous les Cook Chips. Ne faites pas l'appoint de gel combustible si ce dernier ou les Cook Chips sont déjà en train de brûler.
7. ATTENTION ! Étant donné que l'Amica chauffe, ne le déplacez jamais avant que le feu ne soit complètement éteint et qu'il ait refroidi.
8. AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux à distance de l'appareil et protégez-vous contre le feu. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

9. Ne placez jamais la grille dans les flammes. Avant de griller, attendez que les Cook Chips soient recouverts d'une fine couche de cendre grise.
10. Utilisez uniquement la poignée fournie pour déplacer les grilles et la plaque de cuisson.
11. Ne portez jamais de vêtements synthétiques amples et fins à proximité de l'appareil.

## CONSEILS UTILES ET MESURES DE PRÉCAUTION

---

1. Pour éviter la formation de fumée / le feu intermittent dus à la nourriture : Utilisez la plaque de cuisson fournie • Grillez de la viande maigre/du poisson et utilisez des fines herbes • Évitez d'utiliser du beurre, de l'huile ou des marinades.
2. Protégez votre table contre les projections de graisse éventuelles.
3. Mesures de protection spéciales pour les pièces émaillées (bol en céramique et plaque de cuisson). Le non-respect de ces dernières n'est pas couvert par la garantie :
  - Les objets métalliques et/ou affûtés peuvent endommager l'émail • Ne versez jamais de liquides froids sur/dans des éléments chauds, ceci pouvant endommager le métal • Évitez d'utiliser des détergents puissants ou agressifs ainsi que des éponges à récurer métalliques. Utilisez de préférence une brosse ou une éponge en nylon • Évitez les chocs contre une surface dure pour ne pas endommager l'émail.

## ENTRETIEN ET RANGEMENT

---

Après utilisation, laissez les Cook Chips s'éteindre d'eux-mêmes ou recouvrez-les de sable. La cuve intérieure ne peut être vidée qu'une fois qu'elle a suffisamment refroidi. Nettoyez votre appareil après chaque utilisation. Nettoyez les parties en acier inoxydable et chromées à l'aide du produit All Clean de barbecook®. Ne lavez pas la cuve en céramique dans le lave-vaisselle. Rangez toujours l'appareil à l'intérieur.

## GARANTIE

---

Votre barbecook® est couvert par une garantie de deux ans contre tout vice de fabrication et ce à compter de la date d'achat et dans la mesure où l'utilisation est conforme au présent mode d'emploi. Votre ticket de caisse mentionnant la date d'achat est votre certificat de garantie.



L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration des pièces (en particulier celles en acier inoxydable et chromées) qui sont directement soumises au feu sont normales et ne peuvent en aucun cas donner lieu à une réclamation pour des vices de fabrication : il s'agit du résultat logique de leur utilisation. En raison du procédé spécifique d'émaillage, il est parfois possible que les arêtes ne soient complètement recouvertes d'émail. Ceci n'est pas considéré comme un vice de fabrication ou de construction et n'est donc pas couvert par la garantie.

Important : le bol intérieur est en acier inoxydable, tandis que les grilles de cuisson et de fond sont en acier chromé.

Ce barbecue® ne convient pas à un usage professionnel. La céramique artisanale peut se craqueler après quelque temps à cause d'une exposition à une chaleur élevée. C'est propre au produit et ne tombe pas sous la garantie.

## DE

Wichtig! Bitte lesen Sie sich die Anleitung durch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen.

### ERSTE BENUTZUNG

Bei der ersten Benutzung des Amica empfehlen wir Ihnen dringend, das Gerät dreißig Minuten lang brennen zu lassen, ohne Gerichte darauf zuzubereiten.

### GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie die Keramikwanne auf die mitgelieferte Tischunterlage. Gießen Sie 0,5 l Wasser in die Wanne.
2. Stellen Sie die Edelstahl-Innenwanne in die Keramikwanne.
3. Bedecken Sie den Boden der Innenwanne bis unter die Luftlöcher mit Anzündgel (+/- 250 ml).
- 4-5. Setzen Sie den Bodenrost ein und schütten Sie ca. 300 g Cook Chips auf den Rost. Lassen Sie links und rechts etwas Freiraum um die Cook Chips, damit Sie das Gel leichter anzünden können.
6. Tun Sie dies mit einem langen Streichholz oder einem Anzünder. Das Gel entzündet sich nur langsam; halten Sie das Streichholz daher so lange an das Gel, bis deutlich Flammen sichtbar sind. Die Cook Chips können dann wieder darüber gelegt werden.

7. Nach ein paar Minuten werden die Flammen größer, etwa 30 cm hoch. Das Anzündgel ist nach zirka +/- 20 Minuten verbrannt.
8. Erst 30 bis 40 Minuten nach dem Anmachen, wenn die Cook Chips mit einer feinen grauen Aschenschicht bedeckt sind, darf der Bratrost eingesetzt werden. Ihr Amica ist jetzt grillbereit.
9. Draußen können Sie den Bratrost oder die Grillplatte verwenden.
10. Drinnen nutzen Sie am besten immer die Grillplatte, um zu verhindern, dass Fett auf die heißen Kohlen tropft und Rauchschwaden verursacht. Die Grillplatte darf erst aufgelegt werden, wenn die Cook Chips weiß sind. Andernfalls wird das Feuer erstickt.
11. Reinigen Sie Grillplatte und Bratrost in regelmäßigen Abständen, damit sich kein Rauch durch angebranntes Fett entwickelt.

**TIPP: Wenn Sie den Amica drinnen nutzen, können Sie die Edelstahl-Innenwanne aus der Keramikwanne nehmen, im Freien anzünden (Schritte 3-6) und später, wenn die Cook Chips mit Asche bedeckt sind, wieder ins Haus bringen und in die Keramikwanne stellen. Nach dem Grillen kann der Amica zum Ausglühen nach draußen gebracht werden.**

### SICHERHEIT

1. Der Amica kann sowohl drinnen als auch draußen verwendet werden. Sie grillen mit dem Amica sicher im Haus, wenn
  - der Raum gut belüftet ist (offenes Fenster oder Tür), so dass ausreichend frische Luft zugeführt wird.
  - nur Cook Chips und barbecue-Anzündgel verwendet werden
  - Sie die sonstigen Anweisungen dieses Handbuchs befolgenLassen Sie den Amica nicht nur zur Dekoration weiterbrennen.
2. Benutzen Sie den Amica niemals bei starkem Wind.
3. Stellen Sie den Amica immer auf die mitgelieferte Silikonmatte und auf einen stabilen Untergrund und achten Sie darauf, dass er nicht in der Nähe von brennbaren und schmelzbaren Gegenständen steht. Die Silikonmatte schützt Ihren Tisch gegen die Wärme und eventuelle Kratzer.
4. Füllen Sie die Keramikwanne vor jeder Benutzung mit 0,5 Liter Wasser.
5. Schütten Sie max. 300 g Cook Chips in die Innenwanne. Benutzen Sie immer trockene barbecue® Cook Chips (entsprechend KB 28/04/1993, NBN M 11-001 und EN 1860-2).

6. **VORSICHT!** Benutzen Sie weder Alkohol noch Benzin beim Anzünden oder Anfachen des Feuers. Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die EN1860-3 erfüllen! Gießen Sie niemals entflammare oder ähnliche Flüssigkeiten über die Cook Chips. Das barbecook® Anzündgel muss in die abgekühlte Innenwanne unter den Bodenrost und unter die Cook Chips gegeben werden. Kein Anzündgel dazugeben, wenn Anzündgel oder Cook Chips in der Innenwanne schon brennen.
7. **ACHTUNG!** Der Amica wird warm – transportieren Sie ihn niemals bevor das Feuer vollkommen erloschen ist und er vollständig abgekühlt ist.
8. **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Tiere in sicherem Abstand zum Gerät, schützen Sie sich gegen das Feuer. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt zurück.
9. Rösten Sie nichts in den Flammen. Warten Sie mit dem Rösten, bis die Cook Chips mit einer feinen grauen Aschenschicht bedeckt sind.
10. Benutzen Sie nur den mitgelieferten Griff zum Handhaben von Rosten und Grillplatte.
11. Tragen Sie in der Nähe des Geräts keine dünne und locker sitzende Kleidung aus synthetischem Material.

## **NÜTZLICHE TIPPS UND VORSICHTSMASSNAHMEN**

---

1. Um die durch die Nahrung verursachte Rauchbildung oder ein Aufflackern der Flammen zu verringern: Benutzen Sie die mitgelieferte Grillplatte • Grillen Sie mageres Fleisch/mageren Fisch und verwenden Sie trockene Gewürze • Vermeiden Sie auch die Verwendung von Butter, Öl oder Marinaden.
2. Schützen Sie Ihren Tisch gegen eventuelle Fettspritzer.
3. Spezielle Vorsichtsmaßnahmen für emaillierte Teile (Keramikwanne und Grillplatte). Durch die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen entstandene Schäden fallen nicht unter die Garantie:
  - Metallische und/oder scharfe Gegenstände können das Emaille beschädigen
  - Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten in/auf den warmen Teil, da Sie hierdurch das Metall beschädigen können
  - Vermeiden Sie die Benutzung von starken oder scheuernden Reinigungsmitteln und verwenden Sie keine Scheuer- oder Edelstahlschwämme. Benutzen Sie lieber eine Bürste mit Nylonschwamm
  - Vermeiden Sie Stöße gegen eine harte Oberfläche, da hierdurch das Emaille beschädigt werden kann.

## **PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG**

---

Warten Sie nach dem Gebrauch, bis die Cook Chips von selbst erlöschen oder schütten Sie Sand darüber. Die Innenwanne darf nur geleert werden, nachdem sie vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Reinigen Sie Edelstahl- und verchromte Teile mit barbecook® All Clean. Die Keramikwanne nicht in den Geschirrspüler geben. Bewahren Sie den Grill immer im Haus auf.

## **GARANTIE**

---

Für Ihren barbecook® gilt eine Garantie von zwei Jahren auf alle Herstellungsfehler, und zwar ab dem Datum des Kaufs und insofern das Gerät entsprechend dieser Gebrauchsanweisung benutzt wird. Ihre Kaufquittung mit Angabe des Kaufdatums ist Ihr Garantienachweis. Eventueller Verschleiß, Rostbildung, Verformung und Verfärbung der Teile (insbesondere der Edelstahlteile und der verchromten Teile), die direkt dem Feuer ausgesetzt sind, sind normal und werden unter keinen Umständen als Herstellungsfehler angesehen - sie sind das logische Resultat ihrer Benutzung. Durch das spezielle Emaillierverfahren ist es manchmal möglich, dass feine Ränder nicht vollständig mit Emaille bedeckt werden. Dies wird nicht als Herstellungs- oder Konstruktionsfehler gesehen und fällt daher ebenfalls nicht unter die Garantie.

Wichtig: Die Innenwanne ist aus Edelstahl gefertigt, Boden- und Bratrost bestehen aus verchromtem Stahl. Dieser barbecook® eignet sich nicht für professionelle Anwendungen. Wenn handgefertigte Keramik großer Hitze ausgesetzt wird, kann diese nach einiger Zeit leicht rissig werden. Dies ist produktspezifisch und fällt nicht unter die Garantie.

**EN**

Important! Please read the manual before using this appliance.

## **USING YOUR AMICA FOR THE FIRST TIME**

---

When using your Amica for the first time, we strongly recommend allowing it to burn for half an hour before preparing any food.

## INSTRUCTIONS

---

1. Place the ceramic burner box on the placemat provided. Pour 0.5 l water into the box.
2. Place the stainless steel internal burner box in the ceramic burner box.
3. Cover the bottom of the internal burner box with lighting gel (approx. 250 ml) to just below the air holes.
- 4-5. Place the bottom grid and pour approx. 300 g Cook Chips onto the grid. Leave sufficient space between the Cook Chips to facilitate lighting of the gel.
6. Light the gel using a long match or lighter. This is a slow-acting gel: hold the match briefly against the gel until you can clearly see flames. You can then spread out the charcoal again.
7. After a couple of minutes the size of the flames will increase to approx. 30 cm. The lighting gel will have burnt down after approx. 20 minutes.
8. Some 30 to 40 minutes after lighting, when the Cook Chips are covered with a fine layer of grey ash, you can fit the cooking grid. Your Amica is now ready for use.
9. Outdoors you can use the cooking grid or the baking plate.
10. Indoors it is best to always use the baking plate to prevent fat from dripping onto the hot charcoal and causing flare-ups or smoke. Do not fit the baking plate before the Cook Chips have a nice white colour, otherwise you will smother the fire.
11. Wash the baking plate and the cooking grid at regular intervals to prevent the caked fat from starting to smoke.

**TIP: if you use the Amica indoors, you can take the stainless steel internal box out of the ceramic burner box, light it outdoors (steps 3 to 6) and, as soon as the Cook Chips have a nice white colour, take it back indoors and place it in the ceramic burner box. After barbecuing, you can let the Amica extinguish outdoors.**

## SAFETY

---

1. The Amica can be used both indoors and outdoors. For safe grilling indoors with the Amica, make sure
  - the room is well ventilated (via window or door) to ensure adequate fresh air supply
  - only Cook Chips and barbecook lighting gel are used
  - you follow the other recommendations in the manual

- Never let the Amica continue burning for atmospheric purposes only.
2. Never use the Amica in the presence of strong winds.
3. Always place the Amica on the silicone mat provided and on a firm base, away from inflammable objects and objects liable to melt. The silicone mat protects your table from heat and scratches.
4. Fill the ceramic burner box with 0,5 l water prior to each use.
5. Pour max. 300 g Cook Chips into the internal burner box. Always use dry barbecook® Cook Chips (complies with RD 28/04/1993, NBN M 11-001 and EN 1860-2).
6. CAUTION! Never use alcohol or petrol for lighting or stoking up the fire. Use only fire lighters that comply with EN1860-3! Never pour inflammable or similar liquids over the Cook Chips. Pour the barbecook® lighting gel into the cooled-down internal burner box, below the bottom grid and below the Cook Chips. Do not add lighting gel if the gel or Cook Chips are already burning.
7. NOTE! The Amica can get very hot and should not be moved until the fire is completely extinguished and it has cooled down completely.
8. WARNING! Keep children and animals a safe distance away from the barbecue, protect yourself from the fire. Never leave the barbecue unattended.
9. Never grill in the flames. Wait until the Cook Chips are covered with a fine layer of grey ash.
10. Use only the handle provided to move the grids and the griddle.
11. Do not wear thin and loose fitting synthetic clothing near the barbecue.

## USEFUL TIPS AND SAFETY PRECAUTIONS

---

1. To reduce smoke formation or flare-ups from the food: use the griddle provided • Grill lean meat/fish and use dry herbs • Also avoid using butter, oil or marinades.
2. Protect your table from spattering fat.
3. Special precautions for enamelled parts (ceramic burner box and griddle). The guarantee does not cover you against failure to take the following into account:
  - Metal and/or sharp objects can damage the enamel
  - Never pour cold liquids into/onto the hot part as this can damage the metal
  - Avoid using detergents which are too strong or scouring detergents and scouring sponges or metal sponges. Use a brush or nylon sponge instead
  - Avoid

bumping or knocking your barbecue against hard surfaces as this will damage the enamel.

## **MAINTENANCE AND STORAGE**

---

After each use, allow the Cook Chips to extinguish by themselves or pour sand over them. Do not empty the internal burner box until it has cooled down completely. Clean the appliance after each use. Clean all stainless steel and chrome parts with barbecook® All Clean. Do not put the ceramic burner box in the dishwasher. Always store the appliance indoors.

## **GUARANTEE**

---

Your barbecook® comes with a two year guarantee against all manufacturing defects. This guarantee applies from the date of purchase, provided it is used in accordance with these instructions. Your till receipt specifying the date of purchase is your certificate of guarantee.

Any wear, rusting, deformation and discolouration (in particular with the stainless steel or chrome parts) of parts directly exposed to the flames are normal and under no circumstances can they be considered as manufacturing defects: this is the logical result of these parts being used. Due to the specific enamelling process being used, fine edges may not always be completely coated with enamel. This is not considered a manufacturing or workmanship defect, and is therefore not covered by the guarantee.

Important: the internal burner box is made of stainless steel, the ground and cooking grids of chrome steel.

This barbecook® is not suitable for commercial use. Hand-made ceramics exposed to high heat may crackle after time. This is inherent in the product and not covered by the guarantee.

**ES**

Importante: Antes de utilizar este aparato, lea el manual.

## **UTILIZACIÓN DE AMICA POR PRIMERA VEZ**

---

Cuando utilice Amica por primera vez, le recomendamos encarecidamente que deje arder la lumbre durante media hora antes de cocinar.

## **INSTRUCCIONES**

---

1. Coloque la cuba cerámica sobre la alfombrilla suministrada. Vierta 0,5 l de agua en la cuba.
2. Coloque la cuba interna de acero inoxidable dentro de la cuba cerámica.
3. Cubra el fondo de la cuba interna con gel de encendido (aprox. 250 ml) hasta justo por debajo de los orificios de ventilación.
- 4-5. Coloque la rejilla inferior y vierta aproximadamente 300 g de Cook Chips sobre ella. Deje suficiente espacio entre las Cook Chips para que el gel prenda fácilmente.
6. Prenda el gel con una cerilla larga o un encendedor. Se trata de un gel de actuación lenta: mantenga la cerilla cerca de él hasta que vea claramente las llamas. Después ya puede repartir el carbón vegetal.
7. Al cabo de un par de minutos, la altura de las llamas aumentará hasta aprox. 30 cm. El gel de encendido se consume en unos 20 minutos.
8. Transcurridos 30-40 minutos, cuando las Cook Chips estén cubiertas por una fina capa de ceniza gris, puede colocar la parrilla de cocinar. Su Amica está lista para utilizarla.
9. En exteriores, puede utilizar la parrilla o la plancha de cocinar.
10. En interiores es conveniente utilizar siempre la plancha. De este modo se evita que caiga grasa sobre el carbón caliente y produzca humo o llamaradas. No coloque la plancha hasta que las Cook Chips hayan adquirido un color blanquecino; de lo contrario, ahogará el fuego.
11. Lave la plancha o la parrilla de cocinar de vez en cuando para que la grasa incrustada no provoque humos.

**CONSEJO: Si utiliza Amica en interiores, puede sacar la cuba interna de acero inoxidable de la cuba cerámica, prenderla en el exterior (pasos del 3 al 6) y, cuando las Cook Chips adquieran un color blanquecino, llevarla de nuevo al interior y colocarla en la cuba cerámica. Después de cocinar, puede dejar que la Amica se apague en el exterior.**

## **SEGURIDAD**

---

1. La Amica se puede usar tanto en interiores como en exteriores. Para usar la Amica de forma segura en interiores, asegúrese de que:
  - a habitación esté bien ventilada (a través de una ventana o puerta) y cuente con suficiente aire fresco.
  - sólo se utilicen Cook Chips y gel de encendido barbecook

- se sigan las demás recomendaciones del manual  
No deje nunca la Amica encendida únicamente con fines ambientales.
- 2. No utilice nunca Amica si sopla viento fuerte.
- 3. Coloque siempre la Amica sobre la alfombrilla de silicona que se suministra conjuntamente con ella, sobre una base firme, y alejada de objetos inflamables o que puedan derretirse. La alfombrilla de silicona protege la mesa del calor y los arañazos.
- 4. Vierta 0,5 l de agua en la cuba cerámica antes cada uso.
- 5. Vierta como máximo 300 g de Cook Chips en la cuba interna. Utilice siempre Cook Chips de barbecue® secas (cumplen las normas RD 28/04/1993, NBN M 11-001 y EN 1860-2).
- 6. **¡PRECAUCIÓN!** No utilice bajo ningún concepto alcohol o gasolina para encender o avivar la lumbre. Utilice únicamente encendedores que cumplan la normativa EN1860-3. No vierta nunca líquidos inflamables o similares sobre las Cook Chips. El gel de encendido barbecue® debe agregarse a la cuba interna cuando esté fría, por debajo de la rejilla inferior y las Cook Chips. Si el gel o las Cook Chips ya están ardiendo, no añada más gel de encendido.
- 7. **NOTA:** Amica puede alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo que no debe moverla hasta que el fuego se haya apagado por completo y el aparato se haya enfriado.
- 8. **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y animales a una distancia segura de la barbacoa; protéjase del fuego. No deje nunca la barbacoa sin vigilancia.
- 9. No cocine nunca directamente sobre las llamas. Espere a que las Cook Chips estén recubiertas por una fina capa de ceniza gris.
- 10. Para mover las parrillas o la plancha, utilice siempre el mango previsto para ello.
- 11. No se acerque a la barbacoa con prendas sintéticas finas y sueltas.

## **CONSEJOS ÚTILES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD**

1. Para reducir la formación de humo y la aparición de llamaradas: utilice la plancha suministrada • Cocine carnes y pescados con poca grasa y condiméntelos con hierbas secas • Evite también el uso de mantequilla, aceite o adobos.
2. Proteja la mesa de las salpicaduras de grasa.
3. Tenga especial cuidado con las partes esmaltadas (cuba cerámica y plancha). La garantía no cubrirá daños causados por no tener en cuenta lo siguiente:

- Los objetos metálicos y/o puntiagudos pueden deteriorar el esmalte
- No vierta nunca líquidos fríos sobre las piezas calientes, ya que pueden deteriorar el metal
- Evite el uso de detergentes o estropajos demasiado agresivos o fuertes. En su lugar, utilice mejor un cepillo o una esponja de nailon
- No golpee la barbacoa contra superficies duras, ya que eso daña el esmalte.

## **MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO**

Después de cada uso, deje que las Cook Chips se apaguen solas o vierta arena sobre ellas. No vacíe la cuba interna hasta que se haya enfriado por completo. Limpie el aparato después de cada uso. Limpie todas las piezas cromadas y de acero inoxidable con All Clean, de barbecue®. No meta la cuba cerámica en el lavavajillas. Guarde siempre el aparato en interiores.

## **GARANTÍA**

barbecue® garantiza este producto durante dos años contra toda clase de defectos de fabricación. La garantía tiene validez desde la fecha de compra y está sujeta al cumplimiento de las instrucciones de utilización del producto. El comprobante de compra, donde aparece la fecha de la adquisición, es su certificado de garantía. El desgaste, la herrumbre, la deformación y la pérdida de color de las partes directamente expuestas a las llamas (sobre todo si son de acero inoxidable o están cromadas) es normal y no se considera en ningún caso un defecto de fabricación: se trata de una consecuencia lógica del uso de estos componentes. Dado el proceso de esmaltado específico al que se ha sometido el aparato, es posible que los bordes más finos no estén totalmente recubiertos de esmalte. Esto no se considera un defecto de fabricación o acabado, y por lo tanto no está cubierto por la garantía.

Importante: la cuba interna está fabricada en acero inoxidable; la rejilla inferior y las parrillas de cocinar son de acero cromado.

Este producto barbecue® no es apto para uso comercial. Los ladrillos de cerámica hechos a mano pueden llegar a crujiir si se exponen a altas temperaturas. Esto es una característica inherente al producto y no lo cubre la garantía.

Importante! Leia o manual antes de utilizar este aparelho.

## UTILIZAR O AMICA PELA PRIMEIRA VEZ

Quando utilizar o Amica pela primeira vez, recomendamos que o deixe a aquecer durante meia hora antes de preparar comida.

## INSTRUÇÕES

1. Coloque a caixa do queimador de cerâmica no individual fornecido. Deite 0,5 l de água na caixa.
2. Coloque a caixa do queimador interno de aço inoxidável na caixa do queimador de cerâmica.
3. Cubra o fundo da caixa do queimador interno com gel para ignição (aprox. 250 ml) até mesmo acima dos orifícios de ar.
- 4-5. Coloque a grelha inferior e deite aprox. 300 g de Cook Chips na grelha. Deixe espaço suficiente entre as Cook Chips de modo a facilitar a ignição do gel.
6. Acenda o gel utilizando um fósforo comprido ou um isqueiro. Trata-se de um gel de actuação lenta: segure brevemente o fósforo junto ao gel até ver claramente as chamas. Pode voltar a espalhar o carvão.
7. Após alguns minutos, o tamanho das chamas aumenta aprox. 30 cm. O gel de ignição queima passados aprox. 20 minutos.
8. Cerca de 30 a 40 minutos após a ignição, quando as Cook Chips estiverem cobertas por uma fina camada de cinza cinzenta, pode colocar a grelha de cozinhar. O seu Amica está pronto a usar.
9. No exterior, pode utilizar a grelha de cozinhar ou a placa de cozer.
10. Em interiores, utilize sempre a placa de cozer para evitar que a gordura escorra para o carvão quente e cause chamas altas ou fumo. Não coloque a placa de cozer até as Cook Chips ganharem uma cor branca agradável, caso contrário abafa o fogo.  
Lave a placa de cozer e a grelha de cozinhar em intervalos regulares, para evitar que a gordura cozida acumulada provoque fumo.

**SUGESTÃO:** se utilizar o Amica em interiores, pode tirar a caixa interna em aço inoxidável para fora da caixa do queimador de cerâmica, acendê-la no exterior (passos 3 a 6) e, assim que as Cook Chips ganharem uma cor branca agradável, voltar a trazê-la para o interior e colocá-la na caixa do queimador

de cerâmica. No final do churrasco, pode apagar o Amica no exterior.

## SEGURANÇA

1. O Amica pode ser utilizado tanto em interiores como no exterior. Para grelhar com o Amica em interiores com segurança, certifique-se de que:
  - a divisão é bem ventilada (através de uma janela ou porta) para assegurar o fornecimento adequado de ar fresco
  - Utiliza apenas carvão Cook Chips e acendalhas em gel barbecook
  - Segue as restantes recomendações do manual
 Nunca deixe o Amica continuar a queimar apenas por motivos atmosféricos.
2. Nunca use o Amica quando se fazem sentir ventos fortes.
3. Coloque sempre o Amica sobre o tapete de silicone fornecido e sobre uma base estável longe de objectos inflamáveis e passíveis de derreter. O tapete de silicone protege a mesa do calor e dos riscos.
4. Encha a caixa de combustão em cerâmica com 0,5 l de água antes de cada utilização.
5. Deite, no máximo, 300 g de carvão Cook Chips na caixa de combustão interior. Utilize sempre carvão barbecook® (em conformidade com as normas RD 28/04/1993, NBN M 11-001 e EN 1860-2).
6. CUIDADO! Nunca utilize álcool ou petróleo para acender ou avivar as chamas. Utilize apenas isqueiros conformes com a norma EN1860-3! Nunca deite líquidos inflamáveis ou semelhantes por cima das Cook Chips. Deite gel de ignição barbecook® na caixa do queimador interno arrefecida, localizada por baixo da grelha inferior e abaixo das Cook Chips. Não adicione gel de ignição, se o gel ou as Cook Chips já estiverem a queimar.
7. ATENÇÃO! O Amica pode ficar muito quente e não deve ser deslocado até o fogo ter sido completamente extinguido e o Amica tenha arrefecido por completo.
8. AVISO! Mantenha as crianças e os animais a uma distância segura do grelhador e proteja-se das chamas. Nunca deixe o grelhador sem supervisão.
9. Nunca grelhe sobre as chamas. Aguarde até o carvão Cook Chips ficar coberto por uma camada fina de cinza.
10. Utilize apenas a pega fornecida para deslocar as grelhas e o grelhador.
11. Não use roupas finas e largas de fibras sintéticas perto do grelhador.



## CONSELHOS ÚTEIS E PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

---

1. Para reduzir a formação de fumo e chamas descontroladas na comida: use a grelha fornecida
  - Grelhe carne/peixe magro e use ervas secas
  - Evite também manteiga, óleo e molhos refogados.
2. Proteja a mesa de salpicos de gordura.
3. Precauções especiais para as peças esmaltadas (caixa de combustão em cerâmica e o grelhador). A garantia não abrange o incumprimento das seguintes indicações:
  - Os objectos em metal e/ou aguçados podem danificar o esmalte
  - Nunca deite líquidos frios para dentro ou sobre partes quentes pois tal pode danificar o metal
  - Evite usar detergentes demasiado fortes, detergentes e esponjas abrasivas ou esponjas metálicas. Use antes uma escova ou uma esponja de nylon
  - Evite bater com o grelhador contra superfícies duras pois tal pode danificar o esmalte.

## MANUTENÇÃO E ARMAZENAMENTO

---

Após cada utilização, deixe as Cook Chips extinguírem-se por si mesmas ou deite-lhes areia por cima. Não esvazie a caixa do queimador interno até ter arrefecido por completo. Limpe o aparelho após cada utilização. Limpe todas as peças em aço inoxidável e cromo com barbecue® All Clean. Não coloque a caixa do queimador de cerâmica numa máquina de lavar louça. Guarde sempre o aparelho em interiores.

## GARANTIA

---

O seu barbecue® tem dois anos de garantia que cobre todos os defeitos de fabrico. Esta garantia entra em vigor na data da compra, sob a condição de ser utilizado de acordo com as instruções. O recibo com a data de aquisição expressa vale como certificado de garantia. O desgaste, o enferrujamento, a deformação e a descoloração (em particular das peças em aço inoxidável ou cromadas) de peças expostas às chamas são normais e não podem, em situação alguma, ser considerados defeitos de fabrico. Trata-se do resultado lógico da utilização normal dessas peças. Por causa do processo de esmalte específico aplicado, algumas arestas mais finas poderão não estar completamente cobertas com esmalte. Tal não é considerado um defeito de fabrico ou de mão-de-obra, não sendo, por isso, coberto pela garantia.

Importante: a caixa de combustão interior é de aço inoxidável, as grelhas de base e para cozinhar são em aço cromado.

Este barbecue® não é adequado para a utilização comercial. A cerâmica feita à mão pode rachar após algum tempo de exposição a uma fonte de calor muito forte. Esta característica é inerente ao produto e não é coberta pela garantia.

## IT

Importante! Si raccomanda di leggere questo manuale prima di usare questo apparecchio.

## QUANDO USATE LA VOSTRA "AMICA" PER LA PRIMA VOLTA

---

Quando usate la vostra "Amica" per la prima volta vi raccomandiamo di farla funzionare per mezz'ora prima di utilizzarla per la preparazione di qualsiasi cibo.

## ISTRUZIONI

---

1. Posizionate il bruciatore di ceramica sul tappetino in dotazione. Versate 0,5 l di acqua nel bruciatore.
2. Posizionate il bruciatore interno in acciaio inossidabile nel bruciatore di ceramica.
3. Coprite il fondo del bruciatore interno con il gel combustibile (c.ca 250 ml) appena sotto le prese d'aria.
- 4-5. Collocate la griglia di fondo e versate c.ca 300g di trucioli Cook Chips sulla griglia. Lasciate uno spazio sufficiente tra i trucioli in modo da facilitare la combustione del gel.
6. Accendete il gel usando un fiammifero lungo o un accendino. Si tratta di un gel che si attiva lentamente: tenete il fiammifero brevemente sul gel sino a quando non si vedano chiaramente le fiamme. Ora potete di nuovo stendere la carbonella.
7. Dopo un paio di minuti la dimensione delle fiamme aumenterà di c.ca 30 cm. Il gel verrà bruciato dopo c.ca 20 minuti.
8. 30 o 40 minuti dopo aver acceso, quando i trucioli saranno coperti da un fine strato di cenere grigia, potrete inserire la griglia per cucinare. La vostra Amica è ora pronta per l'uso.
9. All'aperto, potete utilizzare la griglia per la cottura o il piatto per arrostito.
10. Al chiuso, è bene usare sempre il piatto per arrostito per evitare che il grasso sgoccioli sulla carbonella causando fiammate o fumo. Non inserite il piatto per arrostito prima che i trucioli abbiano raggiunto

un bel colore bianco, altrimenti li soffochereste col fuoco.

11. Lavate il piatto per arrostire e la griglia ad intervalli regolari per evitare che il grasso rappreso cominci a fumare.

**CONSIGLIO: se usate Amica al chiuso, potete togliere il contenitore interno di acciaio inossidabile dal bruciatore di ceramica, accenderlo all'aria aperta (punti da 3 – 6) e, appena i trucioli hanno raggiunto un bel colore bianco, riportatelo al chiuso e mettetelo nel bruciatore di ceramica. Dopo aver fatto il barbecue, lasciate che Amica si spenga all'aperto.**

## **PRAEUZIONI**

---

1. Amica può essere utilizzato sia in casa che all'aperto. Per grigliare con Amica in tutta sicurezza in casa, assicuratevi che:
  - la stanza sia ben ventilata (attraverso una finestra o una porta) in modo da assicurare un'adeguata distribuzione di aria fresca.
  - si utilizzino soltanto i Cook Chips ed il gel per l'accensione barbecue
  - che siano seguite le indicazioni contenute nel manualeNon lasciate mai che Amica continui a bruciare solo allo scopo di creare un'atmosfera.
2. Non usare mai "Amica" con vento forte.
3. Porre sempre "Amica" sul materassino di silicone fornito e su di una base solida, lontana da oggetti infiammabili e da oggetti che possano sciogliersi. Il materassino di silicone ha lo scopo di proteggere il tavolo dal calore e da possibili graffi.
4. Riempite il contenitore in ceramica del bruciatore con 0,5 lt. di acqua prima di ogni utilizzo.
5. Versare un massimo di 300 gr. di trucioli nel contenitore interno del bruciatore. Usate sempre il prodotto secco barbecue® Cook Chips (a norma RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ed EN 1860-2).
6. **ATTENZIONE!** Non usate mai alcol o benzina per accendere o mantenere il fuoco. Usate solo accendini che si attengano allo standard europeo EN 1860-3! Non versate mai liquidi infiammabili o similari sui trucioli. Versate il gel barbecue® nel bruciatore una volta questo si sia raffreddato, sotto la griglia del fondo e sotto i trucioli. Non aggiungete gel se quest'ultimo o i trucioli stanno già bruciando.
7. **NOTA!** "Amica" può diventare assai calda e non dovrà essere spostata fino a quando il fuoco non sia completamente spento ed essa non si sia raffreddata completamente

8. **PERICOLO!** Tenete bambini ed animali a distanza di sicurezza dal barbecue, proteggetevi dal fuoco. Non lasciate mai incustodito il barbecue.
9. Non attivate mai le fiamme. Attendete che i trucioli siano coperti da un sottile strato di cenere
10. Per spostare le griglie e la piastra di cottura usate soltanto la maniglia fornita.
11. Non usate mai indumenti sottili e larghi in materiale sintetico vicino al barbecue.

## **CONSIGLI UTILI E PRECAUZIONI DI SICUREZZA**

---

1. Per ridurre le formazioni di fumo o scintilla dal cibo: usate la piastra di cottura fornita • Grigliate carne/ pesce magri ed usate erbe aromatiche asciutte • Evitate anche di usare burro, olio o marinate
2. Proteggete il vostro tavolo dagli spruzzi di grasso.
3. Precauzioni particolari per le parti smaltate (contenitore in ceramica del bruciatore e piastra di cottura). La garanzia non è operante qualora non prendiate le seguenti precauzioni:
  - Oggetti metallici o acuminati possono danneggiare lo smalto. Non versate mai liquidi freddi dentro/su le parti calde in quanto ciò potrebbe danneggiare il metallo evitate l'uso di detersivi troppo aggressivi o di spugne ruvide o in metallo. Usate, invece, una spazzola o una spugna in nylon. Evitate di far urtare o di poggiare con forza il vostro barbecue contro superfici dure in quanto ciò potrebbe danneggiare lo smalto.

## **MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE**

---

Dopo ogni utilizzo, lasciate che i trucioli si spengano da soli o versate della sabbia su di essi. Non svuotate il bruciatore interno sino a quando non si sia completamente raffreddato. Pulite l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Pulite tutte le parti in acciaio inossidabile e cromate con barbecue® All Clean. Non mettete il bruciatore di ceramica nella lavapiatti. Conservate sempre l'apparecchio al chiuso.

## **GARANZIA**

---

Il vostro barbecue® è garantito per due anni contro i difetti di fabbricazione. Tale garanzia è valida dalla data di acquisto a condizione che l'apparecchio sia usato come da istruzioni. Il vostro scontrino che riporta la data di acquisto costituisce il vostro certificato di garanzia.



Usura, ruggine, deformation e perdita di colore (in particolare delle parti di acciaio inox o cromate) di parti esposte direttamente alla fiamma sono normali e in nessun caso potranno essere considerati difetti di fabbricazione: è, infatti, la logica conseguenza dell'impiego delle dette parti. A causa dello specifico procedimento di smaltatura alcuni particolari dei bordi potrebbero non essere perfettamente rivestiti di smalto. Ciò non si considera un difetto di fabbricazione o lavorazione e pertanto non è coperto da garanzia. Importante: Il contenitore bruciatore interno è realizzato in acciaio inox, mentre le griglie di base e di cottura sono in acciaio al cromo.

Questo barbecue® non è adatto ad impieghi commerciali. Usare soltanto accendifuoco a norma EN 1860-3! Gli oggetti di ceramica fatti a mano potrebbero creparsi dopo essere stati esposti per un certo tempo a temperature elevate. Tale fenomeno è una caratteristica del prodotto e non è coperto dalla garanzia.

## SV

Viktigt! Läs handboken innan du använder denna anordning.

### **ANVÄNDA DIN AMICA FÖR FÖRSTA GÅNGEN**

Vi rekommenderar starkt att du låter din Amica brinna en halv timme innan du förbereder mat första gången du använder grillen.

### **ANVISNINGAR**

1. Placera det keramiska brännarhöljet på den medföljande bordstabletten. Håll 0,5 l vatten i höljet.
2. Placera det interna brännarhöljet i rostfritt stål i det keramiska brännarhöljet.
3. Täck det interna brännarhöljets botten med tändgel (ca. 250 ml) till precis under lufthålen.
- 4-5. Sätt bottengallret på plats och håll ungefär 300 g Cook Chips på gallret. Lämna tillräckligt med utrymme mellan Cook Chipsen för att underlätta antändningen av gelet.
6. Antänd gelet med en lång tändsticka eller en tändare. Detta är ett långsamt verkande gel. Håll tändstickan en kort tid mot gelet tills flammor syns klart och tydligt. Bredd sedan ut grillkolen igen.
7. Flammornas storlek ökar efter ett par minuter till ca. 30 cm. Tändgelet brinner ut efter ca. 20 minuter.
8. Sätt grillgallret på plats efter ungefär 30–40 minuter efter antändningen när Cook Chipsen är täckta av ett tunt lager grå aska. Grillen är nu klar att användas.

9. Utomhus kan du använda grillgallret eller tillagningsplattan.
10. Inomhus är det bäst att alltid använda tillagningsplattan för att hindra fett från att droppa på het grillkol och orsaka uppflammanden eller rökbildning. Montera inte tillagningsplattan förrän Cook Chipsen har fått en fin vit färg, annars kommer elden att kvävas.
11. Rengör tillagningsplattan och grillgallret regelbundet för att hindra ansamlat fett från att börja ryka.

**TIPS: När du använder Amica-grillen inomhus ska det interna höljet i rostfritt stål tas ut ur det keramiska brännarhöljet och tändas utomhus (steg 3–6). När Cook Chipsen fått en fin vit färg tar du höljet inomhus igen och sätter det i det keramiska brännarhöljet. Efter grillningen kan du låta Amica släckas av sig själv utomhus.**

### **SÄKERHET**

1. Amica kan användas både inomhus och utomhus. För en säker grillning inomhus med Amica ska du se till att
  - rummet är välventilerat (via ett fönster eller en dörr) för att säkerställa en tillräcklig lufttillförsel
  - endast Cook Chips och tändgel används
  - du följer de andra rekommendationerna i manualenLåt aldrig Amica-grillen fortsätta att brinna endast för stämningens skull.
2. Använd aldrig Amica-grillen vid stark vind.
3. Placera alltid grillen på den medföljande silikonmattan och på en stadig grund borta från lättantändliga föremål och föremål som kan smälta. Silikonmattan skyddar ditt bord från hetta och skrämor.
4. Fyll den keramiska grillskålen med 0,5 l vatten innan den används.
5. Håll högst 300 g Cook Chips i den inre grillskålen. Använd alltid torra barbecue® Cook Chips (överensstämmer med RD 28/04/1993, NBN M 11-001 and EN 1860-2).
6. SE UPP! Använd aldrig alkohol eller bensen för att tända elden eller fylla på med bränsle. Använd endast grilltändare som överensstämmer med EN1860-3! Håll aldrig brännbara eller liknande vätskor över Cook Chipsen. Håll barbecue® tändgel i det nedkylda interna brännarhöljet, under bottengallret och under Cook Chipsen. Tillsätt inte mera tändgel om gelet eller Cook Chipsen redan brinner.
7. OBS! Amica-grillen kan bli väldigt het och bör inte flyttas innan elden har släckts helt och hållet.

8. **WARNING!** Håll barn och sällskapsdjur utom räckhåll från grillen och skydda dig själv från elden. Lämnar aldrig grillen obevakad.
9. Grilla aldrig över öppen eld. Vänta till Cook Chips har täckts med ett fint lager av grå aska.
10. Använd endast det medföljande handtaget för att flytta på gallren och hällen.
11. Bär inte tunna och löst sittande syntetiska kläder nära grillen.

## NYTTIGA TIPS OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER

1. Minska rökbildning och uppfammanden i maten: använd den medföljande hällen • Grilla magert kött/fisk och använd torra örter • Undvik även smör, olja eller marinader.
2. Skydda ditt bord från fettstänk.
3. Specialåtgärder för emaljerade delar (den keramiska grillskålen och hällen). Garantin gäller inte fel som uppstår om du inte uppmärksammar följande:
  - Metallföremål och/eller vassa föremål kan skada emaljen.
  - Håll aldrig kalla vätskor i/på den heta delen eftersom detta kan skada metallen.
  - Undvik att använda rengöringsmedel som är för starka eller skurrengöringsmedel och skursvampar eller metallsvampar. Använd en borste eller en nylonsvamp istället.
  - Undvik att knuffa eller stöta din grill mot hårda ytor eftersom detta kan skada emaljen.

## UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

Efter varje användning låter du antingen Cook Chipsen släckas av sig själv eller så håller du sand över dem. Töm inte det interna brännarhöljet förrän det har kylts ner fullständigt. Rengör anordningen efter varje användning. Rengör alla delar i rostfritt stål och krom med barbecook® All Clean. Sätt inte det keramiska brännarhöljet i en diskmaskin. Förvara alltid anordningen inomhus.

## GARANTI

Din barbecook® har en garanti på två år mot alla tillverkningsfel. Garantin gäller fr.o.m. inköpsdatumet förutsatt att produkten används enligt anvisningarna. Ditt kvitto som anger inköpsdatumet är ditt garantibevis. Slitage, rost, deformerings och missfärgningar (speciellt i delarna av rostfritt stål eller krom) i de delar som exponeras direkt för elden är normala företeelser och får under inga omständigheter uppfattas som tillverkningsfel. De är det logiska resultatet av att dessa

delar används. P.g.a. den specifika emaljeringsprocessen som används kan det hända att skarpa kanter inte alltid har fullständigt täckts med emalj. Detta betraktas inte som ett tillverknings- eller utförandefel och täcks därför inte av garantin.

Viktigt: den inre grillskålen är gjord av rostfritt stål, grill- och krogallren av kromstål.

Denna barbecook® är inte lämplig för kommersiellt bruk. Handgjorda keramikkarl som utsätts för hög värme kan spricka efter ett tag. Detta är naturligt för produkten och täcks inte av garantin.

## HU

Fontos! A készülék használatá elött olvassa el a kézikönyvet!

## AZ AMICA ELSŐ HASZNÁLATA

Az Amica első használatánál erősen ajánljuk, hogy ételkészítés elött végezzen egy félórás kiégetést.

## ÚTMUTATÓ

1. Helyezze a kerámia égésteret a mellékelt tartóra. Öntsön 0,5 liter vizet az égéstérbe.
2. Helyezze a rozsdamentes acél belső égésteret a kerámia égéstérbe.
3. Töltse fel a belső égéster alját a gyújtószelével (kb. 250 ml mennyiséggel) úgy, hogy az még ne érje el a szellőzőnyílások alsó peremét.
- 4-5. Helyezze el a fenékrácsot, majd szórjon kb. 300 g Cook Chips faszenet a rácsra. A gyújtószelé begyulladásának megkönnyítése érdekében a Cook Chips faszenet lazán terítse el.
6. A zselét hosszú gyufával vagy gyújtóval gyújtsa meg. A zselé lassan gyullad meg: addig tartsa a gyufát a zseléhez érintve, amíg a lángok jól láthatóan nem égnek. Ismételtlen terítse szét a faszenet.
7. Néhány perc múltán a lángok kb. 30 centiméteresre nőnek. A gyújtószelé körülbelül 20 perc alatt ég el.
8. A begyújtás után 30–40 perccel – amikor a Cook Chips faszenet már finom szürke hamuréteg borítja – elhelyezheti a készüléken a sütőrácsot. Az Amica készülék ekkor használatra kész.
9. Kültéri használat esetén a rácsot és a sütőlapot egyaránt használhatja.
10. Belső térben a sütőlap használat a legpraktikusabb, mivel megakadályozza, hogy a forró faszenre zsiradék cseppenjen, ami a láng

fellobbanását vagy füst keletkezését okozhatja. Addig, amíg a Cook Chips faszén fehéren nem izzik, ne tegye a készülékre a sütőlapot, mert azzal elfojthatja a tüzet.

11. A sütőlapot és a sütőrácsot rendszeresen mossa el, mivel így megakadályozható, hogy a rásülő zsiradék füstölni kezdjen.

**JAVASLAT: ha az Amica készüléket belső térben használja, vegye ki a rozsdamentes acél belső égésteret a kerámia égéstérből, végezze el a begyújtást (a 3-6. lépés szerint) a kültérben, és amint a Cook Chips faszén jó fehéren izzik, vigye be a beltérbe, és rakja bele a kerámia égéstérbe. Miután befejezte a roston sütést, vigye az Amica készüléket a külső térbe, hogy ott hűljön le.**

## **BIZTONSÁG**

---

1. Az Amica készülék beltéri és kültéri használatra egyaránt alkalmas. Az Amica készülék biztonságos beltéri használata érdekében gondoskodjon a következőkről:
  - a helyiségnek az elegendő frisslevegő-ellátás biztosítása érdekében megfelelő (az ajtón vagy ablakon keresztül történő) szellőztetéssel kell rendelkeznie.
  - kizárólag Cook Chips és barbecook tűzgyújtó zselét használ
  - követi a kézikönyv egyéb javaslataitSoha ne hagyja az Amica készüléket a rendeltetészerű használaton túl, csak a hangulat kedvéért tovább égni.
2. Soha ne használja az Amicát erős szélben!
3. Az Amicát mindig a mellékelt szilikon szőnyegre és stabil alapra állítsa, távol gyúlékony és olvadékony tárgyaktól! A szilikon szőnyeg megvédi az asztalt a hőtől és a karcolásoktól.
4. Minden használat előtt tölts fel a kerámia tűzteret 0,5 liter vízzel!
5. Öntsön maximum 300 gramm tüzelőt a belső tűztérbe! Mindig Barbecook® tüzelőt (ami megfelel az RD 28/04/1993, az NBN M 11-001 és az EN 1860-2 előírásainak) használjon!
6. FIGYELEM! A készülék begyújtására, illetve a tűz táplálására alkoholt vagy benzint használni tilos! Kizárólag az EN1860-3 szabványnak megfelelő gyújtóanyagok használata megengedett! Tilos gyúlékony vagy hasonló jellegű folyadékot a Cook Chips faszénre önteni. A barbecook® gyújtózsélével a lehűlt belső égéstérbe, a fenékrács és a Cook Chips faszén szintje alatti szintig kell

tölteni. Tilos a gyújtózsélé hozzáadása, ha a gyújtózsélé vagy a Cook Chips faszén már ég.

7. VIGYÁZAT! Az Amica felforrósodhat, és a tűz teljes kialakulásáig és a teljes lehűlésig nem szabad mozgatni.
8. FIGYELEM! A gyermekeket és az állatokat tartsa biztonságos távolságban a tűztől, és önmagára is vigyázzon! Soha ne hagyja a grillsütőt felügyelet nélkül!
9. Soha ne süssön a lángok között! Várjon, amíg a tüzelőn egy vékony szürke hamuréteg keletkezik!
10. Csak a gyári fogantyút használja a rácsok és a serpenyő mozgatására!
11. Ne viseljen vékony és bő szintetikus ruhát a grillsütő mellett!

## **HASZNOS TANÁCSOK ÉS ÖVINTÉZKEDÉSEK**

---

1. Az étel felfüstölődésének vagy megégésének elkerülése érdekében: a gyári serpenyőt használja
  - Sovány húst/halat süssön, és használjon szárított fűszereket
  - Soha ne használjon vajot, olajat vagy pácot.
2. Védje az asztalt a kifröccsenő zsírtól!
3. Különleges óvintézkedések a zománczott részekhez (kerámia tűztér és serpenyő). A garancia nem érvényes akkor, ha nem veszi figyelembe az alábbiakat:
  - A fém- és/vagy hegyes tárgyak megsérthetik a zománcot
  - Soha ne öntsön hideg folyadékot a forró részekre, mert az károsíthatja a fémeket!
  - Ne használjon olyan tisztítószeret, melyek túl erősek, vagy súrolószereket és súrolószivacsokat vagy fémszivacsokat! Inkább kefével vagy műanyag szivacsot használjon!
  - Kerülje a grillsütő kemény felületekhez ütődését vagy csapódását, mivel ez károsíthatja a zománcot.

## **KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS**

---

A használatot követően minden esetben várja meg, amíg a Cook Chips faszén magától elhamvad, vagy öntsön a faszénre homokot. Teljes lehűléséig a belső égéstér kiürítése tilos. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A rozsdamentes acél és króm alkatrészek tisztítását a barbecook® All Clean szerrel végezze. A kerámia égésteret mosogatógépben tisztítani tilos. A készüléket zárt térben kell tárolni.

## GARANCIA

Az Ön Barbecue® grillsütője mellé két év garancia jár a gyártási hibákát illetően. Ez a garancia a vásárlás napjától érvényes, feltéve hogy az előírásoknak megfelelő a használat. Az Ön bolti nyugtája, melyen rajta van a vásárlás dátuma, az Ön garanciajegye.

A tűznek közvetlenül kitett alkatrészek bármilyen elhasználódása, rozsdásodása, deformálódása és színvesztése (különösen a rozsdamentes acélból és a krómból készült alkatrészeknél) normális, és semmilyen körülmények között nem számít gyártási hibának: ez használatukból logikusan következik. A különleges zománcozási eljárásnak köszönhetően a finom széleket nem mindig sikerül tökéletesen befedni zománcal. Ez nem tekintendő gyártási vagy megmunkálási hibának, így a garancia sem érvényes rá.

Fontos: a belső tűztér rozsdamentes acélból, az alap és a sütőrács pedig krómacélból készült.

Ez a Barbecue® nem alkalmas kereskedelmi használatra. A magas hőnek kitett kézi készítésű kerámiák idővel elrepedhetnek. Ez a termék velejárója, és erre nem vonatkozik a garancia.

## RO

Important! Înainte de a folosi acest aparat vă rugăm să citiți manualul.

## FOLOSIREA LUI AMICA PENTRU PRIMA DATĂ

Atunci când folosiți pentru prima dată Amica, vă recomandăm insistent să-l lăsați să ardă timp de jumătate de oră înainte de a prepara mâncare pe el.

## INSTRUCȚIUNI

1. Amplasați cutia arzătorului ceramic pe suportul furnizat. Turnați 0,5 l de apă în cutie.
2. Amplasați cutia din oțel inoxidabil a arzătorului intern în cutia arzătorului ceramic.
3. Acoperiți partea inferioară a cutiei arzătorului intern cu gel de aprindere (aprox. 250 ml), până imediat sub orificiile de ventilație.
- 4-5. Amplasați grătarul inferior și turnați aprox. 300 g Cook Chips pe grătar. Lăsați suficient spațiu între Cook Chips pentru a facilita aprinderea gelului.
6. Aprindeți gelul folosind un chibrit lung sau o brichetă. Acest gel are o acțiune lentă: țineți puțin

chibritul lângă gel până ce vedeți clar flăcările. Apoi puteți împrăștiă din nou cărbunele.

7. După câteva minute flăcările vor crește la aprox. 30 cm. Gelul de aprindere se va consuma după aprox. 20 de minute.
8. La aproximativ 30-40 minute de la aprindere, când Cook Chips sunt acoperite cu un strat fin de cenușă gri, puteți monta grătarul. Aparatul Amica este acum gata de utilizare.
9. În exterior puteți folosi grătarul sau tava de copt.
10. În interior este mai bine să folosiți mereu tava de copt, pentru a preveni scurgerea grăsimii pe cărbunele fierbinte și producerea de flacără sau fum. Nu montați tava de copt înainte ca Cook Chips să aibă o culoare albă frumoasă, altfel veți înăbuși focul.
11. Spălați regulat tava de copt și grătarul, pentru a preveni degajarea de fum din grăsimile acumulate.

**SUGESTIE: dacă folosiți în interior produsul Amica, puteți scoate cutia internă din oțel inoxidabil din interiorul cutiei arzătorului ceramic, o puteți aprinde afară (pașii 3-6) și, după ce Cook Chips au căpătat o culoare albă frumoasă, o puteți duce înapoi înăuntru și amplasa în cutia arzătorului ceramic. După grătar, puteți lăsa produsul să se stingă în exterior.**

## SIGURANȚĂ

1. Produsul poate fi folosit în interior și la exterior. Pentru utilizarea sigură a grătarului în interior:
  - încăperea trebuie să fie bine ventilată (prin fereastră sau ușă) pentru a asigura aer proaspăt
  - folosiți numai Cook Chips și gel de aprindere grătar
  - respectați celelalte recomandări din manualNu lăsați produsul să ardă în continuare, doar pentru menținerea atmosferei.
2. Nu folosiți niciodată Amica atunci când vântul bate puternic.
3. Plasați întotdeauna Amica pe salteaua siliconică livrată cu aparatul și pe o suprafață fermă, departe de obiecte inflamabile și obiecte care se pot topi. Salteaua siliconică vă protejează masa contra căldurii și zgârierii.
4. Înainte de fiecare utilizare umpleți cutia arzătorului ceramic cu 0,5 litru de apă.
5. Turnați max. 300 g Cook Chips în cutia arzătorului intern. Folosiți întotdeauna Cook Chips uscate (respectă RD 28/04/1993, NBN M 11-001 și EN 1860-2).

6. **ATENȚIE!** Nu folosiți niciodată alcool sau benzină pentru a aprinde sau a alimenta focul. Folosiți doar brichete de aprindere conforme cu standardul EN1860-3! Nu turnați lichide inflamabile sau similare peste Cook Chips. Turnați gelul de aprindere barbecook® în cutia arzătorului intern, răcită, sub grătarul inferior și sub Cook Chips. Nu adăugați gel de aprindere dacă gelul sau Cook Chips deja ard.
7. **NOTĂ!** Grătarul Amica poate ajunge să fie foarte fierbinte și nu trebuie deplasat până când focul nu s-a stins complet și s-a răcit complet.
8. **AVERTIZARE!** Țineți copii și animalele la o distanță sigură departe de grătar, protejați-vă contra focului. Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat.
9. Nu gătiți niciodată pe flăcări. Așteptați ca Cook Chips să fie acoperite cu un strat de cenușă gri.
10. Folosiți numai mânerul livrat cu grătarul pentru a deplasa grătarele și tava rotundă.
11. Nu purtați în vecinătatea grătarului îmbrăcăminte subțire sintetică nestrânsă bine pe corp.

### **INDICAȚII UTILE ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIUNE**

1. Pentru a reduce formarea de fum sau de flăcări mari generate de preparate: folosiți tava rotundă livrată cu produsul • Puneți pe grătar carne slabă/pește și folosiți condimente uscate • De asemenea evitați folosirea untului, uleiului sau a marinatelor.
2. Protejați-vă masa contra grăsimii împrăscate.
3. Măsuri speciale de precauțiune pentru componentele emailate (cutia arzătorului ceramic și tava rotundă). Garanția nu vă acoperă dacă nu veți ține seama de următoarele:
  - Obiectele metalice și/sau ascuțite pot deteriora emailul • Nu turnați niciodată lichide reci în/pe componentele fierbinți deoarece se pot deteriora
  - Evitați folosirea de detergenți care sunt prea tari sau a bureților metalici de curățare. Folosiți o perie sau un burete din nylon • Evitați lovirea sau baterea grătarului de suprafețe dure deoarece se poate deteriora emailul.

### **ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE**

După fiecare utilizare lăsați Cook Chips să se stingă singure, în mod natural sau turnând nisip peste ele. Nu goliți cutia arzătorului intern până ce nu s-a răcit complet. Curățați produsul după fiecare

utilizare. Curățați toate piesele din oțel inoxidabil și crom cu barbecook® All Clean. Nu puneți cutia arzătorului ceramic în mașina de spălat vase. Păstrați întotdeauna produsul în interior.

### **GARANȚIE**

Grătarul dvs. barbecook® are o garanție de doi ani contra tuturor defectelor de fabricație. Această garanție începe la data achiziționării, cu condiția ca el să fie utilizat în conformitate cu aceste instrucțiuni. Bonul dvs. de cumpărare care precizează data cumpărării este certificatul dvs. de garanție.

Orice uzură, ruginire, deformare sau decolorare (în special la părțile din oțel inoxidabil sau cromate) a componentelor expuse direct la flăcări sunt normale și în niciun caz ele nu pot fi considerate ca defecte de fabricație: ele sunt rezultatul logic al folosirii componentelor respective. Din cauza procedurii de emailare folosit, este posibil ca marginile subțiri să nu fie întotdeauna acoperite complet cu email. Acest lucru nu se consideră a fi un defect de fabricație sau manoperă, și deci nu este acoperit de garanție.

Important: cutia arzătorului intern este realizată din oțel inoxidabil, grătarul de bază și de gătit din oțel cromat.

Acest produs barbecook® nu este adecvat utilizării în scopuri comerciale. Obiectele din ceramică realizate manual și care sunt expuse la căldură intensă se pot crăpa după un timp. Acest lucru este inerent produsului și nu este acoperit de garanție.

**DA**

Vigtigt! Læs venligst denne manual inden brug.

### **SÅDAN BRUGER DU DIN AMICA FOR FØRSTE GANG**

Når du første gang skal bruge din Amica, anbefaler vi kraftigt at lade den brænde i en halv time inden tilberedelse af mad.

### **INSTRUKTIONER**

1. Anbring den keramiske optændingsboks på den medfølgende dækkeserviet. Hæld 0,5 l vand i boksen.
2. Anbring den indvendige optændingsboks i rustfrit stål i den keramiske optændingsboks.

3. Dæk bunden af den indvendige optændingsboks med optændingsgele (ca. 250 ml), så det når til lige under lufthullerne.
- 4-5. Anbring risten i bunden og hæld ca. 300 g Cook Chips på risten. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads mellem de enkelte Cook Chips, så det er muligt at tænde gelen.
6. Tænd gelen ved hjælp af en lang tændstik eller lighter. Det er en langsomtvirkende gele: Hold tændstikken kortvarigt mod gelen, indtil flammerne ses tydeligt. Kullene kan dernæst spredes ud igen.
7. Efter et par minutter vil flammernes størrelse øges til ca. 30 cm. Optændingsgelen vil være brændt ned efter ca. 20 minutter.
8. Ca. 30 til 40 minutter efter antændelsen, når de enkelte Cook Chips er dækket af et fint lag gråt aske, kan du justere tilberedningsristen. Din Amica er nu klar til brug.
9. Du kan anvende tilberedningsristen eller bagepladen udendørs.
10. Indendørs er det altid bedst at bruge bagepladen for herved at forhindre fedt i at dryppe ned på de varme kul, hvilket kan forårsage pludselig opblussen eller røg. Juster ikke bagepladen, før de enkelte Cook Chips har en pæn, hvid farve, ellers kvæler du ilden.
11. Vask bagepladen og tilberedningsristen med jævne mellemrum for at forhindre, at det sammenklumpede fedt begynder at ose.

**TIP: Hvis du anvender Amica indendøre, kan du tage den indvendige boks i rustfrit stål ud af den keramiske optændingsboks, antænde den udendøre (trin 3 til 6) og, så snart Cook Chipsene har fået en pæn, hvid farve, kan du tage den med ind igen og anbringe den i den keramiske optændingsboks. Når du er færdig med at grille, kan du lade Amica brænde ud udendøre.**

## SIKKERHED

1. Amica kan anvendes både udendørs og indendørs. For at grille sikkert indendørs med Amica, skal du sørge for følgende:
  - rummet skal være velventileret (via vindue eller dør) for at sikre tilstrækkelig frisk luft
  - der kun anvendes Cook Chips eller Barbecue tændgel
  - du overholder alle retningslinier i manualen
 Amica må aldrig blive ved med at brænde blot for hyggens skyld.
2. Anvend aldrig din Amica, når det blæser kraftigt.
3. Anbring altid din Amica på den medfølgende silikonematte, på et solidt underlag og ikke i nærheden af brændbare genstande eller ting, der

kan smelte. Silikonemåtten beskytter dit bord mod varme og ridser.

4. Fyld den keramiske brændekasse med 0,5 l vand hver gang før brug.
5. Hæld maksimalt 300 g Cook Chips i den interne brændekasse. Anvend altid tørre barbecue® Cook Chips (i overensstemmelse med RD 28/04/1993, NBN M 11-001 og EN 1860-2).
6. ADVARSEL! Brug aldrig alkohol eller benzin som antændelseskilde eller for at fyre op under ilden. Anvend kun optændingsmidler, der er i henhold til EN1860-3! Hæld aldrig brændbare eller lignende væsker over Cook Chips. Hæld barbecue® optændingsgelen i den afkølede, indvendige optændingsboks, under bunden af risten og under de enkelte Cook Chips. Tilføj ikke optændingsgele, hvis gelen eller dine Cook Chips allerede brænder.
7. BEMÆRK! Din Amica kan blive meget varm og bør ikke flyttes, før ilden er fuldstændigt brændt ud, og den er helt afkølet.
8. ADVARSEL! Børn og dyr skal holdes i sikker afstand fra grillen, og du skal beskytte dig selv mod ilden. Man må aldrig lade grillen være uden opsyn.
9. Man må ikke grille i flammerne. Vent, til dine Cook Chips er dækket af et tyndt lag gråt aske.
10. Anvend kun det medfølgende håndtag til at flytte ristene og stegepladen.
11. Man må ikke være iført tyndt og løstsiddende, syntetisk tøj i nærheden af grillen.

## NYTTIGE TIPS OG SIKKERHEDSFORHOLDSREGLER

1. Reducering af røgdannelse eller opflammen fra mad: Anvend den medfølgende stegepande • Brug magert kød/fisk og tørre urter på grillen • Undgå også at bruge smør, olie eller marinade.
2. Beskyt bordet mod sprøjtende fedt.
3. Særlige forholdsregler for emaljerede dele (keramisk brændekasse og stegepande). Garantien dækker ikke, hvis man ikke tager følgende i betragtning:
  - Metal og/eller skarpe genstande kan ødelægge emaljen
  - Hæld aldrig kolde væsker på varme dele, da det kan ødelægge metallet
  - Undgå at bruge for stærke rengøringsmidler eller rengøringsmidler med skurepulver samt skuresvampe eller metalsvampe. Anvend en børste eller nylonsvamp i stedet for
  - Undgå at støde grillen mod hårde overflader, da det kan ødelægge emaljen.



## VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING

---

Efter hver brug skal du lade dine Cook Chips brænde ud af sig selv eller hælde sand på dem. Tøm ikke den indvendige optændingsboks, før den er kølet fuldstændigt af. Rengør enheden efter hver brug. Rengør alle dele i rustfrit stål og krom med barbecook® All Clean. Den keramiske optændingsboks må ikke komme i opvaskemaskinen. Opbevar altid enheden indendørs.

## GARANTI

---

Din barbecook® har en garanti på to år mod alle produktionsdefekter. Denne garanti gælder fra købsdatoen, såfremt apparatet anvendes i overensstemmelse med disse instruktioner. Din kvittering med købsdato fungerer som dit garantibevis.

Enhver slid, deformering og misfarvning (særligt ved de forkromede dele eller delene i rustfrit stål) af dele, der udsættes direkte for flammer, er normal og kan under ingen omstændigheder betragtes som produktionsdefekter: Dette er det logiske resultat af disse anvendte dele. Grundet den særlige emaljeringsproces, der er anvendt, er tynde kanter ikke altid fuldstændigt dækket med emalje. Dette betragtes ikke som en produktions- eller forarbejdningsfejl og dækkes derfor ikke af garantien.

Vigtigt: Den interne brændekasse er lavet af rustfrit stål, og bund- og stegeristene er lavet af forkromet stål. Denne barbecook® er ikke egnet til kommerciel brug. Håndlavet keramik der udsættes for høj varme kan krakelere med tiden. Dette er en del af produktet og er ikke dækket af garantien.

## FI

Tärkeää! Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

---

Kun käytät Amicaa ensimmäistä kertaa, anna sen palaa ainakin puoli tuntia, ennen kuin alat valmistaa ruokaa.

## KÄYTTÖOHJEET

---

1. Aseta keraaminen poltinlaatikko mukana toimitetulle alustalle. Kaada laatikkoon 0,5 l vettä.
2. Aseta ruostumatonta terästä oleva sisäpoltinlaatikko keraamiseen poltinlaatikkoon.

3. Peitä sisäpoltinlaatikon pohja syytystahnulla (n. 250 ml) ilma-aukkojen alapuolelle asti.
- 4-5. Aseta pohjaritilä paikalleen ja kaada ritilälle n. 300g Cook Chips -kypsennyslastuja. Cook Chips -kypsennyslastujen tulee olla riittävän väljästi, jotta syytystahna syttyy helposti.
6. Syytää tahna palamaan pitkällä tulitikulla tai syytittimellä. Syytystahna on hitaasti syttyvä. Pidä tulitikkua tahnaa vasten, kunnes liekit näkyvät selvästi. Tämän jälkeen voit levittää hiilet.
7. Muutaman minuutin kuluttua liekkien koko on noin 30 cm. Syytystahna palaa loppuun noin 20 minuutissa.
8. Noin 30–40 minuutin kuluttua syyttämisestä, kun Cook Chips -kypsennyslastut ovat peittyneet ohuen tuhkakerroksen alle, voit kiinnittää kypsennysritilän paikalleen. Amica on nyt käyttövalmis.
9. Ulkona voit käyttää kypsennysritilää tai leivinalustaa.
10. Sisätiloissa on aina parasta käyttää leivinalustaa, jotta rasva ei valu kuumille hiiille ja aiheuta leimahdusta tai savun muodostumista. Aseta leivinalusta paikalleen vasta, kun Cook Chips -kypsennyslastut ovat valkoisia, jotta tuli ei tukahdu.
11. Pese leivinalusta ja kypsennysritilä säännöllisesti välttyäksesi kovettuneen rasvan savuamiselta.

**VINKKI: Jos käytät Amicaa sisätiloissa, voit irrottaa ruostumatonta terästä olevan sisälaatikon keraamisesta poltinlaatikosta, syyttää sen ulkotoissa (vaiheet 3–6) ja, heti kun Cook Chips -kypsennyslastut ovat muuttuneet valkoisiksi, tuoda sen sisätiloihin ja asettaa sen takaisin keraamiseen poltinlaatikkoon. Grillauksen jälkeen voit antaa Amica-grillin sammua ulkona.**

## TURVAOHJEET

---

1. Amicaa voidaan käyttää sekä sisällä että ulkona. Jotta grillaaminen Amicalla olisi turvallista sisätiloissa, varmista, että
  - huoneessa on hyvä ilmanvaihto (ikkuna tai ovi), jotta raikasta ilmaa on riittävästi
  - käytetään vain Cook Chips -kypsennyslastuja ja barbecook-syytystahnaa
  - muitakin käyttöohjeen suosituksia noudatetaan.Älä koskaan jätä Amica-grillii palamaan pelkästään tunnelman luomiseksi.
2. Älä käytä Amicaa kovassa tuulessa.
3. Aseta Amica aina pakkauksessa mukana olevan silikonimaton päälle tasaiselle alustalle. Pidä Amica poissa helposti syttyvien ja sulavien materiaalien lähetyviltä. Silikonimatto suojaa pöytää kuumuudelta ja naarmuilta.

4. Kaada keraamiseen polttokattilaan 0,5 litra vettä ennen jokaista käyttöä.
5. Kaada maksimissaan 300 g Cook Chips -hiiliä sisäpolttokattilaan. Käytä aina kuivia barbecook® Cook Chips -hiiliä (standardien RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ja EN 1860-2 mukaiset).
6. HUOMIO! Älä koskaan käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai tulen kohentamiseen. Käytä ainoastaan sytyttimiä, jotka ovat EN1860-3-standardin mukaisia! Älä koskaan kaada helposti syttyviä nesteitä Cook Chips -kypsennyslastujen päälle. Kaada barbecook®-sytytystahna jäähtyneeseen sisäpoltinlaatikkoon, pohjaritilän ja kypsennyslastujen alle. Älä lisää sytytystahnaa, jos tahna tai Cook Chips -kypsennyslastut palavat jo.
7. HUOMAA! Amica voi kuumentua erittäin kuumaksi, joten älä koskaan siirrä grilliä, ennen kuin tuli on kokonaan sammunut ja grilli jäähtynyt.
8. VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit turvallisen matkan päässä grillistä ja suojaa itsesi tulelta. Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta.
9. Älä koskaan grillaa, kun tuli palaa. Odota, kunnes Cook Chips -hiilet ovat tuhkan peitossa.
10. Käytä vain pakkauksessa mukana tulevia välineitä ja ottimia ristikoiden ja muurinpohjapannun käsittelyyn.
11. Älä käytä ohuita ja löysiä synteettisistä materiaaleista valmistettuja vaatteita grillin läheisyydessä.

## **HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ JA TURVALLISUUSTOIMENPITEITÄ**

1. Välttääksesi savun ja leimahdukset, käytä vain pakkauksessa mukana tulevaa muurinpohjapannua
  - Grillaa rasvatonta lihaa tai kalaa ja käytä vain kuivia yrtejä.
  - Vältä voini, öljyn tai marinadien käyttöä.
2. Suojaa pöytäsi rasvaroiskeilta.
3. Ole erityisen varovainen käsitellessäsi emaloituja osia (keraaminen polttokattila ja muurinpohjapannu). Takuu ei korvaa seuraavia vahinkoja:
  - Metallisten tai terävien esineiden aiheuttamat naarmut
  - Kylmien nesteiden tuottamat vahingot kuumentuville pinnoille. Kylmä neste vahingoittaa kuumia metalliosia.
  - Liian voimakkaiden ja hankaavien puhdistusaineiden tai hankaavien ja metallisten pesusienten käytöstä aiheutuneet vahingot. Käytä puhdistukseen harjaa tai nailonista valmistettua pesusientä.
  - Vahingot, jotka ovat syntyneet kovista kolhuista. Kolhaisu kovaa pintaa vasten vahingoittaa emalia.

## **LAITTEEN HUOLTO JA SÄILYTYŚ**

Anna Cook Chips -kypsennyslastujen sammua itsestään tai kaada niiden päälle hiekkaa. Älä tyhjennä sisäpoltinlaatikkoa ennen kuin se on jäähtynyt kunnolla. Puhdista laite käytön jälkeen. Puhdista kaikki ruostumatonta terästä olevat ja kromiosat barbecook® All Clean -puhdistusaineella. Älä pese keraamista poltinlaatikkoa tiskikoneessa. Säilytä laitetta aina sisätiloissa.

## **TAKUU**

Barbecook® -laitteella on kahden vuoden takuu valmistusvirheiden varalta. Takuu on voimassa ostopäivästä lähtien ja niin kauan, kun laitetta on käytetty ohjeiden mukaisesti. Säilytä ostokuitti koko takuuajan. Tulen kanssa kosketuksissa olevien osien kulumat, ruostuminen, epämuodostumat ja värin muutokset (erityisesti ruostumaton teräs ja kromiosat) ovat normaaleja, eikä niitä pidetä valmistusvirheinä. Emalointiprosessin aikana reunat eivät välttämättä ole aina täysin emalin peitossa. Erityisen emalointiprosessin vuoksi tätä ei myöskään lasketa valmistusvirheeksi eikä sen vuoksi kuulu takuun piiriin. Tärkeää: sisäpolttokattila on tehty ruostumattomasta teräksestä ja ristikot ovat kromattua terästä. Barbecook® on rekisteröity tuotemerkki eikä sen vuoksi sovellu kaupalliseen käyttöön. Käsintehty keramiikka voi ajan myötä säröillä, kun sitä kuumennetaan. Tämä on tuotteelle ominaista eikä kuulu takuun piiriin.

**CS**

Důležité! Čtěte, prosím, tento návod dříve, než začnete gril používat.

## **PRVNÍ POUŽITÍ VAŠEHO GRILU AMICA**

Použijete-li Váš gril Amica poprvé, důrazně doporučujeme, abyste jej vypálili aspoň po dobu půl hodiny před přípravou jakéhokoliv jídla.

## **INSTRUKCE**

1. Umístěte keramickou základní nádoby na přiloženou podložku. Nalijte 0,5 l vody do nádoby.
2. Umístěte nerezovou interní nádoby do keramické základní nádoby.
3. Pokryjte spodní část interní nádobyzápalným gelem (přibl. 250 ml) těsně pod otvory větrání.



- 4–5. Umístěte spodní část mřížky a nasypete přibližně 300 g dřevěného uhlí Cook Chips na mřížku. Pro ulehčení zapálení gelu nechte mezi kousky dřevěného uhlí Cook Chips volný prostor.
6. Zapalte gel dlouhou sirkou nebo zapalovačem. Tento gel má pomalou charakteristiku zapálení; držte sirku u gelu tak dlouho, dokud nevidíte jasný plamen. Dřevěné uhlí lze potom opět přihnout.
7. Po několika minutách se velikost plamenů zvětší přibližně na 30 cm. Zápalný gel hoří přibližně 20 minut.
8. Grilovací mřížku lze umístit přibližně po 30–40 minutách od zapálení, až bude dřevěné uhlí Cook Chips pokryto jemnou vrstvou šedého popelu. Potom bude gril Amica připraven k použití.
9. Venku lze použít grilovací mřížku nebo grilovací plech.
10. Uvnitř vždy doporučujeme použít grilovací plech, aby nedocházelo k odkapávání tuku do žhavého uhlí s následkem jeho vzplanutí a vzniku kouře. Neumísťujte grilovací plech dřívě, než bude mít dřevěné uhlí Cook Chips jasně bílou barvu, jinak by se oheň udusil.
11. Čistěte grilovací plech a mřížku v pravidelných intervalech, jinak by napečený tuk mohl vydávat kouř.

**TIP: pokud používáte gril Amica uvnitř, můžete interní nádobu z nerezové oceli vyjmout z keramické základní nádoby, zapálit uhlí venku (kroky 3 až 6) a jakmile bude mít dřevěné uhlí Cook Chips jasnou bílou barvu, opět ji vrátit do keramické nádoby na grilování. Po dokončení grilování, můžete nechat gril Amica vyhasnout venku.**

## **BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

1. Gril Amica je určen pro vnější i vnitřní použití. Pro bezpečné použití grilu Amica uvnitř je potřeba:
  - zajistit, aby místnost byla musí být dobře větrána (oknem nebo dveřmi), aby byl zabezpečen dostatečný přísun vzduchu
  - používat pouze dřevěné uhlí Cook Chips a zápalný gel barbecook,
  - dodržovat všechna doporučení uvedená v tomto návodu k použití.
 Nenechávejte gril Amica hořet pouze z dekorativních důvodů.
2. Nikdy nepoužívejte gril Amica za silného větru.
3. Umístěte vždy váš gril Amica na silikonovou podložku položenou na pevný podklad mimo

dosah hořlavých předmětů a předmětů se sklonem k roztavení. Silikonová podložka chrání Váš stůl před horkem a poškrábáním.

4. Naplňte keramickou nádobu 0,5 litrem vody před každým použitím.
5. Vsypete max. 300 g drti Cook Chips do vnitřní nádoby. Použijte vždy pouze suchou drť barbecook® Cook Chips (v souladu s RD 28/04/1993, NBN M 11-001 a EN 1860-2).
6. UPOZORNĚNÍ! Nepoužívejte k zapálení ani podpoře hoření alkohol ani benzín. Používejte pouze zapalovače splňující normu EN1860-3! Na dřevěné uhlí Cook Chips nikdy nelijte hořlaviny ani podobné tekutiny. Zápalný gel barbecook® dáváte do vychladlé interní nádoby, pod spodní mřížku a pod dřevěné uhlí Cook Chips. Pokud zápalný gel nebo dřevěné uhlí Cook Chips již hoří, nepřidávejte zápalný gel.
7. POZOR! Gril Amica může být velmi horký a nemělo by se s ním pohybovat, dokud oheň zcela nevyhasnul a zcela nevychladl.
8. UPOZORNĚNÍ! Děti a zvířata musí být v bezpečné vzdálenosti od grilu, chraňte se před ohněm. Nikdy nenechte gril bez dozoru.
9. Nikdy negrilujte v plamenech. Vyčkejte, až je drť Cook Chips pokryta jemnou vrstvou šedého popela.
10. K manipulaci s grilovací mřížkou a plechem používejte pouze dodanou rukojeť.
11. Nenoste tenké a přiléhavé syntetické oblečení v blízkosti grilu.

## **UŽITEČNÉ TIPY A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

1. K omezení vzniku kouře nebo vzplanutí jídla: používejte dodaný grilovací plech • Grilujte libové maso/ryby a používejte suché koření • Také se vyvarujte používání másla, oleje nebo marinád.
2. Chraňte svůj stůl před stříkajícím tukem.
3. Buďte zvláště opatrní na smaltované části (keramická nádoba a grilovací plech). Záruka se nevztahuje na vady, jejichž příčinou mohou být následující skutečnosti:
  - Kovové nebo ostré předměty mohou poškodit smalt • Nikdy nelijte studené kapaliny do/na horké části, protože se může poškodit kov • Nepoužívejte rozpouštědla, která jsou příliš silná nebo abrazivní čisticí prostředky a hrubé nebo kovové houbičky. Místo toho používejte nylonové kartáče nebo nylonové houbičky • Nenanázejte nebo neklepejte svým grilem o tvrdé povrchy, protože se tím může poškodit smalt.

Po každém použití nechte dřevěné uhlí Cook Chips samovolně vyhasnout nebo na něj vysypte písek. Nevyprazdňujte interní nádobu dřívě, než úplně vychladne. Čistěte zařízení po každém použití. Všechny nerezové a chromované části čistěte pomocí barbecook® All Clean. Nedávejte keramickou základní nádobu do myčky nádobí. Zařízení skladujte uvnitř.

## ZÁRUKA

Vaše barbecook® má dvouletou záruku na všechny výrobní vady. Tato záruka platí ode dne koupě za předpokladu, že přístroj je používán v souladu s tímto návodem. Váš doklad o koupi s datem nákupu je Vaším záručním listem.

Jakékoliv opotřebení, koroze, deformace a ztráta barvy (zejména u nerezových nebo chromových částí), částí přímo vystavených plamenům jsou normální a za žádných okolností nemohou být pokládány za výrobní vady: toto je logickým důsledkem používání těchto částí. Kvůli specifickým postupům při smaltování nemohou být vždy ostré hrany zcela pokryty smaltem. Toto se nepokládá za výrobní nebo řemeslnou vadu a tudíž se na toto záruka nevztahuje.

Důležité: vnitřní nádoba je vyrobena z nerezové oceli, základní a grilovací mřížky jsou z chromové oceli.

Toto barbecook® není vhodné pro komerční používání. Ručně vyrobená keramika může při déletrvajícím působení vysoké teploty prasknout. Na praskání ručně vyrobené keramiky se záruka nevztahuje.

## EL

Σημαντικό! Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την παρούσα συσκευή.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ AMICA ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Όταν χρησιμοποιείτε την Amica σας για πρώτη φορά, σας συμβουλεύουμε να την αφήσετε να κάψει για μισή ώρα πριν από την προετοιμασία του φαγητού.

## ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Τοποθετήστε το κεραμικό δοχείο καύσης στο σουπλά που παρέχεται. Γεμίστε το με μισό λίτρο νερό.
2. Τοποθετήστε το εσωτερικό ατσάλινο δοχείο καύσης μέσα στο κεραμικό δοχείο καύσης.
3. Καλύψτε τον πυθμένα του εσωτερικού δοχείου καύσης με τζελ ανάφλεξης (250 ml περίπου), χωρίς να υπερβείτε τις οπές αέρα.
- 4-5. Τοποθετήστε την κάτω σχάρα και βάλτε περίπου 300 g Cook Chips πάνω στη σχάρα. Αφήστε επαρκή χώρο μεταξύ των Cook Chips για να διευκολύνετε το άναμμα του τζελ.
6. Ανάψτε το τζελ με ένα μακρύ σπύρτο ή αναπτήρα. Πρόκειται για ένα βραδύκαυστο τζελ: κρατήστε για λίγο το σπύρτο πάνω στο τζελ μέχρι να δείτε φλόγες. Στη συνέχεια μπορείτε να απλώσετε πάλι τα κάρβουνα.
7. Μετά από δύο λεπτά περίπου το ύψος των φλογών θα αυξηθεί σε περίπου 30 εκ. Το τζελ ανάφλεξης καίγεται σε 20 λεπτά περίπου.
8. Περίπου 30 με 40 λεπτά μετά το άναμμα, όταν τα Cook Chips έχουν καλυφθεί με ένα λεπτό στρώμα από γκριζα στάχτη, μπορείτε να τοποθετήσετε την σχάρα. Το Amica είναι τώρα έτοιμο για χρήση.
9. Σε εξωτερικό χώρο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την σχάρα ή την πλάκα ψησίματος.
10. Σε εσωτερικό χώρο είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε πάντα την πλάκα ψησίματος ώστε να μη στάζει λίπος πάνω στα καυτά κάρβουνα, δημιουργώντας σπινθήρες ή καπνό. Μην τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος πριν τα Cook Chips αποκτήσουν ένα ωραίο λευκό χρώμα, διαφορετικά θα πνίξετε τη φωτιά.
11. Πλένετε την πλάκα ψησίματος και τη σχάρα σε τακτά διαστήματα για να αποφύγετε τη δημιουργία καπνού λόγω συμπαγών υπολειμμάτων λίπους στη σχάρα.

**Συμβουλή:** εάν χρησιμοποιείτε το Amica σε εσωτερικό χώρο, μπορείτε να αφαιρέσετε το εσωτερικό ατσάλινο δοχείο από το κεραμικό δοχείο καύσης, να ανάψετε τα Cook Chips σε εξωτερικό χώρο (βήματα 3 έως 6) και, μόλις αποκτήσουν ένα ωραίο λευκό χρώμα, να μεταφέρετε το ατσάλινο δοχείο στον εσωτερικό χώρο και να το τοποθετήσετε στο κεραμικό δοχείο καύσης. Μετά το ψήσιμο, αφήστε να σβήσει το Amica σε εξωτερικό χώρο.

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ

1. Το Amica χρησιμοποιείται σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους. Για ασφαλές ψήσιμο με το Amica σε εσωτερικούς χώρους, βεβαιωθείτε ότι
  - ο χώρος αερίζεται σωστά (από παράθυρο ή πόρτα) για την εξασφάλιση επαρκούς τροφοδοσίας σε καθαρό αέρα
  - χρησιμοποιούνται μόνο Cook Chips και τζελ ανάφλεξης barbecue
  - ακολουθείτε τις άλλες συστάσεις στο εγχειρίδιοΜην αφήνετε ποτέ το Amica να συνεχίζει να καίει για διακοσμητικούς λόγους.
2. Μη χρησιμοποιείτε την Amica όταν φυσά δυνατός άνεμος.
3. Τοποθετείτε πάντοτε την Amica στο χαλάκι σιλικόνης που παρέχεται και σε σταθερή βάση, μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα και αντικείμενα τα οποία λιώνουν. Το χαλάκι σιλικόνης προστατεύει το τραπέζι σας από τη θερμότητα και τα γδαρσίματα.
4. Γεμίστε το κεραμικό κουτί καύσεως με 0,5 λίτρο νερό πριν από τη χρήση.
5. Ρίξτε έως 300 g Cook Chips στο εσωτερικό κουτί καύσεως. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ξηρά barbecue® Cook Chips (σε συμμόρφωση με τα πρότυπα RD 28/04/1993, NBN M 11-001 και EN 1860-2).
6. ΠΡΟΣΟΧΗ! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή πετρέλαιο για το άναμμα ή την αναζωπύρωση της φωτιάς. Χρησιμοποιείτε μόνο προσάναμμα που είναι σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN1860-3! Ποτέ μη χύνετε εύφλεκτα ή παρόμοια υγρά πάνω στα Cook Chips. Ρίξτε το τζελ ανάφλεξης barbecue® σε κρύο εσωτερικό δοχείο καύσης, κάτω από τη σχάρα και κάτω από τα Cook Chips. Μην προσθέτετε τζελ ανάφλεξης εάν το τζελ ή τα Cook Chips καίγονται ήδη.
7. ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η Amica θερμαίνεται πολύ και δε θα πρέπει να τη μετακινείτε πριν σβήσει εντελώς η φωτιά και έχει κρυώσει εντελώς.
8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα σε απόσταση ασφαλείας από την ψησταριά, προστατευθείτε από τη φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη την ψησταριά.
9. Μη ψήνετε ποτέ στις φλόγες. Περιμένετε μέχρι τα Cook Chips να καλυφθούν από μια λεπτή στρώση γκριζα τέφρας.
10. Χρησιμοποιείτε τη χειρολαβή που παρέχεται για τη μεταφορά των σχαρών και της πλάκας ψησίματος.

11. Μη φοράτε λεπτά και φαρδιά συνθετικά ενδύματα όταν βρίσκεστε κοντά στην ψησταριά.

## **ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

---

1. Για τη μείωση της δημιουργίας καπνού ή φλογών από το φαγητό: χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος που παρέχεται • Ψήνετε άπαχο κρέας/ ψάρι και χρησιμοποιείτε ξηρά μυρωδικά • Επίσης, αποφύγετε τη χρήση βουτύρου, λαδιού ή μαρινάτας.
2. Προστατεύστε το τραπέζι σας από πιτσιλιές από λίπους.
3. Ειδικές προφυλάξεις για τα επισματωμένα τμήματα (κεραμικό κουτί καύσεως και πλάκα ψησίματος). Η εγγύηση δε σας καλύπτει στην περίπτωση που δε λάβετε υπόψη σας τα εξής:
  - Τα μεταλλικά ή και αιχμηρά αντικείμενα ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο σμάλτο
  - Μη ρίχνετε ποτέ κρύα υγρά μέσα/ επάνω στο θερμό τμήμα καθώς αυτό ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στο μέταλλο
  - Αποφύγετε τη χρήση απορρυπαντικών που είναι πολύ ισχυρά ή τα διαβρωτικά απορρυπαντικά και τα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή μεταλλικά σφουγγαράκια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα ή νάιλον σφουγγαράκι • Προστατέψτε την ψησταριά από χτυπήματα σε σκληρές επιφάνειες καθώς αυτά προκαλούν ζημιές στο σμάλτο.

## **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

---

Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τα Cook Chips να σβήσουν μόνα τους ή καλύψτε τα με άμμο. Μην αδειάζετε το εσωτερικό δοχείο καύσης πριν κρυώσει εντελώς. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε όλα τα τμήματα από ανοξειδωτο ατσάλι και χρώμιο με barbecue® All Clean. Μην τοποθετείτε το κεραμικό δοχείο καύσης στο πλυντήριο πιάτων Αποθηκεύετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.

## **ΕΓΓΥΗΣΗ**

---

Η ψησταριά barbecue® συνοδεύεται από διετή εγγύηση έναντι κάθε ελαττώματος στην κατασκευή. Η εγγύηση αυτή ισχύει από την ημερομηνία αγοράς εφόσον η συσκευή

χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Η απόδειξη της ταμειακής μηχανής στην οποία υπάρχει η ημερομηνία αγοράς αποτελεί το πιστοποιητικό εγγύησης.

Κάθε φθορά, σκουριά, παραμόρφωση και ξεθώριασμα (στα εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι και χρώμιο ιδιαίτερα) ή τα εξαρτήματα που είναι άμεσα εκτεθειμένα στις φλόγες είναι φυσιολογικά και σε καμία περίπτωση δε θεωρούνται ελαττώματα στην κατασκευή: πρόκειται για το λογικό αποτέλεσμα της χρήσης αυτών των εξαρτημάτων. Λόγω της ειδικής διαδικασίας επισμάλτωσης που χρησιμοποιείται, οι λεπτές άκρες ενδέχεται να μην είναι εντελώς καλυμμένες με σμάλτο. Αυτό δε θεωρείται ελάττωμα στην κατασκευή ή στην εργασία και επομένως δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Σημαντικό: το εσωτερικό κουτί καύσεως είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι και οι σχάρες ψησίματος από χρωμιούχο χάλυβα.

Αυτή η ψησταριά barbecook® δεν είναι κατάλληλη για εμπορική χρήση. Τα χειροποίητα κεραμικά που εκτίθενται σε υψηλή θερμοκρασία ενδέχεται να ραγίσουν κάποια στιγμή. Πρόκειται για ιδιότητα του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

## NO

Viktig! Les brukerveiledningen før bruk av apparatet.

### FØRSTE GANGS BRUK

Ved første gangs bruk av Amica anbefaler vi på det sterkeste å la den brenne i en halv time før tilbereding av mat.

### VEILEDNING

1. Plasser den keramiske brennerboksen på den tildelte matteplassen. Hell 0,5 l vann opp i boksen.
2. Plasser den innvendige rustfrie stålboksbrenneren i den keramiske brennerboksen.
3. Dekk bunnen av den indre brennerboksen med branngelé (omtrent 250 ml) til akkurat under luftehullene.
- 4-5. Plasser bunnristen og hell omtrent 300 g Cook Chips på risten. La det være tilstrekkelig rom mellom Cook Chips-en for å muliggjøre antenning av geléen.
6. Antenn geléen med å bruke en lang fyrstikk eller lighter. Dette er en langsamtvirkende gelé: hold

fyrstikken kort mot geléen til du ser tydelige flammer. Du kan så spre ut trekullet igjen.

7. Etter noen minutter vil flammehøyden øke til omtrent 30 cm. Antenningsgeléen brenner opp etter omtrent 20 minutter.
8. Omtrent 30 til 40 minutter etter antenning, når Cook Chips-en er dekket med et fint lag av grå aske, kan du sette på risten. Din Amica nå klar til bruk.
9. Utendørs kan du bruke risten eller tilberedningsplaten.
10. Innendørs er det alltid best å bruke tilberedningsplaten for å forhindre at fett drypper ned på det varme trekullet og forårsaker oppflamming eller røyk. Ikke monter tilberedningsplaten før Cook Chips-en har en pen hvit farge, ellers vil du kvele ilden.
11. Vask tilberedningsplaten og risten jevnlig for å forhindre at fettkaker gir fra seg røyk.

**TIPS: hvis du bruker Amica innendørs, kan du ta den innvendige rustfrie stålboksen ut av den keramiske brennerboksen, antenne den utendørs (trinn 3 til 6) og straks Cook Chips-en har en pen hvit farge, ta den innendørs igjen og plassere den i den keramiske brennerboksen. Etter grilling kan du la Amica slukkes utendørs.**

### SIKKERHET

1. Amica kan brukes både innendørs og utendørs. For sikker grilling innendørs med Amika, vær sikker på at
  - rommet er godt ventilert (via vindu eller dør) for å sikre passende tilførsel av frisk luft
  - kun grillchips og barbecook branngelé brukes
  - Følg de andre anbefalingene i bruksanvisningenLa aldri Amica fortsette å brenne i stemningsøyemed.
2. Ikke bruk Amica'en ved sterk vind.
3. Plasser alltid Amica'en på tilhørende silikonmatte og på stabilt underlag borte fra brannfarlige objekter og objekter som kan smelte. Silikonmatten beskytter bordet fra varme og riper.
4. Fyll keramikkbrenneren med 0,5 liter vann før bruk.
5. Tøm maksimum 300 gr. Cook Chips i den innvendige brenneren. Bruk alltid barbecook® Cook Chips (imøtekommer RD 28/04/1993, NBN M 11-001 og EN 1860-2).
6. **FORSIKTIG!** Bruk aldri alkohol eller bensin for å antenne eller sette fart på ilden. Bruk kun optenningslightere som samsvarer med EN1860-3! Hell aldri brennbare væsker eller lignende over Cook Chips. Hell barbecook® antenningsgelé opp i den nedkjølte innvendige brennerboksen under bunnristen og under Cook Chips-en. Ikke tilsett

antenningsgelé dersom geléen eller Cook Chips allerede brenner.

7. MERK! Amica'en kan bli veldig varm og må ikke flyttes før varmen er slukket og Amica'en er avkjølt.
8. ADVARSEL! Hold barn og dyr på betryggende avstand fra grillen. Beskytt deg selv fra varmen. La aldri grillen stå uten tilsyn.
9. Grill aldri på flammene. Vent til Cook Chips er dekket med et fint lag av grå aske.
10. Bruk kun det medleverte verktøyet for å flytte ristene og grillplaten.
11. Bruk ikke tynne og løstsittende syntetiske klær nær grillen.

## **NYTTIGE TIPS OG SIKKERHETSFORHOLDSREGLER**

1. Bruk den medsendte grillplaten for å redusere røykdannelse og oppflaming fra maten • Grill magert kjøtt/fisk og bruk tørkede urter • Bruk ikke smør, oljer eller marinader.
2. Beskytt bordet mot fettsprut.
3. Spesiell forsiktighet for emaljerte deler (keramikkbrenneren og grillplaten). Garantien gjelder ikke om du ikke tar følgende ad notam:
  - Metall og/eller skarpe objekter kan ødelegge emaljen
  - Tøm aldri kald væske i/på de varme delene da det kan ødelegge metallet
  - Unngå bruk av for sterke vaskemidler, skuremidler, skrubbsvamp eller metallskrub. Bruk i stedet en børste eller nylonsvamp
  - Unngå å støte eller banke grillen mot harde overflater, da dette vil ødelegge emaljen.

## **VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING**

La Cook Chips-ene slukke av seg selv eller hell sand over dem etter hver gangs bruk. Den innvendige brennerboksen må ikke tømmes før den er fullstendig avkjølt. Rengjør apparatet hver gang etter bruk. Rengjør alle deler av rustfritt stål og krom med barbecook® All Clean. Legg ikke keramikkbrennerboksen i oppvaskmaskinen. Oppbevar alltid apparatet innendørs.

## **GARANTI**

barbecook® har to års garanti mot produksjonsfeil. Garantien gjelder fra kjøpsdato såfremt den er brukt i henhold til disse instruksjonene. Kvitteringen med kjøpsdato er ditt garantibevis.

All slitasje, rust, deformasjon og misfarging (spesielt deler av rustfritt stål og kromstål) av deler direkte eksponert for ild er normalt og kan ikke under noen omstendighet ses på som en produksjonsfeil. Det er en normal konsekvens av bruk av delene. Skarpe kanter kan på grunn av spesiell emaljeringsprosess, ikke alltid være dekket av emalje. Dette kan ikke ses på som en produksjons- eller fremstillingsfeil og er derfor ikke dekket av garantien.

Viktig: Den indre brenneren er tilvirket av rustfritt stål, bunnrist og grillrist av kromstål. barbecook® er ikke egnet for kommersielt bruk. Håndlaget keramikk som utsettes for høy temperatur kan knitre etter en tid. Dette er naturlig for produktet og dekkes ikke av garantien.

## **ET**

Oluline! Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend läbi.

## **AMICA-SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE**

Amica-seadme esmakordsel kasutamisel on äärmiselt soovitatav lasta seadmel enne toiduvalmistamist poole tunni jooksul põleda.

## **JUHISED**

1. Asetage keraamiline põletianum kaasasolevale alusele. Valage anumasse 0,5 l vett.
2. Asetage roosteavabast terasest sisemine põletianum keraamilisse põletianumasse.
3. Katke sisemise põletianuma põhi kuni õhuavadeni põlemisgeeliga (umbes 250 ml).
- 4-5. Asetage kohale põhjarest ja valage sellele umbes 300 g süsi (Cook Chips). Jätke süte vahele piisavalt ruumi, et geel saaks paremini põleda.
6. Süüdake geel pika tiku või süüteli abil. Tegemist on aeglaselt toimiva geeliga: hoidke tikku lühidalt geeli vastas, kuni näete selgelt leeke. Seejärel võite söed uuesti laiali laotada.
7. Paari minuti pärast suurenevad leegid umbes 30 cm-ni. Põlemisgeel põleb ära umbes 20 minuti järele.

8. Umbes 30 kuni 40 minutit pärast süütamist, kui söed on kaetud halli tuha õhukese kihiga, võite paigaldada küpsetusresti. Teie Amica on nüüd kasutusvalmis.
9. Väliitingimustes võib kasutada küpsetusresti või -plaati.
10. Sisetingimustes on kõige parem kasutada alati küpsetusplaati, et vältida rasva tilkumist kuumadele sütele ning süte põlema või suitsema hakkamist. Ärge paigaldage küpsetusplaati enne, kui söed on saavutanud ilusa valge värvi; vastasel korral lämmatate tule.
11. Peske küpsetusplaati ja küpsetusresti regulaarselt, et vältida paakunud rasva suitsema hakkamist.
7. MÄRKUS! Amica-seade võib muutuda väga kuumaks ja seda ei tohi teisaldada enne, kui tuli on täielikult kustunud ja seade on täielikult maha jahtunud.
8. HOIATUS! Hoidke barbecue-ahi lastest ja loomadest ohutus kauguses, kaitske end tule eest. Ärge jätkke barbecue-ahju kunagi järelevalveta.
9. Ärge grillige kunagi otse leekides. Oodake, kuni laastud on kaetud õhukese halli tuhakihiga.
10. Võrede ja küpsetusplaatide teisaldamiseks kasutage ainult seadmega kaasnenud käepidest.
11. Ärge kandke barbecue-ahju lähedal viibides õhukest ja vabalt langevat sünteetilist riietust.

**NÕUANNE:** Kui kasutate Amicat sisetingimustes, võite võtta roostevabast terasest siseanuma keraamilisest põletianumast välja, süüdata siseanuma väljas (sammud 3 kuni 6) ning viia anuma pärast seda, kui söed on saavutanud ilusa valge värvi, tagasi tuppa ning asetada siseanuma keraamilisse põletianumasse. Pärast grillimist saate lasta Amical väljas kustuda.

## OHUTUS

1. Amicat saab kasutada nii sise- kui ka väliitingimustes. Amica ohutuks kasutamiseks sisetingimustes tuleb tagada, et
  - ruumis on piisava õhujuurdevoolu tagamiseks korralik ventilatsioon (aknast või uksest).
  - kasutatakse ainult küpsetushelbeid (Cook Chips) ja barbecook süütegeeli;
  - järgite antud juhendis toodud soovitusi
 Ärge jätkke Amicat põlema meeoleolu loomiseks.
2. Ärge kasutage Amica-seadet tuulises kohas.
3. Alati paigutage Amica-seade komplekti kuuluvale silikoonmatile ja kindlale aluspinnale, eemale kergsüttivatest ja sulavatest esemetest. Silikoonmatid kaitsevad lauda kuumuse ja kriimustuste eest.
4. Enne kasutamist täitke põletikamber 0,5 l veega.
5. Puistake maksimaalselt 300 g laaste sisesse põletikambrisse. Alati kasutage kuivi barbecook® laaste (vastavad standarditele RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ja EN 1860-2).
6. ETTEVAATUST! Ärge kasutage kunagi tule süütamiseks ega elavdamiseks alkoholi ega bensiini. Kasutage ainult standardile EN1860-31 vastavaid süüteleid! Ärge valage sütele kunagi süttivaid või muid sarnaseid vedelikke. Valage barbecook®-i süütegeel mahajahtunud sisesse põletianumasse, alumise resti ja süte alla. Ärge lisage süütegeeli, kui geel või söed juba põlevad.

## KASULIKUD NÄPUNÄITED JA HOIATUSED

1. Vältimaks suitsu tekkimist ja leegi lahvatamist toidult: kasutage seadmega kaasnenud küpsetusplaati • Grillige õhuke si liha-/kalalõike ja kasutage kuivi ürte • Vältige või, õli ja marinaadide kasutamist.
2. Kaitske oma lauda rasvapritsmete eest.
3. Kaitske seadme emailleeritud osi (keraamiline põletikamber ja küpsetusplaat) Seadme garantii kaotab kehtivuse, kui te ei arvesta järgmist:
  - Metallist ja/või teravad esemed võivad emaili kahjustada • Kunagi ärge valage külmi vedelikke kuumadele osadele, et vältida metalli kahjustamist
  - Hoiduge intensiivsete puhastusvahendite ning küürimiskäsnade ja traatkäsnade kasutamisest. Selle asemel kasutage nailonkäсна • Kaitske barbecue-ahju kõvade esemete löökide ees, et hoiduda emaili kahjustamisest.

## HOOLDUS JA SÄILITAMINE

Pärast iga kasutamist laske sütel ise kustuda või puistake neile liiva. Ärge tühjendage siset põletianumat enne, kui see on täielikult maha jahtunud. Puhastage seade pärast iga kasutamist. Puhastage roostevabast terasest ja kroomist osad barbecook®-i puhastusvahendiga All Clean. Ärge asetage keraamilist põletianumat nõudepesumasinasse. Hoiustage seadet alati sisetingimustes.

## GARANTII

Teie barbecook®-seade on kaetud kaheaastase garantiiga tootmisvigade vastu. See garantii hakkab kehtima alates ostukuupäevast, kui seadet kasutatakse siintoodud juhiste kohaselt. Garantii tunnistatakse kehtivaks ostukuupäevaga varustatud kviitungi esitamisel.



Leekidega otseselt kokkupuutuvate osade kulumine, rooste, deformeerumine ja värvikaotus (eriti roostevabast terasest ja kroomitud osade puhul) on normaalne ja seda ei saa mitte mingil juhul käsitleda tootmisdefektina, sest see on seadme kasutamisega kaasnev loogiline asjade käik. Tulenevalt emalimisprotsessi spetsiifisusest on võimalik, et teravad servad ei ole alati täielikult emailiga kaetud. See ei ole valmistamise ega materjali viga, mistõttu nimetatud defektidele garantii ei laiene. Oluline! Sisemine põletikamber on valmistatud roostevabast terasest, alusvõre ja kúpsetusplaadid on kroomterasest. Barbecook® ei ole ette nähtud äriliseks kasutamiseks. Käsitsi valmistatud keraamika võib aja jooksul suure kuumuse tagajärjel puruneda. See on tootele omane ega pole garantiiga kaetud.

**PL**

Ważne! Należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

### **UŻYCIE AMICI ZA PIERWSZYM RAZEM**

Przy użyciu Amici po raz pierwszy, zalecamy by grill był rozpalony przez pół godziny przed przygotowaniem jakiegokolwiek jedzenia.

### **INSTRUKCJA**

1. Umieścić emaliowaną skrzynię palnika na dołączonej podkładce. Nalać 0,5 l wody do skrzyni.
2. Umieścić wewnętrzną skrzynię palnika ze stali nierdzewnej w emaliowanej skrzyni palnika.
3. Posmarować spód wewnętrznej skrzyni palnika żelem do rozpalania (około 250 ml) do poziomu tuż poniżej otworów powietrznych.
- 4-5. Umocować dolny ruszt oraz rozsypać około 300 g chipsów z węgla drzewnego Cook Chips na ruszcie. Pozostawić dostatecznie dużo miejsca pomiędzy chipsami z węgla drzewnego, aby ułatwić rozpalenie żelu.
6. Podpalić żel za pomocą długiej zapalniczki lub zapalniczki. Jest to żel o powolnym reagowaniu: Należy trzymać zapalniczkę w żelu do momentu, gdy ukążą się płomienie. Teraz można ponownie rozsypać węgiel drzewny.
7. Po paru minutach rozmiar płomieni wzrośnie do około 30 cm. Żel do rozpalania wypali się po około 20 minutach.
8. Po około 30-40 minutach od chwili rozpalenia, gdy chipsy z węgla drzewnego Cook Chips pokryte zostaną drobną warstwą szarego popiołu, można

zamocować ruszt. Po wykonaniu tej czynności grill Amica będzie gotowy do użycia.

9. Podczas grillowania na zewnątrz, można korzystać z rusztu lub płyty do pieczenia.
10. Podczas grillowania w domu, najlepiej jest zawsze korzystać z płyty do pieczenia, aby zapobiec sytuacji, w której tłuszcz będzie kapał na gorący węgiel drzewny, powodując tym samym pojawienie się zapłonów lub dymu. Nie należy mocować płyty do pieczenia dopóki chipsy z węgla drzewnego Cook Chips nie osiągną białego koloru. W przeciwnym razie ogień zostanie zduşzony.
11. Należy myć ruszt oraz płytę do pieczenia regularnie, aby zapobiec sytuacji, w której zaschnięty tłuszcz będzie powodował pojawienie się dymu.

**WSKAZÓWKA:** Jeśli grill jest używany w domu, to można wyjąć wewnętrzną skrzynię ze stali nierdzewnej z emaliowanej skrzyni palnika, rozpalic ją na zewnątrz (punkty od 3 do 6) i w momencie, gdy kawałki węgla drzewnego nabiorą białego odcienia, zabrać ją do pomieszczenia i umieścić w emaliowanej skrzynce palnika. Po zakończeniu grillowania można pozostawić grill Amica, aby wygasł na zewnątrz.

### **BEZPIECZEŃSTWO**

1. Grill Amica może być używany zarówno w domu, jak i na zewnątrz. Aby zapewnić bezpieczeństwo podczas korzystania z grilla Amica w domu, należy upewnić się, czy:
  - pomieszczenie posiada dobrą wentylację (przez okna lub przez drzwi), aby zapewnić dostęp odpowiedniej ilości świeżego powietrza
  - wykorzystywane są jedynie chipsy Cook Chips oraz żel do rozpalania firmy barbecook
  - przestrzegane są zalecenia zawarte w instrukcjiNie należy pozostawiać palącego się grilla jedynie do celów grzewczych.
2. Nigdy nie należy używać Amici przy silnym wietrze.
3. Należy zawsze umieszczać Amicę na dołączonej macie silikonowej i na równej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów oraz przedmiotów, które mogłyby się stopić. Mata silikonowa zabezpieczy stół przed gorącym i zadrapaniami.
4. Należy napełnić misę ceramiczną 0,5l wody przed każdym użyciem.
5. Wsyp maks. 300g podpałki Cook Chips do miski wewnętrznej. Należy zawsze używać suchej podpałki barbecook® Cook Chips (posiada

zgodność z RD 28/04/1993, NBN M 11-001 and EN 1860-2)

6. UWAGA! Nigdy nie należy korzystać z alkoholu ani benzyny w celu wzniesienia lub podtrzymania ognia. Należy korzystać jedynie z zapalniczek zgodnych z normą EN1860-3! Nigdy nie wolno nalewać łatwopalnych lub podobnych płynów na chipsy z węgla drzewnego Cook Chips. Należy nalać żel do rozpalania barbecook® do wystudzonej, wewnętrznej skrzynki palnika poniżej dolnego rusztu oraz chipsów z węgla drzewnego Cook Chips. Nie należy dodawać żelu do rozpalania, jeśli żel lub chipsy z węgla drzewnego Cook Chips już się palą.
7. UWAGA! Amica potrafi się mocno nagrzać i nie należy jej prznosić przed całkowitym wygaśnięciem ognia oraz jej całkowitym ostygnięciem.
8. UWAGA! Dzieci i zwierzęta powinny przebywać w bezpiecznej odległości od grilla, należy zabezpieczyć się przed ogniem. Nie należy nigdy pozostawiać grilla bez dozoru.
9. Nie należy nigdy piec w płomieniach. Należy zaczekać aż podpałka Cook Chips pokryje się cienką warstwą popiołu.
10. Należy jedynie używać dołączonych uchwytów do przesuwania rusztów czy płyty.
11. Nie należy nosić cienkich i zwiewnych ubrań z materiałów syntetycznych w pobliżu grilla.

## **WSKAZÓWKI I ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA**

1. Aby ograniczyć tworzenie się dymu czy zapalenia się jedzenia: należy używać dołączonej płyty • Należy piec chude mięso/ryby i używać suchych ziół • Należy także unikać użycia masła, oleju czy margaryny.
3. Należy zabezpieczyć stół przed pryskającym tłuszczem.
2. Specjalne środki dla części emaliowanych (misy ceramicznej i płyty). Gwarancja jest nieważna w przypadku nie przestrzegania następujących wskazówek:
  - Metalowe i/lub ostre przedmioty mogą uszkodzić emalię • Nie należy nigdy polewać gorących części zimnymi płynami gdyż może to uszkodzić metal
  - Należy unikać użycia zbyt silnych detergentów czyszczących, jak też zmywaków szorujących czy metalowych szczotek • Należy używać szczotki czy nylonowej gąbki • Należy unikać uderzeń i obicia grilla o twarde powierzchnie gdyż uszkodzi to emalię.

## **UTRZYMANIE I PRZECHOWYWANIE**

Po każdym użyciu należy pozwolić na samoczynne wygaśnięcie chipsów z węgla drzewnego lub zasypać je piaskiem. Nie należy opróżniać wewnętrznej skrzynki palnika dopóki nie zostanie ona całkowicie wystudzona. Należy wyczyścić wszystkie przyrządy po każdym ich użyciu. Należy wyczyścić wszystkie części ze stali nierdzewnej oraz części chromowe za pomocą preparatu barbecook® All Clean. Nie wolno wkładać emaliowanej skrzynki palnika do zmywarki. Należy zawsze przechowywać wszystkie przyrządy w pomieszczeniu.

## **GWARANCJA**

Grill barbecook® posiada dwuletnią gwarancję od wszelkich usterek produkcyjnych. Gwarancja jest ważna od dnia zakupu pod warunkiem, że grill jest używany zgodnie z tą instrukcją. Paragon kasowy określający datę zakupu jest certyfikatem gwarancji. Wszelkie zużycie, rdzewienie, odkształcenia czy zmiana koloru (w szczególności części ze stali nierdzewnej czy części chromowanych) elementów bezpośrednio wystawionych na działanie płomieni są rzeczą normalną i pod żadnym względem nie mogą zostać uznane za usterkę produkcyjną: jest to logiczne następstwo używania tych elementów. Z powodu wykorzystania szczególnego procesu emaliowania, cienkie brzegi mogą nie być dokładnie pokryte emalią. Nie jest to uznane za usterkę produkcyjną czy rzemieślniczą i tym samym nie jest objęte gwarancją. Istotna informacja: misa wewnętrzna jest wykonana ze stali nierdzewnej, ruszt węglowy oraz ruszt do pieczenia ze stali chromowanej. Barbecook® nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Ręcznie wykonana ceramika, która zostanie wystawiona na działanie wysokiej temperatury może z czasem popękać. Jest to standardowa cecha produktu, której nie obejmuje gwarancja.

**BG**

Важно! Моля прочетете ръководството преди да използвате този уред.

## **УПОТРЕБА НА ВАШАТА AMICA ЗА ПЪРВИ ПЪТ**

Когато използвате Вашата Amica за първи път, горещо Ви препоръчваме да я оставите



да гори в продължение на половин час преди да пригответе някаква храна.

## ИНСТРУКЦИИ

1. Поставете керамичната горивна кутия на предоставената подложка. Налейте 0,5 l вода в кутията.
2. Поставете вътрешната горивна кутия от неръждаема стомана в керамичната горивна кутия.
3. Покрийте дъното на вътрешната горивна кутия с разпалващ гел (прибл. 250 ml) до точно под въздушните отвори.
- 4-5. Поставете долната скара и сложете приблизително 300 g дървени въглища (Cook Chips) върху скарата. Оставете достатъчно място между Cook Chips, за да улесните запалването на гела.
6. Запалете гела с помощта на дълъг кибрит или запалка. Това е бавно действащ гел: Задръжте кибрита за кратко срещу гела, докато видите ясно пламъци. След това разпръснете въглищата отново.
7. След няколко минути големината на пламъците ще се увеличи до прибл. 30 cm. Разпалващият гел ще изгори след прибл. 20 минути.
8. Около 30 до 40 минути след запалването, когато Cook Chips се покрият с фин слой от сива пепел, можете да монтирате скарата за готвене. Барбекюто Amica сега е готово за използване.
9. На открито можете да използвате скарата за готвене върху плочата за печене.
10. На закрито е най-добре винаги да използвате плочата за печене, за да предотвратите мазнината да капе върху горещите въглища и да предизвика пламъци или пушек. Не поставяйте плочата за печене преди въглищата да добият хубав бял цвят, иначе ще загасите огъня.
11. Измивайте плочата и скарата на редовни интервали, за да предотвратите натрупване на мазнина и пушек при изгарянето ѝ.

**СЪВЕТ:** Ако използвате Amica на закрито, можете да извадите вътрешната кутия от неръждаема стомана, да я запалите отвън (стъпки 3 до 6) и веднага щом въглените добият хубав бял цвят, да я

внесете обратно вътре и да я поставите в керамичната горивна кутия. След изпичане, можете да оставите Amica да загасне отвън.

## БЕЗОПАСНОСТ

1. Amica може да се използва на и на закрито и на открито. За безопасното печене на скара в закрито пространство с Amica, трябва да се уверите, че
  - помещението е добре проветрено (през прозорец или врата), за да осигурите достатъчен приток на свеж въздух
  - че ще използвате само готварски въглища и запалителен гел за готвене на барбекю
  - че ще следвате другите препоръки в ръководствотоНикога не оставяйте Amica да продължава да гори само за атмосферни цели.
2. Никога не използвайте Amica, когато има силни ветрове.
3. Винаги поставяйте Amica върху предоставената силиконова подложка и върху твърда основа, далече от запалими предмети и такива склонни към топене. Силиконовата подложка защитава масата Ви от топлината и от надраскване.
4. Преди всяка употреба напълнете керамичната кутия за горене с 0,5 l вода.
5. Излейте max. 300 g стърготини за готвене във вътрешната кутия за горене. Винаги използвайте сухи barbecook® стърготини за готвене (да отговарят на RD 28/04/1993, NBN M 11-001 и EN 1860-2).
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никога не използвайте алкохол или бензин за запалване или поддържане на огъня. Използвайте само запалки, които отговарят на EN1860-3! Никога не изливайте запалими или подобни течности върху въглищата Cook Chips. Налейте разпалващ гел barbecook® в охладената вътрешна горивна кутия, под долната решетка и под въглищата Cook Chips. Не добавяйте допълнителни възпламенители, ако готварските въглища вече горят.

7. **ЗАБЕЛЕЖКА!** Уредът Amica може да се нагорещи много и не трябва да се мести докато огънят не е напълно угаснал и уреда не се е охладил съвсем.
8. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте децата и животните на безопасно разстояние от барбекюто, предпазвайте себе си от огъня. Никога не оставяйте барбекюто без надзор.
9. Никога не печете на пламъците. Изчакайте докато стърготините за готвене се покрият с фин слой от сива пепел.
10. Използвайте само предоставената дръжка да местите скарите и тигана за печене.
11. Не носете тънки и свободни синтетични дрехи, когато сте близо до барбекюто.

### **ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

1. За да намалите образуването на пушек или внезапно пламване на храната: използвайте предоставения тиган • Печете крехко месо/риба и използвайте сухи подправки • Избягвайте също използването на масло, олио или марината.
2. Защитете масата си от изпръскване с мазнина.
3. Вземете специални предпазни мерки за емайлираните части (керамичната кутия за горене и тигана). Гаранцията не е валидна ако не вземете предвид следното:
  - Метал и/или остри предмети могат да повредят емайла • Никога не изливайте студени течности в/върху горещи части, тъй като това може да повреди метала
  - Избягвайте да използвате препарати за измиване, които са много силни или гъби за изтъркване, или метални гъби. Вместо това използвайте четка или найлонова гъба • Избягвайте да блъскате или да удряте Вашето барбекю в твърди повърхности, тъй като ще повредите емайла.

### **ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ**

След всяка употреба, оставайте въглените да изгаснат сами или сипете пясък върху тях. Не изпразвайте вътрешната горивна кутия, докато не изстине напълно. Почиствайте уреда след всяка употреба. Почиствайте всички части от неръждаема стомана и хром с barbescook® All Clean. Не слагайте керамичната горивна кутия в миялната машина. Винаги съхранявайте уреда на закрито.

### **ГАРАНЦИЯ**

Вашият barbescook® Ви се предоставя с две години гаранция за производствени дефекти. Тази гаранция се прилага от датата на закупуване, при условие че се използва в съответствие с тези инструкции. Вашата квитанция, на която е записана датата на закупуване, е Вашата гаранционна карта.

Всяко износване, образуване на ръжда, деформация или обезцветяване (особено на неръждаемите или хромирани части), на части директно изложени на въздействие от пламъци, са нормални и при никакви обстоятелства няма да се считат за производствени дефекти: това е логичният резултат от използването на тези части. Поради използвания специфичен процес на емайлиране, острите ръбове може не винаги да са покрити изцяло с емайл. Това не се счита за производствен или дефект на изработка, и следователно не се покрива от гаранцията.

Важно: вътрешната кутия за горене е изработена от неръждаема стомана, основната и скарата за готвене са от хромирана стомана.

Този barbescook® не е подходящ за търговска употреба. Ръчно изработените керамични съдове, подложени на висока температура, след време може да се напукат. Това е характерно за продукта и не се покрива от гаранцията.

Važno! Prije korištenja ovog uređaja pročitajte upute.

## PRVO KORIŠTENJE ROŠTILJA AMICA

Preporučujemo vam da prilikom prve upotrebe roštilj Amica ostavite pola sata da gori prije nego što počnete pripremati hranu na njemu.

## UPUTE

1. Postavite keramičku posudu plamenika na priloženi podlagač. Ulijte 0,5 l vode u posudu.
2. Stavite unutarnju posudu plamenika od plemenitog čelika u keramičku posudu plamenika.
3. Pokrijte dno unutarnje kutije plamenika gelom za potpaljivanje (oko 250 ml) odmah ispod otvora za zrak.
- 4-5. Stavite donju rešetku i uspijete oko 300 g briketa na rešetku. Ostavite dovoljno prostora između briketa kako biste mogli zapaliti gel.
6. Šibicom ili upaljačem zapalite gel. Gel se sporo zapaljuje: držite šibicu iznad gela dok ne ugledate plamen. Potom možete raširiti ugljen.
7. Nakon nekoliko minuta visina plamena bit će oko 30 cm. Gel za potpaljivanje će izgorjeti nakon otprilike 20 minuta.
8. 30 do 40 minuta nakon paljenja, kada briketi ugljena budu pokriveni tankim slojem sivog pepela, možete postaviti rešetku za pečenje. Amica je spremna za uporabu.
9. Na otvorenom možete koristiti rešetku ili ploču za pečenje.
10. U zatvorenom preporučujemo korištenje ploče za pečenje kako mast ne bi curila na vrući ugljen i stvarala plamenove ili dim. Ne stavljajte ploču za pečenje prije nego što briketi ugljena poprime lijepu bijelu boju, jer ćete inače ugušiti vatru.
11. Redovito čistite ploču za pečenje i rešetku kako se zakorjela mast ne bi zadimila.

**Savjet: Koristite li Amicu u zatvorenom, možete izvaditi unutarnju posudu od plemenitog čelika iz keramičke posude plamenika, zapaliti je vani (koraci 3 do 6) i, kada briketi poprime lijepu bijelu boju, odnijeti je unutra i staviti u keramičku posudu plamenika. Nakon pečenja možete ostaviti da se Amica ugasi na otvorenom.**

## SIGURNOST

1. Amica se može koristiti u zatvorenom i na otvorenom. Radi sigurne upotrebe roštilja Amica u zatvorenom prostoru, obavezno:
  - osigurajte da je prostorija dobro prozračena (preko prozora ili vrata) kako bi se osigurao dovoljan dotok zraka
  - koristite samo brikete Cook Chips i potpaljivač barbecook
  - pridržavajte se svih ostalih uputa iz priručnika
 Ne ostavljajte Amicu da gori samo radi stvaranja atmosfere.
2. Nikad ne koristite roštilj Amica kada puše jak vjetar.
3. Roštilj Amica obavezno stavite na priloženi silikonski podmetač na čvrstoj podlozi podalje od zapaljivih i topljivih objekata. Silikonski podmetač štiti stol od topline i ogrebotina.
4. Prije svake upotrebe ulijte 0,5 l vode u keramičku posudu grijača.
5. Uspite najviše 300 g ugljena Cook Chips u unutrašnju posudicu grijača. Uvijek koristite suhi ugljen barbecook® Cook Chips (usklađen je s odlukama RD 28/04/1993, NBN M 11-001 i EN 1860-2).
6. OPREZ! Ne koristite alkohol ili petrolej za paljenje ili raspirivanje vatre. Koristite samo upaljače koji su usklađeni s normom EN1860-3! Ne izlijevajte zapaljive ili slične tekućine po briketima. Ulijte gel za potpaljivanje barbecook® u ohlađenu unutarnju posudu plamenika, ispod donje rešetke i ispod briketa. Ne dodajte gel za potpaljivanje ako gel ili briketi već gore.
7. NAPOMENA! Roštilj Amica može se jako zagrijati i ne biste ga trebali premješati dok se vatra posve ne ugasi i dok se posve ne ohladi.
8. UPOZORENJE! Držite djecu i životinje na sigurnoj udaljenosti od roštilja i zaštitite se od vatre. Nikad ne ostavljajte roštilj bez nadzora.
9. Nikad ne pecite hranu na plamenu. Pričekajte da Cook Chips prekrije tanki sloj sivog pepela.
10. Rešetke i grijaču ploču nosite samo za priložene ručke.
11. Ne nosite tanku i široku sintetičku odjeću u blizini roštilja.

## KORISNI SAVJETI I MJERE OPREZA

1. Da biste smanjili stvaranje dima ili vatre iz hrane: koristite priloženu grijaču ploču • Pecite nemasno meso / ribu i koristite suho začinsko bilje • Izbjegavajte upotrebu maslaca, ulja i marinada
2. Zaštitite stol od masti koja prska.

3. Posebne mjere opreza za emajlirane dijelove (keramička posuda grijača i grijač ploče). Jamstvo ne vrijedi ako ne uzmete u obzir da:
- Metalni i/ili oštri objekti mogu oštetiti emajl
  - Nikad ne polijevajte hladne tekućine u/na vruće dijelove jer biste tako mogli oštetiti metal
  - Izbjegavajte korištenje prejakih deterdženata ili deterdženata za ribanje te spužvica za ribanje ili metalnih spužvica. Umjesto toga koristite četku ili plastičnu spužvicu
  - Izbjegavajte udaranje roštiljem o tvrde površine jer biste tako mogli oštetiti emajl.

## ODRŽAVANJE I SKLADIŠTENJE

Nakon svake uporabe ostavite briquete da se sami ugase ili ih pospite pijeskom. Ne istresajte unutarnju posudu plamenika dok se potpuno ne ohladi. Očistite uređaj nakon svake uporabe. Dijelove od plemenitog čelika i kroma očistite sredstvom barbecook® All Clean. Ne stavljajte keramičku posudu plamenika u perilicu suđa. Uređaj uvijek držite na otvorenom.

## JAMSTVO

barbecook® ima dvogodišnje jamstvo koje obuhvaća sve kvarove nastale zbog pogrešaka u proizvodnji. Jamstvo počinje vrijediti od datuma kupnje, pod uvjetom da se uređaj koristi u skladu s ovim uputama. Potvrda jamstva je račun s navedenim datumom kupnje.

Habanje, hrđa, izobličenje i promjena boje (posebice na dijelovima od nehrđajućeg čelika ili kromiranim dijelovima) dijelova izloženih plamenu uobičajene su pojave i ni pod kojim se uvjetima ne mogu smatrati pogreškom u proizvodnji jer su logična posljedica korištenja tih dijelova. Zbog posebnog postupka emajliranja svi tanki rubovi možda nisu posve prekriveni emajlom. To se ne smatra pogreškom u proizvodnji ili izradi te zato nije obuhvaćeno jamstvom.

Važno: unutrašnja posudica grijača načinjena je od nehrđajućeg čelika, a donja rešetka i rešetka za pečenje od kromiranog čelika.

Ovaj roštilj barbecook® nije prikladan za komercijalnu upotrebu. Ručno izrađeni keramički predmeti mogu nakon duljeg vremena puknuti u blizini velike topline. To je svojstvo keramike i nije obuhvaćeno jamstvom.

## SK

Keđ idete gril Amica použiť prvýkrát, odporúčame ponechať ho pred prípravou jedla hriať pol hodiny.

## INŠTRUKCIE

1. Umiestnite keramičú skrinku s horákmi na priloženú podložku. Nalejte 0,5 l vody do skrinky.
2. Umiestnite nehrdzavejúcu internú skrinku s horákmi do keramickej skrinky s horákmi.
3. Pokryte spodnú časť internej skrinky s horákmi zápalným géom (pribl. 250 ml) tesne pod otvormi vetrania.
- 4–5. Umiestnite spodnú časť mriežky a nasypete pribl. 300 g dreveného uhlia Cook Chips na mriežku. Na uľahčenie zapálenia gélu nechajte medzi kúskami dreveného uhlia Cook Chips dostatok miesta.
6. Zapáľte géol dlhou zápalkou alebo zapalovačom. Tento géol má pomalú charakteristiku zapálenia: drže zápalku pri géle tak dlho, až nevidíte jasný plameň. Drevené uhlie možno potom znova rozhrnúť.
7. Po niekoľkých minútach sa veľkosť plameňov zvýši na približne 30 cm. Zápalný géol horí približne 20 minút.
8. Mriežku na pečenie je možné umiestniť približne po 30 – 40 minútach od zapálenia, až bude drevené uhlie Cook Chips pokryté jemnou vrstvou sivého popola. Potom bude gril Amica pripravený na použitie.
9. Vonku možno použiť mriežku alebo plech na pečenie.
10. Vnútri odporúčame vždy použiť plech na pečenie, aby tuk neodkvapkával do horúcej pahreby, kde by mohol vzplanúť alebo by mohol vzniknúť dym. Neumiestňujte plech na pečenie predtým, ako bude mať drevené uhlie Cook Chips jasne bielu farbu, inak by sa oheň udusil.
11. Umyvajte plech a mriežku na pečenie v pravidelných intervaloch, inak by napečený tuk mohol vydávať dym.

**TIP: ak používate gril Amica vnútri, môžete internú skrinku z nehrdzavejúcej ocele vybrať z keramickej skrinky s horákmi, zapáliť uhlie vonku (kroky 3 až 6) a ihneď ako bude mať drevené uhlie Cook Chips jasne bielu farbu, ju znova vrátiť do keramickej skrinky s**

**horákmi. Po dokončení grilovania, môžete nechať gril Amica vyhasnúť vonku.**

## **BEZPEČNOSŤ**

---

1. Gril Amica je určený na vonkajšie aj vnútorné použitie. Pre bezpečné použitie grilu Amica vnútri je potrebné
  - miestnosť musí byť dobre vetraná (oknom alebo dverami), aby bol zabezpečený dostatočný prísun vzduchu
  - používať iba drevené uhlie Cook Chips a zápalný gel barbecook,
  - dodržiavať všetky ostatné odporúčania uvedené v návode.Nenechávajte gril Amica horieť, pokiaľ negrilujete.
2. Výrobok nikdy nepoužívajte pri silnom vetre.
3. Výrobok vždy položte na dodanú silikónovú podložku na pevný podklad, mimo dosahu horľavých predmetov a predmetov, ktoré by sa mohli vplyvom tepla roztaviť. Silikónová podložka chráni váš stôl pred teplom a poškodením.
4. Pred každým použitím naplňte keramickú nádobu horáka 0,5l vody.
5. Do vnútornej nádoby horáka nasypťe maximálne 300g triesok. Vždy používajte suché triesky barbecook<sup>®</sup>, spĺňajúce normy RD 28/04/1993, NBN M 11-001 a EN 1860-2.
6. **UPOZORNENIE!** Na zapálenie ani ako podporu horenia nepoužívajte alkohol ani benzín. Používajte iba zapaľovače spĺňajúce normu EN1860-3! Na drevené uhlie Cook Chips nikdy nelejte horľaviny ani podobné tekutiny. Zápalný gél barbecook<sup>®</sup> dávajte do studenej internej skrinky s horákmi, pod spodnú mriežku a pod drevené uhlie Cook Chips. Ak zápalný gél alebo drevené uhlie Cook Chips už horí, nepridávajte zápalný gél.
7. **UPOZORNENIE!** Gril Amica sa môže veľmi rozpáliť a nemalo by sa s ním hýbať, kým oheň celkom nezhasne a gril celkom nevychladne.
8. **POZOR!** Deti a zvieratá by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od miesta grilovania. Chráňte sa pred ohňom. Nikdy nenechávajte gril opustený bez dozoru.
9. Nikdy negrilujte, kým ešte horí plameň. Počkajte, kým sa triesky pokryjú jemnou vrstvou sivého popola.

10. Na manipuláciu s roštom, mriežkou či platničkami používajte iba dodanú rúčku.

11. V blízkosti miesta grilovania nenoste tenký a voľný odev zo syntetického materiálu.

## **UŽITOČNÉ RADY A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

---

1. Ako eliminovať dymenie alebo vzplanutie grilovaného jedla: používajte dodané rošty
  - Grilujte chudé mäso/ryby a používajte sušené bylinky
  - Pokiaľ je to možné, nepoužívajte maslo, olej ani marinády.
2. Dávajte si pozor, aby ste si neznečistili stôl od mastnoty.
3. Ak nebudete dodržiavať nasledovné pokyny, môžete stratiť záruku na výrobok:
  - Kovové a/alebo ostré predmety môžu poškodiť glazúru/smalt
  - Nikdy nelejte studené tekutiny na/do horúcich častí, môže dôjsť k ich poškodeniu
  - Na čistenie nepoužívajte príliš silné/agresívne saponáty alebo čistiace prostriedky s drsnými mechanickými účinkami. Na umývanie používajte kefku alebo špongiu
  - Ražeň s grilovaným jedlom neoklepávajte o tvrdé povrchy, môže to poškodiť glazúru/smalt.

## **ÚDRŽBA A SKLADOVANIE**

---

Po každom použití nechajte drevené uhlie Cook Chips samovoľne vyhasnúť alebo naň vysypťe piesok. Nevyprázdňujte internú skrinku s horákmi skôr, kým úplne nevychladne. Čistite zariadenie po každom použití. Všetky nehrdzavejúce a chrómované časti čistite prípravkom barbecook<sup>®</sup> All Clean. Nedávajte keramickú skrinku s horákmi do umývačky riadu. Zariadenie skladujte vnútri.

## **ZÁRUKA**

---

Na gril barbecook<sup>®</sup> sa vzťahuje dvojročná záruka na všetky výrobné chyby. Táto záruka platí odo dňa zakúpenia výrobku za predpokladu, že výrobok, na ktorý sa táto záruka vzťahuje, sa používa v súlade s týmito inštrukciami. Záruku si nemožno uplatniť bez platného pokladničného dokladu s uvedeným dátumom zakúpenia. Akékoľvek opotrebovanie, hrdza, deformácie a zmena farby (obzvlášť v prípade príslušenstva

z nerezovej ocele a chrómu) na príslušenstve, ktoré je priamo vystavované plameňom, sú bežné javy a v žiadnom prípade sa nepovažujú za výrobné chyby: ide o bežné následky používania tohto výrobku. Následkom špeciálneho procesu glazúrovania/smaltovania nemusia byť jemné hrany vždy celkom pokryté glazúrou/smaltom. Nepovažuje sa to za výrobnú chybu, a preto sa na tento jav nevzťahuje ani záruka.

Dôležité: vnútorná nádoba horáka je vyrobená z nerezovej ocele, základný spodný a varný rošt z pochrómovanej ocele.

Zariadenie barbecook® nie je vhodné na komerčné použitie. Ručne vyrobená keramika môže pri dlhšom pôsobení vysokej teploty prasknúť. Na praskanie ručne vyrobenej keramiky sa záruka nevzťahuje.

## SL

Pomembno! Pred uporabo naprave preberite navodila.

### PRVA UPORABA NAPRAVE AMICA

Pri prvi uporabi naprave Amica priporočamo, da jo pustite prižgano pol ure preden začnete s pripravo hrane.

### NAVODILA

1. Keramični gorilnik namestite na predvideno mesto. Nalijte 0,5 l vode v gorilnik.
2. Notranji gorilnik iz nerjavnega jekla namestite v keramični gorilnik.
3. Dno notranjega gorilnika premažite z gorilnim gelom za žar (pribl. 250 ml). Gel naj sega tik pod odprtine za dovod zraka.
- 4-5. Namestite spodnjo rešetko in nanjo položite pribl. 300 g vžigalnih briketov. Med vžigalnimi briketi pustite dovolj prostora za vžig in gorenje gela.
6. Z dolgo vžigalico ali vžigalnikom prižgite gel. Ta gel se aktivira počasi. Vžigalico držite za krajši čas ob gelu, dokler plameni niso jasno vidni. Nato lahko znova razprostrete oglje.
7. Po nekaj minutah se velikost plamenov poveča na pribl. 30 cm. Gorilni gel zgori po pribl. 20 minutah.
8. Približno 30 do 40 minut po vžigu, ko so vžigalni briketi prekriti s tanko plastjo sivih saj, lahko namestite rešetke za peko. Vaš Amica je zdaj pripravljen za uporabo.
9. Na prostem lahko uporabljate rešetko za peko ali pladenj.

10. V notranjih prostorih je primerneje uporabljati pladnje za peko, saj boste tako preprečili kapljanje masti na vroče oglje, kar poviša plamene in povzroči nastanek dima. Preden vžigalni briketi ne dosežejo lepe bele barve, ne nameščajte pladnja za peko, saj boste v nasprotnem primeru zadušili ogenj.

11. Pladenj za peko in rešetko za peko redno pomivajte ter tako preprečite nastanek dima zaradi zapečene maščobe.

**NAVET: Če Amico uporabljate v notranjih prostorih, lahko notranji gorilnik iz nerjavnega jekla vzamete ven iz keramičnega gorilnika, prižgete zunaj (korak 3 do 6) in ga, čim se vžigalni briketi obarvajo belo, nesete nazaj noter in ga namestite v keramični gorilnik. Po končani peki lahko Amico pustite zunaj, kjer ogenj ugasne.**

### VARNOST

1. Amico lahko uporabljate tako znotraj kot na prostem. Za varno pečenje na žaru z Amico v notranjih prostorih, poskrbite za naslednje:
  - prostor mora biti dobro prezračevan (okna ali vrata), zagotovljen mora biti dovod svežega zraka
  - da se uporabljajo samo vžigalni briketi in gorilni gel za žar,
  - da sledite ostalim priporočilom v priročniku.Amica ni namenjen za ustvarjanje razpoloženja, zato ogenj po peki ugasnite.
2. Nikoli ne uporabljajte naprave Amica ob močnem vetru.
3. Vedno postavite napravo Amica na silikonski podstavek, ki je priložen v paketu, ter na trdno osnovo, stran od vnetljivih objektov ter objektov, ki se lahko stopijo. Silikonski podstavek varuje vašo mizo pred vročino in poškodbami.
4. Napolnite keramični gorilnik z 0,5 l vode pred vsako uporabo.
5. Nadevajte največ 300 g briketov v notranji gorilnik. Vedno uporabite suhe barbecook® brikete (v skladu z RD 28/04/1993, NBN M 11-001 in EN 1860-2).
6. **POZOR!** Za prižiganje ali vzdrževanje ognja ne smete uporabljati alkohola ali bencina. Uporabljajte samo vžigalnice, ki ustrezajo standardu EN1860-3! Na vžigalne brikete ne smete zlivati vnetljivih oz. gorljivih tekočin. Gorilni gel barbecook® zlijte v ohlajen notranji gorilnik, pod spodnjo rešetko in pod vžigalne brikete. Ne dodajajte gorilnega gela, če vžigalni briketi ali gel že gorijo.
7. **ZAPOMNITE SI!** Naprava Amica lahko postane zelo vroča, zato je ni varno premikati, dokler



ogenj popolnoma ne ugasne in dokler se naprava popolnoma ne ohladi.

8. **OPOZORILO!** Otrci in živali naj se ne nahajajo v bližini žara, zavarujte sebe pred ognjem. Nikoli ne pustite žara brez nadzora.
9. Nikoli ne pecite na ognju. Počakajte, dokler briketi niso prekriti s tanko plastjo sivega pepela.
10. Uporabite samo priloženo ročico za premikanje rešetk in ponvice.
11. Ne nosite tankih in ohlapnih sintetičnih oblačil v bližini žara.

## ***KORISTNA NAVODILA IN VARNOSTNI UKREPI***

1. Za zmanjšanje dima ali plamenov iz hrane: Uporabite priloženo ročico • Pecite pusto meso/ribe in uporabite suha zelišča • Prav tako se izogibajte uporabi masla, olja ali marinad.
2. Zaščitite svojo mizo pred brizgajočo maščobo.
3. Posebni varnostni ukrepi za emajlirane dele (keramični gorilnik in ročica). Garancija ne pokriva neupoštevanja sledečega:
  - Kovinski in/ali ostri predmeti lahko poškodujejo emajl
  - Nikoli ne nalijte hladne tekočine v/na vroče dele, saj lahko to poškoduje kovino
  - Izogibajte se uporabi detergentov, ki so premočni ali čistilnim detergentom in gobam ali kovinskim gobam
  - Namesto tega uporabite krtačo ali najlonsko gobo
  - Izogibajte se trdim površinam, saj bodo poškodovala emajl.

## ***VZDRŽEVANJE IN SHRAMBA***

Po končani uporabi pustite, da vžigalni briketi samostojno ugasnejo ali jih posujte s peskom. Notranjega gorilnika ne smete izprazniti, dokler se popolnoma ne ohladi. Po vsaki uporabi žar očistite. Vse dele iz nerjavnega jekla in kromirane dele očistite s čistilom barbecue® All Clean. Keramičnega gorilnika ne smete postaviti v stroj za pomivanje posode. Žar vedno shranjujte v notranjih prostorih.

## ***GARANCIJA***

Vaša naprava barbecue® ima dve leti garancije za vse proizvodne napake. Garancija velja od dneva nakupa, pod pogojem, da se naprava uporablja v skladu s temi navodili. Vaš račun, ki vsebuje datum nakupa, je vaša garancija.

Vsaka obraba, deformacija in izguba barve (še posebej delov iz nerjavnega jekla ali kromirani deli) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju je normalna in se ne

smatra kot proizvodna napaka. To je logična posledica uporabe teh delov. Zaradi uporabe posebnega procesa emajliranja, skrajne konice mogoče ne bodo popolnoma prekrite z emajlom. To ni proizvodna napaka ali strokovna napaka, zato garancija tega ne pokriva.

Pomembno! Notranji gorilnik je iz nerjavnega jekla, osnovna in kuhalne rešetke so iz kromiranega jekla. Naprava barbecue® ni primerna za splošno uporabo. Ročno izdelana keramika, ki je izpostavljena visoki vročini lahko po določenem času začne pokati. To je inherentna lastnost izdelka in tega garancija ne pokriva.

## **LV**

Svarīgi! Lūdzu, pirms ierīces lietošanas izlasiet rokasgrāmatu.

## ***AMICA LIETOŠANA PIRMO REIZI***

Lietojot Amica pirmo reizi, mēs stingri iesakām pirms ēdiena gatavošanas atļaut tam degt pusstundu.

## ***NORĀDĪJUMI***

1. Uzlieciet keramisko karsēšanas kameru uz komplektācijā iekļautās pamatnes. Ielejiet kamerā 0,5 l ūdens.
2. Ievietojiet keramiskajā karsēšanas kamerā nerūsējošā tērauda iekšējo karsēšanas kameru.
3. Nokļājiet iekšējās karsēšanas kameras apakšu ar aizdedzināšanas želeju (aptuveni 250 ml) gandrīz līdz gaisa atverēm.
- 4.–5. Uzlieciet apakšējo režģi un uzberiet uz režģa aptuveni 300 g ogļu. Atstājiet starp oglēm pietiekami daudz vietas, lai ļautu aizdedties želejai.
6. Aizdedziniet želeju, izmantojot garu sērkokociņu vai šķiltavas. Želeja ir ar lēnu iedarbību – turiet sērkokociņu pie želejas kādu laiku, līdz skaidri ir redzamas liesmas. Pēc tam atkal var uzbērt kokogles.
7. Pēc dažām minūtēm liesmas palielināsies līdz aptuveni 30 cm. Aizdedzināšanas želeja būs izdegusi pēc aptuveni 20 minūtēm.
8. Aptuveni 30–40 minūtes pēc aizdedzināšanas, kad ogles ir pārklātas ar plānu, pelēku pelnu slāni, var piestiprināt cepšanas režģi. Tagad iekārta “Amica” ir gatava lietošanai.

9. Ārpus telpām var izmantot cepšanas režģi vai cepšanas pannu.
10. Telpās vienmēr vislabāk ir izmantot cepšanas pannu, lai neļautu taukiem notecēt uz karstajām kokogļēm un izraisīt uzliesmojumus vai dūmu rašanos. Neierīkojiet cepšanas pannu, pirms ogles nav kļuvušas patīkamā baltā krāsā, citādi noslāpēsiet uguni.
11. Lai neļautu piecepušos tauku dūmošanu, regulāri mazgājiet cepšanas pannu un cepšanas režģi.

**PADOMS:** ja iekārtu “Amica” izmanto telpās, nerūsējošā tērauda iekšējo kameru var izņemt no keramiskās karsēšanas kameras, aizdedzināt to ārā (3.–6. darbība) un, līdzko ogles ir patīkamā baltā krāsā, novietot to atpakaļ telpās un ielikt keramiskajā karsēšanas kamerā. Pēc ēdiena pagatavošanas iekārtu “Amica” var atstāt atdīšanai ārpus telpām.

## DROŠĪBA

1. Iekārtu “Amica” var izmantot gan telpās, gan ārpus tām. Lai ēdiena gatavošana ar “Amica” telpās būtu droša, rūpējieties, lai
  - telpa būtu labi vēdināta (izmantojot logu vai durvis) un būtu nodrošināta pietiekama svaiga gaisa paāve.
  - jāizmanto tikai “Cook Chips” un cepšanai uz restēm paredzētā aizdedzināšanas želeja;
  - jāņem vērā pārējie šajā rokasgrāmatā sniegtie ieteikumi.
 Nekādā gadījumā neļaujiet “Amica” karst tikai gaisa sildīšanas nolūkos.
2. Nekad nelietojiet Amica stipra vēja laikā.
3. Vienmēr novietojiet Amica uz komplektā ietvertā silikona paklāja un uz cietas pamatnes attālāk no viegli uzliesmojošiem un kustošiem objektiem. Silikona paklājs pasargās jūsu galdu no karstuma un skrāpējumiem.
4. Pirms katras lietošanas reizes piepildiet keramisko degkameru ar 0,5 l ūdens.
5. Iekšējā degkamerā maksimāli ievietojiet 300 g kurināmā. Vienmēr lietojiet sauso barbecook® kurināmo (saskaņā ar RD 28/04/1993, NBN M 11-001 un EN 1860-2).
6. UZMANĪBU! Aizdedzināšanai vai uguns pastiprināšanai nelietojiet alkoholu vai benzīnu. Izmantojiet tikai degļus, kas

atbilst EN1860-3. Nekādā gadījumā neļaiet uz ogļēm viegli uzliesmojošus vai tamīdzīgus šķidrumus. Leļiet “barbecook®” aizdedzināšanas želeju atdzesētā iekšējā karsēšanas kamerā, zem apakšējā režģa un zem ogļēm. Nepapildiniet aizdedzināšanas želeju, ja želeja vai ogles jau deg.

7. PIEZĪME! Amica var kļūt ļoti karsta, un to nedrīkst pārvietot, kamēr uguns nav pilnībā nodzīsusī un ierīce nav pilnībā atdzesēta.
8. BRĪDINĀJUMS! Turiet bērns un dzīvniekus drošā attālumā no bārbekjū, sargājiet sevi no uguns. Nekad neatstājiet bārbekjū bez uzraudzības.
9. Nekad neceptiet liesmās. Pagaidiet, kamēr kurināmais pārkļājas ar plānu pelēku pelnu kārtiņu.
10. Lai pārvietotu režģus un pannu, izmantojiet tikai komplektā ietveto rokturi.
11. Bārbekjū tuvumā nekad nevalkāļiet plānu un plīvojošu sintētisku apģērbu.

## NODERĪGI PADOMI UN DROŠĪBAS PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

1. Lai samazinātu dūmu veidošanos vai uzliesmojumus no ēdiena, izmantojiet komplektā ietveto pannu • Uz grila cepiet liesu gaļu/zivis un izmantojiet sausās garšvielas • Izvairieties arī no sviesta, eļļas un marinādes lietošanas.
2. Aizsargājiet savu galdu no tauku šļakatām.
3. Īpaši piesardzības pasākumi, lietojot emaljētus piederumus (keramiskā degkamera un panna). Garantija nav spēkā, ja jūs neņemat vērā turpmāk minēto:
  - Metāls un/vai asi priekšmeti var sabojāt emalju • Nekad neļaiet aukstu šķidrumu uz sakarsētām detaļām vai to iekšienē, jo tas var sabojāt metālu • Izvairieties lietot mazgāšanas līdzekļus vai ķīmiskos mazgāšanas līdzekļus un tīrīšanas sūkli vai metāla sūkli • Tā vietā lietojiet suku vai neilona sūkli • Nekratiet un nesitiet bārbekjū pret cietām virsmām, jo tas var sabojāt emalju.

## APKOPE UN UZGLABĀŠANA

Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet ogļēm izdzist pašām vai uzberiet tām smiltis. Neiztukšojiet iekšējo karsēšanas kameru, pirms tā nav



atdzisusi pilnībā. Iztīriet iekārtu pēc katras lietošanas reizes. Notīriet visas nerūsējošā tērauda un hroma detaļas, izmantojot Itdzekli "barbecook® All Clean". Nemazgājiet keramisko karsēšanas kameru trauku mazgājamajā mašīnā. Vienmēr glabājiet šo iekārtu telpās.

## **GARANTĪJA**

Jūsu barbecook® ir divu gadu garantija pret visiem ražošanas defektiem. Šī garantija ir spēkā no iegādes datuma, norādot, ka tā tiek izmantota saskaņā ar norādījumiem. Jūsu kases aparāta čeks, kurā ir norādīts iegādes datums, ir garantijas apliecinājums. To daļu, kas tiek pakļautas atklātai liesmai, jebkāds nolietojums, rūsējums, deformācija un nobalēšana (it īpaši, nerūsējoša tērauda vai hroma detaļām) ir ierasta parādība, un tā nav uzskatāma par ražošanas defektu: šis ir detaļu lietošanas pamatots gala rezultāts. Īpašas emaljēšanas procesa piemērošanas rezultātā detaļu smalkās maliņas ne vienmēr var būt pilnībā noklātas ar emalju. Šis nav uzskatāms par ražošanas vai apdares defektu, un garantija to nesedz.

Svarīgi: iekšējā degkamera ir izgatavota no nerūsējoša tērauda, pamata režģis un cepšanas režģis - no hromēta tērauda.

Šis barbecook® nav paredzēts komerciālai lietošanai. Ar rokām darinātie keramikas trauki liela karstuma ietekmē ar laiku var ielplaisāt. Tā ir izstrādājuma īpatnība un uz to neattiecas garantija.

**LT**

Svarbu! Prieš naudodamiesi prietaisu perskaitykite vartotojo vadovą.

### **„AMICA“ NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ**

Jei savo „AMICA“ naudojate pirmąjį kartą, mes rekomenduojame prieš gaminant maistą ją pusę valandos pakaitinti.

## **INSTRUKCIJOS**

1. Ant komplekte esančio kilimėlio padėkite keraminę degiklio dėžutę. Į dėžutę įpilkite 0,5 l vandens.
2. Į keraminę degiklio dėžutę įdėkite vidinę nerūdijančio plieno degiklio dėžutę.

3. Vidinės degiklio dėžutės dugną iki pat apatinių oro kiaurymių padenkite uždegimo žele (maždaug 250 ml).
- 4-5. Uždėkite apatinį tinklėlį ir užpilkite maždaug 300 g degimo granulių. Kad želę būtų lengviau uždegti, tarp degimo granulių palikite pakankamą tarpą.
6. Pasinaudodami ilgu degtuku arba žiebtuvėliu, uždekte želę. Tai lėtai veikianti želė: degtuką šiek tiek, kol pamatysite aiškias liepsnas, palaikykite prie želės. Dabar galite paskleisti medžio anglis.
7. Po kelių minučių liepsna pakils maždaug į 30 cm aukštį. Uždegimo želė sudegs maždaug per 20 minučių.
8. Praėjus maždaug 30–40 minučių po uždegimo, kai degimo granulės pasidengia plonu pilkų pelenų sluoksniu, galite uždėti kepimo tinklėlį. Dabar jūsų „Amica“ paruošta naudoti.
9. Lauke galite naudoti kepimo tinklėlį arba kepimo lėkštę.
10. Patalpoje, kad išvengtumėte karštų riebalų lašėjimo ant įkaitusių medžio anglių ir dėl to susidarančių liepsnos pliūpsnių bei dūmų, geriausia naudoti kepimo lėkštę. Kepimo lėkštės neuždėkite tol, kol degimo granulės neįgauna gražios baltos spalvos, nes užslopinsite ugnį.
11. Kad prikepę riebalai nepradėtų rūkti, kepimo plokštę ir kepimo tinklėlį reguliariai nuplaukite.

**PATARIMAS:** jeigu „Amica“ naudojate patalpoje, iš keraminės degiklio dėžutės galite išimti vidinę nerūdijančio plieno dėžutę, uždegti ją lauke (žingsniai nuo 3 iki 6) ir, kai tik degimo granulės įgaus gražią baltą spalvą, atnešti ją į patalpą ir vėl įdėti į keraminę degiklio dėžutę. Baigus kepti, kad „Amica“ užgestų, galite ją išnešti į lauką.

## **SAUGUMAS**

1. „Amica“ galima naudoti patalpose ir lauke. Kad „Amica“ patalpose naudotumėte saugiai, įsitinkinkite:
  - kad patalpa yra gerai vėdinama (per langą ar duris) ir į ją patenka pakankamai šviežio oro.
  - kad naudojamos tik deginimo granulės ir „Barbecook“ uždegimo želė,

- kad laikotės ir kitų instrukcijose pateiktų nurodymų.
1. Niekuomet neleiskite, kad degdama „Amica“ šildytų vien tik orą.
  2. Niekuomet nenaudokite „Amica“ jei vėjas labai stiprus.
  3. „Amica“ visuomet statykite ant pateikiamo silikoninio kilimėlio ant tvirtu pagrindo, atokiau nuo nedegių objektų ir daiktų, kurie gali išsilydyti. Silikono kilimėlis apsaugo jūsų stalą nuo karščio ir įbrėžimų.
  4. Prieš kiekvieną naudojimą į keraminę degimo kamerą įpilkite 0,5 l vandens.
  5. Daugiausiai naudokite 300 g anglių. Visuomet naudokite sausas „barbecue®“ anglis (atitinka RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ir EN 1860-2).
  6. **ATSARGIAI!** Ugniai uždegti ar jai padidinti niekuomet nenaudokite alkoholio ar benzino. Naudokite tik EN1860-3 reikalavimus atitinkančius uždegiklius! Ant degimo granulių niekuomet nepilkite degių ar panašių skysčių. Barbecue® uždegimo želę pilkite į atvėsusią vidinę degiklio dėžutę po apatiniu tinkleliu ir po degimo granulėmis. Jeigu degimo granulės jau dega, uždegimo želės nebeilkite.
  7. **PASTABA!** „Amica“ gali labai smarkiai įkaisti, ją pernešti galima tik tuomet, kai ugnis visiškai užges o kepsninė atšals.
  8. **PERSPĖJIMAS!** Vaikai ir gyvūnai nuo kepsninės turi laikytis atokiau, saugotis ugnies. Niekuomet nepalikite kepsninės be priežiūros.
  9. Niekuomet nekepkitė ugnyje. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu pilkų pelenų sluoksniu.
  10. Grotelėms ir skardai pernešti naudokite tik pateikiamas rankenas.
  11. Būdami prie kepsninės nedėvėkite laisvų ar sintetinių drabužių.

## **NAUDINGI PATARIMAI IR SAUGUMO PRIEMONĖS**

1. Norėdami sumažinti dūmų susidarymą ar kepamo maisto užsidegimą: naudokite tik pateikiamas grotėles • Kepkite liesą mėsą/ žuvį ir naudokite sausus prieskonius • Venkite naudoti sviestą, aliejų ar marinatus.
2. Saugokite stalą nuo besitaškančių riebalų.
3. Specialios atsargumo priemonės emaliuotoms dalims (keraminė degimo

kamera ir grotelės). Garantija negalios, jei neatkreipsite dėmesio į šiuos dalykus:

- Metaliniai ir/arba aštrūs daiktai gali pažeisti
- Niekuomet nepilkite šaltų skysčių į/ant karšto metalo, nes tai gali jam pakenkti.
- Nenaudokite plovimo priemonių, kurios yra stiprios ar braižančių arba metalinių kempinių. Geriau naudokite šepetėlį arba nailoninę kempinę. • Kepsninės nedaužykite ir neparverskite ant kieto paviršiaus, nes tai gali pakenkti emalei.

## **PRIEŽIŪRA IR LAIKYMAS**

Po kiekvieno panaudojimo, palaukite kol degimo granulės užges savaime arba ant jų užpilkite smėlio. Vidinės degiklio dėžutės neištuštinkite tol, kol ji visiškai neatvėso. Po kiekvieno panaudojimo įtaisą išvalykite. Visas nerūdijančio plieno ir chromuotas detales valykite barbecue® priemone „All Clean“. Keraminės degiklio dėžutės neplaukite indaplovėje. Įtaisą laikykite patalpoje.

## **GARANTIJA**

Jūsų „barbecue®“ pateikiama su dvių metų garantija prieš visus gamybinius defektus. Garantija taikoma nuo pirkimo datos, jei yra laikomasi visų šių nurodymų. Jūsų kasos čekis, kuriame nurodyta pirkimo data, yra jūsų garantijos sertifikatas.

Bet koks detalių (ypač nerūdijančio plieno ir chromuotų), kurias tiesiogiai pasiekia ugnis koks susidėvėjimas, parūdijimas, deformacijos ir spalvų pasikeitimai yra visiškai normalus dalykas ir jokiomis aplinkybėmis negali būti laikomas gamybiniu broku - tai ilgo šių dalių naudojimo rezultatas. Dėl naudojamo specialaus emaliavimo proceso, kampai gali būti ne iki galo padengti emale. Tai nelaikoma gamybiniu broku, dėl to garantija tam negalioja.

Svarbu: vidinė degimo kamera yra iš nerūdijančio plieno, apatinės ir kepimo grotelės yra iš chromuoto plieno.

Ši „barbecue®“ kepsninė netinka komercinei veiklai. Rankų darbo keramika laikoma dideliame karštyje, po tam tikro laiko gali įtrūkti. Tai būdinga šiam produktui ir todėl tokiais atvejais garantija negalioja.



**SAEY Home & Garden N.V.**  
Industrielaan 4 - B-8501 Kortrijk - Heule - Belgium

BBC090225