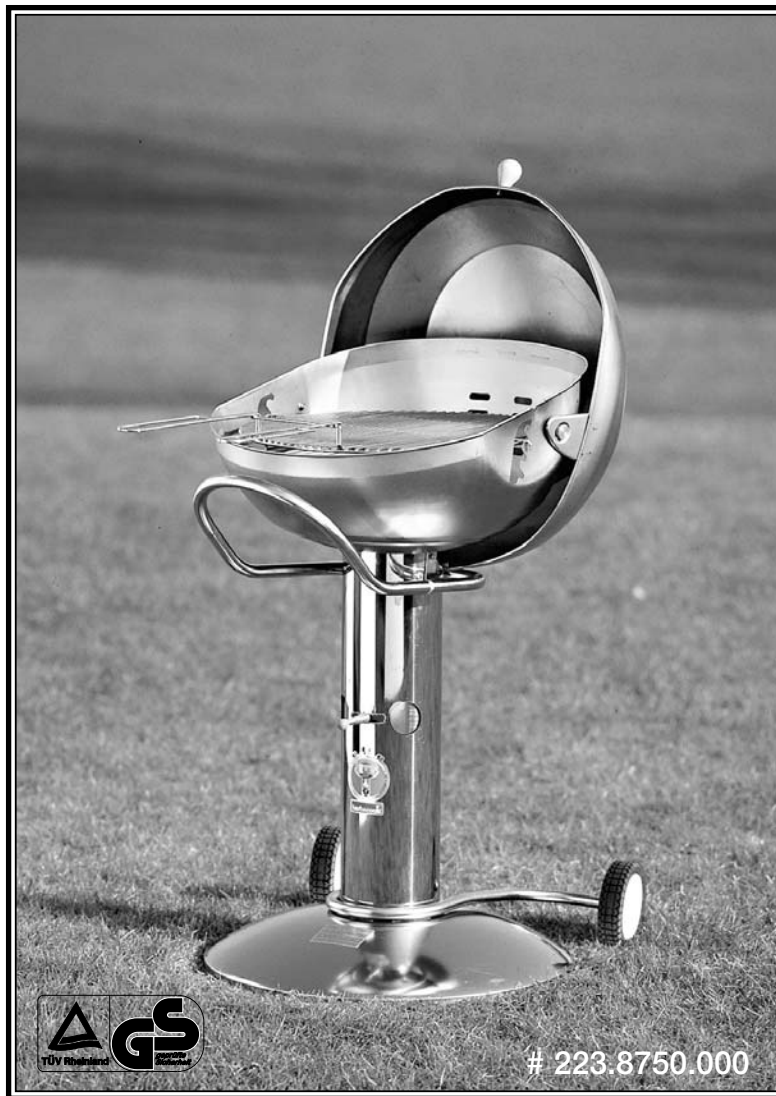
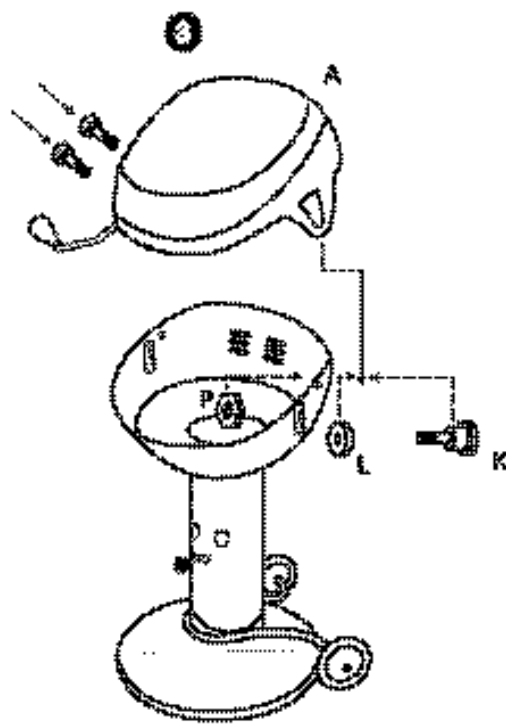
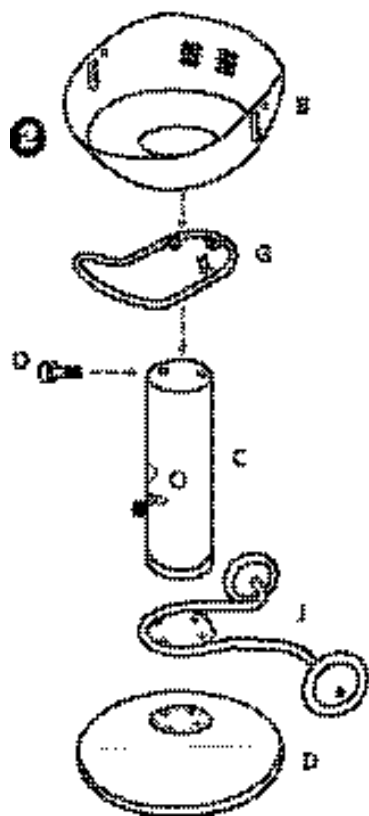
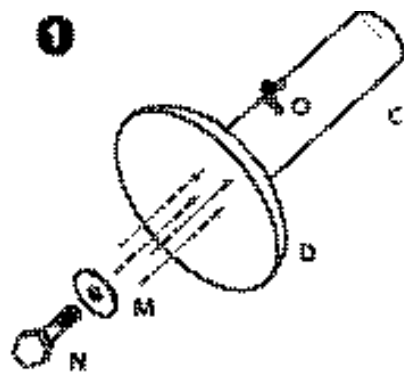


barbecook®



LEADER



Som ethvert produkt, der bliver udsat for meget høje temperaturer vil bundristen ændre form. Efter en vis tid skal denne del skiftes ud. Den kan købes hos Deres forhandler.

GARANTI

Kvaliteten af Barbecue underdel er garanteret så vidt barbecuen bliver anvendt og underholdt på den rigtige måde som beskrevet oven. Brug af barbecuen er ikke tilegnet for professionelle formål. Man må aldrig fylde karet med for meget rødgloedende trækul uden at forsørge lufttilførslen nedfra.

Garantien er gældende 6 måneder efter købsdato. Kun en kvittering eller modtagelsesbevis fra forhandleren med købsdatoen på gælder således som bevis.

Hvis køberen ikke kan fremlægge dette bevis er garantien ikke gældende. Hvis ikke barbecuen virker (godt) mere, skal køberen indlevere apparatet til den forhandler, han har købt det hos.

Garantien forfalder, hvis ejeren ikke respekterer nøje, hvad der ovenfor står beskrevet. Vi minder Dem herved om, at garantien kun begrænses til de tilfælde, hvor barbecuen bliver brugt på den rigtige måde, som beskrevet i brugsanvisningen. Barbecue må under ingen omstændigheder bruges på anden måde end den der er beskrevet i brugsanvisningen.

NV SAEY sa, Industrielaan 4, B-8501 Kortrijk-Heule,
Belgium, tel 056/35 42 00, fax 056/37 15 15
Barbecue patent 901 452
Barbecue is a registered trade mark of SAEY nv, Belgium.
Quickstart is a registered trade mark of SAEY nv, Belgium.

BARBECOOK LEADER

De Barbecue® Leader is een uiterst veilige barbecue die beantwoordt aan de strengste Europese veiligheidsnormen. De Barbecue Leader werd gekeurd door TÜV Rheinland (Technische ÜberwachungsVerein). De Barbecue Leader bezit het Turbo Quickstart aansteeksysteem waardoor U uw barbecue kunt aansteken in een handomdraai en roodgloeiende kolen heeft na minder dan 15 minuten.

MONTAGE

1. Verwijder alle plastic voor gebruik.
2. Plaats de buis (C) op de voet (D), met daartussen het wielensysteem (J). Schroef deze vast met behulp van de bijhorende bouten (N).
3. Hang eerst de trekbeugel (G) over de buis (C). Schuif dan de kuip (B) in de buis (C), zodanig dat de sleuven over elkaar passen. Maak de trekbeugel (G), de buis (C) en de kuip (B) vast met de voorziene inbusbouten (O). Voor het vastmaken van de inbusbouten (O) is een inbussleutel voorzien.
4. Maak het deksel (A) vast aan de kuip (B) met behulp van de voorziene verbindingstukken (K, L, P). Zorg ervoor dat het deksel (A) zo vast gemaakt is, dat deze nog gemakkelijk kan open en dicht gedaan worden.

TURBO QUICKSTART AANSTEEKSISTEEM

Wanneer men de Barbecue Leader voor het eerst gebruikt moet men het grondrooster (F) met houtskool vullen en de roodgloeiende houtskool minstens 30 minuten laten branden. Op deze manier kunnen alle schadelijke stoffen in het vet van tijdens de fabricage volledig opbranden.

Voor een optimaal gebruik van uw Barbecue Leader gaat u als volgt te werk:

1. Vul het waterbakje (I) met water en plaats deze in de buis (C) van de barbecue.
2. Hang de binnenbuis (E) in de buitenbuis (C) door de kraag van de binnenbuis op de kuip (B) te laten rusten.
3. Verfrommel 2 dubbele vellen krantenpapier en steek ze in de binnenbuis (E). Zorg dat de lucht nog vrij spel heeft (prop de buis vooral niet vol). Gebruik 3 vellen krantenpapier voor briketten.
4. Leg het grondrooster (F) in het midden van de kuip en vul die met een laag droge "gezuiverde" houtskool (bij het aansteken niet té veel houtskool gebruiken).
5. Steek het krantenpapier aan (bij voorkeur met een lange lucifer) via de luchtventilatieopening die u volledig openlaat staan tot de houtskool roodgloeiend is. Van zodra de kolen roodgloeiend zijn, doet u de luchtventilatieopening volledig dicht om te vermijden dat de houtskool te snel opbrandt. Wanneer u de barbecue bijvult met houtskool, doet u de luchtgaten terug open om vlug gloeiende houtskool te verkrijgen. Daarna terug dicht doen.

Tijdens de eerste 2 à 3 minuten zal er bij het aansteken van het krantenpapier rookvorming ontstaan. Dit komt door het krantenpapier en door de vochtigheid van de houtskool. Dit gaat echter vlug voorbij en na minder dan 15 minuten hebt u reeds mooi gloeiende houtskool. U kunt beginnen barbecuen zodra er zich een laagje witte as gevormd heeft bovenop de gloeiende houtskool (witte gloed).

BELANGRIJK

Het naleven van de volgende veiligheidsvoorschriften is heel belangrijk.

- Plaats de barbecue steeds op een stabiele ondergrond en nooit dicht bij brandbare of smeltbare voorwerpen.
- Gebruik de barbecue enkel in open lucht.

- Ved Barbecue Quickstart- og Turbo Quickstart-modellerne er det ikke nødvendigt at bruge optændingsblokke eller optændingsvæske til optænding eller genoptænding af barbecueen.
- Advarsel! Brug aldrig benzin eller lignende letantændelige produkter til tænding eller genoptænding af barbecueen.
- Pas på ! Denne barbecue bliver meget hed, flyt ikke barbecueen mens der er glødende trækul i kummen.
- Hold børn og husdyr på sikker afstand fra barbecueen.
- Brug helst beskyttelseshandsker når De griller.

ASKE

Efter brug, når asken er afkølet, tages bundristen væk. Lad akslen falde ned i vandbakken. Denne bruge som askeskuffe. Asken kan uden videre hældes ud sammen med vandet. Affaldet udgør ikke nogen som helst fare for planterne.

VEDLIGEHOLDELSE

Kummen skal rengøres regelmæssigt med vand og sæbe eller et egnet rengøringsmiddel til barbecue. Følgende dele er fremstillet af rustfrit stål: fod, rør, vandbakke, indre rør, kumme, låg, bundrist, hjulsystemet, bolte og møtrikker. Grill-risten er af forkromet stål.

Delene i rustfrit stål svarer til AISI-normen for rustfrit stål. Disse normer er international kendte, og det er vigtigt at vide at der sker en let farveændring af materialet ved høje temperaturer, og at der vil opstå en oxidering hvis det i længere tid udsættes for fugtighed eller ild. Disse 2 fænomener er således helt normale. Deres barbecue vil under ingen omstændighed blive gennemrustet, hvis der jævnligt vedligeholdes med et pudsemiddel til rustfrit stål, sølv eller kobber.

2. Hæng det indre rør (E) i yderrøret (C) ved at lade kraven fra det indre rør hvile på kummen.
3. Krøl 2 dobbelte stykker avispapir sammen og stik dem i det indre rør. Kontrollér at luften stadig har frit spil (prop røret fremfor alt ikke fuldt). Brug 3 stykker avispapir til briketter.
4. Læg bundristen (F) midt i ildstedet og fyld den med et lag tørre "rensede" trækul (brug vedtændingen ikke for meget trækul).
5. Sæt ild til avispapiret (helst med en lang tændstik) via luftventilationsåbningen som De lader stå helt åben til trækullene er rødglødne. Fra det øjeblik hvor kullene er rødglødne, lukker De luftventilationsåbningen helt, for at undgå at trækullet brænder for hurtigt op. Når De fylder mere trækul på barbecueen, åbnes der på ny for lufthullerne for hurtigt at få glødende trækul. Derefter lukkes igen.

Når der sættes ild til avispapiret, vil der de første 2 til 3 minutter opstå røgdannelse. Dette sker p.g.a. avispapiret og at trækullene er fugtige. Dette er imidlertid hurtigt overstået og på mindre end 15 minutter har De allerede flotte glødende trækul. De kan begynde med at barbecue, så snart der har formet sig et lag hvid aske oven på de glødende trækul (hvid glød).

VIGTIGT

Overholdelse af følgende sikkerhedsforskrifter er yderst vigtig.

- Stil barbecueen altid på en stabil undergrund og aldrig tæt ved brandbare eller smeltelige genstande.
- Brug barbecueen kun i fri luft.
- Fyld bundristen med trækul. Brug ikke for meget kul: sørg for at kullene bliver liggende i bundristen.

- Vul het grondrooster met houtskool. Gebruik niet te veel kolen: zorg ervoor dat de kolen in het grondrooster blijven.
- Bij de Barbecue Quickstart en Turbo Quickstart modellen is het onnodig aanmaakblokjes of aanmaakvloeistof te gebruiken bij het aansteken of heraansteken van de barbecue.
- Waarschuwing! Gebruik nooit benzine of vergelijkbare ontvlambare producten bij het aansteken of heraansteken van de barbecue.
- Opgepast! Deze barbecue zal heel heet worden, verplaats de barbecue niet terwijl er zich gloeiende houtskool in de kuip bevindt.
- Hou kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de barbecue.
- Draag bij voorkeur beschermende handschoenen bij het barbecueen.

ASSEN

Neem na gebruik, wanneer de assen zijn afgekoeld, het grondrooster weg en laat de assen in het waterbakje vallen. Deze doet dienst als asbak. De assen kunnen gemakkelijk samen met het water uitgegoten worden. Het residu vormt geen enkel gevaar voor de planten.

ONDERHOUD

De kuip dient regelmatig gereinigd te worden met water en zeep, of een geschikte barbecue-eeniger. Volgende onderdelen zijn vervaardigd uit roestvrij staal: voet, buis, waterbakje, binnenbuis, kuip, deksel, grondrooster, wielensysteem, bouten en moeren. Het braadrooster is verchromd staal.

De onderdelen in roestvrij staal beantwoorden aan de AISI-norm voor roestvrij staal. Deze normen zijn internationaal bekend en het is belangrijk te weten dat bij hoge temperaturen het materiaal lichtjes kan verkleuren of dat bij langdurige blootstelling aan vochtigheid of vuur er aan de oppervlakte een oxydatie ontstaat. Deze 2 fenomenen zijn dus volkomen normaal. Uw

barbecue gaat in geen enkel geval doorroesten, mits een regelmatig onderhoud met een poetsmiddel voor roestvrij staal, zilver of koper.

Zoals ieder produkt die aan hevige temperaturen wordt blootgesteld zal het grondrooster zich vervormen. Na een zekere tijd zal dit onderdeel moeten vervangen worden. Het is te koop bij uw verdeler

GARANTIE

De kwaliteit van de onderdelen van de Barbecue Leader wordt gegarandeerd in zoverre de barbecue op een correcte manier gebruikt en onderhouden wordt zoals hierboven beschreven. Het gebruik van de barbecue is niet geschikt voor professionele doeleinden. Men mag op geen enkel ogenblik de kuip té vol laden met roodgloeiende houtskool zonder voor verluchting van onderaan te zorgen.

De garantie is 6 maanden geldig vanaf de datum van aankoop van het produkt. Alleen de reçu of het ontvangstbewijs van de dealer waarop de datum van aankoop staat vermeld geldt in dit verband als bewijs. Indien de koper dit bewijs niet kan voorleggen is de garantie niet geldig. Indien de barbecue niet (goed) meer functioneert, dient de koper zich daarmee naar de dealer te begeven waar hij het apparaat heeft gekocht.

De garantie vervalt wanneer de eigenaar niet nauwgezet respecteert wat hierboven staat vermeld. We herinneren u er hier aan dat de garantie beperkt blijft tot de gevallen waarin de barbecue op de juiste manier wordt gebruikt, zoals die staat beschreven in deze handleiding. De barbecue mag in geen geval op een andere manier worden gebruikt dan wat in de handleiding staat vermeld.



BARBECOOK LEADER

Barbecue Leader er en yderst sikker barbecue, der opfylder de strengeste europæiske sikkerhedsnormer. Barbecue Leader er godkendt af TÜV Rheinland (Technische Überwachungsverein). Barbecue Leader er forsynet med et Turbo Quickstart- tændingssystem, hvorved De kan tænde Deres barbecue i en håndvending og får rødglødende kul på mindre end 15 minutter.

MONTAGE

1. Fjern al plastik før brug.
2. Anbring røret (C) på foden (D), med hjulsystemet (J) derimellem. Skru denne fast ved hjælp af de tilhørende bolte (N) og spændeskiver.
3. Skyd kummen (B) ind i rør (C), således at hullerne passer over hinanden. Fastgør denne med de vedlagte unbrako-bolte (O). Til fastgørelse af unbrako-boltene bruges den vedlagte unbrako-nøgle.
4. Sæt låget til kummen fast ved hjælp af de vedlagte forbindelsesstykker (K, L, P).

TURBO QUICKSTART-TÆNDINGSSYSTEM

Første gang man bruger Barbecue Leader skal man fylde bundristen (F) med trækul, og lade de rødglødende trækul brænde i mindst 30 minutter. På denne måde kan alle skadelige stoffer i fedtet stammende fra fabrikeringen brænde fuldstændigt op.

Til en optimal brug af Deres Barbecue Leader går De som følger til værks:

1. Fyld vandbakken (I) med vand og anbring denne i barbecue-røret (C).

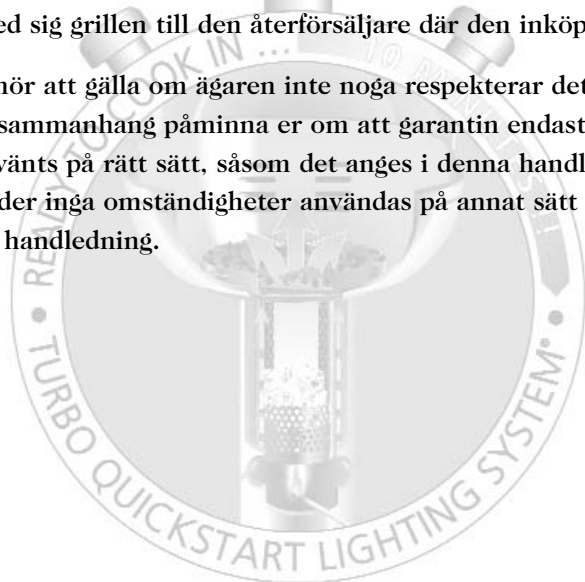
deformerat. Denna förändring i materialet är helt normal och ett byte av bottengaller bör ske efter en viss tids användning. Bottengaller finns som reservdel hos din återförsäljare.

GARANTI

Funktionen hos de olika delarna i en Barbecook Leader garanteras så länge som grillen har använts på det sätt som föreskrivs i ovanstående manual. Grillen är inte avsedd för professionell användning. Kom ihåg: Överdosera aldrig med kol i skålen då detta förhindrar ett tillräckligt starkt luftdrag underifrån.

Garantin gäller i sex månader från och med det datum varan köptes. I detta sammanhang gäller endast kvitto eller mottagningsbevis från återförsäljare, med uppgift om inköpsdatum, som bevis. Om köparen inte kan lämna sådant bevis gäller inte garantin. Om grillen inte fungerar (bra) längre skall köparen ta med sig grillen till den återförsäljare där den inköpts.

Garantin upphör att gälla om ägaren inte noga respekterar det ovannämnda. Vi vill i detta sammanhang påminna er om att garantin endast gäller de fall där grillen använts på rätt sätt, såsom det anges i denna handledning. Grillen får under inga omständigheter användas på annat sätt än vad som anges i denna handledning.



BARBECOOK LEADER

Le Barbecook Leader est un barbecue extrêmement sûr qui correspond aux normes européennes les plus sévères. Le Barbecook Leader a été agréé par TÜV Rheinland (Technische Überwachungsverein). Le Barbecook Leader est doté du système d'allumage Turbo Quickstart qui vous permet d'allumer votre barbecue sans problèmes et en moins de 15 minutes vous obtenez de belles braises.

ASSEMBLAGE

1. Remouvez le plastic avant emploi
2. Placez le tube extérieur (C) sur la base (D), avec le système à roulettes (J) entre les deux. Vissez-les en bas de la base à l'aide des boulons prévus (N).
3. Pendez la poignée (G) autour du tube (C). Faites glisser la cuve (B) dans le tube (C), de sorte que les encoches de la poignée (G), de la cuve (B) et du tube (C) s' emboîtent. Fixez-les avec les boulons à six pans creux (O) et les écrous (Q). Une clé coudée mâle est fourni pour fixer les boulons (O).
4. Fixez le couvercle (A) à la cuve (B) à l'aide des raccords prévus (K, L, P). Fixez le couvercle (A) de manière qu'il peut facilement s'ouvrir et fermer.

Votre Barbecook est prêt à fonctionner.

SYSTEME D'ALLUMAGE TURBO QUICKSTART

Lors de la première utilisation du Barbecook Leader, remplissez la grille de fond (F) à charbon de bois et laissez brûler le charbon de bois pendant au moins 30 minutes pour que tous les produits de fabrication puissent brûler.

Opérez de la manière suivante:

1. Ajoutez de l'eau dans le réservoir prévu (I) a cet effet et placez-le dans le tube (C) du barbecue.
2. Pendez le tube intérieur (E) dans le tube extérieur (C) en laissant appuyer le col du tube intérieur sur la cuve (B).
3. Mettez 2 doubles feuilles de papier journal froissées en forme de torche dans le tube intérieur. Ne bourrez pas le tube intérieur de papier! Pour les briquettes, une troisième feuille de papier peut s'avérer nécessaire.
4. Placez la grille de fond (F) au milieu du foyer et remplissez-la d'une couche de charbon de bois "épuré" bien sec (lors de l'allumage n'utilisez pas trop de charbon de bois).
5. Allumez le papier par les trous d'admission d'air (de préférence avec une allumette longue) que vous laissez largement ouverts jusqu'à ce que vous commenciez à griller. Pendant que vous barbecuez, vous pouvez couper l'admission d'air pour éviter que le charbon de bois ne se consume trop vite. Quand vous ajoutez du charbon de bois, rouvrez les trous d'admission d'air pour obtenir rapidement des braises.

Pendant les 2 à 3 premières minutes, il y aura formation de larges volutes de fumée. Ceci est dû au papier journal et au charbon de bois qui dégage son humidité. Ensuite vous entendez le charbon de bois crépir. Vous pouvez commencer à griller dès que les braises rougeoyantes sont couvertes d'une fine pellicule grise.

IMPORTANT

Il est très important de respecter les consignes de sécurité suivantes:

- Mettez le barbecue toujours sur une surface stable et à l'écart de matières combustibles ou fusibles.
- Ne pas utiliser à l'intérieur.

- Med Barbecue Quickstart - och Turbo Quickstart - grillar blir användning av tändvätska för tändning eller återtändning av grillen överflödig.
- Varning! Använd ej metylalkohol eller bensin för att tända eller skynda på tändningen av grillen.
- Lakttag försiktighet! Denna grill blir mycket het - flytta ej under grillning. Vänta tills grillen har svalnat innan den flyttas.
- Håll alltid grillen utom räckhåll för barn och husdjur.
- Använd gärna speciella grillvantar vid grillning som reflekterar hetta från glöden.

ASKAN

Efter grillning när glöden har falnat, lyft bottengallret och borsta ner askan i vattenreservoaren. Denna vattenreservoar fungerar nämligen även som asklåda. Askkan töms sedan lätt genom att vattnet hålls ut på lämplig plats.

RENGÖRING

Grillen skall när så behövs rengöras med hett vatten och tvål eller ett speciellt grillrengöringsmedel. Följande delar är tillverkade i rostfritt stål: fot, inre- och yttre tändrör, vattenreservoar, skål, lock, bottengaller, hjulsystemet, skruvar och muttrar. Grillgallret är tillverkat i förkromat stål.

Delarna i rostfritt stål uppfyller AISI-standarden för rostfritt stål. Det är viktigt att vara medveten om att denna internationellt erkända standard tillåter en viss oxidation av det rostfria stålet vid en längre tids exponering för vatten eller höga temperaturer. Detta är helt normalt varför grillen bör behandlas med lämpligt rengöringsmedel för rostfritt stål, koppar eller silver.

Liksom för vilket annat material som helst som utsätts för extremt höga temperaturer, kommer bottengallret efter en tids användning att bli något

2. Häng det inre tändröret (E) inuti det yttre genom att låta kragen på det inre tändröret (C) vila på kanten i skålens mit (B).
3. Knyckla ihop 2 vanliga tidningssidor var för sig och släpp ned genom öppningen i den övre delen av det inre tändröret, för att på så sätt försäkra sig om en god luftcirkulation. Undvik därför att "proppa" ned för mycket papper i tändröret då detta kan strypa lufttillförseln och förhindra en snabb och effektiv tändning av grillkolen. Använd en extra tidningssida om du istället vill grilla med briketter.
4. Placera bottengallret (F) i centrum av skålen och täck detta med ett tunt lager av torrt grillkol (använd inte för mycket kol vid tändning).
5. Tänd pappret genom något av ventilationshålerna i spjället, helst med en längre braständsticka. Spjället bör hållas helt öppet tills glöden har tagit sig ordentlig för att sedan stängas helt för att förhindra en alltför snabb förbränning av kolen. Skulle påfyllning av kol vara nödvändig, öppna då spjället helt igen och stäng när så är påkallat.

De första 2 - 3 minuterna kommer en viss rökutveckling att ske från det brinnande pappret och fukten i den upphettade kolen. Röken försvinner dock mycket snart och kolen antänds till en perfekt glöd inom 15 minuter. Nu kan du börja grilla!

VIKTIGT

Det är mycket viktigt att följa dessa säkerhetsinstruktioner:

- Placera alltid grillen på ett stabilt underlag och på ett betryggande avstånd från brännbart material.
- Endast för utomhusbruk.
- Täck bottengallrets fulla yta tunt med kol. Överdosera ej. Försäkra dig om att kolen ej täcker större yta än bottengallrets.

- Remplissez la grille de fond de charbon de bois. Ne remplissez pas trop la grille de fond: faites attention à que le charbon de bois ne dépasse pas la grille de fond.
- Lors de l'emploi des modèles Quickstart et Turbo Quickstart l'usage de liquide allume-feu ou cubes allume-feu est superflu.
- Avertissement! N'utilisez jamais d'alcool liquide ou d'es-sence pour allumer ou réactiver le feu.
- Attention! Ce barbecue va devenir très chaud, ne déplacez pas le barbecue rempli de braises.
- Attention aux enfants et aux animaux domestiques.
- Mettez des gants pour cuisiner.

CENDRES

Après utilisation, quand les cendres sont froides, enlevez la grille de fond et faites tomber les cendres dans le réservoir d'eau. Les cendres peuvent facilement être versé avec l'eau. Les résidus ne forment aucun danger aux plantes.

ENTRETIEN

La cuve doit régulièrement être nettoyée avec de l'eau et du savon, ou avec un produit spécial pour barbecue. Les parties suivantes sont construites en acier inoxydable: base, tube intérieur et extérieur, réservoir d'eau, cuve, couvercle, grille de fond, système à roulettes, boulons et écrous. La grille de cuisson est d'acier chromé. Les parties en acier inoxydable répondent à la norme AISI pour l'acier inoxydable. Ces normes sont internationales. Il est important de savoir que ces normes admettent que lors d'une exposition prolongée aux fortes températures ou à l'eau, une légère oxydation de surface peut apparaître. Ce phénomène est donc tout à fait normal et un

entretien annuel avec un produit pour inox, cuivre ou argent suffit à faire disparaître les traces superficielles d'oxydation.

Comme toute pièce exposée à de fortes chaleurs, la grille de fond va se déformer. Il est donc normal de la remplacer après un certain laps de temps et cet article est en vente chez votre revendeur.

GARANTIE

La qualité des pièces du Barbecue Leader sont sous garantie à condition que le barbecue soit utilisé d'une manière correcte et qu'il soit entretenu comme il est décrit ci-dessus. Le barbecue n'est pas destiné pour une utilisation professionnelle. On ne peut à aucun moment remplir la cuve avec trop de braises sans ventilation par en-dessous.

La garantie est valable six mois à partir de la date d'achat du barbecue. Le reçu ou le ticket de caisse du commerçant tient lieu de garantie. L'absence de ces pièces rend la garantie nulle et sans effet. Au cas où le barbecue présenterait un défaut de fonctionnement durant la période de garantie, l'acquéreur devra s'adresser à l'établissement où il a acheté le barbecue pour obtenir son remplacement.

La garantie porte exclusivement sur l'utilisation du barbecue telle qu'elle est décrite dans ce mode d'emploi. L'utilisateur ne doit absolument pas l'utiliser pour des usages non prévus ou effectuer des opérations manuelles différentes de celles qui sont spécifiées dans ce mode d'emploi.



BARBECOOK LEADER

TRÄKOLSGRILL

Barbecue Leader är en mycket säker utegrill som uppfyller de strängaste Europeiska säkerhetsnormerna. Barbecue Leader har testats av det tyska provinstitutet TÜV-Rheinland (Technische Überwachungs Verein) och blivit godkänd enligt den tyska säkerhetsstandarderna. Barbecue Leader konstruktion bygger på det unika tändsystemet Turbo Quickstart som möjliggör en snabb och problemfri tändning av grillkolen - inom 15 minuter.

MONTERING

1. Ta bort all plast innan grillen används.
2. Placera rördelen (C) på stativet (D) med hjulsystemet (J) emellan. Skruva fast skruvarna (N) som illustrerat.
3. Tryck ner skålen (B) i tändröret (C) så att kragen på skålen helt går ner i tändröret. Fixera skålen med bultarna (O). Använd en fast nyckel för att låsa bultarna.
4. Fäst locket (A) ovanpå skålen (B) med specialdelarna (K, L, P).

TURBO QUICKSTART TÄNDSYSTEM

Innan du använder Barbecue Leader första gången, täck bottengallret (F) med kol och låt glöda i minst 30 minuter. Härigenom förbränns eventuella restsubstanser från tillverkningen.

Handhavande av din Barbecue grill:

1. Fyll vattenbehållaren (I) med vatten och placera denna i grillens inre tändrör (C).

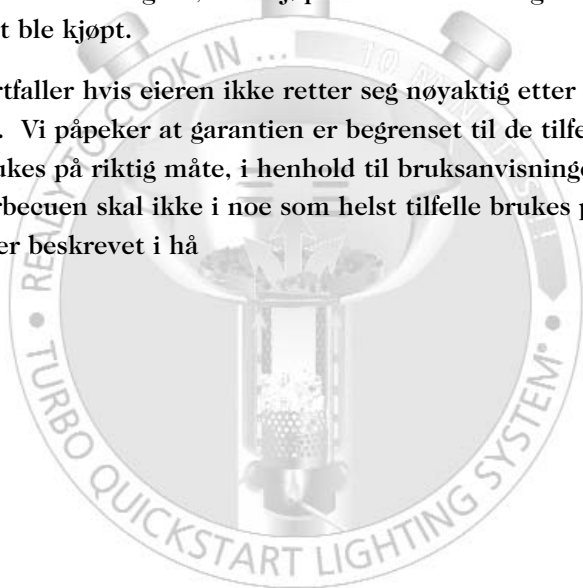
Liksom hvert produkt som utsettes for høye temperaturer, vil bunnristen bli deformert. Etter en tid må den erstattes. Du kan få kjøpt den hos din forhandler.

GARANTI

Kvaliteten på Leader-delene garanteres forutsatt at barbeuen brukes og vedlikeholdes på riktig måte, slik som det beskrives overfor. Denne barbeuen egner seg ikke til profesjonelt bruk. Karet skal aldri fylles for mye med rødglødende trekull uten å sørge for tilstrekkelig lufttilførsel nederst på barbeuen.

Garantien gjelder i 6 måneder fra datoen produktet ble kjøpt. Kun kvittering eller datert mottakelsesbevis fra forhandleren kan gjelde som bevis. Hvis kjøperen ikke kan forelegge dette bevis, gjelder ikke garantien. Fungerer ikke barbeuen godt, skal kjøperen henvende seg til forhandleren hvor apparatet ble kjøpt.

Garantien bortfaller hvis eieren ikke retter seg nøyaktig etter ovenstående bestemmelser. Vi påpeker at garantien er begrenset til de tilfeller hvor barbeuen brukes på riktig måte, i henhold til bruksanvisningen i denne håndbok. Barbeuen skal ikke i noe som helst tilfelle brukes på annen måte enn den som er beskrevet i hå



BARBECOOK LEADER

The Barbecue Leader is a very safe barbecue which meets the strictest European safety standards. The Barbecue Leader has been tested by TÜV-Rheinland (Approved by German Safety Standards). The Barbecue Leader features the Turbo Quickstart lighting system enabling you to light your barbecue without any difficulty, obtaining perfect charcoal embers in less than 15 minutes.

ASSEMBLY

1. Remove all plastics before use.
2. Place the tube (C) on the base (D), with the wheeled undercarriage (J) in between. Apply the screws (N) to screw them down.
3. Hang the handle (G) around the tube (C). Push the bowl (B) into the tube (C), locating the sleeves. Fix the handle (G), the bowl (B) and the tube (C) with the head screws (O). Apply the socket head wrench to fix the head screws.
4. Fix the lid (A) onto the bowl (B) with the fitting connectors (K, L, P). Fix the lid in a way that it can be opened and closed easily.

TURBO QUICKSTART LIGHTING SYSTEM

The first time you use the Barbecue Leader, fill the bottom grid (F) with charcoal and leave burning for a minimum of 30 minutes. In this way all production substances can burn off.

Operation of your Barbecue:

1. Fill the waterbag (I) with water and place it in the inner tube (C) of the barbecue.

GB

N

2. Hang the inner tube (E) in the outer tube (C) by letting the collar of the inner tube rest on the bowl (B).
3. Twist 2 double sheets of broadsheet newspaper and insert separately into the upper tube (edge downwards), ensuring free circulation of air. Avoid 'stuffing' newspaper into the tube as this could block the draught and the charcoal will not light. For briquettes add an extra double sheet of newspaper.
4. Place the bottom grid (F) into the centre of the fireplace and fill it with a thin layer of dry 'purified' charcoal (do not use too much charcoal while lighting).
5. Light the paper through one of the ventilation holes (preferably with a long match); these should be left fully open until cooking starts, and then closed completely to avoid burning the charcoal too quickly. When more charcoal is needed, open again fully to accelerate burning, then close as required.

For the first 2 to 3 minutes there will be some smoke from the newspaper and the humidity of the charcoal. It will then fade rapidly, the charcoal will be well alight in 15 minutes. You can then start cooking when you have perfect charcoal embers.

IMPORTANT

It is very important to follow these safety instructions:

- Always put the barbecue on a very stable surface and never close to combustible or flammable objects.
- For outdoor use only.
- Fill the bottom grid with charcoal. Do not overload with charcoal: make sure the charcoal doesn't exceed the bottom grid.

- I Barbecue Quickstart og Turbo Quickstart-modellene er det ikke nødvendig å bruke fyringsbrikker eller fyringsvæske ved påtenning eller gjentening av barbecuen.
- OBS : Bruk aldri bensin eller lignende lettantennelige produkter når du tenner eller gjentener barbecuen.
- Forsiktig ! Barbecuen blir meget het. Ikke flytt på barbecuen når det finnes glødende trekull i karet.
- Hold barn og husdyr på trygg avstand fra barbecuen.
- Ha helst på vernehansker når du arbeider med barbecuen.

ASKE

Etter bruk, når asken er avkjølt, tar du ut bunnristen og lar asken falle ned i vannbeholderen. Vannbeholderen fungerer som askeskuffe. Asken kan lett helles ut sammen med vannet. Restene er ikke farlige for planter.

VEDLIKEHOLD

Karet skal gjøres rent regelmessig med vann og såpe eller med et passende barbecue-rensemiddel.

Følgende deler er laget av rustfritt stål: foten, røret, vannbeholderen, innerrøret, karet, lokket, bunnristen, hjulsystemet, boltene og mutrene. Stekeristen er laget av kromert stål.

Delene av rustfritt stål svarer til AISI-kravene for rustfritt stål. Disse kravene er kjent internasjonalt, og det er verdt å vite at materialet kan få en litt annen farge ved høye temperaturer, og at oksidasjon kan forekomme ved overflaten når materialet utsettes for fukt eller ild i lengre tid. Disse to fenomenene er helt normale. Barbecuen kommer i alle fall ikke til å korrodere når du sørger for regelmessig vedlikehold med et pussemiddel for rustfritt stål, sølv eller kobber.

2. Heng innerrøret (E) i ytterrøret (C) ved å la innerrørets krage hvile på karet (B).
3. Krøll to doble avispirark og putt dem i innerrøret (E). Se til at luften fremdeles kan strømme gjennom (ikke propp røret for fullt!). Bruk tre avispirark om du anvender fyringsbrikker.
4. Legg bunnristen (F) midt i ildstedet og dekk den med et lag tørt og "renset" trekull (bruk ikke altfor mye trekull ved tenning).
5. Tenn på avispapiret (bruk helst en lang fyrstikk) gjennom hullet for luftventilasjonen, som bør være helt åpent til trekullen er rødglødende. Så snart kullen er rødglødende, skal luftventilasjonsåpningen skrues helt igjen for å forhindre at trekullen brenner opp for hurtig. Når du fyller på med trekull i barbecuen, skal lufthullene åpnes igjen slik at trekullet kan varmes opp og bli glødende raskt. Etterpå stenger du av for luften igjen.

Når du tenner på avispapiret, vil det bli røyk i de første 2-3 minutter. Det har med avispapiret og med trekullets fuktighet å gjøre. Men røyken forsvinner fort og etter ca. 15 minutter får du fin, rødglødende trekull. Du kan begynne å grille så snart det har formet seg et lag med hvit aske oppå det glødende trekullet (hvitglød).

OBS

Det er meget viktig at du overholder følgende sikkerhetsregler :

- Plassér barbecuen alltid på stabil bunn og aldri i nærheten av brennbare eller smeltbare gjenstander.
- Bruk barbecuen kun i åpen luft.
- Fyll bunnristen med trekull. Bruk ikke for mye kull: se til at kullen blir liggende på bunnristen.

- With the Barbecue Quickstart and Turbo Quickstart barbecues, the use of starter fluid or lighter cubes becomes superfluous to light or relight the barbecue.
- Warning! Do not use methylated spirit or petrol to light or fan the fire!
- Caution! This barbecue will become very hot, do not move while alight. Wait until the barbecue has cooled down before moving.
- Keep children and animals away at all times.
- Wear protective gloves while barbecuing (if practicable).

ASHES

After use, when the ashes have cooled, lift the bottom grid and shake the ashes into the waterbag. This waterbag serves also as ashtray. The ash can easily be removed by pouring out the water.

CLEANING

The barbecue should be cleaned when necessary with hot water and soap, or a proprietary barbecue cleaner. The following parts are made of stainless steel: base, inner and outer tube, waterbag, bowl, lid, bottom grid, wheeled undercarriage, screws and nuts. The cooking grid is chromed steel. The parts in stainless steel comply with AISI standards for stainless steel. It is important to know that these internationally recognised standards accept that when exposed to prolonged periods of high temperatures, or to water, some oxydisation on the stainless steel may occur. This is therefore perfectly normal and the barbecue should be treated once or twice a year with a proprietary cleaner for stainless steel, silver or copper. Like any other piece exposed to heavy temperatures, the bottom grid will become deformed. It is therefore perfectly normal that this part will have to be replaced after a certain time and can be obtained from your retailer.

WARRANTY

The parts of the Barbecue Leader are guaranteed as long as the barbecue has been used in a correct manner and maintained as described above. The barbecue is not intended for professional use. Remember: At no time overload the bowl with charcoal embers without ventilation from below.

The guarantee is valid for six months from the date of purchase of the barbecue. The only acceptable proof of purchase will be a receipt from a retailer indicating a date of purchase. The absence of such a proof of purchase, renders the guarantee null and inoperative. Should the barbecue be faulty, the purchaser must refer to the retailer from which the product was purchased to obtain a replacement.



BARBECOOK LEADER

Barbecue Leader er en særdeles trygg barbecue, som svarer til de strengeste europeiske sikkerhetskrav. Barbecue Leader er blitt testet av TÜV Rheinland (Technische ÜberwachungsVerein). Barbecue Leader er utrustet med Turbo Quickstart tennesystemet, som gjør at du kan tenne din barbecue på et blunk. Kullen blir rødgloedende etter bare 15 minutter.

MONTERING

1. Ta bort all plast før bruk.
2. Sett røret (C) på foten (D) med hjulsystemet (J) imellom. Fest røret ved hjelp av de tilhørende bolter (N) og underlagsskiver.
3. Skyv karet (B) inn i røret (C) slik at spaltene passer over hverandre. Fest disse ved hjelp av de medleverte sekskantskruer (O). Bruk sekskantnøkkelen for å feste sekskantskruene.
4. Fest lokket (A) på karet (B) ved hjelp av de medleverte forbindelsesstykkene (K, L, P).

TURBO QUICKSTART TENNESYSTEM

Når du bruker din Barbecue Leader for første gang, må du fylle bunnristen (F) med trekull og la det rødgloedende trekullet brenne i minst 30 minutter. Slik brenner du opp alle skadelige stoffer som finnes igjen i fettene som ble anvendt under produksjonen.

For å bruke din Barbecue Leader optimalt, skal du følge disse instruksjoner:

1. Fyll vannbeholderen (I) med vann og plasser den i røret (C) på barbecuen.

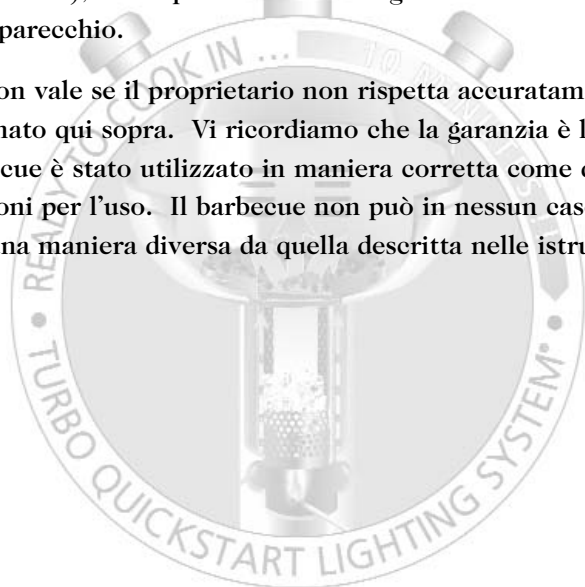
che viene esposto a temperature estreme, la griglia di base si deformerà. Dopo un certo periodo questo pezzo dovrà essere sostituito con uno nuovo. Lo potrete comperare presso il vostro rivenditore di fiducia.

GARANZIA

Viene garantita la qualità delle parti del BARBECOOK LEADER, per quanto il barbecue sia stato utilizzato in maniera corretta e mantenuto bene. Il vostro barbecue non è stato progettato per uso professionale e perciò è inadatto a tale scopo.

La garanzia è valida per 6 mesi dalla data di acquisto del prodotto. Solo lo scontrino o la ricevuta del rivenditore menzionando la data di acquisto, viene accettato come prova. Se il compratore non può presentare questo documento, la garanzia non valerà. Se il barbecue non funziona più (di modo soddisfacente), il compratore deve rivolgersi al rivenditore dove ha comprato l'apparecchio.

La garanzia non vale se il proprietario non rispetta accuratamente tutto ciò che è menzionato qui sopra. Vi ricordiamo che la garanzia è limitata ai casi in cui il barbecue è stato utilizzato in maniera corretta come descritta in queste istruzioni per l'uso. Il barbecue non può in nessun caso essere utilizzato in una maniera diversa da quella descritta nelle istruzioni per l'uso.



BARBECOOK LEADER

HOLZKOHLE GRILLGERÄT

Der Barbecue Leader ist ein im Gebrauch besonders sicheres Grillgerät, das den strengsten europäischen Sicherheitsnormen entspricht. Der Barbecue Leader ist TÜV-geprüft. Er verfügt über die Turbo Quickstart Zündvorrichtung, mit der Sie Ihren Grill im Handumdrehen anzünden können und nach weniger als 15 Minuten rotglühende Kohle bekommen.

MONTAGE

1. Plastik bevor Gebrauch entfernen.
2. Das Rohr (C) und das Rollensystem (J) in den Grillfuß (D) einsetzen. Mit den dazugehörigen Schraubenbolzen (N) festschrauben.
3. Die Griffe (G) rund das Rohr (C) hängen. Die Grillwanne (B) so ins Rohr (C) schieben, daß die Öffnungen für die Schraubenbolzen übereinstimmen. Befestigen Sie die Griffe (G), die Grillwannen (B) und das Rohr (C) mit den Innensechskantschrauben (O). Ein Imbusschlüssel für die Befestigung der Schrauben wird mitgeliefert.
4. Den Deckel (A) an die Grillwanne (B) mit Hilfe den dazugehörigen Verbindungsstücken (K, L, P) befestigen. Der Deckel (A) so festschrauben, daß er sich einfach öffnen kann.

Ihr Barbecue ist jetzt einsatzbereit.

TURBO QUICKSTART ANZÜNDSYSTEM

Wenn man den Barbecue Leader zum ersten Mal benutzt, muß man das Kohlerost (F) bis auf die Hälfte mit Holzkohle füllen und die rotglühende Holzkohle mindestens 30 Minuten brennen lassen. Auf diese Weise können alle Schadstoffe der Farbe oder das während der Fabrikation verwendete Fett völlig verbrennen.

Sie gehen jetzt folgendermaßen vor :

1. Füllen Sie den Wassertank (I) mit Wasser und setzen Sie ihn ins Rohr (C) der Grillwanne ein.
2. Hängen Sie das Innenrohr (E) ins Außenrohr (C). Der Rand des Innenrohrs liegt dabei auf der Grillwanne (B).
3. Zwei Doppelseiten einer großformatigen Tageszeitung in den oberen Rauchfang einführen und dabei darauf achten, daß die Luft frei zirkulieren kann (die Zeitung nicht in den Rauchfang "stopfen", da dadurch die Luftzirkulation unterbrochen werden könnte, so daß sich die Holzkohle nicht entzündet). Falls Sie Briketts bevorzugen, benötigen Sie ein zusätzliches Doppelblatt Zeitungspapier.
4. Den Kohlerost (F) in die Grillwanne einsetzen und eine dünne Lage trockene Holzkohle einlegen. Hinweis: Verwenden Sie vorzugsweise Hartholz-Kohle.
5. Das Papier durch eine der Lüftungsöffnungen anzünden (Verwenden Sie vorzugsweise ein langes Streichholz). Diese Öffnungen sollten bis zum Beginn des Grillens voll geöffnet bleiben und dann geschlossen werden, damit die Holzkohle nicht zu schnell verbrennt. Wird mehr Holzkohle benötigt, dann wieder voll öffnen, um die Verbrennung zu beschleunigen, und dann je nach Bedarf schließen.

Während der ersten 2 - 3 Minuten wird sich beim Anzünden des Zeitungspapiers Rauch entwickeln. Das Zeitungspapier sowie die Feuchtigkeit der Holzkohle verursachen diesen Rauch. Diese Rauchentwicklung läßt aber sehr schnell nach. Nach etwa 15 Minuten bekommen Sie schon rotglühende Holzkohle. Sie können mit dem Grillen anfangen, sobald sich auf der Holzkohle eine dünne Schicht weißer Asche entwickelt hat (weiße Glut).

- Accertarsi di non mettere mai troppa carbonella nel braciere, basta riempirlo meno di metà.
- Con i sistemi di accensione QUICKSTART e TURBO QUICKSTART, è superfluo l'uso di fluidi o cubetti per accendere o alimentare il barbecue.
- **ATTENZIONE!** Non usare mai prodotti infiammabili per accendere o alimentare il barbecue.
- **ATTENZIONE!** Il barbecue diventa rovente, **NON MANEGGIARE** finchè è caldo ma attendere che raffreddi prima di rimuoverlo.
- Tenere i bambini e gli animali a distanza di sicurezza dal barbecue.
- Consigliamo di indossare guanti protettivi per cuocere la grigliata.

CENERE

Dopo l'uso, quando la cenere è raffreddata, sollevare la griglia fuoco e scuotere la cenere nel serbatoio di acqua che serve anche da posacenere. Si può facilmente rimuovere la cenere risciacquando con l'acqua.

PULIZIA

Il barbecue dovrebbe essere pulito, quando necessario, con acqua calda e detersivo, oppure con un apposito detergente per barbecues. Le seguenti parti sono in acciaio inossidabile: la base, il tubo interno ed esterno, il serbatoio per l'acqua, il braciere, el coperchio, la griglia fuoco, il sistema a ruote, le viti ed i dadi. La griglia di cottura è in acciaio cromato. Le parti in acciaio inossidabile sono conformi con le norme AISI per gli acciai inossidabili. È importante sapere che gli standard AISI, riconosciuti a livello internazionale, possono ammettere una certa ossidazione superficiale, quando esposti all'acqua o ad alte temperature per prolungati periodi - questo fenomeno è perfettamente normale - una pulizia annuale regolare con un prodotto specifico per l'acciaio o l'argento o per l'ottone è sufficiente ad eliminare ogni traccia di ossidazione superficiale. Come ogni prodotto

PROCEDERE NEL MODO SEGUENTE

1. Riempire il serbatoio per l'acqua (I) e inserirlo nel tubo esterno (C) del barbecue.
2. Appendere il tubo interno (E) nel tubo esterno (C) in modo tale che il bordo del tubo interno rimanga poggiato sul braciere (B).
3. Accartocciare un paio di fogli di giornale ed inserirli nel tubo superiore togliendo la griglia fuoco del braciere. Evitare di intasare il tubo con la carta, cercando di lasciare un po' di spazio per la ventilazione. Per le mattonelle di carbonella (briquettes) può essere necessario un foglio di giornale in più.
4. Rimettere la griglia fuoco (F) nel braciere e coprire con uno strato di carbonella asciutta (non usare troppa carbonella per l'accensione).
5. Accendere i fogli di giornale all'interno del tubo con una fiammella, attraverso i fori di accensione (usare di preferenza fiammiferi lunghi). Lasciare aperti i fori di ventilazione, fino a completa accensione della carbonella.

I Durante i primi 2 o 3 minuti dall'accensione si svilupperà del fumo a causa della carta di giornale e dell'umidità della carbonella. Presto però questo fumo svanirà ed in meno di 15 minuti avrete una bella brace accesa. La brace rovente è pronta per la grigliata quando si forma sulla superficie un sottile strato di cenere grigia.

IMPORTANTE

È molto importante seguire le seguenti istruzioni:

- Sistemare sempre il barbecue su una superficie stabile e sicura e mai vicino a combustibili od oggetti infiammabili o fondibili.
- Usare il barbecue solo all'aria aperta.

WICHTIG

Es ist sehr wichtig, daß Sie folgende Sicherheitsvorschriften beachten :

- Stellen Sie den Grill immer auf einen festen Boden und nie in die Nähe von brennbaren, leicht entzündbaren oder schmelzbaren Gegenständen.
- Verwenden Sie das Grillgerät nur im Freien.
- Füllen Sie das Kohlerost mit Holzkohle. Nicht zu viel verwenden: nicht über den Kohlenkorb füllen.
- Bei den Barbecook Turbo Quickstart-Modellen brauchen Sie keine Anzündhilfen - wie z.B Anzündflüssigkeit - mehr. Auch nicht beim Wiederanzünden des Grillgeräts.
- Warnung! Verwenden Sie nie Benzin oder ähnliche, leicht entzündliche Produkte beim Anzünden oder Wiederanzünden des Grillgeräts.
- Achtung! Dieser Grill erhitzt sich sehr stark, fassen Sie das Gerät nicht an, solange sich noch glühende Holzkohle im Kohlenkorb befindet.
- Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung vom Barbecuegerät.
- Ziehen Sie beim Grillen Schutzhandschuhe an.

ASCHE

Nach Abkühlen der Asche den Rost abheben und diese in den Ascheauffangbehälter abschütteln. Die Asche kann einfach zusammen mit dem Wasser ausgegossen werden.

PFLEGE

Den Barbecue nach Bedarf mit heißem Wasser und Seife reinigen. Zur Reinigung von Fett, daß durch den Rost getropft ist, Sockel und Rauchfang

D trennen und wie beschrieben reinigen. Folgende Teile sind aus rostfreiem Stahl hergestellt: Grillfuß, Innen- und Außenrohr, Wassertank, Grillwanne, Deckel, Kohlerost, Rollensystem, Schraubenbolzen und Muttern. Das Grillrost ist aus verchromtem Stahl gefertigt. Die Teile aus rostfreiem Stahl entsprechen den AISI-Richtlinien. Es ist allerdings wichtig zu wissen, daß diese international anerkannten Richtlinien auch die Tatsache einbeziehen, daß das Material - wenn es über längeren Zeitraum hohen Temperaturen oder Wasser ausgesetzt ist - gewisse Oxydationserscheinungen aufweisen kann. Dies ist völlig normal. Der Grill sollte daher mit einem entsprechenden Reinigungsmittel für rostfreien Stahl, Silber oder Kupfer ein bis zweimal pro Jahr behandelt werden. Wie jedes Produkt, das sehr hohen Temperaturen ausgesetzt ist, kann sich das Grillrost verziehen. In diesen Fall können Sie einen Ersatzgrillrost bei Ihrem Fachhändler erwerben.

GARANTIE

Es wird eine Garantie auf die Qualität aller Einzelteile des Barbecooks Leader gegeben, sofern das Barbecuegerät auf eine ordnungsgemäße Art und Weise benutzt und gewartet worden ist. Der Grill eignet sich nicht für professionelle Anwendungen. Niemals darf man den Kohlenkorb zu hoch mit Holzkohle (nach)füllen. Die Belüftung ist immer zu berücksichtigen (regulieren wie in Punkt 5 Turbo Quickstart Anzündsystem angegeben).

Die Garantie gilt für sechs Monate ab Einkaufsdatum. Diese Garantie kann nur übernommen werden, wenn ein Kassenbeleg oder eine Quittung über das Barbecue vorhanden ist. Die Garantie gilt nur zusammen mit dem Kassenbeleg. Im Falle eines Funktionsdefektes des barbecue, wenden Sie sich bitte an den verkaufenden Händler, der sich dann mit uns in Verbindung setzen wird.

Bitte beachten Sie genau die Bedienungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Wird das barbecue nicht vorschriftsmäßig nach der beiliegenden Gebrauchsanleitung behandelt, verfällt die Gültigkeit der Garantie.

barbecue

BARBECOOK LEADER

BARBECUE A CARBONELLA

Il BARBECOOK LEADER è un barbecue estremamente sicuro e corrisponde alle più esigenti norme di sicurezza europee. Il BARBECOOK LEADER è stato testato e approvato dal TÜV Rheinland, l'istituto statale tedesco di controllo tecnico, secondo le norme tedesche. Il BARBECOOK LEADER è munito del famoso sistema di accensione TURBO QUICKSTART SYSTEM che vi permette di accendere il vostro barbecue senza difficoltà ottenendo della brace rovente in meno di 15 minuti.

MONTAGGIO

1. Rimuovere la plastica prima di utilizzarlo.
2. Posizionare il tubo (C) sulla base (D). Inserire il sistema a ruote (J) tra questi due elementi. Fissatelo per mezzo delle apposite viti (N).
3. Inserire il braciere (B) sul tubo (C), facendo combaciare le tacche. Fissarlo con le viti a esagono incassato (O). Un' apposita chiave a brugola è fornita per queste viti.
4. Fissare il coperchio (A) sul braciere (B) con gli appositi raccordi (K, L, P)

SISTEMA DI ACCENSIONE TURBO QUICKSTART

Quando si usa il BARBECOOK LEADER per la prima volta, ricoprire con la carbonella la griglia fuoco (F) (inferiore) e lasciare bruciare la brace per almeno 30 minuti. In questo modo i residui delle sostanze impiegate durante la fabbricazione possono consumarsi completamente.

fins profissionais. A nenhum momento pode se encher demais a tina com brasa sem fazer com que haja areja-mento em baixo.

A garantia é válida por um período de 6 meses, a contar da data da aquisição do produto. São válidos como prova apenas o recibo ou a guia de remessa emitidos pelo fornecedor, mencionando a data de aquisição. Se o comprador não apresentar os referidos comprovativos, a garantia não terá validade.

Se o fogareiro já não funcionar (devidamente), o comprador deverá dirigir-se ao fornecedor onde comprou o aparelho.

A garantia caduca se o proprietário não respeitar as instruções acima referidas. Lembramos que a garantia cobre apenas os casos em que o fogareiro é utilizado de forma correcta, de acordo com as instruções do manual. O fogareiro nunca poderá ser utilizado de outra modo que não o prescrito nas instruções constantes do presente manual.



BARBECOOK LEADER

BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL

El Barbecook Leader es una barbacoa muy segura que reúne las normas europeas de seguridad más estrictas. Barbecook Leader ha sido aprobado por el TÜV. El Barbecook Leader tiene el conocido sistema de encender Turbo Quickstart con el que Ud. puede encender su barbacoa rápidamente y obtener ascuas en menos de 15 minutos.

MONTAR

1. Remueva el plástico antes del uso.
2. Coloque el tubo (C) sulla base (D).Y entre ellos el systema de ruedas. Atornille el tubo a la base con ayuda de los pernos.
3. Desplace la tapa del tubo, de forma que coincidan las ranuras una enfrente de la otra. Fije estas con las tuercas y el tornillo de hexágono interior que lleva. Para la fijación de los tornillos hexagonales se entrega una llave hexagonal.
4. Asegure la cubierta a la tina ayudándose con las piezas de unión que se le entregan.

SISTEMA DE ENCENDER QUICKSTART

Cuando se utiliza el Barbecook Leader por primera vez hay que llenar la parrilla (F) con carbón y dejar arder la brasa por 30 minutos por lo menos. De esta manera todas las sustancias tóxicas en la pintura o la grasa empleada en la fabricación se queman completamente.

Proceda Ud. de la manera siguiente :

- 1) Llene la tina de água (I) con água y colóquela en el tubo (C) de la barbacoa.

- 2) Coloque el tubo interior (E) dentro del tubo exterior (C) haciendo descansar el ensanche del cuello interior sobre la tina (B).
- 3) Arrugar - separadamente - 2 hojas dobles de un periódico. Insertarlas en el tubo interior, (E) tomando en cuenta que el papel no puede bloquear el corriente de aire, necesario para encender el carbón. En el caso que quiere emplear briquetas, usar otra hoja doble de periódico.
- 4) Poner la parrilla (F) en el fuente y cubrir enteramente con una capa fina de carbón seco. Anótense que es preferible emplear el carbón de árbol frondoso.
- 5) Encender el papel a través de uno de los agujeros que sirven de ventilador (utilice de preferencia un fósforo largo). Déjelos completamente abiertos hasta que se empiece a asar. Luego cierrelos para que el carbón no arda demasiado rápido. En el caso que necesitan más carbón, ábrelos de nuevo para acelerar el proceso para luego cierrelos de nuevo debidamente.

Se producirá humo durante uno o dos minutos después de haber encendido el papel de periódico. La causa es el papel de periódico mismo y la humedad del carbono. Sin embargo, este fenómeno pasa rápidamente y ya después de 15 minutos Ud. obtiene una brasa roja. Ud. puede empezar a asar a partir del momento en que se forma una capa de ceniza blanca sobre la brasa (brillo blanco).

IMPORTANTE

Es muy importante que Ud. observe las siguientes reglas de seguridad.

- Coloque la barbacoa siempre en una base estable y nunca cerca de objetos inflamables o fundibles.
- Utilice la barbacoa siempre al aire libre.
- Llene con carbón vegetal la parrilla. No utilice demasiado carbón: procure que el carbón se quede dentro de la parrilla.

- Mantenha a distância segura crianças e animais domésticas.
- É aconselhável usar luvas protectivas enquanto grelhe.

CINZAS

Após utilização, quando as cinzas estiverem frias, retirar a grelha do fundo da cuba para evacuar as cinzas para o recipiente de água. Serve de cinzeiro. As cinzas podem ser facilmente despejadas juntamente com a água.

MANUTENÇÃO

A cuba deve ser limpa regularmente, com água e sabão ou com um produto adequado para limpeza de grelhadores. As peças seguintes são feitas de aço inoxidável: pé, tubo interior e exterior, recipiente de água, cuba, tampa, grelha de fundo, sistema das rodas, parafusos e porcas. A grelha para cozinhar é de aço cromado. As peças Barbecue em aço inox respeitam a norma AISI para aço inoxidável. Trata-se de normas internacionais. É importante saber que estas normas admitem o aparecimento de uma ligeira oxidação da superfície, após prolongada exposição a água ou altas temperaturas. Uma manutenção anual com um produto para inox, cobre ou prata, será suficiente para fazer ligeira oxidação da superfície, após exposição prolongada a altas temperaturas ou a água. Este fenómeno é pois normal e uma manutenção anual com um produto para inox, cobre ou prata, será suficiente para fazer desaparecer os traços superficiais de oxidação. Como todos os produtos expostos às temperaturas elevadas, a grelha de base há-de deformar-se. Depois certa altura há-de ser substituída. Está à venda com o vosso distribuidor.

GARANTIA

A qualidade das partes do Barbecue Leader é garantida na medida em que se utilize e se mantenha o aparelho de grelhar correctamente como descrito em cima. Esse aparelho de grelhar não é apto para utilizar por

3. Coloque 2 folhas de papel de jornal torcidas em tocha no topo do pé, por forma a deixar passar o ar. Se utilizar briquettes deve utilizar 3 folhas de papel de jornal.
4. Coloque a grelha no fundo (F) da cuba. Junte uma camada fina de carvão bem seco.
5. Acenda o papel através dos buracos para admissão do ar (de preferência utilize um fósforo longo), que deve deixar totalmente abertos.

Acendendo o papel de jornal, há de forma-se fumaça durante os dois ou três primeiros minutos. Isso é por causa do papel de jornal como também da humidade do carvão de lenha. Contudo isso passa rapidamente e depois 15 minutos já forma-se carvão ardente nítido. Logo que haja uma camada de cinza branca em cima do carvão (brasa branca), pode começar grelhar.

IMPORTANTE

A observância das prescrições de segurança seguintes é muito importante.

- Sempre ponha o aparelho de grelhar num subsolo estável e nunca próximo de objetos combustíveis nem fundíveis.
- Só utilize o aparelho de grelhar fora de casa no ar livre.
- Meta carvão na grelha de fundo. Não utilize grandes quantidades de carvão: mantenha o carvão na grelha de fundo.
- Os modelos Turbo Quickstart de Barbecue não precisam acendedores de fogo nem líquido para atear o fogo para acender ou reacender o aparelho de grelhar.
- AVISO! Nunca utilize gasolina ou produtos inflamáveis semelhantes para acender ou reacender o aparelho de grelhar.
- CUIDADO! Esse aparelho de grelhar há-de tornar-se muito quente, não mude de lugar o aparelho enquanto haja brasa na tina.

- Con los modelos Barbecue Turbo Quickstart no hace falta utilizar bloques o líquido inflamable para encender o reencender la barbacoa.
- Atención! Nunca utilizar gasolina o similares productos inflamables para encender o reencender la barbacoa.
- Cuidado! La barbacoa se pone muy caliente, nunca la desplace Ud. cuando hay brasas en la cuba.
- Mantenga los animales o niños a una distancia segura.
- De preferencia póngase guantes protectores.

CENIZA

Después de asar, cuando la ceniza y no está caliente, pueden subir la parrilla y sacudir la ceniza en el depósito de agua. Este hace las veces de cajón para la ceniza. Las cenizas pueden eliminarse fácilmente junto con el agua.

LIMPIEZA

El fuente se limpia con agua caliente y jabón o con un limpiador específico para barbacoas. Si desea eliminar la grasa que ha goteado a través de la parrilla, habrá que separar la base y el tubo para luego limpiar según el procedimiento arriba mencionado. Las piezas siguientes se han fabricado a base de acero inoxidable: el pie, tubos externo e interno, depósito de agua, tina, cubierta, parrilla, sistema de ruedas, pernos y tuercas. La parrilla es de acero cromado. Los componentes de Barbecue, hechos en acero inoxidable, corresponden enteramente a las normas AISI para acero inoxidable. Estas normas están conocidas internacionalmente y es importante saber que el material puede decolorarse ligeramente en el caso de temperaturas altas. También pueden producirse manchas de hierro en la superficie después de estar expuesta largamente a la humedad y fuego. Estos dos fenómenos son por lo tanto hechos normales. No hay que tener miedo que su barbacoa se herrumbrara siempre que se limpie con un producto de limpieza (para plata o

cobre). Como cada producto expuesto a temperaturas muy elevadas la rejilla se deformará. Después de algún tiempo habrá que reemplazarla. Se la puede obtener con su distribuidor.

GARANTÍA

Se garantiza la calidad de las partes del Barbecue Leader en cuanto se utilice la barbacoa en la manera correcta y se la mantenga como arriba descrita. La barbacoa no sirve para usos profesionales. Nunca se puede llenar la cuba completamente con ascuas sin cuidar de que haya ventilación por abajo.

La garantía tiene validez de seis meses a partir del momento en que se adquiere el producto.

El único comprobante válido en este caso es el certificado de recepción extendido por el distribuidor y en el que figura la fecha de la compra. La garantía no es válida si el comprador no puede presentar dicho certificado. En el caso de que la barbacoa no funcione ya debidamente, el comprador deberá dirigirse al distribuidor dónde adquirió el aparato.

La garantía caducará cuando el propietario no respete escrupulosamente lo expuesto en el párrafo anterior. Le recordamos que la garantía queda limitada a los casos en que se ha hecho un uso correcto de la barbacoa, tal como se ha descrito en este manual. En ningún caso puede utilizarse la misma de forma distinta a la indicada en el manual.



BARBECOOK LEADER

FOGAREIRO A CARVÃO

O Barbecue Leader é um aparelho de grelhar extremamente seguro e corresponde às normas de segurança europeias mais severas. O Barbecue Leader era aprovado por TÜV. O Barbecue Leader é equipado do mecanismo de acender muito conhecido Turbo Quickstart de maneira que possa acender o vosso aparelho num abrir e fechar de olhos e se obta brasas depois só 15 minutos.

MONTAGEM








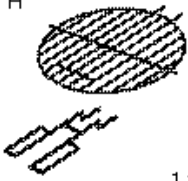








1. Retire todas as protecção de plástico antes da utilização
2. Coloque o tube (C) no pé (D), com o sistema das rodas (J) ao meio. Fixe-o com os parafusos fornecidos com o fogareiro.
3. Insira a cuba no tubo de forma a que as ranhuras encaixem. Fixe-os com as porcas e parafusos sextavados previstos. Para fixar os parafusos existe uma chave para parafusos sextavados internos.
4. Fixe a tampa na cuba com as peças de conexão fornecidas.

O MECANISMO DE ACENDER QUICKSTART

Utilizando o Barbecue Leader pela primeira vez, tem que encher meia a grelha de fundo (F) com carvão (de lenha) e deixar queimar as brasas durante 30 minutos. Deste modo, podem-se queimar todas as substâncias nocivas da pintura ou da graxa provinda da fabricação.

Agora proceda como segue:

1. Encha o recipiente de água (I) e coloque-o no tubo (C) do fogareiro.
2. Pendure o tubo interior (E) no tubo exterior (C), assentando o gola na cuba (B).

<p>A</p>  <p>1 x</p>	<p>B</p>  <p>1 x</p>	<p>C</p>  <p>1 x</p>	<p>D</p>  <p>1 x</p>
<p>E</p>  <p>1 x</p>	<p>F</p>  <p>1 x</p>	<p>G</p>  <p>1 x</p>	<p>H</p>  <p>1 x</p>
<p>I</p>  <p>1 x</p>	<p>J</p>  <p>1 x</p>	<p>K</p>  <p>2 x</p>	<p>L</p>  <p>2 x</p>
<p>M</p>  <p>4 x</p>	<p>N</p>  <p>4 x</p>	<p>O</p>  <p>3 x</p>	<p>P</p>  <p>2 x</p>



Barbecook® en Turbo Quickstart® are registered trade marks of SAEY N.V.

SAEY N.V.
Industrielaan 4
B-8501 Heule, Kortrijk
Belgium

Tel: (32)-(0)56/35.42.00
Fax (32)-(0)56/37.15.15
<http://www.barbecook.com>