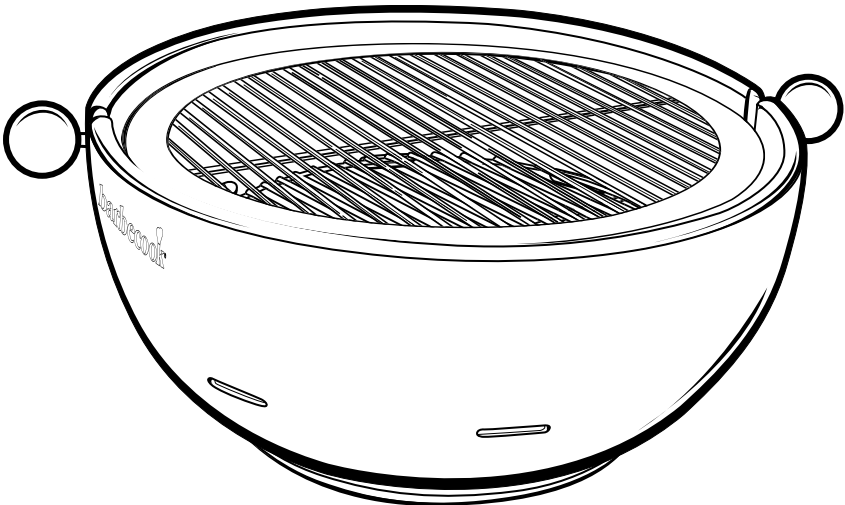


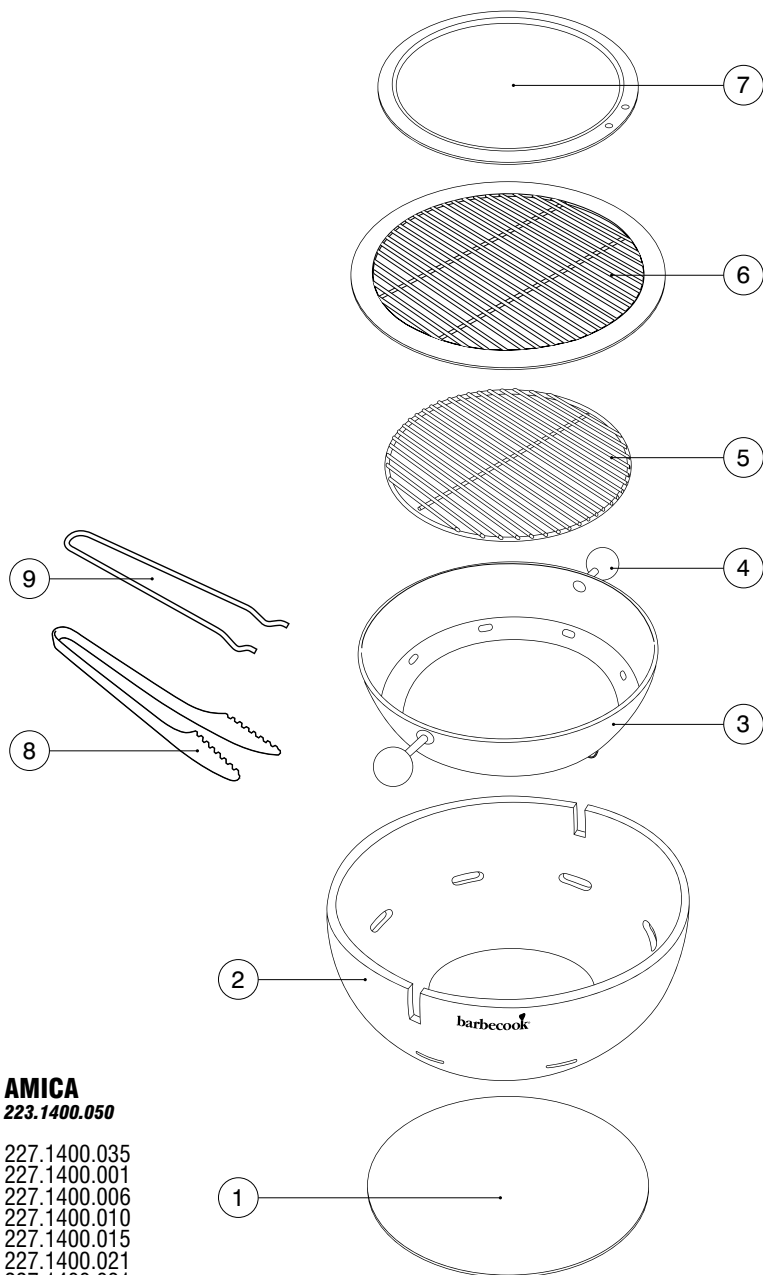
barbecue®

Amica

223.1400.050

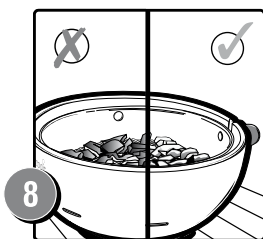
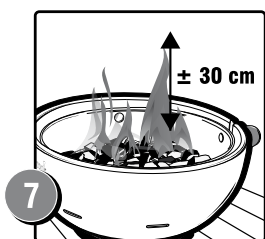
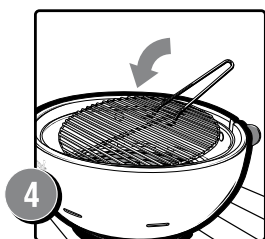
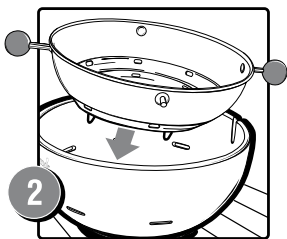


www.barbecue.com

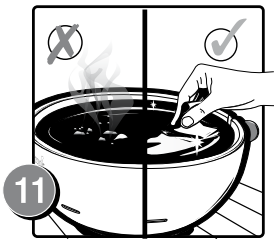
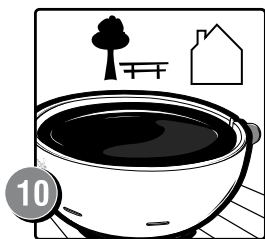


AMICA
223.1400.050

- 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®

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

- Kaada keraamiseen polttokattilaan 0,5 litra vettä ennen jokaista käyttöä.
- 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).
- 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.
- HUOMAA!** Amica voi kuumentua erittäin kuumaksi, joten älä koskaan siirrä grilliä, ennen kuin tuli on kokonaan sammunut ja grilli jäähtynyt.
- VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit turvallisen matkan päässä grillistä ja suojaa itsesi tulelta. Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta.
- Älä koskaan grillaa, kun tuli palaa. Odota, kunnes Cook Chips -hiilet ovat tuhkan peitossa.
- Käytä vain pakkauksessa mukana tulevia välineitä ja ottimia ristikoiden ja muurinpohjapannun käsittelyyn.
- Älä käytä ohuita ja löysiä synteettisistä materiaaleista valmistettuja vaatteita grillin läheisyydessä.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ JA TURVALLISUUSTOIMENPITEITÄ

- Vältäaksesi savun ja leimahdukset, käytä vain pakkauksessa mukana tulevaa muurinpohjapannua
 - Grillaa rasvatonta lihaa tai kalaa ja käytä vain kuivia yrtejä.
 - Vältä voin, öljyn tai marinadien käyttöä.
- Suojaa pöytäsi rasvaroiskeilta.
- 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 joka 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

- Umístěte keramickou základní nádoby na přiloženou podložku. Nalijte 0,5 l vody do nádoby.
- Umístěte nerezovou interní nádoby do keramické základní nádoby.
- 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 σπέρτο ή αναπτήρα. Πρόκειται για ένα βραδύκαυστο τζελ: κρατήστε για λίγο το σπέρτο 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

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 gélom (pribl. 250 ml) tesne pod otvormi vetrania.
- 4–5. Umiestnite spodnú časť mriežky a nasypťe pribl. 300 g dreveného uhlia Cook Chips na mriežku. Na uľahčenie zapálenia gélu nechajte medzi kúskami dreveného uhlia Cook Chips dostatok miesta.
6. Zapáľte gél dlhou zápalkou alebo zapalovačom. Tento gél má pomalú charakteristiku zapálenia: držíte 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 gél 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. Umývajte 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 gél 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[®], 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[®] 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 vysypte piesok. Nevyprázdňujte internú skrinku s horákmi skôr, kým úplne nevychladne. Čistite zariadenie po každom použití. Všetky nehrdzavejúce a chrómované časti čistite prípravkom barbecook[®] All Clean. Nedávajte keramickú skrinku s horákmi do umývačky riadu. Zariadenie skladujte vnútri.

ZÁRUKA

Na gril barbecook[®] 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 barbecue® 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 razprostorete 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 barbecue® 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 barbecue® 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

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

BBC090225