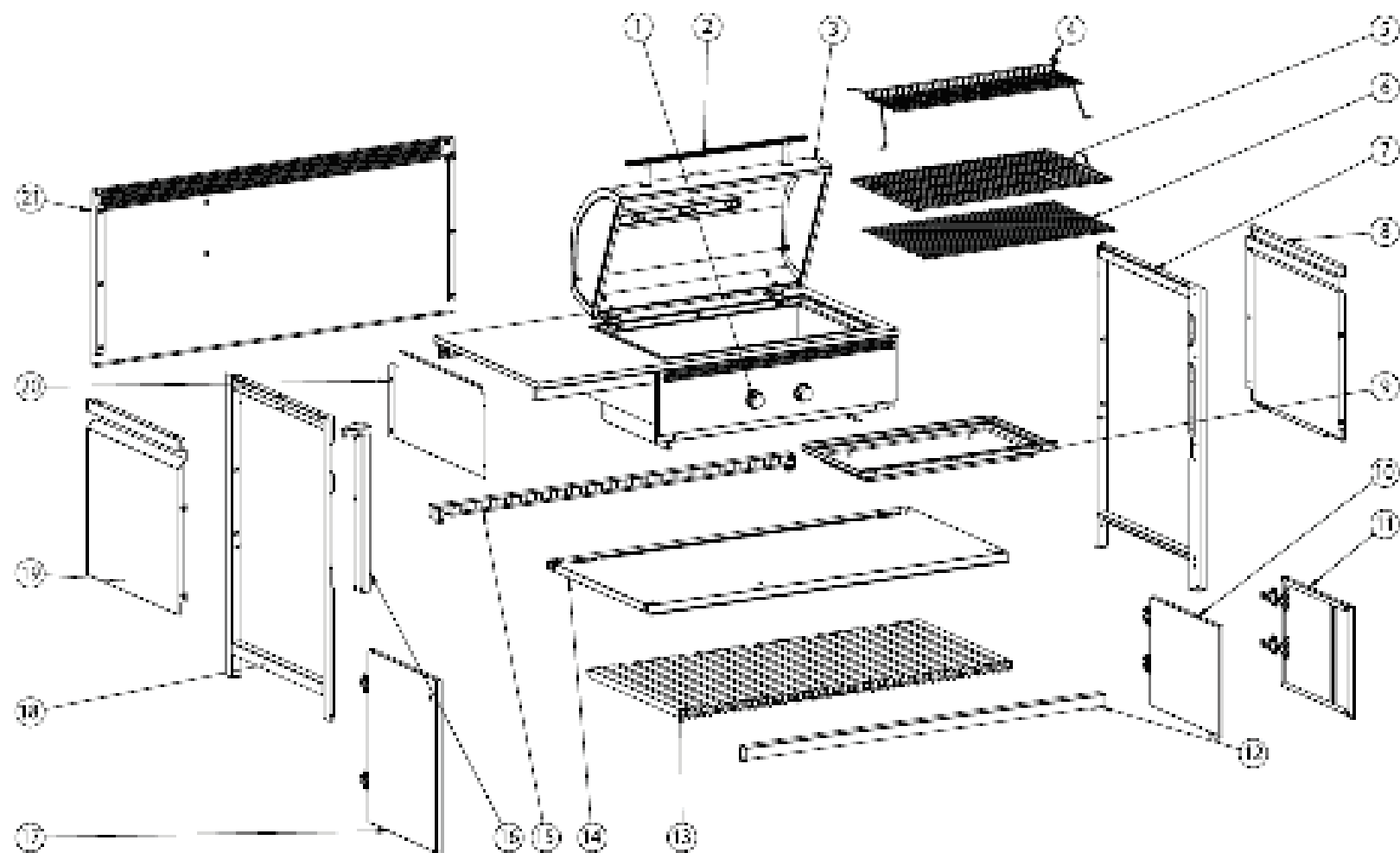


BÅTSKÄR



Design and Quality
IKEA of Sweden



Español	4
Català	7
Euskara	9
Galego	11

Español

BÅTSKÄR barbacoa de carbón



ADVERTENCIA

- ⚠ No seguir estos avisos de advertencia puede provocar daños personales graves o incluso la muerte, así como un incendio o explosión con los consiguientes daños materiales. Los símbolos de seguridad (⚠) le alertarán de información de seguridad importante.
- ⚠ Utilice esta barbacoa SOLO AL AIRE LIBRE. NUNCA la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ No es aconsejable llenar de carbón la barbacoa completamente.



- ⚠ Instala la barbacoa en una superficie estable y plana antes de utilizarla.
- ⚠ Nunca manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.
- ⚠ ¡No utilizar en locales cerrados!
- ⚠ Si se utiliza en el interior, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o incluso la muerte.
- ⚠ Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! No utilice esta barbacoa bajo ninguna estructura elevada inflamable.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- ⚠ Cualquier modificación de la barbacoa puede ser peligrosa.
- ⚠ No deje la barbacoa sin vigilancia cuando esté en uso.
- ⚠ Limpia la barbacoa y realiza tareas de mantenimiento con regularidad de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento.
- ⚠ No utilice esta barbacoa a menos de un metro de distancia de cualquier material o estructura inflamable.
- ⚠ No utilice gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón.
- ⚠ No quite la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.
- ⚠ No guardes artículos inflamables a menos de 1 metro de distancia, ni dentro ni encima del armario.
- ⚠ La temperatura de los artículos que estén dentro o sobre el armario, así como del armario en sí incrementará durante el uso de la barbacoa, por lo que debes tener cuidado a la hora de colocar artículos o quitarlos cuando sea necesario.
- ⚠ NO bloquee los orificios de la parte posterior de la estantería central.
- ⚠ Evita llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando enciendas o uses la barbacoa.
- ⚠ No utilices la barbacoa en zonas con mucho viento.
- ⚠ No toques la barbacoa con las manos para comprobar si está caliente.
- ⚠ No utilices agua para controlar llamaradas o apagar el carbón.
- ⚠ Apaga siempre el carbón cuando termines de cocinar.
- ⚠ Lleva siempre puestas manoplas específicas para barbacoas al cocinar, encenderla, o regular las rejillas de ventilación o moverla.
- ⚠ Utiliza utensilios apropiados para barbacoas.
- ⚠ No tires nunca trozos de carbón calientes donde puedan constituir un peligro de incendio.
- ⚠ No guardes ni cubras la barbacoa hasta que los trozos de carbón estén totalmente apagados y la barbacoa se haya enfriado.
- ⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para ser utilizada en embarcaciones o vehículos recreativos.
- ⚠ Esta barbacoa no debe ser utilizada como calentador.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

- ⚠ ¡ATENCIÓN! No utilice alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego.
- ⚠ Utiliza únicamente encendedores que cumplan las normas nacionales en vigor en países fuera de Europa.
- ⚠ No permita que se acumule grasa o restos de alimentos en o sobre la barbacoa: RIESGO DE INCENDIO.
- ⚠ No enganche materiales combustibles en la barandilla de la barbacoa. Reemplace siempre las partes dañadas. No las utilices si han sufrido daños.
- ⚠ No sobrecargue de alimentos la rejilla de cocción. Colócalos de forma espaciada sobre la misma.
- ⚠ IMPORTANTE: compruebe que la barbacoa está situada en una superficie estable y plana para evitar que caiga la grasa.
- ⚠ Asegúrate de montar correctamente la barbacoa según las instrucciones que se incluyen.
- ⚠ Abre la tapa de la barbacoa mientras comienzas a utilizarla y la enciendes.



No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

LISTA DE COMPONENTES

La numeración de los componentes del producto se refieren a la ilustración de la barbacoa de la página gráfica.

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Asa | 13. Listón |
| 2. Tapa | 14. Estante central |
| 3. Rejilla de cocción | 15. Travesaño inferior trasero |
| 4. Bandeja para el carbón | 16. Soporte central |
| 5. Bandeja para las cenizas | 17. Panel de la puerta |
| 6. Bandeja de rejilla para carbón | 18. Estructura de patas |
| 7. Estructura de patas | 19. Panel lateral |
| 8. Panel lateral | 20. Panel de protección térmica |
| 9. Cenicero | 21. Panel trasero |
| 10. Panel de la puerta | |
| 11. Panel de la puerta | |
| 12. Travesaño inferior delantero | |

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar la barbacoa, asegúrate de comprender las ADVERTENCIAS de precaución de este manual.

Nunca utilices productos abrasivos en la superficie de la rejilla de cocción (3), para evitar que resulte dañada.

Antes de empezar a cocinar: aplica una ligera capa de aceite con un pincel de mango largo a los alimentos y evitar que se adhieran a la parrilla de cocción.

Nota: cuando utilices la barbacoa por primera vez, la pintura de la parte exterior puede cambiar ligeramente de color, debido a las altas temperaturas. Es normal.

Encender la barbacoa

Quita la tapa (2).

En la bandeja para el carbón (4) coloca una capa uniforme de carbón de unos 4-5 cm.



Introduce con cuidado en el carbón pastillas o gel de encendido.

Prende la barbacoa con una cerilla o encendedor largos.

Una vez que el tamaño de las llamas se reduzca, comprueba que el carbón comienza a enrojecer.

Es recomendable mantener las ascuas de color rojo durante 30-40 minutos antes de empezar a cocinar.

Antes de comenzar a cocinar verifica que el combustible está recubierto de cenizas.

Después de cocinar

Lava la barbacoa con agua tibia y un detergente suave. No utilices materiales abrasivos.

El uso de productos de limpieza abrasivos u objetos punzantes para lavar la barbacoa dañará el acabado.

Seguridad alimentaria

Sigue atentamente estos consejos para cocinar en la barbacoa:

- Lávate las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- No mezcles la carne cruda con la carne cocinada u otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrate de que la parrilla y los utensilios están limpios y no tienen restos de comida.
- No utilices los mismos utensilios para manipular la comida cocinada y sin cocinar.
- Cocina bien la carne antes de comértela.
- Para saber si la carne está bien hecha, hazle unos cortes para ver cómo está por dentro.
- Es recomendable cocinar previamente las piezas grandes de carne antes de prepararlas en la barbacoa.
- Tras cocinar en la barbacoa limpia la superficie de la parrilla y los utensilios.

Cuidado, mantenimiento y almacenaje

- Limpia regularmente la barbacoa entre uso y uso, sobre todo si está mucho tiempo sin usarse.
- Asegúrate de que la barbacoa y los componentes se han enfriado antes de limpiarla.
- No eches agua sobre la barbacoa mientras las superficies estén calientes.
- No manipules las piezas calientes sin guantes.
- Te recomendamos tapar la barbacoa cuando no la uses. Guarda la barbacoa en el garaje o trastero para protegerla de las temperaturas extremas, sobre todo si vives cerca de la costa.
- La exposición prolongada al sol, agua estancada y brisa marina puede dañar el aparato. (Puede que cubrirla no sea suficiente para proteger la barbacoa en alguno de estos casos).
- Para ampliar la vida útil y mantener la barbacoa en buen estado, te recomendamos encarecidamente taparla cuando la dejes en el exterior, durante el tiempo que sea, sobre todo en los meses de invierno.
- Antes de guardar la barbacoa, asegúrate de eliminar cualquier resto de cenizas o carbón.

Català

Barbacoa carbó BÅTSKÄR



AVÍS

- ⚠ Si no llegeixes aquestes instruccions podries patir ferides greus o sofrir altres danys per a tu o la teva propietat en cas d'explosió. Els símbols de seguretat (⚠) t'alerten de les informacions de seguretat importants.
- ⚠ Aquest producte està dissenyat per L'ÚS EXTERIOR ÚNICAMENT. NO l'utilitzis en un espai tancat com el garatge, la veranda, un pati cobert o sota qualsevol tipus d'estructura.
- ⚠ No és recomanable omplir la barbacoa de carbó.



- ⚠ Aquesta barbacoa s'ha d'instal·lar sobre una superfície plana abans de fer-la servir.
- ⚠ No toquis la barbacoa sense protegir-te les mans.
- ⚠ No la facis servir a l'interior.
- ⚠ Si ho fas, el fum tòxic podria acumular-se i causar ferides i problemes greus.
- ⚠ Fes-la servir només a l'exterior en una àrea ben ventilada. No la col·loquis al garatge, dins un edifici, un passadís cobert ni en qualsevol espai tancat.
- ⚠ ATENCIÓ! Aquesta barbacoa no es pot fer servir sota construccions combustibles.
- ⚠ ATENCIÓ! La barbacoa s'escalfa molt, no la moguis mentre està en ús.
- ⚠ ATENCIÓ! Mantén els nens i els animals allunyats mentre la facis servir.
- ⚠ Qualsevol alteració de les parts de la barbacoa pot ser perillosa.
- ⚠ No deixis mai la barbacoa desatessa.
- ⚠ Segueix les instruccions de neteja i manteniment i neteja-la regularment.
- ⚠ Quan la col·loquis, assegura't que està a 1 metre de distància de possibles materials o estructures inflamables.
- ⚠ No llencis líquid d'encendre ni carbó impregnat de líquid d'encendre al carbó calent.
- ⚠ No treguis les cendres fins que el carbó s'hagi cremat del tot i la barbacoa s'hagi refredat.
- ⚠ No emmagatzemis objectes inflamables a menys d'1 metre de l'aparell, tampoc a dintre o a sobre de l'armari.
- ⚠ La temperatura dels objectes i del mateix armari pot augmentar durant el funcionament de la barbacoa. Per aquest motiu, ves amb molt de compte sempre que col·loquis o retiris qualsevol objecte.
- ⚠ NO tapis els forats que hi ha a la part posterior del prestatge central.
- ⚠ Evita portar roba de màniga llarga i ample quan encenguis o facis servir la barbacoa.
- ⚠ No facis servir la barbacoa en zones amb molt de vent.
- ⚠ No toquis la barbacoa amb les mans per comprovar si està calenta.
- ⚠ No utilitzis aigua per controlar les flames o apagar el carbó.
- ⚠ Apaga sempre el carbó quan acabis de cuinar.
- ⚠ Posa't sempre unes manyoples específiques per a barbacoes quan cuinis, l'encenguis o regulis les reixetes de ventilació.
- ⚠ Utilitza estris adequats per a barbacoes.
- ⚠ No posis trossos de carbó calents a zones que es puguin incendiar.
- ⚠ No desis ni cobreixis la barbacoa fins que els trossos de carbó estiguin totalment apagats i la barbacoa s'hagi refredat.
- ⚠ Aquesta barbacoa no es pot fer servir en embarcacions ni vehicles recreatius.
- ⚠ Aquesta barbacoa no es pot fer servir com a escalfador.
- ⚠ ATENCIÓ! No facis servir alcohol ni gasolina per encendre la barbacoa. Fes servir només pastilles d'encendre que compleixin amb la normativa EN 1860-3 (Europa)
- ⚠ ATENCIÓ! No facis servir alcohol ni gasolina per encendre la barbacoa. Fes servir només pastilles d'encendre que compleixin la normativa establerta a cada país (en els casos de fora d'Europa).
- ⚠ No deixis que el greix i els residus de menjar s'acumulin a la barbacoa: RISC D'INCENDI.
- ⚠ No pengis cap material combustible a les guies de la barbacoa.
- ⚠ Canvia les parts que es facin malbé, no facis servir la barbacoa si una part està danyada.
- ⚠ No carreguis la graella amb molt menjar, reparteix-lo de manera uniforme.
- ⚠ IMPORTANT: Assegura't que la barbacoa està col·locada sobre una superfície plana perquè el greix caigui i es cremi més ràpidament.

⚠️ Assegura't de muntar correctament la barbacoa segons les instruccions que s'inclouen.

⚠️ Obre la tapa de la barbacoa mentre comences a fer-la servir i l'encens.



No facis servir la barbacoa en un espai tancat o habitable, p. ex. un habitatge, tenda de campanya, caravaa, autocaravana o embarcació. Perill d'enverinament mortal per monòxid de carboni.

LLISTA DE COMPONENTS

La numeració dels components del producte fa referència a la il·lustració de la barbacoa de la pàgina de gràfics.

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Nansa | 14. Prestatge central |
| 2. Tapa | 15. Travesser inferior posterior |
| 3. Reixeta de cocció | 16. Suport central |
| 4. Safata per al carbó | 17. Panell de la porta |
| 5. Safata per a les cendres | 18. Estructura de potes |
| 6. Safata de carbó vegetal | 19. Panell lateral |
| 7. Estructura de potes | 20. Panell de protecció tèrmica |
| 8. Panell lateral | 21. Panell posterior |
| 9. Cendrer | |
| 10. Panell de la porta | |
| 11. Panell de la porta | |
| 12. Travesser inferior davanter | |
| 13. Llistó | |

INSTRUCCIONS D'ÚS

Abans de continuar, assegura't que as entès els AVISOS d'aquest manual. No facis servir cap accessori abrasiu a la superfície de la graella (3) per evitar que aquesta es faci malbé. Preparació abans de cuinar: Per evitar que els aliments s'enganxin a la graella, utilitza un raspall llarg per aplicar-hi una capa fina d'oli abans de començar la barbacoa. Nota: Quan utilitzis la barbacoa per primera vegada, la pintura de la part exterior podria canviar de color com a resultat de les altes temperatures; es tracta d'una reacció normal.

Com encendre la barbacoa

Obre la tapa (2).

Posa una capa uniforme de carbó (4-5 cm) a la safata (4).



Aplica-hi el líquid per encendre.

Encén el carbó amb un pal llarg o un llumí.

Quan les flames baixin, comprova que el carbó agafi un to vermellós.

Es recomana mantenir el carbó vermell durant 30-40 minuts abans de començar a cuinar els aliments.

No comencis a cuinar fins que el carbó no tingui una capa grisa de cendra.

Després de cuinar

Renta la barbacoa amb aigua tèbia i un detergent suau. No utilitzis materials abrasius.

L'ús de productes de neteja abrasius o objectes punxants per netejar la barbacoa farà malbé la superfície.

Seguretat alimentària

Segueix atentament aquests consells per cuinar a la barbacoa:

- Renta't les mans abans i després de manipular carn crua i abans de menjar.
- No barregis carn crua amb la carn cuinada o altres aliments.
- Abans de cuinar, assegura't que la graella i els estris estan nets i no tenen restes de menjar.
- No facis servir els mateixos estris per manipular els aliments crus i cuinats.
- Cuina bé la carn abans de menjar-la.
- Per saber si la carn està ben feta, fes uns talls per veure com està per dins.
- És recomanable cuinar primer les peces grans de carns abans de passar-les per la barbacoa.
- Després de cuinar a la barbacoa neteja la superfície de la graella i els estris.

Manteniment i emmagatzematge

- Neteja regularment la barbacoa, sobretot si no la fas servir
- durant molt de temps.
- Assegura't que la barbacoa i els components s'han refredat abans de netejar-la.
- No posis la tapa a la barbacoa mentre les superfícies estiguin calentes.
- No manipulis les peces calentes sense guants.
- És recomanable tancar la barbacoa quan no la facis servir. Des de la barbacoa la garatge o el traster per protegir-la de les temperatures extremes, sobretot si vius a prop de la costa.
- L'exposició prolongada al sol, l'aigua estancada i la brisa marina pot fer malbé l'aparell (potser no n'hi ha prou amb cobrir-la).
- Per ampliar la vida útil i mantenir la barbacoa en bon estat, et recomanem que la tapis quan la deixis a l'exterior, sobretot als mesos d'hivern.
- Abans de desmar la barbacoa, assegura't que no hi ha restes de carbó o cendres.

Euskara

BÄTSKÄR ikatz-barbakoa



ABISUA

- ⚠ Ohar hauek jarraitzen ez badituzu kalte pertsonal larriak sufritzeko edo hiltzeko arriskuan egon zaitezke, bai eta sute edo leherketa bat sortzeko arriskuan ere, horrek dakartzan kalte materialekin. Segurtasun ikurrak (⚠) segurtasun-informazio garrantzitsuei buruz ohartarazten dute.
- ⚠ Barbakoa hau BAKARRIK KANPOALDEAN erabili. Ez erabili INOIZ garaje, eraikin edo teilatudun igarobideetan, ezta bestelako eremu itxietan ere.
- ⚠ Ez da gomendagarria barbakoa ikatzez guztiz betetzea.



- ⚠ Erabili aurretik instalatu barbakoa gainazal lau eta egonkor batean.
- ⚠ Ez ukitu inoiz zati beroak eskuekin hauek babestuta ez badituzu.
- ⚠ ¡Ez erabili leku itxietan!
- ⚠ Barrualdean erabiltzen bada, ke kaltegarriak pilatuko dira eta hauek intoxikazio larriak edo heriotza eragin dezakete.
- ⚠ Erabili barbakoa soilik aire zabalean eta ondo aireztatutako eremu batean. Ez erabili garaje, eraikin edo teilatudun igarobideetan, ezta bestelako eremu itxietan ere.
- ⚠ ADI! Ez erabili barbakoa sukoa den edozein egituraren azpian.
- ⚠ ADI! Barbakoa asko berotuko da, beraz, ez mugitu erabiltzen duzun bitartean!
- ⚠ ADI! Ez utzi barbakoa umeen edo etxeko animalien eskura!
- ⚠ Barbakoaren edozein moldaketa arriskutsua izan daiteke.
- ⚠ Erabiltzen duzun bitartean ez utzi barbakoa zaintzarik gabe.
- ⚠ Maiz garbitu eta gauzatu mantentze-lanak barbakoa, mantentzeko jarraibideetan aipatzen den bezala.
- ⚠ Ez erabili barbakoa edozein material edo egitura sukoinen metro bat baino gutxiagora.
- ⚠ Ez erabili gasolina, alkohola edo beste likido lurrunkorrik ikatza pizteko.
- ⚠ Ez kendu erraustsak ikatza guztiz erre eta itzali, eta barbakoa hoztu arte.
- ⚠ Ez gorde elementu sukoirik metro batera, ezta armairuan ere.
- ⚠ Armairuaren eta bertan gordetako gauzen temperatura igo egin daiteke barbakoa erabiltzen den bitartean; beraz, kontuz ibili gauzak gorde edo ateratzerakoan.
- ⚠ EZ blokeatu erdiko mailako atzeko zuloak. Barbakoa piztu edo erabiltzean saihestu mauka luzeen edo askeen erabilera.
- ⚠ Ez erabili barbakoa haize handia dagoen eremuetan.
- ⚠ Ez ukitu barbakoa eskuekin beroa dagoela egiaztatzeko.
- ⚠ Ez erabili ura sugarrak kontrolatzeko ezta ikatza itzaltzeko ere.
- ⚠ Beti ikatza itzali janaria prestatzen amaitzerakoan.
- ⚠ Beti horretarako bereziak diren eskuorroak erabili barbakoa piztu, mugitu, janaria prestatu edo aireztatze-saretak erregulatzerakoan.
- ⚠ Erabili barbakoetarako egokiak diren tresnak bakarrik.
- ⚠ Ez bota inoiz ikatz puska berorik sute bat sortzeko arriskua dagoen leku batean.
- ⚠ Ez gorde edo estali barbakoa ikatz puskak guztiz itzali eta barbakoa hoztu arte.
- ⚠ Barbakoa hau ez dago pentsatuta itsasontzi edo aisialdirako garraioetan erabiltzeko.
- ⚠ Barbakoa hau ez da berogailu gisa erabili behar.
- ⚠ ADI! Ez erabili alkoholik edo gasolinarik sua piztu edo kitzikatzeko! Erabili soilik EN 1860-3 araudiarekin bat datozen pizteko erregeiak.
- ⚠ ADI! Ez erabili alkohol edo gasolinarik sua piztu edo areagotzeko.
- ⚠ Erabili soilik araudi nazionalekin bat datozen pizgailuak Europatik kanpoko herrialdeetan.
- ⚠ Ez utzi koipe edo elikagai-soberakinak barbakoaren gainean pilatzen: SUTEA SORTZEKO ARRISKUA.
- ⚠ Ez lotu material erregarririk barbakoaren barandara. Ordezkatu beti kaltetutako zatiak. Ez erabili kalterik jaso badu.
- ⚠ Ez jarri elikagai gehiegi egosketa-saretan. Kokatu janaria elikagaien artean tartea utziz.
- ⚠ GARRANTZITSUA: egiaztatu barbakoa gainazal lau eta egonkor batean kokatuta dagoela koipea erori ez dadin.

- ⚠ Ziurtatu barbakoa ondo muntatzen ari zarela barnean datozen jarraibideen arabera.
- ⚠ Ireki barbakoa estalkia erabiltzen hasi eta pizten duzunean.



Ez erabili barbakoa bizitzeko balio duen leku batean edo esparru itxi batean, hala nola, etxebizitza, kanpin-denda, karabana, autokarabana edo itsasontzia. Karbono monoxidoaren erruz pozoituta hiltzeko arriskua.

OSAGAIEN ZERRENDIA

Produktuaren osagaien zenbakitzak orrialde grafikoaren barbakoa-ilustrazioari egiten dio erreferentzia.

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Heldulekua | 13. Listua |
| 2. Estalkia | 14. Erdiko apala |
| 3. Egoste-sareta | 15. Atzeko beheko zeharkakoa |
| 4. Ikatzerako erretilua | 16. Erdiko euskarria |
| 5. Errautsentzako erretilua | 17. Ateko panela |
| 6. Ikatz-alanbrezko erretilua | 18. Hanka-markoa |
| 7. Hanka-markoa | 19. Alboko panela |
| 8. Alboko panela | 20. Bero-babesaren panela |
| 9. Errauts-ontzia | 21. Atzeko panela |
| 10. Ateko panela | |
| 11. Ateko panela | |
| 12. Aurreko beheko zeharkakoa | |

JARRAIBIDEAK

Barbakoa erabili aurretik, ziurtatu eskuliburu honetako segurtasun OHARTARAZPENAK ulertzen dituzula.

Ez erabili inoiz produktu urratzaileak sukaldeko saretaren gainazalean (3), kalteak ekiditeko.

Janaria prestatzen hasi aurretik: aplikatu olio geruza mehe bat elikagaiei kirten luzeko pintzel batekin eta saihestu saretan itsastea.

Oharra: barbakoa lehen aldiz erabiltzen duzunean, kanpoaldean margoa apur bat alda daiteke tenperatura altuak direla eta. Normala da.

Piztu barbakoa

Kendu estalkia (2).

Ikatza jartzeko erretiluan (4) 4-5 cm-ko ikatz geruza homogeneoa jarri.



Ikatzaren artean kontu handiz sua pizteko pastillak edo gela sartu.

Piztu barbakoa pospolo edo pizgailu luze batekin.

Sugarren tamaina murrizten denean, egiaztatu ikatza gorritzen hasten dela.

Gomendagarria da txingarra 30-40 minutuz gorri mantentzea janaria prestatzen hasi aurretik.

Janaria prestatzen hasi aurretik egiaztatu erregarria errautsez estalita dagoela.

Janaria prestatu ondoren

Garbitu barbakoa ur epelarekin eta garbigarri leun batekin. Ez erabili material urratzailearik.

Barbakoa garbitzeko produktu urratzaileak edo objektu zorrotzak erabiltzeak akabera kaltetuko du.

Elikagaien segurtasuna

Jarraitu arretaz barbakoa janaria prestatzeko aholku hauek:

- Garbitu eskuak haragi gordinak ukitu eta jan aurretik.
- Ez nahastu haragi gordina prestatutako haragiarekin edo beste elikagai batzuekin.
- Janaria prestatuta aurretik, ziurtatu parrilla eta tresnak garbi daudela eta janari-arrastorik ez dutela.
- Ez erabili tresna berdinak prestatutako eta prestatu gabeko janariak erabiltzeko.
- Egin ondo haragia jan aurretik.
- Haragia ondo eginda dagoela jakiteko, egin ebaki batzuk barrutik nola dagoen ikusteko.
- Haragi-pieza handiak aurretik prestatzea komenigarria da parrillan prestatu baino lehen.
- Barbakoa prestatu ondoren, garbitu parrillaren gainazala eta tresneria.

Zainketa, mantentze-lanak eta biltegiratzea

- Erabileren artean maiz garbitu barbakoa, bereziki denbora luzez erabili gabe egon bada.
- Ziurtatu barbakoa eta osagarriak hoztu direla garbiketa hasi aurretik.
- Ez bota urik barbakoa gainean gainazalak bero dauden bitartean.
- Ez ukitu zati beroak eskuzorrorik gabe.
- Erabiltzen ez duzunean gomendagarria da barbakoa estaltzea. Gorde barbakoa garaje edo ganbaran tenperatura bortitzetatik babestuta egon dadin, bereziki kostaldean bizi bazara.
- Denbora luzez eguzkipean edo ur geldi eta itsas brisaren eraginpean egoteak gailua kaltetu dezake. (Kasu horietan baliteke babesteko barbakoa estaltzearekin nahikoa ez izatea).
- Barbakoaren erabilera luzatzeko eta hau egoera onean mantentzeko, kanpoan uzten duzunean estaltzea gomendatzen dizugu.
- Denbora labur baterako bada ere, bereziki neguan.
- Barbakoa gorde aurretik, egiaztatu ez dagoela ikatz edo errauts arrastorik.

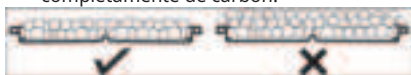
Galego

Grella de carbón BÅTSKÄR



ADVERTENCIA

- ⚠ Non seguir estes avisos de advertencia pode provocar danos persoais graves ou mesmo a morte, así como un incendio ou estoupido cos consecuentes danos materiais. Os símbolos de seguridade (⚠) representan un aviso de seguridade importante.
- ⚠ Este produto é SÓ PARA USO EN EXTERIORES. NUNCA o uses nun espazo pechado, como un garaxe, unha solaina, un patio cuberto ou baixo unha estrutura cuberta de calquera tipo.
- ⚠ Non é aconsellable encher a grella completamente de carbón.



- ⚠ Instala a grella nunha superficie estable e chan antes de usala.
- ⚠ Non manipules nunca pezas quentes sen protexer as mans.
- ⚠ Non a uses en espazos interiores.
- ⚠ Se se utiliza en interiores, acumularanse fumes nocivos ue poden provocar intoxicacións graves ou mesmo a morte.
- ⚠ Usar unicamente nunha área ben ventilada. Non a utilices en garaxes, edificios, zonas de paso cubertas nin en ningunha outra área pechada.
- ⚠ ATENCIÓN! Esta grella non se debe usar baixo estruturas inflamables con teito.
- ⚠ IMPORTANTE! Esta grella torna moi quente, non a movas mentres a esteas usando.
- ⚠ IMPORTANTE! Non deixe a grella ao alcance de crianzas nin mascotas!
- ⚠ Calquera modificación da grella pode ser perigosa.
- ⚠ Non deixes a grella sen vixilancia cando a esteas usando.
- ⚠ Limpa a grella e realiza as tarefas de mantemento regularmente, consonte as instrucións de mantemento.
- ⚠ Non utilices a grella a menos dun metro de distancia de calquera material ou estrutura inflamable.
- ⚠ Non utilices gasolina, alcol nin ningún líquido altamente volátil para prender o carbón.
- ⚠ Non retires a cinsa ata que o carbón estea totalmente apagado e a grella totalmente fría.
- ⚠ Non deixes obxectos inflamables a 1 metro de distancia, tampouco dentro nin arriba do armario.

- ⚠ A temperatura dos obxectos dentro/arriba do armario e do propio armario podería aumentar durante o tempo que usas a grella, así que ten coidado cando coloques obxectos e/ou retires os obxectos necesarios.
- ⚠ NON bloquee os buracos na parte traseira dos estantes do medio.
- ⚠ Evita levar roupa de manga longa e roupa solta cando acendas ou uses a grella.
- ⚠ Non utilices a grella en situacións de moito vento.
- ⚠ Non toques a grella coas mans para comprobar se está quente.
- ⚠ Non utilices auga para controlar as chamas ou apagar o carbón.
- ⚠ Apaga sempre o carbón ao acabar de cocinar.
- ⚠ Leva sempre postas manoplas específicas para grellas ao cocinar, acendela ou regular as reixas de ventilación ou movela.
- ⚠ Utiliza utensilios axeitados para grellas.
- ⚠ Non botes nunca anacos de carbón quentes onde poidan representar un perigo de incendio.
- ⚠ Non gardes nin cubras a grella ata os anacos de carbón estaren totalmente apagados e a grella fría.
- ⚠ Esta grella non foi deseñada para ser utilizada en embarcacións nin vehículos de recreo.
- ⚠ Esta grella non debe ser utilizada como quantador.
- ⚠ IMPORTANTE! Non utilices alcol nin gasolina para acender ou avivar o lume. Utiliza só os combustibles de acendido conformes á Norma En 1860-3.
- ⚠ IMPORTANTE! Non utilices alcol nin gasolina para acender ou avivar o lume. Usar só chisqueiros que se axusten ás normas nacionais en vigor en países fóra de Europa.
- ⚠ Non permitas que se acumule graxa nin restos de alimentos en ou sobre a grella: RISCO DE INCENDIO.
- ⚠ Non enganches materiais combustibles na barra da grella.
- ⚠ Substitúe sempre as pezas gastadas; non uses a grella se tiver unha fuga ou algunha peza danada ou desgastada.
- ⚠ Non sobrecargues de comida a grella; reparte os alimentos uniformemente pola grella para o aire circular polos queimadores.
- ⚠ IMPORTANTE! Asegúrate de colocar a grella nunha superficie plana e uniforme para facilitar a retirada da graxa e o aceite.

⚠ Asegúrate de montar a grella correctamente seguindo as instrucións que se inclúen.

⚠ Abre a tampa da grella namentres comezas a usala e a acendes.



Non utilices a grella nun espazo pechado e/ou habitable: casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de intoxicación por monóxido de carbono.

LISTAXE DE PEZAS

A numeración das pezas do produto fai referencia á ilustración da grella que aparece na páxina do gráfico.

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Asa/mango | 12. Travesa inferior dianteira |
| 2. Capota | 13. Listón |
| 3. Grella para cociñar | 14. Repisa central |
| 4. Bandexa do carbón | 15. Travesa inferior traseira |
| 5. Cinzeiro | 16. Soporte central |
| 6. Bandexa de arame para carbón vexetal | 17. Panel da porta |
| 7. Estructura das patas | 18. Estructura das patas |
| 8. Panel lateral | 19. Panel lateral |
| 9. Cinzeiro | 20. Panel de protección térmica |
| 10. Panel da porta | 21. Panel traseiro |
| 11. Panel da porta | |

INSTRUCCIÓNS DE USO

Antes de continuar, asegúrate de comprender as ADVERTENCIAS deste manual.

Non utilices nunca produtos abrasivos na superficie da reixa de cocción (3) para evitar danala.

Preparación antes de cociñar: para evitar que os alimentos se peguen á grella, aplica unha lixeira capa de aceite vexetal cun pincel de empuñadura longa.

Nota: ao usala por primeira vez, a pintura exterior da grella pode mudar lixeiramente de cor como resultado das temperaturas elevadas. Isto é totalmente normal.

Como acender a grella

Abre a tampa (2).

Bota unha capa homoxénea de carbón duns 4-5 cm de grosor na bandexa da grella (4).



Introduce coidadosamente no carbón pastillas ou xel de acendemento.

Acende a grella cun misto ou un chisqueiro longo. Conforme as chamas vaian mingando, comproba que o carbón torna brasa.

É recomendable deixar que as brasas se consuman durante uns 30-40 minutos antes de cociñar na grella.

Antes de comezar a cociña, verifica que o combustible está recuberto de cinzas.

Fin da sesión de cociña

Lava a grella con auga morna e un deterxente suave. Non uses materiais abrasivos.

Lavar a grella con produtos de limpeza abrasivos ou obxectos afiados pode provocar danos sobre esta.

Seguridade alimentaria

Sigue atentamente estes consellos para cociñar na grella:

- Lava as mans antes e despois de manipular carne crúa e antes de comer.
- Non mestures a carne crúa coa carne cociñada ou outros alimentos.
- Antes de cociñar, asegúrate de a grella e os utensilios estaren limpos e libres de restos de comida.
- Non utilices os mesmos utensilios para manipular a comida cociñada e sen cociñar.
- Cociña ben a carne antes de comela.
- Para saber se a carne está ben feita, faille uns cortes para ver como está por dentro.
- É recomendable cociñar previamente as pezas grandes de carne e as articulacións antes de facelos na grella.
- Ao acabar, limpa ben a superficie da grella e os utensilios.

Coidado, mantemento e gardado

- Limpa a grella regularmente despois de cada uso e especialmente cando a vas volver a utilizar
- despois dun tempo parada.
- Asegúrate de que a grella e os compoñentes están o suficientemente fríos antes de limpalos.
- Non botes á grella cando as superficies estiveren quentes.
- Non manipules nunca pezas quentes sen protexer as mans.
- Non deixes a grella destapada cando non a vaías utilizar. Garda a grella no garaxe ou nun pendello cando non a utilices para protexela contra as inclemencias do tempo, en particular se moras en zonas costeiras.
- Evita que a grella estea exposta prolongadamente ao contacto directo co aire e coa luz solar e auga. (Nalgunha destas situacións pode que protexer a grella cunha funda non sexa suficiente).
- Para prolongar a vida útil e manter o bo estado da grella, é recomendable cubrila se vai quedar ao aire libre, durante o tempo que sexa, especialmente nos meses de inverno.
- Antes de gardar a grella, retira os restos de carbón e cinsa.