


# LV – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA


## 1. REĢISTRĒJIET SAVU IEKĀRTU

Paldies, ka iegādājāties Barbecook grilu.

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

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


 Lai uzzinātu plašāku informāciju par ierīces reģistrēšanu, apmeklējiet vietni [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

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

## 2. PAR ŠO INSTRUKCIJU


Šī instrukcija sastāv no divām daļām.

1. daļa satur vispārīgas uzstādīšanas, lietošanas, apkopes instrukcijas un garantijas noteikumus.
2. daļa (sākums 99. lpp.) satur attēlus, detaļu sarakstus un uzstādīšanas shēmas.

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

## 3. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

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

- **BRĪDINĀJUMS!** Sargājiet grilu no bērniem un mājdzīvniekiem.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šis grils ievērojami sakarst. To ir aizliegts pārvietot lietošanas laikā.
- Ja jums jāpieskaras grila sakarsušajām detaļām, izmantojiet atbilstošu aizsargaprīkojumu.
- Lietošanas laikā sargājiet viegli uzliesmojošus materiālus, viegli uzliesmojošus šķidrumus un kūstošus priekšmetus no grila.
- **BRĪDINĀJUMS!** Grila sākotnējai vai atkārtotai aizdedzināšanai aizliegts izmantot spirtu, benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus! Atļauts izmantot tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 standarta noteikumiem!
- **BRĪDINĀJUMS!** Grilu atļauts sākt lietot tikai tad, kad ogle ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes (3.c att.).
- Lietošanas laikā neatstājiet grilu bez uzraudzības.
- Lietošanas laikā (īpaši ļoti karstās dienās un sausos apstākļos) sagatavojiet ūdens spaini vai smiltis, ko nepieciešamības gadījumā varēsīt tūlītēji izmantot.
- Nelietot iekšelpās! Izmantojiet grilu tikai ārpus telpām. Ja grilu lietojat iekšelpās un pat garāžā, tikai ar sienām norobežotā telpā vai zem nojumes, pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu

Izvēloties atrašanās vietu, ņemiet vērā sekojošo:


- Novietojiet grilu vismaz trīs metru attālumā no ēkas atklātā, labi vēdināmā vietā.
- Nenovietojiet grilu zem konstrukcijām (verandām, nojumēm utt.) vai zem koku lapotnēm.
- Novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas.
- Nelietojiet grilu uz braucoša transportlīdzekļa (laivām, piekabēm utt.)

## 4. LIETOTIE TERMINI

Šajā sadaļā ir uzskaitītas dažu mazāk pazīstamu terminu definīcijas. Šie termini tiek izmantoti, apspriežot dažādas tēmas visā instrukcijā.

### 4.1. QuickStart® sistēma

Grils ir aprīkots ar QuickStart® sistēmu. Šī sistēma ļauj aizdedzināt grilu, izmantojot tikai avīzes lapu un sērkokciņu. Jums nav jālieto degšķidrumi vai aizdedzināšanas līdzekļi. Sistēma darbojas ļoti ātri: grilēšanu varat sākt jau 15 minūtes pēc grila iedegšanas.


 Detalizēti norādījumi par QuickStart® sistēmas lietošanu atrodami 109. lpp.

### 4.2. QuickStop® sistēmā

Šī informācija ir attiecināma tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modelis nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu.


Grils ir aprīkots ar QuickStop® sistēmu. Izmantojot šo sistēmu, jūs varat grilu ātri nodzēst un iztīrīt. Kad grilēšana ir pabeigta, pelnus vienkārši jāizber ūdens tvertnē, kas atrodas centrālās caurules apakšā.

QuickStop® sistēmas ūdens tvertne palielina arī grila lietošanas drošību. Tā uzlabo stabilitāti, kā arī kvēlojošās kokogles apdzīs grila apgāšanās gadījumā.

 Detalizēti norādījumi par QuickStop® sistēmas lietošanu atrodami 109. lpp.

### 4.3. Emalja (nav attiecināms uz LOEWY SST modeļiem)

Dažas grila detaļas ir pārklātas ar kausētu stiklu, kas pazīstams arī kā emalja. Šī emalja pasargā metāla pamatmateriālu no korozijas. Emalja ir augstas kvalitātes materiāls: tā ir izturīga pret koroziju, augstas temperatūras ietekmē tā nesadalās un to ir ļoti viegli uzturēt.

 Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, uz kura tā tiek uzklāta, no grila var atdalīties emaljas gabali, ja tas tiek lietots neatbilstoši. Lai izvairītos no šīs problēmas, uzstādot emaljētās detaļas, jāievēro piesardzība, un emaljētās detaļas vienmēr jākopj saskaņā ar šajā instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.


## 5. GRILA UZSTĀDĪŠANA


### 5.1. Drošības norādījumi


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

### 5.2. Lai uzstādītu grilu:

1. Novietojiet grilu uz līdzenas un stabilas virsmas pirms lietošanas.
2. Salieciet grila detaļas, kā parādīts uzstādīšanas shēmās.

 Uzstādīšanas shēmas ir atrodamas šīs instrukcijas otrajā daļā (99. lpp.) pēc grila detaļu saraksta.

 Uzstādot emaljētas detaļas, ievērojiet piesardzību. Izmantojiet komplektācijā esošās šķiedru blīves, lai aizsargātu emaljētas detaļas skrūvju montāžas vietās.


 Jums ir nepieciešams tikai krustveida skrūvgriezis, lai noregulētu spaiļes spriegojumu centrālās caurules apakšā.


## 6. GRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

*Jums nepieciešams ūdens, kokogles, sausa avīze un garš sērkokciņš.*


### 6.1. Kāda veida ogles ieteicams lietot?

Vienmēr lietojiet grilu kopā ar tradicionālajām grila kokogļēm un nekad ar briketēm. Kad grils ir aizdedzināts, varat tam pievienot briketes. Grila aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes ogles – vēlams kokogles, kas atbilst EN 1860-2 standartam. Labas kvalitātes kokogles ir lielu, spīdīgu gabalu ogles, kas īpaši neput.

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


 Ar kokogļēm atļauts piepildīt maksimāli 50% no ogļu tvertnes (skarīt pārskatu zemāk). Tvertnes pārpildīšana var izraisīt pārmērīgu karstumu un radīt nopietnus grila bojājumus.

Veids	Maksimālais svars
LOEWY 40	maks. 0,7 kg
LOEWY 45	maks. 1 kg
LOEWY 50 (SST)	maks. 1,7 kg
LOEWY 55 (SST)	maks. 1,7 kg

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


### 6.2. 1. darbība: QuickStop® tvertnes piepildīšana

*Šī informācija ir attiecināma tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modelis nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu.*


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 1. att. 109. lpp. Iesakām piepildīt QuickStop® tvertni ar ūdeni pirms katras lietošanas reizes. Rīkojieties šādi:

1. Atbrīvojiet skavas centrālās caurules apakšā (1.a att.).
2. Nocoļiet grila augšējo daļu no QuickStop® tvertnes un novietojiet to blakus (1.a att.).
3. Piepildiet tvertni līdz pusei ar ūdeni (1.b att.).
4. Uzlieciet grila augšējo daļu atpakaļ uz tvertnes un aizveriet skavas (1.c att.).
5. Pārbaudiet, vai grils ir stabils.

### 6.3. 2. darbība: papīra ievietošana


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 2. att. 109. lpp. Lai nodrošinātu pareizu QuickStart® sistēmas

- izmantošanu, grilā pareizi jāievieto papīrs Rīkojieties šādi:
1. Sagatavojiet trīs divkāšas avīzes lapas. Vienmēr lietojiet sausu avīzi un vēlams ne svaigi nodrukātu.
  2. Sarullējiet katru papīra lapu pa diagonāli lāpai līdzīgā formā. Nesarullējiet papīru pārāk cieši.
  3. Nolokiet vienu papīra "lāpas" galu.
  4. Noņemiet apakšējo režģi no tvertnes.
  5. Ievietojiet sarullētos papīrus caurulē tā, lai nolocītie gali būtu vērsti uz augšu.

 Nebāziet papīru pārāk dziļi. Papīram joprojām jāpieskaras apakšējam režģim, atliekot to atpakaļ uz tvertnes.


6. Atlieciet apakšējo režģi atpakaļ uz tvertnes.


### 6.4. 3. darbība: grila aizdedzināšana


 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 3. att. 109. lpp. Kad papīrs ir ievietots, grilu var aizdedzināt.


Rīkojieties šādi:

1. Ieberiet grila tvertnē ogles (3.a att.). Padomi:
  - Neberiet grilā pārmērīgi daudz ogļu.
  - Lai aizdedzinātu grilu, izmantojiet mazākus kokogļu gabaliņus. Lielākus gabalus varēsiet iebērt grilā vēlāk.
2. Atveriet gaisa ventilācijas atveres caurules apakšpusē (3.b att.).
3. Izmantojiet garu sērkokciņu, lai aizdedzinātu papīru caur gaisa ventilācijas atverēm (3.b att.). Degošais papīrs var ievērojami dūmot.

 Pirmo reizi lietojot grilu, jāļauj tam degt 30 minūtes. Tādējādi tiek likvidētas visas uz grila virsmas palikušās ražošanas procesa uzklātās smērvielas.

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

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


 **BRĪDINĀJUMS!** Sāciet grila lietošanu tikai tad, kad ogles ir pārklājušās ar pelnu kārtiņu. Parasti tas aizņem apmēram 15 minūtes (3.c att.).

## 7. NODERĪGI PADOMI UN TRIKI

### 7.1. Degšanas intensitātes pielāgošana

Jūs varat pielāgot degšanas intensitāti, atverot un aizverot gaisa ventilācijas atveres centrālās caurules apakšdaļā:

- Jo plašāk atverat atveres, jo vairāk gaisa tiek iesūkņēts caurulē un jo intensīvāk notiek degšana.
- Jo ciešāk aizverat atveres, jo mazāk gaisa tiek iesūkņēts caurulē un degšana ir mazāk intensīva.

 4. att. 110. lpp. redzams, kā gaiss plūst caur cauruli un stimulē degšanu.

### 7.2. Ēdiena apdegšanas novēršana

Lai novērstu grilētā ēdiena apdegšanu:

- Nekad nesāciet grilēt, kamēr tvertnē vēl ir liesmas. Nogaidiet, līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtiņu.
- Izvairieties no ēdiena pakļaušanas pārmērīgam karstumam. Jūs varat:
  - Aizsargāt ēdienu, paceļot grila restes augstāk.
  - Samaziniet siltumu, (daļēji) aizverot gaisa ventilācijas atveres caurules apakšā.

### 7.3. Ēdiena pielipšanas novēršana

Lai ēdiens nepieliptu pie restēm:

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

### 7.4. Liesmu novēršana

Tvertnē grilēšanas laikā var rasties pēkšņi uzliesmojumi. Parasti tos izraisa tauku vai marinādes pilēšana grila tvertnē. Grilējot var rasties pēkšņas liesmas.

Tā ir normāla parādība. Tomēr, ja liesmošana ir pārmērīga, grila tvertnes temperatūra var ievērojami paaugstināties un tajā satecējušie tauki var aizdegties.


Kā novērst uzliesmojumus?

- Pārbaudiet, vai tvertne pirms grilēšanas ir iztīrīta. Iesakām iztīrīt tvertni pēc katras lietošanas reizes.
- Noteciniet no gaļas liekos taukus un marinādi. Marinētai gaļai varat izmantot arī Barbecue grilēšanas paklāju vai Barbecue grilēšanas pannu.

## 7.5. Grilēšana ar vāku

Šī informācija attiecas tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 - LOEWY 50.


Lai optimāli izmantotu grilu, varat to lietot kopā ar vāku. Vāks ir daļēji atverams, kupola formas vāks, kas atstaro ogļu radīto siltumu uz ēdiena. Tā rezultātā ēdiens tiek karsēts gan apakšpusē, gan no augšpusē. Tas ļauj pagatavot plašāku ēdienu klāstu, piemēram, lielus gaļas gabalus, kurus tādējādi iespējams apgrilēt vienmērīgāk, vai pat picas.

 Plašāka informācija par vāku ir atrodama vietnē [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 8. GRILA APKOPE

### 8.1. Tvertnes tīrīšana

Šī informācija ir attiecināma tikai uz šādiem modeļiem: LOEWY 45 - LOEWY 50 (SST) - LOEWY 55 (SST). LOEWY 40 modelis nav aprīkots ar QuickStop® sistēmu. Lai notīrītu LOEWY 40 tvertni: ar birsti savāciet pelnus spainī.

 Svarīgākie šīs darbības soļi ir norādīti 5. att. 110. lpp. Tvertni ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes.


Ar QuickStop® sistēmu to iespējams paveikt ātrāk.

Rīkojieties šādi:

1. Nogaidiet, kamēr grils ir pilnībā atdzisis un noņemiet restes.
2. Aizveriet gaisa padeves centrālās caurules apakšā (5.a att.).
3. Noņemiet apakšējo režģi no bļodas un ieslaukiet pelnus caurulē (5.b att.).
4. Atbrīvojiet skavas centrālās caurules apakšā (5.c att.).
5. Noceliet grila augšējo daļu no ūdens tvertnes un novietojiet to blakus (5.c att.).
6. Izlejiet ūdeni ar pelniem spainī un nosusiniet ūdens tvertni (5.d att.).
7. Uzlieciet grila augšējo daļu atpakaļ uz ūdens tvertnes un aizveriet skavas.
6. Atlieciet apakšējo režģi atpakaļ uz tvertnes.

### 8.2. Grila tīrīšana

Iesakām grilu tīrīt pēc katras lietošanas reizes ar Barbecue grila tīrīšanas līdzekli.

 Grila tīrīšanai var izmantot arī saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai nātrija bikarbonātu. Grila tīrīšanai nekad nelietojiet krāsns tīrīšanas līdzekļus.

### 8.3. Grila uzglabāšana

Pēc katras lietošanas grilu uzglabājiet sausā vietā (telpās, zem nojumes utt.). Lai pagarinātu grila kalpošanas laiku, iesakām pārklāt grilu ar Barbecue pārsegu. Lai atrastu nepieciešamos piederumus, reģistrējiet savu grilu vietnē [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).


 Pārliecinieties, vai grils pirms uzglabāšanas ir pilnībā nožuvījis. Tādējādi iespējams novērst rūsēšanu.


### 8.4. Emaljās, nerūsējošā tērauda un pulverkrāsas pārklājuma detaļu uzturēšana

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

Materiāli	Materiāla apkope
Emalja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neizmantojiet nekādus asus priekšmetus un uzmanieties no atsišanās pret cietām virsmām.</li><li>• Izvairieties no saskares ar aukstiem šķidrumiem, kamēr grils vēl ir sakarsis.</li><li>• Atļauts izmantot metāla sūkļus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.</li></ul>

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

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

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

Zem grila detaļu saraksta (rokasgrāmatas II daļā 101. lpp.) varat apskatīt visu grila detaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir izmantoti simboli, kas norāda katras detaļas materiālu, tāpēc varat šo sarakstu izmantot, lai pārbaudītu, kā rūpēties par katru konkrēto detaļu. Detaļu sarakstā tiek izmantoti šādi simboli:


Simbols	Materiāli
●	Emalja
■	Nerūsējošais tērauds
★	Pulverkrāsas pārklājums

### 8.5. Rezerves daļu pasūtīšana

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

Kā pasūtīt rezerves daļas:

1. Atrodiet nepieciešamās detaļas atsauces numuru. Šīs instrukcijas otrajā daļā un [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) ir atrodams visu atsauces numuru saraksts zem detaļu attēla.

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

2. Pasūtiet rezerves daļas vietnē [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) vai savā tirdzniecības vietā. Detaļas, uz kurām attiecināma garantija, iespējams pasūtīt tikai tirdzniecības vietā.

## 9. GARANTĪJA

### 9.1. Garantija attiecas uz:

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

- izmantojat, uzstādāt un veicat grila apkopi atbilstoši šīs instrukcijas norādījumiem. Bojājumi, kas rodas nepareizas lietošanas, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizas apkopes rezultātā, nav uzskatāmi par ražošanas defektiem.
- Uzrādiat kvīti un unikālo grila sērijas numuru Sērijas numurs sastāv no 16 cipariem. Sērijas numurs ir norādīts:
  - šajā instrukcijā
  - uz grila iepakojuma
  - grila pamatnes apakšā

- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina detaļu bojājumus, kā arī to, ka bojājumi radušies normālas lietošanas, pareizas uzstādīšanas un pareizas apkopes apstākļos.

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

## 9.2. Garantijas neattiecas uz:

Garantija nav attiecināma uz šādiem bojājumiem un defektiem:

- Tādu detaļu normāls nodilums (rūsa, deformācija, krāsas izmaiņas utt.), kuras ir tieši pakļautas ugunij vai intensīvam karstumam. Šīs detaļas laiku pa laikam ir jāmaina.
- Vizuālas atšķirības, kas raksturīgas ražošanas procesam. Šādas atšķirības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.

- Jebkādi bojājumi, kas radušies nepietiekamas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, nepareizas uzstādīšanas vai iepriekš montētu detaļu pārveidojumu rezultātā.
- Jebkādi bojājumi, kas radušies grila nepareizas lietošanas rezultātā (grila lietošana, neievērojot šajā instrukcijā sniegtos norādījumus, izmantošana komerciāliem nolūkiem, izmantošana ugunsкура kurināšanai utt.).
- Jebkādi izrietošie bojājumi, ko izraisījusi neuzmanīga vai neatbilstoša grila lietošana.
- Rūsa vai krāsas izmaiņas ārēju faktoru, agresīvu tīrīšanas līdzekļu lietošanas, hlorā iedarbības rezultātā utt. Šādi bojājumi nav uzskatāmi par ražošanas defektu.