

# FYRKAT



CONE CHARCOAL GRILL  
 KEGEL-HOLZKOHLEGRILL  
 BARBECUE CÔNE À CHARBON DE BOIS  
 KEGLEGRILL  
 BARBACOA CÓNICA DE CARBÓN VEGETAL  
 GRILL CONICO A CARBONELLA  
 BARBECUEKEGEL-HOUTSKOOLGRILL  
 KONGRILL  
 GRELHADOR DE CARVÃO VEGETAL EM CONE  
 KARTIOHIILIGRILLI  
 ГРИЛЬ НА УГЛЯХ В ФОРМЕ КОНУСА

Instruction for use  
**ENGLISH**

Gebrauchsanweisung  
**DEUTSCH**

Mode d'emploi  
**FRANÇAIS**

Brugsanvisning  
**DANSK**

Instrucciones de uso  
**ESPAÑOL**

Istruzioni per l'uso  
**ITALIANO**

Gebruiksaanwijzing  
**NEDERLANDS**

Bruksanvisning  
**SVENSKA**

Manual de Instruções  
**PORTUGUÊS**

Käyttöohje  
**SUOMI**

КОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
**РУССКИЙ**

FYRKAT








11478-294

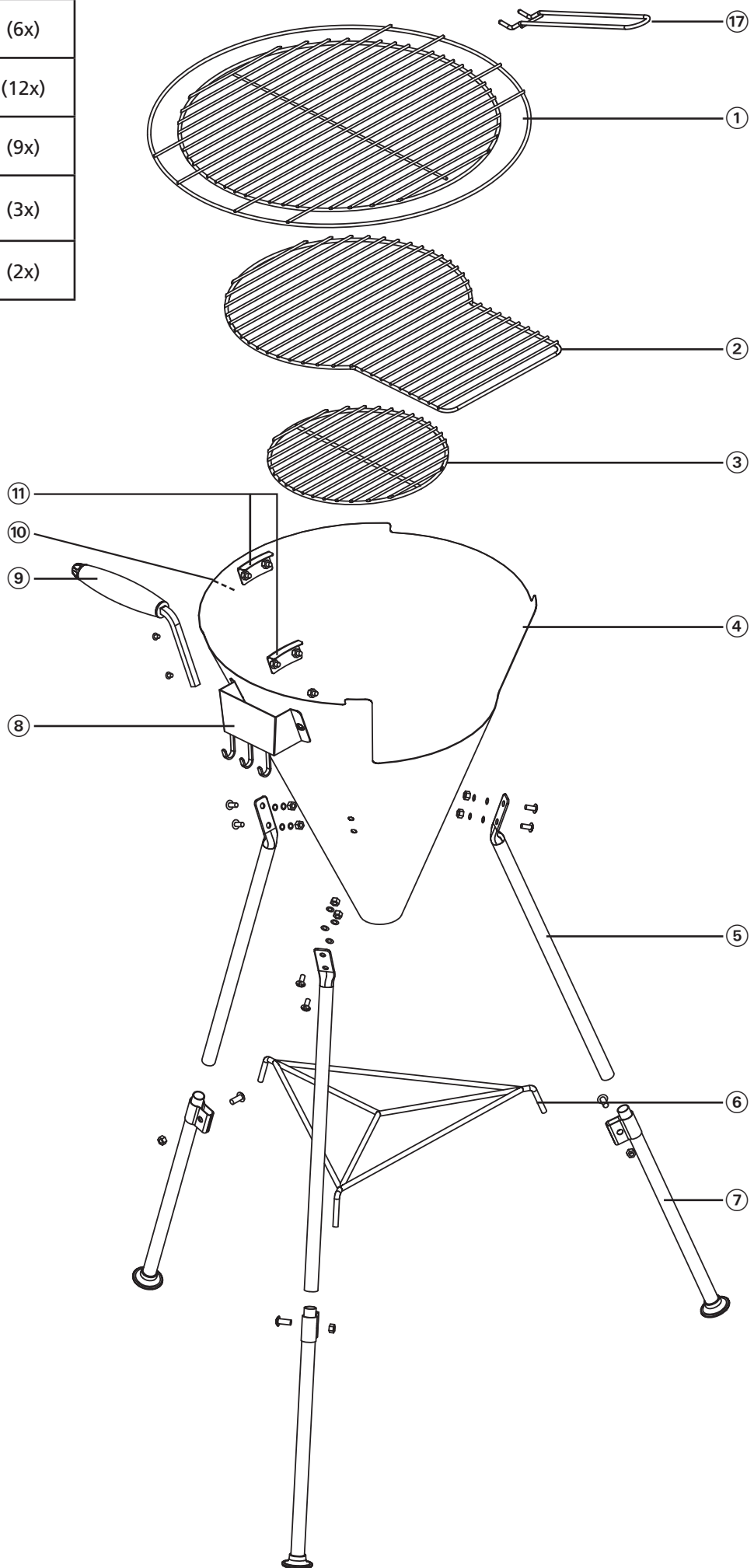


11478-01

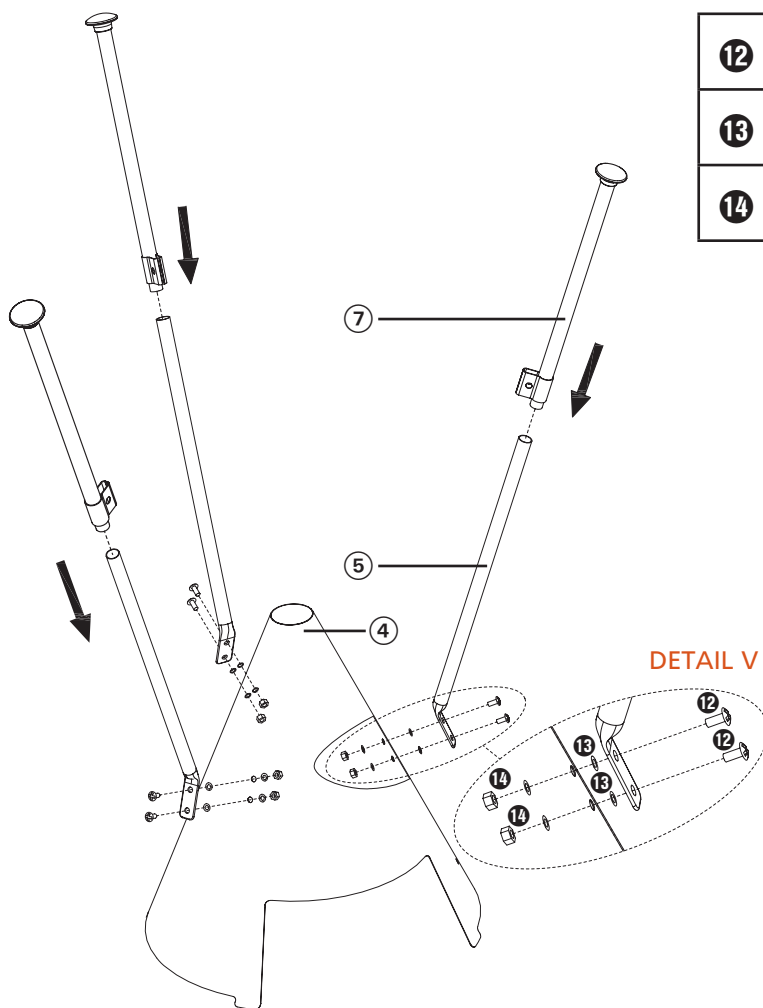


11478-565

12	M6x12		(6x)
13	Ø6		(12x)
14	M6		(9x)
15	M6x20		(3x)
16	M4x5		(2x)

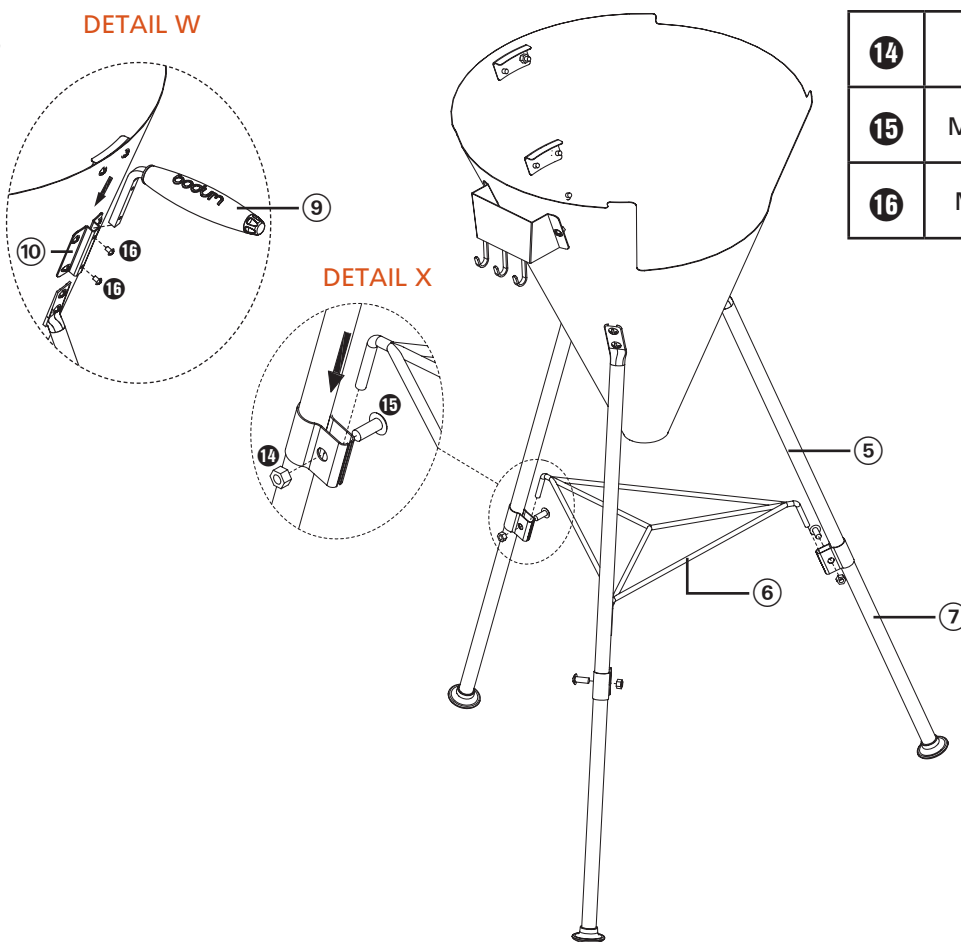


**A**



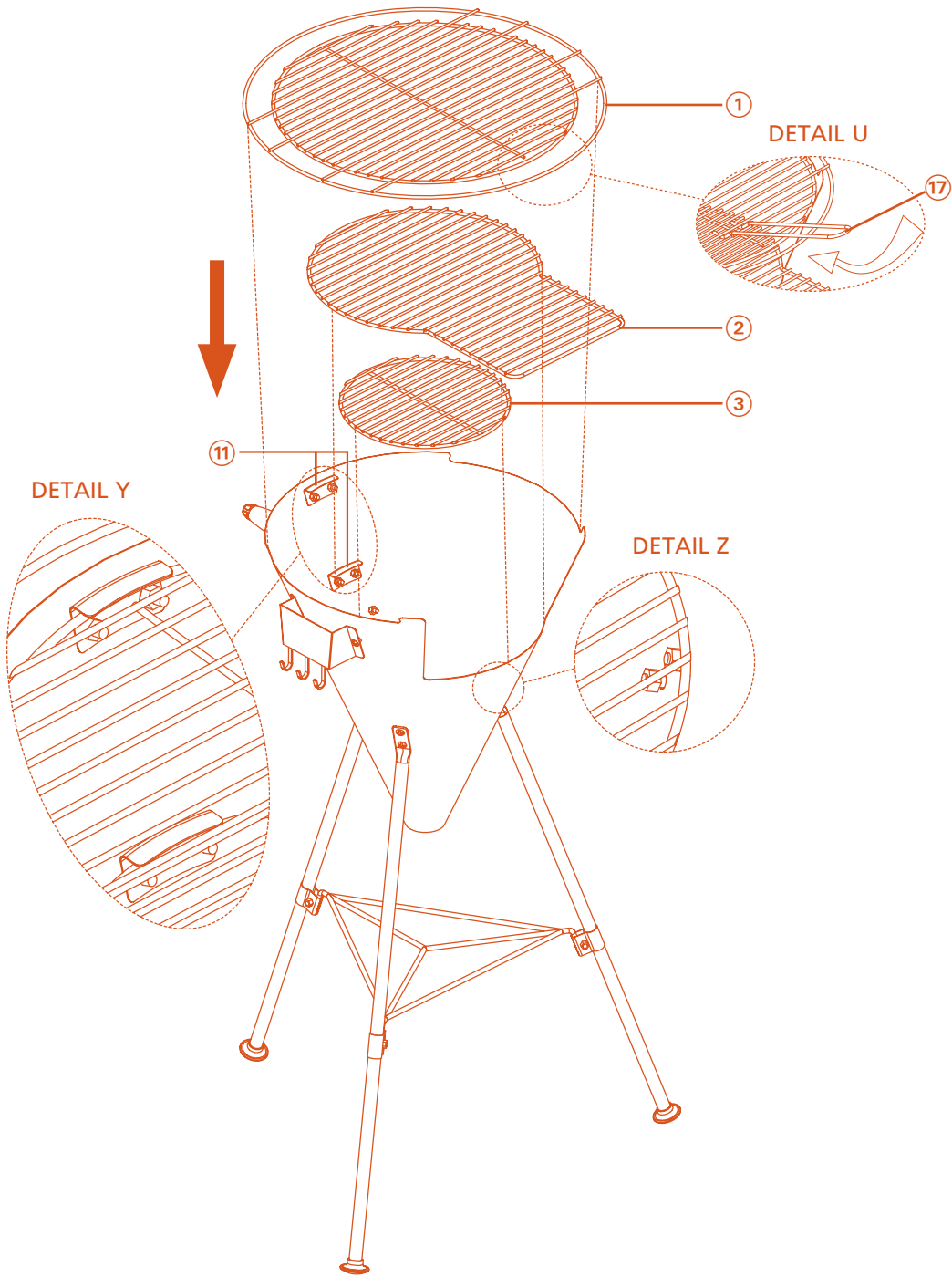
<b>12</b>	M6 x 12		(6x)
<b>13</b>	Ø 6		(12x)
<b>14</b>	M 6		(6x)

**B**



<b>14</b>	M6		(3x)
<b>15</b>	M6 x 20		(3x)
<b>16</b>	M4 x 5		(2x)

**C**



# A VERY WARM WELCOME OUTSIDE!

*What do we associate more with spring and summer than eating outside? And what is more perfect than the pleasure of a really first-class barbecue? Whatever you like best – a hearty steak, a crispy sausage or grilled veggies – with the BODUM® Cone Grill «FYRKAT» you have made the right choice for a sociable summer. A barbecue is probably the only culinary event at which the proverb «Too many cooks spoil the broth» does not apply: When barbecuing, many cooks are at work. If you are not too easily seduced by rich sauces, barbecued food is not only extremely tasty but also healthy and light, especially if you use lean meat, fish and vegetables.*

*Bon appetit!*

*All we would like to do now is to ask you to read these instructions carefully as they contain important safety and hazard warnings as well as useful barbecuing tips, and – of course – to wish you a wonderful summer.*

*With best wishes from the BODUM® Design Team*

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

### BARBECUE ASSEMBLY

1. Grill grate-large
2. Grill grate-small
3. Charcoal grate
4. Grilling bowl
5. Support legs with bracket (3x)
6. Stabilizer
7. Support legs with foot (3x)
8. Retaining plate with grill utensil hooks
9. Handle
10. Handle retainer
11. Grill grate retainer (2x)
12. M6 screws (6x)
13. Washers Ø 6 mm (12x)
14. M6 nuts (9x)
15. M6 screws (3x)
16. M4 screws (2x)
17. Handle grill grate

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### FIGURE A

Warning! Do not tighten the bolts and nuts too firmly in the following assembly step.

Place the grilling bowl (4) carefully upside down on a level surface and attach each of the three support legs with brackets (5) to the grilling bowl (4). In order to secure the support legs (5) to the grilling bowl use two M6 screws (12), four washers Ø 6 mm (13) and two M6 nuts (14) per leg. (See Fig. A / Detail V). Subsequently guide a support leg with foot (7) into each support leg with bracket (5), as shown in Fig. A.

### FIGURE B

Stand the grill on its support legs (7). Secure the support legs (5 / 7) using a stabilizer (6). You need one M6 screw (16) and one M6 nut (14) per support leg as shown in Fig. B / Detail X. Now sufficiently tighten all of the screws and nuts on the grill.

Now mount the handle (9) on the preassembled handle retainer (10) on the grilling bowl (4). Slide the handle (9) into the handle retainer (10) and secure it with two M4 screws (16), as shown in Fig. B / Detail W.

**FIGURE C**

When you wish to use the BODUM® Cone Grill, first place the charcoal grate (3) in the grilling bowl (4). The nuts on the inside of the grilling bowl (4) serve as a support surface for the charcoal grate (3) (see Fig. C / Detail Z). Now position the small grill grate (2) in the grilling bowl (4). Please ensure that the grate bar at the rear is placed beneath the support surface for the grill grate retainer (11) (see Fig. C. / detail Y) in order to secure the small grill grate (2) in its position and to prevent tipping.

Next, place the large grill grate (1) onto the upper edge of the grilling bowl (4) and insert into the slots provided there. Please also ensure that the large grill grate (1) is correctly positioned in the grill grate retainer (11) (see Fig. C / Detail Y).

Please always use suitable grill utensils (e.g. BODUM® FYRKAT grill utensils) and barbecuing mitts when inserting or removing the charcoal grate (3), the small grill grate (2) or the large grill grate (1).

A handle grill grate (17) is additionally available for the grilling grate (1/2). This can be used in order to insert and remove the grilling grate, as shown in Fig. C/Detail U.

Before you use the BODUM® Cone Grill for the first time, we recommend that you allow the charcoal to glow for 30 minutes.

Maximum charcoal weight level:

- Charcoal: 0.7 kg
- Charcoal briquettes: 1.4 kg

## HAZARD WARNINGS

Failure to observe these safety instructions and precautions can result in serious injury or damage. In addition, incorrect assembly of the BODUM® grill can pose great dangers. Follow the assembly instructions in this manual.

- Only use the grill when all parts have been properly assembled and secured.
- Do not use the grill indoors! The BODUM® Cone Grill is designed for outdoor use only. Toxic fumes can form if used inside. Never use the grill under flammable roofs or shelters or in a garage or suchlike.
- Never pour lighting fluid or charcoal soaked in lighting fluid onto hot or warm charcoal. Please close the lighting fluid container after use and store it at a safe distance from the grill.
- **WARNING!** When using lighting fluids, make sure that no liquid has accumulated in the grilling bowl (4). Only use lighting fluids where the bottles are equipped with a metering aid and leakage protection, in order to prevent flash-backs from occurring.
- **WARNING!** Never use alcohols such as spirit, petrol or other pungent flammable liquids to light or relight! Only use firelighters complying with EN1860-3!
- **WARNING!** Children and pets are not allowed to stay unattended near a hot grill.
- **WARNING!** The BODUM® Cone Grill gets very hot and must not be moved while in use. Never leave the grill unattended while it is in use.
- The grill and flammable materials should be kept at least 1.5 m away from each other.
- Do not place the grill on a flammable surface.
- Do not wear clothes with long, wide sleeves when you are grilling.
- Only remove the ash once all charcoal briquettes have ceased glowing and the ash has cooled.
- Never dispose of hot ash or charcoal briquettes or briquette residue that is still glowing. Fire hazard!
- To move the grill, take hold of the handle (9), lift the grill slightly and position it at the desired location. Never try to move the grill when it is hot! Wait until the grill and charcoal have cooled down before moving or lifting the grill.
- Never hang heavy or flammable objects or objects sensitive to heat on the retaining plate (8) with grill utensil hooks (8). The grill utensil hooks are designed for use with BODUM® grill utensils only.
- To prevent the barbeque tipping over do not attach grill utensils to the retaining plate do not exceed a total weight of 0.5kg.
- Do not grill when it is windy.
- The BODUM® Cone Grill is not intended for installation or use in caravans, campers or on boats.
- The BODUM® Cone Grill must not be used as a heater.

# SAFETY GUIDELINES

Place your BODUM® Cone Grill on a secure surface before use. Never tip or tilt it!

- Always place the charcoal on the charcoal grate (3) and not directly on the base of the grilling bowl (4).
- Do not add charcoal over the lower grill grate (2).
- The charcoal grate (3) should not be used as a grill grate.
- Never touch the grill or grate to determine whether they are hot.
- Always wear barbecuing mitts or use an oven cloth when grilling in order to protect your hands.
- Use grill utensils (BODUM® FYRKAT grill utensils) with long handles.
- If you wish to extinguish the charcoal, wait until the charcoal and all parts of the grill have completely cooled down. Never use water to extinguish the charcoal as this may damage the enamel surface.
- Never use water to extinguish burning fat. Instead, move your food to another place on the grilling grates (1/2) and wait a few seconds until the fat has burned off.
- Take care when using hot electric lighters and keep them in a safe place. Please observe the relevant instructions.
- Please keep electric cables away from hot surfaces.

## USEFUL TIPS

- Once you have lit the charcoal, wait approx. 25 to 30 minutes until the charcoal is covered with a thin grey coating before you start to grill.
- Only use good-quality charcoal or coconut briquettes and store them in a dry place as they easily absorb moisture and burn badly in this state. If you want to store briquettes outside, we recommend using a weather-proof container with an air-tight lid.
- If you use lighting fluid, please allow it to soak into the charcoal for a few minutes before lighting it. **WARNING!** Make sure no lighting fluid accumulates in the grilling bowl (4).
- Use a spatula (BODUM FYRKAT barbecue spatula) or tongs (BODUM FYRKAT barbecue nipper) to turn the barbecue food. Avoid using sharp objects to pierce the meat as this can cause meat juices and flavor to escape.
- Ideally, turn the barbecue food once only. Follow the tips in your recipe.
- Never grease the grilling grates (1/2) directly with oil. To achieve a more uniformly browned surface and prevent the barbecue food from sticking to the grilling grate, it may help if you brush your food lightly with oil.
- Do not line your grill with aluminium foil as this can hinder the flow of air.
- Maximum charcoal filling level: 6 cm above the charcoal grate (3).

## GRILLING TIPS

Please read all instructions and tips carefully before you start to grill.

Positioned one above the other, the two grilling grates (1/2) allow food to be cooked at different intensities of heat. The lower, small grilling grate (2) is ideally suited for barbecuing food that needs to be cooked quickly at a high temperature (e.g. steaks, kebabs, chops, etc.).

The upper, large grilling grate (1) is excellent for grilling food that requires lower temperatures and longer cooking times (e.g. vegetables, sausages, chicken or fish fillets, etc.).

Try to place the food as near to the centre of the grill as possible to ensure even weight distribution.

Exact cooking times can vary according to the type and size of the food you are grilling. For this reason you should follow the instructions in your recipe.

Caution! Fat from barbecue food dripping onto hot charcoal can cause a sudden burst of flames. Do not extinguish these flames with water. Instead, arrange the charcoal on the charcoal grate (3) in such a way that no fat can drip onto glowing charcoal.



# CARE

You can extend the useful life of your BODUM® Cone Grill by several years if you clean it thoroughly once each year. Do not use sharp objects and abrasive cleaners to clean the grill as these may damage the surface.

Follow these simple steps to clean your grill:

- Make sure that the grill has cooled down completely and that all charcoal has burned out.
- Remove the ash.
- Remove the grilling grates (1/2) and charcoal grate (3).
- The grilling grates (1/2) do not need to be cleaned every time they are used. Just loosen any remnants with a brass wire brush (BODUM® FYRKAT brass wire brush) and then wipe them clean with kitchen paper.
- In order to clean the grill wipe it with a mild cleaning product and water, before drying it with a cloth.

## APPROVALS

GS



## GANZ HERZLICH WILLKOMMEN IM FREIEN!

*Was verbinden wir mehr mit Frühling und Sommer als draussen zu essen? Und was macht das Vergnügen perfekter als ein richtig erstklassiges Barbecue? Was immer Sie am liebsten mögen – ein herzhaftes Steak, eine knusprige Wurst oder gar gegrilltes Gemüse – mit dem BODUM® Cone-Grill «FYRKAT» haben Sie die richtige Wahl getroffen, um Ihren Sommer so richtig gesellig zu machen. Ein Barbecue ist wohl der einzige kulinarische Anlass, bei dem das Sprichwort «Zu viele Köche verderben den Brei» nicht zutrifft: Hier kochen viele Chefs. Wenn Sie sich von reichhaltigen Saucen nicht zu stark verführen lassen, ist Gegrilltes nicht nur äusserst schmackhaft, sondern auch noch gesund und leicht, vor allem, wenn es sich um fettarmes Fleisch, Fisch und Gemüse handelt.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit!*

*Nun bleibt uns nur noch, Sie darum zu bitten, diese Gebrauchsanweisung mit wichtigen Sicherheits- und Gefahrenhinweisen sowie wertvollen Grilltipps ganz genau durchzulesen und – natürlich – Ihnen einen wunderschönen Sommer zu wünschen.*

*Ihr BODUM® Design-Team*

## MONTAGEANLEITUNG:

### GRILLAUFBAU

1. Grillrost – gross
2. Grillrost – klein
3. Holzkohlerost
4. Grillkessel
5. Standbein mit Winkel (3Stk.)
6. Stabilisator
7. Standbein mit Standfuss (3 Stk.)
8. Halterplatte mit Grillbesteckhaken
9. Haltegriff
10. Griffhalterung
11. Grillrosthalterung (2 Stk.)
12. Schraube M6 (6 Stk.)
13. Unterlegscheibe Ø 6 mm (12 Stk.)
14. Mutter M6 (9 Stk.)
15. Schraube M6 (3 Stk.)
16. Schraube M4 (2 Stk.)
17. Griff Grillrost

## MONTAGEANWEISUNG

### ABBILDUNG A

Achtung! Ziehen Sie die Schrauben und Muttern bei folgendem Montageschritt noch nicht fest an.

Stellen Sie den Grillkessel (4) vorsichtig verkehrt auf eine ebene Unterlage und montieren Sie nacheinander die drei Standbeine mit Winkel (5) am Grillkessel (4). Verwenden Sie zum Befestigen der Standbeine (5) am Grillkessel pro Standbein jeweils zwei Schrauben M6 (12), vier Unterlegscheiben Ø 6 mm (13) und zwei Muttern M6 (14). (Siehe Abb. A / Detail V). Anschliessend führen Sie in jedes Standbein mit Winkel (5) ein Standbein mit Standfuss (7), wie in Abb. A aufgezeigt.

### ABBILDUNG B

Stellen Sie den Grill auf die Standfüsse (7). Befestigen die Standbeine (5/7) mittels Stabilisator (6). Pro Standbein benötigen Sie eine Schraube M6 (16) und eine Mutter M6 (14) gemäss Abb. B / Detail X. Ziehen Sie jetzt sämtliche Schrauben und Muttern des Grills ausreichend nach.

Fixieren Sie nun den Haltegriff (9) an der vormontierten Griffhalterung (10) an dem Grillkessel (4). Schieben Sie den Haltegriff (9) in die Griffhalterung (10) und fixieren Sie sie mittels zwei Schrauben M4 (16), wie in Abb. B / Detail W aufgezeigt.

**ABBILDUNG C**

Wenn Sie den BODUM® Cone-Grill verwenden möchten, legen Sie zuerst den Holzkohlerost (3) in den Grillkessel (4), die Muttern innen am Grillkessel (4) dienen als Auflagefläche für den Holzkohlerost (3) (siehe Abb. C / Detail Z). Anschliessend positionieren Sie den Grillrost-klein (2) im Grillkessel (4). Achten Sie darauf, dass der hinterste Roststab unterhalb der Auflagefläche der Grillrosthaltung (11) positioniert wird (siehe Abb. C / Detail Y), um den Grillrost-klein (2) in seiner Position zu sichern und ein Kippen zu verhindern.

Als Nächstes legen Sie den Grillrost-gross (1) auf den oberen Rand des Grillkessels (4) in die vorgesehenen Aussparungen am Grillkessel. Achten Sie dabei ebenfalls darauf, den Grillrost-gross (1) richtig in der Grillrosthaltung (11) zu positionieren (siehe Abb. C / Detail Y)

Um den Holzkohlerost (3), den Grillrost-klein (2) sowie den Grillrost-gross (1) in den Grill einzusetzen oder aus dem Grill zu nehmen, verwenden Sie bitte immer ein geeignetes Grillbesteck (BODUM® FYRKAT Grillbesteck) und Grillhandschuhe.

Für den Grillrost (1/2) gibt es zusätzlich noch einen Griff (17) den man zum Einsetzen und Herausnehmen des Grillrostes benutzen kann, (siehe Abb. C/Detail U)

Wir empfehlen Ihnen, den BODUM® Cone-Grill und die Holzkohle vor dem ersten Gebrauch mindestens 30 Minuten durchglühen zu lassen.

Maximales Füllgewicht der Kohle:

- Holzkohle: 0.7 kg
- Holzkohlebriketts: 1.4 kg

**GEFAHRENHINWEISE**

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmassnahmen kann zu ernsthaften Verletzungen oder Schäden führen. Zudem kann eine unsachgemässe Montage des BODUM®-Grills grosse Gefahren bergen. Halten Sie sich an die Montageanweisungen in dieser Gebrauchsanweisung.

- Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäss montiert und befestigt sind.
- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden! Der BODUM® Cone-Grill ist nur für den Gebrauch im Freien entwickelt. In Räumen können sich giftige Rauchgase entwickeln. Verwenden Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern oder Unterständen oder in einer Garage oder Ähnlichem.
- Geben Sie niemals die Zündflüssigkeit oder mit ihr getränkte Holzkohle auf heisse oder warme Kohle! Bitte verschliessen Sie nach Gebrauch den Flüssigkeitsbehälter und bewahren Sie ihn in sicherer Entfernung vom Grill auf.
- **ACHTUNG!** Wenn Sie Zündflüssigkeiten verwenden, stellen Sie sicher, dass sich im Grillkessel (4) keine Flüssigkeiten angesammelt haben. Benützen Sie nur Zündflüssigkeiten, bei denen die Flasche über eine Dosierhilfe und eine Auslaufsicherung verfügt, welche einen Flammenrückschlag verhindert.
- **ACHTUNG!** Keinen Alkohol wie Spiritus, kein Benzin oder andere scharf riechenden, brennbaren Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder gemäss EN1860-3!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe eines heissen Grills aufhalten.
- **ACHTUNG!** Der BODUM® Cone-Grill wird sehr heiss und darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Grill und brennbares Material sollten mindestens 1,5 m voneinander entfernt sein.
- Stellen Sie den Grill nicht auf eine brennbare Fläche.
- Bitte tragen Sie zum Grillen keine Kleider mit weiten, langen Ärmeln.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn alle Kohlenbriketts vollständig ausgeglüht sind und die Asche abgekühlt ist.
- Entsorgen Sie niemals heisse Asche oder noch glühende Kohlenbriketts oder Kohlereste. Brandgefahr!
- Um den Grill zu verschieben, heben Sie ihn leicht am Haltegriff (9) an und platzieren ihn an der gewünschten Stelle. Verschieben Sie den Grill nie in heissem Zustand! Warten Sie, bis der Grill und die Kohlen abgekühlt sind, bevor Sie den Grill verschieben oder anheben.
- Hängen Sie keine schweren sowie brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenstände an die Halterplatte mit Grillbesteckhaken (8). Die Grillbesteckhaken sind nur für die Verwendung mit BODUM® Grillbesteck gedacht.
- Um ein Umkippen des Grills zu vermeiden, höchstens 0.5 kg an die Halterplatte mit Grillbesteckhaken (8) anhängen.
- Grillen Sie nicht bei starkem Wind.
- Der BODUM® Cone-Grill ist nicht für die Montage oder Verwendung in Caravans, Campingwagen oder auf Booten vorgesehen.
- Der BODUM® Cone-Grill darf nicht als Heizung verwendet werden.

# SICHERHEITSHINWEISE

Stellen Sie Ihren BODUM® Cone-Grill vor Inbetriebnahme auf einen sicheren Untergrund. Bitte nie kippen oder schräg stellen!

- Legen Sie die Holzkohlen immer auf den Holzkohlenrost (3), nicht direkt auf den Boden des Grillkessels (4).
- Holzkohle nicht über den kleinen Grillrost (2) füllen.
- Der Holzkohlerost (3) darf nicht als Grillrost verwendet werden.
- Berühren Sie weder den Grill noch den Rost, um festzustellen, ob er heiss ist.
- Tragen Sie beim Grillen zum Schutz Ihrer Hände stets Grillhandschuhe oder nehmen Sie dazu Topflappen.
- Verwenden Sie ein Grillbesteck (BODUM® FYRKAT Grillbesteck) mit langen Griffen.
- Wenn Sie die Holzkohlen löschen wollen, warten Sie, bis sich die Kohlen und alle Teile des Grills komplett abgekühlt haben. Löschen Sie die Holzkohle nicht mit Wasser, da dadurch die emaillierte Oberfläche beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie kein Wasser, um aufflammendes Fett zu löschen. Platzieren Sie stattdessen Ihr Grillgut an einer anderen Stelle auf dem Grillrost (1/2) und warten Sie einige Sekunden, bis das aufflammende Fett verbrannt ist.
- Heisse Elektroanzünder müssen Sie vorsichtig handhaben und an einem sicheren Ort aufbewahren. Beachten Sie bitte die entsprechende Bedienungsanleitung.
- Bitte halten Sie Elektrokabel von heissen Flächen fern.

## NÜTZLICHE HINWEISE

- Warten Sie nach dem Anzünden der Holzkohle ca. 25 bis 30 Minuten mit dem Grillen, bis die Holzkohle mit einer dünnen grauen Schicht bedeckt ist.
- Verwenden Sie nur Holzkohlen- oder Kokosbriketts guter Qualität und bewahren Sie diese trocken auf, da sie leicht Feuchtigkeit aufnehmen und in diesem Zustand schlecht brennen. Wollen Sie die Briketts im Freien lagern, nehmen Sie dazu am besten einen wetterfesten Behälter mit fest schliessendem Deckel.
- Falls Sie Zündflüssigkeit verwenden, lassen Sie diese vor dem Anzünden einige Minuten in die Holzkohle eindringen. ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass sich im Grillkessel (4) keine Zündflüssigkeit ansammelt.
- Verwenden Sie einen Bratenheber (BODUM® FYRKAT Grillschaufel) oder eine Grillzange (BODUM® FYRKAT Grillzange), um das Grillgut zu wenden. Vermeiden Sie, mit spitzen Gegenständen ins Fleisch zu stechen, da sonst Bratensaft und Aroma entweichen.
- Drehen Sie das Grillgut nach Möglichkeit nur einmal um. Befolgen Sie hierzu die Tipps Ihres Rezepts.
- Bestreichen Sie den Grillrost (1/2) nie direkt mit Öl. Um eine gleichmässige braune Oberfläche zu erzielen und ein allfälliges Ankleben am Grillrost zu vermeiden, kann es helfen, wenn Sie Ihr Grillgut leicht mit Öl bestreichen.
- Legen Sie Ihren Grill nicht mit Aluminiumfolie aus, da dadurch der Luftstrom behindert werden kann.
- Maximale Füllmenge der Kohle: 6 cm über dem Holzkohlerost (3).

## TIPPS FÜRS GRILLEN

Bitte lesen Sie vor dem Grillen alle Anweisungen und Tipps genau durch.

Durch die beiden übereinander liegend angeordneten Grillroste (1/2) lassen sich die Speisen mit unterschiedlicher Hitzeintensität zubereiten. Der untere Grillrost-klein (2) eignet sich hervorragend für Grillgut, das bei grosser Hitze zügig gegart werden muss (z. B. Steaks, Schaschlik, Koteletts etc.).

Der obere Grillrost-gross (1) eignet sich ausgezeichnet für Grillgut, das bei kleinerer Hitze über eine längere Zeit gegart werden muss (z. B. Gemüse, Würste, Hühnchen oder Fischfilets etc.).

Platzieren Sie das Grillgut möglichst in der Mitte des Grills, um eine gleichmässige Gewichtsverteilung zu erzielen.

Die exakte Gardauer kann je nach Art und Grösse des Grillgutes stark variieren. Befolgen Sie darum unbedingt die Tipps Ihres Rezepts.

Vorsicht! Auf glühende Kohlen tropfendes Fett vom Grillgut kann Stichflammen erzeugen. Löschen Sie diese Flammen nicht mit Wasser. Ordnen Sie stattdessen die Grillkohlen auf dem Holzkohlenrost (3) so an, dass kein Fett auf die glühenden Kohlen tropfen kann.

# PFLEGEHINWEISE

Sie können die Lebensdauer Ihres BODUM® Cone-Grills um Jahre verlängern, wenn Sie ihn einmal pro Jahr gründlich reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen Grills keine scharfen Gegenstände und Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen.

Befolgen Sie zur Reinigung diese einfachen Schritte:

- Stellen Sie sicher, dass der Grill abgekühlt ist und dass alle Kohlen ausgeglüht sind.
- Entfernen Sie die Asche.
- Nehmen Sie Grillrost (1/2) und Holzkohlenrost (3) heraus.
- Der Grillrost (1/2) braucht nicht nach jedem Grillen gereinigt zu werden. Einfach die Reste mit der Messingdrahtbürste (BODUM® FYRKAT Messingdrahtbürste) lösen und dann mit Küchenkrepp abwischen.
- Wischen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser sauber und trocknen Sie ihn anschliessend mit einem Tuch.

## PRÜFZEICHEN

GS



## UN MOMENT TRÈS CHALEUREUX EN PLEIN AIR !

*Lorsque reviennent le printemps et l'été, qu'y a-t-il de mieux que manger à l'extérieur ? Et qu'y a-t-il de plus agréable que profiter des plaisirs d'un véritable barbecue haut de gamme ? Un bon steak, une saucisse craquante ou des légumes grillés... Quel que soit le plat que vous préférez, avec le barbecue cône « FYRKAT » de BODUM®, vous avez fait le bon choix pour un été placé sous le signe de la convivialité. Un barbecue est certainement le seul outil culinaire pour lequel le proverbe « on n'arrive à rien quand tout le monde s'en mêle » ne s'applique pas : lorsque l'on cuisine au barbecue, il peut y avoir plusieurs personnes aux fourneaux. Et si vous n'êtes pas un amoureux des sauces riches, la nourriture cuite au barbecue est non seulement très riche en saveurs, mais également saine et légère, en particulier si vous cuisinez des viandes maigres, du poisson et des légumes.*

**Bon appétit !**

*Nous aimerions maintenant vous demander de lire attentivement ces instructions, car elles contiennent d'importants avertissements de sécurité et de danger ainsi que des conseils utiles relatifs à la cuisson au barbecue. Et nous tenons également à vous souhaiter un très bel été, bien sûr.*

*L'équipe design de BODUM® vous souhaite d'excellents moments.*

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE :

### MONTAGE DU BARBECUE

1. Grande grille de cuisson
2. Petite grille de cuisson
3. Grille foyère
4. Cuve de cuisson
5. Pieds de support avec fixation (3x)
6. Stabilisateur
7. Pieds de support avec embout (3x)
8. Plaque de support avec crochets pour ustensiles de barbecue
9. Poignée
10. Retenue de poignée
11. Support de la grille de cuisson (2x)
12. Vis M6 (6x)
13. Rondelles Ø 6 mm (12x)
14. Écrous M6 (6x)
15. Vis M6 (3x)
16. Vis M4 (2x)
17. Poignée de la grille de cuisson

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

### FIGURE A

Avertissement ! Ne resserrez pas trop les boulons et les écrous au cours de l'étape de montage suivante.

Avec précaution, placez la cuve de cuisson (4), partie inférieure vers le haut, sur une surface plane, et fixez chacun des trois pieds de support avec fixation (5) sur la cuve de cuisson (4). Afin de visser les pieds de support (5) à la cuve de cuisson, utilisez deux vis M6 (12), quatre rondelles Ø 6 mm (13) et deux écrous M6 (14) par pied. (Voir fig. A / détail V). Ensuite, glissez un pied de support avec embout (7) dans chaque pied de support avec fixation (5), comme illustré à la fig. A.

### FIGURE B

Placez le barbecue sur ses pieds de support (7). Sécurisez les pieds de support (5 / 7) à l'aide du stabilisateur (6). Vous avez besoin d'une vis M6 (16) et d'un écrou M6 (14) par pied de support comme illustré à la fig. B / détail X. Maintenant, vissez correctement toutes les vis et écrous sur le barbecue.

Montez la poignée (9) sur la retenue de poignée pré-assemblée (10) sur la cuve de cuisson (4). Glissez la poignée (9) dans la retenue de poignée (10) et fixez-la à l'aide de deux vis M4 (16), comme illustré à la fig. B / détail W.

## FIGURE C

Lorsque vous souhaitez utiliser le barbecue cône BODUM®, placez tout d'abord la grille foyère (3) dans la cuve de cuisson (4). Les écrous placés à l'intérieur de la cuve de cuisson (4) servent de support à la grille foyère (3) (voir fig. 3 / détail Z). Placez ensuite la petite grille de cuisson (2) dans la cuve de cuisson (4). Assurez-vous que la barre de la grille à l'arrière soit placée derrière la surface de support pour le support de la grille de cuisson (11) (voir fig. C. / détail Y) afin de fixer la petite grille de cuisson (2) en position et l'empêcher de s'incliner.

Ensuite, placez la grande grille de cuisson (1) sur la partie supérieure de la cuve de cuisson (4) et insérez-la dans les fentes qui s'y trouvent. Assurez-vous également que la grande grille de cuisson (1) est correctement positionnée sur le support de la grille de cuisson (11) (voir fig. C / détail Y).

Veillez toujours à utiliser des ustensiles pour barbecue adaptés (p. ex. les ustensiles de barbecue FYRKAT de BODUM®) et des maniques de barbecue lorsque vous insérez ou retirez la grille foyère (3), la petite grille de cuisson (2) ou la grande grille de cuisson (1).

Une poignée de grille de cuisson (17) est également disponible pour la grille de cuisson (1/2). Cette dernière peut être utilisée afin d'insérer ou de retirer la grille de cuisson, comme illustré à la fig. C/détail U.

Avant d'utiliser le barbecue cône BODUM® pour la première fois, nous vous recommandons de laisser le charbon brûler pendant 30 minutes.

Poids maximum du charbon :

- Charbon : 0,7 kg
- Briquettes de charbon : 1,4 kg

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Le non-respect des instructions et des précautions de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dégâts. De plus, un mauvais montage du barbecue BODUM® peut causer des dangers importants. Veuillez suivre les instructions de montage indiquées dans ce manuel.

- Utilisez uniquement le barbecue une fois que toutes les pièces ont été correctement montées et fixées.
- N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur ! Le barbecue cône BODUM® est exclusivement conçu pour une utilisation en extérieur. Des fumées toxiques peuvent se former s'il est utilisé à l'intérieur. N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou un abri inflammable, ou dans un garage ou tout endroit de ce type.
- Ne versez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur du charbon chaud ou incandescent. Veuillez refermer le flacon de liquide d'allumage après emploi et le ranger à une distance sûre du barbecue.
- **AVERTISSEMENT !** Lorsque vous utilisez du liquide d'allumage, assurez-vous que du liquide ne s'est pas accumulé dans la cuve de cuisson (4). Utilisez uniquement du liquide d'allumage dont le flacon est équipé d'un doseur et d'une protection anti-fuite, ceci afin de prévenir tout retour de flamme.
- **AVERTISSEMENT !** N'utilisez jamais d'alcools comme des spiritueux, de l'essence ou autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer votre barbecue ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3 !
- **AVERTISSEMENT !** Les enfants et les animaux de compagnie ne doivent pas rester près d'un barbecue chaud sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT !** Le barbecue cône BODUM® devient très chaud, et ne doit pas être déplacé pendant son utilisation. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant qu'il est utilisé.
- Le barbecue et les matériaux inflammables doivent être séparés d'au moins 1,5 m.
- Ne placez pas le barbecue sur une surface inflammable.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches longues et amples lorsque vous utilisez le barbecue.
- Ôtez uniquement les cendres une fois que toutes les briquettes de charbon ne sont plus incandescentes et que les cendres ont refroidi.
- Ne jetez jamais des cendres chaudes ni des résidus de briquettes de charbon encore incandescentes. Risque d'incendie !
- Pour déplacer le barbecue, saisissez la poignée (9), soulevez légèrement le barbecue et positionnez-le à l'endroit désiré. N'essayez jamais de bouger le barbecue lorsqu'il est chaud ! Attendez que le barbecue et le charbon aient refroidi avant de déplacer ou de soulever le barbecue.
- N'accrochez jamais des objets lourds, inflammables ou sensibles à la chaleur sur la plaque de support avec crochets pour ustensiles de barbecue (8). Les crochets pour ustensiles de barbecue sont conçus pour être utilisés uniquement avec des ustensiles de barbecue BODUM®.
- Pour empêcher que le barbecue ne bascule, n'accrochez pas des ustensiles à la plaque de support (8) excédant un poids total de 0,5 kg.
- N'utilisez pas le barbecue lorsqu'il y a du vent.
- Le barbecue cône BODUM® n'est pas conçu pour être installé ni utilisé dans des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
- Le barbecue cône BODUM® ne doit pas être utilisé comme un radiateur.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

Placez votre barbecue cône BODUM® sur une surface sécurisée avant de l'utiliser. Ne le faites jamais pencher ni basculer !

- Placez toujours le charbon sur la grille foyère (3) et pas directement sur la base de la cuve de cuisson (4).
- N'ajoutez pas de charbon sur la grille de cuisson inférieure (2).
- La grille foyère (3) ne doit pas être utilisée comme une grille de cuisson.
- Ne touchez jamais le barbecue ou la grille pour vérifier qu'ils sont chauds.
- Portez toujours des maniques de barbecue ou de four lorsque vous utilisez le barbecue afin de protéger vos mains.
- Utilisez des ustensiles de barbecue (ustensiles de cuisson FYRKAT de BODUM®) dotés de longues poignées.
- Si vous souhaitez éteindre le charbon, attendez que ce dernier ainsi que toutes les pièces du barbecue aient complètement refroidi. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon, cela pourrait endommager la surface émaillée.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de la graisse en combustion. Au lieu de cela, déplacez vos aliments ailleurs sur les grilles de cuisson (1/2) et attendez quelques secondes jusqu'à ce que la graisse ait brûlé.
- Faites attention lorsque vous utilisez des briquets électriques et gardez-les dans un endroit sûr. Veuillez respecter les instructions correspondantes.
- Veuillez conserver les câbles électriques éloignés des surfaces chaudes.

## ASTUCES UTILES

- Une fois que vous avez allumé le charbon, attendez environ 25 à 30 minutes que le charbon soit couvert d'une mince couche grise avant de commencer à utiliser le barbecue.
- Utilisez uniquement du charbon de bonne qualité ou des briquettes de noix de coco, et rangez-les dans un endroit sec car ces matériaux absorbent facilement l'humidité et brûlent alors très mal. Si vous souhaitez ranger les briquettes à l'extérieur, nous vous recommandons d'utiliser un conteneur résistant aux intempéries doté d'un couvercle hermétique.
- Si vous utilisez du liquide d'allumage, laissez-le imprégner le charbon pendant quelques minutes avant de l'allumer. **AVERTISSEMENT !** Assurez-vous que du liquide d'allumage ne s'est pas accumulé dans la cuve de cuisson (4).
- Utilisez une spatule (spatule pour barbecue FYRKAT de BODUM) ou des pinces (pinces pour barbecue FYRKAT de BODUM) pour retourner les aliments sur le barbecue. Évitez d'utiliser des objets tranchants pour percer la viande, car les jus et les saveurs de la viande pourraient s'échapper.
- Idéalement, retournez la nourriture une seule fois. Suivez les conseils indiqués dans votre recette.
- Ne graissez jamais les grilles de cuisson (1/2) directement avec de l'huile. Pour obtenir une surface dorée plus uniforme et empêcher vos aliments de coller à la grille de cuisson, enduire légèrement vos aliments d'huile peut s'avérer utile.
- Ne mettez pas de feuilles d'aluminium sur la grille de cuisson, car cela pourrait entraver le flux d'air.
- Niveau maximum de remplissage de charbon : 6 cm au-dessus de la grille foyère (3).

## ASTUCES DE CUISSON

Veuillez lire soigneusement toutes les instructions et les conseils avant de commencer à utiliser le barbecue.

Positionnées l'une au-dessus de l'autre, les deux grilles de cuisson (1/2) permettent de cuire les aliments à différentes intensités de chaleur. La petite grille de cuisson, plus basse (2) est idéale pour cuire au barbecue des aliments qui doivent être cuits rapidement à haute température (comme les steaks, les brochettes, les côtelettes, etc.).

La grande plaque de cuisson, plus haute (1) est quant à elle parfaite pour cuire au barbecue des aliments qui nécessitent des températures plus faibles et des durées de cuisson plus longues (comme les légumes, saucisses, poulet, filets de poisson, etc.).

Tentez de placer les aliments aussi près du centre du barbecue que possible afin de garantir une répartition égale du poids.

Les durées de cuisson exactes peuvent varier en fonction du type et de la taille de la nourriture que vous faites cuire au barbecue. C'est pourquoi nous vous recommandons de suivre les conseils indiqués dans votre recette.

Attention ! La graisse extraite des aliments sur le charbon brûlant peut causer des explosions de flamme soudaines. N'éteignez pas ces flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, placez le charbon sur la grille foyère (3) de telle manière que la graisse ne puisse pas couler sur le charbon incandescent.



# ENTRETIEN

Vous pouvez prolonger la durée de vie de votre barbecue cône BODUM® de plusieurs années si vous le nettoyez en profondeur chaque année. N'utilisez pas d'objets tranchants ni de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la grille, car cela pourrait endommager la surface.

Suivez ces étapes simples pour nettoyer votre grille de cuisson :

- Assurez-vous que la grille ait refroidi complètement et que tout le charbon ait brûlé.
- Enlevez la cendre.
- Enlevez les grilles de cuisson (1/2) et la grille foyère (3).
- Les grilles de cuisson (1/2) n'ont pas besoin d'être nettoyées à chaque utilisation. Éliminez simplement les résidus à l'aide d'une brosse métallique en laiton (brosse métallique en laiton FYRKAT de BODUM®) puis essuyez les grilles à l'aide d'essuie-tout.
- Pour nettoyer le barbecue, essuyez-le à l'aide d'un mélange de produit nettoyant doux et d'eau, puis essuyez-le avec un chiffon.

## AUTORISATIONS

GS



## HJERTELG VELKOMMEN UDEFOR!

*Er der noget vi forbinder mere med forår og sommer end at spise udenfor? Og hvad er mere perfekt end glæden ved en rigtig førsteklases grill? Lige meget hvad du bedst kan lide – en god bøf, en sprød pølse eller grillede grøntsager – BODUM®'s keglegrill «FYRKAT» er det rigtige valg til en hyggelig sommer. En grill er nok den eneste madlavningsbegivenhed, hvor ordsproget «For mange kokke fordærver maden» ikke gælder: Ved en grill er der mange kokke. Hvis du ikke bliver let forført af fede saucer, er grillet mad ikke kun utroligt smagfuldt, men også sundt og let, især hvis du bruger magert kød, fisk og grøntsager.*

**Bon appetit!**

*Det eneste, vi gerne vil bede dig om at gøre nu, er at læse denne vejledning grundigt, da den indeholder vigtige advarsler om sikkerhed og risici samt nyttige tips til grill, og – selvfølgelig – at ønske dig god sommer.*

*Med de bedste ønsker fra BODUM® designteam*

## MONTERINGSVEJLEDNING:

### MONTERING AF GRILL

1. Grillrist – stor
2. Grillrist – lille
3. Kulrist
4. Grillskål
5. Støtteben med beslag (3 stk.)
6. Stabilisator
7. Støtteben med fod (3 stk.)
8. Holdeplade med kroge til grillredskaber
9. Håndtag
10. Håndtagsholder
11. Holder til grillrist (2 stk.)
12. M6-skruer (6 stk.)
13. Spændeskiver Ø 6 mm (12 stk.)
14. M6-møtrikker (9 stk.)
15. M6-skruer (3 stk.)
16. M4-skruer (2 stk.)
17. Håndtag til grillrist

## MONTERINGSVEJLEDNING

### FIGUR A

Advarsel! Stram ikke bolte og møtrikker for meget ved det følgende monteringstrin.

Placer grillskålen (4) forsigtigt på en plan overflade med bunden opad, og fastgør hver af de tre støtteben med beslag (5) til grillskålen (4). For at sikre støttebenene (5) til grillskålen skal du bruge to M6-skruer (12), fire spændeskiver Ø 6 mm (13) og to M6-møtrikker (14) pr. ben. (Se fig. A / detalje V). Indsæt derefter et støtteben med fod (7) i hvert støtteben med beslag (5), som vist i fig. A.

### FIGUR B

Stil grillen på dens støtteben (7). Fastgør støttebenene (5 / 7) ved hjælp af en stabilisator (6). Du skal bruge en M6-skruer (16) og en M6-møtrik (14) pr. støtteben, som vist i fig. B / detalje X. Stram nu alle skruer og møtrikker på grillen helt. Monter nu håndtaget (9) på den formonterede håndtagsholder (10) på grillskålen (4). Skub håndtaget (9) ind i håndtagsholderen (10), og fastgør det med to M4-skruer (16), som vist i fig. B / detalje W.

## FIGUR C

Placer først kulristen (3) i grillskålen (4), når du vil bruge din BODUM® keglegrill. Møtrikkerne på indersiden af grillskålen (4) bruges som støtteoverflade til grillristen (3) (se fig. C / detalje Z). Placer nu den lille grillrist (2) i grillskålen (4). Sørg for, at ristens stiver bagpå er placeret under støtteoverfladen til grillristholderen (11) (se fig. C. / detalje Y) for at fastgøre den lille grillrist (2), så den ikke vipper.

Placer derefter den store grillrist (1) på overkanten af grillskålen (4), og sæt den ind i hakkerne. Sørg også for, at den store grillrist (1) er placeret korrekt i grillristholderen (11) (se fig. C / detalje Y).

Sørg altid for at bruge passende grillredskaber (f.eks. BODUM® FYRKAT grillredskaber) og grillhandsker, når du indsætter og fjerner kulristen (3), den lille grillrist (2) eller den store grillrist (1).

Der fås også et håndtag (17) til grillristen (1/2). Det kan bruges til at indsætte og fjerne grillristen, som vist i fig. C / detalje U.

Før du bruger din BODUM® keglegrill for første gang, anbefaler vi, at du lader kullene gløde i 30 minutter.

Maks. vægt for kul:

- Kul: 0,7 kg
- Kulbriketter: 1,4 kg

## FAREADVARSLER

Manglende overholdelse af disse sikkerhedsinstruktioner og forholdsregler kan medføre alvorlig personskade eller beskadigelse. Endvidere kan forkert montering af BODUM®-grillen udgøre stor fare. Følg monteringsanvisningerne i denne vejledning.

- Brug kun grillen, når alle dele er korrekt monteret og fastgjort.
- Grillen må ikke bruges indendørs! BODUM® keglegrill er kun beregnet til udendørs brug. Der kan opstå giftige dampe, hvis den bruges indendørs. Brug aldrig grillen under brændbare tage eller læskure eller i en garage eller lignende.
- Hæld aldrig tændvæske eller kul vædet med tændvæske på varme eller lune kul. Luk beholderen med tændvæske efter brug, og opbevar den på sikker afstand af grillen.
- ADVARSEL! Når du bruger tændvæsker, skal du sørge for, at væsken ikke har samlet sig i grillskålen (4). Brug kun tændvæsker, hvor flaskerne er udstyret med måleudstyr og lækagebeskyttelse, for at undgå flashbacks.
- ADVARSEL! Brug aldrig alkoholer som f.eks. sprit, benzin eller andre stærke brændbare væsker til at tænde eller genantænde! Brug kun ildtændere, der overholder EN1860-3!
- ADVARSEL! Børn og dyr må ikke opholde sig ved en varm grill uden opsyn.
- ADVARSEL! BODUM® keglegrill bliver meget varm og må ikke flyttes, mens den er i brug. Efterlad aldrig grillen uden opsyn, mens den er i brug.
- Grillen og brændbare materialer bør holdes mindst 1,5 meter væk fra hinanden.
- Placer ikke grillen på en brændbar overflade.
- Hav ikke tøj på med lange, vide ærmer, mens du griller.
- Fjern først asken, når alle kulbriketter ikke længere gløder, og asken er kølet af.
- Bortskaf aldrig varm aske, kulbriketter eller briketresten, der stadig gløder. Brandfare!
- For at flytte grillen skal du tage fat i håndtaget (9), løfte grillen let og placere den på det ønskede sted. Forsøg aldrig at flytte grillen, mens den er varm! Vent, indtil grillen og kullene er nedkølet, før grillen flyttes eller løftes.
- Hæng aldrig tunge eller brændbare genstande eller varmemefølsomme genstande på holdepladen med kroge til grillredskaber (8). Krogene til grillredskaber er kun beregnet til brug med BODUM® grillredskaber.
- Hæng ikke grillredskaber på holdepladen (8), hvis vægt overstiger 0,5 kg, for at undgå at grillen vælter.
- Grill ikke i blæsevej.
- BODUM® keglegrill er ikke beregnet til installation eller brug i campingvogne, autocampere eller på både.
- BODUM® keglegrill må ikke bruges som varmekilde.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

Placer din BODUM® keglegrill på en sikker overflade inden brug. Vip eller hæld den aldrig!

- Placer altid kullene på kulristen (3) og ikke direkte på bunden af grillskålen (4).
- Læg ikke kul på den nederste grillrist (2).
- Kulristen (3) må ikke bruges som grillrist.
- Rør aldrig ved grillen eller risten for at finde ud af, om de er varme.
- Brug altid grillhandsker eller grydelapper, når du griller, for at beskytte dine hænder.
- Brug grillredskaber (BODUM® FYRKAT grillredskaber) med lange håndtag.
- Vent, indtil kullene og hele grillen er kolde, hvis du vil slukke kullene. Brug aldrig vand til at slukke kullene, da dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Brug aldrig vand til at slukke brændende fedt. Flyt i stedet maden til et andet sted på grillristene (1/2) og vent, indtil fedtet er brændt af.
- Pas på, når du bruger varme el-lightere, og opbevar dem et sikkert sted. Overhold de relevante instruktioner.
- Hold elledninger væk fra varme overflader.

## VÆRD AT VIDE

- Vent ca. 25 til 30 min., når du har tændt kullene, indtil kullene er dækket af et tyndt gråt lag, før du begynder at grille.
- Brug kun kul eller kokosbriketter af god kvalitet, og opbevar dem på et tørt sted, da de let absorberer fugt og brænder dårligt i denne tilstand. Hvis du vil opbevare briketter udendørs, anbefaler vi, at du benytter en vejrbestandig beholder med et tætsluttende låg.
- Lad kullene opsuge væsken i et par minutter, før du tænder dem, hvis du vælger at bruge tændvæske. ADVARSEL! Sørg for, at tændvæsken ikke har samlet sig i grillskålen (4).
- Brug en paletkniv (BODUM FYRKAT grill-paletkniv) eller tang (BODUM FYRKAT grilltang) til at vende grillmaden. Undgå at bruge skarpe genstande til at stikke gennem kødet, da dette kan få kødsaft og smag til at undslippe.
- Ideelt set skal grillmaden kun vendes én gang. Følg tipsene i din opskrift.
- Smør aldrig grillristene (1/2) direkte med olie. Det kan hjælpe at pensle maden let med olie for at opnå en ensartet brunet overflade og undgå, at grillmaden hænger fast i grillristen.
- Beklæd ikke indersiden af din grill med alufolie, da dette kan hindre tilførslen af luft.
- Maks. niveau for opfyldning af kul: 6 cm over kulristen (3).

## GRILLTIPS

Læs alle instruktioner og tips, inden du begynder at grille.

De to grillriste (1/2), der er placeret ovenover hinanden, lader maden blive tilberedt ved forskellig varme. Den nederste, lille grillrist (2) er perfekt til grillmad, der skal tilberedes hurtigt ved høje temperaturer (f.eks. bøffer, kebab, koteletter m.m.)

Den øverste, store grillrist (1) er rigtig god til at grille mad, der kræver lavere temperaturer og længere tilberedningstid (f.eks. grøntsager, pølser, kylling eller fiskefileter m.m.)

Placer maden så tæt på midten af grillen som muligt, for at sikre en jævn vægtfordeling.

Præcise tilberedningstider kan variere, afhængig af typen og størrelsen af den mad, du griller. Derfor bør du følge instruktionerne i din opskrift.

Forsigtig! Fedt fra grillmaden, der drypper ned på varme kul, kan forårsage pludselige stikflammer. Sluk ikke disse flammer med vand. Arranger i stedet kullene på kulristen (3) således, at fedt ikke kan dryppe ned på glødende kul.

# PLEJE

Du kan forlænge levetiden på din BODUM® keglegrill med flere år, hvis du rengør den grundigt en gang om året. Brug ikke skarpe genstande og slibende rengøringsmidler til at rengøre grillen, da disse kan beskadige overfladen.

Følg disse enkle trin til at rengøre din grill:

- Sørg for, at grillen er helt nedkølet, og at alle kullene er brændt ud.
- Fjern asken.
- Fjern grillristene (1/2) og kulristen (3).
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillristene (1/2), hver gang de har været brugt. Bare løsn eventuelle rester med en messingtrådbørste (BODUM® FYRKAT messingtrådbørste), og tør dem af med køkkenrulle.
- Tør grillen af med et mildt rengøringsmiddel og vand, før du tørrer den med en klud for at rengøre den.

## GODKENDELSE

GS



## ¡UNA CÁLIDA BIENVENIDA AL AIRE LIBRE!

*¿Qué otra cosa asociamos más con la primavera y el verano que comer al aire libre? ¿Y qué es más perfecto que disfrutar de una auténtica y deliciosa barbacoa? Sea cual sea su plato preferido (un buen chuletón, unas jugosas brochetas o unas verduritas a la parrilla), con la barbacoa cónica FYRKAT de BODUM® ha hecho la elección perfecta para disfrutar del verano en compañía. Una barbacoa es, probablemente, el único acontecimiento culinario en el que no se cumple aquel refrán que dice "Demasiados cocineros echan a perder el cocido". En una barbacoa intervienen muchos cocineros. Si las salsas no son lo suyo, los alimentos hechos a la barbacoa no sólo son extremadamente sabrosos, sino también ligeros y saludables, sobre todo si elige carne magra, pescado y verduras.*

**¡Buen provecho!**

**Sólo nos queda pedirle que lea atentamente estas instrucciones, ya que contienen importantes advertencias de seguridad y de prevención de accidentes, así como útiles consejos a la hora de utilizar su barbacoa; y también, por supuesto, que pase un verano delicioso.**

**Con los mejores deseos del equipo de diseño de BODUM®**

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### MONTAJE DE LA BARBACOA

1. Parrilla grande
2. Parrilla pequeña
3. Rejilla para el carbón
4. Recipiente
5. Patas con abrazaderas (3x)
6. Estabilizador
7. Patas con pies (3x)
8. Soporte con ganchos para utensilios
9. Mango
10. Soporte del mango
11. Soporte de la parrilla (2x)
12. Tornillos M6 (6x)
13. Arandelas Ø 6 mm (12x)
14. Tuercas M6 (9x)
15. Tornillos M6 (3x)
16. Tornillos M4 (2x)
17. Asa de la parrilla

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### FIGURA A

Advertencia: no apriete demasiado los tornillos y las tuercas en el siguiente paso del montaje.

Ponga el recipiente (4) boca abajo con cuidado sobre una superficie plana y coloque cada una de las tres patas con abrazaderas (5) en el recipiente de la barbacoa (4). Para fijar las patas (5) al recipiente utilice dos tornillos M6 (12), cuatro arandelas Ø 6 mm (13) y dos tuercas M6 (14) por pata (ver fig. A / vista detallada V). A continuación, introduzca una pata con pie (7) en cada una de las patas con abrazaderas (5), como se muestra en la figura A.

### FIGURA B

Ponga la barbacoa de pie sobre sus patas (7). Asegure las patas (5 / 7) por medio del estabilizador (6). Necesitará un tornillo M6 (16) y una tuerca M6 (14) por cada pata, como se muestra en la figura B / vista detallada X. Apriete ahora a fondo todos los tornillos y tuercas de la barbacoa.

Instale el mango (9) en el soporte premontado (10) del recipiente (4). Deslice el mango (9) en el soporte (10) y fíjelo con dos tornillos M4 (16), como se muestra en la figura B / vista detallada W.

## FIGURA C

Cuando desee usar la barbacoa cónica de BODUM®, coloque en primer lugar la rejilla para el carbón (3) en el recipiente (4). Las tuercas de la cara interna del recipiente (4) le servirán de superficie de apoyo para esta rejilla (3) (véase la figura C / vista detallada Z). Coloque ahora la parrilla pequeña (2) en el recipiente (4). Asegúrese de que la barra de emparrillado de la parte posterior esté colocada por debajo de la superficie de apoyo del soporte de la parrilla (11) (véase la figura C / vista detallada Y) a fin de que la parrilla pequeña (2) quede bien firme en su lugar y evitar que se vuelque.

A continuación, coloque la parrilla grande (1) en el borde superior del recipiente (4) e insértela en las ranuras correspondientes. Asegúrese también de que la parrilla grande (1) esté correctamente colocada en el soporte (11) (véase la figura C / vista detallada Y).

Utilice siempre utensilios apropiados (por ejemplo, los accesorios para barbacoa FYRKAT de BODUM®) y manoplas para colocar o retirar la rejilla para el carbón (3), la parrilla pequeña (2) o la parrilla grande (1).

También hay disponible un asa (17) adicional para la parrilla (1/2). Este asa puede utilizarse para colocar y retirar la parrilla, como se muestra en la figura C / vista detallada U.

Antes de usar por primera vez la barbacoa cónica de BODUM®, le recomendamos que deje arder el carbón durante 30 minutos.

Peso máximo de carbón:

- Carbón: 0,7 kg
- Briquetas de carbón: 1,4 kg

## ADVERTENCIAS DE PELIGRO

No respetar las presentes precauciones e instrucciones de seguridad puede ocasionar daños o lesiones personales graves. Además, un montaje incorrecto de la barbacoa BODUM® puede representar un gran peligro. Siga las instrucciones de montaje de este manual.

- Utilice la barbacoa únicamente cuando todas las piezas se hayan montado y asegurado correctamente.
- ¡No utilice la barbacoa en espacios cerrados! La barbacoa cónica de BODUM® ha sido diseñada para su uso exclusivo al aire libre. Si se utiliza en recintos cerrados, los gases desprendidos pueden resultar tóxicos. No utilice nunca la barbacoa bajo tejados o cubiertas inflamables ni en garajes o similares.
- No vierta nunca líquidos encendedores, ni carbón empapado en tales líquidos, sobre el carbón caliente. Cierre el envase del líquido encendedor después de su uso y guárdelo a suficiente distancia de la barbacoa.
- ADVERTENCIA. Cuando use líquidos encendedores, asegúrese de no haya líquido acumulado en el recipiente (4). Utilice sólo los líquidos encendedores cuyos envases estén equipados con dispositivo de medición y protección contra derrames, a fin de evitar que se produzca un retroceso de la llama.
- ADVERTENCIA. No utilice nunca alcohol, licor, petróleo u otros líquidos muy inflamables para encender o volver a prender la llama. Utilice sólo líquidos encendedores que cumplan la norma EN1860-3.
- ADVERTENCIA. No permita que niños y mascotas se acerquen a la barbacoa caliente.
- ADVERTENCIA. La barbacoa cónica de BODUM® alcanza una temperatura muy elevada y no debe moverse mientras se está utilizando. No deje nunca la barbacoa funcionando sin vigilancia.
- Entre la barbacoa y los materiales inflamables debe dejarse una distancia de al menos 1,5 m.
- No coloque la barbacoa sobre una superficie inflamable.
- No se ponga prendas de vestir de mangas largas y anchas cuando vaya a cocinar con la barbacoa.
- Retire las cenizas únicamente cuando todas las briquetas de carbón hayan dejado de arder y las cenizas se hayan enfriado.
- Nunca tire cenizas calientes o briquetas de carbón o restos de briquetas que todavía estén incandescentes. ¡Podría provocar un incendio!
- Para mover la barbacoa, cójala por el mango (9), levántela ligeramente y colóquela en el lugar deseado. ¡No intente nunca mover la barbacoa cuando esté caliente! Espere a que la barbacoa y el carbón se hayan enfriado para moverla o levantarla.
- No cuelgue nunca objetos pesados, inflamables o que no resistan el calor del soporte con ganchos para utensilios (8). Dichos ganchos han sido diseñados para su uso con los accesorios para barbacoa de BODUM®.
- Para evitar que la barbacoa se vuelque, no cuelgue nunca del soporte utensilios (8) cuyo peso total sea superior a 0,5 kg.
- No utilice la barbacoa cuando haga viento.
- La barbacoa cónica de BODUM® no ha sido diseñada para su instalación o uso en caravanas, autocaravanas o barcos.
- La barbacoa cónica de BODUM® no debe usarse como calefactor.

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar la barbacoa cónica de BODUM®, colóquela sobre una superficie segura. ¡Nunca la incline ni la vuelque!

- Coloque siempre el carbón en la rejilla prevista al efecto (3) y no directamente en la base del recipiente (4).
- No añada carbón sobre la parrilla inferior (2).
- La rejilla para el carbón (3) no debe usarse a modo de parrilla para cocinar.
- Nunca toque la parrilla o la rejilla para determinar si están calientes.
- Cuando cocine en la barbacoa, protéjase siempre las manos con unas manoplas adecuadas o utilice un paño acolchado de los de horno.
- Utilice utensilios para barbacoa (los accesorios para barbacoa FYRKAT de BODUM®) de mango largo.
- Si desea apagar el carbón, espere a que tanto éste como todas las piezas de la barbacoa se hayan enfriado completamente. Nunca utilice agua para apagar el carbón, ya que podría dañar la superficie esmaltada.
- No utilice nunca agua para apagar grasa ardiendo. En lugar de ello, desplace el alimento sobre las parrillas (1/2) y espere unos segundos a que la grasa se haya consumido.
- Tenga cuidado cuando utilice encendedores eléctricos calientes y guárdelos en un lugar seguro. Respete las instrucciones correspondientes.
- Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes.

## CONSEJOS ÚTILES

- Una vez encendido el carbón, espere aproximadamente entre 25 y 30 minutos a que éste quede cubierto por una delgada capa gris antes de empezar a cocinar.
- Utilice sólo carbón de buena calidad o briquetas de coco y guárdelos en un lugar seco, ya que absorben fácilmente la humedad y no arden bien cuando están húmedos. Si desea almacenar las briquetas al aire libre, le recomendamos que utilice un recipiente impermeable con tapa hermética.
- Si utiliza líquido encendedor, deje que el carbón se empape bien durante unos minutos antes de prenderle fuego. **ADVERTENCIA.** Asegúrese de que no haya líquido encendedor acumulado en el recipiente (4).
- Utilice una espátula (espátula para barbacoa FYRKAT de BODUM) o unas tenazas (pinzas para barbacoa FYRKAT de BODUM) para darle la vuelta a los alimentos. Evite usar objetos afilados para pinchar la carne, ya que ello puede provocar que se derramen los jugos de la carne y se pierda sabor.
- Lo ideal es darle la vuelta a los alimentos una sola vez. Siga las indicaciones de la receta.
- Nunca engrase las parrillas (1/2) directamente con aceite. Para conseguir una superficie tostada uniforme y evitar que los alimentos se peguen a la parrilla, píntelos ligeramente con aceite.
- No forre la parrilla con papel de aluminio, ya que ello puede impedir la circulación del aire.
- Nivel máximo de llenado de carbón: 6 cm por encima de la rejilla para el carbón (3).

## CONSEJOS A LA HORA DE COCINAR CON LA PARRILLA

Lea atentamente y de principio a fin las instrucciones antes de empezar a cocinar con la barbacoa.

Colocadas una encima de la otra, las parrillas (1/2) permiten cocinar los alimentos a distintas intensidades de calor. La parrilla inferior (2), más pequeña, es ideal para los alimentos que deben asarse rápidamente y a altas temperaturas (por ejemplo, filetes, brochetas, chuletas, etc.).

La parrilla superior (1), más grande, es excelente para hacer a la parrilla los alimentos que requieren temperaturas más bajas y mayor tiempo de cocción (por ejemplo, verduras, salchichas, pollo, filetes de pescado, etc.).

Intente colocar los alimentos lo más cerca posible del centro de la parrilla para que el peso sobre la misma quede bien distribuido.

Los tiempos de preparación pueden variar en función del tipo y el tamaño de los alimentos que vaya a asar. Por este motivo, siga las instrucciones que aparecen en la receta.

**Precaución:** si la grasa de los alimentos que se están asando a la parrilla gotea sobre el carbón caliente pueden producirse llamaradas repentinas que no deben extinguirse con agua. En lugar de ello, coloque el carbón sobre la rejilla (3) de manera que la grasa que pueda gotear no caiga sobre el carbón incandescente.



# CUIDADOS

Para aumentar en varios años la vida útil de su barbacoa cónica BODUM®, límpiela a fondo una vez al año. No utilice objetos afilados ni detergentes abrasivos para limpiar la barbacoa, ya que podrían dañar la superficie.

Siga estos sencillos pasos para limpiar la barbacoa:

- Asegúrese de que la barbacoa está totalmente fría y que todo el carbón se ha consumido por completo.
- Retire las cenizas.
- Quite las parrillas (1/2) y la rejilla para el carbón (3).
- No es necesario limpiar las parrillas (1/2) después de cada uso. Basta con que elimine los restos con un cepillo de alambre de bronce (cepillo de alambre de bronce FYRKAT de BODUM®) y pase después un papel de cocina.
- Para limpiar la barbacoa, utilice agua y un detergente suave, y después séquela con un paño.

## MARCAS DE APROBACIÓN

GS



## BENVENUTI ALL'ARIA APERTA!

*Quando pensiamo a un pranzo all'aperto, pensiamo subito alla primavera e all'estate. E cosa più di un vero barbecue rende tutto perfetto? Qualunque sia il vostro cibo preferito, una gustosa bistecca, un wurstel croccante o le verdure alla griglia, con il barbecue conico BODUM® "FYRKAT" avete fatto la scelta giusta per rendere davvero piacevole la vostra estate. Un barbecue è l'unica occasione gastronomica in cui non si può applicare il proverbio "Troppi cuochi rovinano la minestra": in questa occasione, infatti, collaborano molti "chef". Se non subite troppo la seduzione di salse corpose, le pietanze grigliate sono non solo gustose, ma anche sane e leggere, soprattutto la carne magra, il pesce e le verdure.*

**Buon appetito!**

*Ora non ci resta che invitarvi a leggere con attenzione queste istruzioni per l'uso, che contengono indicazioni importanti per la sicurezza ed avvertenze sui pericoli, nonché preziosi consigli per grigliare e, naturalmente, augurarvi una meravigliosa estate.*

**Con i migliori auguri dal team di progettazione BODUM®**

## GUIDA AL MONTAGGIO:

### COMPONENTI DEL BARBECUE

1. Griglia di cottura grande
2. Griglia di cottura piccola
3. Griglia per carbonella
4. Recipiente
5. Gamba di sostegno con staffa (3 pezzi)
6. Stabilizzatore
7. Gamba di sostegno con piede d'appoggio (3 pezzi)
8. Piastra di supporto con gancio per posate
9. Manico
10. Sostegno del manico
11. Supporti della griglia (2 pezzi)
12. Vite M6 (6 pezzi)
13. Rondella Ø 6 mm (12 pezzi)
14. Dado M6 (9 pezzi)
15. Vite M6 (3 pezzi)
16. Vite M4 (2 pezzi)
17. Impugnatura della graticola

## ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

### FIGURA A

Attenzione! Durante questa operazione di montaggio, non si devono ancora serrare saldamente le viti e i dadi.

Posizionare il recipiente capovolto (4) su una superficie piana (4) e montare in sequenza le tre gambe di sostegno con staffa (5) sul recipiente (4). Per fissare le gambe di sostegno (5) al recipiente, utilizzare per ciascuna gamba due viti M6 (12), quattro rondelle con Ø 6 mm (13) e due dadi M6 (14). (Vedere la Figura A/Dettaglio V). Inserire quindi le gambe con piede d'appoggio (7) in ciascuna gamba di sostegno con staffa (5), come illustrato nella Figura A.

### FIGURA B

Posizionare il barbecue sulle gambe d'appoggio (7). Fissare le gambe di sostegno (5/7) mediante lo stabilizzatore (6). Per ciascuna gamba di sostegno utilizzare una vite M6 (16) e un dado M6 (14) secondo la Figura B/Dettaglio X. Ora serrare saldamente tutte le viti e i dadi al barbecue.

Fissare ora il manico (9) al sostegno del manico premontato (10) sul recipiente (4). Spingere il manico (9) nel sostegno del manico (10) e fissarlo mediante due viti M4 (16), come mostrato nella Figura B/Dettaglio W.

## FIGURA C

Per utilizzare il barbecue conico BODUM®, applicare prima la griglia per la carbonella (3) al recipiente (4). I dadi all'interno del recipiente (4) servono come superficie di appoggio per la griglia per carbonella (3) (vedere la Figura C/Dettaglio Z). Posizionare infine la griglia di cottura piccola (2) nel recipiente (4). Fare attenzione che l'ultima griglia sia posizionata al di sotto della superficie di appoggio dei supporti della griglia (11) (vedere la Figura C/Dettaglio Y) per fissare la griglia di cottura piccola (2) nella posizione corretta ed impedire che si capovolga.

Posizionare quindi la griglia di cottura grande (1) sul bordo superiore del recipiente (4) ed inserirla nelle apposite fessure. Fare attenzione che la griglia di cottura grande (1) sia posizionata correttamente nei supporti griglia (11) (vedere la Figura C/Dettaglio Y).

Per collocare la griglia per la carbonella (3), la griglia di cottura piccola (2) e la griglia di cottura grande (1) nel barbecue o per rimuoverle dal barbecue, utilizzare sempre delle posate specifiche per barbecue (posate per barbecue BODUM® FYRKAT) e dei guanti protettivi da forno.

Per le griglie di cottura (1/2) esiste un'ulteriore manico (17) che si può utilizzare per applicare e rimuovere la griglia, come mostra la Figura C/dettaglio U.

Si consiglia di lasciare ardere la carbonella nel barbecue conico BODUM® per almeno 30 minuti prima del primo utilizzo.

Peso massimo della carbonella:

- Carbonella: 0,7 kg
- Bricchetti di carbone: 1,4 kg

## AVVERTENZE DI PERICOLO

Il mancato rispetto delle avvertenze per la sicurezza e delle misure precauzionali può provocare lesioni gravi alle persone e danni. Inoltre, un montaggio errato del barbecue BODUM® può implicare pericoli seri. Attenersi alle istruzioni per il montaggio fornite nel presente manuale.

- Utilizzare il barbecue solo quando tutte le parti sono state montate correttamente e fissate saldamente.
- Non utilizzare in ambienti chiusi! Il barbecue conico BODUM® è adatto esclusivamente per l'uso all'aperto. Nei locali chiusi possono svilupparsi gas di combustione velenosi. Non utilizzare mai il barbecue sotto a tetti infiammabili, ripari, garage o luoghi simili.
- Non versare mai il liquido di accensione o il carbone imbevuto di tale liquido sulla carbonella calda o rovente. Dopo l'uso, chiudere il contenitore del liquido di accensione e riporlo lontano dal barbecue.
- **AVVISO!** Quando si utilizza un liquido di accensione del fuoco, fare attenzione che non si depositi nel recipiente (4). Utilizzare liquidi di accensione nei flaconi provvisti di dosatore e protezione anti-fuoriuscita del liquido per prevenire un ritorno di fiamma.
- **AVVISO!** Per l'accensione o la riaccensione, non utilizzare alcool, liquori, benzina o altri simili liquidi infiammabili! Utilizzare un accendifuoco secondo la norma EN 1860-3!
- **AVVISO!** Non lasciare mai bambini o animali domestici nelle vicinanze del barbecue senza sorveglianza.
- **AVVISO!** Il barbecue conico BODUM® diventa molto caldo e non deve essere spostato durante l'utilizzo. Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.
- Tenere una distanza tra il barbecue e i materiali infiammabili di almeno 1,5 metri.
- Non posizionare il barbecue su una superficie infiammabile.
- Durante la grigliata, non indossare mai vestiti con maniche lunghe e ampie.
- Rimuovere la cenere soltanto quando i bricchetti di carbone sono bruciati completamente e la cenere si è raffreddata.
- Non smaltire mai la cenere calda o la brace ancora accesa di bricchetti o carbonella. Pericolo di incendio!
- Per spostare il barbecue, sollevarlo leggermente tenendolo per l'impugnatura (9) e posizionarlo nel luogo desiderato. Non spostarlo mai quando è caldo! Prima di spostare o sollevare il barbecue, attendere sempre che il barbecue e la carbonella si siano raffreddati.
- Non appendere oggetti pesanti, infiammabili o sensibili al calore sulla piastra di supporto con gancio per posate (8). I ganci per posate sono progettati esclusivamente per l'uso con posate per barbecue BODUM®.
- Per evitare che il barbecue si capovolga, appendere al gancio solo posate (8) da barbecue con peso massimo di 0,5 kg.
- Non grigliare in caso di vento forte.
- Il barbecue conico BODUM® non è indicato per essere montato o utilizzato in camper, roulotte o imbarcazioni.
- Il barbecue conico BODUM® non deve essere utilizzato per il riscaldamento.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima della messa in funzione, collocare il barbecue conico BODUM® su un piano sicuro. Non sistemarlo mai in posizione obliqua o inclinata!

- Disporre la carbonella sempre sulla griglia per carbonella (3), mai direttamente sul fondo del recipiente (4).
- Non aggiungere carbonella sopra la griglia di cottura piccola (2).
- La griglia per la carbonella (3) non deve essere utilizzata come griglia di cottura.
- Non toccare mai né il barbecue, né la griglia per constatare se sono caldi.
- Per cuocere alla griglia, indossare dei guanti da forno o usare delle presine per proteggere le mani.
- Utilizzare apposite posate per barbecue (posate per barbecue BODUM® FYRKAT) con lunghe impugnature.
- Per spegnere la carbonella, attendere finché la brace e tutte le parti del barbecue si siano raffreddate completamente. Non spegnere la carbonella con acqua poiché si potrebbe danneggiare la superficie smaltata.
- Non utilizzare acqua per spegnere il grasso che brucia. Sistemare invece i cibi in un altro punto sulla griglia (1/2) e attendere alcuni secondi finché il grasso sia bruciato completamente.
- Maneggiare con attenzione gli accenditori elettrici e conservarli in un luogo sicuro. Rispettare sempre le istruzioni per l'uso.
- Tenere lontano i cavi elettrici dalle superfici calde.

## INFORMAZIONI UTILI

- Dopo l'accensione della carbonella, attendere 25 – 30 minuti circa prima di iniziare a cuocere, finché la carbonella appare ricoperta da un sottile strato grigio.
- Utilizzare esclusivamente bricchetti di carbone o di gusci di cocco di buona qualità e conservarli in un luogo asciutto poiché assorbono facilmente l'umidità e ciò potrebbe comprometterne la buona combustione. Se si intende conservare i bricchetti all'aperto, riporli in un contenitore resistente agli agenti atmosferici dotato di un coperchio ermetico.
- Se si utilizza un liquido di accensione, lasciarlo penetrare alcuni minuti nella carbonella prima di accendere il fuoco. **AVVISO!** Fare attenzione che nel recipiente (4) non si depositi nessun liquido di accensione.
- Per girare i cibi, utilizzare una spatola (paletta BODUM® FYRKAT) o una pinza per barbecue (pinza per barbecue BODUM® FYRKAT). Evitare di bucare la carne con oggetti appuntiti per impedire la fuoriuscita del sugo e dell'aroma.
- Se possibile, girare i cibi solo una volta. Seguire i consigli della ricetta da preparare.
- Non spalmare olio direttamente sulle griglie di cottura (1/2). Per ottenere una superficie bruna uniforme ed evitare che i cibi si attacchino alla griglia, può essere utile spalmare leggermente i cibi con un po' di olio.
- Non coprire la griglia con un foglio di alluminio per non bloccare il flusso dell'aria.
- Quantità massima di carbonella: 6 cm sopra la griglia per carbonella (3).

## SUGGERIMENTI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

Prima di cuocere alla griglia, leggere attentamente tutte le istruzioni e i suggerimenti.

Le due griglie di cottura posizionate una sopra l'altra (1/2) permettono di cuocere le pietanze con diverse intensità di calore. La griglia di cottura piccola inferiore (2) è particolarmente indicata per i cibi con rapidi tempi di cottura a calore elevato, ad es. bistecche, spiedini, cotolette, ecc.

La griglia di cottura grande superiore (1) è particolarmente indicata per i cibi con tempi di cottura prolungati a calore moderato, ad es. verdure, salsicce, pollo, filetti di pesce, ecc.

Posizionare i cibi il più possibile al centro del barbecue in modo da suddividere equamente il peso.

L'esatta durata della cottura può variare notevolmente in base al tipo e alle dimensioni del cibo. È opportuno quindi seguire sempre i consigli della ricetta da preparare.

Attenzione! Il grasso che cola sulla carbonella ardente può provocare delle fiamme. Non spegnere le fiamme con acqua, bensì sistemare la carbonella sulla griglia (3) in modo che il grasso non possa più colarvi sopra.

# MANUTENZIONE

Si può prolungare di anni la durata di vita del vostro barbecue BODUM® se lo si pulisce accuratamente una volta all'anno. Per la pulizia delle griglie, non usare oggetti appuntiti, né sostanze abrasive, poiché ne rovinano la superficie.

Per la pulizia, eseguire queste semplici operazioni:

- Accertarsi che il barbecue si sia raffreddato e che la brace sia bruciata completamente.
- Rimuovere la cenere.
- Rimuovere le griglie di cottura (1/2) e la griglia per carbonella (3).
- Le griglie di cottura (1/2) non devono essere lavate dopo ogni grigliata. Rimuovere i resti utilizzando una spazzola metallica in ottone (spazzola in ottone (BODUM® FYRKAT), quindi pulire con un panno di carta da cucina.
- Pulire la griglia con un detergente delicato e acqua, quindi asciugare con un panno.

## MARCHI DI CONTROLLO

GS



## WELKOM IN DE BUITENLUCHT!

*Wat is er nou heerlijker in de lente en de zomer dan gezellig buiten eten? Denk daar een topbarbecue bij en het geluk is compleet! Of u nou het liefst een sappige biefstuk, een knapperig worstje of gegrilde groenten eet, de BODUM® Kegelgrill «FYRKAT» is de perfecte keuze voor een feestelijke zomer. Koken is meestal een eenzame aangelegenheid, maar niet op een barbecue: iedereen kan gezellig meedoen. En als het u lukt om de vette sauzen te laten staan, is gegrild voedsel niet alleen bijzonder lekker, maar ook nog mager en gezond. Zeker als u mager vlees, vis en groenten gebruikt.*

**Bon appetit!**

*Het enige dat we van u vragen, is dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest. Er staan belangrijke veiligheidsinstructies en waarschuwingen in, maar ook handige barbecuetips. En dan rest ons alleen nog u een heerlijke zomer toe te wensen.*

*Met de beste wensen van het BODUM® Design Team*

## MONTAGE-INSTRUCTIES:

### ONDERDELEN VAN DE BARBECUE

1. Grillrooster – groot
2. Grillrooster – klein
3. Houtskoolrooster
4. Grillbekken
5. Poten met steunen (3x)
6. Stabilisator
7. Poten met voet (3x)
8. Plaat met haken voor kookgerei
9. Handvat
10. Handvatsteun
11. Grillroostersteun (2x)
12. M6-schroeven (6x)
13. Sluitringsen Ø 6 mm (12x)
14. M6-moeren (9x)
15. M6-schroeven (3x)
16. M4-schroeven (2x)
17. Roosterhandvat

## MONTAGE-INSTRUCTIES

### FIGUUR A

Waarschuwing! Draai de bouten en moeren niet te strak aan in de onderstaande montagestap.

Plaats het grillbekken (4) voorzichtig ondersteboven op een recht oppervlak en bevestig de drie poten met steunen (5) aan het bekken. U bevestigt de poten (5) aan het grillbekken met twee M6-schroeven (12), vier sluitringen Ø 6 mm (13) en twee M6-moeren (14) per poot. (Zie Figuur A / Detail V). Plaats vervolgens in elke poot met steun (5) een poot met voet (7), zoals in Figuur A.

### FIGUUR B

Zet de barbecue weer rechtop op de poten (7). Veranker de poten (5/7) met een stabilisator (6). Per poot hebt u daarvoor één M6-schroef (16) en één M6-moer (14) nodig, zoals weergegeven in Figuur B / Detail X. Draai vervolgens alle schroeven en moeren op de barbecue vast.

Bevestig nu het handvat (9) op de voorgesamonteerde handvatsteun (10) op het grillbekken (4). Schuif het handvat (9) in de handvatsteun (10) en bevestig deze met twee M4-schroeven (16), zoals weergegeven in Figuur B / Detail W.

## FIGUUR C

Als u de BODUM® Kegelgrill gaat gebruiken, plaatst u eerst het houtskoolrooster (3) in het grillbekken (4). De moeren aan de binnenkant van het bekken (4) dienen als steunen voor het houtskoolrooster (3) (zie figuur C / Detail Z). Plaats nu het kleine grillrooster (2) in het grillbekken (4). Controleer of de achterste rand van het rooster onder het randje van de roostersteun (11) is geplaatst (zie Figuur C / Detail Y). Dan zit het kleine grillrooster (2) stevig vast en kan het niet kantelen.

Plaats vervolgens het grote grillrooster (1) op de bovenste rand van het grillbekken (4), in de daartoe bestemde sleuven. Controleer of ook het grote rooster (1) op de juiste manier in de roostersteun (11) is geplaatst (zie Figuur C / Detail Y).

Gebruik altijd passend kookgerei (bijvoorbeeld van BODUM® FYRKAT) en ovenwanten bij het plaatsen of verwijderen van het houtskoolrooster (3), het kleine grillrooster (2) of het grote grillrooster (1).

Er is ook een roosterhandvat (17) beschikbaar voor de grillroosters (1/2). Dit handvat kan worden gebruikt om het grillrooster te plaatsen of te verwijderen, zoals weergegeven in Figuur C / Detail U.

Wij raden u aan om voordat u de BODUM® Kegelgrill voor het eerst gebruikt, de houtskool 30 minuten te laten gloeien.

Maximumgewicht houtskool:

- Houtskool: 0,7 kg
- Briketten: 1,4 kg

## WAARSCHUWINGEN

Het niet in acht nemen van deze veiligheidsvoorschriften en voorzorgsmaatregelen kan ernstig letsel of ernstige schade opleveren. Ook kan onjuiste montage van de BODUM® grill grote gevaren opleveren. Volg de montage-instructies in deze handleiding.

- Gebruik de grill alleen als alle onderdelen op de correcte wijze zijn gemonteerd en vastgezet.
- Gebruik de grill nooit binnenshuis! De BODUM® Kegelgrill is alleen voor gebruik buiten. Binnen kunnen giftige gassen ontstaan. Gebruik de barbecue nooit onder brandbare daken of overkappingen, en ook niet in garages en dergelijke.
- Giet nooit aanmaakvloeistof of in aanmaakvloeistof gedrenkte houtskool op hete of warme kolen. Sluit de fles met aanmaakvloeistof altijd direct na gebruik en bewaar de fles op veilige afstand van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** Als u aanmaakvloeistoffen gebruikt, controleer dan altijd of zich geen vloeistof heeft opgehoopt in het grillbekken (4). Gebruik alleen aanmaakvloeistoffen waarvan de fles is voorzien van een afmeetsysteem en een anti-lectuit, zodat de vlam niet terug in de fles kan slaan.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik nooit alcohol, spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om de grill (opnieuw) aan te steken! Gebruik alleen aanmaakmiddelen die voldoen aan EN1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Laat geen kinderen of huisdieren zonder toezicht in de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** De BODUM® Kegelgrill wordt uitermate heet en mag dus niet worden verplaatst tijdens het branden. Houd altijd toezicht op de barbecue als deze in gebruik is.
- Houd brandbaar materiaal altijd tenminste 1,5 m verwijderd van de barbecue.
- Plaats de barbecue nooit op een brandbare ondergrond.
- Draag geen kleren met lange, wijde mouwen tijdens het barbecueën.
- Verwijder de as pas als de houtskool niet meer gloeit en de as is afgekoeld.
- Verwijder nooit hete as, briketten of resten van briketten als deze nog gloeien. Dit kan brand veroorzaken!
- Als u de barbecue wilt verplaatsen, pakt u het handvat (9), tilt u de grill een beetje op en schuift u deze naar de gewenste plaats. Doe dit nooit als de barbecue nog warm is! Wacht tot de barbecue en de houtskool geheel zijn afgekoeld voordat u de barbecue optilt of verplaatst.
- Hang geen zware, brandbare of hittegevoelige dingen aan de haakjes (8). De ophanghaakjes zijn alleen ontworpen voor gebruik met BODUM® kookgerei.
- Hang nooit meer dan 0,5 kg aan keukengerei aan de ophanghaakjes (8), anders kan de barbecue omkiepen.
- Gebruik de barbecue niet als het waait.
- De BODUM® Kegelgrill is niet geschikt voor gebruik in caravans, campers of op boten.
- De BODUM® Kegelgrill mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt.

## VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Plaats de BODUM® Kegelgrill altijd op een stabiele, rechte ondergrond. Houd de barbecue nooit schuin!

- Plaats de houtskool altijd op het houtskoolrooster (3) en nooit rechtstreeks in de bodem van het grillbekken (4).
- Voeg geen houtskool toe als het lage grillrooster al is geplaatst (2).
- Het houtskoolrooster (3) mag niet worden gebruikt als grillrooster.
- Raak het houtskoolrooster of de grillroosters niet aan om te voelen of ze heet zijn.
- Draag altijd ovenwanten of gebruik een pannenlap bij het grillen om uw handen te beschermen.
- Gebruik barbecuegerei (van BODUM® FYRKAT) met lange handvatten.
- Als u de houtskool wilt doven, wacht u tot de houtskool en alle onderdelen van de barbecue geheel zijn afgekoeld. Gebruik nooit water om de kool te doven aangezien dit het emaille oppervlak kan beschadigen.
- Blus brandend vet nooit met water. Verplaats het voedsel in plaats daarvan naar een andere plek op de grillroosters (1/2) en wacht een paar seconden tot het vet is weggebrand.
- Wees voorzichtig met hete elektrische aanstekers en bewaar ze op een veilige plaats. Volg de bijbehorende gebruiksaanwijzing.
- Houd elektriciteits snoeren uit de buurt van hete oppervlakken.

## HANDIGE TIPS

- Wacht na het aansteken van de kolen ongeveer 25 tot 30 minuten voordat u begint met barbecueën, of tot een dunne grijze laag over de kolen ligt.
- Gebruik alleen houtskool- of kokosbriketten van hoge kwaliteit en bewaar deze op een droge plaats. Briketten worden snel vochtig en branden dan niet meer goed. Als u de briketten buiten wilt opslaan, doe dat dan in een water- en luchtdichte verpakking.
- Laat eventuele aanmaakvloeistof een paar minuten in de houtskool trekken voordat u de barbecue aansteekt. **WAARSCHUWING!** Controleer altijd of zich geen vloeistof ophoopt in het grillbekken (4).
- Gebruik een spatel (BODUM FYRKAT barbecuespatel) of tang (BODUM FYRKAT barbecuetang) om het voedsel op de barbecue te keren. Prik liever geen scherpe vorken of tangen in het vlees, aangezien hierdoor vleessappen en smaak kunnen ontsnappen.
- U kunt het voedsel op de barbecue het beste slechts één maal keren. Volg de aanwijzingen in het recept.
- Strijk de grillroosters(1/2) nooit rechtstreeks in met olie. U kunt beter het voedsel licht met olie insmeren om het gelijkmatiger te laten bruinen en het niet aan het rooster te laten plakken.
- Bekleed de binnenkant van de barbecue niet met aluminiumfolie, aangezien dit de luchtcirculatie kan verstoren.
- Maximumniveau houtskool: 6 cm boven het houtskoolrooster (3).

## BARBECUETIPS

Lees de gebruiksaanwijzing geheel door voordat u begint met barbecueën.

De twee grillroosters (1/2) zijn boven elkaar geplaatst zodat u twee verschillende warmteniveaus hebt om het voedsel te koken. Het laagste, kleine grillrooster (2) is zeer geschikt voor het grillen van voedsel dat snel moet worden gebakken op een hoge temperatuur (zoals biefstuk, spiesen, koteletten, enz.).

Het bovenste, grootste grillrooster (1) is bedoeld voor voedsel dat langer moet bakken op een lagere temperatuur (zoals groenten, worstjes, kip- of visfilet, enz.).

Probeer het voedsel zo dicht mogelijk op het midden van het rooster te plaatsen, zodat het gewicht gelijkmatig wordt verdeeld.

De precieze kooktijd kan verschillen, afhankelijk van het soort en de afmetingen van het voedsel dat u bereidt. Volg daarom de instructies in uw recept.

**Waarschuwing!** Als vet uit het voedsel op de houtskool druipt, kunnen plotseling vlammen oplaaien. Doof deze vlammen niet met water. Plaats de houtskool liever op een dergelijke manier op het houtskoolrooster (3), dat geen vet op de kolen kan druipen.



# ONDERHOUD

Als u de BODUM® Kegelgrill één keer per jaar grondig schoonmaakt, gaat deze jaren langer mee. Gebruik voor het reinigen geen scherpe gereedschappen of schuurmiddelen, aangezien dit de buitenlaag kan beschadigen.

Volg de onderstaande, eenvoudige stappen om de barbecue schoon te maken:

- Controleer of de barbecue volledig is afgekoeld en alle kolen zijn uitgebrand.
- Verwijder de as.
- Verwijder de grillroosters (1/2) en het houtskoolrooster (3).
- De grillroosters (1/2) hoeven niet na elk gebruik te worden verwijderd. Borstel eventuele etensresten weg met een koperen staalborstel (BODUM® FYRKAT koperen staalborstel) en neem het rooster vervolgens af met een papieren doek.
- Reinig de barbecue zelf met een mild schoonmaakmiddel en water, en droog deze vervolgens af met een doek.

## GOEDKEURINGEN

GS



## ETT VARMT MOTTAGANDE UTOMHUS!

*Vad hör mer till våren och sommaren än att äta utomhus? Och vad kan då överträffa nöjet av en verklig förstklassig barbecue? Vad du än föredrar – en saftig biff, en knaprig varmkorv eller grillade grönsaker – med en BODUM® Kongrill «FYRKAT» har du gjort rätt val för en sommar i gott sällskap. En barbecue är nog den enda kulinära tillställningen där ordspråket «Ju flera kockar, dess sämre soppa» inte gäller: Vid utegrillen arbetar många kockar tillsammans. Om du inte är alltför förtjust i feta såser är grillad mat inte bara oöverträffat läcker, men även lätt och hälsosam, särskilt om du väljer magert kött, fisk och grönsaker.*

**Bon appetit!**

*Återstår oss endast att be dig läsa dessa anvisningar noggrant, eftersom de innehåller viktiga säkerhetsanvisningar och varningar vid sidan av praktiska grilltips, och – naturligtvis – att önska dig en härlig sommar.*

*Med hjärtliga hälsningar från BODUM® Design Team*

## MONTERINGSANVISNINGAR:

### MONTERING AV GRILLEN

1. Stort grillgaller
2. Litet grillgaller
3. Kolgaller
4. Grillskål
5. Stödben med hålbygel (3x)
6. Stabilisator
7. Stödben med fot (3x)
8. Hållarplatta med krokarna för grillbestick
9. Handtag
10. Handtagshållare
11. Hållare för grillgaller (2x)
12. Skruvar M6 (6x)
13. Brickor Ø 6 mm (12x)
14. Muttrar M6 (9x)
15. Skruvar M6 (3x)
16. Skruvar M4 (2x)
17. Gallerhandtag

## MONTERINGSANVISNINGAR

### FIGUR A

Varning! Dra inte åt skruvarna och muttrarna för hårt vid det följande monteringssteget.

Sätt grillskålen (4) försiktigt upp och ned på ett jämnt underlag och montera de tre stödbenen med hålbyglar (5) mot grillskålen (4). Fäst stödbenen (5) vid grillskålen med hjälp av två skruvar M6 (12), fyra brickor Ø 6 mm (13) och två muttrar M6 (14) per ben. (Se fig. A / detalj V). För sedan in ett stödben med fot (7) i varje stödben med hålbygel (5) enligt fig. A.

### FIGUR B

Ställ grillen på sina stödben (7). Säkra stödbenen (5 / 7) med stabilisatorn (6). Härvid använder du en skruv M6 (15) och en mutter M6 (14) per stödben, se fig. B / detalj X. Dra sedan stadigt åt alla skruvar och muttrar på grillen.

Montera sedan handtaget (9) vid den förmonterade handtagshållaren (10) på grillskålen (4). Skjut in handtaget (9) i hållaren (10) och fäst det med två skruvar M4 (16), se fig. B / detalj W.

## FIGUR C

När du vill använda din BODUM® Kongrill, placerar du först kolgallret (3) i grillskålen (4). Muttrarna på insidan av grillskålen (4) tjänar som stödyta för kolgallret (3) (se Fig. C / Detalj Z). Placera sedan det lilla grillgallret (2) i grillskålen (4). Se till att den bakre gallerstången skjuts in under stödytan på gallerhållaren (11) (se fig. C. / detalj Y) så att det lilla grillgallret (2) hålls ordentligt på plats och inte tippas.

Placera sedan det stora grillgallret (1) på den övre kanten av grillskålen (4) och för in det i de därtill avsedda springorna. Se även till att det stora grillgallret (1) placeras på rätt sätt i gallerhållaren (11) (se fig. C / detalj Y).

Använd alltid lämpade grillbestick (t.ex. BODUM® FYRKAT grillbestick) och grillvantar när du placerar eller avlägsnar kolgallret (3), det lilla grillgallret (2) eller det stora grillgallret (1).

Dessutom finns det ett gallerhandtag (17) tillgängligt för grillgallret (1/2). Detta kan användas för att placera eller avlägsna grillgallret, se fig. C / detalj U.

Innan du använder din BODUM® Kongrill första gången, rekommenderar vi att du låter träkolet glöda i minst 30 minuter.

Maximal viktnivå träkol:

- Träkol: 0,7 kg
- Träkolbriketter: 1,4 kg

## VARNINGAR

Om dessa säkerhetsanvisningar och varningar inte iakttas kan allvarig material- eller kroppsskada uppstå. Dessutom kan en felaktig montering av din BODUM® grill medföra stora risker. Följ monteringsanvisningarna i denna bruksanvisning.

- Använd inte grillen förrän alla delar har monterats och satts fast ordentligt.
- Använd inte grillen inomhus! Denna BODUM® Kongrill är endast avsedd för utomhusbruk. Vid bruk inomhus kan giftiga ångor bildas. Använd aldrig grillen under ett brännbart skjul eller avtak, och inte heller i ett garage e.d.
- Håll aldrig tändvätska eller träkol som är fuktat med tändvätska på kol som redan är hett eller varmt. Stäng behållaren med tändvätska efter bruk och ställ undan den på säkert avstånd från grillen.
- VARNING! Se vid bruk av tändvätska noggrant till att ingen vätska har samlats i grillskålen (4). Använd endast tändvätska ur flaskor som är försedda med en doseringsanordning och läckskydd, för att undvika att lågan slår över.
- VARNING! Använd aldrig alkohol, t.ex. T-sprit, bensin eller andra mycket eldfångda vätskor för tändning eller återtändning. Använd endast tändprodukter som uppfyller EN1860-3!
- VARNING! Låt aldrig barn eller husdjur vara utan tillsyn i närheten av en het grill.
- VARNING! Din BODUM® Kongrill blir mycket het och får aldrig flyttas under bruk. Lämna aldrig grillen utan tillsyn medan den är i bruk.
- Håll brännbara material minst 1,5 meter undan från grillen.
- Placera inte grillen på ett brännbart underlag.
- Bär inte kläder med långa, vida ärmar när du grillar.
- Avlägsna inte askan förrän alla träkolbriketter har slutat glöda och askan har svalnat.
- Kasta aldrig varm aska eller träkolbriketter eller brikettrester som fortfarande glöder. Brandfara!
- För att flytta grillen griper du vid handtaget (9), lyfter grillen något och ställer den på den önskade platsen. Försök aldrig flytta grillen medan den är het! Vänta tills grillen och kolet har svalnat innan du lyfter eller flyttar grillen.
- Häng aldrig tunga eller brännbara föremål, eller föremål som är känsliga för värme, från hållarplattan med krokarna för grillbestick (8). Bestickkrokarna är endast avsedda att användas för BODUM® grillbestick.
- För att undvika att grillen välter får tillbehören som hängs från hållarplattan (8) inte överskrida en totalvikt på 0,5kg.
- Använd inte grillen i blåsigt väder.
- Din BODUM® Kongrill är inte avsedd att installeras eller användas i en husvagn, husbil eller ombord på en båt.
- En BODUM® Kongrill får inte användas som kamin.

# SÄKERHETSANVISNINGAR

Ställ din BODUM® Kongrill på ett stadigt underlag före bruk. Låt den aldrig välta eller luta!

- Lägg träkolet alltid på kolgallret (3) och aldrig direkt på botten av grillskålen (4).
- Fyll aldrig på träkol ovanför det undre grillgallret (2).
- Kolgallret (3) får inte användas som grillgaller.
- Vidrör aldrig grillen eller gallret för att känna om de är heta.
- Bär alltid ugns- eller grillhandskar eller använd en pannlapp när du grillar för att skydda dina händer.
- Använd grillbestick (BODUM® FYRKAT grillbestick) med långa handtag.
- Om du vill släcka träkolet ska du först vänta tills kolet och alla delar av grillen har svalnat helt. Använd aldrig vatten till att släcka kolet, detta kan skada grillens emaljyta.
- Använd aldrig vatten till att släcka brinnande fett. Flytta i stället ingredienserna till en annan plats på grillgallren (1/2) och vänta några sekunder tills fettets har brunnit ut.
- Var försiktig när du använder heta elektriska tändare och förvara dem på en säker plats. Iakttag alla gällande anvisningar.
- Håll elektriska sladdar undan från heta ytor.

## PRAKTISKA TIPS

- När du har tänt träkolet bör du vänta ca. 25 till 30 minuter, tills kolet är täckt med ett tunt grått lager, innan du börjar grilla.
- Använd endast träkol eller kokosbriketter av god kvalitet och förvara dessa på en torr plats, eftersom de lätt absorberar fukt och då brinner dåligt. Om du vill förvara briketter utomhus rekommenderar vi en väderbeständig behållare med ett lufttätt lock.
- Om du använder tändvätska bör du låta denna tränga in i kolet några minuter innan du tänder. VARNING! Se till att det inte samlas vätska i grillskålen (4).
- Använd en spade (BODUM FYRKAT grillspade) eller tång (BODUM FYRKAT grilltång) till att vända ingredienserna på grillen. Undvik att sticka i köttet med vassa föremål, eftersom saft och smak då kan rinna undan.
- Ingredienserna bör helst endast vändas en gång. Följ tipsen i ditt recept.
- Smörj aldrig grillgallren (1/2) direkt med olja. För att få en jämnare brynt yta och undvika att ingredienserna fastnar vid grillgallret, kan du eventuellt pensla dem lätt med olja.
- Kläd inte grillen med aluminiumfolie, detta kan hindra luftflödet.
- Maximal fyllnadsnivå träkol: 6 cm ovanför kolgallret (3).

## GRILLTIPS

Läs alla anvisningar och tips noggrant innan du börjar grilla.

Genom att de båda grillgallren (1/2) sitter ovanför varandra, kan du bereda ingredienserna vid olika värmenivå. Det undre, lilla grillgallret (2) är särskilt lämpat för ingredienser som bör beredas snabbt och vid hög temperatur (t.ex. (pann)biff, kebab, kotletter etc.).

Det övre, stora grillgallret (1) är utmärkt för ingredienser som kräver lägre temperatur och längre beredningstid (t.ex. grönsaker, korv, kyckling- eller fiskfilé etc.).

Försök lägga ingredienserna så nära grillens mitt som möjligt så att vikten fördelas jämnt.

Den exakta beredningstiden kan variera beroende på typen och storleken av dina ingredienser. Därför bör du alltid följa anvisningarna i receptet.

Försiktigt! Om det droppar fett från ingredienserna på det varma träkolet, kan det uppstå plötsliga lågor. Släck aldrig dessa lågor med vatten. Placera i stället träkolet på ett sådant sätt på kolgallret (3) att det inte kan droppa fett på glödande kol.

# SKÖTSEL

Du kan förlänga det praktiska brukslivet för din BODUM® Kongrill med flera år genom att rengöra den årligen. Använd inga vassa föremål eller slipande rengöringsmedel till att rengöra grillen, dessa kan skada ytan.

Följ dessa enkla steg för att rengöra grillen:

- Se till att grillen har svalnat helt och att allt träkol har brunnit ut.
- Avlägsna askan.
- Avlägsna grillgallren (1/2) och kolgallret (3).
- Grillgallren (1/2) behöver inte diskas varje gång de har använts. Lösgör endast alla matrester med en borste av mässingtråd (BODUM® FYRKAT mässingborste) och torka dem sedan rena med hushållspapper.
- För att rengöra själva grillen kan du torka den med vatten och ett mildt rengöringsmedel och sedan med en torr trasa.

## GODKÄNNANDEN

GS



## AS NOSSAS CALOROSAS SAUDAÇÕES AO AR LIVRE!

*Que outra ideia associamos mais rapidamente na primavera e no verão senão comer ao ar livre? E o que é mais perfeito do que o prazer de um churrasco realmente de primeira classe? O que preferir – um bife suculento, uma salsicha estaladiça ou legumes grelhados – com o BODUM® Cone Grill «FYRKAT» você fez a escolha certa para um verão a confraternizar. Um churrasco é provavelmente o único evento culinário em que se aplica o provérbio: “Muitos cozinheiros estragam a sopa”: Quando se faz um churrasco muitos cozinheiros estão a trabalhar. Se, por acaso, não gosta muito de molhos muito ricos, os alimentos grelhados não só são extraordinariamente saborosos, mas também saudáveis e leves, sobretudo se usar carnes magras, peixe ou legumes.*

*Bon appétit!*

*O que gostaríamos de fazer agora é pedir-lhe que leia com atenção estas instruções porque contêm avisos de segurança e de prevenção importantes, assim como alguns dicas úteis para o seu churrasco e ainda – é claro – desejar-lhe um espectacular verão.*

*Com os melhores votos da Equipa de Design BODUM® D*

## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM:

### MONTAGEM DO GRELHADOR

1. Grelha-grande
2. Grelha-pequena
3. Grelha do carvão
4. Taça do grelhador
5. Pernas com grampos (3x)
6. Estabilizador
7. Pernas com pés (3x)
8. Chapa de suporte dos utensílios do grelhador
9. Punho
10. Suporte do punho
11. Suporte da grelha (2x)
12. Parafusos M6 (6x)
13. Anilhas Ø 6 mm (12x)
14. Porcas M6 (9x)
15. Parafusos M6 (3x)
16. Parafusos M4 (2x)
17. Punho da grelha

## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

### FIGURA A

Aviso! Não aperte demasiado os parafusos e as porcas nas fases que se seguem.

Coloque a taça do grelhador (4) com cuidado de pernas para o ar numa superfície plana, fixando cada uma das três pernas com os grampos (5) à taça (4). Para segurar as pernas de suporte (5) à taça do grelhador use os parafusos M6 (12), quatro anilhas Ø 6 mm (13) e duas porcas M6 (14) por perna. (Ver Fig. A/ Pormenor V). Depois oriente uma perna de suporte com pé (7) para cada perna de suporte com grampo (5), como se mostra na Fig. A.

### FIGURA B

Ponha o grelhador de pé sobre as pernas de suporte (7). Fixe as pernas de suporte (5 / 7) com a ajuda do estabilizador (6). Precisa de um parafuso M6 (16) e uma porca M6 (14) por cada perna de suporte como se mostra na Fig. B / Pormenor X. Aperte agora bem todos os parafusos e porcas do grelhador.

Monte de seguida o punho (9) no suporte do punho pré-montado (10) na taça do grelhador (4). Deslize o punho (9) para o suporte do punho (10) e fixe-o com dois parafusos M4 (16), como se mostra na Fig. B / Pormenor W.

## FIGURA C

Se desejar usar o BODUM® Cone Grill, ponha primeiro a grelha do carvão (3) na taça do grelhador (4). As porcas na parte interna da taça do grelhador (4) servem de suporte para a grelha do carvão (3) (ver Fig. C / Pormenor Z). Posicione agora a grelha pequena (2) na taça do grelhador (4). Certifique-se que a barra da grelha na parte detrás está colocada por debaixo da superfície de suporte para o suporte da grelha (11) (ver Fig. C / pormenor Y), de modo a segurar a grelha pequena (2) na sua posição e evitar que caia.

De seguida, ponha grelha grande (1) sobre a extremidade superior da taça do grelhador (4) e encaixe nas ranhuras. Verifique também se a grelha grande (1) está no sítio correcto sobre o suporte da grelha (11) (ver Fig. C / Pormenor Y).

Use sempre os utensílios correctos no seu grelhador (por exemplo, os utensílios BODUM® FYRKAT) e as luvas de churrasco para quando puser ou tirar a grelha do carvão (3), a grelha pequena (2) ou a grelha grande (1).

Tem ainda ao seu dispor um punho da grelha (17) para usar na grelha (1/2). Pode usá-lo para pôr ou tirar a grelha, como se mostra na Fig. C / Pormenor U.

Antes de usar o seu BODUM® Cone Grill pela primeira vez, recomendamos que deixe arder o carvão pelo menos 30 minutos.

Nível máximo para o carvão:

- Carvão: 0,7 kg
- Briquetes de carvão: 1,4 kg

## AVISOS DE PERIGO

A não observância destas instruções de segurança ou das precauções aqui indicadas pode originar lesões graves ou danos. Além disso, a montagem incorrecta do grelhador BODUM® pode também originar perigos acrescidos. Siga as instruções deste manual.

- Use apenas o grelhador depois de montadas correctamente e bem fixas todas as peças.
- Nunca o use o grelhador dentro de casa! O BODUM® Cone Grill destina-se exclusivamente a utilização exterior. Se usado dentro de casa podem-se formar fumos tóxicos. Nunca use o grelhador debaixo de telhados ou abrigos inflamáveis, numa garagem ou sítios semelhantes.
- Nunca deite líquido de acendalha ou carvão encharcado em líquido de acendalha sobre carvão em brasão ou a arder. Feche sempre o recipiente do líquido de acendalha depois de utilizar e guarde a uma distância segura do grelhador.
- AVISO! Quando usar líquidos de acendalha, certifique-se de que não há líquido acumulado no fundo da taça do grelhador (4). Use líquidos de acendalha só quando os frascos têm doseador ou protecção anti-fugas, de modo a evitar incêndio.
- AVISO! Nunca use álcool ou bebidas alcoólicas, petróleo ou outros líquidos inflamáveis para acender o carvão ou reacendê-lo! Use apenas gravetos em conformidade com a norma EN1860-3!
- AVISO! Crianças e animais não devem ficar perto do grelhador sem vigilância.
- AVISO! O BODUM® Cone Grill aquece muito e não deve mudá-lo de sítio enquanto estiver a usá-lo. Nunca deixe o grelhador sem vigilância e enquanto estiver aceso.
- Tanto o grelhador como os materiais inflamáveis devem ficar afastados de, pelo menos, a cerca de 1,5 m.
- Não coloque o grelhador sobre uma superfície inflamável.
- Não use roupa com mangas largas e compridas quando estiver a grelhar.
- Tire as cinzas só quando as briquetes de carvão deixarem de estar incandescentes e a cinza tenha arrefecido.
- Nunca deite fora cinzas quentes ou briquetes de carvão ou restos de briquetes se ainda estiverem incandescentes. Perigo de incêndio!
- Para mudar o grelhador de sítio, pegue no punho (9), levante o grelhador ligeiramente e ponha-o onde desejar. Nunca mude o grelhador de sítio enquanto estiver quente! Aguarde até o carvão e o grelhador estarem frios antes de lhe mexer ou levantar a grelha.
- Nunca pendure objectos pesados ou inflamáveis ou objectos sensíveis ao calor sobre a chapa de suporte com os utensílios do grelhador (8). Os utensílios do grelhador são desenhados exclusivamente para utilização no grelhador BODUM®.
- Para evitar que o churrasco tombe não prenda os utensílios à chapa de suporte (8) e não exceda o 0,5 kg.
- Se estiver vento, não use o grelhador.
- O BODUM® Cone Grill não deve ser montado ou utilizado em caravanas, tendas de campismo ou barcos.
- O BODUM® Cone Grill não deve ser utilizado como aquecedor.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Coloque o seu BODUM® Cone Grill nunca superfície segura antes de usá-lo. Nunca o incline ou tombe!

- Coloque sempre o carvão na grelha do carvão (3) e não directamente na base da taça do grelhador (4).
- Não ponha mais carvão na grelha inferior (2).
- A grelha do carvão (3) não deve ser usada como grelha para grelhar.
- Nunca toque na grelha ou em redor para verificar se estão quentes.
- Use sempre luvas de churrasco ou uma luva de ir ao forno, protegendo assim as suas mãos.
- Use utensílios do grelhador (como os utensílios BODUM® FYRKAT) com punhos compridos.
- Se deseja apagar o carvão, aguarde até que o carvão e todas as peças do grelhador estejam completamente frias. Nunca deite água para apagar o carvão porque pode estragar o esmalte.
- Nunca deite água para extinguir gordura a grelhar. Em vez disso, mude os alimentos de sítio sobre as grelhas (1/2) e aguarde uns segundos até a gordura não queimar.
- Tenha cuidado quando usar isqueiros eléctricos e mantenha-os em lugar seguro. Respeite sempre as instruções de segurança.
- Mantenha os cabos e fios eléctricos afastados de superfícies quentes.

## DICAS ÚTEIS

- Quando o carvão estiver aceso, aguarde entre 25 e 30 minutos até estar coberto por uma fina camada cinzenta e só depois comece a grelhar.
- Use apenas carvão de boa qualidade ou briquetes de coco e guarde-os em lugar seco porque absorvem facilmente a humidade e não acenderão bem. Se deseja guardar os briquetes no exterior, recomendamos que use um recipiente impermeável e de vácuo.
- Se usar líquido de acendalha, deixe que ensope o carvão uns minutos antes de acender. AVISO! Verifique se o líquido da acendalha não fica acumulado na taça do grelhador (4).
- Use uma espátula (espátula para grelhador BODUM FYRKAT) ou pinças (pinças de churrasco BODUM FYRKAT) para virar os alimentos na grelha. Não use objectos afiados para picar a carne porque deixará sair os sucos da carne e perderá sabor.
- De preferência, vire os alimentos só uma vez. Siga as dicas da sua receita.
- Nunca unte as grelhas (1/2) directamente com óleo. Para que os alimentos fiquem uniformemente grelhados e para evitar que fiquem pegados à grelha, pode ajudar se os pincelar ligeiramente com óleo.
- Não forre o seu grelhador com papel de alumínio porque isso impedirá a circulação do ar.
- Nível máximo para o carvão: 6 cm acima da grelha do carvão (3).

## DICAS PARA GRELHAR

Leia com atenção as instruções e as dicas antes de começar a grelhar.

Coloque uma sobre a outra, as duas grelhas (1/2) deixam os alimentos grelhar com diferentes intensidades de calor. A grelha mais pequena e inferior (2) é ideal para alimentos que necessitem de ser cozinhados rapidamente a altas temperaturas (i.e., bifés, kebabs, costeletas, etc.).

A grelha maior superior (1) é excelente para grelhar alimentos a temperaturas mais baixas e durante mais tempo (por exemplo, legumes, salsichas, frango ou peixe, etc.).

Experimente colocar os alimentos o mais ao centro possível para assegurar uma distribuição de peso idêntica.

Os tempos exactos podem variar de acordo com o tipo e o tamanho do alimento que vai grelhar. Por isso, deve seguir sempre as instruções da sua receita.

Atenção! A gordura que sai do churrasco e que pinga sobre o carvão quente pode causar chamas súbitas. Não extinga essas chamas com água. Em vez disso, disponha o carvão na grelha do carvão (3) de modo a que não haja gordura a pingar sobre o carvão incandescente.



# LIMPEZA

Pode prolongar a vida do seu BODUM® Cone Grill durante vários anos se o limpar correctamente uma vez por ano. Não use objectos afiados nem agentes de limpeza abrasivos para limpar o grelhador porque danificar a superfície.

Siga estes passos simples para o limpar:

- Deixe o grelhador arrefecer completamente e apagar o carvão.
- Retire a cinza.
- Retire as grelhas (1/2) e a grelha do carvão (3).
- As grelhas (1/2) não precisam de ser limpas de cada vez que as usar. Basta retirar quaisquer resto de comida com uma escova de arame em latão (escova de arame em latão BODUM® FYRKAT) e de seguida limpá-las com papel de absorver.
- Para limpar a grelha limpe-a com um produto de limpeza suave e água, antes de secar com um pano.

## CERTIFICAÇÕES

GS



## LÄMPIMÄSTI TERVETULOA ULKOILMAAN!

*Kun ajattelemme kevättä ja kesää, ensimmäisenä mieleen tulee ulkona syöminen. Ja mikä olisikaan täydellisempää kuin ensiluokkainen grillausnautinto? Mistä tahansa pidätkin – tukeva pihvi, rapea makkara tai grillatut kasvikset – BODUM®-kartiogrilli «FYRKAT» on oikea valinta sosiaaliseen kesään. Grillaaminen on todennäköisesti ainoa ruuanlaittotapahtuma, jolloin sanonta «Liian monta kokkia pilaa keiton» ei pidä paikkaansa: Grillaaminen työllistää useammankin kokin. Mikäli et anna runsaiden kastikkeiden vietellä itseäsi liian helposti, grillattu ruoka ei ole vain erittäin maukasta vaan myös terveellistä ja kevyttä, varsinkin jos käytät vähärasvaista lihaa, kalaa ja kasviksia.*

*Hyvää ruokahalua!*

*Luethan nämä ohjeet huolellisesti läpi, koska ne sisältävät tärkeää tietoa turvallisuudesta ja vaaroista sekä hyödyllisiä grillausvinkkejä. Lisäksi haluamme tietenkin toivottaa sinulle loistavaa kesää.*

*Ystävällisin terveisin BODUM® Design-tiimi*

## KOKOAMISOHJEET:

### GRILLIN KOKOONPANO

1. Grilliritilä-iso
2. Grilliritilä-pieni
3. Hiiliritilä
4. Grillikulho
5. Tukijalka pidikkeellä (3x)
6. Vakain
7. Tukijalka kannalla (3x)
8. Pidikelaatta grillausvälineiden koukuille
9. Kädensija
10. Kädensijan pidike
11. Grilliritilän pidike (2x)
12. M6 ruuvi (6x)
13. Aluslaatta Ø 6 mm (12x)
14. M6 mutteri (9x)
15. M6 ruuvi (3x)
16. M4 ruuvi (2x)
17. Grilliritilän kädensija

## KOKOAMISOHJEET

### KUVA A

Varoitus! Älä kiristä ruuveja ja muttereita liian tiukasti seuraavassa kokoamisvaiheessa.

Aseta grillikulho (4) varovasti ylösalaisin tasaiselle pinnalle ja kiinnitä kaikki kolme pidikkeellistä tukijalkaa (5) grillikulhoon (4). Varmista tukijalkojen (5) kiinnitys grillikulhoon käyttämällä kahta M6 ruuvia (12), neljää aluslaattaa Ø 6 mm (13) ja kahta M6 mutteria (14) jalkaa kohti. (Ks. kuva A / yksityiskohta V). Vie sitten kannallinen tukijalka (7) jokaiseen pidikkeelliseen tukijalkaan (5) kuten kuvassa A.

### KUVA B

Aseta grilli tukijaloilleen (7). Varmista tukijalat (5 / 7) vakaimella (6). Tarvitset yhden M6 ruuvin (16) ja yhden M6 mutterin (14) tukijalkaa kohti kuten kuvassa B / yksityiskohta X. Kiristä sitten kaikki grillin ruuvit ja mutterit riittävän tiukasti.

Kiinnitä sitten kädensija (9) grillikulhoon (4) esiasennettuun kädensijan pidikkeeseen (10). Työnnä kädensija (9) kädensijan pidikkeeseen (10) ja varmista se kahdella M4 ruuvilla (16) kuten kuvassa B / yksityiskohta W.

## KUVA C

Kun haluat käyttää BODUM®-kartiogrilliä, aseta hiiliritilä (3) ensin grillikulhoon (4). Grillikulhon (4) sisäpuolella olevat mutterit toimivat alustana hiiliritilälle (3) (ks. kuva C /yksityiskohta Z). Aseta sitten pieni grilliritilä (2) grillikulhoon (4). Varmistathan, että taaimmainen ritilän rauta asetetaan grilliritilän pidikkeen alustan alapuolelle (ks. kuva C / yksityiskohta Y), jotta pienen grilliritilän (2) asento voidaan varmistaa ja sitä voidaan estää kaatumasta.

Aseta seuraavaksi iso grilliritilä (1) grillikulhon (4) yläreunalle ja työnnä se sille tarkoitettuihin reikiin. Varmistathan myös, että iso grilliritilä (1) on asetettu oikein grilliritilän pidikkeeseen (11) (ks. kuva C / yksityiskohta Y).

Käytä aina sopivia grillausvälineitä (esim. BODUM® FYRKAT -grillausvälineitä) ja grillauskinnasta, kun käsittelet grilliritilää (3), pientä grillausritilää (2) tai isoa grillausritilää (1).

Grilliritilälle (1/2) on saatavissa lisäksi grilliritilän kädensija (17). Sitä voidaan käyttää grilliritilän käsittelemiseen kuten kuvassa C/yksityiskohta U.

Ennen kuin käytät BODUM®-kartiogrilliä ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että annat hiilien hehkua 30 minuutin ajan.

Hiilien enimmäispaino:

- Hiilet: 0,7 kg
- Hiilibriketit: 1,4 kg

## VAROITUKSET

Näiden turvaohjeiden ja varoitusten huomiotta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin tai vahinkoihin. Lisäksi BODUM®-grillin virheellinen kokoaminen voi aiheuttaa vakavia vaaroja. Noudata tämän käyttöohjeen kokoamisohjeita.

- Käytä grilliä vain kun kaikki osat on asennettu ja varmistettu asianmukaisesti.
- Älä käytä grilliä sisätiloissa! BODUM®-kartiogrilli on suunniteltu ainoastaan ulkokäyttöön. Mikäli sitä käytetään sisätiloissa, saattaa muodostua myrkyllisiä höyryjä. Älä koskaan käytä grilliä helposti syttyvien kattojen tai suojien alla tai autotallissa tai vastaavissa tiloissa.
- Älä koskaan kaada kuumien tai lämpimien hiilien päälle sytytysnestettä tai sytytysnesteessä liotettuja hiiliä. Sulje sytytysnesteen säiliö käytön jälkeen ja säilytä sitä turvallisen etäisyyden päässä grillistä.
- VAROITUS! Mikäli käytät sytytysnesteitä, varmista, että grillikulhoon (4) ei ole kerääntynyt nestettä. Käytä ainoastaan sytytysnesteitä, joiden pullot on varustettu annostelutuella ja vuotosuojalla, estääksesi takatulen.
- VAROITUS! Älä koskaan käytä alkoholeja kuten spriitä, bensiiniä tai muita pistävän hajuisia, helposti syttyviä nesteitä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen! Käytä ainoastaan EN1860-3 mukaisia sytyttimiä!
- VAROITUS! Lapset ja lemmikit eivät saa oleilla kuumen grillin läheisyydessä ilman valvontaa.
- VAROITUS! BODUM®-kartiogrilli kuumenee erittäin kuumaksi, eikä sitä saa siirtää käytön aikana. Älä koskaan jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.
- Helposti syttyvät materiaalit tulee pitää vähintään 1,5 m etäisyydellä grillistä.
- Älä aseta grilliä helposti syttyvälle alustalle.
- Älä käytä grillatessasi pitkä- ja leveähihaisia vaatteita.
- Poista tuhka vasta kun kaikki hiilibriketit ovat lopettaneet hehkumisen ja tuhka on jäähtynyt.
- Älä koskaan hävitä kuumaa tuhkaa tai hiilibrikettejä tai vielä hehkuvia brikettejä. Tulipalovaara!
- Siirtääksesi grilliä ota kiinni kädensijasta (9), nosta grilliä hieman ja aseta se toivottuun paikkaan. Älä koskaan yritä siirtää grilliä, kun se on kuuma! Odota kunnes grilli ja hiilet ovat jäähtyneet ennen kuin siirrät tai nostat grilliä.
- Älä koskaan ripusta painavia tai helposti syttyviä esineitä tai kuumuutta huonosti sietäviä esineitä grillausvälineille tarkoitettuihin koukkuihin (8). Grillausvälinekoukut on suunniteltu ainoastaan BODUM®-grillausvälineille.
- Estääksesi grillin kaatumisen älä ripusta pidikelaatan koukkuihin grillausvälineitä (8), jotka painavat yhteensä enemmän kuin 0,5kg.
- Älä grillaa tuulisella säällä.
- BODUM®-kartiogrilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi tai käytettäväksi matkailuvaunuissa, matkailuautoissa tai veneissä.
- BODUM®-kartiogrilliä ei saa käyttää lämmittimenä.

## TURVAOHJEET

Aseta BODUM®-kartiogrilliksi turvalliselle alustalle ennen käyttöä. Älä koskaan kaada tai kallista sitä!

- Aseta hiilet aina hiiliritilälle (3), älä suoraan grillikulhon (4) pohjalle.
- Älä lisää hiiliä alemmalle grilliritilälle (2).
- Hiiliritilää (3) ei saa käyttää grilliritilänä.
- Älä koskaan koske grilliin tai ritilään kokeillaksesi, ovatko ne kuumia.
- Käytä grillatessa aina grillauskinnasta tai käytä patalappuja suojataksesi käsiäsi.
- Käytä pitkävartaisia grillausvälineitä (BODUM® FYRKAT -grillausvälineet).
- Mikäli haluat sammuttaa hiilet, odota kunnes hiilet ja kaikki grillin osat ovat täysin jäähtyneet. Älä koskaan käytä vettä hiilten sammuttamiseen, koska se saattaa vahingoittaa emalipintaa.
- Älä koskaan käytä vettä palavan rasvan sammuttamiseen. Siirrä sen sijaan ruokasi toiseen kohtaan grilliritilällä (1/2) ja odota muutama sekunti kunnes rasva on palanut.
- Ole varovainen käyttäessäsi kuumia sähkösytyttimiä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Otathan huomioon asianmukaiset ohjeet.
- Pidä sähköjohdot loitolla kuumilta pinnoilta.

## HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Kun olet sytyttänyt hiilet, odota n. 25-30 minuuttia kunnes hiilet ovat saaneet ohuen harmaan peitteen ennen kuin aloitat grillaamisen.
- Käytä ainoastaan hyvälaatuisia hiiliä tai kookosbrikettejä ja säilytä niitä kuivassa tilassa, koska ne imevät itseensä helposti kosteutta ja palavat sen jälkeen huonosti. Mikäli haluat säilyttää brikettejä ulkona, suosittelemme käyttämään säänkestävää säiliötä, jossa on ilmatiivis kansi.
- Mikäli käytät sytytysnestettä, anna sen imeytyä hiiliin muutaman minuutin ajan ennen sytyttämistä. VAROITUS! Varmista, että grillikulhohon (4) ei kerry sytytysnestettä.
- Käytä lastaa (BODUM FYRKAT -grillauslasta) tai pihtejä (BODUM FYRKAT -grillauspihdit) kääntääksesi grillattavaa ruokaa. Älä käytä teräviä esineitä lihan lävistämiseen, koska se voi aiheuttaa lihanesteiden ja maun haihtumisen.
- Käänä grillattavaa ruokaa mielellään vain kerran. Noudata reseptisi vinkkejä.
- Älä koskaan rasvaa grilliritilöitä (1/2) suoraan öljyllä. Saavuttaaksesi tasaisen ruskean pinnan ja estääksesi grillattavaa ruokaa tarttumasta grilliritilään, voit sivellä ruokaan kevyesti öljyä.
- Älä vuoraa grilliäsi alumiinifoliolla. Se saattaa estää ilmankierron.
- Hiilien enimmäistyyttöä: 6 cm hiiliritilän (3) yläpuolelle.

## GRILLAUSVINKKEJÄ

Lue ohjeet ja vinkit huolellisesti läpi ennen kuin aloitat grillaamisen.

Kaksi päällekkäin asetettua grilliritilää (1/2) mahdollistavat ruuan kypsytymisen eri lämpötiloissa. Alempi, pieni grilliritilä (2) sopii ihanteellisesti ruualle, joka tulee kypsentyä nopeasti korkeassa lämpötilassa (esim. pihvit, kebab, kyljykset jne.).

Ylempi, iso grilliritilä (1) sopii erinomaisesti ruualle, joka vaatii matalamman lämpötilan ja pidemmän kypsytysajan (esim. kasvikset, makkarat, kana- tai kalafileet, jne.).

Aseta ruoka mahdollisimman keskelle grilliä varmistaaksesi, että paino jakautuu tasaisesti.

Tarkat kypsennysajat saattavat vaihdella riippuen grillattavasta ruuasta ja sen koosta. Siksi sinun tulisi noudattaa reseptisi ohjeita.

Varoitus! Grillattavasta ruuasta kuumille hiilille tippuva rasva saattaa aiheuttaa liekkien leimahduksen. Älä sammuta liekkejä vedellä. Siirrä grilliritilällä (3) olevia hiiliä sen sijaan siten, että rasva ei pääse tippumaan hehkuville hiilille.

# HOITO

Voit pidentää BODUM®-kartiogrillisi ikää useilla vuosilla, mikäli puhdistat sen huolellisesti kerran vuodessa. Älä käytä teräviä esineitä ja hankaavia puhdistusaineita grillin puhdistamiseen, koska ne saattavat vahingoittaa pintaa.

Noudata näitä helppoja askeleita puhdistaksesi grillisi:

- Varmista, että grilli on jäähtynyt täysin ja että kaikki hiilet ovat palaneet loppuun.
- Poista tuhka.
- Irrota grilliritilät (1/2) ja hiiliritilä (3).
- Grilliritiloita (1/2) ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Irrota rippeet messinkiharjalla (BODUM® FYRKAT -messinkiharja) ja pyyhi puhtaaksi talouspaperilla.
- Puhdistaksesi grillin pyyhi se miedolla puhdistusaineella ja vedellä, kuivaa se sen jälkeen liinalla.

## TARKASTUSMERKINTÄ

GS



## ОЧЕНЬ ТЕПЛО ПРИГЛАШАЕМ НА ОТКРЫТЫЙ ВОЗДУХ!

С чем больше всего мы ассоциируем весну и лето, как не с пикником на открытом воздухе? И что может сравниться с первоклассным барбекю? Что бы вы ни захотели – сочный стейк, свежие сосиски или жареные овощи – с грилем в форме конуса BODUM® «FYRKAT» вы сделаете правильный выбор для летних пикников. Вероятно барбекю является единственным кулинарным процессом, когда не применима поговорка «Слишком много поваров испортят блюдо»: В барбекю все повара при деле. Если вы не слишком увлекаетесь жирными соусами, пища, приготовленная на барбекю, будет не только вкусной, но также здоровой и легкой, особенно, если вы будете готовить нежирное мясо, рыбу и овощи.

*Приятного аппетита!*

*Всё, что от вас сейчас необходимо, это прочитать внимательно данное руководство, так как он содержит важные инструкции по технике безопасности и предупреждения об опасных ситуациях, а также полезные советы для барбекю, и – конечно – пожелания вам провести чудесное лето.*

*С наилучшими пожеланиями от проектной группы BODUM®*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ:

### СБОРКА ДЛЯ БАРБЕКЮ

1. Большая решетка гриля
2. Малая решетка гриля
3. Решетка для угля
4. Котел гриля
5. Опоры с кронштейнами (3 шт.)
6. Упор для устойчивости
7. Опоры с подошвами (3 шт.)
8. Упорная пластина с крючками для принадлежностей гриля
9. Рукоятка
10. Держатель рукоятки
11. Держатели решетки гриля (2 шт.)
12. Винты М6 (6 шт.)
13. Шайбы Ø 6 мм (12 шт.)
14. Гайки М6 (9 шт.)
15. Винты М6 (3 шт.)
16. Винты М4 (2 шт.)
17. Ручка для решетки гриля

## ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

### РИСУНОК А

Внимание! На следующем этапе сборки не затягивайте болты и гайки слишком туго.

Осторожно поместите котел гриля (4) верхней стороной вниз на ровную поверхность и закрепите три опоры с кронштейнами (5) к котлу гриля (4). Чтобы закрепить опоры (5) к котлу гриля, используйте два винта М6 (12), четыре шайбы Ø 6 мм (13) и две гайки М6 (14) на опору. (См Рис. А / Вид V). Последовательно вставьте опоры с подошвами (7) в опоры с кронштейнами (5), как показано на Рис. А.

### РИСУНОК В

Установите гриль на его опоры (7). Закрепите опоры (5 / 7) с помощью упора для устойчивости (6). Требуется один винт М6 (16) и одна гайки М6 (14) на опору, как показано на Рис. В / Вид X. Теперь туго затяните все винты и гайки на гриле.

Теперь смонтируйте рукоятку (9) на предварительно собранном держателе рукоятки (10) на котле гриля (4). Вставьте рукоятку (9) в держатель (10) и закрепите ее двумя винтами М4 (16), как показано на Рис. В / Вид W.

## РИСУНОК С

Для использования гриля в форме конуса BODUM®, сначала установите решетку для угля (3) в котел гриля (4). Гайки на внутренней стороне котла гриля (4) служат в качестве опорной поверхности для решетки для угля (3) (см. Рис. С / Вид Z). Теперь установите малую решетку гриля (2) в котел гриля (4). Убедитесь, что стержень решетки в задней части установлен под опорной поверхностью держателя решетки гриля (11) (см. Рис. С / Вид Y), чтобы зафиксировать малую решетку гриля (2) на месте для предотвращения опрокидывания.

Далее установите большую решетку гриля (1) на верхний край котла гриля (4) и вставьте в имеющиеся там пазы. Убедитесь также, что большая решетка гриля (1) правильно установлена в держателе решетки гриля (11) (см. Рис. С / Вид Y).

Используйте пригодные принадлежности для гриля (напр., принадлежности для гриля BODUM® FYRKAT) и рукавицы для барбекю при установке и съеме решетки для угля (3), малой решетки гриля (2) или большой решетки гриля (1).

Для решеток гриля (1/2) имеется также ручка для решетки гриля (17). Ее можно использовать, чтобы вставить и снять решетку для гриля, как показано на Рис. С/Вид U.

Перед первым использованием гриля в форме конуса BODUM®, рекомендуется дать прогореть углю в течение 30 минут.

Максимальный вес угля:

- Уголь: 0,7 кг
- Угольные брикеты: 1,4 кг

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОПАСНЫХ СИТУАЦИЯХ

Несоблюдение данных инструкций по технике безопасности и мер предосторожности может привести к серьезным травмам или повреждению оборудования. Кроме того, большую опасность может представлять неправильная сборка гриля BODUM®. Следуйте инструкции по сборке в данном руководстве.

- Используйте гриль, только когда все детали надлежащим образом собраны и закреплены.
- Не используйте гриль в помещении! Гриль в форме конуса BODUM® предназначен только для использования на открытом воздухе. При использовании в помещении могут образовываться ядовитые пары. Не используйте гриль под воспламеняемыми кровлями или навесами или в гараже или в подобных местах.
- Не наливайте разжигающую жидкость и не кладите уголь, смоченный в разжигающей жидкости, на горячий или теплый уголь. Закрывайте емкость с разжигающей жидкостью после использования и храните ее на безопасном расстоянии от гриля.
- **ВНИМАНИЕ!** При использовании разжигающих жидкостей убедитесь, что жидкость не скапливается в котле гриля (4). Используйте только такие разжигающие жидкости, емкости для которых оснащены дозирующим устройством и защитой от утечки, чтобы предотвратить обратную вспышку.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте спирт, бензин и другие едкие воспламеняющие жидкости для начального или повторного розжига! Используйте только легковозгораемые вещества, которые соответствуют EN1860-3!
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте детей и животных без присмотра около горячего гриля.
- **ВНИМАНИЕ!** Гриль в форме конуса BODUM® сильно нагревается, и его нельзя перемещать при использовании. Не оставляйте гриль без присмотра при использовании.
- Гриль и воспламеняемые материалы следует держать на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга.
- Не устанавливайте гриль на воспламеняемую поверхность.
- При использовании гриля не надевайте одежду с длинными, широкими рукавами.
- Убирайте золу, только когда перестанут гореть все угольные брикеты и остынет зола.
- Не удаляйте горячую золу или горячие угольные брикеты или остатки брикетов, которые еще горят. Опасность пожара!
- Чтобы переместить гриль, возьмитесь за рукоятку (9), слегка приподнимите гриль и установите его на нужное место. Не перемещайте гриль в горячем состоянии! Перед перемещением или подъемом гриля подождите, когда гриль и уголь охладятся.
- Не вешайте тяжелые или воспламеняемые предметы или предметы, чувствительные к теплу, на опорную пластину с крючками для принадлежностей гриля (8). Крючки для принадлежностей гриля предназначены для использования только для принадлежностей гриля BODUM®.
- Чтобы предотвратить опрокидывание гриля, не крепите принадлежности гриля (8) к опорной пластине, вес которых превышает 0,5 кг.
- Не пользуйтесь грилем в ветреную погоду.
- Гриль в форме конуса BODUM® не предназначен для установки или использования в автофургонах, автоприцепах или на катерах.
- Гриль в форме конуса BODUM® нельзя использовать в качестве обогревателя.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устанавливайте гриль в форме конуса BODUM® на устойчивую поверхность. Не опрокидывайте и не наклоняйте гриль!

- Кладите уголь на решетку для угля (3), а не на основание котла гриля (4).
- Не добавляйте уголь на малую решетку гриля (2).
- Решетку для угля (3) не следует использовать в качестве решетки гриля.
- Не касайтесь гриля или решетки, чтобы определить, не горячие ли они.
- Надевайте рукавицы для барбекю или используйте печные прихватки для защиты рук.
- Используйте принадлежности для гриля (принадлежности для гриля BODUM® FYRKAT) с длинными рукоятками.
- Если необходимо погасить уголь, подождите, пока уголь и все детали гриля полностью охладятся. Не гасите уголь водой, так как это может повредить эмалированную поверхность.
- Не гасите водой горящий жир. Вместо этого, переместите вашу пищу в другое место на решетках гриля (1/2) и подождите несколько секунд, пока жир не прогорит.
- Будьте осторожны при использовании горячих электрических зажигалок и храните их в безопасном месте. Соблюдайте соответствующую инструкцию.
- Держите электрические кабели подальше от горячих поверхностей.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- После розжига угля подождите примерно 25 – 30 минут до начала жарки, пока уголь не покроется тонким серым слоем.
- Используйте только качественный уголь или угольные брикеты и храните их в сухом месте, так как они легко впитывают влагу и в этом состоянии плохо горят. Если необходимо хранить брикеты вне помещения, рекомендуется использовать защищенный от непогоды контейнер с воздухонепроницаемой крышкой.
- Если используется разжигающая жидкость, дайте ей пропитать уголь в течение нескольких минут перед ее розжигом. **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте скопления разжигающей жидкости в котле гриля (4).
- Используйте лопатку (лопатку для барбекю BODUM FYRKAT) или шипцы (щипцы для барбекю BODUM FYRKAT) для переворачивания пищи барбекю. Старайтесь не использовать острые предметы для протыкания мяса, так как это может вызвать утечку мясного сока и приправ.
- По возможности, переворачивайте пищу барбекю только один раз. Следуйте советам в рецепте.
- Не смазывайте решетки гриля (1/2) маслом. Чтобы добиться равномерной коричневой корочки и предотвратить прилипание пищи барбекю к решетке гриля, лучше слегка смазать пищу маслом.
- Не обматывайте гриль алюминиевой фольгой, так как это может мешать потоку воздуха.
- Максимальный уровень заполнения угля: 6 см от решетки для угля (3).

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

Прежде чем начать готовить на гриле, внимательно прочитайте все инструкции и советы.

Установка, одна над другой, двух решеток (1/2) дает возможность готовить пищу при разной интенсивности тепла. Нижняя, малая решетка гриля (2) идеально подходит для жарки пищи, которую необходимо приготавливать быстро при высокой температуре (напр., стейки, кебабы, отбивные и т.д.).

Верхняя, большая решетка гриля (1) отлично подходит для жарки пищи, которая требует меньших температур и длительного времени приготовления (напр., овощи, сосиски, цыплята или рыбное филе и т.д.).

Старайтесь размещать пищу, как можно ближе к центру гриля, чтобы обеспечить равномерное распределение веса.

Точное время приготовления может варьироваться, в зависимости от типа и размера пищи, которую вы жарите. По этой причине следует следовать инструкциям в рецепте.

Осторожно! Жир с пищи барбекю, капающий на горячий уголь, может вызвать внезапные вспышки пламени. Не гасите эти вспышки водой. Вместо этого, размещайте уголь на решетке для угля (3) таким образом, чтобы жир не мог капать на горящий уголь.



# УХОД

Можно продлить срок службы гриля в форме конуса BODUM® на несколько лет, если тщательно чистить ее каждый год. При чистке гриля не используйте острые предметы и абразивные чистящие средства, так как они могут повредить поверхность.

При очистке гриля выполняйте следующие этапы:

- Убедитесь, что гриль полностью охлажден и весь уголь выгорел.
- Удалите золу.
- Снимите решетки гриля (1/2) и решетку для угля (3).
- Нет необходимости чистить решетки гриля (1/2) после каждого использования. Просто поскребите остатки латунной проволочной щеткой (латунная проволочная щетка BODUM® FYRKAT) и затем очистите их салфеткой.
- Чтобы очистить гриль, вытрите его слабым чистящим средством и водой, и затем протрите его насухо тряпкой.

## АТТЕСТАЦИИ

GS



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>