

barbecue®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

001

NESTOR ORIGINAL BLACK

BC-WOO-6022

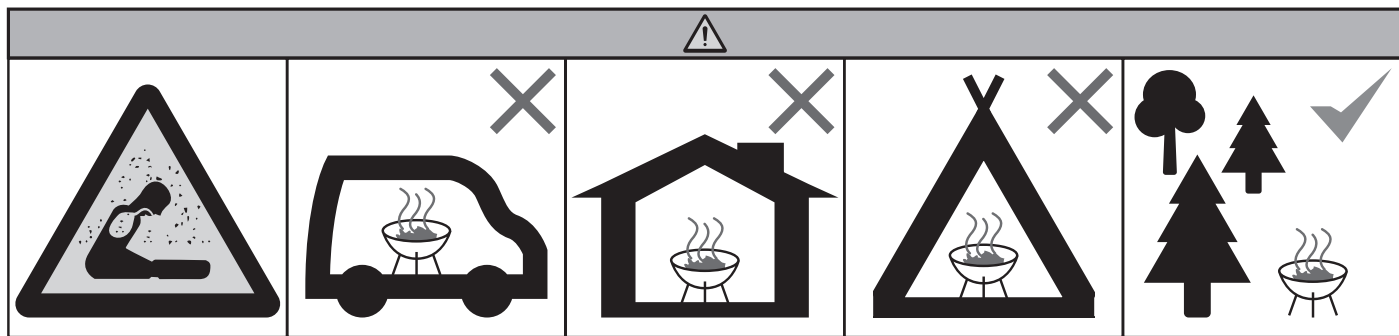
NESTOR CORTEN STEEL

BC-WOO-6023

Register your Barbecue® on www.barbecue.com and enjoy the full Barbecue® experience!



THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



NL **WAARSCHUWING!** Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur (opnieuw) mee aan te steken! Gebruik de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.

FR **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.

EN **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Always use the barbecue on a safe, flat surface.

DE **WARNUNG!** Kein Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder erneuten Zünden des Feuers benutzen! Verwenden Sie den Grill immer auf einem sicheren, ebenen Untergrund.

ES **¡ATENCIÓN!** No utilice alcohol o gasolina para encender el carbón o para volver a encender el fuego. Utilice siempre la barbacoa sobre una superficie plana y segura.

IT **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare sempre il barbecue su una superficie piana e sicura.

PT **ATENÇÃO!** Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Use sempre o grelhador numa superfície plana e segura.

SV **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd alltid grillen på en säker, plan yta.

FI **VAROITUS!** Älä käyttää tulen sytytykseen tai uudelleensytytykseen alkoholia tai bensiiniä! Käytä grilliä aina turvallisella, tasaisella alustalla.

DA **ADVARSEL!** Brug ikke spiritus eller benzin til tænding eller gentænding! Brug altid grillen på en sikker, plan overflade.

ADVARSEL! Ikke bruk brennevin eller bensin til å tenne eller tenne på nytt! Bruk alltid grillen på en sikker, flat overflate.

LV **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet spirtu vai benzīnu aizdedzināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai! Vienmēr izmantojiet grilu uz drošas, līdzenas virsmas.

SK **VÝSTRAHA!** Na zapalovanie alebo opätovné zapalovanie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte gril vždy na bezpečnom a rovnom povrchu.

LT **ĮSPĖJIMAS!** Nenaudokite spirito ar benzino uždegimui (įskaitant pakartotinį uždegimą)! Visada naudokite kepsninę ant saugaus, lygaus paviršiaus.

ET **HOIATUS!** Ärge kasutage süütamiseks või taassüütamiseks piiritust või bensiini! Kasutage grilli alati turvalisel tasasel pinnal.

HR **UPOZORENJE!** Nemojte koristiti alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena! Roštilj uvijek koristite na sigurnoj, ravnoj površini.

SLO **OPOZORILO!** Za podžig ali ponovni vžig ne uporabljajte špirta ali bencina! Žar vedno uporabljajte na varni, ravni površini.

CS **VAROVÁNÍ!** K (opětovnému) zapálení nepoužívejte lihoviny ani benzin! Grilujte vždy na bezpečném a rovnom povrchu.

EL **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή πετρέλαιο για να ανάψετε ή να ξαναανάψετε την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε πάντα την ψησταριά σε ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια.

BG **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или бензин за запалване или разпалване! Винаги използвайте барбекюто върху безопасна, равна повърхност.

HU **FIGYELMEZTETÉS!** Ne használjon spirituszt vagy benzint a gyújtáshoz és az újragyújtáshoz! A grillt mindig biztonságos, sík felületen használja.

RO **AVERTIZARE!** Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați întotdeauna grătarul pe o suprafață plană și sigură.

NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING

4

FR - MODE D'EMPLOI

7

NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue-toestel! Er wacht u een hele nieuwe wereld om te ontdekken, of dat nu in de rust van de natuur of in de gonzende stad is. Word een grillmaster in onze #barbecue community en laat ons uw grillvaardigheden in de schijnwerpers zetten.

Registreer uw Barbecue-toestel online en geniet van enkele fantastische voordelen:

- U krijgt toegang tot de volledige gebruikershandleiding zodat u uw toestel tot in het kleinste onderdeelje leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en genieten van een optimale garanteservice.
- We informeren u over productupdates en geven u tips, tricks en grillspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

 Ga voor meer informatie over het registreren van je apparaat naar www.barbecue.com.

 Barbecue respecteert uw privacy. Uw gegevens worden niet verkocht, verspreid of doorgegeven aan derden.

Klaar voor een avontuur? Registreer uw toestel en word lid van de #barbecue community! .

REGISTREER HIER:



2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen. Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden. Het tweede deel begint op pagina 12. Daarin vindt u diverse illustraties:

- Explosietekeningen, onderdelenlijsten en montage-tekeningen van de toestellen die in deze handleiding beschreven zijn.
- Illustraties bij de belangrijkste instructies uit het eerste deel van de handleiding.

Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt naar die illustratie verwezen in de instructie.

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben. Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt niet gedekt onder de garantie.

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.



WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.



WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.
- Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:
 - Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
 - Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
 - Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond.
 - Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

4. HET APPARAAT MONTEREN

Hardware nodig: een kruiskopschroevendraaier.

4.1. Veiligheidsinstructies

- Verwijder alle verpakkingen.
- Breng tijdens de montage geen wijzigingen aan het apparaat aan; dit is zeer gevaarlijk.
- Volg altijd zorgvuldig de montage-instructies.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de juiste montage van het apparaat. Schade veroorzaakt door onjuiste montage valt niet onder de garantie.

4.2. Om het apparaat te monteren

1. Plaats het apparaat voor gebruik op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Monteer het apparaat zoals aangegeven op de montage-tekeningen.



Je vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding (op pagina <?>), na de uitvergroete weergave van je apparaat



Wees voorzichtig bij het monteren van geëmailleerde onderdelen. Gebruik de meegeleverde vezelringen om het glazuur rond de schroeven te beschermen.



Je hebt alleen een kruiskopschroevendraaier nodig om de spanning op de klemmen aan de onderkant van de centrale buis aan te passen.

5. BUITENGEBRUIK

Alle NESTOR-kookunits zijn alleen gemaakt voor buitengebruik. Een afdekking is verkrijgbaar voor opslag buiten.

NESTOR is gebouwd uit 2mm dik staal. Verkrijgbaar in een zwarte of Cortenstaal uitvoering. Beide varianten zijn bestand tegen alle weersomstandigheden en mogen steeds buiten

blijven staan. Indien het toestel voor een lange tijd niet gebruikt raden we aan om de bakplaten op een droge plek te bewaren.

- Het is belangrijk dat u de kookplaat regelmatig behandelt met olie, zowel het oppervlak als de randen. De kookplaat is gemaakt van staal en zal corroderen als olie er niet in wordt gebakken. Wanneer de olie goed in is gebakken, zal alleen geringe corrosie zich ontwikkelen.

Wanneer de kookplaat gedurende langere perioden niet wordt gebruikt, raden wij u aan om het om de 7-10 dagen te behandelen met olie om corrosie te voorkomen. Alle oppervlakkige corrosie (vliegroeest) die zich ontwikkelt, kan worden verwijderd met staalwol.

In het geval van overmatige corrosie, raden wij aan om het oppervlak te poetsen met een draadborstel. Het is het beste om de kookplaat van tevoren te verwarmen, omdat hierdoor de laag van corrosie wordt losgemaakt. Wanneer de kookplaat grondig is gepoetst, kunt u de restanten wegvagen met een doek. Wanneer u de kookplaat behandelt met olie, is deze weer zo goed als nieuw.

De basisplaat van de NESTOR bevat openingen aan de zijkant waardoor regenwater weg kan lopen. Het centraal asptje is volledig gesloten om te voorkomen dat hete assen naar beneden zouden vallen en de ondergrond beschadigen.

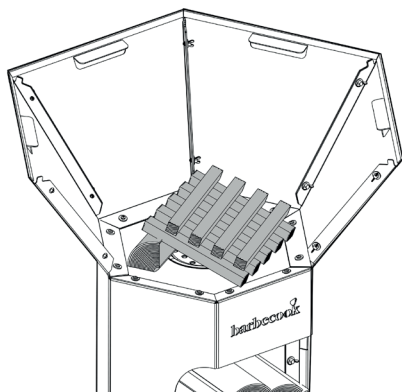
- Om te vermijden dat de aspot volledig vult met regenwater wordt aangeraden om het lege asptje na gebruik ondersteboven te plaatsen op de centrale opening.

6. HOUT

Voor de beste kookervaring raden wij u aan om gedroogd hout te gebruiken om de vorming van rook te voorkomen tijdens het koken.

- Hoe fijner het hout hoe feller dit zal branden en hoe minder rook er zich zal ontwikkelen.

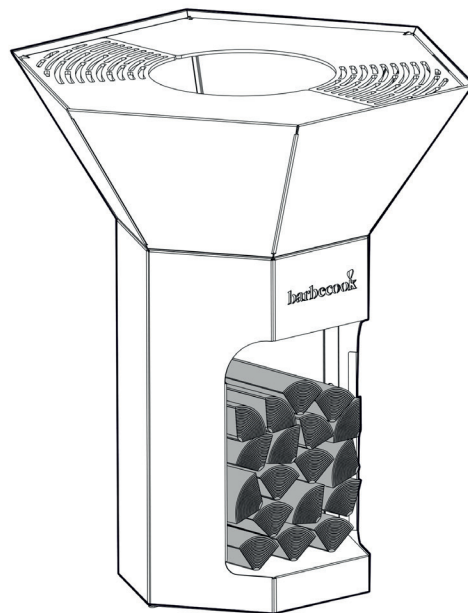
Begin steeds met een basis van fijn aanmaakhout. Nadien kan je geleidelijk grotere stukken toevoegen aan het vuur. Vermijd dennen- en palettenhout, deze kunnen een giftige rook ontwikkelen. Gedroogd beuken of- eikenhout is het beste, omdat dit opbrandt tot een massa kolen die de kookplaat optimaal opwarmt. Deze massa kolen wordt eenvoudig in het rond verschoven als u de hitte naar elders wilt richten. Wanneer u het vuur aansteekt en nieuw hout toevoegt aan het vuur, zal het over het algemeen een beetje roken totdat het goed vlam vat.



De ideale grootte voor de stukken hout is ongeveer 10 x 30 centimeter. Wij raden het gebruik van grotere stukken hout af. Deze hebben de neiging om langzamer te branden, maar branden niet goed af vanwege het gebrek aan ruimte voor zuurstof

in de basis, waardoor er rook zal ontstaan. Stapel het hout niet te hoog, wees bewust.

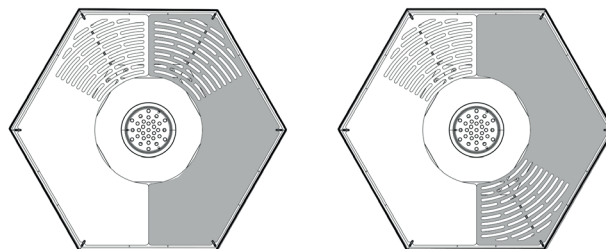
Voor het gebruik van de houtopslag onder jouw NESTOR ga je als volgt te werk. Stapel de blokken met de schorst naar boven. Vermijd dat de blokken langer zijn dan 30 centimeter. Stapel de blokken tot maximaal 10 centimeter onder de top van de houtopslag. Hou er rekening mee de houtopslagzone zeer warm wordt tijdens het gebruik van NESTOR. Wees steeds aandachtig en laat je NESTOR nooit onbewaakt achter.



7. EERSTE GEBRUIK

NESTOR wordt duurzaam en compact verpakt. Op deze manier transporteren we uiterst efficiënt en verlagen we onze ecologische voetafdruk tot een minimum. De NESTOR onderdelen zijn eenvoudig te monteren. Hierdoor zorgen we voor een duurzame opbouw. Al onze onderdelen zijn makkelijk te vervangen en herstellen.

Elke bakplaat heeft een grillmark zone, ideaal voor jouw biefstuk of hamburgers op af te werken. Positioneer je bakplaten volgens jouw voorkeur. Twee kleine grillmark zones of één grote zone zoals afgebeeld hier onder.



We raden aan om de eerste 2-3 keer het vuur centraal te houden zodat de kookplaat goed kan stabiliseren. Als u een te groot vuur aansteekt met gebruik van hout dat zeer hoge temperaturen bereikt, zoals het soort hardhout dat wordt gebruikt in de bouw, kan dit leiden tot vervorming van de kookplaat.

- Wij accepteren geen garantieclaims voor enige schade die het gevolg is van een dergelijk onjuist gebruik.

Alle NESTOR-kookplaten worden behandeld tegen corrosie tijdens de productie. Wanneer u de kookplaat goed hebt klaargemaakt met gebruik van een klein centraal vuur, kunt u beginnen met het maken van een groter vuur. Omdat NESTOR-kookplaten 6 mm dik zijn, is er een vrij groot vuur voor nodig om ze goed te laten opwarmen.

Wanneer de kookplaat goed is opgewarmd, brengt u een neutrale plantaardige olie (zonnebloem / rijst / mais) aan en verspreid u dit met behulp van een spatel.

-  We raden het gebruik van olijfolie af door zijn lage verbrandingstemperatuur. Indien je dit wel gebruikt zal je plaat er snel aangebrand uitzien en zorgen voor een bittere smaak op je bereidingen.

Doe dit 2-3 keer. Schraap de kookplaat vervolgens af met een spatel en duw het schraapsel in het vuur. De kookplaat zal aanvankelijk een zwarte substantie afgeven. Breng tijdens het koken geregeld extra olie aan, verspreid de olie en schraap de kookplaat af met behulp van een spatel. De olie inbakken in de kookplaat zorgt tevens voor bescherming tegen corrosie.

8. KOKEN

Het duurt tussen 30 en 60 minuten, afhankelijk van de weersomstandigheden en de buitentemperatuur, tot de kookplaat een temperatuur heeft bereikt van ongeveer 300°C op de binnenrand en ongeveer 250°C op de buitenrand.

Wanneer het hout van uw aanvankelijke centraal vuur goed brandt, verspreidt u de hete massa onder de randen van de kookplaat en voegt u nieuw hout toe met de schors naar boven gericht. Om een ideale kook ervaring te garanderen verdeel je best je bakplaat in verschillende zones. Door het vuur aan 1 zijde te houden creëer je een daar erg hete zone om te schroeien en een gemiddelde zone om te garen aan de overkant.

Herhaal het proces voor de volledige duur waarover u de kookplaat heet wilt houden. Als er wind is, is de kookplaat het heetst op de plaats waar de wind de NESTOR-kookunit verlaat, d.w.z. in de windrichting.

U kunt dit compenseren door de brandende houtblokken in de tegenovergestelde richting te duwen. Wanneer de kookplaat begint op te warmen, moet u het eerst afschrappen met gebruik van de spatel. Wanneer de kookplaat heet genoeg is voor koken, voegt u wat olie toe op de zone waar u gaat koken.

Wanneer de kookplaat droog en mat begint te lijken, moet u extra olie toevoegen om ervoor te zorgen dat de kookplaat altijd voldoende gesmeerd is. U moet meer olie toevoegen bij het bereiden van vis en groente dan bij het bereiden van vet vlees. U kunt ook onze Barbecook-rookplanken gebruiken voor het plaatsen van dikkere stukken vlees of vis nadat u de buitenkanten hebt aangebraden, zodat ze langzaam kunnen garen.

Als er enige voedselresten achterblijven op de kookplaat, duw deze dan gewoon in het vuur met gebruik van de spatel. Wij raden u aan om niet toe te staan dat een dikke laag restanten zich kan ophopen, omdat dit moeilijk te verwijderen zal zijn. Het is beter om de kookplaat frequent af te schrapen. Wanneer u klaar bent met koken, reinigt u de kookplaat nog een laatste keer met gebruik van de hierboven omschreven procedure.

-  Om alle restanten te verwijderen giet je een beetje bruiswater op de hete plaat. Dit zal de voedselrestanten laten losweken waardoor je eenvoudig de platen weer proper kunt schrapen. Na het afkoelen van de plaat boent u deze nog eenmaal met olie. Hierdoor zorgt u ervoor dat het goed is beschermd voor de volgende keer.

-  Als u uw NESTOR-kookunit veel gebruikt, zal een gladde laag koolstofresidu zich ophopen op de bakplaat, waardoor het eenvoudig te gebruiken wordt. Deze laag kan van tijd tot tijd afbladderen. Wanneer u ziet dat het op sommige plaatsen afbladdert, schraapt u dit er gewoon af met de spatel, en boent u er nieuwe olie op. De laag met koolstofresidu zal zichzelf op deze manier geleidelijk vernieuwen.

9. NA GEBRUIK

De beste manier is om na het koken alle resterende kolen op één hoop te centeren boven de aspot. Hier zullen ze maximale zuurstof krijgen en zo volledig mogelijk opbranden.

-  Denk eraan dat u het vuur nooit moet doven met gebruik van water!
-  Wees steeds voorzichtig want de as en de kookplaat kunnen nog lange tijd na gebruik heet blijven.

Zodra alles volledig afgekoeld is kan je de assen eenvoudig in het aspotje vegen met behulp van een kleine borstel.

-  Leeg steeds het aspotje na ieder gebruik.

10. ONDERHOUD

NESTOR-kookunits hebben relatief weinig onderhoud nodig. Zoals eerder vermeld, kan corrosie zich ophopen op uw klaargemaakte kookplaat als u uw NESTOR-kookunit gedurende een langere periode niet gebruikt, maar dergelijke corrosie kan eenvoudig worden verwijderd.

-  Als u uw kookplaat niet goed onderhoudt, kan er veel corrosie optreden en u moet een draadborstel gebruiken voor het verwijderen van de corrosie, als toegelicht in hoofdstuk 01, 'BUITENGEBRUIK'.

11. ACCESSOIRES

Breid je NESTOR kookervaring uit met behulp van een hele reeks Dynamic Centre accessoires. Om te starten is er de centrale voet met centrale grillrooster. Nadien kan je je centrale voet ook nog uitbreiden met de gietijzeren schroeirooster en de wok- en sudderpot-houder. Tot slot hebben we ook een spie-shoulder die een dubbele functie heeft als opstaande centrale rand. Op die manier vermijdt je dat je ingrediënten te gemakkelijk door de centrale opening in het vuur vallen.

12. OPGELET

12.1. NIET GEBRUIKEN IN AFGESLOTEN RUIMTES

Uw NESTOR-kookunit is niet geschikt voor gebruik in gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimtes.

-  Een dergelijk gebruik kan leiden tot een overmaat aan gevaarlijke dampen die kunnen leiden tot koolmonoxidevergiftiging.

12.2. GEBRUIK GEEN PURE ALCOHOL, BENZINE OF ANDERE CHEMISCHE STOFFEN

Het gebruik van pure alcohol, benzine of andere chemische stoffen bij het aansteken van vuur is erg gevaarlijk en kan van invloed zijn op het voedsel op de kookplaat. Wij zijn niet aansprakelijk voor enige gezondheidsproblemen als gevolg van

het gebruik van chemische stoffen bij het aansteken van uw NESTOR-kookunit. Bovendien moet u ervoor zorgen dat het gebied rond uw NESTOR-kookunit vrij is van uiterst brandbare materialen.

12.3. LAAT UW NESTOR NIET ONBEHEERD ACHTER

Denk eraan dat u uw NESTOR-kookunit nooit onbeheerd achter moet laten. Houd kinderen en huisdieren op een afstand van het apparaat.

13. GARANTIEVOORWAARDEN

Een garantie van 2 jaar is van toepassing op het materiaal en de constructie van alle stalen elementen van alle NESTOR-kookunits. Ga voor de juiste registratie van uw NESTOR-producten naar <https://www.barbecook.com/en/accounts/>

14. WAARSCHUWING!

-  De NESTOR wordt zowel aan de binnenkant als buitenkant erg heet!
-  Gebruik de NESTOR niet binnen!
-  Houd kinderen en huisdieren op een afstand!
-  Gebruik geen spiritus of benzine voor aansteken of opnieuw aansteken!
-  Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

15. VEELGESTELDE VRAGEN

Algemene informatie kookunit.

WAAR ZIJN NESTOR-KOOKUNITS VAN GEMAAKT?

De kookplaat is gemaakt van staal. De onderstellen en poten zijn gemaakt van Cortenstaal of staal met een hittebestendige verflaag.

IS MIJN NESTOR-KOOKUNIT DRAAGBAAR?

De NESTOR weegt behoorlijk veel door zijn duurzame onderdelen uit 2mm dik plaatstaal. Best verplaats je jouw toestel steeds met 2 personen. Om het te verplaatsen gewicht te verminderen kan je best eerst de bakplaten uit het toestel nemen. Op deze manier bespaar je gewicht en verplaats je jouw NESTOR zonder problemen.

KAN IK MIJN NESTOR-KOOKUNIT BUITEN LATEN STAAN?

Uw NESTOR-kookunit kan onder alle weersomstandigheden buiten worden gelaten. De kookplaat kan tevens in de loop van de tijd beginnen te corroderen als het niet goed wordt geolied. Wij raden aan om de kookplaat om de 7 tot 10 dagen te oliën wanneer de NESTOR niet wordt gebruikt.

HOE REINIG IK MIJN NESTOR-KOOKUNIT?

Wij raden aan om uw NESTOR-kookplaat eenmaal per 7 tot 10 dagen te oliën, zoals hierboven omschreven. Na het gebruik van uw NESTOR moet de resterende as worden verwijderd. Denk eraan dat de as een zeer lange tijd heet zal blijven. Wanneer de as volledig is afgekoeld, kan het worden verzameld in de aspot met een kleine borstel nadien in een normale afvalbak worden gedaan.

MOET IK EEN PLAAT PLAATSEN ONDER MIJN NESTOR OM DE VLOER TE BESCHERMEN?

Water en as kan vallen door de openingen van de NESTOR-kookunit. Dit kan ertoe leiden dat lichte oppervlakken permanent bevlekt raken. NESTOR is steeds voorzien van 6 voetjes om je ondergrond extra te beschermen.

HOE MAAK IK MIJN NESTOR-UNIT KLAAR VOOR HET EERSTE GEBRUIK?

Gebruik de methode omschreven in Hoofdstuk 3, 'EERSTE GEBRUIK'. Wanneer de kookplaat is klaargemaakt, is uw NESTOR-kookunit klaar voor de eerste kooksessie. Aan het begin zal het voedsel iets meer aan de kookplaat blijven kleven dan na 2-3 keer gebruiken. Net als bij een ouderwetse gietijzeren koekenpan zal zich in de loop van de tijd een natuurlijke antiaanbaklaag ontwikkelen, wat zorgt voor gemakkelijk koken zonder aanbakken.

KAN IK HOUTSKOOL GEBRUIKEN IN PLAATS VAN HOUT?

Ja, u kunt houtskool gebruiken als brandstof voor uw NESTOR-kookunit. Houtskool bereikt echter wellicht niet dezelfde temperaturen als brandhout.

ZIJN ER NESTOR-AFDEKKINGEN VERKRIJGBAAR?

Ja, er zijn BARBECOOK-afdekkingen verkrijgbaar, die uw NESTOR beschermen tegen extreme weersomstandigheden.

FR - MODE D'EMPLOI

1. ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecook. Nous vous souhaitons de passer beaucoup de bons moments avec celui-ci ! Facilitez-vous la vie et enregistrez votre appareil Barbecook en ligne pour profiter d'avantages exceptionnels :

- Vous avez accès à l'intégralité du mode d'emploi en ligne afin de pouvoir connaître votre appareil dans les moindres détails.
- Vous avez accès à un service après-vente personnalisé qui vous permettra de trouver et de commander rapidement des pièces de rechange. Vous bénéficiez ainsi d'un service de garantie optimum.
- Vous êtes notifié des mises à jour du produit.
- Vous profitez de tas de conseils et astuces.



Pour plus d'information sur l'enregistrement de votre appareil, consultez le site www.barbecook.com.



Barbecook respecte votre vie privée. Vos données ne seront ni vendues, ni distribuées ni partagées avec une tierce partie.

ENREGISTREZ-VOUS ICI:



2. PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties. La première partie fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation, d'entretien et de garantie de votre appareil. La seconde partie

début à la page 12. et inclut des illustrations, une liste de pièces détachées et des dessins d'assemblage.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies ou endommager le matériel. Les dommages résultant du non-respect des instructions (assemblage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inadéquat...) ne sont pas couverts par la garantie.

 **ATTENTION !** Ne laissez pas le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

 **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation.

- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Conservez les matières et les liquides inflammables ainsi que les objets solubles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation.

 **ATTENTION !** N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utilisez uniquement des produits conformes à la norme EN-1860-3 !

 **ATTENTION !** Vous ne pouvez commencer à utiliser le barbecue qu'une fois qu'une couche grise est formée sur les charbons de bois. Cela prend normalement plus ou moins 15 minutes (schéma 3c).

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleurs ou par temps très sec.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux fermés.
- Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage, un endroit fermé ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

Lors de la sélection d'un emplacement, il faut toujours :

- Disposer l'appareil à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et correctement aéré.
- S'assurer que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue (véranda, porche...) ou sous un feuillage.
- Installer le barbecue sur une base stable et plane.
- Ne pas installer le barbecue sur une surface mobile (bateau, remorque...).

4. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

4.1. Consignes de sécurité

- Retirez tous les matériaux d'emballage. L'emballage est composé de matériaux durables et facilement recyclables. Ne modifiez pas l'appareil lors de son assemblage.
- Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments de l'appareil.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage.
- L'utilisateur est tenu responsable de l'assemblage adéquat de l'appareil. Les dommages résultant d'un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

- L'installation de cet appareil prend environ 60 minutes. Il est recommandé de le faire à 2 personnes pour faciliter l'installation.

4.2. Assemblage de l'appareil

1. Placez le barbecue sur une base stable et plane avant utilisation.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.
3. Pour chaque modèle, vous pouvez décider de monter vos roues et/ou votre table d'appoint à gauche ou à droite. De cette manière, le Magnus s'adapte en souplesse à vos préférences.

Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil. Faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail. Utilisez les bagues en fibre fournies pour protéger l'émail autour des vis. Vous n'avez besoin que d'un tournevis cruciforme et d'une clé à molette pour régler la tension des attaches situées en bas du tube central.

 **ATTENTION !** Pour les appareils équipés d'une ou plusieurs tables latérales: ne vous appuyez jamais sur les tables. Le poids maximal que ces tables peuvent supporter est de 7,5 kg.

5. UTILISATION EXTÉRIEURE

Tous les appareils de cuisson NESTOR sont conçus pour une utilisation en extérieur uniquement. Une plaque de cuisson est disponible (en vente séparément) pour le stockage à l'extérieur.

Le NESTOR est construit en acier de 2 mm d'épaisseur et est disponible en version noire ou en acier Corten. Les deux versions sont résistantes à toutes les conditions météorologiques et peuvent être laissées à l'extérieur par tous les temps. Si vous n'utilisez pas les plaques de cuisson pendant une longue période, nous vous recommandons de les conserver dans un endroit sec.

 Il est important de traiter régulièrement la plaque de cuisson à l'huile, aussi bien la surface que les bords. La plaque de cuisson est en acier et se corrodera si l'on n'y met pas d'huile. Si vous appliquez de l'huile sur la plaque, seule une corrosion mineure se développera. Si vous n'utilisez pas la plaque pendant de longues périodes, nous recommandons de la traiter avec de l'huile tous les 7 à 10 jours pour éviter la corrosion. Toute corrosion superficielle qui se développe peut être éliminée avec de la laine d'acier.

En cas de forte corrosion, nous recommandons de polir la surface avec une brosse métallique. Il est préférable de chauffer la plaque de cuisson au préalable, cela permet de détacher la couche de corrosion. Une fois la plaque de cuisson soigneusement polie, vous pouvez essuyer les résidus avec un chiffon. Si vous traitez la plaque de cuisson avec de l'huile, elle sera de nouveau comme neuve.

La plaque de base du NESTOR comporte des ouvertures sur le côté qui permettent à l'eau de pluie de s'écouler. Le cendrier central est complètement fermé pour éviter que les cendres chaudes ne tombent et n'endommagent la surface.

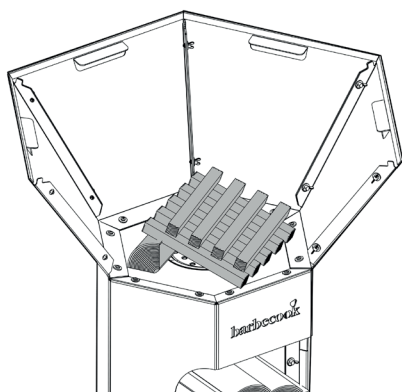
 Pour éviter que le cendrier ne se remplisse d'eau de pluie, il est recommandé de le placer à l'envers sur l'ouverture centrale après utilisation.

6. BOIS

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser du bois sec afin d'éviter la formation de fumée.

- Plus le bois est fin, plus la combustion sera vive et moins il y aura de fumée.

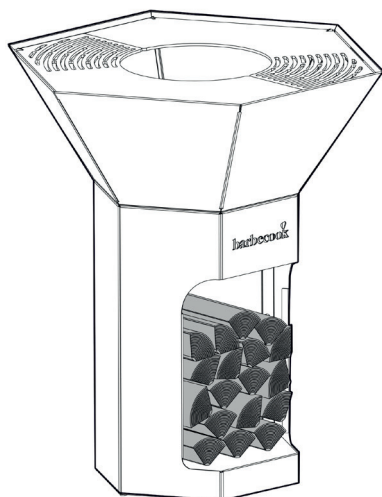
Commencez toujours par une base de bois d'allumage fin. Ensuite, vous pouvez ajouter progressivement des morceaux de bois plus grands. Évitez le pin et le bois de palette, qui peuvent dégager une fumée toxique. Il est préférable d'utiliser du bois de hêtre ou de chêne séché, car celui-ci formera une masse de charbon qui chauffera la plaque de cuisson de manière optimale. Cette masse de charbons est facilement déplaçable si vous souhaitez plus de chaleur à un autre endroit. Lorsque vous allumez le feu et que vous ajoutez du bois neuf, il fumera généralement un peu jusqu'à ce qu'il prenne feu correctement.



La taille idéale d'un morceau de bois est d'environ 10 x 30 centimètres. Nous déconseillons l'utilisation de morceaux plus grands. Ils ont tendance à brûler plus lentement, mais ne brûlent pas de façon optimale à cause du manque d'espace pour l'oxygène dans la base, ce qui crée de la fumée. N'empilez pas le bois trop haut, soyez prudent.

Pour utiliser la zone de stockage de bois sous votre NESTOR, procédez comme suit. Empilez les blocs avec l'écorce vers le haut. Évitez des blocs de plus de 30 centimètres de long. Laissez un espace d'environ 10 centimètres entre le bois et la partie supérieure de la zone de stockage.

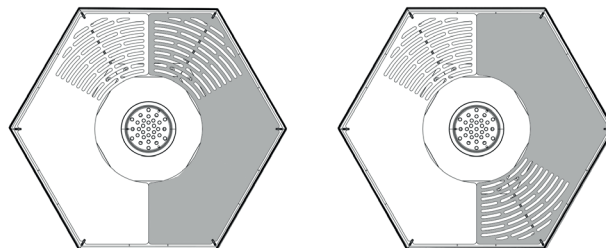
- N'oubliez pas que la zone de stockage du bois devient très chaude lorsque vous utilisez NESTOR. Soyez toujours prudent et ne laissez jamais votre NESTOR sans surveillance.



7. PREMIÈRE UTILISATION

Le NESTOR est emballé de manière durable et compacte. De cette façon, nous transportons de manière très efficace et réduisons notre empreinte carbone au minimum. Les composants de NESTOR sont faciles à assembler. Par conséquent, nous garantissons une construction durable. Toutes nos pièces sont faciles à remplacer et à réparer.

Chaque plaque dispose d'une zone de marquage au grill, idéale pour finir vos steaks ou vos hamburgers. Positionnez vos plaques de cuisson selon votre préférence. Deux petites zones de marquage de grill ou une grande zone comme indiqué ci-dessous.



Nous vous recommandons de maintenir le feu dans la partie centrale les 2 ou 3 premières fois pour permettre à la plaque de cuisson de se stabiliser correctement. Si vous allumez un feu trop important en utilisant du bois qui atteint des températures très élevées, comme le bois dur utilisé dans la construction, cela peut entraîner une déformation de la plaque de cuisson.

- Nous n'acceptons aucune demande de garantie pour tout dommage résultant d'une telle utilisation inappropriée.

Toutes les plaques de cuisson NESTOR sont traitées contre la corrosion pendant la production. Une fois que vous avez correctement préparé la plaque de cuisson à l'aide du petit feu central, vous pouvez commencer à faire un feu plus important. Les plaques de cuisson NESTOR ayant une épaisseur de 6 mm, il faut un feu assez important pour qu'elles chauffent correctement.

Lorsque la plaque de cuisson est bien chauffée, appliquez une huile végétale neutre (tournesol / riz / maïs) et étalez-la à l'aide d'une spatule.

- Nous ne recommandons pas l'utilisation de l'huile d'olive en raison de sa faible température de combustion. Si vous l'utilisez, la plaque aura rapidement l'air brûlée et donnera un goût amer à vos préparations.

Répétez ceci 2 ou 3 fois. Raclez ensuite la plaque de cuisson avec une spatule et mettez les résidus dans le feu. La plaque de cuisson dégagera d'abord une substance noire. Appliquez régulièrement de l'huile supplémentaire pendant la cuisson, étalez l'huile et raclez la plaque de cuisson avec une spatule. La cuisson de l'huile dans la plaque de cuisson protège également contre la corrosion.

8. LA CUISSON

Il faut entre 30 et 60 minutes, selon les conditions météorologiques et la température extérieure, jusqu'à ce que la plaque de cuisson atteigne une température d'environ 300°C sur le bord intérieur et d'environ 250°C sur le bord extérieur.

Lorsque le bois de votre premier feu central brûle bien, répartissez la masse chaude sous les bords de la plaque et ajoutez du nouveau bois avec l'écorce vers le haut. Pour garantir une bonne cuisson, il est préférable de diviser votre plancha en plusieurs zones. En gardant le feu sur un côté, vous créez une zone très chaude pour saisir et une zone moyenne pour la cuisson de l'autre côté.

Répétez l'opération pour toute la durée pendant laquelle vous souhaitez maintenir la plaque de cuisson chaude. En cas de vent, la plaque de cuisson sera plus chaude là où le vent quitte l'unité de cuisson NESTOR, c'est-à-dire dans la direction du vent.

Vous pouvez compenser en disposant les bûches en feu dans la direction opposée. Lorsque la plaque de cuisson commence à chauffer, raclez-la d'abord à l'aide d'une spatule. Lorsque la plaque de cuisson est suffisamment chaude, ajoutez un peu d'huile sur la zone que vous comptez utiliser.

Lorsque la plaque de cuisson commence à avoir un aspect sec et mat, ajoutez de l'huile pour qu'elle reste suffisamment huilée. La cuisson de poisson et de légumes demande plus d'huile que la viande grasse. Vous pouvez également utiliser nos planches à fumer Barbecue pour placer des morceaux de viande ou de poisson plus épais après avoir saisi les côtés extérieurs, ce qui leur permet de cuire lentement.

Si des résidus d'aliments restent sur la plaque de cuisson, il suffit de les pousser dans le feu à l'aide de la spatule. Nous vous conseillons de ne pas laisser s'accumuler une couche épaisse de résidus, car elle sera difficile à enlever. Il est préférable de raclez fréquemment la plaque de cuisson. Lorsque vous avez terminé de cuisiner, nettoyez une dernière fois la plaque de cuisson en suivant la procédure décrite ci-dessus.



Pour éliminer tous les résidus, versez un peu d'eau gazeuse sur la plaque chaude. Les résidus d'aliments se détacheront, ce qui vous permettra de nettoyer à nouveau facilement les plaques en les raclant. Une fois que la plaque a refroidi, polissez-la encore une fois avec de l'huile. Vous serez ainsi sûr qu'elle sera bien protégée pour la prochaine fois.



Si vous utilisez souvent votre unité de cuisson NESTOR, une couche lisse de résidus de carbone se formera sur la plaque, ce qui la rendra plus facile à utiliser. Cette couche peut s'écaille de temps en temps. Lorsque vous voyez qu'elle s'écaille à certains endroits, il suffit de la gratter avec la spatule, et de l'enduire d'huile. La couche de résidus de carbone se renouvellera progressivement de cette manière.

9. APRÈS L'UTILISATION

Après la cuisson, il est recommandé de mettre tous les morceaux de charbons restants en un seul tas au-dessus du cendrier. Ils y recevront un maximum d'oxygène et se consumeront aussi complètement que possible. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu!

Soyez toujours prudent car les cendres et la plaque de cuisson peuvent rester chaudes pendant longtemps après l'utilisation. Une fois que tout a complètement refroidi, vous pouvez facilement balayer les cendres dans le cendrier à l'aide d'une petite brosse.



Videz toujours le cendrier après chaque utilisation.

10. ENTRETIEN

Les unités de cuisson NESTOR nécessitent relativement peu d'entretien. Comme nous l'avons mentionné précédemment, de la corrosion peut se former sur votre plaque de cuisson préparée si vous n'utilisez pas votre unité de cuisson NESTOR

pendant une période prolongée, mais cette corrosion peut être facilement éliminée.

Si vous n'entretenez pas correctement la plaque de cuisson, une forte corrosion peut se produire et vous devez utiliser une brosse métallique pour éliminer la corrosion, comme expliqué au chapitre 1, "UTILISATION EXTÉRIEURE".

11. ACCESSOIRES

Élargissez votre expérience culinaire NESTOR à l'aide de toute une gamme d'accessoires Dynamic Centre.

Pour commencer, il y a la base centrale avec la grille. Ensuite, vous pouvez également équiper la base centrale avec la grille de saisie en fonte et le support pour wok et mijoteuse. Enfin, nous avons également un porte-brochette qui a la double fonction d'un bord central surélevé. De cette façon, vous évitez que vos ingrédients ne tombent trop facilement dans le feu par l'ouverture centrale.

12. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

12.1. NE PAS UTILISER DANS DES ESPACES CONFINÉS



Votre appareil de cuisson NESTOR ne convient pas à une utilisation dans un espace partiellement ou totalement fermé. Une telle utilisation peut entraîner un excès de vapeurs dangereuses pouvant conduire à une intoxication au monoxyde de carbone.

12.2. N'UTILISEZ PAS D'ALCOOL PUR, D'ESSENCE OU D'AUTRES PRODUITS CHIMIQUES.



L'utilisation d'alcool pur, d'essence ou d'autres produits chimiques pour allumer des feux est très dangereuse et peut affecter les aliments sur la plaque de cuisson.

Nous ne sommes pas responsables des problèmes de santé résultant de l'utilisation de produits chimiques lors de l'allumage du NESTOR. En outre, assurez-vous que la zone autour de votre unité de cuisson NESTOR est exempte de matériaux hautement inflammables.

12.3. NE LAISSEZ PAS VOTRE NESTOR SANS SURVEILLANCE

N'oubliez pas de ne jamais laisser votre unité de cuisson NESTOR sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil.

12.4. CONDITIONS DE GARANTIE

Une garantie de 2 ans s'applique aux matériaux et à la construction de tous les éléments en acier de tous les appareils de cuisson NESTOR. Pour l'enregistrement correct de vos produits NESTOR, veuillez consulter le site <https://www.barbecue.com/en/accounts/>.

13. AVERTISSEMENT !



Le NESTOR devient très chaud à l'intérieur comme à l'extérieur !



N'utilisez pas le NESTOR à l'intérieur



Eloignez les enfants et les animaux domestiques



N'utilisez pas d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer le feu



N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3

14. QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Informations générales unité de cuisson.

DE QUEL MATÉRIEL est composé l'APPAREIL DE CUISSON NESTOR ?

La plaque de cuisson est en acier. Les bases et les pieds sont fabriqués en acier Corten ou en acier avec un revêtement de peinture résistant à la chaleur.

EST-CE QUE MON UNITÉ DE CUISSON NESTOR EST PORTABLE?

Le NESTOR pèse assez lourd en raison de ses pièces durables en tôle d'acier de 2 mm d'épaisseur. Il est préférable que deux personnes déplacent l'unité. Pour réduire le poids à déplacer, vous devez d'abord retirer les plaques de cuisson. De cette façon, vous gagnez du poids et vous pouvez déplacer votre NESTOR sans problème.

PUIS-JE LAISSER MON UNITÉ DE CUISSON NESTOR À L'EXTÉRIEUR ?

Votre unité de cuisson NESTOR peut être laissée dehors par tous les temps. La plaque de cuisson peut commencer à se corroder avec le temps si elle n'est pas correctement huilée. Nous recommandons de huiler la plaque de cuisson tous les 7 à 10 jours lorsque le NESTOR n'est pas utilisé.

COMMENT NETTOYER MON UNITÉ DE CUISSON NESTOR ?

Nous recommandons de huiler votre plaque de cuisson NESTOR une fois tous les 7 à 10 jours, comme décrit ci-dessus. Après avoir utilisé votre NESTOR, il faut enlever les cendres restantes. N'oubliez pas que les cendres restent chaudes pendant très longtemps. Lorsque les cendres ont complètement refroidi, elles peuvent être ramassées dans le cendrier à l'aide d'une petite brosse, puis déposées dans une poubelle normale.

DOIS-JE METTRE UNE PLAQUE SOUS MON NESTOR POUR PROTÉGER LE SOL ?

De l'eau et des cendres peuvent tomber par les ouvertures de l'unité de cuisson NESTOR. Un sol clair peut alors être taché de façon permanente. NESTOR est toujours équipé de 6 pieds pour donner à votre surface une protection supplémentaire.

Utilisez la méthode décrite au chapitre 3, "Première utilisation". Lorsque la plaque de cuisson est prête, votre unité de cuisson NESTOR est prête pour la première session de cuisson. Au début, les aliments collent un peu plus à la plaque qu'après 2 ou 3 utilisations. Tout comme une poêle en fonte à l'ancienne, un revêtement antiadhésif naturel se développe au fil du temps, assurant une cuisson facile sans coller.

PUIS-JE UTILISER DU CHARBON DE BOIS AU LIEU DU BOIS ?

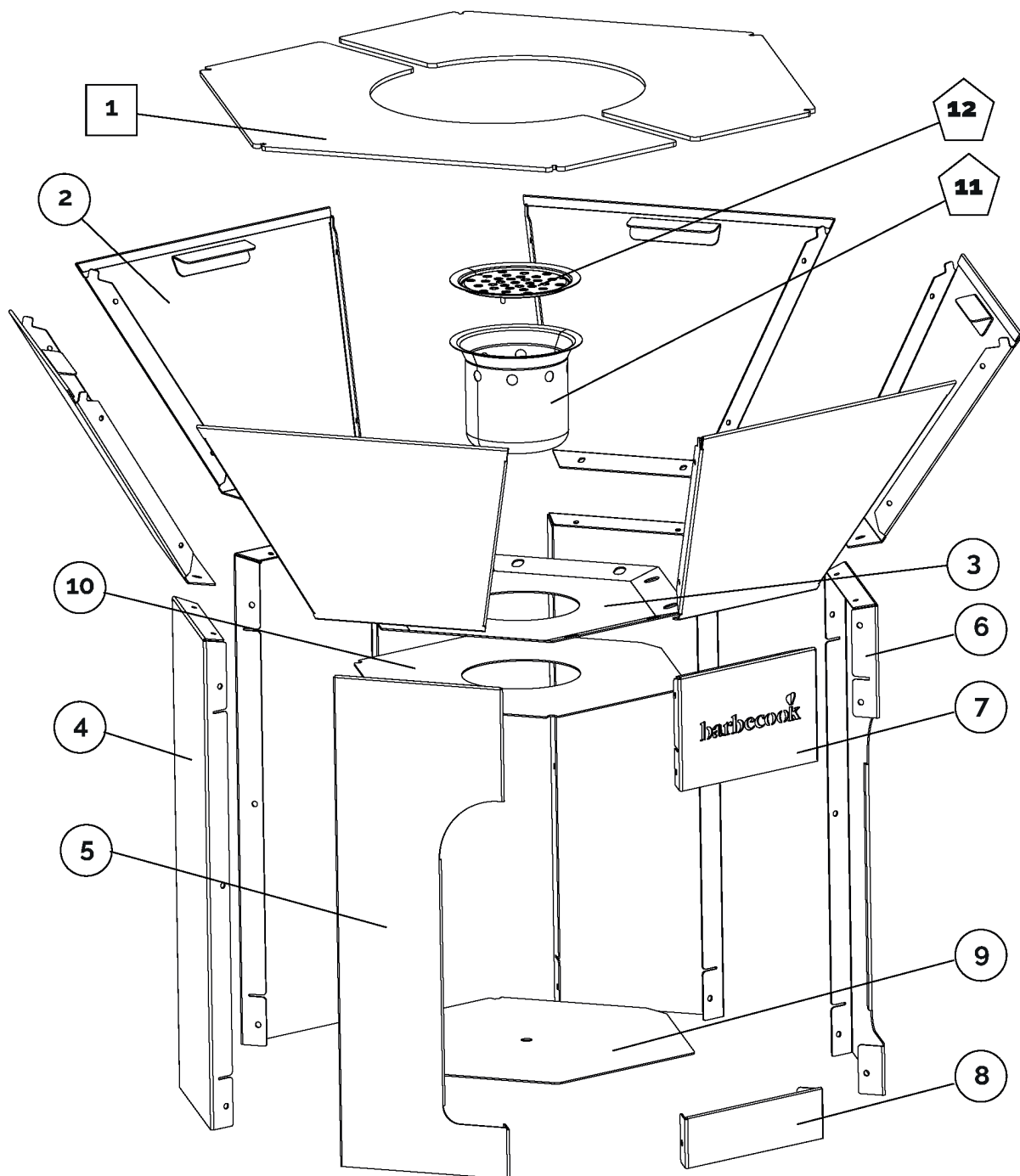
Oui, vous pouvez utiliser du charbon de bois comme combustible pour votre unité de cuisson NESTOR. Toutefois, le charbon de bois n'atteint pas nécessairement les mêmes températures que le bois de chauffage.

Une HOUSSE est-elle DISPONIBLE pour le Nestor ?

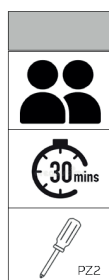
Oui, des housses BARBECOOK sont disponibles pour protéger votre NESTOR des conditions climatiques extrêmes.

ILLUSTRATIES

ILLUSTRATIONS



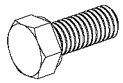
Key	Picture	Size	Qty
A		M6	30
B		M6	30
C		M5	12
D		M5	12
E		-	6



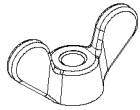
Carbon staal Acier au carbone Carbon steel Kohlenstoffstahl	
Corten staal / Poeder lak Acier corten / Peinture en poudre Corten steel / Powder coat Cortenstahl / Pulverbeschichtung	
Roestvast staal Acier inoxydable Stainless steel Rostfreier stahl	

Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecuecook.com.
Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecuecook.com.
All spare parts are available at www.barbecuecook.com.
Alle Ersatzteile sind unter www.barbecuecook.com erhältlich.

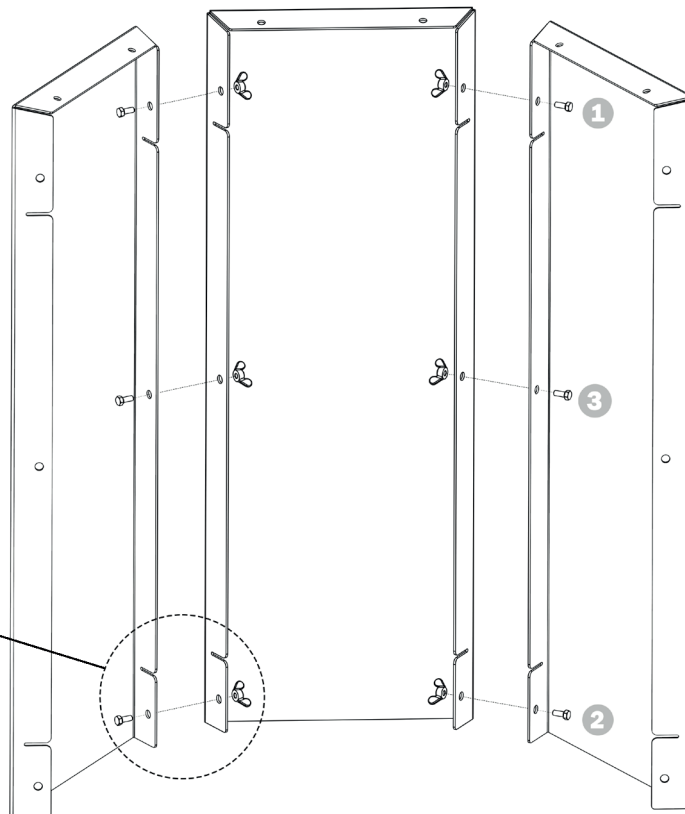
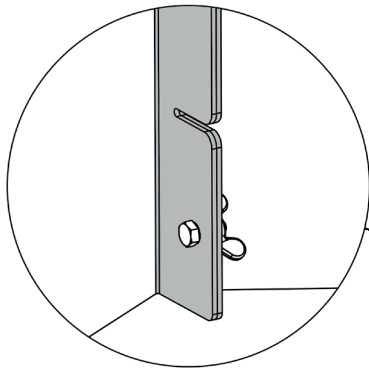
1



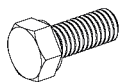
A x6



B x6



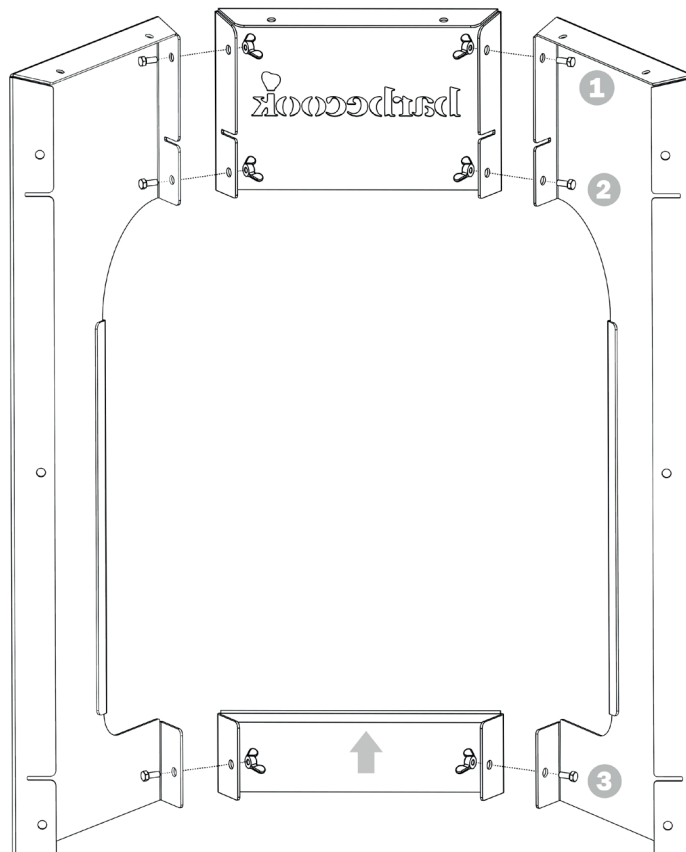
2



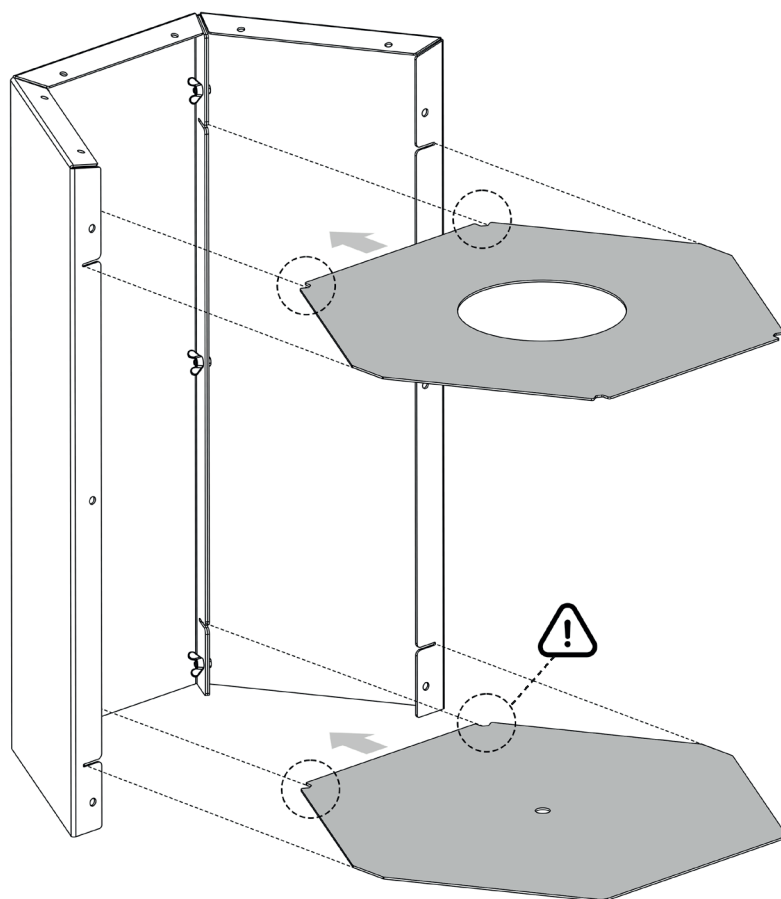
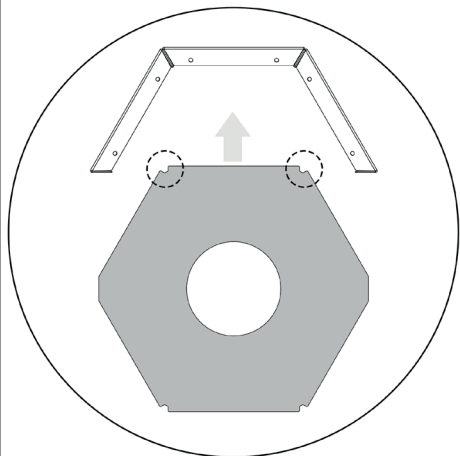
A x6



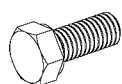
B x6



3



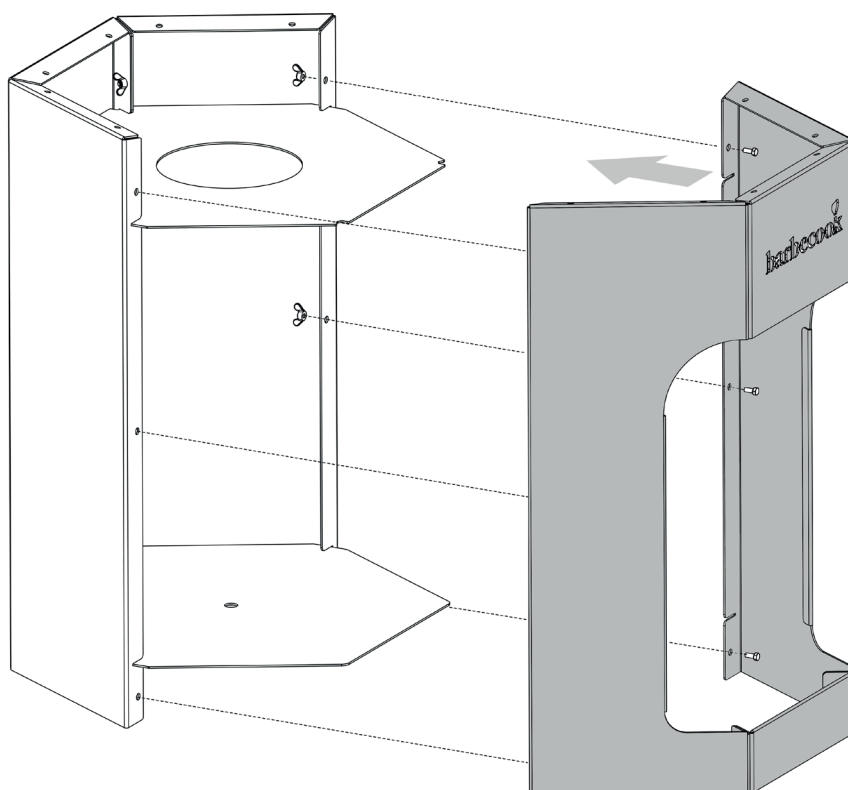
4



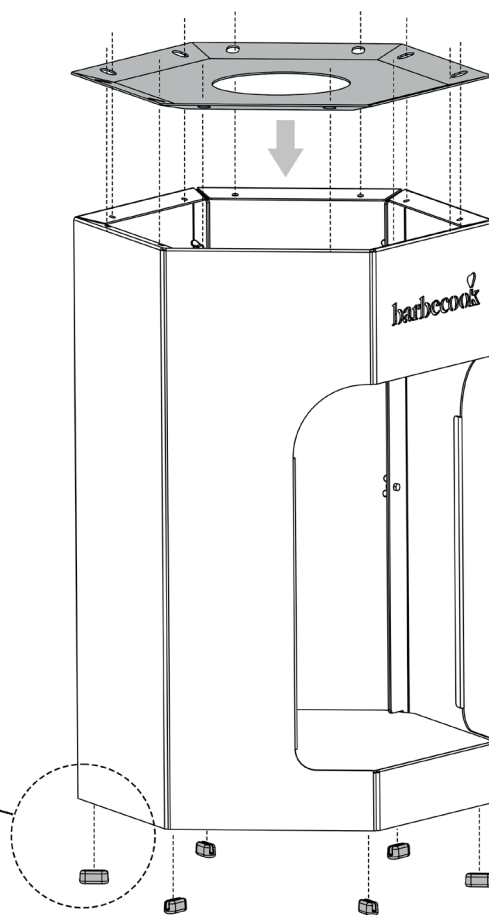
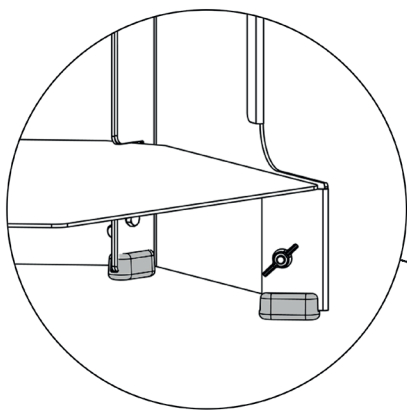
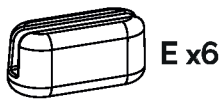
A x6



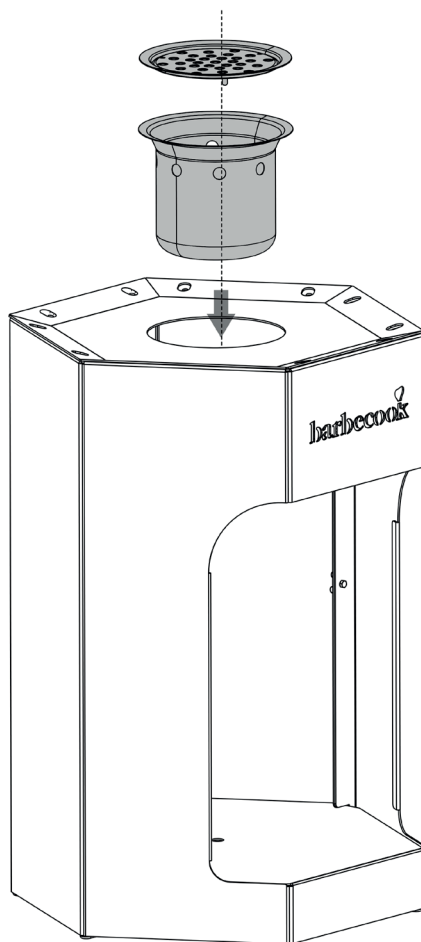
B x6



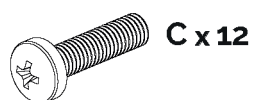
5



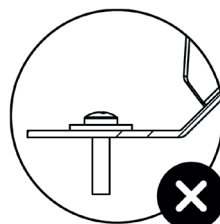
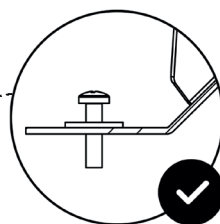
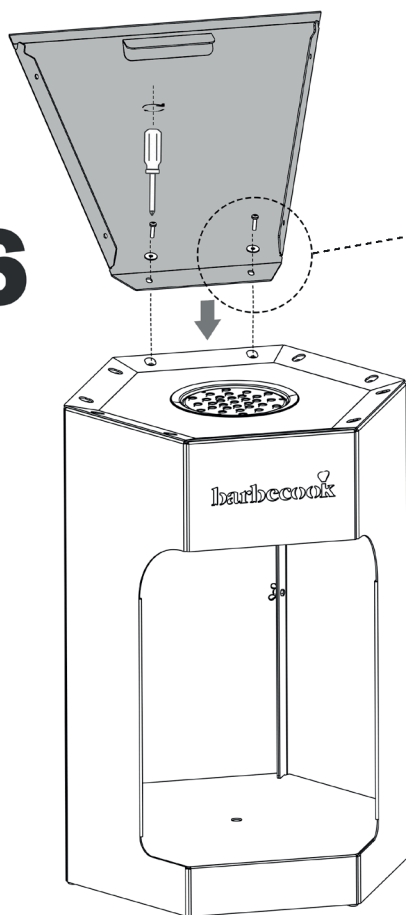
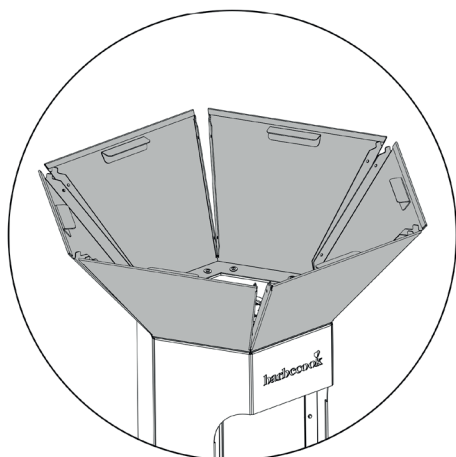
6



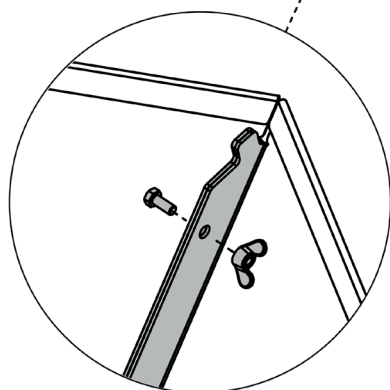
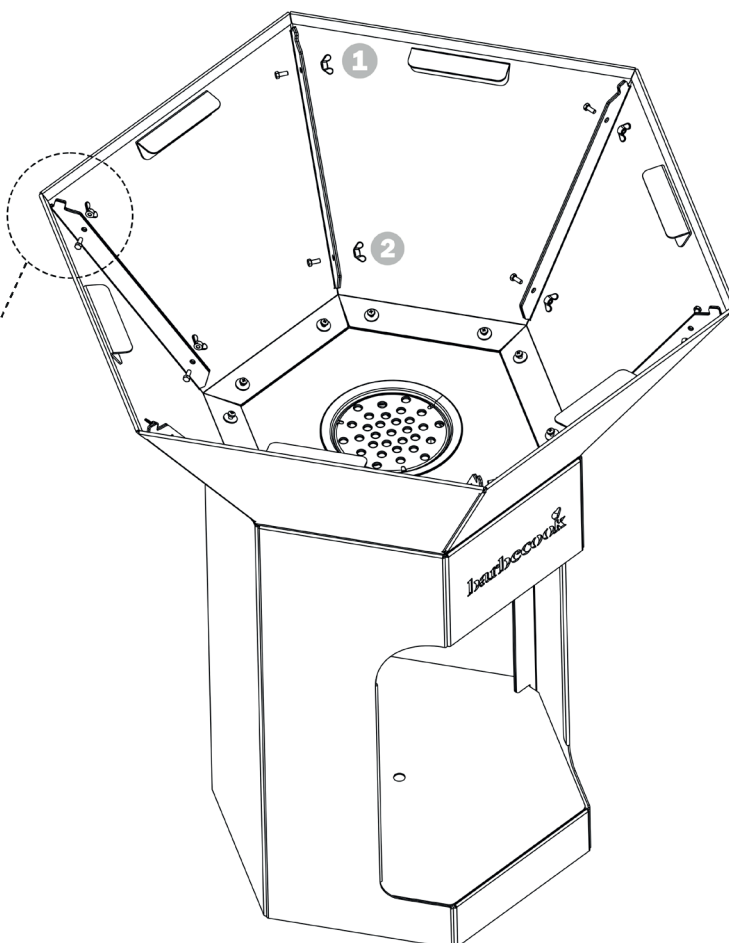
7



x6

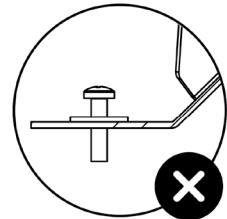
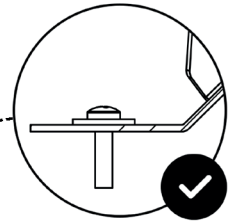
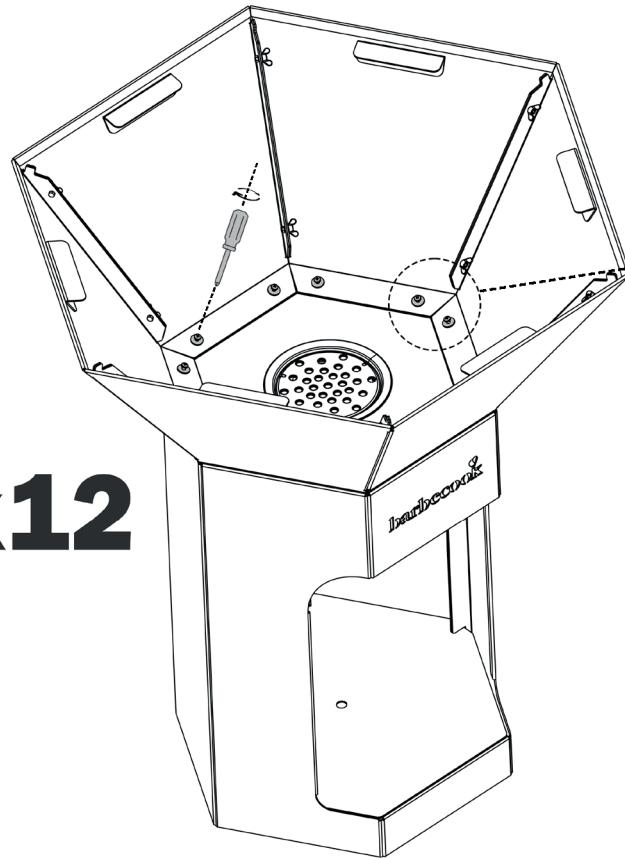


8

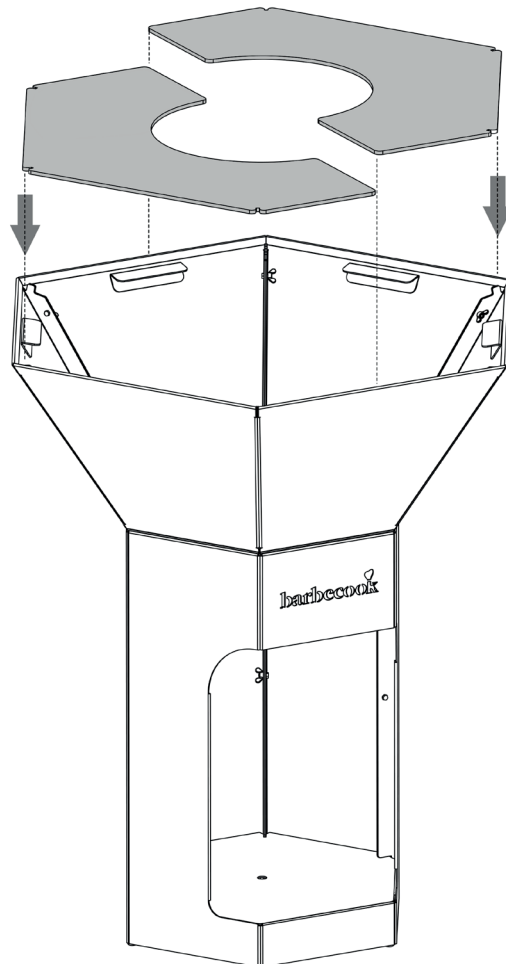


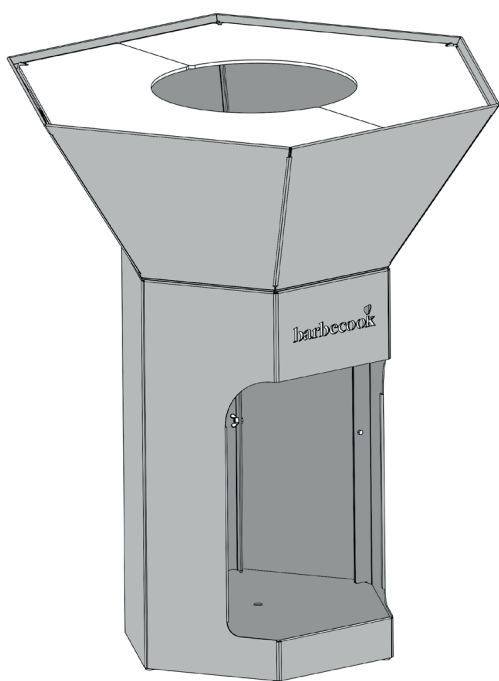
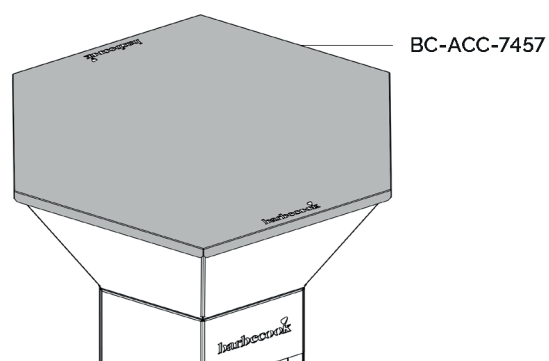
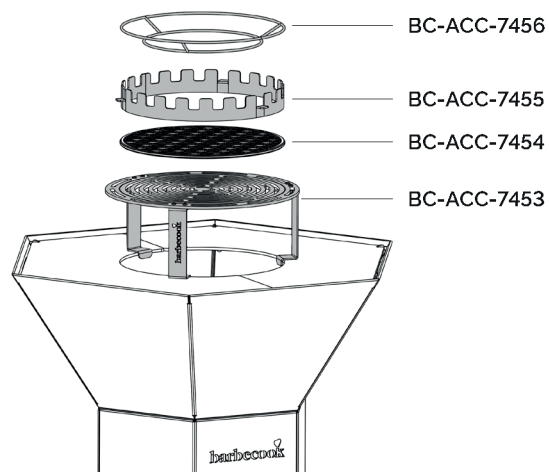
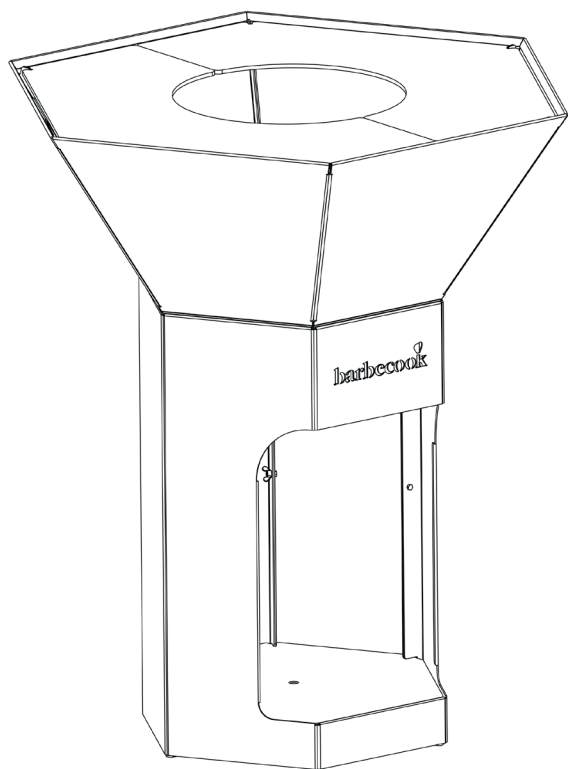
9

x12

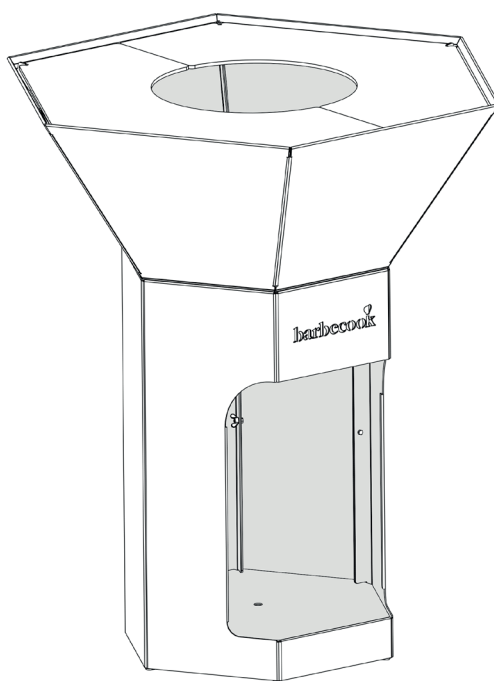


10





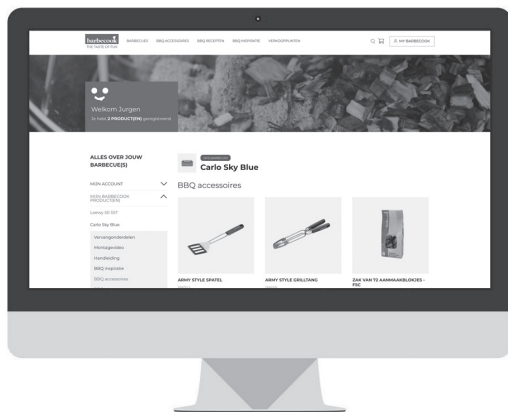
BC-WOO-6022



BC-WOO-6023

barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Spare Parts Lists
- ...

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
f @ Barbecook
@barbecook

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be