



# THE ORIGINAL BARRELQ

START GRILLING AND CHILLING  
MANUAL BARRELQ BIG AND SMALL





# BARRELO

## Parts



The BarrelQ is a griller and a chiller. It is a barbecue, a fire pit, design furniture, an outside kitchen and side table all in one... And easy to use as well. It is totally foolproof, but nevertheless we will gladly explain to you how it works.

Nederlands 06

English 08

Deutsch 10

Français 12

Español 14

Italiano 16

Svenska 18

Norsk 20

Dansk 22

Suomi 24

Čeština 26

Português 28

Slovenčina 30

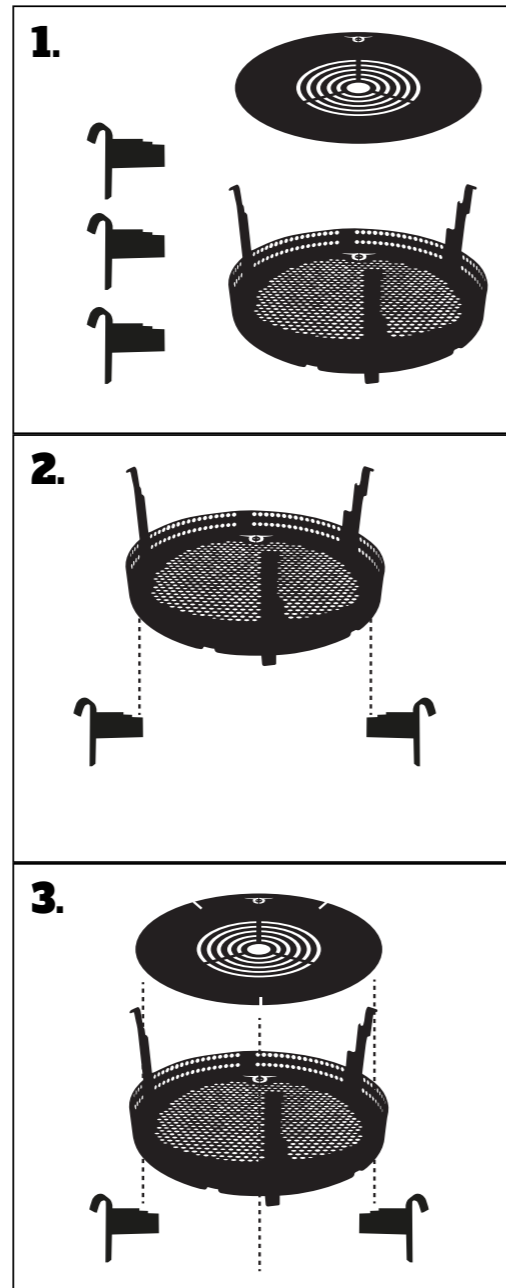
Magyar 32

# TEPPANYAKI ADD ON not included as standard only for Big

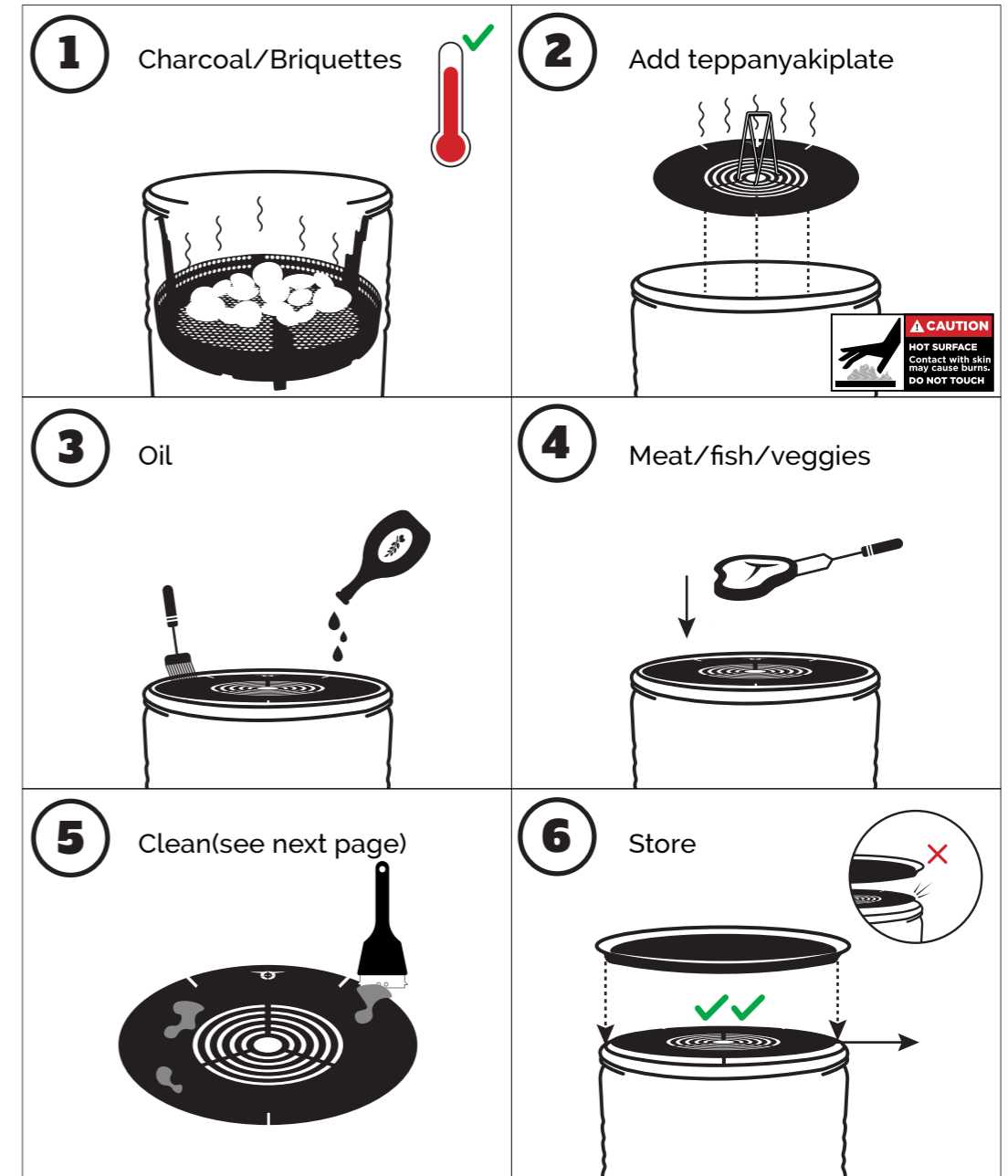
## Parts



## How to assemble



# HOW TO USE TEPPANYAKI ADD ON



# NEDERLANDS BEGINNEN MET BARBECUEN

De BarrelQ is een chiller en een grill. Het is een barbecue, een vuurkorf, een designmeubel, een buitenkeuken en bijzettafel in één... En nog handig in het gebruik ook. Hij is totaal idiotproof maar toch leggen we graag even uit hoe hij werkt.

Als het goed is heb je ontvangen: (zie figuur op pagina 2)

- ✓ De BarrelQ (e)
- ✓ Deksel (b) en klem (a)
- ✓ Mand (c) en rooster (d)
- ✓ Teppanyaki plaat (alleen als add on)  
Ontbreekt er iets?  
Stuur een mail: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Hoe gebruik je de BarrelQ?

Voor gebruik haal je de deksel van het vat en het plastic rond de barrel. Haal het rooster van de mand en vul de mand met briketten of kolen en dan de fik erin! Als je aanmaakstress wilt voorkomen (en wie wil dat niet?) gebruik dan een brikettenversneller. De op een na beste uitvinding ooit (na de BarrelQ).

Als de boel lekker gloeit: ready to go.

Eet smakelijk!

8

## GEDULD ⏰

BarrelQ-en is relaxed. Daarom: ont-haast. Leg je houtskool of briketten dik voor het diner in de mand. Geef ze de tijd. En doe het vlees pas op het rooster als de kolen niet meer op hun heetst zijn. Het vlees moet langzaam garen. We hebben de tijd, weet je nog? (Wees slim: maak verschillende hittezones in de mand.)

## HANDIG 🖐️

Zorg dat je een paar (werk) handschoenen in de buurt hebt tijdens de BBQ. Mocht je om wat voor reden dan ook even het rooster moeten verplaatsen, dan kun je dat beter doen met handschoenen aan. Maar dat had je al begrepen hè?

## VUURKORF 🔥

De BarrelQ is niet alleen om mee te barbecuen... Je kunt hem ook gebruiken als vuurkorf. Gooi wat hout in de mand en steek de brand er in... Schitterend gezicht! En lekker warm. Je kan ook fikkie steken onder in de BarrelQ maar dat raden wij af omdat dan de verf in no time loslaat. Je hebt dan een roestige BarrelQ... Op zich ook stoer.

## ROOSTER 🍷

Om het rooster mooi te houden adviseren wij om het voor het barbecuen even in te smeren met een beetje olie. Zonnebloem- of olijf. Dan koekt het vlees niet zo aan.

## LEGEN 🗑️

Na een goede barbecuesessie liggen er onder in het vat brikettenresten of resten van wat er ook in de fik gestoken is. Keer de BarrelQ daarom één keer in de zoveel tijd om en gooi het vuil eruit.

Let op: daar komt de nodige stof bij vrij. Doe dit dus op een slimme plek.

## TRANSPORT 🚚

Niet verder vertellen maar de BarrelQ is een vat. Een nieuw vat dus er hebben geen rare dingen ingezet en door transport kunnen er krasjes en deukjes in het vat zitten. We doen ons best maar dat kunnen we niet helemaal voorkomen.

## TEPPANYAKIPLAAT SCHOONMAKEN 🍳

Schraap eerst het vuil van de plaat. Het is het beste om een beetje koud water op het bord te gieten. Nadat de plaat is afgekoeld, kunt u het oppervlak afnemen met een spons, borstel of doek. Verkleuring kan worden verwijderd met een druppel citroensap. Schoonmaken door middel van schuren, schrobben en / of gebruik van schoonmaakmid-delen is bij de Teppanyaki grillplaat geen optie. U loopt het risico het oppervlak te beschadigen.

## ARBO 🚶

Wist je dat de BarrelQ arbotechnisch bijzonder verantwoord is? Je hoeft niet te bukken om bij je vlees te kunnen. Dat scheelt weer een hernia... Grillen op heuphoogte, baby! (De mini heeft dit voordeel niet tenzij je een kabouter bent.)

## ROEST 💧

De bovenste ring van het vat heeft de neiging om een beetje te gaan roesten. Smeer er daarom wat zonne-bloemolie op (staat bij moeder de vrouw in de keuken), dat scheelt. BTW: de BarrelQ kan de hele winter buiten staan. Het is een bikkel. Hij kan wel een kring achterlaten op je tegels. Wil je dat niet? Leg er dan wat onder of bestel onze hoest!

## MULTI- FUNCTIONEEL 🍷

Vrouwen praten over multifunctionaliteit, de BarrelQ is multifunctioneel. Het is een BBQ, een vuurkorf maar ook... een bijzettafel! Doe de deksel erop en je hebt een tafel. Hoeveel biertjes zouden er op passen?

## VEILIGHEID 🚫

Als je het nog niet wist: de BarrelQ wordt heet bij gebruik. Daarom is onze tip: gebruik je gezonde verstand. Als je dat niet hebt, geven we je een paar tips.

### Tip 1: Zet 'm op een goede plek

Plaats de barbecue op een stevige, vlakke ondergrond. En verplaats hem niet tijdens het barbecuen. Zorg dus dat hij op de juiste plek staat, voor de fik er ingaat.

### Tip 2: Hou voldoende afstand

Hou altijd voldoende afstand van brandbare zaken, zoals bomen, hout of pergola's. Gebruik lange pennen, vleesvorken en tangen.

### Tip 3: Wees voorbereid

Draag geen lichtontvlambare kleding en barbecue ook niet met ontbloot bovenlijf. (voor niemand leuk..) Hou blusmateriaal, water en zand, bij de hand. Nummer van de brandweer: 112

### Tip 4: Let op de omgeving

Barbecue onder een afdak en zeker niet binnenshuis. Naast brandgevaar is er ook kans op koolmonoxidevergiftiging. Bij een barbecue in de vrije natuur: bij droogte zijn bos en heide zeer brandbaar.

## DISCLAIMER ⚠️

De producent van BarrelQ aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid en/of aansprakelijkheid voor eventuele schade voortvloeiende uit het gebruik van de BarrelQ.

Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik! WAARSCHUWING! Niet binnenshuis gebruiken! WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3! WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue!

9

# ENGLISH START BARBECUING.

The BarrelQ is a griller and a chiller. It is a barbecue, a fire pit, design furniture, an outside kitchen and side table all in one... And useful in using it as well. It is totally foolproof, but nevertheless we will gladly explain to you how it works.

If everything is as it should be, you will have received:

- ✓ The BarrelQ (e)
- ✓ Lid (b) Clamp (a)
- ✓ Basket (c) Grid (d)
- ✓ Teppanyaki plate (only as add-on)

Is something missing? Send us an e-mail: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Start barbecuing.

Before use, take the plastic around the barrel off and the lid. Take the grid of the basket and fill the basket with briquettes or coals and then light it up! If you want to prevent fire creation stress (and who doesn't want that?) then use a briquettes accelerator. The second best invention ever (after the BarrelQ).

Once it is all glowing nicely: ready to go.

Bon appétit!

## PATIENCE ⌚

Using the BarrelQ is relaxed. Therefore: slow down. Place your charcoal or briquettes well in time before the dinner in the basket. Give them time. And only put the meat on the grid once the coals are no longer at their hottest. The meat should cook slowly. We've got time, remember? Suggestion: make different heat zones so you can move the meat towards less hot zones.

## USEFUL 🙌

Make sure you have a pair of (work) gloves around during the BBQ. If for whatever reason you might have to move the grid, you are better off doing that with gloves on. But you already knew that, right?

## FIRE PIT 🔥

The BarrelQ is not just to barbecue with... You can also use it as a fire pit. Throw some wood in the basket and light it up... Amazing sight! And nice and warm. You can also light the flames below in the BarrelQ, but we do not recommend that because then the paint will peel off in no time. You will then have a rusty BarrelQ... However, that would also look tough, of course.

## GRID 🍷

To keep the grid nice, we suggest smearing a bit of oil on it before the barbecue. Sunflower or olive oil. The meat will not stick to the grid so much.

## EMPTYING 🗑️

After a good barbecue session there will be briquette remnants or remains of whatever was put on fire in there at the bottom of the barrel. Therefore, you should make sure to turn the BarrelQ around every once in a while and throw out the waste. Watch out: quite some dust will be released with that. Make sure to do this at a smart location.

## TRANSPORT 🚚

Don't tell anyone, but the BarrelQ is a barrel. A new barrel, so no weird things will have been inside it, but because of transport it is possible for scratches to be on the barrel. We do our best, but we cannot fully prevent this.

## CLEANING THE TEPPANYAKIPLATE 🍷

First scrape the dirt from the plate. It is best to pour a bit of cold water on the plate. After the plate cooled down you can wipe the surface with a sponge, brush or cloth. Discoloration can be cleaned with a drop of lemon juice. Cleaning by sanding, scrubbing and/ or using cleaningagents is not an option with the Teppanyaki grill plate. You risk damaging the surface.

## HEALTH AND SAFETY 🚶

Did you know that the BarrelQ is especially responsible when it comes to occupational health and safety? You do not have to bend far to reach your meat. That saves you from a hernia. Grilling at hip height, baby! (the mini does not have this advantage unless you are a gnome)

## RUST 🔥

The upper ring of the barrel has the tendency to rust a little bit. That is why you should smear some oil on it (you can find it in the kitchen), that makes a difference. The bottom might also rust. If you do not want a brown circle on your terrace: place something below the BarrelQ. By the way: the BarrelQ can be left outside the entire winter. It is as tough as nails. Or just order our cover.

## MULTI FUNCTIONAL 🍷

Women talk about multifunctionality, the BarrelQ is multifunctional. It is a BBQ, a fire pit, but also...a side table! Put the lid on it and you have a table. How many beers would fit on there?

## SAFETY 🚰

If you did not know it yet: the BarrelQ will get hot when used. Therefore, just a suggestion: use your common sense. If you do not have that, here are some suggestions.

### Suggestion 1: Place it in a good spot

Place the barbecue on a solid, flat surface. And do not move it during the use of the barbecue. That is why you should make sure it is on the right spot, before you light it up. Do not move a burning or still hot barbecue.

### Suggestion 2: Keep sufficient distance

Always keep sufficient distance from flammable objects, like trees, wooden fences or pergolas. Keep children and pets at a distance. (duh!) Use long pins, meat forks and tongs.

### Suggestion 3: Be prepared

Do not wear easily flammable clothing and also do not barbecue bare-chested. (not pleasant for anyone anyway...) Keep extinguishing equipment, water and sand near you. Number of the fire department: 112

### Suggestion 4: Watch your environment

Do not barbecue under an overhanging roof and definitely not indoors. In addition to the fire hazard there is also the risk of carbon monoxide poisoning. At a barbecue in the great outdoors: in case of drought, forest, heathland and dunes are very flammable.

## DISCLAIMER ⚠️

The producer of BarrelQ does not accept responsibility and/or liability for any damage arising from the use of the BarrelQ.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.  
WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!  
WARNING! Do not use indoors!  
WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!  
WARNING! Keep children and pets away!

# DEUTSCH MIT DEM GRILLEN BEGINNEN

**Der BarrelQ ist ein Griller und ein Chiller. Es ist ein Grill, ein Feuerkorb, ein Designmöbel, eine Außenküche und ein Beistelltisch in einem... Und dazu noch praktisch im Gebrauch. Er ist komplett idioten-sicher, aber wir erklären trotzdem gerne kurz, wie er funktioniert.**

**Wenn alles gut verlaufen ist, solltest du folgendes empfangen haben:**

- ✓ Den BarrelQ (e)
- ✓ Deckel (b) Klemme (a)
- ✓ Korb (c) Rost (d)
- ✓ Teppanyaki-Platte (nur als Add-On)

Fehlt etwas? **Sende uns eine E-Mail: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)**

## Mit dem Grillen beginnen.

**Vor dem Gebrauch nimmst du den Deckel und Plastik vom Fass. Nimm den Rost vom Korb und fülle den Korb mit Briketts oder Kohle und dann: Feuer frei! Wenn du Stress beim Anzünden vermeiden möchtest (und wer will das nicht?), benutze dann einen Brikettbeschleuniger. Die zweitbeste Erfindung aller Zeiten. (nach dem BarrelQ)**

Wenn alles schön glüht: **ready to go,**

**Guten Appetit!**

12

## GEDULD ⏰

BarrelQ-en ist relaxed. Darum: entspanne dich. Lege die Holzkohle oder Briketts lange vor dem Abendessen in den Korb. Gib' ihnen die Zeit. Und lege das Fleisch erst auf den Rost, wenn die Kohlen nicht mehr ihre höchste Temperatur haben. Das Fleisch muss langsam garen. Wir haben Zeit, weißt du noch? Tipp: Teile verschiedene Hitzezonen ein, sodass du das Fleisch auf weniger warme Zonen legen kannst.

## PRAKTISCH 🖐️

Sorge dafür, dass du während des Grillens ein paar (Arbeits-)Handschuhe griffbereit hast. Solltest du, aus welchem Grund auch immer, den Rost kurz verschieben wollen, kannst du dies besser mit Handschuhen tun. Aber das hattest du schon begriffen, nicht wahr?

## FEUERKORB 🔥

Der BarrelQ ist nicht nur zum Grillen geeignet...Du kannst ihn auch als Feuerkorb benutzen. Werfe ein wenig Holz in den Korb und zünde das Ganze an...Sieht toll aus! Und ist schön warm. Da kannst auch unten im BarrelQ ein Feuer anzünden, aber das raten wir dir ab, da sich die Farbe dann in no time löst. Du hast dann einen rostigen BarrelQ...Eigentlich auch toll.

## GITTER 🍷

Um den Rost schön zu behalten, raten wir dir, um ihn vor dem Grillen kurz mit ein wenig Öl einzureiben. Sonnenblumen- oder Olivenöl.

## ENTLEEREN 🗑️

Nach einem guten Grillgang liegen unten im Fass Brikettreste oder Reste von dem, was du angezündet hast. Kehre den BarrelQ darum einmal um und schmeiße denn Dreck aus dem Fass. Achtung: dabei kommt viel Staub frei. Tue dies also an einem geeigneten Ort.

## TRANSPORT 🚚

Nicht weiter erzählen, aber der BarrelQ ist auch ein Fass. Ein neues Fass. Es wurden also keinen komischen Sachen darin aufbewahrt, aber durch den Transport könnten sich ein paar Kratzer auf dem Fass befinden. Wir tun unser Bestes, aber das können wir nicht komplett vermeiden.

## TEPPANYKI-PLATTE REINIGEN 🍳

Kratzen Sie den Schmutz von der Platte. Verwenden Sie kaltes Wasser. Nach dem Abkühlen der Platte können Sie die Oberfläche mit einem Schwamm, einer Bürste oder einem Tuch abwischen. Verfärbung mit einem Tropfen Zitronensaft reinigen. Reinigen Sie nicht durch Schleifen, Schrubben und / oder Verwenden von Reinigungsmitteln.

## ARBEITS-SCHUTZ 🧑‍🔧

Wusstest du, dass der BarrelQ auch vom Arbeitsschutz her sehr verantwortet ist? Du musst dich nicht bücken, um das Fleisch zu erreichen. Das ist wieder ein Hexenschuss weniger... Grillen auf Hüfthöhe, Baby! (Der Mini hat diesen Vorteil nicht, es sei denn, du bist ein Kobold)

## ROST 🔥

Der oberste Ring des Fasses neigt dazu, ein wenig zu rosten. Schmiere darum etwas Öl (steht bei der Frau des Hauses in der Küche) auf den Rost, das hilft. Die Unterseite kann auch rosten. Wenn du keinen braunen Kreis auf deiner Terrasse haben möchtest: lege etwas unter den BarrelQ. Ach so: der BarrelQ kann den ganzen Winter über draußen stehen bleiben. Er ist ein harter Kerl. oder bestellen Sie einfach den Überzug

## MULTI FUNKTIONAL 🍷

Frauen reden über Multifunktionalität, der BarrelQ ist multifunktional. Es ist ein Grill, ein Feuerkorb, aber auch... ein Beistelltisch! Legen den Deckel drauf und du hast einen Tisch. Wie viele Bierflaschen würden drauf passen?

## SICHERHEIT 🛡️

Falls du es noch nicht wissen solltest: der BarrelQ wird heiß benutzt. Darum lautet unser Tipp: benutze deinen gesunden Verstand. Falls du diesen nicht hast, geben wir dir ein paar Tipps.

### Tipp 1: Stelle ihn an eine geeignete Stelle

Stelle den Grill auf einen robusten, flachen Untergrund. Und verschiebe ihn nicht während des Grillens. Sorge also dafür, dass er an der richtigen Stelle steht, bevor du ihn anzündest. Verschiebe keinen brennenden oder noch warmen Grill.

### Tipp 2: Halte genügend Abstand

Halte immer genügend Abstand von brennbaren Dingen wie Bäumen, Holzzäunen oder einer Pergola. Halte Kinder und Haustiere vom Grill fern. (Duh) Benutze lange Fleischgabeln und Zangen.

### Tipp 3: Sei vorbereitet

Trage keine leicht entflammbare Kleidung und grille nicht mit bloßem Oberkörper. (Das ist sowieso für niemanden schön..) Halte Löschmaterial, Wasser und Sand, bei der Hand. Nummer der Feuerwehr: 112

### Tipp 4: Achte auf die Umgebung

Grille nicht unter einem Schutzdach und schon gar nicht drinnen. Neben Brandgefahr besteht auch eine Chance auf Kohlenmonoxid-Vergiftung. Beim Grillen in der freien Natur: bei Trockenheit sind Wald, Heide und Dünen sehr brennbar

## DISCLAIMER ⚠️

Der Hersteller von BarrelQ übernimmt keine Verantwortlichkeit und/oder Haftung für eventuelle Schäden, die durch den Gebrauch des BarrelQ entstehen.

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist  
ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!  
ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!  
ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!  
ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

13

# FRANÇAIS ENTAMER LE BARBECUE.

**Le BarrelQ vous permet de griller et chiller. Il s'agit d'un barbecue, d'une torchère, d'un meuble design, d'une cuisine externe et d'une table d'appoint tout en un... il est entièrement idiotproof mais nous tenons quand-même à vous expliquer comment il fonctionne.**

**Si tout va bien, vous avez reçu:**

- ✓ le BarrelQ (e)
- ✓ Couvercle (b) Mâchoire (a)
- ✓ Panier (c) Grille (d)
- ✓ Assiette Teppanyaki (uniquement en complément)

Il vous manque quelque chose ?  
N'hésitez surtout pas à nous envoyer un e-mail : [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Entamer le barbecue.

Avant l'utilisation, vous enlevez le couvercle et le plastique du tonneau. Enlevez la grille du panier et remplissez le panier avec des briquettes ou du charbon de bois et il ne vous reste plus que d'allumer ces derniers ! Si vous désirez éviter le stress d'allumage (qui ne le voudrait pas ?), utilisez alors un accélérateur de briquettes. La meilleure invention après le BarrelQ. nSi le feu brûle bien : ready to go.

**Bon appétit!**

## PATIENCE ⌚

Griller au barbecue sur le BarrelQ, c'est la détente. Par conséquent: vous vous détressez. Posez le charbon de bois ou les briquettes bien à l'avance dans le panier. Donnez-leur le temps nécessaire. Et posez la viande sur la grille lorsque le charbon n'est plus à sa température la plus élevée. La viande doit cuire lentement. Nous prenons notre temps, vous ne l'avez quand-même pas oublié ? Astuce : créez plusieurs zones de chaleur, de manière à ce que vous puissiez déplacer la viande vers une zone moins chaude.

## PRATIQUE 🙌

Veillez à avoir une paire de gants (de travail) à proximité pendant le BBQ. Si vous devez déplacer la grille, quelle qu'en soit la raison, mettez vos gants. Mais ça, vous l'aviez déjà compris, n'est-ce pas ?

## TORCHÈRE 🔥

Le BarrelQ vous permet évidemment de griller au barbecue ... Toutefois, vous pouvez aussi l'employer comme torchère. Déposez un peu de bois dans le panier et allumez-le ... Superbe vue ! Et chaud naturellement. Vous pouvez aussi faire du feu en dessous dans le BarrelQ, mais nous vous le déconseillons, parce que la peinture se détacherait en un rien de temps. Alors, vous auriez un BarrelQ rouillé ... En soi, aussi robuste.

## GRILLE 🍷

Pour que la grille reste propre, nous conseillons de l'huiler avant de griller au barbecue. L'huile de tournesol ou l'huile d'olive.

## VIDER 🗑️

Après vous avoir régalé de votre repas préparé sur le barbecue, vous remarquerez sans nul doute qu'il y a des restes de briquettes ou de quoi que ce soit. Il convient donc de retourner sur base régulière le BarrelQ et d'enlever les saletés. Attention ! Il y aura de la poussière évidemment. Faites donc ceci à un endroit approprié.

## TRANSPORT 🚚

N'allez pas répéter, le BarrelQ est un tonneau. Donc, un nouveau tonneau et rien n'a été déposé dedans, mais le transport peut occasionner quelques rayures sur le tonneau. Nous faisons de notre mieux, mais ne pouvons pas l'éviter tout à fait.

## ASSIETTE DE TEPPANYAKI PROPRE 🍷

Grattez la saleté de la plaque. Utilisez de l'eau froide. Une fois la plaque refroidie, vous pouvez essuyer la surface avec une éponge, une brosse ou un chiffon. Nettoyez la décoloration avec une goutte de jus de citron. Ne nettoyez pas en ponçant, en frottant et / ou en utilisant des détergents.

## ARBO 🌳

Question arbo technique, saviez-vous que le BarrelQ est particulièrement justifié? Pas besoin de vous pencher pour arriver à la viande. Vous voilà de nouveau échappé à une hernie discale. Griller à hauteur d'hanches, baby ! (le mini ne dispose pas de cet avantage, à moins que l'on soit un nain).

## ROUILLE 🔥

L'anneau du dessus du tonneau pourrait se rouiller à délai. Par conséquent : huilez-le à temps (ce que bobonne a dans la cuisine), cela aidera certainement. Le dessous pourrait également se rouiller à délai. Si vous ne voulez pas de traces brunes sur la terrasse : posez quelque chose en dessous du BarrelQ. A noter : le BarrelQ peut rester à l'extérieur pendant tout l'hiver. Il est dur comme un caillou.

## MULTI FONCTIONNEL 🍷

Les femmes en ont sur la multifonctionnalité, le BarrelQ est multifonctionnel. Eh oui, c'est un BBQ, une torchère, mais il peut aussi servir de table d'appoint ! Posez le couvercle dessus et vous avez une table. Une idée combien de bières vous pouvez poser dessus ?

## SÉCURITÉ 🛑

Si vous ne le saviez pas encore: le BarrelQ devient très chaud lors de l'utilisation. Donc, voici notre conseil : utiliser votre bon sens. Si vous ne l'auriez pas, nous vous donnons quelques conseils :

### Conseil 1: Posez-le à un endroit approprié

Posez le barbecue sur un sol solide et plat. Et ne le déplacez pas pendant que vous grillez au barbecue. Veillez donc à ce qu'il soit posé à l'endroit correct, avant de l'allumer. Ne déplacez jamais un barbecue encore brûlant ou chaud.

### Conseil 2: Gardez une distance suffisante

Gardez toujours une distance suffisante d'éléments inflammables, comme les arbres, les grilles en bois ou les pergolas. Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance. Utilisez de longues fourchettes à découper et de longues pinces et crochets à viande.

### Conseil 3: Soyez prudent

Ne portez pas de vêtements inflammables et ne grillez pas au barbecue le torse nu (de toute manière, ce n'est pas amusant, pour personne d'ailleurs ...) Gardez un extincteur, de l'eau et du sable à proximité. Numéro d'appel du service d'incendie: 112

### Conseil 4: Attention à l'environnement!

Ne grillez pas au barbecue en dessous d'un auvent et certainement pas à l'intérieur de la maison. En plus du danger d'incendie, vous risquez aussi l'intoxication causée par l'oxyde de carbone. Lors d'un barbecue en pleine nature : lors de sécheresse, les bois, les bruyères et les dunes sont très inflammables.

## CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ ⚠️

Le producteur du BarrelQ n'accepte aucune responsabilité de dommages éventuels résultant de l'utilisation du BarrelQ.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation! ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés! ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3! ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques!



# ESPAÑOL COMIENCE LA BARBACOA.

**BarrelQ es parrilla y “chiller”.** Se trata de una barbacoa, un pozo de fuego, muebles de diseño, una cocina exterior y mesa auxiliar todo en uno... Y útil a la hora de usarlo también. Es totalmente infalible, pero sin embargo estaremos encantados de explicarle cómo funciona.

**Si todo es como debe ser, tendrá que haber recibido:**

- ✓ El BarrelQ (e)
- ✓ Tapa (b) Abrazadera (a)
- ✓ Cesta (c) Parrilla (d)
- ✓ Plato de teppanyaki (solo como complemento)

¿Falta algo? Envíenos un email a: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Comience la barbacoa.

Antes de usar, quite la tapa en el plástico del barril. Saque la parrilla de la cesta y llene esta con briquetas o brasas y luego ¡enciéndalas! Si desea evitar que el estrés que produce hacer fuego (¿y quién no quiere eso?) entonces use un acelerador de briquetas. El segundo mejor invento jamás creado (después de BarrelQ). Una vez que esté encendido: listo para funcionar. ¡Buen provecho!

## PACIENCIA ⌚

Usar BarrelQ es relajado. Por lo tanto: tranquilícese. Coloque el carbón o las briquetas a tiempo antes de la cena. Dele tiempo. Y sólo tendrá que poner la carne en la parrilla una vez que las brasas ya no estén tan calientes. La carne debe hacerse lentamente. Tenemos tiempo, ¿recuerda? Sugerencia: haga diferentes zonas de calor para que pueda mover la carne hacia zonas menos calientes.

## CONSEJO 🖐

Asegúrese de que tiene un par de guantes (trabajo) cerca durante la barbacoa. Si, por cualquier razón tuviese que mover la parrilla, entonces es mejor hacerlo con los guantes puestos. Pero ya lo sabía, ¿verdad?

## FOSO DE FUEGO 🔥

BarrelQ no sólo hacer una barbacoa con... También se puede utilizar como un foso de fuego. Eche un poco de madera dentro de la cesta y enciéndala... ¡unas vistas increíbles! Además de agradable y cálido. También puede encender las llamas por debajo del BarrelQ, pero nosotros no lo recomendamos porque entonces la pintura se podría desprender rápidamente. Podría tener un BarrelQ oxidado... Sin embargo, eso podría también parecer más robusto, por supuesto pintura vai soltar-se em pouco tempo. Então vai ter um BarrelQ enferrujado... E isso também é duro, é claro

## PARRILLA 🍷

Para mantener la parrilla en buenas condiciones, le sugerimos que coloque un poco de aceite antes de la barbacoa. De girasol o aceite de oliva.

## VACIADO 🗑

Después de una buena sesión de barbacoa habrá restos de briquetas o restos de lo que haya puesto para el fuego en el fondo del barril. Por lo tanto, usted debe asegurarse de cambiar el contenido del barril de vez en cuando y tirar la basura. Cuidado: aparecerá bastante polvo con eso. Asegúrese de hacer esto en el lugar adecuado

## TRANSPORTE 🚚

No se lo diga a nadie, pero BarrelQ es un barril. Un nuevo barril, así que no habrá habido cosas raras en su interior, pero cuando se transporte es posible que pueda sufrir unos rasguños. Hacemos todo lo posible, pero no podemos evitarlo completamente.

## PLATO DE TEPPANYAKI LIMPIO 🍴

Quita la suciedad del plato. Usa agua fría. Una vez que la placa se haya enfriado, puede limpiar la superficie con una esponja, cepillo o paño. Limpia la decoloración con una gota de jugo de limón. No limpie lijando, restregando y / o usando detergentes.

## SALUD Y SEGURIDAD 🚶

¿Sabía que BarrelQ es especialmente responsable en lo que respecta con la salud y la seguridad laboral? No tendrá que agacharse mucho para llegar a la carne. Eso le ahorrará una hernia. ¡Cocinar a la parrilla a la altura de la cadera! (El mini no tiene esta ventaja a menos que sea un gnomo)

## ÓXIDO 🔥

El anillo superior del cañón tiene la tendencia a oxidarse un poco. Es por eso que debe untar un poco de aceite en él (lo puede encontrar en la cocina), eso es lo que marca la diferencia. La parte inferior también puede oxidarse. Si usted no quiere un círculo de color marrón en su terraza: coloque algo debajo del barril. Por cierto: el barril se puede dejar fuera todo el invierno. Es tan duro como una roca. ó puedes ordenar la cubierta

## MULTI FUNCIONAL 🍷

Las mujeres hablan de multifuncionalidad, BarrelQ es multifuncional. No es una barbacoa, un foso de fuego, sino también... ¡una mesa! Ponga la tapa y ya tiene una mesa. ¿Cuántas cervezas podría tomarse aquí?

## SEGURIDAD 🚒

Si no lo sabía todavía: BarrelQ se calentará cuando se utilice. Por lo tanto, sólo una sugerencia: utilice su sentido común. Si no ha caído en eso, he aquí algunas sugerencias.

### Sugerencia 1: Colóquela en un buen lugar

Coloque la barbacoa sobre una superficie sólida y plana. Y no la mueva durante su uso. Es por eso que usted deberá asegurarse de que está en el sitio correcto, antes de encenderla. No mueva una barbacoa con brasas o todavía caliente.

### Sugerencia 2: Mantenga una distancia suficiente

Mantenga siempre una distancia suficiente de objetos inflamables, como árboles, cercas de madera o pérgolas. Mantenga a los niños y las mascotas a una distancia. (Duh!) Utilice una barra larga, tenedores de carne y pinzas.

### Sugerencia 3: Prepárese

No use ropa fácilmente inflamable y tampoco haga la barbacoa con el torso desnudo. (No es agradable para nadie de todos modos...) Coloque equipos de extinción, agua y arena cerca de usted. Número de los bomberos: 112

### Sugerencia 4: Cuide su entorno

No haga barbacoas bajo un techo en voladizo y nunca, sin duda, en el interior. Además del peligro de incendio existe también el riesgo de intoxicación por monóxido de carbono. Barbacoa al aire libre: en caso de sequía, bosques, páramos y dunas son muy inflamables

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD ⚠

El productor de BarrelQ no se hace responsable por los daños derivados de la utilización de BarrelQ.

Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas  
¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!  
¡ATENCIÓN! ¡No utilizar en locales cerrados!  
¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!  
¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

# ITALIANO ACCENDERE IL BARBECUE.

**Il BarrelQ è una griglia, ma può anche servire come “chiller”. È un barbecue, un braciere, un mobile di design, una cucina da esterni e un tavolo tutto questo in un unico oggetto ed è anche molto semplice da utilizzare. È totalmente ignifugo, e qui troverai le nostre spiegazioni su come utilizzarlo al meglio.**

**Se tutto è andato come doveva andare dovresti avere ricevuto il tuo:**

- ✓ BarrelQ (e)
- ✓ Coperchio (b) e morsetto (a)
- ✓ Barile (c) Griglia (d)
- ✓ Piatto teppanyaki (solo come accessorio)

Nel caso mancasse qualcosa puoi inviarci una mail a: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Accendere il barbecue.

Prima di utilizzare alzare il coperchio e la plastica dal barile. Togliere la griglia dal contenitore e riempirlo con carbone o bricchette e accendere il fuoco. Nel caso tu non voglia rimanere accanto al fuoco e stressarti per accenderlo (trovami una persona che voglia farlo) usa degli accenditori, la seconda migliore invenzione dell'uomo, dopo il BarrelQ, ovviamente. Una volta che tutto è impostato correttamente siete pronti per cucinare.

**Bon appétit!**

## PAZIENZA ⌚

L'uso del BarrelQ è semplice e quindi non c'è motivo per fare tutto di fretta. Organizzati per mettere i bricchetti o il carbone all'orario giusto. Dagli il tempo di riscaldarsi e solamente quando hanno raggiunto il loro stato ottimale, quando non sono più al massimo della temperatura, metti la carne sulla griglia che si cucinerà lentamente. Ricordati che un barbecue è un piacere e devi metterci il tempo giusto. Suggerimento: crea diverse zone di calore in modo da poter spostare la carne in punti meno caldi della griglia.

## UTILE 🖐️

Assicurati di avere vicino a te un paio di guanti da lavoro durante il barbecue. Se per qualsiasi ragione muovi la griglia è meglio farlo con addosso dei guanti, ma credo che sia una di quelle cose che avete imparate nel corso del vostro primo barbecue.

## BRACIERE 🔥

Il BarrelQ non è solamente un barbecue, lo potrai utilizzare anche come braciere. Sistema della legna nel contenitore e accendila, meraviglioso, bello da vedere e un modo per riscaldare te e i tuoi ospiti. È possibile accendere un fuoco nel BarrelQ da sotto, ma non te lo consiglio perché la pittura inizierebbe a rovinarsi in un attimo e il risultato sarebbe un BarrelQ tutto arrugginito, che ad alcuni potrebbe piacere per il suo aspetto rustico.

## GRIGLIA 🍷

Per mantenere la griglia in buone condizioni, suggeriamo di spalmare sopra un filo di olio alimentare prima di metterla sul barbecue. In questo modo la carne non si attaccherà troppo alla griglia.

## SVUOTARE 🗑️

Dopo un buon barbecue ci sarà da pensare ai resti dei bricchetti o del carbone o qualsiasi altra cosa che avete messo nel barile. Devi ricordarti di girare il BarrelQ ogni tanto e svuotarlo di tutti i resti delle tue grigliate. Attenzione perché sarà pieno di polvere. Assicurati di farlo in un luogo adatto.

## TRASPORTO 🚚

Se non l'avessi ancora capito il BarrelQ è un barile. Ti posso assicurare che è stato creato apposta per essere usato come barbecue e quindi non è venuto a contatto con qualche prodotto contaminato, comunque è possibile che durante il trasporto si graffi un po'. Facciamo del nostro meglio per proteggerlo in modo che arrivi a casa tua in perfetto stato.

## PIATTO DI TEPPANYAKI PULITO 🍳

Raschia via lo sporco dal piatto. Usa l'acqua fredda. Dopo che la piastra si è raffreddata, puoi pulire la superficie con una spugna, una spazzola o un panno. Pulisci lo scolorimento con una goccia di succo di limone. Non pulire carteggiando, strofinando e / o utilizzando detergenti.

## SALUTE E SICUREZZA 🚶

Lo sapevi che il BarrelQ è un prodotto pensato in maniera particolare per salvaguardare la salute e la sicurezza. Non c'è alcun motivo per cui tu ti debba piegare per prendere la carne e questo riduce notevolmente rischi di un'ernia. Potrai grigliare all'altezza che vuoi tu. (Il BarrelQ mini non ha questo vantaggio, a meno che tu non sia uno gnomo) de cet avantage, à moins que l'on soit un nain).

## RUGGINE 🔥

La parte alta del barile ha la tendenza ad arrugginarsi e quindi è utile spalmarci su un po' d'olio da cucina per mantenerlo meglio. Attenzione che anche la parte inferiore potrebbe arrugginarsi. Se non vuoi ritrovarti con un cerchio marrone sul balcone è meglio mettere qualcosa sotto il BarrelQ, ma resta il fatto che puoi lasciarlo fuori tutto l'inverno. Non è facile da rovinare.

## MULTIFUNZIONE 🍷

Le donne sono affezionate al concetto di multifunzionalità e da questo punto di vista BarrelQ non può che renderle felici. È un barbecue, un braciere, ma all'occorrenza diventa anche un comodino. Rimetti il coperchio e hai creato un tavolo. Prova a vedere quante birre riesci a metterci sopra.

## SICUREZZA 🚑

Se non lo avessi ancora immaginato, ti informiamo che il BarrelQ diventa caldo quando viene utilizzato. E quindi vedi di utilizzare il buon senso, ma se per qualche motivo ne sei privo ecco qualche suggerimento utile.

### Suggerimento 1: Posizionale in un luogo sicuro

Posiziona il barbecue su una superficie solida e piatta e non muoverlo mentre lo stai usando e questo è uno dei motivi per cui dovresti essere sicurissimo del luogo in cui lo metti prima di accenderlo. Non muovere il barbecue se è caldo o se è acceso il fuoco.

### Suggerimento 2: Mantenere a debita distanza

Mantenere sempre una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come alberi, recinzioni in legno o pergolati. Tenere bambini e animali a distanza. Usare pinze, forchette per carne e pinze.

### Suggerimento 3: Preparati correttamente

Non usare vestiti facilmente infiammabili e non grigliare a petto nudo (ti assicuro che oltre a non essere sicuro, non è neanche un bello spettacolo per gli ospiti. Tenere estintori, acqua e sabbia nelle vicinanze. Il numero dei vigili del fuoco è 115.

### Suggerimento 4: Osserva l'ambiente circostante

Non grigliare sotto un tetto sporgente e ovviamente non farlo mai al chiuso. Oltre al rischio di incendio, c'è anche il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio. Quando si griglia in spazi aperti ricordarsi che la siccità rende i boschi, le brughiere e dune molto infiammabili.

## DISCLAIMER ⚠️

Il produttore del BarrelQ non si può ritenere responsabile e/o colpevole per qualsiasi danno creato dall'uso del BarrelQ.

Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.  
ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento!  
ATTENZIONE! Non utilizzarlo in ambienti chiusi!  
ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!  
ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici!

# SVENSKA BÖRJA GRILLA.

BarrelQ är en grillare och en "chiller". Det är en grill, en eldstad, designmöbel, ett utomhuskök och sidobord allt i ett... Och användbar i att använda den också. Den är helt idiotsäker, men vi kommer ändå gärna att förklara för dig hur den fungerar.

Om allt är som det ska vara, har du fått:

- ✓ BarrelQ (e)
- ✓ lockklämma (b) och klämma (a)
- ✓ Korg (c) Galler (d)
- ✓ Teppanyaki-tallrik (endast som tillägg)

Är det något som saknas? Skicka oss ett mejl: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Börja grilla.

Före användning, ta av locket och plasten från tunnan. Ta av gallret från korgen och fyll korgen med briketter eller kol och tänd sedan på! Om du vill förhindra stress när du startar elden (och vem vill inte det?) använd då en brikettaccelerator. Den näst bästa uppfinningen någonsin (efter BarrelQ).

När det väl glöder fint: dags att sätta igång.

**Bon appétit!**

## TÅLAMOD ⌚

Att använda BarrelQ är avslappnande. Därför: ta det lugnt. Placera dina kol eller briketter i korgen i god tid före middagen. Ge dem tid. Och lägg bara på köttet på gallret när kolen inte längre är som hetast. Köttet bör tillagas långsamt. Vi har tid, minns du? Förslag: skapa olika värmezoner så att du kan flytta köttet mot mindre heta zoner.

## ANVÄNDBART 🧤

Se till att du har ett par (arbets-) handskar till hands under grillningen. Om du av någon anledning kanske behöver flytta gallret, är det bättre att göra det med handskar på. Men du visste redan det, eller hur?

## ELDSTAD 🔥

BarrelQ är inte bara att grilla med... Du kan också använda den som en eldstad. Släng lite ved i korgen och tänd på... Fantastisk syn! Och trevligt och varmt. Du kan också tända lågorna nere i BarrelQ, men vi rekommenderar det inte för då kommer färgen att lossna på nolltid. Du kommer då att ha en rostig BarrelQ... Men det skulle också se tufft ut, naturligtvis.

## GALLER 🍷

För att hålla gallret fint, föreslår vi att du smetar lite olja på det innan grillningen. Solros- eller olivolja. Vad du än har. Då fastnar inte köttet på gallret så mycket.

## TÖMNING 🗑️

Efter en bra grillsession kommer det att finnas brikettrester eller rester av vad som lades på elden längst ned i tunnan. Därför bör du se till att vända på BarrelQ med jämna mellanrum och kasta ut avfallet. Se upp: ganska mycket damm kommer att släppas ut. Se till att göra detta på ett smart ställe.

## TRANSPORT 🚚

Berätta inte det för någon, men BarrelQ är en tunna. En ny tunna, så inga konstiga saker kommer att ha varit i den, men på grund av transporter är det möjligt att det finns repor på tunnan. Vi gör vårt bästa, men vi kan inte helt förhindra detta.

## REN TEPPANYAKI TALLRIK 🍳

Quita la suciedad del plato. Usa agua fría. Una vez que la placa se haya enfriado, puede limpiar la superficie con una esponja, cepillo o paño. Limpia la decoloración con una gota de jugo de limón. No limpie lijando, restregando y / o usando detergentes.

## HÄLSA OCH SÄKERHET 🚶

Visste du att BarrelQ är särskilt ansvarsfulla när det gäller hälsa och säkerhet? Du behöver inte böja dig långt för att nå ditt kött. Det räddar dig från ett bräck. Grillning i höfthöjd, baby! (minivarianten har inte denna fördel om du inte är en gnom)

## ROST 🔥

Den övre ringen på tunnan har en tendens att rosta lite. Det är därför du ska smeta lite olja på den (du hittar den i köket), som gör skillnad. Botten kan också rosta. Om du inte vill ha en brun cirkel på din terrass: placera något under BarrelQ. Förresten: BarrelQ kan lämnas utomhus hela vintern. Den är stenhård.

## MULTI FUNKTIONELL 🍷

Kvinnor talar om multifunktionalitet, BarrelQ är multifunktionell. Det är en grill, en eldstad, men också... ett sidobord! Sätt på locket på den och du har ett bord. Hur många öl får plats där?

## SÄKERHET 🚶

Om du inte visste det än: BarrelQ blir het när den används. Därför, bara ett förslag: använd ditt sunda förnuft. Om du inte har det, här är några förslag.

### Förslag 1: Placera den på en bra plats

Placera grillen på en stabil, plan yta. Och flytta den inte under användning av grillen. Det är därför du bör se till att den är på rätt plats, innan du tänder den. Flytta inte en brinnande eller fortfarande varm grill.

### Förslag 2: Håll tillräckligt avstånd

Håll alltid tillräckligt avstånd från brännbara föremål, som träd, trästaket eller pergola. Håll barn och husdjur på avstånd. (hallå!) Använd långa pinnar, köttgafflar och tänger.

### Förslag 3: Var förberedd

Använd inte lättantändliga kläder och grilla inte heller med bar överkropp. (inte trevligt för någon ändå...) Ha släckningsutrustning, vatten och sand nära dig. Numret till brandkåren: 112

### Förslag 4: Titta på din omgivning

Grilla inte under ett överhängande tak och definitivt inte inomhus. Förutom brandrisken finns det också risk för koloxidförgiftning. Vid grillning ute i naturen: vid torka, är skog, hedar och sanddyner mycket brandfarliga

## FRISKRIVNINGSKLAUSUL ⚠️

Tillverkaren av BarrelQ accepterar inte ansvar för eventuella skador som uppstår vid användning av BarrelQ.

Får inte användas för tillagning innan bränslet är täckt med ett lager aska.  
WARNING! Denna grill blir mycket het, får inte flyttas under användning!  
WARNING! Får inte användas inomhus!  
WARNING! Använd inte sprit eller bensin vid tändning eller återtändning! Använd endast braständare som överensstämmer med EN 1860-3!  
WARNING! Håll barn och husdjur på behörigt avstånd!

# NORSK START GRILLINGEN.

Barrel er en grill og en 'chiller'. Det er en grill, et «chiller», design møbel, et utvendig kjøkken og sidebord i ett ... Og nyttig å bruke er den også. Den er helt idiotsikker, men likevel vil vi gjerne forklare deg hvordan den fungerer.

Hvis alt er som det skal være, vil du ha mottatt:

- ✓ BarrelQ (e)
- ✓ Lokk (b) Klemme (a)
- ✓ Kurv (c) Rist (d)
- ✓ Teppanyaki-plate (kun som tillegg)

Mangler det noe? Send oss en e-post: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Start grillingen.

Før bruk, fjern lokket og platen fra tønne. Fjern risten fra kurven og fyll kurven med briketter eller kull, og deretter tenn opp! Hvis du ønsker å unngå stresset med brannfare (og hvem ønsker vel ikke det?), kan du bruke en peislighter. Den nest beste oppfinnelsen noensinne (etter BarrelQ).

Når den gløder fint: Alt er klart.

**God appetitt!**

## TÅLMODIGHET ⌚

Det er avslappende å bruke BarrelQ. Derfor: Ta det roligere. Plasser kull eller briketter i god tid før middagen i kurven. Gi dem tid. Og legg kjøttet på risten kun når kullet ikke lenger er på sitt heteste. Kjøttet skal stekes sakte. Vi har tid, husker du? Forslag: Lag ulike varmesoner slik at du kan flytte kjøttet mot mindre varme soner.

## NYTTIG 🖐️

Sørg for at du har et par (arbeids-)hansker tilgjengelig i løpet av grillingen. Hvis du av en eller annen grunn må flytte på risten, er det bedre å utføre dette iført hansker. Men det visste du allerede, sant?

## ILDSTED 🔥

BarrelQ fungerer ikke bare som en grill for ... Du kan også bruke den som et ildsted. Kast noen trekubber i kurven og tenn opp ... et utrolig skue! Og godt og varmt. Du kan også tenne ild under BarrelQ, men vi anbefaler ikke dette fordi malingen vil da skrelle av på kort tid. Du vil da få en rusten BarrelQ ... Men det ville også se tøft ut, selvfølgelig.

## RIST 🍷

For å vedlikeholde risten, foreslår vi å smøre litt olje på den før grillingen. Solsikke- eller olivenolje Uansett hva du har. Slik vil du unngå at kjøttet fester seg så mye til risten.

## TØMMING 🗑️

Etter en god grilløkt vil det være brikettrester eller rester av det som ble påtent i bunnen av tønne. Derfor bør du sørge for å vippe rundt BarrelQ en gang i blant for å tømme ut avfallet. Vær oppmerksom: Denne prosedyren innebærer mye støv. Sørg for at du gjør dette på et smart sted.

## TRANSPORT 🚚

Ikke si det til noen, men BarrelQ er ikke en tønne. En ny tønne, slik at ingen rare ting vil ha vært inni den, men på grunn av transporten er det mulig at tønne har noen riper. Vi gjør vårt beste, men vi kan ikke forebygge dette fullstendig

## RENGJØR TEPPANYAKI- TALLERKENEN 🌀

Skrap skitten av platen. Bruk kaldt vann. Etter at platen er avkjølt, kan du tørke av overflaten med en svamp, børste eller klut. Rengjør misfarging med en dråpe sitronsaft. Ikke rengjør ved å pusse, skrubbe og / eller bruke vaskemidler.

## HELSE OG SIKKERHET 🚶

Visste du at BarrelQ er spesielt ansvarlig når det gjelder helse og sikkerhet? Du trenger ikke å bøye deg så langt for å nå kjøttet ditt. Slik unngår du å pådra deg brokk. Grilling i hofte høyde, baby! (mini-en har ikke denne fordelen med mindre du er en gnom)

## RUST 🔥

Den øvre ringen av tønne har en tendens til å ruste litt. Derfor bør du smøre litt olje på den (du finner den på kjøkkenet), som utgjør en forskjell. Bunnen kan også ruste. Hvis du ikke vil ha en brun sirkel på terrassen: Plasser noe under BarrelQ. Det skal også nevnes: BarrelQ kan stå ute hele vinteren. Den er så slitesterk som negler.

## MULTI FUNKSJONELL 🍷

Kvinner snakker om multifunksjonalitet; Barrel er multifunksjonell. Den er en grill, et ildsted, men også ... et sidebord! Sett lokket på den og du har et bord. Hvor mange øl får du plass til der?

## SIKKERHET 🚰

Hvis du ikke visste det ennå: BarrelQ vil bli varm under bruk. Derfor, bare et forslag: Bruk sunn fornuft. Hvis du ikke har det, her er noen forslag

### Forslag 1: Plasser den på et fint sted

Plasser grillen på et solig, flatt underlag. Og ikke flytt grillen under bruk. Det er derfor du bør sørge for at den står på rett sted, for du tenner opp. Ikke flytt en brennende eller fremdeles varm grill.

### Forslag 2: Hold tilstrekkelig avstand

Hold alltid tilstrekkelig avstand fra brennbare gjenstander, som trær, tregjerder eller søyleganger. Hold barn og dyr på avstand (duh!). Bruk lange pinner, kjøttgaffer og tang.

### Forslag 3: Vær forberedt

Ikke bruk lett antenkelige klær og du må heller ikke grille i bar overkropp (det er ikke hyggelig for noen uansett ...) Hold brannslukningsutstyr, vann og sand i nærheten. Nummeret til brannvesenet: 112

### Forslag 4: Hold oppsyn med miljøet

Ikke grill under et overhengende tak og definitivt ikke innendørs. I tillegg til brannfaren er det også fare for karbonmonoksidforgiftning. Ved grilling utendørs: i tilfelle tørke, er skog, heier og sanddyner meget brannfarlige.

## ANSVARSRIVELSE ⚠️

Produsenten av BarrelQ tar ikke på seg noe ansvar og/eller kostnader for skader som oppstår ved bruk av BarrelQ.

Ikke start grillingen før kullet har et belegg med hvit aske.  
ADVARSEL! Grillen blir veldig varm, ikke flytt på den når den er tent!  
ADVARSEL! Må ikke brukes innendørs!  
ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning! Bruk kun opptenningsmateriale som oppfyller EN 1860-3!  
ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på trygg avstand!

# DANSK START MED AT GRILLE

The BarrelQ er en grill og en 'chiller'. Det er en grill, et ildsted, et designmøbel, et udendørs køkken og sidebord alt i et... Og er desuden nem at bruge. Den er helt idiotsikker, men vi vil alligevel gerne forklare, hvordan den virker.

Hvis alt er som det skal være, vil du have modtaget:

- ✓ De BarrelQ (e)
- ✓ Låg (b) Klemme (a)
- ✓ Kurv (c) Rist (d)
- ✓ Teppanyaki-plade (kun som tilføjelse)

Mangler der noget? Send os en e-mail: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Start med at grille.

Låget og plastik tages af tønden før brug. Tag risten af kurven og fyld kurven med briketter eller kul og tænd op! Hvis du vil undgå optændingsstress (og hvem vil ikke det?), så brug en brikette accelerator. Den næst bedste opfindelse nogensinde (efter BarrelQ).

Når det hele gløder flot: Klar til start.

**Bon appétit!**

## TÅLMODIGHED ⌚

At bruge BarrelQ er afslappende. Derfor: Tag det roligt. Kom kul eller briketter i kurven i god tid før aftensmaden. Giv dem tid. Og læg først kødet på risten, når kullene ikke længere er aller varmest. Kødet skal stege langsomt. Husk, vi har masser af tid ikke? Forslag: Lav forskellige varmeområder, så du kan flytte kødet til mindre varme områder.

## NYTTIGT 🖐️

Sørg for at have et par (arbejds)handsker i nærheden af grillen. Hvis du af en eller anden grund skal flytte grillen, er det bedst at have handske på. Men det vidste du vel i forvejen?

## ILDSTED 🔥

BarrelQ er ikke kun en grill... Den kan også bruges som ildsted. Smid noget brænde i kurven og tænd op...Flot syn! Og dejligt varm. Man kan også tænde ilden nede i BarrelQ, men det anbefaler vi ikke, for så vil malingen skalle af meget hurtigt. Du vil få en rusten BarrelQ... men det vil selvfølgelig også se sejt ud.

## RIST 🍷

For at holde risten pæn foreslår vi, at den smøres med lidt olie før der grilles. Solsikke eller olivenolie. Eller hvad du har. Så vil kødet ikke sidde så meget fast på risten.

## TØMNING 🗑️

Når man har grillet, vil der være rester af briketter eller rester af andet, der har været sat ild til i bunden af tønden. Derfor skal man sørge for at vende bunden på BarrelQ i vejet en gang imellem og smide affaldet ud. Pas på: Det vil støve en hel del. Vær sikker på at gøre dette et hensigtsmæssigt sted.

## TRANSPORT 🚚

Sig det ikke til nogen, men BarrelQ er en tønde. Det er en ny tønde, så der har ikke været noget mystisk i den, men pga. transporten kan tønden være blevet ridset. Vi gør vores bedste, men vi kan ikke helt forebygge dette.

## RENGØR TEPPANYAKI-PLADEN 🍳

Skrab snavs af pladen. Brug koldt vand. Når pladen er afkølet, kan du tørre overfladen af med en svamp, børste eller klud. Rengør misfarvning med en dråbe citronsaft. Rengør ikke ved at slibe, skrubb og / eller bruge rengøringsmidler.

## SUNDHED OG SIKKERHED 🚶

Vidste du, at BarrelQ er særligt ansvarlig, når det gælder arbejdsmiljø og sikkerhed? Du skal ikke bøje dig langt ned for at nå dit kød. Så undgår du at få hekseskud. Grill i hoftehøjde, baby! (minien har ikke denne fordel – med mindre du er en gnom)

## RUST 💧

Tøndens øverste ring har en tendens til at ruste ganske lidt. Det er derfor, at du skal smøre lidt olie på den (det kan du finde i køkkenet), hvilket vil gøre en forskel. Bunden kan også ruste. Hvis du ikke vil have en rund brun plet på din terrasse: Læg noget under BarrelQ. Forresten: BarrelQ kan være ude hele vinteren. Den er en hård negl.

## MULTI FUNKTIONEL 🍷

Kvinder taler om multitasking, BarrelQ er multifunktionel. Den er en grill, et ildsted, men også ... et sidebord! Læg låget på, og du har et bord. Hvor mange øl kan der stå der?

## SIKKERHED 🚒

Hvis du ikke allerede vidste det: BarrelQ bliver varm under brug. Derfor, bare et forslag: Brug din sunde fornuft. Hvis du ikke har nogen, kommer der nogen forslag her.

### Forslag 1: Anbring den et godt sted

Anbring grillen på en fast, flad overflade. Og flyt den ikke, når den bruges som grill. Derfor skal du være sikker på, at den står det rigtige sted, før du tænder op. Flyt ikke ikke en brændende eller stadig varm grill.

### Forslag 2: Hold tilstrækkelig afstand

Holdes altid i tilstrækkelig afstand fra brændbare objekter, som træer, træhegn eller pergolaer. Hold børn og kæledyr på afstand. (det siger du ikke!) Brug lange pinde, kødgaffler og tænger.

### Forslag 3: Vær beredt

Hav ikke brændbart tøj på og grill ikke i bar overkrop. (det er alligevel ikke rart for nogen...) Hav slukningsudstyr, vand og sand i nærheden. Telefonnummeret på brandvæsenet: 112

### Forslag 4: Pas på omgivelserne

Grill ikke under en udhængstag og bestemt ikke indendørs. Foruden brandfaren eller der også risiko for kulilte forgiftning. Når der grilles i den frie natur: I tilfælde af tørke er skov, hede og klitter meget brændbare.

## FORBEHOLD ⚠️

Producenten af BarrelQ påtager sig ikke ansvar og /eller erstatningsansvar for skader, som skyldes brugen af BarrelQ.

Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske  
ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug!  
ADVARSEL! Brug den aldrig indendørs!  
ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!  
ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand!

# SUOMI ALOITA GRILLAUS.

**BarrelQ:lla voit grillata ja ”chiller”.**  
**Se on grilli, tulisija, design huonekalu, ulkokeittiö ja sivupöytä kaikki yhdessä... Se on myös hyödyllinen käyttäjä. Jokainen osaa käyttää sitä, mutta selitämme mielellämme, miten se toimii.**

**Onko kaikki niin kuin pitääkin? Toimituksen sisällön pitäisi olla seuraava:**

- ✓ BarrelQ (e)
- ✓ Kannen (b) Kiinnike (a)
- ✓ Kori (c) Ritilä (d)
- ✓ Teppanyaki-levy (vain lisäosana)

Puuttuuko jotain? Lähetä meille sähköpostia: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Aloita grillaus.

Poista kansi ja muoviva tynnyristä ennen käyttöä. Ota ritilä pois korista ja täytä kori briketeillä tai hiillillä ja sytytä ne! Jos haluat välttää tulen tyttämisen aiheutuvan stressin (ja kukapa ei haluaisi?) käytä sytytyspaloja. Se on toiseksi paras keksintö ikinä (BarrelQ:n jälkeen).

**Kun hiilet tai briketit hehkuvat mukavasti: valmista.**

**Bon appétit!**

26

## KÄRSIVÄL- LISYYTTÄ ⌚

BarrelQ:n käyttäminen on rentoa. Siksi kehotamme sinua hidastamaan. Laita hiilet tai briketit valmiiksi ajoissa ennen ruokailua. Anna niille aikaa. Laita ruoka ritilälle, kun hiilet eivät enää ole kuumimmillaan. Lihan tulee kypsä hitaasti. Meillä on aikaa, muistathan? Ehdotus: tee erilaisia kuumuusvyöhykkeitä, jotta voit siirtää lihoja vähemmän kuumille alueille.

## HYÖDYLLINEN 🖐️

Varmista, että sinulla on pari vankkoja käsineitä grillauksen aikana. Jos jostain syystä sinun täytyy siirtää ritilää, sinun on parasta käyttää käsineitä. Mutta senhän sinä jo tiesitkin?

## TULISIJA 🔥

BarrelQ ei ole vain grilli... Voit käyttää sitä myös tulisijana. Heitä koriin puita ja sytytä ne... Upea näky! Mukavaa ja lämmintä. Voit myös sytyttää liekit BarrelQ:n alta, mutta emme suosittele sitä, koska maali kuoriutuu pois. Sen jälkeen BarrelQ on ruosteinen... mutta sekin voi tietysti näyttää hyvältä.

## RITILÄ 🍷

Jotta ritilä pysyy käyttökelpoisena, suosittelemme sen rasvaamista öljyllä ennen grillausta. Käytä auringonkukka- tai oliiviöljyä, mitä tahansa sinulla onkaan. Silloin liha ei tartu ritilään niin paljon.

## TYHJENTÄMI- NEN 🗑️

Kunnon grillauksen jälkeen tynnyrin pohjalla on brikettien jäämiä tai mitä tahansa sitten poltitkin. Siksi sinun tulisi muistaa kääntää BarrelQ ympäri säännöllisesti ja heittää roskat pois. Huomaa: mukana tulee myös paljon tuhkaa. Muista tehdä tyhjentäminen järjestyksessä paikassa.

## KULJETUS 🚚

Cidna ha u sheegin, laakiin FoostoQ waa foosto. Foosto cusub, sidaa darteed waxyaabo yaab leh kuma jiri doonaan dhexdeeda, laakiin gaadiidka dartiis waxaa suurtagal ah in xoqitaanku dushiisa saaran yihiin foostada. Waxaan sameynaa sida ugu fiican, laakiin si buuxda ugama hor tagi karno tan.

## NADIIFI SAXANKA TEPPANYAKI 🍣

Wasakhda ka xoq saxanka. Isticmaal biyo qabow. Ka dib markii saxanku qaboobo, waxaad ku masaxi kartaa dusha isbuunyo, buraash ama maro. Ku nadiifi midabka midabka liinta. Ha ku nadiifiin sanding, xoqin, iyo / ama isticmaal saabuunta saabuunta.

## TERVEYS JA TURVALLISUUS 🚶

Tiesitkö, että BarrelQ on erityisen vastuullinen työterveys- ja turvallisuusasioissa? Sinun ei tarvitse kumartua alas yltääksesi ruokaasi. Se säästää sinut tyrältä. Grillausta lantion korkeudella! (Miniversiolla tätä etua ei ole, ellet ole minikokoinen.)

## RUOSTE 💧

Tynnyrin ylärenkaalla on taipumus ruostua hieman. Tämän vuoksi sinun tulisi voidella siihen hieman öljyä (keittiössä käytettävä sopii hyvin). Myös pohja saattaa ruostua. Jos et halua terassillesi ruskeaa ympyrää, laita jotain BarrelQ:n alle. BarrelQ:n voi muuten jättää ulos koko talveksi. Se on kestävä.

## MONITOIMINEN 🍷

Naiset puhuvat monitoiminnallisuudesta ja sitä BarrelQ on. Se on grilli, tulisija mutta myös sivupöytä! Laita kansi sen päälle ja se muuttuu pöydäksi. Kuinka monta olutta sen päälle mahtuu?

## TURVALLISUUS 🚰

Jos et tiennyt sitä vielä: BarrelQ kuumenee käytön aikana. Siksi ehdotamme, että käytät maalaisjärkeäsi. Jos sinulla ei ole sitä, tässä muutamia ehdotuksia.

### Ehdotus 1: Laita se hyvään paikkaan

Aseta grilli vakaalle, tasaiselle alustalle. Älä liikuta sitä grillauksen aikana. Siksi sinun pitäisi ennen sytyttämistä varmistaa, että paikka on oikea. Älä siirrä palavaa tai vielä kuumaa grilliä.

### Ehdotus 2: Pidä riittävä etäisyys

Pidä aina riittävä etäisyys syttyvistä kohteista, kuten puut, puuaidat tai pergoloista. Pidä lapset ja lemmikit riittävän kaukana. (Duh!) Käytä pitkiä varrastikkuja, lihahaarukoita ja pihtejä.

### Ehdotus 3: Varaudu

Älä käytä helposti syttyviä vaatteita äläkä grilla ilman paitaa. (Ei mukavaa kenellekään...) Pidä sammutusvälineet, vettä ja hiekkaa lähellä. Hätänumero: 112

### Ehdotus 4: Huomioi ympäristösi

Älä grilla matalan katon alla äläkä missään nimessä sisällä. Palovaaran lisäksi tällöin on häämyrkytyksen vaara. Grillaaminen maastossa: kuivuuden aikana metsät, nummet ja dyynit ovat erittäin helposti syttyviä.

## VASTUUVAPAUSLAUSEKE ⚠️

BarrelQ: n valmistaja ei ota vastuuta ja/tai korvausvelvollisuutta mahdollisista BarrelQ: n käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Älä aloita kypsentämistä, ennen kuin hiillissä on tuhkapinta.  
VAROITUS! Tämä grilli tulee erittäin kuumaksi, älä siirrä sitä käytön aikana!  
VAROITUS! Älä käytä sisällä!  
VAROITUS! Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen spritiä eikä bensiiniä! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytytysnesteitä!  
VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin luota!

27

# ČEŠTINA ZAČNĚTE GRILOVAT.

**Grilujte a bavte se s grilem BarrelQ. Je to gril, venkovní ohniště, designový nábytek, venkovní kuchyně a odkládací stolek v jednom.. Obsluha je snadná a zvládne ji opravdu každý. Přesto vám rádi vysvětlíme, jak toto zařízení funguje.**

## Balení obsahuje:

- ✓ Sud BarrelQ (e)
- ✓ Víko (b) obruč (a)
- ✓ Koš (c) rošt (d)
- ✓ Talíř Teppanyaki (pouze jako doplněk)

Chybí něco? Pošlete nám email na adresu: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Začněte grilovat

Nejprve sundejte víko a plast. Vyjměte rošt. Koš naplňte briketami nebo dřevěným uhlím a zapalte ho. Pokud si chcete ušetřit čas se zapalováním, použijte podpalovač. Druhý nejlepší vynález na světě (hned po BarrelQ).

Jakmile uhlíky správně žhnou, jdeme na věc.

**Dobrou chuť!**

## TRPĚLIVOST ⌚

Práce s BarrelQ je formou relaxace. Proto zvolněte. Naskládejte si dřevěné uhlí nebo brikety s dostatečným časovým předstihem do koše a nechejte řádně rozžhavit. Maso dejte na rošt teprve potom, co nejvyšší žár pominul. Maso by mělo být propékáno pomalu. Doporučení: je vhodné vytvořit si v grilu různé tepelné zóny a přesouvat pak maso do zón s nižší teplotou.

## VHODNÉ POMŮCKY 🧤

Pro práci s grilem si opatřete pár (pracovních) rukavic. Pokud budete muset s roštěm manipulovat, ať už z jakýchkoliv důvodů, je vhodné používat rukavice.

## OHNIŠTĚ 🔥

BarrelQ není pouze gril. Můžete jej používat také i jako venkovní ohniště. Vložte do koše dřevo a zapalte ho. Úžasný pohled. Jak příjemné a teplé. Oheň můžete zapálit i na dně sudu, což vám ale nedoporučujeme, protože by zakártko došlo k oloupání barvy ze sudu a sud by zrezivěl. Na druhou stranu by to vypadalo drsně..

## ROŠT 🍷

Aby se rošt nezanášel, je dobré jej před grilováním potřít olejem. Použít můžete slunečnicový nebo olivový olej. Maso se potom nebude k roštu tolik přichytávat.

## ČIŠTĚNÍ 🗑️

Po skončení grilovací sezóny bude na dně sudu popel nebo zbytky toho, co jste do ohně naházeli. Jednou za čas je potřeba sud obrátit a vyprázdnit všechn popel a zbytky. Mějte prosím však na paměti, že při vyprazdňování dochází k uvolňování prachu a tomu je třeba uzpůsobit místo.

## DOPRAVA 🚚

BarrelQ je barel neboli sud. Sud dostanete nový, ale při přepravě může dojít k jeho poškrábání. Děláme vše pro to, aby k tomu nedošlo, ale zcela vyloučit to nelze.

## VYČISTĚTE TALÍŘ TEPPANYAKI 🍳

Oškrábejte špínu z desky. Použijte studenou vodu. Po vychladnutí desky můžete povrch otřít houbou, štětcem nebo hadříkem. Vybarvení odstraňte kapkou citronové šťávy. Nečistěte broušením, drhnutím nebo čistícími prostředky.

## OCHRANA ZDRAVÍ A BEZPEČNOST 🚰

Při návrhu BarrelQ byly zejména zohledněny otázky ochrany zdraví a bezpečnosti práce. Pro maso na roštu se nemusíte ohýbat a proto vám nehrozí vyhřeznutí plotýnky. Grilujete v úrovni pasu (mini provedení ovšem tuto výhodu nemá).

## REZ 💧

Horní okraj sudu má poněkud tendenci k rezivění. Proto byste tuto část měli ošetřovat olejem (normálním olejem, který máte v kuchyni). Rezivět může i spodní část. Pokud tedy nechcete mít na terase rezavé kolo od sudu a stopy po rezi, dejte pod váš BarrelQ vhodnou podložku. Jen tak mimochodem, BarrelQ můžete nechat venku po celou zimu. Je to robustní výrobek. Můžete si také na něj u nás objednat kryt.

## MULTI- FUNKČNOST 🍷

Ženy rády používají adjektivum „multifunkční“. BarrelQ je multifunkční výrobek. Je to gril, venkovní ohniště, ale také odkládací stolek! Dejte na něj víko a už máte stolek. Víte kolik lahví piva se na něj vejde?

## BEZPEČNOST 🚰

Povrch BarrelQ je za provozu velmi horký. Při práci je proto třeba postupovat s rozvahou a k tomu účelu slouží několik níže uvedených doporučení a pokynů.

### 1: Postavte gril na vhodné místo

Umístěte gril na pevný a rovný povrch. Za provozu s grilem nepohybujte. Proto si volbu místa před zapálením řádně promyslete. Nepohybujte grilem v době, kdy uvnitř probíhá hoření, příp. když je gril horký.

### 2: Zachovejte dostatečný odstup

Vždy zachovejte dostatečný odstup grilu od hořlavých předmětů, např. stromů, dřevěných plotů nebo pergol. Zabraňte přístupu dětí ke grilu za provozu. Pro manipulaci s masem používejte dlouhé jehlice, vidlice na maso a kleště.

### 3: Buďte připraveni

Při grilování nenoste na sobě snadno hořlavý oděv, ale také nemějte odhalenou hrud'. Mějte v dosahu připraveny hasící prostředky, vodu a písek. Upozorňujeme: tísňová linka má číslo 112.

### 4: Sledujte prostředí kolem sebe

Negrilujte pod převislou částí střechy a zejména pak nikdy ne ve vnitřních prostorách domu. Kromě nebezpečí požáru hrozí při této práci i riziko nadýchání oxidu uhelnatého. Pokud grilujete ve volné přírodě, mějte na paměti, že v době sucha vše kolem vás v lese, na vřesovišti či dunách má zvýšenou tendenci k zapálení.

## ODMÍTNUTÍ ODPOVĚDNOSTI ⚠️

Výrobce grilu BarrelQ nepřebírá odpovědnost ani ručení za škody vyplývající z používání BarrelQ.

Nezačněte s grilováním/pečením dokud se na povrchu paliva nevytvoří vrstva popela.  
VÝSTRAHA! Toto zařízení je za provozu velmi horké. Nemanipulujte s ním za provozu!  
VÝSTRAHA! Nepoužívejte toto zařízení ve vnitřních prostorách!  
VÝSTRAHA! Pro zapálení nepoužívejte líh nebo benzín! Používejte pouze podpalovače vyhovující požadavkům normy EN 1860-3!  
VÝSTRAHA! Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat!

# PORTUGUÊS COMEÇAR O CHURRASCO

O BarrelQ é um grelhador e “chiller”. É um churrasco, uma fogueira, mobiliário de design, uma cozinha exterior e uma mesa lateral tudo em um... E fácil de usar também. É totalmente à prova de enganos, mas mesmo assim teremos o prazer em explicar-lhe como funciona.

Se tudo estiver como previsto, terá recebido:

- ✓ BarrelQ (e)
- ✓ Pega (b) Pega (a)
- ✓ Cesto (c) Grelha (d)
- ✓ Placa Teppanyaki (apenas como complemento)

Está alguma coisa em falta? Envie-nos um correio eletrônico: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

## Começar o churrasco.

Antes do uso, tire a tampa e o plástico do barril. Tire a grelha do cesto e encha o cesto com briquetes ou carvão e depois acenda-o! Se quiser evitar o stress da criação do fogo (e quem não quer isso?), então, use acendalhas. A segunda melhor invenção de sempre (depois do BarrelQ). Logo que tudo esteja em brasa: pronto a começar.

Bom apetite!

## PACIÊNCIA ⌚

Usar o BarrelQ é tranquilo. Portanto: mantenha a calma. Posicione bem o carvão ou os briquetes a tempo, antes de meter o jantar no cesto. Dê-lhes tempo. É só colocar a carne na grelha, logo que as brasas não estejam no máximo. A carne deve cozinhar lentamente. Temos tempo, lembra-se? Sugestão: faça diferentes zonas de calor para que possa mover a carne para zonas menos quentes.

## ÚTIL 🧤

Certifique-se de que tem um par de luvas (de trabalho) por perto durante o churrasco. Se por qualquer motivo tiver que mover a grade, é melhor fazê-lo com luvas. Mas já sabia disso, certo?

## FOGUEIRA 🔥

O BarrelQ não é apenas para churrascos... Também pode usá-lo como uma fogueira. Meta um pouco de madeira na cesta e acenda-a... Surpreendente! E agradável e acolhedor. Também pode acender as chamas por baixo no BarrelQ, mas nós não o recomendamos porque a pintura vai soltar-se em pouco tempo. Então vai ter um BarrelQ enferrujado... E isso também é duro, é claro

## GRELHA 🍷

Para manter a grelha bonita, sugerimos que passe um pouco de óleo sobre ela antes do churrasco. Girassol ou azeite. O que tiver. Então, a carne não vai agarrar tanto à grelha.

## ESVAZIAR 🗑️

Depois de uma boa sessão de churrasco haverá restos de briquetes ou restos de tudo o que foi posto em chamas no fundo do barril. Portanto, deve certificar-se de virar o BarrelQ de vez em quando e mandar fora o lixo. Cuidado: algum pó será libertado ao fazê-lo. Certifique-se de fazer isso numa localização inteligente.

## TRANSPORTE 🚚

Não diga a ninguém, mas o BarrelQ é um barril. Um barril novo, por isso nunca estiveram coisas estranhas dentro dele, mas por causa do transporte, é possível encontrar riscos no barril. Fazemos o nosso melhor, mas não podemos impedir isso totalmente.

## PRATO DE TEPPANYAKI LIMPO 🍷

Raspe a sujeira da placa. Use água fria. Depois que a placa esfriar, você pode limpar a superfície com uma esponja, escova ou pano. Limpe a descoloração com uma gota de suco de limão. Não limpe lixando, esfregando e / ou usando detergentes.

## SAÚDE E SEGURANÇA 🚶

Sabia que o BarrelQ é especialmente responsável quando se trata de saúde e segurança no trabalho? Não terá que se dobrar muito para alcançar a sua carne. Isso evita que tenha uma hérnia. Grelhe à altura do quadril, bebé! (o mini não tem essa vantagem, a menos que seja um gnomo)

## FERRUGEM 🔥

O anel superior do barril tem a tendência para oxidar um pouco. É por isso que deve passar um pouco de óleo sobre ele (pode encontrá-lo na cozinha), que faz a diferença. O fundo também pode enferrujar. Se não quer um círculo no seu terraço: coloque algo por baixo do BarrelQ. A propósito: o BarrelQ pode ser deixado na rua todo o inverno. É tão duro como pregos.

## MULTI FUNCIONAL 🍷

As mulheres falam sobre a multifuncionalidade, o BarrelQ é multifuncional. É um churrasco, uma fogueira, mas também... uma mesa lateral! Coloque a tampa sobre ele e terá uma mesa. Quantas cervejas cabem lá?

## SEGURANÇA 🚒

Se ainda não sabia: o BarrelQ vai ficar quente quando utilizado. Portanto, apenas uma sugestão: use o bom senso. Se não o tem, aqui estão algumas sugestões.

### Sugestão 1: Coloque-o num bom local

Coloque o grelhador numa superfície sólida e plana. E não o mova durante a utilização do grelhador. É por isso que deve certificar-se de que está no lugar certo, antes de o acender. Não mova um grelhador a arder ou ainda quente.

### Sugestão 2: Mantenha uma distância suficiente

Mantenha sempre uma distância suficiente de objetos inflamáveis, como árvores, cercas de madeira ou pérgulas. Mantenha crianças e animais à distância. (dah!) Use espetos compridos, garfos e pinças.

### Sugestão 3: Esteja preparado

Não use roupas facilmente inflamáveis e também não grelhe em tronco nu. (não é agradável para ninguém de qualquer maneira...) Mantenha equipamentos de extinção, água e areia perto de si. Número dos Bombeiros: 112

### Sugestão 4: Avalie o seu ambiente

Não grelhe sob um telhado pendente e definitivamente não dentro de casa. Além do risco de incêndio, há também o risco de intoxicação por monóxido de carbono. Num churrasco ao ar livre: em caso de seca, florestas, charnecas e dunas são muito inflamáveis.

## AVISO LEGAL ⚠️

O produtor do BarrelQ não aceita responsabilidade e/ou obrigações por qualquer dano decorrente do uso do BarrelQ.

Comece o churrasco somente depois de ter formado uma camada de cinzas sobre as brasas.  
AVISO! Esta churrasqueira fica muito quente, não a mova durante a utilização!  
AVISO! Não use dentro de casa!  
AVISO! Não use desnatante, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender!  
Utilize apenas dispositivos de ignição que estejam em conformidade com a norma EN 1860-3!  
AVISO! Mantenha as crianças e animais de estimação longe do churrasco!



# SLOVENČINA

## ZAČNITE GRILOVAŤ.

Grilujte a bavte sa s grilom BarrelQ. Je to gril, vonkajšie ohnisko, dizajnový nábytok, vonkajšia kuchyňa a odkladací stolík v jednom...Obsluha je jednoduchá a zvládne ju skutočne každý. Napriek tomu vám radi vysvetlíme, ako toto zariadenie funguje.

### Balenie obsahuje:

- ✓ Sud BarrelQ (e)
- ✓ Veko (b) Obruč (a)
- ✓ Kôš (c) Rošt (d)
- ✓ Teppanyaki plošča (samo kot dodatek)

Chýba niečo? Napíšte nám na: [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)

### Začnite grilovať

Najprv zložte veko. Vyberte plast. Vytiahnite rošt. Kôš naplňte briketami alebo dreveným uhlím a zapáľte ho. Ak si chcete ušetriť stres so zapáľovaním, použite podpaľovač, druhý najlepší vynález na svete (hneď po BarrelQ).

Len čo uhliky správne tlejú, ideme na vec.

**Dobrá chuť!**

## TRPEZLIVOSŤ ⌚

Práca s BarrelQ je formou relaxácie. Preto zvolnite. Naskladajte si drevené uhlie alebo brikety s dostatočným časovým predstihom do koša a nechajte riadne rozžeraviť. Mäso kladte na rošt až po odznení najväčšej horúčavy. Mäso by sa malo prepekať pomaly. Odporúčanie: je vhodné vytvoriť si v grile rozličné tepelné zóny a presúvať potom mäso do zón s nižšou teplotou.

## VHODNÉ POMÔCKY 🧤

Na prácu s grilom si zabezpečte pár (pracovných) rukavíc. Pokiaľ budete musieť s roštom manipulovať, nech už z akýchkoľvek dôvodov, je vhodné používať rukavice.

## OHNISKO 🔥

BarrelQ nie je iba gril. Môžete ho používať aj ako vonkajšie ohnisko. Vložte do koša drevo a zapáľte ho. Úžasný pohľad! Aké príjemné a teplé. Oheň môžete zapáliť aj na dne suda BarrelQ. To však neodporúčame, pretože onedlho by došlo k olúpaniu farby zo suda a sud by zhrdzavel. Na druhú stranu, vyzeralo by to drsne...

## ROŠT 🍷

Aby sa rošt nezanášal, je dobré ho pred grilovaním potrieť olejom. Môžete použiť slnečnicový alebo olivový olej. Mäso sa potom nebude k roštu tak prichytávať.

## VYPRÁZDŇOVANIE 🗑️

Po skončení grilovania bude na dne suda popol alebo zvyšky toho, čo ste doň nahádzali. Raz za čas je potrebné súd prevrátiť a odstrániť všetok popol a zvyšky. Majte však na pamäti, že pri vyprázdňovaní dochádza k uvoľňovaniu prachu, prispôbte tomu aj miesto.

## DOPRAVA 🚚

BarrelQ je barel, alebo sud. Sud dostanete nový, takže v ňom nebudú žiadne čudné veci, ale pri preprave môže dôjsť k jeho poškriabaniu. Snažím sa tomu zabrániť, ale nemožno to úplne vylúčiť.

## ČIŠČENIE TEPPANYAKI PLOŠČA 🧼

Odstráňte umazanijo s plošče. Uporabte hladno vodu. Ko se plošča ohladi, ľahko povrchu očistíte z gobo, krtačo ali krpo. Razbarvanje očistite s kapljico limoninega soka. Ne čistite z brušenjem, drgnjenjem in / ali uporabo detergentov.

## OCHRANA ZDRAVIA A BEZPEČNOSŤ PRÁCE 🚰

Pri návrhu BarrelQ boli zohľadnené najmä otázky ochrany zdravia a bezpečnosti práce. K mäsu na rošte sa nemusíte zohýbať, preto vám nehrozí vyskočenie platničky. Grilujete na úrovni pásu (mini vyhotovenie túto výhodu nemá).

## HRDZA 🔥

Horný okraj suda má tendenciu hrdzaviť. Preto by ste túto časť mali ošetrovať olejom (bežným potravinárskym v domácnosti). Hrdzavieť môže aj spodná časť. Ak teda nechcete mať na terase hrdzavé koleso od suda, dajte pod svoj BarrelQ vhodnú podložku. Len tak mimochodom, BarrelQ môžete nechať vonku po celú zimu. Je to robustný výrobok. Môžete si tiež naň u nás objednať kryt.

## MULTIFUNKČNÝ 🍷

Ženy rady používajú adjektívum „multifunkčný“. BarrelQ je multifunkčný výrobok. Je to gril, vonkajšie ohnisko, ale aj odkladací stolík. Dajte naň veko a už máte stolík. Viete, koľko fliaš piva sa naň zmestí?

## BEZPEČNOSŤ 🚰

Ak ste na to doposiaľ neprišli, radi by sme vám povedali, že povrch BarrelQ je počas prevádzky veľmi horúci. Pri práci je preto nutné postupovať s rozvahou. Na tento účel slúži aj niekoľko dole uvedených odporúčaní a pokynov.

### 1: Postavte gril na vhodné miesto

Umiestnite gril na pevný a rovný povrch. Počas prevádzky s grilom nepohybujte. Preto si výber miesta pred zapálením poriadne premyslite. Nepohybujte s grilom počas toho, ako v ňom prebieha horenie, príp. keď je horúci.

### 2: Zachovajte dostatočný odstup

Vždy zachovajte dostatočný odstup grilu od horľavých predmetov, napr. stromov, drevených plotov alebo pergol. Zabráňte prístupu detí ku grilu počas prevádzky. Pri manipulácii s mäsom používajte dlhé ihlice, vidlice na mäso a kliešte.

### 3: Bud'te pripravení

Pri grilovaní nenoste na sebe ľahko horľavý odev, ale takisto nemajte odhalenú hrud' (predsa len, nie každému sa to musí páčiť). Majte v dosahu pripravené hasiace prostriedky, vodu a piesok. Upozorňujeme: tiesňová linka má číslo 112.

### 4: Sledujte prostredie okolo seba

Negrilujte pod previsnutou časťou strechy a hlavne vo vnútorných priestoroch domu. Popri nebezpečenstve požiaru hrozí pri tejto práci aj riziko vdýchnutia oxidu uhoľnatého. Pokiaľ grilujete vo voľnej prírode, pamätajte, že v období sucha všetko okolo vás v lese, na vresovisku či dunách má zvýšenú tendenciu vzplanúť.

## ODMIETNUTIE ZODPOVEDNOSTI ⚠️

Výrobca grilu BarrelQ nepreberá zodpovednosť ani ručenie za škody spôsobené používaním BarrelQ.

Nezačínajte s grilovaním/pečením, dokiaľ sa na povrchu paliva nevytvorí vrstva popola. VÝSTRAHA! Toto zariadenie je počas prevádzky veľmi horúce. Nepohybujte s ním počas prevádzky! VÝSTRAHA! Nepoužívajte toto zariadenie vo vnútorných priestoroch! VÝSTRAHA! Na zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte výlučne podpaľovače vyhovujúce požiadavkám normy EN 1860-3! VÝSTRAHA! Zabráňte prístupu detí a domácich zvierat!

# MAGYAR IRÁNYBARBECUE-ZNI.

A BarrelQ egy olyan sütő, amely egyben nyugtató is. Barbecue sütő, tűzhely, stílbútor, kültéri konyha és tolasztalka – mindez egyben... Ugyanakkor sokszínűségét igazából a használata során tapasztaljuk meg. Bár szinte gyerekjáték, mi mégis nagy örömmel magyarázzuk el használatát.

Ha minden rendben volt a kiszállításnál, a következők boldog tulajdonosa lettél:

- ✓ A BarrelQ (e)
- ✓ Fedő (b) Fogó (a)
- ✓ Kosár (c) Rostély (d)
- ✓ Teppanyaki lemez (csak kiegészítőként)

Valami hiányzik a csomagból? Gyorsan küldj egy email-t ide: [info@BarrelQ.com](mailto:info@BarrelQ.com)

Ugorjunk hát neki a barbecue-zásnak.

Használat előtt vedd le a hordó fedelét és a műanyag. Emeld le a kosár rácszatát, töltsd meg a kosarat brikettel vagy faszénnel, majd gyűjtsd be! Amennyiben szeretnéd elkerülni a tűzrakással járó izgalmakat (most komolyan: hát ki az, aki nem?), akkor használj égésgyorsítót. A második leghasznosabb találmány a történelemben (természetesen a BarrelQ után).

Amikor már szépen parázslík, akkor készen állunk a nagy bulira.

Jó étvágyat!

## TÜRELEM ⌚

A BarrelQ használata a megtestesült lazaság. Tehát: lassíts. Helyezd a faszénet vagy a brikettet a kosárba időben, jóval a vacsora előtt. Hagyj neki időt. Csak akkor tedd a grillre a húsokat, amikor a parázs már túl van az égés javán. A húsnak lassan kell át-sültnie. Időnként, mint a tenger, emlékszel? Javaslat: Alakíts ki különböző hőfokú zónákat, hogy a húsokat a kevésbé forró részekre tologathasd.

## KIÜRÍTÉS 🗑️

Egy kiadós barbecue szeánsz után brikett vagy nem meghatározható maradványok gyűlnek össze a hordó aljában – annak függvényében, hogy mit dobtak a hordóban égő tűzre. Ezért legjobb a BarrelQt minden buli után párszor megforgatni, és az égésmaradványoktól megszabadulni. Figyelem: a művelet során rengeteg por szabadulhat ki. Győződj meg róla, hogy a takarítást a megfelelő helyszínen végzed.

## ROZSDA 🔥

A hordó felső gyűrűje rozsdásodásra hajlamos. Ezért szükséges néha egy csepp olajjal bekenni (a konyhában megtalálod) – ez lesz a nyertes mozdulat. Kicsit az alja is rozsdásodhat. Ha nem hiányzik a teraszodon egy barna kör lenyomata, helyez valamit a BarrelQ alá. Mellesleg: a BarrelQ a szabadban áttelelhet.

## RÁCS 🍷

A gondoskodás jegyében azt javasoljuk, hogy barbecue sütés előtt kend be a rácsot egy kis olajjal. Napraforgó vagy olívaolajjal – ami könnyebben beszerezhető. Így a húsok nem ragadnak majd annyira hozzá.

## SZÁLLÍTÁS 🚚

Maradjon a kettőnk titka, hogy a BarrelQ tulajdonképpen egy hordó. Mivel ez egy új hordó, ezért nincsenek benne furcsa cuccok maradványai, viszont a szállítás során rákerülhet néhány karc. Bár mi a magunk részéről mindent megteszünk, ezt sajnos mégsem tudjuk teljes mértékben kiküszöbölni.

## HASZNOS 🧤

Grillezéskor legyen mindig kezűgben egy pár (munkavégző) kesztyű. Amennyiben bármilyen okból a rácsot mozgatni kell sütés közben, hát inkább kesztyűvel tedd. De ez talán nem olyan nagy újdonság, ugye?

## A TISZTÍTÁS TEPPANYAKI LEMEZ 🍳

Kaparja le a piszkot a lemezről. Használjon hideg vizet. A lemez lehűlése után szivaccsal, ecsettel vagy ruhával törölheti le a felületet. Tisztítsa meg az elszíneződést egy csepp citromlével. Ne tisztítsa csiszolóval, dörzsöléssel és / vagy mosószerrel.

## MUNKAHELYI BIZTONSÁG ÉS EGÉSZSÉGVÉ- DELEM 🚰

Tudtad, hogy a BarrelQ különösen felelősségteljes, amikor foglalkozási ártalmakról és biztonságos munkakörnyezetről van szó? Nem kell mélyre hajolnod, amikor a jól megérdemelt húst magadhoz veszed. Ez megelőzi a sérvet. Csupómagasságában grillezhetsz, az ám!

## TŰZHELY 🔥

A BarrelQ nemcsak barbecue-zásra való... Használható akár tűzhelyként is. Dobj némi fát a kosárba, majd gyűjts be neki... Gyönyörű látvány! Ugyanakkor kedves és melengető is. Persze begyűjthatsz a BarrelQ alá is, de ezt inkább nem javasoljuk, ugyanis a festéket így egy szempillantás alatt lehámozod róla és egy rozsdás BarrelQ lesz a jutalmad... Ami persze elég rosszul mutatna.

## MULTI FUNKCI- ONÁLIS 🍷

Míg a nők csak beszélnek róla, addig a BarrelQ simán multifunkcionális. Grillsütő, tűzhely... és még tolasztalka is! Tedd rá a fedelet és máris van egy asztalod. A kérdés az, hogy hány sör fér el rajta?

## BIZTONSÁG 🚰

Ha eddig nem tudtad volna: a BarrelQ használat közben felmelegedhet. Ezért egyetlen javaslatunk: hallgass a józan eszedre. Amennyiben ez hiánycikk, íme, pótoljuk néhány baráti jó tanáccsal.

### 1. sz. jó tanács: Állítsd megfelelő helyre!

Helyezd a barbecue sütőt sima, szilárd felületre. Ja, és működés közben ne mozgasd. Ezért győződj meg róla, hogy a megfelelő helyen áll, mielőtt még felgyújtana valamit. Fontos, hogy ne mozgasd az égő vagy még forró barbecue sütőt.

### 2. sz. jó tanács: Tartsd be a tisztes távolságot!

Mindig helyezd a sütőt biztonságos távolságra a gyúlékony anyagoktól, mint amilyenek a fák, a léckerítés vagy a lugas. Tartsd távol a gyermekeket és a házi kedvenceket (na, vajon miért?!). Használj hosszú nyársakat, hústartó villákat és fogókat.

### 3. sz. jó tanács: Készülj megfelelően az alkalomra!

Ne viselj gyúlékony öltözéket és ne grillezz meztelen felsőtesttel (szerintünk ez senkinek sem jó...) .Tarts a közelben egy tűzoltó készüléket, vizet és homokot. A tűzoltóság száma: 112.

### 4. sz. jó tanács: Gondolj a környezetre is!

Ne süsd a barbecue-t tető alatt, de semmiképp se próbálkozz zárt térben. Itt ugyanis a tűzveszély mellett még a szén-monoxid-mérgezés kockázata is fennáll. A barbecue-zás a szabadban a legjobb, de szárazságban az erdők, mezők és dombok nagyon könnyen lángra kaphatnak.

## A GYÁRTÓ NYILATKOZATA ⚠️

A BarrelQ gyártója nem tartozik semmilyen felelősséggel/vagy kötelezettséggel a BarrelQ használata miatt bekövetkező esetleges sérülésekért/károkkért.

Ne süss, amíg a tüzelőanyag nem jelenik meg hamuréteg.  
VIGYÁZAT! Ez a barbecue sütő a használat során nagyon felmelegszik, tehát működés közben ne mozgasd!  
VIGYÁZAT! Ne használd zárt térben!  
VIGYÁZAT! Ne használj alkoholt vagy üzemanyagokat a be- vagy újragyújtáshoz!  
Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő anyagot használja begyújtáshoz!  
VIGYÁZAT! Tartsd távol a berendezéstől a gyermekeket és a háziállatokat!

## ROMÂNĂ

Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil.  
ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!

ATENȚIE! A nu se utiliza în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon!

ATENȚIE! După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar!

ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere!

A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3!

ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere!

## ČESKÁ

Potravinu připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela.

VÝSTRAHA! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.

VÝSTRAHA! Nepoužívat v uzavřených prostorech!

VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín!

Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!

VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu!

## HRVATSKA

Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!

UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!

UPOZORENJE! Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!

UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu!

Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!

UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!

## БЪЛГАРСКИ

Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте на закрито!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте децата и домашните любимци на разстояние!

## EESTLANE

Toidu valmistamist söepannis tuleb alusutada alles peale söekihi moodustumist söel.

TÄHELEPANU! Söepann äärmiselt kuumeneb, mitte ümberpaigutada kasutamise ajal!

TÄHELEPANU! Mitte kasutada ruumides!

TÄHELEPANU! Mitte kasutada metüülpriirust, bensiini või muud süttivat segu süütamiseks või taassüütamiseks! Kasutada vaid süütajaid, mis vastavad standardile EN 1860-3!

TÄHELEPANU! Mitte lasta söepanni juurde lapsi ja loomi!

## LATVISKI

Ēdiena gatavošanu uz dārza grīla sākt tikai pēc tam, kad izveidojusies ogļu kārta.

UZMANĪBU! grīls ļoti sakarst, izmantošanas laikā to nedrīkst pārvietot!

UZMANĪBU! Nelietot iekšelpās!

UZMANĪBU! Iekurināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai nelietot metilspirtu vai benzīnu!

Lietot tikai standartam NE 1860-3 atbilstošus aizdedzināšanas līdzekļus!

UZMANĪBU! Neļaut bērniem un dzīvniekiem tuvoties grīlam!

## ÍSLENSKA

Byrjið ekki að grilla fyrr en óskulag hefur myndast í kolunum.

VARÚÐ! Grillið verður afar heitt, færið það ekki úr stað á meðan á notkun stendur!

VARÚÐ! Notist ekki innandyrá!

VARÚÐ! Notið ekki metanól vökva, olíu eða aðra eldfima vökva til þess að

kveika í grillinu! Notið þess í stað aðeins kveikjiefni sem samræmist

EN 1860-3 stöðlum!

VARÚÐ! Haldið börnum og dýrum frá grillinu!

## LATVIEŠU

Ēdiena gatavošanu uz dārza grīla uzsākt tikai pēc tam, kas izveidojusies ogļu kārta.

UZMANĪBU! grīls stipri sakarst, izmantošanas laikā to nedrīkst pārvietot!

UZMANĪBU! Nelietot iekšelpās!

UZMANĪBU! Nelietot metilspirtu, benzīnu vai citu uzliesmojošu maisījumu

iekurināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai! Lietot tikai standartam NE 1860-3

atbilstošus aizdedzes līdzekļus.

UZMANĪBU! Neļaut grīlam tuvoties bērniem un dzīvniekiem!

## LIETUVIŲ

Pradėti kepti tik kai pelenų sluoksnis susiformavo ant žarijų.

DĖMESIO! Barbekiu tampa labai karštas, nereikia jo judinti naudojimo metu!

DĖMESIO! Nenaudoti viduje!

DĖMESIO! Nenaudokite metanolio alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių norėdami uždegti ugnį! Naudokite tik, degiklius atitinkančius EN 1860-3 standartus!

DĖMESIO! Vaikai ir gyvūnai turi būti saugiu atstumu nuo barbekiu!

## SLOVENSKÉ

Grilovanie začnite až potom, ako sa na uhlí vytvorí vrstva popola.

POZOR! Tento gril sa veľmi zohreje, počas používania sa nehýbte s ním!

POZOR! Nepoužívajte v interiéri!

POZOR! Nepoužívajte metylalkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny na

zapalovanie alebo opätovné zapálenie! Používate len zapalovače, ktoré sú v

súlade s EN 1860-3!

POZOR! Držte deti a domáce zvieratá od grilu ďalej!

Product	Weight briquettes/charcoal
BarrelQ Big	Max. 3 kg briquettes/charcoal
BarrelQ Small	Max. 1,5 kg briquettes/charcoal



## TWITTER / FACEBOOK / INSTAGRAM

Would you like suggestions about BarrelQ-stuff, BBQ-competitions, recipes, rubs, sauces or other important matters? Follow us on Twitter, Facebook or Instagram.



## QUESTIONS?

Do you have questions about the BarrelQ? Send an e-mail to [info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com). We will answer within two working days.

if there are any missing parts or you have any questions regarding assembly, please call our customer service line on + 31 76 700 27 29.

## CONTACT

**BarrelQ**  
[info@barrelq.com](mailto:info@barrelq.com)  
[www.barrelq.com](http://www.barrelq.com)

**Manufacturer:**  
United Barrel Grills Retail B.V.  
Wethouder van Haperenstraat 40  
4813AM Breda  
The Netherlands  
For contact details:  
[www.unitedbarrelgrills.com](http://www.unitedbarrelgrills.com)  
[info@unitedbarrelgrills.com](mailto:info@unitedbarrelgrills.com)

**Distributor:**  
United Barrel Grills Global Inc.  
203 NE Front st ste 101  
Milford DE 11963  
Kent Country Delaware  
For contact details:  
[www.unitedbarrelgrills.com](http://www.unitedbarrelgrills.com)  
[info@unitedbarrelgrills.com](mailto:info@unitedbarrelgrills.com)



**BARRELQ**

[WWW.BARRELQ.COM](http://WWW.BARRELQ.COM)