



Safire
COOKERS

Just GRILLiant

SAVING THE ENVIRONMENT ONE COOK AT A TIME

You can roast with it, braai on it, cook with a pot in it, bake bread and a whole lot more...





Roast

with the ribbed side of the cooking grid facing upwards and the dome closed. Now SAfire serves as an oven and can roast almost anything: chicken, beef; pork, lamb, or vegetables (Maximum raw weight 2.5 kg. e.g. two chickens).



Barbeque

To Barbeque, remove the dome and place the grid with the ribbed side facing upwards, place your food on the grid and barbeque with or without the dome.



Bake

With the dome closed you can bake in your SAfire. Place the grid with the flat side facing upwards. Bake bread, rolls and wonderful pizza on the same grid in the same way you would in your oven.



Fry

To fry remove the dome, place the grid with the flat side upwards and you now have a frying pan to fry eggs, bacon, fish and mushrooms, etc.

Oven shelf

While roasting you can bake vegetables on the oven shelf.

ATTENTION!

This barbecue will become very hot. Do not move during use. Do not use in enclosed and unventilated spaces. Do not use alcohol, petrol or similar liquids to light or re-light the barbecue. Keep the barbecue away from children and pets. Ensure that the barbecue is placed on a stable, level surface before use. Do not carry the safire roaster by the dome handle while in operation.



Important notice

1. Do not allow hot briquettes to burn in your SAfire for more than 10 minutes with the grid and dome in place without food on the grid. This will damage your grid and dome handle.
2. Once your cooking is complete, remove dome and grid to allow the briquettes to burn out freely. You can remove the fire chamber with the lifting tool and place it on a non-flammable surface such as a brick, to let it burn out. This will prevent the oils and fats baking hard after cooking in the SAfire.
3. Always make sure that the vent holes in the grid are not blocked while cooking, to prevent choking the fire.
4. Never place briquettes into the fire chamber without the fire chamber grid in place



Lighting up instructions

1. Open SAfire and remove the grid.
2. Place an appropriate amount of firelighters on the fire chamber grid.
3. Stack 8-10 briquettes (depending on size, 400g in total).
4. Ensure that there is adequate ventilation (e.g. open veranda or patio).
5. Light the firelighters in the normal way.
6. Allow it to burn for 20-30 minutes or until the coals are a grey colour.
7. Position the grid in the roaster and allow to heat up for 2 minutes.

Now you are ready to cook.

Cleaning Instructions

All surfaces of your SAfire should be washed with a warm soapy solution, applied with a sponge. Abrasive materials can be used on stubborn marks, as this product is made from high quality Stainless steel. Before cooking, if you wish, spray the inside of the dome and the grid with Olive oil. This seals the surface and makes cleaning even easier or simply wash or simply put the SAfire in the dishwasher. Special care should be taken when cleaning the Roaster Grid; no abrasive cleaning materials must be used on non stick surfaces.





Rôtir

Faire rôtir sur le côté striée de la grille de cuisson, placé vers le haut et avec le couvercle du barbecue fermé. Maintenant SAfire sert de four et il peut rôtir à peu près n'importe quoi: Poulet, bœuf, porc, ou légumes (poids cru maximal 2,5 kg. Par exemple, deux poulets).



Barbecue

Pour faire un barbecue, retirer le couvercle et placer le côté strié de la grille vers le haut, mettre vos aliments sur la grille et faites la cuire avec ou sans le couvercle.



Cuire

Lorsque le couvercle est fermé, vous pouvez cuire dans votre SAfire. Placer le côté plat de la grille vers le haut. Sur la même grille, faites cuire du pain, des petits pains et de merveilleuses pizzas, comme si vous le faisiez dans votre four.



Frir

Pour frir, retirer le couvercle, placer le côté plat de la grille vers le haut, et vous avez maintenant une poêle à frir, pour pouvoir faire frir des œufs, du bacon, du poissons et des champignons, etc.

Gratin de four

Pendant que vous faire rôtir, vous pouvez cuire des légumes sur le gratin de four.

ATTENTION!

Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Ne pas utiliser dans les locaux fermés. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation. Ne pas porter le safire cooker par la poignet du couvercle pendant l'utilisation



Observation importante

1. Ne laissez pas les briquettes chaudes brûler dans votre SAfire pendant plus de 10 minutes, lorsque la grille et le couvercle sont en place et qu'il n'y a pas d'aliments sur la grille. Cela endommagera votre grille et la poignée du couvercle.
2. Une fois que votre cuisson est terminée, retirez le couvercle et laissez les briquettes se consumer. Vous pouvez retirer le foyer avec l'outil de levage et le placer sur une surface inflammable, comme une brique, afin de le laisser se consumer complètement. Cela évitera aux huiles et aux graisses de se durcir dans le SAfire, après la cuisson.
3. Toujours s'assurer que les trous d'aération dans le grill ne sont pas obturés pendant la cuisson, afin d'éviter l'asphyxie de la combustion.
4. Placer impérativement la petite grille dans le foyer de combustion avant de placer la/les briquettes.



Instructions d'allumage

1. Ouvrir le SAfire et retirer le couvercle.
2. Mettre un volume approprié d'allume-feux dans le foyer.
3. Empiler 8 - 10 briquettes (en fonction de la taille, 400g au total).
4. S'assurer que l'aération est adéquate (par exemple, une véranda ouverte ou un patio).
5. Allumer les allume-feux normalement.
6. Laissez-les brûler pendant 20 -30 minutes jusqu'à ce que le charbon soit gris.
7. Placer la grille dans la rôtissoire et la laisser chauffer pendant 2 minutes.

Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner.

Instructions de nettoyage

Toutes les surfaces de votre SAfire devraient être nettoyées avec une solution savonneuse chaude, appliquée avec une éponge. Des matériaux abrasifs peuvent être utilisés, puisqu'il s'agit d'un produit en acier inoxydable. Si vous le souhaitez, vous pouvez vaporiser l'intérieur du couvercle et la grille avec de l'huile d'olive. Cela bouchera scellera la surface, ou bien nettoyez, ou encore mettez simplement SAfire dans le lave-vaisselle. Une attention particulière devrait être apportée, lors du nettoyage de la grille de la rôtissoire; aucun matériau de nettoyage abrasif ne doit être utilisé sur des surfaces non-adhésives.





Stegning

Steg med den riflede side af risten opad og med låget lukket. Så fungerer din SAfire Roaster som en ovn og kan derfor stege nærmest hvad som helst: kylling, oksekød, flæskesteg, lam, eller grøntsager. Max. rå vægt er 2,5 kg eller eksempelvis 2 kyllinger.



Grillning

Hvis du vil grille, så fjernes låget, og risten anbringes med den riflede side opad. Dernæst lægges maden på risten og grilles enten med eller uden låget på.



Bagning

Du kan bage på din SAfire Roaster, når låget er lukket. Anbring risten med den flade side opad og bag så brød, boller eller pragtfulde pizzaer, fuldstændig som du ville gøre det i din normale ovn.



Pandestegning

Hvis du fjerner låget og anbringer risten med den flade side opad, har du nu en stegepande, så du eksempelvis kan lave spejlæg, bacon, fisk og champignon.

Ovnrenden

Mens du steger, kan du bage dine grøntsager på ovnrenden.

BEMÆRK! Denne grill bliver meget varm, så flyt den derfor ikke, mens

den er i brug. Må ikke anvendes indendørs eller på uventilerede steder. Anvend ikke sprit, petroleum, eller lignende væsker til at antænde eller gentænde grillen. Grillen bør ikke være i nærheden af børn og dyr. Sørg altid for at grillen er placeret på et stabilt og jævnt underlag inden den tages i brug. Når SAfire er optændt må den aldrig bæres i hånden.



Bemærk venligst

1. Lad aldrig de glødende briketter brænde i din SAfire uden kød i mere end 10 minutter, hvis låg og rist er på plads. I modsat fald vil din rist og håndtaget på låget blive ødelagt.
2. Straks du er færdig med at tilberede din mad, skal låget fjernes, så briketterne kan brænde ud.
3. Sikr altid at luftventilerne i risten ikke er tilstoppede, mens der laves mad, så ilden ikke kvæles.
4. Læg aldrig briketter i brændkammeret med mindre brændkammeristen ligger på sin plads i bunden af brændkammeret.



Optændingsinstruktion

1. Åbn SAfire Roaster og fjern risten.
2. Placer et passende antal optændings briketter på brændkammerets rist.
3. Anbring 8 til 10 briketter (afhængig af størrelse - men 300 g i alt) over optændingsbriketterne.
4. Sikr at der er tilstrækkelig ventilation (f.eks. på en åben altan eller terrasse).
5. Tænd optændingsbriketterne på sædvanlig vis.
6. Lad dem brænde i 20 – 30 minutter til kullene bliver grå.
7. Sæt risten i ovnen og lad den varme op et par minutter.

Du er nu klar til at tilberede din mad på din SAfire Roaster.

Rengøringsvejledning

Alle overflader bør vaskes af med en varm sulfoopløsning. Til særligt vanskelige pletter kan du anvende skurepulver, da SAfire Roaster er lavet af rustfrit stål af en meget høj kvalitet. Inden du anvender din SAfire Roaster skal låg og rist pensles med olivenolie, da dette forsejler overfladen og gør rengøringen endnu lettere. Du kan også vaske den op i opvaskemaskinen. Bemærk: der må ikke anvendes skurepulver på risten eller på slip-let overfladen.

SAfire, Just GRILLiant...

For Norway, Sweden and Finland please refer to www.safirenordic.dk



DANISH



Schmoren

Zum Schmoren die gewellte Seite des Grillrostes nach oben legen, und den Deckel schließen. Der SAfire Roaster kann jetzt als Ofen benutzt werden um fast alles zuzubereiten: Hähnchen, Rind, Schwein, Lamm oder Gemüse (maximal 2,4kg, d.h. zwei Hähnchen).



Grillen

Fürs Grillen bitte den Deckel abnehmen, und das Rost mit der gewellten Seite nach oben benutzen. Legen Sie das Grillgut auf den Rost, und grillen Sie ohne Deckel.



Backen

Bei geschlossenem Deckel kann man mit dem SAfire Roaster backen. Hierzu das Rost mit der glatten Seite nach oben legen. Backen Sie Brot, Brötchen und Pizza auf dieselbe Weise wie zu Hause.



Braten

Zum Braten benutzen Sie das Rost mit der glatten Seite nach oben. Sie haben nun eine Bratpfanne um Spiegeleier, Schinken, Fisch, Gemüse und mehr zu braten.

Backblech

Während des Schmoren oder Grillen kann gleichzeitig Gemüse auf dem Backblech unter dem Rost (d.h. auf dem Rand rund um die Briketts herum) zubereitet werden.

VORSICHT!

Dieser Grill wird sehr heiß. Bei Benutzung nicht bewegen. Nicht in geschlossenen und unbelüfteten Räumen benutzen. Zum Anzünden oder Wiederauszünden des Grills keinen Alkohol, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten benutzen. Den Grill von Kindern und Haustieren entfernt halten. Bevor Sie den Grill benutzen achten Sie bitte darauf, dass er auf einer stabilen, ebenen Fläche steht. Når SAfire Roaster er optændt må den aldrig bæres i hånden.



Achtung

1. Wenn kein Grillgut auf dem Rost liegt, dürfen die Briketts nicht für länger als 10 Minuten im SAfire Roaster brennen wenn Rost und Decke aufgelegt sind. Der Rost kann sonst durch Überhitzung beschädigt werden.
2. Sobald das Grillen vorüber ist sollte der Deckel abgenommen werden, um die Briketts ausbrennen zu lassen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Ventilationsöffnungen nicht blockiert sind, da sonst das Feuer erlöschen kann.
4. Nicht strömen die briquetten in die brennerkammer ohne gitter im platz.



Betriebsanleitung

1. Öffnen Sie den SAfire Roaster und nehmen Sie den Rostab.
2. Colocar Sie eine angemessene Menge Grillanzünder in die Feuermulde.
3. Platzieren Sie 8 bis 10 Briketts (abhängig von der Größe, etwa 400gr) über den Grillanzündern.
4. Stellen Sie bitte ausreichende Frischluftzufuhr sicher.
5. Zünden Sie die Grillanzünder ganz normal an.
6. Warten Sie etwa 20 bis 30 Minuten, bis die Kohle gut durch geglüht ist.
7. Legen Sie den Rost auf den SAfire Roaster, und warten Sie etwa 2 Minuten bis das Grillrost erhitzt ist.

Der Buzbee ist jetzt fertig zum Grillen, Kochen, Braten...

Reinigungshinweise

Bitte benutzen Sie zur Reinigung Ihres SAfire Roaster warmes Seifenwasser und einen Schwamm. Für besonders hartnäckige Flecken kann auch ein schärferes Reinigungsmittel verwendet werden, da der SAfire aus Edelstahl gefertigt ist. Wenn Sie möchten, können Sie die Innenseite des Deckels und das Rost vor Gebrauch mit Olivenöl einreiben. Dadurch wird die Oberfläche versiegelt, und die Reinigung wird noch einfacher. Sie können den SAfire Roaster auch im Geschirrspüler reinigen. Bei der Reinigung des Grillrostes dürfen auf der Anti-Haft beschichteten Oberfläche keine scharfen Reinigungsmaterialien verwendet werden.





Roosteren

Rooster met de geribbelde kant van het kookrooster naar boven en de bolle deksel (dome) gesloten. Nu werkt de SAfire als oven en kan hij bijna alles roosteren: kip, rundvlees, varkensvlees, of groenten. (maximaal ruw gewicht 2.5 kg bijv. twee kippen).



Barbecue

Om te barbecueën, de dome verwijderen en het rooster met de geribbelde kant naar boven plaatsen, uw eten op het rooster plaatsen en barbecueën met of zonder de dome.



Bakken

Met de dome gesloten kunt u bakken in uw SAfire. Plaats het rooster met de vlakke kant naar boven. Bak dan brood, broodjes en heerlijke pizza op hetzelfde rooster op dezelfde wijze als in uw oven.



Braden

Om te braden, de dome verwijderen, het rooster plaatsen met de vlakke kant naar boven en u heeft nu een braadpan om eieren, spek, vis en champignons, etc. te bakken.

Oven schap

Tijdens het roosteren kunt u groenten bakken op de oven schap.

ATTENTIE!

Deze barbecue wordt erg heet. Niet verplaatsen tijdens gebruik. Niet gebruiken in een gesloten en ongeventileerde ruimte. Gebruik geen alcohol, benzine of vergelijkbare vloeistoffen om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken. Houd de barbecue uit de nabijheid van kinderen en huisdieren. Zorg ervoor dat de barbecue vóór het gebruik geplaatst wordt op een stabiel, vlak oppervlak. De safire rooster tijdens werking niet dragen aan het handvat van de deksel.



Belangrijke opmerking

1. Laat uw briketten niet meer dan 10 minuten branden in uw SAfire met het rooster en de dome geplaatst, zonder etenswaren op het rooster. Dit zal uw rooster en handvat van de dome beschadigen.
2. Wanneer u klaar bent met koken, de dome en het rooster verwijderen om de briketten onbelemmerd uit te laten branden. U kunt de vuurkamer verwijderen met het stuk hef gereedschap en hem plaatsen op een onbrandbaar oppervlak zoals een baksteen, om hem uit te laten branden. Dit voorkomt dat de oliën en vetten hard aanbakken na het koken in de SAfire.
3. Zorg er altijd voor dat de ventilatiegaten in het rooster niet geblokkeerd zijn tijdens het koken om te voorkomen dat het vuur stikt.
4. Plaats nooit briketten in de vuurkamer zonder dat het kleine rooster in de vuurkamer geplaatst is.



Instructies voor het aansteken

1. Open de SAfire en verwijder het rooster.
2. Plaats een geschikt aantal aanmaakblokjes voor op het rooster van de vuurkamer.
3. Stapel 8-10 briketten op (afhankelijk van de grootte, 400g totaal).
4. Zorg voor voldoende ventilatie (bijv. open veranda of patio).
5. Steek de aanmaakblokjes op de normale manier aan.
6. Laat hem voor 20-30 minuten branden of tot de kolen grijs van kleur zijn.
7. Plaats het rooster erin en laat deze voor 2 minuten opwarmen.

Uw bent nu klaar om te gaan koken.

Instructies voor het reinigen

Alle oppervlakken van uw SAfire moeten gewassen worden met een warm sopje en een spons. Schuurmiddelen kunnen gebruikt worden voor hardnekkige plekken, omdat dit product gemaakt is van hoogwaardig roestvrijstaal. Voor het koken, indien gewenst, kunt u de binnenkant van de dome en het rooster inspuiten met olijfolie. Dit sluit het oppervlak af en maakt het reinigen nog eenvoudiger of eenvoudigweg afwassen of de SAfire eenvoudigweg in de vaatwasser plaatsen. Speciale zorg moet besteed worden aan het reinigen van het rooster van het toestel; geen schuurmiddelen mogen gebruikt worden op anti-aanpak oppervlakken..



DUTCH



Arrostire

Con il lato zigrinato della griglia di cottura rivolto verso l'alto e il coperchio. In questo modo il Safire lavora come un forno e può arrostitre quasi tutto: pollo, manzo, carne di maiale, agnello, o verdure (peso crudo 2,5 kg max. ad esempio due polli piccoli).



Grigliare

Per grigliare, rimuovere il coperchio e posizionare la griglia con il lato zigrinato rivolto verso l'alto, porre il vostro cibo sulla griglia e far cuocere con o senza il coperchio



Frittura

Per friggere o rosolare levare il coperchio, posizionare la griglia con il lato piatto rivolto verso l'alto. Potete friggere le uova, pancetta, pesce e funghi, ecc



Cottura di verdure al forno

Mentre si arrostitisce sulla piastra di cottura si può usare lo spazio intorno al braciere per cuocere delle verdure.

ATTENZIONE!

Questo barbecue diventerà molto caldo. Durante l'uso non si deve muovere. Non utilizzare in ambienti chiusi e non ventilati. Non utilizzare alcool, benzina o liquidi infiammabili per ri-accenderlo in caso la brace sia esaurita. Tenere il barbecue lontano dai bambini e animali domestici. Prima dell'uso assicuratevi che il barbecue sia posizionato su una superficie piana e stabile. Non trasportare il Safire per il manico del coperchio durante il funzionamento.



Avviso importante

1. Non fate bruciare del carbone o della carbonella nel Safire per più di 10 minuti con la piastra di cottura ed il coperchio montati senza cibo in cottura. Ciò danneggerebbe la piastra e la maniglia del coperchio.
2. Una volta terminata la cottura, togliere il coperchio e la piastra per consentire alla carbonella di bruciare liberamente. È possibile rimuovere il braciere con l'apposita maniglia e porlo su una superficie non infiammabile, come ad esempio un mattone, e lasciarlo bruciare. Questo consentirà di evitare che gli oli e i grassi vengano carbonizzati all'interno del Safire e siano difficili da pulire.
3. Verificare sempre che le aperture della griglia non siano bloccate durante la cottura per evitare lo spegnimento della brace.
4. Non mettere carbonella nel braciere senza prima posizionare l'apposita griglia.



Istruzioni per l'accensione

1. Aprire il Safire e rimuovere la piastra di cottura.
2. Inserire una quantità appropriata di accendifuoco sulla griglia nel braciere.
3. Posizionare 8-10 bricchette di carbone o carbonella (a seconda delle dimensioni, 400g in totale).
4. Assicurarsi che vi troviate in un locale con una ventilazione adeguata (ad esempio una veranda aperta o un terrazzo).
5. Accendere l'accendifuoco nel modo consueto.
6. Lasciare bruciare per 20 a 30 minuti o fino che i carboni siano di colore grigio chiaro.
7. Posizionare la piastra di cottura nel Safire e lasciare riscaldare per 2 minuti.

Ora siete pronti a cuocere.

Istruzioni per la pulizia

Tutte le superfici del vostro Safire devono essere lavate con una soluzione saponata calda, applicata con una spugna o una spazzola morbida. Materiali abrasivi possono essere utilizzati su tracce resistenti, dato che questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità. Prima della cottura, se lo si desidera, spruzzare l'interno della cupola e la griglia con olio di oliva. Questo sigilla la superficie e facilita la pulizia. Si può anche semplicemente lavare il Safire in lavastoviglie. Deve essere prestata particolare attenzione quando si effettua la pulizia della piastra di cottura; non devono essere assolutamente utilizzati detersivi abrasivi su superfici antiaderenti.



ACCESORIES.



Rotisserie



Frying dish



Grid



Tongs



Dome extension



Carrier bag



Cooler carrier bag



Accelerator combo





P.O. Box 2012, Sunninghill West, 2157, Johannesburg, Gauteng, SA
3 Lindi Close, Lilima Crescent, Sunninghill Gardens, Johannesburg, Gauteng, SA
T: +27 82 7824113
F: 0867737476

E: michel@safirecookers.com

W: safirecookers.wozaonline.co.za

