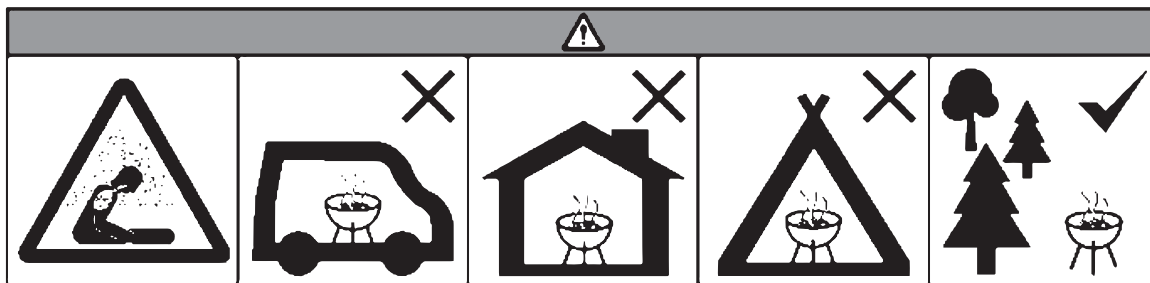


# barbecook®

**CARLO**  
223.5925.000

---





- [EN] Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motorhomes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- [NL] Gebruik de barbecue niet in gesloten of bewoonbare ruimtes bv huizen, tenten, caravans, motorhomes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- [FR] Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- [DE] Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.
- [ES] No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.
- [IT] Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- [PT] Não utilize o barbecue num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, dentro de casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte por intoxicação por monóxido de carbono.
- [SE] Använd inte grillen i ett slutet eller bebott utrymme, t. ex. hus, tält, husvagn, husbil eller båt. Risk för dödsfall genom kolmonoxidförgiftning.
- [DK] Grillen må ikke bruges i et begrænset og/eller beboeligt rum, som fx et hus, telt, campingvogn, autocampere eller både. Fare for kulilteforgiftning.
- [FI] Älä käyttää grilliä suljetussa ja tai asuutilassa, kuten taloissa, teltoissa, matkailuperävaunuissa, asuntoautoissa ja veneissä. Kuolemaan johtavan häikämyrkytyksen vaara.
- [NO] Ikke bruk grillen i et innestengt og/eller bebott rom, for eksempel hus, telt, campingvogn, bobil eller båt. Fare for karbonmonoksidforgiftning.
- [HU] Ne hasznája a grillsütőt zárt térben és/vagy beltéren, például házban, sátorban, lakókocsiban vagy hajón. Halálos szén-monoxid-mérgezés veszélye áll fenn.
- [RO] Nu utilizați grătarul de frigere în spații închise și/sau de locuit, de exemplu case, corturi, rulote, autorulote sau ambarcațiuni. Pericol de intoxicație letală cu monoxid de carbon.
- [CS] Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.
- [GR] Μην χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκιου σε περιορισμένο ή/και κατοικήσιμο χώρο, π.χ. σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, σκάφη. Υπάρχει θανάσιμος κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- [SK] Gril nepoužívajte v uzavretom a/alebo obytnom priestore, napríklad domy, stany, karavány, obytné automobily a člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy kysličníkom uhoľnatým
- [ET] Ärge kasutage grilli kitsastes kohtades ja/või elamiseks kasutatavates ruumides, nt majad, telgid, karavanid, autoelamud, paadid. Vingugaasimürgituse oht.
- [LT] Nenaudokite kepsninės uždarose ir (arba) gyvenamosiose patalpose, pvz. namuose, palapinėse, furgonuose, namuose ant ratų, kateriuose. Pavojus mirtinai apsinuodyti anglies monoksidu.
- [LV] Nelietojiet grilu slēgtā un/vai apdzīvotā vietā, piemēram, mājā, teltī, treilerī, mājā uz riteņiem, laivā. Pasātv letālas oglekļa monoksīda saindēšanās sekas.
- [PL] Nie należy używać grilla w miejscu o ograniczonej przestrzeni i/lub zamieszkałym, tj. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, samochodach kempingowych, łodziach. Grozi to zatruciem tlenkiem węgla.
- [BG] Барбекюто да не се използва на закрито и/или в обитаемо помещение, напр. къща, палатка, каравана, кемпер, лодка и др. Опасност от отравяне с въглероден оксид, причиняващо смърт.
- [SL] Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so npr. hiše, šotori, bivalne prikolice, avtodomi, čolni. Smrtno nevarno zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom
- [HR] Roštilj nemojte upotrebljavati u skućenom i/ili stambenom prostoru, npr. u kućama, šatorima, karavanima, kamp kućicama, brodovima. Opasnost od kobnog trovanja ugljičnim monoksidom.

<b>EN - User guide .....</b>	<b>5</b>
<b>NL - Gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>9</b>
<b>FR - Mode d'emploi.....</b>	<b>13</b>
<b>DE - Bedienungsanleitung .....</b>	<b>17</b>
<b>ES - Guía del usuario.....</b>	<b>21</b>
<b>IT - Guida all'uso.....</b>	<b>25</b>
<b>SV - Bruksanvisning .....</b>	<b>29</b>
<b>DA - Brugervejledning.....</b>	<b>33</b>
<b>FI - Käyttöopas .....</b>	<b>37</b>
<b>NO - Brukerhåndbok .....</b>	<b>41</b>
<b>Illustrations .....</b>	<b>45</b>



# EN - USER GUIDE

## 1 REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecue appliance! A whole new world is waiting for you to explore, whether it be in the peace and quiet of nature or amidst the hustle and bustle of the city.

Become a grill master in our #barbecue community and let us put your grill skills in the spotlight.

Register your Barbecue appliance online and get some major benefits:

- You get access to the full user manual and get to know every bit of your appliance.
- You benefit from a personalized after sales service, allowing you to quickly find spare parts and to profit from an optimal warranty service.
- We inform you about product updates and give you tips, tricks and grillspiration to bring out the grill master in you.

Ready for an adventure? Register your product and join the #barbecue community!



For more information about registering your appliance, go to [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respects your privacy. Your data will not be sold, distributed or shared with third parties.

## 2 ABOUT THIS MANUAL

This manual is composed of two parts. The first part is the one you are reading now. It includes instructions for the assembly, use and maintenance of your appliance. The second part starts on page 47. It includes all kinds of illustrations:

- Exploded views, parts lists and assembly drawings of the appliances described in this manual.
- Illustrations that support the most important instructions of the first part of the manual.



If there is an illustration available for a particular instruction, you find a reference to that illustration in the instruction. These references are preceded by a pencil icon, like the one you see here on the left.

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance differently can cause fires and material damage.



Damages caused by not following the instructions (improper assembly, misuse, inadequate maintenance...) are not covered by the warranty.

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- Use appropriate protection when handling hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissoluble objects away from an appliance in use.
- **WARNING!** Keep children and pets away!
- Keep a bucket of water or sand at hand when using the appliance, especially on very hot days and in dry areas.
- **WARNING!** Do not use indoors!

- Don't use the appliance **WITHOUT** turning on the ventilator!
- Don't use the appliance **WITHOUT** placing the charcoal grid first otherwise the ventilator can get damaged
- When turning on the ventilator you have to put it on maximum power first and then turn it back to the desired speed.
- Make sure that the batteries are replaced on time.

Use the appliance outdoors only. Using it indoors, even in a garage or shed, can cause carbon monoxide poisoning.

- Place the appliance at least three meters away from any building, in an open and well-ventilated area.
- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter...) or under foliage.
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use. Never put it on a moving vehicle
- (a boat, a trailer...).

## 4 ASSEMBLING THE APPLIANCE

### 4.1 Safety instructions

- Do not modify the appliance when assembling it. It is very dangerous and not allowed to alter parts of the appliance.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damages caused by improper assembly are not covered by the warranty.

### 4.2 To assemble the appliance

You need 4 AA batteries. There are batteries supplied with the appliance.



The main steps of this task are illustrated in Figure 1 on page 50.

The appliance comes largely pre-assembled. Proceed as follows to get it ready for use:

- 1 The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
- 2 Remove the grill and the charcoal container.
- 3 Remove all packaging material.
- 4 Open the battery compartment and insert 4 AA batteries. The polarity symbols (+ and -) indicate the correct position of the batteries.
- 5 Close the battery compartment.

## 5 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

---


You need charcoal, firelighters (complying with EN 1860-3) and a long match.


### 5.1 Which charcoal should I use?

---

Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. Once the appliance is lit, you can add briquettes.


Use good quality charcoal to light the appliance, preferably complying with EN 1860-2. Good quality charcoal is composed of large, shiny bricks and does not give off much dust.

 Close your bag of charcoal properly before storing it. Always store it in a dry place, do not store it in a cellar.

 Max 50% of the bowl can be filled with charcoal. Overfilling the bowl can seriously damage your barbecue due to extensive heat.

### 5.2 Step 1: Placing the charcoal

---


 The main steps of this task are illustrated in Figures 2 through 5, on page 50.

Once the appliance is fully assembled and the batteries are in place, you can place the charcoal. Proceed as follows:


- 1 Put the bowl in the appliance.
- 2 Put the charcoal plate in the charcoal container.
- 3 We recommend using 500 grams of charcoal and 3 firelightercubes.
- 4 Put the charcoal container in the bowl.


### 5.3 Step 2: Lighting the charcoal


---

 The main steps of this task are illustrated in Figures 6 and 7, on page 50.

- 1 Light the firelighters with a long match and turn on the electrical fan. Set the control knob to the highest position.
- 2 Put the cover on the charcoal container.


 The barbecue shall be heated up and the fuel kept red for at least 30 minutes prior to first cooking. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance.

 Do not put the grill on the appliance yet. An empty grill can deform when held in the heat for too long.

 **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

### 5.4 Step 3: Placing the grill and food

---

 The main steps of this task are illustrated in Figures 8 through 10, on page 51.

- 1 Put the grill on the appliance and fix it with the clips.
- 2 Do not cook before the fuel (charcoal) has a coating of ash. Normally, this takes about 15 minutes.
- 3 Put your food on the grill.

## 6 USEFUL TIPS AND TRICKS

---

### 6.1 Adjusting the fire intensity

---

You can adjust the intensity of the fire by increasing or decreasing the speed of the fan:

- The faster the fan turns, the more air is blown into the charcoal container and the more intense the fire will be.
- Use the control knob to adjust the speed of the fan.

### 6.2 Preventing food from burning

---

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the charcoal container. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ashes.
- Avoid exposing your food to excessive heat. You can reduce the heat by decreasing the speed of the fan.

### 6.3 Preventing food from sticking

---

To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before you put it on the grill. You can also oil the grill itself.
- Do not turn the food too quickly. Let it catch some heat first.

### 6.4 Adding charcoal

---

500 grams of charcoal will make your fire last about two hours. If necessary, add charcoal to keep the fire going. Proceed as follows:

- 1 Put gloves on. Keep them on during the entire procedure.
- 2 Carefully release the clips and remove the grill from the appliance.
- 3 Remove the cover from the charcoal container and add the charcoal.
- 4 Put the cover on the charcoal container.
- 5 Put the grill on the appliance and fix it with the clips.

## 7 MAINTAINING THE APPLIANCE


---


### 7.1 Cleaning the appliance

---

We recommend cleaning the appliance after each use. Proceed as follows:

- 1 Let the appliance cool down completely.
- 2 Release the clips and remove the grill. Clean the grill as described in "7.2 Cleaning the grill".
- 3 Remove the charcoal container (with cover and base) and the inner bowl from the outer bowl.
- 4 Clean the outer bowl and the electrical components with a wet cloth or brush.
- 5 Put the inner bowl, the charcoal container, the cover and the base in the dishwasher.


 You can also clean these components by hand, using a soft sponge or cloth and a regular detergent.

 Never use acid, white spirit or other flammable products to clean the appliance.

### 7.2 Cleaning the grill

---

We recommend cleaning the grill after each use, with a Barbecue cleaner.

 You can also clean the grill with a soft detergent or with sodium bicarbonate. Never use oven cleaners on the grill.

## 7.3 Storing the appliance

- Store the appliance indoors after each use.
- To extend the lifespan of your appliance, we recommend putting it in the bag that came with the appliance.
- Make sure the appliance is completely dry before you store it. This prevents formation of rust.
- Remove the batteries before you store the appliance.


## 7.4 Disposing batteries


Always dispose used batteries in a safe way, according to the local prescriptions. Never put used batteries in the garbage.

## 7.5 Maintaining stainless steel and powder coated parts

The appliance is composed of stainless steel and powder coated parts. Each material has to be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use aggressive, abrasive or metal detergents.</li><li>• Use soft detergents and let them act on the steel.</li><li>• Use a soft sponge or cloth.</li><li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li></ul>
Powder coated	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth.</li><li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li></ul>

 To prevent formation of rust on stainless steel, avoid contact with chlorine, salt and iron. We recommend not using the appliance near the coast, near railways or near swimming pools.

 Damages caused by not following these instructions are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual), you find a list with all parts of which the appliance is composed. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how you have to maintain a particular part. The parts list uses the following symbols:

Symbol	Material
■	Stainless steel
★	Powder coated

## 7.6 Ordering spare parts

Parts that are directly exposed to fire or intense heat have to be replaced from time to time. To order a spare part:

- 1 Look up the reference number of the part you need. You find a list of all reference numbers below the exploded views in the second part of this manual and on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

If you registered your appliance online, you will automatically be guided to the correct list in your MyBarbecook account. There you have the possibility to order your parts online.

- 2 Order the spare part via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered at your point of sale.

## 8 WARRANTY

### 8.1 Covered

Your appliance comes with a warranty of two years, starting from the date of purchase. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

- You used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damages caused by misuse, incorrect assembly or inadequate maintenance are not regarded as manufacturing defects.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number starts with a letter, followed by 15 digits. You can find this number:
  - On this manual.
  - On the packaging of the appliance.
  - On the bottom of the appliance.
- The Barbecook quality department confirms that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly and adequate maintenance.

If one of the above conditions is not met, you cannot claim any form of contribution. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of the defective part(s).

### 8.2 Not covered

The following damages and defects are not covered by the warranty:

- Normal wear and tear (rusting, distortion, discolouration...) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. It is normal to replace these parts from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damages caused by inadequate maintenance, incorrect storage, improper assembly or modifications made to pre-assembled parts.
- All consequential damages caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discolouration caused by external influences, the use of aggressive detergents, exposure to chlorine... These damages are not regarded as manufacturing defects.

## 9 TROUBLESHOOTING

---

Problem	Probable cause(s)	Solution(s)
Fan does not work properly	<ul style="list-style-type: none"><li>Batteries almost empty or inserted incorrectly</li><li>Fan is damaged</li><li>Fan is stuck</li><li>Control knob set to a too low position</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Replace batteries or re-insert batteries</li><li>Order new fan. See “7.6 Ordering spare parts”</li><li>Free the fan</li><li>Set control knob to highest position and decrease afterwards</li></ul>
Metal component deformed	Exposure to fire or intense heat	Some deformation is normal and does not require any actions. If the component is deformed too much, order a spare part. See “7.6 Ordering spare parts”.
Flames in the charcoal container	<ul style="list-style-type: none"><li>Too many firelighters</li><li>Food too greasy</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Just wait, the flames will go away after a few minutes</li><li>Remove excess oil or trim excess fat from your food</li></ul>

# NL - GEBRUIKSAANWIJZING


## 1 UW TOESTEL REGISTREREN


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

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

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

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


 Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

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

## 2 OVER DEZE HANDLEIDING


Deze handleiding bestaat uit twee delen. Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden. Het tweede deel begint op pagina 47. Daarin vindt u diverse illustraties:

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

 Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt naar die illustratie verwezen in de instructie. Deze verwijzingen worden voorafgegaan door een pictogram van een potlood, zoals links aangegeven.

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben.

 Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt niet gedekt door de garantie.

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.

- Niet binnenshuis gebruiken!
- Het toestel niet gebruiken ZONDER de ventilator aan te leggen!
- Bij elk gebruik EERST het houtskoolrooster plaatsen. Indien dit niet gebeurt, kan de ventilator ernstig beschadigd worden.
- Bij het aanzetten van de ventilator dient u de knop eerst op het maximum vermogen te draaien en daarna de knop op de gewenste stand terug te draaien.
- Let erop dat de batterijen op tijd vervangen worden.

## 3.3 Een geschikte locatie kiezen

Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

 Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer. Wij raden u aan het toestel niet te gebruiken in kuststreken, nabij spoorwegen of in de buurt van een zwembad.


## 4 HET TOESTEL MONTEREN

### 4.1 Veiligheidsinstructies

- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u het in elkaar zet. U mag geen onderdelen van het toestel wijzigen, dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

### 4.2 Het toestel monteren

U hebt 4 AA-batterijen nodig. Er zijn geen batterije bij het toestel geleverd.

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 1 op pagina 50.

Het toestel wordt grotendeels gemonteerd geleverd. Ga als volgt te werk om het toestel klaar te maken voor gebruik:

- 1 Plaats het toestel op een vlakke en veilige ondergrond vóór gebruik.
- 2 Verwijder het rooster en het houtskoolreservoir.
- 3 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 4 Open het batterijcompartiment en plaats 4 AA-batterijen. De polariteitssymbolen (+ en -) geven de correcte positie van de batterijen aan.
- 5 Sluit het batterijcompartiment.


## 5 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK


U hebt houtskool, aanmaakproducten (die voldoen aan EN1860-3) en een lange lucifer nodig.

### 5.1 Welke houtskool moet ik gebruiken?


Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen.

Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.

 Sluit de zak houtskool goed voor u deze opbergt. Bewaar de houtskool altijd op een droge plaats; bewaar de houtskool niet in een kelder.

 Max 50% van de kuip met houtskool vullen. De kuip overvullen kan uw barbecue ernstig beschadigen door de extreme warmte.


### 5.2 Stap 1: De houtskool plaatsen

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeeldingen 2 t.e.m. 5 op pagina 50.

Zodra het toestel volledig gemonteerd is en de batterijen geplaatst zijn, kunt u de houtskool plaatsen. Ga als volgt te werk:


- 1 Plaats de kuip in het toestel.
- 2 Plaats de houtskoolplaat in het houtskoolreservoir.
- 3 Het is aan te bevelen om 500 gram houtskool en 3 aanmaakblokjes te gebruiken.
- 4 Plaats het houtskoolreservoir in de kuip.


### 5.3 Stap 2: De houtskool aanmaken

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeeldingen 6 en 7, op pagina 50.


- 1 Maak de aanmaakproducten aan met een lange lucifer en zet de elektrische ventilator aan. Stel de regelknop in op de hoogste stand.
- 2 Plaats de afdekking op het houtskoolreservoir.

 Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt, dient u het 30 minuten te laten branden. Daardoor worden resterende fabricagevetten uit het toestel verwijderd.

 Plaats het rooster nog niet op het toestel. Een leeg rooster kan vervormd raken wanneer het te lang in de hitte wordt gehouden.

 **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!

### 5.4 Stap 3: Het rooster en het eten plaatsen

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeeldingen 8 t.e.m. 10 op pagina 51.

1. Plaats het rooster op het toestel.
2. Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten.
3. Plaats uw voedsel op het rooster.

## 6 HANDIGE TIPS

### 6.1 De intensiteit van het vuur regelen

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door de snelheid van de ventilator te verhogen of te verlagen.

- Als de ventilator sneller draait, wordt er meer lucht in het houtskoolreservoir geblazen en is het vuur intenser.
- Gebruik de regelknop om de snelheid van de ventilator te regelen.

### 6.2 Voorkomen dat voedsel aanbrandt

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aanbrandt:

- Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in het houtskoolreservoir zijn. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
- Stel het voedsel niet bloot aan te sterke hitte. U kunt de warmte verminderen door de snelheid van de ventilator te verlagen.

### 6.3 Voorkomen dat voedsel aankleeft

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft:

- Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst. U kunt ook het rooster zelf insmeren.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

### 6.4 Houtskool toevoegen

Met 500 gram houtskool blijft het vuur ongeveer twee uur branden. Voeg indien nodig houtskool toe om het vuur aan te houden. Ga als volgt te werk:


- 1 Doe handschoenen om. Houd de handschoenen aan gedurende de volledige procedure.
- 2 Maak de klemmen voorzichtig los en verwijder het rooster van het toestel.
- 3 Verwijder de afdekking van het houtskoolreservoir en voeg de houtskool toe.
- 4 Plaats de afdekking op het houtskoolreservoir.
- 5 Plaats het rooster op het toestel en maak het vast met de klemmen.


## 7 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

### 7.1 Het toestel reinigen

Het is aan te bevelen het toestel na elk gebruik te reinigen. Ga als volgt te werk:


- 1 Laat het toestel volledig afkoelen.
- 2 Maak de klemmen los en verwijder het rooster. Reinig het rooster zoals beschreven in "7.2 Het rooster reinigen".
- 3 Verwijder het houtskoolreservoir (met afdekking en basis) en de binnenste kuip uit de buitenste kuip.
- 4 Reinig de buitenste kuip en de elektrische onderdelen met een natte doek of borstel
- 5 Plaats de binnenste kuip, het houtskoolreservoir, de afdekking en de basis in de vaatwasser.

 U kunt deze onderdelen ook met de hand reinigen, met behulp van een zachte spons of doek en een gewoon reinigingsmiddel.

 Gebruik nooit zuur, thinner of andere ontvlambare producten om het toestel te reinigen.

## 7.2 Het rooster reinigen

Het is aan te bevelen het rooster na elk gebruik te reinigen met een Barbecook cleaner.

-  U kunt het rooster ook reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat. Gebruik nooit ovenreinigers om het rooster te reinigen.

## 7.3 Het toestel opbergen

- Berg het toestel na elk gebruik binnen op.
- Om de levensduur van uw toestel te verhogen, raden we aan om het op te bergen in de zak die bij het toestel werd geleverd.
- Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor u het opbergt. Dit voorkomt roestvorming.
- Verwijder de batterijen voor u het toestel opbergt.

## 7.4 Batterijen verwijderen


Verwijder gebruikte batterijen altijd op een veilige manier, in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften. Gooi gebruikte batterijen nooit bij het gewone huisvuil.

## 7.5 Roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel bestaat uit roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen. Elk materiaal moet op een specifieke wijze worden onderhouden:

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Roestvast staal	<ul style="list-style-type: none"><li>Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.</li><li>Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.</li><li>Gebruik een zachte spons of doek.</li><li>Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het zeer goed drogen voor u het opbergt.</li></ul>
Gepoederlakt	<ul style="list-style-type: none"><li>Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek.</li><li>Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het zeer goed drogen voor u het opbergt.</li></ul>

-  Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer. Wij raden u aan het toestel niet te gebruiken in kuststreken, nabij spoorwegen of in de buurt van een zwembad.

-  Schade wegens het niet opvolgen van deze instructies wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.


Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden. In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Symbol	Materiaal
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

## 7.6 Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten van tijd tot tijd worden vervangen. Reserveonderdelen bestellen:

- 1 Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

-  Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst in uw MyBarbecook account. U hebt daar de mogelijkheid om wisselstukken online te bestellen.

- 2 Bestel het reserveonderdeel via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

## 8 GARANTIE

### 8.1 Gedekt

Uw toestel heeft een garantie van twee jaar vanaf de aankoopdatum. Deze garantie dekt alle fabricagefouten op voorwaarde dat:

- u uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- u het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer begint met een letter, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit nummer:
  - op deze handleiding.
  - op de verpakking van het toestel.
  - op de bodem van het toestel.
- de Barbecook-kwaliteitsafdeling bevestigt dat de onderdelen defect zijn en dat het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud.

Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

### 8.2 Niet gedekt

De volgende schade en gebreken worden niet door de garantie gedekt:

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgesamonteerde onderdelen.
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgescreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

## 9 PROBLEMEN OPLOSSEN

---

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De ventilator werkt niet naar behoren	<ul style="list-style-type: none"><li>• De batterijen zijn bijna leeg of niet correct geplaatst</li><li>• De ventilator is beschadigd</li><li>• De ventilator is defect</li><li>• De regelknop is ingesteld op een te lage stand</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vervang de batterijen of plaats deze opnieuw</li><li>• Bestel een nieuwe ventilator. Zie "7.6 Reserveonderdelen bestellen"</li><li>• Maak de ventilator weer vrij</li><li>• Stel de regelknop in op de hoogste stand en verlaag nadien</li></ul>
Een metalen onderdeel is vervormd	Blootstelling aan vuur of intense hitte	Enige vervorming is normaal en behoeft geen verdere handelingen. Als het onderdeel te veel vervormd is, bestelt u een reserveonderdeel. Zie "7.6 Reserveonderdelen bestellen".
Vlammen in het houtskoolreservoir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Te veel aanmaakblokjes</li><li>• Te vettig eten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gewoon even wachten en de vlammen zullen vanzelf verdwijnen na enkele minuten</li><li>• Verwijder teveel aan olie of snijd teveel aan vet van uw eten</li></ul>

# FR - MODE D'EMPLOI

## 1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecue ! Un tout nouveau monde vous attend, que ce soit dans la quiétude et le silence de la nature ou dans l'agitation de la ville. Devenez un maître du barbecue dans notre communauté #barbecue et laissez-nous mettre vos talents à l'honneur.

Enregistrez votre Barbecue appareil en ligne et profitez d'avantages considérables :

- Vous pourrez accéder au mode d'emploi complet et apprendre à connaître tous les détails de votre appareil.
- Vous bénéficierez d'un service après-vente personnalisé, vous permettant de trouver rapidement des pièces détachées et de profiter d'un service de garantie optimal.
- Nous vous tiendrons au courant sur les produits et vous donnerons des conseils, astuces et idées pour vous inspirer et faire ressortir le maître du barbecue qui sommeille en vous.

Êtes-vous prêt pour l'aventure ? Enregistrez votre produit et rejoignez la communauté #barbecue !



Pour obtenir plus d'informations concernant l'enregistrement de votre appareil, rendez-vous sur



Barbecue respecte votre vie privée. Vos informations personnelles ne seront pas vendues, ni distribuées ni communiquées à des tiers.

## 2 À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties. La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil. La seconde partie débute à la page 47. Elle inclut divers types de schémas explicatifs :

- Vues éclatées, listes de pièces et dessins d'assemblage des appareils décrits dans ce mode d'emploi.
- Les schémas explicatifs illustrent les instructions les plus importants décrites dans la première partie du mode d'emploi.



Si un schéma explicatif est disponible pour une instruction en particulier, vous trouverez une référence à ce schéma explicatif dans l'instruction. Ces références sont précédées d'une icône représentant un crayon, comme celui que vous pouvez voir ici à gauche.

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies ou endommager le matériel.



Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes (assemblage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inadéquat...) ne sont pas couverts par la garantie.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Conservez les matières et les liquides inflammables ainsi que les objets solubles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation.
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleurs ou par temps très sec.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- N'utilisez pas l'appareil SANS avoir allumé le ventilateur !
- N'utilisez pas l'appareil SANS avoir placé la grille à charbon sous peine d'endommager le ventilateur.
- Lorsque vous allumez le ventilateur, mettez-le tout d'abord au maximum de sa puissance puis tournez sur la vitesse désirée.
- Assurez-vous de remplacer à temps les batteries.

Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

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

- Disposez l'appareil à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et correctement aéré.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue (porche, abri...) ou sous un feuillage.
- Le barbecue doit être installé sur une base sûre avant d'être utilisé. Ne placez jamais l'appareil sur un véhicule mobile (bateau, remorque...).

## 4 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

### 4.1 Consignes de sécurité

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

### 4.2 Pour assembler l'appareil

Vous avez besoin de 4 piles. L'appareil est fourni sans les piles.



Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 50.

L'appareil est fourni pré-assemblé en grande partie. Procédez comme suit qu'il soit prêt à l'emploi :

- 1 Le barbecue doit être installé sur une base sûre avant d'être utilisé.
- 2 Retirez la grille et la cuve à charbon de bois.

- 3 Retirez tous les matériaux d'emballage.
- 4 Ouvrez le compartiment des piles et insérez 4 piles AA. Les symboles des polarités (+ et -) indiquent la position correcte des piles.
- 5 Fermez le compartiment des piles.


## 5 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL


Vous avez besoin d'allume-feu (conformes à la norme EN 1860-3) et d'une longue allumette.

### 5.1 Quel charbon de bois utiliser ?


Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes.

Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière.

 Fermez bien votre sac de charbon de bois avant de le ranger. Rangez-le toujours au sec, pas dans une cave.

 La cuve doit être remplie au maximum à 50% de charbon. Le remplissage excessif de la cuve peut endommager gravement votre barbecue en raison d'une température conséquente trop élevée.


### 5.2 Étape 1 : placer le charbon de bois

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 2 à 5, page 50.


Une fois l'appareil entièrement assemblé et les piles mises en place, vous pouvez placer le charbon de bois. Procédez comme suit :


- 1 Placez la cuve dans l'appareil.
- 2 Mettez le plateau à charbon dans le récipient à charbon.
- 3 Nous vous recommandons d'utiliser 500 grammes de charbon de bois et 3 allume-feu.
- 4 Placez la cuve à charbon de bois dans la cuve.


### 5.3 Étape 2 : allumage du charbon de bois


 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 6 et 7, page 50.

- 1 Enflammez les allume-feu avec une longue allumette et mettez le ventilateur électrique en marche. Réglez la molette de commande sur la position la plus haute.
- 2 Placez le couvercle sur la cuve à charbon de bois.


 Lors de la première utilisation de l'appareil, laissez-le chauffer pendant 30 minutes. Cela permettra d'éliminer de l'appareil toutes les graisses employées lors de la fabrication.

 Ne placez pas encore la grille sur l'appareil. Une grille vide peut se déformer si elle est chauffée trop longtemps.

 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 utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue (décret n° 2006-18 du 4 janvier).

## 5.4 Étape 3 : placer la grille et les aliments

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 8 à 10, page 51 .

- 1 Placez la grille sur l'appareil et fixez-la à l'aide des attaches.
- 2 Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Normalement, cela prend environ 15 minutes.
- 3 Placez vos aliments sur la grille.

## 6 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

### 6.1 Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu en augmentant ou en diminuant la vitesse du ventilateur :

- Plus le ventilateur tournera rapidement, plus l'air sera soufflé sur le charbon de bois, et plus le feu sera intense.
- Utilisez la molette de commande pour régler la vitesse du ventilateur.

### 6.2 Empêcher que les aliments ne brûlent

Pour empêcher que les aliments ne brûlent :

- Ne commencez pas à griller lorsque des flammes sont toujours présentes dans la cuve à charbon de bois. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.
- Évitez d'exposer vos aliments à une chaleur excessive. Vous pouvez réduire la chaleur en diminuant la vitesse du ventilateur.

### 6.3 Empêcher que les aliments ne collent

Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur la grille. Vous pouvez également enduire le gril d'huile.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord emmagasiner de la chaleur.

### 6.4 Ajouter du charbon de bois

500 grammes de charbon de bois permettent à votre feu de durer environ deux heures. Si nécessaire, ajoutez du charbon de bois pour entretenir le feu. Procédez comme suit :


- 1 Enfilez des gants. Conservez-les pendant toute la durée de l'opération.
- 2 Enlevez les attaches avec précaution et retirez la grille de l'appareil.
- 3 Retirez le couvercle de la cuve à charbon de bois et ajoutez du charbon de bois.
- 4 Placez le couvercle sur la cuve à charbon de bois.
- 5 Placez la grille sur l'appareil et fixez-la à l'aide des attaches.


## 7 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### 7.1 Nettoyage de l'appareil.

Nous recommandons le nettoyage de l'appareil après chaque utilisation. Procédez comme suit :


- 1 Laissez refroidir l'appareil complètement.
- 2 Enlevez les attaches et retirez la grille. Nettoyez la grille selon la procédure décrite dans la section "7.2 Nettoyage de la grille".
- 3 Retirez la cuve à charbon de bois (avec le couvercle et la base) et la cuve intérieure de la cuve extérieure.
- 4 Nettoyez la cuve extérieure et les composants électriques à l'aide d'un chiffon humide ou d'une brosse.
- 5 Placez la cuve intérieure, la cuve à charbon de bois, le couvercle et la base dans le lave-vaisselle.

 Vous pouvez également nettoyer ces éléments à la main, en utilisant une éponge douce ou un chiffon doux et un produit ménager classique.

 N'utilisez pas d'acide, de white spirit ou tout autre produit inflammable pour nettoyer l'appareil.

### 7.2 Nettoyage de la grille

Nous recommandons le nettoyage de la grille après chaque utilisation, avec un Barbecue cleaner.

 Vous pouvez également nettoyer la grille avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de décapants four pour nettoyer la grille.

### 7.3 Ranger l'appareil

- Rangez l'appareil à l'intérieur après chaque utilisation.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous recommandons de le placer dans le sac fourni.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger. Cela évitera la formation de rouille.
- Retirez les piles avant de ranger l'appareil.


### 7.4 Mise au rebut des piles


La mise au rebut des piles doit toujours être effectuée en toute sécurité, en respectant les obligations locales. Ne jetez jamais les piles usagées avec les déchets ménagers.

### 7.5 Entretien des éléments en acier inoxydable et des revêtements de peinture en poudre

L'appareil est constitué d'éléments en acier inoxydable et de revêtements de peinture en poudre. Chaque matière doit être entretenue différemment :

Matière	Comment entretenir cette matière
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux.</li><li>• Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier.</li><li>• Utilisez une éponge ou un tissu doux.</li><li>• Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.</li></ul>
Revêtements de peinture en poudre	<ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non-abrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux.</li><li>• Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.</li></ul>

 Pour empêcher la formation de rouille sur l'acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. Nous ne recommandons pas l'utilisation de l'appareil à proximité des côtes, des chemins de fer ou des piscines.

 Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes comme l'entretien inadéquat ne sont pas couverts par la garantie.


Ci-dessous une vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie la matière de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'utiliser pour vérifier la manière dont vous devez entretenir une pièce en particulier. La liste de pièces utilise les symboles suivants :

Symbole	Matière
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

### 7.6 Commander des pièces de rechange

Les pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense doivent être changées de temps à autre. Pour commander une pièce de rechange :

- 1 Notez le numéro de référence de la pièce que vous souhaitez commander. Vous trouverez une liste de tous les numéros de référence sous la vue éclatée dans la seconde partie du présent mode d'emploi et sur le site [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, vous serez automatiquement guidé vers la liste appropriée dans votre compte MyBarbecue. Vous y aurez la possibilité de commander des pièces en ligne.

- 2 Commandez les pièces de rechange via le site [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) ou chez votre revendeur. Les pièces couvertes par la garantie peuvent être commandées chez votre revendeur.

## 8 GARANTIE

### 8.1 Ce qu'elle couvre

Votre appareil vient avec une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. La garantie couvre tous les défauts de fabrication, à condition que :

- Vous utilisez, assemblez, et entretenez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par une lettre suivie de 15 chiffres. Vous pouvez trouver ce numéro :
  - Dans ce mode d'emploi.
  - Sur l'emballage de l'appareil.
  - Sur la base de l'appareil.
- Le service qualité Barbecue confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat.

Si les conditions citées précédemment ne sont pas respectées, vous ne pourrez pas être couvert. Dans tous les cas, la garantie se limite à la réparation et au remplacement de la ou des pièces défectueuses.

### 8.2 Ce qu'elle ne couvre pas

Les dommages et les défauts suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration...) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Il est normal de remplacer ces pièces au fil du temps.
- Les irrégularités visuelles sont inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages résultant d'un entretien inadéquat, du rangement incorrect, d'un mauvais assemblage ou de modifications effectuées sur des pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadaptée ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant d'influences externes, de l'utilisation de détergents corrosifs, de l'exposition au chlore... Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

## 9 DÉPANNAGE

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Le ventilateur ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les piles sont presque déchargées ou mal insérées</li><li>• Le ventilateur est endommagé</li><li>• Le ventilateur est bloqué</li><li>• La molette de commande est réglée sur la position la plus basse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacez les piles ou réinsérez-les correctement</li><li>• Commandez un nouveau ventilateur. Veuillez consulter la section "7.6 Commander des pièces de rechange"</li><li>• Débloquez le ventilateur</li><li>• Réglez la molette de commande sur la position la plus haute puis déplacez-la vers le bas</li></ul>
Élément métallique déformé	Exposition au feu ou à une chaleur intense	Certaines déformations sont normales et ne nécessitent aucune intervention. Si un élément est trop déformé, commandez une pièce de rechange. Veuillez consulter la section "7.6 Commander des pièces de rechange".
Flammes dans la cuve à charbon de bois	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop d'allume feu</li><li>• Aliments trop gras</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patientez, les flammes s'éteindront après quelques minutes</li><li>• Retirez l'excès d'huile ou découpez les parties grasses présentes en excès sur vos aliments</li></ul>

# DE – BEDIENUNGSANLEITUNG

## 1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

Vielen Dank für den Kauf eines Barbecue-Geräts! Eine neue Welt wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden – sei es inmitten der ruhigen Natur oder mitten in der Stadt. Werden Sie zum Grillmeister in unserer #Barbecue-Community, damit wir Ihre Grillkünste ins rechte Licht rücken können.

Registrieren Sie Ihr Barbecue-Gerät online, um von diesen Vorteilen zu profitieren:

- Sie erhalten Zugriff auf die vollständige Bedienungsanleitung und lernen Ihr Gerät in- und auswendig kennen.
- Sie profitieren von einem persönlichen Service, der Sie dabei unterstützt, schnell Ersatzteile und einen optimalen Garantieservice zu erhalten.
- Wie informieren Sie über Produktneuheiten und geben Ihnen Tipps, verraten Tricks und liefern Grillspiration, um den Grillmeistern in Ihnen zu wecken.

Sind Sie bereit für ein Abenteuer? Registrieren Sie Ihr Produkt und werden Sie Teil der #Barbecue-Community!



Weitere Informationen zum Registrieren Ihres Geräts finden Sie auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden weder verkauft noch verteilt oder mit Dritten geteilt.

## 2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen. Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts. Der zweite Teil beginnt auf Seite 47. Er umfasst alle Abbildungen:

- Explosionsansichten, Teilleisten und Montagezeichnungen der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte.
- Illustrationen der wichtigsten Anweisungen aus dem ersten Teil des Handbuchs.



Wenn eine Illustration für eine bestimmte Anweisung vorhanden ist, enthält die Anweisung einen entsprechenden Verweis. Vor diesen Verweisen sehen Sie ein Stiftsymbol, wie hier auf der linken Seite.

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen stets genau. Abweichende Montage oder Verwendung des Geräts kann zu einem Brand oder zu Materialschäden führen.



Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäß Verwendung, ungeeignete Pflege...) fallen nicht unter die Gewährleistung.

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es verwendet wird.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen arbeiten.
- Halten Sie flammable Materialien, entzündliche Flüssigkeiten und lösliche Gegenstände vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand bereit, wenn Sie das Gerät verwenden, insbesondere an heißen Tagen und bei Trockenheit.
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen
- Verwenden Sie das Produkt nicht, OHNE das Gebläse einzuschalten!
- Verwenden Sie das Produkt nicht, OHNE zunächst das Kohlegitter einzusetzen. Andernfalls kann das Gebläse beschädigt werden.
- Beim Einschalten des Gebläses müssen Sie es zunächst auf maximale Leistung einstellen. Anschließend können Sie die gewünschte Geschwindigkeit anpassen.
- Achten Sie darauf, die Batterien rechtzeitig zu ersetzen.

Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Räumen, auch in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

- Stellen Sie das Produkt mindestens drei Meter von jeglichen Gebäuden entfernt an einem offenen, gut belüfteten Ort auf.
- Achten Sie darauf, dass sich das Produkt nicht unter einer überhängenden Struktur (Vorbau, Unterstand usw.) oder unter Blätterwerk befindet.
- Der Grill muss vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden. Stellen Sie ihn niemals auf ein bewegliches Fahrzeug (Boot, Anhänger usw.).

## 4 MONTIEREN DES GERÄTS

### 4.1 Sicherheitshinweise

- Ändern Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile des Geräts zu ändern.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

### 4.2 Montage des Geräts

Sie benötigen 4 AA-Batterien. Im Lieferumfang des Geräts sind keine Batterien enthalten.



Die Hauptschritte sind in Abbildung 1 auf Seite 50 dargestellt.

Das Gerät wird nahezu vollständig montiert geliefert. Bereiten Sie es wie folgt für den Einsatz vor:

- 1 Der Grill muss vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden.

- 2 Entnehmen Sie den Grillrost und den Holzkohlebehälter.
- 3 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- 4 Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie 4 AA-Batterien ein. Die Polaritätssymbole (+ und -) zeigen die korrekte Position der Batterien an.
- 5 Schließen Sie das Batteriefach.

## 5 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

Sie benötigen Holzkohle, Feueranzünder (gemäß EN1860-3) und ein langes Streichholz.

### 5.1 Welche Holzkohle sollte verwendet werden?

Verwenden Sie immer herkömmliche Holzkohle, keine Briketts. Nachdem das Gerät entzündet wurde, können Sie Briketts hinzufügen.

Verwenden Sie hochwertige Holzkohle, um das Gerät zu entzünden, vorzugsweise gemäß EN 1860-2. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken, die kaum stauben.



Verschließen Sie den Beutel mit der Holzkohle sorgfältig, einem trockenen Ort, nicht im Keller.



Max. 50 % der Schale können mit Holzkohle gefüllt werden. Bei Überfüllen der Schale kann Ihr Grill aufgrund übermäßiger Hitze ernsthaft beschädigt werden.

### 5.2 Schritt 1: Holzkohle einlegen



Die Hauptschritte sind in Abbildungen 2 bis 5 auf Seite 50 dargestellt.

Nachdem Sie das Gerät vollständig aufgebaut und die Batterien eingelegt haben, können Sie die Holzkohle hinzugeben. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Legen Sie die Schale in das Gerät.
- 2 Kohleplatte im Kohlebehälter einsetzen
- 3 Wir empfehlen den Einsatz von 500 Gramm Holzkohle und 3 Anzündwürfeln
- 4 Legen Sie den Holzkohlebehälter in die Schale.

### 5.3 Schritt 2: Holzkohle anzünden



Die Hauptschritte sind in Abbildungen 6 und 7 auf Seite 50 dargestellt.

- 1 Zünden Sie den Feueranzünder mit einem langen Streichholz an und schalten Sie den elektrischen Lüfter ein. Stellen Sie den Drehknopf auf die höchste Position.
- 2 Setzen Sie die Abdeckung auf den Holzkohlebehälter.



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lassen Sie es 30 Minuten brennen. Dadurch werden eventuell noch von der Produktion vorhandene Schmierstoffe vom Gerät entfernt.



Legen Sie den Grillrost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Grillrost kann sich verformen, wenn er zu lange Hitze ausgesetzt ist.



**ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

## 5.4 Schritt 3: Grillrost platzieren und Speisen auflegen



Die Hauptschritte sind in Abbildungen 8 bis 10 auf Seite 51 dargestellt.

- 1 Legen Sie den Grillrost auf das Gerät und befestigen Sie ihn mit den Klemmen.
- 2 Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Das dauert normalerweise etwa 15 Minuten.
- 3 Legen Sie Ihre Speisen auf den Rost.

## 6 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

### 6.1 Anpassen der Feuerstärke

Sie können die Stärke des Feuers anpassen, indem Sie die Geschwindigkeit des Lüfters erhöhen oder verringern:

- Je schneller sich der Lüfter dreht, umso mehr Luft wird in den Holzkohlebehälter geblasen und umso intensiver brennt das Feuer.
- Verwenden Sie den Drehknopf, um die Geschwindigkeit des Lüfters anzupassen.

### 6.2 Verhindern des Verbrennens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen verbrennen

- Beginnen Sie erst mit dem Grillen, nachdem die Flammen im Holzkohlebehälter erlöschen sind. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie, dass die Speisen mit übermäßiger Hitze in Berührung kommen. Sie können die Wärme durch Reduzieren der Lüftergeschwindigkeit verringern.

### 6.3 Verhindern des Anhaftens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen am Grill anhaften:

- Bestreichen Sie die Speisen mithilfe eines Pinsels leicht mit Öl, bevor Sie sie auf den Grill legen. Auch der Grill kann geölt werden.
- Drehen Sie die Speisen nicht zu schnell. Warten Sie, bis sie sich erwärmt haben.

### 6.4 Hinzufügen von Holzkohle

Mit 500 Gramm Holzkohle können Sie etwa zwei Stunden lang Wärme erzeugen. Fügen Sie bei Bedarf Holzkohle hinzu. Gehen Sie folgendermaßen vor:


- 1 Ziehen Sie Handschuhe an. Behalten Sie sie während des gesamten Vorgangs an.
- 2 Lösen Sie die Klemmen vorsichtig und nehmen Sie den Grillrost aus dem Gerät.
- 3 Nehmen Sie die Abdeckung vom Holzkohlebehälter und geben Sie Holzkohle hinzu.
- 4 Setzen Sie die Abdeckung auf den Holzkohlebehälter.
- 5 Legen Sie den Grillrost auf das Gerät und befestigen Sie ihn mit den Klemmen.


## 7 PFLEGE DES GERÄTS

### 7.1 Reinigen des Geräts

Wir empfehlen, das Gerät nach jeder Verwendung zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:


- 1 Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- 2 Lösen Sie die Klemmen und nehmen Sie den Grillrost heraus. Reinigen Sie den Grillrost wie unter "7.2 Reinigen des Grillrosts" beschrieben.
- 3 Entnehmen Sie den Holzkohlebehälter (mit Abdeckung und Sockel) und die innere Schale aus der äußeren Schale.
- 4 Reinigen Sie die äußere Schale und die elektrischen Komponenten mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste.
- 5 Legen Sie die innere Schale, den Holzkohlebehälter, die Abdeckung und den Sockel in den Geschirrspüler.

 Sie können diese Komponenten auch von Hand mit einem weichen Schwamm und einem normalen Reinigungsmittel reinigen.

 Verwenden Sie keine Säure, kein Waschbenzin oder andere entzündliche Produkte, um das Gerät zu reinigen.

### 7.2 Reinigen des Grillrosts

Wir empfehlen, den Rost nach jeder Benutzung mit einem Barbecue-Reiniger zu reinigen.

 Zudem können Sie den Rost mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumbicarbonat reinigen. Verwenden Sie niemals Ofenreiniger.

### 7.3 Lagern des Geräts

- Lagern Sie das Gerät nach jeder Verwendung an einem geschützten Ort.
- Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, empfehlen wir die Verwendung der im Lieferumfang enthaltenen Hülle.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern. Das verhindert die Rostbildung.
- Entnehmen Sie die Batterien, bevor Sie das Gerät verstauen.

### 7.4 Entsorgen der Batterien

Entsorgen Sie Batterien stets gemäß den lokalen Vorschriften. Werfen Sie Batterien unter keinen Umständen in den Haushaltsmüll.

## 7.5 Pflegen von Edelstahl und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Edelstahl und pulverbeschichteten Teilen. Jedes dieser Materialien muss unterschiedlich gepflegt werden:

Material	Materialpflege
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden.</li><li>• Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen.</li><li>• Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li><li>• Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li></ul>
Pulverbeschichtet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li><li>• Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li></ul>

Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Wir empfehlen, das Gerät nicht in Küstennähe, in der Nähe von Bahngleisen oder Swimmingpools zu verwenden.

Schäden aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.


Unter der Explosionsansicht Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs) finden Sie eine Liste mit allen Teilen. Diese Liste verwendet auch Symbole für das Material jedes Teils, sodass Sie hier nachschlagen können, wie ein bestimmtes Teil zu pflegen ist. Folgende Symbole werden in der Teileliste verwendet:

Symbol	Material
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

### 7.6 Bestellen von Ersatzteilen

Teile, die Feuer oder intensiver Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden. So bestellen Sie ein Ersatzteil:

- 1 Suchen Sie nach der Referenznummer des benötigten Teils. Unter den Explosionsdarstellungen im zweiten Abschnitt dieser Anleitung und auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) finden Sie eine Auflistung aller Referenznummern.

 Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, werden Sie in Ihrem MyBarbecue-Konto automatisch zur richtigen Liste geführt. Dort können Sie Ihre Teile online bestellen.

- 2 Bestellen Sie Ersatzteile über [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) oder bei Ihrer Verkaufsstelle. Teile, die unter die Garantie fallen, können nur bei Ihrer Verkaufsstelle bestellt werden.

## 8 GEWÄHRLEISTUNG

### 8.1 Abgedeckt

Ihr Gerät umfasst eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Beginn des Kaufdatums. Diese Gewährleistung deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt:

- Sie haben Ihr Gerät entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, zusammengebaut und gepflegt. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, falsche Montage oder ungeeignete Pflege entstehen, werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus einem Buchstaben und 15 Ziffern zusammen. Sie finden diese Nummer:
  - In diesem Handbuch.
  - Auf der Verpackung des Geräts.
  - An der Unterseite des Geräts.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecook prüft, ob die Teile defekt sind und dass sie bei normaler Verwendung, korrekter Montage und geeigneter Pflege beschädigt wurden.

Wird eine der oben genannten Bedingungen nicht erfüllt, haben Sie keinen Anspruch auf Wiedergutmachung. In allen Fällen ist die Gewährleistung auf die Reparatur oder den Austausch der defekten Teile beschränkt.

### 8.2 Nicht abgedeckt

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Rost, Verformung, Verfärbung...) von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind. Es ist normal, dass diese Teile von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden müssen.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Rost oder Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

## 9 FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Lüfter funktioniert nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batterien fast leer oder falsch eingelegt</li><li>• Lüfter ist beschädigt</li><li>• Lüfter ist festgefahren</li><li>• Drehknopf zu gering eingestellt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batterien austauschen oder korrekt einlegen</li><li>• Bestellen Sie einen neuen Lüfter. Siehe "7.6 Bestellen von Ersatzteilen"</li><li>• Lüfter lösen</li><li>• Drehknopf auf höchste Position einstellen und anschließend herunterdrehen</li></ul>
Metallteile verzogen	Feuer oder intensiver Hitze ausgesetzt	Eine gewisse Deformierung ist normal und es sind keine Maßnahmen erforderlich. Wenn ein Teil zu stark verzogen ist, bestellen Sie ein Ersatzteil. Siehe "7.6 Bestellen von Ersatzteilen".
Flammen im Holzkohlebehälter	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zu viel Feueranzünder</li><li>• Speisen zu fettig</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warten Sie einfach, die Flammen werden nach einigen Minuten erlöschen.</li><li>• Entfernen Sie überschüssiges Öl oder schneiden Sie Fettränder ab.</li></ul>

# ES – GUÍA DEL USUARIO

## 1 REGISTRAR EL APARATO

Gracias por comprar un aparato de Barbecue. Un mundo totalmente nuevo está esperando a que lo explore, ya sea en medio de la paz y tranquilidad de la naturaleza o en pleno bullicio y ajetreo de la ciudad. Conviértase en un experto en parrillas con nuestra comunidad #barbecue y déjenos destacar sus habilidades con la parrilla.

Registre su aparato Barbecue en línea y obtenga algunos beneficios importantes:

- Puede obtener acceso al manual del usuario completo y llegar a conocer cada pedazo de su aparato.
- Se beneficia de un servicio de postventa personalizado, que le permite encontrar con rapidez piezas de repuesto y aprovechar un servicio de garantía óptimo.
- Le informamos de las actualizaciones del producto y le damos consejos, trucos e inspiración con la parrilla, para sacar a relucir el maestro de la parrilla que hay en su interior.

¿Está listo para una aventura? ¡Registre su producto y únase a la comunidad #barbecue!



Para obtener más información y para registrar su aparato, vaya a



Barbecue respeta su privacidad. No venderemos, distribuiremos ni compartiremos su información con terceros.

## 2 ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes. La primera es la que está leyendo, e incluye instrucciones de montaje, uso y mantenimiento de su aparato. La segunda parte comienza en la página 47. Incluye todo tipo de ilustraciones:

- Imágenes ampliadas, listas de piezas y dibujos de montaje de los aparatos descritos en este manual.
- Ilustraciones de apoyo de las instrucciones más importantes de la primera parte del manual.



Si hay una ilustración disponible para una instrucción en particular, encontrará una referencia a esa ilustración en la instrucción. Estas referencias van precedidas por un icono de lápiz, como el que ve aquí a la izquierda.

## 3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Siga siempre las instrucciones detenidamente. Montar o usar el aparato de forma diferente puede provocar incendios y daños materiales.



Los daños producidos por no seguir las instrucciones (montaje inadecuado, uso indebido, mantenimiento inapropiado...) no están cubiertos por la garantía.

- No deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- Use protección adecuada cuando toque las partes calientes.
- Mantenga todo material o líquido inflamable, y los objetos solubles alejados del aparato cuando se esté usando.
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- Tenga un cubo de agua o arena a mano cuando use el aparato, especialmente en días muy calurosos y en zonas secas.
- ¡No utilizar en locales cerrados!

- ¡No utilice el aparato SIN encender el ventilador!
- No utilice el aparato SIN colocar primero la rejilla del carbón, de lo contrario el ventilador se dañará
- Cuando encienda el ventilador primero tiene que poner la potencia al máximo y luego cambiarla a la velocidad deseada.
- Asegúrese de que las baterías se cambian a tiempo.

Use el aparato solo al aire libre. El uso en lugares cerrados, incluso en un garaje o caseta, puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono.

Cuando seleccione una ubicación al aire libre, siempre:

- Coloque el aparato con una separación de al menos tres metros de cualquier edificio, en una zona abierta y bien ventilada.
- Asegúrese de que el aparato no se encuentra bajo una estructura saliente (un porche, un cobertizo...) o bajo vegetación.
- Es necesario que instale la barbacoa sobre una superficie segura y nivelada antes de su uso. Nunca la coloque en un vehículo en marcha (un barco, una caravana...).

## 4 MONTAR EL APARATO

### 4.1 Instrucciones de seguridad

- No modifique el aparato cuando lo esté montando. Es muy peligroso y no se permite alterar las piezas del aparato.
- Siga siempre las instrucciones de montaje detenidamente.
- El usuario es responsable del correcto montaje del aparato. Los daños causados por un montaje inadecuado no están cubiertos por la garantía.

### 4.2 Para montar el aparato

Necesita 4 pilas AA. Las pilas no se suministran con el aparato.



Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 1 de la página 50.

El aparato viene premontado en su mayor parte. Proceda como se indique para prepararse para usarlo:

- 1 Instale la barbacoa sobre una superficie segura y nivelada antes de su uso.
- 2 Retire la rejilla y el recipiente de carbón.
- 3 Retire todo el material de embalaje.
- 4 Abra el compartimento de las pilas e inserte 4 pilas AA. Los símbolos de polaridad (+ y -) indican la posición correcta de las pilas.
- 5 Cierre el compartimento de las pilas.


## 5 PREPARAR EL APARATO PARA SU USO


Necesita carbón, pastillas de encendido (en cumplimiento con EN 1860-3) y una cerilla larga.

### 5.1 ¿Qué tipo de carbón debo usar?


Encienda siempre su aparato con carbón tradicional, nunca con pastillas. Una vez encendido el aparato, puede añadir pastillas.

Use carbón de buena calidad para encender el aparato, preferiblemente uno que cumpla la norma EM1860-2. El carbón de buena calidad tiene trozos grandes y brillantes que no levantan mucho polvo.

 Cierre bien la bolsa de carbón antes de guardarla. Guárdela siempre en un lugar seco, que no sea una bodega.

 Llene como máximo un 50 % del cuenco con carbón. Su barbacoa puede dañarse de manera importante si el cuenco se llena de forma excesiva debido al abundante calor.

### 5.2 Paso 1: colocar el carbón

 Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en las figuras 2 a 5 de la página 50.


Una vez que el aparato esté completamente montado y las pilas puestas, puede colocar el carbón. Proceda como se indica:


- 1 Ponga el recipiente en el aparato.
- 2 Ponga el plato del carbón en el contenedor del carbón.
- 3 Le recomendamos que use 500 gramos de carbón y 3 pastillas de encendido.
- 4 Ponga el recipiente de carbón en el recipiente.


### 5.3 Paso 2: encender el carbón

Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en las figuras 6 a 7 de la página 50.


- 1 Encienda las pastillas de encendido con una cerilla larga y ponga en marcha el ventilador eléctrico. Configure la perilla de control en la posición más alta.
- 2 Ponga la cubierta sobre el recipiente de carbón.

 Caliente la barbacoa y mantenga el carbón encendido durante al menos 30 minutos antes del primer uso. Con ello, se eliminará cualquier resto de grasa que pueda quedar de la fabricación del aparato.

 No ponga aún la parrilla sobre el aparato. Una parrilla vacía puede deformarse si se mantiene en el calor durante mucho tiempo.

 ¡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.

### 5.4 Paso 3: colocar la rejilla y los alimentos

 Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en las figuras 8 a 10 de la página 51.

- 1 Ponga la rejilla sobre el aparato y asegúrela con los clips.
- 2 Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas. Normalmente, esto tarda aproximadamente 15 minutos.
- 3 Ponga los alimentos sobre la parrilla.

## 6 CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES

### 6.1 Ajustar la intensidad del fuego

Puede ajustar la intensidad del fuego aumentando o reduciendo la velocidad del ventilador:

- Cuanto más rápido gire el ventilador, más aire se soplará al carbón y más intenso será el fuego.
- Use la perilla de control para ajustar la velocidad del ventilador.

### 6.2 Evitar que se quemen los alimentos

Para evitar que se quemen los alimentos:

- Nunca empiece a cocinar mientras todavía haya llamas en el recipiente de carbón. Espere hasta que el carbón esté cubierto por una fina capa de ceniza blanca.
- Evite exponer los alimentos a un calor excesivo. Puede reducir el calor bajando la velocidad del ventilador.

### 6.3 Evitar que se peguen los alimentos

Para evitar que se peguen los alimentos a la parrilla:

- Use una brocha para extender una capa ligera de aceite sobre los alimentos antes de ponerlos en la parrilla. También puede aplicar el aceite sobre la parrilla.
- No le dé la vuelta a los alimentos demasiado pronto. Déjelos que se cocinen bien primero.

### 6.4 Añadir carbón

Con 500 gramos de carbón el fuego durará unas dos horas. Si es necesario, añada más carbón para tener fuego más tiempo. Proceda como se indica:


- 1 Póngase los guantes. Manténgalos puestos durante todo el procedimiento.
- 2 Suelte con cuidado las abrazaderas y retire la rejilla del aparato.
- 3 Retire la cubierta del recipiente de carbón y añada carbón.
- 4 Ponga la cubierta sobre el recipiente de carbón.
- 5 Ponga la rejilla sobre el aparato y asegúrela con los clips.


## 7 MANTENIMIENTO DEL APARATO

### 7.1 Limpiar el aparato

Le recomendamos limpiar el aparato después de cada uso. Proceda como se indica:


- 1 Deje que el aparato se enfríe por completo.
- 2 Suelte las abrazaderas y retire la rejilla. Limpie la rejilla como se describía en "7.2 Limpiar la parrilla".
- 3 Retire el recipiente de carbón (con cubierta y base) y el recipiente interno del externo.
- 4 Limpie el recipiente exterior y los componentes eléctricos con un cepillo o un paño húmedo.
- 5 Ponga el recipiente interior, el recipiente de carbón, la cubierta y la base en el lavavajillas.

 También puede limpiar estos componentes a mano con un paño o esponja suave y un detergente normal.

 Nunca use ácido, alcohol ni otros productos inflamables para limpiar el aparato.

## 7.2 Limpiar la parrilla

Recomendamos limpiar la parrilla con un limpiador Barbecook después de cada uso.

-  También puede limpiar la parrilla con un detergente suave o con bicarbonato sódico. Nunca utilice limpiadores de hornos para limpiar la parrilla.

## 7.3 Guardar el aparato

- Guarde el aparato dentro después de cada uso.
- Para ampliar la vida útil de su aparato, le recomendamos que lo guarde en la bolsa en la que venía.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo. Eso evita que se oxide.
- Quite las pilas antes de guardar el aparato.


## 7.4 Eliminación de las pilas


Elimine siempre las pilas usadas de forma segura, según las normativas locales. Nunca tire las pilas usadas a la basura.

## 7.5 Mantener las piezas de acero inoxidable y revestimiento de pintura en polvo

El aparato consta de piezas de acero inoxidable y con revestimiento de pintura en polvo. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"><li>• No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal.</li><li>• Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero.</li><li>• Utilice una esponja o un paño suave.</li><li>• Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.</li></ul>
Revestimiento de pintura en polvo	<ul style="list-style-type: none"><li>• No use objetos afilados. Utilice detergentes suaves y una esponja o un paño suave.</li><li>• Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.</li></ul>

-  Para evitar la formación de óxido en el acero inoxidable, evite el contacto con cloro, hierro y sal. Le recomendamos no usar el aparato cerca de la costa, de vías del tren ni de piscinas.

-  Los daños producidos por no seguir estas instrucciones se consideran mantenimiento inapropiado y no están cubiertos por la garantía.


Debajo de la imagen ampliada de su aparato (en la segunda parte del manual), encontrará una lista de todas las piezas de las que consta el aparato. La lista incluye un símbolo del material de cada pieza que le servirá de referencia para comprobar cómo mantener esa pieza en particular. La lista de piezas usa los siguientes símbolos:

Símbolo	Material
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

## 7.6 Pedir piezas de repuesto

Se deben de reemplazar las piezas directamente expuestas al fuego o al calor intenso de vez en cuando. Para pedir una pieza de recambio:

- 1 Busque el número de referencia de la pieza que necesite. Encontrará una lista con todos los números de referencia bajo la vista expandida en la segunda parte de este manual y en [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

-  Si ha registrado su aparato en línea, se mostrará automáticamente la lista adecuada en su cuenta MyBarbecue. Es ahí donde puede pedir sus piezas en línea.

- 2 Pida la pieza de recambio a través de [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) o en su punto de venta. Las piezas en garantía solo se pueden pedir en su punto de venta.

## 8 GARANTÍA

### 8.1 Cubierto

Su aparato viene con una garantía de dos años desde la fecha de compra. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación, teniendo en cuenta que:

- Haya usado, montado y mantenido su aparato de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los daños causados por uso incorrecto, montaje indebido o mantenimiento inapropiado no se consideran defectos de fabricación.
- Pueda presentar el recibo y el número de serie exclusivo de su aparato. El número de serie empieza con una letra, seguida de 15 números. Puede encontrar este número en:
  - Este manual.
  - El embalaje del aparato.
  - En la parte inferior del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecook confirma que las piezas sean defectuosas y que demuestren ser defectuosas bajo un uso normal, un montaje correcto y un mantenimiento apropiado.

Si no se cumple una de las condiciones anteriores, no puede reclamar ninguna forma de compensación. En todos los casos, la garantía se limita a la reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas.

### 8.2 No cubierto

Los siguientes daños y defectos no están cubiertos por la garantía:

- Uso y desgaste normales (óxido, deformación, decoloración) de las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a un calor intenso. Es normal reemplazar estas piezas de vez en cuando.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Todos los daños producidos por un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje inapropiado o modificaciones realizadas en las piezas premontadas.
- Todos los daños derivados de un uso descuidado o indebido del aparato.
- Óxido o decoloración provocados por elementos externos, el uso de detergentes agresivos, exposición a cloro... Estos daños no se consideran defectos de fabricación.

## 9 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

Problema	Causa o causas probables	Solución o soluciones
El ventilador no funciona de forma adecuada	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las pilas están casi agotadas o colocadas incorrectamente</li><li>• El ventilador está dañado</li><li>• El ventilador está atascado</li><li>• La perilla de control está configurada en una posición muy baja</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reemplace las pilas o vuelva a colocarlas</li><li>• Pida un ventilador nuevo. Consulte “7.6 Pedir piezas de repuesto”</li><li>• Suelte el ventilador</li><li>• Configure la perilla de control en la posición más alta y luego bájela</li></ul>
Componente de metal deformado	Exposición al fuego o al calor intenso	Algo de deformación es normal y no es necesario hacer nada al respecto Si el componente está demasiado deformado, pida una pieza de repuesto. Consulte “7.6P edir piezas de repuesto”.
Llamas en el recipiente de carbón	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiados productos de encendido</li><li>• Comida demasiado grasa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Solo tiene que esperar, las llamas desaparecerán después de unos minutos</li><li>• Elimine el exceso de aceite o corte la grasa excesiva de los alimentos</li></ul>

# IT - GUIDA ALL'USO

## 1 REGISTRAZIONE DELL'APPARATO

Grazie per aver acquistato l'apparato Barbecue! Tutto un nuovo mondo è in attesa di essere esplorato, sia nella pace e nella tranquillità della natura o sia in mezzo al trambusto cittadino. Diventa un grill master nella nostra comunità #barbecue e mettiamo sotto il riflettore le tue capacità.

Registra il tuo apparato Barbecue online per ottenere alcuni importanti vantaggi:

- Accesso al manuale d'uso completo e conoscere ogni dettaglio del tuo apparato.
- Si potrà beneficiare di un servizio post vendita personalizzato, per trovare rapidamente i pezzi di ricambio e di sfruttare un'assistenza in garanzia ottimale.
- Sarai informato sugli aggiornamenti del prodotto e ti forniremo suggerimenti e idee per far emergere il grill master che è in te.

Pronto per l'avventura? Registra l'apparato ed entra nella comunità #barbecue!



Per altre informazioni sulla registrazione dell'apparato, visitare il sito [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue rispetta la privacy dei propri clienti. I dati personali non vengono venduti, distribuiti o condivisi con terzi.

## 2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti. La prima è questa sezione descrittiva. Contiene le istruzioni per il montaggio, l'uso e la manutenzione dell'apparato. La seconda inizia a pagina 47. Contiene vari tipi di figure:

- Viste esplose, elenchi di componenti e disegni di montaggio dei vari apparati descritti in questo manuale.
- Figure che illustrano le istruzioni più importanti contenute nella prima parte del manuale.



Nel caso in cui sia disponibile una figura relativa a una particolare istruzione, nell'istruzione stessa è indicato il riferimento alla figura. I riferimenti sono preceduti dall'icona della matita, come quella raffigurata qui a sinistra.

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue. Seguire sempre attentamente le istruzioni. In caso di montaggio o uso non conforme possono scatenarsi incendi e verificarsi danni materiali.



I danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni (montaggio non corretto, uso improprio, manutenzione inadeguata...) non sono coperti dalla garanzia.

- Quando il barbecue è acceso deve sempre essere sorvegliato.
- **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento
- Per toccare le parti calde è necessario indossare protezioni adeguate.
- Quando il barbecue è acceso, non avvicinare materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.

- **ATTENZIONE!** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici
- Tenere un secchio pieno d'acqua o di sabbia vicino al barbecue acceso, specialmente in giornate calde e in zone aride.
- Non utilizzarlo in ambiente chiusi.
- Non utilizzare il prodotto **SENZA** avere acceso il ventilatore!
- Non utilizzare il prodotto **SENZA** prima avere installato la griglia della carbonella, diversamente il ventilatore sarà danneggiato
- Quando si accende il ventilatore, è necessario prima metterlo alla massima potenza, quindi impostarlo alla potenza voluta.
- Assicurarsi che le batterie siano sostituite a tempo debito.

Usare il barbecue solo all'aperto. L'uso al chiuso, anche se in un garage o in capanno, potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio.

Per posizionare il barbecue all'aperto:

- Collocare il prodotto a una distanza di almeno tre metri da qualsiasi edificio, in un'area aperta e ben ventilata.
- Assicurarsi che il prodotto non si trovi sotto una struttura (portico, riparo ...) o sotto del fogliame.
- Il barbecue deve essere installato su una solida base a livello prima dell'uso. Non metterlo mai su veicoli in movimento (barche, rimorchi ...).

## 4 MONTAGGIO DEL APPARATO

### 4.1 Istruzioni per la sicurezza

- Durante il montaggio non apportare alcuna modifica all'apparato. Le modifiche sono molto pericolose e non consentite.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.
- L'utilizzatore è responsabile del corretto montaggio dell'apparato. I danni causati da un montaggio non corretto non sono coperti da garanzia.

### 4.2 Montaggio dell'apparato

Occorrono 4 batterie AA. Le batterie non sono in dotazione.



I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nella figura 1 a pagina 50.

L'apparecchio viene consegnato già montato in gran parte. Seguire le indicazioni per approntarlo all'uso

- 1 Il barbecue deve essere installato su una solida base a livello prima dell'uso.
- 2 Rimuovere la griglia e il contenitore del carbone.
- 3 Rimuovere tutti i materiali da imballaggio.
- 4 Aprire lo scomparto batterie e inserire 4 batterie AA. I simboli di polarità indicano in verso corretto in cui posizionare le batterie.
- 5 Chiudere lo scomparto batterie.


## 5 PREPARAZIONE ALL'USO DELL'APPARATO


Servono carbone, accendifuoco (conformi EN 1860-3) e un fiammifero lungo.

### 5.1 Carbone da utilizzare


Accendere sempre il barbecue con la carbonella, non usare mai le mattonelle di carbone (briquette). Quando il barbecue è acceso è possibile aggiungere le mattonelle di carbone.

Usare carbone di buona qualità per accendere il barbecue, preferibilmente quello conforme alla normativa EN 1860-2. Il carbone di buona qualità è composto da grandi ciocchi lucidi e non crea molta polvere.

 Chiudere adeguatamente il sacco di carbone prima di riporlo. Conservarlo sempre in un luogo asciutto e non tenerlo in cantina.

 Al massimo, può essere riempito di carbonella solo il 50% del braciere. Il sovraccarico può danneggiare gravemente il barbecue a causa dell'eccesso di calore.


### 5.2 Passo 1: Posizionare il carbone

 I passi principali di questa operazione sono illustrati nella Figure da 2 a 5, a pagina 50.


Dopo aver montato completamente l'apparato e aver messo le batterie al loro posto, si può aggiungere il carbone. Procedere nel modo seguente:


- 1 Coprire il braciere con il coperchio.
- 2 Mettere il vassoio per carbonella nel braciere.
- 3 Si raccomanda di utilizzare 500 grammi di carbonella e 3 cubetti di accendigrill
- 4 Montare il contenitore del carbone nel braciere.


### 5.3 Passo 2: accensione del carbone

 I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nelle Figura 6 e 7, a pagina 50.


- 1 Accendere gli accendifuoco con un fiammifero lungo e attivare la ventola elettrica. Impostare la manopola di comando sulla posizione più alta.
- 2 Coprire il contenitore del carbone con il coperchio.

 Quando si accende il barbecue per la prima volta, lasciar bruciare per 30 minuti. Questa operazione consente di rimuovere eventuali residui di grasso di fabbricazione.

 Attendere prima di posizionare la griglia sul barbecue. La griglia vuota potrebbe deformarsi se tenuta troppo tempo al caldo.

 **ATTENZIONE:** non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!

### 5.4 Passo 3: Posizionare la griglia e il cibo

 I passi principali di questa operazione sono illustrati nelle Figure da 8 a 10, a pagina 51.

- 1 Montare la griglia sull'apparato e fissarla con i ganci.
- 2 Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere. Normalmente occorrono 15 minuti.
- 3 Deposare i cibi sulla griglia.

## 6 CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 6.1 Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco aumentando o diminuendo la velocità della ventola:

- Aumentando la velocità della ventola, viene aspirata una maggior quantità di aria all'interno del contenitore del carbone e l'intensità del fuoco aumenta.
- La manopola di comando consente di regolare la velocità della ventola.

### 6.2 Come evitare di bruciare i cibi

Per evitare di bruciare i cibi:

- Non iniziare mai la cottura se nel contenitore del carbone ci sono ancora fiamme. Attendere fino a quando il carbone è ricoperto da un sottile strato di cenere bianca.
- Non esporre i cibi a calore eccessivo. È possibile ridurre il calore diminuendo la velocità della ventola.

### 6.3 Come evitare che i cibi si attacchino

Per evitare che i cibi si attacchino alla griglia:

- Ungerli leggermente con un pennellino prima di appoggiarli sulla griglia. È possibile spennellare anche la stessa griglia.
- Non girare troppo spesso i cibi. Attendere che si scaldino.

### 6.4 Aggiunta di carbone

500 grammi di carbone sono sufficienti per circa due ore di fuoco. Se occorre, aggiungere carbone per mantenere il fuoco acceso. Procedere nel modo seguente:


- 1 Indossare dei guanti. Tenerli durante tutta la procedura.
- 2 Aprire i ganci delicatamente e rimuovere la griglia dall'apparato.
- 3 Rimuovere il coperchio dal contenitore del carbone e aggiungere il carbone.
- 4 Coprire il contenitore del carbone con il coperchio.
- 5 Montare la griglia sull'apparato e fissarla con i ganci.


## 7 MANUTENZIONE DEL APPARATO

### 7.1 Pulizia dell'apparato.

Si consiglia di pulire l'apparato dopo ogni utilizzo. Procedere nel modo seguente:

- 1 Lasciar raffreddare completamente l'apparato.
- 2 Aprire i ganci e rimuovere la griglia. Pulire la griglia seguendo quanto descritto in "7.2 Pulizia della griglia".
- 3 Rimuovere il contenitore del carbone (con il coperchio e la base) e il braciere interno dal braciere esterno.
- 4 Pulire il braciere esterno e i componenti elettrici con un panno umido o una spazzola.
- 5 Mettere il braciere interno, il contenitore del carbone e la base nella lavastoviglie.

 Questi componenti si possono pulire anche a mano, con una spugna o un panno morbido e un detergente comune.

 Non utilizzare mai acido, acqua regia o altri prodotti infiammabili per pulire l'apparecchio.

## 7.2 Pulizia della griglia

Si raccomanda di pulire la griglia dopo ogni uso utilizzando un detergente Barbecue.

La griglia può anche essere pulita utilizzando con un detergente delicato o del bicarbonato di sodio. Non utilizzare mai detergenti per forno per pulire la griglia.

## 7.3 Conservazione dell'apparato

- Dopo l'uso, conservare l'apparato in ambiente riparato.
- Per aumentare la durata dell'apparato, si consiglia di riporlo nell'involucro fornito a corredo.
- Prima di riporre l'apparato verificare che sia perfettamente asciutto. Si eviterà così la formazione di ruggine.
- Rimuovere le batterie prima di riporre l'apparato.


## 7.4 Smaltimento delle batterie


Eseguire sempre lo smaltimento delle batterie usate in modo sicuro, in base alle normative locali. Non gettare mai le batterie usate nella spazzatura.

## 7.5 Cura delle parti in acciaio inossidabile e verniciate a polvere

L'apparato è composto da parti in acciaio inossidabile e verniciate a polvere. Ciascun materiale richiede un diverso tipo di manutenzione:

Materiale	Manutenzione da eseguire
Acciaio inossidabile	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detergenti per metalli.</li><li>• Usare detergenti delicati e lasciarli agire sull'acciaio.</li><li>• Pulire con una spugna morbida o un panno.</li><li>• Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li></ul>
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non usare oggetti appuntiti. Pulire con detergenti delicati e usare una spugna morbida o un panno.</li><li>• Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li></ul>

 Per evitare la formazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale e materiali ferrosi. Non usare l'apparato nelle vicinanze del mare, di ferrovie o di piscine.

 Gli eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni vengono considerati come manutenzione non corretta e non sono coperti dalla garanzia.

Nella seconda parte del manuale, sotto alla vista esplosa dell'apparato, è riportato un elenco di tutti i componenti. Nell'elenco appaiono anche i simboli che identificano il materiale di ciascun componente. Può quindi essere utilizzato per verificare come eseguire la manutenzione delle singole parti. Per l'elenco delle parti si usa la seguente simbologia:

Simbolo	Materiale
■	Acciaio inossidabile
★	Verniciato a polvere

## 7.6 Ordinazione di ricambi

Le parti esposte direttamente al fuoco o al calore intenso vanno sostituite di tanto in tanto. Per ordinare un ricambio:

- 1 Cercare il numero di riferimento del ricambio necessario. I numeri di riferimento sono riportati nell'elenco sotto alle viste esplose nella seconda parte del manuale e sul sito [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Se hai registrato il tuo apparecchio online, sarai automaticamente guidato nel corretto elenco dei ricambi nel tuo account MyBarbecue. E lì hai la possibilità di ordinare i tuoi pezzi di ricambio, direttamente online.

- 2 Ordina i tuoi ricambi su [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Se i ricambi sono in garanzia, puoi ordinarli solo nel tuo punto vendita dove hai acquistato il tuo barbecue.

## 8 GARANZIA

### 8.1 Difetti coperti

L'apparato è coperto da una garanzia di due anni, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione, a condizione che:

- Uso, montaggio e manutenzione vengano eseguiti secondo le istruzioni del presente manuale. I danni provocati da uso improprio, montaggio non corretto o manutenzione non sufficiente non sono considerati difetti di fabbricazione.
- Si presenti la ricevuta d'acquisto e il numero di serie univoco dell'apparato. Il numero di serie inizia con una lettera seguita da 15 cifre. Questo numero si trova:
  - Nel presente manuale.
  - Sull'imballo dell'apparato.
  - Sul fondo dell'apparato.
- Il Reparto qualità di Barbecue verificherà l'eventuale presenza di difetti e, in tal caso, che l'apparato sia stato montato e utilizzato correttamente e che sia stata eseguita un'adeguata manutenzione.

In mancanza di una delle condizioni suddette, i danni saranno a carico del cliente. In tutti i casi la garanzia si limita alla riparazione o alla sostituzione della parte/delle parti difettose.

### 8.2 Difetti non coperti

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale deterioramento (ruggine, deformazioni, scolorimento...) delle parti esposte direttamente alle fiamme o a calore intenso. È normale sostituire queste parti di tanto in tanto.
- Irregolarità visibili, inevitabilmente dovute al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbrica.
- Tutti i danni provocati da manutenzione insufficiente, conservazione scorretta, montaggio improprio o modifiche apportate alle parti preassemblate.
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme dell'apparato.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti esterni, uso di detergenti aggressivi, esposizione a cloro... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.

## 9 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

Problema	Probabile causa	Soluzione
La ventola non funziona correttamente	<ul style="list-style-type: none"><li>Batterie quasi scariche o inserite non correttamente</li><li>Ventola danneggiata</li><li>Ventola inceppata</li><li>Manopola di comando su una posizione troppo bassa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sostituire le batterie o reinserirle</li><li>Ordinare una nuova ventola. Vedere "7.6 Ordinazione di ricambi"</li><li>Liberare la ventola</li><li>Impostare la manopola di comando sulla posizione più alta e poi diminuire</li></ul>
Componente in metallo deformato	Esposizione al fuoco o a calore intenso	Piccole deformazioni sono normali e non è necessario nessun intervento. Se il componente è troppo deformato, ordinare un ricambio. Vedere "7.6 Ordinazione di ricambi".
Fiamme nel contenitore del carbone	<ul style="list-style-type: none"><li>Troppi accendifuoco</li><li>Cibi troppo grassi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Basta aspettare, le fiamme spariscono in pochi minuti</li><li>Rimuovere l'eccesso di olio o tagliare il grasso in eccesso dal cibo</li></ul>

# SV - BRUKSANVISNING

## 1 REGISTRERA DIN PRODUKT

Tack för att du köpt en produkt från Barbecue! Det finns en helt ny värld som väntar på att du ska utforska den, vare sig det är i lugn och ro i naturen eller i livet och rörelsen i staden. Bli en grillmästare i vår gemenskap om att #grilla och låt oss sätta dina grillfärdigheter i rampljuset.

Registrera din Barbecue produkt online och få stora fördelar:

- Du får tillgång till den fullständiga bruksanvisningen och får lära känna alla delar av din produkt.
- Du drar fördel av personlig efterförsäljningsservice, så att du snabbt kan hitta reservdelar och tjäna på en optimal garantiservice.
- Vi informerar dig om produktuppdateringar och ger dig tips, tricks och grillspiration för att locka fram grillmästaren inom dig.

Redo för ett äventyr? Registrera din produkt och anslut dig till vår gemenskap om att #grilla!



För mer information om att registrera din produkt, gå till [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respekterar din integritet. Dina data kommer inte att säljas eller distribueras till eller delas med tredje parter.

## 2 OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar. Den första delen är den du läser nu. Den innehåller instruktioner för montering, användning och underhåll av din produkt. Den andra delen börjar på sidan 47. Den innehåller olika sorters illustrationer:

- Sprängskisser, reservdelslistor och monteringsritningar för produkten som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Bilder som understödjer de mest viktiga instruktionerna i bruksanvisningens första del.



Om det finns en bild tillgänglig för en särskild instruktion kommer du att finna en referens till den bilden i instruktionen. Dessa referenser föregås av en pennikon, samma som den du ser här till vänster.

## 3 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs instruktionerna innan du använder produkten. Följ alltid instruktionerna noggrant. Att montera eller använda produkten på annat sätt kan orsaka bränder eller materiell skada.



Skador som orsakas av att instruktionerna inte följts (oriktig montering, felaktig användning, otillräckligt underhåll...) omfattas inte av garantin.

- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.
- Varning! Produkten kan bli mycket varm. Flytta den inte under användning.
- Använd lämpligt skydd vid hantering av varma delar.
- Håll antändliga material, antändliga vätskor och lösliga föremål borta från produkten när den används.
- Varning! Håll barn och husdjur borta från en produkt som används. Aviso! Não o utilize dentro de casa.
- Ha en hink med vatten eller sand till hands vid användning av produkten, särskilt på väldigt varma dagar i torra områden.
- Varning! Använd inte grillen inomhus.

- Använd inte apparaten UTAN att slå på fläkten!
- Använd inte apparaten UTAN att först placera grillkolsgallret annars kan fläkten skadas
- När fläkten slås på skall du ställa in den på maximal effekt först och därefter vrida tillbaka den till önskad hastighet.
- Se till att byta batterierna i tid.

Använd produkten endast utomhus. Användning av den inomhus, även i ett garage eller skjul kan orsaka koloxidförgiftning.

När en plats utomhus väljs, gör alltid följande:

- Placera apparaten minst tre meter från någon byggnad, på en öppen och väl ventilerad plats.
- Se till att apparaten inte befinner sig under någon överhängande struktur (en veranda, ett tak ...) eller under lövverk.
- Grillen måste installeras på en fast och jämn bas innan användning. Placera aldrig den på ett fordon i rörelse (en båt, ett släp...).

## 4 MONTERA PRODUKTEN

### 4.1 Säkerhetsinstruktioner

- Modifiera inte produkten vid montering. Det är mycket farligt och inte tillåtet att ändra produktens delar.
- Följ alltid monteringsanvisningarna noggrant.
- Användaren är ansvarig för korrekt montering av produkten. Skador orsakade av oriktig montering omfattas inte av garantin.

### 4.2 Att montera produkten

Du behöver 4 AA-batterier. De t ingår inga batterier med produkten.



De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 1 på sidan 50.

Produkter är i stort sett förmonterad. Fortsätt enligt följande för att göra den klar för användning:

- 1 Grillen måste installeras på en fast och jämn bas innan användning.
- 2 Ta bort grillen och kolkärlet.
- 3 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 4 Öppna batteriluckan och sätt i 4 AA batterier. Polaritetssymbolerna (+ och -) indikerar den korrekta positionen för batterierna.
- 5 Stäng batteriluckan.


## 5 FÖRBEREDA GRILLEN FÖR ANVÄNDNING


Du behöver kol, tändblock (som överensstämmer med EN 1860-3) och en lång tändsticka.

### 5.1 Vilket kol ska jag använda?


Tänd alltid din produkt med vanligt kol, aldrig med briketter. När produkten är tänd kan du tillsätta briketter.

Använd bra kvalitetskol till att tända produkten, helst ska de vara i överensstämmelse med EN 1860-2. Bra kvalitetskol består av stora, glänsande stycken och avger inte mycket damm.

 Stäng påsen med kol ordentligt innan förvaring. Förvara alltid på en torr plats, förvara inte i källare.

 Max 50 % av skålen skall fyllas med grillkol. Överfyllnad av skålen kan skada grillen allvarligt på grund av den kraftiga hettan.


### 5.2 Steg 1: Lägga i kol

 De huvudsakliga stegen för den här uppgiften visas i Bild 2 till 5, på sidan 50.


När produkten här helt monterad och batterierna är isatta kan du lägga i kolet. Gör så här:

- 1 Placera skålen i produkten.
- 2 Placera grillkolsplattan i grillkolsbehållaren
- 3 Vi rekommenderar att använda 500 gram grillkol och 3 braständarkuber
- 4 Placera kolgallret i skålen.


### 5.3 Steg 2: Tända kolet

 De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 6 och 7, på sidan 50.


- 1 Tänd braständarna med en lång tändsticka och slå på den elektriska fläkten. Ställ reglageknappen i högsta läget.
- 2 Placera kåpan på kolkärlet.

 När produkten används för första gången, låt det brinna under 30 minuter. Det tar bort allt kvarvarande tillverkningsfett från produkten.

 Placera inte grillen på produkten ännu. En tom grill kan deformeras om den utsätts för värmen för länge.

 **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända produkten. Använd bara tändblock som uppfyller standarden EN 1860-3.

### 5.4 Steg 3: Placera grillen och maten

 De huvudsakliga stegen för den här uppgiften visas i Bild 8 till 10, på sidan 51.

- 1 Placera grillen på produkten och fäst den med klämmorna.
- 2 Du kan börja grilla när kolet är täckt med ett tunt lager aska. Vanligtvis tar detta ungefär 15 minuter.
- 3 Placera maten på grillen.

## 6 ANVÄNDBARA TIPS OCH ANVÄNDNINGSSÄTT

### 6.1 Justera eldens intensitet

Du kan justera intensiteten för elden genom att öka eller minska hastigheten för fläkten:

- Ju snabbare fläkten går, ju mer luft dras in i kolkärlet och desto mer intensiv blir elden.
- Använd reglageknappen för att justera fläktens hastighet.

### 6.2 Förhindra att mat bränns vid

För att förhindra att din mat bränns vid:

- Börja aldrig grilla när det fortfarande finns flammor i kolkärlet. Vänta till dess kolet är täckt med ett tunt lager av vit aska.
- Undvik att utsätta din mat för stark värme. Du kan minska hettan genom att minska hastigheten på fläkten.

### 6.3 Förhindra att mat fastnar

För att förhindra att din mat fastnar på grillen:

- Olja in maten lätt med en borste innan den läggs på grillen. Du kan också olja in själva grillen.
- Vänd inte på maten för snabbt. Låt den bli aningen varm först.

### 6.4 Tillsätta kol

500 gram kol gör att det brinner i ungefär två timmar. Om det behövs, tillsätt kol för att hålla elden vid liv. Gör så här:


- 1 Sätt på dig handskar. Behåll dem på under hela förfarandet.
- 2 Ta försiktigt bort klämmorna och ta bort grillen från produkten.
- 3 Ta bort kåpan från kolkärlet och tillsätt kolen.
- 4 Placera kåpan på kolkärlet.
- 5 Placera grillen på produkten och fäst den med klämmorna.


## 7 UNDERHÅLLA PRODUKTEN

### 7.1 Rengöra produkten

Vi rekommenderar rengöring av produkten efter varje användning. Gör så här:

- 1 Låt produkten svalna av helt.
- 2 Lossa klämmorna och ta bort grillen. Rengör grillen enligt beskrivningen i "7.2 Rengöra grillen".
- 3 Ta bort kolkärlet (med kåpa och bas) och den inre skålen från den yttre skålen.
- 4 Rengör den yttre skålen och de elektriska komponenterna med en våt trasa eller borste.
- 5 Placera den inre skålen, kolkärlet, kåpan och basen i diskmaskinen.

 Du kan även rengöra de här komponenter för hand med en mjuk svamp eller trasa och ett vanligt rengöringsmedel.

 Använd aldrig syra, lacknafta eller andra brandfarliga produkter för att rengöra produkten.

## 7.2 Rengöra grillen

Vi rekommenderar att grillen rengörs efter varje grillning med en Barbecook rengöring.

Du kan också göra rent grillen med ett mjukt rengöringsmedel eller med natriumbikarbonat. Använd aldrig ugnsgöring på grillen.

## 7.3 Förvaring av produkten

- Ställ undan produkten inomhus efter varje användning.
- För att förlänga din produkts livslängd rekommenderar vi att den placeras i den påse som medföljde produkten.
- Tillsä tillse att produkten är helt torr innan du förvarar den. Det förhindrar att det bildas rost.
- Ta bort batterierna innan du ställer undan produkten.


## 7.4 Kassera batterier


Kassera alltid batterier på ett säkert sätt, enligt lokala föreskrifter. Lägg aldrig använda batterier i avfallet.

## 7.5 Underhåll av delar av rostfritt stål samt sprejade delar

Produkten består av delar i rostfritt stål samt sprejade delar. De olika materialen underhålls på olika sätt:

Material	Hur detta material underhålls
Rostfritt stål	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller.</li><li>• Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet.</li><li>• Använd en mjuk svamp eller trasa.</li><li>• Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.</li></ul>
Sprejad	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inga vassa föremål. Använd svaga rengöringsmedel och en mjuk svamp eller duk.</li><li>• Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.</li></ul>

 För att förhindra att rost uppkommer på rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn. Vi rekommenderar att produkten inte används i närheten av kusten, i närheten av järnvägsspår eller nära swimmingpooler.

 Skador som orsakas av att dessa instruktionerna inte följts betraktas som otillräckligt underhåll och omfattas inte av garantin.

Under sprängskissen för din produkt (bruksanvisningens andra del) hittar du en lista över alla delar som produkten är sammansatt av. Denna lista innehåller en symbol som specificerar materialet för varje del så att du kan använda den för att kontrollera hur du behöver underhålla en specifik del. Listan över delar använder följande symboler:

Symbol	Material
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

## 7.6 Beställa reservdelar

Delar som utsätts för direkt eld eller intensiv hetta bör bytas från tid till annan. Beställa en reservdel:

- 1 Leta reda på referensnumret till den del som du behöver. Du hittar en lista med alla referensnummer nedanför sprängskissen i den andra delen av denna bruksanvisning och på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Om du registrerat din apparat online kommer du automatiskt att visas till korrekt lista i ditt MyBarbecook-konto. Där har du möjlighet att beställa dina delar online.

- 2 Beställ reservdelarna via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) eller på ditt försäljningsställe. Garantidelar kan endast beställas på ditt försäljningsställe.

## 8 GARANTI

### 8.1 Omfattas

Din produkt har två års garanti från och med inköpsdatum. Garantin omfattar alla tillverkningsfel, förutsatt att:

- Du använde, monterade och underhöll din produkt i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador som orsakats av felaktig användning, oriktig montering eller otillräckligt underhåll betraktas inte som tillverkningsfel.
- Du kan visa upp kvitto och det unika serienumret för din produkt. Detta serienummer börjar med en bokstav, vilken åtföljs av 15 siffror. Du finner detta nummer:
  - På denna bruksanvisning.
  - På produktens förpackning.
  - På produktens undersida.
- Barbecook-kvalitetsavdelning bekräftar att delarna är defekta och befunnits vara så vid normal användning, riktig montering och tillräckligt underhåll.

Om inte ovanstående krav motsvaras kan du inte begära någon form av ersättning. I alla fall är garantin begränsad till att omfatta reparation eller utbyte av defekt(a) del(ar).

### 8.2 Omfattas inte

Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

- Normalt slitage (rost, förvriddning, missfärgning...) av delar som direkt utsätts för eld eller stark värme. Det är normalt att byta ut dessa delar då och då.
- Synliga ojämnheter som beror på tillverkningsprocessen. Dessa ojämnheter är inte att betrakta som tillverkningsfel.
- Alla skador orsakade av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, oriktig montering eller att förmonterade delar har modifierats.
- Alla följdskador vars orsak är att produkten använts oaktsamt eller för andra syften än de avsedda.
- Rost och missfärgning orsakat av yttre påverkan, användning av aggressiva rengöringsmedel, klorexponering... Dessa skador är inte att betrakta som tillverkningsfel.

## 9 FELSÖKNING

---

Problem	Trolig orsak	Lösning
Fläkten fungerar inte ordentligt	<ul style="list-style-type: none"><li>Batterierna är nästan tomma eller fel isatta</li><li>Fläkten är skadad</li><li>Fläkten sitter fast</li><li>Reglageknappen är inställd i ett för lågt läge</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Byt batterier eller sätt i batterier igen</li><li>Beställ en ny fläkt. Läs "7.6 Beställa reservdelar"</li><li>Frigör fläkten</li><li>Ställ in reglageknappen i dess högsta läge och minska efteråt</li></ul>
Metallkomponent deformerad	Exponering för brand eller intensiv hetta	Viss deformation är normal och inga åtgärder behövs. Om komponenten är för deformerad, beställ en reservdel. Läs "7.6 Beställa reservdelar".
Flammor i kolkäret	<ul style="list-style-type: none"><li>För många braständare</li><li>Maten är för fet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bara vänta, flammorna försvinner efter några minuter</li><li>Ta bort överflödiga olja eller skär bort överflödigt fett från din mat.</li></ul>

# DA - BRUGERVEJLEDNING


## 1 REGISTRERING AF DIN ENHED


Tak, fordi du har købt en Barbecue-enhed! En helt ny verden venter dig, som du kan udforske uanset om det sker i naturens fred og ro eller midt i byen myldrende liv. Bliv en grillmester i vores #barbecue-fællesskab og lad os vise dine grill-evner frem.

Registrer din Barbecue-enhed online og få følgende fordele:

- Du får adgang til hele brugervejledningen, så du kan lære om hver eneste del af din enhed.
- Du får gavn af personlig eftersalgsservice, som gør det muligt for dig hurtigt at finde reservedele og få gavn af en optimal garantiservice.
- Vi informerer dig om opdateringer af produkter og giver dig tips, tricks og grillspiration, som får grillmesteren frem i dig.

Er du klar til et eventyr? Registrer dit produkt og bliv en del af #barbecue-fællesskabet!


 Gå til [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) for at få flere oplysninger om registrering af din enhed.

 Barbecue respekterer dit privatliv. Dine oplysninger bliver ikke solgt, distribueret eller delt med tredje parter.

## 2 OM DENNE VEJLEDNING


Denne vejledning består af to dele. Den første del er den, du læser lige nu. Den indeholder instruktioner til samling, brug og vedligeholdelse af din enhed. Den anden del starter på side 47. Den indeholder alle former for illustrationer:

- Sprængbilleder, dellister og samletegninger for enhederne, der er beskrevet i denne vejledning.
- Illustrationer, der understøtter de mest vigtige instruktioner i den første del af vejledningen.

 Hvis der findes en illustration for en særlig instruktion, kan du se en henvisning til den illustration i instruktionen. Disse henvisninger vises efter et blyantikon, lige som det du kan se her til venstre.

## 3 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs vejledningen inden brug af enheden. Følg altid vejledningen omhyggeligt. Forkert samling eller brug af enheden kan forårsage brand og materiel beskadigelse.

 Beskadigelser som følge af, at vejledningen ikke er blevet fulgt (forkert samling, misbrug, utilstrækkelig vedligeholdelse), dækkes ikke af garantien.

- Lad ikke enheden stå alene, når den er i brug.
- ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug
- Brug passende beskyttelse ved håndtering af varme dele.
- Opbevar brændbare materialer, væsker og opløselige genstande væk fra en enhed i brug.
- ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand.
- Opbevar en spand vand eller sand i nærheden, når enheden er i brug – især på varme dage og tørre områder.
- Brug den aldrig indendørs.

- Apparatet må ikke tændes UDEN ventilatoren kører!
- Apparatet må ikke bruges UDEN kul-risten, ellers kan ventilatoren blive beskadiget
- Når ventilatoren tændes, skal den første skrues helt op, hvorefter den kan indstilles til den ønskede styrke.
- Sørg for, at skifte batterierne i tide.

Brug kun enheden udendørs. Brug af grillen indendørs selv i en garage eller et skur kan føre til kulilteforgiftning.

Når du vælger en udendørs placering, skal du altid:

- Placér apparatet mindst tre meter væk fra alle bygninger, og på et åbent sted med ordentlig ventilation.
- Sørg for, at apparatet ikke står under en overhængende struktur (en veranda, et halvtag...) eller under blade.
- Grillen skal opstilles på et sikkert og plant underlag før brug. Den må aldrig stilles på et køretøj, som er i bevægelse (en båd, en trailer...).


## 4 SAMLING AF ENHEDEN

### 4.1 Sikkerhedsinstruktioner

- Foretag aldrig ændringer på enheden, når du samler den. Det er meget farligt, og det er ikke tilladt at ændre enhedens dele.
- Følg altid samlevejledningen omhyggeligt.
- Brugeren er ansvarlig for, at enheden samles korrekt. Beskadigelser som følge af forkert samling dækkes ikke af garantien.

### 4.2 Sådan samles enheden

Du skal bruge 4 AA-batterier. Batterier leveres ikke sammen med enheden.

 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 1 på side 50.

Enheden leveres næsten samlet. Forsæt på følgende måde for at gøre den klar til brug:

- 1 Grillen skal opstilles på et sikkert underlag før brug.
- 2 Fjern risten og kulbeholderen.
- 3 Fjern al emballagen.
- 4 Åbn batterirummet, og sæt 4 AA-batterier i. Polaritetssymbolerne (+ og -) viser den rigtige position for batterierne.
- 5 Luk batterirummet.


## 5 KLARGØRING AF ENHEDEN


Du skal bruge trækul, ildtændere (i overensstemmelse med EN 1860-3) og en lang tændstik.

### 5.1 Hvilken type kul skal jeg bruge?


Tænd altid op i din enhed med traditionelt trækul, aldrig med briketter. Når der er tændt op i enheden, kan du tilføje briketter.

Brug kvalitetskul til at tænde op i enheden, helst i overensstemmelse med EN 1860-2. Kvalitetskul består af store, skinnende stykker og afgiver ikke meget støv.

 Luk din pose med kul ordentligt, inden du opbevarer den. Opbevar den altid på et tørt sted, og opbevar den ikke i en kælder.

 Skålen må højst fyldes 50 % op med trækul. Hvis skålen fyldes for meget op, kan din grill tage seriøs skade på grund af omfattende varme.


## 5.2 Trin 1: Placering af trækul

 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 2-5 på side 50.

Når enheden er helt samlet, og batterierne er sat i, kan du lægge trækullet i. Gør følgende:


- 1 Placer skålen i enheden.
- 2 Sæt kul-pladen i kul-beholderen
- 3 Vi anbefaler, at bruge 500 g trækul og 3 briketter
- 4 Sæt kulbeholderen i skålen.


## 5.3 Trin 2: Optænding af trækullet


 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 6 og 7 på side 50.

- 1 Tænd indtænderne med en lang tændstik, og tænd for den elektriske blæser. Sæt kontrolknappen på den højeste position.


- 2 Læg dækslet på kulbeholderen.

 Når enheden bruges første gang, skal den brænde i 30 minutter. Dette fjerner eventuel resterende produktionsfedt fra enheden.

 Placer ikke risten på enheden endnu. En tom rist kan blive deform, hvis den holdes over varmen for længe.

 ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!"

## 5.4 Trin 3: Placering af risten og mad

 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 8-10 på side 51.

- 1 Læg risten i enheden, og fastgør den med klemmerne.
- 2 Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske. Det tager normalt ca. 15 minutter.
- 3 Anbring fødevarerne på grillen.

## 6 NYTTIGE TIPS OG TRICKS

### 6.1 Regulering af ildens intensitet

Du kan regulere ildens intensitet ved at øge eller mindske blæserens hastighed:

- Jo hurtigere blæseren drejer, jo mere luft blæses der ind i kulbeholderen, og jo mere intens bliver ilden.
- Brug kontrolknappen til at regulere blæserens hastighed.

### 6.2 Undgå, at mad brænder på

For at undgå at din mad brænder på:

- Begynd aldrig at grille, når der stadig er flammer i kulbeholderen. Vent, indtil kullene er dækket med et tyndt lag hvid aske.
- Undgå at udsætte din mad for overdreven varme. Du kan reducere varmen ved at sænke blæserens hastighed.

### 6.3 Undgå, at mad sidder fast

For at undgå at mad sidder fast på risten:

- Pensel maden med lidt olie, inden du lægger det på risten. Du kan også pensle olie på selve risten.
- Vend ikke maden for hurtigt. Lad den først få noget varme.

## 6.4 Tilføjelse af trækul

500 g trækul er nok til ild i to timer. Hvis det er nødvendigt, kan du tilføje trækul for at holde ilden i gang. Gør følgende:


- 1 Tag handsker på. Behold dem på under hele proceduren.
- 2 Åbn klemmerne forsigtigt, og fjern risten fra enheden.
- 3 Fjern dækslet fra kulbeholderen, og tilføj trækul.
- 4 Læg dækslet på kulbeholderen.
- 5 Læg risten i enheden, og fastgør den med klemmerne.


## 7 VEDLIGEHOLDELSE AF ENHEDEN

### 7.1 Røring af enheden

Vi anbefaler, at rengøre enheden efter hver brug. Gør følgende:


- 1 Lad enheden køle helt ned.
- 2 Åbn klemmerne, og fjern risten. Rengør risten som beskrevet i "7.2 Rengøring af risten".
- 3 Rengør kulbeholderen (inkl. dæksel og bund) samt den inderskålen fra yderskålen.
- 4 Rengør yderskålen og de elektriske dele med en våd klud eller børste.
- 5 Sæt inderskålen, kulbeholderen, dækslet og bunden i opvaskemaskinen.

 Du kan også rengøre disse dele i hånden med en blød svamp eller klud og almindeligt opvaskemiddel.

 Brug aldrig syre, mineralisk terpentin eller andre brændbare produkter til at rengøre enheden.

### 7.2 Rengøring af risten

Vi anbefaler, at rengøre grillen efter brug, med et Barbecook-rengøringsmiddel.

 Du kan også rengøre grillen med et mildt rengøringsmiddel eller med natriumbicarbonat. Brug aldrig ovenrens på grillen.

### 7.3 Opbevaring af enheden

- Opbevar enheden indendørs efter hver brug.
- Vi anbefaler at opbevare din enhed i den medfølgende pose for at forlænge levetiden.
- Sørg for, at enheden er helt tør, inden du opbevarer den. Dette forhindrer rustdannelse.
- Fjern batterierne, før du gemmer enheden væk.


### 7.4 Bortskaffelse af batterier


Bortskaf altid brugte batterier på en sikker måde i henhold til lokale bestemmelser. Smid aldrig batterier ud sammen med husholdningsaffaldet.

## 7.5 Vedligeholdelse af dele af rustfrit stål og pulverlakerede dele

Enheden består af dele af rustfrit stål og pulverlakerede dele. Hvert materiale skal vedligeholdes forskelligt:

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal.</li><li>• Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet.</li><li>• Brug en blød svamp eller klud.</li><li>• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.</li></ul>
Pulverlakeret	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke skarpe genstande. Brug et blidt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud.</li><li>• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.</li></ul>

 Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre rustdannelse på rustfrit stål. Vi anbefaler, at enheden ikke bruges i nærheden af kystområder, jernbanespor eller svømmebassiner.

 Beskadigelser som følge af, at denne vejledning ikke er blevet fulgt, anses som utilstrækkelig vedligeholdelse og dækkes ikke af garantien.


Under sprængbilledet af din enhed (den anden del af vejledningen) kan du se en liste over alle de dele, som enheden består af. Denne liste indeholder et symbol, der specificerer hver dels materiale, så du kan bruge listen til at undersøge, hvordan du vedligeholder den bestemte del. Listen over dele bruger følgende symboler:

Symbol	Materiale
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

## 7.6 Bestilling af reservedele

Dele, der direkte udsættes for brand eller intens varme, skal fra tid til anden udskiftes. Sådan bestiller du en reservedel:

1 Slå referencenummeret op til delen, du skal bruge. Du kan finde en liste over alle referencenumrene under de udvidede isninger i den anden del af denne vejledning, og på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Hvis du har registreret dit apparat online, sendes du automatisk videre til den rigtige liste i din MyBarbecook-konto. Der har du mulighed for at bestille dine reservedele online.

2 Bestil reservedelen via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) eller hos din forhandler. Dele under garantien kan kun bestilles hos din forhandler.

## 8 GARANTI

### 8.1 Dækket

Din enhed leveres med 2 års garanti fra købsdatoen. Denne garanti dækker alle produktionsfejl forudsat at:

- Du har brugt, samlet og vedligeholdt enheden i henhold til instruktionerne i denne vejledning. Beskadigelser forårsaget af misbrug, forkert samling eller utilstrækkelig vedligeholdelse anses ikke som produktionsfejl.
- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på din enhed. Serienummeret starter med et bogstav efterfulgt af 15 cifre. Du kan finde dette nummer:
  - På denne vejledning
  - På enhedens emballage.
  - På bunden af enheden.
- Barbecue-kvalitetsafdelingen bekræfter, at delene er fejlbehæftede, og at de viste sig at være fejlbehæftede under normal brug, korrekt samling og tilstrækkelig vedligeholdelse.

Hvis en af ovenstående betingelser ikke overholdes, kan du ikke gøre krav på nogen form for erstatning. Garantien er i alle tilfælde begrænset til reparation eller erstatning af fejlbehæftede dele.

### 8.2 Ikke dækket

Følgende beskadigelser og defekter er ikke dækket af garantien:

- Normal slidtage (rust, skævhed, misfarvning...) af dele, der er direkte udsat for ild eller høj varme. Det er normalt at udskifte disse dele fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der skyldes produktionsprocessen. Disse uregelmæssigheder anses ikke som værende produktionsfejl.
- Alle beskadigelser forårsaget af utilstrækkelig vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller ændringer foretaget på dele, der er samlet på forhånd.
- Alle følgeskader forårsaget af skødesløs eller ikke føjelig brug af enheden.
- Rust eller misfarvning forårsaget af eksterne kilder, brug af hårde rengøringsmidler, brug af klorin... Disse beskadigelser anses ikke som værende produktionsfejl.

## 9 FEJLFINDING

---

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Blæseren virker ikke korrekt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batterierne er næsten flade eller forkert sat i</li><li>• Blæseren er beskadiget</li><li>• Blæseren sidder fast</li><li>• Kontrolknappen er indstillet på en for lav position</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Udskift batterierne, eller sæt batterierne i igen</li><li>• Bestil en ny blæser. Se "7.6B estilling af reservedele"</li><li>• Frigør blæseren</li><li>• Sæt kontrolknappen til den højeste position, og sænk den derefter</li></ul>
Deform metalkomponent	Udsat for ild eller intens varme	Nogen deformation er normalt og kræver ikke yderligere handling. Hvis komponenten er for deform, skal du bestille en reservedel. Se "7.6 Bestilling af reservedele".
Flammer i kulbeholderen	<ul style="list-style-type: none"><li>• For mange ildtændere</li><li>• Maden er for fedtet</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vent, flammerne forsvinder efter nogle minutter</li><li>• Fjern overskydende olie eller fedt fra din mad.</li></ul>

# FI - KÄYTTÖOPAS

## 1 REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-laitteen hankinnastasi! Sinua odottaa täysin uusi maailma, joko luonnon rauhassa tai keskellä kaupungin hälinää. Ryhdy grillausmestariksi #barbecook-yhteisössämme, niin tuomme grillaustaitosi valokeilaan.

Rekisteröi Barbecook -laitteesi internetissä, niin saat suuria etuja:

- Saat pääsyn täyteen käyttöoppaaseen ja opit tuntemaan laitteesi perusteellisesti.
- Saat henkilökohtaista myyntityön jälkeistä palvelua, jolloin löydät varaosat nopeasti ja hyödyt optimaalisesta takuupalvelusta.
- Tiedotamme tuotepäivityksistä ja annamme vihjeitä, vinkkejä ja grillausinspiraatioita sisäisen grillausmestarisä herättämiseksi.

Valmis seikkailuun? Rekisteröi tuotteesi ja liity #barbecook-yhteisöön!



Lisätietoa laitteen rekisteröinnistä saat vieraillemalla osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei tulla myymään, levittämään tai luovuttamaan kolmansille osapuolille.

## 2 TIETOA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA

Tämä käyttöopas koostuu kahdesta osasta. Luet parhaillaan ensimmäistä osaa. Tämä osa sisältää laitteen kokoonpano-, käyttö- ja huolto-ohjeet. Toinen osa alkaa sivulta 47. Toinen osa sisältää useita eri kuvia:

- Laitteen suurennettuja kuvia, osaluetteloita ja kokoonpanokuvia.
- Tärkeimpiä ohjeita koskevat kuvat löytyvät oppaan ensimmäisestä osasta.



Kaikki ohjeisiin liittyvät kuvitukset löytyvät tästä oppaasta. Viitteet on ilmaistu kynäkuvakkeella, joka näkyy tässä vasemmalla.

## 3 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. Noudata ohjeita aina huolellisesti. Laitteen ohjeista poikkeava kokoonpano tai käyttö voi johtaa tulipaloon tai aineellisiin vahinkoihin.



Takuu ei kata näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia vahinkoja (vääränlainen kokoonpano, väärinkäyttö, riittämätön huolto, jne.).

- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- Käytä asianmukaista suojausta käsitellessäsi kuumia osia.
- Pidä tulenarat materiaalit ja nesteet sekä liukenevat esineet pois laitteen läheisyydestä käytön aikana.
- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- Pidä vesiämpäriä tai hiekkaa lähetyvillä laitteen käytön aikana, erityisesti erittäin kuumalla ilmalla tai kuivalla alueella.
- Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.

- Älä käytä laitetta KYTKEMÄTTÄ tuuletinta päälle!
- Älä käytä laitetta ASETTAMATTA hiiliverkkoa ensin, muuten tuuletin voi vahingoittua
- Kun kytket tuulettimen päälle, sinun on asetettava se ensin maksimiteholle ja sen jälkeen kierrettävä se takaisin halutulle nopeudelle.
- Varmista, että akut on vaihdettu ajallaan.

Laitetta saa käyttää vain ulkotiloissa. Laitteen käyttö sisätiloissa, mukaan lukien autotalli tai vaja, voi johtaa hiilimonoksidimyrkytykseen.

Huomioi seuraavat seikat valitessasi sopivaa käyttöpaikkaa:

- Sijoita laite vähintään kolmen metrin päähän rakennuksista avoimeen ja hyvin tuuletettuun tilaan.
- Varmista, että laite ei ole minkään riippuvan rakenteen alla (kuisti, aurinkosuojat...) tai puiden oksien alla.
- Grilli on asennettava tukevalle, tasaiselle alustalle ennen käyttöä. Älä koskaan käytä grilliä liikkuvassa ajoneuvossa (vene, perävaunu...).

## 4 LAITTEEN KOKOONPANO

### 4.1 Turvaohjeet

- Älä muokkaa laitetta kokoonpanon yhteydessä. Tämä on hyvin vaarallista eikä laitteen osia saa muokata.
- Noudata kokoonpano-ohjeita huolellisesti.
- Laitteen asianmukainen kokoonpano on käyttäjän vastuulla. Takuu ei kata vääränlaisesta kokoonpanosta johtuvia vahinkoja.

### 4.2 Laitteen kokoaminen

Tarvitset 4 AA-paristoa. Paristot eivät sisälly toimitukseen.



Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvassa 1 sivulla 50.

Laitte toimitetaan pitkälti esiasennettuna. Toimi seuraavasti saadaksesi sen käyttövalmiiksi:

- 1 Grilli on asennettava tukevalle, tasaiselle alustalle ennen käyttöä
- 2 Irrota grilli ja hiilikulho.
- 3 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 4 Avaa paristokotelo, ja asenna 4 AA-paristoa. Polariteettimerkinnät (+ ja -) osoittavat paristojen oikean asennon.
- 5 Sulje paristokotelo.


## 5 LAITTEEN VALMISTELU


Tarvitset hiiliä, sytykkeitä (EN1860-3 standardin mukaisia) ja pitkän tulitikun.

### 5.1 Mitä hiiliä pitäisi käyttää?


Sytytä laitteeseen tuli aina perinteisillä hiilillä. Älä koskaan käytä brikettejä. Kun laitteessa on tuli, voit lisätä tuleen brikettejä.

Käytä laitteen sytyttämiseen aina laadukkaita hiiliä. On suositeltavaa käyttää standardin EN 1860-2 mukaisia hiiliä. Laadukkaat hiilet ovat suurikokoisia, kiiltäviä paloja, jotka eivät juurikaan pölyä.

 Sulje hiilisäkki huolellisesti ennen sen varastointia. Varastoi hiilet aina kuivaan paikkaan, älä varastoi hiiliä kellarissa.


 Enintään 50 % kaukalosta saa täyttää hiilillä, Kaukalon liikätäyttö voi vahingoittaa grilliä vakavasti liiallisesta kuumuudesta johtuen.

### 5.2 Vaihe 1: Hiilten lisääminen


 Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvissa 2 – 5 sivulla 50.


1. Kun laite on täysin asennettu ja paristot ovat paikoillaan, voit lisätä hiilet. Toimi seuraavasti:  
Laita kulho laitteen päälle.
2. Laita pohja hiilikulhon päälle.
3. Täytä hiilikulho hiilillä ja sytykkeillä. Suosittelemme käyttämään 500 grammaa hiiltä ja 3 sytykettä.
4. Aseta hiilikulho grillikulhoon.


### 5.3 Vaihe 2: Hiilten sytyttäminen

 Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvissa 6 – 7 sivulla 50.


1. Sytytä sytykkeet pitkällä tulitikulla, ja käynnistä sähkötuuletin. Aseta hallintanuppi korkeimmalle teholle.
2. Laita kansi hiilikulhon päälle.

 Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, anna tulen palaa 30 minuuttia. Tällä tavoin voit poistaa jäljellä olevat valmistusrasvat laitteesta.

 Älä aseta grilliä vielä laitteeseen. Tyhjä grilli voi epämuodostua, jos sitä pidetään tulella liian kauan.

 Varoitus! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä liekin sytyttämiseen tai kohentamiseen. Käytä ainoastaan EN 1860-3 -standardin mukaisia sytykkeitä.

### 5.4 Vaihe 3: Grillin ja ruoan asettelu

 Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvissa 8 –10 sivulla 51.

1. Laita grilli laitteeseen, ja kiinnitä se klipseillä.
2. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa. Vanligtvis tar detta ungefär 15 minuter.
3. Laita ruoka grilliin.

## 6 HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

### 6.1 Tulen voimakkuuden säätäminen

Voit säätää liekin kokoa lisäämällä tai hidastamalla tuulettimen nopeutta:

- Mitä nopeammin tuuletin pyörii, sitä enemmän putkeen pääsee ilmaa siten voimistaen liekkiä.
- Käytä hallintanuppia säätääksesi tuulettimen nopeutta.

### 6.2 Ruoan palamisen välttäminen

Voit välttää ruoan palamisen seuraavasti:

- Älä koskaan aloita grillausta, kun hiilikulhossa on vielä liekkejä. Odota kunnes hiili on peittynyt hienoon, vaaleaan tuhakerrokseen.
- Vältä ruoan altistamista liialliselle lämmölle. Voit vähentää lämpöä hidastamalla tuulettimen nopeutta.

### 6.3 Ruoan tarttumisen välttäminen

Voit välttää ruoan tarttumisen grilliin seuraavasti:

- Voitele ruoka kevyesti öljyllä ennen sen laittamista grillille. Voit myös voidella grillin öljyllä.
- Älä käännä ruokaa liian nopeasti. Anna sen ensin lämmetä hieman.

### 6.4 Hiilen lisääminen

500 grammaa hiiliä kestää noin kaksi tuntia. Lisää tarvittaessa hiiliä pitääksesi tulta yllä kauemmin. Toimi seuraavasti:


1. Pue hanskat. Käytä hanskoja koko toimenpiteen ajan.
2. Irrota klipsit varovaisesti, ja poista kansi laitteesta.
3. Poista hiilikulhon kansi, ja lisää hiiliä.
4. Laita kansi hiilikulhon päälle.
5. Laita grilli laitteeseen, ja kiinnitä se klipseillä.


## 7 LAITTEEN HUOLTAMINEN

### 7.1 Laitteen puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käyttökerran jälkeen. Toimi seuraavasti:


1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Irrota klipsit ja poista grilli. Puhdista grilli, kuten seuraavassa on kuvailtu: "7.2 Grillin puhdistaminen".
3. Poista hiilikulho (sekä kansi että pohja) ja sisempi kulho ulommasta kulhosta.
4. Puhdista ulompi kulho ja sähköosat märällä liinalla tai harjalla.
5. Laita sisempi kulho, hiili kulho, kansi ja pohja astianpesukoneeseen.

 Voit pestä nämä osat myös käsin pehmeällä sienellä tai liinalla ja tavallisella pesuaineella.

 Älä koskaan käytä happoa, spritiä äläkä muita syttyviä aineita grillin puhdistamiseen.

### 7.2 Grillin puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käytön jälkeen Barbecue-puhdistusaineella.

 Voit puhdistaa grillin myös miedolla pesuaineliuksella tai natriumbikarbonaatilla. Älä koskaan puhdista grilliä uuninpuhdistusaineilla.

## 7.3 Laitteen varastointi

- Varastoi laite sisätiloihin jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Voit pidentää grillin käyttöikää, kun säilytät sitä mukana toimitettavan peitteen sisällä.
- Varmista, että laite on täysin kuiva ennen sen varastointia. Tällä tavoin vältät ruosteen syntyminen.
- Poista akut ennen laitteen varastointia.


## 7.4 Paristojen hävittäminen


Hävitä paristot aina turvallisesti paikallisten sääntöjen mukaisesti. Älä koskaan heitä käytettyjä paristoja roskiin.

## 7.5 Ruostumattoman teräksen ja jauhemaalipinnoitteen huoltaminen

Tämä laite sisältää ruostumattomia teräsosia ja jauhemaalattuja osia. Jokainen materiaali vaatii erilaista huoltamista:

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Ruostumaton teräs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita.</li><li>• Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen.</li><li>• Käytä pehmeää sientä tai liinaa.</li><li>• Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li></ul>
Jauhemaalattu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoja puhdistusaineita sekä pehmeää sientä tai liinaa.</li><li>• Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li></ul>

 Voit välttää ruostumattoman teräksen ruostumisen välttämällä sen altistamista kloorille, suolalle ja raudalle. Tästä johtuen laitetta ei ole suositeltavaa käyttää lähellä rannikkoa, rautateitä tai uima-altaita.

 Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat vahingot katsotaan puutteelliseksi huolloksi eikä takuu kata niitä.

Alla oleva suurennettu kuva (oppaan toinen osa) sisältää luettelon laitteen kaikista osista. Luettelo sisältää symboleita, jotka kuvaavat jokaisen osan materiaalia. Tällä tavoin voit tarkistaa jokaisen osan huoltotavan. Osaluettelo sisältää seuraavat symbolit:

Symboli	Materiaali
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

## 7.6 Varaosien tilaaminen

Osat, jotka altistuvat suoraan tulelle tai voimakkaalle kuumuudelle, on vaihdettava ajoittain. Varaosan tilaaminen:

- 1 Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. Löydät kaikkien viitenumeroitten luettelon räjäytyskuvien alla tämän käyttöoppaan toisessa osassa ja osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

Jos rekisteröit laitteesi verkossa, sinut ohjataan automaattisesti oikeaan luetteloon MyBarbecook-tililläsi. Siellä sinulla on mahdollisuus tilata tarvittavat osat verkossa.

- 2 Tilaa varaosa osoitteesta [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) tai myyntipisteestäsi. Takuun alaisia osia voi tilata ainoastaan myyntipisteestäsi.

## 8 TAKUU

### 8.1 Takuu kattaa

Laite sisältää kahden vuoden takuun, joka on voimassa ostopäivämäärästä lähtien. Tämä takuu kaikki valmistusviat, edellyttäen, että:

- Olet koonnut, käyttänyt tai huoltanut laitettasi tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Vääränlaisesta käytöstä, kokoonpanosta tai riittämättömästä huollosta johtuvat vauriot eivät ole valmistusvirheitä.
- Voit esittää kuittisi ja laitteen yksilöllisen sarjanumeron takuun täytäntöönpanoa varten. Numero alkaa kirjaimella, jota seuraa 15 numeroa. Numero löytyy:
  - Tästä käyttöoppaasta.
  - Laitteen pakkauksesta.
  - Laitteen pohjasta.
- Barbecook-laadunvarmistusosasto vahvistaa, että osat ovat viallisia ja että ne ovat olleet viallisia normaalista käytöstä, kokoonpanosta ja riittävästä huollosta riippumatta.

Jos jokin seuraavista ehdoista ei täyty, et voi vedota takuuseen. Joka tapauksessa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

### 8.2 Takuu ei kata

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Suoraan tulelle tai erittäin korkeille lämpötiloille altistuneiden osien normaali kuluminen (ruostuminen, vääristyminen, värjäytyminen...). On täysin normaalia, että tällaiset osat vaativat ajoittain vaihtamista uuteen.
- Ulkomuodolliset poikkeavuudet, jotka ovat ominaisia valmistusprosessille. Nämä poikkeavuudet eivät ole valmistusvikoja.
- Kaikki riittämättömästä huollosta, vääränlaisesta säilytyksestä, vääränlaisesta kokoonpanosta tai esiasennettujen osien muokkaamisesta johtuvat vahingot.
- Kaikki välilliset vahingot, jotka johtuvat laitteen huolimattomasta tai ohjeista poikkeavasta käytöstä.
- Värjäytyminen tai ruostuminen, joka johtuu ulkopuolisista tekijöistä, voimakkaiden puhdistusaineiden käytöstä, altistumisesta kloorille, jne. Nämä vauriot eivät ole valmistusvikoja.

## 9 VIANMÄÄRITYS

---

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisut
Tuuletin ei toimi kunnolla	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paristot ovat lähes tyhjä tai väärin asetettu</li><li>• Tuuletin on rikki</li><li>• Tuuletin on jumissa</li><li>• Hallintanupin asento on liian hitaalla</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaihda tai aseta paristot uudelleen</li><li>• Tilaa uusi tuuletin. Katso “7.6 Varaosien tilaaminen”</li><li>• Vapauta tuuletin</li><li>• Aseta hallintanuppi suurimmalle teholle ja vähennä sitten tehoa</li></ul>
Metalliosa vääntynyt	Altistuminen tulelle tai suurelle lämmölle	Pieni epämuodostuma on normaalia eikä vaadi toimia. Jos osa on liian vääntynyt, tilaa varaosa. Katso “7.6V araosien tilaaminen”.
Liekkejä hiilikulhossa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liian monta sytykettä</li><li>• Ruoka on liian rasvaista</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odota - liekit sammuvat muutamassa minuutissa</li><li>• Poista liika öljy tai leikkaa ruoasta liika rasva pois</li></ul>

# NO - BRUKERHÅNDBOK


## 1 REGISTER APPARATET DITT


Takk for at du har kjøpt Barbecue apparatet! En helt ny verden venter på deg til å utforske, enten det er i fred og ro i naturen eller midt i kjaset og maset i byen. Bli en grillmester i vårt #barbecue samfunn og la oss sette dine grillferdigheter i søkelyset.

Register ditt Barbecue apparat på nettet for å få store fordeler:

- Du får tilgang til hele bruksanvisningen og til å bli kjent med hver del av apparatet ditt.
- Du drar nytte av en personlig tilpasset ettersalgstjeneste, slik at du raskt finner reservedeler og for å tjene på en optimal garantiservice.
- Vi informerer deg om produktoppdateringer og gir deg tips, triks og grillinspirasjon å få frem grillmesteren i deg.

Klar for en opplevelse? Registrer produktet ditt og bli med i #barbecue-samfunnet!


 For mer informasjon om registrering av apparatet ditt, gå til [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respekterer ditt privatliv. Dine opplysninger vil ikke bli solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

## 2 OM DENNE HÅNDBOKEN


Denne håndboken er sammensatt av to deler. Den første delen er den du leser nå. Den inneholder instruksjoner for montering, bruk og vedlikehold av apparatet ditt. Den andre delen begynner på side 47. Den inneholder alle typer illustrasjoner:

- Forstørrede bilder, delelister og monteringstegninger av apparater beskrevet i denne håndboken.
- Illustrasjoner for de viktigste instruksjonene i den første del av håndboken.

 Hvis det er en illustrasjon tilgjengelig for en bestemt instruksjon, finner du henvisning til den illustrasjonen i instruksjonen. Disse referansene er indikert med et blyant-ikon, som den du ser her til venstre.

## 3 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les instruksjonene før du bruker apparatet. Følg alltid bruksanvisningen nøye. Annerledes montering eller bruk av apparatet kan føre til brann og materielle skader.

 Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene (feilaktig montering, misbruk, mangelfullt vedlikehold...) er ikke dekket av garantien.

- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Advarsel! Apparatet vil bli veldig varmt, ikke flytt det under bruk.
- Bruk egnet beskyttelse ved håndtering av varme deler.
- Hold brennbare materialer, brennbare væsker og oppløselige gjenstander vekk fra et apparat i bruk.
- Advarsel! Hold barn og kjæledyr borte fra et apparat i bruk.
- Ha en bøtte med vann eller sand for hånden når du bruker apparatet, spesielt på svært varme dager og i tørre områder.
- Advarsel! Ikke bruk innendørs.

- Ikke bruk apparatet UTEN å slå på ventilatoren!
- Ikke bruk apparatet UTEN å sette i kullgitteret først, ellers kan ventilatoren bli skadet
- Når du slår på ventilatoren, må du først sette den på maksimal effekt og deretter dreie den tilbake til ønsket hastighet.
- Sørg for at batteriene skiftes i tide.

Bruk kun apparatet utendørs. Bruk innendørs, selv i en garasje eller et skur, kan føre til kullforgiftning.

Når du velger en utendørs plassering må du alltid:

- Plasser apparatet minst tre meter fra en bygning, på et åpent og godt ventilert sted.
- Sørg for at apparatet ikke står under en overhengende konstruksjon (veranda osv.) eller under løvverk.
- Grillen må settes på en trygg, plan overflate under bruk. Sett den aldri på et bevegelig kjøretøy (båt, bil osv.).


## 4 MONTERING AV APPARATET

### 4.1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke modifier apparatet ved montering. Det er veldig farlig og ikke lov til å endre deler av apparatet.
- Følg alltid monteringsanvisningen nøye.
- Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

### 4.2 For å montere apparatet

Du trenger 4 AA batterier Disse batteriene følger ikke med apparatet.

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 1 på side 50.

Apparatet leveres i stor grad pre-montert. Gå frem som følger for å få den klar til bruk:

- 1 Grillen må settes på en trygg, plan overflate under bruk
- 2 Fjern grillen og trekullbeholderen.
- 3 Fjern all emballasje.
- 4 Åpne batterirommet og sett inn 4 AA-batterier. Polariseringsymbolene (+ og -) indikerer riktig plassering av batteriene.
- 5 Lukk batterirommet.


## 5 KLARGJØRING AV APPARATET


Du trenger trekulltennbriketter (isamsvar med EN 1860-3) og en lang fyrstikk.

### 5.1 Hvilket trekull bør jeg bruke?


Tenn alltid apparatet ditt med tradisjonelt trekull, aldri med briketter. Når apparatet er tent, kan du legge i briketter.

Bruk trekull av god kvalitet for å tenne apparatet, fortrinnsvis i samsvar med EN 1860-2. Trekull av god kvalitet består av store, blanke klosser som ikke avgir mye støv.

 Lukk posen med kullet ordentlig før det lagres. Oppbevar den alltid på et tørt sted, ikke oppbevar den i en kjeller.

 Bunnan kan fylles opptil 50 % med grillkull. Hvis bunnen overfylles, kan grillen bli skadet på grunn av stor varme.


## 5.2 Trinn 1: Plassering av trekullet

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert fra figur 2 til 5, på side 50.


Når apparatet er ferdig montert og batteriene er på plass, kan du plassere trekullet. Gjør som følger:


- 1 Legg bollen i apparatet.
- 2 Sett kullplaten i kullbeholderen
- 3 Vi anbefaler at du bruker 500 gram grillkull og 3 tennbriketter
- 4 Sett trekullbeholderen i bollen.


## 5.3 Trinn 2: Tenning av trekullet

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 6 og 7, på side 50.


- 1 Tenn tennbrikettene med en lang fyrstikk og slå på den elektriske viften. Sett bryteren til høyeste posisjon.
- 2 Sett dekselet på kullbeholderen.

 Når du bruker apparatet for første gang, la det brenne i 30 minutter. Dette fjerner eventuelle gjenværende produksjonsfett fra apparatet.

 Ikke sett grillen på apparatet ennå. En tom grill kan deformeres når den holdes i varmen for lenge.

 Advarsel! Ikke bruk sprit eller bensin for å tenne eller om-tenne apparatet. Bruk kun tennbriketter som er i samsvar med EN 1860-3.

## 5.4 Trinn 3: Plassere grill og mat

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert fra figur 8 til 10, på side 51.

- 1 Sett grillen på apparatet og sett fast med klemmene.
- 2 Du kan begynne å grille når trekullet er dekket med et tynt lag av hvit aske. Normalt tar dette ca. 15 minutter.
- 3 Legg maten på grillen.

## 6 NYTTIGE TIPS OG TRIKS

### 6.1 Justering av varmen

Man kan justere intensiteten på varmen ved å øke eller redusere hastigheten på viften:

- Jo raskere viften går, desto mer luft blåses inn i trekullbeholderen og desto mer intense vil flammene bli.
- Bruk bryteren for å justere hastigheten på viften.

### 6.2 Unngå at maten brenner seg

For å unngå at maten brenner seg:

- Aldri start med å grille når det fortsatt er flammer i kullbeholderen. Vent til trekullet er dekket med et tynt lag av hvit aske.
- Unngå å utsette maten for sterk varme. Man kan redusere varmen ved å redusere hastigheten på viften.

### 6.3 Unngå at maten setter seg fast

For å forhindre at maten fester seg til grillen:

- Olje maten lett med en kost før du legger det på grillen. Du kan også olje selve grillen.
- Ikke snu maten for fort. La den bli litt varm først.

## 6.4 Legge til trekull

500 gram kull vil gjøre at ilden vare i ca to timer. Hvis det er nødvendig, legg til kull for å hindre at ilden går ut. Gjør som følger:


- 1 Ta på hansker. Ha dem på under hele prosedyren.
- 2 Forsiktig løsne klemmene og fjern grillen fra apparatet.
- 3 Fjern dekselet fra kullbeholderen og tilsett kull.
- 4 Sett dekselet på kullbeholderen.
- 5 Sett grillen på apparatet og sett fast med klemmene.


## 7 VEDLIKEHOLD AV APPARATET

### 7.1 Rengjør apparatet

Vi anbefaler å rense apparatet etter hver bruk. Gjør som følger:


- 1 La apparatet avkjøles helt.
- 2 Slipp klemmene og fjern grillen. Rengjøre grillen som beskrevet i "7.2 Rengjøring av grillen".
- 3 Fjern trekull beholderen (med lokk og bunn), og den indre bollen fra den ytre bollen.
- 4 Rengjør den ytre bollen og de elektriske komponentene med en våt klut eller børste.
- 5 Sett den indre bollen, trekullbeholderen, lokket og bunnen i oppvaskmaskinen .

 Du kan også rengjøre disse komponentene for hånd, med en myk svamp eller klut og et vanlig rengjøringsmiddel.

 Bruk aldri syre, white spirit eller andre brennbare produkter for å rengjøre apparatet.

### 7.2 Rengjøring av grillen

Vi anbefaler at du rengjør grillristen etter hver bruk med e rengjøringsmiddel fra Barbecook.

 Du kan også rengjøre grillristen med et mykt vaskemiddel eller med natriumbikarbonat. Bruk aldri ovnsrens på grillriste

### 7.3 Oppbevaring av apparatet

- Lagre apparatet innendørs etter hver bruk.
- For å forlenge levetiden til apparatet, anbefaler vi å oppbevare den i posen som fulgte med apparatet.
- Sørg for at apparatet er helt tørt før du setter det bort. Dette hindrer dannelse av rust.
- Ta ut batteriene før du lagrer apparatet.


### 7.4 Kassering av batteriene


Alltid kast brukte batterier på en sikker måte, i henhold til lokale forskrifter. Kast aldri brukte batterier i søpla.

## 7.5 Vedlikehold av rustfritt stål og pulverlakkerte deler

Apparatet består av rustfritt stål og pulverlakkerte deler. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Rustfritt stål	<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke bruk sterke, slipende eller metall rengjøringsmidler.</li><li>Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål.</li><li>Bruk en myk svamp eller klut.</li><li>Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li></ul>
Pulverlakkert	<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk myke vaskemidler og en myk svamp eller klut.</li><li>Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li></ul>

 Unngå kontakt med klor, salt og jern for å hindre dannelse av rust på rustfritt stål. Vi anbefaler å ikke bruke apparatet nær kysten, nær jernbaner eller i nærheten av svømmebassenger.

 Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene anses som mangelfullt vedlikehold og blir dermed ikke dekket av garantien.


Nedenfor det forstørrede bildet av ditt apparat (andre del av håndboken), finner du en liste over alle delene som apparatet er sammensatt av. Denne listen inneholder et symbol som angir materialet i hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du må vedlikeholde en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:

Symbol	Materiale
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

## 7.6 Bestilling av reservedeler

Deler som blir direkte utsatt for flammer eller intens varme, må byttes fra tid til annen. Slik bestiller du en reservedel:

1 Se opp referansenummeret til delen du trenger. Du finner en liste over alle referansenumre under de forstørrede visningene i den andre delen av denne håndboken og på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Hvis du registrerte apparatet ditt på nettet, blir du automatisk veiledet til den riktige listen i MyBarbecook-kontoen. Der kan du bestille deler på nettet.

2 Bestill reservedelen via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) eller på kjøpsstedet. Deler som dekkes av garanti, kan kun bestilles på kjøpssted.

## 8 GARANTI

### 8.1 Dekket

Apparatet leveres med en garanti på to år, fra kjøpsdato. Denne garantien dekker alle fabrikkasjonsfeil, forutsatt at:

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet ditt i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader forårsaket av misbruk, feil montering eller utilstrekkelig vedlikehold regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.
- Du kan presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret begynner med en bokstav, etterfulgt av 15 sifre. Du finner dette nummeret:
  - I denne håndboken.
  - På apparatets emballasje.
  - På bunnen av apparatet.
- Barbecook Kvalitetsavdelingen bekrefter at delene er defekte, at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og tilstrekkelig vedlikehold.

Hvis en av de ovennevnte vilkårene ikke er oppfylt, kan du ikke kreve noen form for kompensasjon. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av den defekte delen(e).

### 8.2 Ikke dekket

Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

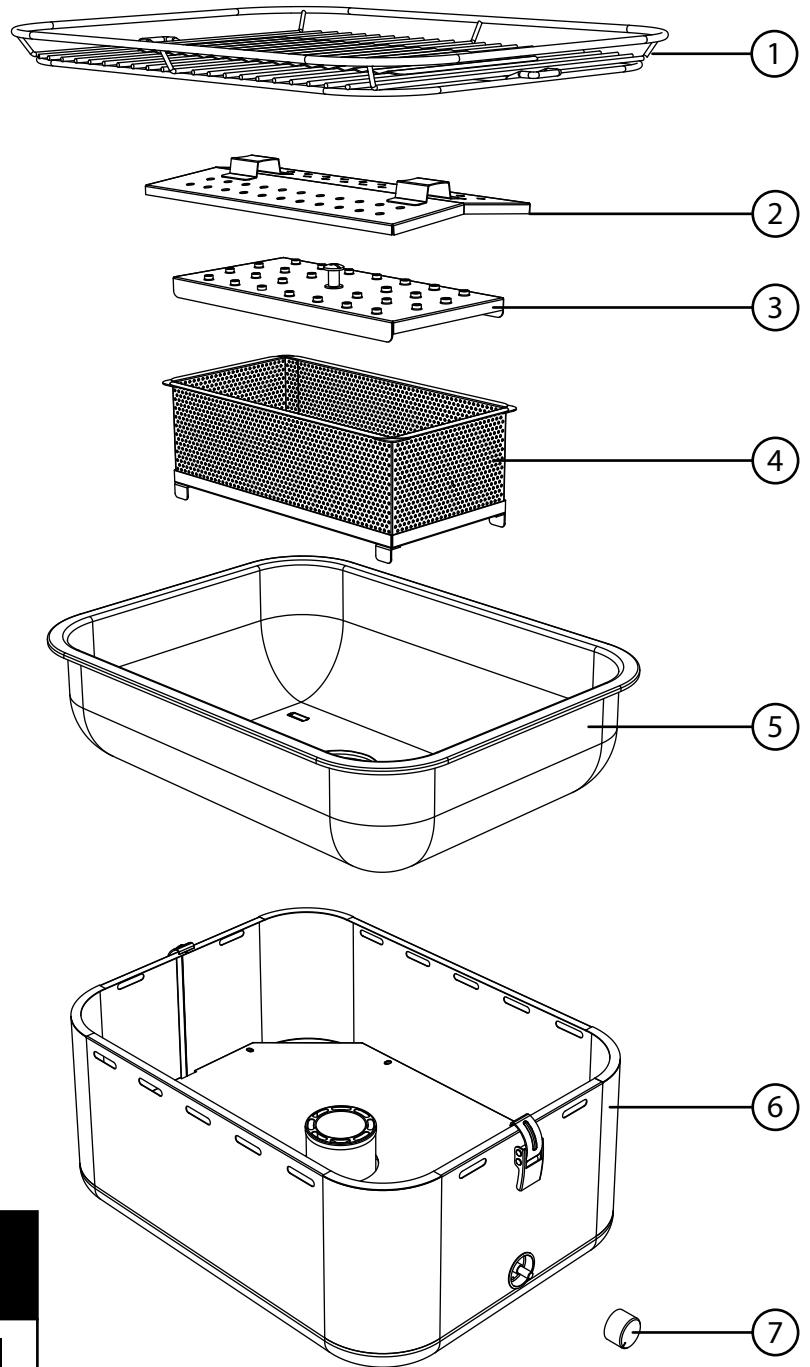
- Normal slitasje (rusting, forvrengning, missfarging ...) av deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme. Det er vanlig å erstatte disse deler fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er del av produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.
- Alle skader forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil oppbevaring, feil montering eller modifikasjoner på forhåndsmonterte deler.
- Alle indirekte skader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller missfarging forårsaket av ytre påvirkninger, ved bruk av sterke vaskemidler, eksponering til klor... Disse skadene regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.

## 9 PROBLEMLØSING

---

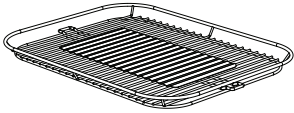
Problem	Sannsynlig årsak(er)	Løsning(er)
Viften fungerer ikke skikkelig	<ul style="list-style-type: none"><li>Batteriene er nesten tomme eller satt inn feil</li><li>Viften er skadet</li><li>Viften sitter fast</li><li>Bryteren er satt til en for lav stilling</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bytt batterier eller sett inn batterier</li><li>Bestill ny vifte. Se "7.6B estilling av reservedeler"</li><li>Frigjør viften</li><li>Sett bryteren til høyeste posisjon og reduser etterpå</li></ul>
Metallkomponent deformert	ksponering mot brann eller intens varme	Noe deformasjon er normalt og krever ingen handlinger. Hvis komponenten er for mye deformert, kan du bestille en reservedel. Se "7.6 Bestilling av reservedeler".
Flammer i kullbeholderen	<ul style="list-style-type: none"><li>For mange tennbriketter</li><li>Mat for fettete</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bare vent, flammene vil forsvinne etter noen minutter</li><li>Fjern overflødig olje eller trim overflødig fett fra maten</li></ul>

# Illustrations



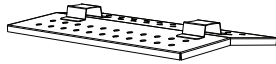
<b>CARLO</b> <b>223.5925.000</b>		
1	227.5925.010	■
2	227.5925.020	■
3	227.5925.030	■
4	227.5925.040	■
5	227.5925.050	■
6	227.5925.060	★
7	227.5925.070	

1



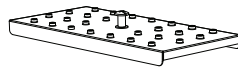
1x

2



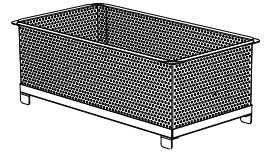
1x

3



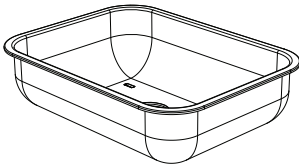
1x

4



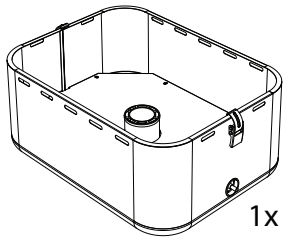
1x

5



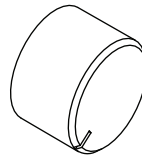
1x

6

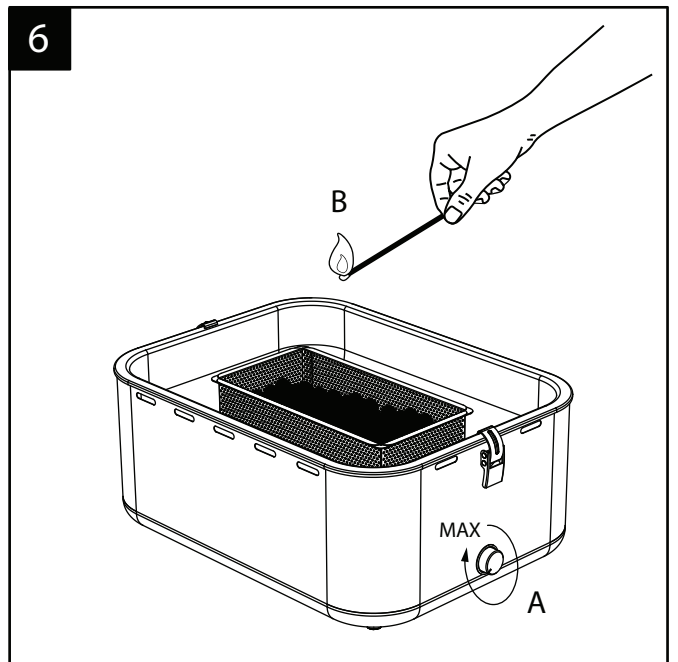
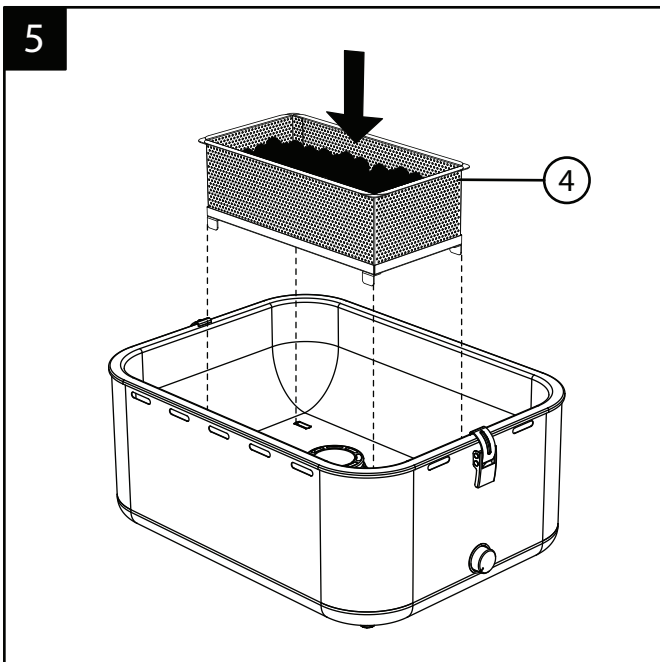
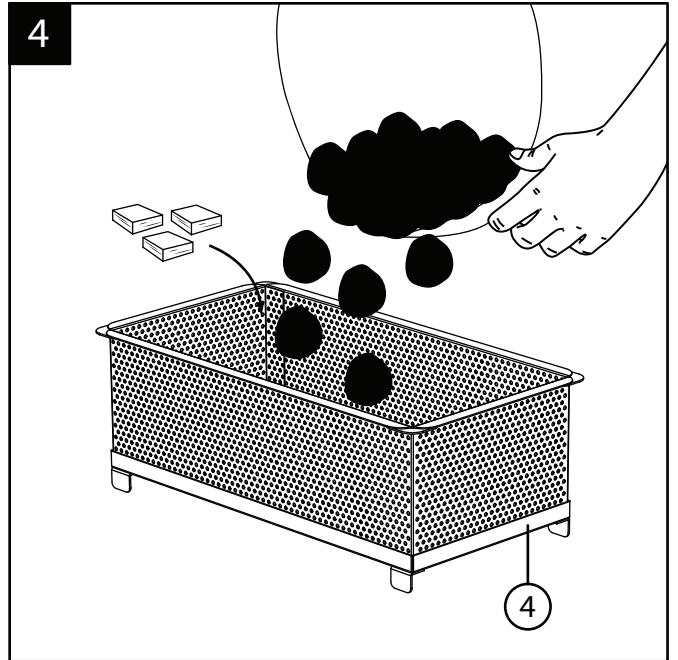
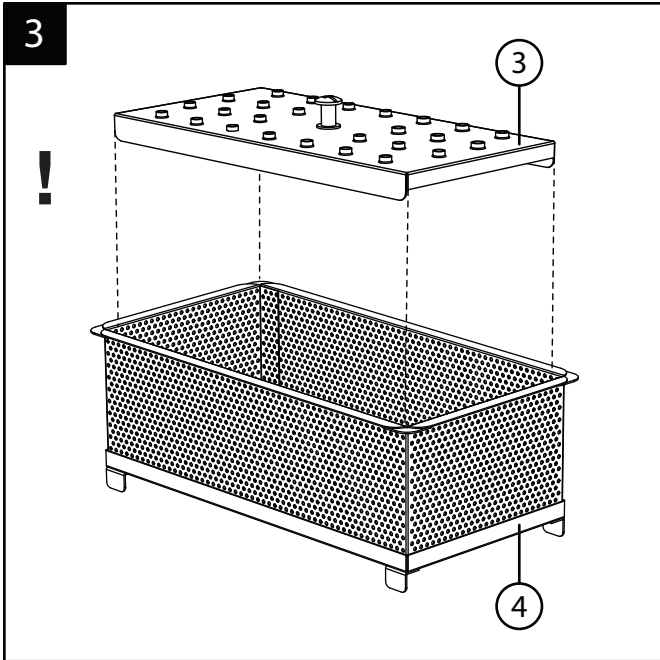
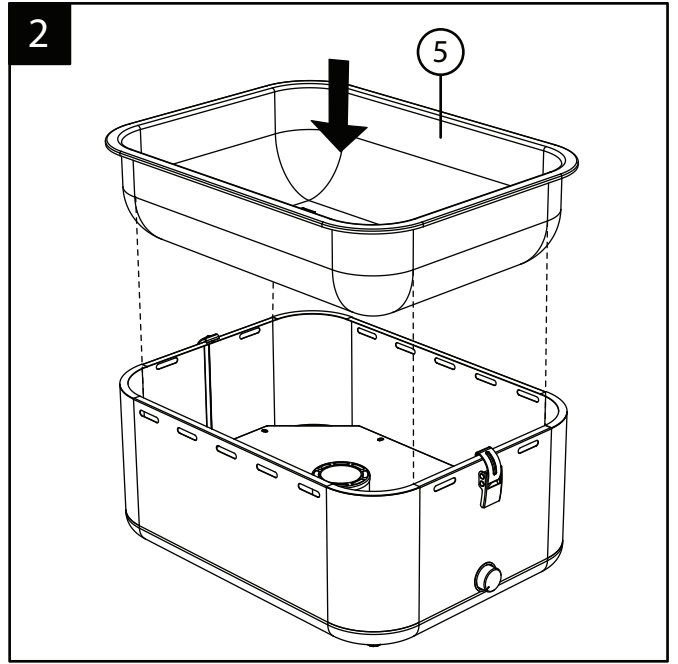
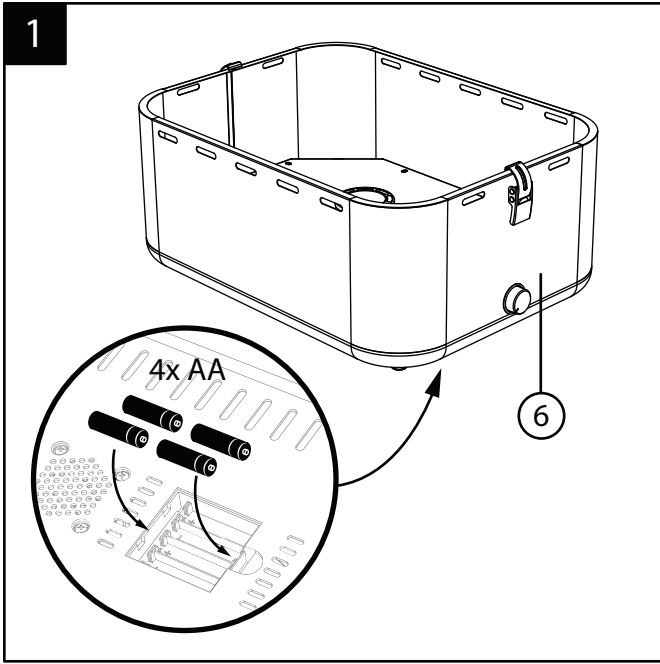


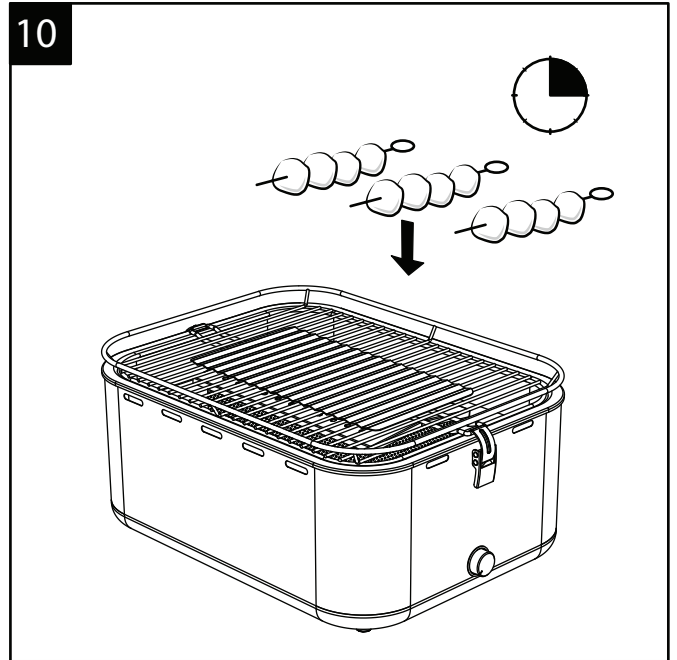
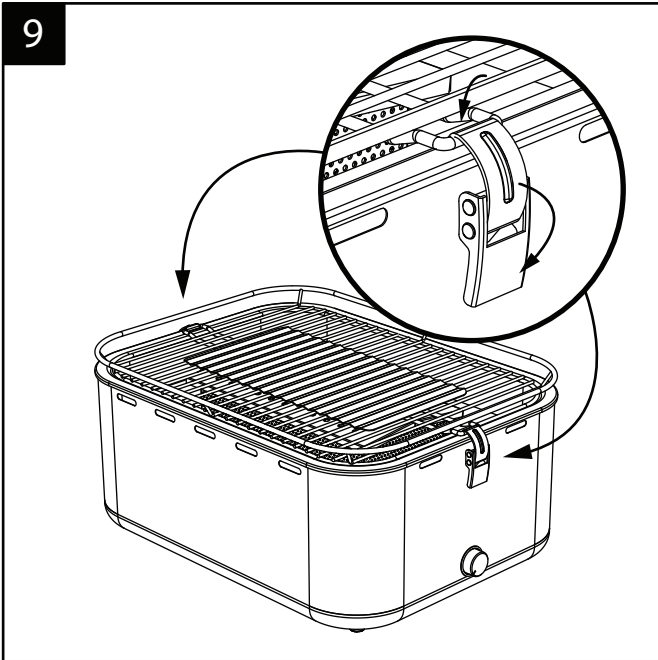
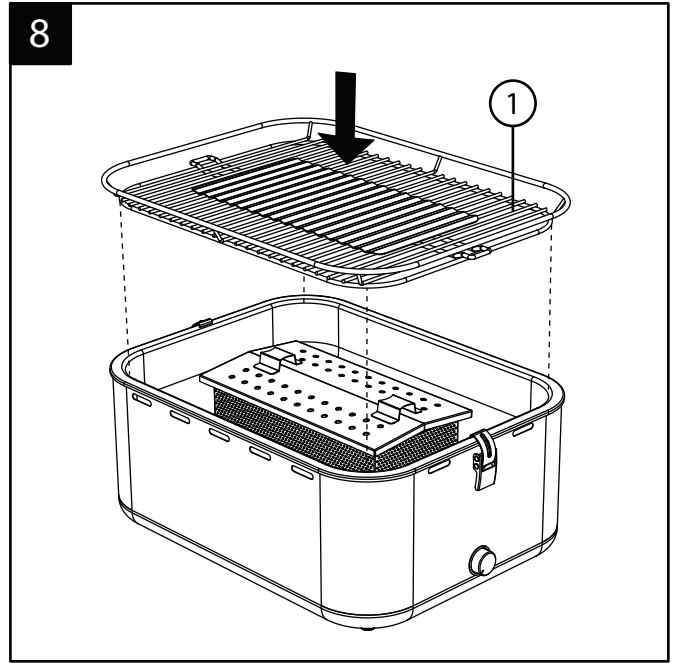
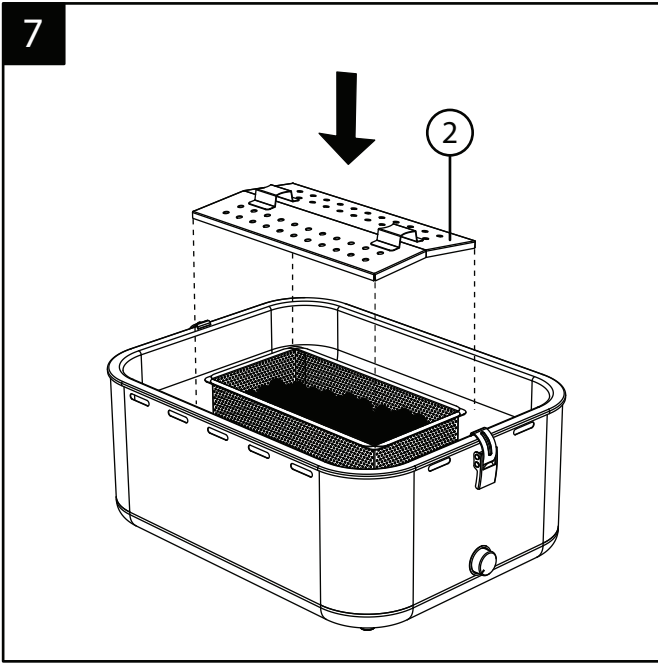
1x

7



1x





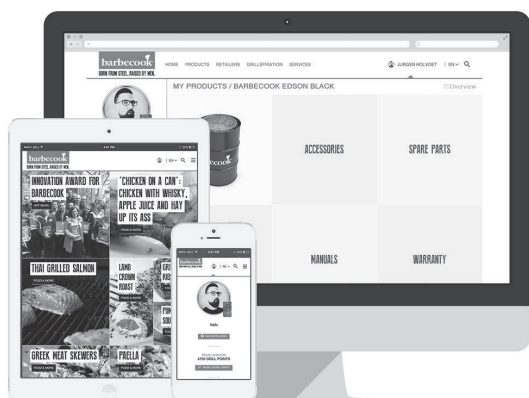




# JOIN THE #BARBECOOK COMMUNITY



## REGISTER NOW & GET ACCESS TO:



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

## WWW.BARBECOOK.COM

Barbecue® is a registered trade mark of SAEY Home & Garden N.V.  
Industrielaan 4, B-8501, Heule (Kortrijk) Belgium

**barbecue®**