

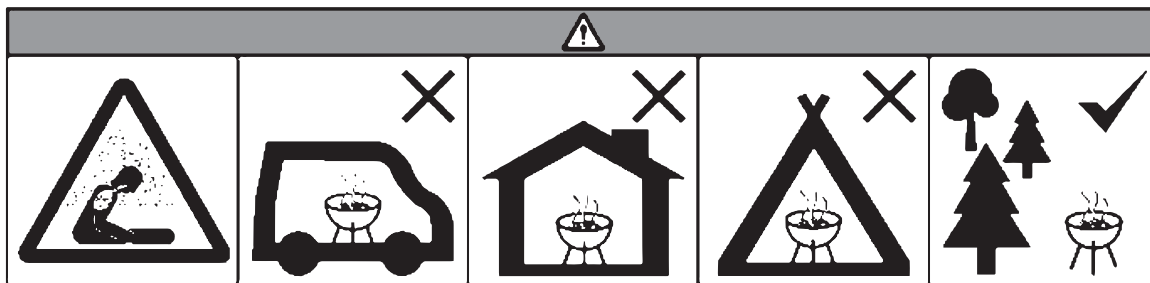
barbecook®

BILLY
223.1510.000



**GO TO WWW.BARBECOOK.COM,
REGISTER YOUR BARBECOOK AND
YOUR BARBECOOK EXPERIENCE
WILL BE FURTHER IMPROVED!**

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



- [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 häkämryktyksen 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 kyslíčnikom uhoľnatým
- [ET] Ärge kasutage grilli kitsastes kohtades ja/või elamiseks kasutatavates ruumides, nt majad, telgid, karavanid, autoelamud, paadid. Vingugaasimürgituse oht.
- [LT] Nenaudokite kepsnines 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 skučenom i/ili stambenom prostoru, npr. u kućama, šatorima, karavanima, kamp kućicama, brodovima. Opasnost od kobnog trovanja ugljičnim monoksidom.

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

EN - USER GUIDE

1 REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook 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 #barbecook community and let us put your grill skills in the spotlight.

Register your Barbecook 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 #barbecook community!



For more information about registering your appliance, refer to www.barbecook.com.



Barbecook 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 45. 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 dissolvable 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!

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 a cross-slotted screwdriver.

1. The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
2. Assemble the appliance as shown on the assembly drawings.



You find the assembly drawings in the second part of this manual, after the exploded view of your appliance.

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: Lighting the appliance



The main steps of this task are illustrated in Figures 1 through 3, on page 50.

1. Cover the bottom of the bowl with charcoal and add 3 firelighters. Tips:
 - Do not use too much charcoal. The bowl should only be filled one third.
 - Use small pieces of charcoal to light the appliance. You can add larger bricks afterwards.
2. Put the stainless steel spacer on the bowl and fix it with the clips.
3. Open the air supply holes at the bottom of the bowl.
4. Take a long match and light the firelighters.



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!

5.3 Step 2: Placing the grill and food



The main steps of this task are illustrated in Figures 4 through 5, on page 50.

1. Put the grill on the appliance.
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 opening and closing the air supply holes at the bottom of the bowl:

- The more you open the holes, the more air is sucked into the bowl and the more intense the fire will be.
- The more you close the holes, the less air is sucked into the bowl and the less intense the fire will be.

6.2 Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the bowl. 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 (partially) closing the air supply holes at the bottom of the bowl.

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

1. Put gloves on. Keep them on during the entire procedure.
2. Remove the grill from the appliance and add the charcoal to the bowl.
3. Put the grill back on the appliance.

6.5 Avoiding flare-ups

Flare-ups are sudden flames that spark from the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade.

During grilling, some flare-ups are normal. Too many flare-ups, however, increase the temperature in the appliance and can ignite accumulated fat. To avoid flare-ups:

- Make sure the appliance is clean before you start grilling. We recommend cleaning the appliance after each use.
- Remove excess fat and marinade from the meat. You can also use a grill pan for fatty and/or marinated meat.

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. Remove the grill and clean it as described in “7.2 Cleaning the grill”.
3. Release the clips and remove the stainless steel spacer.
4. Unscrew the bottom shell of the appliance.
5. Put the bottom shell and the stainless steel spacer in the dishwasher.



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

7.2 Cleaning the grill

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



Make sure the appliance is completely dry before you store it. This prevents formation of rust.

7.4 Maintaining stainless steel, chrome and powder coated parts

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

Material	How to maintain this material
Stainless steel and chrome	- Do not use aggressive, abrasive or metal detergents. - Use soft detergents and let them act on the steel. - Use a soft sponge or cloth. - Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.
Powder coated	- Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth. - Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.



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
▲	Chrome
★	Powder coated

7.5 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.



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 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 inside of a foot 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.

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1 UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecook-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 Barbecook-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 garantieservice.
- 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.



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 45. 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 VEILIGHEIDINSTRUCTIES

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



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

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Niet binnenshuis gebruiken!
- Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

4 HET 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 heeft een kruisschroevendraaier nodig.

1. Plaats het toestel op een vlakke en veilige ondergrond vóór gebruik.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen.



U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van het toestel.

5 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

U hebt houtskool, aanmaakproducten (die voldoen aan EN 1860-3) 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: het toestel aanmaken



De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeeldingen 1 t.e.m. 3 op pagina 50.

1. Bedek de bodem van de kuip met houtskool en voeg 3 aanmaakproducten toe. Tips:
 - Gebruik niet te veel houtskool. De kuip mag slechts voor een derde gevuld zijn.
 - Gebruik kleine stukken houtskool om de barbecue aan te maken. U kunt later grotere stukken toevoegen.
2. Plaats de roestvaststalen vulring op de kuip en maak deze vast met de klemmen.
3. Open de luchttoevoergaten onder aan de kuip.
4. Gebruik een lange lucifer om de aanmaakproducten aan te steken



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!

5.3 Stap 2: Het rooster en het eten plaatsen



De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeeldingen 4 en 5 op pagina 50.

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 luchttoevoergaten onder aan de centrale kuip te openen of te sluiten:

- Als u de gaten meer opent, wordt er meer lucht in de kuip gezogen en is het vuur intenser.
- Als u de gaten meer afsluit, wordt er minder lucht in de kuip gezogen en is het vuur minder intens.

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 de kuip 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 luchttoevoergaten onder aan de kuip (gedeeltelijk) te sluiten.

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

1. Doe handschoenen om. Houd de handschoenen aan gedurende de volledige procedure.
2. Verwijder het rooster van de barbecue en vul het reservoir met houtskool.
3. Plaats het rooster terug op het toestel.

6.5 Opflakkingen vermijden

Opflakkingen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade.

Tijdens het grillen kunnen er opflakkingen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkingen verhogen echter de temperatuur in het toestel en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden. Opflakkingen vermijden:

- Zorg ervoor dat het toestel schoon is voor u begint te grillen. We raden aan het toestel na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. U kunt ook een grillpan gebruiken voor vet en/of gemarineerd vlees.

7 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

7.1 De barbecue reinigen

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

1. Laat de barbecue volledig afkoelen.
2. Verwijder het rooster en reinig het zoals beschreven in "7.2 Het rooster reinigen".
3. Maak de klemmen los en verwijder de roestvaststalen vulring.
4. Schroef de bodemschelp van de barbecue los.
5. Plaats de bodemschelp en de roestvaststalen vulring in de vaatwasser.



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

7.2 Het rooster reinigen

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

-  Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor u het opbergt. Dit voorkomt roestvorming.

7.4 Roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel is gemaakt van onderdelen in email, roestvast staal en chroom. Elk materiaal moet op een specifieke wijze worden onderhouden:

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Roestvast staal en chroom	• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen. • Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal. • Gebruik een zachte spons of doek. • Spoel de barbecue na het reinigen grondig en laat de barbecue zeer goed drogen voor u deze opbergt.
Gepoederlakt	• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek. • Spoel de barbecue na het reinigen grondig en laat de barbecue zeer goed drogen voor u deze opbergt.

-  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:

Symbool	Materiaal
■	Roestvast staal
▲	Chroom
★	Gepoederlakt

7.5 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.

-  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 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.
 - Aan de binnenzijde van een voet 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-voorgeschreven 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.

FR - MODE D'EMPLOI

1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté cet appareil Barbecook ! Un monde nouveau vous attend, à explorer dans le calme et la quiétude de la nature ou parmi l'animation et l'agitation de la ville. Devenez un maître du grill de notre communauté #barbecook et mettez vos compétences en grillades sous les projecteurs.

Enregistrez votre appareil Barbecook en ligne et profitez d'avantages exceptionnels :

- L'accès à l'intégralité du mode d'emploi et à la connaissance de chaque pièce de votre appareil.
- Un service après-vente personnalisé qui vous permettra de trouver rapidement des pièces de rechange et de bénéficier d'un service de garantie optimum.
- La notification des mises à jour du produit, de conseils, d'astuces et d'inspirations grillades pour révéler le maître du grill qui est en vous.

Prêt(e) pour l'aventure ? Enregistrez votre produit et rejoignez la communauté #barbecook !



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



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

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 45. 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 chaleur ou par temps très sec.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

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

Cette partie définit des concepts moins courants. Ces concepts sont utilisés dans plusieurs sections de ce mode d'emploi.

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 d'un tournevis cruciforme.

1. Le barbecue doit être installé sur une base sûre avant d'être utilisé.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.



Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil.

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 : allumage de l'appareil



Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 1 à 3, page 50.

1. Déposez le charbon de bois dans la cuve et ajoutez 3 allume-feu. Astuces :
 - N'utilisez pas trop de charbon de bois. La cuve doit être remplie au tiers.
 - Utilisez des petits morceaux de charbon de bois pour allumer l'appareil. Vous pouvez ajouter des briques plus grandes par la suite.
2. Placez l'entretoise en acier inoxydable sur la cuve et fixez-la à l'aide des attaches.
3. Ouvrez les entrées d'air situées au fond de la cuve.
4. Prenez une longue allumette et allumez les allume-feu.



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).

5.3 Étape 2 : placer la grille et les aliments



Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans les schémas 4 à 5, page 50.

1. Placez la grille sur l'appareil.
2. Avant de commencer la cuisson, attendre 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 ouvrant et en fermant les entrées d'air situées au fond de la cuve :

- Plus vous ouvrirez les entrées, plus l'air sera aspiré à l'intérieur de la cuve, et plus le feu sera intense.
- Plus vous fermerez les entrées, moins l'air sera aspiré à l'intérieur de la cuve, et moins le feu sera intense.

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. 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 (partiellement) en fermant les entrées d'air au fond de la cuve.

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

1. Enfilez des gants. Conservez-les pendant toute la durée de l'opération.
2. Retirez la grille de l'appareil et ajoutez du charbon de bois dans la cuve.
3. Remplacez la grille sur l'appareil.

6.5 Éviter les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui surgissent de la cuve lorsque vous grillez. Elles sont généralement causées par des écoulements de graisse ou de marinade.

Lorsque vous grillez, il est normal que quelques flammes vives apparaissent. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmentent la température dans l'appareil et peuvent enflammer la graisse accumulée. Pour éviter les flammes vives :

- Assurez-vous que l'appareil est propre avant de commencer à griller. Nous recommandons le nettoyage de l'appareil après chaque utilisation.
- Retirez les excédents de graisse et de marinade de la viande. Vous pouvez également utiliser une grille antifleme pour les viandes grasses et/ou marinées.

7 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

7.1 Nettoyage de la cuve

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

1. Laissez refroidir l'appareil complètement.
2. Retirez la grille et procédez au nettoyage conformément à la procédure décrite dans "7.2 Nettoyage de la grille".
3. Enlevez les attaches et retirez l'entretoise en acier inoxydable.
4. Dévissez la partie basse de l'appareil.
5. Placez la partie basse de l'appareil et l'entretoise en acier inoxydable 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.

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.



Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger. Cela évitera la formation de rouille.

7.4 Entretien des éléments en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre

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

Matière	Comment entretenir cette matière
Acier inoxydable et acier chromé	- N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux. - Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier. - Utilisez une éponge ou un tissu doux. - Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.
Revêtements de peinture en poudre	- N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non-abrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux. - Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.



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
▲	Acier chromé
★	Revêtements de peinture en poudre

7.5 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.barbecook.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 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 utilisiez, assembliez, et entreteniez 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.
 - À l'intérieur de l'un des pieds 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.

DE – BEDIENUNGSANLEITUNG

1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

Vielen Dank, dass Sie ein Barbecue-Produkt gekauft haben! Entdecken Sie eine völlig neue Welt. Egal, ob Sie sich inmitten friedlicher Natur oder im hektischen Stadtleben befinden. Werden Sie in unserer #barbecue-Community zu einem Grillmeister und lassen Sie uns Ihre Grillfähigkeiten ins Rampenlicht rücken.

Registrieren Sie Ihr Barbecue-Produkt online und profitieren Sie von einigen erheblichen Vorteilen:

- Greifen Sie auf die komplette Bedienungsanleitung zu und machen Sie sich mit jedem Detail Ihres Produktes vertraut.
- Genießen Sie personalisierten Kundendienst, wodurch Sie schneller Ersatzteile finden und von einem optimalen Garantieservice profitieren.
- Wir informieren Sie über Produktaktualisierungen und liefern Ihnen Tipps, Tricks und Grillspiration, damit Sie zu einem wahren Grillmeister werden.

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



Weitere Informationen über die Registrierung Ihres Produktes finden Sie unter www.barbecue.com.



Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden nicht verkauft, verteilt oder an Dritte weitergegeben.

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 45. Er umfasst alle Abbildungen:

- Explosionsansichten, Teilelisten 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 flammfähige 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

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 einen Kreuzschlitzschraubendreher.

1. Der Grill muss vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden.
2. Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen.



Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.

5 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

Sie benötigen Holzkohle, Feueranzünder (gemäß EN 1860-3) 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: Anzünden des Geräts



Die Hauptschritte sind in Abbildungen 1 bis 3 auf Seite 50 dargestellt.

1. Bedecken Sie den Boden der Schale mit Holzkohle und geben Sie 3 Feueranzünder hinzu. Tipps:
 - Verwenden Sie nicht zu viel Holzkohle. Die Schale sollte zu einem Drittel gefüllt sein.
 - Verwenden Sie kleine Holzkohlestücke, um das Gerät anzuzünden. Sie können später größere Stücke verwenden.
2. Legen Sie den Edelstahlabstandshalter in die Schale und befestigen Sie ihn mit den Klemmen.
3. Öffnen Sie die Belüftungslöcher unten an der Schale
4. Zünden Sie die Feueranzünder mit einem langen Streichholz an.



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!

5.3 Schritt 2: Grillrost platzieren und Speisen auflegen



Die Hauptschritte sind in Abbildungen 4 bis 5 auf Seite 50 dargestellt.

1. Legen Sie den Grillrost auf das Gerät.
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 Belüftungslöcher unten an der Schale öffnen oder schließen:

- Je weiter Sie die Löcher öffnen, umso mehr Luft wird von der Schale angesaugt und umso intensiver brennt das Feuer.
- Je weiter Sie die Löcher schließen, umso weniger Luft wird von der Schale angesaugt und umso langsamer brennt das Feuer.

6.2 Verhindern des Verbrennens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen verbrennen

- Beginnen Sie erst mit dem Grillen, nachdem die Flammen im Holzkohlebehälter erloschen 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 reduzieren, indem Sie die Belüftungslöcher unten an der Schale (teilweise) schließen.

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

1. Ziehen Sie Handschuhe an. Behalten Sie sie während des gesamten Vorgangs an.
2. Entfernen Sie den Grillrost vom Gerät und geben Sie Holzkohle in die Schale.
3. Legen Sie den Grillrost wieder auf das Gerät.

6.5 Vermeiden von Stichflammen

Stichflammen sind beim Grillen plötzlich auftretende Flammen. Diese entstehen, wenn Fett oder Marinade heruntertropfen.

Während des Grillens sind einige Stichflammen normal. Zu viele Stichflammen erhöhen jedoch die Temperatur im Gerät und können zur Entzündung von angesammeltem Fett führen. So vermeiden Sie Stichflammen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass das Gerät sauber ist. Wir empfehlen, das Gerät nach jeder Verwendung zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Marinade vom Fleisch. Außerdem können Sie für fettiges und/oder mariniertes Fleisch eine Grillpfanne verwenden.

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. Entnehmen Sie den Grillrost und reinigen Sie ihn wie unter "7.2 Reinigen des Grillrosts" beschrieben.
3. Lösen Sie die Klemmen und entnehmen Sie den Edelstahlabstandshalter.
4. Die Schrauben an der unteren Hälfte des Geräts lösen.
5. Legen Sie die untere Hälfte und den Edelstahlabstandshalter in den Geschirrspüler.



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



Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern. Das verhindert die Rostbildung.

7.4 Pflegen von Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen

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

Material	Materialpflege
Edelstahl und Chrom	- Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden. - Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen. - Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. - Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.
Pulverbeschichtet	- Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. - Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.



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
▲	Chrom
★	Pulverbeschichtet

7.5 Bestellen von Ersatzteilen

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

- Suchen Sie nach der Referenznummer des benötigten Teils. Unter den Explosionsdarstellungen im zweiten Abschnitt dieser Anleitung und auf www.barbecook.com finden Sie eine Auflistung aller Referenznummern.



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

- Bestellen Sie Ersatzteile über www.barbecook.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 Innenseite des Standfußes.
- 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.

ES – GUÍA DEL USUARIO

1 REGISTRAR EL APARATO

¡Gracias por comprar un aparato Barbecook! Le espera todo un nuevo mundo que explorar, ya sea en la paz y tranquilidad de la naturaleza o en el bullicio de la ciudad. Conviértase en un experto de la parrilla en nuestra comunidad #barbecue y muéstranos sus habilidades sobre el asador.

Registre su aparato Barbecook en línea y consiga algunos beneficios importantes:

- Accederá al manual de usuario completo y conocerá cada parte de su aparato.
- Se beneficiará de un servicio postventa personalizado, lo que le permitirá encontrar fácilmente piezas de recambio y disfrutar de un servicio de garantía óptimo.
- Le informaremos sobre las actualizaciones del producto y le daremos consejos, trucos e inspiración sobre la parrilla para sacar al experto en parrillas que lleva dentro.

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



Para más información sobre el registro de su aparato, visite www.barbecue.com.



Barbecue respeta su privacidad. Sus datos personales no se venderán, distribuirán o compartirán 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 45. 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!

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 un destornillador de estrella.

1. Instale la barbacoa sobre una superficie segura y nivelada antes de su uso.
2. Monte el aparato como se muestra en los dibujos de montaje.



Encontrará los dibujos de montaje en la segunda parte de este manual, después de la imagen ampliada de su aparato.

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: encender el aparato



Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en las figuras 1 a 3 de la página 50.

1. Cubra la parte inferior del recipiente con carbón y añada 3 pastillas de encendido. Consejos:
 - No use demasiado carbón. Solo debe llenar un tercio del recipiente.
 - Use trozos pequeños de carbón para encender el aparato. Puede añadir pastillas más grandes más tarde.
2. Ponga el espaciador de acero inoxidable sobre el recipiente y asegúrela con los clips.
3. Abra los orificios de entrada de aire en la parte inferior del recipiente.
4. Coja una cerilla larga y encienda las pastillas de encendido.



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.

5.3 Paso 2: colocar la rejilla y los alimentos



Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en las figuras 4 y 5 de la página 50.

1. Ponga rejilla en el aparato.
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 abriendo y cerrando los orificios de entrada de aire en la parte inferior del recipiente:

- Cuanto más abra los orificios, más aire entrará en el recipiente y más intenso será el fuego.
- Cuanto más cierre los orificios, menos aire entrará en el recipiente y menos intenso será el fuego.

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. 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 (parcialmente) cerrando los orificios de entrada de aire en la parte inferior del recipiente.

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

1. Póngase los guantes. Manténgalos puestos durante todo el procedimiento.
2. Retire la rejilla del aparato y añada el carbón al recipiente.
3. Vuelva a poner la rejilla en el aparato.

6.5 Evitar llamaradas

Las llamaradas son llamas repentinas que se levantan del recipiente cuando está cocinando. Normalmente están causadas por la grasa que gotea o el adobo.

Es normal que se produzcan algunas llamaradas cuando se está cocinando a la parrilla. Sin embargo, demasiadas llamaradas elevan la temperatura en el aparato y pueden incendiar la grasa acumulada. Para evitar las llamaradas:

- Asegúrese de que el aparato esté limpio antes de empezar a cocinar. Le recomendamos limpiar el aparato después de cada uso.
- Retire el exceso de grasa y adobo de la carne. También puede usar una sartén sobre la parrilla para carne con mucha grasa y/o adobada.

7 MANTENIMIENTO DEL APARATO

7.1 Limpiar el recipiente

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

1. Deje que el aparato se enfríe por completo.
2. Retire la rejilla y límpiela como se describe en “7.2 Limpiar la parrilla”.
3. Suelte las abrazaderas y retire el espaciador de acero inoxidable.
4. Desenrosque el armazón inferior del aparato.
5. Ponga el armazón inferior y el espaciador de acero inoxidable en el lavavajillas.



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

7.2 Limpiar la parrilla

Recomendamos limpiar la parrilla con un limpiador Barbecue 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.



Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo. Eso evita que se oxide.

7.4 Mantener las piezas de acero inoxidable, cromo y revestimiento de pintura en polvo

El aparato consta de piezas esmaltadas, de acero inoxidable y cromadas. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
Acero inoxidable y cromo	- No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal. - Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero. - Utilice una esponja o un paño suave. - Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.
Revestimiento de pintura en polvo	- No use objetos afilados. Utilice detergentes suaves y una esponja o un paño suave. - Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.



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
▲	Cromo
★	Revestimiento de pintura en polvo

7.5 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:

- 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.barbecook.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.

- Pida la pieza de recambio a través de 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.
 - La parte interior de un pie del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecue 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.

IT - GUIDA ALL'USO

1 REGISTRAZIONE DEL BARBECUE

Grazie per aver acquistato un prodotto Barbecook! Ti aspetta un mondo intero tutto da esplorare, sia nella pace e nella quiete della natura, sia in mezzo alla frenesia della città. Diventa un master della griglia nella nostra community #barbecook e metti in mostra le tue abilità alla griglia.

Registra online il tuo prodotto Barbecook per ottenere i seguenti vantaggi:

- Accesso al Manuale d'uso completo e conoscere ogni minimo particolare del prodotto.
- Accesso a un servizio personalizzato di assistenza post-vendita che consente di trovare rapidamente eventuali parti di ricambio e di ottenere un servizio di garanzia ottimale.
- Informazioni sugli aggiornamenti dei prodotti e suggerimenti, trucchi e ispirazioni per far uscire il master della griglia che è in te.

Pronto per l'avventura? Registra il prodotto e unisciti alla community #barbecook!



Per altre informazioni sulla registrazione del prodotto fare riferimento a: www.barbecook.com.



Barbecook rispetta la tua privacy. I tuoi dati non saranno 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 45. 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.

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

Occorre un cacciavite a stella

1. Il barbecue deve essere installato su una solida base a livello prima dell'uso.
2. Eseguire il montaggio come mostrato nei disegni.



I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte del manuale, dopo la vista esplosa dell'apparato.

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: accensione dell'apparato



I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nelle figure da 1 a 3, a pagina 50.

1. Coprire il fondo del braciere con il carbone e aggiungere 3 accendifuoco. Suggerimenti:
 - Non usare troppo carbone. Riempire il braciere solo per un terzo.
 - Per l'accensione dell'apparato usare ciocchi di carbone piccoli. Quelli grandi vanno aggiunti successivamente.
2. Montare il distanziatore di acciaio inossidabile sul braciere e fissarlo con i ganci.
3. Aprire i fori di ventilazione sul fondo del braciere.
4. Accendere gli accendifuoco con un fiammifero lungo.



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!

5.3 Paso 2: colocar la rejilla y los alimentos



I passi principali di questa operazione sono illustrati nelle Figure da 4 a 5, a pagina 50.

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

6 CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

6.1 Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco aprendo e chiudendo i fori di ventilazione sul fondo del braciere:

- Aumentando l'apertura dei fori viene aspirata una maggior quantità di aria all'interno del braciere e l'intensità della fiamma aumenta.
- Chiudendo i fori la quantità di aria aspirata nel braciere diminuisce e la fiamma è meno intensa.

6.2 Come evitare di bruciare i cibi

Per evitare di bruciare i cibi:

- Non iniziare mai la cottura se nel braciere 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 chiudendo (parzialmente) i fori di ventilazione sul fondo del braciere.

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

1. Indossare dei guanti. Tenerli durante tutta la procedura.
2. Rimuovere la griglia dall'apparato e aggiungere il carbone nel braciere.
3. Montare di nuovo la griglia sull'apparato.

6.5 Per evitare le vampate

Le vampate sono fiamme alte e improvvise che salgono dal braciere mentre si sta grigliando. Sono provocate in genere dal gocciolamento del grasso o della marinatura.

Durante l'utilizzo dell'apparato, alcune vampate sono normali. Tuttavia se le vampate sono eccessive, la temperatura dell'apparato aumenta e il grasso accumulato potrebbe prendere fuoco. Per evitare le vampate:

- Prima di iniziare a grigliare verificare che l'apparato sia pulito. Si consiglia di pulire l'apparato dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere l'eccesso di grasso e di marinatura dalla carne. Per le carni grasse e/o marinate si può usare anche una teglia adatta all'apparato.

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. Rimuovere la griglia e pulirla, come descritto in "7.2 Pulizia della griglia".
3. Aprire i ganci e rimuovere il distanziatore di acciaio inossidabile.
4. Svitare il guscio inferiore dell'apparato.
5. Mettere il guscio inferiore e il distanziatore in acciaio inossidabile nella lavastoviglie.



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

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 detersivi per forno per pulire la griglia.

7.3 Conservazione dell'apparato

Dopo l'uso, conservare l'apparato in ambiente riparato.



Prima di riporre l'apparato verificare che sia perfettamente asciutto. Si eviterà così la formazione di ruggine.

7.4 Cura delle parti in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere

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

Materiale	Manutenzione da eseguire
Acciaio inossidabile e cromature	- Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detergenti per metalli. - Usare detergenti delicati e lasciarli agire sull'acciaio. - Pulire con una spugna morbida o un panno. - Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.
Verniciato a polvere	- Non usare oggetti appuntiti. Pulire con detergenti delicati e usare una spugna morbida o un panno. - Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.



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
▲	Cromature
★	Verniciato a polvere

7.5 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.barbecook.com.



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

2. Ordina i tuoi ricambi su www.barbecook.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.
 - All'interno di uno dei piedini dell'apparato.
- Il Reparto qualità di Barbecook 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.

SV - BRUKSANVISNING

1 REGISTRERA DIN APPARAT

Tack för att du köpt en Barbecook apparat! En helt ny värld väntar på dig att utforska, oavsett om det är i lugn och ro i naturen eller stress och jäkt i staden. Bli en grillmästare i vår #barbecook gemenskap och lås oss belysa dina grillkunskaper.

Registrera din Barbecook apparat online och få några betydande fördelar:

- Du får åtkomst till den fullständiga bruksanvisningen och kommer att lära känna alla delar av din apparat.
- Du får fördel av den personanpassad service efter försäljning vilket gör att du snabbt kan hitta reservdelar och kan utnyttja en optimal garantiservice.
- Vi informerar dig om produktuppdateringar och ger dig tips, tricks och grillinspiration för att locka fram grillmästaren i dig.

Är du redo för ett äventyr? Registrera din produkt och gå med i #barbecook gemenskapen!



För ytterligare information om registreringen av din apparat, se www.barbecook.com.



Barbecook respekterar din sekretess. Dina data kommer inte att säljas, distribueras eller delas med tredje part.

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 45. 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 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 en kryssmejsel

1. Grillen måste installeras på en fast och jämn bas innan användning.
2. Montera produkten såsom visas på monteringsritningarna.



Du finner monteringsritningarna i den andra delen av denna bruksanvisning, efter sprängskissen över din produkt.

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 kvalitetsköl till att tända produkten, helst ska de vara i överensstämmelse med EN 1860-2. Bra kvalitetsköl 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: Tända produkten



De huvudsakliga stegen för den här uppgiften visas i Bild 1 till 3, på sidan 50.

1. Täck botten av skålen med kol och lägg till 3 braständare. Tips:
 - Använd inte för mycket kol. Skålen ska bara vara fylld till en tredjedel.
 - Använd små bitar av kol för att tända produkten. Du kan lägga till större stycken senare.
2. Placera mellanlägget i rostfritt stål på skålen och fäst det med klämmorna.
3. Öppna hålen för luftintag längst ned skålen.
4. Tag en lång tändsticka och tänd tändblocken.



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 bensen för att tända eller återtända produkten. Använd bara tändblock som uppfyller standarden EN 1860-3.

5.3 Steg 2: Placera grillen och maten



De huvudsakliga stegen för den här uppgiften visas i Bild 4 till 5, på sidan 50.

1. Placera grillen på produkten.
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 öppna och stänga hålen för luftintag längst ned på skålen:

- Ju mer du öppnar hålen, ju mer luft dras in i skålen och desto mer intensiv blir elden.
- Ju mer du stänger hålen, ju mindre luft dras in i skålen och desto mindre intensiv blir elden.

6.2 Förhindra att mat bränns vid

För att förhindra att din mat bränns vid:

- Börja aldrig grilla när det fortfarande finns flammor i skålen. 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 (delvis) stänga hålen för luftintag längst ned i skålen.

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

1. Sätt på dig handskar. Behåll dem på under hela förfarandet
2. Ta bort grillen från produkten och tillsätt kolen till skålen.
3. Sätt tillbaka grillen på produkten.

6.5 Att undvika höga lågor

Höga lågor är plötsliga flammor som antänds från skålen vid grillning. Det beror ofta på att det droppar fett eller marinad.

Vid grillning är det normalt med en del höga lågor. För många höga lågor ökar dock temperaturen i produkten och kan antända fett som ansamlats. För att undvika höga lågor:

- Kontrollera att produkten är ren innan du börjar grilla. Vi rekommenderar rengöring av produkten efter varje användning.
- Ta bort överflödigt fett och överflödigt marinad från köttet. Du kan också använda en grillplåt för fett och/eller marinerat kött.

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. Ta bort grillen och rengör den enligt beskrivningen i "7.2 Rengöra grillen".
3. Lossa klämmorna och ta bort mellanlägget i rostfritt stål.
4. Skruva bort bottenhöljet från produkten.
5. Placera bottenhöljet och mellanlägget i rostfritt stål i diskmaskinen.



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

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.



Tillse att produkten är helt torr innan du förvarar den. Det förhindrar att det bildas rost.

7.4 Underhåll av delar av rostfritt stål, krom och sprejade delar

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

Material	Hur detta material underhålls
Rostfritt stål och krom	- Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller. - Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet. - Använd en mjuk svamp eller trasa. - Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.
Sprejad	- Använd inga vassa föremål. Använd svaga rengöringsmedel och en mjuk svamp eller duk. - Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.

 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
▲	Krom
★	Sprejad

7.5 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.

 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 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 insidan av en fot på produkten.
- 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).

9.2 Omfattas inte

Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

- Normalt slitage (rost, förvridning, 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.

DA - BRUGERVEJLEDNING

1 REGISTER DIT APPARAT

Tak, for købet af dit Barbecook-apparat! Du har nu en helt ny verden, der venter på at blive udforsket, hvad enten det er i fred og ro i naturen eller midt i trængslen og travlheden i byen. Bliv en grillmester i vores #barbecue samfund, og lad os kaste lidt lys på dine grillfærdigheder.

Registrer dit Barbecook-apparat online, som giver dig følgende fordele:

- Du får adgang til hele brugervejledningen, og lær dit apparat bedre at kende.
- Du får en personlig eftersalgsservice, så du hurtigt kan finde reservedele og drage fordel af en optimal garantitjeneste.
- Vi oplyser dig, om produktopdateringer og giver dig tips, tricks og grillspiration, så du kan finde din indre grillmester.

Er du klar til et eventyr? Registrer dit produkt, og vær med i #barbecue fællesskabet!



For flere oplysninger om registrering af dit apparat, bedes du se www.barbecue.com.



Barbecue respekterer dit privatliv. Vi hverken sælger, distribueres eller deler dine oplysninger med tredjeparter.

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 45. 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.

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 en stjerneskruetrækker.

1. Grillen skal opstilles på et sikkert underlag før brug.
2. Saml enheden i henhold til samletegningerne.



Du kan finde samletegningerne i den anden del af denne vejledning efter sprængbilledet af din enhed.

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: Optænding i enheden



Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 1-3 på side 50.

1. Dæk bunden af skålen med trækul, og tilføj 3 ildtændere.
 - Brug ikke for meget kul. Skålen skal kun være en tredjedel fuld.
 - Brug små stykker kul til at tænde op i enheden. Du kan tilføje større stykker senere.
2. Læg afstandsstykket i rustfrit stål i skålen, og fastgør det med klemmerne.
3. Åbn luftspjældet nederst på skålen.
4. Tag en lang tændstik, og tænd ildtænderne.



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!"

5.3 Trin 2: Placering af risten og mad



Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 4-5 på side 50.

1. Placer risten i enheden.
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 åbne og lukke for luftspjældet nederst på skålen:

- Jo mere du åbner spjældet, jo mere luft suges der ind i skålen, og jo mere intens bliver ilden.
- Jo mere du lukker spjældet, jo mindre luft suges der ind i skålen, og jo mindre intens bliver ilden.

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 skålen. Vent, indtil kullene er dækket med et tyndt lag hvid aske.
- Undgå at udsætte din mad for overdreven varme. Du kan reducere varmen ved (delvist) at lukke for luftspjældet nederst på skålen.

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

1. Tag handsker på. Behold dem på under hele proceduren.
2. Fjern risten fra enheden, og læg trækul i skålen.
3. Sæt risten tilbage i enheden.

6.5 Undgå opblusninger

Opblusninger er pludselige flammer, der opstår fra skålen, når du griller. De forårsages normalt af dryppende fedt eller marinade.

Opblusninger er normalt, når der grilles. For mange opblusninger kan dog øge temperaturen i enheden og antænde ophobet fedt. For at undgå opblusninger:

- Sørg for, at enheden er ren, inden du starter med at grille. Vi anbefaler, at rengøre enheden efter hver brug.
- Fjern overskydende fedt og marinade fra kødet. Du kan også bruge en grillbakke til fedtholdigt og/eller marineret kød.

7 VEDLIGEHOLDELSE AF ENHEDEN

7.1 Røring af enheden

Vi anbefaler, at risten rengøres efter hver brug med Barbecue cleaner. Gør følgende:

1. Lad enheden køle helt ned.
2. Fjern risten, og rengør den som beskrevet i "7.2 Rengøring af risten".
3. Åbn klemmerne, og fjern afstandsstykket i rustfrit stål.
4. Skru den nederste skal af enheden.
5. Sæt den nederste skal og afstandsstykket i rustfrit stål i opvaskemaskinen.



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

7.2 Rengøring af risten

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



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

7.3 Opbevaring af enheden

Opbevar enheden indendørs efter hver brug.



Sørg for, at enheden er helt tør, inden du opbevarer den. Dette forhindrer rustdannelse.

7.4 Vedligeholdelse af dele af rustfrit stål, krom og pulverlakerede dele

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

Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Rustfrit stål og krom	• Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal. • Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet. • Brug en blød svamp eller klud. • Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.
Pulverlakeret	• Brug ikke skarpe genstande. Brug et blidt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud. • Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.



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
▲	Krom
★	Pulverlakeret

7.5 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 visninger i den anden del af denne vejledning, og på 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 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 indersiden af et af enhedens ben.
- Barbecook-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.

FI - KÄYTTÖOPAS

1 REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos, kun valitsit Barbecook-tuotteen! Kokonainen uusi maailma odottaa sinua tekemään tutkimuksia, tapahtuipa se luonnon hiljaisuudessa tai kaupungin hälinässä. Ryhdy grillimestariksi #barbecook-yhteisössämme ja anna meidän asettaa grillaustaitosi kohdevaloon.

Rekisteröi Barbecook-laitteesi verkossa saadaksesi suuria hyötyjä:

- Saat pääsyn koko käyttöoppaaseen ja opit tuntemaan laitteesi läpikotaisin.
- Hyödyt henkilökohtaistetusta myynnin jälkeisestä palvelusta, mikä mahdollistaa varaosien löytämisen nopeasti ja hyödyn optimaalisesta takuupalvelusta.
- Me tiedotamme sinulle tuotepäivityksistä ja annamme vinkkejä, vihjeitä ja grilli-inspiraatiota, joilla saat itsestäsi esiin grillimestarin ainekset.

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

 Katos osoitteesta www.barbecook.com lisätietoja laitteesi rekisteröinnistä.

 Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei myyda, jaella tai jaeta kolmansien osapuolten kanssa.

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 45. 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.

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, aurinkosuoja...) 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 ristipääruuvimeisselin kokoamista varten.

- Grilli on asennettava tukevalle, tasaiselle alustalle ennen käyttöä.
- Kokoa laite kokoonpanokuvissa kuvatulla tavalla.

 Kokoonpanokuvat löytyvät oppaan toisesta osasta laitteen suurennettun kuvan jälkeen.

5 LAITTEEN VALMISTELU

Tarvitset hiiliä, sytykkeitä (EN 1860-3 standardin mukaisia) ja pitkän tulitikun.

5.1 Mitä hiiliä pitäisi käyttää?

Sytytä laitteeseen tuli aina perinteisillä hiillillä. 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 hiillillä. Kaukalon liikätyttö voi vahingoittaa grilliä vakavasti liiallisesta kuumuudesta johtuen.

5.2 Laitteen kokoaminen



Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvissa 1 – 3 sivulla 50.

1. Peitä kulhon pohja hiilillä ja lisää 3 sytytyspalaa. Vihjeitä:
 - Älä käytä liikaa hiiliä. Kulhosta noin kolmannes pitäisi täyttää hiilellä.
 - Sytytä laitteeseen tuli käyttämällä pienikokoisia hiiliä. Voit lisätä suurempia hiiliä jälkeenpäin.

2. Laita ruostumaton teräsvälike kulhon päälle ja kiinnitä se klipseillä.

3. Avaa putken alaosassa olevat ilmanottoaukot.

4. Sytytä sytykkeet pitkällä tulitikulla.



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 tulossa liian kauan.



VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spriitä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.

5.3 Vaihe 2: Grillin ja ruoan asettelu



Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvissa 4 – 5 sivulla 50.

1. Laita grilli laitteen päälle.
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 tulen voimakkuutta avaamalla ja sulkemalla kulhon alaosassa olevia ilmanottoaukkoja:

- Mitä enemmän avaat aukkoja, sitä enemmän kulhoon pääsee ilmaa siten voimistaen liekkiä.
- Mitä enemmän suljet aukkoja, sitä vähemmän kulhoon pääsee ilmaa siten heikentäen liekkiä.

6.2 Ruoan palamisen välttäminen

Voit välttää ruoan palamisen seuraavasti:

- Älä koskaan aloita grillausta, kun kulhossa on vielä liekkejä. Odota kunnes hiili on peittynyt hienoon, vaaleaan tuhakerrokseen.
- Vältä ruoan altistamista liialliselle lämmölle. Voit vähentää lämpöä sulkemalla (osittain) ilma-aukot kulhon pohjassa.

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

1. Pue hanskat. Käytä hanskoja koko toimenpiteen ajan.
2. Poista grilli laitteesta, ja lisää kulhoon hiiliä.
3. Laita grilli takaisin laitteen päälle.

6.5 Leimahdusten välttäminen

Leimahdukset ovat yhtäkkiä liekkejä, jotka syntyvät kulhossa grillaamisen aikana. Leimahdukset syntyvät yleensä rasva- tai marinadin tippumisesta.

Leimahdusten esiintyminen grillaattaessa on täysin normaalia. Liialliset leimahdukset voivat kuitenkin nostaa laitteen lämpötilaa ja sytyttää grilliin kertyneen rasvan palamaan. Leimahdusten välttäminen:

- Varmista, että grilli on puhdas ennen kuin aloitat grillaamisen. On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista ylimääräinen rasva ja marinadi lihasta. Voit myös käyttää grillipannua rasvaisen ja/tai marinoidun lihan valmistamiseen.

7 LAITTEEN HUOLTAMINEN

7.1 Kulhon puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käyttökerran jälkeen. Toimi seuraavasti:

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Irrota grilli, ja puhdistaa kuten seuraavassa on kuvailtu: “7.2 Grillin puhdistaminen”.
3. Irrota klipsit ja poista ruostumaton teräsvälike laitteesta.
4. Ruuvaa irti laitteen pohjakuori.
5. Laita pohjakuori ja ruostumaton teräsvälike astianpesukoneeseen.



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

7.2 Grillin puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käytön jälkeen Barbecook-puhdistusaineella.



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

7.3 Laitteen varastointi

Varastoi laite sisätiloihin jokaisen käyttökerran jälkeen.



Varmista, että laite on täysin kuiva ennen sen varastointia. Tällä tavoin vältät ruosteen syntymisen.

7.4 Ruostumattoman teräksen, kromin ja jauhemaalipinnoitteen huoltaminen

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

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Ruostumaton teräs ja kromi	- Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita. - Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen. - Käytä pehmeää sientä tai liinaa. - Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.
Jauhemaalattu	- Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoja puhdistusaineita sekä pehmeää sientä tai liinaa. - Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.

 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
▲	Kromi
★	Jauhemaalattu

7.5 Varaosien tilaaminen

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

1. Etsi tarvitsemasi osan viitenumero. Löydät kaikkien viitenumeroiden luettelon räjäytyskuvien alla tämän käyttöoppaan toisessa osassa ja osoitteessa 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 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 jalustan sisäpuolelta 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.

NO - BRUKERHÅNDBOK

1 REGISTER APPARATET DITT

Takk for at du kjøpte et Barbecook-apparat! Det er en helt ny verden som venter på at du skal utforske den, enten i fred og ro i naturen eller midt i byens liv og mas. Bli en grillmester i vårt #barbecook-samfunn, og la oss sette grillferdighetene dine i rampelyset.

Registrer Barbecook-apparatet ditt på nettet, og få noen store fordeler:

- Du får tilgang til den komplette brukerhåndboken og lærer alt om apparatet.
- Du får fordelene ved personlige ettersalgstjenester, slik at du raskt finner reservedeler og får glede av optimal garantiservice.
- Vi gir deg informasjon om produktoppdateringer samt tips, triks og grillspirasjon for å få frem grillmesteren i deg.

Klar for et eventyr? Registrer produktet ditt, og bli med i #barbecook-samfunnet!



Du finner mer informasjon om registrering av apparatet på www.barbecook.com.



Barbecook respekterer ditt personvern. Dine data 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 45. 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.

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

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, bobil 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 en stjerne-skrutrekker.

1. Grillen må settes på en trygg, plan overflate under bruk
2. Monter apparatet, som vist på monteringstegningene.



Du finner monteringstegninger i den andre delen av denne håndboken, etter det forstørrede bildet av apparatet ditt.

5 KLARGJØRING AV APPARATET

Du trenger trekull, tennbriketter (i samsvar 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.



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

5.2 Trinn 1: Tenning av apparatet



Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert fra figur 1 til 3, på side 50.

1. Dekk bunnen av bollen med trekull og tilsett 3 tennbriketter.
 - Ikke bruk for mye trekull. Bollen bør bare fylles en tredjedel.
 - Bruk små biter av trekull for å tenne apparatet. Du kan legge i større klosser etterpå.
2. Sett rustfritt stål avstandsstykket på bollen og sett fast med klemmene.
3. Åpne lufttilførselshullene i bunnen av bollen.
4. Ta en lang fyrstikk og tenn tennbrikettene.



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.

5.3 Trinn 2: Plassere grill og mat



Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 4 og 5 på side 50.

1. Sett grillen på apparatet.
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

Du kan justere intensiteten av flammene ved å åpne og lukke lufttilførselshullene i bunnen av bollen:

- Jo mer du åpner hullene, desto mer luft suges inn i bollen og desto mer intens vil flammene bli.
- Jo mer du lukker hullene, desto mindre luft suges inn i bollen og desto mindre intens vil flammene bli.

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 bollen. Vent til trekullet er dekket med et tynt lag av hvit aske.
- Unngå å utsette maten for sterk varme. Du kan redusere varmen ved (delvis) å lukke lufttilførselshullene i bunnen av bollen.

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

1. Ta på hansker. Ha dem på under hele prosedyren.
2. Fjern grillen fra apparatet og legg til trekull til bollen.
3. Sett grillen tilbake på apparatet.

6.5 Unngå bluss av stikkflammer

Bluss av stikkflammer plutselige flammer som gnistrer fra bollen når du griller. De er som regel forårsaket av dryppende fett eller marinade.

Under grilling, er bluss av stikkflammer normalt. For mange stikkflammer vil imidlertid øke temperaturen i bollen og kan antenne oppsamlet fett. For å unngå bluss av stikkflammer:

- Pass på at apparatet er rent før du begynner å grille. Vi anbefaler å rense apparatet etter hver bruk.
- Fjern overflødig fett og marinade fra kjøttet. Du kan også bruke en grillpanne for fet og/eller marinert kjøtt.

7 VEDLIKEHOLD AV APPARATET

7.1 Rengjøring av bollen

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

1. La apparatet avkjøles helt.
2. Fjern grillen og rengjør den som beskrevet i "7.2 Rengjøring av grillen".
3. Løsne klemmene og fjern stålavstandsstykket.
4. Løsne det bunndekselet på apparatet.
5. Sett bunndekselet, og det rustfrie stålavstandsstykket i oppvaskmaskinen.



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

7.2 Rengjøring av grillen

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



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

7.3 Oppbevaring av apparatet

Lagre apparatet innendørs etter hver bruk.



Sørg for at apparatet er helt tørt før du setter det bort. Dette hindrer dannelse av rust.

7.4 Vedlikehold av rustfritt stål, krom og pulverlakkerte deler

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

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Rustfritt stål og krom	- Ikke bruk sterke, slpende eller metall rengjøringsmidler. - Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål. - Bruk en myk svamp eller klut. - Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.
Pulverlakkert	- Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk myke vaskemidler og en myk svamp eller klut. - Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.



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
▲	Krom
★	Pulverlakkert

7.5 Bestilling av reservedeler

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

- 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.
-
- 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.
- Bestill reservedelen via 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 fabrikasjonsfeil, 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 fabrikasjonsfeil.
- 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 innsiden av foten 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

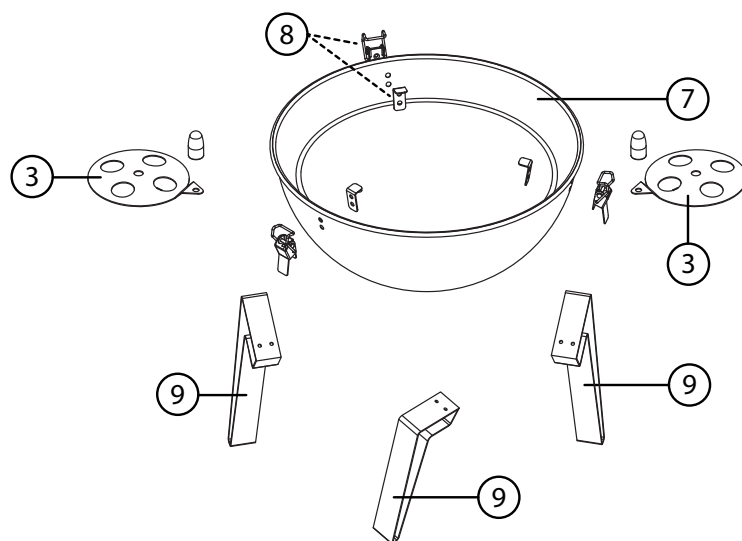
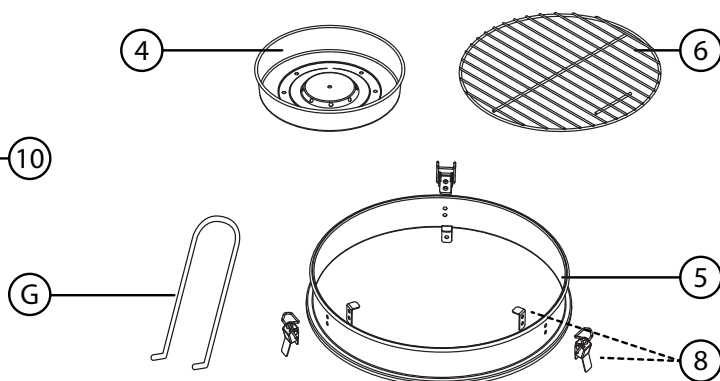
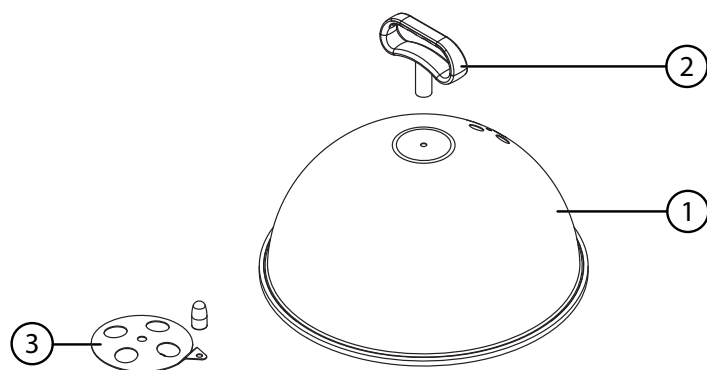
Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

- 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 fabrikasjonsfeil.
- 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 fabrikasjonsfeil.

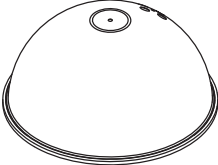
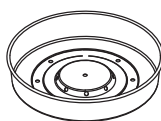
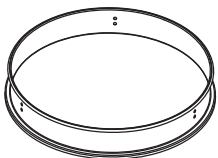
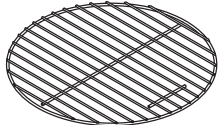
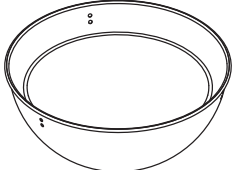
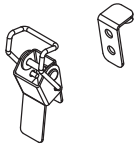
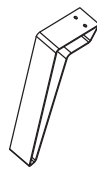
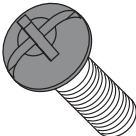
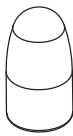
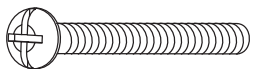
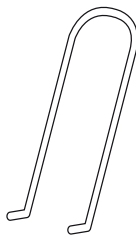
Illustrations

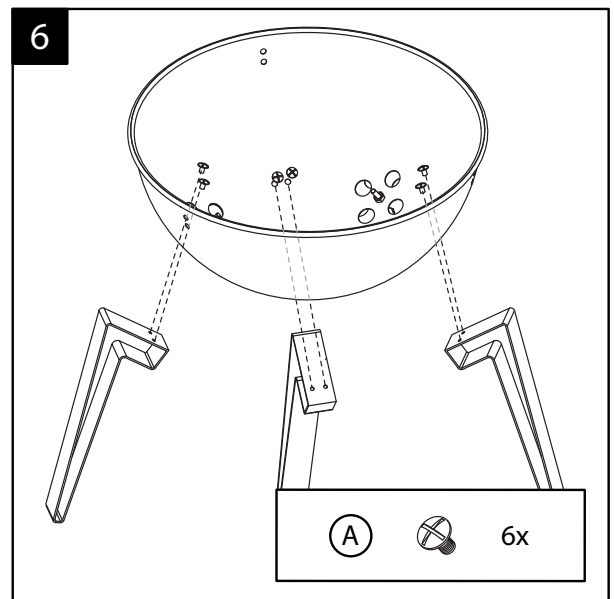
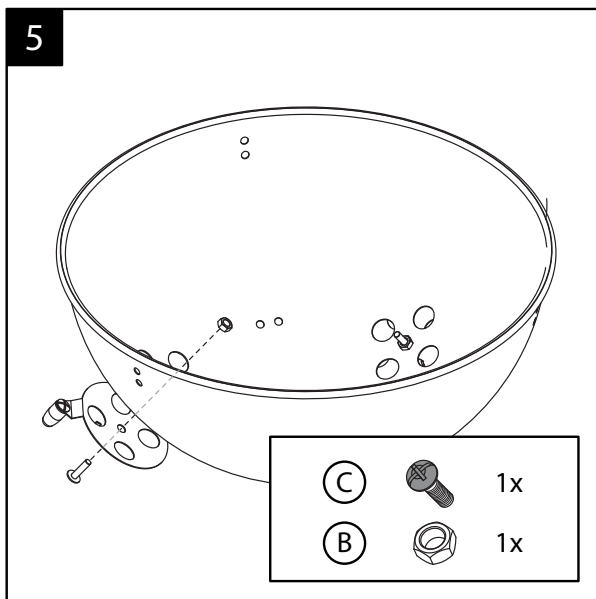
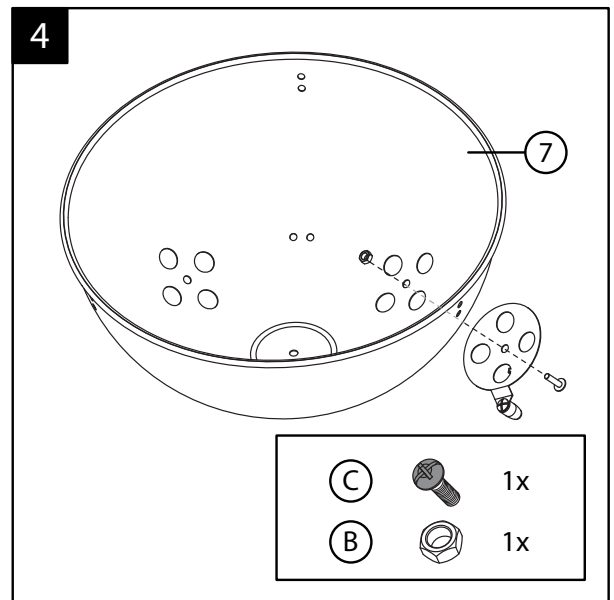
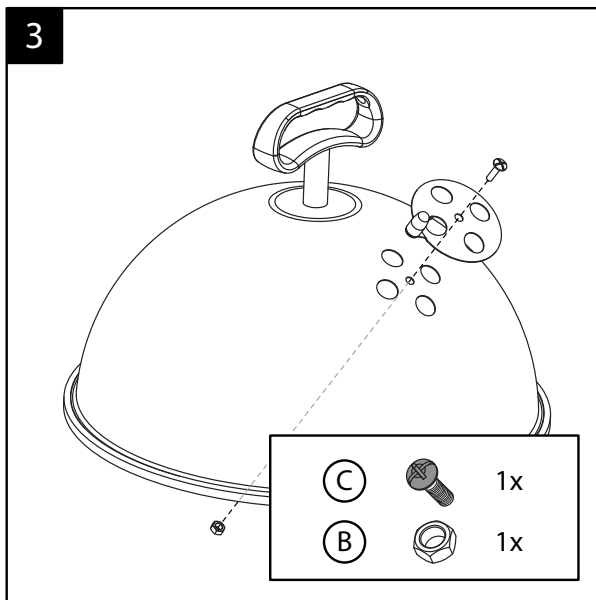
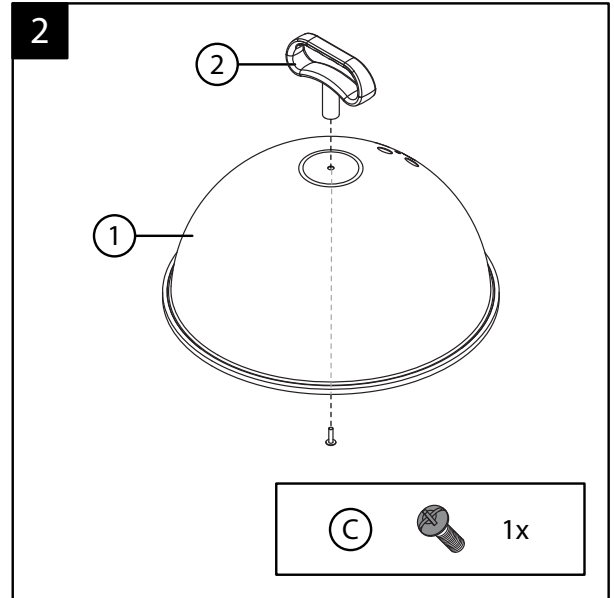
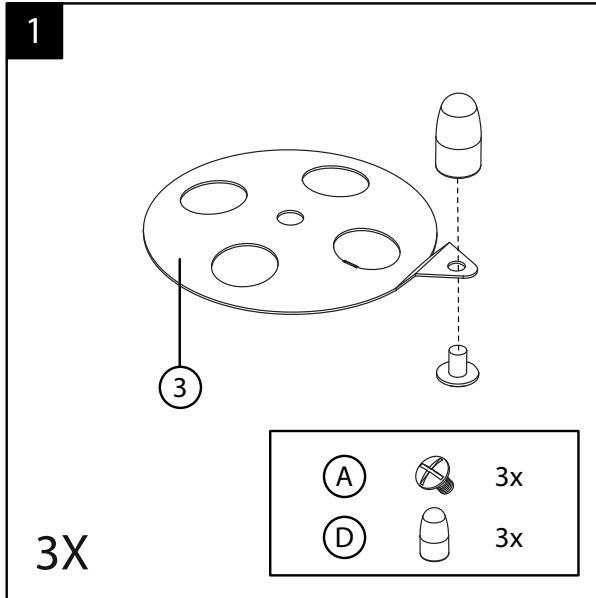
A	21x	
B	3x	
C	4x	
D	3x	

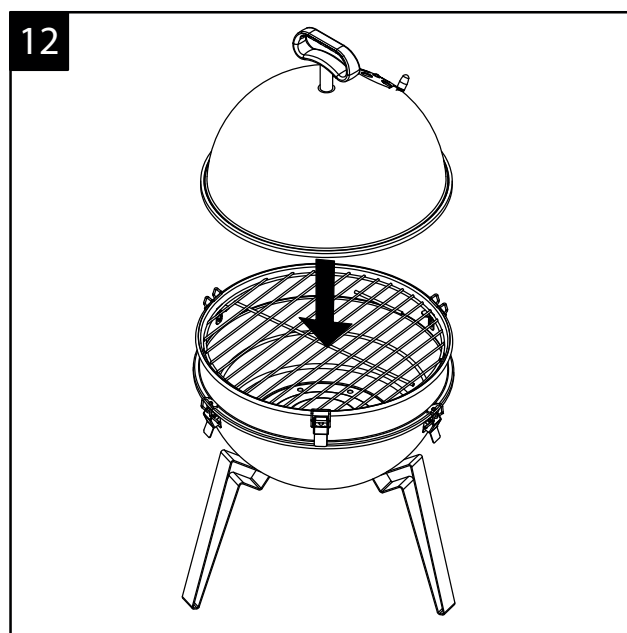
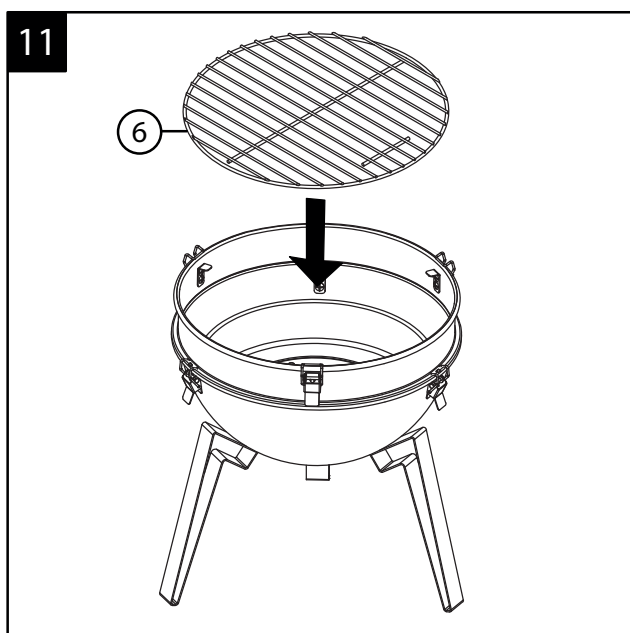
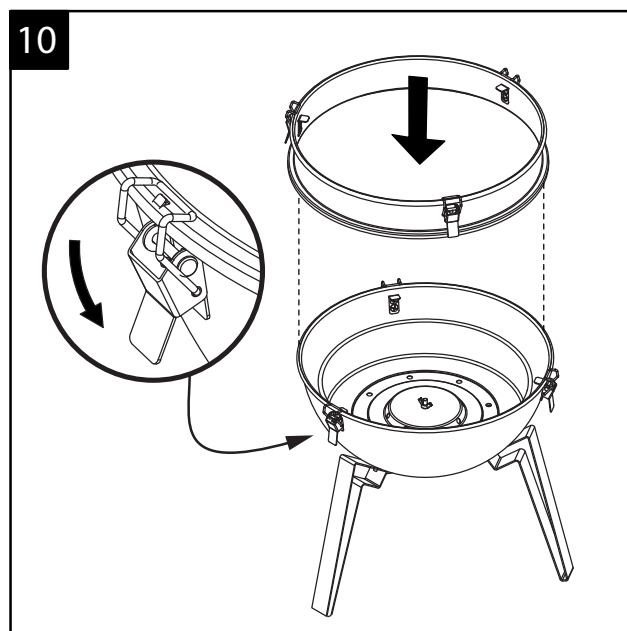
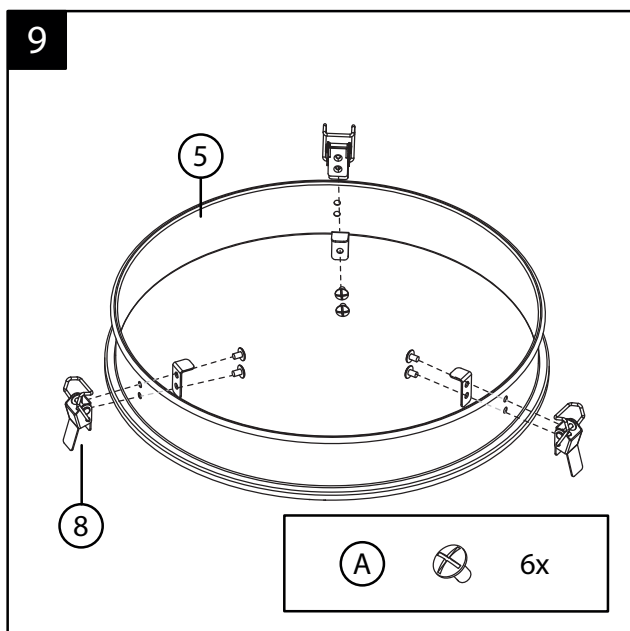
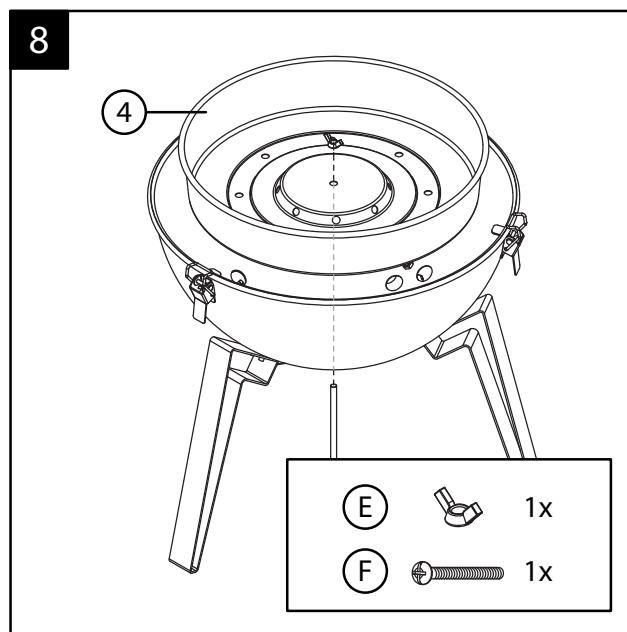
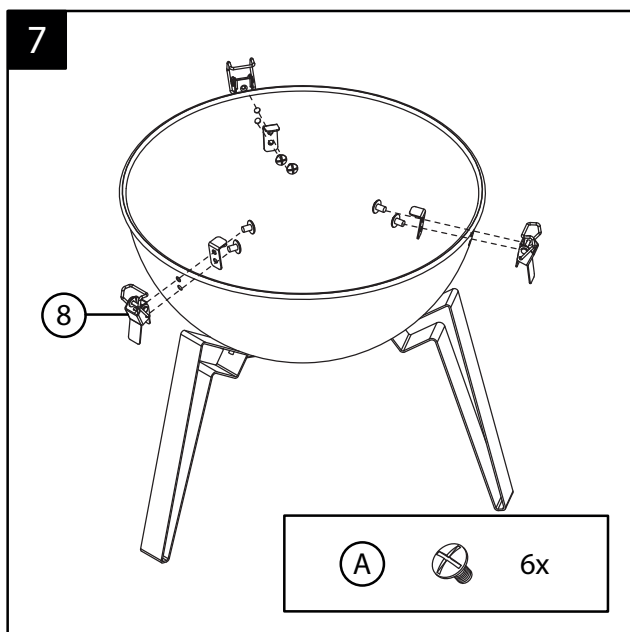
BILLY 227.1510.000		
1	227.1510.010	★
2	227.1510.020	
3	227.1510.030	■
4	227.1510.040	
5	227.1510.050	■
6	227.1510.060	▲
7	227.1510.070	★
8	227.1510.080	■
9	227.1510.090	■
10	227.1510.100	
11	227.1510.110	

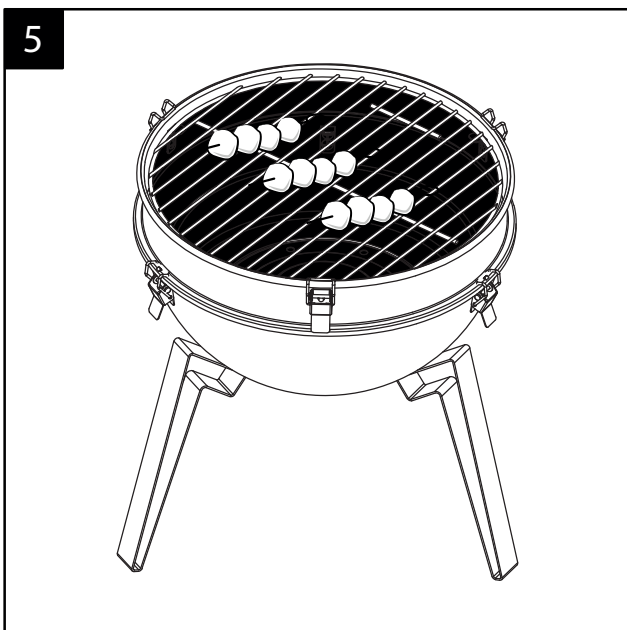
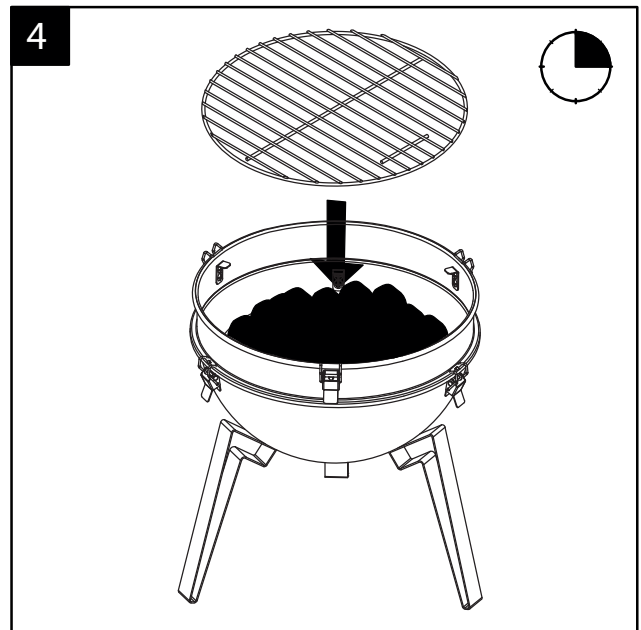
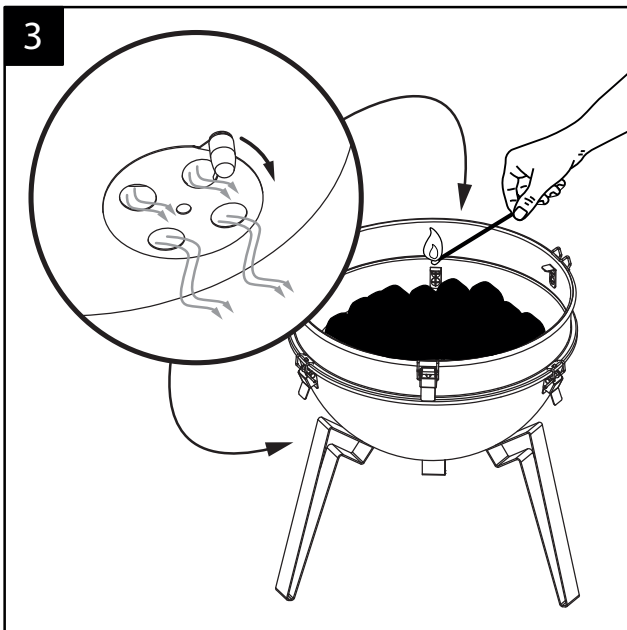
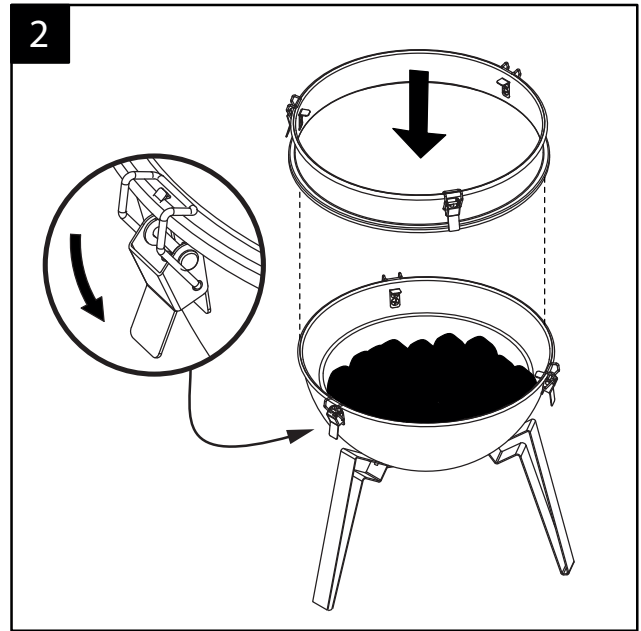
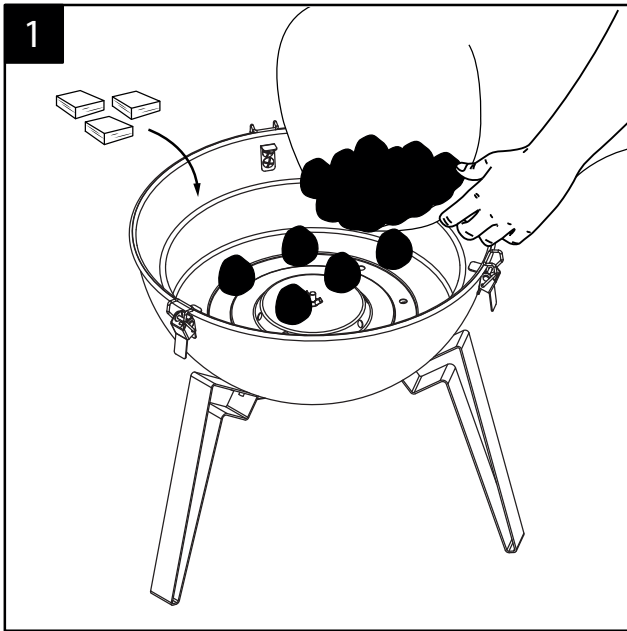


E	1x	
F	1x	
G	1x	

1  1x	2  1x	3  3x	4  1x
5  1x	6  1x	7  1x	8  6x
9  3x			
A  21x	B  3x	C  4x	D  3x
E  1x	F  1x	G  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®