

# barbecook®

SIESTA 310 BLACK EDITION  
223.9231.220

---

**GO TO [WWW.BARBECOOK.COM](http://WWW.BARBECOOK.COM),  
REGISTER YOUR BARBECOOK AND  
YOUR BARBECOOK EXPERIENCE  
WILL BE FURTHER IMPROVED!**



THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

- [EN] Go to [barbecue.com](http://barbecue.com), register your Barbecue and your Barbecue experience will be further improved!
- [NL] Ga naar [barbecue.com](http://barbecue.com), registreer uw Barbecue om uw Barbecue-ervaring nog meer te verbeteren!
- [FR] Rendez-vous sur [barbecue.com](http://barbecue.com) et enregistrez votre appareil Barbecue pour nous aider à améliorer votre expérience Barbecue.
- [DE] Registrieren Sie Ihren Barbecue auf [barbecue.com](http://barbecue.com), damit Sie ein noch umfangreicheres Barbecue-Erlebnis genießen können!
- [IT] Visita il sito [barbecue.com](http://barbecue.com) , registra il tuo Barbecue e sarai ancora piu vicino al monde Barbecue!
- [PL] Przejdź na stronę [barbecue.com](http://barbecue.com), zarejestruj swój produkt Barbecue w celu umożliwienia statego udoskonalania produktów Barbecue!

<b>EN - User guide .....</b>	<b>5</b>
<b>NL - Gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>17</b>
<b>FR - Mode d'emploi.....</b>	<b>29</b>
<b>DE - Bedienungsanleitung .....</b>	<b>41</b>
<b>IT - Guida all'uso.....</b>	<b>53</b>
<b>PL - Instrukcja użytkownika.....</b>	<b>65</b>
<b>Illustrations .....</b>	<b>77</b>





# EN - USER GUIDE

1	Register your appliance .....	6	11	Maintaining the appliance.....	12
2	About this manual.....	6		• Cleaning the grill .....	12
3	Important safety instructions .....	6		• Cleaning the bowl .....	12
	• Read and follow the instructions .....	6		• Cleaning the burners and venturis.....	12
	• Be cautious with gas .....	6		• Maintaining enamel, stainless steel, chrome and powder coated parts .....	13
	• Select an appropriate location.....	6		• Storing the appliance.....	14
	• Safety warnings .....	6		• Storing gas cylinders .....	14
4	Recurrent concepts .....	6		• Ordering spare parts.....	14
	• Venturis .....	6	12	Warranty.....	14
	• Burner hoods .....	7		• Covered .....	14
	• Enamel .....	7		• Not covered .....	14
	• Flare-ups.....	7	13	Technical specifications.....	14
5	Assembling the appliance.....	7		• Type label.....	14
	• Safety instructions .....	7		• Injector diameters .....	14
	• To assemble the appliance .....	7	14	TROUBLESHOOTING .....	15
6	Connecting gas to the appliance.....	7			
	• Which cylinder, hose and regulator? .....	7			
	• Safety instructions .....	7			
	• Connecting the hose to the appliance.....	7			
	• Connecting the hose and cylinder to the regulator.....	8			
	• Replacing the cylinder .....	9			
7	Checking for gas leaks .....	9			
	• Why check for gas leaks?.....	9			
	• When check for gas leaks?.....	9			
	• Safety instructions .....	9			
	• Which materials do I need? .....	9			
	• To check for gas leaks .....	9			
	• In case of a gas leak .....	9			
8	Getting the appliance ready for use.....	10			
	• Before each use.....	10			
	• Before first use (in a long time) .....	10			
	• Burning in the appliance .....	10			
9	Lighting the burners.....	10			
	• Safety instructions .....	10			
	• Lighting the main burners .....	10			
	• Lighting the side burner .....	11			
	• Switching the burners off.....	11			
	• Relighting the burners.....	11			
	• Checking the flames .....	11			
10	Useful tips and tricks .....	12			
	• Preheating the appliance .....	12			
	• Preventing food from sticking .....	12			
	• Direct and indirect grilling .....	12			
	• Grilling with closed lid.....	12			
	• Watching the temperature .....	12			
	• Taking advantage of the heat zones .....	12			
	• Avoiding flare-ups.....	12			

## 1 REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecue appliance! A whole new world is waiting for you to explore, whether it be in the peace and quiet of nature or amidst the hustle and bustle of the city. Become a grill master in our #barbecue community and let us put your grill skills in the spotlight.

Register your Barbecue appliance online and get some major benefits:

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

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



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



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

## 2 ABOUT THIS MANUAL

This manual is composed of two parts:

- The first part is what you are reading now. It includes instructions for the assembly, use and maintenance of your appliance.
- The second part starts on page 73. It includes all kinds of illustrations (exploded views, assembly drawings...) of the appliances that are described in this manual.

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 3.1 Read and follow the 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.

### 3.2 Be cautious with gas

Working with gas is perfectly safe, but requires some extra caution:

- Always store gas cylinders outdoors, in a well-ventilated area. Make sure they are not exposed to excessive heat or direct sunlight.
- Never store your gas cylinder or spare gas cylinder in the cabinet of your appliance.
- Never store your spare gas cylinder near a gas appliance in use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never smoke near a gas appliance in use or near a gas cylinder (full/empty).



If you smell gas, immediately close the gas supply, extinguish all flames and open the lid of the appliance. If the smell lasts, call your gas supplier or the fire department.

## 3.3 Select an appropriate location

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

When selecting an outdoor location, always:

- Place the appliance at least three meters away from any building, in an open and well-ventilated area.
- Make sure there is a free air flow to the burners and the vent holes in the cabinet at all times.
- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter ... ) or under foliage.
- Put the appliance on a firm and stable surface. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer ... ).

## 3.4 Safety warnings

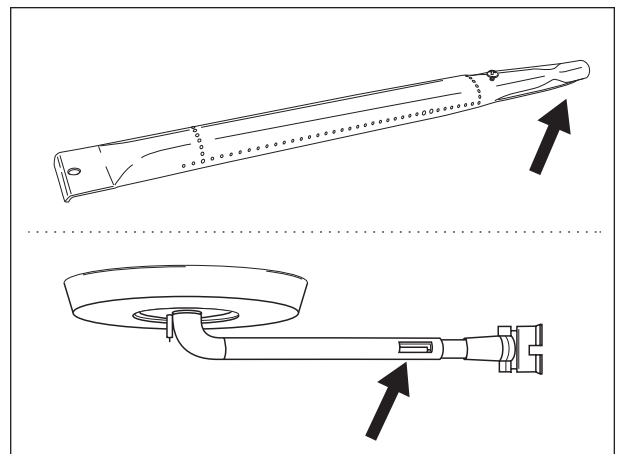
- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- Do not move the appliance during use.
- Do not leave the appliance unattended during use, especially in the presence of children and animals.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Use appropriate protection when handling hot parts (lid, grill ... ).
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not use wood, charcoal, lava rocks or ceramic briquettes on a gas appliance.
- Do not use the appliance when you have consumed alcohol or taken drugs.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.

## 4 RECURRENT CONCEPTS

This part includes definitions of some less familiar concepts. These concepts are used in several topics of the manual.

### 4.1 Venturis

The venturis are the small tubes attached to the entrance of the burners. At the side of the venturis, there is a hole. This is visible on the main burners and on the side burner:




When the gas is on its way to the burners, it passes through the venturis. Thanks to the holes at the sides, the gas is then mixed with air and - as a result - with oxygen. This is necessary for a good ignition in the burners: only the correct mixture of gas and oxygen will ignite properly and will result in nice flames.

## 4.2 Burner hoods

The burner hoods are the hoods that you mount above the burners of your appliance. They protect the burners from dripping fat. The holes at the sides of the hoods also distribute the heat over the grill, so it is heated much faster and more evenly.

## 4.3 Enamel

Some parts of the appliance are covered in a layer of melted glass, called enamel. This enamel protects the underlying metal from corrosion. Enamel is a high-quality material: it is resistant to rust, does not fade under the influence of high temperatures and is very easy to maintain.

 Because the enamel is less flexible than the metal which the appliance incorrectly. To avoid problems, be careful when assembling enamelled parts and always maintain the enamel as described further in this manual.

## 4.4 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.

# 5 ASSEMBLING THE APPLIANCE


## 5.1 Safety instructions


- Do not modify the appliance when assembling it. It is very dangerous and not allowed to alter parts that are pre-assembled and/or sealed by the manufacturer.
- 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.


## 5.2 To assemble the appliance

*You need a cross-slotted screwdriver, a flat-slotted screwdriver and an AA battery (electrical igniter). There are no batteries supplied with the appliance.*

1. Put the appliance on a flat and clean surface.
2. Assemble the appliance as shown on the assembly drawings. You find them in the second part of this manual, after the exploded view of your appliance.

 Be careful when assembling enamelled parts. The tools and screws may damage the enamel. Use the provided fiber washers to protect the enamel around the screws.

 The blister packs can contain more screws than necessary. Screws can be left over after the assembly.

 The package includes an emergency kit with spare assembly parts (screws, bits, fiber washers ... ) You can use them in case you lost or broke some parts.

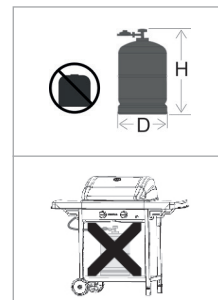
# 6 CONNECTING GAS TO THE APPLIANCE

## 6.1 Which cylinder, hose and regulator?

To connect gas to the appliance, you need a gas cylinder, hose and pressure regulator. The hose and regulator are supplied with the appliance, the cylinder is not.

Which cylinder, hose and regulator you have to use, depends on the country you live in.

Country	Cylinder, hose and regulator
AT	Propane, 50 mbar / Butane, 50 mbar
CH	Propane, 50 mbar / Butane, 50 mbar
DE	Propane, 50 mbar / Butane, 50 mbar



This barbecue has been adjusted to be operate with 4,5 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator. We recommend connecting the appliance to propane. Propane offers a high-quality combustion and is less sensitive to frost. The height H of the cylinder must be less than 70 cm, regardless of the cylinder's width or diameter D.



Buy your pressure regulator and gas cylinder together. Not all regulators fit all cylinders.



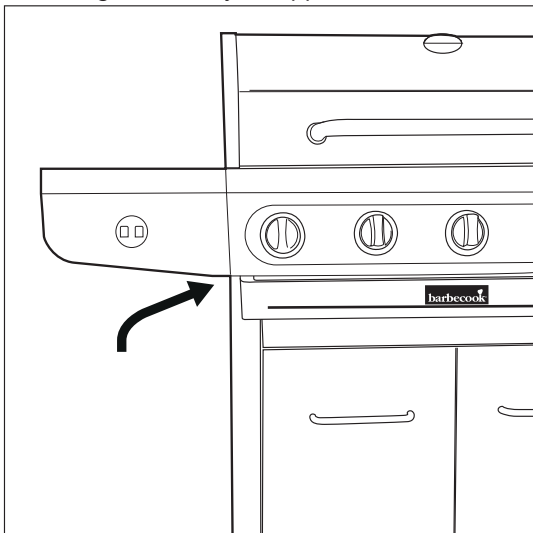
Use only a gas hose and regulator that is homologated for the country of use.

## 6.2 Safety instructions

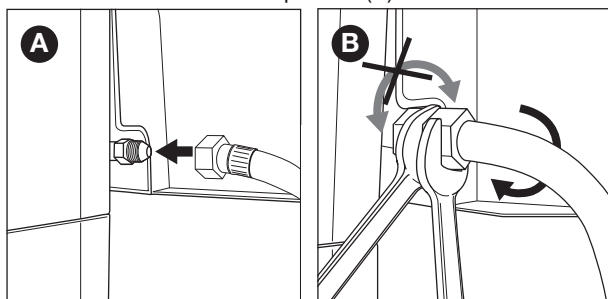
- Never connect the cylinder directly to the appliance. Always mount a pressure regulator on the cylinder first.
- Never modify pre-assembled or sealed parts of the cylinder, the hose or the pressure regulator.
- Keep the hose as short as possible (1,5 m maximum) to prevent it from dragging on the ground.
  - Never distort or twist the hose. Do not pull or pierce the hose. Keep the hose away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.
  - It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of the part lifecycle (f.ex France)
- Never open the gas supply.
- Always keep the cylinder in an upright position.
- Check for leaks each time you make changes to the gas connection. See "7 Checking for gas leaks".


## 6.3 Connecting the hose to the appliance

1. Locate the gas tube of your appliance.



2. Screw the gas hose on the gas tube (A) and tighten it with two spanners. Hold the tube with one spanner, while turning the hose with the other spanner (B).

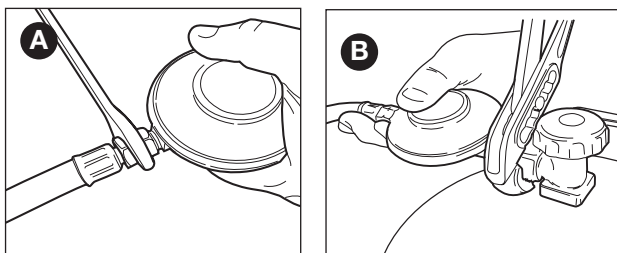



-  It should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 m.

## 6.4 Connecting the hose and cylinder to the regulator

You need a 17 mm spanner and an adjustable spanner.


1. Screw the hose on the pressure regulator and tighten it with a 17 mm spanner (A).
2. Screw the regulator clockwise on the cylinder and tighten it with an adjustable spanner (B).



-  Use only regulators complying with EN 16129.

## 6.5 Replacing the cylinder

1. Close the gas supply and set all control knobs to OFF.
2. Disconnect the empty cylinder and connect the full cylinder.
3. Check the cylinder, the hose and all gas connections for leaks. See "7 Checking for gas leaks".


-  Attention, when changing the gas cylinder, this should always be carried out away from any source of ignition.

## 7 CHECKING FOR GAS LEAKS

### 7.1 Why check for gas leaks?

Propane and butane are heavier than air. As a result, they do not float away when leaking from the appliance. Especially on windless days, a leak can cause the gas to collect in and around the appliance. That accumulated gas can then ignite and explode.

### 7.2 When check for gas leaks?

- Before the first use or before the first use after a long period of non-use.
-  Also check for gas leaks if your appliance was assembled by your dealer.
- Each time you replace a gas component.
- At least once a year, preferably at the beginning of the season.

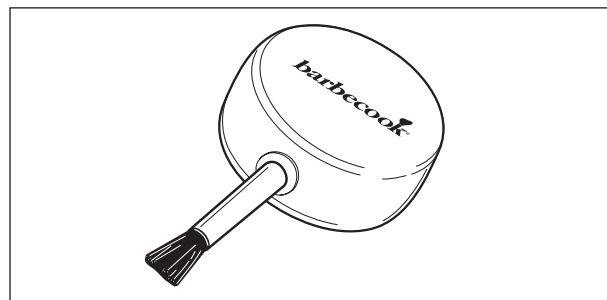
### 7.3 Safety instructions

- Put the appliance outdoors, in a well-ventilated area. Make sure there are no flames or heat sources near the appliance.
- Never use a lighter or match to check for gas leaks.
- Do not smoke and do not light the burners when checking for gas leaks.

### 7.4 Which materials do I need?

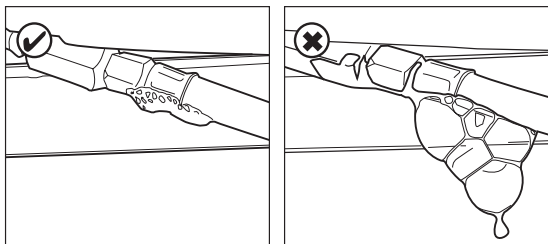
To check for gas leaks, you need:

- A testing liquid. You can use a ready-made leak spray or a mixture of water (50%) and dish-washing soap (50%).
- The leak test tool that came with your appliance. You use it to suck up the testing liquid and apply it to the gas component or connection that you want to check.



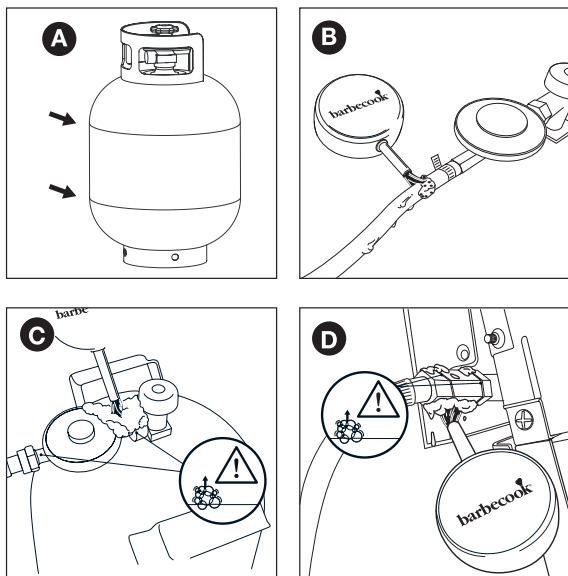
## 7.5 To check for gas leaks


You check for gas leaks by applying a testing liquid to all gas components and connections. If the bubbles on a particular component or connection grow, there is gas leak:



To check for gas leaks, proceed as follows:

1. Put the appliance outside.
2. Get your leak test tool and testing liquid (leak spray or water/soap mixture).
3. Open the lid and set all control knobs to OFF.
4. Open the gas supply slightly. Turn the valve of the gas cylinder only once.
5. Suck up some testing liquid with the leak test tool and apply it to the area that you want to check. You have to check:
  - The welds of the gas cylinder (A)
  - The hose (B)
  - The connections between the cylinder and the pressure regulator and between the pressure regulator and the hose (C)
  - The connection between the hose and the appliance (D)




 Your pressure regulator and coupling may be different from the ones in the illustrations.

6. Do one of the following:
  - If you detect a leak, continue as described in “In case of a gas leak”.
  - If there are no leaks, close the gas supply, rinse all components thoroughly with water and dry them well.

## 7.6 In case of a gas leak

1. Close the gas supply and do one of the following:
  - If you detected a leak on one of the connections, tighten that connection.
  - If you detected a leak on the cylinder or hose, replace the cylinder or hose.
2. Recheck the connection or component on which you detected the leak.
3. If the leak is not repaired, contact a Barbecue dealer. Do not use the appliance until the leak is repaired.

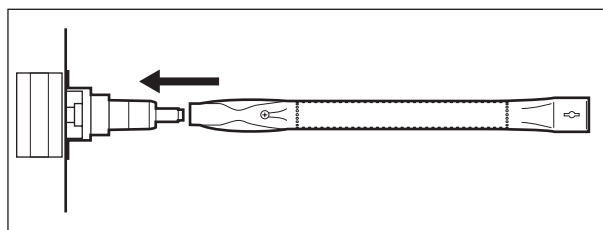
 For a list of nearby Barbecue dealers, refer to [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).


## 8 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

### 8.1 Before each use

Each time you use the appliance, make sure that:


- The appliance is in an appropriate location. See “3.3 Select an appropriate location”.
- The gas hose does not drag on the ground and cannot come into contact with a hot surface or with dripping fat.
- The bowl is clean. We recommend cleaning the bowl after each use. See “11.2 Cleaning the bowl”.
- The burners and venturis are not blocked by insect nests or spider webs. See “11.3 Cleaning the burners and venturis”.
- The burners are assembled correctly. The venturis have to be placed over the openings of the gas valves.



 If you want to be absolutely sure that your gas connection is okay, you can check your appliance on gas leaks before each use. See “7 Checking for gas leaks”.

### 8.2 Before first use (in a long time)

If you use the appliance for the first time or for the first time after a long period of non-use, you have to execute some extra checks:

- Make sure that you have read, understood and checked all the instructions in this manual (only before first use).
  - Check the appliance for gas leaks. See “7 Checking for gas leaks”.
-  Also check for gas leaks if your appliance was assembled by your dealer.
- Clean the burners and venturis (only before first use in a long time) . See “11.3 Cleaning the burners and venturis”.
  - Burn in the appliance before you put any food on it (only before first use). See “8.3 Burning in the appliance”.



## 8.3 Burning in the appliance

By burning in the appliance before the first use, you remove remaining manufacturing greases from the appliance. Proceed as follows:

1. Light the main burners and set their control knobs to HIGH. See “9.2 Lighting the main burners”.
2. Close the lid and let the appliance burn for 15 minutes. Do not put any food on the grill yet.
3. After 15 minutes, open the lid and let the appliance burn for another 5 minutes (control knobs still set to HIGH).
4. After 5 minutes, the appliance is ready for use. You can now put food on the grill.

## 9 LIGHTING THE BURNERS

**i** To light the burners with the electrical igniter, you have to install an AA battery in the igniter. That battery is not supplied with the appliance. You can find the battery case of the igniter at the inside of the front panel of the right side table.

### 9.1 Safety instructions

- Before you light the appliance, execute all checks listed in “8 Getting the appliance ready for use”.
- Make sure the lid is always open when you light a burner .
- Never bend directly over a burner when lighting it.

### 9.2 Lighting the main burners

#### 9.2.1 USING THE IGNITER

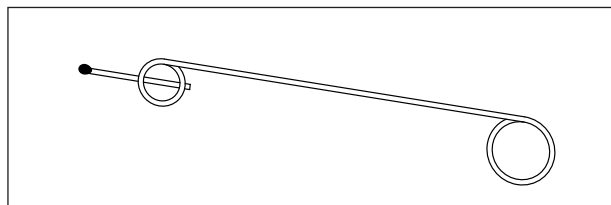
1. Open the lid and set the control knobs of the main burners to OFF.
2. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
3. Push in the control knob of one burner, set it to HIGH and hold it for a moment. The build-in igniter will cause sparks, which will light the burner.

**⚠** Always light one main burner to start with. Never light all main burners at the same time.

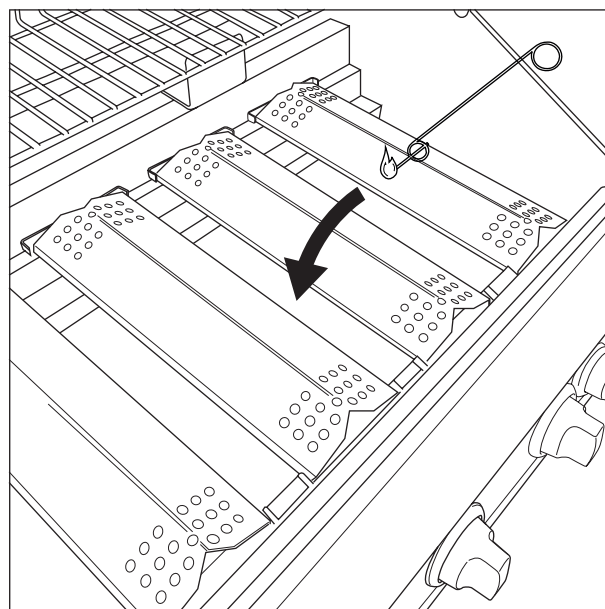
4. If the burner does not light after three attempts, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
5. Retry lighting the burner. If it still does not light, try lighting it with a match or refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.

#### 9.2.2 USING A MATCH

1. Place a match in the match holder.



2. Open the lid and set the control knobs of the main burners to OFF.
3. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
4. Light the match and hold it about 13 mm from the burner.



5. Set the control knob of one burner to HIGH.

**⚠** Always light one main burner to start with. Never light all main burners at the same time.

6. If the burner does not light within 5 seconds, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
7. Retry lighting the burner. If it still does not light, refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.
8. Once one burner is lit, light the other burners by setting their control knobs to HIGH.

### 9.3 Lighting the side burner

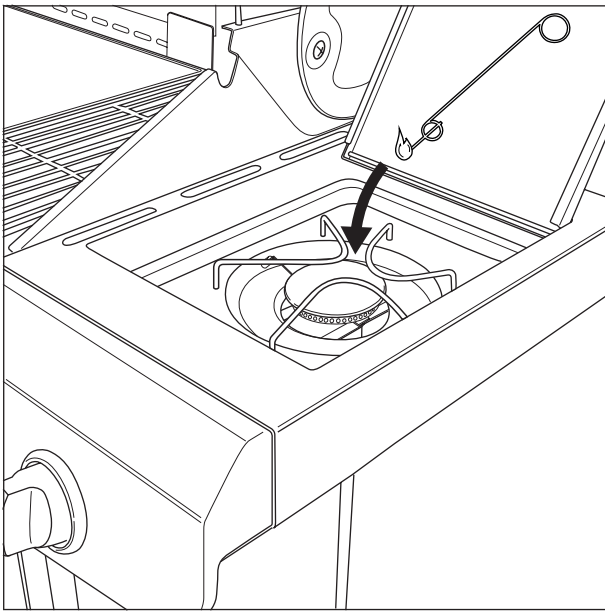
**⚠** The side burner can only carry pots with a maximum weight of 9 kg, maximum diameter of 220 mm and minimum diameter of 120 mm.

#### 9.3.1 USING THE IGNITER

1. Open the lid and set the control knob of the side burner to OFF.
2. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
3. Push in the control knob of the side burner, set it to HIGH and hold it for a moment. The build-in igniter will cause sparks, which will light the side burner.
4. If the burner does not light after three attempts, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
6. Retry lighting the side burner. If it still does not light, try lighting it with a match or refer to “14 Troubleshooting” to determine the cause of the problem.

#### 9.3.2 USING A MATCH

1. Place a match in the match holder.
2. Open the lid and set the control knob of the side burner to OFF.
3. If no other burner is lit yet, open the gas supply and wait ten seconds. This allows the gas to stabilize.
4. Light the match and hold it about 13 mm from the side burner.



5. Set the control knob of the side burner to HIGH.
6. If the side burner does not light within 5 seconds, set its control knob to OFF, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
7. Retry lighting the side burner. If it still does not light, refer to "14 Troubleshooting" to determine the cause of the problem.

## 9.4 Switching the burners off

If you no longer use the burners, you have to switch them off. Proceed as follows:

1. Close the gas supply.
2. Set the control knobs of the burners to OFF.



By closing the gas supply first, you make sure there is no gas left in the appliance.

## 9.5 Relighting the burners

If a burner goes out while in use, proceed as follows:

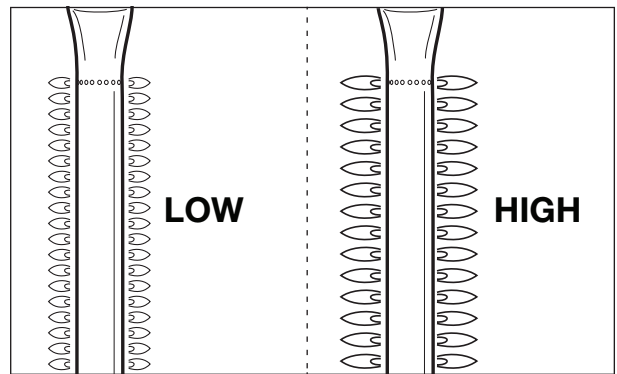
1. Open the lid and close the gas supply.
2. Set all control knobs to OFF and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
3. Relight the burner(s).

## 9.6 Checking the flames

Each time you light a burner, you have to check its flames. A perfect flame is almost completely blue, with some yellow at the top. Sporadic yellow flames are normal and not harmful.

If there is something wrong with the flames, do one of the following to solve the problem:

If the flames are...	Do the following...
Low and entirely yellow	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Immediately close the gas supply and set all control knobs to OFF.</li> <li>2. Refer to "Troubleshooting" to determine the cause of the problem. Most likely, the venturis are blocked.</li> </ol>
Higher than the bowl	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Immediately close the gas supply and set all control knobs to OFF.</li> <li>2. Wait 5 minutes to allow any accumulated gas to escape.</li> <li>3. Relight the burner(s).</li> <li>4. If the problem persists, refer to "Troubleshooting" to determine the cause of the problem.</li> </ol>



## 10 USEFUL TIPS AND TRICKS

### 10.1 Preheating the appliance

By preheating your appliance, you make sure the grill is hot enough by the time you put food on it. Proceed as follows:

1. Light the burner(s) and set their control knob(s) to HIGH.
2. Close the lid and leave the appliance for ten minutes.
3. After ten minutes, open the lid and put your food on the grill.
4. If you need less heat now, set the control knob(s) to a lower position.

### 10.2 Preventing food from sticking

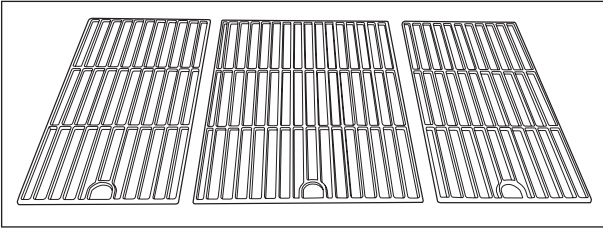
To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before you put it on the grill. You can also oil the grill itself.
- Preheat the appliance. The warmer the grill when you put food on it, the less the food will stick.
- Do not turn the food too quickly. Let it catch some heat first.

## 10.3 Direct and indirect grilling

Depending on the type of food you are preparing and on how you want to prepare it, you can grill directly or indirectly:

Method	Description	Use
Direct	Put your food directly above a lit burner, set that burner to a high position and keep the lid open.	To sear meat and vegetables
Indirect	Put your food next to a lit burner, set that burner to a medium/low position and close the lid.	To further cook seared meat



**⚠** When grilling under a closed lid, always keep an eye on the lid thermometer to make sure the appliance does not get too hot. See “10.5 Watching the temperature”.

## 10.4 Grilling with closed lid

Closing the lid while grilling has some important advantages:

- The temperature of the grill is higher and remains more constant.
- You reduce the cooking time of your food and keep your food more moist.
- You reduce flare-ups and save gas.

**⚠** When grilling under a closed lid, always keep an eye on the lid thermometer to make sure the appliance does not get too hot. See “10.5 Watching the temperature”.

## 10.5 Watching the temperature

Your appliance is equipped with powerful burners, so it heats up rapidly and you can keep the temperature steady. When grilling under a closed lid, however, you have to make sure that the appliance does not get too hot. Keep an eye on the lid thermometer and take into account the following guidelines:

- A normal cooking temperature is about 210 °C. At higher temperatures, dripping and accumulated fat can ignite.
- The temperature should never be over 300 °C for more than five minutes. This can damage and deform the appliance.

**⚠** If the appliance gets too hot, cool it down by opening the lid and setting the burners to a lower position.

## 10.6 Taking advantage of the heat zones

When all burners are lit, the burner hoods distribute the heat as evenly as possible over the grill. Despite this even heating, some zones are still hotter than others. You can take advantage of these heat zones to grill your food to perfection:

**⚠** You can also create heat zones by playing with the power of the burners. You can, for example, set a burner to a lower position and use the zone above that burner for delicate food or food that needs some time to cook.

## 10.7 Avoiding flare-ups

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 bowl is clean when you start grilling. We recommend cleaning the bowl after each use. See “11.2 Cleaning the bowl”.
- Regularly check if the fat drain hole is not blocked and if the fat drip tray or cup is not full yet.
- When grilling fatty meat, trim excess fat, close the lid and set the burners to a medium or low position.

Zone	Hot	Use to...
Front	Hot	Grill delicate food (prawns, fish...)
Center	Hotter	Prepare food that needs some time to cook (e.g. sausages, chicken ties ... )
Back	Hottest	Sear meat and vegetables

## 11 MAINTAINING THE APPLIANCE

### 11.1 Cleaning the grill

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

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

### 11.2 Cleaning the bowl

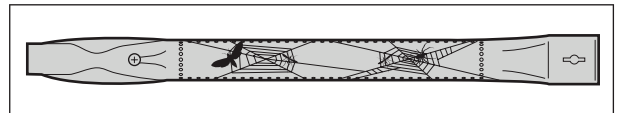
We recommend cleaning the bowl after each use, with a Barbecue cleaner. Use it the same way you do on the grill.

### 11.3 Cleaning the burners and venturis

#### 11.3.1 WHY CLEAN THE BURNERS AND VENTURIS?

Spiders and insects can make webs and nests in the burners and venturis. This may block the gas supply to the burners. As a result:

- You cannot light the burners. If you manage to light them anyway, they will only produce smoky and yellow flames.
- The gas can start burning outside the venturis, at the control knobs. These fires are called flash-backs and can result in serious injuries and material damage.



**i** Damages caused by blocked burners and venturis are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

#### 11.3.2 WHEN CLEAN THE BURNERS AND VENTURIS?

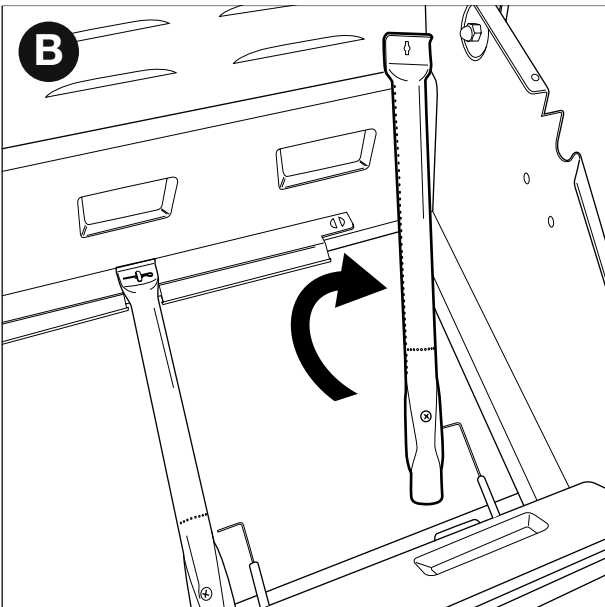
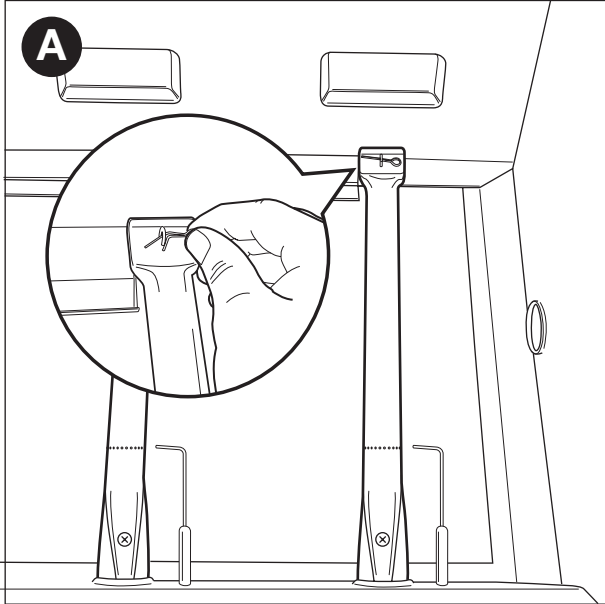
You have to clean the burners and venturis of your appliance:

- Before the first use after a long period of non-use.
- At least twice a year, of which once at the beginning of the season.



### 11.3.3 To CLEAN THE BURNERS AND VENTURIS

1. Remove the burners from the appliance as shown on the illustrations. If you notice that a burner is damaged, you have to replace it.
2. Clean the burners and venturis with a small brush or a homemade pipe cleaner (an unfolded paperclip, a pipe brush ...).
3. Put the burners back. Make sure to place the venturis over the openings of the gas valves.



### 11.4 Maintaining enamel, stainless steel, chrome and powder coated parts

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

Material	How to maintain this material
Enamel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use sharp objects and do not knock against a hard surface.</li> <li>• Avoid contact with cold liquids while still hot.</li> <li>• You can use metal sponges and abrasive detergents.</li> </ul>
Stainless steel and chrome	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use aggressive, abrasive or metal detergents.</li> <li>• Use soft detergents and let them act on the steel.</li> <li>• Use a soft sponge or cloth.</li> <li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li> </ul>
Powder coated	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth.</li> <li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li> </ul>

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

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

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

Symbol	Material
●	Enamel
▲	Chrome
■	Stainless steel
★	Powder coated

## 11.5 Storing the appliance

---

If you do not use your appliance for a longer period of time, store it in a dry place. Before you store the appliance:

- Disconnect the gas cylinder. Never store your appliance indoors (not even in a garage or shed) as long as it is connected to the gas cylinder.
- Clean the burners and the grills, rub them with oil and wrap them in paper.
- Cover your appliance with a Barbecue cover. Register your appliance at [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) to find out which cover you need.

## 11.6 Storing gas cylinders

---

*These instructions apply to both empty and full gas cylinders.*

- Always store gas cylinders outdoors, in a well-ventilated area. Make sure they are not exposed to excessive heat or direct sunlight.
- Never store a gas cylinder in an area that can become very hot (in a car, on a boat...).
- Never store your gas cylinder or spare gas cylinder in the cabinet of your appliance.
- Never store your spare gas cylinder near a gas appliance in use.
- Always store gas cylinders outside the reach of children.
- Always store and transport gas cylinders in upright position.

## 11.7 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.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



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

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

## 12 WARRANTY

---

### 12.1 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 G, followed by 15 digits. You can find it:
  - On this manual.
  - On the packaging of the appliance.
  - On the inside of the bottom front panel.
- The Barbecue 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).

### 12.2 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 damages caused by misuse and abuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes, using it as a fire basket...).
- 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.

## 13 TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

### 13.1 Type label

---

The type label lists all the technical specifications of your appliance. You can find it:

- In the second part of this manual.
- On the inside of the bottom front panel

### 13.2 Injector diameters

---

- Main burner: 0.83
- Side burner: 0.76

## 14 TROUBLESHOOTING

Problem	Probable cause(s)	Solution(s)
Not enough heat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gas supply not open</li> <li>Venturis not placed over openings of gas valves</li> <li>Burner openings blocked</li> <li>Gas cylinder (almost) empty</li> <li>Pressure regulator not connected correctly to cylinder and/or hose</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open gas supply</li> <li>Place venturis over openings of gas valves</li> <li>Clean burner openings or replace burners</li> <li>Replace gas cylinder</li> <li>Reconnect pressure regulator to cylinder and/or hose</li> </ul>
Excessive heat and/or flare-ups	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food too fatty</li> <li>Fat drain hole blocked, fat in bowl and/or fat on burners</li> <li>Temperature too high</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trim excess fat or set burners to a low position</li> <li>Clean fat drain hole, bowl and burners</li> <li>Set burners to a lower temperature and/or grill food indirectly</li> </ul>
Heat not distributed evenly over grill surface	<p>Some heat differences are normal, see "10.6 Taking advantage of the heat zones". Probable cause(s) for big heat differences:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appliance not preheated</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preheat appliance</li> </ul>
Yellow flames	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burners or venturis blocked</li> <li>Salt on burners</li> <li>Appliance connected to butane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean burners and venturis</li> <li>Clean burners</li> <li>Connect appliance to propane, using an appropriate pressure regulator</li> </ul>
Incomplete flame	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burner blocked, pierced or rusted</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean or replace burner</li> </ul>
Flash-backs (flames outside venturis/at control knobs)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burners or venturis blocked</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Close gas supply and set burners to OFF.</li> <li>Let appliance cool down.</li> <li>Clean burners and venturis.</li> </ul>
Flames higher than edge of bowl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lots of wind</li> <li>Gas cylinder (almost) empty</li> <li>Fat in bowl or on burners</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Put appliance with rear side towards wind</li> <li>Replace gas cylinder</li> <li>Clean bowl or burners</li> </ul>
Pressure regulator hums	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hot weather</li> <li>New (full) gas cylinder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Not a hazard or defect. Should stop automatically after a while.</li> </ul>
Burner whistles when set to LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gas injector, venturi and/or burner dirty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean gas injector, venturi and burner</li> </ul>
Impossible to light burner (using either igniter or match)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burner or venturi blocked</li> <li>No gas supply</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean burner and venturi</li> <li>Open gas supply and press safety knob on pressure regulator (not present on all regulators)</li> </ul>
Impossible to light burner with igniter	<ul style="list-style-type: none"> <li>No battery installed or battery not installed correctly</li> <li>Middle burner not lit first</li> <li>Igniter wiring not mounted correctly</li> <li>Electrode damaged</li> <li>Faulty ground</li> <li>Faulty igniter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Re)install battery, with terminals positioned correctly</li> <li>Light the middle burner first</li> <li>Check and re-assemble all igniter connections</li> <li>Replace electrode</li> <li>Check and re-assemble electrodes, burners and igniter</li> <li>Replace igniter</li> </ul>
No sparks nor sound when pressing igniter	<ul style="list-style-type: none"> <li>No battery installed or battery not installed correctly</li> <li>Empty battery</li> <li>Igniter button not assembled correctly</li> <li>Faulty spark generator</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Re)install battery, with terminals positioned correctly</li> <li>Replace battery</li> <li>Re-assemble igniter button</li> <li>Replace spark generator</li> </ul>
Only sound (no sparks) when pressing igniter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faulty ground</li> <li>Burner and electrode too far apart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconnect spark generator and electrodes</li> <li>Slightly bend electrode to bring it closer to the burner</li> </ul>
Sparks present that do not originate from burners	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faulty wiring</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace wiring</li> </ul>
Sparks present, but not on all electrodes and/or not powerful enough	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faulty ground</li> <li>Low battery</li> <li>Wet or broken electrodes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconnect spark generator and electrodes</li> <li>Replace battery</li> <li>Dry electrodes with paper towels or replace electrodes</li> </ul>



# NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1	Uw toestel registreren.....	18	11	Het toestel onderhouden .....	24
2	Over deze handleiding .....	18		• Het rooster reinigen .....	24
3	Belangrijke veiligheidsinstructies .....	18		• De kuip reinigen .....	24
	• De instructies lezen en opvolgen .....	18		• De branders en venturibuizen schoonmaken .....	24
	• Voorzichtig omspringen met gas .....	18		• Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden .....	25
	• Een geschikte locatie kiezen.....	18		• Het toestel opbergen .....	26
	• Veiligheidsinstructies .....	18		• Gasflessen bewaren .....	26
				• Reserveonderdelen bestellen .....	26
4	Terugkerende concepten .....	18	12	Garantie .....	26
	• Venturibuizen .....	18		• Gedekt .....	26
	• Branderkappen .....	19		• Niet gedekt .....	26
	• Email .....	19	13	Technische gegevens .....	26
	• Opflakkingen.....	19		• Typelabel.....	26
5	Het toestel monteren .....	19		• Diameters van de injectoren .....	26
	• Veiligheidsinstructies .....	19	14	Problemen oplossen.....	27
	• Het toestel monteren .....	19			
6	Het toestel van gas voorzien .....	19			
	• Welke gasfles, slang en regelaar? .....	19			
	• Veiligheidsinstructies .....	19			
	• De slang aansluiten op het toestel.....	20			
	• De slang en gasfles aansluiten op de regelaar .....	20			
	• De gasfles vervangen .....	20			
7	Controleren op gaslekken.....	20			
	• Waarom controleren op gaslekken? .....	20			
	• Wanneer controleren op gaslekken? .....	20			
	• Veiligheidsinstructies .....	20			
	• Welke materialen heb ik nodig?.....	20			
	• Controleren op gaslekken.....	21			
	• In geval van een gaslek.....	21			
8	Het toestel klaarmaken voor gebruik .....	21			
	• Voor elk gebruik .....	21			
	• Voor het eerste gebruik (of na een lange periode van ongebruik) .....	21			
	• Het toestel inbranden.....	22			
9	De branders ontsteken .....	22			
	• Veiligheidsinstructies .....	22			
	• De hoofdbranders ontsteken .....	22			
	• De zijbrander ontsteken.....	22			
	• De branders uitschakelen .....	23			
	• De branders opnieuw ontsteken.....	23			
	• De vlammen controleren.....	23			
10	Handige tips.....	23			
	• Het toestel voorverwarmen.....	23			
	• Voorkomen dat voedsel aankleeft .....	23			
	• Rechtstreeks en onrechtstreeks grillen.....	23			
	• Grillen met gesloten deksel .....	24			
	• De temperatuur controleren.....	24			
	• De warmtezones benutten.....	24			
	• Opflakkingen vermijden .....	24			


## 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](http://www.barbecue.com).

 Barbecook 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 73. Daarin vindt u diverse illustraties (explosietekeningen, montagetekeningen ...) van het toestels die in deze handleiding beschreven zijn.

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 3.1 De instructies lezen en opvolgen


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

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

### 3.2 Voorzichtig omspringen met gas

Werken met gas is erg veilig, maar u dient enkele voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Bewaar gasflessen altijd buitenshuis in een goed geventileerde ruimte. Zorg ervoor dat de flessen niet blootgesteld worden aan hoge temperaturen of direct zonlicht.
- Bewaar uw gasfles of reservegasfles nooit in de kast van het toestel.
- Bewaar uw reservegasfles nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is.
- Draai na het gebruik altijd de gastoevoer aan de gasfles dicht.
- Rook nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is of in de buurt van een gasfles (vol/leeg).

 Als u gas ruikt, draait u onmiddellijk de gastoevoer dicht, dooft u alle vlammen en opent u het deksel van het toestel. Als de geur aanhoudt, belt u naar uw gasleverancier of de brandweer. department.

## 3.3 Een geschikte locatie kiezen

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

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Zorg ervoor dat er altijd voldoende vrije lucht naar de branders en naar de ventilatiegaten in de kast kan stromen.
- 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 ...).

## 3.4 Veiligheidsinstructies

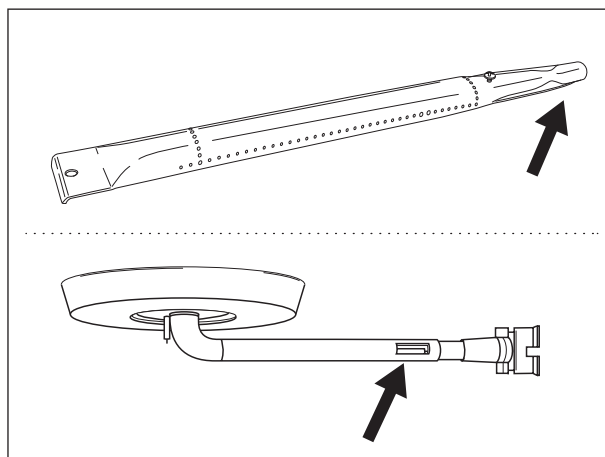
- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de instructies voor ingebruikname.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is, en dit zeker niet als er kinderen of dieren aanwezig zijn.
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen (deksel, rooster enz.) moet vastnemen.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- Gebruik geen hout, houtskool, lavastenen of keramische briketten in een gastoezel.
- Gebruik het toestel niet als u alcohol hebt gedronken of drugs hebt gebruikt.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Toestel niet aanpassen of modificeren.

## 4 TERUGKERENDE CONCEPTEN

Dit deel omvat definities van een aantal minder vertrouwde concepten. Deze concepten worden gebruikt in verschillende onderwerpen van de handleiding.

### 4.1 Venturibuizen

De venturibuizen zijn de kleine buizen die aan de ingang van de branders bevestigd zijn. Aan de zijkant van de venturibuizen is er een opening voorzien. Deze is zichtbaar op de hoofdbranders en op de zij brander:




Op weg naar de branders passeert het gas door de venturibuizen. Via de openingen in de zijkanten wordt het gas gemengd met lucht, en dus ook met zuurstof. Dit is nodig voor een goede ontbranding in de branders: alleen een correct gas-zuurstofmengsel zal goed ontbranden en mooie vlammen opleveren.

## 4.2 Branderkappen

De branderkappen zijn de kappen die gemonteerd worden boven de branders van het toestel. Ze beschermen de branders tegen druipend vet. De openingen aan de zijkanten van de kappen verdelen de warmte over het rooster, zodat het veel sneller en gelijkmatiger opgewarmd wordt.

## 4.3 Email

Sommige delen van het toestel zijn bekleed met een laag gesmolten glas, zogenaamd email. Dit email beschermt het onderliggende metaal tegen corrosie. Email is een kwaliteitsvol materiaal: het is bestand tegen roest, het verzwakt niet onder invloed van hoge temperaturen en het is zeer eenvoudig te onderhouden.

 Omdat het email minder flexibel is dan het metaal waarop het is aangebracht, kunnen stukjes email loskomen wanneer u het toestel niet correct gebruikt. Om problemen te vermijden, dient u voorzichtig te zijn wanneer u geëmailleerde onderdelen monteert en dient u het email altijd te onderhouden zoals beschreven in deze handleiding.

## 4.4 Opflakkeringen

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

# 5 HET TOESTEL MONTEREN


## 5.1 Veiligheidsinstructies


- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. Onderdelen die door de fabrikant werden voorgemonteerd en/of afgedicht, mogen niet worden gewijzigd, want 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.


## 5.2 Het toestel monteren

*U hebt een kruisschroevendraaier, een platte schroevendraaier en een AA-batterij (elektrische ontsteker) nodig. Er zijn geen batterijen bij het toestel geleverd.*

1. Plaats het toestel op een effen en schone ondergrond.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen. U vindt deze in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel

 Wees voorzichtig bij het monteren van emailonderdelen. Het gereedschap en de schroeven kunnen het email beschadigen. Gebruik de bijgeleverde vezelringen om het email rond de schroeven te beschermen.

 Het is mogelijk dat de blisterverpakkingen meer schroeven dan nodig bevatten, en dat er dus schroeven overblijven na de montage.

 Het pakket omvat een noodkit met reserveonderdelen (schroeven, bouten, vezelringen enz.) die u kunt gebruiken als u een onderdeel verloren bent of stukgemaakt hebt.

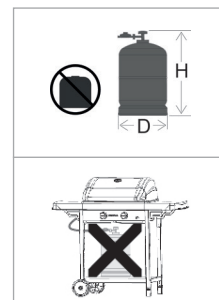
# 6 HET TOESTEL VAN GAS VOORZIEN


## 6.1 Welke gasfles, slang en regelaar?


Om het toestel van gas te kunnen voorzien, hebt u een gasfles, een slang en een drukregelaar nodig. De slang en de regelaar zijn geleverd bij het toestel. De gasfles is niet bijgeleverd.

Het type gasfles, slang en regelaar dat u nodig hebt, hangt af van het land waar u woont.

Land	Gasfles, slang en regelaar
AT	Propan, 50 mbar / butaan, 50 mbar
CH	Propan, 50 mbar / butaan, 50 mbar
DE	Propan, 50 mbar / butaan, 50 mbar



 Als u de slang of drukregelaar moet vervangen, moet u materialen met dezelfde eigenschappen kopen als deze die bij het toestel geleverd zijn.

 Neem uw drukregelaar mee als u een gasfles gaat kopen. Niet alle drukregelaars passen op alle gasflessen.

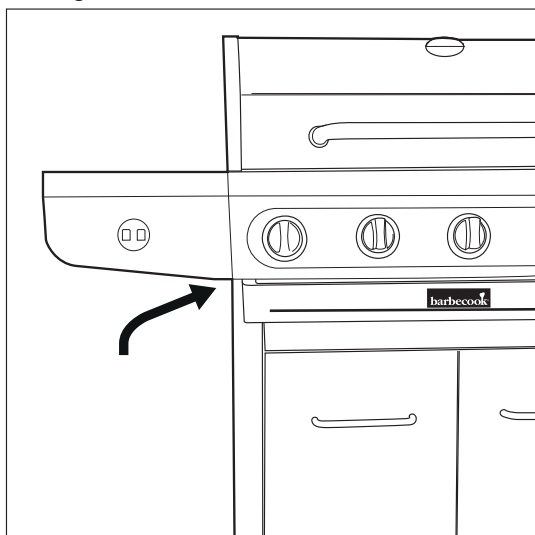
## 6.2 Veiligheidsinstructies

- Sluit de gasfles nooit rechtstreeks aan op het toestel. Monteer altijd eerst een drukregelaar op de gasfles.
- Pas voorgemonteerde of verzegelde onderdelen van de gasfles, slang of drukregelaar nooit aan.
- Zorg voor een zo kort mogelijke slang (maximaal 1,5 m) om te verhinderen dat deze over de grond sleept.
  - Vervorm of plooi de gas slang nooit. Controleer of de slang niet gespannen staat of gedraaid is. Laat de slang nooit onderdelen raken die heet kunnen worden.
  - De slang moet vervangen worden indien ze beschadigd is of barsten vertoont, wanneer de nationale voorschriften dit vereisen of volgens haar geldigheid.
- Zet de gasfles altijd rechtop.
- Open nooit de gastoevoer
- Telkens wanneer u wijzigingen aanbrengt aan de gasverbindingen, moet u controleren of er gaslekken zijn. Zie "7 Controleren op gaslekken".

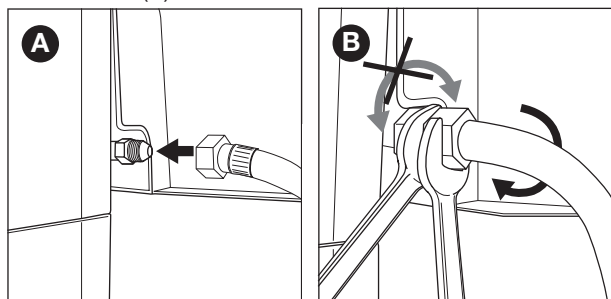



## 6.3 De slang aansluiten op het toestel

1. Zoek de gasbuis van het toestel.



2. Schroef de gasslang op de gasbuis (A) en draai deze aan met twee moersleutels. Houd de buis vast met de ene moersleutel en draai terwijl de slang vast met de andere moersleutel (D).



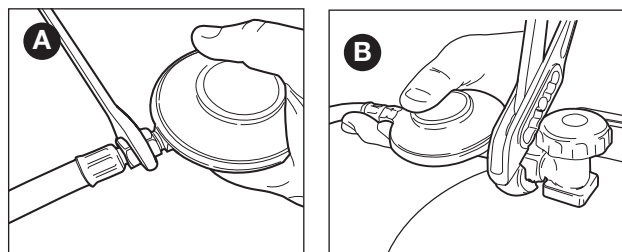
-  Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaangas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn.

## 6.4 De slang en gasfles aansluiten op de regelaar

*U hebt een moersleutel van 17 mm en een Engelse sleutel nodig.*


1. Schroef de slang op de drukregelaar en draai deze vast met een moersleutel van 17 mm (A).
2. Schroef de regelaar rechtsom op de gasfles en draai deze vast met een Engelse sleutel (B).

-  Gebruik enkel drukregelaars die aan de EN 16129 voldoen.



## 6.5 De gasfles vervangen

1. Draai de gastoever dicht en zet alle regelknoppen op OFF.
2. Koppel de lege gasfles los en sluit de volle gasfles aan.
3. Controleer de gasfles, de slang en alle gasverbindingen op lekken. Zie "7 Controleren op gaslekken".


-  Opgelet, bij het wisselen van de gasfles, moet dit altijd uit de buurt van elke ontstekingsbron uitgevoerd worden.

## 7 CONTROLEREN OP GASLEKKEN

### 7.1 Waarom controleren op gaslekken?

Propaan en butaan zijn zwaarder dan lucht. Dit betekent dat deze gassen niet wegdrijven als ze uit het toestel lekken. Met name op windstille dagen kan het gas zich in geval van een gaslek gaan opstapelen in en rond het toestel, en vervolgens ontsteken en ontploffen.

### 7.2 Wanneer controleren op gaslekken?

- Voor het eerste gebruik of na een lange periode van ongebruik.
-  Controleer of er geen gaslekken zijn als het toestel gemonteerd werd door de leverancier.
- Telkens wanneer u een gasonderdeel vervangt.
- Minstens één keer per jaar, bij voorkeur aan het begin van het seizoen.

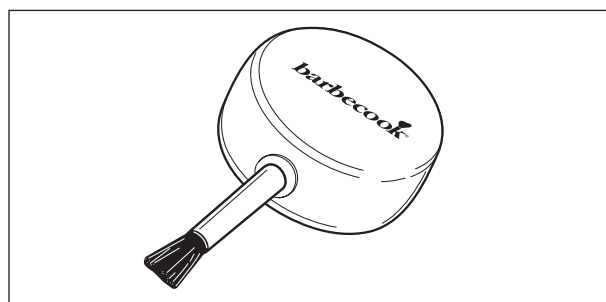
### 7.3 Veiligheidsinstructies

- Plaats het toestel buitenshuis op een goed geventileerde plaats. Zorg ervoor dat er geen vlammen of warmtebronnen in de buurt van het toestel zijn.
- Gebruik nooit een aansteker of lucifer om te controleren op gaslekken.
- Rook niet en ontsteek de branders niet wanneer u controleert op gaslekken.

### 7.4 Welke materialen heb ik nodig?

Om te controleren of er gaslekken zijn, hebt u het volgende nodig:

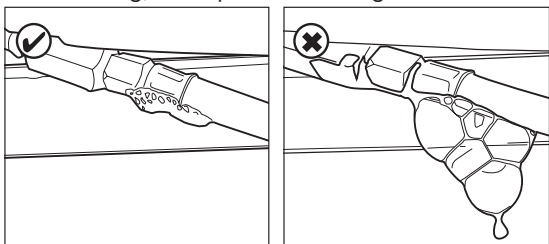
- Een testvloeistof. U kunt hiervoor een kant-en-klare lekspray of een mengsel van water (50%) en afwasmiddel (50%) gebruiken.
- Het lektestgereedschap dat geleverd is bij het toestel. U gebruikt dit gereedschap om de testvloeistof op te zuigen en aan te brengen op de gasonderdelen of gasverbindingen die u wilt controleren.





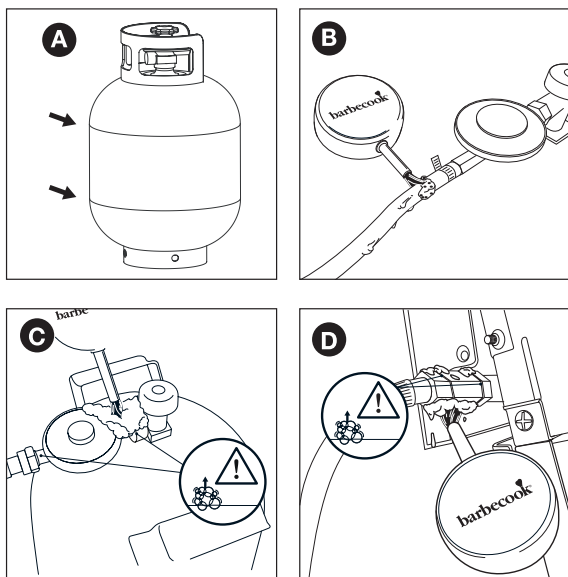
## 7.5 Controleren op gaslekken


U kunt controleren of er gaslekken zijn door op alle gasonderdelen en -verbindingen een testvloeistof aan te brengen. Als er grotere bellen gevormd worden op een bepaald onderdeel of een bepaalde verbinding, is er sprake van een gaslek:



Ga als volgt te werk om te controleren of er gaslekken zijn:

1. Zet het toestel buitenshuis.
2. Neem uw lektestgereedschap en testvloeistof (lekspray of waterzeepmengsel).
3. Open het deksel en zet alle regelknoppen op OFF.
4. Zet de gastoevoer iets open. Draai hiervoor slechts één keer aan het ventiel van de gasfles.
5. Zuig wat testvloeistof op met het lektestgereedschap en breng het aan op de zone die u wilt controleren. De volgende onderdelen moeten gecontroleerd worden:
  - De lasnaden van de gasfles (A)
  - De slang (B)
  - De verbindingen tussen de gasfles en de drukregelaar en tussen de drukregelaar en de slang (C)
  - De verbinding tussen de slang en het toestel (D)




 De drukregelaar en koppeling van uw toestel kunnen verschillen van de voorbeelden op de afbeeldingen.

6. Ga als volgt te werk:
  - Als u een lek vaststelt, volgt u de instructies onder “In geval van een gaslek”.
  - Als er geen lekken zijn, draait u de gastoevoer dicht, spoelt u alle onderdelen grondig met water en droogt u deze goed af.

## 7.6 In geval van een gaslek

1. Draai de gastoevoer dicht en ga als volgt te werk:
  - Als u een lek vastgesteld hebt aan een van de verbindingen, draait u de betreffende verbinding vast.
  - Als u een lek vastgesteld hebt aan de gasfles of slang, vervangt u de gasfles of slang.
2. Controleer de verbinding of het onderdeel waar u het lek hebt vastgesteld opnieuw.
3. Als het lek niet hersteld is, neemt u contact op met een Barbecue-verdeler. Gebruik het toestel pas opnieuw als het lek hersteld is.

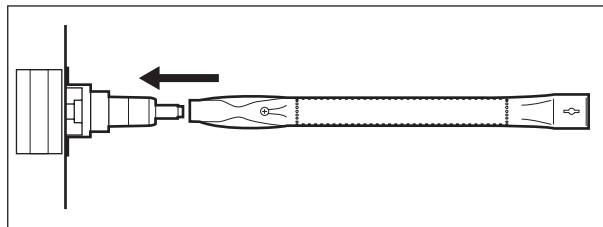
 Raadpleeg [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) voor een lijst met Barbecue-verdelers bij u in de buurt.


## 8 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

### 8.1 Voor elk gebruik

Telkens als u het toestel gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat:


- Het toestel op een geschikte plaats opgesteld is. Zie “3.3 Een geschikte locatie kiezen”.
- De gas slang niet over de grond sleept en niet in aanraking kan komen met een heet oppervlak of druipend vet.
- De kuip schoongemaakt is. Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Zie “11.2 De kuip reinigen”.
- De branders en venturibuizen niet verstopt zijn door insectennesten of spinnenwebben. Zie “11.3 De branders en venturibuizen schoonmaken”.
- De branders correct gemonteerd zijn. De venturibuizen moeten boven de openingen van de gasventielen geplaatst zijn.



 Als u er absoluut zeker van wilt zijn dat de gasverbindingen in orde zijn, kunt u het toestel voor elk gebruik op gaslekken controleren. Zie “7 Controleren op gaslekken”.

### 8.2 Voor het eerste gebruik (of na een lange periode van ongebruik)

Als u het toestel voor het eerst of na een lange periode van ongebruik opnieuw gebruikt, moet u enkele extra controles uitvoeren:

- Zorg ervoor dat u alle instructies in deze handleiding gelezen, begrepen en gecontroleerd hebt (alleen voor het eerste gebruik).
- Controleer het toestel op gaslekken. Zie “7 Controleren op gaslekken”.
-  Controleer of er geen gaslekken zijn als het toestel gemonteerd werd door de leverancier.
- Maak de branders en de venturibuizen schoon (alleen na een lange periode van ongebruik). Zie “11.3 De branders en venturibuizen schoonmaken”.
- Laat het toestel inbranden voor u er voedsel op legt (alleen voor het eerste gebruik). Zie “8.3 Het toestel inbranden”.

## 8.3 Het toestel inbranden

Door het toestel voor het eerste gebruik in te branden, verwijdert u achtergebleven fabricagevetten. Ga als volgt te werk:

1. Ontsteek de hoofdbranders en zet de regelknoppen op HIGH. Zie "9.2 De hoofdbranders ontsteken".
2. Sluit het deksel en laat het toestel gedurende 15 minuten branden. Plaats nog geen voedsel op het rooster.
3. Na 15 minuten opent u het deksel en laat u het toestel nog 5 minuten branden (regelknoppen nog steeds op HIGH).
4. Na deze 5 minuten is het toestel klaar voor gebruik en kunt u voedsel op het rooster leggen.

## 9 DE BRANDERS ONTSTEKEN

**i** Om de branders te ontsteken met de elektrische ontsteker, moet u een AA-batterij in de ontsteker plaatsen. Deze batterij is niet bij het toestel geleverd. U kan de batterijhouder van de ontsteker aan de binnenkant van het voorpaneel van de rechterzijtafel vinden.

### 9.1 Veiligheidsinstructies

- Voor u het toestel ontsteekt, voert u alle controles uit die vermeld worden onder "8 Het toestel klaarmaken voor gebruik".
- Zorg ervoor dat het deksel altijd geopend is wanneer u een brander ontsteekt.
- Buig u nooit rechtstreeks over een brander wanneer u deze ontsteekt.

### 9.2 De hoofdbranders ontsteken

#### 9.2.1 DE ONTSTEKER GEBRUIKEN

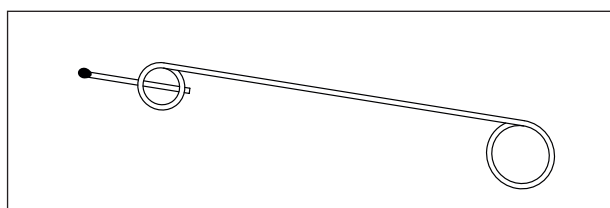
1. Open het deksel en zet de regelknoppen van de hoofdbranders op OFF.
2. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
3. Druk op de regelknop van een brander, zet deze op HIGH en houd deze even vast. De ingebouwde ontsteker zal vonken maken, waardoor de brander ontstoken wordt.

**⚠** Ontsteek om te beginnen altijd eerst één hoofdbrander. Ontsteek nooit alle hoofdbranders tegelijk.

4. Als de brander na drie pogingen nog niet ontstoken is, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
5. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, probeert u de brander met een lucifer te ontsteken of raadpleegt u "14 Problemen oplossen" om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

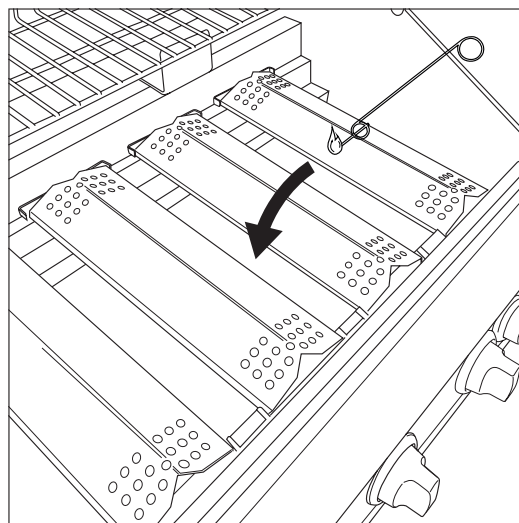
#### 9.2.2 EEN LUCIFER GEBRUIKEN

1. Plaats een lucifer in de luciferhouder.



2. Open het deksel en zet de regelknoppen van de hoofdbranders op OFF.

3. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
4. Strijk de lucifer aan en houd deze ongeveer 13 mm van de brander verwijderd.



5. Zet de regelknop van één brander op HIGH.  
**⚠** Ontsteek om te beginnen altijd eerst één hoofdbrander. Ontsteek nooit alle hoofdbranders tegelijk.
6. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
7. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, raadpleegt u "14 Problemen oplossen" om de oorzaak van het probleem te achterhalen.
8. Als één brander ontstoken is, ontsteekt u de andere branders door de regelknoppen ervan op HIGH te zetten.

### 9.3 De zijbrander ontsteken

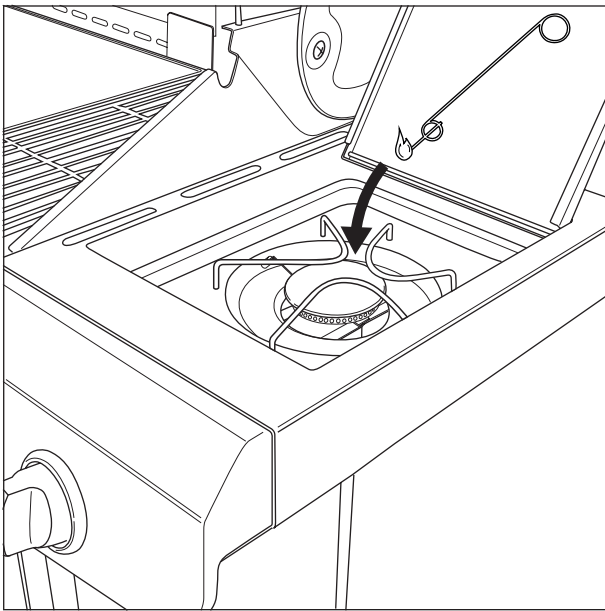
**⚠** De zijbrander kan enkel poten dragen met een maximum gewicht van 9 kg, een maximum diameter van 220 mm en een minimum diameter van 120 mm.

#### 9.3.1 DE ONTSTEKER GEBRUIKEN

1. Open het deksel en zet de regelknop van de zijbrander op OFF.
2. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
3. Druk op de regelknop van de zijbrander, zet deze op HIGH en houd deze even vast. De ingebouwde ontsteker zal vonken maken, waardoor de zijbrander ontstoken wordt.
4. Als de brander na drie pogingen nog niet ontstoken is, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
5. Probeer de zijbrander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, probeert u de brander met een lucifer te ontsteken of raadpleegt u "14 Problemen oplossen" om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

#### 9.3.2 EEN LUCIFER GEBRUIKEN


1. Plaats een lucifer in de luciferhouder.
2. Open het deksel en zet de regelknop van de zijbrander op OFF.
3. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
4. Strijk de lucifer aan en houd deze ongeveer 13 mm van de zijbrander verwijderd.



5. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
6. Strijk de lucifer aan en houd deze ongeveer 13 mm van de zijbrander verwijderd.
5. Zet de regelknop van de zijbrander op HIGH.
6. Als de zijbrander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
7. Probeer de zijbrander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, raadpleegt u "14 Problemen oplossen" om de oorzaak van het probleem te achterhalen.

## 9.4 De branders uitschakelen

Als u de branders niet langer gebruikt, moet u deze uitschakelen. Ga als volgt te werk:

1. Draai de gastoevoer dicht.
  2. Zet de regelknoppen van de branders op OFF.
-  Door eerst de gastoevoer dicht te draaien, zorgt u ervoor dat er geen gas meer aanwezig is in het toestel.

## 9.5 De branders opnieuw ontsteken

Als een brander tijdens het gebruik dooft, gaat u als volgt te werk:

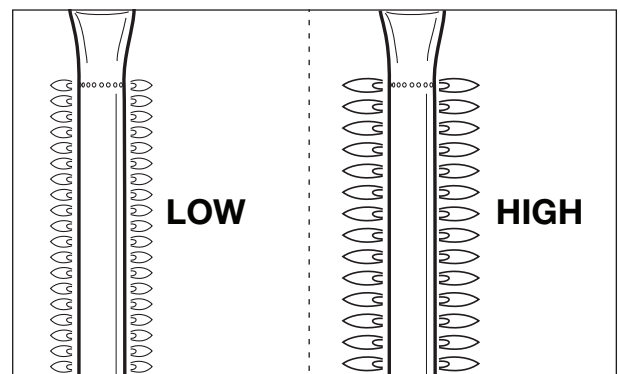
1. Open het deksel en draai de gastoevoer dicht.
2. Zet alle regelknoppen op OFF en wacht 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
3. Ontsteek de brander(s) opnieuw.

## 9.6 De vlammen controleren

Telkens als u een brander ontsteekt, moet u de vlammen ervan controleren. Een perfect vlam is nagenoeg volledig blauw, met een klein stukje geel aan de bovenkant. Sporadische gele vlammen zijn normaal en niet gevaarlijk.

Als er een probleem is met de vlammen, onderneemt u een van de volgende acties om dit op te lossen:

De vlammen zijn...	Ga als volgt te werk...
Laag en volledig geel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Draai onmiddellijk de gastoevoer dicht en zet alle regelknoppen op OFF.</li> <li>2. Raadpleeg "14 Problemen oplossen" om de oorzaak van het probleem te achterhalen. Waarschijnlijk zijn de venturibuizen geblokkeerd.</li> </ol>
Hoger dan de kuip	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Draai onmiddellijk de gastoevoer dicht en zet alle regelknoppen op OFF.</li> <li>2. Wacht gedurende 5 minuten om eventueel opgestapeld gas te laten ontsnappen.</li> <li>3. Ontsteek de brander(s) opnieuw.</li> <li>4. Als het probleem niet opgelost raakt, raadpleegt u "14 Problemen oplossen" om de oorzaak ervan te achterhalen.</li> </ol>



## 10. HANDIGE TIPS

### 10.1 Het toestel verwarmen

Door het toestel voor te verwarmen, zorgt u ervoor dat het rooster warm genoeg is als u het voedsel erop legt. Ga als volgt te werk:

4. Ontsteek de brander(s) en zet de regelknop(pen) op HIGH.
5. Sluit het deksel en laat het toestel gedurende tien minuten branden.
6. Open na deze tien minuten het deksel en leg het voedsel op het rooster.
7. Als u nu minder warmte wilt, zet u de regelknop(pen) op een lagere stand.

### 10.2 Voorkomen dat voedsel aankleeft

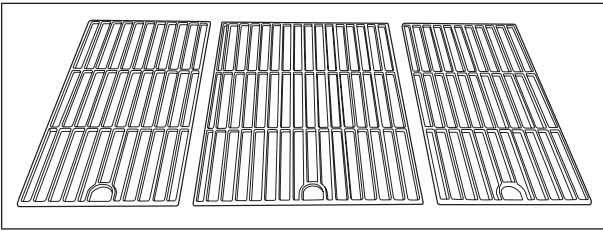
Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft:

- 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.
- Verwarm het toestel voor. Hoe warmer het rooster wanneer u het voedsel erop plaatst, hoe kleiner de kans dat het voedsel zal aanleven.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

## 10.3 Rechstreeps en onrechtstreeps grillen

Afhankelijk van het type voedsel dat u wilt bereiden en de manier waarop u dat wilt doen, kunt u rechtstreeps of onrechtstreeps gaan grillen:

Method	Beschrijving	Gebruik
Rechstreeps	Plaats het voedsel rechtstreeps boven een ontstoken brander, kies een hoge stand voor de brander en laat het deksel open.	Vlees en groenten dichtschroeien
Onrechtstreeps	Plaats het voedsel naast een ontstoken brander, kies een gemiddelde/lage stand voor de brander en sluit het deksel.	Dichtgeschroeid vlees verder garen



**⚠** Wanneer u met een gesloten deksel grilt, dient u steeds de dekselthermometer in de gaten te houden om er zeker van te zijn dat het toestel niet te heet wordt. Zie "10.5 De temperatuur controleren".

## 10.4 Grillen met gesloten deksel

Grillen met een gesloten deksel levert een aantal voordelen op:

- De temperatuur van het rooster is hoger en blijft constanter.
- Het voedsel moet minder lang garen en blijft sappiger.
- Er zijn minder opflakkingen en het gasverbruik ligt lager.

**⚠** Wanneer u met een gesloten deksel grilt, dient u steeds de dekselthermometer in de gaten te houden om er zeker van te zijn dat het toestel niet te heet wordt. Zie "10.5 De temperatuur controleren".

## 10.5 De temperatuur controleren

Het toestel is uitgerust met krachtige branders, wat betekent dat u deze snel kunt opwarmen en u de temperatuur constant kunt houden. Als u echter grilt met een gesloten deksel, moet u ervoor zorgen dat het toestel niet te heet wordt. Controleer dus regelmatig de dekselthermometer en neem de volgende richtlijnen in acht:

- Een normale gaartemperatuur bedraagt ongeveer 210 °C. Bij een hogere temperatuur kunnen druipend en aangekoekt vet echter ontbranden.
- De temperatuur mag nooit langer dan vijf minuten hoger zijn dan 300 °C. Is dit wel het geval, dan kan het toestel beschadigd en vervormd raken.

**⚠** Als het toestel te heet wordt, laat u deze afkoelen door het deksel te openen en een lagere stand te kiezen voor de branders.

## 10.6 De warmtezones benutten

Wanneer alle branders ontstoken zijn, verspreiden de branderkappen de warmte zo gelijkmatig mogelijk over het rooster. Niettegenstaande deze gelijkmatige verwarming, zijn sommige zones toch warmer dan andere. U kunt deze warmtezones benutten om uw voedsel perfect te gaan grillen:

Zone	Warm	Gebruiken voor...
Voor	Warm	Grillen van delicaat voedsel (garnalen, vis enz.)
Midden	Warmer	Bereiden van voedsel dat een tijdje moet garen (bv. worst, kippenbillen enz.)
Achter	Warmst	Vlees en groenten dichtschroeien

**i** U kunt ook warmtezones creëren door te spelen met de kracht van de branders. U kunt bijvoorbeeld een brander op een lagere stand zetten en de zone boven die brander gebruiken voor delicaat voedsel of voedsel dat een tijdje moet garen.

## 10.7 Opflakkingen vermijden

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 de kuip schoon is wanneer u begint te grillen. Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Zie "11.2 De kuip reinigen".
- Controleer regelmatig of de vetafvoeropening vrij is en of de vetdruipschaal of -kop nog niet vol is.
- Snijd bij het grillen van vet vlees overtollig vet weg, sluit het deksel en zet de branders op een gemiddelde of lage stand.

## 11 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

### 11.1 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.

### 11.2 De kuip reinigen

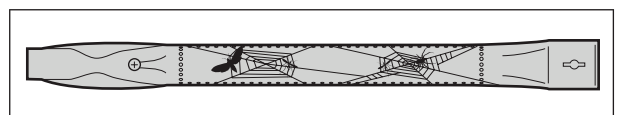
Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen met een Barbecue cleaner. Gebruik deze op dezelfde manier als voor het rooster.

### 11.3 De branders en venturibuizen schoonmaken

#### 11.3.1 WAAROM DE BRANDERS EN VENTURIBUIZEN SCHOONMAKEN?

Spinnen en insecten kunnen webben en nesten maken in de branders en venturibuizen, waardoor de gastoevoer naar de branders geblokkeerd kan raken. Gevolg:

- U kunt de branders niet ontsteken. Als u er toch in slaagt ze te ontsteken, worden er alleen rokerige, gele vlammen geproduceerd.
- Het gas kan ontbranden buiten de venturibuizen, ter hoogte van de regelknoppen. Deze vlammen worden flashbacks genoemd en kunnen ernstige verwondingen en materiaalschade veroorzaken.





**i** Schade als gevolg van geblokkeerde branders en venturibuizen wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

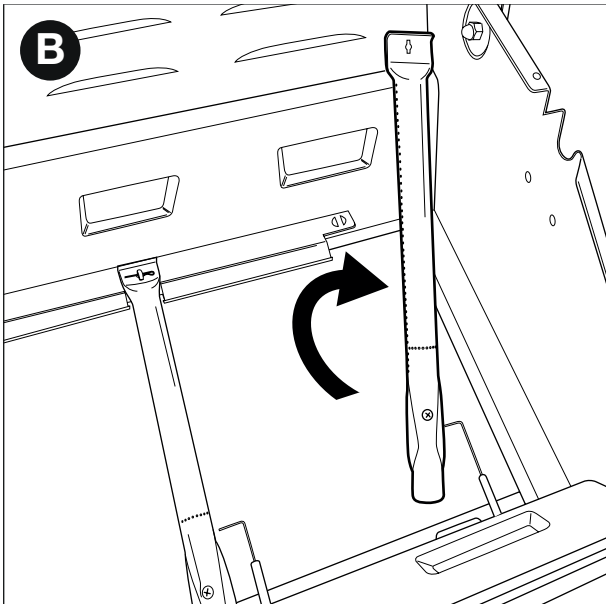
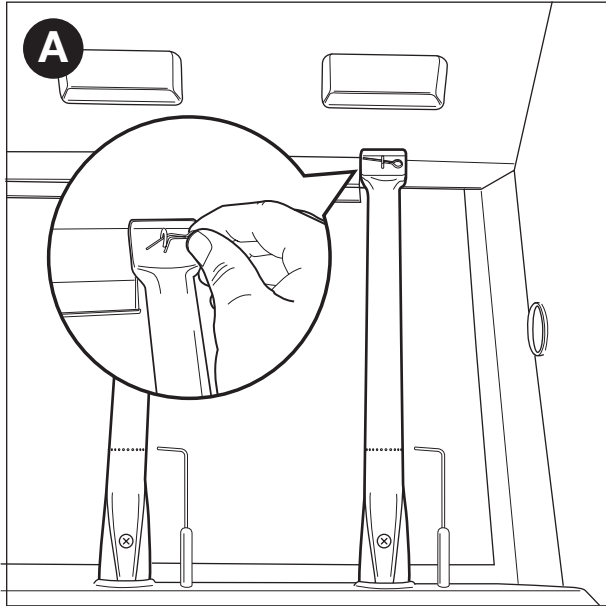
### 11.3.2 WANNEER DE BRANDERS EN VENTURIBUIZEN SCHOONMAKEN

Maak de branders en venturibuizen van het toestel op de volgende momenten schoon:

- Voor het eerste gebruik na een lange periode van ongebruik.
- Minstens twee keer per jaar, waarvan één keer aan het begin van het seizoen.

### 11.3.3 DE BRANDERS EN VENTURIBUIZEN SCHOONMAKEN

1. Verwijder de branders van het toestel zoals aangegeven op de afbeeldingen. Als u merkt dat een brander beschadigd is, moet u deze vervangen.



2. Maak de branders en venturibuizen schoon met een kleine borstel of een zelfgemaakte buizenreiniger (een opengeplooide paperclip, buizenborstel enz.).
3. Plaats de branders terug. Zorg ervoor dat de venturibuizen boven de openingen van de gasventielen geplaatst zijn.

## 11.4 Geëmailleerde, roestvaststalen, verchromde en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak.</li> <li>• Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is.</li> <li>• Metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt.</li> </ul>
Roestvast staal en chroom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.</li> <li>• Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.</li> <li>• Gebruik een zachte spons of doek.</li> <li>• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.</li> </ul>
Gepoederlakt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek.</li> <li>• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.</li> </ul>

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

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

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

Symbol	Materiaal
●	Email
▲	Chroom
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

## 11.5 Het toestel opbergen

---

Als u het toestel gedurende een lange periode niet zult gebruiken, bewaart u deze op een droge plaats. Voor u het toestel opbergt:

- Koppel de gasfles los. Bewaar het toestel nooit binnenshuis (zelfs niet in een garage of schuur) als deze nog aangesloten is op de gasfles.
- Maak de branders en de roosters schoon, wrijf ze in met olie en wikkel ze in papier.
- Bedek uw apparaat met een Barbecook-hoes. Registreer uw toestel op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) om na te gaan welke hoes u nodig hebt.

## 11.6 Gasflessen bewaren

---

Deze instructies zijn zowel voor lege als volle gasflessen van toepassing.

- Bewaar gasflessen altijd buitenshuis in een goed geventileerde ruimte. Zorg ervoor dat de flessen niet blootgesteld worden aan hoge temperaturen of direct zonlicht.
- Bewaar een gasfles nooit op een plaats waar het erg warm kan worden (in een auto, op een boot enz.).
- Bewaar uw gasfles of reservegasfles nooit in de kast van het toestel.
- Bewaar uw reservegasfles nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is.
- Bewaar gasflessen altijd buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar en transporteer gasflessen altijd rechtopstaand.

## 11.7 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.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



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

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

## 12 GARANTIE

---

### 12.1 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 G, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit:
  - Op deze handleiding en op het startpakket dat bij de handleiding is gevoegd.
  - Op de verpakking van het toestel.
  - Aan de binnenzijde van het onderste voorpaneel
- De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of 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.

### 12.2 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 voorgemonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgescreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

## 13 TECHNISCHE GEGEVENS

---

### 13.1 Typelabel

---

Op het typelabel staan alle technische gegevens van het toestel vermeld. U vindt dit:

- In het tweede deel van deze handleiding.
- Aan de binnenzijde van het onderste voorpaneel.

### 13.2 Diameters van de injectoren

---

- Hoofdbrander: 0.83
- Zijbrander: 0.76

## 14 PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Onvoldoende warmte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gastoevoer niet geopend</li> <li>Venturibuizen niet boven openingen van gasventielen geplaatst</li> <li>Branderopening geblokkeerd</li> <li>Gasfles (bijna) leeg</li> <li>Drukregelaar niet correct aangesloten op fles en/of slang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gastoevoer openen</li> <li>Venturibuizen boven openingen van gasventielen plaatsen</li> <li>Branderopening schoonmaken of branders vervangen</li> <li>Gasfles vervangen</li> <li>Drukregelaar opnieuw aansluiten op fles en/of slang</li> </ul>
Te warm en/of opflakkeringen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voedsel te vet</li> <li>Vetafvoeropening geblokkeerd, vet in kuip en/of op branders</li> <li>Temperatuur te hoog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Overtollig vet wegsnijden of een lage stand kiezen voor de branders</li> <li>Vetafvoeropening, kuip en branders schoonmaken</li> <li>Een lagere stand kiezen voor de branders en/of voedsel onrechtstreeks grillen</li> </ul>
Warmte niet gelijkmatig verspreid over roosteroppervlak	<p>Sommige warmteverschillen zijn normaal; "10.6 De warmtezones benutten". Mogelijke oorzaken voor aanzienlijke warmteverschillen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toestel niet voorverwarmd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toestel voorverwarmen</li> </ul>
Gele vlammen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branders of venturibuizen geblokkeerd</li> <li>Zout op branders</li> <li>Toestel aangesloten op butaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branders en venturibuizen schoonmaken</li> <li>Branders schoonmaken</li> <li>Toestel aansluiten op propaan en een geschikte drukregelaar gebruiken</li> </ul>
Onvolledige vlam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brander geblokkeerd, doorboord of verroest</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brander schoonmaken of vervangen</li> </ul>
Flashbacks (vlammen buiten venturibuizen / bij regelknoppen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branders of venturibuizen geblokkeerd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de gastoevoer dicht en zet de branders op OFF.</li> <li>Laat het toestel afkoelen.</li> <li>Branders en venturibuizen schoonmaken.</li> </ul>
Vlammen hoger dan rand van kuip	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veel wind</li> <li>Gasfles (bijna) leeg</li> <li>Vet in kuip en/of op branders</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toestel met achterkant naar de wind richten</li> <li>Gasfles vervangen</li> <li>Kuip en branders schoonmaken</li> </ul>
Drukregelaar zoemt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warm weer</li> <li>Nieuwe (volle) gasfles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geen gevaar of defect; stopt automatisch na een tijdje.</li> </ul>
Brander fluit wanneer ingesteld op LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gasinjector, venturibus en/of brander vuil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gasinjector, venturibus en brander reinigen</li> </ul>
Brander ontsteken lukt niet (noch met ontsteker, noch met lucifer)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brander of venturibus geblokkeerd</li> <li>Geen gastoevoer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brander en venturibus schoonmaken</li> <li>Gastoevoer opendraaien en op veiligheidsknop op drukregelaar drukken (niet aanwezig op alle regelaars)</li> </ul>
Brander ontsteken lukt niet met ontsteker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geen batterij geplaatst of batterij niet correct geplaatst</li> <li>Middelste brander niet eerst ontstoken</li> <li>Ontstekerbekabeling niet correct aangesloten</li> <li>Elektrode beschadigd</li> <li>Foute aarding</li> <li>Defecte ontsteker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Batterij (opnieuw) plaatsen met de polen correct georiënteerd</li> <li>De middelste brander eerst ontsteken</li> <li>Alle ontstekeraansluitingen controleren en opnieuw uitvoeren</li> <li>Elektrode vervangen</li> <li>Elektrodes, branders en ontsteker controleren en opnieuw monteren</li> <li>Ontsteker vervangen</li> </ul>
Geen vonken of geluid bij indrukken van ontsteker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geen batterij geplaatst of batterij niet correct geplaatst</li> <li>Lege batterij</li> <li>Ontstekerknop niet correct gemonteerd</li> <li>Defecte vonkgenerator</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Batterij (opnieuw) plaatsen met de polen correct georiënteerd</li> <li>Batterij vervangen</li> <li>Ontstekerknop opnieuw monteren</li> <li>Vonkgenerator vervangen</li> </ul>

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Alleen geluid (geen vonken) bij indrukken ontsteker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foute aarding</li> <li>• Brander en elektrode te ver uit elkaar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten</li> <li>• Elektrode wat buigen om deze dicht bij de brander te brengen</li> </ul>
Vonken zichtbaar die niet aan de branders ontspringen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defecte bekabeling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bekabeling vervangen</li> </ul>
Vonken zichtbaar, maar niet op alle elektrodes en/of niet krachtig genoeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foute aarding</li> <li>• Batterij bijna leeg</li> <li>• Natte of defecte elektrodes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten</li> <li>• Batterij vervangen</li> <li>• Elektrodes drogen met keukenpapier of elektrodes vervangen</li> </ul>



# FR - MODE D'EMPLOI

1	Enregistrement de votre appareil.....	30	11	Entretien de l'appareil .....	37
2	À propos de ce mode d'emploi .....	30	•	Nettoyage de la grille .....	37
3	Consignes de sécurité importantes .....	30	•	Nettoyage de la cuve.....	37
•	Lire et suivre les instructions .....	30	•	Nettoyage des brûleurs et des venturis.....	37
•	Faire preuve de prudence avec le gaz.....	30	•	Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre .....	38
•	Sélection de l'emplacement adéquat .....	30	•	Ranger l'appareil.....	38
•	Consignes de sécurité .....	30	•	Rangement des bonbonnes de gaz.....	38
4	Concepts récurrents. ....	30	•	Commander des pièces de rechange.....	38
•	Venturis .....	31	12	Garantie .....	39
•	Les chapeaux de brûleurs .....	31	•	Ce qu'elle couvre .....	39
•	Émail .....	31	•	Ce qu'elle ne couvre pas .....	39
•	Flammes vives .....	31	13	Spécifications techniques.....	39
5	Assemblage de l'appareil.....	31	•	Étiquette-type .....	39
•	Consignes de sécurité .....	31	•	Diamètre des injecteurs .....	39
•	Pour assembler l'appareil .....	31	14	Dépannage .....	39
6	Raccorder le gaz à l'appareil .....	31			
•	Quels bonbonne, tuyau et détendeur utiliser ? .....	31			
•	Consignes de sécurité .....	32			
•	Raccorder le tuyau à l'appareil .....	32			
•	Raccorder le tuyau et la bonbonne au détendeur .....	32			
•	Remplacement de la bonbonne .....	32			
7	Raccorder le tuyau à l'appareil .....	32			
•	Pourquoi vérifier l'étanchéité au gaz ?.....	32			
•	Quand vérifier l'étanchéité au gaz ? .....	32			
•	Consignes de sécurité .....	32			
•	De quels produits ai-je besoin ? .....	33			
•	Vérifier l'étanchéité au gaz.....	33			
•	En cas de fuite de gaz .....	33			
8	Préparation avant d'utiliser l'appareil.....	33			
•	Avant chaque utilisation.....	33			
•	Avant une nouvelle utilisation (après une longue période d'interruption) .....	34			
•	Brûler les résidus de fabrication de l'appareil.....	34			
9	Allumage des brûleurs .....	34			
•	Consignes de sécurité .....	34			
•	Allumage des brûleurs principaux .....	34			
•	Allumage du brûleur latéral .....	35			
•	Éteindre les brûleurs .....	35			
•	Rallumage des brûleurs .....	35			
•	Vérifier les flammes.....	35			
10	Conseils pratiques et astuces.....	36			
•	Préchauffer l'appareil .....	36			
•	Empêcher que les aliments ne collent.....	36			
•	Griller directement et indirectement .....	36			
•	Faire griller avec le couvercle fermé .....	36			
•	Visualiser la température.....	36			
•	Tirer profit des zones de chaleur .....	36			
•	Éviter les flammes vives.....	36			

# 1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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



Pour obtenir plus d'informations concernant l'enregistrement de votre appareil, rendez-vous sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



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

## 2 À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties:

- La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil.
- La seconde partie débute à la page 73. Elle inclut tous les types d'illustrations (vues éclatées, dessins d'assemblage ...) des appareils qui sont décrits dans ce mode d'emploi.

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

### 3.1 Lire et suivre les instructions

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.

### 3.2 Faire preuve de prudence avec le gaz

Utiliser du gaz est sûr, mais cela nécessite quelques précautions :

- Rangez toujours les bonbonnes de gaz à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de ne pas les exposer à une chaleur excessive ou les laisser en plein soleil.
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz ou la bonbonne de gaz de rechange dans le meuble de votre appareil.
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz de rechange près d'un appareil au gaz allumé.
- Après utilisation, fermez toujours l'alimentation en gaz de la bonbonne.
- Ne fumez jamais à proximité d'un appareil allumé ou près d'une bonbonne de gaz qu'elle soit vide ou pleine.



Si vous détectez une odeur de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, éteignez toutes les flammes et ouvrez le couvercle de l'appareil. Si l'odeur persiste, appelez votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

### 3.3 Sélection de l'emplacement adéquat

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 :

- Placer l'appareil à 3 mètres au moins de toute construction, dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- S'assurer que l'air circule bien au niveau des brûleurs et des trous d'aération du meuble à tout moment.
- S'assurer que l'appareil n'est pas sous une structure couverte (un porche, un abri. ...) ou sous le feuillage.
- Poser l'appareil sur une surface ferme et stable. Ne jamais le placer dans un véhicule en mouvement (un bateau, une caravane ...).

### 3.4 Consignes de sécurité

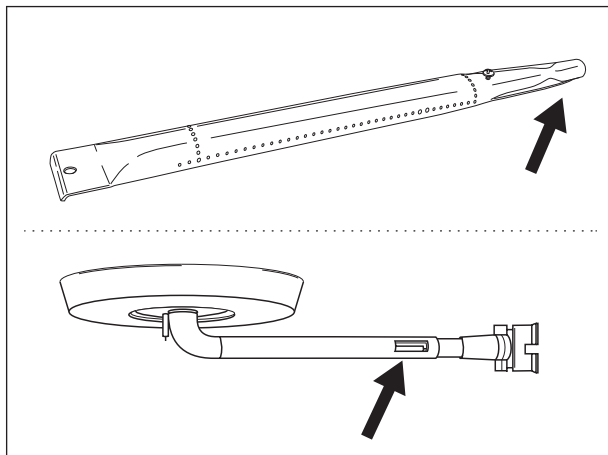
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux
- Consulter la notice avant l'utilisation
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, spécialement en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds (couvercle, gril, etc.).
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- N'utilisez pas de bois, de charbon, de pierres de lave ou de briquettes en céramique dans un appareil au gaz.
- N'utilisez pas l'appareil si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage
- Ne pas modifier l'appareil

## 4 CONCEPTS RÉCURRENTS

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

## 4.1 Venturis

Les venturis sont des petits tubes fixés à l'entrée des brûleurs. À côté des venturis, il y a un trou. Cela est visible sur les brûleurs principaux et sur le brûleur latéral :




Lorsque le gaz se fraye un passage vers les brûleurs, il passe à travers les venturis. Grâce aux trous sur les côtés, le gaz se mélange à l'air, et par conséquent à l'oxygène. Cela est nécessaire pour que les brûleurs s'allument de façon adéquate : seul un bon dosage de gaz et d'oxygène permettra un allumage adéquat et de belles flammes.

## 4.2 Les chapeaux de brûleurs

Les chapeaux de brûleurs sont les pièces que vous avez placées sur les brûleurs de votre appareil. Ils protègent les brûleurs des écoulements de graisse. Les trous de chaque côté des chapeaux distribuent la chaleur sur le grill qui ainsi chauffe plus rapidement et de manière plus uniforme.

## 4.3 Émail

Certains éléments de l'appareil sont couverts d'une couche de matière vitrifiée appliquée par fusion, appelée émail. Cet émail protège de la corrosion le métal sous-jacent. L'émail est une matière de grande qualité : il résiste à la rouille, ne s'altère pas sous l'influence des hautes températures et est très facile à entretenir.

 Étant donné que l'émail est moins flexible que le métal qu'il recouvre, il est possible que l'émail s'écaille si vous ne manipulez pas l'appareil correctement. Pour éviter tout problème, faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail et entretenez toujours l'émail comme indiqué un peu plus loin dans ce mode d'emploi.

## 4.4 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.

## 5 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL


### 5.1 Consignes de sécurité

- Ne modifiez pas l'appareil lors de son assemblage. Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments pré-assemblés et/ou scellés par le fabricant.
- 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.


### 5.2 Pour assembler l'appareil

Vous avez besoin d'un tournevis cruciforme, d'un tournevis plat et d'une pile AA (pour l'allumeur électrique). L'appareil est fourni sans les piles.

1. Posez l'appareil sur une surface plane et propre.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage. Vous les trouverez dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil.

 Faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail. Les outils et les vis peuvent endommager l'émail. Utilisez des bagues en fibre pour protéger l'émail autour des vis.

 Les blisters peuvent contenir plus de vis que nécessaire. Il peut rester des vis après l'assemblage.

 Le paquet inclut une trousse de premiers secours et des pièces de rechange et d'assemblage (vis, boulons, bagues en fibre ...) Vous pouvez les utiliser si vous avez perdu ou cassé certains éléments.

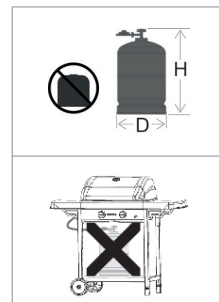
## 6 RACCORDER LE GAZ À L'APPAREIL


### 6.1 Quels bonbonne, tuyau et détendeur utiliser?


Pour raccorder le gaz à l'appareil, vous avez besoin d'une bonbonne, d'un tuyau et d'un détendeur de pression. Le tuyau et le détendeur sont fournis avec l'appareil, mais pas la bonbonne.

La bonbonne, le tuyau et le détendeur que vous devez utiliser dépendent du pays dans lequel vous vivez.

Pays	Bonbonne, tuyau et détendeur
AT	Propane, 50 mbar/ butane, 50 mbar
CH	Propane, 50 mbar/ butane, 50 mbar
DE	Propane, 50 mbar/ butane, 50 mbar



 Si vous devez remplacer le tuyau ou le détendeur de pression, achetez des produits ayant les mêmes propriétés que ceux fournis avec l'appareil.

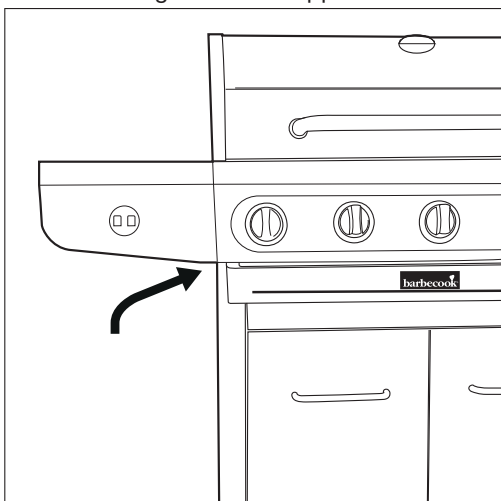
 Lorsque vous allez acheter une bonbonne de gaz, prenez avec vous le détendeur de pression. Les détendeurs de pression ne s'adaptent pas à toutes les bonbonnes.

## 6.2 Consignes de sécurité

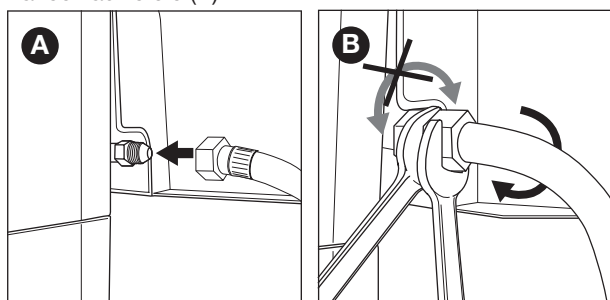
- Ne raccordez jamais la bonbonne directement à l'appareil. Fixez toujours un détendeur de pression sur la bonbonne en premier.
- Ne modifiez jamais des éléments de la bonbonne, du tuyau ou du détendeur de pression qui sont pré-assemblés ou scellés.
- Faites en sorte que le tuyau soit le plus court possible (1,5 m maximum) pour éviter qu'il se traîne sur le sol.
  - Ne déformez ou pliez jamais le tuyau. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.
  - Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, lorsque les conditions nationales l'exigent ou selon sa validité (p.ex France).
- Conserver toujours la bonbonne en position verticale.
- N'ouvrez jamais l'alimentation en gaz.
- Vérifiez l'étanchéité à chaque fois que vous effectuez des changements sur le raccord de gaz. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz".


## 6.3 Raccorder le tuyau à l'appareil

1. Repérez le tube à gaz de votre appareil.



2. Vissez le tube à gaz (A) et serrez-le avec les deux clés. Maintenez le tube avec une clé, tout en tournant le tuyau avec l'autre clé (B).

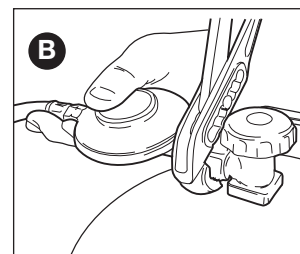
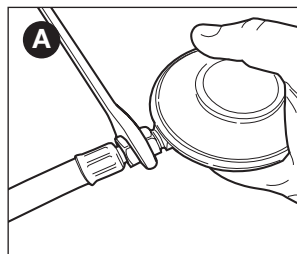



 Vous devez utiliser un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m.

## 6.4 Raccorder le tuyau et la bonbonne au détendeur

Vous avez besoin d'une clé de 17 mm et d'une clé anglaise.


1. Vissez le tuyau sur le détendeur de pression et serrez-le avec une clé de 17 mm (A).
2. Vissez le détendeur sur la bonbonne dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-le avec une clé anglaise (B).



 Utiliser uniquement des détendeurs conformes à l'EN 16129.

## 6.5 Remplacement de la bonbonne

1. Fermez l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF.
2. Retirez la bonbonne vide et placez une bonbonne pleine.
3. Vérifiez la bonbonne, ainsi que l'étanchéité du tuyau et de tous les raccords de gaz. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz".


 Attention, lorsque vous changez la bouteille de gaz, ceci doit toujours être fait éloigné de toute source inflammable.

## 7 VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

### 7.1 Pourquoi vérifier l'étanchéité au gaz?

Les gaz propane et butane sont plus lourds que l'air. Par conséquent, ils ne se disperseront pas en cas de fuite de l'appareil. Cela est particulièrement le cas par temps non venteux car une fuite peut créer une accumulation de gaz autour de l'appareil. Avec une telle accumulation, le gaz peut s'enflammer ou exploser.

### 7.2 Quand vérifier l'étanchéité au gaz?

- Avant une première utilisation ou une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption.
-  Vérifiez l'étanchéité au gaz même si votre appareil a été assemblé par votre distributeur.
- À chaque fois que vous remplacez un élément en contact avec le gaz.
  - Au moins une fois par an, de préférence au début de la belle saison.

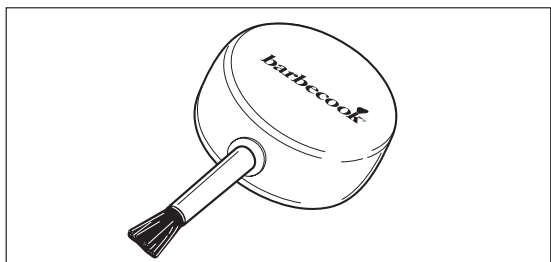
### 7.3 Consignes de sécurité

- Placez l'appareil à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous qu'il n'y a aucune flamme ou source de chaleur à proximité de l'appareil.
- N'utilisez jamais un briquet ou une allumette pour vérifier de potentielles fuites de gaz.
- Ne fumez pas et n'allumez pas les brûleurs lorsque vous êtes en train de vérifier l'étanchéité.

## 7.4 De quels produits ai-je besoin?

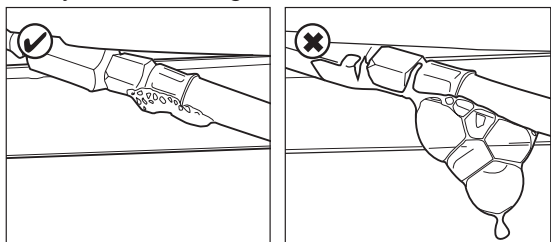
Pour détecter les fuites de gaz, vous avez besoin :

- D'un liquide d'essai. Vous pouvez utiliser un spray de détection des fuites prêt à l'emploi ou un mélange d'eau (50 %) et de liquide vaisselle (50 %).
- De l'outil d'essai fourni avec votre appareil. Vous pouvez l'utiliser pour aspirer le liquide d'essai et pour l'appliquer sur les éléments et le raccord en contact avec le gaz que vous souhaitez vérifier.



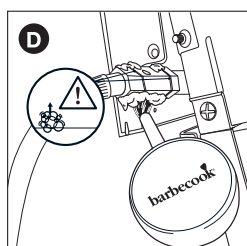
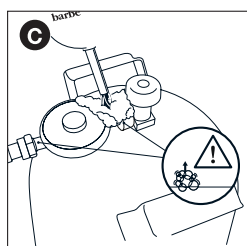
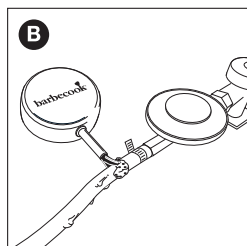
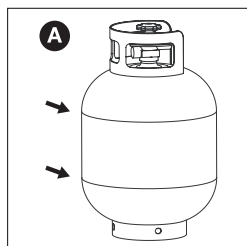
## 7.5 Vérifier l'étanchéité au gaz

Vous devez vérifier l'étanchéité au gaz en appliquant un liquide d'essai sur tous les éléments et les raccords en contact avec le gaz. Si des bulles se gonflent sur un élément ou un raccord en particulier, il y a une fuite de gaz :



Pour vérifier l'étanchéité au gaz, procédez comme suit :

1. Placez l'appareil à l'extérieur.
2. Munissez-vous de votre outil de contrôle et de votre liquide d'essai (spray de détection des fuites ou un mélange d'eau et de liquide vaisselle).
3. Ouvrez le couvercle et placez tous les boutons de réglage sur OFF.
4. Ouvrez légèrement l'alimentation en gaz. Tournez la vanne de la bonbonne de gaz une fois seulement.
5. Aspirez un peu de liquide d'essai avec l'outil de contrôle et appliquez le liquide sur la zone que vous voulez vérifier. Vous devez vérifier :
  - Les soudures de la bonbonne de gaz (A)
  - Le tuyau (B)
  - Les raccords entre la bonbonne et le détendeur de pression, et entre le détendeur de pression et le tuyau (C)
  - Le raccord entre le tuyau et l'appareil (D)



Votre détendeur de pression et le manchon peuvent être différents de ceux représentés sur les illustrations.

6. Effectuez l'une des actions suivantes :
  - Si vous détectez une fuite, continuez en procédant comme indiqué dans la section " En cas de fuite de gaz".
  - Si vous n'avez pas détecté de fuite, fermez l'alimentation en gaz, rincez minutieusement tous les éléments à l'eau et essuyez-les bien.

## 7.6 En cas de fuite de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz et effectuez une des actions suivantes :
  - Si vous détectez une fuite sur un des raccords, serrez ce raccord.
  - Si vous détectez une fuite sur la bonbonne ou le tuyau, remplacez la bonbonne ou le tuyau.
2. Révérifiez le raccord et l'élément sur lequel vous détectez la fuite.
3. Si la fuite n'est pas réparée, veuillez contacter un distributeur. Barbecue. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas réparée.



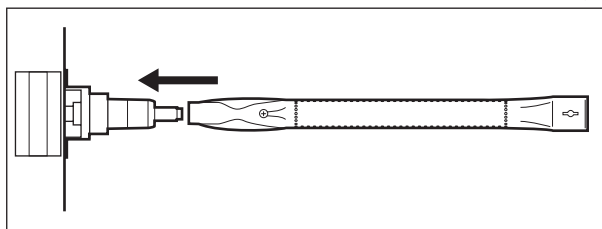
Pour voir la liste des distributeurs proches de Barbecue chez vous, veuillez visiter [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

## 8 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### 8.1 Avant chaque utilisation

À chaque utilisation, assurez-vous que :

- L'appareil est placé à un endroit adéquat. Veuillez consulter "3.3 Sélection de l'emplacement adéquat".
- Le tuyau à gaz ne traîne pas au sol et qu'il ne peut pas entrer en contact avec une surface chaude ou un écoulement de graisse.
- La cuve est propre. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Veuillez consulter "11.2 Nettoyage de la cuve".
- Les brûleurs et les venturis ne sont pas obstrués par des nids d'insecte ou des toiles d'araignées. Veuillez consulter "11.3 Nettoyage des brûleurs et des venturis".
- Les brûleurs sont assemblés correctement. Les venturis doivent être placés sur les ouvertures des vannes de gaz.




Si vous voulez être absolument certain que votre raccord de gaz est sûr, vous pouvez vérifier l'étanchéité au gaz de votre appareil avant chaque utilisation. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz".



## 8.2 Avant une nouvelle utilisation (après une longue période d'interruption)

Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou si vous le réutilisez après une longue période d'interruption, vous devez effectuer les vérifications suivantes :

- Assurez-vous d'avoir lu, compris et vérifié toutes les instructions de ce mode d'emploi (avant la toute première utilisation).
- Vérifiez l'étanchéité au gaz de l'appareil. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz".

 Vérifiez l'étanchéité au gaz même si votre appareil a été assemblé par votre distributeur.


- Nettoyez les brûleurs et les venturis (avant une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption). Veuillez consulter "11.3 Nettoyage des brûleurs et des venturis".
- Faites brûler les résidus de fabrication avant de déposer vos aliments (avant la toute première utilisation). Veuillez consulter "8.3 Brûler les résidus de fabrication de l'appareil".

## 8.3 Brûler les résidus de fabrication de l'appareil

En faisant brûler les résidus avant la première utilisation, vous éliminez de l'appareil toutes les graisses de fabrication restantes. Procédez comme suit:

1. Allumez les brûleurs principaux et placez leurs boutons de réglage sur HIGH. Veuillez consulter "9.2 Allumage des brûleurs principaux".
2. Fermez le couvercle et faites brûler les résidus de fabrication de l'appareil pendant 15 minutes. Ne placez pas encore les aliments sur le gril.
3. Au bout de 15 minutes, ouvrez le couvercle et laissez les résidus de fabrication de l'appareil brûler pendant 5 minutes supplémentaires (avec les boutons de réglage toujours sur HIGH).
4. Au bout de 5 minutes, l'appareil est prêt à être utilisé. Vous pouvez maintenant placer les aliments sur le gril.

## 9 ALLUMAGE DES BRÛLEURS

 Pour allumer les brûleurs avec l'allumeur électrique, vous devez placer une pile AA dans l'allumeur. La pile n'est pas fournie avec l'appareil. Vous trouverez l'emplacement pour la pile de l'allumeur sur la partie inférieure de la tablette latérale droite.


### 9.1 Consignes de sécurité

- Avant d'allumer l'appareil, effectuez toutes les vérifications listées dans "8 Préparation avant d'utiliser l'appareil".
- Assurez-vous que le couvercle est toujours ouvert lorsque vous allumez un brûleur.
- Ne vous penchez jamais au-dessus d'un brûleur lorsque vous l'allumez.

## 9.2 Allumage des brûleurs principaux

### 9.2.1 UTILISATION DE L'ALLUMEUR

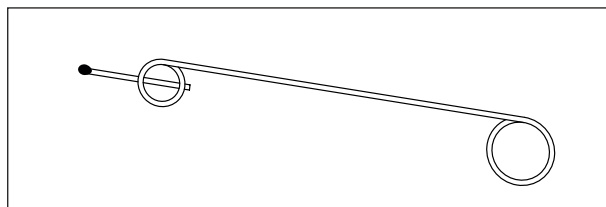
5. Ouvrez le couvercle et placez les boutons de réglage des brûleurs principaux sur OFF.
6. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
7. Appuyez sur le bouton de réglage d'un brûleur, placez-le sur HIGH et maintenez-le enfoncé un instant. L'allumeur intégré produira des étincelles, qui allumeront le brûleur.

 Commencez toujours par l'allumage d'un des brûleurs principaux. N'allumez jamais tous les brûleurs principaux en même temps.

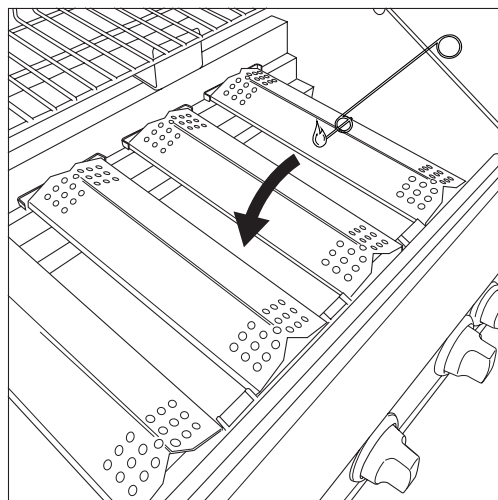
8. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
9. Essayez d'allumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, essayez de l'allumer avec une allumette ou consultez "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

### 9.2.2 UTILISATION D'UNE ALLUMETTE


1. Placez une allumette dans le support à allumette.



2. Ouvrez le couvercle et placez les boutons de réglage des brûleurs principaux sur OFF.
3. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
4. Allumez l'allumette et maintenez-la à environ 13 mm du brûleur.




5. Placez le bouton de réglage d'un brûleur sur HIGH.

 Commencez toujours par l'allumage d'un des brûleurs principaux. N'allumez jamais tous les brûleurs principaux en même temps.

6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.

7. Essayez d'allumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.
8. Après avoir allumé un brûleur, allumez les autres en plaçant leurs boutons de réglage sur HIGH.

### 9.3 Allumage du brûleur latéral

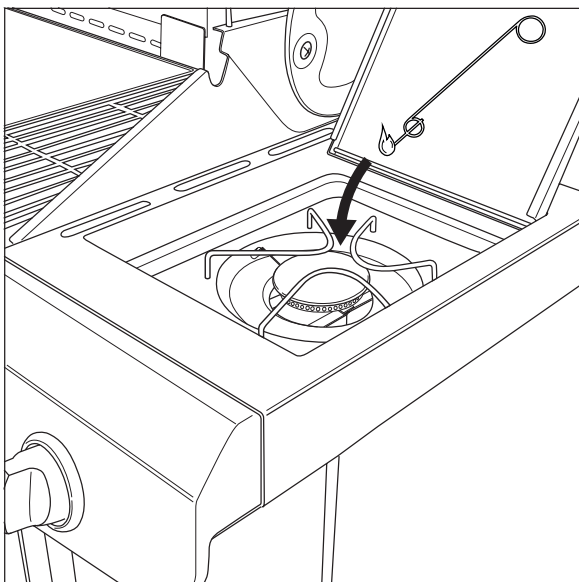
 Le brûleur latéral ne supporte que des récipients de cuisson avec un poids maximale de 9 kg, diamètre maximale de 220 mm et diamètre minimale de 120 mm.

#### 9.3.1 UTILISATION DE L'ALLUMEUR

1. Ouvrez le couvercle et placez le bouton de réglage du brûleur latéral sur OFF.
2. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
3. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur latéral, placez-le sur HIGH et maintenez-le enfoncé un instant. L'allumeur intégré produira des étincelles, qui allumeront le brûleur latéral.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
5. Réessayez d'allumer le brûleur latéral. S'il ne s'allume toujours pas, essayez de l'allumer avec une allumette ou consultez "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

#### 9.3.2 UTILISATION D'UNE ALLUMETTE

1. Placez une allumette dans le support à allumette.
2. Ouvrez le couvercle et placez le bouton de réglage du brûleur latéral sur OFF.
3. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
4. Allumez l'allumette et maintenez-la à environ 13 mm du brûleur latéral.



5. Placez le bouton de réglage du brûleur latéral sur HIGH.
6. Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez son bouton de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
7. Réessayez d'allumer le brûleur latéral. S'il ne s'allume toujours pas, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

### 9.4 Éteindre les brûleurs

Si vous n'utilisez plus les brûleurs, vous devez les éteindre. Procédez comme suit:

1. Fermez l'alimentation en gaz.
2. Placez les boutons de réglage des brûleurs sur OFF.



En fermant d'abord l'alimentation en gaz, vous vous assurez qu'il n'y a plus de gaz qui circule dans l'appareil.

### 9.5 Rallumage des brûleurs

Si un brûleur s'éteint en cours d'utilisation, procédez comme suit :

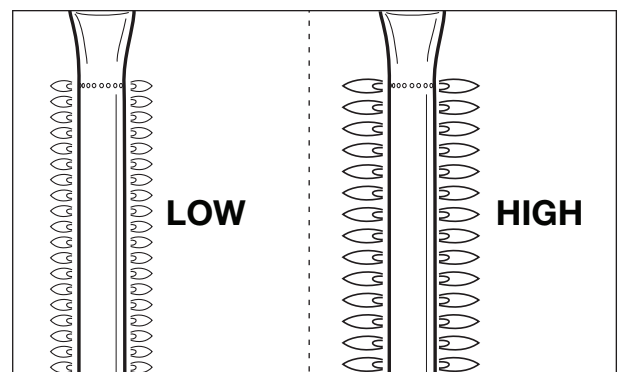
1. Ouvrez le couvercle et fermez l'alimentation en gaz.
2. Placez les boutons de réglage sur OFF et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
3. Rallumez le(s) brûleur(s).

### 9.6 Vérifier les flammes

À chaque fois que vous allumez un brûleur, vous devez vérifier ses flammes. Une flamme parfaite est presque entièrement bleue et un peu jaune sur le dessus. Il est normal et sans danger que de façon sporadique les flammes sont jaunes.

Si les flammes semblent anormales, effectuez une des actions suivantes pour résoudre le problème :

Si les flammes sont...	Effectuez l'action suivante...
Faibles et entièrement jaunes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF.</li> <li>2. Veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème. Il est possible que les venturis soient obstrués.</li> </ol>
Dépassent de la cuve	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF.</li> <li>2. Attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.</li> <li>3. Rallumez le(s) brûleur(s).</li> <li>4. Si le problème persiste, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.</li> </ol>



## 10 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

### 10.1 Préchauffer l'appareil

En préchauffant votre appareil, vous vous assurez que le gril est assez chaud avant de mettre les aliments dessus. Procédez comme suit :

1. Allumez le(s) brûleur(s) et placez le(s) bouton(s) de réglage sur HIGH.
2. Fermez le couvercle et laissez l'appareil ainsi pendant dix minutes.
3. Après dix minutes, ouvrez le couvercle et déposez vos aliments sur le gril.
4. Si vous avez ensuite besoin de moins de chaleur, placez le(s) bouton(s) de réglage sur une position inférieure.

### 10.2 Empêcher que les aliments ne collent

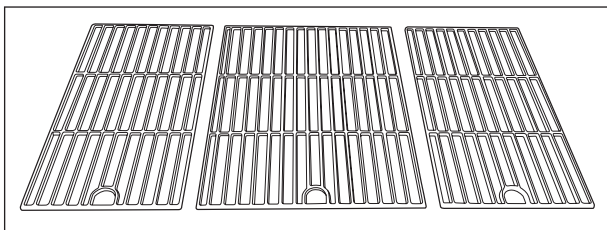
Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :


- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur la grille. Vous pouvez également enduire le gril d'huile.
- Préchauffez l'appareil. Plus la grille sera chaude lorsque vous y placerez les aliments, moins les aliments colleront.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord emmagasiner de la chaleur.

### 10.3 Griller directement et indirectement

Selon les types d'aliments que vous préparez et la manière dont vous souhaitez les préparer, vous pouvez les griller directement ou indirectement :

Méthode	Description	Utilisation
Directement	Placez les aliments directement au-dessus d'un brûleur allumé, réglez le brûleur concerné sur la position High et ouvrez le couvercle.	Pour saisir la viande et les légumes
Indirectement	Placez les aliments à côté d'un brûleur allumé, réglez le brûleur concerné sur la position Medium/Low et ouvrez le couvercle.	Pour cuire davantage une viande saisie




 Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle fermé, surveillez le thermomètre du couvercle et assurez-vous que l'appareil ne surchauffe pas. Veuillez consulter "10.5 Visualiser la température".

### 10.4 Faire griller avec le couvercle fermé

Fermer le couvercle pour faire griller comportent un certain nombre d'avantages :


- La température du gril est plus élevée et reste constante.
- Vous réduisez le temps de cuisson de vos aliments et ces derniers sont plus juteux.
- Vous réduisez les flammes vives et économisez du gaz.

 Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle fermé, surveillez le thermomètre du couvercle et assurez-vous que l'appareil ne surchauffe pas. Veuillez consulter "10.5 Visualiser la température".

### 10.5 Visualiser la température

Votre appareil est équipé de brûleurs puissants, par conséquent il chauffe rapidement et vous pouvez garder la température constante. Lorsque vous grillez sous un couvercle fermé, vous devez vous assurer que l'appareil ne surchauffe pas. Surveillez le thermomètre du couvercle et suivez les recommandations suivantes :


- Une température de cuisson normale se situe autour de 210 °C. À des températures plus élevées, la graisse qui s'écoule et s'accumule peut s'enflammer.
- La température ne devrait jamais dépasser les 300 °C plus de 5 minutes. Cela peut endommager et déformer l'appareil.

 Si l'appareil surchauffe, refroidissez-le en ouvrant le couvercle et en réglant les brûleurs sur une position moins élevée.

### 10.6 Tirer profit des zones de chaleur

Lorsque les brûleurs sont allumés, leurs chapeaux distribuent la chaleur sur le gril le plus uniformément possible. Mais malgré ce chauffage uniforme, certaines zones restent plus chaudes que d'autres. Vous pouvez tirer profit de ces zones de chaleur pour faire griller vos aliments de manière optimale :

Zone	Niveau de chaleur	À utiliser pour...
Avant	Chaud	Faire griller les aliments délicats (crevettes, poissons ... )
Centre	Plus chaud	Pour préparer les aliments qui nécessitent une cuisson plus longue (ex : saucisses, cuisses de poulet...)
Arrière	Chaleur max.	Pour saisir la viande et les légumes

 Vous pouvez également créer des zones de chaleur en réglant la puissance des brûleurs. Par exemple, vous pouvez régler un brûleur sur une position moins élevée et utiliser la zone au-dessus du brûleur concerné pour les aliments délicats ou ceux qui nécessitent un certain temps de cuisson.

### 10.7 Éviter les flammes vives

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 la cuve est propre lorsque vous commencez à griller. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Veuillez consulter "11.2 Nettoyage de la cuve".
- Vérifiez régulièrement que le trou d'évacuation de la graisse n'est pas obstrué et que le plateau ou la coupe de récupération de graisse ne sont pas pleins.



- Lorsque vous faites griller des viandes grasses, coupez l'excédent de gras, fermez le couvercle et placez les brûleurs en position moyenne ou faible.

## 11 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### 11.1 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.

### 11.2 Nettoyage de la cuve

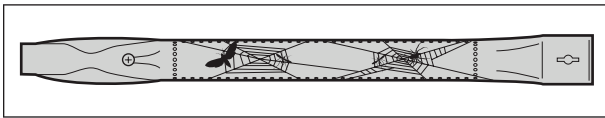
Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation, avec un Barbecue cleaner. Utilisez le produit de la même façon que pour le gril.

### 11.3 Nettoyage des brûleurs et des venturis

#### 11.3.1 POURQUOI NETTOYER LES BRÛLEURS ET LES VENTURIS ?

Il est possible que des araignées et des insectes tissent des toiles ou fassent des nids dans les brûleurs et les venturis. Cela peut obstruer l'alimentation des brûleurs en gaz. De ce fait :

- Vous ne pouvez pas allumer les brûleurs. Si vous parvenez malgré tout à les allumer, ils ne produiront que des flammes fumeuses et jaunes.
- Le gaz peut commencer à brûler en dehors des venturis, au niveau des boutons de réglage. Ces combustions sont appelées des retours de flamme et ces derniers peuvent causer des blessures graves et endommager le matériel.



- Les dommages résultant de brûleurs et de venturis obstrués sont considérés comme étant la conséquence d'un entretien inadéquat et ne sont pas couverts par la garantie.

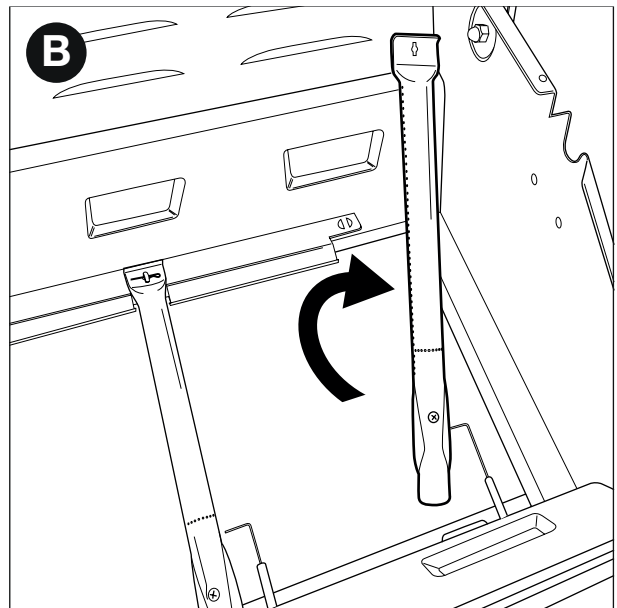
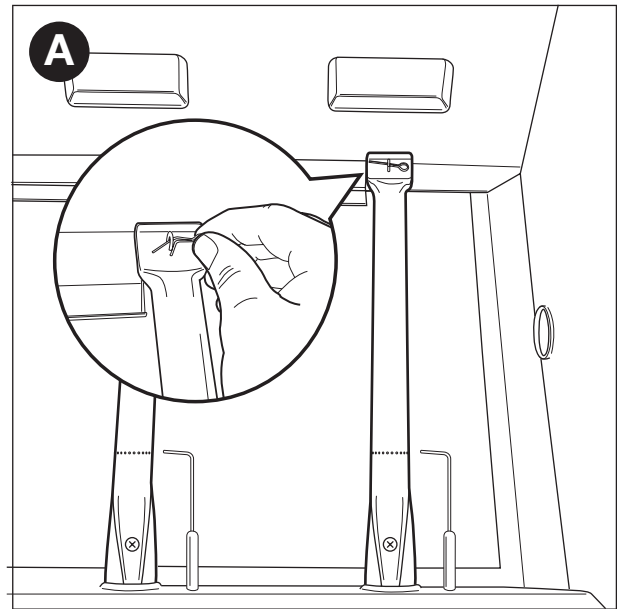
#### 11.3.2 QUAND NETTOYER LES BRÛLEURS ET LES VENTURIS ?

Vous devez nettoyer les brûleurs et les venturis de votre appareil :

- Avant une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption.
- Au moins deux fois par an, dont une au début de la belle saison.

#### 11.3.3 NETTOYER LES BRÛLEURS ET LES VENTURIS

1. Retirez les brûleurs de l'appareil comme indiqué sur les illustrations. Si vous constatez qu'un brûleur est endommagé, vous devez le remplacer.





2. Nettoyez les brûleurs et les venturis avec une petite brosse ou un cure-pipe fabriqué maison (un trombone déplié, un petit goupillon ...).
3. Remplacez les brûleurs. Veillez à placer les venturis sur les ouvertures des vannes de gaz.

## 11.4 Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre

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

Matière	Comment entretenir cette matière
Émail	<ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez pas d'objets pointus et évitez tout choc contre une surface dure.</li><li>Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud.</li><li>Vous pouvez utiliser des éponges métalliques et des détergents abrasifs.</li></ul>
Acier inoxydable et acier chromé	<ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux.</li><li>Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier.</li><li>Utilisez une éponge ou un tissu doux .</li><li>Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.</li></ul>
Revêtements de peinture en poudre	<ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non-abrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux.</li><li>Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.</li></ul>

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

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

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

Symbole	Matière
●	Émail
▲	Acier chromé
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

## 11.5 Ranger l'appareil

Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit sec. Avant de ranger l'appareil :

- Déconnectez la bonbonne de gaz. Ne rangez jamais l'appareil à l'extérieur (pas même dans un garage ni un abri) tant que ce dernier est raccordé à la bonbonne de gaz.
- Nettoyez les brûleurs et les grils, essuyez-les avec un peu d'huile et enveloppez-les dans du papier.
- Couvrez votre appareil avec une housse Barbecue. Enregistrez votre appareil sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) et trouvez la housse adaptée à ce dernier.

## 11.6 Rangement des bonbonnes de gaz

Ces instructions s'appliquent à la fois aux bonbonnes vides et pleines.

- Rangez toujours les bonbonnes de gaz à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de ne pas les exposer à une chaleur excessive ou les laisser en plein soleil.
- Ne rangez jamais une bonbonne de gaz dans un endroit qui peut devenir très chaud (une voiture, un bateau, etc.).
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz ou la bonbonne de gaz de rechange dans le meuble de votre appareil.
- Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz de rechange près d'un appareil au gaz allumé.
- Rangez toujours les bonbonnes de gaz dans un endroit hors de la portée des enfants.
- Rangez et transportez toujours les bonbonnes de gaz en position verticale.

## 11.7 Commander des pièces de rechange

Les pièces en contact direct avec le feu ou une chaleur intense doivent être remplacées de temps en temps. Pour commander une pièce de rechange :

1. Cherchez le numéro de référence de la pièce dont vous avez besoin. Vous trouverez une liste avec tous les numéros de référence sous les vues éclatées dans la deuxième partie de ce mode d'emploi mais également sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



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

2. Commandez une pièce de rechange sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) ou dans votre point de vente. Des pièces de rechange sous garantie peuvent uniquement être commandées dans votre point de vente.

## 12 GARANTIE

### 12.1 Ce qu'elle couvre

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

- Vous utilisez, assemblez, et entretenez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par un « G » suivi de 15 chiffres. Vous pouvez le trouver :
  - Dans ce mode d'emploi et sur le kit de démarrage qui inclut ce mode d'emploi.
  - Sur l'emballage de l'appareil.
  - Derrière le panneau avant inférieur.
- 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.

### 12.2 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 résultant d'une utilisation abusive ou à mauvais escient de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce mode d'emploi, utilisation professionnelle ...).
- 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.

## 13 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 13.1 Étiquette-type

L'étiquette-type énumère toutes les spécifications techniques de votre appareil. Vous pouvez le trouver :

- Dans la deuxième partie de ce mode d'emploi.
- Derrière le panneau avant inférieur.

### 13.2 Diameters van de injectoren

- Brûleur principal : 0.83
- Brûleur latéral : 0.76

## 14 DÉPANNAGE

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation en gaz est fermée</li><li>• Les venturis ne sont pas placés sur les ouvertures des vannes de gaz</li><li>• Les ouvertures des brûleurs sont obstruées</li><li>• La bonbonne de gaz est (presque) vide</li><li>• Le détendeur de pression n'est pas raccordé correctement à la bonbonne et/ou au tuyau</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation en gaz est ouverte</li><li>• Placez les venturis sur les ouvertures des vannes de gaz</li><li>• Nettoyez les ouvertures des brûleurs ou remplacez les brûleurs</li><li>• Remplacez la bonbonne de gaz</li><li>• Raccordez à nouveau le détendeur de pression à la bonbonne et/ou au tuyau</li></ul>
Chaleur excessive et/ou flammes vives	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliments trop gras</li><li>• Trou d'évacuation de la graisse obstrué, présence de graisse dans la cuve et/ou sur les brûleurs</li><li>• Température trop élevée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez l'excédent de gras ou réglez les brûleurs sur une position moins élevée</li><li>• Nettoyez le trou d'évacuation de la graisse, la cuve et les brûleurs</li><li>• Réglez les brûleurs sur une température moins élevée et/ou faites griller les aliments indirectement</li></ul>
La chaleur n'est pas distribuée uniformément sur la surface du grill	Certaines différences de température sont normales, veuillez consulter "10.6 Tirer profit des zones de chaleur". Cause(s) probable(s) d'importantes différences de température <ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil n'est pas préchauffé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffez l'appareil</li></ul>

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Flammes jaunes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûleurs ou venturis obstrués</li> <li>• Présence de sel sur les brûleurs</li> <li>• Appareil raccordé au gaz butane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez les brûleurs et les venturis</li> <li>• Nettoyez les brûleurs</li> <li>• Raccordez l'appareil au gaz butane en utilisant un détendeur de pression adapté</li> </ul>
Flamme partielle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûleur obstrué, percé ou rouillé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez ou remplacez le brûleur</li> </ul>
Retours de flammes (flammes en dehors des venturis/au niveau des boutons de réglage)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûleurs ou venturis obstrués</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez l'alimentation en gaz et réglez les brûleurs sur OFF.</li> <li>• Laissez refroidir l'appareil.</li> <li>• Nettoyez les brûleurs et les venturis.</li> </ul>
Flammes dépassant le bord de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps venteux</li> <li>• La bonbonne de gaz est (presque) vide</li> <li>• Présence de graisse dans la cuve et/ou sur les brûleurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placez l'appareil dos au vent</li> <li>• Remplacez la bonbonne de gaz</li> <li>• Nettoyez la cuve et les brûleurs</li> </ul>
Le détendeur de pression bourdonne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps chaud</li> <li>• Nouvelle bonbonne de gaz (pleine)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cela ne représente ni un danger ni un défaut. Cela devrait cesser automatiquement après un certain temps.</li> </ul>
Les brûleurs émettent un sifflement lorsqu'ils sont réglés sur LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Injecteur de gaz, venturi et/ou brûleur encrassés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez l'injecteur de gaz, le venturi et le brûleur</li> </ul>
Impossible d'allumer le brûleur (ni avec l'allumeur, ni avec une allumette)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûleur ou venturi obstrués</li> <li>• Pas d'alimentation en gaz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez le brûleur et le venturi</li> <li>• Ouvrez l'alimentation en gaz et enfoncez le bouton de sécurité sur détendeur de pression (pas présent sur tous les détendeurs)</li> </ul>
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de pile ou pile mal placée</li> <li>• Le brûleur du milieu ne s'allume pas en premier</li> <li>• Câblage de l'allumeur mal branché</li> <li>• Électrode endommagée</li> <li>• Mauvaise mise à la terre</li> <li>• Allumeur défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Re)placez la batterie, en respectant les bornes</li> <li>• Allumez l'allumeur du milieu en premier</li> <li>• Vérifiez et ré-assemblez tous les fils de l'allumeur</li> <li>• Remplacez l'électrode</li> <li>• Vérifiez et ré-assemblez les électrodes, les brûleurs et l'allumeur</li> <li>• Remplacez l'allumeur</li> </ul>
L'allumeur ne produit aucune étincelle et n'émet aucun bruit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de pile ou pile mal placée</li> <li>• Pile déchargée</li> <li>• Bouton de l'allumeur mal assemblé</li> <li>• Générateur d'étincelles défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Re)placez la batterie, en respectant les bornes</li> <li>• Remplacez la pile</li> <li>• Ré-assemblez le bouton de l'allumeur</li> <li>• Remplacez le générateur d'étincelles</li> </ul>
L'allumeur émet un bruit mais ne produit pas d'étincelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise mise à la terre</li> <li>• Le brûleur et l'électrode sont trop espacés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccordez le générateur d'étincelles et les électrodes</li> </ul>
L'allumeur émet un bruit mais ne produit pas d'étincelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise mise à la terre</li> <li>• Le brûleur et l'électrode sont trop espacés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recourbez légèrement l'électrode pour la rapprocher du brûleur</li> </ul>
Production d'étincelles ne provenant pas des brûleurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Câblage défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacez le câblage</li> </ul>
Production d'étincelles, mais pas sur toutes les électrodes et/ou trop faibles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise mise à la terre</li> <li>• Pile presque déchargée</li> <li>• Électrodes mouillées ou cassées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccordez le générateur d'étincelles et les électrodes</li> <li>• Remplacez la pile</li> <li>• Séchez les électrodes avec une serviette en papier ou remplacez les électrodes</li> </ul>

# DE - BEDIENUNGSANLEITUNG

1	Registrieren Ihres Geräts .....	42	11	Pflege des Geräts .....	49
2	Informationen zu diesem Handbuch.....	42		• Reinigen des Grillrosts.....	49
3	Wichtige Sicherheitshinweise .....	42		• Reinigen der Schale.....	49
	• Lesen und Befolgen der Anweisungen .....	42		• Reinigen der Brenner und Venturirohre.....	49
	• Vorsicht im Umgang mtt Gas.....	42		• Pflegen van Emaille, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen .....	50
	• Wahl eines geeigneten Standorts .....	42		• Lagern des Geräts .....	50
	• Wichtige Sicherheitshinweise .....	42		• Lagern van Gasflaschen .....	50
4	Wiederkehrende Konzepte.....	42		• Bestellen van Ersatzteilen .....	50
	• Venturirohre.....	43	12	Gewährleistung.....	50
	• Brennerdeckel.....	43		• Abgedeckt .....	50
	• Emaille .....	43		• Nicht Abgedeckt .....	51
	• Stichflammen.....	43	13	Technische Daten .....	51
5	Montieren des Geräts .....	43		• Typenschild .....	51
	• Sicherheitshinweise .....	43		• Durch messer der Einspritzdüsen.....	51
	• Montage des Geräts .....	43	14	Fehlerbehebung.....	51
6	Anschließen van Gas an das Gerät.....	43			
	• Welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil? .....	43			
	• Sicherheitshinweise .....	44			
	• Anschließen des Schlauchs an das Gerät .....	44			
	• Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil .....	44			
	• Austauschen der Gasflasche .....	44			
7	Prüfen auf Gaslecks.....	45			
	• Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden? .....	45			
	• Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden? .....	45			
	• Sicherheitshinweise .....	45			
	• Welche Materialien werden benötigt? .....	45			
	• So prüfen Sie auf Gaslecks .....	45			
	• Im Fall eines Gaslecks .....	45			
8	Vorbereiten des Geräts für die Verwendung .....	46			
	• Vor jeder Verwendung.....	46			
	• Var der ersten Inbetriebnahme (var der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum) .....	46			
	• Einbrennen des Geräts .....	46			
9	Entzünden der Brenner .....	46			
	• Sicherheitshinweise .....	46			
	• Entzünden der Hauptbrenner .....	46			
	• Entzünden des seitlichen Brenners .....	47			
	• Ausschalten der Brenner .....	47			
	• Erneutes Entzünden der Brenner.....	47			
	• Prüfen der Flammen .....	47			
10	Hilfreiche Tipps und Tricks.....	48			
	• Vorheizen des Geräts.....	48			
	• Verhindern des Anhaftens van Speisen .....	48			
	• Direktes und indirektes Grillen .....	48			
	• Grillen mtt geschlossenem Deckel .....	48			
	• Beobachten der Temperatur .....	48			
	• Nutzen der Heizzonen.....	48			
	• Vermeiden van Stichflammen .....	48			

# 1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

---

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

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

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

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



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



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

## 2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

---

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen:

- Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts.
- Der zweite Teil beginnt auf Seite 73. Er umfasst verschiedene Zeichnungen (Explosionsansichten, Montagezeichnungen ...) der Gerät, die in diesem Handbuch beschrieben sind.

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

### 3.1 Lesen und Befolgen der Anweisungen

---

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.

### 3.2 Vorsicht im Umgang mit Gas

---

Die Arbeit mit Gas ist sicher, erfordert jedoch einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen:

- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder Verwendung ab.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen (voll/leer).



Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie die Gaszufuhr umgehend, löschen Sie alle Flammen und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Falls der Geruch anhält, wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

### 3.3 Wahl eines geeigneten Standorts

---

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 Gerät in mindestens drei Meter Entfernung von Gebäuden an einem offenen und gut belüfteten Ort auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Luft jederzeit ungehindert zu den Brennern und durch die Luftlöcher im Unterschrank strömen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht unter einem Überhang (z. B. Balkon oder Schutzdach) oder unter einem Baum steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche. Stellen Sie es unter keinen Umständen auf ein sich bewegendes Fahrzeug (z. B. Boot oder Anhänger).

### 3.4 Wichtige Sicherheitshinweise

---

- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder und Tiere anwesend sind.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen (Deckel, Grillrost...) arbeiten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden
- Verwenden Sie kein Holz, keine Holzkohle, keine Lavasteine oder Keramikbriketts im Gasgerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Alkohol getrunken oder Drogen zu sich genommen haben.
- Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen
- Das Gerät nicht verändern!

## 4 WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

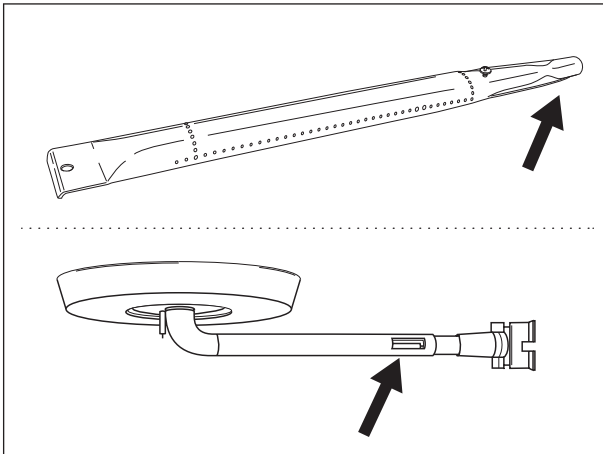
---

Dieser Teil umfasst Definitionen einiger weniger bekannter Konzepte. Diese Konzepte werden in verschiedenen Themen dieses Handbuchs verwendet.



## 4.1 Venturirohre

Die Venturirohre sind kleine Schläuche, die an den Eingängen der Brenner befestigt sind. Seitlich an den Venturirohren befindet sich ein Loch, das an den Hauptbrennern und am seitlichen Brenner sichtbar ist:



Auf dem Weg zu den Brennern wird das Gas durch die Venturirohre geleitet. Über die seitlichen Löcher wird das Gas mit Luft und somit mit Sauerstoff gemischt. Das ist für eine problemlose Zündung der Brenner erforderlich: nur das korrekte Gemisch aus Gas und Sauerstoff ermöglicht eine richtige Zündung und Flammenbildung.

## 4.2 Brennerdeckel

Bei den Brennerdeckeln handelt es sich um Abdeckungen, die Sie über den Brenner Ihres Geräts montieren. Sie schützen die Brenner vor herabtropfendem Fett. Die seitlichen Öffnungen der Deckel verteilen die Wärme über den Grill, sodass eine schnellere und gleichmäßigere Erwärmung gewährleistet wird.

## 4.3 Emaille

Einige Teile des Geräts sind mit geschmolzenem Glas, so genanntem Emaille überzogen. Diese Emaille schützt das darunterliegende Material vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es rostet nicht, hält hohen Temperaturen stand und ist leicht zu pflegen.

Da die Emaille weniger flexibel ist als das davon umgebene Metall, kann die Emaille abblättern, wenn Sie das Gerät unsachgemäß handhaben. Um derartige Probleme zu vermeiden, sollten Sie bei der Montage emaillierter Teile vorsichtig vorgehen und darauf achten, dass die Emaille erhalten bleibt. Beachten Sie dazu die Beschreibungen in diesem Handbuch.

## 4.4 Stichflammen

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

## 5 MONTIEREN DES GERÄTS

### 5.1 Sicherheitshinweise

- Ändern Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile, die vom Hersteller vormontiert und/oder versiegelt wurden, 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.

### 5.2 Montage des Geräts

Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher, einen Flachkopfschraubendreher und eine AA-Batterie (elektrischer Zünder). Im Lieferumfang des Geräts sind keine Batterien enthalten.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und saubere Fläche.
2. Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen. Sie finden sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.

Gehen Sie bei der Montage der emaillierten Teile besonders sorgfältig vor. Die Werkzeuge und Schrauben können die Emaille beschädigen. Verwenden Sie die mitgelieferten Unterlegscheiben, um die Emaille um die Schrauben herum zu schützen.

Die Blisterpackungen können mehr Schrauben als nötig enthalten. Nach der Montage können Schrauben übrig sein.

Die Verpackung enthält ein Notfallkit mit Ersatzteilen (Schrauben, Muttern, Unterlegscheiben ...). Diese können verwendet werden, falls Teile verloren gehen oder beschädigt werden.

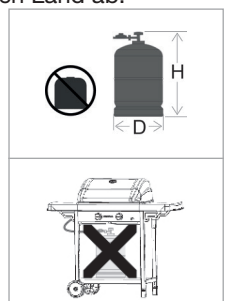
## 6 ANSCHLIEßEN VON GAS AN DAS GERÄT

### 6.1 Welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil?

Um das Gerät mit Gas versorgen können, müssen Sie eine Gasflasche, einen Schlauch und ein Druckminderventil kaufen. Der Schlauch und das Ventil sind im Lieferumfang des Geräts enthalten, die Flasche nicht.

Welcher Zylinder, welcher Schlauch und welches Ventil verwendet werden müssen, hängt vom jeweiligen Land ab.

Land	Flasche, Schlauch und Ventil
AT	Propangas, 50 mbar/ Butangas, 50 mbar
CH	Propangas, 50 mbar/ Butangas, 50 mbar
DE	Propangas, 50 mbar/ Butangas, 50 mbar



Wenn der Schlauch oder das Druckminderventil ausgetauscht werden müssen, kaufen Sie Material mit den Eigenschaften, die denen der mitgelieferten Teile entsprechen.

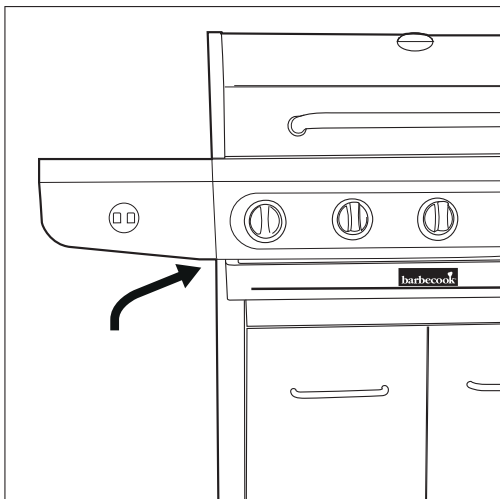
Nehmen Sie das Druckminderventil beim Kauf einer Gasflasche mit. Nicht alle Druckminderventile passen auf alle Flaschen.

## 6.2 Sicherheitshinweise

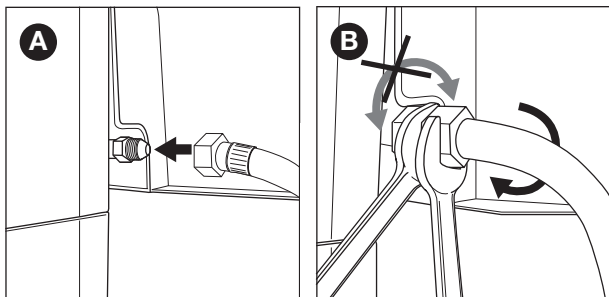
- Schließen Sie die Flasche nie direkt an das Gerät an. Montieren Sie zunächst ein Druckminderventil an der Flasche.
- Ändern Sie die vormontierten oder versiegelten Teile an der Flasche, am Schlauch oder am Druckminderventil unter keinen Umständen.
- Halten Sie den Schlauch so kurz wie möglich (maximal 1,5 m), um zu verhindern, dass er auf dem Boden schleift.
  - Den Schlauch nicht verbiegen. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.
  - Zu ersetzen bei Beschädigungen, rissen, wenn es die Vorschriften des Landes verlangen oder je nach seiner Lebensdauer (Z.B. Frankreich).
  - Den Schlauch nicht verbiegen.
- Die Flasche stets aufrecht halten.
- Die Gaszufuhr nicht öffnen.
- Wenn Veränderungen am Gasanschluss vorgenommen wurden, stets auf Lecks prüfen. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".


## 6.3 Anschließen des Schlauchs an das Gerät

1. Lokalisieren Sie den Gasschlauch des Geräts.



2. Schrauben Sie den Gasschlauch auf das Gasrohr (A) und ziehen Sie ihn mit zwei Schraubenschlüsseln fest. Halten Sie das Rohr mit einem Schraubenschlüssel und drehen Sie den Schlauch mit dem anderen Schraubenschlüssel (B) fest.

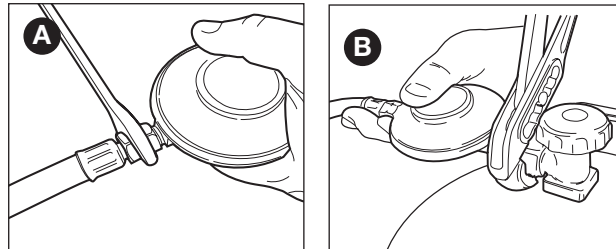


-  Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein.

## 6.4 Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil

Sie benötigen einen 17-mm-Schraubenschlüssel und einen Universalschraubenschlüssel.

1. Schrauben Sie den Schlauch auf das Druckminderventil und ziehen Sie ihn mit einem 17-mm-Schraubenschlüssel an (A).
2. Schrauben Sie das Ventil im Uhrzeigersinn auf die Flasche und ziehen Sie es mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).



-  Nur Druckminderventile entsprechend EN 16129 verwenden.

## 6.5 Austauschen der Gasflasche

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.
2. Trennen Sie die leere Flasche und schließen Sie die volle Flasche an.
3. Prüfen Sie die Flasche, den Schlauch und alle Gasanschlüsse auf Lecks. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".

-  Achtung, der Wechsel des Gaszylinders sollte immer von Zündquellen entfernt stattfinden.

## 7 PRÜFEN AUF GASLECKS

### 7.1 Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden?

Propan und Butan sind schwerer als Luft. Daher werden Sie nicht vom Gerät weggetragen. Insbesondere an windstillen Tagen kann ein Leck dazu führen, dass sich Gas im Gerät und darum herum ansammelt. Dieses angesammelte Gas kann sich entzünden und explodieren.

### 7.2 Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden?

- Vor der ersten Inbetriebnahme oder vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum.
- ⚠ Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert wurde.
- Immer dann, wenn eine Gaskomponente ausgetauscht wurde.
- Mindestens einmal pro Jahr, vorzugsweise zu Beginn der Grillsaison.

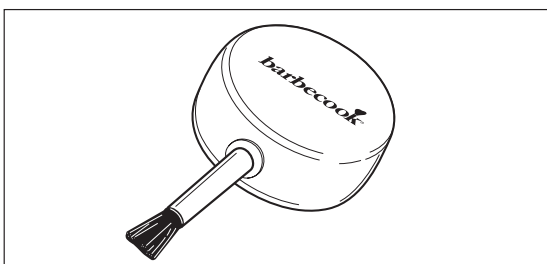
### 7.3 Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät im Freien an einem gut belüfteten Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass es in der Nähe des Geräts keine Flammen oder Wärmequellen gibt.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder ein Streichholz, um auf Gaslecks zu prüfen.
- Rauchen Sie nicht und zünden Sie die Brenner nicht an, wenn Sie auf Gaslecks prüfen.

### 7.4 Welche Materialien werden benötigt?

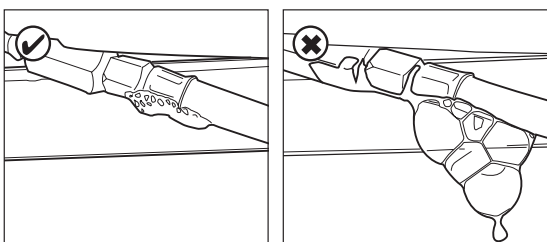
Um auf Gaslecks zu prüfen, wird folgendes benötigt:

- Eine Testflüssigkeit. Sie können ein gebrauchsfertiges Leckspray oder eine Mischung aus Wasser (50 %) und Spülmittel (50 %) verwenden.
- Das Lecktestwerkzeug, das im Lieferumfang des Geräts enthalten ist. Verwenden Sie es, um die Testflüssigkeit aufzunehmen und auf die Gaskomponenten oder Verbindungen aufzutragen, die geprüft werden sollen.



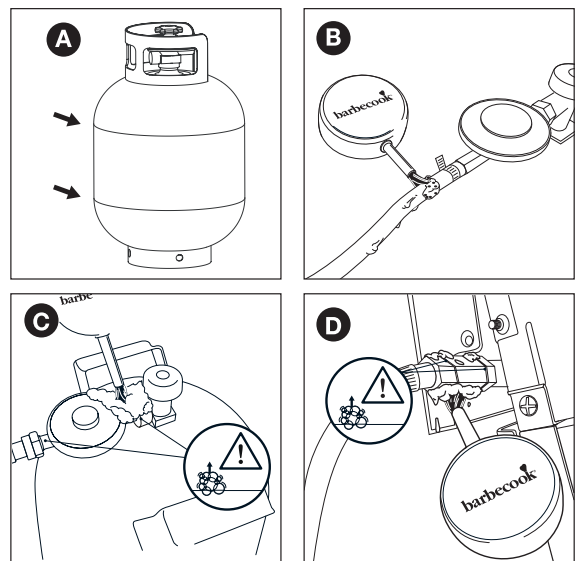
### 7.5 So prüfen Sie auf Gaslecks

Zum Prüfen auf Gaslecks verwenden Sie eine Testflüssigkeit, die auf alle Gaskomponenten und Verbindungen angewendet wird. Wenn die Blasenbildung an einer speziellen Komponente oder Verbindung zunimmt, tritt Gas aus:



Gehen Sie folgendermaßen vor, um auf Gaslecks zu prüfen:

1. Stellen Sie das Gerät ins Freie.
2. Halten Sie das Lecktestwerkzeug und die Testflüssigkeit (Leckspray oder Seifenlauge) bereit.
3. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie alle Regler auf OFF
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr leicht. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche nur einmal.
5. Ziehen Sie mit dem Lecktestwerkzeug etwas Testflüssigkeit auf und tragen Sie sie auf den Bereich auf, der geprüft werden soll. Folgendes muss geprüft werden:
  - Die Schweißnähte an der Flasche (A)
  - Der Schlauch (B)
  - Die Verbindungen zwischen Flasche und Druckminderventil und zwischen Druckminderventil und Schlauch (C)
  - Die Verbindung zwischen dem Schlauch und dem Gerät (D)



- ⚠ Das Druckminderventil Ihres Geräts und die Anschlüsse können von den dargestellten abweichen.

6. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:
  - Wenn Sie ein Leck erkennen, fahren Sie wie unter "Im Fall eines Gaslecks" beschrieben fort.
  - Wenn keine Lecks vorhanden sind, schließen Sie die Gaszufuhr, spülen Sie alle Komponenten gründlich mit Wasser und trocknen Sie sie gut.

### 7.6 Im Fall eines Gaslecks

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Wenn Sie ein Gasleck an einer der Verbindungen entdecken, ziehen Sie diese Verbindung fest.
  - Wenn Sie ein Leck an der Flasche oder am Schlauch entdecken, tauschen Sie die Flasche oder den Schlauch aus.
2. Prüfen Sie die Verbindung oder Komponente, bei der das Leck entdeckt wurde, erneut.
3. Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich an einen Barbecue-Händler. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem das Leck behoben wurde.

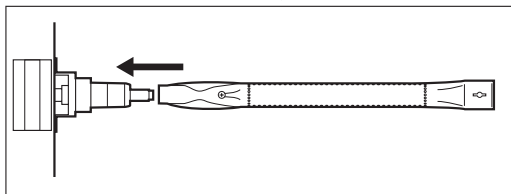
- ⚠ Eine Liste mit Barbecue-Händlern in Ihrer Nähe finden Sie auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

## 8 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

### 8.1 Vor jeder Verwendung

Stellen Sie vor jeder Verwendung des Gerats Folgendes sicher:

- Dass das Gerät an einem geeigneten Ort aufgestellt ist. Siehe "3.3 Wahl eines geeigneten Standorts".
- Dass der Gasschlauch nicht auf dem Boden schleift und nicht mit heißen Flächen oder tropfendem Fett in Berührung kommen kann.
- Dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Siehe "11.2 Reinigen der Schale".
- Dass die Brenner und Venturirohre nicht von Insektenestern oder Spinnweben blockiert werden. Siehe "11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre".
- Dass die Brenner korrekt montiert sind. Die Venturirohre müssen sich über den Öffnungen der Gasventile befinden.



- ⚠ Wenn Sie sicherstellen wollen, dass die Gasverbindung in Ordnung ist, können Sie Ihr Gerät vor jeder Verwendung auf Gaslecks prüfen. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".

### 8.2 Vor der ersten Inbetriebnahme (vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum)

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach langer Zeit wieder verwenden, müssen Sie einige zusätzliche Prüfungen durchführen.

- Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch (nur vor der ersten Inbetriebnahme).
- Prüfen Sie das Gerät auf Gaslecks. Siehe "7 Prüfen auf Gaslecks".

- ⚠ Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert wurde.

- Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre (nur vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum). Siehe "11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre".
- Brennen Sie das Gerät ein, bevor Sie Speisen darauf legen (nur vor der ersten Inbetriebnahme). Siehe "8.3 Einbrennen des Geräts".

### 8.3 Einbrennen des Geräts

Durch das Einbrennen des Geräts vor der ersten Verwendung entfernen Sie Fette, die durch die Fertigung am Gerät verblieben sind. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Entzünden Sie die Hauptbrenner und stellen Sie die Regler auf HIGH. Siehe "9.2 Entzünden der Hauptbrenner".
2. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang brennen. Legen Sie noch keine Speisen auf das Gerät.
3. Öffnen Sie nach 15 Minuten den Deckel und lassen Sie das Gerät weitere 5 Minuten brennen (wobei die Regler weiterhin auf HIGH stehen).
4. Nach 5 Minuten kann das Gerät verwendet werden. Jetzt können Sie Speisen auf den Grill legen.

## 9 ENTZÜNDEN DER BRENNER

- ⓘ Um die Brenner mit dem elektrischen Zünder entzünden zu können, müssen Sie eine M-Batterie in den Zünder einlegen. Diese Batterie ist im Lieferumfang des Gerats nicht enthalten. Sie finden das Batteriefach des Zünders an der Innenseite der Frontblende des rechten Tisches.

### 9.1 Sicherheitshinweise

- Führen Sie vor dem Entzünden des Gerats alle Überprüfen aus, die in "8 Vorbereiten des Geräts für die Verwendung" aufgeführt sind.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel immer geöffnet ist, wenn Sie einen Brenner entzünden.
- Beugen Sie sich nie direkt über einen Brennen, wenn Sie ihn entzünden.

### 9.2 Entzünden der Hauptbrenner

#### 9.2.1 VERWENDEN DES ZÜNDERS

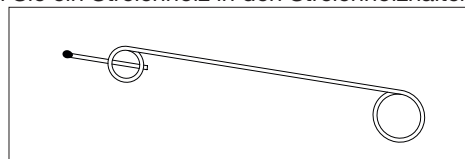
5. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF.
6. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
7. Drücken Sie den Regler eines Brenners, stellen Sie ihn auf HIGH und halten Sie ihn einen Moment gedrückt. Der integrierte Zünder produziert Funken, die den Brenner entzünden.

- ⚠ Zünden Sie zunächst immer einen Hauptbrenner. Zünden Sie nie alle Hauptbrenner gleichzeitig.

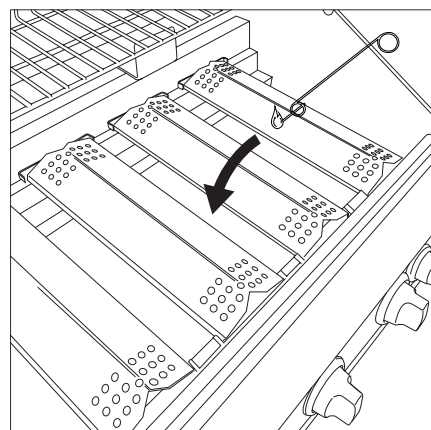
8. Wenn sich der Brenner nach drei Versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
9. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

#### 9.2.2 VERWENDEN EINES STREICHHOLZES

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.



2. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF.
3. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
4. Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es etwa 13 mm vom Brenner entfernt.





5. Stellen Sie den Regler eines Brenners auf HIGH.
- ⚠ Zünden Sie zunächst immer einen Hauptbrenner. Zünden Sie nie alle Hauptbrenner gleichzeitig.
6. Wenn sich der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
7. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.
8. Nachdem ein Brenner entzündet ist, zünden Sie die anderen, indem Sie die Regler auf HIGH stellen.

### 9.3 Entzünden des seitlichen Brenners

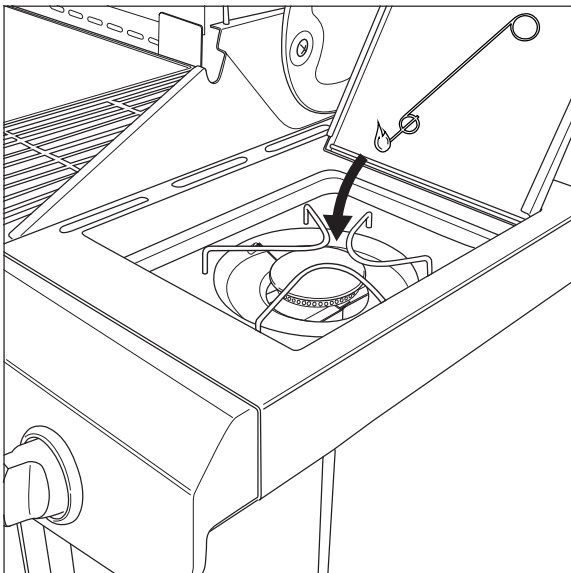
- ⚠ Der seitliche Brenner kann nur Kochgeschirr mit einem Gewicht von bis zu 9 kg tragen. Der maximale Durchmesser beträgt 220 mm, der minimale Durchmesser 120 mm.

#### 9.3.1 VERWENDEN DES ZÜNDERS

1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf OFF.
2. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
3. Drücken Sie den Regler des seitlichen Brenners, stellen Sie ihn auf HIGH und halten Sie ihn einen Moment gedrückt. Der integrierte Zünder produziert Funken, die den seitlichen Brenner entzünden.
4. Wenn sich der Brenner nach drei Versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
5. Versuchen Sie erneut, den seitlichen Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

#### 9.3.2 VERWENDEN EINES STREIHHOLZES

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.
2. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf OFF.
3. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
4. Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es etwa 13 mm vom seitlichen Brenner entfernt.



5. Stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf HIGH.
6. Wenn sich der seitliche Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
7. Versuchen Sie erneut, den seitlichen Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

### 9.4 Ausschalten der Brenner

Wenn Sie die Brenner nicht mehr verwenden, müssen Sie ausgeschaltet werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie die Regler der Brenners auf HIGH.
- ⚠ Wenn Sie zuerst die Gaszufuhr schließen, stellen Sie sicher, dass im Gerät kein Gas mehr vorhanden ist.

### 9.5 Erneutes Entzünden der Brenner

Wenn ein Brenner während der Verwendung ausgeht, gehen Sie folgendermaßen vor:

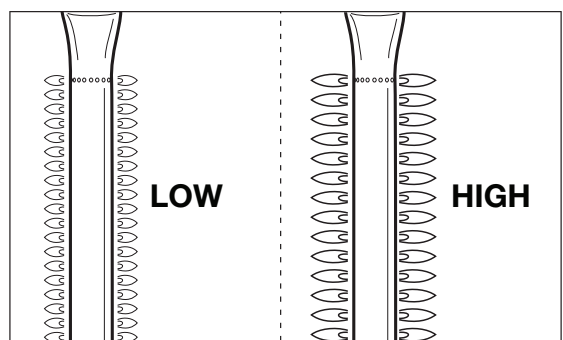
1. Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie alle Regler auf OFF und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an.

### 9.6 Prüfen der Flammen

Wenn Sie einen Brenner anzünden, müssen Sie seine Flammen prüfen. Eine perfekte Flamme ist fast vollkommen blau, mit einigen gelben Spitzen. Sporadische gelbe Flammen sind normal und nicht schädlich.

Sollte es Probleme mit den Flammen geben, gehen Sie folgendermaßen vor, um das Problem zu lösen:

Wenn die Flammen...	Dann...
Niedrig und vollkommen gelb sind	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.</li> <li>2. Siehe "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu bestimmen. Wahrscheinlich sind die Venturirohre verstopft.</li> </ol>
Höher als die Schale sind	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.</li> <li>2. Warten Sie 5 Minuten, damit angesammeltes Gas entweichen kann.</li> <li>3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an.</li> <li>4. Wenn das Problem weiterhin besteht, siehe "14 Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu bestimmen.</li> </ol>



## 10 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

### 10.1 Vorheizen des Geräts

Durch das Vorheizen des Geräts stellen Sie sicher, dass der Grill ausreichend heiß ist, wenn Sie Speisen darauf legen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Entzünden den/die Brenner und stellen Sie den/die Regler auf HIGH.
2. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang brennen.
3. Öffnen Sie den Deckel nach zehn Minuten und legen Sie Speisen auf den Grill.
4. Wenn Sie nun weniger Hitze benötigen, stellen Sie den/die Regler auf eine niedrigere Position.

### 10.2 Verhindern des Anhaftens von Speisen

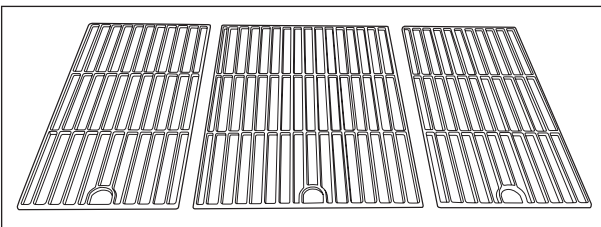
So verhindern Sie, dass Speisen am Grill anhaften:

- Bestreichen Sie die Speisen mithilfe eines Pinsels leicht mit Öl, bevor Sie sie auf den Grill legen. Auch der Grill kann geölt werden.
- Heizen Sie das Gerät vor. Je wärmer der Grill ist, wenn Sie die Speisen auflegen, umso weniger haften sie an.
- Drehen Sie die Speisen nicht zu schnell. Warten Sie, bis sie sich erwärmt haben.

### 10.3 Direktes und indirektes Grillen

Je nach Art der Speisen, die Sie zubereiten, und Zubereitungsweise können Sie entweder direkt oder indirekt grillen:

Methode	Beschreibung	Verwendung
Direkt	Legen Sie Ihre Speisen direkt über einen angezündeten Brenner, stellen Sie eine hohe Brennerposition ein und lassen Sie den Deckel geöffnet.	Zum Anbraten von Fleisch und Gemüse
Indirekt	Legen Sie Ihre Speisen neben einen angezündeten Brenner, stellen Sie eine mittlere/niedrige Brennerposition ein und schließen Sie den Deckel.	Zum weiteren Garen von angebratenem Fleisch



- ⚠ Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe "10.5 Beobachten der Temperatur".

### 10.4 Grillen mit geschlossenem Deckel

Das Schließen des Deckels beim Grillen bietet einige wichtige Vorteile:

- Die Temperatur des Grills ist höher und bleibt konstanter.
- Sie reduzieren die Garzeit der Speisen und sie bleiben saftiger.
- Sie reduzieren Stichflammen und sparen Gas.

- ⚠ Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe "10.5 Beobachten der Temperatur".

### 10.5 Beobachten der Temperatur

Ihr Gerät ist mit leistungsstarken Brenner ausgestattet. Das heißt, es erwärmt sich schnell und Sie können die Temperatur konstant halten. Stellen Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel sicher, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Beobachten Sie das Thermometer am Deckel und beachten Sie dabei folgende Richtlinien:

- Die normale Gartemperatur beträgt etwa 210 °C. Bei höheren Temperaturen können sich tropfendes und angesammeltes Fett entzünden.
- Die Temperatur sollte nie länger als fünf Minuten über 300 °C liegen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und sich verformen.

- 🔥 Wenn das Gerät zu warm wird, lassen Sie es abkühlen, indem Sie den Deckel öffnen und die Brenner auf eine geringere Position regeln.

### 10.6 Nutzen der Heizzonen

Wenn alle Brenner entzündet sind, verteilen die Brennerdeckel die Wärme möglichst gleichmäßig über den Grill. Trotz dieser gleichmäßigen Erwärmung sind einige Zonen heißer als andere. Diese Heizzonen können Sie nutzen, um Ihre Speisen perfekt zu grillen:

Zone	Heiß?	Verwendung...
Vorn	Heiß	Grillen empfindlicher Speisen (Garnelen, Fisch ...)
Mitte	Heißer	Zubereiten von Speisen, die eine längere Garzeit benötigen (z. B. Würstchen, Hähnchenschenkel...)
Hinten	Am heißesten	Anbraten von Fleisch und Gemüse

- 🔥 Sie können auch Heizzonen erschaffen, indem Sie mit der Leistung der Brenner experimentieren. So können Sie beispielsweise einen Brenner auf eine niedrige Position einstellen und die Zone über dem Brenner für empfindliche Speisen oder Speisen verwenden, die eine längere Garzeit benötigen.

### 10.7 Vermeiden von Stichflammen

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 die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Siehe "11.2 Reinigen der Schale".
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Öffnung für ablaufendes Fett nicht verstopft ist und dass der Fettbehälter nicht voll ist.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett von fettigem Fleisch, schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Brenner auf eine möglichst niedrige Temperatur ein.



## 11 PFLEGE DES GERÄTS

### 11.1 Reinigen des Grillrosts

Wir empfehlen, den Grillrost nach jeder Verwendung mit einem Barbecue cleaner zu reinigen.

Sie können den Grillrost auch mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumkarbonat reinigen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Ofenreiniger für den Grillrost.

### 11.2 Reinigen der Schale

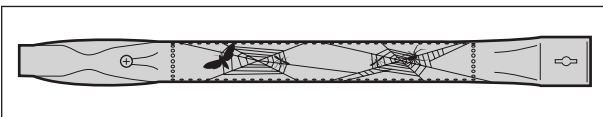
Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung mit einem Barbecue cleaner zu reinigen. Verwenden Sie ihn wie auf den Grill rosten.

### 11.3 Reinigen der Brenner und Venturirohre

#### 11.3.1 WARUM MÜSSEN DIE BRENNER UND VENTURIROHRE GEREINIGT WERDEN?

Spinnen und Insekten können Weben und Nester in den Brennern und Venturirohren anlegen. Dadurch kann die Gaszufuhr zu den Brennern blockiert werden. Dadurch:

- Können Sie die Brenner nicht entzünden. Wenn Sie trotzdem entzündet werden können, produzieren Sie lediglich qualmende und gelbe Flammen.
- Kann sich das Gas außerhalb der Venturirohre entzünden, an den Regiem. Diese Feuer werden als Flammenrückschlag bezeichnet und können zu emsten Verletzungen und Materialschäden führen.



- i** Schäden aufgrund von verstopften Brennern und Venturirohren werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

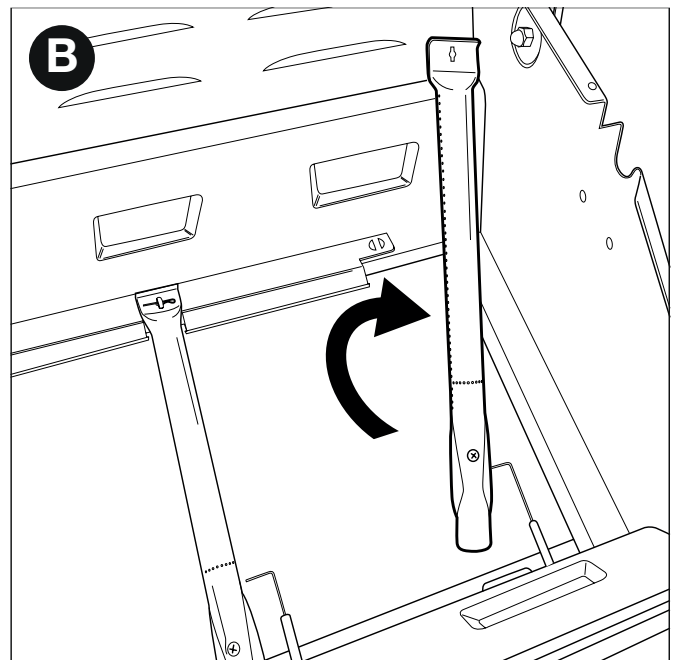
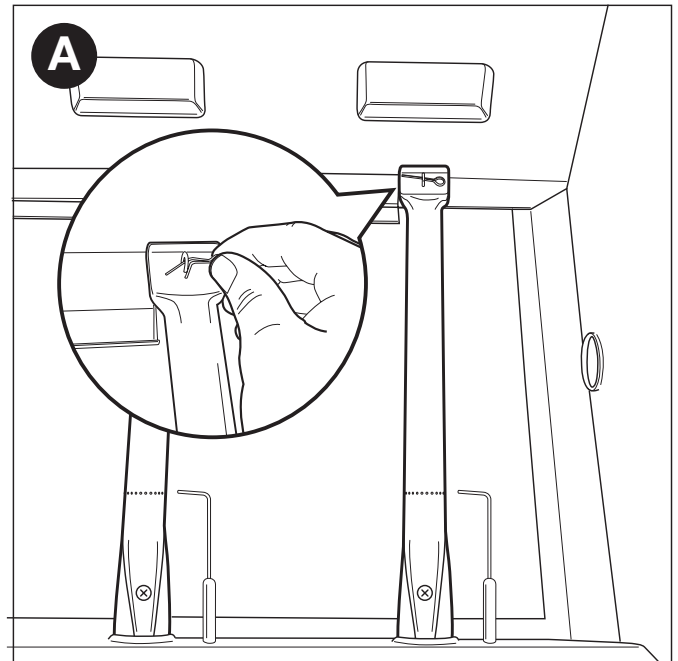
#### 11.3.2 WANN MÜSSEN DIE BRENNER UND VENTURIROHRE GEREINIGT WERDEN?

Sie müssen die Brenner und Venturirohre Ihres Geräts reinigen:

- Vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum.
- Mindestens zweimal pro Jahr, einmal zu Beginn der Grillsaison.

#### 11.3.3 SO REINIGEN SIE DIE BRENNER UND VENTURIROHRE

1. Entfernen Sie die Brenner wie in den Zeichnungen gezeigt vom Gerät. Wenn Sie bemerken, dass ein Brenner beschädigt ist, müssen Sie ihn austauschen.





2. Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger (auch mit einer gerade gebogenen Büroklemmer, einer Pfeifenbürste ...).
3. Setzen Sie die Brenner wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass sich die Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile befinden.

## 11.4 Pflegen von Emaille, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen

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

Material	Materialpflege
Emaille	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine scharfkantigen Objekte verwenden und nicht gegen harte Flächen schlagen.</li> <li>Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermeiden, wenn die Fläche noch warm ist.</li> <li>Es können Metallkratzer und Scheuermittel verwendet werden.</li> </ul>
Edelstahl und Chrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden.</li> <li>Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen.</li> <li>Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li> <li>Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li> </ul>
Pulverbeschichtet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li> <li>Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li> </ul>

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

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

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

Symbol	Material
●	Emaille
▲	Chrom
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

## 11.5 Lagern des Geräts

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, lagern Sie es an einem trockenen Ort. Vor dem Lagern des Geräts:

- Trennen Sie die Gasflaschen. Lagern Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen (auch nicht in einer Garage oder einem Schuppen), solange die Gasflasche angeschlossen ist.

- Reinigen Sie die Brenner und Grillroste, reiben Sie sie mit Öl ein und wickeln Sie sie in Papier.
- Decken Sie das Gerät mit einer Barbecue-Abdeckung ab. Registrieren Sie Ihr Gerät auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com), um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.

## 11.6 Lagern von Gasflaschen

Diese Anweisungen gelten für leere und volle Flaschen.

- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie Gasflaschen nie an einem Ort, der sehr heiß werden kann (in einem Auto, auf einem Boot...).
- Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Lagern Sie Gasflaschen stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagern und transportieren Sie Gasflaschen immer aufrecht.

## 11.7 Bestellen von Ersatzteilen

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

- Schlagen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils nach. Sie finden eine Liste aller Referenznummern unter den Explosionsansichten im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, werden Sie automatisch auf die korrekte Ersatzteilliste geleitet in Ihrem MyBarbecue Konto. Sie haben da die Möglichkeit Ersatzteile online zu bestellen.

- Bestellen Sie das Ersatzteil auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) oder bei dem Händler. Ersatzteile mit Gewährleistung können Sie nur bei dem Händler bestellen, bei dem Sie Ihr Barbecue Gerät gekauft haben.

## 12 GEWÄHRLEISTUNG

### 12.1 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 verlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus dem Buchstaben G und 15 Ziffern zusammen. Sie befindet sich:
  - In diesem Handbuch und im Startpaket, das in diesem Handbuch enthalten ist.
  - Auf der Verpackung des Geräts.
  - An der Innenseite der unteren Verkleidung.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue 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.

## 12.2 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 Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts (nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch, für kommerzielle Zwecke ... ) verursacht werden.
- 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.

## 14 FEHLERBEHEBUNG

## 13 TECHNISCHE DATEN

### 13.1 Typenschild

Das Typenschild führt alle technischen Daten Ihres Geräts auf. Sie befindet sich:

- Im zweiten Teil dieses Handbuchs.
- An der Innenseite der unteren Verkleidung.

### 13.2 Durchmesser der Einspritzdüsen

- Hauptbrenner: 0.83
- Seitlicher Brenner: 0.76

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Nicht ausreichend Wärme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaszufuhr nicht geöffnet</li> <li>• Venturirohre nicht über den Öffnungen der Gasventile platziert</li> <li>• Brenneröffnungen verstopft!</li> <li>• Gasflasche (tast) leer</li> <li>• Druckminderventil nicht korrekt an die Flasche und/oder den Schlauch angeschlossen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaszufuhr öffnen</li> <li>• Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile platzieren</li> <li>• Brenneröffnungen reinigen oder Brenner austauschen</li> <li>• Gasflasche austauschen</li> <li>• Druckminderventil erneut an Flasche und/oder Schlauch anschließen</li> </ul>
Übermäßige Wärme und/oder Stickflammen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen zu fettig</li> <li>• Öffnung für ablaufendes Fett verstopft!, Fett in Schale und/oder Fett auf Brenner</li> <li>• Temperatur zu hoch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überschüssiges Fett abschneiden oder Brenner auf niedrigere Position einstellen</li> <li>• Öffnung für ablaufendes Fett, Schale und Brenner reinigen</li> <li>• Brenner auf niedrigere Temperatur einstellen und/oder Speisen direkt grillen</li> </ul>
Wärme wird nicht gleichmäßig über Grillfläche verteilt	<p>Gewisse Wärmeunterschiede sind normal, siehe "10.6 Nutzen der Heizzonen". Mögliche Ursache(n) für große Wärmeunterschiede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät nicht vorgeheizt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät vorgeheizen</li> </ul>
Gelbe Flammen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner oder Venturirohre verstopft!</li> <li>• Salz auf Brenner</li> <li>• Gerät an Butangasflasche angeschlossen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner und Venturirohre reinigen</li> <li>• Brenner reinigen</li> <li>• Gerät mit einem geeigneten Druckminderventil an Propangasflasche anschließen</li> </ul>
Unvollständige Flamme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner verstopft!, gelöchert oder verrostet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner reinigen oder austauschen</li> </ul>
Flammenrückschlag (Flammen außerhalb der Venturirohre/an Regiem)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner oder Venturirohre verstopft!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaszufuhr schließen und Brenner auf OFF stellen.</li> <li>• Gerät abkühlen lassen.</li> <li>• Brenner und Venturirohre reinigen.</li> </ul>
Flammen höher als Schalenrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viel Wind</li> <li>• Gasflasche (tast) leer</li> <li>• Fett in Schale und/oder auf Brenner geben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät mit Rückseite zum Wind aufstellen</li> <li>• Gasflasche austauschen</li> <li>• Schale und Brenner reinigen</li> </ul>

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Flammen höher als Schalenrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viel Wind</li> <li>• Gasflasche (fast) leer</li> <li>• Fett in Schale und/oder auf Brenner geben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät mit Rückseite zum Wind aufstellen</li> <li>• Gasflasche austauschen</li> <li>• Schale und Brenner reinigen</li> </ul>
Druckminderventil summt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heißes Wetter</li> <li>• Neue (volle) Gasflasche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Gefahr und kein Detekt. Sollte nach einer Weile von selbst aufhören.</li> </ul>
Brenner pfeift, wenn er auf LOW gestellt ist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaseinspritzdüse, Venturirohr und/oder Brenner verschmutzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaseinspritzdüse, Venturirohr und Brenner reinigen</li> </ul>
Brenner kann nicht entzündet werden (mit Zünder oder Streichholz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner oder Venturirohr verstopft!</li> <li>• Keine Gaszufuhr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brenner und Venturirohr reinigen</li> <li>• Gaszufuhr öffnen und Sicherheitsknopf an Druckminderventil drücken (nicht bei allen Reglern vorhanden)</li> </ul>
Brenner kann nicht mit Zünder entzündet werden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Batterie eingelegt oder Batterie nicht korrekt eingelegt</li> <li>• Mittlerer Brenner wurde nicht als erster entzündet</li> <li>• Zünderkabel nicht korrekt montiert</li> <li>• Elektrode beschädigt</li> <li>• Falsche Erdung</li> <li>• Fehlerhafter Zünder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Batterie (neu) einlegen, auf richtige Ausrichtung der Anschlüsse achten</li> <li>• Mittleren Brenner zuerst entzünden</li> <li>• Alle Zündverbindungen prüfen und neu montieren</li> <li>• Elektrode austauschen</li> <li>• Elektroden, Brenner und Zünder prüfen und neu montieren</li> <li>• Zünder austauschen</li> </ul>
Keine Funken und kein Geräusch beim Betätigen des Zünders	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Batterie eingelegt oder Batterie nicht korrekt eingelegt</li> <li>• Batterie leer</li> <li>• Zündknopf nicht korrekt montiert</li> <li>• Fehlerhafter Funkenerzeuger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Batterie (neu) einlegen, auf richtige Ausrichtung der Anschlüsse achten</li> <li>• Batterie austauschen</li> <li>• Zündknopf neu montieren</li> <li>• Funkenerzeuger austauschen</li> </ul>
Beim Betätigen des Zünders nur Ton (keine Funken)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Erdung</li> <li>• Brenner und Elektrode zu weit voneinander entfernt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen</li> <li>• Elektrode leicht biegen, um sie näher an den Brenner zu bringen</li> </ul>
Funken vorhanden, die nicht von Brennern stammen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Verkabelung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkabelung austauschen</li> </ul>
Funken vorhanden, aber nicht an allen Elektroden und/oder nicht ausreichend stark	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Erdung</li> <li>• Batterie fast leer</li> <li>• Feuchte oder beschädigte Elektroden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen</li> <li>• batterie austauschen</li> <li>• Elektroden mit Papiertüchern trocknen oder Elektroden austauschen</li> </ul>

# IT - GUIDA ALL'USO

1	Registrazione del barbecue .....	54	11	Manutenzione del barbecue .....	60
2	Informazioni sul presente manuale .....	54	• Pulizia della griglia .....	60	
3	Istruzioni importanti per la sicurezza .....	54	• Pulizia del braciere .....	60	
• Lettura e rispetto delle istruzioni .....	54	• Pulire i fornelli e i tubi di Venturi .....	61		
• Far attenzione al gas .....	54	• Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere .....	61		
• Scelta della giusta posizione .....	54	• Conservazione del barbecue .....	62		
• Istruzioni importanti per la sicurezza .....	54	• Conservazione delle bombole .....	62		
4	Concetti ricorrenti .....	54	• Ordinazione di ricambi .....	62	
• Tubi di Venturi .....	55	12	Garanzia .....	62	
• Spartifiamma dei fornelli .....	55	• Difetti coperti .....	62		
• Superfici smaltate .....	55	• Difetti non coperti .....	62		
• Vampate .....	55	13	Specifiche tecniche .....	62	
5	Montaggio del barbecue .....	55	• Etichetta identificativa .....	62	
• Istruzioni per la sicurezza .....	55	• Diametro degli iniettori .....	62		
• Montaggio del barbecue .....	55	14	Risoluzione dei problemi .....	63	
6	Collegamento del gas al barbecue .....	55			
• Scelta di bom bola, tuba flessibile e regolatore .....	55				
• Istruzioni per la sicurezza .....	56				
• Collegamento del tuba flessibile al barbecue .....	56				
• Collegamento del tuba flessibile e della bombola al regolatore .....	56				
• Sostituzione della bombola .....	56				
7	Controllo di eventuali perdite di gas .....	56			
• Perché controllare eventuali perdite di gas? .....	56				
• Quando controllare eventuali perdite di gas? .....	56				
• Istruzioni per la sicurezza .....	56				
• Materiali occorrenti .....	57				
• Controllo di eventuali perdite di gas .....	57				
• In caso di perdite di gas .....	57				
8	Preparazione all'uso del barbecue .....	57			
• Prima dell'utilizzo .....	57				
• Primo utilizzo (dopo un lungo periodo) .....	58				
• Accensione del barbecue .....	58				
9	Accensione dei fornelli .....	58			
• Istruzioni per la sicurezza .....	58				
• Accensione dei fornelli principali .....	58				
• Accensione del fornello laterale .....	58				
• Spegnerne i fornelli .....	59				
• Riaccensione dei fornelli .....	59				
• Controllo della fiamma .....	59				
10	Consigli e suggerimenti utili .....	59			
• Preriscaldare il barbecue .....	59				
• Carne evitare che i cibi si attacchino .....	59				
• Cottura alla griglia diretta e indiretta .....	60				
• Cottura con il coperchio chi uso .....	60				
• Controllare la temperatura .....	60				
• Sfruttare le zone calde .....	60				
• Per evitare le vampate .....	60				

## 1 REGISTRAZIONE DEL BARBECUE

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

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

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

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



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



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

## 2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti:

- La prima è la sezione che si sta leggendo adesso. Contiene le istruzioni per il montaggio, l'uso e la manutenzione del barbecue.
- La seconda inizia a pagina 73. Contiene tutte le illustrazioni (viste esplose, disegni di montaggio e altro) dei barbecue che sono descritti nel presente manuale.

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI! PER LA SICUREZZA

### 3.1 Lettura e rispetto delle istruzioni

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.

### 3.2 Far attenzione al gas

Si può lavorare in completa sicurezza con il gas, ma occorrono ulteriori attenzioni:

- Custodire sempre le bombole all'aperto, in luoghi ben ventilati. Assicurarsi che non siano esposte ad eccessivo calore o a luce solare diretta.
- Non riporre mai la bombola del gas o quelle di ricambio nell'armadietto del barbecue.
- Non riporre la bombola del gas di riserva vicino a un barbecue a gas acceso.
- Dopo l'uso, chiudere sempre il gas della bombola.
- Non fumare mai in prossimità del barbecue a gas o vicino alla bombola del gas (sia vuota che piena).



Se si sente puzza di gas, chiudere immediatamente il gas, spegnere tutte le fiamme e aprire il coperchio del barbecue. Se l'odore persiste, rivolgersi al gestore del servizio gas o ai vigili del fuoco.

### 3.3 Scelta della giusta posizione

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:

- Scegliere una posizione ad almeno tre metri di distanza da qualsiasi costruzione, in un'area aperta e ben ventilata.
- Verificare che l'aria fluisca liberamente sulle braci e sui fori di ventilazione della struttura.
- Non posizionare il barbecue sotto una sporgenza (un balcone, una tettoia, ecc.) o sotto a del fogliame. Appoggiare il barbecue su una superficie solida e stabile.
- Non posizionarlo mai su un veicolo in movimento (una barca, un rimorchio, ecc.).

### 3.4 Istruzioni importanti! Per la sicurezza

- Utilizzarlo solo all'esterno.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue.
- Non muovere il barbecue durante l'uso.
- Non lasciare il barbecue senza sorveglianza durante l'uso, specie in presenza di bambini e animali.
- ATTENZIONE! Alcune delle parti accessibili possono diventare molto calde. Tenere a distanza i bambini.
- Per toccare le parti calde (coperchio, griglia ...) è necessario indossare protezioni adeguate.
- Durante il suo utilizzo, il barbecue va tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Nei barbecue a gas non usare legna, carbone, rocce laviche o mattonelle di ceramica.
- Non usare il barbecue dopo aver bevuto alcool o assunto droghe.
- Dopo l'uso, chiudere sempre il gas della bombola.
- Non modificare il barbecue.

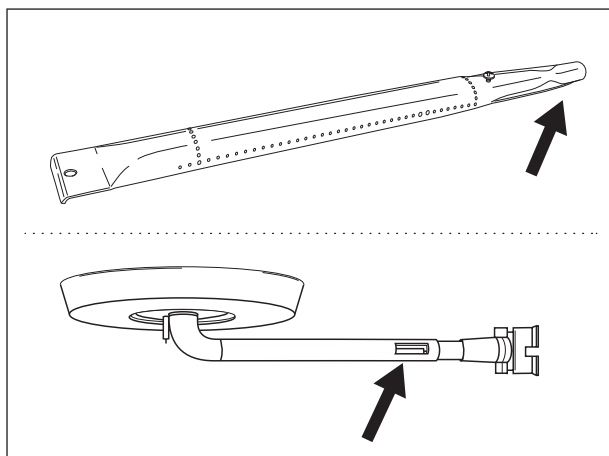
## 4 CONCETTI RICORRENTI

In questa sezione sono riportate le definizioni di alcuni concetti poco comuni, utilizzati in varie sezioni di questo manuale.



## 4.1 Tubi di Venturi

1 tubi di Venturi sono piccoli tubi montati all'ingresso dei fornelli. 1 tubi di Venturi hanno un'apertura laterale, visibile sui fornelli principali e sul fomello laterale:




Durante il suo percorso verso i fornelli, il gas passa attraverso i tubi di Venturi. Per effetto delle aperture laterali, il gas si miscela con l'aria e - di conseguenza - con l'ossigeno. Questo è quanto occorre per la buona accensione dei fornelli: solo una miscela corretta di gas e ossigeno brucia appropriatamente e produrrà un bel fuoco.

## 4.2 Spartifiamma dei fornelli

Gli spartifiamma dei fornelli vanno montati sopra i fornelli del barbecue. Proteggono i fornelli dalle gocce di grasso. Le aperture sui lati degli spartifiamma distribuiscono anche il calore per tutta la griglia, per scaldarla molto più rapidamente e con maggiore uniformità.

## 4.3 Superfici smaltate

Alcune parti del barbecue sono rivestite da uno strato vetrificato, chiamato smalto. La smaltatura protegge il metallo sottostante dalla corrosione. Il materiale dello smalto possiede eccellenti qualità: resiste alla ruggine, non scolorisce alle alte temperature e facilita notevolmente la manutenzione.

 Il rivestimento smaltato ha minore flessibilità del metallo sottostante e si potrebbe scheggiare se il barbecue non viene trattato correttamente. Si consiglia di prestare la massima attenzione nel montaggio delle parti smaltate e di eseguire la manutenzione come descritto nel seguito del presente manuale.

## 4.4 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.

# 5 MONTAGGIO DEL BARBECUE


## 5.1 Istruzioni per la sicurezza


- Durante il montaggio non apportare alcuna modifica al barbecue. Le modifiche alle parti preassemblate e/o saldate dal produttore sono molto pericolose e non consentite.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.
- L'utilizzatore è responsabile del corretto montaggio del barbecue. 1 danni causati da un montaggio non corretto non sono coperti da garanzia.


## 5.2 Montaggio del barbecue

Occorre un cacciavite a croce, un cacciavite a lama piatta e una batteria AA (accensione elettrica). Le batterie non sono in dotazione.

1. Poggiare il barbecue su una superficie piatta e pulita.
2. Eseguire il montaggio come mostrato nei disegni. Questi si trovano nella seconda parte del manuale, dopo la vista esplosa del barbecue.

 Montare le parti smaltate procedendo con cautela. Gli utensili e le viti potrebbero graffiare lo smalto. Usare le rondelle in fibra in dotazione per proteggere la smaltatura intorno alle viti.

 Le confezioni in blister potrebbero contenere più viti del necessario. Alcune viti potrebbero avanzare alla fine del montaggio.

 L'imballo contiene un kit di emergenza con parti di ricambio per il montaggio (viti, bulloni, rondelle in fibra ...) Si possono utilizzare in caso di rottura o di perdita di alcune parti.

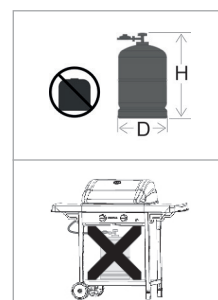
## 6 COLLEGAMENTO DEL GAS AL BARBECUE


### 6.1 Scelta di bombola, tubo flessibile e regolatore


Per alimentare il barbecue a gas, occorre una bombola, un tubo flessibile e un regolatore. Il tubo flessibile e il regolatore sono forniti insieme al barbecue, ma non la bombola.

Il tipo di bombola, tubo flessibile e regolatore da usare dipende dalla nazione di appartenenza.

Nazione	Bombola, tubo flessibile e regolatore
AT	Propano, 50 mbar/ butano, 50 mbar
CH	Propano, 50 mbar/ butano, 50 mbar
DE	Propano, 50 mbar/ butano, 50 mbar



 Al momento della sostituzione del tubo flessibile o del regolatore, acquistare materiali aventi le stesse proprietà di quelli forniti a corredo del barbecue.

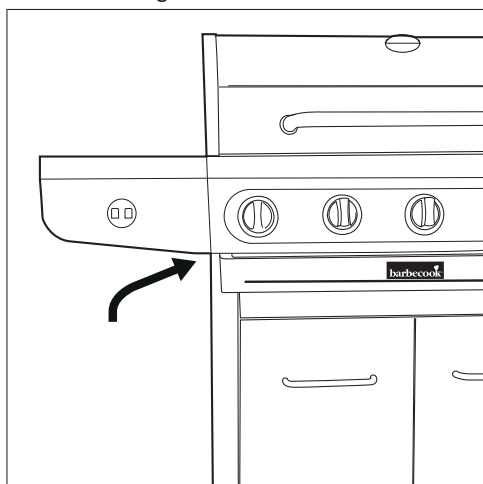
 Portare con sé il regolatore di pressione quando si deve comprare la bombola del gas. Non tutti i regolatori di pressione si adattano a ogni tipo di bombola.

## 6.2 Istruzioni per la sicurezza

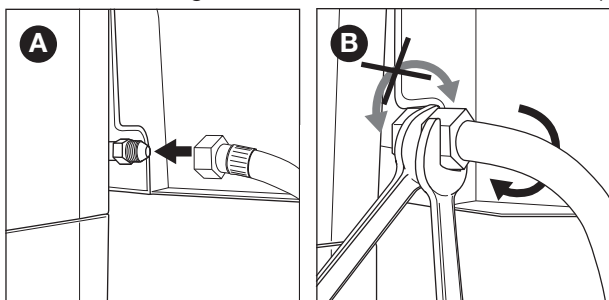
- Non collegare mai la bombola al barbecue direttamente. Si deve sempre montare un regolatore di pressione prima della bombola.
- Non modificare mai le parti già montate o saldate della bombola, il tubo flessibile o il regolatore di pressione.
- Il tubo flessibile va tenuto il più corto possibile (al massimo 1,5m) per evitare che penda fino al suolo.
  - Non deformare mai il tubo flessibile. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi. Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.
  - Dovrà essere sostituito se è danneggiato, se presenta delle crepe, quando le condizioni nazionali lo impongono o a seconda della sua validità. (p.ex France)
- Mantenere la bombola sempre in posizione verticale.
- Non aprire mai il gas.
- Controllare eventuali perdite ogni volta che si modificano i collegamenti del gas. Vedere "7 Controllo di eventuali perdite di gas".

## 6.3 Collegamento del tubo flessibile al barbecue

1. Cercare il tubo del gas del barbecue.



2. Avvitare il tubo flessibile del gas sul tubo del gas (A) e stringerlo usando le due chiavi. Stringere il tubo con una chiave mentre si gira il tubo flessibile con l'altra chiave (B).

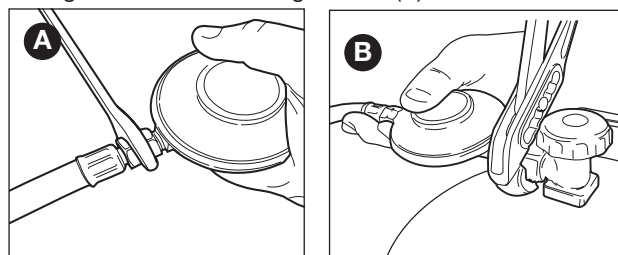


L'apparecchio è dotato di un'estremità anellata: deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà essere superiore a 1,50 m.

## 6.4 Collegamento del tubo flessibile e della bombola al regolatore

Utilizzare una chiave fissa da 17°mm e una chiave registrabile.

1. Avvitare il tubo flessibile sul regolatore di pressione e stringerlo con la chiave fissa da 17°mm (A).
2. Avvitare il regolatore in senso orario sulla bombola e stringerlo con la chiave registrabile (B).



Utilizzare solo regolatore in accordo con la norma EN 16129.

## 6.5 Sostituzione della bombola

1. Chiudere il gas e girare tutte le manopole di comando su OFF.
2. Scollegare la bombola vuota e collegare quella piena.
3. Controllare eventuali perdite sulla bombola, sul tubo flessibile e su tutti i collegamenti del gas. Vedere "7 Controllo di eventuali perdite di gas".



Attenzione: la sostituzione della bombola del gas deve sempre essere eseguita in un luogo lontano da sorgenti di ignizione.

## 7 CONTROLLO DL EVENTUALI PERDITE DI GAS

### 7.1 Perché controllare eventuali perdite di gas?

Il gas propano e butano sono più pesanti dell'aria. Di conseguenza, essi non si disperdono dopo la fuoriuscita dal barbecue. Specialmente nei giorni senza vento, una perdita di gas provoca il suo accumulo interno al barbecue. Il gas accumulato potrebbe incendiarsi ed esplodere.

### 7.2 Quando controllare eventuali perdite di gas?

- Al primo utilizzo, o prima di utilizzare di nuovo il barbecue dopo un lungo periodo di inattività.



Occorre controllare anche i collegamenti del gas, se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

- Ogni volta che si sostituisce un componente.
- Almeno una volta l'anno, preferibilmente all'inizio della stagione.

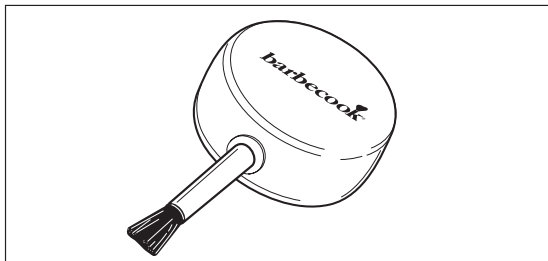
### 7.3 Istruzioni per la sicurezza

- Portare il barbecue all'aperto, in una zona ben ventilata. Controllare l'assenza di altre fiamme o sorgenti di calore in vicinanza del barbecue.
- Per cercare le perdite di gas non usare mai accendini o fiammiferi.
- Non fumare e non accendere i fiammiferi mentre si esegue la ricerca di perdite di gas.

## 7.4 Materiali occorrenti

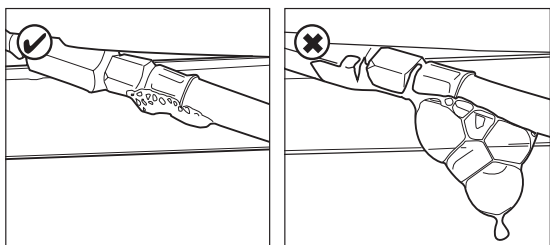
Per controllare eventuali perdite di gas, occorre:

- Il liquido di prova. Si può utilizzare uno spray per controllo perdite già pronto, o una miscela di acqua (50%) e sapone per lavare i piatti (50%).
- Il soffietto per la prova delle perdite, fornito con il barbecue. Si usa aspirando il liquido di prova e applicandolo sui componenti o sui collegamenti del gas da controllare.



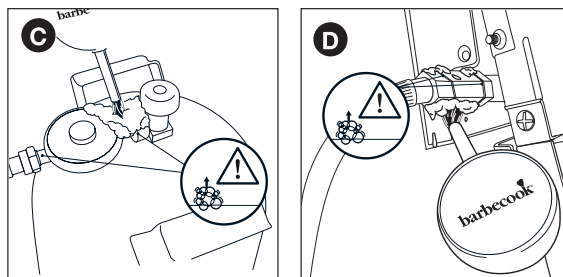
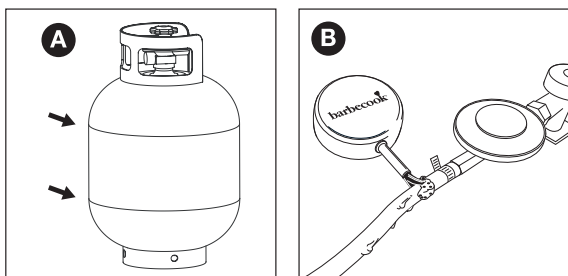
## 7.5 Controllo di eventuali perdite di gas

Controllare eventuali perdite di gas applicando un liquido di prova su tutti i componenti e i collegamenti del percorso del gas. Se una delle bolle che si sono formate tende a crescere, significa che in quel particolare componente c'è una perdita di gas:



Per il controllo delle perdite di gas, procedere nel modo seguente:

1. Portare il barbecue all'aperto.
2. Preparare il soffietto per la prova delle perdite e il liquido di prova (spray o miscela di acqua e sapone).
3. Aprire il coperchio e girare tutte le manopole di comando su OFF.
4. Aprire leggermente il gas. Fare un solo giro alla valvola della bombola del gas.
5. Aspirare del liquido di prova nel soffietto per la prova delle perdite e spalmarlo sulla zona da controllare. Si devono controllare:
  - Le saldature della bombola (A)
  - Il tubo flessibile (B)
  - I collegamenti tra bombola e regolatore di pressione e tra regolatore di pressione e tubo flessibile (C)
  - Il collegamento tra tubo flessibile e barbecue (D)



⚠ Il regolatore di pressione e il raccordo in dotazione potrebbero essere diversi da quelli rappresentati.

6. Eseguire di seguito:

- Se si scopre una perdita, proseguire come descritto in “In caso di perdite di gas”.
- Se non ci sono perdite, chiudere il gas, risciacquare bene tutti i componenti e asciugarli completamente.

## 7.6 In caso di perdite di gas

1. Chiudere il gas e fare quanto indicato di seguito:

- Se si rileva una perdita su uno dei collegamenti, stringere quel collegamento.
- Se si rileva una perdita sulla bombola o sul tubo flessibile, sostituire la bombola o il tubo.

2. Controllare di nuovo il collegamento o il componente su cui si era scoperta la perdita.

3. Se non si riesce a riparare la perdita, rivolgersi ad un rivenditore Barbecue. Non usare il barbecue fino a quando la perdita non è stata riparata.

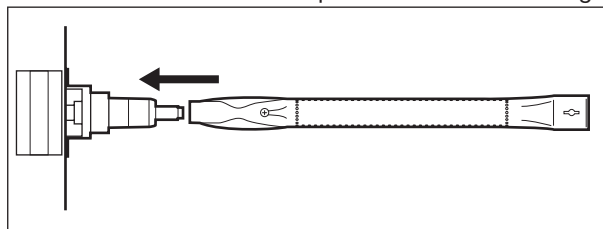
⚠ Per conoscere l'elenco dei rivenditori Barbecue locali, visitare il sito [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

## 8 PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE

### 8.1 Prima dell'utilizzo

Ogni volta che si usa il barbecue, assicurarsi che:

- Il barbecue sia posizionato opportunamente. Vedere “3.3 Scelta della giusta posizione”.
- Il tubo flessibile del gas non penda fino al suolo e non tocchi qualche superficie rovente o le gocce di grasso.
- Il braciere sia pulito. Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo. Vedere “11.2 Pulizia del braciere”.
- I fomelli e i tubi di Venturi non siano ostruiti da nidi di insetti o ragnatele. Vedere “11.3 Pulire i fomelli e i tubi di Venturi”.
- I fomelli siano montati correttamente. 1 tubi di Venturi devono essere inseriti sulle aperture delle valvole del gas.




⚠ Per essere completamente sicuri che il collegamento del gas sia perfetto, controllare eventuali perdite di gas prima dell'utilizzo. Vedere “7 Controllo di eventuali perdite di gas”.

## 8.2 Primo utilizzo (dopo un lungo periodo)

Quando si usa il barbecue per la prima volta, o al primo utilizzo dopo un lungo periodo di inattività, vanno eseguiti alcuni controlli aggiuntivi:

- Leggere, comprendere e provare tutte le istruzioni del presente manuale (solo al primo utilizzo).
- Controllare eventuali perdite di gas. Vedere "7 Controllo di eventuali perdite di gas".

 Occorre controllare anche i collegamenti del gas, se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.


- Pulire i fornelli e i tubi di Venturi (solo al primo utilizzo dopo lunghi periodi). Vedere "11.3 Pulire i fornelli e i tubi di Venturi".
- Accendere il barbecue prima di aggiungere i cibi da cuocere (solo al primo utilizzo). Vedere "8.3 Accensione del barbecue".

## 8.3 Accensione del barbecue

Accendendo il fuoco nel barbecue al momento del primo utilizzo si potranno rimuovere i residui lubrificanti della sua produzione. Procedere nel modo seguente:

1. Accendere i fornelli principali e girare le loro manopole di comando su HIGH. Vedere "9.2 Accensione dei fornelli principali".
2. Chiudete il coperchio e mantenere acceso il fuoco nel barbecue per 15 minuti. Attendere prima di mettere i cibi sulla griglia.
3. Dopo 15 minuti, aprire il coperchio e far bruciare il barbecue per altri 5 minuti (manopole di comando girate ancora su HIGH).
4. Dopo 5 minuti, il barbecue è pronto ad essere usato. Ora si possono mettere i cibi sulla griglia.

## 9 ACCENSIONE DEI FORNELLI

 Per accendere i fornelli con l'accensione elettrica, va installata una batteria AA nell'accensione. La batteria non è in dotazione. Il vano batterie dell'accenditore si trova all'interno del pannello sul lato destro.


### 9.1 Istruzioni per la sicurezza

- Prima di accendere il barbecue, fare tutti i controlli elencati in "8 Preparazione all'uso del barbecue".
- Quando si accende un fornello, il coperchio deve essere sempre aperto.
- Non curvare mai sopra al fornello quando lo si accende.

### 9.2 Accensione dei fornelli principali

#### 9.2.1 Uso dell'accensione elettrica

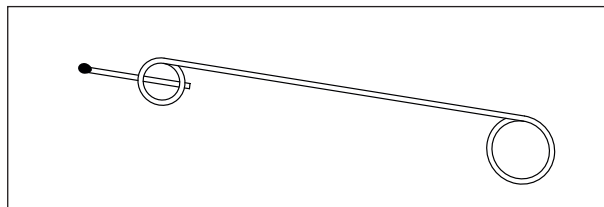
1. Aprire il coperchio e girare le manopole di comando dei fornelli principali su OFF.
2. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
3. Premere la manopola di comando di un fornello, girarla su HIGH e tenerla per qualche istante. L'accensione incorporata produce le scintille che accenderanno il fornello.

 Per iniziare, accendere sempre uno dei fornelli principali. Non accendere mai tutti i fornelli principali allo stesso tempo.

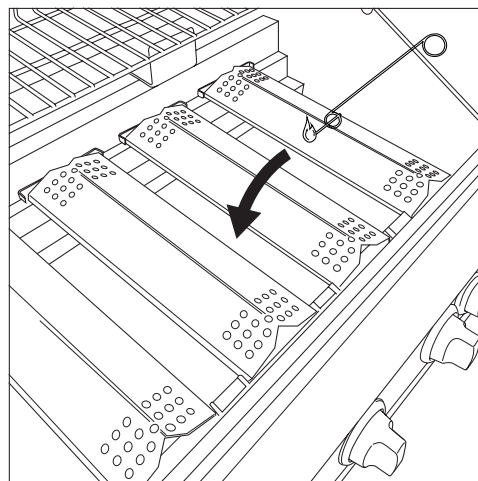
5. Se il fornello non si accende dopo tre tentativi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
6. Provare di nuovo ad accendere il fornello. Se ancora non si accende, provare ad accenderlo con un fiammifero o cercare in "14 Risoluzione dei problemi" per trovare la causa del problema.

#### 9.2.2 Uso dei fiammiferi


1. Posizionare il fiammifero nell'apposito supporto.



2. Aprire il coperchio e girare le manopole di comando dei fornelli principali su OFF.
3. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
4. Accendere il fiammifero e tenerlo a circa 13 mm dal fornello.




5. Girare la manopola di comando di un fornello su HIGH.

 Per iniziare, accendere sempre uno dei fornelli principali. Non accendere mai tutti i fornelli principali allo stesso tempo.

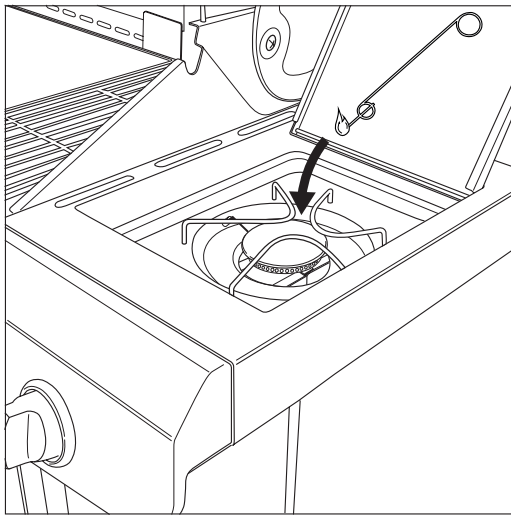
6. Se il fornello non si accende entro 5 secondi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
7. Provare di nuovo ad accendere il fornello. Se ancora non si accende, vedere "14 Risoluzione dei problemi" per trovare la causa del problema.
8. Dopo che il fornello si è acceso, accendere gli altri fornelli girando le loro manopole di comando su HIGH.

### 9.3 Accensione del fornello laterale

 Il fornello laterale può solo sostenere pentole con un peso massimo di 9 kg e con un diametro massimo di 220 mm e minimo di 120 mm.

#### 9.3.1 Uso dell'accensione elettrica

1. Aprire il coperchio e girare la manopola di comando del fornello laterale su OFF.
2. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
3. Premere la manopola di comando del fornello laterale, girarla su HIGH e tenerla per qualche istante. L'accensione incorporata produce le scintille che accenderanno il fornello laterale.



4. Se il fornello non si accende dopo tre tentativi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
5. Provare di nuovo ad accendere il fornello laterale. Se ancora non si accende, provare ad accenderlo con un fiammifero o cercare in "14 Risoluzione dei problemi" per trovare la causa del problema.


### 9.3.2 USO DEI FIAMMIFERI

1. Posizionare il fiammifero nell'apposito supporto.
2. Aprire il coperchio e girare la manopola di comando del fornello laterale su OFF.
3. Se non ci sono ancora altri fornelli accesi, aprire il gas e attendere dieci secondi. Serve a stabilizzare il gas.
4. Accendere il fiammifero e tenerlo a circa 13 mm dal fornello laterale.
5. Girare la manopola di comando del fornello laterale su HIGH.
6. Se il fornello laterale non si accende entro 5 secondi, girare la sua manopola di comando su OFF, chiudere il gas e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
7. Provare di nuovo ad accendere il fornello laterale. Se ancora non si accende, vedere "14 Risoluzione dei problemi" per trovare la causa del problema.

## 9.4 Spegnerne i fornelli

Quando non si usano più, i fornelli vanno spenti. Procedere nel modo seguente:

1. Chiudere il gas.
2. Girare tutte le manopole di comando dei fornelli su OFF.

 Chiudendo prima il gas della bombola, ci si assicura di non lasciare gas nel barbecue.

## 9.5 Riaccensione dei fornelli

Se un fornello si spegne durante l'uso, procedere nel seguente modo:

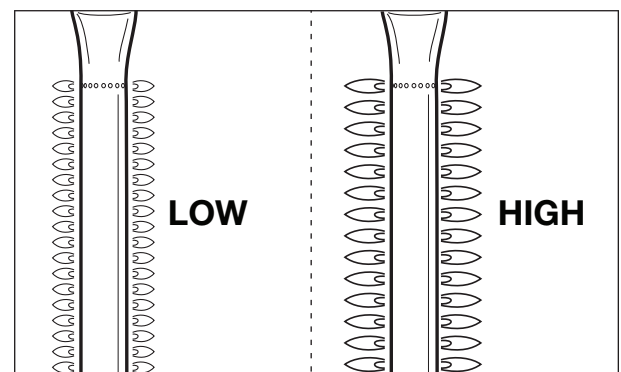
1. Aprire il coperchio e chiudere il gas.
2. Girare tutte le manopole di comando su OFF e attendere 5 minuti. Ciò consentirà la dispersione del gas accumulato.
3. Accendere di nuovo uno o più fornelli.

## 9.6 Controllo della fiamma

Ogni volta che si accende un fornello, si deve tenere la fiamma sotto controllo. Per essere perfetta la fiamma deve essere quasi completamente blu, con una parte gialla in cima. Qualche fiamma color giallo sporadica è normale e non pericolosa.

Se la fiamma non è normale, seguire quanto indicato per risolvere il problema:

Sa la fiamma è ...	Fara In questo modo ...
Bassa e completamente gialla	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chiudere immediatamente il gas e girare tutte le manopole di comando su OFF.</li> <li>2. Vedere "14 Risoluzione dei problemi" per determinare la causa del problema. Molto probabilmente i tubi di Venturi sono ostruiti.</li> </ol>
Più alta del bruciatore	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chiudere immediatamente il gas e girare tutte le manopole di comando su OFF.</li> <li>2. Attendere 5 minuti, per disperdere tutto il gas accumulato.</li> <li>3. Accendere di nuovo uno o più fornelli.</li> <li>4. Se il problema persiste, vedere "14 Risoluzione dei problemi" per determinare la causa del problema.</li> </ol>



## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 10.1 Preriscaldare il barbecue

Con il preriscaldamento del barbecue, ci si assicura che la griglia sia sufficientemente calda quando sarà il momento di aggiungervi i cibi. Procedere nel modo seguente:

4. Accendere i fornelli e girare le loro manopole di comando su HIGH.
5. Chiudere il coperchio e mantenere acceso il fuoco nel barbecue per dieci minuti.
6. Dopo dieci minuti, aprire il coperchio e mettere a cuocere i cibi sulla griglia.
7. Per avere meno calore, girare le manopole di comando più in basso.

### 10.2 Come evitare che i cibi si attacchino

Per evitare che i cibi si attacchino alla griglia:

- Ungerti leggermente con un pennellino prima di appoggiarli sulla griglia. È possibile spennellare anche la stessa griglia.

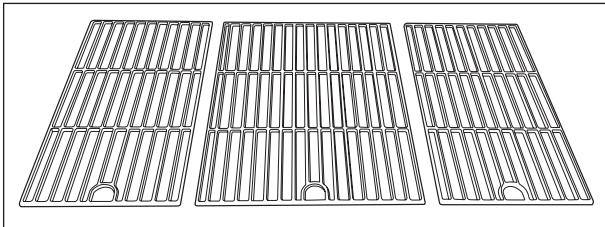


- Preriscaldare il barbecue. 1 cibo si cuociono prima e quindi si attaccano meno se la griglia è calda.
- Non girare troppo spesso i cibi. Attendere che si scaldino.

### 10.3 Cottura alla griglia diretta e indiretta

In base al tipo di cibi da cuocere e al loro modo di prepararli, si può cuocere alla griglia in modo diretto o indiretto:

Metodo	Descrizione	Uso
Diretto	Appoggiare i cibi direttamente su un fornello acceso, regolarlo sulla posizione alta e lasciare aperto il coperchio.	Scottare carne e verdure
Indiretto	Appoggiare i cibi vicino a un fornello acceso, regolarlo sulla posizione media/bassa e chiudere il coperchio.	Per scottare ulteriormente la carne



**⚠** Nella cottura con coperchio, sorvegliare sempre il termometro del coperchio per evitare che il barbecue si scaldi troppo. Vedere “10.5 Controllare la temperatura”.

### 10.4 Cottura con il coperchio chi uso

Tenere chiuso il coperchio durante la cottura comporta alcuni vantaggi notevoli:

- La temperatura di cottura sulla griglia è più alta e si mantiene costante.
- Si riduce il tempo di cottura dei cibi e questo permette di mantenerne l'umidità.
- Si riducono le vampate e si risparmia gas.

**⚠** Nella cottura con coperchio, sorvegliare sempre il termometro del coperchio per evitare che il barbecue si scaldi troppo. Vedere “10.5 Controllare la temperatura”.

### 10.5 Controllare la temperatura

Il barbecue è dotato di grandi fommelli, che si scaldano rapidamente e mantengono stabile la temperatura. Quando si cuoce alla griglia con il coperchio chiuso, ei si deve assicurare che il barbecue non diventi troppo caldo. Tenere d'occhio il termometro del coperchio e considerare le seguenti indicazioni:

- La temperatura normale di cottura è circa 210°C. A temperature maggiori, il grasso delle gocce e quello accumulato potrebbero incendiarsi.
- La temperatura non dovrebbe mai superare i 300°C per più di cinque minuti. Il barbecue si potrebbe danneggiare e deformare.

**⚠** Se il barbecue diventa troppo caldo, farlo raffreddare aprendo il coperchio e regolare i fommelli su un posizione più bassa.

### 10.6 Sfruttare le zone calde

Quando tutti i fommelli sono accesi, gli spartifiamma distribuiscono il calore il più uniformemente possibile sulla griglia. Anche con questa distribuzione uniforme, alcune zone si mantengono più calde di altre. Si possono sfruttare queste zone calde per cuocere alla perfezione i cibi alla griglia:

Zona	Quanto calda?	Usare per...
Anteriore	Calda	Grigliare cibi delicati (gamberetti, pesce ...)
Centrale	più calda	Preparare i cibi che richiedono una cottura prolungata (per es. salsicce, polio ...)
Posteriore	Caldissima	Scottare carne e verdure

**💡** Le zone calde possono essere create anche giocando con la potenza dei fornelli. Per esempio, è possibile regolare un fornello più basso e usare la zona sopra a quel fornello per i cibi delicati o per quei cibi che richiedono una cottura prolungata.

### 10.7 Per evitare le vampate

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

- Prima di iniziare a grigliare verificare che il braciere sia pulito. Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo. Vedere “11.2 Pulizia del braciere”.
- Controllare di tanto in tanto che il foro di uscita del grasso non sia ostruito e che il ripiano o la vaschetta di sgocciolamento del grasso non siano completamente pieni.
- Quando si cucina della carne grassa, tagliare via l'eccesso di grasso, chiudere il coperchio e regolare i fornelli a livello medio o basso.

## 11 MANUTENZIONE DEL BARBECUE

### 11.1 Pulizia della griglia

Si consiglia di pulire la griglia dopo ogni utilizzo con Barbecue cleaner.

**💡** Per la pulizia si può utilizzare anche un detergente delicato o bicarbonato di sodio. Non usare mai pulitori per forno sulla griglia.

### 11.2 Pulizia del braciere

Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo con Barbecue cleaner. Usarlo nello stesso modo con cui si pulisce la griglia.

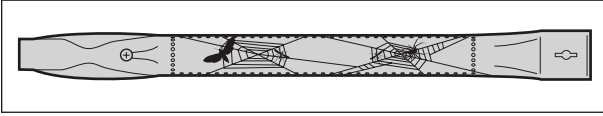


## 11.3 Pulire i fornelli e i tubi di Venturi

### 11.3.1 PERCHÉ PULIRI I FORNELLI E I TUBI DE VENTURI?

Gli insetti ei ragni possono aver creato nidi e ragnatele all'interno dei fornelli e dei tubi di Venturi. Questo impedisce il passaggio del gas ai fomelli. Di conseguenza:

- I fomelli non si accendono. Volendo accenderli ad ogni modo, si producono fumo e fiamme gialle.
- Il gas potrebbe iniziare a bruciare fuori dai tubi di Venturi, vicino le manopole. Questi fuochi sono le fiammate di ritorno e possono creare gravi conseguenze alle persone e alle cose.



Gli eventuali danni causati dall'ostruzione dei fornelli e dei tubi di Venturi vengono considerati come manutenzione non corretta e non sono coperti dalla garanzia.

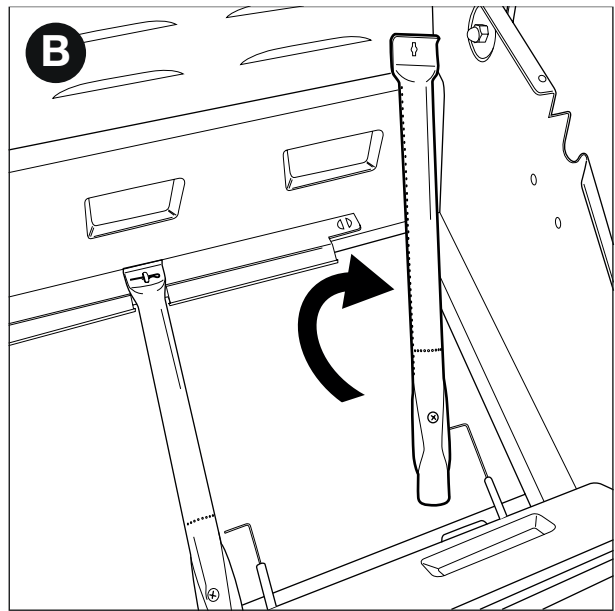
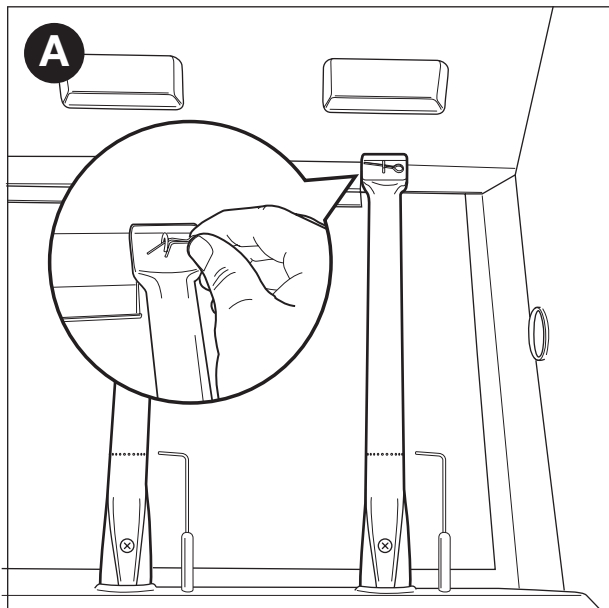
### 11.3.2 QUANDO PULIRE I FORNELLI E I TUBI DE VENTURI?

I fornelli e i tubi di Venturi del barbecue vanno puliti:

- Prima di utilizzare di nuovo il barbecue dopo un lungo periodo di inattività.
- Almeno due volte all'anno, una delle quali all'inizio della stagione.

### 11.3.3 NETTOYER LES BRÛLEURS ET LES VENTURIS

1. Rimuovere i fornelli dal barbecue, come mostrato nelle figure. Se un fornello è danneggiato, va sostituito.



2. Pulire i fornelli e i tubi di Venturi con una piccola spazzola o con una cannucia realizzata appositamente (una graffetta aperta, uno scovolino ...).
3. Rimontare i fornelli al loro posto. 1 tubi di Venturi devono essere inseriti sulle aperture delle valvole del gas.

## 11.4 Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere

Il barbecue è composto da parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere. Ciascun materiale richiede un diverso tipo di manutenzione:

Materiale	Manutenzione da eseguire
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non usare oggetti appuntiti e non battere contro le superfici dure.</li><li>• Evitare il contatto con liquidi freddi quando la superficie è ancora calda.</li><li>• È possibile usare spugne e detergenti abrasivi.</li></ul>
Acciaio inossidabile e cromature	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detergenti per metalli.</li><li>• Usare detergenti delicati e lasciarli agire sull'acciaio.</li><li>• Pulire con una spugna morbida o un panno.</li><li>• Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li></ul>
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non usare oggetti appuntiti. Pulire con detergenti delicati e usare una spugna morbida o un panno.</li><li>• Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li></ul>



Per evitare la formazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale e materiali ferrosi. Non usare il barbecue 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 del barbecue, 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:

Symbole	Matière
●	Émail
▲	Acier chromé
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

## 11.5 Conservazione del barbecue

Se non si utilizza il barbecue per un lungo periodo, riporlo in un luogo asciutto. Prima di riporlo:

- Scollegare la bombola del gas. Non riporre mai il barbecue al chiuso (neanche in un garage o in un capanno) fino a quando è collegato alla bombola del gas.
- Pulire i fornelli e le griglie, strofinarli con olio e avvolgerli con della carta.
- Coprire il barbecue con la protezione Barbecook. Per trovare la protezione adatta, registrare il barbecue sul sito [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

## 11.6 Conservazione delle bombole

Le presenti istruzioni sono valide sia per bombole vuote che per bombole piene.

- Custodire sempre le bombole all'aperto, in luoghi ben ventilati. Assicurarsi che non siano esposte ad eccessivo calore o a luce solare diretta.
- Non riporre mai una bombola di gas in luoghi che potrebbero subire forti riscaldamenti (in auto, su una barca ...).
- Non riporre mai la bombola del gas o quelle di ricambio nell'armadietto del barbecue.
- Non riporre la bombola del gas di riserva vicino a un barbecue a gas acceso.
- Riporre le bombole di gas sempre fuori dalla portata di bambini.
- Riporre e trasportare le bombole del gas in posizione verticale.

## 11.7 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](http://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](http://www.barbecook.com). Se i ricambi sono in garanzia, puoi ordinarli solo nel tuo punto vendita, dove hai acquistato il tuo barbecue.

## 12 GARANZIA

### 12.1 Difetti coperti

Il barbecue 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 del barbecue. Il numero di serie inizia con una G seguita da 15 cifre. Si trova:
  - Nel presente manuale e sulla confezione originale in cui il manuale stesso è stato consegnato.
  - Sull'imballo del barbecue.
  - All'interno del pannello frontale inferiore.
- Il Reparto qualità di Barbecook verificherà l'eventuale presenza di difetti e, in tal caso, che il barbecue 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 alla sostituzione della parte/delle parti difettose.

### 12.2 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 provocati da uso improprio e abuso del barbecue (uso diverso da quanto indicato nelle istruzioni del presente manuale, uso a fini commerciali...).
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme del barbecue.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti esterni, uso di detergenti aggressivi, esposizione a cloro ... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.

## 13 SPECIFICHE TECNICHE

### 13.1 Etichetta identificativa

L'etichetta identificativa riporta tutte le specifiche tecniche del barbecue. Si trova:

- Nella seconda parte del presente manuale.
- All'interno del pannello frontale inferiore.

### 13.2 Diametro degli iniettori

- Fomello principale: 0.83
- Fomello laterale: 0.76

## 14 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Probabile causa	Soluzione
Calore non sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rubinetto gas non aperte</li> <li>Tubi di Venturi non collocati sulle aperture delle valvole del gas</li> <li>Feritoie dei fornelli ostruite</li> <li>Bombola del gas (quasi) vuota</li> <li>Regolatore di pressione collegato non correttamente alla bombola e/o al cilindro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire il gas</li> <li>Collocare i tubi di Venturi sulle aperture delle valvole del gas</li> <li>Pulire le feritoie dei fornelli o sostituirli</li> <li>Sostituire la bombola del gas</li> <li>Collegare di nuovo il regolatore di pressione alla bombola e/o al tube flessibile</li> </ul>
Eccessivo calore e/o vampate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cibo troppo grasso</li> <li>Foro di scarico del grasso ostruito, presenza di grasso nel braciere e/o sui fornelli</li> <li>Temperatura troppo alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tagliare il grasso in eccesso o regolare i fornelli su una posizione più bassa</li> <li>Pulire il foro di scarico del grasso, il braciere e i fornelli</li> <li>Regolare i fornelli a temperatura più bassa e/o cuocere i cibi sulla griglia in modo indiretto</li> </ul>
Calore non uniformemente distribuito sulla superficie della griglia	<p>Alcune differenze di calore sono normali. Vedere "10.6 Sfruttare le zone calde". Probabili cause delle grosse differenze di calore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Barbecue non preriscaldato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preriscaldare il barbecue</li> </ul>
Fiamma di color giallo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornelli o tubi di Venturi ostruiti</li> <li>Sale sui fornelli</li> <li>Barbecue alimentato a gas butano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire i fornelli e i tubi di Venturi</li> <li>Pulire i fornelli</li> <li>Alimentare il barbecue con gas propano, per mezzo del regolatore di pressione appropriato</li> </ul>
Fiamma incompleta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornello ostruito, bucato o arrugginito</li> </ul>	<p>Pulire o sostituire il fornello</p>
Fiammata di ritorno (fiamme sui tubi di Venturi/sulla manopola di comando)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornelli o tubi di Venturi ostruiti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiudere il gas e regolare i fornelli su OFF.</li> <li>Lasciar raffreddare il barbecue.</li> <li>Pulire i fornelli e i tubi di Venturi.</li> </ul>
Fiamme che superano il bordo del braciere	<ul style="list-style-type: none"> <li>Troppo vento</li> <li>Bombola del gas (quasi) vuota</li> <li>Presenza di grasso sul braciere e/o sui fornelli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Girare il barbecue con il retro rivolto al vento</li> <li>Sostituire la bombola del gas</li> <li>Pulire il braciere e i fornelli</li> </ul>
Regolatore di pressione rumoroso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ambiente caldo</li> <li>Bombola del gas nuova (piena)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non è pericoloso e non è un difetto. Dovrebbe interrompersi da se in poco tempo.</li> </ul>
Il fornello fischia quando è regolato su LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iniettore del gas, tubi di Venturi e/o fornello sporchi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire l'iniettore del gas, i tubi di Venturi e/o il fornello</li> </ul>
Impossibile accendere il fornello (con l'accensione elettrica o con i fiammiferi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornello o tubi di Venturi ostruiti</li> <li>Non arriva il gas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il fornello e i tubi di Venturi</li> <li>Aprire il gas e premere la manopola di sicurezza sul regolatore di pressione (non presente su tutti i regolatori)</li> </ul>
Impossibile accendere il fornello con l'accensione elettrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Batteria assente o installata non correttamente</li> <li>Fornello di mezzo non acceso prima</li> <li>Collegamento elettrico dell'accensione non corretto</li> <li>Elettrodo danneggiato</li> <li>Contatto di massa difettoso</li> <li>Accensione elettrica guasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Re)installare la batteria, con i morsetti posizionati correttamente</li> <li>Accendere prima il fornello di mezzo</li> <li>Controllare e rimontare tutti i collegamenti all'accensione</li> <li>Sostituire l'elettrodo</li> <li>Controllare e rimontare gli elettrodi, i fornelli e l'accensione elettrica</li> <li>Sostituire l'accensione elettrica</li> </ul>
Mancanza di scintille e di suono quando si preme l'accensione elettrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Batteria assente o installata non correttamente</li> <li>Batteria scarica</li> <li>Pulsante dell'accensione montato non correttamente</li> <li>Generatore di scintille difettoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>(Re)installare la batteria, con i morsetti posizionati correttamente</li> <li>Sostituire la batteria</li> <li>Rimontare il pulsante d'accensione</li> <li>Sostituire il generatore di scintille</li> </ul>
Solo suono (no scintille) quando si preme l'accensione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contatto di massa difettoso</li> <li>Fornello ed elettrodo troppo distanti tra loro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi</li> <li>Piegare leggermente l'elettrodo per avvicinarlo al fornello</li> </ul>

Problema	Probabile causa	Soluzione
Presenza di scintille non provenienti dal fomello	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Difetto nei collegamenti elettrici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire i collegamenti elettrici</li> </ul>
Le scintille sono presenti ma non su tutti gli elettrodi e/o non abbastanza potenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contatto di massa difettoso</li> <li>• Livello batteria basso</li> <li>• Elettrodi bagnati o rotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi</li> <li>• Sostituire la batteria</li> <li>• Asciugare gli elettrodi con della carta o sostituirli</li> </ul>

# PL - INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

1	Zarejestruj swoje urządzenie .....	66	10	Przydatne wskazówki i porady .....	71
2	O niniejszej instrukcji .....	66		• Podgrzewanie urządzenia .....	71
3	Ważne instrukcje dot. bezpieczeństwa.....	66		• Zapobieganie przywieraniu żywności .....	71
	• Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji .....	66		• Grillowanie bezpośrednio i pośrednio.....	72
	• Zachować ostrożność podczas obchodzenia się	66		• Grillowanie z zamkniętą pokrywą .....	72
	z gazem.....	66		• Kontrolowanie temperatury.....	72
	• Wybór odpowiedniej lokalizacji .....	66		• Korzystanie ze stref ciepła .....	72
	• Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	66		• Unikanie wybuchów płomieni .....	72
4	Powtarzające się pojęcia .....	66	11	Konserwacja urządzenia.....	72
	• Zwężki Venturiego.....	66		• Czyszczenie kratki .....	72
	• Pokrywy palnika.....	67		• Czyszczenie kotła .....	72
	• Emalia .....	67		• Czyszczenie palników i zwężek Venturiego .....	72
	• Wybuchy płomieni .....	67		• Konserwacja części pokrytych emalią, stalą	73
5	Montaż urządzenia.....	67		nierdzewną, chromem oraz malowanych proszko.....	73
	• Instrukcje dot. bezpieczeństwa .....	67		• Przechowywanie urządzenia.....	73
	• Montaż urządzenia.....	67		• Przechowywanie butli z gazem.....	74
6	Podłączanie gazu do urządzenia .....	67		• Zamawianie części zamiennych .....	74
	• Która butla, wąż i regulator? .....	67	12	Gwarancja .....	74
	• Instrukcje dot. bezpieczeństwa .....	67		• Zakres gwarancji.....	74
	• Podłączanie węża do urządzenia.....	68		• Wyłączenie gwarancji.....	74
	• Podłączanie węża i butli do regulatora .....	68	13	Specyfikacje techniczne .....	74
	• Wymiana butli .....	68		• Tabliczka znamionowa.....	74
7	Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu .....	68		• Średnice dyfuzora .....	74
	• Dlaczego przeprowadzać kontrolę pod kątem	68	14	Wykrywanie i usuwanie usterek.....	75
	nieszczelności gazu? .....	68			
	• Kiedy należy przeprowadzić kontrolę pod kątem	68			
	nieszczelności gazu? .....	68			
	• Instrukcje dot. bezpieczeństwa .....	68			
	• Potrzebne materiały .....	68			
	• W celu przeprowadzenia kontroli pod kątem	69			
	nieszczelności gazu .....	69			
	• W przypadku nieszczelności gazu.....	69			
8	Przygotowanie urządzenia do użytku .....	69			
	• Przed każdym użyciem .....	69			
	• Przed pierwszym użyciem (po długim okresie	69			
	przechowywania) .....	69			
	• Przepalanie urządzenia .....	70			
9	Zapalanie palników .....	70			
	• Instrukcje dot. bezpieczeństwa .....	70			
	• Zapalanie palników głównych.....	70			
	• Zapalanie palnika bocznego .....	70			
	• Zachować ostrożność podczas obchodzenia się	71			
	z gazem.....	71			
	• Ponowne zapalanie palników.....	71			
	• Kontrola płomieni .....	71			

# 1 ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE

Dziękujemy za zakupienie grilla węglowego Barbecue! Cały, nowy świat czeka na Ciebie, zarówno w zaciszu przyrody jak i wśród zgłębku miasta. Zostań mistrzem grillowania w naszej społeczności #barbecue i pozwól nam ocenić twoje umiejętności grillowania.

Zarejestruj swój grill węglowy Barbecue online i uzyskaj dzięki temu następujące korzyści:

- Dostęp do pełnego podręcznika użytkownika i możliwość poznania każdego elementu urządzenia.
- Korzyści wynikające ze spersonalizowanego serwisu posprzedażowego, co umożliwi szybkie znajdowanie części zamiennych i profitów w postaci optymalnej usługi gwarancyjnej.
- Informacje o aktualizacjach produktu i dostępność do wskazówek, porad oraz inspiracji grillowych, dzięki czemu zostaniesz mistrzem grillowania.

Gotowy na wyzwanie? Zarejestruj swój produkt i przyłącz się do społeczności #barbecue!



Dalsze informacje o rejestracji urządzenia, można sprawdzić pod adresem [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Firma Barbecue szanuje twoją prywatność. Twoje dane nie zostaną sprzedane, nie będą rozpowszechniane lub udostępniane stronom trzecim.

## 2 O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Instrukcja ta składa się z dwóch części.

- Pierwszą część właśnie Państwo czytają. Obejmuje ona instrukcje montażu, korzystania i konserwacji urządzenia.
- Druga część zaczyna się na stronie 325. Obejmuje ona wszystkie rodzaje rysunków dot. urządzenia (widoki urządzenia rozłożonego na części, rysunki montażowe ...), które są opisane w niniejszej instrukcji.

## 3 WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

### 3.1 Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcje. Należy zawsze przestrzegać dokładnie instrukcji. Montaż lub korzystanie z urządzenia w inny sposób mogą spowodować pożar lub uszkodzenie materiału.



Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji (nieprawidłowy montaż, niewłaściwe użycie, niewystarczająca konserwacja) nie są objęte gwarancją.

### 3.2 Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z gazem

Praca z gazem jest całkowicie bezpieczna, jednak wymaga dodatkowej ostrożności:

- Zawsze przechowywać butle gazowe na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnić się, że nie są one wystawione na działanie nadmiernego ciepła lub bezpośrednich promieni słonecznych.
- Nigdy nie przechowywać butli gazowej lub zapasowej butli gazowej w szafce urządzenia.
- Nigdy nie przechowywać zapasowej butli gazowej w pobliżu urządzenia podczas korzystania z niego.
- Zawsze zakręcać zasilanie gazowe w butli gazowej po każdym użyciu.
- Nigdy nie palić w pobliżu używanego urządzenia gazowego lub w pobliżu butli gazowej (pełnej/pustej).



W przypadku wyczuwania gazu niezwłocznie zamknąć zasilanie gazowe, zgasić wszystkie płomienie i otworzyć pokrywę urządzenia. Jeśli zapach się utrzymuje, skontaktować się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

## 3.3 Wybór odpowiedniej lokalizacji

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na zewnątrz. Korzystanie wewnątrz, nawet w garażu lub szopie, może spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Podczas wyboru lokalizacji na zewnątrz należy zawsze:

- Umieścić urządzenie w odległości co najmniej trzech metrów od budynku, w otwartym i dobrze wentylowanym obszarze.
- Należy upewnić się, że zapewniony jest swobodny przepływ powietrza do palników oraz otworów dopływu powietrza w kotle przez cały czas.
- Upewnić się, że urządzenie nie znajduje się pod konstrukcją podwieszaną (ganeł, zadaszenie ...) lub pod listowiem.
- Umieścić urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Nigdy nie umieszczać urządzenia na poruszającym się pojeździe (łódź, przyczepa ...).

## 3.4 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

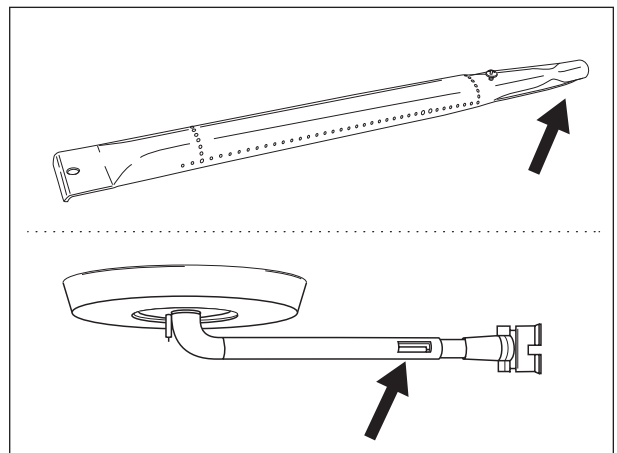
- Wyłącznie do używania na zewnątrz pomieszczeń.
- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcje.
- Urządzenia nie należy przenosić, gdy jest używane.
- Urządzenia nie należy zostawiać bez nadzoru, gdy jest używane, szczególnie w obecności dzieci i zwierząt.
- **OSTRZEŻENIE:** dostępne części mogą być bardzo gorące. Należy trzymać z dala małe dzieci.
- Podczas obsługi gorących części należy stosować odpowiednie zabezpieczenie (pokrywa, ruszt ...).
- Podczas używania to urządzenie należy trzymać z dala od łatwopalnych materiałów.
- Nie należy używać w urządzeniu gazowym drewna, węgla, kamieni wulkanicznych lub brykietów ceramicznych.
- Nie należy używać urządzenia po alkoholu lub narkotykach.
- Po użyciu należy wyłączyć gaz zakręcając zawór butli.
- Urządzenia nie wolno modyfikować.

## 4 POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA

Niniejsza część obejmuje definicje niektórych mniej popularnych pojęć. Pojęcia te są stosowane w różnych tematach niniejszej instrukcji.

### 4.1 Zwężki Venturiego

Zwężki Venturiego to niewielkie rurki dołączone do wejścia palników. Z boku zwężek Venturiego znajduje się otwór. Jest on widoczny po stronie głównych palników oraz palnika bocznego:






Gaz docierający do palników przechodzi przez zwężki Venturiego. Dzięki otworom po bokach gaz jest mieszany z powietrzem i - w rezultacie - z tlenem. Jest to niezbędne w celu umożliwienia dobrego zapłonu w palnikach: wyłącznie prawidłowa mieszanka gazu i tlenu zapewnia prawidłowy zapłon i będzie skutkować odpowiednim płomieniem.

## 4.2 Pokrywy palnika

Pokrywy palnika to pokrywy montowane nad palnikami urządzenia. Zabezpieczają one palniki przed kapiącym tłuszczem. Otwory znajdujące się z boków pokryw rozpraszają również ciepło po grillu, dzięki czemu nagrzewa się on szybciej i bardziej równomiernie.

## 4.3 Emalia

Niektóre części urządzenia są pokryte warstwą stopionego szkła, zwanego emalią. Emalia zabezpiecza znajdujący się pod nią metal przed korozją. Emalia jest materiałem o wysokiej jakości: jest odporna na rdzę, nie blaknie pod wpływem działania wysokiej temperatury i jest bardzo łatwa w konserwacji.

 Ze względu na to, że emalia jest mniej elastyczna niż metal, który został nią pokryty, fragmenty emalii mogą odprysnąć w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem. W celu uniknięcia problemów należy zachować ostrożność podczas montażu emaliowanych części i zawsze konserwować emalię w sposób opisany w dalszej części tej instrukcji.

## 4.4 Wybuchy płomieni

Wybuchy płomieni to nagle płomienie, które wystrzelają z kotła podczas grillowania. Są one zazwyczaj powodowane przez kapiący tłuszcz lub marynatę.

# 5 MONTAŻ URZĄDZENIA


## 5.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa


- Nie należy modyfikować urządzenia podczas jego montażu. Jest to bardzo niebezpieczne i z tego względu zabronione jest modyfikowanie części, które są wstępnie zmontowane i/ lub uszczelnione przez producenta.
- Należy zawsze dokładnie przestrzegać instrukcji montażu.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowy montaż urządzenia. Uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprawidłowego montażu nie są objęte gwarancją.


## 5.2 Montaż urządzenia

Niezbędny jest *wkrętak krzyżakowy, śrubokręt płaski oraz bateria AA (zapłonnik elektryczny). Baterie nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.*

1. Umieścić urządzenie na płaskiej i czystej powierzchni.
2. Zmontować urządzenie w sposób przedstawiony na rysunkach montażowych. Można je znaleźć w drugiej części instrukcji, pod widokiem urządzenia rozebranego na części.

 Należy zachować ostrożność podczas montażu części emaliowanych. Narzędzia i śruby mogą uszkodzić emalię. Należy użyć dostarczonych w zestawie podkładek z materiału w celu zabezpieczenia emalii wokół śrub.

 W opakowaniach typu blister może znajdować się więcej śrub niż jest wymagane. Śruby można pozostawić po montażu.

 Pakiet zawiera zestaw awaryjny z częściami zapasowymi do montażu (śruby, wkręty, podkładki fibrowe ...) Można z nich korzystać w razie zgubienia lub uszkodzenia niektórych części.

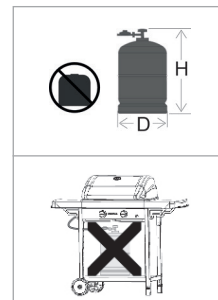
# 6 PODŁĄCZANIE GAZU DO URZĄDZENIA



## 6.1 Która butla, wąż i regulator?

W celu podłączenia gazu do urządzenia należy zakupić butlę gazową, wąż i regulator ciśnienia. Wąż i regulator są dostarczane z urządzeniem, butla gazowa nie jest objęta zestawem.

Rodzaj stosowanej butli, węża i regulatora zależy od kraju zamieszkania.

Kraj	Butla, wąż i regulator
AT	Propan, 50 mbarów/ Butan, 50 mbarów
CH	Propan, 50 mbarów/ Butan, 50 mbarów
DE	Propan, 50 mbarów/ Butan, 50 mbarów



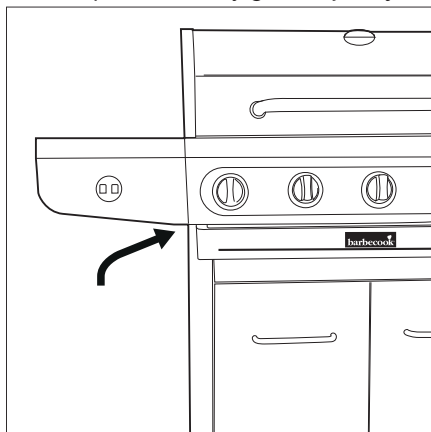
-  W przypadku konieczności wymiany węża lub regulatora ciśnienia zakupić materiały o tych samych właściwościach, co te dostarczone z urządzeniem.
-  Należy zabrać ze sobą regulator ciśnienia w przypadku zakupu butli gazowej. Nie wszystkie regulatory ciśnienia pasują do wszystkich butli.

## 6.2 Drošības norādījumi

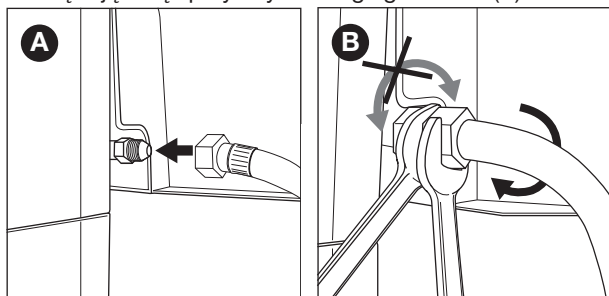
- Nigdy nie podłączać butli bezpośrednio do urządzenia. Zawsze w pierwszej kolejności zamontować regulator ciśnienia na butli.
- Nigdy nie modyfikować wstępnie zmontowanych lub uszczelnionych części butli, węża lub regulatora ciśnienia.
- Wąż powinien być jak najkrótszy (maksymalnie 1,5 m), aby zapobiec przeciąganiu go po gruncie.
  - Węża nigdy nie należy zniekształcać lub skręcać. Węża nie należy ciągnąć lub nakłuwać. Wąż należy trzymać z dala od wszelkich części grilla, które mogą się gorące. Należy sprawdzić, czy elastyczny wąż rozciąga się normalnie, bez skręcania lub pociągania.
  - Należy go wymienić po jego uszkodzeniu lub pęknięciu, gdy wymagają tego krajowe przepisy lub po zakończeniu okresu przydatności (np. Francja)
- Butla powinna znajdować się zawsze w pozycji pionowej.
- Nigdy nie należy otwierać zaworu zasilania gazem.
- Po każdej zmianie przyłącza gazowego należy sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu. Sprawdź "7 Sprawdzanie wycieków gazu".


## 6.3 Podłączanie węża do urządzenia

1. Należy określić położenie rury gazowej urządzenia.



2. Wkręcić wąż gazowy na rurę gazową (A) i dokręcić przy użyciu dwóch kluczy. Przytrzymać rurę jednym kluczem, dokręcając wąż przy użyciu drugiego klucza (B).

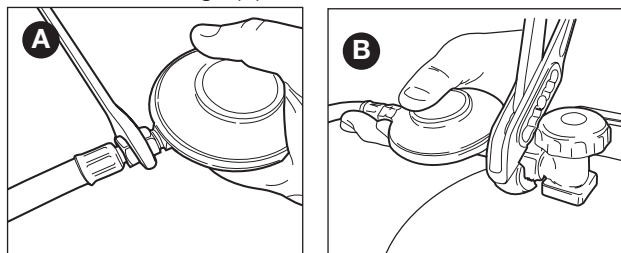


-  Powinien być używany z elastycznym węzem, odpowiednim do używania z butanem i propanem. Długość węża nie powinna przekraczać 1,50 m.

## 6.4 Podłączanie węża i butli do regulatora

Wymagany jest klucz 17 mm oraz klucz nastawny.


1. Wkręcić wąż na regulator ciśnienia i dokręcić przy użyciu klucza 17 mm (A).
2. Wkręcić regulator w prawo na butlę i dokręcić przy użyciu klucza nastawnego (B).



-  Używać można jedynie regulatory zgodne ze standardem EN 16129.

## 6.5 Wymiana butli

1. Zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętki sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Odłączyć pustą butlę i podłączyć pełną.
3. Sprawdzić butlę, wąż i połączenia gazowe pod kątem nieszczelności. Patrz "7 Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu".

-  Uwaga, podczas zmiany cylindra gazowego, należy to zawsze wykonywać z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

## 7 SPRAWDZANIE, POD KĄTEM NIESZCZELNOŚCI GAZU

### 7.1 Dlaczego przeprowadzać kontrolę pod kątem nieszczelności gazu?

Propan i butan są cięższe od powietrza. Z tego względu nie unoszą się w przypadku ulatniania się z urządzenia. W szczególności w bezwietrzne dni nieszczelność może spowodować gromadzenie się gazu w pobliżu urządzenia. Nagromadzony gaz może następnie zapalić się i wybuchnąć.

### 7.2 Kiedy należy przeprowadzić kontrolę pod kątem nieszczelności gazu?

- Przed pierwszym użyciem lub po długim okresie nieużywania urządzenia.
- ⚠ Należy również sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu w przypadku jego montażu przez dealera.
- Podczas każdej wymiany podzespołu gazowego.
- Co najmniej raz w roku, najlepiej na początku sezonu.

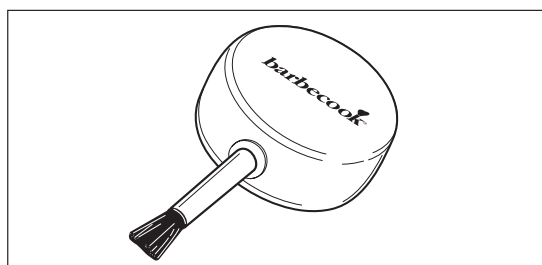
### 7.3 Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Umieścić urządzenie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się płomienie ani źródła ciepła.
- Nigdy nie używać zapalniczki ani zapalek w celu sprawdzenia występowania nieszczelności gazu.
- Nie palić papierosów ani nie zapalać palników podczas sprawdzania występowania nieszczelności gazu.

### 7.4 Potrzebne materiały

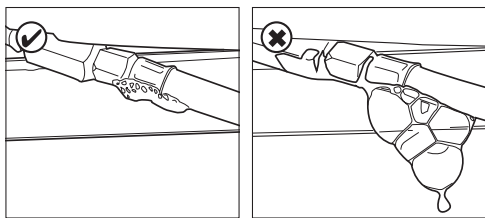
W celu sprawdzenia pod kątem nieszczelności gazu potrzebne są:

- Ciecz testowa. Można skorzystać z gotowego sprayu do wykrywania nieszczelności lub mieszaniny wody (50%) z płynem do mycia naczyń (50%).
- Narzędzie do wykrywania nieszczelności dostarczone z urządzeniem. Stosuje się je do wysysania cieczy testowej i naniesienia jej na sprawdzane podzespoły lub połączenia gazowe.



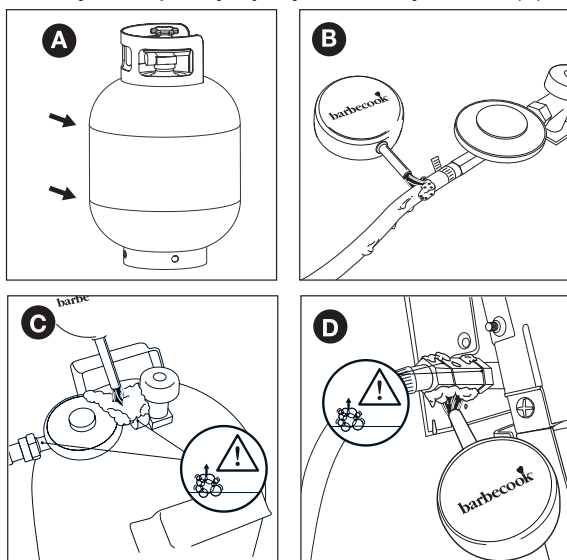
## 7.5 W celu przeprowadzenia kontroli pod kątem nieszczelności gazu


Sprawdzić pod kątem nieszczelności gazu, nanosząc ciecz testową na wszystkie podzespoły oraz połączenia gazowe. Powstawanie pęcherzyków powietrza na poszczególnych podzespołach lub połączeniach oznacza nieszczelność gazu:



Aby sprawdzić, czy występuje nieszczelność gazu, należy przeprowadzić poniższą procedurę:

- Umieścić urządzenie na zewnątrz.
- Przygotować narzędzie do badania nieszczelności oraz ciecz testową (spray do wykrywania nieszczelności lub mieszaninę wody z mydłem).
- Otworzyć pokrywę i ustawić wszystkie pokrętki sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).
- Otworzyć delikatnie zasilanie gazowe. Obrócić zawór butli gazowej o jeden obrót.
- Wysać niewielką ilość cieczy testowej przy użyciu narzędzia do wykrywania nieszczelności i nanieść ją na obszar poddawany kontroli. Należy sprawdzić:
  - Spoiny na butli gazowej (A)
  - Wąż (B)
  - Połączenia pomiędzy butlą a regulatorem ciśnienia oraz pomiędzy regulatorem ciśnienia a wężem (C)
  - Połączenia pomiędzy wężem a urządzeniem (D)



 Regulator ciśnienia oraz złączki mogą się różnić od tych przedstawionych na rysunku.

- Należy wykonać jedną z poniższych czynności:
  - W przypadku wykrycia nieszczelności kontynuować w sposób opisany w "W przypadku nieszczelności gazu".
  - W przypadku braku nieszczelności zamknąć zasilanie gazowe, dokładnie przepłukać wszystkie podzespoły wodą oraz dobrze je osuszyć.

## 7.6 W przypadku nieszczelności gazu

- Zamknąć zasilanie gazowe i wykonać jedną z poniższych czynności:
  - W przypadku wykrycia nieszczelności jednego z połączeń dokręcić to połączenie.
  - W przypadku wykrycia nieszczelności butli lub węża wymienić butlę lub wąż.
- Ponownie sprawdzić połączenie lub podzespół, w którym wykryto nieszczelność.
- Jeśli nie można usunąć nieszczelności, skontaktować się z dealerem Barbecue. Nie używać urządzenia aż do czasu usunięcia nieszczelności.

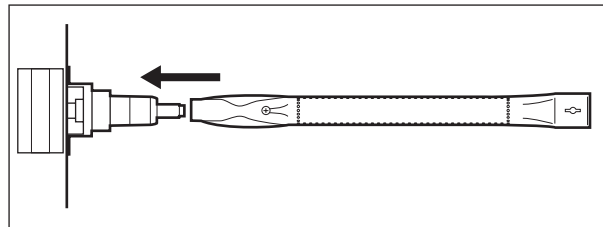
 W celu znalezienia listy dealerów Barbecue należy odnieść się do [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).


## 8 PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYTKU

### 8.1 Przed każdym użyciem

Podczas każdego korzystania z urządzenia należy upewnić się, że:


- Urządzenie znajduje się w odpowiednim miejscu. Patrz "3.3 Wybór odpowiedniej lokalizacji".
- Wąż gazowy nie ciągnie się po ziemi i nie styka się z gorącą powierzchnią lub kapiącym tłuszczem.
- Kocioł jest czysty. Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu. Patrz "11.2 Czyszczenie kotła".
- Palniki i zwężki Venturiego nie są zablokowane przez gniazda owadów lub sieci pająków. Patrz "11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego".
- Palniki są prawidłowo zmontowane. Zwężki Venturiego muszą być umieszczone nad otworami zaworów gazowych.



 W celu uzyskania całkowitej pewności, że połączenia gazowe są prawidłowe, należy sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu przed każdym użyciem. Patrz "7 Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu".

### 8.2 Przed pierwszym użyciem (po długim okresie przechowywania)

W przypadku pierwszego użycia lub po długim okresie nieużywania urządzenia należy wykonać dodatkowe kontrole:

- Należy przeczytać ze zrozumieniem i sprawdzić wszystkie instrukcje w niniejszej instrukcji obsługi (wyłącznie w przypadku pierwszego użycia).
- Sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu. Patrz "7 Sprawdzanie pod kątem nieszczelności gazu".
-  Należy również sprawdzić urządzenie pod kątem nieszczelności gazu w przypadku jego montażu przez dealera.
- Oczyścić palniki i zwężki Venturiego (wyłącznie w przypadku pierwszego użycia po długim okresie przechowywania). Patrz "11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego".
- Zapalić urządzenie przed umieszczeniem na nim żywności (wyłącznie w przypadku pierwszego użycia). Patrz "8.3 Przepalanie urządzenia".

## 8.3 Przepalanie urządzenia

Dzięki przepalaniu urządzenia przed pierwszym użyciem usuwane są z niego pozostałości smarów produkcyjnych. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zapalić palniki główne i ustawić pokrętła sterujące w położeniu HIGH (WYSOKIM). Patrz "9.2 Zapalanie palników głównych".
2. Zamknąć pokrywę i pozostawić urządzenie na 15 minut. Nie należy jeszcze umieszczać żywności na kratce.
3. Po 15 minutach otworzyć pokrywę i pozostawić urządzenie palące się przez kolejne 5 minut (pokrętła sterujące nadal są ustawione w położeniu HIGH (WYSOKIM)).
4. Po 5 minutach urządzenie jest gotowe do użytku. Można teraz umieścić żywność na grillu.

## 9 ZAPALANIE PALNIKÓW

**i** W celu zapalenia palników przy użyciu zapłonika elektrycznego należy zamontować baterię AA w zapalniku. Bateria nie została dostarczona wraz z urządzeniem. Obudowa baterii zapalarki znajduje się wewnątrz drzwi przednich z prawej strony stołu.

### 9.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- Przed zapaleniem urządzenia wykonać wszystkie czynności kontrolne wymienione w "8 Przygotowanie urządzenia do użytku".
- Upewnić się, że pokrywa jest zawsze otwarta podczas zapalania palnika.
- Nigdy nie pochylać się nad palnikiem podczas jego zapalania.

### 9.2 Zapalanie palników głównych

#### 9.2.1 KORZYSTANIE Z ZAPŁONNIKA

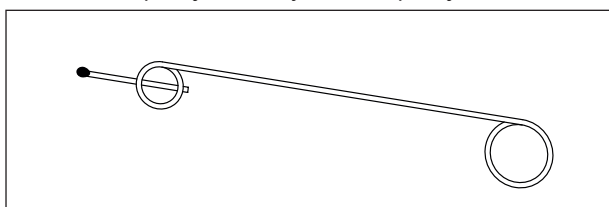
1. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętła sterujące palników głównych w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
3. Nacisnąć pokrętło sterujące jednego palnika, ustawić je w położeniu HIGH (WYSOKIM) i przytrzymać przez chwilę. Wbudowany zapłonnik wytworzy iskry, które spowodują zapalenie się palnika.

**⚠** Należy zawsze zapalać jeden palnik główny, aby od niego rozpocząć. Nigdy nie zapalać jednocześnie wszystkich palników głównych.

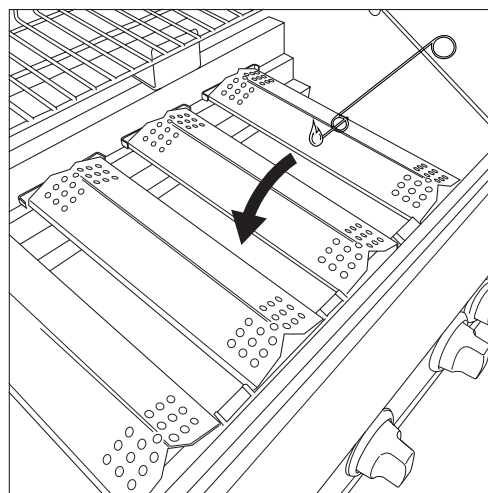
4. Jeśli palnik nie zapali się po trzech próbach, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
5. Ponowić próbę zapalenia palnika. Jeśli palnik nadal się nie zapala, spróbować zapalić go przy użyciu zapałki lub odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.

#### 9.2.2 KORZYSTANIE Z ZAPALEK

1. Umieścić zapałkę w uchwycie na zapałkę.



2. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętła sterujące palników głównych w położeniu OFF (WYŁ.).
3. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
4. Zapalić zapałkę i przytrzymać ją w odległości 13 mm od palnika.



5. Ustawić pokrętło sterujące palnika w położeniu HIGH (WYSOKIM).

**⚠** Należy zawsze zapalać jeden palnik główny, aby od niego rozpocząć. Nigdy nie zapalać jednocześnie wszystkich palników głównych.

6. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
7. Ponowić próbę zapalenia palnika. Jeśli palnik nadal się nie zapala, należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.
8. Po zapaleniu jednego palnika zapalić pozostałe, ustawiając ich pokrętła sterujące w położeniu HIGH (WYSOKIM).

### 9.3 Zapalanie palnika bocznego

**⚠** Na palniku bocznym można ustawiać garnki o maksymalnej wadze 9 kg, maksymalnej średnicy 220 mm i minimalnej średnicy 120 mm.

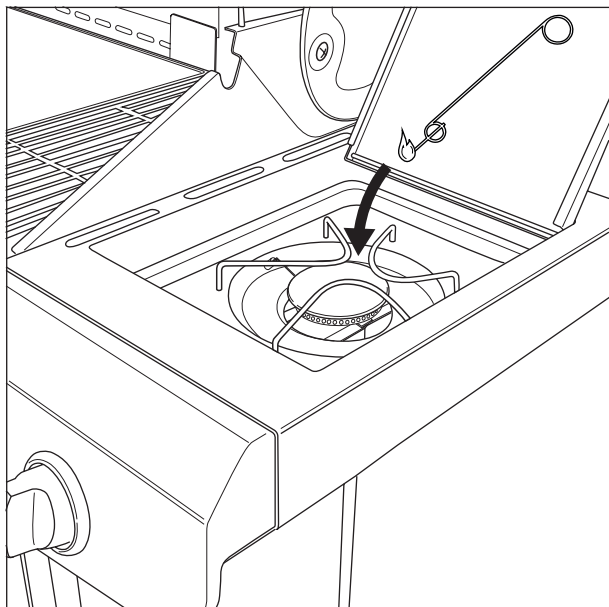
#### 9.3.1 KORZYSTANIE Z ZAPŁONNIKA

1. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętło sterujące palnika bocznego w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
3. Nacisnąć pokrętło sterujące palnika bocznego, ustawić je w położeniu HIGH (WYSOKIM) i przytrzymać przez chwilę. Wbudowany zapłonnik wytworzy iskry, które spowodują zapalenie się palnika bocznego.
4. Jeśli palnik nie zapali się po trzech próbach, ustawić jego pokrętło sterujące w położeniu OFF (WYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
5. Ponowić próbę zapalenia palnika bocznego. Jeśli palnik nadal się nie zapala, spróbować zapalić go przy użyciu zapałki lub odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.



### 9.3.2 KORZYSTANIE Z ZAPALEK

1. Umieścić zapalną w uchwycie na zapalce.
2. Otworzyć pokrywę i ustawić pokrętło sterujące palnika bocznego w położeniu OFF (YVYŁ.).
3. Jeśli nie jest zapalony żaden inny palnik, otworzyć zasilanie gazowe i odczekać dziesięć sekund. Umożliwi to ustabilizowanie się gazu.
4. Zapalić zapalną i przytrzymać ją w odległości 13 mm od palnika bocznego.



5. Ustawić pokrętło sterujące palnika bocznego w położeniu HIGH (YVYSOKIM).
6. Jeśli palnik boczny nie zapali się w ciągu 5 sekund, ustawić jego pokrętło/sterujące w położeniu OFF (YVYŁ.), zamknąć zasilanie gazowe i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
7. Ponownie próbę zapalenia palnika bocznego. Jeśli palnik nadal się nie zapala, należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.

### 9.4 Wyłączanie palników

W przypadku zaprzestania korzystania z palników należy je wyłączyć. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zamknąć zasilanie gazowe.
2. Ustawić pokrętło/a sterujące palników w położeniu OFF (YVYŁ.).



Odłączenie w pierwszej kolejności zasilania gazowego gwarantuje, że w urządzeniu nie ma gazu.

### 9.5 Ponowne zapalenie palników

W przypadku zgaśnięcia palników podczas korzystania należy wykonać poniższe kroki:

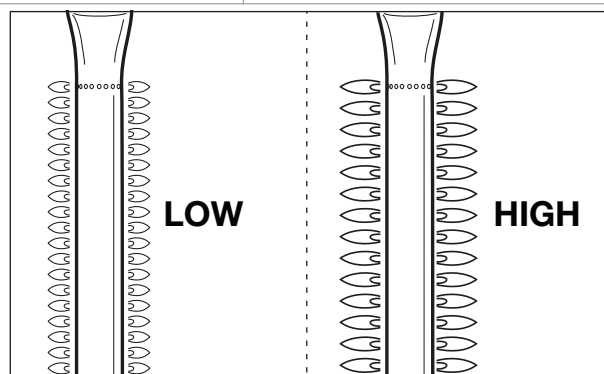
1. Otworzyć pokrywę i zamknąć zasilanie gazowe.
2. Ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (YVYŁ.) i odczekać 5 minut. Umożliwi to ujście nagromadzonego gazu.
3. Ponownie zapalić palnik(i).

### 9.6 Kontrola płomieni

Podczas każdego zapalenia palnika należy sprawdzić jego płomień. Idealny płomień jest niemal całkowicie niebieski, z niewielką ilością koloru żółtego w górnej części. Sporadyczne żółte płomienie są zjawiskiem normalnym i nie są szkodliwe.

W przypadku problemów z płomieniami należy wykonać jedną z poniższych czynności, aby je rozwiązać:

Jeśli płomień są ...	Należy ...
Niskie i w całości żółte	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Natychmiast zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).</li><li>2. Należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu. Prawdopodobnie zwężki Venturiego są zablokowane.</li></ol>
Wyższe niż kocioł	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Natychmiast zamknąć zasilanie gazowe i ustawić wszystkie pokrętła sterujące w położeniu OFF (WYŁ.).</li><li>2. Odczekać 5 minut, aby umożliwić ujście nagromadzonego gazu.</li><li>3. Ponownie zapalić palnik(i).</li><li>4. Jeśli problem się utrzymuje, należy odnieść się do "14 Wykrywanie i usuwanie usterek" w celu określenia przyczyny problemu.</li></ol>



### 10. PRZYDATNE WSKAZÓWKI I PORADY

#### 10.1 Podgrzewanie urządzenia

Podgrzewanie urządzenia gwarantuje, że grill jest wystarczająco gorący w momencie umieszczenia w nim żywności. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zapalić palnik(i) i ustawić jego/ich pokrętło/of-a sterujące w położeniu HIGH (YVYSOKIM).
2. Zamknąć pokrywę i pozostawić urządzenie na dziesięć minut.
3. Po dziesięciu minutach otworzyć pokrywę i umieścić żywność na kratce.
4. Jeśli potrzebna jest mniejsza ilość ciepła, ustawić pokrętło/of-a sterujące w niższym położeniu.

#### 10.2 Zapobieganie przywieraniu żywności

Aby zapobiec przywarciu żywności do grilla:

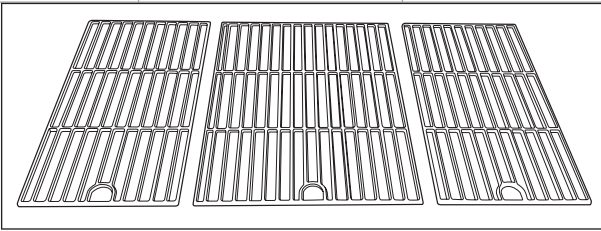
- Należy pokryć żywność delikatnie olejem przy pomocy pędzla przed umieszczeniem jej na grillu. Można również pokryć olejem sam grill.
- Należy podgrzać urządzenie. Im cieplejszy jest grill przed umieszczeniem na nim żywności, tym mniej żywności przywrze.
- Nie odwracać zbyt szybko żywności. Należy poddać ją najpierw działaniu ciepła.



## 10.3 Grillowanie bezpośrednio i pośrednio

W zależności od rodzaju przygotowywanej żywności oraz sposobu jej przygotowania, można grillować bezpośrednio lub pośrednio:

Metoda	Opis	Zastosowanie
Bezpośrednia	Umieścić żywność bezpośrednio nad zapalonym palnikiem, ustawić palnik w położeniu wysokim i zostawić otwartą pokrywę.	Do obsmażenia mięsa i warzyw
Pośrednia	Umieścić żywność obok zapalonego palnika, ustawić palnik w położeniu średnim/niskim i zamknąć pokrywę.	Do dalszego gotowania obsmażonego mięsa



**⚠** Podczas grillowania pod zamkniętą pokrywą zawsze sprawdzać termometr pokrywy, aby upewnić się, że urządzenie nie stanie się zbyt gorące. Patrz "10.5 Kontrolowanie temperatury".

## 10.4 Grillowanie z zamkniętą pokrywą

Zamykanie pokrywy podczas grillowania ma ważne zalety:

- Temperatura grilla jest wyższa i utrzymuje się.
- Czas gotowania skraca się, a żywność jest bardziej wilgotna.
- Ogranicza wybuchy płomieni i oszczędza gaz.

**⚠** Podczas grillowania pod zamkniętą pokrywą zawsze sprawdzać termometr pokrywy, aby upewnić się, że urządzenie nie stanie się zbyt gorące. Patrz "10.5 Kontrolowanie temperatury".

## 10.5 Kontrolowanie temperatury

Urządzenie jest wyposażone w potężne palniki, szybko się więc nagrzewa i istnieje możliwość utrzymywania stałej temperatury. Podczas grillowania pod zamkniętą pokrywą należy się jednak upewnić, że urządzenie nie stanie się zbyt gorące. Należy obserwować termometr znajdujący się na pokrywie i uwzględnić następujące wytyczne:

- Normalna temperatura gotowania wynosi około 210°C. W przypadku wyższych temperatur wytopiony oraz nagromadzony tłuszcz mogą się zapalić.
- Temperatura nie powinna nigdy przekraczać 300°C przez czas dłuższy niż pięć minut. Może to spowodować uszkodzenie i odkształcenie urządzenia.

**⚠** Jeśli urządzenie stanie się zbyt gorące, należy je schłodzić, otwierając pokrywę i ustawiając palniki w najmniejszym położeniu.

## 10.6 Korzystanie ze stref ciepła

W przypadku zapalenia wszystkich palników pokrywa palników rozprowadzają ciepło równomiernie po całym grillu. Pomimo tego równego ogrzewania niektóre strefy są nadal cieplejsze niż inne. Można skorzystać z zalet tych stref ciepła w celu grillowania żywności i uzyskania doskonałego efektu:

Strefa	Gorąca?	Zastosowanie
Przód	Ciepła	Grillowanie delikatnej żywności (krewetki, ryby ...)
Środek	Gorąca	Przygotowanie żywności wymagającej dłuższego czasu gotowania (np. kiełbasa, kurczak ...)
Tył	Najbardziej gorąca	Obsmażanie mięsa i warzyw



Można również utworzyć strefy ciepła, regulując moc palników. Można ustawić palnik w położeniu dolnym i korzystać ze strefy nad nim w celu przygotowania żywności delikatnej lub żywności wymagającej dłuższego czasu gotowania.

## 10.7 Unikanie wybuchów płomieni

Podczas grillowania pojedyncze wybuchy płomieni są zjawiskiem normalnym. Jednakże zbyt wiele wybuchów zwiększa temperaturę w urządzeniu i może spowodować zapalenie się nagromadzonego tłuszczu. Aby uniknąć wybuchów płomieni:

- Należy upewnić się, że kocioł jest czysty przed rozpoczęciem grillowania. Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu. Patrz "11.2 Czyszczenie kotła".
- Należy regularnie sprawdzać, czy otwór spustowy oleju nie jest zablokowany oraz czy taca lub miska na kapiący tłuszcz nie jest pełna.
- Podczas grillowania tłustego mięsa odciąć nadmiar tłuszczu, zamknąć pokrywę i ustawić palniki w położeniu średnim lub niskim.

## 11 KONSERWACJA URZĄDZENIA

### 11.1 Czyszczenie kratki

Zalecamy czyszczenie grilla po każdym użyciu, z zastosowaniem środka czyszczącego Barbecue.



Grill można także czyścić łagodnym detergentem lub dwuwęglanem sodu. Nigdy nie należy używać do czyszczenia grilla środków do czyszczenia piekarników.

### 11.2 Czyszczenie kotła

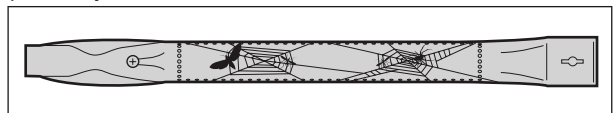
Zalecamy czyszczenie miski po każdym użyciu, z zastosowaniem środka czyszczącego Barbecue.

### 11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego

#### 11.3.1 DLACZEGO CZYŚCIĆ PALNIKI I ZWĘŻKI VENTURIEGO?

Pająki i owady mogą tworzyć sieci i gniazda w palnikach i zwężkach Venturiego. Mogą one zablokować zasilanie gazu do palników. W rezultacie:

- Zapalenie palników będzie niemożliwe. Jeśli mimo wszystko uda się je zapalić, będą produkować wyłącznie dymiące i żółte płomienie.
- Gaz może zacząć się spalać na zewnątrz zwężek Venturiego, przy pokrętkach sterujących. Ten ogień jest nazywany cofnięciem się płomienia i może skutkować poważnymi obrażeniami i uszkodzeniem materiału.



Uszkodzenia spowodowane przez zablokowane palniki i zwężki Venturiego są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

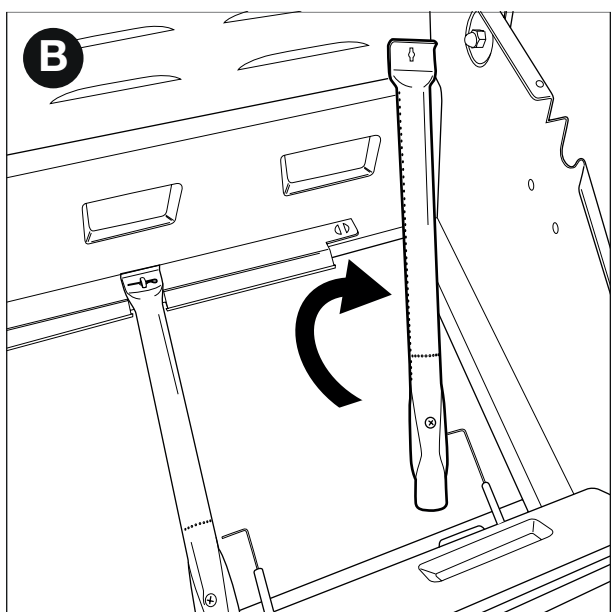
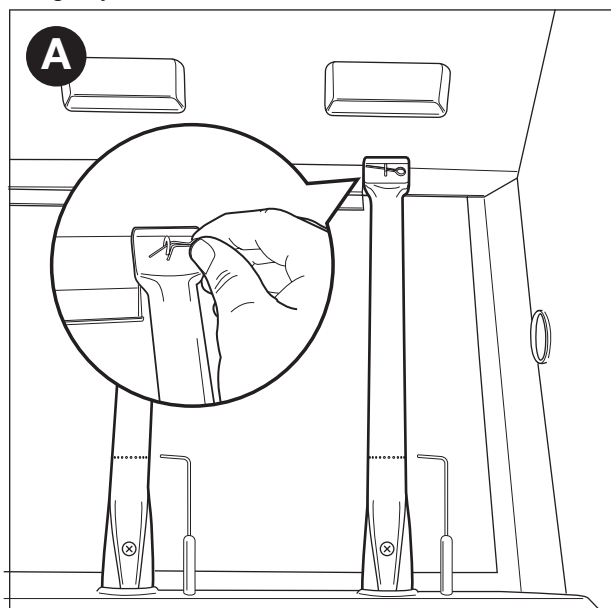
### 11.3.2 KIEDY CZYŚCIĆ PALNIKI I ZWĘŻKI VENTURIEGO?

Ierīces degļi un Venturi caurules jātīra:

- Ja lietojat ierīci pirmo reizi pēc ilgstoša pārtraukuma.
- Vismaz divas reizes gadā; vienu - sezonas sākumā.

### 11.3.3 W CELU OCZYSZCZENIA PALNIKÓW I ZWĘŻEK VENTURIEGO?

1. Zdemontować palniki z urządzenia w sposób przedstawiony na rysunkach. W przypadku dostrzeżenia uszkodzenia palnika należy go wymienić.



2. Należy oczyścić palniki i zwężki Venturiego niewielką szczotką lub wykonanym ręcznie wyciorem do rur (rozłożony spinacz, szczotka do rury ...).
3. Ponownie zamontować palniki. Umieścić zwężki Venturiego nad otworami zaworów gazowych.

### 11.4 Konserwacja części pokrytych emalią, stalą nierdzewną, -chromem oraz malowanych proszkowo

Urządzenie składa się z części emaliowanych, ze stali nierdzewnej, chromowanych i malowanych proszkowo. Każdy materiał należy konserwować w inny sposób:

Materiał	Sposób konserwacji materiału
Emalia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie używać ostrych obiektów ani nie uderzać o twardą powierzchnię.</li><li>• Unikać kontaktu gorącego kotła z zimnymi płynami.</li><li>• Można korzystać z metalowych łyzek i żrących detergentów</li></ul>
Stal nierdzewna i chrom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie stosować ostrych, żrących detergentów lub środków do metalu.</li><li>• Korzystać z łagodnych detergentów i pozostawić je na stali.</li><li>• Używać miękkiej gąbki lub szmatki.</li><li>• Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li></ul>
Części malowane proszkowo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie używać ostrych przedmiotów. Używać łagodnych detergentów, miękkiej gąbki lub szmatki.</li><li>• Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li></ul>

- ⚠ W celu zapobiegania powstawania rdzy na stali nierdzewnej unikać kontaktu z chlorem, solą i żelazem. Zalecamy nie stosować urządzenia w pobliżu wybrzeża, torów kolejowych lub basenów.
- ⚠ Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych instrukcji są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

Poniżej widoku urządzenia rozebranego na części (druga część instrukcji) znajduje się lista wszystkich części, z których składa się urządzenie. Lista ta obejmuje symbol, który określa materiał, z którego wykonana jest każda część, można więc z niej skorzystać w celu sprawdzenia sposobu konserwacji poszczególnych części. Na liście części stosowane są następujące symbole:

Symbol	Materiał
●	Emalia
▲	Chrom
■	Stal nierdzewna
★	Części malowane proszkowo

### 11.5 Przechowywanie urządzenia

W przypadku niekorzystania z urządzenia przez dłuższy czas przechowywać je w suchym miejscu. Przed przechowywaniem urządzenia:

- Odłączyć butlę gazową. Nigdy nie przechowywać urządzenia wewnątrz (nawet w garażu lub w szopie), jeśli jest ono podłączone do butli gazowej.
- Oczyścić palniki i kratki, nasmarować je olejem i owinąć je w papier.
- Przykryć urządzenie pokrywą Barbecue. Zarejestruj swoje urządzenie na stronie [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com), aby dowiedzieć się, jakiego pokrowca potrzebujesz.

## 11.6 Przechowywanie butli z gazem

Niniejsze instrukcje mają zastosowanie zarówno do pustych, jak i pełnych butli gazowych.

- Zawsze przechowywać butle gazowe na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnić się, że nie są one wystawione na działanie nadmiernego ciepła lub bezpośrednich promieni słonecznych.
- Nigdy nie przechowywać butli gazowej w miejscu, które może stać się bardzo gorące (w samochodzie, na łodzi. ...)
- Nigdy nie przechowywać butli gazowej lub zapasowej butli gazowej w szafce urządzenia.
- Nigdy nie przechowywać zapasowej butli gazowej w pobliżu urządzenia podczas korzystania z niego.
- Zawsze przechowywać butle gazowe poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze przechowywać i przewozić butle gazowe w położeniu pionowym.

## 11.7 Zamawianie części zamiennych

Części narażone bezpośrednio na ogień lub na intensywne ciepło należy od czasu do czasu wymieniać. Aby zamówić część zapasową:

1. Należy odszukać numer referencyjny potrzebnej części. Lista wszystkich numerów referencyjnych znajduje się poniżej ilustracji budowy w drugiej części tego podręcznika i pod adresem [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Jeśli urządzenie zostało zarejestrowane online, nastąpi automatyczne przeniesienie do prawidłowej listy na posiadanym koncie MyBarbecue. Istnieje możliwość zamówienia części online.

2. Zamów część zapasową przez [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) lub w punkcie sprzedaży. Części na gwarancji można zamawiać tylko w punkcie sprzedaży.

## 12 GWARANCJA

### 12.1 Zakres gwarancji

Urządzenie posiada dwuletnią gwarancję rozpoczynającą się od daty zakupu. Gwarancja ta obejmuje wszystkie wady produkcyjne pod warunkiem, że:

- Urządzenie jest stosowane, montowane i konserwowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie, nieprawidłowy montaż lub niewystarczającą konserwację nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Właściciel jest w stanie przedstawić rachunek oraz unikalny numer seryjny urządzenia. Numer seryjny rozpoczyna się od litery G, po której następuje 15 cyfr. Można go znaleźć:
  - W niniejszej instrukcji obsługi oraz w pakiecie startowym obejmującym instrukcję.
  - Na opakowaniu urządzenia.
  - Wewnątrz dolnego panelu przedniego.
- Barbecue Dział jakości potwierdza, że części są wadliwe i okazały się wadliwe podczas normalnego użytkowania, prawidłowego montażu oraz wystarczającej konserwacji.

Jeśli jeden z powyższych warunków nie zostanie spełniony, nie można ubiegać się o żadną formę rekompensaty. We wszystkich przypadkach gwarancja jest ograniczona do naprawy lub wymiany wadliwej/-ych części.

## 12.2 Wyłączenie gwarancji

Następujące uszkodzenia oraz wady nie są objęte gwarancją:

- Normalne zużycie (rdzewienie, odkształcenie, odbarwienie) części, które są bezpośrednio wystawione na działanie ognia lub intensywnego ciepła. Wymiana tych części jest normalna od czasu do czasu.
- Nieregularności wizualne, które są nieodłączną częścią procesu produkcji. Nieregularności te nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Wszystkie uszkodzenia spowodowane przez niewystarczającą konserwację, nieprawidłowe przechowywanie, niewłaściwy montaż lub modyfikacje wprowadzane we wstępnie zmontowanych częściach.
- Wszelkie uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie i nadużycie urządzenia (korzystanie niezgodne z instrukcjami w niniejszej instrukcji obsługi, korzystanie w celach komercyjnych ...).
- Wszelkie szkody wtórne spowodowane przez nieostrożne lub niezgodne z przepisami wykorzystanie urządzenia.
- Rdza lub odbarwienia spowodowane przez wpływ otoczenia, zastosowanie agresywnych detergentów, wystawienie na działanie chloru ... Uszkodzenia te nie są uznawane za wady produkcyjne.

## 13 SPECYFIKACJE TECHNICZNE

### 13.1 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera wszystkie specyfikacje techniczne urządzenia. Można go znaleźć:

- W drugiej części niniejszej instrukcji.
- Wewnątrz dolnego panelu przedniego.

### 13.2 Średnice dyfuzora

- Palnik główny: 0.83
- Palnik boczny: 0.76

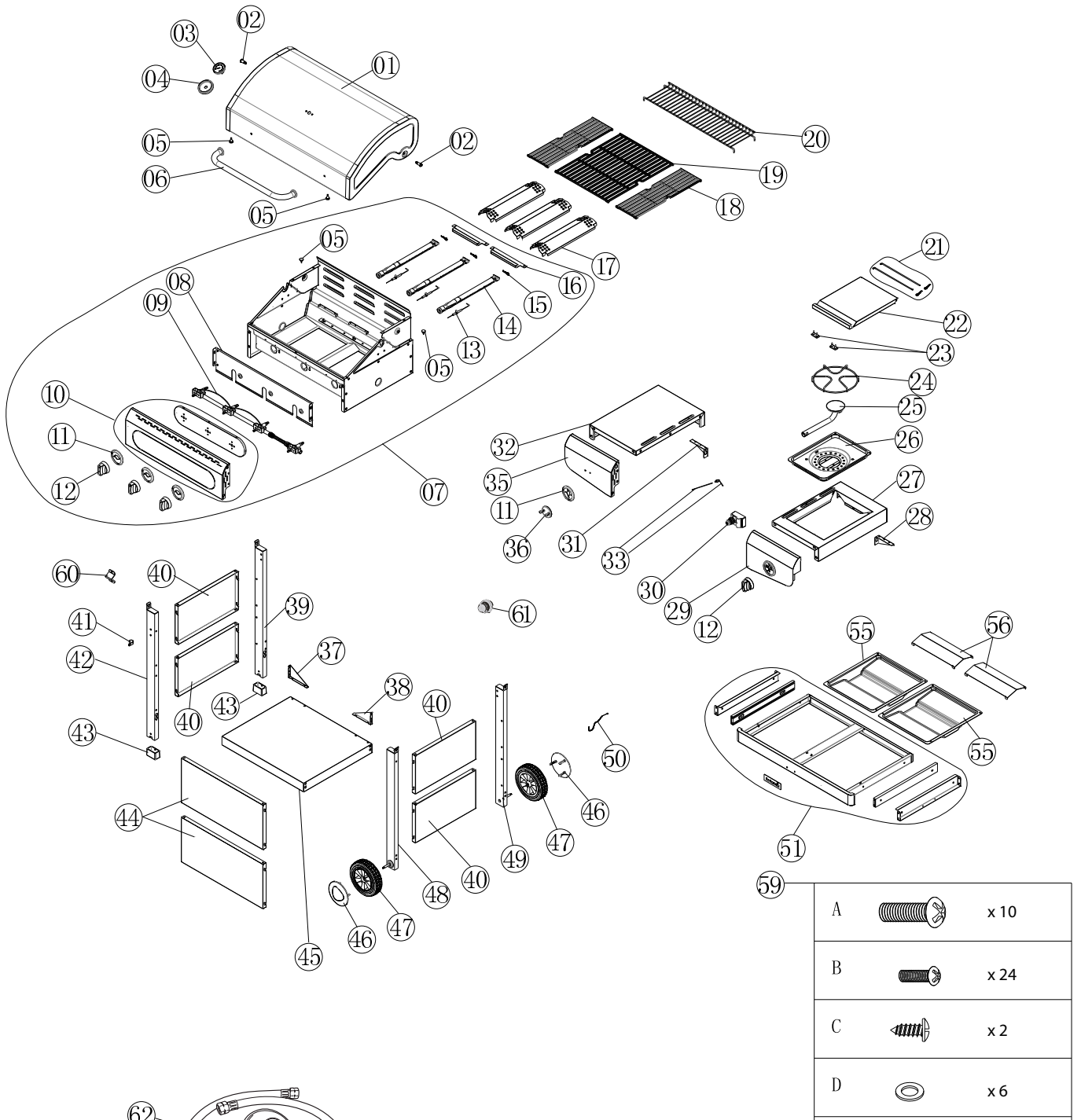
## 14 WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa/-e przyczyna/-y	Rozwiązanie/-a
Brak wystarczającej ilości ciepła	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknięte zasilanie gazowe</li> <li>Zwężki Venturiego nie są umieszczone nad otworami zaworów gazowych</li> <li>Zablokowane otwory palnika</li> <li>Butla gazowa (prawie) pusta</li> <li>Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo podłączony do butli gazowej i/lub węża</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otworzyć zasilanie gazowe</li> <li>Umieścić zwężki Venturiego nad otworami zaworów gazowych</li> <li>Oczyścić otwory palnika lub wymienić palniki</li> <li>Wymienić butlę gazową</li> <li>Podłączyć ponownie regulator ciśnienia bo butli gazowej i/lub węża</li> </ul>
Nadmierne ciepło i/lub wybuchy płomieni	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt tłusta żywność</li> <li>Zablokowany otwór spustowy tłuszczu, tłuszcz w kotle i/lub na palnikach</li> <li>Zbyt wysoka temperatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odciąć nadmiar tłuszczu lub ustawić palniki w położeniu niskim</li> <li>Oczyścić otwór spustowy tłuszczu, kocio/ i palniki</li> <li>Ustawić palniki na niższą temperaturę i/lub grillować żywność pośrednio</li> </ul>
Ciepło nie jest rozprowadzane równomiernie po powierzchni grilla	Niektóre różnice ciepła są zjawiskiem normalnym, patrz "10.6 Korzystanie ze stref ciep/a". Możliwa/-e przyczyna/-y dużych różnic ciep/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie nie zostało podgrzane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podgrzać urządzenie</li> </ul>
Żółte płomienie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zablokowane palniki lub zwężki Venturiego</li> <li>Sól na palnikach</li> <li>Urządzenie podłączone do butanu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyścić palniki i zwężki Venturiego</li> <li>Oczyścić palniki</li> <li>Podłączyć urządzenie do propanu przy użyciu odpowiedniego regulatora ciśnienia</li> </ul>
Niepełny płomień	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zablokowany, przedziurawiony lub przypalony palnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyścić lub wymienić palnik</li> </ul>
Cofanie się płomienia (płomienie na zewnątrz zwężek Venturiego / przy pokrętłach sterujących)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zablokowane palniki lub zwężki Venturiego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknąć zasilanie gazowe i ustawić palniki w położeniu OFF ON'fŁ.).</li> <li>Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.</li> <li>Oczyścić palniki i zwężki Venturiego</li> </ul>
Płomienie wychodzące poza krawędź kotła	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za duży wiatr</li> <li>Butla gazowa (prawie) pusta</li> <li>Tłuszcz w kotle i/lub na palnikach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustawić urządzenie tylną stroną w kierunku wiatru</li> <li>Wymienić butlę gazową</li> <li>Oczyścić kocioł i palniki</li> </ul>
Buczenie z regulatora ciśnienia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upał</li> <li>Nowa (pełna) butla gazowa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie jest to zagrożenie ani wada. Powinno minąć automatycznie po upływie chwili.</li> </ul>
Palniki gwizdzą po ustawieniu w położeniu LOW (NISKIM)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zabrudzony dyfuzor gazu, zwężki Venturiego i/ lub palnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyścić dyfuzor gazu, zwężki Venturiego i palnik</li> </ul>
Nie można zapalić palnika (ani przy użyciu zapłonika ani zapalek)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zablokowany palnik lub zwężki Venturiego</li> <li>Brak zasilania gazowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyścić palnik i zwężki Venturiego</li> <li>Otworzyć zasilanie gazowe i nacisnąć pokrętło bezpieczeństwa na regulatorze ciśnienia (nie jest obecne na wszystkich regulatorach)</li> </ul>
Nie można zapalić palnika przy użyciu zapłonika	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak baterii lub baterie zamontowane nieprawidłowo</li> <li>Środkowy palnik nie zapala się pierwszy</li> <li>Okablowanie zapłonika nie jest prawidłowo zamontowane</li> <li>Uszkodzona elektroda</li> <li>Wadliwe uziemienie</li> <li>Wadliwy zapłonnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamontować (ponownie) baterię z prawidłowo ustawionymi ogniwami</li> <li>Zapalić w pierwszej kolejności środkowy palnik</li> <li>Sprawdzić i ponownie zamontować wszystkie połączenia zapłonika</li> <li>Wymienić elektrodę</li> <li>Sprawdzić i ponownie zamontować elektrody, palniki i zapłonnik</li> <li>Wymienić zapłonnik</li> </ul>
Brak iskier oraz dźwięku po naciśnięciu zapłonika	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak baterii lub baterie zamontowane nieprawidłowo</li> <li>Wyładowana bateria</li> <li>Przycisk zapłonika nie jest prawidłowo zamontowany Wadliwy generator iskier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamontować (ponownie) baterię z prawidłowo ustawionymi ogniwami</li> <li>Wymienić baterię</li> <li>Ponownie zamontować przycisk zapłonika</li> <li>Wymienić generator iskier</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Możliwa/-e przyczyna/-y</b>	<b>Rozwiązanie/-a</b>
Po naciśnięciu zapłonika słychać wyłącznie dźwięk (bez iskiei)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wadliwe uziemienie</li> <li>• Palnik i elektroda zbyt daleko od siebie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponownie podłączyć generator iskiei i elektrody</li> <li>• Delikatnie ugiąć elektrodę, aby zbliżyć ją do palnika</li> </ul>
Obecność iskiei nie pochodzących z palników	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wadliwe okablowanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienić okablowanie</li> </ul>
Obecność iskiei, jednak nie na wszystkich elektrodach i/lub o niewystarczającej mocy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wadliwe uziemienie</li> <li>• Niski poziom baterii</li> <li>• Mokre lub uszkodzone elektrody</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponownie podłączyć generator iskiei i elektrody</li> <li>• Wymienić baterię</li> <li>• Osuszyć elektrody ręcznikiem papierowym lub wymienić elektrody</li> </ul>



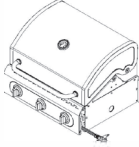

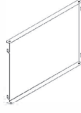
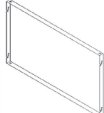




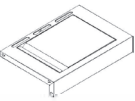
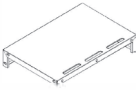


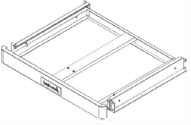

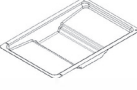
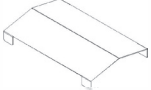








# Illustrations









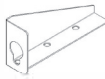



**SIESTA 310 BLACK EDITION**  
223.9231.220

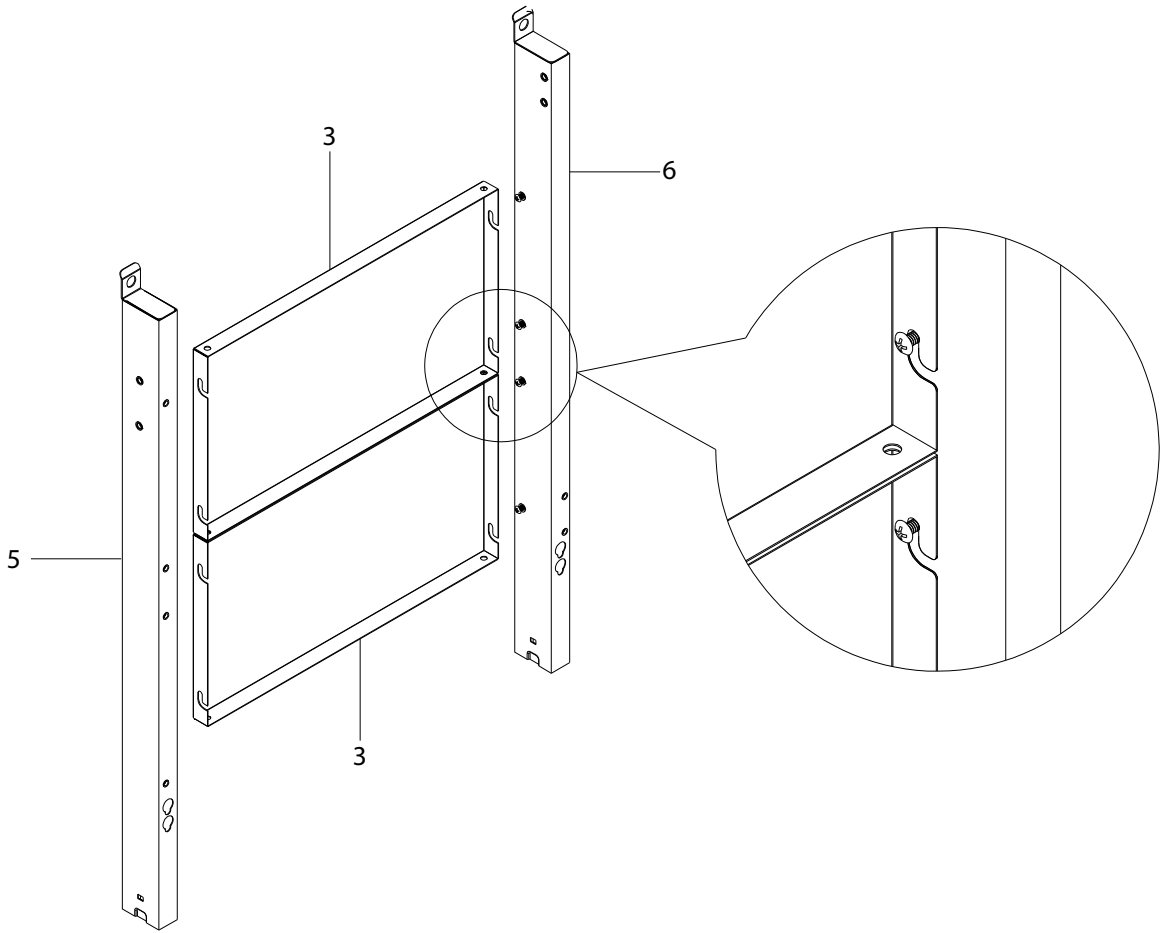
1	227.9231.600	●
2	227.9261.020	
3	227.9231.605	
4	227.9231.610	■
5	227.9261.050	
6	227.9221.060	■
7	227.9231.750	●
8	227.9231.080	
9	227.9231.740	
10	227.9231.615	★
11	227.9231.620	■
12	227.9231.625	
13	227.9261.160	
14	227.9261.170	■
15	227.9261.180	
16	227.9231.160	■
17	227.9261.200	●
18	227.9231.180	●
19	227.9261.220	●
20	227.9231.200	●
21	227.9261.250	
22	227.9231.630	★
23	227.9261.270	
24	227.9261.280	●
25	227.9261.290	■
26	227.9261.300	●
27	227.9231.635	★
28	227.9231.640	★

29	227.9231.645	★
30	227.9231.300	
31	227.9231.650	★
32	227.9231.655	★
33	227.9261.390	
35	227.9231.660	★
36	227.9231.665	
37	227.9231.670	★
38	227.9231.675	★
39	227.9231.680	★
40	227.9231.685	★
41	227.9261.490	
42	227.9231.690	★
43	227.9231.695	
44	227.9231.700	★
45	227.9231.705	★
46	227.9231.460	
47	227.9231.470	
48	227.9231.710	★
49	227.9231.715	★
50	227.9261.700	
51	227.9231.720	
55	227.9231.550	
56	227.9231.560	
59	227.9231.725	
60	227.9231.730	■
61	227.9261.800	
62	227.9020.635	

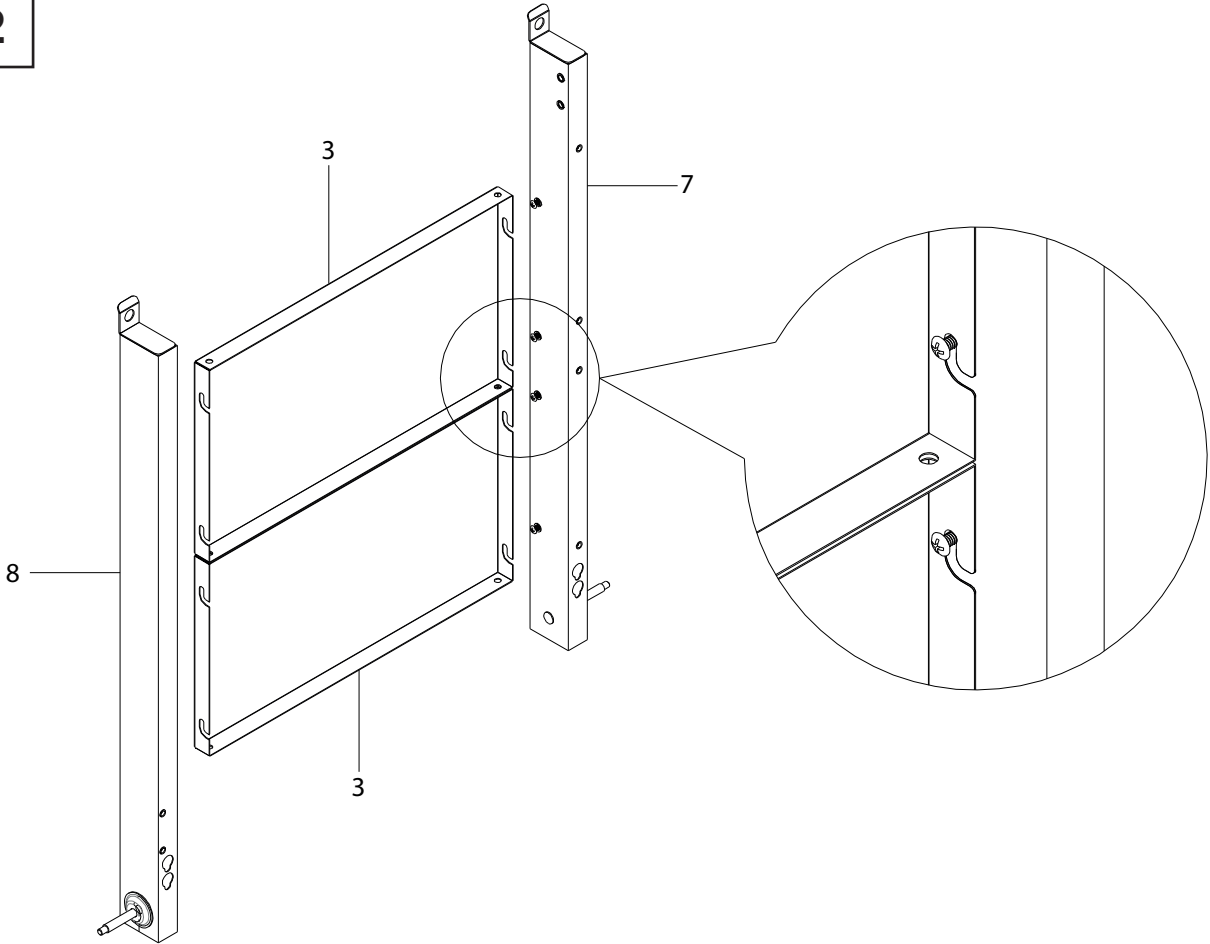
1  1x	2  1x	3  4x	4  2x
5  1x	6  1x	7  1x	8  1x
9  1x	10  1x	11  1x	12  1x
13  1x	14  3x	15  2x	16  2x
17  1x	18  1x	19  1x	20  2x
21  1x	22  1x	23  1x	24  2x

<p>25</p>  <p>2x</p>	<p>26</p>  <p>2x</p>	<p>27</p>  <p>1x</p>	<p>28</p>  <p>1x</p>
<p>29</p>  <p>1x</p>	<p>30</p>  <p>1x</p>	<p>31</p>  <p>1x</p>	<p>32</p>  <p>1x</p>
<p>33</p>  <p>1x</p>	<p>34</p>  <p>1x</p>		

1

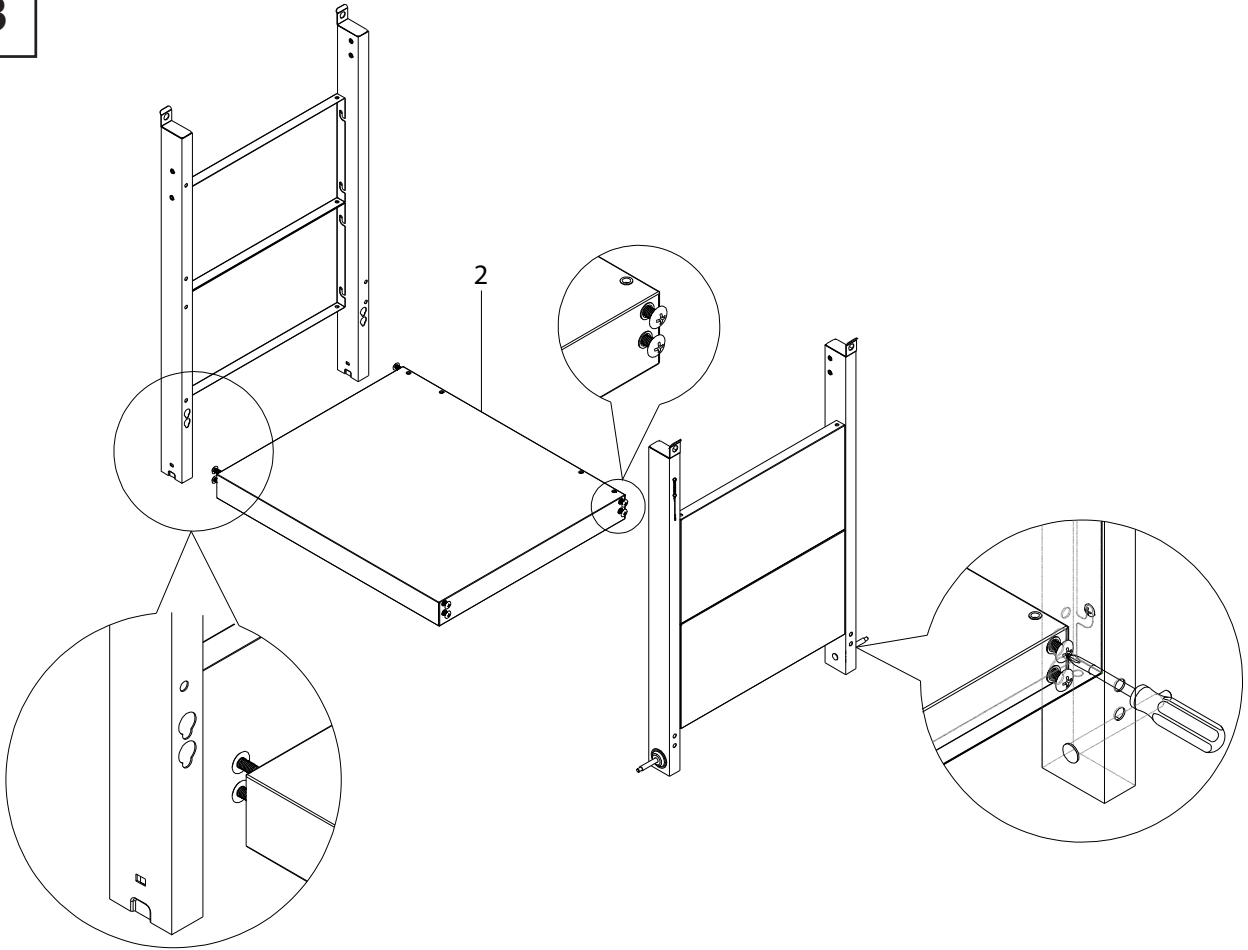


2

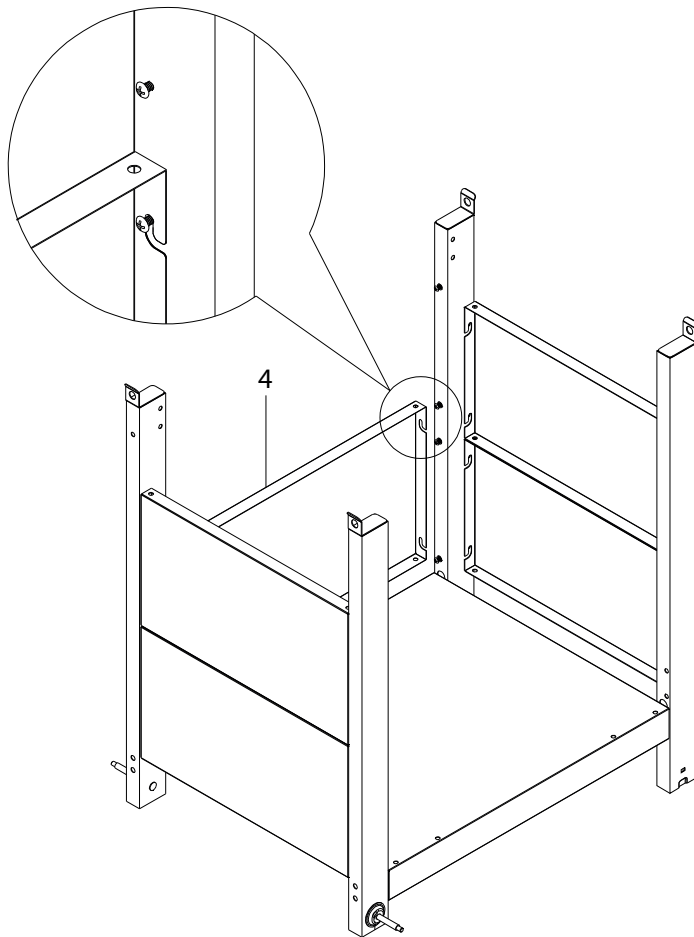




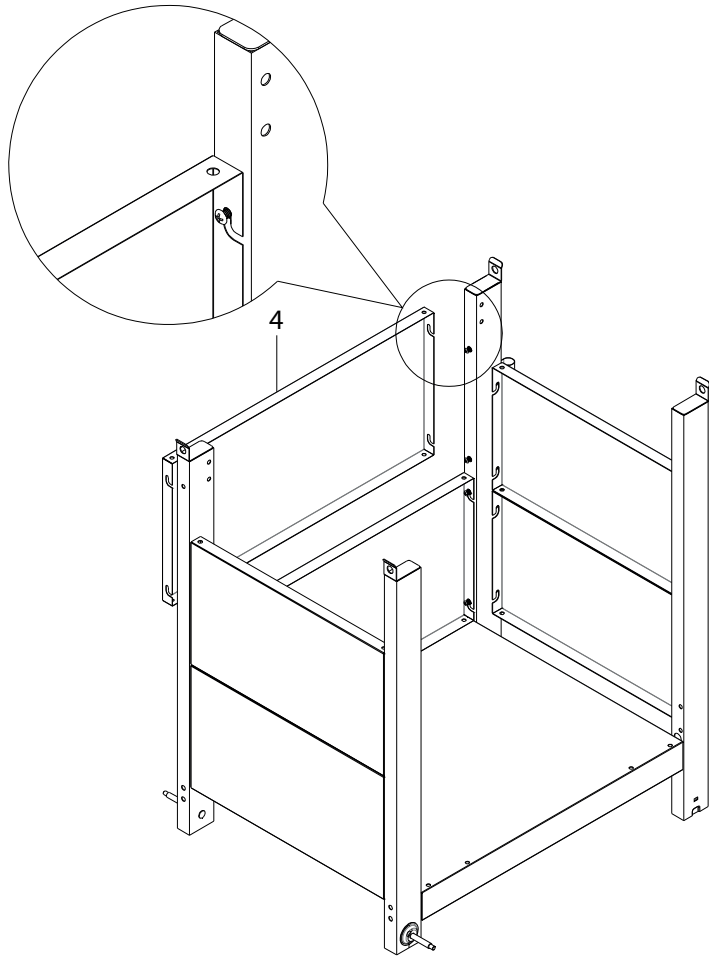
3



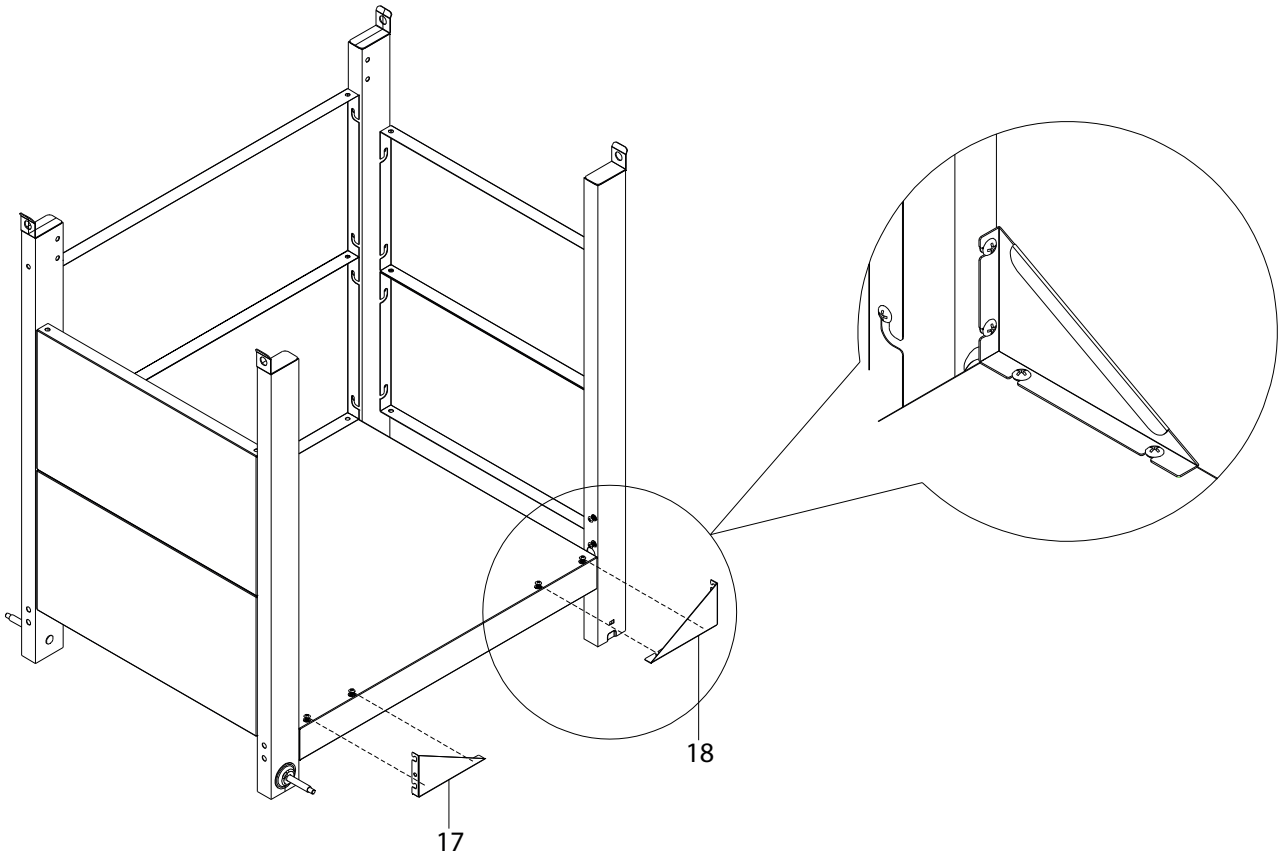
4



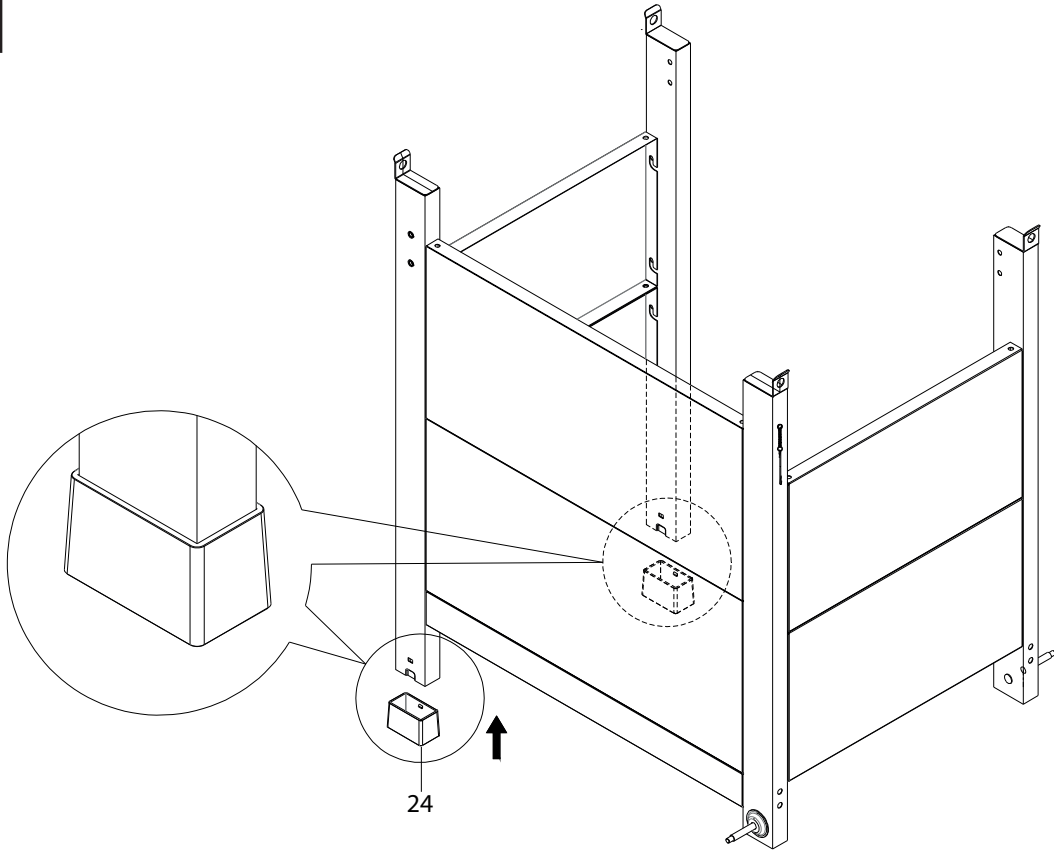
5



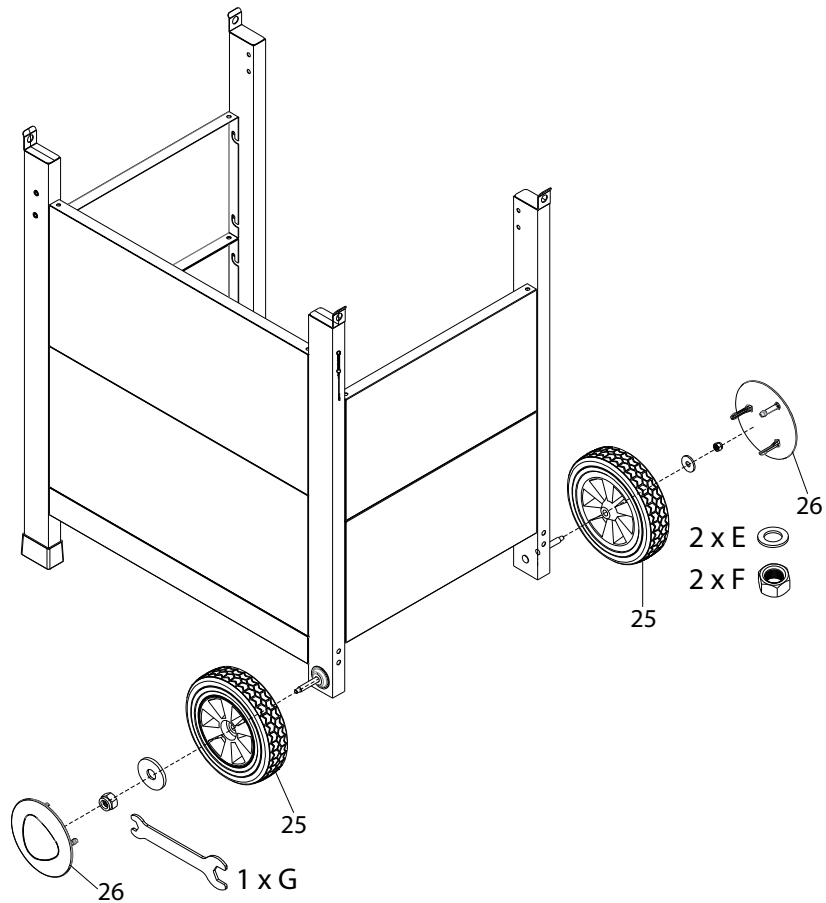
6



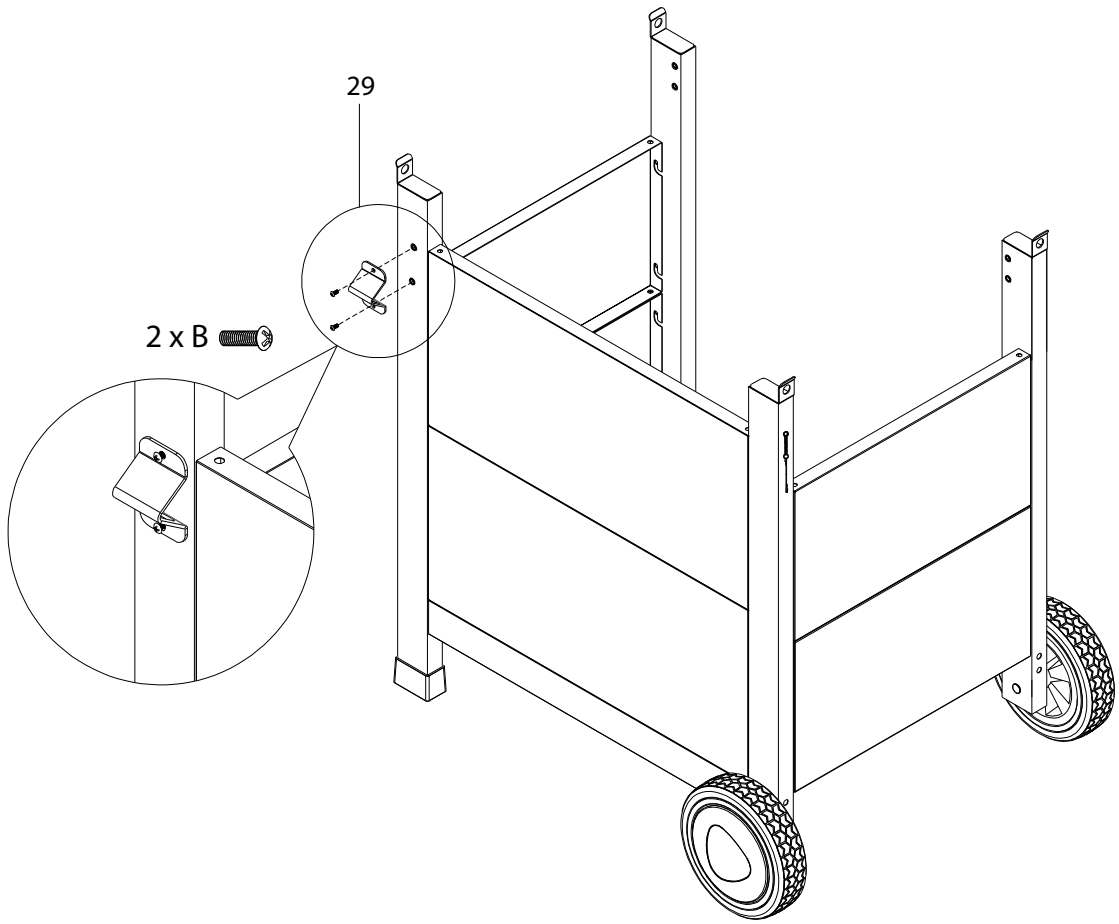
7



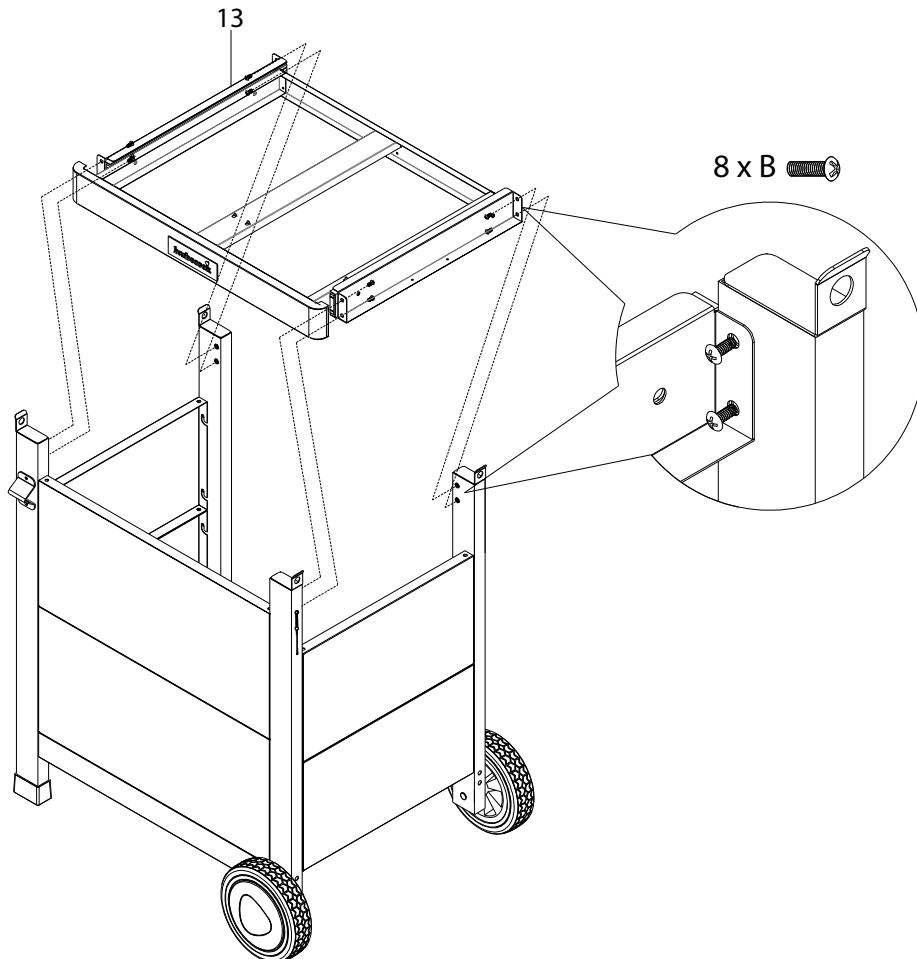
8



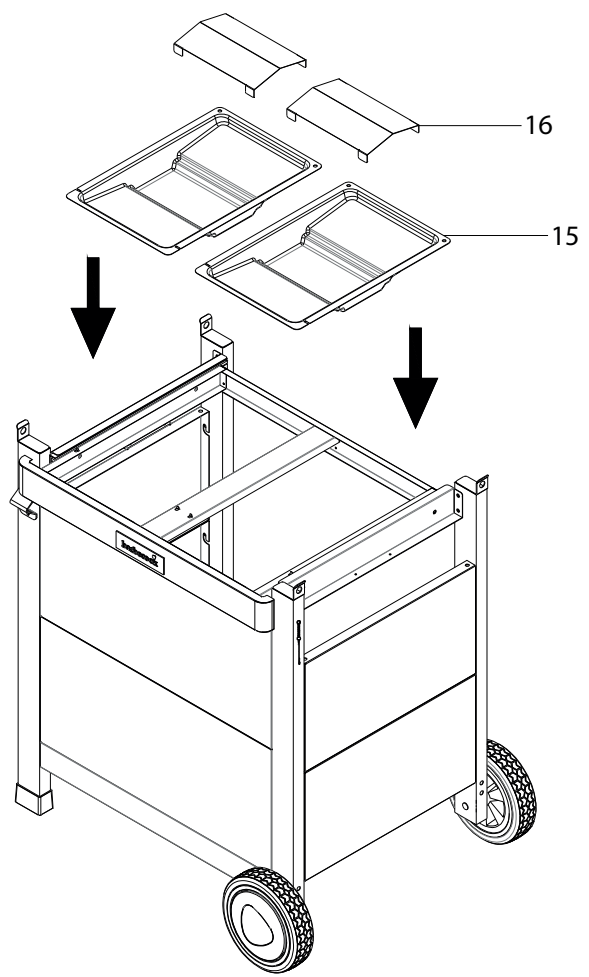
9



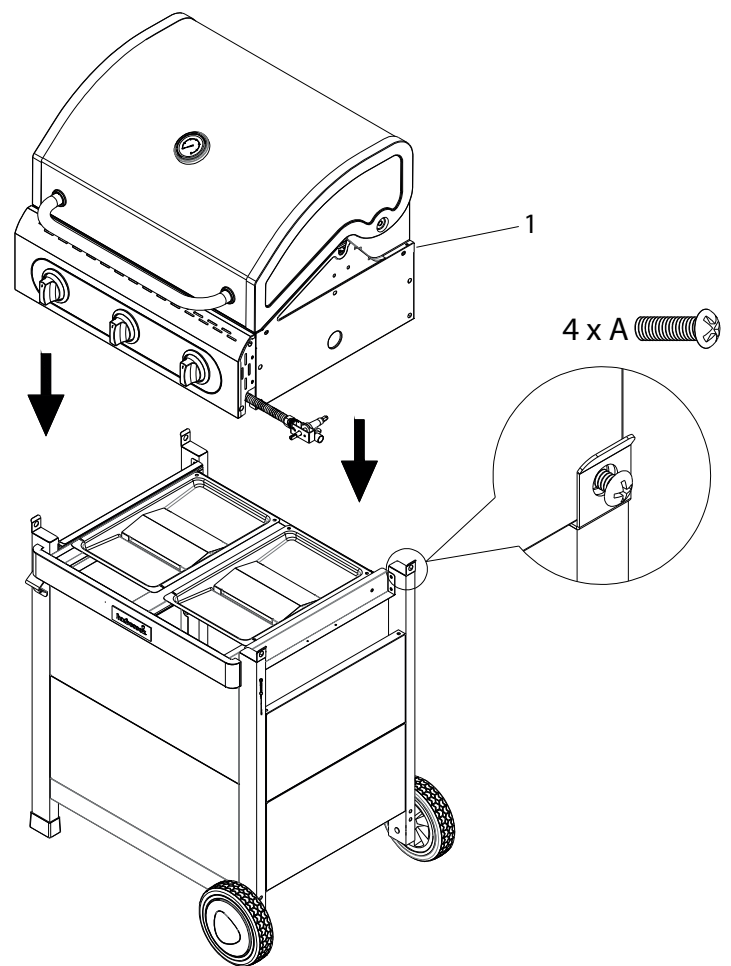
10



11

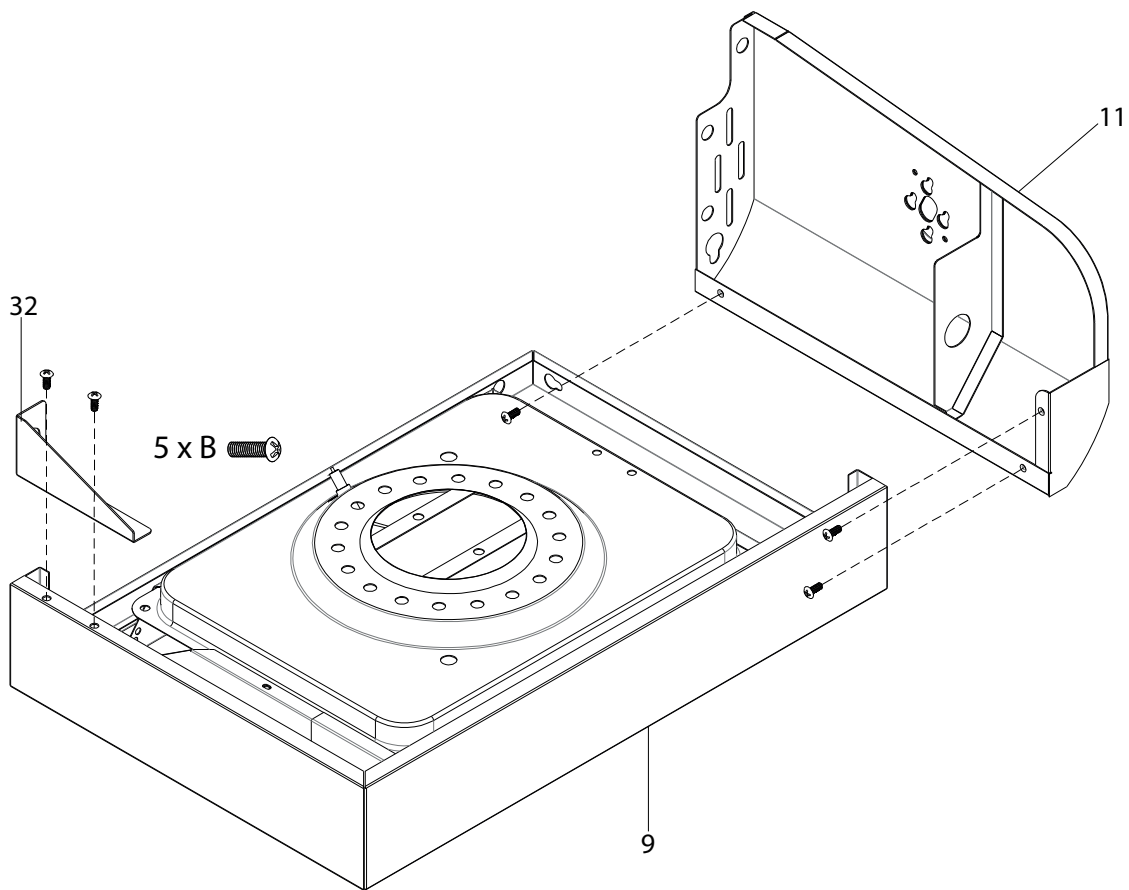


12

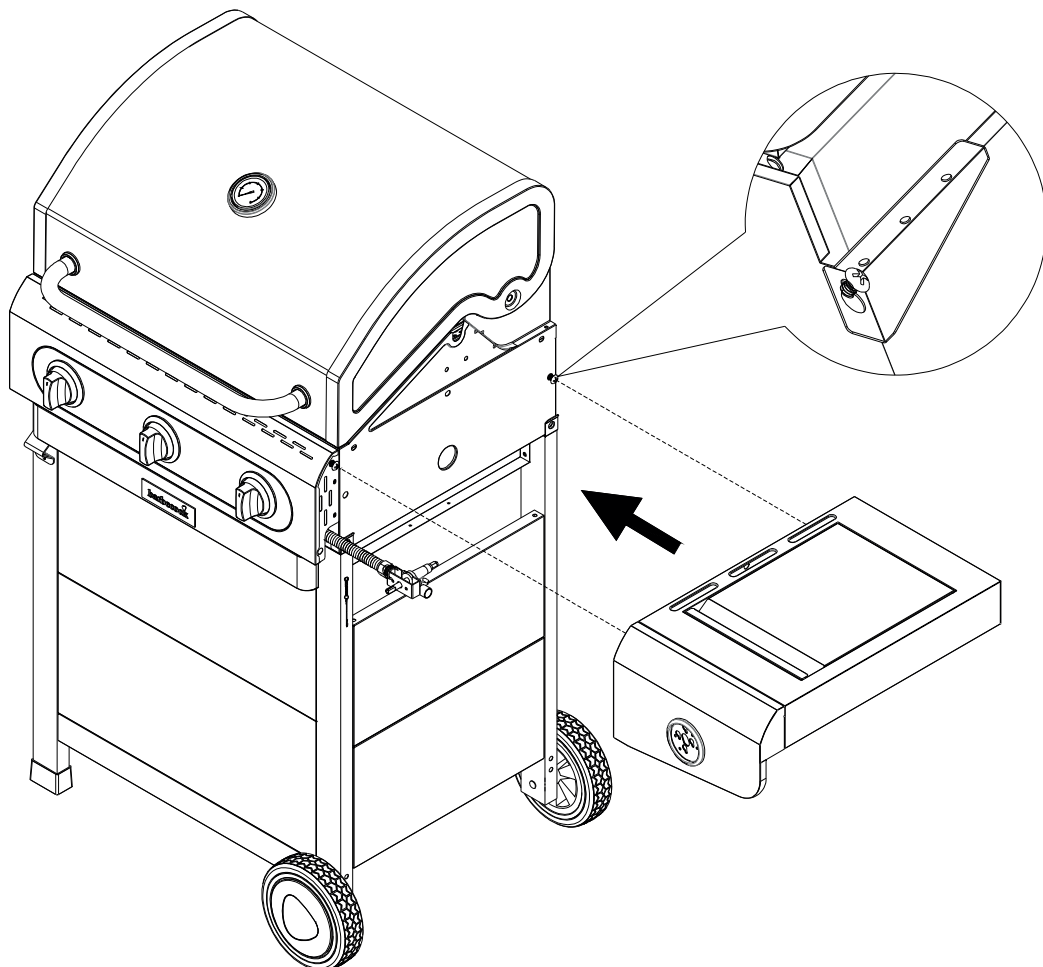




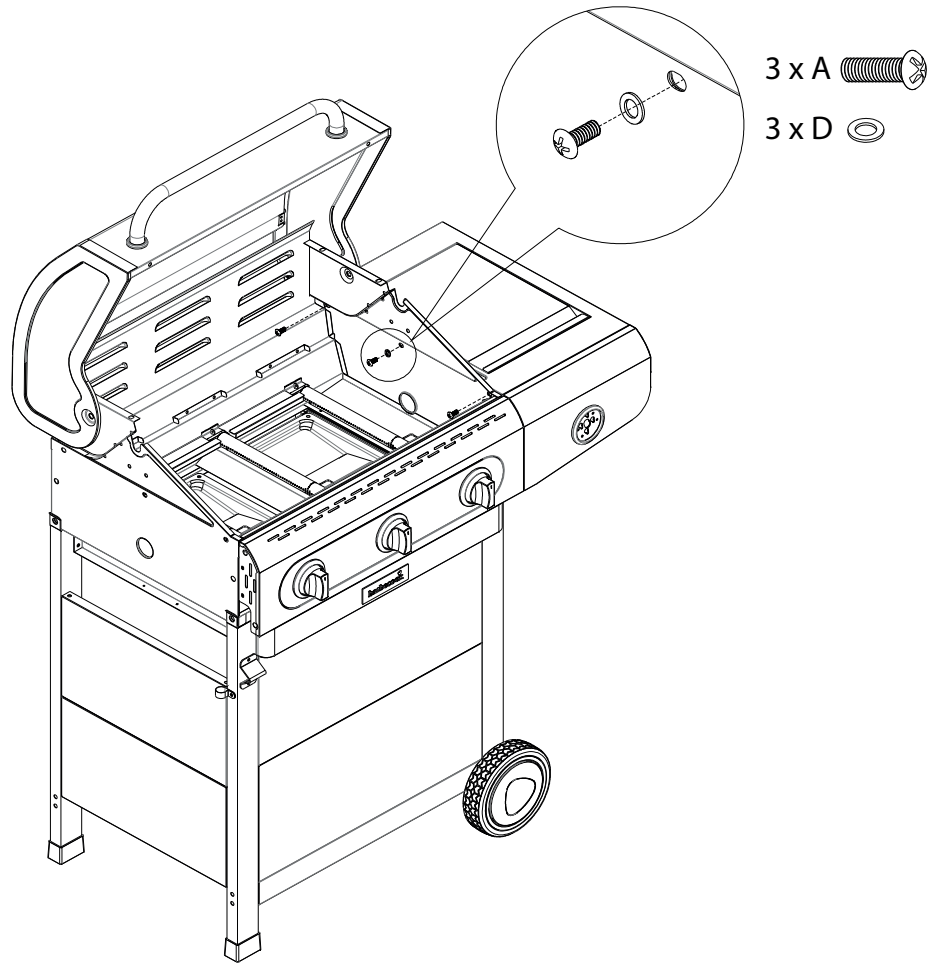
13



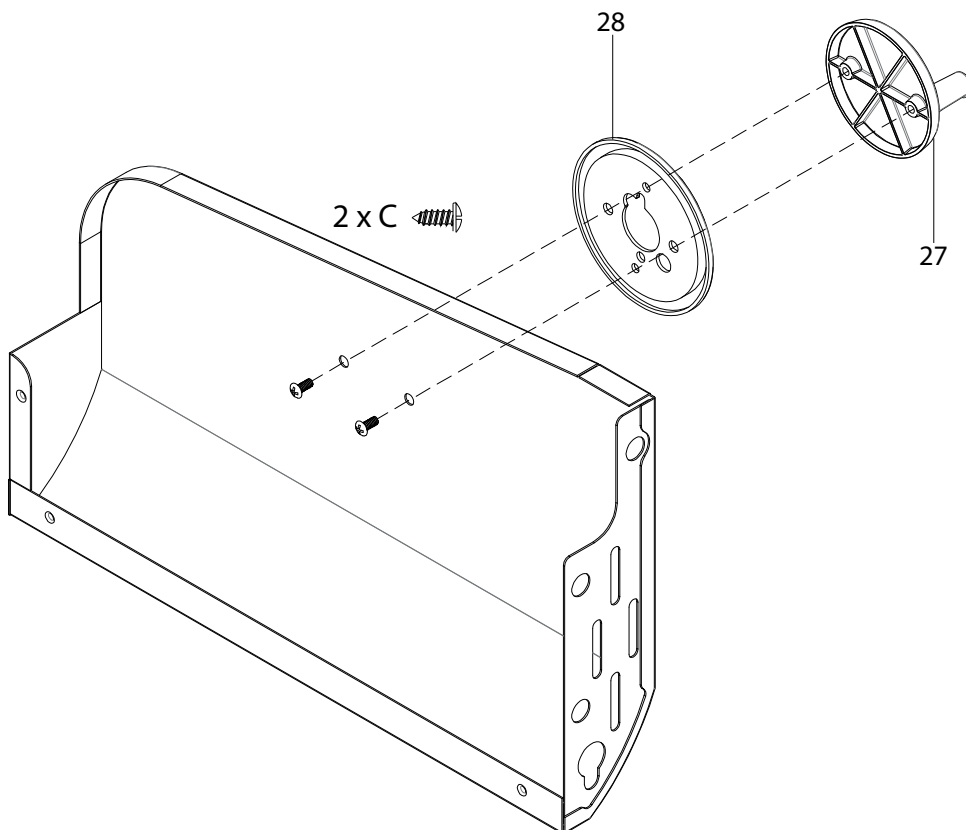
14



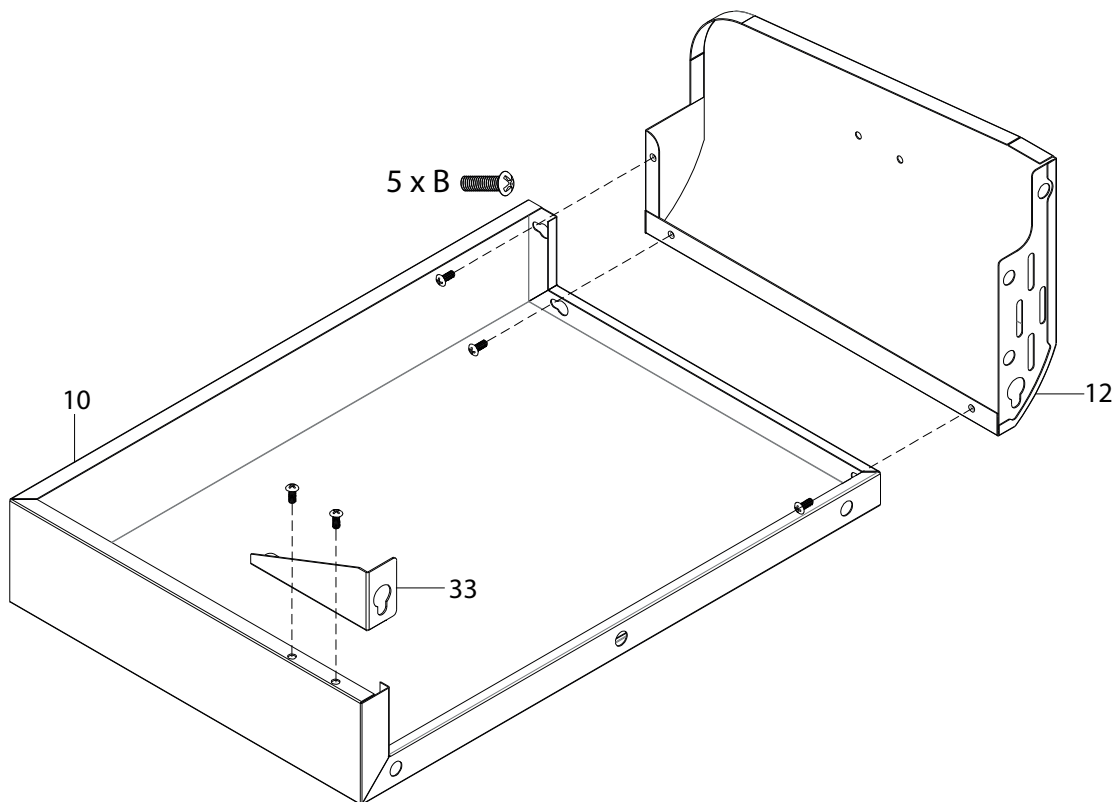
15



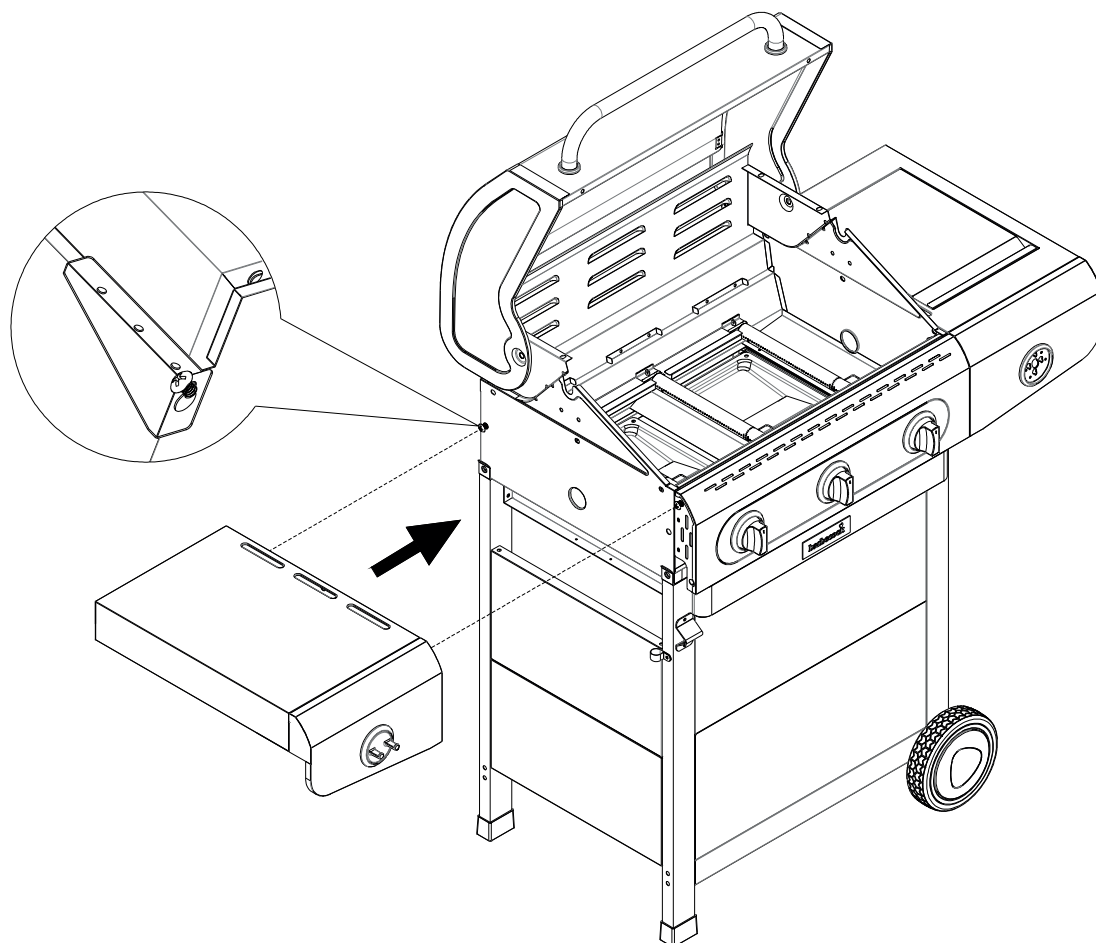
16



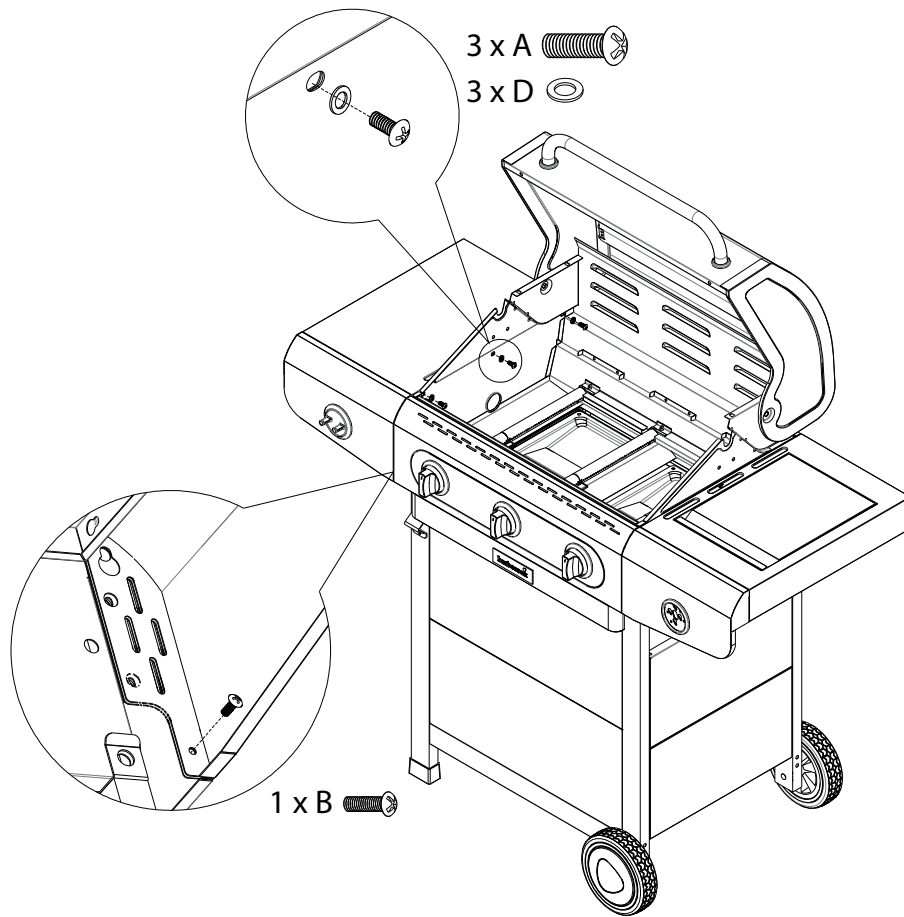
17



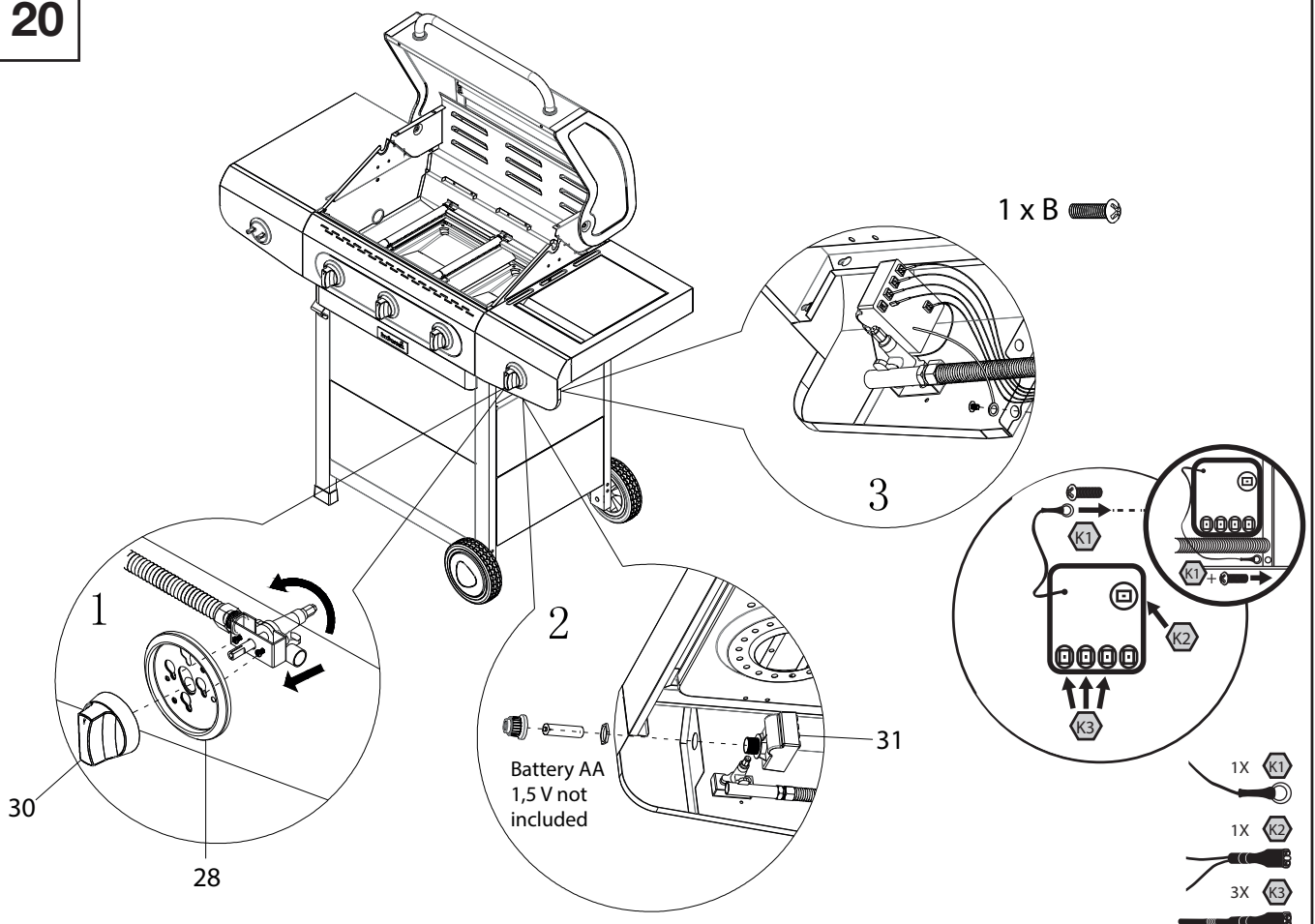
18



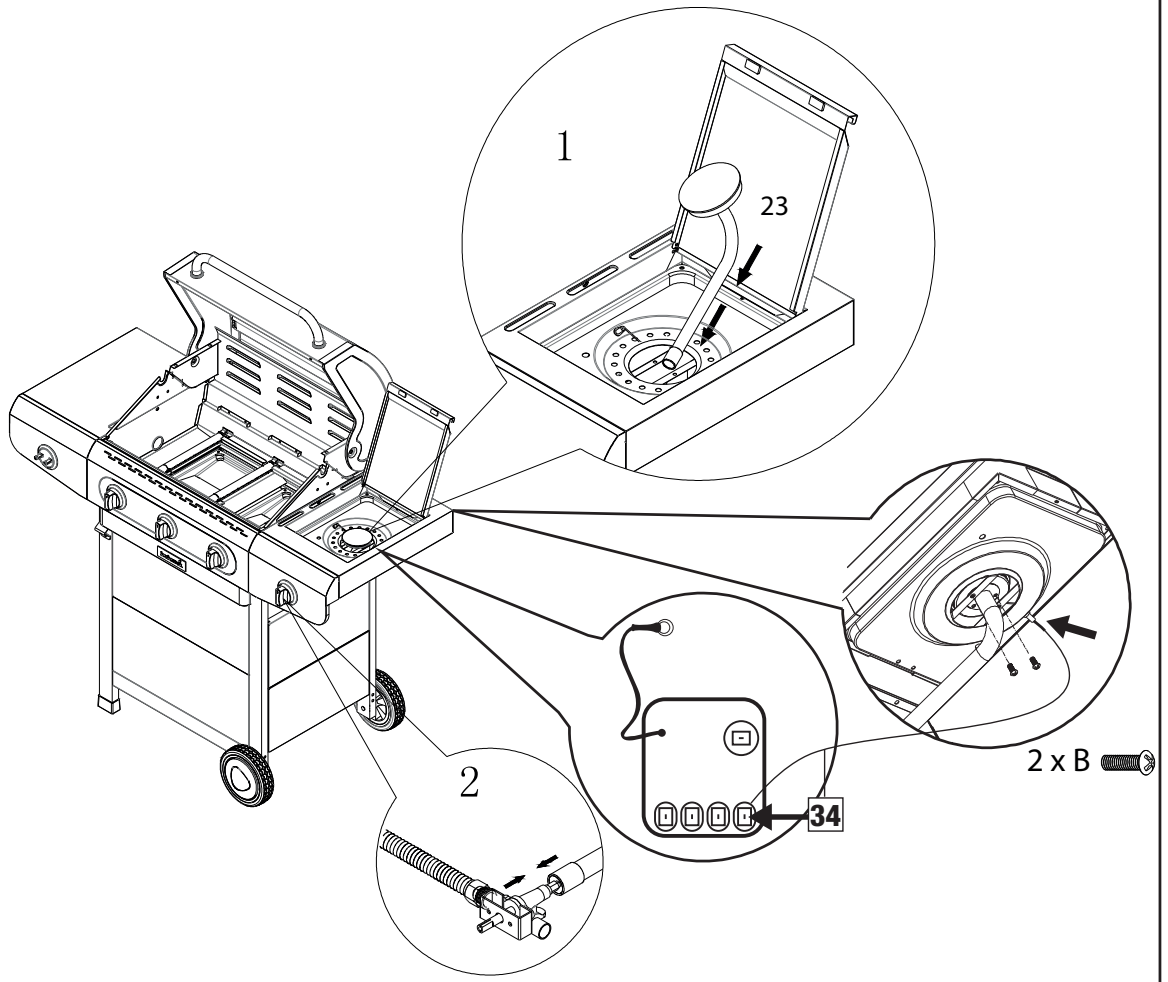
19



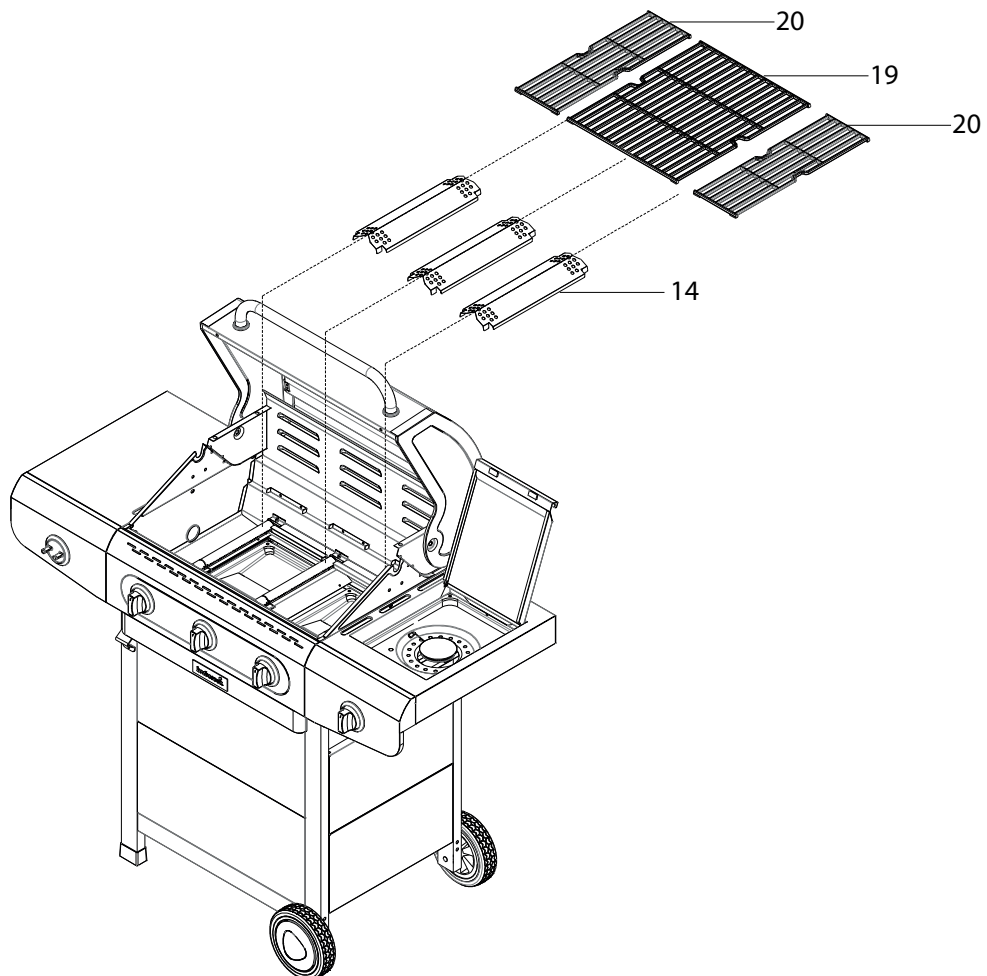
20



21

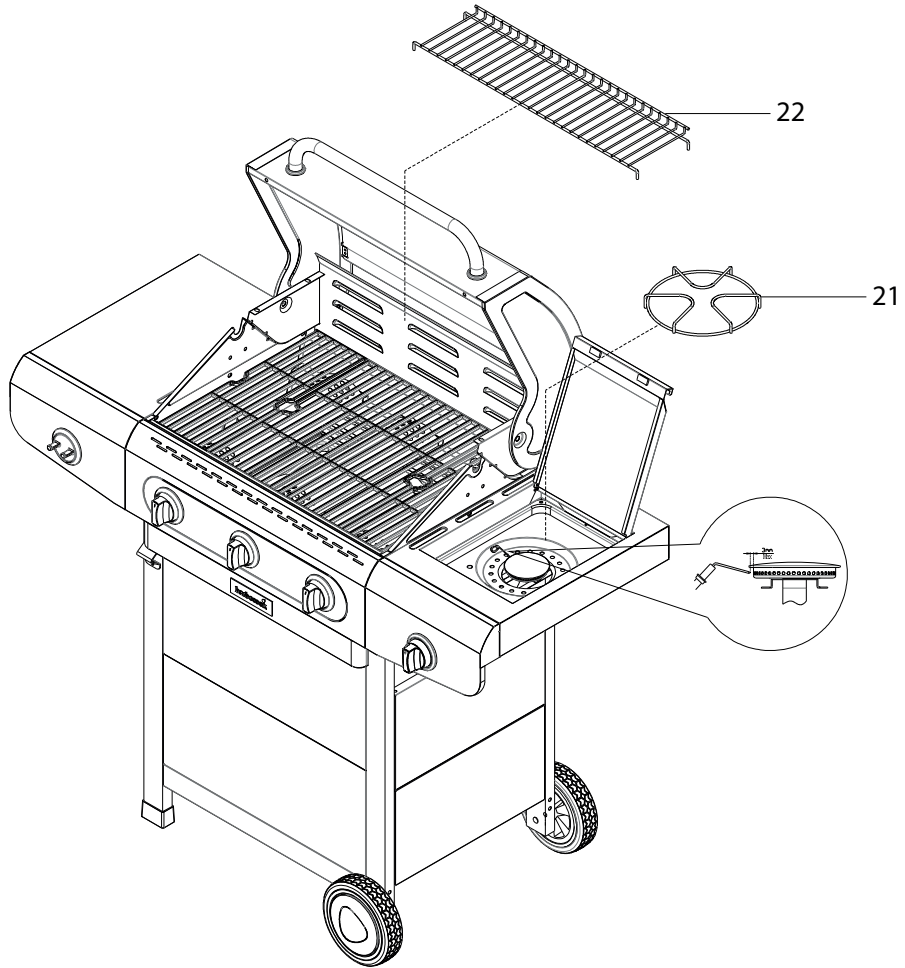


22

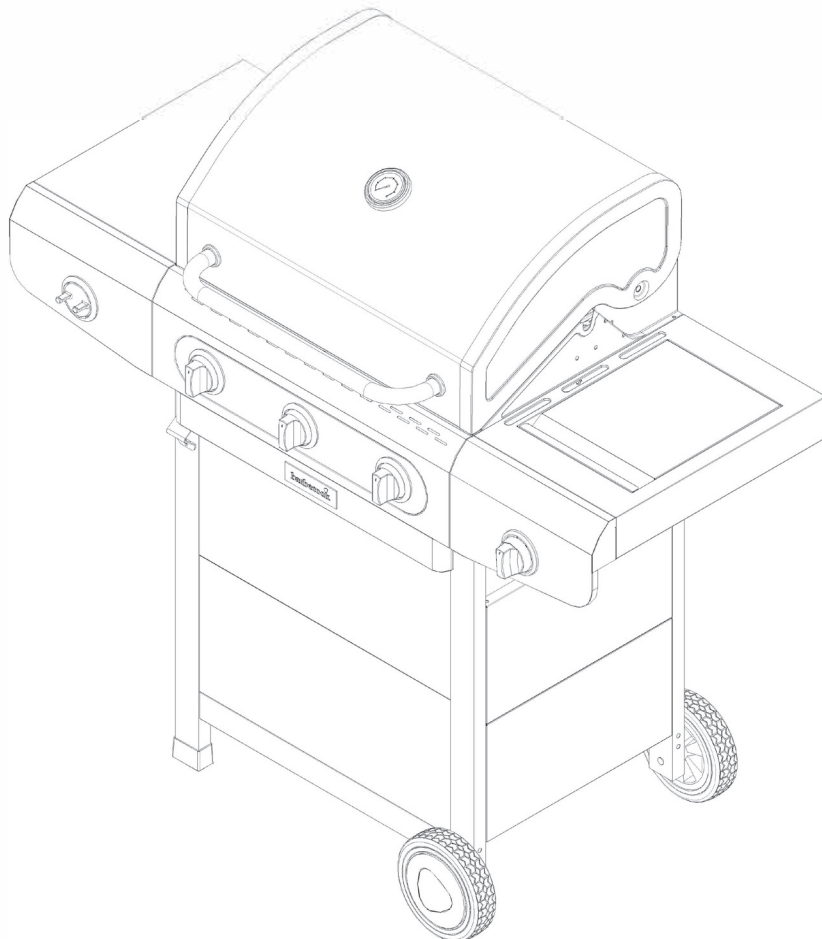




23



24



A	B	C	D	E			F			G			
				G30	G31	G30	G31	G30	G31	G30	G31		
barbecook® (720-0874A)		AT - CH - CZ - DE - LU - SK	I3B/P(50)	14.9 kW	1084g/h	/	12 kW	873g/h	/	2.9 kW	211g/h	/	G31

Inspuiter hoofdbrander - Injeteur brûleur principale - Injektor main burner - Injektor Hauptbrenner - Inietore brænders hoved - Injektor para hornilla principal - Injektor quemador principal - Insprütningspumpen head gasbrännaren - Den store brænders dysetype - Suutin pääpolttimen - Type - Typ - Tyyppi: 083

Inspuiter zijbrander - Injektor brûleur latérale - Injektor side burner - Injektor Seitenkocher - Inietore bruciatore laterale - Injektor para hornilla lateral - Injektor quemador lateral - Insprütningspumpen side gasbrännaren - Side brænders dysetype - Suutin sivupolttimen - Tryska bočního hořáku - Tryska bočných hořákov - Type - Typ - Tyyppi: 076

A: Merk - Marque - Marke - Brand - Mapa - Značka - Märke - Märke - Märke - Kaubamärk - Tuotemerkki - robna marka - Märka - Žančka - Prežime - Marke - Marke - Marca - Marca - Značka - Znamka - Märke

B: Model - Appliance model - Modél des Geräts - Appliance model - Model na yepira - Model zařizení - Maslinens model - Modello apparecchio - Prielaiso modelis - Ierces modelo de aparato - Sesieme model - Laitteen malli - model uređaja - Akészleték típusa - Modello apparecchio - Prielaiso modelis - Ierces modelis - Model - Model stosowania - Modello do aparelho - Modelul aparatului - Model zariadenia - Model napravé - Anordningsmodell

C: Land van bestemming - Pays de destination - Landesbezeichnung - Country identification - Identifikace země - Identifikationsland - Xüpa tauroroiopuq - Identificador de país - Riglähis - Maan tunnustus - država za identifikaciju - Számazási ország - Paese - Identifikuojama šalis - Identifikācijas valsts - Opprinnelsesland - Identifikacija kraju - Identificação do país - Ţara de identificare - Identifikácia krajiny - Identifikacijska država - Landsidentifikation

D: Gascategorie - Type de gaz - Gascategorie - Gas category - Категория на газа - Kategorie plynu - Gas kategori - Катэгорія пачвоў - Categoria de gas - Gasaalk - Kaasukategoria - kategoriya plina - Gaskategoria - Categoría gas - Dujų kategorija - Gases kategorija - Gaskategorii - Rodzaj gazu - Tipo de gas - Categoria de gaz - Categoría plinu - Kategorija plina - Gaskategori

E: Nominaal vermogen met zijbrander en met brander achterkant - Capacité nominale avec brûleur latérale et arrière - Nominal capacity with side- and rearburner - Nominale Kapazität mit Seitenkocher und Hintenbrenner - Capacita nominale con bruciatore laterale e posteriore - Capacidad nominal con hornilla lateral y trasera - Capacidade nominal com queimador lateral e retaguarda - Nominell kapacitet med den side och bakre gasbrännaren - Nominal ydelse med side og bageste brænders - Mitotettu kapasiteettista sivupolttimen ja takapolttimen

F: Nominaal vermogen zonder zijbrander en zonder brander achterkant - Capacité nominale sans brûleur latérale et arrière - Nominal capacity without side- and without rearburner - Nominale Kapazität ohne Seitenkocher und ohne Hintenbrenner - Capacita nominale senza bruciatore laterale e posteriore - Capacidad nominal sin hornilla lateral y trasera - Capacidade nominal sem queimador lateral e retaguarda - Nominell kapacitet utan den side och bakre gasbrännaren - Nominal ydelse uden side og bageste brænders - Mitotettu kapasiteetti ilman sivupolttimen ja takapolttimen

G: Nominaal vermogen zijbrander - Capacité nominale brûleur latérale - Nominal capacity sideburner - Nominale Kapazität Seitenkocher - Capacita nominale bruciatore laterale - Capacidad nominal hornilla lateral - Capacidade nominal quemador lateral - Nominell kapacitet side gasbrännaren - Nominal ydelse side brænders - Mitotettu kapasiteetti sivupolttimen

**SAEY**  
Home & Garden

Industrielaan 4  
B - 8501 KORTRIJK - Heule Belgium

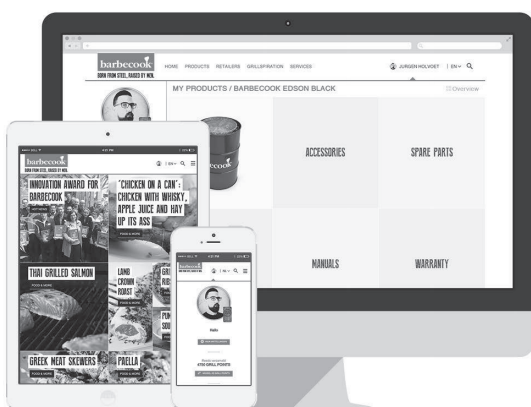
**CE 1008/17**  
**PIN: 1008 CP 2787**

Type-Tipo-Tyyppi A1

# 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

