

barbecook®

THE TASTE OF FUN

GUIDE

001

SIESTA 412 GRAPHITE

BC-GAS-2073

Register your Barbecook® at
www.barbecook.com
and enjoy the full Barbecook® experience!



THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL NO.


NL	Gebruiksaanwijzing	4
FR	Guide d'utilisation	14
EN	User guide	26
DE	Benutzerhandbuch	37
ES	Manual del usuario	48
IT	Guida per l'utente	59
PT	Guia do utilizador	70
SV	Bruksanvisning	80


NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue babecue. We wensen u alvast veel plezier en gezellige momenten toe! Maak het uzelf gemakkelijk en registreer uw barbecue online, zo kunt u van tal van voordelen genieten.

- U krijgt toegang tot de volledige online gebruikershandleiding, zodat u uw toestel perfect leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel en gemakkelijk reserveonderdelen kunt vinden en bestellen. U kunt dus genieten van een optimale garanteservice.
- U wordt op de hoogte gehouden van product updates.
- U krijgt tal van tips en tricks.

 Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar www.barbecue.com.


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

2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit 2 delen.

Deel 1 bestaat uit algemene instructies naar montage, gebruik, onderhoud en garantie toe.


Deel 2 (begint op pagina 91) bestaat uit illustraties, onderdelenlijsten en montagetekeningen.

 Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt hiernaar verwezen met dit pictogram van een potlood.

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDINSTRUCTIES

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 omgaan met gas

Werken met gas is veilig mits u enkele voorzorgsmaatregelen in acht neemt:

- 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.

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

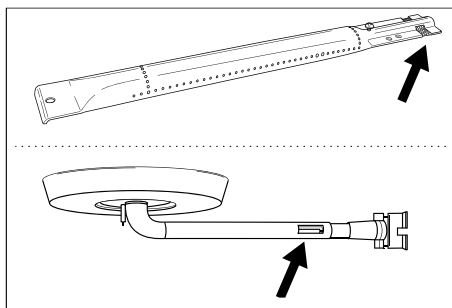
- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de instructies voor ingebruikname.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is, en dit zeker niet als er kinderen of dieren aanwezig zijn.
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houd 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.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer het in gebruik is.
- 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 zijbrander:



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 de barbecue. Ze beschermen de branders tegen druipend vet en spelen een cruciale rol bij gebruik van de barbecue. De overdekte 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. Opflakkingen

Opflakkingen 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 vlakke en stabiele ondergrond.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montage-tekeningen.

 U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel (zie pagina 93).

 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.

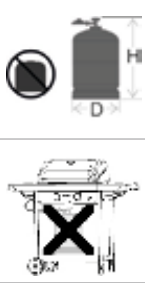

 Het is mogelijk dat de blisterverpakkingen meer schroeven bevatten dan nodig, en dat er dus schroeven overblijven na de montage.


 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?

Voor u het toestel van gas kunt voorzien, moet u eerst een gasfles, een slang en een drukregelaar kopen. In de onderstaande tabel ziet u welke gasfles, slang en regelaar u moet gebruiken. In België (BE) moet u bijvoorbeeld een propaanfles gebruiken met een slang en regelaar voor 37 mbar, of een butaanfles met een slang en regelaar voor 28-30 mbar.

Land	Gasfles, slang en regelaar		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28-30 mbar	propane, butane or their mixtures	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28-30 mbar	butane	
	37 mbar	propane	

 Dit toestel is gefabriceerd om gebruikt te worden met butaan- of propaanflessen van 4,5 tot 15 kg, voorzien van een gepast reduceerventiel. Wij raden u aan propaan te gebruiken voor het toestel. Propaan levert een kwaliteitsvolle verbranding en is minder vorstgevoelig. De hoogte van de gasfles moet minder dan 70 cm zijn ongeacht de breedte of doorsnede D van de fles.

 Koop uw drukregelaar en gasfles altijd samen. Niet alle regelaars passen op alle gasflessen.

 Gebruik enkel een gas slang en ontspanner die in het land van gebruik gehomologeerd zijn.

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.
- Telkens wanneer u wijzigingen aanbrengt aan de gasverbindingen, moet u controleren of er gaslekken zijn. Zie "7.5. Controleren op gaslekken".

6.3. De slang aansluiten op het toestel

Frankrijk:

Het toestel mag met 2 soorten gas slangen worden gebruikt:

- Gas slang om op de slangpilaren van het toestel en de drukregelaar te zetten, vastgezet met slangklemmen (overeenkomstig de norm XP D 36-110). Aanbevolen lengte 1,25 m
- Gas slang (overeenkomstig de norm XP D 36-112) uitgerust met een schroefdraadmoer G 1/2 om rechtstreeks op het toestel vast te schroeven en een schroefdraadmoer M 20 x 1,5 om rechtsreeks op de drukregelaar te schroeven, aanbevolen lengte 1,25 m

Overige landen:

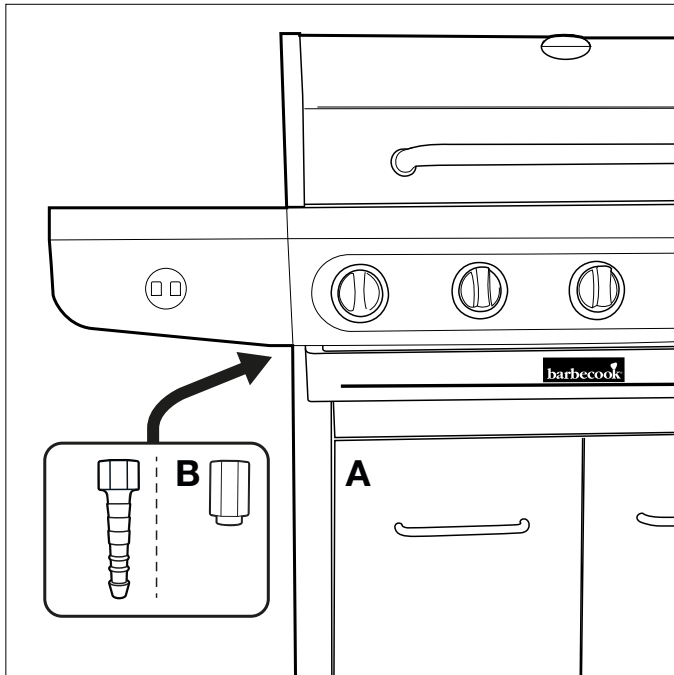
Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaan gas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn.

Om de gas slang te kunnen aansluiten op het toestel, moet u een koppeling monteren op de gasbuis van het toestel. Het toestel wordt geleverd met twee verschillende koppelingen die bestemd zijn voor gebruik in verschillende landen:

Land	Koppeling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Koppeling A



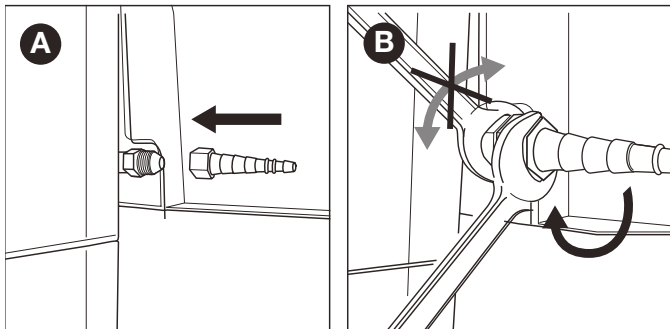
Als uw land niet vermeld staat in de tabel, gebruikt u de koppeling die beantwoordt aan de normen die gelden in uw land.



6.3.1. Koppeling A

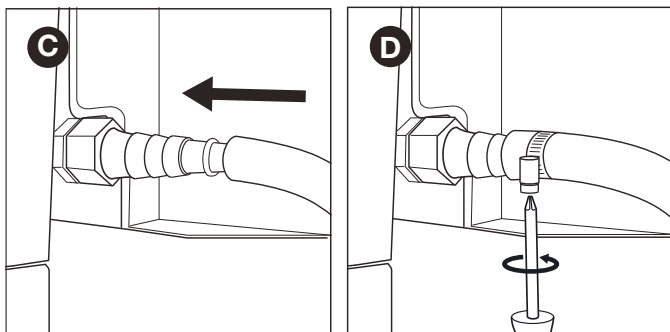
U heeft een moersleutel van 19 mm en een kruisschroevendraaier nodig.

- Schroef de koppeling op de gasbuis van het toestel (A) en draai deze vast met een moersleutel van 19 mm (B).



- Schuif de slang over de koppeling (C) en span de spanning aan met een kruisschroevendraaier (D).

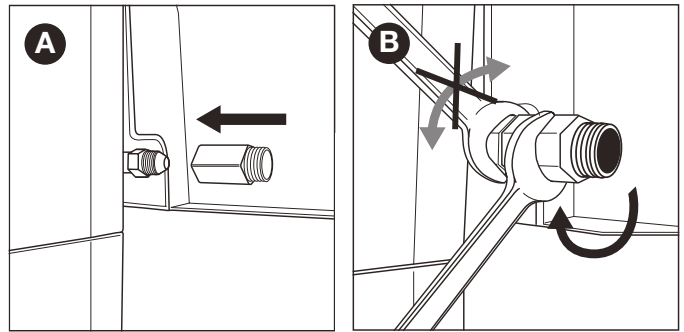
TIP: breng een beetje afwasmiddel aan op de koppeling en verwarm het uiteinde van de gasslang met een haardroger zodat deze vlot over de koppeling schuift.



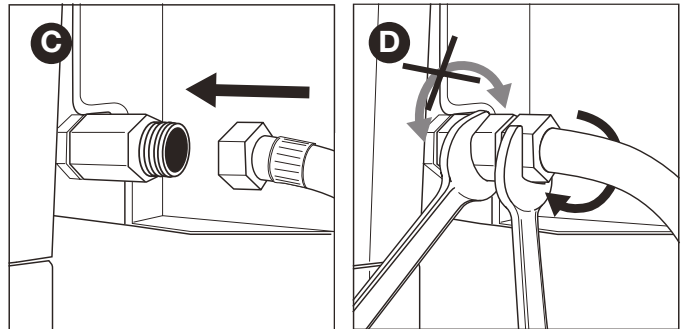
6.3.2 Koppeling B

U hebt een moersleutel van 22 mm en een Engelse sleutel nodig.

- Schroef de koppeling op de gasbuis van het toestel (A) en draai deze vast met een moersleutel van 22 mm (B).



- Schroef de gasslang op de koppeling (C) en draai deze aan met twee moersleutels. Houd de koppeling vast met een moersleutel van 22 mm en draai terwijl de slang vast met een Engelse sleutel (D).

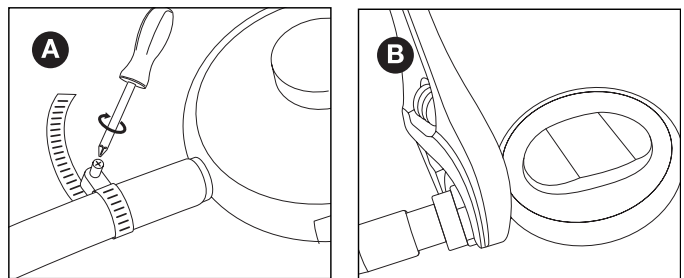


6.4. De slang en gasfles aansluiten op de regelaar

Afhankelijk van het gebruikte type drukregelaar heeft u een kruisschroevendraaier en/of een Engelse sleutel nodig.

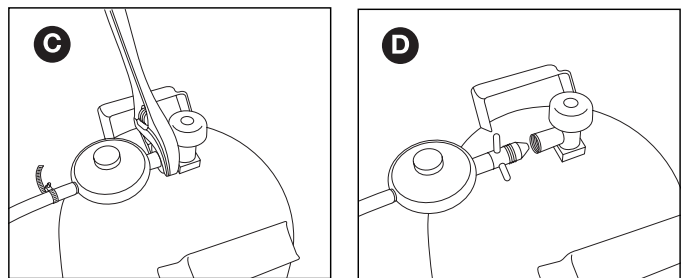
- Sluit de slang aan op de drukregelaar. Ga als volgt te werk:

- Als de slang uitgerust is met een spanning, schuift u de slang over de regelaar en spant u de spanning aan met een kruisschroevendraaier (A).
- Als de slang uitgerust is met een moer, schroeft u de slang op de regelaar en draait u de moer aan met een Engelse sleutel (B).



- Sluit de drukregelaar aan op de gasfles. Ga als volgt te werk:

- Als de regelaar uitgerust is met een moer, schroeft u de regelaar rechtsonder op de gasfles en draait u de moer aan met een Engelse sleutel (C).




- Als de regelaar voorzien is van schroefdraad, schroeft u de regelaar linksom op de gasfles (D)



Gebruik enkel drukregelaars die aan de EN 16129 voldoen.

6.5. De gasfles vervangen

1. Draai de gastoevoer 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?

Propana 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.

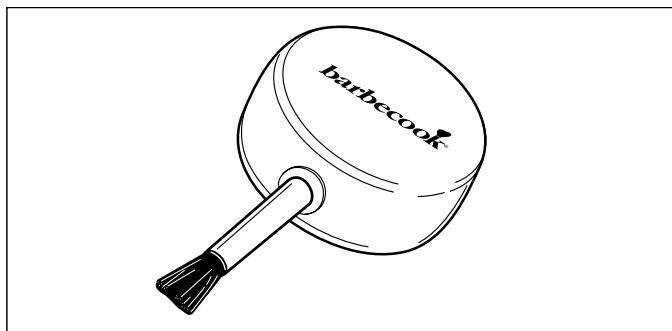
7.3. Veiligheidsinstructies

- 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?

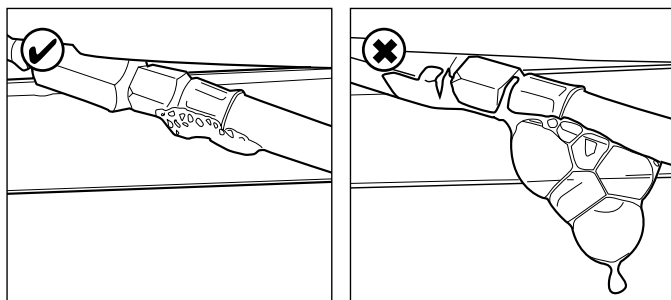
Om te controleren of er gaslekken zijn, hebt u het volgende nodig:

- 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.



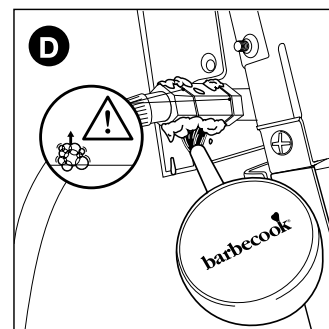
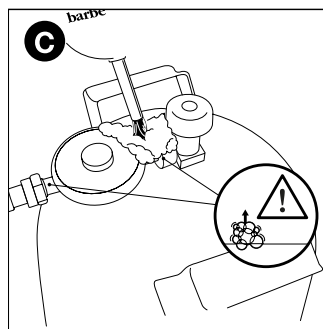
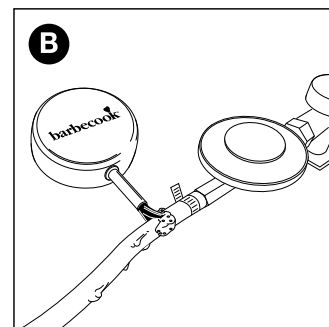
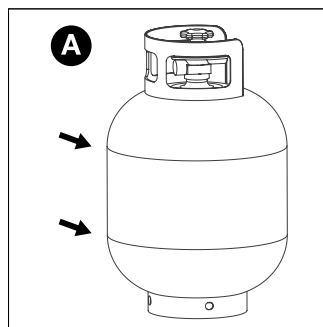
7.5. Controleren op gaslekken


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 "7.6. 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-verteiler. Gebruik het toestel pas opnieuw als het lek hersteld is.



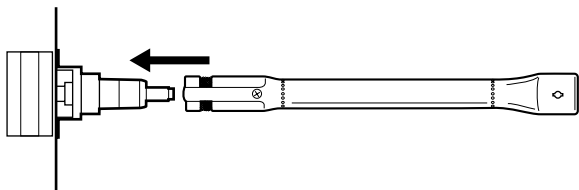
Raadpleeg www.barbecue.com voor een lijst met Barbecue-verdelers bij u in de buurt.

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 gasslang 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



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. Het batterijvak van de ontsteker vindt u terug in de kast van het toestel.

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.

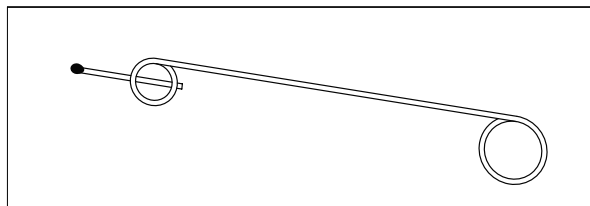


Ontsteek om te beginnen altijd eerst één hoofdbrander. Ontsteek nooit alle hoofdbranders tegelijk.

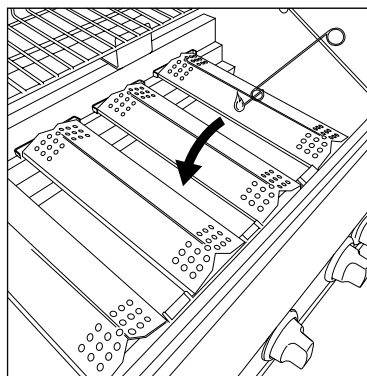
4. Als de brander na drie pogingen nog niet ontstoken is, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
5. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, probeert u de brander met een lucifer te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

- 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 potten dragen met een maximum gewicht van 9 kg, een maximum diameter van 220 mm.

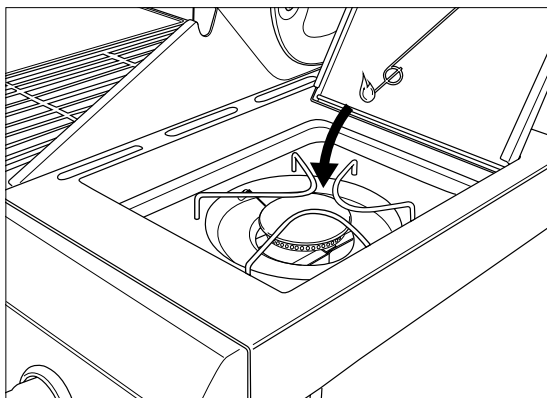
 Het deksel van de zijbrander moet steeds open staan tijdens het gebruik van de zijbrander.

9.3.1 De ontsteker gebruiken

- Open het deksel en zet de regelknop van de zijbrander op OFF.
- Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
- 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.
- 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.
- 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

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



- Zet de regelknop van de zijbrander op HIGH.
- 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.
- 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:

- Draai de gastoevoer dicht.
- 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:

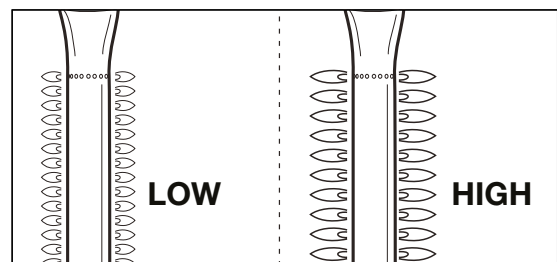
- Open het deksel en draai de gastoevoer dicht.
- Zet alle regelknoppen op OFF en wacht 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
- Ontsteek de brander(s) opnieuw.

9.6. De vlammen controleren

Telkens als u een brander ontsteekt, moet u de vlammen ervan controleren. Een perfecte 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">Draai onmiddellijk de gastoevoer dicht en zet alle regelknoppen op OFF.Raadpleeg "14. Problemen oplossen" om de oorzaak van het probleem te achterhalen. Waarschijnlijk zijn de venturibuizen geblokkeerd.
Hoger dan de kuip	<ol style="list-style-type: none">Draai onmiddellijk de gastoevoer dicht en zet alle regelknoppen op OFF.Wacht gedurende 5 minuten om eventueel opgestapeld gas te laten ontsnappen.Ontsteek de brander(s) opnieuw.Als het probleem niet opgelost raakt, raadpleegt u "14. Problemen oplossen" om de oorzaak ervan te achterhalen.



10. HANDIGE TIPS

10.1. Het toestel voorverwarmen

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:

- Ontsteek de brander(s) en zet de regelknop(pen) op HIGH.
- Sluit het deksel en laat het toestel gedurende tien minuten branden.
- Open na deze tien minuten het deksel en leg het voedsel op het rooster.
- 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 aankleven.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

10.3. Rechtstreeks en onrechtstreeks grillen

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


Method	Beschrijving	Gebruik
Rechtstreeks	Plaats het voedsel rechtstreeks boven een ontstoken brander, kies een hoge stand voor de brander en laat het deksel open.	Vlees en groenten dichtschroeien
Onrechtstreeks	Plaats het voedsel naast een ontstoken brander, kies een gemiddelde/lage stand voor de brander en sluit het deksel.	Voorgaren van vlees of dichtgeschroeid vlees verder laten 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 werkingstemperatuur 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

 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. Zie "11.2. De kuip reinigen".
- Controleer regelmatig of de vetafvoeropening vrij is en of de vetopvanglade 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 Barbecuek accessoire.

 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 Barbecuek accessoire, metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt. Gebruik deze op dezelfde manier als voor het rooster.

 Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak.

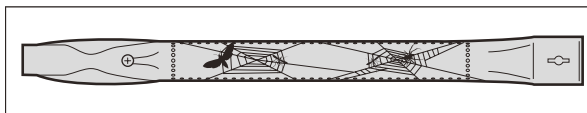
 Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is.


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.



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

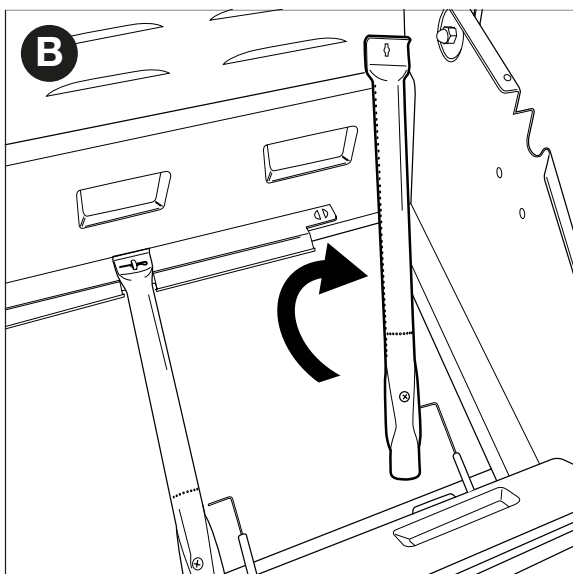
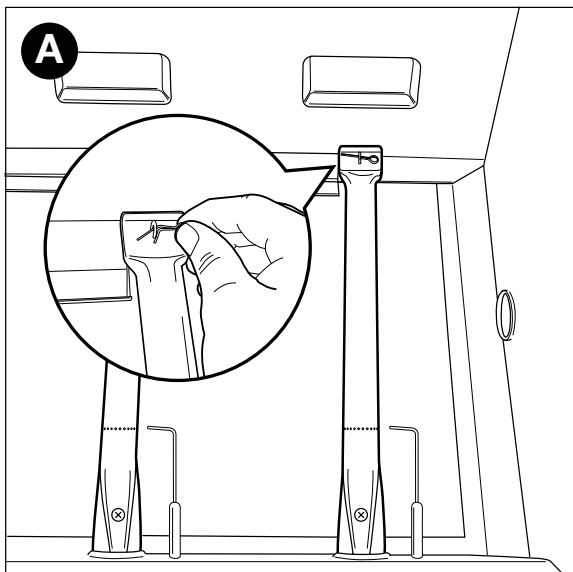
11.3.2. Wanneer de branders en venturibuizen schoonmaken?

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 opengeplooid paperclip, buizenborstel enz.).
3. Plaats de branders terug. Zorg ervoor dat de venturibuizen over de openingen van de gasventielen geplaatst zijn.



11.4. Geëmailleerde, roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

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

- ⚠ Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer.
- ⚠ Schade wegens het niet opvolgen van deze instructies wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

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

Symbool	Materiaal
●	Email
■	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.
- Verwijder de AA-batterij uit de onsteker.
- Bedek uw apparaat met een Barbecook-hoes. Registreer uw toestel op www.barbecook.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. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op www.barbecue.com.



Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst.

2. Bestel het reserveonderdeel bij uw verkoper. U kunt onderdelen bestellen die binnen of buiten de garantie vallen.

12. GARANTIE

12.1. Gedekt

Uw toestel heeft een beperkte garantie van vijf jaar.

Deze garantie dekt alle fabricagefouten op voorwaarde dat:

- U uw toestel heeft gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in onze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- U het aankoopbewijs met aankoopdatum en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer bestaat uit 16 tekens. U vindt dit:
 - In deze handleiding.
 - Op de verpakking van het toestel.
 - Op het typelabel aan de binnenzijde van de gasbarbecue.
- De garantie is beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.
- 5 jaar garantie tegen doorbranding of doorroesten van:
 - de kuip
 - het deksel
 - de branders
 - de geëmailleerde gietijzeren roosters

- 2 jaar op: de overige onderdelen

- de garantie geldt enkel bij particulier gebruik
- De Barbecue-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 (Oneffenheden, minimale afwijkingen en kleurverschillen in de emaillering). Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgeschilderde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in onze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden enz.)
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

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 de gasbarbecue.

13.2. Diameters van de injectoren

- Hoofdbrander: 0.98 mm
- Zijbrander: 0.85 mm

14. PROBLEMEN OPLOSSEN


Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Onvoldoende warmte	<ul style="list-style-type: none"> Gastoevoer niet geopend Venturibuizen niet boven openingen van gasventielen geplaatst Branderopeningen geblokkeerd Gasfles (bijna) leeg Drukregelaar niet correct aangesloten op fles en/of slang 	<ul style="list-style-type: none"> Gastoevoer openen Venturibuizen boven openingen van gasventielen plaatsen Branderopeningen schoonmaken of branders vervangen Gasfles vervangen Drukregelaar opnieuw aansluiten op fles en/of slang
Te warm en/of opflakkeringen	<ul style="list-style-type: none"> Voedsel te vet Vetafvoeropening geblokkeerd, vet in kuip en/ of op branders Temperatuur te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> Overtollig vet wegsnijden of een lage stand kiezen voor de branders Vetafvoeropening, kuip en branders schoonmaken Een lagere stand kiezen voor de branders en/of voedsel onrechtstreeks grillen
Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Warmte niet gelijkmatig verspreid over roosteroppervlak	<ul style="list-style-type: none"> Sommige warmteverschillen zijn normaal; zie "1.7. De warmte optimaal gebruiken" en "10.6. De warmtezones benutten". Mogelijke oorzaken voor aanzienlijke warmteverschillen: Toestel niet voorverwarmd 	<ul style="list-style-type: none"> Toestel voorverwarmen
Gele vlammen	<ul style="list-style-type: none"> Branders of venturibuizen geblokkeerd Zout op branders Toestel aangesloten op butaan 	<ul style="list-style-type: none"> Branders en venturibuizen schoonmaken Branders schoonmaken Toestel aansluiten op propaan en een geschikte drukregelaar gebruiken
Onvolledige vlam	<ul style="list-style-type: none"> Brander geblokkeerd, doorboord of verroest 	<ul style="list-style-type: none"> Brander schoonmaken of vervangen
Flashbacks (vlammen buiten venturibuizen / bij regelknoppen)	<ul style="list-style-type: none"> Branders of venturibuizen geblokkeerd 	<ul style="list-style-type: none"> Draai de gastoevoer dicht en zet de branders op OFF. Laat het toestel afkoelen. Branders en venturibuizen schoonmaken.
Vlammen hoger dan rand van kuip	<ul style="list-style-type: none"> Veel wind Gasfles (bijna) leeg Vet in kuip en/of op branders 	<ul style="list-style-type: none"> Toestel met achterkant naar de wind richten Gasfles vervangen Kuip en branders schoonmaken
Drukregelaar zoemt	<ul style="list-style-type: none"> Warm weer Nieuwe (volle) gasfles 	<ul style="list-style-type: none"> Geen gevaar of defect; stopt automatisch na een tijdje.
Brander fluit wanneer ingesteld op LOW	<ul style="list-style-type: none"> Gasinjector, venturibuis en/of brander vuil 	<ul style="list-style-type: none"> Gasinjector, venturibuis en brander reinigen
Brander ontsteken lukt niet (noch met ontsteker, noch met lucifer)	<ul style="list-style-type: none"> Brander of venturibuis geblokkeerd Geen gastoevoer 	<ul style="list-style-type: none"> Brander en venturibuis schoonmaken Gastoevoer opendraaien en op veiligheidsknop op drukregelaar drukken (niet aanwezig op alle regelaars)
Brander ontsteken lukt niet met ontsteker	<ul style="list-style-type: none"> Geen batterij geplaatst of batterij niet correct geplaatst Middelste brander niet eerst ontstoken Ontstekerbekabeling niet correct aangesloten Elektrode beschadigd Foute aarding Defecte ontsteker 	<ul style="list-style-type: none"> Batterij (opnieuw) plaatsen met de polen correct georiënteerd De middelste brander eerst ontsteken Alle ontstekeraansluitingen controleren en opnieuw uitvoeren Elektrode vervangen Elektrodes, branders en ontsteker controleren en opnieuw monteren Ontsteker vervangen
Geen vonken of geluid bij indrukken van ontsteker	<ul style="list-style-type: none"> Geen batterij geplaatst of batterij niet correct geplaatst Lege batterij Ontstekerknop niet correct gemonteerd Defecte vonkgenerator 	<ul style="list-style-type: none"> Batterij (opnieuw) plaatsen met de polen correct georiënteerd Batterij vervangen Ontstekerknop opnieuw monteren Vonkgenerator vervangen
Alleen geluid (geen vonken) bij indrukken ontsteker	<ul style="list-style-type: none"> Foute aarding Brander en elektrode te ver uit elkaar 	<ul style="list-style-type: none"> Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten Elektrode wat buigen om deze dichter bij de brander te brengen
Vonken zichtbaar die niet aan de branders ontspringen	<ul style="list-style-type: none"> Defecte bekabeling 	<ul style="list-style-type: none"> Bekabeling vervangen
Vonken zichtbaar, maar niet op alle elektrodes en/of niet krachtig genoeg	<ul style="list-style-type: none"> Foute aarding Batterij bijna leeg Natte of defecte elektrodes 	<ul style="list-style-type: none"> Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten Batterij vervangen Elektrodes drogen met keukenpapier of elektrodes vervangen


FR - GUIDE D'UTILISATION

1. ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecue. Nous espérons que vous aurez plaisir à l'utiliser et que vous passerez de bons moments avec ! Vous pouvez optimiser votre expérience en enregistrant votre barbecue en ligne afin de profiter des nombreux avantages proposés.

- Vous avez accès au guide d'utilisation en ligne complet, afin de pouvoir connaître tous les détails de votre appareil.
- Nous vous offrons un service après-vente personnalisé, ce qui vous permet de trouver et de commander rapidement et facilement des pièces de rechange. Cela vous permet de tirer le meilleur parti du service de garantie.
- Vous êtes tenu informé des mises à jour des produits.
- Vous apprenez de nombreux nouveaux trucs et astuces.

 Pour plus d'informations sur la façon d'enregistrer votre appareil, visitez www.barbecue.com.


 Barbecue respecte votre vie privée. Vos données ne seront jamais vendues, distribuées ou partagées avec des tiers.

2. À PROPOS DE CE GUIDE

Ce guide comporte 2 parties.

La première partie contient des instructions générales sur l'assemblage, l'utilisation, l'entretien et la garantie de votre appareil.


La deuxième partie (à partir de la page 91) contient des illustrations, les listes de pièces et des dessins d'assemblage.

 S'il existe une illustration correspondant à une consigne précise du guide, il y sera fait référence avec ce pictogramme de crayon.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

3.1. Veuillez lire ces instructions et les respecter


Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions fournies. Un montage ou une utilisation de l'appareil non conforme aux instructions peut provoquer un incendie et des dommages matériels.

 Les dommages découlant du non-respect des instructions (montage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inapproprié, etc.) ne sont pas couverts par la garantie.

3.2. Soyez prudent lorsque vous manipulez du gaz

Manipuler du gaz est sans danger à condition de prendre quelques précautions :

- Stockez toujours les bouteilles de gaz à l'extérieur de la maison dans un espace bien ventilé. Assurez-vous que les bouteilles ne sont pas exposées à des températures élevées ou à la lumière directe du soleil.
- Ne stockez jamais votre bouteille de gaz ou votre bouteille de gaz de rechange dans l'armoire de votre appareil.
- Ne stockez jamais votre bouteille de gaz de rechange à proximité d'un appareil à gaz en cours d'utilisation.
- Après utilisation, fermez toujours l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
- Ne fumez jamais à proximité d'un appareil fonctionnant au gaz en cours d'utilisation, ni à proximité d'une bouteille de gaz, vide ou pleine.

 Si vous sentez 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. Choisir un emplacement approprié

Utilisez-le uniquement à l'extérieur. Si vous utilisez l'appareil à l'intérieur, même dans un garage ou une remise, vous risquez une intoxication au monoxyde de carbone.

Tenez compte des éléments suivants lors du choix d'un emplacement :

- Placez l'appareil à au moins trois mètres d'un bâtiment dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- Assurez-vous qu'il y a toujours beaucoup d'air libre au niveau des brûleurs et des ouvertures de ventilation dans l'armoire.
- Ne placez pas le barbecue sous une structure (véranda, abri, etc.) ou sous un feuillage.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil sur un véhicule en mouvement (bateau, remorque, etc.).

3.4. Consignes de sécurité

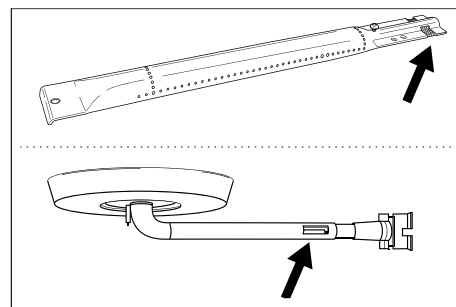
- Utilisez-le uniquement à l'extérieur.
- Lisez la notice avant l'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est utilisé, en particulier s'il y a des enfants ou des animaux à proximité.
- **AVERTISSEMENT** : les pièces accessibles au toucher peuvent devenir très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Utilisez une protection appropriée lorsque vous devez toucher des pièces chaudes (couvercle, grille, etc.).
- Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Gardez les matériaux inflammables, les liquides inflammables et les objets solubles à une distance de sécurité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas de bois, de charbon de bois, de pierre de lave ou de briquettes de céramique dans un appareil à gaz.
- N'utilisez pas l'appareil sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Fermez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil.
- Ne modifiez pas l'appareil.

4. CONCEPTS RÉCURRENTS

Cette partie du guide répertorie les définitions de certains concepts moins courants. Ces concepts sont utilisés dans plusieurs parties abordant divers sujets tout au long de ce guide.

4.1. Tubes de Venturi

Les tubes de Venturi sont les petits tubes fixés à l'entrée des brûleurs. Il y a une ouverture située sur le côté des tubes de Venturi. Elle est visible sur les brûleurs principaux et sur le brûleur latéral :



Le gaz passe à travers les tubes de Venturi lorsqu'il chemine vers les brûleurs. Le gaz est mélangé avec de l'air (et, par conséquent, de l'oxygène)


à travers les ouvertures sur les côtés. Ceci est essentiel pour une bonne combustion dans les brûleurs : une bonne combustion nécessite le bon mélange gaz/oxygène pour produire de belles flammes.

4.2. Couvertres des brûleurs

Les couvertres des brûleurs sont des couvertres montés sur les brûleurs du barbecue. Ils protègent les brûleurs des gouttes de graisse et jouent un rôle crucial dans le fonctionnement du barbecue. Les ouvertures couvertes sur les côtés des couvertres répartissent la chaleur sur le gril afin qu'il chauffe de manière plus rapide et uniforme.

4.3. Émail

Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'une couche de verre fondu, également appelé émail. Cet émail protège le métal sous-jacent de la corrosion. L'émail est un matériau de grande qualité : il résiste à la corrosion, il ne se dégrade pas sous l'influence de températures élevées, et il est très facile à entretenir.

 L'émail étant moins souple que le métal sur lequel il est appliqué, des morceaux d'émail peuvent se briser en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil. Pour éviter ce problème, vous devez être prudent lors de l'assemblage des pièces en émail et vous devez toujours entretenir l'émail selon les instructions indiquées dans ce guide.

4.4. Flamme vives

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

5. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

5.1. Consignes de sécurité


- N'apportez aucune modification à l'appareil lors de l'assemblage. Les pièces pré-assemblées et/ou scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées car cela représente un danger.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage fournies.
- L'utilisateur est responsable de l'assemblage correct de l'appareil. Les dommages causés par un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.


5.2. Pour assembler l'appareil


Vous aurez besoin d'un tournevis cruciforme, d'un tournevis à tête plate et d'une pile AA (pour l'allumeur électrique).


L'appareil n'est pas fourni avec des piles.

1. Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.

 Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce guide, après le schéma éclaté de votre appareil (voir page 93).

 Soyez prudent lors de l'assemblage des pièces en émail. L'outil et les vis peuvent endommager l'émail. Utilisez les rondelles en fibre fournies pour protéger l'émail autour des vis.



 L'emballage blister peut contenir plus de vis que nécessaire, auquel cas il restera des vis à la fin de l'assemblage.


 Le paquet contient un kit d'urgence avec des pièces de rechange (vis, boulons, rondelles en fibre, etc.) que vous pouvez utiliser en cas de perte ou de casse d'une pièce.


6. INSTALLATION DE L'APPAREIL AU GAZ

6.1. Quelle bouteille de gaz, tuyau et régulateur ?


Pour installer l'appareil au gaz, vous devrez d'abord acheter une bouteille de gaz, un tuyau et un régulateur de pression. Le tableau ci-dessous indique la bouteille de gaz, le tuyau et le régulateur à utiliser. En Belgique (BE), par exemple, vous devez utiliser une bouteille de propane avec tuyau et détendeur de 37 mbar, ou une bouteille de butane avec tuyau et régulateur pour 28-30 mbar.

Pays	Bouteille de gaz, tuyau et régulateur		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28 à 30 mbar	propane, butane ou leurs mélanges	
	28 à 30 mbar	butane	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	37 mbar	propane	

 L'appareil a été conçu pour être utilisé avec des bouteilles de butane ou de propane de 4,5 à 15 kg et équipées d'un détendeur adapté. Nous vous recommandons d'utiliser du propane avec l'appareil. Le propane offre une combustion de haute qualité et est moins sensible au gel. La hauteur de la bouteille de gaz ne doit pas dépasser 70 cm, quelle que soit la largeur ou le diamètre D de la bouteille.

 Achetez toujours votre régulateur de pression et votre bouteille de gaz ensemble.

Tous les régulateurs ne conviennent pas à toutes les bouteilles de gaz.

 Utilisez uniquement un tuyau de gaz et un régulateur homologués pour le pays d'utilisation.

6.2. Consignes de sécurité

- Ne raccordez jamais le tuyau de gaz directement à l'appareil. Installez toujours un régulateur de pression sur la bouteille de gaz en premier lieu.
- Ne modifiez jamais les pièces pré-assemblées ou scellées de la bouteille de gaz, du tuyau ou du régulateur de pression.
- Prévoyez un tuyau aussi court que possible (max. 1,5 m) pour éviter qu'il ne traîne sur le sol.
 - Ne déformez ou pliez jamais le tuyau. Vérifiez que le tuyau n'est ni étiré ni tordu. Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec des pièces qui pourraient devenir chaudes.
 - Le tuyau doit être remplacé s'il est endommagé ou présente des signes de déchirure, si les réglementations nationales le prévoient ou en fonction de leur applicabilité.
- La bouteille de gaz doit toujours être debout.
- Vérifiez la présence de fuites éventuelles chaque fois que vous apportez des modifications aux connexions de gaz.

Voir « 7.5. Recherche de fuites de gaz ».

6.3. Connecter le tuyau à l'appareil

France :

L'appareil peut être utilisé avec 2 types de tuyaux de gaz.


- Un tuyau de gaz à fixer sur les embouts de tuyau sur l'appareil et sur le régulateur de pression, fixé avec des colliers de serrage (conformément à la norme XP D 36-110). Longueur recommandée 1,25 m
- Un tuyau de gaz (conformément à la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou G ½ pour le raccordement direct à l'appareil et d'un écrou M20 x 1,5 m pour le raccordement direct au régulateur de pression, longueur conseillée 1,25 m.

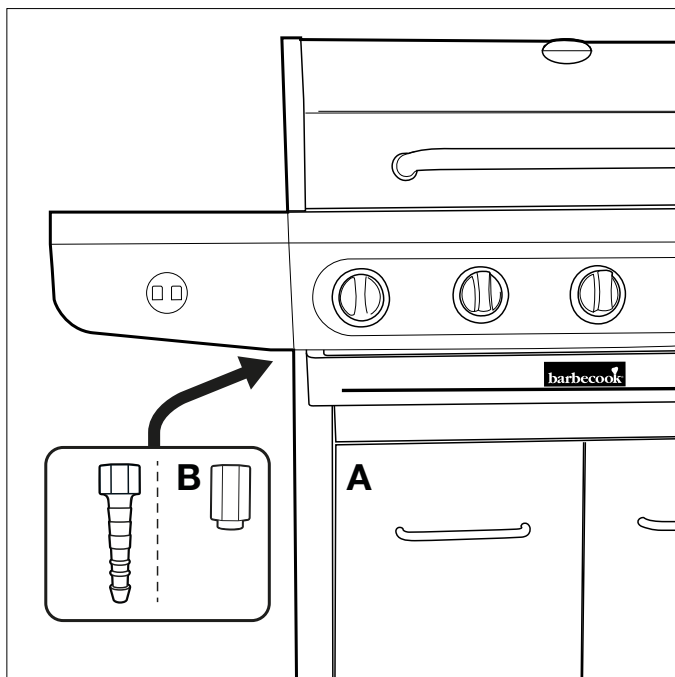
Autres pays :

Un tuyau flexible adapté au gaz butane ou propane est recommandé. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,50 m. Pour pouvoir raccorder le tuyau de gaz à l'appareil, installez un raccord sur le tuyau de gaz de l'appareil.

L'appareil est fourni avec deux raccords différents destinés à être utilisés dans différents pays.

Pays	Raccord
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Raccord A
FR	Raccord B

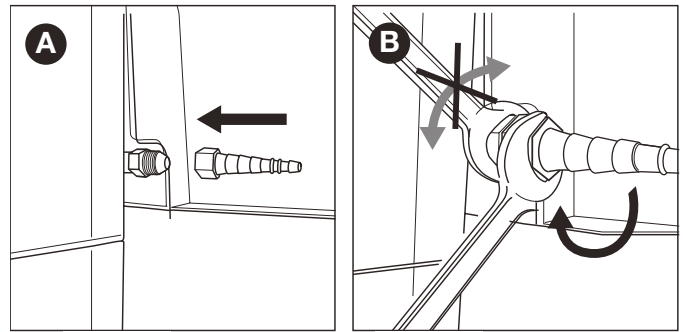
 Si votre pays ne figure pas dans le tableau, utilisez le raccord qui respecte les normes applicables dans votre pays.



6.3.1. Raccord A

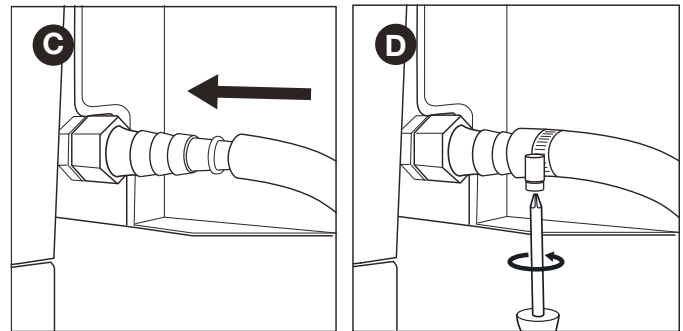
Vous aurez besoin d'une clé de 19 mm et d'un tournevis cruciforme.

1. Vissez le raccord sur le tuyau de gaz de l'appareil (A) et serrez-le avec la clé de 19 mm (B).



2. Faites glisser le tuyau sur le raccord (C) et serrez la bague de serrage avec un tournevis cruciforme (D).

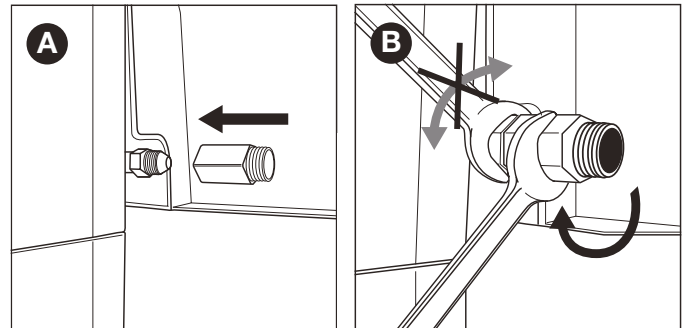
ASTUCE : appliquez une petite quantité de liquide vaisselle sur le raccord et chauffez l'extrémité du tuyau de gaz avec un sèche-cheveux afin qu'il glisse doucement sur le raccord.



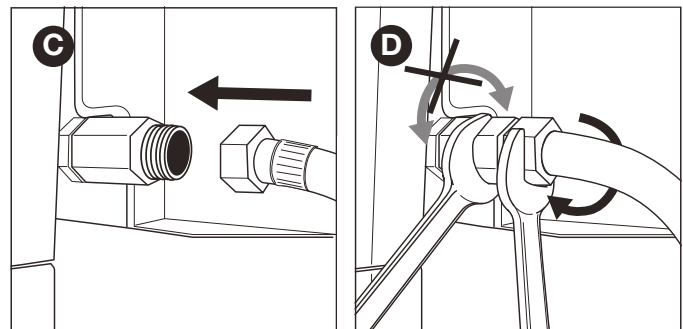
6.3.2 Raccord B

Vous aurez besoin d'une clé de 22 mm et d'une clé à molette.

1. Vissez le raccord sur le tuyau de gaz de l'appareil (A) et serrez-le avec une clé de 22 mm (B).



2. Vissez le tuyau de gaz sur le raccord (C) et serrez-le avec les deux clés. Tenez fermement le raccord avec la clé de 22 mm et serrez le tuyau avec la clé à molette.



6.4. Connecter le tuyau et la bouteille de gaz au régulateur.

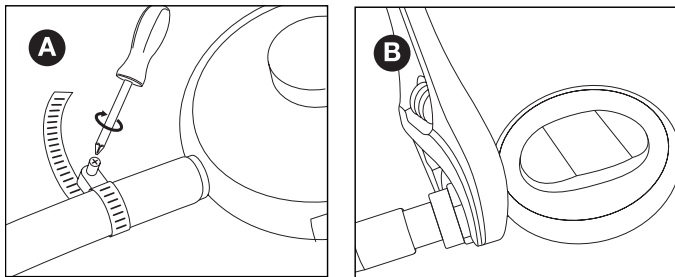
Vous aurez besoin d'un tournevis cruciforme et/ou d'une clé à molette selon le type de régulateur que vous utilisez.

1. Connectez le tuyau au régulateur de pression. Procédez comme suit :

- Si le tuyau est équipé d'une bague de serrage, faites glisser

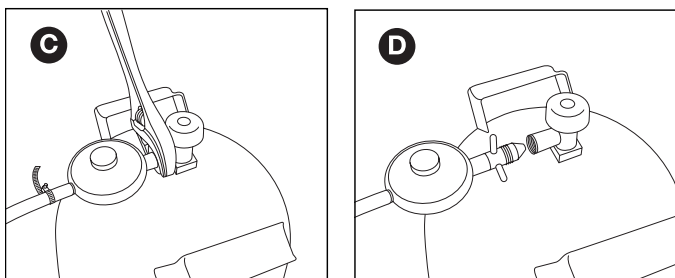
le tuyau sur le régulateur et serrez la bague de serrage avec le tournevis cruciforme (A).

- Si le tuyau est équipé d'un écrou, vissez le tuyau sur le régulateur et serrez l'écrou avec la clé à molette (B).



2. Connectez le régulateur de pression à la bouteille de gaz. Procédez comme suit :

- Si le régulateur est équipé d'un écrou, vissez le régulateur sur la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre puis serrez l'écrou avec la clé à molette (C).



- Si le régulateur a un filetage, vissez-le sur la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (D)

⚠ N'utilisez que des régulateurs conformes à la norme EN 16129.

6.5. Remplacer la bouteille de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz et réglez tous les boutons de commande sur OFF.
2. Déconnectez la bouteille de gaz vide et connectez la bouteille de gaz pleine.
3. Vérifiez que la bouteille de gaz, le tuyau et toutes les connexions de gaz ne fuient pas. Voir « 7. Recherche de fuites de gaz ».

⚠ Notez que lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, vous devez toujours vous tenir à bonne distance des sources d'inflammation.

7. RECHERCHER DES FUITES DE GAZ

7.1. Pourquoi faut-il vérifier s'il y a des fuites de gaz ?

Le propane et le butane sont tous deux plus lourds que l'air. Cela signifie que ces gaz ne dériveront pas s'ils s'échappent de l'appareil. Les jours sans ou avec peu de vent, le gaz qui a fuit peut s'accumuler dans et autour de l'appareil, puis s'enflammer et exploser.

7.2. Quand vérifier les fuites de gaz éventuelles ?

- Avant la première utilisation ou après une période prolongée sans avoir utilisé l'appareil.

⚠ Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz si l'appareil a été assemblé par le fournisseur.

- Vous devriez le faire chaque fois que vous remplacez une pièce liée au gaz.
- Au moins une fois par an, idéalement en début de saison.

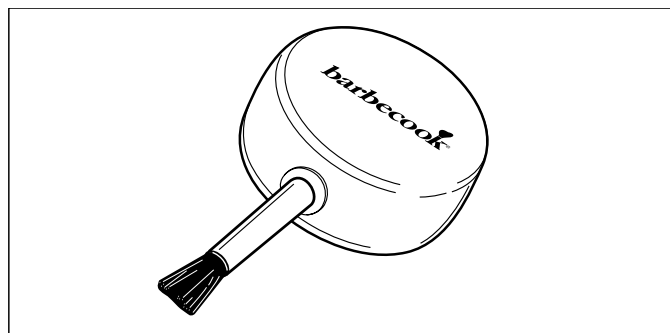
7.3. Consignes de sécurité

- Placez l'appareil à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Assurez-vous qu'il n'y a pas de flammes ou de sources de chaleur à proximité de l'appareil.
- N'utilisez jamais de briquet ou d'allumettes pour vérifier la présence d'éventuelles fuites de gaz.
- Ne fumez pas et n'allumez pas les brûleurs lorsque vous vérifiez la présence d'éventuelles fuites de gaz.

7.4. De quoi ai-je besoin ?

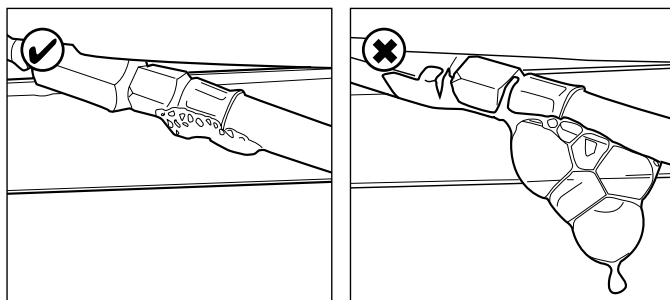
Pour rechercher les fuites de gaz éventuelles, vous avez besoin des éléments suivants :

- Un fluide d'essai. Vous pouvez utiliser un spray anti-fuite prêt à l'emploi ou un mélange d'eau (50 %) et de liquide vaisselle (50 %).
 - L'outil de test d'étanchéité fourni avec l'appareil.
- Ce fluide sert à aspirer le fluide de test et à l'appliquer sur les pièces liées au gaz ou les raccords de gaz que vous souhaitez contrôler.



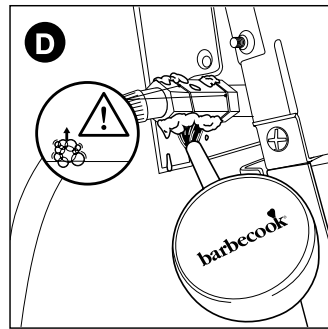
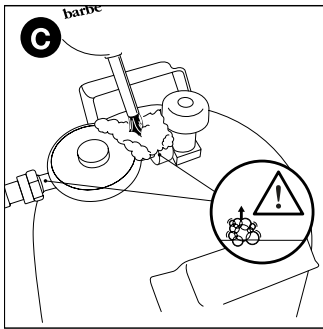
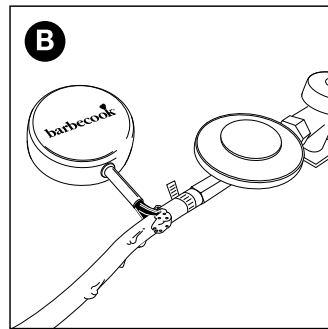
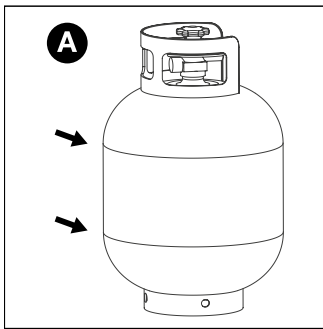
7.5. Rechercher les fuites de gaz


Vous pouvez aussi rechercher des fuites de gaz en appliquant un fluide de test sur toutes les pièces et raccords de gaz. S'il y a de grosses bulles sur une pièce ou un raccord spécifique, il y a une fuite de gaz.



Procédez comme suit pour vérifier la présence d'éventuelles fuites de gaz :

1. Placez l'appareil à l'extérieur.
2. Prenez l'outil de test d'étanchéité et testez le fluide (spray anti-fuite ou mélange eau/liquide vaisselle)
3. Ouvrez le couvercle et réglez tous les boutons de commande sur OFF.
4. Ouvrez légèrement l'alimentation en gaz. Pour ce faire, tournez la vanne d'alimentation en gaz une seule fois.
5. Aspirez une petite quantité de liquide de test avec l'outil de test d'étanchéité et appliquez-la sur la zone que vous souhaitez contrôler. Les pièces suivantes doivent être contrôlées :
 - Les joints de soudure sur la bouteille de gaz (A)
 - Le tuyau (B)
 - Les raccordements entre la bouteille de gaz et le régulateur de pression et entre le régulateur de pression et le tuyau (C)
 - Le raccordement entre le tuyau et l'appareil (D)




 Le régulateur de pression et le raccord de votre appareil peuvent différer des exemples illustrés.

6. Procédez comme suit :

- Si vous détectez une fuite, suivez les instructions de la section « 7.6 En cas de fuite de gaz ».
- S'il n'y a pas de fuites, fermez l'alimentation en gaz, rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau et séchez-les bien.

7.6. En cas de fuite de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz et procédez comme suit :
 - Si vous avez détecté une fuite sur l'un des raccords, resserrez fermement le raccordement en question.
 - Si vous avez détecté une fuite sur la bouteille ou le tuyau de gaz, remplacez la bouteille ou le tuyau de gaz.
2. Contrôlez à nouveau le raccordement ou la pièce où vous avez détecté la fuite.
3. Si la fuite n'a pas été réparée, vous devez contacter un revendeur Barbecue. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'a pas été réparée.

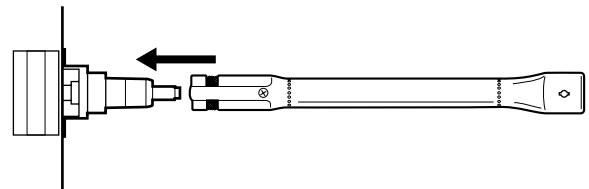
 Consultez www.barbecue.com pour une liste des revendeurs Barbecue près de chez vous.


8. PRÉPARATION DE L'APPAREIL EN VUE DE SON UTILISATION

8.1. Avant chaque utilisation

Chaque fois que vous utilisez l'appareil, vous devez vous assurer que :


- L'appareil est installé dans un endroit approprié. Voir « 3.3 Choisir un emplacement approprié ».
- Le tuyau ne traîne pas sur le sol et ne peut pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des gouttes de graisse.
- La cuve est propre. Nous vous recommandons de nettoyer la cuve après chaque utilisation. Voir « 11.2 Nettoyage de la cuve ».
- Les brûleurs et les tubes de Venturi ne sont pas bloqués par des nids d'insectes ou des toiles d'araignées. Voir « 11.3 Nettoyage des brûleurs et des tubes de Venturi ».
- Les brûleurs sont correctement placés. Les tubes de Venturi doivent être situés au-dessus des orifices des vannes gaz.



 Pour vous assurer que les raccords de gaz sont bien fixés, vous pouvez contrôler s'il y a des fuites de gaz avant toute utilisation de l'appareil. Voir « 7. Recherche de fuites de gaz ».

8.2. Avant la première utilisation (ou après une période prolongée sans avoir utilisé l'appareil)

Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou ne l'avez pas utilisé pendant une période prolongée, vous devez effectuer quelques vérifications supplémentaires :

- Assurez-vous d'avoir lu toutes les instructions de ce guide et de les avoir comprises (avant la première utilisation uniquement).
 - Contrôlez la présence de fuites de gaz éventuelles. Voir « 7. Rechercher des fuites de gaz ».
-  Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz si l'appareil a été assemblé par le fournisseur.
- Nettoyez les brûleurs et les tubes de Venturi (uniquement après une période prolongée sans avoir utilisé l'appareil). Voir « 11.3 Nettoyage des brûleurs et des tubes de Venturi ».
 - Laissez l'appareil « chauffer » avant de placer des aliments sur le gril (uniquement avant la première utilisation). Voir « 8.3 Faire chauffer l'appareil ».

8.3. Faire chauffer l'appareil

Laisser chauffer l'appareil avant la première utilisation permet d'éliminer les éventuelles graisses de fabrication encore présentes.

Procédez comme suit :

1. Allumez les brûleurs principaux et réglez les boutons de commande sur HIGH. Voir « 9.2 Allumage des brûleurs principaux ».
2. Fermez le couvercle et laissez l'appareil chauffer pendant 15 minutes. Ne mettez pas encore d'aliments sur le gril.

- Après 15 minutes, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil chauffer pendant encore 5 minutes (les boutons de commande sont toujours positionnés sur HIGH).
- Après ces 5 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi et vous pouvez placer les aliments sur le gril.

9. ALLUMAGE DES BRÛLEURS

i Pour allumer les brûleurs avec l'allumeur électrique, vous devez insérer une pile AA dans l'allumeur. La pile n'est pas fournie avec l'appareil. Le compartiment des piles de l'allumeur est situé dans le coffret de l'appareil.

9.1. Consignes de sécurité

- Avant d'allumer l'appareil, effectuez toutes les vérifications spécifiées dans la section « 8. Préparation de l'appareil en vue de son utilisation ».
- Assurez-vous que le couvercle est ouvert chaque fois que vous allumez un brûleur.
- Ne vous penchez jamais directement au-dessus d'un brûleur lorsque vous l'allumez.

9.2. Allumage des brûleurs principaux

9.2.1 Utilisation de l'allumeur

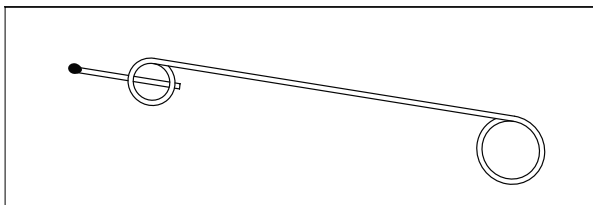
- Ouvrez le couvercle et réglez les boutons de commande des brûleurs principaux sur OFF.
- Si aucun autre brûleur n'a encore été allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez dix secondes que le gaz se stabilise.
- Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur, réglez-le sur HIGH et laissez-le en place. L'allumeur intégré créera des étincelles qui enflammeront le brûleur.

⚠ Commencez par allumer un brûleur principal en premier. N'allumez jamais tous les brûleurs principaux en même temps.

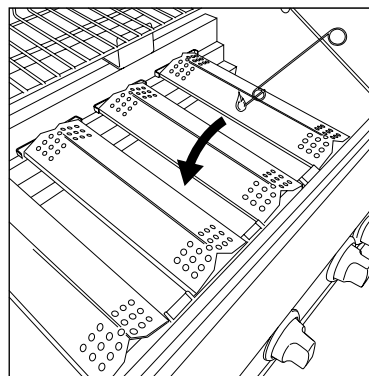
- Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, réglez le bouton de commande du brûleur sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé de s'échapper.
- Essayez de rallumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, essayez d'allumer le brûleur avec une allumette ou consultez la section « 14. Correction des problèmes » afin d'identifier la cause du problème.

9.2.2 Utilisation d'une allumette

- Placez une allumette dans le porte-allumettes.



- Ouvrez le couvercle et réglez les boutons de commande des brûleurs principaux sur OFF.
- Si aucun autre brûleur n'a encore été allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez dix secondes que le gaz se stabilise.
- Allumez l'allumette et tenez-la à environ 13 mm du brûleur.



- Réglez le bouton de commande d'un brûleur sur HIGH.

⚠ Commencez par allumer un seul brûleur principal. N'allumez jamais tous les brûleurs principaux en même temps.

- Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, réglez le bouton de commande du brûleur sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé de s'échapper.
- Essayez de rallumer le brûleur à nouveau. Si cela ne fonctionne pas, consultez la section « 14. Correction des problèmes » afin d'identifier la cause du problème.
- Si un brûleur a été allumé, vous pouvez allumer les autres brûleurs en réglant les boutons de commande correspondants sur HIGH.

9.3. Allumage du brûleur latéral

⚠ Le brûleur latéral ne peut contenir que des poêles d'un poids maximum de 9 kg et d'un diamètre maximum de 220 mm.

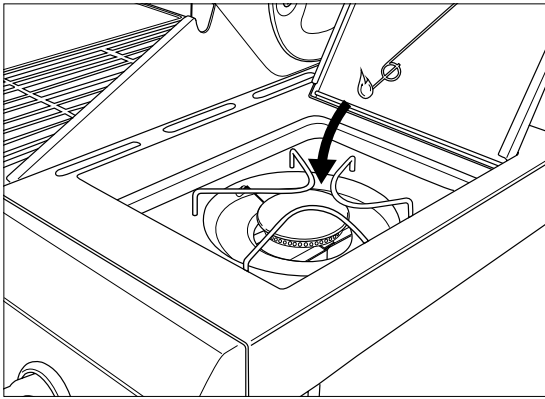
⚠ Le couvercle du brûleur latéral doit rester ouvert lorsqu'il est en cours d'utilisation.

9.3.1 Utilisation de l'allumeur

- Ouvrez le couvercle et réglez le bouton de commande du brûleur latéral sur OFF.
- Si aucun autre brûleur n'a encore été allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez dix secondes que le gaz se stabilise.
- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur latéral, réglez-le sur HIGH et laissez-le en place. L'allumeur intégré créera des étincelles qui enflammeront le brûleur latéral.
- Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, réglez le bouton de commande du brûleur sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé de s'échapper.
- Essayez d'allumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, essayez d'allumer le brûleur avec une allumette ou consultez la section « 14. Correction des problèmes » afin d'identifier la cause du problème.

9.3.2 Utilisation d'une allumette

- Placez une allumette dans le porte-allumettes.
- Ouvrez le couvercle et réglez le bouton de commande du brûleur latéral sur OFF.
- Si aucun autre brûleur n'a encore été allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez dix secondes que le gaz se stabilise.
- Allumez l'allumette et tenez-la à environ 13 mm du brûleur latéral.




5. Réglez le bouton de commande du brûleur latéral sur HIGH.
6. Si le brûleur latéral ne s'allume pas après 5 secondes, réglez le bouton de commande du brûleur sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé de s'échapper.
7. Essayez d'allumer le brûleur latéral à nouveau. Si cela ne fonctionne pas, consultez la section « 14. Correction des problèmes » afin d'identifier la cause du problème.

9.4. Éteindre les brûleurs

Si les brûleurs ne sont pas utilisés pendant un certain temps, ils doivent être éteints. Procédez comme suit :

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

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

9.5. Allumer un brûleur à nouveau

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

1. Ouvrez le couvercle et fermez l'alimentation en gaz.
2. Réglez tous les boutons de commande sur OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé s'échappe.
3. Rallumez le(s) brûleur(s).

9.6. Vérifier les flammes

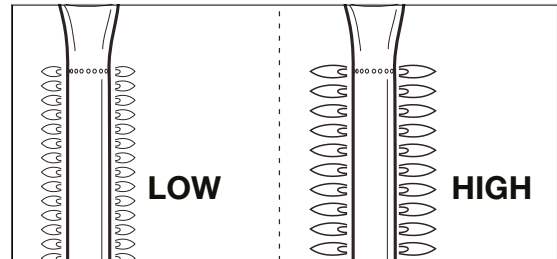
Chaque fois que vous allumez un brûleur, vous devez vérifier ses flammes. Une flamme parfaite sera presque bleue, avec une petite quantité de jaune au sommet. Les flammes jaunes sporadiques sont normales et sûres.

S'il y a un problème avec les flammes, effectuez l'une des opérations suivantes pour y remédier :

Les flammes sont...	Procédez comme suit...
Basses et entièrement jaunes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermez l'alimentation en gaz immédiatement et réglez tous les boutons de commande sur OFF. 2. Consultez la section « 14. Correction des problèmes » afin d'identifier la cause du problème. Les tubes de Venturi sont probablement bloqués.

Plus hautes que la cuve

1. Fermez l'alimentation en gaz immédiatement et réglez tous les boutons de commande sur OFF.
2. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé de s'échapper.
3. Rallumez le(s) brûleur(s).
4. Si cela ne résout pas le problème, consultez la section « 14. Correction des problèmes » afin d'identifier la cause.



10. CONSEILS ET ASTUCES UTILES

10.1. Préchauffer l'appareil

Le préchauffage de l'appareil garantit que le gril est suffisamment chaud lorsque vous venez d'y déposer des aliments.

Procédez comme suit :

1. Allumez le(s) brûleur(s) et réglez le(s) bouton(s) de commande sur HIGH.
2. Fermez le couvercle et laissez l'appareil chauffer pendant dix minutes.
3. Après dix minutes, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur le gril.
4. Si vous voulez moins de chaleur, réglez le(s) bouton(s) de commande sur une chaleur plus faible.

10.2. Pour éviter que les aliments collent

Pour éviter que vos aliments collent à la grille de cuisson :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur le gril. Vous pouvez également huiler le gril lui-même.
- Préchauffez l'appareil. Plus le gril est chaud lorsque vous placez les aliments dessus, moins les aliments risquent de coller.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Tout d'abord, laissez-les bien chauffer.

10.3. Faire griller vos aliments directement et indirectement

Vous pouvez faire griller vos aliments directement ou indirectement selon le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner et la manière dont vous souhaitez le faire :

Méthode	Description	Usage
Direct	Placez les aliments immédiatement au-dessus d'un brûleur allumé, choisissez une chaleur élevée avec le bouton de commande du brûleur et laissez le couvercle ouvert.	Saisir de la viande et des légumes

Indirectement	Placez les aliments à côté d'un brûleur allumé, choisissez un feu moyen/doux avec le bouton de commande et fermez le couvercle.	Pré-cuire la viande ou poursuivre la cuisson de la viande saisie.
---------------	---	---

⚠ Si vous faites griller avec le couvercle fermé, vous devez garder un œil sur le thermomètre du couvercle pour vous assurer que l'appareil ne surchauffe pas. Voir « 10.5 Contrôle de la température ».

10.4. Faire griller vos aliments avec le couvercle fermé

Il y a un certain nombre d'avantages à faire griller vos aliments avec le couvercle fermé.

- La température du gril sera plus élevée et restera plus constante.
- Les aliments auront besoin de moins longtemps pour cuire et resteront bien juteux.
- Il y aura moins de flammes vives et la consommation de gaz sera réduite.

⚠ Si vous grillez avec le couvercle fermé, vous devez garder un œil sur le thermomètre du couvercle pour vous assurer que l'appareil ne surchauffe pas. Voir « 10.5 Contrôle de la température ».

10.5. Contrôle de la température

L'appareil est équipé de brûleurs puissants, ce qui signifie que vous pourrez les chauffer rapidement, et que vous pouvez maintenir une température constante. Cependant, si vous faites griller avec le couvercle fermé, vous devez vous assurer que l'appareil ne surchauffe pas.

Vérifiez régulièrement le thermomètre du couvercle et tenez compte des consignes suivantes :

- La température normale de fonctionnement doit s'élever à environ 210 °C. Si la température est plus élevée, il existe un risque d'égouttement et d'inflammation de la graisse agglomérée.
- La température ne doit pas dépasser 300 °C pendant plus de cinq minutes. Si c'est le cas, l'appareil risque d'être endommagé et de se déformer.

⚠ Si l'appareil devient trop chaud, laissez-le refroidir en ouvrant le couvercle et réglez les brûleurs sur une chaleur moins élevée.

10.6. Utilisation des zones de chaleur

Une fois tous les brûleurs allumés, les couvercles des brûleurs répartissent la chaleur aussi uniformément que possible sur le gril. Même si le chauffage est aussi uniforme que possible, certaines zones seront plus chaudes que d'autres. Vous pouvez utiliser ces zones de chaleur pour effectuer des grillades parfaites :

Zone	Chaud	Utiliser pour...
Pour	Chaud	Griller des aliments délicats (crevettes, poisson, etc.)
Milieu	Plus chaud	Préparer des aliments qui doivent cuire plus longtemps (saucisses, poulet, etc.)
Arrière	Le plus chaud	Saisir de la viande et des légumes

i Vous pouvez également créer des zones de chaleur en ajustant la puissance des brûleurs. Par exemple, vous pouvez régler un brûleur à un niveau inférieur et utiliser la zone au-dessus du brûleur pour les aliments délicats ou les aliments qui doivent cuire plus longtemps.

10.7. Pour éviter les flammes vives

Des flammes vives peuvent survenir lors de la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmente la température de l'appareil et peut enflammer la graisse accumulée.

Pour éviter les flammes vives :

- Assurez-vous que la cuve est propre avant de commencer à griller. Voir « 11.2 Nettoyage de la cuve ».
- Vérifiez que l'orifice d'évacuation des graisses est dégagé à intervalles réguliers et/ou que le bac de récupération des graisses n'est pas plein.
- Lors de la cuisson, retirez l'excès de graisse de la viande, fermez le couvercle et réglez les brûleurs à feu moyen ou doux.

11. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

11.1. Nettoyage du gril

Nous vous recommandons de nettoyer le gril après chaque utilisation avec un accessoire Barbecue.

💡 Vous pouvez également nettoyer le gril avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de nettoyants pour four pour nettoyer le gril.

11.2. Nettoyage de la cuve

Nous vous recommandons de nettoyer la cuve après chaque utilisation avec un accessoire Barbecue, une éponge métallique et un détergent abrasif. Utilisez-les de la même manière que pour le gril.

⚠ N'utilisez pas d'objets pointus et ne heurtez pas l'appareil contre des surfaces dures.

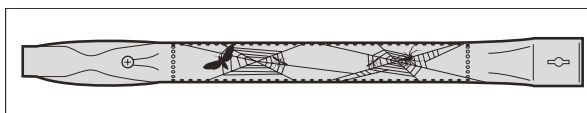
⚠ Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud.

11.3. Nettoyage des brûleurs et des tubes de Venturi

11.3.1. Pourquoi nettoyer les brûleurs et les tubes de Venturi ?

Les araignées et les insectes peuvent former des toiles et des nids dans les brûleurs et les tubes de Venturi, bloquant l'alimentation en gaz des brûleurs. Conséquence :

- Vous ne pourrez pas allumer les brûleurs. Si vous parvenez à allumer les brûleurs, ils ne produiront que des flammes fumeuses et jaunes.
- Le gaz peut s'enflammer à l'extérieur des tubes de Venturi au niveau des boutons de commande. Cela s'appelle un retour de flamme et peut causer des blessures graves et des dommages matériels.



i Les dommages résultant de brûleurs et de tubes de Venturi bloqués sont considérés comme un mauvais

entretien et ne sont pas couverts par la garantie.

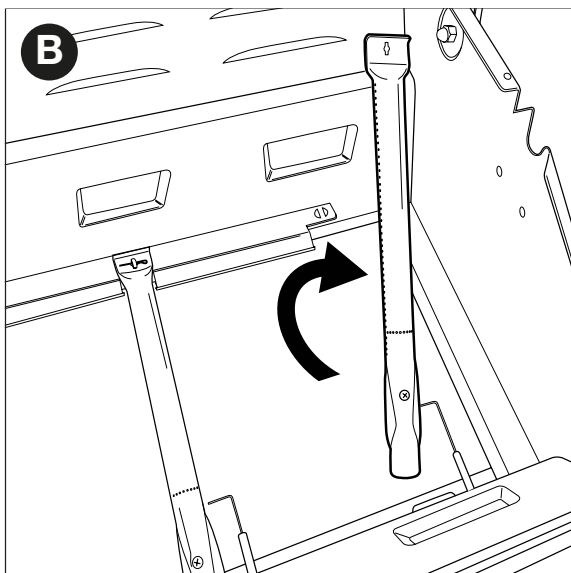
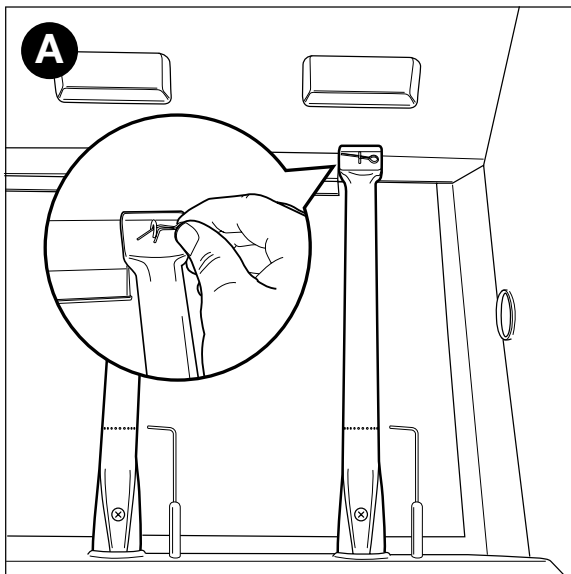
11.3.2. Quand nettoyer les brûleurs et les tubes de Venturi ?

Nettoyez les brûleurs et les tubes de Venturi de l'appareil comme suit :

- Avant la première utilisation, après une période prolongée sans avoir utilisé l'appareil.
- Au moins deux fois par an, une fois en début de saison.

11.3.3. Nettoyage des brûleurs et des tubes de Venturi

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 tubes de Venturi avec une petite brosse ou cure-pipe fait maison (un trombone ouvert, une brosse à tuyaux, etc.).
3. Remettez les brûleurs en place. Assurez-vous que les tubes de Venturi sont situés au-dessus des orifices des vannes de gaz.



11.4. Entretien de l'émail, de l'acier inoxydable et des pièces enduites de poudre

L'appareil comprend des pièces en émail, en acier inoxydable et enduites de poudre. Chaque matériau doit être entretenu différemment :

Matériel	Comment entretenir ce matériau
Émail	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas d'objets pointus et ne heurtez pas l'appareil contre des surfaces dures. • Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud. • Vous pouvez utiliser des éponges métalliques et des produits de nettoyage abrasifs.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou métalliques. • Utilisez des produits de nettoyage doux et laissez agir sur l'acier. • Utilisez une éponge ou un chiffon doux. • Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.
Revêtement en poudre	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des produits de nettoyage doux et une éponge ou un chiffon doux. • Après le nettoyage, rincez abondamment l'appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.

⚠ Pour éviter la formation de rouille sur les pièces en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel et le fer.

⚠ Les dommages résultant du non-respect de ces instructions sont considérés comme un mauvais entretien de l'appareil et ne sont pas couverts par la garantie.

En dessous de la vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du manuel), vous pouvez consulter une liste de toutes les pièces qui composent votre appareil. Cette liste comprend un symbole qui spécifie le matériau de chaque pièce, vous pouvez donc l'utiliser pour vérifier comment entretenir une pièce particulière. La liste des pièces mentionne les symboles suivants :

Symbole	Matériel
●	Émail
■	Acier inoxydable
★	Revêtement en poudre

11.5. Rangement de l'appareil

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit sec.

Avant de ranger l'appareil :

- Débranchez la bouteille de gaz. Ne rangez jamais l'appareil à l'intérieur (pas même dans un garage ou un hangar) s'il est encore connecté à la bouteille de gaz.
- Nettoyez les brûleurs et les grils, essuyez-les avec de l'huile et enveloppez-les dans du papier.

- Retirez la pile AA de l'allumeur.
- Recouvrez votre appareil d'une housse Barbecue.
- Enregistrez votre appareil sur www.barbecue.com pour connaître la housse dont vous avez besoin.

• **Stockage des bouteilles de gaz**

Ces instructions s'appliquent aux bouteilles de gaz vides et pleines.

- Stockez toujours les bouteilles de gaz à l'extérieur de la maison dans un espace bien ventilé. Assurez-vous que les bouteilles ne sont pas exposées à des températures élevées ou à la lumière directe du soleil.
- Ne stockez jamais une bouteille de gaz dans un endroit où elle peut chauffer de manière excessive (comme dans une voiture, sur un bateau, etc.).
- Ne stockez jamais votre bouteille de gaz ou votre bouteille de gaz de recharge dans l'armoire de votre appareil.
- Ne stockez jamais votre bouteille de gaz de recharge à proximité d'un appareil à gaz en cours d'utilisation.
- Stockez toujours les bouteilles de gaz hors de portée des enfants.
- Stockez et transportez toujours les bouteilles de gaz en position verticale.

11.6. Commande de pièces de rechange

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense devront être remplacées de temps en temps.

Comment commander des pièces de rechange :

1. Une liste contenant tous les numéros de référence est située sous les schémas éclatés dans la deuxième partie de ce guide et sur www.barbecue.com.



Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, la liste correcte apparaîtra automatiquement.

2. Commandez la pièce de rechange via votre point de vente. Vous pouvez commander des pièces qui sont comprises dans la garantie et des pièces qui ne le sont pas.

12. GARANTIE

12.1. Ce qu'elle couvre

Votre appareil a une garantie de cinq ans.

Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication, à condition que :

- Vous utilisiez, assembliez et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce guide. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inapproprié ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication.
- Vous puissiez présenter le reçu, la date d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Ce numéro de série est composé de 16 chiffres. Vous trouverez ce numéro :
 - dans ce guide ;
 - sur l'emballage fourni avec votre appareil ;
 - sur la plaque signalétique située à l'intérieur du barbecue à gaz.
- La garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.
- Garantie de 5 ans contre les brûlures et la pénétration de la rouille pour :
 - la cuve ;
 - le couvercle ;
 - les brûleurs ;
 - les grils en fonte émaillée.

- Garantie de 2 ans sur toutes les autres pièces

- La garantie ne s'applique qu'à un usage personnel. Le service qualité Barbecue vérifiera que les pièces sont défectueuses et que cela s'est produit dans des conditions normales d'utilisation, d'assemblage et d'entretien adéquat. Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, vous n'êtes pas couvert par la garantie. La garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

12.2. Ce qui n'est pas couvert

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

- Usure normale (rouille, déformation, décoloration, etc.) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Ces pièces devront être remplacées de temps en temps.
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication (imperfections, écarts minimes et écarts de couleur dans l'émail). Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages causés par un entretien inadéquat, un stockage inapproprié, un assemblage incorrect ou des modifications apportées aux pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce guide, utilisation à des fins commerciales, etc.).
- Tous dommages indirects causés par une utilisation inappropriée ou non conforme de l'appareil.
- Rouille ou décoloration due à des facteurs externes, à l'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, à l'exposition au chlore, etc. Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

13. INFORMATIONS TECHNIQUES

13.1. Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte toutes les informations techniques de l'appareil. Vous trouverez ce numéro :

- Dans la deuxième partie de ce guide.
- A l'intérieur du barbecue à gaz.

13.2. Diamètres des injecteurs

- Brûleur principal : 0,98 mm
- Brûleur latéral : 0,85 mm

14. CORRECTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles :	Solutions
Chaleur insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation en gaz non ouverte Tubes de Venturi non situés au dessus des orifices des vannes gaz Ouvertures du brûleur bloquées Bouteille de gaz (presque) vide Le régulateur de pression n'est pas correctement connecté à la bouteille et/ou au tuyau 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez l'alimentation en gaz Placez les tubes de Venturi au-dessus des orifices des vannes de gaz Nettoyez les ouvertures des brûleurs ou remplacez les brûleurs Remplacez la bouteille de gaz Reconnectez le régulateur de pression sur la bouteille et/ou le tuyau
Trop chaud et/ou flammes vives	<ul style="list-style-type: none"> Aliments trop gras Orifices d'évacuation des graisses obstrués, graisses dans la cuve et/ou sur les brûleurs Température trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> Coupez l'excès de graisse ou réglez les brûleurs sur une chaleur moins élevée Nettoyez l'orifice d'évacuation des graisses, la cuve et les brûleurs Sélectionnez une chaleur plus faible pour les brûleurs et/ou faites griller les aliments indirectement
Problème	Causes possibles :	Solutions
La chaleur n'est pas uniformément répartie sur la surface du gril	<ul style="list-style-type: none"> Une certaine différence de chaleur est normale, voir les sections « 1.7 Utilisation efficace de la chaleur » et « 10.6 Utilisation des zones de chaleur ». Causes potentielles de différences considérables de chaleur : Appareil non préchauffé 	<ul style="list-style-type: none"> Préchauffez l'appareil
Flammes jaunes	<ul style="list-style-type: none"> Brûleurs ou tubes de Venturi bloqués Sel sur les brûleurs Appareil connecté au butane 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les brûleurs et les tubes de Venturi Nettoyez les brûleurs Connectez l'appareil au propane et utilisez un régulateur de pression adapté
Flamme incomplète	<ul style="list-style-type: none"> Brûleur bloqué, percé ou corrodé 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez ou remplacez le brûleur
Retours de flammes (flammes à l'extérieur des tubes de Venturi/au niveau des boutons de commande)	<ul style="list-style-type: none"> Brûleurs ou tubes de Venturi bloqués 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez l'alimentation en gaz et réglez les brûleurs sur OFF. Laissez l'appareil refroidir. Nettoyez les brûleurs et les tubes de Venturi.
Flammes plus hautes que le bord de la cuve	<ul style="list-style-type: none"> Vent Bouteille de gaz (presque) vide Graisse dans la cuve et/ou sur les brûleurs 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez l'arrière de l'appareil vers le vent Remplacez la bouteille de gaz Nettoyez la cuve et les brûleurs
Le régulateur de pression bourdonne	<ul style="list-style-type: none"> Températures extérieures chaudes Nouvelle bouteille de gaz (pleine) 	<ul style="list-style-type: none"> Aucun danger ou défaut ; s'arrête automatiquement après un court laps de temps.
Le brûleur siffle lorsqu'il est réglé sur LOW	<ul style="list-style-type: none"> Injecteur de gaz, tube de Venturi et/ou brûleur encrassé(s) 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez l'injecteur de gaz, le tube de Venturi et le brûleur
L'allumage du brûleur échoue (à la fois avec l'allumeur et une allumette)	<ul style="list-style-type: none"> Brûleur ou tube de Venturi bloqué Pas d'alimentation en gaz 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le brûleur et tube de Venturi Ouvrez l'alimentation en gaz et appuyez sur le bouton de sécurité sur le régulateur de pression (pas présent sur tous les régulateurs)
L'allumage des brûleurs échoue avec l'allumeur	<ul style="list-style-type: none"> Aucune pile n'est insérée ou la pile n'est pas correctement insérée Le brûleur central ne s'allume pas en premier Le câblage de l'allumeur n'est pas correctement connecté Électrode endommagée Mise à la terre incorrecte Allumeur défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Réinsérez/insérez la pile de la bonne manière Allumez le brûleur central en premier Vérifiez toutes les connexions de l'allumeur et reconnectez-les Remplacez l'électrode Vérifiez les électrodes, les brûleurs et l'allumeur et réassemblez-les Remplacez l'allumeur
Pas d'étincelles ni de bruit lorsque vous appuyez sur l'allumeur	<ul style="list-style-type: none"> Aucune pile n'est insérée ou la pile n'est pas correctement insérée La pile est vide L'allumeur n'est pas correctement installé Générateur d'étincelles défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Réinsérez/insérez la pile de la bonne manière Remplacez la pile Réinstallez l'allumeur Remplacez le générateur d'étincelles


Uniquement le son (pas d'étincelles) lorsque vous appuyez sur l'allumeur	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à la terre incorrecte • Brûleur et électrode trop éloignés 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnectez le générateur d'étincelles et les électrodes • Pliez légèrement l'électrode pour la rapprocher du brûleur
Des étincelles visibles qui n'atteignent pas les brûleurs	<ul style="list-style-type: none"> • Câblage défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le câblage
Des étincelles visibles mais pas sur toutes les électrodes et/ou pas assez puissantes	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à la terre incorrecte • Pile (presque) vide • Électrodes humides ou défectueuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnectez le générateur d'étincelles et les électrodes • Remplacez la pile • Séchez les électrodes avec du papier essuie-tout ou remplacez les électrodes


EN - USER GUIDE

1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecue barbecue. We hope you enjoy using it and have many happy times with it! You can optimize your experience by registering your barbecue online to take advantage of the many benefits.

- You gain access to the full online user guide, so you can learn the ins and outs of your appliance.
- We provide you with personalized after-sales service, which means you can quickly and easily find and order spare parts. This enables you to get the most out of the warranty service.
- You are kept informed of product updates.
- You learn many new tips and tricks.

 For more information about registering your appliance, visit www.barbecue.com.


 Barbecue respects your privacy. Your data will never be sold, distributed, or shared with third parties.

2. ABOUT THIS GUIDE

This guide consists of 2 parts.

Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance, and warranty.


Part 2 (beginning on page 91) contains illustrations, lists of parts, and assembly drawings.

 If there is an illustration that corresponds to a specific instruction in the guide, you will be referred to it with this pictogram of a pencil.

3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

3.1. Read and follow these instructions


Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance in a way that deviates from the instructions may result in fire and material damage.

 Damage caused by not following the instructions (incorrect assembly, misuse, improper maintenance etc.) is not covered by the warranty.

3.2. Exercise caution when handling gas

Working with gas is safe provided that you take some precautions:

- Always store gas bottles outside of the home in a well-ventilated space. Ensure that the bottles are not exposed to high temperatures or to direct sunlight.
- Never store your gas bottle or spare gas bottle in the cabinet of your appliance.
- Never store your spare gas bottle in the vicinity of a gas appliance that is in use.
- After use, always close the gas supply at the gas bottle.
- Never smoke in the vicinity of a gas-operated appliance that is in use, nor in the vicinity of a gas bottle, empty or full.

 If you smell gas, close the gas supply immediately, extinguish all flames, and open the lid on the appliance. If the smell persists, call your gas supplier or the fire service.

3.3. Choosing a suitable location

Only use the appliance outside. If you use the appliance inside, even in a garage or shed, you risk carbon monoxide poisoning.

Take into account the following when choosing a location:

- Place the appliance at least three meters from a building in an open, well-ventilated location.
- Ensure that there is always plenty of unobstructed air to the burners and to the ventilation openings in the cabinet.
- Do not place the barbecue below an overhanging structure (veranda, shelter, etc.) or under foliage.
- Place the appliance on a sturdy and stable surface. Do not place the appliance on a moving vehicle (boat, trailer, etc.).

3.4. Safety instructions

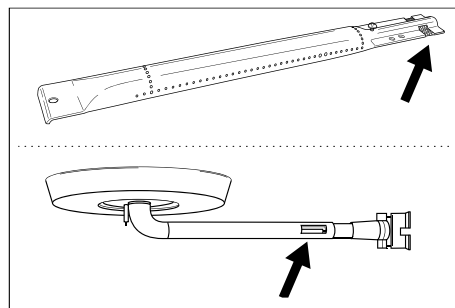
- Only use outside.
- Read the instructions before use.
- Do not move the appliance during use.
- Never leave the appliance unsupervised during use, and particularly if there are children or animals around.
- **WARNING:** Touchable parts can become very hot. Keep young children away.
- Use appropriate protection when you need to touch hot parts (lid, grill, etc.).
- Keep the appliance away from flammable materials when in use.
- Keep flammable materials, flammable liquids and, soluble objects a safe distance from the appliance when in use.
- Do not use wood, charcoal, lava stone, or ceramic briquettes in a gas appliance.
- Do not use the appliance when under the influence of alcohol or drugs.
- Close the gas supply on the gas bottle after use.
- Do not modify the appliance.

4. RECURRENT CONCEPTS

This part of the guide lists the definitions of some less familiar concepts. These concepts are used when discussing various topics throughout the guide.

4.1. Venturi tubes

The venturi tubes are the small tubes attached at the inlet to the burners. There is an opening on the side of the venturi tubes. This is visible on the main burners and on the side burner:



The gas passes through the venturi tubes on its way to the burners. The gas is mixed with air (and, therefore, oxygen) through the openings in the sides. This is essential for proper combustion in the burners: proper combustion requires the correct gas/oxygen mix to deliver nice flames.


4.2. Burner covers

The burner covers are covers fitted on top of the burners on the barbecue. They protect the burners from dripping fat and play a crucial role in use of the barbecue. The covered openings on the sides of the covers distribute the heat over the grill so that it heats up more quickly and more evenly.

4.3. Enamel

Some parts of the appliance are covered in a layer of melted glass, also known as enamel. This enamel protects the

underlying metal from corrosion. Enamel is a high-quality material: it is corrosion-resistant, it does not degrade under the influence of high temperatures, and it is very easy to maintain.

 Since the enamel is less flexible than the metal to which it is applied, pieces of enamel may break off when the appliance is used incorrectly. To avoid this problem, you must be careful when assembling enameled parts and you must always maintain the enamel according to the instructions in this guide.

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 make modifications to the appliance when assembling. Parts pre-fitted and/or sealed by the manufacturer must not be modified as doing so presents a hazard.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damage caused by incorrect assembly is not covered by the warranty.


5.2. To assemble the appliance


You require a Phillips screwdriver, a flat-head screwdriver and an AA battery (for the electrical igniter). The appliance is not supplied with batteries.

1. Place the appliance on a flat and stable surface.
2. Assemble the appliance as shown in the assembly drawings.

 You can find the assembly drawings in the second part of this guide, after the exploded drawing of your appliance (see page 93).

 Take care when assembling enameled parts. The tool and the screws may damage the enamel. Use the fiber washers supplied to protect the enamel around the screws.




 The blister packaging may contain more screws than needed, in which case there will be some screws left over after assembly.


 The package contains an emergency kit with spare parts (screws, bolts, fiber washers, etc.) that you can use if a part gets lost or breaks.


6. FITTING THE APPLIANCE WITH GAS

6.1. Which gas bottle, hose, and regulator?


To fit the appliance with gas, you will firstly need to purchase a gas bottle, a hose, and a pressure regulator. The table below indicates which gas bottle, hose, and regulator you should use. In Belgium (BE), for example, you must use a propane bottle with a hose and regulator for 37 mbar, or a butane bottle with hose and regulator for 28-30 mbar.

Country	Gas bottle, hose, and regulator		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28- 30 mbar	propane, butane or their mixtures	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28- 30 mbar	butane	
	37 mbar	propane	

 The appliance has been designed to be used with butane or propane bottles of 4.5 to 15 kg and equipped with an appropriate reducer valve. We recommend using propane with the appliance. Propane delivers high-quality combustion and is less sensitive to frost. The height of the gas bottle must not exceed 70 cm, irrespective of the width or diameter D or the bottle.

 Always purchase your pressure regulator and gas bottle together.

Not all regulators fit all gas bottles.

 Use only a gas hose and regulator with homologation for the country of use.

6.2. Safety instructions

- Never connect the gas hose directly to the appliance. Always fit a pressure regulator to the gas bottle first.
- Never modify pre-assembled or sealed parts of the gas bottle, hose, or pressure regulator.
- Ensure as short a hose as possible (max. 1.5 m) to prevent it being dragged over the ground.
 - Never deform or fold/crease the gas hose. Check that the hose is neither stretched nor twisted. Ensure that the hose does not come into contact with parts that could become hot.
 - The hose must be replaced if it becomes damaged or shows signs of tearing, if national regulations stipulate this or in accordance with their applicability.
- The gas bottle must always be upright.
- Check for gas leaks whenever you make modifications to gas connections. See "7.5. Checking for gas leaks".

6.3. Connect the hose to the appliance

France:

The appliance can be used with 2 types of gas hose.


- Gas hose to be attached to the hose tails on the appliance and on the pressure regulator, secured with hose clamps (in accordance with XP D 36-110). Recommended length 1.25 m
- Gas hose (in accordance with XP D 36-112) equipped with a nut G 1/2 for direct connection to the appliance and a nut M20 x 1.5 m for direct connection to the pressure regulator, recommended length 1.25 m.

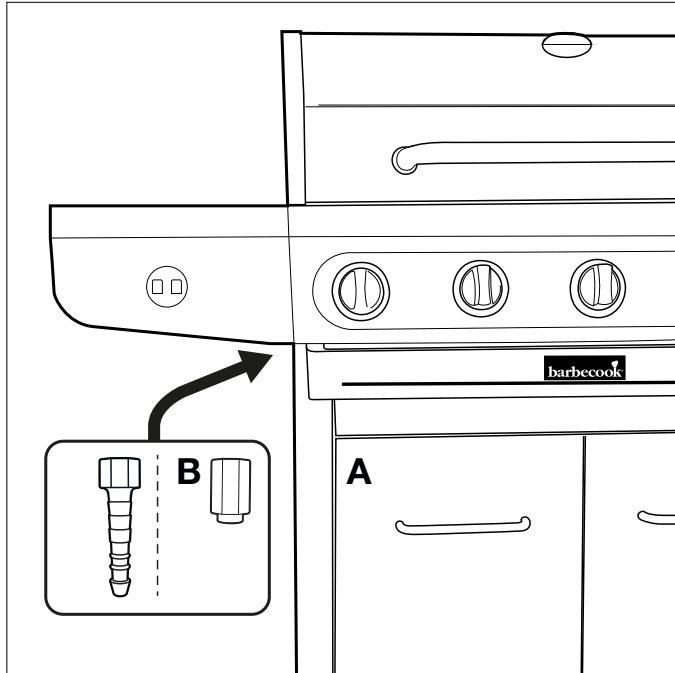
Other countries:

A flexible hose suitable for butane or propane gas is recommended. The hose must not be longer than 1.50 m.

To be able to connect the gas hose to the appliance, fit a coupling to the gas tube on the appliance.
The appliance is supplied with two different couplings intended for use in different countries.

Country	Coupling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Coupling A
FR	Coupling B

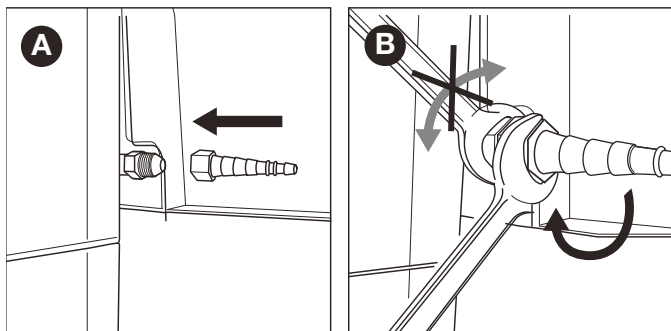
 If your country is not listed in the table, use the coupling that meets the standards that apply in your country.



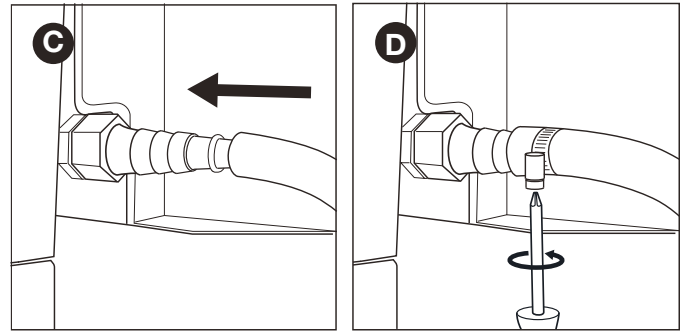
6.3.1. Coupling A

You require a 19 mm wrench and a Phillips screwdriver.

1. Screw the coupling onto the gas tube on the appliance (A) and tighten it with a 19 mm wrench (B).



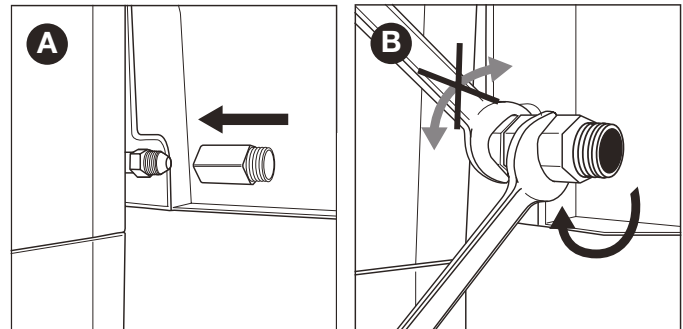
2. Slide the hose over the coupling (C) and tighten the clamping ring with a Phillips screwdriver (D).
TIP: Apply a small amount of dish soap to the coupling and heat the end of the gas hose with a hair drier so that it slides smoothly over the coupling.



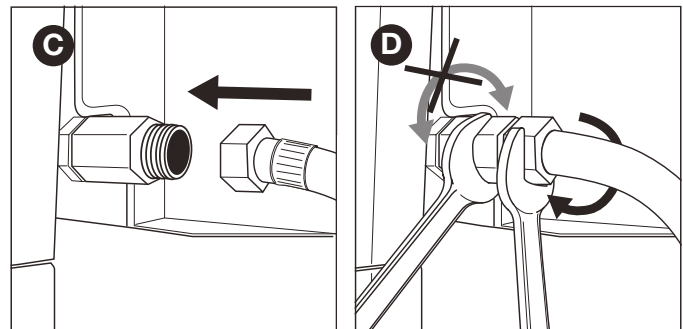
6.3.2 Coupling B

You require a 22 mm wrench and an adjustable wrench.

1. Screw the coupling onto the gas tube on the appliance (A) and tighten it with a 22 mm wrench (B).



2. Screw the gas hose onto the coupling (C) and secure it with two wrenches. Hold the coupling firm with one 22 mm wrench and tighten the hose with an adjustable wrench.

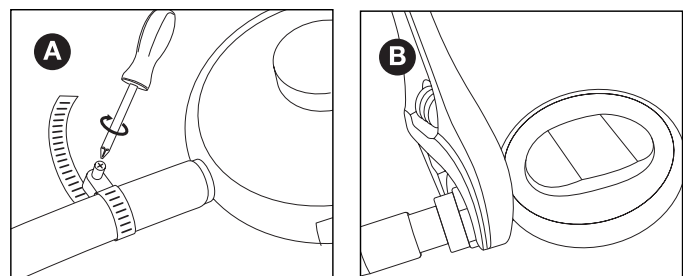


6.4. Connect the hose and gas bottle to the regulator.

You will require a Phillips screwdriver and/or an adjustable wrench depending on the type of regulator that you are using.

1. Connect the hose to the pressure regulator. Proceed as follows:

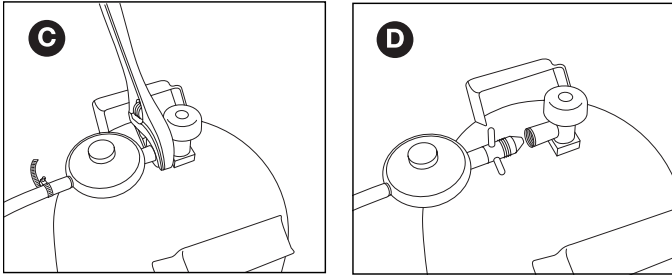
- If the hose is fitted with a clamping ring, slide the hose over the regulator and tighten the clamping ring with a Phillips screwdriver (A).
- If the hose is fitted with a nut, screw the hose onto the regulator and tighten the nut with an adjustable wrench (B).




2. Connect the pressure regulator to the gas bottle. Proceed as follows:

- If the regulator is fitted with a nut, screw the regulator

onto the gas bottle clockwise and tighten the nut with an adjustable wrench (C).




- If the regulator has a thread, screw the regulator onto the gas bottle counter-clockwise (D)

 Only use regulators that satisfy EN 16129.

6.5. Replace the gas bottle

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


 Note that when replacing the gas bottle, you must always be well away from sources of ignition.

7. CHECKING FOR GAS LEAKS

7.1. Why check for gas leaks?

Propane and butane are both heavier than air. This means that these gases will not drift away if they leak from the appliance. On still days, leaked gas can accumulate in and around the appliance and subsequently ignite and explode.

7.2. When to check for gas leaks?

- Before first use or after a lengthy period out of use.
-  Check that there are no gas leaks if the appliance has been assembled by the supplier.
- You should do this whenever you replace a gas part.
- At least once annually, ideally at the start of the season.

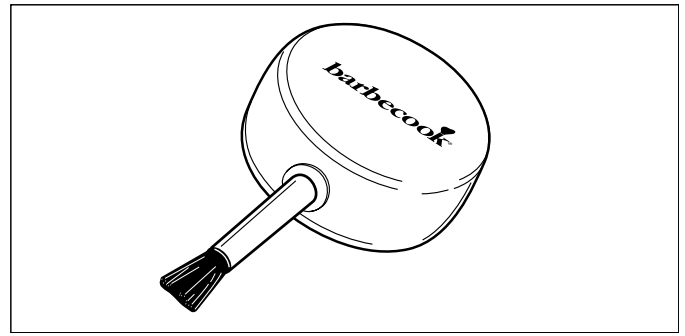
7.3. Safety instructions

- Place the appliance outside in a well-ventilated location. Ensure that there are no flames or heat sources in the vicinity of the appliance.
- Never use a lighter or matches to check for gas leaks.
- Do not smoke or ignite the burners when checking for gas leaks.

7.4. What materials do I need?

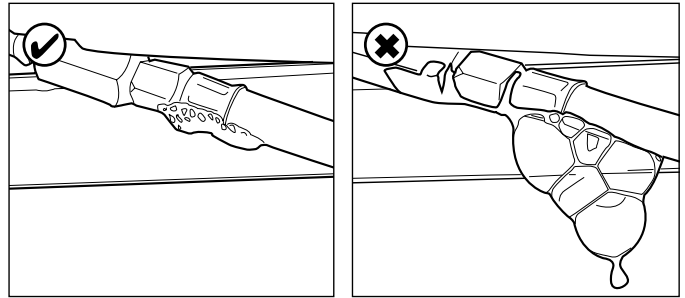
To check for gas leaks, you require the following:

- A test fluid. You can use a ready-to-use leak spray or mixture of water (50%) and dish soap (50%).
- The leak testing tool supplied with the appliance. This fluid is used to suction up the test fluid and apply it to the gas parts or gas connections that you want to check.



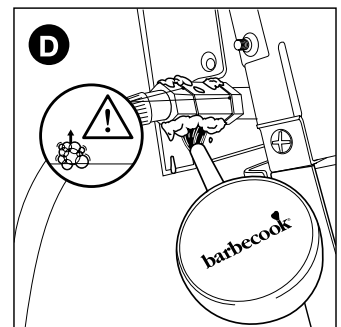
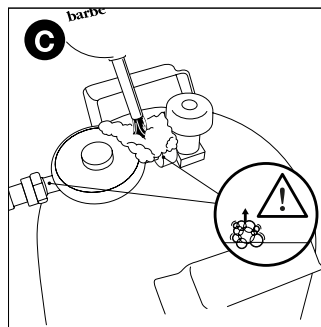
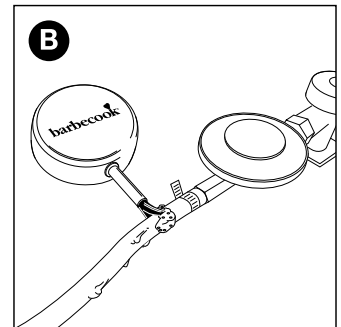
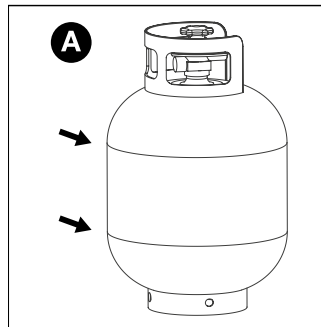
7.5. Check for gas leaks

You can check for gas leaks by applying a test fluid to all gas parts and gas connections. If there are large bubbles on a specific part or connection, there is a gas leak.



Proceed as follows to check for gas leaks:

1. Place the appliance outside.
 2. Take the leak testing tool and test fluid (leak spray or water/dish soap mix)
 3. Open the lid and set all control knobs to OFF.
 4. Open the gas supply slightly. To do this, turn the valve on the gas supply just once.
 5. Suction a small amount of test fluid with the leak testing tool and apply it to the zone that you want to check.
- The following parts must be checked:
- The weld seams on the gas bottle (A)
 - The hose (B)
 - The connections between the gas bottle and the pressure regulator and between the pressure regulator and the hose (C)
 - The connection between the hose and the appliance (D)



The pressure regulator and coupling on your appliance may differ from the examples in the

figures.

6. Proceed as follows:

- If you detect a leak, follow the instructions in "7.6 In the event of a gas leak".
- If there are no leaks, close the gas supply, rinse all parts thoroughly with water, and dry them well.

7.6. In the event of a gas leak

1. Close the gas supply and proceed as follows:
 - If you have detected a leak on one of the connections, firmly tighten the connection in question.
 - If you have detected a leak on the gas bottle or hose, replace the gas bottle or hose.
2. Check the connection or part where you detected the leak again.
3. If the leak has not been fixed, you must contact a Barbecue dealer. You must not start using the appliance until the leak has been fixed.



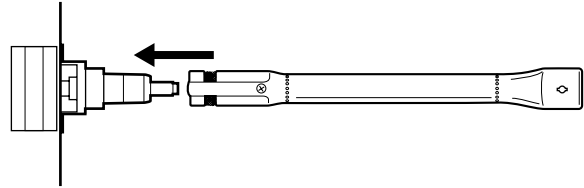
Consult www.barbecue.com for a list of Barbecue dealers near you.

8. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

8.1. Before each use

Whenever you use the appliance, you must ensure that:

- The appliance is set up in a suitable location
See "3.3 Choosing a suitable location".
- The hose does not drag over the ground and cannot come into contact with hot surfaces or dripping fat.
- The bowl is clean. We recommend cleaning the bowl after every use. See "11.2 Cleaning the bowl".
- The burners and venturi tubes are not blocked by insect nests or spider webs. See "11.3 Cleaning the burners and venturi tubes".
- The burners are correctly fitted.
The venturi tubes must be situated above the openings of the gas valves.



To be absolutely certain that the gas connections are in order, you can check the appliance for gas leaks before each use.
See "7. Checking for gas leaks".

8.2. Before first use (or after a lengthy period out of use)

If you are using the appliance for the first time or after a lengthy period

out of use, you must carry out some additional checks:

- Ensure that you have read all of the instructions in this guide, understood them, and checked them (before first use only).
- Check the appliance for gas leaks.
See "7. Checking for gas leaks".



Check that there are no gas leaks if the appliance has been assembled by the supplier.

- Clean the burners and venturi tubes (only after a lengthy period out of use).
See "11.3 Cleaning the burners and venturi tubes".
- Allow the appliance to "burn in" before placing any food on the grill (only before first use). See "8.3 Burning in the appliance".

8.3. Burning in the appliance

Burning in the appliance before first use helps to remove any manufacturing greases that may still be present.

Proceed as follows:

1. Ignite the main burners and set the control knobs to HIGH.
See "9.2 Igniting the main burners".
2. Close the lid and allow the appliance to 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 a further 5 minutes (control knobs still set to HIGH).
4. After these 5 minutes, the appliance is ready for use and you can place food on the grill.

9. IGNITING THE BURNERS



To ignite the burners with the electric igniter, you must insert an AA battery into the igniter. The battery is not supplied with the appliance. The battery compartment for the igniter is located in the appliance's cabinet.

9.1. Safety instructions

- Before igniting the appliance, carry out all checks as


specified in "8. Preparing the appliance for use".

- Ensure that the lid is open whenever you ignite a burner.
- Never bend directly over a burner when igniting it.

9.2. Igniting the main burners

9.2.1 Using the igniter

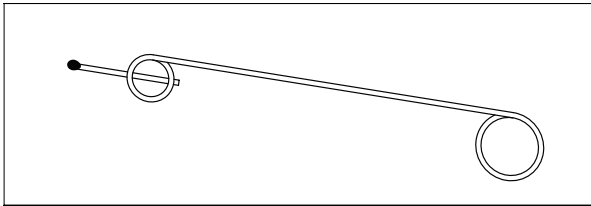
1. Open the lid and set the control knobs for the main burners to OFF.
2. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.
3. Press the control knob for a burner, set it to HIGH, and leave it in place. The in-built igniter will create sparks, which will ignite the burner.

 Start by igniting one main burner first. Never ignite all main burners at the same time.

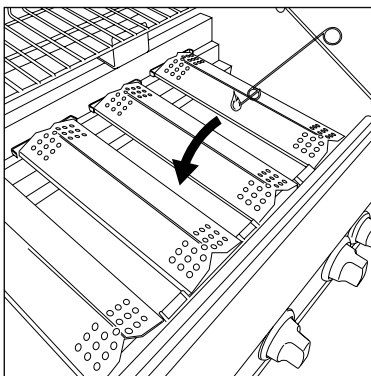
4. If the burner does not ignite after three attempts, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.
5. Attempt to ignite the burner again. If it still does not ignite, attempt to ignite the burner with a match or consult "14. Rectifying problems" in order to identify 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 for the main burners to OFF.
3. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.
4. Strike the match and hold it around 13 mm away from the burner.



5. Set the control knob for one burner to HIGH.
 Start by igniting one main burner first. Never ignite all main burners at the same time.
6. If the burner does not ignite within 5 seconds, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.
7. Attempt to ignite the burner again. If this does not work, consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem.
8. If one burner has been ignited, you can ignite the other burners by setting the relevant control knobs to HIGH.

9.3. Igniting the side burner

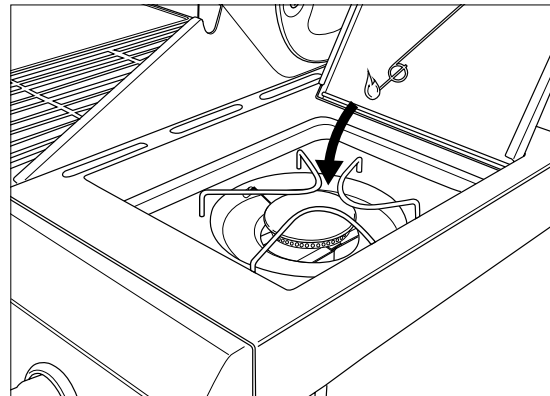
-  The side burner can only hold pans with a maximum weight of 9 kg and a maximum diameter of 220 mm.
-  The lid on the side burner must remain open when the side burner is in use.

9.3.1 Using the igniter

1. Open the lid and set the control knob for the side burner to OFF.
2. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.
3. Press the control knob for the side burner, set it to HIGH, and leave it in place. The in-built igniter will create sparks, which will ignite the side burner.
4. If the burner does not ignite after three attempts, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.
5. Attempt to ignite the side burner again. If it still does not ignite, attempt to ignite the burner with a match or consult "14. Rectifying problems" in order to identify 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 for the side burner to OFF.
3. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.
4. Strike the match and hold it around 13 mm away from the side burner.




5. Set the control knob for the side burner to HIGH.
6. If the side burner does not ignite within 5 seconds, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.
7. Attempt to ignite the side burner again. If this does not work, consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem.

9.4. Switching the burners off

If the burners will not be used for some time, they must be switched off. Proceed as follows:

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

 By closing the gas supply first, you ensure there is no longer any gas present in the appliance.

9.5. Re-igniting the burners

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

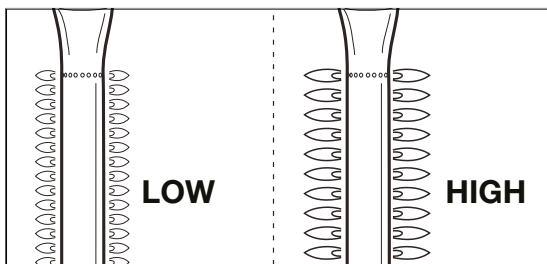
1. Open the lid and close the gas supply.
2. Set all control knobs to OFF and wait for 5 minutes for the accumulated gas to escape.

3. Re-ignite the burner(s).

9.6. Checking the flames

Whenever you ignite a burner, you must check its flames. A perfect flame will be almost blue, with a small amount of yellow at the top. Sporadic yellow flames are normal and safe. If there is a problem with the flames, take one of the following measures to rectify it:

The flames are...	Proceed as follows...
Low and entirely yellow	<ol style="list-style-type: none"> 1. Close the gas supply immediately and set all control knobs to OFF. 2. Consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem. The venturi tubes are most likely blocked.
Higher than the bowl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Close the gas supply immediately and set all control knobs to OFF. 2. Wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape. 3. Re-ignite the burner(s). 4. If this does not rectify the problem, consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause.



10. USEFUL TIPS AND TRICKS

10.1. Pre-heating the appliance

Pre-heating the appliance ensures that the grill is hot enough when you come to place food on it.

Proceed as follows:

1. Ignite the burner(s) and set the control knob(s) to HIGH.
2. Close the lid and allow the appliance to burn for ten minutes.
3. After ten minutes, open the lid and place the food on the grill.
4. If you want less heat, set the control knob(s) to a lower heat.

10.2. Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before placing it on the grill. You can also oil the grill itself.
- Pre-heat the appliance. The hotter the grill when you place the food on it, the less the chance of the food sticking.
- Do not turn the food too quickly. First allow it to heat up thoroughly.

10.3. Grilling directly and indirectly

You can grill directly or indirectly depending on the type of food that you want to cook and the way in which you want to do it:

Method	Description	Use
--------	-------------	-----

Directly	Place the food immediately above an ignited burner, choose a high heat with the control knob for the burner, and leave the lid open.	Searing meat and vegetables
Indirectly	Place the food next to an ignited burner, choose a medium/low heat with the control knob, and close the lid.	Pre-cook meat or further cook seared meat.

- ⚠ If grilling with the lid closed, you must keep an eye on the lid thermometer to ensure that the appliance does not become too hot. See "10.5 Checking the temperature".

10.4. Grilling with the lid closed

There are a number of benefits of grilling with the lid closed.

- The temperature of the grill will be higher and remain more consistent.
- The food will need to cook for less time and will remain more succulent.
- There will be fewer flare-ups and gas consumption will be lower.

- ⚠ If grilling with the lid closed, you must keep an eye on the lid thermometer to ensure that the appliance does not become too hot. See "10.5 Checking the temperature".

10.5. Checking the temperature

The appliance is equipped with powerful burners, which means that you will be able to heat them up quickly, and can maintain a constant temperature. However, if you grill with the lid closed you will need to ensure that the appliance does not become too hot.

You should check the lid thermometer regularly and take the following guidelines into account:

- A normal operating temperature is around 210°C. If the temperature is higher, there is a risk of dripping and caked fat igniting.
- The temperature must not exceed 300°C for more than five minutes. If it does, there is a risk of the appliance being damaged and becoming deformed.

- ⚠ If the appliance becomes too hot, allow it to cool by opening the lid, and choose a lower heat for the burners.

10.6. Using the heat zones

Once all burners have been ignited, the burner covers distribute the heat as evenly as possible over the grill. Even though heating is as even as possible, some zones will be warmer than others. You can use these heat zones for perfect grilling:

Zone	Warm	Use for...
For	Warm	Grilling delicate foods (shrimps, fish, etc.)
Middle	Warmer	Preparing foods that need to cook for longer (sausages, chicken, etc.)
Rear	Warmest	Searing meat and vegetables

i You can also create heat zones by adjusting the strength of the burners. For example, you could set a burner at a lower level and use the zone above the burner for delicate foods or foods that need to cook for longer.

10.7. Preventing flare-ups

Flare-ups may occur when grilling. This is a normal occurrence. However, an excess of flare-ups increases the temperature of the appliance and can ignite accumulated fat.

Preventing flare-ups:

- Ensure that the bowl is clean before you start grilling. See "11.2 Cleaning the bowl".
- Check that the fat drain opening is clear at regular intervals and/or that the fat drip drawer is not full.
- When grilling, cut excess fat away from meat, close the lid, and set the burners to a medium or low heat.

11. MAINTAINING THE APPLIANCE

11.1. Cleaning the grill

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

i You can also clean the grill with a mild cleaning agent or sodium bicarbonate. Never use oven cleaners to clean the grill.

11.2. Cleaning the bowl

We recommend cleaning the bowl after each use with a Barbecue accessory, metal sponge, and abrasive cleaning products. Use these in the same way as for the grill.

- ⚠** Do not use any sharp objects and do not knock the appliance against hard surfaces.
- ⚠** Avoid contact with cold liquids while the appliance is still hot.

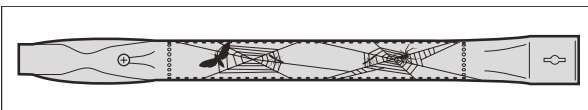
11.3. Cleaning the burners and venturi tubes

11.3.1. Why clean the burners and venturi tubes?

Spiders and insects can make webs and nests in the burners and venturi tubes, blocking the gas supply to the burners.

Consequence:

- You cannot ignite the burners. If you do manage to ignite the burners, they will only produce smoky, yellow flames.
- The gas can ignite outside of the venturi tubes level with the control knobs. These flames are known as flashbacks and can cause serious injury and material damage.



i Damage as a result of blocked burners and venturi tubes is considered poor maintenance and is not covered by the warranty.

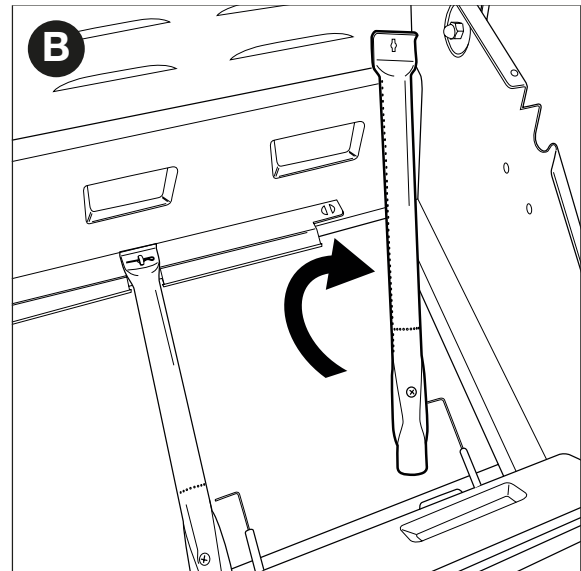
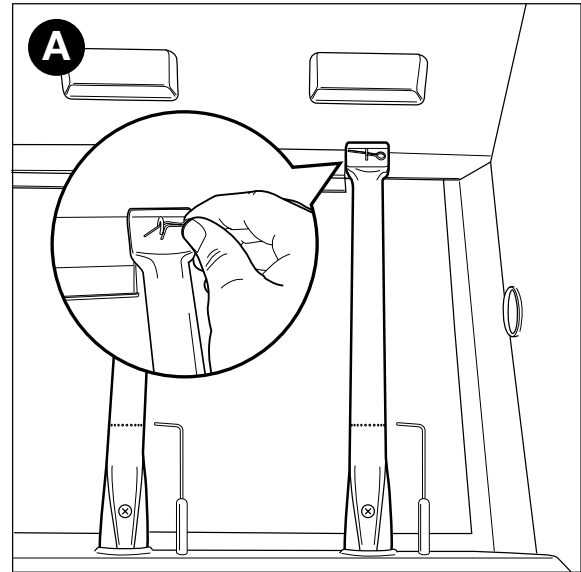
11.3.2. When to clean the burners and venturi tubes?

Clean the burners and venturi tubes on the appliance as follows:

- Before first use after a lengthy period out of use.
- At least twice annually, once at the start of the season.

11.3.3. Cleaning the burners and venturi tubes



1. Remove the burners from the appliance as shown in the figures. If you notice that a burner is damaged, you must replace it.
2. Clean the burners and venturi tubes with a small brush of self-made pipe cleaner (an opened paper clip, pipe brush, etc.).
3. Put the burners back in place. Ensure that the venturi tubes are situated above the openings of the gas valves.



11.4. Maintaining enamel, stainless steel, and powder coated parts

The appliance comprises enamel, stainless steel, and powder coated parts. Each material must be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Enamel	<ul style="list-style-type: none"> Do not use any sharp objects and do not knock the appliance against hard surfaces. Avoid contact with cold liquids while the appliance is still hot. You can use metal sponges and abrasive cleaning products.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> Do not use aggressive, abrasive, or metal cleaning agents. Use mild cleaning agents and leave to work on the steel. Use a soft sponge or cloth. After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.
Powder coated	<ul style="list-style-type: none"> Do not use sharp objects. Use mild cleaning products and a soft sponge or cloth. After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.

-  To prevent rust from forming on stainless steel parts, avoid any contact with chlorine, salt and iron.
-  Damage that arises as a result of not following these instructions is considered poor maintenance and is not covered by the warranty.

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

Symbol	Material
●	Enamel
■	Stainless steel
★	Powder coated

11.5. Storing the appliance

If you do not intend to use the appliance for a lengthy period of time, store it in a dry place.

Before storing the device:

- Disconnect the gas bottle. Never store the appliance inside (not even in a garage or shed) if it is still connected to the gas bottle.
- Clean the burners and grills, wipe them with oil and wrap them in paper.
- Remove the AA battery from the igniter.
- Cover your appliance with a Barbecook cover. Register your appliance at www.barbecook.com to find out which cover you need.

11.6. Storing gas bottles

These instructions apply to both empty and full gas bottles.

- Always store gas bottles outside of the home in a well-ventilated space. Ensure that the bottles are not exposed to high temperatures or to direct sunlight.
- Never store a gas bottle where it can become excessively warm (such as in a car, on a boat, etc.).
- Never store your gas bottle or spare gas bottle in the cabinet of your appliance.
- Never store your spare gas bottle in the vicinity of a gas appliance that is in use.
- Always store gas bottles outside of the reach of children.
- Always store and transport gas bottles upright.

11.7. Ordering spare parts

Parts that are exposed to fire or intense heat will need to be replaced from time to time.

How to order spare parts:

- There is a list of all reference numbers under the exploded drawings in the second part of this guide and at www.barbecook.com.



If you have registered your appliance online, the correct list will automatically appear.

- Order the spare part via your point of sale. You can order parts that are both within and outside of the warranty.

12. WARRANTY

12.1. Covered

Your appliance has a limited warranty of five years.

This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

- You have used, assembled, and maintained your appliance in accordance with the instructions in this guide. Damage resulting from misuse, incorrect assembly, or improper maintenance is not regarded as a manufacturing defect.
- You can present the receipt, purchase date, and the unique serial number of your appliance. This serial number consists of 16 digits. You will find this number:
 - In this guide.
 - On the packaging that came with your appliance.
 - On the type plate on the inside of the gas barbecue.
- The warranty is limited to the repair or replacement of defective parts.
- 5-year warranty against the burn-out and rust penetration of:
 - The bowl
 - The lid
 - The burners
 - The enameled, cast-iron grills

- 2-year warranty on all other parts
 - The warranty only applies to personal use.
- The Barbecue quality department will confirm that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly, and proper maintenance.
- If one of these conditions is not fulfilled, you are not covered by the warranty. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of defective parts.

12.2. Not covered

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

- Normal wear and tear (rust, deformation, discoloration, etc.) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. These parts will need to be replaced from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process (blemishes, minimal deviations and color deviations in the enamel). These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damage caused by inadequate maintenance, improper storage, incorrect assembly, or modifications made to the pre-assembled parts.

14. RECTIFYING PROBLEMS

Problem	Potential causes	Solutions
Insufficient heat	<ul style="list-style-type: none"> • Gas supply not open • Venturi tubes not situated above the openings of the gas valves • Burner openings blocked • Gas bottle (almost) empty • Pressure regulator not correctly connected to bottle and/or hose 	<ul style="list-style-type: none"> • Open gas supply • Place venturi tubes above the openings of the gas valves • Clean burner openings or replace burners • Replace gas bottle • Reconnect pressure regulator to bottle and/or hose
Too hot and/or flare-ups	<ul style="list-style-type: none"> • Food too fatty • Fat drain openings blocked, fat in bowl, and/or on burners • Temperature too high 	<ul style="list-style-type: none"> • Cut off excess fat or select a lower heat for the burners • Clean fat drain opening, bowl, and burners • Select a lower heat for the burners and/or grill food indirectly
Problem	Potential causes	Solutions
Heat not evenly distributed over grill surface	<ul style="list-style-type: none"> • Some difference in heat is normal, see "1.7 Using the heat efficiently" and "10.6 Using the heat zones". Potential causes of considerable differences in heat: • Appliance not pre-heated 	<ul style="list-style-type: none"> • Pre-heat appliance
Yellow flames	<ul style="list-style-type: none"> • Burners or venturi tubes blocked • Salt on burners • Appliance connected to butane 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean burners and venturi tubes • Clean burners • Connect appliance to propane and use a suitable pressure regulator
Incomplete flame	<ul style="list-style-type: none"> • Burner blocked, pierced, or corroded 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean or replace burner
Flashbacks (flames outside of venturi tubes/at control knobs)	<ul style="list-style-type: none"> • Burners or venturi tubes blocked 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the gas supply and set the burners to OFF. • Allow the appliance to cool. • Clean burners and venturi tubes.
Flames higher than edge of bowl	<ul style="list-style-type: none"> • Wind • Gas bottle (almost) empty • Fat in bowl and/or on burners 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn rear of appliance to wind • Replace gas bottle • Clean bowl and burners
Pressure regulator buzzing	<ul style="list-style-type: none"> • Warm weather • New (full) gas bottle 	<ul style="list-style-type: none"> • No hazard or fault; stops automatically after a short period of time.
Burner whistles when set to LOW	<ul style="list-style-type: none"> • Gas injector, venturi tube, and/or burner soiled 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean gas injector, venturi tube, and burner
Igniting burner fails (both with igniter and match)	<ul style="list-style-type: none"> • Burner or venturi tube blocked • No gas supply 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean burner and venturi tube • Open gas supply and press safety button on pressure regulator (not present on all regulators)

- All damage caused by the misuse of the appliance (not using it according to the instructions in our guide, using it for commercial purposes, etc.).
- All consequential damage caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discoloration as a result of external factors, use of aggressive cleaning agents, exposure to chlorine etc. This damage is not regarded as a manufacturing defect.

13. TECHNICAL INFORMATION

13.1. Type label

The type label bears all technical information for the appliance. You will find this number:

- In the second part of this guide.
- On the inside of the gas barbecue.

13.2. Diameters of the injectors

- Main burner: 0.98 mm
- Side burner: 0.85 mm


Igniting burners fails with igniter	<ul style="list-style-type: none"> • No battery inserted or battery inserted incorrectly • Middle burner not ignited first • Igniter wiring not correctly connected • Electrode damaged • Incorrect grounding • Defective igniter 	<ul style="list-style-type: none"> • Re-insert/insert battery with correct polarity • Ignite middle burner first • Check all igniter connections and re-connect • Replace electrode • Check electrodes, burners, and igniter and re-assemble • Replace igniter
No sparks or sound when pressing igniter	<ul style="list-style-type: none"> • No battery inserted or battery inserted incorrectly • Battery depleted • Igniter button not correctly fitted • Defective spark generator 	<ul style="list-style-type: none"> • Re-insert/insert battery with correct polarity • Replace battery • Re-fit igniter button • Replace spark generator
Only sound (no sparks) when pressing igniter	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect grounding • Burner and electrode too far apart 	<ul style="list-style-type: none"> • Re-connect spark generator and electrodes • Bend electrode slightly to move it closer to burner
Sparks visible that do not reach burners	<ul style="list-style-type: none"> • Defective wiring 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace wiring
Sparks visible but not on all electrodes and/or not powerful enough	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect grounding • Battery (almost) depleted • Wet or defective electrodes 	<ul style="list-style-type: none"> • Re-connect spark generator and electrodes • Replace battery • Dry electrodes with kitchen paper or replace electrodes


DE – BENUTZERHANDBUCH

1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecue-Grill entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Benutzung und viele schöne Momente damit! Registrieren Sie Ihren Grill online, um von unseren vielen Vorteilen zu profitieren.


- Sie erhalten Zugriff auf das vollständige Online-Benutzerhandbuch, damit Sie sich mit den Besonderheiten Ihres Grills vertraut machen können.
- Wir bieten Ihnen einen personalisierten After-Sales-Service, mit dem Sie schnell und einfach Ersatzteile finden und bestellen können. Auf diese Weise können Sie den Garantieservice optimal nutzen.
- Sie werden über Produktaktualisierungen auf dem Laufenden gehalten.
- Sie lernen viele neue Tipps und Tricks.

 Weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts finden Sie unter www.barbecue.com.

 Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden niemals verkauft, weitergegeben oder an Dritte übermittelt.

2. ÜBER DIESES HANDBUCH


Diese Anleitung besteht aus 2 Teilen.
Teil 1 enthält allgemeine Anweisungen zur Montage, Verwendung, Wartung und Garantie.
Teil 2 (ab Seite 91) enthält Abbildungen, Teilelisten, und Montagezeichnungen.

 Wenn eine Abbildung vorhanden ist, die einer bestimmten Anweisung im Handbuch entspricht, werden Sie mit diesem Bleistift-Piktogramm darauf hingewiesen.

3. WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

3.1. Lesen und befolgen Sie diese Anweisungen.

Lesen Sie sich vor der Verwendung des Gerätes alle Anweisungen sorgfältig durch.
Befolgen Sie die Anweisungen stets sorgfältig. Wenn Sie das Gerät abweichend von der Anleitung montieren oder verwenden, kann es zu Feuer und Sachschäden kommen.

 Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung verursacht werden (falsche Montage, Missbrauch, unsachgemäße Wartung usw.), fallen nicht unter die Garantie.

3.2. Vorsicht beim Umgang mit Gas

Der Umgang mit Gas ist sicher, wenn Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- Lagern Sie Gasflaschen immer außerhalb der Wohnung an einem gut belüfteten Ort. Achten Sie darauf, dass die Flaschen nicht zu hohen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie Ihre Gasflasche oder Ersatzgasflasche niemals im Schrank Ihres Geräts auf.
- Lagern Sie Ihre Ersatzgasflasche niemals in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Gasgerätes.
- Nach Gebrauch immer die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Rauchen Sie niemals in der Nähe eines in Betrieb befindlichen gasbetriebenen Geräts oder in der Nähe einer leeren oder vollen Gasflasche.

 Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie sofort die

Gaszufuhr, löschen Sie alle Flammen, und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Wenn der Geruch bestehen bleibt, rufen Sie Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

3.3. Auswahl eines geeigneten Standorts

Verwenden Sie das Gerät nur im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen verwenden, selbst in einer Garage oder einem Geräteschuppen, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl Folgendes:

- Stellen Sie das Gerät mindestens drei Meter von einem Gebäude entfernt an einem offenen, gut belüfteten Ort auf.
- Achten Sie darauf, dass immer genügend ungehinderte Luft zu den Brennern und zu den Lüftungsöffnungen im Schrank vorhanden ist.
- Platzieren Sie den Grill nicht unter einer Struktur mit Überstand (Veranda, Unterstand usw.) oder unter einem Laubdach.
- Installieren Sie das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht auf einem fahrenden Fahrzeug auf (Boot, Anhänger usw.).

3.4. Sicherheitshinweise

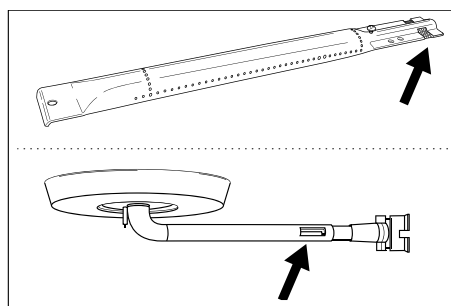
- Nur draußen verwenden.
- Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch.
- Das Gerät während der Benutzung nicht transportieren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt, insbesondere nicht, wenn Kinder oder Tiere in der Nähe sind.
- **WARNUNG:** Berührbare Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- Ergreifen Sie geeignete Schutzvorkehrungen, wenn Sie heiße Teile (Deckel, Grill usw.) berühren müssen.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien fern.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten sowie lösliche Objekte während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.
- Verwenden Sie kein Holz, Holzkohle, Lavastein oder Keramikbriketts in einem Gasgerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter Einfluss von Alkohol oder Drogen.
- Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Verändern Sie das Gerät nicht.

4. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

In diesem Teil des Handbuchs werden die Definitionen einiger weniger bekannter Begriffe aufgeführt. Diese Konzepte werden bei der Erörterung verschiedener Themen im gesamten Handbuch verwendet.

4.1. Venturirohre

Die Venturirohre sind die kleinen Rohre, die am Einlass zu den Brennern angebracht sind. An der Seite der Venturirohre befindet sich eine Öffnung. Diese ist auf den Hauptbrennern und auf dem Seitenbrenner sichtbar:



Das Gas strömt auf seinem Weg zu den Brennern durch die Venturirohre. Das Gas


wird durch die Öffnungen in den Seiten mit Luft (und damit Sauerstoff) gemischt. Dies ist wichtig für eine korrekte Verbrennung in den Brennern: Eine korrekte Verbrennung erfordert das richtige Gas-Sauerstoff-Gemisch, um schöne Flammen zu liefern.

4.2. Brennerabdeckungen

Die Brennerabdeckungen sind Abdeckungen, die auf den Brennern des Grills angebracht sind. Sie schützen die Brenner vor herabtropfendem Fett und spielen eine entscheidende Rolle bei der Nutzung des Grills. Die abgedeckten Öffnungen an den Seiten der Abdeckungen verteilen die Hitze über den Grill, so dass er sich schneller und gleichmäßiger erwärmt.

4.3. Emaille

Einige Bereiche des Geräts sind mit einer Schicht aus geschmolzenem Glas, auch als Emaille bezeichnet, beschichtet. Emaille schützt das darunterliegende Metall vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es ist korrosionsbeständig, zersetzt sich nicht unter dem Einfluss hoher Temperaturen und ist sehr pflegeleicht.

 Da die Emaille weniger flexibel ist als das Metall, auf dem sie aufgebracht ist, können bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts Emaille-Stücke abbrechen. Um dieses Problem zu vermeiden, müssen Sie bei der Montage von emaillierten Teilen sorgfältig vorgehen und mit Emaille beschichtete Bereiche stets gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch pflegen.

4.4. Auflackern

Während des Grillens können Flammen plötzlich aus der Schale auflodern. Dies wird in der Regel durch abtropfendes Fett oder Marinade verursacht.

5. ZUSAMMENBAU DES GERÄTS


5.1. Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie beim Zusammenbau keine Veränderungen am Gerät vor. Vom Hersteller vormontierte und/oder versiegelte Teile dürfen nicht verändert werden, da dies eine Gefahr darstellt.
- Befolgen Sie stets sorgfältig die Anweisungen für den Zusammenbau.
- Für die korrekte Montage des Gerätes ist der Benutzer verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind von der Garantie nicht abgedeckt.


5.2. Gehen Sie beim Zusammenbau des Geräts wie folgt vor:


Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher, einen flachen Schraubendreher und eine AA-Batterie (für den elektrischen Zünder). Das Gerät wird nicht mit Batterien geliefert.

1. Installieren Sie das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund.
2. Montieren Sie das Gerät gemäß den Montagezeichnungen.


 Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieser Anleitung, nach der Explosionszeichnung Ihres Geräts

(siehe Seite 93).

 Vorsicht beim Zusammenbau von emaillierten Teilen. Das Werkzeug und die Schrauben können den Emaillebelag beschädigen. Verwenden Sie die mitgelieferten Faserscheiben, um die Emaille-Beschichtung rund um die Schrauben zu schützen.

 In der Blisterverpackung können mehr Schrauben als benötigt enthalten sein. In diesem Fall bleiben nach der



Montage einige Schrauben übrig.


 Die Packung enthält ein Notfallset mit Ersatzteilen (Schrauben, Bolzen, Faserscheiben usw.), die Sie verwenden können, wenn ein Teil verloren geht oder bricht.


6. AUSSTATTUNG DES GERÄTS MIT GAS

6.1. Welche Gasflasche, Schlauch und Regler?


Um das Gerät mit Gas zu versorgen, müssen Sie zunächst eine Gasflasche, einen Schlauch und einen Druckregler kaufen. Die folgende Tabelle gibt an, welche Gasflasche, welchen Schlauch und welchen Regler Sie verwenden sollten. In Belgien (BE) müssen Sie z.B. eine Propanflasche mit Schlauch und Regler für 37 mbar, oder eine Butanflasche mit Schlauch und Regler für 28-30 mbar verwenden.

Land	Gasflasche, Schlauch und Regler		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28- 30 mbar	Propan, Butan oder deren Mischungen	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28- 30 mbar	Butan	
	37 mbar	Propan	

 Das Gerät wurde für die Verwendung mit Butan- oder Propanflaschen von 4,5 bis 15 kg konzipiert und mit einem entsprechenden Reduzierventil ausgestattet. Wir empfehlen die Verwendung von Propan mit dem Gerät. Propan liefert eine hochwertige Verbrennung und ist weniger frostempfindlich. Die Höhe der Gasflasche darf 70 cm nicht überschreiten, unabhängig von der Breite oder dem Durchmesser D der Flasche.

 Kaufen Sie Ihren Druckregler und die Gasflasche immer zusammen.

Nicht alle Regler passen auf alle Gasflaschen.

 Verwenden Sie nur einen Gasschlauch und einen Regler mit Zulassung für das Land, in dem das Gerät verwendet wird.

6.2. Sicherheitshinweise

- Schließen Sie den Gasschlauch niemals direkt an das Gerät an. Montieren Sie immer zuerst einen Druckregler an die Gasflasche.
- Verändern Sie niemals vormontierte oder versiegelte Teile der Gasflasche, des Schlauchs oder des Druckreglers.
- Achten Sie auf einen möglichst kurzen Schlauch (max. 1,5 m), damit er nicht über den Boden gezogen wird.
 - Den Gasschlauch niemals verformen oder falten/knicken. Prüfen Sie, dass der Schlauch weder gedehnt noch verdreht ist. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung kommt, die heiß werden könnten.

- Der Schlauch muss ausgetauscht werden, wenn er beschädigt wird oder Anzeichen von Rissen aufweist, wenn nationale Vorschriften dies vorschreiben oder entsprechend ihrer Anwendbarkeit.

- Die Gasflasche muss immer aufrecht stehen.
- Prüfen Sie auf Gasleckagen, wenn Sie Änderungen an Gasanschlüssen vornehmen. Siehe „7.5. Auf Gasleckagen prüfen“.

6.3. Schließen Sie das Kabel an das Gerät an

Frankreich:

Das Gerät kann mit 2 Arten von Gasschläuchen verwendet werden.

- Gasschlauch, der an den Schlauchenden am Gerät und am Druckregler zu befestigen ist, mit Schlauchschellen sichern (gemäß XP D 36-110).
Empfohlene Länge 1,25 m
- Gasschlauch (nach XP D 36-112) mit einer Mutter G ½ zum direkten Anschluss an das Gerät und einer Mutter M20 x 1,5 m zum direkten Anschluss an den Druckregler, empfohlene Länge 1,25 m.

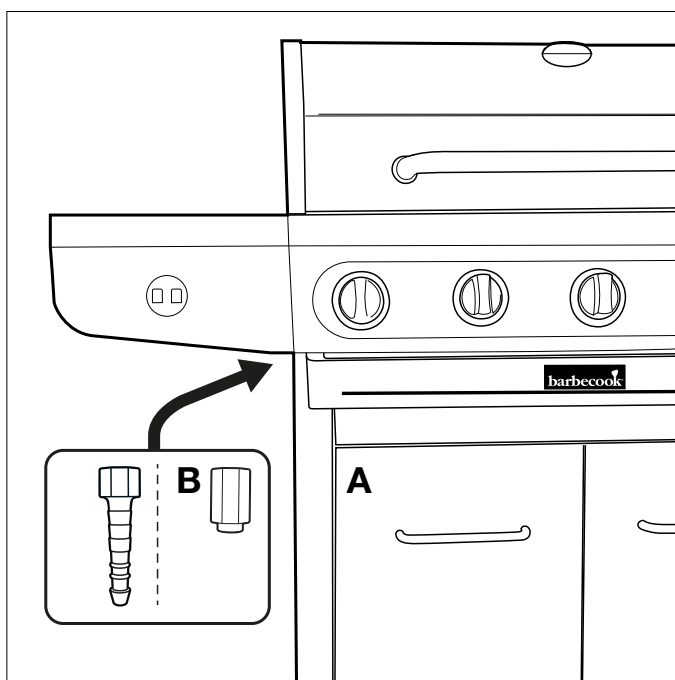
Restliche Länder:

Es wird ein flexibler Schlauch empfohlen, der für Butan- oder Propangas geeignet ist. Der Schlauch darf nicht länger als 1,50 m sein.

Um den Gasschlauch an das Gerät anschließen zu können, bringen Sie eine Kupplung am Gasrohr des Geräts an. Das Gerät wird mit zwei verschiedenen Kupplungen geliefert, die für die Verwendung in verschiedenen Ländern vorgesehen sind.

Land	Kupplung
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Kupplung A
FR	Kupplung B

Wenn Ihr Land nicht in der Tabelle aufgeführt ist, verwenden Sie die Kupplung, die den in Ihrem Land geltenden Normen entspricht.

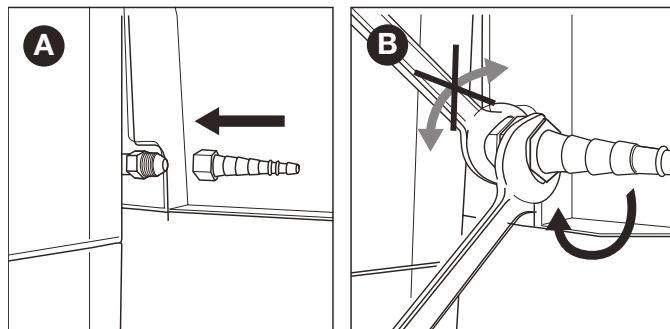


6.3.1. Kopplung A

Sie benötigen einen 19 mm Schraubenschlüssel und einen Kreuzschlitzschraubendreher.

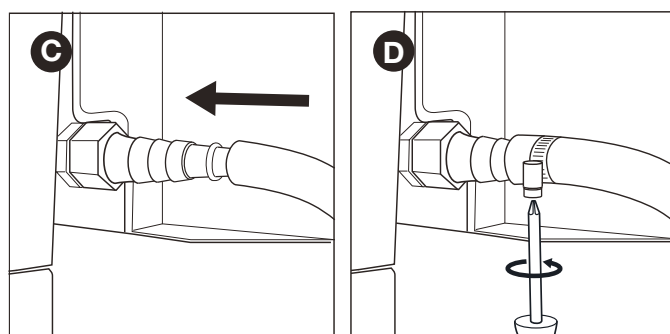
1. Schrauben Sie die Kupplung auf das Gasrohr am Gerät (A) und ziehen Sie sie mit einem 19 mm Schraubenschlüssel (B) fest.

fest.



2. Schieben Sie den Schlauch über die Kupplung (C) und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (D) fest.

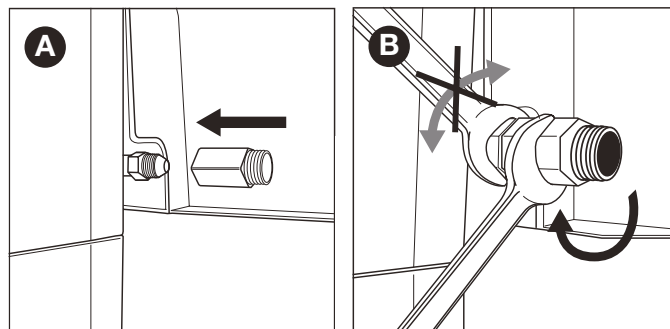
TIPP: Tragen Sie eine kleine Menge Spülmittel auf die Kupplung auf und erwärmen Sie das Ende des Gasschlauchs mit einem Haartrockner, damit er leicht über die Kupplung gleitet.



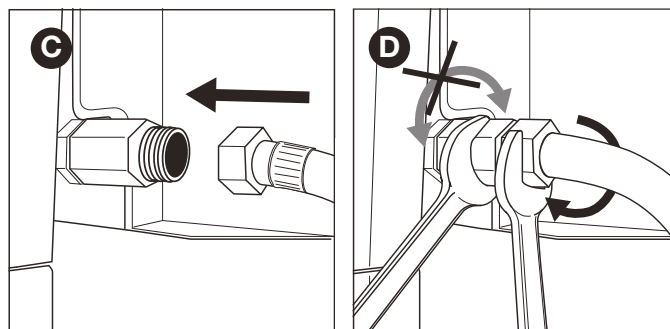
6.3.2 Kupplung B

Sie benötigen einen 22 mm Schraubenschlüssel und einen verstellbaren Schraubenschlüssel.

1. Schrauben Sie die Kupplung auf das Gasrohr am Gerät (A) und ziehen Sie sie mit einem 22 mm Schraubenschlüssel (B) fest.



2. Schrauben Sie den Gasschlauch auf die Kupplung (C) und sichern Sie ihn mit zwei Schraubenschlüsseln. Halten Sie die Kupplung mit einem 22 mm Schraubenschlüssel fest und ziehen Sie den Schlauch mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel an.



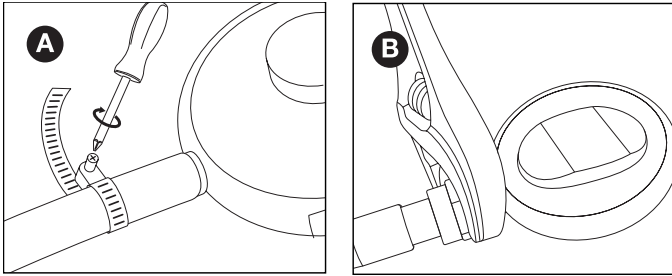
6.4. Schließen Sie den Schlauch und die Gasflasche an den

Regler an.

Je nach verwendetem Reglertyp benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher und/oder einen verstellbaren Schraubenschlüssel.

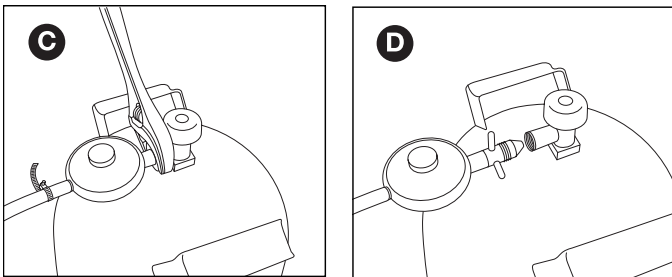
1. Schließen Sie den Schlauch an den Druckregler an. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

- Wenn der Schlauch mit einem Klemmring versehen ist, schieben Sie den Schlauch über den Regler und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (A) fest.
- Wenn der Schlauch mit einer Mutter versehen ist, schrauben Sie den Schlauch auf den Regler und ziehen Sie die Mutter mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel (B) fest.



2. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

- Wenn der Regler mit einer Mutter ausgestattet ist, schrauben Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf die Gasflasche und ziehen Sie die Mutter mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel (C) fest.



- Wenn der Regler ein Gewinde hat, schrauben Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf die Gasflasche (D)

⚠ Verwenden Sie nur Regler, die EN 16129 entsprechen.

6.5. Platzieren Sie die Flasche erneut

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie alle Bedienknöpfe auf AUS.
2. Trennen Sie die leere Gasflasche ab und schließen Sie die volle Gasflasche an.
3. Prüfen Sie die Gasflasche, den Schlauch und alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Siehe „7. Auf Gasleckagen prüfen“.

⚠ Beachten Sie, dass Sie sich beim Wechseln der Gasflasche immer in ausreichendem Abstand zu Zündquellen befinden müssen

7. AUF GASLECKAGEN PRÜFEN

7.1. Warum auf Gasleckagen prüfen?

Propan und Butan sind beide schwerer als Luft. Das bedeutet, dass diese Gase nicht abdriften, wenn sie aus dem Gerät austreten. An windstillen Tagen kann sich austretendes Gas in und um das Gerät ansammeln und sich anschließend entzünden und explodieren.

7.2. Wann sollte man auf Gasleckagen prüfen?

- Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtbenutzung.
 - ⚠ Prüfen Sie, dass keine Gasleckagen vorhanden sind, wenn das Gerät vom Lieferanten montiert wurde.
- Dies sollten Sie immer dann tun, wenn Sie ein Gasteil austauschen.
- Mindestens einmal jährlich, idealerweise zu Beginn der Saison.

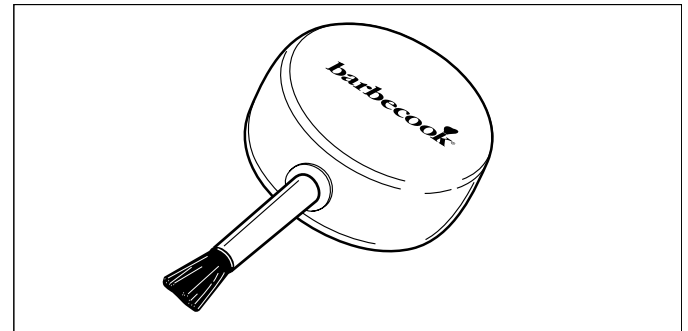
7.3. Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät im Freien an einem gut belüfteten Ort auf. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flammen oder Hitzequellen in der Nähe des Geräts befinden.
- Verwenden Sie niemals ein Feuerzeug oder Streichhölzer, um Gasleckagen zu überprüfen.
- Rauchen Sie nicht und zünden Sie die Brenner nicht an, wenn Sie nach Gasleckagen suchen.

7.4. Welche Materialien benötige ich?

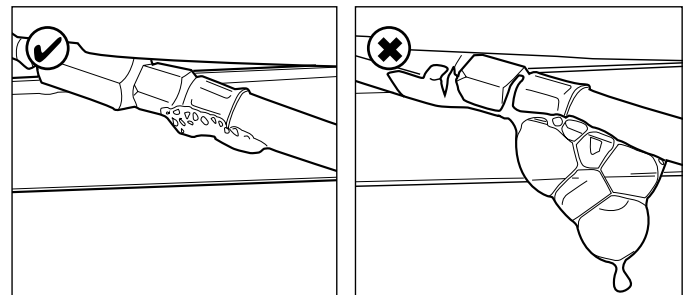
Zur Überprüfung auf Gasleckagen benötigen Sie Folgendes:

- Eine Testflüssigkeit. Sie können ein gebrauchsfertiges Leckage-Spray oder eine Mischung aus Wasser (50 %) und Spülmittel (50 %) verwenden.
- Das mitgelieferte Dichtheitsprüfwerkzeug, mit dem Sie die Testflüssigkeit ansaugen und auf die zu prüfenden Gasbauteile oder Gasanschlüsse auftragen.



7.5. Auf Gasleckagen prüfen

Sie können auf Gaslecks prüfen, indem Sie eine Testflüssigkeit auf alle Gasteile und Gasanschlüsse auftragen. Wenn sich an einem bestimmten Teil oder Anschluss große Blasen bilden, liegt eine Gasleckage vor.



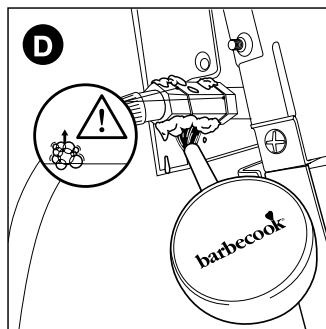
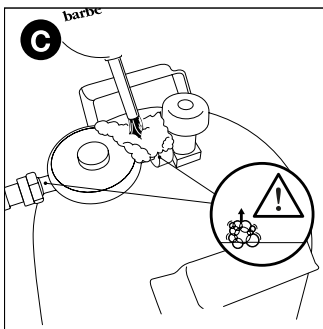
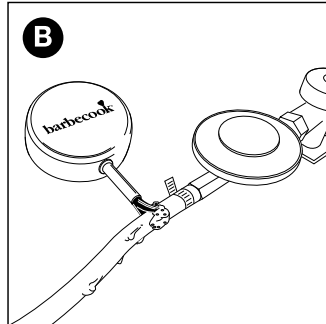
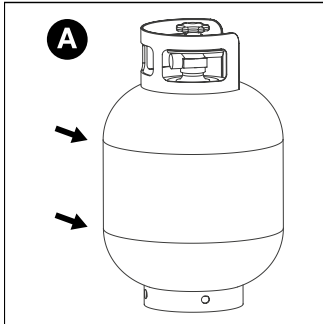
Gehen Sie wie folgt vor, um auf Gasleckagen zu prüfen:

1. Stellen Sie das Gerät nach draußen.
2. Nehmen Sie das Dichtheitsprüfwerkzeug und die Testflüssigkeit (Leckage-Spray oder Wasser/Spülmischung)
3. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie alle Bedienknöpfe auf AUS.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr ganz leicht. Drehen Sie dazu das Ventil der Gaszufuhr nur einmal.
5. Saugen Sie mit dem Werkzeug zur Dichtheitsprüfung eine kleine Menge

Testflüssigkeit an und tragen Sie diese auf den Bereich auf, den Sie prüfen möchten.

Folgendes muss überprüft werden:

- Die Schweißnähte an der Gasflasche (A)
- Der Schlauch (B)
- Die Verbindungen zwischen der Gasflasche und dem Druckregler sowie zwischen dem Druckregler und dem Schlauch (C)
- Die Verbindung zwischen dem Schlauch und dem Gerät (D)



⚠ Der Druckregler und die Kupplung an Ihrem Gerät können von den Beispielen in den Abbildungen abweichen.

6. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- Wenn Sie ein Leck entdecken, befolgen Sie die Anweisungen in „7.6 Im Falle einer Gasleckage“.
- Wenn keine Leckagen vorhanden sind, schließen Sie die Gaszufuhr, spülen Sie alle Teile gründlich mit Wasser ab und trocknen Sie sie gut.

7.6. Im Falle einer Gasleckage

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und gehen Sie wie folgt vor:
 - Wenn Sie eine Leckage an einer der Verbindungen festgestellt haben, ziehen Sie die betreffende Verbindung fest an.
 - Wenn Sie eine Leckage an der Gasflasche oder am Schlauch festgestellt haben, tauschen Sie die Gasflasche oder den Schlauch aus.
2. Prüfen Sie den Anschluss oder das Teil, an dem Sie die Leckage festgestellt haben, erneut.
3. Wenn die Leckage nicht behoben wurde, müssen Sie sich an einen Barbecue-Händler wenden. Sie dürfen das Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn die Leckage behoben ist.

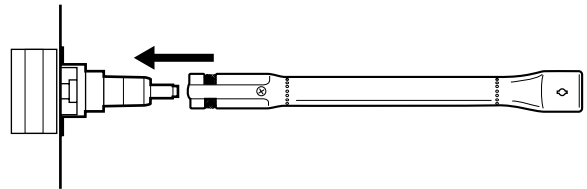
⚠ Unter www.barbecue.com finden Sie eine Liste von Barbecue-Händlern in Ihrer Nähe.

8. VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

8.1. Vor jeder Benutzung

Wann immer Sie das Gerät verwenden, müssen Sie Folgendes sicherstellen:

- Das Gerät wird an einem geeigneten Standort aufgestellt. Siehe „3.3 Geeigneten Standort wählen“.
- Der Schlauch schleift nicht über den Boden und kann nicht mit heißen Oberflächen oder tropfendem Fett in Berührung kommen.
- Die Schale ist sauber. Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen. Siehe „11.2 Schüssel reinigen“.
- Die Brenner und Venturirohre sind nicht durch Insektenester oder Spinnweben blockiert. Siehe „11.3 Reinigung der Brenner und Venturirohre“.
- Die Brenner sind korrekt montiert. Die Venturirohre müssen sich oberhalb der Öffnungen der Gasventile befinden.



⚠ Um absolut sicher zu sein, dass die Gasanschlüsse in Ordnung sind, können Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Gasleckagen überprüfen. Siehe „7. Auf Gasleckagen prüfen“.

8.2. Vor der ersten Verwendung (oder nach längerer Nichtbenutzung)

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach längerer Nichtbenutzung verwenden, müssen Sie einige zusätzliche Kontrollen durchführen:

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Hinweise in dieser Anleitung gelesen, verstanden und überprüft haben (nur vor der ersten Benutzung).
- Prüfen Sie das Gerät auf Gasleckagen. Siehe „7. Auf Gasleckagen prüfen“.

⚠ Prüfen Sie, dass keine Gasleckagen vorhanden sind, wenn das Gerät vom Lieferanten montiert wurde.

- Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre (oder nach längerer Nichtbenutzung). Siehe „11.3 Reinigung der Brenner und Venturirohre“.
- Lassen Sie das Gerät „einbrennen“, bevor Sie Lebensmittel auf den Grill legen (nur vor dem ersten Gebrauch). Siehe „8.3 Gerät einbrennen“.

8.3. Das Einbrennen des Gerätes

Das Einbrennen des Gerätes vor dem ersten Gebrauch hilft, eventuell noch vorhandene Fertigungsfette zu entfernen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Zünden Sie die Hauptbrenner und stellen Sie die Drehknöpfe auf „HOCH“. Siehe „9.2 Hauptbrenner zünden“.
2. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 15 Minuten brennen. Legen Sie noch keine Lebensmittel auf den Grill.
3. Öffnen Sie nach 15 Minuten den Deckel und lassen Sie das Gerät weitere 5 Minuten brennen (Drehregler noch auf „HOCH“).
4. Nach diesen 5 Minuten ist das Gerät betriebsbereit und Sie können die Speisen auf den Grill legen.

9. ZÜNDUNG DER BRENNER


- i** Um die Brenner mit dem Elektrozünder zu zünden, müssen Sie eine AA-Batterie in den Zünder einlegen. Die Batterie ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. Das Batteriefach für den Zünder befindet sich im Gehäuse des Geräts.

9.1. Sicherheitshinweise

- Führen Sie vor dem Anzünden des Geräts alle unter „8. Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch“ beschriebenen Kontrollen durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist, wenn Sie einen Brenner zünden.
- Beugen Sie sich beim Anzünden niemals direkt über einen Brenner

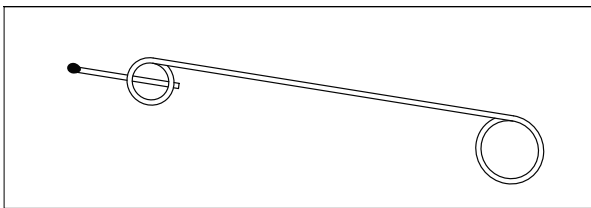
9.2. Zünden der Hauptbrenner

9.2.1 Verwendung des Zünders

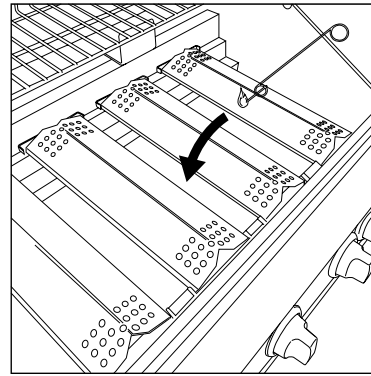
1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Drehknöpfe für die Hauptbrenner auf „AUS“.
2. Wenn noch kein anderer Brenner gezündet wurde, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden lang, bis sich das Gas stabilisiert hat.
3. Drücken Sie den Drehknopf für einen Brenner, stellen Sie ihn auf „HOCH“ und lassen Sie ihn in Position. Der eingebaute Zünder erzeugt Funken, die den Brenner zünden.  Beginnen Sie damit, zuerst einen Hauptbrenner zu zünden. Zünden Sie niemals alle Hauptbrenner gleichzeitig.
4. Wenn der Brenner nach drei Versuchen nicht zündet, stellen Sie den Drehknopf für den Brenner auf „AUS“, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten, damit das angesammelte Gas entweichen kann.
5. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu zünden. Wenn er immer noch nicht zündet, versuchen Sie, den Brenner mit einem Streichholz zu zünden, oder lesen Sie „14. Behebung von Problemen“, um die Ursache des Problems zu ermitteln.

9.2.2 Ein Streichholz verwenden

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.



2. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Drehknöpfe für die Hauptbrenner auf „AUS“.
3. Wenn noch kein anderer Brenner gezündet wurde, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden lang, bis sich das Gas stabilisiert hat.
4. Zünden Sie das Streichholz an und halten Sie es etwa 13 mm vom Brenner entfernt.



5. Stellen Sie den Drehknopf für einen Brenner auf „HOCH“



Zünden Sie zuerst einen Hauptbrenner an. Zünden Sie niemals alle Hauptbrenner gleichzeitig.

4. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, stellen Sie den Drehknopf für den Brenner auf „AUS“, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten, damit das angesammelte Gas entweichen kann.
5. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu zünden. Wenn dies nicht funktioniert, lesen Sie „14. Behebung von Problemen“, um die Ursache des Problems zu ermitteln.
8. Wenn ein Brenner gezündet wurde, können Sie die anderen Brenner zünden, indem Sie die entsprechenden Bedienknöpfe auf „HOCH“ stellen.

9.3. Anzünden des Seitenbrenners



Der Seitenbrenner kann nur Pfannen mit einem maximalen Gewicht von 9 kg und einem maximalen Durchmesser von 220 mm aufnehmen.



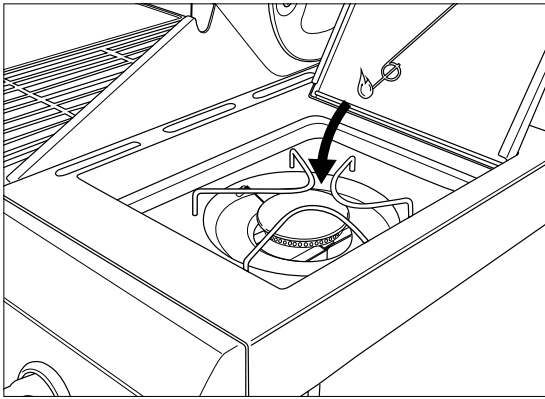
Der Deckel des Seitenbrenners muss beim Betrieb des Seitenbrenners geöffnet bleiben.

9.2.1 Verwendung des Zünders

1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Drehknopf für den Seitenbrenner auf „AUS“.
2. Wenn noch kein anderer Brenner gezündet wurde, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden lang, bis sich das Gas stabilisiert hat.
3. Drücken Sie den Drehknopf für einen Brenner, stellen Sie ihn auf „HOCH“ und lassen Sie ihn in Position. Der eingebaute Zünder erzeugt Funken, die den Brenner zünden.
4. Wenn der Brenner nach drei Versuchen nicht zündet, stellen Sie den Drehknopf für den Brenner auf „AUS“, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten, damit das angesammelte Gas entweichen kann.
5. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu zünden. Wenn er immer noch nicht zündet, versuchen Sie, den Brenner mit einem Streichholz zu zünden, oder lesen Sie „14. Behebung von Problemen“, um die Ursache des Problems zu ermitteln.

9.3.2 Ein Streichholz verwenden

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.
2. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Drehknopf für den Seitenbrenner auf „AUS“.
3. Wenn noch kein anderer Brenner gezündet wurde, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden lang, bis sich das Gas stabilisiert hat.
4. Zünden Sie das Streichholz an und halten Sie es etwa 13 mm vom Seitenbrenner entfernt.




5. Stellen Sie den Drehknopf für den Seitenbrenner auf „HOCH“.
4. Wenn der Seitenbrenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, stellen Sie den Drehknopf für den Brenner auf „AUS“, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten, damit das angesammelte Gas entweichen kann.
5. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu zünden. Wenn dies nicht funktioniert, lesen Sie „14. Behebung von Problemen“, um die Ursache des Problems zu ermitteln.

9.4. Ausschalten der Brenner

Wenn die Brenner für einige Zeit nicht benutzt werden, müssen sie ausgeschaltet werden. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie die Drehregler für die Brenner auf „AUS“.

 Indem Sie zuerst die Gaszufuhr schließen, stellen Sie sicher, dass sich kein Gas mehr im Gerät befindet.

9.5. Wiederezündung der Brenner

Wenn ein Brenner im Betrieb ausgeht, gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, bis das angesammelte Gas entweicht.
3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an.

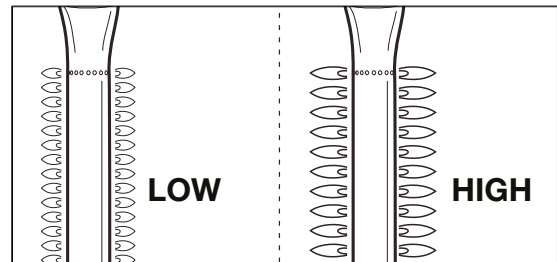
9.6. Überprüfung der Flammen

Wann immer Sie einen Brenner zünden, müssen Sie dessen Flammen überprüfen. Eine perfekte Flamme wird fast blau sein, mit einem kleinen gelben Anteil an der Spitze. Sporadisch auftretende gelbe Flammen sind normal und ungefährlich. Wenn ein Problem mit den Flammen auftritt, ergreifen Sie eine der folgenden Maßnahmen, um es zu beheben:

Die Flammen sind...	Gehen Sie dazu wie folgt vor:
Niedrig und vollständig gelb	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und stellen Sie alle Bedienknöpfe auf AUS. 2. Siehe „14. Behebung von Problemen“, um die Ursache des Problems zu ermitteln. Die Venturirohre sind höchstwahrscheinlich verstopft.

Höher als die Schale

1. Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und stellen Sie alle Bedienknöpfe auf AUS.
2. Warten Sie 5 Minuten, damit das angesammelte Gas entweichen kann.
3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an.
4. Wenn das Problem dadurch nicht behoben werden kann, lesen Sie „14. Behebung von Problemen“, um die Ursache zu ermitteln.



10. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

10.1. Vorheizen des Geräts

Durch das Vorheizen des Geräts wird sichergestellt, dass der Grill heiß genug ist, wenn Sie die Speisen auflegen wollen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Den/die Brenner zünden und den/die Bedienknöpfe auf „HOCH“ stellen.
2. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 Minuten brennen.
3. Öffnen Sie nach zehn Minuten den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Grill.
4. Wenn Sie weniger Hitze wünschen, stellen Sie den/die Bedienknopf(e) auf eine niedrigere Hitze.

10.2. Anhaften von Lebensmitteln vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost anhaftet:


- Ölen Sie das Grillgut mit einem Pinsel leicht ein, bevor Sie es auf den Grill legen. Sie können auch den Rost mit Öl bestreichen.
- Heizen Sie das Gerät vor. Je heißer der Grill ist, wenn Sie das Grillgut darauf legen, desto geringer ist die Wahrscheinlichkeit, dass das Grillgut anhaftet.
- Wenden Sie das Grillgut nicht zu früh. Lassen Sie es zuerst gründlich erhitzen.

10.3. Direkt und indirekt grillen

Sie können direkt oder indirekt grillen, je nach Lebensmittel- und Zubereitungsart:

Vorgehensweise	Beschreibung	Bedienung
Direkt	Legen Sie die Speisen direkt über einen gezündeten Brenner, wählen Sie mit dem Drehknopf für den Brenner eine hohe Hitze und lassen Sie den Deckel offen.	Anbraten von Fleisch und Gemüse


Indirekt	Stellen Sie das Gargut neben einen gezündeten Brenner, wählen Sie mit dem Bedienknopf eine mittlere/niedrige Hitze und schließen Sie den Deckel.	Garen Sie Fleisch vor oder garen Sie angebratenes Fleisch weiter.
----------	--	---

 Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, müssen Sie das Deckelthermometer im Auge behalten, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe „10.5 Prüfen der Temperatur“.

10.4. Grillen mit geschlossenem Deckel

Das Grillen mit geschlossenem Deckel hat eine Reihe von Vorteilen.

- Die Temperatur des Grills wird höher sein und gleichmäßiger bleiben.
- Die Speisen benötigen weniger Zeit zum Garen und bleiben saftiger.
- Es wird weniger Abfackeln geben und der Gasverbrauch wird geringer sein.


 Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, müssen Sie das Deckelthermometer im Auge behalten, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe „10.5 Prüfen der Temperatur“.

10.5. Temperatur prüfen

Das Gerät ist mit leistungsstarken Brennern ausgestattet, was bedeutet, dass Sie sie schnell aufheizen und eine konstante Temperatur halten können. Wenn Sie jedoch mit geschlossenem Deckel grillen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät nicht zu heiß wird.

Sie sollten das Deckelthermometer regelmäßig überprüfen und die folgenden Richtlinien berücksichtigen:


- Eine normale Betriebstemperatur liegt bei ca. 210 °C. Wenn die Temperatur höher ist, besteht die Gefahr, dass sich abtropfendes und angebackenes Fett entzündet.
- Die Temperatur darf 300 °C nicht länger als fünf Minuten überschreiten. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Gerät beschädigt wird und sich verformt.

 Wenn das Gerät zu heiß wird, lassen Sie es durch Öffnen des Deckels abkühlen und wählen Sie eine niedrigere Hitze für die Brenner.

10.6. Verwendung der Hitzezonen

Wenn alle Brenner gezündet sind, verteilen die Brennerabdeckungen die Hitze so gleichmäßig wie möglich über den Grill. Auch wenn die Heizung möglichst gleichmäßig ist, werden einige Zonen wärmer sein als andere. Diese Wärmezonen können Sie zum perfekten Grillen nutzen:

Zone	Warm	Verwendung für...
Für	Warm	Grillen von empfindlichen Lebensmitteln (Garnelen, Fisch, etc.)
Mitte	Wärmer	Zubereiten von Speisen, die länger kochen müssen (Würstchen, Hähnchen, usw.)
Rückseite	Am wärmsten	Anbraten von Fleisch und Gemüse

 Sie können auch Wärmezonen erzeugen, indem Sie die Stärke der Brenner einstellen. Sie können zum Beispiel einen Brenner auf eine niedrigere Stufe einstellen und die Zone über dem Brenner für empfindliche Speisen oder Speisen, die länger garen müssen, verwenden.

10.7. Aufflackern von Flammen verhindern

Während des Grillens können aufflackernde Flammen auftreten.

Dies ist ein normaler Vorgang. Ein Übermaß an Abfackeln erhöht jedoch die Temperatur des Geräts und kann angesammeltes Fett entzünden.


Auflockern von Flammen verhindern

- Stellen Sie sicher, dass die Schale sauber ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Siehe „11.2 Schüssel reinigen“.
- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen, ob die Fettablauföffnung frei ist und/oder ob die Fettabtropfschublade nicht voll ist.
- Schneiden Sie beim Grillen überschüssiges Fett vom Fleisch weg, schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Brenner auf mittlere oder niedrige Hitze.

11. WARTUNG DES GERÄTS


11.1. Grill reinigen

Wir empfehlen, den Grill nach jedem Gebrauch mit einem Barbecue-Zubehör zu reinigen.

 Sie können den Grill auch mit einem milden Reinigungsmittel oder Natriumbikarbonat reinigen. Verwenden Sie niemals Backofenreiniger, um den Grill zu reinigen.

11.2. Reinigen der Schüssel

Wir empfehlen, die Schüssel nach jedem Gebrauch mit einem Barbecue-Zubehör, einem Metallschwamm und Scheuermitteln zu reinigen. Verwenden Sie diese auf die gleiche Weise wie für den Grill.

 Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und stoßen Sie mit dem Gerät nicht gegen harte Oberflächen.

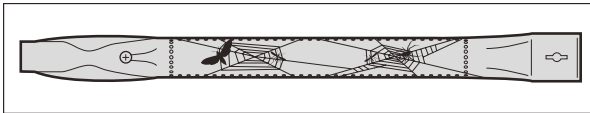
 Vermeiden Sie den Kontakt mit kalten Flüssigkeiten, solange das Gerät noch heiß ist.

11.3. Reinigung der Brenner und Venturirohre

11.3.1. Warum Brenner und Venturirohre reinigen?

Spinnen und Insekten können Spinnweben und Nester in den Brennern und Venturirohren anlegen und so die Gaszufuhr zu den Brennern blockieren. Folge:

- Sie können die Brenner nicht zünden. Wenn es Ihnen gelingt, die Brenner zu zünden, erzeugen sie nur rauchige, gelbe Flammen.
- Das Gas lässt sich außerhalb der Venturirohrebene mit den Bedienknöpfen entzünden. Diese Flammen werden als Flashbacks bezeichnet und können schwere Verletzungen und Sachschäden verursachen.



i Schäden infolge von verstopften Brennern und Venturirohren gelten als mangelhafte Wartung und sind nicht von der Garantie abgedeckt.

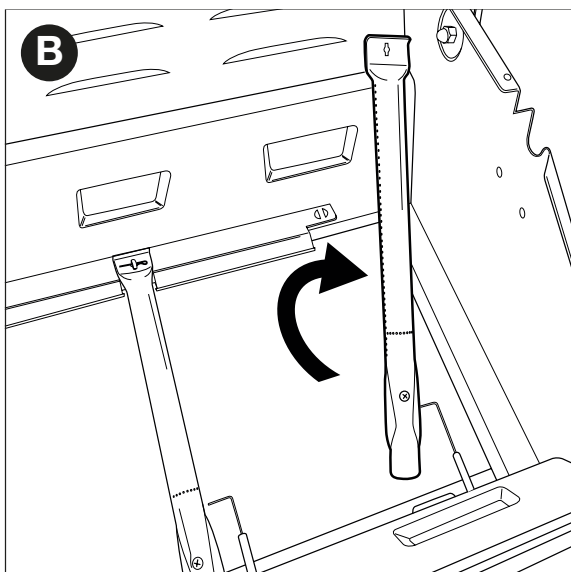
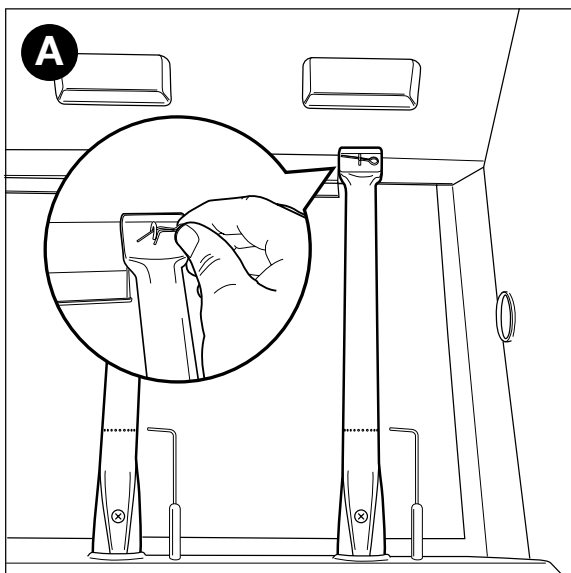
11.3.2. Wann sollten Brenner und Venturirohre gereinigt werden?

Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre des Geräts wie folgt:

- Vor dem ersten Gebrauch nach längerer Nutzungspause.
- Mindestens zweimal jährlich, einmal zu Saisonbeginn.

11.3.3. Reinigung der Brenner und Venturirohre

1. Nehmen Sie die Brenner wie in den Abbildungen gezeigt aus dem Gerät. Wenn Sie feststellen, dass ein Brenner beschädigt ist, müssen Sie ihn ersetzen.
2. Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre mit einer kleinen Bürste aus selbst hergestelltem Rohreiniger (eine geöffnete Büroklammer, Rohrbürste usw.).
3. Platzieren Sie die Brenner wieder an ihrem Platz. Stellen Sie sicher, dass sich die Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile befinden.



11.4. Wartung von Emaille-, Edelstahl- und pulverbeschichteten Teilen

Das Gerät besteht aus Emaille-, Edelstahl- und pulverbeschichteten Teilen. Jedes Material muss anders gepflegt werden:

Material	Pflegehinweise
Emaille	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und stoßen Sie mit dem Gerät nicht gegen harte Oberflächen. • Vermeiden Sie den Kontakt mit kalten Flüssigkeiten, solange das Gerät noch heiß ist. • Sie können Metallschwämme und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reinigungsmittel. • Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und lassen Sie diese auf den Stahl einwirken. • Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.
Pulverbeschichtung	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.

⚠ Um Rostbildung auf Teilen aus rostfreiem Stahl zu vermeiden, vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen.

⚠ Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, gelten als mangelhafte Wartung und sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Unterhalb der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil des

Handbuchs) können Sie eine Liste aller Teile sehen, aus denen Ihr Gerät besteht. Diese Liste enthält ein Symbol, das das Material jedes Teils angibt, so dass Sie damit prüfen können, wie ein bestimmtes Teil zu warten ist. In der Stückliste werden die folgenden Symbole verwendet:

Symbol	Material
●	Emaille
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtung

11.5. Gerät lagern

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

- Trennen Sie die Gasflasche. Lagern Sie das Gerät niemals in Innenräumen (auch nicht in einer Garage oder einem Schuppen), wenn es noch an die Gasflasche angeschlossen ist.
- Reinigen Sie die Brenner und Grills, wischen Sie sie mit Öl

- aus und wickeln Sie sie in Papier ein.
- Entfernen Sie die AA-Batterie aus dem Zünder.
- Decken Sie Ihr Gerät mit einer Barbecue-Abdeckung ab. Registrieren Sie Ihr Gerät unter www.barbecue.com und finden Sie heraus, welche Abdeckung Sie benötigen.

11.6. Gasflaschen lagern

Diese Anweisungen gelten sowohl für leere als auch für volle Gasflaschen.

- Lagern Sie Gasflaschen immer außerhalb der Wohnung an einem gut belüfteten Ort. Achten Sie darauf, dass die Flaschen nicht zu hohen Temperaturen oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.
- Lagern Sie eine Gasflasche niemals dort, wo sie übermäßig warm werden kann (z. B. im Auto, auf einem Boot usw.).
- Bewahren Sie Ihre Gasflasche oder Ersatzgasflasche niemals im Schrank Ihres Geräts auf.
- Lagern Sie Ihre Ersatzgasflasche niemals in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Gasgerätes.
- Bewahren Sie Gasflaschen immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lagern und transportieren Sie Gasflaschen immer aufrecht.

11.7. Ersatzteile bestellen

Teile, die Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.

So bestellen Sie Ersatzteile:

- Eine Auflistung aller Referenznummern finden Sie unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieser Anleitung und auf www.barbecue.com.



Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, wird automatisch die richtige Liste angezeigt.

- Bestellen Sie das Ersatzteil über Ihre Verkaufsstelle. Sie können Teile bestellen, die sowohl innerhalb als auch außerhalb der Garantie liegen.

12. GARANTIE

12.1. Abgedeckt

Ihr Gerät hat eine begrenzte Garantie von fünf Jahren, die alle Herstellungsfehler abdeckt, vorausgesetzt, dass:

- Sie haben Ihr Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen in dieser Anleitung verwendet, montiert und gewartet. Schäden, die durch missbräuchliche Verwendung, einen falschen Zusammenbau oder unsachgemäße Pflege entstehen, gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Sie können den Kaufbeleg, das Kaufdatum und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer besteht aus 16 Ziffern. Sie finden diese Nummer:
 - in diesem Handbuch.
 - auf der Verpackung, die mit Ihrem Gerät geliefert wurde.
 - auf dem Typenschild an der Innenseite des Gasgrills.
- Diese Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den

14. PROBLEME BEHEBEN

Problem	Mögliche Fehlerquelle	Lösungen
Unzureichende Hitze	<ul style="list-style-type: none"> Gasversorgung nicht geöffnet Venturirohre nicht oberhalb der Öffnungen der Gasventile Brenneröffnungen blockiert Gasflasche (fast) leer Druckregler nicht korrekt an Flasche und/oder Schlauch angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> Gasversorgung öffnen Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile platzieren Brenneröffnungen reinigen oder Brenner austauschen Gasflasche ersetzen Druckregler wieder an Flasche und/oder Schlauch anschließen

- Austausch der fehlerhaften Teile.
- 5-jährige Garantie gegen Ausbrennen und Durchrosten:
 - der Schale
 - des Deckels
 - des Brenners
 - der emaillierten, gusseisernen Grillroste
 - 2 Jahre Garantie auf alle anderen Teile
- Die Garantie gilt nur für den persönlichen Gebrauch.

Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und sich bei normalem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Pflege als defekt erwiesen haben. Sofern eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, ist Ihr Fall nicht von der Garantie abgedeckt. In allen Fällen beschränkt sich die Garantie auf die Reparatur oder den Austausch defekter Teile.

12.2. Nicht abgedeckt

Die folgenden Schäden und Mängel sind nicht von der Garantie abgedeckt:

- Normaler Verschleiß (Rost, Verformungen Verfärbungen etc.) von Teilen, die direkt Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die durch den Herstellungsprozess bedingt sind (Schönheitsfehler, minimale Abweichungen und Farbabweichungen in der Emaille). Diese Unregelmäßigkeiten gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Alle Schäden, die durch mangelhafte Pflege, unsachgemäße Lagerung, falsche Montage oder Veränderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht werden (nicht gemäß den Anweisungen in unserer Anleitung, Verwendung zu gewerblichen Zwecken usw.).
- Alle Folgeschäden, die durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen.
- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, Chloreinwirkung usw. Solche Schäden gelten nicht als Herstellungsfehler.

13. TECHNISCHE INFORMATIONEN

13.1. Typenschild

Das Typenschild trägt alle technischen Informationen zum Gerät. Sie finden diese Nummer:

- Im zweiten Teil dieses Handbuchs.
- Auf der Innenseite des Gasgrills.

13.2. Durchmesser der Injektoren

- Hauptbrenner: 0,98 mm
- Seitenbrenner: 0,85 mm


Zu heiß und/oder Aufflackern	<ul style="list-style-type: none"> • Essen zu fettig • Fettablassöffnungen verstopft, Fett in der Schale und/oder auf Brennern • Temperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> • Schneiden Sie überschüssiges Fett ab oder wählen Sie eine niedrigere Hitze für die Brenner • Fettablauföffnung, Schale und Brenner reinigen • Wählen Sie eine niedrigere Hitze für die Brenner und/oder grillen Sie das Grillgut indirekt
Problem	Mögliche Fehlerquelle	Lösungen
Hitze nicht gleichmäßig über die Grillfläche verteilt	<ul style="list-style-type: none"> • Ein gewisser Unterschied in der Hitze ist normal, siehe „1.7 Effiziente Nutzung der Hitze“ und „10.6 Nutzung der Heizzonen“. • Mögliche Ursachen für erhebliche Unterschiede in der Hitze: • Gerät nicht vorgeheizt 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät vorheizen
Gelbe Flammen	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner oder Venturirohre verstopft • Salz auf Brennern • Gerät an Butan angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner und Venturirohre reinigen • Brenner reinigen • Gerät an Propan anschließen und einen geeigneten Druckregler verwenden
Unvollständige Flamme	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner blockiert, durchbohrt oder korrodiert 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner reinigen oder ersetzen
Flammenrückschlag (Flammen außerhalb von Venturirohren/an Bedienknöpfen)	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner oder Venturirohre verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie die Brenner auf AUS. • Lassen Sie das Gerät abkühlen. • Brenner und Venturirohre reinigen
Flammen höher als Schalenrand	<ul style="list-style-type: none"> • Wind • Gasflasche (fast) leer • Fett in der Schale und/oder auf den Brennern 	<ul style="list-style-type: none"> • Geräterückseite auf Wind drehen • Gasflasche ersetzen • Schale und Brenner reinigen
Druckregler brummt	<ul style="list-style-type: none"> • Warmes Wetter • Neue (volle) Gasflasche 	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Gefahr oder Störung; stoppt nach kurzer Zeit automatisch.
Brenner pfeift bei Einstellung auf NIEDRIG	<ul style="list-style-type: none"> • Gasinjektor, Venturirohr und/oder Brenner verschmutzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Gasinjektor, Venturirohr und Brenner reinigen
Anzünden des Brenners fällt aus (beide mit Zünder und Streichholz)	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner oder Venturirohr verstopft • Keine Gasversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner und Venturirohr reinigen • Gaszufuhr öffnen und Sicherheitstaste am Druckregler drücken (nicht bei allen Reglern vorhanden)
Zündung der Brenner schlägt mit Zünder fehl	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Batterie eingelegt oder Batterie falsch eingelegt • Mittlerer Brenner nicht zuerst gezündet • Zündkabel nicht richtig angeschlossen • Elektrode beschädigt • Falsche Erdung • Defekter Zünder 	<ul style="list-style-type: none"> • Batterie polrichtig wieder einlegen/einsetzen • Zuerst den mittleren Brenner zünden • Alle Zünderanschlüsse prüfen und wieder anschließen • Elektrode auswechseln • Elektroden, Brenner und Zünder prüfen und wieder zusammenbauen • Zünder ersetzen
Keine Funken oder Geräusche beim Zünden	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Batterie eingelegt oder Batterie falsch eingelegt • Batterie leer • Zündknopf nicht richtig montiert • Defekter Funkengenerator 	<ul style="list-style-type: none"> • Batterie polrichtig wieder einlegen/einsetzen • Batterie austauschen • Zünderknopf wieder montieren • Funkengenerator ersetzen
Nur Ton (keine Funken) beim Drücken des Zünders	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Erdung • Brenner und Elektrode zu weit auseinander 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkenerzeuger und Elektroden wieder anschließen • Elektrode leicht biegen, um sie näher an den Brenner zu bringen
Funken sichtbar, die die Brenner nicht erreichen	<ul style="list-style-type: none"> • Defekte Verkabelung 	<ul style="list-style-type: none"> • Verkabelung ersetzen
Funken sichtbar, aber nicht an allen Elektroden und/oder nicht stark genug	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Erdung • Nahezu entladene Batterie • Nasse oder defekte Elektroden 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkengenerator und Elektroden wieder anschließen • Batterie austauschen • Elektroden mit Küchenpapier trocknen oder Elektroden ersetzen


ES - MANUAL DE USUARIO

1. REGISTRE SU APARATO

Gracias por adquirir una barbacoa Barbecue. Esperamos que disfrute con ella y que le aporte muchos momentos de felicidad. Para obtener la mejor experiencia, registre su barbacoa en línea y podrá beneficiarse de numerosas ventajas.

- Podrá acceder al manual del usuario completo en línea, donde se explican todos los pormenores del aparato.
- Le ofreceremos un servicio posventa personalizado que le permitirá buscar piezas de repuesto y hacer pedidos de forma rápida y sencilla. De este modo, aprovechará al máximo el servicio de la garantía.
- Recibirá información sobre novedades relacionadas con el producto.
- Podrá consultar muchos trucos y consejos.


 Para recibir más información sobre cómo registrar su aparato, diríjase a www.barbecue.com.

 Barbecue respeta la privacidad de sus clientes. Nunca vendemos, distribuimos ni compartimos datos personales con terceros.

2. ACERCA DE ESTE MANUAL

El presente manual consta de dos partes. La primera parte contiene instrucciones generales de montaje, uso, mantenimiento y garantía.


La segunda parte (a partir de la página 91) contiene ilustraciones, listas de piezas y planos de montaje.

 Cuando una ilustración se corresponde con una instrucción concreta del manual, la referencia a dicha ilustración está indicada con un pictograma en forma de lápiz.

3. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

3.1. Lea y siga las presentes instrucciones.


Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. Siga siempre las instrucciones al pie de la letra. Montar o utilizar el aparato de forma diferente a la indicada en las instrucciones podría provocar incendios y daños materiales.

 La garantía no cubre los daños derivados de no seguir las instrucciones (montaje incorrecto, mal uso, mantenimiento deficiente, etc.).

3.2. Tenga cuidado al manipular el gas

Utilizar gas es seguro siempre que se tomen ciertas precauciones:

- Guarde siempre las bombonas de gas fuera de casa en un lugar bien ventilado. Asegúrese de que las bombonas no estén expuestas a altas temperaturas ni a la luz solar directa.
- Nunca guarde la bombona de gas o la bombona de repuesto dentro del aparato.
- Nunca deje una bombona de gas de repuesto cerca de un aparato de gas que esté en uso.
- Cuando termine de usar el aparato, cierre siempre el paso de gas de la bombona.
- Nunca fume cerca de un aparato de gas que esté en uso, ni cerca de una bombona de gas, ya esté llena o vacía.

 Si nota olor a gas, cierre el paso de gas inmediatamente, apague el fuego y abra la tapa del

aparato. Si el olor persiste, llame a su proveedor de gas o a los bomberos.

3.3. Elegir una ubicación adecuada

Utilice el aparato únicamente en exteriores. Si utiliza el aparato en interiores, incluso en un garaje o un cobertizo, corre riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.

Al elegir un lugar para colocar la barbacoa, tenga en cuenta las siguientes consideraciones:

- Sitúe el aparato al menos a tres metros de cualquier edificio, en un espacio abierto y bien ventilado.
- Asegúrese de que siempre haya suficiente aire libre cerca de los quemadores y de las aperturas de ventilación del compartimento.
- No coloque la barbacoa debajo de una estructura voladiza (terracea, marquesina, etc.) o bajo follaje.
- Sitúe el aparato sobre una superficie plana y estable. No coloque el aparato en un vehículo en movimiento (barcos, remolques, etc.).

3.4. Instrucciones de seguridad

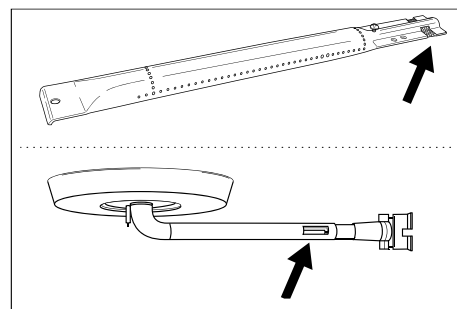
- Utilice el aparato únicamente en exteriores.
- Lea la instrucciones antes de su uso.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Nunca deje el aparato sin supervisar durante su uso, sobre todo si hay niños o animales alrededor.
- **ADVERTENCIA:** las partes expuestas pueden alcanzar muy altas temperaturas. Mantenga a los niños pequeños lejos del aparato.
- Use protección adecuada si tiene que tocar partes calientes (la tapa, la parrilla, etc.).
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Mantenga los materiales inflamables, los líquidos inflamables y los objetos solubles a una distancia segura del aparato durante su uso.
- No utilice madera, carbón vegetal, piedra volcánica o briquetas de cerámica en un aparato de gas.
- No utilice el aparato si ha consumido alcohol o drogas.
- Cierre el suministro de gas de la bombona cuando termine de utilizar el aparato.
- No haga modificaciones en el aparato.

4. NOCIONES FRECUENTES

En esta sección del manual, definimos algunas nociones que quizá no le resulten familiares. Se trata de nociones que se utilizan a lo largo del manual en relación con diferentes temas.

4.1. Tubos de Venturi

Los tubos de Venturi son unos pequeños tubos que se conectan a la entrada de los quemadores. Los tubos de Venturi tienen una apertura en el lateral. Esto puede observarse en los quemadores principales y en el quemador lateral:



El gas pasa a través de los tubos de Venturi en su camino hacia los quemadores. El gas se mezcla con aire (y, por lo tanto, con oxígeno) a través de las aperturas laterales. Este proceso es esencial para asegurar una combustión adecuada en los


quemadores: la combustión requiere una mezcla correcta de gas y oxígeno para producir buenas llamas.

4.2. Tapas de quemadores

Las tapas de los quemadores son unas tapas que se ajustan en la parte superior de los quemadores de la barbacoa. Su función es proteger a los quemadores de gotas de grasa y desempeñan un papel crucial en el uso de la barbacoa. Las aberturas tapadas que se encuentran en los laterales de las tapas distribuyen el calor sobre la parrilla para que se caliente de una forma más rápida y uniforme.

4.3. Esmalte

Algunas piezas del aparato están recubiertas con una capa de vidrio fundido, llamado esmalte. El esmalte protege el metal subyacente de la corrosión. El esmalte es un material de alta calidad: es resistente a la corrosión, no se deteriora aunque esté expuesto a altas temperaturas y es muy fácil de cuidar.

 Dado que el esmalte es menos flexible que el metal al que recubre, es posible que se desprendan trozos de esmalte si el aparato se utiliza de forma incorrecta. Para evitar este problema, tenga cuidado al montar las piezas esmaltadas y mantenga el esmalte en buen estado siguiendo las instrucciones de este manual.

4.4. Llamaradas

Las llamaradas son llamas que ascienden repentinamente de la cuba mientras se cocina. Suelen producirse cuando caen gotas de grasa o adobo.

5. MONTAJE DEL APARATO


5.1. Instrucciones de seguridad


- No realice ninguna modificación en el aparato durante su montaje. Las piezas preinstaladas y/o selladas por el fabricante no deben modificarse, ya que hacerlo puede ser peligroso.
- Siga las instrucciones de montaje con extremo cuidado.
- Es responsabilidad del usuario montar correctamente el aparato. Los daños causados por un montaje incorrecto no están cubiertos por la garantía.


5.2. Cómo montar el aparato


Necesitará un destornillador de estrella, un destornillador de punta plana y una pila AA (para el encendedor eléctrico). Las pilas no vienen incluidas con el aparato.

1. Sitúe el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Monte el aparato tal como se muestra en los planos de montaje.

 Puede encontrar los planos de montaje en la segunda parte de este manual, después de la vista desarrollada del aparato (consulte la página 93).

 Tenga cuidado al montar las piezas esmaltadas. Las herramientas y los tornillos pueden dañar el esmalte. Utilice las arandelas de fibra incluidas para que el esmalte no entre en contacto con los tornillos.

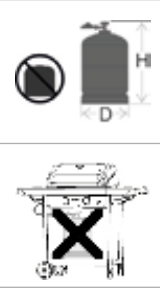
 El embalaje de plástico de burbujas puede contener más tornillos de los necesarios, en cuyo caso le sobrarán algunos tornillos después del montaje.


 El paquete contiene un kit de emergencia con piezas de repuesto (tornillos, pernos, arandelas de fibra, etc.) que puede utilizar si una pieza se pierde o se rompe.


6. INSTALACIÓN DE GAS EN EL APARATO


6.1. ¿Qué bombona de gas, qué manguera y qué regulador son los más adecuados?

Para instalar gas en el aparato, tendrá que comprar una bombona de gas, una manguera y un regulador de presión. En la siguiente tabla puede consultar la bombona de gas, el tipo de manguera y el regulador que debe usar. En Bélgica (BE), por ejemplo, se debe utilizar una bombona de propano con manguera y regulador para 37 mbar, o una bombona de butano con manguera y regulador para 28-30 mbar.

País	Bombona de gas, manguera y regulador		
	Presión	Gas	
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28- 30 mbar	propano, butano o combinaciones de ambos	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28- 30 mbar	butano	
	37 mbar	propano	

 El aparato está diseñado para utilizarse con bombonas de butano o propano de 4,5 a 15 kg y debe instalarse una válvula reductora adecuada. Recomendamos usar propano con el aparato. El propano proporciona una combustión de alta calidad y es menos susceptible a las heladas. La altura de la bombona de gas no debe superar los 70 cm, independientemente del ancho o diámetro de la bombona.

 Compre siempre el regulador de presión y la bombona de gas juntos. No todos los reguladores se ajustan a todas las bombonas de gas.

 Utilice solo mangueras de gas y reguladores homologados para el país de uso.

6.2. Instrucciones de seguridad

- Nunca conecte la manguera de gas directamente al aparato. Instale siempre un regulador de presión en la bombona de gas en primer lugar.
- Nunca modifique las piezas preinstaladas o selladas de la bombona de gas, la manguera o el regulador de presión.
- Asegúrese de que la manguera sea lo más corta posible (máx. 1,5 m) para evitar que se arrastre por el suelo.
 - Nunca deforme, doble ni arrugue la manguera de gas. Compruebe que la manguera no está demasiado estirada ni torcida. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con partes que puedan calentarse.
- Debe reemplazarse la manguera si se daña o presenta fisuras, si las regulaciones nacionales así lo estipulan o de acuerdo con su aplicabilidad.
- La bombona de gas debe colocarse siempre en posición vertical.
- Compruebe si existen fugas de gas siempre que realice

modificaciones en las conexiones de gas. Consulte el apartado «7.5. Comprobar fugas de gas».

6.3. Conecte la manguera al aparato

Francia:

El aparato se puede utilizar con 2 tipos de manguera de gas.

- Manguera de gas para conectar a los extremos del aparato y del regulador de presión, asegurada con abrazaderas (según la norma XP D 36-110). Longitud recomendada 1,25 m
- Manguera de gas (según la norma XP D 36-112) equipada con una tuerca G 1/2 para conexión directa al aparato y una tuerca M20 x 1,5 m para conexión directa al regulador de presión; longitud recomendada 1,25 m.


Resto de países:

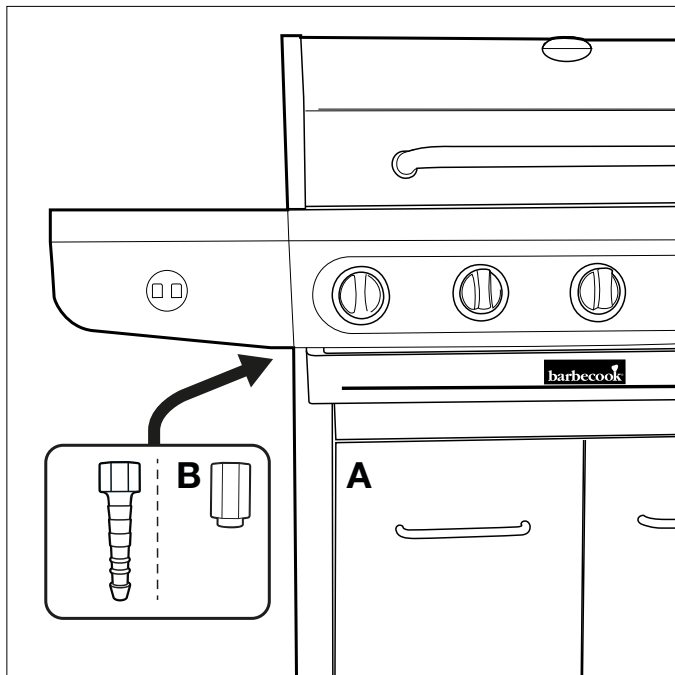
Se recomienda un manguera flexible adecuada para gas butano o propano. La longitud de la manguera no debe ser superior a 1,50 m.

Para conectar la manguera de gas al aparato, coloque un manguito en el tubo de gas del aparato.

El aparato se suministra con dos manguitos diferentes para su uso en diferentes países.

País	Manguito
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Manguito A
FR	Manguito B

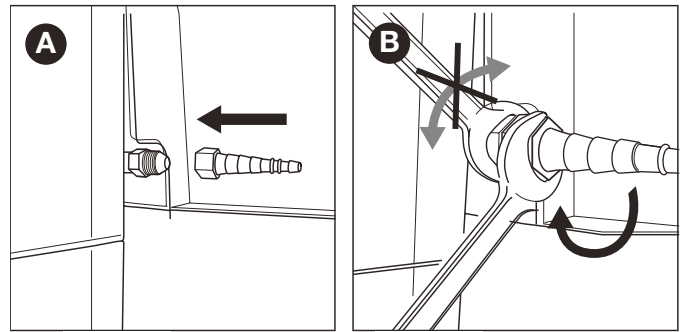
 Si su país no aparece en la lista, utilice un manguito que cumpla las normativas que se aplican en su país.



6.3.1 Manguito A

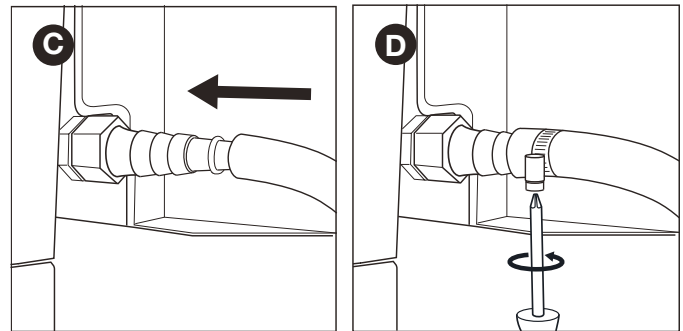
Se necesita una llave fija de 19 mm y un destornillador de estrella.

1. Enrosque el manguito en el tubo de gas del aparato (A) y apriételo con una llave fija de 19 mm (B).



2. Inserte la manguera en el manguito (C) y apriete la abrazadera con un destornillador de estrella (D).

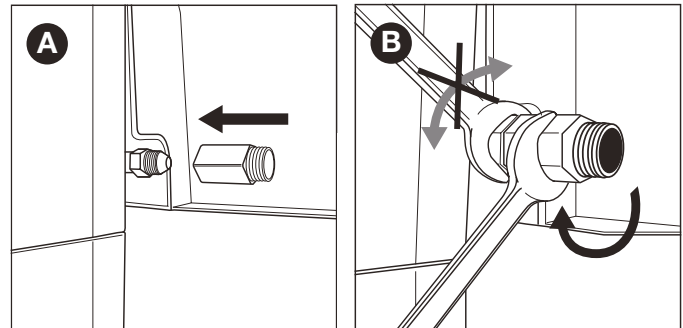
CONSEJO: aplique una pequeña cantidad de jabón para platos en el manguito y caliente el extremo de la manguera de gas con un secador de pelo para poder insertarlo más fácilmente en el manguito.



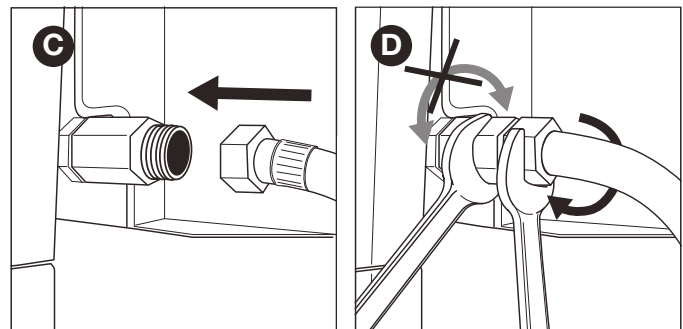
6.3.2 Manguito B

Se necesita una llave fija de 22 mm y una llave inglesa.

1. Enrosque el manguito en el tubo de gas del aparato (A) y apriételo con una llave fija de 22 mm (B).



2. Enrosque la manguera de gas en el manguito (C) y fjela con dos llaves. Sujete el manguito firmemente con una llave de 22 mm y apriete la manguera con una llave inglesa.



6.4. Conecte la manguera y la bombona de gas al regulador.

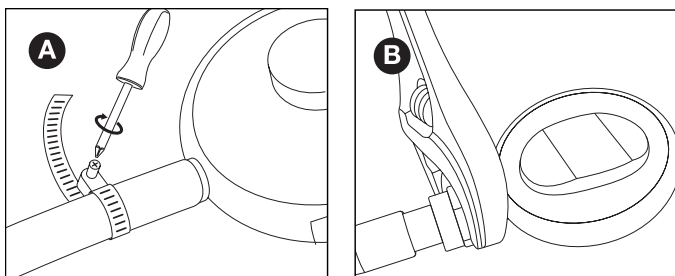
Necesitará un destornillador de estrella o una llave inglesa, según el tipo de regulador que utilice.

1. Conecte la manguera al regulador de presión. Siga los pasos que se detallan a continuación:

- Si la manguera viene equipada con una abrazadera,

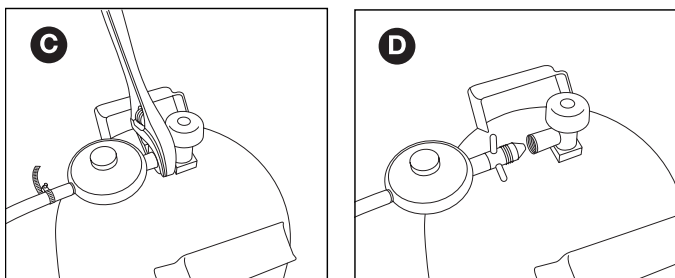
insértela en el regulador y apriete la abrazadera con un destornillador de estrella (A).

- Si la manguera viene equipada con una tuerca, enrosque la manguera en el regulador y apriete la tuerca con una llave inglesa (B).




2. Conecte el regulador de presión a la bombona de gas. Siga los pasos que se detallan a continuación:

- Si el regulador viene equipado con una tuerca, atornille el regulador en la bombona de gas en el sentido de las agujas del reloj y apriete la tuerca con una llave inglesa (C).




- Si el regulador es de rosca, enrósquelo sobre la bombona de gas en sentido contrario a las agujas del reloj (D).

 Utilice únicamente reguladores que cumplan con la norma EN 16129.

6.5. Reemplazar la bombona de gas

1. Cierre el suministro de gas y ponga todas las perillas en posición OFF.
2. Desconecte la bombona de gas vacía y conecte la bombona de gas llena.
3. Compruebe que no existen fugas en la bombona de gas, en la manguera, ni en ninguna de las conexiones de gas. Consulte el apartado «7. Comprobar fugas de gas».

 Tenga en cuenta que cuando reemplace la bombona de gas debe mantenerse siempre a distancia de cualquier fuente de ignición.


7. COMPROBAR FUGAS DE GAS

7.1. ¿Por qué hay que comprobar si existen fugas de gas?

Tanto el propano como el butano son más pesados que el aire. Esto significa que el gas no se dispersa si se produce una fuga en el aparato. Si no hace viento, el gas procedente de una fuga puede acumularse dentro del aparato y a su alrededor, y luego puede encenderse y explotar.

7.2. ¿Cuándo hay que comprobar si existen fugas de gas?

- Antes de utilizar el aparato por primera vez o después de un largo período sin utilizarse.

 Compruebe que no haya fugas de gas si el proveedor ha montado el aparato.

- Debe hacerlo siempre que reemplace una pieza de la instalación de gas.
- Debe hacerse al menos una vez al año y le recomendamos hacerlo al principio de la

temporada.

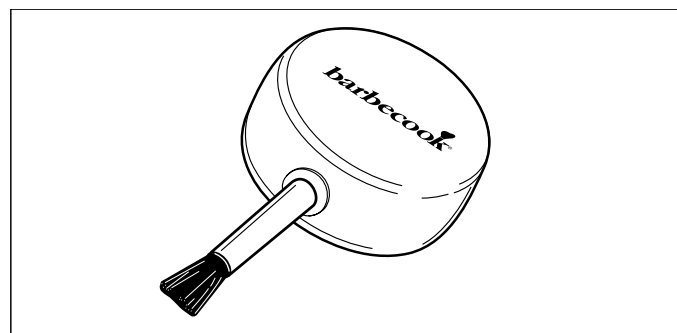
7.3. Instrucciones de seguridad

- Coloque el aparato en el exterior y en un lugar bien ventilado. Asegúrese de que no existan llamas o fuentes de calor cerca del aparato.
- Nunca utilice un encendedor o cerillas para comprobar si hay fugas de gas.
- No fume ni encienda los quemadores mientras comprueba si existen fugas de gas.

7.4. ¿Qué materiales necesito?

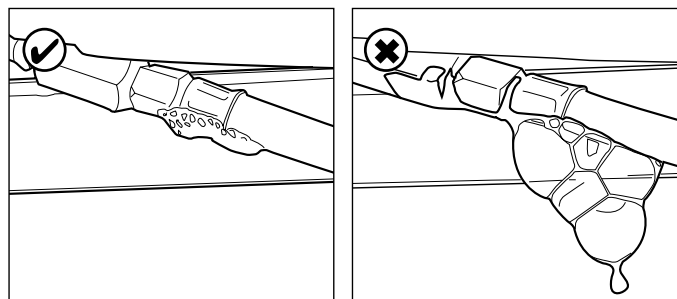
Para comprobar si existen fugas de gas, se necesita lo siguiente:

- Un fluido de prueba. Puede utilizar un aerosol especial para fugas o una solución de agua (50 %) y jabón para platos (50 %).
- La herramienta de prueba de fugas incluida con el aparato. Este fluido se utiliza para succionar el fluido de prueba y aplicarlo a las piezas o conexiones de la instalación de gas que desee comprobar.



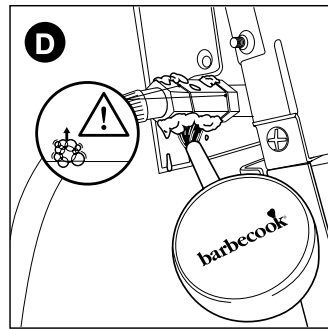
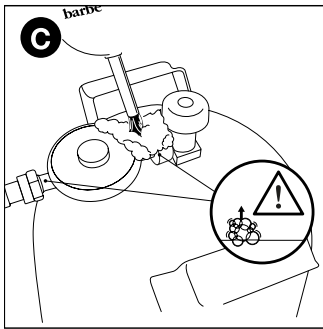
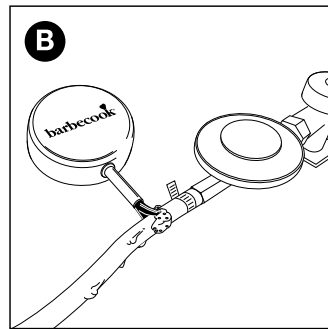
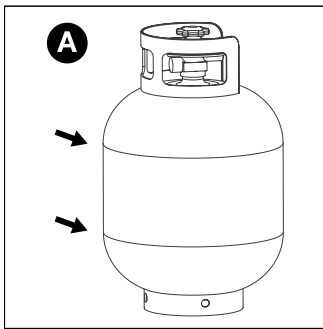
7.5. Comprobar fugas de gas

Puede comprobar si existen fugas de gas aplicando un fluido de prueba a todas las piezas y conexiones de la instalación de gas. Si aparecen burbujas grandes en una pieza o conexión específica, significa que hay una fuga de gas.



Siga estos pasos para comprobar si existen fugas de gas:

1. Coloque el aparato en el exterior.
2. Tome la herramienta de prueba de fugas y el fluido de prueba (aerosol para fugas o solución de agua y jabón para platos)
3. Abra la tapa y ponga todas las perillas en posición OFF.
4. Abra ligeramente el suministro de gas. Para ello, gire la válvula de suministro de gas una sola vez.
5. Absorba una pequeña cantidad de fluido de prueba con la herramienta de prueba de fugas y aplíquelo a la zona que desea comprobar. Deben comprobarse las siguientes piezas:
 - Las soldaduras de la bombona de gas (A)
 - La manguera (B)
 - Las conexiones entre la bombona de gas y el regulador de presión, y entre el regulador de presión y la manguera (C)
 - La conexión entre la manguera y el aparato (D)



⚠ El regulador de presión y el manguito de su aparato pueden ser diferentes de los ejemplos mostrados en las ilustraciones.

6. Siga los pasos que se detallan a continuación:

- Si detecta una fuga, siga las instrucciones del apartado «7.6 En caso de fuga de gas».
- Si no se presentan fugas, cierre el suministro de gas, enjuague todas las piezas con agua y séquelas bien.

7.6. En caso de fuga de gas

1. Cierre el suministro de gas y siga estos pasos:
 - Si ha detectado una fuga en una de las conexiones, apriete bien dicha conexión.
 - Si ha detectado una fuga en la bombona o la manguera de gas, reemplace la bombona o la manguera de gas.
2. Vuelva a comprobar la conexión o la pieza donde detectó la fuga.
3. Si la fuga sigue estando presente, debe comunicarse con un distribuidor de Barbecue. No debe comenzar a utilizar el aparato hasta que se haya reparado la fuga.

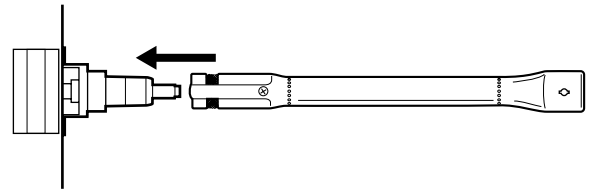
⚠ Consulte www.barbecue.com para ver una lista de distribuidores Barbecue en su zona.

8. CÓMO PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

8.1. Antes de cada uso

Siempre que utilice el aparato, debe asegurarse de lo siguiente:

- El aparato está instalado en una ubicación adecuada. Consulte el apartado «3.3 Cómo elegir una ubicación adecuada».
- La manguera no se arrastra por el suelo y no puede entrar en contacto con superficies calientes o gotas de grasa.
- La cuba está limpia. Le recomendamos limpiar la cuba después de cada uso. Consulte el apartado «11.2 Limpieza de la cuba».
- Los quemadores y los tubos Venturi no están bloqueados por nidos de insectos o telarañas. Consulte el apartado «11.3 Limpieza de quemadores y tubos Venturi».
- Los quemadores están instalados correctamente. Los tubos Venturi deben situarse sobre las aberturas de las válvulas de gas.



⚠ Para asegurarse por completo de que las conexiones de gas son correctas, puede comprobar si existen fugas de gas en el aparato antes de cada uso. Consulte el apartado «7. Comprobar fugas de gas».

8.2. Antes de utilizar el aparato por primera vez (o después de un largo período sin utilizarse)

Si va a utilizar el aparato por primera vez o después de un largo período de inactividad, debe realizar algunas comprobaciones adicionales:

- Asegúrese de que ha leído todas las instrucciones del presente manual, y de que las ha entendido y comprobado (solo antes del primer uso).
- Compruebe si el aparato presenta fugas de gas. Consulte el apartado «7. Comprobar fugas de gas».

- ⚠** Compruebe que no haya fugas de gas si el proveedor ha montado el aparato.
- Limpie los quemadores y los tubos Venturi (solo después de un largo período sin utilizarse). Consulte el apartado «11.3 Limpieza de quemadores y tubos Venturi».
- Deje que el aparato «arda» un poco antes de colocar cualquier alimento en la parrilla (solo antes del primer uso). Consulte el apartado «8.3 Cómo calentar el aparato».

8.3. Cómo calentar el aparato

Calentar el aparato antes del primer uso ayuda a eliminar las grasas de fabricación que aún puedan estar presentes. Siga estas instrucciones:

1. Encienda los quemadores principales y coloque las perillas en posición HIGH. Consulte el apartado «9.2 Cómo encender los quemadores principales».
2. Cierre la tapa y deje que el aparato se caliente durante 15 minutos. No ponga ningún alimento en la parrilla todavía.
3. Después de 15 minutos, abra la tapa y deje que el aparato continúe funcionando durante otros 5 minutos (con las perillas en posición HIGH).

- Una vez transcurridos 5 minutos, el aparato está listo para su uso y puede colocar los alimentos sobre la parrilla.

9. ENCENDER LOS QUEMADORES

i Para encender los quemadores con el encendedor eléctrico, debe colocar una pila AA en el encendedor. La pila no viene incluida con el aparato. El compartimento para la pila del encendedor se encuentra dentro del aparato.

9.1. Instrucciones de seguridad

- Antes de encender el aparato, realice todas las comprobaciones especificadas en el apartado «8. Cómo preparar el aparato para su uso».
- Asegúrese de que la tapa esté abierta siempre que encienda un quemador.
- Nunca se incline directamente sobre un quemador al encenderlo.

9.2. Cómo encender los quemadores principales

9.2.1 Uso del encendedor

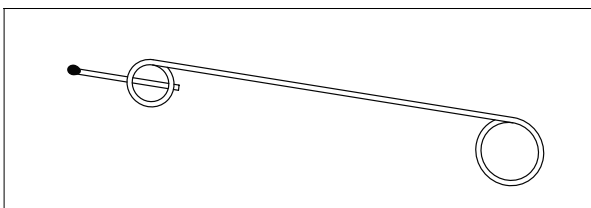
- Abra la tapa y ponga las perillas de los quemadores principales en posición OFF.
- Si todavía no se ha encendido ningún otro quemador, abra el suministro de gas y espere diez segundos hasta que el gas se estabilice.
- Presione la perilla del quemador, póngala en posición HIGH y manténgala presionada. El encendedor incorporado generará chispas para encender el quemador.

⚠ Encienda el quemador principal en primer lugar. Nunca encienda todos los quemadores principales al mismo tiempo.

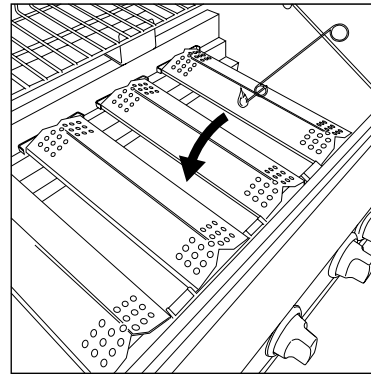
- Si el quemador no se enciende después de tres intentos, coloque la perilla del quemador en posición OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos para permitir que escape el gas acumulado.
- Intente encender el quemador de nuevo. Si sigue sin encenderse, intente encender el quemador con una cerilla o consulte el apartado «14. Solución de problemas» para identificar la causa del problema.

9.2.2 Uso de cerillas

- Coloque una cerilla en el soporte para cerillas.



- Abra la tapa y ponga las perillas de los quemadores principales en posición OFF.
- Si todavía no se ha encendido ningún otro quemador, abra el suministro de gas y espere diez segundos hasta que el gas se estabilice.
- Encienda la cerilla y manténgala a unos 13 mm de distancia del quemador.



- Coloque la perilla del quemador en posición HIGH.

⚠ Encienda uno de los quemadores principales en primer lugar. Nunca encienda todos los quemadores principales al mismo tiempo.

- Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, coloque la perilla del quemador en posición OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos para permitir que escape el gas acumulado.
- Intente encender el quemador de nuevo. Si no funciona, consulte el apartado «14. Solución de problemas» para identificar la causa del problema.
- Si se ha encendido un quemador, puede encender los otros quemadores colocando las perillas correspondientes en posición HIGH.

9.3. Cómo encender el quemador lateral

⚠ El quemador lateral solo puede utilizarse con sartenes de un peso máximo de 9 kg y un diámetro máximo de 220 mm.

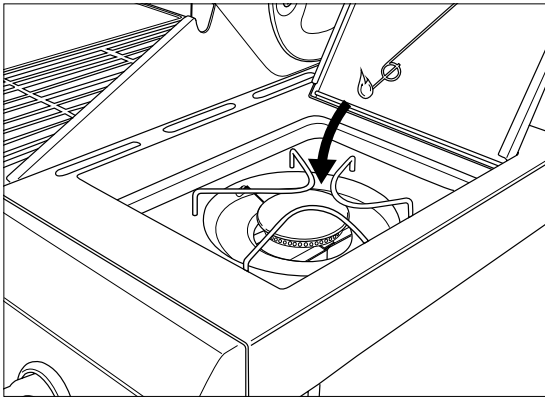
⚠ La tapa del quemador lateral debe permanecer abierta cuando el quemador lateral está en uso.

9.3.1 Uso del encendedor

- Abra la tapa y coloque la perilla del quemador lateral en posición OFF.
- Si todavía no se ha encendido ningún otro quemador, abra el suministro de gas y espere diez segundos hasta que el gas se estabilice.
- Presione la perilla del quemador, póngala en posición HIGH y manténgala presionada. El encendedor incorporado generará chispas para encender el quemador lateral.
- Si el quemador no se enciende después de tres intentos, coloque la perilla del quemador en posición OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos para permitir que escape el gas acumulado.
- Intente encender el quemador lateral de nuevo. Si sigue sin encenderse, intente encender el quemador con una cerilla o consulte el apartado «14. Solución de problemas» para identificar la causa del problema.

9.3.2 Uso de cerillas

- Coloque una cerilla en el soporte para cerillas.
- Abra la tapa y coloque la perilla del quemador lateral en posición OFF.
- Si todavía no se ha encendido ningún otro quemador, abra el suministro de gas y espere diez segundos hasta que el gas se estabilice.
- Encienda la cerilla y manténgala a unos 13 mm de distancia del quemador lateral.




5. Coloque la perilla del quemador lateral en posición HIGH.
6. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, coloque la perilla del quemador en posición OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos para permitir que escape el gas acumulado.
7. Intente encender el quemador lateral de nuevo. Si no funciona, consulte el apartado «14. Solución de problemas» para identificar la causa del problema.

9.4. Cómo apagar los quemadores

Si los quemadores no se van a utilizar durante cierto tiempo, debe apagarlos. Siga los pasos que se detallan a continuación:

1. Cierre el suministro de gas.
2. Coloque las perillas de los quemadores en posición OFF.

 Si cierra el suministro de gas en primer lugar, se asegurará de que ya no haya gas circulando por el aparato.

9.5. Cómo volver a encender los quemadores

Si uno de los quemadores se apaga mientras está en uso, siga estas instrucciones:

1. Abra la tapa y cierre el suministro de gas.
2. Coloque todas las perillas en posición OFF y espere 5 minutos hasta que escape el gas acumulado.
3. Vuelva a encender el quemador o los quemadores.

9.6. Cómo comprobar las llamas

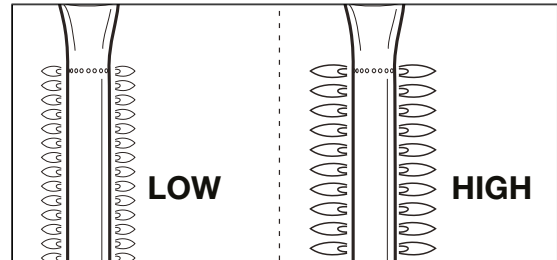
Siempre que encienda un quemador, debe comprobar las llamas. Las llamas perfectas son de color casi azul y ligeramente amarillas en la parte superior. Es normal y seguro observar llamas amarillas de vez en cuando.

Si hay un problema con las llamas, tome una de las siguientes medidas para solucionarlo:

Las llamas son...	Siga estas instrucciones...
Bajas y del todo amarillas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre el suministro de gas inmediatamente y ponga todas las perillas en posición OFF. 2. Consulte el apartado «14. Solución de problemas» para identificar la causa del problema. Lo más probable es que los tubos Venturi estén bloqueados.

Más altas que la cuba

1. Cierre el suministro de gas inmediatamente y ponga todas las perillas en posición OFF.
2. Espere 5 minutos para permitir que escape el gas acumulado.
3. Vuelva a encender el quemador o los quemadores.
4. Si esto no soluciona el problema, consulte al apartado «14. Solución de problemas» para identificar la causa.



10. TRUCOS Y CONSEJOS ÚTILES

10.1. Cómo precalentar el aparato

El precalentamiento del aparato garantiza que la parrilla esté lo suficientemente caliente al colocar los alimentos sobre ella. Siga estas instrucciones:

1. Encienda el quemador o los quemadores y coloque las perillas correspondientes en posición HIGH.
2. Cierre la tapa y deje el aparato encendido durante diez minutos.
3. Después de diez minutos, abra la tapa y coloque los alimentos sobre la parrilla.
4. Si desea disminuir el calor, ajuste la(s) perilla(s) de control a una posición más baja.

10.2. Cómo evitar que los alimentos se peguen

Siga estas instrucciones para evitar que la comida se pegue a la parrilla:

- Antes de colocar los alimentos en la parrilla, úntelos con un poco de aceite o grasa con un pincel. Puede engrasar también la parrilla.
- Precaliente el aparato. Cuanto más caliente esté la parrilla al colocar los alimentos sobre ella, menor será la posibilidad de que se peguen.
- No dé la vuelta a los alimentos demasiado rápido. Deje que se calienten del todo antes de hacerlo.

10.3. Asar a la parrilla de forma directa e indirecta

Puede utilizar la parrilla para asar alimentos de forma directa o indirecta, según el tipo de comida que vaya cocinar y la forma en que desee hacerlo:

Método	Descripción	Usar
Directo	Coloque los alimentos encima de un quemador encendido, ponga el fuego alto con la perilla del quemador y deje la tapa abierta.	Dorar carne y verduras

Indirecto	Coloque los alimentos junto a un quemador encendido, elija un fuego medio/bajo con la perilla y cierre la tapa.	Precocinar carne o cocinar carne dorada de forma más intensa.
-----------	---	---

⚠ Si cocina a la parrilla con la tapa cerrada, debe observar el termómetro de la tapa para asegurarse de que el aparato no se caliente demasiado. Consulte el apartado «10.5 Comprobación de temperatura».

10.4. Asar a la parrilla con la tapa cerrada

Asar a la parrilla con la tapa cerrada tiene ciertos beneficios.

- La parrilla alcanza así una temperatura más alta y más constante.
- Se necesita un menor tiempo de cocción y los alimentos resultan más apetitosos.
- Se producen menos llamaradas y el consumo de gas es menor.

⚠ Si cocina a la parrilla con la tapa cerrada, debe observar el termómetro de la tapa para asegurarse de que el aparato no se caliente demasiado. Consulte el apartado «10.5 Comprobación de temperatura».

10.5. Comprobación de temperatura

El aparato viene equipado con quemadores muy potentes, así que puede calentarlos muy rápidamente y mantener una temperatura constante. Sin embargo, si utiliza la parrilla con la tapa cerrada, debe asegurarse de que el aparato no se caliente demasiado.

Debe comprobar el termómetro de la tapa con frecuencia y tener en cuenta los siguientes consejos:

- La temperatura de funcionamiento normal es de unos 210 °C. Si la temperatura excede ese límite, existe el riesgo de que se produzcan gotas y de que la grasa apelmazada comience a arder.
- La temperatura nunca debe superar los 300 °C durante más de cinco minutos seguidos. Si esto ocurre, existe el riesgo de que el aparato se dañe y se deforme.

⚠ Si el aparato se calienta demasiado, déjelo enfriar abriendo la tapa y baje la temperatura de los quemadores.

10.6. Cómo utilizar las zonas de calor

Cuando todos los quemadores están encendidos, las tapas de los quemadores distribuyen el calor de la forma más uniforme posible sobre la parrilla. Aunque el calor sea lo más uniforme posible, siempre es posible que algunas zonas tengan temperaturas más altas que otras. Puede utilizar estas zonas de calor para conseguir una cocción perfecta:

Zona	Caliente	Use para...
Delantera	Caliente	Asar alimentos delicados (gambas, pescado, etc.)
Centro	Más caliente	Cocinar alimentos que necesitan un tiempo de cocción más largo (salchichas, pollo, etc.)
Trasera	La más caliente	Dorar carne y verduras

i También puede crear zonas de calor ajustando la potencia de los quemadores. Por ejemplo, puede poner uno de los quemadores a una temperatura más baja y utilizar esta zona para alimentos delicados o alimentos que necesiten un tiempo más largo de cocción.

10.7. Cómo evitar las llamaradas

Cuando se cocina a la parrilla, puede producirse llamaradas. Es algo completamente normal. Sin embargo, una cantidad excesiva de llamaradas aumenta la temperatura del aparato y puede hacer que la grasa acumulada comience a arder.

Cómo evitar las llamaradas:

- Asegúrese de que la cuba esté limpia antes de empezar a cocinar. Consulte el apartado «11.2 Limpieza de la cuba».
- Compruebe con frecuencia que la abertura de drenaje de grasa está despejada y que el cajón de goteo de grasa no está lleno.
- Cuando cocine a la parrilla, corte las partes de grasa de la carne, cierre la tapa y ponga los quemadores a fuego medio o bajo.

11. MANTENIMIENTO DEL APARATO

11.1. Cómo limpiar la parrilla

Le recomendamos limpiar la parrilla después de cada uso con un accesorio Barbecue.

💡 También puede limpiar la parrilla con un detergente suave o con bicarbonato de sodio. No utilice limpiadores de horno para limpiar la parrilla.

11.2. Cómo limpiar la cuba

Le recomendamos limpiar la cuba después de cada uso con un accesorio Barbecue, un estropajo metálico y productos de limpieza abrasivos. Utilícelos de la misma forma en la que limpia la parrilla.

⚠ No utilice objetos afilados ni golpee el aparato contra superficies duras.

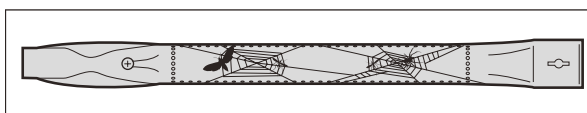
⚠ Evite que el aparato entre en contacto con líquidos fríos mientras esté caliente.

11.3. Limpieza de quemadores y tubos Venturi

11.3.1. ¿Por qué hay que limpiar los quemadores y los tubos Venturi?

Las arañas y los insectos pueden construir telarañas y nidos en los quemadores y en los tubos Venturi, bloqueando así el suministro de gas a los quemadores. Consecuencia:

- no se pueden encender los quemadores. Si logra encender los quemadores, estos solo producirán llamas amarillas y humeantes.
- El gas puede encenderse fuera del nivel de los tubos Venturi con las perillas. Estas llamas se denominan «llamas de retorno» y pueden causar lesiones graves y daños materiales.



i Los daños que se produzcan como resultado del bloqueo de los quemadores y los tubos Venturi se considerarán producto de un mantenimiento deficiente y no quedarán cubiertos por la garantía.

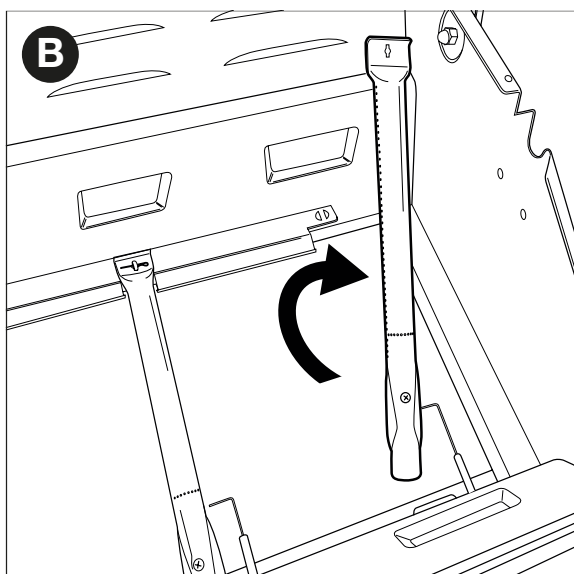
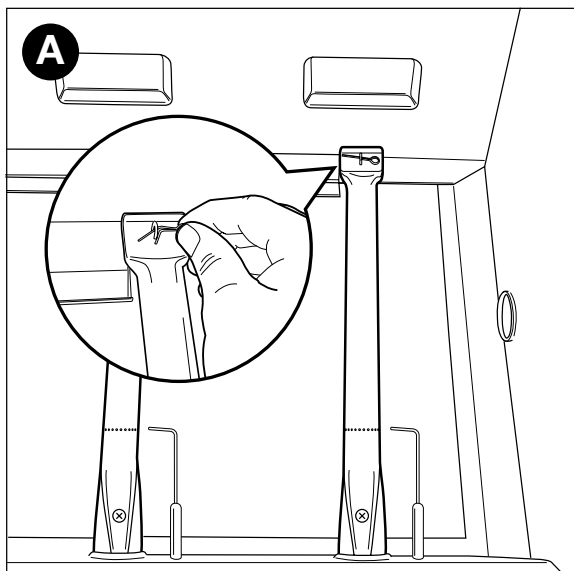
11.3.2. ¿Cuándo hay que limpiar los quemadores y los tubos Venturi?

Limpie los quemadores y los tubos Venturi del aparato de la siguiente manera:

- Antes de utilizar el aparato por primera vez o después de un largo período sin utilizarse.
- Al menos dos veces al año y una vez al principio de la temporada.

11.3.3. Limpieza de quemadores y tubos Venturi

1. Retire los quemadores del aparato como se muestra en los diagramas. Si observa que un quemador está dañado, debe reemplazarlo.
2. Limpie los quemadores y los tubos Venturi con un cepillo pequeño o un instrumento para limpiar tuberías de fabricación propia (un clip doblado, un cepillo para tuberías, etc.).
3. Vuelva a colocar los quemadores en su lugar. Asegúrese de que los tubos Venturi estén situados sobre las aberturas de las válvulas de gas.



11.4. Mantenimiento de piezas recubiertas con esmalte, acero inoxidable y pintura en polvo

El aparato se compone de piezas recubiertas de esmalte, acero inoxidable y pintura en polvo. Cada uno de estos materiales requiere un mantenimiento diferente:

Material	Cómo mantener los siguientes materiales
Esmalte	<ul style="list-style-type: none"> • No utilice objetos afilados ni golpee el aparato contra superficies duras. • Evite que el aparato entre en contacto con líquidos fríos mientras esté caliente. • Puede utilizar estropajos metálicos y productos de limpieza abrasivos.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • No utilice detergentes agresivos o abrasivos, ni productos para limpieza de metales. • Utilice detergentes suaves y déjelos reposar sobre el acero. • Utilice una esponja suave o un trapo. • Después de limpiar el aparato, aclárelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.
Powder coated	<ul style="list-style-type: none"> • No utilice objetos afilados. Utilice productos de limpieza suaves y una esponja suave o un trapo. • Después de limpiar el aparato, aclárelo bien y deje que se seque completamente antes de guardarlo.

- ⚠ Para evitar que las piezas de acero inoxidable se oxiden, procure que no entren en contacto con el cloro, la sal y el hierro.
- ⚠ Los daños derivados de no seguir estas instrucciones se consideran como mantenimiento inadecuado y no están cubiertos por la garantía.

Bajo la vista desarrollada (en la segunda parte del manual), podrá encontrar una lista de todas las piezas del aparato. Dicha lista incluye un símbolo que especifica el material del que está hecha cada pieza; de este modo, podrá consultar cómo realizar el mantenimiento de cada una de ellas. Los símbolos son los siguientes:

Symbol	Material
●	Esmalte
■	Stainless steel
★	Powder coated

11.5. Cómo guardar el aparato

Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, guárdelo en un lugar seco.

Antes de guardar el aparato, siga estas instrucciones:

- Desconecte la bombona de gas. Nunca guarde el aparato en interiores (ni siquiera en un garaje o un cobertizo) si todavía está conectado a la bombona de gas.
- Limpie los quemadores y las parrillas, empápelos con aceite y envuélvalos con papel.
- Retire la pila AA del encendedor.
- Tape el aparato con una funda Barbecue. Registre el aparato en www.barbecue.com para saber qué funda necesita.

11.6. Almacenamiento de bombonas de gas

Estas instrucciones son adecuadas tanto para bombonas de gas vacías como para bombonas llenas.

- Guarde siempre las bombonas de gas fuera de casa en un lugar bien ventilado. Asegúrese de que las bombonas no estén expuestas a altas temperaturas ni a la luz solar directa.
- Nunca guarde las bombonas de gas en lugares donde puedan calentarse demasiado (por ejemplo, en un automóvil, en un barco, etc.).
- Nunca guarde la bombona de gas o la bombona de gas de repuesto dentro del aparato.
- Nunca deje una bombona de gas de repuesto cerca de un aparato de gas que esté en uso.
- Guarde siempre las bombonas de gas fuera del alcance de los niños.
- Almacene y transporte siempre las bombonas de gas en posición vertical.

11.7. Cómo encargar piezas de repuesto

Con el tiempo, las piezas que están expuestas al fuego o al calor intenso tendrán que reemplazarse.

Siga estos pasos para pedir repuestos:

1. Encontrará una lista con todos los números de referencia debajo de la vista desarrollada en la segunda parte de este manual y en www.barbecue.com.



Si ha registrado su aparato en línea, podrá encontrar la lista correspondiente de forma automática.

2. Solicite la pieza de repuesto que necesite a través de su punto de venta. Puede pedir piezas que estén dentro y fuera de la garantía.

12. GARANTÍA

12.1. Cobertura

El aparato incluye una garantía limitada de cinco años. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- El aparato se ha utilizado, se ha montado y se ha mantenido según las instrucciones del presente manual. Los daños debidos a un mal uso, un montaje incorrecto o un mantenimiento inadecuado no se consideran defectos de fabricación.
- Puede presentar el recibo, la fecha de compra y el número de serie exclusivo de su aparato. Este número de serie consta de 16 dígitos. El número puede encontrarse en los siguientes lugares:
 - El presente manual.
 - El embalaje del aparato.
 - La placa de características del interior de la barbacoa de gas.
- La garantía se limita a la reparación o sustitución de las

piezas defectuosas.

- Garantía de 5 años en caso de quemado o penetración de óxido en las siguientes piezas:
 - La cuba
 - La tapa
 - Los quemadores
 - Las parrillas de hierro fundido esmaltadas
 - Garantía de 2 años para todas las demás piezas
- La garantía solo es válida para particulares.

El departamento de calidad de Barbecue comprobará si existen defectos en las piezas y si los defectos no se deben a un uso, montaje o mantenimiento incorrectos.

Si no se cumplen todas estas condiciones, no se aplicará la garantía. En cualquier caso, la garantía se limitará a la reparación o sustitución de las piezas defectuosas.

12.2. Fuera de cobertura

La garantía no cubre los siguientes daños y defectos:

- El desgaste normal por el uso (oxidación, deformación, decoloración, etc.) de las piezas que están expuestas directamente al fuego o a altas temperaturas. Estas piezas deben reemplazarse de vez en cuando.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación (imperfecciones, desviaciones mínimas y diferencias en el color del esmalte). Dichas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Cualquier daño causado por un mantenimiento, almacenaje o montaje incorrectos, o por modificaciones realizadas a las piezas preinstaladas.
- Cualquier daño causado por un uso indebido del aparato (no utilizarlo según las instrucciones del manual, utilizarlo con fines comerciales, etc.).
- Cualquier daño indirecto derivado de un uso negligente o incorrecto del aparato.
- Oxidación o decoloración debidas a factores externos, al uso de productos de limpieza agresivos, a la exposición al cloro, etc. Estos daños no se consideran defectos de fabricación.

13. INFORMACIÓN TÉCNICA

13.1. Placa de características

La placa de características contiene toda la información técnica del aparato. El número puede encontrarse en los siguientes lugares:

- En la segunda parte de este manual.
- En el interior de la barbacoa de gas.

13.2. Diámetros de los inyectores

- Quemador principal: 0,98 mm
- Quemador lateral: 0,85 mm

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Soluciones
Calor insuficiente	<ul style="list-style-type: none">• Suministro de gas cerrado• Tubos Venturi no situados sobre las aberturas de las válvulas de gas• Aberturas del quemador bloqueadas • Bombona de gas (casi) vacía• Regulador de presión no conectado correctamente a la bombona o manguera	<ul style="list-style-type: none">• Abra el suministro de gas.• Coloque los tubos Venturi sobre las aberturas de las válvulas de gas.• Limpie las aberturas de los quemadores o reemplace los quemadores.• Reemplace la bombona de gas.• Vuelva a conectar el regulador de presión a la bombona o la manguera.


Temperatura excesiva o llamaradas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos con mucha grasa Aberturas de drenaje de grasa bloqueadas, grasa en la cuba o en los quemadores Temperatura demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Quite la grasa de los alimentos o seleccione un fuego más bajo para los quemadores. Limpie la abertura de drenaje de grasa, la cuba y los quemadores. Seleccione un fuego más bajo para los quemadores o cocine los alimentos de forma indirecta.
Problema	Posibles causas	Soluciones
El calor no se distribuye uniformemente sobre la superficie de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Es normal que se presenten diferencias de calor; consulte el apartado «1.7 Cómo utilizar el calor de forma eficiente» y «10.6 Cómo utilizar las zonas de calor». Posibles causas en caso de diferencias considerables de calor: Aparato no precalentado 	<ul style="list-style-type: none"> Precalente el aparato.
Llamas amarillas	<ul style="list-style-type: none"> Quemadores o tubos Venturi bloqueados Sal en los quemadores Aparato conectado al butano 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los quemadores y los tubos Venturi. Quemadores limpios Conecte el aparato al propano y use un regulador de presión adecuado.
Llama incompleta	<ul style="list-style-type: none"> Quemador bloqueado, perforado o corroído 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie o reemplace el quemador.
Llamas de retorno (llamas fuera de los tubos Venturi o en las perillas)	<ul style="list-style-type: none"> Quemadores o tubos Venturi bloqueados 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre el suministro de gas y ponga los quemadores en posición OFF. Deje que el aparato se enfríe. Limpie los quemadores y los tubos Venturi.
Llamas más altas que el borde de la cuba	<ul style="list-style-type: none"> Viento Bombona de gas (casi) vacía Grasa en la cuba o en los quemadores 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la parte trasera del aparato contra el viento. Reemplace la bombona de gas. Limpie la cuba y los quemadores.
Zumbido en el regulador de presión	<ul style="list-style-type: none"> Tiempo templado Bombona de gas nueva (llena) 	<ul style="list-style-type: none"> No existe riesgo ni se debe a un fallo; dejará de ocurrir después de un breve período de tiempo.
El quemador produce un silbido en posición LOW	<ul style="list-style-type: none"> Inyector de gas, tubo Venturi o quemador sucios 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el inyector de gas, el tubo Venturi y el quemador.
Falla el encendido del quemador (tanto con el encendedor incorporado como con cerillas)	<ul style="list-style-type: none"> Quemador o tubo Venturi bloqueados No hay suministro de gas 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el quemador y el tubo Venturi. Abra el suministro de gas y presione el botón de seguridad del regulador de presión (no está presente en todos los reguladores).
Los quemadores no pueden encenderse con el encendedor incorporado	<ul style="list-style-type: none"> No se ha insertado la pila o está insertada de forma incorrecta El quemador central no se enciende primero El cableado del encendedor no está conectado correctamente Electrodo dañado Conexión a tierra incorrecta Encendedor defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Inserte una pila o vuelva a insertarla con la polaridad correcta. Encienda primero el quemador central. Compruebe todas las conexiones del encendedor y vuelva a conectarlo. Reemplace el electrodo. Compruebe los electrodos, los quemadores y el encendedor, y vuelva a montar las piezas. Reemplace el encendedor.
No se producen chispas ni sonidos al presionar el encendedor	<ul style="list-style-type: none"> No se ha insertado la pila o está insertada de forma incorrecta Pila agotada Botón del encendedor colocado incorrectamente Generador de chispas defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Inserte una pila o vuelva a insertarla con la polaridad correcta. Reemplace la pila. Vuelva a montar el botón del encendedor. Reemplace el generador de chispas.
Solo se produce un sonido (pero no chispas) al presionar el encendedor	<ul style="list-style-type: none"> Conexión a tierra incorrecta Quemador y electrodo demasiado separados 	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a conectar el generador de chispas y los electrodos. Doble ligeramente el electrodo para acercarlo al quemador.
Chispas visibles que no alcanzan los quemadores	<ul style="list-style-type: none"> Cableado defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el cableado.
Chispas visibles pero no en todos los electrodos o con potencia insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> Conexión a tierra incorrecta Pila (casi) agotada Electrodos húmedos o defectuosos 	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a conectar el generador de chispas. Reemplace la pila. Seque los electrodos con papel de cocina o reemplace los electrodos.


IT - GUIDA PER L'UTENTE

1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecue. Siamo certi che sarà molto divertente usarlo. Registrando il barbecue online, si otterranno numerosi vantaggi e potrà essere utilizzato al meglio.


- Sarà possibile accedere alla guida per l'utente online completa per conoscere perfettamente l'elettrodomestico.
- Forniamo un servizio post-vendita personalizzato, per cui sarà possibile trovare e ordinare i ricambi in maniera semplice e rapida. In tal modo, sarà possibile sfruttare al massimo l'assistenza in garanzia.
- Si riceveranno informazioni sugli aggiornamenti del prodotto.
- Si apprenderanno molti trucchi nuovi.

 Per ulteriori informazioni sulla registrazione dell'elettrodomestico, visitare www.barbecue.com.

 Barbecue rispetta la privacy degli utenti. I dati personali degli utenti non saranno mai venduti, distribuiti o condivisi con altri.

2. INFORMAZIONI SU QUESTA GUIDA


Questa guida si compone di due parti. La prima parte contiene istruzioni generali riguardanti il montaggio, l'uso, la manutenzione e la garanzia. La seconda parte (che inizia a pagina 91) contiene illustrazioni, elenchi dei componenti e disegni di montaggio.

 Se un'illustrazione corrisponde a un'istruzione specifica riportata nella guida, il riferimento viene indicato con questo pittogramma a forma di matita.

3. ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

3.1. Attenersi scrupolosamente a queste istruzioni


Leggere tutte le istruzioni prima di adoperare l'elettrodomestico. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni. Se le istruzioni per il montaggio o per l'uso dell'elettrodomestico non vengono seguite attentamente, potrebbero verificarsi incendi e danni materiali.

 Eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni (montaggio errato, uso improprio, manutenzione scorretta ecc.) non sono coperti dalla garanzia.

3.2. L'uso del gas richiede particolare attenzione

L'utilizzo del gas è sicuro purché vengano attuate alcune precauzioni:

- Conservare sempre le bombole di gas fuori casa e in un luogo ben ventilato. Accertarsi che le bombole non siano esposte ad alte temperature o alla luce solare diretta.
- Non conservare mai la bombola di gas o la bombola di ricambio nel vano dell'elettrodomestico.
- Non conservare mai la bombola di gas di ricambio vicino a un elettrodomestico a gas in uso.
- Dopo l'uso, chiudere sempre l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Non fumare mai in prossimità di un elettrodomestico a gas in uso o di una bombola di gas (piena o vuota).

 Se si sente odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas, spegnere tutte le fiamme e aprire il coperchio dell'elettrodomestico. Se l'odore persiste, chiamare il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

3.3. Scelta del luogo adatto

Adoperare l'elettrodomestico solo all'esterno. Se l'elettrodomestico viene utilizzato in ambienti interni (anche in un garage o un capannone), esiste il rischio di intossicazione da monossido di carbonio.

Per la scelta della posizione, tenere conto delle seguenti indicazioni:

- Collocare l'elettrodomestico ad almeno 3 metri di distanza dagli edifici, in un luogo aperto e ben ventilato.
- Accertarsi che il flusso d'aria dei bruciatori e delle aperture di ventilazione nel vano non sia ostacolato.
- Non collocare il barbecue sotto strutture sporgenti (verande, tetti ecc.) o sotto il fogliame.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie solida e stabile. Non collocare l'elettrodomestico su veicoli in movimento (barche, rimorchi e così via).

3.4. Istruzioni di sicurezza

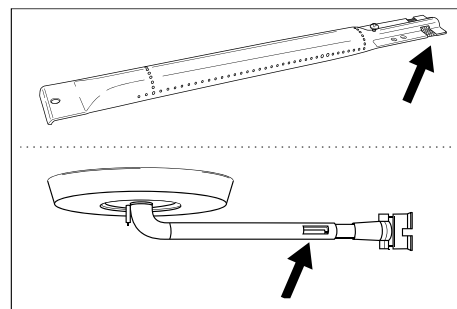
- Utilizzare solo all'esterno.
- Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- Non spostare l'elettrodomestico mentre viene utilizzato.
- Non lasciare mai incustodito l'elettrodomestico durante l'uso, specialmente in presenza di bambini o animali.
- **AVVERTENZA:** le parti esposte possono diventare molto calde. Tenere lontani i bambini.
- Quando è necessario toccare le parti calde (coperchio, griglia ecc.), proteggersi adeguatamente.
- Durante l'uso, tenere lontano l'elettrodomestico da materiali infiammabili.
- Durante l'uso dell'elettrodomestico, mantenere a distanza di sicurezza materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- Non adoperare legno, carbone di legna, pietra lavica o bricchetti di ceramica in un elettrodomestico a gas.
- Non utilizzare l'elettrodomestico sotto l'effetto di alcol o droghe.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Non apportare alcuna modifica all'elettrodomestico.

4. NOZIONI RICORRENTI

Questa parte della guida elenca le definizioni di alcune nozioni meno familiari. Tali nozioni ricorrono in vari argomenti della guida.

4.1. Tubi Venturi

I tubi Venturi sono i tubicini applicati all'ingresso dei bruciatori. Sul lato dei tubi Venturi è presente un'apertura. L'apertura è visibile sui bruciatori principali e sul bruciatore laterale:



Il gas percorre i tubi Venturi verso i bruciatori. Il gas viene miscelato con l'aria (e quindi con l'ossigeno) attraverso le aperture sui lati. Questa miscela essenziale per una corretta combustione nei bruciatori: una fiamma pulita richiede una corretta miscela di gas e ossigeno.


4.2. Coperchi dei bruciatori

I coperchi dei bruciatori sono collocati sopra i bruciatori del barbecue. Proteggono i bruciatori dal grasso che cola e sono essenziali per il funzionamento del barbecue. Le aperture

coperte sui lati dei coperchi distribuiscono il calore sulla griglia in modo che si riscaldi in maniera più rapida e uniforme.

4.3. Smalto

Alcuni componenti dell'elettrodomestico sono ricoperti di uno strato di vetro fuso (smalto). Questo smalto protegge dalla corrosione il metallo sottostante. Lo smalto è un materiale di alta qualità: resiste alla corrosione, non si degrada alle alte temperature ed è molto facile da pulire.

 Poiché lo smalto è meno flessibile del metallo su cui è applicato, se l'elettrodomestico viene utilizzato in modo errato potrebbero staccarsi pezzi di smalto. Per evitare questo problema, il montaggio dei componenti smaltati richiede attenzione e lo smalto deve essere pulito come descritto nelle istruzioni riportate in questa guida.

4.4. Fiammate

Le fiammate sono lingue di fuoco improvvise che si sprigionano dalla coppa durante la cottura alla griglia. Di solito sono causate dal grasso gocciolante o dalla marinatura.

5. MONTAGGIO DELL'ELETTRODOMESTICO


5.1. Istruzioni di sicurezza


- Non apportare modifiche all'elettrodomestico durante il montaggio. Per evitare pericoli, le parti premontate e/o sigillate dal produttore non devono essere modificate.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni per il montaggio.
- L'utente è responsabile del corretto montaggio dell'elettrodomestico. Eventuali danni dovuti al montaggio errato non sono coperti dalla garanzia.


5.2. Montaggio dell'elettrodomestico


Utensili necessari: un cacciavite Phillips, un cacciavite a testa piatta e una batteria AA (per l'accenditore elettrico). L'elettrodomestico è fornito senza batterie.

1. Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile.
2. Montare l'elettrodomestico come illustrato nei disegni di montaggio.

 I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte di questa guida, dopo il disegno esploso dell'elettrodomestico (v. pagina 93).

 Il montaggio dei componenti smaltati richiede particolare attenzione. L'utensile e le viti possono danneggiare lo smalto. Per proteggere lo smalto attorno alle viti, utilizzare le rondelle in fibra fornite in dotazione.

 La confezione in blister potrebbe contenere un numero di viti superiore a quelle necessarie, per cui è possibile che rimangano alcune viti dopo il montaggio.



 La confezione contiene un kit di emergenza che include ricambi (viti, bulloni, rondelle in fibra, ecc.) da utilizzare in caso di smarrimento o rottura di un componente.


6. COLLEGAMENTO DEL GAS ALL'ELETTRODOMESTICO


6.1. Quale bombola di gas, tubo e regolatore occorre utilizzare?

Per collegare il gas all'elettrodomestico, occorre innanzitutto acquistare una bombola di gas, un tubo flessibile e un regolatore di pressione. La tabella seguente indica il tipo di bombola di gas, tubo e regolatore da utilizzare. In Belgio (BE), ad esempio, è necessario utilizzare una bombola di propano con tubo e regolatore da 37 mbar o una bombola di butano


con tubo e regolatore da 28-30 mbar.

Paese	Bombola di gas, tubo e regolatore		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28- 30 mbar	propano, butano o miscele di questi gas	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28- 30 mbar	butano	
	37 mbar	propano	

 L'elettrodomestico è stato progettato per essere utilizzato con bombole di butano o propano da 4,5 a 15 kg ed è dotato di un'apposita valvola di riduzione. Con l'elettrodomestico è preferibile utilizzare il propano. Il propano garantisce una combustione di alta qualità ed è meno sensibile al gelo. L'altezza della bombola del gas non deve essere superiore a 70 cm, indipendentemente dalla larghezza o dal diametro (D) o dalla bombola.

 Acquistare sempre insieme il regolatore di pressione e la bombola di gas.

Non tutti i regolatori si adattano a tutte le bombole di gas.

 Utilizzare solo tubi del gas e regolatori omologati nel paese in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.

6.2. Istruzioni di sicurezza

- Non collegare mai il tubo del gas direttamente all'elettrodomestico. Alla bombola di gas occorre applicare prima un regolatore di pressione.
- Non modificare mai i componenti premontati o sigillati della bombola di gas, del tubo o del regolatore di pressione.
- Ridurre il più possibile la lunghezza del tubo (max 1,5 m) per evitare che strisci a terra.
 - Non deformare né piegare il tubo del gas. Il tubo non deve essere troppo teso e non deve attorcigliarsi. Il tubo non deve entrare a contatto con elementi che potrebbero scaldarsi.
 - In conformità alle normative nazionali in vigore, il tubo deve essere sostituito se è danneggiato o evidenzia segni di lacerazione.
- La bombola di gas deve essere sempre in posizione verticale.
- Accertarsi dell'assenza di perdite di gas ogni volta che si modificano i collegamenti del gas. Vedere "7.5. Controllo delle perdite di gas".

6.3. Collegare il tubo all'elettrodomestico

Francia:

L'elettrodomestico può essere utilizzato con due tipi di tubi del gas.

- Tubo del gas da collegare all'estremità dell'elettrodomestico e sul regolatore di pressione, fissato con fascette stringitubo (in conformità alla norma XP D 36-110). Lunghezza consigliata: 1,25 m
- Tubo del gas (conforme alla norma XP D 36-112) con dado

G ½ per il collegamento diretto all'elettrodomestico e dado M20×1,5 m per il collegamento diretto al regolatore di pressione; lunghezza consigliata: 1,25 m.


Altri paesi:

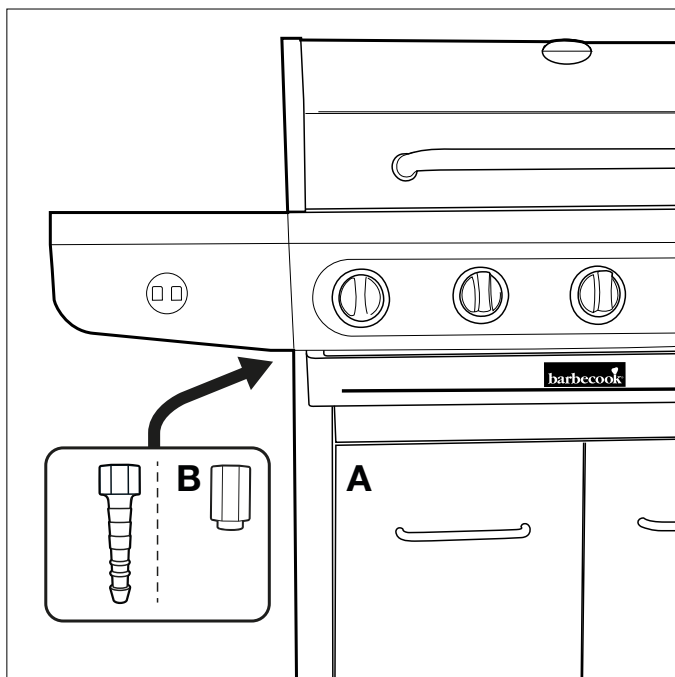
È preferibile utilizzare un tubo flessibile per gas butano o propano. La lunghezza del tubo non deve essere superiore a 1,50 m.

Per collegare il tubo del gas all'elettrodomestico, montare un raccordo al tubo del gas sull'elettrodomestico.

L'elettrodomestico è fornito con due raccordi differenti per l'uso in paesi diversi.

Paese	Raccordo
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Raccordo A
FR	Raccordo B

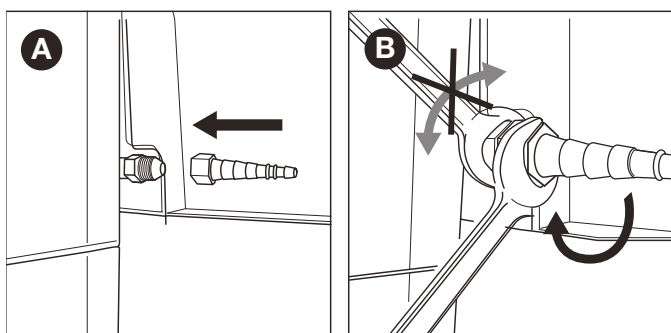
 Se il proprio paese non è elencato nella tabella, utilizzare il raccordo conforme alle norme vigenti nel proprio paese.



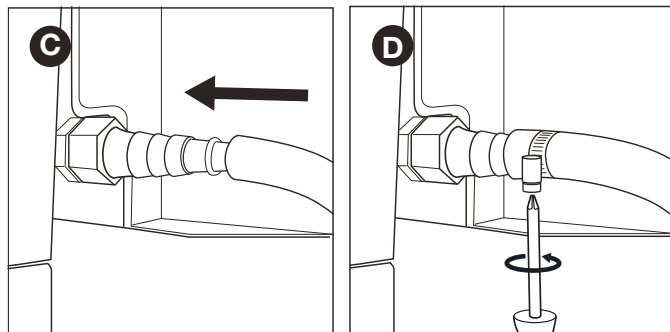
6.3.1. Raccordo A

Utensili necessari: chiave da 19 mm e cacciavite Phillips.

1. Avvitare il raccordo sul tubo del gas dell'elettrodomestico (A) e stringerlo con una chiave da 19 mm (B).



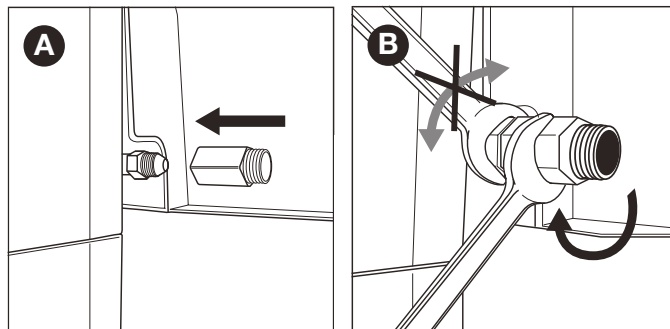
2. Far scorrere il tubo sul raccordo (C) e stringere l'anello di serraggio con un cacciavite Phillips (D).
SUGGERIMENTO: applicare sul raccordo una piccola quantità di detersivo per stoviglie e riscaldare l'estremità del tubo del gas con un asciugacapelli in modo che il detersivo scorra in maniera uniforme sul raccordo.



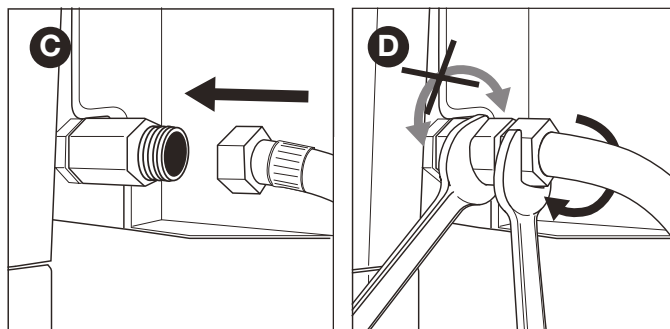
6.3.2 Raccordo B

Utensili necessari: chiave da 22 mm e chiave regolabile.

1. Avvitare il raccordo sul tubo del gas dell'elettrodomestico (A) e stringerlo con una chiave da 22 mm (B).



2. Avvitare il tubo del gas sul raccordo (C) e fissarlo con due chiavi. Tenere fermo il raccordo con una chiave da 22 mm e stringere il tubo con una chiave regolabile.

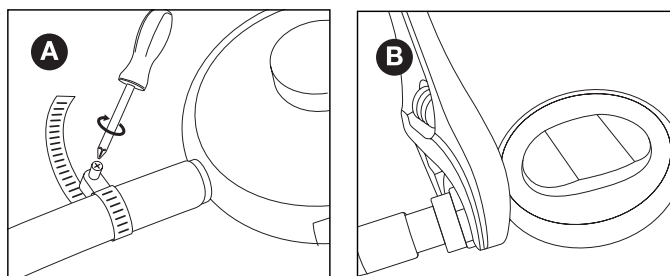


6.4. Collegare il tubo e la bombola di gas al regolatore.

Utensili necessari: cacciavite Phillips e/o chiave regolabile, a seconda del tipo di regolatore utilizzato.

1. Collegare il tubo al regolatore di pressione. Procedere come indicato di seguito:

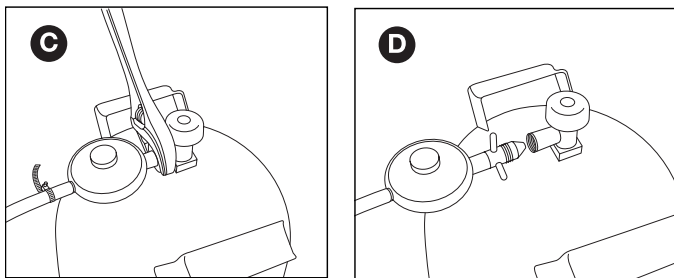
- Se il tubo è dotato di un anello di serraggio, far scorrere il tubo sul regolatore e stringere l'anello di serraggio con un cacciavite Phillips (A).
- Se il tubo è dotato di un dado, avvitare il tubo sul regolatore e stringere il dado con una chiave regolabile (B).




2. Collegare il regolatore di pressione alla bombola di gas. Procedere come indicato di seguito:

- Se il regolatore è dotato di un dado, avvitare in senso orario il regolatore sulla bombola del gas e stringere il dado con

una chiave regolabile (C).




- Se il regolatore è filettato, avvitarlo sulla bombola di gas in senso antiorario (D).

 Adoperare solo regolatori conformi alla norma EN 16129.

6.5. Sostituzione della bombola di gas

1. Chiudere l'alimentazione del gas e impostare su OFF tutte le manopole di controllo.
2. Scollegare la bombola di gas vuota e collegare la bombola di gas piena.
3. Controllare la bombola di gas, il tubo flessibile e tutti i collegamenti del gas per individuare eventuali perdite. Vedere "7. Controllo delle perdite di gas".


 Quando si sostituisce la bombola di gas, tenersi sempre lontani da fonti di accensione.

7. CONTROLLO DELLE PERDITE DI GAS

7.1. Perché controllare le perdite di gas?

Il propano e il butano sono entrambi più pesanti dell'aria. Per tale motivo, questi gas non si disperdono se fuoriescono dall'elettrodomestico. Nelle giornate con tempo sereno, il gas fuoriuscito potrebbe accumularsi all'interno e attorno all'elettrodomestico, accendersi ed esplodere.

7.2. Quando controllare le perdite di gas?

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta o dopo un lungo periodo di inutilizzo.
 -  Accertarsi dell'assenza di perdite di gas se l'elettrodomestico è stato montato dal fornitore.
- Questo controllo deve essere effettuato ogni volta che viene sostituito un componente del gas.
- Almeno una volta all'anno, preferibilmente all'inizio della stagione.

7.3. Istruzioni di sicurezza

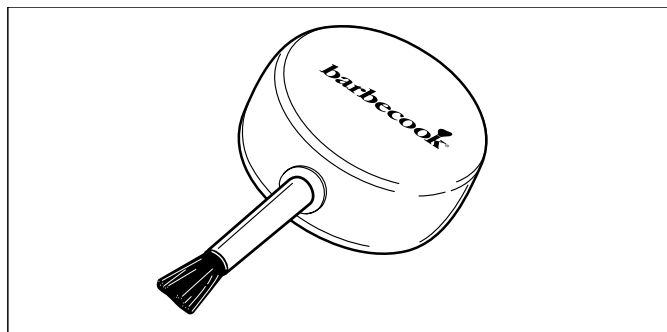
- Collocare l'elettrodomestico all'esterno, in un luogo ben ventilato. Accertarsi dell'assenza di fiamme o fonti di calore in prossimità dell'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai accendini o fiammiferi per controllare la presenza di perdite di gas.
- Durante il controllo delle perdite di gas, non fumare e non accendere i bruciatori.

7.4. Quali materiali occorrono?

Per controllare le perdite di gas, occorrono:

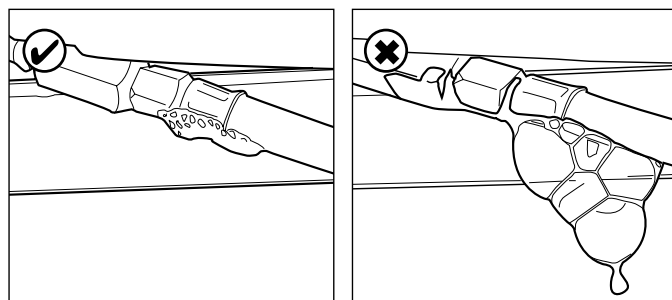
- Un liquido di prova. È possibile utilizzare uno spray per rilevare le perdite pronto all'uso o una miscela di acqua (50%) e detersivo per stoviglie (50%).
- Lo strumento per il test delle perdite fornito con l'elettrodomestico. Questo liquido serve ad aspirare il liquido di prova e

applicarlo ai componenti del gas o ai collegamenti da controllare.



7.5. Controllo delle perdite di gas

È possibile controllare le perdite di gas applicando un liquido di prova a tutti i componenti e ai collegamenti del gas. Se si formano grosse bolle su un determinato componente o collegamento, è presente una perdita di gas.

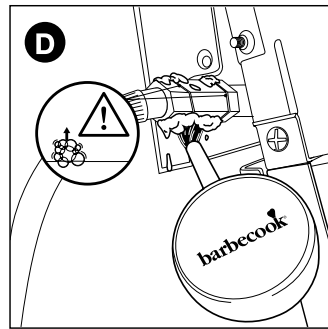
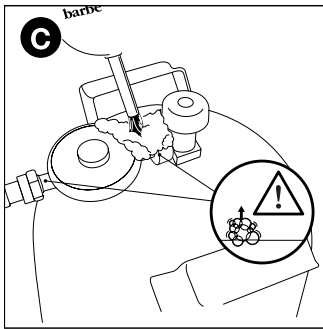
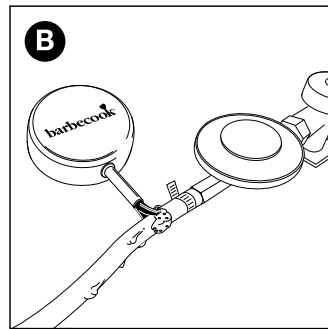
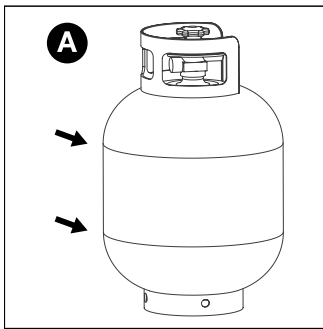


Per controllare le perdite di gas, procedere come indicato di seguito:

1. Collocare l'elettrodomestico in un ambiente esterno.
2. Preparare lo strumento per il test delle perdite e il liquido di prova (spray per il rilevamento di perdite o miscela di acqua e detersivo per stoviglie).
3. Aprire il coperchio e impostare su OFF tutte le manopole di controllo.
4. Aprire lievemente l'alimentazione del gas. A tal fine, ruotare una sola volta la valvola sull'alimentazione del gas.
5. Aspirare una piccola quantità di liquido di prova con lo strumento per il controllo delle perdite e applicarlo sulla zona da controllare.

È necessario controllare i seguenti componenti:

- I cordoni di saldatura sulla bombola di gas (A)
- Il tubo (B)
- I collegamenti tra la bombola di gas e il regolatore di pressione, e tra il regolatore di pressione e il tubo flessibile (C)
- Il collegamento tra il tubo flessibile e l'elettrodomestico (D)



⚠ Il regolatore di pressione e il raccordo dell'elettrodomestico possono essere diversi dagli esempi illustrati nelle figure.

6. Procedere come indicato di seguito::

- Se si scopre una perdita, seguire le istruzioni in "7.6 In caso di perdita di gas".
- In assenza di perdite, chiudere l'alimentazione del gas, sciacquare accuratamente tutti i componenti con acqua e asciugarli perfettamente.

7.6. In caso di perdita di gas

1. Chiudere l'alimentazione del gas e procedere come indicato di seguito:
 - Se la perdita è stata rilevata su uno dei collegamenti, stringere saldamente il collegamento che perde.
 - Se la perdita è stata rilevata sulla bombola o sul tubo del gas, sostituire la bombola o il tubo del gas.
2. Controllare di nuovo il collegamento o il componente dov'è stata rilevata la perdita.
3. Se la perdita non è stata eliminata, occorre contattare un rivenditore Barbecue. Non cominciare a utilizzare l'elettrodomestico fino a quando la perdita non è stata eliminata.

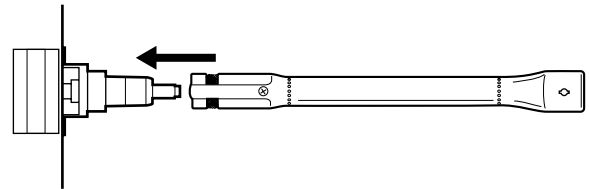
⚠ Consultare www.barbecue.com per un elenco dei rivenditori Barbecue più vicini.

8. PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

8.1. Prima di ogni utilizzo

Ogni volta che si utilizza l'elettrodomestico, effettuare i seguenti controlli:

- L'elettrodomestico è installato in un luogo adatto. Vedere "3.3 Scelta di un luogo adatto".
- Il tubo non striscia a terra e non può entrare a contatto con superfici calde o con grasso gocciolante.
- Il bruciere è pulito. È preferibile pulire il bruciere dopo ogni utilizzo. Vedere "11.2 Pulizia del bruciere".
- I bruciatori e i tubi Venturi non sono ostruiti da nidi di insetti o ragnatele. Vedere "11.3 Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi".
- I bruciatori sono montati correttamente. I tubi Venturi devono essere collocati sopra le aperture delle valvole del gas.



⚠ Per accertarsi che i collegamenti del gas siano in ordine, effettuare un controllo delle perdite di gas dell'elettrodomestico prima di ogni utilizzo. Vedere "7. Controllo delle perdite di gas".

8.2. Prima di utilizzare per la prima volta l'elettrodomestico (o dopo un lungo periodo di inutilizzo)

Se si utilizza l'elettrodomestico per la prima volta o dopo un lungo periodo di inutilizzo, è necessario effettuare alcuni controlli supplementari:

- Consultare attentamente tutte le istruzioni riportate in questa guida (solo prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta).
- Controllare se l'elettrodomestico perde gas. Vedere "7. Controllo delle perdite di gas".

⚠ Accertarsi dell'assenza di perdite di gas se l'elettrodomestico è stato montato dal fornitore.

- Pulire i bruciatori e i tubi Venturi (solo dopo un lungo periodo di inutilizzo). Vedere "11.3 Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi".
- Tenere acceso per un po' di tempo l'elettrodomestico prima di collocare gli alimenti sulla griglia (solo prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta). Vedere "8.3 Accensione iniziale dell'elettrodomestico".

8.3. Accensione iniziale dell'elettrodomestico

Tenendo acceso l'elettrodomestico per un po' di tempo prima di utilizzarlo per la prima volta, si facilita l'eliminazione di eventuali grassi residui utilizzati nel processo di fabbricazione. Procedere come indicato di seguito:

1. Accendere i bruciatori principali e impostare su HIGH le manopole di controllo. Vedere "9.2 Accensione dei bruciatori principali".
2. Chiudere il coperchio e lasciare acceso l'elettrodomestico per 15 minuti. Non collocare ancora gli alimenti sulla griglia.
3. Dopo 15 minuti, aprire il coperchio e lasciare acceso l'elettrodomestico per altri 5 minuti (con le manopole di

controllo ancora impostate su HIGH).

- Una volta trascorsi 5 minuti, l'elettrodomestico è pronto per l'uso ed è possibile collocare gli alimenti sulla griglia.

9. ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

i Per accendere i bruciatori con l'accenditore elettrico, è necessario inserire una batteria AA nell'accenditore. La batteria non è fornita con l'elettrodomestico. Lo scomparto batteria per l'accenditore è collocato nel vano dell'elettrodomestico.

9.1. Istruzioni per la sicurezza

- Prima di accendere l'elettrodomestico, effettuare tutti i controlli specificati in "8. Preparazione dell'elettrodomestico per l'uso".
- Accertarsi che il coperchio sia aperto ogni volta che si accende un bruciatore.
- Non chinarsi mai direttamente su un bruciatore quando viene acceso.

9.2. Accensione dei bruciatori principali

9.2.1 Utilizzo dell'accenditore

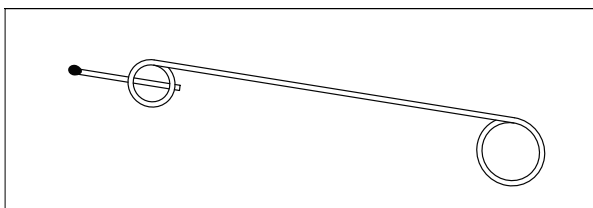
- Aprire il coperchio e impostare su OFF le manopole di controllo dei bruciatori principali.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere 10 secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Premere la manopola di controllo di un bruciatore, impostarla su HIGH e lasciarla in posizione. L'accenditore integrato produrrà le scintille che accenderanno il bruciatore.

⚠ Cominciare accendendo prima un solo bruciatore principale. Non accendere mai tutti i bruciatori principali contemporaneamente.

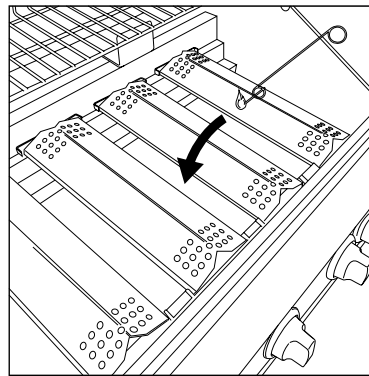
- Se il bruciatore non si accende dopo tre tentativi, impostare su OFF la manopola di comando del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
- Provare nuovamente ad accendere il bruciatore. Se ancora non si accende, provare ad accendere il bruciatore con un fiammifero o consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.

9.2.2 Utilizzo di un fiammifero

- Collocare un fiammifero nel portafiammiferi.



- Aprire il coperchio e impostare su OFF le manopole di controllo dei bruciatori principali.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere dieci secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Accendere il fiammifero e tenerlo a circa 13 mm di distanza dal bruciatore.



- Impostare su HIGH la manopola di controllo di un solo bruciatore.

⚠ Cominciare accendendo prima un solo bruciatore principale. Non accendere mai tutti i bruciatori principali contemporaneamente.

- Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
- Provare nuovamente ad accendere il bruciatore. Se l'operazione non riesce, consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.
- Se è acceso un solo bruciatore, è possibile accendere gli altri bruciatori impostando su HIGH le manopole di controllo.

9.3. Accensione del bruciatore laterale

⚠ Il bruciatore laterale può contenere solo teglie di peso non superiore a 9 kg e diametro non superiore a 220 mm.

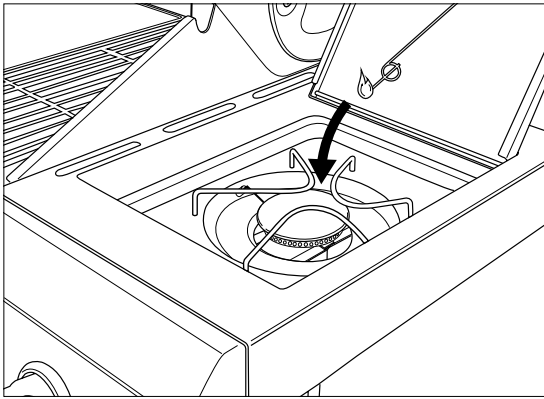
⚠ Quando viene utilizzato il bruciatore laterale, il suo coperchio deve rimanere aperto.

9.2.1 Utilizzo dell'accenditore

- Aprire il coperchio e impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore laterale.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere dieci secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Premere la manopola di controllo del bruciatore laterale, impostarla su HIGH e lasciarla in posizione. L'accenditore integrato produrrà le scintille che accenderanno il bruciatore laterale.
- Se il bruciatore non si accende dopo tre tentativi, impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
- Provare nuovamente ad accendere il bruciatore laterale. Se ancora non si accende, provare ad accendere il bruciatore con un fiammifero o consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.

9.2.2 Utilizzo di un fiammifero

- Collocare un fiammifero nel portafiammiferi.
- Aprire il coperchio e impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore laterale.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere 10 secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Accendere il fiammifero e tenerlo a circa 13 mm di distanza dal bruciatore.




Più alte del braciere	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e impostare su OFF tutte le manopole di controllo. 2. Attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato. 3. Accendere nuovamente i bruciatori. 4. Se il problema non si risolve, consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa.
-----------------------	---

5. Impostare su HIGH la manopola di controllo del bruciatore laterale.
4. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
7. Provare nuovamente ad accendere il bruciatore. Se l'operazione non riesce, consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.

9.4. Spegnimento dei bruciatori

Se i bruciatori non verranno utilizzati per un po' di tempo, devono essere spenti. Procedere come indicato di seguito:

1. Chiudere l'alimentazione del gas.
2. Impostare su OFF le manopole di controllo dei bruciatori.

 Se si chiude prima l'alimentazione del gas, si è certi che nell'elettrodomestico non sia più presente il gas.

9.5. Riaccensione dei bruciatori

Se un bruciatore si spegne durante l'uso, procedere come indicato di seguito:

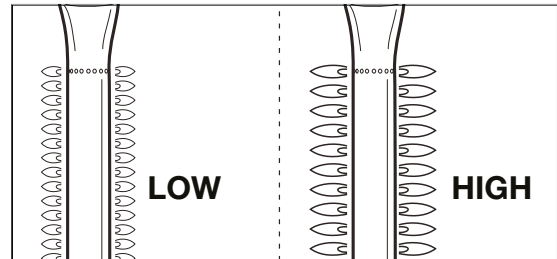
1. Aprire il coperchio e chiudere l'alimentazione del gas.
2. Impostare su OFF tutte le manopole di controllo e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
3. Accendere nuovamente il/i bruciatore/i.

9.6. Controllo delle fiamme

Ogni volta che si accende un bruciatore, è necessario controllarne le fiamme. Una fiamma perfetta è quasi blu, con una piccola parte gialla nella parte superiore. Le fiamme gialle sporadiche sono normali e sicure.

In caso di problemi con le fiamme, effettuare una delle seguenti operazioni per risolverli:

Le fiamme sono...	Procedere come segue...
Basse e interamente gialle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e impostare su OFF tutte le manopole di controllo. 2. Consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema. Molto probabilmente i tubi Venturi sono ostruiti.



10. TRUCCHI E CONSIGLI UTILI

10.1. Preriscaldamento dell'elettrodomestico

Il preriscaldamento dell'elettrodomestico garantisce che la griglia sia abbastanza calda quando si appoggiano gli alimenti. Procedere come indicato di seguito:

1. Accendere i bruciatori e impostare su HIGH le manopole di controllo.
2. Chiudere il coperchio e lasciare acceso l'elettrodomestico per 10 minuti.
3. Dopo 10 minuti, aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.
4. Per impostare una temperatura inferiore, regolare le manopole.

10.2. Evitare che gli alimenti aderiscano

Per evitare che gli alimenti aderiscano alla griglia:

- Ungere lievemente gli alimenti con un pennello prima di collocarli sulla griglia. È possibile oliare anche la griglia.
- Preriscaldare l'elettrodomestico. Più calda è la griglia quando si collocano gli alimenti, minore è il rischio che gli alimenti aderiscano.
- Non capovolgere gli alimenti troppo presto. Attendere prima che si scaldino completamente.

10.3. Cottura diretta e indiretta

È possibile scegliere la cottura diretta o indiretta, a seconda del tipo di alimenti da cucinare e della modalità di cottura desiderata:

Metodo	Descrizione	Uso
Cottura diretta	Collocare gli alimenti sopra un bruciatore acceso, scegliere una temperatura alta con la manopola di controllo del bruciatore e lasciare aperto il coperchio.	Scottatura di carne e verdure

Cottura indiretta	Collocare gli alimenti accanto a un bruciatore acceso, scegliere una temperatura medio-bassa con la manopola di controllo e chiudere il coperchio.	Precuocere la carne o cuocere ulteriormente la carne scottata.
-------------------	--	--

⚠ Se la cottura alla griglia avviene con il coperchio chiuso, è necessario controllare il termometro del coperchio per accertarsi che l'elettrodomestico non si riscaldi troppo. Vedere "10.5 Controllo della temperatura".

10.4. Cottura con il coperchio chiuso

La cottura con il coperchio chiuso offre numerosi vantaggi.

- La temperatura della griglia sarà più alta e rimarrà più costante.
- Gli alimenti dovranno cuocersi per un tempo inferiore e rimarranno più succulenti.
- Si produrranno meno fiammate e il consumo di gas sarà inferiore.

⚠ Se la cottura alla griglia avviene con il coperchio chiuso, è necessario controllare il termometro del coperchio per accertarsi che l'elettrodomestico non si riscaldi troppo. Vedere "10.5 Controllo della temperatura".

10.5. Controllo della temperatura

L'elettrodomestico è dotato di bruciatori potenti che si scaldano rapidamente e consentono di mantenere una temperatura costante. Se la cottura alla griglia avviene con il coperchio chiuso, tuttavia, è necessario controllare che l'elettrodomestico non si scaldi troppo.

Controllare regolarmente il termometro del coperchio e tenere presenti le seguenti linee guida:

- Una temperatura normale è circa 210°C. Se è più alta, il grasso potrebbe gocciolare, accumularsi e incendiarsi.
- Non impostare una temperatura superiore a 300°C per oltre 5 minuti. In caso contrario, l'elettrodomestico potrebbe danneggiarsi e deformarsi.

⚠ Se l'elettrodomestico si surriscalda, lasciarlo raffreddare aprendo il coperchio per ridurre il calore dei bruciatori.

10.6. Utilizzo delle zone di calore

Una volta accesi tutti i bruciatori, i coperchi dei bruciatori distribuiscono il calore sulla griglia nella maniera più uniforme possibile. Anche se il riscaldamento è più uniforme possibile, alcune zone saranno più calde di altre. Queste zone di calore possono essere utilizzate per una grigliata perfetta:

Zona	Caldo	Utilizzare per...
Per	Caldo	Cuocere alla griglia alimenti delicati (gamberi, pesce ecc.)
Medio	Più caldo	Preparare alimenti che richiedono una cottura più lunga (salsicce, pollo ecc.)
Posteriore	Massimo calore	Scottatura di carne e verdure

i È possibile creare zone di calore anche regolando la potenza dei bruciatori. È possibile, ad esempio, regolare un bruciatore su un livello più basso e utilizzare la zona sopra il bruciatore per alimenti delicati o la cui cottura richiede più tempo.

10.7. Evitare le fiammate

La cottura alla griglia può produrre fiammate. Ciò è normale. Se le fiammate sono eccessive, tuttavia, la temperatura dell'elettrodomestico aumenta e il grasso accumulato potrebbe incendiarsi.

Per evitare le fiammate:

- Accertarsi che il braciere sia pulito prima di iniziare la cottura alla griglia. Vedere "11.2 Pulizia del braciere".
- Accertarsi regolarmente che l'apertura di scarico del grasso sia libera e/o che il cassetto raccogliogocce non sia pieno.
- Quando si cuoce alla griglia, eliminare il grasso in eccesso dalla carne, chiudere il coperchio e regolare i bruciatori a fuoco medio o basso.

11. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

11.1. Pulizia della griglia

È preferibile pulire la griglia dopo ogni utilizzo con un accessorio Barbecue.

💡 La griglia può essere pulita anche con bicarbonato di sodio o un detersivo delicato. Per pulire la griglia, non adoperare mai detersivi per forno.

11.2. Pulizia del braciere

È preferibile pulire il braciere dopo ogni utilizzo con un accessorio Barbecue, una spugna metallica e prodotti per la pulizia abrasivi. Adoperare questi metodi anche per la griglia.

⚠ Non utilizzare oggetti appuntiti ed evitare che l'elettrodomestico urti contro superfici dure.

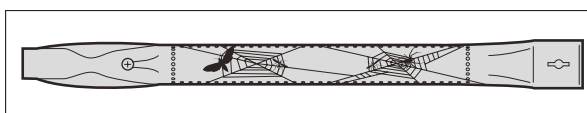
⚠ Quando l'elettrodomestico è ancora caldo, evitare il contatto con liquidi freddi.

11.3. Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi

11.3.1. Perché pulire i bruciatori e i tubi Venturi?

Ragni e insetti possono formare ragnatele e nidi nei bruciatori e nei tubi Venturi, bloccando l'alimentazione del gas ai bruciatori. Conseguenza:

- Non è possibile accendere i bruciatori. Se non è possibile accendere i bruciatori, si produrranno solo fiamme gialle e fumose.
- Il gas potrebbe accendersi all'esterno dei tubi Venturi, vicino alle manopole di controllo. Questo fenomeno è definito "ritorno di fiamma" e può causare gravi lesioni personali e danni materiali.



i I danni causati da bruciatori e tubi Venturi si riterrà che siano dovuti a una manutenzione inadeguata, per cui non saranno coperti dalla garanzia.

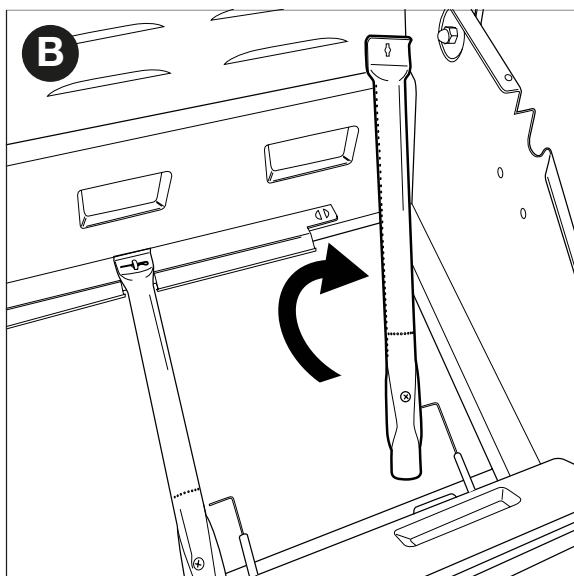
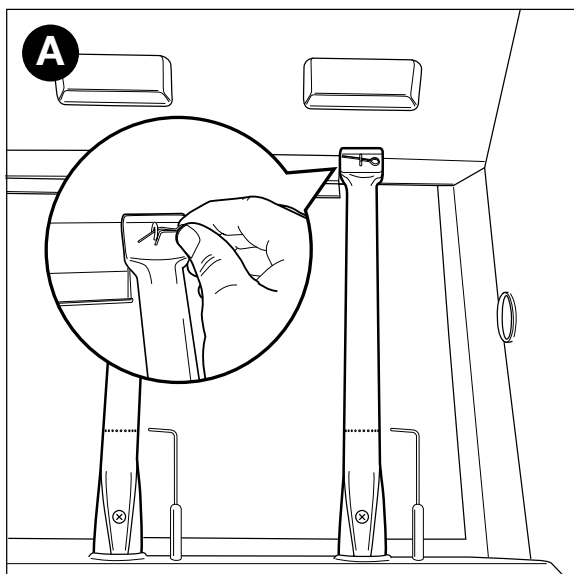
11.3.2. Quando pulire i bruciatori e i tubi Venturi?

Pulire i bruciatori e i tubi Venturi sull'elettrodomestico come indicato di seguito:

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta o dopo un lungo periodo di utilizzo.
- Almeno due volte all'anno, una delle quali all'inizio della stagione.

11.3.3. Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi

1. Rimuovere i bruciatori dall'elettrodomestico come illustrato nelle figure. Se un bruciatore è danneggiato, è necessario sostituirlo.
2. Pulire i bruciatori e i tubi Venturi con un piccolo spazzolino artigianale (un fermaglio aperto, uno scovolino ecc.).
3. Rimontare i bruciatori. Accertarsi che i tubi Venturi siano collocati sopra le aperture delle valvole del gas.



11.4. Manutenzione dei componenti smaltati, in acciaio inox e verniciati a polvere

L'elettrodomestico include componenti smaltati, in acciaio inox e verniciati a polvere. Ogni materiale deve essere trattato in modo diverso:

Materiale	Come trattare questo materiale
Smalto	<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare oggetti appuntiti ed evitare che l'elettrodomestico urti contro superfici dure. • Quando l'elettrodomestico è ancora caldo, evitare il contatto con liquidi freddi. • È possibile adoperare spugne metalliche e prodotti per la pulizia abrasivi.
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o per metalli. • Adoperare prodotti per la pulizia delicati e lasciarli agire sull'acciaio. • Utilizzare una spugna morbida o un panno. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare oggetti appuntiti. Utilizzare prodotti per la pulizia delicati e un panno o una spugna morbida. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.

⚠ Per evitare la formazione di ruggine sui componenti in acciaio inox, evitare qualunque contatto con cloro, sale e ferro.

⚠ Se non vengono rispettate queste istruzioni, si riterrà che i danni conseguenti siano dovuti a una manutenzione inadeguata, per cui non saranno coperti dalla garanzia.

Sotto la vista esplosa dell'elettrodomestico (seconda parte del manuale) è riportato un elenco di tutti i componenti dell'elettrodomestico. Questo elenco include un simbolo che specifica il materiale e il trattamento corretto dei singoli componenti. Nell'elenco dei componenti sono utilizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Materiale
●	Smalto
■	Acciaio inox
★	Verniciato a polvere

11.5. Conservazione dell'elettrodomestico

Se non si intende utilizzare l'elettrodomestico per un lungo periodo di tempo, conservarlo in un luogo asciutto.

Prima di conservare l'elettrodomestico:

- Scollegare la bombola di gas. Non conservare mai l'elettrodomestico in ambienti interni (nemmeno in un garage o capannone) se è ancora collegato alla bombola di gas.
- Pulire le griglie e i bruciatori, ungerli con un po' d'olio e avvolgerli nella carta.
- Rimuovere la batteria AA dall'accenditore.

- Coprire l'elettrodomestico con una copertura Barbecue. È possibile registrare l'elettrodomestico su www.barbecue.com per individuare la copertura adatta.

11.6. Conservazione delle bombole di gas

Queste istruzioni riguardano sia bombole piene di gas sia bombole vuote.

- Conservare sempre le bombole di gas fuori casa e in un luogo ben ventilato. Accertarsi che le bombole non siano esposte ad alte temperature o alla luce solare diretta.
- Non conservare mai una bombola di gas dove potrebbe riscaldarsi eccessivamente (ad es. in auto, in barca ecc.).
- Non conservare mai la bombola di gas o la bombola di ricambio nel vano dell'elettrodomestico.
- Non conservare mai la bombola di gas di ricambio vicino a un elettrodomestico a gas in uso.
- Conservare sempre le bombole di gas fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare e trasportare le bombole di gas sempre in posizione verticale.

11.7. Ordine dei ricambi

I componenti esposti al fuoco o al calore intenso col tempo dovranno essere sostituiti.

Per ordinare i ricambi:

1. Sotto i disegni esplosi nella seconda parte di questa guida e su www.barbecue.com è presente un elenco di tutti i numeri di riferimento.



Se l'elettrodomestico è stato registrato online, l'elenco corretto apparirà automaticamente.

2. Ordinare il ricambio presso un punto vendita. È possibile ordinare ricambi sia durante il periodo di validità della garanzia sia dopo la scadenza della garanzia.

12. GARANZIA

12.1. Coperto

L'elettrodomestico è fornito con una garanzia limitata di 5 anni.

La garanzia copre tutti i difetti di fabbrica, purché vengano soddisfatte le seguenti condizioni:

- L'elettrodomestico è stato montato, utilizzato e pulito attenendosi alle istruzioni contenute in questa guida. Eventuali danni dovuti a uso improprio, montaggio errato o manutenzione scorretta non sono ritenuti difetti di fabbrica.
- È possibile presentare la ricevuta, la data di acquisto e il numero di serie univoco dell'elettrodomestico. Questo numero di serie è formato da 16 cifre. Questo numero è reperibile:
 - In questa guida.
 - Sull'imballo dell'elettrodomestico.

14. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Potenziali cause	Soluzioni
Calore insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione del gas non aperta • Tubi Venturi non collocati sopra le aperture delle valvole del gas • Aperture del bruciatore ostruite • Bombola di gas (quasi) vuota • Regolatore di pressione non collegato correttamente alla bombola e/o al tubo 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprire l'alimentazione del gas • Collocare i tubi Venturi sopra le aperture delle valvole del gas • Pulire le aperture dei bruciatori o sostituire i bruciatori • Sostituire la bombola di gas • Ricollegare il regolatore di pressione alla bombola e/o al tubo
Calore eccessivo e/o fiammate	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti troppo grassi • Aperture di scarico del grasso ostruite, presenza di grasso nel braciere e/o sui bruciatori • Temperatura eccessiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare il grasso in eccesso o selezionare una temperatura inferiore per i bruciatori • Pulire l'apertura di scarico del grasso, il braciere e i bruciatori • Selezionare una temperatura inferiore per i bruciatori e/o scegliere la cottura indiretta per gli alimenti

- Sulla targhetta identificativa all'interno del barbecue a gas.
- La garanzia è limitata alla riparazione o alla sostituzione dei componenti difettosi.
- Garanzia di 5 anni contro corrosione e penetrazione di ruggine per i seguenti componenti:
 - Braciere
 - Coperchio
 - Bruciatori
 - Griglie in ghisa smaltata
 - Garanzia di 2 anni per tutti gli altri componenti
- La garanzia è valida solo se l'elettrodomestico viene utilizzato a scopi personali.

Il Reparto Qualità di Barbecue valuterà se i componenti sono difettosi e se presentano difetti in condizioni di uso normale, montaggio corretto e manutenzione appropriata.

Se una di queste condizioni non è soddisfatta, la garanzia non sarà applicata. In ogni caso, la garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione dei componenti difettosi.

12.2. Non coperto

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale usura (ruggine, deformazione, scolorimento ecc.) dei componenti esposti direttamente al fuoco o al calore intenso. Tali componenti dovranno essere sostituiti periodicamente.
- Irregolarità nell'aspetto dovute al processo di fabbricazione (imperfezioni, lievi differenze o variazioni di colore nello smalto). Tali irregolarità non sono ritenute difetti di fabbrica.
- Tutti i danni causati da manutenzione inadeguata, conservazione impropria, montaggio errato o modifiche apportate ai componenti preassemblati.
- Tutti i danni causati dall'uso improprio dell'elettrodomestico (mancato rispetto delle istruzioni riportate nella guida, utilizzi commerciali, impiego per riscaldamento ecc.).
- Tutti i danni causati da negligenza o usi non conformi dell'elettrodomestico.
- Ruggine o scolorimento dovuto a fattori esterni, uso di prodotti per la pulizia aggressivi, esposizione al cloro ecc. Tali danni non sono ritenuti difetti di fabbrica.

13. INFORMAZIONI TECNICHE

13.1. Etichetta identificativa

L'etichetta identificativa riporta tutte le informazioni tecniche dell'elettrodomestico. Questo numero è reperibile:

- Nella seconda parte di questa guida.
- All'interno del barbecue a gas.

13.2. Diametri degli iniettori

- Bruciatore principale: 0,98 mm
- Bruciatore laterale: 0,85 mm


Problema	Potenziali cause	Soluzioni
Calore distribuito in maniera non uniforme sulla superficie della griglia	<ul style="list-style-type: none"> • Una certa differenza di calore è normale. Vedere "1.7 Utilizzo efficiente del calore" e "10.6 Utilizzo delle zone di calore". Possibili cause di differenze di calore notevoli: • Elettrodomestico non preriscaldato 	<ul style="list-style-type: none"> • Preriscaldare l'elettrodomestico
Fiamme gialle	<ul style="list-style-type: none"> • Bruciatori o tubi Venturi ostruiti • Presenza di sale sui bruciatori • Elettrodomestico collegato a gas butano 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire i bruciatori e i tubi Venturi • Pulire i bruciatori • Collegare l'elettrodomestico a gas propano e utilizzare un regolatore di pressione adeguato
Fiamma incompleta	<ul style="list-style-type: none"> • Bruciatore ostruito, forato o corrosivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire o sostituire il bruciatore
Ritorni di fiamma (fiamme all'esterno dei tubi Venturi o sulle manopole di controllo)	<ul style="list-style-type: none"> • Bruciatori o tubi Venturi ostruiti 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere l'alimentazione del gas e impostare su OFF i bruciatori. • Lasciare raffreddare l'elettrodomestico. • Pulire i bruciatori e i tubi Venturi.
Fiamme più alte del bordo del braciere	<ul style="list-style-type: none"> • Vento • Bombola di gas (quasi) vuota • Presenza di grasso nel braciere e/o sui bruciatori 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotare la parte posteriore dell'elettrodomestico in direzione del vento • Sostituire la bombola di gas • Pulire il braciere e i bruciatori
Ronzio del regolatore di pressione	<ul style="list-style-type: none"> • Clima caldo • Bombola di gas nuova (piena) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nessun pericolo: smette automaticamente dopo un po' di tempo.
Il bruciatore sibila con l'impostazione LOW	<ul style="list-style-type: none"> • Iniettore del gas, tubo Venturi e/o bruciatore sporchi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire l'iniettore del gas, il tubo Venturi e il bruciatore
L'accensione del bruciatore non riesce (sia con l'accenditore che con un fiammifero)	<ul style="list-style-type: none"> • Bruciatore o tubo Venturi ostruito • Alimentazione del gas assente 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire il bruciatore e il tubo Venturi • Aprire l'alimentazione del gas e premere il pulsante di sicurezza sul regolatore di pressione (non presente su tutti i regolatori)
L'accensione dei bruciatori con l'accenditore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Batteria non inserita o inserita in maniera errata • Non è stato acceso per primo il bruciatore centrale • Cablaggio errato dell'accenditore • Elettrodo danneggiato • Messa a terra inadeguata • Accenditore difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire o reinserire la batteria con la polarità corretta • Accendere prima il bruciatore centrale • Controllare tutti i collegamenti dell'accenditore e ricollegarlo • Sostituire l'elettrodo • Controllare gli elettrodi, i bruciatori e l'accenditore, quindi rimontarli • Sostituire l'accenditore
Non si produce alcuna scintilla o non si sente alcun rumore quando si preme l'accenditore	<ul style="list-style-type: none"> • Batteria non inserita o inserita in maniera errata • Batteria scarica • Montaggio errato del pulsante dell'accenditore • Generatore di scintille difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire o reinserire la batteria con la polarità corretta • Sostituire la batteria • Rimontare il pulsante dell'accenditore • Sostituire il generatore di scintille
Quando si preme l'accenditore, viene emesso solo un rumore (senza scintille)	<ul style="list-style-type: none"> • Messa a terra inadeguata • Bruciatore ed elettrodo troppo distanti 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi • Piegare lievemente l'elettrodo per avvicinarlo al bruciatore
Scintille visibili che non raggiungono i bruciatori	<ul style="list-style-type: none"> • Cablaggio difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire il cablaggio
Scintille visibili ma non su tutti gli elettrodi e/o non abbastanza potenti	<ul style="list-style-type: none"> • Messa a terra inadeguata • Batteria (quasi) scarica • Elettrodi bagnati o difettosi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi • Sostituire la batteria • Asciugare gli elettrodi con carta da cucina o sostituirli


PT - GUIA DO UTILIZADOR

1. REGISTE O SEU APARELHO

Obrigado por adquirir um grelhador Barbecue. Esperamos que goste de usá-lo e tenha muitos momentos felizes com ele! Pode otimizar a sua experiência registando o seu grelhador online para tirar partido dos muitos benefícios.

- Obterá acesso ao guia do utilizador completo online, para conhecer todos os detalhes do seu aparelho.
- Oferecemos-lhe um serviço após-venda personalizado, o que significa que pode encontrar e encomendar peças sobresselentes de forma rápida e fácil. Isso permite-lhe obter o máximo do serviço de garantia.
- Será informado sobre as atualizações do produto.
- Aprenderá muitas novas sugestões e truques.

 Para obter mais informações sobre como registar o seu aparelho, visite www.barbecue.com.


 A Barbecue respeita a sua privacidade. Os seus dados nunca serão vendidos, distribuídos ou partilhados com terceiros.

2. SOBRE ESTE GUIA

Este guia é constituído por duas partes.

A Parte 1 contém instruções gerais sobre a montagem, utilização, manutenção e garantia.

A Parte 2 (a partir da página 91) contém ilustrações, listas de peças e desenhos de montagem.


 Se houver uma ilustração que corresponda a uma instrução específica do manual, será encaminhado para a mesma através deste pictograma de um lápis.

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

3.1. Leia e siga estas instruções cuidadosamente.

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o seu aparelho.


Siga as instruções cuidadosamente. Montar ou utilizar o aparelho de forma diferente das instruções pode resultar em incêndio e danos materiais.

 Os danos causados pelo não cumprimento das instruções (montagem incorreta, utilização incorreta, manutenção desadequada, etc.) não estão cobertos pela garantia.

3.2. Tenha cuidado ao manusear gás

Trabalhar com gás é seguro, desde que tome algumas precauções:

- Guarde sempre as botijas de gás fora de casa, num espaço bem ventilado. Certifique-se de que as botijas não estejam expostas a altas temperaturas ou a luz solar direta.
- Nunca guarde a sua botija de gás ou botija de gás sobressalente no mesmo armário do seu aparelho.
- Nunca guarde a sua botija de gás sobressalente perto de um aparelho a gás que esteja em uso.
- Após a utilização, feche sempre o fornecimento de gás na botija de gás.
- Nunca fume nas proximidades de um aparelho a gás em utilização, nem nas proximidades de uma botija de gás, vazia ou cheia.

 Se sentir cheiro a gás, feche imediatamente o fornecimento de gás, apague todas as chamas e abra a tampa do aparelho. Se o cheiro persistir, chame o seu fornecedor de gás ou os bombeiros.

3.3. Escolher um local adequado

Use o aparelho apenas ao ar livre. Se usar o aparelho dentro de casa, mesmo numa garagem, espaço fechado ou barracão, corre o risco de envenenamento por monóxido de carbono.

Tenha em consideração o seguinte ao escolher um local:

- Coloque o aparelho a pelo menos três metros de qualquer edifício, num local aberto e bem ventilado.
- Certifique-se de que haja sempre bastante ar desobstruído para os queimadores e aberturas de ventilação do corpo.
- Não coloque o grelhador por baixo de uma estrutura saliente (varanda, alpendre, etc.) ou por baixo de folhagem.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável. Não coloque o aparelho num veículo em movimento (barco, reboque, etc.).

3.4. Instruções de segurança

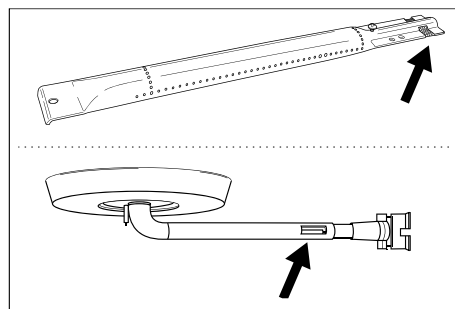
- Utilize apenas no exterior.
- Leia as instruções antes da utilização.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização, especialmente se houver crianças ou animais por perto.
- AVISO: as peças em que poderá tocar podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Use proteção adequada quando precisar de tocar em partes quentes (tampa, grelha, etc.).
- Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis quando em utilização.
- Mantenha materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos sensíveis ao calor a uma distância segura do aparelho quando estiver em uso.
- Não use madeira, carvão, pedra de lava ou briquetes de cerâmica num aparelho a gás.
- NÃO use o aparelho sob a influência de álcool ou drogas.
- Feche o fornecimento de gás da botija de gás após a utilização.
- Não modifique o aparelho.

4. CONCEITOS RECORRENTES

Esta parte do guia lista as definições de alguns conceitos menos familiares. Esses conceitos são usados ao discutir vários tópicos ao longo do manual.

4.1. Tubos de Venturi

Os tubos de Venturi são os pequenos tubos fixados à entrada dos queimadores. Há uma abertura lateral nos tubos de Venturi. Isso é visível nos queimadores principais e no queimador lateral:



O gás passa pelos tubos de Venturi no seu caminho para os queimadores. O gás é misturado com o ar (e, portanto, oxigénio) através das aberturas laterais. Isso é essencial para a combustão adequada nos queimadores: a combustão adequada requer uma mistura correta de gás/oxigénio para produzir boa chama.


4.2. Tampas de queimador

As tampas dos queimadores são tampas colocadas em cima dos queimadores do grelhador. Protegem os queimadores

de salpicos de gordura e desempenham um papel crucial na utilização do grelhador. As aberturas cobertas nos lados das tampas distribuem o calor pela grelha para que aqueça de forma mais rápida e uniforme.

4.3. Esmalte

Algumas partes do aparelho são cobertas por uma camada de vidro, também conhecido como esmalte. Este esmalte protege o metal subjacente da corrosão. O esmalte é um material de alta qualidade: é resistente à corrosão, não se degrada sob a influência de altas temperaturas e é muito fácil de manter.

 Como o esmalte é menos flexível do que o metal ao qual é aplicado, pedaços de esmalte podem quebrar se o aparelho for usado incorretamente. Para evitar este problema, deve ter cuidado ao montar as peças esmaltadas e fazer sempre a manutenção do esmalte de acordo com as instruções deste manual.

4.4. Chamas súbitas

As chamas súbitas são chamas que surgem na bacia quando se está a grelhar. São geralmente causadas pelo pingar de gorduras ou marinadas.

5. MONTAGEM DO APARELHO


5.1. Instruções de segurança


- Não faça alterações ao aparelho durante a montagem. As peças pré-instaladas e/ou seladas pelo fabricante não devem ser modificadas, porque isso representa um perigo.
- Siga as instruções de montagem cuidadosamente.
- O utilizador é responsável pela montagem correta do aparelho. Os danos causados por montagem incorreta não estão cobertos pela garantia.


5.2. Montar o aparelho


Precisará de uma chave de parafusos Phillips, de uma chave de parafusos plana e uma bateria AA (para o acendedor elétrico). O aparelho não é fornecido com pilhas.

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
2. Monte o aparelho conforme mostrado nos desenhos de montagem.

 Pode encontrar os desenhos de montagem na segunda parte deste guia, após a vista explodida do seu aparelho. (veja a página 93).

 Tenha cuidado ao montar as peças esmaltadas. A ferramenta e os parafusos podem danificar o esmalte. Use as anilhas de fibra fornecidas para proteger o esmalte em redor dos parafusos.




 A embalagem blister pode conter mais parafusos do que o necessário; nesse caso, alguns parafusos sobrarão após a montagem.


 A embalagem contém um kit de emergência com peças sobressalentes (parafusos, porcas, anilhas de fibra, etc.) que pode usar se uma peça se perder ou se partir.


6. FORNECIMENTO DE GÁS AO APARELHO

6.1. Que botija, tubo e redutor?


Para abastecer o aparelho de gás, tem de comprar uma botija de gás, um tubo e um redutor de pressão. A tabela abaixo indica que botija, tubo e redutor deve usar. Na Bélgica (BE), por exemplo, deve usar uma botija de propano com tubo e redutor para 37 mbar, ou uma botija de butano com tubo e redutor para 28-30 mbar.

País	Botija de gás, tubo e redutor		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28-30 mbar	propano, butano ou suas misturas	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28-30 mbar	butano	
	37 mbar	propano	

 O aparelho foi concebido para ser utilizado com botijas de butano ou propano de 4,5 a 15 kg e equipadas com uma válvula redutora adequada. Recomendamos o uso de propano com o aparelho. O propano fornece combustão de alta qualidade e é menos sensível ao congelamento. A altura da botija de gás não deve exceder 70 cm, independentemente da largura ou diâmetro D da botija.

 Compre sempre o redutor de pressão e a botija de gás em conjunto.

Nem todos os redutores servem para todas as botijas de gás.

 Use apenas tubos de gás e reguladores homologados para o país de utilização.

6.2. Instruções de segurança

- Nunca ligue o tubo de gás diretamente ao aparelho. Instale sempre primeiro um redutor de pressão na botija de gás.
- Nunca modifique as peças pré-montadas ou seladas da botija de gás, do tubo ou do redutor de pressão.
- Use um tubo o mais curto possível (máx. 1,5 m) para evitar que seja arrastado pelo chão.
 - Nunca deforme ou dobre/vingue o tubo de gás. Verifique se o tubo não está esticado nem retorcido. Certifique-se de que o tubo não entra em contacto com peças que possam ficar quentes.
 - O tubo deve ser substituído se ficar danificado ou mostrar sinais de desgaste, se as regulamentações nacionais assim o determinarem ou de acordo com a sua aplicabilidade.
- A botija de gás deve estar sempre na vertical.
- Verifique se há fugas de gás sempre que fizer modificações nas ligações de gás. Veja "7.5. Verificar fugas de gás".

6.3. Ligue o tubo ao aparelho.

França:


O aparelho pode ser usado com dois tipos de tubo de gás.

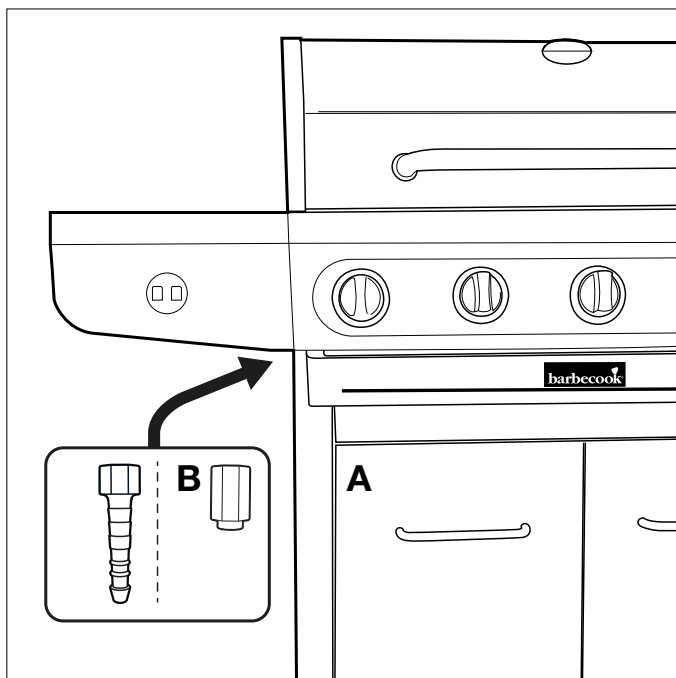
- O tubo de gás deve ser ligado às fixações de tubo de gás do aparelho e do regulador de pressão, fixado com braçadeiras de tubo (de acordo com XP D 36-110). Comprimento recomendado de 1,25 m
- Tubo de gás (de acordo com XP D 36-112) equipado com uma porca G ½ para ligação direta ao aparelho e uma porca M20 x 1,5 m para ligação direta ao regulador de pressão, comprimento recomendado 1,25 m.

Outros países:

Recomenda-se um tubo flexível adequado para gás butano ou propano. O tubo não deve ter mais de 1,50 m. Para poder ligar a mangueira de gás ao aparelho, instale um acoplamento na mangueira de gás do aparelho. O aparelho é fornecido com dois acoplamentos diferentes, destinados a utilização em diferentes países.

País	Acoplamento
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Acoplamento A
FR	Acoplamento B

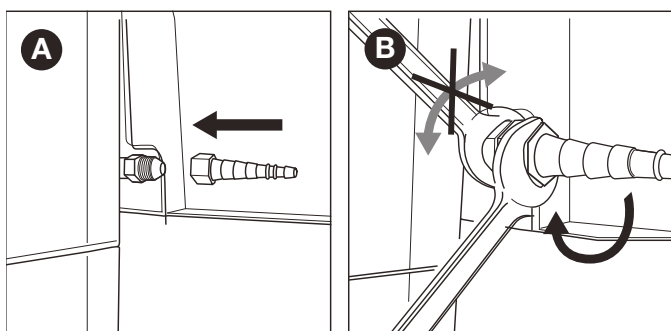
 Se o seu país não estiver listado na tabela, use o acoplamento que cumprir os padrões que se aplicarem no seu país.



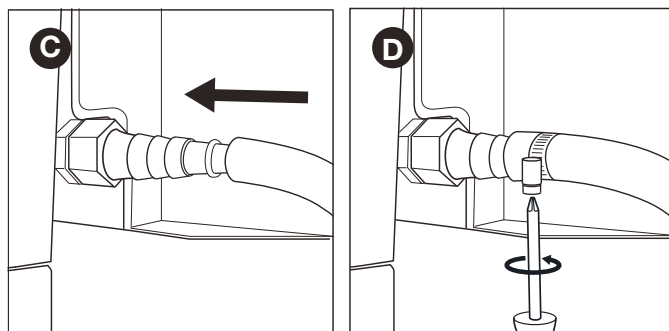
6.3.1 Acoplamento A

Precisará de uma chave de porcas de 19 mm e de uma chave de parafusos Phillips.

1. Aparafuse o acoplamento do tubo de gás ao aparelho (A) e aperte-o com uma chave de 19 mm (B).



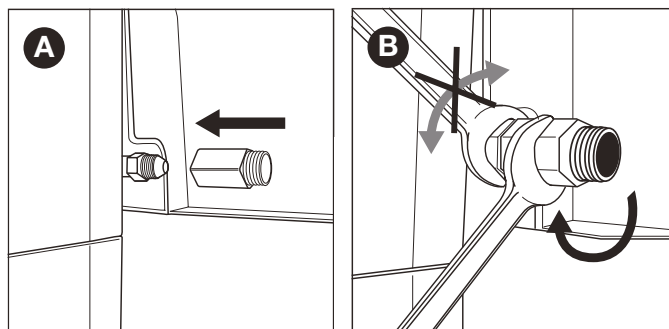
2. Deslize o tubo sobre o acoplamento (C) e aperte o anel de fixação com uma chave de parafusos Phillips (D).
INDICAÇÃO: aplique uma pequena quantidade de detergente de louça no acoplamento e aqueça a extremidade do tubo de gás com um secador de cabelo para que deslize suavemente sobre o acoplamento.



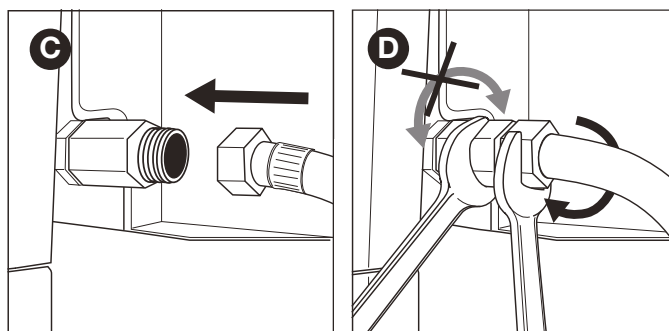
6.3.2 Acoplamento B

Precisará de uma chave de porcas de 22 mm e de uma chave inglesa.

1. Aparafuse o acoplamento do tubo de gás ao aparelho (A) e aperte-o com uma chave de 22 mm (B).



2. Aparafuse o tubo de gás ao acoplamento (C) e fixe-o com duas chaves. Segure firmemente o acoplamento com uma chave de porcas de 22 mm e aperte a mangueira com uma chave inglesa.

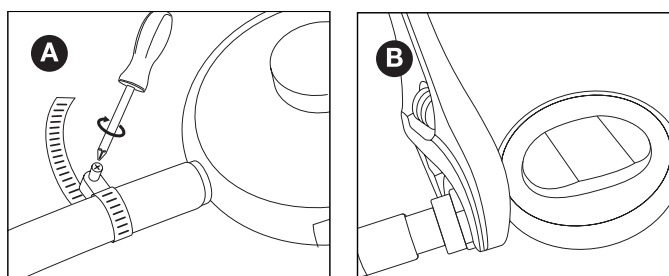


6.4. Ligue o tubo e a botija de gás ao redutor.

Precisará de uma chave de parafusos Phillips e/ou de uma chave inglesa, dependendo do tipo de redutor que estiver a usar.

1. Ligue o tubo ao redutor de pressão. Proceda como se segue:

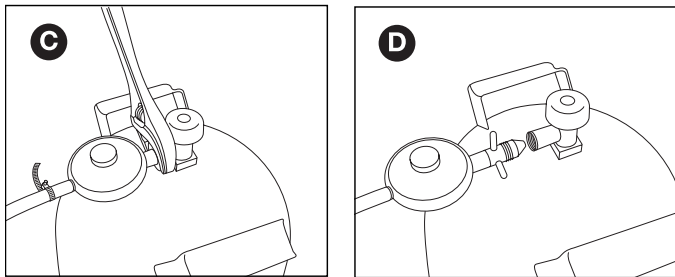
- Se o tubo estiver equipado com um anel de fixação, deslize o tubo sobre o redutor e aperte o anel de fixação com uma chave de parafusos Phillips (A).
- Se o tubo estiver equipado com uma porca, enrosque o tubo no redutor e aperte a porca com uma chave inglesa (B).



2. Ligue o redutor de pressão à botija de gás. Proceda como

se segue:

- Se o redutor estiver equipado com uma porca, enrosque o redutor na botija de gás no sentido horário e aperte a porca com uma chave inglesa (C).



- Se o redutor tiver rosca, enrosque-o na botija de gás no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (D)

⚠ Use apenas redutores que satisfaçam a EN 16129.

6.5. Substituir a botija de gás

1. Feche o fornecimento de gás e ponha todos os botões de controlo na posição DESLIGADO (OFF).
2. Desligue a botija de gás vazia e ligue a botija de gás cheia.
3. Verifique se há fugas na botija de gás, no tubo e em todas as ligações de gás. Veja "7. Verificar fugas de gás".

⚠ Observe que, ao substituir a botija de gás, deve estar sempre bem longe de fontes de ignição.

7. VERIFICAR FUGAS DE GÁS

7.1. Porque verificar se há fugas de gás?

O propano e o butano são mais pesados do que o ar. Isso significa que estes gases não se dissiparão se houver fugas do aparelho. Em dias sem vento, esses gases podem acumular-se dentro do aparelho e à sua volta e, subsequentemente, inflamar-se e explodir.

7.2. Quando verificar se há fugas de gás?

- Antes da primeira utilização ou após um longo período sem utilização.

⚠ Verifique se não há fugas de gás se o aparelho tiver sido montado pelo fornecedor.

- Deve fazer isso sempre que substituir uma peça de gás.
- Pelo menos uma vez por ano, idealmente no início da temporada.

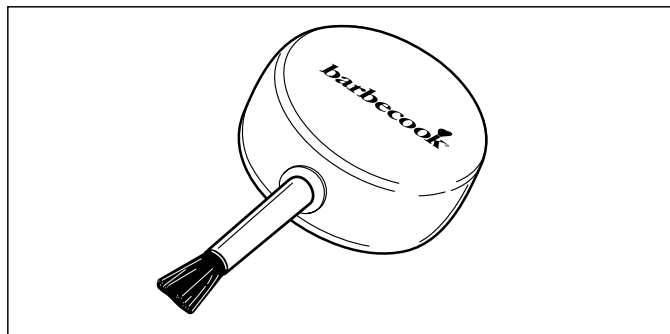
7.3. Instruções de segurança

- Coloque o aparelho no exterior, num local bem ventilado. Certifique-se de que não existem chamas ou fontes de calor nas proximidades do aparelho.
- Nunca use um isqueiro ou fósforos para verificar se há fugas de gás.
- Não fume ou acenda os queimadores enquanto verificar se há fugas de gás.

7.4. De que materiais preciso?

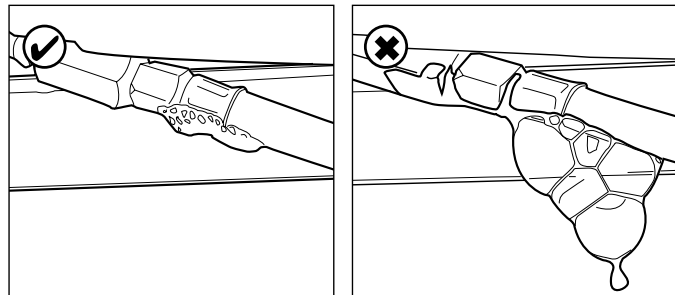
Para verificar se há fugas de gás, precisará do seguinte:

- Um fluido de teste. Pode usar um spray antifugas pronto a usar ou uma mistura de água (50%) e detergente (50%).
- A ferramenta de teste de fugas fornecida com o aparelho. Esta é usada para aspirar o fluido de teste e aplicá-lo nas peças de gás ou ligações de gás que deseja verificar.



7.5. Verificar se há fugas de gás

Pode verificar se há fugas de gás aplicando um fluido de teste em todas as peças e ligações de gás. Se houver grandes bolhas numa peça ou ligação específica, há uma fuga de gás.

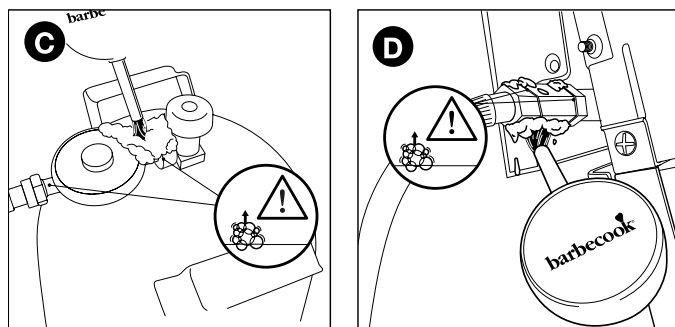
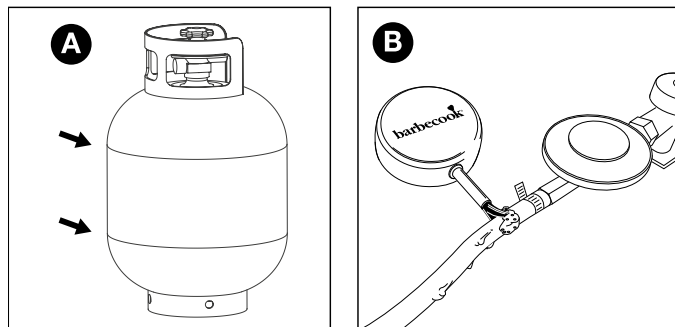


Proceda da seguinte forma para verificar se há fugas de gás:

1. Coloque o aparelho no exterior.
2. Use a ferramenta de teste de fugas e o fluido de teste (spray de fugas ou mistura de água/sabão)
3. Abra a tampa e ponha todos os botões de controlo na posição DESLIGADO.
4. Abra ligeiramente o fornecimento de gás. Para fazer isso, rode a válvula de fornecimento de gás apenas uma vez.
5. Aspire uma pequena quantidade de fluido de teste com a ferramenta de teste de fugas e aplique na zona que deseja verificar.

Devem ser verificadas as seguintes peças:

- As soldaduras da botija de gás (A)
- O tubo (B)
- As ligações entre a botija de gás e o redutor de pressão e entre o redutor de pressão e o tubo (C)
- A ligação entre o tubo e o aparelho (D)



O redutor de pressão e o acoplamento do seu

aparelho podem ser diferentes dos exemplos nas figuras.

6. Proceda como se segue:

- Se detetar uma fuga, siga as instruções de "7.6 Em caso de fuga de gás".
- Se não houver fugas, feche o fornecimento de gás, lave bem todas as peças com água e seque-as bem.

7.6. Em caso de fuga de gás

1. Feche o fornecimento de gás e proceda da seguinte forma:
 - Se detetou uma fuga numa das ligações, aperte firmemente a ligação em causa.
 - Se detetou uma fuga na botija ou tubo de gás, substitua a botija ou o tubo de gás.
2. Verifique a ligação ou peça onde detetou a fuga novamente.
3. Se a fuga não foi corrigida, deve contactar um revendedor Barbecue. Não deve começar a usar o aparelho enquanto a fuga não tiver sido corrigida.



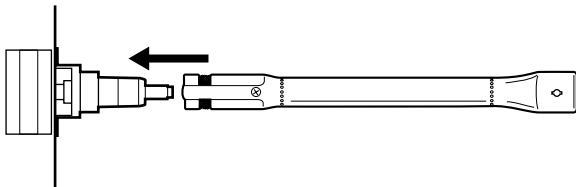
Consulte www.barbecue.com para obter uma lista de revendedores Barbecue perto de si.

8. PREPARAR O APARELHO PARA UTILIZAÇÃO

8.1. Antes de cada utilização

Sempre que usar o aparelho, deve assegurar-se de que:

- O aparelho está instalado num local adequado . Veja "3.3 Escolher um local adequado".
- O tubo não arrasta pelo chão e não pode entrar em contacto com superfícies quentes ou salpicos de gordura.
- A bacia está limpa. Recomendamos limpar a bacia após cada utilização. Veja "11.2 Limpar a bacia".
- Os queimadores e tubos de Venturi não estão bloqueados por ninhos de insetos ou teias de aranha. Veja "11.3 Limpar os queimadores e tubos de Venturi".
- Os queimadores estão montados corretamente. Os tubos de Venturi devem estar colocados acima das aberturas das válvulas de gás.



Para ter a certeza absoluta de que as ligações de gás estão em ordem, pode verificar se existem fugas de gás no aparelho antes de cada utilização. Veja "7. Verificar fugas de gás".

8.2. Antes da primeira utilização ou após um longo período sem utilização.

Se estiver a usar o aparelho pela primeira vez ou após um longo período

sem utilização, deve efetuar algumas verificações adicionais:

- Certifique-se de ter lido todas as instruções deste guia, de as ter compreendido e verificado (apenas antes da primeira utilização).
- Verifique se há fugas de gás no aparelho. Veja "7. Verificar fugas de gás".



Verifique se não há fugas de gás se o aparelho tiver sido montado pelo fornecedor.

- Limpe os queimadores e tubos de Venturi (apenas após um longo período de inatividade). Veja "11.3 Limpar os queimadores e tubos de Venturi".
- Deixe o aparelho "queimar" antes de colocar qualquer alimento na grelha (apenas antes da primeira utilização). Veja "8.3 Queimar o aparelho".

8.3. Queimar o aparelho

Queimar o aparelho antes da primeira utilização ajuda a remover quaisquer gorduras de fabrico que ainda possam estar presentes.

Proceda da seguinte forma:

1. Acenda os queimadores principais e ajuste os botões de controlo para ALTO (HIGH). Veja "9.2 Acender os queimadores principais".
2. Feche a tampa e deixe o aparelho queimar durante 15 minutos. Não coloque ainda nenhum alimento na grelha.
3. Após 15 minutos, abra a tampa e deixe o aparelho queimar por mais 5 minutos (com os botões de controlo ainda na posição ALTO).
4. Após estes 5 minutos, o aparelho está pronto a ser utilizado e pode colocar os alimentos no grelhador.

9. ACENDER OS QUEIMADORES



Para acender os queimadores com o acendedor elétrico, deve introduzir uma pilha AA no acendedor. A pilha não é fornecida com o aparelho. O compartimento da pilha do acendedor está localizado no corpo do aparelho.

9.1. Instruções de segurança

- Antes de ligar o aparelho, execute todas as verificações conforme especificado em "8. Preparar o aparelho para utilização".
- Certifique-se de que a tampa está aberta sempre que acender um queimador.
- Nunca se incline diretamente sobre um queimador ao acendê-lo.

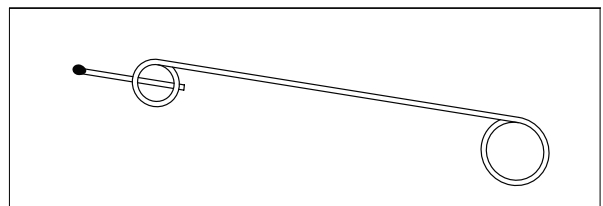
9.2. Acender os queimadores principais

9.2.1 Usar o acendedor

1. Abra a tampa e coloque os botões de controlo dos queimadores principais em DESLIGADO (OFF).
2. Se nenhum outro queimador ainda tiver sido aceso, abra o fornecimento de gás e espere dez segundos até que o gás estabilize.
3. Prima o botão de controlo de um queimador, ponha-o na posição ALTO (HIGH) e deixe-o aí. O acendedor incorporado criará faíscas, que acenderão o queimador.
 - ⚠ Comece por acender um queimador principal primeiro. Nunca acenda todos os queimadores principais ao mesmo tempo.
4. Se o queimador não acender após três tentativas, coloque o botão de controlo do queimador em DESLIGADO (OFF), feche o fornecimento de gás e espere 5 minutos para permitir que o gás acumulado se dissipe.
5. Tente acender o queimador novamente. Se ainda assim não acender, tente acender o queimador com um fósforo ou consulte "14. Resolução de problemas" para identificar a causa do problema.

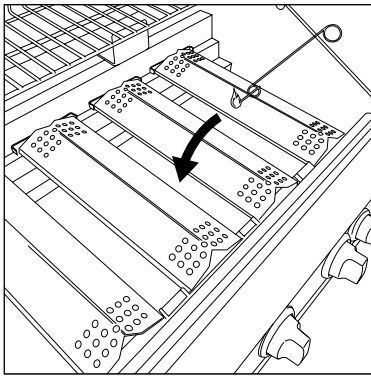
9.2.2 Usar um fósforo

1. Coloque um fósforo no porta-fósforos.



1. Abra a tampa e coloque os botões de controlo dos queimadores principais em DESLIGADO (OFF).
2. Se nenhum outro queimador ainda tiver sido aceso, abra o abastecimento de gás e espere dez segundos até que o gás estabilize.

4. Acenda o fósforo e segure-o a cerca de 13 mm de distância do queimador.



5. Ajuste o botão de controlo de um queimador para ALTO (HIGH).



Comece por acender primeiro um queimador principal. Nunca acenda todos os queimadores principais ao mesmo tempo.

6. Se o queimador não acender após três tentativas, coloque o botão de controlo do queimador em DESLIGADO (OFF), feche o fornecimento de gás e espere 5 minutos para permitir que o gás acumulado se dissipe.
7. Tente acender o queimador novamente. Se isso não resultar, consulte "14. Resolução de problemas" para identificar a causa do problema.
8. Se um queimador acendeu, pode acender os outros queimadores ajustando os botões de controlo em causa para ALTO (HIGH).

9.3. Acender o queimador lateral



O queimador lateral só pode suportar painéis com um peso máximo de 9 kg e um diâmetro máximo de 220 mm.



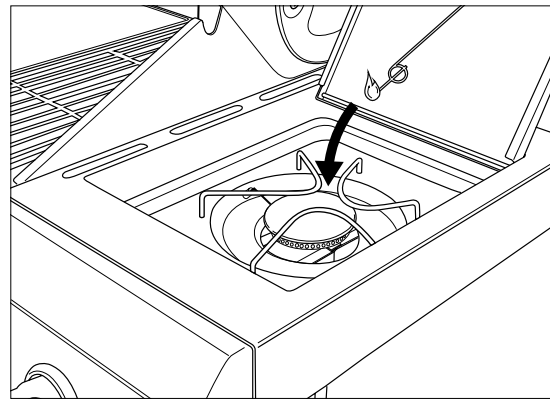
A tampa do queimador lateral deve permanecer aberta quando o queimador lateral estiver em uso.

9.2.1 Usar o acendedor

- Abra a tampa e coloque o botão de controlo do queimador lateral na posição DESLIGADO (OFF).
- Se nenhum outro queimador ainda tiver sido aceso, abra o fornecimento de gás e espere dez segundos até que o gás estabilize.
- Prima o botão de controlo do queimador lateral, ponha-o na posição ALTO (HIGH) e deixe-o aí. O acendedor incorporado criará faíscas, que acenderão o queimador.
- Se o queimador não acender após três tentativas, coloque o botão de controlo do queimador em DESLIGADO (OFF), feche o fornecimento de gás e espere 5 minutos para permitir que o gás acumulado se dissipe.
- Tente acender o queimador novamente. Se ainda assim não acender, tente acender o queimador com um fósforo ou consulte "14. Resolução de problemas" para identificar a causa do problema.

9.2.2 Usar um fósforo

- Coloque um fósforo no porta-fósforos.
- Abra a tampa e coloque o botão de controlo do queimador lateral na posição DESLIGADO (OFF).
- Se nenhum outro queimador ainda tiver sido aceso, abra o abastecimento de gás e espere dez segundos até que o gás estabilize.
- Acenda o fósforo e segure-o a cerca de 13 mm de distância do queimador.



- Coloque o botão de controlo do queimador lateral na posição ALTO (HIGH).
- Se o queimador não acender após 5 segundos, coloque o botão de controlo do queimador na posição DESLIGADO (OFF), feche o fornecimento de gás e espere 5 minutos para permitir que o gás acumulado se dissipe.
- Tente acender o queimador novamente. Se isso não resultar, consulte "14. Resolução de problemas" para identificar a causa do problema.

9.4. Desligar os queimadores

Se os queimadores não forem usados durante algum tempo, devem ser desligados. Proceda como se segue:

- Feche o fornecimento de gás.
- Coloque os botões de controlo dos queimadores na posição DESLIGADO (OFF).



Ao fechar primeiro o fornecimento de gás, garantirá que já não haja gás no aparelho.

9.5. Recender os queimadores

Se um queimador se apagar durante a utilização, proceda da seguinte forma:

- Abra a tampa e feche o fornecimento de gás.
- Coloque todos os botões de controlo na posição DESLIGADO (OFF) e aguarde 5 minutos para que o gás acumulado se dissipe.
- Acenda novamente o(s) queimador(es).

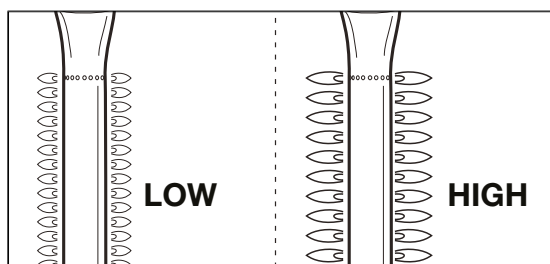
9.6. Verificar a chama

Sempre que acender um queimador, deve verificar a sua chama. Uma chama perfeita será quase azul, com uma pequena quantidade de amarelo no topo. Chamas amarelas esporádicas são normais e seguras.

Se houver um problema com as chamas, tome uma das seguintes medidas para corrigir:

As chamas são...	Proceda como se segue...
Fracas e totalmente amarelas	<ol style="list-style-type: none"> Feche o fornecimento de gás e ponha todos os botões de controlo na posição DESLIGADO (OFF). Consulte "14. Resolução de problemas" para identificar a causa do problema. Os tubos de Venturi estão provavelmente bloqueados.

Acima de bacia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Feche o fornecimento de gás e ponha todos os botões de controlo na posição DESLIGADO (OFF). 2. Aguarde 5 minutos para permitir que o gás acumulado escape. 3. Acenda novamente o(s) queimador(es). 4. Se isso não corrigir o problema, consulte "14. Resolução de problemas" para identificar a causa do problema.
----------------	--



10. INDICAÇÕES E SUGESTÕES ÚTEIS

10.1. Pré-aquecer o aparelho

O pré-aquecimento do aparelho garante que o grelhador esteja suficientemente quente quando colocar os alimentos nele.

Proceda da seguinte forma:

1. Acenda o(s) queimador(es) e ajuste o(s) botão(ões) de controlo na posição ALTO (HIGH).
2. Feche a tampa e deixe o aparelho queimar durante 10 minutos.
3. Ao fim de dez minutos, abra a tampa e coloque os alimentos na grelha.
4. Se desejar menos calor, ajuste o(s) botão(ões) de controlo para aquecimento menor.

10.2. Evitar que os alimentos se peguem

Para evitar que os alimentos se peguem à grelha:

- Unte os alimentos levemente com um pincel antes de os colocar na grelha. Também pode passar óleo na própria grelha.
- Pré-aqueça o aparelho. Quanto mais quente estiver a grelha quando colocar os alimentos, menor será a probabilidade de os alimentos se pegarem.
- Não vire os alimentos demasiado rapidamente. Primeiro, deixe-os aquecer completamente.

10.3. Grelhar direta e indiretamente

Pode grelhar direta ou indiretamente, dependendo do tipo de alimento que deseja cozinhar e da maneira como deseja fazê-lo:

Método	Descrição	Utilização
Diretamente	Coloque os alimentos imediatamente por cima de um queimador aceso, escolha uma temperatura alta com o botão de controlo do queimador e deixe a tampa aberta.	Cozinhar carne e vegetais

Indiretamente	Coloque os alimentos ao lado de um queimador aceso, escolha lume médio/baixo com o botão de controlo e feche a tampa.	Pré-cozinhe a carne ou cozinhe adicionalmente a carne selada.
---------------	---	---

- ⚠ Se grelhar com a tampa fechada, deve vigiar o termómetro da tampa para evitar que o aparelho aqueça demasiado. Ver "10.5 Verificar a temperatura".

10.4. Grelhar com a tampa fechada

Existem várias vantagens em grelhar com a tampa fechada.

- A temperatura da grelha será mais alta e permanecerá mais consistente.
- Os alimentos precisarão de ser cozinhados por menos tempo e permanecerão mais suculentos.
- Haverá menos chamas súbitas e o consumo de gás será menor.

- ⚠ Se grelhar com a tampa fechada, deve vigiar o termómetro da tampa para evitar que o aparelho aqueça demasiado. Ver "10.5 Verificar a temperatura".

10.5. Verificar a temperatura

O aparelho está equipado com queimadores potentes, o que significa que poderá aquecê-los rapidamente e manter uma temperatura constante. No entanto, se grelhar com a tampa fechada, precisará de garantir que o aparelho não fique demasiado quente.

Deve verificar o termómetro da tampa regularmente e ter em consideração as seguintes orientações:

- Uma temperatura normal de operação é de cerca de 210 °C. Se a temperatura for mais alta, existe o risco de pingos e de inflamação da gordura do cozinhado.
- A temperatura não deve exceder 300 °C por mais de cinco minutos. Se isso acontecer, existe o risco de o aparelho ser danificado e deformado.

- ⚠ Se o aparelho ficar demasiado quente, deixe-o arrefecer abrindo a tampa e escolha uma intensidade mais baixa dos queimadores.

10.6. Usar as zonas de calor

Assim que todos os queimadores estiverem acesos, as tampas dos queimadores distribuem o calor o mais uniformemente possível sobre a grelha. Mesmo que o aquecimento seja o mais uniforme possível, algumas zonas ficarão mais quentes do que outras. Pode usar essas zonas de calor para um churrasco perfeito:

Zona	Quente	Use para...
Para	Quente	Grelhar alimentos delicados (camarão, peixe, etc.)
Médio	Mais quente	Preparar alimentos que precisam de ser cozidos por mais tempo (salsichas, frango, etc.)
Parte traseira	O mais quente	Cozinhar carne e vegetais

- i** Também pode criar zonas de calor ajustando a potência dos queimadores. Por exemplo, pode pôr um queimador a um nível mais baixo e usar a zona acima do queimador para alimentos delicados ou alimentos que precisam de cozinhar por mais tempo.

10.7. Impedir chamas súbitas

Podem ocorrer chamas súbitas ao grelhar. Isso é uma ocorrência normal. No entanto, um excesso de chamas súbitas aumenta a temperatura da bacia e pode inflamar a gordura acumulada.

Impedir chamas súbitas:

- Certifique-se de que a bacia está limpa antes de começar a grelhar. Veja "11.2 Limpar a bacia".
- Verifique se a abertura da drenagem de gordura está desobstruída a intervalos regulares e/ou se a gaveta de recolha de gordura não está cheia.
- Ao grelhar, corte o excesso de gordura da carne, feche a tampa e coloque os queimadores em lume médio ou baixo.

11. MANUTENÇÃO DO APARELHO

11.1. Limpar o grelhador

Recomendamos limpar o grelhador após cada utilização com um acessório Barbecue.

- Também pode limpar o grelhador com um agente de limpeza neutro ou bicarbonato de sódio. Nunca use produtos de limpeza de fornos para limpar o grelhador.

11.2. Limpar a bacia

Recomendamos limpar a bacia após cada utilização com um acessório Barbecue, esponja de metal e produtos de limpeza abrasivos. Use-os da mesma forma que para o grelhador.

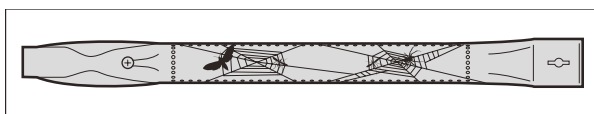
- ⚠ Não use objetos pontiagudos e não bata com o aparelho em superfícies duras.
- ⚠ Evite o contacto com líquidos frios enquanto o aparelho ainda estiver quente.

11.3. Limpar os queimadores e tubos de Venturi

11.3.1. Porque limpar os queimadores e tubos de Venturi?

Aranhas e insetos podem fazer teias e ninhos nos queimadores e tubos de venturi, bloqueando o fornecimento de gás aos queimadores. Consequência:

- Não conseguirá acender os queimadores. Se ainda assim conseguir acender os queimadores, estes produzirão apenas chamas amarelas e fumarentas.
- O gás pode inflamar-se fora do nível dos tubos de Venturi ao nível dos botões de controlo. Essas chamas são conhecidas como chamas de realimentação e podem causar ferimentos graves e danos materiais.



- ⓘ Danos causados por queimadores e tubos de Venturi bloqueados são considerados como manutenção deficiente e não estão cobertos pela garantia.

11.3.2. Quando limpar os queimadores e tubos de Venturi?

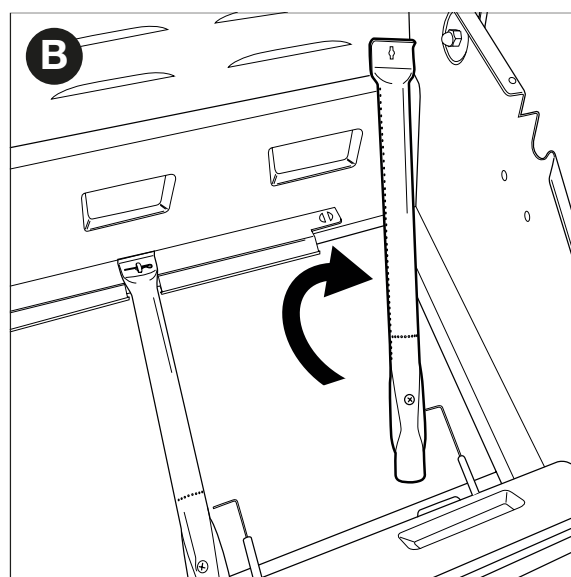
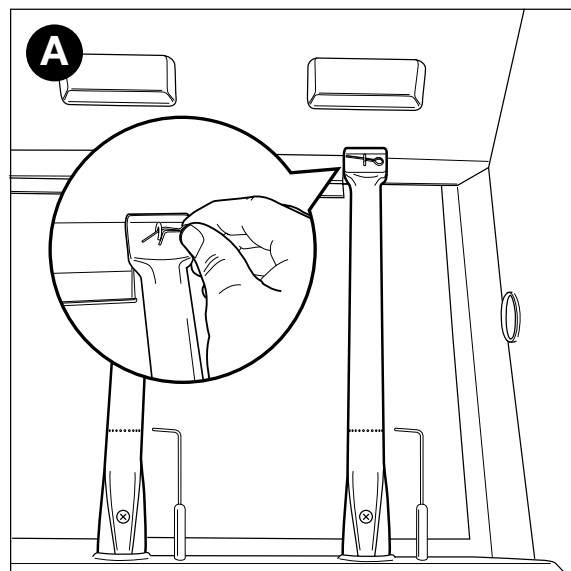
Limpe os queimadores e tubos de Venturi no aparelho como se segue:

- Antes da primeira utilização ou após um longo período sem utilização.
- Pelo menos duas vezes por ano, e uma vez no início da temporada.

11.3.3 Limpar os queimadores e tubos de Venturi.

1. Retire os queimadores do aparelho conforme ilustrado nas figuras. Se notar que um queimador está danificado, deve substituí-lo.
2. Limpe os queimadores e tubos de Venturi com uma pequena escova ou escovilhão improvisado (um clipe de papel aberto, escovilhão de cachimbo, etc.).
3. Coloque os queimadores novamente no seu lugar. Certifique-se de que os tubos de Venturi estão situados

acima das aberturas das válvulas de gás.





11.4. Manutenção das peças de esmalte, aço inoxidável e revestidas a pó

O aparelho é feito de esmalte, aço inoxidável e peças revestidas a pó. Cada material deve ser mantido de forma diferente:

Material	Como manter este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none"> • Não use objetos pontiagudos e não bata com o aparelho em superfícies duras. • Evite o contacto com líquidos frios enquanto o aparelho ainda estiver quente. • Pode usar esfregões de aço e produtos de limpeza abrasivos.
Aço inoxidável	<ul style="list-style-type: none"> • Não use agentes de limpeza agressivos, abrasivos ou de metal. • Use agentes de limpeza suaves e deixe-os atuar no aço. • Use um pano macio ou esponja. • Após a limpeza, lave bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.

Revestimento a pó	<ul style="list-style-type: none"> • Não use objetos pontiagudos. Use produtos de limpeza suaves e um pano ou esponja macia. • Após a limpeza, lave bem o aparelho e deixe-o secar completamente antes de o guardar.
-------------------	--

 Para evitar a formação de ferrugem nas peças de aço inoxidável, evite qualquer contacto com cloro, sal e ferro.

 Os danos resultantes do incumprimento destas instruções serão considerados manutenção desadequada e não estão cobertos pela garantia.

Abaixo da vista explodida do seu aparelho (segunda parte do manual), pode ver uma lista de todas as peças que compõem o seu aparelho. Esta lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, pelo que pode usá-la para verificar como manter uma determinada peça. A lista de peças usa os seguintes símbolos:

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Aço inoxidável
★	Revestimento a pó

11.5. Guardar o aparelho

Se não pretender usar o aparelho por um longo período de tempo, guarde-o num local seco.

Antes de guardar o dispositivo:

- Desligue a botija de gás. Nunca guarde o aparelho no interior (nem mesmo numa garagem ou barracão) se ainda estiver ligado à garrafa de gás.
- Limpe os queimadores e grelhas, unte-os com óleo e embrulhe-os em papel.
- Remova a pilha AA do acendedor.
- Tape o seu aparelho com uma cobertura Barbecue. Registe o seu aparelho em www.barbecue.com para saber qual a cobertura de que necessita.

11.6. Guardar botijas de gás

Estas instruções aplicam-se a botijas de gás vazias e cheias

- Guarde sempre as botijas de gás fora de casa, num espaço bem ventilado. Certifique-se de que as botijas não estejam expostas a altas temperaturas ou a luz solar direta.
- Nunca guarde uma botija de gás onde possa ficar excessivamente quente (como um carro, barco, etc.).
- Nunca guarde a sua botija de gás ou botija de gás sobressalente no mesmo armário do seu aparelho.
- Nunca guarde a sua botija de gás sobressalente perto de um aparelho a gás que esteja em uso.
- Guarde sempre as botijas de gás fora do alcance das crianças.
- Guarde e transporte sempre as botijas de gás na posição vertical.

11.7. Encomendar peças sobressalentes

As peças expostas ao fogo ou a calor intenso acabarão por precisar de ser substituídas ocasionalmente.

Como encomendar peças sobressalentes:

1. Há uma lista de todos os números de referência abaixo dos desenhos explodidos da segunda parte deste guia e em www.barbecue.com.



Se registou o seu aparelho online, a lista correta aparecerá automaticamente.

2. Encomende a peça sobressalente através do seu ponto de venda. Pode encomendar peças que estejam dentro e fora

da garantia.

12. GARANTIA

12.1. Coberto

O seu aparelho tem uma garantia limitada de cinco anos. Esta garantia cobre todos os defeitos de fabrico, desde que:

- Tenha usado, montado e feito a manutenção do seu aparelho de acordo com as instruções deste guia. Os danos resultantes de utilização indevida, montagem incorreta ou manutenção desadequada não são considerados defeito de fabrico.
- Pode apresentar a fatura, data de compra e número de série exclusivo do seu aparelho. Esse número de série consiste em 16 dígitos. Encontrará este número:
 - Neste guia.
 - Na embalagem em que o seu aparelho veio.
 - Na placa de características no interior do grelhador a gás.
- Em todos os casos, a garantia limita-se à reparação ou substituição das peças defeituosas.
- Garantia de 5 anos contra queima e penetração de ferrugem de:
 - Bacia
 - Tapa
 - Queimadores
 - Grelhas esmaltadas, de ferro fundido
 - Garantia de 2 anos em todas as outras peças
- A garantia aplica-se apenas ao uso pessoal.

O departamento de qualidade da Barbecue confirmará se as peças têm defeito e se se mostraram defeituosas sob utilização normal, montagem correta e manutenção adequada. Se uma dessas condições não for cumprida, não estará coberto pela garantia. Em todos os casos, a garantia limita-se à reparação ou substituição das peças defeituosas.

12.2. Não coberto

Os seguintes danos e defeitos não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (ferrugem, deformação, descoloração, etc.) de peças que são expostas diretamente ao fogo ou calor intenso. Estas peças precisarão de ser substituídas ao fim de algum tempo.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico (manchas, desvios mínimos e desvios de cor no esmalte). Estas irregularidades não são consideradas defeitos de fabrico.
- Todos os danos causados por manutenção desadequada, armazenamento desadequado, montagem incorreta ou modificações feitas nas peças pré-montadas.
- Todos os danos causados pelo uso indevido do aparelho (utilização em desacordo com as instruções do nosso guia, utilização para fins comerciais, etc.).
- Todos os danos consequentes derivados de uso descuidado ou não conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração em resultado de fatores externos, uso de produtos de limpeza agressivos, exposição ao cloro, etc. Estes danos não são considerados defeito de fabrico.

13. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

13.1. Etiqueta de características

A etiqueta de identificação contém todas as informações técnicas do aparelho. Encontrará este número:

- Na segunda parte deste guia.
- No interior do grelhador a gás.

13.2. Diâmetros dos injetores

- Queimador principal: 0,98 mm
- Queimador lateral: 0,85 mm

14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas potenciais	Soluções
Calor insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> Fornecimento de gás não aberto Tubos de Venturi não situados acima das aberturas das válvulas de gás Aberturas de queimador bloqueadas Botija de gás (quase) vazia O redutor de pressão não está corretamente ligado à botija e/ou tubo 	<ul style="list-style-type: none"> Abra o fornecimento de gás. Coloque os tubos de Venturi acima das aberturas das válvulas de gás Limpe as aberturas do queimador ou substitua os queimadores Substitua a botija de gás Volte a ligar o redutor de pressão à botija e/ou tubo
Demasiado quente e/ou chamas súbitas	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos com demasiada gordura Aberturas de drenagem de gordura bloqueadas, gordura na bacia e/ou queimadores Temperatura demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Corte o excesso de gordura ou selecione lume mais baixo dos queimadores Limpe a abertura de drenagem, a bacia e os queimadores de gorduras Selecione um lume mais baixo para os queimadores e/ou grelhe os alimentos indiretamente
Problema	Causas potenciais	Soluções
O calor não é distribuído uniformemente sobre a superfície da grelha	<ul style="list-style-type: none"> Alguma diferença de calor é normal, consulte "1.7 Usar o calor de forma eficiente" e "10.6 Usar as zonas de aquecimento". Causas potenciais de diferenças consideráveis no calor: Aparelho não pré-aquecido 	<ul style="list-style-type: none"> Pré-aqueça o aparelho.
Chamas amarelas	<ul style="list-style-type: none"> Queimadores ou tubos de Venturi bloqueados Sal nos queimadores Aparelho ligado a butano 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe os queimadores e tubos de Venturi Limpe os queimadores Ligue o aparelho a propano e use um redutor de pressão adequado
Chama incompleta	<ul style="list-style-type: none"> Queimador bloqueado, perfurado ou corroído 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe ou substitua o queimador
Chamas de realimentação (chamas fora dos tubos de Venturi/nos botões de controlo)	<ul style="list-style-type: none"> Queimadores ou tubos de Venturi bloqueados 	<ul style="list-style-type: none"> Feche o fornecimento de gás e coloque os queimadores na posição de DESLIGADO (OFF). Deixe o aparelho arrefecer. Limpe os queimadores e tubos de Venturi.
Chamas mais altas do que a borda da bacia	<ul style="list-style-type: none"> Vento Botija de gás (quase) vazia Gordura na bacia e/ou nos queimadores 	<ul style="list-style-type: none"> Vire a parte traseira do aparelho para o vento Substitua a botija de gás Limpe a bacia e os queimadores
Redutor de pressão a zunir	<ul style="list-style-type: none"> Tempo quente Nova garrafa de gás (cheia) 	<ul style="list-style-type: none"> Nenhum perigo ou falha; para automaticamente após um curto período de tempo.
O queimador assobia quando definido para a posição BAIXO (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> Injetor de gás, tubo de Venturi e/ou queimador sujo 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o injetor de gás, tubo de Venturi e o queimador
O acendimento do queimador falha (tanto com o acendedor como com fósforos)	<ul style="list-style-type: none"> Queimador ou tubo de Venturi bloqueado Sem fornecimento de gás 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe o queimador e o tubo de Venturi Abra o fornecimento de gás e prima o botão de segurança do regulador de pressão (não está presente em todos os reguladores)
O acendimento dos queimadores falha com o acendedor	<ul style="list-style-type: none"> Sem pilha introduzida ou pilha introduzida incorretamente O queimador do meio não acendeu primeiro Cablagem do acendedor não ligada corretamente Elétrodo danificado Ligação à terra incorreta Acendedor com defeito 	<ul style="list-style-type: none"> Reintroduza/introduza a pilha com a polaridade correta Acenda o queimador do meio primeiro Verifique todas as ligações do acendedor e volte ligá-las Substitua o eléctrodo Verifique os eléctrodos, queimadores e acendedor e volte a montar Substitua o acendedor
Não há faíscas ou som quando se pressiona o acendedor	<ul style="list-style-type: none"> Sem pilha introduzida ou pilha introduzida incorretamente Pilha sem carga Botão do acendedor não instalado corretamente Gerador de faíscas com defeito 	<ul style="list-style-type: none"> Reintroduza/introduza a pilha com a polaridade correta Substitua a pilha Reinstale o botão do acendedor Substitua o gerador de faíscas
Apenas som (sem faíscas) ao premir o acendedor	<ul style="list-style-type: none"> Ligação à terra incorreta Queimador e eléctrodo demasiado distantes um do outro 	<ul style="list-style-type: none"> Volte a ligar o gerador de faíscas e eléctrodos Dobre o eléctrodo ligeiramente para o mover para mais perto do queimador
Faíscas visíveis que não alcançam os queimadores	<ul style="list-style-type: none"> Cablagem defeituosa 	<ul style="list-style-type: none"> Substitua a cablagem
Faíscas visíveis, mas não em todos os eléctrodos e/ou não suficientemente potentes	<ul style="list-style-type: none"> Ligação à terra incorreta Pilha (quase) sem carga Eléctrodos húmidos ou defeituosos 	<ul style="list-style-type: none"> Volte a ligar o gerador de faíscas e eléctrodos Substitua a pilha Seque os eléctrodos com papel de cozinha ou substitua os eléctrodos

SV – BRUKSANVISNING

1. REGISTRERA DIN UTRUSTNING

Tack för att du köpte en Barbecue-grill. Vi hoppas att du tycker om att använda den och får många glada stunder med den! Du kan optimera din upplevelse genom att registrera din grill online och dra nytta av de många fördelarna.

- Du får tillgång till den fullständiga bruksanvisningen online så du kan lära dig allt om din utrustning.
- Vi ger dig personlig kundservice vilket innebär att du snabbt och enkelt kan hitta och beställa reservdelar. Detta gör att du kan få ut det mesta av garantiservicen.
- Du hålls informerad om produktuppdateringar.
- Du får många nya tips och tricks.



För mer information om hur du registrerar din utrustning, besök www.barbecue.com.



Barbecue respekterar din integritet. Dina uppgifter kommer aldrig att säljas, distribueras eller delas med några tredje parter.

2. OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar.

Del 1 innehåller allmänna instruktioner om montering, användning, underhåll och garanti.

Del 2 som börjar på sida 91) innehåller illustrationer, listor över delar och monteringsritningar.



Om det finns en illustration som motsvarar en specifik instruktion i bruksanvisningen kommer du att hänvisas till den med detta piktogram föreställande en penna.

3. VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

3.1. Läs och följ dessa instruktioner

Läs instruktionerna innan du använder utrustningen.

Följ alltid instruktionerna noga. Montering eller användning av utrustningen som avviker från de angivna i instruktionerna kan leda till brand och materialskador.



Skador som orsakats av att instruktionerna inte följts (felaktig montering, felaktig användning, felaktigt underhåll etc.) täcks inte av garantin.

3.2. Var försiktig när du hanterar gas

Att arbeta med gas är säkert förutsatt att du vidtar vissa försiktighetsåtgärder:

- Förvara alltid gasflaskor utanför hemmet i ett välventilerat utrymme. Se till att flaskorna inte utsätts för höga temperaturer eller för direkt solljus.
- Förvara aldrig gasflaskan eller reservgasflaskan i skåpet på din utrustning.
- Förvara aldrig din reservgasflaska i närheten av en gasapparat som används.
- Stäng alltid igen gastillförseln efter användning.
- Rök aldrig i närheten av gasdrivna apparater som är i bruk, inte heller i närheten av en gasflaska, vare sig om den är tom eller full.



Om du känner lukten av gas, stäng omedelbart gastillförseln, släck alla lågor och öppna locket på utrustningen. Ring din gasleverantör eller brandkåren om lukten kvarstår.

3.3. Välj ut en lämplig plats

Använd endast utrustningen utomhus. Om du använder utrustningen inomhus, även i ett garage eller förråd, riskerar du kolmonoxidförgiftning.

Ta hänsyn till följande när du väljer plats:

- Placera utrustningen minst tre meter från en byggnad på en öppen, välventilerad plats
- Säkerställ att det alltid finns gott om fri luft till brännarna och ventilationsöppningarna i skåpet.
- Placera inte grillen under en överhängande struktur (balkong, pergola etc.) eller under lövverk.
- Placera utrustningen på en plan och stabil yta. Placera inte utrustningen på ett fordon i rörelse (båt, släpvagn etc.).

3.4. Säkerhetsinstruktioner

- Använd endast utomhus.
- Läs instruktionerna före användning.
- Flytta inte utrustningen under användning.
- Lämna aldrig utrustningen utan tillsyn under användning, särskilt om det finns barn eller djur i närheten.
- VARNING: Greppbara delar kan bli mycket heta. Håll barn på behörigt avstånd.
- Använd lämpligt skydd när du behöver röra vid heta delar (lock, grill, etc.).
- Håll utrustningen borta från lättantändliga material när den används.
- Förvara brandfarliga material och vätskor samt lösliga föremål på säkert avstånd från utrustningen när den används.
- Använd inte trä, kol, lavasten eller keramikbriketter i en gasapparat.
- Använd inte utrustningen under påverkan av alkohol eller droger.
- Stäng gastillförseln på gasflaskan efter användning.
- Modifiera inte utrustningen.

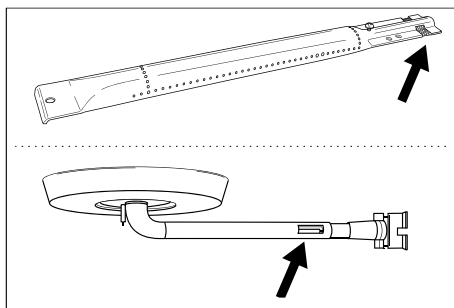
4. ÅTERKOMMANDE KONCEPT

Denna del av bruksanvisningen listar definitionerna av några mindre kända begrepp. Dessa begrepp används när olika ämnen berörs genom hela bruksanvisningen.

4.1. Venturirör

Venturirören är de små rör som sitter vid inloppet till brännarna. Det finns en öppning på sidan av venturirören. Detta syns

på huvudbrännarna och på sidobrännaren:



Gasen passerar genom venturirören på väg till brännarna. Gasen blandas med luft (och därmed syre) genom sidoöppningarna. Detta är viktigt för korrekt förbränning i brännarna: rätt förbränning kräver korrekt gas/syreblandning för att generera fina lågor.


4.2. Brännarskydd

Brännarskydden är skydd som sitter ovanpå brännarna på grillen. De skyddar brännarna från droppande fett och spelar en avgörande roll vid användning av grillen. De täckta öppningarna på lockens sidor fördelar värmen i grillen så att den värms upp snabbare och jämnare.

4.3. Emalj

Vissa delar av utrustningen är täckta av ett lager smält glas, även kallat emalj. Denna emalj skyddar den underliggande metallen från korrosion. Emalj är ett högkvalitativt material: det är korrosionsbeständigt, det bryts inte ned under påverkan av

höga temperaturer och det är väldigt enkelt att underhålla.

-  Eftersom emaljen är mindre flexibel än den metall den appliceras på, kan emaljbitar brytas av när apparaten används fel. För att undvika detta måste du vara försiktig när du monterar emaljerade delar och alltid underhålla emaljen enligt instruktionerna i denna bruksanvisning.

4.4. Uppflamningar

Uppflamningar är plötsliga lågor som gnistrar från skålen när du grillar. Dessa orsakas vanligtvis av droppande fett eller marinad.

5. MONTERING AV UTRUSTNINGEN


5.1. Säkerhetsinstruktioner


- Gör inga modifieringar på utrustningen vid montering. Delar som är förmonterade och/eller fastsatta av tillverkaren får inte modifieras eftersom det utgör en fara.
- Följ monteringsinstruktionerna noga.
- Användaren ansvarar för korrekt montering av utrustningen. Skador orsakade av felaktig montering täcks inte av garantin.


5.2. För att montera utrustningen


Du behöver en stjärnskruvmejsel, en platt skruvmejsel och ett AA-batteri (för tändaren). Utrustningen levereras inte med batterier.

1. Placera utrustningen på en plan och stabil yta.
2. Montera utrustningen så som visas på monteringsritningarna.

-  Du hittar monteringsritningarna i den andra delen av den här bruksanvisningen efter sprängskissen av utrustningen (se sida 93.)

-  Var försiktig när du monterar emaljerade delar. Verktygen och skruvarna kan skada emaljen. Använd de medföljande fiberbrickorna för att skydda emaljen runt skruvarna.




-  Blisterförpackningen kan innehålla fler skruvar än vad som behövs, det kan alltså finnas några skruvar kvar efter monteringen.


-  Paketet innehåller ett nödkit med reservdelar (skruvar, bultar, fiberbrickor etc.) som du kan använda om en del försvinner eller går sönder.


6. ANPASSA UTRUSTNINGEN TILL GAS


6.1. Vilken gasflaska, slang och regulator?

För att anpassa utrustningen till gasen måste du först köpa en gasflaska, en slang och en tryckregulator. Tabellen nedan visar vilken gasflaska, slang och regulator du ska använda. I Belgien (BE) måste du till exempel använda en propanflaska med slang och regulator för 37 mbar, eller en butanflaska med slang och regulator för 28-30 mbar.

Land	Gasflaska, slang och regulator		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28- 30 mbar	propan, butan eller deras blandningar	
	28- 30 mbar	butan	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	37 mbar	propan	

-  Utrustningen har konstruerats för att användas med butan- eller propanflaskor på 4,5 till 15 kg och är utrustad med en lämplig reduceringsventil. Vi rekommenderar att du använder propan med utrustningen. Propan levererar högkvalitativ förbränning och är mindre känslig för frost. Gasflaskans höjd får inte överstiga 70 cm oavsett bredd eller diameter D på flaskan.

-  Köp alltid din tryckregulator och gasflaska ihop. Vissa regulatorer passar inte på alla gasflaskor.

-  Använd endast en gasslang och regulator med godkännande för det land i vilket du använder dem.

6.2. Säkerhetsinstruktioner

- Anslut aldrig gasslangen direkt till utrustningen. Montera alltid en tryckregulator på gasflaskan först.
- Modifiera aldrig förmonterade eller förseglade delar av gasflaskan, slangen eller tryckregulatorn.
- Se till att använda en så kort slang som möjligt (max 1,5 m) för att förhindra att den släpar i marken.
 - Deformera eller vik aldrig gasslangen. Kontrollera att slangen varken är sträckt eller vriden. Se till att slangen inte kommer i kontakt med delar som kan bli heta.
- Slangen måste bytas ut om den skadats eller visar tecken på att den slitits ut, om nationella föreskrifter föreskriver detta eller i enlighet med deras tillämplighet.
- Gasflaskan måste alltid stå upprätt.
- Kolla efter gasläckor när du gör ändringar i gasanslutningarna. Se "7,5. Kolla efter gasläckor".

6.3. Anslut slangen till utrustningen

Frankrike:

Utrustningen kan användas med 2 typer av gasslangar.


- Gasslangen ska fästas på slangskruven på utrustningen och på tryckregulatorn, och fästas med slangklämmor (enligt XP D 36-110).
Rekommenderad längd 1,25 m
- Gasslangen (enligt XP D 36-112) är utrustad med en mutter G 1/2 för direkt anslutning till utrustningen samt en mutter M20 x 1,5 m för direkt anslutning till tryckregulatorn, rekommenderad längd 1,25 m.

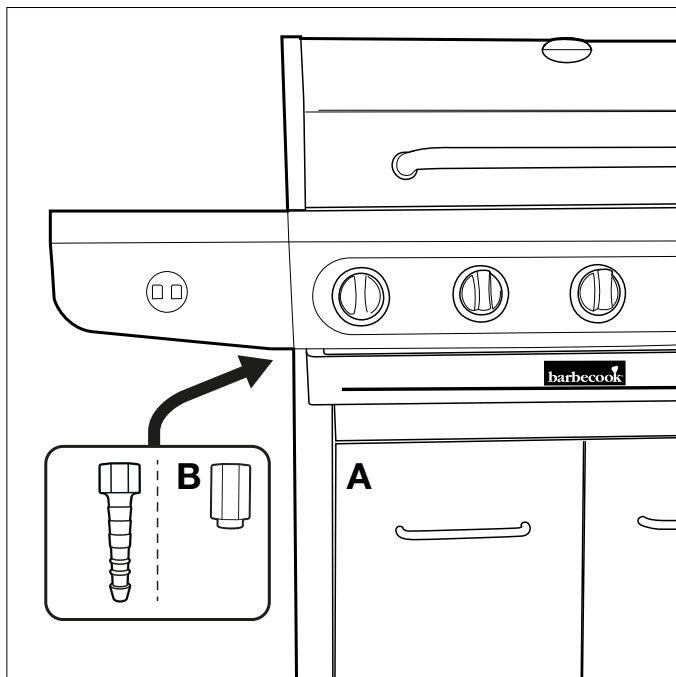
Övriga länder:

En flexibel slang som är lämplig för butangas eller propangas rekommenderas. Slangen får inte vara längre än 1,50 m. För att kunna ansluta gasslangen till apparaten, montera en

koppling till gasröret på apparaten.
Apparaten levereras med två olika kopplingar avsedda för användning i olika länder.

Land	Koppling
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Koppling A
FR	Koppling B

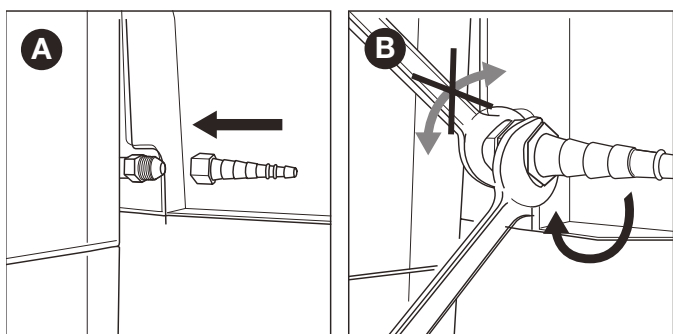
 Om ditt land inte finns med i tabellen, använd då den kontakt som uppfyller de standarder som gäller i ditt land.



6.3.1 Koppling A

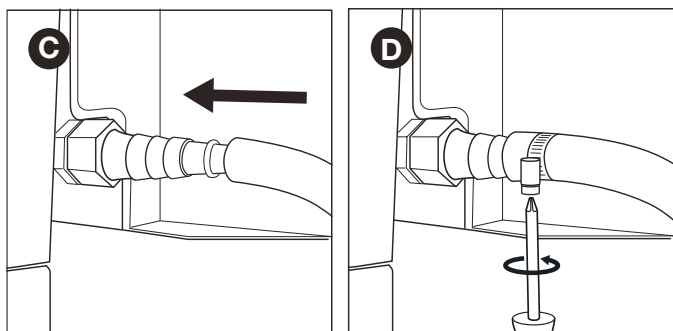
Du behöver en skiftnyckel på 19 mm och en stjärnskruvmejsel.

1. Skruva fast kontakten på gasröret på utrustningen (A) och dra åt den med en 19 mm skiftnyckel (B).



2. Dra slangen över kontakten (C) och dra åt klämringen med en stjärnskruvmejsel (D).

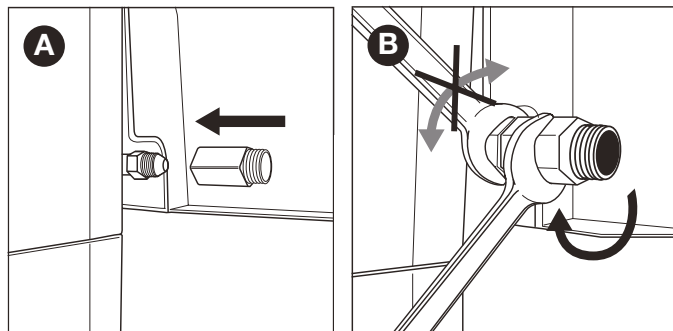
TIPS: Applicera en liten mängd diskmedel på kontakten och värm änden på gasslangen med en hårtork så att den smidigt glider över kopplingen.



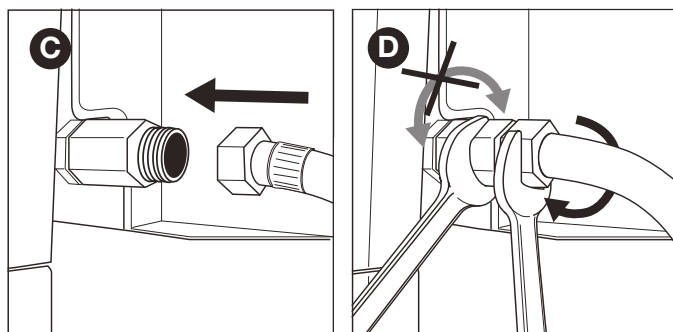
6.3.2 Koppling B

Du behöver en skiftnyckel på 22 mm och en justerbar skiftnyckel.

1. Skruva fast kontakten på gasröret på utrustningen (A) och dra åt den med en 19 mm skiftnyckel (B).



2. Skruva fast gasslangen på kopplingen (C) och säkra den med två skiftnycklar. Håll fast kontakten med en 22 mm skiftnyckel och dra åt slangen med en justerbar skiftnyckel.



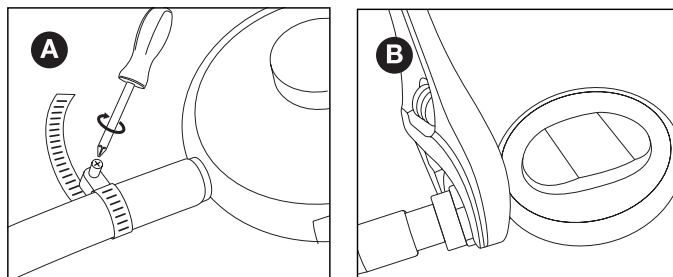
6.4. Anslut slangen och gasflaskan till regulatorn.

Du behöver en stjärnskruvmejsel och/eller en justerbar skiftnyckel

beroende på vilken typ av regulator du använder.

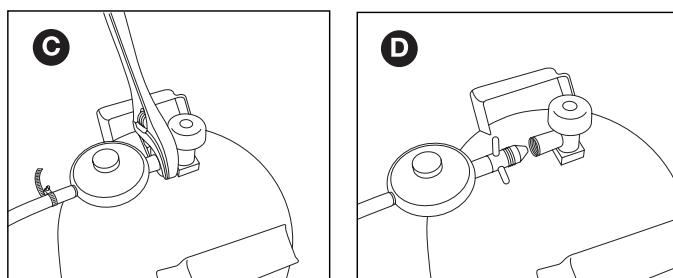
1. Anslut slangen till tryckregulatorn. Gör på följande sätt:

- Om slangen är försedd med en klämring, dra då slangen över regulatorn och dra åt klämringen med en stjärnskruvmejsel (A).
- Om slangen är försedd med en mutter, skruva fast slangen på regulatorn och dra åt muttern med en justerbar skiftnyckel (B).



2. Anslut tryckregulatorn till gasflaskan. Gör på följande sätt:

- Om regulatorn är försedd med en mutter, skruva då regulatorn på gasflaskan medurs och dra åt muttern med en justerbar skiftnyckel (C).



- Om regulatoren har en gänga, skruva i regulatoren på gasflaskan moturs (D)

⚠ Använd endast regulatorer som uppfyller EN 16129.

6.5. Ersätta gasflaskan.

1. Stäng igen gastillförseln och ställ alla kontrollrattar på OFF.
2. Koppla loss den tomma gasflaskan och sätt dit den fulla gasflaskan.
3. Kontrollera gasflaskan, slangen samt alla gasanslutningar efter läckor. Se "7. Kolla efter gasläckor".

⚠ Observera att, när du byter gasflaska, måste du alltid stå långt ifrån tändkällor.

7. KONTROLLERING AV GASLÄCKOR

7.1. Varför leta efter gasläckor?

Propan och butan är båda tyngre än luft. Detta betyder att dessa gaser inte kommer att försvinna om de läcker ut från apparaten. Under stillastående dagar kan läckt gas ansamlas i och runt apparaten och sedan antändas och explodera.

7.2. När ska man kontrollera om det finns gasläckor?

- Inför första användning eller efter en längre tid utan användning.

⚠ Kontrollera att det inte finns några gasläckor om utrustningen har monterats av leverantören.

- Du bör göra detta när du byter ut en gas-del.
- Minst en gång per år, helst i början av säsongen.

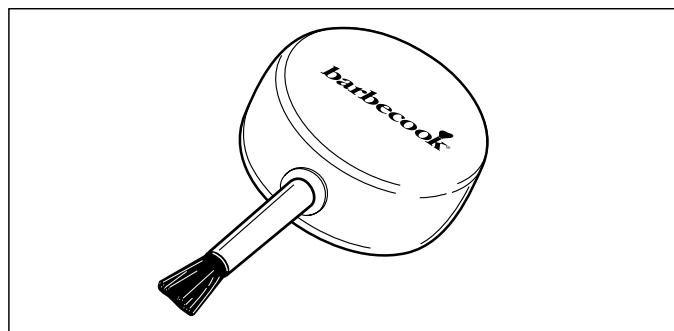
7.3. Säkerhetsinstruktioner

- Placera utrustningen utomhus på en väl ventilerad plats. Se till att det inte finns några lågor eller värmekällor i närheten av utrustningen.
- Använd aldrig en tändare eller tändstickor för att söka efter gasläckor.
- Rök inte eller antänd inte brännarna medan du kollar efter gasläckor.

7.4. Vad för material behöver jag?

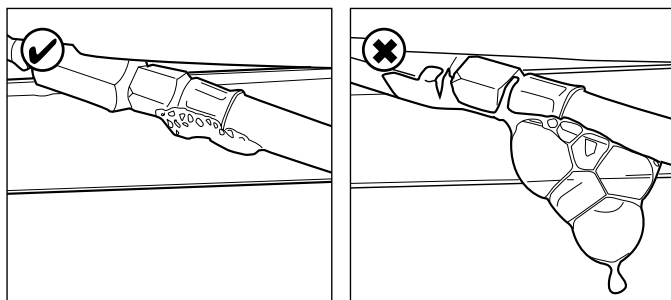
För att kontrollera om det finns gasläckor måste du ha följande:

- En testvätska. Du kan använda en färdig läckspray eller en blandning av vatten (50%) och diskmedel (50%).
- Verktöget för läckagetest som medföljer utrustningen. Denna vätska används för att suga upp testvätskan och för att applicera den på de gasdelar eller gasanslutningar som du vill kontrollera.



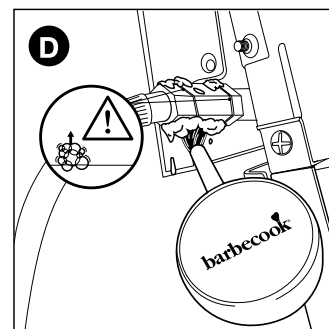
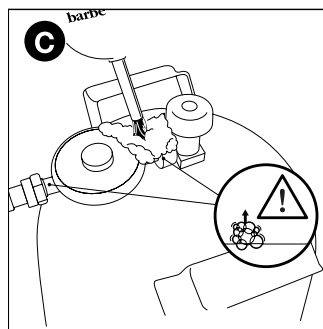
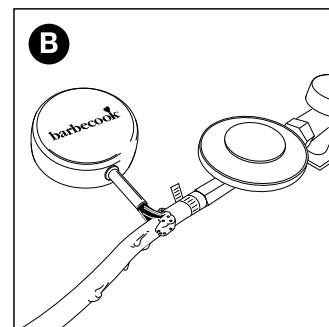
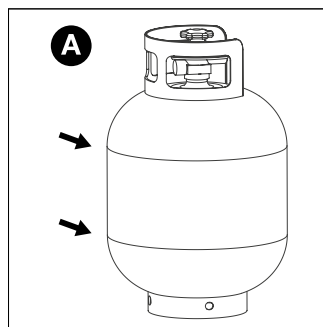
7.5. Varför leta efter gasläckor

Du kan kolla efter gasläckor genom att applicera en testvätska på samtliga gasdelar och gasanslutningar. Om det kommer stora bubblor på en viss del eller anslutning, råder det en gasläcka.



Gör så här för att kolla efter gasläckor:

1. Placera utrustningen utomhus.
2. Ta testverktöget och testvätskan (läckspray eller tvålblandning med vatten/diskmedel)
3. Öppna locket och ställ in alla rattar på OFF.
4. Öppna gastillförseln något. För att göra detta, vrid ventilen på gastillförseln en gång.
5. Sug ut en liten mängd testvätska med testverktöget och applicera på den zon som du vill kontrollera. Följande delar måste kontrolleras:
 - Svetsfogarna på gasflaskan (A)
 - Slangen (B)
 - Anslutningarna mellan gasflaskan och tryckregulatorn samt mellan tryckregulatorn och slangen (C)
 - Anslutningen mellan slangen och utrustningen (D)



⚠ Tryckregulatorn och kopplingen på din apparat kan skilja sig från exemplen i figurerna.

6. Gör på följande sätt:
 - Om du upptäcker en läcka, följ instruktionerna i "7.6 Vid händelse av gasläcka".
 - Om det råder läckor, stäng gastillförseln, skölj alla delar noggrant med vatten och torka dem noga.

7.6. Vid händelse av en gasläcka

1. Stäng gastillförseln och gör så här:
 - Om du har upptäckt en läcka på en av anslutningarna, dra åt den anslutningen ordentligt.
 - Om du har upptäckt en läcka på gasflaskan eller slangen, byt ut gasflaskan eller slangen.
2. Kontrollera åter anslutningen eller delen där du upptäckte läckan.
3. Om läckan inte har åtgärdats måste du kontakta en Barbecue-återförsäljare. Du får inte börja använda utrustningen förrän läckan har åtgärdats.



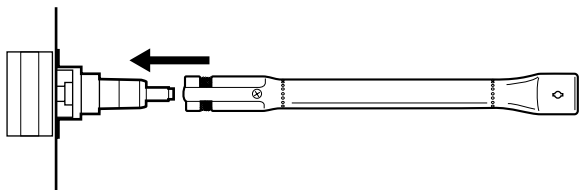
Se www.barbecook.com för en lista över Barbecook-återförsäljare nära dig.

8. FÖRBERED UTRUSTNINGEN INFÖR ANVÄNDNING

8.1. Inför varje användning

När du använder utrustningen måste du se till att:

- Utrustningen står på en lämplig plats
Se "3.3 Välja en lämplig plats".
- Slangen får inte dras över marken och får inte komma i kontakt med heta ytor eller droppande fett.
- Skålen ska vara ren. Vi rekommenderar att du rengör skålen efter varje användning. Se "11.2 Rengöra skålen".
- Brännarna och venturirören ska inte blockeras av insektsbon eller spindelnät. Se "11.3 Rengöring av brännare och venturirör".
- Brännarna ska vara korrekt monterade.
Venturirören måste vara placerade ovanför gasventilernas öppningar.



För att vara helt säker på att gasanslutningarna är i ordning kan du kontrollera utrustningen efter gasläckor inför varje användning.
Se "7. Kolla efter gasläckor".

8.2. Inför den första användningen (eller efter en längre tid utan användning)

Om du använder utrustningen för första gången eller efter en längre tid

utan att den använts, måste du utföra ytterligare kontroller:

- Se till att du har läst alla instruktioner i den här bruksanvisningen, förstått dem och kontrollerat dem (endast inför första användning).
- Kontrollera att det inte finns gasläckor på utrustningen.
Se "7. Kolla efter gasläckor".



Kontrollera att det inte finns några gasläckor om utrustningen har monterats av leverantören.

- Rengör brännarna och venturirören (endast efter en längre tid utan användning).
Se "11.3 Rengöring av brännare och venturirör".
- Låt apparaten "brännas in" innan du lägger mat på grillen (endast inför första användning). Se "8.3 Bränna in utrustningen".

8.3. Bränna in utrustningen

Att bränna in utrustningen inför den första användningen hjälper till att avlägsna eventuella tillverkningsfetter som kan sitta kvar.

Gör följande:

1. Tänd huvudbrännarna och ställ rattarna på HIGH. Se "9.2 Tändning av huvudbrännarna".
2. Stäng locket och låt utrustningen brinna i 15 minuter. Lägg inte mat på grillen än.
3. Efter 15 minuter, öppna locket och låt utrustningen brinna i ytterligare 5 minuter (rattarna ska fortfarande stå på HIGH).
4. Efter dessa 5 minuter är utrustningen redo att användas och du kan placera mat på grillen.

9. TÄNDA BRÄNNARNA



För att tända brännarna med den elektriska tändaren måste du sätta in ett AA-batteri i tändaren. Batteriet levereras inte med utrustningen. Tändarens batterifack


finns i utrustningens skåp.

9.1. Säkerhetsinstruktioner

- Innan du tänder utrustningen, utför samtliga kontroller som anges i "8. Förbereda utrustningen för användning".
- Se till att locket är öppet när du antänder en brännare.
- Böj dig aldrig direkt över en brännare när du tänder den.

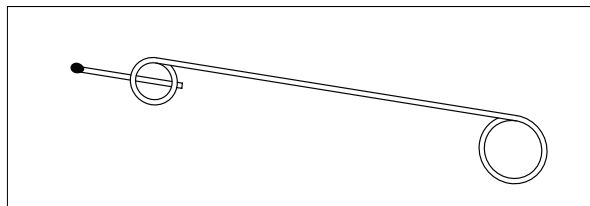
9.2. Antända huvudbrännarna

9.2.1 Använda tändaren

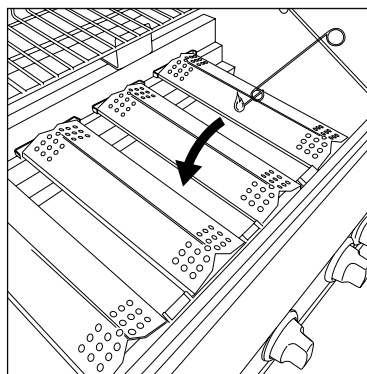
1. Öppna locket och ställ in rattarna för huvudbrännarna på OFF.
2. Om ingen annan brännare har antänts, öppna gastillförseln och vänta i tio sekunder tills gasen har stabiliserats.
3. Tryck på rattan för en brännare, ställ in den på HIGH och låt den vara. Den inbyggda tändaren skapar gnistor som antänder brännaren.  Börja med att tända en huvudbrännare först. Tänd aldrig alla huvudbrännare samtidigt.
4. Om brännaren inte tänds efter tre försök, ställ in rattan för brännaren på OFF, stäng gastillförseln och vänta i 5 minuter så att den ackumulerade gasen slipper ut.
5. Försök att tända brännaren igen. Om den fortfarande inte tänds, försök att antända brännaren med en tändsticka eller se "14. Åtgärda problem" för att identifiera orsaken till problemet.

9.2.2 Användning av en tändsticka


1. Placera en tändsticka i tändstickshållaren.



1. Öppna locket och ställ in rattarna för huvudbrännarna på OFF.
2. Om ingen annan brännare har antänts, öppna gastillförseln och vänta i tio sekunder tills gasen har stabiliserats.
4. Tänd tändstickan och håll den cirka 13 mm från brännaren.





5. Ställ rattan för en av brännarna på HIGH.

-  Starta genom att tända en huvudbrännare först. Tänd aldrig alla huvudbrännare samtidigt.
- 4. Om brännaren inte tänts efter tre försök, ställ rattan för brännaren på OFF, stäng gastillförseln och vänta i 5 minuter så att den ackumulerade gasen slipper ut.
- 5. Försök att tända brännaren igen. Om detta inte fungerar, se "14. Åtgärda problem" för att identifiera orsaken till problemet.

8. Om en brännare har antänts kan du antända de andra brännarna genom att ställa in relevanta rattar på HIGH.

9.3. Tända sidobrännaren

 Sidobrännaren rymmer endast kokkärl med en maximal vikt på 9 kg och en maximal diameter på 220 mm.

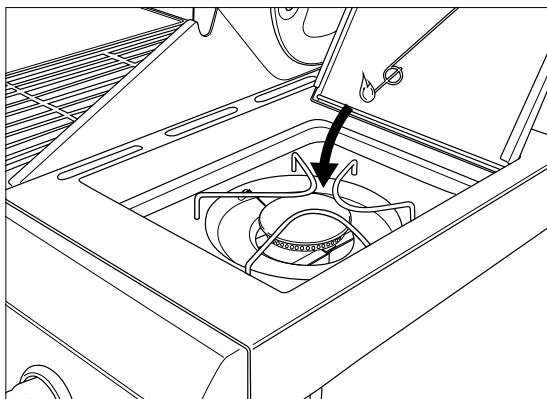
 Locket på sidobrännaren måste förbli öppet när sidobrännaren används.

9.2.1 Använda tändaren

1. Öppna locket och ställ in rattan för sidobrännaren på OFF.
2. Om ingen annan brännare har antänts, öppna gastillförseln och vänta i tio sekunder tills gasen har stabiliserats.
3. Tryck på rattan för en brännare, ställ in den på HIGH och låt den vara. Den inbyggda tändaren skapar gnistor som antänder brännaren.
4. Om brännaren inte tänds efter tre försök, ställ in rattan för brännaren på OFF, stäng gastillförseln och vänta i 5 minuter så att den ackumulerade gasen slipper ut.
5. Försök att tända brännaren igen. Om den fortfarande inte tänds, försök att antända brännaren med en tändsticka eller se "14. Åtgärda problem" för att identifiera orsaken till problemet.

9.2.2 Använd en tändsticka

1. Placera en tändsticka i tändstickshållaren.
1. Öppna locket och ställ in rattan för sidobrännaren på OFF.
2. Om ingen annan brännare har antänts, öppna gastillförseln och vänta i tio sekunder tills gasen har stabiliserats.
4. Tänd tändstickan och håll den cirka 13 mm från brännaren.




5. Ställ rattan för sidobrännaren på HIGH.
4. Om brännaren inte tänds efter tre försök, ställ rattan för brännaren på OFF, stäng gastillförseln och vänta i 5 minuter så att den ackumulerade gasen slipper ut.
5. Försök att tända brännaren igen. Om detta inte fungerar, se "14. Åtgärda problem" för att identifiera orsaken till problemet.

9.4. Stänga av brännarna

Om brännarna inte ska användas under en längre tid måste de stängas av. Gör på följande sätt:

1. Stäng igen gastillförseln.
2. Ställ in rattarna för brännarna på OFF.

 Genom att stänga igen gastillförseln först ser du till att det inte längre finns någon gas i utrustningen.

9.5. Återantändning av brännarna

Gör så här om en brännare slocknar under användning:

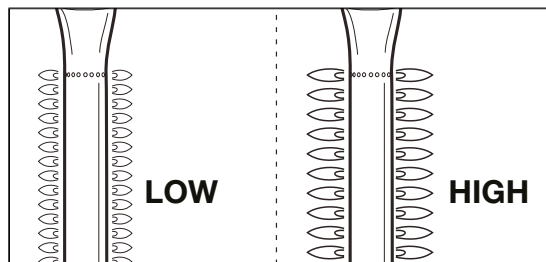
1. Öppna locket och stäng igen gastillförseln.
2. Ställ alla rattarna på OFF och vänta i 5 minuter

- tills den ackumulerade gasen åkt ut.
3. Tänd brännaren/brännarna igen.

9.6. Kontrollera lågorna

När du tänder en brännare måste du kontrollera dess flammor. En perfekt flamma blir nästan blå med lite gul överst. Sporadiska gula lågor är normala och säkra. Om det blir problem med lågorna, vidta någon av följande åtgärder:

Flammorna är ...	Gör på följande sätt...
Låga och helt gula	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng igen gastillförseln omedelbart och ställ in alla rattar på OFF. 2. Se "14. Åtgärda problem" för att identifiera orsaken till problemet. Venturirören är troligen blockerade.
Högre än skålen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng igen gastillförseln och ställ in alla rattar på OFF. 2. Vänta i 5 minuter så att den ackumulerade gasen slipper ut. 3. Tänd brännaren/brännarna igen. 4. Om detta inte löser problemet, se "14. Åtgärda problem" för att identifiera orsaken till problemet.



10. ANVÄNDBARA TIPS OCH TRICKS

10.1. Förvärma utrustningen

Förvärmning av apparaten garanterar att grillen är tillräckligt varm när du ska placera mat på den.

Gör så här:

1. Tänd brännaren/brännarna och ställ in rattan/rattarna på HIGH.
2. Stäng locket och låt utrustningen brinna i 15 minuter.
3. Efter tio minuter, öppna locket och lägg maten på grillen.
4. Om du vill ha mindre värme ställer du in rattan/rattarna på lägre värme.

10.2. Undvik att mat fastnar

För att undvika att din mat fastnar på grillen:


- Olja in maten lätt med en pensel innan du lägger den på grillen. Du kan även olja in själva grillen.
- Förvärm utrustningen. Ju varmare grillen är när du lägger maten på den, desto mindre är risken för att maten fastnar.
- Vänd inte på maten för snabbt. Låt den först hettas upp ordentligt.

10.3. Grilla direkt och indirekt

Du kan grilla direkt eller indirekt beroende på vilken typ av mat du vill laga och hur du vill göra det:

Metod	Beskrivning	Användning
-------	-------------	------------


Direkt	Placera maten direkt ovanför en antänd brännare, välj en hög värme med ratten för brännaren och låt locket vara öppet.	Bränna kött och grönsaker
Indirekt	Placera maten bredvid en antänd brännare, välj medelhög/låg värme med ratten och stäng locket.	Tillaga kött eller vidare tillaga bränt kött.

 Om du grillar med locket stängt måste du hålla ett öga på lockets termometer för att säkerställa att apparaten inte blir för varm.
Se "10.5 Kontroll av temperaturen".

10.4. Grilla med locket på

Det finns ett antal fördelar med att grilla med locket på.

- Grillens temperatur blir högre och förblir mer jämn.
- Maten kan lagas under kortare tid och bli mer saftig.
- Det blir färre uppflammanden och gasförbrukningen blir lägre.


 Om du grillar med locket stängt måste du hålla ett öga på lockets termometer för att säkerställa att apparaten inte blir för varm.
Se "10.5 Kontroll av temperaturen".

10.5. Kontrollera temperaturen

Utrustningen har kraftfulla brännare, vilket innebär att du kommer att kunna värma upp dem snabbt och därmed behålla en Du måste dock se till att utrustningen inte blir för het.

Du bör kontrollera termometern på locket regelbundet och ta hänsyn till följande riktlinjer:


- En normal drifttemperatur är cirka 210 °C. Om temperaturen är högre finns det risk för dropp och att ansamlat fett antänds.
- Temperaturen får inte överstiga 300 °C i mer än fem minuter. Om detta sker finns det risk för att utrustningen skadas och deformeras.

 Om utrustningen blir för het, låt den svalna genom att öppna locket och välj en lägre värme på brännarna.

10.6. Användning av värmezonerna

När alla brännare har antänts, fördelar brännarens lock värmen så jämnt som möjligt i grillen. Även om uppvärmningen är så jämn som den kan bli kommer vissa zoner att vara varmare än andra. Du kan använda dessa värmezoner för en perfekt grillning:

Zon	Varm	Använd för...
Till	Varm	Grilla känsliga livsmedel (räkor, fisk, etc.)
Medel	Varmare	Förbereda livsmedel som behöver tillagas längre (korv, kyckling, etc.)
Bakre	Varmast	Bränna kött och grönsaker

 Du kan också skapa värmezoner genom att justera brännarnas styrka. Du kan till exempel ställa in en brännare på en lägre nivå och använda zonen ovanför brännaren för känsliga livsmedel eller livsmedel som behöver lagas längre.

10.7. Förhindra uppflamningar

Flammor kan uppstå vid grillning.

Det är normalt. Ett överskott av uppflamningar kan dock öka skålens temperatur och antända ackumulerat fett.


Förhindra uppflamningar:

- Se till att skålen är ren innan du börjar grilla. Se "11.2 Rengör skålen".
- Kontrollera med jämna mellanrum att fettavtappningen är ren och/eller att dropplådan inte är full.
- Skär bort överflödigt fett från köttet när du grillar, stäng locket och ställ in brännarna på medelhög eller låg värme.

11. UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN


11.1. Rengöring av grillen


Vi rekommenderar att du rengör grillen efter varje användning med ett tillbehör från Barbecue.

 Du kan även rengöra grillen med ett mildt rengöringsmedel eller bikarbonat. Använd aldrig ugnsgrengöringsmedel för att rengöra grillen.

11.2. Rengöring av skålen

Vi rekommenderar att du rengör skålen efter varje användning med ett tillbehör från Barbecue, en metallsvamp och slipmedel. Använd dessa på samma sätt som för grillen.

 Använd inga vassa föremål och stöt inte utrustningen mot hårda ytor.

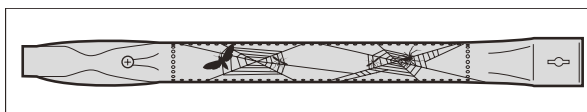
 Undvik kontakt med kalla vätskor medan utrustningen fortfarande är het.


11.3. Rengöring av brännare och venturirör

11.3.1. Varför rengöra brännarna och venturirören?

Spindlar och insekter kan skapa banor och bon i brännarna och venturirören och blockerar gastillförseln till brännarna. Konsekvens:

- Du kan inte tända brännarna. Om du ändå lyckas tända brännarna, kommer de bara att producera rökiga, gula flammor.
- Gasen kan antändas utanför venturiröret med rattarna. Dessa flammor kallas för flashbacks och kan orsaka allvarliga person- och materiella skador.



 Skador till följd av blockerade brännare och venturirör betraktas som dåligt underhåll och täcks inte av garantin.

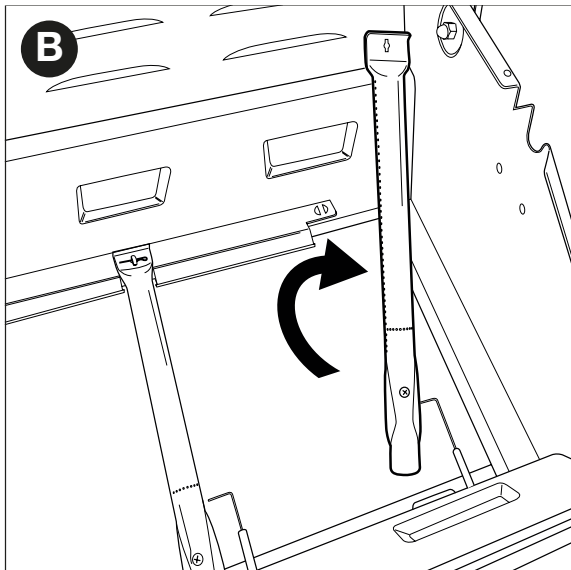
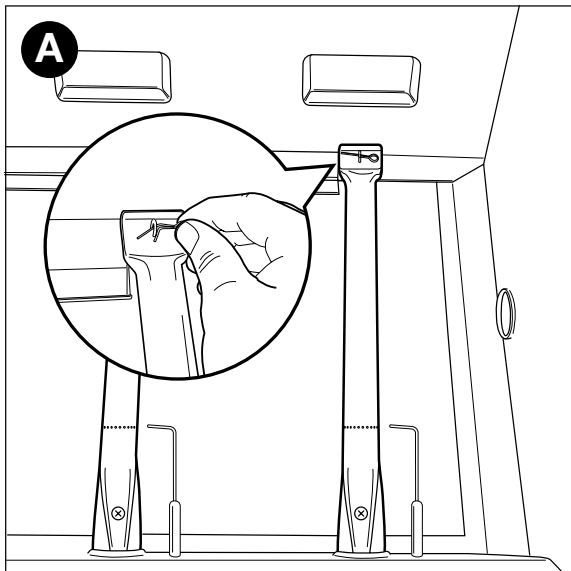
11.3.2. När ska man rengöra brännarna och venturirören?

Rengör brännarna och venturirören på utrustningen enligt

- Inför första användning eller efter en längre tid utan användning.
- Minst två gånger per år, en gång i början av säsongen.

Se "11.3 Rengöring av brännare och venturirör".


1. Ta bort brännarna från apparaten enligt figurerna. Om du märker att en brännare är skadad måste du byta ut den.
2. Rengör brännarna och venturirören med en liten borste av självjord rörengörare (en öppnad pappersklämma, rörborste etc.).
3. Sätt tillbaka brännarna. Se till att venturirören är placerade ovanför gasventilernas öppningar.




11.4. Underhåll av emalj, rostfritt stål och pulverlackerade delar

Utrustningen är gjord av emalj, rostfritt stål och pulverlackerade delar. Allt material ska underhållas på olika sätt:

Material	Hur man underhåller detta material
Emalj	<ul style="list-style-type: none">• Använd inga vassa föremål och stöt inte utrustningen mot hårda ytor.• Undvik kontakt med kalla vätskor medan utrustningen fortfarande är het.• Du kan använda metallsvampar och slipande rengöringsprodukter.
Rostfritt stål	<ul style="list-style-type: none">• Använd inte aggressiva, slipande eller metallrengöringsmedel.• Använd milda rengöringsmedel och lämna dem på en stund att arbeta på stålet.• Använd en mjuk svamp eller trasa.• Efter rengöring, skölj utrustningen noggrant och låt den torka helt innan den ställs undan.
Pulverlackering	<ul style="list-style-type: none">• Använd inte vassa föremål. Använd milda rengöringsprodukter och en mjuk svamp eller trasa.• Efter rengöring, skölj utrustningen noggrant och låt den torka helt innan den ställs undan.

 För att förhindra att rost bildas på delarna i rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn.

 Skador som uppstår till följd av att man inte följer dessa och instruktioner betraktas som otillräckligt underhåll täcks inte av garantin.

Under sprängskissen av din utrustning (andra delen i bruksanvisningen) kan du se en lista över alla delar som utgör din utrustning. Den här listan innehåller en symbol som specificerar materialet för varje del, så att du kan använda den för att kontrollera hur du underhåller en viss del. Dellen använder följande symboler:

Symbol	Material
●	Emalj
■	Rostfritt stål
★	Pulverlackering

11.5. Förvaring av utrustningen

Om du inte tänker använda apparaten under en längre tid, förvara den på en torr plats.

Innan du förvarar enheten:

- Koppla bort gasflaskan. Förvara aldrig utrustningen inomhus (inte ens i ett garage eller förråd) om den fortfarande är ansluten till gasflaskan.
- Rengör brännare och grillar, torka av dem med olja och linda in i papper.
- Ta ut AA-batteriet ur tändaren.
- Täck över utrustningen med ett skydd från Barbecue. Registrera din apparat på www.barbecue.com för att få reda på vilket skydd du behöver.

11.6. Förvaring av gasflaskor

Dessa instruktioner gäller både tomma och fulla gasflaskor.

- Förvara alltid gasflaskor utanför hemmet i ett välventilerat utrymme. Se till att flaskorna inte utsätts för höga temperaturer eller direkt solljus.
- Förvara aldrig en gasflaska där den kan bli för varm (som i en bil, på en båt etc.).
- Förvara aldrig gasflaskan eller reservgasflaskan i skåpet på din utrustning.
- Förvara aldrig din reservgasflaska i närheten av en gasapparat som används.
- Förvara alltid gasflaskor utom räckhåll för barn.
- Förvara och transportera alltid gasflaskor upprätt.

11.7. Beställning av reservdelar

Delar som utsätts för eld eller intensiv värme måste bytas ut då och då.

Hur du beställer reservdelar:

1. Det finns en lista över alla referensnummer under sprängskisserna i den andra delen av denna bruksanvisning och på www.barbecook.com.



Om du har registrerat din utrustning online kommer korrekt lista automatiskt att visas i ditt MyBarbecook-konto.

2. Beställ reservdelen via din återförsäljare. Du kan beställa delar vare sig om de ligger inom och utanför garantin.

12. GARANTI

12.1. Omfattas

Din utrustning har en tidbegränsad garanti på fem år. Denna garanti täcker samtliga tillverkningsdefekter, förutsatt att:

- Du har använt, monterat och tagit hand om din utrustning i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador till följd av felaktig användning, felaktig montering eller felaktigt underhåll betraktas inte som en tillverkningsdefekt.
- Du kan visa upp kvitto, inköpsdatum och utrustningens unika serienummer. Detta serienummer består av 16 siffror. Du hittar numret:
 - I denna bruksanvisning.
 - På förpackningen som din utrustning kom i.
 - På typskylten på insidan av gasgrillen.
- Garantin begränsas alltid till reparation eller utbyte av defekta delar.
- 5 års garanti mot utbrändhet och rostinträngning av:
 - Skålen
 - Locket
 - Brännarna
 - De emaljerade gallren, gjutjärnsgrillar

- 2 års garanti på alla andra delar

- Garantin gäller endast för personligt bruk. Barbecooks kvalitetsavdelning kommer då att bekräfta att delarna är defekta och att de visat sig defekta vid normalt bruk, korrekt montering och korrekt underhåll. Om något av dessa villkor inte uppfylls täcks du inte av garantin. Garantin begränsas alltid till reparation eller utbyte av defekta delar.

12.2. Omfattas inte

Följande skador och defekter täcks inte av garantin:

- Normalt slitage (så som rost, deformation, missfärgning etc.) på delar som direkt utsätts för eld eller intensiv hetta. Dessa delar måste bytas ut då och då.
- Visuella oegentligheter som är inbyggda i tillverkningsprocessen (fläckar, minimala avvikelser och färgavvikelse i emaljen). Dessa oegentligheter betraktas inte som tillverkningsdefekter.
- All skada orsakad av otillräckligt underhåll, felaktig lagring, felaktig montering eller modifieringar av de förmonterade delarna.
- All skada orsakad av felaktig användning av apparaten (genom att inte använda den enligt instruktionerna i vår bruksanvisning, och genom att använda den för kommersiella ändamål, etc.).
- All följdskada orsakad av slarvig eller icke-kompatibel användning av utrustningen.
- Rost eller missfärgning till följd av yttre faktorer, användning av aggressiva rengöringsmedel, exponering av klor etc. Denna skada betraktas inte som tillverkningsdefekt.

13. TEKNISK INFORMATION

13.1. Typetikett

Typetiketten innehåller all teknisk information gällande utrustningen. Du hittar numret:

- I den andra delen av denna bruksanvisning.
- På insidan av gasgrillen.

13.2. Injektorernas diameter

- Huvudbrännare: 0,98 mm
- Sidobrännare: 0,85 mm

14. KORRIGERING AV PROBLEM

Problem	Potentiella orsaker	Lösningar
Otillräcklig värme	<ul style="list-style-type: none"> Gastillförseln är inte öppen Venturirör är inte placerade ovanför gasventilernas öppningar Brännaröppningar blockerade Gasflaskan (nästan) tom Tryckregulatorn är inte korrekt ansluten till flaskan och/eller slangen 	<ul style="list-style-type: none"> Öppen gastillförsel Placera venturirör ovanför gasventilernas öppningar Rengör brännaröppningarna eller byt ut brännarna Ersätt gasflaska Återanslut tryckregulatorn till flaskan och/eller slangen
För hett och/eller uppflamningar	<ul style="list-style-type: none"> Maten är för fettig Fettavtappningens öppningar är blockerade, fett i skålen och/eller på brännare Temperaturen är för hög 	<ul style="list-style-type: none"> Skär bort överflödigt fett eller välj en lägre värme på brännarna Rengör fettavtappningens öppning, skålen och brännarna Välj en lägre värme för brännarna och/eller grilla maten indirekt
Problem	Potentiella orsaker	Lösningar
Värmen är inte jämnt fördelad över grillytan	<ul style="list-style-type: none"> En viss skillnad i värme är normalt, se "1.7 Effektiv användning av värmen" och "10.6 Användning av värmezonen". Potentiella orsaker till betydande skillnader i värme: Utrustningen är inte förvärd 	<ul style="list-style-type: none"> Förvärm utrustningen
Gula lågor	<ul style="list-style-type: none"> Brännare eller venturirör är blockerade Salt på brännarna Utrustningen ansluten till butan 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör brännare och venturirör Rengör brännarna Anslut utrustningen till propan och använd en lämplig tryckregulator
Ofullständig låga	<ul style="list-style-type: none"> Brännare blockerad, genomborrad eller sönderfrätt 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör eller byt ut brännaren
Flashbacks (flammar utanför venturirören/vid rattarna)	<ul style="list-style-type: none"> Brännare eller venturirör är blockerade 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng gastillförseln och ställ brännarna på OFF. Låt utrustningen svalna. Rengör brännare och venturirör.
Lågor högre än kanten på skålen	<ul style="list-style-type: none"> Vind Gasflaskan (nästan) tom Fett i skål och/eller på brännare 	<ul style="list-style-type: none"> Vrid utrustningens bakre del mot vind Ersätt gasflaska Rengör skålen och brännarna
Tryckregulatorn surrar	<ul style="list-style-type: none"> Varmt väder Ny (full) gasflaska 	<ul style="list-style-type: none"> Ingen risk eller fel; stannar automatiskt efter en kort tidsperiod.
Brännaren visslar när den är inställd på LOW	<ul style="list-style-type: none"> Gasinjektor, venturirör och/eller brännare är smutsig 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör gasinjektor, venturirör och brännare
Tändning av brännaren misslyckad (både med tändare och tändsticka)	<ul style="list-style-type: none"> • Brännare eller venturirör blockerade • Ingen gastillförsel 	<ul style="list-style-type: none"> Rengör brännare och venturirör Öppna gastillförseln och tryck på säkerhetsknappen på tryckregulatorn (finns inte på alla regulatorer)
Tändning av brännare misslyckas med tändare	<ul style="list-style-type: none"> Inget batteri finns i eller batteriet har satts i på fel sätt Mittenbrännaren ska inte tändas först Tändkablarna är inte korrekt anslutna Elektroden skadad Felaktig jordning Defekt tändare 	<ul style="list-style-type: none"> Sätt tillbaka/sätt i ett batteri med rätt polaritet Tänd mittenbrännaren först Kontrollera alla tändaranslutningar och anslut igen Byt ut elektroden Kontrollera elektroder, brännare och tändare och sätt ihop dem igen Byt ut tändaren
Inga gnistor eller ljud när du trycker på tändaren	<ul style="list-style-type: none"> Inget batteri finns i eller batteriet har satts i på fel sätt Batteriet urladdat Tändknappen är inte korrekt monterad Defekt gnistgenerator 	<ul style="list-style-type: none"> Sätt tillbaka/sätt i ett batteri med rätt polaritet Byta batteri Sätt tillbaka tändningsknappen Byt ut gnistgeneratorn
Endast ljud (inga gnistor) när du trycker på tändaren	<ul style="list-style-type: none"> Felaktig jordning Brännare och elektrod för långt ifrån varandra 	<ul style="list-style-type: none"> Återanslut gnistgenerator med elektroder Böj elektroden något för att föra den närmare brännaren
Gnistor synliga men når inte brännarna	<ul style="list-style-type: none"> Defekt ledningsdragning 	<ul style="list-style-type: none"> Byta ut ledningarna
Gnistor synliga men inte på alla elektroder och/eller är inte tillräckligt kraftfulla	<ul style="list-style-type: none"> Felaktig jordning Batteriet (nästan) urladdat Våta eller defekta elektroder 	<ul style="list-style-type: none"> Återanslut gnistgenerator med elektroder Byta batteri Torka elektrodena med hushållspapper eller byt ut elektrodena

Illustrations
Illustraties
Illustrations
Abbildungen
Ilustraciones
Illustrazioni
Ilustrações
Illustrationer
Piirroskuvat
Illustrationer
Illustrasjoner
Skýringarmyndir
Iiustracijos
Attēli
Ilustrácie
Ilustratsioonid
Ilustracije
Slike
Ilustrace
Ilustrazzjonijiet
Εικόνες
Иллюстрации
Illusztrációk
Imagini

[ENG]

Symbol	Material
●	Enamel
■	Stainless steel
★	Powder coated

[NL]

Symbol	Material
●	Enamel
■	Stainless steel
★	Powder coated

[FR]

Symbole	Matière
●	Enamel
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

[DE]

Symbol	Material
●	Emaile
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

[ES]

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

[IT]

Simbolo	Materiale
●	Superfici smaltate
■	Acciaio inossidabile
★	Verniciato a polvere

[PT]

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

[SV]

Symbol	Material
●	Emalj
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

[DK]

Symbol	Materiale
●	Emalje
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

[FI]

Symboli	Materiaali
●	Emali
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

[NO]

Symbol	Materiale
●	Emalje
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

[HU]

Jelölés	Anyag
●	Zománc
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

[RO]

Simbol	Material
●	Enamel
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

[CZ]

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

[GR]

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
■	Ανοξειδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

[SK]

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nehrdzavejúca ocel'
★	Lakované diely

[ET]

Sümbol	Materjal
●	Enamel
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

[LT]

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
■	Nerūdijantysis plienas
★	Miltelinis dažymas

[LV]

Simbols	Materiāls
●	Emalja
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

[PL]

Symbol	Materiał
●	Emalia
■	Stal nierdzewna
★	Części malowane proszkowo

[BG]

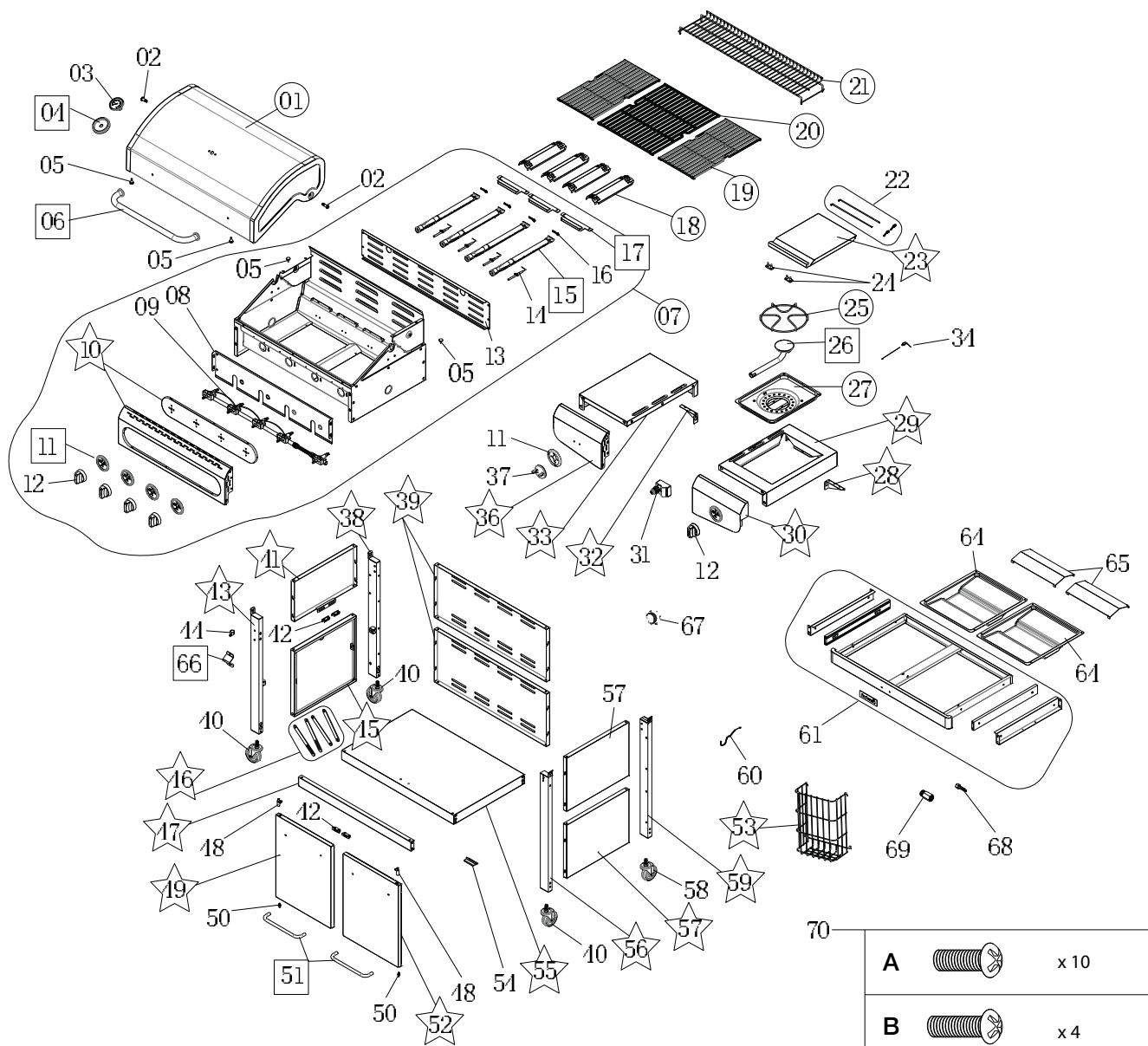
Символ	Материал
●	Емайл
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие









[SL]

Simbol	Material
●	Emajl
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

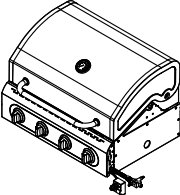
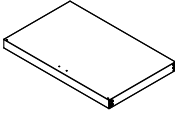
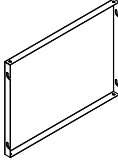
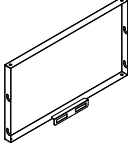
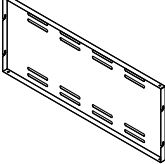




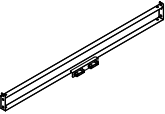
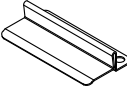
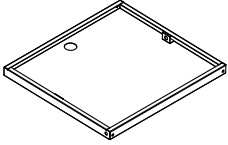
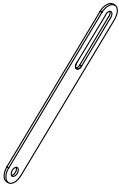
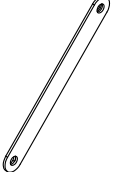
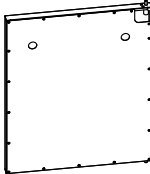
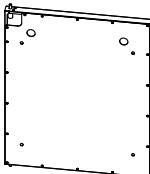
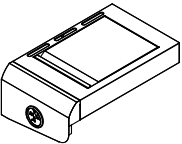
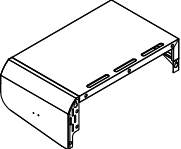
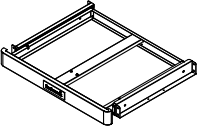
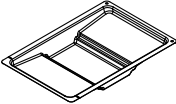
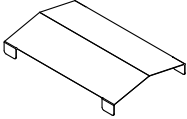
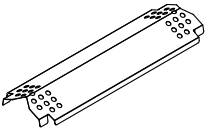


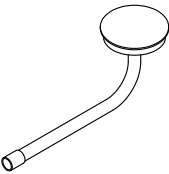
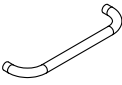


[HR]

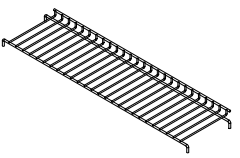
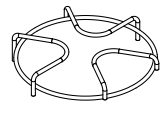

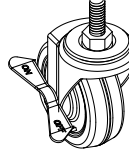
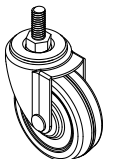

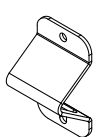

Simbol	Materijal
●	Emajl
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu



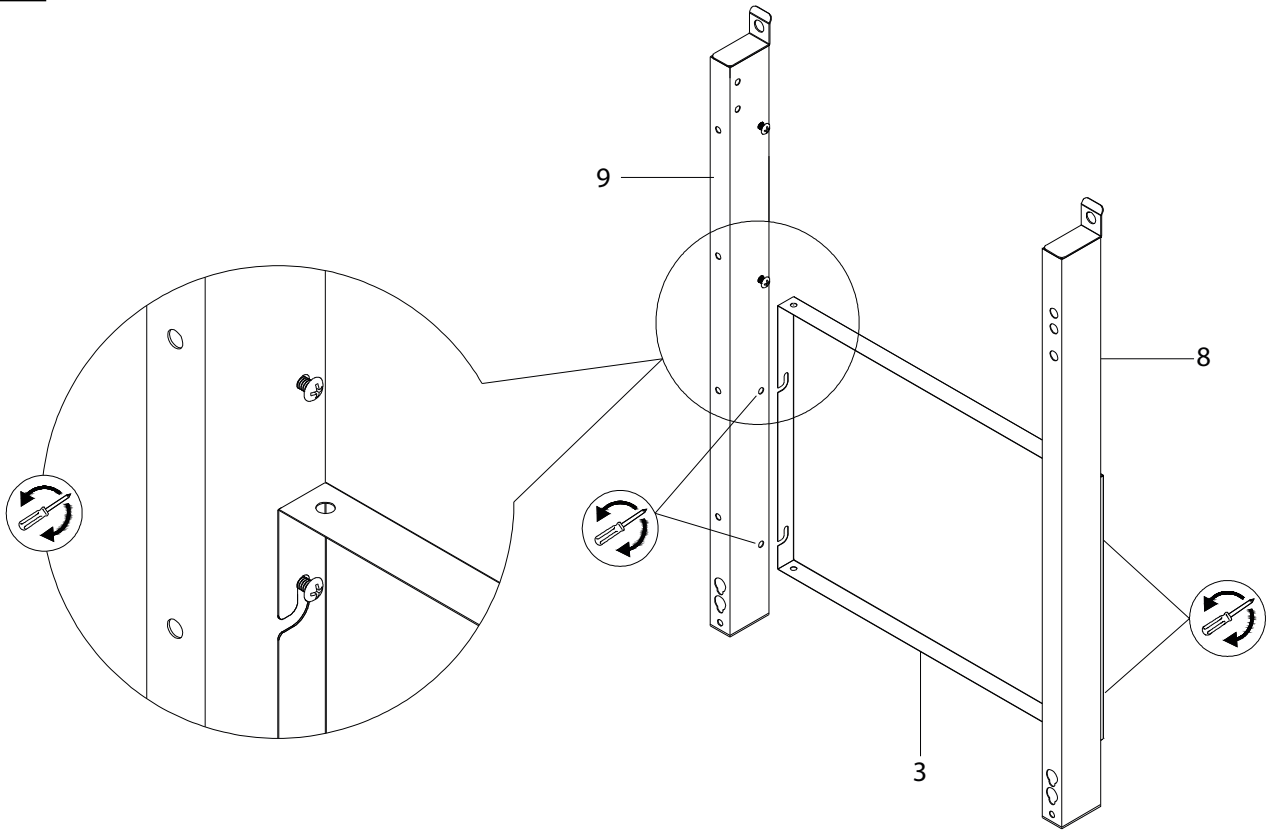
70	A		x 10
	B		x 4
	C		x 24
	D		x 8
	E		x 2
	F		x 6
	G		x 2
	H		x 1

Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecue.com.
 Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecue.com.
 All spare parts are available at www.barbecue.com.
 Alle Ersatzteile sind unter www.barbecue.com erhältlich.

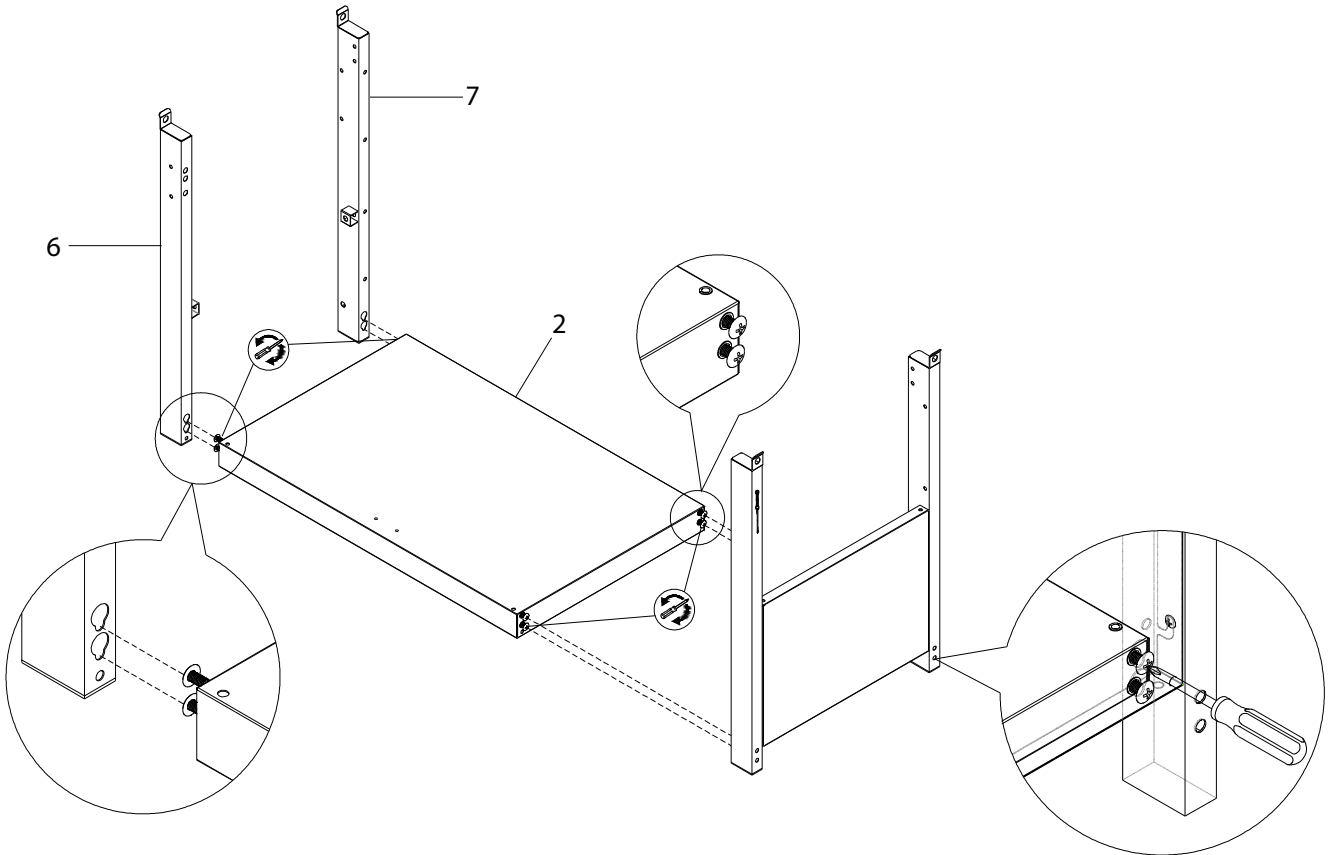
1  1x	2  1x	3  2x	4  1x
5  2x	6  1x	7  1x	8  1x
9  1x	10  1x	11  1x	12  1x
13  2x	14  2x	15  1x	16  1x
17  1x	18  1x	19  1x	20  2x
21  2x	22  4x	23  1x	24  1x
25  1x	26  2x	27  1x	28  2x

<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>3x</p>	<p>34</p>  <p>1x</p>	<p>35</p>  <p>1x</p>	<p>36</p>  <p>2x</p>

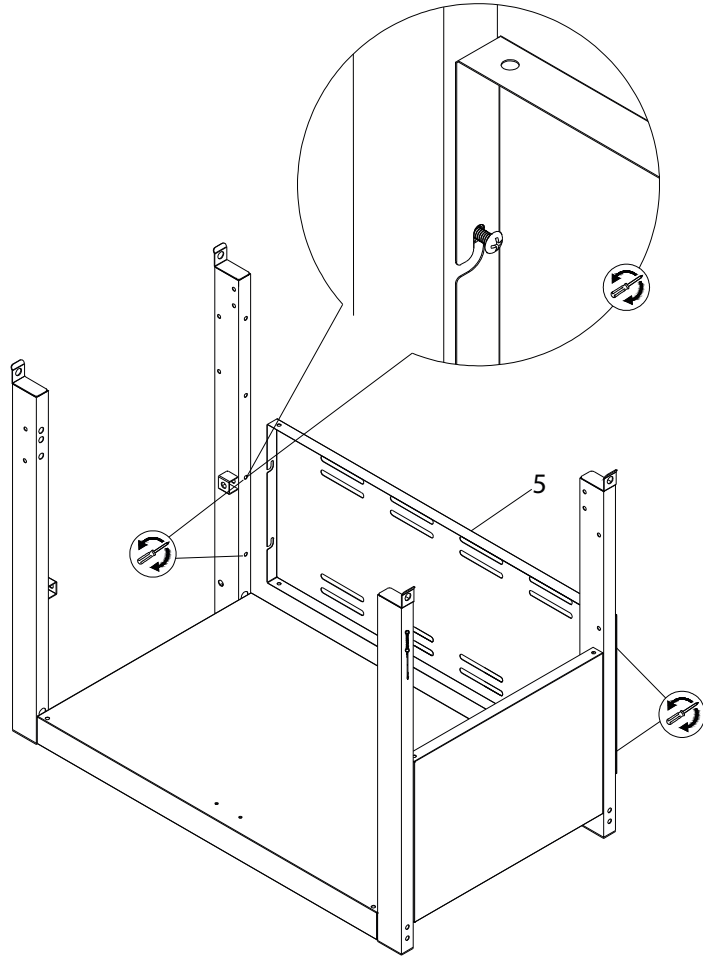
1



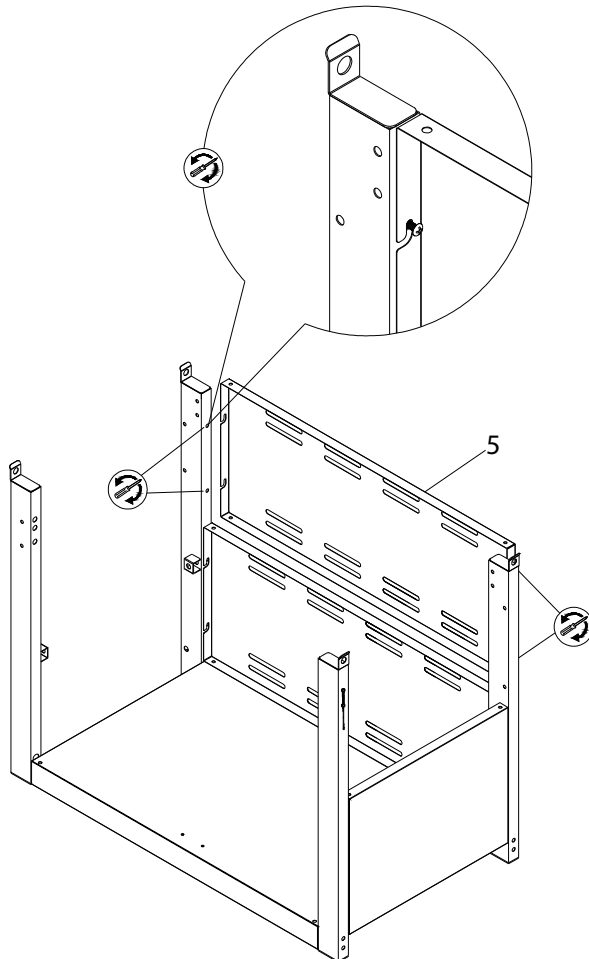
2



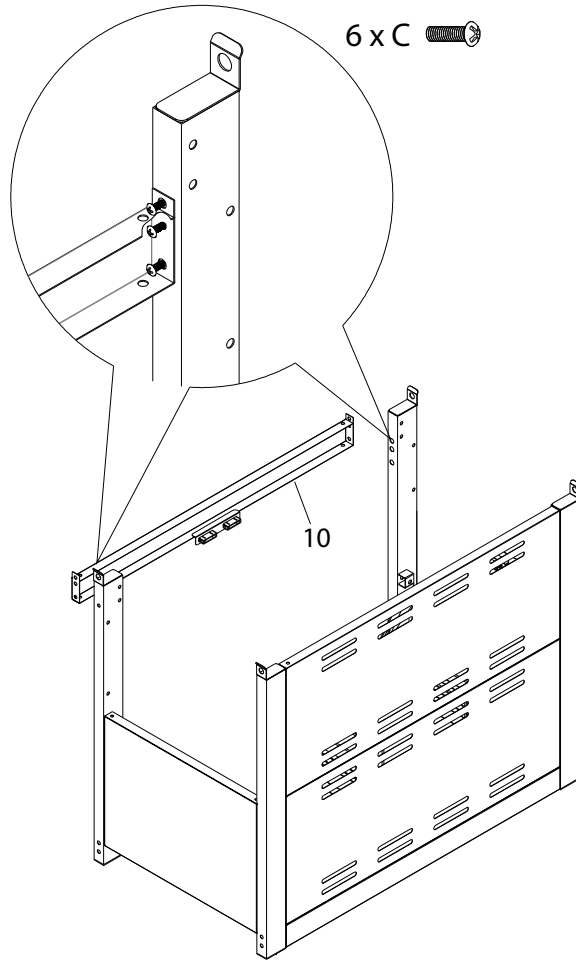
3



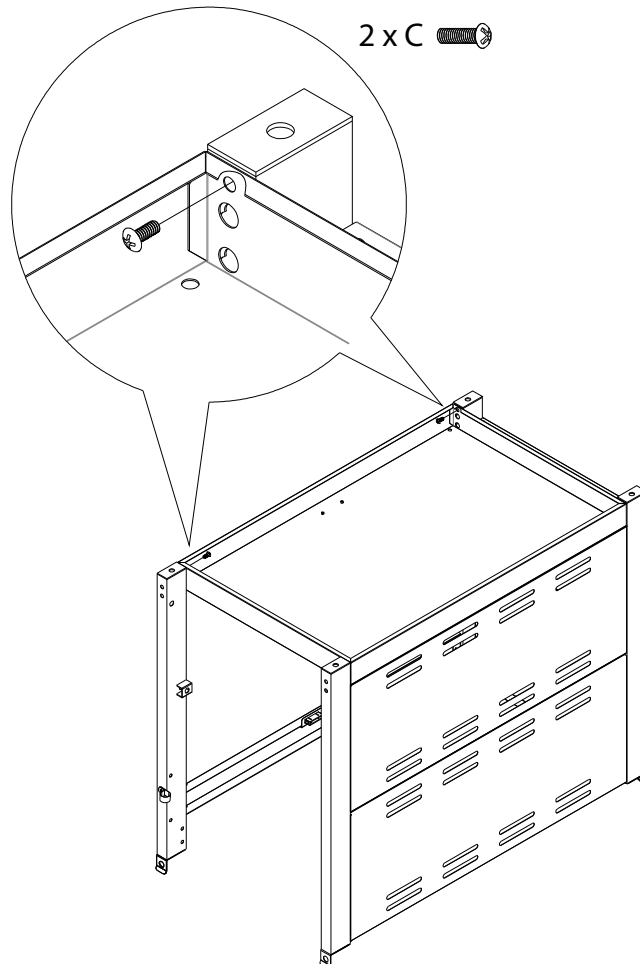
4



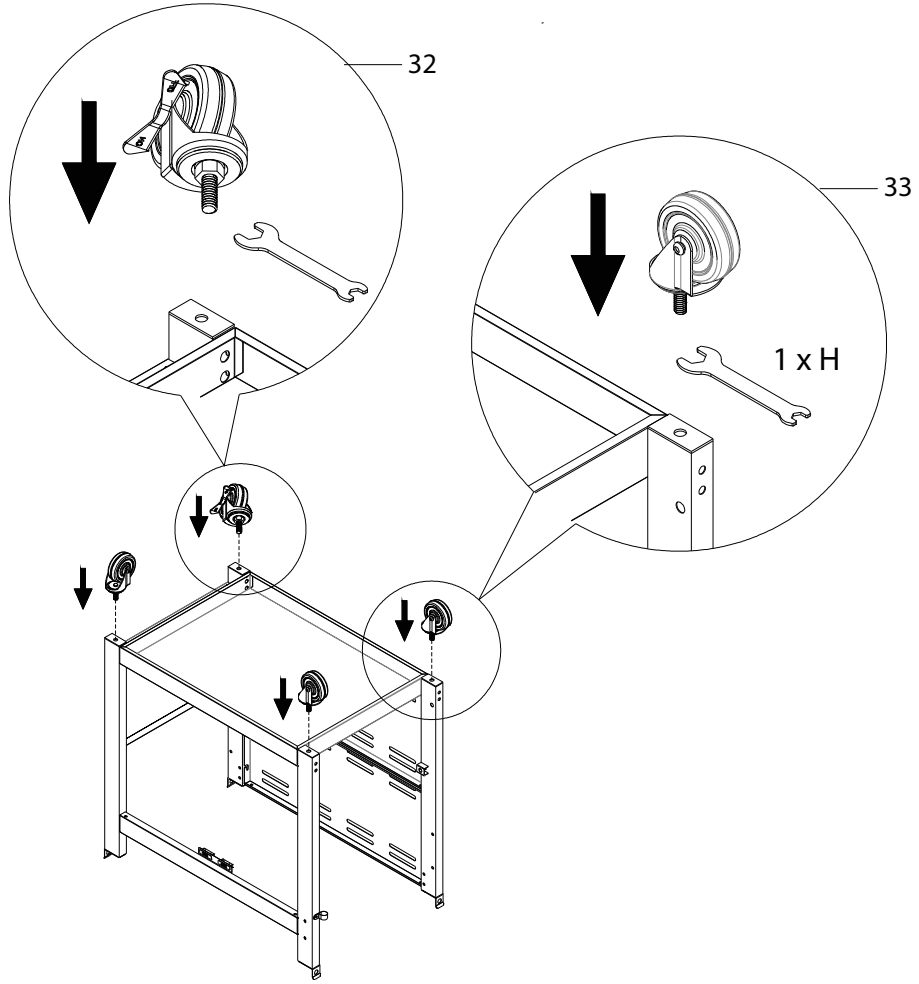
5



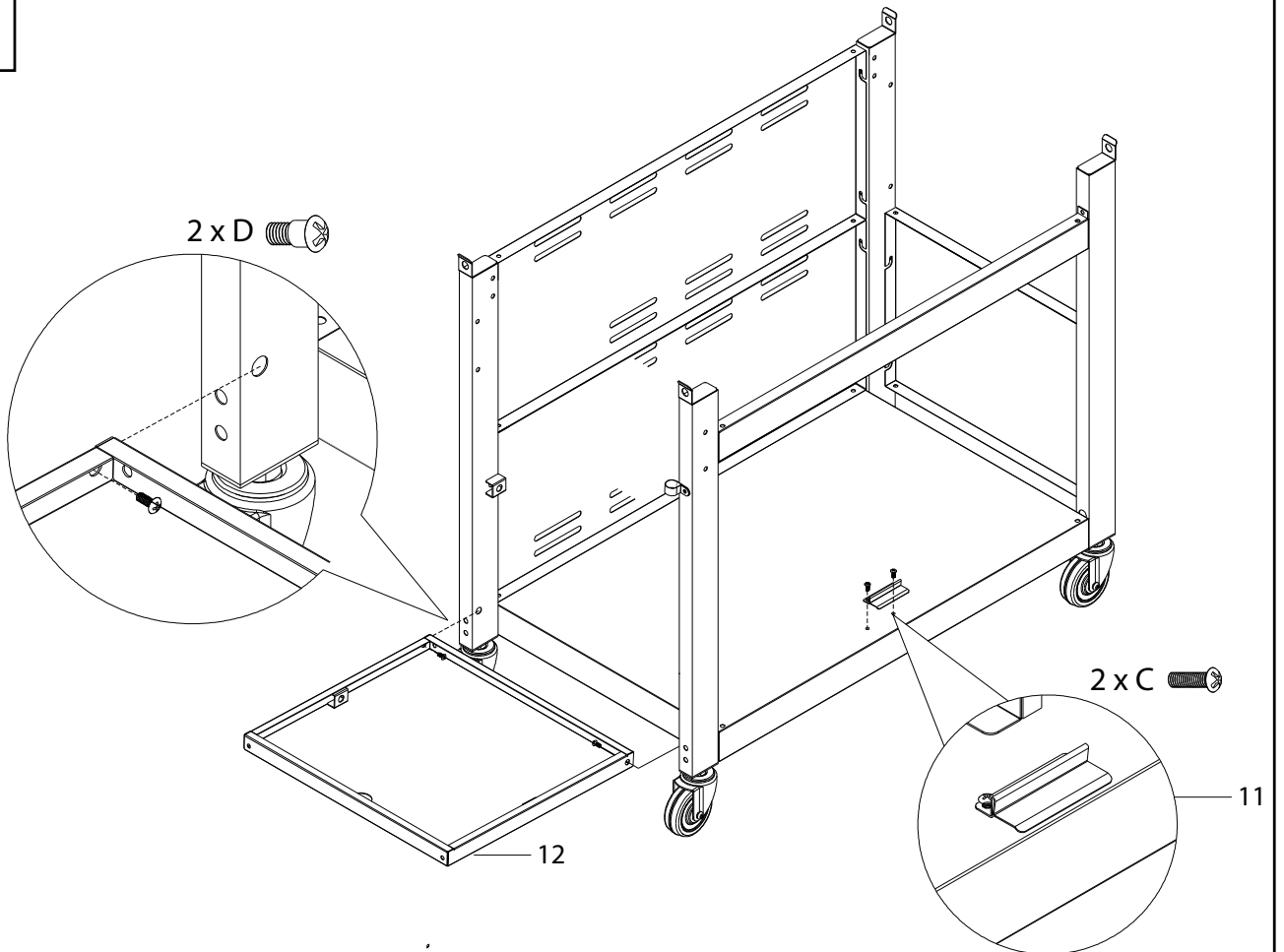
6



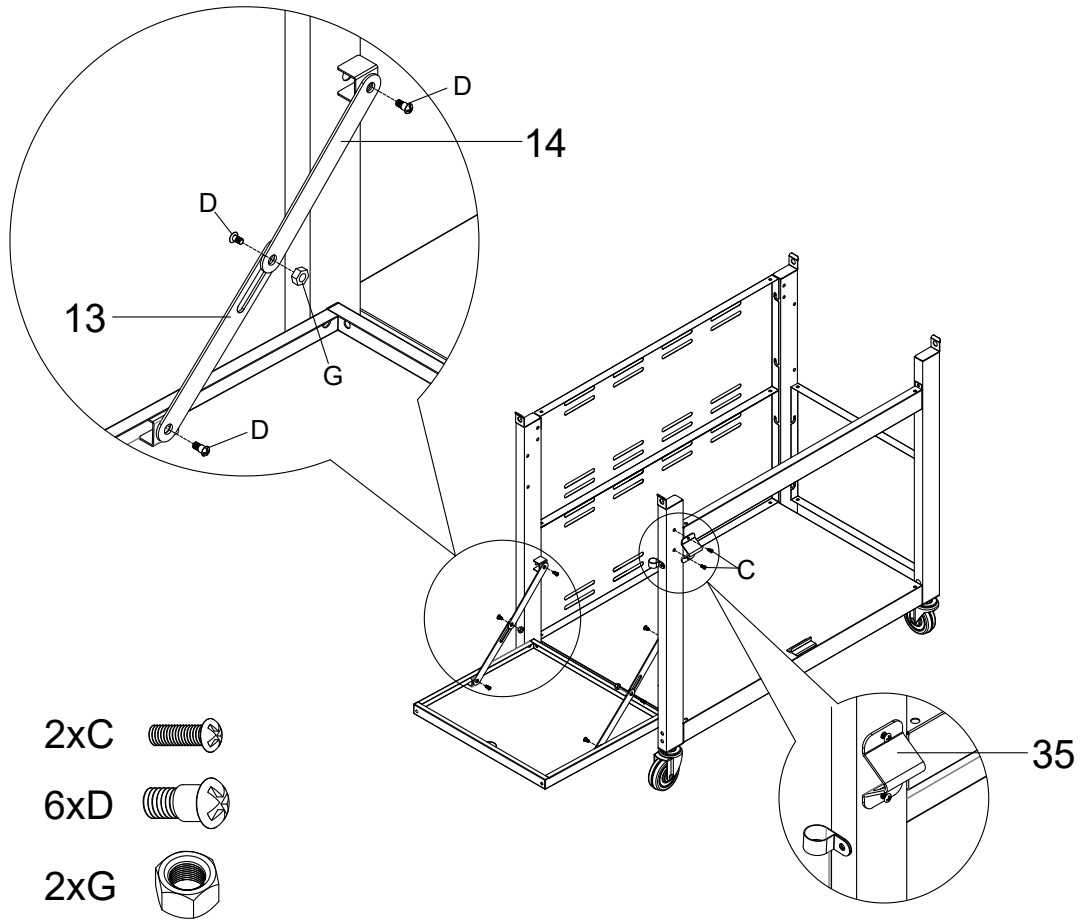
7



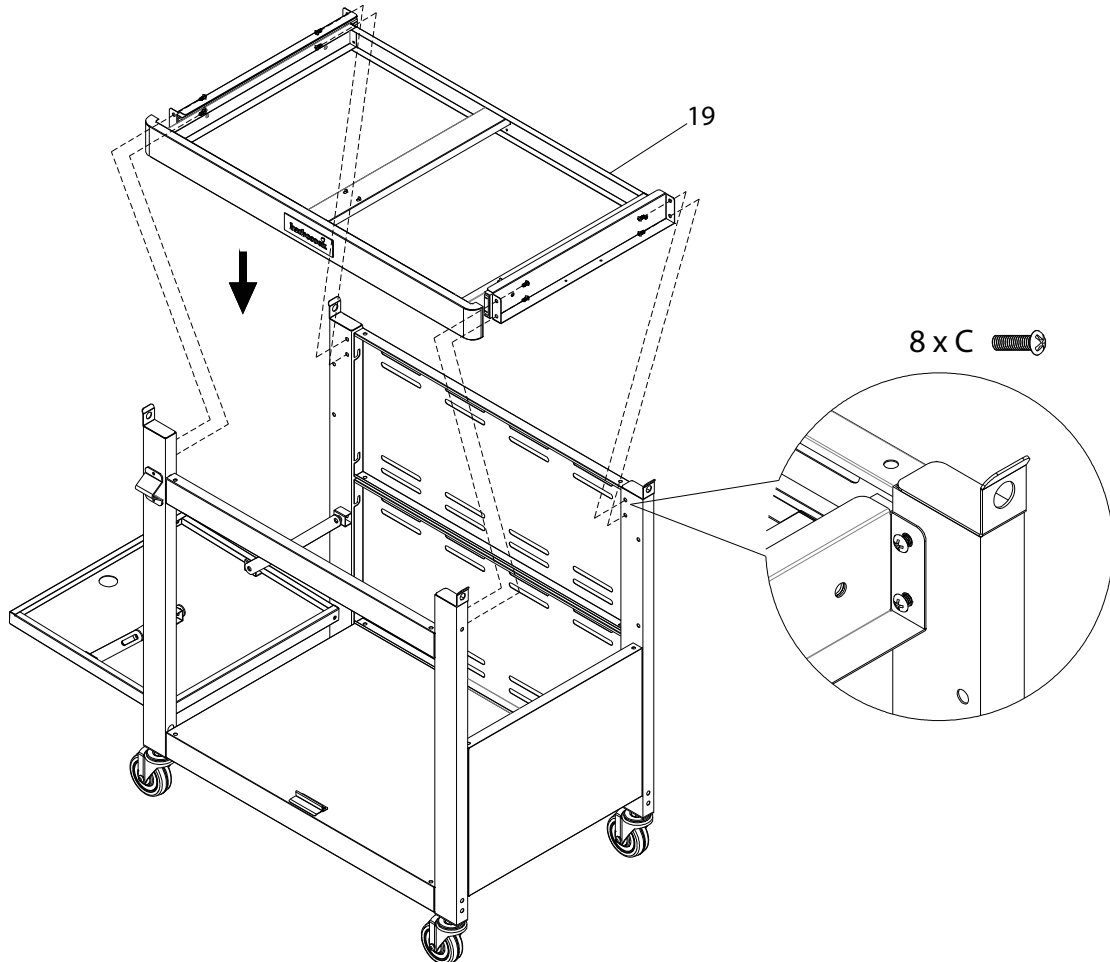
8



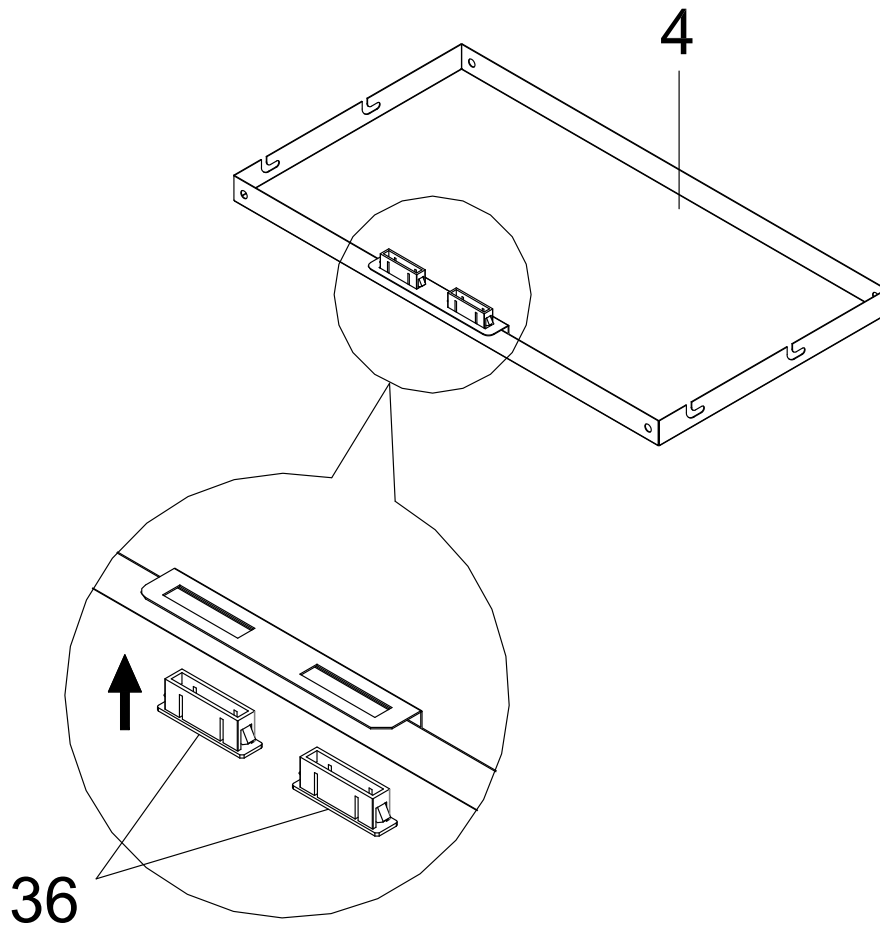
9



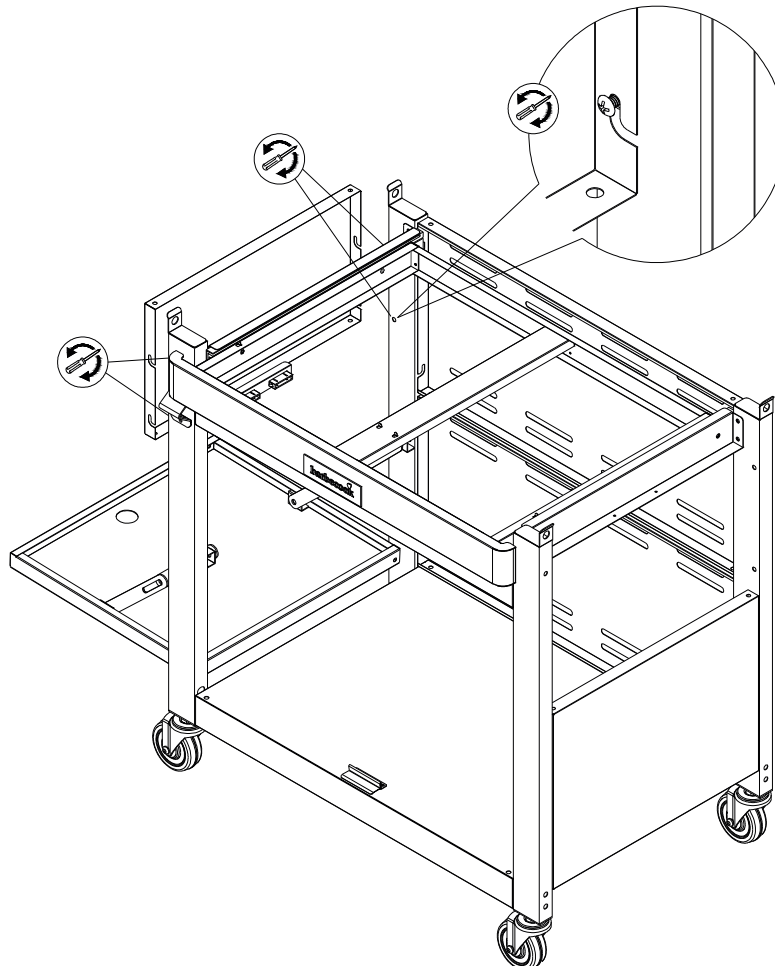
10



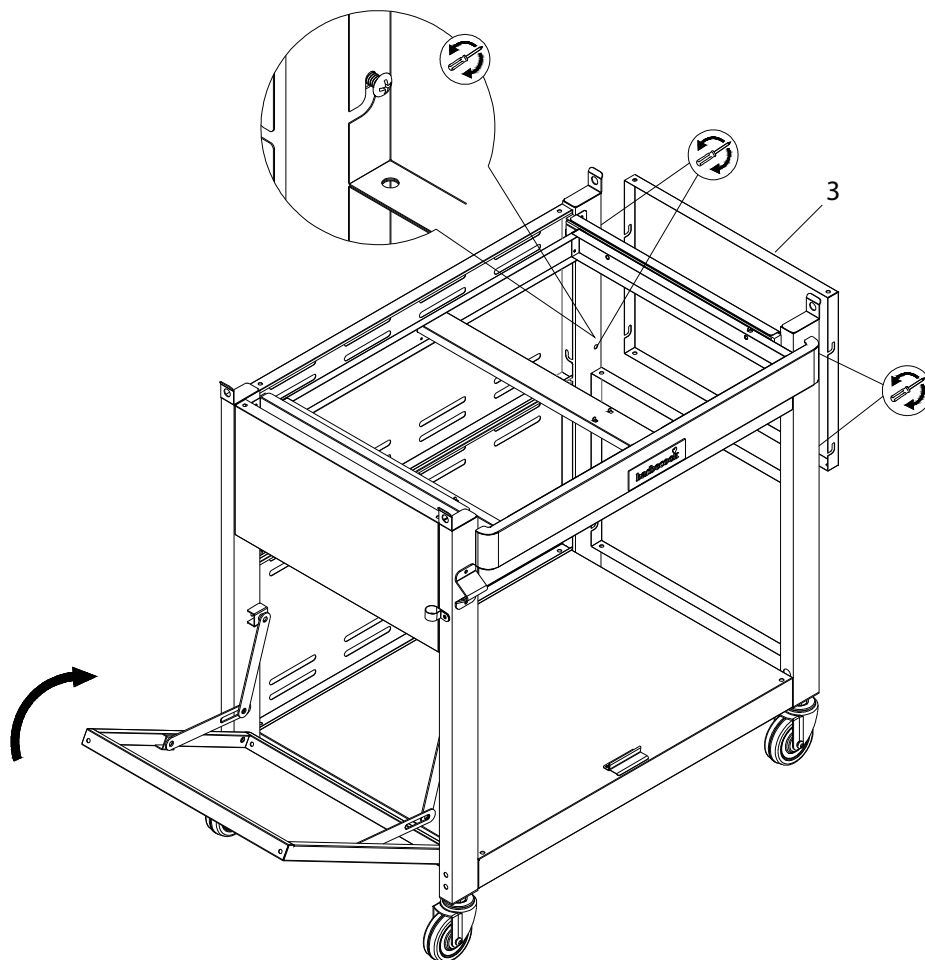
11



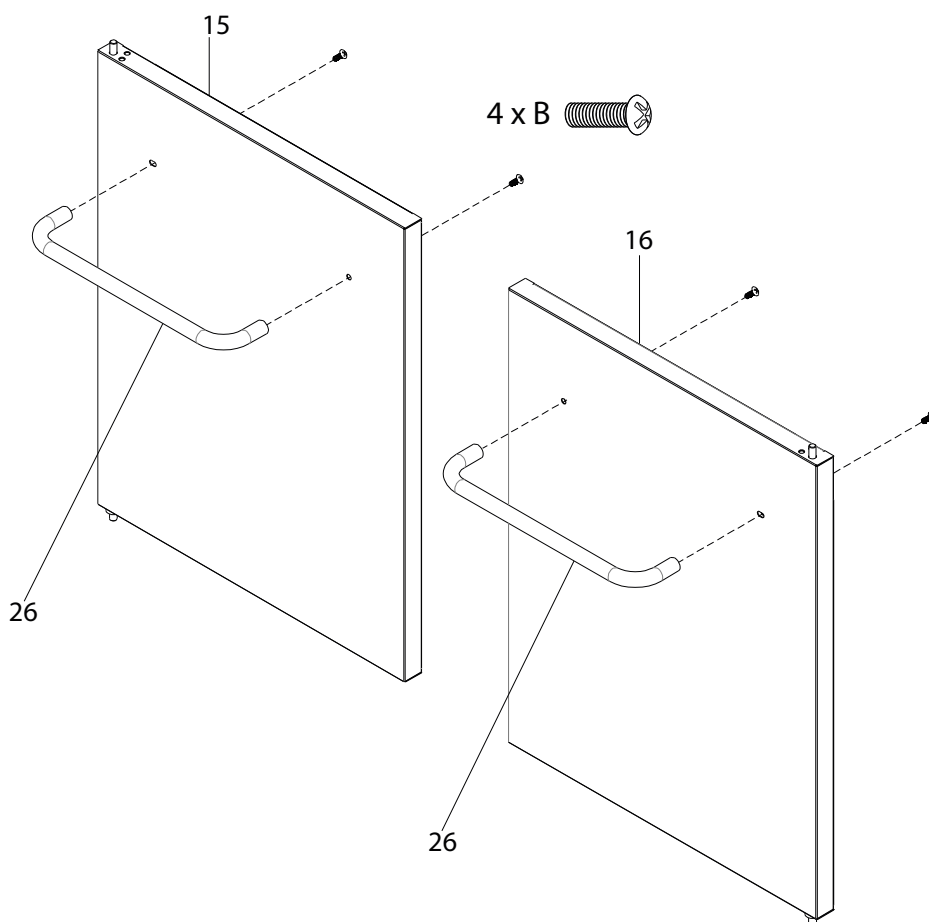
12



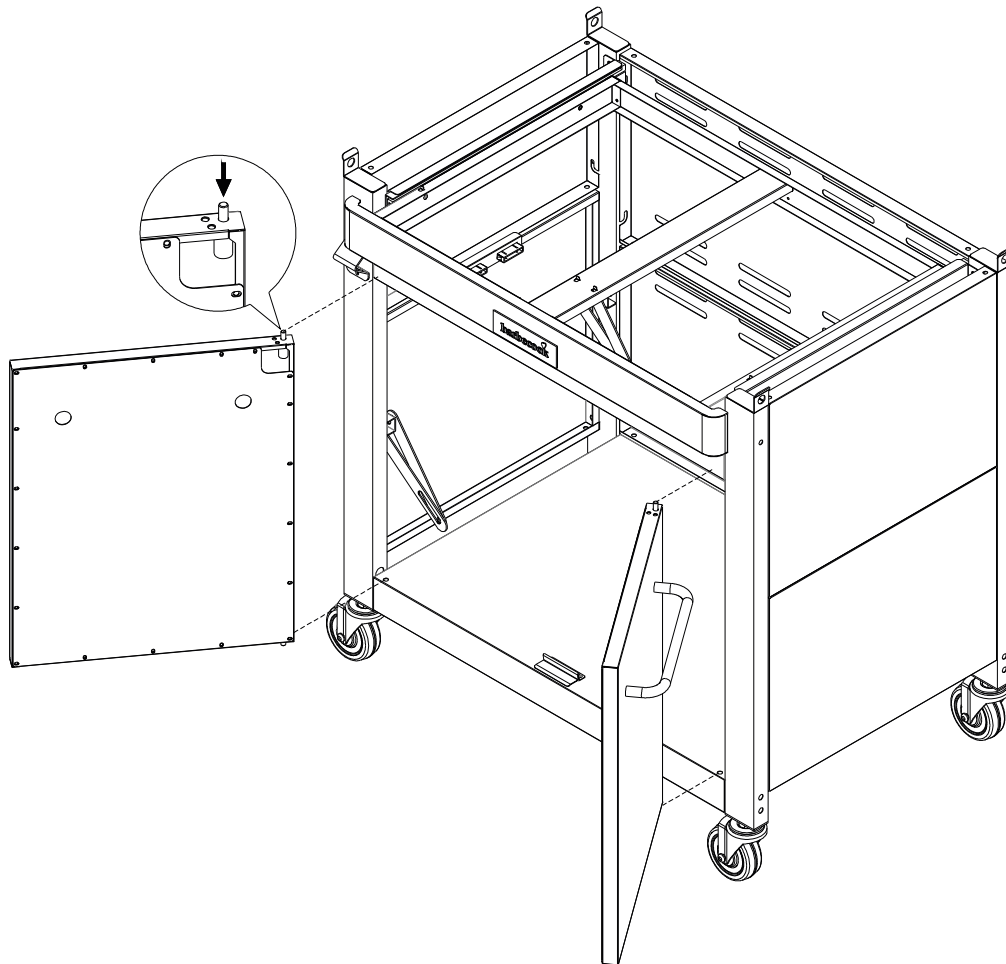
13



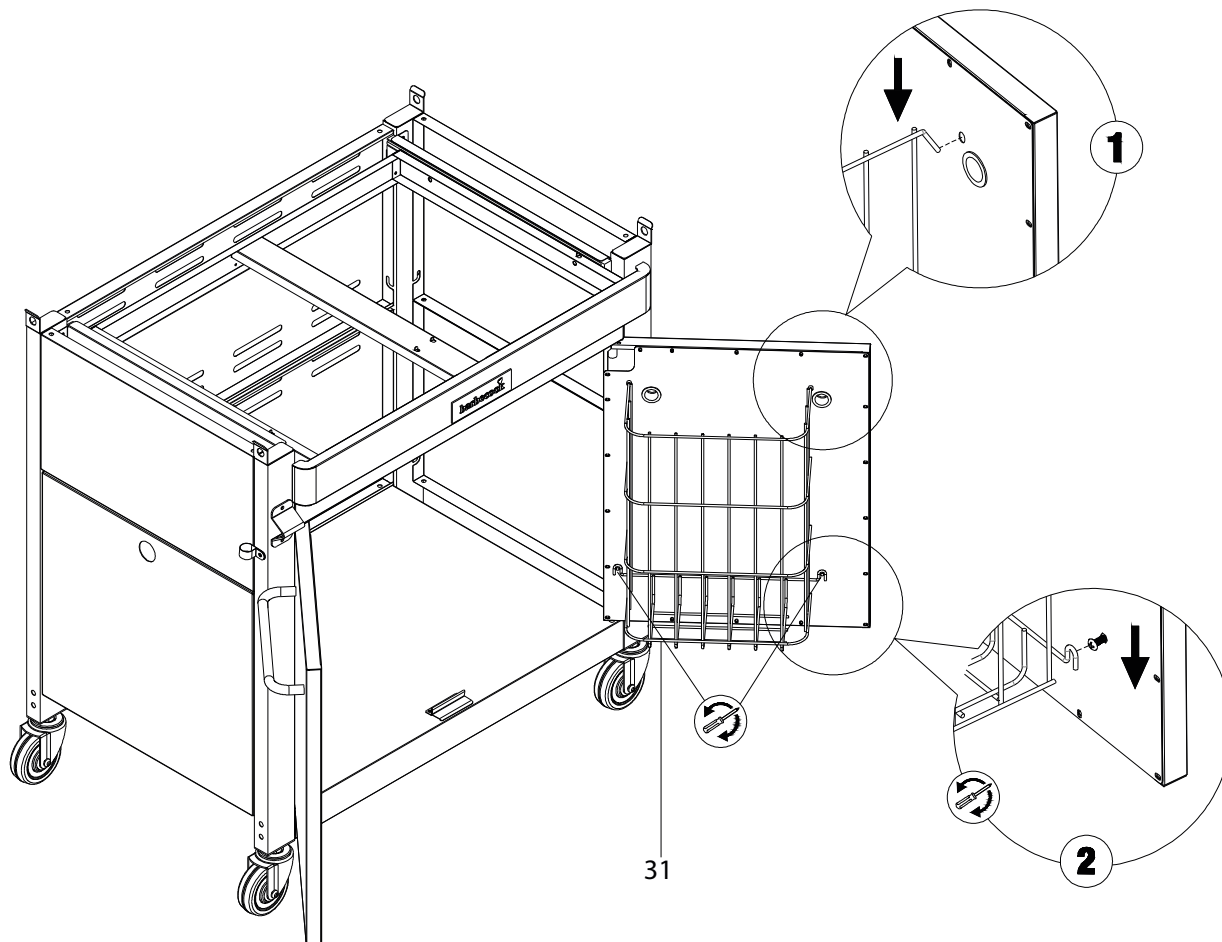
14



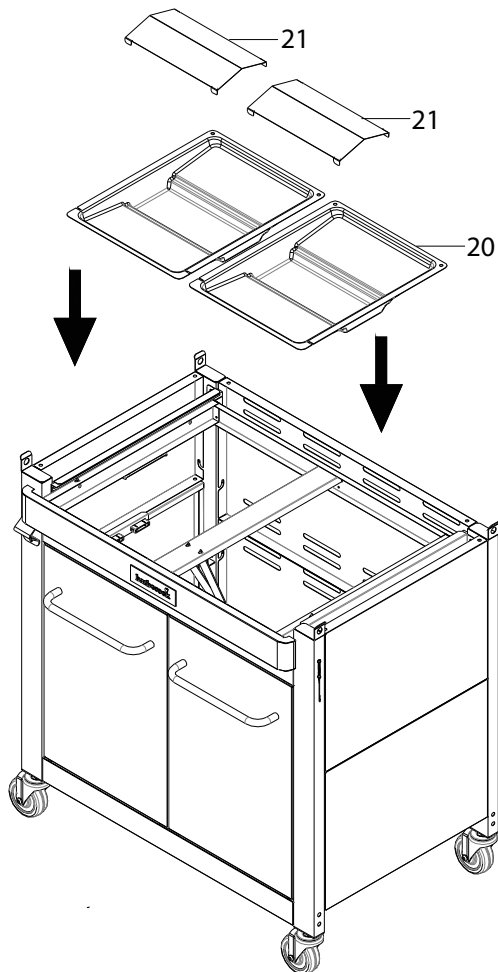
15



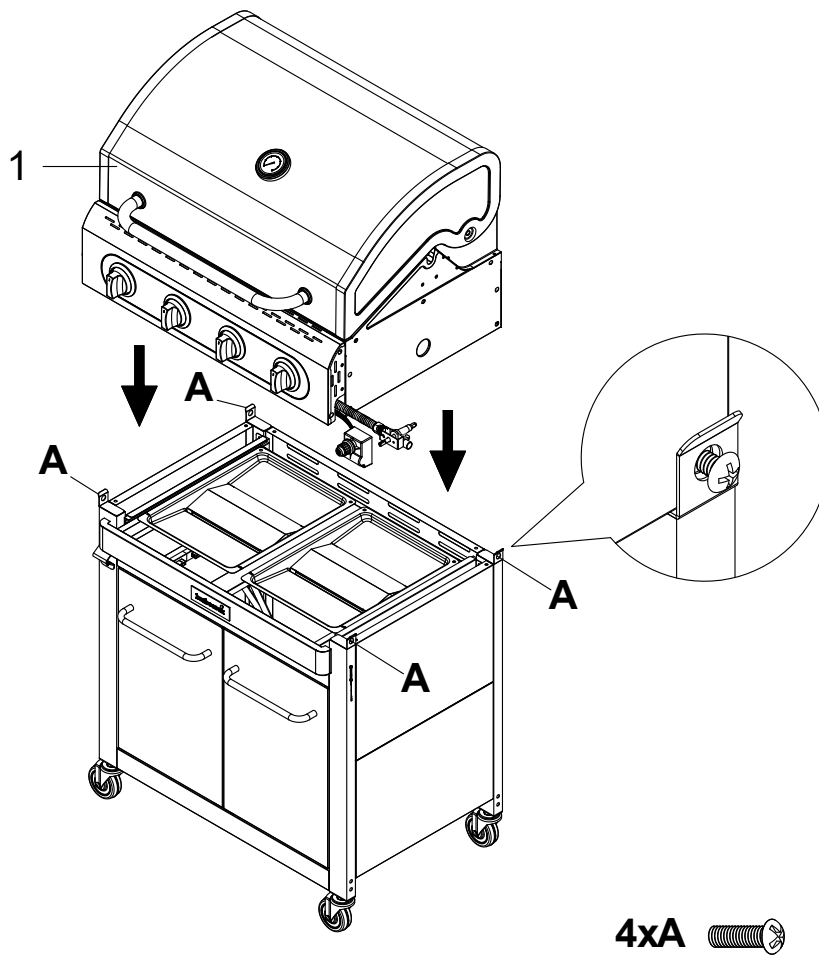
16



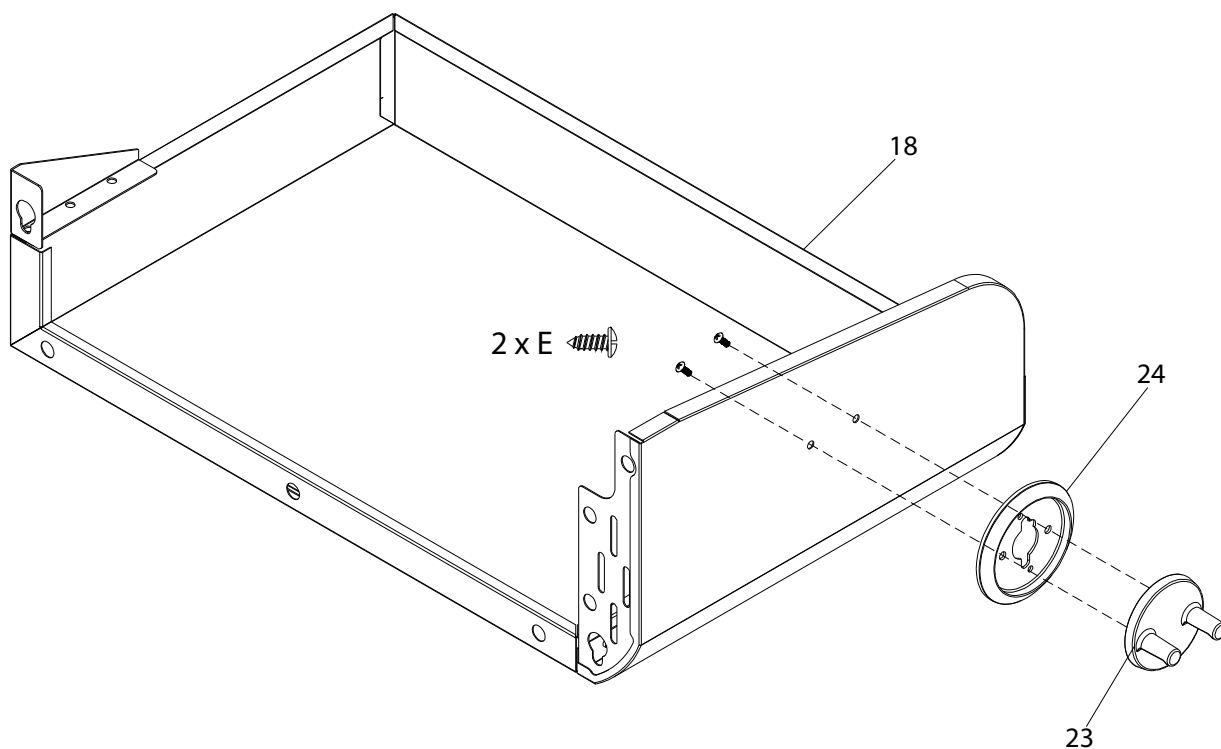
17



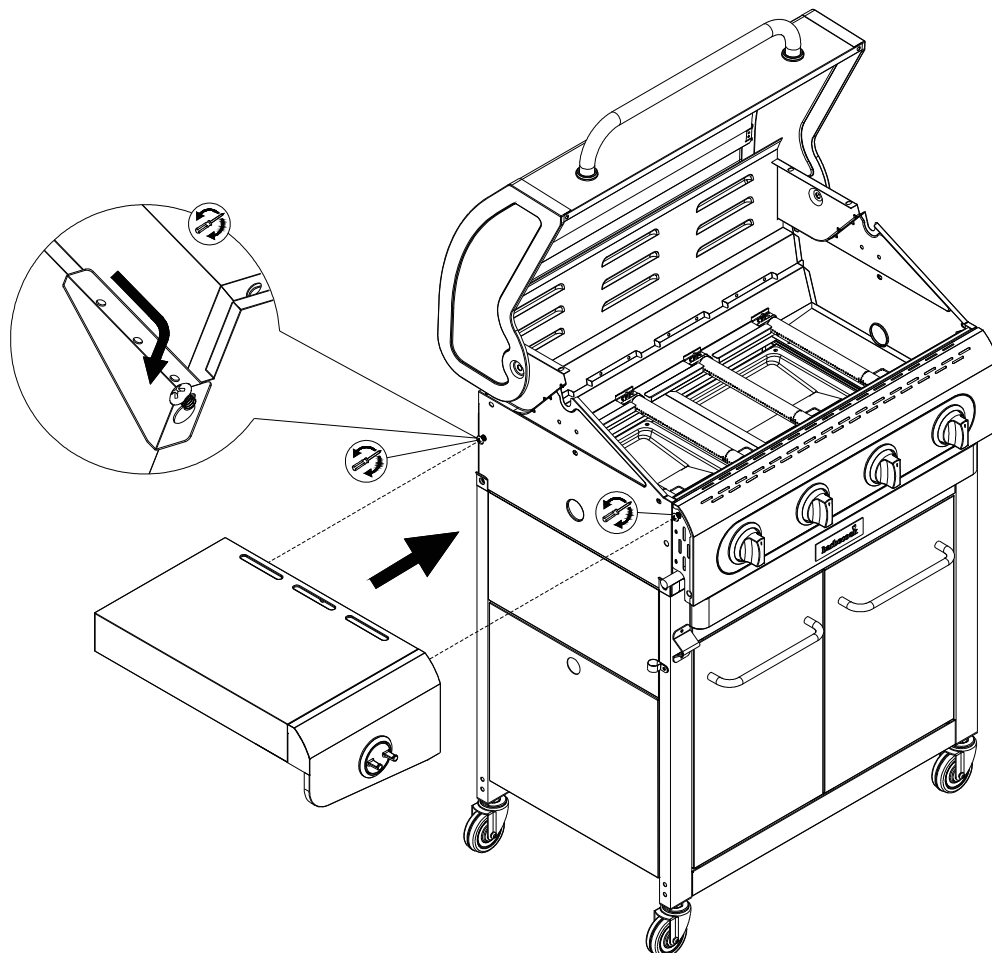
18



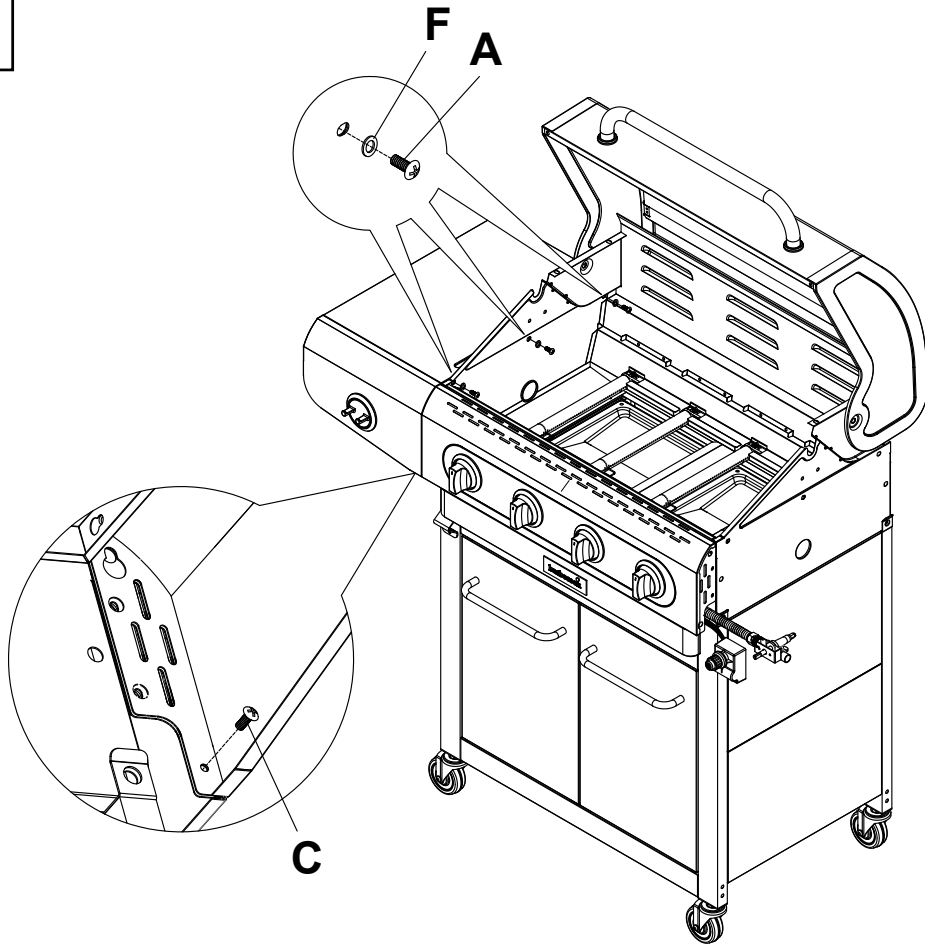
19


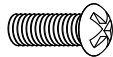



20

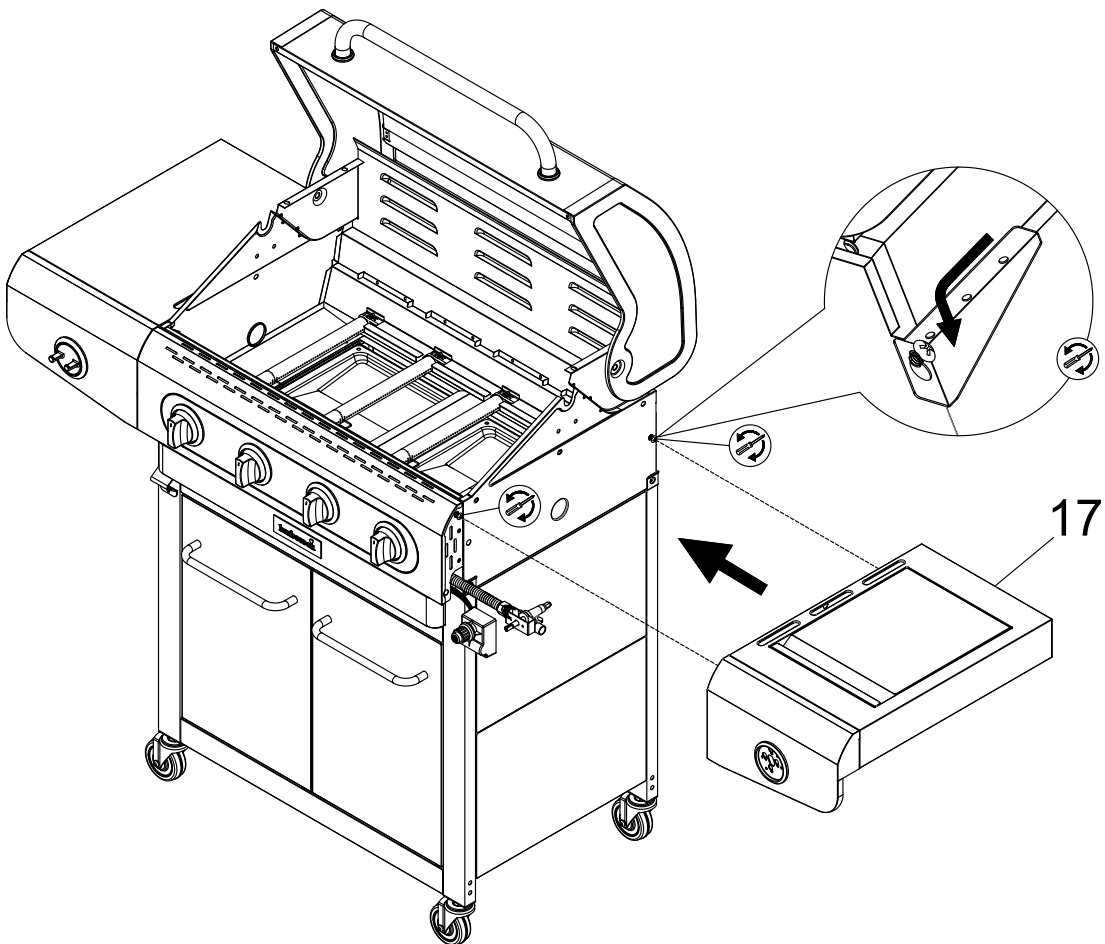


21

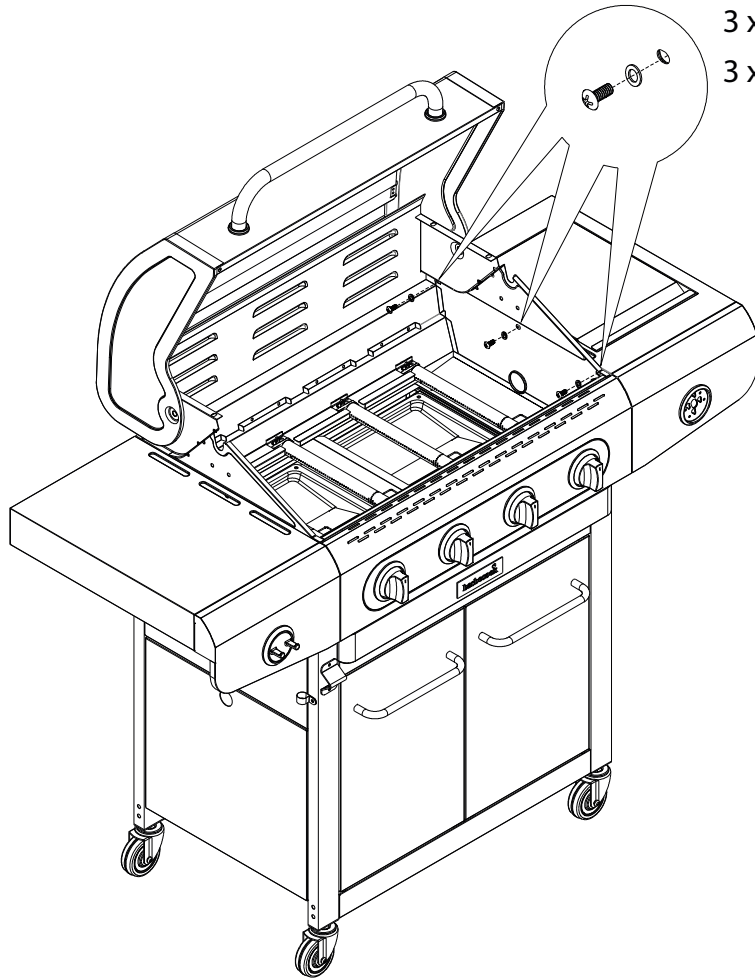


- 1xC 
- 3xA 
- 3xF 


22



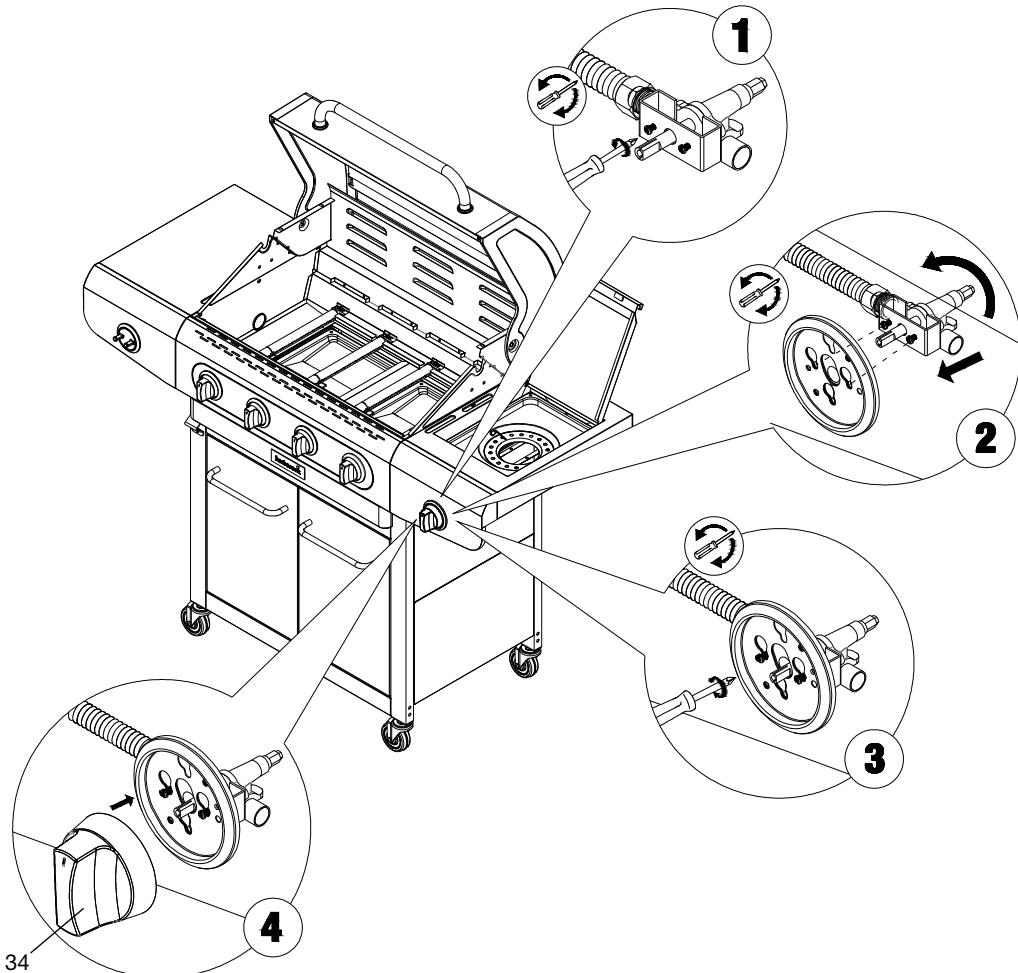
23



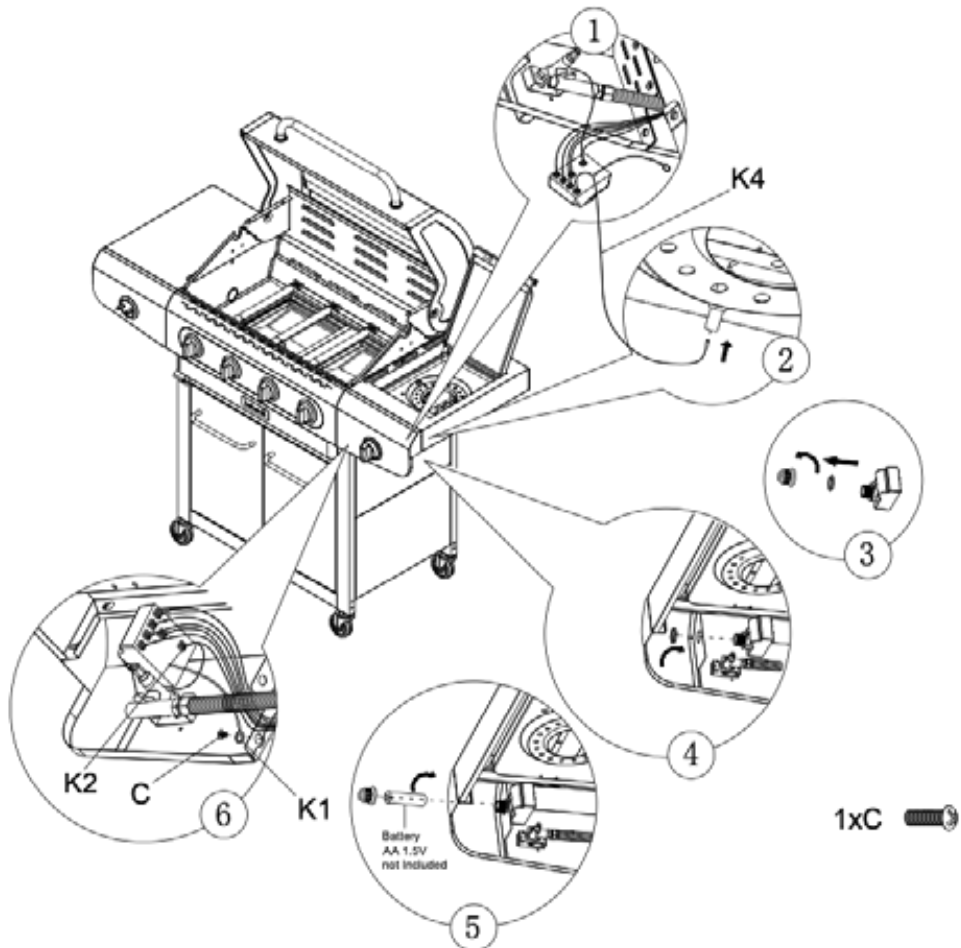
3 x A 

3 x F 

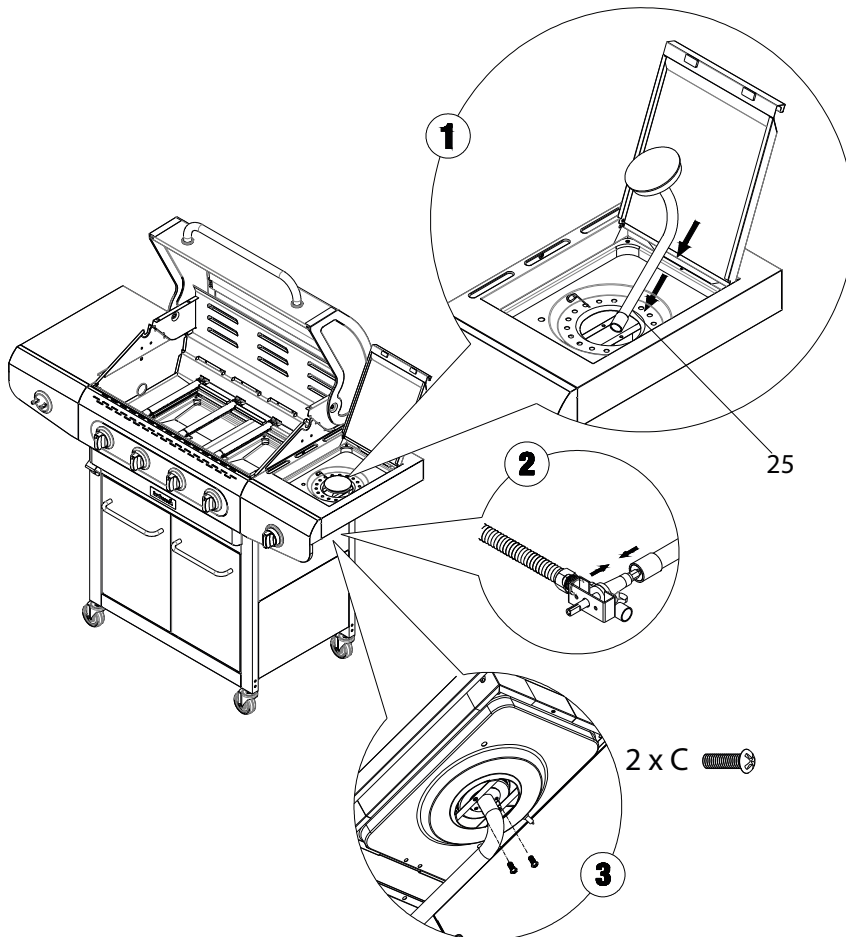
24



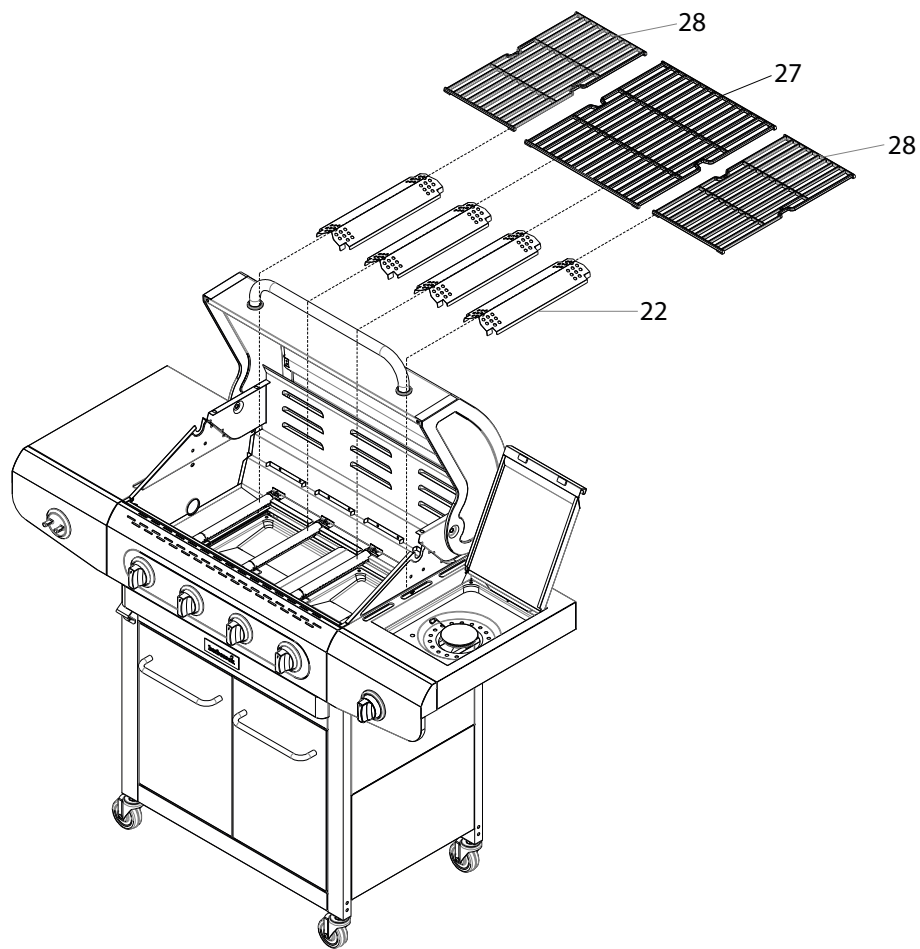
25



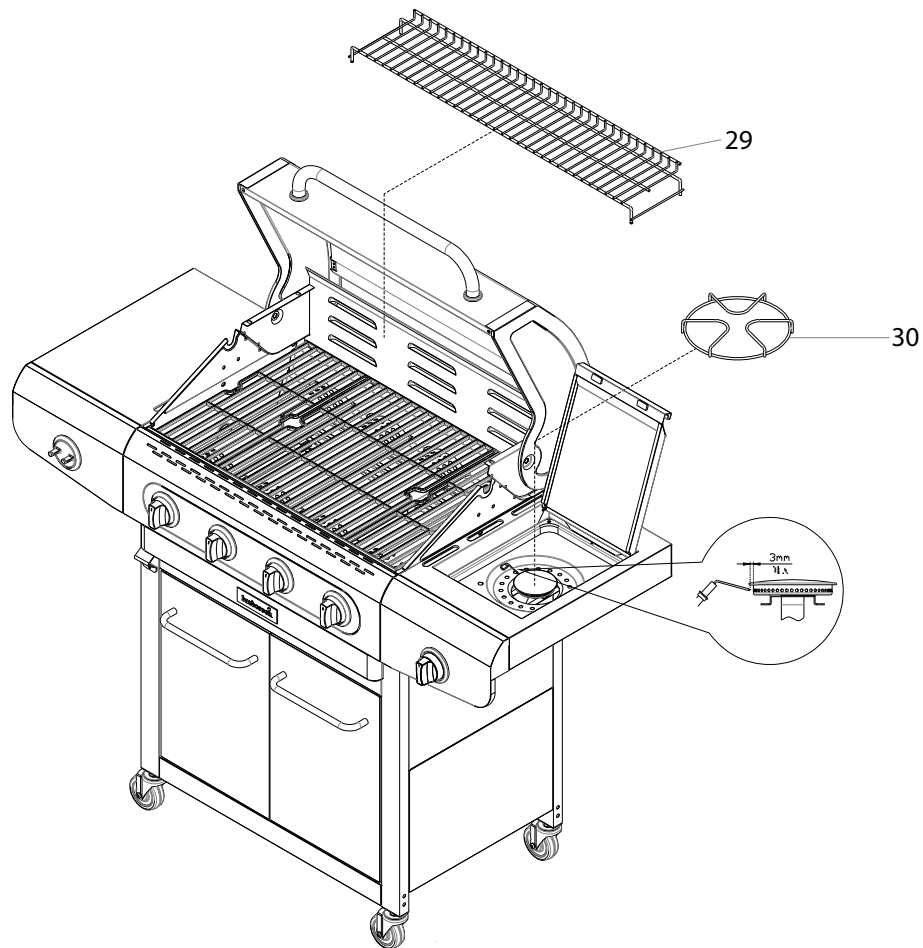
26

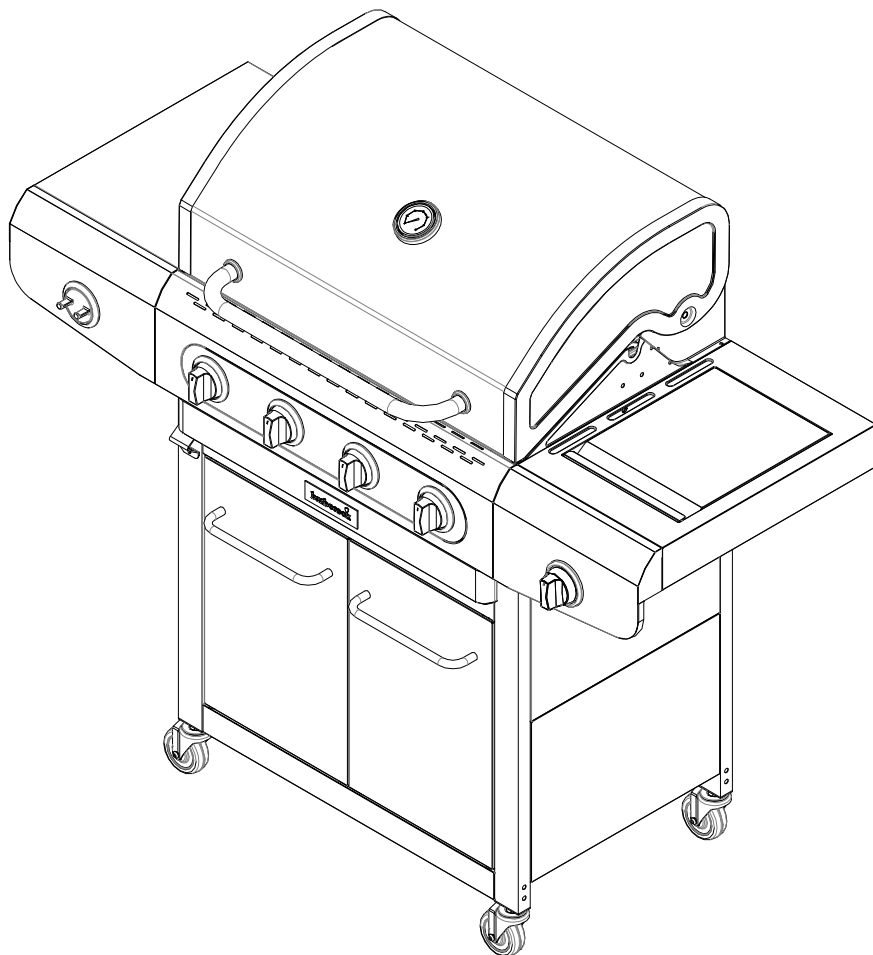


27



28





barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

- Online product guides
- Personalized grillspiration
- Product tips and tricks
- Spare parts lists
- etc.

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
f @ Barbecook
@barbecook

LivWise NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be