

barbecue[®]

THE TASTE OF FUN

MANUAL

003

OPTIMA

BC-CHA-1002: OPTIMA BLACK SST
BC-CHA-1065: OPTIMA SST

MAJOR

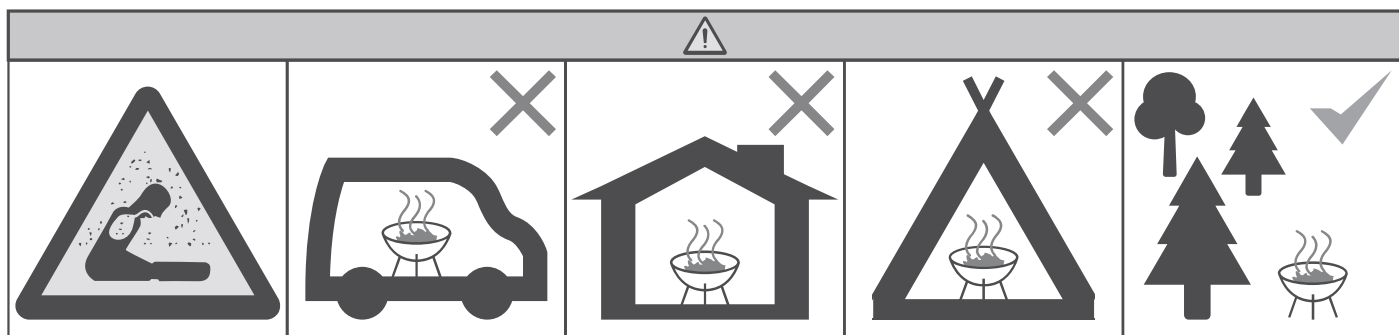
BC-CHA-1010: MAJOR BLACK SST
BC-CHA-1064: MAJOR SST

ARENA

BC-CHA-1013: ARENA BLACK SST
BC-CHA-1063: ARENA BLACK

Register your Barbecue[®] on www.barbecue.com
and enjoy the full Barbecue[®] experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



- NL Gebruik de barbecue niet in gesloten of bewoonbare ruimtes bv huizen, tenten, caravans, motorhomes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.
- FR Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable comme des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- EN Do not use the barbecue in enclosed or habitable spaces e.g. houses, tents, caravans, motorhomes or boats etc. You risk carbon monoxide poisoning.
- DE Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen oder bewohnbaren Räumen, wie beispielsweise Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten usw. Andernfalls besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- ES No utilice la barbacoa en espacios cerrados o habitables, tales como casas, tiendas de campaña, caravanas y autocaravanas, barcos, etc. Corre el riesgo de sufrir una intoxicación por monóxido de carbono.
- IT Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi o abitabili, ad esempio in casa, in tenda, in roulotte, in camper, in barca e così via. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.
- PT Não use o grelhador em espaços fechados ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos, etc. Correria o risco de envenenamento por monóxido de carbono.
- SV Använd inte grillen i slutna eller bebodda utrymmen, t.ex. i hus, tält, husvagnar, husbilar eller på båtar etc. Du riskerar då kolmonoxidförgiftning.
- FI Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa tai tiloissa, joissa asutaan kuten taloissa, teltoissa, matkailuvaunuissa, matkailuautoissa, veneissä jne. Jos teet niin, häämyrkytyksen vaara on olemassa.
- DA Brug ikke grillen i lukkede eller beboelige rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere eller både osv. Du risikerer kulilteforgiftning.
- NO Ikke bruk grillen i lukkede eller bebodde rom, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobiler, båter etc. Du risikerer karbonmonoksidforgiftning.
- IS Ekki nota grillið í lokuðum rýmum eða í íbúðarhúsnæði, t.d. húsum, tjöldum, hjólhýsum, húsbílum, bátum o.s.frv. Hætta er á kolsýringseitrun.
- LV Nelietojiet grilu slēgtās vai dzīvojamās telpās, piemēram, mājās, teltīs, treileros, mobilajās mājās vai ūdens transportlīdzekļos utt. Pastāv risks saindēties ar oglekļa monoksīdu.
- SK Nepoužívajte gril v uzavretých alebo obývatelných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné autá alebo člny atď. Riskujete otravu oxidom uhoľnatým.
- LT Nenaudokite kepsninės uždaroje ar gyvenamosiose patalpose: pavyzdžiui, namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų ar valtyse. Rizikuojate apsinuodyti anglies monoksidu.
- ET Ärge kasutage grilli suletud või eluruumis, näiteks majas, telgis, haagis- ja autosuvilas või paadis jm. On olemas vingugaasi mürgituse oht.
- HR Ne koristite roštilj u zatvorenim ili stamebnim prostorima, npr. u kućama, šatorima, kamp kućicama, kamperima, čamcima itd. Time biste se doveli u opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.
- SL Žara ne uporabljajte v zaprtih ali bivalnih prostorih, npr. v hišah, šatorih, prikolicah, avtomodih, čolnih itd. Tvegajte zastrupitev z ogljikovim monoksidom.
- CS Nepoužívejte gril v uzavřených nebo obytných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy nebo čluny atd. Riskujete tak otravu oxidem uhelnatým.
- MT Tużax il-barbecue fi spazji magħluqa jew abitabbli eż. djar, tined, karavans, motorhomes jew dgħajjes eċċ. Turriskja avvelenament bil-monossidu tal-karbonju.
- EL Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς ή κατοικήσιμους χώρους, όπως σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα σπίτια ή βάρκες κ.λπ. Διατρέχετε κίνδυνο δηλητηρίασης από μονοξειδίο του άνθρακα.
- BG Не използвайте барбекюто в затворени или обитаеми помещения, например къщи, палатки, каравани, кемпери или лодки и др. Излагате се на риск от отравяне с въглероден окис.
- HU Ne használja a grillsütőt zárt vagy lakóhelyiségben, például házban, sátorban, lakókocsiban, lakóautóban vagy csónakban stb. Fennáll a szén-monoxid-mérgezés veszélye.
- RO Nu folosiți grătarul în spații închise sau locuibile, de exemplu, case, corturi, rulote sau bărci etc. Riscați intoxicația cu monoxid de carbon.


NL	Gebruiksaanwijzing	4
FR	Mode d'emploi	8
EN	User guide.....	12
DE	Benutzerhandbuch.....	16
ES	Manual del usuario.....	20
IT	Guida per l'utente	24
PT	Guia do utilizador	28
SV	Bruksanvisning.....	32
FI	Käyttöopas.....	36
DA	Brugsvejledning	40
NO	Brukerhåndbok	44
IS	Notendahandbók	48
LV	Lietošanas instrukcija.....	52
SK	Používateľská príručka.....	56
LT	Naudojimo nurodymai.....	60
ET	Kasutusjuhend	64
HR	Vodič za korisnike	67
SL	Uporabniški priročnik.....	71
CS	Uživatelská příručka.....	75
MT	Gwida għall-utent	79
EL	Οδηγός χρήσης	83
BG	Ръководство за потребителя	87
HU	Használati útmutató	91
RO	Ghid de utilizare	95


NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue barbecue. 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 garantieservice.
- 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 101) 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

- **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten (afb. 3c)
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl dit in gebruik is.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage, besloten ruimte of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

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


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. QuickStart®-systeem

Het toestel is uitgerust met een QuickStart®-systeem. Met dit systeem kunt u uw toestel aanmaken met alleen maar wat krantenpapier en een lucifer. U hoeft geen aanmaakvloeistof of aanmaakmiddelen te gebruiken.

Het systeem werkt ook zeer snel: na reeds 15 minuten is uw barbecue grillklaar.


 Stapsgewijze instructies voor het gebruik van het QuickStart®-systeem vindt u op pagina 109.

4.2. QuickStop®-systeem

Het toestel is uitgerust met een QuickStop®-systeem.

Dankzij dit systeem kunt u uw toestel heel snel doven en reinigen. Na het grillen volstaat het de as in het waterreservoir onder aan de centrale buis te borstelen.

Het waterreservoir van het QuickStop®-systeem verhoogt ook de veiligheid van uw toestel. Het toestel staat stabiel en gloeiende houtskool wordt gedoofd wanneer het toestel omvalt.

 Stapsgewijze instructies voor het gebruik van het QuickStop®-systeem vindt u op pagina 110.

4.3. Email (niet van toepassing voor de SST-modellen)

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.

5. HET TOESTEL MONTEREN


5.1. Veiligheidsinstructies


- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. U mag geen onderdelen van het toestel wijzigen, 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

1. Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond vóór gebruik.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montage-tekeningen.

 U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding (op pagina 104), na de explosietekening van uw toestel.

 Wees voorzichtig bij het monteren van emailonderdelen. Gebruik de bijgeleverde vezelringen om het email rond de schroeven te beschermen.

 U hebt alleen een kruisschroevendraaier nodig om de spanning van de klemmen onder aan de centrale buis te regelen.

6. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

U hebt water, houtskool, droog krantenpapier en een lange lucifer nodig.


6.1. Welke houtskool moet ik gebruiken?

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen. Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.


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

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

Type	Max. gewicht
OPTIMA	max. 1 kg
MAJOR	max. 1,7 kg
ARENA	max. 1,7 kg

 Brand geen hout in uw barbecue, dit zou ervoor zorgen dat de temperatuur te hoog oploopt en uw barbecue beschadigd raakt.

6.2. Stap 1: het QuickStop®-reservoir vullen

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 1 op pagina 109.

Het is aan te bevelen het QuickStop®-reservoir voor elk gebruik met water te vullen. Ga als volgt te werk:

1. Maak de klemmen onder aan de centrale buis los (afb. 1a).
2. Neem het bovenste gedeelte van het toestel van het QuickStop®-reservoir en leg het opzij (afb. 1a).
3. Vul het reservoir voor de helft met water (afb. 1b).
4. Plaats het bovenste gedeelte van het toestel weer op het reservoir en sluit de klemmen (afb. 1c).
5. Controleer of het toestel stabiel staat.


6.3. Stap 2: papier plaatsen

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 2 op pagina 109.

Voor een goede werking van het QuickStart®-systeem dient u het papier correct in het toestel te plaatsen.

Ga als volgt te werk:

1. Neem drie dubbele vellen krantenpapier. Gebruik altijd droog krantenpapier, bij voorkeur enkele dagen oud.
2. Rol elk blad papier diagonaal op tot een toortsvorm. Rol de toortsen niet te strak op.
3. Vouw een uiteinde van elke toorts om.
4. Verwijder het onderste rooster uit de kuip.
5. Plaats de toortsen in de buis, met het omgeplooid uiteinde omhoog.

 Plaats de toortsen niet te diep. Ze moeten het onderste rooster nog raken wanneer u dit weer in de kuip plaatst.

6. Plaats het onderste rooster weer in de kuip.

6.4. Stap 3: het toestel aanmaken

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 3 op pagina 109.

Als het papier geplaatst is, kunt u uw toestel aanmaken. Ga als volgt te werk:

1. Bedek de bodem van de kuip met houtskool (afb. 3a).


Tips:


- Gebruik niet teveel houtskool bij het aanmaken.
 - Gebruik kleine stukken houtskool om het toestel aan te maken. U kunt later grotere stukken toevoegen.
2. Open de luchttoevoergaten onder aan de buis (afb. 3b).
 3. Gebruik een lange lucifer om het papier via de luchttoevoergaten aan te steken (afb. 3b).

Het brandende papier kan veel rook produceren.

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

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

 **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

 **WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten (afb. 3c).

7. HANDIGE TIPS

7.1. De intensiteit van het vuur regelen

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis te openen of te sluiten:

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

 Op afbeelding 4 op pagina 110 kunt u zien hoe de lucht door de buis stroomt en het vuur aanwakkert.

7.2. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

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

- Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de kuip voorkomen. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
- Stel het voedsel niet bloot aan te sterke hitte. U kunt:
 - Het voedsel beschermen door het rooster hoger te plaatsen.
 - De warmte verminderen door de luchttoevoergaten onder aan de buis (gedeeltelijk) te sluiten.

7.3. Voorkomen dat voedsel aankleeft

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

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

7.4. Opflakkingen vermijden

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

Tijdens het grillen kunnen er opflakkingen voorkomen.

Dit is normaal. Te veel opflakkingen verhogen echter de temperatuur in de kuip en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.

Hoe kan u opflakkingen vermijden?

- Zorg ervoor dat de kuip schoon is voor u begint te grillen. Het wordt aangeraden om de kuip na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. Voor gemarineerd vlees kan u eventueel gebruik maken van de Barbecue grillmat of Barbecue grillpan.

7.5. Grillen onder de Dome

Deze informatie is enkel voor de volgende modellen van toepassing: OPTIMA - MAJOR.


Om uw toestel optimaal te gebruiken, kunt u het uitrusten met een Dome. De Dome is een halfopen, schelpvormig deksel dat de hitte van de houtskool weerkaatst op het voedsel. Daardoor wordt het voedsel zowel langs onder als langs boven verwarmd.

Dit biedt u onder meer de mogelijkheid om grote stukken vlees gelijkmatig te braden en zelfs pizza's te roosteren.

 Meer informatie over de Dome vindt u op www.barbecue.com.

8. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

8.1. De kuip reinigen


 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 6 op pagina 110.

Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Met het QuickStop®-systeem gebeurt dit bliksemsnel. Ga als volgt te werk:

1. Laat het toestel volledig afkoelen en verwijder het rooster.
2. Sluit de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis (afb. 6a).
3. Verwijder het onderste rooster uit de kuip en borstel de as in de buis (afb. 6b).
4. Maak de klemmen onder aan de centrale buis los (afb. 6c).
5. Neem het bovenste gedeelte van het toestel van het waterreservoir en leg het opzij (afb. 6c).
6. Giet het water met de as in een emmer en droog het waterreservoir uit (afb. 6d).
7. Plaats het bovenste gedeelte van het toestel weer op het waterreservoir en sluit de klemmen.
8. Plaats het onderste rooster weer in de kuip.

8.2. Het rooster reinigen


We raden aan om het barbecuerooster na elk gebruik te reinigen met de Barbecue grill cleaner.

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

8.3. Het toestel opbergen

Berg het toestel na elk gebruik op op een droge plaats (binnen, onder een afdak ...). Om het toestel langer te laten meegaan, wordt het sterk aangeraden het toestel af te dekken met een Barbecue hoes.


Registreer uw toestel op www.barbecue.com om na te gaan welke hoes u nodig hebt.

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

8.4. Geëmailleerde, roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel is gemaakt van onderdelen in email, roestvast staal 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 dit 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 dit 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, op pagina 103) 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

8.5. Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten op termijn worden vervangen.

Reserveonderdelen bestellen:

1. Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op www.barbecue.com.

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

2. Bestel het reserveonderdeel via www.barbecue.com of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

9. GARANTIE

9.1. Gedekt

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

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig met de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer bestaat uit 16 tekens. U vindt dit:
 - op deze handleiding
 - op de verpakking van het toestel
 - onder aan de voet van het toestel
- 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.

9.2. Niet gedekt

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


- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgemonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf 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.


FR - MODE D'EMPLOI

1. ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecue. Nous vous souhaitons de passer beaucoup de bons moments avec celui-ci ! Facilitez-vous la vie et enregistrez votre appareil Barbecue en ligne pour profiter d'avantages exceptionnels :


- Vous avez accès à l'intégralité du mode d'emploi en ligne afin de pouvoir connaître votre appareil dans les moindres détails.
- Vous avez accès à un service après-vente personnalisé qui vous permettra de trouver et de commander rapidement des pièces de rechange. Vous bénéficiez ainsi d'un service de garantie optimum.
- Vous êtes notifié des mises à jour du produit.
- Vous profitez de tas de conseils et astuces.

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

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


2. A PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties. La première partie fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation, d'entretien et de garantie de votre appareil. La seconde partie débute à la page 101 et inclut des illustrations, une liste de pièces détachées et des dessins d'assemblage.

 Si un schéma explicatif est disponible pour une instruction en particulier, l'instruction sera précédée d'une icône représentant un crayon.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

- ATTENTION ! Ne laissez pas le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation.
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Conservez les matières et les liquides inflammables ainsi que les objets solubles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation.
- ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utilisez uniquement des produits conformes à la norme EN-1860-3 !
- ATTENTION ! Vous ne pouvez commencer à utiliser le barbecue qu'une fois qu'une couche grise est formée sur les charbons de bois. Cela prend normalement plus ou moins 15 minutes (schéma 3c).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleurs ou par temps très sec.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux fermés. Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage, un endroit fermé ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

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


- Disposer l'appareil à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et correctement aéré.
- S'assurer que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue (véranda, porche...) ou sous un feuillage.
- Installer le barbecue sur une base stable et plane.
- Ne pas installer le barbecue sur une surface mobile (bateau, remorque...).

4. CONCEPTS RÉCURRENTS

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

4.1. Le système QuickStart®


L'appareil est équipé d'un système d'allumage QuickStart®. Ce système vous permet d'allumer votre appareil en utilisant uniquement un vieux journal en papier et une allumette. Vous n'avez pas besoin d'ajouter des combustibles ou des allume-feux. Le système se met en route très rapidement : vous pouvez déjà commencer à griller après 15 minutes.

 Vous trouverez des descriptions étape par étape décrivant comment utiliser le système QuickStart® à la page 109

4.2. Le système QuickStop®


L'appareil est équipé d'un système d'extinction QuickStop®. Le système vous permet d'éteindre et de nettoyer votre appareil en un instant. Après avoir grillé, vous n'avez plus qu'à balayer les cendres dans le réservoir à eau situé en bas du tube central.

Le réservoir à eau du système QuickStop® renforce également la sécurité de l'appareil. Il renforce la stabilité et permet d'éteindre le charbon incandescent si l'appareil venait à tomber.

 Vous trouverez des descriptions étape par étape décrivant comment utiliser le système QuickStop® à la page 110.

4.3. Émail (pas d'application pour les modèles SST)

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

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


5. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL


5.1. Consignes de sécurité


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

5.2. Pour assembler l'appareil

1. Placez le barbecue sur une base stable et plane avant utilisation.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.

 Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce mode d'emploi (à la page 104), après la vue éclatée de votre appareil.

 Faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail. Utilisez les bagues en fibre fournies pour protéger l'émail autour des vis.

 Vous n'avez besoin que d'un tournevis cruciforme pour régler la tension des attaches situées en bas du tube central.


6. PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Vous avez besoin d'eau, de charbon de bois, de papier journal sec et d'une longue allumette.


6.1. Quel charbon de bois utiliser ?

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes. Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière.

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

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

Type	Poids max.
OPTIMA	max. 1 kg
MAJOR	max. 1,7 kg
ARENA	max. 1,7 kg

 Ne brûlez pas de bois dans votre barbecue, cela pourrait endommager votre barbecue en raison d'une température conséquente trop élevée.


6.2. Étape 1 : remplissage du réservoir Quickstop®

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 109.

Nous recommandons de remplir le réservoir QuickStop® d'eau avant chaque utilisation. Procédez comme suit :

1. Enlevez les attaches situées en bas du tube central (1 a).
2. Enlevez la section supérieure de l'appareil du réservoir QuickStop® et posez-la à côté (1 a).
3. Remplissez le réservoir à eau à moitié (1 b).
4. Remplacez la section supérieure de l'appareil sur le réservoir et fermez les attaches (1 c).
5. Vérifiez la stabilité de l'appareil.


6.3. Étape 2 : Placer le papier

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 2, page 109..

Pour que le système QuickStart® fonctionne de façon adéquate, vous devez placer le papier correctement dans l'appareil. Procédez comme suit :


1. Prenez trois doubles feuilles de papier journal.
Utilisez toujours du papier journal sec, idéalement de quelques jours.
2. Roulez chaque feuille de papier en diagonale, en forme de torche. Les torches ne doivent pas être trop serrées.

3. Repliez une extrémité de chaque torche.
4. Retirez la grille de fond de la cuve.
5. Placez les torches dans le tube, en orientant les extrémités repliées vers le haut.

 N'enfoncez pas trop les torches. Elles doivent toucher la grille de fond lorsque vous la remplacez sur la cuve.

6. Remplacez la grille de fond sur la cuve.

6.4. Étape 3 : allumage de l'appareil


 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 3, page 109..


Une fois le papier en place, vous pouvez allumer votre appareil. Procédez comme suit :


1. Déposez le charbon de bois dans la cuve (3a).


Conseils :

- N'utilisez pas trop de charbon de bois lors de l'allumage.
 - Utilisez des petits morceaux de charbon de bois pour allumer l'appareil. Vous pouvez ajouter des briques plus grandes par la suite.
2. Ouvrez les entrées d'air situées en bas du tube (3b).
 3. Prenez une longue allumette et allumez le papier à travers les entrées d'air (3b). La fumée dégagée par la combustion du papier peut être épaisse.

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

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

 ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utilisez uniquement des produits conformes à la norme EN-1860-3 !


 ATTENTION ! Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre les charbons de bois. Normalement, cela prend environ 15 minutes (3c).

7. CONSEILS ET ASTUCES PRATIQUES

7.1. Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu en ouvrant et en fermant les entrées d'air situées en bas du tube central :

- Plus vous ouvrez les entrées, plus l'air est aspiré à l'intérieur du tube, et plus le feu est intense.
- Plus vous fermez les entrées, moins l'air est aspiré à l'intérieur du tube, et moins le feu est intense.

 Le schéma 4, page 110, illustre de quelle façon l'air circule à travers le tube et ravive le feu.

7.2. Empêcher que les aliments ne brûlent

Pour empêcher que les aliments ne brûlent :

- Ne commencez jamais à griller s'il y a encore des flammes dans la cuve. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.
- Évitez d'exposer vos aliments à une chaleur excessive.

Vous pouvez :

- Protéger les aliments en plaçant la grille plus haut.
- Réduire la chaleur en fermant (partiellement) les entrées d'air en bas du tube.

7.3. Empêcher que les aliments ne collent

Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :

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

7.4. Éviter les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui surgissent de la cuve lorsque vous grillez. Elles sont généralement causées par des écoulements de graisse ou de marinade. Lorsque vous grillez, il est normal que quelques flammes vives apparaissent. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmentent la température dans la cuve et peuvent enflammer la graisse accumulée.


Pour éviter les flammes vives :

- Assurez-vous que la cuve est propre avant de commencer à griller. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation.
- Retirez les excédents de graisse et de marinade de la viande. Vous pouvez également utiliser un plat à griller Barbecue ou un tapis de cuisson Barbecue pour les viandes grasses et/ou marinées.

7.5. Griller sous le Dome


Ces informations s'appliquent uniquement aux modèles suivants : OPTIMA - MAJOR.

Pour utiliser votre appareil de façon optimale, vous pouvez l'équiper d'un Dome. Le Dome est un couvercle en forme de coquillage à demi-ouvert qui réverbère la chaleur du charbon de bois vers les aliments. De ce fait, vos aliments sont chauffés dessous comme dessus. Cela vous permet, entre autres, de faire cuire uniformément de grands morceaux de viande ou même cuire des pizzas.

 Pour plus d'informations sur le Dome, veuillez visiter www.barbecue.com.

8. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

8.1. Nettoyage de la cuve


 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 6, page 110.

Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Avec le système QuickStop®, cela est possible en un instant. Procédez comme suit :

1. Laissez l'appareil refroidir complètement et retirez la grille.
2. Fermez les entrées d'air situées en bas du tube central (6a).
3. Retirez la grille de fond de la cuve et balayez les cendres dans le tube (6b).
4. Enlevez les attaches situées en bas du tube central (6c).
5. Enlevez la section supérieure de l'appareil du réservoir à eau et posez-la à côté (6c).
6. Versez l'eau contenant les cendres dans un seau et séchez le réservoir à eau (6d).
7. Remplacez la section supérieure de l'appareil sur le réservoir à eau et fermez les attaches.
8. Remplacez la grille de fond sur la cuve.

8.2. Nettoyage de la grille

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

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

8.3. Ranger l'appareil

Rangez l'appareil au sec (à l'intérieur, sous un abri, etc.) après chaque utilisation. Pour prolonger la durée de vie de votre

appareil, nous vous recommandons fortement de le protéger avec une housse Barbecue. Enregistrez votre appareil sur www.barbecue.com et trouvez la housse adaptée à ce dernier.



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

8.4. Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre

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

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



Pour empêcher la formation de rouille sur les éléments en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer.



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

En dessous de la vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi, à la page 103), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie le matériau de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'utiliser pour vérifier la manière dont vous devez entretenir une pièce en particulier.

La liste de pièces utilise les symboles suivants :

Symbole	Matériau
●	Email
■	Acier inoxydable

8.5. Commander des pièces de rechange

Les pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense doivent être changées de temps à autre.

Pour commander une pièce de rechange :

1. Notez le numéro de référence de la pièce que vous souhaitez commander. Vous trouverez une liste de tous les numéros de référence sous la vue éclatée dans la seconde partie du présent mode d'emploi et sur le site www.barbecook.com.



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

2. Commandez les pièces de rechange via le site www.barbecook.com ou chez votre revendeur. Les pièces couvertes par la garantie ne peuvent être commandées que chez votre revendeur.

9. GARANTIE

9.1. Ce qu'elle couvre

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

- Vous utilisiez, assembliez, et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter la preuve d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série comprend 16 chiffres. Vous pouvez le trouver :
 - Dans ce mode d'emploi.
 - Sur l'emballage de l'appareil.
 - Sur le pied de l'appareil.
- Le service qualité Barbecook confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat.

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

9.2. Ce qu'elle ne couvre pas

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

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


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 MANUAL

This manual consists of two parts.


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

Part 2 (beginning on page 101) contains illustrations, lists of parts and assembly drawings.

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

3. SAFETY 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.

- **WARNING!** Keep children and pets away from the barbecue.
- **WARNING!** This barbecue gets very hot, do not attempt to move it when it is in use.
- Use appropriate protection when you need to touch hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissolvable objects at a safe distance from the appliance when it is in use.
- **WARNING!** Do not use spirits, gasoline or other flammable liquids to light or relight the appliance! You must only use firelighters that comply with EN 1860-3!
- **WARNING!** Do not start barbecuing until the charcoal has developed a layer of ash. This usually takes around 15 minutes (Fig. 3c)
- Do not leave the barbecue unattended when in use.
- Keep a bucket of water or sand nearby when you use the appliance, especially on very hot days and in dry environments.
- Do not use indoors! Only use the appliance outdoors. If you use the appliance indoors, even in a garage, enclosed space 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 a open, well-ventilated location.
- Do not place the barbecue below an overhanging structure (veranda, shelter etc.) or under foliage.
- Place the appliance on a flat and stable surface.
- Do not place the appliance on a moving vehicle (boat, trailer etc.).

4. RECURRENT CONCEPTS

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


4.1. QuickStart® system

The appliance is fitted with a QuickStart® system. This system allows you to light your appliance with just some old newspaper and a match. You do not have to use any lighting fluids or firelighters. The system works very quickly: you can start grilling just 15 minutes after lighting the barbecue.

 You can find step-by-step instructions on how to use the QuickStart® system on page 109.


4.2. QuickStop® system

The appliance is fitted with a QuickStop® system. With this system, you can quickly extinguish and clean your appliance. After grilling, you just have to brush the ashes into the water reservoir at the bottom of the central pipe. The water reservoir of the QuickStop® system also increases the safety of your appliance. It improves the stability and the glowing charcoal will be extinguished if the appliance falls over.

 You can find step-by-step instructions on how to use the QuickStop® system on page 110.

4.3. Enamel (not applicable to SST models)

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 manual.


5. ASSEMBLING THE APPLIANCE


5.1. Safety instructions


- Remove all of the packaging.
- Do not make modifications to the appliance when assembling. You must not make changes to any of the parts of the appliance; this is very dangerous.
- Always carefully follow the assembly instructions.
- 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

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

 You can find the assembly drawings in the second part of this manual (on page 104), after the exploded view of your appliance.

 Take care when assembling enameled parts. Use the fiber washers supplied to protect the enamel around the screws.


 You only need a cross head screwdriver to adjust the tension on the clips at the bottom of the central pipe.


6. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

You need water, charcoal, dry newspaper and a long match.


6.1. Which type of charcoal should I use?

Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. When your appliance is lit, you can add briquettes. Use good quality charcoal to light the appliance, preferably charcoal that complies with EN 1860-2. Good-quality charcoal consists of large, shiny pieces and does not give off much dust.

 Close the bag of charcoal properly before storing it. Always store charcoal in a dry location, do not store charcoal in a basement.

 Max. 50% (see overview below) of the bowl can be filled with charcoal. Overfilling the bowl may cause serious damage to your barbecue due to the extreme heat.

Type	Max. weight
OPTIMA	max. 1 kg
MAJOR	max. 1.7 kg
ARENA	max. 1.7 kg

 Do not burn wood in your barbecue because the temperature will get too high and damage your barbecue.

6.2. Step 1: filling the QuickStop® reservoir

 The most important steps of this task are illustrated in Figure 1 on page 109.

We recommend filling the QuickStop® reservoir with water before each use. Proceed as follows:

1. Release the clips at the bottom of the central pipe (Fig. 1a).
2. Lift the upper section of the appliance from the QuickStop® reservoir and place it to one side (Fig. 1a).
3. Fill the reservoir halfway with water (Fig. 1b).
4. Place the upper section of the appliance back on the reservoir and close the clips (Fig. 1c).
5. Check that the appliance is stable.


6.3. Step 2: inserting the paper

 The most important steps of this task are illustrated in Figure 2 on page 109.

To ensure the proper functioning of the QuickStart® system, you must correctly insert the paper into the appliance.


Proceed as follows:

1. Take three double sheets of newspaper. Always use dry newspaper, preferably several days old.
2. Roll each sheet of paper diagonally into a torch-like shape. Do not roll the torches too tightly.
3. Fold over one end of each torch.
4. Remove the bottom grate from the bowl.
5. Insert the torches in the pipe with the folded ends facing up.

 Do not place the torches too deep. They must still be touching the bottom grate when you place it back on the bowl.

6. Reinsert the bottom grate into the bowl.


6.4. Step 3: lighting the appliance


 The most important steps of this task are illustrated in Figure 3 on page 109.


When the paper has been inserted, you can light the appliance. Proceed as follows:


1. Cover the bottom of the bowl with charcoal (Fig. 3a).
Tips:
 - Do not use too much charcoal when lighting the barbecue.
 - Use small pieces of charcoal to light the barbecue. You can add larger pieces later.
2. Open the air supply holes at the bottom of the pipe (Fig. 3b).
3. Use a long match to light the paper via the air supply holes

(Fig. 3b). The burning paper may produce heavy smoke.

 The first time you use the appliance, you must allow it to burn for 30 minutes. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance.

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

 **WARNING!** Do not use spirits, gasoline or other flammable liquids to light or relight the appliance! You must only use firelighters that comply with EN 1860-3!


 **WARNING!** Do not start barbecuing until the charcoal has developed a layer of ash. This usually takes around 15 minutes (fig. 3c).

7. USEFUL TIPS AND TRICKS

7.1. Adjusting the fire intensity

You can adjust the intensity of the fire by opening and closing the air supply holes at the bottom of the central pipe:

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

 Figure 4 on page 110 illustrates how air flows through the tube and fans the fire.

7.2. Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.
- Avoid exposing your food to excessive heat. You can:
 - Protect the food by moving the grill to a higher position.
 - Reduce the heat by (partially) closing the air supply holes at the bottom of the pipe.

7.3. 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.
- Do not turn the food too quickly. First allow it to heat up thoroughly.

7.4. Preventing 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. Flare-ups may occur when grilling. This is a normal occurrence. However, an excess of flare-ups increases the temperature of the bowl and can ignite accumulated fat. How can you prevent flare-ups?


- Ensure that the bowl is clean before you start grilling. We recommend cleaning the bowl after every use.
- Remove excess fat and marinade from the meat. You could also use the Barbecue grill mat or Barbecue grill pan for marinated meat.

7.5. Grilling under the Dome

This information only applies to the following models: OPTIMA - MAJOR.

To make optimal use of your appliance, you can fit it with a Dome. The Dome is a half-open, shell-shaped lid that reflects heat from the charcoal onto the food. As a result, your food is heated from the bottom and the top.

This allows you to cook a wider range of foods, such as large pieces of meat that can be grilled more evenly, and even pizzas.

 You can find more information about the Dome at www.barbecue.com.

8. MAINTAINING THE APPLIANCE

8.1. Cleaning the bowl


 The most important steps of this task are illustrated in Figure 6 on page 110.

We recommend cleaning the bowl after every use. With the QuickStop® system, you can do this in no time. Proceed as follows:

1. Allow the appliance to cool down fully and remove the grill.
2. Close the air supply holes at the bottom of the central pipe (Fig. 6a).
3. Remove the bottom grate from the bowl and brush the ashes into the pipe (Fig. 6b).
4. Release the clips at the bottom of the central pipe (Fig. 6c).
5. Lift the upper section of the appliance from the water reservoir and place it to one side (Fig. 6c).
6. Pour the water with the ashes into a bucket and dry the water reservoir (Fig. 6d).
7. Place the upper section of the appliance back on the water reservoir and close the clips.
8. Reinsert the bottom grate into the bowl.

8.2. Cleaning the grill


We recommend cleaning the barbecue grill after each use with the Barbecook grill cleaner.

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

8.3. Storing the appliance

Store the appliance in a dry location (indoors, under a shelter etc.) after each use. To extend the lifespan of your appliance, we strongly advise you to cover your barbecue with a Barbecook cover.


Register your appliance at www.barbecook.com to find out which cover you need.


 Ensure that the appliance is completely dry before you store it away. This prevents rust from forming.

8.4. Maintaining enamel, stainless steel and powder coated parts

The appliance is made of 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 products. • Use mild cleaning products and leave to sit 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 regarded as inadequate maintenance and is not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual on page 103), 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

8.5. Ordering spare parts

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

How to order spare parts:

1. Find the reference number of the part you need. There is a list of all the reference numbers under the exploded drawing in the second part of this manual and on www.barbecook.com.

 If you have registered your appliance online, the correct list will automatically appear in your MyBarbecook account. You can also order spare parts via your account.

2. Order the spare part via www.barbecook.com or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered via your point of sale.

9. WARRANTY

9.1. Covered

Your appliance has a two-year warranty, starting from the date of purchase. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

- You have used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damage resulting from misuse, incorrect assembly or improper maintenance is not regarded as a manufacturing defect.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number consists of 16 digits. The serial number is stated:
 - on this manual
 - on the appliance's packaging
 - on the bottom of the foot of the appliance
- 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.

9.2. 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. 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.
- All damage caused by the misuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes, using it as a fire basket 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 products, exposure to chlorine etc. This damage is not regarded as a manufacturing defect.


DE – BENUTZERHANDBUCH


1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecue-Grill entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude 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

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen.


Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie.

Teil 2 (ab Seite 101) umfasst Abbildungen, Teilleisten und Montagezeichnungen.

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

3. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen stets sorgfältig. Eine von der Anleitung abweichende Montage oder Verwendung des Gerätes kann zu Brand- und Sachschäden führen.

 Schäden, die durch Nichtbeachtung des Handbuchs (falsche Montage, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Pflege usw.) entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Versuchen Sie nicht, ihn während des Betriebs zu bewegen.
- Ergreifen Sie geeignete Schutzvorkehrungen, wenn Sie heiße Teile berühren müssen.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten sowie lösliche Objekte während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Gerätes keinen Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Es dürfen nur Feueranzünder verwendet werden, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten (Abb. 3c)
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand in Reichweite, wenn Sie das Gerät verwenden, besonders an sehr heißen Tagen und in trockenen Umgebungen.
- Nicht in Innenräumen benutzen! Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen verwenden, selbst wenn es sich dabei

nur um eine Garage, einen geschlossenen Raum oder einen Schuppen handelt, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl folgende Aspekte:

- Stellen Sie das Gerät mindestens drei Meter von einem Gebäude entfernt an einem offenen, gut belüfteten Ort auf.
- 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.).

4. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

In diesem Abschnitt werden die Definitionen einiger weniger vertrauter Konzepte vorgestellt. Diese Konzepte werden bei der Erörterung verschiedener Themen im gesamten Handbuch verwendet.

4.1. QuickStart®-System

Das Gerät ist mit einem QuickStart®-System ausgestattet. Mit diesem System können Sie Ihr Gerät lediglich mit einer alten Zeitung und einem Streichholz anzünden. Sie benötigen weder Anzündmittel noch Anzünder.

Das System arbeitet sehr schnell: Bereits 15 Minuten nach dem Anzünden können Sie mit dem Grillen beginnen.

 Sie finden eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Verwendung des QuickStart®-Systems auf Seite 109.

4.2. QuickStop®-System


Das Gerät ist stattdessen mit einem QuickStop®-System ausgestattet. Damit können Sie Ihr Gerät schnell löschen und reinigen. Nach dem Grillen müssen Sie nur die Asche in den Wasserbehälter unten am Mittelrohr bürsten.

Zusätzlich erhöht der Wasserbehälter des QuickStop®-Systems die Sicherheit Ihres Gerätes, indem er seine Standfestigkeit verbessert und die glühende Holzkohle löscht, falls das Gerät umfällt.

 Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Verwendung des QuickStop®-Systems finden Sie auf Seite 110.

4.3. Emaille (gilt nicht für SST-Modelle)

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 Emaille weniger flexibel ist als das Metall, auf das es aufgetragen wird, können Emaillestücke abplatzen, wenn das Gerät falsch verwendet wird. 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.


5. MONTAGE DES GERÄTS


5.1. Sicherheitshinweise


- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Nehmen Sie bei der Montage keine Veränderungen am Gerät vor. Sie dürfen keine Teile des Geräts verändern; das wäre sehr gefährlich.
- Befolgen Sie die Montageanleitung stets sorgfältig.
- Für die korrekte Montage des Gerätes ist der Benutzer verantwortlich. Schäden durch unsachgemäße Montage sind von der Garantie nicht abgedeckt.

5.2. Gehen Sie bei der Montage des Geräts wie folgt vor:

1. Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf einen ebenen und stabilen Untergrund.
2. Montieren Sie das Gerät gemäß den Montagezeichnungen.

 Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs (auf Seite 104), nach der Explosionszeichnung Ihres Gerätes.

 Vorsicht beim Zusammenbau von emaillierten Teilen. Verwenden Sie die mitgelieferten Faserscheiben, um die Emaille-Beschichtung rund um die Schrauben zu schützen.


 Sie benötigen lediglich einen Kreuzschlitzschraubendreher, um die Spannung an den Clips an der Unterseite des Mittelrohrs einzustellen.


6. VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

Sie benötigen Wasser, Holzkohle, trockenes Zeitungspapier und ein langes Streichholz.


6.1. Welche Art von Holzkohle sollte verwendet werden?

Zünden Sie Ihr Gerät stets mit herkömmlicher Holzkohle an, niemals mit Briketts. Wenn Ihr Gerät angezündet wurde, können Sie Briketts dazulegen. Verwenden Sie zum Anzünden des Geräts hochwertige Holzkohle, vorzugsweise Holzkohle gemäß EN 1860-2. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken und staubt nur wenig.

 Verschließen Sie den Kohlebeutel richtig, bevor Sie ihn lagern. Lagern Sie Holzkohle immer an einem trockenen Ort – nicht im Keller.

 Max. 50 % (siehe Übersicht unten) der Schale können mit Holzkohle gefüllt werden. Ein Überfüllen der Schale kann aufgrund der extremen Hitze zu schweren Schäden an Ihrem Grill führen.

Typ	Höchstgewicht
OPTIMA	max. 1 kg
MAJOR	max. 1.7 kg
ARENA	max. 1.7 kg

 Verbrennen Sie kein Holz in Ihrem Grill, da die Temperatur zu hoch steigen und Ihr Grill Schaden nehmen würde.

6.2. Schritt 1: QuickStop®-Behälter befüllen

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 1 auf Seite 109 dargestellt.

Wir empfehlen, den QuickStop®-Behälter vor jedem Gebrauch mit Wasser zu befüllen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Lösen Sie die Clips unten am Mittelrohr (Abb. 1a).
2. Nehmen Sie die obere Abdeckung des QuickStop®-Behälters ab und legen Sie sie zur Seite (Abb. 1a).
3. Befüllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser (Abb. 1b).
4. Setzen Sie die obere Abdeckung wieder auf den Behälter und schließen Sie die Clips (Abb. 1c).
5. Prüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.

6.3. Schritt 2: Papier einlegen


 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 2 auf Seite 109 dargestellt.

Um die einwandfreie Funktion des QuickStart®-Systems zu gewährleisten, müssen Sie das Papier richtig in das Gerät einlegen.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Nehmen Sie drei Zeitungs-Doppelseiten. Verwenden Sie stets trockenes Zeitungspapier, das am besten mehrere Tage alt sein sollte.

2. Rollen Sie jedes Blatt Papier diagonal zu einer fackelähnlichen Form. Rollen Sie die Fackeln nicht zu fest.
3. Falten Sie ein Ende jeder Fackel um.
4. Entfernen Sie den unteren Rost aus der Schale.
5. Setzen Sie die Fackeln mit den gefalteten Enden nach oben in das Rohr ein.

 Platzieren Sie die Fackeln nicht zu tief. Sie müssen den unteren Rost noch berühren, wenn Sie diesen wieder in die Schale einsetzen.

6. Setzen Sie den unteren Rost wieder in die Schale ein.


6.4. Schritt 3: Gerät anzünden


 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 3 auf Seite 109 dargestellt.


Wenn Sie das Papier eingelegt haben, können Sie das Gerät anzünden.


Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Bedecken Sie den Boden der Schale mit Holzkohle (Abb. 3a).
Tipps:
 - Verwenden Sie beim Anzünden des Grills nicht zu viel Holzkohle.
 - Verwenden Sie kleine Holzkohlestücke, um den Grill anzuzünden. Sie können später größere Stücke hinzufügen.
2. Öffnen Sie die Luftzufuhrlöcher an der Unterseite des Rohres (Abb. 3b).
3. Verwenden Sie ein langes Streichholz, um das Papier durch die Luftzufuhrlöcher anzuzünden (Abb. 3b). Das brennende Papier kann eine starke Rauchentwicklung hervorrufen.

 Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie es 30 Minuten lang brennen lassen. Dadurch werden alle Rückstände von Fabrikationsfetten aus dem Gerät entfernt.

 Legen Sie den Rost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Rost kann sich verformen, wenn er sich zu lange über einer Hitzequelle befindet.

 WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Gerätes keinen Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Es dürfen nur Feueranzünder verwendet werden, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!


 WARNUNG! Fangen Sie nicht an zu grillen, bis die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten (Abb. 3c)

7. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

7.1. Feuerintensität einstellen

Sie können die Intensität des Feuers einstellen, indem Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren Ende des Mittelrohrs öffnen und schließen:

- Je weiter Sie die Löcher öffnen, desto mehr Luft wird in das Rohr gesaugt und desto intensiver wird das Feuer.
- Je mehr Sie die Löcher schließen, desto weniger Luft wird in das Rohr gesaugt und desto weniger intensiv wird das Feuer.

 Abbildung 4 auf Seite 110 zeigt, wie Luft durch das Rohr strömt und das Feuer anfacht.

7.2. Anbrennen des Grillguts vermeiden

So verhindern Sie, dass Ihr Grillgut anbrennt:

- Beginnen Sie nie mit dem Grillen, wenn noch Flammen in der Schale brennen. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie es, Ihr Grillgut übermäßiger Hitze auszusetzen. Sie können:
 - Ihr Grillgut schützen, indem Sie den Rost höher setzen.
 - die Hitze reduzieren, indem Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren Ende des Rohres (teilweise) schließen.

7.3. Ankleben von Grillgut vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost klebt:

- Bestreichen Sie das Grillgut mit einem Pinsel leicht mit Öl, bevor Sie es auf den Grill legen. Sie können auch den Rost mit Öl bestreichen.
- Wenden Sie das Grillgut nicht zu früh. Lassen Sie es zuerst gründlich erhitzen.

7.4. Auflodern von Flammen verhindern

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

Während des Grillens können auflodernde Flammen auftreten. Dies ist ein normaler Vorgang. Übermäßiges Auflodern erhöht jedoch die Temperatur der Schale und kann angesammeltes Fett entzünden.

Wie können auflodernde Flammen verhindert werden?


- Stellen Sie sicher, dass die Schale sauber ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Marinade vom Grillgut. Für mariniertes Grillgut können Sie auch die Barbecue-Grillmatte oder die Barbecue-Grillpfanne verwenden.

7.5. Grillen unter der Haube

*Diese Informationen gelten nur für folgende Modelle:
OPTIMA - MAJOR.*

Um Ihr Gerät optimal zu nutzen, können Sie es mit einer Haube ausstatten. Die Haube ist ein halboffener, muschelförmiger Deckel, der die Hitze der Holzkohle auf das Grillgut reflektiert. Dadurch wird Ihr Grillgut von unten und oben erhitzt.

Auf diese Weise können Sie eine größere Auswahl an Speisen zubereiten, z. B. große Fleischstücke, die gleichmäßiger gegrillt werden können, und sogar Pizzen.

 Weitere Informationen zur Haube finden Sie unter www.barbecue.com.

8. PFLEGE DES GERÄTS

8.1. Schale reinigen

 Die wichtigsten Schritte dieser Aufgabe sind in Abbildung 6 auf Seite 110 dargestellt.


Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen. Mit dem QuickStop®-System ist dies im Handumdrehen erledigt.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und nehmen Sie den Rost heraus.
2. Schließen Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren Ende des Mittelrohrs (Abb. 6a).
3. Entfernen Sie den unteren Rost aus der Schale und bürsten Sie die Asche in das Rohr (Abb. 6b).
4. Lösen Sie die Clips unten am Mittelrohr (Abb. 6c).
5. Nehmen Sie die obere Abdeckung des Wasserbehälters ab und legen Sie sie zur Seite (Abb. 6c).
6. Gießen Sie das Wasser mit der Asche in einen Eimer und trocknen Sie den Wasserbehälter (Abb. 6d).
7. Setzen Sie die obere Abdeckung wieder auf den Wasserbehälter und schließen Sie die Clips.
8. Setzen Sie den unteren Rost wieder in die Schale ein.

8.2. Grill reinigen


Wir empfehlen, den Grillrost nach jedem Gebrauch mit dem Barbecue-Grillreiniger zu reinigen.

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

8.3. Gerät lagern

Lagern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch an einem trockenen Ort (drinnen, unter einem Wetterschutz usw.). Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, empfehlen wir Ihnen dringend, Ihren Grill mit einer Barbecue-Abdeckung zu schützen.

Registrieren Sie Ihr Gerät unter www.barbecue.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.

 Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es verstauen. Das verhindert die Bildung von Rost.

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

[NL]

Symbol	Materiaal
●	Email
■	Roestvast staal

[FR]

Symbole	Matière
●	Email
■	Acier inoxydable

[DE]

Symbol	Material
●	Emaille
■	Edelstahl

[ES]

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Acero inoxidable

[IT]

Simbolo	Materiale
●	Superfici smaltate
■	Acciaio inossidabile

[PT]

Símbolo	Material
●	Esmalte
■	Aço inoxidável

[SV]

Symbol	Material
●	Emalj
■	Rostfritt stål

[DK]

Symbol	Materiale
●	Emalje
■	Rustfrit stål

[FI]

Symboli	Materiaali
●	Emali
■	Ruostumaton teräs

[NO]

Symbol	Materiale
●	Emalje
■	Rustfritt stål

[HU]

Jelölés	Anyag
●	Zománc
■	Rozsdamentes acél

[RO]

Simbol	Material
●	Email
■	Oțel inoxidabil

[CZ]

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nerezová ocel

[EL]

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
■	Ανοξειδωτος χάλυβας

[SK]

Symbol	Materiál
●	Smalt
■	Nehrdzavejúca ocel'

[ET]

Sümbol	Materjal
●	Email
■	Roostevaba teras

[LT]

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
■	Nerūdijantysis plienas

[LV]

Simbols	Materiāls
●	Emalja
■	Nerūsējošais tērauds

[IS]

Tákn	Efniviður
●	Enamel
■	Ryðfrítt stál

[BG]

Символ	Материал
●	Емайл
■	Неръждаема стомана

[SL]

Simbol	Material
●	Emajl
■	Nerjaveče jeklo

[HR]

Simbol	Materijal
●	Emajl
■	Nehrđajući čelik

[MT]

Simbolu	Materjal
●	Enemel
■	Azzar ma jsaddadx (stainless steel)

OPTIMA BLACK SST

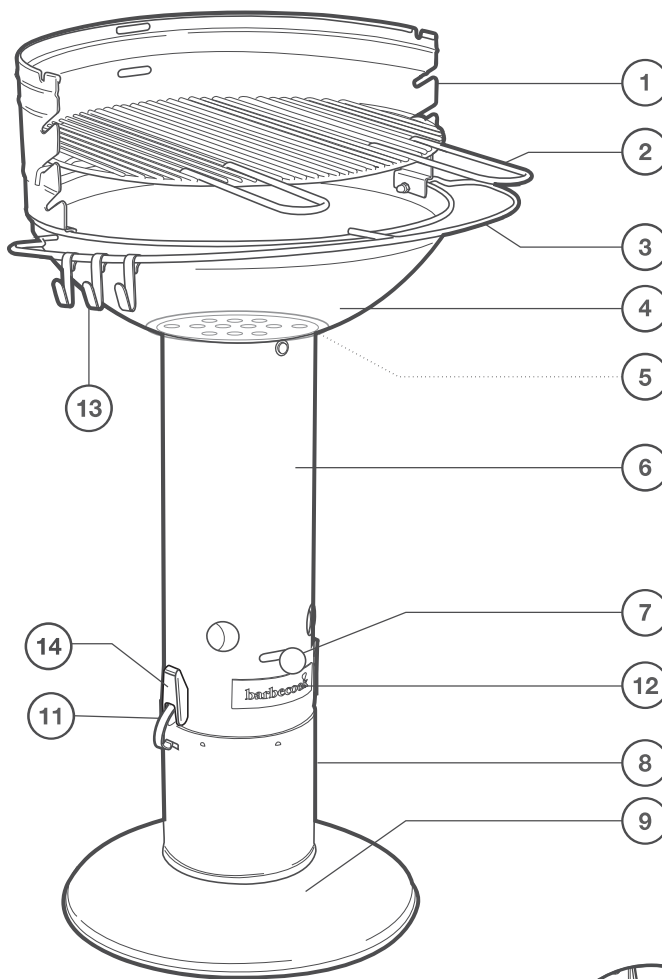
BC-CHA-1002

OPTIMA SST

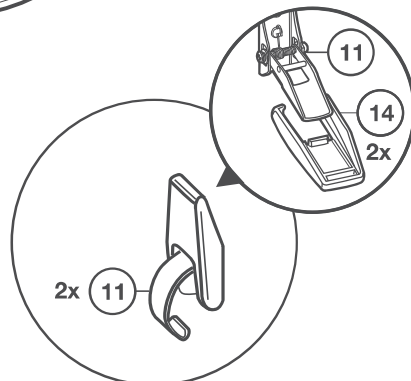
BC-CHA-1065

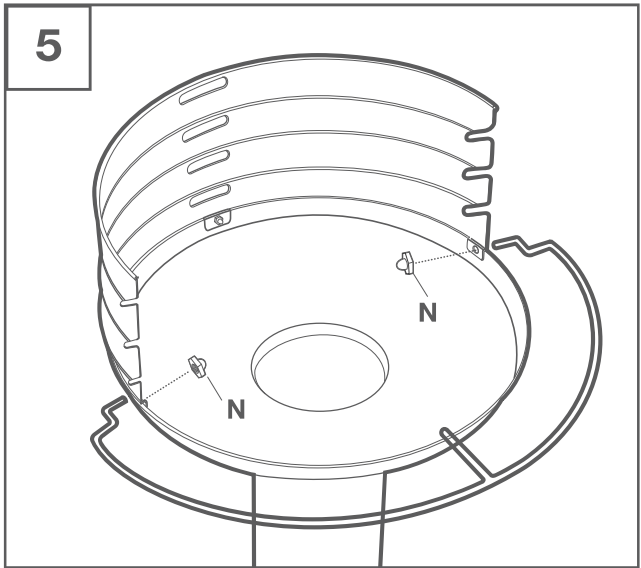
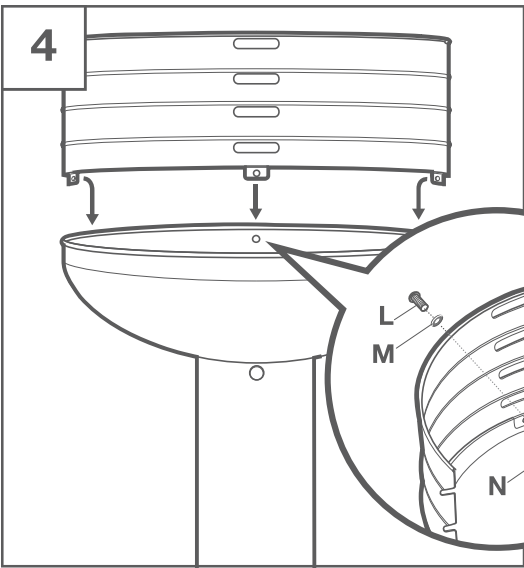
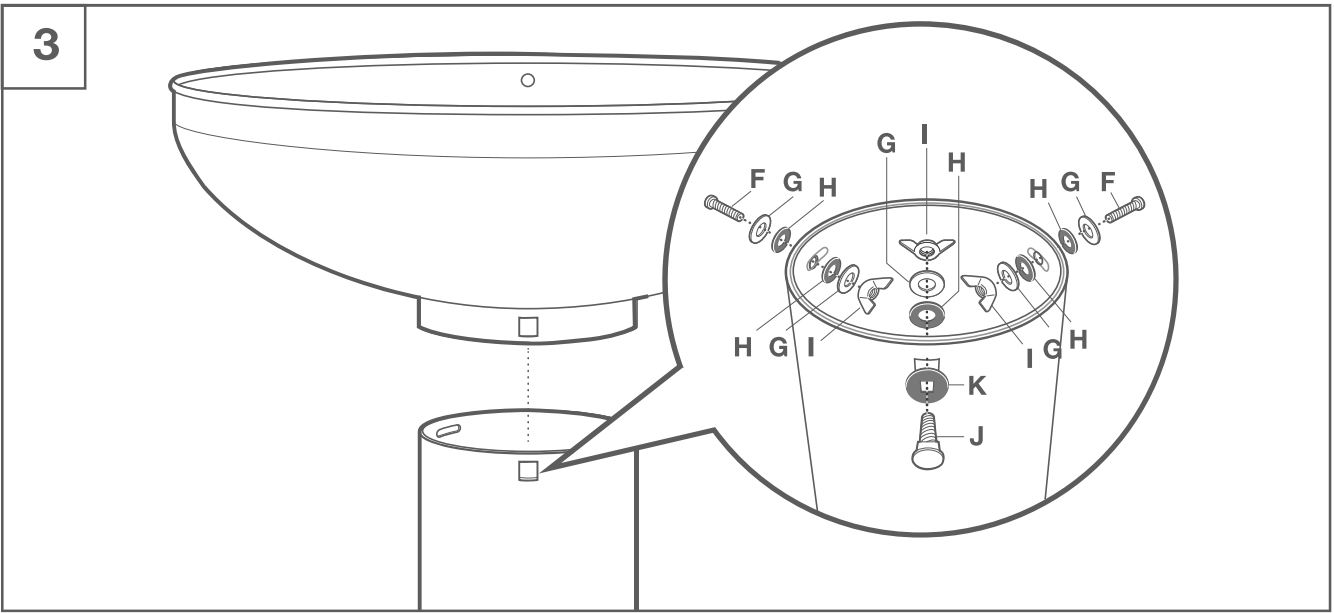
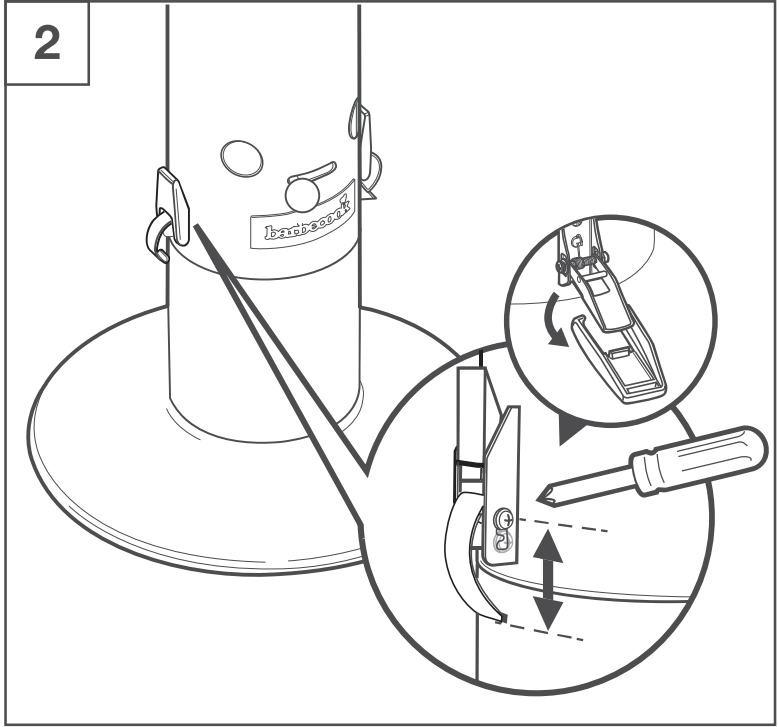
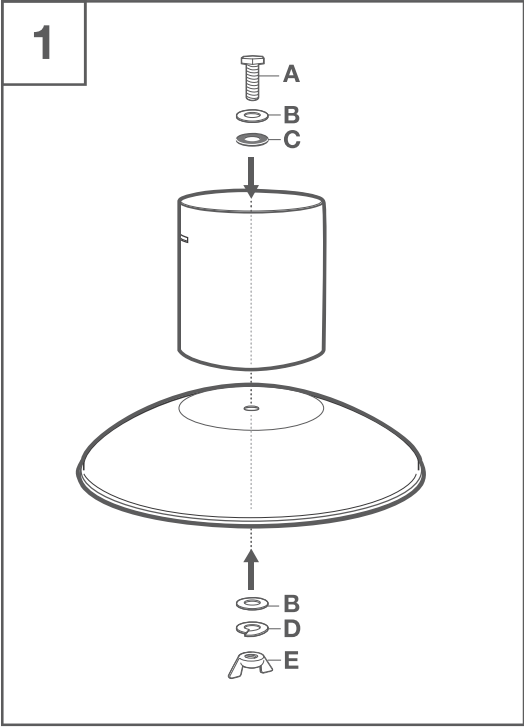
OPTIMA BLACK SST BC-CHA-1002		
1	BC-SPA-9853	■
2	BC-SPA-8058	■
3	BC-SPA-8095	■
4	BC-SPA-9855	●
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-ACC-7206	●
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8223	●
9	BC-SPA-8241	●
10	BC-SPA-8323	
11	BC-SPA-8281	
12	BC-SPA-8218	
13	BC-SPA-9814	
14	BC-SPA-8280	

OPTIMA SST BC-CHA-1065		
1	BC-SPA-9853	■
2	BC-SPA-8058	■
3	BC-SPA-8095	■
4	BC-SPA-9854	■
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-SPA-8341	■
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8221	■
9	BC-SPA-8237	■
10	BC-SPA-8295	
11	BC-SPA-8281	
12	BC-SPA-8218	
13	BC-SPA-9814	
14	BC-SPA-8280	



- 10
- A 1x
 - B 2x
 - C 1x
 - D 1x
 - E 1x
 - F 2x
 - G 5x
 - H 5x
 - I 3x
 - J 1x
 - K 1x
 - L 1x
 - M 2x
 - N 3x





MAJOR BLACK SST

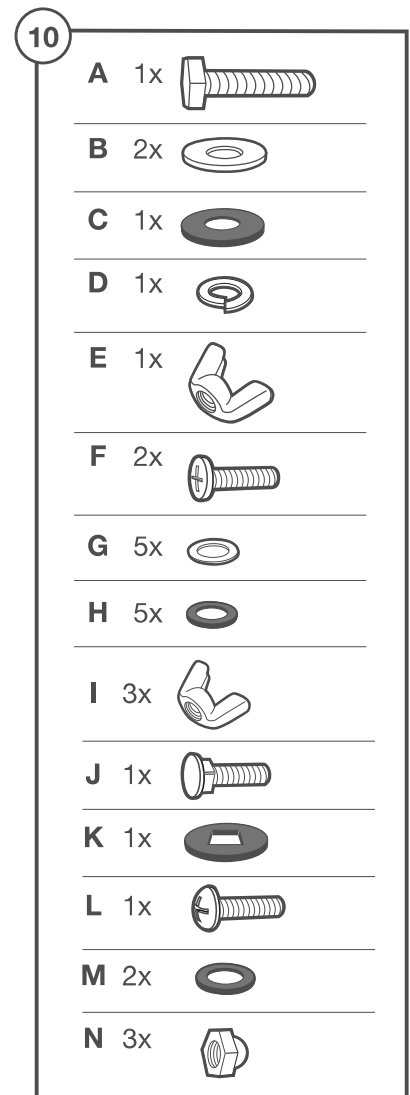
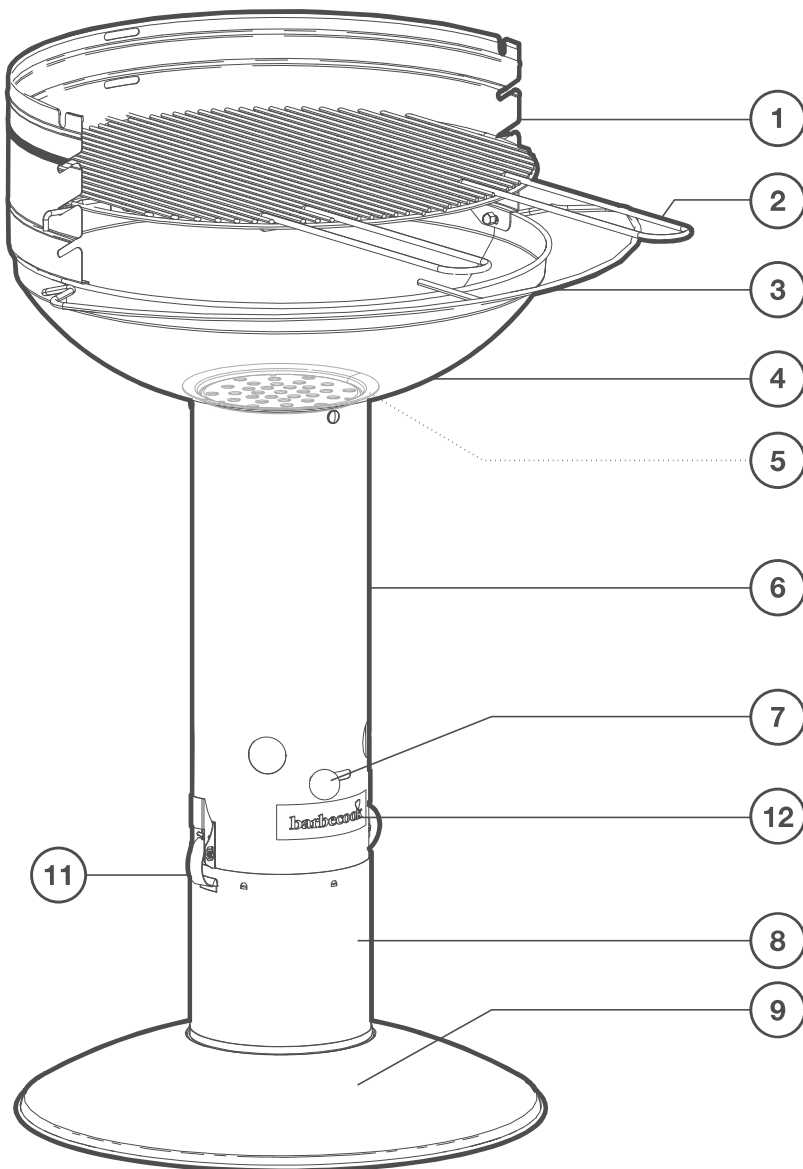
BC-CHA-1010

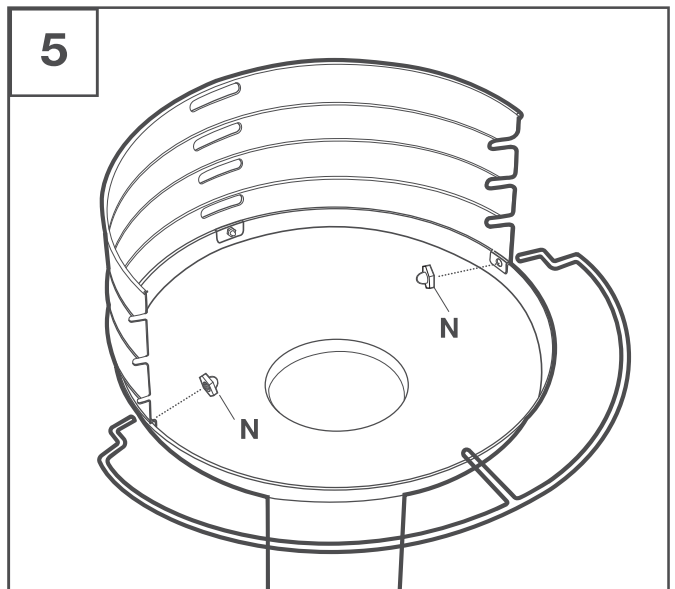
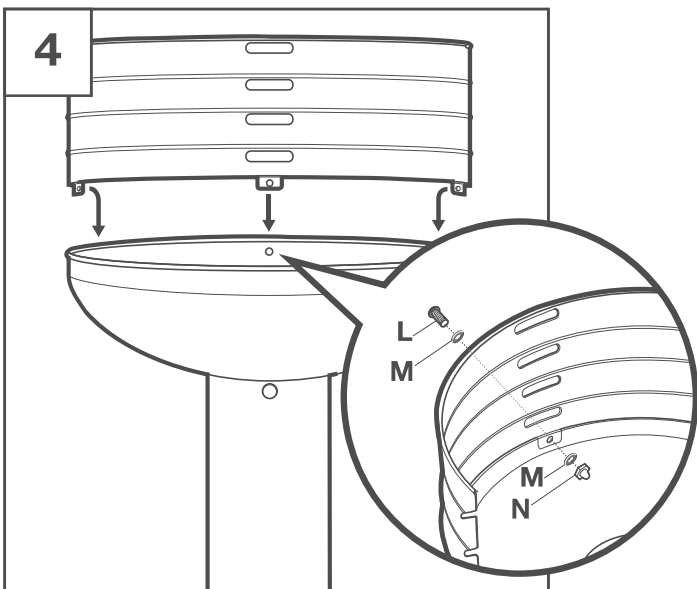
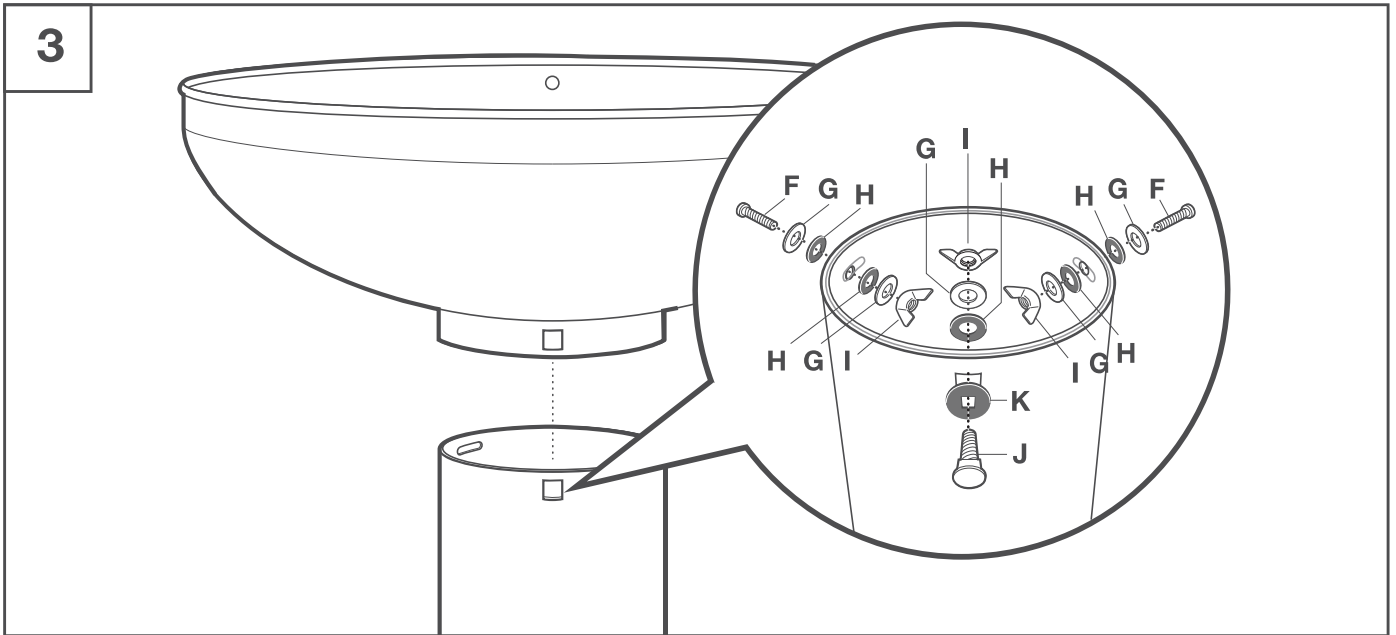
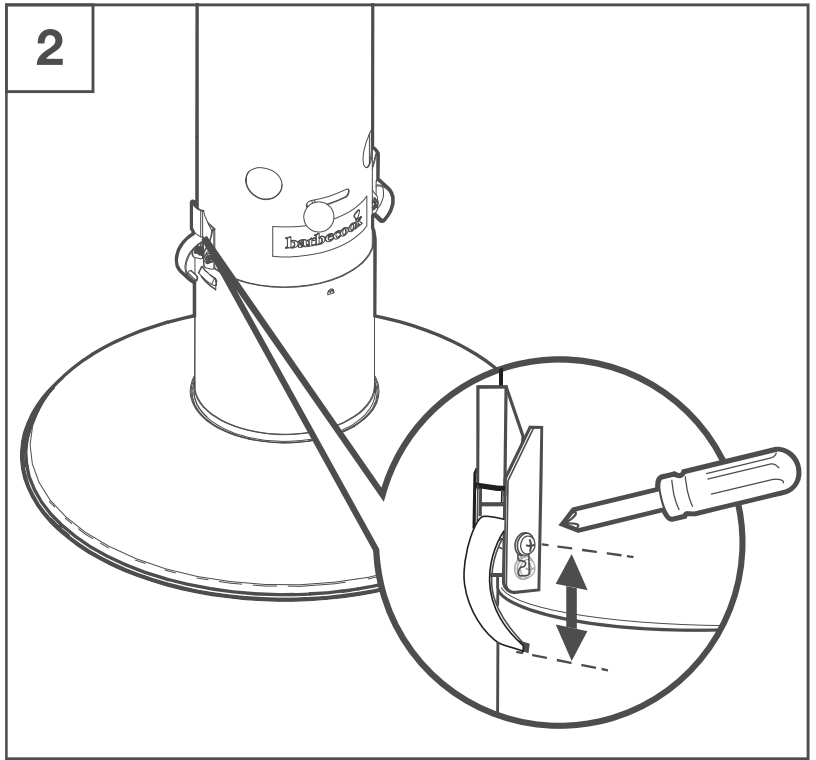
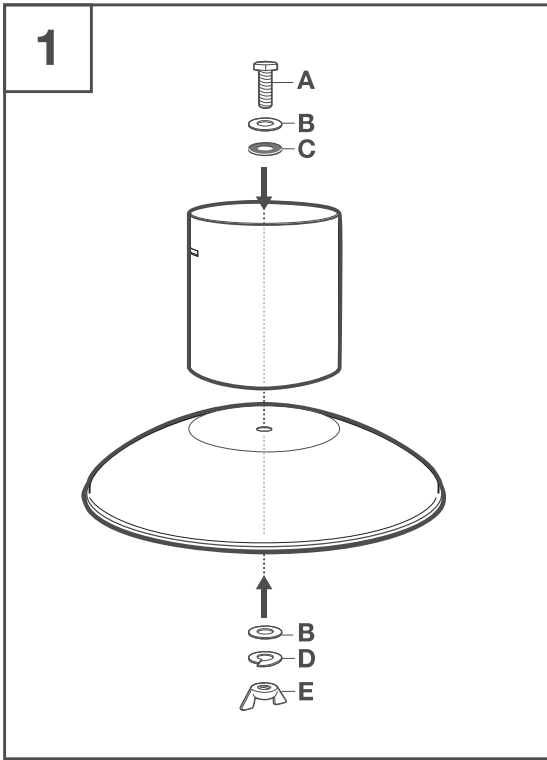
MAJOR SST

BC-CHA-1064

MAJOR BLACK SST BC-CHA-1010		
1	BC-SPA-9856	■
2	BC-SPA-8055	■
3	BC-SPA-8096	■
4	BC-SPA-9858	●
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-ACC-8271	●
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8226	
9	BC-SPA-8243	●
10	BC-SPA-8323	
11	BC-SPA-8281	
12	BC-SPA-8218	

MAJOR SST BC-CHA-1064		
1	BC-SPA-9856	■
2	BC-SPA-8055	■
3	BC-SPA-8096	■
4	BC-SPA-9857	■
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-SPA-8341	■
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8221	
9	BC-SPA-8238	■
10	BC-SPA-8323	
11	BC-SPA-8281	
12	BC-SPA-8218	





ARENA BLACK SST

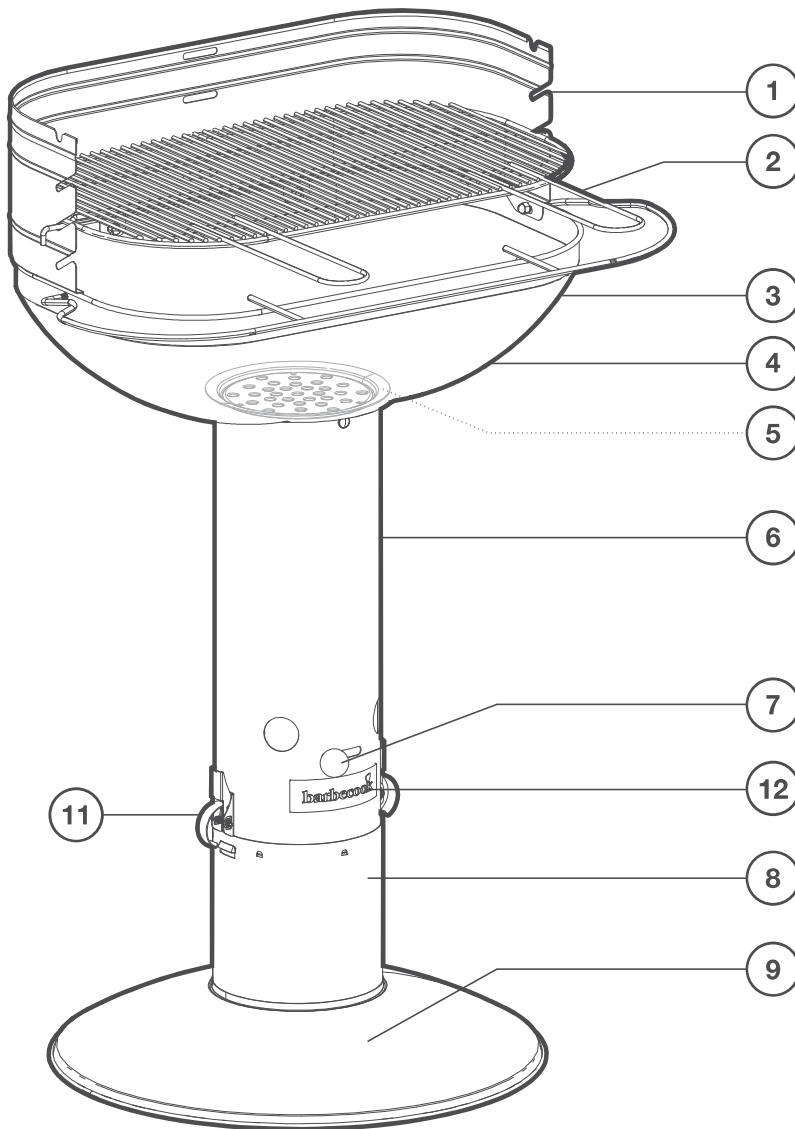
BC-CHA-1013

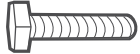













ARENA BLACK

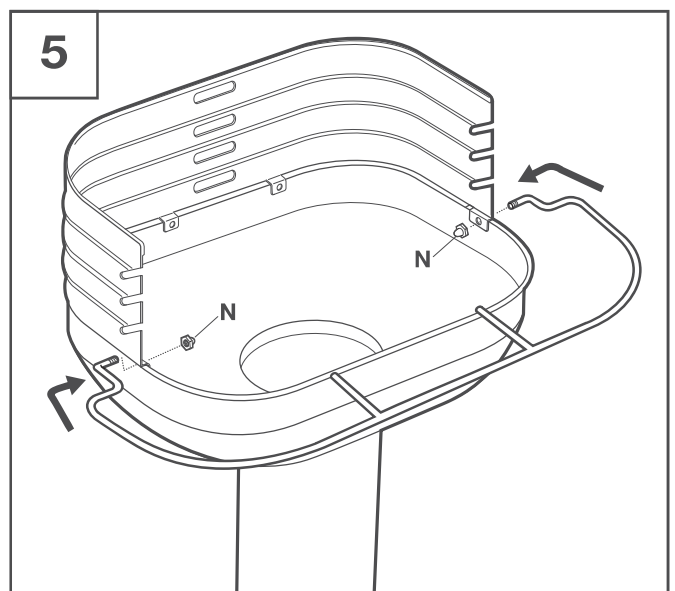
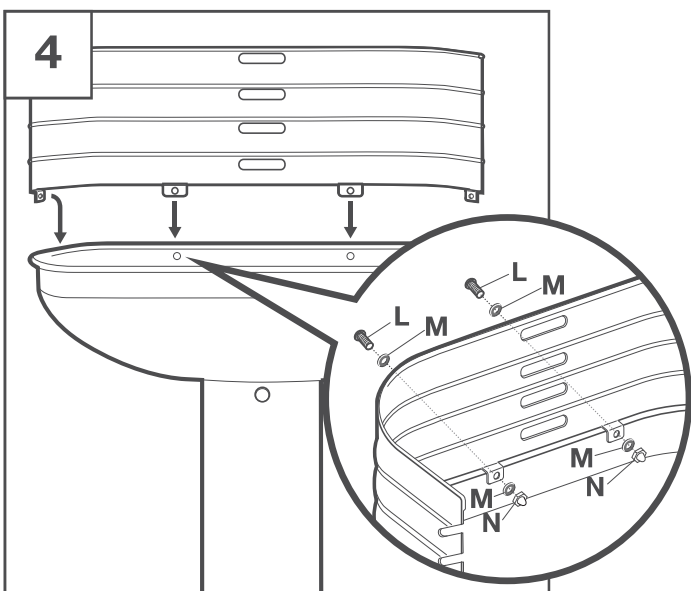
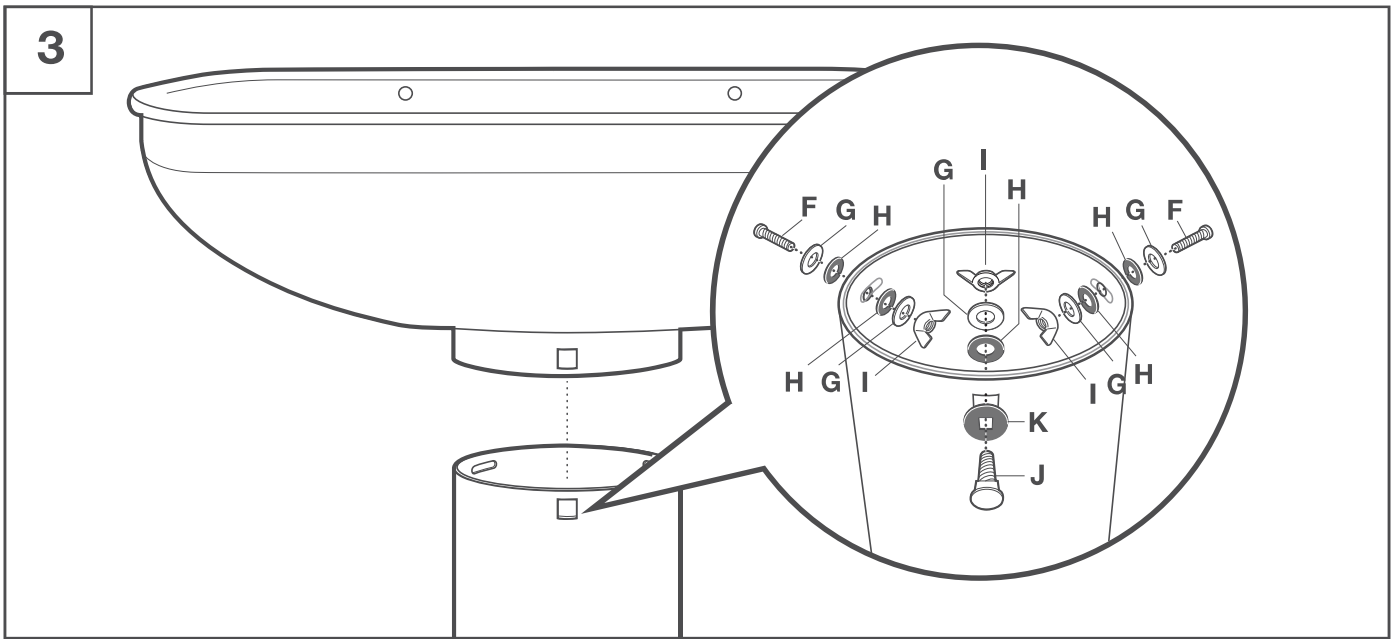
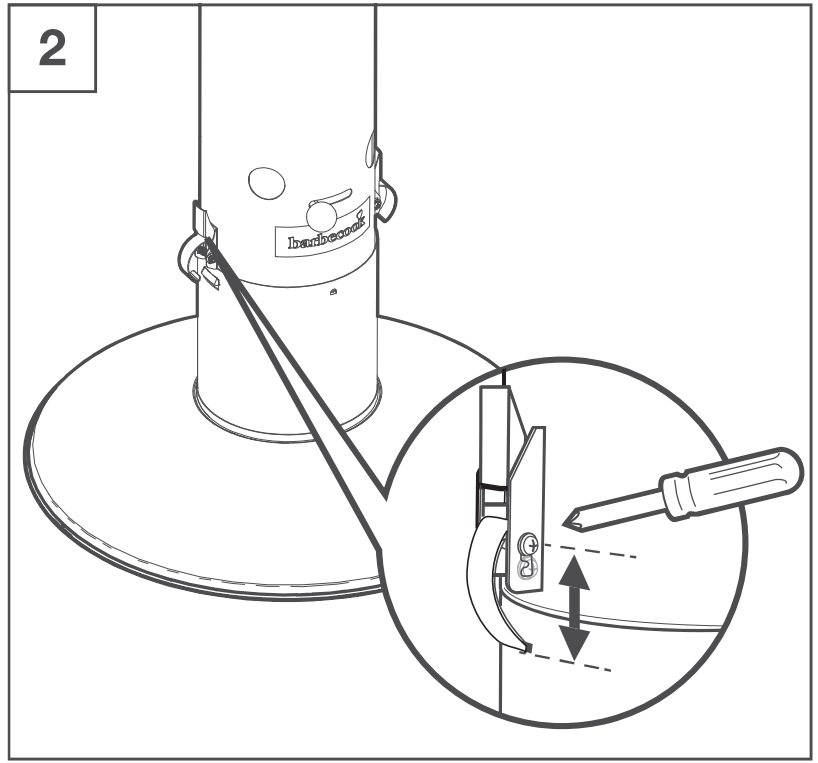
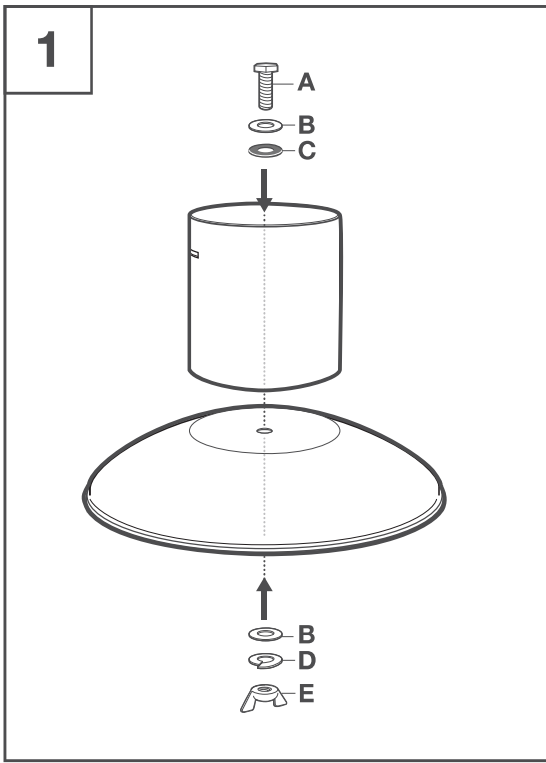
BC-CHA-1063

ARENA BLACK SST BC-CHA-1013		
1	BC-SPA-9850	■
2	BC-SPA-8056	■
3	BC-SPA-8097	■
4	BC-SPA-9852	●
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-ACC-8271	●
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8226	●
9	BC-SPA-8243	●
10	BC-SPA-8324	
11	BC-SPA-8281	
12	BC-SPA-8218	

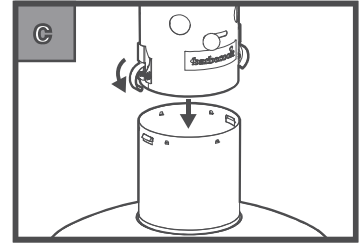
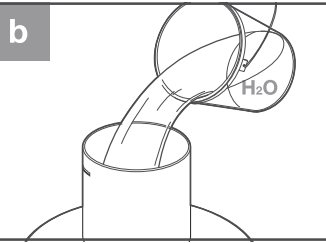
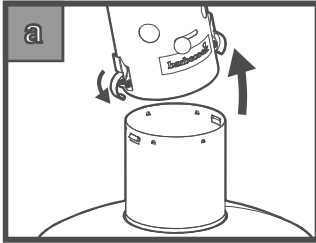
ARENA BLACK BC-CHA-1063		
1	BC-SPA-9851	●
2	BC-SPA-8056	■
3	BC-SPA-8097	■
4	BC-SPA-9852	●
5	BC-SPA-8119	■
6	BC-SPA-8271	●
7	BC-SPA-8217	
8	BC-SPA-8226	●
9	BC-SPA-8243	●
10	BC-SPA-8324	
11	BC-SPA-8281	
12	BC-SPA-8218	



- 10
- A 1x 
 - B 2x 
 - C 1x 
 - D 1x 
 - E 1x 
 - F 2x 
 - G 5x 
 - H 5x 
 - I 3x 
 - J 1x 
 - K 1x 
 - L 2x 
 - M 4x 
 - N 4x 

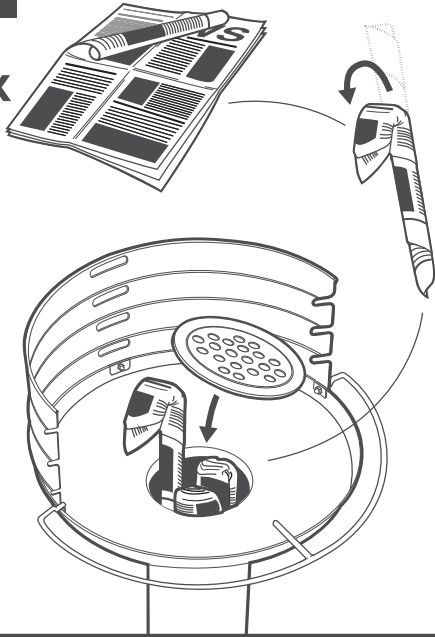


1

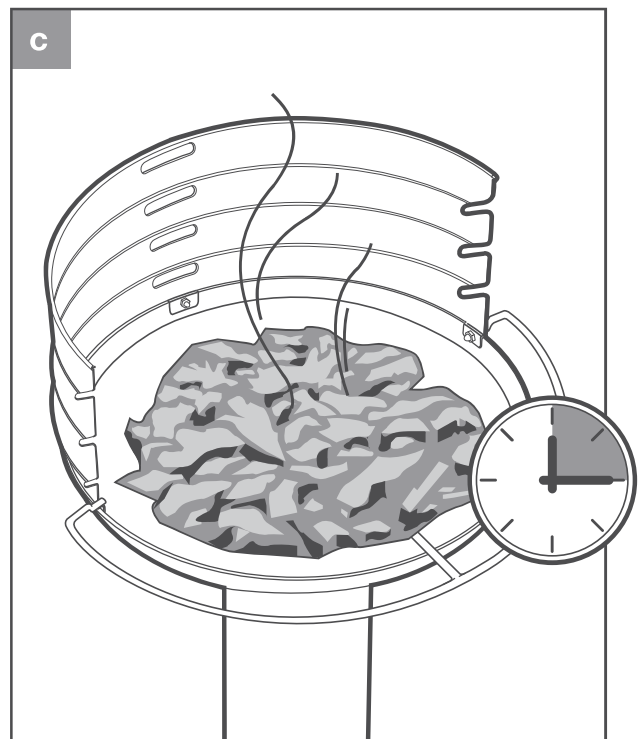
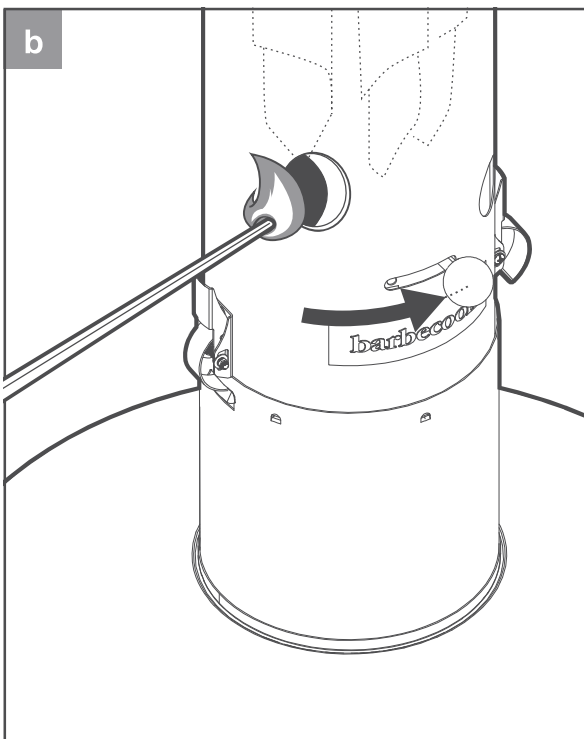
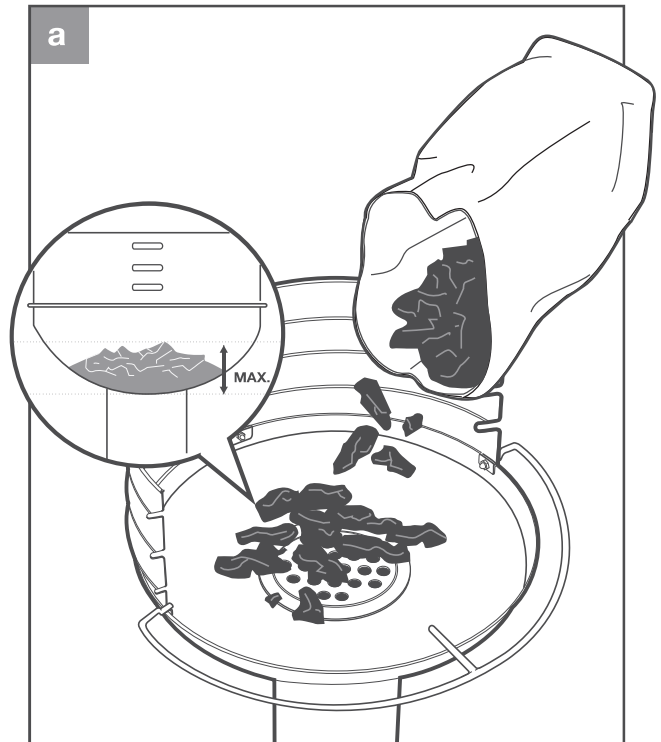


2

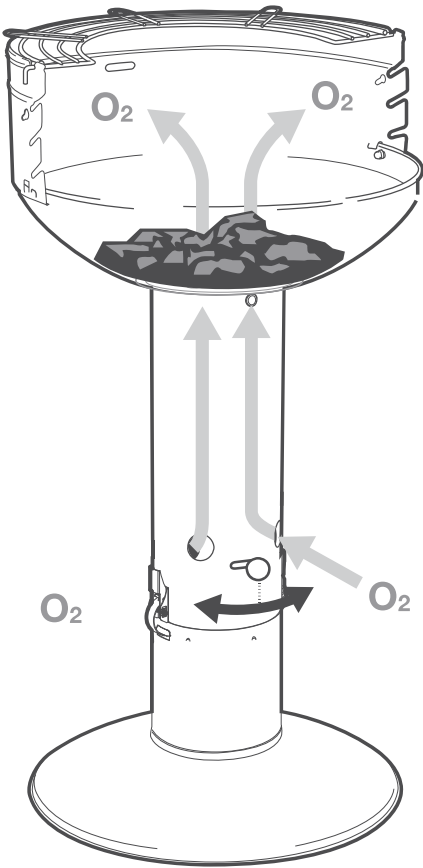
3x



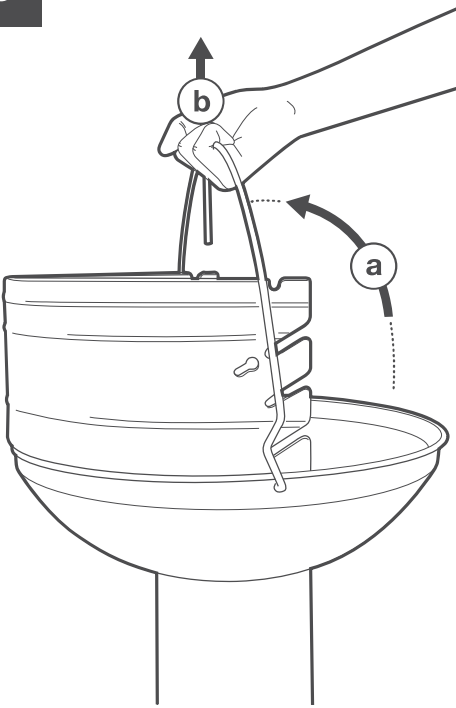
3



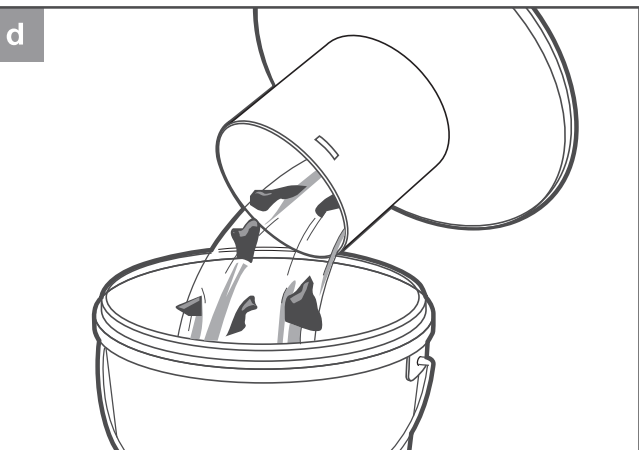
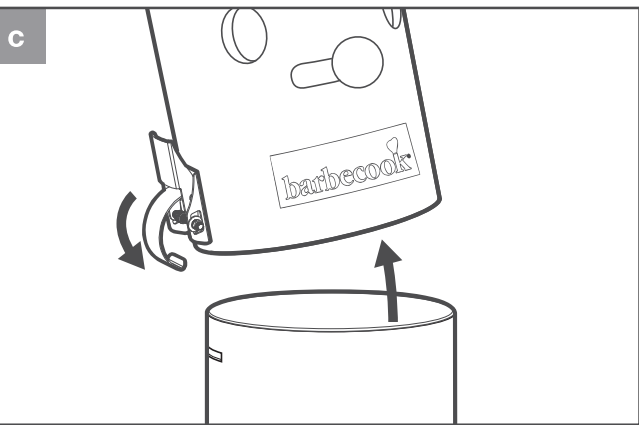
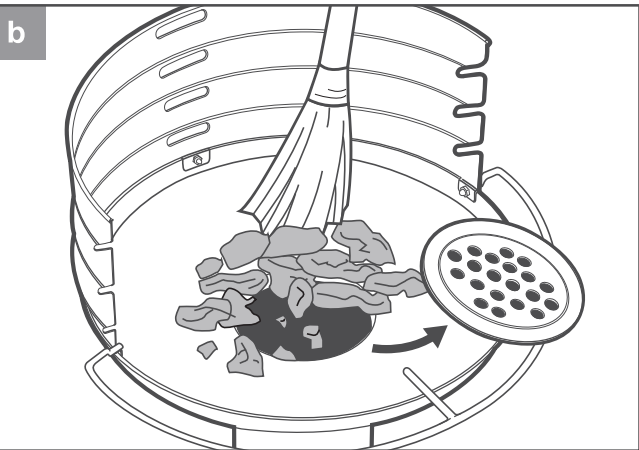
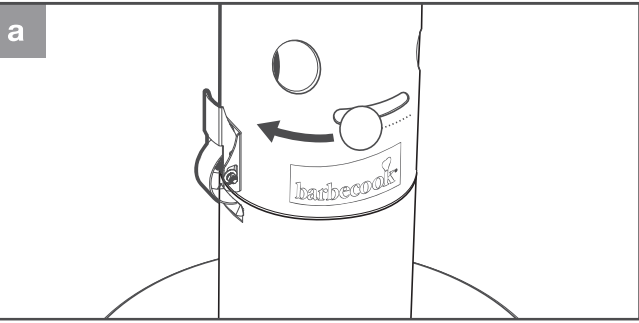
4



5

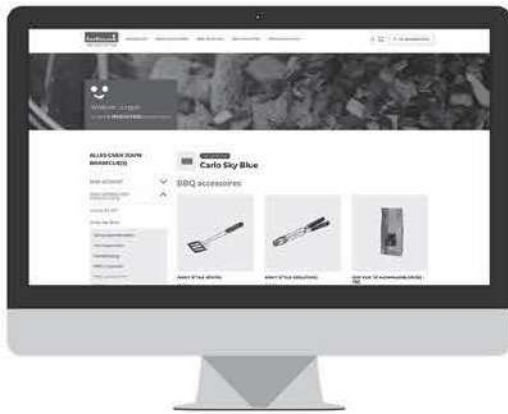


6



barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

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

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
f @ Barbecook
@barbecook

LivWise
Vaartlaan 9
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be