

barbecook®

MANUAL

003

SIESTA 310 BLACK EDITION

BC-GAS-2018

SIESTA 310 BLACK EDITION + PLANCHA

BC-GAS-2019

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



THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

NL	Gebraiksaanwijzing	4
FR	Guide d'utilisation	14
EN	User guide	25
DE	Benutzerhandbuch	35

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 46) 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 omspringen 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

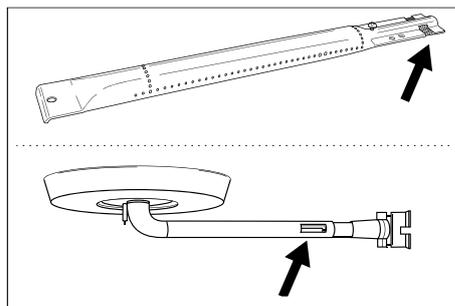
- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de instructies voor ingebruikname.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is, en dit zeker niet als er kinderen of dieren aanwezig zijn.
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houd 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. Opflakkeringen

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

5. HET TOESTEL MONTEREN

5.1. Veiligheidsinstructies

- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. Onderdelen die door de fabrikant werden voorgemonteerd en/of afgedicht, mogen niet worden gewijzigd, want dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

5.2. Het toestel monteren

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

1. Plaats het toestel op een 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 49).

 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.

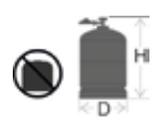
 Het is mogelijk dat de blisterverpakkingen meer schroeven bevatten dan nodig, en dat er dus schroeven overblijven na de montage..

 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 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:

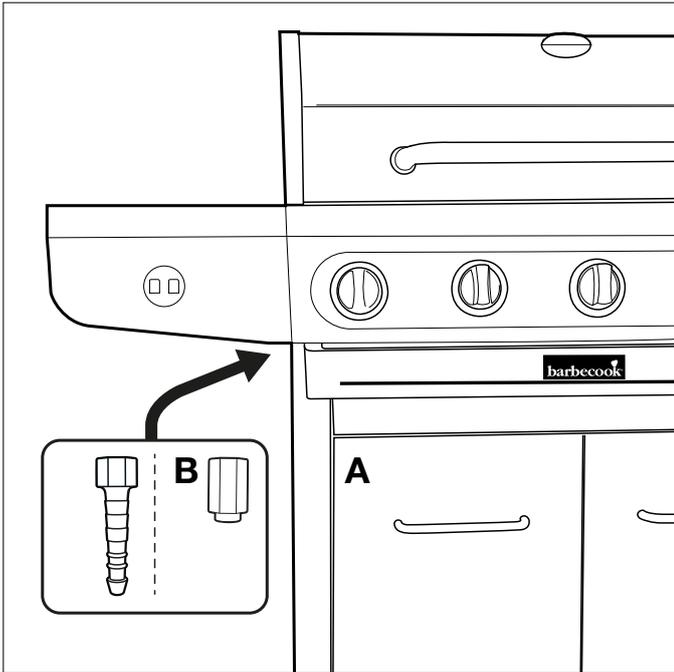
Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaan gas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn.

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
FR	Koppeling B



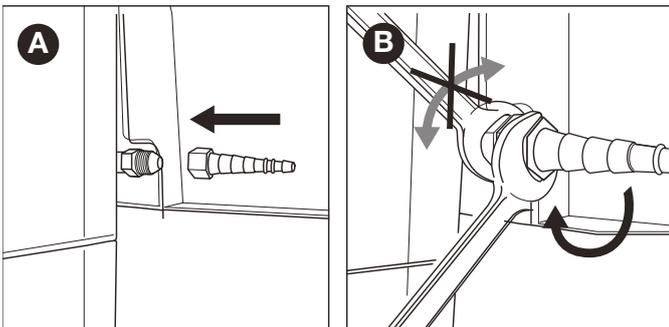
Als uw land niet vermeld staat in de tabel, gebruikt u de koppeling die beantwoordt aan de normen die gelden in uw land.



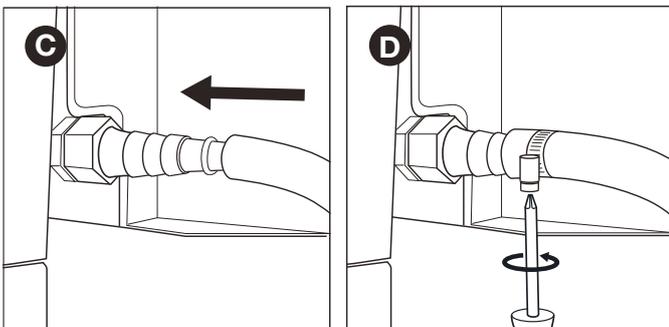
6.3.1 Koppeling A

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).



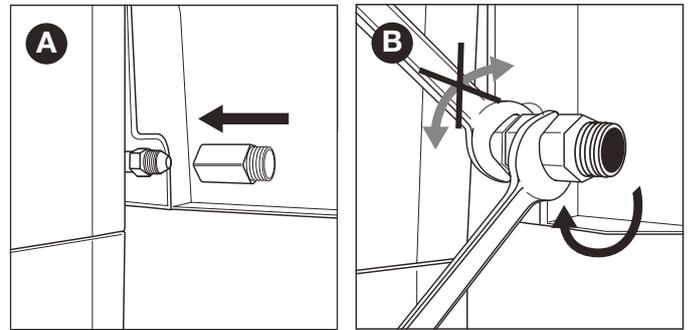
- Schuif de slang over de koppeling (C) en span de spanning aan met een kruisschroevendraaier (D).
TIP: breng een beetje afwasmiddel aan op de koppeling en verwarm het uiteinde van de gas slang met een haardroger zodat deze vlot over de koppeling schuift.



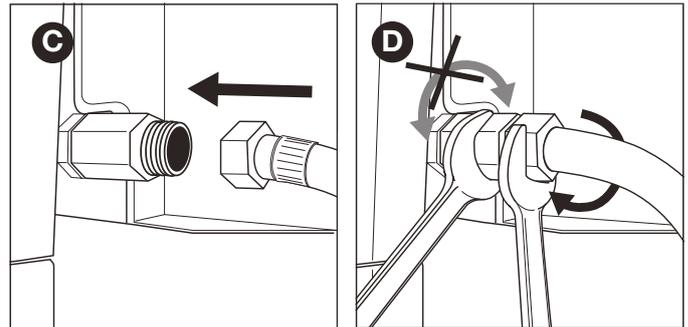
6.3.2 Koppeling B

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).



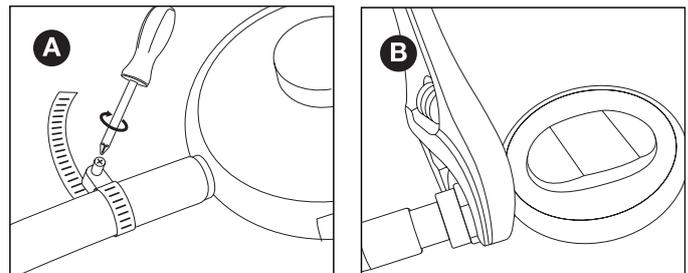
- Schroef de gas slang op de koppeling (C) en draai deze aan met twee moersleutels. Houd de koppeling vast met een moersleutel van 22 mm en draai terwijl de slang vast met een Engelse sleutel (D).



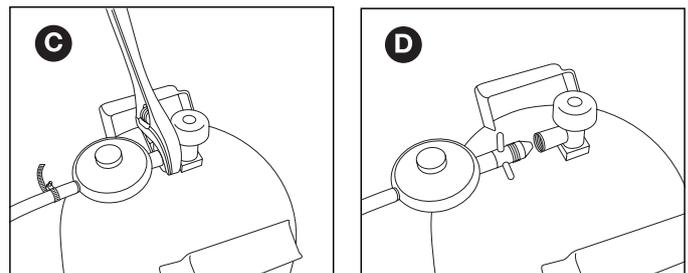
6.4. De slang en gasfles aansluiten op de regelaar

Afhankelijk van het gebruikte type drukregelaar hebt 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 rechtsom 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.

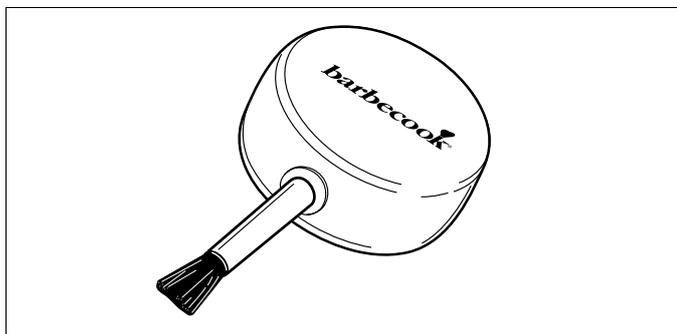
7.3. Veiligheidsinstructies

- 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?

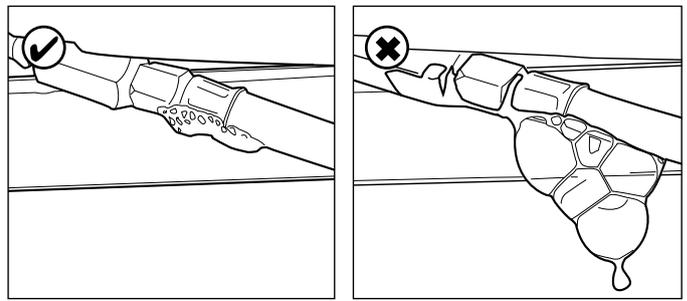
Om te controleren of er gaslekken zijn, hebt u het volgende nodig:

- 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.



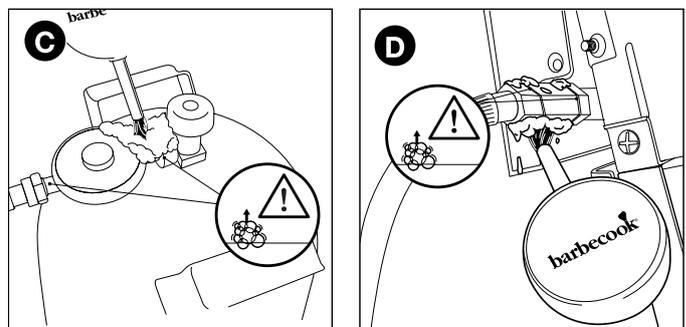
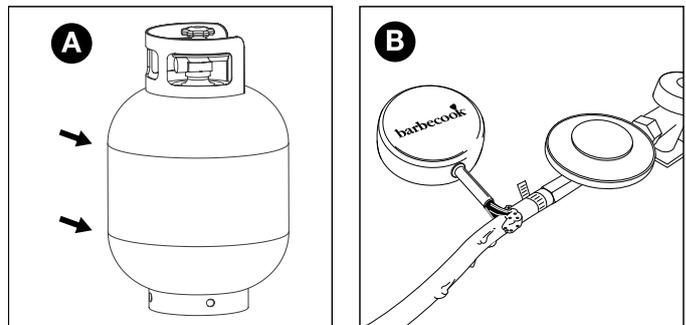
7.5. Controleren op gaslekken

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-verdeler. Gebruik het toestel pas opnieuw als het lek hersteld is.



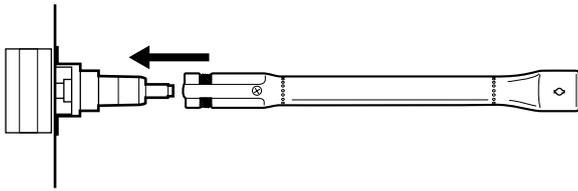
Raadpleeg www.barbecue.com voor een lijst met Barbecue-verdelers bij u in de buurt.

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 gaslang 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 op het bedieningspaneel 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.

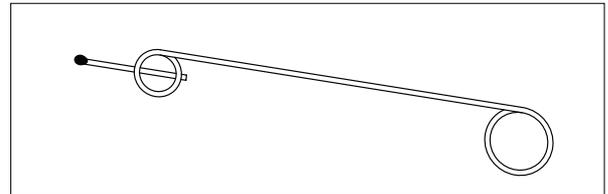


Ontsteek om te beginnen altijd eerst één hoofdbrander. Ontsteek nooit alle hoofdbranders tegelijk.

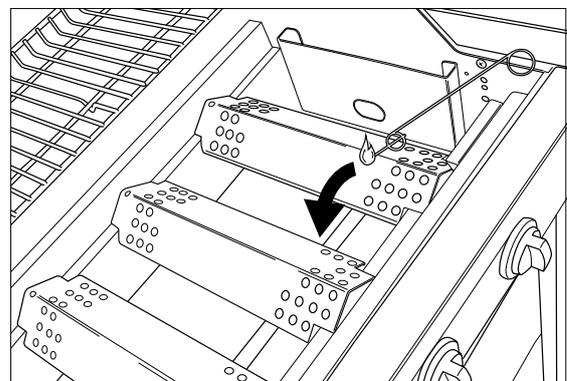
4. Als de brander na drie pogingen nog niet ontstoken is, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
5. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, probeert u de brander met een lucifer te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

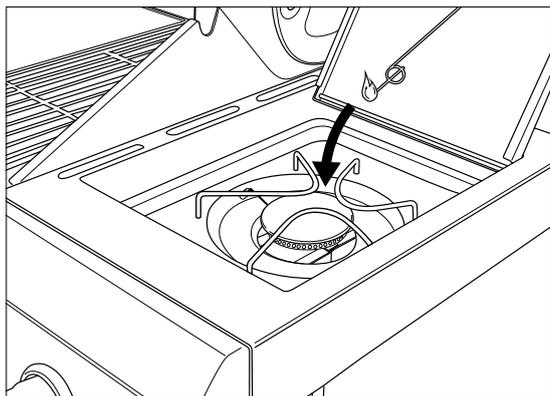
-  De zijbrander kan enkel potten dragen met een maximum gewicht van 9 kg, een maximum diameter van 220 mm.
-  Het deksel van de zijbrander moet steeds open staan tijdens het gebruik van de zijbrander.

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:

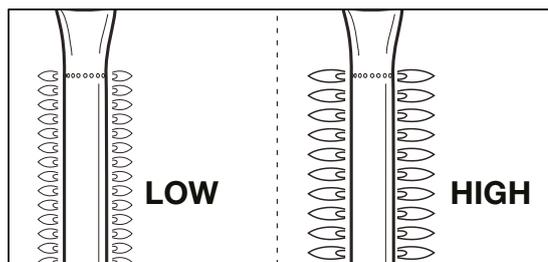
- Open het deksel en draai de gastoevoer dicht.
- Zet alle regelknoppen op OFF en wacht 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
- Ontsteek de brander(s) opnieuw.

9.6. De vlammen controleren

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

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

De vlammen zijn ...	Ga als volgt te werk ...
Laag en volledig geel	<ol style="list-style-type: none">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 verwarmen

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

Ga als volgt te werk:

- 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.	Dichtgeschroeid vlees verder garen

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

10.4. Grillen met gesloten deksel

Grillen met een gesloten deksel levert een aantal voordelen op:

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

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

10.5. De temperatuur controleren

Het toestel is uitgerust met krachtige branders, wat betekent dat u deze snel kunt opwarmen en u de temperatuur constant kunt houden. Als u echter grilt met een gesloten deksel, moet u ervoor zorgen dat het toestel niet te heet wordt.

Controleer dus regelmatig de dekselthermometer en neem de volgende richtlijnen in acht:

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

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

10.6. De warmtezones benutten

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

Zone	Warm	Gebruiken voor...
Voor	Warm	Grillen van delicaat voedsel (garnalen, vis enz.)

Midden	Warmer	Bereiden van voedsel dat een tijdje moet garen (bv. worst, kippenbillen enz.)
Achter	Warmst	Vlees en groenten dichtschroeien

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

10.7. Opflakkingen vermijden

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

Opflakkingen vermijden:

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

11. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

11.1. Het rooster reinigen

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

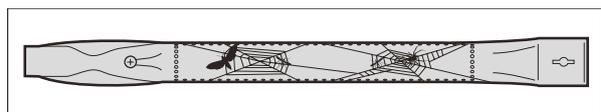
 Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is.

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.

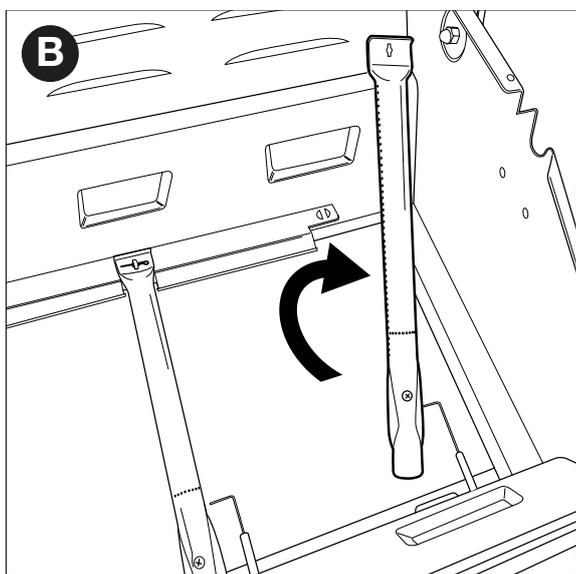
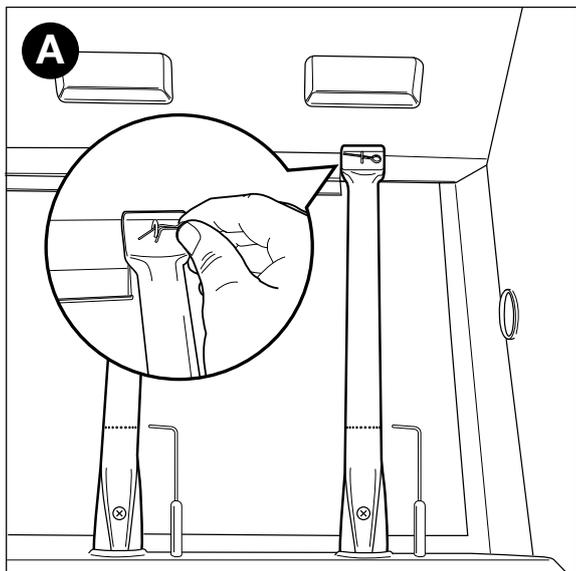
11.3.2. Wanneer de branders en venturibuizen schoonmaken?

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, verchromde en gepoederlakte onderdelen. Elk materiaal moet op een specifieke wijze worden onderhouden:

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	<ul style="list-style-type: none"> • 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 en chroom	<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

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 opflakkeren	<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

- 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

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 se compose de 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 46) 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. Un montage ou une utilisation de l'appareil non conforme aux instructions peut provoquer un incendie et des dommages matériels.

 Les dommages résultant 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

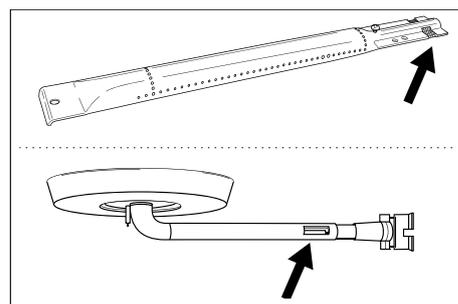
- Utilisez-le uniquement à l'extérieur.
- Lisez la notice avant l'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est utilisé, en particulier s'il y a des enfants ou des animaux à proximité.
- **AVERTISSEMENT** : les pièces 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 se dirige 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.

 Puisque l'émail est moins flexible que le métal qu'il recouvre, des morceaux d'émail peuvent casser si l'appareil n'est pas utilisé correctement. 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 49).

 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.

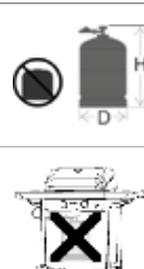
 L'emballage blister peut contenir plus de vis que nécessaire, auquel cas il restera des vis à la fin de l'assemblage.

 L'emballage 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	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28 à 30 mbar	butane	
	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 assure une combustion de haute qualité et est moins sensible au gel.

La bouteille de gaz ne doit pas dépasser 70 cm de hauteur, 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.

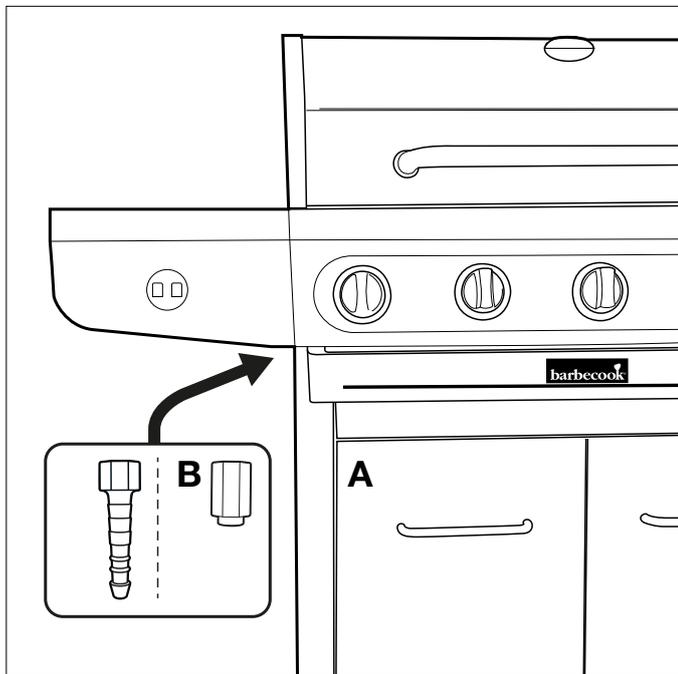
- Un tuyau de gaz à fixer sur les embouts de tuyau sur l'appareil et sur le régulateur de pression, fixé avec des colliers de serrage (conformément à la norme XP D 36-110). Longueur recommandée 1,25 m
- Un tuyau de gaz (conformément à la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou G 1/2 pour le raccordement 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

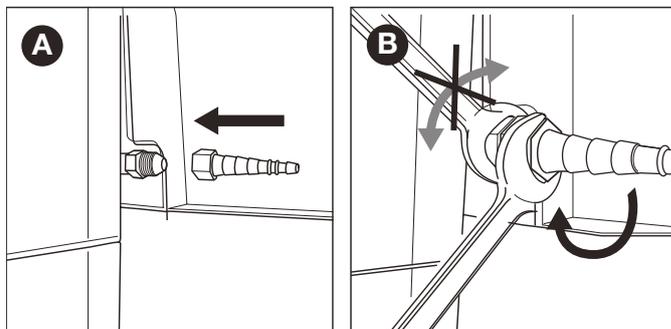
 Si votre pays ne figure pas dans le tableau, utilisez le raccord répondant aux normes applicables dans votre pays.



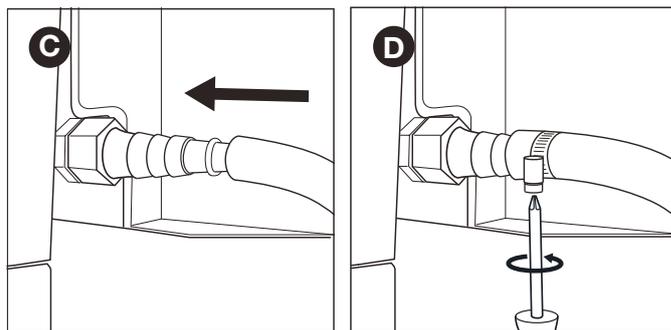
6.3.1 Raccord A

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).



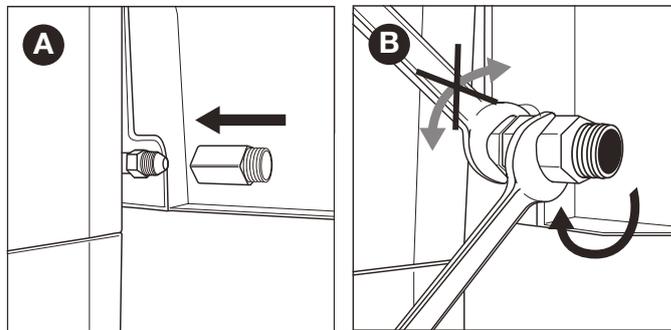
2. Faites glisser le tuyau sur le raccord (C) et serrez la bague de serrage avec un tournevis cruciforme (D).
ASTUCE : appliquez une petite quantité de liquide vaisselle sur le raccord et chauffez l'extrémité du tuyau de gaz avec un sèche-cheveux afin qu'il glisse doucement sur le raccord.



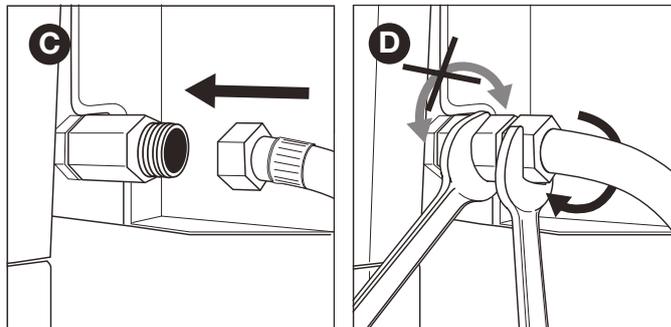
6.3.2 Raccord B

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.

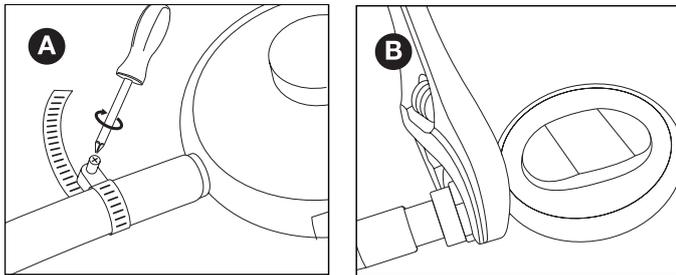


6.4. Connecter le tuyau et la bouteille de gaz au régulateur.

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

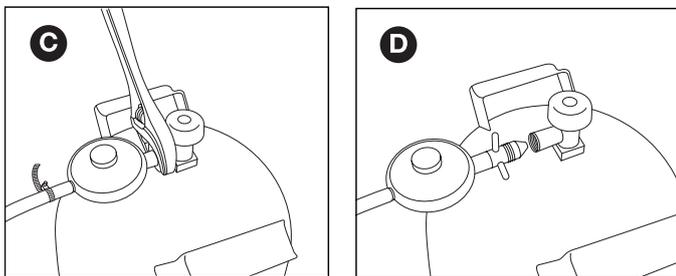
1. Connectez le tuyau au régulateur de pression. Procédez comme suit :

- 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.

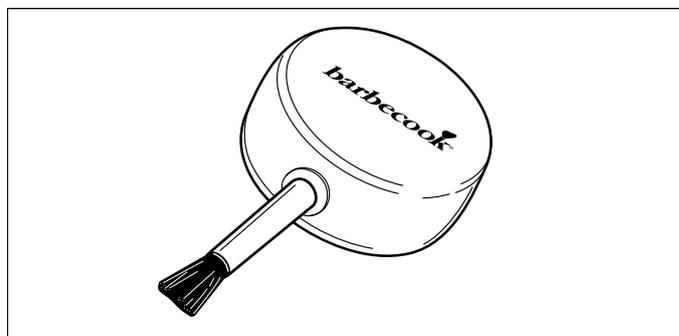
7.3. Consignes de sécurité

- 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 ?

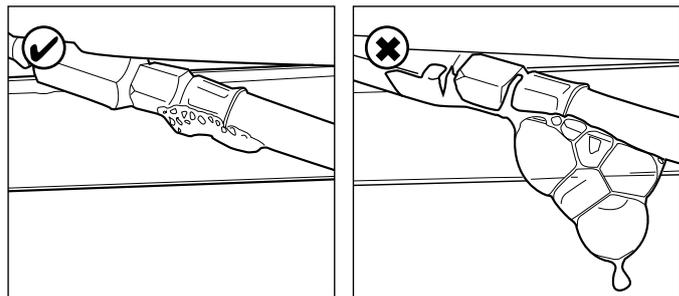
Pour rechercher les fuites de gaz éventuelles, vous avez besoin des éléments suivants :

- 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

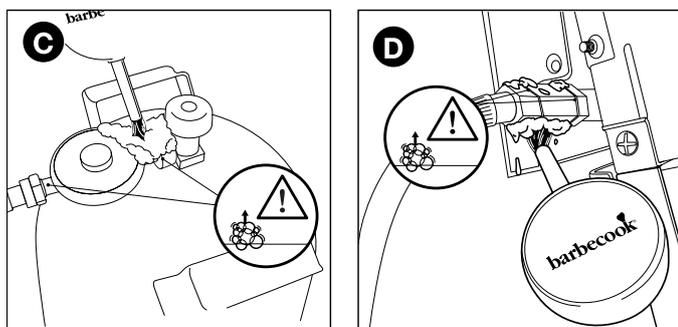
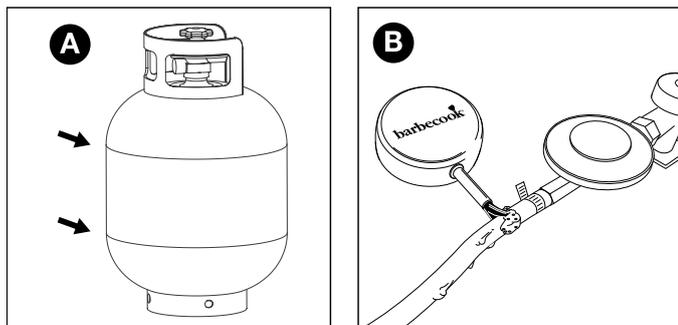
Vous pouvez aussi rechercher des fuites de gaz en appliquant un fluide de test sur toutes les pièces et raccords de gaz. S'il y a de grosses bulles sur une pièce ou un raccord spécifique, il y a une fuite de gaz.



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 apparaissant sur les illustrations.

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 raccordements, 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.

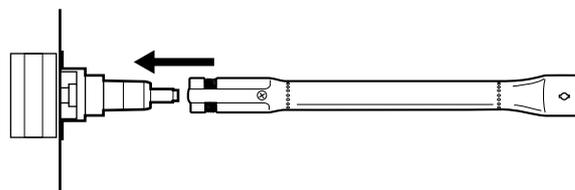
⚠ Consultez le site www.barbecue.com pour connaître la liste des revendeurs Barbecue près de chez vous.

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.
3. Après 15 minutes, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil chauffer pendant encore 5 minutes (les boutons de commande sont toujours positionnés sur HIGH).
4. 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 à piles de l'allumeur se trouve sur le panneau de commande 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.

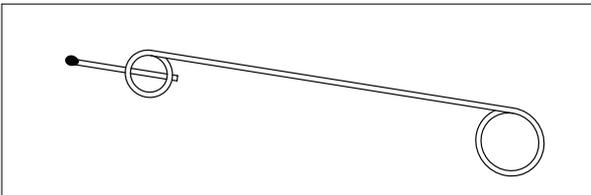
9.2. Allumage des brûleurs principaux

9.2.1 Utilisation de l'allumeur

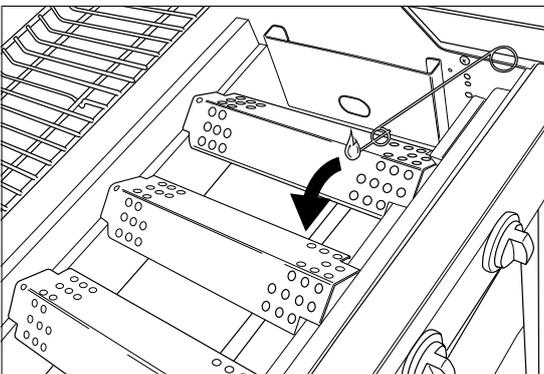
1. Ouvrez le couvercle et réglez les boutons de commande des brûleurs principaux sur OFF.
2. Si aucun autre brûleur n'a encore été allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez dix secondes que le gaz se stabilise.
3. Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur, réglez-le sur HIGH et laissez-le 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.
4. 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.
5. 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

1. Placez une allumette dans le porte-allumettes.



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



5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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

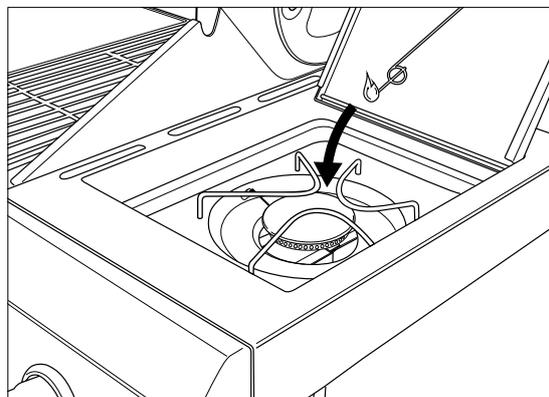
-  Le brûleur latéral ne peut contenir que des poêles d'un poids maximum de 9 kg et d'un diamètre maximum de 220 mm.
-  Le couvercle du brûleur latéral doit rester ouvert lorsqu'il est en cours d'utilisation.

9.3.1 Utilisation de l'allumeur

1. Ouvrez le couvercle et réglez le bouton de commande du brûleur latéral sur OFF.
2. Si aucun autre brûleur n'a encore été allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez dix secondes que le gaz se stabilise.
3. 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.
4. 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.
5. 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

1. Placez une allumette dans le porte-allumettes.
2. Ouvrez le couvercle et réglez le bouton de commande du brûleur latéral sur OFF.
3. Si aucun autre brûleur n'a encore été allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez dix secondes que le gaz se stabilise.
4. 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

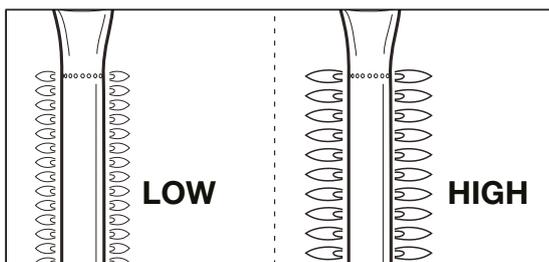
Si un brûleur s'éteint en cours d'utilisation, procédez comme suit :

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 les flammes qui s'en échappent. Une flamme parfaite doit être presque bleue avec une petite quantité de jaune en haut. L'apparition de flammes jaunes de manière sporadique est normale. 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 viendrez 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.	Viande et légumes Saisir
Indirectement	Placez les aliments à côté d'un brûleur allumé, choisissez un feu moyen/doux avec le bouton de commande et fermez le couvercle.	Saisi Cuisson plus poussée de la viande

- ⚠ Si vous faites griller vos aliments 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 faites griller vos aliments 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 vos aliments avec le couvercle fermé, vous devrez vous assurer que l'appareil ne surchauffe pas. Vérifiez régulièrement le thermomètre du couvercle et tenez compte des consignes suivantes :

- La température normale de cuisson 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 grill. 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

-  Vous pouvez également créer des zones de chaleur en jouant avec la puissance des brûleurs. Par exemple, vous pouvez régler un brûleur sur un niveau de chaleur 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. Nous vous recommandons de nettoyer la cuve après chaque utilisation. Voir « 11.2 Nettoyage de la cuve ».
- Vérifiez que l'orifice d'évacuation des graisses est dégagé à intervalles réguliers et/ou que le plateau de récupération des graisses ou la tête ne sont pas pleines.
- 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 grill

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

-  Vous pouvez également nettoyer le grill avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. Usage de nettoyants pour four pour nettoyer le grill.

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 grill.

-  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

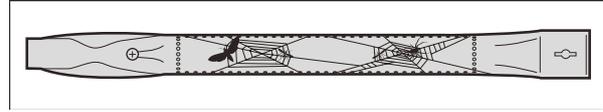
11.3.1. Pourquoi nettoyer les brûleurs et les tubes de Venturi ?

Les araignées et les insectes peuvent créer des toiles et des nids dans les

brûleurs et les tubes de Venturi, bloquant ainsi l'alimentation en gaz

vers les 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.



-  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.

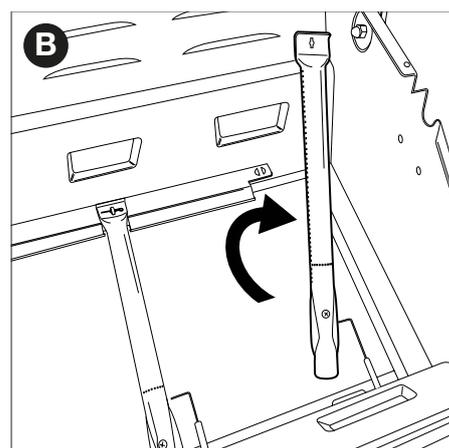
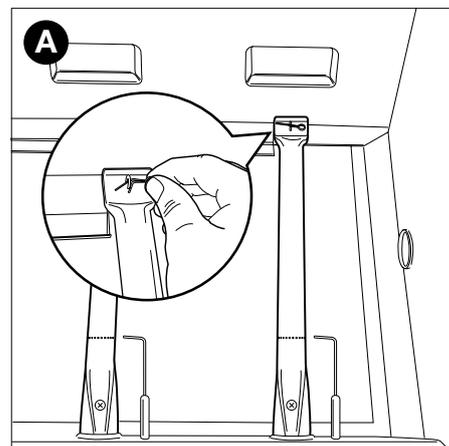
11.3.2. Quand nettoyer les brûleurs et les tubes de Venturi ?

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 pièces en émail, en acier inoxydable et des pièces thermolaquées

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

Matériau	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 et chrome	<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.
Thermolaqué	<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, il est préférable d'éviter le 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.

Vous trouverez une liste des pièces qui constituent votre appareil sous le schéma éclaté de l'appareil (deuxième partie du guide). Cette liste contient un symbole pour indiquer le matériau de chaque pièce afin que vous puissiez vérifier comment certaines pièces devraient être entretenues. La liste des pièces mentionne les symboles suivants :

Symbole	Matériau
●	Émail
■	Acier inoxydable
★	Thermolaqué

11.5. Rangement de l'appareil

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période de temps, 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.

11.6. 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 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.
- Stockez toujours les bouteilles de gaz hors de portée des enfants.
- Stockez et transportez toujours les bouteilles de gaz en position verticale.

11.7. Commande de pièces de rechange

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense devront parfois être remplacées.

Comment commander des pièces de rechange :

- 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.

- 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 utilisez, assemblez et entretenez 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 46) 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 as a result of a failure to follow the instructions (improper 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

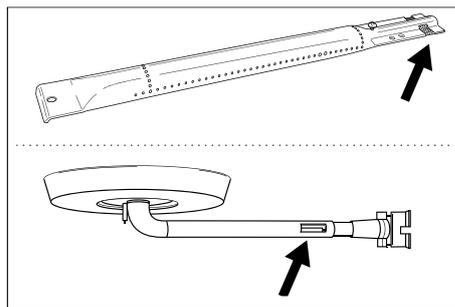
- Only use outside.
- Read the instructions before use.
- Do not move the appliance during use.
- Never leave the appliance unsupervised during use, and particularly if there are children or animals around.
- **WARNING:** Touchable parts can become very hot. Keep young children away.
- Use appropriate 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.

- Place the appliance on a flat and stable surface.
- 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 49).

-  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/create 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.

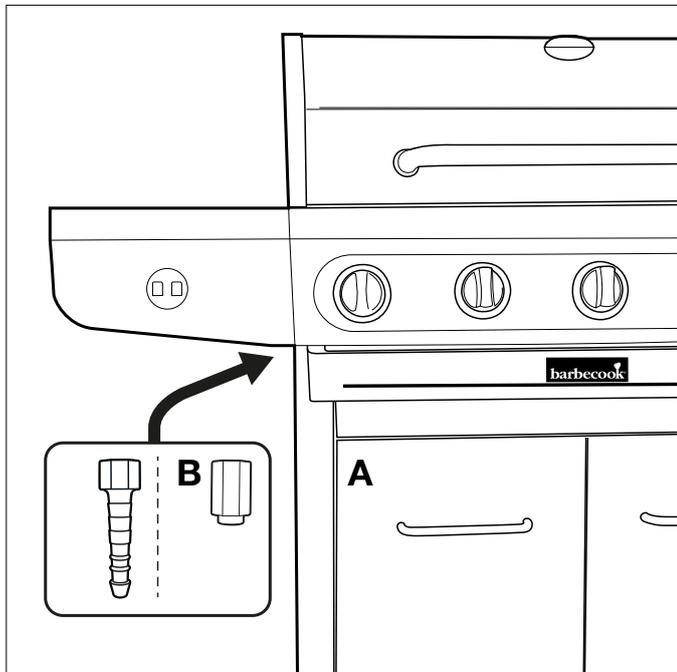
Other countries:

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

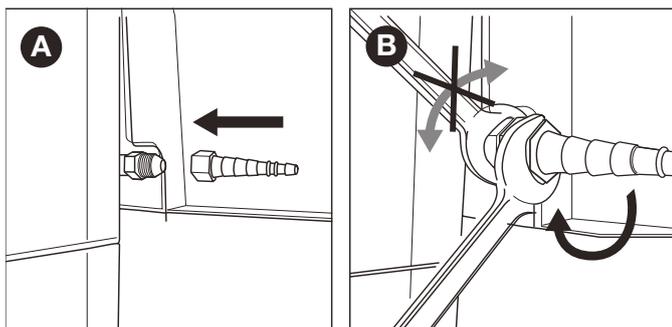
 If your country is not listed in the table, use the coupling that meets the standards that apply in your country.



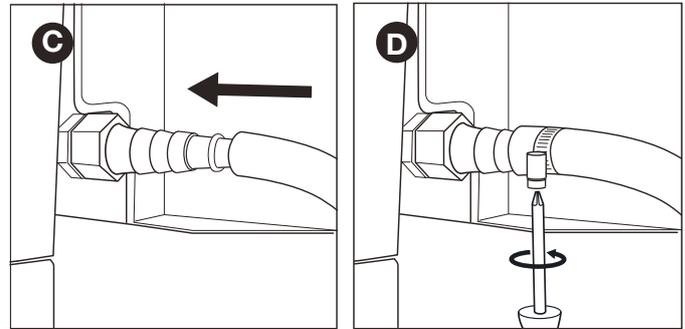
6.3.1 Coupling A

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).



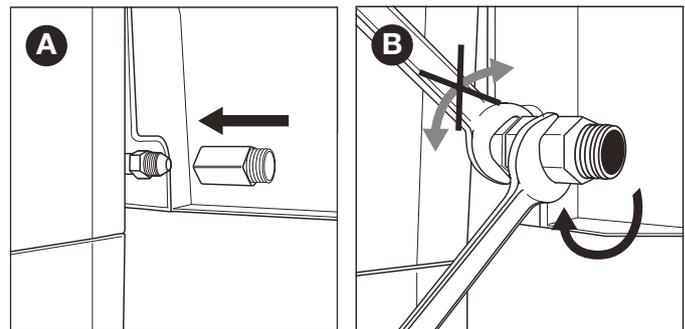
2. Slide the hose over the coupling (C) and tighten the clamping ring with a Phillips screwdriver (D).
TIP: Apply a small amount of dish soap to the coupling and heat the end of the gas hose with a hair drier so that it slides smoothly over the coupling.



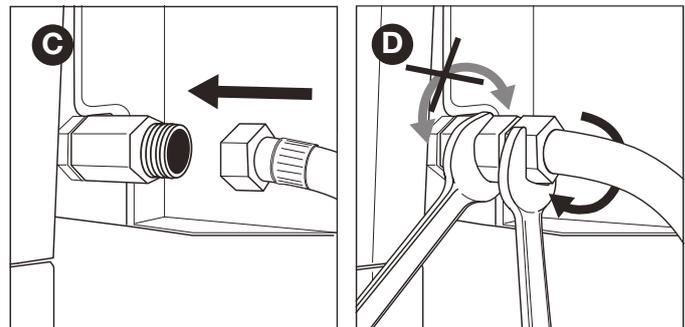
6.3.2 Coupling B

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).



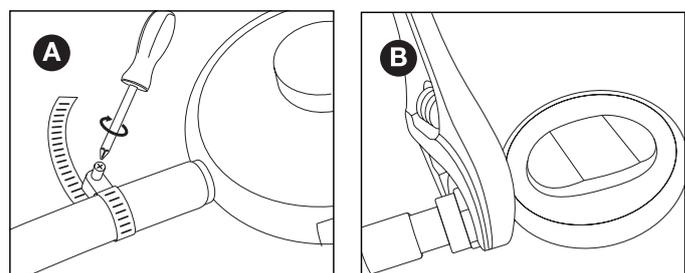
2. Screw the gas hose onto the coupling (C) and secure it with two wrenches. Hold the coupling firm with one 22 mm wrench and tighten the hose with an adjustable wrench.



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

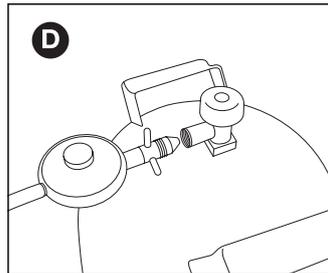
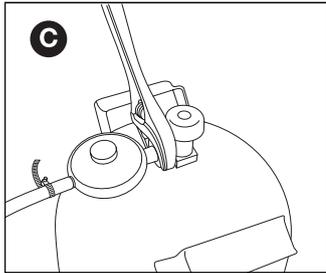
You will require a Phillips screwdriver and/or an adjustable wrench depending on the type of regulator that you are using.

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.

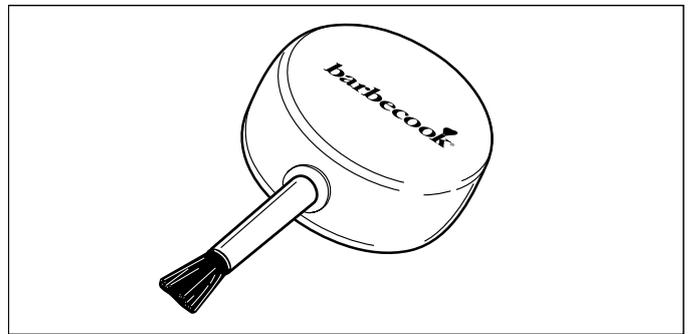
7.3. Safety instructions

- 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?

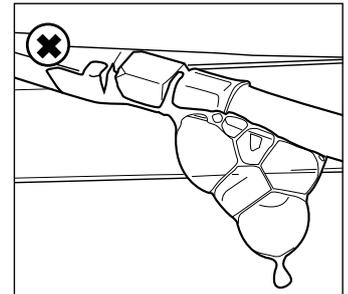
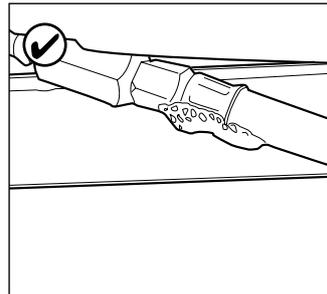
To check for gas leaks, you require the following:

- 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.

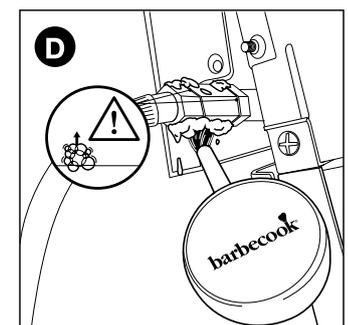
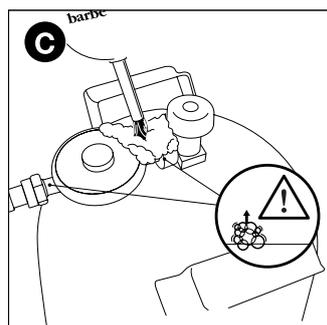
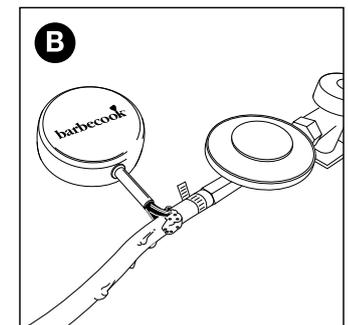
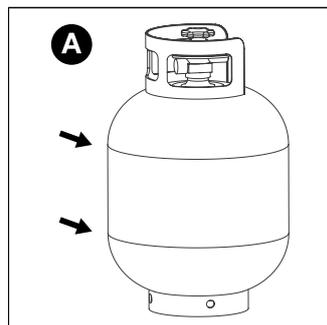


Proceed as follows to check for gas leaks:

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.



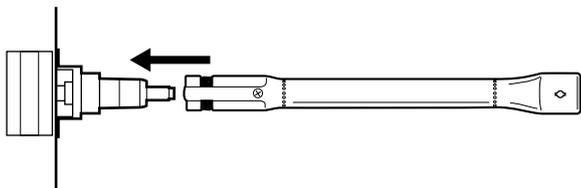
Consult www.barbecue.com for a list of Barbecue dealers near you.

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 on the control panel for the appliance.

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.

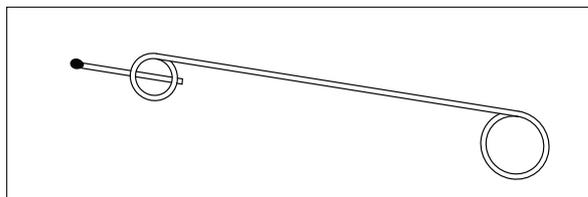
9.2. Igniting the main burners

9.2.1 Using the igniter

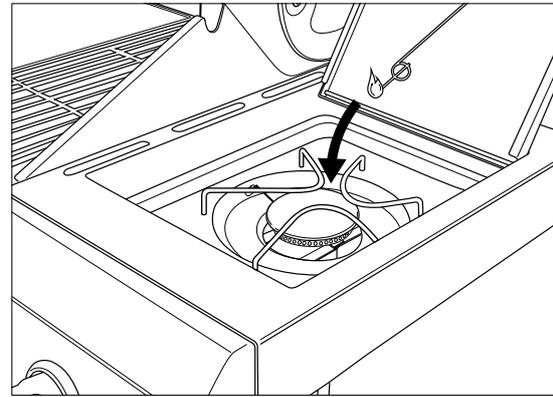
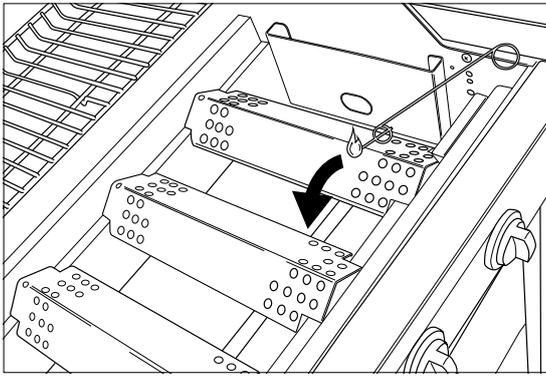
1. Open the lid and set the control knobs for the main burners to OFF.
2. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.
3. Press the control knob for a burner, set it to HIGH, and leave it in place. The in-built igniter will create sparks,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

when **⚠** 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:

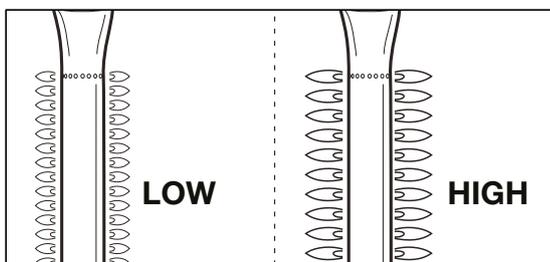
1. Open the lid and close the gas supply.
2. Set all control knobs to OFF and wait for 5 minutes for the accumulated gas to escape.
3. Re-ignite the burner(s).

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.	Meat and vegetables Sear
Indirectly	Place the food next to an ignited burner, choose a medium/low heat with the control knob, and close the lid.	Seared Further cooking 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 cooking 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

-  You can also create heat zones by playing with the power of the burners. For example, you can set a burner to a lower heat 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. We recommend cleaning the bowl after every use. See "11.2 Cleaning the bowl".
- Check that the fat drain opening is clear at regular intervals and that the fat drip tray or head 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.

-  You can also clean the grill with a mild cleaning agent or sodium bicarbonate. 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 agent. Use these in the same way as for the grill.

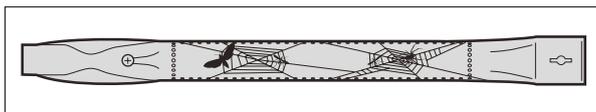
-  Do not use any sharp objects and do not knock the appliance against hard surfaces.
-  Avoid contact with cold liquids while the appliance is still hot.

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.



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

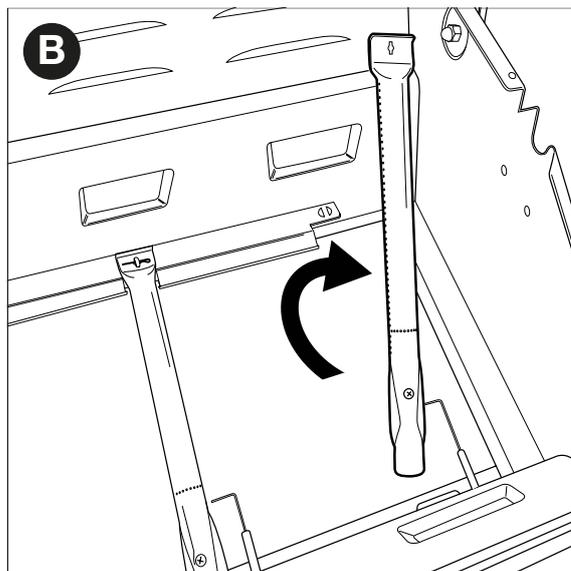
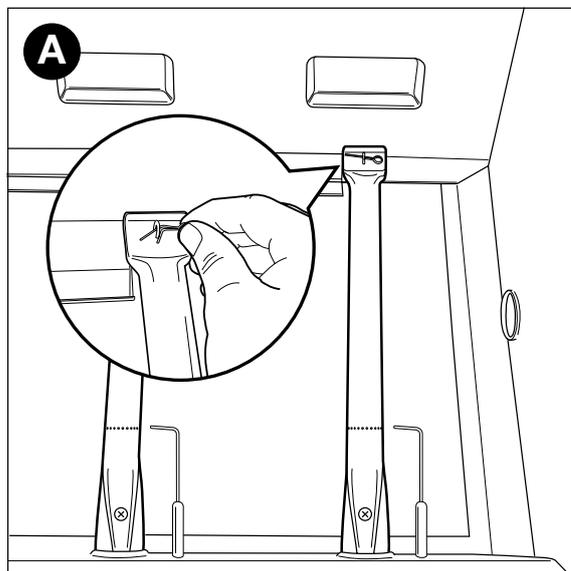
11.3.2. When to clean the burners and venturi tubes?

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, chrome-plated 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 and chrome	<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 formation on stainless steel parts, it is best to avoid 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.

You will find a list of the parts from which your appliance is assembled under the exploded drawing of your appliance (second part of the guide). This list contains a symbol to indicate the material of each part so that you can check how a certain part should be maintained. 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 Barbecook 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. 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.
- 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

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)
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

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen. Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie. Teil 2 (ab Seite 46) 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 vor dem Gebrauch des Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch.

Befolgen Sie die Anweisungen immer 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.

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

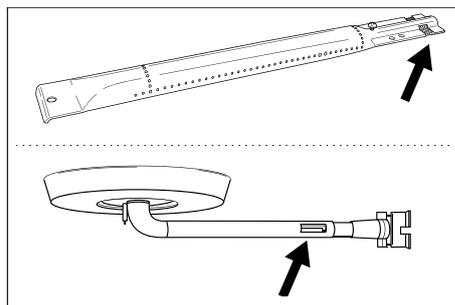
- Nur draußen verwenden.
- Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch.
- Das Gerät während der Benutzung nicht transportieren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt, insbesondere nicht, wenn Kinder oder Tiere in der Nähe sind.
- **WARNUNG:** Berührbare Teile können sehr 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. Dies ist an den Hauptbrennern und am Seitenbrenner sichtbar:



Das Gas wird auf seinem Weg zu den Brennern

durch die Venturirohre geleitet. Das Gas wird durch die Öffnungen in den Seiten mit Luft (und damit Sauerstoff) vermischt

. Dies ist

für eine ordnungsgemäße Verbrennung in den Brennern unerlässlich: Eine ordnungsgemäße Verbrennung erfordert das richtige Gas-Sauerstoff-Gemisch, um ordentliche Flammen zu erzeugen.

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 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.

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 Schlitzschraubendreher, 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 49).

 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.

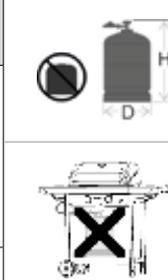
 In der Blisterverpackung können mehr Schrauben als benötigt enthalten sein. In diesem Fall bleiben nach der Montage einige Schrauben übrig.

 Das Paket 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	
	28– 30 mbar	Butan	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	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 Breite oder 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 1/2 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.

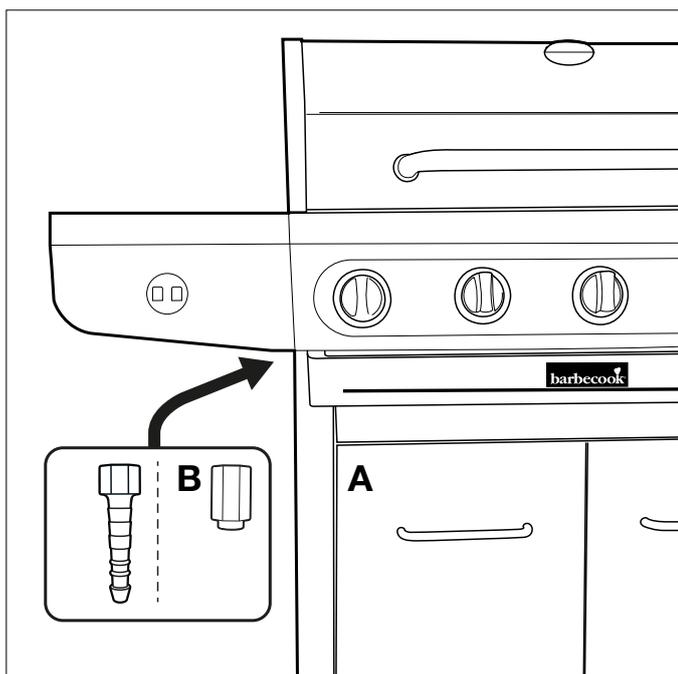
Restliche Länder:

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, montieren Sie eine Kupplung an das Gasrohr des Geräts. 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

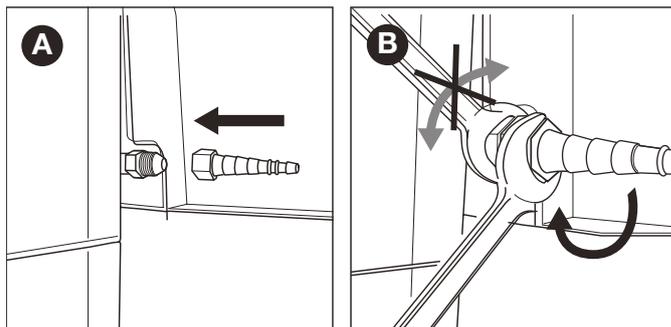
- ☛ Wenn Ihr Land nicht in der Tabelle aufgeführt ist, verwenden Sie die Kupplung, die den in Ihrem Land geltenden Standards.



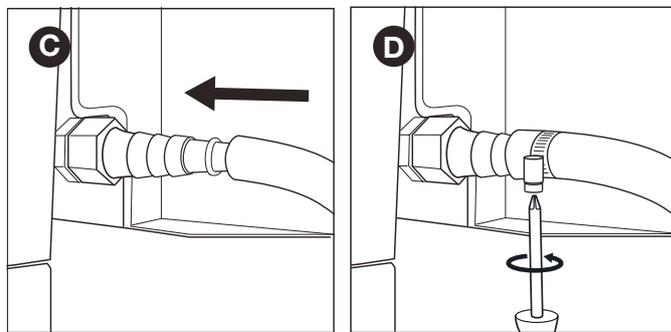
6.3.1 Kupplung A

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.



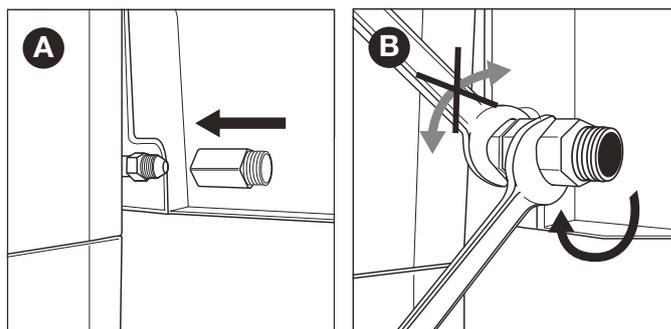
2. Schieben Sie den Schlauch über die Kupplung (C) und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (D) fest.
TIPP: Tragen Sie eine kleine Menge Spülmittel auf die Kupplung auf und erwärmen Sie das Ende des Gasschlauchs mit einem Haartrockner, damit er leicht über die Kupplung gleitet.



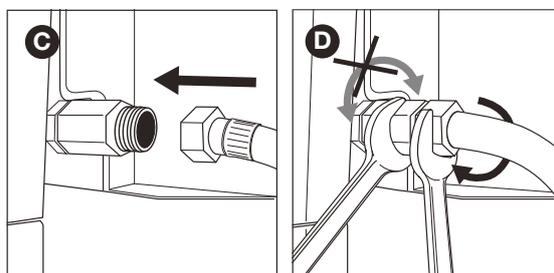
6.3.2 Kupplung B

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.

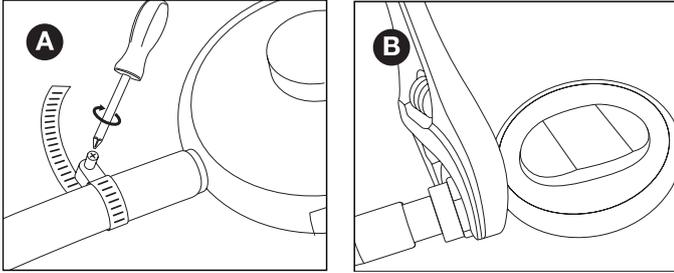


6.4. Schließen Sie den Schlauch und die Gasflasche an den Regler an.

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

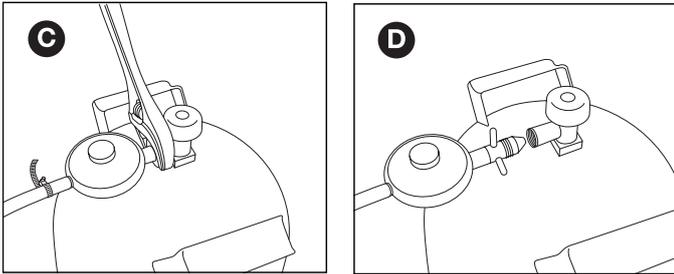
1. Schließen Sie den Schlauch an den Druckregler an. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

- 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 im 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.

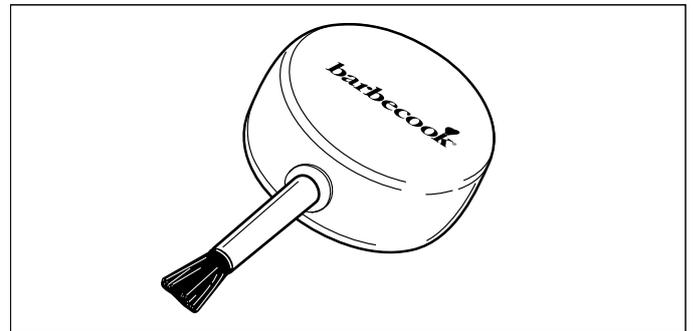
7.3. Sicherheitshinweise

- 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?

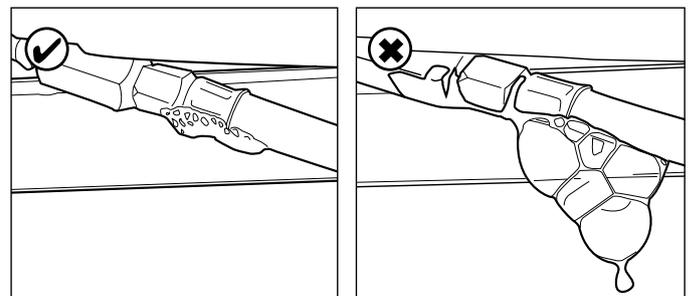
Zur Überprüfung auf Gasleckagen benötigen Sie Folgendes:

- 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

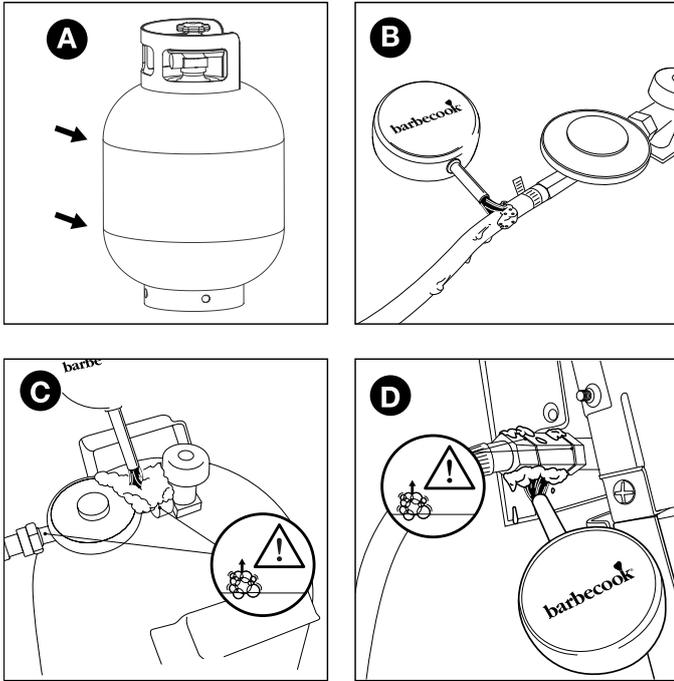
Sie können auf Gaslecks prüfen, indem Sie eine Testflüssigkeit auf alle Gasteile und Gasanschlüsse auftragen. Wenn sich an einem bestimmten Teil oder Anschluss große Blasen bilden, liegt eine Gasleckage vor.



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.

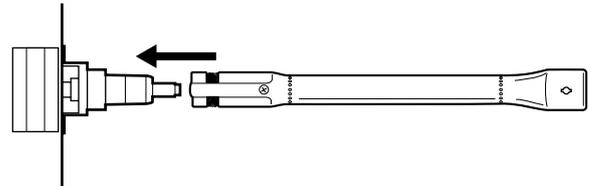
⚠ Konsultieren Sie www.barbecue.com für eine Liste der Barbecue-Händler in Ihrer Nähe.

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 auf dem Bedienfeld 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

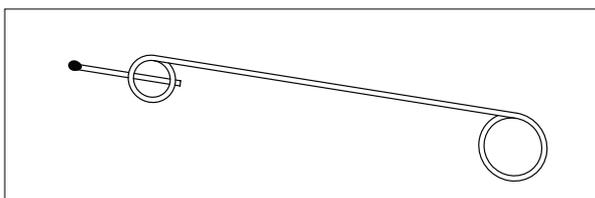
9.2. Zünden der Hauptbrenner

9.2.1 Verwendung des Zünders

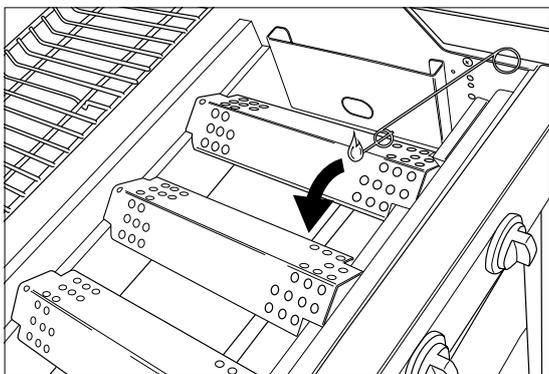
1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Drehknöpfe für die Hauptbrenner auf „AUS“.
2. Wenn noch kein anderer Brenner gezündet wurde, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden lang, bis sich das Gas stabilisiert hat.
3. Drücken Sie den Drehknopf für einen Brenner, stellen Sie ihn auf „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

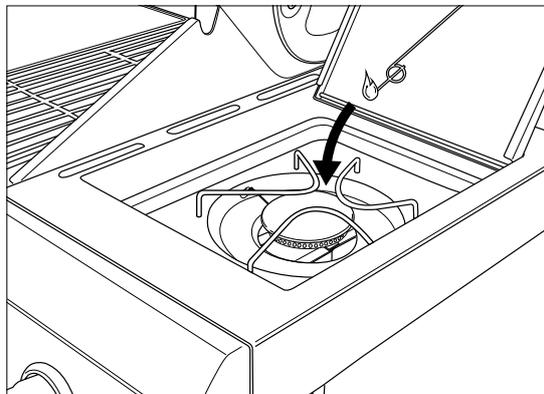
- ⚠ Der Seitenbrenner kann nur Pfannen mit einem maximalen Gewicht von 9 kg und einem maximalen Durchmesser von 220 mm aufnehmen.
- ⚠ Der Deckel des Seitenbrenners muss beim Betrieb des Seitenbrenners geöffnet bleiben.

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:

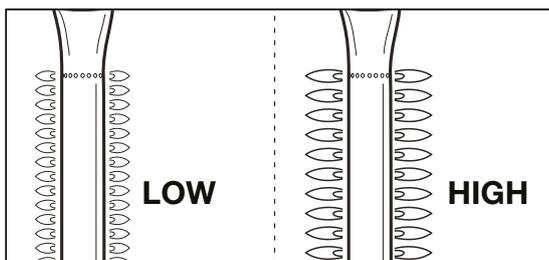
1. Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf „AUS“ und warten Sie 5 Minuten, bis das angesammelte Gas entweicht.
3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an.

9.6. Überprüfung der Flammen

Wann immer Sie einen Brenner zünden, müssen Sie seine Flammen prüfen. Eine perfekte Flamme ist nahezu blau mit einem kleinen Gelbanteil an der Spitze. Speriodische gelbe Flammen sind normal und sicher.

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	<ol style="list-style-type: none"> 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

Das Vorheizen des Geräts stellt sicher, dass der Grill heiß genug ist, wenn Sie das Grillgut auflegen wollen.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Den/die Brenner zünden und den/die Bedienknobel 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 das Gargut unmittelbar über einen gezündeten Brenner, wählen Sie mit dem Bedienknopf des Brenners eine hohe Hitze und lassen Sie den Deckel offen.	Fleisch und Gemüse Anbraten
Indirekt	Stellen Sie das Gargut neben einen gezündeten Brenner, wählen Sie mit dem Bedienknopf eine mittlere/niedrige Hitze und schließen Sie den Deckel.	Scharf anbraten Weitergaren von Fleisch

 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 Speisen (Garnelen, Fisch usw.)
Mittel	Wärmer	Zubereiten von Speisen, die länger kochen müssen (Würstchen, Hähnchen, usw.)
Rückseite	Am wärmsten	Anbraten von Fleisch und Gemüse

i Sie können auch Hitzezonen erzeugen, indem Sie mit der Leistung der Brenner spielen. So können Sie z. B. einen Brenner auf ein unteres Herz einstellen und die Zone über dem Brenner für empfindliche Speisen oder Nahrungsmittel, 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.

Aufblodern von Flammen verhindern

- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel sauber ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Wir empfehlen, die Schüssel nach jedem Gebrauch zu reinigen. Siehe „11.2 Schüssel reinigen“.
- Prüfen Sie in regelmäßigen Abständen, ob die Fettablauföffnung frei ist und ob die Fettauffangwanne oder der Kopf 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

Backofenreiniger, um den Grill zu reinigen.

11.2. Reinigen der Schüssel

Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch mit einem Barbecue-Zubehör, einem Metallschwamm und einem Scheuermittel 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.

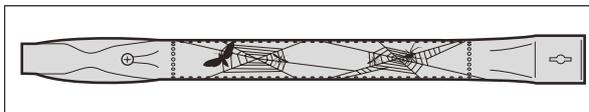
⚠ Vermeiden Sie den Kontakt mit kalten Flüssigkeiten, solange das Gerät noch heiß ist.

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.

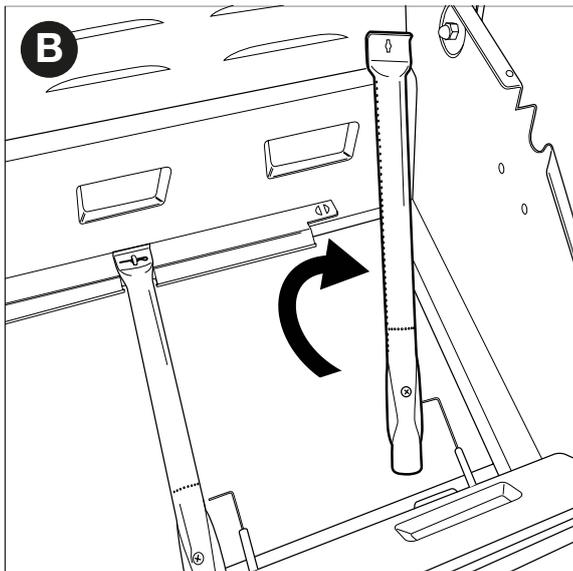
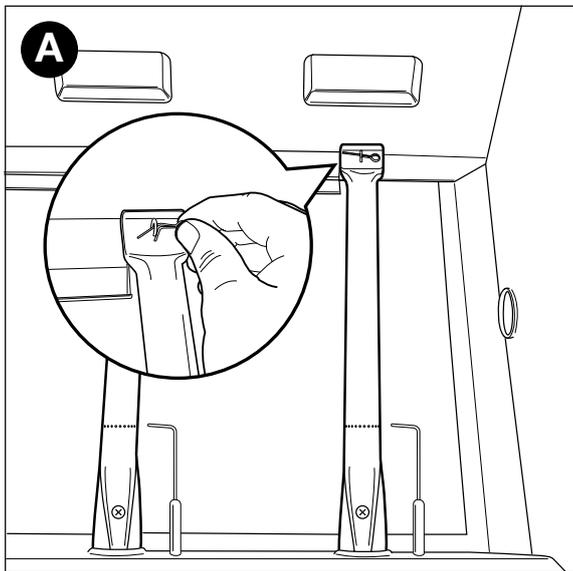
11.3.2. Wann sollten Brenner und Venturirohre gereinigt werden?

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 Rohrreiniger (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.



Edelstahl und Chrom	<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 an Edelstahlteilen zu vermeiden, ist es am besten, den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen zu vermeiden.
- ⚠ Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, gelten als mangelhafte Wartung und sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Eine Liste der Teile, aus denen Ihr Gerät zusammengesetzt ist, finden Sie unter der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil der Anleitung). Diese Liste enthält ein Symbol, welches das Material eines jeden Teils angibt, so dass Sie überprüfen können, wie ein bestimmtes Teil gewartet werden sollte. Die Stückliste verwendet die folgenden Symbole:

Symbol	Material
●	Emaile
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtung

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

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

Material	Pflegehinweise
Emaile	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und stoßen Sie mit dem Gerät nicht gegen hart Oberflächen. • Vermeiden Sie den Kontakt mit kalten Flüssigkeiten, solange das Gerät noch heiß ist. • Sie können Metallschwämme und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

11.5. Gerät lagern

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen wollen, lagern Sie es an einem trockenen Ort.

Bevor Sie das Gerät einlagern:

- 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 Grillroste, wischen Sie sie mit Öl 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 irgendwann ersetzt werden.

So bestellen Sie Ersatzteile:

- Eine Auflistung aller Referenznummern finden Sie unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieser Anleitung und auf www.barbecuecook.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 Austausch der fehlerhaften Teile.

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

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
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

- 5-jährige Garantie gegen Ausbrennen und Durchrosten:
 - der Schüssel
 - 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 Barbecuecook prüft, ob die Teile defekt sind und sich bei normalem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Pflege als defekt erwiesen haben. Wenn eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, sind Sie nicht durch die Garantie abgedeckt. Die Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz 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.

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

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

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	Materiaal
●	Email
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

[FR]

Symbole	Matière
●	Email
■	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
●	Email
■	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
●	Email
■	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]

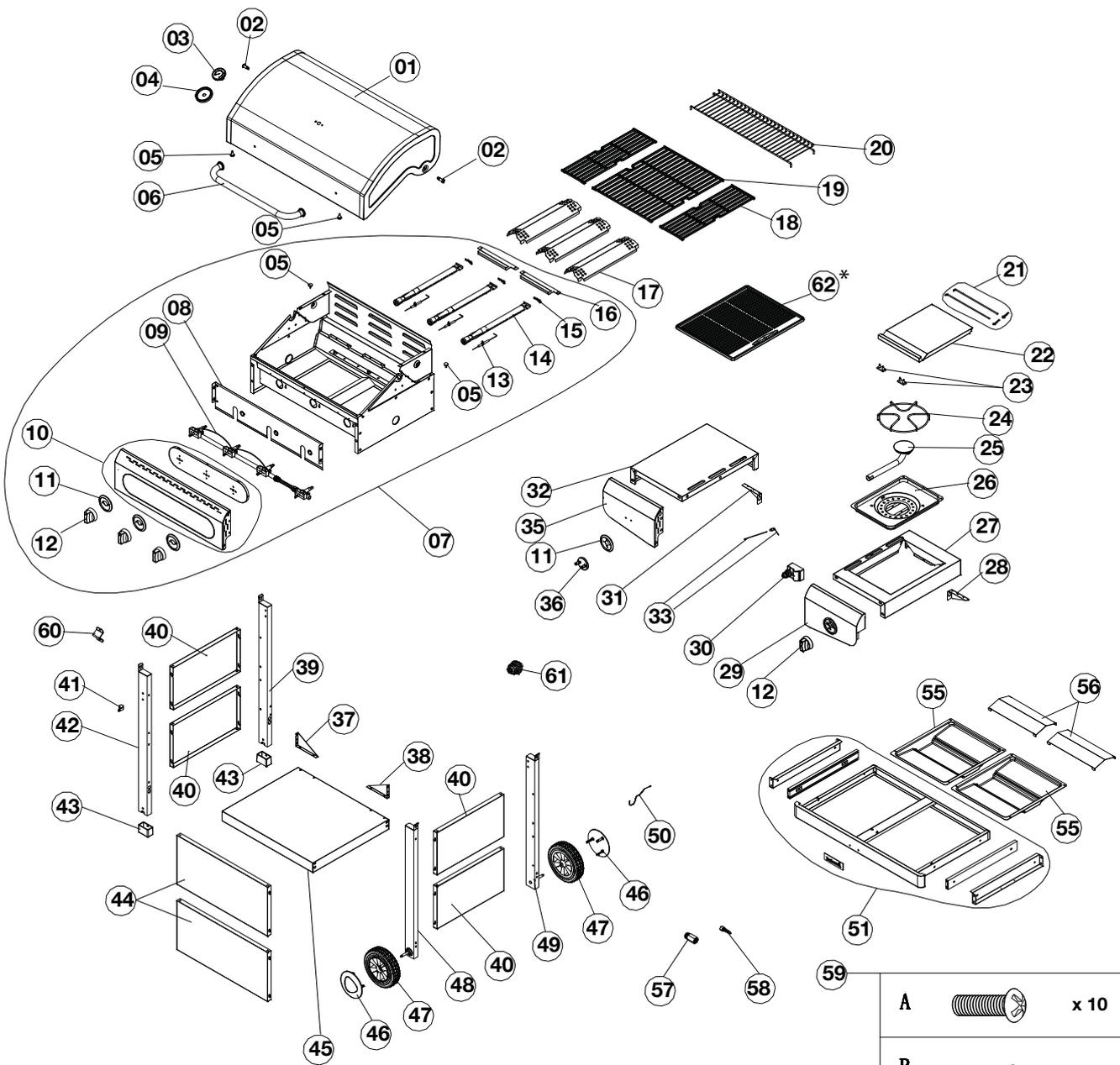
Simbol	Material
●	Emajl
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

[HR]

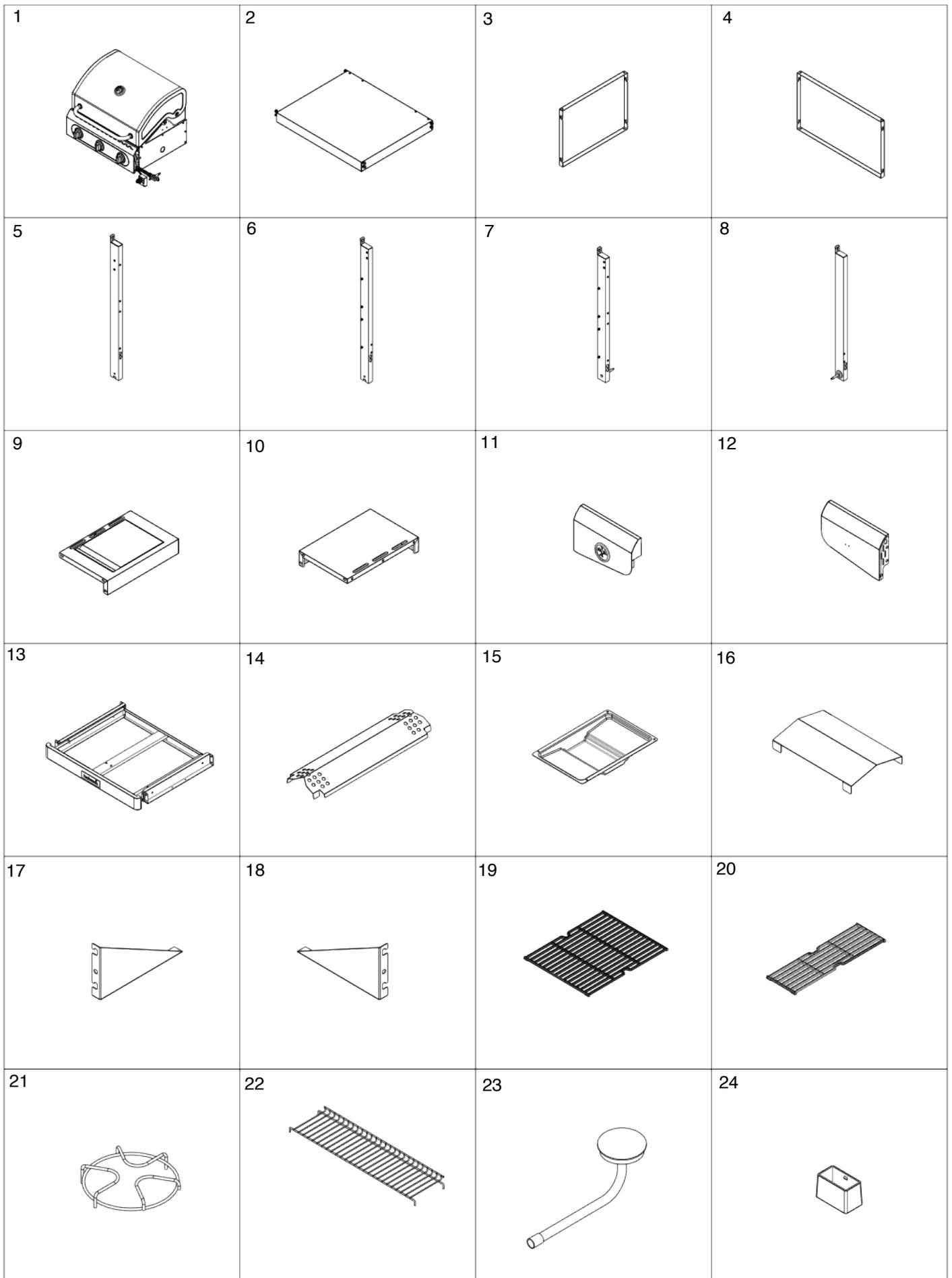
Simbol	Materijal
●	Emajl
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

SIESTA 310 BLACK EDITION		
BC-GAS-2018 + BC-GAS-2019		
1	BC-SPA-8761	●
2	BC-SPA-8848	
3	BC-SPA-8762	
4	BC-SPA-8763	■
5	BC-SPA-8859	
6	BC-SPA-8694	
7	BC-SPA-8789	●
8	BC-SPA-8732	
9	BC-SPA-8787	
10	BC-SPA-8764	★
11	BC-SPA-8765	■
12	BC-SPA-8766	
13	BC-SPA-8870	
14	BC-SPA-8871	■
15	BC-SPA-8872	
16	BC-SPA-8738	■
17	BC-SPA-8874	●
18	BC-SPA-8739	●
19	BC-SPA-8878	●
20	BC-SPA-8740	●
21	BC-SPA-8880	
22	BC-SPA-8767	★
23	BC-SPA-8882	
24	BC-SPA-8883	●
25	BC-SPA-8884	■
26	BC-SPA-8885	●
27	BC-SPA-8768	★
28	BC-SPA-8769	★
29	BC-SPA-8770	★

SIESTA 310 BLACK EDITION		
BC-GAS-2018 + BC-GAS-2019		
30	BC-SPA-8744	
31	BC-SPA-8771	★
32	BC-SPA-8772	★
33	BC-SPA-8894	
35	BC-SPA-8773	★
36	BC-SPA-8774	
37	BC-SPA-8775	★
38	BC-SPA-8776	★
39	BC-SPA-8777	★
40	BC-SPA-8778	★
41	BC-SPA-8904	
42	BC-SPA-8779	★
43	BC-SPA-8780	
44	BC-SPA-8781	★
45	BC-SPA-8782	★
46	BC-SPA-8754	
47	BC-SPA-8755	
48	BC-SPA-8783	★
49	BC-SPA-8784	★
50	BC-SPA-8925	
51	BC-SPA-8785	
55	BC-SPA-8758	
56	BC-SPA-8759	
57	BC-SPA-9387	
58	BC-SPA-9386	
59	BC-SPA-8786	
60	BC-SPA-9818	
61	BC-SPA-8933	=> BC-GAS-2019*



A		x 10
B		x 24
C		x 2
D		x 6
E		x 2
F		x 2
G		x 1



25



29



26



30



27



31



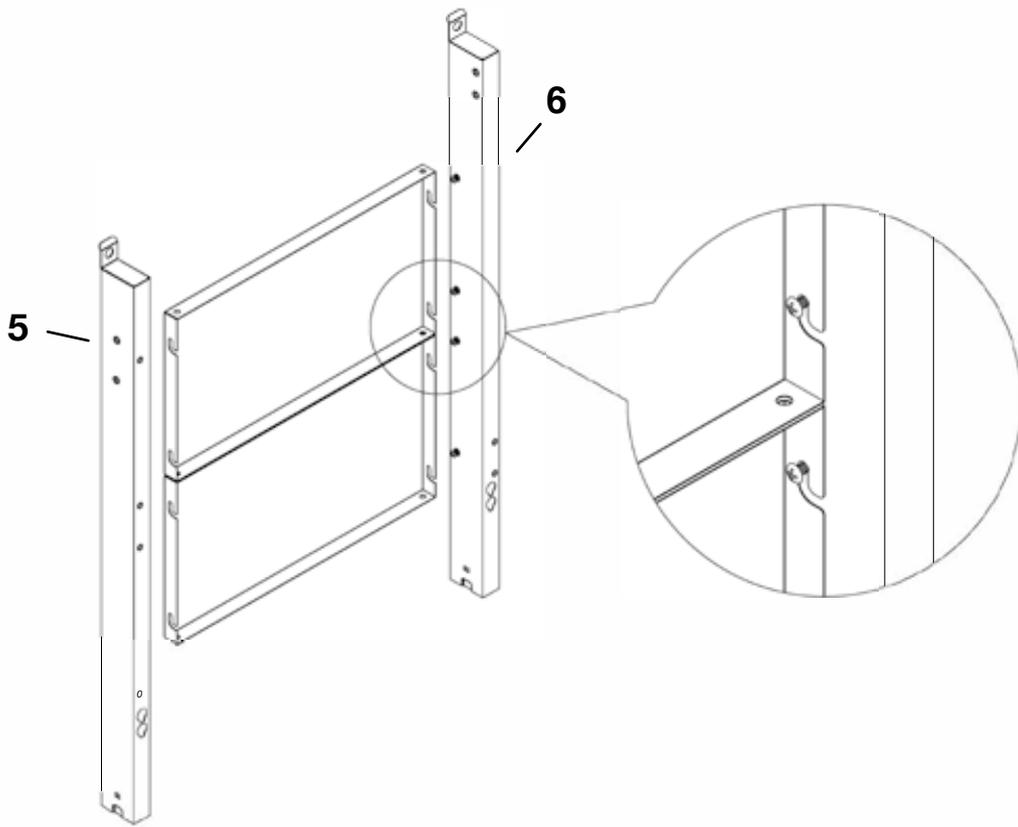
28



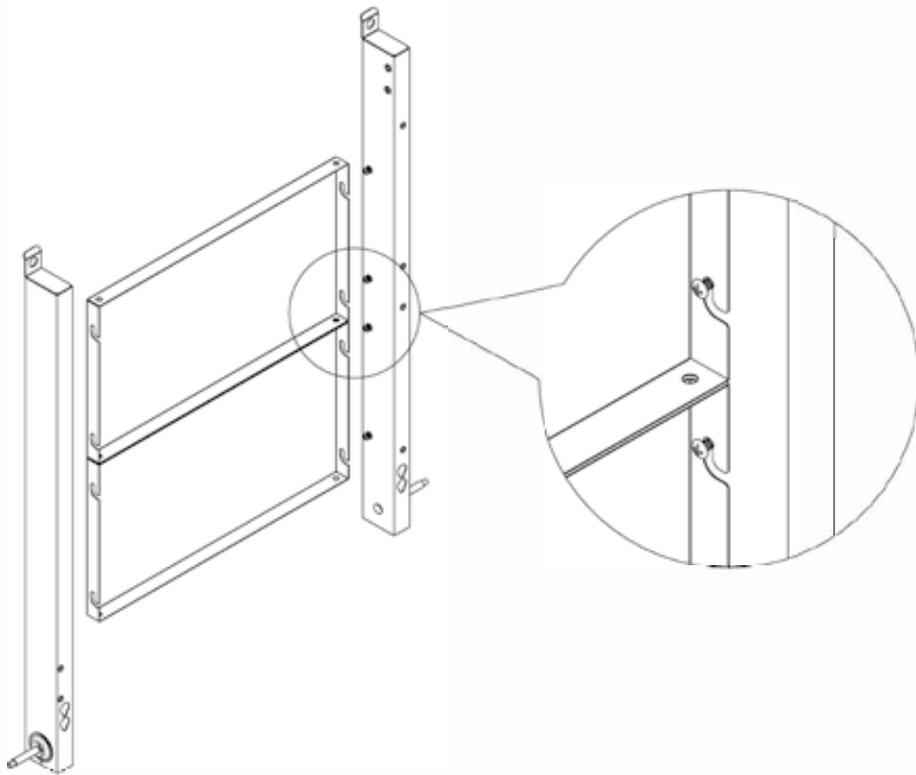
32



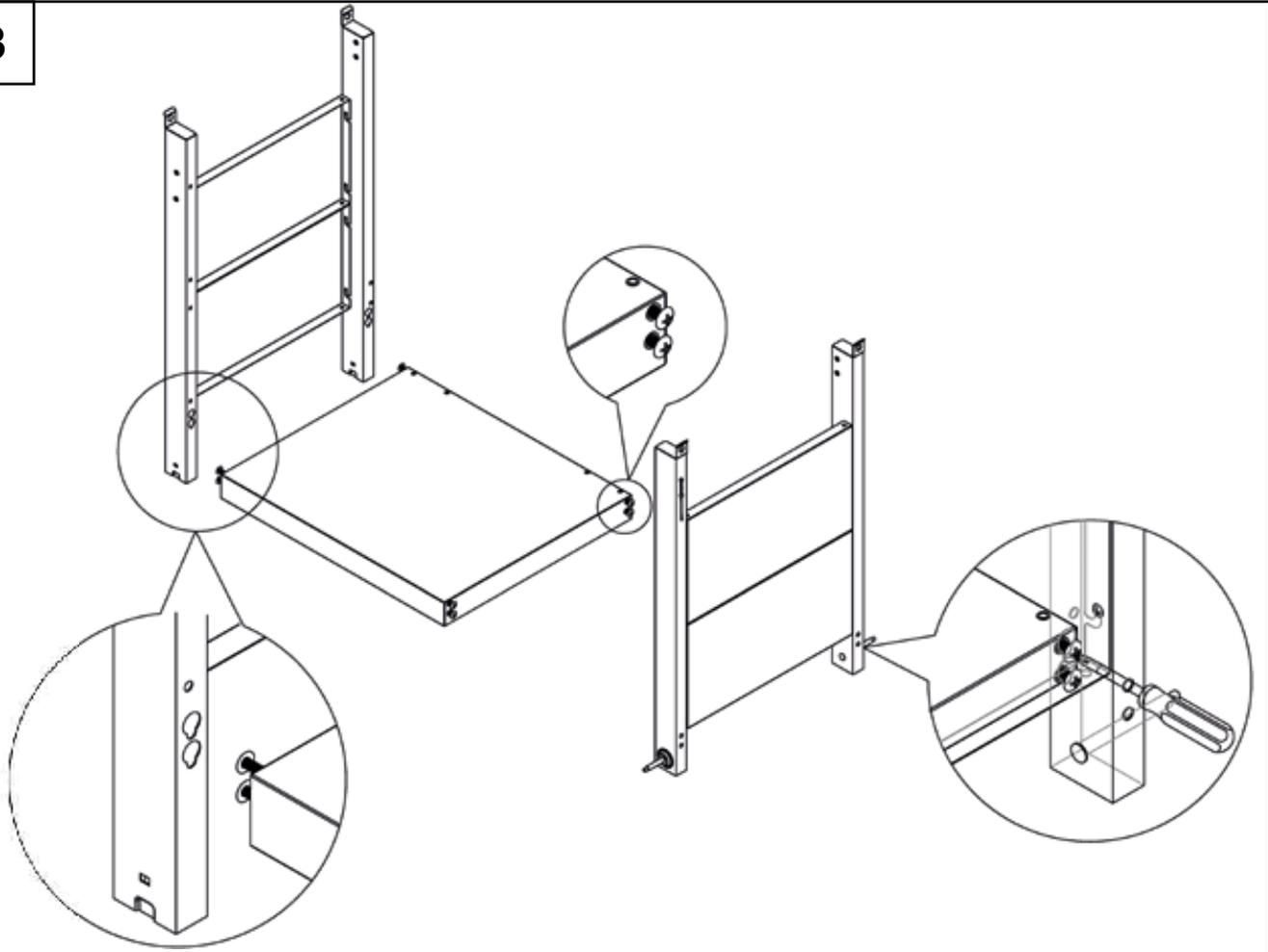
1



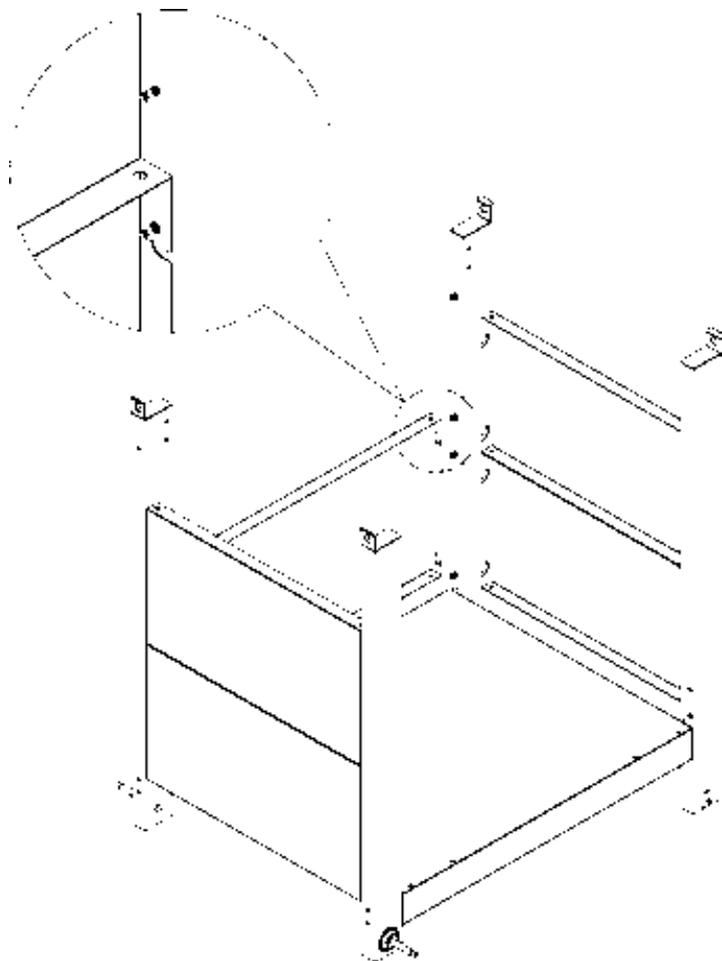
2



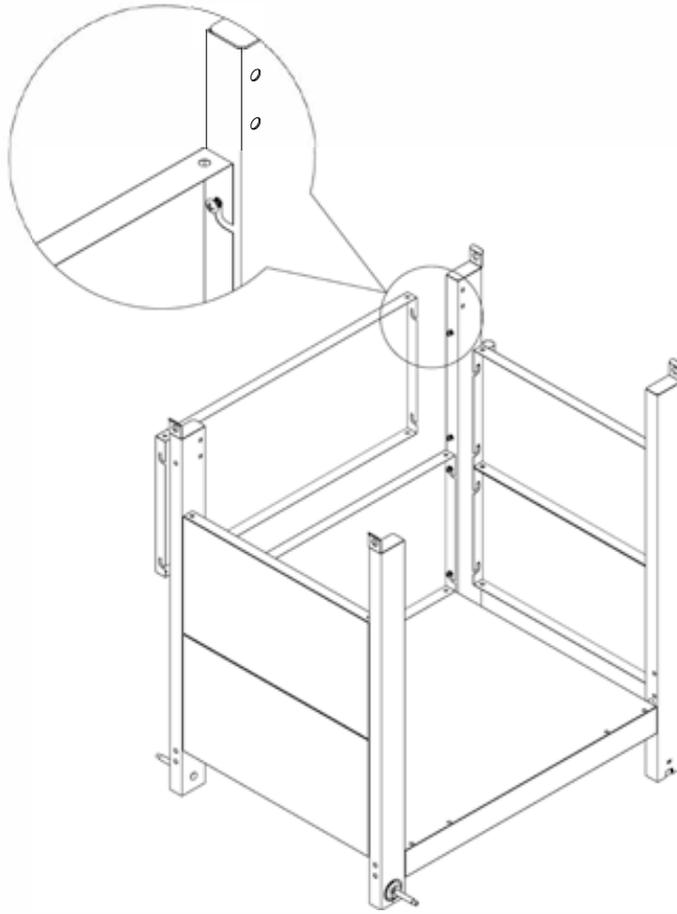
3



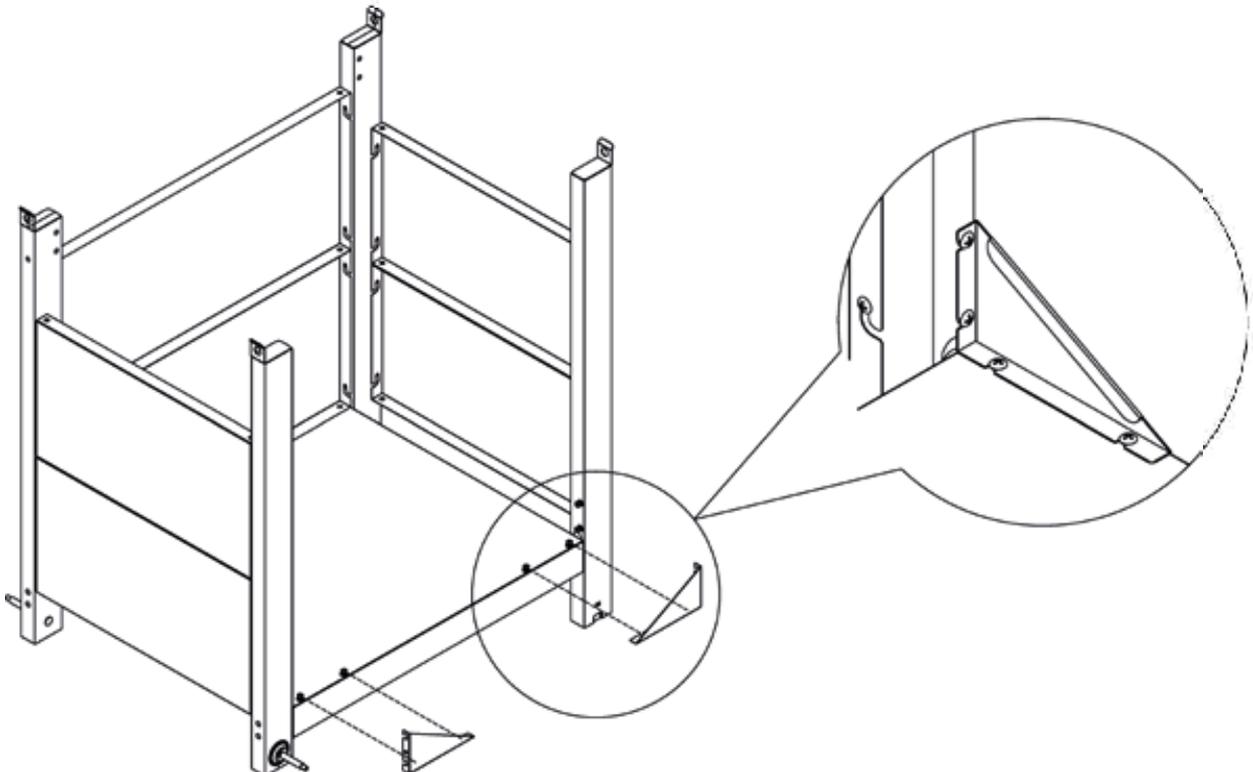
4



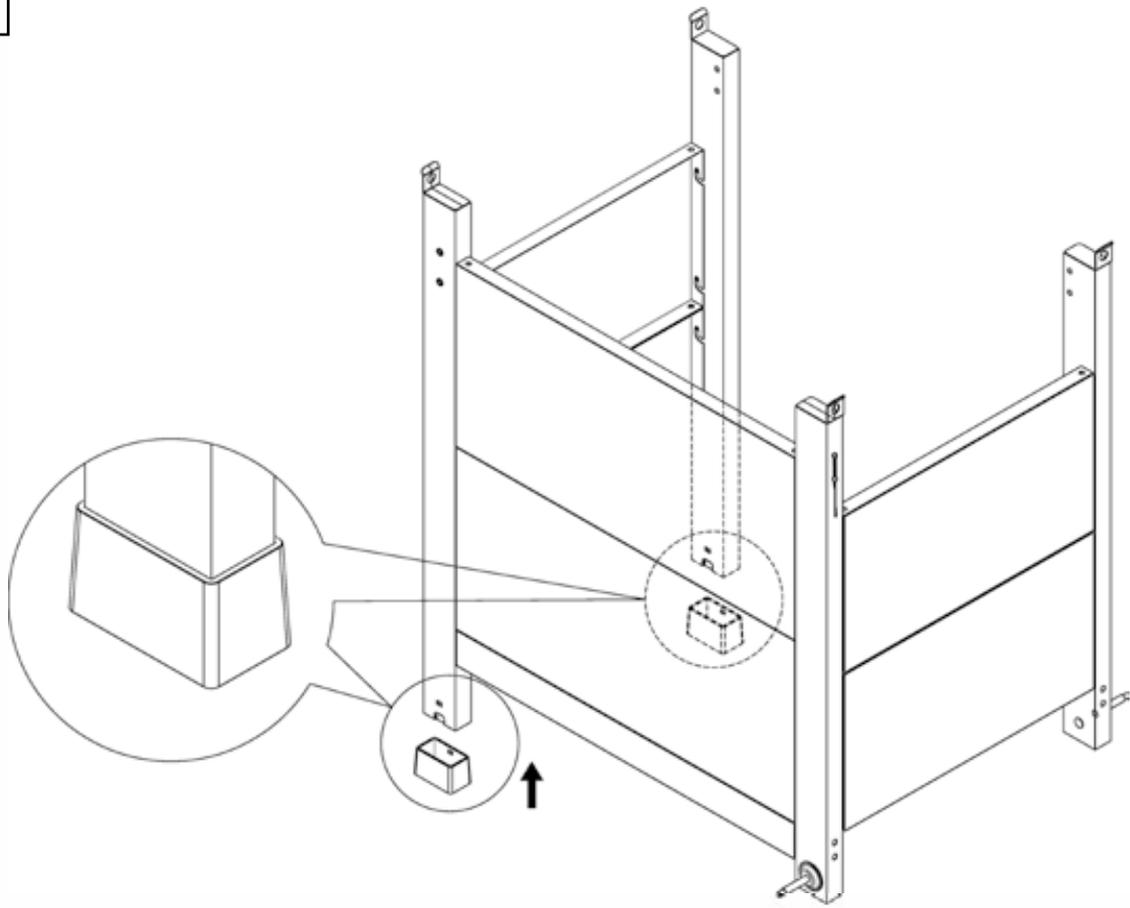
5



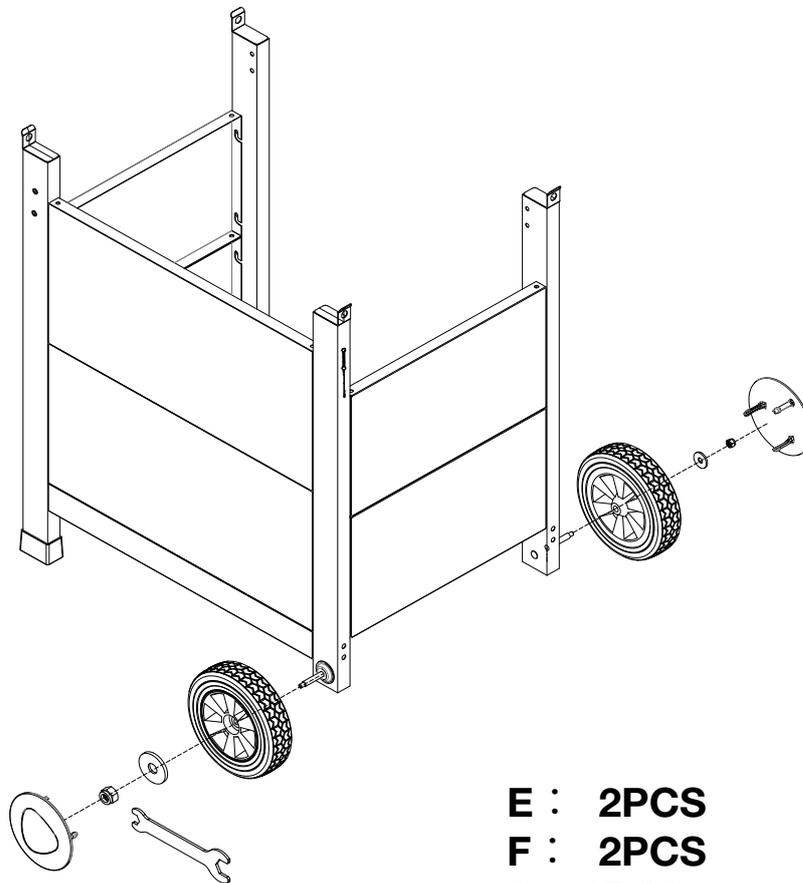
6



7

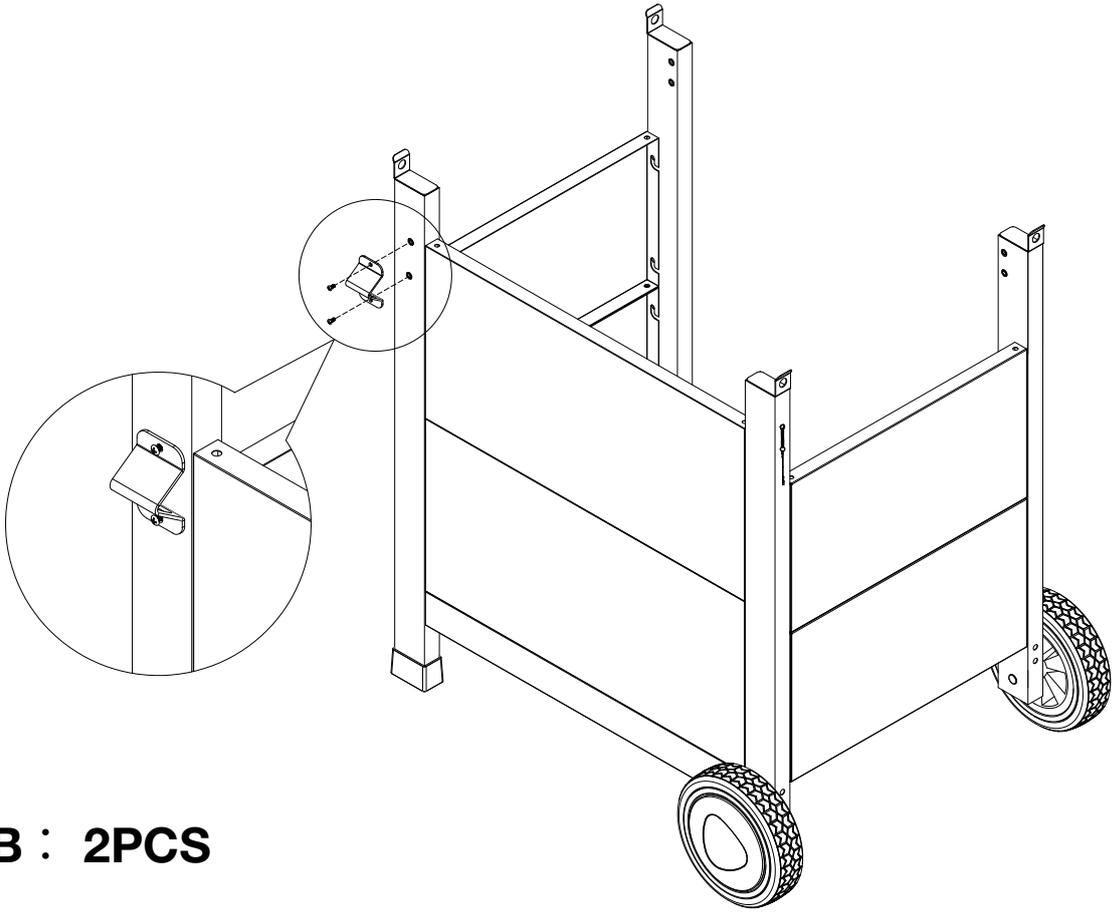


8



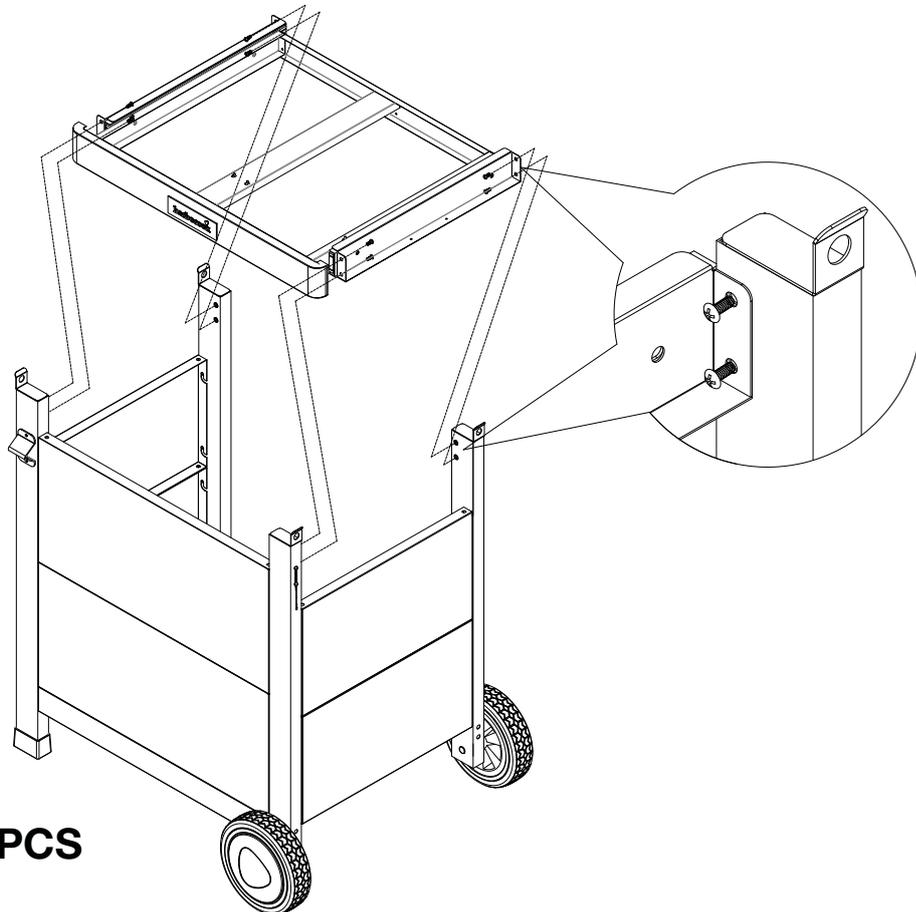
E : 2PCS
F : 2PCS
G : 1PCS

9



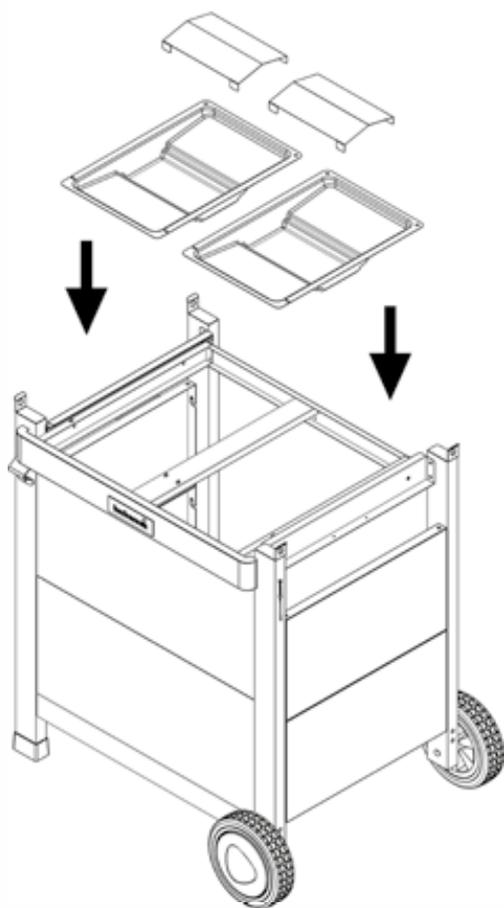
B : 2PCS

10

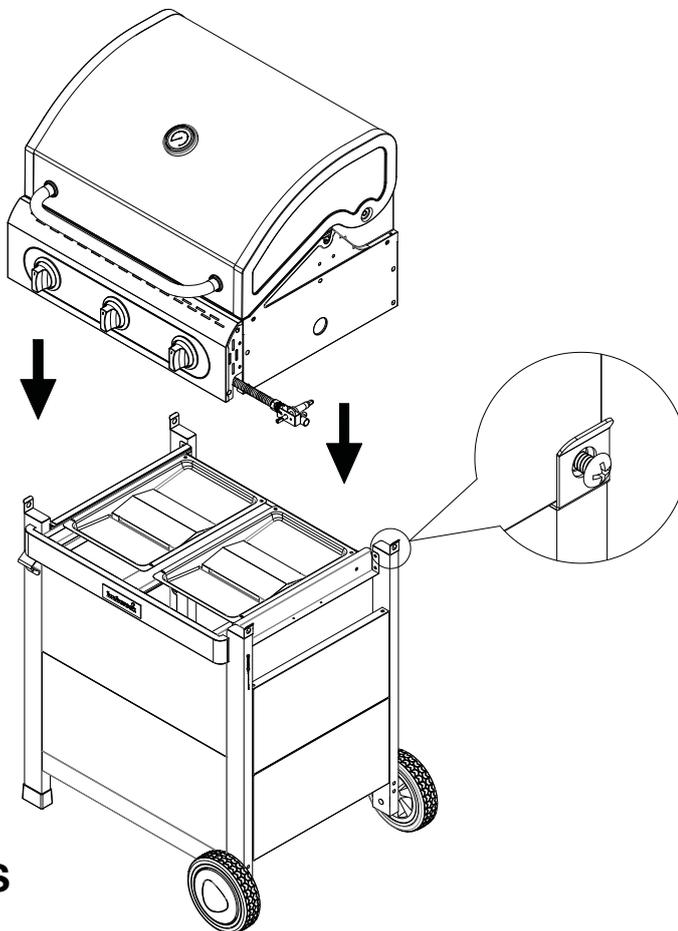


B : 8PCS

11

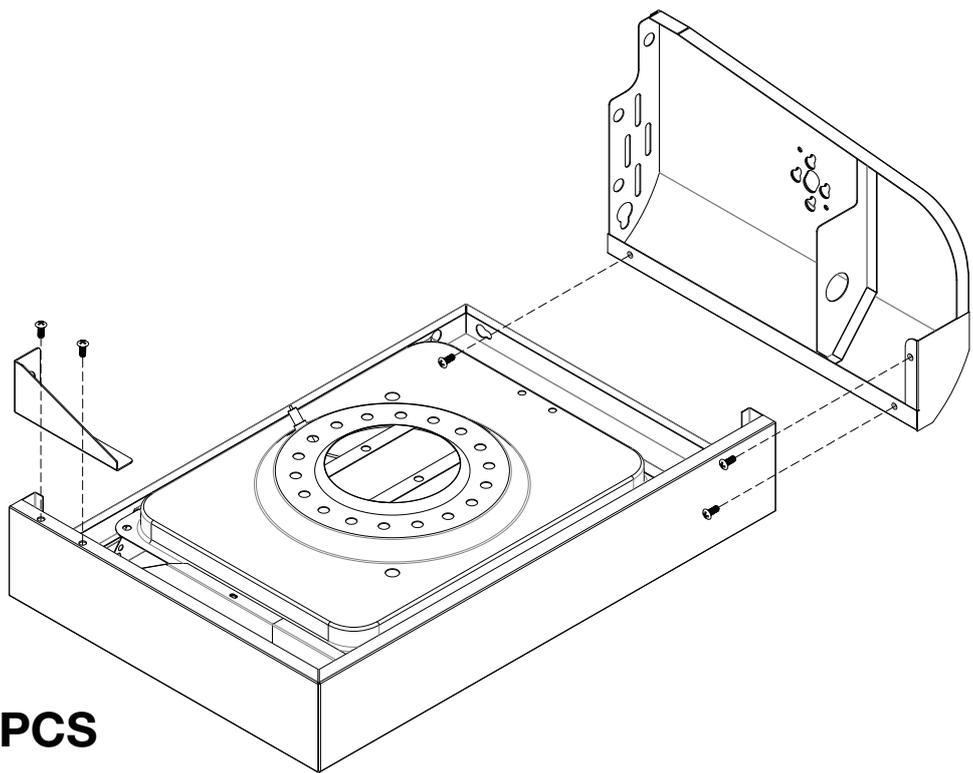


12



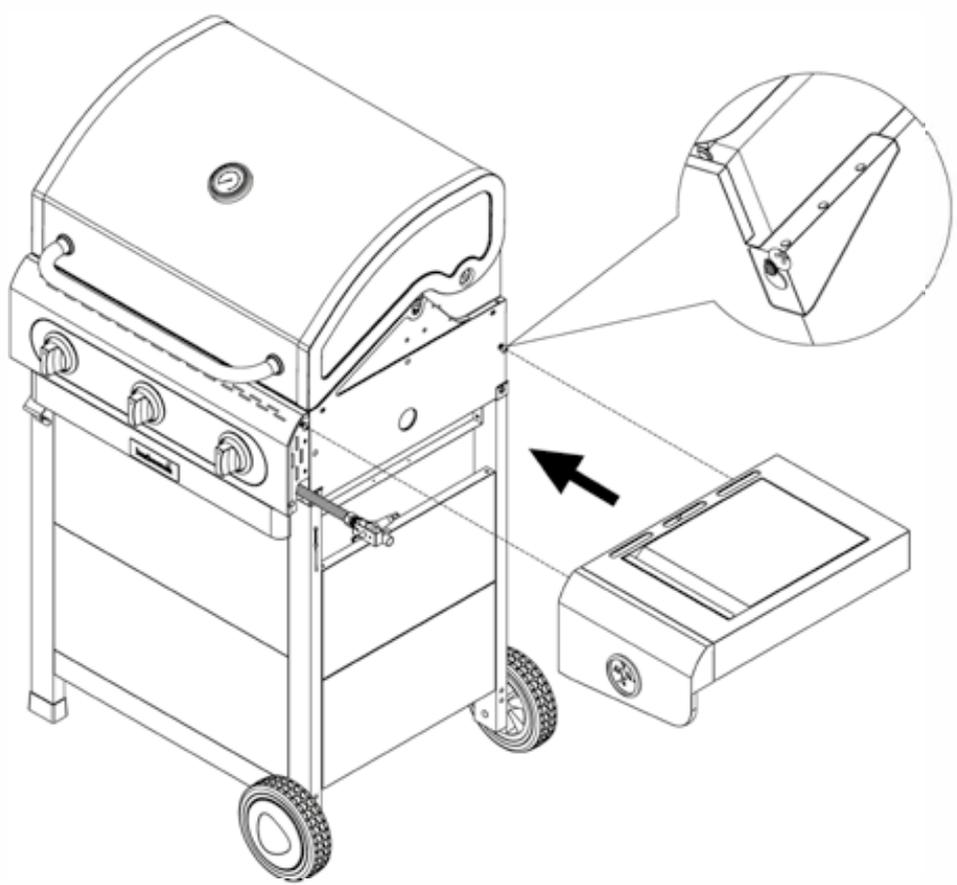
A : 4PCS

13

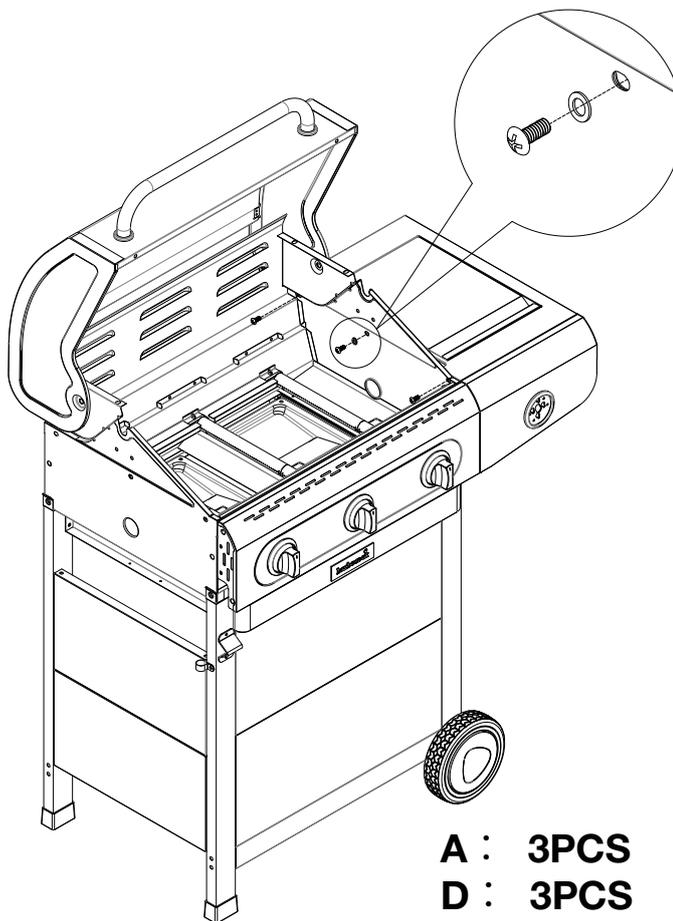


B : 5PCS

14

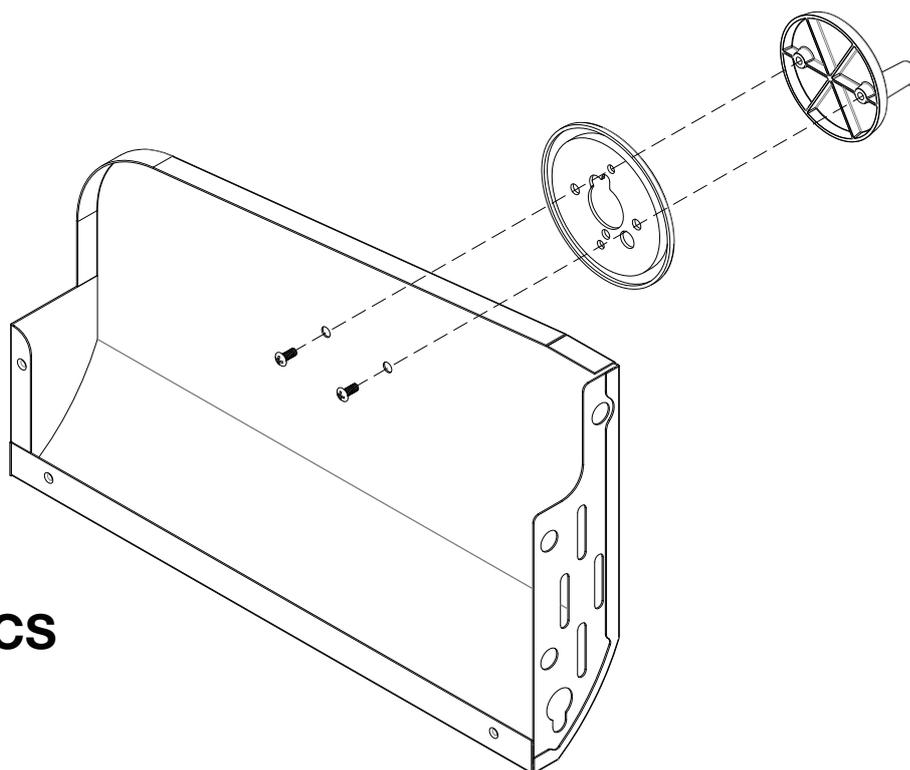


15



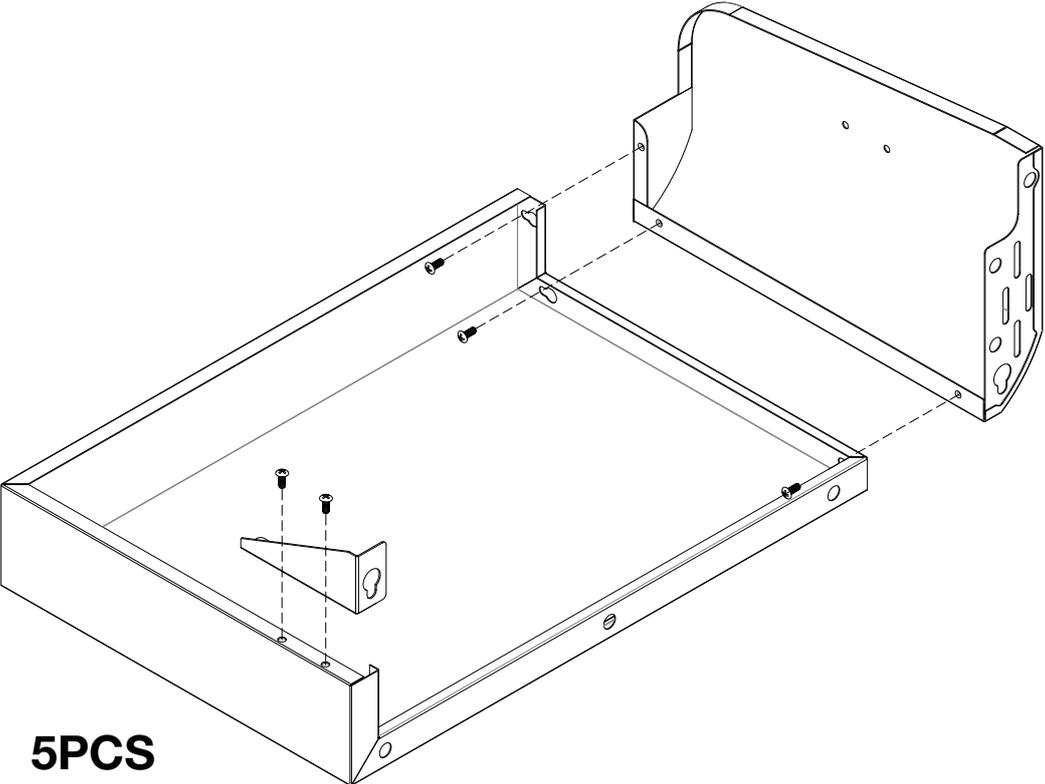
A : 3PCS
D : 3PCS

16



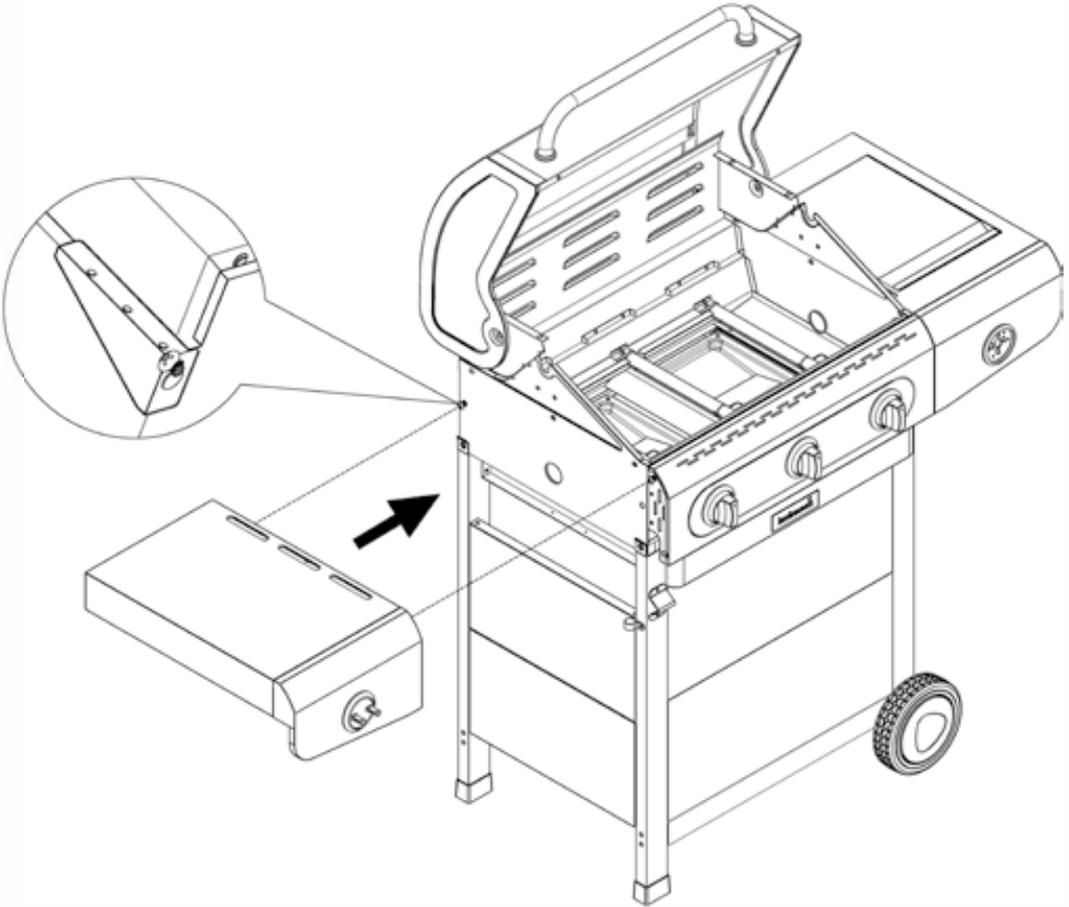
C : 2PCS

17



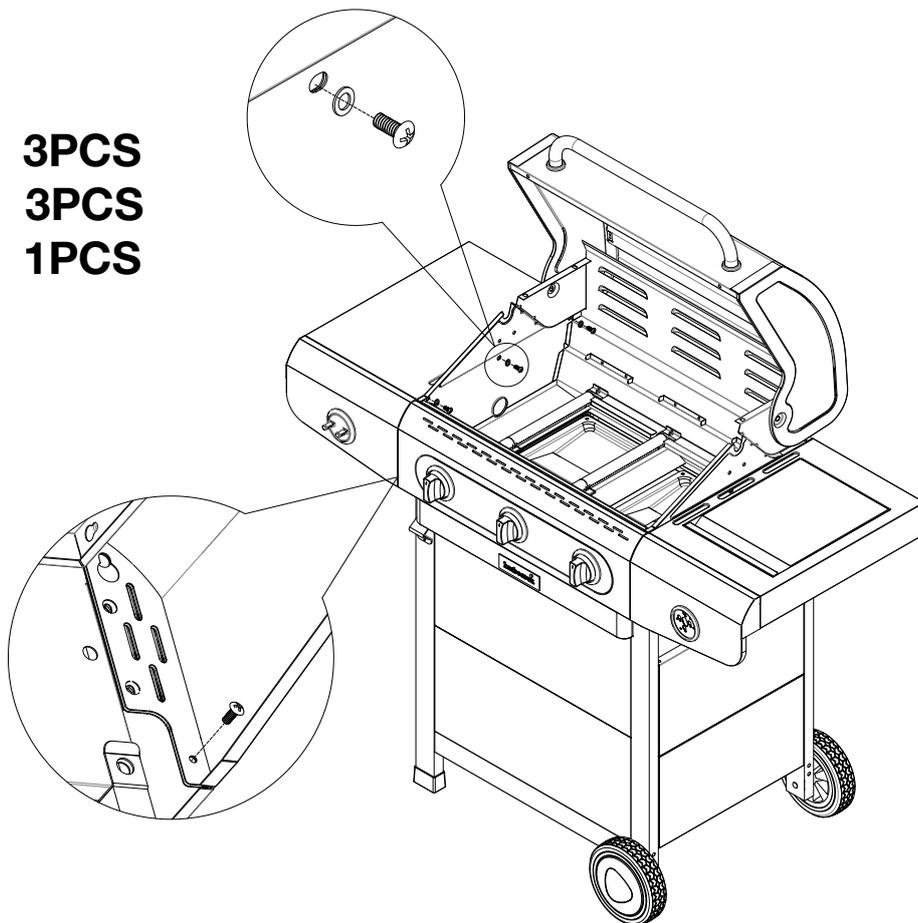
B : 5PCS

18



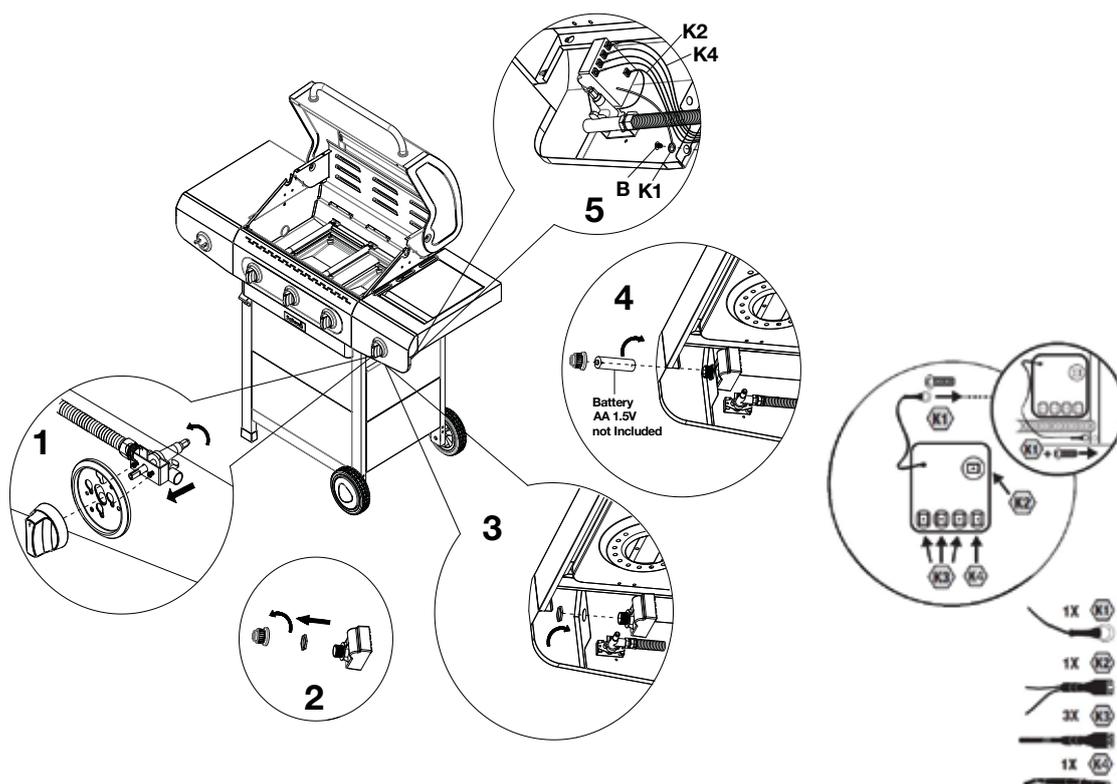
19

A : 3PCS
D : 3PCS
B : 1PCS



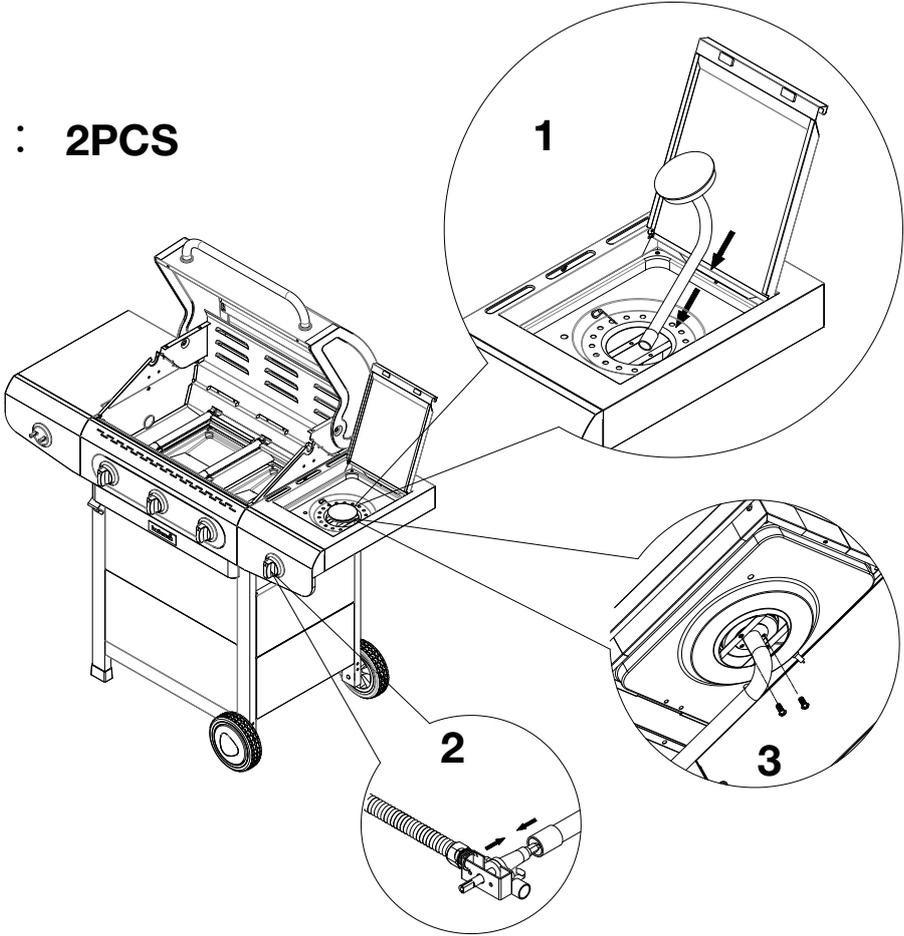
20

B : 1PCS

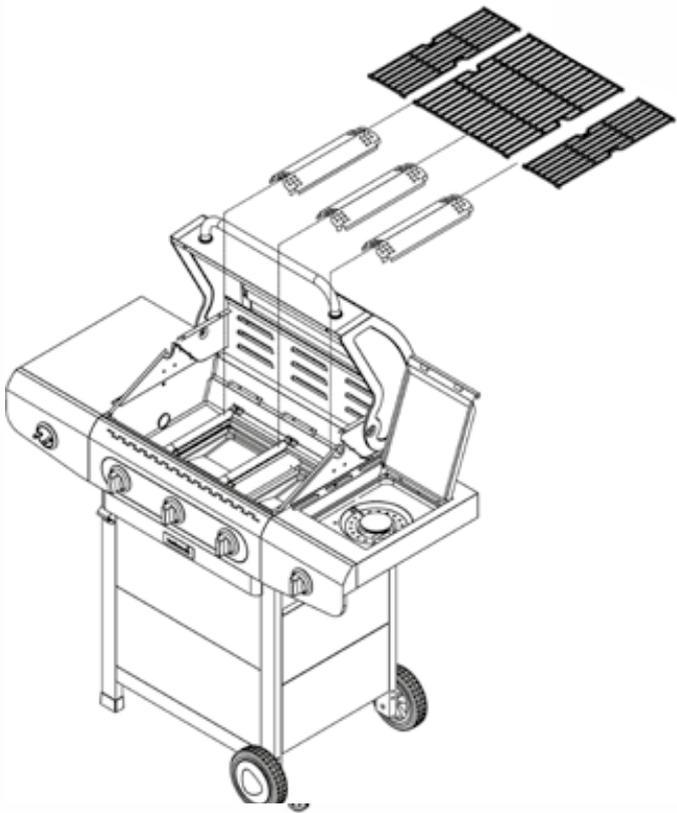


21

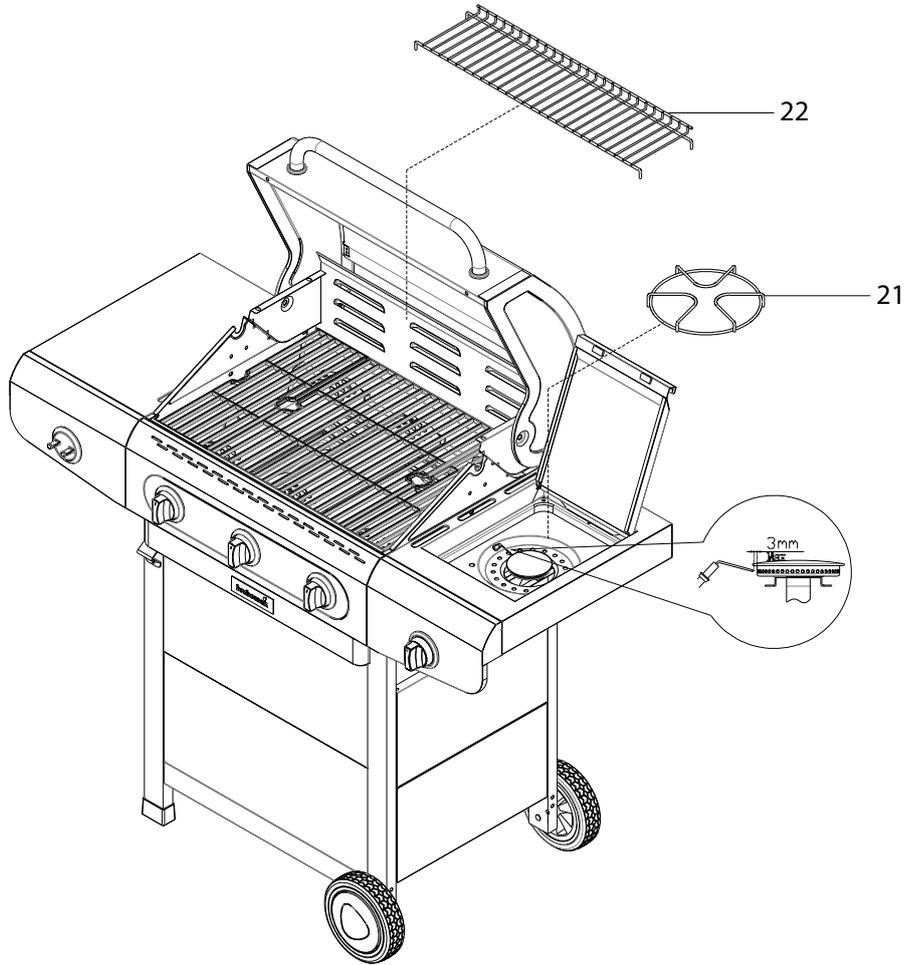
B : 2PCS



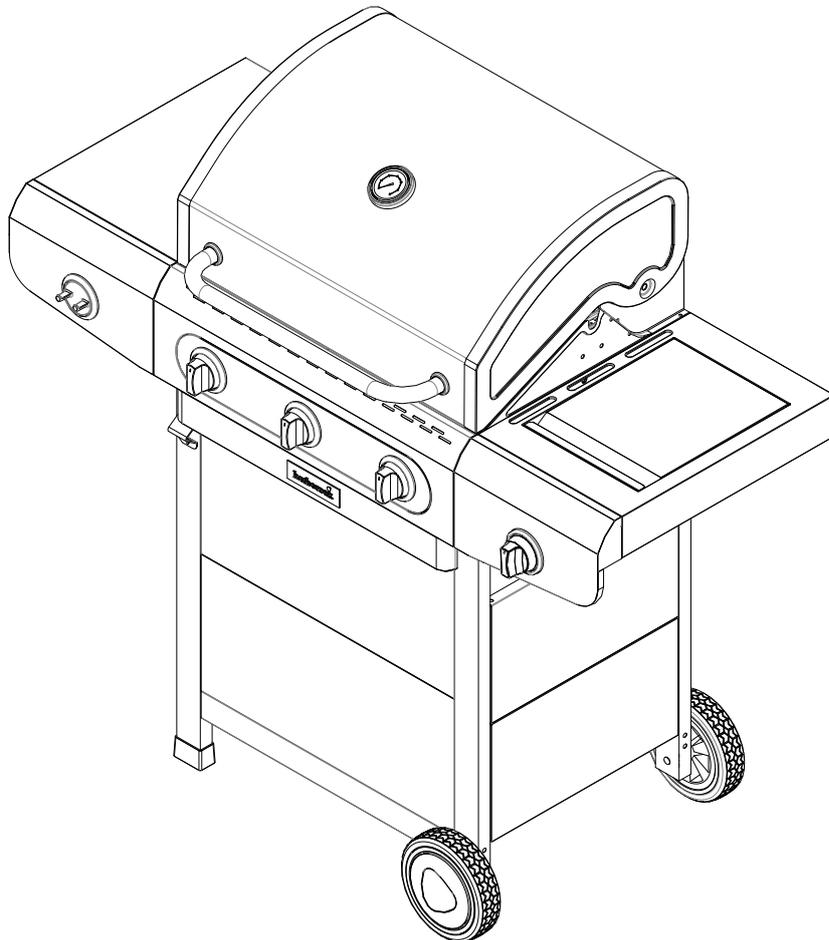
22



23



24



barbecue®



www.barbecue.com

Register now and get access to:

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

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecue.com
f @ Barbecue
@barbecue

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