

# barbecook®

## THE TASTE OF FUN

### MANUAL

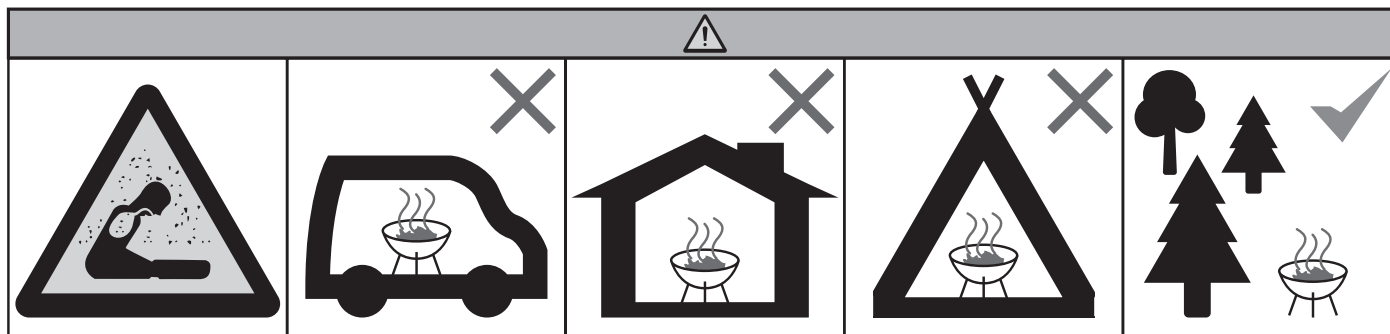
---

001

**E-LUCA**  
BC-ELE-3000

Register your Barbecook® on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



**// EN WARNING!** The device must be connected to an earthed socket. The plug must be unplugged before cleaning the appliance. The appliance must be dried before being used again.

**// NL WAARSCHUWING!** Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. De stekker moet uit het stopcontact worden gehaald voordat het apparaat wordt schoongemaakt. Het apparaat moet worden gedroogd voordat het opnieuw wordt gebruikt.

**// FR ATTENTION !** L'appareil doit être connecté à une prise de courant reliée à la terre. La fiche doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil. L'appareil doit être séché avant d'être réutilisé.

**// DE ACHTUNG!** Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Vor dem Reinigen des Geräts muss der Stecker gezogen werden. Das Gerät muss getrocknet werden, bevor es wieder benutzt wird.

**// ES ¡ATENCIÓN!** El aparato debe conectarse a un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe desenchufarse antes de limpiar el aparato. El aparato debe secarse antes de volver a utilizarse.

**// IT ATTENZIONE!** Il dispositivo deve essere collegato a una presa con messa a terra. Prima di pulire l'apparecchio è necessario staccare la spina. L'apparecchio deve essere asciugato prima di essere riutilizzato.


<b>EN - USER GUIDE .....</b>	<b>P.4</b>
<b>NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING .....</b>	<b>P.8</b>
<b>FR - MANUEL D'UTILISATION .....</b>	<b>P.12</b>
<b>DE - BENUTZERHANDBUCH .....</b>	<b>P.16</b>


# EN - USER GUIDE

## 1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook 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.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

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


Ready for an adventure? Register your appliance and join the #barbecook community!

**REGISTER HERE:**



## 2. ABOUT THIS GUIDE


This guide consists of 2 parts. Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance, and warranty. Part 2 (p 21) 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. General safety

- Read all instructions carefully before use.
- This appliance is not intended for commercial use, but for private use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and cord out of reach of children under 12 years of age.


 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- Only plug the appliance into a socket as specified on the specification plate and only plug into a grounded socket.
- Use only one appliance per socket and use only grounded extension cords in a safe condition, with a cross-sectional area of the earth wire of at least 1.0 mm<sup>2</sup> (capacity of at least 10A)
- It is strongly recommended that power for any domestic appliance should only be supplied through a residual current device (RCD), with an earth leakage current not exceeding 30mA. Consult your electrician for details.
- Only the designated power cord as supplied with this appliance should be used.
- The power cord should be inspected regularly for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance should no longer be used.
- The appliance must not be operated (disconnect the mains plug immediately) when:

- The appliance, the housing of the power cord is damaged.
- The device shows visible signs of damage.
- A fault is suspected after the appliance has been dropped or the like.
- Switch off at the power connection and disconnect the mains plug:
  - In case of faults during operation.
  - Prior to cleaning or moving the appliance.
  - After use
- Check the appliance and power cord regularly and stop use immediately by disconnecting the power cord from the power supply in case of any problems with the appliance.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, the spare parts department or similar professionals to avoid risk.

### 3.2. Safety in use


- Unroll the power cord completely before use.
- Do not use this appliance within reach of water, such as a bathtub, sink or other receptacles. Also, keep the unit at least 3m away from a swimming pool or pond. Never expose it to rain, snow or other moisture.
- Position the power cord and cable so that unintentional touching or snagging is impossible.
- Never let the extension cord or power cord come into contact with the hot grill.
- Make sure the appliance is correctly assembled prior to use.
- During use, keep the electric grill at least 30 cm away from any wall.
- The temperature of accessible surfaces can be dangerously high when the appliance is in use. Be careful and keep it away from flammable materials.

 **Warning!** The grill gets very hot and it remains hot for a long time after it is switched off. Watch out for burns! Do not touch hot surfaces and be careful when handling the appliance after use.







- Do not use the barbecue near combustible materials.
- Watch out for oily oil or moisture splashes during grilling.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on or still hot.
- **Warning!** Charcoal or similar fuels must not be used with this appliance.
- This appliance is intended for use in domestic applications, such as use of an appliance within a home environment for everyday and personal purposes
- staff kitchen areas in shops, offices and other work environments;
- farms;
- by customers in hotels, motels or other residential environments;
- bed and breakfast environments.
- Use this appliance only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons, possibly resulting in death or permanent disability.
- This appliance should only be used for food preparation.
- Never pull out the plug by the power cord or with wet hands.
- For safety reasons, do not use attachments that were not recommended or supplied by the manufacturer.
- Always switch off the appliance before removing the mains plug.
- Before removing attachments or cleaning and storing the appliance, allow it to cool down completely.
- The power cord must be removed before cleaning the appliance and the inlet of the appliance must be thoroughly dried before using the appliance again.
- Never immerse the power cord plug in water or any other liquid.
- Never immerse the appliance with the heating element. The appliance should be switched off when not in use.
- Only professional and trained personnel should repair electrical appliances.
- Repairs by inexperienced personnel creates considerable danger for the user.
- Avoiding overheating: To avoid overheating, do not cover this appliance with solid or flexible materials, such as aluminium sheets, aluminium foil or other heat-resistant materials.
- Using such objects or materials on the grill grid would compromise the safety of the product, and could result in serious damage to the product.

### 3.3. Please note the following when choosing a location:

- The appliance can only be used outdoors.
- Take care not to trip over the power cord.

-  **DO NOT MOVE IF HOT.** Remove the power cord prior to moving.
- Do not pull the power cord over sharp edges. Take care not to pinch the power cord (e.g. under doors, etc.).
- Avoid all contact with the hot surfaces of the BBQ.


### 3.4. Explanation symbols Symbols

-  Safety warning
-  2 persons required
-  Grill power on
-  Medium temperature  
MID
-  High temperature  
HI
-  CAUTION: Hot surface

**No warranty for any possible damage will be accepted if the appliance is used for unintended purposes and if it is operated incorrectly or unprofessionally. In such cases, any warranty claims are invalid.**

## 4. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

Please read these instructions carefully. They give you important advice on the use, safety and maintenance of this appliance.

-  Keep these instructions and pass them on to other users if the situation arises to do so.

The appliance must only be used for its intended purpose in accordance with these instructions. Follow all local regulations. Dispose of the packaging thoughtfully. Before using the appliance for the first time, remove all packaging materials and wash the grill plate. Clean the grease collection tray and grill grate thoroughly. Dry all the various parts thoroughly. This applies especially to the power cord connector. Heat the grill to the maximum setting for about 3-5 minutes and then allow to cool completely before cooking for the first time. Residual production may cause some smell and smoke when the appliance is used for the first time.

### Important:

Dry all the parts thoroughly. This applies especially to the power inlet socket (3). Never immerse the power cord with the regulator in water. Heat the grill for approximately 3-5 minutes to the maximum setting with the lid in place and without any food. Manufacturing residues may cause some smell and smoke when the appliance is used for the first time. For safety reasons, use the appliance outdoors when you use it.

## 5. ASSEMBLY INSTRUCTIONS


Check that all parts are present before starting assembly. Follow these steps to assemble your electric BBQ grill correctly:

- Unpack all parts and check them against the parts list.
- Assemble the base and make sure all screws are tight.
- Attach the grill housing to the base.
- Install the grease collection tray and make sure it is tight.
- Attach side tables, if applicable.
- Make sure the cooking grid and heating elements are properly installed.

## 6. OPERATING INSTRUCTIONS

- Connecting the device: Connect the appliance to an earthed mains supply.
- Preheating for the first time: Before cooking for the first time, preheat the appliance for about 20 minutes without food. This will get the internal parts and dispel the smell from the cooking grid.
- The temperature controls regulate the heat elements. The display shows the current temperature at the temperature probe.

- Cooking: Place the food on the grill rack. Adjust the temperature as needed with the temperature controls.
- Switching off: After cooking, turn the temperature controls to OFF and unplug the appliance.

-  Attention: never put the appliance on the highest setting for more than 2 hours consecutively.



## 7. RECYCLING



Disable an unusable appliance immediately. Remove the mains plug and cut the power cord. If possible, take unusable appliances to an official waste collection point. Many local authorities provide removal services for large refuse at least once a year.

## 8. MAINTAINING THE APPLIANCE

### 8.1. General maintenance

- Always turn the control knobs to 'OFF' and unplug the appliance when not in use.
  - Clean the appliance after each use. Be sure the appliance has cooled down sufficiently.
  - Do not use caustic cleaning agents on powder-coated surfaces.
  - Grease cast-iron grids with heat-resistant oil and fire them before first use. Clean with warm water and a cloth after each use.
  - The grease collection tray can be cleaned in the dishwasher.
  - Clean the inner shell of the appliance after turning up the resistors and make sure the grease collection drawer is always inside to catch excess water.
  - !! Caution: this is an electric appliance. Please do not use excess water that may penetrate to the core of the appliance. Never pour water on the appliance, always use a damp cloth with a minimal amount of cleaning product.
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Allow the grill to cool down fully.
  - Remove the temperature regulator with the power cord (3) from the appliance socket (2).
  - Clean the grill plate (2) and the oil drip tray (4) with water with dishwashing liquid and a damp cloth. Do not use steel wool pads, brushes or abrasives to prevent any damage to the coating on the grill plate.
  - Wipe the appliance holder (4) with a damp cloth. Fat splashes can be removed with a mild cleaning product.
  - Fat splashes can be removed with a mild cleaning product.
  - Do not scratch this coating when cooking or cleaning.
-  Tip: protect the appliance against dust and dirt if it is not to be used for an extended period of time.
  -  Store in a dry location.

### 8.2. Cleaning specific surfaces

#### 8.2.1 Cast-iron cooking grids:

- Grease cast-iron cooking grids with heat-resistant oil (peanut oil, frying oil) and then burn them in on the barbecue.
- After a few uses, enough patina will have formed and no more burning in is necessary.
- Each time you use them, heat the grill grids briskly so that any residue sticking to them can be removed more easily. After it has cooled down, remove the residue with a cloth and warm water. Never use washing-up liquid to clean the cast-iron grill grids.
- To prevent rust after cleaning, rub the cooking grids with heat-resistant oil.
- Do not use steel wool sponges, brushes or abrasives to clean the cast iron grids for avoiding any damage to the coating and other parts.

#### 8.2.2 Plastic surfaces:

- Wash with warm soapy water.

#### 8.2.3 Stainless steel surfaces:

- Clean with a mild detergent and warm soapy water and wipe in the direction of the brushed finish.

### 8.3. Storing the appliance

- Clean the appliance thoroughly before storing it. This will prevent rust formation.
- Store the appliance in a dry place, covered with a cover, and check it for rust or damage before using it again.

#### 8.4. Corrosion prevention

- Clean and polish rust spots with steel wool or fine sanding cloth. Touch up with heat-resistant paint.
- Never apply paint to interior surfaces. Rust spots on interior surfaces can be polished, cleaned and lightly coated with vegetable oil to minimise further rusting.
- To prevent rust formation on stainless steel components, avoid any contact with chlorine, salt or iron.



Tip: protect the appliance from dust and dirt if it is not used for a prolonged period.

To make the appliance last longer, it is recommended to cover it with a Barbecue cover. Register your appliance at [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) to check which cover fits your appliance. Make sure the appliance is completely dry before storing it. This ensures that there is less chance of rust forming. Store it in a dry place.

### 9. TECHNICAL INFORMATION



Model	Voltage	Power	IP code
E-luca	230V, 50/60Hz	2300W	IPX4

### 10. COOKING

- Connect the appliance to the mains supply.
- Set the temperature regulator to the required temperature (preheating takes around 3 minutes). Preheating is faster with the lid in place.
- The temperature indicator light switches off when the required temperature is reached.
- Place the food to be grilled on the grill plate.

### 11. PREPARATION INSTRUCTIONS & TIMES

- Below are the recommended cooking times. Different times are required for weights and sizes of food to be grilled and depending on whether you grill with or without a grill lid. Weather conditions may also affect cooking times.
- Deep-frozen food should be completely defrosted prior to grilling.
- To turn off the barbecue, turn the temperature controls to the "OFF" position and unplug the power cord.
- Burn hazard! If for any reason the barbecue has to be moved while the appliance is still hot, always hold it only by the heat-insulated handles and move it slowly.
- This table shows some time indications for preparing your favourite barbecue dishes.
- Barbecue time may vary depending on personal taste and thickness of the meat.

Food to be grilled	Temperature setting	Cooking time (min.)
Steak/beef	HIGH (HI)	10 - 15
Lamb	HIGH (HI)	8 - 13
Chicken drumsticks	HIGH (HI)	15 - 20
Chops	HIGH (HI)	20 - 25
Chicken wings	HIGH (HI)	9 - 15
Pork tenderloin	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 8
Whole fish	HIGH (HI)	8 - 11
Kebabs	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 9
Various sausages	MED - HIGH (MED - HI)	8 - 10
Vegetables	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10
Onion	MED - HIGH (MED - HI)	10 - 15

Mushrooms	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10
-----------	-----------------------	--------

### GREASE FIRES

- You cannot put out grease fires by closing the lid. Keep a fire blanket or fire extinguisher nearby.
- Do not use water on a grease fire. This can cause personal injury. If a persistent grease fire occurs, immediately turn the temperature controller to "OFF".
- If the appliance is not cleaned regularly, a grease fire may occur and damage the product.
- Follow instructions for general cleaning of the appliance and clean the burners to prevent grease fire.
- The best way to prevent grease fires is to clean the appliance regularly.

### 12. WARRANTY

#### 12.1. Covered

Your device has a warranty of 5 years limited from the date of purchase. 2 years on the electronics and 5 years on the parts.

This warranty covers all manufacturing defects provided that:

You have used, assembled and maintained your appliance in accordance with the instructions in this manual.

Damage resulting from misuse, incorrect assembly or faulty maintenance is not considered a manufacturing defect.

You can present the proof of purchase and the unique serial number of your appliance. This serial number consists of 16 characters (ELUCAXXXXXXXXXXXXXX). You will find it:

on this manual  
on the packaging of the appliance  
On the underside of the appliance

- The Barbecue quality department will check whether the parts are defective and whether the defect occurred with normal use, correct assembly and proper maintenance.

If any of these conditions are not met, you cannot benefit from the guarantee. In any case, the warranty is limited to the repair or replacement of the defective parts.

#### 12.2. Not covered

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

- Normal wear and tear (rusting, deformation, discolouration, etc.) of parts directly exposed to fire or intense heat. These parts must be replaced from time to time.
- Visual irregularities inherent to the manufacturing process. These irregularities are not considered manufacturing defects.
- Any damage caused by poor maintenance, incorrect storage, incorrect assembly or modifications to pre-assembled parts.
- Any damage resulting from misuse of the appliance (not used according to the instructions in this manual, used for commercial purposes, used as a brazier, etc.).
- Any consequential damage due to negligence or non-prescribed use of the appliance.
- Rust or discolouration due to external influences, use of aggressive cleaning agents, exposure to chlorine, etc. This damage is not considered a manufacturing defect.

### 13. RECYCLING

Disable an unusable appliance immediately. Remove the mains plug and cut the power cord. If possible, take unusable appliances to an official waste collection point. Many local authorities provide removal services for large refuse at least once a year.

- Switch off an inoperable device immediately. Remove the mains plug and cut the mains cable.
- If possible, take unusable appliances to an official waste collection point.
- Many local authorities offer bulky waste disposal services at least once a year.
- The crossed-out wheeled bin symbol requires separate disposal for waste electrical and electronic equipment (WEEE). Such equipment may contain valuable but hazardous substances.
- You are legally obliged to return these products to a designated collection point for the recycling of WEEE and must not, under any circumstances, dispose of them as unsorted waste. Under no circumstances dispose of them as unsorted municipal waste. In this way, you can help save resources and protect the environment.

## 14. PROBLEM SOLVING

### FAQ

#### 14.1. How do I assemble the electric BBQ grill?

Answer: Follow these steps to assemble the grill:

1. Unpack all parts and check them against the parts list.
2. Assemble the base and make sure all screws are tight.
3. Attach the grill housing to the base.
4. Install the grease cup and make sure it is secure.
5. Attach side tables, if applicable.
6. Make sure the cooking grid and heating elements are properly installed.

#### 14.2.2. What should I do if the grill does not turn on?

Answer: If the grill does not turn on, check that the appliance is connected to a suitably earthed socket. Check the power cord for damage and check that the temperature controller is not set to OFF. If the problem persists, refer to the Troubleshooting section or contact customer service.

#### 14.3.3. How do I clean the grill?

Answer:

1. Turn the control knobs to OFF and unplug.
2. Clean the grill and grease cup with warm soapy water after each use.
3. For cast-iron grates, use warm water and a cloth. Do not use a dishwasher.
4. Clean plastic surfaces with warm soapy water, porcelain surfaces with a solution of baking soda and stainless steel surfaces with a mild detergent.

#### 14.4.4. What do the error codes Er1 and Er2 mean?

Answer:

- Er1: Indicates a problem with the temperature sensor. Check the sensor and replace it if necessary.
- Er2: Indicates that the temperature controller is not in the OFF position. Set the controls to OFF and restart the grill.

#### 14.5.5. What is the maximum temperature setting for the grill?

Answer: The temperature settings are marked MID and HI. Before heating for the first time, set the controller to HI and let the grill preheat for 3-5 minutes.

#### 14.6.6. Can I use charcoal or other fuels with this grill?

Answer: No, do not use charcoal or similar fuels with this electric BBQ grill. It is designed to be used on electricity only.

#### 14.7.7. How far should the grill be placed from walls and flammable materials?

Answer: Keep the grill at least 30 cm away from walls and 1.5 metres away from flammable materials. Make sure the grill is on a stable surface and away from edges or corners.

#### 14.8.8. How do I maintain and store the grill?

Answer:

1. Clean the grill thoroughly after each use.
2. Store the grill in a dry place, covered, and check for rust or damage before using it again.
3. For cast-iron grates: brush them with heat-resistant oil and fire them before first use.
4. Store the grill in a dry place, covered, and check for rust or damage before using it again.
5. For cast-iron grates: brush them with heat-resistant oil and fire them before first use.


Problem	Cause	Solution
Device does not switch on. Heating elements do not get hot.	The plug is not connected to a suitable socket. The socket has no power. The temperature controller is still in the 'OFF' position	Connect the plug to a suitable socket that matches the voltage and power consumption as those on the appliance's label. Try another suitable socket or ask a licensed electrician for help. Check that the temperature controller is set to a temperature between MI and HI.
Error code Er1	Temperature sensor not working properly.	Unplug, check if the temperature sensor cable is disconnected or damaged. Contact an electrician. If no cause can be found, the sensor may be faulty.
Error code Er2	At least one of the temperature controllers is not in the 'OFF' position when plugged in.	Unplug the power cord, turn both knobs to 'OFF', plug the power cord back in and turn it back on.


# NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING

## 1. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue-toestel! Er wacht u een hele nieuwe wereld om te ontdekken, of dat nu in de rust van de natuur of in de gonzende stad is. Word een grillmaster in onze #barbecue community en laat ons uw grillvaardigheden in de schijnwerpers zetten. Registreer uw Barbecue-toestel online en geniet van enkele fantastische voordelen:

- U krijgt toegang tot de volledige gebruikershandleiding zodat u uw toestel tot in het kleinste onderdeelje leert kennen.
- U krijgt van een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en geniet van een optimale garantieservice.
- We informeren u over productupdates en geven u tips, tricks en grillspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

 Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

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

Klaar voor een avontuur? Registreer je apparaat en sluit je aan bij de #barbecue community!


**REGISTREER HIER:**



## 2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen:

- Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden.
- Het tweede deel begint op pagina 21. Daarin vindt u diverse illustraties (explosietekeningen, montagetekeningen ...) van de toestellen die in deze handleiding beschreven zijn.


 Als er een illustratie is die overeenkomt met een specifieke instructie in de gids, wordt daarnaar verwezen met dit pictogram van een potlood.

## 3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 3.1. Algemene veiligheid

Lees voor gebruik alle instructies zorgvuldig door.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik, maar alleen voor privégebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 12 jaar.

 **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden.


 Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact zoals aangegeven op het specificatieplaatje en op een geaard stopcontact.
- Gebruik slechts één apparaat per stopcontact en gebruik alleen geaarde verlengsnoeren in veilige staat, met een doorsnede van de aarddraad van minimaal 1,0 mm<sup>2</sup> (capaciteit van minimaal 10A).

- Het wordt ten zeerste aanbevolen om stroom voor huishoudelijke apparaten alleen te leveren via een aardlekschakelaar (RCD), met een aardlekstroom van maximaal 30 mA. Raadpleeg uw elektricien voor meer informatie.
- Gebruik alleen het bij dit apparaat geleverde netsnoer.
- Als het snoer beschadigd is, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt (trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact) wanneer:
  - Het apparaat, de behuizing of het netsnoer beschadigd is.
  - Het apparaat zichtbare tekenen van beschadiging vertoont.
  - Er een storing wordt vermoed nadat het apparaat is gevallen of iets dergelijks.
- Schakel het apparaat uit bij de stroomaansluiting en trek de stekker uit het stopcontact:
- Bij storingen tijdens het gebruik.
- Voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat.
- Na gebruik
- Controleer het apparaat en het netsnoer regelmatig en stop het gebruik onmiddellijk door de stekker uit het stopcontact te trekken in geval van problemen met het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de afdeling reserveonderdelen of soortgelijke vakmensen om risico's te voorkomen.

### 3.2. Veiligheid bij gebruik

- Rol het netsnoer volledig af voor gebruik.
- Gebruik dit apparaat niet binnen het bereik van water, zoals een badkuip, gootsteen of andere recipiënten. Houd het apparaat ook op minstens 3 m afstand van een zwembad of vijver. Stel het apparaat nooit bloot aan regen, sneeuw of ander vocht.
- Plaats het netsnoer en de kabel zo dat onbedoeld aanraken of blijven haken onmogelijk is.
- Laat het verlengsnoer of het netsnoer nooit in contact komen met de hete grill.
- Controleer voor gebruik of het apparaat correct is gemonteerd.
- Houd de elektrische grill tijdens het gebruik minstens 30 cm verwijderd van een muur.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan gevaarlijk hoog oplopen wanneer het apparaat in gebruik is. Wees voorzichtig en houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

 **Waarschuwing!** De grill wordt zeer heet en blijft nog lang heet nadat hij is uitgeschakeld. Kijk uit voor brandwonden! Raak geen hete oppervlakken aan en wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat na gebruik.


- Gebruik de barbecue niet in de buurt van brandbare materialen.
- Pas op voor olieof vochtspatten tijdens het grillen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan staat of nog heet is.
- **Waarschuwing!** Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden met dit apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, zoals het gebruik van een apparaat in een huiselijke omgeving voor alledaagse en persoonlijke doeleinden
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels of andere woonomgevingen;
- bed & breakfast-omgevingen.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding. Elk ander gebruik dat niet wordt aanbevolen door de fabrikant kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel bij personen, mogelijk met de dood of blijvende invaliditeit tot gevolg.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor voedselbereiding.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact of met natte handen.
- Gebruik om veiligheidsredenen geen hulpstukken die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u hulpstukken verwijderd of het apparaat reinigt en opbergt.
- Het netsnoer moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd en de inlaat van het apparaat moet grondig worden gedroogd voordat het apparaat weer wordt gebruikt.
- Dompel de stekker van het netsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Dompel het apparaat nooit onder met het verwarmingselement.

Schakel het apparaat uit als u het niet gebruikt.

- Alleen professioneel en opgeleid personeel mag elektrische apparaten repareren.
- Reparaties door onervaren personeel leveren aanzienlijke gevaren op voor de gebruiker.
- Oververhitting voorkomen Om oververhitting te voorkomen, bedek dit apparaat niet met vaste of flexibele materialen, zoals aluminiumplaten, aluminiumfolie of andere hittebestendige materialen.
- Het gebruik van dergelijke voorwerpen of materialen op het grillrooster brengt de veiligheid van het product in gevaar en kan leiden tot ernstige schade aan het product.

### 3.3. Houd rekening met het volgende bij het kiezen van een locatie:

- Het apparaat kan alleen buitenshuis gebruikt worden.
- Let op dat u niet over het netsnoer struikelt.

 **VERPLAATS HET APPARAAT NIET ALS HET HEET IS.**  
Verwijder het netsnoer voordat u het verplaatst.


- Trek het netsnoer niet over scherpe randen. Zorg dat het netsnoer niet bekneld raakt (bijv. onder deuren, enz.).
- Vermijd elk contact met de hete oppervlakken van de BBQ.

### 3.4. Verklaring symbolen Symbols

 Veiligheidswaarschuwing

 2 personen nodig

 Grill is aan

 Middelhoge temperatuur  
MID


 Hoge temperatuur  
HI

 Warm oppervlak

**Er wordt geen garantie voor eventuele schade gegarandeerd wanneer het apparaat wordt gebruikt voor onbedoelde doeleinden en wanneer het onjuist of onprofessioneel wordt gebruikt. In dergelijke gevallen zijn garantieclaims ongeldig.**

## 4. GEBRUIKSKLAAR MAKEN VAN HET APPARAAT

Lees deze instructies zorgvuldig door. Ze geven u belangrijk advies over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van dit apparaat.

 Bewaar deze instructies en geef ze door aan andere gebruikers als de situatie zich daartoe voordoet.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt waarvoor het bedoeld is, in overeenstemming met deze instructies. Volg alle plaatselijke voorschriften op. Gooi de verpakking zorgvuldig weg.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en was de grillplaat.

Reinig de vetopvangbak en het grillrooster grondig.

### Belangrijk:

Droog alle onderdelen goed af. Dit geldt vooral voor het stopcontact (3). Dompel het netsnoer met de regelaar nooit onder in water. Verwarm de grill ongeveer 3-5 minuten op de maximale stand met het deksel op zijn plaats en zonder voedsel. Productieresten kunnen wat geur en rook veroorzaken wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt. Gebruik het apparaat om veiligheidsredenen buitenshuis.

## 5. MONTAGE-INSTRUCTIES


Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn voordat je met de montage begint. Volg deze stappen om je elektrische BBQ-grill correct te monteren:

1. Pak alle onderdelen uit en controleer ze aan de hand van de onderdelenlijst.
2. Zet het onderstel in elkaar en controleer of alle schroeven goed vastzitten.
3. Bevestig de roosterbehuizing aan de basis.

4. Installeer de vetopvangbak en controleer of deze goed vastzit.
5. Bevestig zijtafels, indien van toepassing.
6. Controleer of het rooster en de verwarmingselementen goed geïnstalleerd zijn.

## 6. BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Het apparaat aansluiten: Sluit het apparaat aan op een geaard elektriciteitsnet.
2. Voor de eerste keer voorverwarmen: Verwarm het apparaat voor de eerste keer ongeveer 20 minuten voor zonder voedsel. Hierdoor worden de interne onderdelen gereinigd en verdwijnt de geur van het kookrooster.
3. De temperatuurregelaars regelen de warmte-elementen. Het display toont de huidige temperatuur bij de temperatuursonde.
4. Koken: Plaats het voedsel op het grillrek. Pas de temperatuur naar behoefte aan met de temperatuurregelaars.
5. Uitschakelen: Zet na het koken de temperatuurregelaars op OFF en haal de stekker uit het stopcontact.

 Let op: zet het apparaat nooit langer dan 2 uur achter elkaar op de hoogste stand.

## 7. RECYCLAGE



Schakel een onbruikbaar apparaat onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en snijd het netsnoer door. Breng onbruikbare apparaten indien mogelijk naar een officieel afvalverzamelpunt. Veel gemeenten bieden minstens één keer per jaar een ophaaldienst aan voor grof vuil.

## 8. ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

### 8.1. Algemeen onderhoud

- Zet de bedieningsknoppen altijd op 'OFF' en trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Reinig het apparaat na elk gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op gepoedercoate oppervlaktes
- Vet gietijzeren roosters in met hittebestendige olie en brand ze voor het eerste gebruik. Na elk gebruik reinigen met warm water en een doek.
- De vetopvanglade kan in de vaatwasser gereinigd worden.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na het opstoken van de weerstanden en zorg ervoor dat de vetopvanglade altijd binnen is om overtollig water op te vangen.
- !! Let op: dit is een elektrisch apparaat. Gebruik geen overtollig water dat kan doordringen tot de kern van het apparaat. Giet nooit water op het apparaat, gebruik altijd een vochtige doek met een minimale hoeveelheid schoonmaakmiddel.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat de grill volledig afkoelen.
- Haal de temperatuurregelaar met het netsnoer (3) uit het stopcontact (2).
- Maak de grillplaat (2) en de olieopvangbak (4) schoon met water met afwasmiddel en een vochtige doek. Gebruik geen staalwol, borstels of schuurmiddelen om schade aan de coating van de grillplaat te voorkomen.
- Neem de houder van het apparaat (4) af met een vochtige doek.
- Vetspatten kunnen worden verwijderd met een mild schoonmaakmiddel.
- Let op: de grillplaat heeft een antiaanbaklaag. Maak geen krasen op deze coating tijdens het koken of schoonmaken.

 Tip: bescherm het apparaat tegen stof en vuil

 Tip: bescherm het apparaat tegen stof en vuil als het langere tijd niet gebruikt wordt.

 Droog bewaren.

## 8.2. Specifieke oppervlakken reinigen

### 8.2.1 Gietijzeren grillroosters:

- Vet gietijzeren grillroosters in met hittebestendige olie (arachideolie, frituurolie) en brand ze vervolgens in op de barbecue.
- Na een paar keer gebruik heeft zich voldoende patina gevormd en is inbranden niet meer nodig.
- Elke keer dat je ze gebruikt, verwarm je de grillroosters stevig zodat eventuele resten die eraan kleven gemakkelijker kunnen worden verwijderd. Nadat het is afgekoeld, verwijdert u de resten met een doek en warm water. Gebruik nooit afwasmiddel om de gietijzeren grillroosters schoon te maken.
- Om roestvorming na het schoonmaken te voorkomen, wrijf je de grillroosters in met hittebestendige olie.
- Gebruik geen staalwolsponzen, borstels of schuurmiddelen om de gietijzeren grillroosters schoon te maken om schade aan de coating en andere onderdelen te voorkomen.
- Plastic oppervlakken:
- Afwassen met warm zeepwater.
- Oppervlakken van roestvrij staal:
- Reinig met een mild schoonmaakmiddel en warm zeepwater en veeg in de richting van de geborstelde afwerking.

### 8.3. Het apparaat opbergen

- Reinig het apparaat grondig voordat u het opbergt. Dit voorkomt roestvorming.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, afgedekt met een deksel, en controleer het op roest of beschadigingen voordat u het weer gebruikt.

### 8.4. Corrosiepreventie

- Roestplekken schoonmaken en polijsten met staalwol of fijne schuurdoek. Bijwerken met hittebestendige verf.
- Breng nooit verf aan op inwendige oppervlakken. Roestplekken op inwendige oppervlakken kunnen worden gepolijst, gereinigd en lichtjes bedekt met plantaardige olie om verdere roestvorming te minimaliseren.
- Vermijd contact met chloor, zout of ijzer om roestvorming op roestvrijstalen onderdelen te voorkomen.



Tip: bescherm het toestel tegen stof en vuil als het langere tijd niet gebruikt wordt.

Om het toestel langer te laten meegaan, is het aan te raden om het af te dekken met een Barbecook-hoes. Registreer je toestel op [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) om na te gaan welke hoes bij jouw toestel past. Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor je het opbergt. Zo is er minder kans op roestvorming. Bewaar het op een droge plaats

## 9. TECHNISCHE INFORMATIE



Model	Spanning	Vermogen	IP code
E-luca	230V, 50/60Hz	2300W	IPX4

## 10. . KOKEN

- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur (voorverwarmen duurt ongeveer 3 minuten). Het voorverwarmen gaat sneller met het deksel op zijn plaats.
- Het temperatuurlampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.
- Plaats het te grillen voedsel op de grillplaat.

## 11. BEREIDINGSINSTRUCTIES & TIJDEN

- Hieronder vindt u de aanbevolen bereidingstijden. Afhankelijk van het gewicht en de grootte van het te grillen voedsel en of u met of zonder deksel grilt, zijn andere tijden vereist. Weersomstandigheden kunnen ook van invloed zijn op de bereidingstijden.
- Diegevroren voedsel moet volledig ontdooid zijn voor het grillen.
- Om de barbecue uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaars in de stand "OFF" en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Verbrandingsgevaar! Als de barbecue om wat voor reden dan ook verplaatst moet worden terwijl het apparaat nog heet is, houd hem dan altijd alleen vast aan de warmtegeïsoleerde handgrepen en verplaatst hem langzaam.

- Deze tabel geeft enkele tijdsindicaties voor het bereiden van je favoriete barbecuegerechten.
- De barbecue-tijd kan variëren afhankelijk van de persoonlijke smaak en de dikte van het vlees.

Voedsel dat gegrild wordt	Temperatuur-instelling	Kooktijd (min.)
Biefstuk / rundvlees	HIGH (HI)	10 - 15
Lam	HIGH (HI)	8 - 13
Kipdrumsticks	HIGH (HI)	15 - 20
Kotelet	HIGH (HI)	20 - 25
Kippen vleugels	HIGH (HI)	9 - 15
Varkenshaas	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 8
Volledige vis	HIGH (HI)	8 - 11
Spiesjes	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 9
Diverse worsten	MED - HIGH (MED - HI)	8 - 10
Groenten	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10
Ui	MED - HIGH (MED - HI)	10 - 15
Champignons	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10

### Vetbranden

- Je kunt vetbranden niet blussen door het deksel te sluiten. Houd een blusdeken of brandblusser in de buurt.
- Gebruik geen water op een vetbrand. Dit kan persoonlijk letsel veroorzaken. Zet bij een hardnekkige vetbrand de temperatuurregelaar onmiddellijk op 'OFF'.
- Als het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan er vetbrand ontstaan en kan het product beschadigd raken.
- Volg de instructies voor algemene reiniging van het apparaat en reinig de branders om vetbrand te voorkomen.
- De beste manier om vetbrand te voorkomen is het apparaat regelmatig te reinigen.

## 12. GARANTIE

### 12.1. gedekt

Uw apparaat heeft een beperkte garantie van 5 jaar vanaf de aankoopdatum. 2 jaar op de elektronica en 5 jaar op de onderdelen. Deze garantie dekt alle fabricagefouten op voorwaarde dat:

- U uw apparaat hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden in overeenstemming met de instructies in deze handleiding.
- Schade als gevolg van verkeerd gebruik, onjuiste montage of gebrekkig onderhoud wordt niet beschouwd als een fabricagefout.
- U kunt het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw apparaat overleggen. Dit serienummer bestaat uit 16 tekens (ELUCAXXXXXXXXXXXXXX). U vindt het:
  - op deze handleiding
  - op de verpakking van het apparaat
  - op de onderkant van het toestel
- De kwaliteitsafdeling van Barbecook controleert of de onderdelen defect zijn en of het defect is ontstaan bij normaal gebruik, correcte montage en goed onderhoud.

Indien aan één van deze voorwaarden niet voldaan is, kan je geen beroep doen op de garantie. In elk geval is de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

### 12.2. Niet gedekt

De volgende schade en defecten vallen niet onder de garantie:

- Normale slijtage (roest, vervorming, verkleuring, enz.) van onderdelen die direct zijn blootgesteld aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet beschouwd als fabricagefouten.

- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud, onjuiste opslag, onjuiste montage of wijzigingen aan voorgeassembleerde onderdelen.
- Schade als gevolg van verkeerd gebruik van het apparaat (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf, enz.)
- Alle gevolgschade als gevolg van nalatigheid of niet voorgeschreven gebruik van het apparaat
- Roest of verkleuring door invloeden van buitenaf, gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen, blootstelling aan chloor, enz. Deze schade wordt niet beschouwd als een fabricagefout.

### 13. RECYCLEREN

Schakel een onbruikbaar apparaat onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en snijd het netsnoer door. Breng onbruikbare apparaten indien mogelijk naar een officieel afvalverzamelpunt. Veel gemeenten bieden minstens één keer per jaar een ophaaldienst aan voor grof vuil.

- Schakel een onbruikbaar apparaat onmiddellijk uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact en knip het netsnoer door.
- - Breng onbruikbare apparaten indien mogelijk naar een officieel afvalverzamelpunt.
- Veel gemeenten bieden minstens één keer per jaar een grofvuilophaaldienst aan.
- Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op wieljes vereist dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) gescheiden wordt afgevoerd. Dergelijke apparatuur kan waardevolle maar gevaarlijke stoffen bevatten.
- U bent wettelijk verplicht om deze producten in te leveren bij een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van AEEA en u mag ze in geen geval als ongesorteerd afval weggooien. Op deze manier helpt u hulpbronnen te besparen en het milieu te beschermen.

### 14. PROBLEEM OPLOSSING

#### FAQ

#### 14.1. Hoe zet ik de elektrische BBQ-grill in elkaar?

Antwoord: Volg deze stappen om de grill in elkaar te zetten:

1. Pak alle onderdelen uit en controleer ze aan de hand van de onderdelenlijst.
2. Zet de basis in elkaar en controleer of alle schroeven vastzitten.
3. Bevestig de roosterbehuizing aan de basis.
4. Installeer de vetbeker en controleer of deze goed vastzit.
5. Bevestig zijtafels, indien van toepassing.
6. Controleer of het rooster en de verwarmingselementen goed geïnstalleerd zijn.

#### 14.2. Wat moet ik doen als de grill niet aangaat?

Antwoord: Als de grill niet aangaat, controleer dan of het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact. Controleer het netsnoer op beschadigingen en controleer of de temperatuurregelaar niet op OFF staat. Als het probleem aanhoudt, raadpleeg dan het hoofdstuk Problemen oplossen of neem contact op met de klantenservice.

#### 14.3. Hoe maak ik de grill schoon?

Antwoord:

1. Zet de bedieningsknoppen op OFF en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Maak het rooster en de vetbeker na elk gebruik schoon met warm zeepwater.
3. Gebruik voor gietijzeren roosters warm water en een doek. Gebruik geen vaatwasser.
4. Reinig plastic oppervlakken met warm zeepwater, porseleinen oppervlakken met een oplossing van zuiveringszout en roestvrijstalen oppervlakken met een mild afwasmiddel.

#### 14.4. Wat betekenen de foutcodes Er1 en Er2?

Antwoord:

- Er1: Geeft een probleem met de temperatuursensor aan. Controleer de sensor en vervang deze indien nodig.
- Er2: Geeft aan dat de temperatuurregelaar niet in de UIT-stand staat. Zet de regelaars op OFF en start de grill opnieuw.

#### 14.5. Wat is de maximale temperatuurinstelling voor de grill?

Antwoord: De temperatuurinstellingen zijn gemarkeerd met MID en HI.

Voor de eerste keer opwarmen, zet u de regelaar op HI en laat u de grill 3-5 minuten voorverwarmen.

#### 14.6. Kan ik houtskool of andere brandstoffen gebruiken met deze grill?

Antwoord: Nee, gebruik geen houtskool of soortgelijke brandstoffen met deze elektrische BBQ grill. Het is ontworpen om alleen op elektriciteit te worden gebruikt.

#### 14.7. Hoe ver moet de grill van muren en brandbare materialen worden geplaatst?

Antwoord: Houd de grill minstens 30 cm verwijderd van muren en 1,5 meter van brandbare materialen. Zorg ervoor dat de grill op een stabiele ondergrond staat en uit de buurt van randen of hoeken.

#### 14.8. Hoe onderhoud en bewaar ik de grill?

Antwoord:

1. Maak de grill na elk gebruik grondig schoon.
2. Bewaar de grill op een droge plaats, afgedekt, en controleer hem op roest of schade voordat u hem weer gebruikt.
3. Voor gietijzeren roosters: bestrijk ze met hittebestendige olie en brand ze voor het eerste gebruik.
4. Bewaar de grill op een droge plaats, afgedekt, en controleer hem op roest of beschadigingen voordat je hem opnieuw gebruikt.
5. Voor gietijzeren roosters: bestrijk ze met hittebestendige olie en brand ze voor het eerste gebruik.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Apparaat schakelt niet in.	De stekker is niet aangesloten op een geschikt stopcontact. Het stopcontact heeft geen stroom.	Connect the plug to a suitable socket that matches the voltage and power consumption as those on the appliance's label. Try another suitable socket or ask a licensed electrician for help. Check that the temperature controller is set to a temperature between MI and HI.
Foutcode Er1	Temperatuursensor werkt niet naar behoren.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of de kabel van de temperatuursensor losgekoppeld of beschadigd is. Neem contact op met een elektricien.
Foutcode Er2	Minstens één van de temperatuurregelaars	Unplug the power cord, turn both knobs to 'OFF', plug the power cord back in and turn it back on.


# FR - GEBRUIKERSHANDLEIDING


## 1. ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

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

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


**INSCRIVEZ-VOUS ICI :**



## 2. À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties :

- La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil.
- La seconde partie débute à la page 295. Elle inclut tous les types d'illustrations (vues éclatées, dessins d'assemblage ...) des appareils qui sont décrits dans ce mode d'emploi.


 S'il existe une illustration correspondant à une instruction spécifique dans le guide, vous y serez renvoyé par ce pictogramme représentant un crayon.

## 3. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 3.1. Sécurité générale

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage privé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 12 ans.

 **AVERTISSEMENT :** Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

 Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.


- Ne branchez l'appareil que dans une prise de courant comme indiqué sur la plaque signalétique et dans une prise de courant avec mise à la terre.
- N'utilisez qu'un seul appareil par prise et n'utilisez que des rallonges avec mise à la terre en bon état, dont la section du fil de

terre est d'au moins 1,0 mm<sup>2</sup> (capacité d'au moins 10 A).

- Il est fortement recommandé de n'alimenter un appareil domestique que par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), avec un courant de fuite à la terre ne dépassant pas 30mA. Consultez votre électricien pour plus de détails.
- Seul le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil doit être utilisé.
- Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé (débrancher immédiatement la fiche d'alimentation) dans les cas suivants :
  - L'appareil, le boîtier et le cordon d'alimentation sont endommagés.
  - L'appareil présente des signes visibles d'endommagement.
  - Un défaut est suspecté après une chute de l'appareil ou un incident de ce type.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez la fiche d'alimentation :
  - En cas de panne pendant le fonctionnement.
  - Avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil.
- Après utilisation
  - Vérifiez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation et arrêtez immédiatement l'utilisation en débranchant le cordon d'alimentation du réseau électrique en cas de problème avec l'appareil.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service des pièces détachées ou des professionnels similaires afin d'éviter tout risque.

### 3.2. Sécurité lors de l'utilisation

- Dérivez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, comme une baignoire, un évier ou d'autres récipients. De même, éloignez l'appareil d'au moins 3 m d'une piscine ou d'un étang. Ne l'exposez jamais à la pluie, à la neige ou à toute autre forme d'humidité.
- Placez le cordon d'alimentation et le câble de manière à éviter tout contact ou accrochage involontaire.
- Ne laissez jamais la rallonge ou le cordon d'alimentation entrer en contact avec le grill chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Pendant l'utilisation, le grill électrique doit être éloigné d'au moins 30 cm de tout mur.
- La température des surfaces accessibles peut être dangereusement élevée lorsque l'appareil est en marche. Soyez prudent et tenez-le éloigné des matériaux inflammables.


 **Attention !** Le grill devient très chaud et le reste longtemps après avoir été éteint. Attention aux brûlures ! Ne touchez pas les surfaces chaudes et faites attention lorsque vous manipulez l'appareil après l'avoir utilisé.

- N'utilisez pas le barbecue à proximité de matériaux combustibles.
- Faites attention aux éclaboussures d'huile ou d'humidité pendant la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
- Attention ! Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, telle que l'utilisation d'un appareil dans un environnement domestique pour des besoins quotidiens et personnels
- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels ou d'autres environnements résidentiels ;
- les chambres d'hôtes.
- N'utilisez cet appareil que de la manière décrite dans ce manuel.
  - Cet appareil ne doit être utilisé que pour la préparation des aliments.
- Ne jamais débrancher la fiche par le cordon d'alimentation ou avec des mains mouillées.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant.
- Éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher.
- Avant de retirer les accessoires, de nettoyer et de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Le cordon d'alimentation doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et l'entrée de l'appareil doit être soigneusement séchée avant de réutiliser l'appareil.

- Ne jamais immerger la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne jamais immerger l'appareil avec l'élément chauffant. L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les appareils électriques ne doivent être réparés que par du personnel professionnel et formé à cet effet.
- Les réparations effectuées par du personnel inexpérimenté représentent un danger considérable pour l'utilisateur.
- Éviter la surchauffe : Pour éviter toute surchauffe, ne recouvrez pas l'appareil de matériaux solides ou flexibles, tels que des feuilles d'aluminium ou d'autres matériaux résistants à la chaleur.
- L'utilisation de tels objets ou matériaux sur la grille du gril compromettrait la sécurité du produit et pourrait l'endommager gravement.

### 3.3. Veuillez tenir compte des points suivants lors du choix de l'emplacement :

- L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.
- Veillez à ne pas trébucher sur le cordon d'alimentation.

 **A NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL S'IL EST CHAUD.**  
Retirez le cordon d'alimentation avant de déplacer l'appareil.

- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des arêtes vives. Veillez à ne pas pincer le cordon d'alimentation (par exemple, sous les portes, etc.).
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes du barbecue.

### 3.4. Explication des symboles


#### Symboles

-  Avertissement de sécurité
-  2 personnes sont nécessaires
-  Gril allumé
-  Température moyenne
-  Température élevée
-  ATTENTION : surface chaude

**Si l'appareil est utilisé à des fins non prévues ou s'il est utilisé de manière incorrecte ou non professionnelle, aucune garantie n'est accordée pour d'éventuels dommages. Dans de tels cas, les droits à la garantie ne sont pas valables.**

## 4. PRÉPARATION DE L'APPAREIL EN VUE DE SON UTILISATION

Veillez lire attentivement ces instructions. Elles vous donnent des conseils importants sur l'utilisation, la sécurité et l'entretien de cet appareil.

 **Conservez ces instructions et transmettez-les à d'autres utilisateurs si la situation l'exige.**

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné, conformément à ces instructions. Respectez toutes les réglementations locales. Éliminez l'emballage avec soin.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et lavez la plaque du gril.

Nettoyez soigneusement le bac de récupération des graisses et la grille du gril.

#### Important :

Séchez soigneusement toutes les pièces. Ceci s'applique en particulier à la prise d'alimentation (3). Ne plongez jamais le cordon d'alimentation avec le régulateur dans l'eau. Faites chauffer le gril pendant environ 3 à 5 minutes au maximum avec le couvercle en place et sans aliments. Les résidus de fabrication peuvent provoquer des odeurs et de la fumée lors de la première utilisation de l'appareil. Pour des raisons de sécurité, utilisez l'appareil à l'extérieur lorsque vous l'utilisez.

## 5. INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE


Vérifiez que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage. Suivez les étapes suivantes pour assembler correctement votre barbecue électrique :

1. Déballez toutes les pièces et vérifiez-les par rapport à la liste des pièces.

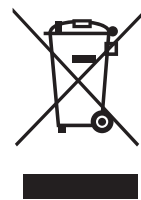
2. Assemblez la base et assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.
3. Fixer le boîtier de la grille à la base.
4. Installer le bac de récupération des graisses et s'assurer qu'il est bien serré.
5. Fixez les tables latérales, le cas échéant.
6. Assurez-vous que la grille de cuisson et les éléments chauffants sont correctement installés.

## 6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Raccordement de l'appareil : Branchez l'appareil sur un réseau électrique relié à la terre.
2. Préchauffage pour la première fois : Avant la première cuisson, préchauffez l'appareil pendant environ 20 minutes sans aliments. Cela permettra de nettoyer les pièces internes et de dissiper l'odeur de la grille de cuisson.
3. Les commandes de température régulent les éléments chauffants. L'écran affiche la température actuelle au niveau de la sonde de température.
4. Cuisson : Placez les aliments sur la grille du gril. Réglez la température selon vos besoins à l'aide des commandes de température.
5. Arrêt de l'appareil : Après la cuisson, réglez les commandes de température sur OFF et débranchez l'appareil.

 **Attention : ne mettez jamais l'appareil sur le réglage le plus élevé pendant plus de 2 heures consécutives.**

## 7. RECYCLAGE




Mettez immédiatement hors service un appareil inutilisable. Débranchez la prise de courant et coupez le cordon d'alimentation. Dans la mesure du possible, déposez les appareils inutilisables dans un centre officiel de collecte des déchets. De nombreuses autorités locales proposent des services d'enlèvement des gros déchets au moins une fois par an.

## 8. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### 8.1. Entretien général

- Mettez toujours les boutons de commande sur « OFF » et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Assurez-vous que l'appareil a suffisamment refroidi.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage caustiques sur les appareils à revêtement en poudre.
- Graisser les grilles en fonte avec de l'huile résistante à la chaleur et les cuire avant la première utilisation. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et un chiffon après chaque utilisation.
- Le bac de récupération des graisses peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Nettoyez la coque intérieure de l'appareil après avoir allumé les résistances et veillez à ce que le tiroir de récupération des graisses soit toujours à l'intérieur pour recueillir l'excès d'eau.
- !! Attention : il s'agit d'un appareil électrique. N'utilisez pas d'eau en excès qui pourrait pénétrer au cœur de l'appareil.
- l'appareil. Ne versez jamais d'eau sur l'appareil, utilisez toujours un chiffon humide avec une quantité minimale de produit de nettoyage.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez le gril refroidir complètement.
- Retirez le régulateur de température et le cordon d'alimentation (3) de la prise de l'appareil (2).
- Nettoyez la plaque du gril (2) et le bac de récupération de l'huile (4) avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et un chiffon humide. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier, de brosses ou de produits abrasifs pour éviter d'endommager le revêtement de la plaque du gril.
- Essuyez le support de l'appareil (4) avec un chiffon humide.
- Les éclaboussures de graisse peuvent être éliminées à l'aide d'un produit de nettoyage doux.
- Attention : la plaque du gril est recouverte d'un revêtement antiadhésif. Ne rayez pas ce revêtement lorsque vous cuisinez

ou nettoyez.

 Conseil : protégez l'appareil de la poussière et de la saleté s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

 Conservez l'appareil dans un endroit sec.

## 8.2. Nettoyage de surfaces spécifiques

### 8.2.1 Grilles de cuisson en fonte :


- Graissez les grilles de cuisson en fonte avec de l'huile résistant à la chaleur (huile d'arachide, huile de friture) et brûlez-les sur le barbecue.
- Après quelques utilisations, une patine suffisante s'est formée et il n'est plus nécessaire de les brûler.
- À chaque utilisation, chauffez vivement les grilles du barbecue pour que les résidus qui y adhèrent s'enlèvent plus facilement. Après refroidissement, éliminez les résidus à l'aide d'un chiffon et d'eau tiède. N'utilisez jamais de liquide vaisselle pour nettoyer les grilles en fonte.
- Pour éviter la rouille après le nettoyage, frottez les grilles de cuisson avec de l'huile résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas d'éponges en laine d'acier, de brosses ou de produits abrasifs pour nettoyer les grilles en fonte afin d'éviter d'endommager le revêtement et les autres parties.
- Surfaces en plastique :
  - Laver à l'eau chaude savonneuse.
- Surfaces en acier inoxydable :
  - Nettoyer avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse et essuyer dans le sens de la finition brossée.

### 8.3. Rangement de l'appareil

- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de le ranger. Vous éviterez ainsi la formation de rouille.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, recouvert d'une housse, et vérifiez qu'il n'est pas rouillé ou endommagé avant de le réutiliser.

### 8.4. Prévention de la corrosion

- Nettoyez et polissez les taches de rouille avec de la laine d'acier ou un chiffon de ponçage fin. Retouchez-les avec une peinture résistante à la chaleur.
- Ne jamais appliquer de peinture sur les surfaces intérieures. Les taches de rouille sur les surfaces intérieures peuvent être polies, nettoyées et légèrement enduites d'huile végétale afin de minimiser la formation de rouille.
- Pour éviter la formation de rouille sur les composants en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer.

 Conseil : protégez l'appareil de la poussière et de la saleté s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, il est recommandé de le recouvrir d'une housse Barbecue. Enregistrez votre appareil sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) pour vérifier quelle housse convient à votre appareil. Veillez à ce que l'appareil soit complètement sec avant de le ranger. Cela permet de réduire le risque de formation de rouille. Conservez l'appareil dans un endroit sec.

## 9. INFORMATIONS TECHNIQUES



Modèle	Tension	Puissance	IP code
E-luca	230V, 50/60Hz	2300W	IPX4

## 10. CUISSON

- Branchez l'appareil sur le réseau électrique.
- Réglez le régulateur de température sur la température souhaitée (le préchauffage dure environ 3 minutes). Le préchauffage est plus rapide lorsque le couvercle est en place.
- Le voyant de température s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.
- Placez les aliments à griller sur la plaque du grill.

## 11. INSTRUCTIONS ET DURÉES DE PRÉPARATION

- Vous trouverez ci-dessous les temps de cuisson recommandés. Les temps varient en fonction du poids et de la taille des aliments à griller et selon que vous grillez avec ou sans couvercle. Les conditions météorologiques peuvent également influencer sur les temps de cuisson.
- Les aliments surgelés doivent être complètement décongelés avant d'être grillés.

- Pour éteindre le barbecue, placez les commandes de température sur la position « OFF » et débranchez le cordon d'alimentation.
- Risque de brûlure ! Si, pour une raison quelconque, le barbecue doit être déplacé alors que l'appareil est encore chaud, tenez-le toujours uniquement par les poignées calorifugées et déplacez-le lentement.
- Ce tableau donne quelques indications de temps pour la préparation de vos plats préférés au barbecue.
- Le temps de cuisson au barbecue peut varier en fonction des goûts personnels et de l'épaisseur de la viande.

Aliments à griller	Température	Temps de cuisson (min.)
Steak/bœuf	HIGH (HI)	10 - 15
Agneau	HIGH (HI)	8 - 13
Pilons de poulet	HIGH (HI)	15 - 20
Côtelettes	HIGH (HI)	20 - 25
Ailes de poulet	HIGH (HI)	9 - 15
Filet de porc	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 8
Poisson entier	HIGH (HI)	8 - 11
Brochettes	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 9
Saucisses diverses	MED - HIGH (MED - HI)	8 - 10
Légumes	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10
Oignon	MED - HIGH (MED - HI)	10 - 15
Champignons	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10

## FEUX DE GRAISSE

- Il n'est pas possible d'éteindre un feu de graisse en fermant le couvercle. Gardez une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Cela peut provoquer des blessures. Si un feu de graisse persiste, mettez immédiatement le régulateur de température sur « OFF ».
- Si l'appareil n'est pas nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire et endommager le produit.
- Suivez les instructions pour le nettoyage général de l'appareil et nettoyez les brûleurs pour éviter les feux de graisse.
- Le meilleur moyen de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.

## 12. GARANTIE

### 12.1. Couvert

Votre appareil bénéficie d'une garantie limitée à 5 ans à compter de la date d'achat. 2 ans sur l'électronique et 5 ans sur les pièces. Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication à condition que :

- Vous avez utilisé, assemblé et entretenu votre appareil conformément aux instructions de ce manuel.
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un montage incorrect ou d'un entretien défectueux ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter la preuve d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Ce numéro de série se compose de 16 caractères (ELUCAXXXXXXXXXXX). Vous le trouverez
  - sur ce manuel
  - sur l'emballage de l'appareil
  - sur le dessous de l'appareil
- Le service qualité de Barbecue vérifiera si les pièces sont défectueuses et si le défaut est survenu dans le cadre d'une utilisation normale, d'un montage correct et d'un entretien adéquat.

Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, vous ne pouvez pas bénéficier de la garantie. Dans tous les cas, la garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

## 12.2. Non couverts

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

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration, etc.) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Ces pièces doivent être remplacées de temps à autre.
- Les irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tout dommage causé par un mauvais entretien, un stockage incorrect, un montage incorrect ou des modifications apportées à des pièces prémontées.
- Tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce manuel, utilisation à des fins commerciales, utilisation comme brasero, etc.)
- Les dommages consécutifs à la négligence ou à l'utilisation non conforme de l'appareil.
- Rouille ou décoloration due à des influences extérieures, à l'utilisation de produits de nettoyage agressifs, à l'exposition au chlore, etc. Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

## 13. RECYCLAGE

Mettez immédiatement hors service un appareil inutilisable. Débranchez la prise de courant et coupez le cordon d'alimentation. Dans la mesure du possible, déposez les appareils inutilisables dans un centre officiel de collecte des déchets. De nombreuses autorités locales proposent des services d'enlèvement des gros déchets au moins une fois par an.

- Éteignez immédiatement un appareil hors d'usage. Retirez la fiche d'alimentation et coupez le câble d'alimentation.
- Si possible, apportez les appareils inutilisables à un point de collecte officiel.
- De nombreuses communes proposent des services d'élimination des déchets encombrants au moins une fois par an.
- Le symbole de la poubelle barrée indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) doivent être éliminés séparément. Ces équipements peuvent contenir des substances précieuses mais dangereuses.
- Vous êtes légalement tenu de rapporter ces produits à un point de collecte désigné pour le recyclage des DEEE et ne devez en aucun cas les jeter comme des déchets non triés. en aucun cas les jeter comme des déchets municipaux non triés. Vous contribuerez ainsi à économiser les ressources et à protéger l'environnement.

## 14. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

### 14.1. Comment assembler le barbecue électrique ?

Réponse : Suivez les étapes suivantes pour assembler le barbecue :

1. Déballez toutes les pièces et vérifiez-les par rapport à la liste des pièces.
2. Assemblez la base et assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.
3. Fixer le boîtier de la grille à la base.
4. Installer le bac à graisse et s'assurer qu'il est bien fixé.
5. Fixez les tables latérales, le cas échéant.
6. Assurez-vous que la grille de cuisson et les éléments chauffants sont correctement installés.

### 14.2. Que dois-je faire si le grill ne s'allume pas ?

Réponse : Si le grill ne s'allume pas, vérifiez que l'appareil est branché sur une prise de courant correctement mise à la terre. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et que le régulateur de température n'est pas réglé sur OFF. Si le problème persiste, reportez-vous à la section Dépannage ou contactez le service clientèle.

### 14.3. Comment nettoyer le grill ?

Réponse :

1. Tournez les boutons de commande sur OFF et débranchez l'appareil.
2. Nettoyez le grill et le bac à graisse avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
3. Pour les grilles en fonte, utilisez de l'eau chaude et un chiffon. Ne pas utiliser de lave-vaisselle.
4. Nettoyez les surfaces en plastique avec de l'eau chaude savonneuse, les surfaces en porcelaine avec une solution de bicarbonate de soude et les surfaces en acier inoxydable avec un détergent doux.

### 14.4. Que signifient les codes d'erreur Er1 et Er2 ?

Réponse :

- Er1 : Indique un problème avec le capteur de température. Vérifiez le capteur et remplacez-le si nécessaire.
- Er2 : Indique que le régulateur de température n'est pas en position OFF. Réglez les commandes sur OFF et redémarrez le grill.

### 14.5. Quelle est la température maximale du grill ?

Réponse : Les réglages de température sont indiqués par MID et HI. Avant de chauffer pour la première fois, réglez le régulateur sur HI et laissez le grill préchauffer pendant 3 à 5 minutes.

### 14.6. Puis-je utiliser du charbon de bois ou d'autres combustibles avec ce grill ?

Réponse : Non, n'utilisez pas de charbon de bois ou d'autres combustibles avec ce barbecue électrique. Il est conçu pour être utilisé uniquement avec de l'électricité.

### 14.7. À quelle distance des murs et des matériaux inflammables le barbecue doit-il être placé ?

Réponse : Le grill doit être placé à au moins 30 cm des murs et à 1,5 mètre des matériaux inflammables. Veillez à ce que le grill soit placé sur une surface stable et à l'écart des arêtes et des coins.

### 14.8. Comment entretenir et ranger le grill ?

Réponse :

1. Nettoyez soigneusement le grill après chaque utilisation.
2. Rangez le grill dans un endroit sec, couvert, et vérifiez qu'il n'est pas rouillé ou endommagé avant de l'utiliser à nouveau.
3. Pour les grilles en fonte : badigeonnez-les d'huile résistante à la chaleur et mettez-les au feu avant la première utilisation.
4. Rangez le grill dans un endroit sec, couvert, et vérifiez qu'il n'est pas rouillé ou endommagé avant de l'utiliser à nouveau.
5. Pour les grills en fonte : badigeonnez-les d'huile résistante à la chaleur et mettez-les au feu avant la première utilisation.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas. Les éléments chauffants ne chauffent pas	La fiche n'est pas branchée sur une prise appropriée. La prise n'est pas alimentée.  Le régulateur de température est toujours sur « OFF ».	Brancher la fiche sur une prise de courant appropriée dont la tension et la consommation électrique correspondent à celles indiquées sur l'étiquette de l'appareil. Essayez une autre prise appropriée ou demandez l'aide d'un électricien agréé. Vérifiez que le régulateur de température est réglé sur une température entre MI et HI.
Code d'erreur Er1	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement.	Débrancher, vérifier si le câble du capteur de température est déconnecté ou endommagé. Contactez un électricien. Si aucune cause ne peut être trouvée, le capteur peut être défectueux.
Code d'erreur Er2	Au moins un des régulateurs de température n'est pas en position « OFF » lorsqu'il est branché.	Débranchez le cordon d'alimentation, tournez les deux boutons sur « OFF », rebranchez le cordon d'alimentation et remettez-le en marche.


# DE - GEBRUIKERSHANDLEIDING

## 1. REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

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

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

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

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

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

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


**HIER ANMELDEN:**



## 2. INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen:

- Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts.
- Der zweite Teil beginnt auf Seite 295. Er umfasst verschiedene Zeichnungen (Explosionsansichten, Montagezeichnungen ...) der Gerät, die in diesem Handbuch beschrieben sind.

 Wenn es eine Abbildung gibt, die einer bestimmten Anweisung im Leitfaden entspricht, werden Sie mit diesem Piktogramm eines Bleistifts darauf hingewiesen.

## 3. WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 3.1. Allgemeine Sicherheit


Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

- Schließen Sie das Gerät nur an die auf dem Typenschild angegebene Steckdose und nur an eine geerdete Steckdose an.
- Verwenden Sie nur ein Gerät pro Steckdose und nur geerdete Verlängerungskabel in sicherem Zustand, mit einem Querschnitt des Erdungsdrahtes von mindestens 1,0 mm<sup>2</sup> (Kapazität von mindestens 10A)
- Es wird dringend empfohlen, alle Haushaltsgeräte nur über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) zu versorgen, dessen Ableitstrom 30 mA nicht überschreitet. Wenden Sie sich für Einzelheiten an Ihren Elektriker.
- Verwenden Sie nur das mit diesem Gerät gelieferte Netzkabel.
- Das Netzkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden; wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden (ziehen Sie sofort den Netzstecker), wenn:
  - Das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist.
  - das Gerät sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist.
  - ein Fehler vermutet wird, nachdem das Gerät heruntergefallen ist oder ähnliches.
- Schalten Sie das Gerät am Netzanschluss aus und ziehen Sie den Netzstecker:
- Im Falle von Störungen während des Betriebs.

- Vor der Reinigung oder dem Transport des Geräts.
- Nach dem Gebrauch
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig und unterbrechen Sie den Betrieb sofort, indem Sie das Netzkabel vom Stromnetz trennen, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, die Ersatzteilabteilung oder ähnliche Fachleute ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

### 3.2. Sicherheit im Gebrauch


- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, z. B. in einer Badewanne, einem Waschbecken oder anderen Behältern. Halten Sie das Gerät außerdem mindestens 3 m von einem Schwimmbecken oder Teich entfernt. Setzen Sie es niemals Regen, Schnee oder anderer Feuchtigkeit aus.
- Verlegen Sie das Netzkabel und das Kabel so, dass ein versehentliches Berühren oder Einklemmen ausgeschlossen ist.
- Lassen Sie das Verlängerungskabel oder das Netzkabel niemals mit dem heißen Grill in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengesetzt ist.
- Halten Sie den Elektrogrill während des Gebrauchs mindestens 30 cm von einer Wand entfernt.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann gefährlich hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig und halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.

 **Achtung!** Der Grill wird sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch lange heiß. Achten Sie auf Verbrennungen! Berühren Sie keine heißen Oberflächen und seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät nach dem Gebrauch benutzen.

- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Achten Sie beim Grillen auf ölige oder feuchte Spritzer.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Achtung! Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im häuslichen Bereich vorgesehen, z. B. für die Verwendung eines Geräts in einer häuslichen Umgebung für alltägliche und persönliche Zwecke
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnumgebungen;
- in Hotels und Pensionen.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung, die nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen von Personen führen, die den Tod oder eine dauerhafte Behinderung zur Folge haben können.
- Dieses Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen heraus.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Zubehörteile entfernen oder das Gerät reinigen und lagern.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie das Gerät reinigen, und trocknen Sie die Einlassöffnung des Geräts gründlich ab, bevor Sie es wieder benutzen.
- Tauchen Sie den Stecker des Netzkabels niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Tauchen Sie das Gerät niemals mit dem Heizelement unter. Das Gerät sollte ausgeschaltet werden, wenn es nicht benutzt wird.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Reparaturen durch unerfahrenes Personal bergen erhebliche Gefahren für den Benutzer.
- Vermeiden von Überhitzung: Um Überhitzung zu vermeiden, decken Sie das Gerät nicht mit festen oder flexiblen Materialien wie Aluminiumblech, Aluminiumfolie oder anderen hitzebeständigen Materialien ab.
- Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf dem Grillrost würde die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und könnte zu schweren Schäden am Gerät führen.

### 3.3. Bitte beachten Sie bei der Wahl des Aufstellungsortes die folgenden Hinweise:

- Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht über das Netzkabel stolpern.

 NICHT UMZIEHEB, WENN ES HEISS IST. Ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie das Gerät bewegen.

- Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird (z. B. unter Türen usw.).
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den heißen Oberflächen des Grills.

### 3.4. Erklärung der Symbole

#### Symbole



Sicherheitswarnung



2 Personen erforderlich



Grill an



Mittlere Temperatur



Hohe Temperatur



VORSICHT: heiße Oberfläche

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, unsachgemäßer oder unfachmännischer Bedienung des Gerätes wird keine Garantie für eventuelle Schäden übernommen. In solchen Fällen erlischt jeglicher Garantieanspruch.

## 4. VORBEREITUNG DES GERÄTES FÜR DEN GEBRAUCH

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Sie gibt Ihnen wichtige Hinweise zum Gebrauch, zur Sicherheit und zur Wartung des Geräts.

 Bewahren Sie diese Anleitung auf und geben Sie sie gegebenenfalls an andere Benutzer weiter.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck in Übereinstimmung mit dieser Anleitung verwendet werden. Beachten Sie alle örtlichen Vorschriften. Entsorgen Sie die Verpackung mit Bedacht. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle Verpackungsmaterialien und waschen Sie die Grillplatte. Reinigen Sie die Fettauffangschale und den Grillrost gründlich.

#### Wichtig!

Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Dies gilt insbesondere für die Netzanschlussbuchse (3). Tauchen Sie das Netzkabel mit dem Regler niemals in Wasser ein. Erhitzen Sie den Grill bei aufgesetztem Deckel und ohne Lebensmittel ca. 3-5 Minuten lang auf der höchsten Stufe. Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, können Herstellungsrückstände einen leichten Geruch und Rauch verursachen. Benutzen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen im Freien, wenn Sie es verwenden.

## 5. MONTAGEANLEITUNG

Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind, bevor Sie mit dem Zusammenbau beginnen. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um Ihren elektrischen BBQ-Grill korrekt zusammenzubauen:

1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie sie anhand der Teilleiste.
2. Bauen Sie den Sockel zusammen und stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
3. Bringen Sie das Grillgehäuse am Sockel an.
4. Bringen Sie die Fettauffangschale an und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt.
5. Bringen Sie die Seitentische an, falls vorhanden.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Kochrost und die Heizelemente richtig installiert sind.

## 6. BETRIEBSANLEITUNG

1. Anschließen des Geräts: Schließen Sie das Gerät an ein geerdetes Stromnetz an.
2. Erstmaliges Vorheizen: Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Kochen etwa 20 Minuten lang ohne Lebensmittel vor. Dadurch werden die Innenteile in Betrieb genommen und der Geruch des Kochrostes verflüchtigt.
3. Die Temperaturregler regulieren die Heizelemente. Auf dem Display wird die aktuelle Temperatur am Temperaturfühler angezeigt.
4. Garen: Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost. Stellen Sie die Temperatur nach Bedarf mit den Temperaturreglern ein.
5. Ausschalten: Stellen Sie nach dem Garen die Temperaturregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.



Achtung: Schalten Sie das Gerät nie länger als 2 Stunden hintereinander auf die höchste Stufe.

## 7. RECYCLING



Schalten Sie ein unbrauchbares Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das Netzkabel ab. Bringen Sie unbrauchbare Geräte nach Möglichkeit zu einer offiziellen Müllsammelstelle. Viele Gemeinden bieten mindestens einmal im Jahr einen Abholdienst für Großabfälle an.

## 8. WARTUNG DES GERÄTES

### 8.1. Allgemeine Wartung

- Drehen Sie die Bedienknöpfe immer auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf pulverbeschichteten Oberflächen.
- Fetten Sie gusseiserne Roste mit hitzebeständigem Öl ein und zünden Sie sie vor dem ersten Gebrauch an. Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem Tuch reinigen.
- Die Fettauffangschale kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Innenschale des Geräts nach dem Aufdrehen der Widerstände und achten Sie darauf, dass die Fettauffangschale immer im Inneren ist, um überschüssiges Wasser aufzufangen.
- !! Achtung: Dies ist ein elektrisches Gerät. Bitte verwenden Sie kein überschüssiges Wasser, das in das Innere des Geräts eindringen kann.
- Geräts eindringen kann. Gießen Sie niemals Wasser auf das Gerät, sondern verwenden Sie immer ein feuchtes Tuch mit einer minimalen Menge eines Reinigungsmittels.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
- Ziehen Sie den Temperaturregler mit dem Netzkabel (3) aus der Gerätesteckdose (2).
- Reinigen Sie die Grillplatte (2) und die Ölabtropfschale (4) mit Wasser mit Spülmittel und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Bürsten oder Scheuermittel, um die Beschichtung der Grillplatte nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie den Geräteträger (4) mit einem feuchten Tuch ab.
- Fettspritzer können mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bitte beachten Sie: Die Grillplatte ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Diese Beschichtung darf beim Kochen und Reinigen nicht zerkratzt werden.



Tipp: Schützen Sie das Gerät vor Staub und Schmutz vor Staub und Schmutz schützen, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird..



Lagern Sie es an einem trockenen Ort.

## 8.2. Reinigung bestimmter Oberflächen

### 8.2.1 Gusseiserne Grillroste:

- Fetten Sie gusseiserne Grillroste mit hitzebeständigem Öl (Erdnussöl, Frittieröl) ein und brennen Sie sie dann auf dem Grill ein.
- Nach einigen Einsätzen hat sich eine ausreichende Patina gebildet, so dass ein weiteres Einbrennen nicht mehr erforderlich ist.
- Erhitzen Sie die Grillroste bei jedem Gebrauch kräftig, damit sich eventuell anhaftende Rückstände leichter entfernen lassen. Nach dem Erkalten entfernen Sie die Rückstände mit einem Tuch und warmem Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen der gusseisernen Grillroste niemals Spülmittel.
- Um Rost nach der Reinigung zu vermeiden, reiben Sie die Grillroste mit hitzebeständigem Öl ein.
- Verwenden Sie zur Reinigung der gusseisernen Grillroste keine Stahlwollschwämme, Bürsten oder Scheuermittel, um die Beschichtung und andere Teile nicht zu beschädigen.
- Kunststoffoberflächen:
- Mit warmer Seifenlauge abwaschen.
- Oberflächen aus rostfreiem Stahl:
- Mit einem milden Reinigungsmittel und warmer Seifenlauge reinigen und in Richtung der gebürsteten Oberfläche wischen.

### 8.3. Aufbewahrung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es einlagern. Dadurch wird die Bildung von Rost verhindert.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort mit einer Abdeckung auf und überprüfen Sie es auf Rost oder Schäden, bevor Sie es wieder benutzen.

### 8.4. Korrosionsschutz

- Reinigen und polieren Sie Roststellen mit Stahlwolle oder einem feinen Schmirgelleinen. Mit hitzebeständiger Farbe ausbessern.
- Tragen Sie niemals Farbe auf Innenflächen auf. Roststellen auf Innenflächen können poliert, gereinigt und leicht mit Pflanzenöl bestrichen werden, um weiteres Rosten zu minimieren.
- Um Rostbildung an Edelstahlteilen zu verhindern, vermeiden Sie jeden Kontakt mit Chlor, Salz oder Eisen.



Tip: Schützen Sie das Gerät vor Staub und Schmutz, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, empfiehlt es sich, es mit einer Barbecue-Abdeckung zu versehen. Registrieren Sie Ihr Gerät unter [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com), um zu prüfen, welche Abdeckung zu Ihrem Gerät passt. Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es einlagern. Dadurch wird die Gefahr der Rostbildung verringert. Lagern Sie es an einem trockenen Ort.

## 9. TECHNICAL INFORMATION



Modell	Spannung	Leistung	IP code
E-luca	230V, 50/60Hz	2300W	IPX4

## 10. GAREN

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein (das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten). Mit aufgesetztem Deckel geht das Vorheizen schneller.
- Die Temperaturkontrollleuchte schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte.

## 11. ZUBEREITUNGSHINWEISE UND -ZEITEN

- Nachstehend finden Sie die empfohlenen Garzeiten. Je nach Gewicht und Größe des Grillguts und je nachdem, ob Sie mit oder ohne Grilldeckel grillen, sind unterschiedliche Zeiten erforderlich. Auch die Wetterbedingungen können die Garzeiten beeinflussen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel sollten vor dem Grillen vollständig aufgetaut werden.
- Um den Grill auszuschalten, drehen Sie die Temperaturregler auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Verbrennungsgefahr! Wenn der Grill aus irgendeinem Grund bewegt werden muss, während das Gerät noch heiß ist, halten Sie ihn immer nur an den wärmeisolierten Griffen und bewegen Sie ihn langsam.
- In dieser Tabelle finden Sie einige Zeitangaben für die Zuberei-

tung Ihrer Lieblingsgrillgerichte.

- Die Grillzeit kann je nach persönlichem Geschmack und Dicke des Fleisches variieren.

Te grillen voedsel	Einstellung der Temperatur	Kochzeit (min.)
Steak/Rindfleisch	HIGH (HI)	10 - 15
Lamm	HIGH (HI)	8 - 13
Hähnchenkeulen	HIGH (HI)	15 - 20
Koteletts	HIGH (HI)	20 - 25
Hähnchenflügel	HIGH (HI)	9 - 15
Schweinefilet	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 8
Ganzer Fisch	HIGH (HI)	8 - 11
Spieße	MED - HIGH (MED - HI)	7 - 9
Verschiedene Würste	MED - HIGH (MED - HI)	8 - 10
Gemüse	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10
Zwiebeln	MED - HIGH (MED - HI)	10 - 15
Pilze	MED - HIGH (MED - HI)	5 - 10

## FETTBRÄNDE

- Sie können Fettbrände nicht durch Schließen des Deckels löschen. Halten Sie eine Löschdecke oder einen Feuerlöscher in der Nähe.
- Verwenden Sie kein Wasser auf einen Fettbrand. Dies kann zu Personenschäden führen. Bei einem anhaltenden Fettbrand schalten Sie den Temperaturregler sofort auf „OFF“.
- Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann ein Fettbrand entstehen und das Gerät beschädigen.
- Befolgen Sie die Anweisungen zur allgemeinen Reinigung des Geräts und reinigen Sie die Brenner, um Fettbrände zu vermeiden.
- Die beste Vorbeugung gegen Fettbrände ist die regelmäßige Reinigung des Geräts.

## 12. GARANTIE

### 12.1. Abgedeckt

Für Ihr Gerät gilt eine begrenzte Garantie von 5 Jahren ab dem Kaufdatum. 2 Jahre auf die Elektronik und 5 Jahre auf die Teile. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt, dass:

- Sie haben Ihr Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch benutzt, zusammengebaut und gewartet.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Montage oder fehlerhafte Wartung entstehen, gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer besteht aus 16 Zeichen (ELUCAXXXXXXXXXXXXXXXXXX). Sie finden sie:
- auf dieser Bedienungsanleitung
- auf der Verpackung des Geräts
- auf der Unterseite des Geräts
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und ob der Defekt bei normalem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Wartung aufgetreten ist.

Wenn eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, können Sie die Garantie nicht in Anspruch nehmen. In jedem Fall ist die Garantie auf die Reparatur oder den Ersatz der defekten Teile beschränkt.

### 12.2. Nicht abgedeckt

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

- Normaler Verschleiß (Rost, Verformung, Verfärbung usw.) von Teilen, die direkt dem Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die durch den Herstellungsprozess bedingt sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als

- Herstellungsfehler betrachtet.
- Schäden, die durch schlechte Wartung, unsachgemäße Lagerung, falschen Zusammenbau oder Änderungen an vormontierten Teilen verursacht wurden.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstanden sind (nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, für kommerzielle Zwecke verwendet, als Kocher verwendet usw.).
- Jegliche Folgeschäden aufgrund von Fahrlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Geräts.
- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Chloreinwirkung usw. Diese Schäden gelten nicht als Herstellungsfehler.

### 13. RECYCLING

Schalten Sie ein unbrauchbares Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das Netzkabel ab. Bringen Sie unbrauchbare Geräte nach Möglichkeit zu einer offiziellen Müllsammelstelle. Viele Gemeinden bieten mindestens einmal im Jahr einen Abfuhrdienst für Großabfälle an.

- Schalten Sie ein unbrauchbares Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das Netzkabel durch.
- Bringen Sie unbrauchbare Geräte, wenn möglich, zu einer offiziellen Sammelstelle.
- Viele Kommunen bieten mindestens einmal im Jahr eine Sperrmüllabfuhr an.
- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) getrennt entsorgt werden müssen. Solche Geräte können wertvolle, aber gefährliche Stoffe enthalten.
- Sie sind gesetzlich verpflichtet, diese Geräte bei einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abzugeben und dürfen auf keinen Fall als unsortierter Abfall oder als unsortierter Siedlungsabfall entsorgt werden. Auf diese Weise können Sie dazu beitragen, Ressourcen zu sparen und die Umwelt zu schützen.

### 14. PROBLEMLÖSUNG

#### FAQ

#### 14.1. Wie baue ich den elektrischen BBQ-Grill zusammen?

Antwort: Folgen Sie diesen Schritten, um den Grill zusammenzubauen:

1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie sie anhand der Teilleiste.
2. Bauen Sie den Sockel zusammen und stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
3. Bringen Sie das Grillgehäuse am Sockel an.
4. Bringen Sie die Fettpfanne an und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzt.
5. Bringen Sie die Seitentische an, falls vorhanden.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Kochrost und die Heizelemente richtig installiert sind.

#### 14.2. Was muss ich tun, wenn sich der Grill nicht einschalten lässt?

Antwort: Wenn sich der Grill nicht einschalten lässt, überprüfen Sie, ob das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden und stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler nicht auf OFF steht. Wenn das Problem weiterhin besteht, lesen Sie den Abschnitt Fehlerbehebung oder wenden Sie sich an den Kundendienst.

#### 14.3. Wie reinige ich den Grill?

Antwort:

1. Drehen Sie die Drehknöpfe auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Reinigen Sie den Grill und die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch mit warmer Seifenlauge.
3. Verwenden Sie für gusseiserne Grillroste warmes Wasser und ein Tuch. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler.
4. Reinigen Sie Kunststoffflächen mit warmem Seifenwasser, Porzellanflächen mit einer Natronlösung und Edelstahlflächen mit einem milden Reinigungsmittel.

#### 14.4. Was bedeuten die Fehlercodes Er1 und Er2?

Antwort:

- Er1: Zeigt ein Problem mit dem Temperatursensor an. Überprüfen Sie den Sensor und tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus.

- Er2: Zeigt an, dass sich der Temperaturregler nicht in der Position OFF befindet. Stellen Sie die Regler auf OFF und starten Sie den Grill neu.

#### 14.5. Was ist die maximale Temperatureinstellung für den Grill?

Antwort: Die Temperatureinstellungen sind mit MID und HI gekennzeichnet. Stellen Sie den Regler vor dem ersten Aufheizen auf HI und lassen Sie den Grill 3-5 Minuten lang vorheizen.

#### 14.6. Kann ich Holzkohle oder andere Brennstoffe mit diesem Grill verwenden?

Antwort: Nein: Nein, verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem elektrischen BBQ-Grill. Er ist ausschließlich für den Betrieb mit Strom ausgelegt.

#### 14.7. Wie weit sollte der Grill von Wänden und brennbaren Materialien entfernt aufgestellt werden?

Antwort: Halten Sie den Grill mindestens 30 cm von Wänden und 1,5 Meter von brennbarem Material entfernt. Achten Sie darauf, dass der Grill auf einer stabilen Fläche und nicht in der Nähe von Kanten oder Ecken steht.

#### 14.8. Wie pflege und lagere ich den Grill?

Antwort:

1. Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich.
2. Lagern Sie den Grill abgedeckt an einem trockenen Ort und überprüfen Sie ihn auf Rost oder Schäden, bevor Sie ihn wieder benutzen.
3. Bei gusseisernen Grillrosten: Streichen Sie sie mit hitzebeständigem Öl ein und feuern Sie sie vor dem ersten Gebrauch an.
4. Bewahren Sie den Grill abgedeckt an einem trockenen Ort auf und prüfen Sie ihn vor der Wiederverwendung auf Rost oder Beschädigungen.
5. Bei gusseisernen Grills: Pinseln Sie sie mit hitzebeständigem Öl ein und zünden Sie sie vor dem ersten Gebrauch an.

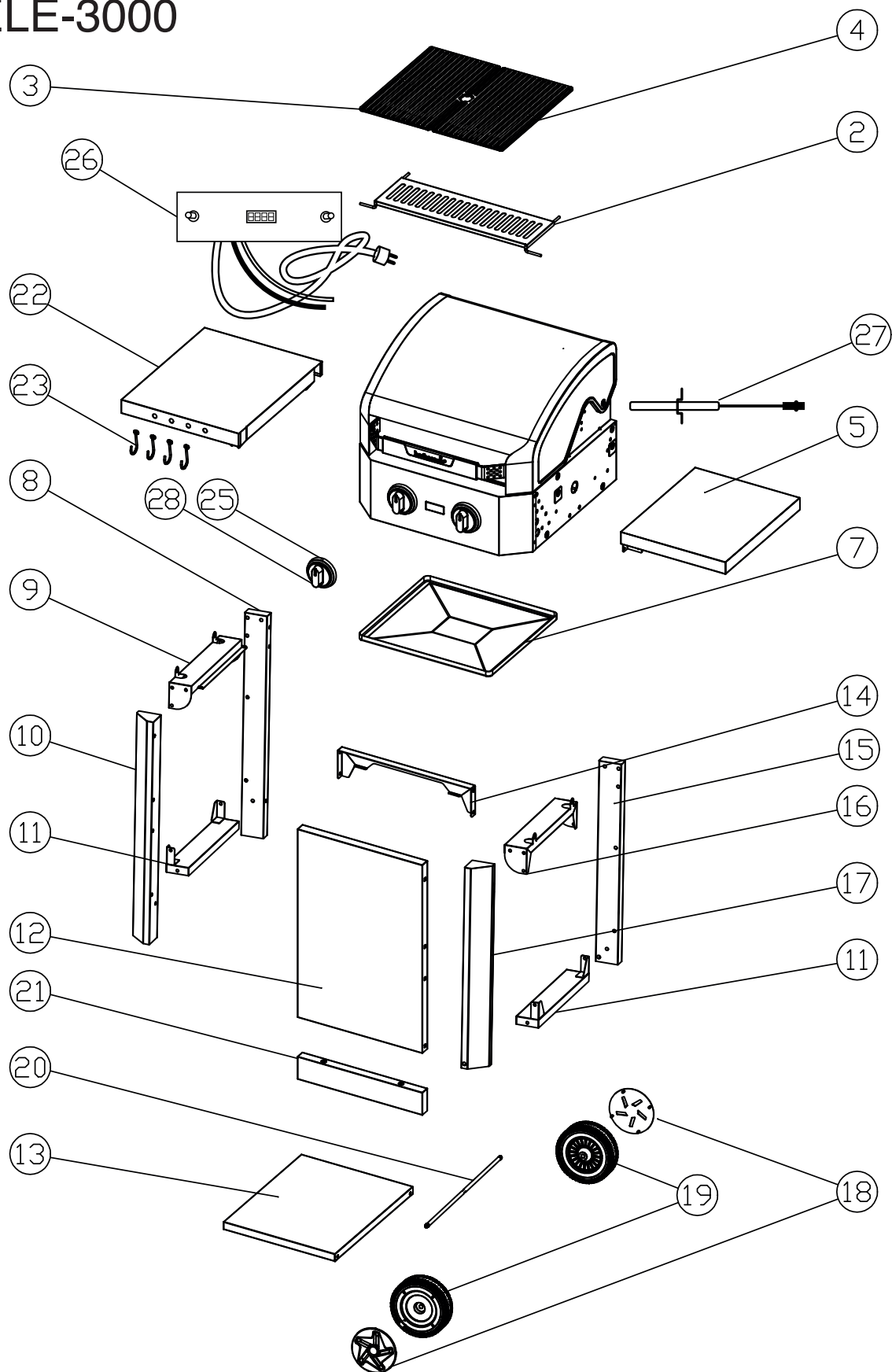
Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein. Heizelemente werden nicht heiß.	Der Stecker ist nicht mit einer geeigneten Steckdose verbunden. Die Steckdose hat keinen Strom. Der Temperaturregler befindet sich noch in der Position „OFF“.	Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an, die die gleiche Spannung und Leistungsaufnahme hat wie sie auf dem Etikett des Geräts angegeben sind. Versuchen Sie eine andere geeignete Steckdose oder bitten Sie einen zugelassenen Elektriker um Hilfe. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf eine Temperatur zwischen MI und HI eingestellt ist.
Fehlercode Er1	Der Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Ziehen Sie den Stecker ab und prüfen Sie, ob das Kabel des Temperatursensors abgeklemmt oder beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen Elektriker. Wenn keine Ursache gefunden werden kann, ist der Sensor möglicherweise defekt.
Fehlercode Er2	Mindestens einer der Temperaturregler ist beim Einstecken nicht in der Position 'OFF'.	Ziehen Sie das Netzkabel ab, drehen Sie beide Regler auf „OFF“, stecken Sie das Netzkabel wieder ein und schalten Sie das Gerät wieder ein.







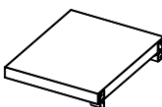

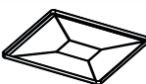
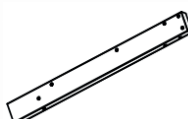



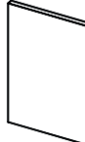
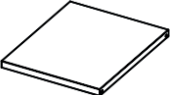

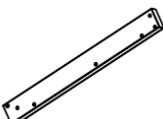

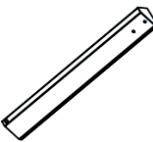






**Illustrations**  
**Illustraties**  
**Illustrations**  
**Abbildungen**  
**Ilustraciones**  
**Illustrazioni**  
**Ilustrações**  
**Illustrationer**  
**Piirroskuvat**  
**Illustrationer**  
**Illustrasjonar**  
**Skýringarmyndir**  
**Iiustracijos**  
**Attēli**  
**Ilustrácie**  
**Illustratsioonid**  
**Ilustracije**  
**Slike**  
**Ilustrace**  
**Ilustrazzjonijiet**  
**Εικόνες**  
**Иллюстрации**  
**Illusztrációk**  
**Imagini**

# E-LUCA




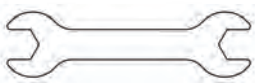



## BC-ELE-3000



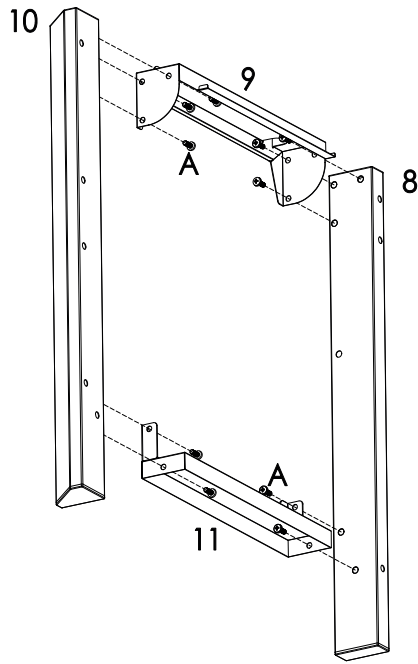
Alle spareparts zijn beschikbaar op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).  
 Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).  
 All spare parts are available at [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).  
 Alle Ersatzteile sind unter [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) erhältlich.

Parts list			
1  electric grill assembly*1PC	2  warming rack*1PC	3  cooking grateA left*1PC	4  cooking grate B right *1PC
5  right shelf*1PC	6  power cord holder*1PC	7  grease tray*1PC	8  back brace A*1PC
9  upper side braceA*1PC	10  front brace A1PC	11  lower side brace*2PCS	12  front panel*1PC
13  bottom shelf*1PC	14  front plate*1PC	15  back brace B*1PC	16  upper side braceB*1PC
17  front brace B*1PC	18  wheel cover*2PCS	19  wheel*2PCS	20  axle*1PC
21  front plate*1PC	22  left shelf*1PC	23  S hook*4PCS	

E-Luca BC-ELE-3000		
1	Lid assembly	BC-SPA-8011
2	Grill plate	BC-SPA-8012
3	Cord & regulator	BC-SPA-8013
4	Grill holder assembly	BC-SPA-8014
5	Grill bracket	BC-SPA-8015
6	Legs (4Pcs)	BC-SPA-8019
7	Food tray	BC-SPA-8017
8	Wheel assembly	BC-SPA-8021
9	Side table	BC-SPA-8020
10	Accessory hooks	BC-SPA-8022

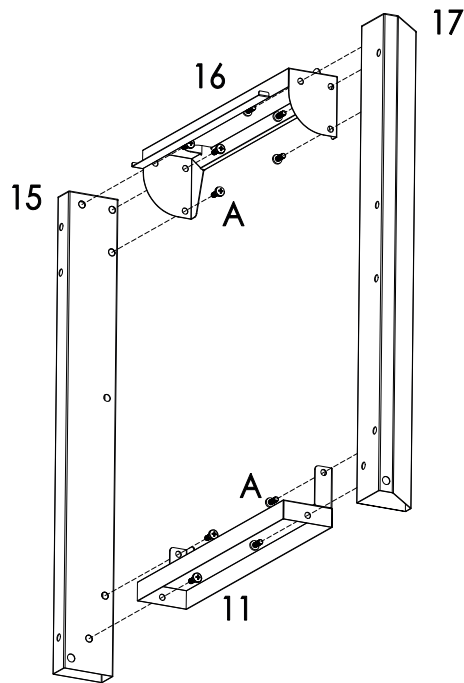
 A:M6*15 44PCS	 B:hex head screw M6*15 8PCS	 C:M10 nut 2PCS		
 W4:spanner 7 1PC		 W3:spanner 10 1PC		
 W2:spanner 17 1PC		 W1:screwdriver 1PC		

1



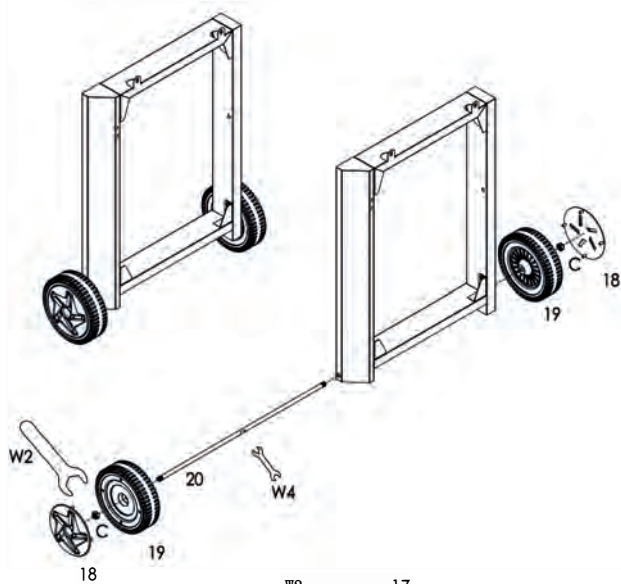
A:M6\*15  
10PCS

2



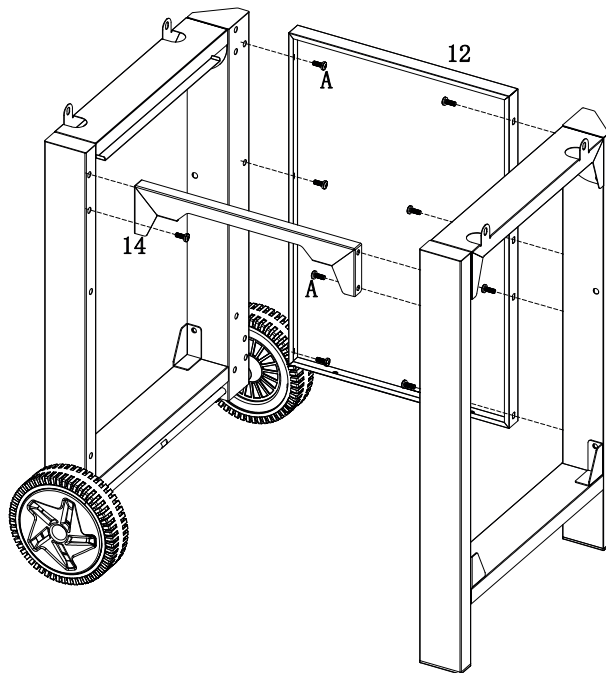
A:M6\*15  
10PCS

3



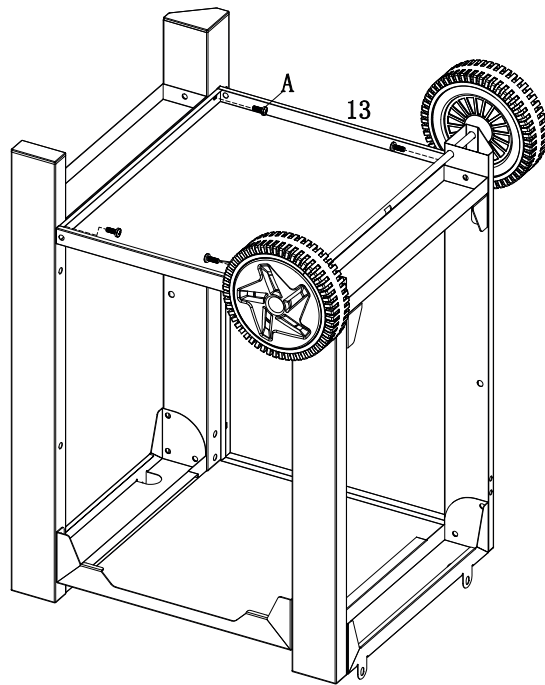
W2 : spanner17  
W4 : spanner7  
C : M10 2pcs

4



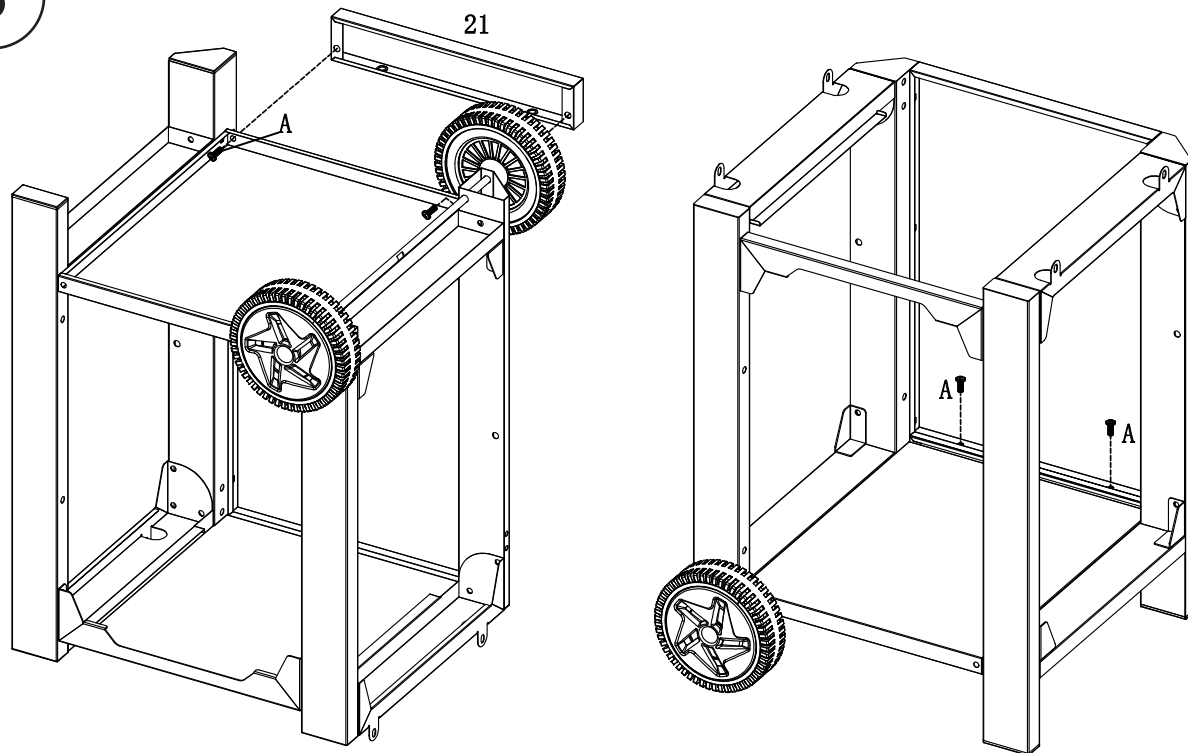
A : M6\*15 12PCS

5



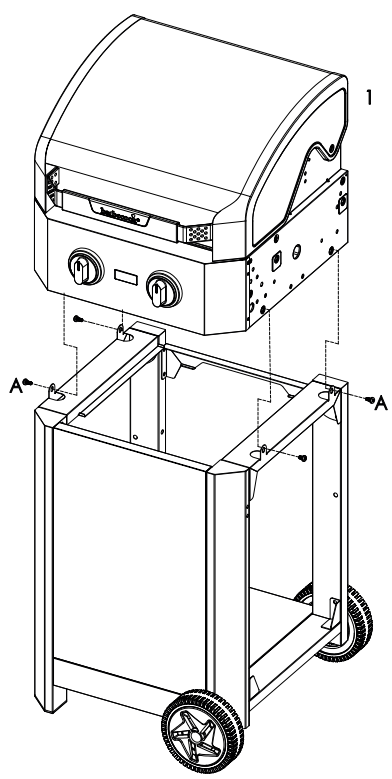
A:M6\*15 4PCS

6



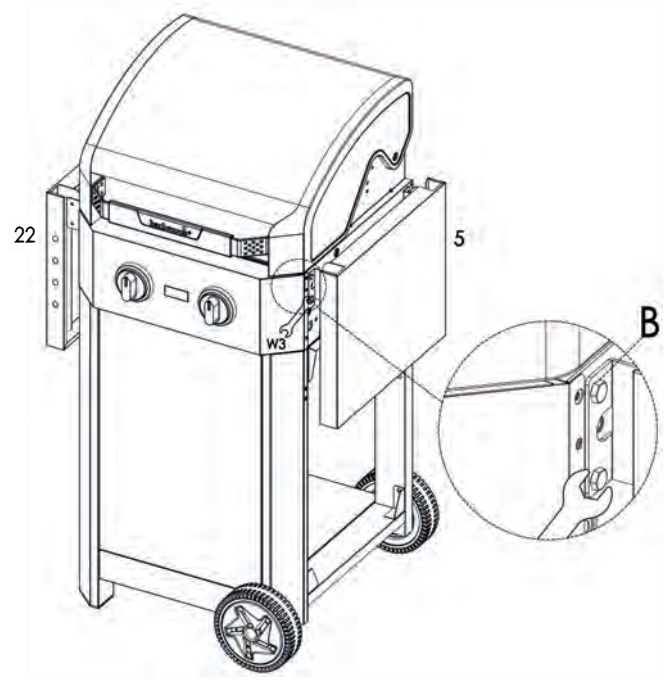
A:M6\*15 4PCS

7



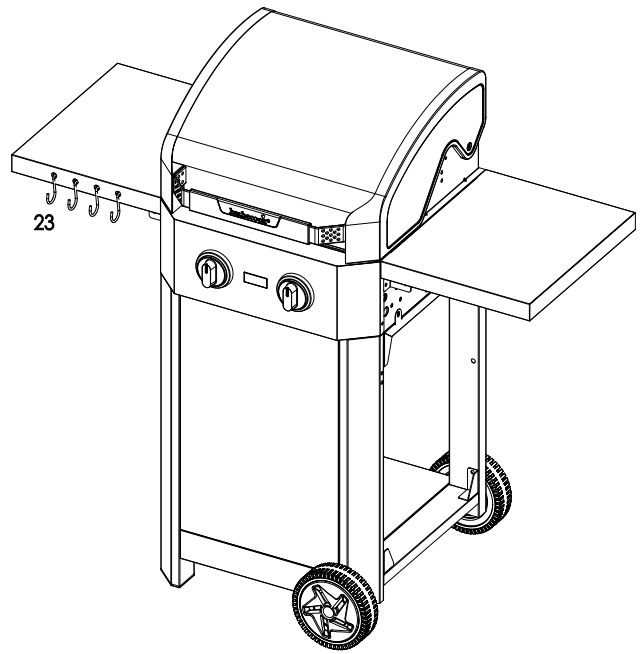
A:M6\*15  
4PCS

8

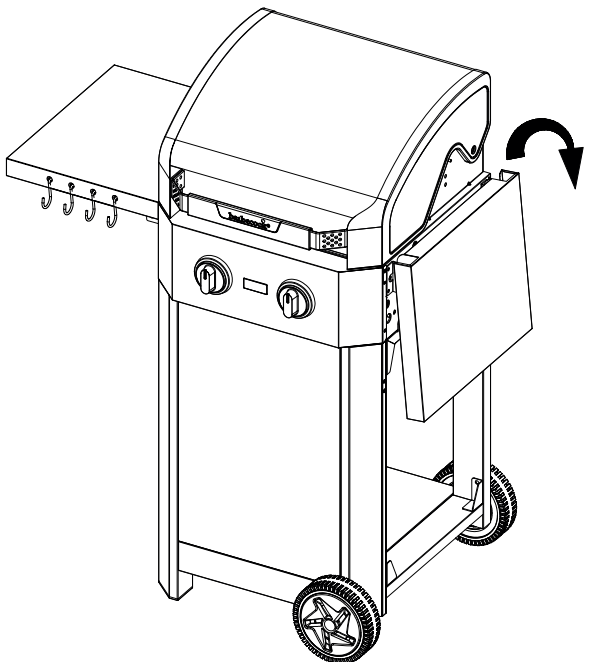


B:M6\*15  
4pc left+4PCS  
right  
W3:spanner 10

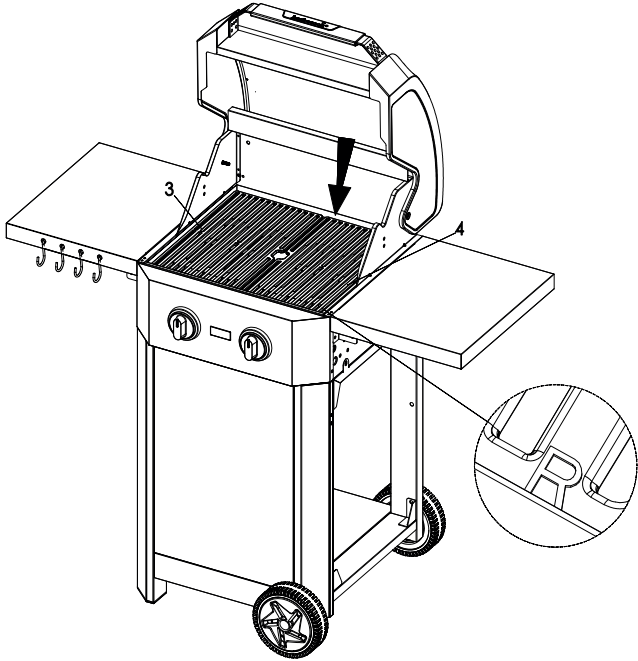
9



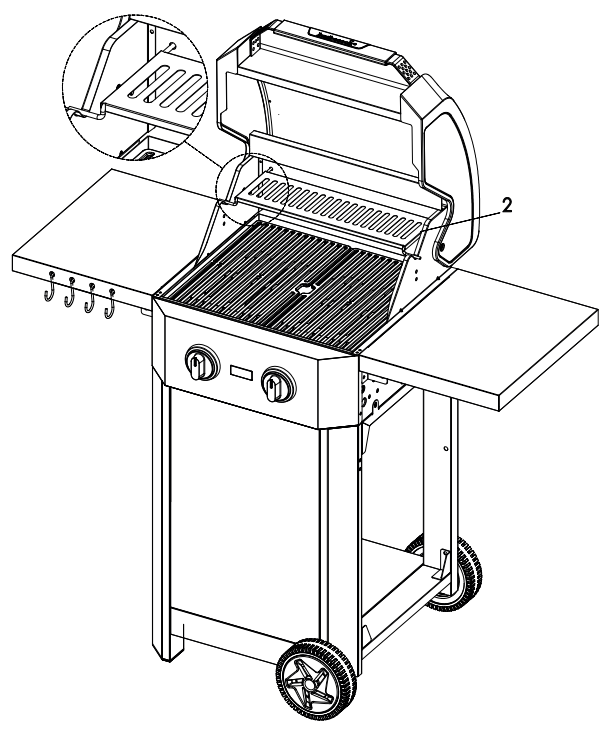
10



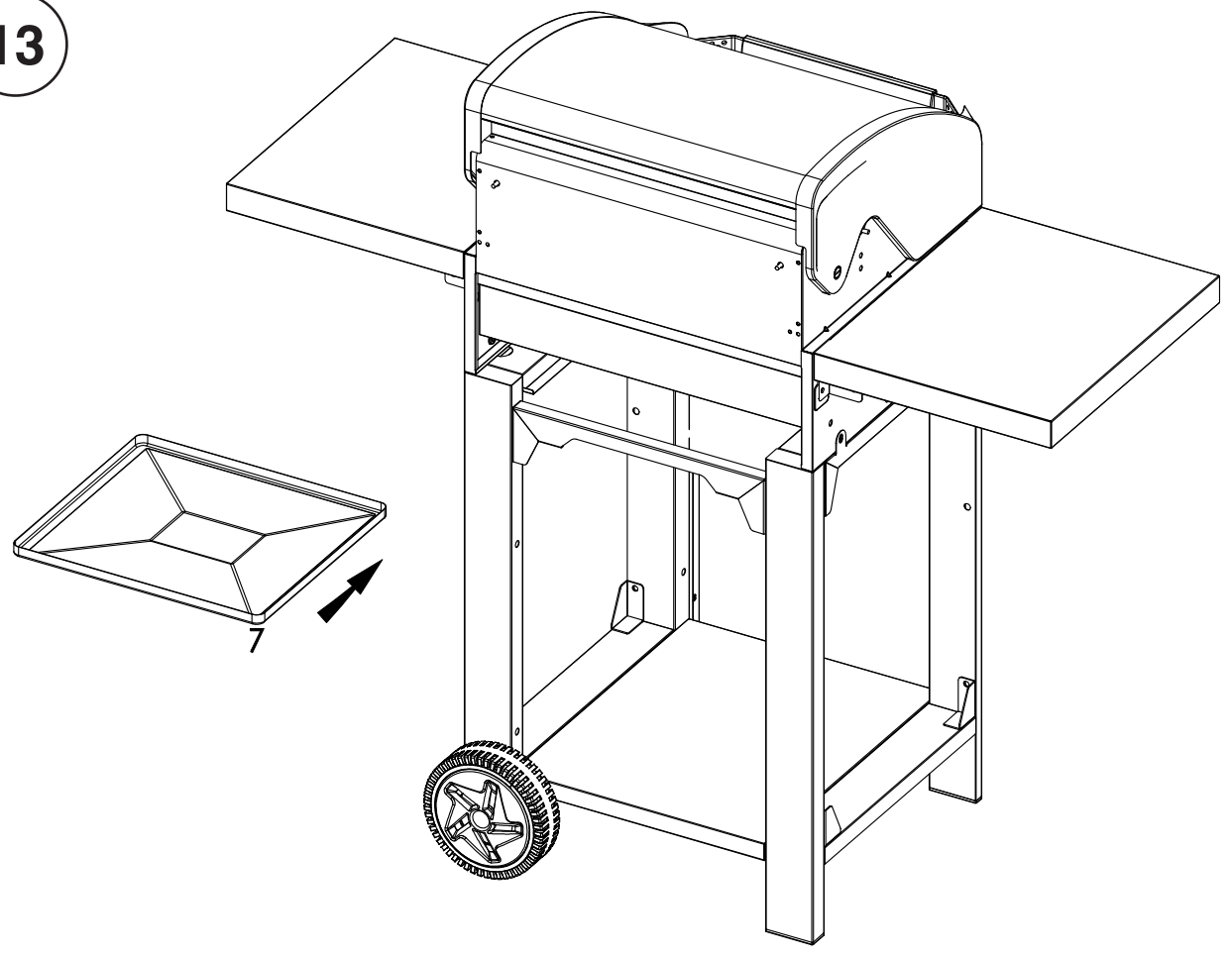
11



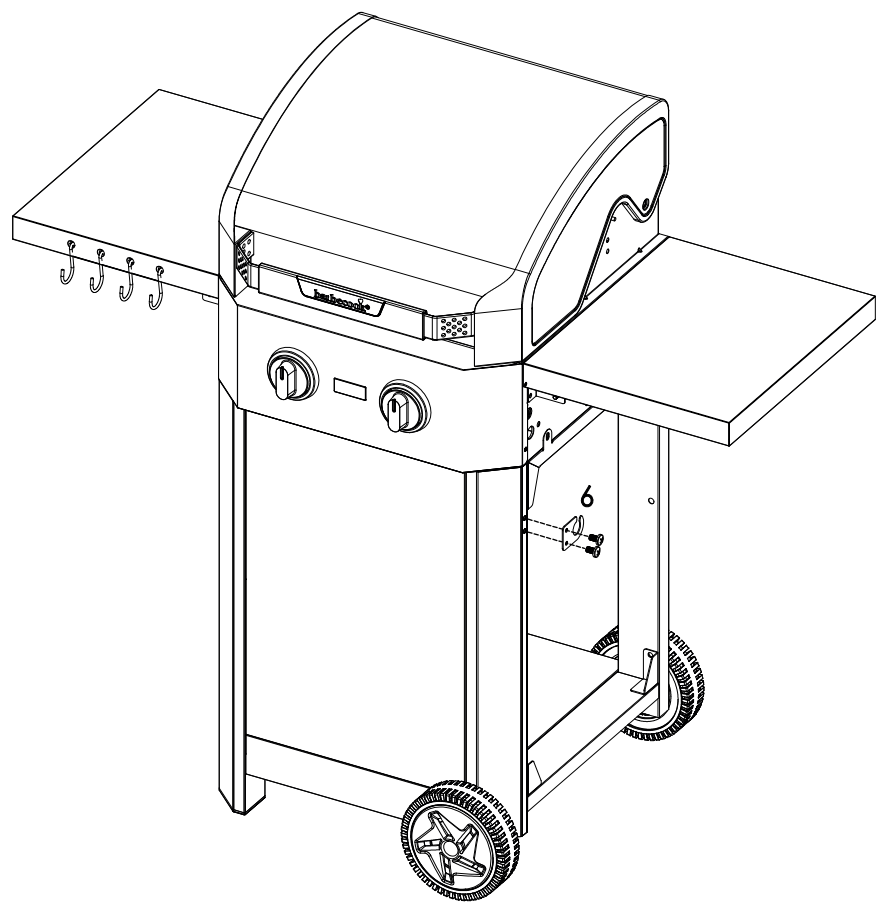
12



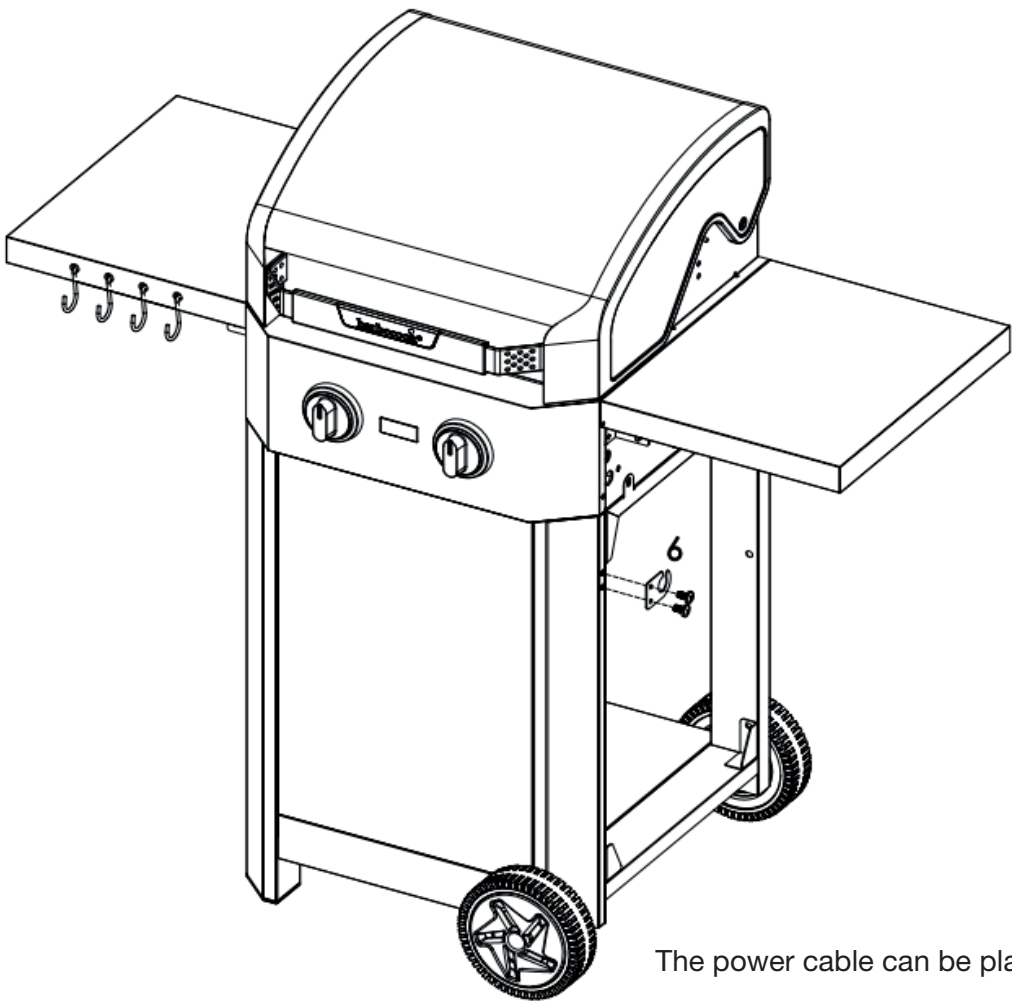
13



14



15

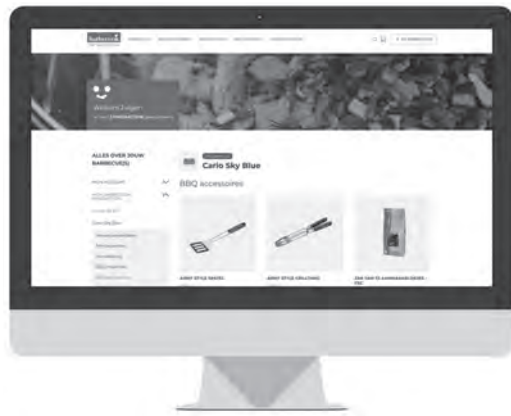


The power cable can be placed here.



# barbecue®

## THE TASTE OF FUN



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

Register now and get access to:

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

---

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecue.com](http://www.barbecue.com)  
f @ Barbecue  
@barbecue

LivWise NV  
Vaart Rechteroever 49  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)