barbecook®

MANUAL

001

LUCA 210 BC-GAS-3200 GAS BARBECUE
LUCA 312 BC-GAS-3000 GAS BARBECUE
LUCA 412 BC-GAS-3100 GAS BARBECUE

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

5 YEAR limited warranty*

*check www.barbecook.com for more information

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

EN - USER GUIDE P.4
NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING..... P.13
FR - MODE D'EMPLOI P.22
DE - BEDIENUNGSANLEITUNG P.32

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.

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

2. ABOUT THIS GUIDE

This guide consists of 2 parts.
Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance, and warranty.
Part 2 (beginning on page 43) contains illustrations, lists of parts, and assembly drawings.

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

3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

3.1. Read and follow these instructions

Read the instructions before using the appliance.
Always follow the instructions carefully. Make sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Assembling or using the appliance in a way that deviates from the instructions may result in fire and material or bodily damage.

Damage caused as a result of a failure to follow the instructions (improper assembly, misuse, improper maintenance, etc.) is not covered by the warranty.

3.2. Exercise caution when handling gas

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

- Never light the grill with the lid closed.
- Always store gas bottles outside of the home in a well-ventilated space. Ensure that the bottles are not exposed to high temperatures or to direct sunlight.
- Never store your spare gas bottle in the vicinity of a gas appliance that is in use.
- After use, always close the gas supply at the gas bottle.
- Never smoke in the vicinity of a gas-operated appliance that is in use, nor in the vicinity of a gas bottle, empty or full.
- When changing the gas bottle , make sure there isn't any source of ignition close by.

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

3.3. Choosing a suitable location

Only use the appliance outside. If you use the appliance inside, even in a garage or shed, you risk carbon monoxide poisoning.
Take into account the following when choosing a location:
Place the appliance at least three meters from a building in an open, well-ventilated location.

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

3.4. Safety instructions

- Only use outside.
- Read the instructions before use.
- Do not move the appliance during use.
- Never leave the appliance unsupervised during use, and particularly if there are children or animals around.

WARNING: Touchable parts can become very hot. Keep young children away.

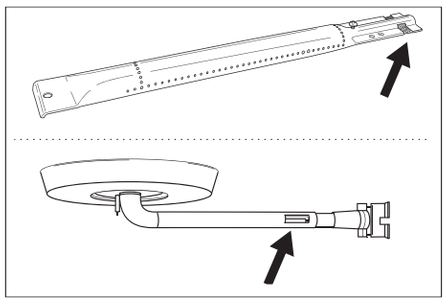
- Use appropriate protective gloves when you need to touch hot parts (lid, grill, etc.).
- Keep the appliance away from flammable materials when in use.
- Keep flammable materials, flammable liquids and, soluble objects a safe distance from the appliance when in use.
- Do not use wood, charcoal, lava stone, or ceramic briquettes in a gas appliance.
- Do not use the appliance when under the influence of alcohol or drugs.
- Close the gas supply on the gas bottle after use.
- Do not modify the appliance.
- Keep this manual for future reference.

4. RECURRENT CONCEPTS

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

4.1. Venturi tubes

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



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

4.2. Burner covers

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

4.3. Enamel

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

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

4.4. Flare-ups

Flare-ups are sudden flames that spark from the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade. Be cautious when this happens and turn of the gas if you feel unsafe.

5. ASSEMBLING THE APPLIANCE

5.1. Safety instructions

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

warranty.

5.2. To assemble the appliance

You require a Phillips screwdriver a,d a flat-head screwdriver.

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

You can find the assembly drawings in the second part of this guide, after the exploded drawing of your appliance (see page 43).

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

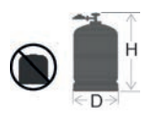
The blister packaging may contain more screws than needed, in which case there will be some screws left over after assembly.

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

6. FITTING THE APPLIANCE WITH GAS

6.1. Which gas bottle, hose, and regulator?

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

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

The appliance has been designed to be used with butane 4.5 to 15 kg or propane bottles of 3.9 to 13kg and equipped with an appropriate reducer valve. We recommend using propane with the appliance. Propane delivers high-quality combustion and is less sensitive to frost. The height of the gas bottle must not exceed 60 cm, irrespective of the width or diameter D (max. 310 mm) or the bottle and should'nt obstruct the ventilation opening of the cylinder compartment.

Always purchase your pressure regulator and gas bottle together. Not all regulators fit all gas bottles.

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

6.2. Safety instructions

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

6.3. Connect the hose to the appliance

France:

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

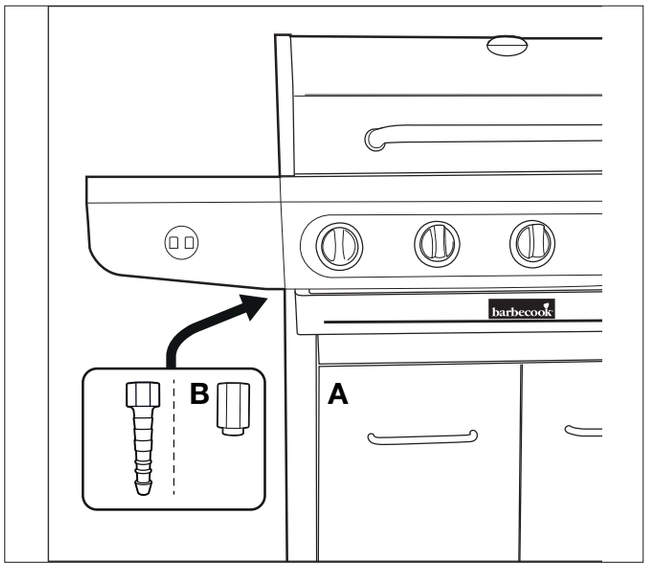
- Gas hose to be attached to the hose tails on the appliance and on the pressure regulator, secured with hose clamps (in accordance with XP D 36-110).
  Recommended length 1.25 m
- Gas hose (in accordance with XP D 36-112) equipped with a nut G ½ for direct connection to the appliance and a nut M20 x 1.5 m for direct connection to the pressure regulator, recommended length 1.25 m.

Other countries:

A flexible hose suitable for butane or propane gas is recommended.
The hose must not be longer than 1.50 m.
To be able to connect the gas hose to the appliance, fit a coupling to the gas tube on the appliance.
The appliance is supplied with two different couplings intended for use in different countries.

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

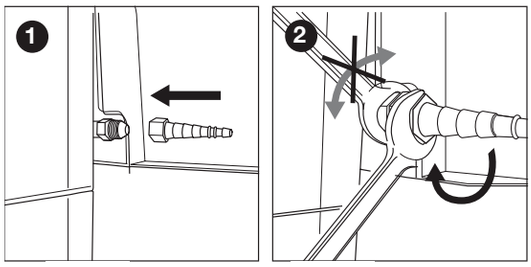
If your country is not listed in the table, use the coupling that meets the standards that apply in your country.



6.3.1 Coupling A

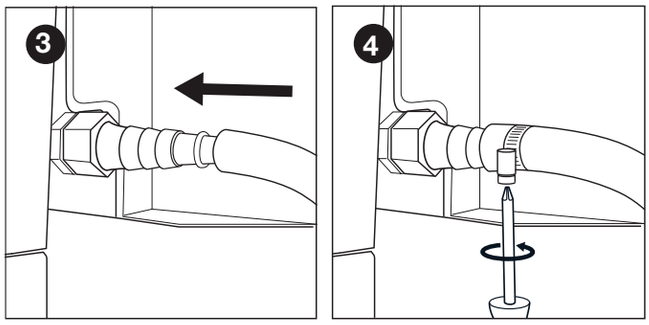
You require a 19 mm wrench and a Phillips screwdriver.

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



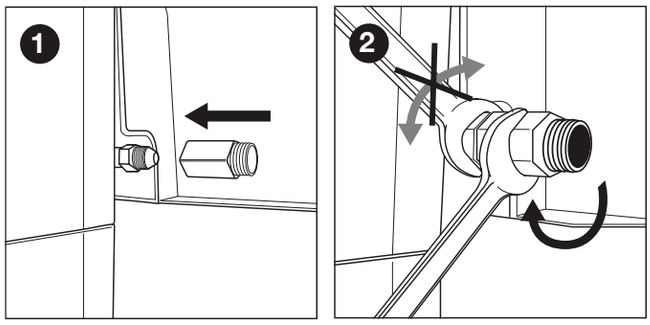
2. Slide the hose over the coupling (C) and tighten the clamping ring with a Phillips screwdriver (D).

Apply a small amount of dish soap to the coupling and heat the end of the gas hose with a hair drier so that it slides smoothly over the coupling.

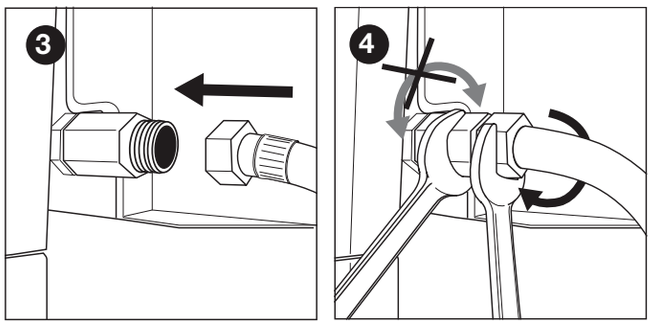


6.3.2 Coupling B
You require a 22 mm wrench and an adjustable wrench.

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



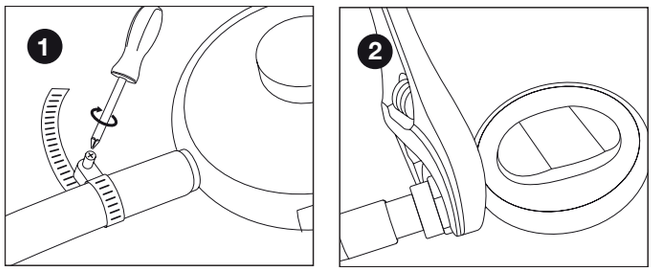
2. Screw the gas hose onto the coupling (C) and secure it with two wrenches. Hold the coupling firm with one 22 mm wrench and tighten the hose with an adjustable wrench.



6.4. Connect the hose and gas bottle to the regulator.
You will require a Phillips screwdriver and/or an adjustable wrench depending on the type of regulator that you are using.

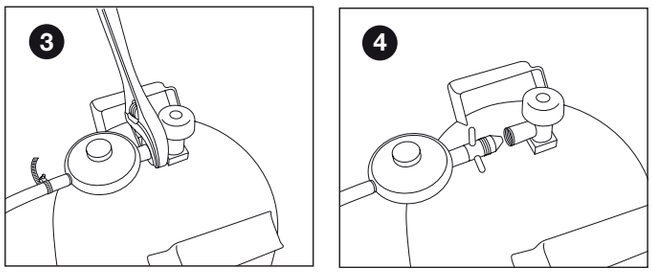
1. Connect the hose to the pressure regulator. Proceed as follows:

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



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

- If the regulator is fitted with a nut, screw the regulator onto the gas bottle clockwise and tighten the nut with an adjustable wrench (C).



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

Only use regulators that satisfy EN 16129.

6.5. Replace the gas bottle

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

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

7. CHECKING FOR GAS LEAKS

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

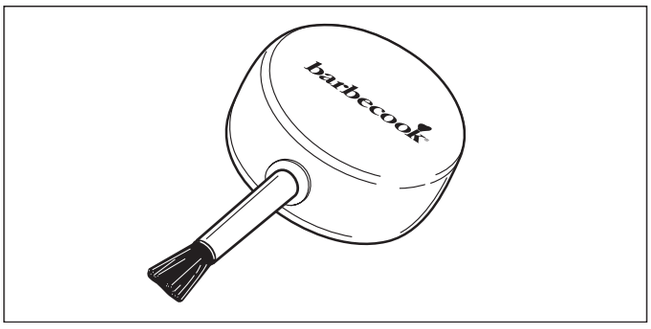
7.2. When to check for gas leaks?
- Before first use or after a lengthy period out of use.

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

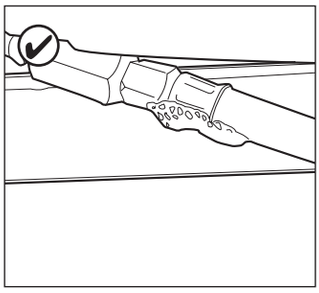
- You should you do this whenever you replace a gas part.
- At least once annually, ideally at the start of the season.

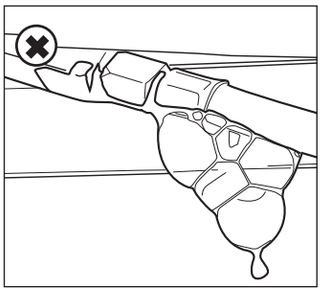
7.3. Safety instructions
- Place the appliance outside in a well-ventilated location. Ensure that there are no flames or heat sources in the vicinity of the appliance.
- Never use a lighter or matches to check for gas leaks.
- Do not smoke or ignite the burners when checking for gas leaks.

7.4. What materials do I need?
To check for gas leaks, you require the following:
- A test fluid. You can use a ready-to-use leak spray or mixture of water (50%) and dish soap (50%).
- The leak testing tool supplied with the appliance.
  This fluid is used to suction up the test fluid and apply it to the gas parts or gas connections that you want to check.



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

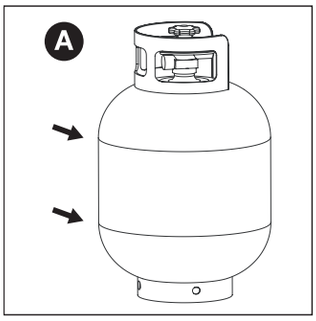


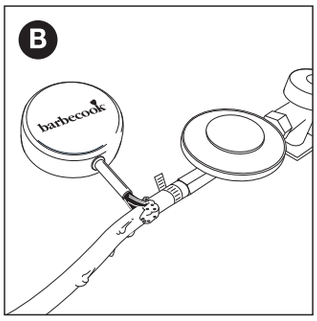


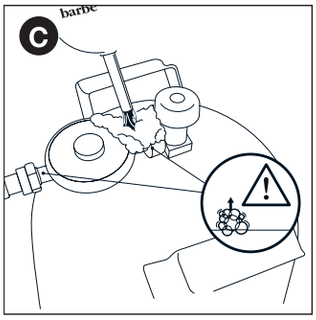
Proceed as follows to check for gas leaks:

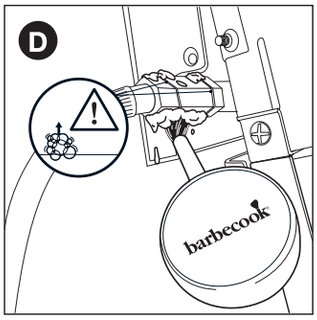
1. Place the appliance outside.
2. Take the leak testing tool and test fluid (leak spray or water/dish soap mix)
3. Open the lid and set all control knobs to OFF.
4. Open the gas supply slightly. To do this, turn the valve on the gas supply just once.
5. Suction a small amount of test fluid with the leak testing tool and apply it to the zone that you want to check.

   The following parts must be checked:
   - The weld seams on the gas bottle (A)
   - The hose (B)
   - The connections between the gas bottle and the pressure regulator and between the pressure regulator and the hose (C)
   - The connection between the hose and the appliance (D)









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

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

7.6. In the event of a gas leak

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

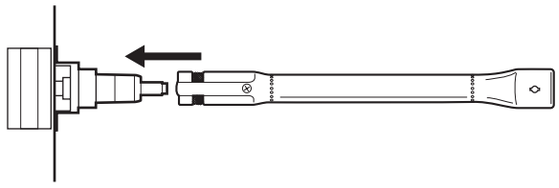
   You must not start using the appliance until the leak has been fixed.

Consult www.barbecook.com for a list of Barbecook dealers near you.

8. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

8.1. Before each use

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



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

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

If you are using the appliance for the first time or after a lengthy period out of use, you must carry out some additional checks:
- Ensure that you have read all of the instructions in this guide, understood them, and checked them (before first use only).
- Check the appliance for gas leaks. See "7. Checking for gas leaks".

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

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

8.3. Burning in the appliance

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

1. Ignite the main burners and set the control knobs to HIGH. See "9.2 Igniting the main burners".
2. Close the lid and allow the appliance to burn for 15 minutes. Do not put any food on the grill yet.
3. After 15 minutes, open the lid and let the appliance burn for a further 5 minutes (control knobs still set to HIGH).
4. After these 5 minutes, the appliance is ready for use and you can place food on the grill.

9. IGNITING THE BURNERS

9.1. Safety instructions

- Before igniting the appliance, carry out all checks as specified in "8. Preparing the appliance for use".
- Ensure that the lid is open whenever you ignite a burner.
- Never bend directly over a burner when igniting it.

9.2. Igniting the main burners

9.2.1 Using the igniter

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

and this should light the burner.

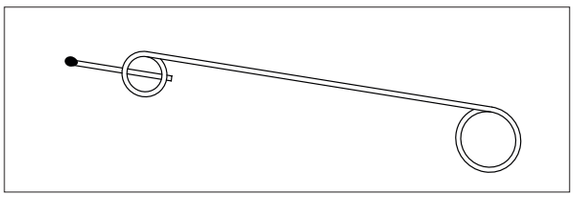
Start by igniting one main burner first. Never ignite all main burners at the same time.

4. If the burner does not ignite after two attempts, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.

5. Attempt to ignite the burner again. If it still does not ignite, attempt to ignite the burner with a match or consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem.

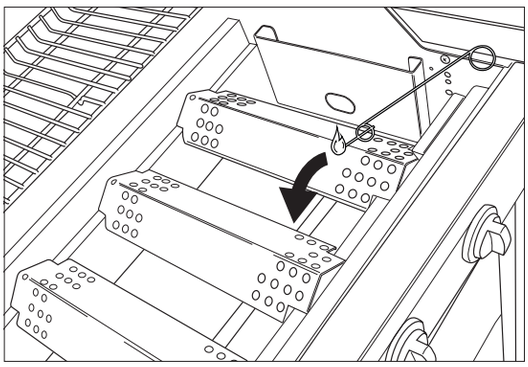
9.2.2 Using a match

1. Place a match in the match holder.



2. Open the lid and set the control knobs for the main burners to OFF.
3. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.

4. Strike the match and hold it around 13 mm away from the burner.



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

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

6. If the burner does not ignite within 5 seconds, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.

7. Attempt to ignite the burner again. If this does not work, consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem.

8. If one burner has been ignited, you can ignite the other burners by setting the relevant control knobs to HIGH.

9.3. Igniting the side burner

The side burner can only hold pans with a maximum weight of 9 kg and a maximum diameter of 200-220 mm.

The lid on the side burner must remain open when the side burner is in use.

9.3.1 Using the side burner

In the process of using the side burner, the lid must be open for use. if the side burner lid falls down and covers the side burner during use, please do not touch the side burner lid with your hands.
Please turn the knob to the “OFF” position immediately to turn off the side burner. Wait for the side burner lid to cool before touching the side burner lid.

Once the grill burner has been lit, the side burner can be lit by following the instructions below.

1. Open the side burner lid before lighting the side burner and turn the side burner control knob to the ‘OFF’ position.
2. Push down the side burner control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the full rate position, an audible click will be heard, this will light the burner.

If the burner does not light, repeat this process. If the burner has not lit after two attempts, turn ‘OFF’ the gas tap and wait 5 minutes before retrying the ignition sequence.

3. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by push down and turn the knob anti-clockwise to any position between the full and low rate position.

4. To turn the barbecue ‘OFF’, turn the cylinder valve or regulator switch to the ‘OFF’ position and then turn all of the control knobs on the appliance clockwise to the ‘OFF’ position when the flame have extinguished.

Warning: If any burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

9.3.2 Using the igniter

1. Open the lid and set the control knob for the side burner to OFF.

2. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.

3. Press the control knob for the side burner, set it to HIGH, and leave it in place. The in-built igniter will create sparks, which will ignite the side burner.

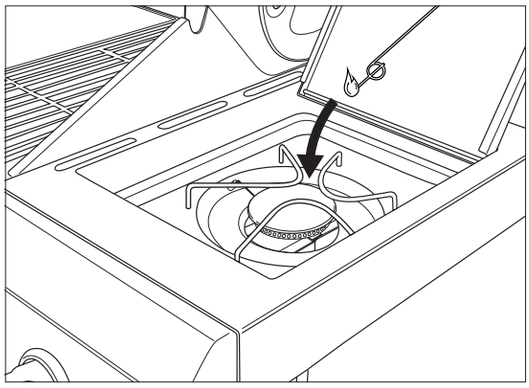
4. If the burner does not ignite after three attempts, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.

5. Attempt to ignite the side burner again. If it still does not ignite, attempt to ignite the burner with a match or consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem.

9.3.3 Using a match

1. Place a match in the match holder.
2. Open the lid and set the control knob for the side burner to OFF.
3. If no other burner has yet been ignited, open the gas supply and wait for ten seconds for the gas to stabilize.

4. Strike the match and hold it around 13 mm away from the side burner.



5. Set the control knob for the side burner to HIGH.
6. If the side burner does not ignite within 5 seconds, set the control knob for the burner to OFF, close the gas supply, and wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape.

7. Attempt to ignite the side burner again. If this does not work, consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem.

9.4. Switching the burners off

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

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

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

9.5. Re-igniting the burners

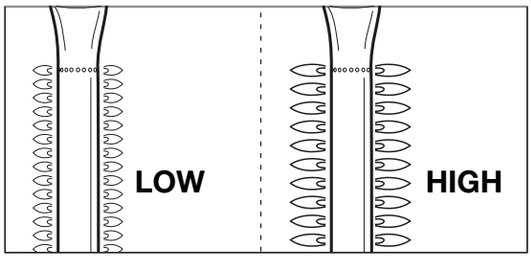
If a burner goes out in use, proceed as follows:

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

9.6. Checking the flames

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

The flames are...	Proceed as follows...
Low and entirely yellow	1. Close the gas supply immediately and set all control knobs to OFF. 2. Consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause of the problem. The venturi tubes are most likely blocked.
Higher than the bowl	1. Close the gas supply immediately and set all control knobs to OFF. 2. Wait for 5 minutes to allow the accumulated gas to escape. 3. Re-ignite the burner(s). 4. If this does not rectify the problem, consult "14. Rectifying problems" in order to identify the cause.



10. USEFUL TIPS AND TRICKS

10.1. Pre-heating the appliance

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

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

10.2. Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the grill:

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

10.3. Grilling directly and indirectly

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

Method	Description	Use
Directly	Place the food immediately above an ignited burner, choose a high heat with the control knob for the burner, and leave the lid open.	Meat and vegetables Sear
Indirectly	Place the food next to an ignited burner, choose a medium/low heat with the control knob, and close the lid.	Seared Further cooking meat

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

10.4. Grilling with the lid closed

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

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

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

10.5. Checking the temperature

The appliance is equipped with powerful burners, which means that you will be able to heat them up quickly, and can maintain a constant temperature. However, if you grill with the lid closed, you will need to ensure that the appliance does not become too hot. You should check the lid thermometer regularly and take the following guidelines into account:

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

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

10.6. Using the heat zones

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

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

You can also create heat zones by playing with the power of the burners. For example, you can set a burner to a lower heart and use the zone above the burner for delicate foods or foods that need to cook for longer.

10.7. Preventing flare-ups

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

Preventing flare-ups:

- Ensure that the bowl is clean before you start grilling. We recommend cleaning the bowl after every use. See “11.2 Cleaning the bowl”.
- Check that the fat drain opening is clear at regular intervals and that the fat drip tray or head is not full

- When grilling, cut excess fat away from meat, close the lid, and set the burners to a medium or low heat.

11. MAINTAINING THE APPLIANCE

11.1. Cleaning the grill

We recommend cleaning the grill after each use with a Barbecook accessory.
“Burning off” the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

You can also clean the grill with a mild cleaning agent or sodium bicarbonate. Use use oven cleaners to clean the grill.

11.2. Cleaning the bowl

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

Do not use any sharp objects and do not knock the appliance against hard surfaces.

Avoid contact with cold liquids while the appliance is still hot.

11.3. Cleaning the grease tray

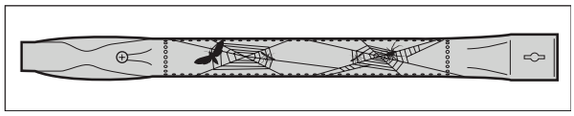
We recommend cleaning the grease tray after each use. Do not take the tray out during use. Remove the oil with a paper towel and clean the tray with warm water and soap.

11.4. Cleaning the burners and venturi tubes

11.4.1 Why clean the burners and venturi tubes?

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

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



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

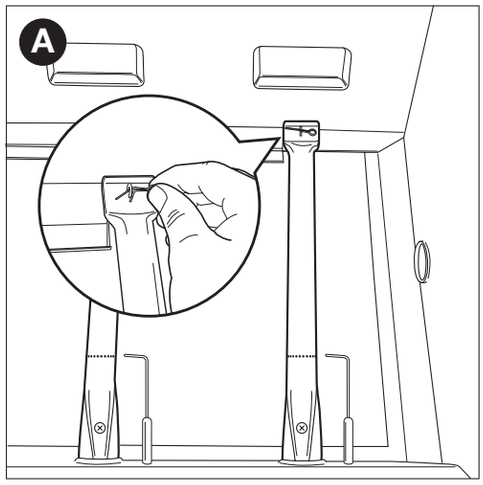
11.4.2 When to clean the burners and venturi tubes?

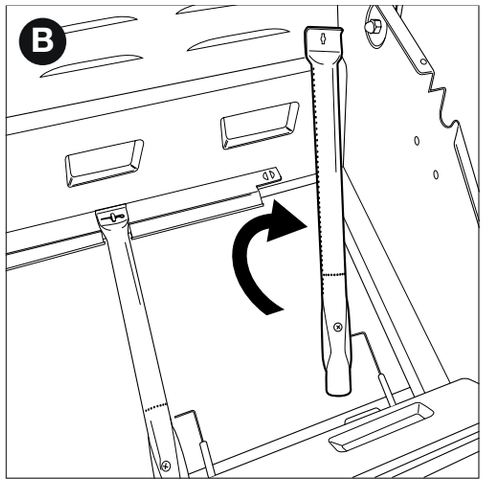
Clean the burners and venturi tubes on the appliance as follows:

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

11.4.3 Cleaning the burners and venturi tubes

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





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

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

Material	How to maintain this material
Enamel	• Do not use any sharp objects and do not knock the appliance against • hard surfaces. • Avoid contact with cold liquids while the appliance is still hot. • You can use metal sponges and abrasive cleaning products.
Stainless steel and chrome	• Do not use aggressive, abrasive, or metal cleaning agents. • Use mild cleaning agents and leave to work on the steel. • Use a soft sponge or cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.
Powder coated	• Do not use sharp objects. Use mild cleaning products and a soft cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.
Plastic	• Do not use sharp objects. Use mild cleaning products and a soft cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.

To prevent rust formation on stainless steel parts, it is best to avoid contact with chlorine, salt, and iron.

Damage that arises as a result of not following these instructions is considered poor maintenance and is not covered by the warranty.

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

Symbol	Material
●	Enamel
■	Stainless steel
★	Powder coated

11.6. Storing the appliance

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

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

11.7. Storing gas bottles

These instructions apply to both empty and full gas bottles.

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

11.8. Ordering spare parts

Parts that are exposed to fire or intense heat will need to be replaced from time to time.
How to order spare parts:

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

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

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

12. WARRANTY

12.1. Covered

Your appliance has a limited warranty of five years. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

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

The Barbecook quality department will confirm that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly, and proper maintenance. If one of these conditions is not fulfilled, you are not covered by the warranty. The warranty is limited to the repair or replacement of defective parts.

12.2. Not covered

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

- Normal wear and tear (rust, deformation, discoloration, etc.) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. These parts will need to be replaced from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process (blemishes, minimal deviations and color deviations in the enamel). These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damage caused by inadequate maintenance, improper storage, incorrect assembly, or modifications made to the pre-assembled parts.
- All damage caused by the misuse of the appliance (not using it according to the instructions in our guide, using it for commercial purposes, etc.).
- All consequential damage caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discoloration as a result of external factors, use of aggressive cleaning agents, exposure to chlorine etc. This damage is not regarded as a manufacturing defect.

12.2.1 Service after sales:

Address: Vaart Rechteroever 49, 9800 Deinze-Belgium
website: www.livwise.be

13. TECHNICAL INFORMATION

13.1. Type label

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

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

13.2. nozzle size

3.3kW burner: 0.89mm
3.8kW burner: 0.96mm
side burner: 0.89mm

13.3. Marking of injectors

3.3kw burner injectors marking: 0.89
3.8kw burner injectors marking: 0.96
3.3kw side burner injectors marking: 0.89

13.4. Diameters of the injectors

- Main burner: 0.89 mm
- Side burner: 0.89 mm

13.5. Gascircuit

of supply line connection(s) to injectors (including side burner injector) is assembled at the factory.

14. RECTIFYING PROBLEMS

Problem	Potential causes	Solutions
Insufficient heat	• Gas supply not open • Venturi tubes not situated above the openings of the gas valves • Burner openings blocked • Gas bottle (almost) empty • Pressure regulator not correctly connected to bottle and/or hose	• Open gas supply • Place venturi tubes above the openings of the gas valves • Clean burner openings or replace burners • Replace gas bottle • Reconnect pressure regulator to bottle and/or hose
Too hot and/or flare-ups	• Food too fatty • Fat drain openings blocked, fat in bowl, and/or on burners • Temperature too high	• Cut off excess fat or select a lower heat for the burners • Clean fat drain opening, bowl, and burners • Select a lower heat for the burners and/or grill food indirectly
Heat not evenly distributed over grill surface	• Some difference in heat is normal, see "1.7 Using the heat efficiently" and "10.6 Using the heat zones". Potential causes of considerable differences in heat: • Appliance not pre-heated	• Pre-heat appliance
Yellow flames	• Burners or venturi tubes blocked • • Salt on burners • Appliance connected to butane	• Clean burners and venturi tubes • Clean burners • Connect appliance to propane and use a suitable pressure regulator
Incomplete flame	• Burner blocked, pierced, or corroded	• Clean or replace burner
Flashbacks (flames outside of venturi tubes/at control knobs)	• Burners or venturi tubes blocked	• Close the gas supply and set the burners to OFF. • Allow the appliance to cool. • Clean burners and venturi tubes.
Flames higher than edge of bowl	• Wind • Gas bottle (almost) empty • Fat in bowl and/or on burners	• Turn rear of appliance to wind • Replace gas bottle • Clean bowl and burners
Pressure regulator buzzing	• Warm weather • New (full) gas bottle	• No hazard or fault; stops automatically after a short period of time.
Burner whistles when set to LOW	• Gas injector, venturi tube, and/or burner soiled	• Clean gas injector, venturi tube, and burner
Igniting burner fails (both with igniter and match)	• Burner or venturi tube blocked • No gas supply	• Clean burner and venturi tube • Open gas supply and press safety button on pressure regulator (not present on all regulators)
Igniting burners fails with igniter	• Middle burner not ignited first • Igniter wiring not correctly connected • Electrode damaged • Incorrect grounding • Defective igniter	• Ignite middle burner first • Check all igniter connections and re-connect • Replace electrode • Check electrodes, burners, and igniter and re-assemble • Replace igniter
No sparks or sound when pressing igniter	• Igniter button not correctly fitted • Defective spark generator	• Re-fit igniter button • Replace spark generator
Only sound (no sparks) when pressing igniter	• Incorrect grounding • Burner and electrode too far apart	• Re-connect spark generator and • electrodes • Bend electrode slightly to move it closer to burner
Sparks visible that do not reach burners	• Defective wiring	• Replace wiring
Sparks visible but not on all electrodes and/or not powerful enough	• Incorrect grounding • Wet or defective electrodes	• Re-connect spark generator and electrodes • Dry electrodes with kitchen paper or replace electrodes

NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING

1. UW TOESTEL REGISTREREN

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

- U krijgt toegang tot de volledige gebruikershandleiding zodat u uw toestel tot in het kleinste onderdeeltje 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.barbecook.com.

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

2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen:

- Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden.
- Het tweede deel begint op pagina 43. Daarin vindt u diverse illustraties (explosietekeningen, montagetekeningen...) van de toestellen die in deze handleiding beschreven zijn.

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

3.1. De instructies lezen en opvolgen

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Zorg ervoor dat uw toestel steeds op de juiste manier gemonteerd, geplaatst en onderhouden wordt. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand, materiële of lichamelijke schade tot gevolg hebben.

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

3.2. Voorzichtig omspringen met gas

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

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

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

3.3. Een geschikte locatie kiezen

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

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Zorg ervoor dat er altijd voldoende vrije lucht naar de branders en naar de ventilatiegaten in de kast kan stromen.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

3.4. Veiligheidsinstructies

- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de instructies voor ingebruikname.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is, en dit zeker niet als er kinderen of dieren aanwezig zijn.

WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.

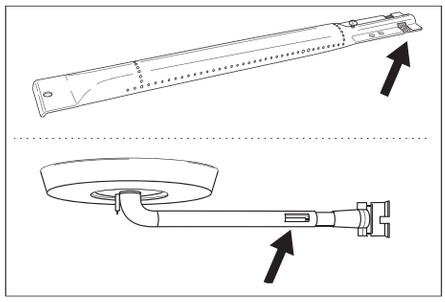
- Gebruik geschikte beschermende handschoenen wanneer u hete onderdelen (deksel, rooster enz.) moet vastnemen.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- Gebruik geen hout, houtskool, lavastenen of keramische briketten in een gastoestel.
- Gebruik het toestel niet als u alcohol hebt gedronken of drugs hebt gebruikt.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Toestel niet aanpassen of modificeren.
- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

4. TERUGKERENDE CONCEPTEN

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

4.1. Venturibuizen

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



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

4.2. Branderkappen

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

4.3. Email

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

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

4.4. Opflakkeringen

Opflakkeringen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade. Wees voorzichtig wanneer dit toch gebeurd, en draai het gas uit, wanneer u zich onveilig voelt hierdoor.

5. HET TOESTEL MONTEREN

5.1. Safety instructions

- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. Onderdelen die door de fabrikant werden voorgemon-

teerd en/of afgedicht, mogen niet worden gewijzigd, want dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

5.2. Het toestel monteren

U hebt een kruisschroevendraaier en een platte schroevendraaier nodig.

Plaats het toestel op een effen en schone ondergrond.

1. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen. U vindt deze in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel

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

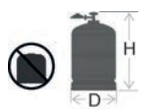
Het is mogelijk dat de blisterverpakkingen meer schroeven dan nodig bevatten, en dat er dus schroeven overblijven na de montage.

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

6. HET TOESTEL VAN GAS VOORZIEN

6.1. Welke gasfles, slang en regelaar?

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

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

Dit toestel is gefabriceerd om gebruikt te worden met butaanflessen van 4,5 tot 15 kg of of propaanflessen van 3,9 tot 13 kg, voorzien van een gepast reduceerventiel. Wij raden u aan propaan te gebruiken voor het toestel. Propaan levert een kwaliteitsvolle verbranding en is minder vorstgevoelig. De hoogte van de gasfles moet minder dan 60 cm zijn ongeacht de breedte of doorsnede D (max. 310 mm) van de fles.

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

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

6.2. Veiligheidsinstructies

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

6.3. De slang aansluiten op het toestel

Frankrijk:

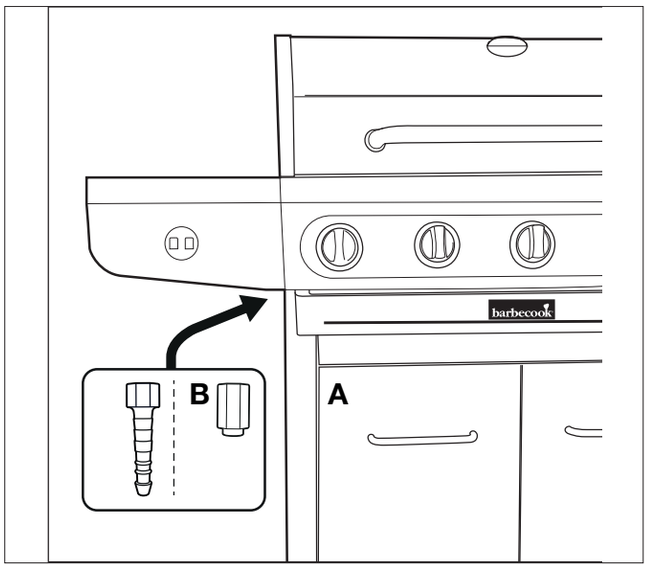
Het toestel mag met 2 soorten gasslangen worden gebruikt:
- Gasslang om op de slangpilaren van het toestel en de drukregelaar te zetten, vastgezet met slangklemmen (overeenkomstig de norm XP D 36-110). Aanbevolen lengte 1,25 m.
- Gasslang (overeenkomstig de norm XP D 36-112) uitgerust met een schroefdraadmoer G ½ om rechstreeks op het toestel vast te schroeven en een schroefdraadmoer M 20 x 1,5 om rechtsreeks op de drukregelaar te schroeven, aanbevolen lengte 1,25 m.

Overige landen:

Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaangas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn.
Om de gasslang te kunnen aansluiten op het toestel, moet u een koppeling monteren op de gasbuis van het toestel. Het toestel wordt geleverd met twee verschillende koppelingen die bestemd zijn voor gebruik in verschillende landen:

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

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

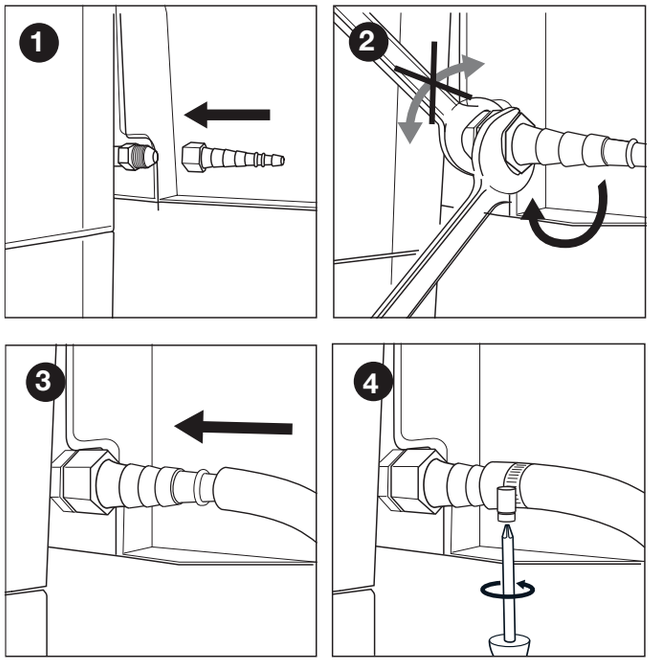


6.3.1 Koppeling A

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

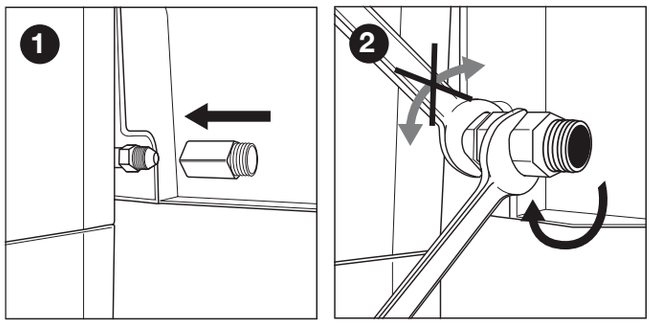
1. Schroef de koppeling op de gasbuis van het toestel (A) en draai deze vast met een moersleutel van 19 mm (B).
2. Schuif de slang over de koppeling (C) en span de spanring aan met een kruisschroevendraaier (D).

TIP: Breng een kleine hoeveelheid afwasmiddel aan op de koppeling en verwarm het uiteinde van de gasslang met een haardroger zodat deze soepel over de koppeling glijdt.

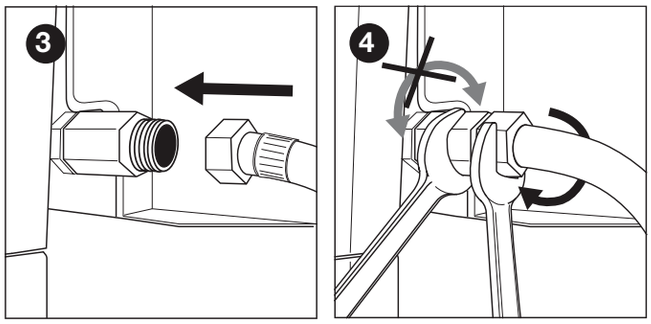


6.3.2 Koppeling B
U hebt een moersleutel van 22 mm en een Engelse sleutel nodig.

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



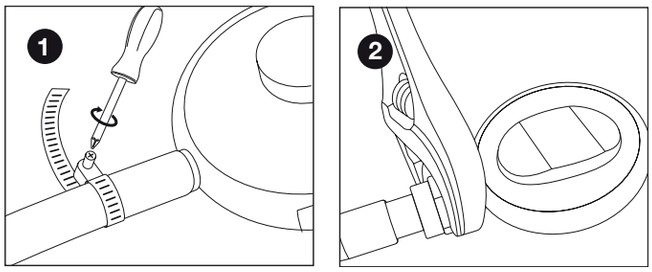
2. Schroef de gasslang op de koppeling (C) en draai deze aan met twee moersleutels. Houd de koppeling vast met een moersleutel van 22 mm en draai terwijl de slang vast met een Engelse sleutel (D).



6.4. De slang en gasfles aansluiten op de regelaar
Afhankelijk van het gebruikte type drukregelaar hebt u een kruisschroevendraaier en/of een Engelse sleutel nodig.

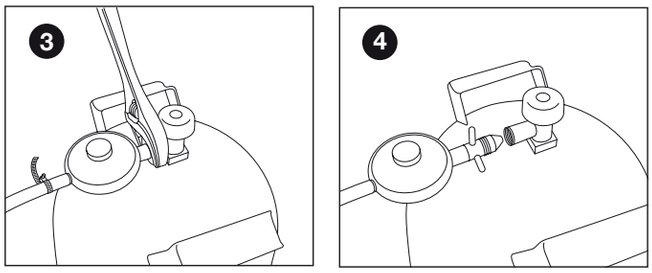
1. Sluit de slang aan op de drukregelaar. Ga als volgt te werk:

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



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

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



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

⚠ Gebruik enkel drukregelaars die aan de EN 16129 voldoen.

6.5. De gasfles vervangen

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

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

7. CONTROLEREN OP GASLEKKEN

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

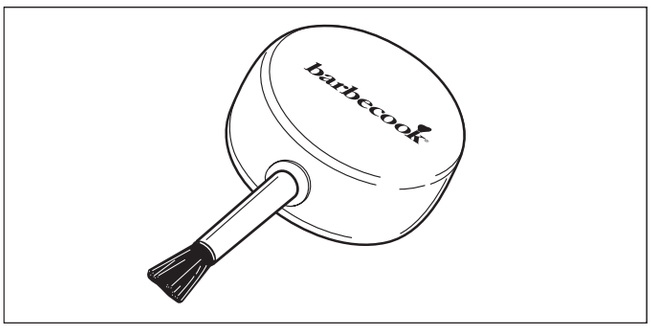
7.2. Wanneer controleren op gaslekken?
- Voor het eerste gebruik of na een lange periode van ongebruik.

⚠ Controleer of er geen gaslekken zijn als het toestel gemonteerd werd door de leverancier.

- Telkens wanneer u een gasonderdeel vervangt.
- Minstens één keer per jaar, bij voorkeur aan het begin van het seizoen.

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

7.4. Welke materialen heb ik nodig?
Om te controleren of er gaslekken zijn, hebt u het volgende nodig:
- Een testvloeistof. U kunt hiervoor een kant-en-klare lekspray of een mengsel van water (50%) en afwasmiddel (50%) gebruiken.
- Het lektestgereedschap dat geleverd is bij het toestel. U gebruikt dit gereedschap om de testvloeistof op te zuigen en aan te brengen op de gasonderdelen of gasverbindingen die u wilt controleren



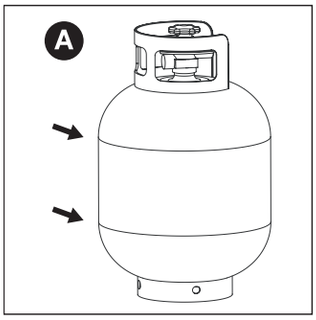
7.5. Controleren op gaslekken

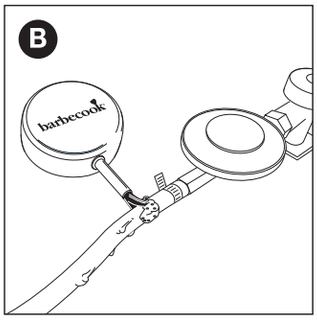
U kunt controleren of er gaslekken zijn door op alle gasonderdelen en -verbindingen een testvloeistof aan te brengen. Als er grotere bellen gevormd worden op een bepaald onderdeel of een bepaalde verbinding, is er sprake van een gaslek:

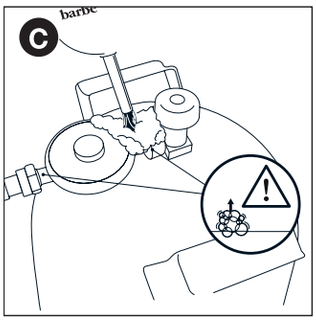
Ga als volgt te werk om te controleren of er gaslekken zijn:

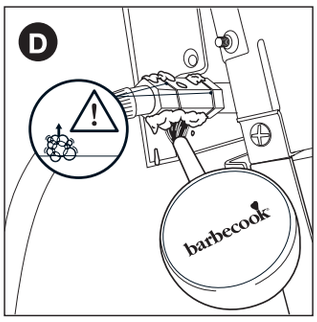
1. Zet het toestel buitenshuis.
2. Neem uw lektestgereedschap en testvloeistof (lekspray of water-zeepmengsel).
3. Open het deksel en zet alle regelknoppen op OFF.
4. Zet de gastoevoer iets open. Draai hiervoor slechts één keer aan het ventiel van de gasfles.
5. Zuig wat testvloeistof op met het lektestgereedschap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

- De lasnaden van de gasfles (A)
- De slang (B)
- De verbindingen tussen de gasfles en de drukregelaar en tussen de drukregelaar en de slang (C)
- De verbinding tussen de slang en het toestel (D)









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

6. Ga als volgt te werk:

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

7.6. In geval van een gaslek

1. Draai de gastoevoer dicht en ga als volgt te werk:

- Als u een lek vastgesteld hebt aan een van de verbindingen, draait u de betreffende verbinding vast.
- Als u een lek vastgesteld hebt aan de gasfles of slang, vervangt u de gasfles of slang.

2. Controleer de verbinding of het onderdeel waar u het lek hebt vastgesteld opnieuw.
3. Als het lek niet hersteld is, neemt u contact op met een Barbecook-verdeler. Gebruik het toestel pas opnieuw als het lek hersteld is.

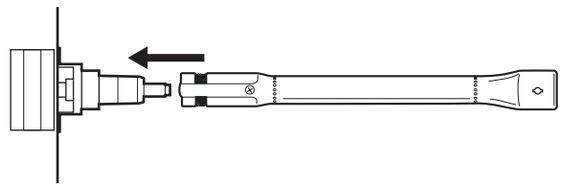
Raadpleeg www.barbecook.com voor een lijst met Barbecook-verdelers bij u in de buurt.

8. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

8.1. Voor elk gebruik

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

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



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

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

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

- Zorg ervoor dat u alle instructies in deze handleiding gelezen, begrepen en gecontroleerd hebt (alleen voor het eerste gebruik).
- Controleer het toestel op gaslekken. Zie “7 Controleren op gaslekken”.

Controleer of er geen gaslekken zijn als het toestel gemonteerd werd door de leverancier.

- Maak de branders en de venturibuizen schoon (alleen na een lange periode van ongebruik). Zie “11.3 De branders en venturibuizen schoonmaken”.
- Laat het toestel inbranden voor u er voedsel op legt (alleen voor het eerste gebruik). Zie “8.3 Het toestel inbranden”.

8.3. Het toestel inbranden

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

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

9. DE BRANDERS ONTSTEKEN

9.1. Veiligheidsinstructies

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

steekt.

9.2. De hoofdbranders ontsteken

9.2.1 de ontsteker gebruiken

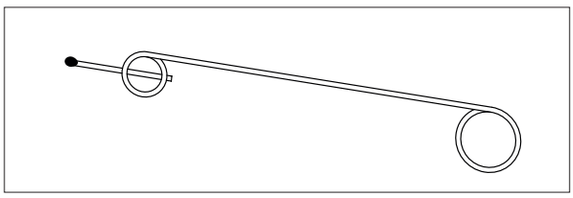
1. Open het deksel en zet de regelknoppen van de hoofdbranders op OFF.
2. Als er nog geen andere brander ontstoken is, opent u de gastoevoer en wacht u tien seconden zodat het gas zich kan stabiliseren.
3. Druk op de bedieningsknop voor een brander, zet hem op HOOG en laat hem zitten. U hoort een klik en de ingebouwde ontsteker maakt vonken die de brander moeten aansteken.

Ontsteek eerst één hoofdbrander. Ontsteek nooit alle hoofdbranders tegelijkertijd.

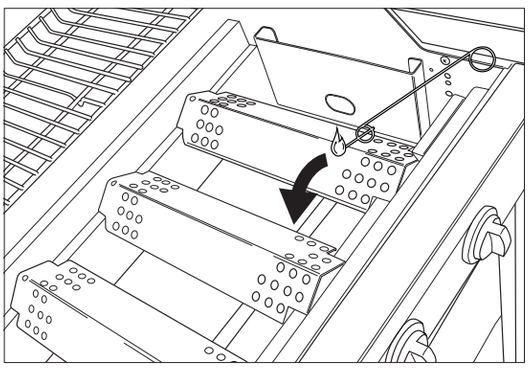
4. Als de brander na twee pogingen niet ontsteekt, zet u de bedieningsknop voor de brander op OFF, sluit u de gastoevoer af en wacht u 5 minuten zodat het opgehoopte gas kan ontsnappen.
5. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als de brander nog steeds niet ontsteekt, probeer dan de brander te ontsteken met een lucifer of raadpleeg “14. Problemen verhelpen” om het probleem op te lossen.

9.2.2 Een lucifer gebruiken

1. 1. Plaats een lucifer in de luciferhouder.



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



5. Zet de regelknop van één brander op HIGH.

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

6. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de regelknop ervan op OFF, draait u de gastoevoer dicht en wacht u 5 minuten om het opgestapelde gas te laten ontsnappen.
7. Probeer de brander opnieuw te ontsteken. Als dit nog steeds niet lukt, raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.
8. Als één brander ontstoken is, ontsteekt u de andere branders door de regelknoppen ervan op HIGH te zetten.

9.3. De zijbrander ontsteken

De zijbrander kan enkel poten dragen met een maximum gewicht van 9 kg, een maximum diameter van 220 mm.

Het deksel op de zijbrander moet open blijven als de zijbrander in gebruik is.

9.3.1 De zijbrander gebruiken

Bij gebruik van de zijbrander moet het deksel geopend zijn. Als het deksel van de zijbrander naar beneden valt en de zijbrander bedekt tijdens het gebruik, raak het deksel van de zijbrander dan niet met uw handen aan.
Draai de knop onmiddellijk naar de stand “OFF” om de zijbrander uit te schakelen.Wacht tot het deksel van de zijbrander is afgekoeld voordat u het deksel van de zijbrander aanraakt.

Nadat de grillbrander is aangestoken, kan de zijbrander worden aangestoken door de onderstaande instructies te volgen.

1. Open het deksel van de zijbrander voordat u de zijbrander aansteekt en draai de bedieningsknop van de zijbrander in de stand ‘OFF’.
2. Druk de bedieningsknop van de zijbrander in en houd deze ingedrukt terwijl u tegen de klok in naar de volledige stand draait. Er is een hoorbare klik te horen. Dit ontsteekt de brander.

Herhaal deze procedure als de brander niet aangaat. Als de brander na 2 pogingen niet aangaat, draait u de gaskraan “UIT” en wacht u 5 minuten voordat u de ontstekingsprocedure opnieuw probeert.

3. Als de brander brandt, kan de brandersnelheid worden aangepast door de knop in te drukken en tegen de klok in te draaien naar een willekeurige stand tussen de stand voor vol vermogen en de stand voor laag vermogen.
4. Om de barbecue ‘UIT’ te zetten, draait u de cilinderklep of de regulateurschakelaar naar de ‘UIT’-stand en draait u vervolgens alle bedieningsknoppen op het apparaat met de klok mee naar de ‘UIT’-stand als de vlam gedoofd is.

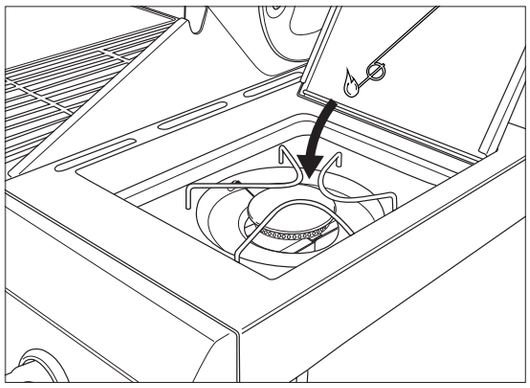
Waarschuwing: Als een brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop uit (met de klok mee) en draai ook de cilinderkraan dicht. Wacht vijf minuten voordat uopnieuw proberen aan te steken met ontstekingsvolgorde.

9.4. De ontsteker gebruiken

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

9.4.1 een lucifer gebruiken

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



9.5. De branders uitschakelen

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

1. Draai de gastoevoer dicht.
2. Zet de regelknoppen van de branders op OFF.

Door eerst de gastoevoer dicht te draaien, zorgt u ervoor dat er geen gas meer aanwezig is in het toestel.

9.6. De branders opnieuw ontsteken

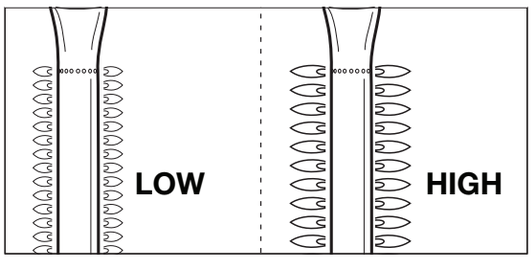
Als een brander tijdens het gebruik dooft, gaat u als volgt te werk:

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

9.7. De vlammen controleren

Telkens als u een brander ontsteekt, moet u de vlammen ervan controleren. Een perfect vlam is nagenoeg volledig blauw, met een klein stukje geel aan de bovenkant. Sporadische gele vlammen zijn normaal en niet gevaarlijk. Als er een probleem is met de vlammen, onderneemt u een van de volgende acties om dit op te lossen:

De vlammen zijn...	Ga als volgt te werk...
Laag en volledig geel	1. Draai onmiddellijk de gastoever dicht en zet alle regelknoppen op OFF. 2. Raadpleeg “14 Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen. Waarschijnlijk zijn de venturibuizen geblokkeerd
Hoger dan de kuip	1. Draai onmiddellijk de gastoever dicht en zet alle regelknoppen op OFF. 2. Wacht gedurende 5 minuten om eventueel opgestapeld gas te laten ontsnappen. 3. Ontsteek de brander(s) opnieuw. 4. Als het probleem niet opgelost raakt, raadpleegt u “14 Problemen oplossen” om de oorzaak ervan te achterhalen.



10. HANDIGE TIPS

10.1. Het toestel verwarmen

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

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

10.2. Voorkomen dat voedsel aankleeft

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

- Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst . U kunt ook het rooster zelf insmeren.
- Verwarm het toestel voor. Hoe warmer het rooster wanneer u het voedsel erop plaatst, hoe kleiner de kans dat het voedsel zal aankleven.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

10.3. Rechstreeks en onrechtstreeks grillen

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

Methode	Omschrijving	Gebruik
Rechstreeks	Plaats het voedsel rechtstreeks boven een ontstoken brander, kies een hoge stand voor de brander en laat het deksel open.	Vlees en groenten dichtschroeien
Onrechstreeks	Plaats het voedsel naast een ontstoken brander, kies een gemiddelde/lage stand voor de brander en sluit het deksel.	Dichtgeschroeid vlees verder garen

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

10.4. Grillen met gesloten deksel

Grillen met een gesloten deksel levert een aantal voordelen op:

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

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

10.5. De temperatuur controleren

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

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

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

10.6. De warmtezones benutten

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

Zone	Warm	Gebruiken voor...

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

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

10.7. Opflakkeringen vermijden

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

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

11. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

11.1. Het rooster reinigen

Het is aan te bevelen het rooster na elk gebruik te reinigen met een Barbecook cleaner en andere beschikbare accessoires uit ons assortiment.

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

11.2. De kuip reinigen

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

Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het apparaat niet tegen harde oppervlakken.

Vermijd contact met koude vloeistoffen als het apparaat nog heet is.

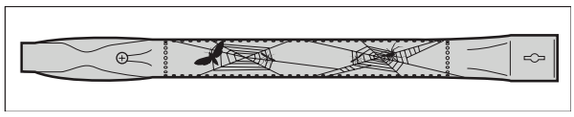
11.3. De vetlade reinigen

We raden aan om de vetopvangbak na elk gebruik schoon te maken. Haal de bak er niet uit tijdens het gebruik.
Verwijder de olie met een papieren handdoek en reinig de bak met warm water en zeep.

11.4. De branders en venturibuizen schoonmaken

11.4.1 Waarom de branders en venturibuizen schoonmaken?

Spinnen en insecten kunnen webben en nesten maken in de branders en venturibuizen, waardoor de gastoevoer naar de branders geblokkeerd kan raken. Gevolg:
- U kunt de branders niet ontsteken. Als u er toch in slaagt ze te ontsteken, worden er alleen rokerige, gele vlammen geproduceerd.
- Het gas kan ontbranden buiten de venturibuizen, ter hoogte van de regelknoppen. Deze vlammen worden flashbacks genoemd en kunnen ernstige verwondingen en materiaalschade veroorzaken.



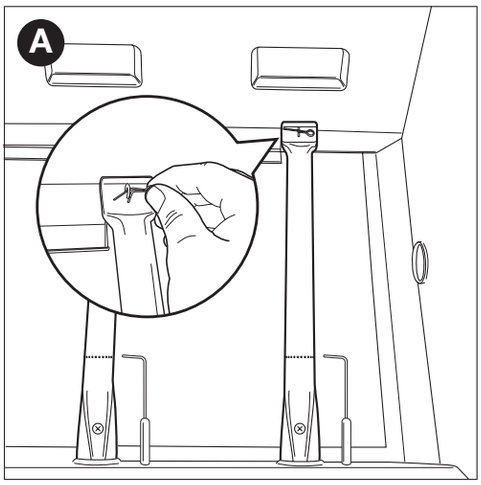
Schade als gevolg van geblokkeerde branders en venturibuizen wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

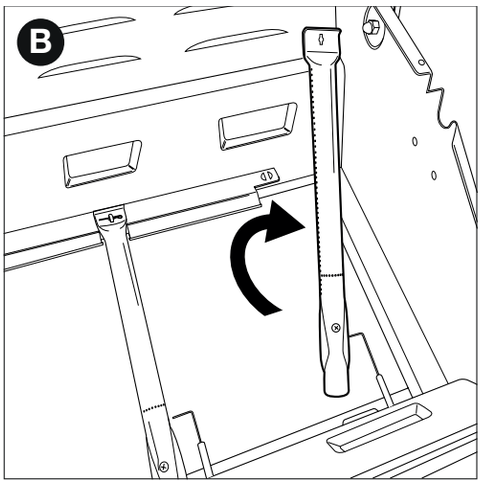
11.4.2 Wanneer de branders en venturibuizen schoonmaken

Maak de branders en venturibuizen van het toestel op de volgende momenten schoon:
- Voor het eerste gebruik na een lange periode van ongebruik.
- Minstens twee keer per jaar, waarvan één keer aan het begin van het seizoen.

11.4.3 De branders en venturibuizen schoonmaken

1. Verwijder de branders van het toestel zoals aangegeven op de afbeeldingen. Als u merkt dat een brander beschadigd is, moet u deze vervangen.
2. Maak de branders en venturibuizen schoon met een kleine borstel of een zelfgemaakte buizenreiniger (een opengeplooide paperclip, buizenborstel enz.).
3. Plaats de branders terug. Zorg ervoor dat de venturibuizen boven de openingen van de gasventielen geplaatst zijn





11.5. Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden.

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	• Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak. • Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is. • Metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt.
Roestvast staal en chroom	• Gebruik geen agressieve, schurende of • metaalreinigingsmiddelen. • Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal. • Gebruik een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.
Gepoederlakt	• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet- agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.

Plastiek	• Gebruik geen scherpe voorwerpen. • Spoel het apparaat na het schoonmaken goed af en laat het volledig drogen voordat je het opbergt.

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

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

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

Symbool	Materiaal
●	Email
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

11.6. Het toestel opbergen

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

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

11.7. Gasflessen bewaren

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

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

11.8. Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten van tijd tot tijd worden vervangen. Reserveonderdelen bestellen:

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

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

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

12. GARANTIE

12.1. Gedekt

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

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer begint met een G, gevolg door 15 cijfers. U vindt dit:
  - Op deze handleiding en op het startpakket dat bij de handleiding is gevoegd.
  - Op de verpakking van het toestel.
  - Aan de binnenzijde van het onderste voorpaneel
- De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud.

Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

12.2. Niet gedekt

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

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgemonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciele doeleinden enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet- voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

12.2.1 Dienst na verkoop:

Adres: Vaart Rechteroever 49, 9800 Deinze-Belgium
website: www.livwise.be

13. TECHNISCHE GEGEVENS

13.1. Typelabel

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

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

13.2. Diameters brander

3.3kW brander: 0.89mm
3.8kW brander: 0.96mm
zijbrander: 0.89mm

13.3. Markering van de injectoren

3.3kw burner injector markering: 0.89
3.8kw burner injector markering: 0.96
3.3kw side burner injector markering: 0.89

13.4. Diameter injectoren

hoofbrander: 0.98 mm
Zijbrander: 0.89 mm

13.5. Het gascircuit

van de toevoerleidingaansluiting(en) naar injectoren (inclusief zijbranderinjector) wordt in de fabriek geassembleerd.

14. TERUGKERENDE PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Onvoldoende warmte	• Gastoevoer niet geopend • Venturibuizen niet boven openingen van gasventielen geplaatst • Branderopeningen geblokkeerd • Gasfles (bijna) leeg • Drukregelaar niet correct aangesloten op fles en/ of slang	• Gastoevoer openen • Venturibuizen boven openingen van gasventielen plaatsen • Branderopeningen schoonmaken of branders vervangen • Gasfles vervangen • Drukregelaar opnieuw aansluiten op fles en/of slang
Te warm en/of opflakkeringen	• Voedsel te vet • Vetafvoeropening geblokkeerd, vet in kuip en/ of op branders • Temperatuur te hoog	• Overtollig vet wegsnijden of een lage stand kiezen voor de branders • Vetafvoeropening, kuip en branders schoonmaken • Een lagere stand kiezen voor de branders en/of voedsel onrechtstreeks grillen
Warmte niet gelijkmatig verspreid over roosteroppervlak	• Sommige warmteverschillen zijn normaal; zie“1. 7 De warmte optimaal gebruiken” en “10.6 De warmtezones benutten”. Mogelijke oorzaken voor aanzienlijke warmteverschillen: • Toestel niet voorverwarmd	• Toestel voorverwarmen
Gele vlammen	• Branders of venturibuizen geblokkeerd • Zout op branders • Toestel aangesloten op butaan	• Branders en venturibuizen schoonmaken • Branders schoonmaken • Toestel aansluiten op propaan en een geschikte drukregelaar gebruiken
Onvolledige vlam	• Brander geblokkeerd, doorboord of verroest	• Brander schoonmaken of vervangen
Flashbacks (vlammen buiten venturibuizen / bij regelknoppen)	• Branders of venturibuizen geblokkeerd	• Draai de gastoevoer dicht en zet de branders op OFF. • Laat het toestel afkoelen. • Branders en venturibuizen schoonmaken.
Vlammen hoger dan rand van kuip	• Veel wind • Gasfles (bijna) leeg • Vet in kuip en/of op branders	• Toestel met achterkant naar de wind richten • Gasfles vervangen • Kuip en branders schoonmaken
Drukregelaar zoemt	• Warm weer • Nieuwe (volle) gasfles	• Geen gevaar of fout; stopt automatisch na korte tijd.
Brander fluit wanneer ingesteld op LOW	• Gasinjector, venturibuis en/of brander vuil	• Gasinjector, venturibuis en brander reinigen
Brander ontsteken lukt niet (noch met ontsteker, noch met lucifer)	• Brander of venturibuis geblokkeerd • Geen gastoevoer	• Brander en venturibuis schoonmaken • Gastoevoer opendraaien en op veiligheidsknop op drukregelaar drukken (niet aanwezig op alle regelaars)
Brander ontsteken lukt niet met ontsteker	• Middelste brander niet eerst ontstoken • Ontstekerbekabeling niet correct aangesloten • Elektrode beschadigd • Foute aarding • Defecte ontsteker	• De middelste brander eerst ontsteken • Alle ontstekeraansluitingen controleren en opnieuw uitvoeren • Elektrode vervangen • Elektrodes, branders en ontsteker controleren en opnieuw monteren • Ontsteker vervangen
Geen vonken of geluid bij indrukken van ontsteker	• Ontstekerknop niet correct gemonteerd • Defecte vonkgenerator	• Ontstekerknop opnieuw monteren • Vonkgenerator vervangen
Alleen geluid (geen vonken) bij indrukken ontsteker	• Foute aarding • Brander en elektrode te ver uit elkaar	• Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten • Elektrode wat buigen om deze dichter bij de brander te brengen
Vonken zichtbaar die niet aan de branders ontspringen	• Defecte bekabeling	• Bekabeling vervangen
Vonken zichtbaar, maar niet op alle elektrodes en/of niet krachtig genoeg	• Foute aarding • Natte of defecte elektrodes	• Vonkgenerator en elektrodes opnieuw aansluiten • Elektrodes drogen met keukenpapier of elektrodes vervangen

FR - MODE D'EMPLOI

1. ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecook! 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 Barbecook en ligne et profitez d'avantages considérables :

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

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

Pour obtenir plus d'informations concernant l'enregistrement de votre appareil, rendez-vous sur www. barbecook.com.

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

2. À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties:

- La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle foumit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil.
- La seconde partie débute à la page 43. 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 d'un crayon.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

3.1. Lire et suivre les instructions

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies, endommager le matériel ou causer des dommages corporels. Assurez-vous que votre barbecue est correctement installé, assemblé et entretenu.

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

3.2. Faire preuve de prudence avec le gaz

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

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

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

3.3. Sélection de l'emplacement adéquat

Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

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

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

3.4. Consignes de sécurité

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux
- Consulter la notice avant l'utilisation
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, spécialement en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie.

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants

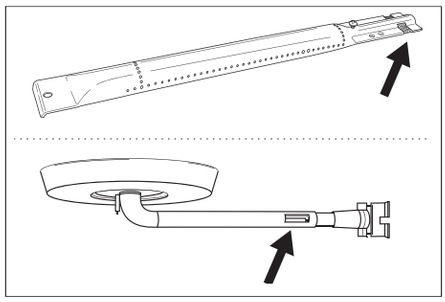
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds (couvercle, gril, etc.).
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- N'utilisez pas de bois, de charbon, de pierres de lave ou de briquettes en céramique dans un appareil au gaz.
- N'utilisez pas l'appareil si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage
- Ne pas modifier l'appareil

4. CONCEPTS RÉCURRENTS

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

4.1. Venturis

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



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

4.2. Les chapeaux de brûleurs

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

4.3. Émail

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

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

4.4. Flammes vives

Les flammes vives sent des flammes soudaines qui surgissent de la cuve lorsque vous grillez. Elles sent généralement causées par des écoulements de graisse ou de marinade. Soyez prudent et

coupez le gaz si vous ne vous sentez pas en sécurité.

5. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

5.1. Consignes de sécurité

- Ne modifiez pas l'appareil lers de son assemblage. Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments préassemblés et/ou scellés par le fabricant.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage.
- L'utilisateur est tenu responsable de !'assemblage adéquat de l'appareil. Les dommages résultant d'un assemblage incorrect ne sent pas couverts par la garantie.

5.2. Pour assembler l'appareil

Vous avez besoin d'un toumevis cruciforme et d'un toumevis plat.

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

Faites attention lers de !'assemblage des éléments en émail. Les outils et les vis peuvent endommager l'émail. Utilisez des bagues en fibre peur protéger l'émail auteur des vis.

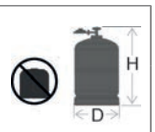
Les blisters peuvent contenir plus de vis que nécessaire. Il peut rester des vis après !'assemblage.

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

6. RACCORDER LE GAZ À L'APPAREIL

6.1. Quels bonbonne, tuyau et détendeur utiliser?

Avant de pouvoir raccorder le gaz à l'appareil, vous devez acheter une bonbonne, un tuyau et un détendeur de pression. Le tableau indique quels bonbonne, tuyau et détendeur vous devez utiliser. Par exemple, en Belgique (BE), vous pouvez utiliser une bonbonne de gaz propane avec un tuyau et un détendeur de 37 mbar ou une bonbonne de gaz butane avec un tuyau et un détendeur de 28 à 30 mbar.

Pays	Bonbonne, tuyae et détendeur		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG -IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28-30 mbar	propane / butane	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28-30 mbar	butane	
	37 mbar	propane	

Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles rechargables de butane/propane de 3,9 à 13 kg. Nous recommandons de raccorder l'appareil au gaz propane. Le gaz propane offre une combustion de grande qualité et est moins sensible au gel. La hauteur H de la bouteille doit être inférieure à 60 cm quelque soit la largeur ou le diamètre D (max. 310 mm) de la bouteille.

Achetez votre détendeur de pression et votre bonbonne de gaz en même temps. Les détendeurs ne s'adaptent pas à toutes les bonbonnes.

Utilisez uniquement un tuyau de gaz approprié et un detendeur homologué dans le pays d'utilisation.

6.2. Consignes de sécurité

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

6.3. Raccorder le tuyau à l'appareil

France:

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

- Tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m
- Tuyau souple (selon la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.

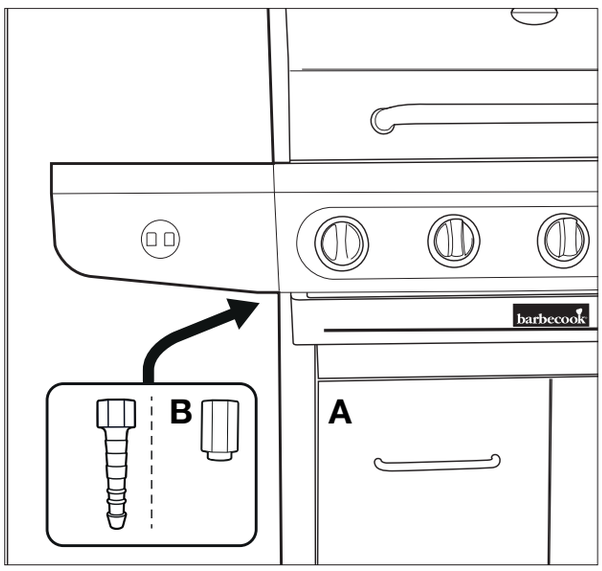
Autres pays:

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

Pour raccorder le tuyau à gaz à l'appareil, vous devez fixer un manchon sur le tube à gaz de l'appareil. L'appareil vient avec deux manchons et tous deux sont destinés à des pays spécifiques:

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

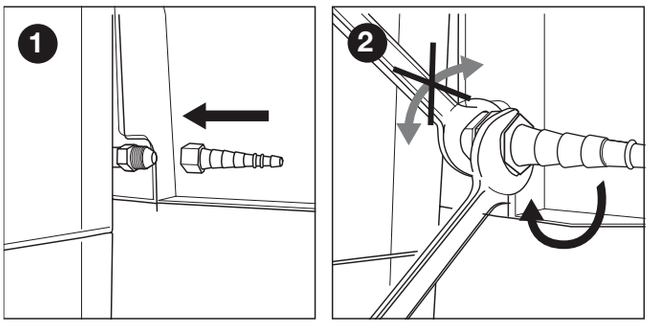
Si votre pays n'apparaît pas dans le tableau, veuillez utiliser le manchon conforme aux normes nationales.



6.3.1 Manchon A

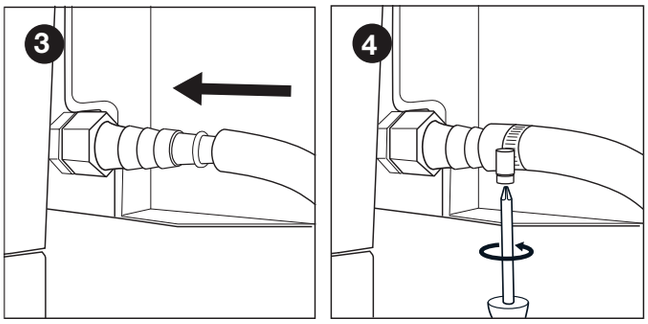
Vous avez besoin d'une clé de 19 mm et d'un toumis cruciforme.

1. Vissez le manchon sur le tube à gaz de l'appareil (A) et serrez-le avec une clé de 19 mm (B).



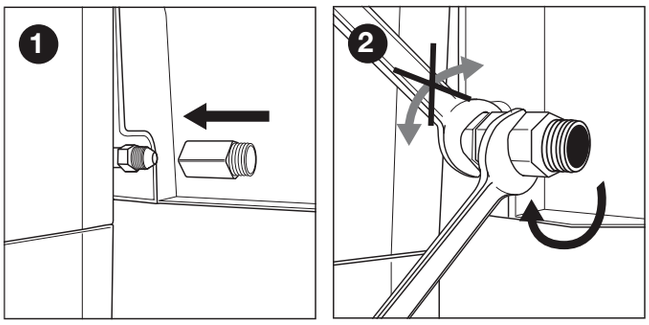
2. Faite glisser le tuyau par-dessus le manchon (C) et fixez la bague de serrage avec un toumevis cruciforme (D).

CONSEIL : Appliquez une petite quantité de détergent sur le raccord et chauffez l'extrémité du tuyau de gaz à l'aide d'un sèche-cheveux afin qu'il glisse en douceur sur le raccord.

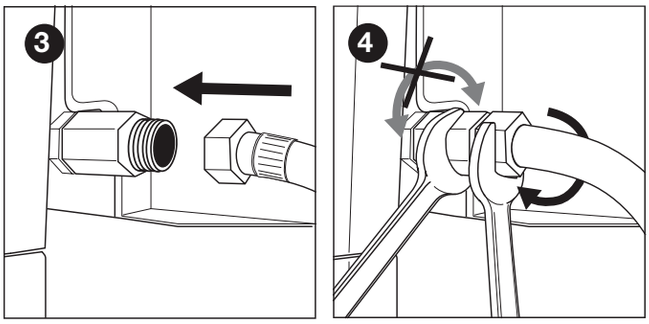


6.3.2 Manchon B
Vous avez besoin d'une clé de 22 mm et d'une clé anglaise.

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



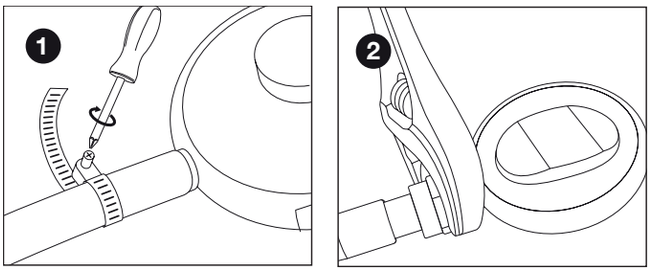
2. Vissez le tuyau à gaz sur le manchon (C) et serez-le avec les deux clés. Maintenez le manchon avec la clé de 22 mm.



6.4. Raccorder le tuyau et la bonbonne au détendeur
Selon le type de détendeur de pression que vous utilisez, vous avez besoin d'un toumevis cruciforme et/ou d'une clé anglaise.

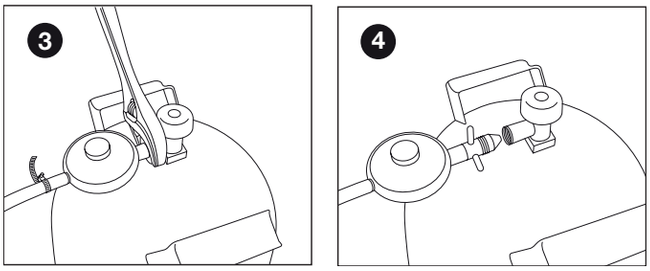
1. Raccorder le tuyau au détendeur de pression. Effectuez l'une des actions suivantes ::

- Si le tuyau a une bague de serrage, glissez le tuyau pardessus le détendeur et fixez la bague de serrage avec un toumevis cruciforme (A).
- Si le tuyau a un écrou, vissez le tuyau sur le détendeur et serrez l'écrou avec une clé anglaise (B).



2. Raccordez le détendeur de pression à la bonbonne de gaz. Effectuez l'une des actions suivantes :

- Si le tuyau a un écrou, vissez le détendeur sur la bonbonne dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez l'écrou avec une clé anglaise (C).
- Si le détendeur a une vis filetée, vissez le détendeur sur la bonbonne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (D).



Utiliser uniquement des détendeurs conformes à l'EN 16129.

6.5. Remplacement de la bonbonne

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

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

7. VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

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

7.2. Quand vérifier l'étanchéité au gaz?

- Avant une première utilisation ou une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption.

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

- À chaque fois que vous remplacez un élément en contact avec le gaz.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la belle saison.

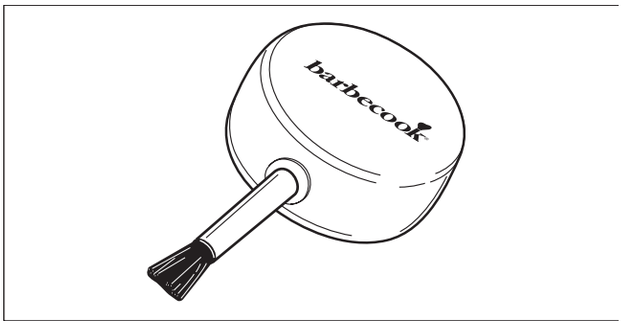
7.3. Consignes de sécurité

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

7.4. De quels produits ai-je besoin?

Pour détecter les fuites de gaz, vous avez besoin :

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



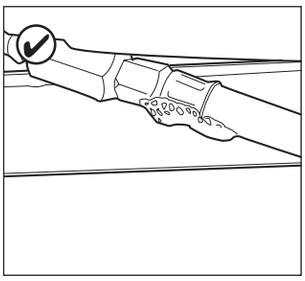
7.5. Vérifier l'étanchéité au gaz

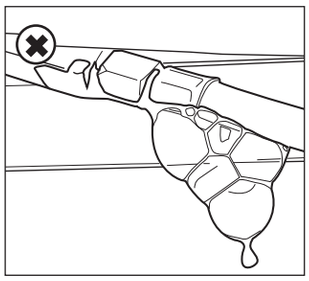
Vous devez vérifier l'étanchéité au gaz en appliquant un liquide d'essai sur tous les éléments et les raccords en contact avec le gaz. Si des bulles se gonflent sur un élément ou un raccord en particulier, il y a une fuite de gaz :

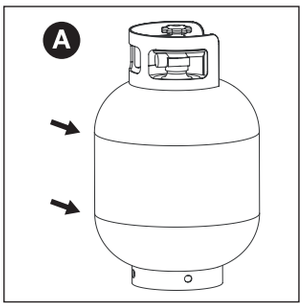
Pour vérifier l'étanchéité au gaz, procédez comme suit:

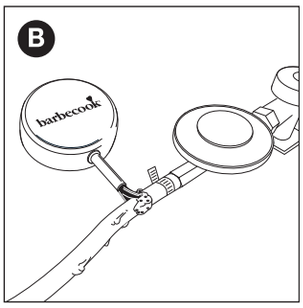
1. Placez l'appareil à l'extérieur.
2. Munissez-vous de votre outil de contrôle et de votre liquide d'essai (spray de détection des fuites ou un mélange d'eau et de liquide vaisselle).
3. Ouvrez le couvercle et placez tous les boutons de réglage sur OFF.
4. Ouvrez légèrement l'alimentation en gaz. Toumez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

- Les soudures de la bonbonne de gaz (A)
- Le tuyau (B)
- Les raccords entre la bonbonne et le détendeur de pression, et entre le détendeur de pression et le tuyau (C)
- Le raccord entre le tuyau et l'appareil (D)









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

6. Effectuez l'une des actions suivantes :

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

7.6. En cas de fuite de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz et effectuez une des actions suivantes:

- Si vous détectez une fuite sur un des raccords, serrez ce raccord.
- Si vous détectez une fuite sur la bonbonne ou le tuyau, remplacez la bonbonne ou le tuyau.

2. Revérifiez le raccord et l'élément sur lequel vous détectez la fuite.
3. Si la fuite n'est pas réparée, veuillez contacter un distributeur. Barbecook. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas réparée.

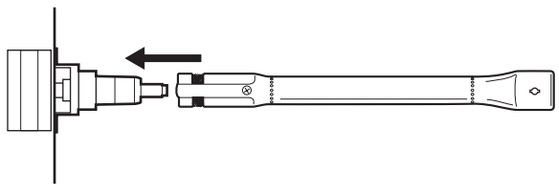
Pour voir la liste des distributeurs proches de Barbecook chez vous, veuillez visiter www.barbecook.com.

8. PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

8.1. Avant chaque utilisation

À chaque utilisation, assurez-vous que :

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



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

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

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

- Assurez-vous d'avoir lu, compris et vérifié toutes les instructions de ce mode d'emploi (avant la teute première utilisation).

Vérifiez l'étanchéité au gaz de l'appareil. Veuillez consulter "7 Vérification de l'étanchéité au gaz". Vérifiez l'étanchéité au gaz même si votre appareil a été assemblé par votre distributeur.

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

8.3. Brûler les résidus de fabrication de l'appareil

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

1. Allumez les brûleurs principaux et placez leurs boutons de réglage sur HIGH. Veuillez consulter "9.2 Allumage des brûleurs principaux".
2. Fermez le couvercle et faites brûler les résidus de fabrication de l'appareil pendant 15 minutes. Ne placez pas encore les aliments sur le gril.
3. Au bout de 15 minutes, ouvrez le couvercle et laissez les résidus de fabrication de l'appareil brûler pendant 5 minutes supplémentaires

(avec les boutons de réglage toujours sur HIGH).

4. Au bout de 5 minutes, l'appareil est prêt à être utilisé. Vous pouvez maintenant placer les aliments sur le gril.

9. ALLUMAGE DES BRÛLEURS

9.1. Consignes de sécurité

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

9.2. Allumage des brûleurs principaux

9.2.1 Utilisation de l'allumeur

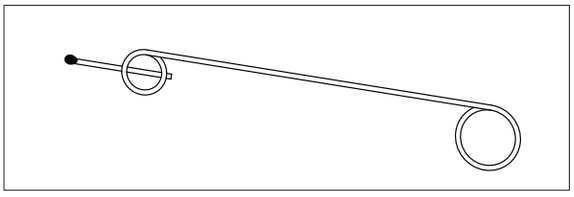
1. Ouvrez le couvercle et placez les boutons de réglage des brûleurs principaux sur OFF.
2. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez 10 secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
3. Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez le bruit produit par les étincelles.

Commencez par allumer un brûleur principal. Ne jamais allumer tous les brûleurs principaux en même temps.

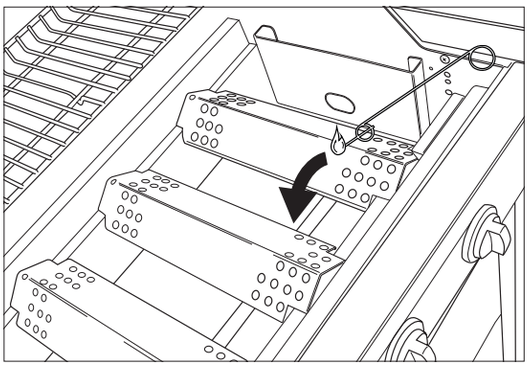
4. Vous entendrez un clic et l'allumeur intégré créera des étincelles, ce qui devrait allumer le brûleur.
5. Maintenez l'allumeur enfoncé et placez le bouten de réglage du brûleur du milieu sur HIGH. Allumez toujours le brûleur du milieu en premier et n'essayez jamais d'allumer les brûleurs principaux en même temps.
6. Essayez d'allumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, essayez de l'allumer avec une allumette ou consultez "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.

9.2.2 Utilisation d'une allumette

1. Placez une allumette dans le support à allumette.



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



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

Commencez toujours par l'allumage d'un des brûleurs principaux. N'allumez jamais tous les brûleurs principaux en même temps. 6.

6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez son bouten de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
7. Essayez d'allumer le brûleur à nouveau. S'il ne s'allume toujours pas, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.
8. Après avoir allumé un brûleur, allumez les autres en plaçant leurs boutons de réglage sur HIGH.

9.3. Allumage du brûleur latéral

Le brûleur latéral ne supporte que des récipients de cuisson avec un poids maximale de 9 kg, diamètre maximale de 200-220 mm et diamètre minimale de 120 mm. Le couvercle du brûleur latéral doit rester ouvert lorsque le brûleur latéral est utilisé.

9.3.1 Utilisation du brûleur latéral

Si le couvercle du brûleur latéral tombe et recouvre le brûleur latéral pendant l'utilisation, ne touchez pas le couvercle du brûleur latéral avec vos mains.
Tournez immédiatement le bouton sur la position « OFF » pour éteindre le brûleur latéral. Attendez que le couvercle du brûleur latéral refroidisse avant de le toucher.

Une fois le brûleur du gril allumé, le brûleur latéral peut être allumé en suivant les instructions ci-dessous.

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral avant d'allumer le brûleur latéral et tournez le bouton de commande du brûleur latéral sur la position « OFF ».
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur latéral et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « max », un déclic se fait entendre, ce qui allume le brûleur.

! Si le brûleur ne s'allume pas, répétez ce processus. Si le brûleur ne s'est pas allumé après deux tentatives, fermez le robinet de gaz et attendez 5 minutes avant de réessayer la séquence d'allumage.

3. Lorsque le brûleur est allumé, le taux de combustion peut être réglé en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à n'importe quelle position entre la position plein régime et la position faible régime.
4. Pour éteindre le barbecue, mettez le robinet de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur en position « OFF », puis tournez tous les boutons de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » lorsque la flamme s'est éteinte.

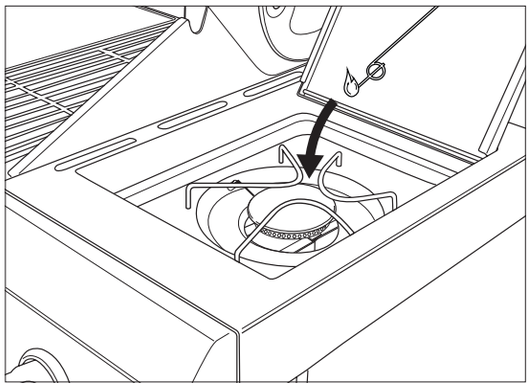
!Avertissement : Si l'un des brûleurs ne s'allume pas, éteignez le brûleur (dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez également le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant de d'essayer de rallumer en suivant la séquence d'allumage.

9.3.2 Utilisation de l'allumeur

1. Ouvrez le couvercle et placez le bouten de réglage du brûleur latéral sur OFF.
2. Si aucun autre brûleur n'est allumé, ouvrez l'alimentation en gaz et attendez secondes. Cela permet au gaz de se stabiliser.
3. Appuyez sur l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez le bruit produit par les étincelles.
4. Maintenez l'allumeur enfoncé et placez le bouten de réglage du brûleur latéral sur HIGH.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, placez son bouten de réglage sur OFF, fermez l'alimentation en gaz et attendez 5 minutes. Cela permet au gaz accumulé de se dissiper.
6. Réessayez d'allumer le brûleur latéral. S'il ne s'allume toujours pas, essayez de l'allumer avec une allumette ou consultez "14

9.3.3 Utilisation d'une allumette

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



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

9.4. Éteindre les brûleurs

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

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

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

9.5. Rallumage des brûleurs

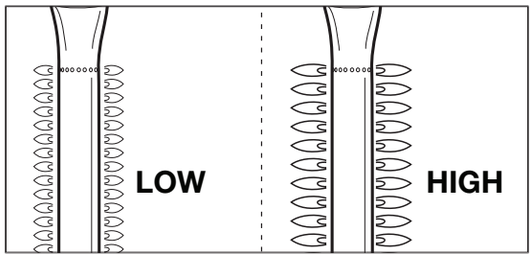
Si un brûleur s'éteint en cours d'utilisation, procédez comme suit :

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

9.6. Vérifier les flammes

À chaque fois que vous allumez un brûleur, vous devez vérifier ses flammes. Une flamme parfaite est presque entièrement bleue et un peu jaune sur le dessus. Il est normal et sans danger que de façon sporadique les flammes sont jaunes. Si les flammes semblent anormales, effectuez une des actions suivantes pour résoudre le problème :

Si les flammes sont...	Effectuez l'action suivante...
Faibles et entièrement jaunes	1. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF. 2. Veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème. Il est possible que les venturis soient obstrués.
Dépassent de la cuve	1. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF. 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe. 3. Rallumez le(s) brûleur(s). 4. Si le problème persiste, veuillez consulter "14 Dépannage" pour déterminer la cause du problème.



10. CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

10.1. Préchauffer l'appareil

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

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

10.2. Empêcher que les aliments ne collent

Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :

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

10.3. Griller directement et indirectement

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

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

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

10.4. Faire griller avec le couvercle fermé

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

- La température du gril est plus élevée et reste constante.
- Vous réduisez le temps de cuisson de vos aliments et ces demiers sont plus juteux.

- Vous réduisez les flammes vives et économisez du gaz.

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

10.5. Visualiser la température

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

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

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

10.6. Tirer profit des zones de chaleur

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

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

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

10.7. Éviter les flammes vives

Lorsque vous grillez, il est normal que quelques flammes vives apparaissent. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmentent la température dans l'appareil et peuvent enflammer la graisse accumulée. Pour éviter les flammes vives :

Opflakkeringen vermijden:

- Assurez-vous que la cuve est propre lorsque vous commencez à griller. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Veuillez consulter"11.2 Nettoyage de la cuve".
- Vérifiez régulièrement que le trou d'évacuation de la graisse n'est pas obstrué et que le plateau ou la coupe de récupération de graisse ne sont pas pleins.
- Lorsque vous faites griller des viandes grasses, coupez l'excédent de gras, fermez le couvercle et placez les brûleurs en position moyenne ou faible.

11. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

11.1. Nettoyage de la grille

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

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

11.2. Nettoyage de la cuve

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

11.3. Nettoyage du bac à graisse

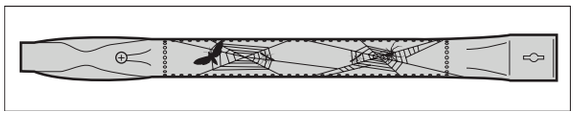
Il est recommandé de nettoyer le bac à graisse après chaque utilisation. Ne sortez pas le bac pendant l'utilisation.
Enlevez l'huile à l'aide d'une serviette en papier et nettoyez le bac à l'eau chaude et au savon.

11.4. Nettoyage des brûleurs et des venturis

11.4.1 Pourqoui nettoyer les brûleurs et les venturis ?

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

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



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

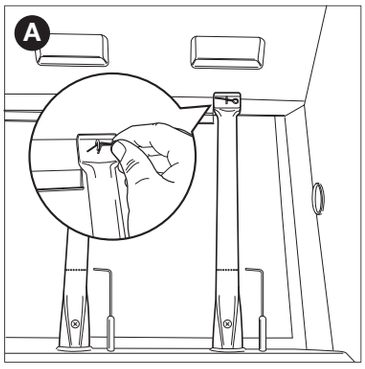
11.4.2 Quand nettoyer les brûleurs et les venturis?

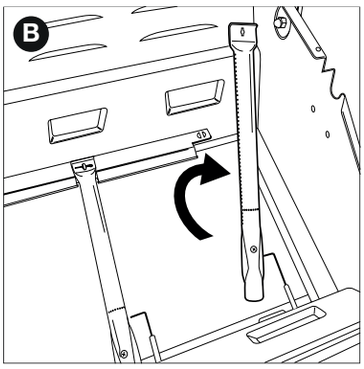
Vous devez nettoyer les brûleurs et les venturis de votre appareil :

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

11.4.3 Nettoyer les brûleurs et les venturis

1. Retirez les brûleurs de l'appareil comme indiqué sur les illustrations. Si vous constatez qu'un brûleur est endommagé, vous devez le replacer.
2. Nettoyez les brûleurs et les venturis avec une petite brosse ou un cure-pipe fabriqué maison (un trombone déplié, un petit goupillon ...).
3. Replacez les brûleurs. Veillez à placer les venturis sur les ouvertures des vannes de gaz.





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

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal

Émail	• N'utilisez pas d'objets pointus et éviter tout choc contre une surface dure. • Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud. • Vous pouvez utilisez des éponges métalliques et des détergents abrasifs.
Acier inoxydable et acier chromé	• N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux. • Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier. • Utilisez une éponge ou un tissu doux . • Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.
Revêtements de peinture en poudre	• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents nonabrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux. • Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.
Plastique	• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents nonabrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux. • Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.

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

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

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

Symbole	Matière
●	Émail
■	Acier inoxydablel
★	Revêtements de peinture en poudre

11.6. Ranger l'appareil

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

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

11.7. Rangement des bonbonnes de gaz

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

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

11.8. Commander des pièces de rechange

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

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

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

2. Commandez une pièce de rechange sur www.barbecook. com ou dans votre point de vente. Des pièces de rechange sous garantie peuvent uniquement être commandées dans votre point de vente.

12. GARANTIE

12.1. Ce qu'elle couvre

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

- Vous utilisiez, assembliez, et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par un « G » suivi de 15 chiffres. Vous pouvez le trouver :
  - Dans ce mode d'emploi et sur le kit de démarrage qui inclut ce mode d'emploi.
  - Sur l'emballage de l'appareil.
  - Derrière le panneau avant inférieur.
- Le service qualité Barbecook confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat. Si les conditions citées précédemment ne sont pas respectées, vous ne pourrez pas être couvert. Dans tous les cas, la garantie se limite à la réparation et au remplacement de la ou des pièces défectueuses.

12.2. Ce qu'elle ne couvre pas

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

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

12.2.1 Service après-vente

Adresse : Vaart Rechteroever 49, 9800 Deinze-Belgium
Site web : www.livwise.be

13. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

13.1. Étiquette-type

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

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

13.2. taille du gicleur

brûleur 3,3 kW : 0,89 mm
brûleur 3,8 kW : 0,96 mm brûleur latéral : 0,89 mm

13.3. Marquage des injecteurs

Marquage des injecteurs du brûleur 3,3 kW : 0,89

Marquage des injecteurs du brûleur de 3,8 kW : 0,96
Marquage des injecteurs des brûleurs latéraux de 3,3 kW : 0,89

13.4. Diamètres des injecteurs

- Brûleur principal : 0,98 mm
- Brûleur latéral : 0,89 mm

13.5. L'ensemble du circuit de gaz de l'appareil,
depuis l'alimentation en gaz jusqu'aux injecteurs (y compris l'injecteur du brûleur latéral) est assemblé en usine.

14. DÉPANNAGE

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Flammes jaunes	• Brûleurs ou venturis obstrués • Présence de sel sur les brûleurs • Appareil raccordé au gaz butane	• Nettoyez les brûleurs et les venturis • Nettoyez les brûleurs • Raccordez l'appareil au gaz butane en utilisant un détendeur de pression adapté
Flamme partielle	• Brûleur obstrué, percé ou rouillé	• Nettoyez ou remplacez le brûleur
Retours de flammes (flammes en dehors des venturis/au niveau des boutons de réglage)	• Brûleurs ou venturis obstrués	• Fermez l'alimentation en gaz et réglez les brûleurs sur OFF. • Laissez refroidir l'appareil. • Nettoyez les brûleurs et les venturis.
Flammes dépassant le bord de la cuve	• Temps venteux • La bonbonne de gaz est (presque) vide • Présence de graisse dans la cuve et/ou sur les brûleurs	• Placez l'appareil dos au vent • Remplacez la bonbonne de gaz • Nettoyez la cuve et les brûleurs
Le détendeur de pression bourdonne	• Temps chaud • Nouvelle bonbonne de gaz (pleine)	• Cela ne représente ni un danger ni un défaut. Cela devrait cesser automatiquement après un certain temps.
Les brûleurs émettent un sifflement lorsqu'ils sont réglés sur LOW Impossible d'allumer le brûleur (ni avec l'allumeur, ni avec une allumette)	• Injecteur de gaz, venturi et/ou brûleur encrassés • Brûleur ou venturi obstrués • Pas d'alimentation en gaz	• Nettoyez l'injecteur de gaz, le venturi et le brûleur • Nettoyez le brûleur et le venturi • Ouvrez l'alimentation en gaz et enfoncez le bouton de sécurité sur détendeur de pression (pas présent sur tous les détendeurs)
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur	• Le brûleur du milieu ne s'allume pas en premier • Câblage de l'allumeur mal branché • Électrode endommagée • Mauvaise mise à la terre • Allumeur défectueux	• Allumez l'allumeur du milieu en premier • Vérifiez et ré-assemblez tous les fils de l'allumeur • Replacez l'électrode • Vérifiez et ré-assemblez les électrodes, les brûleurs et l'allumeur • Remplacez l'allumeur
L'allumeur ne produit aucune étincelle et n'émet aucun bruit	• Bouton de l'allumeur mal assemblé • Générateur d'étincelles défectueux	• Ré-assemblez le bouton de l'allumeur • Remplacez le générateur d'étincelles
L'allumeur émet un bruit mais ne produit pas d'étincelles	• Mauvaise mise à la terre • Le brûleur et l'électrode sont trop espacés	• Raccordez le générateur d'étincelles et les électrodes • Recourbez légèrement l'électrode pour la rapprocher du brûleur
Production d'étincelles ne provenant pas des brûleurs	• Câblage défectueux	• Remplacez le câblage
Production d'étincelles, mais pas sur toutes les électrodes et/ou trop faibles	• Mauvaise mise à la terre • Électrodes mouillées ou cassées	• Raccordez le générateur d'étincelles et les électrodes • Séchez les électrodes avec une serviette en papier ou remplacez les électrodes

DE - BEDIENUNGSANLEITUNG

1. REGISTRIEREN IHRES GERATS

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 Grillkunste ins rechte Licht rücken können.
Registrieren Sie Ihr Barbecook-Gerat online, um von diesen Vorteilen zu profitieren:

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

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

Weitere Informationen zum Registrieren Ihres Geräts finden Sie auf www.barbecook.com.

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

2. INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen

- Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthalt Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts.
- Der zweite Teil beginnt auf Seite 43. Er umfasst verschiedene Zeichnungen (Explosionsansichten, Montagezeichnungen ...) der Gerat, die in diesem Handbuch beschrieben sind.

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

3.1. Lesen und Befolgen der Anweisungen

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerat verwenden. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Grill ordnungsgemäß installiert, montiert und gepflegt wird. Befolgen Sie die Anweisungen stets genau. Abweichende Montage oder Verwendung des Geräts kann zu einem Brand oder zu Materialschaden oder Körperverletzung fuhren.

Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäß Verwendung, ungeeignete Pflege ...) fallen nicht unter die Gewährleistung.

3.2. 3.2 Vorsicht im Umgang mit Gas

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

- Zünden Sie den Grill niemals bei geschlossenem Deckel an.
- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger
- Warme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder
- Verwendung ab.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen (voll/leer).
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass sich keine Zündquelle in der Nähe befindet.

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

3.3. Wahl eines geeigneten Standorts

Das Gerat darf nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Raumen, auch in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung fuhren. Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

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

3.4. Wichtige sicherheitshinweise

- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- Das Gerat während des Betriebes nicht bewegen
- Lassen Sie das Gerat während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder und Tiere anwesend sind.

ACHTUNG: Zugangliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten

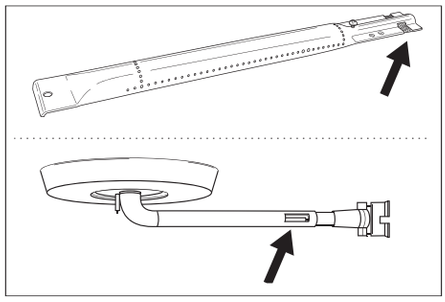
- Verwenden Sie einen geeigneten Sicherheitshandschuhe, wenn Sie mit heiBen Teilen (Deckel, Grillrost...) arbeiten.
- Das Gerat muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden
- Verwenden Sie kein Holz, keine Holzkohle, keine Lavasteine oder Keramikbriketts im Gasgerät.
- Verwenden Sie das Gerat nicht, wenn Sie Alkohol getrunken oder Drogen zu sich genommen haben.
- Nach Gebrauch das Schliesventil der Gasflasche schließen
- Das Gerat nicht ändern!
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf..

4. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

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

4.1. Venturiröhre

Die Venturiröhre sind kleine Schlauche, die an den Eingängen der Brenner befestigt sind. Seitlich an den Venturiröhren befindet sich ein Loch, das an den Hauptbrenner und am seitlichen Brenner sichtbar ist:



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

4.2. Brennerdeckel

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

4.3. Emaille

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

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

4.4. Stichflammen

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

5. MONTIEREN DES GERATS

5.1. Sicherheitshinweise

- Ändern Sie das Gerat beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile, die vom Hersteller vormontiert und/ oder versiegelt wurden, zu ändern.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schaden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

5.2. Montage des Geräts

Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher und einen Flachkopfschraubendreher.

1. Bauen Sie das Gerat wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen. Sie finden sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.

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

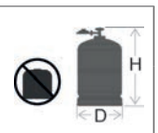
Die Blisterpackungen können mehr Schrauben als nötig enthalten. Nach der Montage können Schrauben übrig sein.

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

6. ANSCHLIESSEN VON GAS AN DAS GERÄT

6.1. elche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil?

Bevor Sie das Gerat mit Gas versorgen können, müssen Sie eine Gasflasche, einen Schlauch und ein Druckminderventil kaufen. Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil verwendet werden müssen. In Belgien (BE) müssen Sie Beispielsweise eine Propangasflasche mit einem Schlauch und einem Ventil für 37 mbar oder eine Butangasflasche mit einem Schlauch und Ventil für 28-30 mbar verwenden.

Land	Flasche, Schlauch und Ventil		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG -IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28-30 mbar	propangas / butangas	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28-30 mbar	butangas	
	37 mbar	propangas	

Das Gerat ist für den Betrieb mit Butan/Propan Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer eingestellt. Wir empfehlen die Verwendung von Propangas. Propangas ermöglicht eine hochwertige Verbrennung und ist weniger anfällig für Frost. Die Hohe H des Tanks darf 60 cm nicht überschreiten, ungeachtet der Breite bzw. des Durchmessers D des Tanks.

Kaufen Sie das Druckminderventil und die Gasflasche zusammen. Nicht alle Ventile passen auf alle Flaschen.

Verwenden Sie nur einen Gasschlauch und ein Druckminderventil, der für das bestimmte Land genehmigt ist.

6.2. Sicherheitshinweise

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

6.3. Anschließen des Schlauchs an das Gerat

Frankreich:

Das Gerat kann mit 2 Arten von Schlauchen benutzt werden:

- Schlauch zum Aufstecken auf Schlauch Anschlüsse am Gerat und am Druckminderer, befestigt mit Schellen (nach Norm XP D 36-110). Empfohlene Lange 1,25 m
- Schlauch (nach Norm XP D 36-112) mit Gewindemutter G1/2 zum Aufschrauben auf das Gerat und Gewindemutter M 20x1,5 zum Aufschrauben auf den Druckminderer, empfohlene Lange 1,25 m.

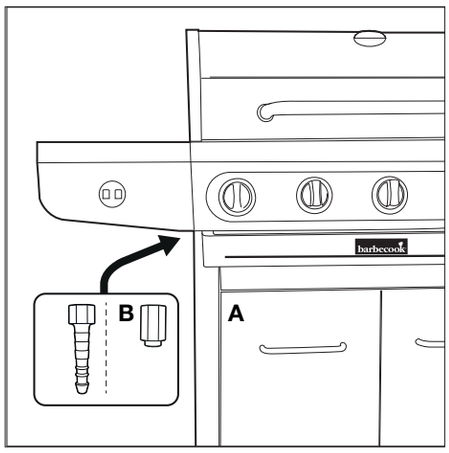
Andere Lander:

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

Um den Gasschlauch an das Gerat anzuschließen, müssen Sie einen Anschluss am Gasschlauch des Geräts anbringen. Im Lieferumfang des Geräts sind zwei Anschlüsse für bestimmte Lander enthalten:

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

Wenn Ihr Land nicht in der Tabelle aufgeführt ist, verwenden Sie den Anschluss, der den nationalen Standards entspricht.

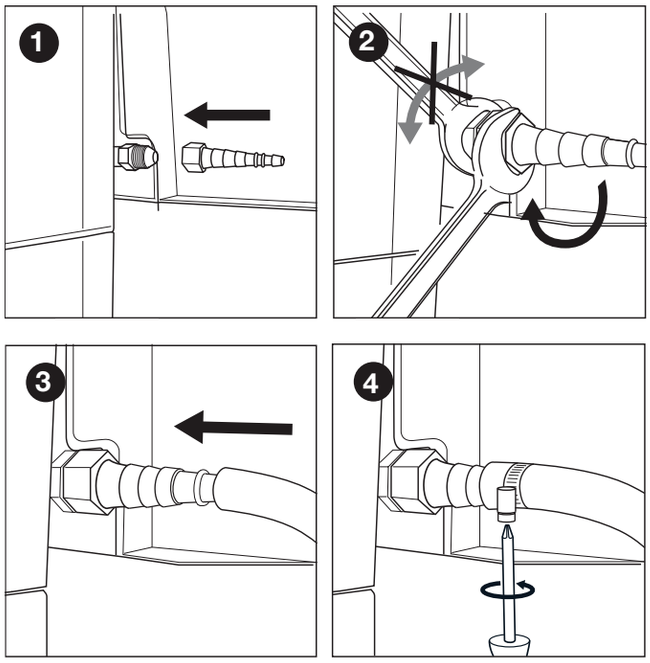


6.3.1 Anschluss A

Sie benötigen einen 19-mm-Schraubenschlussel und einen Kreuzschlitzschaubendreher.

1. Schrauben Sie den Anschluss auf den Gasschlauch des Geräts (A) und ziehen Sie ihn mit einem 19-mm- Schraubenschlüssel (B) fest.
2. Schieben Sie den Schlauch Ober den Anschluss (C) und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (D) fest.

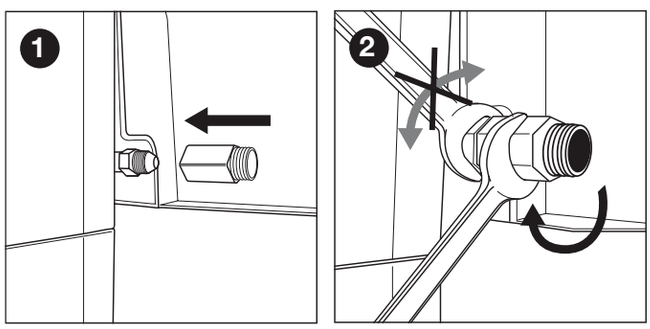
TIPP: Tragen Sie eine kleine Menge Reinigungsmittel auf die Kupplung auf und erwärmen Sie das Ende des Gasschlauchs mit einem Föhn, damit er leicht über die Kupplung gleitet.



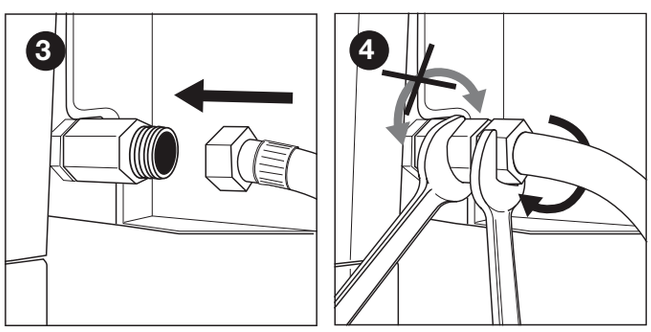
6.3.2 Anschluss B

Sie benötigen einen 22-mm-Schraubenschlüssel und einen Universalschraubenschlüssel.

1. Schrauben Sie den Anschluss auf den Gasschlauch des Geräts (A) und ziehen Sie ihn mit einem 22-mm- Schraubenschlüssel (B) fest.



2. Schrauben Sie den Gasschlauch auf den Anschluss (C) und ziehen Sie ihn mit zwei Schraubenschlüsseln fest. Halten Sie den Anschluss mit einem 22-mm Schraubenschlüssel und drehen Sie den Schlauch mit einem Universalschraubenschlüssel (D) fest

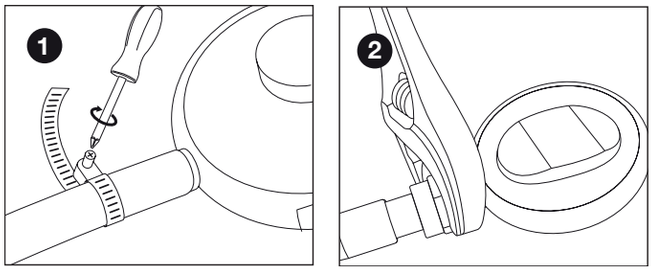


6.4. Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil

Je nach Typ des verwendeten Druckminderventils benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher und/oder einen Universalschraubenschlüssel.

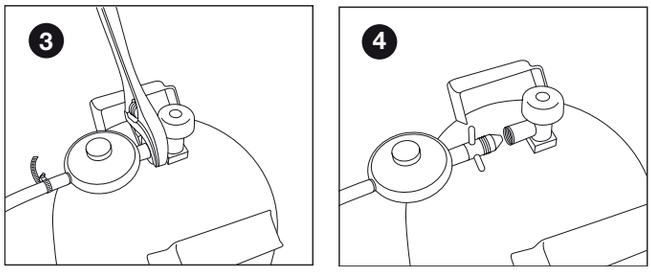
1. Schließen Sie den Schlauch an das Druckminderventil an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:

- Wenn der Schlauch einen Klemmring hat, schieben Sie den Schlauch über das Ventil und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest (A).
- Wenn der Schlauch eine Mutter hat, schrauben Sie den Schlauch auf das Ventil und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).



2. Schließen Sie das Druckminderventil an die Gasflasche an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:

- Wenn das Ventil eine Mutter hat, schrauben Sie das Ventil im Uhrzeigersinn auf die Flasche und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).



- Wenn das Ventil ein Schraubengewinde hat, schrauben Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Flasche (D).

Nur Druckminderventile entsprechend EN 16129 verwenden. De gasfles vervangen

6.5. 6.5 Austauschen der Gasflasche

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

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

7. PRÜFEN AUF GASLECKS

7.1. Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden?

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

7.2. Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden?

- Vor der ersten Inbetriebnahme oder vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum.

Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerat von Ihrem Händler montiert wurde.

- Immer dann, wenn eine Gaskomponente ausgetauscht wurde.
- Mindestens einmal pro Jahr, vorzugsweise zu Beginn der Grillsaison.

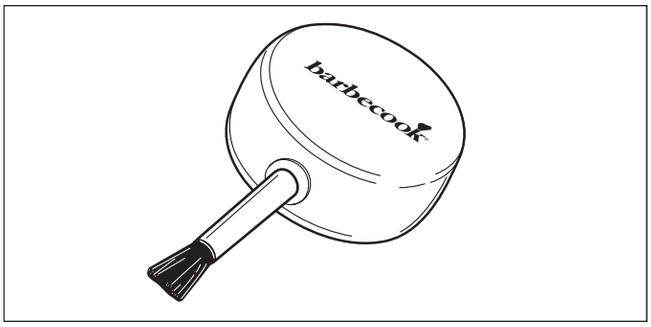
7.3. Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerat im Freien an einem gut belüfteten Ort auf.

Vergewissern Sie sich, dass es in der Nähe des Geräts keine Flammen oder Wärmequellen gibt.
- • Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder ein Streichholz, um auf Gaslecks zu prüfen.
- Rauchen Sie nicht und zünden Sie die Brenner nicht an, wenn Sie auf Gaslecks prüfen.

7.4. Welche Materialien werden benötigt?

Um auf Gaslecks zu prüfen, wird folgendes benötigt:
- Eine Testflüssigkeit. Sie können ein gebrauchsfertiges Leck Spray oder eine Mischung aus Wasser (50 %) und Spülmittel (50 %) verwenden.
- Das Lecktest Werkzeug, das im Lieferumfang des Geräts enthalten ist. Verwenden Sie es, um die Testflüssigkeit aufzunehmen und auf die Gaskomponenten oder Verbindungen aufzutragen, die geprüft werden sollen.



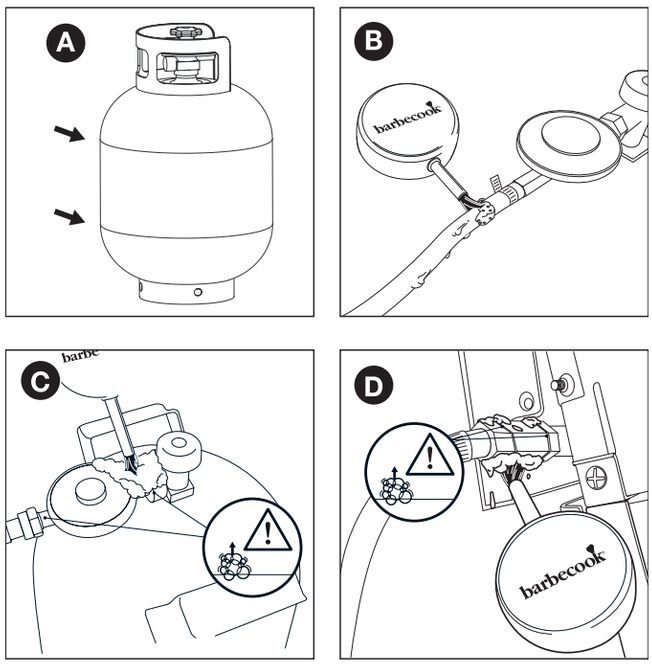
7.5. So prüfen Sie auf Gaslecks

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

Gehen Sie folgendermaßen vor, um auf Gaslecks zu prüfen:

1. Stellen Sie das Gerat ins Freie.
2. Halten Sie das Lecktest Werkzeug und die Testflüssigkeit (Leck Spray oder Seifenlauge) bereit.
3. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie alle Regler auf OFF
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr leicht. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche nur einmal.
5. Ziehen Sie mit dem Lecktest Werkzeug etwas Testflüssigkeit auf und tragen Sie sie auf den Bereich auf, der geprüft werden soli. Folgendes muss geprüft werden:

- Die Schweißnähte an der Flasche (A)
- Der Schlauch (B)
- Die Verbindungen zwischen Flasche und Druckminderventil und zwischen Druckminderventil und Schlauch (C)
- Die Verbindung zwischen dem Schlauch und dem Gerat (D)



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

6. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:

- • Wenn Sie ein Leck erkennen, fahren Sie wie unter” im Fall eines Gaslecks” beschrieben fort.
- Wenn keine Lecks vorhanden sind, schließen Sie die Gaszufuhr, spülen Sie alle Komponenten gründlich mit Wasser und trocknen Sie sie gut.

7.6. Im Fall eines Gaslecks

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wenn Sie ein Gasleck an einer der Verbindungen entdecken, ziehen Sie diese Verbindung fest.
- Wenn Sie ein leck an der Flasche oder am Schlauch entdecken, tauschen Sie die Flasche oder den Schlauch aus.

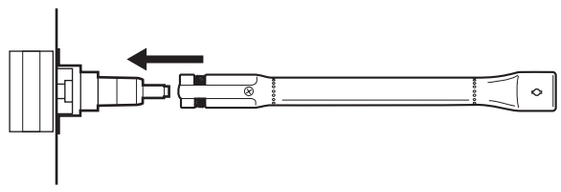
2. Prüfen Sie die Verbindung oder Komponente, bei der das Leck entdeckt wurde, erneut.
3. Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich an einen Barbecook-Händler. Verwenden Sie das Gerat erst wieder, nachdem das Leck behoben wurde.

Eine Liste mit Barbecook-Händlern in Ihrer Nähe finden Sie auf www.barbecook.com.

8. VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

8.1. Vor jeder Verwendung

Stellen Sie vor jeder Verwendung des Geräts Folgendes sicher:
- Dass das Gerat an einem geeigneten Ort aufgestellt ist. Siehe “3.3 Wahl eines geeigneten Standorts”.
- Dass der Gasschlauch nicht auf dem Boden schleift und nicht mit heißen Flächen oder tropfendem Fett in Berührung kommen kann.
- Dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Siehe “11.2 Reinigen der Schale”.
- Dass die Brenner und Venturiröhre nicht von Insektennestern oder Spinnweben blockiert werden. Siehe “11.3 Reinigen der Brenner und Venturiröhre”.
- Dass die Brenner korrekt montiert sind. Die Venturiröhre müssen sich über den Öffnungen der Gasventile befinden.



Wenn Sie sicherstellen wollen, dass die Gasverbindung in Ordnung ist, können Sie Ihr Gerat vor jeder Verwendung auf Gaslecks prüfen. Siehe “7 Prüfen auf Gaslecks”.

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

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

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

Prüfen Sie auch auf Gaslecks, wenn das Gerat von Ihrem Händler montiert wurde.

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

8.3. Einbrennen des Geräts

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

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

9. ENTZÜNDEN DER BRENNER

9.1. Sicherheitshinweise

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

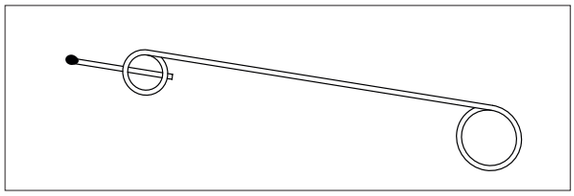
9.2. Entzünden der Hauptbrenner

9.2.1 Verwenden des Zünders

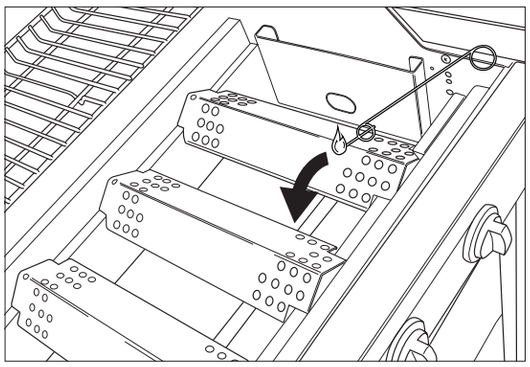
1. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie die Regler der Hauptbrenner auf OFF.
2. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
3. Drücken Sie den Zünder, bis Sie Funken hören.
4. Halten Sie den Zünder gedrückt und stellen Sie den Regler des mittleren Brenners auf HIGH. Zünden Sie den mittleren Brenner immer als erstes, entzünden Sie nie alle Brenner gleichzeitig.
5. Wenn sich der Brenner nach drei versuchen nicht entzündet, stellen Sie die Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
6. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, versuchen Sie, ihn mit einem Streichholz zu entzünden. Lesen Sie auch “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.
7. Nachdem ein Brenner entzündet ist, zünden Sie die anderen, indem Sie die Regler auf HIGH stellen.

9.2.2 Verwenden eines Streichholzes

1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.



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



5. Stellen Sie den Regler eines Brenners auf HIGH. Zünden Sie zunächst immer einen Hauptbrenner.

Zünden Sie nie alle Hauptbrenner gleichzeitig.

6. Wenn sich der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
7. Versuchen Sie erneut, den Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.
8. Nachdem ein Brenner entzündet ist, zünden Sie die anderen, indem Sie die Regler auf HIGH stellen.

9.3. Entzünden des seitlichen Brenners

Der seitliche Brenner kann nur Kochgeschirr mit einem Gewicht von bis zu 9 kg tragen. Der maximale Durchmesser beträgt 220 mm.

Der Deckel des Seitenbrenners muss geöffnet bleiben, wenn der Seitenbrenner in Betrieb ist.

9.3.1 Verwendung des Seitenbrenners

Wenn der Deckel des Seitenbrenners herunterfällt und den Seitenbrenner während der Benutzung abdeckt, berühren Sie den Deckel des Seitenbrenners bitte nicht mit Ihren Händen.
Drehen Sie den Drehknopf sofort auf die Position „OFF“, um den Seitenbrenner auszuschalten. Warten Sie, bis der Deckel des Seitenbrenners abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel des Seitenbrenners berühren.

Sobald der Grillbrenner angezündet ist, kann der Seitenbrenner wie folgt angezündet werden.

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner anzünden, und drehen Sie den Drehknopf des Seitenbrenners in die Position „OFF“.
2. Drücken Sie den Drehknopf des Seitenbrenners nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen; es ertönt ein hörbares Klicken.

Wenn der Brenner nicht zündet, wiederholen Sie diesen Vorgang. Wenn der Brenner nach 2 Versuchen nicht gezündet hat, drehen Sie den Gashahn zu und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.

3. Wenn der Brenner gezündet hat, kann die Brennerleistung durch Drücken und Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn auf eine beliebige Position zwischen der vollen und der niedrigen Leistung eingestellt werden.

4. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie das Flaschenventil oder den Regler Schalter in die Position „OFF“ und drehen Sie dann alle Bedienknöpfe am Gerät im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“, wenn die Flamme erloschen ist.

Warnung: Wenn ein Brenner nicht zündet, drehen Sie den Steuerknopf aus (im Uhrzeigersinn) und drehen Sie auch das Flaschenventil zu. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, mit der Zündsequenz erneut zu zünden.

9.3.2 Verwenden des Zünders

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

9.3.3 Verwenden eines Streichholzes

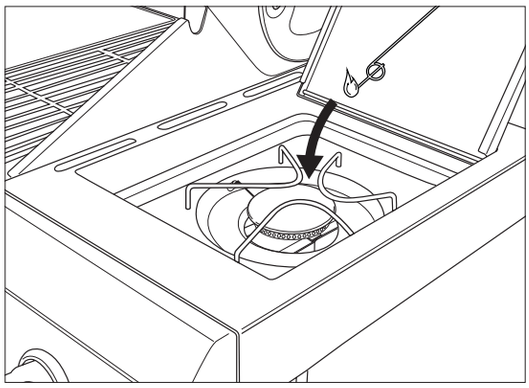
1. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.
2. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf OFF.
3. Wenn noch kein anderer Brenner entzündet ist, öffnen Sie die Gaszufuhr und warten Sie zehn Sekunden. Dadurch kann sich das Gas stabilisieren.
4. Entzünden Sie das Streichholz und halten Sie es etwa 13 mm vom seitlichen Brenner entfernt. Stellen Sie den Regler des seitlichen Brenners auf HIGH.
5. Wenn sich der seitliche Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht entzündet, stellen Sie den Regler auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann das angesammelte Gas entweichen.
6. Versuchen Sie erneut, den seitlichen Brenner zu entzünden. Wenn er sich noch immer nicht entzündet, lesen Sie “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu lokalisieren.

9.4. Ausschalten der Brenner

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

1. Schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Stellen Sie die Regler der Brenners auf HIGH.

Wenn Sie zuerst die Gaszufuhr schließen, stellen Sie sicher, dass im Gerat kein Gas mehr vorhanden ist.



9.5. Erneutes Entzünden der Brenner

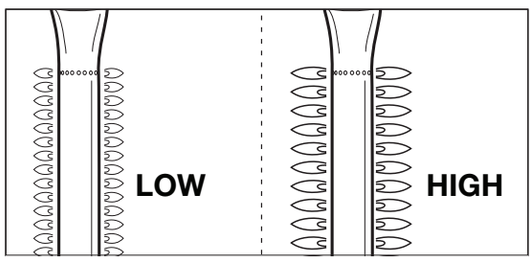
Wenn ein Brenner während der Verwendung ausgeht, gehen Sie folgendermaßen vor:

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

9.6. Prüfen der Flammen

Wenn Sie einen Brenner anzünden, müssen Sie seine Flammen prüfen. Eine perfekte Flamme ist fast vollkommen blau, mit einigen gelben Spitzen. Sporadische gelbe Flammen sind normal und nicht schädlich. Sollte es Probleme mit den Flammen geben, gehen Sie folgendermaßen vor, um das Problem zu lösen:

Wenn die Flammen...	Dann...
Niedrig und vollkommen gelb sind	1. Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF. 2. Siehe “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu bestimmen. Wahrscheinlich sind die Venturiröhre verstopft.
Höher als die Schale sind	1. Schließen Sie umgehend die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF. 2. Warten Sie 5 Minuten, damit angesammeltes Gas entweichen kann. 3. Zünden Sie den/die Brenner erneut an. 4. Wenn das Problem weiterhin besteht, siehe “14 Fehlerbehebung”, um die Ursache des Problems zu bestimmen.



10. HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

10.1. Vorheizen des Geräts

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

dermaßen vor:

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

10.2. Verhindern des Anhaftens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen am Grill anhaften:

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

10.3. Direktes und indirektes Grillen

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

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

Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel stets auf das Thermometer, um Sicherzustellen, dass das Gerät nicht zu heiß wird. Siehe “10.5 Beobachten der Temperatur”.

10.4. Grillen mit geschlossenem Deckel

Das Schließen des Deckels beim Grillen bietet einige wichtige Vorteile::

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

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

10.5. Beobachten der Temperatur

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

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

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

10.6. Nutzen der Heizzonen

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

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

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

10.7. Vermeiden von Stichflammen

Während des Grillens sind einige Stichflammen normal. Zu viele Stichflammen erhöhen jedoch die Temperatur im Gerät und können zur Entzündung von angesammeltem Fett führen. So vermeiden Sie Stichflammen:

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

11. PFLEGE DES GERÄTS

11.1. Reinigen des Grillrosts

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

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

11.2. Reinigen der Schale

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

11.3. Reinigung der Fettauffangschale

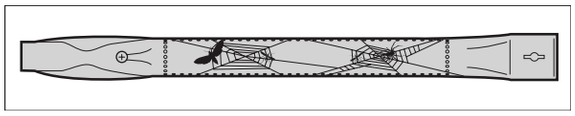
Wir empfehlen, die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch zu reinigen. Nehmen Sie die Schale während des Gebrauchs nicht heraus. Entfernen Sie das Öl mit einem Papiertuch und reinigen Sie die Schale mit warmem Wasser und Seife.

11.4. Reinigen der Brenner und Venturiröhre

11.4.1 Warum müssen die Brenner und Venturiröhre gereinigt werden?

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

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



Schäden aufgrund von verstopften Brennern und Venturiröhren werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

11.4.2 Wann müssen die Brenner und Venturiröhre gereinigt werden?

Sie müssen die Brenner und Venturiröhre Ihres Geräts reinigen:

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

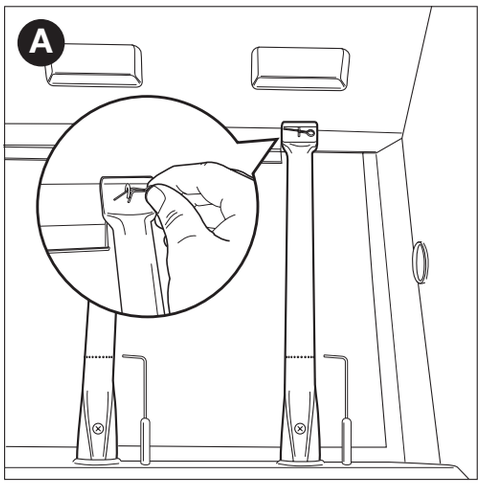
11.4.3 So reinigen Sie die Brenner und Venturiröhre

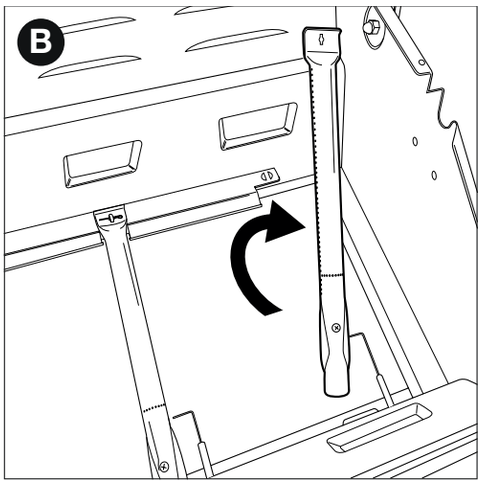
1. Entfernen Sie die Brennen wie in den Zeichnungen gezeigt vom Gerät. Wenn Sie bemerken, dass ein Brenner beschädigt ist, müs-

sen Sie ihn austauschen.

2. Reinigen Sie die Brenner und Venturiröhre mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger (auch mit einer gerade gebogenen Büroklammer, einer Pfeifenbürste ...).

3. Setzen Sie die Brenner wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass sich die Venturiröhre über den Öffnungen der Gasventile befinden





11.5. Pflegen von Emaille, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen

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

Material	Materialpflege
Emaille	• Keine scharfkantigen Objekte verwenden und nicht gegen harte Flachen schlagen. • Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermeiden, wenn die Flache noch warm ist. • Es können Metallkratzer und Scheuermittel verwendet werden..
Edelstahl und Chrom	• Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden. • Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen. • Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. • Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.
Pulverbeschichtet	• Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. • Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.

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

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

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

Symbol	Material
●	Emaille
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

11.6. Lagern des Geräts

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

- Trennen Sie die Gasflaschen. Lagern Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen (auch nicht in einer Garage oder einem Schuppen), solange die Gasflasche angeschlossen ist.
- Reinigen Sie die Brenner und Grillroste, reiben Sie sie mit Öl ein und wickeln Sie sie in Papier.
- Decken Sie das Gerät mit einer Barbecook-Abdeckung ab. Registrieren Sie Ihr Gerät auf www.barbecook.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen.

11.7. Lagern von Gasflaschen

Diese Anweisungen geiten für leere und volle Flaschen.

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

11.8. Bestellen von Ersatzteilen

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

1. Schlagen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils nach. Sie finden eine Liste aller Referenznummern unter den Explosionsansichten im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf www.barbecook.com.

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

2. Bestellen Sie das Ersatzteil auf www.barbecook.com oder bei dem Händler. Ersatzteile mit Gewährleistung können Sie nur bei dem Händler bestellen, bei dem Sie Ihr Barbecook Gerät gekauft haben.

12. GEWÄHRLEISTUNG

12.1. Abgedeckt

Ihr Gerät umfasst eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Beginn des Kaufdatums. Diese Gewährleistung deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt:

- Sie haben Ihr Gerät entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, zusammengebaut und gepflegt. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, falsche Montage oder ungeeignete Pflege entstehen, werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts verlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus dem Buchsta-

ben G und 15 Ziffern zusammen. Sie befindet sich:
- In diesem Handbuch und im Startpaket, das in diesem Handbuch enthalten ist.
- Auf der Verpackung des Geräts.
- An der Innenseite der unteren Verkleidung.

• Die Qualitätsabteilung von Barbecook prüft, ob die Teile defekt sind und dass sie bei normaler Verwendung, korrekter Montage und geeigneter Pflege beschädigt wurden.
• Wird eine der oben genannten Bedingungen nicht erfüllt, haben Sie keinen Anspruch auf Wiedergutmachung. In allen Fällen ist die Gewährleistung auf die Reparatur oder den Austausch der defekten Teile beschränkt.

12.2. Nicht abgedeckt

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:
• Normale Abnutzung (Rost, Verformung, Verfärbung ...) von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind. Es ist normal, dass diese Teile von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden müssen.
• Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
• Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen entstehen.
• Alle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts (nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch, für kommerzielle Zwecke ...) verursacht werden.
• Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
• Rost oder Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor ... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler
• betrachtet.

12.3. Kundendienst

Adressse: Vaart Rechteroever 49, 9800 Deinze-Belgium
Website: www.livwise.be

13. TECHNISCHE DATEN

13.1. Typenschild

Das Typenschild führt alle technischen Daten ihres Geräts auf. Sie befindet sich:
• Im zweiten Teil dieses Handbuchs.
• An der Innenseite der unteren Verkleidung.

13.2. Düsengröße

3,3kW-Brenner: 0,89mm
3,8-kW-Brenner: 0,96 mm Seitenbrenner: 0,89 mm

13.3. Kennzeichnung der Injektoren

Kennzeichnung der Einspritzdüsen des 3,3kW-Brenners: 0,89
Kennzeichnung der Einspritzdüsen des 3,8-kW-Brenners: 0,96
Markierung der Einspritzdüsen des 3,3-kW-Seitenbrenners: 0,89

13.4. Durchmesser der Einspritzdüsen

- Hauptbrenner: 0,98 mm
- Seitenbrenner: 0,89 mm

13.5. Der Gaskreislauf des Geräts von den

Versorgungsleitung(en) bis zu den Injektoren (einschließlich Einspritzdüse des Seitenbrenners) werden im Werk montiert.

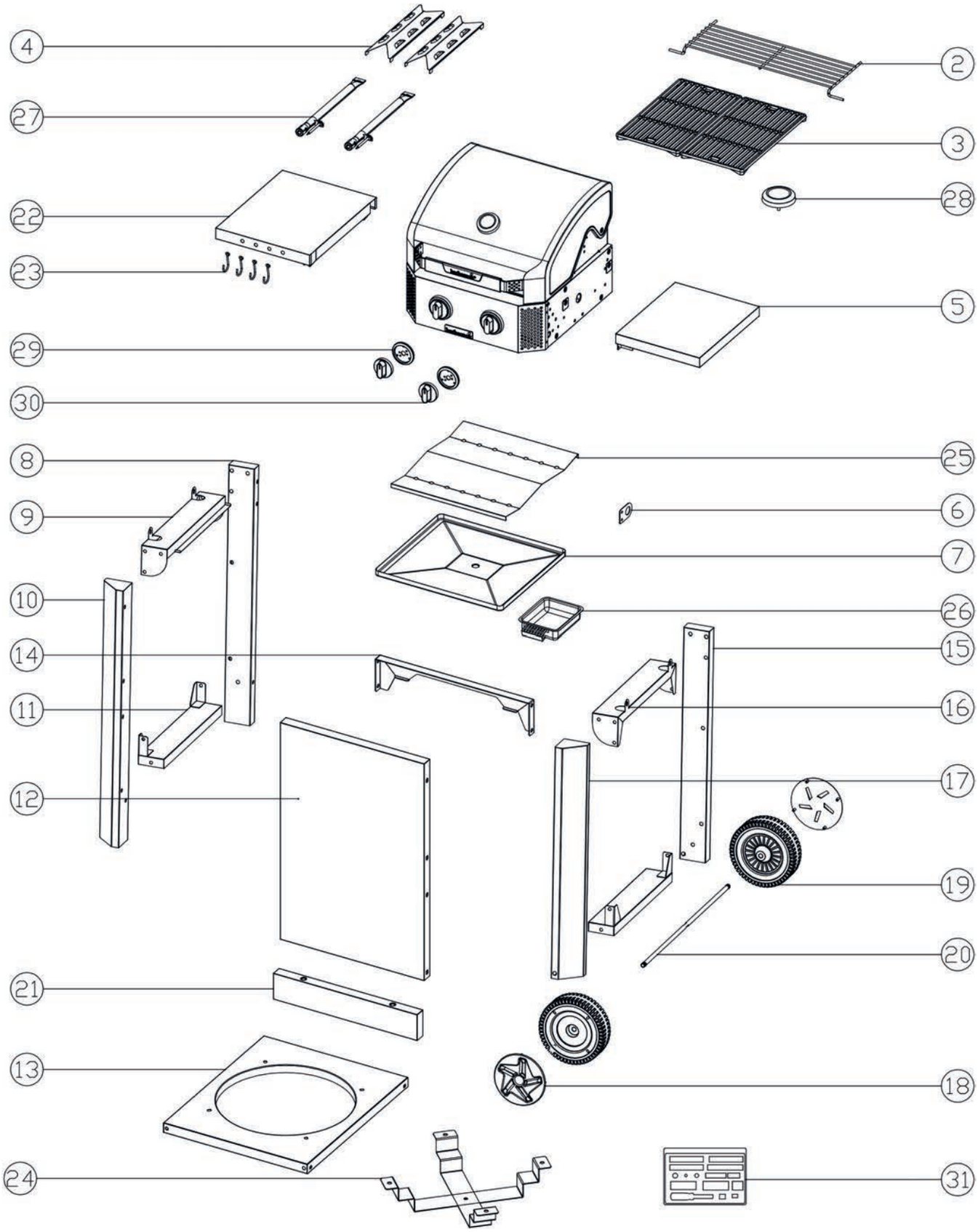
14. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en
Nicht ausreichend Wärme	• Gaszufuhr nicht geöffnet • Venturiröhre nicht über den Öffnungen der Gasventile platziert • Brenneröffnungen verstopft! • Gasflasche (taste) leer • Druckminderventil nicht korrekt an die Flasche und/oder den Schlauch angeschlossen	• Gaszufuhr öffnen • Venturiröhre Ober den Öffnungen der Gasventile platzieren • Brenneröffnungen reinigen oder Brenner austauschen • Gasflasche austauschen • Druckminderventil erneut an Flasche und/oder Schlauch anschließen
Übermäßige Wärme und/oder Stickflammen	• Speisen zu fettig • Öffnung für ablautendes Fett verstopft!, Fett in Schale und/oder Fett auf Brennern • Temperatur zu hoch	• Überschüssiges Fett abschneiden oder Brenner auf niedrigere Position einstellen • Öffnung für ablautendes Fett, Schale und Brenner reinigen • Brenner auf niedrigere Temperatur einstellen und/oder Speisen direkt grillen
Wärme wird nicht gleichmäßig über Grillfläche verteilt	• Gewisse Wärmeunterschiede sind normal, siehe “1. 7 Optimale Wärmenutzung” und “10.6 Nutzen der Heizzonen”. Mögliche Ursache(n) für große Wärmeunterschiede: • Gerät nicht vorgeheizt	• Gerät vorheizen
Gelbe Flammen	• Brenner oder Venturiröhre verstopft! • Salz auf Brennern • Gerät an Butangasflasche angeschlossen	• Brenner und Venturiröhre reinigen • Brenner reinigen • Gerät mit einem geeigneten Druckminderventil an Propangasflasche anschließen
Unvollständige Flamme	• Brenner verstopft!, gelöchert oder verrostet	• Brenner reinigen oder austauschen
Flammenrückschlag (Flammen außerhalb der Venturiröhre/an Regiem)	• Brenner oder Venturiröhre verstopft!	• Gaszufuhr schließen und Brenner auf OFF stellen. • Gerät abkühlen lassen. • Brenner und Venturiröhre reinigen.
Flammen höher als Schalenrand	• Viel Wind • Gasflasche (Taste) leer • Fett in Schale und/oder auf Brenner geben	• Gerät mit Rückseite zum Wind aufstellen • Gasflasche austauschen • Schale und Brenner reinigen
Druckminderventil summt	• Heißes Wetter • Neue (volle) Gasflasche	• Keine Getahr und kein Detekt. Sollte nach einer Weile von selbst aufhören.
Brenner pfeift, wenn er auf LOW gestellt ist	• Gaseinspritzdüse, Venturiröhr und/oder Brenner verschmutzt	• Gaseinspritzdüse, Venturiröhr und Brenner reinigen.
Brenner kann nicht entzündet werden (mit Zünder oder Streichholz)	• Brenner oder Venturiröhr verstopft! • Keine Gaszufuhr	• Brenner und Venturiröhr reinigen • Gaszufuhr öffnen und Sicherheitsknopf an Druckminderventil drücken (nicht bei allen Regiem vorhanden)
Brenner kann nicht mit Zünder entzündet werden	• Mittlerer Brenner wurde nicht als erster entzündet • Zünder Kabel nicht korrekt montiert • Elektrode beschädigt • Falsche Erdung • Fehlerhafter Zünder	• Mittleren Brenner zuerst entzünden • Alle Zünder Verbindungen prüfen und neu • montieren • Elektrode austauschen • Elektroden, Brenner und Zünder prüfen und • neu montieren • Zünder austauschen
Keine Funken und kein Geräusch beim Betätigen des Zünders	• Zündknopf nicht korrekt montiert • Fehlerhafter Funkenerzeuger	• Zündknopf neu montieren • Funkenerzeuger austauschen
Beim Betätigen des Zünders nur Ton (keine Funken)	• Falsche Erdung • Brenner und Elektrode zu weit voneinander entfernt	• Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen • Elektrode leicht biegen, um sie näher an den Brenner zu bringen
Funken vorhanden, die nicht von Brennern stammen	• Falsche Verkabelung	• Verkabelung austauschen
Funken vorhanden, aber nicht an allen Elektroden und/oder nicht ausreichend stark	• Falsche Erdung • Feuchte oder beschädigte Elektroden	• Funkenerzeuger und Elektroden neu anschließen • Elektroden mit Papiertüchern trocknen oder Elektroden austauschen

Illustrations
Illustraties
Illustrations
Abbildungen
Ilustraciones
Illustrazioni
Ilustrações
Illustrationer
Piirroskuvat
Illustrationer
Illustrasjoner
Skýringarmyndir
Iliustracijos
Attēli
Ilustrácie
Illustratsioonid
Ilustracije
Slike
Ilustrace
Illustrazzjonijiet
Εικόνες
Илюстрации
Illusztrációk
Imagini

LUCA 210

BC-GAS-3200



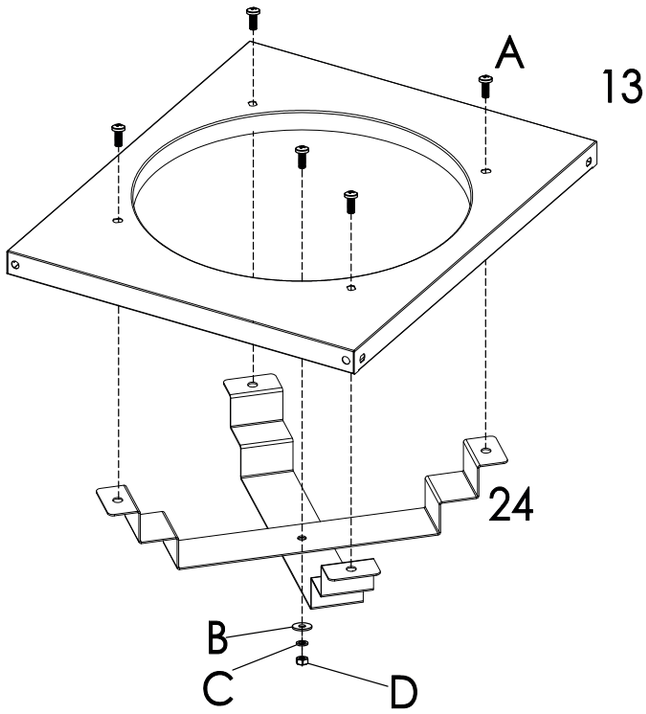
Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecook.com.
Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecook.com.
All spare parts are available at www.barbecook.com.
Alle Ersatzteile sind unter www.barbecook.com erhältlich.

Parts list

1 gas grill assembly x1PC	2 warming rack x1PC	3 cooking grate x2PCS	4 flame tamer x2PCS
5 right shelf x1PC	6 hose support x1PC	7 grease tray x1PC	8 back brace A x1PC
9 upper side brace A x1PC	10 front cabinet brace A x1PC	11 lower side brace x2PCS	12 front panel x1PC
13 bottom shelf x1PC	14 front plate x1PC	15 back brace B x1PC	16 upper side brace B x1PC
17 front brace B x1PC	18 wheel cover x2PCS	19 wheel x2PCS	20 axle x1PC
21 front plate x1PC	22 left shelf x1PC	23 hook x4PCS	24 cylinder support x2PCS
25 heat reflective plate x1PC	26 oil cup x1PC		

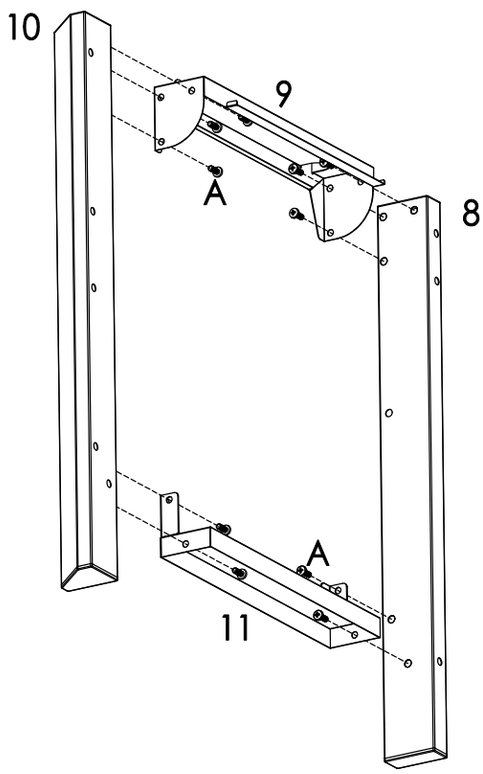
A 49PCS Cross screw M6x15	B 1PC flat mat M6	C 1PC spring pad M6	D 1PC nut M6	E 2PCS nut M10	F 8PCS hex head screw M6x15
W1 1PC screwdriver			W2 1PC spanner 17		
W3 1PC spanner 10			W4 1PC spanner 7		

1



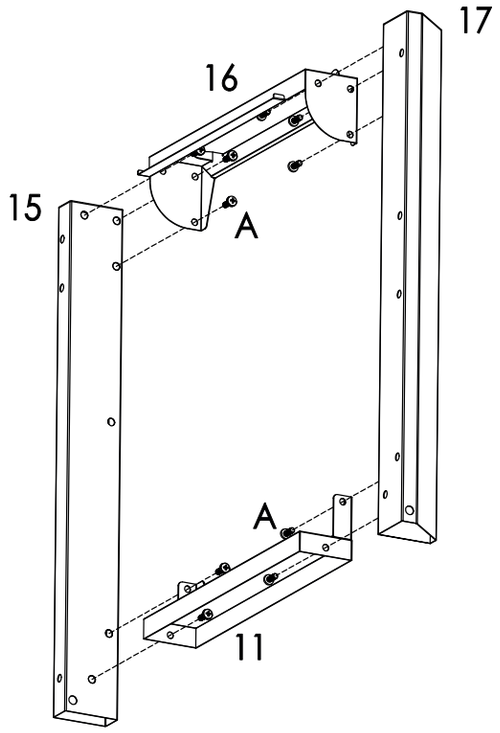
A:5PCS
B:1PC
C:1PC
D:1PC

2



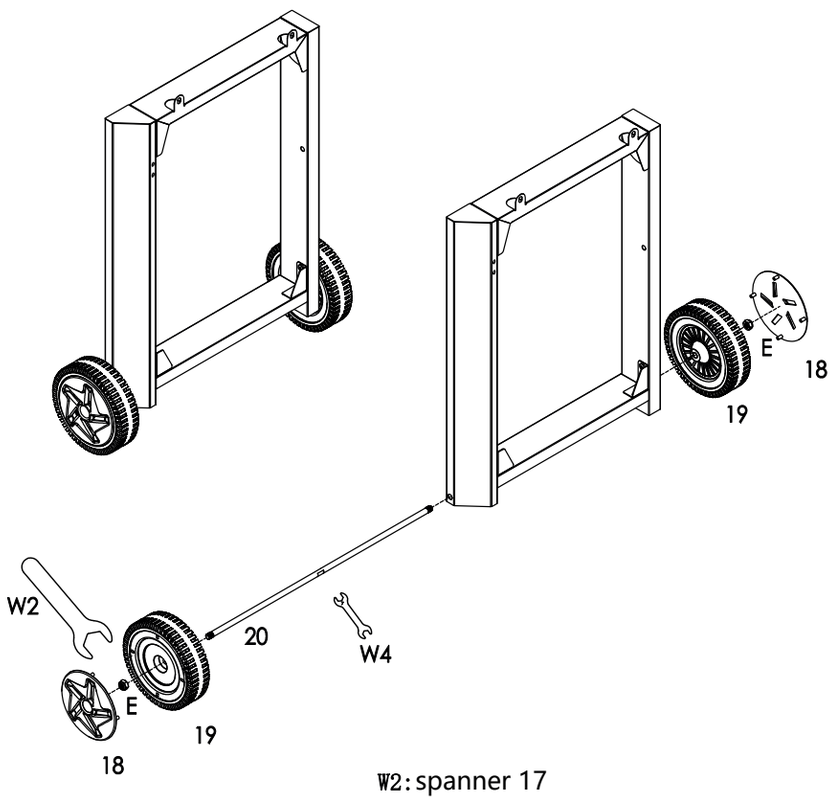
A:M6*15
10PCS

3



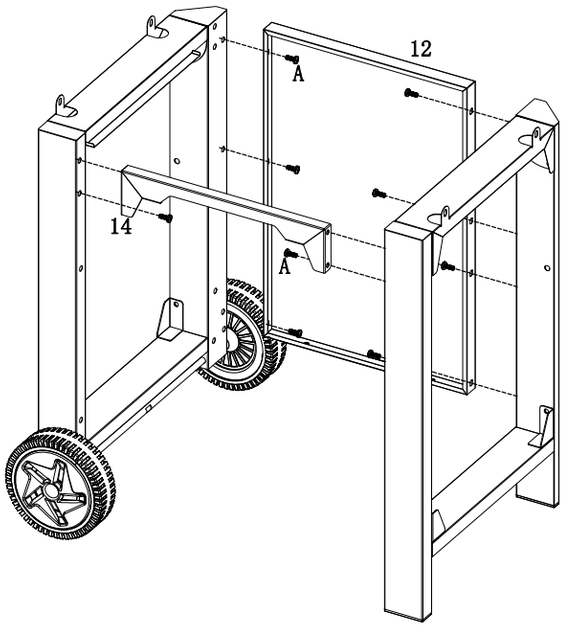
A:M6*15
10PCS

4

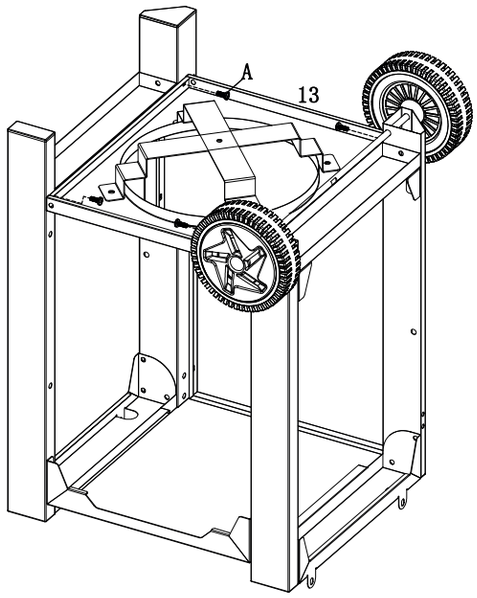


W2: spanner 17
W4: spanner 7
E: nut M10
2PCS

5

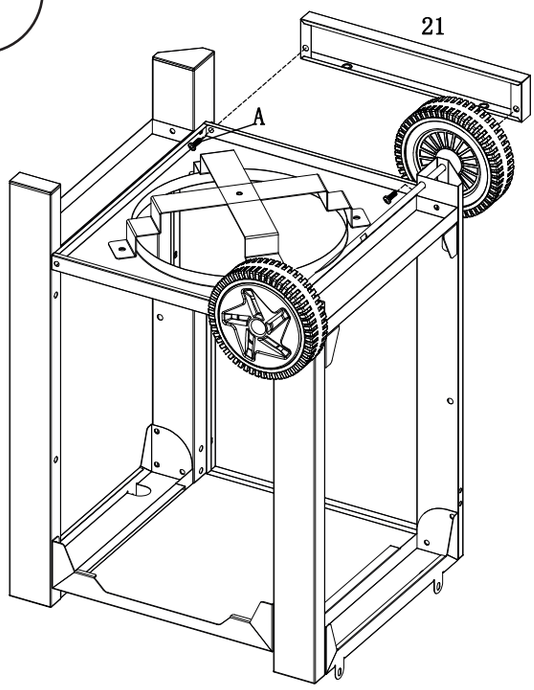


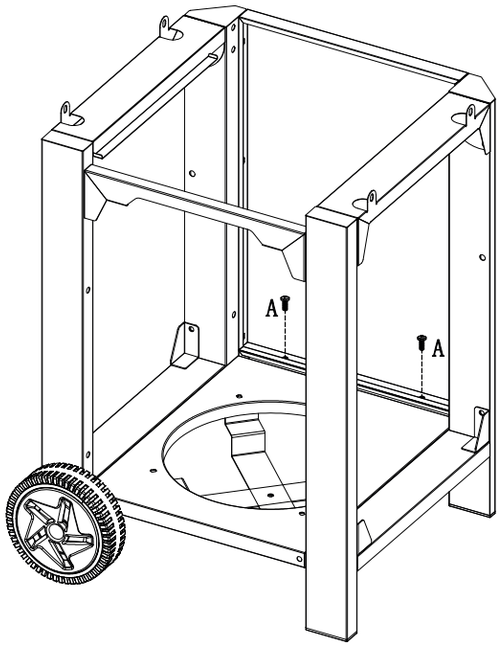
A:M6*15 12PCS



A:M6*15 4PCS

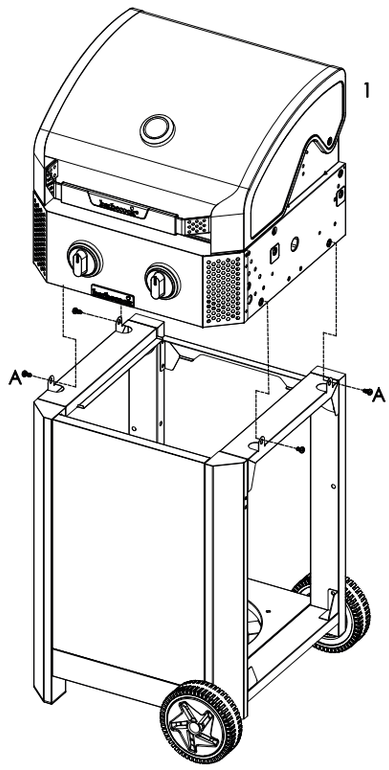
6





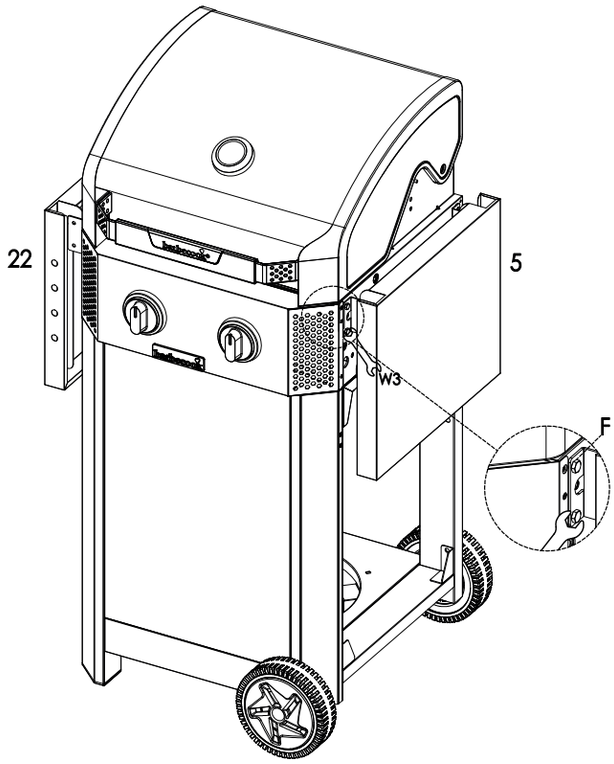
A:M6*15 4PCS

7



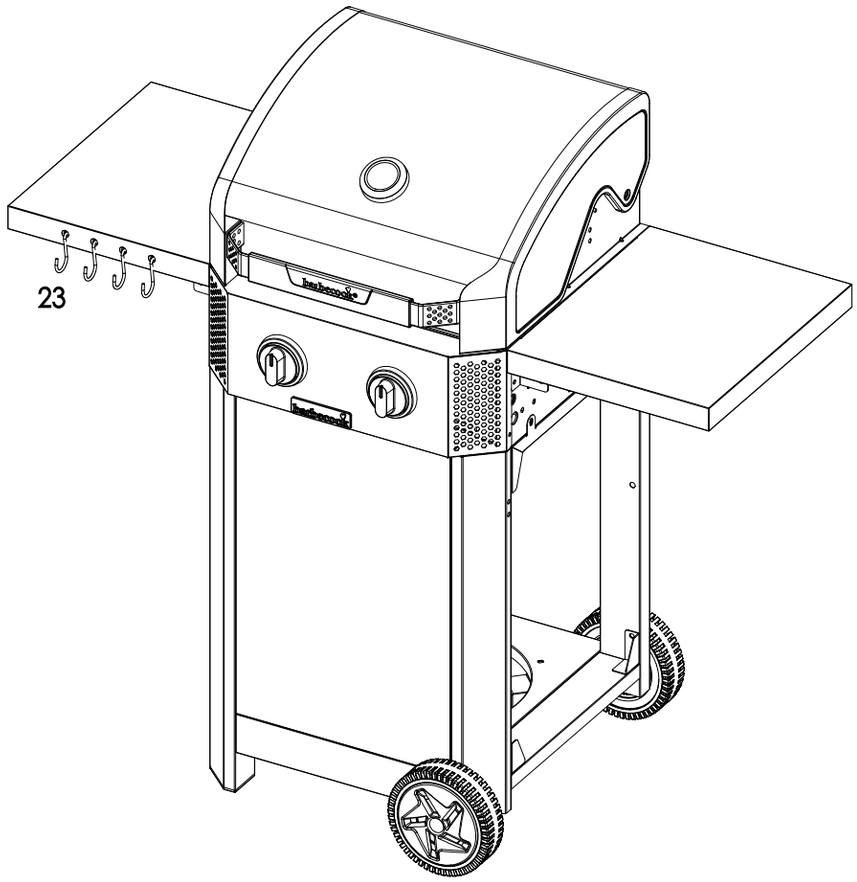
A:M6*15
4PCS

8

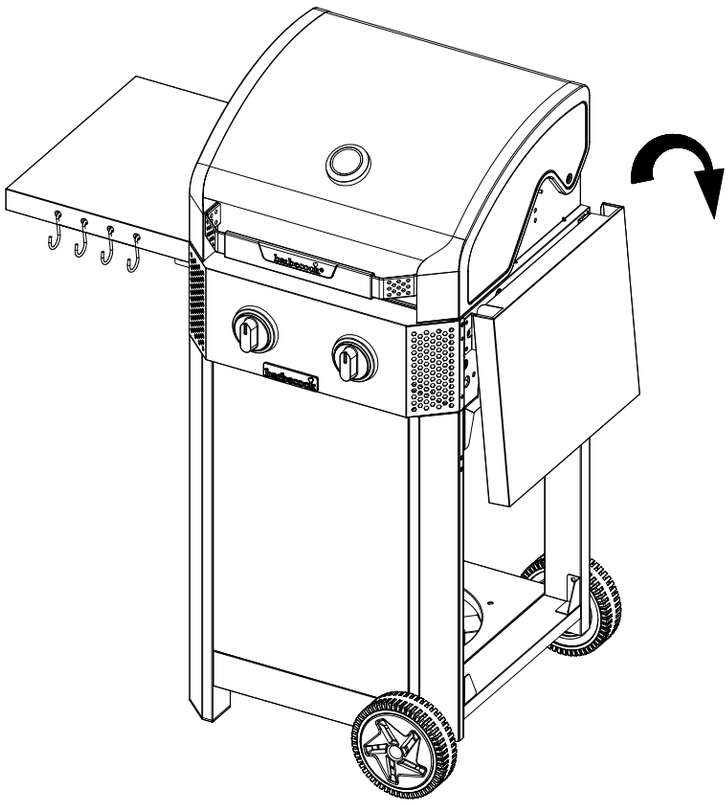


F:M6*15
4+4PCS
W3: spanner 10

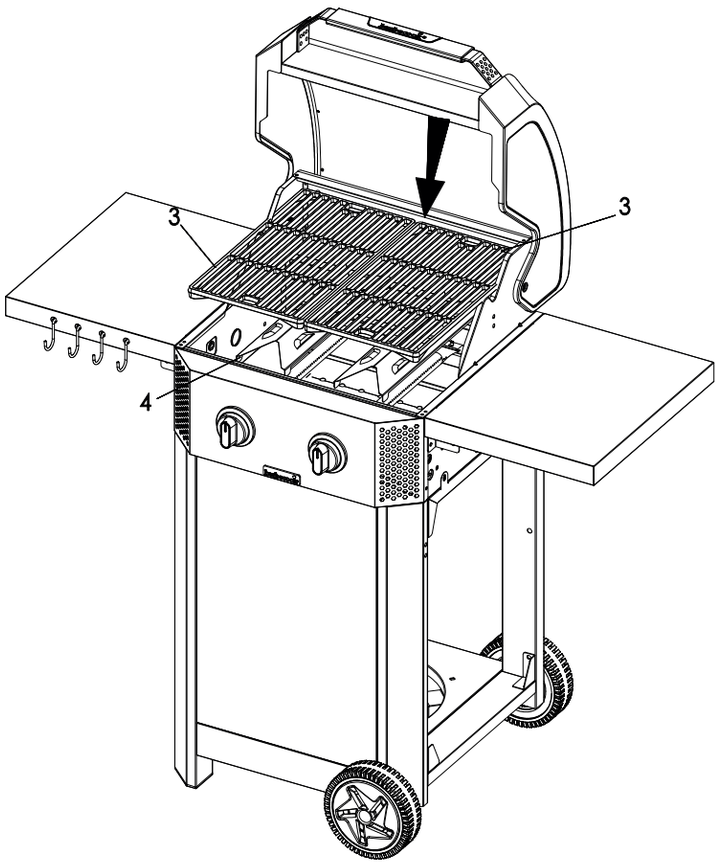
9



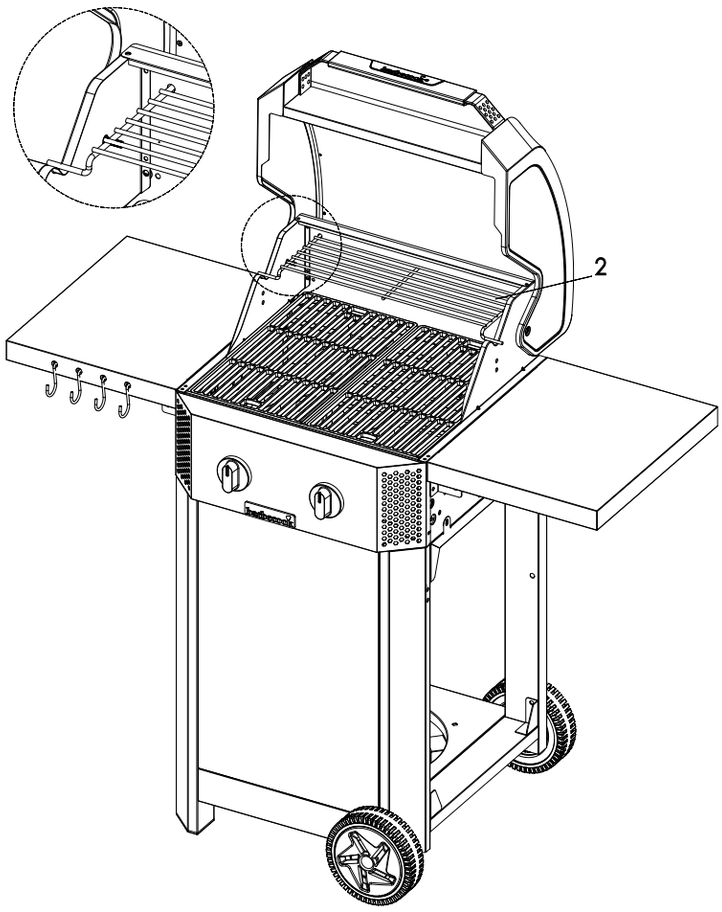
10



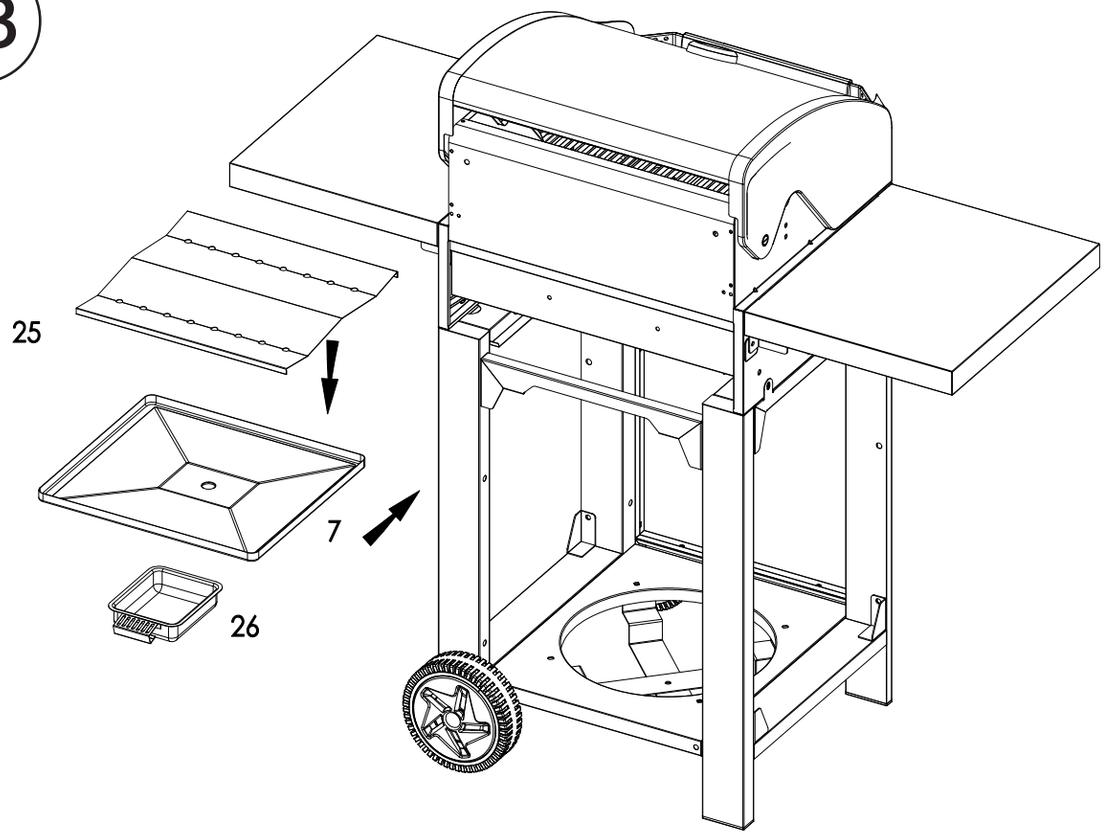
11



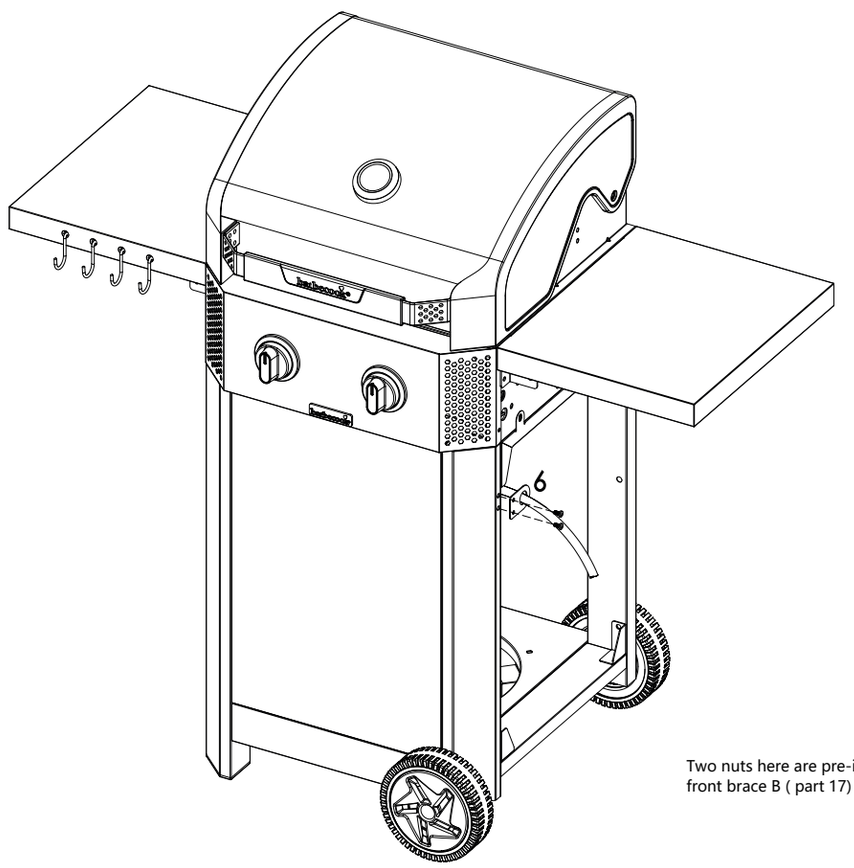
12



13



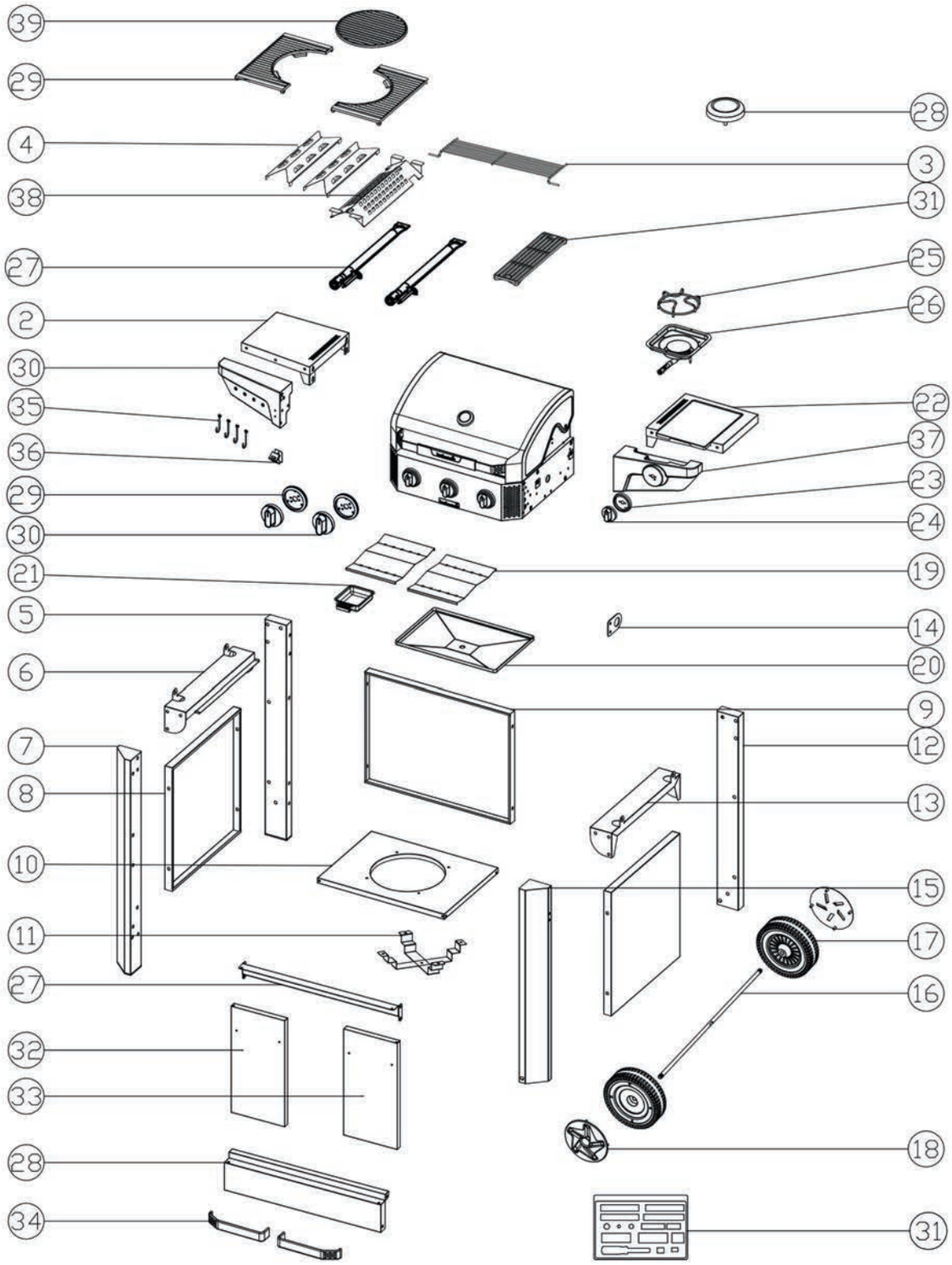
14



Two nuts here are pre-installed in front brace B (part 17)

LUCA 312

BC-GAS-3000



Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecook.com.
Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecook.com.
All spare parts are available at www.barbecook.com.
Alle Ersatzteile sind unter www.barbecook.com erhältlich.

Parts list

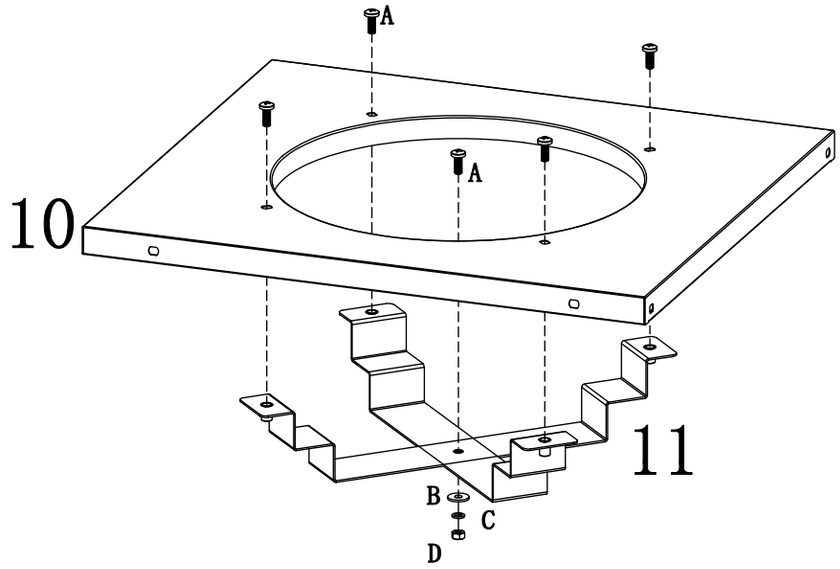
1 1PC gas grill assembly	2 1PC left shelf	3 1PC warming rack	4 2PCS flame tamer	5 1PC back cabinet brace A
6 1PC upper side brace A	7 1PC front cabinet brace A	8 2PCS side panel	9 1PC back panel	10 1PC bottom shelf
11 2PCS cylinder support	12 1PC back cabinet brace B	13 1PC upper side brace B	14 1PC hose holder	15 1PC front cabinet brace B
16 1PC axle	17 2PCS wheel	18 2PCS wheel cover	19 2PCS heat reflective plate	20 1PC grease tray
21 1PC oil cup	22 1PC right shelf	23 1PC knob base	24 1PC knob	25 1PC side burner trivet
26 1PC side burner	27 1PC front cabinet plate	28 1PC front cabinet bottom plate	29 2PCS grill A	30 1PC left shelf support
31 1PC grill B	32 1PC door A	33 1PC door B	34 2PCS door handle	35 4PCS hook
36 1PC bottle opener	37 1PC right shelf support	38 1PC sizzle burner flame tamer	39 1PC round gill C	

Screws list

A 55PCS cross screw M6 x 15	B 10PCS flat mat M6	C 7PCS spring pad M6	D 1PC nut M6	E 2PCS nut M10	F 6PCS cross screw M4 x 10
G 4PCS fiber washer	H 3PCS hex head screw M6 x 15	I 6PCS tapping screw ST6.3 x 16			

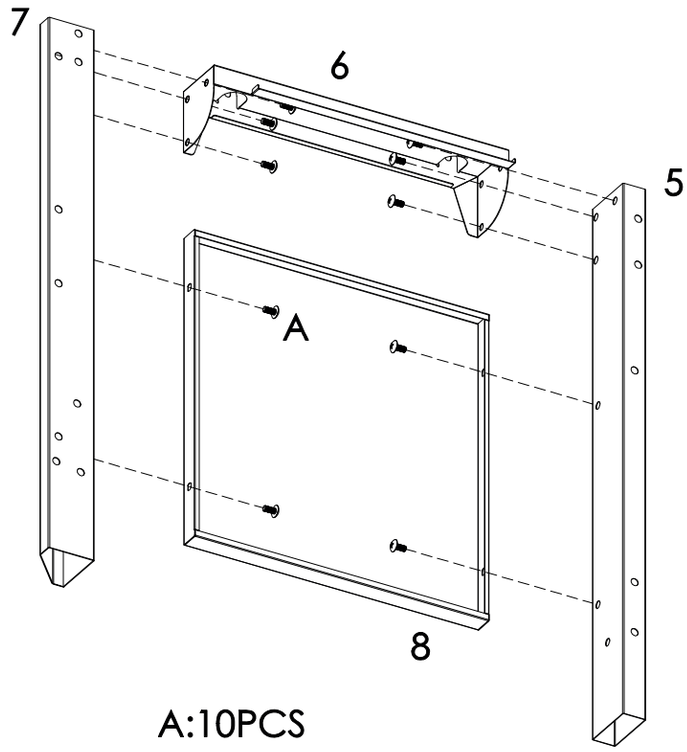
W1 1PC screwdriver	W2 1PC spanner 17
W3 1PC spanner 10	W4 1PC spanner 7

1



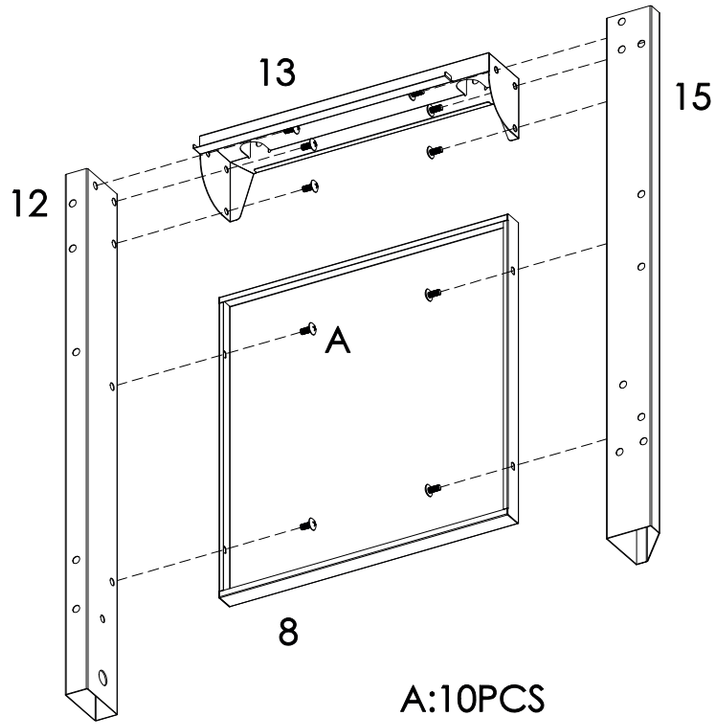
A:5PCS
B:1PC
C:1PC
D:1PC

2

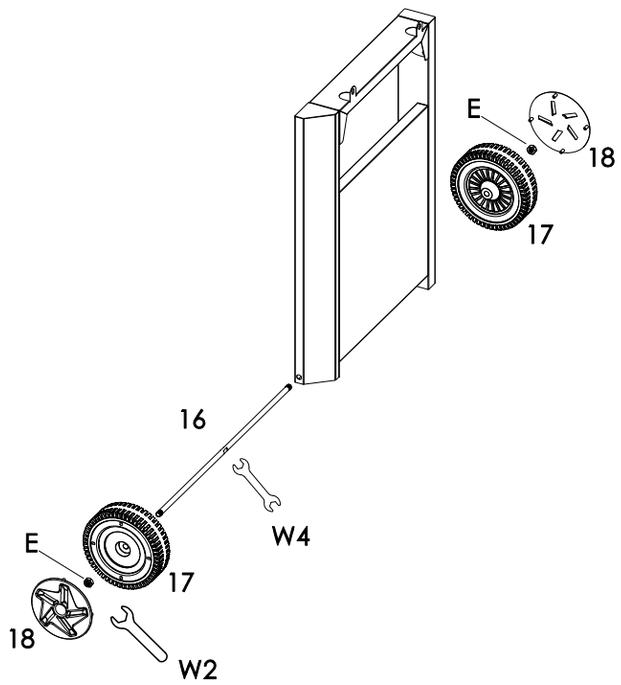


A:10PCS

3

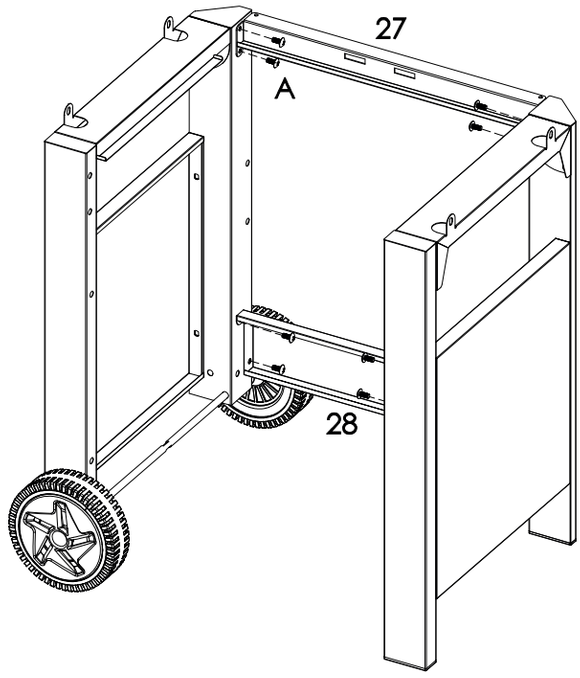


4



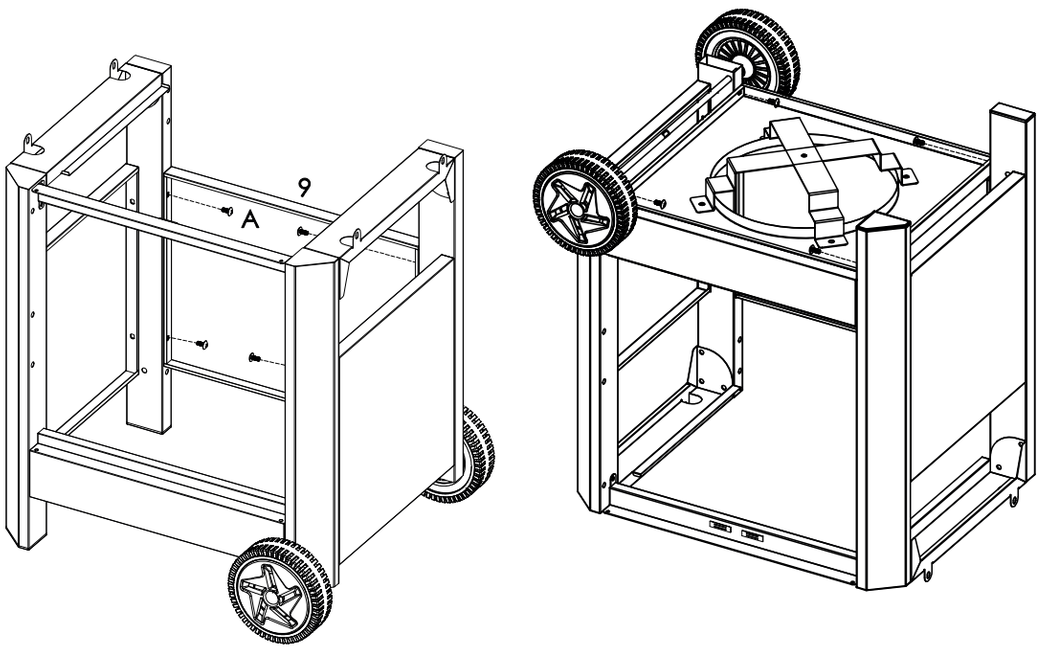
E: 2PCS

5



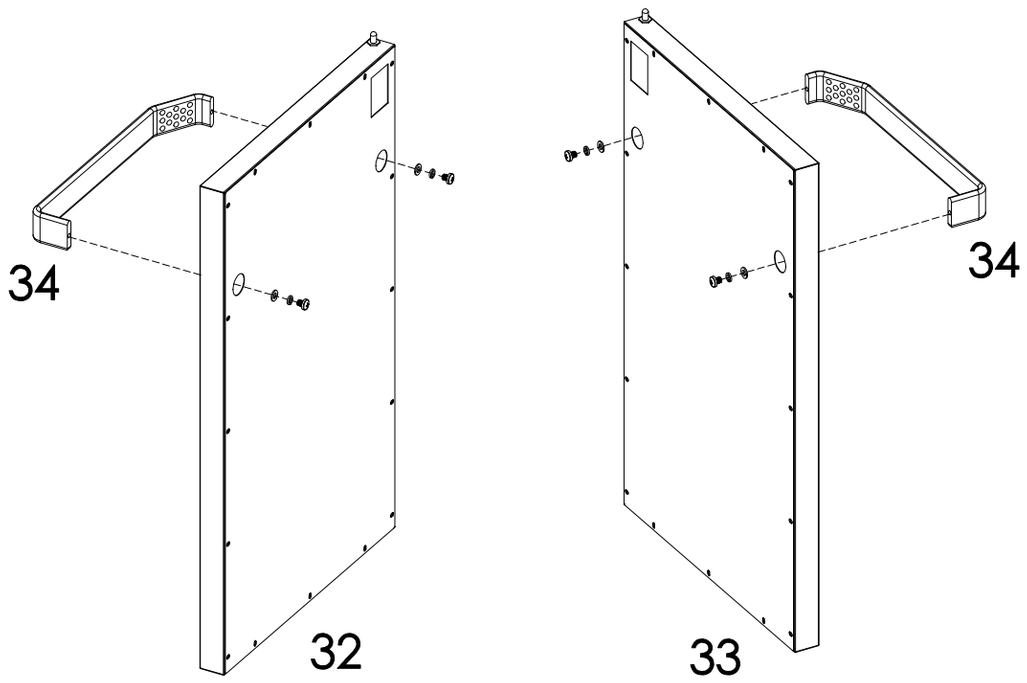
A:8PCS

6



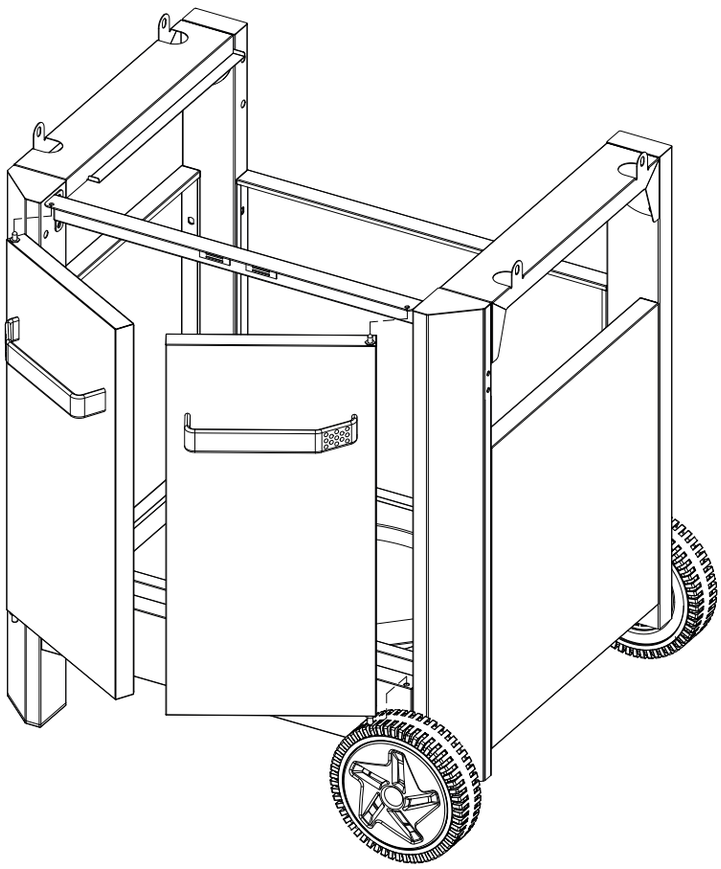
A:8PCS

7

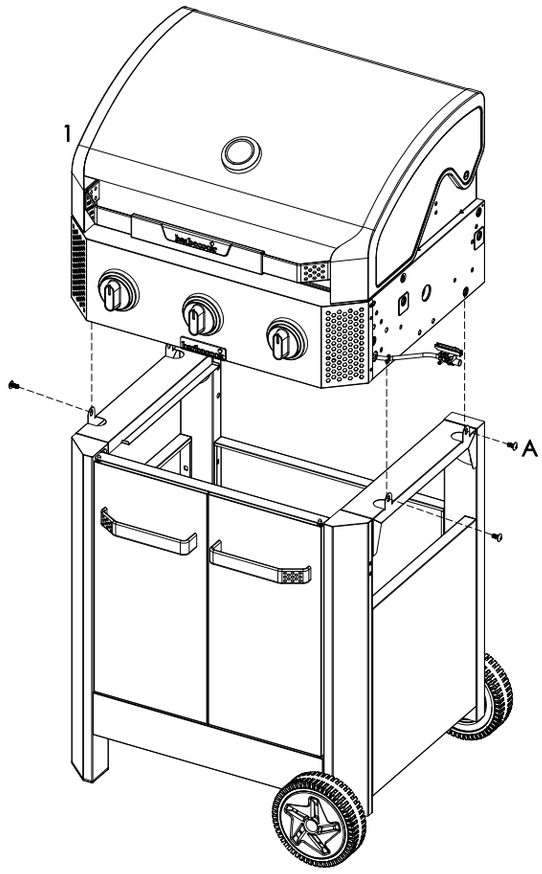


Fasteners are pre-installed on the handle

8

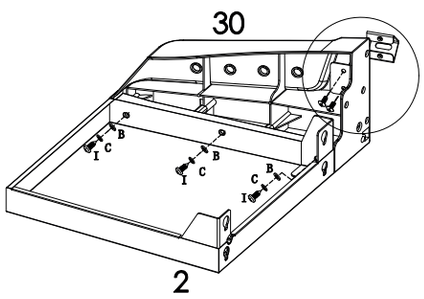


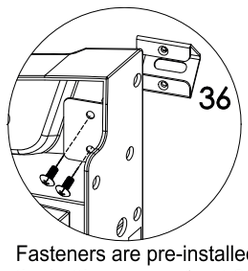
9



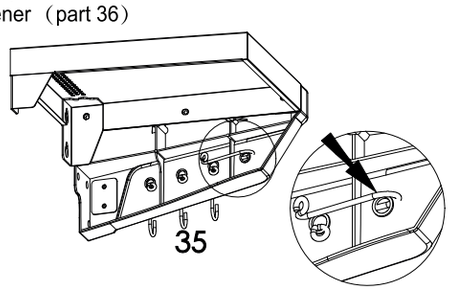
A:4PCS

10



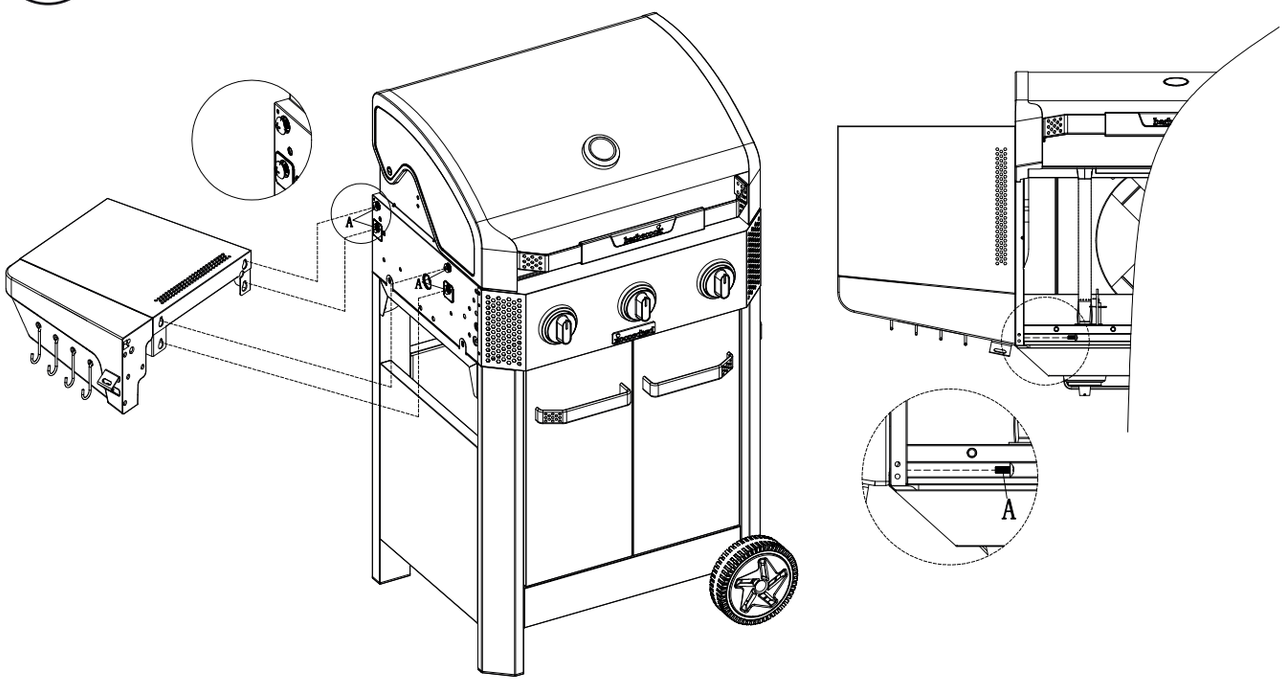


Fasteners are pre-installed on the bottle opener（part 36）



I:3PCS
B:3PCS
C:3PCS

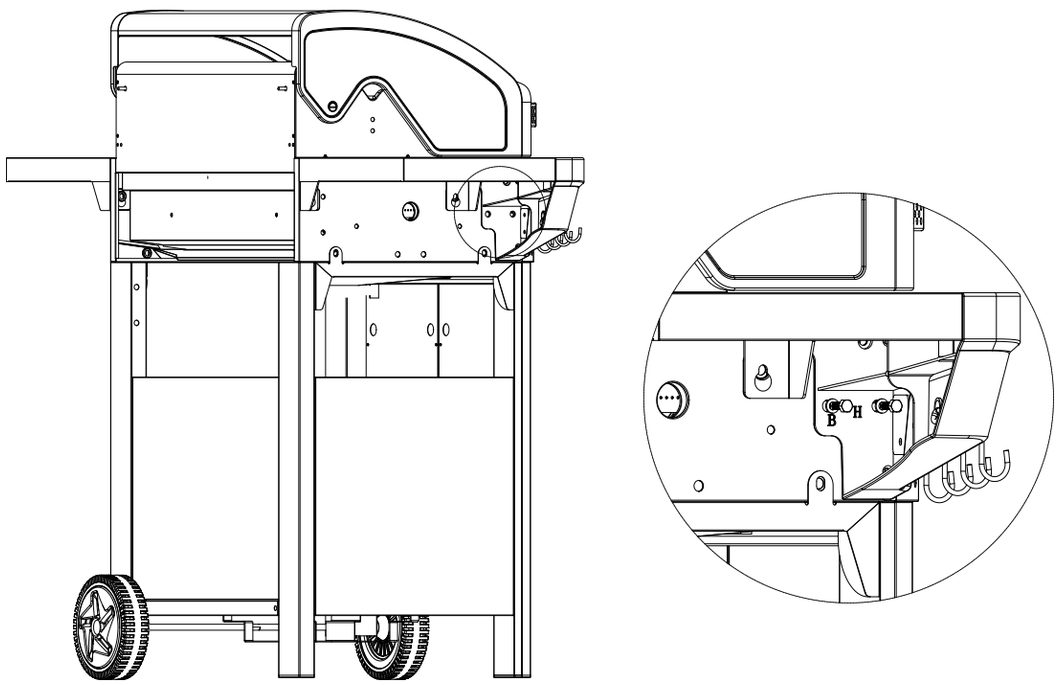
11



First hang the left shelf panel to the screw, then open the lid to lock the inner screw of the grill body, and last tighten the outer screw.

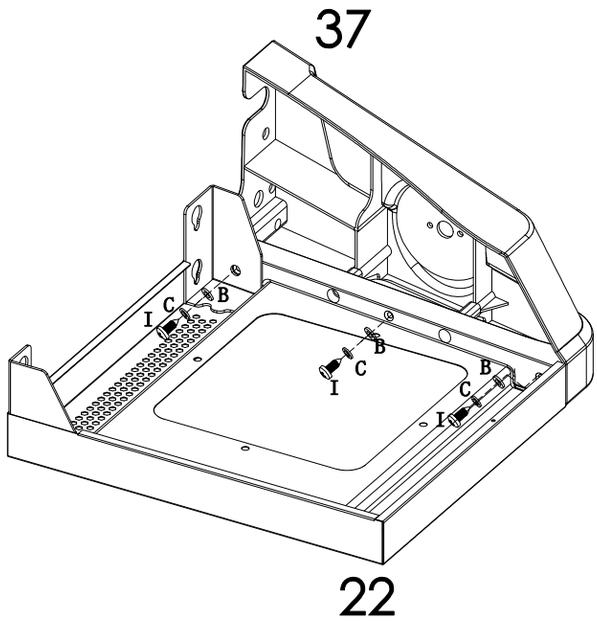
A:5PCS

12



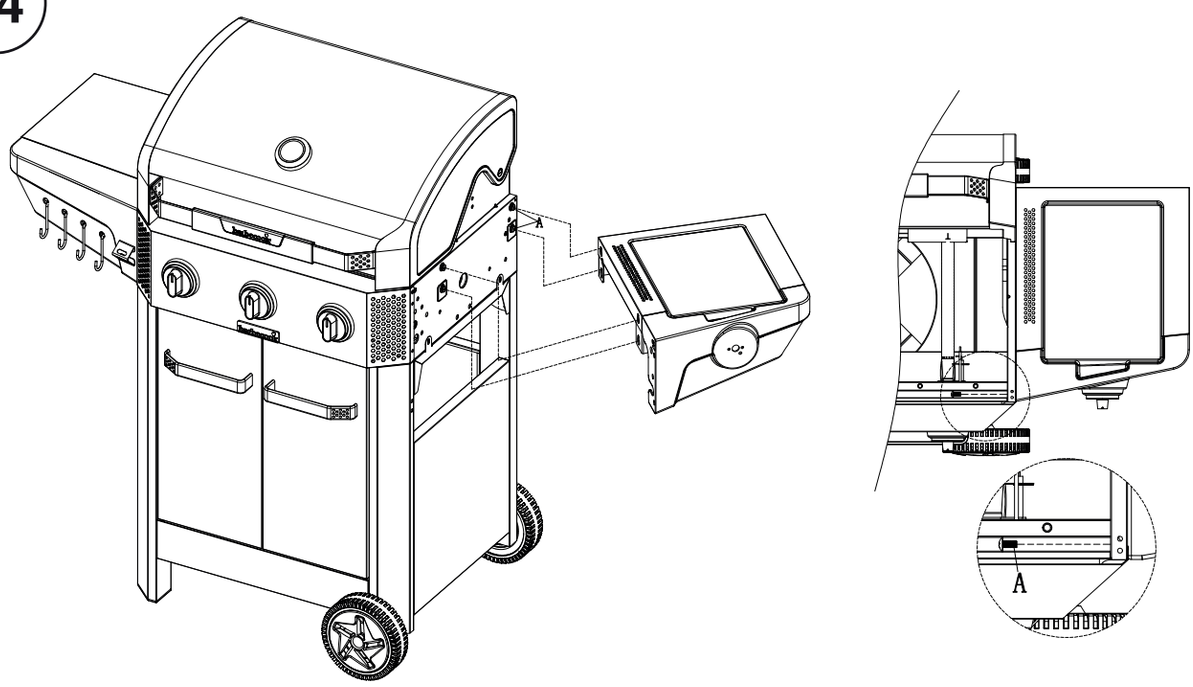
B:2PCS
H:2PCS
W3

13



I:3PCS
B:3PCS
C:3PCS

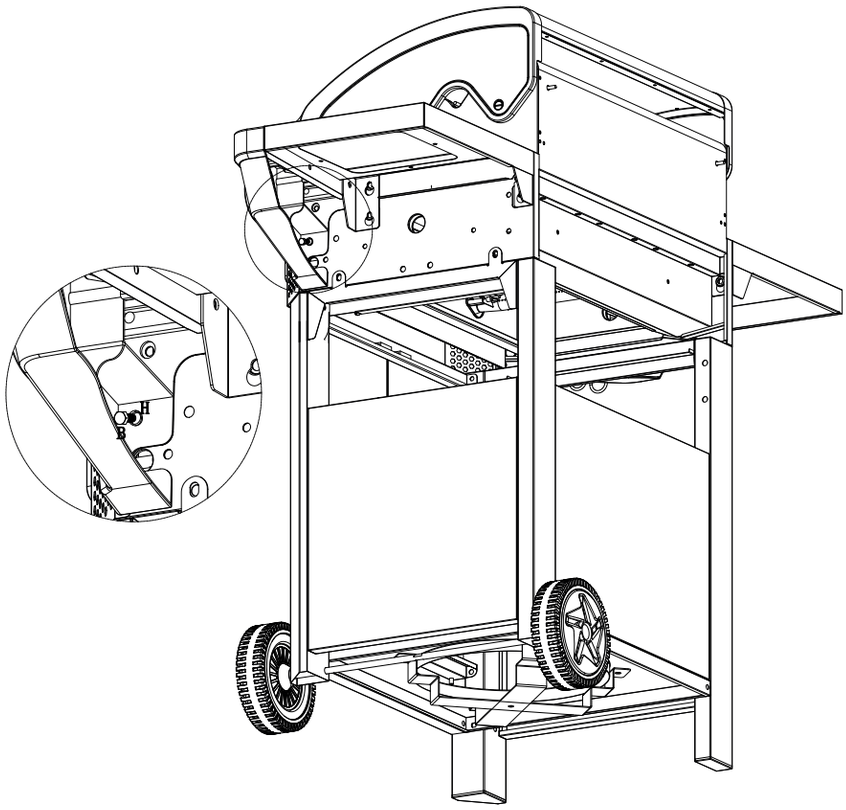
14



First hang the right shelf panel to the screw, then open the lid to lock the inner screw of the grill body, and last tighten the outer screw.

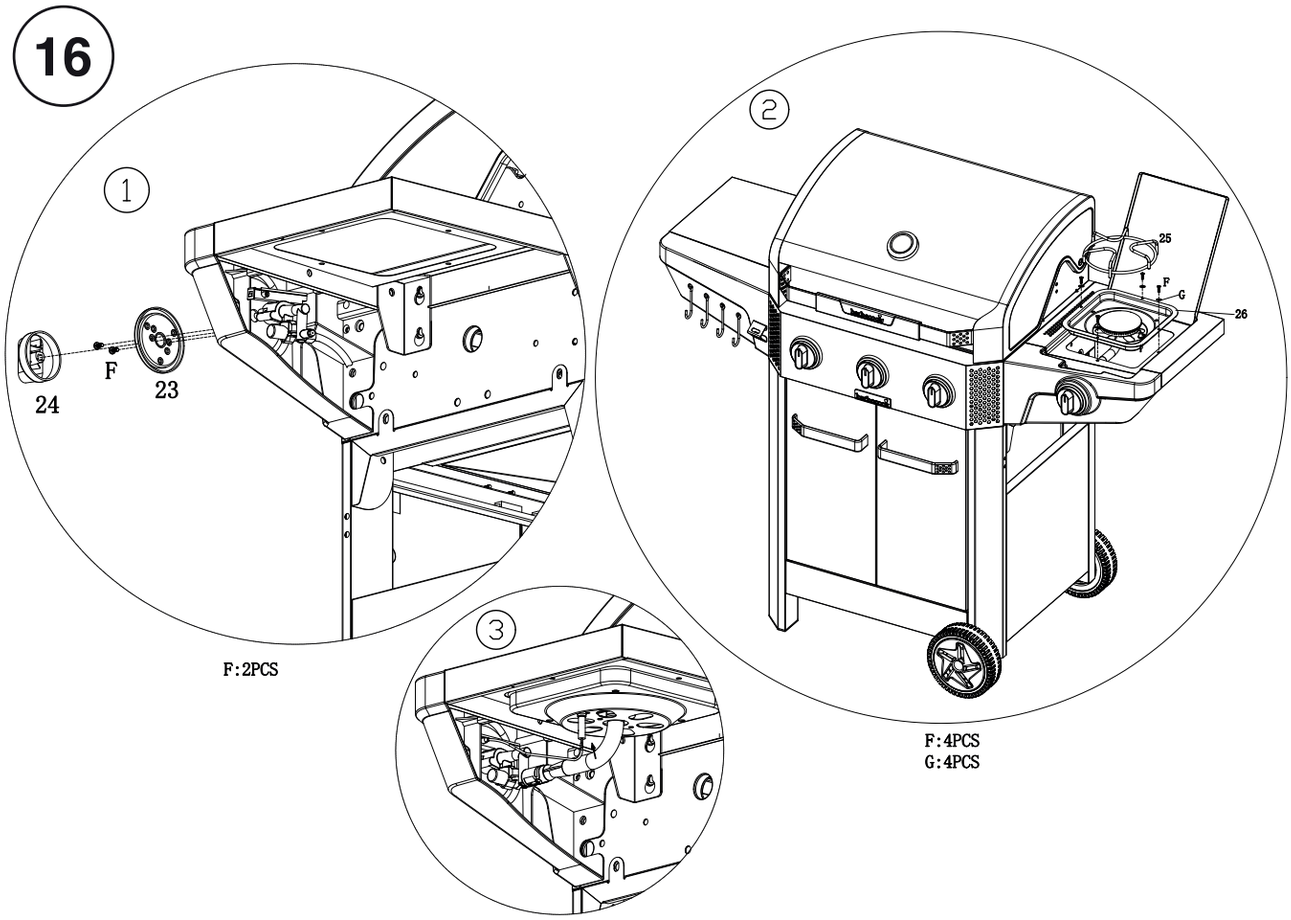
A:5PCS

15



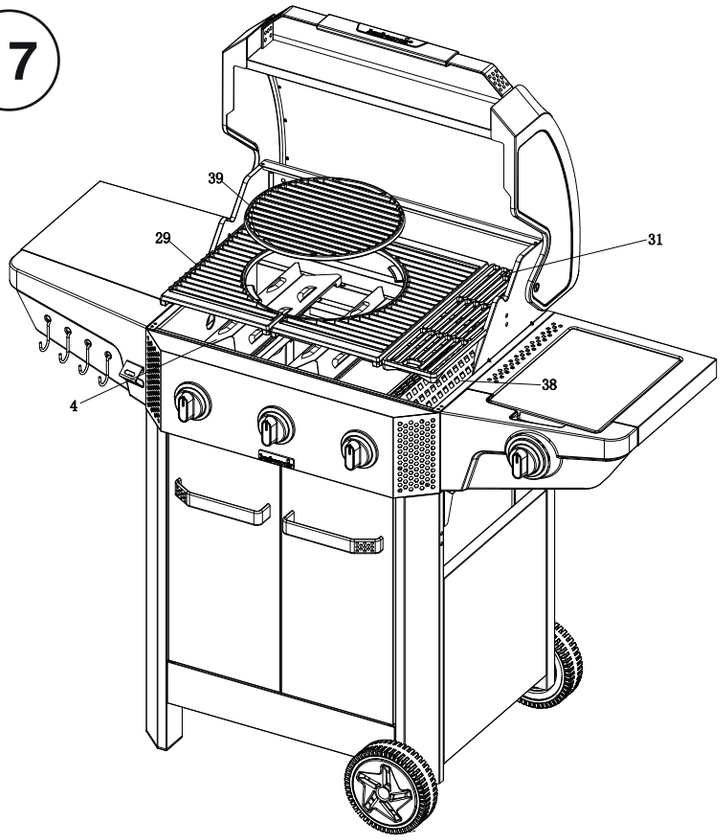
B:1PC
H:1PC
W3

16

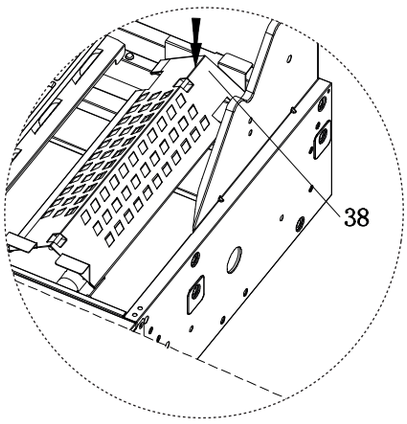


Insert the ignition wire into the ignition pin terminal

17

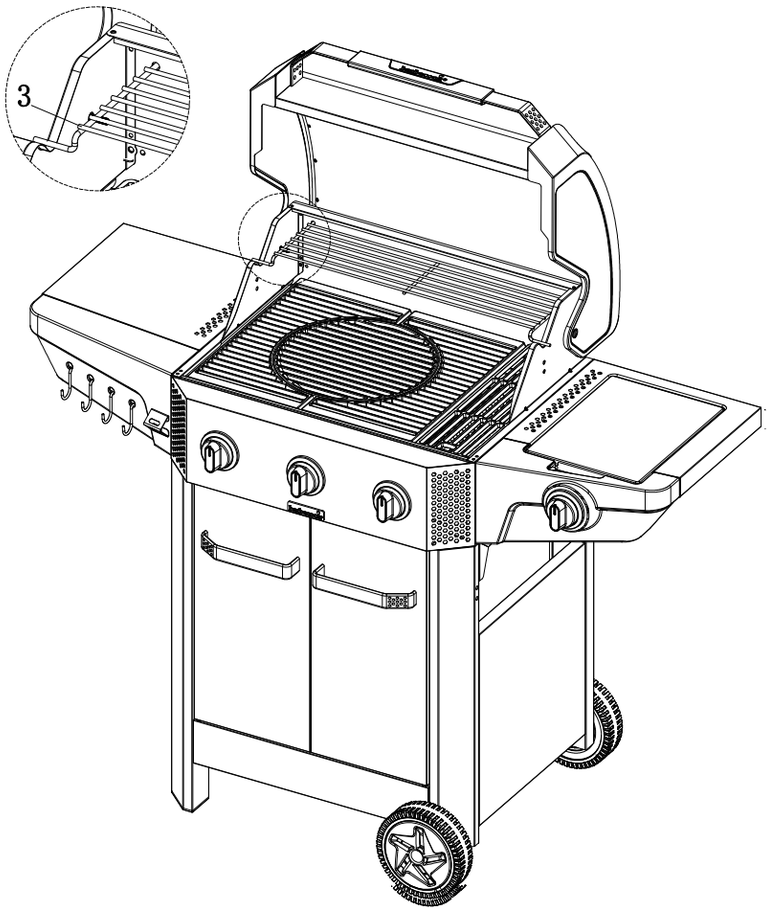


sizzle burner flame tamer

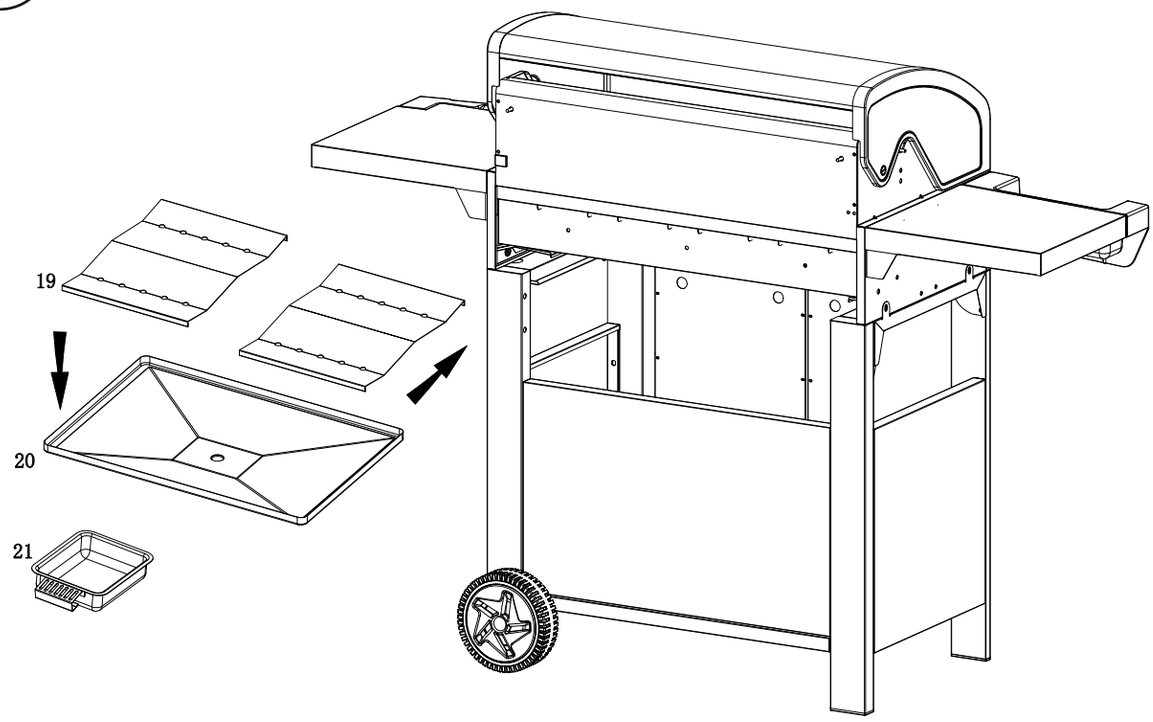


Place the sizzle burner flame tamer in this direction.

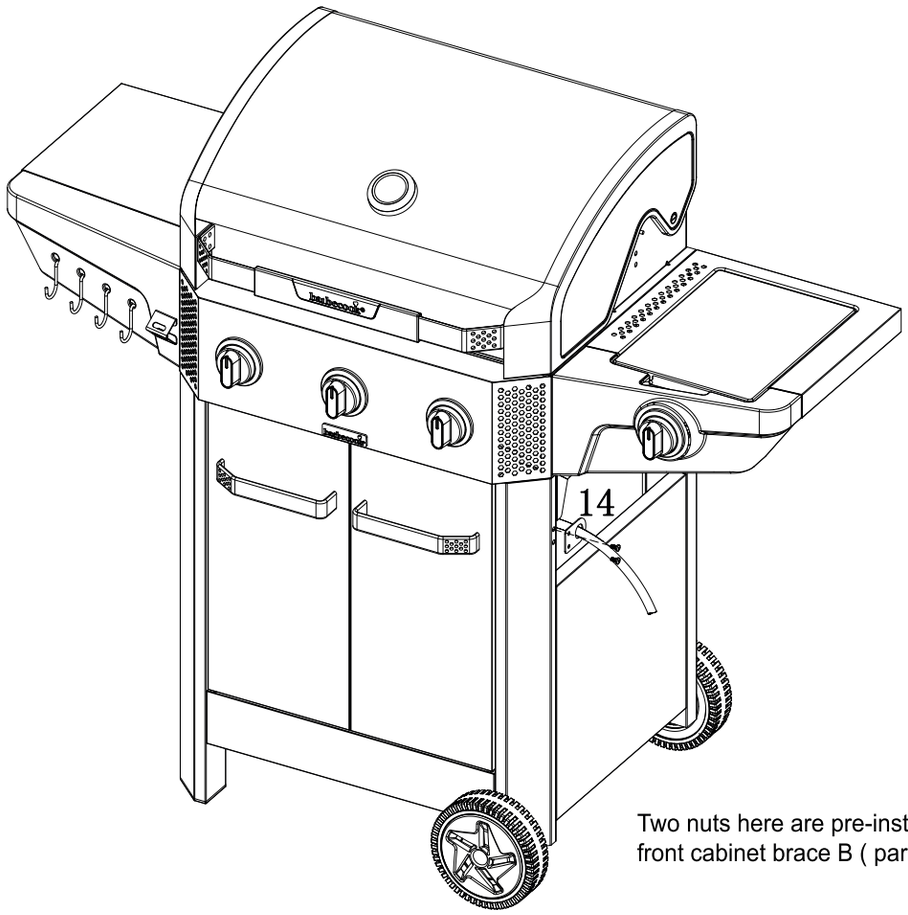
18



19



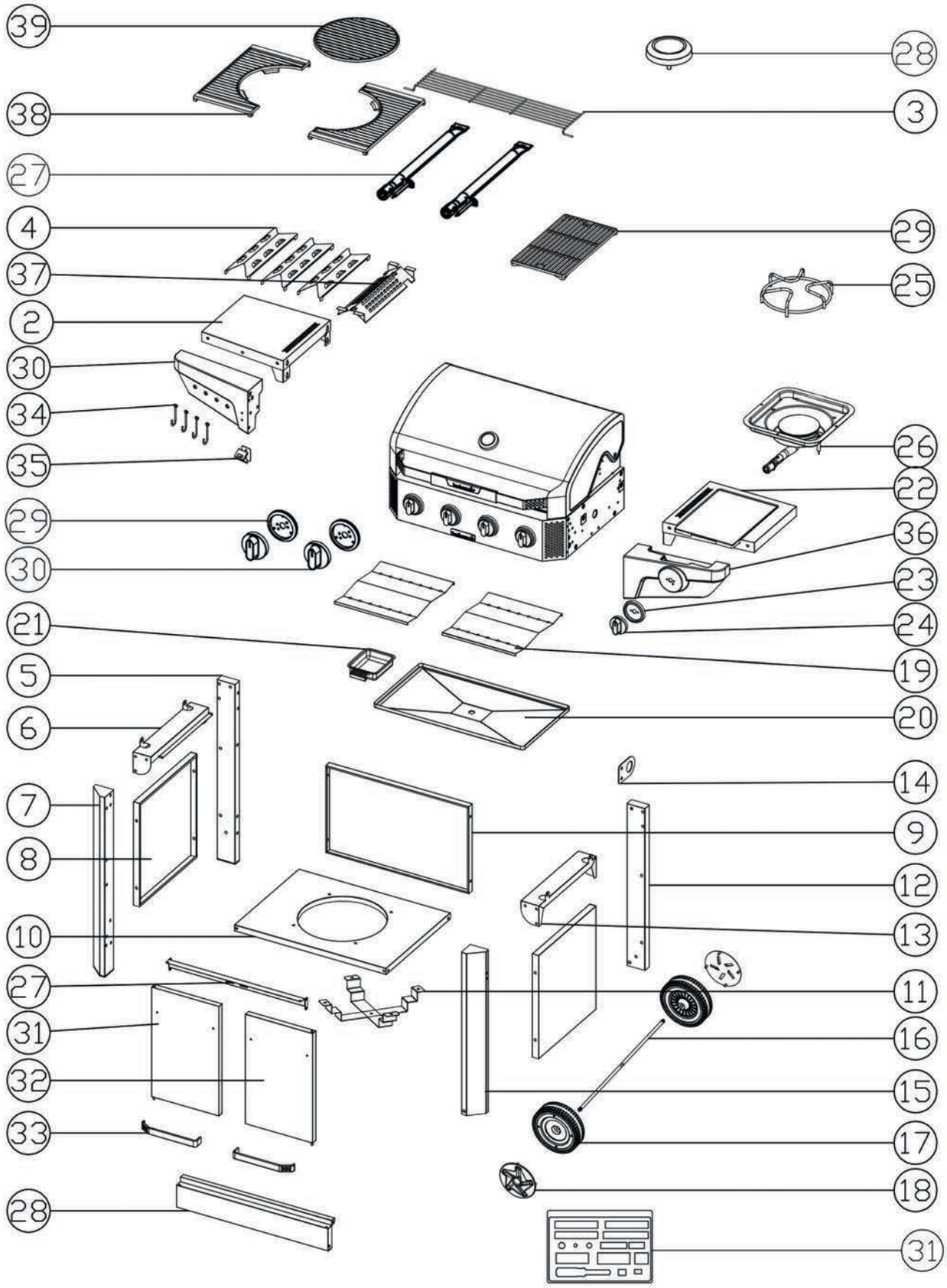
20



Two nuts here are pre-installed in front cabinet brace B (part 15)

LUCA 412

BC-GAS-3100



Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecook.com.
Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecook.com.
All spare parts are available at www.barbecook.com.
Alle Ersatzteile sind unter www.barbecook.com erhältlich.

Parts list

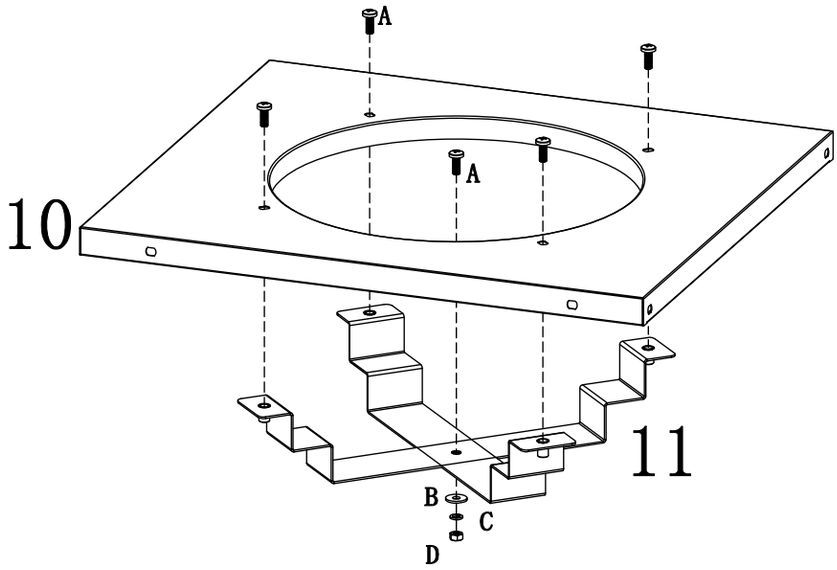
1 1PC gas grill assembly	2 1PC left shelf	3 1PC warming rack	4 3PCS flame tamer	5 1PC back cabinet brace A
6 1PC upper side brace A	7 1PC front cabinet brace A	8 2PCS side panel	9 1PC back panel	10 1PC bottom shelf
11 2PCS cylinder support	12 1PC back cabinet brace B	13 1PC upper side brace B	14 1PC hose holder	15 1PC front cabinet brace B
16 1PC axle	17 2PCS wheel	18 2PCS wheel cover	19 2PCS heat reflective plate	20 1PC grease tray
21 1PC oil cup	22 1PC right shelf	23 1PC knob base	24 1PC knob	25 1PC side burner trivet
26 1PC side burner	27 1PC front cabinet plate	28 1PC front cabinet bottom plate	29 3PCS grill	30 1PC left shelf support
31 1PC door A	32 1PC door B	33 2PCS door handle	34 4PCS hook	35 1PC bottle opener
36 1PC right shelf support	37 1PC sizzle burner flame tamer	38 2PCS grill A	39 1PC round gill C	

Screws list

A 55PCS cross screw M6 x 15	B 10PCS flat mat M6	C 7PCS spring pad M6	D 1PC nut M6	E 2PCS nut M10	F 6PCS cross screw M4 x 10
G 4PCS fiber washer	H 3PCS hex head screw M6 x 15	I 6PCS tapping screw ST6.3 x 16			

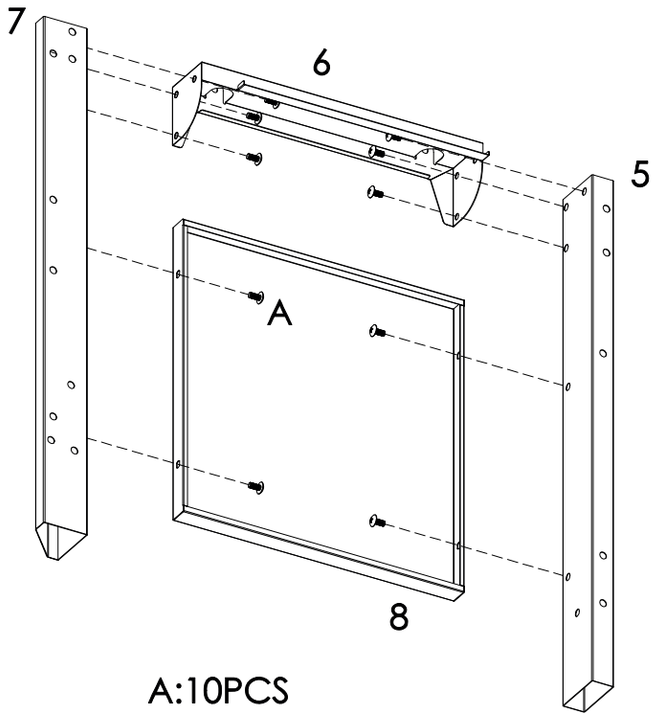
W1 1PC screwdriver	W2 1PC spanner 17
W3 1PC spanner 10	W4 1PC spanner 7

1



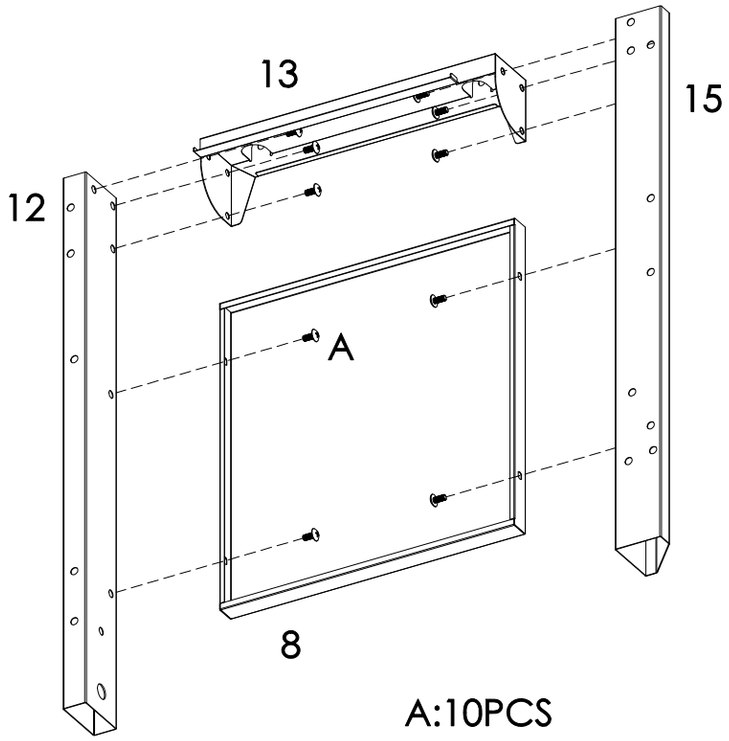
A:5PCS
B:1PC
C:1PC
D:1PC

2

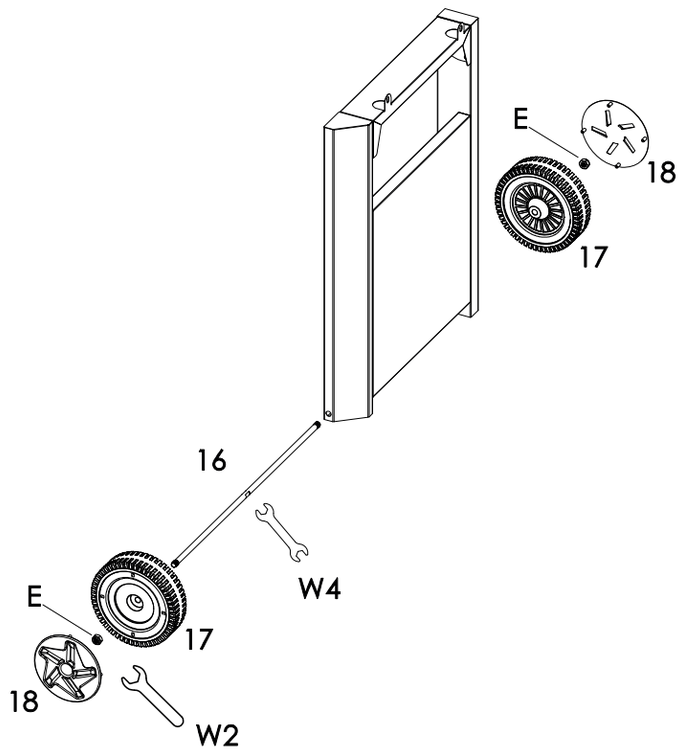


A:10PCS

3

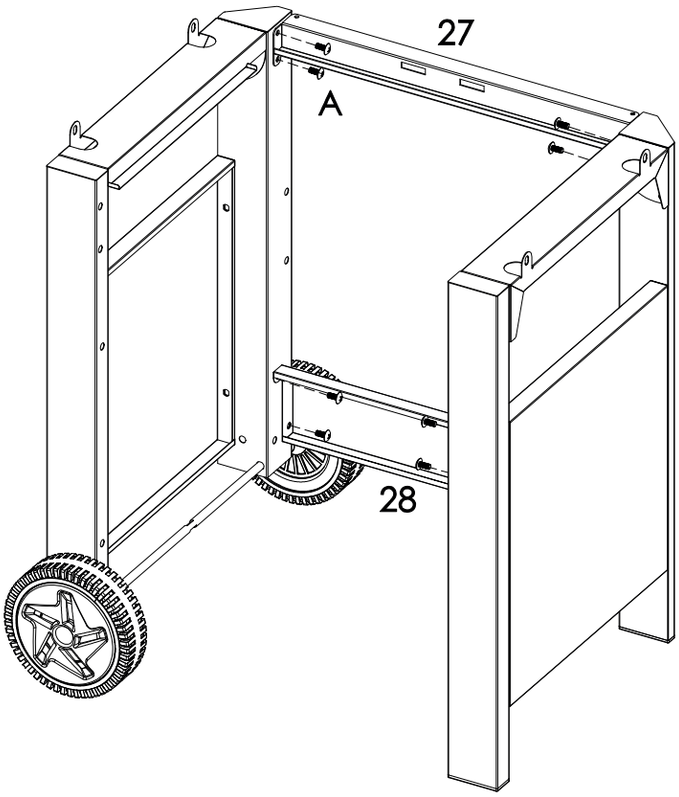


4



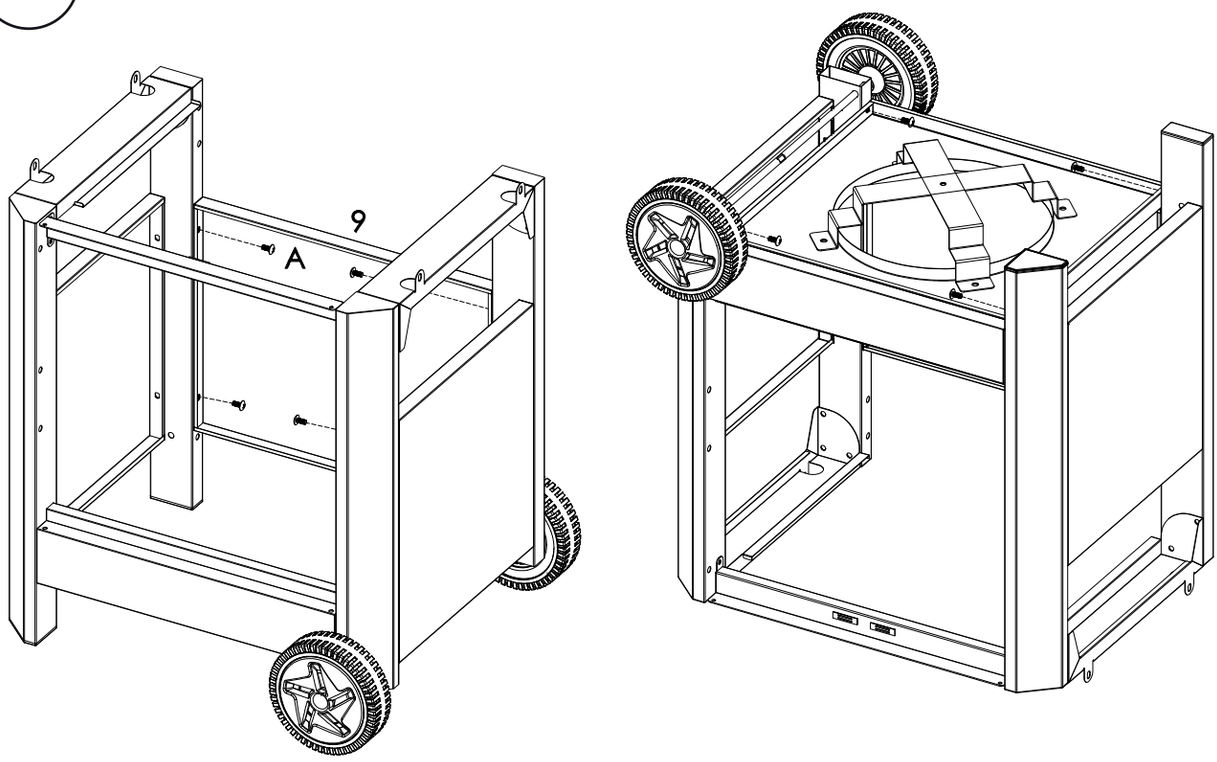
E: 2PCS

5



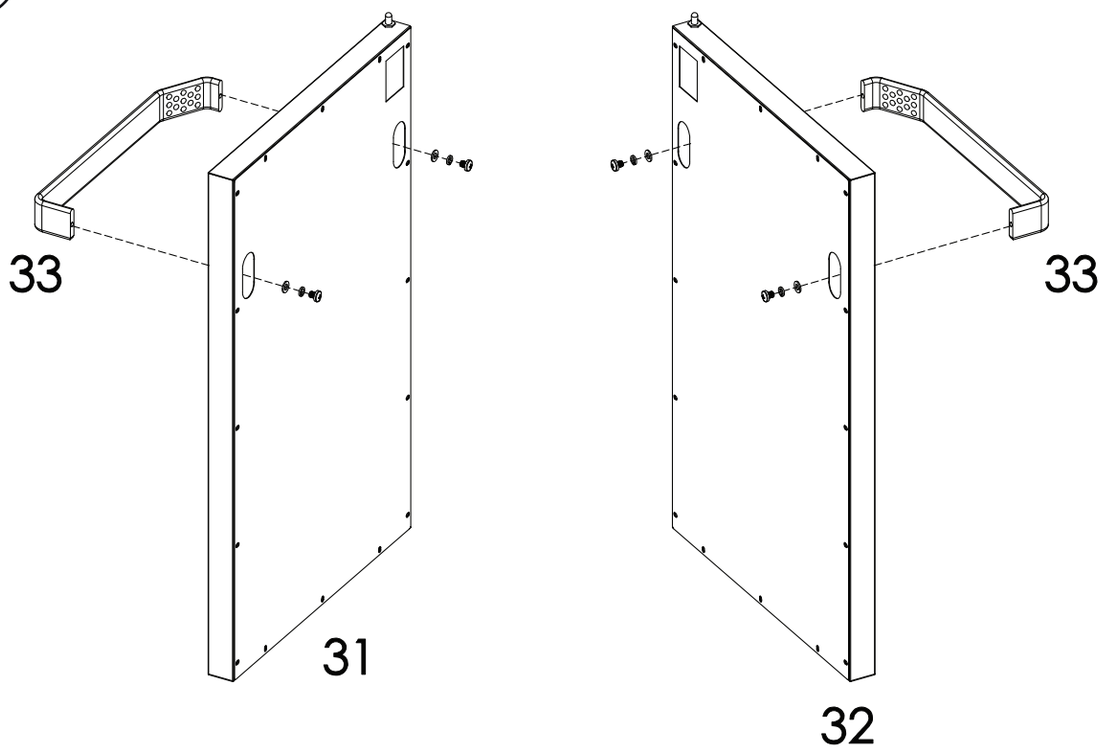
A:8PCS

6



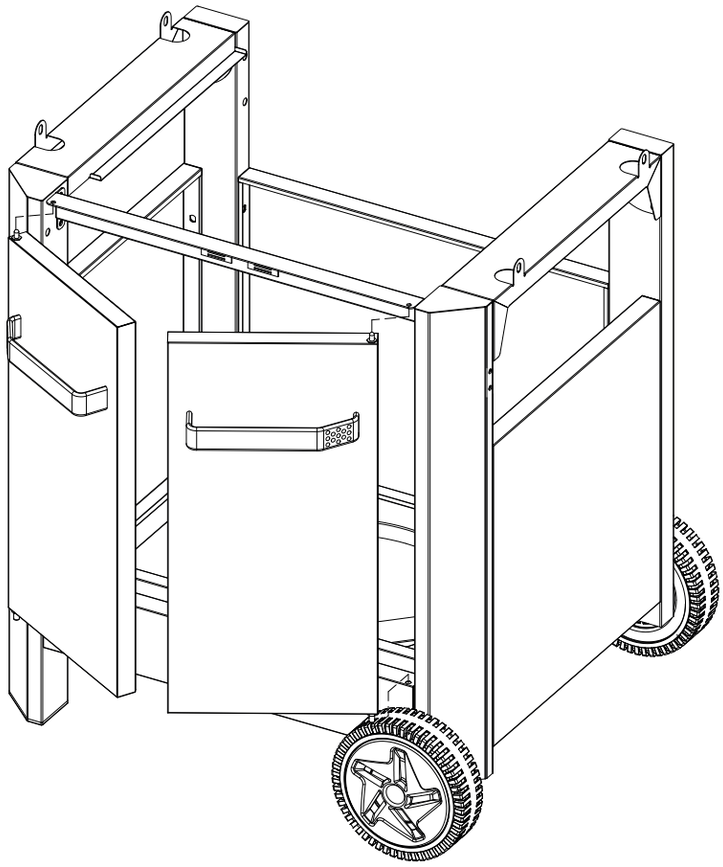
A:8PCS

7

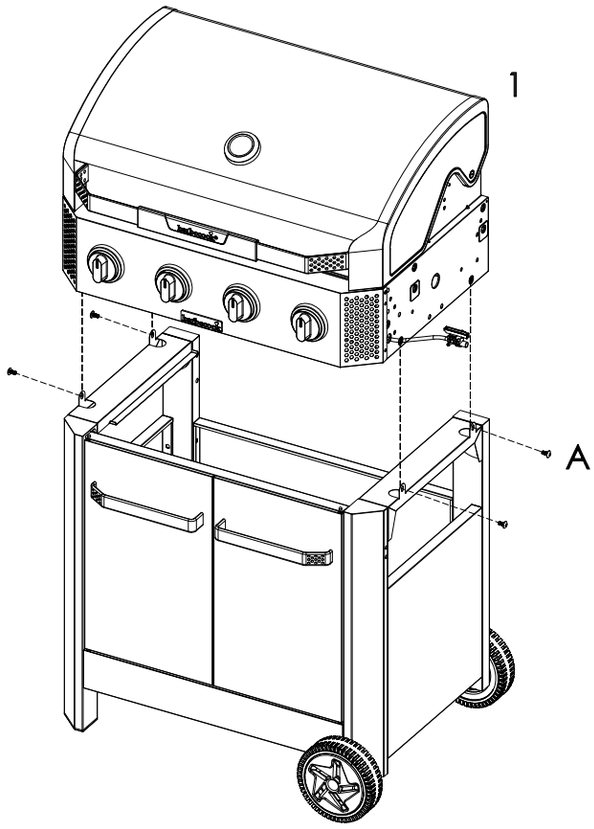


Fasteners are pre-installed on the handle

8

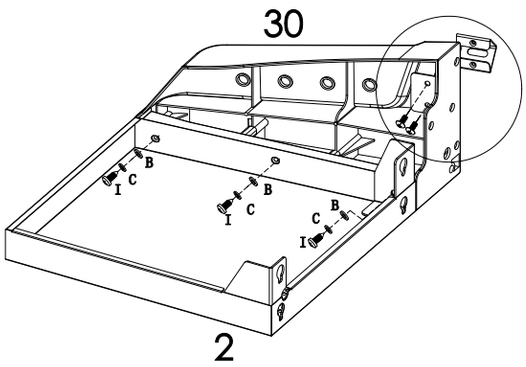


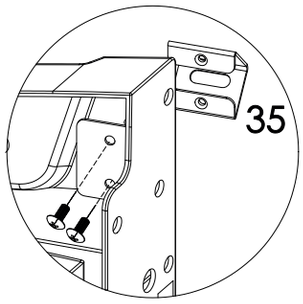
9



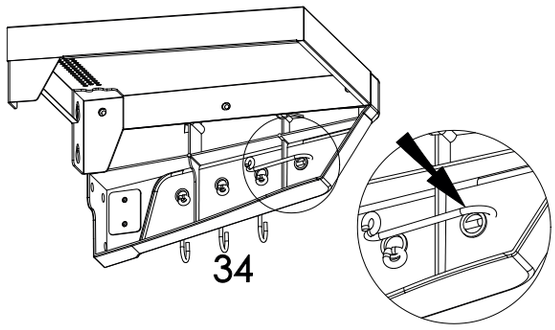
A:4PCS

10



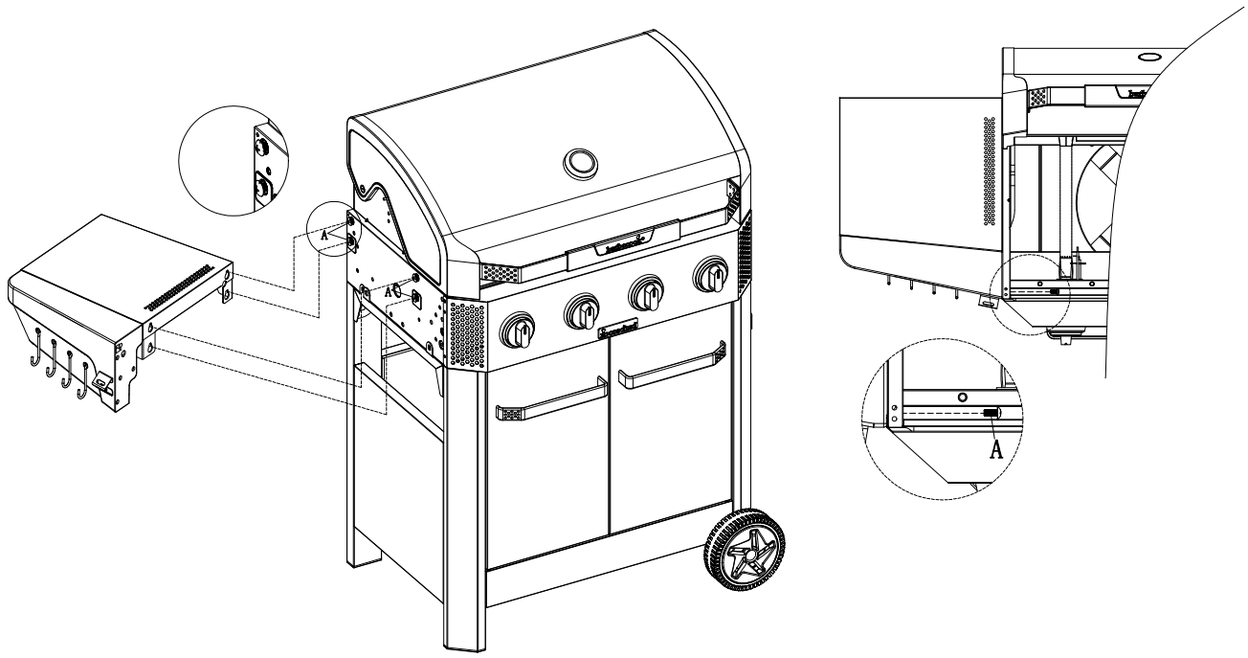


Fasteners are pre-installed on the bottle opener （part 35）



I:3PCS
B:3PCS
C:3PCS

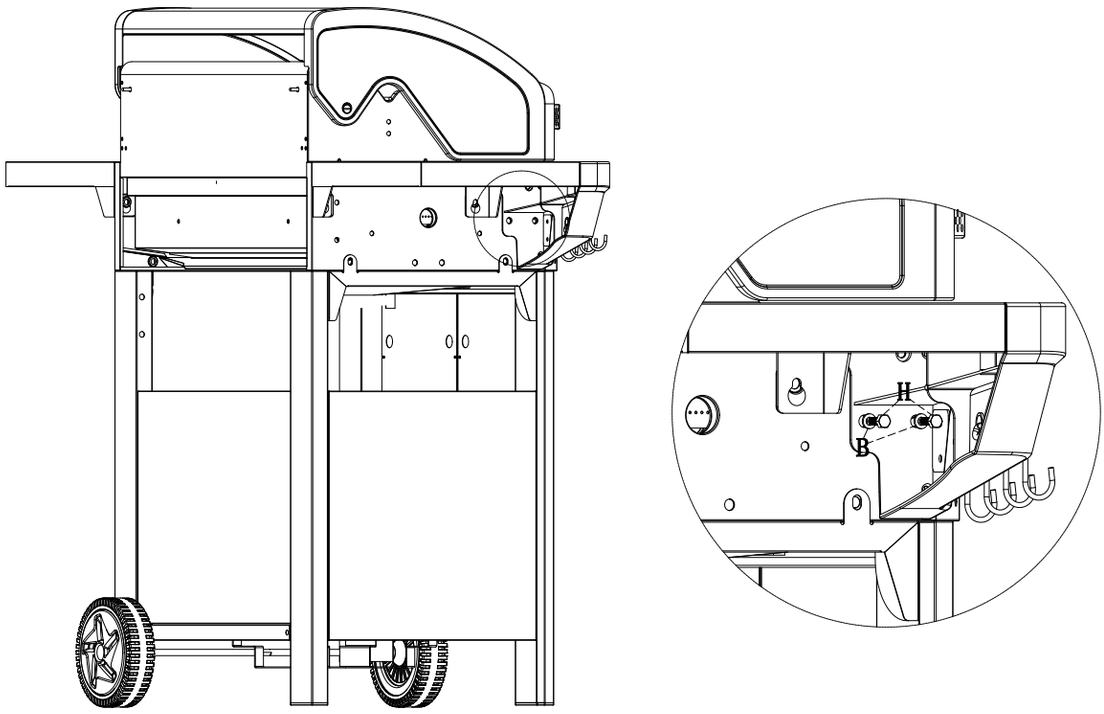
11



First hang the left shelf panel to the screw, then open the lid to lock the inner screw of the grill body, and last tighten the outer screw.

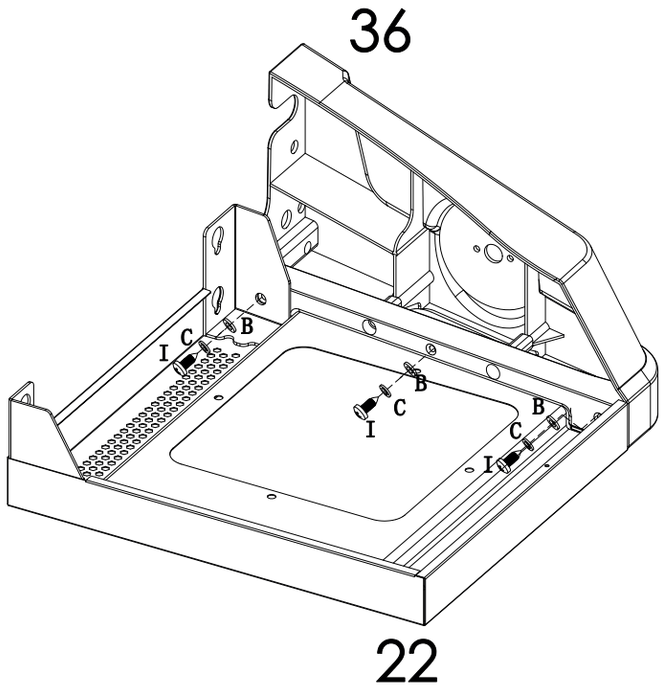
A:5PCS

12



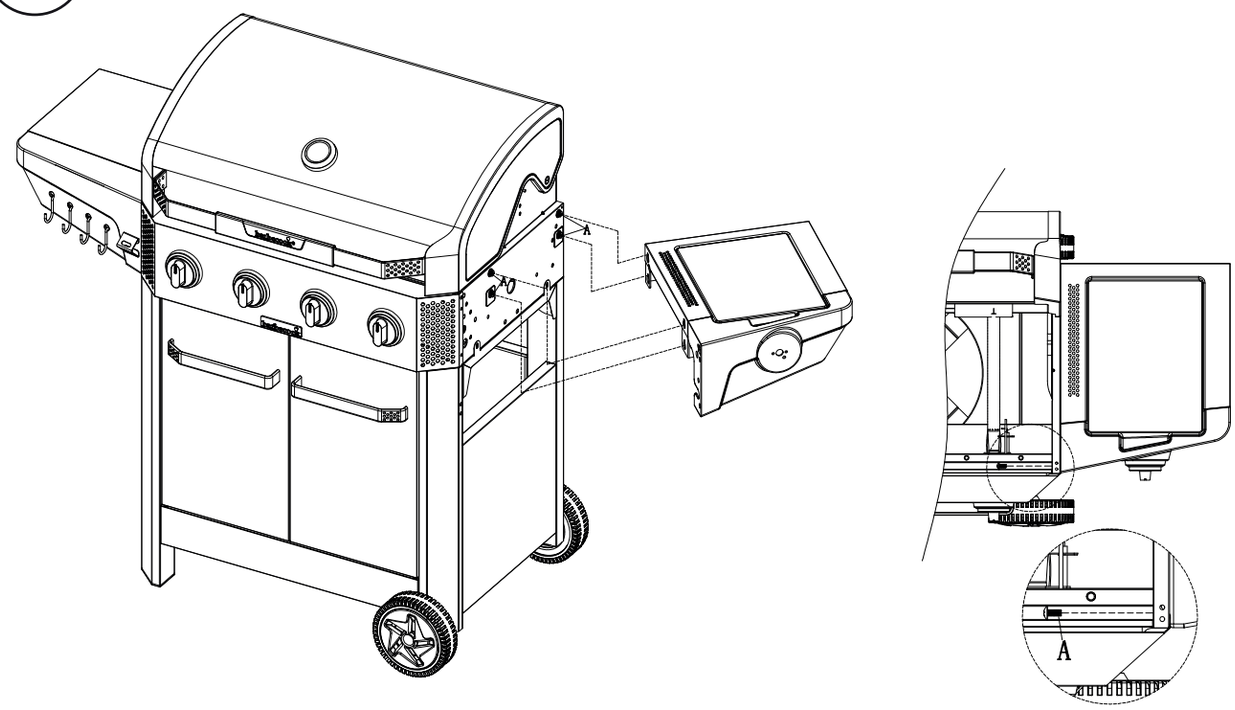
B:2PCS
H:2PCS
W3

13



I:3PCS
B:3PCS
C:3PCS

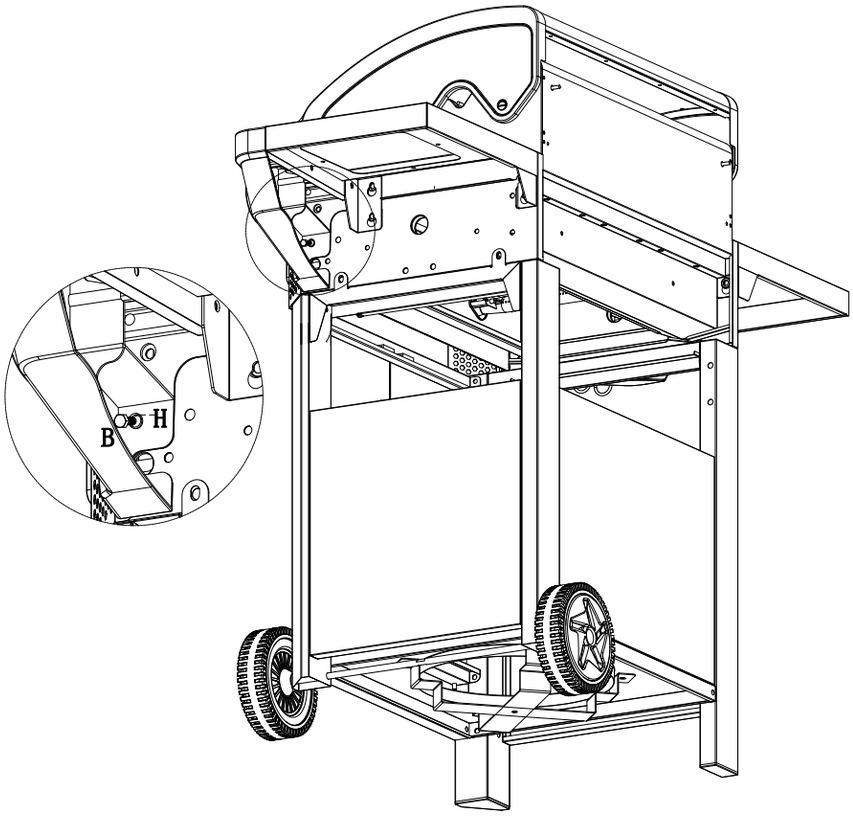
14



First hang the right shelf panel to the screw, then open the lid to lock the inner screw of the grill body, and last tighten the outer screw.

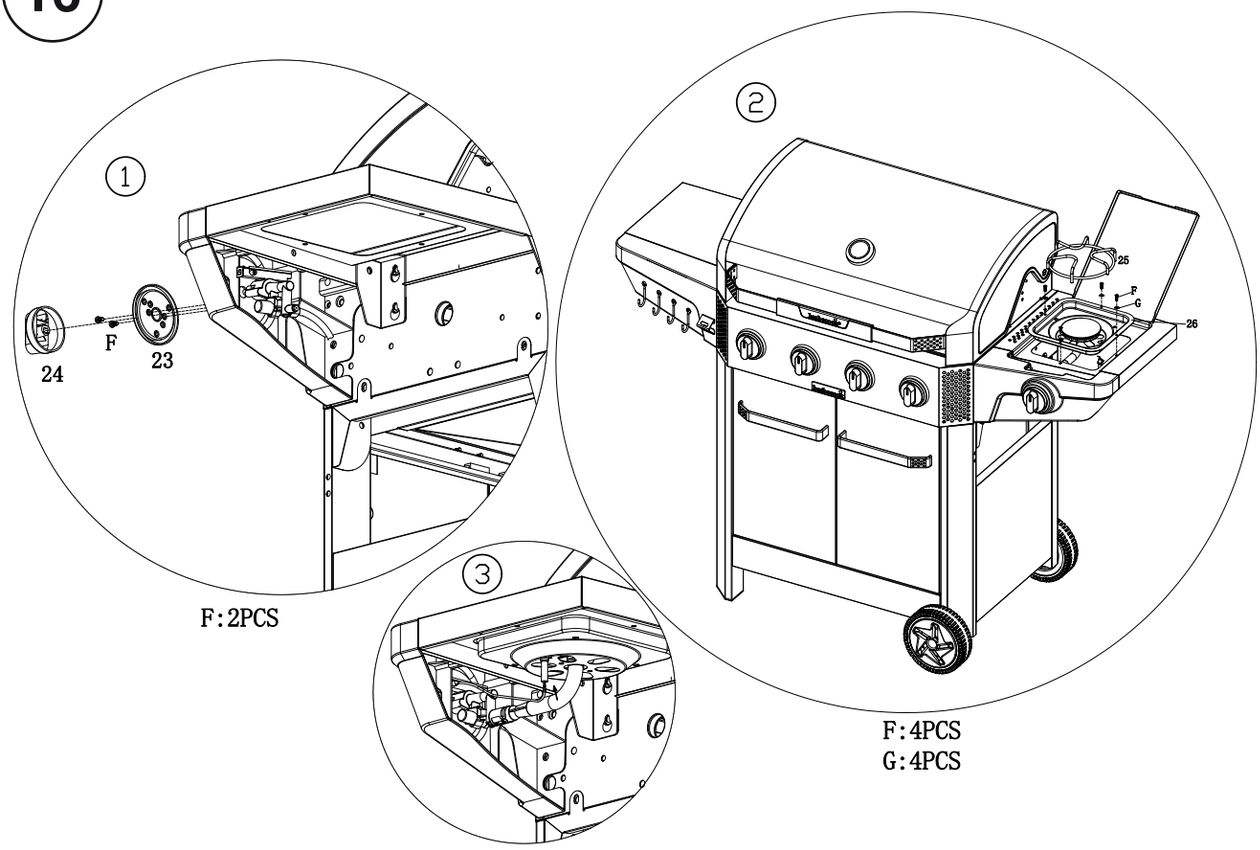
A:5PCS

15



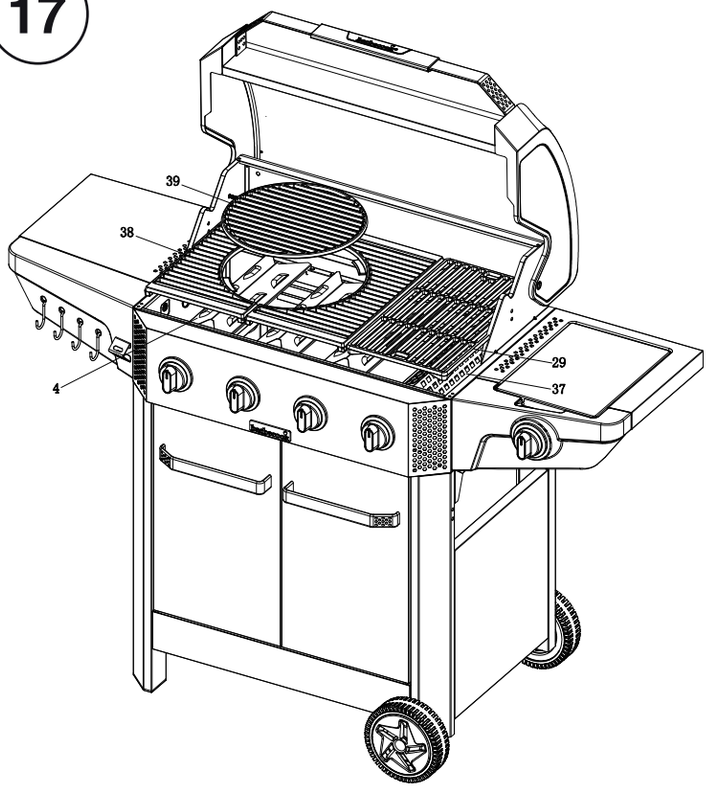
B:1PC
H:1PC
W3

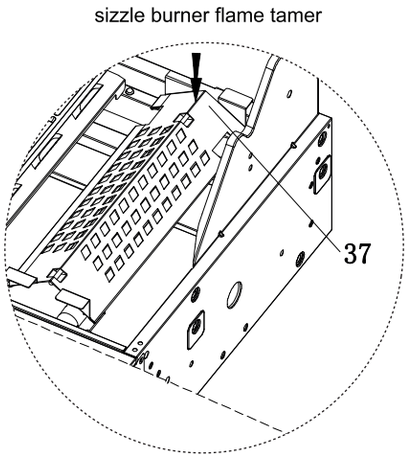
16



Insert the ignition wire into the ignition pin terminal

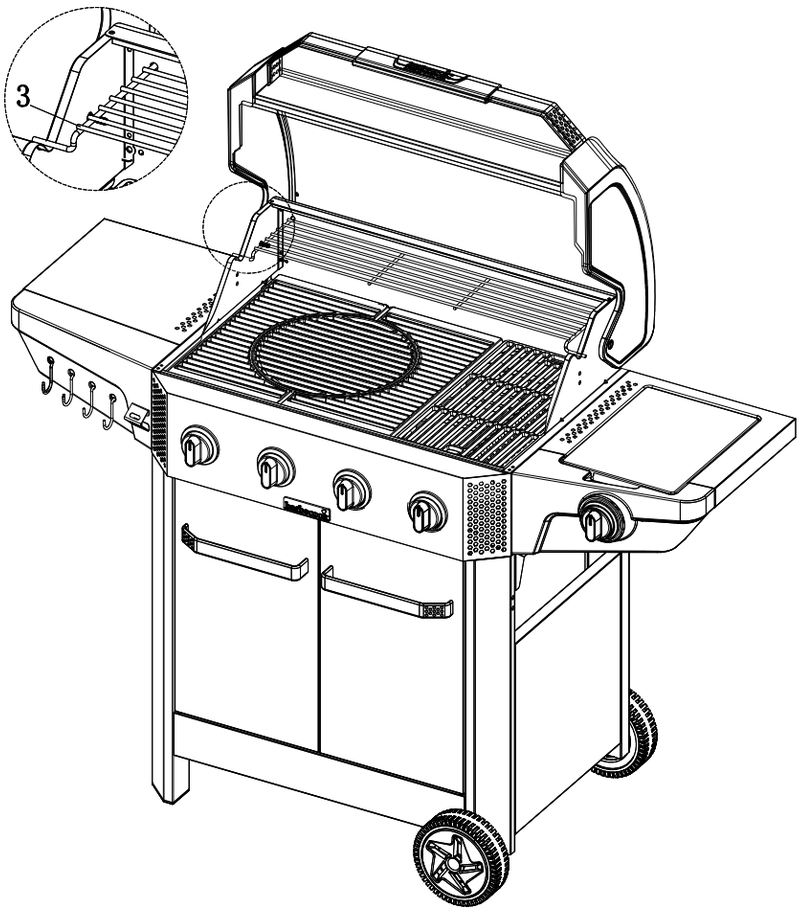
17



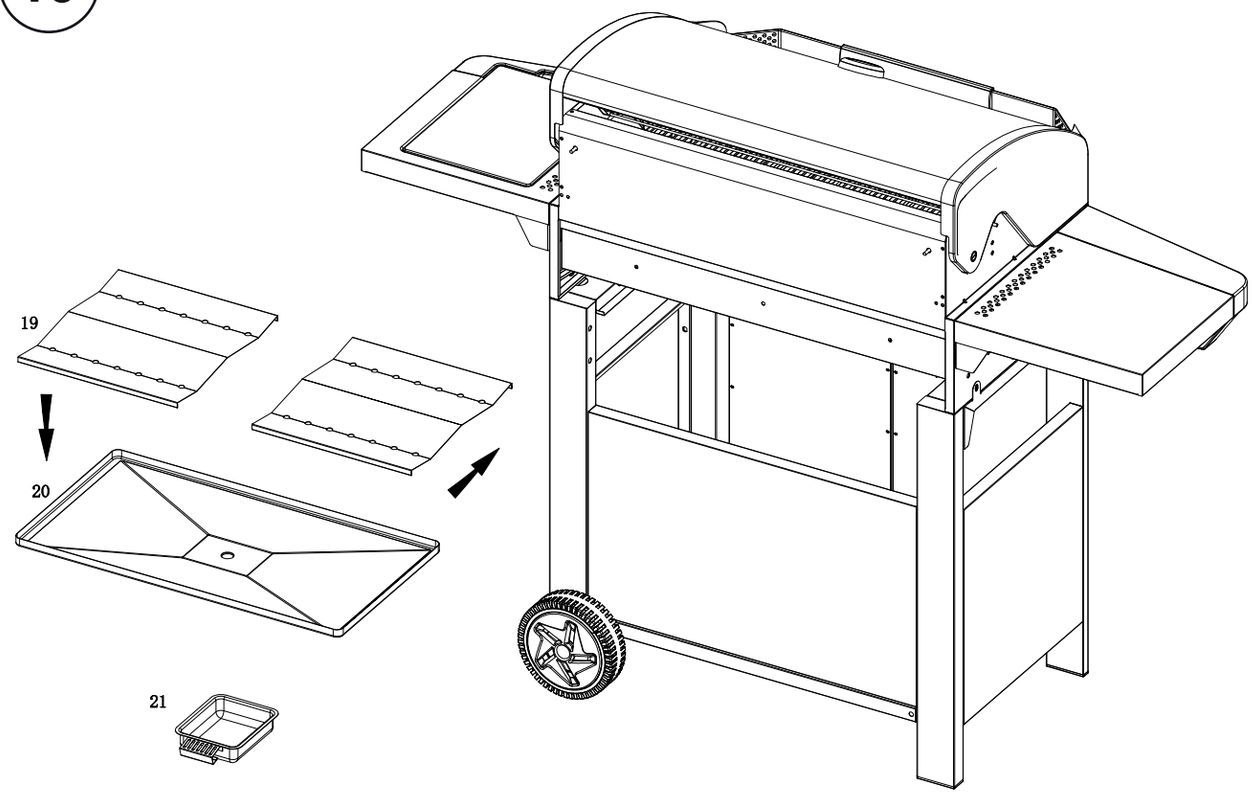


Place the sizzle burner flame tamer in this direction.

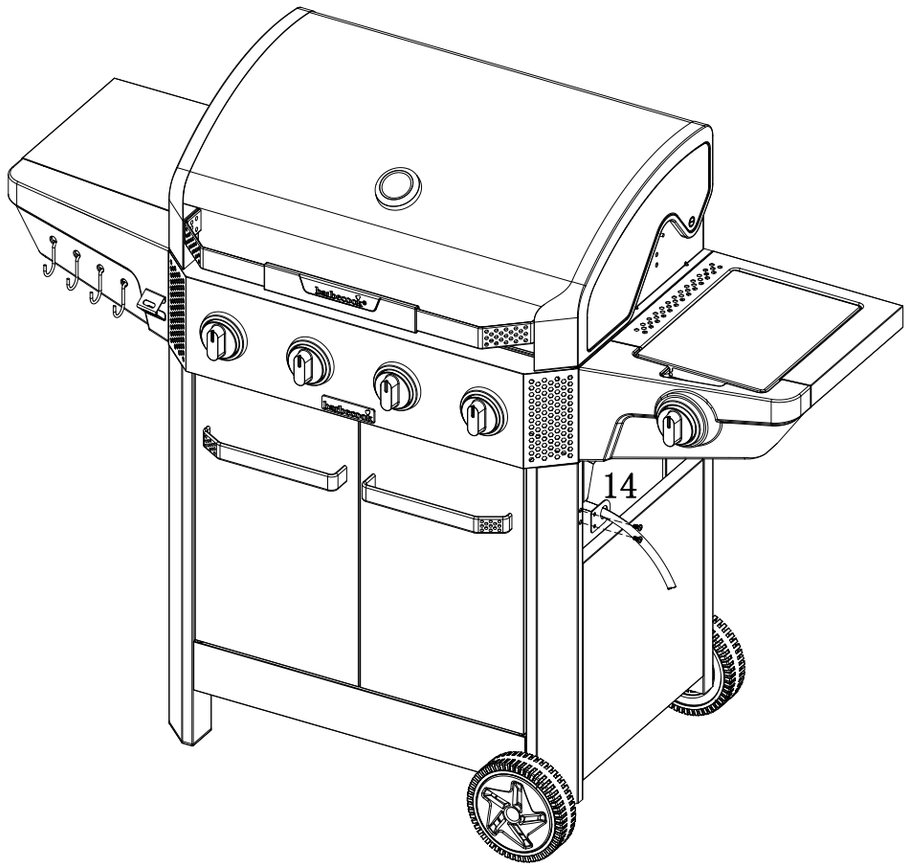
18



19



20



Two nuts here are pre-installed in front cabinet brace B (part 15)

A	B	C	D		E			F			G		
			Type of gas / gas pressure			G30	G31		G30	G31		G30	G31
barbecook®	Luca 312 BC-GAS-3000 gas barbecue	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I_3+ (28-30/37)	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	13.7 kW	997 g/h	979 g/h	10,4 kW	757 g/h	743 g/h	3.3 kW	240 g/h	236 g/h
		BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I_3B/P (30)	Butane/Propane 30mbar	13.7 kW	997 g/h	979 g /h	10,4 kW	757 g/h	743 g/h	3.3 kW	240 g/h	236 g/h
		PL	I_3B/P (37)	Butane/Propane 37mbar									
		AT, DE, CH, LU, SK	I_3B/P (50)	Butane/Propane 50mbar									

Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Iniettore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector queimador principal - Insprutningspumpen head gasbrännaren
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0.89^2 (main burner) +0.96 (grill boost) and 0.89(side burner)
Inspuiter zijbrander - Injecteur brûleur latérale - Injector side burner - Injektor Seitenkocher - Iniettore bruciatore laterale - Inyector para hornilla lateral - Injector queimador lateral - Insprutningspumpen side gasbrännaren
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0,89 mm

A: Merk - Marque - Brand - Marke - Marchio - Marca - Marca - Varumärke

B: Model - Modèle d'appareil - Appliance model - Modell des Geräts - Modello di apparecchio - Modelo de aparato - Modelo do aparelho - Modell av apparat

C: Land van bestemming - Pays de destination - Country indentification - Landesbezeichnung - Identificazione del paese - Identificación del país - Identificação do país - Identifiering av land

D: Categorie - Type - Category - Kategorie -Categoria - Categoría - Categoria - Kategori

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

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

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

EN: Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.
In the process of using the side burner, the lid must be opened for use. If the side burner lid falls down and covers the side burner during use, please do not touch the side burner lid with your hands. Please turn the knob to the "OFF" position immediately to turn off the side burner. Wait for the side burner lid to cool before touching the side burner lid.

NL: Alleen buitenshuis gebruiken. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
Tijdens het gebruik van de zijbrander moet het deksel geopend worden. Als het deksel van de zijbrander tijdens het gebruik naar beneden valt en de zijbrander bedekt, raak het deksel van de zijbrander dan niet met uw handen aan. Draai de knop onmiddellijk naar de stand "OFF" om de zijbrander uit te schakelen. Wacht tot het deksel van de zijbrander is afgekoeld voordat u het deksel van de zijbrander aanraakt.

FR: Utiliser uniquement à l'extérieur. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
Lors de l'utilisation du brûleur latéral, le couvercle doit être ouvert. Si le couvercle du brûleur latéral tombe et couvre le brûleur latéral pendant l'utilisation, ne touchez pas le couvercle du brûleur latéral avec vos mains.Tournez immédiatement le bouton sur la position « OFF » pour éteindre le brûleur latéral. Attendez que le couvercle du brûleur latéral refroidisse avant de le toucher.

DE: Nur im Freien verwenden. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung. WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
Bei der Verwendung des Seitenbrenners muss der Deckel geöffnet werden, um ihn zu benutzen. Wenn der Deckel des Seitenbrenners herunterfällt und den Seitenbrenner während der Benutzung abdeckt, berühren Sie den Deckel des Seitenbrenners bitte nicht mit Ihren Händen. Drehen Sie den Drehknopf sofort auf die Position „OFF", um den Seitenbrenner auszuschalten. Warten Sie, bis der Seitenbrennerdeckel abgekühlt ist, bevor Sie den Seitenbrennerdeckel berühren.

IT: Utilizzare solo all'aperto. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
Durante l'utilizzo del bruciatore laterale, il coperchio deve essere aperto. Se il coperchio del bruciatore laterale cade e copre il bruciatore laterale durante l'uso, non toccare il coperchio del bruciatore laterale con le mani. Ruotare immediatamente la manopola in posizione "OFF" per spegnere il bruciatore laterale. Attendere che il coperchio del bruciatore laterale si raffreddi prima di toccarlo.

ES: Uso exclusivo al aire libre. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. ADVERTENCIA: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
Al utilizar el quemador lateral, es necesario abrir la tapa para poder utilizarlo. Si la tapa del quemador lateral se cae y cubre el quemador lateral durante el uso, no toque la tapa del quemador lateral con las manos. Gire inmediatamente el mando a la posición «OFF» para apagar el quemador lateral. Espere a que la tapa del quemador lateral se enfríe antes de tocarla.

PT: Utilizar apenas ao ar livre. Ler as instruções antes de utilizar o aparelho. AVISO: as peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas.
Durante a utilização do queimador lateral, a tampa tem de ser aberta para ser utilizada. Se a tampa do queimador lateral cair e cobrir o queimador lateral durante a utilização, não toque na tampa do queimador lateral com as mãos. Para desligar o queimador lateral, rode imediatamente o botão para a posição "OFF". Aguarde que a tampa do queimador lateral arrefeça antes de tocar na tampa do queimador lateral.

SE: Använd endast utomhus. Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten. VARNING: Åtkomliga delar kan vara mycket heta. Håll små barn borta.
När du använder sidobrännaren måste locket öppnas för användning. Om locket till sidobrännaren faller ned och täcker sidobrännaren under användning ska du inte röra vid locket med händerna. Vrid omedelbart vredet till läge "OFF" för att stänga av sidobrännaren. Vänta tills locket på sidobrännaren har svalnat innan du rör vid locket.

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com

LivWise NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be

CE 1336/25
PIN: 1336DP051

Type-Typ-Tipo-Tyyyppi A1

A	B	C	D		E			F			G		
			Type of gas / gas pressure			G30	G31		G30	G31		G30	G31
barbecook®	Luca 412 BC-GAS-3100 gas barbecue	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I_3+ (28-30/37)	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	17 kW	1237 g/h	1215 g/h	13.7 kW	997 g/h	979 g/h	3.3 kW	240 g/h	236 g/h
		BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I_3B/P (30)	Butane/Propane 30mbar	17 kW	1237 g/h	1215 g /h	13.7 kW	997 g/h	979 g/h	3.3 kW	240 g/h	236 g/h
		PL	I_3B/P (37)	Butane/Propane 37mbar									
		AT, DE, CH, LU, SK	I_3B/P (50)	Butane/Propane 50mbar									

Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Iniettore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector queimador principal - Insprutningspumpen head gasbrännaren
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0.89*3 (main burner) +0.96 (grill boost) and 0.89(side burner)
Inspuiter zijbrander - Injecteur brûleur latérale - Injector side burner - Injektor Seitenkocher - Iniettore bruciatore laterale - Inyector para hornilla lateral - Injector queimador lateral - Insprutningspumpen side gasbrännaren
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0,89 mm

A: Merk - Marque - Brand - Marke - Marchio - Marca - Marca - Varumärke

B: Model - Modèle d'appareil - Appliance model - Modell des Geräts - Modello di apparecchio - Modelo de aparato - Modelo do aparelho - Modell av apparat

C: Land van bestemming - Pays de destination - Country indentification - Landesbezeichnung - Identificazione del paese - Identificación del país - Identificação do país - Identifiering av land

D: Categorie - Type - Category - Kategorie -Categoria - Categoría - Categoria - Kategori

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

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

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

EN: Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.
In the process of using the side burner, the lid must be opened for use. If the side burner lid falls down and covers the side burner during use, please do not touch the side burner lid with your hands. Please turn the knob to the "OFF" position immediately to turn off the side burner. Wait for the side burner lid to cool before touching the side burner lid.

NL: Alleen buitenshuis gebruiken. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
Tijdens het gebruik van de zijbrander moet het deksel geopend worden. Als het deksel van de zijbrander tijdens het gebruik naar beneden valt en de zijbrander bedekt, raak het deksel van de zijbrander dan niet met uw handen aan. Draai de knop onmiddellijk naar de stand "OFF" om de zijbrander uit te schakelen. Wacht tot het deksel van de zijbrander is afgekoeld voordat u het deksel van de zijbrander aanraakt.

FR: Utiliser uniquement à l'extérieur. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
Lors de l'utilisation du brûleur latéral, le couvercle doit être ouvert. Si le couvercle du brûleur latéral tombe et couvre le brûleur latéral pendant l'utilisation, ne touchez pas le couvercle du brûleur latéral avec vos mains.Tournez immédiatement le bouton sur la position « OFF » pour éteindre le brûleur latéral. Attendez que le couvercle du brûleur latéral refroidisse avant de le toucher.

DE: Nur im Freien verwenden. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung. WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
Bei der Verwendung des Seitenbrenners muss der Deckel geöffnet werden, um ihn zu benutzen. Wenn der Deckel des Seitenbrenners herunterfällt und den Seitenbrenner während der Benutzung abdeckt, berühren Sie den Deckel des Seitenbrenners bitte nicht mit Ihren Händen. Drehen Sie den Drehknopf sofort auf die Position „OFF", um den Seitenbrenner auszuschalten. Warten Sie, bis der Seitenbrennerdeckel abgekühlt ist, bevor Sie den Seitenbrennerdeckel berühren.

*IT:*Utilizzare solo all'aperto. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
Durante l'utilizzo del bruciatore laterale, il coperchio deve essere aperto. Se il coperchio del bruciatore laterale cade e copre il bruciatore laterale durante l'uso, non toccare il coperchio del bruciatore laterale con le mani. Ruotare immediatamente la manopola in posizione "OFF" per spegnere il bruciatore laterale. Attendere che il coperchio del bruciatore laterale si raffreddi prima di toccarlo.

ES: Uso exclusivo al aire libre. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. ADVERTENCIA: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
Al utilizar el quemador lateral, es necesario abrir la tapa para poder utilizarlo. Si la tapa del quemador lateral se cae y cubre el quemador lateral durante el uso, no toque la tapa del quemador lateral con las manos. Gire inmediatamente el mando a la posición «OFF» para apagar el quemador lateral. Espere a que la tapa del quemador lateral se enfríe antes de tocarla.

PT: Utilizar apenas ao ar livre. Ler as instruções antes de utilizar o aparelho. AVISO: as peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas.
Durante a utilização do queimador lateral, a tampa tem de ser aberta para ser utilizada. Se a tampa do queimador lateral cair e cobrir o queimador lateral durante a utilização, não toque na tampa do queimador lateral com as mãos. Para desligar o queimador lateral, rode imediatamente o botão para a posição "OFF". Aguarde que a tampa do queimador lateral arrefeça antes de tocar na tampa do queimador lateral.

SE: Använd endast utomhus. Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten. VARNING: Åtkomliga delar kan vara mycket heta. Håll små barn borta.
När du använder sidobrännaren måste locket öppnas för användning. Om locket till sidobrännaren faller ned och täcker sidobrännaren under användning ska du inte röra vid locket med händerna. Vrid omedelbart vredet till läge "OFF" för att stänga av sidobrännaren. Vänta tills locket på sidobrännaren har svalnat innan du rör vid locket.

LIV WISE

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com

LivWise NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be

CE 1336/25
PIN: 1336DP051

Type-Typ-Tipo-Tyyyppi A1

A	B	C	D		E			F			G		
				Type of gas / gas pressure		G30	G31		G30	G31		G30	G31
barbecook®	Luca 210 BC-GAS-3200 gas barbecue	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	I_3+ (28-30/37)	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	6.6 kW	480 g/h	472 g/h	6.6 kW	480 g/h	472 g/h	NA	NA	NA
		BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I_3B/P (30)	Butane/Propane 30mbar	6.6 kW	480 g/h	472 g /h	6.6 kW	480 g/h	472 g/h	NA	NA	NA
		PL	I_3B/P (37)	Butane/Propane 37mbar									
		AT, DE, CH, LU, SK	I_3B/P (50)	Butane/Propane 50mbar									

Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Iniettore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector queimador principal - Insprutningspumpen head gasbrännaren
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: 0.89*2 (main burner)
Inspuiter zijbrander - Injecteur brûleur latérale - Injector side burner - Injektor Seitenkocher - Iniettore bruciatore laterale - Inyector para hornilla lateral - Injector queimador lateral - Insprutningspumpen side gasbrännaren
Type - Typ - Tipo - Tyyppi: NA

A: Merk - Marque - Brand - Marke - Marchio - Marca - Marca - Varumärke

B: Model - Modèle d'appareil - Appliance model - Modell des Geräts - Modello di apparecchio - Modelo de aparato - Modelo do aparelho - Modell av apparat

C: Land van bestemming - Pays de destination - Country indentification - Landesbezeichnung - Identificazione del paese - Identificación del país - Identificação do país - Identifiering av land

D: Categorie - Type - Category - Kategorie -Categoria - Categoría - Categoria - Kategori

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

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

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

EN: Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.
NL: Alleen buitenshuis gebruiken. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
FR: Utiliser uniquement à l'extérieur. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
DE: Nur im Freien verwenden. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung. WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
IT:Utilizzare solo all'aperto. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
ES: Uso exclusivo al aire libre. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.
ADVERTENCIA: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
PT: Utilizar apenas ao ar livre. Ler as instruções antes de utilizar o aparelho. AVISO: as peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas.
SE: Använd endast utomhus. Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten. VARNING: Åtkomliga delar kan vara mycket heta. Håll små barn borta.

LIV WISE

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com

LivWise NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be

CE 1336/25
PIN: 1336DP051

Type-Typ-Tipo-Tyyyppi A1

barbecook®

www.barbecook.com

Register now and get access to:

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

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

LivWise NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be