barbecook®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

001

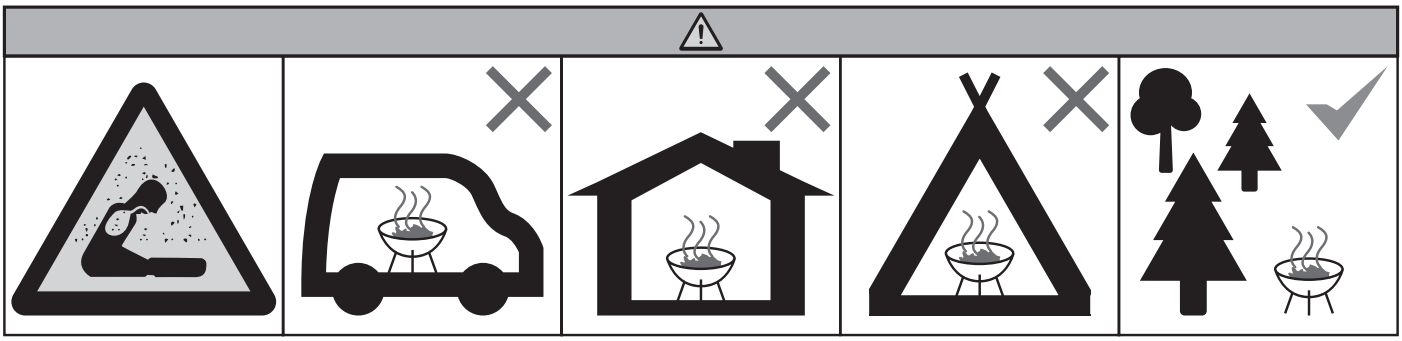
MAGNUS ORIGINAL
BC-CHA-1067

MAGNUS COMFORT
BC-CHA-1068

MAGNUS PREMIUM
BC-CHA-1069

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

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



NL **WAARSCHUWING!** Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur (opnieuw) mee aan te steken! Gebruik de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.

FR **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.

EN **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Always use the barbecue on a safe, flat surface.

DE **WARNUNG!** Kein Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder erneuten Zünden des Feuers benutzen! Verwenden Sie den Grill immer auf einem sicheren, ebenen Untergrund.

ES **¡ATENCIÓN!** No utilice alcohol o gasolina para encender el carbón o para volver a encender el fuego. Utilice siempre la barbacoa sobre una superficie plana y segura.

IT **AVVERTENZA!** Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare sempre il barbecue su una superficie piana e sicura.

PT **ATENÇÃO!** Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Use sempre o grelhador numa superfície plana e segura.

SV **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd alltid grillen på en säker, plan yta.

FI **VAROITUS!** Älä käytä tulen sytytykseen tai uudelleensytytykseen alkoholia tai bensiiniä! Käytä grilliä aina turvallisella, tasaisella alustalla.

DA **ADVARSEL!** Brug ikke spiritus eller benzin til tænding eller gentænding! Brug altid grillen på en sikker, plan overflade.

ADVARSEL! Ikke bruk brennevin eller bensin til å tenne eller tenne på nytt! Bruk alltid grillen på en sikker, flat overflate.

LV **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet spirtu vai benzīnu aizdedzināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai! Vienmēr izmantojiet grilu uz drošas, līdzenas virsmas.

SK **VÝSTRAHA!** Na zapaľovanie alebo opätovné zapaľovanie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte gril vždy na bezpečnom a rovnom povrchu.

LT **ĮSPĖJIMAS!** Nenaudokite spirito ar benzino uždegimui (įskaitant pakartotinį uždegimą)! Visada naudokite kepsninę ant saugaus, lygaus paviršiaus.

ET **HOIATUS!** Ärge kasutage süütamisks või taassüütamiseks piiritust või bensiini! Kasutage grilli alati turvalisel tasasel pinnal.

HR **UPOZORENJE!** Nemojte koristiti alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno raspirivanje plamena! Roštilj uvijek koristite na sigurnoj, ravnoj površini.

SLO **OPOZORILO!** Za podžig ali ponovni vžig ne uporabljajte špirita ali bencina! Žar vedno uporabljajte na varni, ravni površini.

CS **VAROVÁNÍ!** K (opětovnému) zapálení nepoužívejte lihoviny ani benzín! Grilujte vždy na bezpečném a rovném povrchu.

EL **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή πετρέλαιο για να ανάψετε ή να ξανανάψετε την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε πάντα την ψησταριά σε ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια.

BG **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или бензин за запалване или разпалване! Винаги използвайте барбекюто върху обезопасена, равна повърхност.

HU **FIGYELMEZTETÉS!** Ne használjon spirituszt vagy benzint a gyújtáshoz és az újragyújtáshoz! A grillt mindig biztonságos, sík felületen használja.

RO **AVERTIZARE!** Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați întotdeauna grătarul pe o suprafață plană și sigură.

NL – GEBRUIKERSHANDLEIDING 4
FR – MODE D’EMPLOI 9
EN – USER GUIDE 14
DE – BENUTZERHANDBUCH 18
ES – MANUAL DE USUARIO 23
IT – MANUALE D’USO 28
PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI 33
ILLUSTRATIONS 39

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 ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en genieten 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.

Ga voor meer informatie over het registreren van je apparaat naar www.barbecook.com.

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

Klaar voor een avontuur? Registreer uw toestel en word lid van de #barbecook community! .

REGISTREER HIER:

2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen. Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden. Het tweede deel begint op pagina 39. Daarin vindt u diverse illustraties:

- Explosietekeningen, onderdelenlijsten en montagetekeningen van de toestellen die in deze handleiding beschreven zijn.
- Illustraties bij de belangrijkste instructies uit het eerste deel van de handleiding.

Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt naar die illustratie verwezen in de instructie.

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben. Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt niet gedekt onder de garantie.

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.
- WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Niet binnenshuis gebruiken! Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.
- Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:
- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).

4. TERUGKERENDE CONCEPTEN

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

4.1. 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.

5. HET TOESTEL MONTEREN

5.1. Veiligheidsinstructies

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. De volledige verpakking bestaat uit duurzame en eenvoudig recyclebare materialen.
- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. U mag geen onderdelen van het toestel wijzigen, want dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.
- De montage van dit toestel bedraagt ongeveer 60 min. Het is aangewezen om dit met 2 personen te doen om een vlotte montage te garanderen.

Wees voorzichtig bij het monteren van emailonderdelen. Gebruik de bijgeleverde vezel ringen om het email rond de schroeven te beschermen. Gebruik geen krachtig gereed-

schap om het toestel in elkaar te zetten. U hebt alleen een kruisschroevendraaier en een engelse sleutel nodig. Montage met een elektrische schroefmachine zal mogelijks onderdelen beschadigen.

5.2. Het toestel monteren

1. Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond vóór gebruik.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montage-tekeningen. U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel.
3. Bij elk model kan U zelf bepalen of U de wielen en/of zijtafel links of rechts monteert. Zo past de Magnus zich flexibel aan naar jouw voorkeur.

⚠ Voor de toestellen uitgerust met één of meerdere zijtafels: leun hier nooit op. Max. gewicht dat deze tafels kunnen dragen is 7,5 kg.

6. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

6.1. De eerste keer uw barbecue gebruiken.

Het is aanbevolen om uw toestel voor te verwarmen en de allereerste keer is het best de brandstof minstens 30 minuten en met gesloten deksel roodgloeiend te houden.

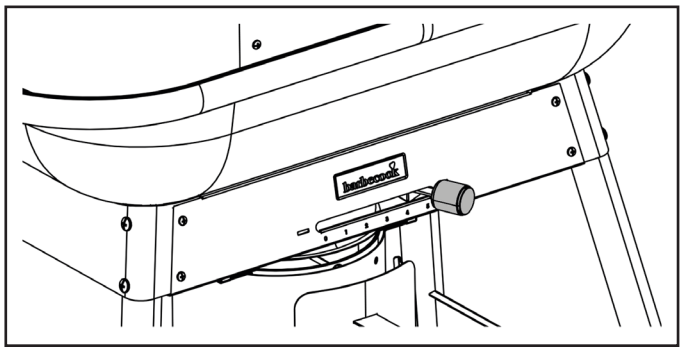
6.2. Welke houtskool moet ik gebruiken en hoeveel?

Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen. Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof. Sluit de zak houtskool goed voor u deze opbergt. Bewaar de houtskool altijd op een droge plaats; bewaar de houtskool niet in een kelder. Bij voorkeur gebruikt u de Barbecook Premium houtskool (BC-ACC-7421). Let erop uw toestel niet teveel te vullen. De kuip overladen met houtskool/briketten kan uw barbecue ernstig beschadigen door de extreme warmte. Als maximaal gewicht aan brandstof raden wij de volgende gewichten aan:

- Houtskool: 1,2 kg
- Briketten: 1,2 kg

6.3. Toestel voorbereiden om aan te steken

1. Open het deksel
2. Haal de bovenste grillroosters uit het toestel. Start met het middelste rooster (gebruik de bijgeleverde grill lifters)
3. Verwijder het houtskoolrooster onderin en verwijder alle assen en resterende stukken houtskool uit de kuip. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen volledig vrij zijn (gebruik hiervoor ook de ventilatieregelaar vooraan het toestel. De assen vallen dan netjes in de aspot onderaan het toestel (FIG).
4. Plaats het houtskoolrooster terug (OPGELET! Nooit houtskool rechtstreeks in de kuip leggen).
5. Zorg dat de luchttoevoer maximaal open staat (stand 5)

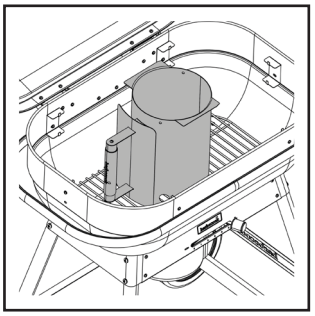


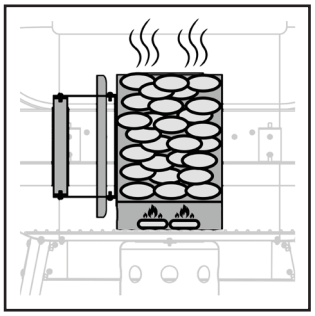
6.4. Houtskool aansteken

Houtskool aansteken met houtskoolstarter

De makkelijkste manier om het toestel aan te steken is gebruik te maken van de houtskoolstarter (standaard bij bepaalde modellen, maar ook los verkrijgbaar). Laat het deksel van het toestel altijd open bij gebruik van een houtskoolstarter.

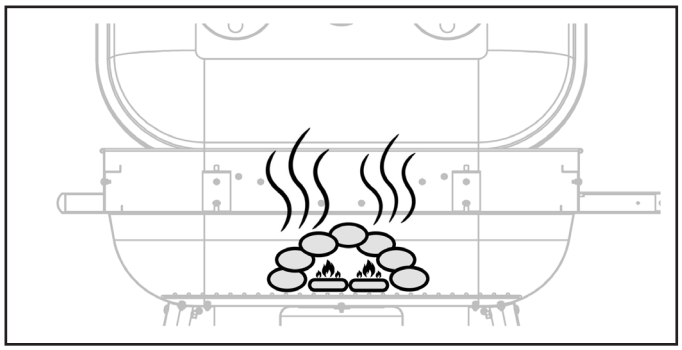
1. Plaats enkele aanmaakblokjes of houtwollen (2-3 stuks) centraal op de kolenrooster. Zorg er voor dat je luchttoevoer steeds maximaal open staat op stand 5. Plaats de houtskoolstarter op de kolenrooster, centraal boven de aanmaakblokjes of houtwollen.
2. Vul de houtskoolstarter met houtskool (max. tot aan de rand bovenaan, zeker niet meer).
3. Laat de houtskoolstarter op zijn plaats staan tot de houtskool volledig met een wit laagje as bedekt is. Dit duurt ongeveer 15 à 20 minuten.
4. Giet vervolgens de gloeiende kolen op de gewenste plaats op de kolenrooster. Draag steeds hittebestendige handschoenen bij deze handeling.
5. Voeg nog enkele verse kolen toe boven op de reeds hete kolen. Wacht opnieuw tot deze bedekt zijn met een wit laagje as.
6. U bent nu klaar voor de volgende stappen.





Houtskool aansteken met aanmaakblokjes of houtwollen

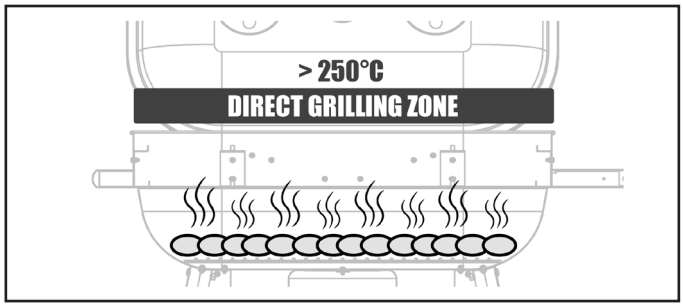
1. Leg in het midden van het houtskoolrooster een hoopje houtskool en steek er een aantal aanmaakblokjes of houtwollen tussen.
2. Gebruik lange lucifers of een aansteker om blokjes of houtwollen aan te steken. Deze steken op hun beurt de houtskool aan.
3. Wacht tot de houtskool volledig met een wit laagje as bedekt is. Dit kan 20-25min duren.
4. Voeg nog enkele verse kolen toe boven op de reeds hete kolen. Wacht opnieuw tot deze bedekt zijn met een wit laagje as. Dit duurt ongeveer 15 à 20 minuten.
5. U bent nu klaar voor de volgende stappen.



6.5. Grillen met directe hitte

Bij directe hitte zit het vuur rechtstreeks onder het voedsel. Het schroeit de buitenkanten van het voedsel dicht en grilt het voedsel ook helemaal tot middenin. Deze methode is ideaal voor kleine, malse stukjes voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn.

1. Draag altijd barbecuehandschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw toestel. Opmerking: De grill, het handvat en de demper-/ ventilatiehandvatten worden heet.
2. Verspreid de houtskool uit stap 2 met een lange tang gelijkmatig over het houtskoolrooster
3. Plaats de grillroosters terug.
4. Sluit het deksel.
5. Open de ventilatiegaten in het deksel.
6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
7. Open het deksel en plaats uw gerechten op het rooster.
8. Sluit het deksel. Opmerking: Open het deksel tijdens het grillen steeds in 2 stappen om te vermijden dat er as op uw gerecht terecht komt. Inspiratie voor gaar en grilltijden kunt u terugvinden op www.barbecook.com.

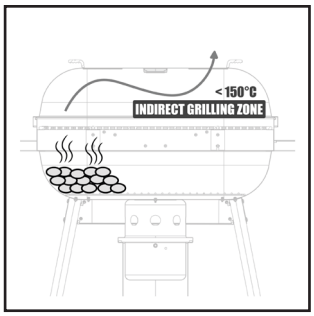


6.6. Grillen met indirecte hitte

Bij indirecte hitte zit het vuur aan beiden kanten van de grill, of aan één kant van de grill. Het voedsel zit op het niet-aangestoken deel van het grillrooster. Deze methode is ideaal voor grotere stukken vlees die 20 minuten grilltijd of meer nodig hebben, of voor voedsel dat bij directe blootstelling aan de hitte zou uitdrogen of verschroeien. Deze methode wordt ook gebruikt voor dikkere soorten voedsel of stukken vlees met bot die eerst op direct vuur geschroeid of gebruind zijn. Hou het deksel zo veel mogelijk gesloten.

1. Draag altijd barbecuehandschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw toestel. Opmerking: de grill, het handvat en de demper-/ ventilatiehandvatten worden heet.
2. Verspreid de houtskool uit stap 2 met een lange tang aan beide kanten van het toestel (direct op het houtskoolrooster of in de meegeleverde houtskoolbakjes (modelafhankelijk, zie illustratie in het hoofdstuk Houtskool aansteken.)
3. Plaats de grillroosters terug.
4. Sluit het deksel.
5. Open de ventilatiegaten in het deksel.
6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
7. Open het deksel en plaats uw gerechten op het rooster.
8. Sluit het deksel. Opmerking: Open het deksel tijdens het grillen steeds in 2 stappen om te vermijden dat er as op uw gerecht terecht komt. Inspiratie voor gaar en grilltijden kunt u terugvinden op www.barbecook.com.





6.7. Het toestel doven

Sluit na het grillen de ventilatieopeningen boven- en onderaan het toestel om het vuur te doven.

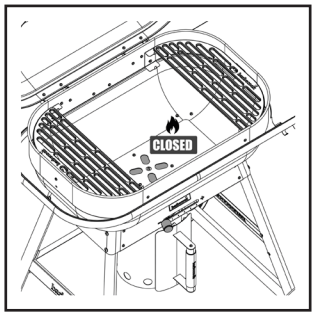
7. HANDIGE TIPS

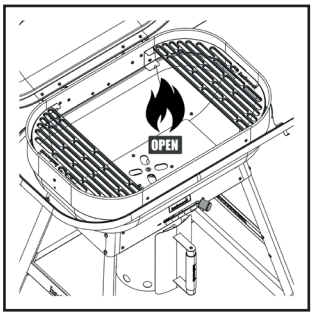
7.1. De intensiteit van het vuur regelen

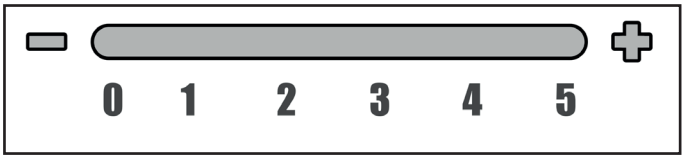
Vuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zoveel mogelijk gesloten blijven, maar houd de ventilatieopeningen in het deksel en onderaan het toestel open. Verwijder de as onderuit de grill regelmatig om te voorkomen dat het de ventilatieopeningen blokkeert.

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door de luchttoevoer zowel in het deksel als onderaan het toestel aan te passen. Als u de gaten meer opent, wordt er meer lucht ingezogen en is het vuur intenser. Als u de gaten meer afsluit, wordt er minder lucht ingezogen en is het vuur minder intens.

Luchttoevoer met verschillende standen:







Stand 0-2 = Minder zuurstof = Temperatuur zal dalen
Stand 3-5 = Extra zuurstof = Temperatuur zal stijgen

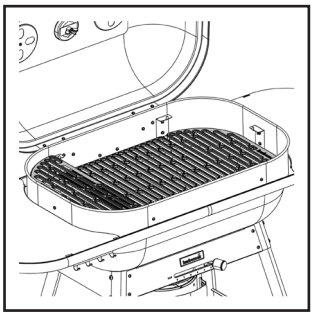
7.2. Voorkomen dat voedsel aanbrandt

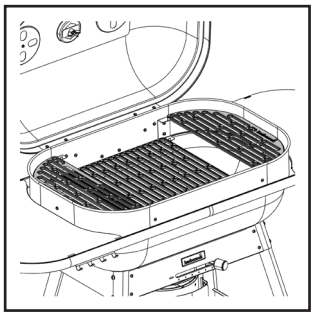
Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aanbrandt: Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de kuip voorkomen. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as. Stel het voedsel niet bloot aan te sterke

hitte. U kunt:

- Het voedsel beschermen door het rooster hoger te plaatsen.
- De warmte verminderen door de luchttoevoergaten onderaan (gedeeltelijk) te sluiten.

Voorzie steeds een directe (schroeien) en indirecte (garen) grill zone in je toestel. Op die manier kan je eenvoudig je ingrediënten verplaatsen naar een minder hete zone op de barbecue.





7.3. Voorkomen dat voedsel aankleeft

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft: Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst. Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

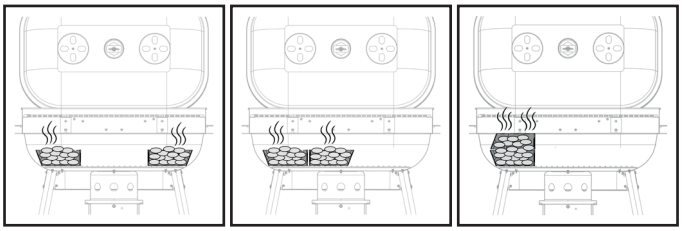
7.4. Opflakkeringen vermijden

Opflakkeringen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade. Tijdens het grillen kunnen er opflakkeringen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkeringen verhogen echter de temperatuur in de kuip en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.
Opflakkeringen vermijden:

- Zorg ervoor dat de kuip schoon is voor u begint te grillen. Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. U kunt ook een grillpan gebruiken voor vet en/of gemarineerd vlees.
- Houd het deksel zoveel mogelijk dicht.

7.5. Kolenbakjes correct gebruiken

- Om op een eenvoudige manier indirect te grillen, werk je het eenvoudigst aan de hand van de Barbecook kolenbakjes (standaard bij bepaalde modellen, maar ook los verkrijgbaar).
- Deze bakjes zorgen er voor dat de houtskool of briketten steeds mooi compact op elkaar blijven voor een optimale verbranding. Bovendien kan je met de kolenbakjes heel eenvoudige flexibele hittezones creëren in je toestel.
- Na het gebruik liggen de resterende kolen nog steeds verzameld in de kolenbakjes. De overbodige assen zullen door de openingen van de bakjes naar beneden vallen. De afgekoelde kolen kan je later hergebruiken.

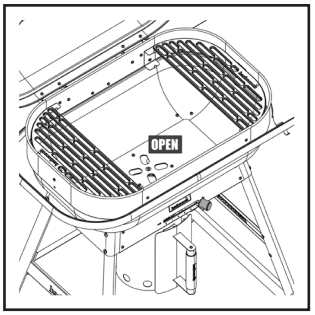


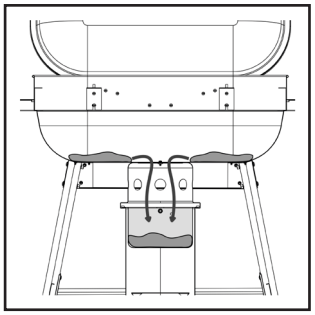
8. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

8.1. De kuip reinigen

Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen.
Ga als volgt te werk:

1. Laat het toestel volledig afkoelen en verwijder de roosters (grill- en houtskoolroosters)
2. Open de luchttoevoer onderaan het toestel volledig
3. Veeg de resterende assen in de asopvangpot.
4. Ledig de asopvangpot en plaats hem eenvoudig terug.





8.2. Het rooster reinigen

Het is aan te bevelen het rooster na elk gebruik te reinigen met een Barbecook-cleaner. U kunt het rooster ook reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat. Gebruik nooit ovenreinigers om het rooster te reinigen.

8.3. Het toestel opbergen

Berg het toestel na elk gebruik op in een droge plaats (binnen, onder een afdak ...). Om het toestel langer te laten meegaan, is het aan te bevelen het toestel af te dekken met een Barbecook-hoes. Registreer uw toestel op www.barbecook.com om na te gaan welke hoes u nodig hebt. Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor u deze opbergt. Dit voorkomt roestvorming.

8.4. Geëmailleerde, roestvaststalen, gietijzeren en gepoederlakte onderdelen onderhouden

Het toestel is gemaakt van onderdelen in email, roestvast staal en gietijzer. 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.

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Roestvast staal	• 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.
Gietijzer	• Gebruik een stalen borsten of staalwol om het oppervlak te reinigen. • Wrijf de binnenkant en buitenkant na elk gebruik met een olie geschikt voor voeding in. Dit voorkomt het roesten van de roosters. Na een periode zal roest een natuurlijk verschijnsel zijn.

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:

Materiaal	Symbool
Email	●
Roestvast staal	▲
Gietijzer	★
Gepoederlakt staal	■
Kunststof	◆

9. 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.
2. 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
3. Bestel het reserveonderdeel via www.barbecook.com of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

10. GARANTIE

10.1. Gedekt

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

- U heeft 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 C, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit:
  - op deze handleiding
  - op de verpakking van het toestel
  - onder aan de voet van het toestel

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.

10.2. Niet gedekt

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

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

FR - MODE D'EMPLOI

1. ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

ENREGISTREZ-VOUS ICI:

2. PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties. La première partie fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation, d'entretien et de garantie de votre appareil. La seconde partie débute à la page 39 et inclut des illustrations, une liste de pièces détachées et des dessins d'assemblage.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies ou endommager le matériel Les dommages résultant du non-respect des instructions (assemblage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inadéquat...) ne sont pas couverts par la garantie.

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

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

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

4. CONCEPTS RÉCURRENTS

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

4.1. Email

Certains éléments de l'appareil sont couverts d'une couche de matière vitrifiée appliquée par fusion, appelée émail. Cet émail protège de la corrosion le métal sous-jacent. L'émail est une matière de grande qualité : il résiste à la rouille, ne s'altère pas sous l'influence des hautes températures et est très facile à entretenir. Étant donné que l'émail est moins flexible que le métal qu'il recouvre, il est possible que l'émail s'écaille si vous ne manipulez pas l'appareil correctement. Pour éviter tout problème, faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail et entretenez toujours l'émail comme indiqué dans ce mode d'emploi.

5. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

5.1. Consignes de sécurité

- Retirez tous les matériaux d'emballage. L'emballage est composé de matériaux durables et facilement recyclables. Ne modifiez pas l'appareil lors de son assemblage.
- Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments de l'appareil.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage.
- L'utilisateur est tenu responsable de l'assemblage adéquat de l'appareil. Les dommages résultant d'un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.
- L'installation de cet appareil prend environ 60 minutes. Il est recommandé de le faire à 2 personnes pour faciliter l'installation.

5.2. Assemblage de l'appareil

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

3. Pour chaque modèle, vous pouvez décider de monter vos roues et/ou votre table d'appoint à gauche ou à droite. De cette manière, le Magnus s'adapte en souplesse à vos préférences.

Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil. Faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail. Utilisez les bagues en fibre fournies pour protéger l'émail autour des vis. Vous n'avez besoin que d'un tournevis cruciforme et d'une clé à molette pour régler la tension des attaches situées en bas du tube central.

⚠ ATTENTION ! Pour les appareils équipés d'une ou plusieurs tables latérales: ne vous appuyez jamais sur les tables. Le poids maximal que ces tables peuvent supporter est de 7,5 kg.

6. PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

6.1. Première utilisation de votre barbecue

Il est recommandé de préchauffer l'appareil et la première fois il est conseiller de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson.

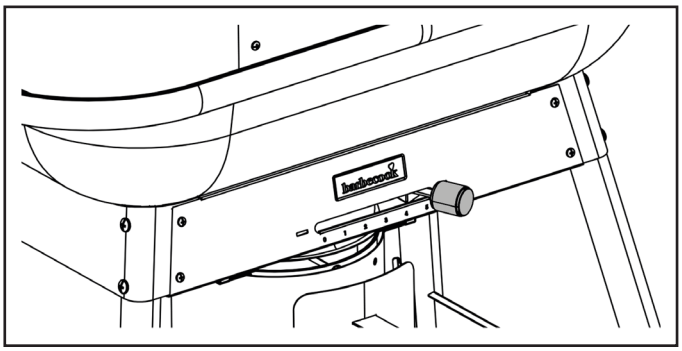
6.2. Quel type de charbon de bois utiliser et combien ?

Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes. Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière. Fermez bien votre sac de charbon de bois avant de le ranger. Rangez-le toujours au sec, pas dans une cave Utilisez de préférence le charbon de bois Premium de Barbecook (BC-ACC-7421). Veillez à ne pas trop remplir votre appareil. Le remplissage excessif de la cuve peut endommager gravement votre barbecue en raison d'une température conséquente trop élevée. Nous recommandons les poids suivants comme poids maximum de carburant :

- Charbon : 1,2 kg
- Briquettes : 1,2 kg

6.3. Préparation pour l'allumage de l'appareil

1. Ouvrez le couvercle
2. Retirez les grilles supérieures de l'appareil. Commencez par la grille du milieu (Utilisez les releveurs de grilles fournis)
3. Retirez la grille à charbon (grille inférieure) et enlevez les cendres ou les gros morceaux de vieux charbon de bois au fond de la cuve. Assurez-vous que les trous d'aération ne sont pas obstrués. (Si nécessaire, utilisez le régulateur d'aération à l'avant de l'appareil). Les cendres tombent ensuite dans le cendrier située en bas de la cuve. (FIG)
4. Remettez la grille à charbon en place. (ATTENTION! Ne jamais mettre le charbon de bois directement dans la cuve).
5. Assurez-vous que l'alimentation en air est complètement ouverte (position 5).

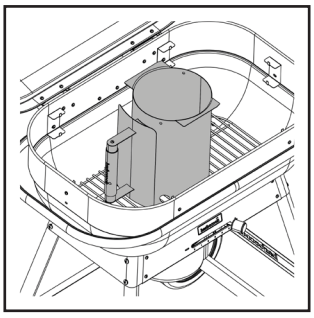


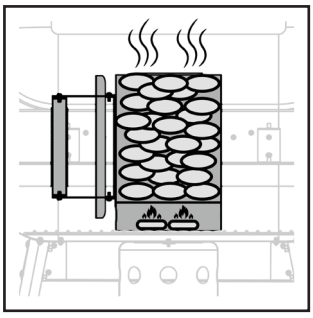
6.4. Allumer le charbon de bois

Allumer du charbon de bois avec la cheminée d'allumage

La méthode le plus efficace pour allumer tout type de charbon de bois est d'utiliser la cheminée d'allumage (de série sur certains modèles, mais également disponible séparément). Laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert lorsque vous utilisez un allume-charbon.

1. Mettez de la laine de bois au fond de la cheminé d'allumage et placez cette dernière sur la grille à charbon. Vous pouvez également opter de mettre des cubes allume-feu au centre de la grille à charbon et de placer la cheminée d'allumage pardessus.
2. Déposez le charbon de bois dans la cheminée (remplissage max. jusqu'au bord).
3. Maintenez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit complètement embrasé. Cela prend environ 15 à 20 minutes.
4. Versez ensuite les charbons incandescents à l'endroit souhaité sur la grille à charbon. Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour cette opération.
5. Ajoutez quelques charbons supplémentaires sur les charbons déjà chauds. Attendez également jusqu'à ce que ceux-ci soient recouverts d'une couche blanche de cendre.
6. Vous êtes maintenant prêt pour les étapes suivantes

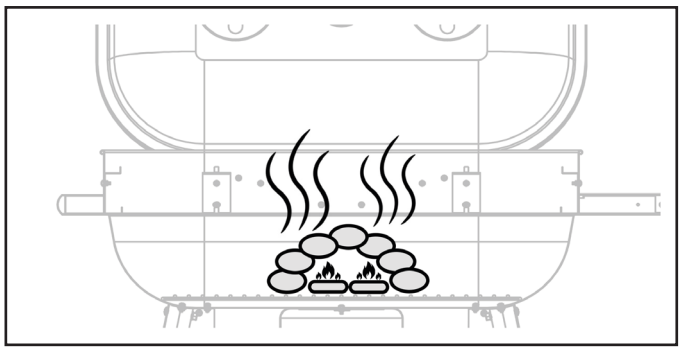




Allumer du charbon de bois avec des cubes allume-feu ou des allume-feu en laine de bois

1. Mettez du charbon de bois au milieu de la grille à charbon de bois. et mettez des cubes d'allumage ou de la laine de bois entre les deux.
2. Prenez une longue allumette et allumez le papier ou les cubes allume-feu à travers les entrées d'air.
3. Prenez une longue allumette et allumez le papier ou les cubes allume-feu à travers les entrées d'air.
4. Attendez que le charbon de bois soit complètement embrasé.
5. Ajoutez quelques charbons frais supplémentaires sur les charbons déjà chauds. Attendez encore jusqu'à ce que ceux-ci soient recouverts d'une couche blanche de cendre. Cela prend environ 15 à 20 minutes.

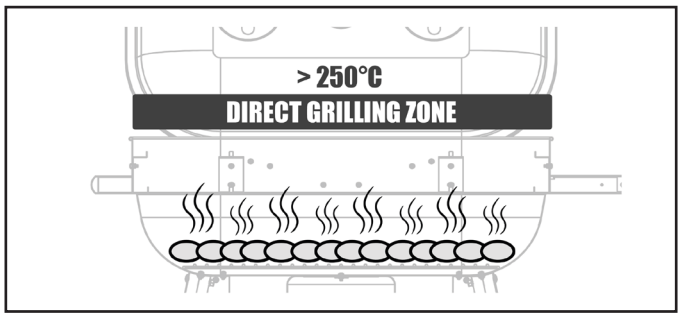
Vous êtes maintenant prêt pour les étapes suivantes



6.5. Cuisson à chaleur directe

Avec la chaleur directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent. La surface des aliments est saisie tout en cuisant complètement les aliments jusqu'au centre. Utilisez la méthode à chaleur directe pour les petits morceaux d'aliments tendres qui cuisent en moins de 20 minutes.

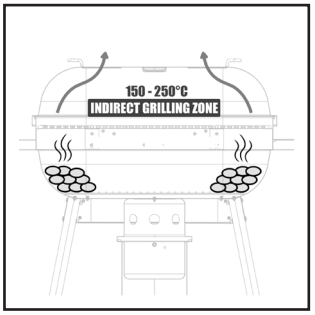
1. Portez toujours des maniques ou des gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Remarques: le barbecue, y compris sa poignée et les poignées des clapets / trous d'aération deviennent extrêmement chauds.
2. Etalez le charbon de bois uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince
3. Replacer la grille de cuisson
4. Fermez le couvercle
5. Ouvrez les trous de ventilation du couvercle.
6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
8. Fermez le couvercle. Remarque: Lorsque vous faites des grillades, ouvrez toujours le couvercle en deux temps pour éviter de répandre de la cendre sur votre plat. Vous trouverez des informations sur les temps de cuisson et de grillade sur le site www.barbecook.com.



6.6. Cuisson à chaleur indirecte

Avec la chaleur indirecte, la chaleur se répand des deux côtés du barbecue, ou sur un des côtés du barbecue. La nourriture se trouve sur la partie éteinte de la grille de cuisson. Utilisez la méthode à chaleur indirecte pour les plus gros morceaux de viande qui nécessitent 20 minutes de cuisson minimum, ou pour les aliments délicats qui se dessèchent ou risquent de brûler en cas d'exposition directe à la chaleur. Gardez le couvercle le plus possible fermé.

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Remarques: le barbecue, y compris sa poignée et les poignées des clapets / trous d'aération deviennent extrêmement chauds.
2. Etalez le charbon de bois à l'aide d'une longue pince sur les deux côtés de l'appareil (sur la grille ou dans les paniers à charbon (inclus pour certains modèles).
3. Replacer la grille de cuisson.
4. Fermez le couvercle
5. Ouvrez les trous de ventilation du couvercle.
6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
8. Fermez le couvercle. Remarque: Lorsque vous faites des grillades, ouvrez toujours le couvercle en deux temps pour éviter de répandre de la cendre sur votre plat. Vous trouverez des informations sur les temps de cuisson et de grillade sur le site www.barbecook.com.





6.7. Eteindre l'appareil

Après la grillade, fermez les trous de ventilation en haut et en bas de l'appareil pour éteindre le feu.

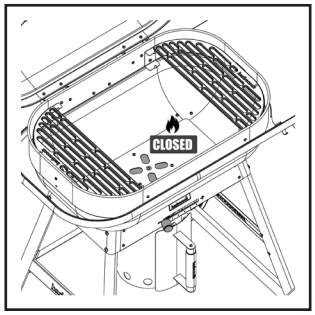
7. CONSEILS ET ASTUCES

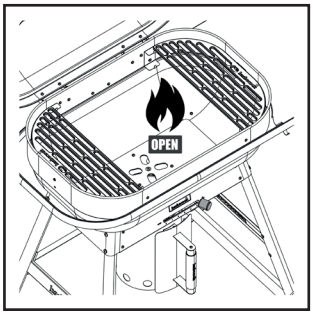
7.1. Réglage de l'intensité du feu

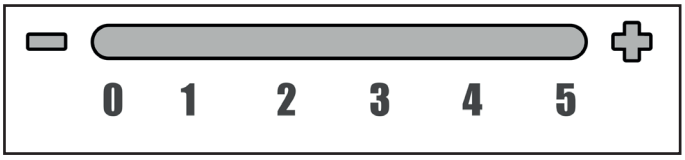
Un feu au charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit être maintenu fermé autant que possible, mais le clapet et les trous d'aération doivent rester ouverts. Retirez régulièrement les cendres au fond du barbecue pour éviter qu'elles n'obstruent les trous d'aération.
Vous pouvez contrôler l'intensité du feu en réglant l'arrivée d'air dans le couvercle et au fond de l'appareil.

- Si vous ouvrez les trous, l'arrivée d'air augmente et le feu sera plus intense.
- Si vous fermez les trous, l'arrivée d'air diminue et le feu sera moins intense.

Alimentation en air avec différentes positions.





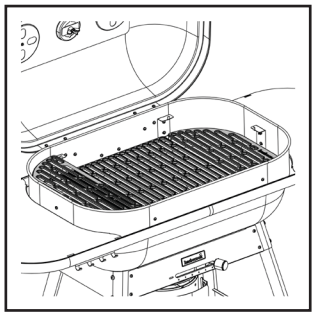


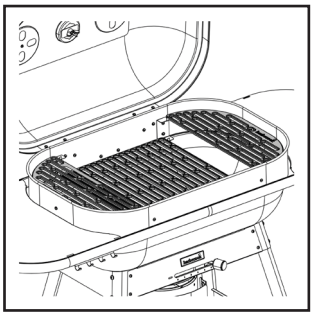
Positions 0-2 = moins d'air, la température baissera
Positions 3-5 = plus d'air, la température augmentera

7.2. Empêcher que les aliments ne brûlent

Pour empêcher que les aliments ne brûlent :

- Ne commencez jamais à griller s'il y a encore des flammes dans la cuve. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.
- Évitez d'exposer vos aliments à une chaleur excessive. Vous pouvez :
- Protéger les aliments en plaçant la grille plus haut.
- Réduire la chaleur en fermant (partiellement) les entrées cd'air en bas du tube.
- Prévoyez toujours une zone grill directe (saisie) et indirecte (cuisson) dans votre appareil. De cette façon, vous pouvez facilement déplacer vos ingrédients vers une zone moins chaude du barbecue.





7.3. Empêcher que les aliments ne collent

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

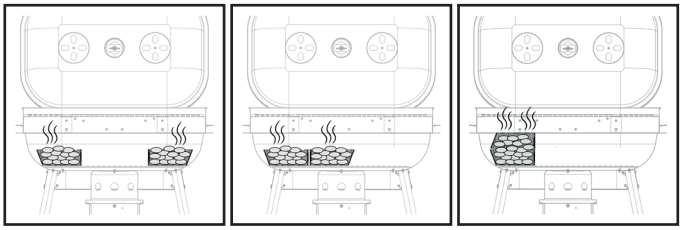
7.4. Éviter les flammes vives

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

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

7.5. Utiliser correctement les paniers à charbon

Pour griller indirectement de manière simple, mieux vaut utiliser des paniers à charbon Barbecook (de série sur certains modèles, disponibles séparément). Ces paniers garantissent que le charbon de bois ou les briquettes restent toujours bien tassés pour une combustion optimale. De plus, les paniers permettent de facilement créer des zones de chaleur flexibles. Après utilisation, les cendres tomberont par les ouvertures des paniers tandis que les charbons restants resteront dans les paniers. Vous pouvez réutiliser les charbons restants une prochaine fois.

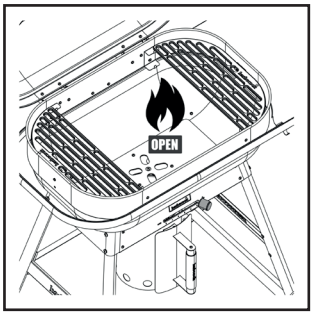


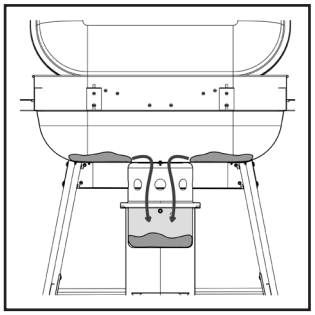
8. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

8.1. Nettoyage de la cuve

Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Procédez comme suite:

1. Laissez l'appareil refroidir complètement et retirez la grille.
2. Ouvrez complètement l'arrivée d'air au bas de l'appareil.
3. Essuyez les cendriers restants dans le cendrier.
4. Vider le cendrier et replacer-le.





8.2. Nettoyage de la grille

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

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

8.3. Ranger l'appareil

Rangez l'appareil au sec (à l'intérieur, sous un abri, etc.) après chaque utilisation. Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous recommandons fortement de le protéger avec une housse Barbecook. Enregistrez votre appareil sur www.barbecook.com et trouvez la housse adaptée à ce dernier.

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

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

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

Matériau	Comment entretenir ce matériau
Émail	• N'utilisez pas d'objets pointus et évitez tout choc contre une surface dure. • Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud. • Vous pouvez utiliser des éponges métalliques et des détergents abrasifs.

Matériau	Comment entretenir ce matériau
Acier inoxydable	• 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 laissez bien sécher avant de ranger l'appareil.
Revêtements de peinture en poudre	• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non- abrasifs ainsi qu'une éponge ou un chiffon doux. • Rincez minutieusement après le nettoyage et laissez bien sécher avant de ranger l'appareil.
Fonte	• Utilisez une brosse en acier ou de la laine d'acier pour nettoyer la surface. • Frottez l'intérieur et l'extérieur avec une huile appropriée après chaque utilisation. Cela empêche la baignoire de rouiller. Après un certain temps, la rouille sera un phénomène naturel.

Pour empêcher la formation de rouille sur les éléments en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer Les dommages résultant du non-respect de ces instructions sont considérés comme dus à un mauvais entretien et ne sont pas couverts par la garantie. En dessous de la vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi, à la page xxx), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie le matériau de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'utilisez pour vérifier la manière dont vous devez entretenir une pièce en particulier.

La liste de pièces utilise les symboles suivants:

Matériel	Symbole
Email	●
Acier inoxydable	▲
Fonte	★
Revêtements de peinture en poudre	■
Plastique	◆

9. COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense doivent être changées de temps à autre.
Pour commander une pièce de rechange :

1. Notez le numéro de référence de la pièce que vous souhaitez commander. Vous trouverez une liste de tous les numéros de référence sous la vue éclatée dans la seconde partie du présent mode d'emploi et sur le site www.barbecook.com.
2. Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, vous serez automatiquement guidé vers la liste appropriée dans votre compte MyBarbecook. Vous y avez la possibilité de commander des pièces en ligne.
3. Commandez les pièces de rechange via le site www.barbecook.com ou chez votre revendeur. Les pièces couvertes par la garantie ne peuvent être commandées que chez votre revendeur.

10. GARANTIE

10.1. Eléments couverts par la garantie

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

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

Le service qualité Barbecook confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat. Si les conditions citées précédemment ne sont pas respectées, vous ne pourrez pas être couvert. Dans tous les cas, la garantie se limite à la réparation et au remplacement de la ou des pièces défectueuses.

10.2. Eléments non couverts par la garantie

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

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

EN – USER GUIDE

1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a 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 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 and grillspiration to further improve your grillmaster talents.
- Ready for a new adventure? Register your appliance and join the #barbecook community!

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.

REGISTER HERE:

2. ABOUT THIS MANUAL

This manual consists of two parts. Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance and warranty. Part 2 (beginning on page 39) contains multiple illustrations:

- Exploded views, parts lists and assembly drawings of the devices described in this manual.
- Illustrations referring to the main instructions from the first part of the manual.

If an illustration exists for a particular instruction, that illustration is referenced in the instruction.

3. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the device. Always follow the instructions carefully. If the device is mounted or used in any other way, this may result in fire and damage to property. Damage due to failure to follow the instructions (incorrect assembly, misuse, improper maintenance, etc.) is not covered under the warranty.

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

4. RECURRENT CONCEPTS

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

4.1. 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 manual.

5. ASSEMBLING THE APPLIANCE

5.1. Safety instructions

- Remove all of the packaging.
- Do not make modifications to the appliance when assembling. You must not make changes to any of the parts of the appliance; this is very dangerous.
- Always carefully follow the assembly instructions.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damage caused by incorrect assembly is not covered by the warranty.

5.2. To assemble the appliance

1. Place the appliance on a flat and stable surface before use.
2. Assemble the appliance as shown on the assembly drawings. You will find the assembly drawings in the second part of this manual, after the exploded view of your appliance.

3. For each model you can decide whether to mount your wheels and/or side table on the left or right. In this way, the Magnus adapts flexibly to your preferences.

Be careful when assembling enameled parts. Use the fiber washers supplied to protect the enamel around the screws. You only need a cross head screwdriver and a spanner to adjust the tension on the clips at the bottom of the device.

⚠ For units equipped with one or more side tables: never lean on them. Max. weight that these tables can carry is 7.5 kg.

6. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

6.1. First time use

It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes before cooking for the first time.

6.2. Which type of charcoal should I use and how much?

Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. When your appliance is lit, you can add briquettes. Use good quality charcoal to light the appliance, preferably charcoal that complies with EN 1860-2. Good- quality charcoal consists of large, shiny pieces and does not give off much dust. Preferably use Barbecook Premium charcoal (BC-ACC-7421) Close the bag of charcoal properly before storing it. Always store charcoal in a dry location, do not store charcoal in a basement. Make sure not to overfill your appliance. Overloading the bowl with charcoal/briquettes can seriously damage your barbecue due to the extreme heat. Use the maximum following maximum amounts of fuel:

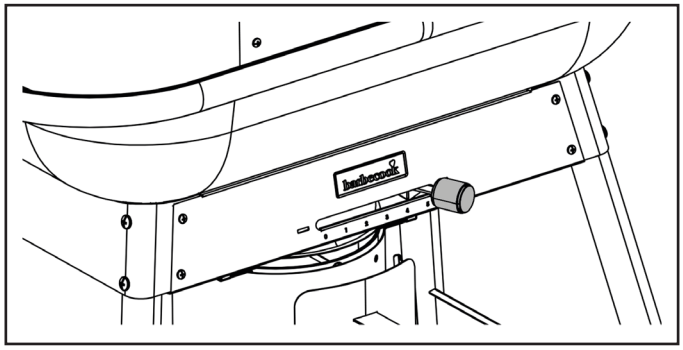
- Charcoal: 1,2 kg
- Briquettes: 1,2 kg

6.3. Preparing the appliance for use

1. Open the lid.
2. Remove the cooking top grate from your grill. Start with the middle grate (use the supplied grill lifters).
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents. (use the ventilation control at the front of the unit for this. The ashes then fall neatly into the ash catcher at the bottom of the bowl).
4. Replace charcoal (bottom) grate.

⚠ ATTENTION! Never place charcoal directly into the bowl.

5. Make sure the air supply is fully open (position 5)

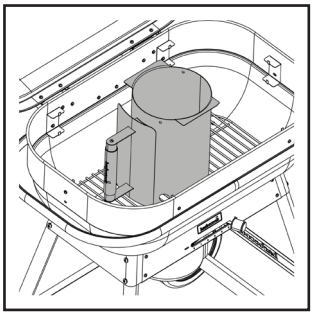


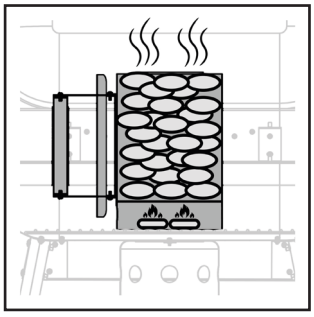
6.4. Lighting charcoal

Lighting charcoal with a chimney starter

The easiest way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; (included with certain models, but also sold separately). Always leave the lid open when using a chimney starter.

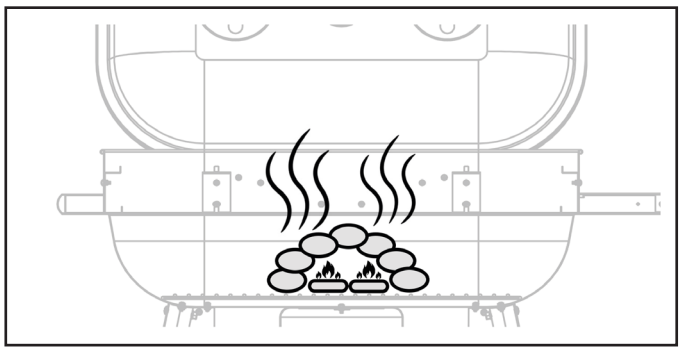
1. Put a few sheets of wadded up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal grate; or put a few lighter cubes in the centre of the charcoal grate and place the chimney starter over them.
2. Fill the chimney starter with charcoal (max. up to the rim on top, certainly not more).
3. Leave the chimney starter in place until the charcoal is completely covered with a white layer of ash. This takes about 15 to 20 minutes.
4. Next, pour the glowing coals into the desired place on the coal grid. Always wear heat-resistant gloves when doing so.
5. Add a few more fresh coals on top of the already hot coals. Wait again until these are covered with a white layer of ash.
6. You are ready for the next steps





Lighting Charcoal Using lighter cubes or wood wool

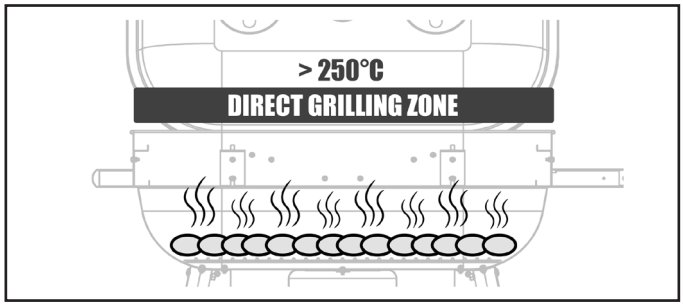
1. Place a heap of charcoal in the middle of the charcoal grate and insert a number of firelighters or wood wool.
2. Use long matches or a lighter to light cubes or wood wool. These will in turn ignite the charcoal.
3. Light the firelighters or wood wool through the openings at the bottom of the charcoal starter.
4. Wait until the charcoal is completely covered with a white layer of ash.
5. Add a few more fresh coals on top of the already hot coals. Wait again until these are covered with a white layer of ash. This takes about 15 to 20 minutes.
6. You are now ready for the next steps



6.5. Grilling with direct heat

With direct heat, the fire is right below the food (A). It sears or browns the surfaces of the food, while it also cooks the food all the way to the centre. This method is ideal for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook.

1. Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue. Note: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot.
2. Spread the charcoal evenly across the charcoal grate with long tongs
3. Replace the cooking grate.
4. Close the lid
5. Open the ventilation holes in the lid
6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Open the lid and place your food on the grate.
8. Close the lid. Note: When opening the lid during your grilling sessions, do this in 2 steps in order to avoid ashes drawing up onto your food. You can find inspiring recipes on www.barbecook.com



6.6. Grilling with indirect heat

With indirect heat, the fire is on both sides of the grill, or on one side of the grill. Place the food on the unlit part of the grill grate. This method is ideal for larger cuts of meat that require 20 minutes of grilling time or more, or for foods that would dry out or scorch if exposed directly to the heat. This method is also used for thicker foods or pieces of meat with bones that have been seared or browned first over direct heat. Keep the lid closed as much as possible.

1. Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue. Note: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot.
2. Arrange the charcoal so that they will be set on either side of the food (either directly onto the charcoal grate or in the charcoal baskets (model depending).
3. Replace the cooking grate.
4. Close the lid
5. Open the ventilation holes in the lid
6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Open the lid and place your food on the grate.
8. Close the lid. Note: When opening the lid during your grilling sessions, do this in 2 steps in order to avoid ashes drawing up onto your food. You can find inspiring recipes on www.barbecook.com.





6.7. Extinguish the appliance

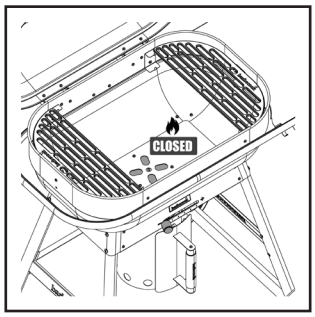
When finished, close the vents at the top and bottom of the unit to extinguish the fire.

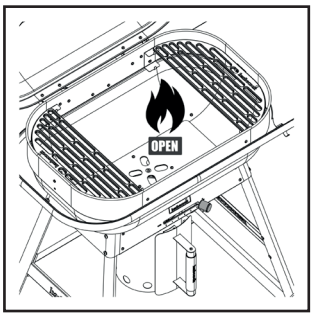
7. TIPS AND TRICKS

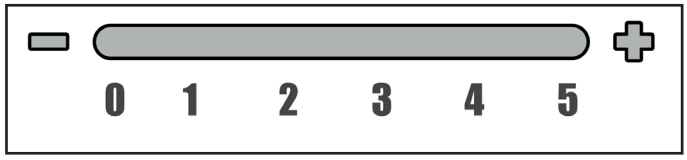
7.1. Adjusting the fire intensity

Charcoal fire needs air. The lid should be closed as much as possible, but keep the lid damper and bowl vent open. Remove the ashes on the bottom of the grill regularly to prevent them from blocking the vents. You can adjust the intensity of the fire by opening and closing the air supply holes at the bottom and in the lid. The more you open the vents, the more air is sucked into the pipe and the more intense the fire will be.The more you close the holes, the less air is sucked into the pipe and the less intense the fire will be.

supply with various positions:







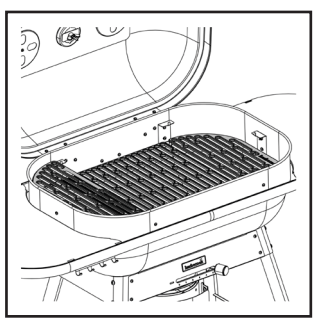
Position 0-2 = Less oxygen = Temperature will drop
Position 3-5 = Extra oxygen = Temperature will rise

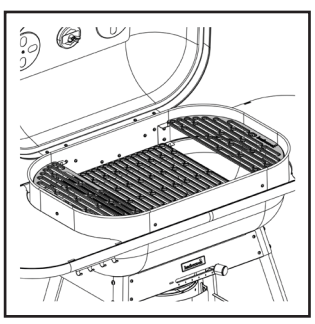
7.2. Preventing food from burning

To prevent your food from burning:
Never start grilling when there still are flames in the bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ash.
Avoid exposing your food to excessive heat. You can:

- Protect the food by moving the grill to a higher position.
- Reduce the heat by (partially) closing the vents at the bottom of the pipe.

Always provide a direct (searing) and indirect (cooking) grill zone on your appliance. This will allow you to move the food to a zone with a more modest temperature.





7.3. Preventing food from sticking to the grill

To prevent your food from sticking to the grill: Oil the food lightly with a brush before placing it on the grill. You can also oil the grill. Do not turn the food too quickly. First allow it to heat up thoroughly.

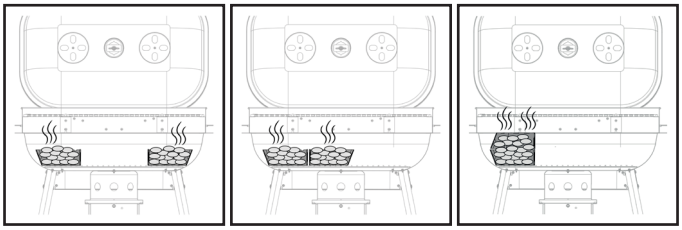
7.4. Preventing flare-ups

Flare-ups are sudden flames that spark from the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade. Flare-ups may occur when grilling. However, an excess of flare-ups increases the temperature of the bowl and can ignite accumulated fat.nTo prevent flare-ups:

- Make sure that the bowl is clean before you start grilling. We recommend cleaning the bowl after every use.
- Remove excess fat and marinade from the meat. You could also use the Barbecook grill mat or Barbecook grill pan for marinated meat.
- Keep the lid closed as much as possible.

7.5. Using the coal trays

- The simplest way to grill indirectly is by using the Barbecook charcoal trays (included with certain models, but also sold separately).
- These trays make sure that the charcoal or briquettes are kept nicely on top of each other for optimal combustion. In addition, you can use the trays to easily flexible heat zones in your appliance.
- After use, the remaining coals are still collected in the coal trays. The superfluous ashes will fall down through the openings of the trays. You can reuse the cooled coal later.

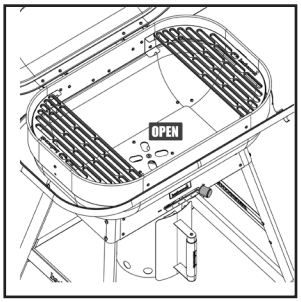


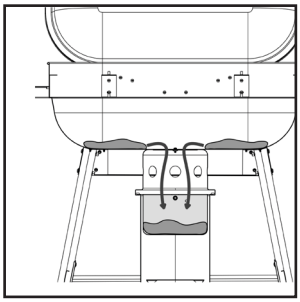
8. MAINTAINING THE APPLIANCE

8.1. Cleaning the bowl

We recommend cleaning the bowl after every use.
Proceed as follows:

1. Allow the appliance to cool down fully and remove the grills (food and charcoal grills)
2. Close the air supply holes at the bottom of the appliance.
3. Sweep the remaining ashes into the ash collector.
4. Empty and replace the ash collector.





8.2. Cleaning the grill

We recommend cleaning the grill with a Barbecook-cleaner after every use. You can also clean the grill with a mild detergent or with sodium bicarbonate. Never use oven cleaners to clean the grill.

8.3. Storing the appliance

Store the appliance in a dry location (indoors, under a shelter etc.) after each use. To extend the lifespan of your appliance, we strongly advise you to cover your barbecue with a Barbecook cover.
Register your appliance at www.barbecook.com to find out which cover you need. To prevent rust, make sure that the appliance is completely dry before you store it away.

8.4. Maintaining enamel, stainless steel, cast iron and powder coated parts.

The appliance is made of various materials. Each material must be maintained differently:

Material	Maintenance instructions
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	• Do not use aggressive, abrasive or metal cleaning products. • Use mild cleaning products and leave to sit on the steel. • Use a soft sponge or cloth. • After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.
Powder coating	• Do not use any sharp objects. Use non-aggressive cleaning agents and a soft sponge or cloth. • After cleaning, rinse the device thoroughly and allow the device to dry thoroughly before putting it away.
Cast iron	• Use a steel brush or steel wool to clean the surface. • After each use, rub the inside and outside with an oil suitable for food. This will prevent the grids from rusting. After a while, rusting will be a natural phenomenon.

To prevent rusting on stainless steel parts, it is best to avoid any contact with chlorine, salt or iron. We recommend that you do not use the device in coastal areas, near railways or near a swimming pool. Damage due to failure to follow these instructions is considered faulty maintenance and is not covered by the warranty. You will find an overview of all parts that make up the device after the device's exploded views (second part of the manual). This list includes a symbol indicating the material of each part so that you can determine how to maintain each part.

The symbols used in the parts list are:

Material	Symbol
Enamel	●
Stainless steel	▲

Material	Symbol
Cast iron	★
Powder coating	■
Plastic	◆

9. ORDERING SPARE PARTS

Parts that are exposed to fire or intense heat will eventually need to be replaced. To order spare parts:

1. Find the reference number of the part you need. There is a list of all the reference numbers under the exploded drawing in the second part of this manual and on www.barbecook.com.
2. If you have registered your appliance online, the correct list will automatically appear in your MyBarbecook account. You can also order spare parts via your account.
3. Order the spare part via www.barbecook.com or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered via your point of sale.

10. WARRANTY

10.1. Covered

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

- You have used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damage resulting from misuse, incorrect assembly or improper maintenance is not regarded as a manufacturing defect.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number starts with a C followed by 15 digits. The serial number is stated:
  - on this manual
  - on the appliance's packaging
  - on the bottom of the foot of the appliance

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. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of defective parts.

10.2. Not covered

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

DE – BENUTZERHANDBUCH

1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecook-Grill entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit! Registrieren Sie Ihren Grill online, um von unseren vielen Vorteilen zu profitieren. Sie erhalten Zugriff auf das vollständige Online-Benutzerhandbuch, damit Sie sich mit den Besonderheiten Ihres Grills vertraut machen können. Wir bieten Ihnen einen personalisierten After-Sales-Service, mit dem Sie schnell und einfach Ersatzteile finden und bestellen können. Auf diese Weise können Sie den Garantieservice optimal nutzen. Sie werden über Produktaktualisierungen auf dem Laufenden gehalten. Sie lernen viele neue Tipps und Tricks.

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

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

HIER REGISTRIEREN:

2. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen.Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie. Teil 2 (ab Seite 39) umfasst Abbildungen, Teilelisten und Montagezeichnungen.

- Teilelisten und Montagezeichnungen der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte.
- Abbildungen der wichtigsten Anleitungen aus dem ersten Teil des Handbuchs.

3. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts alle Anweisungen sorg- fältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen stets sorgfältig. Eine von der Anleitung abweichende Montage oder Verwendung des Gerätes kann zu Brand- und Sachschäden führen. Schäden, die durch Nichtbeachtung des Handbuchs (falsche Montage, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Pflege usw.) entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

- WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß.
- Versuchen Sie nicht, ihn während des Betriebs zu bewegen.
- Ergreifen Sie geeignete Schutzvorkehrungen, wenn Sie heiße Teile berühren müssen.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten sowie lösliche Objekte während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Gerät.
- WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden des Gerätes keinen Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten! Es dürfen nur Feueranzünder verwendet werden, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- WARNUNG! Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat. Dies dauert in der Regel etwa 15 Minuten (Abb. 3c)
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand in Reichweite, wenn Sie
- das Gerät verwenden, besonders an sehr heißen Tagen und in trockenen Umgebungen.
- Nicht in Innenräumen benutzen! Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Freien. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen verwenden, selbst wenn es sich dabei nur um eine Garage, einen geschlossenen Raum oder einen Schuppen handelt, besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- Berücksichtigen Sie bei der Standortwahl folgende Aspekte:
- Stellen Sie das Gerät mindestens drei Meter von einem Gebäude entfernt an einem offenen, gut belüfteten Ort auf.
- Platzieren Sie den Grill nicht unter einer Struktur mit Überstand (Veranda, Unterstand usw.) oder unter einem Laubdach.
- Installieren Sie das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem fahrenden Fahrzeug auf (Boot, Anhänger usw.).

4. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

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

4.1. Emaille

Einige Bereiche des Geräts sind mit einer Schicht aus geschmolzenem Glas, auch als Emaille bezeichnet, beschichtet. Emaille schützt das darunterliegende Metall vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es ist korrosionsbeständig, zersetzt sich nicht unter dem Einfluss hoher Temperaturen und ist sehr pflegeleicht. Da Emaille weniger flexibel ist als das Metall,auf das es aufgetragen wird, können Emaillestücke abplatzen, wenn das Gerät falsch verwendet wird. Um dieses Problem zu vermeiden, müssen Sie bei der Montage von emaillierten Teilen sorgfältig vorgehen und mit Emaille beschichtete Bereiche stets gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch pflegen.

5. MONTAGE DES GERÄTS

5.1. Sicherheitshinweise

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

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

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

3. Bei jedem Modell können Sie entscheiden, ob Sie die Räder und/oder den Beistelltisch links oder rechts montieren möchten. Auf diese Weise passt sich der Magnus flexibel Ihren Vorlieben an.

Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, nach der Explosionszeichnung Ihres Gerätes. Vorsicht beim Zusammenbau von emaillierten Teilen. Verwenden Sie die mitgelieferten Faserscheiben, um die Emaille-Beschichtung rund um die Schrauben zu schützen. Verwenden Sie keine Werkzeuge, um das Gerät zu montieren. Sie benötigen lediglich einen Kreuzschlitzschraubendreher und einen Schraubenschlüssel, um die Spannung an den Clips an der Unterseite des Mittelrohrs einzustellen.

⚠ Bei Geräten, die mit einem oder mehreren Beistelltischen ausgestattet sind: Stützen Sie sich niemals auf diese Tische. Das maximale Gewicht, das diese Tische tragen können, beträgt 7,5 kg.

6. VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

6.1. Die erste Verwendung des Grills.

Es wird empfohlen, dass der Grill bei geschlossenem Deckel angeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang vor dem ersten Grillen rot glühen sollte.

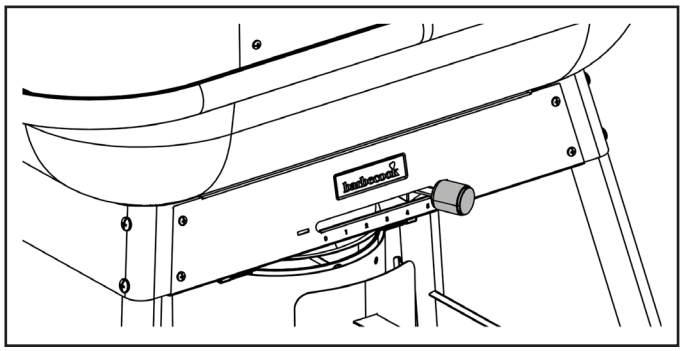
6.2. Welche Art von Holzkohle und wieviel Holzkohle sollte verwendet werden ?

Zünden Sie Ihr Gerät stets mit herkömmlicher Holzkohle an, niemals mit Briketts. Wenn Ihr Gerät angezündet wurde, können Sie Briketts dazulegen. Verwenden Sie zum Anzünden des Geräts hochwertige Holzkohle, vorzugsweise Holzkohle gemäß EN 1860-2. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken und staubt nur wenig.
Verschließen Sie den Kohlebeutel richtig, bevor Sie ihn lagern. Lagern Sie Holzkohle immer an einem trockenen Ort – nicht im Keller. Verwenden Sie vorzugsweise die Barbecook Premium Holzkohle (BC-ACC-7421). Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät nicht überfüllt wird. Ein Überfüllen der Schale kann aufgrund der extremen Hitze zu schweren Schäden an Ihrem Grill führen.
Wir empfehlen die folgenden maximale Gewichte für das:

- Holzkohle: 1,2 kg
- Briketts: 1,2 kg

6.3. Vorbereiten des Grills zum Anzünden

1. Entfernen Sie den Deckel
2. Entfernen Sie den (oberen) Grillrost von Ihrem Grill. Start met het middelste rooster (gebruik de bijgeleverde grill lifters)
3. Entfernen Sie den Holzkohlerost (Boden) und beseitigen Sie Asche oder alte Holzkohlestucke. Stellen Sie sich sicher, dass die Beluftung nicht verstopft ist. (bewegen Sie den Griff vor und zuruck, um die Asche vom Boden des Grills in den Aschebehälter zu bringen).
4. Tauschen Sie den Holzkohlerost (Boden) aus. (ACHTUNG! Legen Sie niemals Holzhohle direkt in der Schale ein).
5. Öffnen Sie die Belüftung der Schale (Stelle 5)

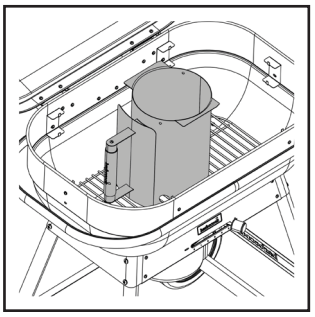


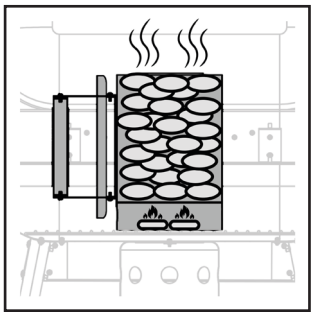
6.4. Anzünden der Holzkohle

Anzünden der Holzkohle mit einem Holzkohle-Starter

Die einfachste und gründlichste Methode, um jede Art von Holzkohle anzuzünden, ist die Verwendung einen Holzkohle-Starter (Serienmäßig bei bestimmten Modellen, aber auch separat erhältlich). Lassen Sie den Deckel immer offen, wenn Sie einen Holzkohle-Starter verwenden.

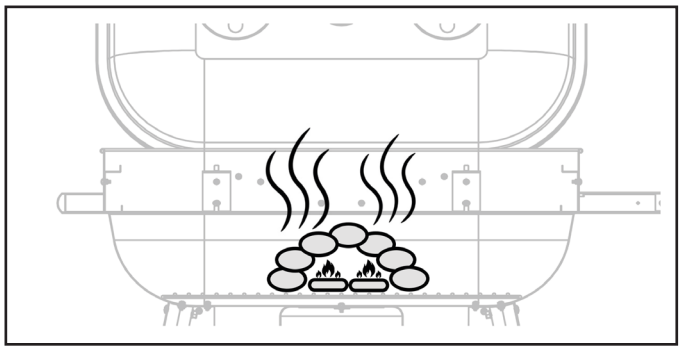
1. Oder legen Sie ein paar Anzündwürfel auf die Mitte des Holzkohlegrills und setzen Sie den Holzkohle-Starter darüber.
2. Füllen Sie den Anzündkamin mit Kohle auf
3. den Holzkohle-Starter an
4. Lassen Sie den Holzkohlenstarter so lange stehen, bis die Holzkohle vollständig mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist. Dies dauert etwa 15 bis 20 Minuten.
5. Schütten Sie dann die glühenden Kohlen an der gewünschten Stelle auf den Holzkohlegrill. Tragen Sie bei der Durchführung dieses Vorgangs immer hitzebeständige Handschuhe.
6. Legen Sie noch ein paar frische Kohlen auf die bereits heißen Kohlen. Warten Sie erneut, bis diese mit einer weißen Ascheschicht bedeckt sind.
7. Sie sind nun bereit für die nächsten Schritte.





Anzünden von Holzkohle mit Anzündern oder Holzwolle

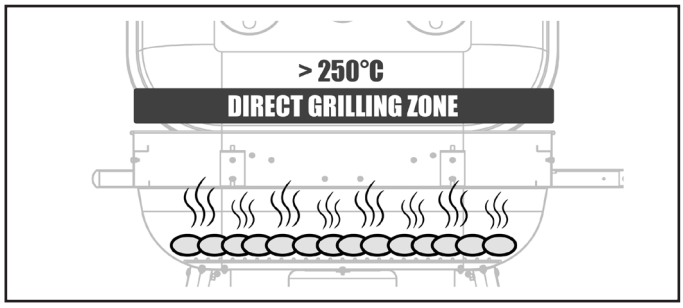
1. Legen Sie einen Haufen Holzkohle in die Mitte des Holzkohlegrills und legen Sie einige Anzünder oder Holzwolle dazwischen.
2. Verwenden Sie lange Streichhölzer oder ein Feuerzeug, um Würfel oder Holzwolle anzuzünden. Diese wiederum entzünden die Holzkohle.
3. Zünden Sie die Anzündwürfel.
4. Warten Sie Bis die Holzkohle vollständig mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist. Dies dauert etwa 15 bis 20 Minuten.
5. Legen Sie noch ein paar frische Kohlen auf die bereits heißen Kohlen. Warten Sie erneut, bis diese mit einer weißen Ascheschicht bedeckt sind.
6. Sie sind nun bereit für die nächsten Schritte.



6.5. Grillen mit direkter Hitze

Bei der direkten Hitze befindet sich das Feuer direkt unter dem Grillgut Dadurch wird das Grillgut angebraten und wird es vollständig bis zur Mitte gegrillt. Diese Methode ist ideal für kleine, zarte Lebensmittel, die in weniger als 20 Minuten gegart werden.

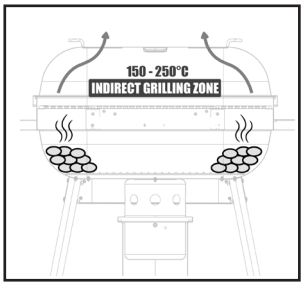
1. Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebestandige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwarmebestandigkeit der Stufe 2 oder hoher gemas DIN EN 407). Hinweis: Der Grill wird heiß, einschließlich des Griffs und der Luftklappen-/Belüftungsgriffe.
2. Verteilen Sie die Holzkohle aus Schritt 2 mit einer langen Zange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost.
3. Setzen Sie die Grillroste wieder ein.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Öffnen Sie die Lüftungsöffnungen in der Deckel
6. Heizen Sie den Grill etwa 10 bis 15 Minuten lang vor.
7. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie Ihr Essen auf den Grill.
8. Schließen Sie den Deckel. Hinweis: Öffnen Sie den Deckel während des Grillens immer in zwei Schritten, um zu verhindern, dass Asche auf Ihr Gericht fällt. Hinweisen für Koch- und Grillzeiten finden Sie unter www.barbecook.com.

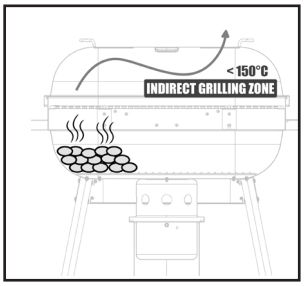


6.6. Grillen mit indirekter Hitze

Bei der indirekten Hitze befindet sich diese aufbeiden Seiten des Grills oder nur auf einer Seite des Grills. Das Grillgut liegt über dem nicht angezundeten Bereich des Grillrosts. Verwenden Sie die indirekte Methode für größere Fleischstücke mit einer Garzeit von mindestens 20 Minuten oder für Speisen, die so empfindlich sind, dass sie austrocknen oder anbrennen könnten, wenn man sie direkt der Hitze aussetzt. Indirekte Hitze kann ebenfalls zum Fertigbraten von dickeren Speisestücken oder Fleischstücken mit Knochen verwendet werden, die zunächst über direkte Hitze angebraten oder gebräunt wurden. Halten Sie den Deckel so weit wie möglich geschlossen.

1. Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebestandige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwarmebestandigkeit der Stufe 2 oder hoher gemas DIN EN 407). Hinweis: Der Grill wird heiß, einschließlich des Griffs und der Luftklappen-/Belüftungsgriffe.
2. Verteilen Sie die Holzkohle aus Schritt 2 mit einer langen Zange auf beiden Seiten des Geräts (direkt auf dem Kohlerost oder in den mitgelieferten Kohlebehältern (je nach Modell, siehe Abbildung im Kapitel Anzünden der Holzkohle).
3. Setzen Sie die Grillroste wieder ein.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Öffnen Sie die Lüftungsöffnungen in der Deckel
6. Heizen Sie den Grill etwa 10 bis 15 Minuten lang vor.
7. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie Ihr Essen auf den Grill.
8. Schließen Sie den Deckel. Hinweis: Öffnen Sie den Deckel während des Grillens immer in zwei Schritten, um zu verhindern, dass Asche auf Ihr Gericht fällt. Hinweisen für Koch- und Grillzeiten finden Sie unter www.barbecook.com.





6.7. Löschen des Grills

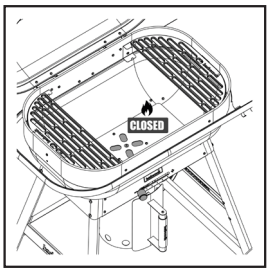
Schließen Sie nach dem Grillen die Lüftungsöffnungen an der Ober- und Unterseite des Geräts, um das Feuer zu löschen.

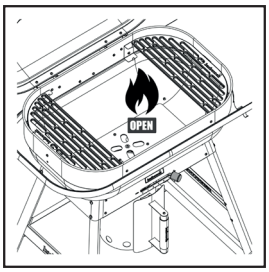
7. NÜTZLICHE TIPPS UND TRICKS

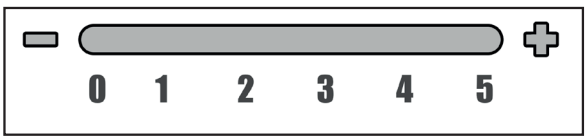
7.1. Feuerintensität einstellen

Ein Holzkohlegrill braucht Luft. Der Deckel sollte möglichst geschlossen sein, lassen Sie jedoch die Luftklappe am Deckel und die Belüftung der Schale offen. Entfernen Sie regelmäßig die Asche am Boden des Grills, damit die Luftzufuhr nicht blockiert wird. Sie können die Intensität des Feuers regulieren, indem Sie die Luftzufuhr sowohl im Deckel als auch am Boden des Geräts einstellen. Wenn Sie die Löcher weiter öffnen, wird mehr Luft angesaugt und das Feuer wird intensiver.
Wenn Sie die Löcher stärker schließen, wird weniger Luft angesaugt und das Feuer wird weniger intensiv.

Luftzufuhr mit mehreren Stellen:







Stelle 0-2 = Weniger Luft = Die Temperatur wird sinken
Stelle 3-5 = Mehr Luft = Die Temperatur wird steigen

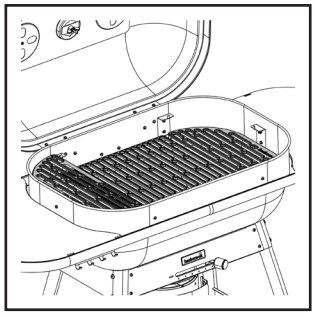
7.2. Anbrennen des Grillguts vermeiden

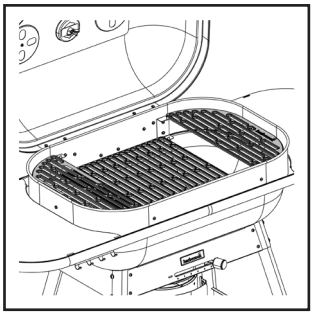
So verhindern Sie, dass Ihr Grillgut anbrennt:

- Beginnen Sie nie mit dem Grillen, wenn noch Flammen in der Schale brennen. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie es, Ihr Grillgut übermäßiger Hitze auszusetzen. Sie können:

  - Ihr Grillgut schützen, indem Sie den Rost höher setzen.
  - die Hitze reduzieren, indem Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren (teilweise) schließen.

Sehen Sie immer eine direkte (Anbraten) und eine indirekte (Garen) Grillzone in Ihrem Gerät vor. Auf diese Weise können Sie Ihre Zutaten leicht in eine weniger heiße Zone des Grills bringen.





7.3. Ankleben von Grillgut vermeiden

Um zu verhindern, dass Ihr Grillgut am Rost klebt:

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

7.4. Auflodern von Flammen verhindern

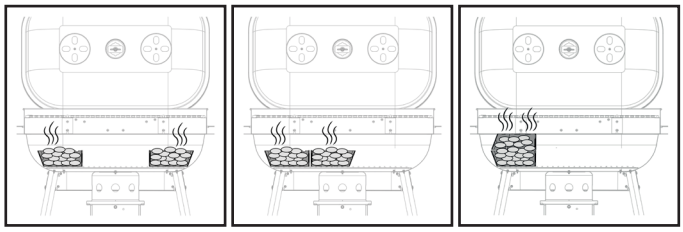
Während des Grillens können Flammen plötzlich aus der Schale auflodern. Dies wird in der Regel durch abtropfendes Fett oder Marinade verursacht. Während des Grillens können auflodernde Flammen auftreten. Dies ist ein normaler Vorgang. Übermäßiges Auflodern erhöht jedoch die Temperatur der Schale und kann
angesammeltes Fett entzünden.

- Wie können auflodernde Flammen verhindert werden?
- Stellen Sie sicher, dass die Schale sauber ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Marinade vom Grillgut. Für mariniertes Grillgut können Sie auch die Barbecook-Grillmatte oder die Barbecook-Grillpfanne verwenden.
- Halten Sie den Deckel so weit wie möglich geschlossen.

7.5. Richtiges Benutzen der Holzkohlekörben

- Um indirekt zu grillen, ist es am einfachsten, die Barbecook- Holzkohlekörben zu verwenden (bei einigen Modellen serienmäßig, aber auch separat erhältlich).
- Diese Körben sorgen dafür, dass die Holzkohle oder Briketts für eine optimale Verbrennung immer schön verdichtet bleiben. Außerdem können Sie mit den Kohlekörben ganz einfach flexible Wärmezonen in Ihrem Gerät schaffen.

Nach dem Gebrauch wird die restliche Kohle noch in den Kohlekörben gesammelt. Die überflüssige Asche fällt durch die Öffnungen in den Korben nach unten. Die abgekühlten Kohlen können später wiederverwendet werden.

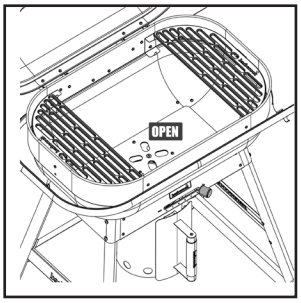


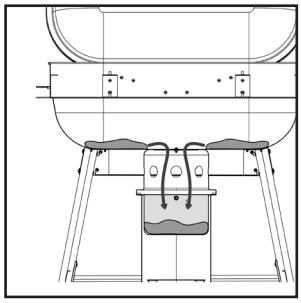
8. PFLEGE DES GERÄTS

8.1. Schale reinigen

Wir empfehlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu reinigen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und nehmen Sie den Rost heraus.
2. Öffnen Sie die Luftzufuhröffnungen am unteren .
3. Wischen Sie die restlichen Achsen im Aschebehälter ab.
4. Leeren Sie den Aschebehälter und setzen Sie ihn einfach wieder ein.





8.2. Grill reinigen

Wir empfehlen, den Grillrost nach jedem Gebrauch mit dem Barbecook-Grillreiniger zu reinigen. Sie können den Rost auch mit einem milden Reinigungsmittel oder mit Natron reinigen. Verwenden Sie niemals Backofenreiniger, um den Grill zu reinigen.

8.3. Gerät lagern

Lagern Sie das Gerät nach jedem Gebrauch an einem trockenen Ort (drinnen, unter einem Wetterschutz usw.). Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, empfehlen wir Ihnen dringend, Ihren Grill mit einer Barbecook-Abdeckung zu schützen. Registrieren Sie Ihr Gerät unter www.barbecook.com, um herauszufinden, welche Abdeckung Sie benötigen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es verstauen. Das verhindert die Bildung von Rost.

8.4. Emaille, rostfreien Stahl und pulverbeschichtete Teile pflegen

Das Gerät besteht aus Emaille, rostfreiem Stahl und pulverbeschichteten Teilen. Jedes Material muss anders gepflegt werden

Material	Pflegehinweise
Emaille	• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und stoßen Sie mit dem Gerät nicht gegen harte Oberflächen. • Vermeiden Sie den Kontakt mit kalten Flüssigkeiten, solange das Gerät noch heiß ist. • Sie können Metallschwämme und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
Rostfreier Stahl	• Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Mittel oder Metallreinigungsmittel. • Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und lassen Sie sie auf den Stahl einwirken. • Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.
Pulverbeschichtung	• Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder Tuch. • Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.
Gußeisen	• Verwenden Sie eine Drahtbürste oder Stahlwolle, um die Oberfläche zu reinigen. • Reiben Sie die Innen- und Außenseite nach jedem Gebrauch mit einem geeigneten Öl ein. Dadurch wird das Rosten der Gitter verhindert. Nach einer gewissen Zeit ist das Rosten eine natürliche Erscheinung.

Um Rostbildung auf Teilen aus rostfreiem Stahl zu vermeiden, vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieses Handbuchs entstehen, gelten als mangelhafte Pflege und sind nicht von der Garantie abgedeckt. Unterhalb der Explosionszeichnung Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs auf Seite 101) finden Sie eine Liste aller Teile Ihres Geräts. Diese Liste enthält Symbole, die das Material jedes Teils angeben. Anhand dieser Symbole können Sie erkennen, wie ein bestimmtes Teil gepflegt werden muss.

Die Teileliste verwendet die folgenden Symbole:

Material	Symbol
Emaille	●
Rostfreier Stahl	▲
Gusseisen	★
Pulverbeschichtung	■
Kunststoff	◆

9. ERSATZTEILE BESTELLEN

Teile, die Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind, müssen irgendwann ersetzt werden. So bestellen Sie Ersatzteile:

1. Ermitteln Sie die Referenznummer des benötigten Teils. Eine Auflistung aller Referenznummern finden Sie unterhalb der Explosionszeichnung im zweiten Teil dieses Handbuchs sowie auf www.barbecook.com.
2. Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, wird automatisch die richtige Liste in Ihrem MyBarbecook-Konto angezeigt. Sie können auch Ersatzteile über Ihr Konto bestellen.
3. Bestellen Sie das benötigte Ersatzteil über www.barbecook.com oder über Ihren Händler. Ersatzteilbestellungen im Rahmen der Garantie können ausschließlich über Ihren Händler bestellt werden.

10. GARANTIE

10.1. Abgedeckt

Ihr Gerät unterliegt einer zweijährigen Garantie abdem Kaufdatum. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab. Dabei gelten die folgenden Voraussetzungen:

- Sie montieren, verwenden und pflegen Ihr Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Schäden, die durch missbräuchliche Verwendung, eine falsche Montage oder unsachgemäße Pflege entstehen, gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Sie müssen den Kassenbon und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen können. Diese Seriennummer besteht aus 16 Ziffern. Die Seriennummer ist angegeben:

    - in diesem Handbuch
    - auf der Geräteverpackung
    - auf der Unterseite des Gerätefußes

- Die Qualitätsabteilung von Barbecook prüft, ob die Teile defekt sind und sich bei normalem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Pflege als defekt erwiesen haben.

Sofern eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, ist Ihr Fall nicht von der Garantie abgedeckt. In allen Fällen beschränkt sich die Garantie auf die Reparatur oder den Austausch defekter Teile.

10.2. Nicht abgedeckt

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

- Normaler Verschleiß (Rost, Verformungen Verfärbungen etc.) von Teilen, die direkt Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die durch den Herstellungsprozess bedingt sind. Diese Unregelmäßigkeiten gelten nicht als Herstellungsfehler.
- Alle Schäden, die durch mangelhafte Pflege, unsachgemäße Lagerung, falsche Montage oder Veränderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht wurden (Nichtbenutzung gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch, gewerbliche Nutzung, Verwendung als Feuerkorb usw.).

- Alle Folgeschäden, die durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen.
- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Chlorbelastung usw. Solche Schäden gelten nicht als Herstellungsfehler.

ES - MANUAL DE USUARIO

1. REGISTRA TU APARATO

¡Gracias por comprar un aparato Barbecook!
Te espera el descubrimiento de un mundo completamente nuevo, ya sea en la tranquila naturaleza o en la bulliciosa ciudad. Conviértete en un maestro de la parrilla en nuestra comunidad #barbecook y déjanos poner tus habilidades a la parrilla en el punto de mira.
Registra online tu aparato Barbecook y disfruta de unas fantásticas ventajas:

Tendrás acceso al manual de usuario completo para poder conocer hasta el más mínimo detalle de tu aparato.

- Obtendrás un servicio postventa personalizado de nuestra parte, que te permitirá encontrar rápidamente piezas de repuesto y disfrutar de un excelente servicio de garantía.
- Te informaremos sobre actualizaciones de productos y te ofreceremos consejos, trucos e inspiración a la parrilla para sacar el maestro que llevas dentro.

Para conseguir más información sobre cómo registrar tu aparato, visita www.barbecook.com.

Barbecook respeta tu privacidad. Tus datos no se venderán, distribuirán ni se transmitirán a terceros.

¿Estás listo para una aventura? ¡Registra tu aparato y pasa a ser miembro de la comunidad #barbecook!

REGÍSTRATE AQUÍ:

2. ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes. La primera parte es la que estás leyendo en estos momentos. Aquí encontrarás instrucciones para el montaje de tu aparato, para su uso y mantenimiento. La segunda parte empieza en la página 39. Allí encontrarás varias ilustraciones:

- Vistas despiezadas, listas de piezas y planos de montaje de los dispositivos descritos en este manual.
- Ilustraciones que acompañan a las principales instrucciones de la primera parte del manual.

Si existe una ilustración para una instrucción en particular, esta se menciona en las instrucciones.

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lee las instrucciones antes de empezar a usar el aparato. Sigue siempre cuidadosamente las instrucciones. Si el aparato se monta o utiliza de otra forma, podría provocar un incendio y daños materiales. Daños por incumplimiento

de las instrucciones (ensamblajeincorrecto, mal uso, mantenimiento inadecuado, etc.) no están cubiertos por la garantía.

- No dejes el aparato desatendido mientras lo estés utilizando.
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calienta mucho, no la muevas mientras la estés utilizando.
- Utiliza la protección adecuada cuando manipules piezas calientes.Mantén los materiales inflamables, líquidos inflamables y objetos solubles a una distancia segura del aparato cuando esté en uso.
- ¡ADVERTENCIA! Mantén a los niños y las mascotas alejados de la barbacoa.
- Ten a mano un cubo de agua o de arena cuando

utilices el aparato, especialmente en días muy calurosos y en ambientes secos.

- ¡Está contraindicado su uso dentro de casa! Utiliza el aparato únicamente al aire libre. Si usas el aparato dentro de casa, incluso en un garaje o cobertizo, existe el riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- Ten en cuenta lo siguiente al elegir un lugar para colocarlo:
- Coloca el aparato al menos a tres metros de un edificio, en un lugar abierto y bien ventilado.
- Evita colocar el aparato debajo de una estructura colgante (porche, cobertizo...) o bajo el follaje.
- Coloca el aparato sobre una superficie firme y estable.
- Nunca coloques el aparato en un vehículo en movimiento(barco, semirremolque ...).

4. CONCEPTOS RECURRENTES

Este apartado incluye definiciones de algunos conceptos menos familiares. Estos términos se utilizan en varios temas del manual.

4.1. Esmalte

Algunas partes del aparato están cubiertas con una capa de vidrio fundido, el llamado esmalte. Este esmalte protege el metal subyacente contra la corrosión. El esmalte es un material de calidad.: es resistente a la oxidación, no se debilita bajo la influencia de altas temperaturas y es muy fácil de mantener. Debido a que el esmalte es menos flexible que el metal al que se aplica, es posible que se desprendan pedazos de esmalte si utiliza el aparato incorrectamente. Para evitar problemas, ten cuidado al ensamblar las piezas esmaltadas y cuida el esmalte siempre como se describe en este manual..

5. MONTAJE DEL APARATO

5.1. Instrucciones de seguridad

- Retira todo el material de embalaje. Todo el embalaje se compone de materiales sostenibles y fácilmente reciclables.
- Durante el montaje, no realices ninguna modificación en el aparato. No debes modificar ninguna parte del aparato, ya que esto es muy peligroso.
- Sigue siempre cuidadosamente las instrucciones de montaje.

- El usuario es responsable de la correcta instalación del aparato. Los daños causados por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- La instalación de este aparato requiere unos 60 minutos. Se recomienda hacerlo con 2 personas, para garantizar un montaje sin problemas.

Ten cuidado al ensamblar piezas esmaltadas. Utiliza las arandelas de fibra suministradas para proteger el borde esmaltado de los tornillos. No utilices herramientas potentes para montar el aparato. Solo necesitas un destornillador de punta de estrella y una llave inglesa. El montaje con un destornillador eléctrico podría dañar las piezas.

5.2. Montaje del aparato

1. Coloca el aparato sobre una superficie lisa y estable.
2. Monta la unidad como se indica en los dibujos de montaje. Encontrarás los planos de montaje en la segunda parte de este manual, después del plano de despiece de tu aparato
3. Con cada modelo podrás decidir si acoplas las ruedas o la mesa auxiliar a la izquierda o a la derecha. Así, el modelo Magnus se adapta con flexibilidad a tus preferencias.

⚠ Para aparatos equipados con una o más mesas auxiliares: no te apoyes nunca en ellas. El peso máximo sostenible de estas mesas es de 7,5 kg.

6. PREPARACIÓN DEL APARATO PARA EL USO

6.1. El primero uso de su barbacoa.

Se recomienda precalentar el aparato y la primera vez es mejor mantener el combustible al rojo vivo durante al menos 30 minutos con la tapa cerrada.

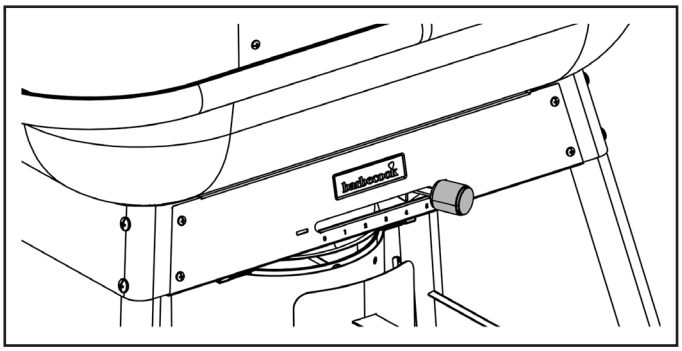
6.2. ¿Qué carbón y cantidad debo usar?

Enciende siempre tu aparato con carbón clásico, nunca con briquetas. Cuando el aparato se haya encendido, podrás añadir briquetas. Utiliza carbón de buena calidad para encender el aparato, preferiblemente carbón que cumpla con la norma EN 1860-2. El carbón de buena calidad está compuesto de piezas arenosas y brillantes y no produce mucho polvo. Cierra bien la bolsa de carbón antes de guardarla. Guarda siempre el carbón en un lugar seco; no guardes el carbón en un sótano. Utiliza preferiblemente carbón Barbecook Premium (BC ACC-7421). Ten cuidado de no sobrecargar tu aparato. La sobrecarga de la tina con carbón/briquetas puede dañar seriamente tu barbacoa debido al calor extremo. Recomendamos los siguientes pesos de combustible máximos:

- Carbón vegetal: 1,2 kg
- Briquetas: 1,2 kg

6.3. Preparación del aparato para el encendido

1. Abra la tapa
2. Retira las rejillas superiores de la parrilla del aparato. Comienza con la rejilla del medio (utiliza los elevadores de parrilla suministrados)
3. Retira la rejilla para carbón en la parte inferior y retira todas las cenizas y los restos de carbón del recipiente. Asegúrate de que las aberturas de ventilación estén completamente libres (utiliza también el controlador de ventilación en la parte delantera del aparato para esto. A continuación, la ceniza caerá ordenadamente en el cenicero situado en la parte inferior del aparato (FIG).
4. Vuelve a colocar la parrilla de carbón (¡ATENCIÓN! Nunca pongas carbón directamente en la tina).
5. Asegúrate de que el suministro de aire esté completamente abierto (posición 5)

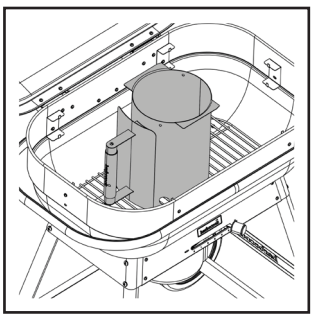


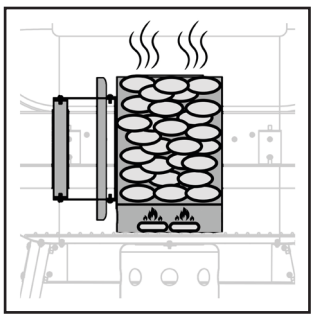
6.4. Encendido del carbón

Encendido del carbón con un encendedor de carbón

La forma más sencilla de encender el aparato es con un encendedor de carbón (estándar en algunos modelos, pero también disponible por separado). Deja siempre la tapa del aparato abierta cuando utilices un encendedor de carbón.

1. Coloca algunos encendedores o lana de madera (2-3 piezas) en el centro de la parrilla de carbón. Asegúrate de que tu suministro de aire esté siempre completamente abierto en la posición 5. Coloca el encendedor de carbón en la parrilla de carbón, en el centro sobre los cubos de leña o la lana de madera.
2. Llena el encendedor de carbón con carbón (máx. hasta el borde superior, ciertamente no más).
3. Deja el encendedor de carbón en su lugar hasta que el carbón quede completamente cubierto con una capa blanca de ceniza. Esto requiere de 15 a 20 minutos.
4. Luego vierte las brasas encendidas en el lugar deseado en la parrilla de carbón. Utiliza siempre guantes resistentes al calor durante esta operación.
5. Añade algunas brasas frescas encima de las brasas ya calientes. Espera nuevamente hasta que queden cubiertos con una capa blanca de ceniza.
6. Ahora estarás listo para los siguientes pasos.



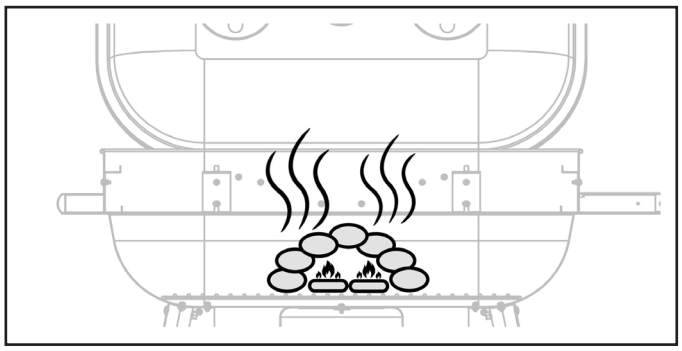


Encendido de carbón con encendedores o lana de madera

1. Coloca un montón de carbón en el centro de la parrilla de carbón e inserta varios encendedores o lana de madera en el medio.
2. Usa cedrillas largas o un encendedor para encender cubos o lana de madera. Estos a su vez encienden el carbón.
3. Espera hasta que el carbón quede completamente cubierto con una capa blanca de ceniza. Esto puede tardar de 20 a 25 minutos.
4. Añade algunas brasas frescas encima de las brasas ya calientes

   - Espera nuevamente hasta que estos estén cubiertos con una capa blanca de tus cenizas. Esto requiere de 15 a 20 minutos.

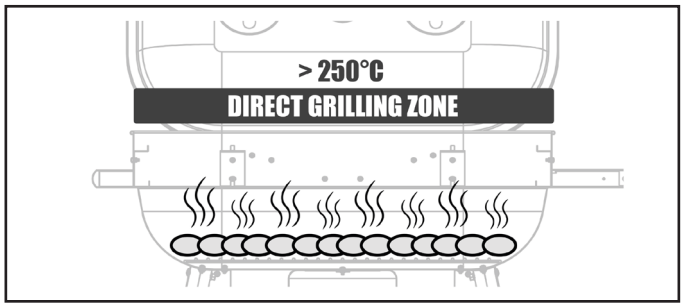
5. Ahora estará listo para los siguientes pasos



6.5. Asar a la parrilla con calor directo

Con calor directo, el fuego está justo debajo de la comida. Dora la parte exterior de la comida y también asa la comida hasta el centro. Este método es ideal para alimentos pequeños y tiernos que se cocinan en menos de 20 minutos.

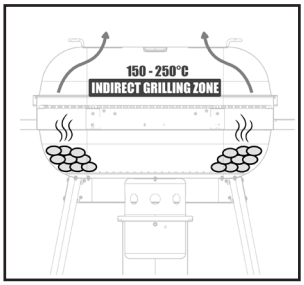
1. Cuando uses tu aparato, utiliza siempre guantes para barbacoa, de acuerdo con la norma EN 407, nivel de calor por contacto 2 o superior. Nota: La parrilla, la manija y las manijas del amortiguador/ventilación se calientan.
2. Con unas pinzas largas, distribuya el carbón del paso 2 de manera uniforme sobre la rejilla para carbón
3. Vuelve a colocar las rejillas de la parrilla.
4. Cierra la tapa.
5. Abre los orificios de ventilación de la tapa.
6. Precalienta la parrilla durante aproximadamente 1O hasta 15 minutos.
7. Abre la tapa y coloca tu comida en la parrilla.
8. Cierra la tapa. Nota: Abre siempre la tapa en 2 pasos durante el asado para evitar así que las cenizas terminen en tu plato. Puedes encontrar inspiración para cocinar y asar a la parrilla en www.barbecook.com.

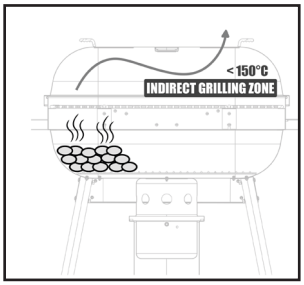


6.6. Asar a la parrilla con calor indirecto

Con calor indirecto, el fuego está en ambos lados de la parrilla, o en un lado de la parrilla. La comida está en la parte no encendida de la rejilla de la parrilla. Este método es ideal para cortes de carne más grandes que requieren 20 minutos de tiempo de asado o más, o para alimentos que se secarían o quemarían con la exposición directa al calor.. Este método también se usa para alimentos más espesos o trozos de carne con hueso que se han chamuscado o dorado con calor directo. Mantén la tapa cerrada tanto como sea posible.

1. Cuando uses tu aparato, utiliza siempre guantes para barbacoa, de acuerdo con la norma EN 407, nivel de calor por contacto 2 o superior. Nota: La parrilla, la manija y las manijas del amortiguador/ventilación se calientan.
2. Esparce el carbón del paso 2 con unas pinzas largas en ambos lados del aparato (directamente sobre la rejilla para carbón o en las bandejas para carbón suministradas). (depende del modelo, consulta la ilustración en el capítulo Encendido de carbón.)
3. Vuelve a colocar las rejillas de la parrilla.
4. Cierra la tapa.
5. Abre los orificios de ventilación de la tapa.
6. Precalienta la parrilla durante aproximadamente 1O hasta 15 minutos.
7. Abre la tapa y coloca tu comida en la parrilla.
8. Cierra la tapa. Nota: Abre siempre la tapa en 2 pasos durante el asado para evitar así que las cenizas terminen en tu plato. Puedes encontrar inspiración para cocinar y asar a la parrilla en www.barbecook.com.





6.7. Apagado del aparato

Después de asar a la parrilla, cierra las rejillas de ventilación en la parte superior e inferior del aparato para extinguir el fuego.

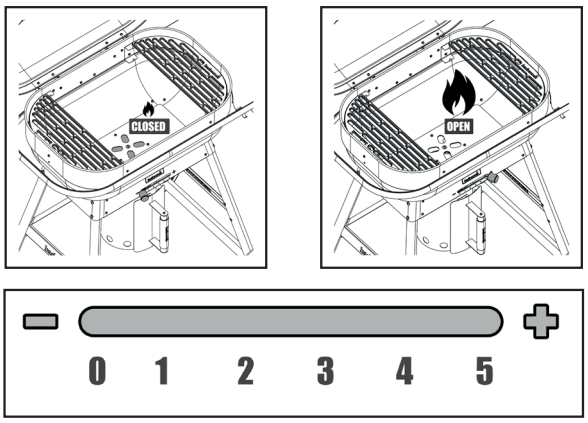
7. CONSEJOS ÚTILES

7.1. Ajuste de la intensidad del fuego

El fuego necesita aire. La tapa debe permanecer cerrada tanto como sea posible, pero mantén abiertas las ventilaciones en la tapa y en la parte inferior de la unidad. Retira la ceniza del fondo de la parrilla con regularidad para evitar que bloquee las rejillas de ventilación.

Puedes regular la intensidad del fuego ajustando el suministro de aire tanto en la tapa como en la parte inferior del aparato. Si abres los agujeros más se aspirará más aire y el fuego será más intenso. Si cierras más los agujeros habrá menos aspiración de aire y el fuego será menos intenso.

Suministro de aire con diferentes posiciones:



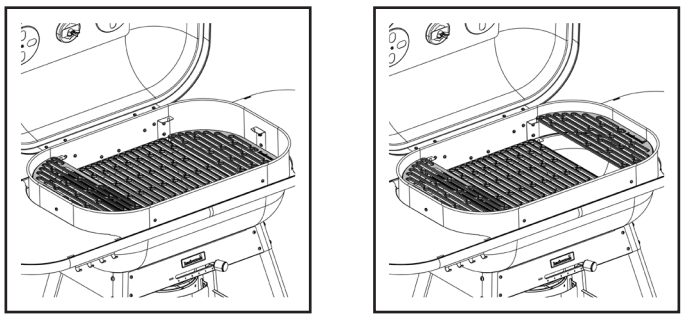
Posición 0-2 = Menos oxígeno = La temperatura disminuirá
Posición 3-5 = Oxígeno suplementario =La temperatura subirá

7.2. Prevención de quemadura de alimentos

Ten en cuenta lo siguiente para evitar que los alimentos se quemen: Nunca comiences a asar cuando todavía haya llamas en el recipiente. Espera hasta que el carbón esté cubierto con una fina capa de ceniza blanca. Evita exponer los alimentos a un calor excesivo.. Puedes:

- Proteger los alimentos levantando la rejilla.
- Reducir el calor a cerrando los orificios de suministro de aire en la parte inferior (parcialmente) .

Coloca siempre una zona de grill directa (para dorar) e indirecta (para cocinar) en tu aparato. Así podrás mover fácilmente los ingredientes a una zona menos caliente en la barbacoa.



7.3. Evitar que se pegue la comida

Para evitar que los alimentos se adhieran a la parrilla, ten en cuenta lo siguiente: Usa un cepillo para aplicar un poco de aceite en los alimentos antes de colocarlos en la parrilla. Evita voltear la comida demasiado rápido. Deja que se caliente bien antes.

7.4. Prevención de llamaradas

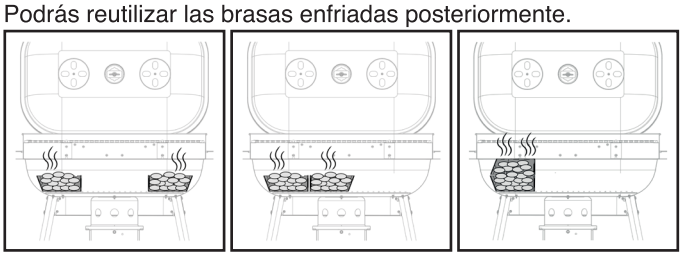
Las llamaradas son llamas que saltan repentinamente del recipiente cuando se asa a la parrilla. Por lo general, la causa es el goteo de grasa o el adobo. Se pueden producir llamaradas durante la cocción a la parrilla. Eso es normal. No obstante, demasiadas llamaradas aumentan la temperatura en la tina y pueden encender la grasa acumulada.
Prevención de llamaradas:

- Asegúrate de que la tina esté limpia antes de asar. Se recomienda limpiar la tina después de cada uso.
- Retira el exceso de grasa y el exceso de marinada de la carne.. También puedes utilizar una parrilla para carnes grasas o marinadas.
- Mantén la tapa cerrada tanto como sea posible.

7.5. Uso correcto de los cubitos de carbón

- La forma más sencilla de asar indirectamente es utilizando los cubitos de carbón Barbecook (vienen estándard conalgunos modelos, pero también están disponibles por separado).
- Estos cubitos garantizan que el carbón o las briquetas permanezcan siempre bien compactas una encima de la otra, para una combustión óptima. Además, con los cubitos de carbón podrás crear fácilmente zonas de calor flexibles en tu aparato.
- Después de su uso, los carbones restantes todavía se encuentran en las bandejas de carbón. Las cenizas superfluas caerán por las aberturas de las bandejas.

Podrás reutilizar las brasas enfriadas posteriormente.

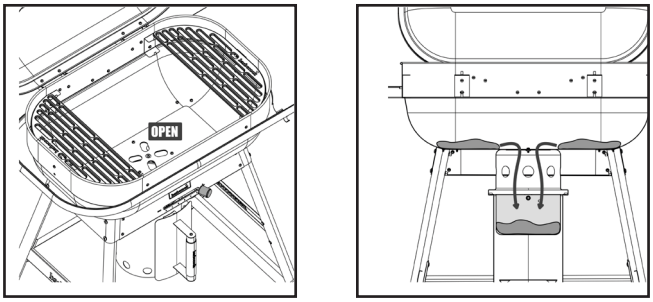


8. MANTENIMIENTO DEL APARATO

8.1. Limpieza de la tina

Se recomienda limpiar la tina después de cada uso. Procede de la siguiente manera:

1. Deja que el aparato se enfríe por completo y retira las rejillas. (parrilla y parrillas de carbón)
2. Abre por completo el suministro de aire en la parte inferior de la unidad
3. Barre las cenizas restantes en el interior del recipiente colector de cenizas.
4. Vacía el contenedor de cenizas y colócalo de nuevo fácilmente.



8.2. Limpieza de la rejilla

Se recomienda limpiar la rejilla con un limpiador Barbecook después de cada uso. También puedes limpiar la rejilla con un detergente suave o bicarbonato de sodio. No utilices nunca limpiadores de hornos para limpiar la parrilla.

8.3. Almacenamiento del aparato

Después de cada uso, guarda el aparato en un lugar seco (interior, bajo una cubierta, etc.). Para que el aparato se conserve

bien por más tiempo, se recomienda cubrir el aparato con una funda Barbecook. Registra tu aparatowww.barbecook.com para consultar la funda correcta. Asegúrate de que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo. Esto evitará la formación de óxido.

8.4. Mantenimiento de piezas esmaltadas, de acero inoxidable, de hierro fundido y con recubrimiento de polvo

El aparato está hecho de esmalte, acero inoxidable y piezas de hierro fundido. Cada material debe cuidarse de una manera específica:

Material	Mantenimiento de este material
Esmalte	• Evita el uso de objetos afilados y los golpes contra superficies duras. • Evita el contacto con líquidos fríos mientras el aparato esté todavía caliente. • Se pueden usar esponjas de metal y limpiadores abrasivos.
Acero inoxidable	• Evita el uso de limpiadores agresivos, abrasivos o para metales. • Utiliza productos de limpieza no agresivos y deja que actúen sobre el acero. • Utiliza una esponja o un trapo suave. • Después de la limpieza, enjuaga bien el aparato y déjalo secar completamente antes de guardarlo.

Para prevenir la corrosión de las piezas de acero inoxidable, es mejor evitar cualquier contacto con cloro, sal o hierro. Te recomendamos que no utilices el aparato en zonas costeras, cerca de vías férreas o cerca de una piscina. Los daños por no seguir estas instrucciones se consideran un mantenimiento defectuoso y no están cubiertos por la garantía.
Debajo del despiece de tu aparato (segunda parte del manual) encontrarás una lista de todas las piezas que forman el aparato. Esta lista incluye un símbolo que indica el material de cada parte para que puedas identificar cómo mantener una determinada pieza.

Los siguientes símbolos se utilizan en la lista de piezas:

Material	Symbol
Esmalte	●
Acero inoxidable	▲
Hierro fundido	★
Recubrimiento en polvo	■
Plástico	◆

9. HACER PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas expuestas al fuego o al calor intenso deben sustituirse periódicamente.
Para pedir piezas de repuesto:

1. Busca el número de referencia de la pieza que desees. Encontrarás una lista de todos los números de referencia en los dibujos de despiece en la segunda parte de este manual y en www.barbecook.com.
2. Si has registrado tu aparato por Internet, la lista correcta aparecerá automáticamente en tu cuenta MyBarbecook. Allí tendrás la opción de pedir repuestos por Internet
3. Haz tu pedido de la pieza de repuesto a través www.barbecook.com o de tu distribuidor. Las piezas de garantía solo se pueden pedir a través de tu distribuidor.

10. GARANTÍAES - MODO DE EMPLEO

10.1. Cubierto

La tapa (1) y la tina de carbón (2) de su dispositivo están garantizados por cinco años a partir de la fecha de compra. Todas las demás piezas tienen una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación siempre que:

- Hayas usado, ensamblado y mantenido tu aparato siguiendo las instrucciones de este manual. Los daños resultantes de un mal uso, un montaje incorrecto o un mantenimiento incorrecto no se consideran defectos de fabricación.
- Puedas facilitar un comprobante de compra y el número de serie único de tu aparato. Este número de serie comienza con una C, seguida de 15 dígitos. Encontrarás esto:

  - en este manual
  - en la caja del aparato
  - en la parte inferior del aparato

El departamento de calidad de Barbecook controla si las piezas están defectuosas y si el defecto se produjo durante el uso normal, el montaje correcto y el mantenimiento correcto. Si alguna de estas condiciones no se cumple, nopodrás acogerte a la garantía. En cualquier caso, la garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas defectuosas.

10.2. No cubierto

Los siguientes daños y defectos no están cubiertos por la garantía:

- Desgaste normal (corrosión, deformación, decoloración, etc.) de piezas expuestas directamente al fuego o al calor intenso. Estas piezas necesitan ser reemplazadas de vez en cuando.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fa bricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Todos los daños causados por la falta de mantenimiento, un almacenamiento incorrecto, un montaje incorrecto o cambios en las piezas premontadas.
- Cualquier daño resultante del mal uso del aparato (no utilizado de acuerdo con las instrucciones de este manual, utilizado con fines comerciales, utilizado como brasero, etc.).
- Todos los daños consecuentes debido a negligencia o uso no previsto del aparato.

- Óxido o decoloración debido a influencias externas, uso de agentes de limpieza agresivos, exposición al cloro, etc. Este desperfecto no se considera un defecto de fabricación.

IT - MANUALE D'USO

1. REGISTRA IL TUO DISPOSITIVO

Grazie per aver acquistato un apparecchio Barbecook!
Ti aspetta un mondo tutto nuovo da scoprire, che sia nella pace della natura o nella vita frenetica della città. Diventa un maestro della griglia nella nostra community #barbecook e mostra a tutti la tua abilità al barbecue.
Registra il tuo apparecchio Barbecook online e approfitta dei vantaggi:

Ottieni l'accesso al manuale utente completo per conoscere il tuo dispositivo nei minimi dettagli.

- Avrai a disposizione un servizio post-vendita personalizzato, che ti permetterà di trovare rapidamente i pezzi di ricambio e di usufruire di un servizio di garanzia ottimale .
- Riceverai aggiornamenti sul prodotto e suggerimenti, trucchi e grillspiration per far emergere il grillmaster che c'è in te.

Per ulteriori informazioni sulla registrazione del dispositivo, visita il sito www.barbecue.com.

Barbecook rispetta la tua privacy. I tuoi dati non saranno venduti, distribuiti o ceduti a terzi.

Pronto per l'avventura? Registra il tuo dispositivo e diventa un membro della community #barbecook!

REGISTRATI QUI:

2. INFORMAZIONI SUL MANUALE

Questo manuale è composto da due parti. La prima parte è quella che stai leggendo in questo momento, in cui troverai le istruzioni per assemblare, utilizzare e fare la manutenzione del tuo dispositivo. La seconda parte inizia a pagina 39. Al suo interno troverai varie illustrazioni:

- Viste esplose, elenchi delle parti e disegni di assemblaggio dei dispositivi descritti nel presente manuale.
- Illustrazioni delle istruzioni principali della prima parte del manuale.

Le istruzioni contengono un riferimento alla relativa illustrazione, quando questa è presente.

3. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Seguire sempre attentamente le istruzioni. Se il dispositivo viene montato o utilizzato in un modo diverso da quello indicato possono verificarsi incendi e danni materiali. I danni per inosservanza delle istruzioni (assemblaggio errato, uso improprio, manutenzione impropria, ecc.) non sono coperti da garanzia.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ATTENZIONE! Questo barbecue diventa molto caldo, non spostarlo durante l'uso.
- Utilizzare una protezione adeguata quando si maneggiano parti calde.
- Conservare materiali e liquidi infiammabili e oggetti solubili a distanza di sicurezza dall'apparecchio durante l'utilizzo.
- ATTENZIONE! Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal barbecue.
- Tenere a portata di mano un secchio d'acqua o di sabbia durante
- l'utilizzo, soprattutto nelle giornate molto calde e in ambienti secchi.
- Non utilizzare all'interno! Utilizzare l'apparecchio solo all'aperto. L'utilizzo del barbecue al chiuso, anche in un garage o capannone, comporta il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio.
- Quando si sceglie dove posizionare il barbecue vanno considerate le seguenti raccomandazioni:
- Posizionare l'apparecchio ad almeno tre metri di distanza dagli edifici, in un luogo aperto e ben ventilato.
- Non posizionare l'unità sotto strutture sporgenti (portici, tettoie...) o sotto il fogliame.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- Non utilizzare mai l'apparecchio su un veicolo in movimento (barche, semirimorchi.).

4. CONCETTI RICORRENTI

Questa sezione include le definizioni di alcuni concetti poco comuni, che vengono menzionati in diverse sezioni del manuale.

4.1. Smalto

Lo smalto è uno strato di vetro fuso che ricopre alcune parti dell'apparecchio e serve a proteggere il metallo sottostante dalla corrosione. Lo smalto è un materiale di qualità: è resistente alla ruggine, non si indebolisce sotto l'influenza delle alte temperature ed è molto facile da gestire. Poiché lo smalto è meno flessibile del metallo su cui è applicato, i pezzi di smalto potrebbero staccarsi se si utilizza l'apparecchio in modo errato. Per evitare problemi, prestare attenzione durante il montaggio delle parti smaltate ed effettuare sempre la manutenzione dello smalto come descritto in questo manuale.

5. ASSEMBLARE L'APPARECCHIO

5.1. Istruzioni di sicurezza

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio. Tutto l'imballaggio è costituito da materiali sostenibili e facilmente riciclabili.
- Non apportare modifiche al dispositivo durante il montaggio. Non è consentito modificare alcuna componente dell'apparecchio, poiché ciò è molto pericoloso.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni.
- L'utente è responsabile del corretto assemblaggio del dispositivo. I danni causati da un assemblaggio scorretto non sono coperti dalla garanzia.

- L'installazione di questo dispositivo richiede circa 60 minuti. Si consiglia di effettuare il montaggio in due per prevenire intoppi.

Prestare attenzione durante l'assemblaggio delle parti smaltate. Utilizzare le rondelle in fibra fornite per proteggere il bordo smaltato delle viti. Non utilizzare strumenti potenti per assemblare l'apparecchio; è sufficiente un cacciavite a stella e una chiave inglese. Il montaggio con un avvitatore elettrico può danneggiare le parti.

5.2. Assemblaggio dell'apparecchio

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
2. Montare l'unità come indicato nelle illustrazioni di assemblaggio. Le illustrazioni di assemblaggio si trovano nella seconda parte di questo manuale, dopo il disegno esploso dell'apparecchio.
3. Ciascun modello può avere le ruote e/o il tavolino montati a sinistra o a destra. In questo modo il Magnus si adatta in modo flessibile alle tue preferenze.

⚠ Non appoggiarsi sui tavolini laterali quando sono presenti. I tavolini possono supportare un peso massimo di 7,5 kg.

6. REPARAZIONE DELL'APPARECCHIO ALL'USO

6.1. Utilizzo del barbecue per la prima volta.

Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio e mantenere caldo il combustibile per almeno 30 minuti con il coperchio chiuso.

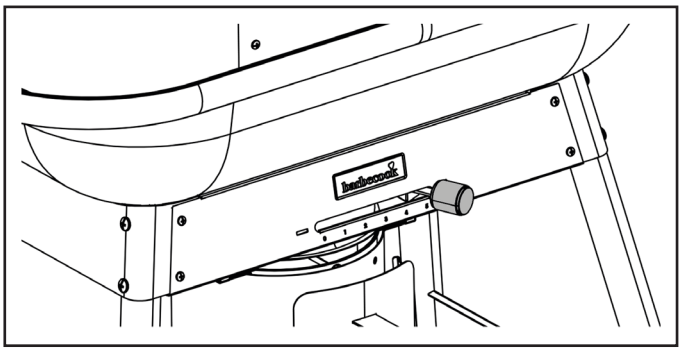
6.2. Quale carbone utilizzare e quanto?

Accendere sempre l'apparecchio con carbonella classica e mai con i bricchetti. Una volta che l'apparecchio è acceso, è possibile aggiungere i bricchetti. Utilizzare carbone di buona qualità per accendere l'apparecchio, preferibilmente carbone conforme alla norma EN 1860-2. Il carbone di buona qualità è costituito da pezzi granulosi e lucidi e non produce molta polvere. Chiudere bene il sacchetto del carbone prima di riporlo. Conservare sempre il carbone in un luogo asciutto e non in una cantina. Utilizzare preferibilmente carbone Barbecook Premium (BC ACC-7421). Fare attenzione a non riempire eccessivamente l'apparecchio. Il sovraccarico di carbonella/bricchetti può danneggiare seriamente il barbecue a causa dell'estremo calore. Consigliamo i seguenti pesi come peso massimo del carburante:

- Carbone di legna: 1,2 kg
- Bricchetti: 1,2 kg

6.3. Preparare l'apparecchio per l'accensione

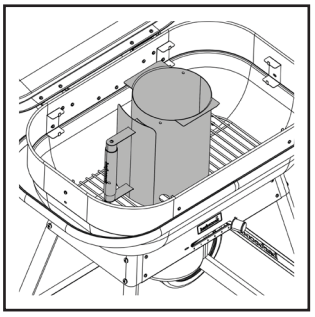
1. Aprire il coperchio
2. Rimuovere le griglie superiori dall'apparecchio. Iniziare dal cestello centrale (utilizzare i sollevatori per griglia in dotazione)
3. Rimuovere la griglia del carbone nella parte inferiore e rimuovere tutta la cenere e i pezzi di carbone rimanenti dal pozzetto. Assicurarsi che le aperture di ventilazione siano completamente libere (utilizzare anche il regolatore di ventilazione nella parte anteriore dell'apparecchio). In questo modo la cenere cadrà ordinatamente nell'apposito cassetto nella parte inferiore dell'apparecchio (FIG).
4. Sostituire la griglia del carbone (ATTENZIONE! Non mettere mai carbone direttamente nel pozzetto).
5. Assicurarsi che l'alimentazione dell'aria sia completamente aperta (posizione 5)

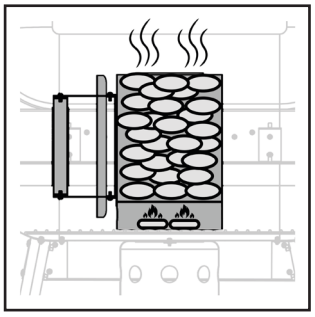


6.4. Accendere il carbone

Accendere la carbonella con l'accendicarbone
Il modo più semplice per accendere l'apparecchio è utilizzare l'accendicarbone (di serie su alcuni modelli, ma disponibile anche separatamente). Lasciare sempre aperto il coperchio dell'apparecchio quando si utilizza l'accendicarbone.

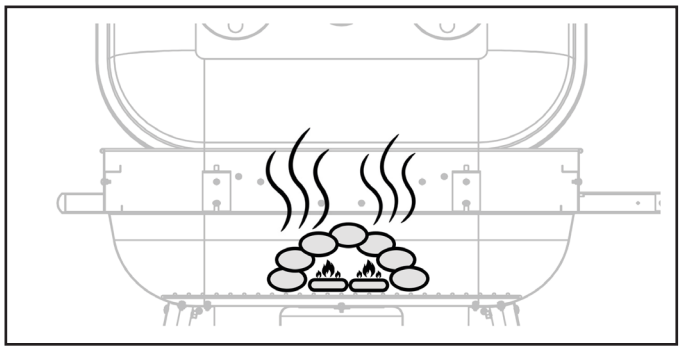
1. Posizionare alcuni accendifuoco o legna da ardere (2-3 pezzi) al centro della griglia del carbone. Assicurarsi che l'alimentazione dell'aria sia sempre completamente aperta nella posizione 5. Posizionare l'accendicarbone sulla griglia, al centro dei cubetti di legna o della lana da ardere.
2. Riempire l'accendicarbone con il carbone (senza superare il bordo superiore).
3. Lasciare l'accendicarbone in posizione fino a quando la carbonella non sarà completamente ricoperta da uno strato bianco di cenere. Ci vorranno dai 15 ai20 minuti.
4. Versare quindi i carboni ardenti nel punto desiderato sulla griglia del carbone. Indossare sempre guanti resistenti al calore durante l'operazione.
5. Aggiungere dei carboni freschi sopra quelli già accesi. Aspetta finché non sono ricoperti da uno strato bianco di cenere.
6. Ora possiamo passare agli step successivi.





Accendi il carbone con accendifuoco o lana di legno

1. Posizionare una pila di carbonella al centro della griglia e infilare nel mezzo qualche accendifuoco o lana di legno.
2. Usare fiammiferi lunghi o un accendino per accendere i cubetti o la lana di legno, che a loro volta accenderanno il carbone.
3. Aspetta che il carbone sia completamente ricoperto da uno strato bianco di cenere. Potrebbero volerci 20-25 minuti.
4. Aggiungere dei carboni freschi sopra quelli già accesi. Aspetta finché non sono ricoperti da uno strato bianco di cenere. Ci vorranno dai 15 ai 20 minuti.
5. Ora possiamo passare agli step successivi.



6.5. Grigliare con calore diretto

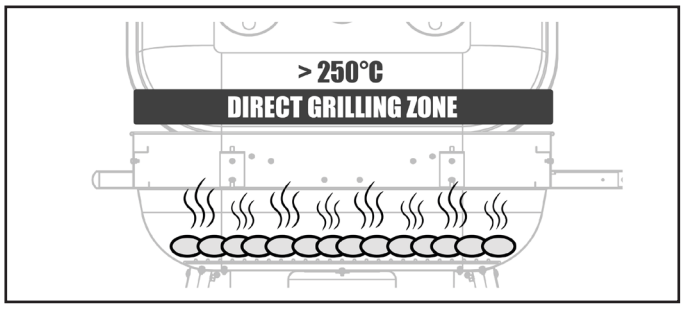
Con il calore diretto, il fuoco si trova direttamente sotto il cibo. Scotta le parti esterne del cibo e griglia anche il cibo fino al centro. Questo metodo è ideale per alimenti piccoli e teneri che cuociono in meno di 20 minuti.

1. Quando si utilizza l'apparecchio, indossare sempre guanti da barbecue conformi alla norma EN 407, livello di calore di contatto 2 o superiore. Nota: la griglia, la maniglia e le maniglie della pressa/ventola possono surriscaldarsi.
2. Usando delle pinze lunghe, distribuire uniformemente il carbone dal passaggio 2 sulla griglia.
3. Riposizionare le griglie.
4. Chiudere il coperchio.
5. Aprire i fori di ventilazione nel coperchio.
6. Preriscaldare la griglia per circa 1O - 15 minuti .
7. Aprire il coperchio e posizionare il cibo sulla griglia.

6.5. Grigliare con calore indiretto

Con il calore indiretto, il fuoco si trova su entrambi i lati della griglia o su un lato solo. Il cibo si trova sulla parte non accesa della griglia. Questo metodo è ideale per i tagli di carne più grandi che richiedono 20 minuti o più di cottura alla griglia o per gli alimenti che si seccherebbero o brucerebbero se esposti direttamente al calore. Viene utilizzato anche per cibi più spessi o pezzi di carne con l'osso che sono stati scottati o rosolati a fuoco diretto. Tenere il coperchio chiuso il più possibile.

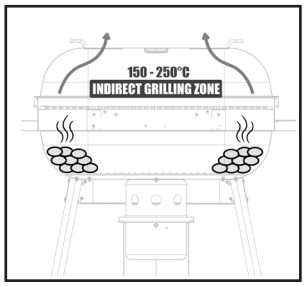
1. Quando si utilizza l'apparecchio, indossare sempre guanti da barbecue conformi alla norma EN 407, livello di calore di contatto 2 o superiore. Nota: la griglia, la maniglia e le maniglie della pressa/ventola possono surriscaldarsi.
2. Distribuire il carbone dal passaggio 2 con le pinze lunghe su entrambi i lati dell'apparecchio (direttamente sulla griglia del carbone o nei vassoi per carbone in dotazione (a seconda del modello, vedere l'illustrazione nel capitolo Accensione della carbonella.)
3. Riposizionare le griglie.
4. Chiudere il coperchio.
5. Aprire i fori di ventilazione nel coperchio.
6. Preriscaldare la griglia per circa 1O - 15 minuti .
7. Aprire il coperchio e posizionare il cibo sulla griglia.
8. Chiudere il coperchio. Nota: aprire sempre il coperchio in due passaggi durante la cottura alla griglia per evitare che la cenere finisca sul piano. Puoi trovare l'ispirazione per cucinare e grigliare su www.barbecook.com.

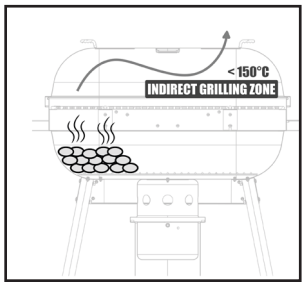


6.6. Grigliare con calore indiretto

Con il calore indiretto, il fuoco si trova su entrambi i lati della griglia o su un lato solo. Il cibo si trova sulla parte non accesa della griglia. Questo metodo è ideale per i tagli di carne più grandi che richiedono 20 minuti o più di cottura alla griglia o per gli alimenti che si seccherebbero o brucerebbero se esposti direttamente al calore. Viene utilizzato anche per cibi più spessi o pezzi di carne con l'osso che sono stati scottati o rosolati a fuoco diretto. Tenere il coperchio chiuso il più possibile.

1. Quando si utilizza l'apparecchio, indossare sempre guanti da barbecue conformi alla norma EN 407, livello di calore di contatto 2 o superiore. Nota: la griglia, la maniglia e le maniglie della pressa/ventola possono surriscaldarsi.
2. Distribuire il carbone dal passaggio 2 con le pinze lunghe su entrambi i lati dell'apparecchio (direttamente sulla griglia del carbone o nei vassoi per carbone in dotazione (a seconda del modello, vedere l'illustrazione nel capitolo Accensione della carbonella.)
3. Riposizionare le griglie.
4. Chiudere il coperchio.
5. Aprire i fori di ventilazione nel coperchio.
6. Preriscaldare la griglia per circa 10 - 15 minuti .
7. Aprire il coperchio e posizionare il cibo sulla griglia.
8. Chiudere il coperchio. Nota: aprire sempre il coperchio in due passaggi durante la cottura alla griglia per evitare che la cenere finisca sul piano. Puoi trovare l'ispirazione per cucinare e grigliare su www.barbecook.com.





6.7. Spegnere l'apparecchio

Dopo aver grigliato, chiudere le prese d'aria nella parte superiore e inferiore dell'apparecchio per spegnere il fuoco.

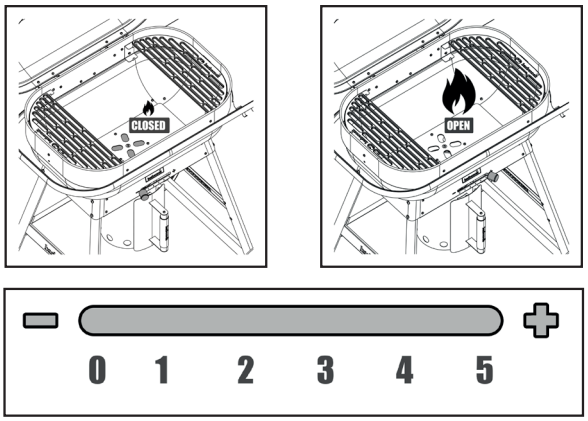
7. SUGGERIMENTI UTILI

7.1. Regolare l'intensità del fuoco

Il fuoco ha bisogno di aria. Il coperchio dovrebbe rimanere chiuso il più possibile, ma è consigliabile tenere aperte le prese d'aria nel coperchio e nella parte inferiore dell'unità. Rimuovere regolarmente la cenere dal fondo della griglia per evitare che ostruisca le prese d'aria.

È possibile modificare l'intensità del fuoco regolando l'alimentazione dell'aria sia nel coperchio che nella parte inferiore dell'apparecchio. Se si aprono di più le prese viene aspirata più aria e il fuoco diventa più intenso. Se le prese sono più chiuse viene aspirata meno aria e il fuoco è meno intenso.

Alimentazione dell'aria con diverse posizioni:



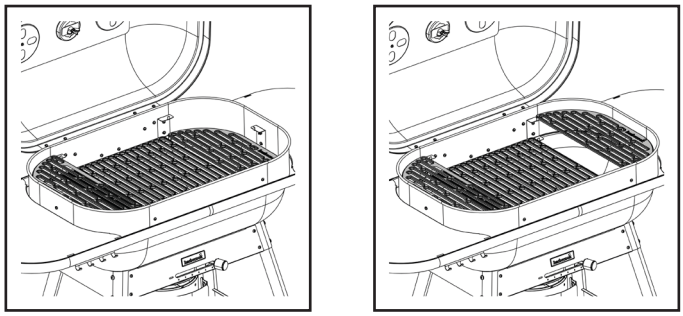
Posizione 0-2 = Meno ossigeno = La temperatura diminuirà
Posizione 3-5 = Maggiore ossigeno=La temperatura aumenterà

7.2. Evitare che il cibo bruci

Per evitare che il cibo bruci tenere presente quanto segue: Non iniziare mai a grigliare quando ci sono ancora fiamme nel pozzetto. Aspettare che il carbone sia ricoperto da un sottile strato di cenere bianca. Non esporre il cibo a calore eccessivo. È possibile:

- Proteggere il cibo sollevando la griglia.
- Ridurre il calore attraverso chiudendo (parzialmente) le prese d'aria nella parte inferiore .

Dividere sempre l'apparecchio in una zona di cottura diretta (scottatura) e una zona di cottura indiretta. In questo modo è possibile spostare facilmente gli ingredienti verso una zona meno calda del barbecue.



7.3. Evitare che il cibo si attacchi alla griglia

Per evitare che il cibo si attacchi alla griglia, tenere presente quanto segue: Utilizzare una spazzola per spargere un po' d'olio sul cibo prima di posizionarlo sulla griglia. Far scaldare il cibo a dovere e non girarlo troppo velocemente.

7.4. Evitare le fiammate

Durante la cottura può capitare che delle fiammate fuoriescano dalla griglia. Solitamente sono dovute al grasso o alla marinatura che cola. Durante la cottura alla griglia possono verificarsi delle fiammate. Questo è normale. Tuttavia, troppe fiammate aumentano la temperatura nel pozzetto e possono incendiare il grasso accumulato. Evitare le fiammate:

- Assicurarsi che la ciotola sia pulita prima di grigliare. Si consiglia di ripulire il pozzetto dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere il grasso e la marinatura in eccesso dalla carne. In alternativa, utilizzare una bistecchiera per carni grasse e/o marinate.
- Tenere il coperchio chiuso il più possibile.

7.5. Utilizzare correttamente le vaschette per il carbone

- Il modo più semplice per grigliare indirettamente è utilizzare i vassoi a carbone Barbecook (inclusi su alcuni modelli, ma disponibili anche separatamente).
- Questi vassoi assicurano che la carbonella o i bricchetti rimangano sempre ben compatti l'uno sull'altro per una combustione ottimale. Inoltre permettono di creare facilmente zone di calore versatili.
- Dopo l'uso, il carbone rimanente viene raccolto nei vassoi. Le ceneri superflue cadranno attraverso le aperture dei vassoi.

I carboni raffreddati possono essere riutilizzati in seguito.

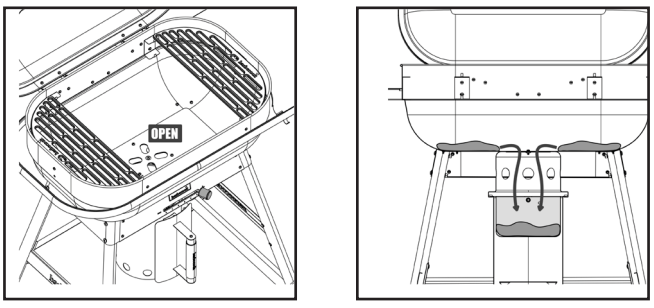


8. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

8.1. Pulire il pozzetto

Si consiglia di ripulire il pozzetto dopo ogni utilizzo. Seguire i passaggi indicati:

1. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e rimuovere le griglie (griglia e griglie a carbone)
2. Aprire completamente le prese d'aria nella parte inferiore dell'unità
3. Spazzare le ceneri rimanenti nel recipiente di raccolta della cenere.
4. Svuotare il contenitore della cenere e rimetterlo al suo posto.



8.2. Pulire la griglia

Si consiglia di pulire la griglia con un detergente Barbecook dopo ogni utilizzo. In alternativa è possibile pulire la griglia con un detergente delicato o del bicarbonato di sodio. Non usare mai detergenti da forno per pulire la griglia.

8.3. Conservare il dispositivo

Dopo ogni utilizzo, conservare il dispositivo in un luogo asciutto (al chiuso, sotto una tettoia, ecc.). Per prolungare la durata dell'apparecchio, si consiglia di coprire l'apparecchio con una copertura Barbecook. Registra il tuo dispositivo www.barbecue.com per scoprire di quale copertura hai bisogno. Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riporlo. Questo impedisce la formazione di ruggine.

8.4. Manutenzione di parti smaltate, in acciaio inox, ghisa e verniciate a polvere

L'apparecchio è realizzato con parti in smalto, acciaio inossidabile e ghisa. Ogni materiale necessita una manutenzione specifica:

Material	Mantenimiento de este material
Smalto	• Non utilizzare oggetti appuntiti ed evitare l'impatto con superfici dure. • Evitare il contatto con liquidi freddi mentre il dispositivo è ancora caldo. • È possibile utilizzare spugne metalliche e detergenti abrasivi.
Acciaio inossidabile	• Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o per metalli. • Utilizzare detergenti non aggressivi e lasciarli agire sull'acciaio. • Utilizzare una spanna morbida o un panno. • Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente l'apparecchio e lasciarlo asciugare completamente prima di riporlo.

Per prevenire la corrosione delle parti in acciaio inossidabile, è bene evitare qualsiasi contatto con cloro, sale o ferro. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo in zone costiere e vicino a binari o piscine. I danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni sono considerati mancanza di manutenzione e non sono coperti dalla garanzia.
Sotto il disegno esploso del vostro apparecchio (seconda parte del manuale) troverete l'elenco di tutte le parti che compongono l'apparecchio. L'elenco comprende un simbolo che indica il materiale di ciascuna componente, in modo da conoscere le modalità di manutenzione di ciascuna parte.
Nell'elenco delle componenti vengono utilizzati i seguenti simboli:

Material	Symbol
Smalto	●
Acciaio inox	▲
Hierro fundido	★
Ghisa	■
Plastica	◆

9. ORDINARE PARTI DI RICAMBIO

Le parti esposte al fuoco o al calore intenso devono essere sostituite periodicamente.
Per ordinare i pezzi di ricambio:

1. Cerca il numero di riferimento della parte che desideri. I numeri di riferimento sono indicati sotto i disegni esplosi nella seconda parte di questo manuale e all'indirizzo www.barbecook.com.
2. Se hai registrato il tuo elettrodomestico online, l'elenco corretto apparirà automaticamente nel tuo account MyBarbecook. Lì potrai di ordinare i pezzi di ricambio online
3. Ordina il pezzo di ricambio sul sito www.barbecook.com o dal tuo rivenditore. Le parti in garanzia possono essere ordinate solo tramite il proprio rivenditore.

10. GARANZIAFR - MODE D'EMPLOI

10.1. Coperto

Il coperchio (1) e il pozzetto per carbone(2) dell'apparecchio sono garantiti per cinque anni dalla data di acquisto. Tutte le altre parti hanno una garanzia di due anni dalla data di acquisto. Questa garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione a condizione che:

- Lei abbia utilizzato, assemblato e effettuato la manutenzione del suo apparecchio in conformità con le istruzioni contenute in questo manuale. I danni derivanti da uso improprio, montaggio errato o manutenzione non corretta non rientrano tra i difetti di fabbricazione.
- È possibile fornire la prova d'acquisto e il numero di serie univoco del dispositivo. Il numero di serie inizia con una C seguita da 15 cifre e si trova:

  - su questo manuale
  - sull'imballaggio dell'apparecchio
  - nella parte inferiore dell'unità

Il reparto qualità di Barbecook verificherà se le parti sono difettose e se il difetto si è verificato in caso di uso normale, montaggio corretto e manutenzione adeguata. Se una di queste condizioni non è soddisfatta, non è possibile usufruire della garanzia. La garanzia è sempre limitata alla riparazione o sostituzione delle parti difettose.

10.2. Non coperto

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale usura (corrosione, deformazione, scolorimento, ecc.) delle parti direttamente esposte al fuoco o al calore intenso. Queste parti devono essere sostituite periodicamente.
- Imperfezioni estetiche dovute al processo di produzione. Tali irregolarità non rientrano tra i difetti di fabbricazione.
- Tutti i danni causati da mancata manutenzione, stoccaggio errato, montaggio errato o modifiche a parti preassemblate.
- Eventuali danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio (utilizzo non conforme alle istruzioni del presente manuale, utilizzo per scopi commerciali, utilizzo come braciere, ecc.).
- Tutti i danni consequenziali dovuti a negligenza o uso non previsto del dispositivo.
- Ruggine o scolorimento dovuto a fattori esterni, uso di detergenti aggressivi, esposizione al cloro, ecc. Tali danni non rientrano tra i difetti di fabbricazione.

PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. ZAREJESTRUJ ZAKUP

Dziękujemy za zakup grilla Barbecook Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie przyjemne i zapewni wiele szczęśliwych chwil! Zarejestruj grilla on-line by otrzymać dostęp do dodatkowych korzyści

- Poznaj tajniki swojego urządzenia dzięki dostępowi do instrukcji obsługi on-line
- Wykorzystaj w pełni spersonalizowaną obsługę posprzedażową, dzięki dostępowi on-line do części eksploatacyjnych I zamiennych, co pozwoli maksymalnie skorzystać z serwisu gwarancyjnego
- Bądź informowany o uaktualnieniach produktu
- Doskonal talent grillmastera ucząc się nowych sztuczek i poznając grillowe inspiracje
- Gotowy na nową przygodę? Zarejestruj swoje urządzenie i dołącz do społeczności #barbecook!

Więcej informacji na temat rejestracji urządzenia można znaleźć na stronie www.barbecook.com

Barbecook szanuje Twoją prywatność. Twoje dane nigdy nie będą sprzedawane, dystrybuowane ani udostępniane stronom trzecim.

Gotowy na nową przygodę? Zarejestruj swoje urządzenie i dołącz do społeczności #barbecook!

ZAREJESTRUJ TUTAJ:

2. O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja składa się z dwóch części. Część 1 zawiera ogólne instrukcje dotyczące montażu, użytkowania, konserwacji i gwarancji. Część 2 (zaczynająca się na stronie 39.) zawiera wiele ilustracji:

- Schematy wykazy części i rysunki montażowe urządzeń opisanych w niniejszej instrukcji.
- IInstrukcje montażu

Jeśli dla danej instrukcji istnieje ilustracja, to jest ona przywoływana w instrukcji.

3. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Zapoznaj się z instrukcją przed użyciem urządzenia. Postępuj zawsze zgodnie z instrukcją obsługi. Jeżeli urządzenie zostanie zamontowane lub będzie używane w inny sposób, może to spowodować pożar i zniszczenie mienia. Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji (nieprawidłowy montaż, niewłaściwe użycie, nieodpowiednia konserwacja itp.) nie są objęte gwarancją.

UWAGA! Trzymać urządzenie z dala od dzieci i zwierząt.

UWAGA ! Grill rozgrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Nie przemieszczaj go podczas używania.

- Używaj odpowiedniego zabezpieczenia podczas dotykania gorących elementów grilla.
- Podczas używania urządzenia trzymaj z dala materiały łatwopalne np. płyny, oraz przedmioty wrażliwe na działanie wysokiej temperatury.

UWAGA! Nie używaj spirytusu, benzyny ani innych łatwopalnych płynów do zapalania lub ponownego zapalania urządzenia! Dopuszcza się tylko używać podpałki zgodne z normą EN 1860-3!

UWAGA! Nie zaczynaj grillowania, dopóki na węglu drzewnym nie pojawi się warstwa popiołu. Zwykle trwa to około 15 minut (Rys. 3c).

- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas jego używania.
- Podczas korzystania z urządzenia trzymaj w pobliżu wiadro z wodą lub piaskiem, zwłaszcza w bardzo upalne dni i w suchym otoczeniu.
- Nie używać w pomieszczeniach! Używaj urządzenia wyłącznie na zewnątrz. Jeśli używasz urządzenia w pomieszczeniach, nawet w garażu, zamkniętej przestrzeni lub szopie, ryzykujesz zatrucie tlenkiem węgla.
- Weź pod uwagę następujące kwestie przy wyborze lokalizacji:

  - Umieść urządzenie co najmniej trzy metry od budynku w otwartym, dobrze wentylowanym miejscu.
  - Nie umieszczaj grilla pod wystającą konstrukcją (weranda, wiata itp.) ani pod gałęziami drzew.
  - Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
  - Nie umieszczaj urządzenia na poruszającym się pojeździe (łódź, przyczepa itp.).

4. POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA

Ta sekcja zawiera definicje niektórych mniej znanych pojęć. Pojęcia te są używane podczas omawiania różnych tematów w całej instrukcji.

4.1. Emalia

Niektóre części urządzenia są pokryte warstwą emalii. Emalia zabezpiecza metal przed korozją. Emalia jest materiałem wysokiej jakości: jest odporna na korozję, jest odporna na działanie wysokich temperatur i jest bardzo łatwa w utrzymaniu. Ponieważ emalia jest mniej elastyczna niż metal, na który jest nakładana, kawałki emalii mogą się odłamać lub ukruszyć, gdy urządzenie jest używane nieprawidłowo. Aby uniknąć tego problemu, należy zachować ostrożność podczas montażu emaliowanych części i zawsze konserwować emalię zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.

5. MONTAŻ URZĄDZENIA

5.1. Instrukcje bezpieczeństwa

- Usuń całe opakowanie.
- Nie dokonuj modyfikacji urządzenia podczas montażu.
- Nie wolno dokonywać zmian w żadnej części urządzenia; grozi to niebezpieczeństwem.
- Zawsze uważnie postępuj zgodnie z instrukcją montażu.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowy montaż urządzenia. Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym montażem nie są objęte gwarancją.

Waj ostrożność podczas montażu emaliowanych części. Użyj dostarczonych podkładek z włókna, aby zabezpieczyć emalię wokół śrub. Do montażu potrzebny jest śrubokręt krzyżakowy i klucz płaski, aby wyregulować napięcie zacisków na spodzie

urządzenia.

5.2. Montaż urządzenia

1. . Przed użyciem umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
2. Złóż urządzenie zgodnie z rysunkami montażowymi. Rysunki montażowe znajdują się w drugiej części tej instrukcji, zawierają schematy urządzenia.
3. W przypadku każdego modelu można zdecydować, zamontować koła i/lub stolik boczny po lewej lub prawej stronie. W ten sposób Magnus elastycznie dopasowuje się do preferencji użytkownika.

⚠ W przypadku urządzeń wyposażonych w jeden lub więcej stolików bocznych: nigdy nie należy się o nie opierać. Max. Maksymalny ciężar, jaki mogą udźwignąć półki boczne, wynosi 7,5 kg.

6. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYTKOWANIA

6.1. Pierwsze użycie

Zaleca się rozgrzanie grilla i utrzymywanie gorącego węgla lub brykietu przy założonej pokrywie przez co najmniej 30 minut przed pierwszym grillowaniem.

6.2. Jakiego rodzaju węgla drzewnego użyć i ile?

Zawsze rozpalaj urządzenie tradycyjnym węglem drzewnym, nigdy brykietami. Gdy urządzenie jest zapalone, można dodać brykiety. Do rozpalenia urządzenia należy używać dobrej jakości węgla drzewnego, najlepiej zgodnego z normą EN 1860-2. Dobrej jakości węgiel drzewny składa się z dużych, błyszczących kawałków i nie wydziela dużo pyłu. Najlepiej użyć węgla drzewnego Barbecook Premium (BC-ACC-7421). Przed schowaniem dobrze zamknij torebkę z węglem drzewnym. Zawsze przechowuj węgiel drzewny w suchym miejscu, nie należy przechowywać go w piwnicy. Uważaj, aby nie przepełnić urządzenia. Przepełnienie kotła węglem drzewnym/brykietem może poważnie uszkodzić grill z powodu ekstremalnie dużej ilości ciepła.

Maksymalne ilości paliwa:

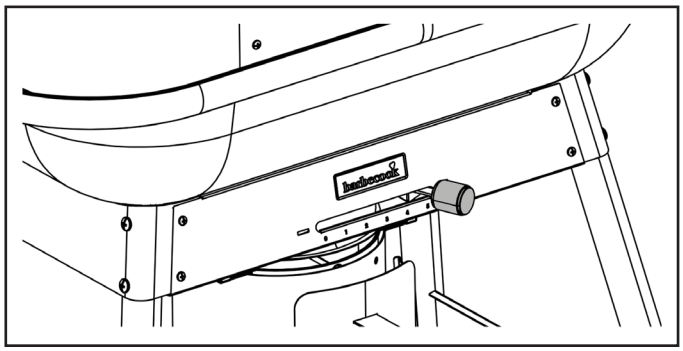
- węgiel drzewny: 1,2kg
- Brykiety: 1,2kg

6.3. Przygotowanie urządzenia do użytku

1. Otwórz pokrywę.
2. Zdejmij górny ruszt z grilla. Zacznij od środkowego rusztu (użyj dołączonych podnośników do grilla).
3. Wyjmij ruszt na węgiel drzewny (dolny) i usuń popiół lub kawałki starego węgla drzewnego z dna kotła. Węgiel drzewny wymaga tlenu do spalania, więc należy upewnić się, że nic nie zatyka otworów wentylacyjnych. (w tym celu należy użyć regulatora wentylacji z przodu urządzenia. Spowoduje to opadnięcie popiołu na dno kotła.
4. Wymień ruszt na węgiel drzewny (dolny).

⚠ UWAGA! Nigdy nie wkładaj węgla drzewnego bezpośrednio do kotła.

5. Upewnij się, że dopływ powietrza jest całkowicie otwarty (pozycja 5)

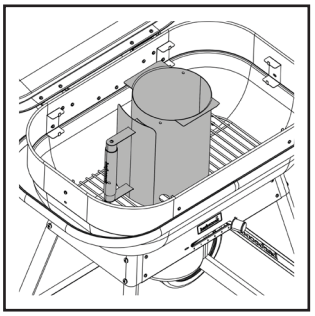


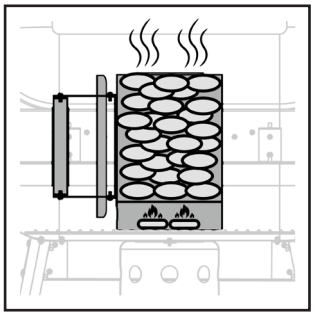
6.4. Rozpalanie węgla drzewnego

Rozpalanie węgla drzewnego za pomocą komina do rozpalania

Najprostszym sposobem na rozpalenie dowolnego rodzaju węgla drzewnego jest użycie rozpałki do komina do rozpalania; (w zestawie z niektórymi modelami, ale również sprzedawane oddzielnie). Zawsze pozostawiaj otwartą pokrywę, gdy używasz komina do rozpalania.

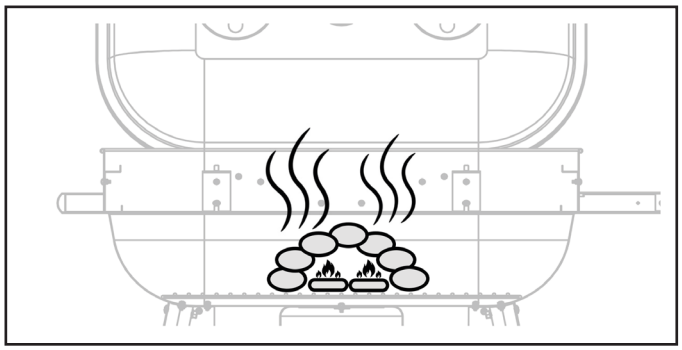
1. Połóż kilka arkuszy zwiniętej gazety na dnie komina do rozpalania i ustaw komin na ruszcie na węgiel ; lub umieść kilka lżejszych kostek węgla na środku rusztu na węgiel i umieść nad nimi komin do rozpalania.
2. Napełnij komin do rozpalania węglem drzewnym (maks. do górnej krawędzi, nie przekraczać tej ilości).
3. Komin do rozpalania pozostawić na miejscu, aż węgiel całkowicie pokryje się białą warstwą popiołu. Zajmuje to około 15 do 20 minut.
4. Następnie wsyp żarzące się węgle w wybrane miejsce na ruszcie na węgiel. Zawsze noś przy tym rękawice odporne na wysoką temperaturę.
5. Dodaj jeszcze kilka świeżych węgli na już żarzące się węgle. Ponownie poczekaj, aż pokryją się białą warstwą popiołu.
6. Przejdź do kolejnych kroków:





Rozpalanie węgla drzewnego przy użyciu rozpałki stałej

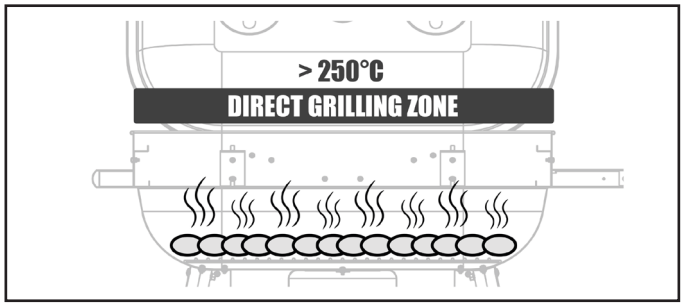
1. Ułóż stos z węgla drzewnego na środku rusztu i włóż kilka podpałek lub wełny drzewnej.
2. Użyj długich zapałek lub zapalniczki do rozpalenia kostek lub wełny drzewnej. Te z kolei zapalą węgiel drzewny.
3. Zapal rozpałkę lub wełnę drzewną przez otwory w dolnej kotła.
4. Poczekaj, aż węgiel całkowicie pokryje się białą warstwą popiołu.
5. Dodaj jeszcze kilka kostek węgla na już żarzące się węgle. Ponownie poczekaj, aż pokryją się białą warstwą popiołu. Zajmuje to około 15 do 20 minut.
6. Przejdź do kolejnych kroków.



6.5. Grillowanie metodą bezpośrednią

W przypadku grillowania metodą bezpośrednią ogień znajduje się tuż pod potrawą (A). Przysmaża i zarumienia potrawę, a także powoduje jej wypieczenie. Ta metoda jest idealna do małych, delikatnych kawałków jedzenia, których gotowanie zajmuje mniej niż 20 minut.

1. Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice lub rękawice do grillowania zgodne z normą EN 407 (poziom ciepła kontaktowego 2 lub wyższy). Uwaga: Grill, w tym uchwyt i uchwyty przepustnicy/wentylatora, nagrzewają się.
2. Rozprowadź równomiernie węgiel drzewny na ruszcie za pomocą długich szczypiec
3. Włóż ruszt do gotowania.
4. Zamknij pokrywę
5. Otwórz otwory wentylacyjne w pokrywie
6. Rozgrzej ruszt przez około 10 do 15 minut.
7. Otwórz pokrywę i umieść jedzenie na ruszcie.
8. Zamknij pokrywę. Uwaga: Otwierając pokrywę podczas grillowania, rób to w 2 krokach, aby uniknąć gromadzenia się popiołu na potrawach. Inspirujące przepisy znajdziesz na www. barbecook.com



6.6. Grillowanie metodą pośrednią

W przypadku grillowania metodą pośrednią ogień znajduje się po obu stronach grilla lub po jednej stronie grilla. Umieść potrawę na nie ogrzewanej części rusztu grilla. Ta metoda jest idealna do większych kawałków mięsa, które wymagają grillowania przez co najmniej 20 minut lub do potraw, które wyschną lub przypalą się, jeśli zostaną wystawione na bezpośrednie działanie ciepła. Ta metoda jest również stosowana do grubszych kawałków mięsa, które zostały najpierw obsmażone lub zrumienione na bezpośrednim ogniu. Trzymaj pokrywę zamkniętą tak długo, jak to możliwe.

1. Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice lub rękawice do grillowania zgodne z normą EN 407,(poziom ciepła kontaktowego 2 lub wyższy). Uwaga: Grill, w tym uchwyt i uchwyty przepustnicy/wentylatora, nagrzewają się.
2. Ułóż węgiel drzewny tak, aby leżał po obu stronach potrawy (bezpośrednio na ruszcie na węgiel drzewny lub w koszykach na węgiel drzewny (w zależności od modelu).
3. Włóż ruszt do grillowania.
4. Zamknij pokrywę
5. Otwórz otwory wentylacyjne w pokrywie
6. Rozgrzewaj ruszt przez około 10 do 15 minut.
7. Otwórz pokrywę i umieść jedzenie na ruszcie.
8. Zamknij pokrywę. Uwaga: Otwierając pokrywę podczas grillowania, rób to w 2 krokach, aby uniknąć gromadzenia się popiołu na potrawach. Inspirujące przepisy znajdziesz na www. barbecook.com.





6.7. Zagaszanie urządzenia

Po zakończeniu grillowania zamknij otwory wentylacyjne w górnej i dolnej części urządzenia, aby ugasić żar.

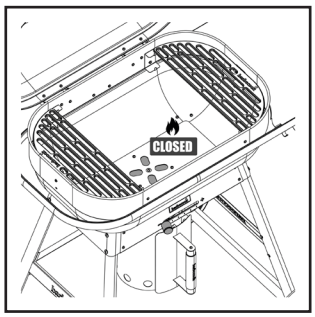
7. PORADY I WSKAZÓWKI

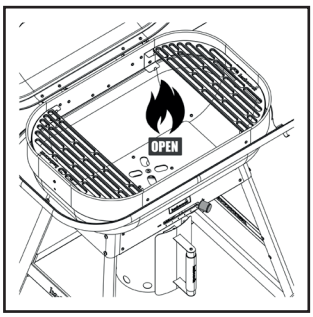
7.1. Regulacja intensywności płomienia

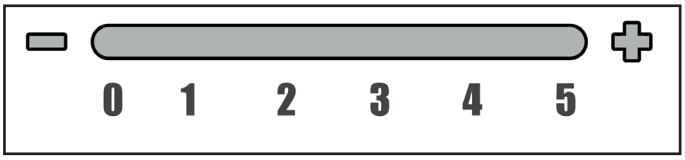
Ogień z węgla drzewnego wymaga powietrza. Pokrywa powinna być jak najbardziej zamknięta, ale jej tłumik i odpowietrznik misy powinny być otwarte. Regularnie usuwaj popiół z dna grilla, aby nie blokował on otworów wentylacyjnych.

Intensywność płomienia można regulować, otwierając i zamykając otwory doprowadzające powietrze na dole i w pokrywie. Im bardziej otwierasz otwory wentylacyjne, tym więcej powietrza dostaje się do rury i tym bardziej intensywny płomień. Im bardziej zamykasz otwory, tym mniej powietrza dostaje się do rury i tym mniej intensywny płomień.

Dopływ powietrza w różnych pozycjach:







Pozycja 0-2 = Mniej tlenu = Temperatura spadnie
Pozycja 3-5 = Dodatkowa ilość tlenu = Temperatura wzrośnie

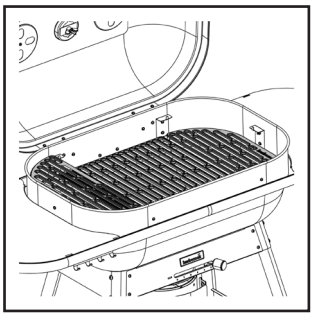
7.2. Zapobieganie spaleniu żywności

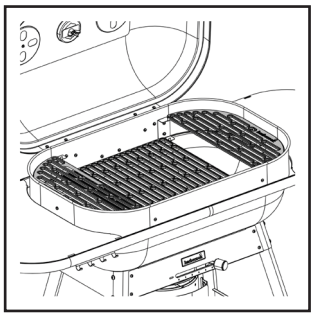
Aby zapobiec spaleniu jedzenia:

Nigdy nie rozpoczynaj grillowania, gdy w kotle wciąż jest ogień. Poczekaj, aż węgiel pokryje się cienką warstwą białego popiołu. Unikaj wystawiania jedzenia na działanie nadmiernego ciepła.

- Chroń żywność, przemieszczając ruszt na wyższą pozycję.
- Zredukuj ciepło poprzez (częściowe) zamknięcie otworów wentylacyjnych na dnie kotła.

Zawsze zapewniaj bezpośrednią (smażenie) i pośrednią (gotowanie) strefę grillowania na swoim ruszcie. Umożliwi to przeniesienie żywności do strefy o mniejszej temperaturze.





7.3. Zapobieganie przywieraniu potraw do rusztu

Aby zapobiec przywieraniu potraw do rusztu: Przed umieszczeniem potraw na ruszcie lekko natłuść go pędzelkiem. Ruszt można również naoliwić. Nie obracaj potrawy zbyt szybko. Najpierw pozwól się dokładnie wysmażyć.

7.4. Zapobieganie zapaleniom

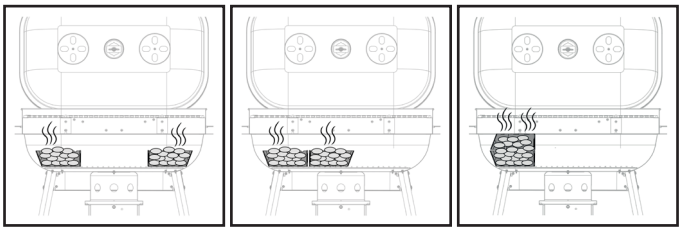
Usuń nadmiar tłuszczu i marynaty z mięsa. Możesz również użyć maty grillowej Barbecook lub patelni grillowej Barbecook do marynowanego mięsa.

- Trzymaj pokrywę zamkniętą tak długo, jak to możliwe.
- Rozbłyski to nagłe płomienie, które pojawiają się w kotle podczas grillowania. Zwykle są spowodowane kapiącym tłuszczem lub marynatą. Podczas grillowania mogą występować rozbłyski. Jednak nadmiar rozbłysków zwiększa temperaturę w kotle i może zapalić nagromadzony tłuszcz.

Aby zapobiec rozbłyskom: Przed rozpoczęciem grillowania upewnij się, że kocioł jest czysty. Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu.

7.5. Używanie tacek na węgiel

- Najprostszym sposobem pośredniego grillowania jest użycie tacek na węgiel drzewny Barbecook (w zestawie z niektórymi modelami, ale również sprzedawane oddzielnie).
- Tace powodują, że węgiel drzewny lub brykiety są dobrze ułożone, co zapewnia optymalne spalanie. Ponadto tace można łatwo dostosować do stref grzewczych w swoim urządzeniu.
- Po zużyciu pozostałości węgla gromadzą się na tacach. Zbędny popiół można opróżnić przez otwory w tacach. Schłodzony węgiel można wykorzystać później.

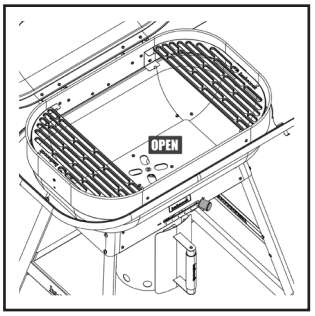


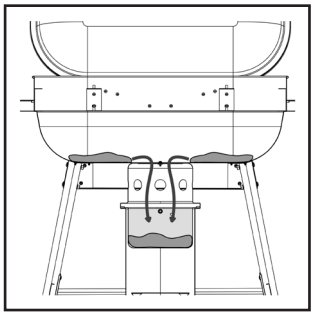
8. KONSERWACJA URZĄDZENIA

8.1. Czyszczenie kotła

Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu. Postępować w następujący sposób:

1. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie i wyjmij ruszta (ruszt do grillowania i na węgiel)
2. Zamknąć otwory doprowadzające powietrze na spodzie urządzenia.
3. Pozostały popiół zmieść do pojemnika na popiół.
4. Opróżnij i wymień pojemnik na popiół.





8.2. Czyszczenie rusztu

Zalecamy czyszczenie rusztu środkiem do czyszczenia Barbecook po każdym użyciu. Ruszt można również czyścić łagodnym środkiem czyszczącym lub sodą oczyszczoną. Nigdy nie używaj środków do czyszczenia piekarników do czyszczenia rusztu.

8.3. Przechowywanie urządzenia

Zarejestruj swoje urządzenie na stronie www.barbecook.com, aby dowiedzieć się, jakiej osłony potrzebujesz. Aby zapobiec rdzewieniu, przed odłożeniem urządzenia na miejsce upewnij się, że jest ono całkowicie suche.
Po każdym użyciu przechowuj urządzenie w suchym miejscu (w pomieszczeniu, pod zadaszeniem itp.). Aby wydłużyć żywotność urządzenia, zdecydowanie zalecamy przechowywanie grilla pod pokrowcem Barbecook.

8.4. Konserwacja części emaliowanych, ze stali nierdzewnej, żeliwnych i malowanych proszkowo.

Urządzenie jest wykonane z różnych materiałów. Każdy z nich musi być konserwowany w inny sposób:

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Emalia	• Nie używaj ostrych przedmiotów ani nie uderzaj urządzeniem o twarde powierzchnie. • Unikaj kontaktu z zimnymi płynami, kiedy urządzenie jest jeszcze gorące. • Możesz użyć metalowych gąbek i ściernych środków czyszczących.

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Stal nierdzewna	• Nie używaj środków agresywnych, ściernych ani przeznaczonych do czyszczenia metalu. • Użyj łagodnych środków czyszczących i pozostaw do wyschnięcia na stali. • Użyj miękkiej gąbki lub szmatki. • Po czyszczeniu dokładnie opłucz urządzenie i pozwól mu całkowicie wyschnąć przed przechowywaniem.
Malowanie proszkowe	• Nie używaj żadnych ostrych przedmiotów. Użyj nieagresywnych środków czyszczących i miękkiej gąbki lub szmatki. • Po czyszczeniu dokładnie opłucz urządzenie i pozwól mu dokładnie wyschnąć przed odłożeniem.
Żeliwo	• Do czyszczenia powierzchni użyj stalowej szczotki lub stalowej wełny. • Po każdym użyciu posmaruj stronę wewnętrzną i zewnętrzną olejem odpowiednim do żywności. Zapobiegnie to rdzewieniu krat. Z upływem czasu rdzewienie staje się naturalnym zjawiskiem.

Aby zapobiec rdzewieniu części ze stali nierdzewnej, najlepiej unikać kontaktu z chlorem, solą i żelazem. Zalecamy, aby nie używać urządzenia w obszarach przybrzeżnych, w pobliżu linii kolejowych lub w pobliżu basenu. Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem tych instrukcji są uważane za wadliwą konserwację i nie są objęte gwarancją. Przegląd wszystkich części składających się na urządzenie znajdziesz na rysunkach poglądowych urządzenia (druga część podręcznika). Lista zawiera symbol oznaczający materiał, z którego wykonana jest każda część, dzięki czemu możesz określić sposób jej konserwacji. Symbole stosowane w wykazie części to:

Materiaal	Symbool
Emalia	●
Stal nierdzewna	▲
Żeliwo	★
Malowanie proszkowe	■
Tworzywa sztuczne	◆

9. ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Części narażone na działanie ognia lub wysokiej temperatury w końcu będą wymagały wymiany. Sposób zamawiania części zamiennych:

1. Znajdź numer referencyjny potrzebnej części. Lista wszystkich numerów referencyjnych znajduje się pod rysunkiem poglądowym w drugiej części tego podręcznika oraz na stronie www.barbecook.com.
2. Jeśli rejestrujesz swoje urządzenie online, odpowiednia lista pojawi się automatycznie na Twoim koncie MyBarbecook. Możesz również zamówić części zamienne za pośrednictwem swojego konta.
3. Zamów część zamienną za pośrednictwem www.barbecook.com lub w punkcie sprzedaży. Części objęte gwarancją można zamówić tylko w punkcie sprzedaży.

10. GWARANCJA

10.1. Co jest ujęte

Urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, począwszy od daty zakupu. Niniejsza gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne, pod warunkiem, że:

- Urządzenie było używane, montowane i konserwowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku. Uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowego montażu lub niewłaściwej konserwacji nie są uważane za wadę produkcyjną.
- Możesz przedstawić paragon i unikatowy numer seryjny urządzenia. Numer seryjny zaczyna się od litery C, po której następuje 15 cyfr. Numer seryjny jest podany:

  - w niniejszym podręczniku
  - na opakowaniu urządzenia
  - u dołu stopy urządzenia

Dział jakości firmy Barbecook potwierdzi, że części są wadliwe i że okazały się wadliwe podczas normalnego użytkowania, prawidłowego montażu i prawidłowej konserwacji. Jeśli jeden z tych warunków nie jest spełniony, gwarancja nie ma zastosowania. We wszystkich przypadkach gwarancja ogranicza się do naprawy lub wymiany wadliwych części.

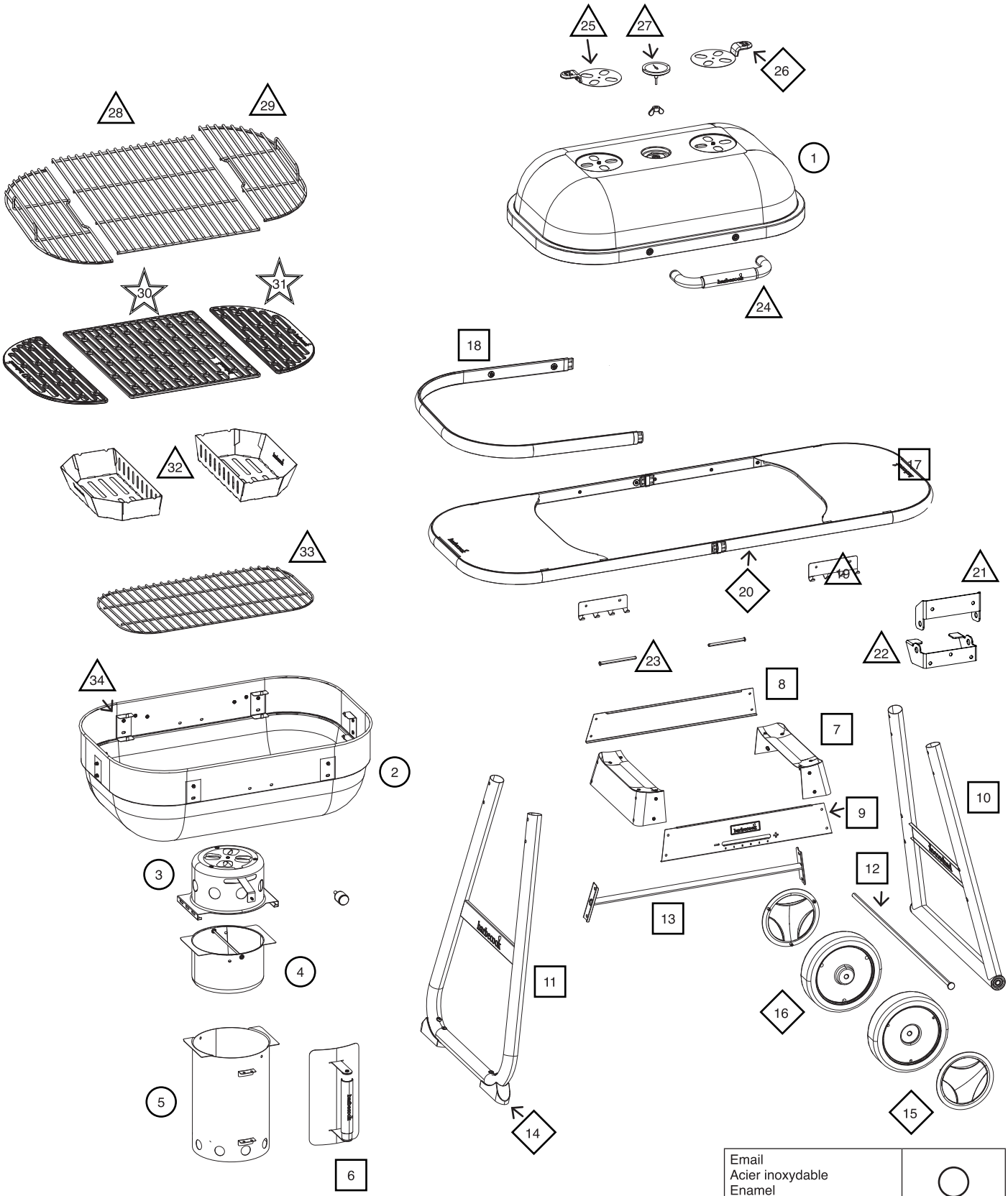
10.2. Co nie jest ujęte

Gwarancja nie obejmuje następujących uszkodzeń i wad:

- Normalne zużycie (rdza, odkształcenia, przebarwienia itp.) części, które są bezpośrednio narażone na ogień lub intensywne ciepło. Części te należy od czasu do czasu wymienić.
- Nieprawidłowości wizualne, które są nieodłączną częścią procesu produkcyjnego. Nieprawidłowości tych nie uznaje się za wady fabryczne.
- Wszelkie uszkodzenia spowodowane nieodpowiednią konserwacją, niewłaściwym przechowywaniem, nieprawidłowym montażem lub modyfikacjami wstępnie złożonych części.
- Wszelkie uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia (nieużywanie go zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku, używanie go do celów komercyjnych, używanie go jako kosza przeciwpożarowego itp.).
- Wszelkie szkody wynikowe spowodowane nieostrożnym lub niezgodnym z przepisami użytkowaniem urządzenia.
- Rdza lub przebarwienia powstałe w wyniku działania czynników zewnętrznych, stosowania agresywnych środków czyszczących, narażenia na działanie chloru itp. Uszkodzenie to nie jest uważane za wadę produkcyjną.

ILLUSTRATIES / ILLUSTRATIONS / ILLUSTRATIONEN / ILUSTRACIONES / ILLUSTRAZIONI / ILUSTRACJE

MAGNUS ORIGINAL p. 41
BC-CHA-1067
MAGNUS COMFORT p. 53
BC-CHA-1068
MAGNUS PREMIUM p. 65
BC-CHA-1069

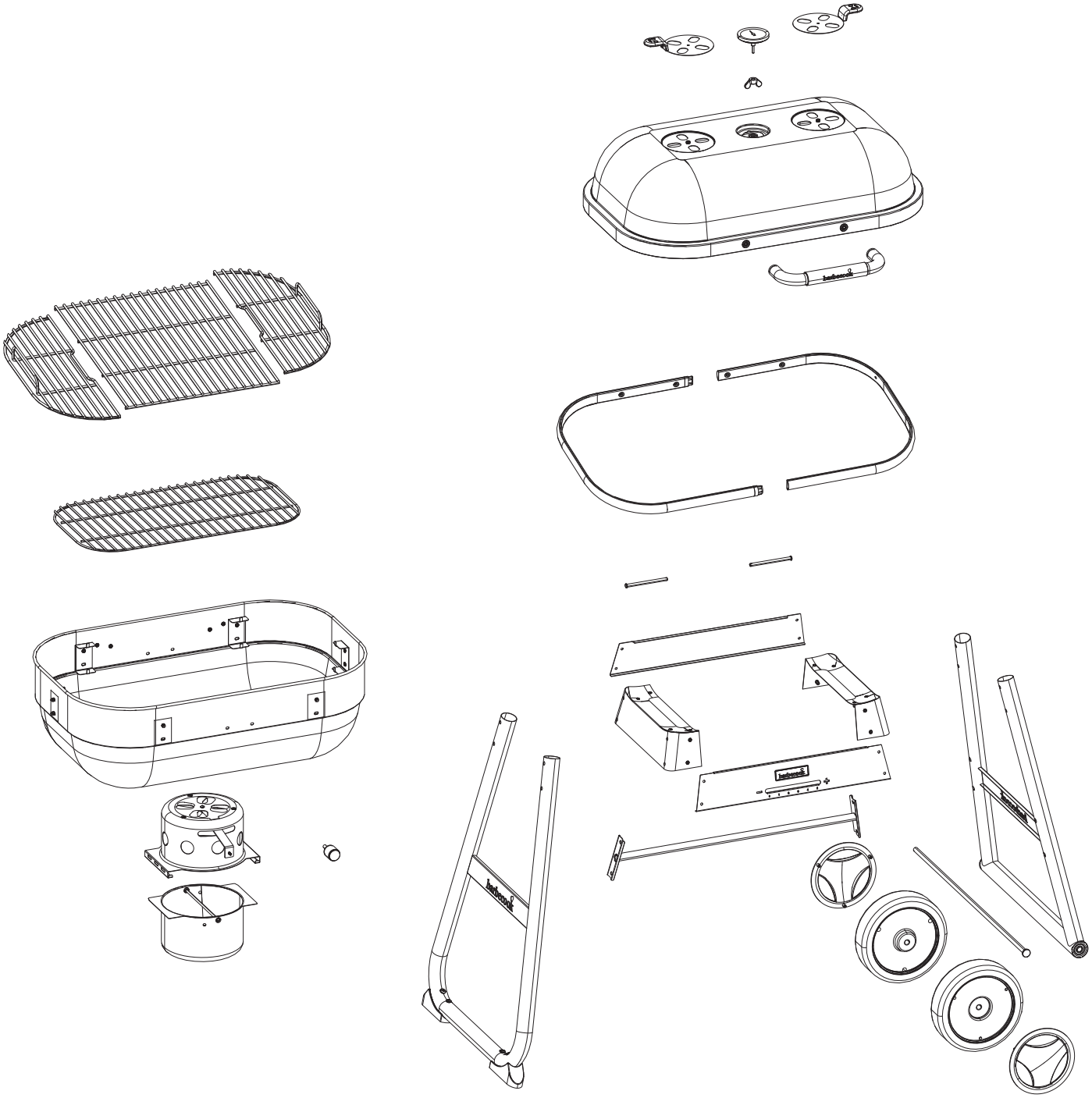


Email Acier inoxydable Enamel Emaille	○
Roestvrij staal Acier inoxydable Stainless steel Rostfreier Stahl	△
Gietijzer Fonte Cast iron Gusseisen	☆
Gepoederlakt Revêtements de peinture en poudre Powder coating Pulverbeschichtung	□
Plastiek Plastique Plastic Kunststoff	◇

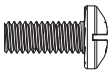
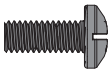
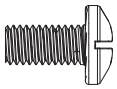
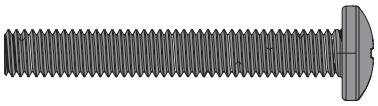
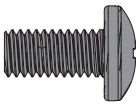
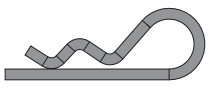
Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecook.com.
Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecook.com.
All spare parts are available at www.barbecook.com.
Alle Ersatzteile sind unter www.barbecook.com erhältlich.

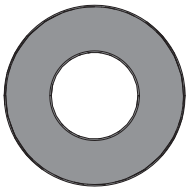
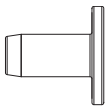
MAGNUS ORIGINAL

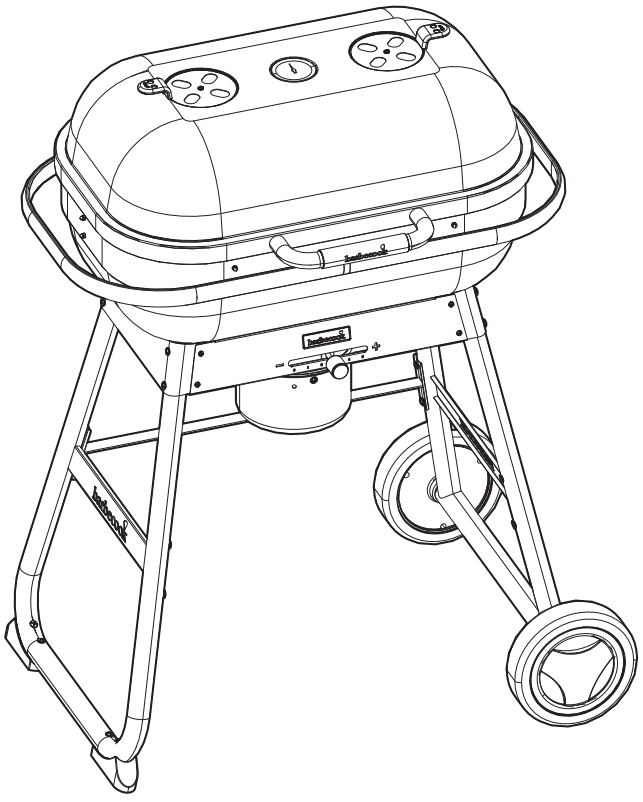
BC-CHA-1067



HARDWARE LIST

Key	Picture	Qty
A		13
B		8
C		8
D		2
E		8
F		1
G		4
H		23
I		2
J		8
K		3
L		2
M		8

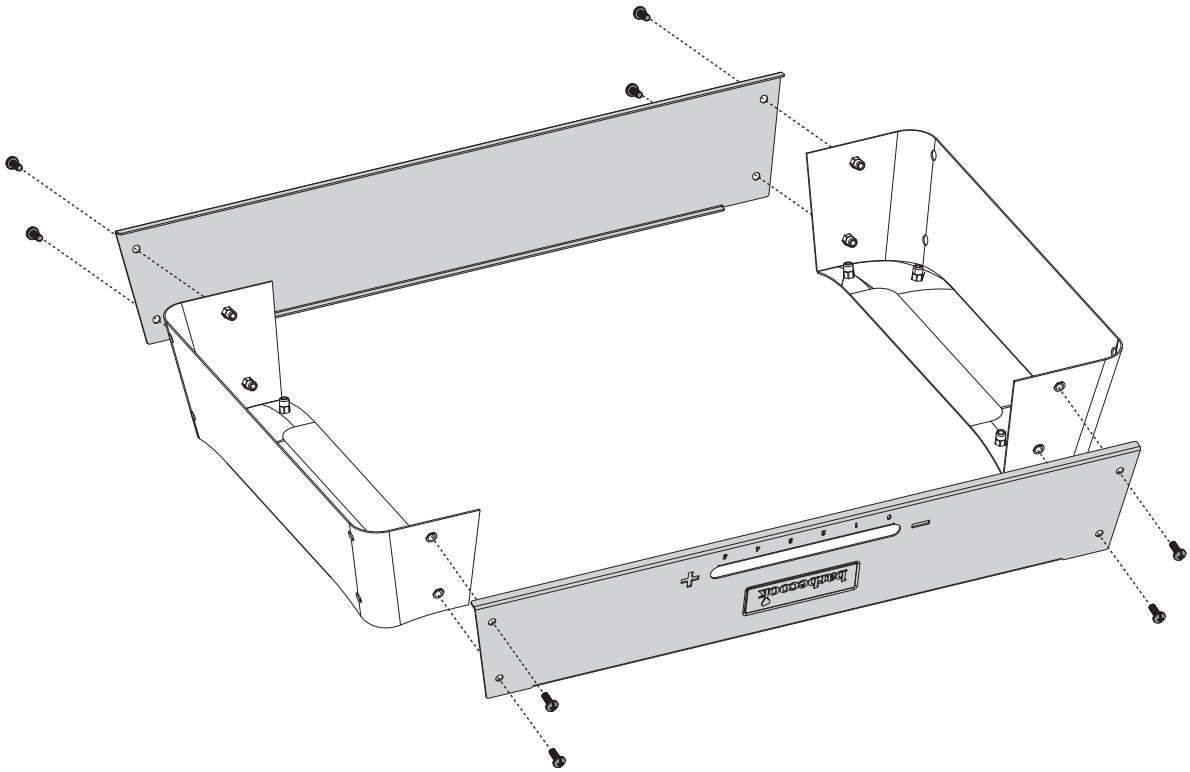
Key	Picture	Qty
N		1
O		4



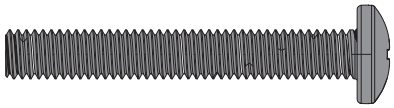
1



Cx8



2



Ex4



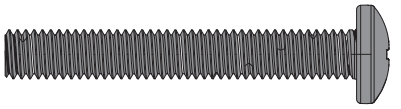
Jx4



Mx4



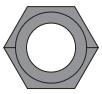
3



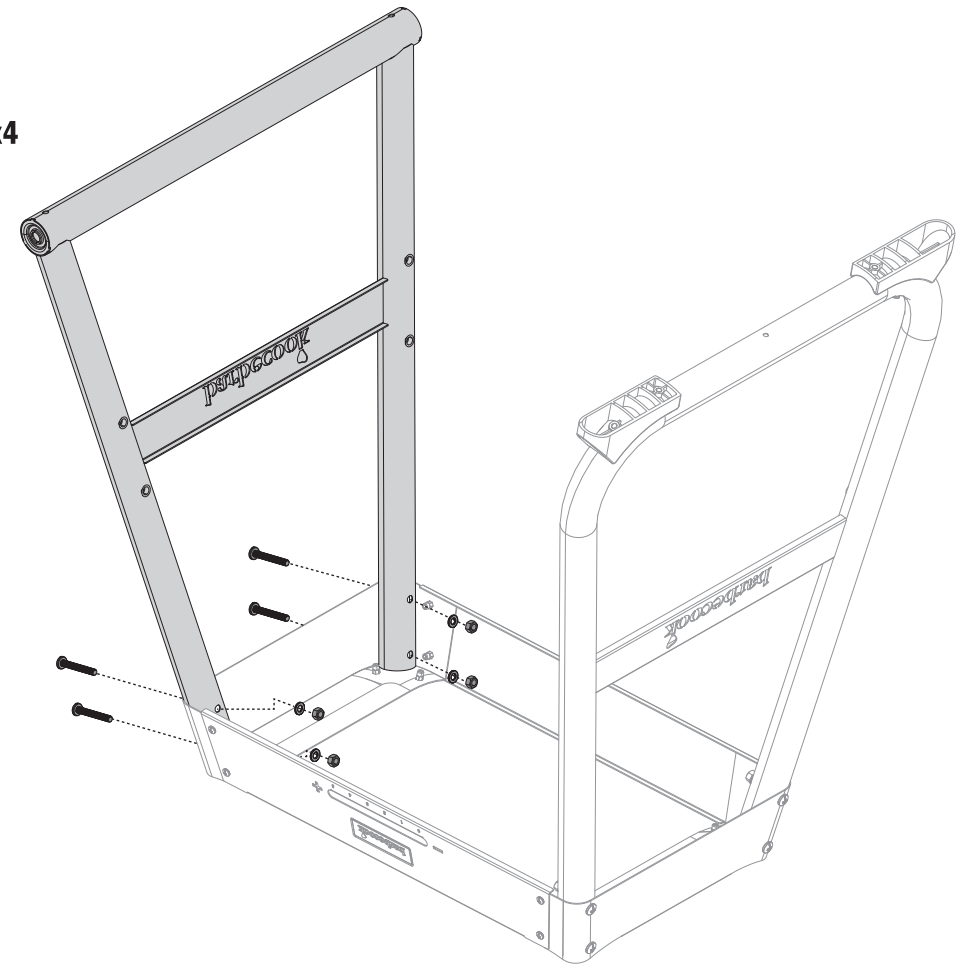
Ex4



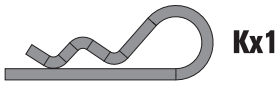
Jx4



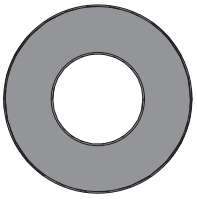
Mx4



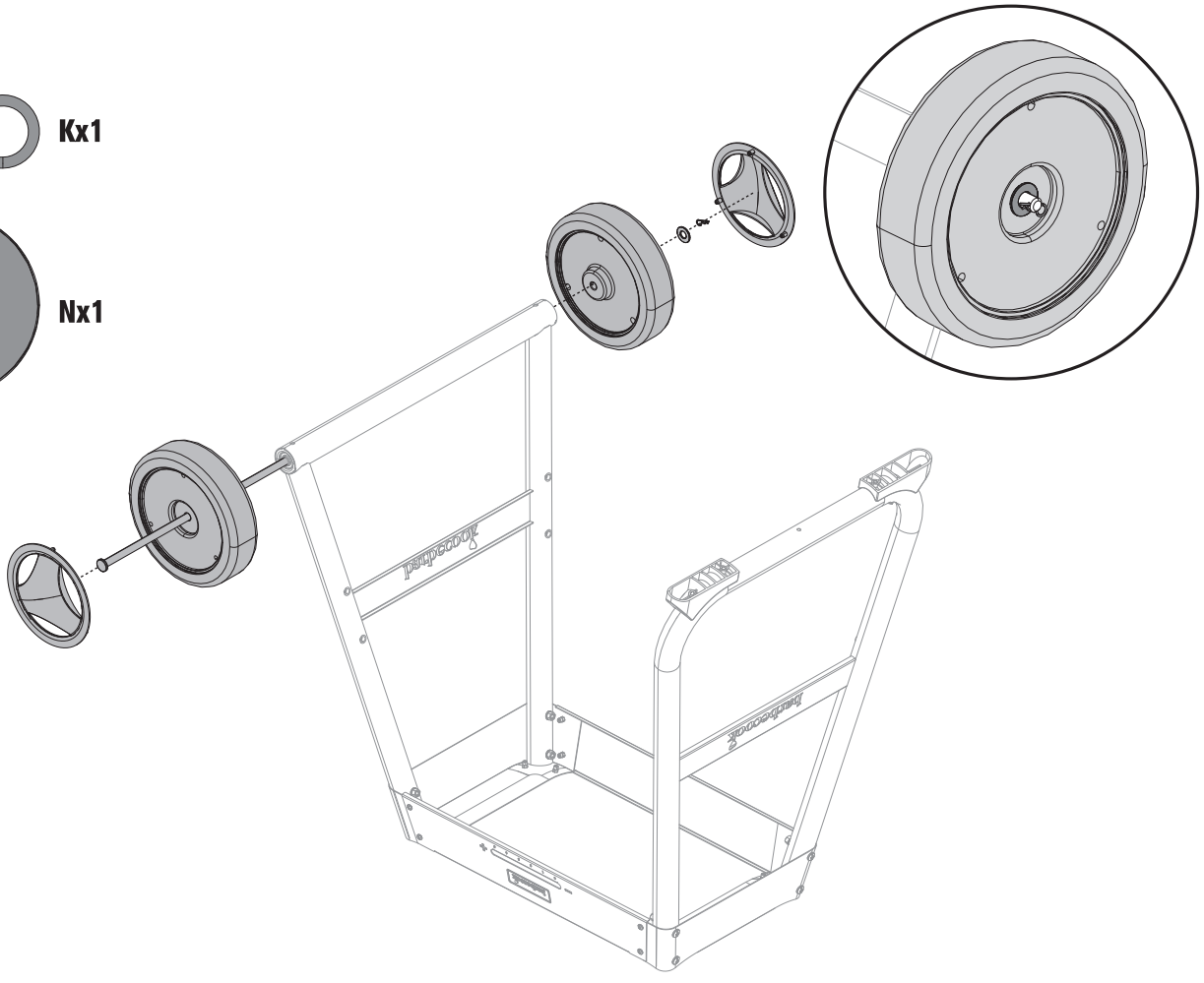
4



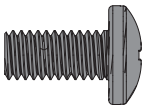
Kx1



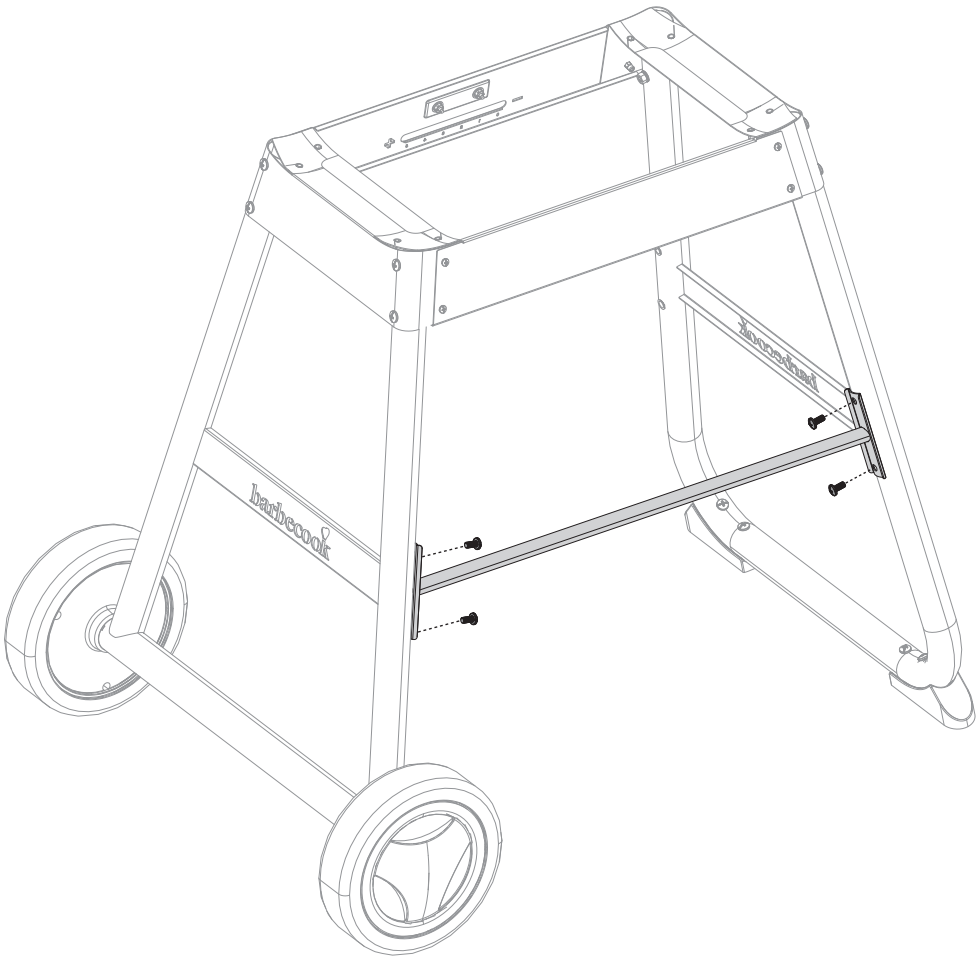
Nx1



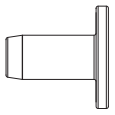
5



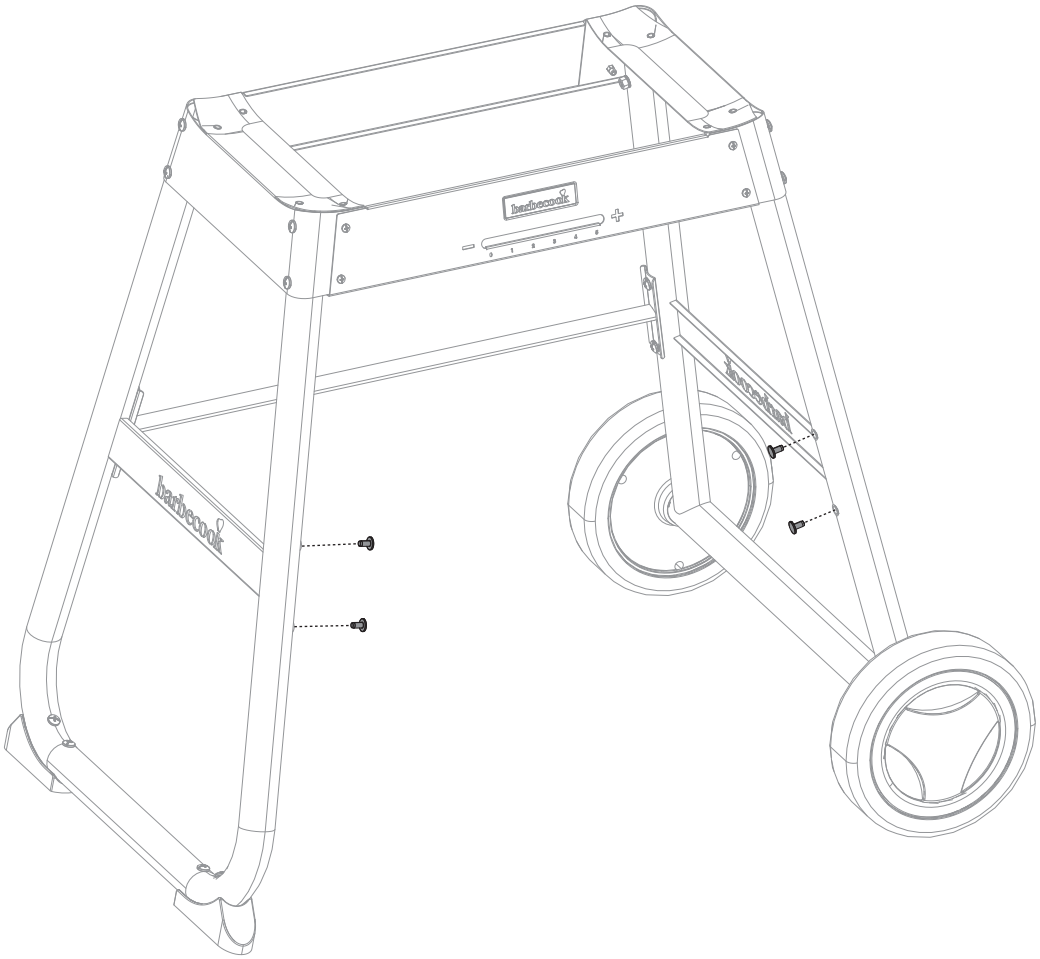
Gx4



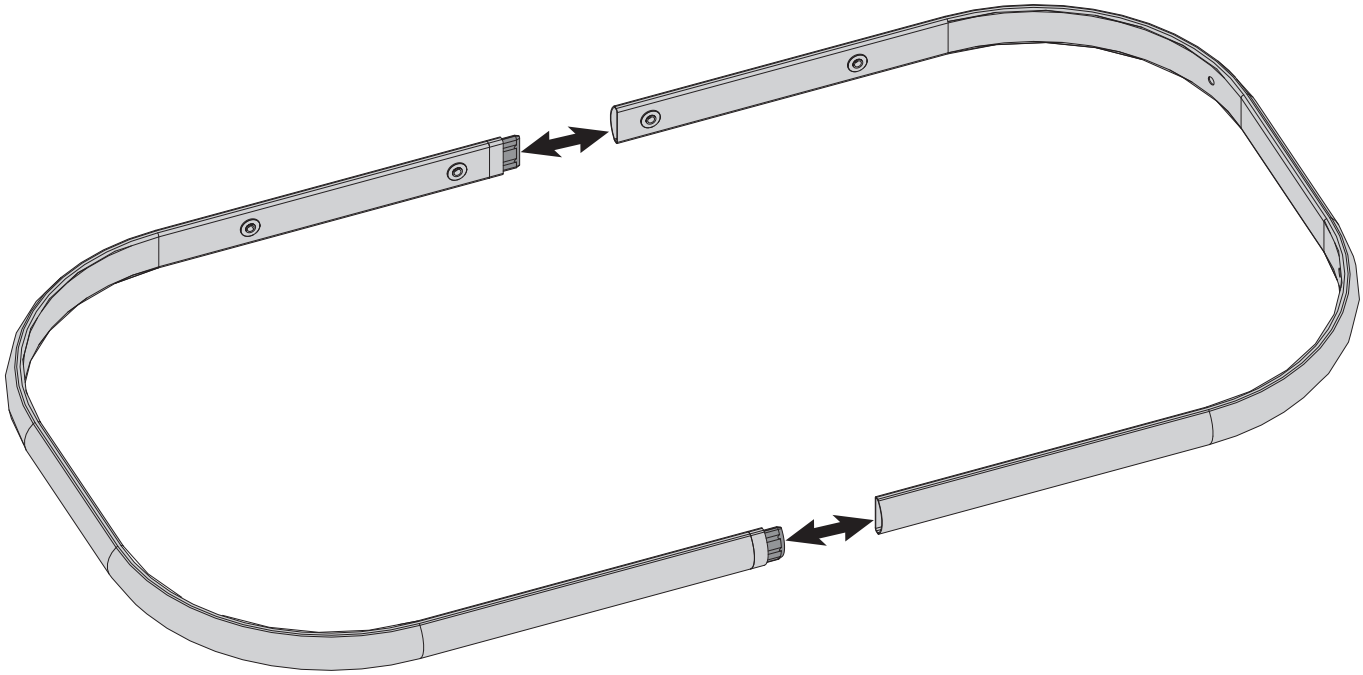
6



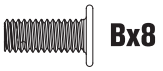
Ox4



7



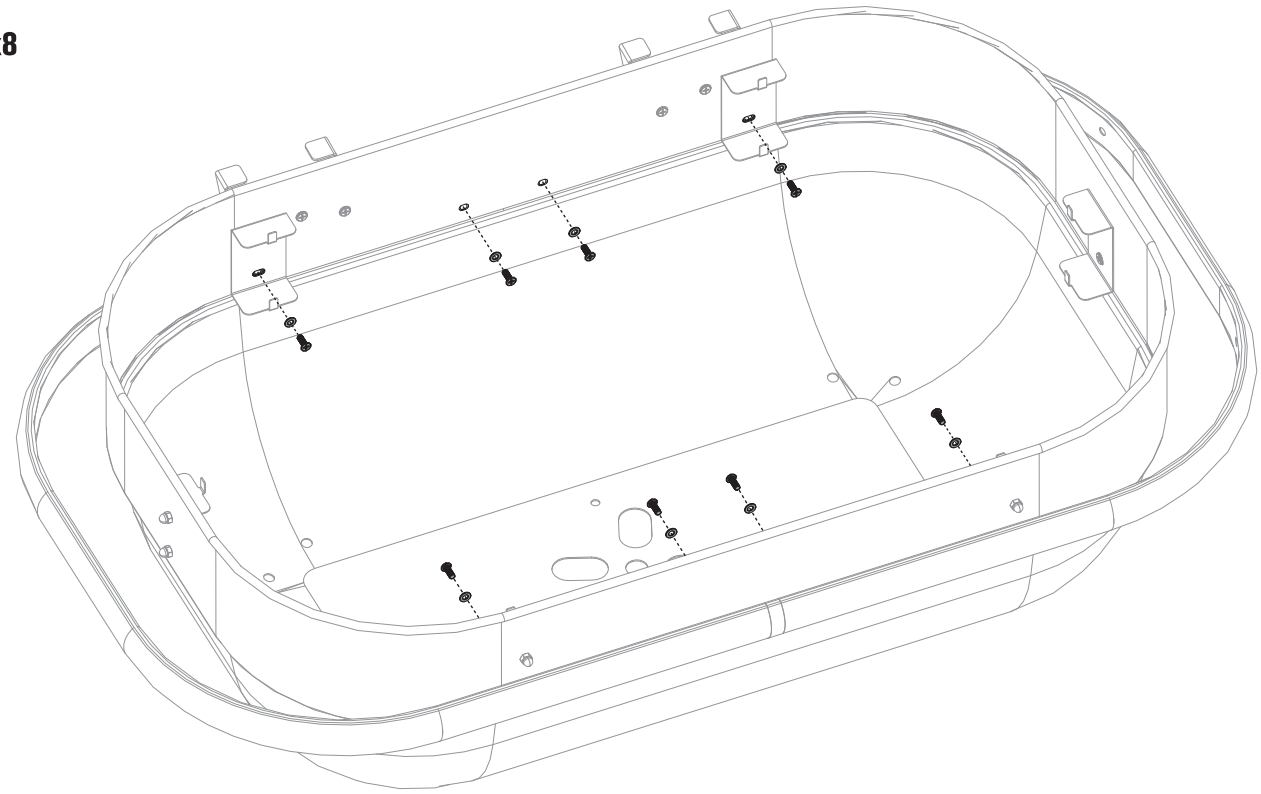
8



Bx8



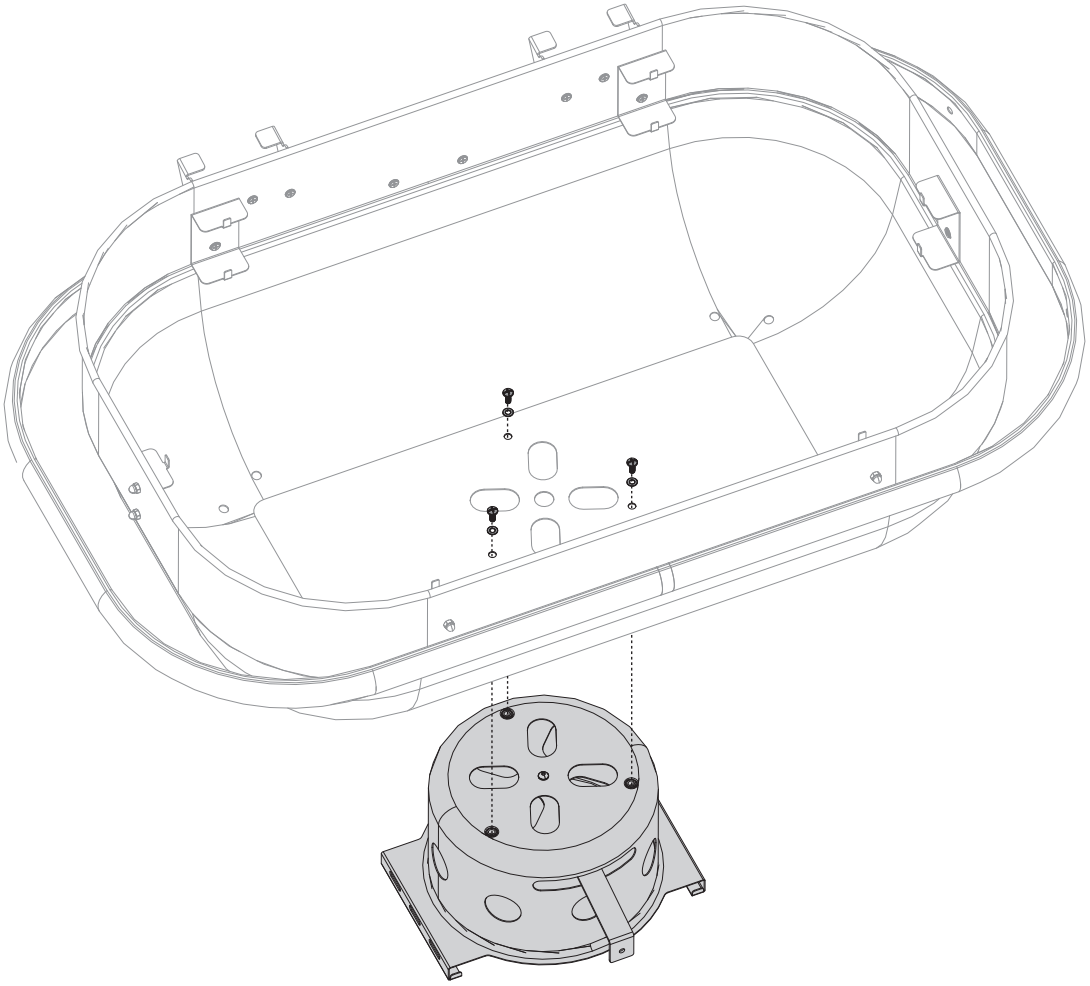
Hx8



9

Ax3

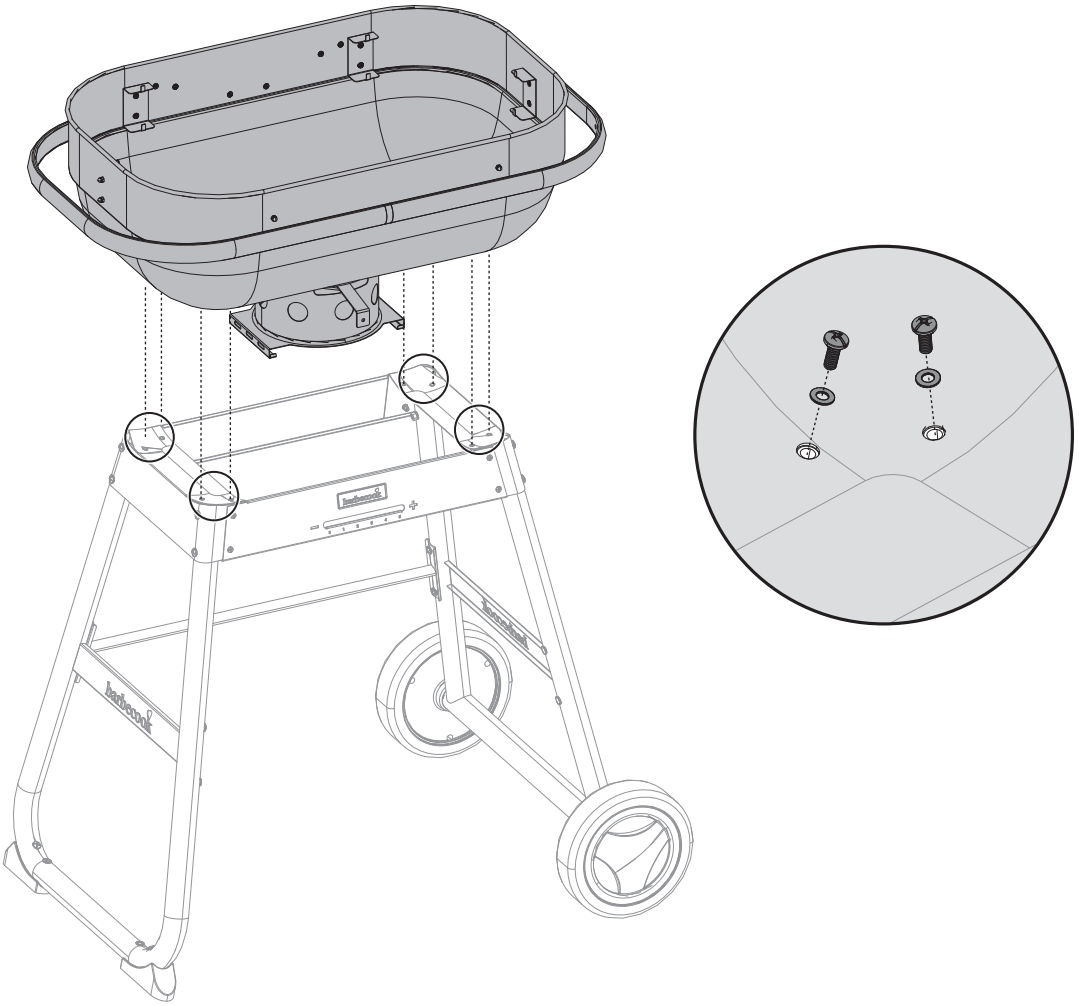
Hx3



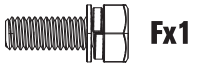
10

Ax8

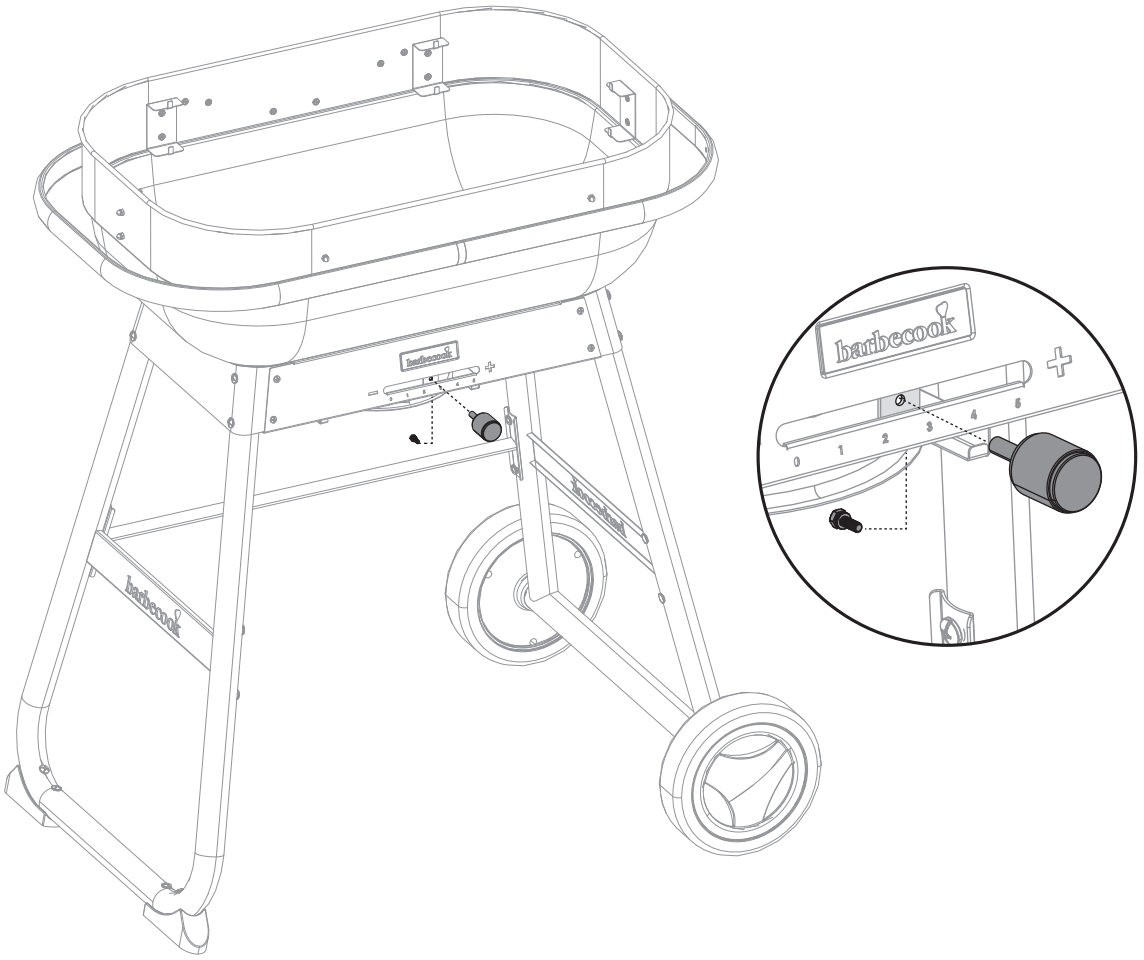
Hx8



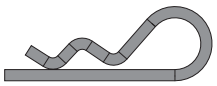
11



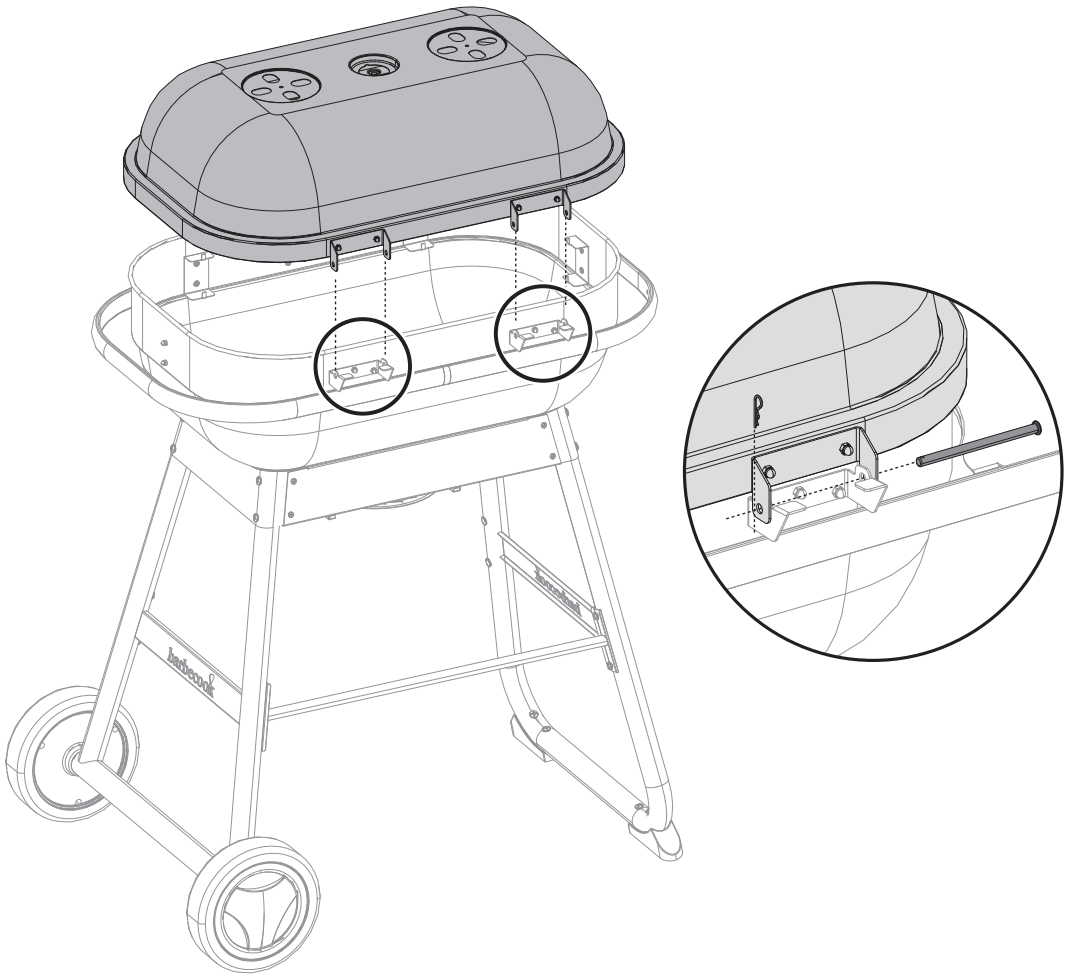
Fx1



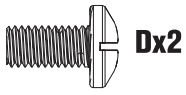
12



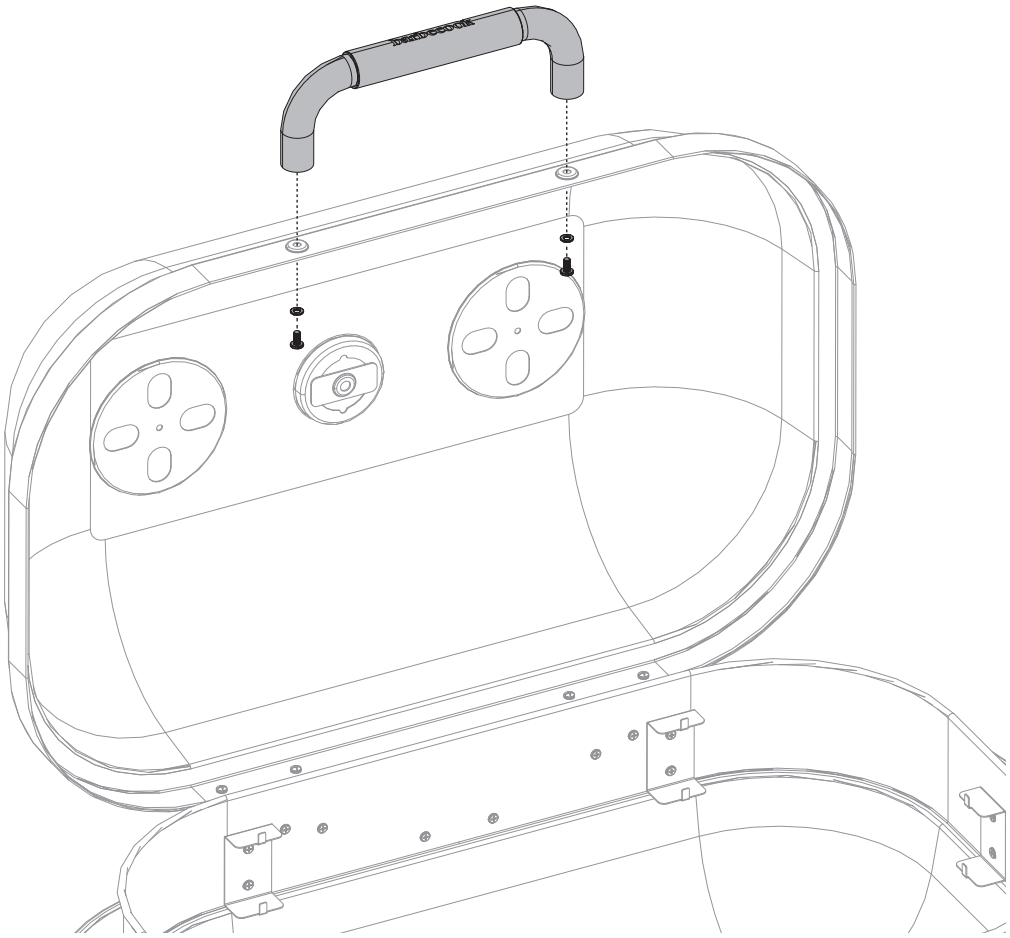
Kx2



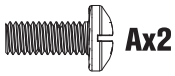
13





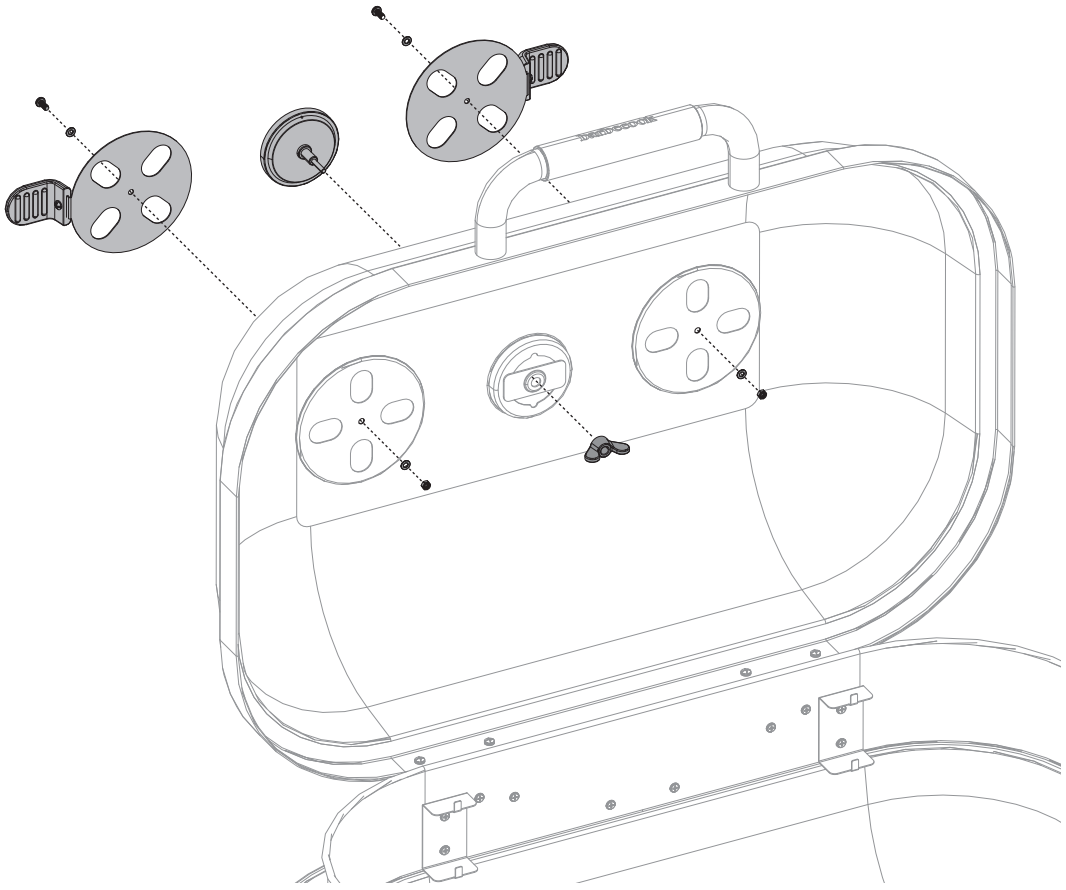


14

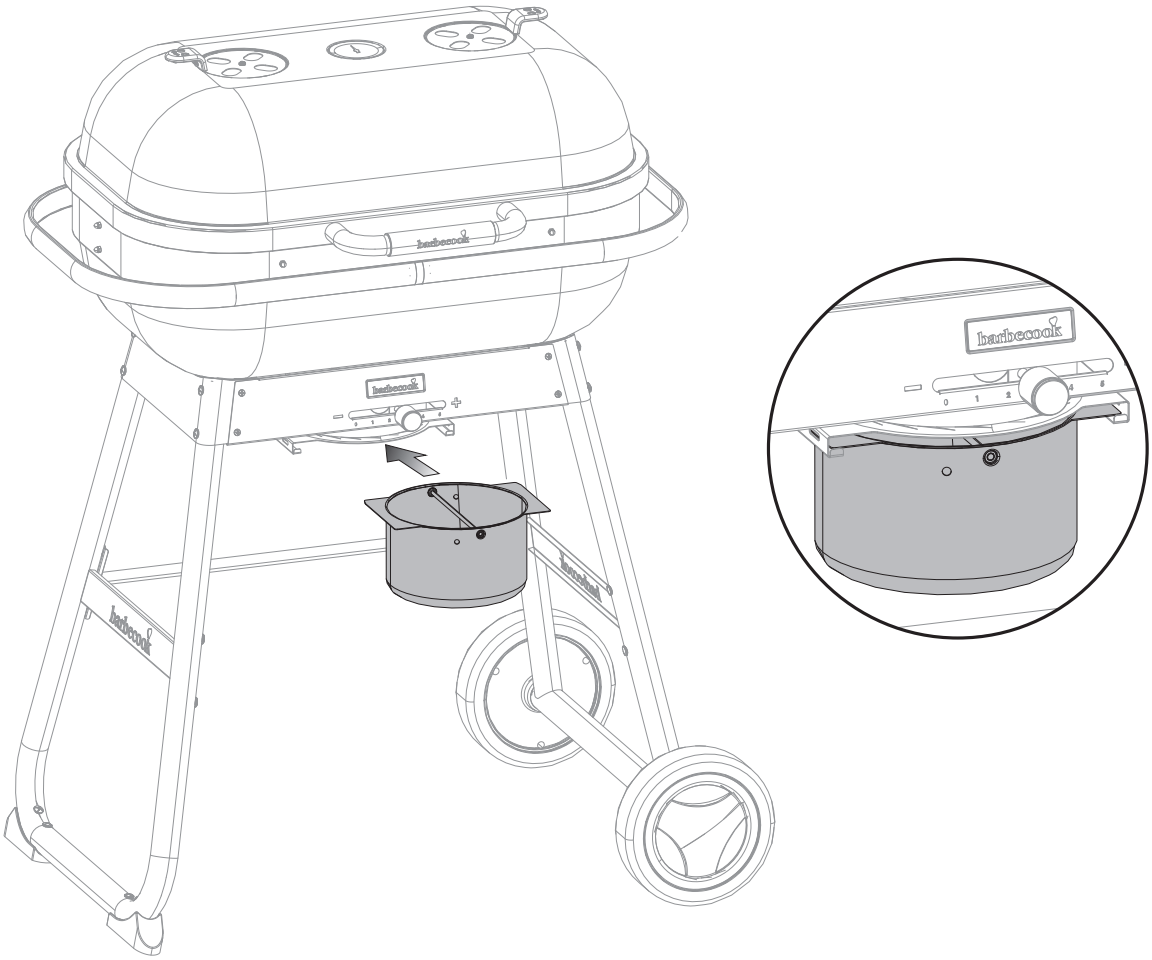




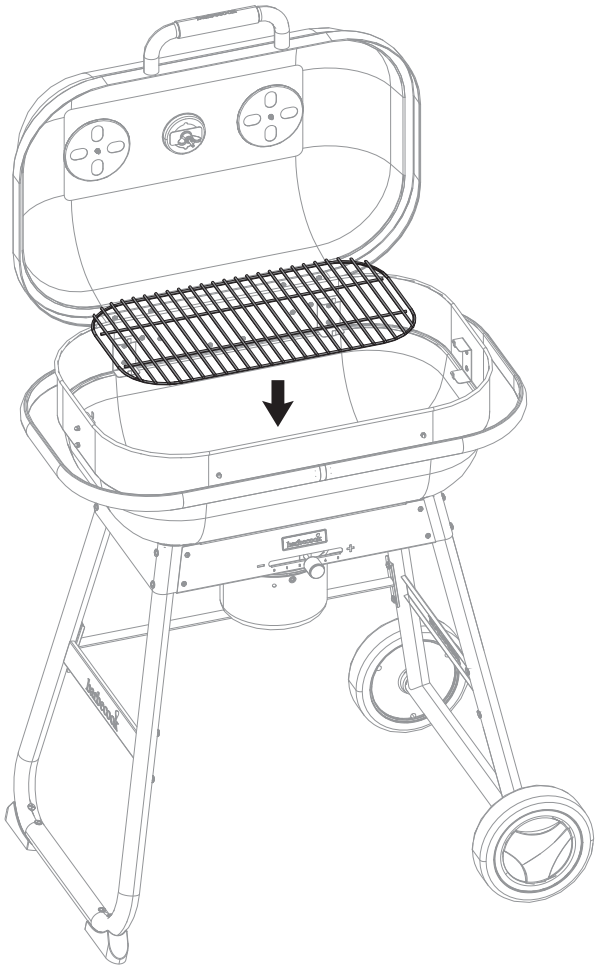




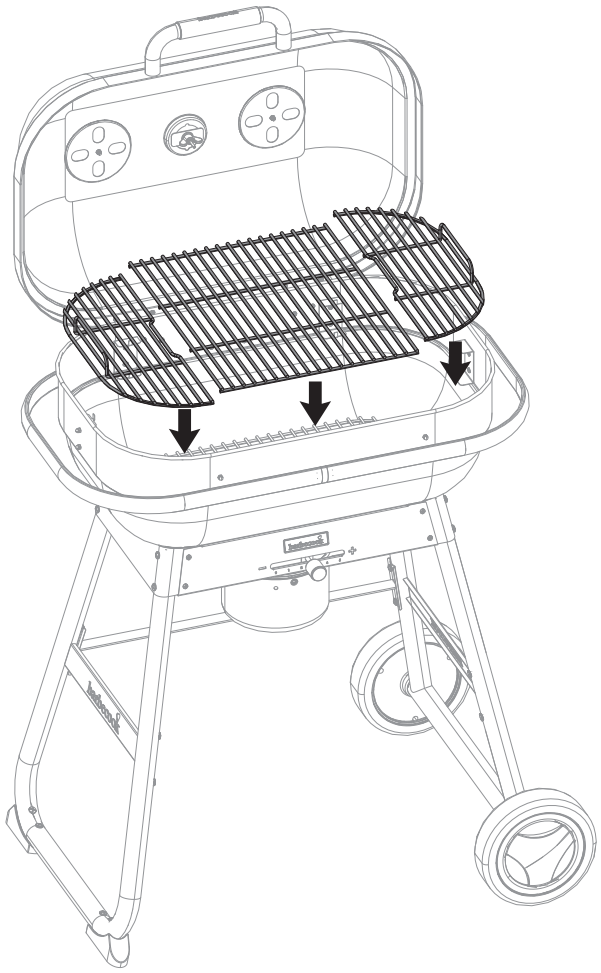
15



16

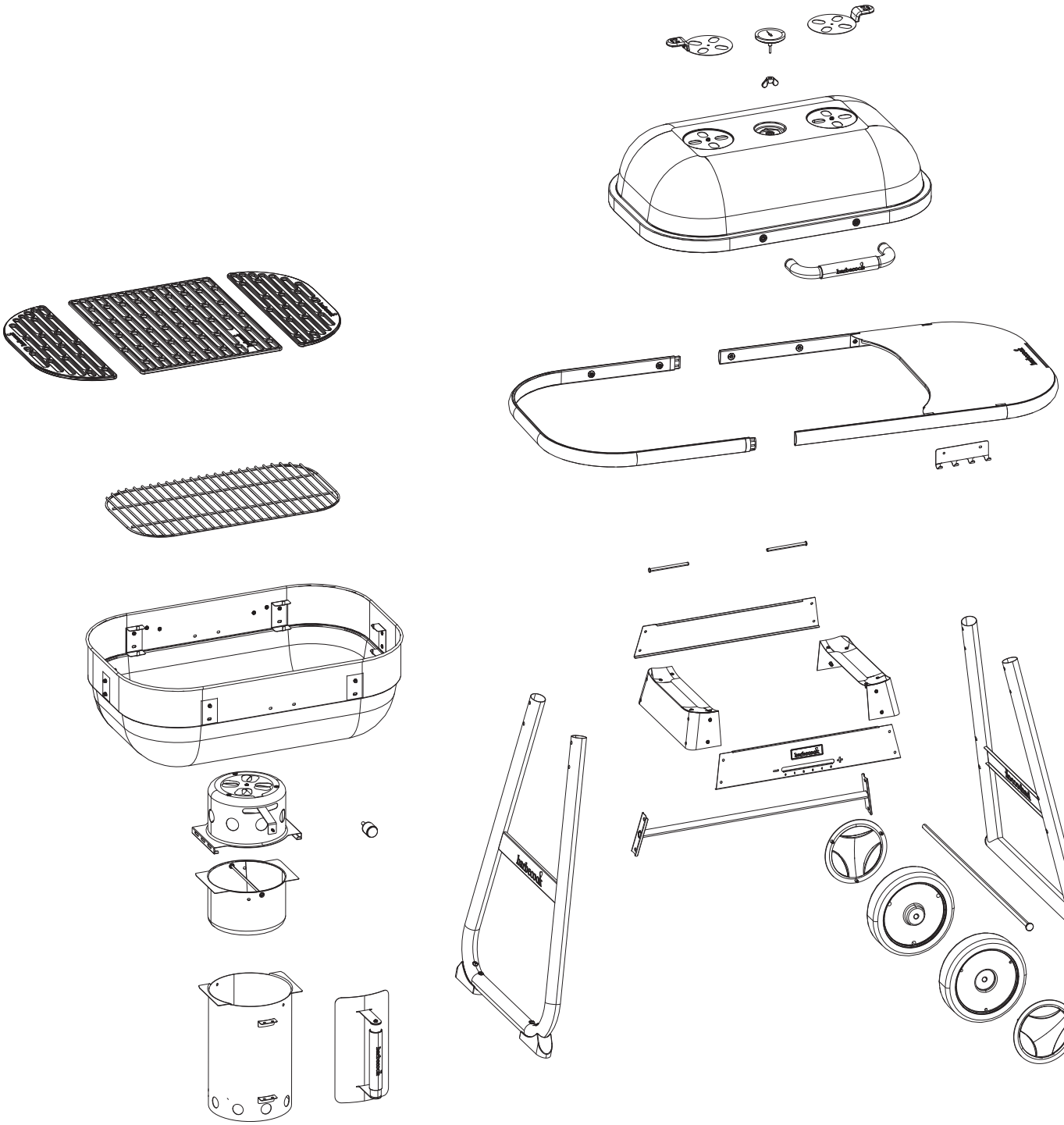


17

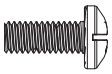
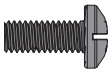
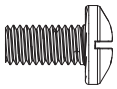
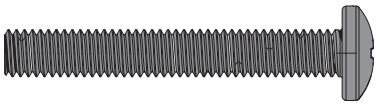
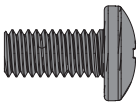
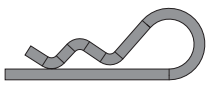


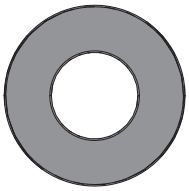
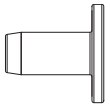
MAGNUS COMFORT

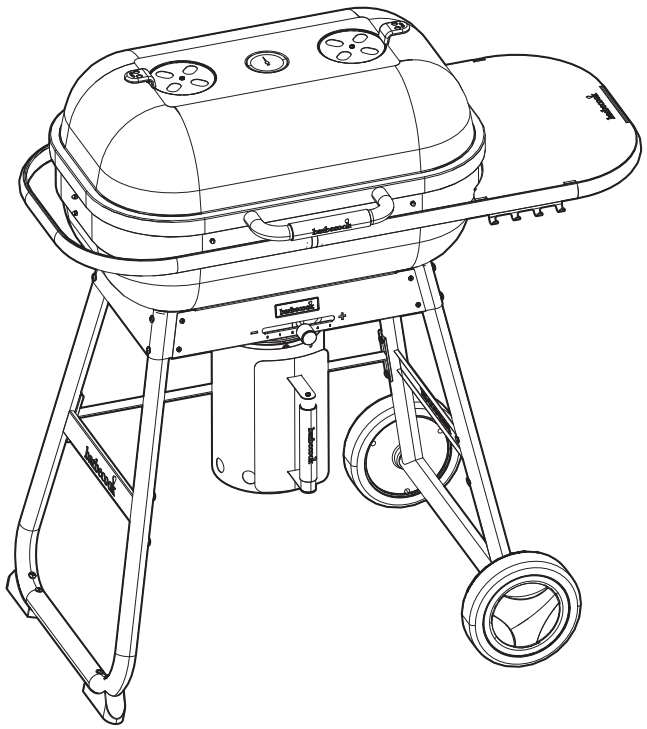
BC-CHA-1068



HARDWARE LIST

Key	Picture	Qty
A		13
B		8
C		12
D		2
E		8
F		1
G		4
H		23
I		2
J		8
K		3
L		2
M		8

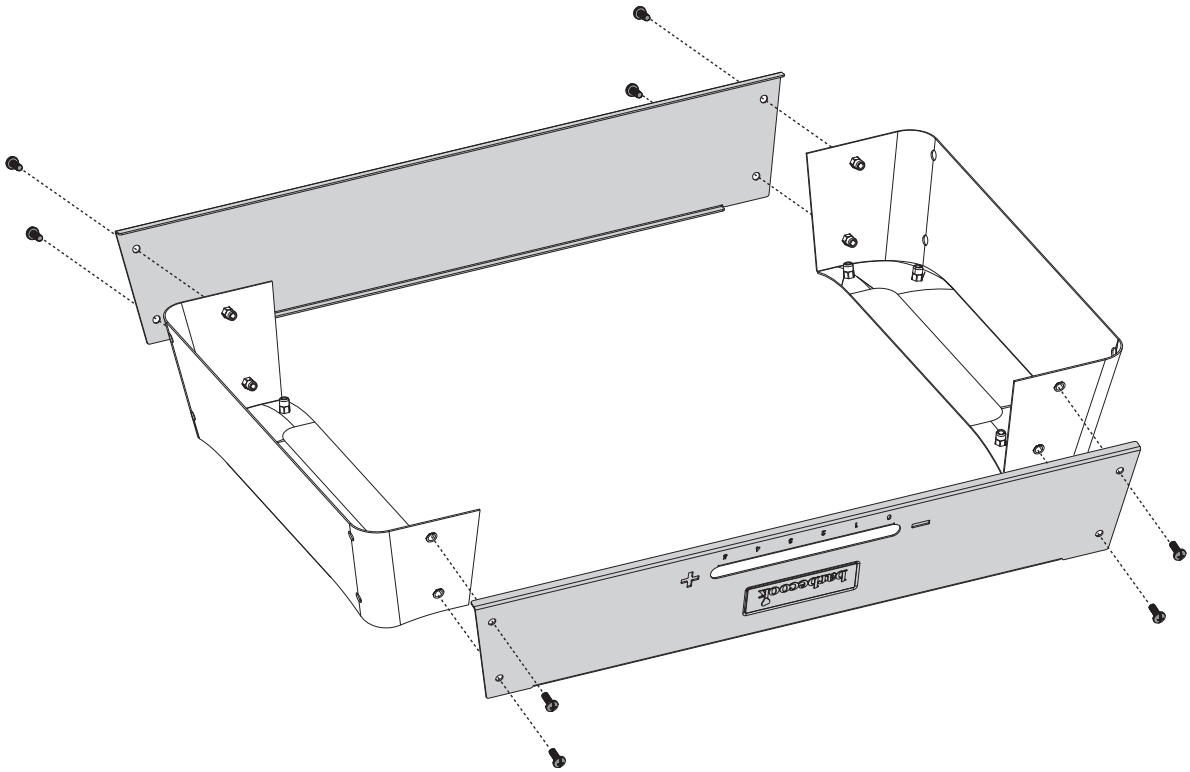
Key	Picture	Qty
N		1
O		4
P		4
Q		2



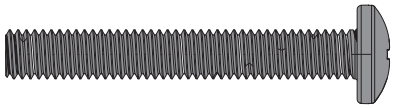
1



Cx8



2



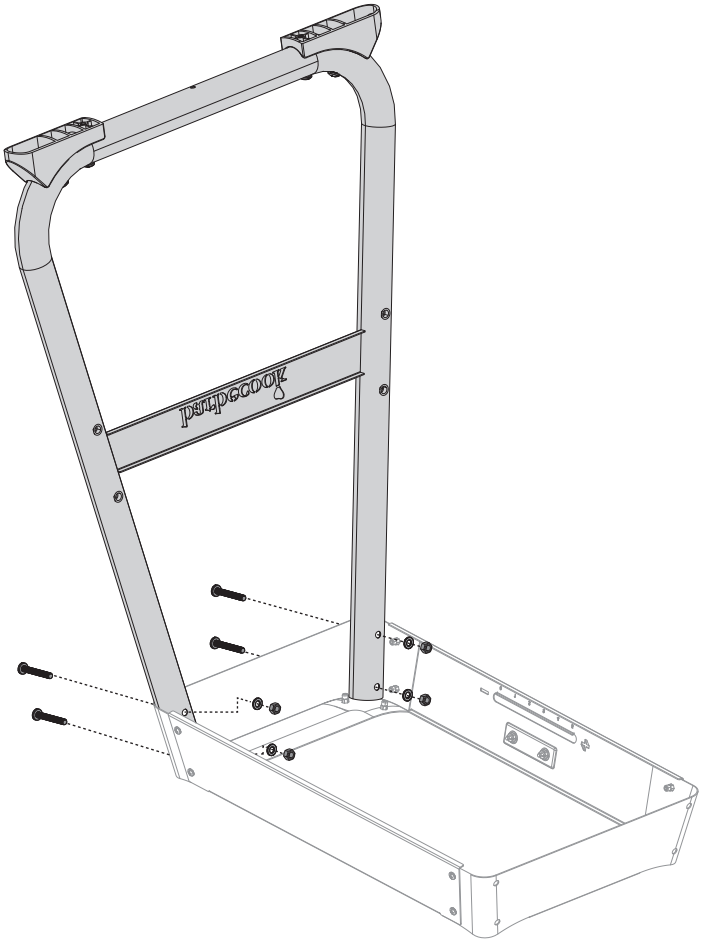
Ex4



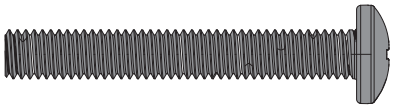
Jx4



Mx4



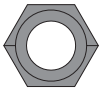
3



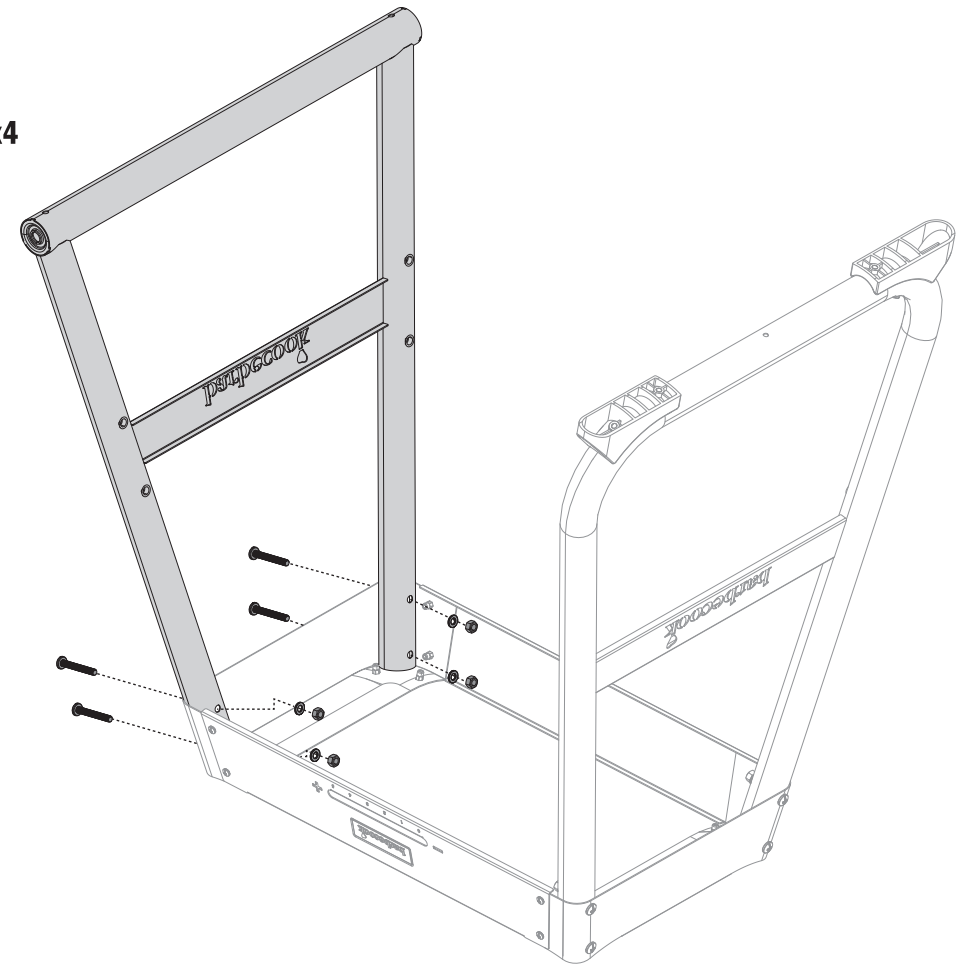
Ex4



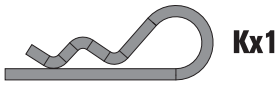
Jx4



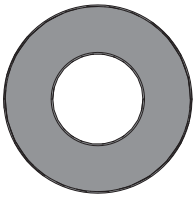
Mx4



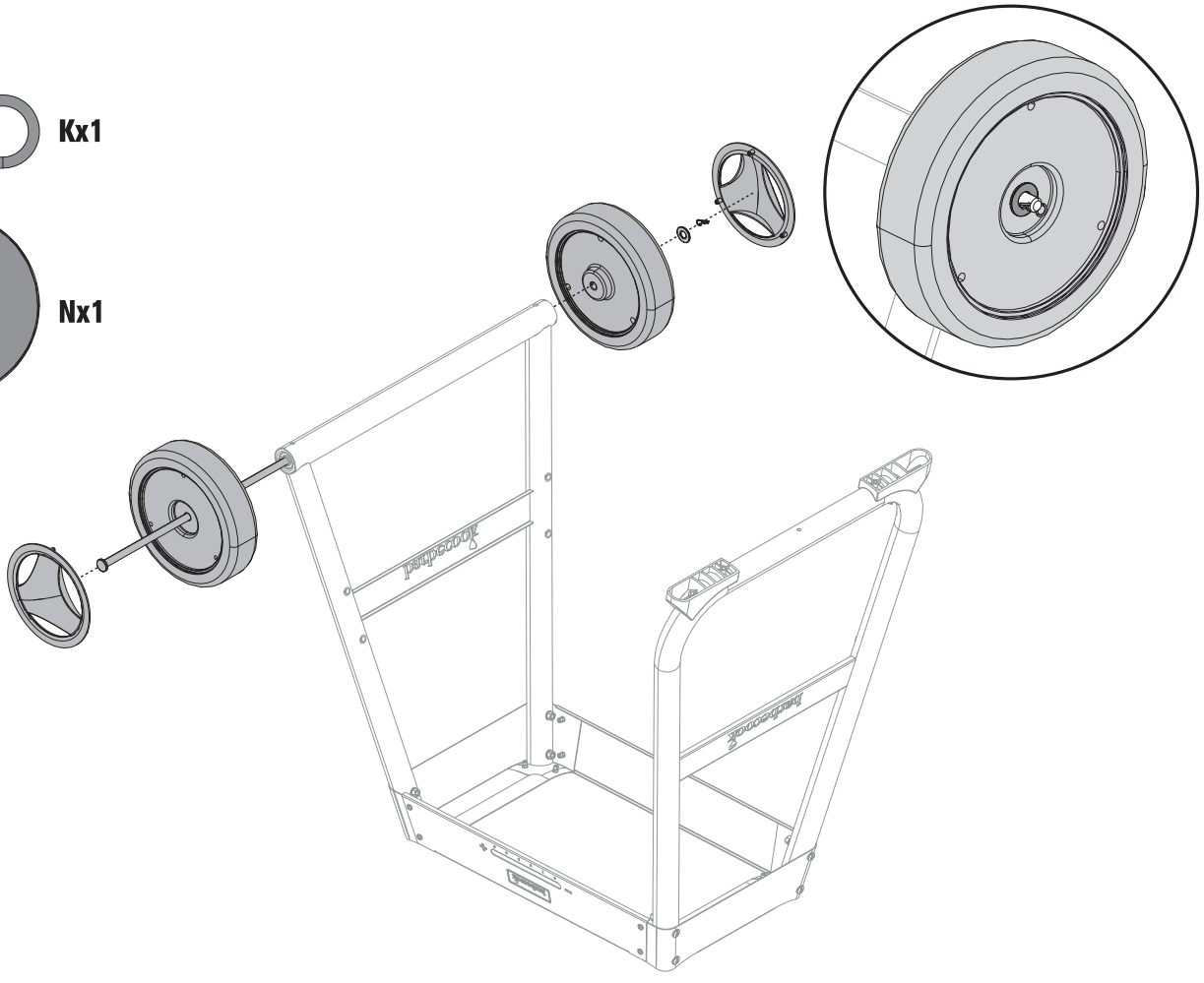
4



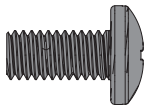
Kx1



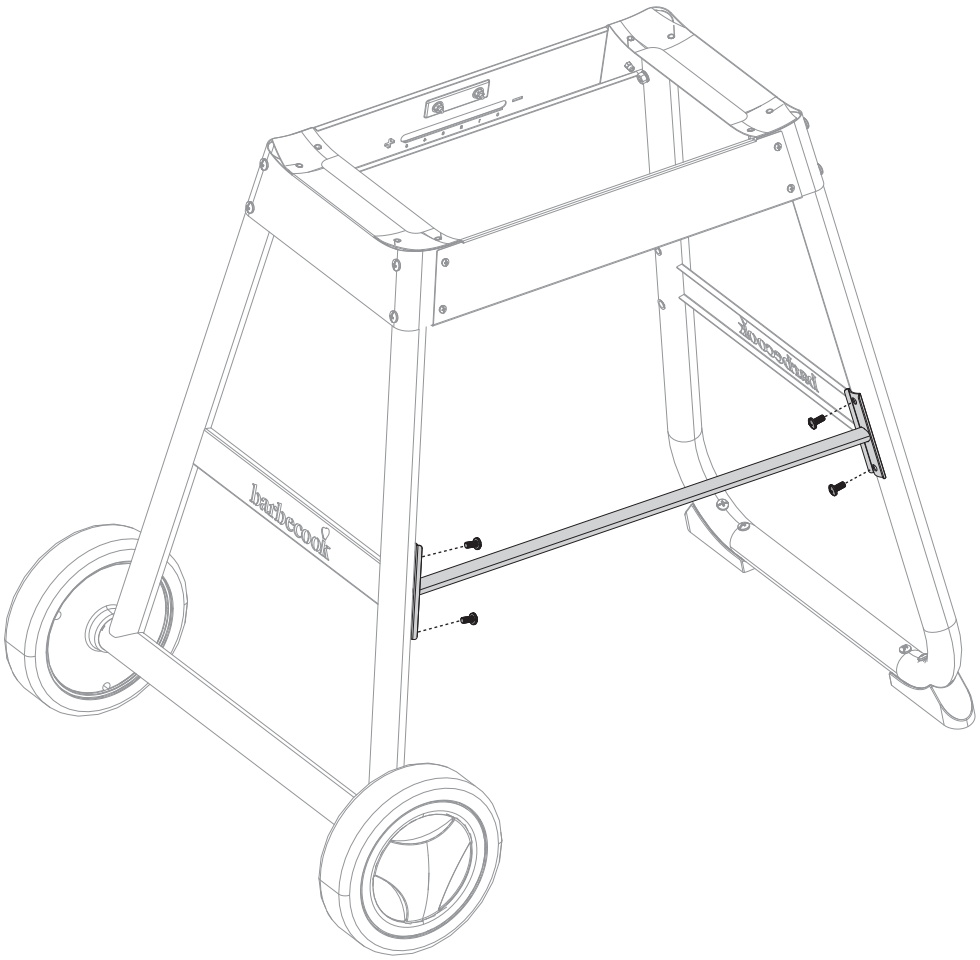
Nx1



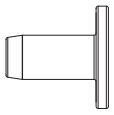
5



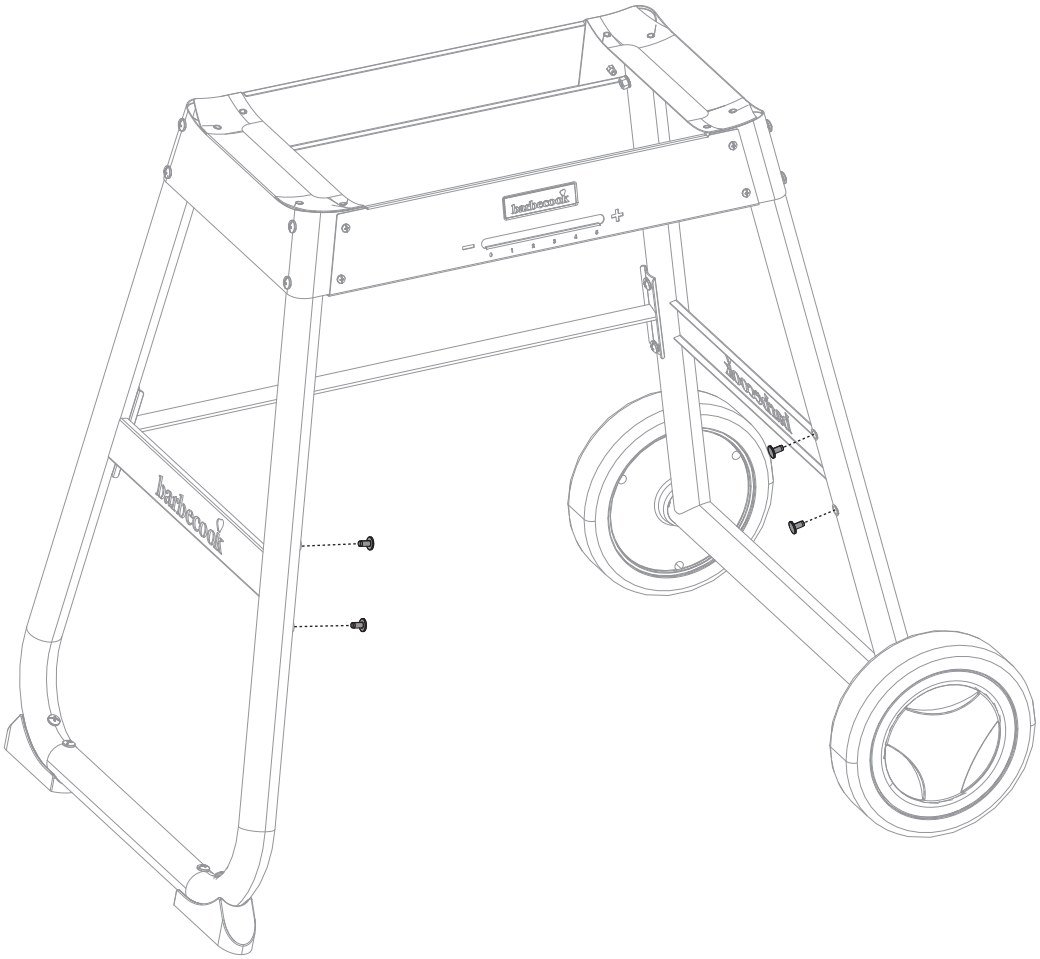
Gx4



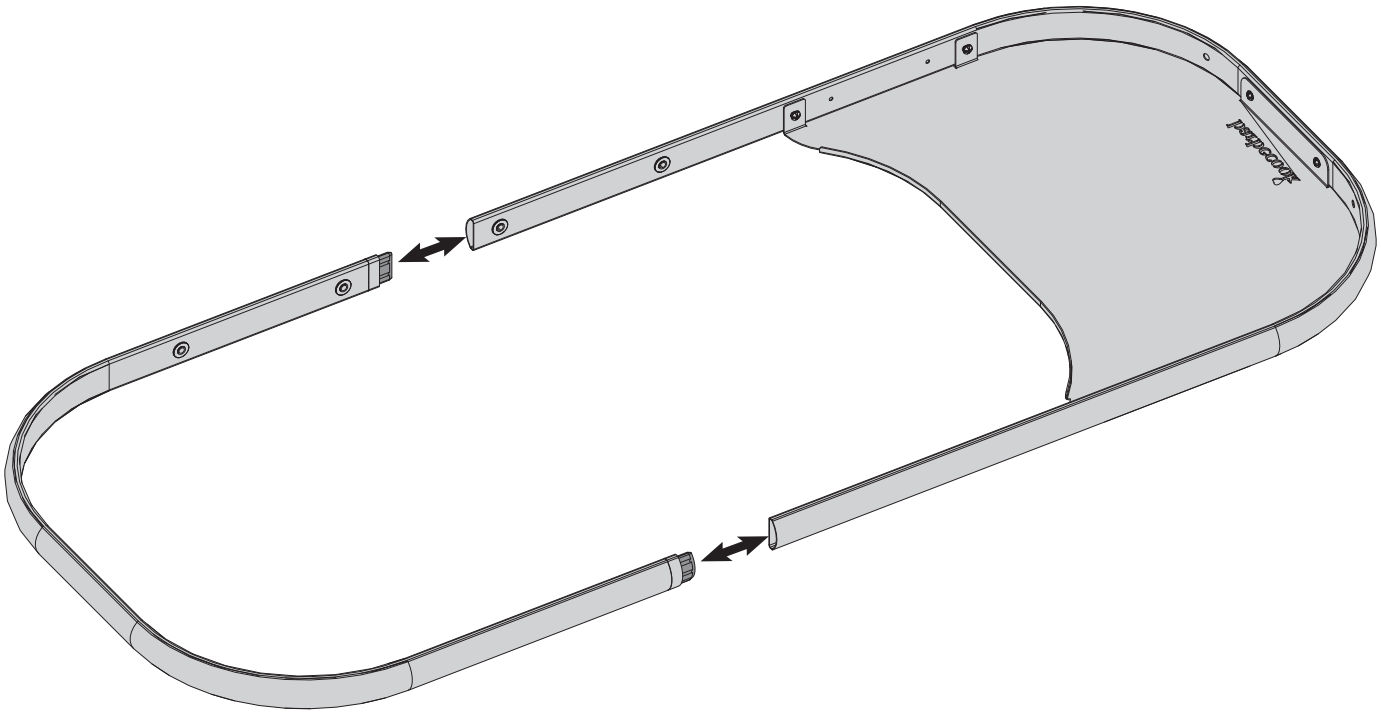
6



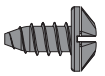
Ox4



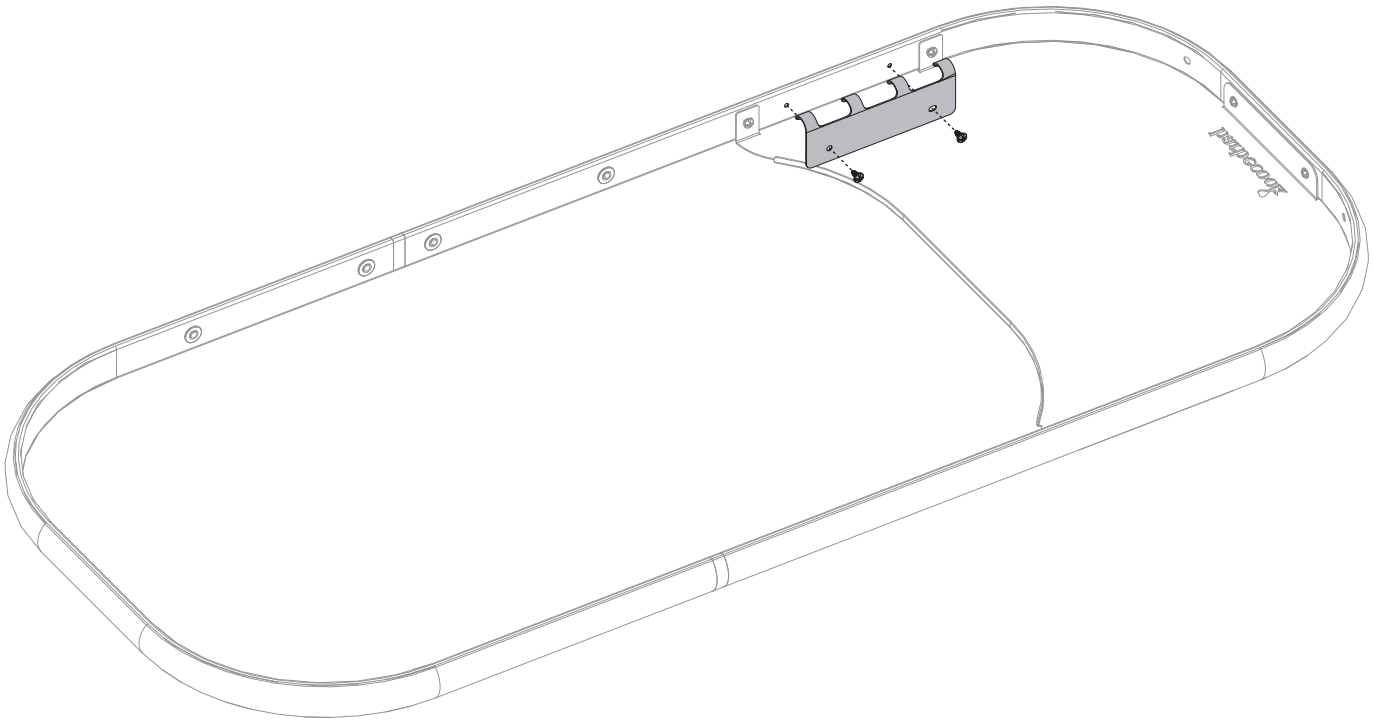
7



8



Qx2



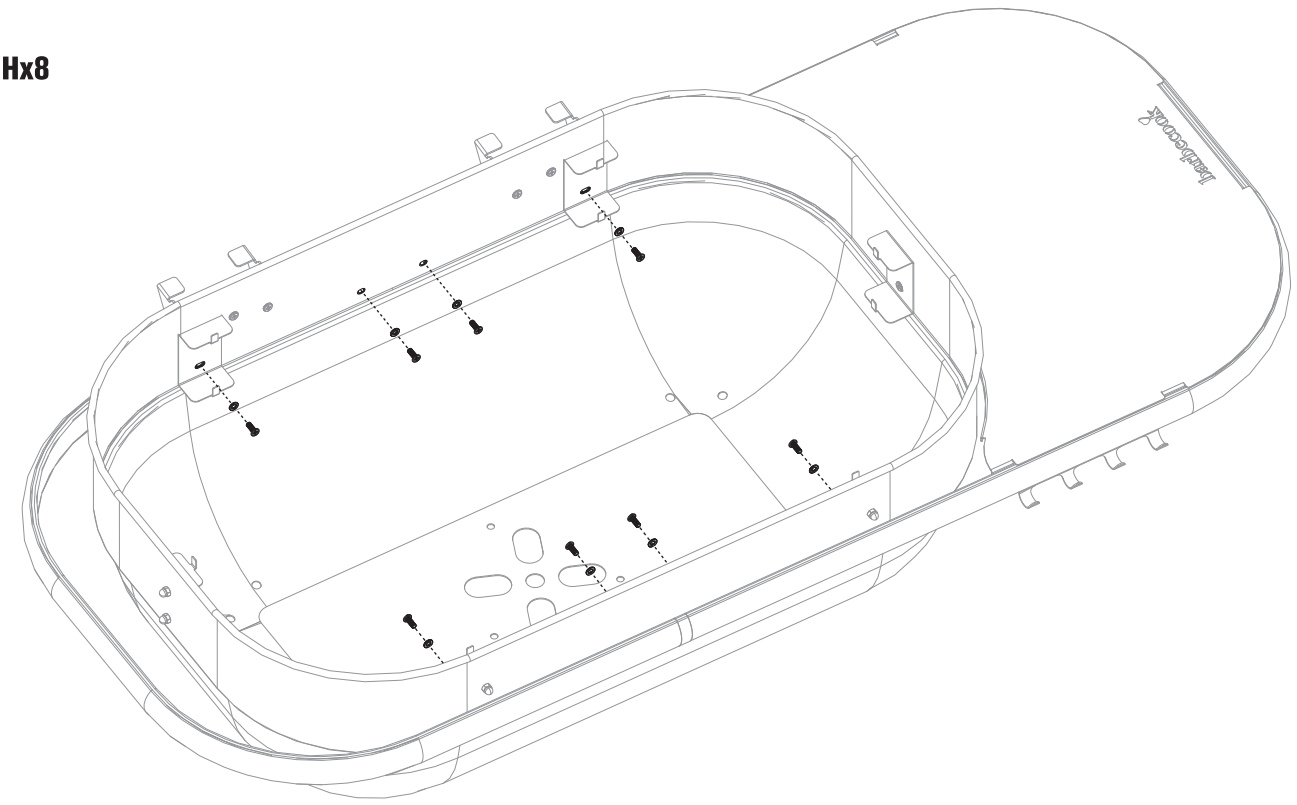
9



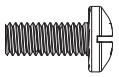
Bx8



Hx8



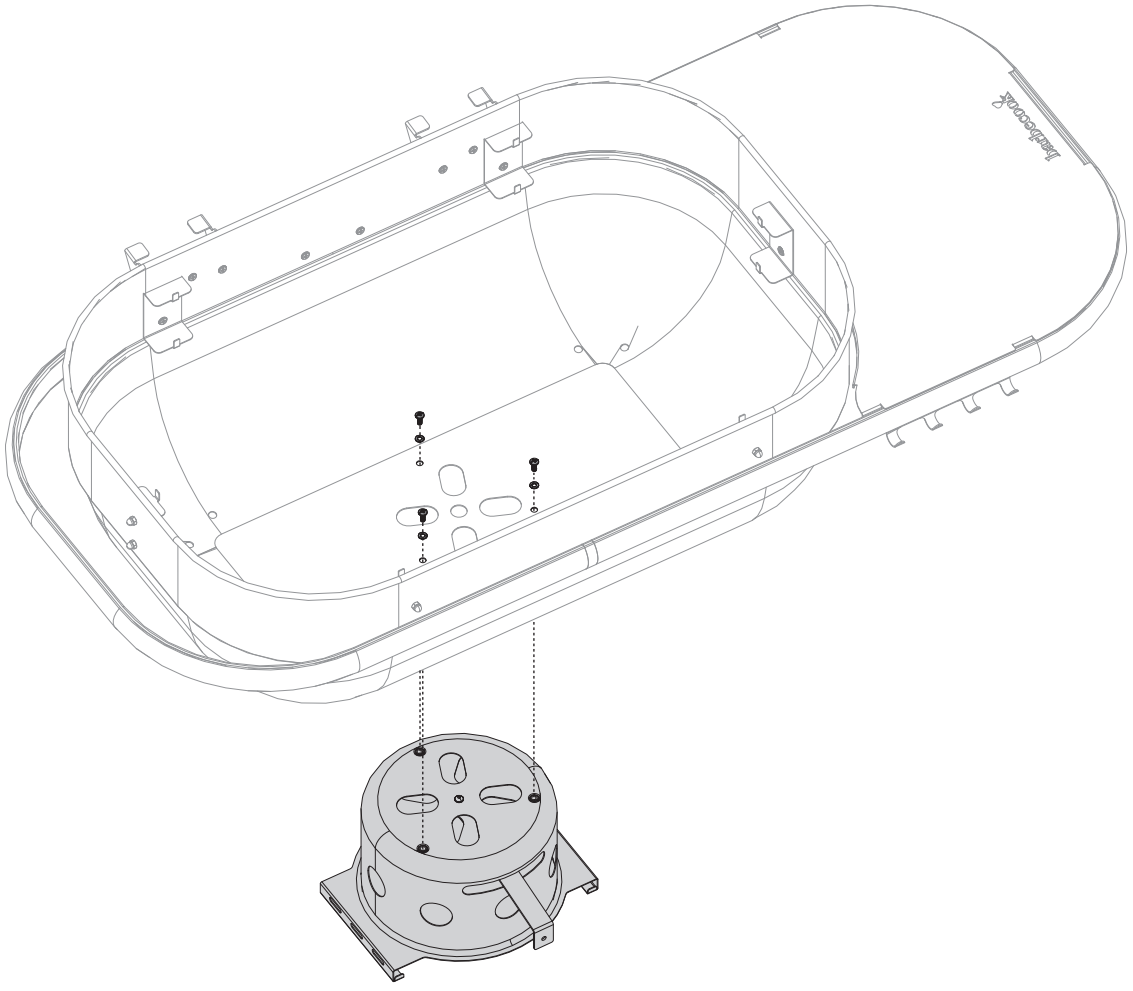
10



Ax3



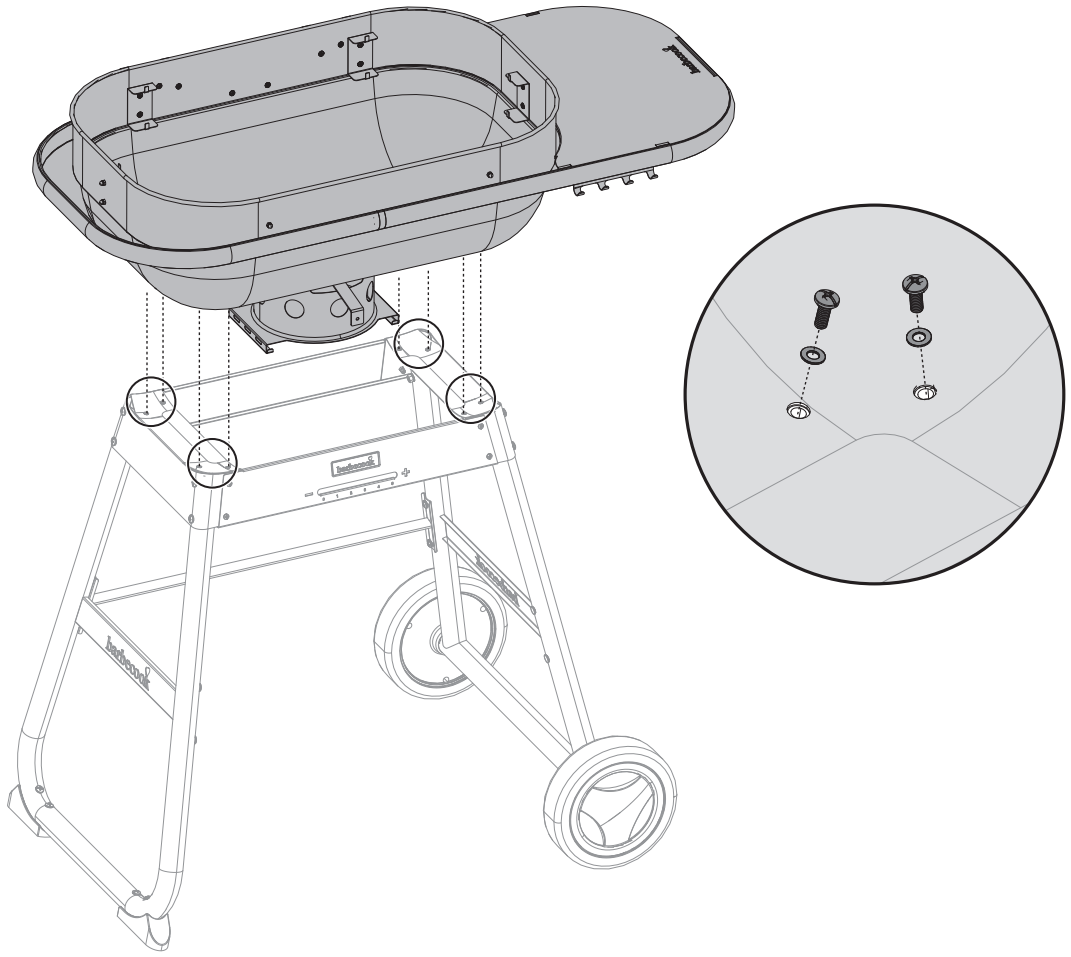
Hx3



11

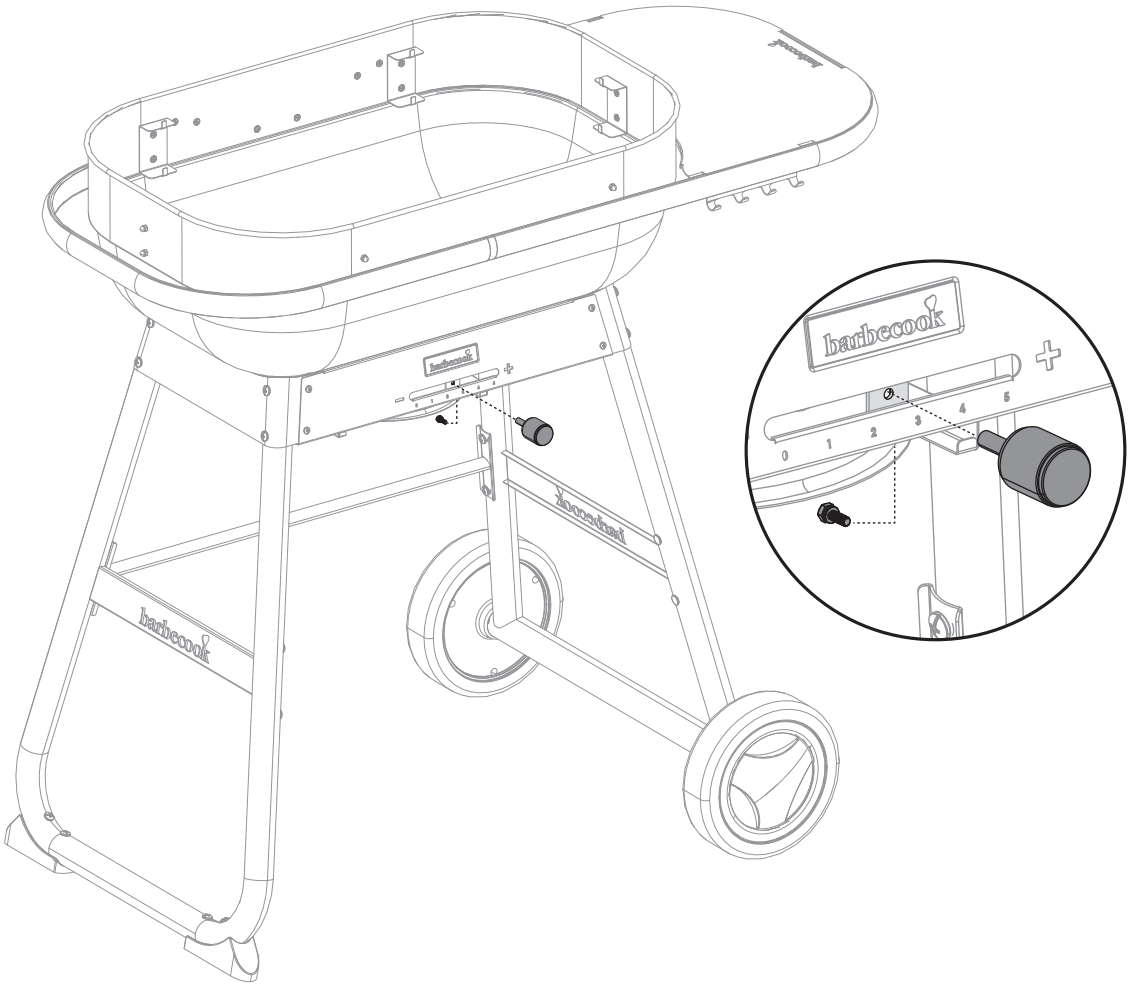
Ax8

Hx8

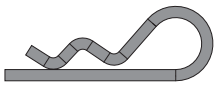


12

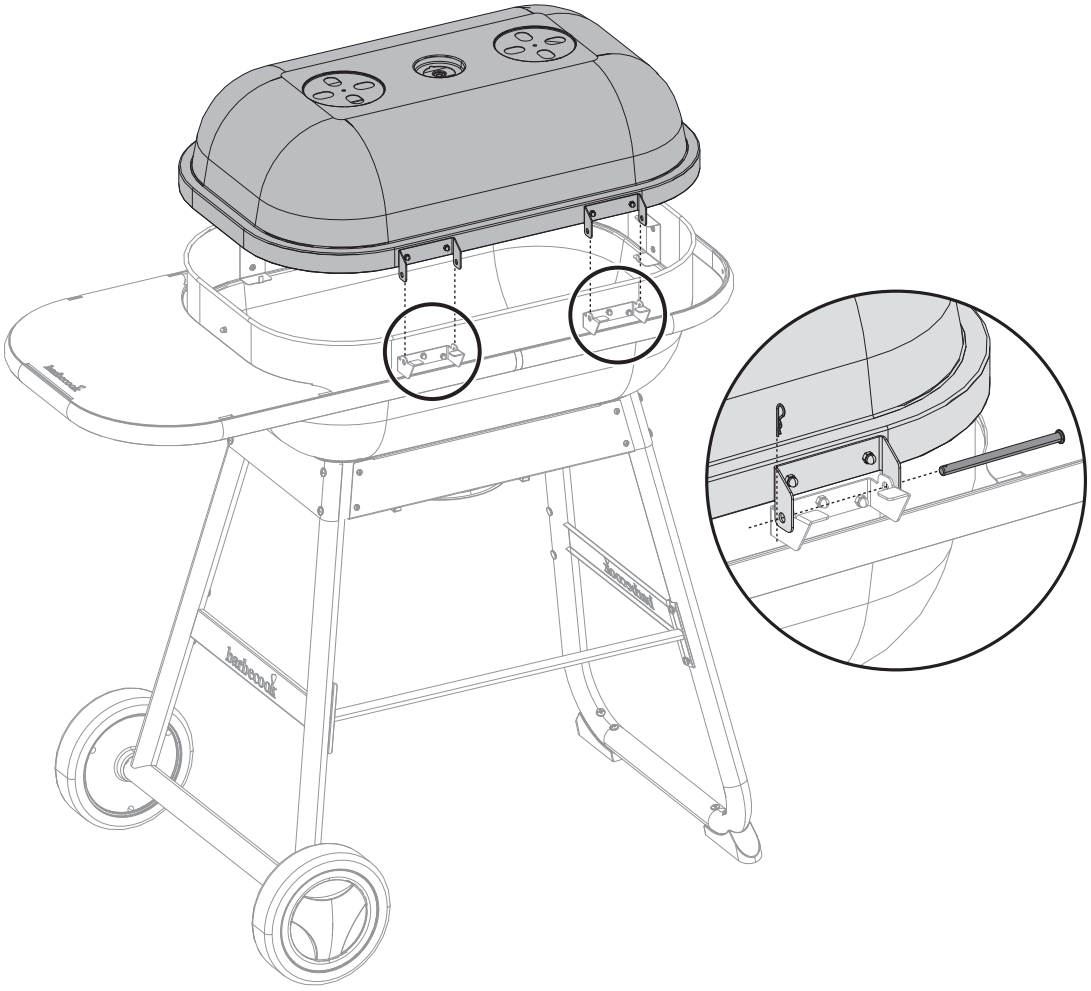
Fx1



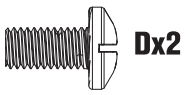
13



Kx2



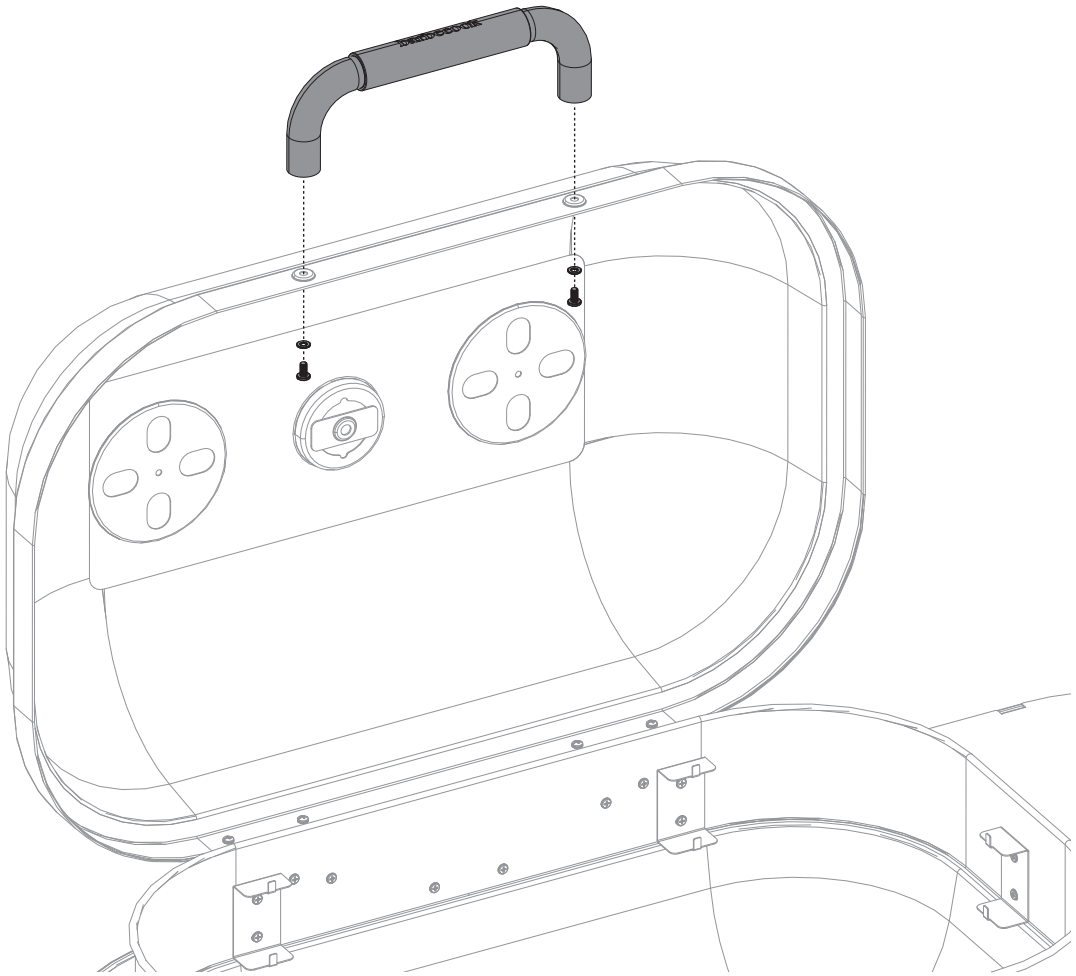
14



Dx2



Ix2

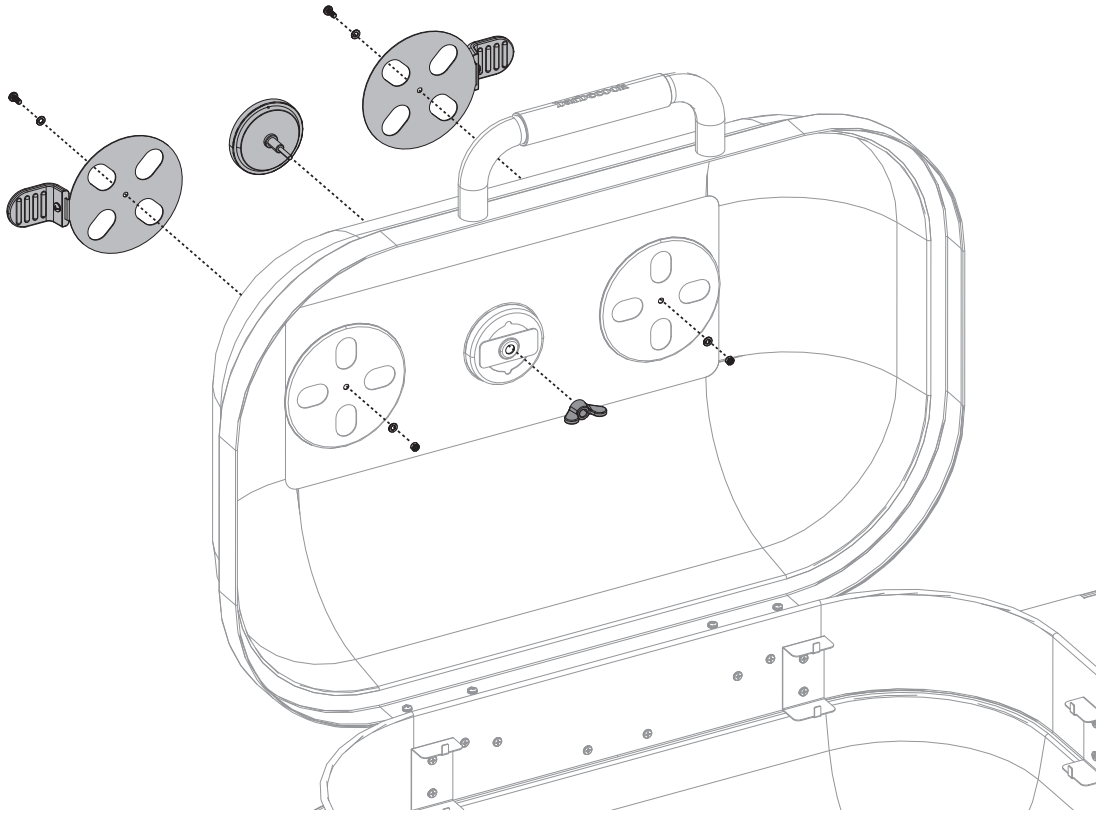


15

Ax2

Hx4

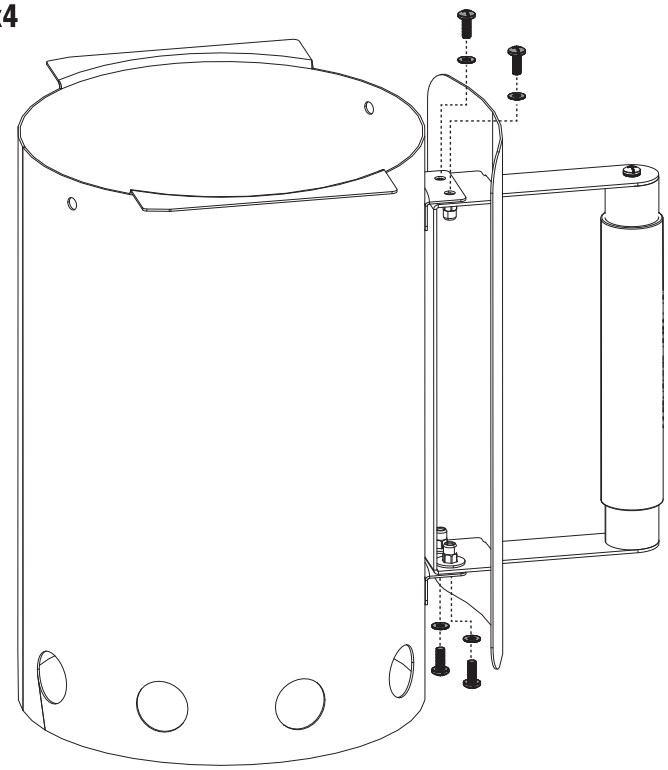
Lx2

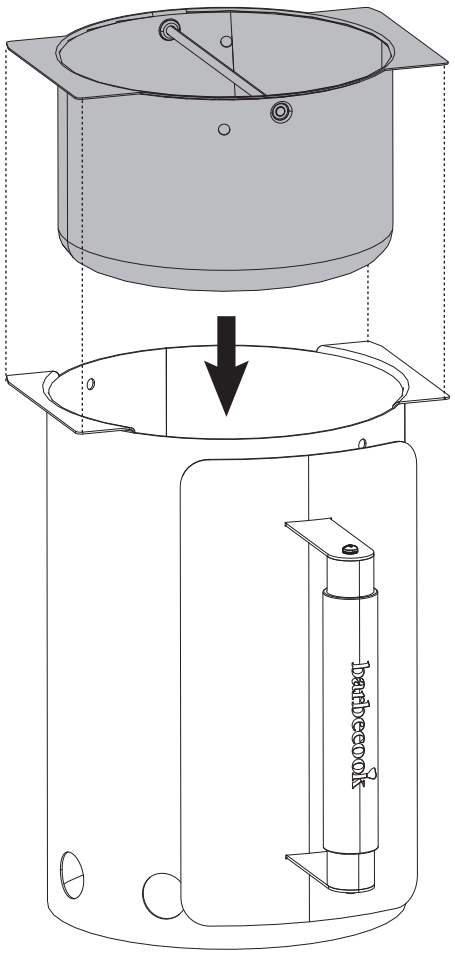


16

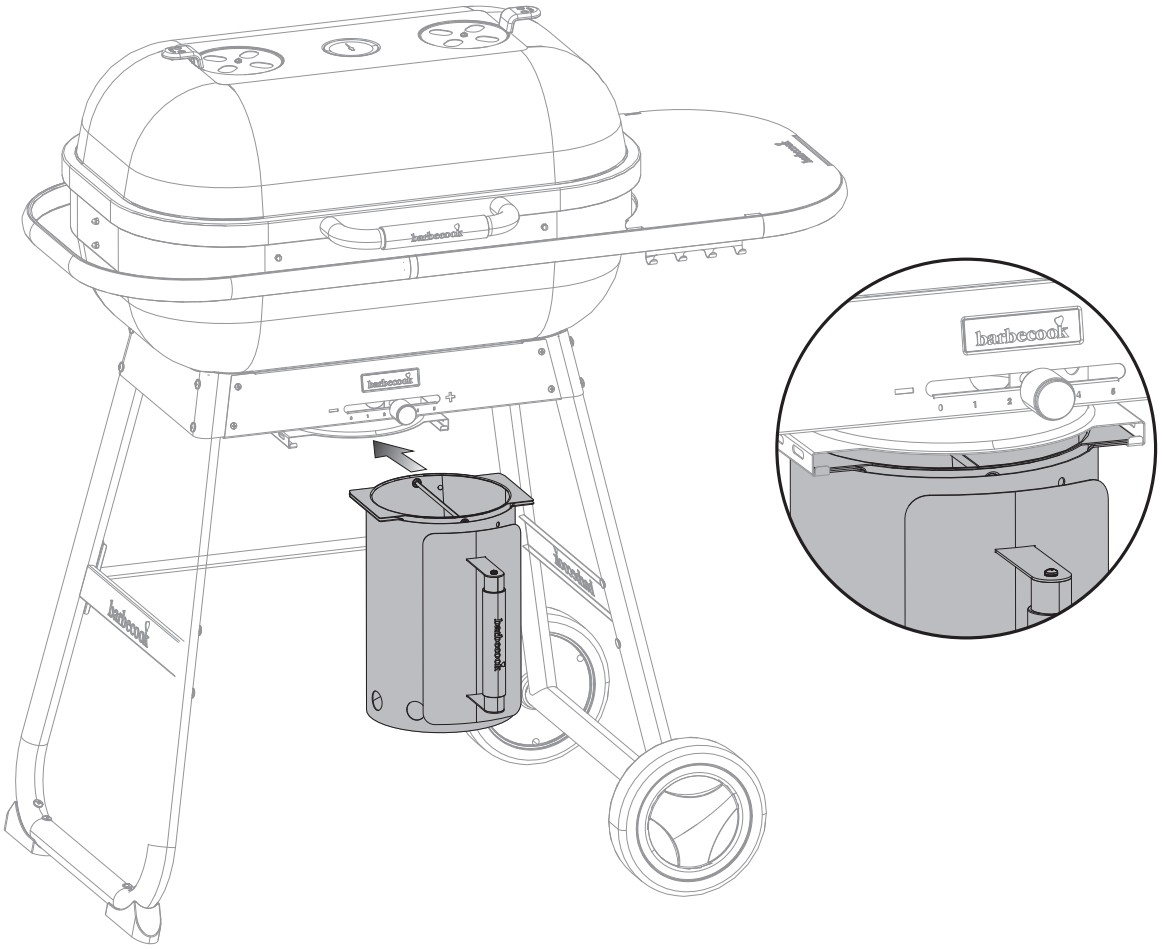
Cx4

Px4

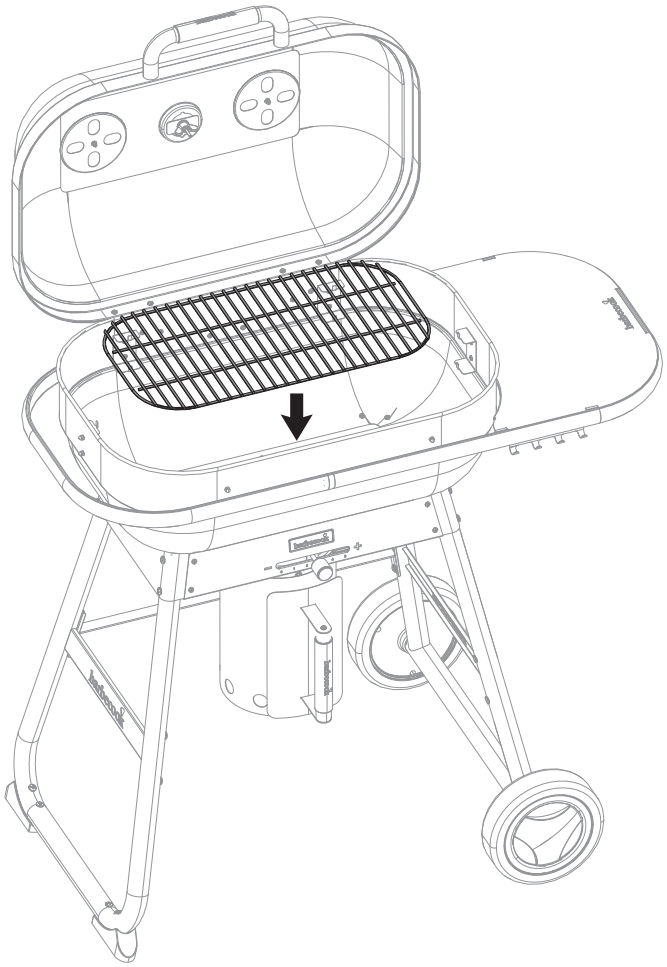




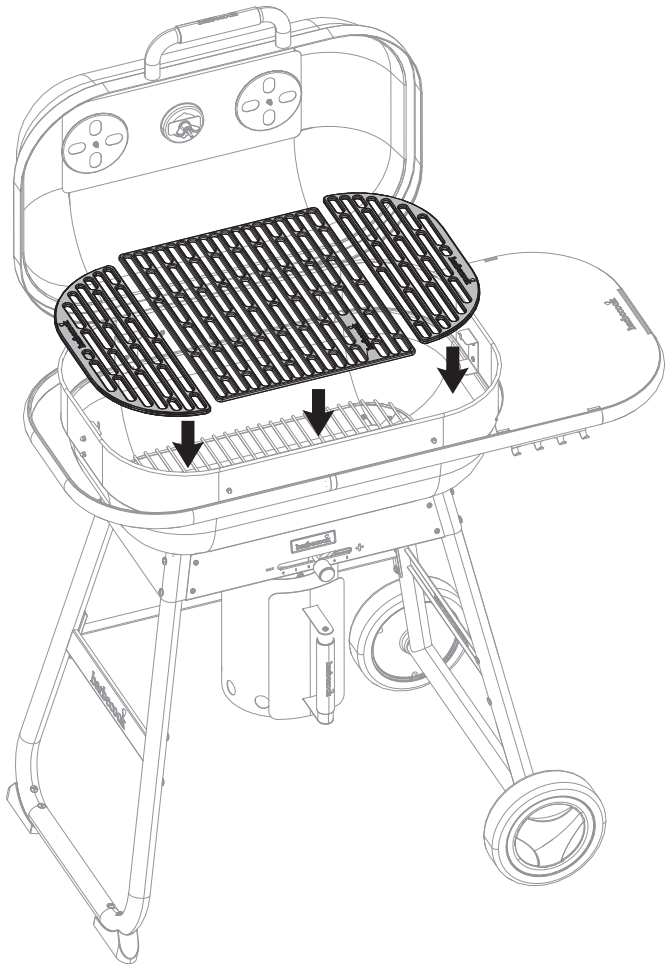
17



18

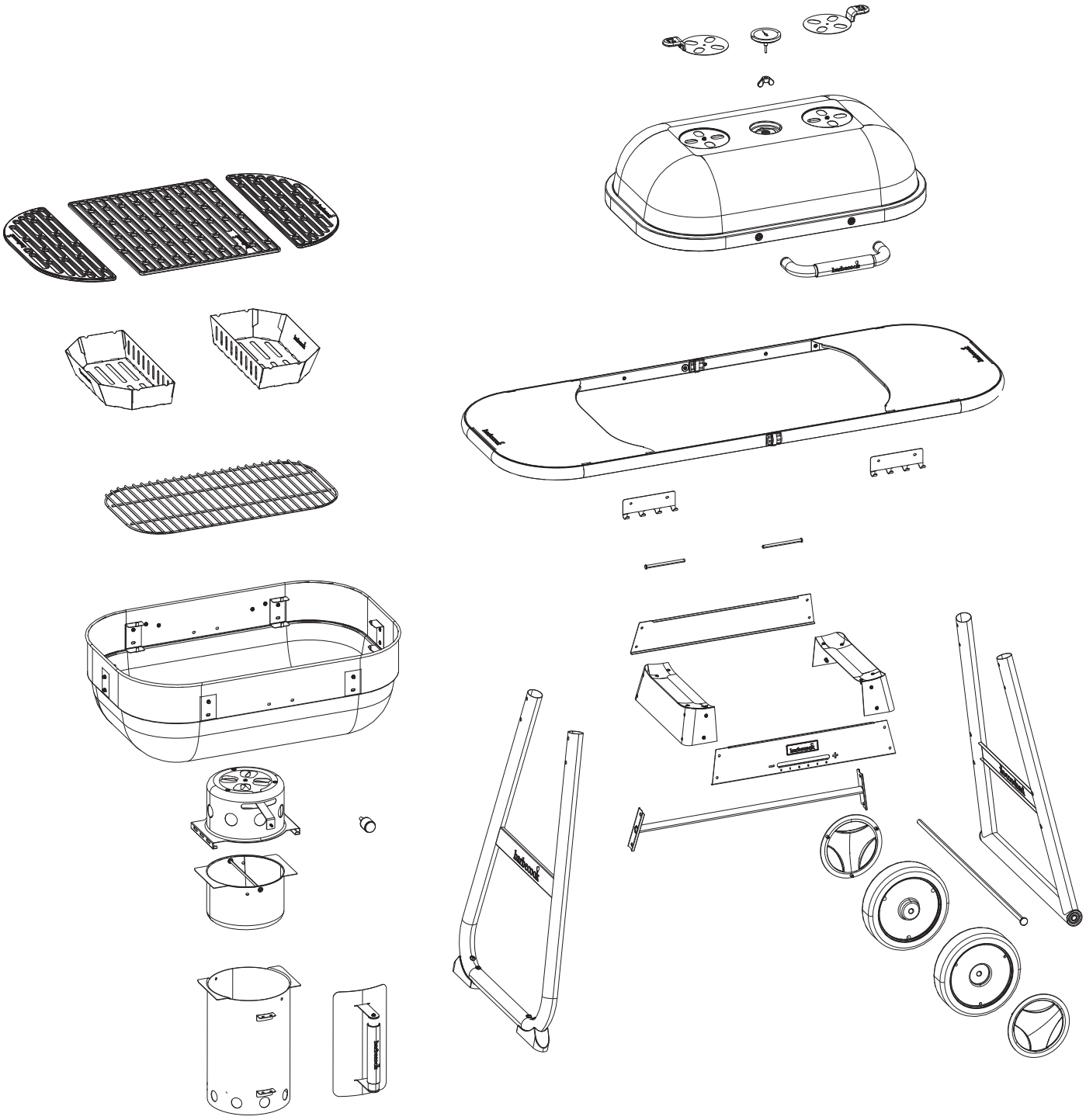


19

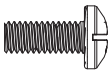
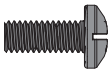
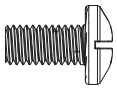
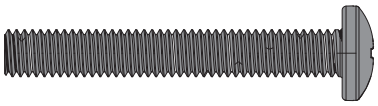
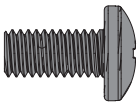
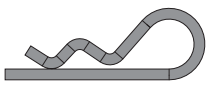


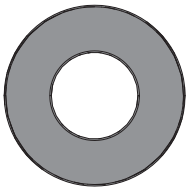
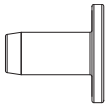
MAGNUS PREMIUM

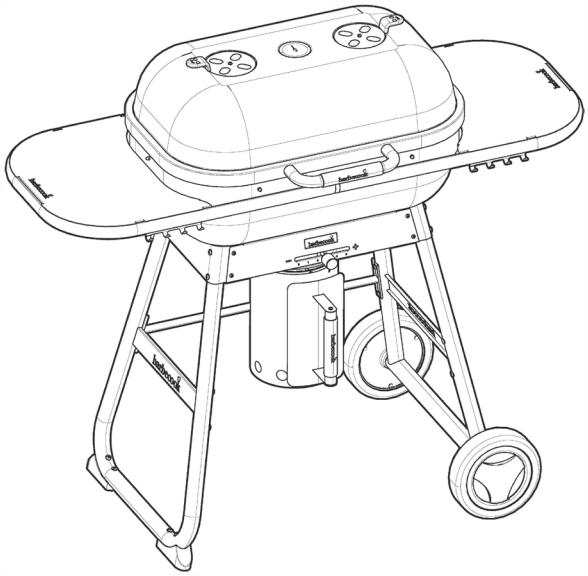
BC-CHA-1069



HARDWARE LIST

Key	Picture	Qty
A		13
B		8
C		12
D		2
E		8
F		1
G		4
H		23
I		2
J		8
K		3
L		2
M		8

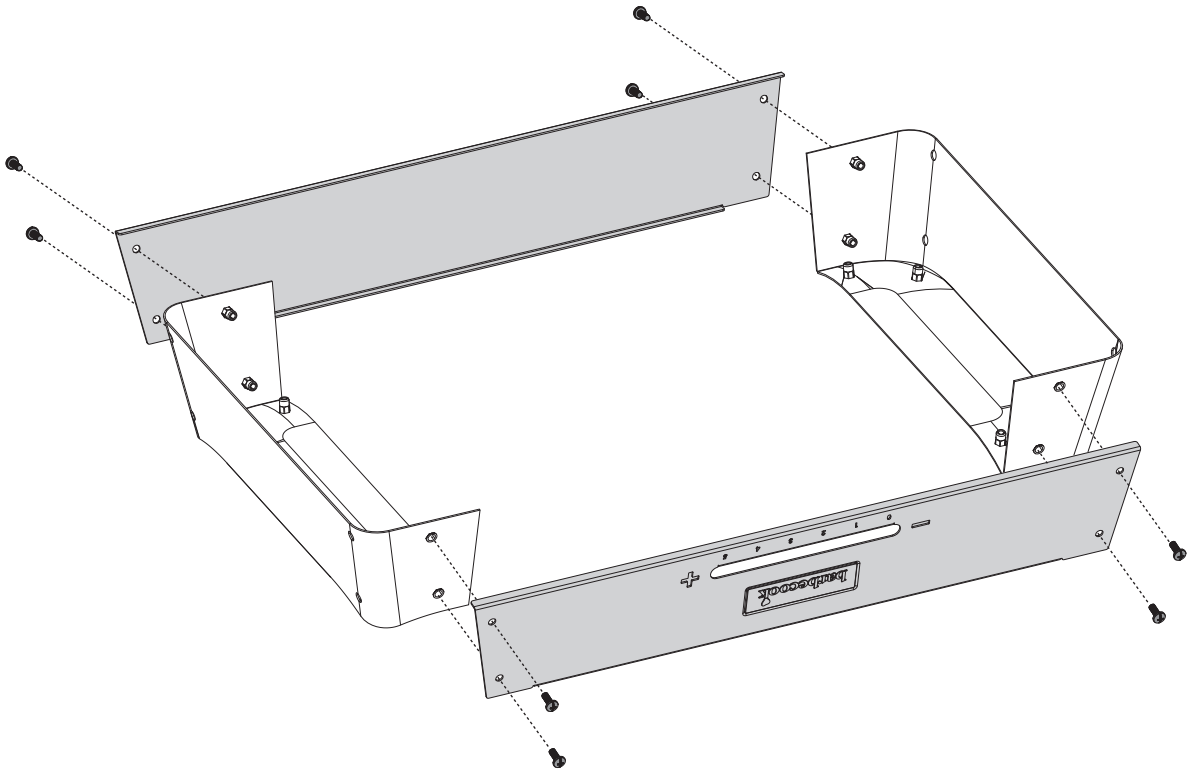
Key	Picture	Qty
N		1
O		4
P		4
Q		4



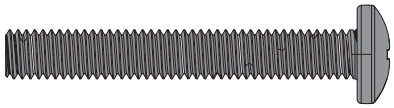
1



Cx8



2



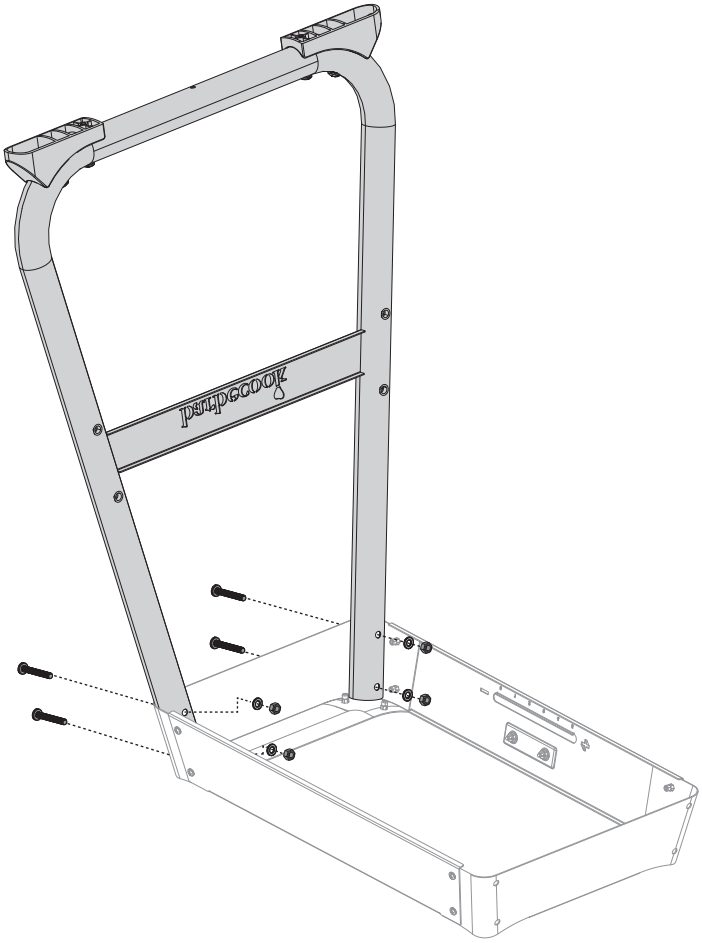
Ex4



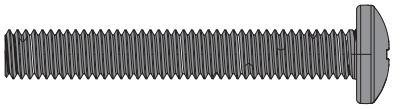
Jx4



Mx4



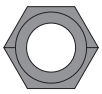
3



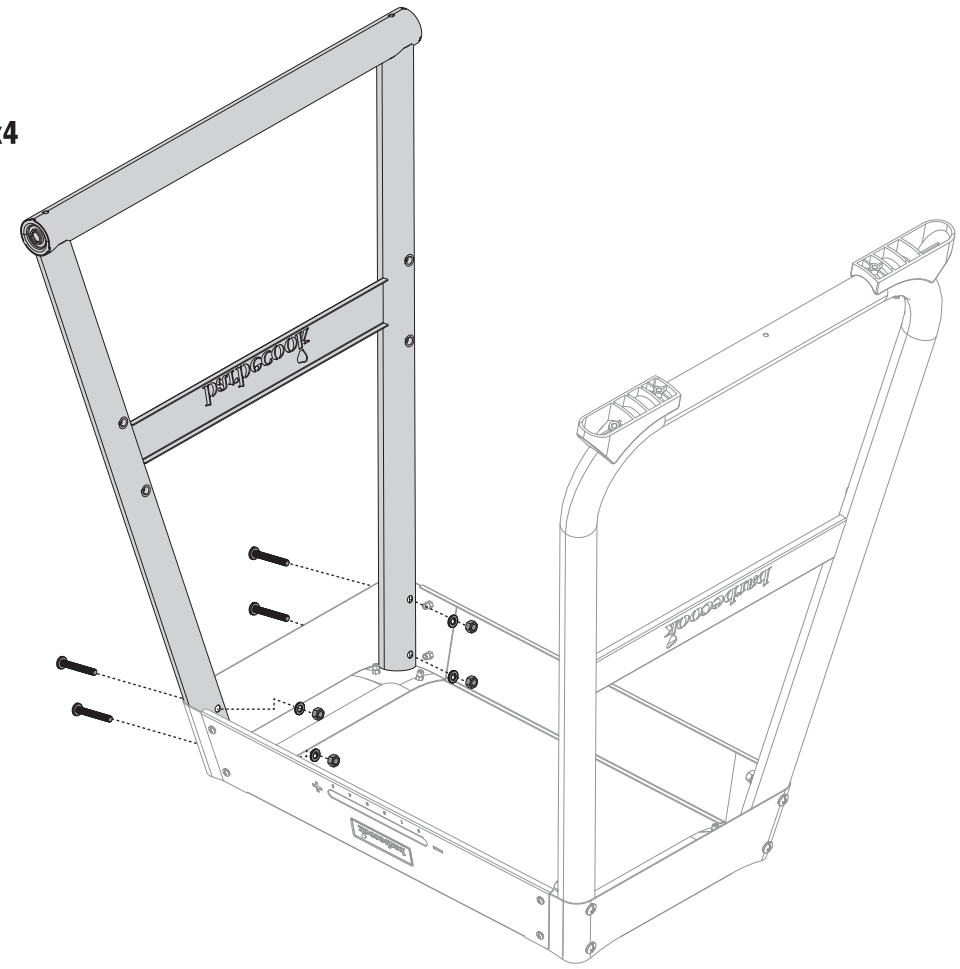
Ex4



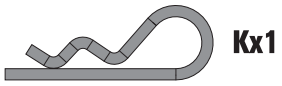
Jx4



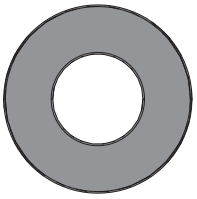
Mx4



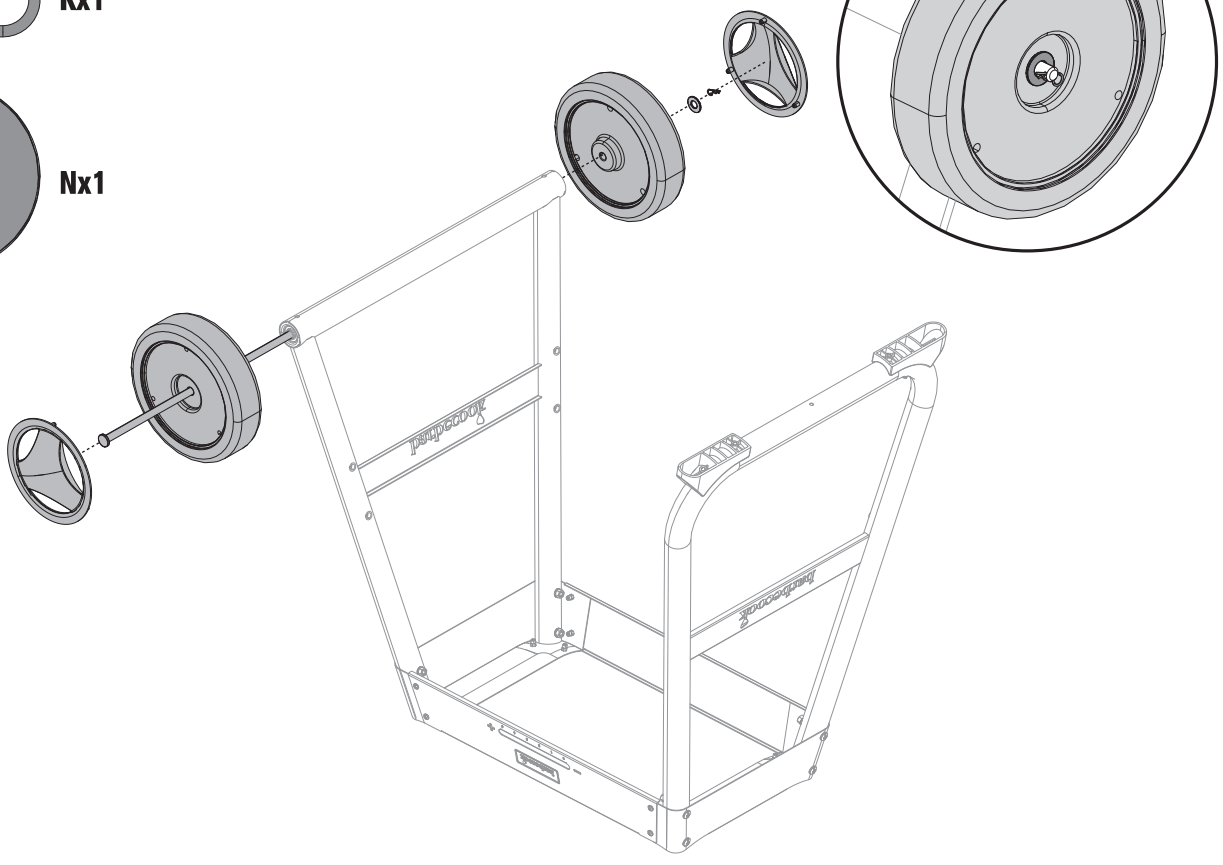
4



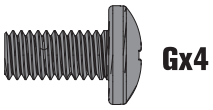
Kx1



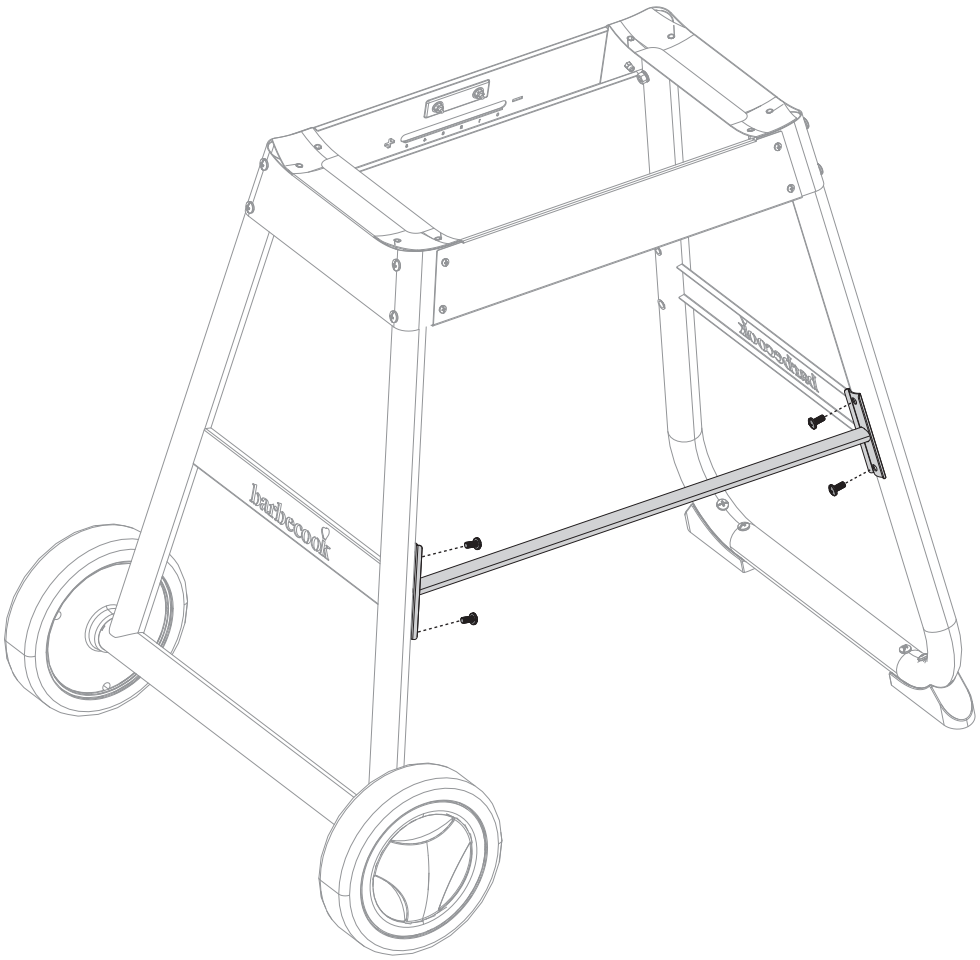
Nx1



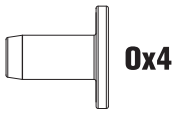
5



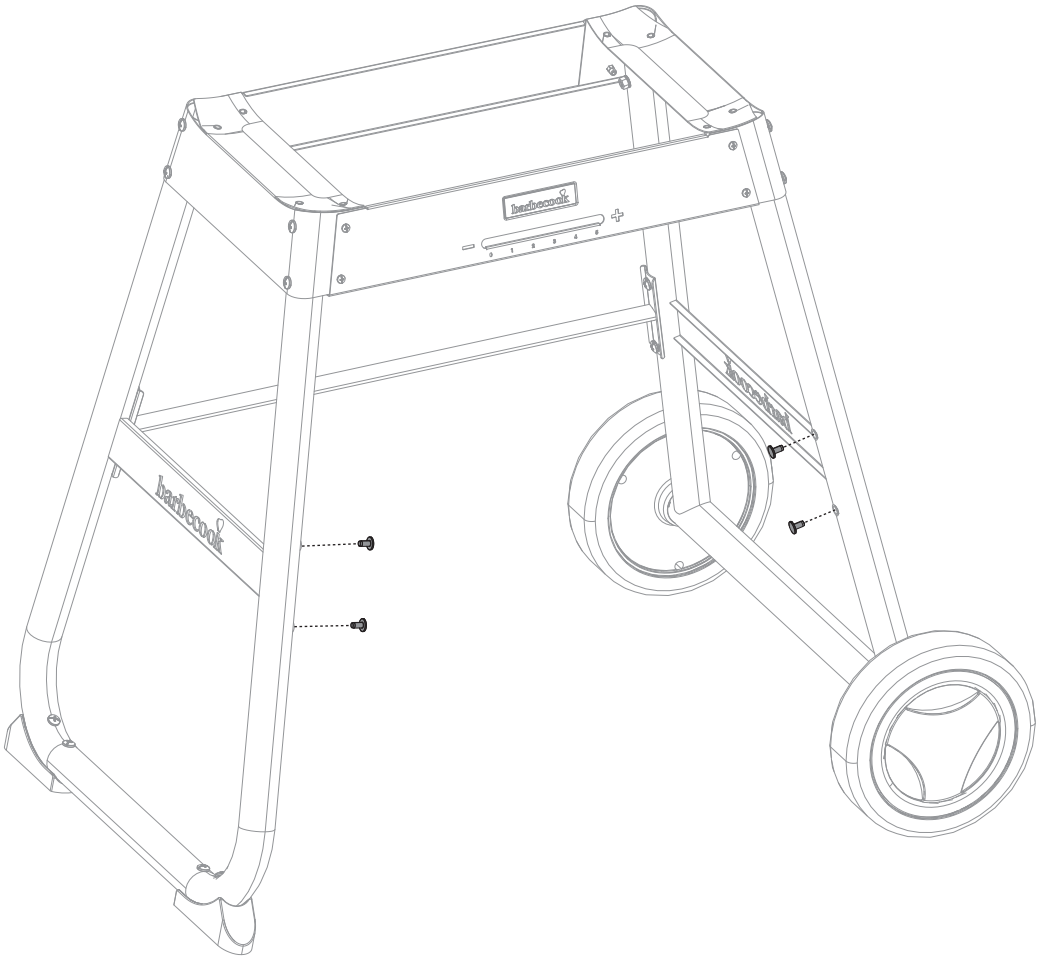
Gx4



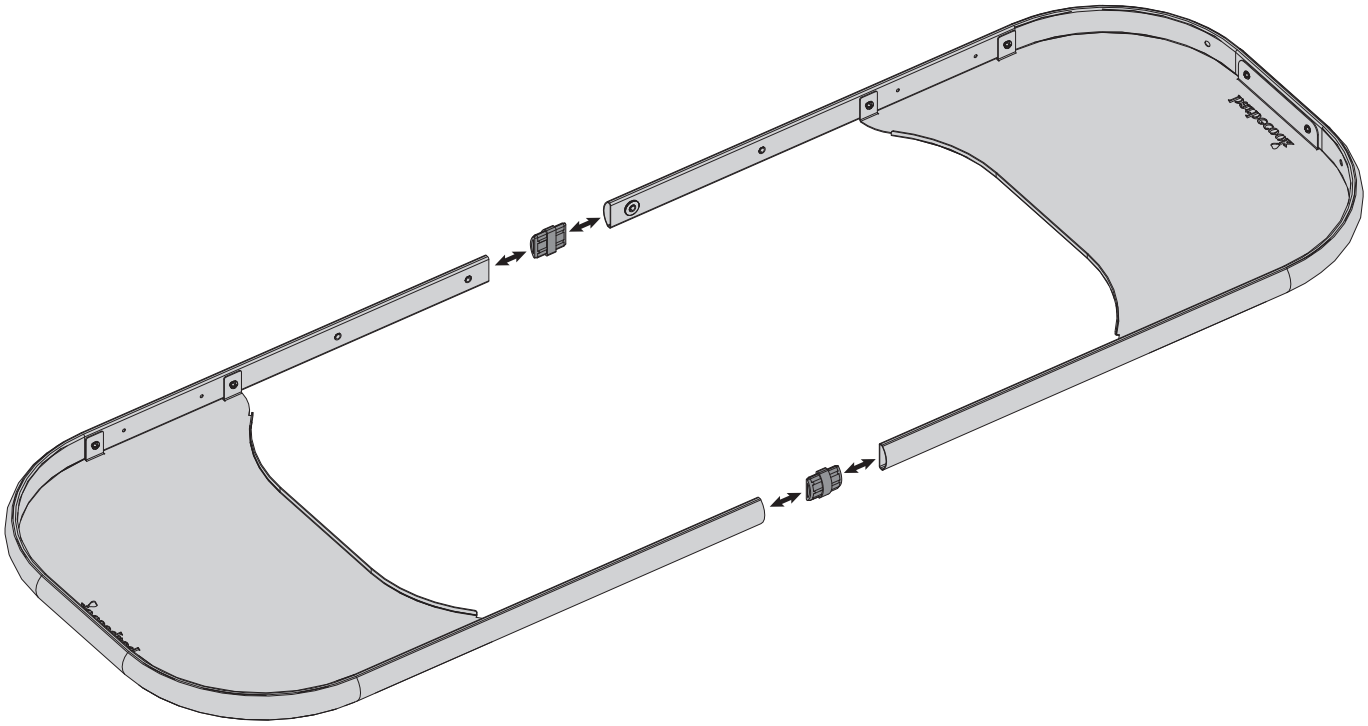
6



Ox4

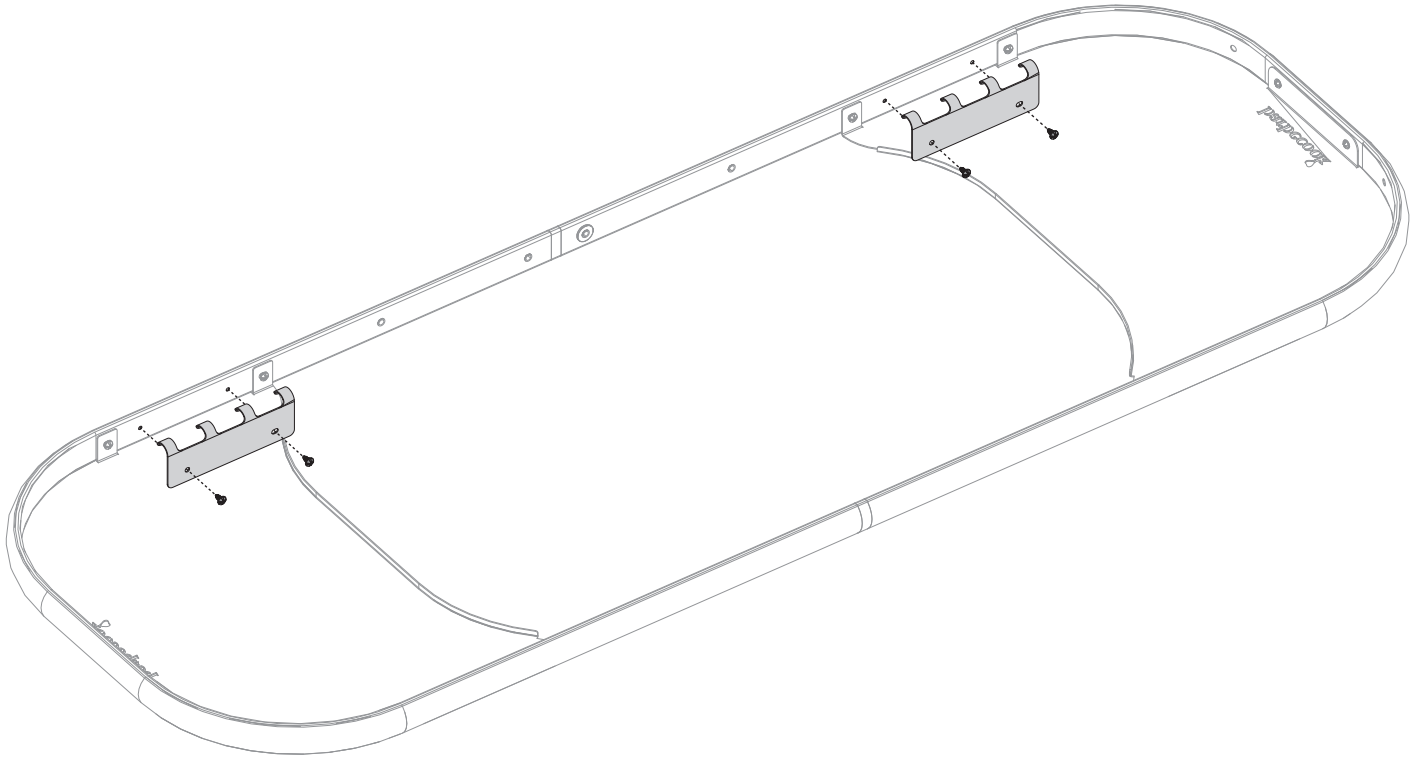


7

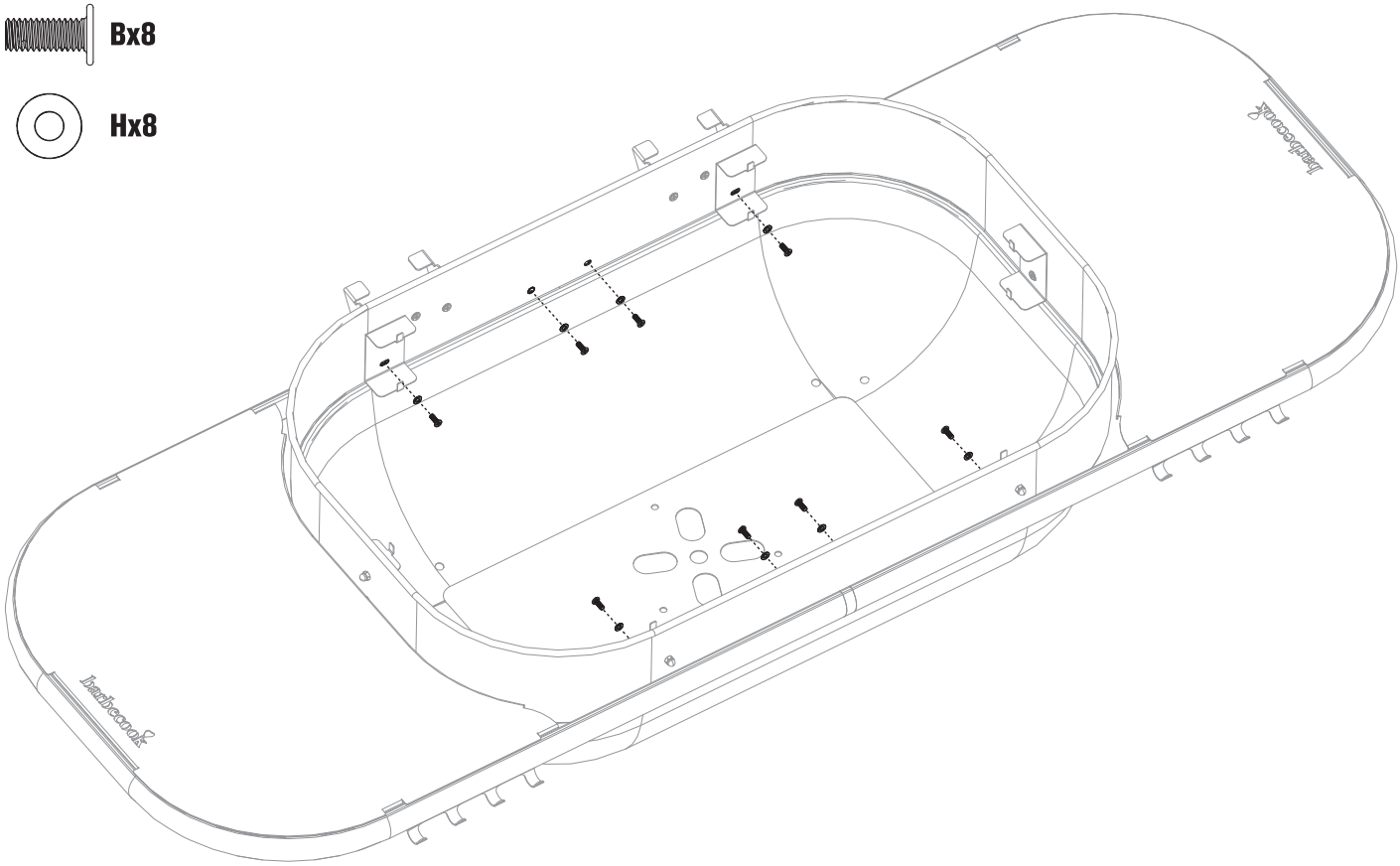


8

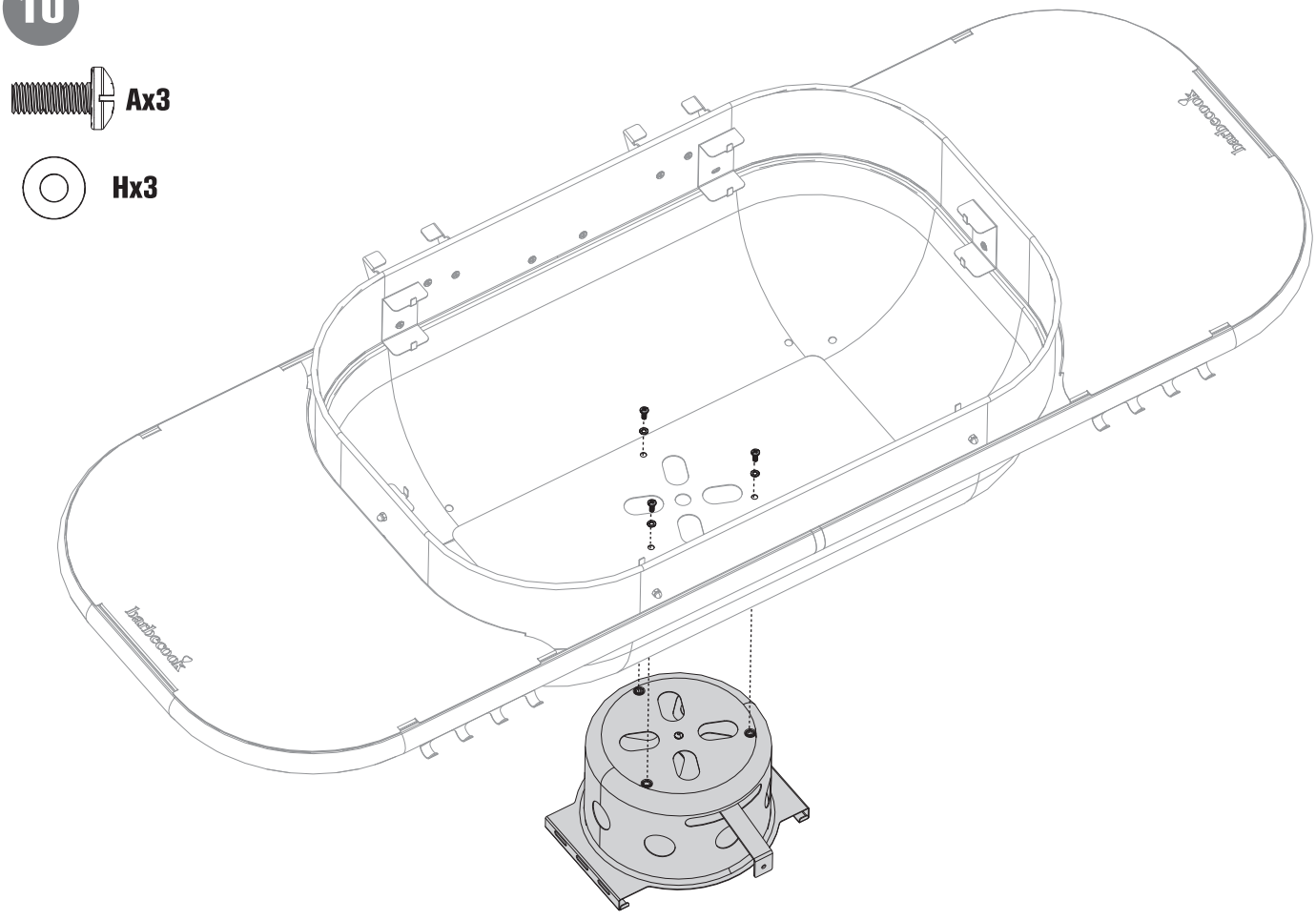
 Qx4



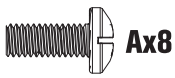
9



10



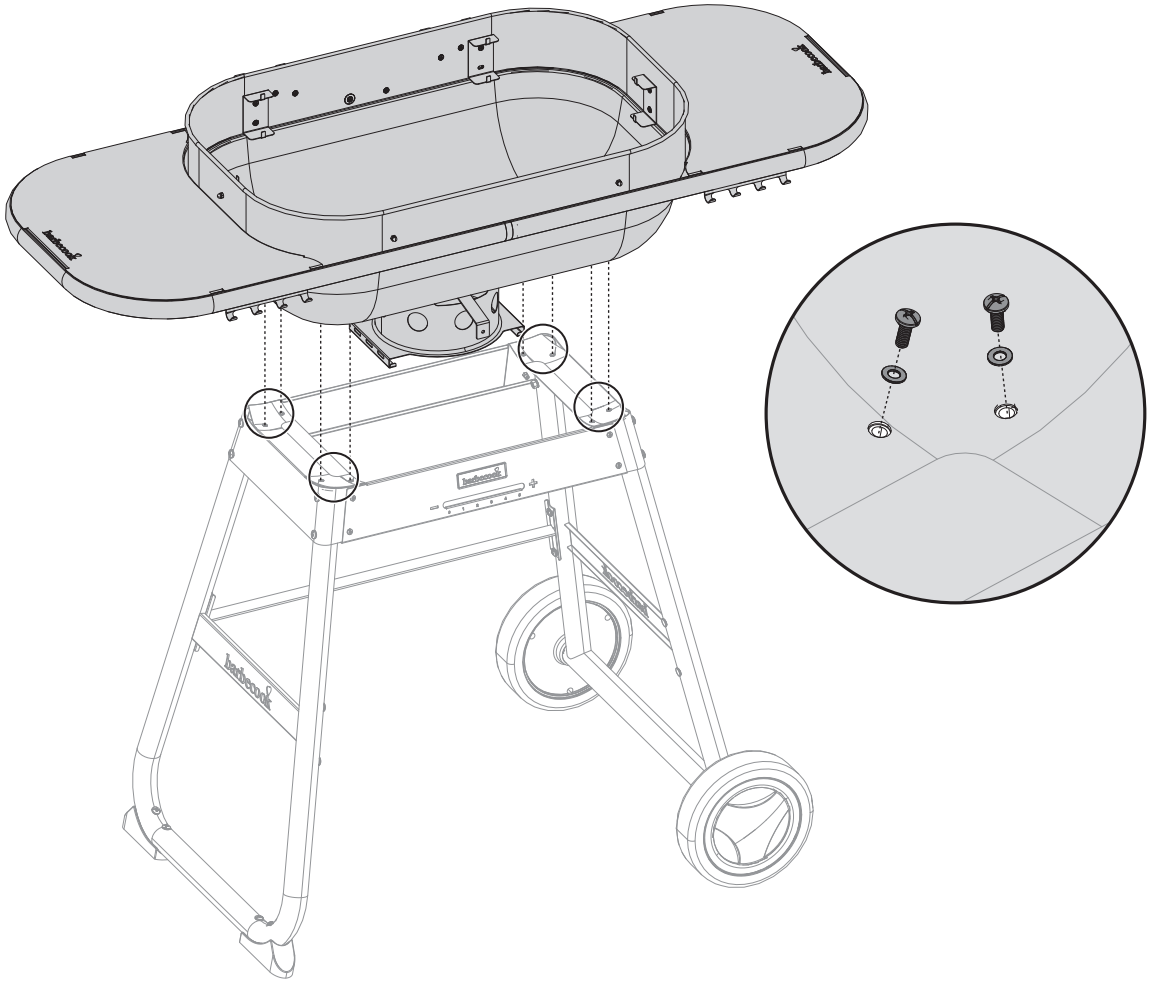
11



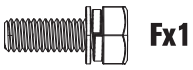
Ax8



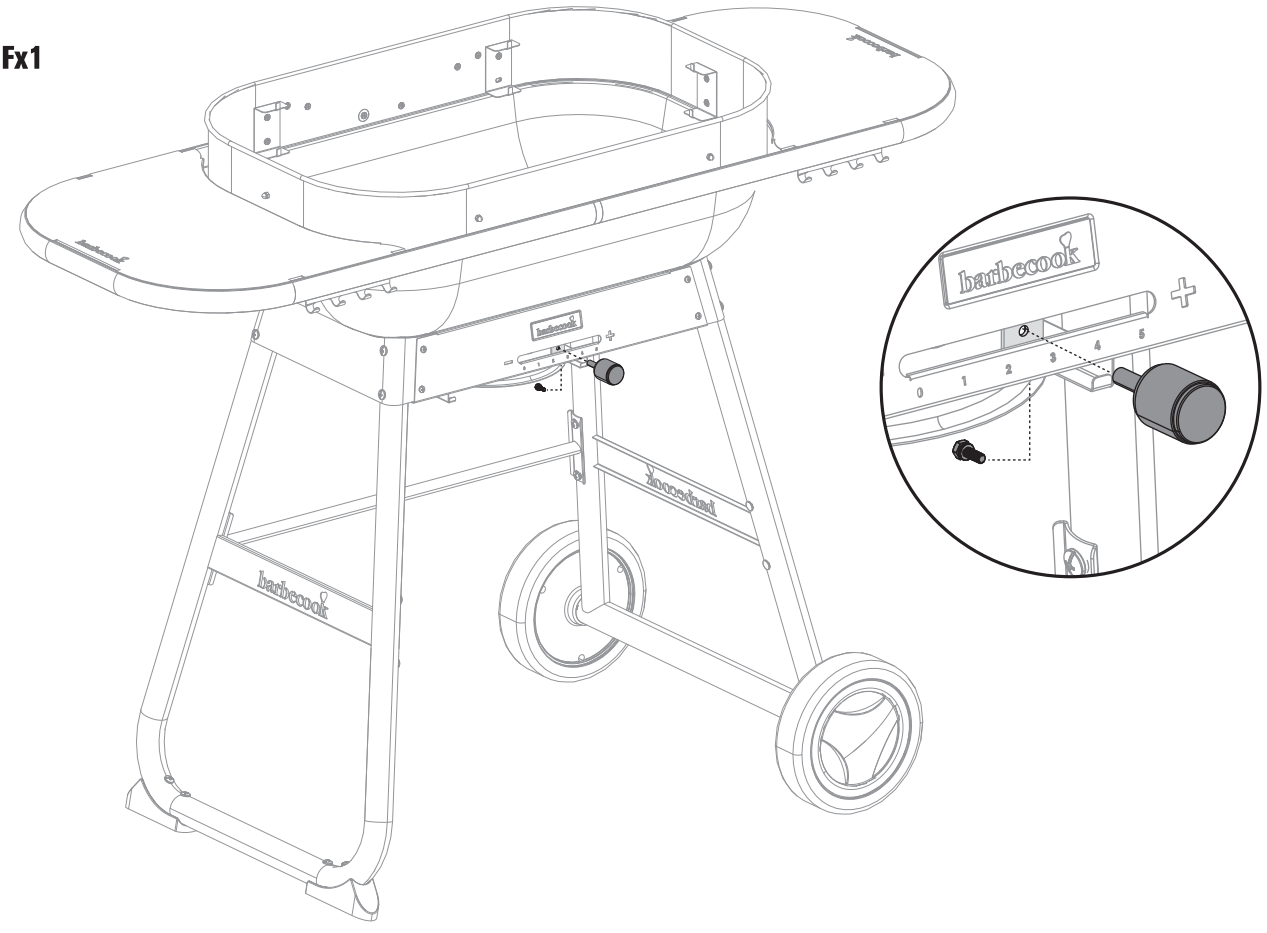
Hx8



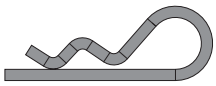
12



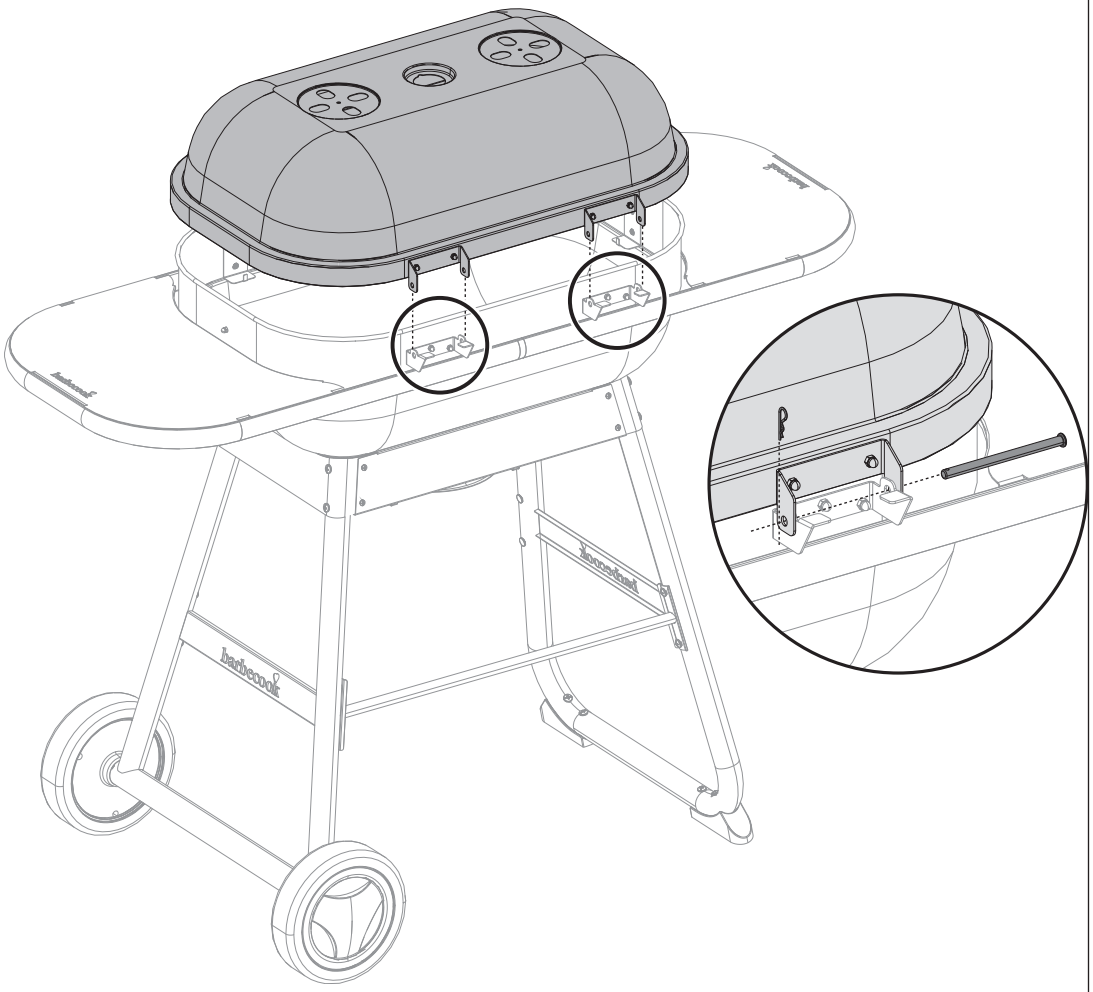
Fx1



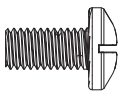
13



Kx2



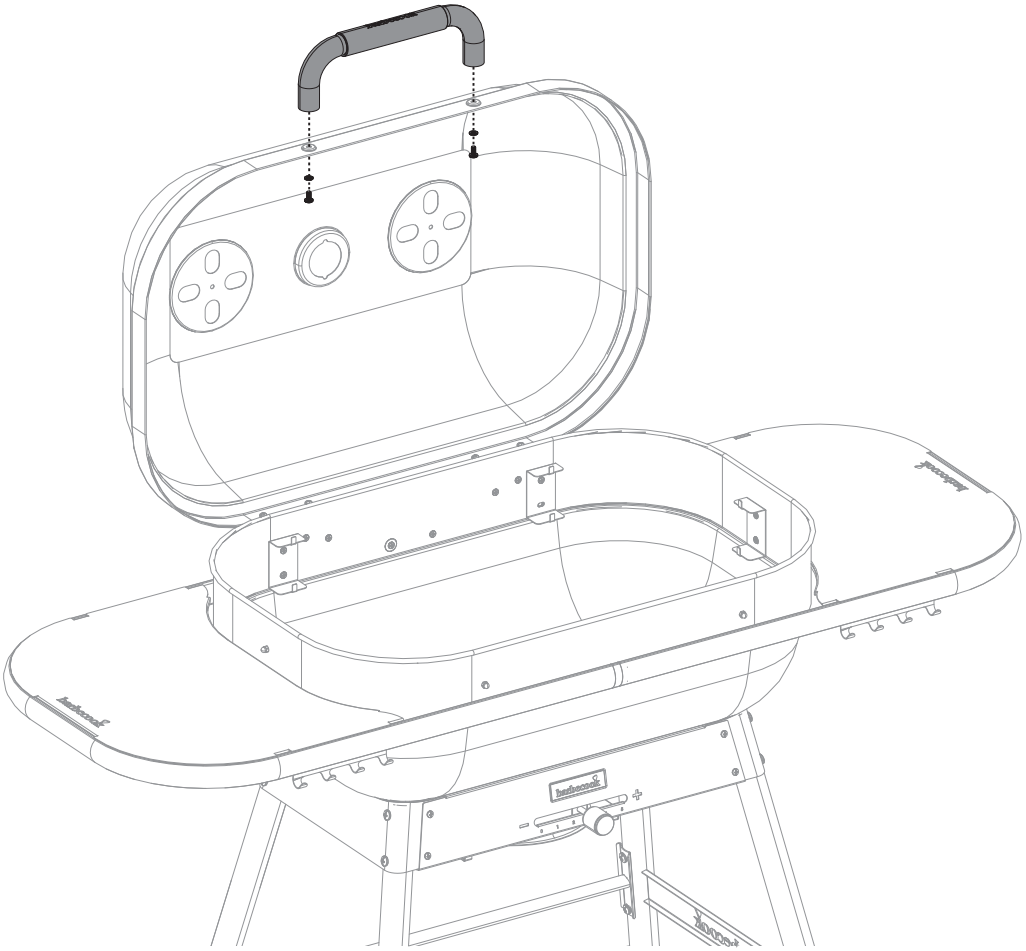
14



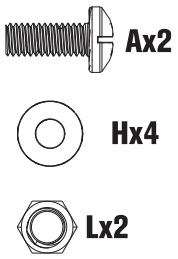
Dx2



Ix2



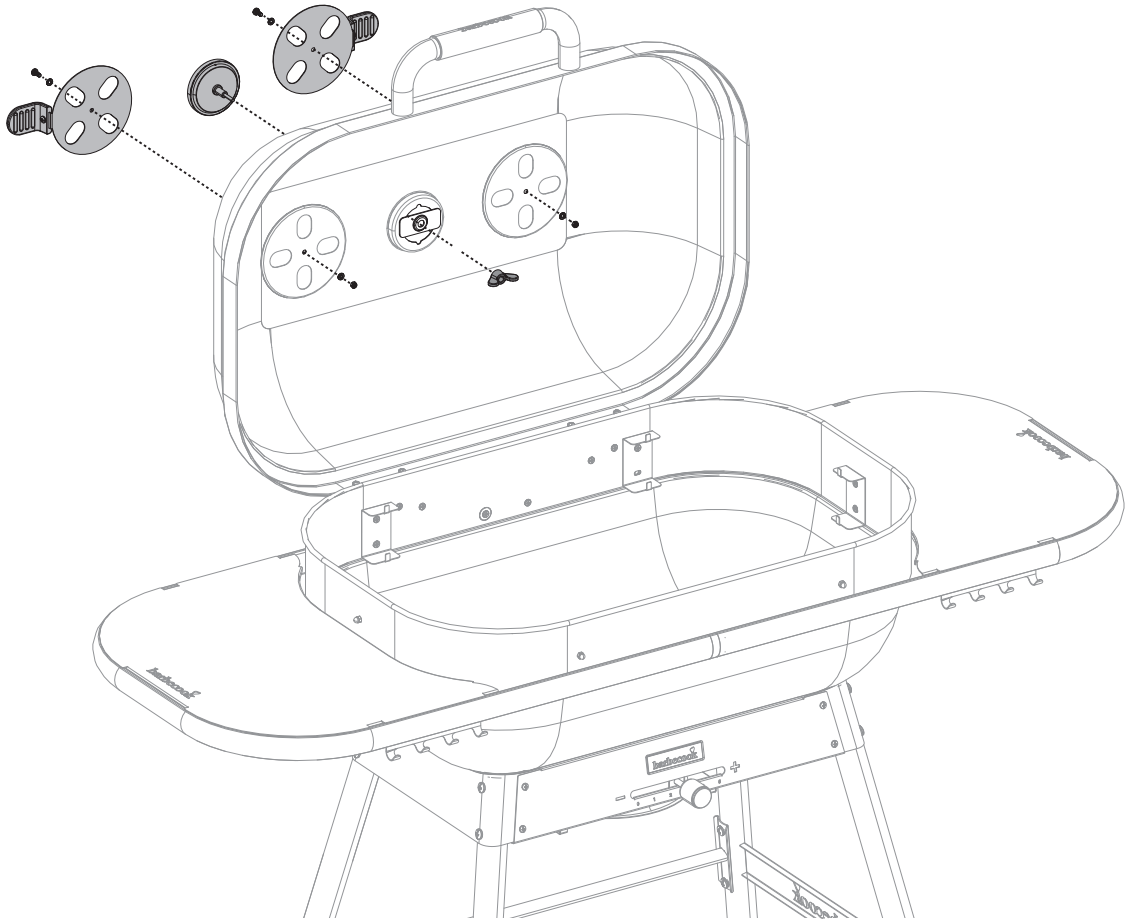
15



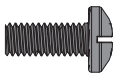
Ax2

Hx4

Lx2



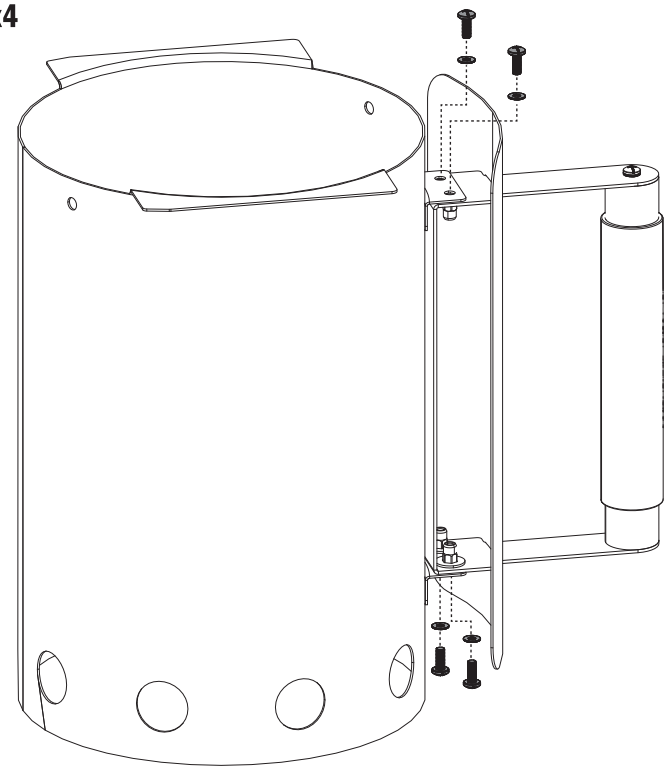
16

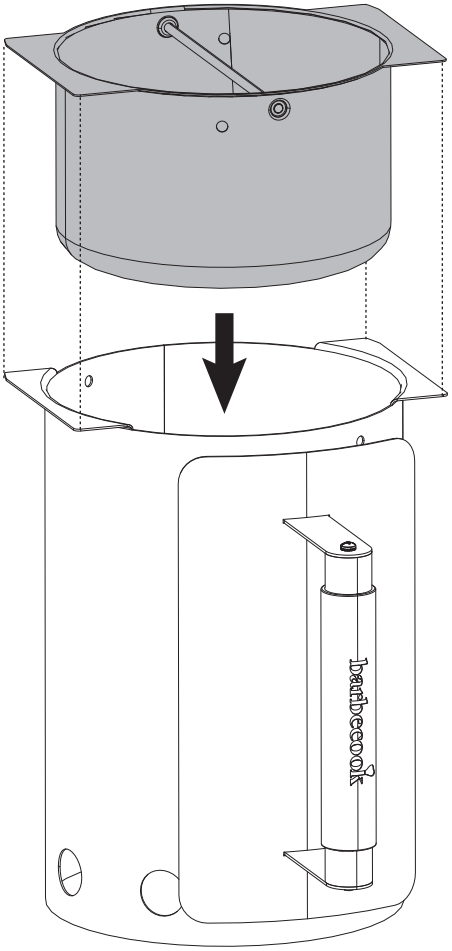


Cx4

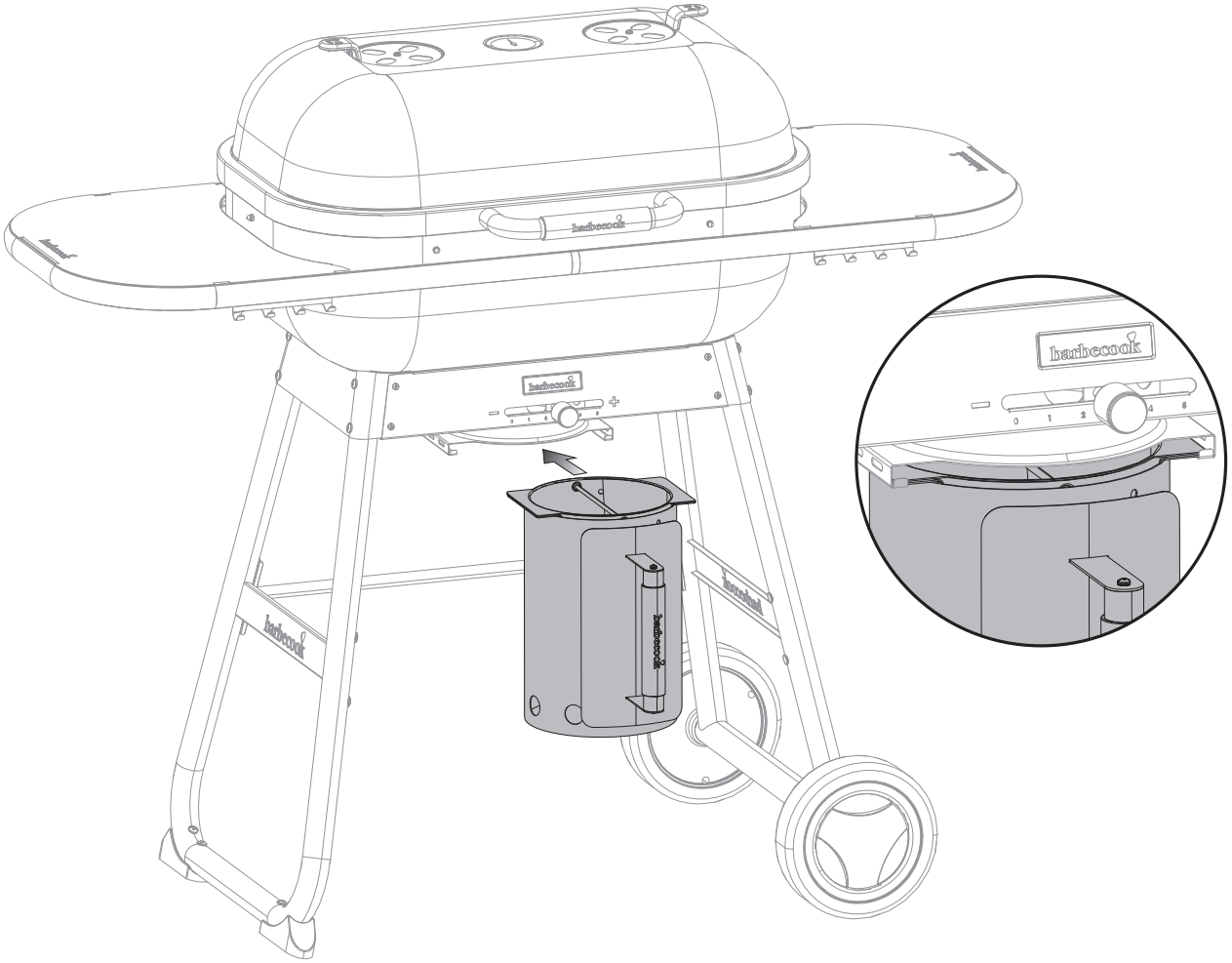


Px4

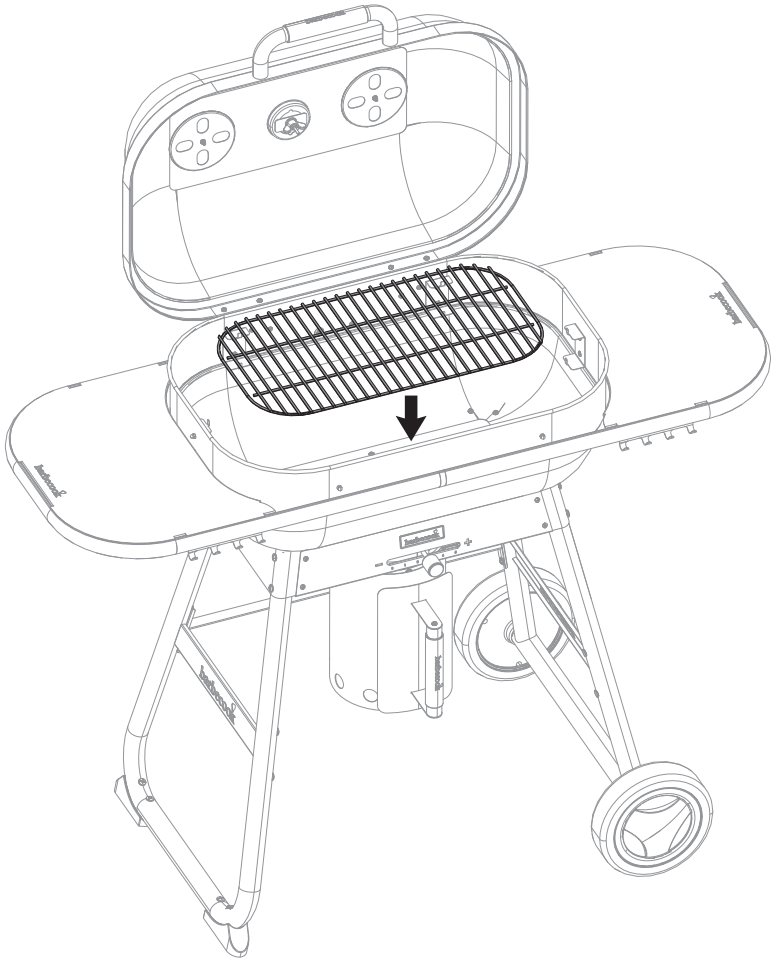




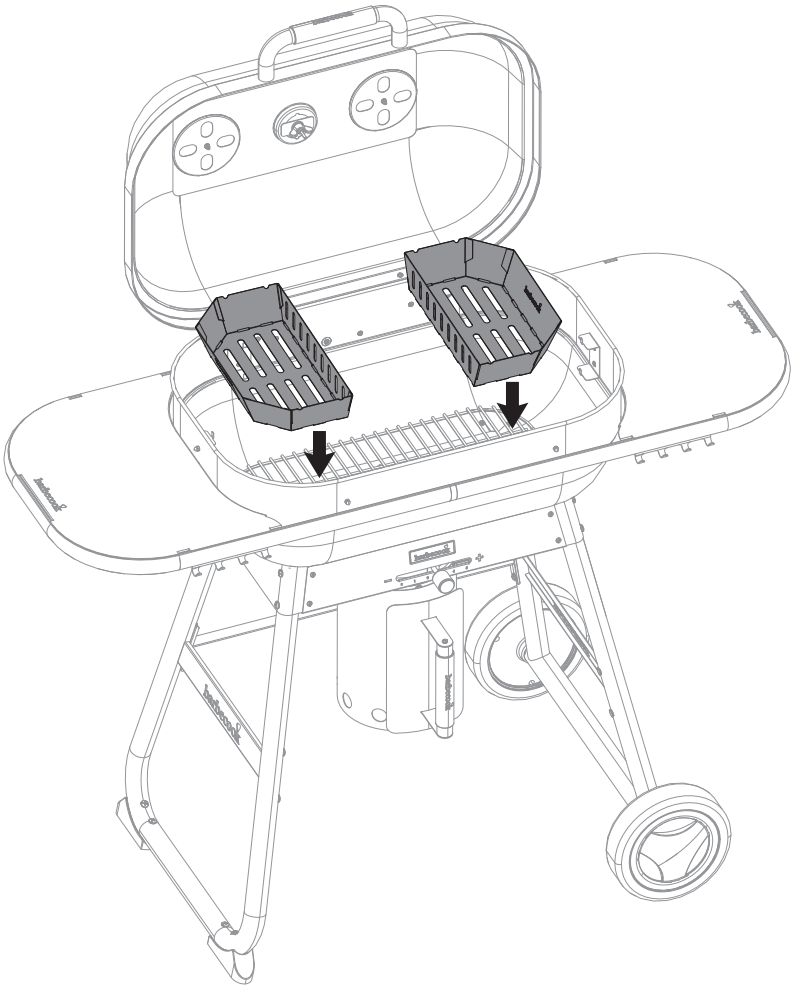
17



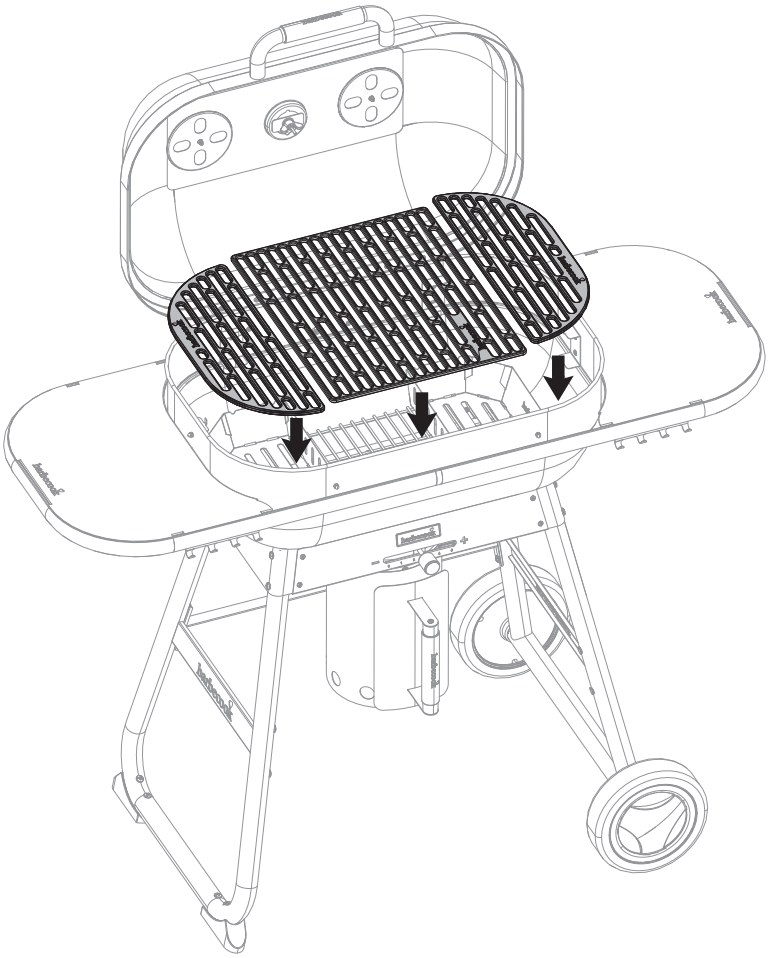
18



19

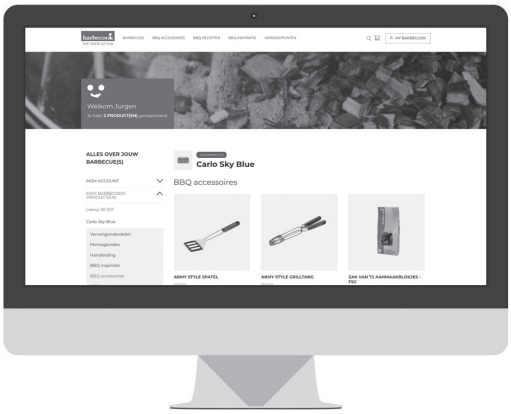


20



barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

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

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

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