

IT - GUIDA PER L'UTENTE

1. REGISTRAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecue. Siamo certi che sarà molto divertente usarlo. Registrando il barbecue online, si otterranno numerosi vantaggi e potrà essere utilizzato al meglio.

- Sarà possibile accedere alla guida per l'utente online completa per conoscere perfettamente l'elettrodomestico.
- Forniamo un servizio post-vendita personalizzato, per cui sarà possibile trovare e ordinare i ricambi in maniera semplice e rapida. In tal modo, sarà possibile sfruttare al massimo l'assistenza in garanzia.
- Si riceveranno informazioni sugli aggiornamenti del prodotto.
- Si apprenderanno molti trucchi nuovi.

 Per ulteriori informazioni sulla registrazione dell'elettrodomestico, visitare www.barbecue.com.

 Barbecue rispetta la privacy degli utenti. I dati personali degli utenti non saranno mai venduti, distribuiti o condivisi

con altri.

2. INFORMAZIONI SU QUESTA GUIDA

Questa guida si compone di due parti.

La prima parte contiene istruzioni generali riguardanti il montaggio, l'uso, la manutenzione e la garanzia.

La seconda parte (che inizia a pagina 91) contiene illustrazioni, elenchi dei componenti e disegni di montaggio.

 Se un'illustrazione corrisponde a un'istruzione specifica riportata nella guida, il riferimento viene indicato con questo pittogramma a forma di matita.

3. ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

3.1. Attenersi scrupolosamente a queste istruzioni

Leggere tutte le istruzioni prima di adoperare l'elettrodomestico.

Attenersi scrupolosamente alle istruzioni. Se le istruzioni per il montaggio o per l'uso dell'elettrodomestico non vengono seguite attentamente, potrebbero verificarsi incendi e danni materiali.

 Eventuali danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni (montaggio errato, uso improprio, manutenzione scorretta ecc.) non sono coperti dalla garanzia.

3.2. L'uso del gas richiede particolare attenzione

L'utilizzo del gas è sicuro purché vengano attuate alcune precauzioni:

- Conservare sempre le bombole di gas fuori casa e in un luogo ben ventilato. Accertarsi che le bombole non siano esposte ad alte temperature o alla luce solare diretta.
- Non conservare mai la bombola di gas o la bombola di ricambio nel vano dell'elettrodomestico.
- Non conservare mai la bombola di gas di ricambio vicino a un elettrodomestico a gas in uso.
- Dopo l'uso, chiudere sempre l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Non fumare mai in prossimità di un elettrodomestico a gas in uso o di una bombola di gas (piena o vuota).

 Se si sente odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas, spegnere tutte le fiamme e aprire il coperchio dell'elettrodomestico. Se l'odore persiste, chiamare il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

3.3. Scelta del luogo adatto

Adoperare l'elettrodomestico solo all'esterno. Se l'elettrodomestico viene utilizzato in ambienti interni (anche in un garage o un capannone), esiste il rischio di intossicazione da monossido di carbonio.

Per la scelta della posizione, tenere conto delle seguenti indicazioni:

- Collocare l'elettrodomestico ad almeno 3 metri di distanza dagli edifici, in un luogo aperto e ben ventilato.
- Accertarsi che il flusso d'aria dei bruciatori e delle aperture di ventilazione nel vano non sia ostacolato.
- Non collocare il barbecue sotto strutture sporgenti (verande, tetti ecc.) o sotto il fogliame.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie solida e stabile. Non collocare l'elettrodomestico su veicoli in movimento (barche, rimorchi e così via).

3.4. Istruzioni di sicurezza

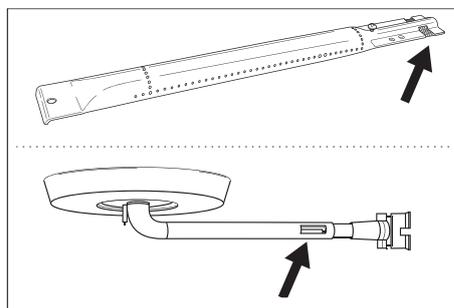
- Utilizzare solo all'esterno.
- Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- Non spostare l'elettrodomestico mentre viene utilizzato.
- Non lasciare mai incustodito l'elettrodomestico durante l'uso, specialmente in presenza di bambini o animali.
- **AVVERTENZA:** le parti esposte possono diventare molto calde. Tenere lontani i bambini.
- Quando è necessario toccare le parti calde (coperchio, griglia ecc.), proteggersi adeguatamente.
- Durante l'uso, tenere lontano l'elettrodomestico da materiali infiammabili.
- Durante l'uso dell'elettrodomestico, mantenere a distanza di sicurezza materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- Non adoperare legno, carbone di legna, pietra lavica o bricchetti di ceramica in un elettrodomestico a gas.
- Non utilizzare l'elettrodomestico sotto l'effetto di alcol o droghe.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Non apportare alcuna modifica all'elettrodomestico.

4. NOZIONI RICORRENTI

Questa parte della guida elenca le definizioni di alcune nozioni meno familiari. Tali nozioni ricorrono in vari argomenti della guida.

4.1. Tubi Venturi

I tubi Venturi sono i tubicini applicati all'ingresso dei bruciatori. Sul lato dei tubi Venturi è presente un'apertura. L'apertura è visibile sui bruciatori principali e sul bruciatore laterale:



Il gas percorre i tubi Venturi verso i bruciatori. Il gas viene miscelato con l'aria (e quindi con l'ossigeno) attraverso le aperture sui lati. Questa miscela essenziale per una corretta combustione nei bruciatori: una fiamma pulita richiede una corretta miscela di gas e ossigeno.

4.2. Coperchi dei bruciatori

I coperchi dei bruciatori sono collocati sopra i bruciatori del barbecue. Proteggono i bruciatori dal grasso che cola e sono essenziali per il funzionamento del barbecue. Le aperture

coperte sui lati dei coperchi distribuiscono il calore sulla griglia in modo che si riscaldi in maniera più rapida e uniforme.

4.3. Smalto

Alcuni componenti dell'elettrodomestico sono ricoperti di uno strato di vetro fuso (smalto). Questo smalto protegge dalla corrosione il metallo sottostante. Lo smalto è un materiale di alta qualità: resiste alla corrosione, non si degrada alle alte temperature ed è molto facile da pulire.

 Poiché lo smalto è meno flessibile del metallo su cui è applicato, se l'elettrodomestico viene utilizzato in modo errato potrebbero staccarsi pezzi di smalto. Per evitare questo problema, il montaggio dei componenti smaltati richiede attenzione e lo smalto deve essere pulito come descritto nelle istruzioni riportate in questa guida.

4.4. Fiammate

Le fiammate sono lingue di fuoco improvvise che si sprigionano dalla coppa durante la cottura alla griglia. Di solito sono causate dal grasso gocciolante o dalla marinatura.

5. MONTAGGIO DELL'ELETTRODOMESTICO

5.1. Istruzioni di sicurezza

- Non apportare modifiche all'elettrodomestico durante il montaggio. Per evitare pericoli, le parti premontate e/o sigillate dal produttore non devono essere modificate.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni per il montaggio.
- L'utente è responsabile del corretto montaggio dell'elettrodomestico. Eventuali danni dovuti al montaggio errato non sono coperti dalla garanzia.

5.2. Montaggio dell'elettrodomestico

Utensili necessari: un cacciavite Phillips, un cacciavite a testa piatta e una batteria AA (per l'accenditore elettrico). L'elettrodomestico è fornito senza batterie.

1. Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e stabile.
2. Montare l'elettrodomestico come illustrato nei disegni di montaggio.

 I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte di questa guida, dopo il disegno esploso dell'elettrodomestico

(v. pagina 93).

 Il montaggio dei componenti smaltati richiede particolare attenzione. L'utensile e le viti possono danneggiare lo smalto. Per proteggere lo smalto attorno alle viti, utilizzare le rondelle in fibra fornite in dotazione.

 La confezione in blister potrebbe contenere un numero di viti superiore a quelle necessarie, per cui è possibile che rimangano alcune viti dopo il montaggio.

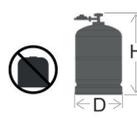
 La confezione contiene un kit di emergenza che include ricambi (viti, bulloni, rondelle in fibra, ecc.) da utilizzare in caso di smarrimento o rottura di un componente.

6. COLLEGAMENTO DEL GAS ALL'ELETTRODOMESTICO

6.1. Quale bombola di gas, tubo e regolatore occorre utilizzare?

Per collegare il gas all'elettrodomestico, occorre innanzitutto acquistare una bombola di gas, un tubo flessibile e un regolatore di pressione. La tabella seguente indica il tipo di bombola di gas, tubo e regolatore da utilizzare. In Belgio (BE), ad esempio, è necessario utilizzare una bombola di propano con tubo e regolatore da 37 mbar o una bombola di butano

con tubo e regolatore da 28-30 mbar.

Paese	Bombola di gas, tubo e regolatore		 
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NO TR - HR - RO - IT - HU - LV	28- 30 mbar	propano, butano o miscele di questi gas	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	28- 30 mbar	butano	
	37 mbar	propano	

 L'elettrodomestico è stato progettato per essere utilizzato con bombole di butano o propano da 4,5 a 15 kg ed è dotato di un'apposita valvola di riduzione. Con l'elettrodomestico è preferibile utilizzare il propano. Il propano garantisce una combustione di alta qualità ed è meno sensibile al gelo. L'altezza della bombola del gas non deve essere superiore a 70 cm, indipendentemente dalla larghezza o dal diametro (D) o dalla bombola.

 Acquistare sempre insieme il regolatore di pressione e la bombola di gas.

Non tutti i regolatori si adattano a tutte le bombole di gas.

 Utilizzare solo tubi del gas e regolatori omologati nel paese in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.

6.2. Istruzioni di sicurezza

- Non collegare mai il tubo del gas direttamente all'elettrodomestico. Alla bombola di gas occorre applicare prima un regolatore di pressione.
- Non modificare mai i componenti premontati o sigillati della bombola di gas, del tubo o del regolatore di pressione.
- Ridurre il più possibile la lunghezza del tubo (max 1,5 m) per evitare che strisci a terra.
 - Non deformare né piegare il tubo del gas. Il tubo non deve essere troppo teso e non deve attorcigliarsi. Il tubo non deve entrare a contatto con elementi che potrebbero scaldarsi.
 - In conformità alle normative nazionali in vigore, il tubo deve essere sostituito se è danneggiato o evidenzia segni di lacerazione.
- La bombola di gas deve essere sempre in posizione verticale.
- Accertarsi dell'assenza di perdite di gas ogni volta che si modificano i collegamenti del gas. Vedere "7.5. Controllo delle perdite di gas".

6.3. Collegare il tubo all'elettrodomestico

Francia:

L'elettrodomestico può essere utilizzato con due tipi di tubi del gas.

- Tubo del gas da collegare all'estremità dell'elettrodomestico e sul regolatore di pressione, fissato con fascette stringitubo (in conformità alla norma XP D 36-110). Lunghezza consigliata: 1,25 m
- Tubo del gas (conforme alla norma XP D 36-112) con dado

G ½ per il collegamento diretto all'elettrodomestico e dado M20x1,5 m per il collegamento diretto al regolatore di pressione; lunghezza consigliata: 1,25 m.

Altri paesi:

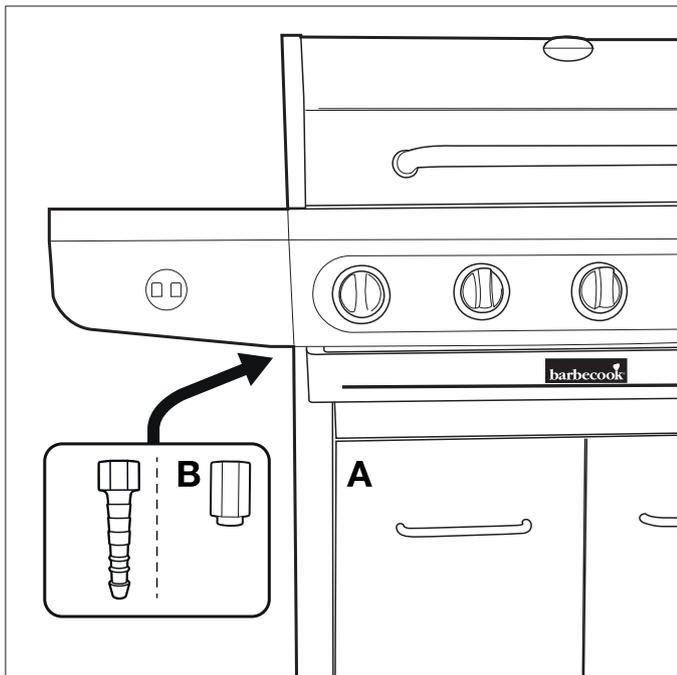
È preferibile utilizzare un tubo flessibile per gas butano o propano. La lunghezza del tubo non deve essere superiore a 1,50 m.

Per collegare il tubo del gas all'elettrodomestico, montare un raccordo al tubo del gas sull'elettrodomestico.

L'elettrodomestico è fornito con due raccordi differenti per l'uso in paesi diversi.

Paese	Raccordo
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Raccordo A
FR	Raccordo B

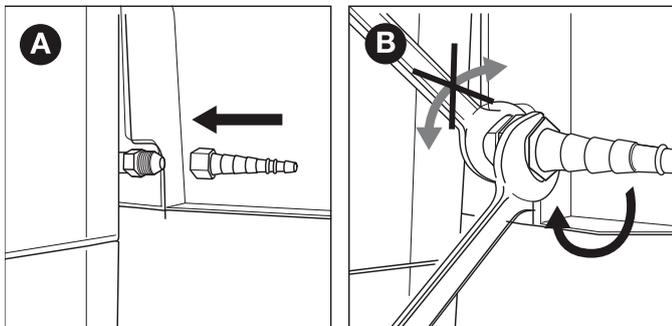
 Se il proprio paese non è elencato nella tabella, utilizzare il raccordo conforme alle norme vigenti nel proprio paese.



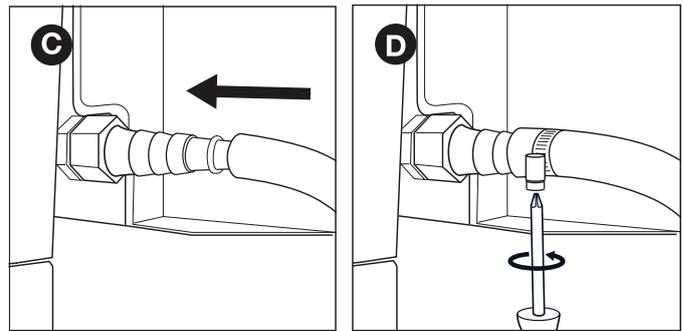
6.3.1. Raccordo A

Utensili necessari: chiave da 19 mm e cacciavite Phillips.

1. Avvitare il raccordo sul tubo del gas dell'elettrodomestico (A) e stringerlo con una chiave da 19 mm (B).



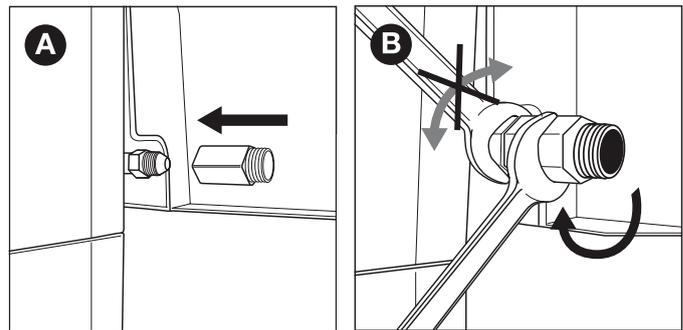
2. Far scorrere il tubo sul raccordo (C) e stringere l'anello di serraggio con un cacciavite Phillips (D).
SUGGERIMENTO: applicare sul raccordo una piccola quantità di detersivo per stoviglie e riscaldare l'estremità del tubo del gas con un asciugacapelli in modo che il detersivo scorra in maniera uniforme sul raccordo.



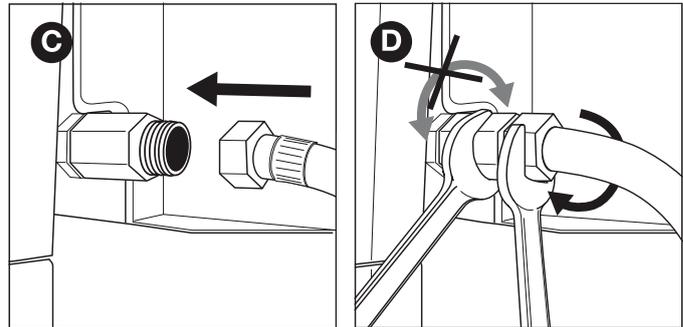
6.3.2 Raccordo B

Utensili necessari: chiave da 22 mm e chiave regolabile.

1. Avvitare il raccordo sul tubo del gas dell'elettrodomestico (A) e stringerlo con una chiave da 22 mm (B).



2. Avvitare il tubo del gas sul raccordo (C) e fissarlo con due chiavi. Tenere fermo il raccordo con una chiave da 22 mm e stringere il tubo con una chiave regolabile.

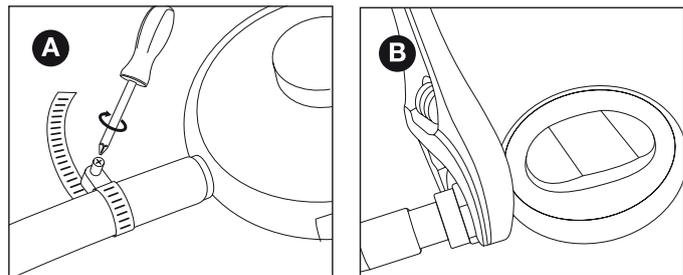


6.4. Collegare il tubo e la bombola di gas al regolatore.

Utensili necessari: cacciavite Phillips e/o chiave regolabile, a seconda del tipo di regolatore utilizzato.

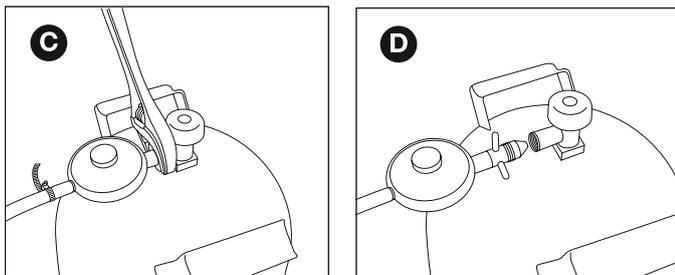
1. Collegare il tubo al regolatore di pressione. Procedere come indicato di seguito:

- Se il tubo è dotato di un anello di serraggio, far scorrere il tubo sul regolatore e stringere l'anello di serraggio con un cacciavite Phillips (A).
- Se il tubo è dotato di un dado, avvitare il tubo sul regolatore e stringere il dado con una chiave regolabile (B).



2. Collegare il regolatore di pressione alla bombola di gas. Procedere come indicato di seguito:
 - Se il regolatore è dotato di un dado, avvitare in senso orario il regolatore sulla bombola del gas e stringere il dado con

una chiave regolabile (C).



- Se il regolatore è filettato, avvitarlo sulla bombola di gas in senso antiorario (D).

 Adoperare solo regolatori conformi alla norma EN 16129.

6.5. Sostituzione della bombola di gas

1. Chiudere l'alimentazione del gas e impostare su OFF tutte le manopole di controllo.
2. Scollegare la bombola di gas vuota e collegare la bombola di gas piena.
3. Controllare la bombola di gas, il tubo flessibile e tutti i collegamenti del gas per individuare eventuali perdite. Vedere "7. Controllo delle perdite di gas".

 Quando si sostituisce la bombola di gas, tenersi sempre lontani da fonti di accensione.

7. CONTROLLO DELLE PERDITE DI GAS

7.1. Perché controllare le perdite di gas?

Il propano e il butano sono entrambi più pesanti dell'aria. Per tale motivo, questi gas non si disperdono se fuoriescono dall'elettrodomestico. Nelle giornate con tempo sereno, il gas fuoriuscito potrebbe accumularsi all'interno e attorno all'elettrodomestico, accendersi ed esplodere.

7.2. Quando controllare le perdite di gas?

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta o dopo un lungo periodo di inutilizzo.
 -  Accertarsi dell'assenza di perdite di gas se l'elettrodomestico è stato montato dal fornitore.
- Questo controllo deve essere effettuato ogni volta che viene sostituito un componente del gas.
- Almeno una volta all'anno, preferibilmente all'inizio della stagione.

7.3. Istruzioni di sicurezza

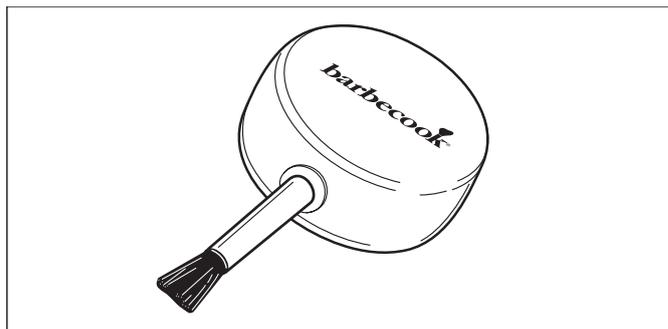
- Collocare l'elettrodomestico all'esterno, in un luogo ben ventilato. Accertarsi dell'assenza di fiamme o fonti di calore in prossimità dell'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai accendini o fiammiferi per controllare la presenza di perdite di gas.
- Durante il controllo delle perdite di gas, non fumare e non accendere i bruciatori.

7.4. Quali materiali occorrono?

Per controllare le perdite di gas, occorrono:

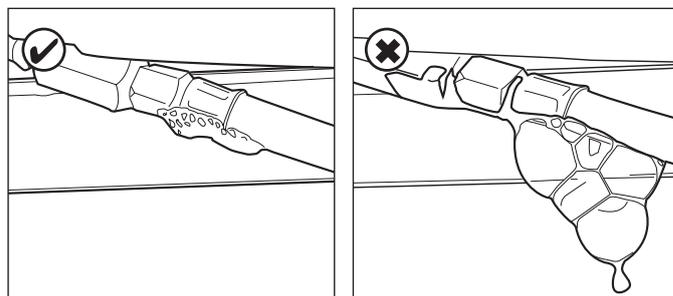
- Un liquido di prova. È possibile utilizzare uno spray per rilevare le perdite pronto all'uso o una miscela di acqua (50%) e detersivo per stoviglie (50%).
- Lo strumento per il test delle perdite fornito con l'elettrodomestico. Questo liquido serve ad aspirare il liquido di prova e

applicarlo ai componenti del gas o ai collegamenti da controllare.



7.5. Controllo delle perdite di gas

È possibile controllare le perdite di gas applicando un liquido di prova a tutti i componenti e ai collegamenti del gas. Se si formano grosse bolle su un determinato componente o collegamento, è presente una perdita di gas.

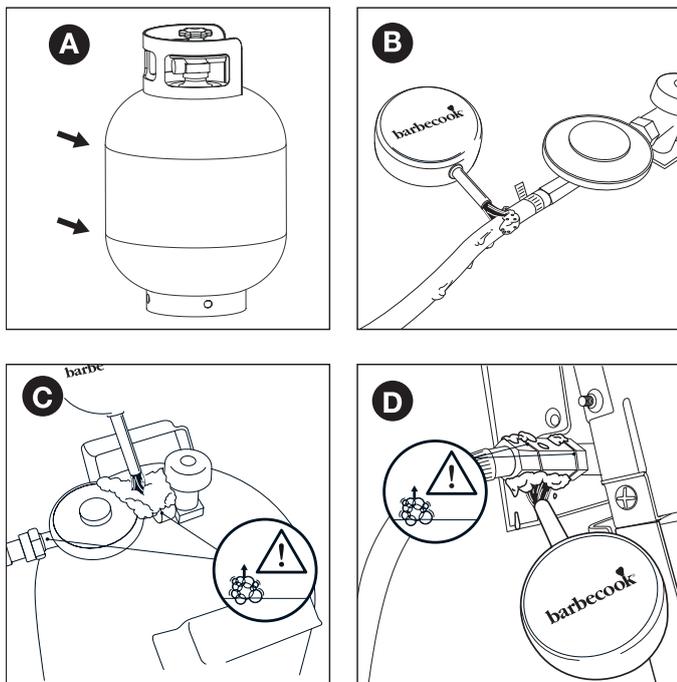


Per controllare le perdite di gas, procedere come indicato di seguito:

1. Collocare l'elettrodomestico in un ambiente esterno.
2. Preparare lo strumento per il test delle perdite e il liquido di prova (spray per il rilevamento di perdite o miscela di acqua e detersivo per stoviglie).
3. Aprire il coperchio e impostare su OFF tutte le manopole di controllo.
4. Aprire lievemente l'alimentazione del gas. A tal fine, ruotare una sola volta la valvola sull'alimentazione del gas.
5. Aspirare una piccola quantità di liquido di prova con lo strumento per il controllo delle perdite e applicarlo sulla zona da controllare.

È necessario controllare i seguenti componenti:

- I cordoni di saldatura sulla bombola di gas (A)
- Il tubo (B)
- I collegamenti tra la bombola di gas e il regolatore di pressione, e tra il regolatore di pressione e il tubo flessibile (C)
- Il collegamento tra il tubo flessibile e l'elettrodomestico (D)



 Il regolatore di pressione e il raccordo dell'elettrodomestico possono essere diversi dagli esempi illustrati nelle figure.

6. Procedere come indicato di seguito::

- Se si scopre una perdita, seguire le istruzioni in "7.6 In caso di perdita di gas".
- In assenza di perdite, chiudere l'alimentazione del gas, sciacquare accuratamente tutti i componenti con acqua e asciugarli perfettamente.

7.6. In caso di perdita di gas

1. Chiudere l'alimentazione del gas e procedere come indicato di seguito:

- Se la perdita è stata rilevata su uno dei collegamenti, stringere saldamente il collegamento che perde.
 - Se la perdita è stata rilevata sulla bombola o sul tubo del gas, sostituire la bombola o il tubo del gas.
2. Controllare di nuovo il collegamento o il componente dov'è stata rilevata la perdita.
3. Se la perdita non è stata eliminata, occorre contattare un rivenditore Barbecue. Non cominciare a utilizzare l'elettrodomestico fino a quando la perdita non è stata eliminata.

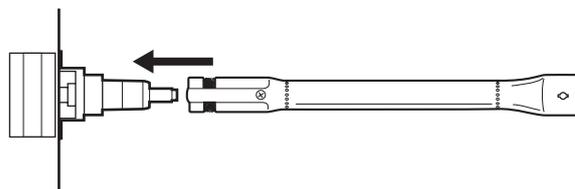
 Consultare www.barbecue.com per un elenco dei rivenditori Barbecue più vicini.

8. PREPARAZIONE ALL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO

8.1. Prima di ogni utilizzo

Ogni volta che si utilizza l'elettrodomestico, effettuare i seguenti controlli:

- L'elettrodomestico è installato in un luogo adatto. Vedere "3.3 Scelta di un luogo adatto".
- Il tubo non striscia a terra e non può entrare a contatto con superfici calde o con grasso gocciolante.
- Il bruciere è pulito. È preferibile pulire il bruciere dopo ogni utilizzo. Vedere "11.2 Pulizia del bruciere".
- I bruciatori e i tubi Venturi non sono ostruiti da nidi di insetti o ragnatele. Vedere "11.3 Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi".
- I bruciatori sono montati correttamente. I tubi Venturi devono essere collocati sopra le aperture delle valvole del gas.



 Per accertarsi che i collegamenti del gas siano in ordine, effettuare un controllo delle perdite di gas dell'elettrodomestico prima di ogni utilizzo. Vedere "7. Controllo delle perdite di gas".

8.2. Prima di utilizzare per la prima volta l'elettrodomestico (o dopo un lungo periodo di inutilizzo)

Se si utilizza l'elettrodomestico per la prima volta o dopo un lungo periodo di inutilizzo, è necessario effettuare alcuni controlli supplementari:

- Consultare attentamente tutte le istruzioni riportate in questa guida (solo prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta).
- Controllare se l'elettrodomestico perde gas. Vedere "7. Controllo delle perdite di gas".

-  Accertarsi dell'assenza di perdite di gas se l'elettrodomestico è stato montato dal fornitore.
- Pulire i bruciatori e i tubi Venturi (solo dopo un lungo periodo di inutilizzo). Vedere "11.3 Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi".
- Tenere acceso per un po' di tempo l'elettrodomestico prima di collocare gli alimenti sulla griglia (solo prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta). Vedere "8.3 Accensione iniziale dell'elettrodomestico".

8.3. Accensione iniziale dell'elettrodomestico

Tenendo acceso l'elettrodomestico per un po' di tempo prima di utilizzarlo per la prima volta, si facilita l'eliminazione di eventuali grassi residui utilizzati nel processo di fabbricazione. Procedere come indicato di seguito:

1. Accendere i bruciatori principali e impostare su HIGH le manopole di controllo. Vedere "9.2 Accensione dei bruciatori principali".
2. Chiudere il coperchio e lasciare acceso l'elettrodomestico per 15 minuti. Non collocare ancora gli alimenti sulla griglia.
3. Dopo 15 minuti, aprire il coperchio e lasciare acceso l'elettrodomestico per altri 5 minuti (con le manopole di

controllo ancora impostate su HIGH).

- Una volta trascorsi 5 minuti, l'elettrodomestico è pronto per l'uso ed è possibile collocare gli alimenti sulla griglia.

9. ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

i Per accendere i bruciatori con l'accenditore elettrico, è necessario inserire una batteria AA nell'accenditore. La batteria non è fornita con l'elettrodomestico. Lo scomparto batteria per l'accenditore è collocato nel vano dell'elettrodomestico.

9.1. Istruzioni per la sicurezza

- Prima di accendere l'elettrodomestico, effettuare tutti i controlli specificati in "8. Preparazione dell'elettrodomestico per l'uso".
- Accertarsi che il coperchio sia aperto ogni volta che si accende un bruciatore.
- Non chinarsi mai direttamente su un bruciatore quando viene acceso.

9.2. Accensione dei bruciatori principali

9.2.1 Utilizzo dell'accenditore

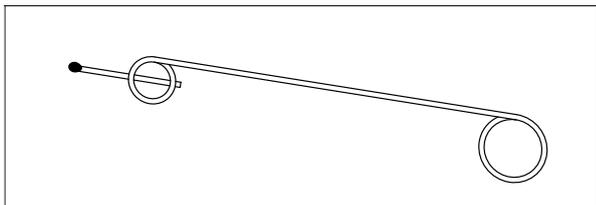
- Aprire il coperchio e impostare su OFF le manopole di controllo dei bruciatori principali.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere 10 secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Premere la manopola di controllo di un bruciatore, impostarla su HIGH e lasciarla in posizione. L'accenditore integrato produrrà le scintille che accenderanno il bruciatore.

⚠ Cominciare accendendo prima un solo bruciatore principale. Non accendere mai tutti i bruciatori principali contemporaneamente.

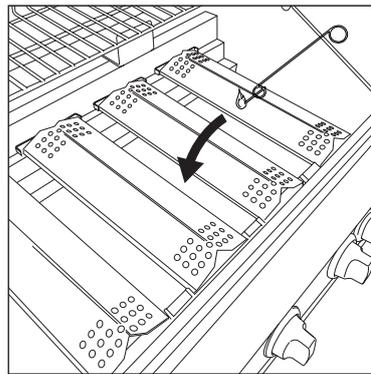
- Se il bruciatore non si accende dopo tre tentativi, impostare su OFF la manopola di comando del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
- Provare nuovamente ad accendere il bruciatore. Se ancora non si accende, provare ad accendere il bruciatore con un fiammifero o consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.

9.2.2 Utilizzo di un fiammifero

- Collocare un fiammifero nel portafiammiferi.



- Aprire il coperchio e impostare su OFF le manopole di controllo dei bruciatori principali.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere dieci secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Accendere il fiammifero e tenerlo a circa 13 mm di distanza dal bruciatore.



- Impostare su HIGH la manopola di controllo di un solo bruciatore.

⚠ Cominciare accendendo prima un solo bruciatore principale. Non accendere mai tutti i bruciatori principali contemporaneamente.

- Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
- Provare nuovamente ad accendere il bruciatore. Se l'operazione non riesce, consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.
- Se è acceso un solo bruciatore, è possibile accendere gli altri bruciatori impostando su HIGH le manopole di controllo.

9.3. Accensione del bruciatore laterale

⚠ Il bruciatore laterale può contenere solo teglie di peso non superiore a 9 kg e diametro non superiore a 220 mm.

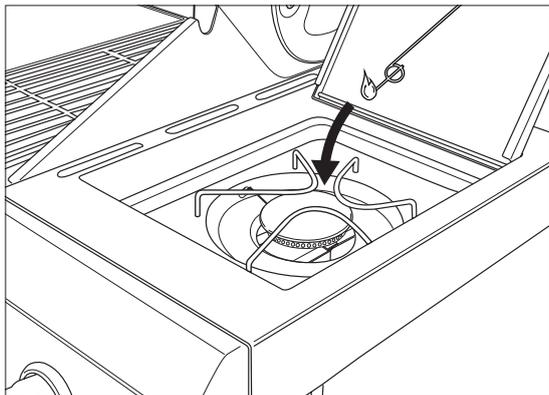
⚠ Quando viene utilizzato il bruciatore laterale, il suo coperchio deve rimanere aperto.

9.2.1 Utilizzo dell'accenditore

- Aprire il coperchio e impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore laterale.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere dieci secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Premere la manopola di controllo del bruciatore laterale, impostarla HIGH e lasciarla in posizione. L'accenditore integrato produrrà le scintille che accenderanno il bruciatore laterale.
- Se il bruciatore non si accende dopo tre tentativi, impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
- Provare nuovamente ad accendere il bruciatore laterale. Se ancora non si accende, provare ad accendere il bruciatore con un fiammifero o consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.

9.2.2 Utilizzo di un fiammifero

- Collocare un fiammifero nel portafiammiferi.
- Aprire il coperchio e impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore laterale.
- Se gli altri bruciatori non sono ancora accesi, aprire l'alimentazione del gas e attendere 10 secondi affinché il gas si stabilizzi.
- Accendere il fiammifero e tenerlo a circa 13 mm di distanza dal bruciatore.



5. Impostare su HIGH la manopola di controllo del bruciatore laterale.
4. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, impostare su OFF la manopola di controllo del bruciatore, chiudere l'alimentazione del gas e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
7. Provare nuovamente ad accendere il bruciatore. Se l'operazione non riesce, consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema.

9.4. Spegnimento dei bruciatori

Se i bruciatori non verranno utilizzati per un po' di tempo, devono essere spenti. Procedere come indicato di seguito:

1. Chiudere l'alimentazione del gas.
2. Impostare su OFF le manopole di controllo dei bruciatori.



Se si chiude prima l'alimentazione del gas, si è certi che nell'elettrodomestico non sia più presente il gas.

9.5. Riaccensione dei bruciatori

Se un bruciatore si spegne durante l'uso, procedere come indicato di seguito:

1. Aprire il coperchio e chiudere l'alimentazione del gas.
2. Impostare su OFF tutte le manopole di controllo e attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
3. Accendere nuovamente il/i bruciatore/i.

9.6. Controllo delle fiamme

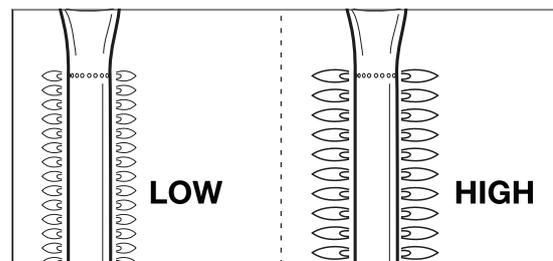
Ogni volta che si accende un bruciatore, è necessario controllarne le fiamme. Una fiamma perfetta è quasi blu, con una piccola parte gialla nella parte superiore. Le fiamme gialle sporadiche sono normali e sicure.

In caso di problemi con le fiamme, effettuare una delle seguenti operazioni per risolverli:

Le fiamme sono...	Procedere come segue...
Basse e interamente gialle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e impostare su OFF tutte le manopole di controllo. 2. Consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa del problema. Molto probabilmente i tubi Venturi sono ostruiti.

Più alte del braciere

1. Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e impostare su OFF tutte le manopole di controllo.
2. Attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas accumulato.
3. Accendere nuovamente i bruciatori.
4. Se il problema non si risolve, consultare "14. Soluzione dei problemi" per identificare la causa.



10. TRUCCHI E CONSIGLI UTILI

10.1. Preriscaldamento dell'elettrodomestico

Il preriscaldamento dell'elettrodomestico garantisce che la griglia sia abbastanza calda quando si appoggiano gli alimenti. Procedere come indicato di seguito:

1. Accendere i bruciatori e impostare su HIGH le manopole di controllo.
2. Chiudere il coperchio e lasciare acceso l'elettrodomestico per 10 minuti.
3. Dopo 10 minuti, aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.
4. Per impostare una temperatura inferiore, regolare le manopole.

10.2. Evitare che gli alimenti aderiscano

Per evitare che gli alimenti aderiscano alla griglia:

- Ungere lievemente gli alimenti con un pennello prima di collocarli sulla griglia. È possibile oliare anche la griglia.
- Preriscaldare l'elettrodomestico. Più calda è la griglia quando si collocano gli alimenti, minore è il rischio che gli alimenti aderiscano.
- Non capovolgere gli alimenti troppo presto. Attendere prima che si scaldino completamente.

10.3. Cottura diretta e indiretta

È possibile scegliere la cottura diretta o indiretta, a seconda del tipo di alimenti da cucinare e della modalità di cottura desiderata:

Metodo	Descrizione	Uso
Cottura diretta	Collocare gli alimenti sopra un bruciatore acceso, scegliere una temperatura alta con la manopola di controllo del bruciatore e lasciare aperto il coperchio.	Scottatura di carne e verdure

Cottura indiretta	Collocare gli alimenti accanto a un bruciatore acceso, scegliere una temperatura medio-bassa con la manopola di controllo e chiudere il coperchio.	Precuocere la carne o cuocere ulteriormente la carne scottata.
-------------------	--	--

⚠ Se la cottura alla griglia avviene con il coperchio chiuso, è necessario controllare il termometro del coperchio per accertarsi che l'elettrodomestico non si riscaldi troppo. Vedere "10.5 Controllo della temperatura".

10.4. Cottura con il coperchio chiuso

La cottura con il coperchio chiuso offre numerosi vantaggi.

- La temperatura della griglia sarà più alta e rimarrà più costante.
- Gli alimenti dovranno cuocersi per un tempo inferiore e rimarranno più succulenti.
- Si produrranno meno fiammate e il consumo di gas sarà inferiore.

⚠ Se la cottura alla griglia avviene con il coperchio chiuso, è necessario controllare il termometro del coperchio per accertarsi che l'elettrodomestico non si riscaldi troppo. Vedere "10.5 Controllo della temperatura".

10.5. Controllo della temperatura

L'elettrodomestico è dotato di bruciatori potenti che si scaldano rapidamente e consentono di mantenere una temperatura costante. Se la cottura alla griglia avviene con il coperchio chiuso, tuttavia, è necessario controllare che l'elettrodomestico non si scaldi troppo.

Controllare regolarmente il termometro del coperchio e tenere presenti le seguenti linee guida:

- Una temperatura normale è circa 210°C. Se è più alta, il grasso potrebbe gocciolare, accumularsi e incendiarsi.
- Non impostare una temperatura superiore a 300°C per oltre 5 minuti. In caso contrario, l'elettrodomestico potrebbe danneggiarsi e deformarsi.

⚠ Se l'elettrodomestico si surriscalda, lasciarlo raffreddare aprendo il coperchio per ridurre il calore dei bruciatori.

10.6. Utilizzo delle zone di calore

Una volta accesi tutti i bruciatori, i coperchi dei bruciatori distribuiscono il calore sulla griglia nella maniera più uniforme possibile. Anche se il riscaldamento è più uniforme possibile, alcune zone saranno più calde di altre. Queste zone di calore possono essere utilizzate per una grigliata perfetta:

Zona	Caldo	Utilizzare per...
Per	Caldo	Cuocere alla griglia alimenti delicati (gamberi, pesce ecc.)
Medio	Più caldo	Preparare alimenti che richiedono una cottura più lunga (salsicce, pollo ecc.)
Posteriore	Massimo calore	Scottatura di carne e verdure

i È possibile creare zone di calore anche regolando la potenza dei bruciatori. È possibile, ad esempio, regolare un bruciatore su un livello più basso e utilizzare la zona sopra il bruciatore per alimenti delicati o la cui cottura richiede più tempo.

10.7. Evitare le fiammate

La cottura alla griglia può produrre fiammate. Ciò è normale. Se le fiammate sono eccessive, tuttavia, la temperatura dell'elettrodomestico aumenta e il grasso accumulato potrebbe incendiarsi.

Per evitare le fiammate:

- Accertarsi che il braciere sia pulito prima di iniziare la cottura alla griglia. Vedere "11.2 Pulizia del braciere".
- Accertarsi regolarmente che l'apertura di scarico del grasso sia libera e/o che il cassetto raccogliogocce non sia pieno.
- Quando si cuoce alla griglia, eliminare il grasso in eccesso dalla carne, chiudere il coperchio e regolare i bruciatori a fuoco medio o basso.

11. MANUTENZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

11.1. Pulizia della griglia

È preferibile pulire la griglia dopo ogni utilizzo con un accessorio Barbecue.

💡 La griglia può essere pulita anche con bicarbonato di sodio o un detersivo delicato. Per pulire la griglia, non adoperare mai detersivi per forno.

11.2. Pulizia del braciere

È preferibile pulire il braciere dopo ogni utilizzo con un accessorio Barbecue, una spugna metallica e prodotti per la pulizia abrasivi. Adoperare questi metodi anche per la griglia.

⚠ Non utilizzare oggetti appuntiti ed evitare che l'elettrodomestico urti contro superfici dure.

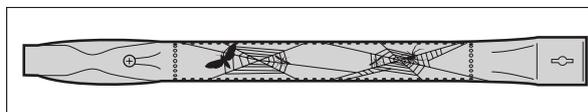
⚠ Quando l'elettrodomestico è ancora caldo, evitare il contatto con liquidi freddi.

11.3. Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi

11.3.1. Perché pulire i bruciatori e i tubi Venturi?

Ragni e insetti possono formare ragnatele e nidi nei bruciatori e nei tubi Venturi, bloccando l'alimentazione del gas ai bruciatori. Conseguenza:

- Non è possibile accendere i bruciatori. Se non è possibile accendere i bruciatori, si produrranno solo fiamme gialle e fumose.
- Il gas potrebbe accendersi all'esterno dei tubi Venturi, vicino alle manopole di controllo. Questo fenomeno è definito "ritorno di fiamma" e può causare gravi lesioni personali e danni materiali.



i I danni causati da bruciatori e tubi Venturi si riterrà che siano dovuti a una manutenzione inadeguata, per cui non saranno coperti dalla garanzia.

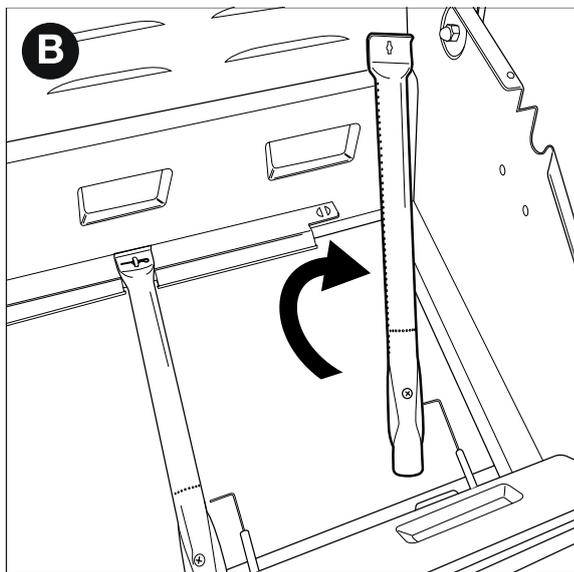
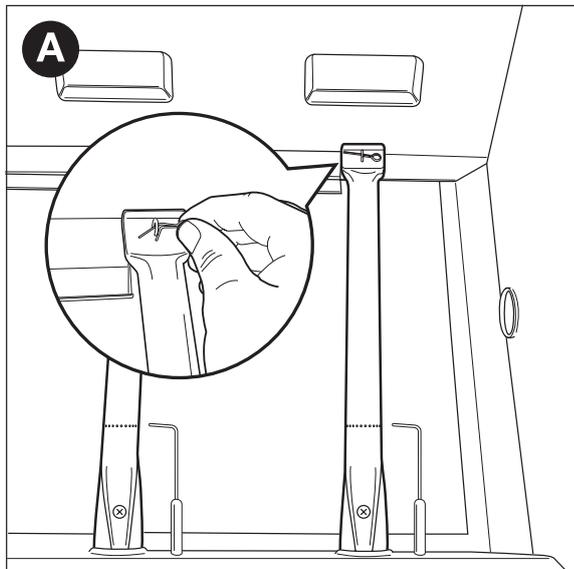
11.3.2. Quando pulire i bruciatori e i tubi Venturi?

Pulire i bruciatori e i tubi Venturi sull'elettrodomestico come indicato di seguito:

- Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta o dopo un lungo periodo di utilizzo.
- Almeno due volte all'anno, una delle quali all'inizio della stagione.

11.3.3. Pulizia dei bruciatori e dei tubi Venturi

1. Rimuovere i bruciatori dall'elettrodomestico come illustrato nelle figure. Se un bruciatore è danneggiato, è necessario sostituirlo.
2. Pulire i bruciatori e i tubi Venturi con un piccolo spazzolino artigianale (un fermaglio aperto, uno scovolino ecc.).
3. Rimontare i bruciatori. Accertarsi che i tubi Venturi siano collocati sopra le aperture delle valvole del gas.



11.4. Manutenzione dei componenti smaltati, in acciaio inox e verniciati a polvere

L'elettrodomestico include componenti smaltati, in acciaio inox e verniciati a polvere. Ogni materiale deve essere trattato in modo diverso:

Materiale	Come trattare questo materiale
Smalto	<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare oggetti appuntiti ed evitare che l'elettrodomestico urti contro superfici dure. • Quando l'elettrodomestico è ancora caldo, evitare il contatto con liquidi freddi. • È possibile adoperare spugne metalliche e prodotti per la pulizia abrasivi.
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o per metalli. • Adoperare prodotti per la pulizia delicati e lasciarli agire sull'acciaio. • Utilizzare una spugna morbida o un panno. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare oggetti appuntiti. Utilizzare prodotti per la pulizia delicati e un panno o una spugna morbida. • Dopo la pulizia, sciacquare tutto l'elettrodomestico e lasciarlo asciugare perfettamente prima di conservarlo.

⚠ Per evitare la formazione di ruggine sui componenti in acciaio inox, evitare qualunque contatto con cloro, sale e ferro.

⚠ Se non vengono rispettate queste istruzioni, si riterrà che i danni conseguenti siano dovuti a una manutenzione inadeguata, per cui non saranno coperti dalla garanzia.

Sotto la vista esplosa dell'elettrodomestico (seconda parte del manuale) è riportato un elenco di tutti i componenti dell'elettrodomestico. Questo elenco include un simbolo che specifica il materiale e il trattamento corretto dei singoli componenti. Nell'elenco dei componenti sono utilizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Materiale
●	Smalto
■	Acciaio inox
★	Verniciato a polvere

11.5. Conservazione dell'elettrodomestico

Se non si intende utilizzare l'elettrodomestico per un lungo periodo di tempo, conservarlo in un luogo asciutto.

Prima di conservare l'elettrodomestico:

- Scollegare la bombola di gas. Non conservare mai l'elettrodomestico in ambienti interni (nemmeno in un garage o capannone) se è ancora collegato alla bombola di gas.
- Pulire le griglie e i bruciatori, ungerli con un po' d'olio e avvolgerli nella carta.
- Rimuovere la batteria AA dall'accenditore.

- Coprire l'elettrodomestico con una copertura Barbecue. È possibile registrare l'elettrodomestico su www.barbecue.com per individuare la copertura adatta.

11.6. Conservazione delle bombole di gas

Queste istruzioni riguardano sia bombole piene di gas sia bombole vuote.

- Conservare sempre le bombole di gas fuori casa e in un luogo ben ventilato. Accertarsi che le bombole non siano esposte ad alte temperature o alla luce solare diretta.
- Non conservare mai una bombola di gas dove potrebbe riscaldarsi eccessivamente (ad es. in auto, in barca ecc.).
- Non conservare mai la bombola di gas o la bombola di ricambio nel vano dell'elettrodomestico.
- Non conservare mai la bombola di gas di ricambio vicino a un elettrodomestico a gas in uso.
- Conservare sempre le bombole di gas fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare e trasportare le bombole di gas sempre in posizione verticale.

11.7. Ordine dei ricambi

I componenti esposti al fuoco o al calore intenso col tempo dovranno essere sostituiti.

Per ordinare i ricambi:

1. Sotto i disegni esplosi nella seconda parte di questa guida e su www.barbecue.com è presente un elenco di tutti i numeri di riferimento.



Se l'elettrodomestico è stato registrato online, l'elenco corretto apparirà automaticamente.

2. Ordinare il ricambio presso un punto vendita. È possibile ordinare ricambi sia durante il periodo di validità della garanzia sia dopo la scadenza della garanzia.

12. GARANZIA

12.1. Coperto

L'elettrodomestico è fornito con una garanzia limitata di 5 anni.

La garanzia copre tutti i difetti di fabbrica, purché vengano soddisfatte le seguenti condizioni:

- L'elettrodomestico è stato montato, utilizzato e pulito attenendosi alle istruzioni contenute in questa guida. Eventuali danni dovuti a uso improprio, montaggio errato o manutenzione scorretta non sono ritenuti difetti di fabbrica.
- È possibile presentare la ricevuta, la data di acquisto e il numero di serie univoco dell'elettrodomestico. Questo numero di serie è formato da 16 cifre. Questo numero è reperibile:
 - In questa guida.
 - Sull'imballo dell'elettrodomestico.

- Sulla targhetta identificativa all'interno del barbecue a gas.
- La garanzia è limitata alla riparazione o alla sostituzione dei componenti difettosi.
- Garanzia di 5 anni contro corrosione e penetrazione di ruggine per i seguenti componenti:
 - Braciere
 - Coperchio
 - Bruciatori
 - Griglie in ghisa smaltata
 - Garanzia di 2 anni per tutti gli altri componenti
- La garanzia è valida solo se l'elettrodomestico viene utilizzato a scopi personali.

Il Reparto Qualità di Barbecue valuterà se i componenti sono difettosi e se presentano difetti in condizioni di uso normale, montaggio corretto e manutenzione appropriata.

Se una di queste condizioni non è soddisfatta, la garanzia non sarà applicata. In ogni caso, la garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione dei componenti difettosi.

12.2. Non coperto

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale usura (ruggine, deformazione, scolorimento ecc.) dei componenti esposti direttamente al fuoco o al calore intenso. Tali componenti dovranno essere sostituiti periodicamente.
- Irregolarità nell'aspetto dovute al processo di fabbricazione (imperfezioni, lievi differenze o variazioni di colore nello smalto). Tali irregolarità non sono ritenute difetti di fabbrica.
- Tutti i danni causati da manutenzione inadeguata, conservazione impropria, montaggio errato o modifiche apportate ai componenti preassemblati.
- Tutti i danni causati dall'uso improprio dell'elettrodomestico (mancato rispetto delle istruzioni riportate nella guida, utilizzi commerciali, impiego per riscaldamento ecc.).
- Tutti i danni causati da negligenza o usi non conformi dell'elettrodomestico.
- Ruggine o scolorimento dovuto a fattori esterni, uso di prodotti per la pulizia aggressivi, esposizione al cloro ecc. Tali danni non sono ritenuti difetti di fabbrica.

13. INFORMAZIONI TECNICHE

13.1. Etichetta identificativa

L'etichetta identificativa riporta tutte le informazioni tecniche dell'elettrodomestico. Questo numero è reperibile:

- Nella seconda parte di questa guida.
- All'interno del barbecue a gas.

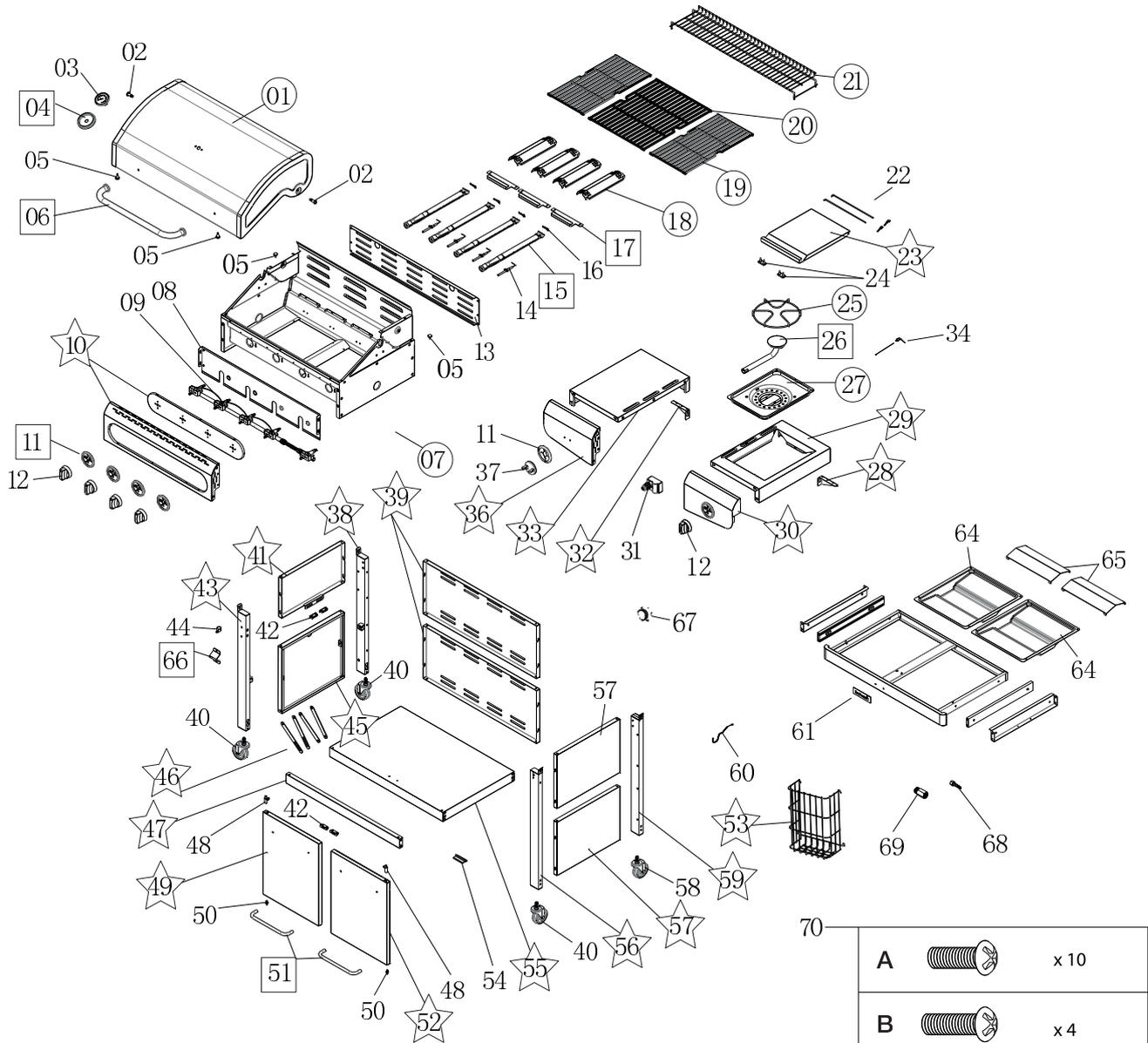
13.2. Diametri degli iniettori

- Bruciatore principale: 0,98 mm
- Bruciatore laterale: 0,85 mm

14. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Potenziati cause	Soluzioni
Calore insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione del gas non aperta • Tubi Venturi non collocati sopra le aperture delle valvole del gas • Aperture del bruciatore ostruite • Bombola di gas (quasi) vuota • Regolatore di pressione non collegato correttamente alla bombola e/o al tubo 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprire l'alimentazione del gas • Collocare i tubi Venturi sopra le aperture delle valvole del gas • Pulire le aperture dei bruciatori o sostituire i bruciatori • Sostituire la bombola di gas • Ricollegare il regolatore di pressione alla bombola e/o al tubo
Calore eccessivo e/o fiammate	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti troppo grassi • Aperture di scarico del grasso ostruite, presenza di grasso nel braciere e/o sui bruciatori • Temperatura eccessiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare il grasso in eccesso o selezionare una temperatura inferiore per i bruciatori • Pulire l'apertura di scarico del grasso, il braciere e i bruciatori • Selezionare una temperatura inferiore per i bruciatori e/o scegliere la cottura indiretta per gli alimenti

Problema	Potenziali cause	Soluzioni
Calore distribuito in maniera non uniforme sulla superficie della griglia	<ul style="list-style-type: none"> Una certa differenza di calore è normale. Vedere "1.7 Utilizzo efficiente del calore" e "10.6 Utilizzo delle zone di calore". Possibili cause di differenze di calore notevoli: Elettrodomestico non preriscaldato 	<ul style="list-style-type: none"> Preriscaldare l'elettrodomestico
Fiamme gialle	<ul style="list-style-type: none"> Bruciatori o tubi Venturi ostruiti Presenza di sale sui bruciatori Elettrodomestico collegato a gas butano 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire i bruciatori e i tubi Venturi Pulire i bruciatori Collegare l'elettrodomestico a gas propano e utilizzare un regolatore di pressione adeguato
Fiamma incompleta	<ul style="list-style-type: none"> Bruciatore ostruito, forato o corrosivo 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire o sostituire il bruciatore
Ritorni di fiamma (fiamme all'esterno dei tubi Venturi o sulle manopole di controllo)	<ul style="list-style-type: none"> Bruciatori o tubi Venturi ostruiti 	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere l'alimentazione del gas e impostare su OFF i bruciatori. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico. Pulire i bruciatori e i tubi Venturi.
Fiamme più alte del bordo del braciere	<ul style="list-style-type: none"> Vento Bombola di gas (quasi) vuota Presenza di grasso nel braciere e/o sui bruciatori 	<ul style="list-style-type: none"> Ruotare la parte posteriore dell'elettrodomestico in direzione del vento Sostituire la bombola di gas Pulire il braciere e i bruciatori
Ronzio del regolatore di pressione	<ul style="list-style-type: none"> Clima caldo Bombola di gas nuova (piena) 	<ul style="list-style-type: none"> Nessun pericolo: smette automaticamente dopo un po' di tempo.
Il bruciatore sibila con l'impostazione LOW	<ul style="list-style-type: none"> Iniettore del gas, tubo Venturi e/o bruciatore sporchi 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire l'iniettore del gas, il tubo Venturi e il bruciatore
L'accensione del bruciatore non riesce (sia con l'accenditore che con un fiammifero)	<ul style="list-style-type: none"> Bruciatore o tubo Venturi ostruito Alimentazione del gas assente 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il bruciatore e il tubo Venturi Aprire l'alimentazione del gas e premere il pulsante di sicurezza sul regolatore di pressione (non presente su tutti i regolatori)
L'accensione dei bruciatori con l'accenditore non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Batteria non inserita o inserita in maniera errata Non è stato acceso per primo il bruciatore centrale Cablaggio errato dell'accenditore Elettrodo danneggiato Messa a terra inadeguata Accenditore difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire o reinserire la batteria con la polarità corretta Accendere prima il bruciatore centrale Controllare tutti i collegamenti dell'accenditore e ricollegarlo Sostituire l'elettrodo Controllare gli elettrodi, i bruciatori e l'accenditore, quindi rimontarli Sostituire l'accenditore
Non si produce alcuna scintilla o non si sente alcun rumore quando si preme l'accenditore	<ul style="list-style-type: none"> Batteria non inserita o inserita in maniera errata Batteria scarica Montaggio errato del pulsante dell'accenditore Generatore di scintille difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire o reinserire la batteria con la polarità corretta Sostituire la batteria Rimontare il pulsante dell'accenditore Sostituire il generatore di scintille
Quando si preme l'accenditore, viene emesso solo un rumore (senza scintille)	<ul style="list-style-type: none"> Messa a terra inadeguata Bruciatore ed elettrodo troppo distanti 	<ul style="list-style-type: none"> Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi Piegare lievemente l'elettrodo per avvicinarlo al bruciatore
Scintille visibili che non raggiungono i bruciatori	<ul style="list-style-type: none"> Cablaggio difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire il cablaggio
Scintille visibili ma non su tutti gli elettrodi e/o non abbastanza potenti	<ul style="list-style-type: none"> Messa a terra inadeguata Batteria (quasi) scarica Elettrodi bagnati o difettosi 	<ul style="list-style-type: none"> Ricollegare il generatore di scintille e gli elettrodi Sostituire la batteria Asciugare gli elettrodi con carta da cucina o sostituirli



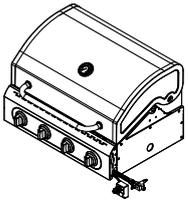
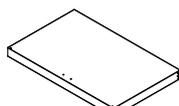
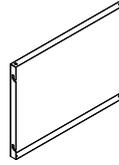
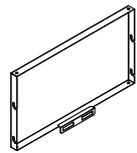
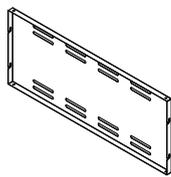
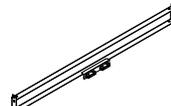
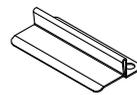
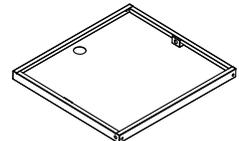
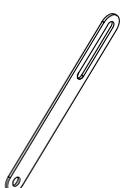
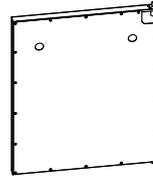
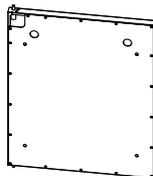
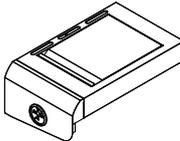
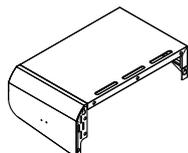
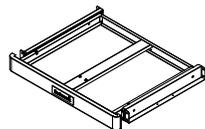
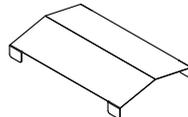
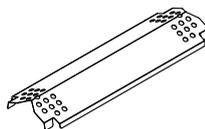
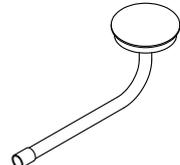
70	A		x 10
	B		x 4
	C		x 24
	D		x 8
	E		x 2
	F		x 6
	G		x 2
	H		x 1

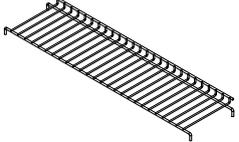
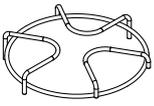
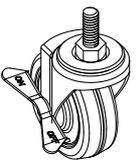
Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecuecook.com.

Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecuecook.com.

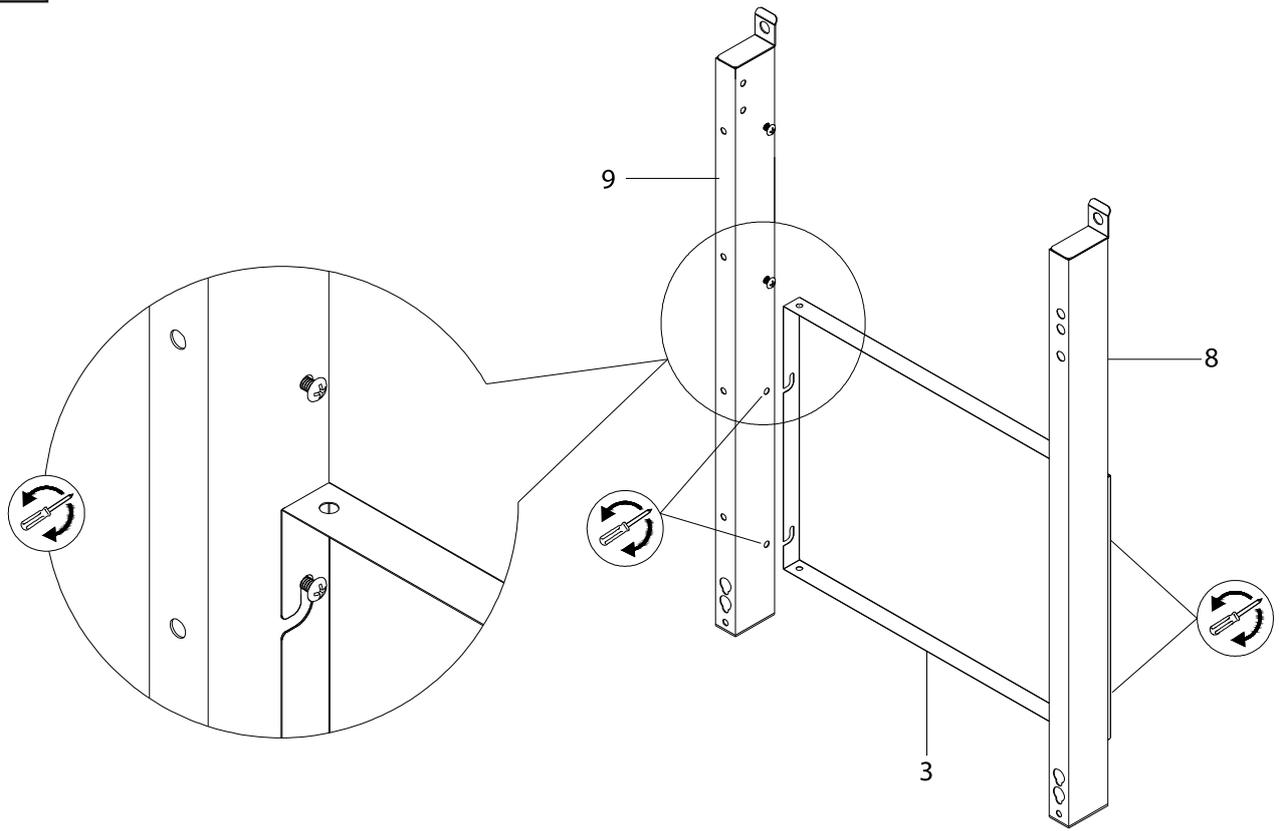
All spare parts are available at www.barbecuecook.com.

Alle Ersatzteile sind unter www.barbecuecook.com erhältlich.

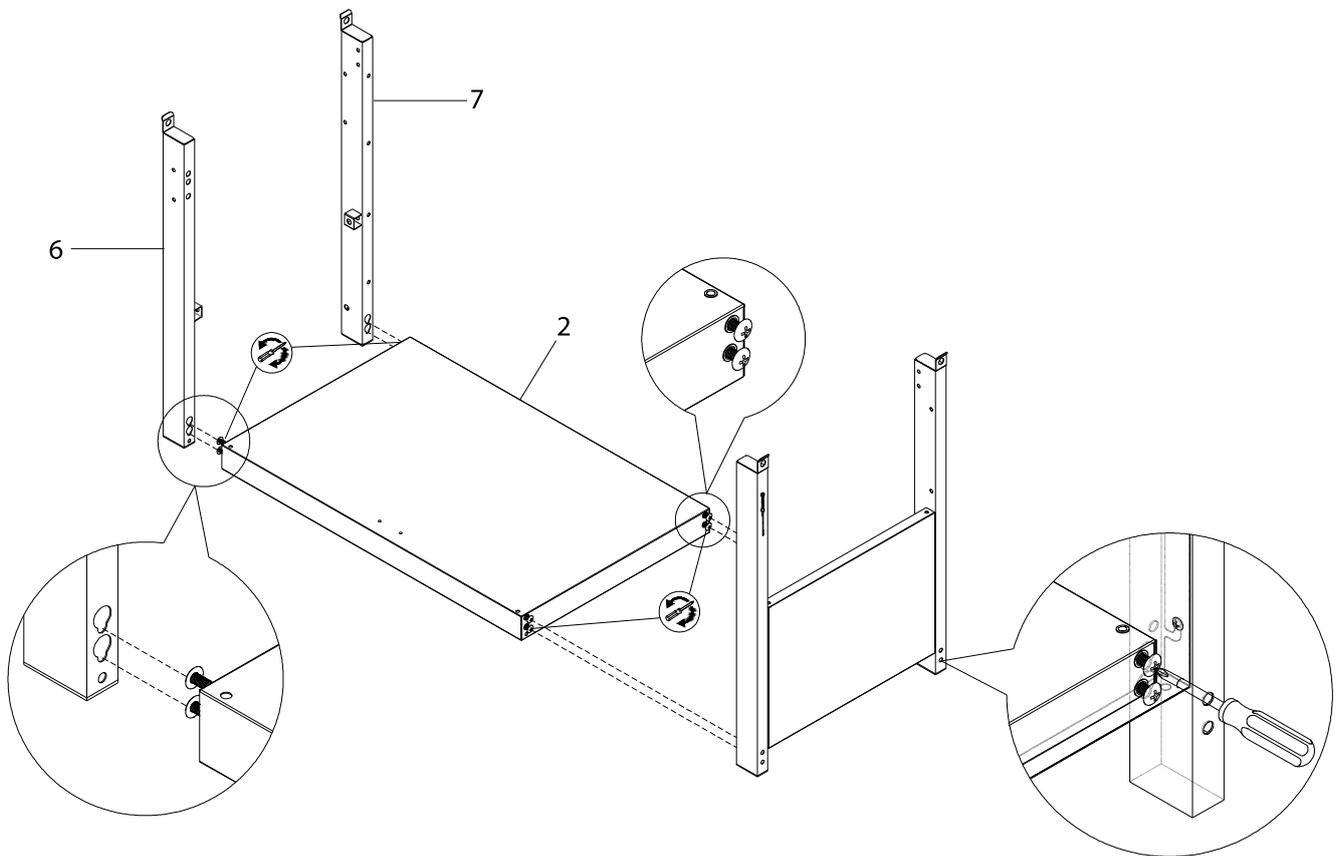
1  1x	2  1x	3  2x	4  1x
5  2x	6  1x	7  1x	8  1x
9  1x	10  1x	11  1x	12  1x
13  2x	14  2x	15  1x	16  1x
17  1x	18  1x	19  1x	20  2x
21  2x	22  4x	23  1x	24  1x
25  1x	26  2x	27  1x	28  2x

<p>29</p>  <p>1x</p>	<p>30</p>  <p>1x</p>	<p>31</p>  <p>1x</p>	<p>32</p>  <p>1x</p>
<p>33</p>  <p>3x</p>	<p>34</p>  <p>1x</p>	<p>35</p>  <p>1x</p>	<p>36</p>  <p>2x</p>

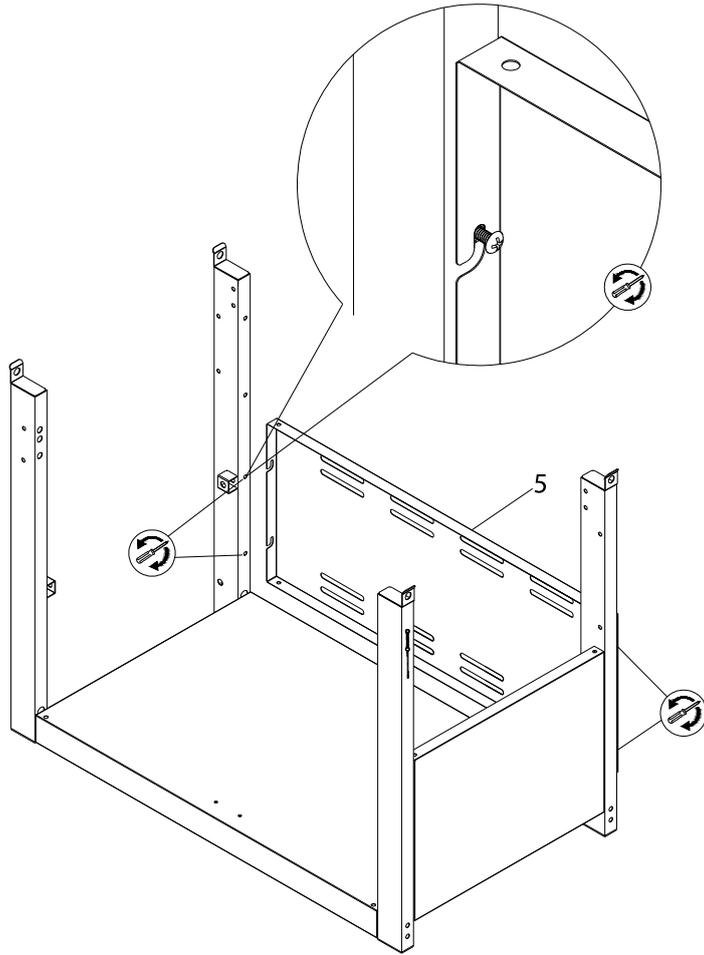
1



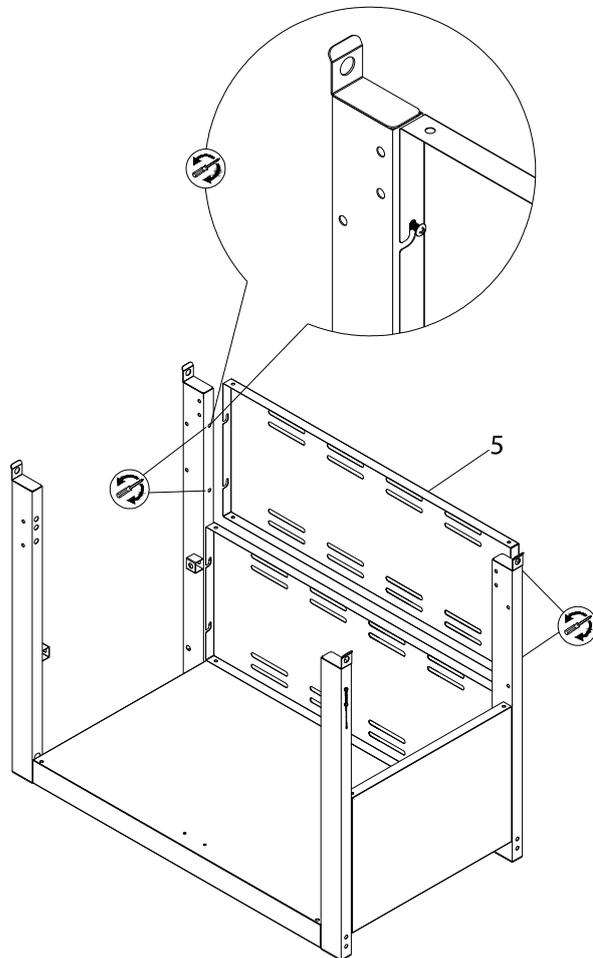
2



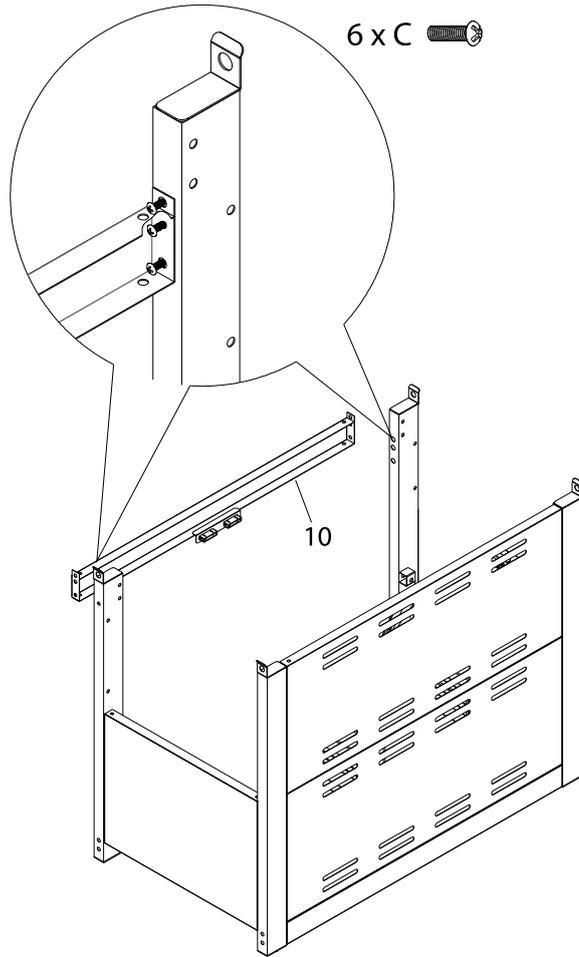
3



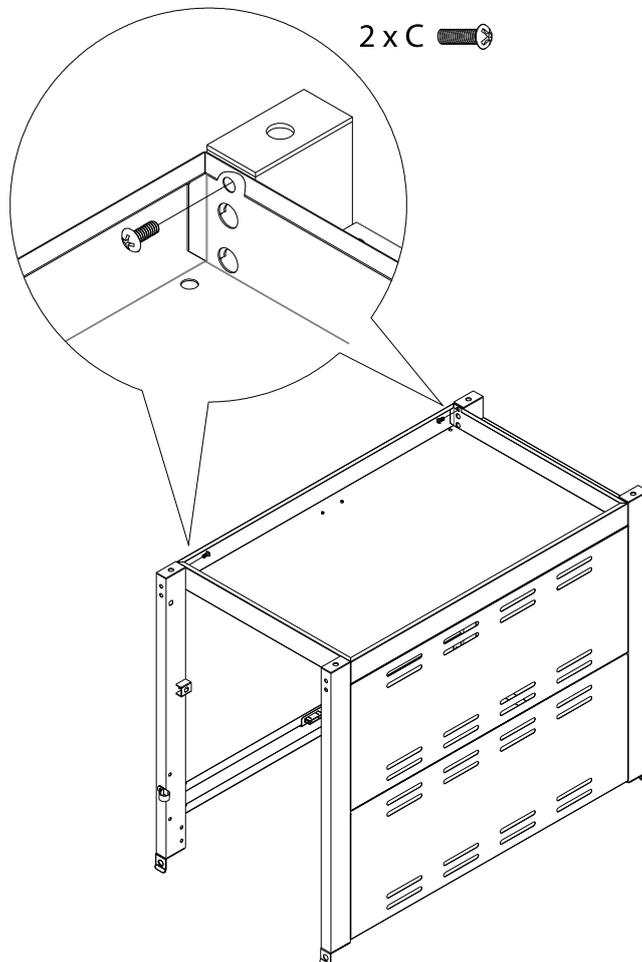
4



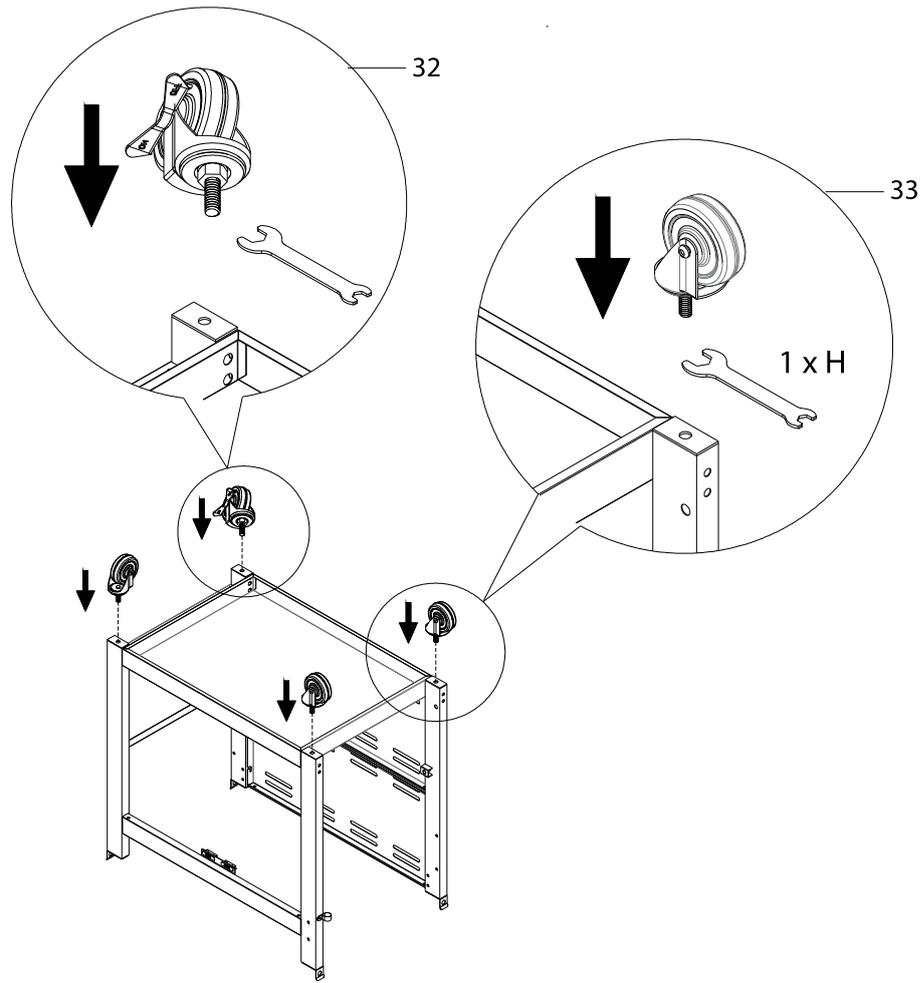
5



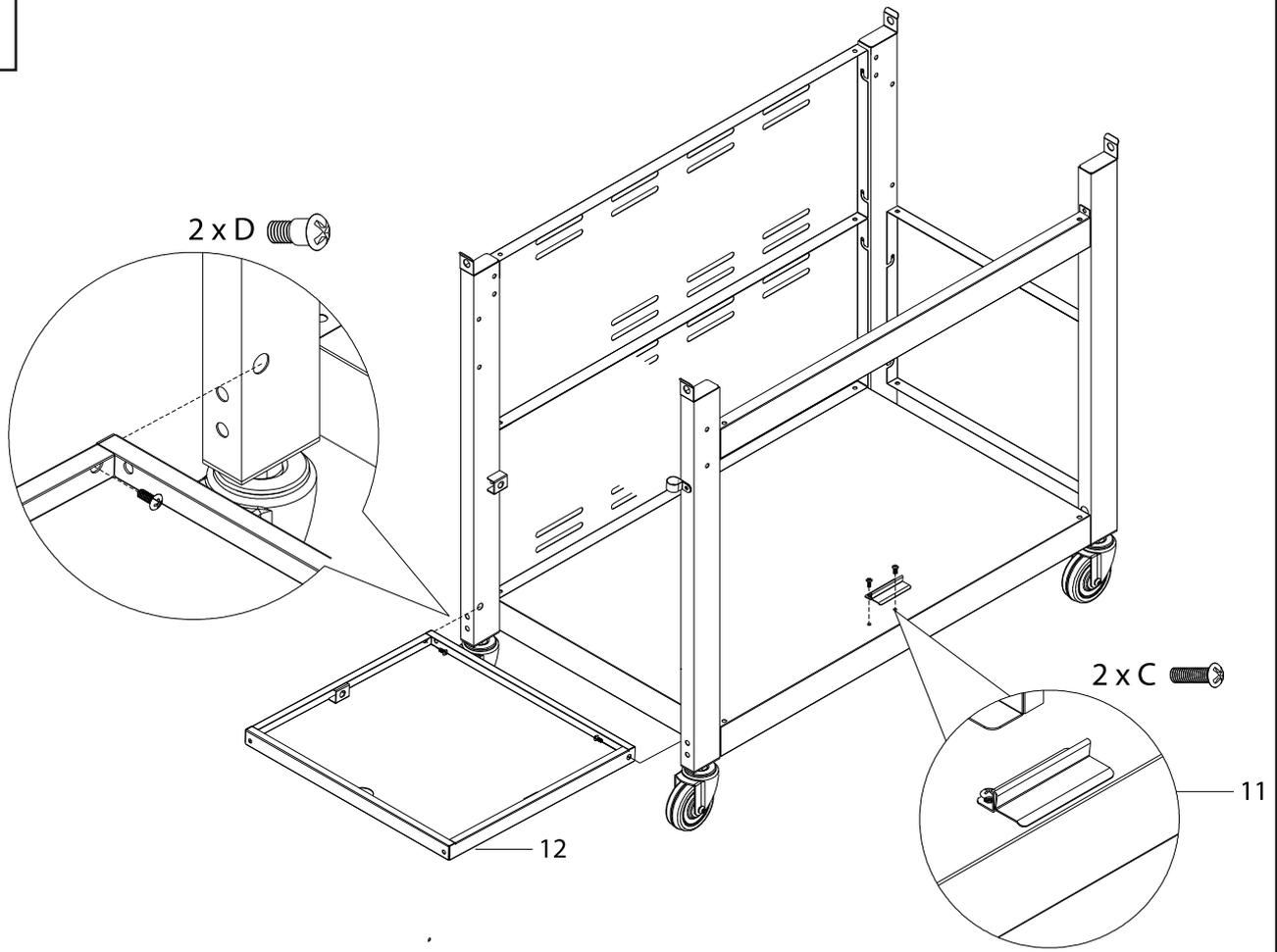
6



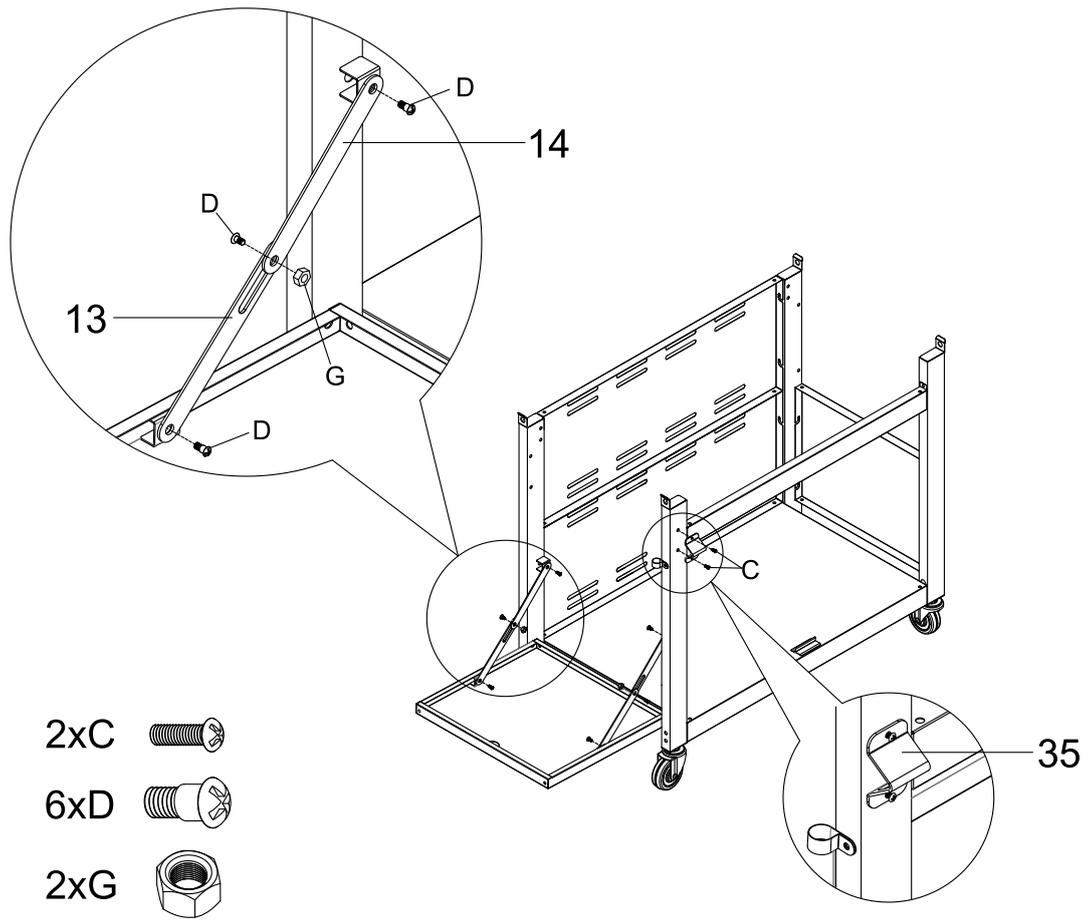
7



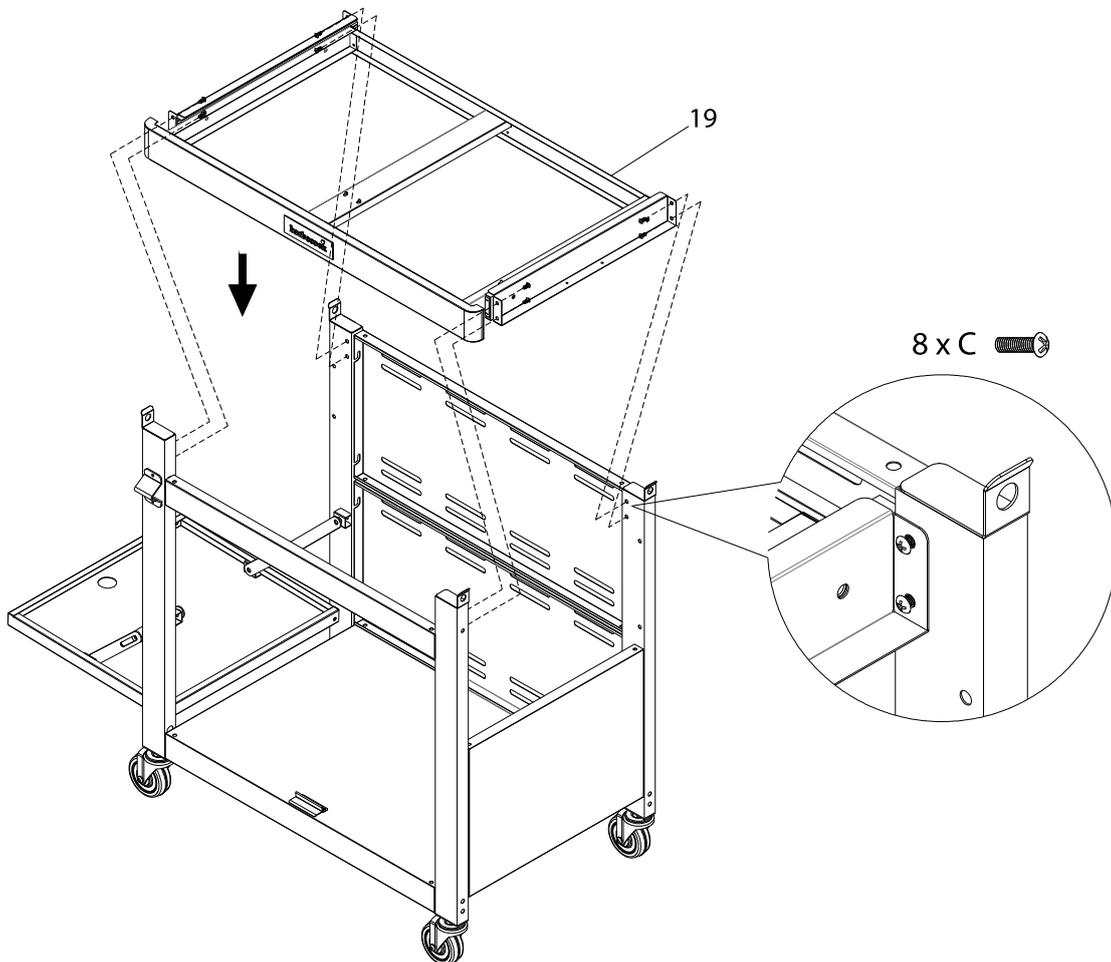
8



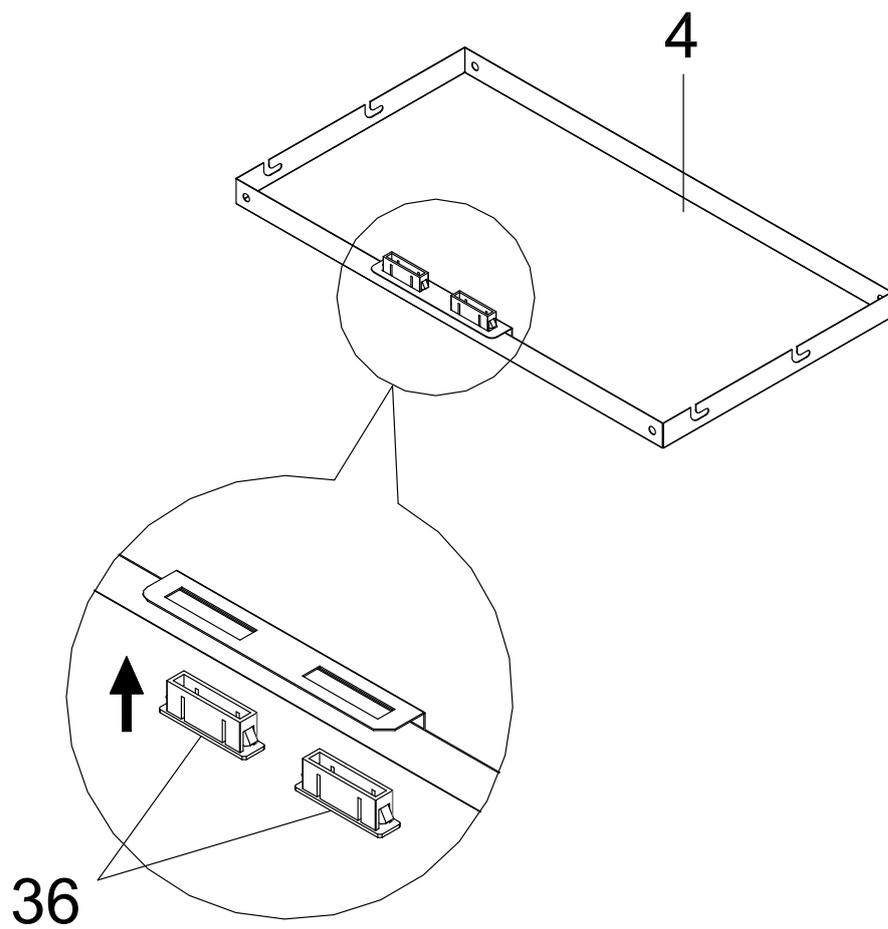
9



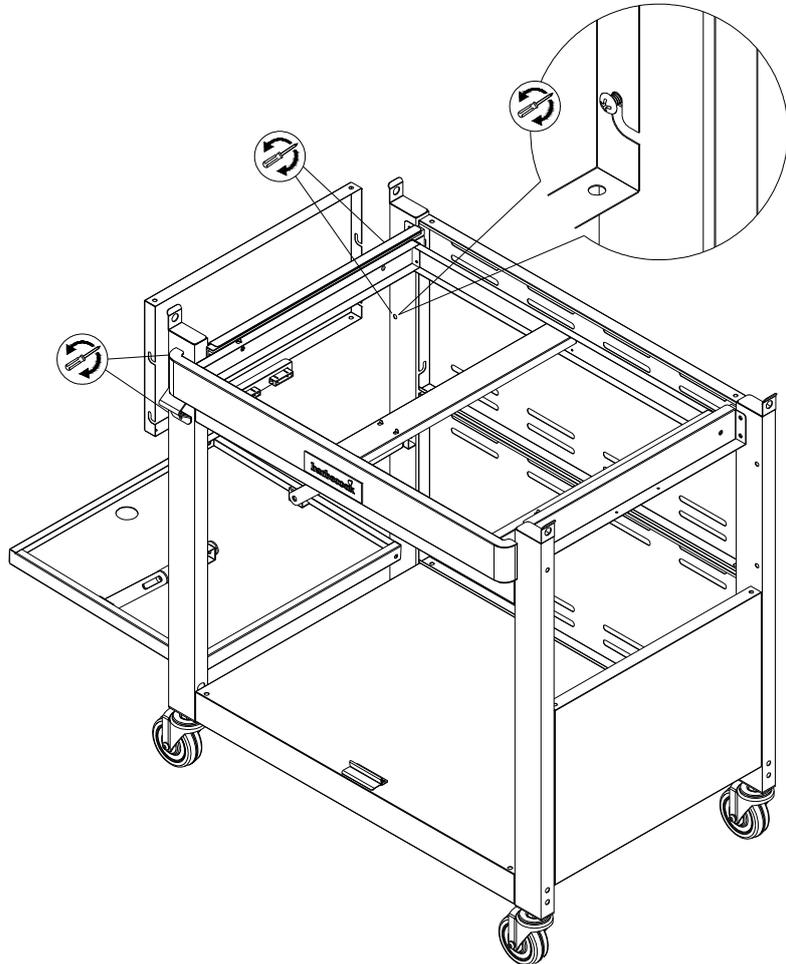
10



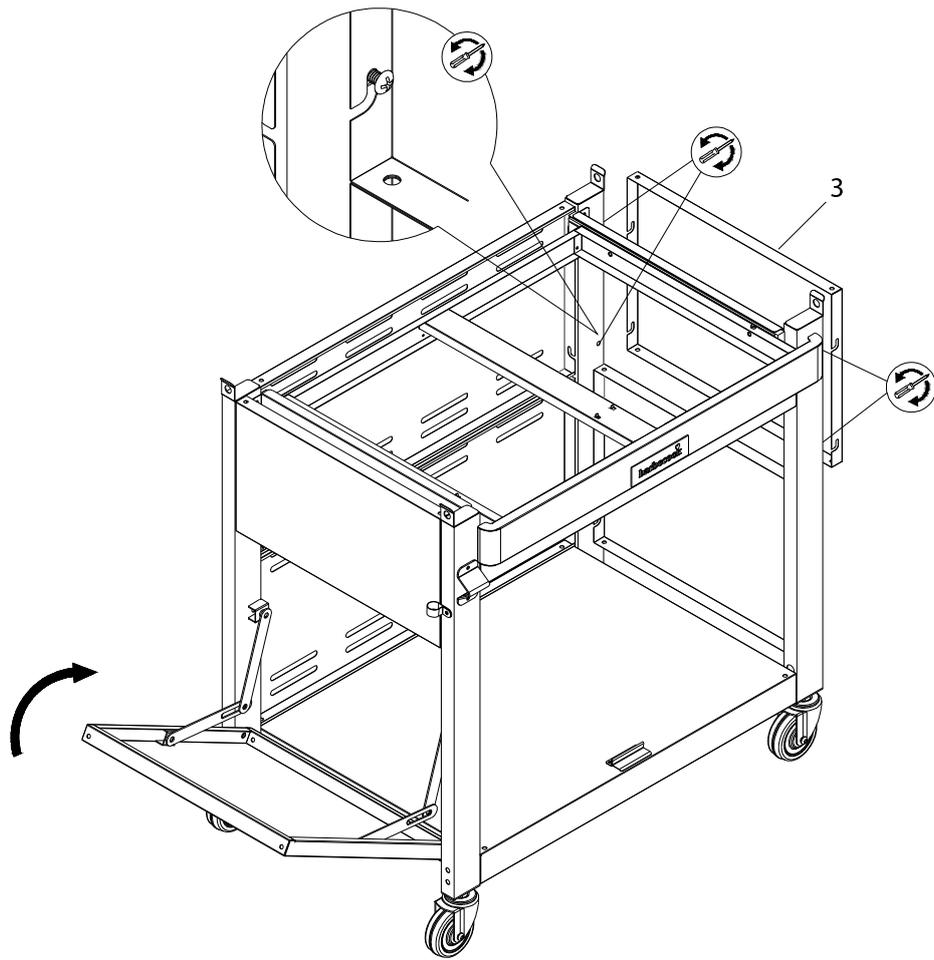
11



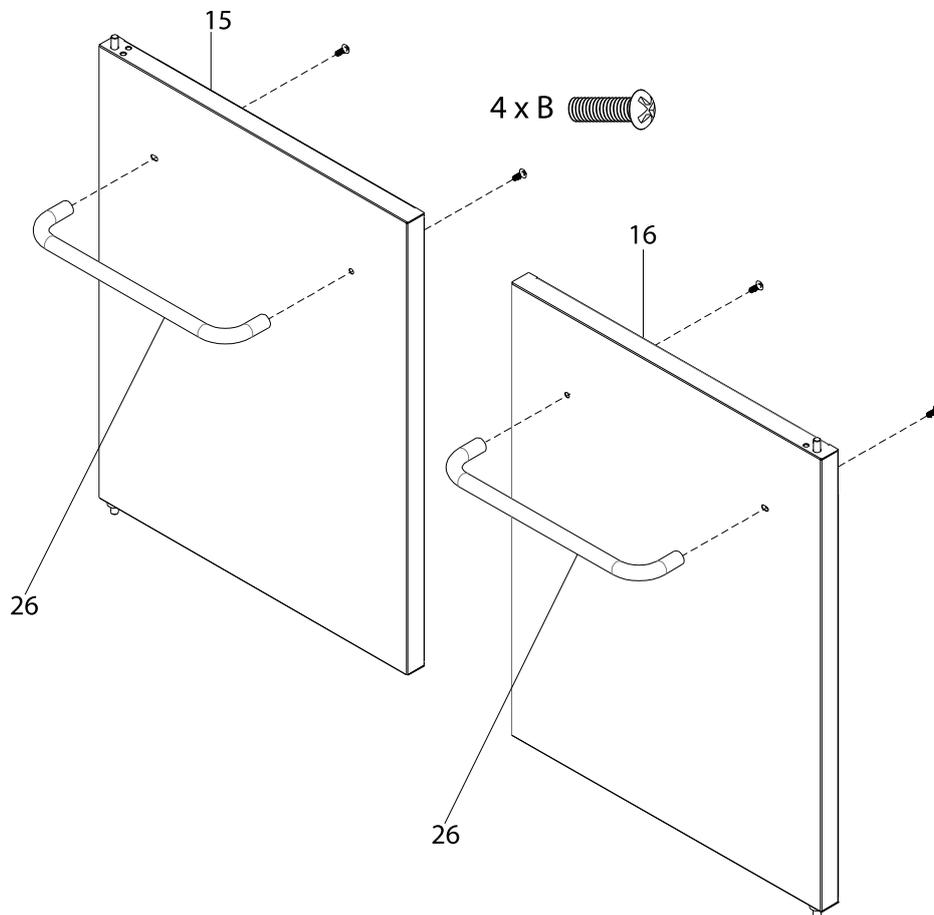
12



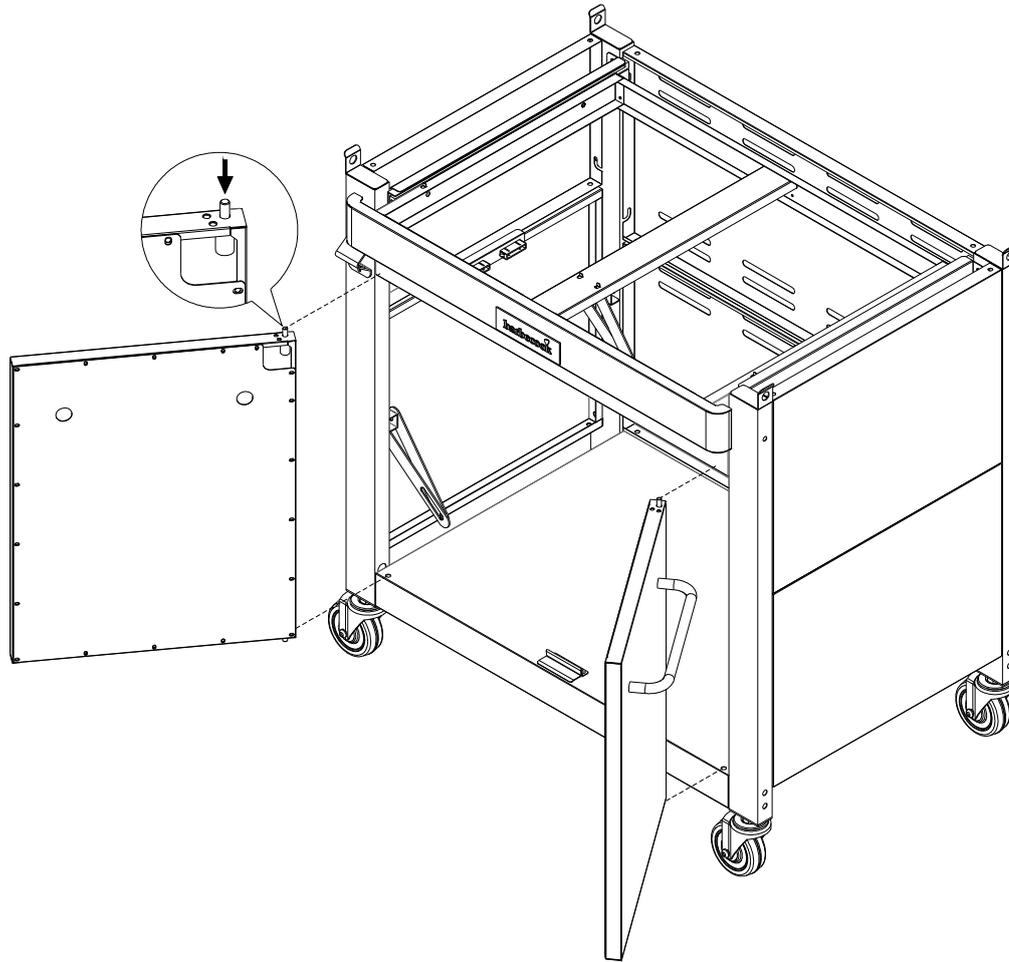
13



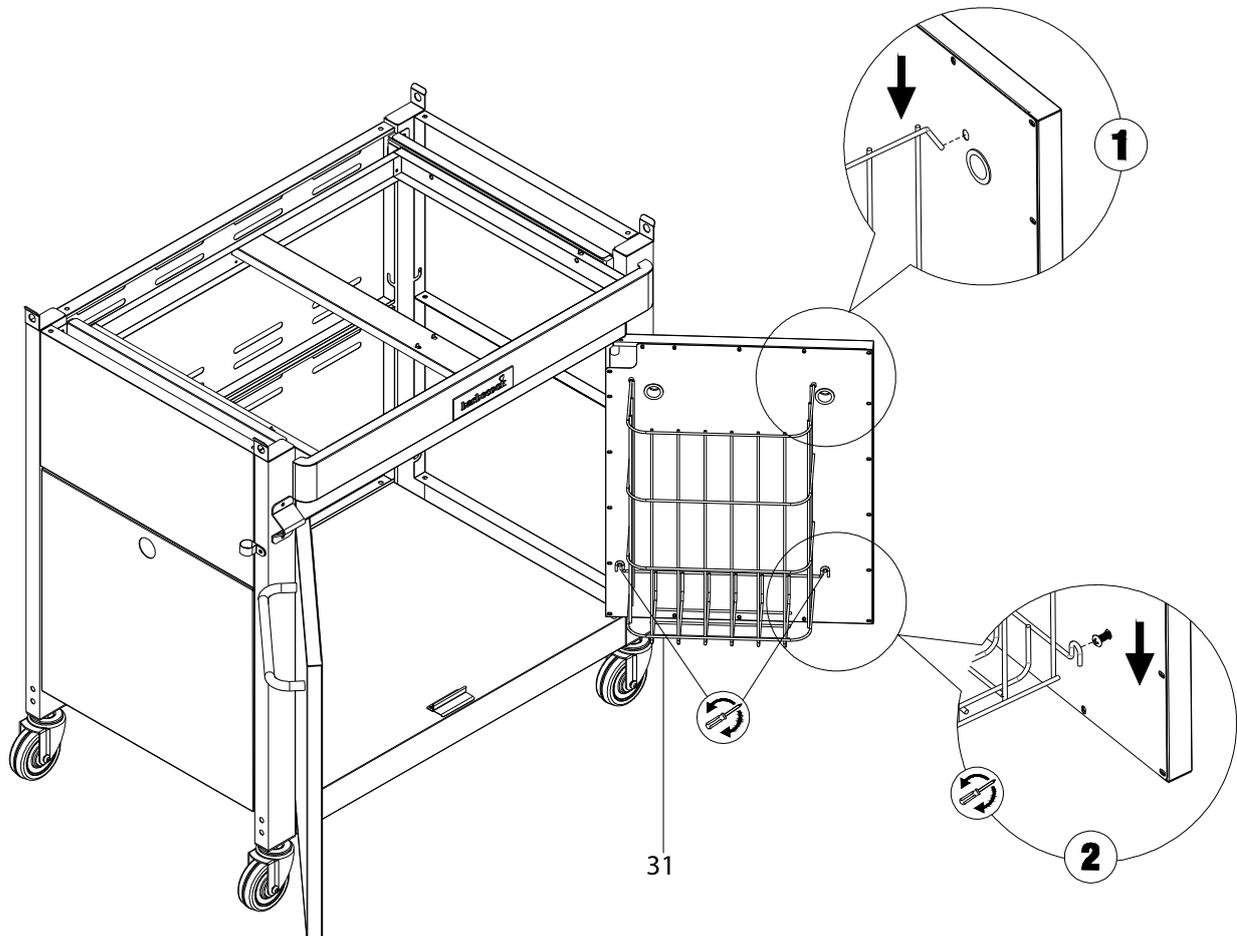
14



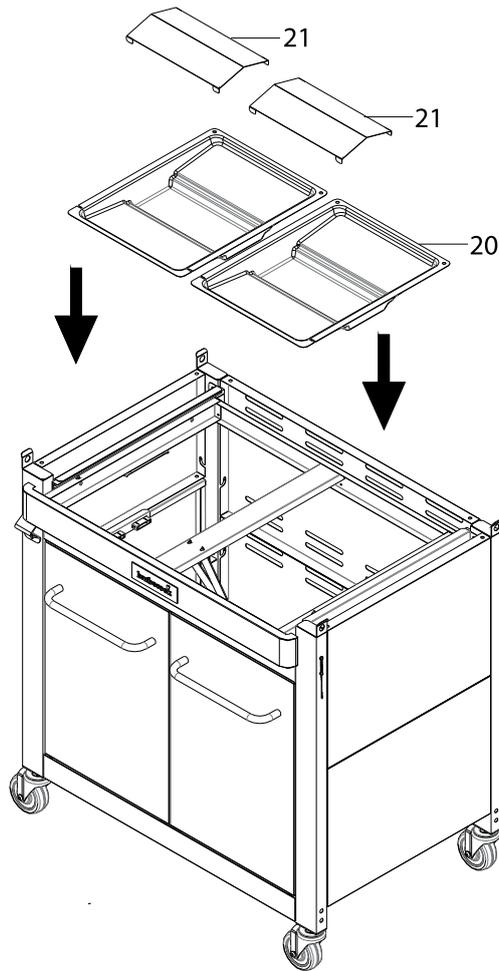
15



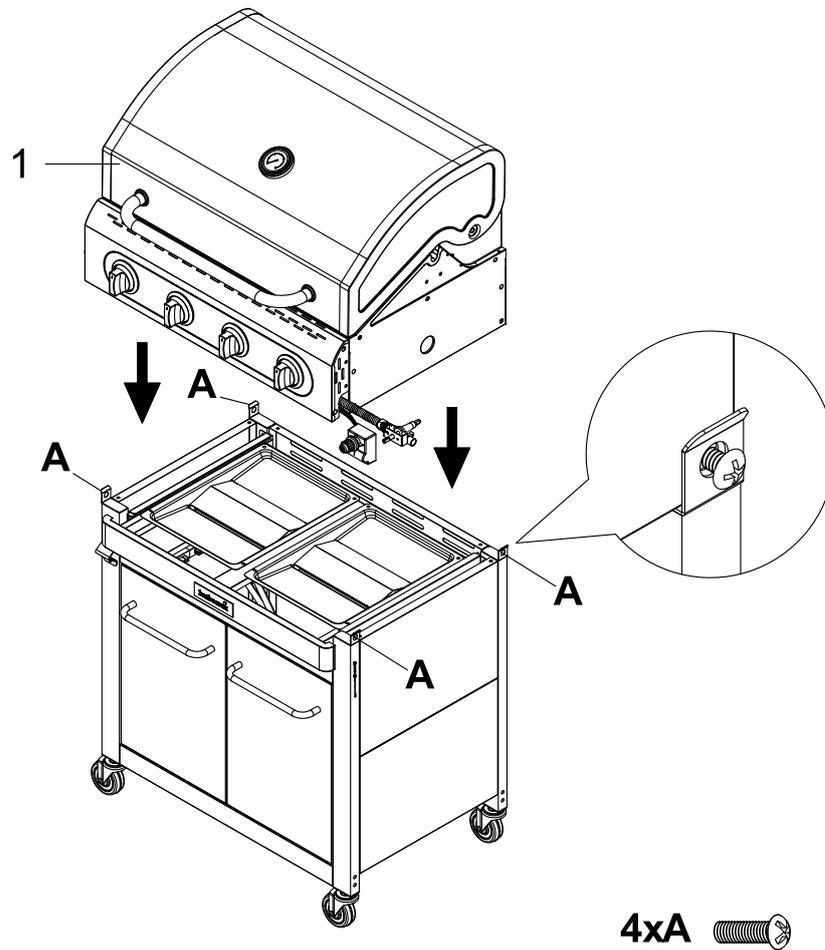
16



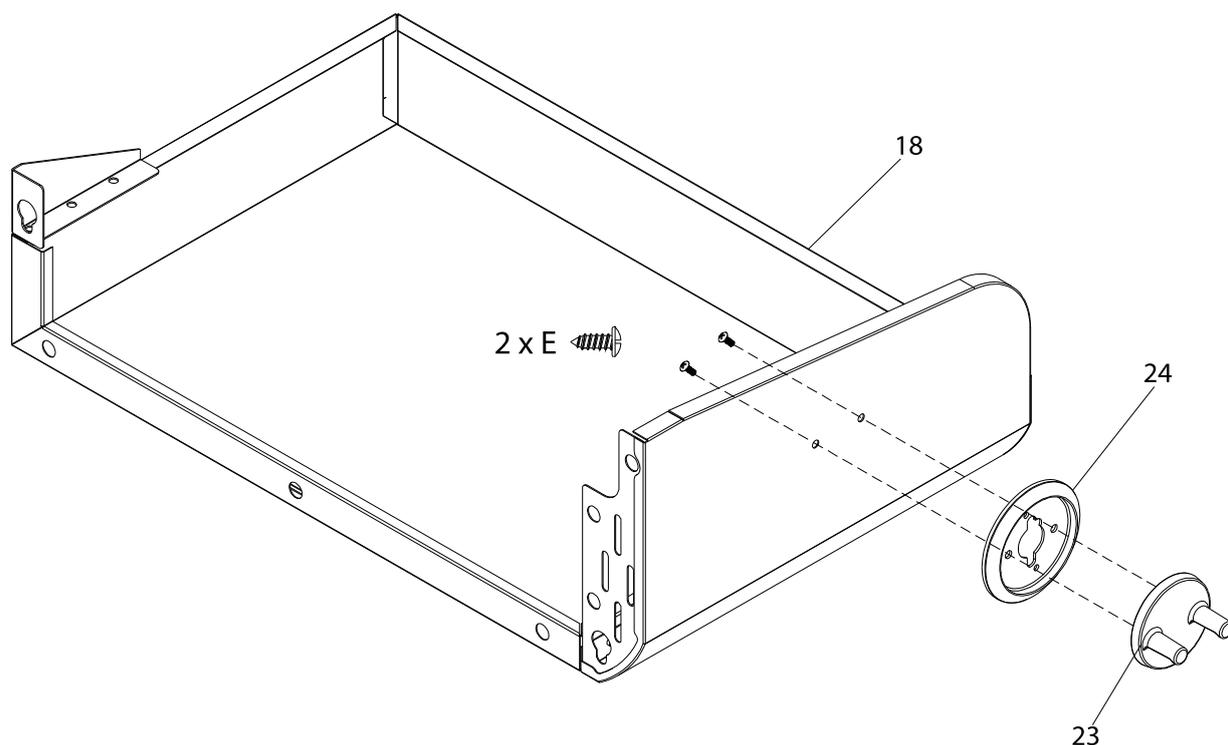
17



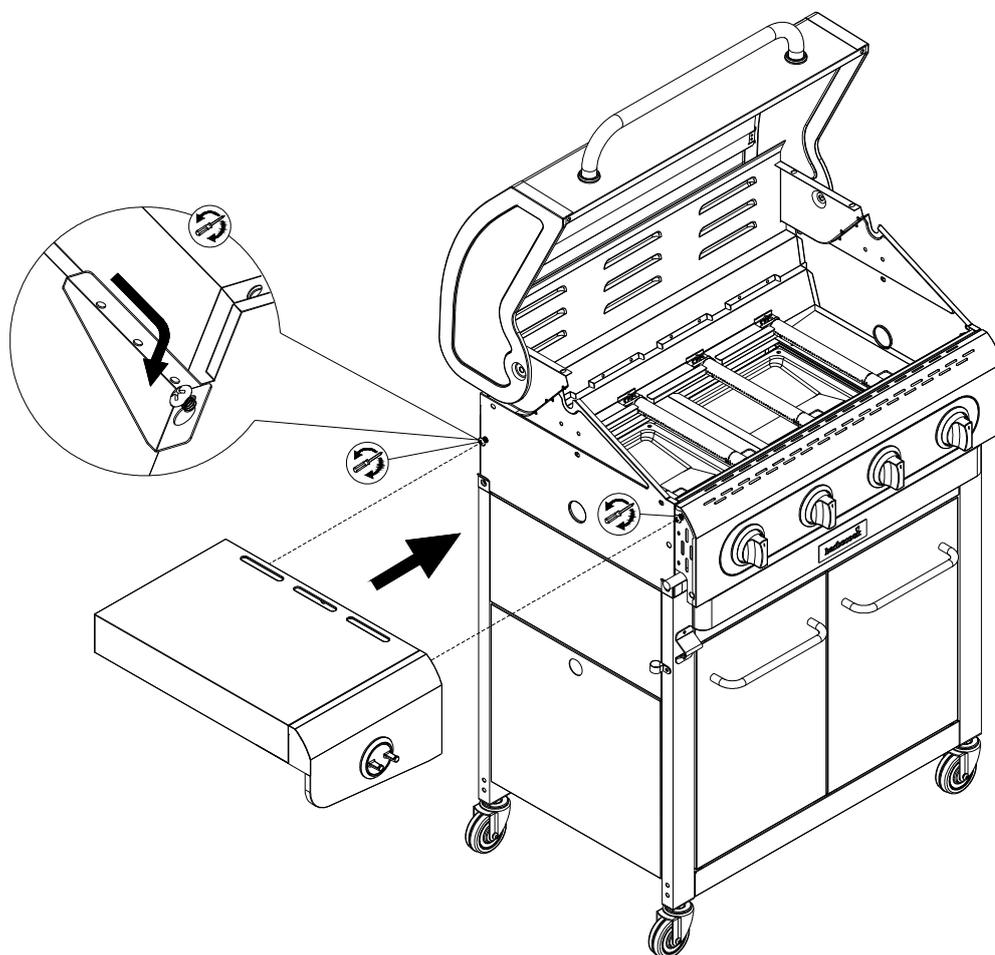
18



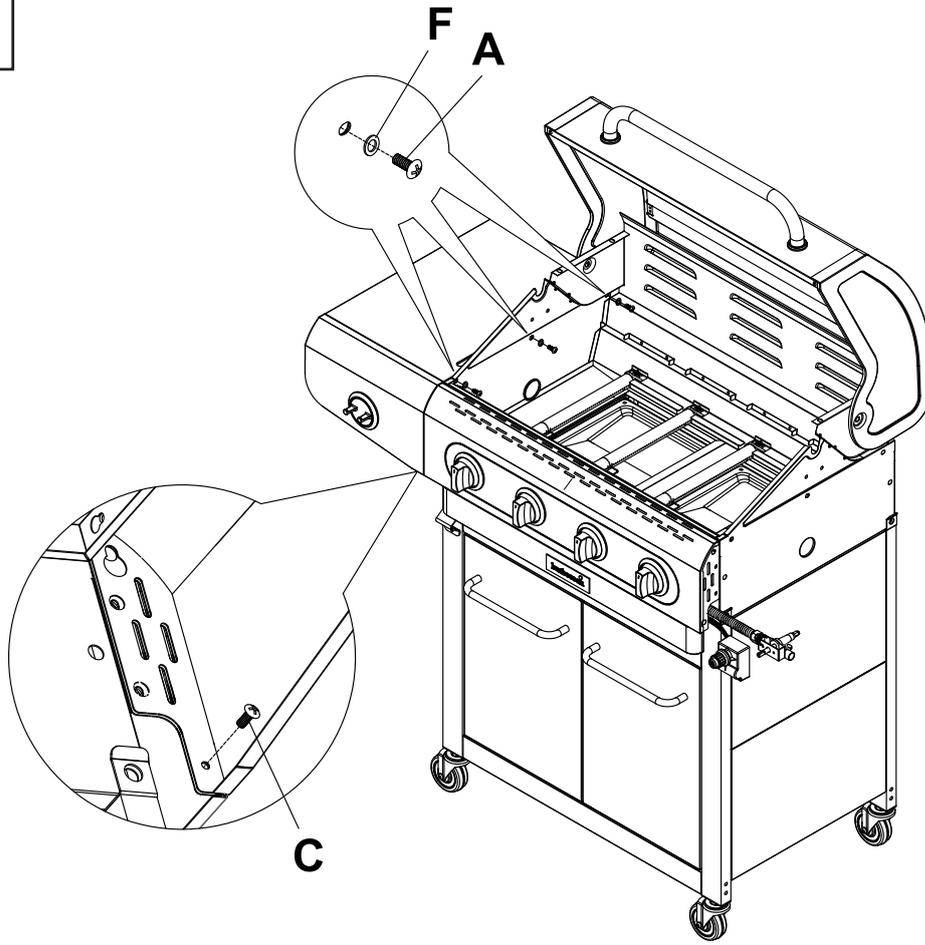
19



20

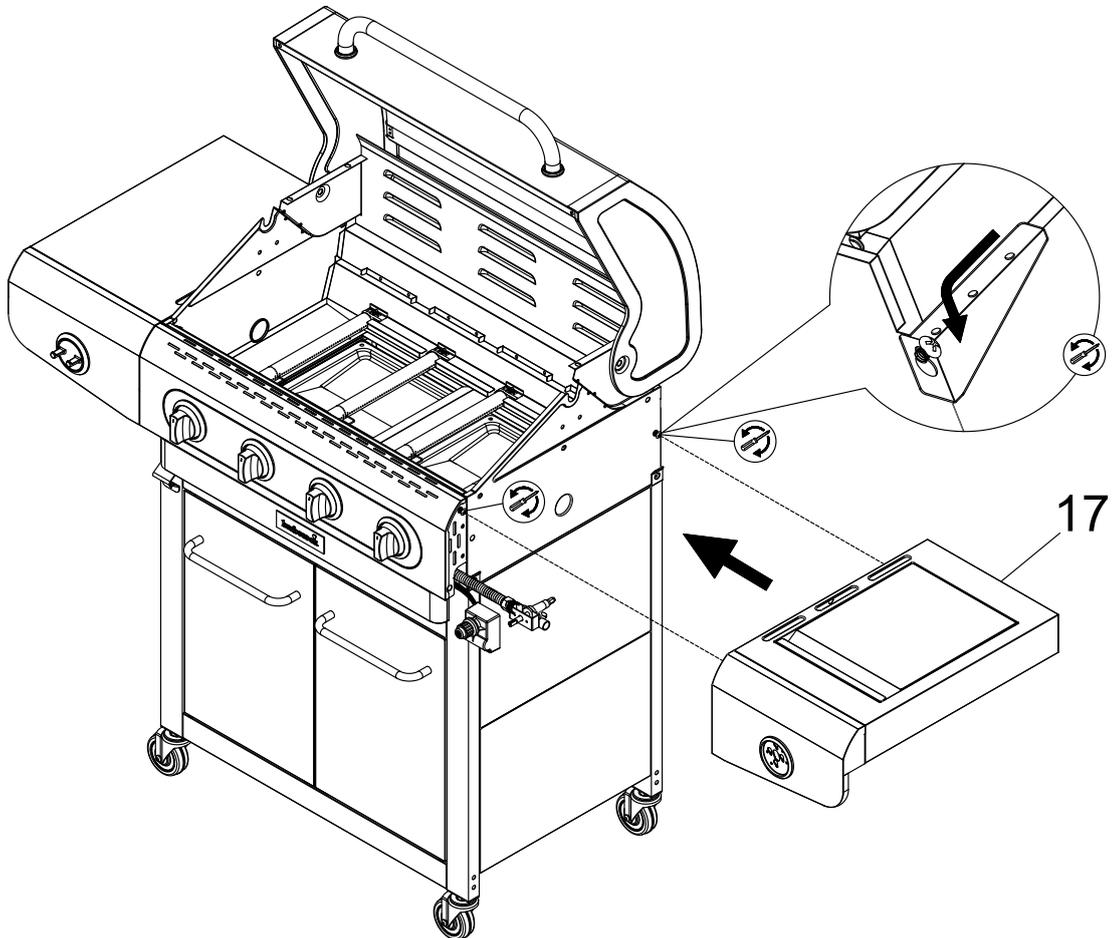


21

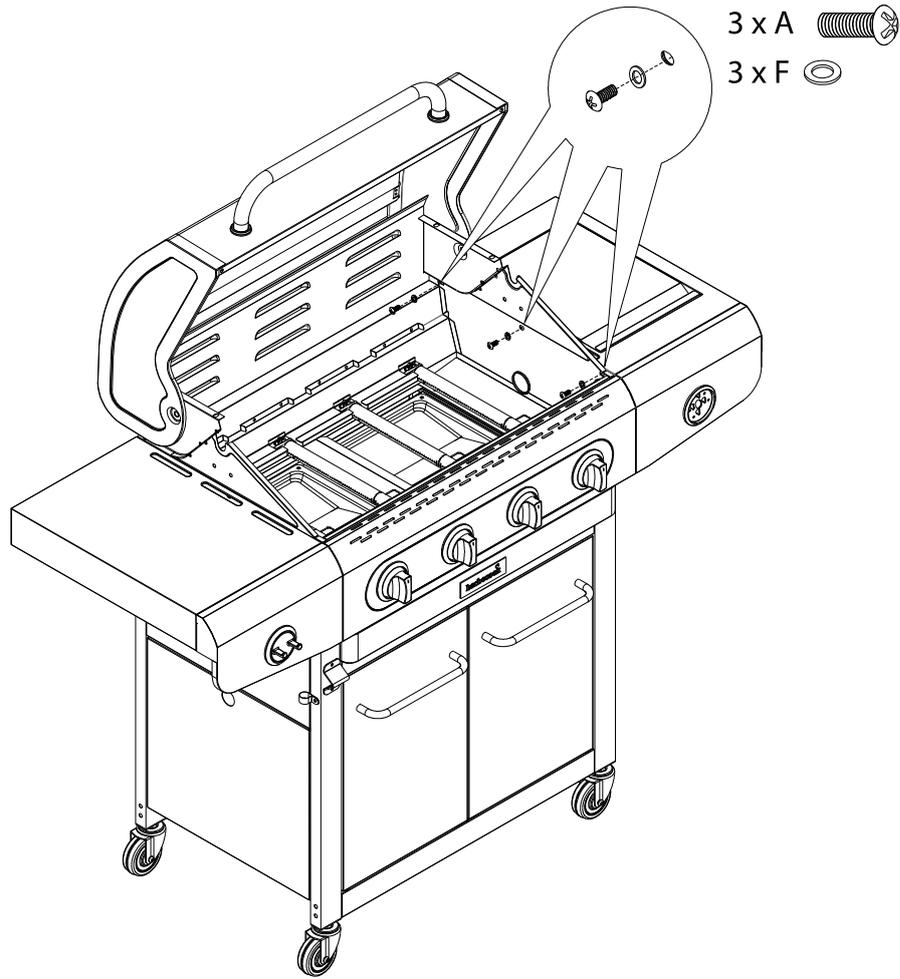


- 1xC 
- 3xA 
- 3xF 

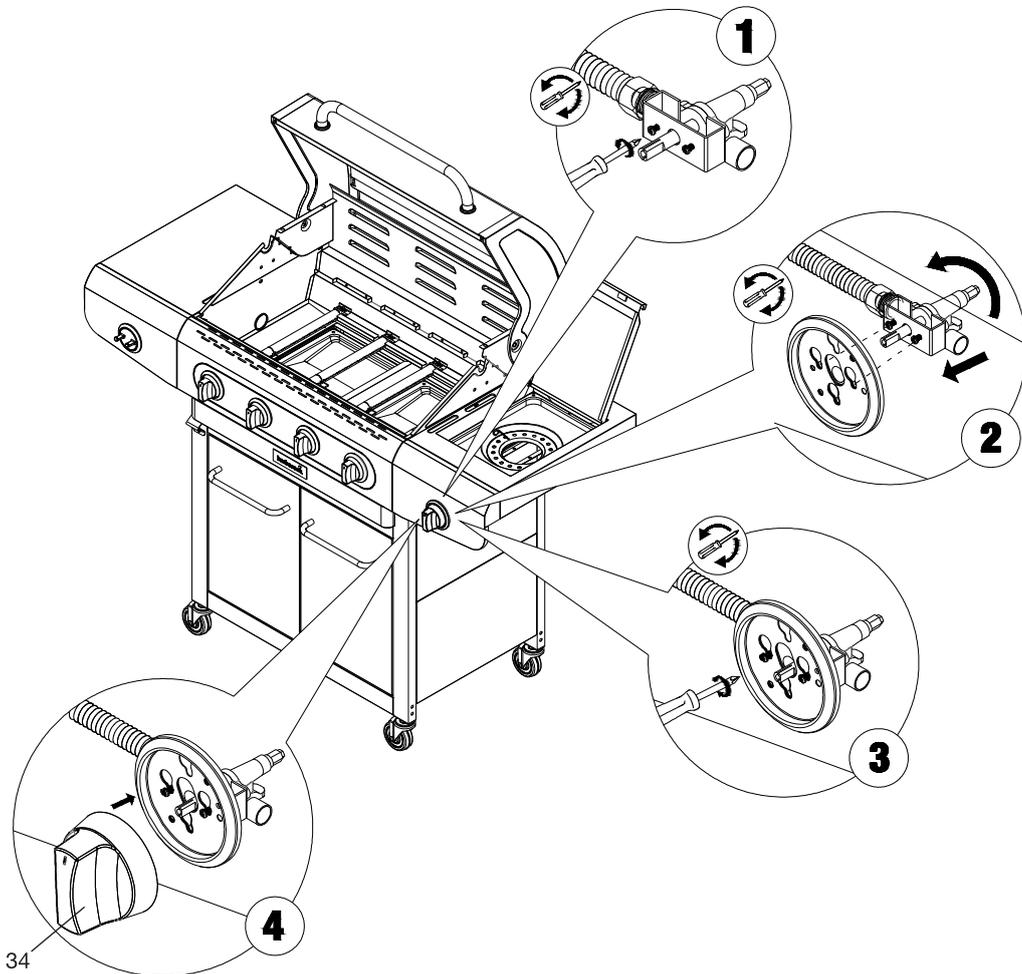
22



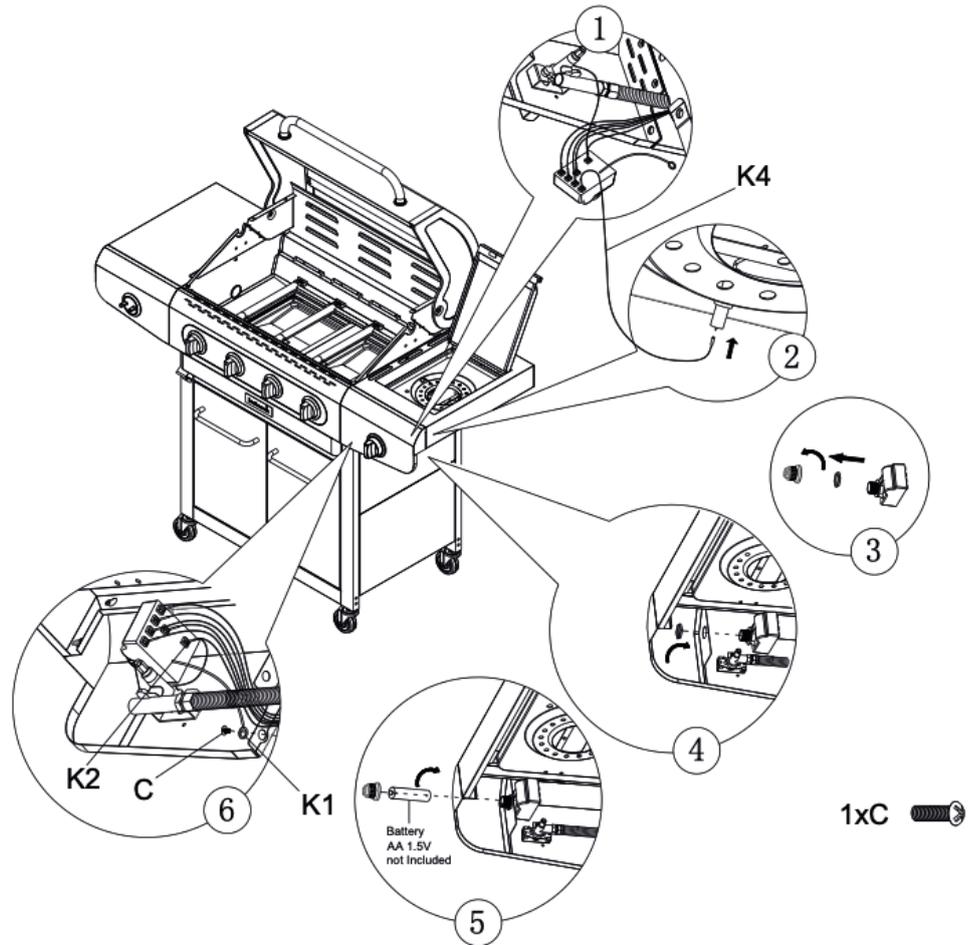
23



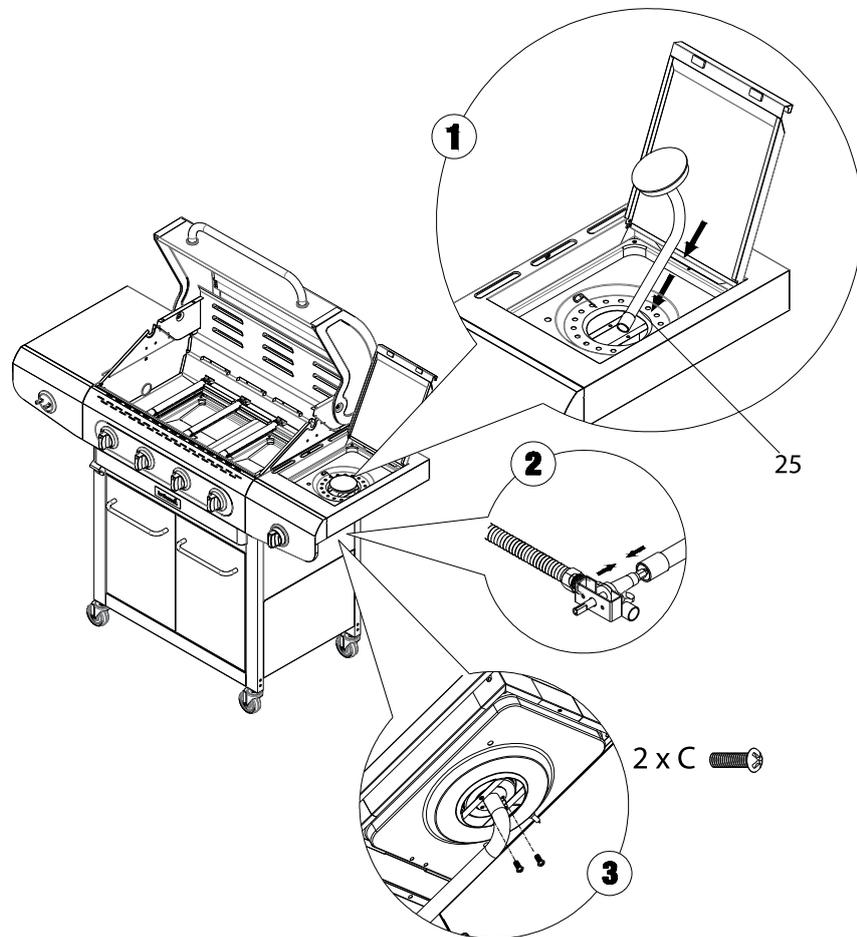
24



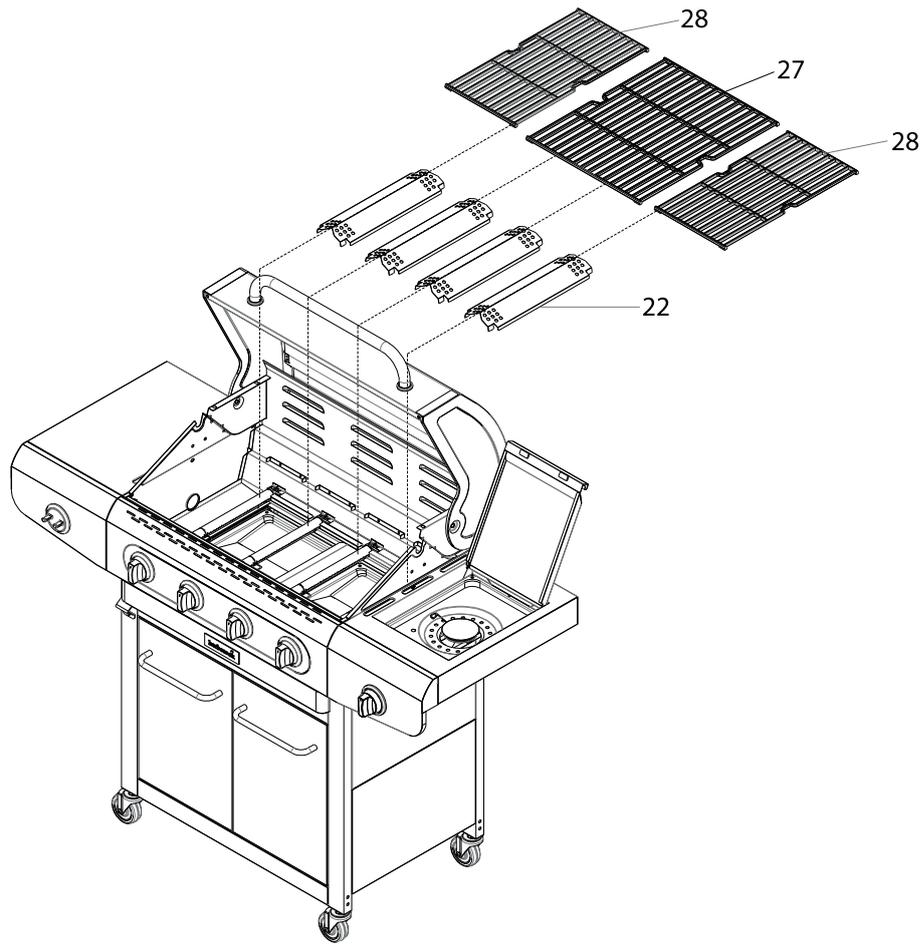
25



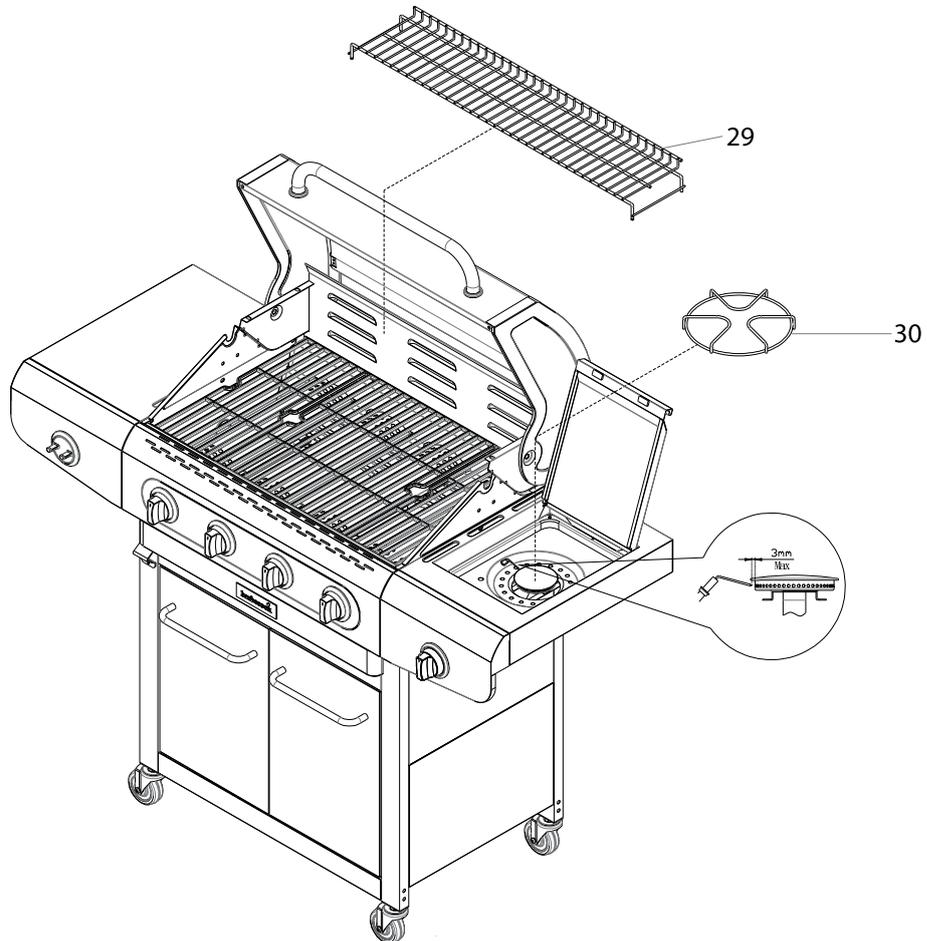
26



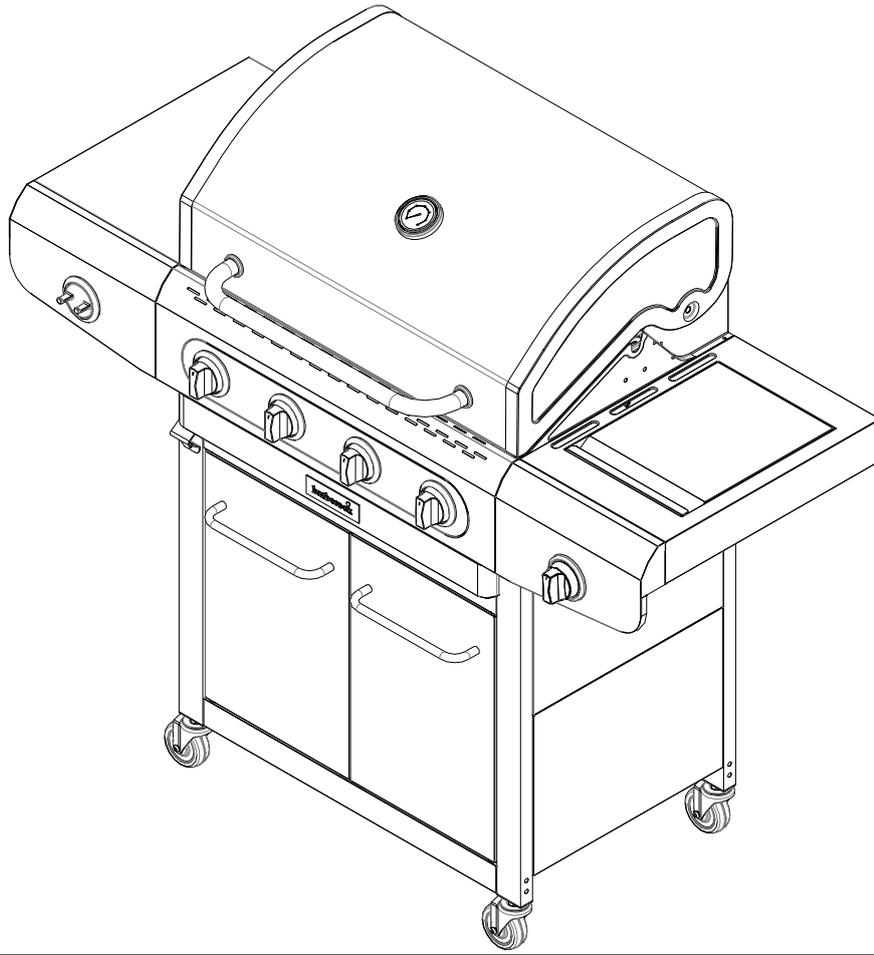
27



28

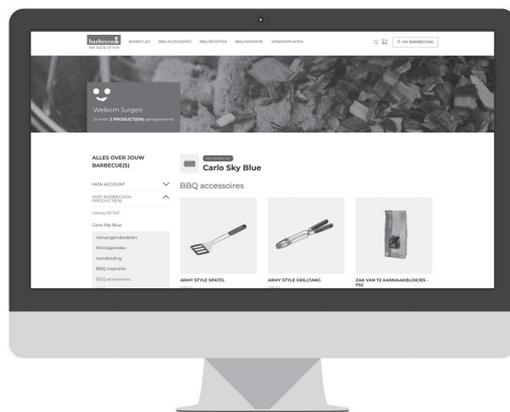


29



barbecue®

THE TASTE OF FUN



www.barbecue.com

Register now and get access to:

- Online product guides
- Personalized grillspiration
- Product tips and tricks
- Spare parts lists
- etc.

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

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