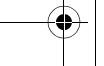
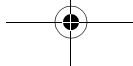


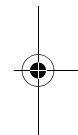
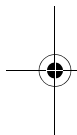
# barbecook®

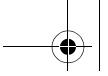
**OTTO**

223.9812.000

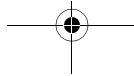
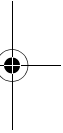
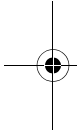
---

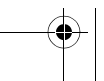
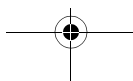
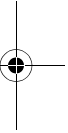
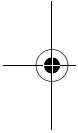
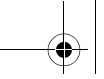






<b>EN - User guide .....</b>	<b>5</b>
<b>NL - Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>8</b>
<b>FR - Mode d'emploi.....</b>	<b>12</b>
<b>DE – Bedienungsanleitung .....</b>	<b>16</b>
<b>ES – Guía del usuario .....</b>	<b>20</b>
<b>IT - Guida all'uso .....</b>	<b>24</b>
<b>SV - Bruksanvisning.....</b>	<b>28</b>
<b>DA - Brugervejledning .....</b>	<b>32</b>
<b>FI - Käyttöopas .....</b>	<b>35</b>
<b>NO - Brukerhåndbok.....</b>	<b>39</b>
<b>Illustrations .....</b>	<b>43</b>





# EN - USER GUIDE


## 1 REGISTER YOUR APPLIANCE


Thank you for purchasing a Barbecook appliance! A whole new world is waiting for you to explore, whether it be in the peace and quiet of nature or amidst the hustle and bustle of the city. Become a grill master in our #barbecook community and let us put your grill skills in the spotlight.

Register your Barbecook appliance online and get some major benefits:

- You get access to the full user manual and get to know every bit of your appliance.
- You benefit from a personalized after sales service, allowing you to quickly find spare parts and to profit from an optimal warranty service.
- We inform you about product updates and give you tips, tricks and grillspiration to bring out the grill master in you.

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

 For more information about registering your appliance, go to [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook respects your privacy. Your data will not be sold, distributed or shared with third parties.

## 2 ABOUT THIS MANUAL


This manual is composed of two parts:

- The first part is the part that you are reading now. It includes instructions for the assembly, use and maintenance of your appliance.
- The second part starts on page 43. It includes all kinds of illustrations (exploded views, assembly drawings...) of the appliances that are described in this manual.

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 3.1 Read and follow the instructions

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance differently can cause fires and material damage.

 Damages caused by not following the instructions (improper assembly, misuse, inadequate maintenance...) are not covered by the warranty.

### 3.2 Use your common sense

Use your common sense when working with the appliance:

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Warning! Keep children and pets away from an appliance in use.
- Warning! The appliance will become very hot. Do not move it during operation.
- Use appropriate protection when handling hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissoluble objects away from an appliance in use.
- Do not use the appliance when it is faulty or damaged.
- Keep a bucket of water or sand at hand when using the appliance, especially on very hot days and in dry areas.


- Check where the nearest first aid kits and fire extinguishers are. Make sure you know how to use them.
- Warning! Do not use indoors.

### 3.3 Select an appropriate location

Use the appliance outdoors only. Using it indoors, even in a garage or shed, can cause carbon monoxide poisoning.

When selecting an outdoor location, always:

- Place the appliance at least three meters away from any building, in an open and well-ventilated area.
- Make sure the smoke cannot cause any damage or nuisance. Do not place the appliance near open windows.
- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter...) or under foliage.
- Put the appliance on a firm and stable surface. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer...).
- Put the appliance on a heat resistant surface. If you put it on the lawn or another heat sensitive surface, put a concrete slab under the appliance.
- Make sure the wind cannot overturn the appliance.

 To prevent formation of rust on stainless steel, avoid contact with chlorine, salt and iron. We recommend not using the appliance near the coast, near railways or near swimming pools.

### 3.4 Use the appliance as intended

- Do not use the appliance to dry clothes or other objects.
- Only use the heating element of the appliance as heat source.
- Never burn wood, charcoal or any other material in the appliance.
- Never put gasoline or another flammable liquid in the appliance.

### 3.5 Mind the electric

- Only connect the appliance to the mains when it is fully assembled and ready for use.
- Always disconnect the appliance from the mains after using it.
- Do not use the power cord when it is damaged. Get it replaced by the manufacturer or importer.
- Only use an earthed extension cable, intended for outdoor use.
- We recommend using an extension cable shorter than five meters. Using a longer cable results in power loss and reduces the capacity of the grill.

## 4 ABOUT SMOKING

Smoking food is preparing food by exposing it to smoke from smouldering wood or charcoal. Meat and fish are the most commonly smoked foods, but you can also smoke crustaceans, vegetables and even cheeses.

There exist two types of smoking, hot and cold smoking:

- Hot smoking is smoking food and cooking it at the same time. The food is not exposed directly to the heat source and is cooked slowly, at a fairly low temperature (50-80 °C).

- Cold smoking is smoking food at a very low temperature (max. 25 °C), so the food is not cooked in the process. Cold smoking is used to flavour and preserve food.

**i** Because the Barbecue Otto is designed for hot smoking, this manual only includes instructions for hot smoking. You cannot use the appliance for cold smoking.

## 5 ASSEMBLING THE APPLIANCE


### 5.1 Safety instructions

- Do not modify the appliance when assembling it. It is very dangerous and not allowed to alter parts of the appliance.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damages caused by improper assembly are not covered by the warranty.

### 5.2 To assemble the appliance

You need a cross-slotted screwdriver.

- 1 Assemble the appliance as shown on the assembly drawings.

 You find the assembly drawings in the second part of this manual, after the exploded view of your appliance.

## 6 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

### 6.1 Before the first use

Before the first use, you have to burn in the appliance. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance. Proceed as follows:

- 1 Assemble the appliance. See “5 Assembling the appliance”.
- 2 Put the appliance in an appropriate location. See “3.3 Select an appropriate location”.
- 3 Check if all parts (heating element, support, chips tray, grease tray and grid) are in place.
- 4 Close the lid and connect the appliance to the mains.
- 5 Let the appliance run for 20 minutes. Do not put any wood chips or food in the appliance.
- 6 After 20 minutes, disconnect the appliance from the mains and let the appliance cool down.

### 6.2 Before each use

Each time you use the appliance, make sure that:

- The appliance is in an appropriate location. See “3.3 Select an appropriate location”.
- The feet and handles are still firmly attached. Tighten the screws if necessary.
- The chips tray, grease tray and grid are clean. See “8.1 Cleaning the grid and trays”.

## 7 SMOKING FOOD

You need wood chips.

### 7.1 Which wood chips should I use?


Always use soaked wood chips, never put dry chips in the appliance. To infuse your food with extra flavour, you can use

flavoured wood chips. Barbecue provides three types of flavoured chips:

Flavour	Intensity	Ideal for
Apple	Mild	Venison, fish, fowl
Oak	Medium	Pork, fowl
Hickory	Robust	Pork chops, ribs, roasts

### 7.2 Step 1: Placing wood chips


- 1 Put sufficient soaked wood chips in the chips tray. Never use dry chips and never put too little chips in the tray.


 How many wood chips you need, depends on how long you need to smoke your food. As a rule of thumb, use a full hand of chips per quarter smoking time.

- 2 Put the chips tray on the support above the heating element. Never put the tray directly onto the heating element.

### 7.3 Step 2: Placing food

- 1 Put the grid on the grease tray.
- 2 Put your food on the grid.


 Only put a single layer of food on the grid and leave enough space between the pieces of food. This allows the smoke and heat to circulate evenly around the food.

 Never put tinfoil on the grid or in the grease tray. This causes excessive heat and can damage the appliance.

- 3 Slide the grease tray with the grid in the appliance, on the support brackets.
- 4 Close the lid.


### 7.4 Step 3: Preparing food

- 1 Connect the appliance to the mains.
- 2 Let the appliance run until the food is ready. The cooking time depends on the type of food and on the weather conditions.

 Once you have started smoking, avoid opening the lid as much as possible. A considerable amount of heat and smoke escapes each time you open the lid, which extends the cooking time of your food.

- 3 Disconnect the appliance from the mains.
- 4 Open the lid, take out the grease tray with the grid and enjoy your food.
- 5 Clean the appliance. We recommend cleaning the grid and the grease tray while they are still slightly hot.

## 8 MAINTAINING THE APPLIANCE

 Always disconnect the appliance from the mains before you execute any maintenance tasks.

### 8.1 Cleaning the grid and trays

Clean the grid, the grease tray and the chips tray after each use:

- Clean the grid and the grease tray while they are still slightly hot. This eases the cleaning.
- Clean the chips tray when it has cooled down completely. Always pour the used wood chips into a heat resistant container.

We recommend cleaning all parts with the Barbecue cleaner. Proceed as follows:

- 1 Spray the foam on the part to be cleaned and let it act for a while.  
The foam discolours, as it soaks off the dirt and greases.
- 2 Remove the foam with a soft sponge and water. If necessary, use a brush with stiff bristles. Never use a steel brush.
- 3 Rinse the part thoroughly and dry it well before storing. This prevents formation of rust.



You can also put the grid and the trays in the dishwasher or clean them with a soft detergent or with sodium bicarbonate.

## 8.2 Storing the appliance

- Make sure the appliance has completely cooled down before you store it.
- Clean all parts and make sure they are dry before you store them.
- Always store the appliance in a dry place, never leave it in the rain.
- Even when cooled down, the appliance can give off a strong smoke smell. Store the appliance where the smell does not cause any nuisance.

## 8.3 Maintaining stainless steel

The appliance is mainly composed of stainless steel parts. To maintain stainless steel:

- Do not use aggressive, abrasive or metal detergents.
- Use soft detergents and let them act on the steel.
- Use a soft sponge or cloth.
- Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.



To prevent formation of rust on stainless steel, avoid contact with chlorine, salt and iron. We recommend not using the appliance near the coast, near railways or near swimming pools.



Damages caused by not following these instructions are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual), you find a list with all parts of which the appliance is composed. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how you have to maintain a particular part. The parts list uses the following symbols:

Symbol	Material
■	Stainless steel

## 8.4 Ordering spare parts

Parts that are directly exposed to fire or intense heat have to be replaced from time to time. To order a spare part:

- 1 Look up the reference number of the part you need. You find a list of all reference numbers below the exploded views in the second part of this manual and on [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



If you registered your appliance online, you will automatically be guided to the correct list.

- 2 Order the spare part at your point of sale. You can order parts both under and outside warranty.

## 9 WARRANTY

### 9.1 Covered

Your appliance comes with a warranty of two years, starting from the date of purchase. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

- You used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damages caused by misuse, incorrect assembly or inadequate maintenance are not regarded as manufacturing defects.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number starts with a letter, followed by 15 digits. You can find this number:
  - On this manual.
  - On the packaging of the appliance.
  - On the inside of a foot of the appliance.
- The Barbecue quality department confirms that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly and adequate maintenance.

If one of the above conditions is not met, you cannot claim any form of contribution. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of the defective part(s).

### 9.2 Not covered

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

- Normal wear and tear (rusting, distortion, discolouration...) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. It is normal to replace these parts from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damages caused by inadequate maintenance, incorrect storage, improper assembly or modifications made to pre-assembled parts.
- All consequential damages caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discolouration caused by external influences, the use of aggressive detergents, exposure to chlorine... These damages are not regarded as manufacturing defects.

## 10 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Property	Specification
Model	Otto electrical smoker
Capacity	1100 W
Voltage	230 V / 50 Hz

# NL - GEBRUIKSAANWIJZING

## 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 gezellige stad is. Word een grillmaster in onze #barbecue 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 onderdeelje leert kennen.
- U krijgt van een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en geniet van een optimale garantieservice.
- We informeren u over productupdates en geven u tips, tricks en grillspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

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



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



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

## 2 OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen:

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

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 3.1 De instructies lezen en opvolgen

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben.



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

### 3.2 Uw gezond verstand gebruiken

Gebruik uw gezond verstand wanneer u met het toestel werkt:

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl het in gebruik is.
- Opgelet! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van het toestel wanneer het in gebruik is.
- Opgelet! Het toestel wordt erg heet. Verplaats het niet terwijl hij in gebruik is.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van de barbecue wanneer deze in gebruik is.

- Gebruik het toestel niet wanneer het defect of beschadigd is.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Kijk waar de dichtstbijzijnde EHBO-kits en brandblusapparaten zich bevinden. Zorg dat u weet hoe u deze moet gebruiken.
- Opgelet! Gebruik het toestel niet binnenshuis.

### 3.3 Een geschikte locatie kiezen

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

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel op minstens drie meter van een gebouw, op een open en goed geventileerde plaats.
- Zorg dat de rook geen schade of hinder kan veroorzaken. Plaats het toestel niet in de buurt van open ramen.
- 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 ...).
- Plaats het toestel op een hittebestendige ondergrond. Als u het toestel op het gras of een ander hittegevoelig oppervlak plaatst, leg er dan een betontegel onder.
- Zorg dat de wind het toestel niet kan omblazen.



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

### 3.4 Gebruik het toestel waarvoor het bedoeld is

- Gebruik het toestel niet om kleren of andere voorwerpen te drogen.
- Gebruik het verwarmingselement van het toestel alleen als warmtebron.
- Brand nooit hout, houtskool of ander materiaal in het toestel.
- Giet nooit benzine of een andere brandbare vloeistof in het toestel.

### 3.5 Wees voorzichtig met de elektrische onderdelen

- Sluit het toestel alleen aan op de stroom wanneer deze volledig gemonteerd en klaar is voor gebruik.
- Koppel het toestel na gebruik altijd los van de stroom.
- Gebruik de stroomkabel niet wanneer deze beschadigd is. Laat hem vervangen door de fabrikant of importeur.
- Gebruik alleen een gearde verlengkabel die bedoeld is voor gebruik buitenshuis.
- We raden een verlengkabel van minder dan vijf meter aan. Het gebruik van een langere kabel leidt tot spanningsverlies en vermindert de capaciteit van het toestel.



## 4 OVER ROKEN

Voedsel wordt gerookt door het bloot te stellen aan de rook van smeulend hout of smeulende houtskool. Roken wordt meestal gebruikt voor vlees en vis, maar u kunt ook schaaldieren, groenten en zelfs kaas roken.

Er bestaan twee manieren van roken, namelijk warm en koud roken:

- Warm roken betekent voedsel tegelijk roken en garen. Het voedsel wordt niet direct aan de warmtebron blootgesteld en gaart langzaam, bij een vrij lage temperatuur (50-80 °C).
- Koud roken betekent voedsel roken bij een zeer lage temperatuur (max. 25 °C), zodat het voedsel niet wordt gegaard. Koud roken wordt gebruikt om het voedsel een specifieke smaak te geven en het te conserveren.

**i** Omdat de Barbecue Otto bedoeld is voor warm roken, omvat deze handleiding alleen instructies voor warm roken. U kunt het toestel niet gebruiken voor koud roken.

## 5 HET TOESTEL MONTEREN


### 5.1 Veiligheidsinstructies

- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u het in elkaar zet. U mag geen onderdelen van het toestel wijzigen, dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

### 5.2 Het toestel monteren

*U heeft een kruisschroevendraaier nodig.*

- 1 Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen.

 U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van het toestel.

## 6 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

### 6.1 Voor het eerste gebruik

Voor het eerste gebruik moet u het toestel laten inbranden. Daardoor worden resterende fabricagevetten uit het toestel verwijderd. Ga als volgt te werk:

- 1 Monteer het toestel. Zie "5 Het toestel monteren".
- 2 Plaats het toestel op een geschikte plaats. Zie "3.3 Een geschikte locatie kiezen".
- 3 Controleer of alle onderdelen (verwarmingselement, steun, chipsschaal, vetschaal en rooster) op hun plaats zitten.
- 4 Sluit het deksel en sluit het toestel aan op de stroom.
- 5 Laat het toestel gedurende 20 minuten branden. Plaats geen rookchips of voedsel in het toestel.
- 6 Koppel na 20 minuten het toestel los van de stroom en laat het afkoelen.

### 6.2 Voor elk gebruik

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

- het toestel op een geschikte plaats opgesteld is. Zie "3.3 Een geschikte locatie kiezen".

- de voeten en handgrepen nog stevig bevestigd zijn. Span indien nodig de schroeven aan.
- de chipsschaal, vetschaal en het rooster schoon zijn. Zie "8.1 Het rooster en de schalen reinigen".

## 7 VOEDSEL ROKEN

*U heeft rookchips nodig.*


### 7.1 Welke rookchips moet ik gebruiken?

Gebruik altijd geweekte rookchips, plaats nooit droge chips in de barbecue. Om uw voedsel extra smaak te geven, kunt u speciale rookchips gebruiken. Barbecue heeft drie soorten rookchips:

Smaak	Intensiteit	Ideaal voor
Appel	Zacht	Hertenvlees, vis, gevogelte
Eik	Medium	Varkensvlees, gevogelte
Hickory	Robuust	Varkenskarbonade, varkensribstuk, varkensgebraad

### 7.2 Stap 1: Rookchips plaatsen


- 1 Plaats voldoende geweekte rookchips in de chipsschaal. Gebruik nooit droge chips en zorg dat u nooit te weinig chips in de chipsschaal plaatst.


 De hoeveelheid rookchips die u nodig heeft, hangt af van hoe lang het voedsel moet worden gerookt. Vuistregel: gebruik een handvol chips voor één kwart van de rooktijd.

- 2 Plaats de chipsschaal op de steun boven het verwarmingselement. Plaats de schaal nooit direct op het verwarmingselement.

### 7.3 Stap 2: Voedsel plaatsen

- 1 Plaats het rooster op de vetschaal.
- 2 Plaats uw voedsel op het rooster.


 Plaats slechts één laag voedsel op het rooster en laat voldoende ruimte tussen de stukken voedsel. Daardoor kunnen de rook en de warmte gelijkmatig rond het voedsel circuleren.

 Plaats nooit aluminiumfolie op het rooster of in de vetschaal. Dit veroorzaakt overmatige hitte en kan het toestel beschadigen.

- 3 Schuif de vetschaal met het rooster in het toestel, op de steunen.
- 4 Sluit het deksel.

### 7.4 Stap 3: Voedsel klaarmaken

- 1 Sluit het toestel aan op de stroom.
- 2 Laat het toestel werken tot het voedsel klaar is. De kooktijd hangt af van het soort voedsel en van de weersomstandigheden.

 Zodra u begonnen bent te roken, dient u het deksel zo weinig mogelijk op te heffen. Telkens wanneer u het deksel opheft, gaat er veel warmte en rook verloren, zodat uw voedsel langer moet garen.

- 3 Koppel het toestel los van de stroom.

- 4 Hef het deksel op, neem de vetschaal met het rooster uit het toestel en eet smakelijk.
- 5 Reinig het toestel. We raden aan om het rooster en de vetschaal te reinigen wanneer deze nog een beetje warm zijn.

## 8 HET TOESTEL ONDERHOUDEN



Koppel het toestel altijd los van de stroom voordat u onderhoudswerken uitvoert.

### 8.1 Het rooster en de schalen reinigen

Reinig het rooster, de vetschaal en de chipsschaal na elk gebruik:

- Reinig het rooster en de vetschaal wanneer deze nog een beetje warm zijn. Dat vergemakkelijkt het reinigen.
- Maak de chipsschaal schoon wanneer deze volledig is afgekoeld. Kap de gebruikte rookchips altijd in een hittebestendige bak.

We raden aan om alle onderdelen te reinigen met de Barbecook cleaner. Ga als volgt te werk:

- 1 Spuit het schuim op het te reinigen onderdeel en laat het even inwerken.  
Het schuim verandert van kleur terwijl vuil en vet worden losgeweekt.
- 2 Verwijder het schuim met een zachte spons en water. Gebruik indien nodig een borstel met stijve haren. Gebruik nooit een stalen borstel.
- 3 Spoel het onderdeel grondig en laat het goed drogen voor u het opbergt. Dit voorkomt roestvorming.



U kunt de het rooster en de schalen ook reinigen in de vaatwasmachine of met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat.

### 8.2 Het toestel opbergen

- Zorg ervoor dat het toestel volledig afgekoeld is voor u het opbergt.
- Reinig alle onderdelen en zorg dat ze droog zijn voordat u ze opbergt.
- Bewaar het toestel altijd op een droge plaats, laat het nooit in de regen staan.
- Zelfs wanneer het toestel is afgekoeld, kan het nog een sterke rookgeur afgeven. Berg het toestel ergens op waar de geur geen hinder veroorzaakt.

### 8.3 Roestvast staal onderhouden

Het toestel is grotendeels gemaakt van onderdelen in roestvast staal. Roestvast staal onderhouden:

- Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.
- Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.
- Gebruik een zachte spons of doek.
- Spoel de barbecue na het reinigen grondig en laat de barbecue zeer goed drogen voor u deze opbergt.



Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer. Wij raden u aan de barbecue 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 barbecue (tweede deel van de handleiding) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit de barbecue 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:

Symbol	Materiaal
■	Roestvast staal

### 8.4 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](http://www.barbecook.com).



Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst.

- 2 Bestel het reserveonderdeel bij uw verkoper. U kunt onderdelen bestellen die binnen of buiten de garantie vallen.

## 9 GARANTIE

### 9.1 Gedekt

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

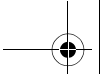
- u uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- u het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer begint met een letter, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit nummer:
  - op deze handleiding.
  - op de verpakking van het toestel.
  - aan de binnenzijde van een voet van het toestel.
- de Barbecook-kwaliteitsafdeling bevestigt dat de onderdelen defect zijn en dat 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.

### 9.2 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.

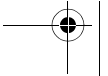
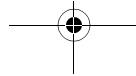
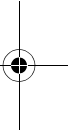


- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voormonteerde onderdelen.
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

## 10 TECHNISCHE GEGEVENS

---

Eigenschap	Specificatie
Model	Otto elektrische rookgenerator
Capaciteit	1.100 W
Spanning	230 V / 50 Hz



# FR - MODE D'EMPLOI

## 1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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



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



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

## 2 À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties :

- La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil.
- La seconde partie débute à la page 43. Elle inclut tous les types d'illustrations (vues éclatées, dessins d'assemblage ...) des appareils qui sont décrits dans ce mode d'emploi.

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 3.1 Lire et suivre les instructions

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies ou endommager le matériel.



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

### 3.2 Appel au bon sens

Faites appel à votre bon sens lorsque vous utilisez l'appareil :

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Avertissement ! Tenez les enfants et les animaux de compagnie à distance de l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Avertissement ! L'appareil va devenir très chaud. Ne le déplacez pas durant son fonctionnement.

- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si ce dernier est défectueux ou endommagé.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleurs ou par temps très sec.
- Vérifiez où se trouvent les trousseaux de secours et les extincteurs les plus proches. Assurez-vous de savoir comment les utiliser.
- Avertissement ! Ne l'utilisez pas à l'intérieur !

### 3.3 Sélection de l'emplacement adéquat

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

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

- Placer l'appareil à 3 mètres au moins de toute construction, dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- Assurez-vous que la fumée ne peut pas provoquer de dommages ou de nuisances. Ne placez pas l'appareil près de fenêtres ouvertes.
- S'assurer que l'appareil n'est pas sous une structure couverte (un porche, un abri...) ou sous le feuillage.
- Poser l'appareil sur une surface ferme et stable. Ne jamais le placer dans un véhicule en mouvement (un bateau, une caravane...).
- Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Si vous le placez sur de l'herbe ou sur une autre surface sensible à la chaleur, placez une dalle de béton sous l'appareil.
- Assurez-vous que le vent ne peut pas causer la chute de l'appareil.



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

### 3.4 Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné

- N'utilisez pas l'appareil pour sécher des vêtements ou d'autres objets.
- Utilisez l'élément chauffant de l'appareil uniquement en tant que source de chaleur.
- Ne faites jamais brûler de bois, de charbon ou toute autre matière dans l'appareil.
- Ne versez jamais de carburant ou tout autre liquide inflammable dans l'appareil.

### 3.5 Faites attention aux éléments électriques

- Ne raccordez l'appareil à l'alimentation que lorsqu'il est entièrement assemblé et prêt à l'emploi.
- Déconnectez toujours l'appareil du courant après l'avoir utilisé.
- N'utilisez pas le cordon électrique si ce dernier est endommagé. Faites-le remplacer par le fabricant ou l'importateur.
- Utilisez uniquement une rallonge avec mise à la terre, destinée à une utilisation en extérieur.
- Nous recommandons l'utilisation d'une rallonge d'une longueur inférieure à cinq mètres. L'utilisation d'un câble plus long provoque une perte de courant et réduit la capacité du barbecue.

## 4 À PROPOS DU FUMAGE

Le fumage des aliments consiste à les préparer en les exposant à la fumée produite par la combustion de bois ou de charbon de bois. La viande et le poisson sont les aliments les plus couramment fumés, mais vous pouvez également fumer des crustacés, des légumes et même des fromages.

Il existe deux types de fumage, le fumage à chaud et le fumage à froid :

- Le fumage à chaud consiste à fumer et à cuire simultanément. Les aliments ne sont pas exposés directement à la source de chaleur et sont cuits lentement, à une température relativement basse (50-80 °C).
- Le fumage à froid consiste à fumer les aliments à très basse température (25 °C max.), de manière à ce qu'ils ne soient pas cuits pendant l'opération. Le fumage à froid est utilisé pour parfumer et pour conserver les aliments.

**i** Le Barbecue Otto étant uniquement conçu pour le fumage à chaud, ce mode d'emploi contient uniquement les instructions relatives à ce type de fumage. Vous ne pouvez pas utiliser cet appareil pour le fumage à froid.

## 5 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL


### 5.1 Consignes de sécurité

- 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.

### 5.2 Pour assembler l'appareil

*Vous avez besoin d'un tournevis cruciforme.*

- 1 Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.

 Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil.

## 6 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

### 6.1 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, vous devez faire chauffer l'appareil. Cela permettra d'éliminer de l'appareil toutes les graisses employées lors de la fabrication. Procédez comme suit :

- 1 Assemblez l'appareil. Veuillez consulter "5 Assemblage de l'appareil".
- 2 Placez l'appareil à un endroit adéquat. Veuillez consulter "3.3 Sélection de l'emplacement adéquat".
- 3 Vérifiez que toutes les pièces (élément chauffant, support, plateau pour copeaux, plateau de récupération des graisses et grille) sont en place.
- 4 Fermez le couvercle et raccordez l'appareil au courant.
- 5 Laissez l'appareil fonctionner pendant 20 minutes. Ne placez pas de copeaux de bois ou de nourriture dans l'appareil.
- 6 Après 20 minutes, débranchez l'appareil du courant et laissez l'appareil refroidir.

### 6.2 Avant chaque utilisation

À chaque utilisation, assurez-vous que :

- L'appareil est placé à un endroit adéquat. Veuillez consulter "3.3 Sélection de l'emplacement adéquat".
- Les pieds et les poignées doivent toujours être solidement fixés. Serrez les vis si nécessaire.
- Le plateau pour copeaux, le plateau de récupération des graisses et la grille doivent être propres. Veuillez consulter "8.1 Nettoyage de la grille et des plateaux".

## 7 FUMAGE DES ALIMENTS

*Vous avez besoin de copeaux de bois.*


### 7.1 Quels copeaux de bois utiliser ?

Utilisez toujours des copeaux de bois trempés, n'utilisez jamais de copeaux secs dans l'appareil. Pour donner davantage de saveur à vos aliments, vous pouvez utiliser des copeaux de bois parfumés. Barbecue fournit trois types de copeaux de bois parfumés :

Arôme	Intensité	Idéal pour
Pommier	Doux	Chevreuil, poisson, volaille
Chêne	À point	Porc, volaille
Noyer (hickory)	Puissant	Côtelettes, côtes, rôti de porc

### 7.2 Étape 1 : placer les copeaux de bois


- 1 Placez des copeaux de bois trempés dans le plateau pour copeaux. N'utilisez jamais des copeaux secs et ne placez jamais une quantité insuffisante de copeaux dans le plateau.


 La quantité de copeaux dont vous avez besoin dépend du temps nécessaire pour fumer vos aliments. En règle générale, utilisez une poignée de copeaux par quart d'heure de fumage.

- 2 Placez le plateau pour copeaux sur le support au-dessus de l'élément chauffant. Ne placez jamais le plateau directement sur l'élément chauffant.

## 7.3 Étape 2 : placer la nourriture

- 1 Placez la grille sur le plateau de récupération des graisses.
- 2 Placez vos aliments sur la grille.


 Ne placez qu'une seule couche d'aliments sur la grille et laissez suffisamment d'espace entre les différents aliments. Cela permet à la fumée et à la chaleur de circuler de manière homogène autour des aliments.

 Ne mettez jamais de papier aluminium sur la grille ou sur le plateau de récupération des graisses. Cela peut provoquer une chaleur excessive et endommager l'appareil.

- 3 Glissez le plateau de récupération des graisses ainsi que la grille dans l'appareil, sur le support.
- 4 Refermez le couvercle.


## 7.4 Étape 3 : préparer la nourriture

- 1 Raccordez l'appareil au courant.
- 2 Laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que la nourriture soit prête. Le temps de cuisson dépend du type de nourriture et des conditions météorologiques.

 Une fois que vous avez commencé le fumage, évitez autant que possible d'ouvrir le couvercle. Chaque fois que vous ouvrez le couvercle, une quantité importante de chaleur et de fumée s'échappe, ce qui prolonge le temps de cuisson de vos aliments.

- 3 Débranchez l'appareil du courant.
- 4 Ouvrez le couvercle, retirez le plateau de récupération des graisses ainsi que la grille et dégustez.
- 5 Nettoyez l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer la grille et le plateau de récupération des graisses lorsqu'ils sont encore légèrement chauds.

## 8 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

 Débranchez toujours l'appareil du courant avant d'effectuer tout entretien.


### 8.1 Nettoyage de la grille et des plateaux

Nettoyez la grille, le plateau de récupération des graisses et le plateau pour copeaux après chaque utilisation :

- Nettoyez la grille et le plateau de récupération des graisses lorsqu'ils sont encore légèrement chauds. Cela facilite le nettoyage.
- Nettoyez le plateau pour copeaux une fois qu'il est entièrement refroidi. Versez toujours les copeaux de bois usagés dans un conteneur résistant à la chaleur.

Nous vous recommandons de nettoyer toutes les pièces avec le nettoyant Barbecue. Procédez comme suit :

- 1 Pulvérisez la mousse sur l'élément à nettoyer et laissez-la agir un petit moment.  
La mousse se colore car elle absorbe la poussière et les graisses.
- 2 Essuyez la mousse avec une éponge douce et de l'eau. Si nécessaire, utilisez une brosse à poils durs. N'utilisez jamais de brosse en acier.
- 3 Rincez la pièce minutieusement et séchez-la soigneusement avant de la ranger. Cela évitera la formation de rouille.

 Vous pouvez également placer la grille et les différents plateaux dans le lave-vaisselle ou les nettoyer avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude.


## 8.2 Ranger l'appareil


- Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le ranger.
- Nettoyez toutes les pièces et assurez-vous de les laisser sécher avant de les ranger.
- Rangez toujours l'appareil dans un lieu sec, ne le laissez jamais sous la pluie.
- Même lorsqu'il est refroidi, l'appareil peut dégager une forte odeur de fumée. Rangez l'appareil dans un lieu où la fumée ne génère aucune nuisance.

## 8.3 Entretien de l'acier inoxydable


L'appareil se compose principalement d'éléments en acier inoxydable. Pour entretenir l'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 bien séchez bien avant de ranger.

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

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


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

Symbole	Matière
	Acier inoxydable

## 8.4 Commander des pièces de rechange

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

- 1 Cherchez le numéro de référence de la pièce dont vous avez besoin. Vous trouverez une liste avec tous les numéros de référence sous les vues éclatées dans la deuxième partie de ce mode d'emploi mais également sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, vous serez automatiquement dirigé vers la liste adéquate.

- 2 Commandez une pièce de rechange dans votre point de vente. Vous pouvez commander des pièces aussi bien pendant qu'après la période de garantie.

## 9 GARANTIE

### 9.1 Ce qu'elle couvre

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

- Vous utilisez, assemblez, et entretenez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par une lettre suivie de 15 chiffres. Vous pouvez trouver ce numéro :
  - Dans ce mode d'emploi.
  - Sur l'emballage de l'appareil.
  - À l'intérieur de l'un des pieds de l'appareil.
- Le service qualité Barbecue 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.

## 9.2 Ce qu'elle ne couvre pas

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

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration...) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Il est normal de remplacer ces pièces au fil du temps.
- Les irrégularités visuelles sont inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages résultant d'un entretien inadéquat, du rangement incorrect, d'un mauvais assemblage ou de modifications effectuées sur des pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages 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.

## 10 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Propriété	Spécification
Modèle	Fumeur électrique Otto
Capacité	1 100 W
Tension	230 V / 50 Hz

# DE – BEDIENUNGSANLEITUNG

## 1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

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

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

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

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



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



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

## 2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen:

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

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### 3.1 Lesen und Befolgen der Anweisungen

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen stets genau. Abweichende Montage oder Verwendung des Geräts kann zu einem Brand oder zu Materialschäden führen.



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

### 3.2 Gesunder Menschenverstand

Verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten:

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Das Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es während der Verwendung nicht.

- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen arbeiten.
- Halten Sie flammbare Materialien, entzündliche Flüssigkeiten und lösliche Gegenstände vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand bereit, wenn Sie das Gerät verwenden, insbesondere an heißen Tagen und bei Trockenheit.
- Prüfen Sie, wo sich der nächstgelegene Erste-Hilfe-Kasten und die Feuerlöscher befinden. Machen Sie sich mit ihrer Verwendung vertraut.
- Warnung! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

### 3.3 Wahl eines geeigneten Standorts

Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Räumen, auch in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

- Stellen Sie das Gerät in mindestens drei Meter Entfernung von Gebäuden an einem offenen und gut belüfteten Ort auf.
- Vergewissern Sie sich, dass der Rauch keine Schäden verursacht und andere Personen nicht belästigt. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe offener Fenster auf.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht unter einem Überhang (z. B. Balkon oder Schutzdach) oder unter einem Baum steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche. Stellen Sie es unter keinen Umständen auf ein sich bewegendes Fahrzeug (z. B. Boot oder Anhänger).
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige Fläche. Wenn Sie es auf den Rasen oder eine andere empfindliche Oberfläche stellen, legen Sie eine Betonplatte unter das Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht durch Wind umkippen kann.



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

### 3.4 Korrekte Verwendung des Geräts

- Verwenden Sie das Gerät nicht, um Kleidung oder andere Gegenstände zu trocknen.
- Verwenden Sie ausschließlich das Heizelement des Geräts als Wärmequelle.
- Verbrennen Sie unter keinen Umständen Holz, Kohle oder andere Materialien im Gerät.
- Geben Sie niemals Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten in das Gerät.

### 3.5 Umgang mit der Elektrik

- Schließen Sie das Gerät erst nach dem Zusammenbau und wenn es für die Verwendung bereit ist an die Stromversorgung an.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer von der Stromversorgung.



- Verwenden Sie das Stromkabel nicht, wenn es beschädigt ist. Lassen Sie es durch den Hersteller oder Händler austauschen.
- Verwenden Sie nur geerdete Verlängerungskabel, die für die Verwendung im Freien geeignet sind.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Verlängerungskabels, das nicht länger als 5 Meter ist. Die Verwendung eines längeren Kabel führt zu Leistungsverlusten und reduziert die Kapazität des Grills.

## 4 INFORMATIONEN ZUM RÄUCHERN

Beim Räuchern werden die Speisen zubereitet, indem Sie dem Rauch von glimmendem Holz oder glimmender Holzkohle ausgesetzt werden. Fleisch und Fisch werden am häufigsten geräuchert, aber Sie können auch Krustentiere, Gemüse und sogar Käse räuchern.

Es gibt zwei Arten, Heißräucherung und Kalträucherung:

- Beim Heißräuchern werden Speisen gleichzeitig geräuchert und gegart. Die Speisen werden der Wärmequelle nicht direkt ausgesetzt und bei einer ziemlich niedrigen Temperatur (50-80 °C) langsam gegart.
- Beim Kalträuchern werden Speisen bei einer sehr niedrigen Temperatur (max. 25 °C) geräuchert, sodass sie dabei nicht gegart werden. Kalträuchern wird zum Aromatisieren und Haltbarmachen von Speisen verwendet.

**i** Da der Barbecue Otto für die Heißräucherung entwickelt wurde, enthält dieses Handbuch nur Anweisungen zum Heißräuchern. Das Gerät kann nicht zum Kalträuchern verwendet werden.

## 5 MONTIEREN DES GERÄTS


### 5.1 Sicherheitshinweise

- Ändern Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile des Geräts zu ändern.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

### 5.2 Montage des Geräts

Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher.

- 1 Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen.

 Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.

## 6 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

### 6.1 Vor der ersten Verwendung

Das Gerät muss vor der ersten Verwendung angezündet werden. Dadurch werden eventuell noch von der Produktion vorhandene Schmierstoffe vom Gerät entfernt. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Montieren Sie das Gerät. Siehe "5 Montieren des Geräts".
- 2 Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort auf. Siehe "3.3 Wahl eines geeigneten Standorts".

- 3 Prüfen Sie, ob sich alle Teile (Heizelement, Stütze, Späneschale, Auffangschale und Gitter) an der richtigen Position befinden.
- 4 Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- 5 Lassen Sie das Gerät 20 Minuten laufen. Geben Sie keine Holzspäne oder Speisen in das Gerät.
- 6 Trennen Sie das Gerät nach 20 Minuten von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.

### 6.2 Vor jeder Verwendung

Stellen Sie vor jeder Verwendung des Geräts Folgendes sicher:

- Dass das Gerät an einem geeigneten Ort aufgestellt ist. Siehe "3.3 Wahl eines geeigneten Standorts".
- Dass die Füße und Griffe fest montiert sind. Ziehen Sie die Schrauben bei Bedarf nach.
- Dass die Späneschale, die Auffangschale und das Gitter sauber sind. Siehe "8.1 Reinigen des Gitters und der Schalen".

## 7 RÄUCHERN VON SPEISEN

Sie benötigen Holzspäne.


### 7.1 Welche Holzspäne sollten verwendet werden?

Verwenden Sie immer eingeweichte Holzspäne, geben Sie nie trockene Holzspäne in das Gerät. Um Ihren Speisen ein besonderes Aroma zu verleihen, können Sie aromatisierte Holzspäne verwenden. Barbecue bietet drei Typen aromatisierter Späne an:

Aroma	Intensität	Ideal geeignet für
Apfel	Mild	Wild, Fisch, Geflügel
Eiche	Medium (rosa)	Schwein, Geflügel
Hickory	Stark	Schweinekoteletts, Rippen, Braten

### 7.2 Schritt 1: Holzspäne einlegen


- 1 Legen Sie ausreichend eingeweichte Holzspäne in die Späneschale. Verwenden Sie nie trockene Späne und geben Sie nie zu wenig Holzspäne in die Schale.


 Die Menge der benötigten Holzspäne ist abhängig davon, wie lange Sie die Speisen räuchern müssen. Als Richtlinie gilt, dass Sie eine Handvoll Späne pro Viertelstunde Räucherzeit benötigen.

- 2 Setzen Sie die Späneschale auf die Halterung über dem Heizelement. Platzieren Sie die Schale nie direkt auf dem Heizelement.

### 7.3 Schritt 2: Speisen auflegen

- 1 Legen Sie das Gitter auf die Auffangschale.
- 2 Legen Sie Ihre Speisen auf das Gitter.


 Legen Sie nur eine Schicht Speisen auf das Gitter und lassen Sie ausreichend Platz dazwischen. So können der Rauch und die Wärme gleichmäßig um die Speisen zirkulieren.

 Legen Sie keine Alufolie auf das Gitter oder in die Auffangschale. Das verursacht übermäßige Wärme und kann das Gerät beschädigen.

- 3 Schieben Sie die Auffangschale mit dem Gitter auf die Schienen im Gerät.
- 4 Schließen Sie den Deckel.


### 7.4 Schritt 3: Speisen zubereiten

- 1 Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- 2 Lassen Sie das Gerät laufen, bis die Speisen gar sind. Die Kochzeit ist abhängig von den Speisen und den Wetterbedingungen.

 Wenn Sie mit dem Räuchern begonnen haben, sollten Sie es möglichst vermeiden, den Deckel zu öffnen. Mit jedem Öffnen des Deckels tritt eine beträchtliche Menge Wärme und Rauch aus, wodurch sich die Garzeit Ihrer Speisen verlängert.

- 3 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- 4 Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie die Auffangschale mit dem Gitter heraus und lassen Sie es sich schmecken.
- 5 Reinigen Sie das Gerät. Wir empfehlen, das Gitter und die Auffangschale zu reinigen, solange sie noch warm sind.

## 8 PFLEGE DES GERÄTS

 Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.

### 8.1 Reinigen des Gitters und der Schalen

Reinigen Sie das Gitter, die Auffangschale und die Späneschale nach jeder Verwendung:


- Reinigen Sie das Gitter und die Auffangschale, solange sie noch warm sind. Dadurch wird die Reinigung erleichtert.
- Reinigen Sie die Späneschale erst nach vollständiger Abkühlung. Entsorgen Sie die verbrauchten Holzspäne immer in einem wärmebeständigen Behälter.

Wir empfehlen, alle Teile mit dem Barbecook-Reiniger zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Sprühen Sie den Schaum auf das zu reinigende Teil und lassen Sie ihn eine Weile einwirken.

Der Schaum verfärbt sich, während er Schmutz und Fett aufsaugt.

- 2 Entfernen Sie den Schaum mit einem weichen Schwamm und Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf eine Bürste mit steifen Borsten. Verwenden Sie unter keinen Umständen eine Stahlbürste.
- 3 Das Teil gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen. Das verhindert die Rostbildung.

 Sie können das Gitter und die Schalen auch im Geschirrspüler oder mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumkarbonat reinigen.

### 8.2 Lagern des Geräts


- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es lagern.
- Reinigen Sie vor der Lagerung alle Teile und vergewissern Sie sich, dass sie trocken sind.
- Lagern Sie das Gerät stets an einem trockenen Ort, lassen Sie es nicht im Regen stehen.


- Selbst nach dem Abkühlen kann das Gerät einen starken Rauchgeruch abgeben. Lagern Sie das Gerät an einem Ort, an dem der Geruch nicht stört.

### 8.3 Wartung der Edelstahlteile


Das Gerät besteht hauptsächlich aus Edelstahlteilen. So warten Sie die Edelstahlteile:

- Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden.
- Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen.
- Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.
- Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.

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

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


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

Symbol	Material
	Edelstahl

### 8.4 Bestellen von Ersatzteilen

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

- 1 Schlagen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils nach. Sie finden eine Liste aller Referenznummern unter den Explosionsansichten im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, werden Sie automatisch auf die korrekte Liste geleitet.

- 2 Bestellen Sie das Ersatzteil an Ihrem Verkaufsort. Sie können Ersatzteile sowohl mit als auch ohne Gewährleistung bestellen.

## 9 GEWÄHRLEISTUNG

### 9.1 Abgedeckt

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

- Sie haben Ihr Gerät entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, zusammengebaut und gepflegt. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, falsche Montage oder ungeeignete Pflege entstehen, werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus einem Buchstaben und 15 Ziffern zusammen. Sie finden diese Nummer:

- In diesem Handbuch.
- Auf der Verpackung des Geräts.
- An der Innenseite des Standfußes.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und dass sie bei normaler Verwendung, korrekter Montage und geeigneter Pflege beschädigt wurden.

Wird eine der oben genannten Bedingungen nicht erfüllt, haben Sie keinen Anspruch auf Wiedergutmachung. In allen Fällen ist die Gewährleistung auf die Reparatur oder den Austausch der defekten Teile beschränkt.

## 9.2 Nicht abgedeckt

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

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

## 10 TECHNISCHE DATEN

Eigentum	Spezifikation
Modell	Elektrischer Otto-Smoker
Kapazität	1.100 W
Spannung	230 V / 50 Hz

# ES – GUÍA DEL USUARIO

## 1 REGISTRAR EL APARATO

Gracias por comprar un aparato de Barbecue. Un mundo totalmente nuevo está esperando a que lo explore, ya sea en medio de la paz y tranquilidad de la naturaleza o en pleno bullicio y ajetreo de la ciudad. Conviértase en un experto en parrillas con nuestra comunidad #barbecue y déjenos destacar sus habilidades con la parrilla.

Registre su aparato Barbecue en línea y obtenga algunos beneficios importantes:

- Puede obtener acceso al manual del usuario completo y llegar a conocer cada pedazo de su aparato.
- Se beneficia de un servicio de postventa personalizado, que le permite encontrar con rapidez piezas de repuesto y aprovechar un servicio de garantía óptimo.
- Le informamos de las actualizaciones del producto y le damos consejos, trucos e inspiración con la parrilla, para sacar a relucir el maestro de la parrilla que hay en su interior.

¿Está listo para una aventura? ¡Registre su producto y únase a la comunidad #barbecue!



Para obtener más información y para registrar su aparato, vaya a [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respeta su privacidad. No venderemos, distribuiremos ni compartiremos su información con terceros.

## 2 ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes:

- La primera es la que está leyendo ahora, e incluye instrucciones de montaje, uso y mantenimiento de su aparato.
- La segunda parte comienza en la página 43. Incluye todo tipo de ilustraciones (imágenes ampliadas, dibujos de montaje...) de los aparatos que se describen en este manual.

## 3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### 3.1 Leer y seguir las instrucciones

Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Siga siempre las instrucciones detenidamente. Montar o usar el aparato de forma diferente puede provocar incendios y daños materiales.



Los daños producidos por no seguir las instrucciones (montaje inadecuado, uso indebido, mantenimiento inapropiado...) no están cubiertos por la garantía.

### 3.2 Usar el sentido común

Use el sentido común cuando use el aparato.

- No deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- ¡Advertencia! Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de un aparato en uso.
- ¡Advertencia! El aparato se pondrá muy caliente. No moverlo durante el funcionamiento.
- Use protección adecuada cuando toque las partes calientes.
- Mantenga todo material o líquido inflamable, y los objetos solubles alejados del aparato cuando se esté usando.
- No use el aparato cuando esté defectuoso o dañado.

- Tenga un cubo de agua o arena a mano cuando use el aparato, especialmente en días muy calurosos y en zonas secas.
- Compruebe dónde están los kits de primeros auxilios y los extintores de incendios más cercanos. Asegúrese de saber cómo usarlos.
- ¡Advertencia! No utilice el aparato en interiores.

### 3.3 Seleccionar una ubicación adecuada

Use el aparato únicamente al aire libre. Usarlo en interiores, incluso en un garaje o cobertizo, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.

Cuando seleccione una ubicación al aire libre, siempre:

- Ponga el aparato al menos a tres metros de distancia de cualquier edificio, en una zona abierta y bien ventilada.
- Asegúrese de que el humo no pueda provocar ningún daño o molestia. No coloque el aparato cerca de ventanas abiertas.
- Asegúrese de que el aparato no esté bajo techo (un porche, refugio...) o debajo de ramas.
- Ponga el aparato sobre una superficie firme y estable. Nunca lo ponga sobre un vehículo en movimiento (un bote, remolque...).
- Instale el aparato sobre una superficie resistente al calor. Si lo coloca sobre el césped u otra superficie sensible al calor, ponga un bloque de cemento bajo el aparato.
- Asegúrese de que el viento no pueda volcar el aparato.



Para evitar la formación de óxido en el acero inoxidable, evite el contacto con cloro, hierro y sal. Le recomendamos no usar el aparato cerca de la costa, de vías del tren ni de piscinas.

### 3.4 Use el aparato según esté indicado

- No use el aparato para secar ropa ni otros objetos.
- Use el elemento térmico del aparato solo como fuente de calor.
- Nunca queme madera, carbón ni ningún otro material en el aparato.
- No ponga nunca gasolina ni ningún líquido inflamable en el aparato.

### 3.5 Preste atención a los elementos eléctricos

- Conecte el aparato a la red solo cuando esté totalmente montado y listo para usarse.
- Desconecte siempre el aparato de la red después de usarlo.
- No use el cable de alimentación si está dañado. Consiga uno de repuesto a través del fabricante o el importador.
- Use solo un cable de extensión con toma de tierra, indicado para uso en exteriores.

- Recomendamos utilizar un cable de extensión de menos de cinco metros. La utilización de cables más largos provoca pérdida de alimentación y reduce la capacidad de la parrilla.

## 4 ACERCA DEL AHUMADO

Ahumar los alimentos es prepararlos exponiéndolos al humo sin llama de madera o carbón. La carne y el pescado son los alimentos que se ahúman con mayor frecuencia, pero también pueden ahumarse crustáceos, verduras e incluso quesos.

Existen dos tipos de ahumado, ahumado en caliente y en frío:

- El ahumado en caliente consiste en ahumar los alimentos al mismo tiempo que se cocinan. Los alimentos no se exponen directamente a la fuente de calor y se cocinan lentamente, a una temperatura bastante baja (50-80 °C).
- El ahumado en frío consiste en ahumar los alimentos a una temperatura muy baja (máx. 25 °C), de modo que no se cocinen en el proceso. El ahumado en frío se usa para dar sabor y conservar los alimentos.

**i** Debido a que el Barbecue Otto está diseñado para el ahumado en caliente, este manual solo incluye instrucciones para el ahumado en caliente. No puede utilizar el aparato para el ahumado en frío.

## 5 MONTAR EL APARATO


### 5.1 Instrucciones de seguridad

- No modifique el aparato cuando lo esté montando. Es muy peligroso y no se permite alterar las piezas del aparato.
- Siga siempre las instrucciones de montaje detenidamente.
- El usuario es responsable del correcto montaje del aparato. Los daños causados por un montaje inadecuado no están cubiertos por la garantía.

### 5.2 Para montar el aparato

*Necesita un destornillador de estrella.*

- 1 Monte el aparato como se muestra en los dibujos de montaje.

 Encontrará los dibujos de montaje en la segunda parte de este manual, después de la imagen ampliada de su aparato.

## 6 PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

### 6.1 Antes del primer uso

Antes del primer uso, tiene que encender el aparato. Esto elimina cualquier grasa restante del proceso de fabricación que haya en el aparato. Proceda como se indica:

- 1 Monte el aparato. Consulte “5 Montar el aparato”.
- 2 Coloque el aparato en una ubicación adecuada. Consulte “3.3 Seleccionar una ubicación adecuada”.
- 3 Compruebe si todas las piezas (elemento térmico, soporte, bandeja de virutas, bandeja de grasa y rejilla) están en su sitio.
- 4 Cierre la tapa y conecte el aparato a la red.
- 5 Deje el aparato funcionando durante 20 minutos. No ponga ninguna viruta de madera ni ningún alimento en el aparato.
- 6 Después de 20 minutos, desconecte el aparato de la red y deje que enfríe.

## 6.2 Antes de cada uso

Cada vez que use el aparato, asegúrese de que:

- El aparato esté en una ubicación adecuada. Consulte “3.3 Seleccionar una ubicación adecuada”.
- Los pies y las asas estén firmemente conectados. Apriete los tornillos en caso necesario.
- La bandeja de virutas, la bandeja de grasa y la rejilla estén limpias. Consulte “8.1 Limpieza de la rejilla y las bandejas”.

## 7 AHUMAR ALIMENTOS

*Necesita virutas de madera.*


### 7.1 ¿Qué tipo de virutas de madera debo usar?

Use siempre virutas de madera mojadas, no ponga nunca virutas secas en el aparato. Para aportar sabor adicional a sus alimentos, puede usar virutas de madera aromatizada. Barbecue proporciona tres tipos de virutas aromatizadas:

Sabor	Intensidad	Ideal para
Manzana	Suave	Venado, pescado, aves
Roble	Al punto	Cerdo, aves
Nogal americano	Fuerte	Asados, chuletas, costillas de cerdo

### 7.2 Paso 1: Colocar virutas de madera


- 1 Ponga suficientes virutas de madera mojadas en la bandeja de virutas. No utilice nunca virutas secas ni ponga nunca una cantidad insuficiente de virutas en la bandeja.


 El número de virutas de madera que necesita, depende de cuánto tiempo necesite ahumar los alimentos. Como regla general, utilice un puñado de virutas por cuarto de tiempo de ahumado.

- 2 Ponga la bandeja de virutas en el soporte sobre el elemento térmico. No ponga nunca la bandeja directamente sobre el elemento térmico.

### 7.3 Paso 2: Colocar alimentos

- 1 Ponga la rejilla encima de la bandeja de grasa.
- 2 Ponga los alimentos sobre la rejilla.

 Ponga solo una capa fina de alimentos sobre la rejilla y deje suficiente espacio entre las piezas de comida. Esto permite que el humo y el calor circulen homogéneamente alrededor de los alimentos.

 No ponga nunca papel de aluminio en la rejilla ni en la bandeja de grasa. Esto provoca un calor excesivo y puede dañar el aparato.

- 3 Deslice la bandeja de grasa con la rejilla en el aparato, sobre los estribos de soporte.
- 4 Cierre la tapa.

### 7.4 Paso 3: Preparar los alimentos

- 1 Conecte el aparato a la red.
- 2 Deje el aparato en funcionamiento hasta que el alimento esté listo. El tiempo de cocinado depende del tipo de alimento y de las condiciones ambientales.



Una vez que haya empezado a ahumar, evite abrir la tapa en la medida de lo posible. Cada vez que abre la tapa se escapa una considerable cantidad de calor y humo, lo que prolonga el tiempo de cocinado de sus alimentos.

- 3 Desconecte el aparato de la red.
- 4 Abra la tapa, saque la bandeja de grasa con la rejilla y disfrute del alimento.
- 5 Limpie el aparato. Recomendamos limpiar la rejilla y la bandeja de grasa mientras estén ligeramente calientes.

## 8 MANTENIMIENTO DEL APARATO



Desconecte siempre el aparato de la red antes de ejecutar cualquier tarea de mantenimiento.

### 8.1 Limpieza de la rejilla y las bandejas

Limpie la rejilla, la bandeja de grasa y la bandeja de virutas después de cada uso:

- Limpie la rejilla y la bandeja de grasa mientras estén ligeramente calientes. Esto facilita la limpieza.
- Limpie la bandeja de virutas cuando se haya enfriado por completo. Vierta siempre las virutas de madera utilizadas en un recipiente resistente al calor.

Recomendamos limpiar todas las piezas con el limpiador Barbecue. Proceda como se indica:

- 1 Rocíe la espuma sobre la pieza a limpiar y déjela actuar un rato.  
La espuma cambiará de color a medida que absorba la suciedad y la grasa.
- 2 Retire la espuma con una esponja suave y agua. En caso necesario, utilice un cepillo de cerdas rígidas. No use nunca un cepillo de acero.
- 3 Enjuague abundantemente la pieza y séquela bien antes de guardarla. Eso evita que se oxide.



También puede colocar la rejilla y las bandejas en el lavavajillas o limpiarlas con un detergente suave o con bicarbonato sódico.

### 8.2 Guardar el aparato

- Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo antes de guardarlo.
- Limpie todas las piezas y asegúrese de que estén secas antes de guardarlas.
- Almacene siempre el aparato en un lugar seco, no lo deje nunca bajo la lluvia.
- Incluso después de enfriarse, el aparato puede emitir un intenso olor a humo. Almacene el aparato en un lugar donde el olor no provoque ninguna molestia.

### 8.3 Mantenimiento del acero inoxidable

El aparato consta principalmente de piezas de acero inoxidable. Para mantener el acero inoxidable:

- No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal.
- Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero.
- Utilice una esponja o un paño suave.
- Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.



Para evitar la formación de óxido en el acero inoxidable, evite el contacto con cloro, hierro y sal. Le

recomendamos no usar el aparato cerca de la costa, de vías del tren ni de piscinas.



Los daños producidos por no seguir estas instrucciones se consideran mantenimiento inapropiado y no están cubiertos por la garantía.

Debajo de la imagen ampliada de su aparato (en la segunda parte del manual), encontrará una lista de todas las piezas de las que consta el aparato. La lista incluye un símbolo del material de cada pieza que le servirá de referencia para comprobar cómo mantener esa pieza en particular. La lista de piezas usa los siguientes símbolos:

Símbolo	Material
■	Acero inoxidable

### 8.4 Pedir piezas de repuesto

Las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a calor intenso deben reemplazarse de vez en cuando. Para pedir una pieza de repuesto:

- 1 Busque el número de referencia de la pieza que necesita. Encontrará una lista de todos los números de referencia debajo de las imágenes ampliadas en la segunda parte de este manual y en [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Si registró su aparato en línea, le indicaremos automáticamente a la lista correcta.

- 2 Pida las piezas de repuesto en el punto de venta. Puede hacer pedidos de piezas dentro o fuera de garantía.

## 9 GARANTÍA

### 9.1 Cubierto

Su aparato viene con una garantía de dos años desde la fecha de compra. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación, teniendo en cuenta que:

- Haya usado, montado y mantenido su aparato de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los daños causados por uso incorrecto, montaje indebido o mantenimiento inapropiado no se consideran defectos de fabricación.
- Pueda presentar el recibo y el número de serie exclusivo de su aparato. El número de serie empieza con una letra, seguida de 15 números. Puede encontrar este número en:
  - Este manual.
  - El embalaje del aparato.
  - La parte interior de un pie del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecue confirma que las piezas sean defectuosas y que demuestren ser defectuosas bajo un uso normal, un montaje correcto y un mantenimiento apropiado.

Si no se cumple una de las condiciones anteriores, no puede reclamar ninguna forma de compensación. En todos los casos, la garantía se limita a la reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas.

### 9.2 No cubierto

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

- Uso y desgaste normales (óxido, deformación, decoloración) de las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a un calor intenso. Es normal reemplazar estas piezas de vez en cuando.

- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Todos los daños producidos por un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje inapropiado o modificaciones realizadas en las piezas premontadas.
- Todos los daños derivados de un uso descuidado o indebido del aparato.
- Óxido o decoloración provocados por elementos externos, el uso de detergentes agresivos, exposición a cloro... Estos daños no se consideran defectos de fabricación.

## 10 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Propiedad	Especificación
Modelo	Ahumador eléctrico Otto
Capacidad	1.100 W
Voltaje	230 V / 50 Hz

# IT - GUIDA ALL'USO

## 1 REGISTRAZIONE DELL'APPARATO

Grazie per aver acquistato l'apparato Barbecue! Tutto un nuovo mondo è in attesa di essere esplorato, sia nella pace e nella tranquillità della natura o sia in mezzo al trambusto cittadino. Diventa un grill master nella nostra comunità #barbecue e mettiamo sotto il riflettore le tue capacità.

Registra il tuo apparato Barbecue online per ottenere alcuni importanti vantaggi:

- Accesso al manuale d'uso completo e conoscere ogni dettaglio del tuo apparato.
- Si potrà beneficiare di un servizio post vendita personalizzato, per trovare rapidamente i pezzi di ricambio e di sfruttare un'assistenza in garanzia ottimale.
- Sarai informato sugli aggiornamenti del prodotto e ti forniremo suggerimenti e idee per far emergere il grill master che è in te.

Pronto per l'avventura? Registra l'apparato ed entra nella comunità #barbecue!



Per altre informazioni sulla registrazione dell'apparato, visitare il sito [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue rispetta la privacy dei propri clienti. I dati personali non vengono venduti, distribuiti o condivisi con terzi.

## 2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti:

- La prima è la sezione che si sta leggendo adesso. Contiene le istruzioni per il montaggio, l'uso e la manutenzione del barbecue.
- La seconda inizia a pagina 43. Contiene tutte le illustrazioni (viste esplose, disegni di montaggio e altro) dei barbecue che sono descritti nel presente manuale.

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### 3.1 Lettura e rispetto delle istruzioni

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparato. Seguire sempre attentamente le istruzioni. In caso di montaggio o uso non conforme possono scatenarsi incendi e verificarsi danni materiali.



I danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni (montaggio non corretto, uso improprio, manutenzione inadeguata...) non sono coperti dalla garanzia.

### 3.2 Il buon senso prima di tutto

Quando si utilizza l'apparato è necessario applicare il buon senso:

- Quando l'apparato è acceso deve sempre essere sorvegliato.
- Attenzione! Tenere bambini e animali domestici a distanza dall'apparato acceso.
- Attenzione! l'apparato raggiunge temperature molto elevate. Non spostarlo durante l'utilizzo.
- Per toccare le parti calde è necessario indossare protezioni adeguate.

- Quando l'apparato è acceso, non avvicinare materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- Non utilizzare l'apparato se non funziona bene o è danneggiato.
- Tenere un secchio pieno d'acqua o di sabbia vicino all'apparato acceso, specialmente in giornate calde e in zone aride.
- Controllare dove si trovano il kit di pronto soccorso e gli estintori più vicini. Assicuratevi di saperli utilizzare.
- Attenzione! Non utilizzare in luoghi chiusi.

### 3.3 Scelta della giusta posizione

Usare l'apparato solo all'aperto. L'uso al chiuso, anche se in un garage o in capanno, potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio.

Per posizionare l'apparato all'aperto:

- Scegliere una posizione ad almeno tre metri di distanza da qualsiasi costruzione, in un'area aperta e ben ventilata.
- Far attenzione al fumo, per non causare danni o fastidi. Non posizionare l'apparato vicino a finestre aperte.
- Non posizionare l'apparato sotto una sporgenza (un balcone, una tettoia, ecc.) o sotto a del fogliame.
- Appoggiare l'apparato su una superficie solida e stabile. Non posizionarlo mai su un veicolo in movimento (una barca, un rimorchio, ecc.).
- Poggiare l'apparato su una superficie resistente al calore. Se si appoggia sul prato o su altra superficie sensibile al calore, inserire una lastra di cemento sotto all'apparato.
- Far attenzione al vento, per non far rovesciare l'apparato.



Per evitare la formazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale e materiali ferrosi. Non usare l'apparato nelle vicinanze del mare, di ferrovie o di piscine.

### 3.4 Usare il barbecue per i suoi scopi

- Non usare l'apparato per asciugare abiti o altri oggetti.
- Come sorgente di calore, usare solo l'elemento riscaldante dell'apparato.
- Nell'apparato non bruciare mai legna, carbone o altri materiali.
- Non mettere mai benzina o altri liquidi infiammabili all'interno dell'apparato.

### 3.5 Impianto elettrico

- Collegare l'apparato alla presa elettrica solo quando è completamente montato e pronto all'uso.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparato dalla presa elettrica.
- Non usare il cavo di corrente se è danneggiato. Farlo sostituire dal produttore o dal rivenditore.
- Utilizzare solo cavi di prolunga dotati di terra, omologati per usi esterni.
- Si consiglia di usare cavi di prolunga minori di cinque metri. Cavi di maggior lunghezza causano perdite elettriche e riducono la potenza della griglia.



## 4 INFORMAZIONI SULL'AFFUMICATURA

L'affumicatura dei cibi consiste nel cucinarli esponendoli al fumo proveniente da legna o carbone ardente. I cibi affumicati più comuni sono carne e pesce, ma si possono affumicare anche crostacei, vegetali e anche formaggi.

Ci sono due tipi di affumicatura: a caldo e a freddo.

- L'affumicatura a caldo consiste nell'affumicare e nello stesso tempo cuocere i cibi. Non c'è esposizione diretta alla fonte di calore e i cibi cuociono lentamente, con una temperatura piuttosto bassa (50 - 80 °C).
- L'affumicatura a freddo consiste nell'affumicare i cibi a temperatura molto bassa (max 25 °C), in modo che non vengano cotti. L'affumicatura a freddo si usa per aromatizzare e conservare i cibi.

**i** Barbecue Otto è stato progettato per l'affumicatura a caldo e quindi il presente manuale contiene le istruzioni solo per questo tipo di affumicatura. Non è possibile utilizzare il barbecue per l'affumicatura a freddo.

## 5 MONTAGGIO DEL APPARATO


### 5.1 Istruzioni per la sicurezza

- Durante il montaggio non apportare alcuna modifica all'apparato. Le modifiche sono molto pericolose e non consentite.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.
- L'utilizzatore è responsabile del corretto montaggio dell'apparato. I danni causati da un montaggio non corretto non sono coperti da garanzia.

### 5.2 Montaggio del barbecue

*Occorre un cacciavite a stella*

- 1 Eseguire il montaggio come mostrato nei disegni.

 I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte del manuale, dopo la vista esplosa del barbecue.

## 6 PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE

### 6.1 Preparazione al primo utilizzo

Per prepararlo al primo utilizzo, si deve accendere il barbecue. Questa operazione consente di rimuovere eventuali residui di grasso di fabbricazione. Procedere nel modo seguente:

- 1 Montaggio del barbecue. Vedere "5 Montaggio del apparato".
- 2 Posizionare opportunamente il barbecue. Vedere "3.3 Scelta della giusta posizione".
- 3 Verificare che tutte le parti (elementi riscaldanti, supporto, ripiano dei trucioli, vassoio per il grasso e griglia) si trovino al loro posto.
- 4 Chiudere il coperchio e collegare il barbecue alla presa elettrica.
- 5 Lasciar acceso il barbecue per 20 minuti. Non mettere trucioli di legno o cibi nel barbecue.
- 6 Dopo 20 minuti staccare il barbecue dalla presa elettrica e lasciarlo freddare.

### 6.2 Prima dell'utilizzo

Ogni volta che si usa il barbecue, assicurarsi che:

- Il barbecue sia posizionato opportunamente. Vedere "3.3 Scelta della giusta posizione".
- Il piede e le maniglie siano ancora fissati saldamente. Stringere le viti se necessario.
- Il ripiano dei trucioli, il vassoio per il grasso e la griglia siano puliti. Vedere "8.1 Pulizia della griglia e dei vassoi".

## 7 AFFUMICATURA DEI CIBI

*Servono trucioli di legno.*


### 7.1 Trucioli di legno da utilizzare

Usare sempre trucioli di legna bagnati. Non mettere mai trucioli asciutti nel barbecue. Per insaporire meglio il cibo, si possono usare trucioli di legno aromatizzati. Barbecue fornisce tre tipi di trucioli aromatizzati:

Aroma	Intensità	Adatto a
Melo	Leggero	Selvaggina, pesce, pollame
Quercia	Cottura media	Carne di maiale, pollame
Noce	Forte	Braciole di maiale, costole, arrosti

### 7.2 Passo 1: Posizionare i trucioli di legno


- 1 Aggiungere una quantità sufficiente di trucioli sul ripiano dei trucioli. Non usare mai trucioli asciutti e non mettere mai una quantità troppo piccola di trucioli sul ripiano.


 La quantità necessaria di trucioli di legno dipende da quanto tempo occorre per affumicare il cibo. Come regola generale, usare una mano colma di trucioli per ogni quarto del tempo necessario ad affumicare.

- 2 Inserire il ripiano dei trucioli sul supporto sopra l'elemento riscaldante. Non mettere mai il ripiano a diretto contatto con l'elemento riscaldante.

### 7.3 Passo 2: Aggiungere i cibi

- 1 Mettere la griglia sul vassoio per il grasso.
- 2 Deposare i cibi sulla griglia.

 Deposare un solo strato di cibi sulla griglia e lasciare sufficiente spazio tra i pezzi dei cibi. Ciò consente al fumo e al calore di circolare uniformemente intorno ai cibi.

 Non poggiare mai la carta stagnola sulla griglia o nel vassoio per il grasso. Si genera calore eccessivo che potrebbe danneggiare l'apparato.

- 3 Far scorrere il vassoio per il grasso con la griglia nel barbecue, sulle staffe di supporto.
- 4 Chiudere il coperchio

### 7.4 Passo 3: preparazione del cibo

- 1 Collegare il barbecue alla presa elettrica.
- 2 Lasciar il barbecue in funzione fino a quando il cibo è pronto. Il tempo di cottura dipende dal tipo di cibo e dalle condizioni atmosferiche.



Dopo aver iniziato l'affumicatura, se possibile evitare di aprire il coperchio. Ogni volta che si apre il coperchio, esce una gran quantità di calore e di fumo e questo fa aumentare la durata di cottura dei cibi.

- 3 Scollegare il barbecue dalla presa elettrica.
- 4 Aprire il coperchio, estrarre il vassoio per il grasso con la griglia e buon appetito.
- 5 Pulizia del barbecue. Si consiglia di pulire la griglia e il vassoio per il grasso mentre sono ancora tiepidi.

## 8 MANUTENZIONE DEL APPARATO



Scollegare sempre l'apparato dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione.

### 8.1 Pulizia della griglia e dei vassoi.

Dopo ogni utilizzo, pulire la griglia, il vassoio per il grasso e il ripiano dei trucioli:

- Pulire la griglia e il vassoio per il grasso mentre sono ancora tiepidi. In questo modo la pulizia è più facile.
- Pulire il ripiano dei trucioli quando si è freddato completamente. Versare sempre i trucioli di legno usati in un contenitore resistente al calore.

Si consiglia di pulire tutte le parti con il detersivo Barbecue. Procedere nel modo seguente:

- 1 Spruzzare la schiuma sulla parte da pulire e lasciarla agire per qualche minuto.  
La schiuma si scolorisce perché si impregna di sporco e grasso.
- 2 Rimuovere la schiuma con una spugna morbida e acqua. Usare una spazzola con setole rigide, se necessario. Non usare mai spazzole di acciaio.
- 3 Sciacquare abbondantemente e asciugare bene prima di riporre. Si eviterà così la formazione di ruggine.



Per la pulizia della griglia e dei vassoi, si possono mettere anche in lavastoviglie o lavarli con un detersivo delicato o con bicarbonato di sodio.

### 8.2 Conservazione dell'apparato

- Prima di riporre l'apparato verificare che sia completamente freddo.
- Pulire tutte le parti e verificare che siano asciutte prima di riporre.
- Riporre l'apparato in un luogo asciutto. Non lasciarlo mai sotto la pioggia.
- Anche quando si è raffreddato, l'apparato potrebbe sprigionare un forte odore di fumo. Riporre l'apparato in un posto in cui non possa dare nessun fastidio.

### 8.3 Manutenzione dell'acciaio inossidabile

Il barbecue è composto principalmente da parti in acciaio inossidabile. Per la manutenzione dell'acciaio inossidabile:

- Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detersivi per metalli.
- Usare detersivi delicati e lasciarli agire sull'acciaio.
- Pulire con una spugna morbida o un panno.
- Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.



Per evitare la formazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale

e materiali ferrosi. Non usare l'apparato nelle vicinanze del mare, di ferrovie o di piscine.



Gli eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni vengono considerati come manutenzione non corretta e non sono coperti dalla garanzia.

Nella seconda parte del manuale, sotto alla vista esplosa dell'apparato, è riportato un elenco di tutti i componenti. Nell'elenco appaiono anche i simboli che identificano il materiale di ciascun componente. Può quindi essere utilizzato per verificare come eseguire la manutenzione delle singole parti. Per l'elenco delle parti si usa la seguente simbologia:

Simbolo	Materiale
■	Acciaio inossidabile

### 8.4 Ordinazione di ricambi

Le parti esposte direttamente al fuoco o al calore intenso vanno sostituite di tanto in tanto. Per ordinare un ricambio:

- 1 Cercare il numero di riferimento del ricambio necessario. I numeri di riferimento sono riportati nell'elenco sotto alle viste esplose nella seconda parte del manuale e sul sito [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Se è stata effettuata la registrazione online dell'apparato acquistato, si verrà automaticamente guidati all'elenco corrispondente.

- 2 Ordinare i ricambi presso il proprio rivenditore. È possibile ordinare i ricambi sia in garanzia che fuori garanzia.

## 9 GARANZIA

### 9.1 Difetti coperti

L'apparato è coperto da una garanzia di due anni, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione, a condizione che:

- Uso, montaggio e manutenzione vengano eseguiti secondo le istruzioni del presente manuale. I danni provocati da uso improprio, montaggio non corretto o manutenzione non sufficiente non sono considerati difetti di fabbricazione.
- Si presenti la ricevuta d'acquisto e il numero di serie univoco dell'apparato. Il numero di serie inizia con una lettera seguita da 15 cifre. Questo numero si trova:
  - Nel presente manuale.
  - Sull'imballo dell'apparato.
  - All'interno di uno dei piedini dell'apparato.
- Il Reparto qualità di Barbecue verificherà l'eventuale presenza di difetti e, in tal caso, che l'apparato sia stato montato e utilizzato correttamente e che sia stata eseguita un'adeguata manutenzione.

In mancanza di una delle condizioni suddette, i danni saranno a carico del cliente. In tutti i casi la garanzia si limita alla riparazione o alla sostituzione della parte/delle parti difettose.

### 9.2 Difetti non coperti

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale deterioramento (ruggine, deformazioni, scolorimento...) delle parti esposte direttamente alle fiamme o a calore intenso. È normale sostituire queste parti di tanto in tanto.

- Irregolarità visibili, inevitabilmente dovute al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbrica.
- Tutti i danni provocati da manutenzione insufficiente, conservazione scorretta, montaggio improprio o modifiche apportate alle parti preassemblate.
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme dell'apparato.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti esterni, uso di detergenti aggressivi, esposizione a cloro... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.

## 10 SPECIFICHE TECNICHE

Proprietà	Specifiche
Modello	Affumicatore elettrico Otto
Capacità	1.100 W
Tensione	230 V / 50 Hz

# SV - BRUKSANVISNING

## 1 REGISTRERA DIN PRODUKT

Tack för att du köpt en produkt från Barbecue! Det finns en helt ny värld som väntar på att du ska utforska den, vare sig det är i lugn och ro i naturen eller i livet och rörelsen i staden. Bli en grillmästare i vår gemenskap om att #grilla och låt oss sätta dina grillfärdigheter i rampljuset.

Registrera din Barbecue produkt online och få stora fördelar:

- Du får tillgång till den fullständiga bruksanvisningen och får lära känna alla delar av din produkt.
- Du drar fördel av personlig efterförsäljningsservice, så att du snabbt kan hitta reservdelar och tjäna på en optimal garantiservice.
- Vi informerar dig om produktuppdateringar och ger dig tips, tricks och grillspiration för att locka fram grillmästaren inom dig.

Redo för ett äventyr? Registrera din produkt och anslut dig till vår gemenskap om att #grilla!



För mer information om att registrera din produkt, gå till [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue respekterar din integritet. Dina data kommer inte att säljas eller distribueras till eller delas med tredje parter.

## 2 OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar:

- Den första delen är den del som du läser nu. Den innehåller instruktioner för montering, användning och underhåll av din produkt.
- Den andra delen börjar på sidan 43. Där finns alla typer av bilder (sprängskisser, monteringsritningar...) för produkter som beskrivs i den här bruksanvisningen.

## 3 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 3.1 Läs och följ instruktionerna

Läs instruktionerna innan du använder produkten. Följ alltid instruktionerna noggrant. Att montera eller använda produkten på annat sätt kan orsaka bränder eller materiell skada.



Skador som orsakas av att instruktionerna inte följts (oriktig montering, felaktig användning, otillräckligt underhåll...) omfattas inte av garantin.

### 3.2 Använd sunt förnuft

Använd sunt förnuft vid arbete med produkten:

- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.
- Varning! Håll barn och husdjur borta från en produkt som används.
- Varning! Produkten blir mycket varm. Flytta inte på den när den används.
- Använd lämpligt skydd vid hantering av varma delar.
- Håll antändliga material, antändliga vätskor och lösliga föremål borta från produkten när den används.
- Använd inte produkten om den är trasig eller skadad.

- Ha en hink med vatten eller sand till hands vid användning av produkten, särskilt på väldigt varma dagar i torra områden.
- Kontrollera var närmaste förbandslådor och brandsläckare finns. Säkerställ att du vet hur du ska använda dem.
- Varning! Använd inte grillen inomhus.

### 3.3 Välja en lämplig plats

Använd produkten endast utomhus. Användning av den inomhus, även i ett garage eller skjul kan orsaka koloxidförgiftning.

När en plats utomhus väljs, gör alltid följande:

- Placera produkten minst tre meter från alla byggnader, i ett öppet och väl ventilerat område.
- Kontrollera att röken inte kan orsaka någon skada eller ge upphov till någon olägenhet. Placera inte apparaten i närheten av öppna fönster.
- Tillse att produkten inte befinner sig under en överhängande konstruktion (veranda, skydd...) eller under bladverk.
- Ställ produkten på en fast och stabil yta. Ställ den aldrig på ett fordon i rörelse (en båt, ett släp...).
- Ställ produkten på en värmebeständig yta. Om du ställer den på gräsmattan eller någon annan värmekänslig yta, lägg en betongplatta under produkten.
- Var noga med att se till att produkten inte kan blåsa omkull.



För att förhindra att rost uppkommer på rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn. Vi rekommenderar att produkten inte används i närheten av kusten, i närheten av järnvägsspår eller nära swimmingpooler.

### 3.4 Använd apparaten som avsett

- Använd inte produkten till att torka kläder eller andra föremål.
- Använd värmeelementet i produkten som värmekälla endast.
- Bränn aldrig trä, kol eller annat material i produkten.
- Håll aldrig bensin eller annan antändlig vätska i produkten.

### 3.5 Var försiktig med det elektriska

- Anslut produkten till elnätet endast när den är klarmonterad och redo för användning.
- Koppla alltid ifrån apparaten från elnätet efter användning.
- Använd inte nätsladden när den är skadad. Vänd dig till tillverkaren eller importören för att få den utbytt.
- Använd endast en jordad förlängningssladd som är avsedd för utomhusbruk.
- Vår rekommendation är en förlängningssladd som är kortare än fem meter. Att använda en längre kabel resulterar i effektförlust och minskar grillens kapacitet.

## 4 OM RÖKNING

Att röka mat är att utsätta den för rök från glödande ved eller träkol. Kött och fisk röks oftast men det går även att röka skaldjur, grönsaker och till och med ost.

Det finns två typer av rökning varmrökning och kallrökning:

- Varmrökning är att röka och tillaga maten samtidigt. Maten utsätts inte direkt för värme och tillagas långsamt vid relativt låg temperatur (50-80 °C).

- Kallrökning är att röka mat vid mycket låga temperaturer (max. 25 °C), så maten tillagas inte i denna process. Kallrökning används för att smaksätta och bevara maten.

**i** Eftersom Barbecue Otto är utvecklad för varmrökning innehåller denna manual instruktioner endast för varmrökning. Du kan inte använda produkten till kallrökning.

## 5 MONTERA PRODUKTEN


### 5.1 Säkerhetsinstruktioner

- Modifiera inte produkten vid montering. Det är mycket farligt och inte tillåtet att ändra produktens delar.
- Följ alltid monteringsanvisningarna noggrant.
- Användaren är ansvarig för korrekt montering av produkten. Skador orsakade av oriktig montering omfattas inte av garantin.

### 5.2 Att montera produkten

*Du behöver en kryssmejsel*

- 1 Montera produkten såsom visas på monteringsritningarna.

 Du finner monteringsritningarna i den andra delen av denna bruksanvisning, efter sprängskissen över din produkt.

## 6 FÖRBEREDA GRILLEN FÖR ANVÄNDNING

### 6.1 Innan första användningen

Innan första användningen måste du bränna in apparaten. Det tar bort allt kvarvarande tillverkningsfett från produkten. Gör så här:

- 1 Montera produkten. Läs "5 Montera produkten".
- 2 Ställ produkten på en lämplig plats. Läs "3.3 Välja en lämplig plats".
- 3 Kontrollera om alla delar (värmeelement, stöd, flisbricka, fettbricka och galler) sitter på plats.
- 4 Stäng locket och anslut produkten till elnätet.
- 5 Kör produkten i 20 minuter. Lägg inte i någon träflis eller mat i produkten.
- 6 När det gått 20 minuter, koppla ifrån produkten från elnätet och låt produkten svalna.

### 6.2 Före varje användning

Varje gång du använder produkten ska du se till att:

- Produkten står på en lämplig plats. Läs "3.3 Välja en lämplig plats".
- Fötter och handtag fortfarande är stadigt fastsatta. Dra åt skruvarna om det behövs.
- Träflisbrickan, fettbrickan och gallret är rena. Läs "8.1 Rengöra gallret och brickorna".

## 7 RÖKNING AV MAT

*Du behöver träflis.*


### 7.1 Vilken träflis ska jag använda?

Använd alltid genomdräckt träflis, lägg aldrig torrt träflis i produkten. För att tillsätta extra smak till maten kan du använda smaksatt träflis. Barbecue tillhandahåller tre typer av smaksatt flis:

Smak	Intensitet	Perfekt för
Äpple	Mild	Viltkött, fisk, fågel
Ek	Medel	Fläsk, fågel
Hickory	Robust	Kotletter, revben, stekar

### 7.2 Steg 1: Lägg i träflis


- 1 Lägg i tillräckligt med genomdräckt träflis på flisbrickan. Använd aldrig torrt flis och lägg aldrig för lite flis i brickan.


 Hur mycket träflis du behöver beror på hur länge du behöver röka ditt livsmedel. Som en tumregel kan en handfull flis användas per kvart av rökningstid.

- 2 Ställ flisbrickan på stödet ovanför värmeelementet. Sätt aldrig brickan direkt på värmeelementet.

### 7.3 Steg 2: Placera mat

- 1 Lägg gallret på fettbrickan.
- 2 Placera din mat på gallret.


 Placera bara ett lager mat på gallret och lämna tillräckligt med utrymme mellan matens delar. Det gör att rök och värme kan cirkulera jämnt över maten.

 Lägg aldrig folie på gallret eller fettbrickan. Att göra så ger upphov till överdriven hetta och kan skada produkten.

- 3 Skjut in fettbrickan tillsammans med gallret i produkten, på stödhållarna.
- 4 Stäng locket.

### 7.4 Steg 3: Förbereda mat

- 1 Anslut produkten till elnätet.
- 2 Kör produkten tills maten är klar. Tillagningstiden beror på typen av livsmedel och väderförhållandena.

 När du har börjat rökningen bör du, så långt det är möjligt, undvika att öppna på locket. Om du öppnar locket strömmar mycket värme och rök ut och detta gör att rökningstiden förlängs.

- 3 Koppla ifrån produkten från elnätet.
- 4 Öppna locket, ta ut fettbrickan tillsammans med gallret och njut av din mat.
- 5 Rengör produkten. Vi rekommenderar rengöring av gallret och fettbrickan medan de fortfarande är lite varma.

## 8 UNDERHÅLLA PRODUKTEN



Koppla alltid ifrån apparaten från elnätet innan du utför någon underhållsuppgift.

### 8.1 Rengöra gallret och brickorna

Rengör gallret, fettbrickan och flisbrickan efter varje användning:

- Rengör gallret och fettbrickan när de fortfarande är lite varma. Det underlättar rengöringen.
- Rengör träflisbrickan när den har svalnat helt. Håll alltid det använda träfliset i en värmetålig behållare.

Vi rekommenderar att alla delar rengörs med rengöraren Barbecook. Gör så här:

- 1 Spreja skummet på de delar som ska rengöras och låt det verka en stund.  
Skummet kommer att missfärgas allteftersom det blöter upp smutsen och fettet.
- 2 Tvätta av skummet med en mjuk svamp och vatten. Om det behövs, använd en borste med styv borst. Använd aldrig en stålborste.
- 3 Skölj delen noga och torka den ordentligt innan förvaring. Det förhindrar att det bildas rost.



Du kan också lägga gallret och brickorna i diskmaskinen eller rengöra dem med mildt rengöringsmedel eller med natriumbikarbonat.

### 8.2 Förvaring av produkten

- Tillse att produkten har svalnat helt och hållet innan du förvarar den.
- Rengör alla delar och kontrollera att de är torra innan du förvarar dem.
- Förvara alltid produkten på en torr plats, lämna den aldrig i regnet.
- Även efter att den har svalnat kan produkten avge en stark röklukt. Förvara produkten där lukten inte orsakar några olägenheter.

### 8.3 Underhålla rostfritt stål

Produkten är i huvudsak sammansatt av delar i rostfritt stål. Att underhålla rostfritt stål:

- Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller.
- Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet.
- Använd en mjuk svamp eller trasa.
- Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.



För att förhindra att rost uppkommer på rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn. Vi rekommenderar att produkten inte används i närheten av kusten, i närheten av järnvägsspår eller nära swimmingpooler.



Skador som orsakas av att dessa instruktionerna inte följts betraktas som otillräckligt underhåll och omfattas inte av garantin.

Under sprängskissen för din produkt (bruksanvisningens andra del) hittar du en lista över alla delar som produkten är sammansatt av. Denna lista innehåller en symbol som specificerar materialet för varje del så att du kan använda den för att kontrollera hur du behöver underhålla en specifik del. Listan över delar använder följande symboler:

Symbol	Material
■	Rostfritt stål

### 8.4 Beställa reservdelar

Delar som utsätts för direkt eld eller intensiv värme måste bytas ut då och då. För att beställa en reservdel:

- 1 Slå upp referensnumret för den del du behöver. Du finner en lista över alla referensnummer under sprängskisserna i den andra delen av denna bruksanvisning och på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Om du registrerat din produkt online kommer du automatiskt att vägledas till rätt lista.

- 2 Beställ din reservdel hos din försäljningsbutik. Du kan beställa delar både inom och utanför garantin.

## 9 GARANTI

### 9.1 Omfattas

Din produkt har två års garanti från och med inköpsdatum. Garantin omfattar alla tillverkningsfel, förutsatt att:

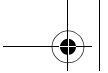
- Du använde, monterade och underhöll din produkt i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador som orsakats av felaktig användning, oriktig montering eller otillräckligt underhåll betraktas inte som tillverkningsfel.
- Du kan visa upp kvitto och det unika serienumret för din produkt. Detta serienummer börjar med en bokstav, vilken åtföljs av 15 siffror. Du finner detta nummer:
  - På denna bruksanvisning.
  - På produktens förpackning.
  - På insidan av en fot på produkten.
- Barbecook-kvalitetsavdelning bekräftar att delarna är defekta och befunnits vara så vid normal användning, riktig montering och tillräckligt underhåll.

Om inte ovanstående krav motsvaras kan du inte begära någon form av ersättning. I alla fall är garantin begränsad till att omfatta reparation eller utbyte av defekt(a) del(ar).

### 9.2 Omfattas inte

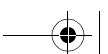
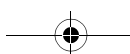
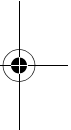
Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

- Normalt slitage (rost, förvriddning, missfärgning...) av delar som direkt utsätts för eld eller stark värme. Det är normalt att byta ut dessa delar då och då.
- Synliga ojämnheter som beror på tillverkningsprocessen. Dessa ojämnheter är inte att betrakta som tillverkningsfel.
- Alla skador orsakade av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, oriktig montering eller att förmonterade delar har modifierats.
- Alla följdskador vars orsak är att produkten använts oaktsamt eller för andra syften än de avsedda.
- Rost och missfärgning orsakat av yttre påverkan, användning av aggressiva rengöringsmedel, klorexponering... Dessa skador är inte att betrakta som tillverkningsfel.



## 10 TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Egenskap	Specifikation
Modell	Otto elektrisk rökare
Kapacitet	1 100 W
Spänning	230 V / 50 Hz



# DA - BRUGERVEJLEDNING

## 1 REGISTRERING AF DIN ENHED

Tak, fordi du har købt en Barbecue-enhed! En helt ny verden venter dig, som du kan udforske uanset om det sker i naturens fred og ro eller midt i byen myldrende liv. Bliv en grillmester i vores #barbecue-fællesskab og lad os vise dine grill-evner frem.

Registrer din Barbecue-enhed online og få følgende fordele:

- Du får adgang til hele brugervejledningen, så du kan lære om hver eneste del af din enhed.
- Du får gavn af personlig eftersalgsservice, som gør det muligt for dig hurtigt at finde reservedele og få gavn af en optimal garantiservice.
- Vi informerer dig om opdateringer af produkter og giver dig tips, tricks og grillspiration, som får grillmesteren frem i dig.

Er du klar til et eventyr? Registrer dit produkt og bliv en del af #barbecue-fællesskabet!



Gå til [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) for at få flere oplysninger om registrering af din enhed.



Barbecue respekterer dit privatliv. Dine oplysninger bliver ikke solgt, distribueret eller delt med tredje parter.

## 2 OM DENNE VEJLEDNING

Denne vejledning består af to dele:

- Den første del er den, du læser lige nu. Den indeholder instruktioner til samling, brug og vedligeholdelse af din enhed.
- Den anden del starter på side 43. Den omfatter alle illustrationer (sprængtegninger, samletegninger, typeetiketter) for enheder, der er beskrevet i denne vejledning.

## 3 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

### 3.1 Læs og følg vejledningen

Læs vejledningen inden brug af enheden. Følg altid vejledningen omhyggeligt. Forkert samling eller brug af enheden kan forårsage brand og materiel beskadigelse.



Beskadigelser som følge af, at vejledningen ikke er blevet fulgt (forkert samling, misbrug, utilstrækkelig vedligeholdelse), dækkes ikke af garantien.

### 3.2 Brug almindelig sund fornuft

Brug din sunde fornuft, når du bruger enheden:

- Lad ikke enheden stå alene, når den er i brug.
- Advarsel! Hold børn og kæledyr væk fra en enhed i brug.
- Advarsel! Enheden vil blive meget varm. Undgå at flytte den under brug.
- Brug passende beskyttelse ved håndtering af varme dele.
- Opbevar brændbare materialer, væsker og opløselige genstande væk fra en enhed i brug.

- Brug passende beskyttelse når den er defekt eller beskadiget.
- Opbevar en spand vand eller sand i nærheden, når enheden er i brug – især på varme dage og tørre områder.
- Se efter hvor nærmeste førstehjælpssæt og brandslukkere er. Sørg for at du ved hvordan man bruger dem.
- Advarsel! Må ikke anvendes indendørs.

### 3.3 Vælg en passende placering

Brug kun enheden udendørs. Brug af grillen indendørs selv i en garage eller et skur kan føre til kulilteforgiftning.

Når du vælger en udendørs placering, skal du altid:

- Placer enheden mindst tre meter væk fra bygninger og på et åbent og godt ventileret sted.
- Sørg for at røgen ikke kan forårsage skader eller gener. Undgå at placere enheden i nærheden af åbne vinduer.
- Sørg for, at enheden ikke er under en overhængende struktur (en veranda, et halvtag...) eller under nedfalden løv.
- Placere enheden på et fast og stabilt underlag. Placer aldrig grillen i et køretøj i bevægelse (en båd, en trailer...)
- Placer enheden på en varmebestandig overflade. Hvis du placerer den på græsplænen eller en anden overflade, der er følsom over for varme, skal du placere en betonflise under enheden.
- Sørg for at vinden ikke kan vælte enheden.



Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre rustdannelse på rustfrit stål. Vi anbefaler, at enheden ikke bruges i nærheden af kystområder, jernbanespor eller svømmebassiner.

### 3.4 Brug enheden som tiltænkt

- Brug ikke enheden til at tørre tøj eller andre objekter.
- Brug kun enhedens varmeelement som varmekilde.
- Brænd aldrig træ, trækul eller andre materialer i enheden.
- Kom aldrig benzin eller andre brændbare væsker i enheden.

### 3.5 Vær opmærksom på de elektriske dele

- Tilslut først enheden til stikkontakten når den er helt samlet og klar til brug.
- Tag altid enheden ud af stikkontakten efter brug.
- Undgå at bruge netledningen, hvis den er beskadiget. Få den udskiftet hos producenten eller importøren.
- Brug kun forlængerledning med jordforbindelse, beregnet til udendørs brug.
- Vi anbefaler at man bruger en forlængerledning, som er kortere end fem meter. Hvis man benytter et kortere kabel vil det medføre tab af effekt og reducere grillens ydelse.



## 4 OM RØGNING

Røgning består i at udsætte fødevarer for røg fra ulmende træ eller trækul. Kød og fisk er de mest anvendte fødevarer til røgning, men du kan også ryge krebsdyr, grøntsager og selv oste.

Der findes to typer røgning, varm- og koldrøgning:

- Varmrøgning ryger og tilbereder fødevarerne på samme tid. Fødevarerne udsættes ikke for direkte varme og tilberedes langsomt ved en forholdsvis lav temperatur (50-80 °C).
- Koldrøgning ryger fødevarerne ved en meget lav temperatur (maks. 25 °C), således at maden ikke tilberedes i processen. Koldrøgning bruges til at give fødevarer smag og konservere dem.

**i** Barbecue Otto er designet til varmrøgning, og derfor omhandler denne vejledning kun varmrøgning. Du kan ikke bruge denne enhed til koldrøgning

## 5 SAMLING AF ENHEDEN

### 5.1 Sikkerhedsinstruktioner

- Foretag aldrig ændringer på enheden, når du samler den. Det er meget farligt, og det er ikke tilladt at ændre enhedens dele.
- Følg altid samlevejledningen omhyggeligt.
- Brugeren er ansvarlig for, at enheden samles korrekt. Beskadigelser som følge af forkert samling dækkes ikke af garantien.

### 5.2 Sådan samles enheden

Du skal bruge en *stjerneskrue*trækker.

- 1 Saml enheden i henhold til samletegningerne.

 Du kan finde samletegningerne i den anden del af denne vejledning efter sprængbilledet af din enhed.

## 6 KLARGØRING AF ENHEDEN

### 6.1 Før første ibrugtagning

Før første ibrugtagning skal enheden varmes igennem. Dette fjerner eventuel resterende produktionsfedt fra enheden. Gør følgende:

- 1 Saml enheden. Se "5 Samling af enheden".
- 2 Placer enheden på et passende sted. Se "3.3 Vælg en passende placering".
- 3 Kontroller om alle dele (varmeelement, understøttelse, flisbakke, fedtbakke og gitter) sidder som de skal.
- 4 Luk låget, og slut enheden til stikkontakten.
- 5 Lad enheden være tændt i 20 minutter. Undgå at komme træflis eller mad i enheden.
- 6 Efter 20 minutter tages enheden ud af stikkontakten, hvorefter den får lov til at køle ned.

### 6.2 Før hver brug

Hver gang du bruger enheden, skal du sørge for, at:

- Enheden er placeret på et passende sted. Se "3.3 Vælg en passende placering".
- Fødderne og håndtagene sidder godt fast. Stram om nødvendigt skrueene.
- Flisbakken, fedtbakken og gitteret er rene, Se "8.1 Rensning af gitter og bakker".

## 7 RØGNING AF FØDEVARER

Du skal bruge træflis.


### 7.1 Hvilken type træflis skal jeg bruge?

Brug altid våd træflis, kom aldrig tør flis i enheden. Du kan give din mad ekstra smag ved at bruge aromatiseret træflis. Barbecue leverer tre typer af aromatiseret flis:

Smag	Intensitet	Ideel til
Apple	Mild	Vildt, fisk, fjerkræ
Oak	Medium	Svinekød, fjerkræ
Hickory	Robust	Svinekoteletter, ribben, steg

### 7.2 Trin 1: Placering af træflis


- 1 Læg tilstrækkeligt våd træflis i flisbakken. Brug aldrig tør flis, og læg aldrig for lidt flis i bakken.


 Hvor meget træflis, du har brug for, afhænger af, hvor lang tid du skal røge maden. En tommelfingerregel er at bruge en hel håndfuld flis pr. kvarters røgetid.

- 2 Sæt flisbakken på holderen over varmeelementet. Sæt aldrig bakken direkte på varmeelementet.

### 7.3 Trin 2: Placering af fødevarer

- 1 Sæt gitteret på fedtbakken.
- 2 Anbring maden på grillen.


 Læg kun et enkelt lag fødevarer på gitteret, og sørg for plads mellem de enkelte stykker. Det giver mulighed for jævn cirkulation af røg og varme rundt om fødevarerne.

 Kom aldrig metalfolie på gitteret eller i fedtbakken. Dette kan forårsage overdreven varme og beskadige enheden.

- 3 Skyd fedtbakken med gitteret på holderbeslagene og ind i enheden.
- 4 Luk låget.

### 7.4 Trin 3: Tilberedning af fødevarer

- 1 Slut enheden til stikkontakten.
- 2 Lad enheden være tændt indtil fødevarerne er tilberedt. Tilberedningstiden varierer alt efter typen af fødevarer og vejret.

 Når du har startet røgningen, skal du så vidt muligt undgå at åbne låget. Der forsvinder en betydelig mængde varme og røg, hver gang du åbner låget, så tilberedningstiden forlænges.

- 3 Tag enheden ud af stikkontakten.
- 4 Åbn låget, tag fedtbakken med gitter ud og nyd den tilberedte mad.
- 5 Rens enheden. Vi anbefaler at man rens gitteret og fedtbakken mens de stadig er en smule varme.

## 8 VEDLIGEHOVELSE AF ENHEDEN



Afbryd altid enhedens forbindelse til stikontakten før du udfører nogen som helst opgaver.

### 8.1 Rensning af gitter og bakker

Rens gitteret, fedtbakken og flisbakken hver gang de har været i brug:

- Rens gitteret og fedtbakken mens de stadig er en smule varme. Det gør det nemmere at rense dem.
- Rengør flisbakken, når den er kølet helt ned. Kom altid de brugte træflis i en varmebestandig beholder.

Vi anbefaler at man renser alle dele med Barbecue-rengøringsmiddel. Gør følgende:

- 1 Sprøjt skummet på den del, der skal rengøres, og lad det virke et stykke tid.  
Skummet bliver misfarvet, når det opsuger skidt og fedt.
- 2 Fjern skummet med en blød svamp og vand. Om nødvendigt kan man bruge en stiv børste. Brug aldrig stålbørste.
- 3 Skyl delen grundigt, og tør den helt inden opbevaring. Dette forhindrer rustdannelse.



Du kan også komme bakken og gitteret i en vaskemaskine eller rense dem med et mildt rengøringsmiddel eller natron.

### 8.2 Opbevaring af enheden

- Sørg for, at enheden er helt kølet helt ned, inden du opbevarer den.
- Rens alle dele og sørg for at de er tørre, inden du opbevarer dem.
- Opbevar altid enheden på et tørt sted, efterlad den aldrig ude i regnen.
- Selv når den er kølet ned kan enheden afgive en stærk røglugt. Opbevar enheden på et sted hvor lugten ikke er til gene.

### 8.3 Vedligeholdelse af rustfrit stål

Enheden består hovedsageligt af dele i rustfrit stål. For at vedligeholde rustfrit stål:

- Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal.
- Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet.
- Brug en blød svamp eller klud.
- Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.



Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre rustdannelse på rustfrit stål. Vi anbefaler, at enheden ikke bruges i nærheden af kystområder, jernbanespor eller svømmebassiner.



Beskadigelser som følge af, at denne vejledning ikke er blevet fulgt, anses som utilstrækkelig vedligeholdelse og dækkes ikke af garantien.

Under sprængbilledet af din enhed (den anden del af vejledningen) kan du se en liste over alle de dele, som enheden består af. Denne liste indeholder et symbol, der specificerer hver dels materiale, så du kan bruge listen til at undersøge, hvordan du vedligeholder den bestemte del. Listen over dele bruger følgende symboler:

Symbol	Materiale
■	Rustfrit stål

### 8.4 Bestilling af reservedele

Dele, der udsættes for direkte ild eller høj varme, skal udskiftes fra tid til anden. For at bestille en reservedel:

- 1 Slå referencenummeret op på den del, du skal bruge. Du kan finde en liste over alle referencenumre under sprængbillederne i den anden del af denne vejledning og på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Hvis du har registreret din enhed online, sendes du automatisk til den rigtige liste.

- 2 Bestil reservedelen på dit salgssted. Du kan bestille reservedele både under og uden for garantien.

## 9 GARANTI

### 9.1 Dækket

Din enhed leveres med 2 års garanti fra købsdatoen. Denne garanti dækker alle produktionsfejl forudsat at:

- Du har brugt, samlet og vedligeholdt enheden i henhold til instruktionerne i denne vejledning. Beskadigelser forårsaget af misbrug, forkert samling eller utilstrækkelig vedligeholdelse anses ikke som produktionsfejl.
- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på din enhed. Serienummeret starter med et bogstav efterfulgt af 15 cifre. Du kan finde dette nummer:
  - På denne vejledning
  - På enhedens emballage.
  - På indersiden af et af enhedens ben.
- Barbecue-kvalitetsafdelingen bekræfter, at delene er fejlbehæftede, og at de viste sig at være fejlbehæftede under normal brug, korrekt samling og tilstrækkelig vedligeholdelse.

Hvis en af ovenstående betingelser ikke overholdes, kan du ikke gøre krav på nogen form for erstatning. Garantien er i alle tilfælde begrænset til reparation eller erstatning af fejlbehæftede dele.

### 9.2 Ikke dækket

Følgende beskadigelser og defekter er ikke dækket af garantien:

- Normal slidtage (rust, skævhed, misfarvning...) af dele, der er direkte udsat for ild eller høj varme. Det er normalt at udskifte disse dele fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der skyldes produktionsprocessen. Disse uregelmæssigheder anses ikke som værende produktionsfejl.
- Alle beskadigelser forårsaget af utilstrækkelig vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller ændringer foretaget på dele, der er samlet på forhånd.
- Alle følgeskader forårsaget af skødesløs eller ikke føjelig brug af enheden.
- Rust eller misfarvning forårsaget af eksterne kilder, brug af hårde rengøringsmidler, brug af klorin... Disse beskadigelser anses ikke som værende produktionsfejl.

## 10 TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Egenskab	Specifikation
Model	Otto elektrisk røger
Kapacitet	1.100 W
Spænding	230 V / 50 Hz

# FI - KÄYTTÖOPAS

## 1 REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-laitteen hankinnastasi! Sinua odottaa täysin uusi maailma, joko luonnon rauhassa tai keskellä kaupungin hälinää. Ryhdy grillausmestariksi #barbecook-yhteisössämme, niin tuomme grillaustaitosi valokeilaan.

Rekisteröi Barbecook -laitteesi internetissä, niin saat suuria etuja:

- Saat pääsyn täyteen käyttöoppaaseen ja opit tuntemaan laitteesi perusteellisesti.
- Saat henkilökohtaista myynninjälkeistä palvelua, jolloin löydät varaosat nopeasti ja hyödyt optimaalisesta takuupalvelusta.
- Tiedotamme tuotepäivityksistä ja annamme vihjeitä, vinkkejä ja grillausinspiraatioita sisäisen grillausmestarisi herättämiseksi.

Valmis seikkailuun? Rekisteröi tuotteesi ja liity #barbecook-yhteisöön!



Lisätietoa laitteen rekisteröinnistä saat vieraillemalla osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei tulla myymään, levittämään tai luovuttamaan kolmansille osapuolille.

## 2 TIETOA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA

Tämä käyttöopas koostuu kahdesta osasta:

- Luet parhaillaan ensimmäistä osaa. Tämä osa sisältää laitteen kokoonpano-, käyttö- ja huolto-ohjeet.
- Toinen osa alkaa sivulta 43. Toinen osa sisältää erilaisia kuvia (suurennettuja näkymiä, kokoonpanokuvia...) tässä käyttöoppaassa kuvatuista laitteista.

## 3 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### 3.1 Lue ja noudata ohjeita

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. Noudata ohjeita aina huolellisesti. Laitteen ohjeista poikkeava kokoonpano tai käyttö voi johtaa tulipaloon tai aineellisiin vahinkoihin.



Takuu ei kata näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia vahinkoja (vääränlainen kokoonpano, väärinkäyttö, riittämätön huolto, jne.).

### 3.2 Käytä tervettä järkeä

Käytä tervettä järkeä käyttäessäsi laitetta:

- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- Varoitus! Pidä lapset ja lemmikit pois laitteen läheisyydestä sen ollessa käytössä.
- Varoitus! Laite kuumenee erittäin paljon. Älä siirrä sitä käytön aikana.
- Käytä asianmukaista suojausta käsitellessäsi kuumia osia.
- Pidä tulenarat materiaalit ja nesteet sekä liukenevat esineet pois laitteen läheisyydestä käytön aikana.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut.
- Pidä vesiämpäriä tai hiekkaa lähetyvillä laitteen käytön aikana, erityisesti erittäin kuumalla ilmalla tai kuivalla alueella.

- Selvitä, missä lähimmät ensiapupakkaukset ja palonsammuttimet sijaitsevat. Varmista, että tiedät miten niitä käytetään.
- Varoitus! Älä käytä sisätiloissa.

### 3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka

Laitetta saa käyttää vain ulkotiloissa. Laitteen käyttö sisätiloissa, mukaan lukien autotalli tai vaja, voi johtaa hiilimonoksidimyrkytykseen.

Huomioi seuraavat seikat valitessasi sopivaa käyttöpaikkaa:

- Sijoita laite vähintään kolmen metrin etäisyydelle lähimmästä rakennuksesta avoimeen paikkaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Varmista, ettei savu voi aiheuttaa vahinkoja tai haittaa. Älä sijoita laitetta avoimien ikkunoiden läheisyyteen.
- Varmista ettei laite ole sijoitettuna minkään rakenteen (terassi, katos, jne.) tai lehvistön alle.
- Sijoita laite kiinteälle ja tasaiselle alustalle. Älä koskaan sijoita laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (vene, perävaunu, jne.).
- Sijoita laite kuumuudenkestävälle alustalle. Jos sijoitat laitteen nurmikolle tai muulle kuumuudelle herkälle pinnalle, sijoita laitteen alle betonilaatta.
- Varmista, ettei tuuli voi kaataa laitetta.



Voit välttää ruostumattoman teräksen ruostumisen välttämällä sen altistamista kloorille, suolalle ja raudalle. Tästä johtuen laitetta ei ole suositeltavaa käyttää lähellä rannikkoa, rautateitä tai uima-altaita.

### 3.4 Laitteen tarkoituksenmukainen käyttö

- Laitetta ei saa käyttää kuivien vaatteiden tai muiden esineiden läheisyydessä.
- Kuumuuden lähteenä saa käyttää vain laitteen kuumennuselementtiä.
- Laitteessa ei saa koskaan polttaa puuta, hiiliä eikä muuta materiaalia.
- Laitteeseen ei saa koskaan laittaa bensiiniä eikä muita syttyviä nesteitä.

### 3.5 Huomioi sähköasiat

- Laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vasta, kun se on täysin koottu ja käyttövalmis.
- Kytke laite irti sähköverkosta aina käytön jälkeen.
- Vaurioitunutta virtajohtoa ei saa käyttää. Sen saa vaihtaa vain valmistaja tai maahantuoja.
- Käytä vain ulkokäyttöön hyväksyttyä maadoitettua jatkoakaapelia.
- Suosittelemme alle viiden metrin pituisen jatkoakaapelin käyttöä. Pidemmän kaapelin käyttö aiheuttaa virtahäviöitä ja heikentää grillin tehoa.

## 4 SAVUSTAMISTA KOSKEVIA TIETOJA

Savustaminen on ruoan valmistustapa, jossa ruoka altistetaan kytevästä puusta tai hiilestä syntyvälle savulle. Yleisimmin savustettuja ruokia ovat liha ja kala, mutta voit myös savustaa äyriäisiä, kasviksia ja jopa juustoja.

Savustustapoja on kaksi, eli kuuma- ja kylmäsavustus:

- Kuumasavustuksessa ruokaa savustetaan ja kypsytetään samanaikaisesti. Ruoka ei altistu suoraan lämmönlähteelle vaan kypsyy hitaasti suhteellisen alhaisissa lämpötiloissa (50–80 °C).
- Kylmäsavustuksessa ruokaa savustetaan erittäin alhaisissa lämpötiloissa (enintään 25 °C), jolloin ruoka ei kypsy. Kylmäsavustus lisää ruokaan aromeja sekä auttaa ruoan säilymisessä.

**i** Barbecook Otto-savustin on suunniteltu kuumasavustukseen. Tästä johtuen tämä opas sisältää vain kuumasavustusohjeet. Laitetta ei voi käyttää kylmäsavustukseen.

## 5 LAITTEEN KOKOONPANO


### 5.1 Turvaohjeet

- Älä muokkaa laitetta kokoonpanon yhteydessä. Tämä on hyvin vaarallista eikä laitteen osia saa muokata.
- Noudata kokoonpano-ohjeita huolellisesti.
- Laitteen asianmukainen kokoonpano on käyttäjän vastuulla. Takuu ei kata vääränlaisesta kokoonpanosta johtuvia vahinkoja.

### 5.2 Laitteen kokoaminen

Tarvitset ristipääruuvimeisselin kokoamista varten.

- 1 Kokoa laite kokoonpanokuvissa kuvatulla tavalla.

 Kokoonpanokuvat löytyvät oppaan toisesta osasta laitteen suurennetun kuvan jälkeen.

## 6 LAITTEEN VALMISTELU

### 6.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Laitteelle on suoritettava käyttöönotto ennen ensimmäistä käyttökertaa. Tällä tavoin voit poistaa jäljellä olevat valmistusrasvat laitteesta. Toimi seuraavasti:

- 1 Kokoa laite. Katso “5 Laitteen kokoonpano”.
- 2 Sijoita laite asianmukaiseen paikkaan. Katso “3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka”.
- 3 Tarkista, ovatko kaikki osat paikoillaan (kuumennuselementti, tuki, lastuastia, rasvakaukalo ja ritilä).
- 4 Sulje kansi ja liitä laite sähköverkkoon.
- 5 Anna laitteen toimia 20 minuutin ajan. Älä laita laitteeseen puulastuja eikä ruokaa.
- 6 Kytke laite irti sähköverkosta 20 minuutin kuluttua ja anna sen jäähtyä.

### 6.2 Ennen jokaista käyttökertaa

Tarkista seuraavat kohdat ennen jokaista käyttökertaa:

- Laite on sijoitettu asianmukaiseen paikkaan. Katso “3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka”.
- Jalat ja kahvat ovat yhä tiukasti kiinni. Kiristä ruuvit tarvittaessa.
- Lastuastia, rasvakaukalo ja ritilä ovat puhtaita. Katso “8.1 Ritilän, astian ja kaukalon puhdistaminen”.

## 7 RUOAN SAVUSTAMINEN

Tarvitset puulastuja.


### 7.1 Mitä puulastuja pitäisi käyttää?

Käytä aina kostutettuja puulastuja, älä koskaan laita laitteeseen kuivia lastuja. Voit lisätä ruokaan aromeja käyttämällä aromatisoituja puulastuja. Barbecook tarjoaa kolmea erityyppistä aromisoitua lastua:

Aromi	Voimakkuus	Sopiva ruoka
Omena	Mieto	Hirvi, kala, riistalintu
Tammi	Medium	Porsas, riistalintu
Hiikkoripuu	Voimakas	Porsaan kyljykset, grillikylki, paistit

### 7.2 Vaihe 1: Puulastujen lisääminen


- 1 Laita riittävästi kostutettuja puulastuja lastuastiaan. Älä koskaan käytä kuivia lastuja äläkä laita liian pientä määrää lastuja alustaan.


 Puulastujen tarvittava määrä riippuu ruoan savustusajasta. Perussääntönä voit käyttää kourallisen lastuja savustusajan neljännestä kohden.

- 2 Sijoita lastuastia tuen päälle kuumennuselementin yläpuolelle. Älä koskaan laita astiaa suoraan kuumennuselementin päälle.

### 7.3 Vaihe 2: Ruoan laittaminen laitteeseen

- 1 Aseta ritilä rasvakaukalon päälle.
- 2 Laita ruoka ritilän päälle.


 Laita vain yksi kerros ruokaa ritilälle ja jätä riittävästi tilaa ruoankappaleiden väliin. Tällä tavoin savu ja kuuma ilma kiertää tasaisesti ruoan ympärillä.

 Älä koskaan laita tinafoliota ritilän päälle tai rasvakaukalo. Se aiheuttaa liiallista kuumenemista ja voi vaurioittaa laitetta.

- 3 Työnnä rasvakaukalo ritilän kera laitteeseen tukia pitkin.
- 4 Sulje kansi.

### 7.4 Vaihe 3: Ruoan valmistus

- 1 Kytke laite sähköverkkoon.
- 2 Anna laitteen toimia, kunnes ruoka on valmis. Kypsennysaika riippuu ruoan tyyppistä ja sääolosuhteista.

 Savustuksen aloittamisen jälkeen on vältettävä kannen avaamista. Joka kerta, kun kansi avataan, laitteesta poistuu suuri määrä lämpöä ja savua. Tämä pidentää ruoan valmistusaikaa.

- 3 Kytke laite irti sähköverkosta.
- 4 Avaa kansi, poista rasvakaukalo ritilöineen ja nauti ruoasta.
- 5 Puhdista laite. Suosittelemme ritilän ja rasvakaukalon puhdistusta niiden ollessa vielä hieman kuumia.

## 8 LAITTEEN HUOLTAMINEN



Kytke laite aina irti sähköverkosta ennen huoltotoimien aloittamista.

### 8.1 Ritilän, astian ja kaukalon puhdistaminen

Puhdista ritilä, rasvakaukalo ja lastuastia jokaisen käyttökerran jälkeen:

- Puhdista ritilä ja rasvakaukalo niiden ollessa vielä hieman kuumia. Se helpottaa puhdistusta.
- Puhdista lastuastia, kun se on täysin jäähtynyt. Kaada käytetyt puulastut aina kuumuudenkestävään astiaan.

Suosittellemme kaikkien osien puhdistusta Barbecue-puhdistimella. Toimi seuraavasti:

- 1 Suihkuta vaahto puhdistettavan osan päälle ja anna sen vaikuttaa jonkin aikaa.

Vaahto värjäytyy irrottaessaan likaa ja rasvaa.

- 2 Poista vaahto pehmeällä sienellä ja vedellä. Käytä tarvittaessa harjaa, jossa on jäykät harjakset. Älä koskaan käytä teräsharjaa.
- 3 Huuhtelee osa huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia. Tällä tavoin vältät ruosteen syntymisen.



Voit myös pestä ritilän, astian ja kaukalon astianpesukoneessa tai puhdistaa ne miedolla pesuaineella tai natriumvetykarbonaatilla.

### 8.2 Laitteen varastointi

- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen sen varastointia.
- Puhdista kaikki osat ja varmista niiden olevan kuivia ennen varastointia.
- Säilytä laitetta aina kuivassa paikassa, älä koskaan jätä sitä sateeseen.
- Laitteesta voi lähteä voimakasta savun hajua myös jäähtyneenä. Varastoi laite paikkaan, missä haju ei aiheuta haittaa.

### 8.3 Ruostumattoman teräksen kunnossapito

Tämä laite sisältää pääosin ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia. Ruostumattoman teräksen kunnossapito:

- Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita.
- Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen.
- Käytä pehmeää sientä tai liinaa.
- Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.



Voit välttää ruostumattoman teräksen ruostumisen välttämällä sen altistamista kloorille, suolalle ja raudalle. Tästä johtuen laitetta ei ole suositeltavaa käyttää lähellä rannikkoa, rautateitä tai uima-altaita.



Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat vahingot katsotaan puutteelliseksi huolloksi eikä takuu kata niitä.

Alla oleva suurennettu kuva (oppaan toinen osa) sisältää luettelon laitteen kaikista osista. Luettelo sisältää symboleita, jotka kuvaavat jokaisen osan materiaalia. Tällä tavoin voit

tarkistaa jokaisen osan huoltotavan. Osaluettelo sisältää seuraavat symbolit:

Symboli	Materiaali
	Ruostumaton teräs

### 8.4 Varaosien tilaaminen

Suoraan tulelle tai korkealle lämmölle altistuvat osat on vaihdettava ajoittain. Varaosan tilaaminen:

- 1 Tarkista tarvitsemasi osan numero. Kaikkien osien viitenumerot löytyvät tämän oppaan toisesta osasta sekä osoitteesta [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Jos olet rekisteröinyt laitteesi verkossa, sinut siirretään automaattisesti oikeaan luetteloon.

- 2 Voit tilata varaosia myyntipisteestä. Voit tilata osia sekä takuun voimassaolon aikana että sen päätyttyä.

## 9 TAKUU

### 9.1 Takuu kattaa

Laitte sisältää kahden vuoden takuun, joka on voimassa ostopäivämäärästä lähtien. Tämä takuu kaikki valmistusviat, edellyttäen, että:

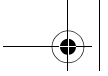
- Olet koonnut, käyttänyt tai huoltanut laitettasi tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Vääränlaisesta käytöstä, kokoonpanosta tai riittämättömästä huollosta johtuvat vauriot eivät ole valmistusvirheitä.
- Voit esittää kuittisi ja laitteen yksilöllisen sarjanumeron takuun täytäntöönpanoa varten. Numero alkaa kirjaimella, jota seuraa 15 numeroa. Numero löytyy:
  - Tästä käyttöoppaasta.
  - Laitteen pakkauksesta.
  - Laitteen jalustan sisäpuolelta pohjasta.
- Barbecue-laadunvarmistusosasto vahvistaa, että osat ovat viallisia ja että ne ovat olleet viallisia normaalista käytöstä, kokoonpanosta ja riittävästä huollosta riippumatta.

Jos jokin seuraavista ehdoista ei täyty, et voi vedota takuuseen. Joka tapauksessa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

### 9.2 Takuu ei kata

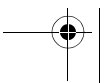
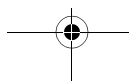
Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Suoraan tulelle tai erittäin korkeille lämpötiloille altistuneiden osien normaali kuluminen (ruostuminen, vääristyminen, värjäytyminen...). On täysin normaalia, että tällaiset osat vaativat ajoittain vaihtamista uuteen.
- Ulkomuodolliset poikkeavuudet, jotka ovat ominaisia valmistusprosessille. Nämä poikkeavuudet eivät ole valmistusvikoja.
- Kaikki riittämättömästä huollosta, vääränlaisesta säilytyksestä, vääränlaisesta kokoonpanosta tai esiasennettujen osien muokkaamisesta johtuvat vahingot.
- Kaikki välilliset vahingot, jotka johtuvat laitteen huolimattomasta tai ohjeista poikkeavasta käytöstä.
- Värjäytyminen tai ruostuminen, joka johtuu ulkopuolisista tekijöistä, voimakkaiden puhdistusaineiden käytöstä, altistumisesta kloorille, jne. Nämä vauriot eivät ole valmistusvikoja.



## 10 TEKNISET TIEDOT

Ominaisuus	Erittely
Malli	Otto-sähkösavustin
Teho	1 100 W
Jännite	230 V / 50 Hz



# NO - BRUKERHÅNDBOK

## 1 REGISTER APPARATET DITT

Takk for at du har kjøpt Barbecook apparatet! En helt ny verden venter på deg til å utforske, enten det er i fred og ro i naturen eller midt i kjaset og maset i byen. Bli en grillmester i vårt #barbecook samfunn og la oss sette dine grillferdigheter i søkelyset.

Register ditt Barbecook apparat på nettet for å få store fordeler:

- Du får tilgang til hele bruksanvisningen og til å bli kjent med hver del av apparatet ditt.
- Du drar nytte av en personlig tilpasset ettersalgstjeneste, slik at du raskt finner reservedeler og for å tjene på en optimal garantiservice.
- Vi informerer deg om produktoppdateringer og gir deg tips, triks og grillinspirasjon å få frem grillmesteren i deg.

Klar for en opplevelse? Registrer produktet ditt og bli med i #barbecook-samfunnet!



For mer informasjon om registrering av apparatet ditt, gå til [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook respekterer ditt privatliv. Dine opplysninger vil ikke bli solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

## 2 OM DENNE HÅNDBOKEN

Denne håndboken er sammensatt av to deler.

- Den første delen er den du leser nå. Den inneholder instruksjoner for montering, bruk og vedlikehold av apparatet ditt.
- Den andre delen begynner på side 43. Den inkluderer alle typer illustrasjoner (forstørrede utsnitt, monteringstegninger) av apparatene som er beskrevet i denne håndboken.

## 3 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### 3.1 Les og følg instruksjonene

Les instruksjonene før du bruker apparatet. Følg alltid bruksanvisningen nøye. Annerledes montering eller bruk av apparatet kan føre til brann og materielle skader.



Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene (feilaktig montering, misbruk, mangelfullt vedlikehold...) er ikke dekket av garantien.

### 3.2 Bruk sunn fornuft

Bruk sunn fornuft når du bruker apparatet:

- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Advarsel! Hold barn og kjæledyr borte fra et apparat i bruk.
- Advarsel! Apparatet vil bli veldig varmt. Ikke flytt det under bruk.
- Bruk egnet beskyttelse ved håndtering av varme deler.
- Hold brennbare materialer, brennbare væsker og oppløselige gjenstander vekk fra et apparat i bruk.
- Ikke bruk apparatet når det er defekt eller skadet.
- Ha en bøtte med vann eller sand for hånden når du bruker apparatet, spesielt på svært varme dager og i tørre områder.
- Sjekk hvor nærmeste førstehjelpsutstyr og brannslukkere er. Sørg for at du vet hvordan du bruker disse.
- Advarsel! Ikke bruk innendørs.

### 3.3 Velg en passende plassering

Bruk kun apparatet utendørs. Bruk innendørs, selv i en garasje eller et skur, kan føre til kullosforgiftning.

Når du velger en utendørs plassering må du alltid:

- Plassere apparatet minst tre meter fra en bygning, i et åpent og godt ventilert område.
- Pass på at røyking ikke kan forårsake noen skade eller ulemper. Ikke plasser apparatet i nærheten av åpne vinduer.
- Pass på at apparatet ikke er under en overhengende struktur (en veranda, et ly...) eller under løvverk.
- Sett apparatet på et fast og stabilt underlag. Aldri sett den på et kjøretøy i bevegelse (en båt, en tilhenger...).
- Sett apparatet på en varmebestandig overflate. Hvis du setter den på plenen eller annen varmfølsom overflate, legg en betongplate under apparatet.
- Pass på at vinden kan ikke velte apparatet.



Unngå kontakt med klor, salt og jern for å hindre dannelse av rust på rustfritt stål. Vi anbefaler å ikke bruke apparatet nær kysten, nær jernbaner eller i nærheten av svømmebassenger.

### 3.4 Bruk apparatet som tiltenkt

- Ikke bruk apparatet til å tørke klær eller andre gjenstander.
- Bruk kun varmeelementet i apparatet som varmekilde.
- Aldri brenn tre, kull eller annet materiale i apparatet.
- Putt aldri bensin eller annen brennbar væske i apparatet.

### 3.5 Ivareta det elektriske

- Bare koble apparatet til strømmettet når den er ferdig montert og klar til bruk.
- Koble alltid apparatet fra strømmettet etter bruk.
- Ikke bruk strømledningen hvis den er skadet. Få den erstattet av produsenten eller importøren.
- Bruk kun jordet skjoteledning beregnet for utendørs bruk.
- Vi anbefaler å bruke en skjoteledning som er kortere enn fem meter. Bruk av en lengre kabel resulterer i energitap og reduserer kapasiteten til grillen.

## 4 ANG. RØYKING

Røyking av mat tilbereder mat ved eksponering til røyk fra ulmende tre eller kull. Kjøtt og fisk er de vanligste røkte matvarene, men du kan også røyke krepsdyr, grønnsaker og til og med oster.

Det finnes to typer av røyking, varm- og kaldrøyking:

- Varmrøyking er røyking av mat og steking på samme tid. Maten blir ikke eksponert direkte til varmekilden og er tilberedt langsomt, ved en forholdsvis lav temperatur (50-80°C).
- Kaldrøyking er røyking av mat til en svært lav temperatur (maks. 25°C), slik at maten ikke stekes i prosessen. Kaldrøyking er brukt som smakestilsetting og for å konservere mat.



Fordi Barbecook Otto er beregnet for varmrøyking, inneholder denne manualen bare instruksjoner for varmrøyking. Du kan ikke bruke dette apparatet til kaldrøyking.

## 5 MONTERING AV APPARATET

### 5.1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke modifier apparatet ved montering. Det er veldig farlig og ikke lov til å endre deler av apparatet.
- Følg alltid monteringsanvisningen nøye.
- Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

### 5.2 Før å montere apparatet

Du trenger en stjerne-skrutrekker.

- 1 Monter apparatet, som vist på monteringstegningene.



Du finner monteringstegninger i den andre delen av denne håndboken, etter det forstørrede bildet av apparatet ditt.

## 6 KLARGJØRING AV APPARATET

### 6.1 Før første bruk

Før første gangs bruk, må du brenne inn apparatet. Dette fjerner eventuelle gjenværende produksjonsfett fra apparatet. Gjør som følger:

- 1 Montering av apparatet Se "5 Montering av apparatet".
- 2 Sett apparatet på et egnet sted. Se "3.3 Velg en passende plassering".
- 3 Kontroller at alle deler (varmeelement, støtte, fliseskuff, fettbrett og rist) er på plass.
- 4 Lukk lokket og koble apparatet til strømmettet.
- 5 La apparatet stå på i 20 minutter. Ikke legg treflis eller mat i apparatet.
- 6 Etter 20 minutter, koble apparatet fra strømmettet og la apparatet avkjøles.

### 6.2 Før hver bruk

Hver gang du bruker apparatet, må du kontrollere at:

- Apparatet befinner seg på et egnet sted. Se "3.3 Velg en passende plassering".
- Føttene og håndtak er fortsatt godt festet. Stram skruene om nødvendig.
- Brikettskuff, fettbrett og rist er rene. Se "8.1 Rengjøring av grillrist og brett".

## 7 RØYKING AV MAT

Du trenger treflis.

### 7.1 Hvilke treflis er bør jeg bruke?

Bruk alltid våt flis, legg aldri tørr flis i apparatet. For å sette ekstra smak på maten kan du bruke smakstilsatt treflis. Barbecook har tre typer smakstilsatt flis:

Smak	Intensitet	Ideell for
Eple	Mild	Vilt, fisk, fugl
Eik	Middels	Svinekjøtt, fjærkre
Hickory	Robust	Svinekoteletter, ribbe, steik

### 7.2 Trinn 1: Plassering av treflis

- 1 Legg tilstrekkelig med våt treflis i fliseskuffen. Bruk alltid tørr flis, og legg aldri for lite flis i skuffen.



Hvor mye treflis du trenger, avhenger av hvor lenge du skal røyke maten. En tommelfingerregel er at du bruker en håndfull flis for hvert kvarters røyketid.

- 2 Sett fliseskuffen på støttene over varmeelementet. Aldri legg skuffen direkte på varmeelementet.

### 7.3 Trinn 2: Plassering av mat

- 1 Legg grillristen på fettbrettet.

- 2 Legg maten på grillristen.



Bare legg et enkelt lag av mat på grillen og la det være nok plass mellom bitene av mat. Dette tillater røyk og varme til å sirkulere jevnt rundt maten.



Legg aldri aluminiumsfolie på risten eller på fettbrettet. Dette fører til sterk varme og kan skade apparatet.

- 3 Skyv fettbrettet med grillristen inn i apparatet, på støttebrakettene.

- 4 Lukk lokket.

### 7.4 Trinn 3: Å lage mat

- 1 Koble apparatet til strømmettet.

- 2 La apparatet stå på til maten er klar. Steketiden avhenger av type mat og værforholdene.



Når du har begynte å røyke, unngå å løfte lokket så mye som mulig. En betydelig mengde varme og røyk unnslipper hver gang du løfter på lokket, noe som forlenger steketiden for maten.

- 3 Koble apparatet fra strømmettet.

- 4 Åpne lokket, ta ut fettbrettet med grillristen og nyt maten.

- 5 Rengjør apparatet Rengjør grillristen og fettskuffen mens de fortsatt er litt varme.

## 8 VEDLIKEHOLD AV APPARATET



Koble alltid apparatet fra strømmettet før du utfører vedlikeholdsoppgaver.

### 8.1 Rengjøring av grillrist og brett

Rengjør grillristen, fettbrettet og fliseskuffen etter hver bruk.

- Vi anbefaler å rengjøre grillristen og fettskuffen mens de fortsatt er litt varme. Dette letter rengjøringen.
- Rengjør fliseskuffen når den er helt avkjølt. Alltid hell brukt treflis inn i en varmebestandig beholder.

Vi anbefaler å rense alle deler med Barbecook rengjøringsmiddel. Gjør som følger:

- 1 Spray skummet på delen som skal rengjøres og la det virke en stund.

Skummet blir misfarget, ettersom det absorberer skitt og fett.

- 2 Fjern skummet med en myk svamp og la det virke noen minutter. Om nødvendig, bruk en børste med stiv bust. Bruk aldri en stålbørste.

- 3 Skyll delen grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring. Dette hindrer dannelse av rust.



Du kan også sette grillristen og brett i oppvaskmaskinen eller rengjøre disse med et mykt vaskemiddel eller med natrium bikarbonat.



## 8.2 Oppbevaring av apparatet

- Sørg for at apparatet er helt avkjølet før du setter det bort.
- Rengjør alle deler og sørg for at de er tørre før du setter dem bort.
- Oppbevar alltid apparatet på et tørt sted, aldri la den stå i regn.
- Selv når apparatet er nedkjølt, kan det avgi en sterk røyk lukt. Oppbevar apparatet der lukten ikke medfører noen plage.

## 8.3 Vedlikehold av rustfritt stål

Apparatet består hovedsakelig av deler i rustfritt stål. For å vedlikeholde rustfritt stål:

- Ikke bruk sterke, slipende eller metall rengjøringsmidler.
- Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål.
- Bruk en myk svamp eller klut.
- Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.



Unngå kontakt med klor, salt og jern for å hindre dannelse av rust på rustfritt stål. Vi anbefaler å ikke bruke apparatet nær kysten, nær jernbaner eller i nærheten av svømmebassenger.



Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene anses som mangelfullt vedlikehold og blir dermed ikke dekket av garantien.

Nedenfor det forstørrede bildet av ditt apparat (andre del av håndboken), finner du en liste over alle delene som apparatet er sammensatt av. Denne listen inneholder et symbol som angir materialet i hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du må vedlikeholde en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:

Symbol	Materiale
■	Rustfritt stål

## 8.4 Bestilling av reservedeler

Deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme må skiftes ut fra tid til annen. For å bestille deler:

- 1 Slå opp referansenummeret til den delen du trenger. Du finner en liste over alle referansenummer nedenfor det forstørrede bildet i den andre delen i denne håndboken og på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Hvis du har registrert apparatet ditt på nettet, vil du automatisk bli guidet til riktig liste.

- 2 Bestill reservedelen hos din forhandler. Du kan bestille deler både i henhold til og utenfor garantien.

## 9 GARANTI

### 9.1 Dekket

Apparatet leveres med en garanti på to år, fra kjøpsdato. Denne garantien dekker alle fabrikkfeil, forutsatt at:

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet ditt i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader forårsaket av misbruk, feil montering eller utilstrekkelig vedlikehold regnes ikke som fabrikkfeil.
- Du kan presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret begynner med en bokstav, etterfulgt av 15 sifre. Du finner dette nummeret:
  - I denne håndboken.

- På apparatets emballasje.
  - På innsiden av foten av apparatet.
- Barbecook Kvalitetsavdelingen bekrefter at delene er defekte, at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og tilstrekkelig vedlikehold.

Hvis en av de ovennevnte vilkårene ikke er oppfylt, kan du ikke kreve noen form for kompensasjon. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av den defekte delen(e).

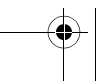
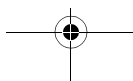
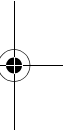
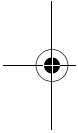
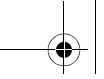
### 9.2 Ikke dekket

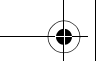
Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

- Normal slitasje (rusting, forvrengning, missfarging ...) av deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme. Det er vanlig å erstatte disse deler fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er del av produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene regnes ikke som fabrikkfeil.
- Alle skader forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil oppbevaring, feil montering eller modifikasjoner på forhåndsmonterte deler.
- Alle indirekte skader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller missfarging forårsaket av ytre påvirkninger, ved bruk av sterke vaskemidler, eksponering til klor... Disse skadene regnes ikke som fabrikkfeil.

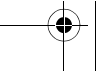
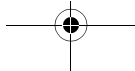
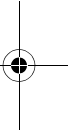
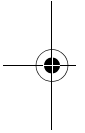
## 10 TEKNISKE SPESIFIKASJONER

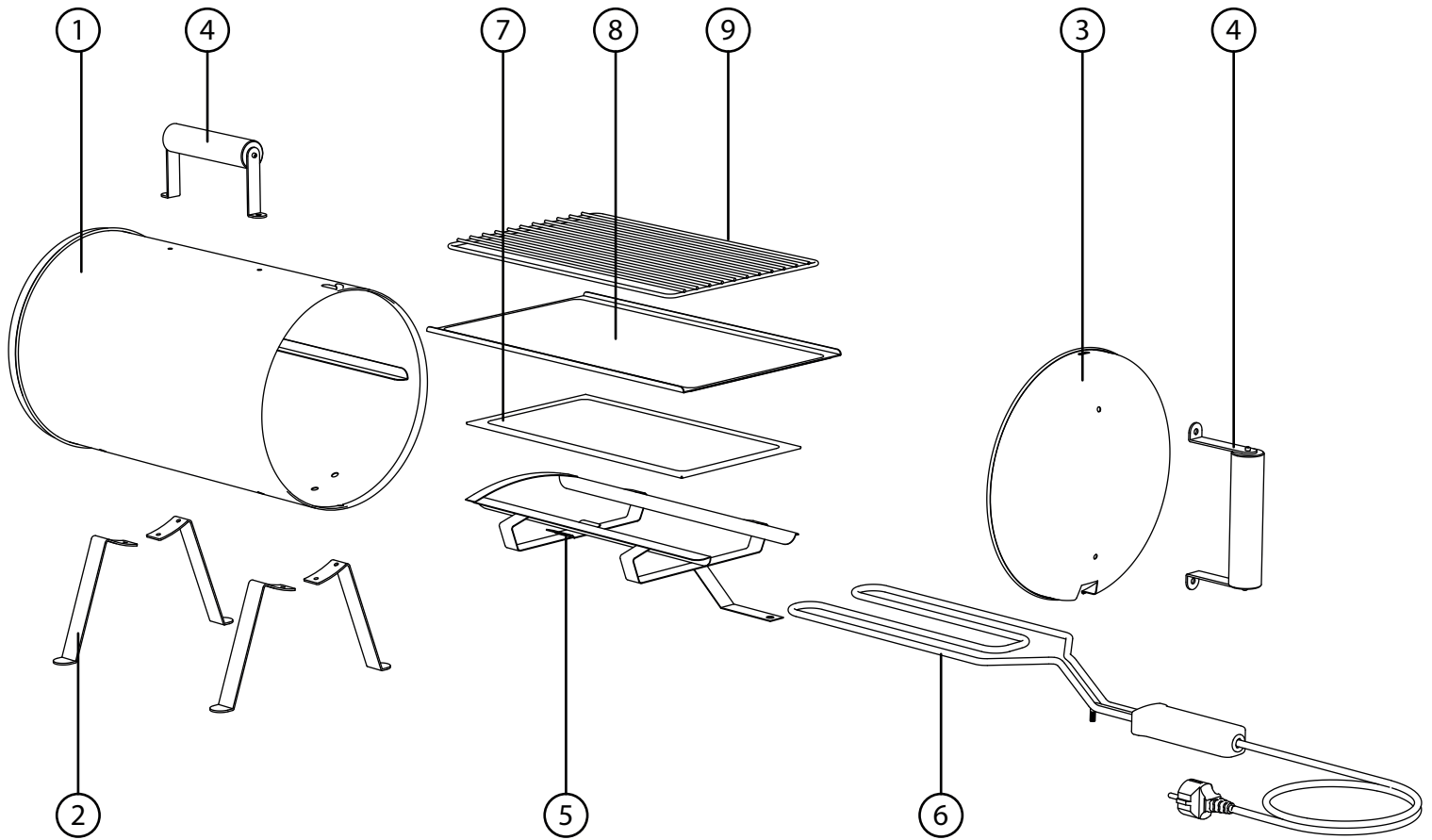
Egenskaper	Spesifikasjoner
Modell	Otto elektrisk røyker
Kapasitet	1100 W
Spenning	230 V / 50 Hz










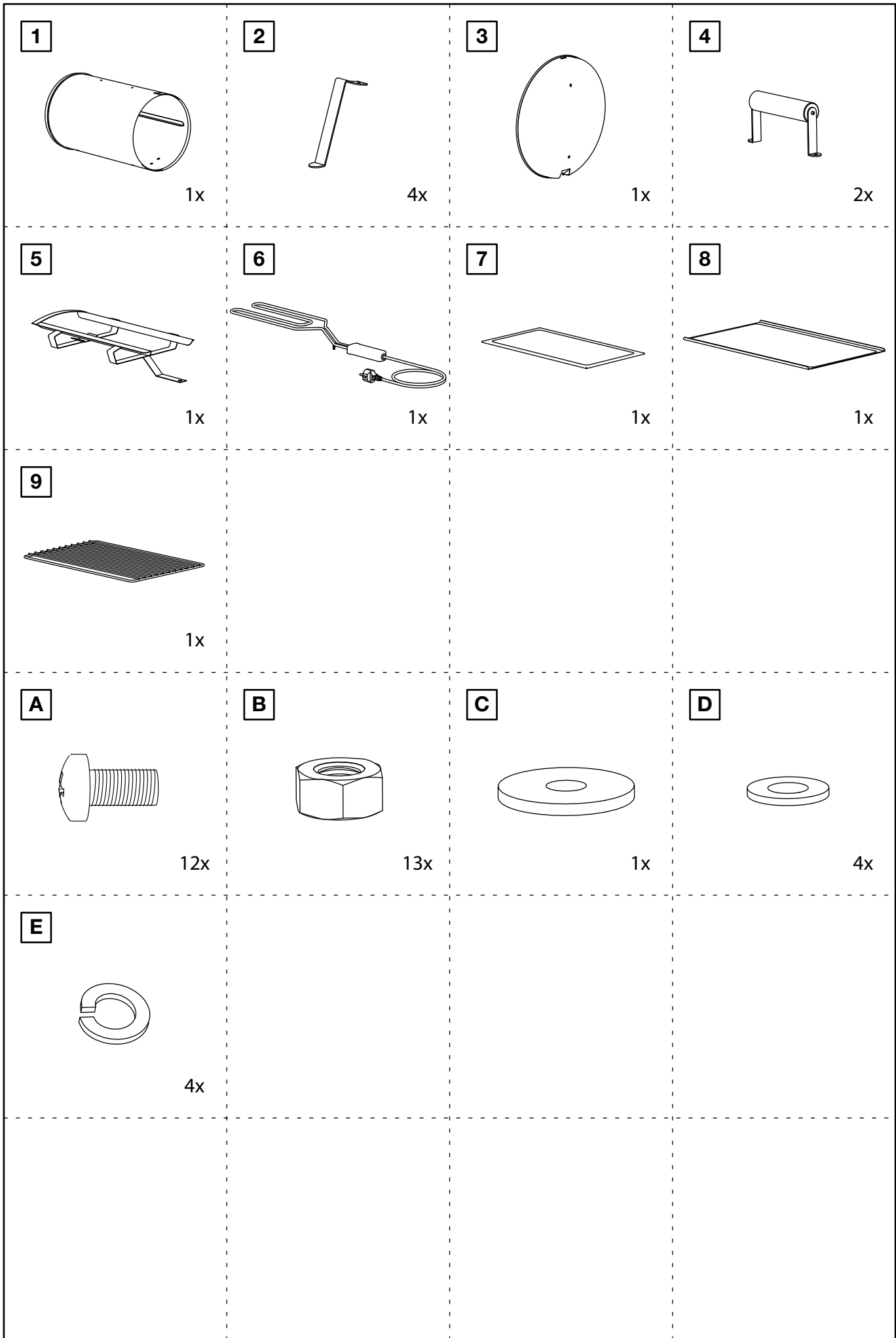
# Illustrations

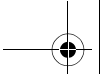




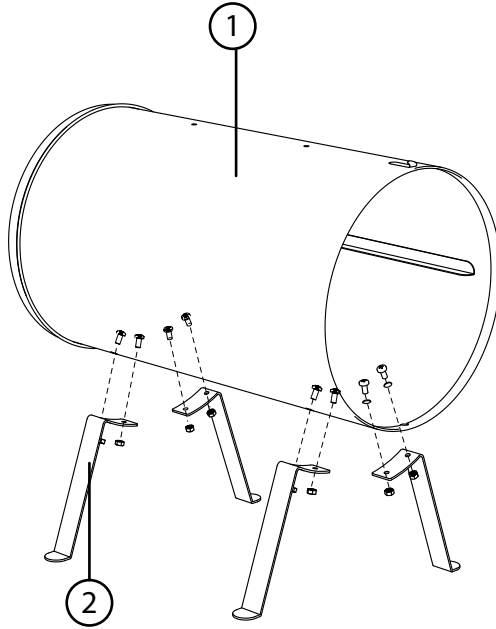
OTTO 223.9812.000		
1	227.9812.010	■
2	227.9812.020	■
3	227.9812.030	■
4	227.9812.040	
5	227.9812.050	■
6	227.9812.060	
7	227.9812.070	■
8	227.9812.080	■
9	227.9812.090	■
10	227.9812.100	

10	<b>A</b>	12x	
	<b>B</b>	13x	
	<b>C</b>	1x	
	<b>D</b>	4x	
	<b>E</b>	4x	



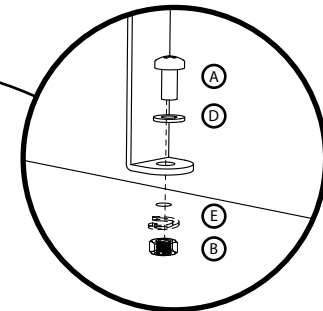
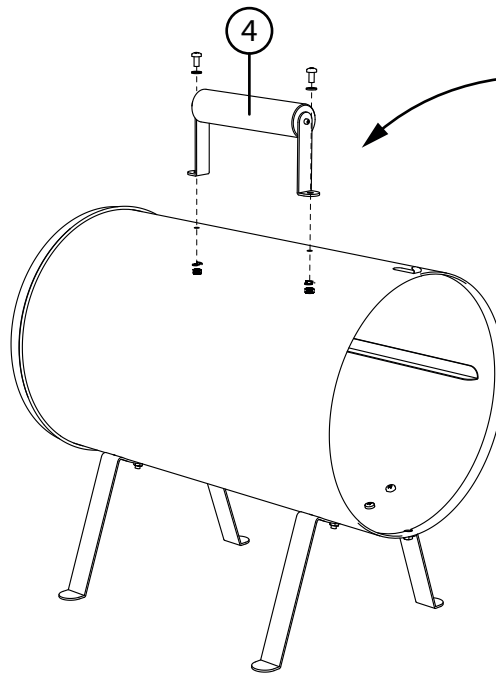


1



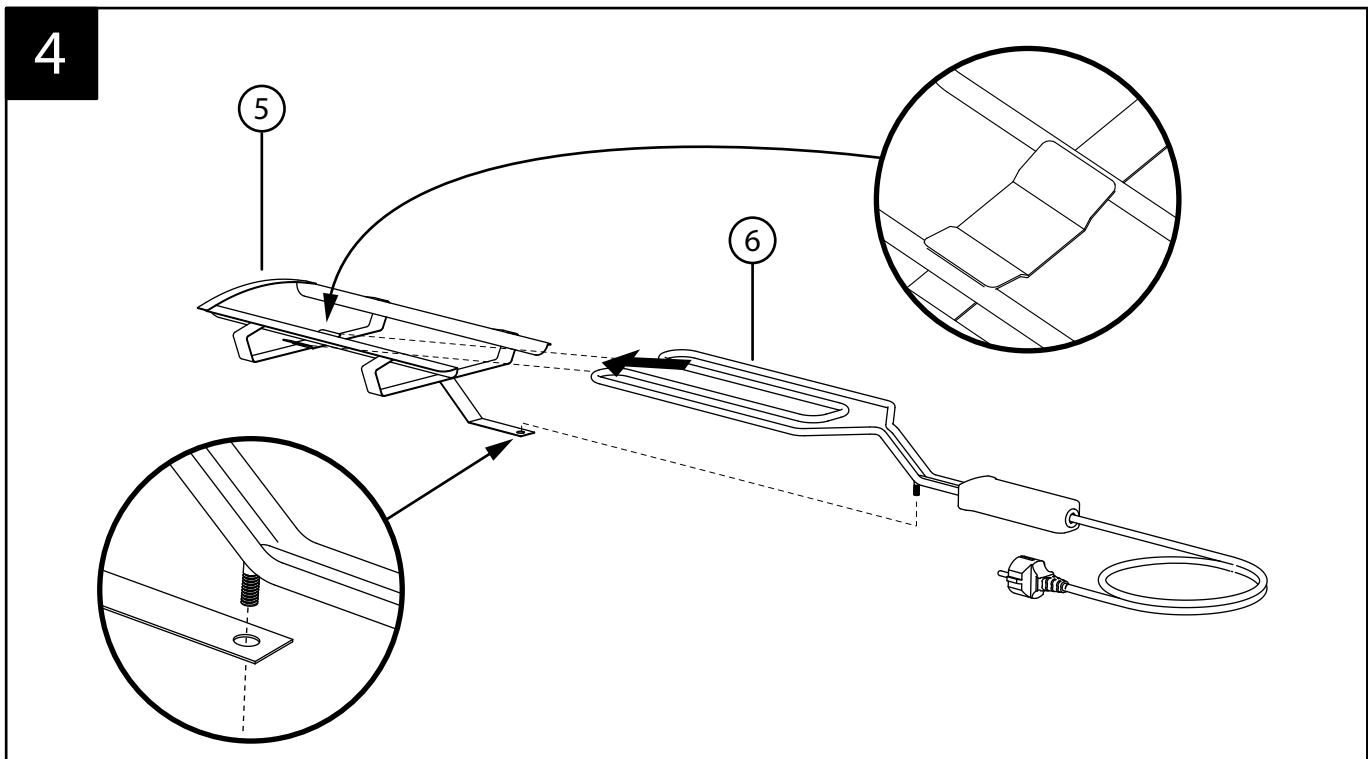
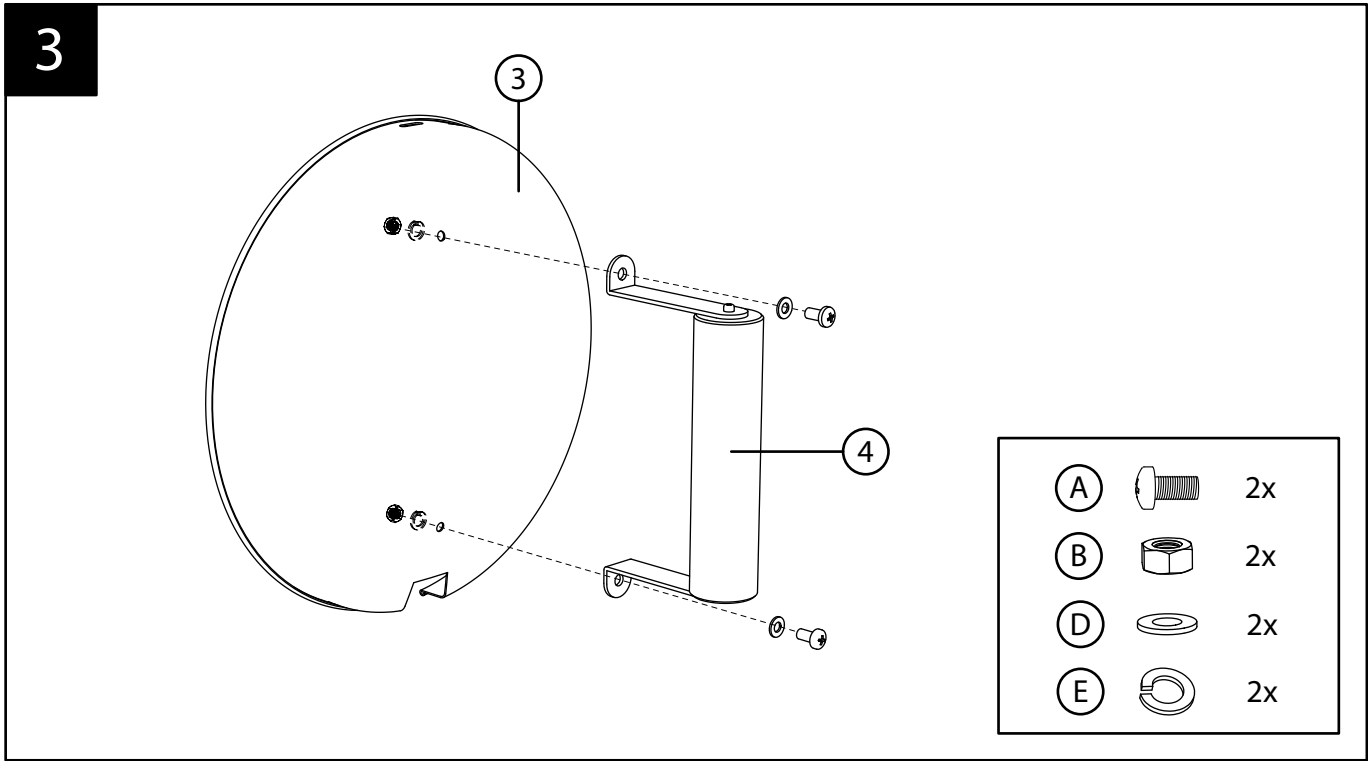
(A)		8x
(B)		8x

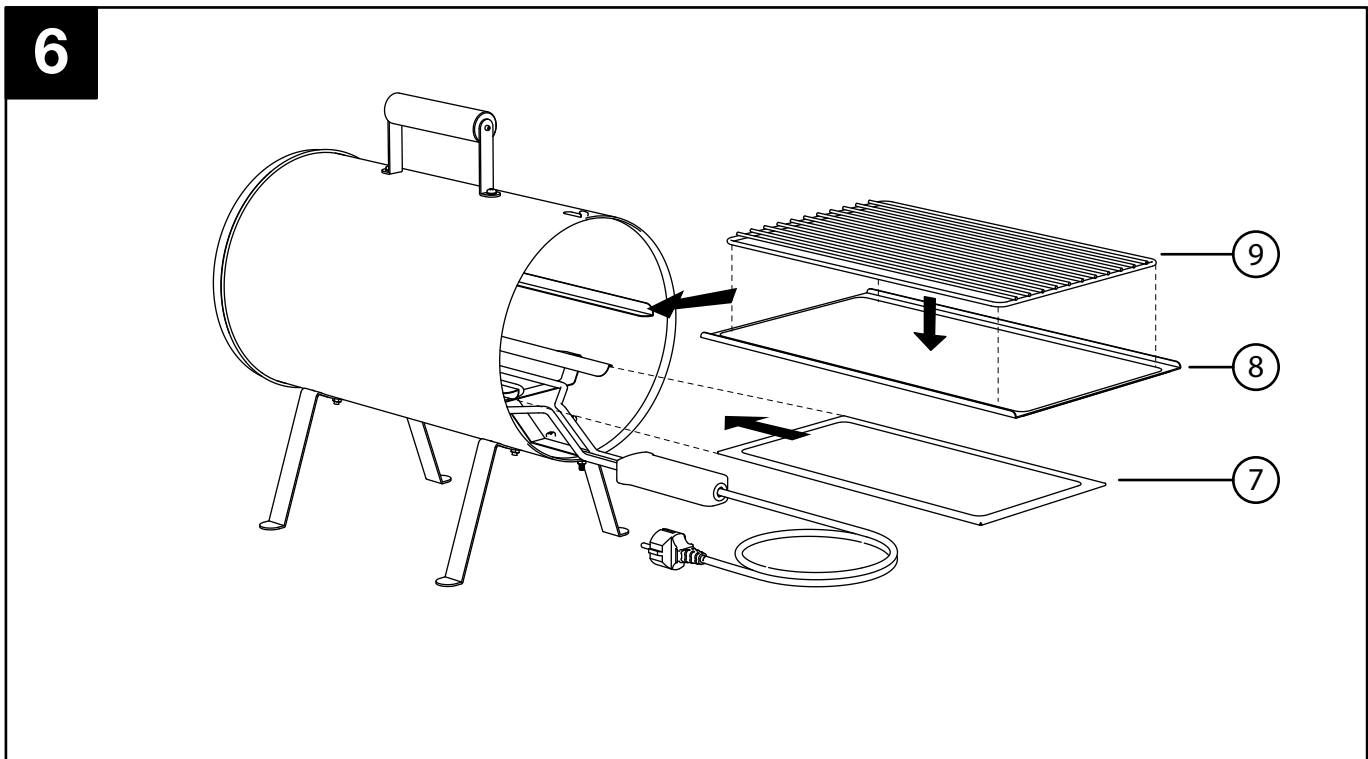
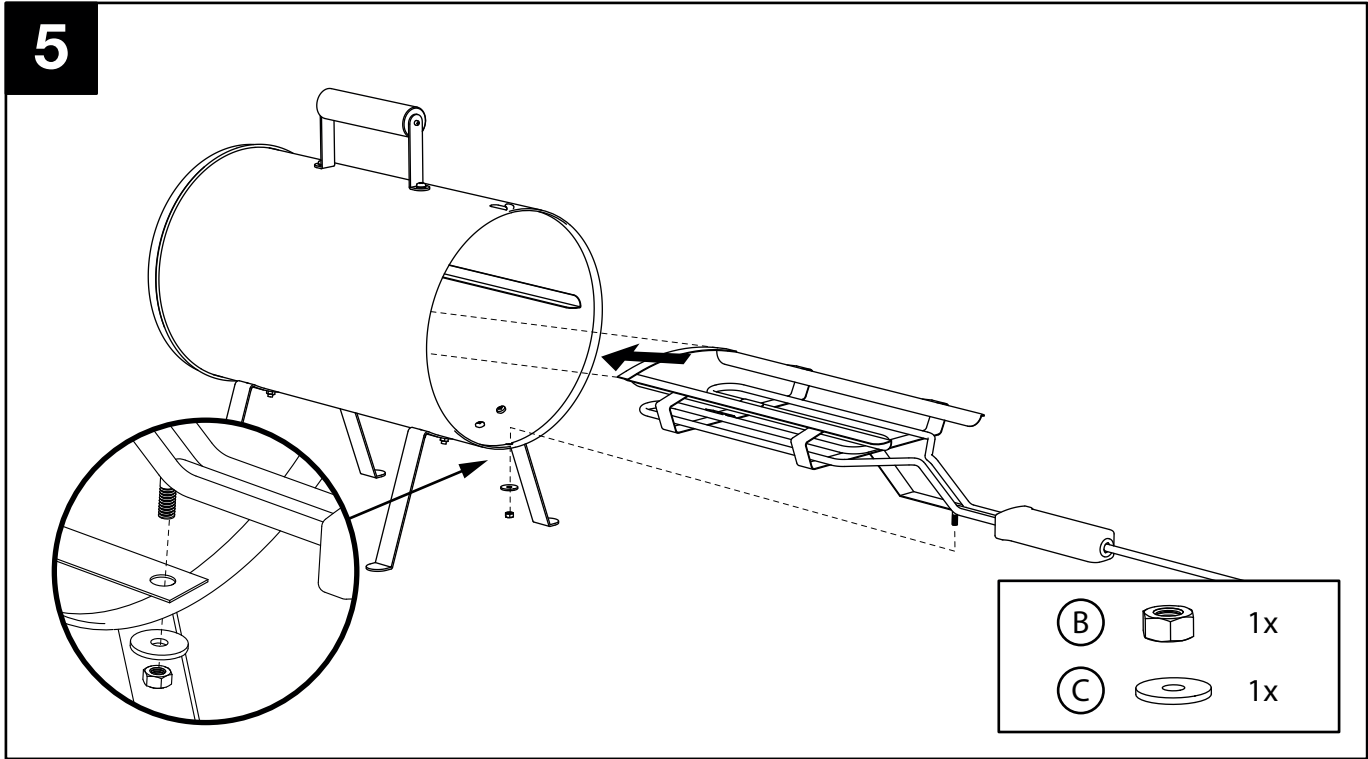
2



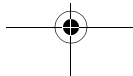
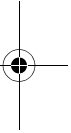
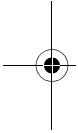
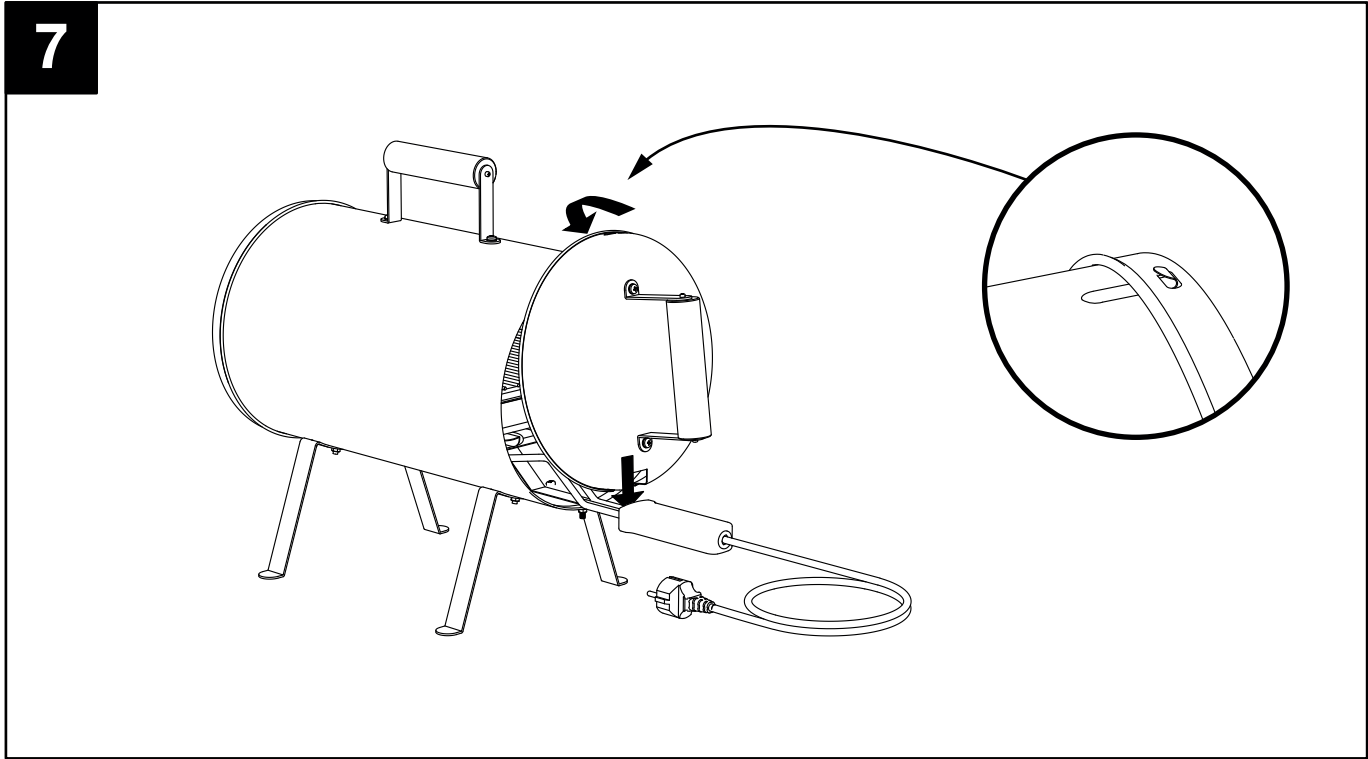
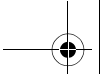
(A)		2x
(B)		2x
(D)		2x
(E)		2x

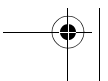
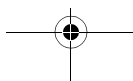
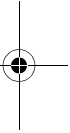
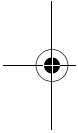
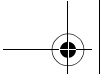








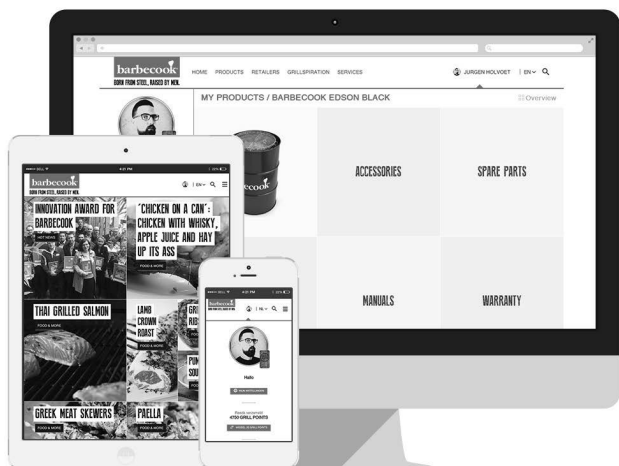




# JOIN THE #BARBECOOK COMMUNITY



## REGISTER NOW & GET ACCESS TO:



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

**WWW.BARBECOOK.COM**

Barbecue® is a registered trade mark of SAEY Home & Garden N.V.  
Industrielaan 4, B-8501, Heule (Kortrijk) Belgium

