

barbecook®

VICTOR
223.7020.000



**GO TO WWW.BARBECOOK.COM,
REGISTER YOUR BARBECOOK AND
YOUR BARBECOOK EXPERIENCE
WILL BE FURTHER IMPROVED!**

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



- [EN] Go to barbecuecook.com, register your Barbecuecook and your Barbecuecook experience will be further improved!
- [NL] Ga naar barbecuecook.com, registreer uw Barbecuecook om uw Barbecuecook-ervaring nog meer te verbeteren!
- [FR] Rendez-vous sur barbecuecook.com et enregistrez votre appareil Barbecuecook pour nous aider à améliorer votre expérience Barbecuecook.
- [DE] Registrieren Sie Ihren Barbecuecook auf barbecuecook.com, damit Sie ein noch umfangreicheres Barbecuecook-Erlebnis genießen können!
- [ES] Visite barbecuecook.com, registre su Barbecuecook y su experiencia con el producto será aún mejor.



EN - User guide	4
NL - Gebruiksaanwijzing.....	14
FR - Mode d'emploi	20
DE – Bedienungsanleitung	28
ES – Guía del usuario	36
Illustrations	44

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, refer to www.barbecook.com.

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

2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 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.

2.2 Be cautious with gas

Working with gas is perfectly safe, but requires some extra caution:

- Always store gas cylinders outdoors, in a well-ventilated area. Make sure they are not exposed to excessive heat or direct sunlight.
- Never store your gas cylinder or spare gas cylinder in the cabinet of your appliance.
- While in use, put your gas cylinder on the flip stand at the side of the appliance.
- Never store your spare gas cylinder near a gas appliance in use.
- Always turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never smoke near a gas appliance in use or near a gas cylinder (full/empty).

 If you smell gas, immediately close the gas supply, extinguish all flames and open the lid of the appliance. If the smell lasts, call your gas supplier or the fire department.

2.3 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 there is a free air flow to the burners and the vent holes in the cabinet at all times.
- 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...).

2.4 Safety warnings

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- Do not move the appliance during use.
- Do not leave the appliance unattended during use, especially in the presence of children and animals.
- WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Use appropriate protection when handling hot parts (lid, grill...).
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not use wood, charcoal, lava rocks or ceramic briquettes on a gas appliance.
- Do not use the appliance when you have consumed alcohol or taken drugs.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Any modification of the appliance can be dangerous.

3 ASSEMBLING THE APPLIANCE

3.1 Safety instructions

- Do not modify the appliance when assembling it. It is very dangerous and not allowed to alter parts that are pre-assembled and/or sealed by the manufacturer.
- 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.

3.2 To assemble the appliance

1. Put the appliance on a flat and clean surface.
2. Assemble the appliance as shown on the assembly drawings. You find them in the second part of this manual, after the exploded view of your appliance..

4 CONNECTING GAS TO THE APPLIANCE

4.1 Which cylinder, hose and regulator?

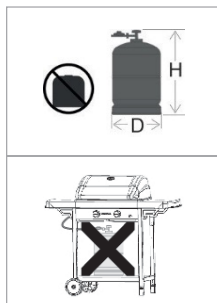
Before you can connect gas to the appliance, you **must** buy a gas cylinder, hose and pressure regulator. The table below shows you which cylinder, hose and regulator you **must** use. In Belgium (BE), for example, you **must** use a propane cylinder with a hose and regulator for 37 mbar or a butane cylinder with a hose and regulator for 28-30 mbar.



Use only regulators complying with EN 16129.



Country	Cylinder, hose and regulator
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propane, 30 mbar / Butane, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propane, 37 mbar / Butane, 28-30 mbar



This barbecue has been adjusted to be operate with 4,5 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator. We recommend connecting the appliance to propane. Propane offers a high-quality combustion and is less sensitive to frost. The height H of the cylinder must be less than 70 cm, regardless of the cylinder's width or diameter D.

Buy your pressure regulator and gas cylinder together. Not all regulators fit all cylinders.

Use only a gas hose and regulator that is homologated for the country of use.

4.2 Safety instructions

- Never connect the cylinder directly to the appliance. Always mount a pressure regulator on the cylinder first.
- Never modify pre-assembled or sealed parts of the cylinder, the hose or the pressure regulator.
- Keep the hose as short as possible (1,5 m maximum) to prevent it from dragging on the ground.
 - Never distort or twist the hose. Do not pull or pierce the hose. Keep the hose away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.
 - It should be replaced if it is damaged or cracked, when required by national regulations or at the end of the part lifecycle (f.ex France)
- Never open the gas supply.
- Always keep the cylinder in an upright position.
- Check for leaks each time you make changes to the gas connection. See "5 Checking for gas leaks".

4.3 Connecting the hose to the appliance

France:

The equipment may be used with two types of flexible hose:

- Flexible hose designed to be joined onto ringed tailpieces on both the barbecue and regulator sides, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). recommended length 1.25 m.
- Flexible hose (according to standard XP D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for fixing to the barbecue and a M 20x1.5 threaded nut for fixing to the regulator, recommended length 1.25 m.

Other countries:

It should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas. Hose length should not exceed 1.50 m.

To connect the gas hose to the appliance, you have to mount a coupling on the gas tube of the appliance. The appliance comes with two couplings, both intended for particular countries:

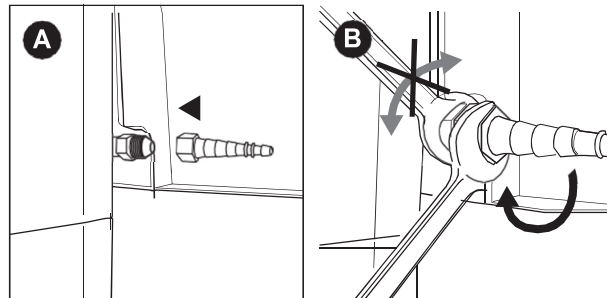
	Country	Coupling
223.7420.100	BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Coupling A
	FR	Coupling B
223.7420.000	FR	/

If your country is not in the table, use the coupling that complies with your national standards.

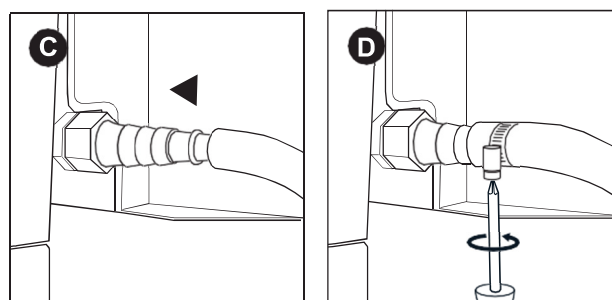
4.3.1 Coupling A

You need a 19 mm spanner and a cross-slotted screwdriver.

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



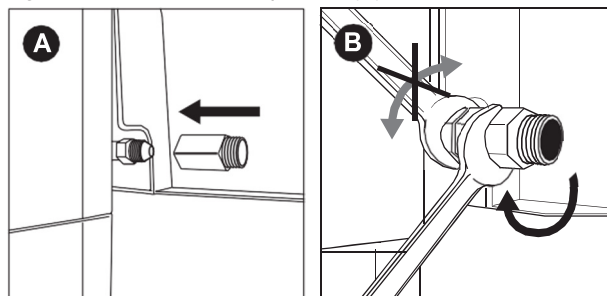
2. Slide the hose over the coupling (C) and tighten the clamping ring with a cross-slotted screwdriver (D).



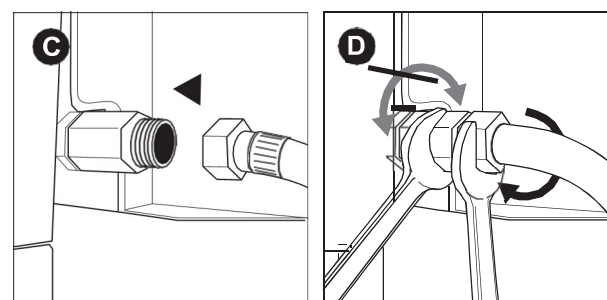
4.3.2 Coupling B

You need a 22 mm spanner and an adjustable spanner.

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



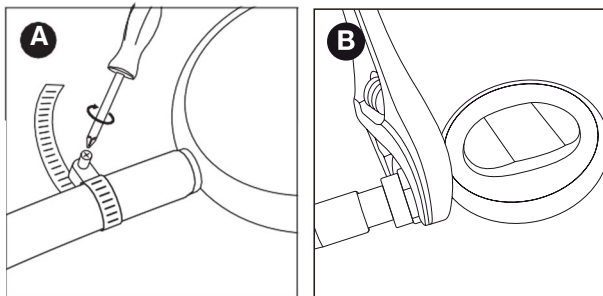
2. Screw the gas hose on the coupling (C) and tighten it with two spanners. Hold the coupling with a 22 mm spanner, while turning the hose with an adjustable spanner (D).



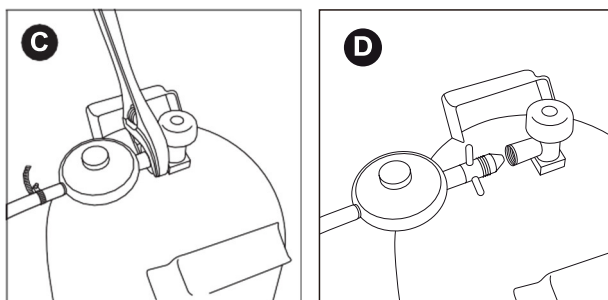
4.4 Connecting the hose and cylinder to the regulator

Depending on the type of pressure regulator you use, you need a cross-slotted screwdriver and/or an adjustable spanner.

1. Connect the hose to the pressure regulator. Do one of the following:
 - If the hose has a clamping ring, slide the hose over the regulator and tighten the clamping ring with a cross-slotted screwdriver (A).
 - If the hose has a nut, screw the hose on the regulator and tighten the nut with an adjustable spanner (B).



2. Connect the pressure regulator to the gas cylinder. Do one of the following:
 - If the regulator has a nut, screw the regulator clockwise on the cylinder and tighten the nut with an adjustable spanner (C).
 - If the regulator has a screw thread, screw the regulator counter-clockwise on the cylinder (D).



4.5 Replacing the cylinder

1. Close the gas supply and set all control knobs to OFF
2. Disconnect the empty cylinder and connect the full cylinder.
3. Check the cylinder, the hose and all gas connections for leaks. See "5 Checking for gas leaks".

5 CHECKING FOR GASLEAKS

5.1 Why check for gas leaks?

Propane and butane are heavier than air. As a result, they do not float away when leaking from the appliance. Especially on windless days, a leak can cause the gas to collect in and around the appliance. That accumulated gas can then ignite and explode.

5.2 When check for gas leaks

- Before the first use or before the first use after a long period of non-use.

 Also check for gas leaks if your appliance was assembled by your dealer.

- Each time you replace a gas component.
- At least once a year, preferably at the beginning of the season.

5.3 Safety instructions

- Put the appliance outdoors, in a well-ventilated area. Make sure there are no flames or heat sources near the appliance.
- Never use a lighter or match to check for gas leaks.
- Do not smoke and do not light the burners when checking for gas leaks.

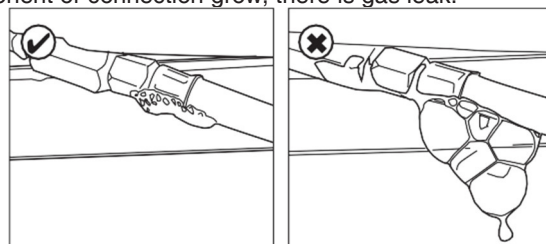
5.4 Which materials do I need?

To check for gas leaks, you need:

- A testing liquid. You can use a ready-made leak spray or a mixture of water (50%) and dish-washing soap (50%).
- The leak test tool

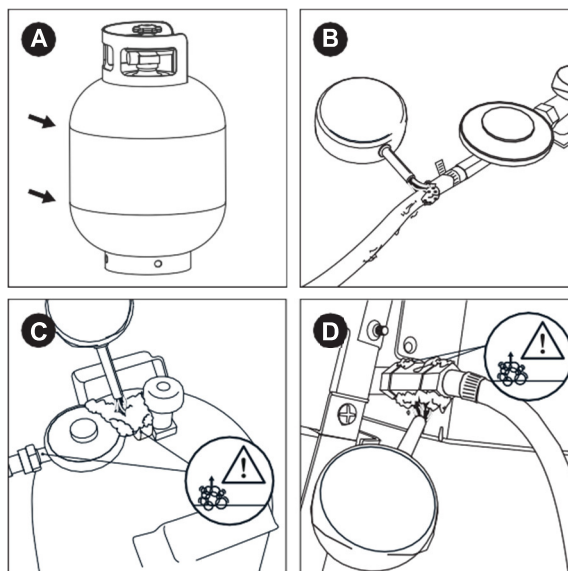
5.5 To check for gas leaks

You check for gas leaks by applying a testing liquid to all gas components and connections. If the bubbles on a particular component or connection grow, there is gas leak:



To check for gas leaks, proceed as follows:

1. Put the appliance outside.
2. Get your brush and testing liquid (leak spray or water/soap mixture).
3. Set all control knobs to OFF.
4. Open the gas supply slightly. Turn the valve of the gas cylinder only once.
5. Suck up some testing liquid and apply it to the area that you want to check. You have to check:
 - The welds of the gas cylinder (A)
 - The hose (B)
 - The connections between the cylinder and the pressure regulator and between the pressure regulator and the hose (C)
 - The connection between the hose and the appliance (D)



i Your pressure regulator and coupling may be different from the ones in the illustrations.

6. Do one of the following:
- If you detect a leak, continue as described in “In case of a gas leak”.
 - If there are no leaks, close the gas supply, rinse all components thoroughly with water and dry them well.

5.6 In case of a gas leak

1. Close the gas supply and do one of the following:
- If you detected a leak on one of the connections, tighten that connection.
 - If you detected a leak on the cylinder or hose, replace the cylinder or hose.
2. Recheck the connection or component on which you detected the leak.
3. If the leak is not repaired, contact a Barbecue dealer. Do not use the appliance until the leak is repaired.

💡 For a list of nearby Barbecue dealers, refer to www.barbecue.com.

6 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

6.1 Before each use

Do not use the **Plancha** before you have read, understood and checked all information in this manual. Ensure that:

- The **Plancha** is correctly installed
- There is no leak in the gas supply (see “5”)
- The burners are correctly installed, the venturi tubes are properly placed over the openings of the gas valves, and there are no obstructions (see safety information and cleaning of the burners)
- None of the gas supply hoses can come into contact with a hot surface
- Your **Plancha** is installed in a safe place

6.2 Lighting the burners

- i** To light the burners with the electrical igniter, you have to install an AA battery in the igniter. That battery is not supplied with the appliance. You find the battery case of the igniter on the control panel of your appliance.
- Do not lean directly over the Plancha when lighting the burners. The control knobs on the Plancha must be in the OFF position.
 - Never try to light the 2 burners at once.

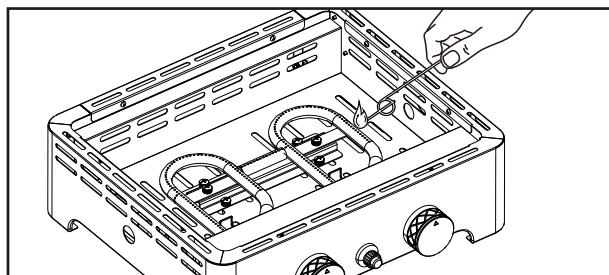
6.3 Lighting the burners using the igniter

- Set the control knob of one burner to **HIGH**.
- Press the ignitor button and keep pressing the ignitor button until you have verified that the burner has ignited (noise & visible through view holes side panel).
- If the burner does not light within 5 seconds, set its control knob to **OFF**, close the gas supply and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape
- Retry lighting the burner, if it still does not light, refer to “Troubleshooting” to determine the cause of the problem.
- Once one burner is lit, light the other burner by setting the control knob to high.

6.4 Lighting the burners using a match

On left & right-side panel there is a view/ignitor hole. You can light the burners using a long match if the electronic ignition does not work.

- Open the tap on the gas cylinder.
- Hold the lighted match through the **hole** about 13 mm from the burner.
- Press in the desired knob and turn to ‘High’. The fire should light within five seconds. If not, turn the knob off and wait for five minutes to allow the gas to disperse.
- Repeat **above** steps. If the burner still fails to ignite after three attempts, read the “Troubleshooting” section.



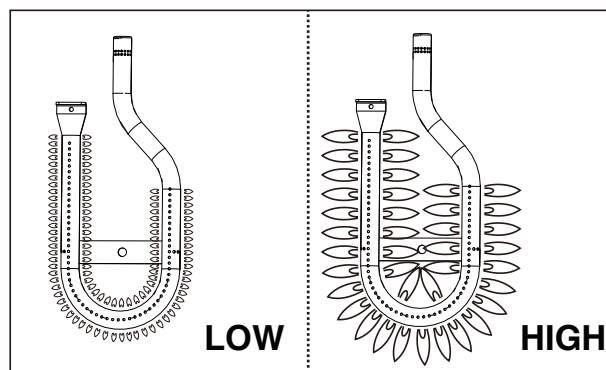
6.5 Lighting the other burner

The second burner is lit in the same way as the first.

6.6 Visual check of the flames

Each time you light a burner, you have to check its flames. A perfect flame is almost completely blue, with some yellow at the top. Sporadic yellow flames are normal and not harmful. If there is something wrong with the flames, do one of the following to solve the problem:

If the flames are...	Do the following...
Low and entirely yellow	1. Immediately close the gas supply and set all control knobs to OFF. 2. Refer to “Troubleshooting” to determine the cause of the problem. Most likely, the venturis are blocked.
Higher than the bowl	1. Immediately close the gas supply and set all control knobs to OFF. 2. Wait 5 minutes to allow any accumulated gas to escape. 3. Relight the burner(s). 4. If the problem persists, refer to “Troubleshooting” to determine the cause of the problem.



6.7 Switching the burners off

If you no longer use the burners, you **must** switch them off. Proceed as follows:

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



By closing the gas supply first, you make sure there is no gas left in the appliance.

6.8 Relighting the burners

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

1. **Close the gas supply.**
2. Set all control knobs to OFF and wait 5 minutes. This allows any accumulated gas to escape.
3. Relight the burner(s).

7 USEFUL TIPS AND TRICKS

7.1 First use

Before using your Plancha for the first time, allow the unit to 'run in' by operating it for a short period of time without food. To 'run in' your Plancha, ignite the appliance. Keep the temperature on 'HIGH' for 10 minutes. The Plancha is now ready for use.

7.2 Preheating the plancha

The Plancha must be pre-heated on 'HIGH' for at least ten minutes before you put food on it. If you want to cook at a lower temperature than 'HIGH', turn the control knob to the **low** position before you put the food on the Plancha.

7.3 Cooking time

The actual cooking time will depend on **several** factors, including your taste, the ambient temperature and the wind. Experience will enable you to estimate this time.

7.4 Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the griddle:

- Oil the food lightly with a brush before you put it on the griddle. You can also oil the griddle itself.
- Preheat the appliance. The warmer the griddle when you put food on it, the less the food will stick.
- Do not turn the food too quickly. Let it catch some heat first.

8 MAINTAINING THE APPLIANCE

8.1 Cleaning the griddle

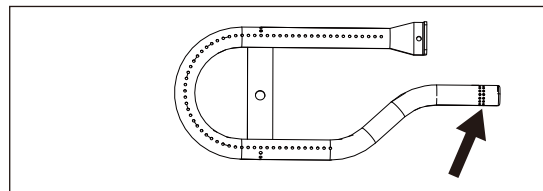


We recommend cleaning the griddle after each use. See 12. Never use oven cleaners on the grill.

8.2 Cleaning the burners and venturis

8.2.1 Venturis

The venturis are the small tubes attached to the entrance of the burners. At the side of the venturis, there is a hole. This is visible on the main burners and on the side burner:

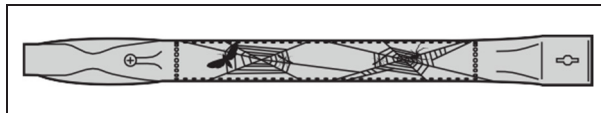


When the gas is on its way to the burners, it passes through the venturis. Thanks to the holes at the sides, the gas is then mixed with air and - as a result - with oxygen. This is necessary for a good ignition in the burners: only the correct mixture of gas and oxygen will ignite properly and will result in nice flames.

8.2.2 Why clean the burners and venturis?

Spiders and insects can make webs and nests in the burners and venturis. This may block the gas supply to the burners. As a result:

- You cannot light the burners. If you manage to light them anyway, they will only produce smoky and yellow flames.
- The gas can start burning outside the venturis, at the control knobs. These fires are called flash-backs and can result in serious injuries and material damage.



Damages caused by blocked burners and venturis are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

8.2.3 When do you clean the burners and venturis?

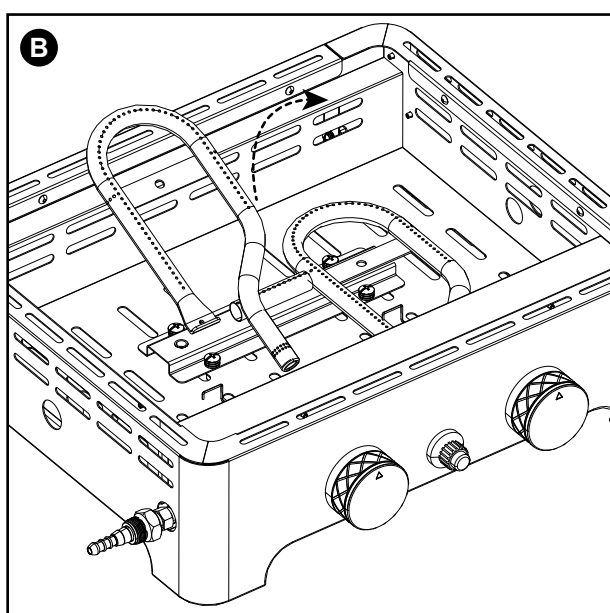
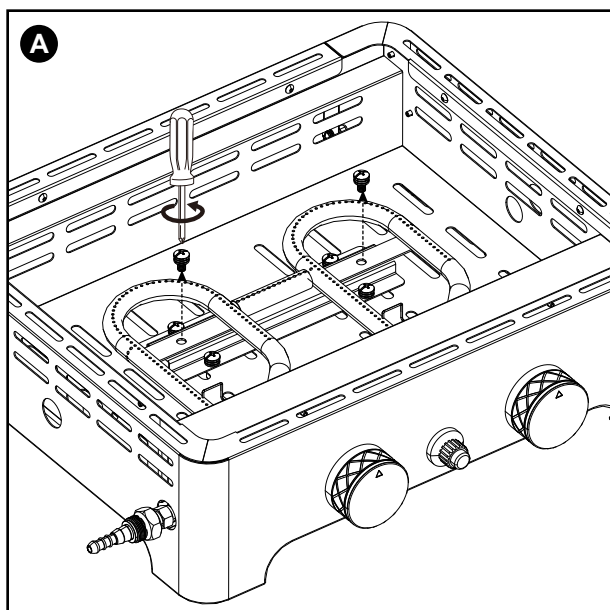
You have to clean the burners and venturis of your appliance:

- Before the first use after a long period of non-use.
- At least twice a year, of which once at the beginning of the season.

8.2.4 How to clean the burners and venturis?

1. Remove the burners from the appliance as shown on the illustrations. If you notice that a burner is damaged, you have to replace it.
2. Clean the burners and venturis with a small brush or a homemade pipe cleaner (an unfolded paperclip, a pipe brush...).
3. Put the burners back. Make sure to place the venturis over the openings of the gas valves.





8.3 Maintaining stainless steel and powder coated parts

The appliance is composed of stainless steel and powder coated parts. Each material has to be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Stainless steel	- Do not use aggressive, abrasive or metal detergents. - Use soft detergents on steel. - Use a soft sponge or cloth. - Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.
Powder coated	- Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth. - Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.

 To prevent formation of rust 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
★	Powder coated

8.4 Storing the appliance

If you do not use your appliance for a longer period of time, store it in a dry place. Before you store the appliance:

- Disconnect the gas cylinder. Never store your appliance indoors (not even in a garage or shed) as long as it is connected to the gas cylinder.
- Clean the burners and the griddle, rub them with oil and wrap them in paper.
- Cover your appliance with a Barbecue cover. Register your appliance at www.barbecue.com to find out which cover you need.

8.5 Storing gas cylinders

These instructions apply to both empty and full gas cylinders.

- Always store gas cylinders outdoors, in a well-ventilated area. Make sure they are not exposed to excessive heat or direct sunlight.
- Never store a gas cylinder in an area that can become very hot (in a car, on a boat...).
- Never store your gas cylinder or spare gas cylinder in the cabinet of your appliance.
- Never store your spare gas cylinder near a gas appliance in use.
- Always store gas cylinders outside the reach of children.
- Always store and transport gas cylinders in upright position.

8.6 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.



If you registered your appliance online, you will automatically be guided to the correct list in your MyBarbecue account. There you have the possibility to order your parts online.

2. Order the spare part via www.barbecue.com or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered at your point of sale.

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 G, followed by 15 digits. You can find it:
 - On this manual and on the starter pack that included the manual.
 - On the packaging of the appliance.
 - On the type label on the inside of the cabinet door.
- 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 damages caused by misuse and abuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes...).
- 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

10.1 Type label

The type label lists all the technical specifications of your appliance. You can find it:

- In the second part of this manual.
- On the product.

10.2 Injector diameters

- Main burner: **0.55**



11 TROUBLESHOOTING

Problem	Probable cause(s)	Solution(s)
Not enough heat	- Gas supply not open - Venturis not placed over openings of gas valves - Burner openings blocked - Gas cylinder (almost) empty - Pressure regulator not connected correctly to cylinder and/or hose	- Open gas supply - Place venturis over openings of gas valves - Clean burner openings or replace burners - Replace gas cylinder - Reconnect pressure regulator to cylinder and/or hose
Heat not distributed evenly over griddle surface	Some heat differences are normal. Probable cause(s) for big heat differences: Appliance not preheated	Preheat appliance
Yellow flames	- Burners or venturis blocked - Salt on burners - Appliance connected to butane	- Clean burners and venturis - Clean burners - Connect appliance to propane, using an appropriate pressure regulator
Incomplete flame	Burner blocked, pierced or rusted	Clean or replace burner
Flash-backs (flames outside venturis/at control knobs)	Burners or venturis blocked	- Close gas supply and set burners to OFF. - Let appliance cool down. - Clean burners and venturis.
Flames higher than edge of bowl	- Lots of wind - Gas cylinder (almost) empty - Fat in bowl or on burners	- Put appliance with rear side towards wind - Replace gas cylinder - Clean bowl or burners
Pressure regulator hums	- Hot weather - New (full) gas cylinder	Not a hazard or defect. Should stop automatically after a while.
Burner whistles when set to LOW	Gas injector, venturi and/or burner dirty	Clean gas injector, venturi and burner
Impossible to light burner (using either igniter or match)	- Burner or venturi blocked - No gas supply	- Clean burner and venturi - Open gas supply and press safety knob on pressure regulator (not present on all regulators)
Sparks present that do not originate from burners	Faulty wiring	Replace wiring



12 USING YOUR PLANCHA THERMICORE COOKING GRIDDLE

CLEANING

- Wash before using for the first time; THERMICORE cooking griddle is dishwasher-safe. Dry completely before storing.
- Do not use abrasive cleansers like steel wool, cleansers with chlorine bleach, or oven cleaning solutions as they may permanently damage the pan and void the guarantee.

TO DEEP CLEAN:

- *For stainless-only portions of the pan* (not the area with non-stick), use a stainless-steel cleanser to restore the luster and remove buildup and discoloration.
- *For non-stick portion of the pan*, use a non-abrasive sponge or cloth to deep clean. For tougher food buildup or occasional deep cleaning, prepare a baking soda paste by mixing 1/2 cup (125 mL) of baking soda with 3 tbsp (45 mL) of water. Apply to the desired areas and let it stand for 15–20 minutes. Wipe off excess paste, rinse thoroughly, and towel dry.
- *To remove water spots or discoloration*, use a vinegar solution of equal parts water and vinegar. Apply vinegar solution with sponge or cloth. Allow to sit for 10 minutes. Rinse and dry completely.

USE AND CARE

- **Storing:** To help reduce scratches on interior and exterior coatings, place paper, soft cloth towels, or cookware protectors between pans when storing.
- **Hob use:** THERMICORE cooking griddle may be used on an induction, gas, electrical, halogen and ceramic hobs, but main intention is to use on your **VICTOR** plancha. Exterior surfaces of cookware and induction, glass top, and ceramic cooking surfaces should be clean and free of food residue before heating. Consult your stove manufacturer's instructions for more details.
 - Select a burner size that matches the diameter of the cookware base. For gas stoves, flames should not extend beyond base of cookware.
 - Use appropriate heat level for cooking application. Overheating cookware can cause discoloration. Discoloration (blue-colored tint on exterior surface) will not affect the performance of the cookware.
- **Low heat:** Simmering liquids, warming food, and preparing delicate sauces.
- **Medium to medium-high heat:** Preheating, sautéing, searing, frying, stir-frying and maintaining a boil.
- **High heat:** Boiling and reducing liquids only.
- For best results when sautéing or searing, preheat cookware before adding food.
 - **Do not preheat empty cookware:** Before you begin cooking, add a small amount of cooking oil (Note: aerosol non-stick sprays are not recommended and may create a sticky residue which is difficult to clean if not washed promptly or overheated). Preheat for 1–2 minutes on medium to medium-high heat. Add food and adjust the heat setting as needed.
 - Add salt to liquids once a boil is reached. Salt will not absorb into cold water and may leave small white marks on stainless surface. Salt should be added to foods toward the end of cooking.
- **Oven use:** Cookware is oven-safe to 450 °F (230 °C).
- **Broiler use:** Never place this product under the broiler in the oven. The non-stick coating will be severely damaged and it will void the warranty.
- **Microwave and outdoor grill:** Not microwave- or outdoor grill-safe.
- **Non-stick sprays and oils:** Do not use non-stick sprays on the cookware as they cause an invisible buildup and impair the non-stick coating performance. Do not overheat oil, butter, or shortening. This will create a sticky residue that will affect the release of the non-stick and result in a reduced life of the coating.
- **Utensils:** Nylon, wooden, and plastic tools are recommended to maintain the beauty of the stainless steel. Metal whisks and non-sharp metal utensils can be used, but may scratch the surface. In time, the stainless steel will show wear from normal use.
- **Sliding pans:** Avoid sliding or dragging cookware over the surface of your stovetop, especially glass top ranges, as scratches may result and are not covered by the guarantee.

SAFEGUARDS

- **Steam and splatter:** Keep children away from the stove while cooking. Be careful around the stove as heat, steam, and splatter can cause burns.
- **Unattended cooking:** Never allow cookware to boil dry or leave an empty pan on a hot burner as the pan can get extremely hot. This could lead to warping or damage of the non-stick coating.
- **Fumes:** Do not overheat your non-stick pan as smoke or fumes from burning foods, oils, and the non-stick coating itself can be hazardous to the respiratory systems of pet birds.
- **Gas flames:** Gas flames should not extend up the sides of the pan. This will damage the exterior of the pan and handle, voiding the guarantee.
- **Hot handles:** Always use a heat-resistant oven mitt or pad when handling hot handles.
- **Cooktop surface:** For use on induction, flat glass, or ceramic cooktop surfaces, consult the manufacturer's instruction manual before first use.



TROUBLESHOOTING

Problem	Caused By	How to Fix
The nonstick coating has browned.	· Overheating and/or using improper diameter size on gas or flattop stoves.	· Nonstick coating cannot be restored if browned.
The nonstick is peeling.	· Overheating and/or using improper diameter size on gas or flattop stoves.	· Nonstick coating cannot be restored if it's peeling.
There's exposed metal (besides the pattern) under the nonstick.	· Overheating and/or using improper diameter size on gas or flattop stoves. · Using a knife or sharp utensil on the surface.	· Nonstick coating cannot be restored if metal is exposed.
Sticking/nonstick coating does not release	· Using nonstick spray or overheating oil, butter, or shortening. · Failure to properly clean after every use.	· Follow deep cleaning directions to remove residues.

GUARANTEE

· 5 Year guarantee for noncommercial use (5 year guarantee only covers your THERMICORE cooking griddle NOT the VICTOR Plancha cooking unit see 9 Warranty). Refer to sales receipt or website for details. The guarantee is limited and covers defects in materials and workmanship. The guarantee excludes damage by abuse or misuse (such as lack of or improper cleaning, overheating, use of caustic or other unapproved cleaners or use of nonstick sprays), ordinary wear and tear, or act of God. Product returned is subject to inspection for proper use and care.



1 UW TOESTEL REGISTREREN

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

Registreer uw Barbecue-toestel online en geniet van enkele fantastische voordelen:

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

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.

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

2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 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.

2.2 Voorzichtig omspringen met gas

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

- Bewaar gasflessen altijd buitenshuis in een goed geventileerde ruimte. Zorg ervoor dat de flessen niet blootgesteld worden aan hoge temperaturen of direct zonlicht.
- Bewaar uw gasfles of reservegasfles nooit in de kast van het toestel.
- Plaats de gasfles tijdens het gebruik op de kantelstandaard aan de zijkant van het toestel.
- Bewaar uw reservegasfles nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is.
- Draai na het gebruik altijd de gastoevoer aan de gasfles dicht.
- Rook nooit in de buurt van een toestel op gas dat in gebruik is of in de buurt van een gasfles (vol/leeg).

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

2.3 Een geschikte locatie kiezen

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

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

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

2.4 Veiligheidsinstructies

- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de instructies voor ingebruikname.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is, en dit zeker niet als er kinderen of dieren aanwezig zijn.
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen (deksel, rooster enz.) moet vastnemen.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- Gebruik geen hout, houtskool, lavastenen of keramische briketten in een gastoezel.
- Gebruik het toestel niet als u alcohol hebt gedronken of drugs hebt gebruikt.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Toestel niet aanpassen of modificeren.

Elke wijziging van het apparaat kan gevaarlijk zijn

3 HET TOESTEL MONTEREN

3.1 Veiligheidsinstructies

- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. Onderdelen die door de fabrikant werden voorgeassembleerd en/of afgedicht, mogen niet worden gewijzigd, want dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

3.2 Het toestel monteren

1. Plaats het toestel op een effen en schone ondergrond.
2. Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen. U vindt deze in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel

 Om de montage vlotter te laten verlopen, zijn bepaalde schroeven voorgeassembleerd in het correcte schroefgat. U moet deze schroeven een paar millimeter losdraaien voor u het toestel monteert. Op die manier kunt u onderdelen over de schroeven schuiven en deze eenvoudig bevestigen.

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

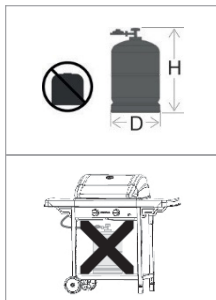
4 HET TOESTEL VAN GASVOORZIEN

4.1 Welke gasfles, slang en regelaar?

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

⚠ Gebruik alleen een drukregelaar die voldoet aan EN 16129

Land	Gasfles, slang en regelaar
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propaan, 30 mbar / butaan, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propaan, 37 mbar / butaan, 28-30 mbar



💡 Dit toestel is gefabriceerd om gebruikt te worden met butaan of propaanflessen van 4,5 tot 15 kg, voorzien van een gepast reduceerventiel. Wij raden u aan propaan te gebruiken voor het toestel. Propaan levert een kwaliteitsvolle verbranding en is minder vorstgevoelig. De hoogte van de gasfles moet minder dan 70 cm zijn ongeacht de breedte of doorsnede D van de fles.

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

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

4.2 Veiligheidsinstructies

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

4.3 De slang aansluiten op het toestel

Frankrijk:

Het toestel mag met 2 soorten gasslangen worden gebruikt:

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

Overige landen:

Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaangas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn.

Om de gasslang te kunnen aansluiten op het toestel, moet u een koppeling monteren op de gasbuis van het toestel. Het toestel wordt geleverd met twee verschillende koppelingen die bestemd zijn voor gebruik in verschillende landen:

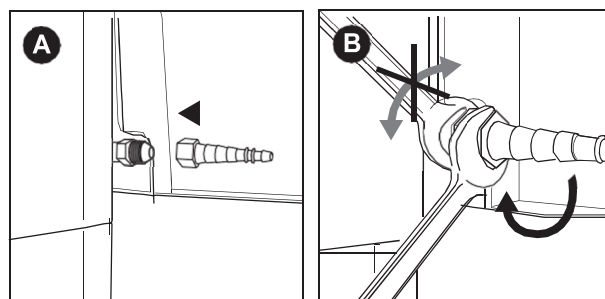
	Land	Koppeling
223.7420.100	BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Koppeling A
	FR	Koppeling B
223.7420.000	FR	/

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

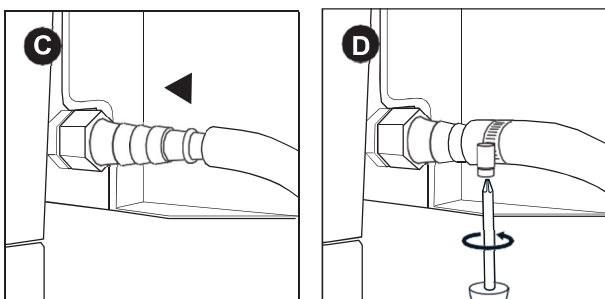
4.3.1 Koppeling A

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

- Schroef de koppeling op de gasbuis van het toestel (A) en draai deze vast met een moersleutel van 19 mm (B).



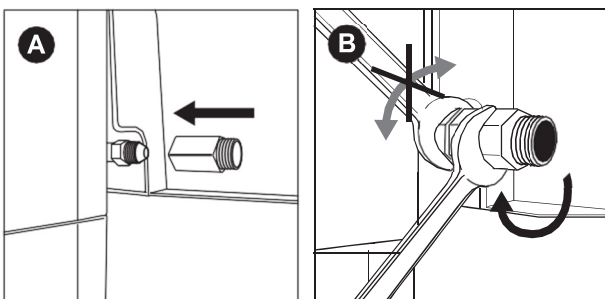
- Schuif de slang over de koppeling (C) en span de spanning aan met een kruisschroevendraaier (D).



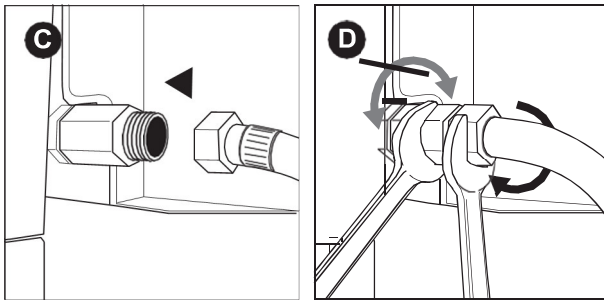
4.3.2 Koppeling B

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

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



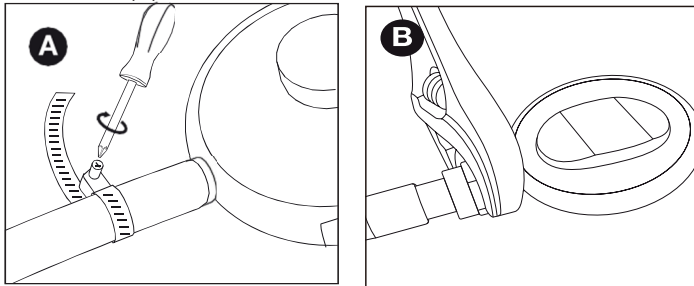
- Schroef de gasslang op de koppeling (C) en draai deze aan met twee moersleutels. Houd de koppeling vast met een moersleutel van 22 mm en draai terwijl de slang vast met een Engelse sleutel (D).



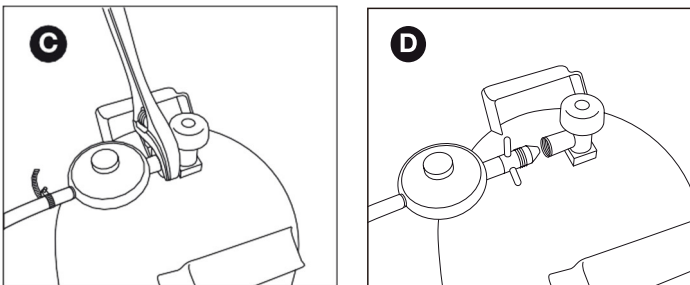
4.4 De slang en gasfles aansluiten op de drukregelaar

Afhankelijk van het gebruikte type drukregelaar hebt u een kruisschroevendraaier en/of een Engelse sleutel nodig.

- Sluit de slang aan op de drukregelaar. Ga als volgt te werk:
 - Als de slang uitgerust is met een spanning, schuift u de slang over de regelaar en spant u de spanning aan met een kruisschroevendraaier (A).
 - Als de slang uitgerust is met een moer, schroeft u de slang op de regelaar en draait u de moer aan met een Engelse sleutel (B).



- Sluit de drukregelaar aan op de gasfles. Ga als volgt te werk:
 - Als de regelaar uitgerust is met een moer, schroeft u de regelaar rechtsonder op de gasfles en draait u de moer aan met een Engelse sleutel (C).
 - Als de regelaar voorzien is van schroefdraad, schroeft u de regelaar linksom op de gasfles (D).



4.5 De gasfles vervangen

- Draai de gastoevoer dicht en zet alle regelknoppen op OFF.
- Koppel de lege gasfles los en sluit de volle gasfles aan.
- Controleer de gasfles, de slang en alle gasverbindingen op lekken. Zie "5 Controleren op gaslekken".

5 Controleren op gaslekken

5.1 Waarom controleren op gaslekken?

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

5.2 Wanneer controleren op gaslekken?

- Voor het eerste gebruik of na een lange periode van ongebruik.
-  Controleer of er geen gaslekken zijn als het toestel gemonteerd werd door de leverancier.
- Telkens wanneer u een gasonderdeel vervangt.
- Minstens één keer per jaar, bij voorkeur aan het begin van het seizoen.

5.3 Veiligheidsinstructies

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

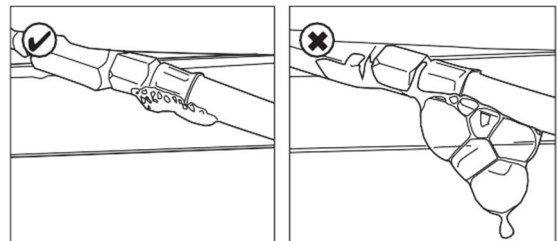
5.4 Welke materialen heb ik nodig?

Om te controleren of er gaslekken zijn, hebt u het volgende nodig:

- Een testvloeistof. U kunt hiervoor een kant-en-klare lekspray of een mengsel van water (50%) en afwasmiddel (50%) gebruiken.
- Het lektestgereedschap

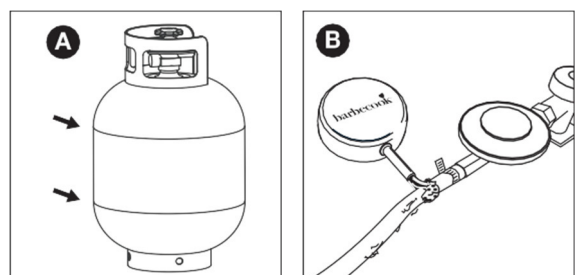
5.5 Controleren op gaslekken

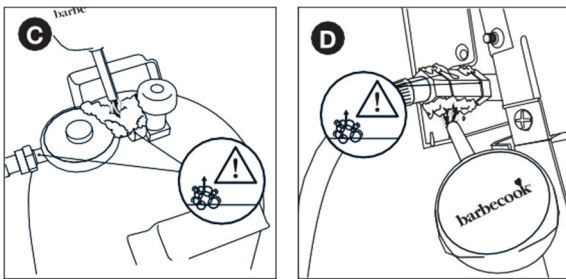
U kunt controleren of er gaslekken zijn door op alle gasonderdelen en -verbindingen een testvloeistof aan te brengen. Als er grotere bellen gevormd worden op een bepaald onderdeel of een bepaalde verbinding, is er sprake van een gaslek:



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

- Zet het toestel buitenshuis.
- Neem uw lektestgereedschap en testvloeistof (lekspray of water-zeepmengsel).
- Zet alle regelknoppen op OFF.
- Zet de gastoevoer iets open. Draai hiervoor slechts één keer aan het ventiel van de gasfles.
- Zuig wat testvloeistof op en breng het aan op de zone die u wilt controleren. De volgende onderdelen moeten gecontroleerd worden:
 - De lasnaden van de gasfles (A)
 - De slang (B)
 - De verbindingen tussen de gasfles en de drukregelaar en tussen de drukregelaar en de slang (C)
 - De verbinding tussen de slang en het toestel (D)





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

6. Ga als volgt te werk:

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

5.6 In geval van een gaslek

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

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

2. Controleer de verbinding of het onderdeel waar u het lek hebt vastgesteld opnieuw.

3. Als het lek niet hersteld is, neemt u contact op met een Barbecue-verdeler. Gebruik het toestel pas opnieuw als het lek hersteld is.

💡 Raadpleeg www.barbecue.com voor een lijst met Barbecue-verdelers bij u in de buurt.

6 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

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

Gebruik de **Plancha** niet alvorens u alle informatie in deze handleiding hebt gelezen, begrepen en gecontroleerd. Vergewis u ervan dat :

- De **Plancha** juist is geïnstalleerd
- Er geen lekkage op de gastoevoer zit (zie “5”)
- Dat de branders juist zijn geïnstalleerd, en dat de venturibuizen goed over de openingen van de gaskleppen geplaatst zijn en dat er geen verstoppingen zijn (zie veiligheidsinformatie en reiniging van de branders)
- Dat alle slangen voor de gastoevoer niet in contact kunnen staan met een warm oppervlak
- Dat uw barbecue op een veilige plaats staat

6.2 Ontsteking van de branders

i Om de branders te ontsteken met de elektrische ontsteker, moet u een AA-batterij in de ontsteker plaatsen. Deze batterij is niet bij het toestel geleverd. Het batterijvak van de ontsteker vindt u terug op het bedieningspaneel van het toestel.

- Buig niet direct over de Plancha wanneer u de brander(s) ontsteekt
- De regelknoppen van de Plancha dienen op ‘OFF’ te staan. Draai langzaam de kraan van de gasfles open. Alvorens de regelknop van één brander open te draaien, wacht u ongeveer

10 seconden om het gas toe te laten zich testabiliseren

- Probeer nooit om de 2 branders in één keer te ontsteken

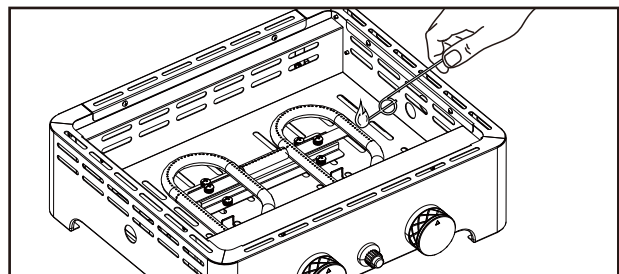
6.3 Ontsteking van de branders met de ontsteker

Stel de bedieningsknop van één brander in op HOOG.

- Druk op de ontstekingsknop en houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat u hebt gecontroleerd of de brander is ontstoken (geluid en zichtbaar via zijpaneel van kijkgaten).
- Als de brander niet binnen 5 seconden oplicht, zet u de bedieningsknop op UIT, sluit u de gastoevoer en wacht u 5 minuten. Hierdoor kan geaccumuleerd gas ontsnappen
- Probeer de brander opnieuw aan te steken, als deze nog steeds niet brandt, raadpleegt u “Problemen oplossen” om de oorzaak van het probleem te achterhalen.
- Als een van de branders is aangestoken, steek dan de andere brander aan door de regelknop op hoog te zetten.

6.4 Ontsteking van de branders met een lucifer

- Op het linker- en rechterpaneel bevindt zich een kijkgat die ook dienst doet als ontstekingsgat. Je kunt de branders aansteken met een lange lucifer als de elektronische ontsteking niet werkt.
- Draai de kraan van de gasfles open
- Houdt de brandende lucifer door het gat op ongeveer 13 mm van de brander
- Druk de gewenste regelknop in en draai op ‘HIGH’. De brander moet binnen 5 seconden branden. Is dit niet het geval, draai dan de regelknop uit en wacht 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal **bovenstaande** stappen. Als de brander na 3 pogingen nog niet brandt, leest u het hoofdstuk ‘Problemen oplossen’



6.5 Ontsteking van de ander branders

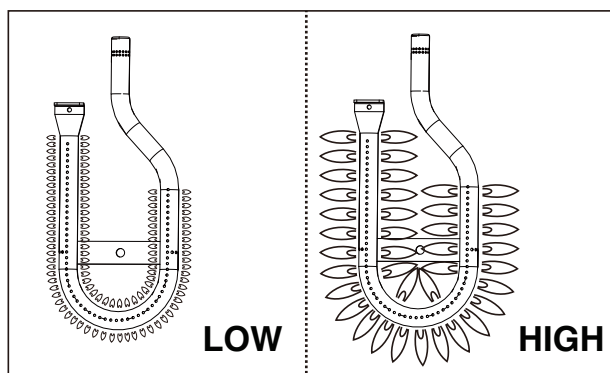
De tweede brander moet op dezelfde manier ontstoken worden als de eerste

6.6 Visuele controle van de vlammen

Telkens als u een brander ontsteekt, moet u de vlammen ervan controleren. Een perfect vlam is nagenoeg volledig blauw, met een klein stukje geel aan de bovenkant. Sporadische gele vlammen zijn normaal en niet gevaarlijk.

Als er een probleem is met de vlammen, onderneemt u een van de volgende acties om dit op te lossen:

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



6.7 De branders uitschakelen

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

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

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

6.8 De branders opnieuw ontsteken

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

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

7 HANDIGE TIPS

7.1 Eerste gebruik

Alvorens u uw Plancha voor de eerste keer gebruikt, moet u het toestel 'inwerken' door het een korte tijd zonder voedsel te laten werken. Om de Plancha 'in te werken' ontsteekt u het toestel. Houdt de temperatuur op 'HIGH' gedurende 10 minuten. De Plancha is nu klaar voor gebruik.

7.2 De plancha voorverwarmen

De Plancha moet 10 min worden opgewarmd op instelling 'HIGH' alvorens u het voedsel erop legt. Als u op een lagere temperatuur wil bakken dan de instelling 'HIGH' draait u de regelknoppen op de juiste stand alvorens het voedsel op de Plancha te leggen.

 **Zie punt 12 voor het juiste gebruik van uw THERMICOORE bakplaat**

7.3 Baktijd

De werkelijke baktijd hangt van vele zaken af zoals uw smaak, de buitentemperatuur en de wind. Ervaring leert u deze tijd in te schatten.

7.4 Voorkomen dat voedsel aankleeft

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

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

8 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

8.1 De bakplaat reinigen

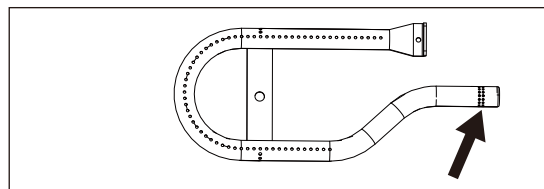
 Het is aan te bevelen de plaat na elk gebruik te reinigen. Zie 12. Gebruik nooit ovenschoonmaak-middelen.

8.2 De branders en venturibuizen schoonmaken

8.2.1 VenturiBuizen

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

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



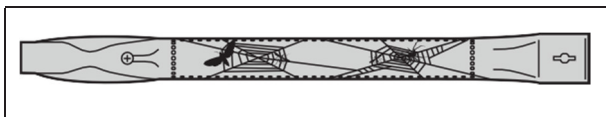
8.2.2 WAAROM de VenturiBuizen reinigen?

Spinnen en insecten kunnen webben en nesten maken in de branders en venturibuizen, waardoor de gastoevoer naar de branders geblokkeerd kan raken. Gevolg:

- U kunt de branders niet ontsteken. Als u er toch in slaagt ze te ontsteken, worden er alleen rokerige, gele vlammen geproduceerd.



- Het gas kan ontbranden buiten de venturibuizen, ter hoogte van de regelknoppen. Deze vlammen worden flashbacks genoemd en kunnen ernstige verwondingen en materiaalschade veroorzaken.



- i** Schade als gevolg van geblokeerde branders en venturibuizen wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

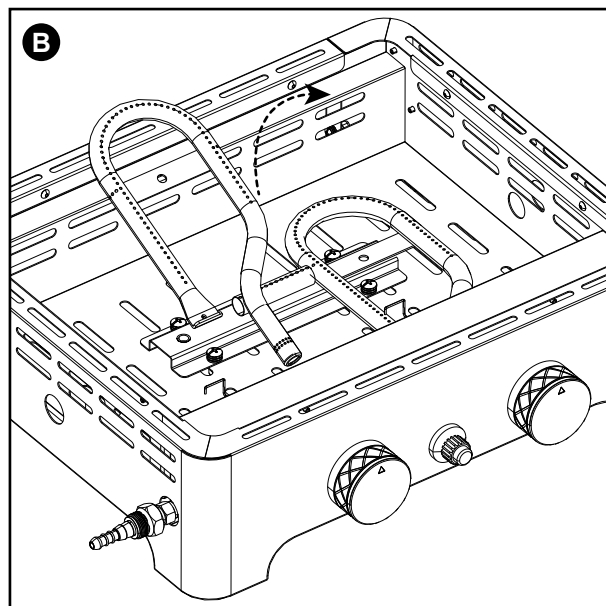
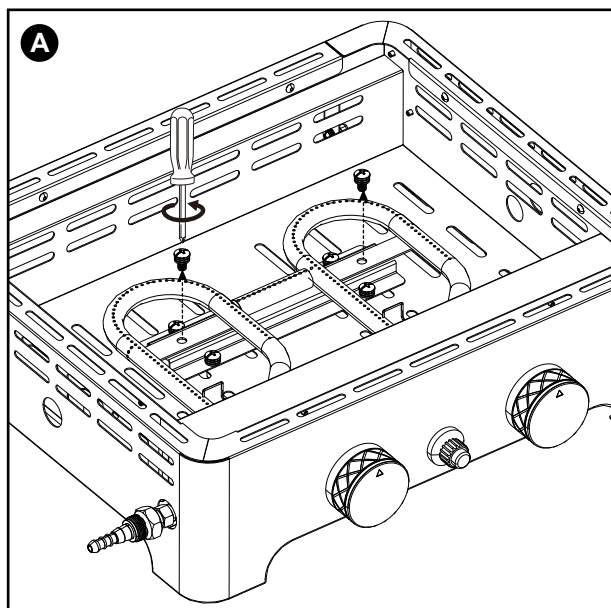
8.2.2 Wanneer de VenturiBuizen reinigen?

Maak de branders en venturibuizen van het toestel op de volgende momenten schoon:

- Voor het eerste gebruik na een lange periode van ongebruik.
- Minstens twee keer per jaar, waarvan één keer aan het begin van het seizoen.

8.2.3 De branders en venturibuizen reinigen

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



8.3 Roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Roestvast staal	• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen. • Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal. • Gebruik een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.
Gepoederlakt	• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek. • Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.



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



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

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

Symbool	Materiaal
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

8.4 Het toestel opbergen

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

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

8.5 Gasflessen bewaren

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

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

8.6 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.barbepcook.com.

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

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

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 G, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit:
 - Op deze handleiding en op het startpakket dat bij de handleiding is gevoegd.
 - Op de verpakking van het toestel.
 - Op het typelabel aan de binnenzijde van de kastdeur.
- De Barbepcook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud.

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

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 voorgesamonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

10 Technische gegevens

10.1 Typelabel

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

- In het tweede deel van deze handleiding.
- Op het toestel

10.2 Diameters van de injectoren

- Hoofdbrander: **0.55**



11 **PROBLEMEN OPLOSSEN**

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Onvoldoende warmte	- Gastoevoer niet geopend - Venturibuizen niet boven openingen van gasventielen geplaatst - Branderopeningen geblokkeerd - Gasfles (bijna) leeg - Drukregelaar niet correct aangesloten op fles en/of slang	- Gastoevoer openen - Venturibuizen boven openingen van gasventielen plaatsen - Branderopeningen schoonmaken of branders vervangen - Gasfles vervangen - Drukregelaar opnieuw aansluiten op fles en/of slang
Warmte niet gelijkmatig verspreid over de plaat	Sommige warmteverschillen zijn normaal. Mogelijke oorzaken voor aanzienlijke warmteverschillen: Toestel niet voorverwarmd	Toestel voorverwarmen
Gele vlammen	- Branders of venturibuizen geblokkeerd - Zout op branders - Toestel aangesloten op butaan	- Branders en venturibuizen schoonmaken - Branders schoonmaken - Toestel aansluiten op propaan en een geschikte drukregelaar gebruiken
Onvolledige vlam	Brander geblokkeerd, doorboord of verroest	Brander schoonmaken of vervangen
Flashbacks (vlammen buiten venturibuizen / bij regelknoppen)	Branders of venturibuizen geblokkeerd	- Draai de gastoevoer dicht en zet de branders op OFF. - Laat het toestel afkoelen. - Branders en venturibuizen schoonmaken.
Vlammen hoger dan rand van kuip	- Veel wind - Gasfles (bijna) leeg - Vet in kuip en/of op branders	- Toestel met achterkant naar de wind richten - Gasfles vervangen - Kuip en/of branders schoonmaken
Drukregelaar zoemt	- Warm weer - Nieuwe (volle) gasfles	Geen gevaar of defect; stopt automatisch na een tijdje.
Brander fluit wanneer ingesteld op LOW	Gasinjector, venturibuis en/of brander vuil	Gasinjector, venturibuis en brander reinigen
Brander ontsteken lukt niet (noch met ontsteker, noch met lucifer)	- Brander of venturibuis geblokkeerd - Geen gastoevoer	- Brander en venturibuis schoonmaken - Gastoevoer opendraaien en op veiligheidsknop op drukregelaar drukken (niet aanwezig op alle regelaars)
Vonken zichtbaar die niet aan de branders ontspringen	Defecte bekabeling	Bekabeling vervangen



12 **GEBRUIK VAN UW PLANCHA THERMICORE BAKPLAAT**

REINIGEN

- Was voor het eerste gebruik; THERMICORE-bakplaat is vaatwasmachinebestendig. Droog volledig voor opbergen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen zoals staalwol, reinigingsmiddelen met bleekwater of oplossingen om de oven te reinigen, aangezien deze de pan permanent kunnen beschadigen en de garantie ongeldig kunnen maken.

DIEP REINIGEN

- Uitsluitend voor de roestvrijstalen delen van de pan (niet het gebied met antiaanbaklaag) gebruik een roestvrijstalen reinigingsmiddel om de glans te herstellen en opbouw en verkleuring te verwijderen.
- Gebruik voor het antikleefgedeelte van de pan een niet-schurende spons of doek om grondig te reinigen. Gebruik voor hardere voedselopbouw of af en toe een diepe reiniging een baking soda-pasta door 1/2 kopje (125 ml) baking soda te mengen met 3 eetlepels (45 ml) water. Aanbrengen op de gewenste gebieden van toepassing en laat het 15-20 minuten inwerken. Overtollige pasta afvegen, goed naspoelen en handdoekdroog wrijven.
- Om watervlekken of verkleuring te verwijderen, gebruikt u een azijnoplossing van gelijke delen water en azijn. Breng azijnoplossing aan met een spons of doek. Laat het 10 minuten inwerken. Spoel en droog volledig.

GEBRUIK EN ZORG

- Opbergen: om krassen op binnen- en buitenlagen te voorkomen, plaatst u papier, zachte doeken of kookwaarsbeschermers tussen de pannen wanneer u ze opslaat.
- Gebruik van de kookplaat: THERMICORE-grillplaten kunnen worden gebruikt voor inductiekookplaten, gas-, elektrische, halogeen- en keramische kookplaten, maar het is de bedoeling om deze op uw VICTOR-plancha te gebruiken. Buitenoppervlakken van kookgerei en inductie, glazen blad en keramische kookoppervlakken moeten schoon zijn en geen voedselresten bevatten voor het verwarmen. Raadpleeg de instructies van uw fabrikant voor meer informatie.
- Selecteer een branderformaat dat overeenkomt met de diameter van de bodem. Voor gasfornuizen mogen de vlammen niet verder reiken dan de bodem van het kookgerei.
- Gebruik het juiste verwarmingsniveau voor het koken. Oververhitting van kookgerei kan verkleuring veroorzaken.

Verkleuring (blauwachtige tint op het buitenoppervlak) heeft geen invloed op de prestaties van het kookgerei.

Weinig warmte: vloeistoffen laten sudderen, voedsel opwarmen en delicate sauzen bereiden.

Middelgrote tot middelhoge hitte: voorverwarmen, sauteren, schroeien, braden, roerbakken en aan de kook houden.

Hoge temperatuur: alleen kokende en reducerende vloeistoffen.

Voor het beste resultaat bij het sudderen of schroeien, verwarmt u de kookplaat voor voordat u voedsel toevoegt.

Verwarm geen kookgerei voor: voeg voordat u begint met koken een kleine hoeveelheid bakolie toe

(Opmerking: aërosol-antikleefsprays worden niet aanbevolen en kunnen een kleverig residu vormen dat moeilijk schoon te maken is als het niet snel wordt gewassen of oververhit raakt). Verwarm 1-2 minuten voor op middelmatige tot middelmatige hitte.

Voeg voedsel toe en pas de kookstand naar behoefte aan.

Voeg zout toe aan vloeistoffen zodra het kookpunt is bereikt. Zout zal niet absorberen in koud water en kan kleine witte vlekken achterlaten op roestvrij oppervlak. Aan het eind van het koken moet zout aan het eten worden toegevoegd.

Gebruik in de oven: kookgerei is ovenbestendig tot 230 °C (230 °C).

Grill: plaats dit product nooit onder de grill in de oven. De antikleefcoating wordt zwaar beschadigd en maakt de garantie ongeldig.

Magnetron en buitengrill: niet geschikt voor magnetron of grill buitenshuis.

Antikleef sprays en oliën: gebruik geen antikleef sprays op het kookgerei, omdat deze een onzichtbare opbouw veroorzaken en de prestaties van de antiaanbaklaag nadelig beïnvloeden. Oververhit olie, boter of bakvet niet. Dit zal een kleverig residu nalaten dat de afgifte van de antiaanbaklaag zal beïnvloeden en resulteert in een verminderde levensduur van de coating.

Accessoires: nylon, houten en plastic gereedschap worden aanbevolen om de schoonheid van het roestvrij staal te behouden. Er kunnen metalen gardes en niet-scherpe metalen voorwerpen worden gebruikt, maar deze kunnen krassen op het oppervlak maken. Na verloop van tijd vertoont het roestvrijstaal slijtage door normaal gebruik.

Vermijd het schuiven of slepen van kookgerei over het oppervlak van uw kookplaat, met name glazen topbereiken, want krassen kunnen het gevolg zijn en vallen niet onder de garantie.

VEILIGHEID

- Stomen en spatten: houdt kinderen uit de buurt tijdens het koken. Wees voorzichtig rond het fornuis, want hitte, stoom en spatten kunnen brandwonden veroorzaken.
- Koken zonder toezicht: Laat kookgerei nooit drogen of laat een lege pan op een hete brander staan, want de pan kan extreem heet worden. Dit kan leiden tot kromtrekken of beschadiging van de antiaanbaklaag.
- Dampen: oververhit uw pan met antiaanbaklaag niet, omdat rook of dampen van brandend voedsel, olie en de antikleeflaag zelf schadelijk kunnen zijn voor de luchtwegen van huisdieren.
- Gasvlammen: gasvlammen mogen niet langs de zijken van de pan uitsteken. Dit zal de buitenkant van de pan en het handvat beschadigen, waardoor de garantie vervalt.
- Hete handgrepen: gebruik altijd een hittebestendige ovenwant of -kussen bij het hanteren van hete handgrepen.
- Oppervlakte kookplaat: raadpleeg de handleiding van de fabrikant voor gebruik voor inductie, vlakglas of keramische kookplaatoppervlakken.



PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De anti-aanbaklaag is bruin gekleurd.	• Oververhitting en/ of gebruik van onjuiste diameters op gas- of flattop-kachels.	• Anti-aanbaklaag kan niet worden hersteld als deze bruin is.
De anti-aanbaklaag pelt..	• Oververhitting en/ of gebruik van onjuiste diameters op gas- of flattop-kachels.	• Anti-aanbaklaag kan niet worden hersteld als deze afbladdert
Er is zichtbaar metaal (naast het patroon) onder de anti-aanbaklaag	• Oververhitting en/ of gebruik van onjuiste diameters op gas- of flattop-kachels. • Gebruik van een mes of scherp voorwerp op het oppervlak.	• Anti-aanbaklaag kan niet worden hersteld als metaal wordt blootgesteld
Kleven / anti-aanbaklaag laat niet los	• Gebruik van een anti-aanbakspray of olie, boter of bakvet die oververhit raakt. • Het niet goed reinigen na elk gebruik.	• Volg de instructies voor diepe reiniging om resten te verwijderen.

GARANTIE

• 5 jaar garantie voor niet-commercieel gebruik (5 jaar garantie dekt alleen uw THERMICOORE-bakplaat NIET de VICTOR Plancha-kookeenheid zie 9 Garantie). Raadpleeg de kassabon of website voor meer informatie. De garantie is beperkt en dekt defecten in materialen en vakmanschap. De garantie sluit schade door misbruik of verkeerd gebruik uit (zoals gebrek aan of onjuiste reiniging, oververhitting, gebruik van bijtende of andere niet-goedgekeurde reinigingsmiddelen of gebruik van anti-aanbakspray), normale slijtage of natuurramp. Het geretourneerde product is onderworpen aan inspectie voor juist gebruik en zorg.



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.



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

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

2.1 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.

2.2 Faire preuve de prudence avec le gaz

Utiliser du gaz est sûr, mais cela nécessite quelques précautions

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



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

2.3 Sélection de l'emplacement adéquat

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

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

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

2.4 Consignes de sécurité

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux
- Consulter la notice avant l'utilisation
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, spécialement en présence d'enfants ou d'animaux de compagnie.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds (couvercle, gril, etc.).
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- N'utilisez pas de bois, de charbon, de pierres de lave ou de briquettes en céramique dans un appareil au gaz.
- N'utilisez pas l'appareil si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage
- Ne pas modifier l'appareil
- **Toute modification de l'appareil peut être dangereuse**

3 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

3.1 Consignes de sécurité

- Ne modifiez pas l'appareil lors de son assemblage. Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments pré-assemblés et/ou scellés par le fabricant.
- 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.

3.2 Pour assembler l'appareil

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



Pour que l'assemblage soit plus simple, certaines vis sont pré-positionnées dans le trou adéquat. Vous devez desserrer ces vis de quelques millimètres avant d'assembler l'appareil. Cela vous permet de faire glisser les éléments par-dessus les vis et de les serrer très facilement.



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



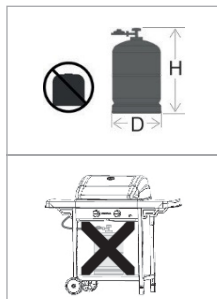
4 RACCORDER LE GAZ À L'APPAREIL

4.1 Quels bonbonne, tuyau et détendeur utiliser ?

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

Utiliser uniquement des régulateurs conformes à la norme EN 16129

Pays	Bonbonne, tuyau et détendeur
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propane, 30 mbar / butane, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propane, 37 mbar / butane, de 28 à 30 mbar



Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles rechargeables de butane/propane de 4,5 à 15 kg. Nous recommandons de raccorder l'appareil au gaz propane. Le gaz propane offre une combustion de grande qualité et est moins sensible au gel. La hauteur H de la bouteille doit être inférieure à 70 cm quelque soit la largeur ou le diamètre D de la bouteille.

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

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

4.2 Consignes de sécurité

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

4.3 Raccorder le tuyau à l'appareil

France:

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

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

longueur préconisée 1,25 m.

Autres pays:

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

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

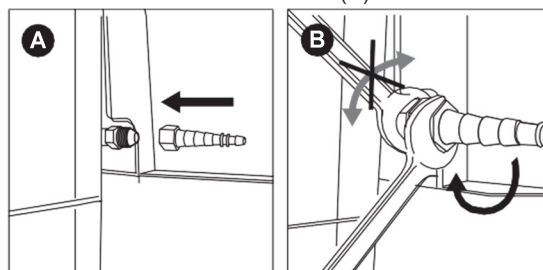
	Pays	Manchon
223.7420.100	BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Manchon A
	FR	Manchon B
223.7420.000	FR	/

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

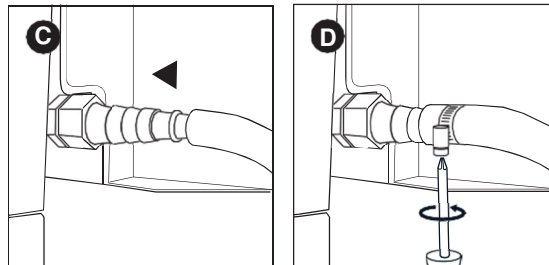
4.3.1 Manchon A

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

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



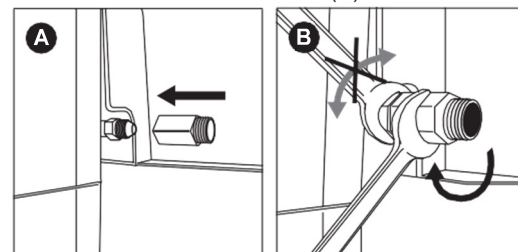
- Faites glisser le tuyau par-dessus le manchon (C) et fixez la bague de serrage avec un tournevis cruciforme (D).



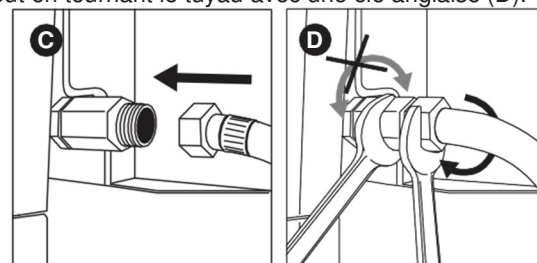
4.3.2 Manchon B

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

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



- Vissez le tuyau à gaz sur le manchon (C) et serrez-le avec les deux clés. Maintenez le manchon avec la clé de 22 mm, tout en tournant le tuyau avec une clé anglaise (D).

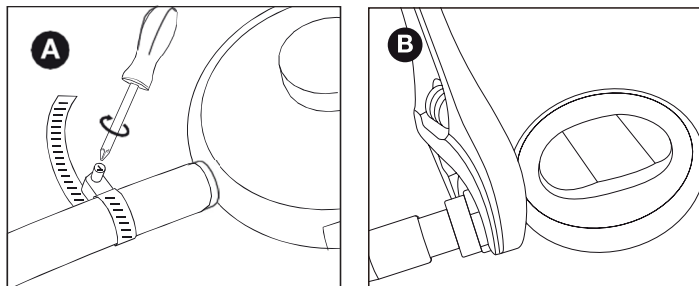


4.4 Raccorder le tuyau et la bonbonne au détendeur

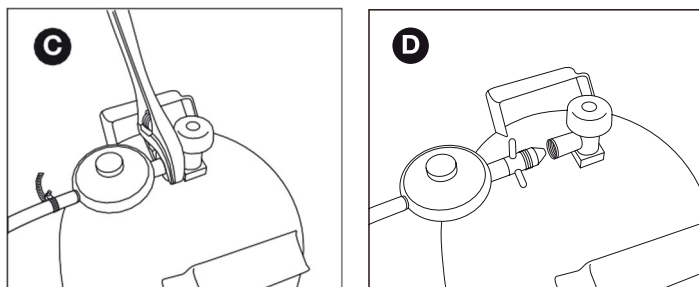
Selon le type de détendeur de pression que vous utilisez, vous avez besoin d'un tournevis cruciforme et/ou d'une clé anglaise.

1. Raccorder le tuyau au détendeur de pression. Effectuez l'une des actions suivantes :
 - Si le tuyau a une bague de serrage, glissez le tuyau par-dessus le détendeur et fixez la bague de serrage avec un tournevis cruciforme (A).

Si le tuyau a un écrou, vissez le tuyau sur le détendeur et serrez l'écrou avec une clé anglaise (B).



2. Raccordez le détendeur de pression à la bonbonne de gaz. Effectuez l'une des actions suivantes :
 - Si le tuyau a un écrou, vissez le détendeur sur la bonbonne dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez l'écrou avec une clé anglaise (C).
 - Si le détendeur a une vis filetée, vissez le détendeur sur la bonbonne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (D).



4.5 Remplacement de la bonbonne

1. Fermez l'alimentation en gaz et placez tous les boutons de réglage sur OFF.
2. Retirez la bonbonne vide et placez une bonbonne pleine.
3. Vérifiez la bonbonne, ainsi que l'étanchéité du tuyau et de tous les raccords de gaz. Veuillez consulter "5 Vérification de l'étanchéité au gaz".

5 VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

5.1 Pourquoi vérifier l'étanchéité au gaz ?

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

5.2 Quand vérifier l'étanchéité au gaz ?

- Avant une première utilisation ou une nouvelle utilisation après une longue période d'interruption.
- ⚠ Vérifiez l'étanchéité au gaz même si votre appareil a été assemblé par votre distributeur.
- À chaque fois que vous remplacez un élément en contact avec le gaz.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la belle saison.

5.3 Consignes de sécurité

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

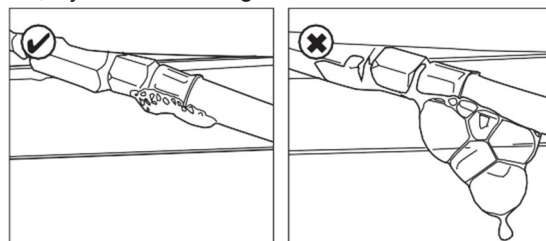
5.4 De quels produits ai-je besoin ?

Pour détecter les fuites de gaz, vous avez besoin :

- D'un liquide d'essai. Vous pouvez utiliser un spray de détection des fuites prêt à l'emploi ou un mélange d'eau (50 %) et de liquide vaisselle (50 %).
- Un outil d'essai

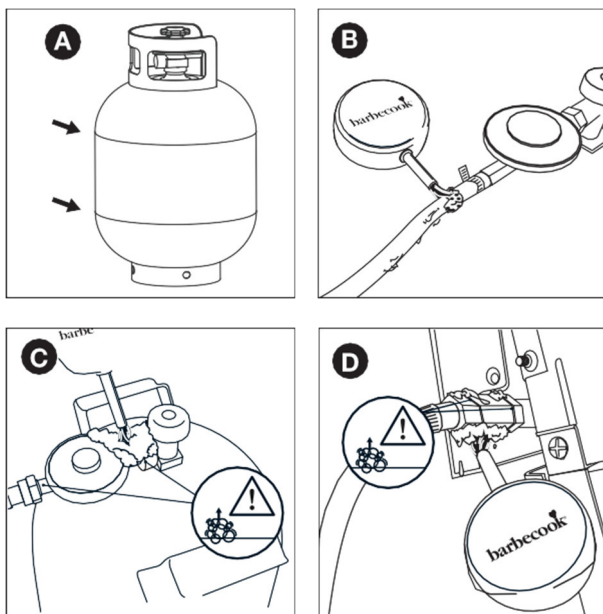
5.5 Vérifier l'étanchéité au gaz

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



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

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



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

6. Effectuez l'une des actions suivantes :

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

5.6 En cas de fuite de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz et effectuez une des actions suivantes :
 - Si vous détectez une fuite sur un des raccords, serrez ce raccord.
 - Si vous détectez une fuite sur la bonbonne ou le tuyau, remplacez la bonbonne ou le tuyau.
2. Revérifiez le raccord et l'élément sur lequel vous détectez la fuite.
3. Si la fuite n'est pas réparée, veuillez contacter un distributeur Barbecue. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas réparée.

💡 Pour voir la liste des distributeurs proches de Barbecue chez vous, veuillez visiter www.barbecue.com.

6 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

6.1 Avant la première utilisation / avant d'utiliser l'appareil après une longue interruption

N'utilisez pas le Plancha avant d'avoir lu, compris et contrôlé toutes les informations qui figurent dans ce manuel. Assurez-vous que :

- Le Plancha est installé correctement
- Il n'y a pas de fuite à l'arrivée de gaz (voir "5")
- Les brûleurs sont correctement installés et les venturi sont bien placés sur les ouvertures des vannes de gaz et ils ne sont pas obstrués (voir les informations de sécurité et de nettoyage des brûleurs)
- Aucun tuyau d'alimentation en gaz ne peut entrer en contact avec une surface chaude
- Votre barbecue se trouve à un endroit qui ne présente aucun danger

6.2 Allumage des brûleurs

⚠ Pour allumer les brûleurs avec l'allumeur électrique, vous devez installer une pile AA dans l'allumeur. Cette batterie n'est pas fournie avec l'appareil. Vous trouverez le boîtier de la batterie de l'allumeur sur le panneau de commande de votre appareil.

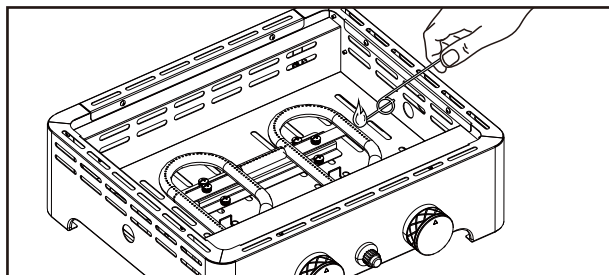
- Ne vous penchez pas directement au-dessus de la Plancha lorsque vous allumez les brûleurs.
- Les boutons de commande de la Plancha doivent être en position OFF (arrêt). Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz. Avant d'actionner le bouton de commande sur un brûleur, attendez environ 10 secondes pour permettre au gaz de se stabiliser.
- N'essayez jamais d'allumer les 2 brûleurs en même temps.

6.3 Allumage des brûleurs à l'aide de l'allumeur

- Réglez le bouton de commande d'un brûleur sur HIGH.
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur et continuez à appuyer sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que vous ayez vérifié que le brûleur s'est allumé (bruit et visible à travers le panneau latéral des trous de vue).
- Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, mettez son bouton de commande sur OFF, fermez l'arrivée de gaz et attendez 5 minutes. Cela permet à tout gaz accumulé de s'échapper.
- Réessayez d'allumer le brûleur, s'il ne s'allume toujours pas, reportez-vous à la section «Dépannage» pour déterminer la cause du problème.
- Une fois qu'un brûleur est allumé, allumez l'autre brûleur en réglant le bouton de commande sur la position haute.

6.4 Allumage des brûleurs à l'aide d'une allumette

- Sur le panneau latéral gauche et droit, il y a un trou de vue / d'allumage. Vous pouvez allumer les brûleurs en utilisant une longue allumette si l'allumage électronique ne fonctionne pas.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- Tenez l'allumette allumée dans l'ouverture à environ 13 mm du brûleur.
- Appuyez sur le bouton souhaité et tournez-le sur HIGH (haut). Le feu devrait prendre en cinq secondes. Si ce n'est pas le cas, éteignez le bouton et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne parvient toujours pas à s'allumer au bout de trois tentatives, reportez-vous à la section « Dépannage ».



6.5 Allumage des autres brûleurs

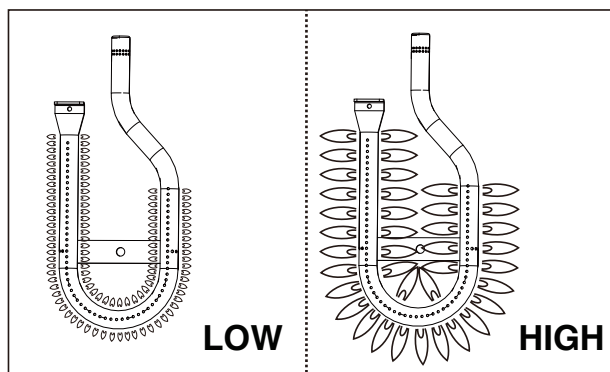
Le deuxième brûleur s'allume de la même façon que le premier.

6.6 Vérifier les flammes

À chaque fois que vous allumez un brûleur, vous devez vérifier ses flammes. Une flamme parfaite est presque entièrement bleue et un peu jaune sur le dessus. Il est normal et sans danger que de façon sporadique les flammes sont jaunes.

Si les flammes semblent anormales, effectuez une des actions suivantes pour résoudre le problème :

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



6.7 Éteindre les brûleurs

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

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

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

6.8 Rallumage des brûleurs

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

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

7 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

7.1 Première utilisation

Avant d'utiliser votre Plancha pour la première fois, laissez l'unité « se roder » en la faisant fonctionner pendant une courte période sans aliments. Pour « roder » votre Plancha, allumez l'appareil. Maintenez la température en position HIGH (haute) pendant 15 minutes. La Plancha est maintenant prête à l'emploi.

7.2 Préchauffage de la plancha

La Plancha doit être préchauffée en position HIGH (haute) pendant au moins dix minutes avant d'y placer vos aliments. Si vous souhaitez cuisiner à une température inférieure à HIGH (haute), tournez le bouton de commande à la position correcte avant de mettre les aliments sur la Plancha.

7.3 Temps de cuisson

Le temps de cuisson réel dépendra d'un certain nombre de facteurs, notamment vos goûts, la température ambiante et le vent. Avec l'expérience, vous serez en mesure d'estimer cette durée.

7.4 Empêcher que les aliments ne collent

Pour empêcher que les aliments ne collent à la plaque :

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

8 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

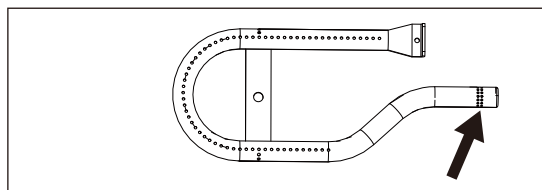
8.1 Nettoyage de la plaque

 Nous recommandons le nettoyage de la plaque après chaque utilisation. N'utilisez jamais de décapants four pour nettoyer la plaque.

8.2 Nettoyage des brûleurs et des venturis

8.2.1 Venturi

Les venturis sont des petits tubes fixés à l'entrée des brûleurs.



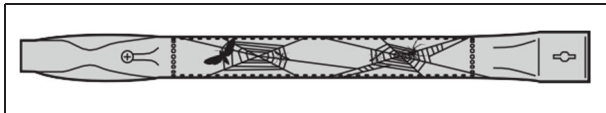
À côté des venturis, il y a un trou. Cela est visible sur les brûleurs principaux et sur le brûleur latéral :

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

8.2.1 Pourquoi nettoyer les Brûleurs et les Venturis ?

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

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



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

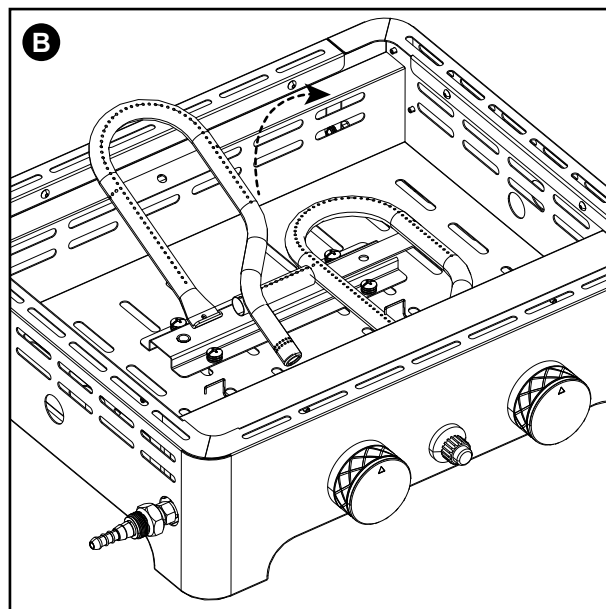
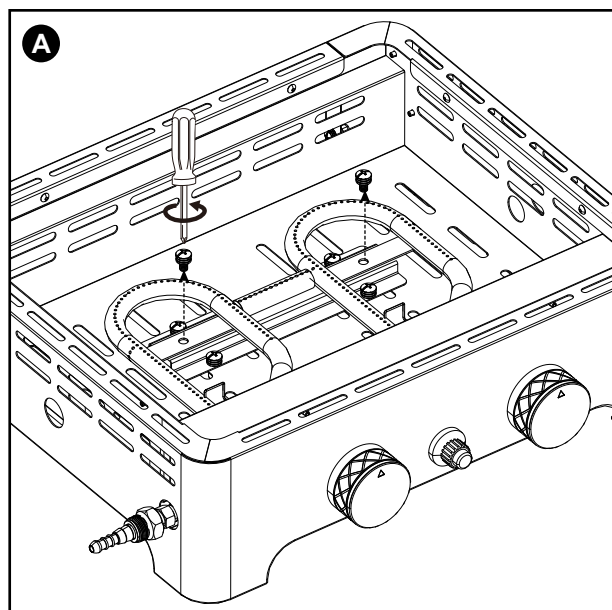
8.2.2 Quand nettoyer les Brûleurs et les Venturis ?

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

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

8.2.3 Nettoyer les Brûleurs et les Venturis ?

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



8.3 Entretien des éléments en acier inoxydable et des revêtements de peinture en poudre

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

Matière	Comment entretenir cette matière
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.
Revêtements de peinture en poudre	• N'utilisez pas d'objets pointus. Utilisez des détergents non-abrasifs ainsi qu'une éponge ou un tissu doux. • Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.

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

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

Ci-dessous une vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie la matière de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'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
★	Revêtements de peinture en poudre

8.4 Ranger l'appareil

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

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

8.5 Rangement des bonbonnes de gaz

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

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

8.6 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.



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

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

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 utilisiez, assembliez, et entreteniez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par un « G » suivi de 15 chiffres. Vous pouvez le trouver :
 - Dans ce mode d'emploi et sur le kit de démarrage qui inclut ce mode d'emploi.
 - Sur l'emballage de l'appareil.
 - Sur l'étiquette précisant le type de l'appareil à l'intérieur de la porte du corps 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 résultant d'une utilisation abusive ou à mauvais escient de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce mode d'emploi, utilisation professionnelle...).
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadaptée ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant d'influences externes, de l'utilisation de détergents corrosifs, de l'exposition au chlore... Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

10 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

10.1 Étiquette-type

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

- Dans la deuxième partie de ce mode d'emploi.
- Sur l'appareil

10.2 Marquage des injecteurs

- Brûleur principal : **0.55**



Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s)
Chaleur insuffisante	- L'alimentation en gaz est fermée - Les venturis ne sont pas placés sur les ouvertures des vannes de gaz - Les ouvertures des brûleurs sont obstruées - La bonbonne de gaz est (presque) vide - Le détendeur de pression n'est pas raccordé correctement à la bonbonne et/ou au tuyau	- L'alimentation en gaz est ouverte - Placez les venturis sur les ouvertures des vannes de gaz - Nettoyez les ouvertures des brûleurs ou remplacez les brûleurs - Remplacez la bonbonne de gaz - Raccordez à nouveau le détendeur de pression à la bonbonne et/ou au tuyau
La chaleur n'est pas distribuée uniformément sur la surface de la plaque	Certaines différences de température sont normales. Cause(s) probable(s) d'importantes différences de température : L'appareil n'est pas préchauffé	Préchauffez l'appareil
Flammes jaunes	- Brûleurs ou venturis obstrués - Présence de sel sur les brûleurs - Appareil raccordé au gaz butane	- Nettoyez les brûleurs et les venturis - Nettoyez les brûleurs - Raccordez l'appareil au gaz butane en utilisant un détendeur de pression adapté
Flamme partielle	Brûleur obstrué, percé ou rouillé	Nettoyez ou remplacez le brûleur
Retours de flammes (flammes en dehors des venturis/au niveau des boutons de réglage)	Brûleurs ou venturis obstrués	- Fermez l'alimentation en gaz et réglez les brûleurs sur OFF. - Laissez refroidir l'appareil. - Nettoyez les brûleurs et les venturis.
Flammes dépassant le bord de la cuve	- Temps venteux - La bonbonne de gaz est (presque) vide - Présence de graisse dans la cuve ou sur les brûleurs	- Placez l'appareil dos au vent - Remplacez la bonbonne de gaz - Nettoyez la cuve ou les brûleurs
Le détendeur de pression bourdonne	- Temps chaud - Nouvelle bonbonne de gaz (pleine)	Cela ne représente ni un danger ni un défaut. Cela devrait cesser automatiquement après un certain temps.
Les brûleurs émettent un sifflement lorsqu'ils sont réglés sur LOW	Injecteur de gaz, venturi et/ou brûleur encrassés	Nettoyez l'injecteur de gaz, le venturi et le brûleur
Impossible d'allumer le brûleur (ni avec l'allumeur, ni avec une allumette)	- Brûleur ou venturi obstrués - Pas d'alimentation en gaz	- Nettoyez le brûleur et le venturi - Ouvrez l'alimentation en gaz et enfoncez le bouton de sécurité sur détendeur de pression (pas présent sur tous les détendeurs)
Production d'étincelles ne provenant pas des brûleurs	Câblage défectueux	Remplacez le câblage



12 UTILISATION DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON THERMICORE PLANCHA

NETTOYAGE

- Lavez avant la première utilisation; la batterie de cuisine et le couvercle vont au lave-vaisselle. Séchez bien les éléments avant de les ranger.
- N'utilisez aucun produit abrasif comme de la laine d'acier, des nettoyeurs avec javellisant ou des produits de nettoyage pour le four, car ceux-ci peuvent endommager la poêle à frire de manière permanente et annuler la garantie.

Nettoyage en profondeur :

- *Pour les portions en acier inoxydable de la poêle à frire* (et non la zone antiadhésive), utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour restaurer le lustre, retirer l'accumulation de résidus et nettoyer le ternissement.
- *Pour la zone antiadhésive de la poêle à frire*, utilisez une éponge ou un linge non abrasif pour nettoyer en profondeur. Pour éliminer les résidus d'aliments tenaces ou pour un nettoyage occasionnel en profondeur, préparez de la pâte de bicarbonate de soude en mélangeant 125 ml (½ tasse) de bicarbonate de soude à 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau. Appliquez la pâte sur les surfaces désirées et laissez reposer de 15 à 20 minutes. Essuyez le surplus de pâte, rincez à fond et séchez avec un linge.
- *Pour que le couvercle demeure propre et brillant*, nettoyez-le régulièrement à l'aide d'un linge humecté de vinaigre ou de jus de citron. Rincez et séchez-le bien.
- *Pour éliminer les taches d'eau ou le ternissement*, utilisez une solution composée en parts égales d'eau et de vinaigre. Appliquez la solution de vinaigre à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Laissez reposer 10 minutes. Rincez et séchez bien.

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

- **Rangement :** Pour réduire les égratignures sur les revêtements intérieur et extérieur, placez du papier, des serviettes ou des protecteurs de batterie de cuisine entre les poêles à frire lorsque vous les rangez.
- **Utilisation sur la cuisinière :** Vous pouvez utiliser la batterie de cuisine sur les surfaces de cuisson de verre ou de céramique, sur les éléments chauffants électriques et sur les cuisinières à gaz ou à induction. Les surfaces extérieures de la batterie de cuisine et les surfaces de cuisson à induction, de verre ou de céramique doivent être propres et libres de résidus d'aliments avant de les chauffer. Consultez les directives du fabricant de votre cuisinière pour plus de détails.
- Choisissez un brûleur dont la dimension correspond au diamètre de la base des ustensiles de la batterie de cuisine. Dans le cas des cuisinières à gaz, les flammes ne doivent pas s'élever au-delà de la base des ustensiles de la batterie de cuisine.
- Utilisez le niveau de chaleur approprié à la cuisson. La surchauffe des ustensiles de la batterie de cuisine peut provoquer leur ternissement. Le ternissement (bleuissement de la surface extérieure) ne nuit pas à l'efficacité de la batterie de cuisine.
- **Feu doux :** Mijoter les aliments liquides, réchauffer les aliments et préparer des sauces délicates.
- **Feu moyen à moyen-vif :** Préchauffage, sauter, saisir ou frire des aliments, faire bouillir un liquide.
- **Feu vif :** Uniquement pour amener à ébullition ou réduire des liquides.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites sauter ou saisir des aliments, préchauffez l'ustensile de la batterie de cuisine avant d'y placer les aliments. Ne préchauffez pas les ustensiles de la batterie de cuisine vides : Avant de commencer la cuisson, ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson (remarque : l'utilisation des produits en aérosol antiadhésifs n'est pas recommandée puisqu'ils peuvent entraîner un résidu collant, qui est difficile à nettoyer s'il n'est pas nettoyé rapidement ou s'il est surchauffé). Préchauffez pendant environ une à deux minutes à feu moyen ou moyen-vif. Ajoutez les aliments et réglez la chaleur au niveau approprié.
- Ajoutez du sel aux liquides uniquement lorsqu'ils arrivent à ébullition. L'eau froide n'absorbe pas le sel et celui-ci peut laisser des petites traces blanches sur la surface en acier inoxydable. Le sel devrait toujours être ajouté aux aliments vers la fin de la cuisson.
- **Utilisation au four :** La batterie de cuisine peut s'utiliser au four jusqu'à 230 °C (450 °F). Les couvercles de verre peuvent s'utiliser au four jusqu'à 230 °C (450 °F).
- **Utilisation sous le grilloir :** Ne placez jamais ce produit sous le grilloir. Le revêtement antiadhésif serait sévèrement endommagé et cela annulerait la garantie.
- **Micro-ondes et gril extérieur :** Non adapté pour le micro-ondes ou le gril extérieur.
- **Huiles et aérosols antiadhésifs :** N'utilisez pas d'aérosols antiadhésifs sur un ustensile de la batterie de cuisine, car cela pourrait provoquer une accumulation invisible et ainsi nuire au rendement du revêtement antiadhésif. Ne surchauffez pas l'huile, le beurre ou le shortening. Cela pourrait créer un résidu collant qui empêcherait le détachement et réduirait également la durée de vie du revêtement antiadhésif.
- **Ustensiles :** Afin de conserver l'aspect de l'acier inoxydable, l'utilisation d'ustensiles de nylon, de bois ou de plastique est recommandée. Vous pouvez utiliser des fouets en métal et des ustensiles non acérés métalliques, mais ceux-ci peuvent érafler la surface. Avec le temps, l'acier inoxydable affichera des signes d'usure normale.
- **Glissement des poêles à frire :** Évitez de glisser ou de traîner les ustensiles de la batterie de cuisine sur la surface de votre cuisinière, tout particulièrement sur les cuisinières à surface de verre, car cela pourrait provoquer des égratignures non couvertes par la garantie.

PRÉCAUTIONS

- **Vapeur et éclaboussures :** Éloignez les enfants de la cuisinière lorsque vous cuisinez. Soyez prudent près d'une cuisinière, car la chaleur, la vapeur et les éclaboussures peuvent provoquer des brûlures.
- **Cuisson sans supervision :** Ne laissez jamais un ustensile de la batterie de cuisine bouillir à sec et ne laissez jamais une poêle à frire vide sur un brûleur chaud, car elle peut devenir extrêmement chaude. Cela pourrait endommager ou déformer le revêtement antiadhésif.
- **Fumées :** Ne surchauffez pas votre poêle à frire antiadhésive, car la fumée se dégageant des aliments, des huiles et du produit antiadhésif peut être dangereuse pour le système respiratoire des oiseaux domestiques.
- **Flammes de gaz :** Les flammes de gaz ne doivent pas s'élever sur les côtés de la poêle à frire. Cela endommagerait l'extérieur de la poêle à frire ainsi que la poignée, ce qui annulerait la garantie.
- **Poignées chaudes :** Utilisez toujours un gant ou un tampon isolant pour saisir les poignées chaudes.
- **Surfaces de cuisson :** Pour l'utilisation sur les surfaces de cuisson à induction, de verre ou de céramique, consultez le manuel d'instructions du fabricant avant la première utilisation.



DÉPANNAGE

Problème	Causé par	Comment régler le problème
Le revêtement antiadhésif a bruni.	· Une surchauffe et/ou l'usage d'une surface de cuisson de cuisinière à gaz ou de cuisinière à surface plane de diamètre inapproprié.	· L'antiadhésif ne peut pas être restauré s'il a bruni.
Le revêtement antiadhésif s'écaille.	· Une surchauffe et/ou l'usage d'une surface de cuisson de cuisinière à gaz ou de cuisinière à surface plane de diamètre inapproprié.	· L'antiadhésif ne peut pas être restauré s'il s'écaille.
Du métal est exposé (autre le motif) sous le revêtement antiadhésif.	· Une surchauffe et/ou l'usage d'une surface de cuisson de cuisinière à gaz ou de cuisinière à surface plane de diamètre inapproprié. · L'utilisation d'un couteau ou d'un ustensile tranchant sur la surface.	· Le revêtement antiadhésif ne peut pas être restauré si le métal est exposé.
Le revêtement antiadhésif est collant/ne détache pas les aliments.	· L'utilisation d'un produit en aérosol antiadhésif ou la surchauffe de l'huile, du beurre ou du shortening. · Le fait de ne pas nettoyer adéquatement le produit après chaque utilisation.	· Veuillez suivre les directives de nettoyage en profondeur pour éliminer les résidus.

GARANTIE

· Garantie 5 années pour un usage non commercial (La garantie de 5 ans ne couvre que votre plaque de cuisson THERMACORE PAS l'unité de cuisson VICTOR Plancha voir 9 Garantie).. Consultez le reçu d'achat pour en savoir plus. La garantie est limitée et ne couvre que les défauts de fabrication et de main-d'œuvre. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation abusive ou incorrecte du produit (telle que le manque de nettoyage ou le nettoyage inapproprié du produit, son exposition à une chaleur excessive, l'utilisation de produits nettoyants corrosifs ou non approuvés ou l'utilisation de produits en aérosol antiadhésifs), de l'usure normale ou d'une catastrophe naturelle. Tout produit renvoyé est soumis à une inspection afin de déterminer s'il a été soumis à un entretien et un usage adéquats.



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.



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

2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

2.1 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.

2.2 Vorsicht im Umgang mit Gas

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

- Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.
- Stellen Sie die Gasflasche während der Benutzung auf den ausklappbaren Ständer an der Seite des Geräts.
- Lagern Sie Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
- Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder Verwendung ab.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen (voll/leer).



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

2.3 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 die Luft jederzeit ungehindert zu den Brennern und durch die Luftlöcher im Unterschrank strömen kann.
- 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).

2.4 Wichtige sicherheitshinweise

- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder und Tiere anwesend sind.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen (Deckel, Grillrost...) arbeiten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden
- Verwenden Sie kein Holz, keine Holzkohle, keine Lavasteine oder Keramikbriketts im Gasgerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Alkohol getrunken oder Drogen zu sich genommen haben.
- Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen
- Das Gerät nicht verändern!

Jede Änderung am Gerät kann gefährlich sein

3 MONTIEREN DES GERÄTS

3.1 Sicherheitshinweise

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

3.2 Montage des Geräts

1. Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und saubere Fläche.
2. Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen. Sie finden sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.



Um die Montage zu erleichtern, sind einige Schrauben bereits in die korrekten Bohrungen eingesetzt. Lösen Sie diese Schrauben einige Millimeter, bevor Sie das Gerät zusammenbauen. Dadurch können Sie Teile über die Schrauben schieben und anschließend ganz einfach festziehen.



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

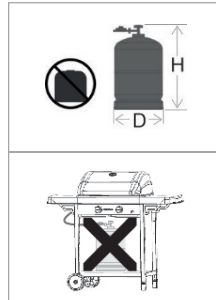


4 ANSCHLIEßEN VON GAS AN DAS GERÄT

4.1 Welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil?

Bevor Sie das Gerät mit Gas versorgen können, müssen Sie eine Gasflasche, einen Schlauch und ein Druckminderventil kaufen. Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche Flasche, welcher Schlauch und welches Ventil verwendet werden müssen. In Belgien (BE) müssen Sie beispielsweise eine Propangasflasche mit einem Schlauch und einem Ventil für 37 mbar oder eine Butangasflasche mit einem Schlauch und Ventil für 28-30 mbar verwenden. **Verwenden Sie nur Regler, die EN 16129 entsprechen**

Land	Flasche, Schlauch und Ventil
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propangas, 30 mbar / Butangas, 30 mbar
ES, GB, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propangas, 37 mbar / Butangas, 28-30 mbar



Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer eingestellt. Wir empfehlen die Verwendung von Propangas. Propangas ermöglicht eine hochwertige Verbrennung und ist weniger anfällig für Frost. Die Höhe H des Tanks darf 70 cm nicht überschreiten, ungeachtet der Breite bzw. des Durchmessers D des Tanks.

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

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

4.2 Sicherheitshinweise

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

4.3 Anschließen des Schlauchs an das Gerät

Frankreich:

Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen benützt werden:

- Schlauch zum Aufstecken auf Schlauchanschlüsse am Gerät und am Druckminderer, befestigt mit Schellen (nach Norm XP D 36-110). Empfohlene Länge 1,25 m

- Schlauch (nach Norm XP D 36-112) mit Gewindemutter G 1/2 zum Aufschrauben auf das Gerät und Gewindemutter M 20x1,5 zum Aufschrauben auf den Druckminderer, empfohlene Länge 1,25 m.

Andere Länder:

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

Um den Gasschlauch an das Gerät anzuschließen, müssen Sie einen Anschluss am Gasschlauch des Geräts anbringen (≠223.7420.000). Im Lieferumfang des Geräts sind zwei Anschlüsse für bestimmte Länder enthalten:

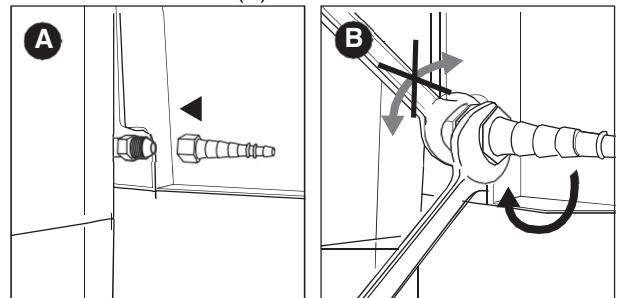
	Land	Anschluss
223.7420.100	BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Anschluss A
	FR	Anschluss B
223.7420.000	FR	/

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

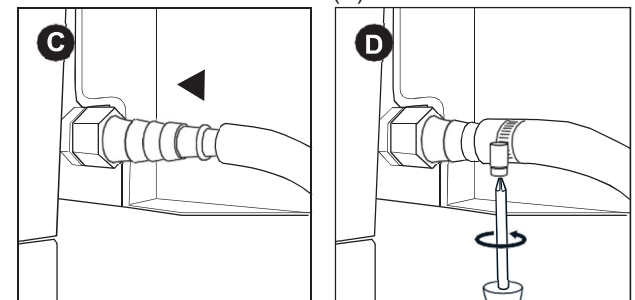
4.3.1 Anschluss A

Sie benötigen einen 19-mm-Schraubenschlüssel und einen Kreuzschlitzschraubendreher.

- Schrauben Sie den Anschluss auf den Gasschlauch des Geräts (A) und ziehen Sie ihn mit einem 19-mm-Schraubenschlüssel (B) fest.



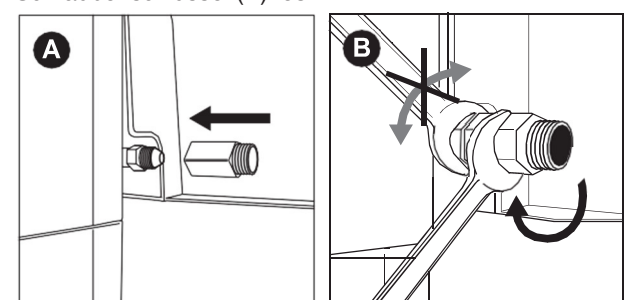
- Schieben Sie den Schlauch über den Anschluss (C) und ziehen Sie den Klemmering mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (D) fest.



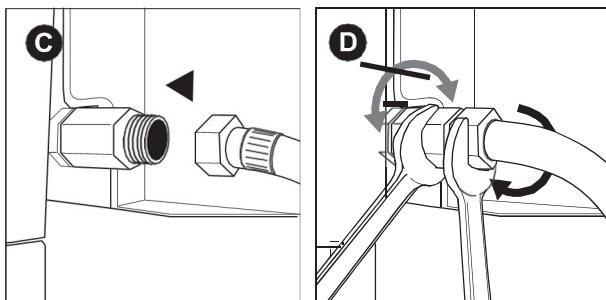
4.3.2 Anschluss B

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

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



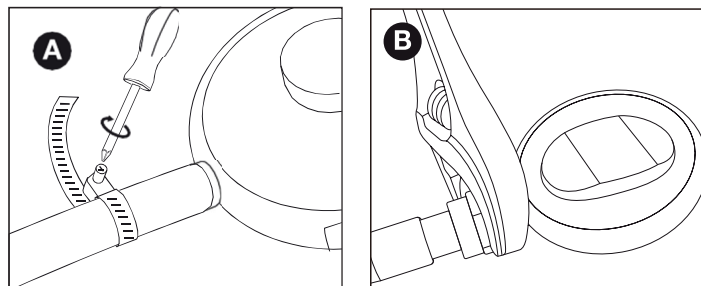
- Schrauben Sie den Gasschlauch auf den Anschluss (C) und ziehen Sie ihn mit zwei Schraubenschlüsseln fest. Halten Sie den Anschluss mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel und drehen Sie den Schlauch mit einem Universalschraubenschlüssel (D) fest.



4.4 Anschließen des Schlauchs und der Flasche an das Ventil

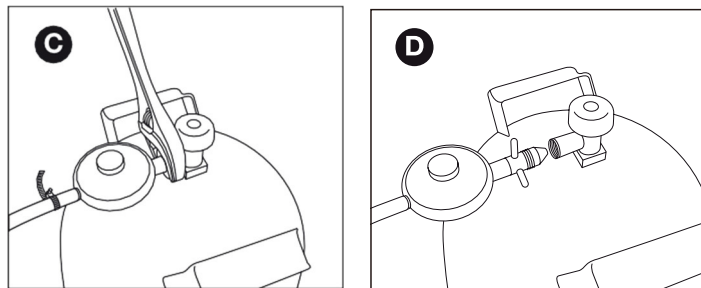
Je nach Typ des verwendeten Druckminderventils benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher und/oder einen Universalschraubenschlüssel.

- Schließen Sie den Schlauch an das Druckminderventil an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:
 - Wenn der Schlauch einen Klemmring hat, schieben Sie den Schlauch über das Ventil und ziehen Sie den Klemmring mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest (A).
 - Wenn der Schlauch eine Mutter hat, schrauben Sie den Schlauch auf das Ventil und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).



- Schließen Sie das Druckminderventil an die Gasflasche an. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:
 - Wenn das Ventil eine Mutter hat, schrauben Sie das Ventil im Uhrzeigersinn auf die Flasche und ziehen Sie die Mutter mit einem Universalschraubenschlüssel fest (B).
 - Wenn das Ventil ein Schraubengewinde hat, schrauben Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Flasche (D).

4.5 Austauschen der Gasflasche



- Schließen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie alle Regler auf OFF.
- Trennen Sie die leere Flasche und schließen Sie die volle Flasche an.
- Prüfen Sie die Flasche, den Schlauch und alle Gasanschlüsse auf Lecks. Siehe "5 Prüfen auf Gaslecks".

5 PRÜFEN AUF GASLECKS

5.1 Warum sollte auf Gaslecks geprüft werden?

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

5.2 Wann sollte auf Gaslecks geprüft werden?

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



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

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

5.3 Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät im Freien an einem gut belüfteten Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass es in der Nähe des Geräts keine Flammen oder Wärmequellen gibt.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder ein Streichholz, um auf Gaslecks zu prüfen.
- Rauchen Sie nicht und zünden Sie die Brenner nicht an, wenn Sie auf Gaslecks prüfen.

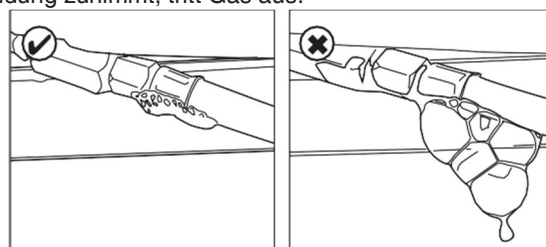
5.4 Welche Materialien werden benötigt?

Um auf Gaslecks zu prüfen, wird folgendes benötigt:

- Eine Testflüssigkeit. Sie können ein gebrauchsfertiges Leckspray oder eine Mischung aus Wasser (50 %) und Spülmittel (50 %) verwenden.
- Ein Lecktestwerkzeug

5.5 So prüfen Sie auf Gaslecks

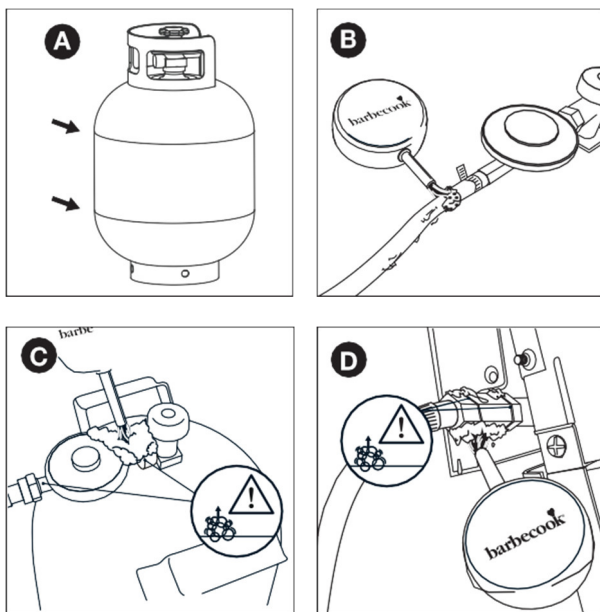
Zum Prüfen auf Gaslecks verwenden Sie eine Testflüssigkeit, die auf alle Gaskomponenten und Verbindungen angewendet wird. Wenn die Blasenbildung an einer speziellen Komponenten oder Verbindung zunimmt, tritt Gas aus:



Gehen Sie folgendermaßen vor, um auf Gaslecks zu prüfen:

- Stellen Sie das Gerät ins Freie.
- Halten Sie das Lecktestwerkzeug und die Testflüssigkeit (Leckspray oder Seifenlauge) bereit.
- Stellen Sie alle Regler auf OFF.
- Öffnen Sie die Gaszufuhr leicht. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche nur einmal.
- Ziehen Sie mit dem Lecktestwerkzeug etwas Testflüssigkeit auf und tragen Sie sie auf den Bereich auf, der geprüft werden soll. Folgendes muss geprüft werden:
 - Die Schweißnähte an der Flasche (A)
 - Der Schlauch (B)
 - Die Verbindungen zwischen Flasche und Druckminderventil und zwischen Druckminderventil und Schlauch (C)
 - Die Verbindung zwischen dem Schlauch und dem Gerät (D)





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

6. Führen Sie eine der folgenden Aufgaben durch:

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

5.6 Im Fall eines Gaslecks

1. Schließen Sie die Gaszufuhr und gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Wenn Sie ein Gasleck an einer der Verbindungen entdecken, ziehen Sie diese Verbindung fest.
 - Wenn Sie ein Leck an der Flasche oder am Schlauch entdecken, tauschen Sie die Flasche oder den Schlauch aus.
2. Prüfen Sie die Verbindung oder Komponente, bei der das Leck entdeckt wurde, erneut.
3. Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich an einen Barbecue-Händler. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem das Leck behoben wurde.

💡 Eine Liste mit Barbecue-Händlern in Ihrer Nähe finden Sie auf www.barbecue.com.

6 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme / vor der erstmaligen Benutzung nach einem längeren Zeitraum

Bevor Sie Ihren **Plancha** benutzen, sollten Sie sich die Zeit nehmen und sämtliche Anweisungen und Informationen im vorliegenden Handbuch aufmerksam durchlesen und verstehen. Sie sollten sich vergewissern:

Dass der **Plancha** korrekt zusammengebaut wurde.

- Dass es keine undichten Stellen gibt, an denen Gas austritt ("5).
- Dass die Brenner korrekt installiert sind (das Ventil muss fest in die Venturidüse eingedrückt sein und dass sie nicht verstopft sind (siehe Abschnitt „Sicherheitsinformationen“ und Abschnitt „Reinigung der Brenner“).

- Dass kein Gasschlauch und kein Stromkabel mit den Flächen in Kontakt ist, die bei Benutzung des Grills heiß werden.
- Dass der Grill an einem ungefährlichen Ort aufgestellt ist

6.2 Brenner zünden

- Um die Brenner mit dem elektrischen Zünder anzuzünden, müssen Sie eine AA-Batterie in den Zünder einsetzen. Diese Batterie ist nicht im Lieferumfang enthalten. Sie finden das Batteriefach des Zünders am Bedienfeld Ihres Gerätes
- Beim Zünden der Brenner nicht direkt über das Gerät lehnen.
- Die Regler des Plancha müssen auf OFF gestellt sein. Das Ventil an der Gasflasche langsam öffnen. Bevor Sie den Regler eines Brenners drehen, warten Sie etwa 10 Sekunden, bis sich die Gasflamme stabilisiert hat.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, alle Brenner gleichzeitig zu zünden.

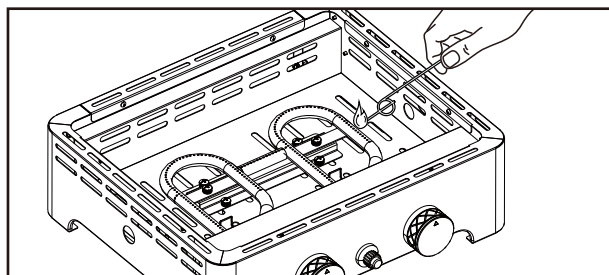
6.3 Brenner mit der Zündhilfe zünden

- Stellen Sie den Steuerknopf eines Brenners auf HIGH.
- Drücken Sie die Zündungstaste und halten Sie die Zündungstaste gedrückt, bis Sie sichergestellt haben, dass der Brenner gezündet hat (Geräusche und sichtbar durch die Seitenwand der Sichtlöcher).
- Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden aufleuchtet, stellen Sie den Kontrollknopf auf OFF, schließen Sie die Gaszufuhr und warten Sie 5 Minuten. Dadurch kann angesammeltes Gas entweichen
- Versuchen Sie erneut, den Brenner anzuzünden, wenn er immer noch nicht leuchtet, siehe "Fehlerbehebung", um die Ursache des Problems zu ermitteln.
- Sobald ein Brenner aufleuchtet, schalten Sie den anderen Brenner ein, indem Sie den Steuerknopf auf hochstellen.

6.4 Brenner mit einem Zündholz zünden

Auf der linken und rechten Seite befindet sich ein Sicht- / Zündungsloch. Sie können die Brenner mit einem langen Zündholz anzünden, wenn die elektronische Zündung nicht funktioniert.

- Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche.
- Führen Sie das entzündete Zündholz durch die Öffnung ein, und halten Sie es in 13 mm Abstand am Brenner fest.
- Den gewünschten Regler hineindrücken und auf "High" stellen. Innerhalb von fünf Sekunden sollte das Feuer entfacht sein. Falls nicht, den Regler wieder ausstellen und fünf Minuten warten, damit sich das Gas verteilen kann.
- Die Schritte 1 bis 5 wiederholen. Lässt sich der Brenner auch nach drei Versuchen noch nicht zünden, lesen Sie das Kapitel "Störungsbehebung".



6.5 Die anderen Brenner zünden

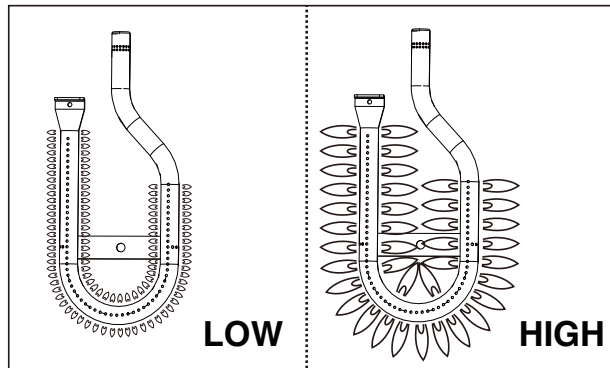
Der zweite Brenner wird genau wie der erste gezündet.

6.6 Prüfen der Flammen

Wenn Sie einen Brenner anzünden, müssen Sie seine Flammen prüfen. Eine perfekte Flamme ist fast vollkommen blau, mit einigen gelben Spitzen. Sporadische gelbe Flammen sind normal und nicht schädlich.

Sollte es Probleme mit den Flammen geben, gehen Sie folgendermaßen vor, um das Problem zu lösen:

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



6.7 Ausschalten der Brenner

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

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

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

6.8 Erneutes Entzünden der Brenner

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

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

7 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

7.1 Beim ersten gebrauch

Bevor sie den Plancha zum ersten Mal benutzen, lassen Sie das Gerät eine kurze Zeit ohne zu Garen laufen. Zünden Sie das Gerät. Lassen Sie die Temperatur 15 Minuten lang auf "HIGH" stehen. Der Plancha ist nun betriebsbereit.

7.2 Plancha vorheizen

Der Plancha muss auf "HIGH" mindestens zehn Minuten vor dem ersten Garen von Speisen vorgeheizt werden. Wenn Sie zum Garen eine niedrigere Temperatur als "HIGH" verwenden möchten, drehen Sie den Regler nach rechts, bevor Sie Zutaten auf den Plancha legen.

7.3 Garzeit

Die tatsächliche Garzeit hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Geschmack, der Umgebungstemperatur und vom Wind. Zum Einschätzen dieser Zeit greifen Sie am besten auf Ihre Erfahrungswerte zurück.

7.4 Verhindern des Anhaftens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen an der Grillplatte anhaften:

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

8 PFLEGE DES GERÄTS

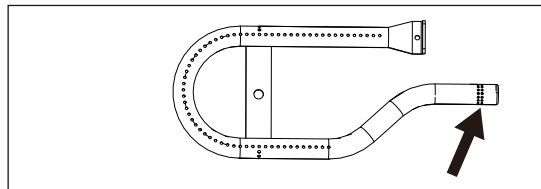
8.1 Reinigen der Grillplatte

Wir empfehlen, die Grillplatte nach jeder Verwendung

8.2 Reinigen der Grillplatte

8.2.1 Venturirohre

Die Venturirohre sind kleine Schläuche, die an den Eingängen der Brenner befestigt sind. Seitlich an den Venturirohren befindet sich ein Loch, das an den Hauptbrennern und am seitlichen Brenner sichtbar ist:

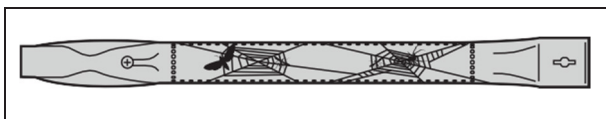


Auf dem Weg zu den Brennern wird das Gas durch die Venturirohre geleitet. Über die seitlichen Löcher wird das Gas mit Luft und somit mit Sauerstoff gemischt. Das ist für eine problemlose Zündung der Brenner erforderlich: nur das korrekte Gemisch aus Gas und Sauerstoff ermöglicht eine richtige Zündung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

8.2.2 Warum müssen die Brenner und Venturirohre gereinigt werden?

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

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



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

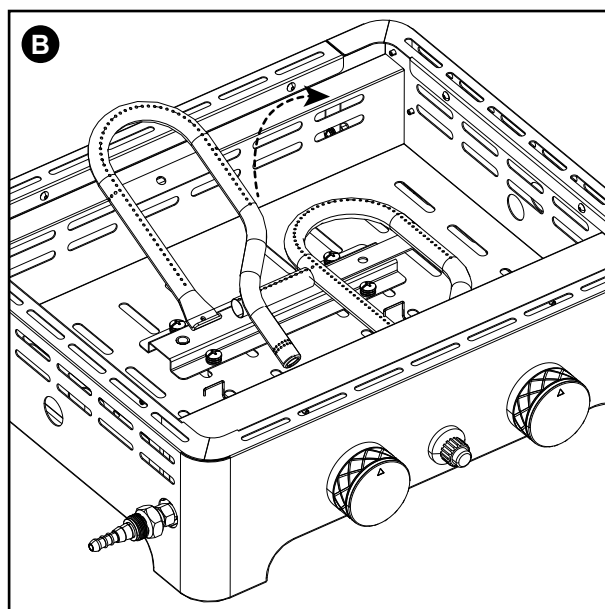
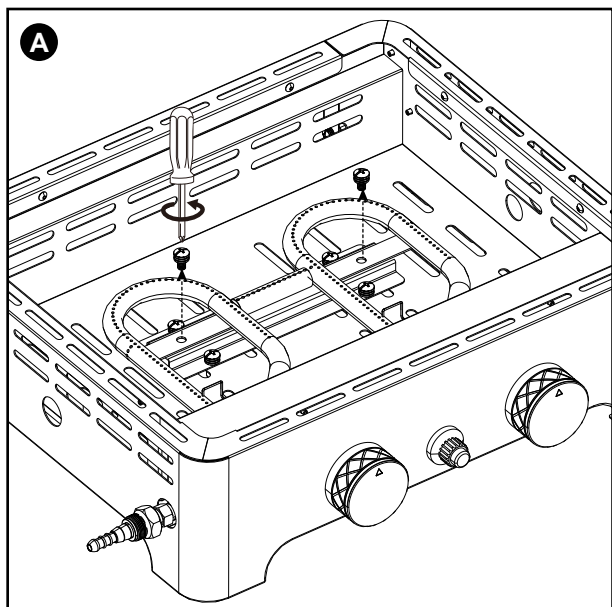
8.2.3 Wann müssen die Brenner und Venturirohre gereinigt werden?

Sie müssen die Brenner und Venturirohre Ihres Geräts reinigen:

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

8.2.4 So reinigen Sie die Brenner und Venturirohre

1. Entfernen Sie die Brenner wie in den Zeichnungen gezeigt vom Gerät. Wenn Sie bemerken, dass ein Brenner beschädigt ist, müssen Sie ihn austauschen.
2. Reinigen Sie die Brenner und Venturirohre mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger (auch mit einer gerade gebogenen Büroklammer, einer Pfeifenbürste...).
3. Setzen Sie die Brenner wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass sich die Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile befinden.



8.3 Pflegen von Edelstahl und pulverbeschichteten Teilen

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

Material	Materialpflege
Edelstahl	• Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden. • Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen. • Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. • Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.
Pulverbeschichtet	• Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden. • Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.

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

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

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

Symbol	Material
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

8.4 Lagern des Geräts

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

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

8.5 Lagern von Gasflaschen

Diese Anweisungen gelten für leere und volle Flaschen.

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

8.6 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.barbecue.com.



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

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

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 dem Buchstaben G und 15 Ziffern zusammen. Sie befindet sich:

- 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 un « G » suivi de 15 chiffres. Vous pouvez le trouver :
 - In diesem Handbuch und im Startpaket, das in diesem Handbuch enthalten ist.
 - Auf der Verpackung des Geräts.
 - Auf dem Typenschild an der Innenseite der Unterschranktür.
- 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 Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts (nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch, für kommerzielle Zwecke...) verursacht werden.
- Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Rost oder Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

10 TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Das Typenschild führt alle technischen Daten Ihres Geräts auf. Sie befindet sich:

- Im zweiten Teil dieses Handbuchs.
- An dem Gerät

10.2 Durchmesser der Einspritzdüsen

- Hauptbrenner: **0.55**



11 FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung(en)
Nicht ausreichend Wärme	- Gaszufuhr nicht geöffnet - Venturirohre nicht über den Öffnungen der Gasventile platziert - Brenneröffnungen verstopft - Gasflasche (fast) leer - Druckminderventil nicht korrekt an die Flasche und/oder den Schlauch angeschlossen	- Gaszufuhr öffnen - Venturirohre über den Öffnungen der Gasventile platzieren - Brenneröffnungen reinigen oder Brenner austauschen - Gasflasche austauschen - Druckminderventil erneut an Flasche und/oder Schlauch anschließen
Wärme wird nicht gleichmäßig über Grillfläche verteilt	Gewisse Wärmeunterschiede sind normal. Mögliche Ursache(n) für große Wärmeunterschiede: Gerät nicht vorgeheizt	Gerät vorheizen
Gelbe Flammen	- Brenner oder Venturirohre verstopft - Salz auf Brennern - Gerät an Butangasflasche angeschlossen	- Brenner und Venturirohre reinigen - Brenner reinigen - Gerät mit einem geeigneten Druckminderventil an Propangasflasche anschließen
Unvollständige Flamme	Brenner verstopft, gelöchert oder verrostet	Brenner reinigen oder austauschen
Flammenrückschlag (Flammen außerhalb der Venturirohre/an Reglern)	Brenner oder Venturirohre verstopft	- Gaszufuhr schließen und Brenner auf OFF stellen. - Gerät abkühlen lassen. - Brenner und Venturirohre reinigen.
Flammen höher als Schalenrand	- Viel Wind - Gasflasche (fast) leer - Fett in Schale oder auf Brennern	- Gerät mit Rückseite zum Wind aufstellen - Gasflasche austauschen - Schale oder Brenner reinigen
Druckminderventil summt	- Heißes Wetter - Neue (volle) Gasflasche	Keine Gefahr und kein Defekt. Sollte nach einer Weile von selbst aufhören.
Brenner pfeift, wenn er auf LOW gestellt ist	Gaseinspritzdüse, Venturirohr und/oder Brenner verschmutzt	Gaseinspritzdüse, Venturirohr und Brenner reinigen
Brenner kann nicht entzündet werden (mit Zünder oder Streichholz)	- Brenner oder Venturirohr verstopft - Keine Gaszufuhr	- Brenner und Venturirohr reinigen - Gaszufuhr öffnen und Sicherheitsknopf an Druckminderventil drücken (nicht bei allen Reglern vorhanden)
Funken vorhanden, die nicht von Brennern stammen	Falsche Verkabelung	Verkabelung austauschen



12 **VERWENDUNG IHRES PLANCHA THERMICORE KOCHGITTERS**

REINIGUNG

- Vor erstmaligem Gebrauch spülen; Kochgeschirr und Deckel sind spülmaschinenfest. Zur Aufbewahrung gründlich abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel wie Stahlwolle, Reiniger mit Chlorbleiche oder Backofenreiniger, da diese die Pfanne permanent beschädigen können und die Garantie ungültig machen.

Tiefenreinigung:

- *Benutzen Sie ausschließlich für die aus Edelstahl bestehenden Teile der Pfanne* (nicht für den antihafbeschichteten Bereich) einen Edelstahlreiniger, um den Glanz wiederherzustellen und Ablagerungen und Verfärbungen zu entfernen.
- *Für den antihafbeschichteten Teil der Pfanne* benutzen Sie zur gründlichen Reinigung einen nicht kratzenden Schwamm oder ein Tuch. Mischen Sie für hartnäckige Essensablagerungen oder die gelegentliche gründliche Reinigung eine Backpulverpaste aus 125 ml Natriumbikarbonat und 45 ml Wasser an. Die Paste auf die gewünschten Stellen auftragen und 15–20 Minuten einwirken lassen. Überschüssige Paste abwischen, gründlich abspülen und abtrocknen.
- *Damit der Deckel sauber und glänzend bleibt*, kann er in regelmäßigen Abständen mit einem in Essig oder Zitronensaft getränkten Tuch abgewischt werden. Spülen und trocknen Sie ihn vollständig ab.
- *Um Wasserflecken oder Verfärbungen zu entfernen*, verwenden Sie eine Essiglösung mit gleichen Teilen von Wasser und Essig. Tragen Sie die Essiglösung mit einem Schwamm oder Tuch auf. Lassen Sie sie für 10 Minuten einwirken. Spülen und trocknen Sie es vollständig ab.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- **Aufbewahrung:** Um ein Verkratzen der Innen- und Außenbeschichtungen zu reduzieren, sollten bei der Lagerung der Pfannen Küchenrolle, weiche Stofftücher oder Topfschützer zwischen die Pfannen gelegt werden.
- **Verwendung auf der Herdplatte:** Das Kochgeschirr kann auf Glas- oder Keramik-, Elektro-, Gas- oder Induktionskochfeldern verwendet werden. Die äußere Oberfläche des Kochgeschirrs und das Kochfeld sollten vor dem Erhitzen sauber und frei von Lebensmittlrückständen sein. Lesen Sie ggf. die Gebrauchsanleitung Ihres Herdherstellers für weitere Einzelheiten.
 - Wählen Sie eine Kochfeldgröße, die dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entspricht. Bei Gasherden sollten die Flammen nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausragen.
 - Benutzen Sie die angemessene Hitzeeinstellung für den jeweiligen Kochvorgang. Ein Überhitzen des Kochgeschirrs kann Verfärbungen hervorrufen. Verfärbungen (ein bläulicher Farbstich auf der äußeren Oberfläche) haben keine Auswirkungen auf die Leistung des Kochgeschirrs.
- **Niedrige Hitze:** Köcheln von Flüssigkeiten, Erwärmen von Nahrungsmitteln und Zubereiten von delikaten Soßen
- **Mittlere bis mittelhohe Hitze:** Vorheizen, Sautieren, scharfes Anbraten, Braten, kurzes Anbraten unter Rühren, auf Kochtemperatur halten
- **Große Hitze:** Nur um Flüssigkeiten zum Kochen zu bringen und zu reduzieren
- Um beste Ergebnisse beim Sautieren oder Braten zu erzielen, heizen Sie das Kochgeschirr vor Hinzugabe von Lebensmitteln vor. Leeres Kochgeschirr nicht vorheizen: Bevor Sie mit dem Aufheizen beginnen, geben Sie eine kleine Menge Speiseöl hinzu (Hinweis: Antihaf- Aerosolsprays werden nicht empfohlen, da sie klebrige Rückstände verursachen können, die nur schwierig zu reinigen sind, falls sie nicht sofort abgewaschen oder überhitzt werden). Heizen Sie für 1–2 Minuten auf mittlerer bis mittelhoher Hitze vor. Geben Sie Nahrungsmittel hinzu und regeln Sie die Temperatureinstellung nach Bedarf.
- Fügen Sie Salz zur Flüssigkeit hinzu, sobald alles am Kochen ist. Salz löst sich nicht in kaltem Wasser auf und kann kleine weiße Markierungen auf der Edelstahloberfläche hinterlassen. Salz sollte den Lebensmitteln erst am Ende des Kochvorgangs zugegeben werden.
- **Verwendung im Ofen:** Das Kochgeschirr ist ofenfest bis 230 °C. Der Glasdeckel ist ofenfest bis 230 °C.
- **Grill (Oberhitze):** Niemals unter dem Grill verwenden. Die Antihafbeschichtung wird dadurch stark beschädigt, und die Garantie erlischt.
- **Mikrowelle und Grill im Freien:** Nicht mikrowellenfest oder zur Verwendung für Grills im Freien geeignet.
- **Antihafsprays und Öl:** Benutzen Sie keine Antihafsprays für das Kochgeschirr, da sie unsichtbare Ablagerungen verursachen und die Beschichtungsleistung beeinträchtigen können. Öl, Butter oder Backfett nicht überhitzen. Dadurch entstehen klebrige Rückstände, die das Ablösen von der Antihafbeschichtung beeinträchtigen und zu einer verkürzten Lebensdauer der Beschichtung führen.
- **Utensilien:** Utensilien aus Nylon, Holz oder Kunststoff werden zum Erhalt der Schönheit von rostfreiem Edelstahl empfohlen. Schneebesen aus Metall und stumpfe Utensilien aus Metall können benutzt werden, sie könnten aber die Oberfläche verkratzen. Mit der Zeit zeigt Edelstahl bei normaler Verwendung Verschleißspuren.
- **Verschieben von Pfannen:** Vermeiden Sie es, Kochgeschirr über die Herdoberfläche, vor allem Glasoberflächen, zu ziehen oder zu schieben, da dies zu Kratzern führen kann und nicht von der Garantie abgedeckt wird.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Dampf und Spritzer:** Halten Sie kleine Kinder während des Kochens vom Herd fern. Gehen Sie im Bereich des Kochstelle vorsichtig vor, da Hitze, Dampf und Spritzer Verbrennungen verursachen können.
- **Unbeaufsichtigtes Kochen:** Lassen Sie das Kochgeschirr niemals trocknenkochen bzw. lassen Sie keine leere Pfanne auf der heißen Herdplatte, da die Pfanne extrem heiß werden kann. Dies könnte zu Verwölbungen oder Schäden an der Antihafbeschichtung führen.
- **Dämpfe:** Die mit Antihafbeschichtung versehene Pfanne nicht überhitzen, da Rauch und Dämpfe von angebrannten Lebensmitteln, Ölen und der Antihafbeschichtung selbst schädlich für das Atmungssystem von Ziervögeln sein können.
- **Gasflammen:** Die Flammen von Gasherden dürfen nicht an den Seiten des Kochgeschirrs hochbrennen. Dies beschädigt die Außenseite der Pfanne und den Griff, wodurch die Garantie ungültig wird.
- **Heiße Griffe:** Beim Anfassen der heißen Griffe immer hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.
- **Kochflächen:** Für den Einsatz auf Induktions-, flachen Glas- oder Keramik Kochflächen sollte vor der ersten Verwendung in den Herstelleranweisungen nachgelesen werden.



FEHLERBEHEBUNG

Problem	Verursacht durch	Wie es zu beheben ist
Die Antihafbeschichtung ist braun geworden.	· Überhitzung und/oder Verwendung einer unangemessenen Kochplattengröße auf Gas- oder Induktionsherden.	· Die Antihafbeschichtung kann nicht wiederhergestellt werden, wenn sie braun geworden ist.
Die Beschichtung blättert ab.	· Durch Überhitzung und/oder Verwendung einer unangemessenen Kochplattengröße auf Gas- oder Induktionsherden verursacht.	· Die Antihafbeschichtung kann nicht wiederhergestellt werden, wenn sie abgeblättert ist.
Unter der Antihafbeschichtung liegt Metall frei (neben dem Muster).	· Durch Überhitzung und/oder Verwendung einer unangemessenen Kochplattengröße auf Gas- oder Induktionsherden verursacht. · Durch die Benutzung eines Messers oder scharfen Gegenstands auf der Oberfläche verursacht.	· Die Antihafbeschichtung kann nicht wiederhergestellt werden, falls das Metall freiliegt.
Kleben/lässt sich nicht von Antihafbeschichtung lösen	· Verwendung von Antihafspray oder Überhitzung von Öl, Butter oder Backfett. · Nicht ordnungsgemäße Reinigung nach jedem Einsatz.	· Zum Entfernen von Rückständen Anweisung für eine gründliche Reinigung befolgen.

GARANTIE

- 5 Jahre Garantie für nichtkommerziellen Gebrauch (5 Jahre Garantie deckt nur Ihre THERMICORE Kochplatte NICHT die VICTOR Plancha Kocheinheit siehe 9 Garantie) Einzelheiten finden Sie auf dem Kaufbeleg oder der Website. Die Garantie ist eingeschränkt und deckt Material- und Verarbeitungsfehler ab. Die Garantie schließt Schäden durch unsachgemäße Nutzung oder Missbrauch (wie etwa unsachgemäße Reinigung, Überhitzen, Verwendung von scharfen oder sonstigen nicht genehmigten Reinigungsmitteln), gewöhnlichen Verschleiß oder höhere Gewalt aus. Zurückgegebene Produkte werden einer Prüfung auf angemessenen Gebrauch und entsprechende Pflege unterzogen.



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.



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

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

2.1 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.

2.2 Tener cuidado con el gas

Trabajar con gas es totalmente seguro, pero requiere algunas precauciones adicionales:

- Guarde siempre las bombonas en el exterior, en un lugar con buena ventilación. Asegúrese de que no estén expuestas a calor excesivo o a la luz solar directa.
- No guarde nunca su bombona o la bombona de repuesto en el armario de su aparato.
- Mientras esté en uso, ponga su bombona en el soporte desplegable del lateral del aparato.
- No guarde nunca la bombona de repuesto cerca de un aparato en uso que funcione con gas.
- Apague siempre el suministro de gas en la bombona después de usarla.
- No fume nunca cerca de un aparato de gas que esté en uso ni cerca de una bombona (llena/vacía).



Si huele a gas, cierre de inmediato el suministro de gas, apague todas las llamas y abra la tapa del aparato. Si el olor persiste, llame a su proveedor de gas o a los bomberos.

2.3 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 haya flujo de aire para los quemadores y los orificios de ventilación del armario en todo momento.
- 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...).

2.4 Instrucciones de seguridad

- Úselo solo en exteriores.
- Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
- No mueva el aparato durante el uso.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el uso, especialmente en presencia de niños y animales.
- **ADVERTENCIA:** Algunas partes accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Use protección adecuada cuando toque las partes calientes (tapa, parrilla...).
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante el uso.
- No use madera, carbón, piedras volcánicas ni ladrillos de cerámica en un aparato de gas.
- No use el aparato cuando haya consumido alcohol o drogas.
- Apague siempre el suministro de gas en la bombona después de usarla.
- No modifique el aparato.

Cualquier modificación del dispositivo puede ser peligrosa.

3 MONTAR EL APARATO

3.1 Instrucciones de seguridad

- No modifique el aparato cuando lo esté montando. Es muy peligroso y no se permite alterar las piezas que vienen premontadas y/o selladas por el fabricante.
- 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.

3.2 Para montar el aparato

1. Instale el aparato sobre una superficie plana y limpia.
2. Monte el aparato como se muestra en los dibujos de montaje. Los encontrará en la segunda parte de este manual, después de la imagen ampliada de su aparato.



Para facilitar el montaje, algunos tornillos están premontados en el orificio correcto. Tiene que aflojar estos tornillos unos milímetros antes de montar el aparato. Esto le permite deslizar las piezas sobre los tornillos y apretarlos con mucha facilidad.



Puede que los paquetes tipo blíster contengan más tornillos de los necesarios. Puede que sobren tornillos después del montaje.



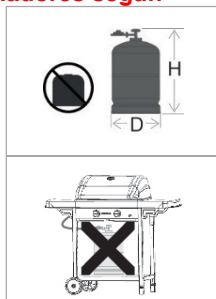
4 CONECTAR EL GAS AL APARATO

4.1 ¿Qué bombona, manguera y regulador

Antes de poder conectar el gas al aparato, tiene que comprar una bombona, una manguera y un regulador de presión.

La siguiente tabla le indica qué bombona, manguera y regulador tiene que usar. En Bélgica (BE) por ejemplo, tiene que usar una bombona de propano con una manguera y un regulador de 37 mbar o una bombona de butano con una manguera y un regulador de 28-30 mbar. **Utilice sólo los reguladores según la norma EN 16129**

País	Bombona, manguera y regulador
DK, GR, NO, SE, EE, LT, LV, CZ, PL, MT, HU, SI, SK, NL	Propano, 30 mbar/ Butano, 30 mbar
ES, GB,, IE, PT, BE, FR, LU, IT, CY	Propano, 37 mbar/ Butano, 28-30 mbar



Este aparato está ajustado para funcionar con botellas de butano/propano de 4,5 hasta 15 kg. equipadas con un regulador apropiado. Le recomendamos conectar el aparato a propano. El propano ofrece una combustión de alta calidad y es menos sensible a la helada. La altura H del depósito debe ser menor de 70 cm, independientemente de la anchura o el diámetro D del depósito.

Compre su regulador de presión y su bombona juntos. No todos los reguladores encajan en todas las bombonas.

Compre siempre materiales que cumplan con todos los estándares nacionales y con el tipo de gas y la presión nominal mencionados en el aparato.

4.2 Instrucciones de seguridad

- No conecte nunca la bombona directamente al aparato. Primero, monte siempre un regulador de presión en la bombona.
- No modifique nunca las piezas premontadas o selladas de la bombona, la manguera o el regulador de presión.
- Mantenga la manguera lo más corta posible (1,5 m máximo) para evitar que arrastre en el suelo.
- Al conectar la bombona, la manguera y el regulador de presión:
 - No jalar el tubo en el extremo del aparato, apretar la tuerca del tubo y mantenerlo alejado de las piezas que pudieran calentarse. Comprobar que el tubo flexible se despliega normalmente, sin torsión ni tracción.
 - Habrà que cambiarlo si está dañado, si presenta fisuras, cuando las condiciones nacionales lo exijan o según su validez.
- Mantenga en todo momento la bombona en posición vertical.
- No abra nunca el suministro de gas
- Compruebe si hay fugas cada vez que realice cambios en la conexión de gas. Consulte "5 Comprobar si hay fugas de gas".

4.3 Conectar la manguera al aparato

Francia:

El aparato puede ser utilizado con 2 clases de tubos flexibles:

- Tubo flexible para ser enmanguitado en los extremos de anillo del lado aparato y del lado regulador, sujeto por collarines (según la norma XP D 36-110). Longitud aconsejada: 1,25 m.

- Tubo flexible (según la norma XP D 36-112) equipado con una tuerca de rosca G 1/2 para enroscado en el aparato y una tuerca de rosca M 20x1,5 para enroscado en el regulador; longitud aconsejada: 1,25 m.

Otros Países:

Este aparato debe ser utilizado con un tubo flexible de calidad adaptada a la utilización del butano y del propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,50 m.

Para conectar la manguera del gas al aparato, tiene que montar un acoplamiento en el tubo de gas del aparato (≠223.7420.000). El aparato viene con dos acoplamientos, ambos indicados para países concretos:

	País	Acoplamiento
223.7420.100	BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Acoplamiento A
	FR	Acoplamiento B
223.7420.000	FR	/

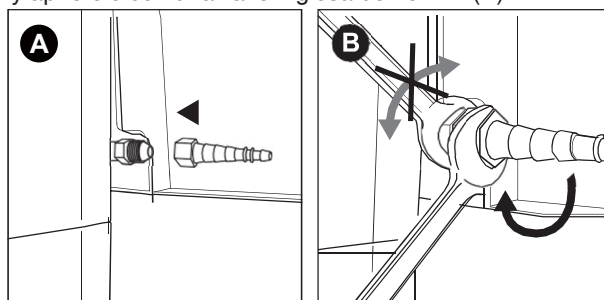


Si su país no está en la tabla, use el acoplamiento que cumpla con sus estándares nacionales.

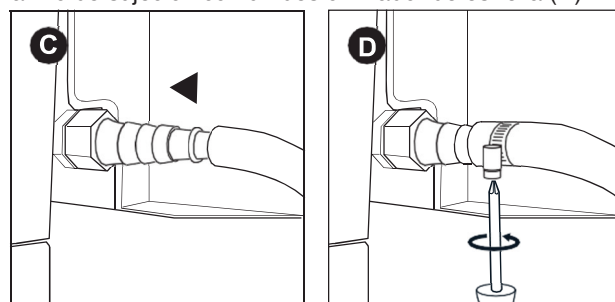
4.3.1 Acoplamiento A

Necesita una llave inglesa de 19 mm y un destornillador de estrella.

- Enrosque el acoplamiento en el tubo de gas del aparato (A) y apriételo con una llave inglesa de 19 mm (B).



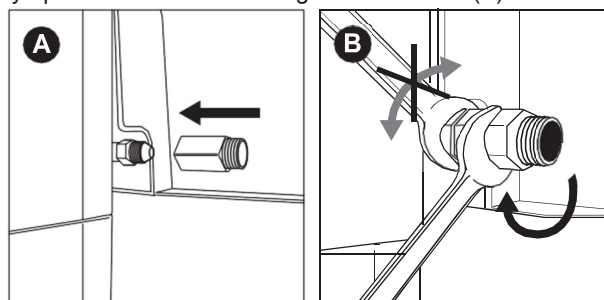
- Deslice la manguera sobre el acoplamiento (C) y apriete el anillo de sujeción con un destornillador de estrella (D).



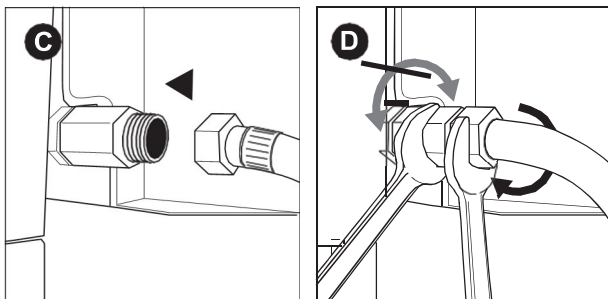
4.3.2 Acoplamiento B

Necesita una llave inglesa de 22 mm y una llave inglesa ajustable.

- Enrosque el acoplamiento en el tubo de gas del aparato (A) y apriételo con una llave inglesa de 22 mm (B).



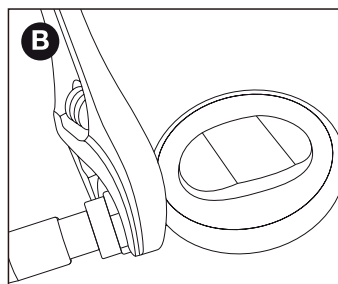
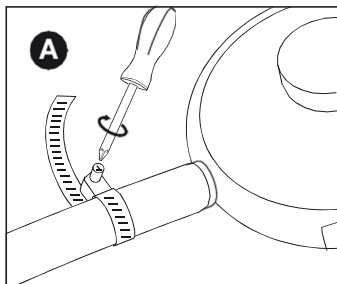
- Enrosque la manguera de gas en el acoplamiento (C) y apriétela con dos llaves inglesas. Sujete el acoplamiento con una llave inglesa de 22 mm, mientras gira la manguera con una llave inglesa ajustable (D).



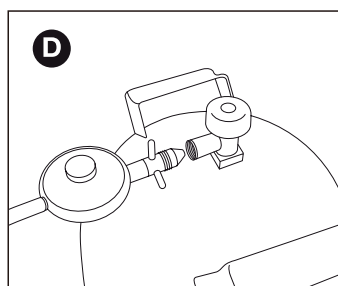
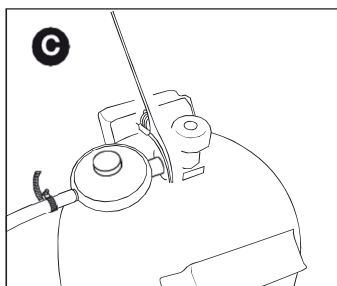
4.4 Conectar la manguera y la bombona al regulador

Dependiendo del tipo de regulador de presión que use, necesitará un destornillador de estrella y una llave inglesa ajustable.

1. Conecte la manguera al regulador de presión. Realice una de las siguientes:
 - Si la manguera tiene un anillo de sujeción, deslice la manguera sobre el regulador y apriete el anillo de sujeción con un destornillador de estrella (A).
 - Si la manguera tiene una tuerca, enrosque la manguera en el regulador y apriete la tuerca con una llave inglesa ajustable (B).



2. Conecte el regulador de presión a la bombona. Realice una de las siguientes:
 - Si el regulador tiene una tuerca, enrosque el regulador en el sentido de las agujas del reloj en la bombona y apriete la tuerca con una llave inglesa ajustable (C).
 - Si el regulador tiene una rosca de tornillo, enrosque el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj en la bombona (D).



4.5 Sustituir la bombona

1. Cierre el suministro de gas y ajuste todos los mandos en OFF.
2. Desconecte la bombona vacía y conecte la bombona llena.
3. Compruebe que la bombona, la manguera y todas las conexiones de gas no presenten fugas. Consulte "5 Comprobar si hay fugas de gas".

5 COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS

5.1 ¿Por qué comprobar si hay fugas de gas?

El propano y el butano son más densos que el aire. Como resultado, no se van volando cuando el aparato tiene una fuga. Especialmente en días sin viento, una fuga puede provocar que el gas se acumule en el aparato o alrededor de este. El gas acumulado puede incendiarse y explotar.

5.2 ¿Cuándo comprobar si hay fugas de gas?

- Antes del primer uso o antes del primer uso después de un periodo prolongado sin usarlo.
- ⚠ Compruebe también las fugas de gas si fue el distribuidor quien montó su aparato.
- Cada vez que cambie un componente de gas.
- Al menos una vez al año, preferiblemente al comienzo de la temporada.

5.3 Instrucciones de seguridad

- Coloque el aparato en el exterior, en un lugar con buena ventilación. Asegúrese de que no haya llamas ni fuentes de calor cerca del aparato.
- No use nunca un encendedor ni una cerilla para comprobar si hay fugas de gas.
- No fume ni encienda los quemadores mientras comprueba si hay fugas de gas.

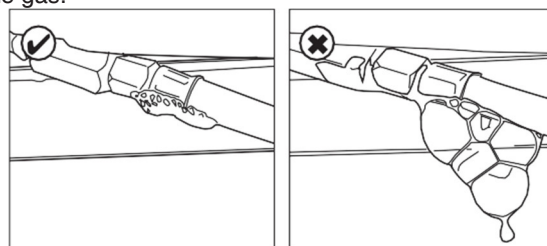
5.4 ¿Qué materiales necesito?

Para comprobar si hay fugas de gas, necesita:

- Un líquido de prueba. Puede usar un spray de fugas listo para usar o una mezcla de agua (50 %) y lavavajillas (50 %).
- Una herramienta de prueba de fugas

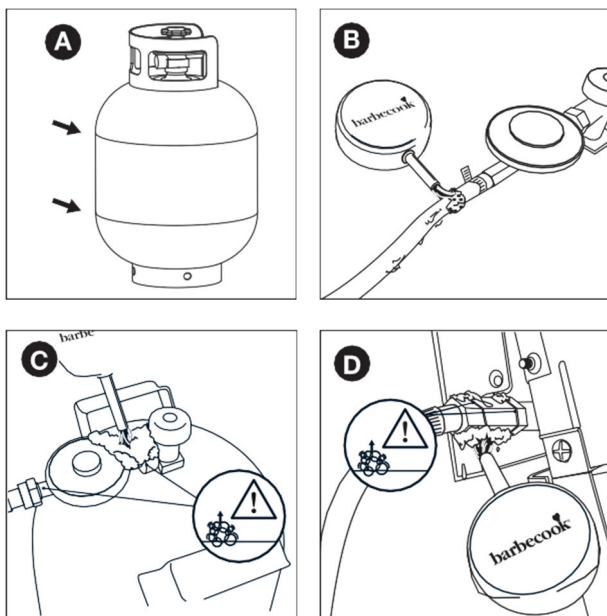
5.5 Para comprobar si hay fugas de gas

Compruebe que no haya fugas de gas aplicando líquido de prueba a todos los componentes y conexiones de gas. Si salen burbujas de un componente o conexión particular, existe una fuga de gas:



Para comprobar si hay fugas de gas, haga lo siguiente:

1. Ponga el aparato en el exterior.
2. Consiga una herramienta de prueba de fugas y líquido de prueba (spray de fugas o mezcla de agua/jabón).
3. Abra la tapa y ajuste todos los mandos en OFF.
4. Abra el suministro de gas ligeramente. Gire la válvula de la bombona de gas solo una vez.
5. Absorba algo de líquido de prueba con la herramienta de prueba de fugas y aplíquelo a la zona que quiere comprobar. Tiene que comprobar:
 - Las soldaduras de la bombona (A)
 - La manguera (B)
 - Las conexiones entre la bombona y el regulador de presión, y entre el regulador de presión y la manguera (C)
 - La conexión entre la manguera y el aparato (D)



i Su regulador de presión y su acoplamiento pueden ser diferentes de los de las ilustraciones.

6. Realice una de las siguientes:

- Si detecta una fuga, siga tal como se describe en “En caso de una fuga de gas”.
- Si no detecta fugas, cierre el suministro de gas, enjuague bien con agua todos los componentes y séquelos bien.

5.6 En caso de una fuga de gas

1. Cierre el suministro de gas y tome una de las siguientes medidas:
 - Si detecta una fuga en una de las conexiones, apriete esa conexión.
 - Si detecta una fuga en la bombona o la manguera, sustituya la bombona o la manguera.
2. Vuelva a comprobar la conexión o el componente en el que detectó la fuga.
3. Si la fuga no está reparada, póngase en contacto con un distribuidor de Barbecue. No use el aparato hasta que se repare la fuga.

💡 Para obtener una lista de distribuidores de Barbecue cercanos, consulte www.barbecue.com.

6 PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

6.1 Utilización antes del primer uso / después de un periodo prolongado sin utilizar la barbacoa

No use la barbacoa hasta haber leído, entendido y comprobado toda la información de este manual.

Asegúrese de que:

- La barbacoa está correctamente instalada.
- No hay fugas de gas (véase “5 Prueba de fugas”).
- Los quemadores están correctamente instalados, los tubos venturi están bien colocados sobre las aberturas de las válvulas de gas y no hay obstrucciones (véase información de seguridad y limpieza de los quemadores).
- No hay posibilidad de que ninguna de las mangueras de suministro de gas entre en contacto con una superficie caliente.
- La barbacoa está instalada en un lugar seguro.

6.2 Encendido de los quemadores

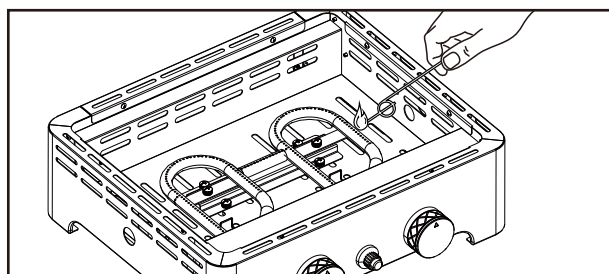
- Para encender los quemadores con el encendedor eléctrico, debe instalar una batería AA en el encendedor. Esa batería no se suministra con el electrodoméstico. Encontrará la caja de la batería del encendedor en el panel de control de su electrodoméstico.
- No se apoye directamente sobre la plancha al encender los quemadores.
- Los mandos de control de la plancha deben estar en la posición OFF (Apagado). Abra despacio la llave de la botella de gas. Antes de girar el mando de control de un quemador, espere alrededor de diez segundos para dejar que el gas se estabilice.
- No trate de encender todos los quemadores a la vez.

6.3 Encendido de los quemadores mediante el encendedor

- Ajuste la perilla de control de un quemador a ALTO.
- Presione el botón del encendedor y siga presionando el botón del encendedor hasta que haya verificado que el quemador se ha encendido (ruido y visible a través de los agujeros en el panel lateral).
- Si el quemador no enciende en 5 segundos, ajuste su perilla de control en OFF, cierre el suministro de gas y espere 5 minutos. Esto permite que escape cualquier gas acumulado.
- Vuelva a intentar encender el quemador, si todavía no se enciende, consulte “Solución de problemas” para determinar la causa del problema.
- Una vez que se enciende un quemador, encienda el otro quemador colocando la perilla de control en alto.

6.4 Encendido de los quemadores con una cerilla

- En el panel izquierdo y derecho hay una vista / agujero del encendedor. Puede encender los quemadores usando un fósforo largo si el encendido electrónico no funciona.
- Abra la llave de la botella de gas.
- Meta la cerilla encendida por la **agujero** a 13 mm aproximadamente del quemador.
- Presione el mando deseado y gírelo hasta la posición «High» (Alto). El fuego debería encenderse en cinco segundos. Si no lo hace, gire el mando para apagarlo y espere cinco minutos para dejar que el gas se disperse.
- Repita los pasos 1 a 5. Si el quemador sigue sin encenderse después de tres intentos, lea la sección de solución de problemas.



6.5 Encendido del resto de los quemadores

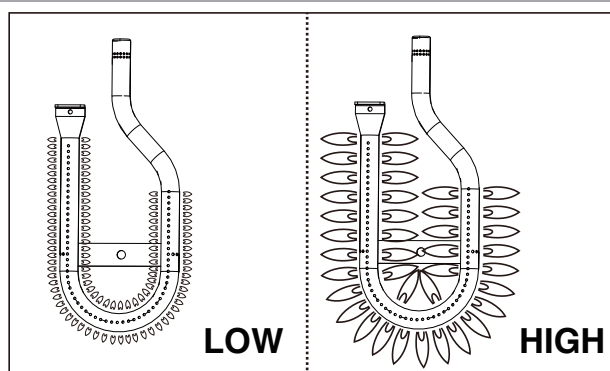
El segundo quemador se enciende igual que el primero.

6.6 Comprobar las llamas

Cada vez que encienda un quemador, debe comprobar sus llamas. Una llama perfecta es casi completamente azul, con un poco de amarillo en la parte superior. Las llamas amarillas esporádicas son normales y no resultan peligrosas.

Si las llamas presentan algún problema, aplique una de las siguientes opciones para solucionar el problema:

Si las llamas están...	Haga lo siguiente...
Bajas y totalmente amarillas	1. Cierre de inmediato el suministro de gas y ponga todos los mandos en OFF. 2. Consulte "Solución de problemas" para determinar la causa del problema. Lo más probable es que los venturis estén bloqueados.
Más altas que el recipiente	1. Cierre de inmediato el suministro de gas y ponga todos los mandos en OFF. 2. Espere 5 minutos para permitir que escape cualquier gas acumulado. 3. Vuelva a encender el quemador o quemadores. 4. Si el problema persiste, consulte "Solución de problemas" para determinar la causa del problema.



6.7 Apagar los quemadores

Si ya no va a usar los quemadores, debe apagarlos. Proceda como se indica:

1. Cierre el suministro del gas.
2. Ajuste los mandos de los quemadores en OFF.

 Al cerrar primero el suministro del gas, se asegura de que no quede gas en el aparato.

6.8 Reencender los quemadores

Si un quemador se apaga mientras está en uso, haga lo siguiente:

1. Abra la tapa y cierre el suministro de gas.
2. Ajuste todos los mandos en OFF y espere 5 minutos. Esto permite que se disipe todo gas acumulado.
3. Vuelva a encender el quemador o quemadores.

7 CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES

7.1 Primer uso

Antes de utilizar la plancha por primera vez, deje que la unidad se ponga en marcha dejando que funcione durante un periodo de tiempo breve sin comida. Para poner en marcha la plancha, encienda el aparato. Mantenga la temperatura en «HIGH» durante quince minutos. La plancha está ahora lista para su uso.

7.2 Precalentamiento de la plancha

La plancha debe precalentarse en la posición «HIGH» durante al menos diez minutos antes de poner comida sobre ella. Si desea cocinar a una temperatura más baja que «HIGH», gire el mando de control hasta la posición adecuada antes de poner comida sobre la plancha.

7.3 Tiempo de preparación de la comida

El tiempo real de preparación de la comida depende de una serie de factores, incluidos sus gustos, la temperatura ambiente y el viento. La experiencia le permitirá estimar el tiempo necesario.

7.4 Evitar que se peguen los alimentos

Para evitar que se peguen los alimentos a la placa:

- Use una brocha para extender una capa ligera de aceite sobre los alimentos antes de ponerlos en la placa. También puede aplicar el aceite sobre la placa.
- Precaliente el aparato. Cuanto más caliente esté la placa cuando ponga los alimentos sobre ella, menos se pegarán.
- No le dé la vuelta a los alimentos demasiado pronto. Déjelos que se cocinen bien primero.

8 MANTENIMIENTO DEL APARATO

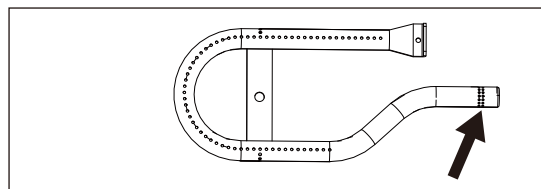
8.1 Limpiar la placa

 Le recomendamos limpiar la placa después de cada uso. Nunca use limpiadores de horno.

8.2 Limpiar los quemadores y los venturis

8.2.1 Venturi

Los venturis son los pequeños tubos conectados a la entrada de los quemadores. En el lateral de los venturis, hay un orificio. Es visible en los quemadores principales y en el quemador lateral



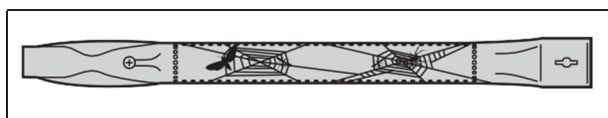
El gas pasa a través de los venturis para ir hacia los quemadores. Gracias a los orificios de los laterales, el gas se mezcla luego con el aire y, como resultado, con oxígeno. Esto es necesario para una buena ignición en los quemadores: solo la correcta mezcla de gas y oxígeno hará que prendan adecuadamente y generará llamas apropiadas.

8.2.2 ¿Porqué limpiar los quemadores y los venturis?

Las arañas y los insectos pueden hacer sus telas y nidos en los quemadores y los venturis. Esto puede bloquear el suministro de gas a los quemadores. Como resultado:

- No puede encender los quemadores. Si a pesar de todo consigue encenderlos, solo producirán llamas humeantes y amarillas.
- El gas puede empezar a arder fuera de los venturis, en los mandos. Las llamas pueden retroceder y provocar lesiones graves y daños en los materiales.

i Los daños producidos por quemadores y venturis bloqueados se consideran mantenimiento inapropiado y no están cubiertos por la garantía.



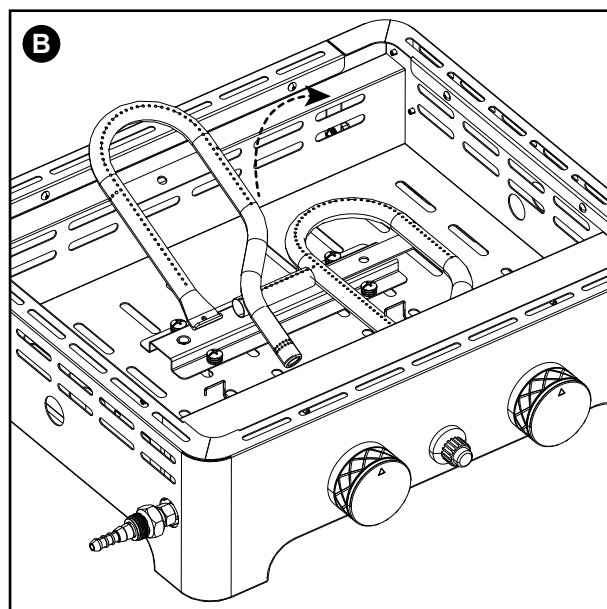
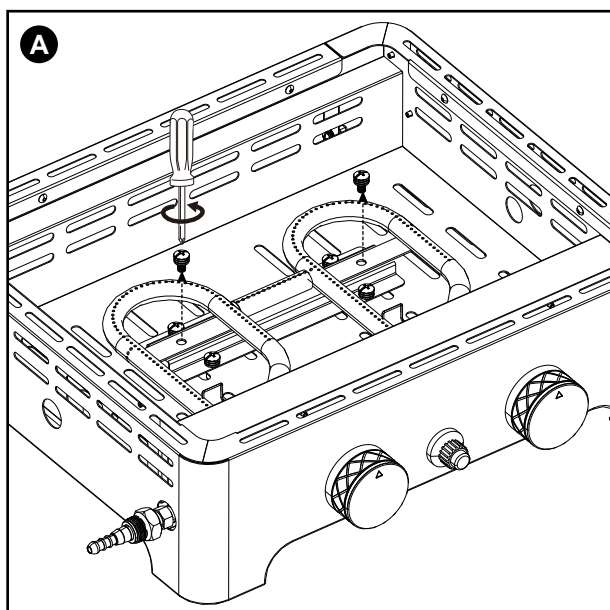
8.2.3 ¿Cuándo limpiar los quemadores y los venturis?

Debe limpiar los quemadores y los venturis del aparato:

- Antes del primer uso después de un periodo prolongado sin usarlo.
- Al menos dos veces al año, una de las cuales será al comienzo de la temporada.

8.2.4 PARA limpiar los quemadores y los venturis

1. Retire los quemadores del aparato tal como indican las ilustraciones. Si advierte que un quemador está dañado, debe sustituirlo.
2. Limpie los quemadores y los venturis con un pequeño cepillo o un limpiador de tubos casero (un clip desdoblado, un cepillo para tubos...).
3. Vuelva a poner los quemadores. Asegúrese de colocar los venturis sobre las aberturas de las válvulas de gas.



8.3 Mantener las piezas de acero inoxidable y revestimiento de pintura en polvo

El aparato consta de piezas de acero inoxidable y con revestimiento de pintura en polvo. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
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.
Revestimiento de pintura en polvo	• No use objetos afilados. Utilice detergentes suaves y 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
★	Revestimiento de pintura en polvo

8.4 Guardar el aparato

Si no utiliza el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, guárdelo en un lugar seco. Antes de guardar el aparato:

- Desconecte la bombona. No guarde nunca el aparato en interiores (ni siquiera en un garaje o cobertizo) mientras esté conectado a la bombona.
- Limpie los quemadores y la placa, frótelos con aceite y envuélvalos con papel.
- Cubra el aparato con una Barbecook funda. Registre su aparato en www.barbecook.com para averiguar qué funda necesita.

8.5 Guardar las bombonas

Estas instrucciones se aplican tanto a las bombonas vacías como a las llenas.

- Guarde siempre las bombonas en el exterior, en un lugar con buena ventilación. Asegúrese de que no estén expuestas a calor excesivo o a la luz solar directa.
- No guarde nunca una bombona en un lugar que pueda acumular mucho calor (en un coche, en un barco...).
- No guarde nunca su bombona o la bombona de repuesto en el armario de su aparato.
- No guarde nunca la bombona de repuesto cerca de un aparato en uso que funcione con gas.
- Guarde siempre las bombonas fuera del alcance de los niños.
- Guarde y transporte siempre las bombonas en posición vertical.

8.6 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.barbecook.com.



Si registró su aparato en línea, le indicaremos automáticamente a la lista correcta en su cuenta MyBarbecook. Ahí tiene la posibilidad de pedir piezas online.

2. Pida las piezas de repuesto en www.barbecook.com o en el punto de venta. Puede hacer pedidos de piezas dentro o fuera de garantía. Piezas dentro de garantía sólo pueden ser pedido en su punto de venta.

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 G, seguida de 15 números. Lo encontrará en:
 - Este manual y en el paquete básico que incluía el manual.

- El embalaje del aparato.
- La placa de características en el interior de la puerta del armario.
- El departamento de calidad de Barbecook 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 producidos por el abuso o uso incorrecto del aparato (no usarlo de acuerdo a las instrucciones de este manual, usarlo para fines comerciales...).
- 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

10.1 Placa de características

La placa de características detalla todas las especificaciones técnicas de su aparato. Lo encontrará en:

- En la segunda parte de este manual.
- En el aparato

10.2 Diámetros del inyector

- Quemador principal: 0.8



11 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa o causas probables	Solución o soluciones
No produce suficiente calor	- El suministro de gas no está abierto - Los venturis no están colocados sobre las aberturas de las válvulas de gas - Las aberturas de los quemadores están bloqueadas - La bombona está (casi) vacía - El regulador de presión no está conectado correctamente a la bombona o a la manguera	- Abra el suministro de gas - Coloque los venturis sobre las aberturas de las válvulas de gas - Limpie las aberturas de los quemadores o sustituya los quemadores - Cambie la bombona - Vuelva a conectar el regulador de presión a la bombona o la manguera
El calor no se distribuye uniformemente por la superficie de la placa	Algunas diferencias de calor son normales. Causas probables de grandes diferencias de calor: No se ha precalentado el aparato	Precaliente el aparato
Llamas amarillas	- Quemadores o venturis bloqueados - Sal en los quemadores - Aparato conectado al butano	- Limpie los quemadores y los venturis - Limpie los quemadores - Conecte el aparato al propano, usando un regulador de presión adecuado
Llama incompleta	Quemador bloqueado, agujereado u oxidado	Limpie o sustituya el quemador
Retroceso de las llamas (llamas saliendo por fuera de los venturis/por los mandos)	Quemadores o venturis bloqueados	- Cierre el suministro de gas y ajuste los quemadores en OFF. - Deje que el aparato se enfríe. - Limpie los quemadores y los venturis.
Llamas más altas que el borde del recipiente	- Mucho viento - La bombona está (casi) vacía - Grasa en el recipiente, en los quemadores	- Ponga el aparato con la parte posterior hacia el viento - Cambie la bombona - Limpie el recipiente, los quemadores
El regulador de presión emite un zumbido	- Tiempo caluroso - Bombona nueva (llena)	No es un riesgo ni un defecto. Debería parar automáticamente después de un rato.
Los quemadores emiten un silbido cuando se ajustan en LOW	Inyector de gas, venturi o quemador sucios	Limpie el inyector de gas, el venturi y el quemador
Imposible encender el quemador (usando el encendedor o cerillas)	- Quemador o venturi bloqueado - No hay suministro de gas	- Limpie el quemador y el venturi - Abra el suministro de gas y pulse el botón de seguridad del regulador de presión (no está presente en todos los reguladores)
Se producen chispas que no se originan en los quemadores	Cableado defectuoso	Sustituya el cableado



12 UTILIZACIÓN DE LA PLANCHA DE COCCIÓN PLANCHA THERMICORE

LIMPIEZA

- Lava el producto antes de usarlo por primera vez. El recipiente de cocción y las tapas son aptas para el lavaplatos. Seca el producto completamente antes de guardarlo.
- No utilices elementos de limpieza abrasivos, como lana de acero, limpiadores con lejía de cloro ni soluciones de limpieza para hornos, ya que pueden dañar la superficie de forma permanente y anular la garantía.
- **Limpieza profunda:**
 - *Para las partes inoxidables de la sartén solamente* (no para la parte con antiadherente), usa un limpiador para acero inoxidable para recuperar el lustre y quitar las acumulaciones y decoloraciones.
 - *Para la parte antiadherente de la sartén*, usa una esponja o paño no abrasivos para realizar una limpieza profunda. Para acumulaciones de comida más difíciles o para una limpieza profunda ocasional, prepara una pasta de bicarbonato mezclando ½ taza (125 ml) de bicarbonato con 3 cucharadas (45 ml) de agua. Aplica la pasta en las zonas deseadas y déjala reposar por 15 a 20 minutos. Elimina el exceso de pasta, enjuaga muy bien y seca con una toalla.
 - *Para que la tapa se conserve limpia y brillante*, límpiala periódicamente con un paño humedecido con vinagre o jugo de limón. Enjuágala y sécala completamente.
 - *Para quitar las manchas de agua o la decoloración*, utiliza una solución de vinagre con partes iguales de agua y vinagre. Aplica la solución de vinagre con una esponja o paño. Déjala actuar durante 10 minutos. Enjuágala y sécala completamente.

USO Y CUIDADO

- **Almacenamiento:** Para ayudar a reducir los rayones en los recubrimientos interiores y exteriores, coloca papel, paños suaves o protectores para recipientes de cocción al guardar.
- **Uso en estufa:** El recipiente de cocción se puede usar sobre una estufa de vidrio o cerámica, eléctrica, con quemador a gas o de inducción. Las superficies exteriores del recipiente de cocción, y las superficies para cocinar de vidrio, de inducción y de cerámica deben estar limpias y sin restos de alimentos antes de calentarlas. Consulta las instrucciones del fabricante de tu estufa para más detalles.
 - Selecciona un tamaño de quemador que coincida con el diámetro de la base del recipiente de cocción. Para las estufas a gas, la llama no debe extenderse más allá de la base del recipiente de cocción.
 - Utiliza la temperatura adecuada para la cocción. El calentamiento excesivo del recipiente de cocción puede causar decoloración. La decoloración (un tinte de color azul en la superficie exterior) no afectará el desempeño del recipiente de cocción.
 - **Fuego bajo:** Para cocinar líquidos a fuego lento, calentar comida y preparar salsas delicadas
 - **Fuego mediano a mediano fuerte:** Para precalentar, saltear, dorar rápido, freír, saltear en wok, mantener el punto de ebullición
 - **Fuego fuerte:** Solo para hervir y reducir líquidos
- Para obtener mejores resultados al saltear o dorar rápidamente alimentos, precalienta el recipiente de cocción antes de agregarlos. No precalientes el recipiente de cocción vacío: Antes de que comiences a cocinar, agrega una cantidad pequeña de aceite para cocción (Nota: no se recomiendan los aerosoles antiadherentes ya que pueden generar un residuo pegajoso que resulta difícil de limpiar si no se lo limpia inmediatamente o si se lo sobrecalienta). Precalienta el recipiente de 1 a 2 minutos, a fuego medio a medio fuerte. Agrega los alimentos y regula el fuego según sea necesario.
- Agrega sal a los líquidos luego de que alcancen el punto de ebullición. La sal no se absorberá en agua fría y puede dejar pequeñas marcas blancas en la superficie inoxidable. También deberá agregarse la sal a las comidas hacia el final de la cocción.
- **Uso en horno:** La batería de cocina es apta para horno, a temperaturas de hasta 230°C (450°F). La tapa de vidrio es apta para horno a temperaturas de hasta 230°C (450°F).
- **Uso en asadores:** Nunca coloques este producto debajo del asador. El revestimiento antiadherente se verá gravemente dañado y esto anulará la garantía.
- **Microondas y parrilla al aire libre:** No apta para microondas ni para parrilla al aire libre.
- **Aerosoles antiadherentes y aceites:** No utilices aerosoles antiadherentes en la batería de cocina porque pueden dejar una capa invisible y dañar la función del revestimiento antiadherente.
 - No sobrecalientes aceite, mantequilla ni grasa vegetal. Esto creará un residuo pegajoso que dificultará que la comida se desprenda del revestimiento antiadherente y también dará como resultado la reducción de la vida útil del revestimiento.
- **Utensilios:** Se recomienda utilizar utensilios de nylon, madera y plástico, para que el acero inoxidable se mantenga reluciente. Puedes utilizar batidores de metal y utensilios de metal no filosos, pero pueden llegar a rayar la superficie. Con el paso del tiempo, se notará el desgaste por el uso habitual en la superficie inoxidable.
- **Deslizar las sartenes:** Evita deslizar o arrastrar la batería de cocina sobre la estufa, particularmente sobre estufas de vidrio, pues podrías rayar la superficie, y esto no está cubierto por la garantía.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- **Vapor y salpicaduras:** No permitas que haya niños cerca de la estufa mientras cocinas. Ten cuidado cuando te encuentres cerca de la estufa, dado que el calor, el vapor y las salpicaduras pueden provocar quemaduras.
- **Cocinar sin supervisión:** Nunca dejes que la batería de cocina hierva hasta que los líquidos se evaporen ni dejes la sartén vacía sobre la estufa caliente, dado que puede calentarse demasiado. Esto puede hacer que se deforme, o bien dañar el revestimiento antiadherente.



- **Humo:** No sobrecalientes la sartén antiadherente, dado que el humo de alimentos, de aceites o incluso del revestimiento antiadherente puede resultar dañino para el sistema respiratorio de aves domésticas.
- **Llamas de gas:** Las llamas de gas no deben extenderse a los lados de la sartén. Esto dañará el exterior de la sartén y del mango y anulará la garantía.
- **Asas calientes:** Cuando manipules asas calientes, siempre utiliza un guante para horno o una agarradera resistentes al calor.
- **Superficies de estufas:** Para utilizar el producto en superficies de estufas de inducción, estufas planas de vidrio o de cerámica, consulta el manual de instrucciones del fabricante antes del primer uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Ocasionado por	Cómo resolverlo
El revestimiento antiadherente se ha puesto marrón.	• Causado por el calentamiento excesivo o por utilizar el diámetro de quemador inadecuado sobre estufas a gas o de superficies planas.	• El revestimiento antiadherente no puede restaurarse si se vuelve marrón.
El revestimiento antiadherente se está despegando.	• Causado por el calentamiento excesivo o por utilizar el diámetro de quemador inadecuado sobre estufas a gas o de superficies planas..	• El revestimiento antiadherente no puede restaurarse si se despega.
Hay metal expuesto (además del patrón) debajo del antiadherente.	• Causado por el calentamiento excesivo o por utilizar el diámetro de quemador inadecuado sobre estufas a gas o de superficies planas. • Causado por utilizar un cuchillo o utensilio filoso sobre la superficie.	• El revestimiento antiadherente no puede restaurarse si el metal está expuesto.
Los alimentos no se despegan del revestimiento adherente/antiadherente	• Uso de aerosol antiadherente o calentamiento excesivo de aceite, mantequilla o grasa vegetal. • No se ha realizado la limpieza adecuada después de cada uso.	• Sigue las instrucciones para una limpieza profunda para retirar los restos.

GARANTÍA

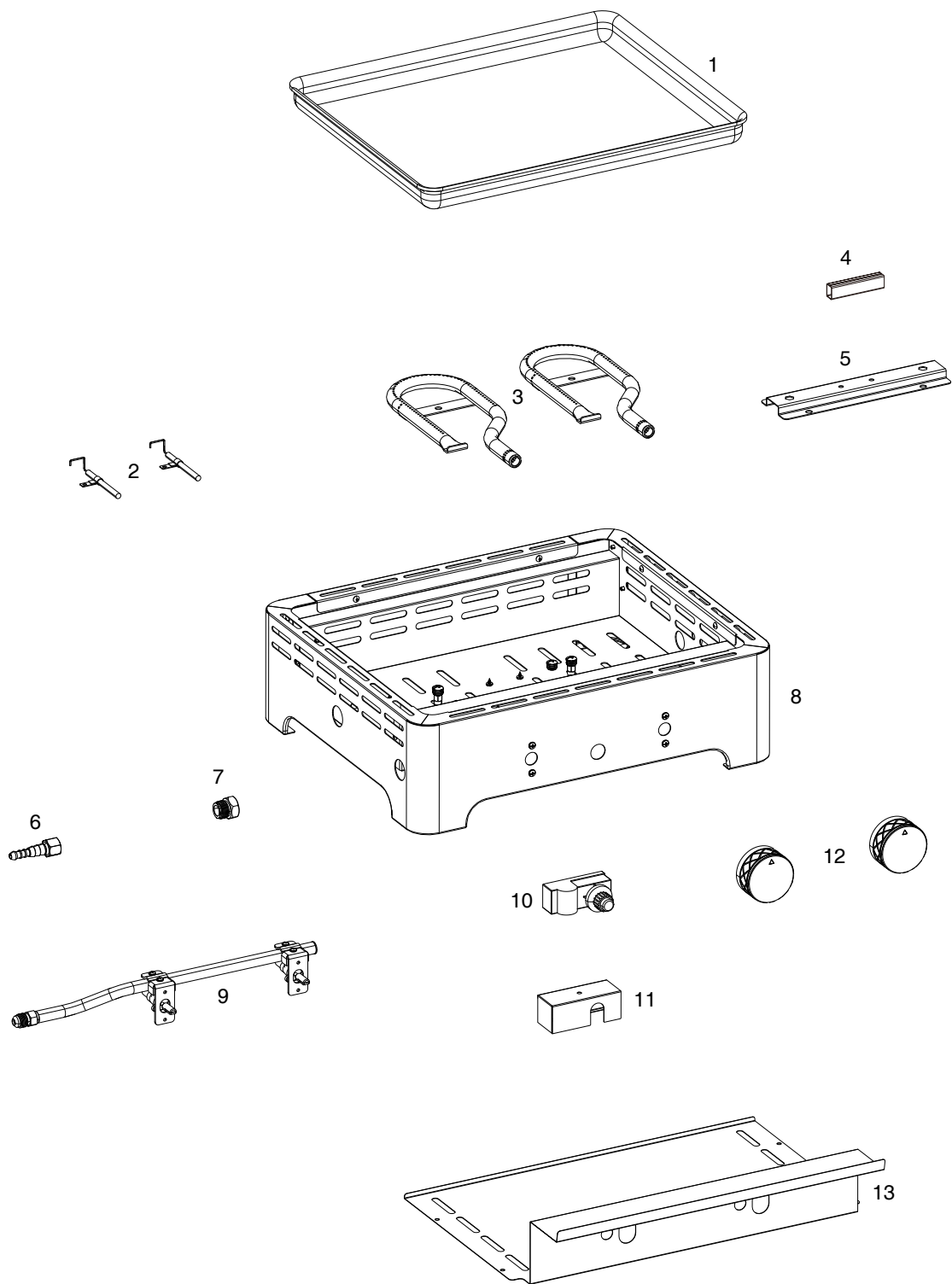
- Garantía de 5 años para uso no comercial (la garantía de 5 años solo cubre su plancha de cocción THERMICORE, NO la unidad de cocción VICTOR Plancha, consulte 9 Garantía).. Para obtener más información, consulta el recibo de venta. La garantía es limitada y cubre defectos de materiales y de fabricación. La garantía no incluye daños provocados por abuso o por el mal uso (tales como falta de limpieza o limpieza inadecuada, calentamiento excesivo, uso de limpiadores cáusticos u otros limpiadores no aprobados o uso de aerosoles antiadherentes), desgaste normal o actos de fuerza mayor.

El producto devuelto está sujeto a una inspección para verificar un uso y un cuidado apropiados.



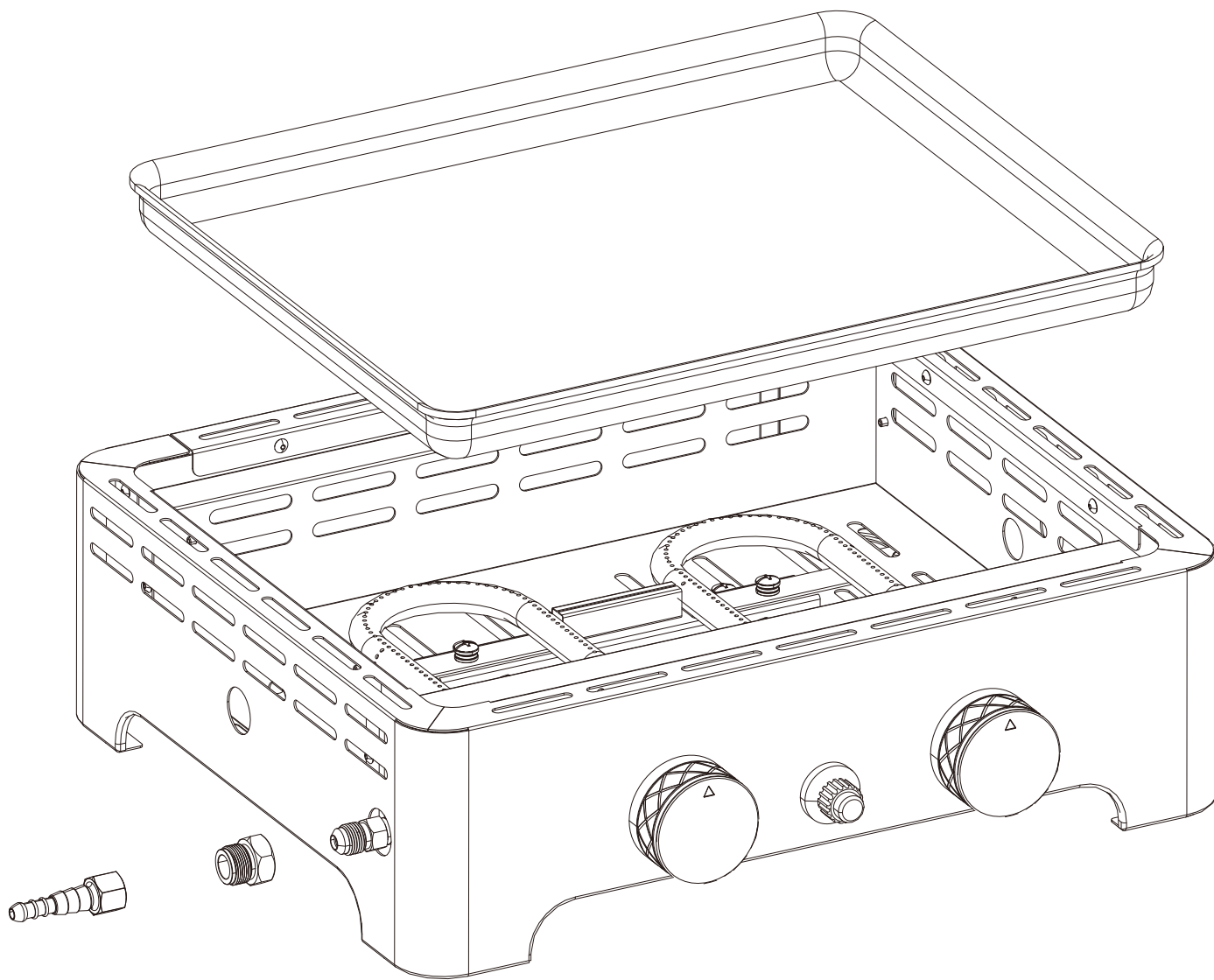
Illustrations

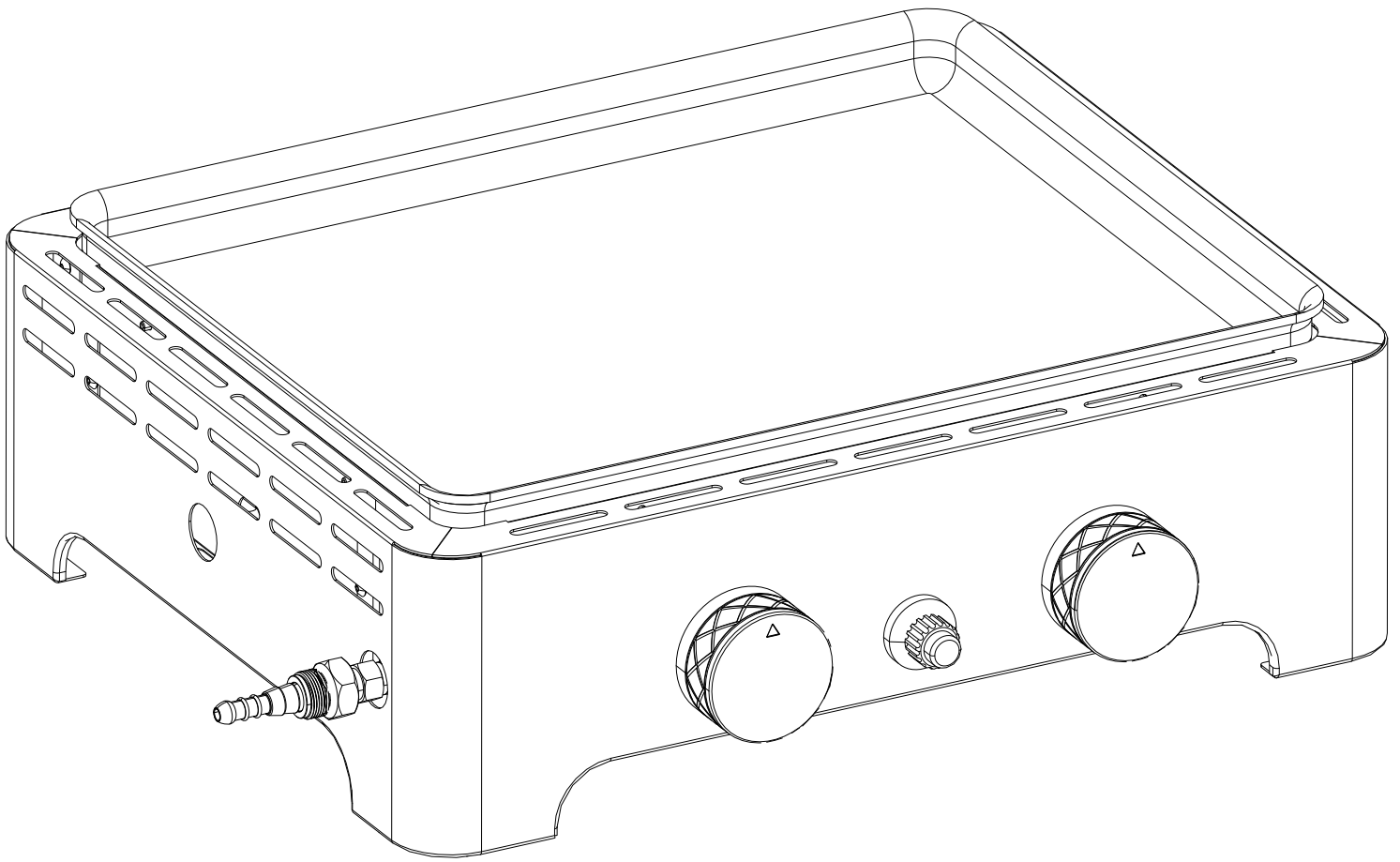




VICTOR
223.7020.000

1	2277920010	■
2	2277920020	
3	2277920030	
4	2277920040	
5	2277920050	
6	2279900210	
7	2277920060	
8	2277920070	★
9	2277920080	
10	2273002070	
11	2277920100	
12	2243002070	
13	2277920110	







A	B	C	D	E	F	G	H		
								G30	G31
barbecook® CAMPO (BPLOPP2B+) (G21701) Gas plancha 2 burner		CY - DK - EE - FI - HU - IT - LT - NL - NO - SE - SI SK - RO - HR - TR - BG - IS - LU - MT	28-30 mbar	propane, butane or their mixtures	I 3 B/P (30)	1, 5 V battery (not included)	2.6 kW	189 g/h	186 g/h
		BE - CH - CY - CZ - ES - FR - GB - GR IE - IT - LT - LU - LV - PT - SI - SK	28-30 mbar	butane	I 3 + (28-30/37)		2.6 kW	189 g/h	186 g/h
			37 mbar	propane					

Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Inietttore bruciatore capo - Injector para homilla principal - Injector queimador principal - Insprutningspumpen head gasbrännaren - Den store brænders dysetype - Suutin pääpolttimen - Tryska hlavních hořáků - Tryska bočných horákov
Type - Typ - Tipo - Tyypit: 0.55 (28-30-37 mbar)

- A: Merk - Marque - Marke - Brand - Марка - Značka - Mærke - Márka - Marca - Kaubamärk - Tuotemerkki - robna marka - Márka - Ženklas - Prečzime - Merke - Marka - Marca - Marca - Značka - Znamka - Märke
B: Model - Appliance model - Modell des Geräts - Appliance model - Модел на уреда - Model zařizení - Maskinens model - Movtrélo ouokewrís - Modelo de aparato - Seadme mudel - Laitteen malli - model uređaja - A készülék típusa - Modello apparecchio - Prietaiso modelis - Ierices modelis - Modell - Model stosowania - Modelo do aparelho - Modelul aparatului - Model zariadenia - Model naprave - Anordningsmodell
C: Land van bestemming - Pays de destination - Landesbezeichnung - Country identification - Идентификация на страната - Identifikace země - Identifikationsland - Χώρα ταυτοποίησης - Identificador de país - Riigitähis - Maan tunnistus - država za identifikaciju - Származási ország - Paese - Identifikuojama šalis - Identifikācijas valsts - Opprinnelsesland - Identifikacija kraju - Identificação do país - Țara de identificare - Identifikācija krajiny - Identifikācijas dzrāva - Landsidentifikation

- D: Gas druk - Pression de gaz - Gasdruck - Gas Pressure - газ под напpягaне - Tlak plynu - gastryk - Η πίεση αερίου - La presión del gas - gaasi rõhk - kaasun paine - tlak plina - Gáznyomás - dujų slėgio reguliavimo - gāzes spiediena - gasstrykk - presiune gaz - pressione del gas - pressão de gás - tlak plynu - pritisk plina - Gastryck
E: Type gas - Type de gaz - Gastyp - Gas Type - τυν ραζ - Druh plynu - gastype - Τύπος αερίου - tipo de gas - gaasi tüüp - kaasutyypit - vrste plina - Gáz típus - dujų tipas - gāzes tips - gasstype - tip de gaz - tipo di gas - tipo de gás - druh plynu - vrsta plina - gastyp
F: Gascategorie - Type de gaz - Gaskategorie - Gas category - Категория на газа - Kategorie plynu - Gas kategori - κατηγορία γκαζού - Categoria de gas - Gaasliik - Kaasukategoria - kategorija plina - Gázkategória - Categoria gas - Dujų kategorija - Gāzes kategorija - Gaskategori - Rodzaj gazu - Tipo de gás - Categoria de gaz - Kategória plynu - Kategorija plina - Gaskategori
G: Elektrische voorziening - Alimentation électrique - Stromversorgung - Electrical supply - электрическо захранване - elektrické napájení - μπάταρία - Elforsyningen - παροχή ηλεκτρικού ρεύματος - suministro eléctrico - elektritoite - sähkönsyöttö - električno napajanje - áramellátás - elektros tiekimas - elektroapgāde - strömforsyning - alimentare cu energie electrică - alimentazione elettrica - alimentação eléctrica - elektrické napájanie - oskrba z električno energijo - oskrba z električno energijo
H: Nominaal vermogen - Capacité nominale - Nominal capacity - Nominale Kapazität - Capacita nominale - Capacidad nominal - Capacidade nominal - Nominell kapacitet - Nominel ydelse - Mittolettu kapasiteettista

SAEY

Home & Garden

Industrielaan 4

B - 8501 KORTRIJK - Heule Belgium

CE 2531/18
PIN: 2531CT-0153

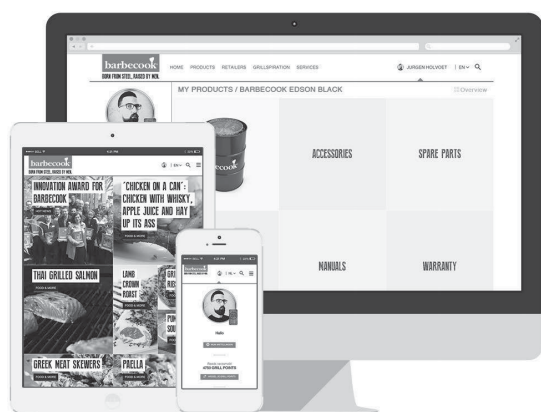
Type-Typ-Tipo-Tyypit A1

TYPE_VICTOR_BBCT80816_A

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

