



HOUTSKOOL BARBECUE

BRÅTEN



HANDLEIDING

LEES EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG!

Deze handleiding bevat specifieke instructies voor de bediening van uw Cornet barbecue. Gebruik de barbecue uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Lees voor gebruik eerst alle in deze handleiding opgenomen informatie goed door.
- Laat kinderen en huisdieren nooit in de buurt van deze barbecue.
- Deze barbecue mag nooit gebruikt worden door kinderen, mensen met een verstandelijke beperking of mensen die onder invloed zijn van geestverruimende middelen en/of medicatie.
- Deze barbecue wordt erg heet, uiterste zorgvuldigheid en oplettendheid is geboden bij het gebruik ervan.
- Houd altijd zoveel mogelijk afstand tijdens het aansteken en het gebruik van deze barbecue.
- Houd brandbare en/of ontvlambare stoffen, gassen, vloeistoffen en materiaal altijd uit de buurt van de barbecue en laat deze nooit in direct contact komen met de barbecue.
- Het nalaten en/of het niet correct opvolgen van de in deze handleiding opgenomen instructies, voorzorgsmaatregelen, veiligheidsvoorschriften, waarschuwingen en gevaren kan leiden tot brand of ontploffing, tot materiele schade en kan uiteindelijk zelfs ernstig lichamelijk letsel of overlijden tot gevolg hebben.

LAAT KINDEREN NIET ZONDER TOEZICHT IN DE BUURT VAN DE BARBECUE KOMEN ALS DEZE AANSTAAT

MONTAGE

- Monteer de barbecue volgens de montagetekening zoals deze is opgenomen in deze handleiding.
- Onjuiste montage of het niet opvolgen van de juiste volgorde, zoals aangegeven op de montagetekening, kan leiden tot zeer gevaarlijke situaties.
- Wees altijd voorzichtig en zorgvuldig tijdens montage.
- Repareer of vervang nooit zelf onderdelen van dit apparaat tenzij dit nadrukkelijk wordt aangegeven in deze handleiding.

PLAATS VAN GEBRUIK

- Gebruik de barbecue uitsluitend buitenshuis (buiten) en in een goed geventileerde omgeving. Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in welke (deels) afgesloten ruimte dan ook. Giftige dampen hopen zich op en deze veroorzaken zeer ernstig lichamelijk letsel of hebben de dood tot gevolg.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend bedoeld voor het bereiden van eten.
- Gebruik de barbecue nooit op een brandbare en/of ontvlambare ondergrond.
- Gebruik de barbecue alleen op een harde, rechte en stabiele ondergrond die het gewicht kan dragen.
- Houd minimaal 3 meter afstand tussen de barbecue en alle brandbare en/of ontvlambare materialen (hout, plastic, beplanting e.a.) als de barbecue in gebruik is.
- Houd de barbecue altijd uit de buurt van benzine en/of andere brandbare en/of ontvlambare vloeistoffen, brandbare gassen, brandbare dampen of gebieden waar het vermoeden bestaat dat deze aanwezig zijn.
- Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
- De barbecue wordt erg heet, verplaats deze nooit tijdens of kort na gebruik.

HET AANSTEKEN VAN DE BARBECUE

- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- Gebruik aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof om te vuur aan te steken.
- Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof die voldoen aan de wettelijke norm en volg hierbij altijd de instructies van de fabrikant op.
- Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden.
- De deksel mag pas worden gesloten nadat de houtskool/briketten zijn verast/de vloeistof is opgebrand. Het te snel sluiten van de deksel kan leiden tot het ophopen van rook van de brandbare vloeistof in de barbecue. Wanneer de deksel wordt geopend kan dit een steekvlam of ontploffing veroorzaken en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiele schade.
- Voeg nooit brandbare en/of ontvlambare vloeistof toe aan warme of hete houtskool/briketten. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en dit kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiele schade.
- Pas op met bijvullen van houtskool/briketten aan een bestaand vuur. Een steekvlam kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiele schade.
- Gebruik de barbecue nooit als naast de asopvanger (indien van toepassing), ook de vetopvanger mist.

AANSTEKEN VAN HET VUUR

Open de deksel van de barbecue en zet alle luchtventilatieroosters open. Verwijder de grillroosters. Leg houtskool/briketten in de daarvoor bestemde kolenbak. Gebruik nooit meer dan 1 kilo houtskool/briketten. Kolenstarters, elektrische starters of andere voor het aanmaken van houtskool geschikte middelen, kunnen gebruikt worden om de barbecue aan te steken in plaats van aanmaakblokjes of barbecue aanmaakvloeistof. Gebruik deze altijd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.

Gebruik nooit een kolenstarter in combinatie met barbecue aanmaakvloeistof.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

Voor een optimale smaak aan uw gerecht, geeft u de houtskool/briketten voldoende tijd om door te warmen en wacht u totdat eventuele aanmaakblokjes volledig zijn verbrand. Zodra de houtskool rood gloeiend is dient men nog 30 minuten te wachten voordat het vlees bereid kan worden. Als de houtskool/briketten goed brandt, verspreidt deze dan tot een gelijke laag in de kolenbak met behulp van een barbecuetang voorzien van een lang en hittebestendig handvat. Draag hierbij hittebestendige handschoenen. Voor uw veiligheid en voor uw barbecuecomfort wordt speciaal barbecuegereedschap aanbevolen.

CONTROLLEREN VAN HET VUUR

Het opbouwen van een mooi vuur heeft zowel tijd als aandacht nodig. Een zorgvuldig opgebouwd vuur zorgt voor een maximaal rendement. Uw barbecue blijft gedurende lange tijd op temperatuur en het houtskool-/brikettenverbruik is minimaal.

Nadat u de barbecue heeft aangestoken en deze op de juiste temperatuur is, kunt u door het bedienen van de luchtventilatieroosters de temperatuur beheersen. Wanneer u de luchtventilatieroosters (deels) open zet, worden hogere temperaturen bereikt en bij het (deels) sluiten van de luchtventilatieroosters wordt de temperatuur lager. U kunt dus zelf de juiste temperatuur bepalen. Gebruik de thermometer voor een nauwkeurige temperatuurmeting.

Let op! De luchtventilatieroosters kunnen heet worden, gebruik bij de bediening ervan hittebestendige handschoenen.

Let op! Gebruik geen aluminiumfolie in de kolenbak. Dit belemmert de luchttoevoer en heeft direct een negatief effect op de temperatuur. Dit kan schade toebrengen aan de coating.

Let op! Bij langdurig openstaan van de luchtventilatieroosters wordt de barbecue te heet. Dit kan schade toebrengen aan de coating.

Indien gewenst kunt u tijdens het barbecueen voorzichtig met een barbecuetang extra houtskool/briketten toevoegen. Gebruik hiervoor nooit aanmaakblokjes of een barbecue aanmaakvloeistof. Een steekvlam kan hiervan het gevolg zijn en leiden tot lichamelijk letsel en/of materiele schade.

DOVEN VAN HET VUUR

- Laat al het houtskool/briketten en as volledig opbranden. Door deze goed met een barbecuetang te verspreiden in de kolenbak zal het vuur sneller doven.
 - Sluit alle luchtventilatieroosters van de houtskoolbarbecue. Door het afsluiten van alle zuurstoftoevoer zal het vuur sneller doven.
 - Gebruik nooit water om het vuur te doven. Gebruik van water kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiele schade.
 - Leeg de asopvang pas nadat alle houtskool/briketten en as volledig zijn gedoofd en de barbecue goed is afgekoeld.
-

ONDERHOUD VAN UW BARBECUE

Na het gebruik van de barbecue raden wij u aan deze op te bergen onder een barbecuebeschermer of in de schuur. Berg de barbecue pas op nadat deze volledig is afgekoeld en bewaar deze nooit in een vochtige ruimte en ooit in een ruimte waar ook brandbare en/of ontvlambare stoffen worden opgeslagen.

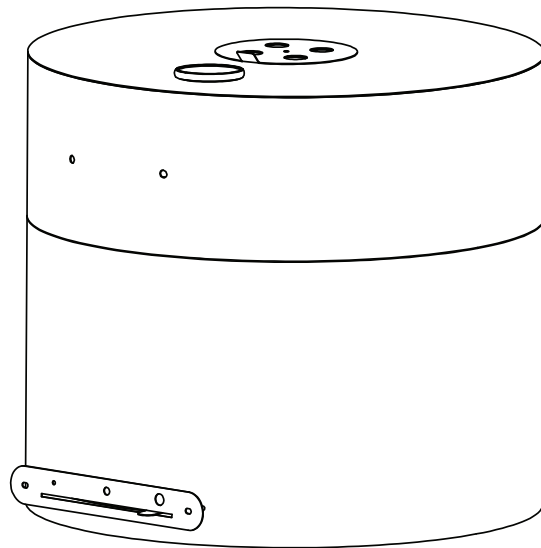
REINIGEN VAN UW HOUTSKOOLBARBECUE

Het is aan te raden om de grillroosters direct na gebruik te reinigen. U kunt hierbij gebruik maken van een roestvrijstalen barbecueborstel of u kunt kiezen voor reiniging met water en een mild afwasmiddel. Droog na het reinigen met water de grillroosters altijd goed af.

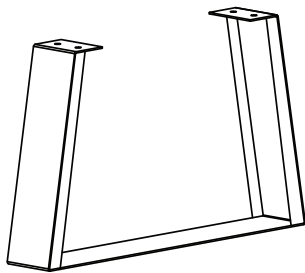
MILIEURICHTLIJNEN

Wilt u om wat voor reden dan ook de houtskoolbarbecue afdanken, neem dan onderstaande richtlijnen in acht:

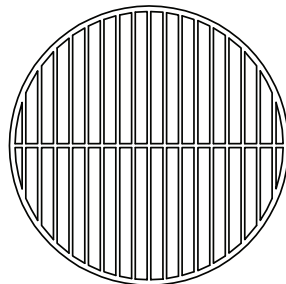
- Bezorg de barbecue bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van de afgedankte huishoudelijke apparaten. Informeer bij uw gemeente waar deze inzamelpunten zich bevinden.
- Deze barbecue is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.



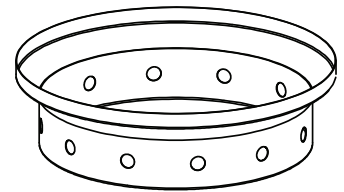
Vuurschaal x1



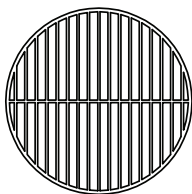
Poten x2



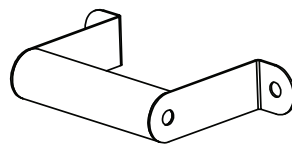
Grillrooster x1



Kolenbak x1



Houtskoolrooster x1



Handvat x1



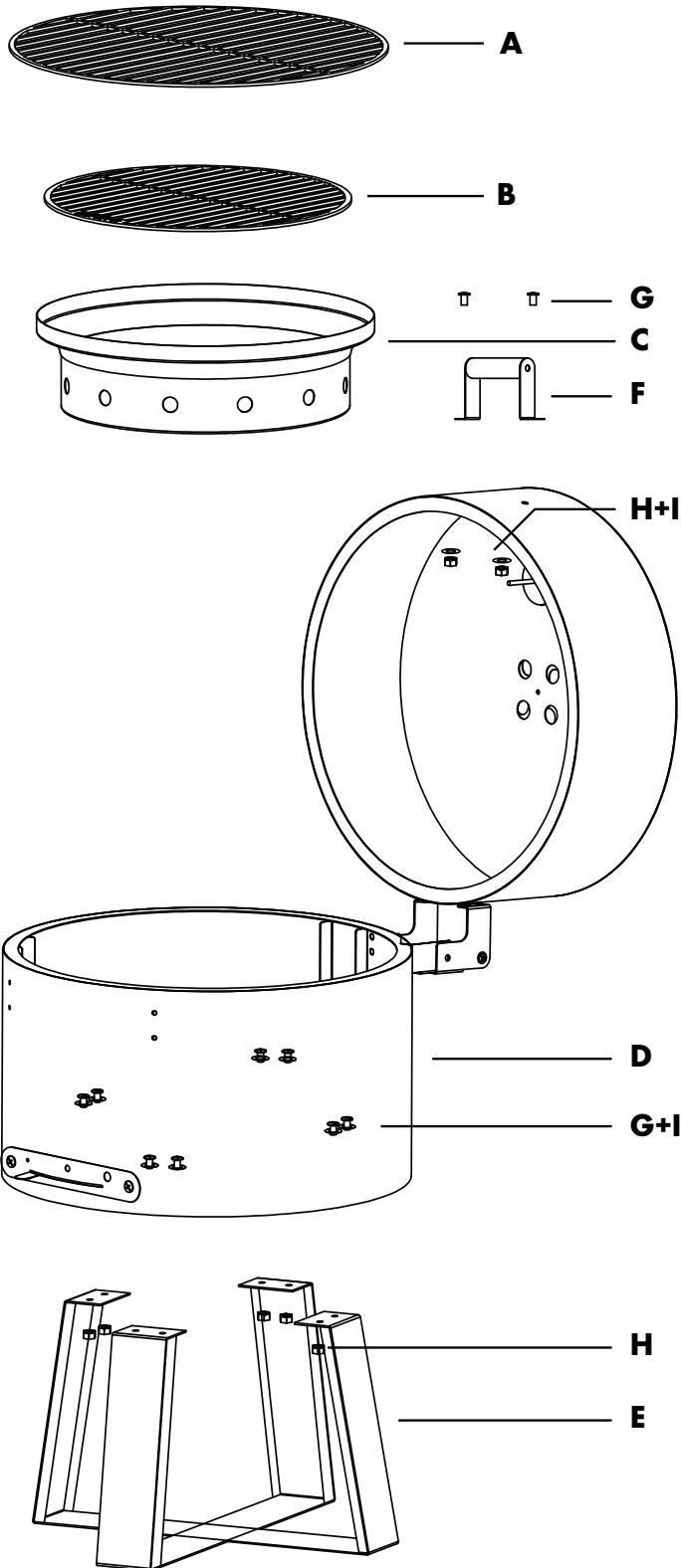
Schroef M6x12mm x10



Moer M6 x10



Sluitring x10



ONDERDELEN

Onderdeel	Aantal
A Grillrooster	1
B Houtskoolrooster	1
C Kolenbak	1
D Vuurschaal	1
E Poten	2
F Handvat	1
G M6x12 Schroef	10
H M6 Moer	10
I M6 Sluistring	10

**FINAAL PRODUCT
KLAAR OM TE GEBRUIKEN!**

