



# THE TASTE OF FUN

## MANUAL

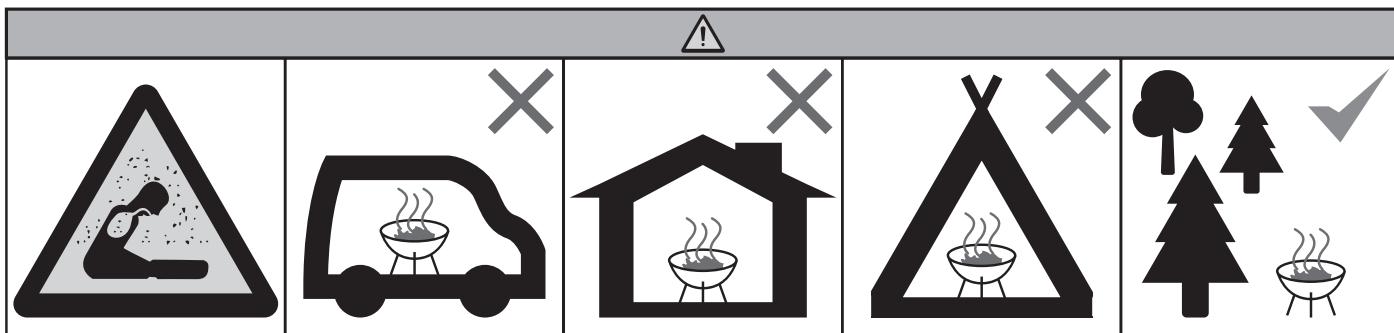
001

ARTHUR

BC-PEL-0001

Register your Barbecook® on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LV BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojet spirtu vai benzīnu aizdedzināšanai vai atkārtoti aizdedzināšanai! Vienmēr izmantojet grilu uz drošas, līdzīgas virsmas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FIND OUT MORE ABOUT ARTHUR:



<b>NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING</b>	<b>4</b>
<b>FR - GUIDE D'UTILISATION</b>	<b>11</b>
<b>EN - USER GUIDE</b>	<b>18</b>
<b>DE – BENUTZERHANDBUCH</b>	<b>25</b>

# NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING

## 1. REGISTREER JE APPARAAT

Bedankt voor je aankoop van een barbecue van Barbecook®. Er wacht u een hele nieuwe wereld om te ontdekken, of dat nu in de rust van de natuur of in de gonzende stad is. Word een grillmaster in onze #barbecook community en laat ons uw grillvaardigheden in de schijnwerpers zetten.

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

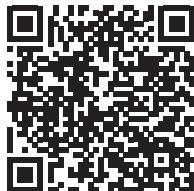
- U krijgt toegang tot de volledige gebruikershandleiding zodat u uw toestel tot in het kleinste onderdeeltje leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel reserveonderdelen kunt vinden en genieten van een optimale garantieservice.

We informeren u over productupdates en geven u tips, tricks en grillspiratie om de grillmaster in u naar boven te halen.

- i** Ga voor meer informatie over het registreren van je apparaat naar [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
- i** Barbecook respecteert je privacy. Je gegevens zullen nooit worden verkocht, gedistribueerd of gedeeld met derden.

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

### REGISTER HERE:



## 2. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen.

- Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden.
- Deel 2 (begin op pagina 34) bevat illustraties, explosietekeningen, lijsten van onderdelen en montagetekeningen.

- !** Als er een afbeelding is die overeenkomt met een specifieke instructie in de handleiding, wordt je ernaar verwezen met dit pictogram van een potlood.

## 3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

### ! ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

- Gebruik het apparaat in open ruimtes. Het kan alleen worden gebruikt onder een afdak of platform van vlamvertragende materialen, en de minimale afstand moet 100 cm zijn. Houd minstens 40 cm afstand tot brandbare en explosieve materialen.

- !** WAARSCHUWING - Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

- !** WAARSCHUWING - Bereikbare delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen moeten jonge kinderen uit de buurt worden gehouden.

- Lees de hele gebruiksaanwijzing aandachtig voor u de pelletgrill installeert en gebruikt. Installeer en gebruik het zoals vereist (alleen buitengebruik). Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor verlies van eigendommen, persoonlijk letsel of zelfs overlijden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies.
- Nadat u voldoende pellets in de bak hebt gedaan, sluit u onmiddellijk het deksel van de bak.
- Als de volwassene het product verlaat, sluit dan het deksel van de hopper.
- Over koolmonoxidevergiftiging: Alle grills of kookgerei genereren organisch gas bij het verbranden van materialen (zoals hout, gas of koolstof, etc.). Monoxide verzwakt het vermogen van het bloed om zuurstof af te geven. Een laag zuurstofgehalte in het bloed leidt tot bewustzijnsverlies of de dood. Ken de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, verstopte neus, lusteloosheid of verwardheid in het gebruik. Raadpleeg een arts als u of anderen verkoudheid of griepachtige symptomen ontwikkelen tijdens het koken in de buurt van deze grill.
- Het apparaat is uitgerust met het ontstekingssysteem. Gebruik geen benzine, kerosine, barbecue houtskool of speciale ontstekingsvloeistof om te ontsteken.
- De grill moet worden aangesloten op een GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupt) stopcontact.

- !** WAARSCHUWING: Sluit het apparaat niet aan op een verlengsnoer dat niet geschikt is voor gebruik buitenshuis.

- Zorg dat uw verlengsnoer steeds volledig ontdroogd is. Dit om oververhitting tegen te gaan.
- Reinig de resterende brandstof uit de branderpot na elk gebruik, want de brandstof kan de materiaaltoevoerstructuur blokkeren wanneer deze uitzet door vocht.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan versplinteren.
- Gebruik alleen houtpellets van voedselkwaliteit. De diameter van de pellets mag niet groter zijn dan 7,5 mm en niet langer zijn dan 30 mm. Als u te grote pellets gebruikt, kan het apparaat defect raken.

- Om vetbranden te voorkomen, moet u uw grill regelmatig schoonmaken, inclusief de aslade en de vuurplaat. Mocht er toch een vetbrand ontstaan, druk dan op de OFF-knop op het bedieningspaneel en laat de deuren gesloten totdat het vuur gedoofd is. Haal de stekker van de grill NIET uit het stopcontact, tenzij het absoluut noodzakelijk is. De verbrandingsventilator blijft nog 5 minuten draaien nadat de OFF-knop is ingedrukt.
- Plaats uw vingers nooit in de buurt van de boor in de hopper, zelfs niet als deze niet draait.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 12 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, enkel indien ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond.
- Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ... ).

- WAARSCHUWING – Gebruik uitsluitend pellets van voedselkwaliteit.**
- WAARSCHUWING - Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.**

#### 4. TERUGKERENDE CONCEPTEN

##### 4.1. Hopper

De hopper is de trechter aan de linkerzijde van uw toestel, waar u de pellets in opslaat voor verbranding. De hopper is uitgerust met aan de achterzijde een deurtje om de pellets eenvoudig te verwijderen. De hopper kan tot 9kg pellets opslaan. Het verbruik van de pellets, hoe snel de hopper dus bijgevuld moet worden, zal afhangen van de gewenste grilltemperatuur. De aansluiting en opslag voor de twee vleessondes vindt u eveneens ook in deze ruimte.

##### 4.2. Digitaal controlepaneel

Het digitaal controlepaneel toont alles wat u moet weten tijdens uw grill sessie. Stel eenvoudig de gewenste grill temperatuur, timer en kerntemperatuur van uw bereidingen in. Dit controlepaneel met kleurendisplay zorgt er voor dat de grill geen geheimen meer heeft voor u.

##### 4.3. Kookoppervlak

Het kookoppervlak bestaat uit 3 niveaus. Het grondrooster bestaat uit 3 afzonderlijke gietijzeren roosters. Daarnaast heeft u nog 2 individueel in hoogte instelbare geëmailleerde roosters. Kies zelf de gepaste hoogte of neem ze uit de grill wanneer u deze niet nodig hebt.

##### 4.4. Inklapbare tafels

De pelletgrill is uitgerust met twee inklapbare tafels. Zowel vooraan als aan de rechterzijde kan u genieten van extra

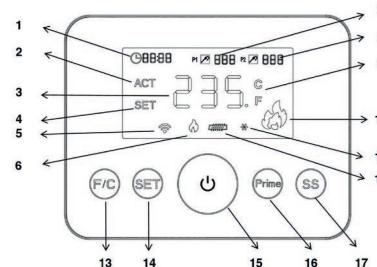
ruimte. Op deze manier heeft u steeds ruimte genoeg om al uw gerechten tot in de puntjes voor te bereiden en te presenteren na het grillen.

#### 4.5. Bodemplaat en vetopvangbak

Het vet dat op de bodemplaat druppelt, wordt afgeleid richting de vetopvangbak. Deze bodemplaat heeft daarnaast ook een dubbele functie als indirecte warmteverdeler. Hierdoor ervaart u gelijkmatige temperatuur over het volledige grilloppervlak.

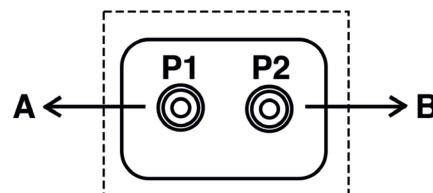
#### 5. BESCHRIJVING CONTROLEPANEEL

##### 5.1. Display iconen



- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Barbecue timer                 | 12. Ventilator status             |
| 2. Actuele temperatuur            | 13. Wisselen Fahrenheit / Celsius |
| 3. Temperatuur weergave           | 14. Grill voorkeuren instellen    |
| 4. Instelling modus - actief      | 15. Bedieningsknop + Aan/Uit      |
| 5. Wifi-status                    | 16. Manueel pellets aanvoeren     |
| 6. Ontsteking status              | 17. Super Smoke mode activeren.   |
| 7. Temperatuur sonde P1           |                                   |
| 8. Temperatuur sonde P2           |                                   |
| 9. Celsius of Fahrenheit weergave |                                   |
| 10. Barbecue status               |                                   |
| 11. Pellet toevoer status         |                                   |

##### 5.2. Bedieningsknoppen



- A. Invoer kabel sonde P1  
B. Invoer kabel sonde P2

#### 6. WERKING CONTROLEPANEEL

Verwijder de beschermfolie van het controlepaneel alvorens uw grill te gebruiken. Na het aansluiten van het toestel op netstroom piept de zoemer één keer, vervolgens lichten alle icoontjes op het controlepaneel 1 seconde op en gaan nadien weer uit.

##### 6.1. Bedieningsknop + Aan/Uit

Houd in de uitgeschakelde toestand de “**bedieningsknop (15)**” gedurende 2 seconden ingedrukt, de zoemer piept en het apparaat schakelt in standaard werkstatus: De standaardtemperatuur is ingesteld op 75°C telkens wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

Houd in ingeschakelde toestand de “**bedieningsknop (15)**” gedurende 2 seconden ingedrukt om naar de uitgeschakelde

toestand over te schakelen.

## 6.2. Wisselen Fahrenheit / Celsius

Druk kort op “**F/C knop (13)**” om te wisselen tussen weergave in graden Fahrenheit of Celsius.

## 6.3. Grill voorkeuren instellen

Druk één keer op de “**SET knop (14)**” en verdraai de “**bedieningsknop (15)**” om de temperatuur van de barbecue (3) in te stellen; het bereik is 75-260 °C. Wanneer de gewenste temperatuur geselecteerd is, wacht dan 5 seconden of druk op de “**bedieningsknop (15)**” om de geselecteerde temperatuur te activeren.

Druk twee keer na elkaar op de “**SET knop (14)**” om de grilltimer (1) in te stellen. Draai aan de “**bedieningsknop (15)**” om de gewenste duur in te stellen. Wanneer het instellen van de tijd voltooid is, wacht dan 5 seconden of druk op de “**bedieningsknop (15)**” om de geselecteerde timer te activeren. Wanneer de timer afgelopen is, schakelt de temperatuurstelling over naar de warmhoudmodus (75°C) en klinkt er een alarm. Druk op de “**bedieningsknop (15)**” of op de “**SET knop (14)**” om het alarmsignaal uit te schakelen.

Druk drie keer na elkaar op de “**SET knop (14)**” om de temperatuuralarmwaarde (7) van “**sonde P1 (A)**” in te stellen via de “**bedieningsknop (15)**”. Wanneer het instellen van de alarmtemperatuur voltooid is, wacht dan 5 seconden of druk op de “**bedieningsknop (15)**” om de huidige geselecteerde temperatuur te bepalen. Er klinkt een alarmtoon wanneer de temperatuur van “**sonde P1 (A)**” de ingestelde temperatuur bereikt. Druk op de “**bedieningsknop (15)**” of op de “**SET knop (14)**” om het alarmsignaal uit te schakelen.

Druk vier keer na elkaar op de “**SET knop (14)**” om de temperatuuralarmwaarde (8) van “**sonde P2 (B)**” in te stellen via de “**bedieningsknop (15)**”. Wanneer het instellen van de alarmtemperatuur voltooid is, wacht dan 5 seconden of druk op de “**bedieningsknop (15)**” om de huidige geselecteerde temperatuur te bepalen. Er klinkt een alarmtoon wanneer de temperatuur van “**sonde P2 (B)**” de ingestelde temperatuur bereikt. Druk op de “**bedieningsknop (15)**” of op de “**SET knop (14)**” om het alarmsignaal uit te schakelen.

## 6.4. Manueel pellets aanvoeren

Wanneer het toestel is uitgeschakeld en de ventilator niet is geactiveerd, houdt u de “**PRIME knop (16)**” 2 seconden ingedrukt. De voedingsmotor telt 5 minuten af tot de timer afloopt of tot u de “**PRIME knop (16)**” nogmaals ingedrukt, waarna de motor stopt met werken.

Wanneer het toestel actief is, houdt u de “**PRIME knop (16)**” ingedrukt om handmatig materiaal te blijven voeden, het pictogram van de **voedingsmotor (12)** zal oplichten, en laat u de toets los om te stoppen met het voeden van het materiaal, en het pictogram van de **voedingsmotor (12)** zal uitgaan.

Opmerking: Als u langer dan 3 minuten op de toets drukt, moet u deze loslaten en opnieuw indrukken om de manuele toevoer weer te starten.

## 6.5. Super Smoke Modus

De Super Smoke-modus is een toepassing die op elk moment tijdens het grillen geselecteerd kan worden door op de “**SS knop (17)**” te drukken. Op deze manier wordt de hoeveelheid rook die vrijkomt verhoogd voor een extra rokerige smaak.

Er verschijnt S -S op het **temperatuur scherm (3)**. De actuele temperatuur wordt niet weergegeven als deze modus

geselecteerd is.

Druk nogmaals op de “**SS knop (17)**” om de Super Smoke functie af te sluiten en verder te gaan met regulier grillen.

## 7. VERBINDEN MET WIFI EN DIGITALE APP

### 7.1. WiFi-verbinding status controleren

- Het “Wifi-icoon (5)” knippert: Het toestel is klaar om met WiFi te verbinden
- Het “Wifi-icoon (5)” licht op: Het toestel is succesvol met WiFi verbonden.
- Het “Wifi-icoon (5)” is gedoofd: Het toestel is niet met WiFi verbonden.

### 7.2. WiFi-verbinding resetten

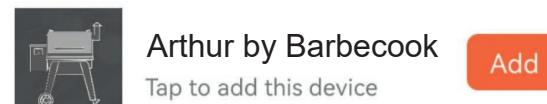
Druk 5 seconden op de “**SET knop (14)**” om de WiFi-verbindingen te resetten.

Het “Wifi-icoon (5)” zal beginnen knipperen, het toestel is nu beschikbaar om te verbinden via de “Tuya Smart” digitale app op uw smartphone. Zodra de verbinding succesvol is zal het “Wifi-icoon (5)” permanent blijven oplichten.

Goed om weten: zolang het toestel binnen bereik valt van een eerder verbonden WiFi-netwerk, zal deze bij een volgende sessie automatisch opnieuw verbinden met ditzelfde WiFi-netwerk.

### 7.3. Installatie en verbinding via de “Tuya Smart” App

1. Download de “Tuya Smart” applicatie via de Google Play Store (Android) of AppStore (iPhone).
2. Na succesvolle installatie, open de applicatie. Zorg dat uw smartphone verbonden met Wifi.
3. Druk op het (+) icoon rechtsboven en selecteer ‘Add Device’ om een toestel toe te voegen.

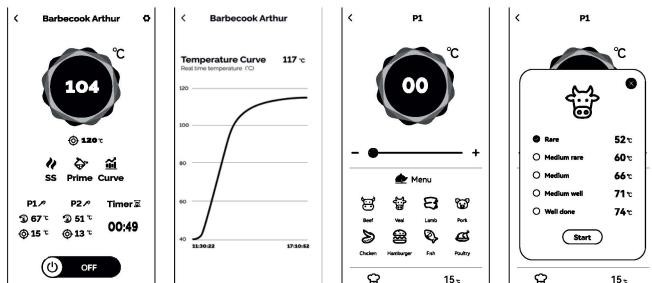


4. Na enkele seconden verschijnt de optie “Barbecook Arthur”. Klik op ‘Add’.
5. Selecteer uw gewenst WiFi-netwerk en voer het wachtwoord in.
6. De verbinding wordt nu tot stand gebracht.

### 7.4. Bediening via de “Tuya Smart” app

Via de “Tuya Smart” smartphone applicatie kunt u alle zelfde functies aansturen als op het fysieke controle paneel. Hieronder een overzicht hoe u, uw voorkeuren ook hier kan instellen. U kan het toestel enkel met de app bedienen zolang de grill verbonden blijft met het WiFi-netwerk. Boven in uw scherm kan u de actuele temperatuur van de grill vinden. Vlak daar onder kan u naast het roos symbool uw gewenste grill temperatuur controleren en aanpassen.

Het middelste deel van uw scherm biedt de mogelijkheden om de Super Smoke (SS) en de handmatige pellet aanvoer (PRIME) functies te activeren. Naast deze opties kan u via de “Curve” knop de grafiek van uw temperatuurverloop van de grill raadplegen. Via dit scherm zult u een grafiek vinden die de grilltemperatuur weergeeft doorheen de tijd van de sessie.



Onderaan uw scherm kunt u naast het thermometer symbool de actuele temperatuur van beide sondes raadplegen. Indien er geen sonde aangesloten is zal hier 'Nop' worden weergegeven. Vlak daaronder kunt u de gewenste doelstelling temperatuur raadplegen en aanpassen afhankelijk van het type gerecht en gewenste gaartijd. Tot slot kunt u een timer instellen. Zodra deze ten einde loopt schakelt het toestel over tot warmhoustand (75°C) en is er een geluidssignaal te horen. U kunt het toestel ook uitschakelen via de app door onderaan het 'aan/uit symbool' vast te houden en naar rechts te verschuiven.

## 8. WERKING PELLETGRILL

### 8.1. Werking ventilator

De ventilator begint te werken nadat het toestel is opgestart. Uit veiligheid zal de ventilator nog 10 minuten draaien nadat de barbecue is uitgeschakeld of de temperatuur is gedaald tot 55°C. Op deze manier zorgt men dat al de pellets in de vuurpot opgebrand zijn.

### 8.2. Werking ontstekingsmechanisme

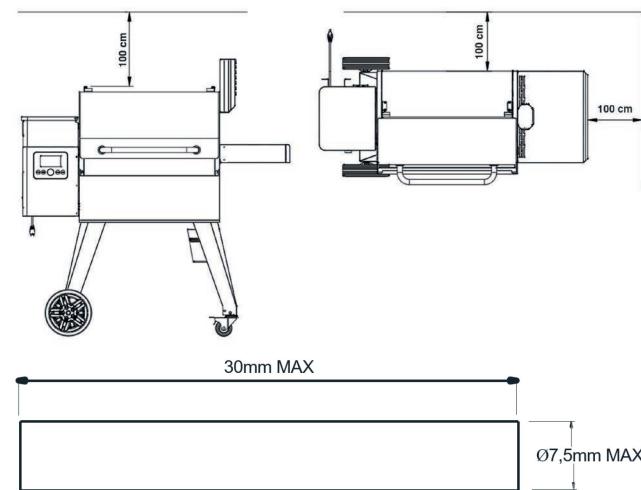
Eerste ontsteking gebeurt na het indrukken van de aan/uit-knop. Nadat de pellet toevoer 1 min gedraaid heeft zal het ontstekingsmechanisme voor 8 minuten geactiveerd worden. Wanneer de actuele temperatuur 10°C lager is dan de gewenste temperatuur (vb. gewenst 120°C en actueel 110°C) zal de ontsteking 5 minuten geactiveerd worden of tot dat de gewenste temperatuur bereikt is.

### 8.3. Pellet toevoer

De pellets worden aangevoerd via een geautomatiseerd toevoer systeem. Zolang de gewenste temperatuur niet bereikt is zal het toestel geleidelijk pellets blijven aanvoeren.

De pellets worden vervolgens via een elektrische ontsteking ontbrand in de branderpot.

Zodra de gewenste temperatuur behaald wordt gaat de grill over in een nieuwe modus waarbij het via een constante aanvoer van pellets de gewenste temperatuur stabiel zal houden.



## 9. GEBRUIK PELLETGRILL

### 9.1. Plaatsing van het toestel

De pelletgrill is enkel ontworpen voor buitengebruik in een open en geventileerde ruimte. Houd de grill op minstens de afstand zoals aangegeven in de afbeelding met vaste objecten (muren, struiken, bomen, ...) rondom en houd hem ver weg van ontvlambare en brandbare materialen.

### 9.2. Selectie van brandstof

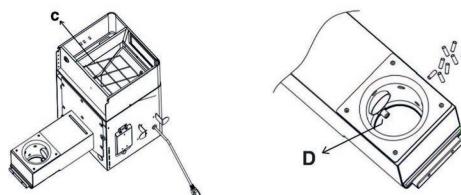
Gebruik voor deze pelletgrill alleen houtpellets van voedselkwaliteit. Dit is niet dezelfde kwaliteit als pellets voor verwarmingskachels. Gebruikers kunnen pellets van verschillende smaken kopen naar eigen voorkeur, maar de pellets mogen niet langer zijn dan 30mm en maximale dikte van Ø7,5mm. Als de pellets te groot zijn, kan het apparaat doven door slechte ontbranding. Om problemen te vermijden raden wij aan om gebruik te maken van onze eigen Barbecook Pellets.

### 9.3. Bevestiging voordat u het apparaat inschakelt

Voordat u het apparaat inschakelt, moet u controleren of de omringende stroomomgeving veilig is en of er geen vochtige of blanke draden in het stopcontact en de stekker zitten. De grill moet worden aangesloten op een GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupt) stopcontact. Sluit het toestel niet aan op een verlengsnoer dat niet geschikt is voor buitenhuis gebruik. Gebruik geen verlengsnoer dat langer is dan 3m.

### 9.4. Ontstekingsinstructies

Ruim voor elke ontsteking de asresten in de verbrandingspot (D) op. Zorg dat er geen vreemde voorwerpen in de verbrandingspot aanwezig zijn. Vul vervolgens de hopper aan met nieuwe pellets. Het is best op de hopper steeds boven het beschermnet (C) te vullen. Plaats vervolgens de branderplaat, de bodemplaat en het grillrooster in de barbecue. Laat tijdens de ontsteking het deksel steeds geopend. Zodra de grill succesvol ontstoken is mag het deksel gesloten worden.



## 9.5. Aanzetten van de pelletgrill

1. Druk op de aan/uit-knop, de ventilator begint te werken en het LCD-scherm licht op.
2. Selecteer het gewenste temperatuurbereik door aan de temperatuurregulierknop te draaien en geef de ingestelde temperatuur weer op het scherm.
3. Het apparaat begint te ontsteken. Er komt witte rook vrij tijdens de ontsteking van de brandstof, en wacht met verdere handelingen voordat de ontsteking voltooid is.
4. Om stroom te besparen werkt de ontstekingsstaaf alleen als de kook- of rookmodus is geselecteerd na het inschakelen. Indien geen modus geselecteerd is zal er geen ontsteking plaatsvinden.

Als de brandstof niet is ontstoken, moet u via de aan/uit-knop het toestel uitzetten en nadien weer aanzetten via de aan/uit-knop en vervolgens de bijbehorende modus kiezen om opnieuw te ontsteken.

## 9.6. Het apparaat uitschakelen

Volg onderstaande stappen om de grill veilig uit te schakelen:

1. Druk de aan/uit-knop voor 2 seconden in. Laat het toestel nog steeds in het stopcontact zitten.
2. De ventilator gaat nog 5 minuten door werken om laatste resten volledig op te branden.
3. Zodra de ventilator gestopt is kunt u de barbecue loskoppelen uit het stopcontact.
4. Zorg er voor dat het toestel volledig afgekoeld is voordat u deze gaat opbergen.

Volg onderstaande stappen om de grill veilig voor langere tijd op te bergen:

1. Open het bovenste deksel van de bedieningskast, verwijder de restbrandstof uit de kast en bewaar deze op een droge plaats voor het volgende gebruik.
2. Laat de grill tien minuten doorwerken om de brandstof in de toevoer te ontladen.
3. Klik vervolgens op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen, maar trek de stekker nog niet uit het stopcontact. Op dit moment zal de koelventilator nog 5 minuten blijven werken totdat de brandstof is opgebrand en gedooft.
4. Haal tot slot de stekker uit het stopcontact en berg de grill op een koele en geventileerde plaats op. Voorkom op deze manier blootstelling aan de zon en hevige regen. De geschikte beschermhoes (BC-ACC-7172) vindt u op onze website.

## 10. GRILLEN OP DE PELLETGRILL

Bij het eerste gebruik van het toestel raden we aan om de grill 30 minuten op 180°C te zetten voordat u start met grillen.

### 10.1. Koken

Zodra de grill is aangestoken, kunt u beginnen met de grill op te warmen door een van de kooktemperaturen te selecteren. Kook alleen met gesloten deksel. Als u het deksel open laat, zal de aanvoersnelheid toenemen en de temperatuur te hoog worden. Zodra de grill de gewenste temperatuur heeft kunt u uw bereidingen in het toestel plaatsen. We raden aan om al het vlees te bereiden met behulp van de temperatuursonde. Zo bent u er zeker van dat de interne temperatuur van het vlees de aanbevolen temperatuur bereikt voor de gewenste

gaarheid.

### 10.2. Sondes voor kerntemperatuur

Deze rookoven heeft twee ingebouwde vleessondes om de kerntemperatuur van het voedsel te meten terwijl het wordt bereid. Om de sondes te gebruiken, plaatst u de sondes in het dikste gedeelte van uw voedsel. Zorg er voor dat de punt van de sonde centraal in het stuk zit voor een correcte meting. Connecteer de pluggen in de aansluiting aan de binnenzijde van de hopper. De temperatuur van de sondes wordt rechtsboven op het controlepaneel weergegeven. Hieronder vindt u een tabel met richtlijnen in verband met omgevings- en kerntemperaturen voor uw bereidingen. Hou rekening mee dat uw bereidingen vaak nog 2-3°C kunnen doorstijgen zodra ze van de grill gehaald zijn.

Type	Beschrijving	Temp. BBQ	Kerntemp.	Gaarheid
Rund	Biefstuk	220°C	53°C	Rosé
	Ribeye	220°C	54°C	Rosé
	Entrecote	220°C	56°C	Rosé
	Côte de boeuf	150°C	55°C	Rosé
	Hamburger	220°C	55°C	Medium
Varken	Varkenshaas	190°C	63°C	Licht rosé
	Buikspeek	110°C	75°C	Done
	Beenham	110°C	65°C	Done
	Pulled Pork	110°C	90°C	Well done
	Procureur	130°C	85°C	Well done
Lam	Lamsrack	190°C	60°C	Medium
	Lamsbout	130°C	64°C	Medium
Gevogelte	Hele kip	170°C	78°C	Done
	Kipfilet	130°C	72°C	Done
	Hele kalkoen	130°C	74°C	Done
	Eendenborst filet	130°C	65°C	Medium
Vis	Zalm	140°C	45°C	Rosé
	Kabeljauw	140°C	58°C	Done
	Tonijn	220°C	50°C	Rosé

### 10.3. Schroeizone

De instelbare schroeizone laat u toe om naast indirect, ook direct te grillen op uw pelletgrill. Het scharnierbaar luik op de vetbak laat u toe om zelf te bepalen hoe jij wilt grillen. Draai het scharnier open en laat zo de vlam van de verbrandingspot rechtstreeks door tot op de gietijzeren grondrooster.

De schroeizone en gietijzeren roosters zijn de ideale combinatie voor perfecte grill markeringen.

### 10.4. Super Smoke functie

De Super Smoke-modus is een toepassing die op elk moment tijdens het grillen geselecteerd kan worden door op de "SS knop (17)" te drukken. Op deze manier wordt de hoeveelheid rook die vrijkomt te verhoogd voor een extra rokerige smaak. Er bestaat een grote verscheidenheid aan type pellet smaken. Voor een sterke, klassieke rooksmaak gebruikt men bij voorkeur onze 'Barbecook pellets' (BC-ACC-7473).

### 10.5. Pellets verwisselen

Indien u wilt wisselen van smaak kunt u de resterende pellets eenvoudig uit de hopper verwijderen. Zorg dat het toestel volledig afgekoeld is en de stroomkabel uit het stopcontact

verwijderd is. Plaats een grote emmer onder de hopper. Draai voorzichtig het ventiel aan de achterzijde los en open het deurtje onderaan de hopper. Vang de pellets op in de emmer tot de hopper volledig leeg is. Ga niet met de handen voorbij het veiligheidsnet.

Zodra de hopper leeg is kunt u het toestel opnieuw aansluiten op netstroom en indien gewenst via de "PRIME knop (16)" de laatste pellets van uw vorige smaak manueel laten uitvoeren tot in de verbrandingspot.

## 11. ONDERHOUD VAN DE PELLETGRILL

- ⚠️** Opgelet! Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld en haal de stekker uit het stopcontact voordat u reiniging of onderhoud uitvoert. Spuit de grill nooit nat met een tuinslang of hoger drukreiniger om schade naar de elektrische componenten te vermijden.

Hieronder de juiste methode om elk onderdeel te reinigen:

### 11.1. Grillroosters

- Nadat de grill is afgekoeld, kan u beide zijden van de grillroosters reinigen met een grillborstel met draadharen.
- Eventuele hardnekkige, aangekoekte voedselresten kunnen met een schraaper worden afgeschaapt.
- Roosters kunnen ook van de grill worden verwijderd en worden gewassen met afwasmiddel en warm water.
- De grillroosters moeten na elk gebruik worden gereinigd.

### 11.2. Vetgeleiding systeem

- Verwijder de grillroosters en schraap voedsel- en vetresten van de vetopvangbak met een schraaper of grillborstel.
- De vetopvangbak kan ook uit de grill worden verwijderd en gewassen met afwasmiddel en warm water. Droog grondig.
- De vetbeker kan worden bekleed met aluminiumfolie voor eenvoudig schoonmaken.
- De vetopvangbak moet na ieder gebruik worden gereinigd. Leeg de vetopvangbak zodra deze voor 2/3 gevuld is.

### 11.3. Overige oppervlaktes binnen

- Borstel of schraap al het vet of vuil dat zich op de binnenooppervlakken heeft opgehoopt met een schraaper of grillborstel.
- Verwijder eventuele asresten uit de aspot met behulp van een stofzuiger.
- Binnen-oppervlakken moeten worden gecontroleerd en gereinigd als er zich vet en vuil heeft opgehoopt, minstens twee keer per jaar.

### 11.4. Buitenkant

- Nadat de grill volledig is afgekoeld, kunnen de buitenoppervlakken worden afgeveegd met een mild mengsel van zeep en water. Droog grondig.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

### 11.5. Opbergen na gebruik:

- Bewaar uw grill altijd met een beschermhoes (BC-ACC-7172) tussen gebruiken door om corrosie of andere schade aan de grill te vermijden.

- Indien men het toestel gedurende lange tijd niet gaat gebruiken: Bewaar de grill niet met de hopper en aanvoer vol pellets, vooral niet in een vochtige omgeving. Vocht zet de pellets uit en kan leiden tot vastlopen van de aanvoer. Leeg de hopper via het deurtje aan de achterzijde om de overgebleven pellets in een emmer te legen. Gebruik de "PRIME knop (16)" om te zorgen dat de aanvoer manueel geledigd is.
- Bewaar reservehoutpellets in een luchtdichte container, uit de buurt van warmte producerende apparaten, vocht en andere brandstofcontainers. Controleer vóór gebruik de versheid van uw pellets door er één doormidden te breken. De pellet moet breken met een klap. Indien deze eerder afbrokelt, betekent dit dat uw pellet niet vers is en de prestaties van de grill zal beïnvloeden.

### 11.6. Creosootvorming en het verwijderen

- Wanneer houtpellets langzaam worden verbrand, produceren ze andere organische dampen die samen met het uitgestoten vocht creosoot vormen. De creosootdamp condenseert in een relatief koel ovenkanaal en afzuigkap van een langzaam brandend vuur. Hierdoor hopen zich creosootresten op de schoorsteenmantel en de afzuigkap op. Bij ontbranding vormt deze creosoot een extreem heet vuur.
- Het vetkanaal moet minimaal tweemaal per jaar worden geïnspecteerd om vast te stellen of er vet en/of aanslag is ontstaan. Als zich vet of creosoot heeft opgehoopt, moet dit worden verwijderd om het risico op brand te verminderen.

## 12. PROBLEMEN OPLOSSEN

Er zijn 6 soorten alarmen die kunnen verschijnen op de display:

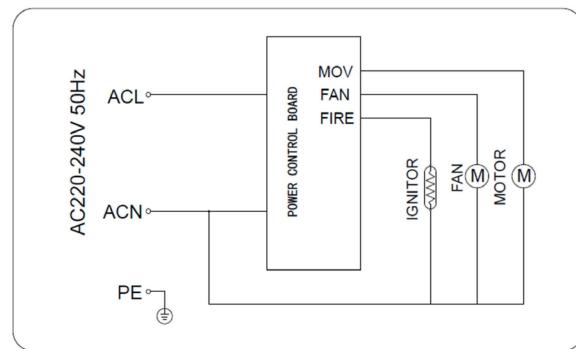
1. alarm voor lage temperatuur
2. alarm voor hoge temperatuur
3. abnormaal alarm voor de temperatuursonde van de oven
4. abnormaal alarm voor de ventilator
5. abnormaal alarm voor de voedingsmotor
6. abnormaal alarm voor de ontstekingsstaaf.

De bijbehorende alarmen worden als volgt weergegeven:

Alarm	Omschrijving	Melding	Opmerking
Lage temp.	Dit alarm gaat af als de ontsteking 20 minuten lang niet lukt of als de temperatuur gedurende 20 minuten achter elkaar lager is dan 55°C na een geslaagde ontsteking bij een ingestelde temperatuur van meer dan 95°C.	ERL	Houd de aan/uit-knop ingedrukt om het alarm te annuleren.
Alarm voor hoge temp.	Als de temperatuurwaarde binnenin de barbecue hoger is dan 260°C, wordt het alarm geactiveerd.	ERH	Moet opnieuw opgestart worden
Temperatuur-sensor alarm oven	De temperatuursonde van de oven is abnormaal kort-gesloten of geopend.	ERP	Contacteer de Barbecook customer service
Ventilator alarm	Alarm als er geen feed-backsignaal is binnen 3 seconden	ERR op display, ventilator pictogram knippert	Contacteer de Barbecook customer service

Motor alarm	Alarm als er geen feed-backsignaal is binnen 3 seconden	ERR op display, motorpictogram knippert	Contacteer de Barbecook customer service
Ontstekingsalarm	Alarm als er geen feed-backsignaal is binnen 3 seconden	ERR op display, ontstekingspictogram knippert	Contacteer de Barbecook customer service

## 13. ELEKTRISCH SCHEMA



## 14. GARANTIE

### 14.1. Gedekt

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

U heeft uw toestel gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer begint met een C, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit:

- op deze handleiding
- op de verpakking van het toestel
- onder aan de voet van het toestel

De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud. Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

### 14.2. 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 gebrekig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgemonteerde onderdelen.

- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgescreven 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.

## 15. RESERVEONDERDELEN

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten van tijd tot tijd worden vervangen.

Reserveonderdelen bestellen:

1. Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
2. Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst in uw MyBarbecook account. U hebt daar de mogelijkheid om wisselstukken online te bestellen.



Bestel het reserveonderdeel via [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) of bij uw verkoper. Onderdelen onder garantie kunnen enkel via uw verkoper besteld worden.

## 16. MONTAGE EN VEILIGHEID

Zorg ervoor dat uw grill correct is gemonteerd. Bij elke grill worden gedetailleerde montage-instructies geleverd met specifieke montageprocedures voor elk model. Volg deze instructies zorgvuldig op om een correcte en veilige montage van de grill te garanderen.



Let op: Hoewel we er alles aan doen om het montageproces zo eenvoudig mogelijk te maken, is het inherent aan gefabriceerde stalen onderdelen dat hoeken en randen snijwonden kunnen veroorzaken als deze onjuist worden gehanteerd tijdens de montageprocedures.



Wees voorzichtig bij het hanteren van onderdelen tijdens de montage. Het wordt sterk aanbevolen om de handen te beschermen met een paar werkhandschoenen.

# EN – USER GUIDE

## 1. REGISTER YOUR APPLIANCE

Thank you for purchasing a Barbecook barbecue. We hope you enjoy using it and have many happy times with it! You can optimize your experience by registering your barbecue online to take advantage of the many benefits. You can optimize your experience by registering your barbecue online to take advantage of the many benefits:

- You gain access to the full online user guide, so you can learn the ins and outs of your appliance.
- We provide you with personalized after-sales service, which means you can quickly and easily find and order spare parts. This enables you to get the most out of the warranty service.
- You are kept informed of product updates.
- You learn many new tips and tricks and grillspiration to further improve your grillmaster talents.
- Ready for a new adventure? Register your appliance and join the #barbecook community!

- 💡** For more information about registering your appliance, visit [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
- i** Barbecook respects your privacy. Your data will never be sold, distributed or shared with third parties.

### REGISTER HERE:



## 2. ABOUT THIS MANUAL

This manual consists of two parts. Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance and warranty. Part 2 (beginning on page 34) contains multiple illustrations:

- Exploded views, parts lists and assembly drawings of the devices described in this manual.
  - Illustrations referring to the main instructions from the first part of the manual.
- 💡** If an illustration exists for a particular instruction, that illustration is referenced in the instruction.

## 3. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the machine. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the machine in a way that deviates from the instructions may result in fire and material damage. Damage caused by not following the instructions (incorrect assembly, misuse, improper maintenance etc.) is not covered by the warranty.

### ⚠ ONLY FOR OUTDOOR USE.

- Use the machine in open spaces. It may only be used under a canopy or platform made of flame-retardant materials, maintaining a minimum distance of 100 cm. Maintain a distance of at least 40 cm from flammable or explosive materials.

**⚠** **WARNING** - The machine becomes hot when being used. Children under the age of 8 must be kept out of the way unless they are under constant supervision.

**⚠** **WARNING** - Parts within reach can get hot when being used. To prevent burns, young children should be kept out of the way.

**💡** Carefully read the entire user manual before installing and using the pellet grill. Install and use it as required (outdoor use only). The company is not liable for loss of property, personal injury or even death caused by failure to follow the instructions.

- After you have put enough pellets in the tray, immediately close the lid of the tray.
- Whenever an adult leaves the product, close the hopper lid.

**💡** About carbon monoxide poisoning: All grills or cookware generate organic gas when burning materials (such as wood, gas or carbon, etc). Monoxide impairs the blood's ability to release oxygen. Low oxygen levels in the blood lead to a loss of consciousness or death. Recognize the symptoms of carbon monoxide poisoning: dizziness, weakness, nausea, vomiting, nasal congestion, listlessness or confusion while using the machine. Consult a doctor if you or others develop a cold or flu-like symptoms while cooking close to this grill.

- The machine is fitted with its own ignition system. Do not use gasoline, kerosene, barbecue charcoal or special lighting fluid to ignite it.
- The grill must be connected to a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupt) socket.

**⚠** **WARNING:** Do not plug the machine into an extension cord that is not suitable for outdoor use.

- Make sure that your extension cord is always fully uncoiled. This is to prevent overheating.
- Clean the remaining fuel from the burn pot each time it has been used as the fuel may block the material feed structure if it expands due to moisture.
- Do not use aggressive abrasives or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as they may scratch the surface, causing the glass to splinter.
- Only use food-grade wood pellets. The diameter of the pellets may be no larger than 7.5 mm and may not be longer than 30 mm. If you use pellets that are too big, the machine may develop a fault.
- To prevent grease fires, clean your grill regularly, including the ash tray and the fire plate. If a grease fire does occur, press the OFF button on the control panel and leave the doors closed until the fire is extinguished. Do NOT remove the grill plug from the socket unless absolutely necessary. The combustion fan continues to run for 5 minutes after the OFF button has been pressed.
- Never place your fingers close to the auger in the hopper, even if it is not rotating.
- Remove the plug from its socket when the machine is not being used.
- Use heat-resistant gloves when using the machine.
- This machine may not be used by children under the age of 12 and by people with physical, sensory or intellectual impairments or a lack of experience and knowledge, even if they are being supervised or instructed on how to use the machine safely and understand the associated hazards.
- Children should not play with the machine.
- Cleaning and maintenance of the machine must not be undertaken by children.

- If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid danger.
- Place the machine on a sturdy and stable surface.
- Never place the machine on a moving vehicle (boat, trailer, etc.).

**⚠ WARNING – Only use food-grade pellets.**

**⚠ WARNING - This barbecue gets very hot, do not attempt to move it when being used.**

#### 4. FREQUENTLY OCCURRING TERMS

##### 4.1. Hopper

The hopper is the funnel on the left side of your machine, where you store the pellets for burning. The hopper is fitted with a flap at the back for easy removal of the pellets. The hopper can store up to 9kg of pellets. Pellet consumption, i.e. how quickly the hopper needs to be refilled, will depend on the desired grilling temperature.

The connection and storage for the two meat probes can also be found in this area.

##### 4.2. Digital control panel

The digital control panel shows you everything you need to know during your grill session. Simply set the desired grill temperature, timer and core temperature for your prepared dishes. This color-display control panel ensures that you know everything there is to know about the grill.

##### 4.3. Lid and fire box

The barbecue fire box and lid are protected with a black coating that is resistant to high temperatures. This coating helps prevent rusting and cracking over time, keeping your grill looking beautiful for longer. The side walls of the fire box are double insulated and provide a constant temperature and more smoky taste. The lid has an anti-drip profile to prevent grease and moisture from dripping through the outside of the grill.

##### 4.4. Cooking surface

The cooking surface consists of 3 levels. The bottom grate consists of 3 separate cast iron grates. In addition, you have another 2 individually height-adjustable enameled grates. Choose the appropriate height yourself or take it out of the grill if you don't need it.

##### 4.5. Folding shelves

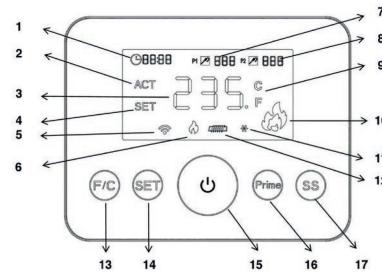
The pellet grill is fitted with two folding shelves. You can enjoy extra space both to the front and right-hand side. This ensures you always have enough space to prepare and present all your dishes down to the very last detail after grilling.

##### 4.6. Base plate and grease collector

The grease that drips onto the base plate is diverted towards the grease collector. This base plate also has a dual function acting as an indirect heat distributor. This allows you to experience an even temperature over the entire grilling surface.

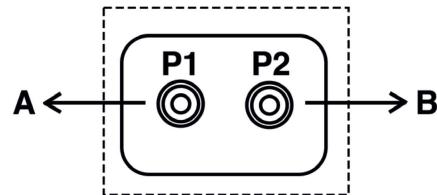
#### 5. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

##### 5.1. Display icons and operating buttons



- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Barbecue timer                | 10. Barbecue status             |
| 2. Current temperature active    | 11. Pellet feed status          |
| 3. Temperature display           | 12. Fan status                  |
| 4. Mode setting - active         | 13. Toggle Fahrenheit / Celsius |
| 5. Wi-Fi status                  | 14. Set grill preferences       |
| 6. Ignition status               | 15. Control button + On/Off     |
| 7. Temperature probe P1          | 16. Feed pellets manually       |
| 8. Temperature probe P2          | 17. Activate Super Smoke mode   |
| 9. Celsius or Fahrenheit display |                                 |

##### 5.2. Inside the pellet feed unit



- A. Input for cable probe P1  
B. Input for cable probe P2

#### 6. CONTROL PANEL OPERATION

Remove the protective film from the control panel before using your grill. After connecting the machine to the mains, the buzzer beeps once, then all the icons on the control panel light up for 1 second and then switch off again.

##### 6.1. Control button + On/Off

In its switched-off state, press and hold the “control button (15)” for 2 seconds, the buzzer beeps and the machine switches to its standard operating state: The standard temperature is set to 75°C each time the machine is switched on.  
In its switched-on state, press and hold the “control button (15)” for 2 seconds to switch to the switched-off state.

##### 6.2. Toggle Fahrenheit / Celsius

Briefly press “F/C button (13)” to switch between display in degrees Fahrenheit or Celsius.

##### 6.3. Set grill preferences

Press the “SET button (14)” once and turn the “control button (15)” to set the temperature of the barbecue (3); the range is 75-260 °C. When the desired temperature has been selected, wait 5 seconds or press the “control button (15)” to activate the selected temperature.

Press the “SET button (14)” twice in succession to set the

grill timer (1). Turn the “control button (15)” to set the desired duration. When you have finished setting the time, wait 5 seconds or press the “control button (15)” to activate the selected timer. When the timer has finished, the temperature setting switches to keep-warm mode (75°C) and an alarm sounds. Press the “control button (15)” or the “SET button (14)” to switch off the alarm signal.

Press the “SET button (14)” three times in succession to set the temperature alarm value (7) of “probe P1 (A)” using the “control button (15)”. When you have finished setting the alarm temperature, wait 5 seconds or press the “control button (15)” to activate the currently selected temperature. An alarm tone sounds when the temperature of “probe P1 (A)” reaches the set temperature. Press the “control button (15)” or the “SET button (14)” to switch off the alarm signal.

Press the “SET button (14)” four times in succession to set the temperature alarm value (8) of “probe P2 (B)” using the “control button (15)”. When you have finished setting the alarm temperature, wait 5 seconds or press the “control button (15)” to activate the currently selected temperature. An alarm tone sounds when the temperature of “probe P2 (B)” reaches the set temperature. Press the “control button (15)” or the “SET button (14)” to switch off the alarm signal.

#### 6.4. Feed pellets manually

When the machine is switched off and the fan is not activated, press and hold the “PRIME button (16)” for 2 seconds. The feed unit motor counts down for 5 minutes until the timer runs out or until you press the “PRIME button (16)” again, after which the motor stops working.

When the machine is active, press and hold the “PRIME button (16)” to keep feeding material manually, the power motor icon (12) will light up, and release the button to stop feeding the material, and the power motor icon (12) will go out. Note: If you press the button for longer than 3 minutes, you must release it and press again to restart the manual feed.

#### 6.5. Super Smoke Mode

The Super Smoke mode is a feature that can be selected at any time while grilling by pressing the “SS button (17)”. This increases the amount of smoke that is released for an extra smoky taste. S -S appears on the temperature screen (3). The current temperature is not displayed when this mode is selected.

Press the “SS button (17)” again to switch off the Super Smoke function and continue with regular grilling.

### 7. CONNECTING TO WI-FI AND THE DIGITAL APP

#### 7.1. Check Wi-Fi connection status

- The “Wi-Fi icon (5)” flashes: The machine is ready to connect to Wi-Fi
- The “Wi-Fi icon (5)” lights up: The machine has been successfully connected to Wi-Fi.
- The “Wi-Fi icon (5)” is switched off: The machine is not connected to Wi-Fi.

#### 7.2. Reset the Wi-Fi connection

1. Press the “SET button (14)” for 5 seconds to reset the Wi-Fi connections.

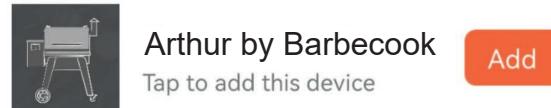
2. The “Wi-Fi icon (5)” will start flashing, which means the machine is now available to connect via the “Tuya Smart” digital app on your smartphone. As soon as the connection has been successfully established, the “Wi-Fi icon (5)” will continue to light up permanently.



Good to know: as long as the machine is within range of a previously connected Wi-Fi network, it will automatically reconnect to the same Wi-Fi network at the next session.

#### 7.3. Installation and connection using the “Tuya Smart” App

1. Download the “Tuya Smart” application via the Google Play Store (Android) or AppStore (iPhone).
2. After successful installation, open the application. Make sure your smartphone is connected to Wi-Fi.
3. Press the (+) icon in the top right and select “Add Device” to add a device.
4. After a few seconds, the “Barbecook Arthur” option appears. Click “Add”.



5. Select your desired Wi-Fi network and enter the password.
6. The connection is now established.

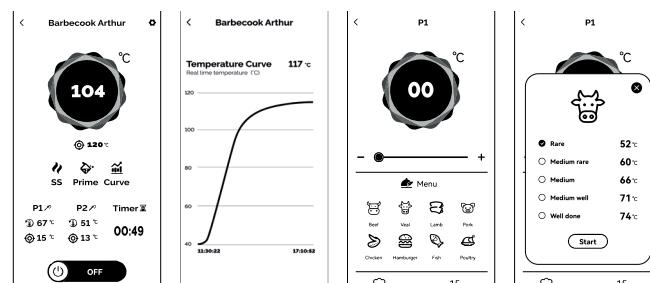
#### 7.4. Control the machine using the “Tuya Smart” App

Using the “Tuya Smart” smartphone application, you can control all the same functions as on the physical control panel. Below is an overview of how you can also set your preferences here.

You can only operate the machine with the app as long as the grill remains connected to the Wi-Fi network.

At the top of your screen you can see the current temperature of the grill. Just below, next to the bullseye icon, you can check and adjust your desired grill temperature.

The middle part of your screen provides the option of activating the Super Smoke (SS) and the manual pellet feed (PRIME) functions. In addition to these options, you can press the “Curve” button to view the graph of your grill temperature history. On this screen you will see a graph displaying the grill temperature throughout the session.



At the bottom of your screen, next to the thermometer icon, you can view the current temperature of both probes. If a probe is not connected, “Nop” will be displayed here. Just below, you can view and adjust the desired target temperature depending on the type of dish and the desired cooking time.

Finally, you can set a timer. As soon as it comes to an end, the machine switches to keep warm mode (75°C) and an audible signal is heard. You can also switch the machine off with the app by holding the “on/off symbol” at the bottom and sliding it to the right.

## 8. HOW THE PELLET GRILL WORKS

### 8.1. Fan operation

The fan starts working after the machine has been started up. For safety reasons, the fan will continue to run for 10 minutes after the barbecue has been switched off or the temperature has dropped to 55°C. This ensures that all the pellets in the brazier are burnt out.

### 8.2. How the ignition mechanism works

Initial ignition occurs after pressing the on/off button. After the pellet feed unit has been operating for 1 min, the ignition mechanism will be activated for 8 minutes.

When the current temperature is 10°C lower than the desired temperature (e.g. desired 120°C and current 110°C), the ignition will be activated for 5 minutes or until the desired temperature is reached.

### 8.3. Pellet feed

The pellets are fed with an automated feed system. Until the desired temperature is reached, the machine will gradually continue to feed pellets.

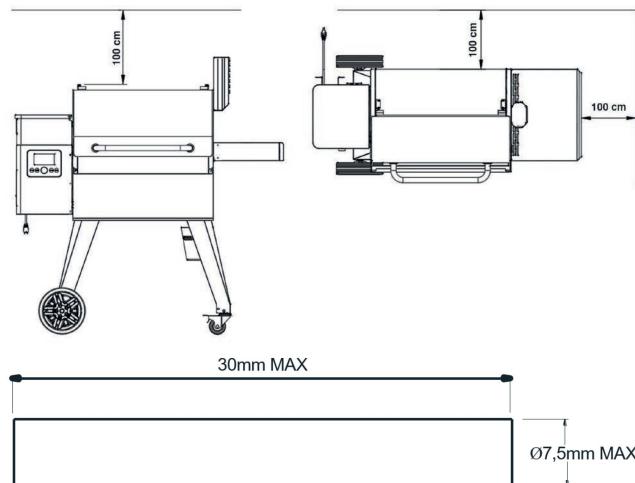
The pellets are then ignited in the burn pot with an electric ignition.

As soon as the desired temperature is reached, the grill switches to a new mode in which it will keep the desired temperature stable through a constant pellet feed.

## 9. USING THE PELLET GRILL

### 9.1. Positioning the machine

The pellet grill is only designed for outdoor use in an open and well ventilated area. Keep the grill away from permanent objects (walls, shrubs, trees, etc.) all around at least the distance indicated in the figure and keep it well away from flammable and combustible materials.



### 9.2. Selecting fuel

Use only food-grade wood pellets for this pellet grill. These

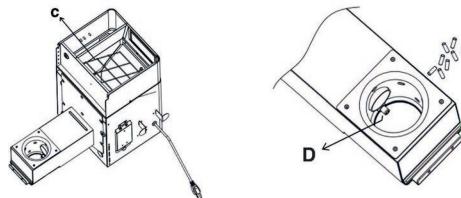
are not the same quality as pellets for heating stoves. Users can buy different flavored pellets according to their preference, but the pellets may not be any longer than 30mm and have a maximum thickness of Ø7.5mm. If the pellets are too large, the machine may go out due to poor ignition. To avoid problems, we recommend using our own Barbecook Pellets.

### 9.3. Confirmation before switching on the machine

Before switching on the machine, check that the surrounding power environment is safe and that there are no damp or bare wires in the socket and plug. The grill must be connected to a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupt) socket. Do not plug the machine into an extension cord that is not suitable for outdoor use. Do not use an extension cord that is longer than 3m.

### 9.4. Ignition Instructions

Before each ignition, clean up the ash residues in the fire box (D). Make sure that there are no foreign objects in the fire box. Then top up the hopper with new pellets. It is always best to fill the hopper above the protective grille (C). Then place the burner plate, the base plate and the grill grate in the barbecue. Always leave the lid open during ignition. As soon as the grill has been successfully ignited, the lid may be closed.



### 9.5. Switching on the pellet grill

1. Press the on/off button, the fan starts working and the LCD screen lights up.
2. Select the desired temperature range by turning the temperature control knob displaying the set temperature on the screen.
3. The machine starts to ignite. White smoke is released during ignition of the fuel, and wait before completing any further actions before ignition is complete.
4. To save power, the ignition rod will only operate if cooking or smoking mode is selected after switching on. If a mode has not been selected, ignition will not take place.

If the fuel has not ignited, you need to turn the machine off using the on/off button and then turn it on again with the on/off button and then choose the corresponding mode to re-ignite it.

### 9.6. Switching the machine off

To safely switch off the grill, follow the steps below:

1. Press the on/off button for 2 seconds. Leave the machine connected at the socket.
2. The fan will continue working for another 5 minutes to completely burn off any remaining residues.
3. Once the fan has stopped, you can disconnect the barbecue from the mains socket.
4. Make sure that the machine has cooled down completely before storing it away.

To store the grill safely for an extended period of time, follow the steps below:

1. Open the upper lid of the control box, remove the residual fuel from the box and store it in a dry place for subsequent use.
2. Allow the grill to work for ten minutes to discharge the fuel in the feed unit.
3. Then click the on/off button to turn the machine off, but do not pull the plug out of the socket yet. During this time, the cooling fan will continue to operate for another 5 minutes until the fuel has burned off and is extinguished.
4. Finally, remove the plug from the mains socket and store the grill in a cool and well-ventilated place. Avoid exposure to the sun and heavy rain. The appropriate protective cover (BC-ACC-7172) can be found on our website.

## 10. GRILLING ON THE PELLET GRILL

When using the machine for the first time, we recommend that you set the grill to 180°C for 30 minutes before you start grilling.

### 10.1. Cooking

Once the grill is lit, you can start heating the grill by selecting one of the cooking temperatures. Only cook with the lid closed. If you leave the lid open, the feed speed will increase and the temperature will become excessively high. Once the grill has reached the desired temperature, you can place your prepared dishes in the machine. We recommend cooking all meat using the temperature probe. This ensures that the internal temperature of the meat reaches the recommended temperature for the desired level of doneness.

### 10.2. Core temperature probes

This smoker has two built-in meat probes to measure the core temperature of the food while it is being prepared. To use the probes, insert the probes into the thickest part of your food. Make sure that the tip of the probe is located centrally in the food item to get a correct measurement. Connect the plugs into the socket on the inside of the hopper. The temperature of the probes is displayed in the upper right corner of the control panel.

Below you will find a table with guidelines outlining ambient and core temperatures for your prepared dishes. Keep in mind that your prepared dishes can often continue to rise by 2-3°C once they have been removed from the grill.

Type	Description	BBQ heat	Core heat	Doneness
Beef	Steak	220°C	53°C	Pink
	Ribeye	220°C	54°C	Pink
	Sirloin	220°C	56°C	Pink
	Rib-eye	150°C	55°C	Pink
	Hamburger	220°C	55°C	Medium
Pork	Pork tenderloin	190°C	63°C	Light pink
	Pork belly	110°C	75°C	Done
	Ham on the bone	110°C	65°C	Done
	Pulled pork	110°C	90°C	Well done
	Pork shoulder steak	130°C	85°C	Well done
Lamb	Rack of lamb	190°C	60°C	Medium
	Leg of lamb	130°C	64°C	Medium

Poultry	Whole chicken	170°C	78°C	Done
	Chicken breast	130°C	72°C	Done
	Whole turkey	130°C	74°C	Done
	Duck breast fillet	130°C	65°C	Medium
Fish	Salmon	140°C	45°C	Pink
	Cod	140°C	58°C	Done
	Tuna	220°C	50°C	Pink

### 10.3. 10.3 Searing zone

As well as indirect grilling, the adjustable searing zone allows you to grill directly on your pellet grill. The hinged hatch on the grease collector allows you to decide for yourself how you want to grill. Open the hinge and allow the flame from the combustion pot to penetrate directly to the cast iron bottom grate.

The searing zone and cast iron grates are the ideal combination for achieving perfect grill markings.

### 10.4. 10.4 Super Smoke function

The Super Smoke mode is a feature that can be selected at any time while grilling by pressing the "SS button (17)". This increases the amount of smoke that is released for an extra smoky taste. There is a wide variety of pellet flavors. For a strong, classic smokey taste, it is preferable to use our "Barbecook pellets" (BC-ACC-7473).

### 10.5. Replacing pellets

If you want to vary the taste, you can easily remove the remaining pellets from the hopper. Make sure that the machine has fully cooled down and that the power cable has been removed from the socket. Place a large bucket under the hopper. Carefully loosen the valve at the rear and open the flap at the bottom of the hopper. Catch the pellets in the bucket until the hopper is completely empty. Do not insert your hands beyond the safety grille.

As soon as the hopper is empty, you can reconnect the machine to the mains power and, if desired, use the "PRIME button (16)" to manually discharge the last pellets from your previous flavor into the combustion pot.

## 11. MAINTENANCE OF THE PELLET GRILL

Please note! Make sure that the grill has cooled down completely and remove the plug from the mains socket before cleaning or carrying out maintenance. Never spray the grill wet with a garden hose or high-pressure washer to prevent damage to the electrical components. Below is the correct method for cleaning each part:

### 11.1. Grill grates

- After the grill has cooled down, you can clean both sides of the grill grates with a wire-bristled grill brush.
- Any stubborn, caked-on food residues can be scraped off with a scraper.
- The grates can also be removed from the grill and washed with detergent and hot water.
- The grill grates must be cleaned each time they have been used.

## 11.2. Grease system

- Remove the grill grates and scrape food and fat residues off the grease tray with a scraper or grill brush.
- The grease tray can also be removed from the grill and washed with detergent and hot water. Dry them thoroughly.
- The grease canister can be lined with aluminum foil for easy cleaning.
- The grease tray must be cleaned each time it has been used. Empty the grease tray as soon as it is two thirds full.

## 11.3. Other internal surfaces

- Brush or scrape any grease or dirt that has accumulated on the internal surfaces using a scraper or grill brush
- Remove any ash residues from the ash pot using a vacuum cleaner.
- Internal surfaces should be inspected and cleaned if grease and dirt have accumulated, at least twice a year.

## 11.4. Exterior:

- After the grill has completely cooled down, the outer surfaces can be wiped off with a gentle mixture of soap and water. Dry them thoroughly.
- Do not use abrasive cleaning products.

## 11.5. Storage after use:

- Always store your grill with a protective cover (BC-ACC-7172) between uses to prevent corrosion or other damage to the grill.
- If the machine is not going to be used for an extended period of time: Do not store the grill with the hopper and feed unit full of pellets, especially in a humid environment. Moisture expands the pellets and can lead to jamming of the feed unit. Empty the hopper through the rear flap ensuring that the remaining pellets are emptied into a bucket. Use the "PRIME button (16)" to ensure that the feed unit is emptied manually.
- Store spare wood pellets in an airtight container, away from heat-generating machines, moisture and other fuel containers. Before use, check the freshness of your pellets by breaking one in half. The pellet should break with a crack. If it instead crumbles, this means that your pellet is not fresh and will affect the performance of the grill.

## 11.6. Creosote build-up and removal

- When wood pellets are burned slowly, they produce other organic vapors that form creosote together with the moisture emitted. Creosote vapor condenses in a relatively cool burner duct and extractor hood in a slow-burning fire. As a result, creosote residues build up on the chimney mantle and the extractor hood. When ignited, this creosote creates an extremely hot fire.
- The grease channel must be inspected at least twice a year to determine whether fat and/or deposits have built up. If fat or creosote has accumulated, it must be removed to reduce the risk of fire.

## 12. TROUBLESHOOTING

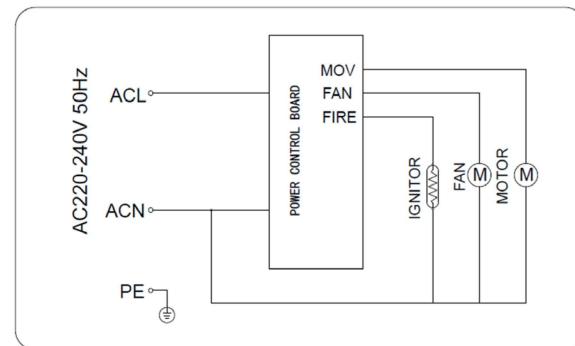
There are 6 types of alarms that can appear on the display:

1. low temperature alarm
2. high temperature alarm
3. abnormal alarm for the oven temperature probe
4. abnormal alarm for the fan
5. abnormal alarm for the feed unit motor
6. abnormal alarm for the ignition rod.

The associated alarms are displayed as follows:

Alarm	Description	Message	Comment
Low Temperature	This alarm goes off if the ignition fails for 20 minutes or if the temperature is lower than 55°C for 20 minutes in a row after a successful ignition given a set temperature of more than 95°C.	ERL	Keep the on/off button depressed to cancel the alarm.
High temperature alarm	If the temperature value inside the barbecue is higher than 260°C, the alarm goes off.	ERH	Needs to be restarted
Oven temperature sensor alarm	The oven temperature probe has abnormally short-circuited or opened.	ERP	Contact Barbecook customer service
Fan Alarm	Alarm if there is no feedback signal within 3 seconds	ERR on display, fan icon is flashing	Contact Barbecook customer service
Motor Alarm	Alarm if there is no feedback signal within 3 seconds	ERR on display, motor icon is flashing	Contact Barbecook customer service
Ignition alarm	Alarm if there is no feedback signal within 3 seconds	ERR on display, ignition icon is flashing	Contact Barbecook customer service

## 13. WIRING DIAGRAM



## 14. WARRANTY

### 14.1. Covered

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

- You have used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damage resulting from misuse, incorrect assembly or improper maintenance is not regarded as a manufacturing defect.

- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number starts with a C followed by 15 digits. The serial number is stated:
  - on this manual
  - on the appliance's packaging
  - on the bottom of the foot of the appliance

The Barbecook quality department will confirm that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly and proper maintenance. If one of these conditions is not fulfilled, you are not covered by the warranty. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of defective parts.

#### **14.2. Not covered**

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



Note: Although we do everything to make the assembly process as straightforward as possible, there is an inherent risk with fabricated steel parts that corners and edges may cause cuts if improperly handled during assembly. Exercise caution when handling parts during assembly. It is strongly recommended that hands are protected with a pair of work gloves.

#### **15. . SPARE PARTS**

Parts that are exposed to fire or intense heat will need to be replaced from time to time.

How to order spare parts:

Find the reference number of the part you need. There is a list of all reference numbers under the exploded drawings in the second part of this guide and at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

If you have registered your machine online, the correct list will automatically appear in your MyBarbecook account. You can also order spare parts via your account

Order the spare part at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) or at your point of sale. Parts under warranty can only be ordered via your point of sale.

#### **16. Assembly and safety**

Make sure that your grill is assembled correctly. Detailed assembly instructions with specific assembly procedures for each model are provided with each grill. Follow these instructions carefully to ensure correct and safe assembly of the grill.

# FR - MODE D'EMPLOI

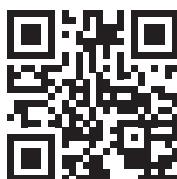
## 1. ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

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

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

- 💡** Pour plus d'information sur l'enregistrement de votre appareil, consultez le site [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
- i** Barbecook respecte votre vie privée. Vos données ne seront ni vendues, ni distribuées ni partagées avec une tierce partie.

### ENREGISTREZ-VOUS ICI:



## 2. PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties. La première partie fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation, d'entretien et de garantie de votre appareil. La seconde partie débute à la page 34 et inclut des illustrations, une liste de pièces détachées et des dessins d'assemblage.

## 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les consignes avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours méticuleusement les consignes. Si l'appareil est assemblé ou utilisé d'une autre manière, il peut en résulter un incendie et des dommages matériels. Les dommages dus au non-respect des consignes (assemblage incorrect, mauvaise utilisation, mauvais entretien, etc.) ne sont pas couverts par la garantie.

### **⚠ POUR UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.**

- Utilisez l'appareil dans des espaces ouverts. Il ne peut être utilisé que sous un auvent ou une plate-forme fait de matériaux ignifugés. La distance minimale doit être de 100 cm. Veillez à tenir une distance d'au moins 40 cm des matériaux inflammables et explosifs.

### **⚠ AVERTISSEMENT - Pendant son fonctionnement, l'appareil devient chaud. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont sous surveillance constante.**



**AVERTISSEMENT** - Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.



Lisez attentivement l'ensemble du manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser le gril à granulés. Installez et utilisez-le comme exigé (utilisation à l'extérieur uniquement).



L'entreprise n'est pas responsable des pertes matérielles, des blessures corporelles ou même de la mort causées par le non-respect des consignes.

- Après avoir mis suffisamment de granulés dans le bac, fermez immédiatement le couvercle du bac.
- Lorsque l'adulte laisse le produit sans surveillance, fermez le couvercle de l'entonnoir (« Hopper » en anglais).



À propos de l'intoxication au monoxyde de carbone : tous les grils ou ustensiles de cuisine génèrent des gaz organiques lors de la combustion de matériaux (tels que le bois, le gaz ou le carbone, etc.). Le monoxyde réduit la capacité du sang à libérer de l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang entraîne une perte de conscience ou la mort. Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone : vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, nez bouché, léthargie ou confusion dans l'utilisation. Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe en cuisinant à proximité de ce gril.

- L'appareil est équipé d'un système d'allumage. N'utilisez pas d'essence, de kérosène, de charbon de bois ou de liquide d'allumage spécial pour l'allumage.
- Le gril doit être raccordé à une prise qui est protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (DDFT).



**AVERTISSEMENT** : ne branchez pas l'appareil sur une rallonge qui n'est pas adaptée à une utilisation en extérieur.

- Veillez à ce que votre rallonge soit toujours entièrement déroulée. Cela afin d'éviter toute surchauffe.
- Nettoyez le combustible restant dans le brûleur après chaque utilisation, car le combustible peut bloquer la structure d'alimentation du matériau lorsqu'il se dilate sous l'effet de l'humidité.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et d'endommager la vitre.
- N'utilisez que des granulés de bois de qualité alimentaire. Le diamètre des granulés ne doit pas dépasser 7,5 mm et leur longueur ne doit pas être supérieure à 30 mm. Si vous utilisez des granulés trop gros, l'appareil risque de mal fonctionner.
- Pour éviter les feux de graisse, nettoyez régulièrement votre gril, y compris le bac à cendres et la plaque frontale. En cas de feu de graisse, appuyez sur le bouton OFF du panneau de commande et laissez les portes fermées jusqu'à ce que le feu soit éteint. NE PAS débrancher le gril sauf en cas d'absolue nécessité. Le ventilateur de combustion continue de fonctionner pendant 5 minutes après avoir appuyé sur la touche OFF.
- Ne placez jamais vos doigts à proximité de la vis sans fin dans l'entonnoir, même lorsqu'elle ne tourne pas.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Utilisez des gants résistants à la chaleur pendant l'utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 12 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui y sont associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Placez l'appareil sur une surface ferme et stable.
- Ne placez jamais l'appareil sur un véhicule en mouvement (bateau, remorque...).

- AVERTISSEMENT** - N'utilisez que des granulés de qualité alimentaire.
- AVERTISSEMENT** - Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas lorsqu'il est en cours d'utilisation.

## 4. CONCEPTS RÉCURRENTS

### 4.1. Hopper

Le hopper est l'entonnoir situé sur le côté gauche de votre appareil, où vous stockez les granulés de bois pour la combustion. Le hopper est équipé d'une porte à l'arrière pour faciliter l'extraction des granulés. Il peut contenir jusqu'à 9 kg de granulés. La consommation de granulés, c'est-à-dire la vitesse à laquelle le réservoir doit être rempli, dépend de la température souhaitée du grill.

La connexion et le stockage des deux sondes à viande se trouvent également à cet endroit.

### 4.2. Panneau de commande numérique

Le panneau de commande numérique affiche tout ce que vous devez savoir pendant votre séance de grillade. Réglez facilement la température du grill, la minuterie et la température à cœur de vos préparations. Grâce à ce panneau de commande avec écran couleur, le grill n'aura plus de secrets pour vous.

### 4.3. Couvercle et cuve

La cuve et le couvercle du barbecue sont protégés par un revêtement noir qui résiste aux températures élevées. Ce revêtement aide à prévenir la rouille et les fissures au fil du temps, ce qui permet à votre grill de conserver son éclat plus longtemps. Les parois latérales de la cuve sont doublement isolées, ce qui garantit une température constante et un arôme fumé plus prononcé. Le couvercle est doté d'un profil anti-gouttes qui empêche la graisse et l'humidité de s'écouler à l'extérieur du grill.

### 4.4. Surface de cuisson

La surface de cuisson se compose de 3 niveaux. La grille de fond se compose de 3 grilles en fonte distinctes. En outre, vous disposez de 2 grilles émaillées réglables individuellement en hauteur. Choisissez vous-même la hauteur appropriée ou retirez-les du grill lorsque vous n'en avez pas besoin.

## 4.5. Tablette pliable

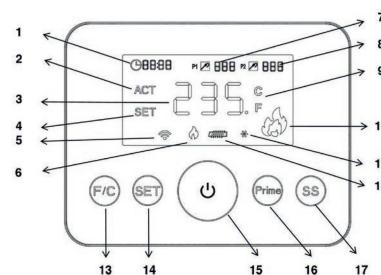
Le grill à granulés est équipé de deux tablettes pliantes. Tant à l'avant qu'à droite, vous bénéficiez d'un espace supplémentaire. De cette manière, vous disposez toujours de suffisamment d'espace pour préparer et présenter tous vos plats à la perfection après la cuisson.

## 4.6. Plaque de fond et bac de récupération des graisses

La graisse qui s'égoutte sur la plaque de fond est déviée vers le bac de récupération des graisses. Cette plaque de fond a également une double fonction en tant que distributeur de chaleur indirecte. Vous bénéficiez ainsi d'une température homogène sur toute la surface du grill.

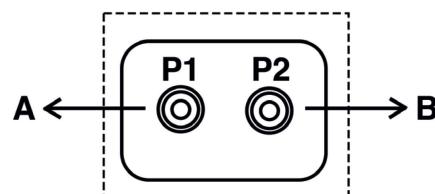
## 5. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

### 5.1. Icônes de l'affichage et boutons de commande



- Minuterie du barbecue
- Température actuelle - actif
- Affichage de la température
- Mode de réglage - actif
- État du Wi-Fi
- État de l'allumage
- Température de la sonde P1
- Température de la sonde P2
- Affichage en degrés Celsius ou Fahrenheit
- État du barbecue
- État de l'alimentation en granulés
- État du ventilateur
- Basculer entre Fahrenheit/Celsius
- Réglage des préférences du grill
- Bouton de commande + Marche/Arrêt
- Alimentation manuelle en granulés
- Activer le mode « Super Smoke »

### 5.2. À l'intérieur de l'approvisionnement en granulés



## 6. FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

Retirez le film protecteur du panneau de commande avant d'utiliser votre grill. Après avoir branché l'appareil sur le secteur, l'avertisseur sonore émet un bip, puis toutes les icônes du panneau de commande s'allument pendant 1 seconde et s'éteignent.

### 6.1. Bouton de commande + Marche/Arrêt

Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur le « bouton de

commande (15) » pendant 2 secondes, le signal sonore retentit et l'appareil passe en mode de fonctionnement standard : la température standard est réglée sur 75°C à chaque fois que l'appareil est mis en marche.

Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur le « bouton de commande (15) » et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour l'arrêter.

## 6.2. Basculer entre Fahrenheit/Celsius

Appuyez brièvement sur le « bouton F/C (13) » pour basculer entre l'affichage en degrés Fahrenheit ou Celsius.

## 6.3. Réglage des préférences du gril

Appuyez une fois sur la « touche SET (14) » et tournez le « bouton de commande (15) » pour régler la température du barbecue (3) ; la plage est comprise entre 75 et 260°C. Lorsque la température souhaitée est sélectionnée, attendez 5 secondes ou appuyez sur le « bouton de commande (15) » pour activer la température sélectionnée.

Appuyez deux fois de suite sur la « touche SET (14) » pour régler la minuterie du gril (1). Tournez le « bouton de commande (15) » pour régler la durée souhaitée. Lorsque le réglage du temps est terminé, attendez 5 secondes ou appuyez sur le « bouton de commande (15) » pour activer la minuterie sélectionnée. Quand le temps est écoulé, le réglage de la température passe en mode maintien au chaud (75°C) et une alarme retentit. Appuyez sur le « bouton de commande (15) » ou sur la « touche SET (14) » pour désactiver le signal d'alarme.

Appuyez trois fois de suite sur la « touche SET (14) » pour régler la valeur d'alarme de température (7) de la « sonde P1 (A) » à l'aide du « bouton de commande (15) ». Lorsque le réglage de l'alarme de température est terminé, attendez 5 secondes ou appuyez sur le « bouton de commande (15) » pour définir la température actuellement sélectionnée.

Une alarme retentit lorsque la température de la « sonde P1 (A) » atteint le niveau programmé. Appuyez sur le « bouton de commande (15) » ou sur la « touche SET (14) » pour désactiver le signal d'alarme.

Appuyez quatre fois de suite sur la « touche SET (14) » pour régler la valeur d'alarme de température (8) de la « sonde P2 (B) » à l'aide du « bouton de commande (15) ». Lorsque le réglage de l'alarme de température est terminé, attendez 5 secondes ou appuyez sur le « bouton de commande (15) » pour définir la température actuellement sélectionnée.

Une alarme retentit lorsque la température de la « sonde P2 (B) » atteint le niveau programmé. Appuyez sur le « bouton de commande (15) » ou sur la « touche SET (14) » pour désactiver le signal d'alarme.

## 6.4. Alimentation manuelle en granulés

Lorsque l'appareil est éteint et que le ventilateur n'est pas activé, appuyez sur la « touche PRIME (16) » pendant 2 secondes. Le moteur d'alimentation effectue un compte à rebours de 5 minutes jusqu'à l'expiration de la minuterie ou jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur la « touche PRIME (16) », après quoi le moteur s'arrête de fonctionner.

Lorsque l'appareil est actif, appuyez sur la « touche PRIME (16) » et maintenez-la enfoncée pour poursuivre l'alimentation manuelle de matériau, l'icône du moteur d'alimentation (12) s'allume, et relâchez la touche pour arrêter l'alimentation de matériau, et l'icône du moteur d'alimentation (12) s'éteint.

Remarque : si vous appuyez sur la touche pendant plus de 3 minutes, vous devez la relâcher et appuyer à nouveau dessus

pour relancer l'alimentation manuelle.

## 6.5. Mode « Super Smoke »

Le mode « Super Smoke » est une application qui peut être sélectionnée à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la « touche SS (17) ». De cette manière, la quantité de fumée dégagée est augmentée, ce qui donne un arôme fumé supplémentaire. La mention « S-S » apparaît sur l'écran de la température (3). La température actuelle n'est pas affichée lorsque ce mode est sélectionné.

Appuyez à nouveau sur la « touche SS (17) » pour quitter la fonction « Super Smoke » et continuer à griller normalement.

## 7. SE CONNECTER AVEC LE WIFI ET L'APPLI NUMÉRIQUE

### 7.1. Vérifier l'état de la connexion WiFi

- L'icône WiFi (5) clignote : l'appareil est prêt à se connecter au WiFi
- L'icône WiFi (5) s'allume : l'appareil est connecté au WiFi.
- L'icône WiFi (5) est éteinte : l'appareil n'est pas connecté au WiFi.

### 7.2. Réinitialisation de la connexion WiFi

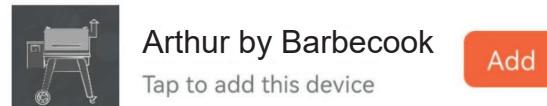
Appuyez sur la « touche SET (14) » pendant 5 secondes pour réinitialiser la connexion WiFi.

« L'icône Wi-Fi (5) » se met à clignoter, l'appareil est maintenant disponible pour se connecter via l'appli numérique « Tuya Smart » sur votre smartphone. Une fois la connexion établie, « l'icône Wi-Fi (5) » reste allumée en permanence.

 Bon à savoir : tant que l'appareil est à portée d'un réseau WiFi précédemment connecté, il se reconnectera automatiquement à ce même réseau WiFi lors de la prochaine session.

### 7.3. Installation et connexion via l'appli « Tuya Smart »

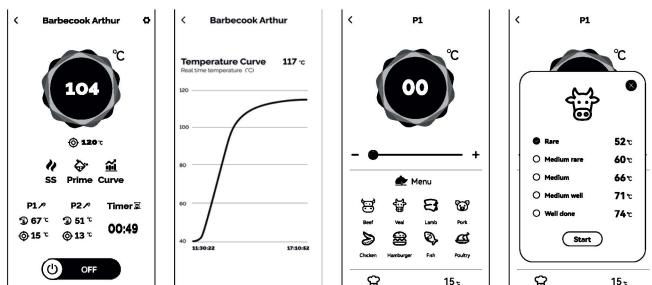
1. Téléchargez l'application « Tuya Smart » depuis le Google Play Store (Android) ou l'AppStore (iPhone).
2. Une fois l'installation réussie, ouvrez l'application. Assurez-vous que votre smartphone est connecté au réseau WiFi.
3. Appuyez sur l'icône (+) en haut à droite et sélectionnez « Ajouter un appareil » pour ajouter un appareil.
4. Après quelques secondes, l'option « Barbecook Arthur » apparaît. Cliquez sur « Add ».



5. Sélectionnez le réseau WiFi de votre choix et entrez le mot de passe.
6. La connexion est maintenant établie.

### 7.4. Commande via l'appli « Tuya Smart »

Via l'application smartphone « Tuya Smart », vous pouvez actionner les mêmes fonctions que sur le panneau de commande physique. Vous trouverez ci-dessous un aperçu de la manière dont vous pouvez définir vos préférences. Vous ne pouvez commander l'appareil avec l'application que tant que le gril reste connecté au réseau WiFi.



En haut de l'écran, vous trouverez la température actuelle du gril. Juste en dessous, à côté du symbole de la cible, vous pouvez vérifier et régler la température souhaitée pour le gril.

La partie centrale de l'écran permet d'activer les fonctions Super Smoke (SS) et Alimentation manuelle en granulés (PRIME). En plus de ces options, vous pouvez utiliser le bouton « Courbe » pour afficher le graphique de la progression de la température de votre gril. Dans cet écran, vous trouverez un graphique affichant la température du gril pendant la durée de la session.

En bas de votre écran, vous pouvez consulter la température actuelle des deux sondes à côté du symbole du thermomètre. Si aucune sonde n'est connectée, « Nop » est affiché à cet endroit. Juste en dessous, vous pouvez consulter et ajuster la température cible souhaitée en fonction du type de plat et du temps de cuisson désiré.

Enfin, vous pouvez programmer une minuterie. À la fin, l'appareil passe en mode maintien au chaud (75°C) et un signal sonore se fait entendre.

Vous pouvez également éteindre l'appareil via l'appli en maintenant le « symbole marche/arrêt » en bas et en le faisant glisser vers la droite.

## 8. FONCTIONNEMENT DU GRIL À GRANULÉS

### 8.1. Fonctionnement du ventilateur

Le ventilateur commence à fonctionner après le démarrage de l'appareil. Pour des raisons de sécurité, le ventilateur continue à fonctionner pendant 10 minutes après que le barbecue a été éteint ou que la température est tombée à 55°C. Cela permet de s'assurer que tous les granulés présents dans le brûleur soient complètement brûlés.

### 8.2. Fonctionnement du mécanisme d'allumage

Le premier allumage se produit après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt. Après que l'alimentation en granulés ait fonctionné pendant 1 minute, le mécanisme d'allumage est activé pendant 8 minutes.

Lorsque la température actuelle est inférieure de 10°C à la température souhaitée (par exemple, 120°C pour la température souhaitée et 110°C pour la température actuelle), l'allumage est activé pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

### 8.3. Alimentation en granulés

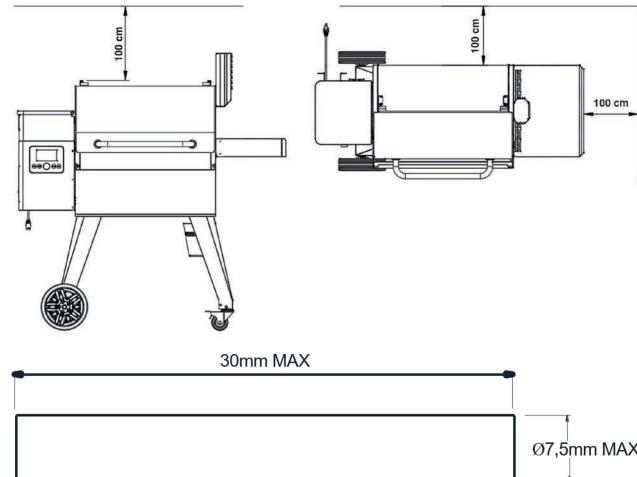
Les granulés sont transportés par un système d'alimentation automatisé. Tant que la température souhaitée n'est pas atteinte, l'appareil continue à distribuer progressivement des granulés. Les granulés sont ensuite allumés dans le brûleur par l'intermédiaire d'un allumage électrique.

Une fois la température souhaitée atteinte, le gril entre dans un nouveau mode où il maintient la température souhaitée grâce à un apport constant de granulés.

## 9. UTILISATION DU GRIL À GRANULÉS

### 9.1. Placement de l'appareil

Le gril à granulés est conçu pour être utilisé à l'extérieur, dans un endroit ouvert et ventilé. Maintenez le gril à une distance au moins égale à celle indiquée sur l'illustration par rapport aux objets fixes (murs, buissons, arbres, etc.) autour de lui et tenez-le éloigné des matériaux inflammables et combustibles.



### 9.2. Sélection du combustible

N'utilisez que des granulés de bois de qualité alimentaire pour ce gril à granulés. Il ne s'agit pas de la même qualité que les granulés pour les poêles de chauffage. Les utilisateurs peuvent acheter des granulés ayant différents arômes selon leurs préférences, mais les granulés ne doivent pas dépasser 30 mm de longueur et une épaisseur maximale de Ø7,5 mm. Si les granulés sont trop gros, l'appareil peut s'éteindre en raison d'un mauvais allumage. Pour éviter tout problème, nous recommandons d'utiliser nos propres granulés Barbecook.

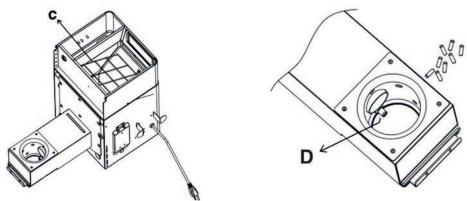
### 9.3. Vérifications avant la mise en marche de l'appareil

Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que l'environnement électrique soit sûr et qu'il n'y ait pas de fils humides ou dénudés dans la prise et la fiche. Le gril doit être raccordé à une prise qui est protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (DDFT). Ne branchez pas l'appareil sur une rallonge qui n'est pas adaptée à une utilisation en extérieur. N'utilisez pas de rallonge de plus de 3 mètres.

### 9.4. Instructions d'allumage

Avant chaque allumage, nettoyez les résidus de cendres dans le brûleur (D). Assurez-vous qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans le brûleur. Remplissez ensuite le hopper de nouveaux granulés. Il est préférable de toujours remplir celui-ci au-dessus du filet de protection (C). Placez ensuite la plaque du brûleur, la plaque de fond et la grille dans le barbecue.

Pendant l'allumage, laissez toujours le couvercle ouvert. Une fois que le gril est bien allumé, le couvercle peut être fermé.



## 9.5. Mise en marche du gril à granulés

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt, le ventilateur se met en marche et l'écran LCD s'allume.
- Sélectionnez la plage de température souhaitée en tournant le bouton de réglage de la température et affichez la température réglée à l'écran.
- L'appareil commence à s'allumer. Une fumée blanche se dégage lors de l'allumage du combustible Il faut attendre la fin de l'allumage pour effectuer d'autres opérations.
- Pour économiser de l'énergie, la tige d'allumage ne fonctionne que lorsque le mode cuisson ou fumage est sélectionné après la mise en marche. Si aucun mode n'est sélectionné, aucun allumage n'aura lieu.

Si le combustible n'est pas allumé, éteignez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt, rallumez-le à l'aide de ce même bouton, puis sélectionnez le mode correspondant pour rallumer.

## 9.6. Éteindre l'appareil

Suivez les étapes ci-dessous pour éteindre le gril en toute sécurité :

- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pendant 2 secondes. Laissez l'appareil branché.
- Le ventilateur continuera à fonctionner pendant encore 5 minutes pour brûler complètement les derniers résidus.
- Une fois que le ventilateur s'est arrêté, vous pouvez débrancher le barbecue.
- Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi avant de le ranger.

Suivez les étapes ci-dessous pour ranger le gril en toute sécurité pendant une période prolongée :

- Ouvrez le couvercle supérieur du boîtier de commande, retirez le combustible résiduel du boîtier et conservez-le dans un endroit sec pour la prochaine utilisation.
- Faites fonctionner le gril pendant 10 minutes pour décharger le combustible dans l'entrée.
- Cliquez ensuite sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil, mais ne le débranchez pas encore. À ce stade, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant encore 5 minutes jusqu'à ce que le combustible soit consumé et complètement éteint.
- Enfin, débranchez le gril et rangez-le dans un endroit frais et ventilé. Évitez de l'exposer au soleil et à de fortes pluies. Vous pouvez trouver la housse de protection appropriée (BC-ACC-7172) sur notre site web.

## 10. GRILLER AVEC LE GRIL À GRANULÉS

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de régler le gril à 180°C pendant 30 minutes avant de commencer à griller.

### 10.1. Cuisson

Une fois le gril allumé, vous pouvez commencer à le chauffer en sélectionnant l'une des températures de cuisson. Grillez uniquement avec le couvercle fermé. Si vous laissez le couvercle ouvert, la vitesse d'alimentation augmentera et la température deviendra trop élevée. Une fois que le gril a atteint la température souhaitée, vous pouvez y placer vos préparations. Nous recommandons de cuire toutes les viandes à l'aide de la sonde de température. Cela permet de s'assurer que la température à cœur de la viande atteint la température recommandée pour la cuisson souhaitée.

### 10.2. Sondes pour la température à cœur

Ce fumoir est équipé de deux sondes à viande intégrées pour mesurer la température à cœur des aliments pendant leur préparation. Pour utiliser les sondes, placez-les dans la partie la plus épaisse de votre aliment. Veillez à ce que la pointe de la sonde soit au centre de l'aliment pour que la mesure soit correcte. Branchez les fiches dans la prise située à l'intérieur du hopper. La température des sondes est affichée en haut à droite du panneau de commande.

Vous trouverez ci-dessous un tableau contenant des recommandations relatives aux températures de cuisson et à cœur pour vos préparations. Gardez à l'esprit que la température de vos préparations peut souvent continuer à augmenter de 2 à 3°C une fois retirées du gril.

Type	Description	Température BBQ	Température à cœur	Cuisson
Boeuf	Steak	220°C	53°C	Rosé
	Ribeye	220°C	54°C	Rosé
	Entrecôte	220°C	56°C	Rosé
	Côte de bœuf	150°C	55°C	Rosé
	Hamburger	220°C	55°C	Medium
Porc	Filet de porc	190°C	63°C	Légèrement rosé
	Poitrine de porc	110°C	75°C	À point
	Jambon à l'os	110°C	65°C	À point
	Porc effiloché	110°C	90°C	Bien cuit
	Procureur	130°C	85°C	Bien cuit
Agneau	Carré d'agneau	190°C	60°C	Medium
	Gigot d'agneau	130°C	64°C	Medium
Volaille	Poulet entier	170°C	78°C	À point
	Blanc de poulet	130°C	72°C	À point
	Dinde entière	130°C	74°C	À point
	Filet de canard	130°C	65°C	Medium
Poisson	Saumon	140°C	45°C	Rosé
	Cabillaud	140°C	58°C	À point
	Thon	220°C	50°C	Rosé

### 10.3. Zone de cuisson

La zone de cuisson réglable vous permet de griller directement ou indirectement sur votre grill à granulés. La trappe à charnière du bac à graisse vous permet de décider de la façon dont vous souhaitez griller. Ouvrez la charnière pour permettre à la flamme du brûleur de passer directement sur la grille de fond en fonte.

La zone de cuisson et les grilles en fonte sont la combinaison idéale pour obtenir un quadrillage parfait.

#### 10.4. Fonction « Super Smoke »

Le mode « Super Smoke » est une application qui peut être sélectionnée à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la « touche SS (17) ». De cette manière, la quantité de fumée dégagée est également augmentée, ce qui donne un arôme fumé supplémentaire. Il existe une grande variété de types d'arômes de granulés. Pour un arôme de fumée fort et classique, utilisez de préférence nos « granulés Barbecook » (BC-ACC-7473).

#### 10.5. Changement de granulés

Si vous souhaitez changer d'arôme, vous pouvez facilement retirer les granulés restants de le hopper. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi et que le câble d'alimentation ait été débranché. Placez un grand seau sous le hopper. Dévissez avec précaution la vanne située à l'arrière et ouvrez la porte située au fond du hopper. Recueillez les granulés dans le seau jusqu'à ce que le hopper soit complètement vide. Ne dépassiez pas le filet de sécurité avec les mains.

Dès que le hopper est vide, vous pouvez rebrancher l'appareil au réseau électrique et, si vous le souhaitez, à l'aide de la « touche PRIME (16) », faites passer manuellement les derniers granulés de l'arôme précédent dans le brûleur.

### 11. ENTRETIEN DU GRIL À GRANULÉS

**!** Attention ! Assurez-vous que le gril soit complètement refroidi et débranchez-le avant de le nettoyer ou de l'entretenir. N'arrosez jamais le gril avec un tuyau d'arrosage ou un nettoyeur à haute pression afin d'éviter d'endommager les composants électriques. Vous trouverez ci-dessous la méthode appropriée pour nettoyer chaque élément :

#### 11.1. Grilles du gril

- Une fois le gril refroidi, vous pouvez nettoyer les deux côtés des grilles à l'aide d'une brosse de nettoyage à poils métalliques.
- Vous pouvez enlever les résidus alimentaires tenaces et incrustés à l'aide d'un grattoir.
- Les grilles peuvent également être retirées du gril et lavées avec du détergent et de l'eau chaude.
- Les grilles du gril doivent être nettoyées après chaque utilisation.

#### 11.2. Système de récupération des graisses

- Retirez les grilles du gril et raclez les résidus de nourriture et de graisse du bac de récupération des graisses à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse de nettoyage pour gril.
- Le bac de récupération des graisses peut également être retiré du gril et lavé avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez soigneusement.
- Le bac à graisse peut être recouvert d'une feuille d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Le bac de récupération des graisses doit être nettoyé après chaque utilisation. Videz le bac de récupération des graisses lorsqu'il est rempli aux 2/3.

#### 11.3. Autres surfaces intérieures

- Brossez ou grattez toute la graisse ou la saleté accumulée sur les surfaces intérieures à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse de nettoyage pour gril
- Éliminez les résidus de cendres du bac à cendres à l'aide d'un aspirateur.
- Les surfaces intérieures doivent être vérifiées et nettoyées au moins deux fois par an en cas d'accumulation de graisse et de saleté.

#### 11.4. Extérieur:

- Une fois le gril complètement refroidi, les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec un mélange doux d'eau et de savon. Séchez soigneusement.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.

#### 11.5. Stockage après utilisation

- Entre deux utilisations, rangez toujours votre gril avec une housse de protection (BC-ACC-7172) afin d'éviter la corrosion ou d'autres dommages au gril.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période : ne rangez pas le gril avec le hopper et l'alimentation pleins de granulés, surtout dans un environnement humide. L'humidité fait gonfler les granulés et peut entraîner un blocage de l'alimentation. Videz le hopper par la porte arrière et videz les granulés restants dans un seau. Utilisez la « touche PRIME (16) » pour vous assurer que l'alimentation en granulés soit vidée manuellement.
- Conservez les granulés de bois dans un récipient hermétique, à l'écart des appareils de chauffage, de l'humidité et d'autres contenants de combustibles. Avant utilisation, vous pouvez vérifier la fraîcheur de vos granulés en en cassant un en deux. Le granulé doit se briser avec un craquement. S'il s'effrite plus tôt, cela signifie que votre granulé n'est pas frais et qu'il affectera les performances du gril.

#### 11.6. Formation et élimination de la créosote

- Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent d'autres vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité émise pour former de la créosote. La vapeur de créosote se condense dans un conduit de four relativement froid et dans la hotte d'un feu à combustion lente. Des résidus de créosote s'accumulent alors sur le conduit de cheminée et la hotte. Lorsqu'elle s'enflamme, cette créosote forme un feu extrêmement chaud.
- Le système de récupération des graisses doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer si de la graisse et/ou des dépôts se sont accumulés. Si de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.

### 12. DÉPANNAGE

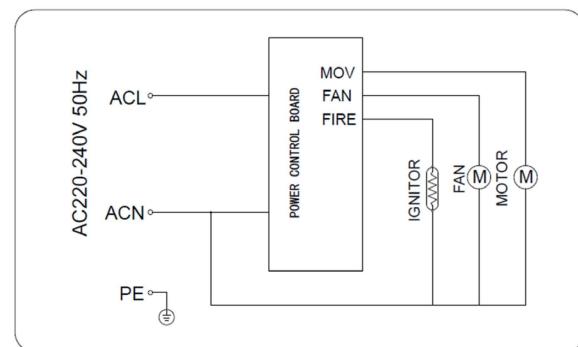
Il existe 6 types d'alarmes qui peuvent apparaître à l'écran :

- alarme basse température
- alarme température élevée
- alarme anomalie pour la sonde de température du four
- alarme anomalie ventilateur
- alarme anomalie moteur d'alimentation
- alarme anormale pour la tige d'allumage.

Les alarmes correspondantes sont affichées comme suit :

Alarme	Description	Notification	Commentaire
Alarme basse température	Cette alarme se déclenche si l'allumage échoue pendant 20 minutes ou si la température est inférieure à 55°C pendant 20 minutes consécutives après un allumage réussi à une température de consigne supérieure à 95°C.	ERL	Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour annuler l'alarme.
Alarme température élevée	Si la température relevée à l'intérieur du barbecue dépasse 260°C, l'alarme est activée.	ERH	Doit être redémarré
Alarme sonde de température four	La sonde de température du four présente une anomalie, court-circuitée ou ouverte.	ERP	Contactez le service clientèle de Barbecook
Alarme ventilateur	Alarme en l'absence de signal de retour dans les 3 secondes	ERR à l'écran, l'icône du ventilateur clignote	Contactez le service clientèle de Barbecook
Alarme moteur	Alarme en l'absence de signal de retour dans les 3 secondes	ERR à l'écran, l'icône du moteur clignote	Contactez le service clientèle de Barbecook
Alarme allumage	Alarme en l'absence de signal de retour dans les 3 secondes	ERR à l'écran, l'icône d'allumage clignote	Contactez le service clientèle de Barbecook

### 13. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



### 14. GARANTIE

#### 14.1. Eléments couverts par la garantie

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

- Vous 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 la preuve d'achat et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série comprend 16 chiffres. Vous pouvez le trouver :
  - Dans ce mode d'emploi.
  - Sur l'emballage de l'appareil.
  - Sur le pied de l'appareil.

Le service qualité Barbecook confirme que les pièces sont

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

#### 14.2. Eléments non couverts par la garantie

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

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

### 15. PIÈCES DÉTACHÉES

Les pièces exposées au feu ou à une chaleur intense doivent être remplacées de temps à autre.

Commande de pièces détachées :

Recherchez le numéro de référence de la pièce souhaitée. Vous trouverez une liste de tous les numéros de référence sous les vues éclatées dans la deuxième partie de ce manuel et sur le site [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, la liste correcte apparaîtra automatiquement dans votre compte MyBarbecook. Vous pouvez y commander des pièces détachées en ligne. Commandez la pièce détachée sur [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) ou auprès de votre revendeur. Les pièces sous garantie ne peuvent être commandées que par l'intermédiaire de votre revendeur.

### 16. ASSEMBLAGE ET SÉCURITÉ

Assurez-vous que votre gril soit monté correctement. Des instructions d'assemblage détaillées sont fournies avec chaque gril, avec des procédures d'assemblage spécifiques pour chaque modèle. Suivez attentivement ces instructions pour assurer un montage correct et sûr du gril.

Remarque : bien que nous nous efforçons de faciliter au maximum le processus d'assemblage, il est inhérent aux pièces en acier fabriquées que les coins et les arêtes peuvent provoquer des coupures s'ils sont manipulés de manière incorrecte au cours des procédures d'assemblage. Soyez prudent lorsque vous manipulez les pièces pendant l'assemblage. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec une paire de gants de travail.

# DE – BENUTZERHANDBUCH

## 1. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT

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

Sie lernen viele neue Tipps und Tricks.

- i** Weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts finden Sie unter [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).
- i** Barbecook respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden niemals verkauft, weitergegeben oder an Dritte übermittelt.

### HIER REGISTRIEREN:



## 2. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen. Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie. Teil 2 (ab Seite 34) umfasst Abbildungen, Teilelisten und Montagezeichnungen.

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

## 3. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen immer genau. Jede abweichende Installation oder Verwendung des Geräts kann zu Feuer und Sachschäden führen. Schäden durch Nichtbeachtung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäße Wartung usw.) sind nicht von der Garantie abgedeckt.

### **⚠ NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN.**

- Verwenden Sie das Gerät in offenen Räumen. Er darf nur unter einem Vordach oder einer Plattform aus schwer entflammbaren Materialien verwendet werden und der Mindestabstand muss 100 cm betragen. Mindestens 40 cm von brennbaren und explosiven Materialien entfernt halten.

- ⚠** **WARNUNG** – das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.



**WARNUNG** – zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig vor der Installation und Verwendung des Pelletgrills. Installation und Verwendung nach Bedarf (nur für den Außenbereich). Das Unternehmen ist nicht für Sachschäden, Verletzungen oder sogar Tod verantwortlich, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen verursacht werden.
- Nachdem Sie genügend Pellets in den Behälter gegeben haben, schließen Sie sofort den Deckel des Behälters.
- Wenn Sie als Erwachsener das Produkt verlassen, schließen Sie den Deckel des Behälters.



Über Kohlenmonoxidvergiftung: Alle Grills oder Kochgeräte erzeugen beim Verbrennen von Materialien (wie Holz, Gas, Kohlenstoff usw.) organisches Gas, Monoxid schwächt die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff abzugeben. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut führen zu Bewusstseinsverlust oder Tod. Erkennen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung: Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, verstopfte Nase, Mattigkeit oder Verwirrung während der Anwendung. Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere beim Kochen in der Nähe des Grills erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln.

- Das Gerät ist mit der Zündanlage ausgestattet. Verwenden Sie weder Benzin, Kerosin, Grillkohle noch spezielle Zündflüssigkeiten zum Anzünden.
- Der Grill muss an eine Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden.



**WARNUNG:** Schließen Sie das Gerät nicht an ein Verlängerungskabel an, das nicht für den Einsatz im Freien geeignet ist.

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Verlängerungskabel immer vollständig entrollt ist. Dadurch wird eine Überhitzung verhindert.
- Reinigen Sie den verbleibenden Brennstoff nach dem Gebrauch aus dem Brennerkopf, da der Brennstoff die Materialzufuhrstruktur blockieren kann, wenn er sich aufgrund von Feuchtigkeit ausdehnt.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen des Ofentürglases, da diese die Oberfläche verkratzen können und das Glas dadurch zerbrechen kann.
- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Holzpellets. Die Pellets dürfen einen Durchmesser von 7,5 mm und eine Länge von 30 mm nicht überschreiten. Wenn Sie zu große Pellets verwenden, kann das Gerät versagen.
- Reinigen Sie Ihren Grill einschließlich der Aschenschublade und der Feuerplatte regelmäßig, um ein Verbrennen von Fett zu verhindern. Drücken Sie im Falle eines Fettbrandes den OFF-Taster an der Bedienkonsole und lassen Sie die Türen geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills NUR dann aus der Steckdose, wenn dies unbedingt erforderlich ist. Das Verbrennungsgebläse läuft nach dem Drücken der OFF-Taste 5 Minuten lang weiter.
- Halten Sie Ihre Finger niemals in die Nähe der Schnecke im Einfülltrichter, selbst wenn sie sich nicht dreht.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Tragen Sie während des Gebrauchs hitzebeständige Handschuhe.

- Dieses Gerät darf von Kindern unter 12 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts überwacht werden oder eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf ein sich bewegendes Fahrzeug (Boot, Anhänger usw.).

- ⚠️** **WARNUNG** – nur lebensmitteltaugliche Pellets verwenden.  
**⚠️** **WARNUNG** – dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn also nicht während des Gebrauchs.

## 4. WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

### 4.1. Einfülltrichter

Der Einfülltrichter ist der Trichter auf der linken Seite des Geräts, in dem Sie die Pellets zum Verbrennen aufbewahren. Der Einfülltrichter ist mit einer Klappe auf der Rückseite ausgestattet, um die Pellets leicht zu entfernen. Der Einfülltrichter kann bis zu 9 kg Pellets aufnehmen. Der Pelletsverbrauch, das heißt, wie schnell der Einfülltrichter nachgefüllt werden muss, hängt von der gewünschten Grilltemperatur ab.

Der Anschluss und das Fach für die beiden Fleischmessfühler befinden sich ebenfalls in diesem Raum.

### 4.2. Digitales Bedienfeld

Das digitale Bedienfeld zeigt alles an, was Sie während Ihrer Grillsitzung wissen müssen. Stellen Sie ganz einfach die gewünschte Grilltemperatur, den Timer und die Kerntemperatur Ihrer Zubereitungen ein. Dieses Bedienfeld mit Farbdisplay sorgt dafür, dass der Grill keine Geheimnisse mehr für Sie hat.

### 4.3. Deckel und Wanne

Die Grillwanne und der Deckel sind mit einer schwarzen Beschichtung geschützt, die hohen Temperaturen standhält. Diese Beschichtung verhindert Rost und Risse im Laufe der Zeit, sodass Ihr Grill länger gut aussieht. Die Seitenwände der Verkleidung sind doppelt isoliert und sorgen für eine konstante Temperatur und einen rauchigeren Geschmack. Auf dem Deckel ist ein Tropfschutzprofil angebracht, um zu verhindern, dass Fett und Feuchtigkeit durch die Außenseite des Grills tropfen.

### 4.4. Kochfläche

Die Kochfläche besteht aus 3 Ebenen. Das Grundgitter besteht aus 3 separaten Gusseisengittern. Zusätzlich haben Sie 2 individuell einstellbare emaillierte Gitter in der Höhe. Wählen Sie selbst die passende Höhe aus oder nehmen Sie sie aus dem Grill, wenn Sie sie nicht benötigen.

## 4.5. Klappische

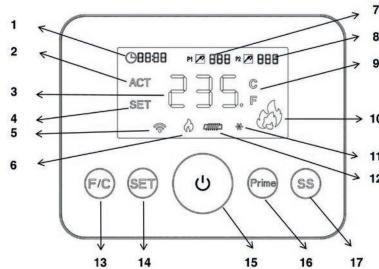
Der Pelletgrill ist mit zwei Klappischen ausgestattet. Genießen Sie zusätzlichen Platz auf der Vorder- und rechten Seite. Auf diese Weise haben Sie immer genug Platz, um all Ihre Gerichte nach dem Grillen im Detail zuzubereiten und zu präsentieren.

### 4.6. Bodenplatte und Fettauffangschale

Das auf die Bodenplatte tropfende Fett wird in Richtung Fettauffangschale geleitet. Diese Bodenplatte hat auch eine Doppelfunktion als indirekter Wärmeverteiler. Dadurch erhalten Sie eine gleichmäßige Temperatur über die gesamte Grillfläche.

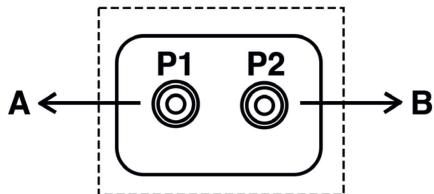
## 5. BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

### 5.1. Anzeigesymbole



- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Grilltimer                      | 10. Grillstatus                    |
| 2. Aktuelle Temperatur – aktiv     | 11. Pelletzufuhrstatus             |
| 3. Temperaturanzeige               | 12. Ventilatorstatus               |
| 4. Einstellungsmodus – aktiv       | 13. Wechsel zw. Fahrenheit/Celsius |
| 5. Wi-Fi-Status                    | 14. Grilleinstellungen festlegen   |
| 6. Zündstatus                      | 15. Steuerungsknopf + Ein/Aus      |
| 7. Temperatur an Sensor P1         | 16. Pellets manuell zuführen       |
| 8. Temperatur an Sensor P2         | 17. Super-Smoke-Modus aktivieren   |
| 9. Celsius- oder Fahrenheitanzeige |                                    |

### 5.2. In der pelletzufuhr



- A. Eingang für Kabel für Sensor P1  
B. Eingang für Kabel für Sensor P2

## 6. BEDIENUNG DES BEDIENFELDS

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld, bevor Sie den Grill verwenden. Nach dem Anschließen des Geräts an die Netzstromversorgung ertönt der Summer einmal, danach leuchten alle Symbole auf dem Bedienfeld 1 Sekunde lang auf und gehen dann wieder aus.

### 6.1. Steuerungsknopf + Ein/Aus

Halten Sie den „Steuerungsknopf (15)“ im ausgeschalteten Zustand 2 Sekunden lang gedrückt. Der Summer ertönt und

das Gerät wechselt in den Standardbetriebszustand: Die Standardtemperatur wird bei jedem Einschalten auf 75 °C eingestellt.

Halten Sie den „Steuerungsknopf (15)“ im eingeschalteten Zustand 2 Sekunden lang gedrückt, um den Grillen auszuschalten.

## 6.2. Wechsel zw. Fahrenheit/Celsius

Drücken Sie die „F/C-Taste (13)“ kurz, um zwischen der Anzeige in Grad Fahrenheit oder Celsius umzuschalten.

## 6.3. Grilleinstellungen festlegen

Drücken Sie die „SET-Taste (14)“ einmal und drehen Sie den „Steuerungsknopf (15)“, um die Temperatur des Grills (3) im Bereich von 75 – 260 °C einzustellen. Wenn die gewünschte Temperatur ausgewählt ist, 5 Sekunden warten oder den „Steuerungsknopf (15)“ drücken, um die gewählte Temperatur zu aktivieren.

Drücken Sie die „SET-Taste (14)“ zweimal hintereinander, um den Grilltimer (1) einzustellen. Drehen Sie den „Steuerungsknopf (15)“, um die gewünschte Dauer einzustellen. Wenn die Zeiteinstellung abgeschlossen ist, 5 Sekunden warten, oder den „Steuerungsknopf (15)“ drücken, um den ausgewählten Timer zu aktivieren. Wenn der Timer abgelaufen ist, schaltet die Temperatureinstellung in den Warmhaltemodus (75 °C) um und es ertönt ein Alarm. Drücken Sie den „Steuerungsknopf (15)“ oder die „SET-Taste (14)“, um das Alarmsignal auszuschalten.

Drücken Sie die „SET-Taste (14)“ dreimal hintereinander, um den Temperaturalarmwert (7) von „Sensor P1 (A)“ über den „Steuerungsknopf (15)“ einzustellen. Wenn die Alarmtemperatureinstellung abgeschlossen ist, 5 Sekunden warten, oder den „Steuerungsknopf (15)“ drücken, um die ausgewählte Temperatur festzulegen. Ein Alarmton ertönt, wenn die Temperatur von „Sensor P1 (A)“ die eingestellte Temperatur erreicht. Drücken Sie den „Steuerungsknopf (15)“ oder die „SET-Taste (14)“, um das Alarmsignal auszuschalten. Drücken Sie die „SET-Taste (14)“ viermal hintereinander, um den Temperaturalarmwert (8) von „Sensor P2 (B)“ über den „Steuerungsknopf (15)“ einzustellen. Wenn die Alarmtemperatureinstellung abgeschlossen ist, 5 Sekunden warten, oder den „Steuerungsknopf (15)“ drücken, um die ausgewählte Temperatur festzulegen. Ein Alarmton ertönt, wenn die Temperatur von „Sensor P2 (B)“ die eingestellte Temperatur erreicht. Drücken Sie den „Steuerungsknopf (15)“ oder die „SET-Taste (14)“, um das Alarmsignal auszuschalten.

## 6.4. Pellets manuell zuführen

Wenn das Gerät ausgeschaltet und der Ventilator nicht aktiviert ist, halten Sie die „PRIME-Taste (16)“ 2 Sekunden lang gedrückt. Der Zufuhrmotor zählt 5 Minuten lang herunter, bis der Timer abgelaufen ist oder Sie die „PRIME-Taste (16)“ erneut drücken, wodurch der Motor stoppt.

Halten Sie die „PRIME-Taste (16)“ bei eingeschaltetem Gerät gedrückt, um die manuelle Zufuhr des Materials fortzusetzen, bis das Symbol für den Zufuhrmotor (12) aufleuchtet. Wenn Sie die Taste loslassen, um die Zufuhr des Materials abzubrechen, erlischt das Symbol des Zufuhrmotors (12). Hinweis: Wenn Sie die Taste länger als 3 Minuten drücken, müssen Sie sie loslassen und erneut drücken, um die manuelle Zufuhr neu zu starten.

## 6.5. Super-Smoke-Modus

Der Super-Smoke-Modus ist eine Anwendung, die während des Grillens jederzeit durch Drücken der „SS-Taste (17)“ ausgewählt werden kann. Auf diese Weise wird die Menge des freigesetzten Rauchs erhöht, um einen extra rauchigen Geschmack zu erzielen. Auf dem Temperaturbildschirm (3) wird S-S angezeigt. Wenn dieser Modus ausgewählt ist, wird die aktuelle Temperatur nicht angezeigt.

Drücken Sie die „SS-Taste (17)“ erneut, um die Super-Smoke-Funktion zu beenden und mit dem normalen Grillen fortzufahren.

## 7. VERBINDUNG VON WI-FI UND DIGITALER APP

### 7.1. Wi-Fi-Verbindungsstatus überprüfen

- Das „Wi-Fi-Symbol (5)“ blinkt: Das Gerät ist bereit, sich über Wi-Fi zu verbinden.
- Das „Wi-Fi-Symbol (5)“ leuchtet auf: Das Gerät wurde erfolgreich mit dem Wi-Fi verbunden.
- Das „Wi-Fi-Symbol (5)“ ist erloschen: Das Gerät ist nicht mit dem Wi-Fi verbunden.

### 7.2. Wi-Fi-Verbindung zurücksetzen

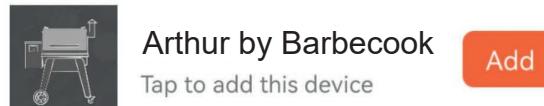
Drücken Sie die „SET-Taste (14)“ 5 Sekunden lang, um die Wi-Fi-Verbindungen zurückzusetzen.

Das „Wi-Fi-Symbol (5)“ beginnt zu blinken und das Gerät kann nun über die digitale „Tuya Smart“-App verbunden werden. Sobald die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, leuchtet das „Wi-Fi-Symbol (5)“ dauerhaft auf.

Gut zu wissen: Solange sich das Gerät in Reichweite eines zuvor verbundenen Wi-Fi-Netzwerks befindet, stellt es bei der nächsten Sitzung automatisch wieder eine Verbindung zu demselben Wi-Fi-Netzwerk her.

### 7.3. Installation und Verbindung über die „Tuya Smart“-App

1. Laden Sie die „Tuya Smart“-Anwendung über den Google Play Store (Android) oder App Store (iPhone) herunter.
2. Öffnen Sie die Anwendung nach erfolgreicher Installation. Stellen Sie sicher, dass Ihr Smartphone über Wi-Fi verbunden ist.
3. Drücken Sie auf das (+)-Symbol oben rechts und wählen Sie „Gerät hinzufügen“, um ein Gerät hinzuzufügen.
4. Nach einigen Sekunden erscheint die Option „Barbecook Arthur“. Drücken Sie auf „Hinzufügen“ (Add)
5. Wählen Sie das gewünschte Wi-Fi-Netzwerk aus und geben Sie das Passwort ein.
6. Die Verbindung wird nun hergestellt.



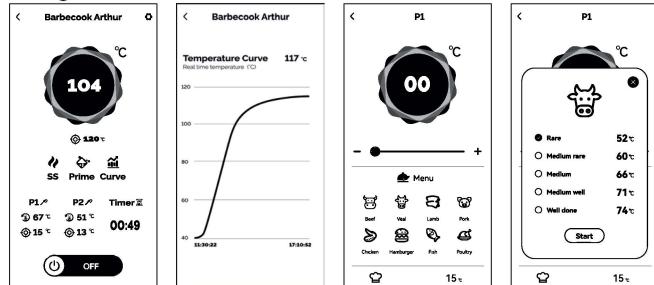
### 7.4. Bedienung über die „Tuya Smart“-App

Über die „Tuya Smart“-Smartphoneanwendung können Sie dieselben Funktionen wie auf dem physischen Bedienfeld steuern. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht darüber, wie Sie Ihre Voreinstellungen auch hier festlegen können. Sie können das Gerät nur solange mit der App steuern, wie der Grill mit dem WLAN-Netzwerk verbunden bleibt.

Oben auf Ihrem Bildschirm finden Sie die aktuelle Temperatur

des Grills. Direkt darunter können Sie die gewünschte Grilltemperatur neben dem Rosensymbol überprüfen und anpassen.

Im mittleren Teil des Bildschirms können Sie die Funktionen Super Smoke (SS) und die manuelle Pelletzufuhr (PRIME) aktivieren. Zusätzlich zu diesen Optionen können Sie über die Schaltfläche „Kurve“, die Grafik Ihres Temperaturverlaufs vom Grill anzeigen. Auf diesem Bildschirm wird ein Diagramm angezeigt, das die Grilltemperatur während der Sitzung anzeigt.



Am unteren Bildschirmrand neben dem Thermometersymbol sehen Sie die aktuelle Temperatur beider Sensoren. Wenn kein Sensor angeschlossen ist, wird hier „Nop“ angezeigt. Direkt darüber können Sie die gewünschte Temperatur je nach Art des Gerichts und gewünschter Garzeit abrufen und anpassen. Abschließend können Sie einen Timer einstellen. Sobald diese abgelaufen ist, schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus (75 °C) und es ertönt ein akustisches Signal.

Sie können das Gerät auch über die App ausschalten, indem Sie das „Ein/Aus-Symbol“ unten gedrückt halten und es nach rechts schieben.

## 8. BETRIEB DES PELLETGRILLS

### 8.1. Betrieb des Ventilators

Der Ventilator beginnt zu laufen, nachdem das Gerät gestartet wurde. Aus Sicherheitsgründen läuft der Ventilator 10 Minuten lang weiter, nachdem der Grill ausgeschaltet wurde oder die Temperatur auf 55 °C gefallen ist, damit alle Pellets im Feuertopf verbrennen können.

### 8.2. Betrieb des Zündmechanismus

Die erste Zündung erfolgt nach dem Drücken der Ein-Aus-Taste. Nachdem die Pelletzufuhr 1 Minute lang gelaufen ist, wird der 8-minütige Zündmechanismus aktiviert. Wenn die aktuelle Temperatur 10 °C unter der gewünschten Temperatur liegt (z. B. gewünschte Temperatur 120 °C und aktuell 110 °C), wird die Zündung 5 Minuten lang, oder bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, aktiviert.

### 8.3. Pelletzufuhr

Die Pellets werden über ein automatisiertes Zufuhrsystem zugeführt. Solange die gewünschte Temperatur nicht erreicht ist, wird das Gerät sukzessive weiter Pellets zuführen.

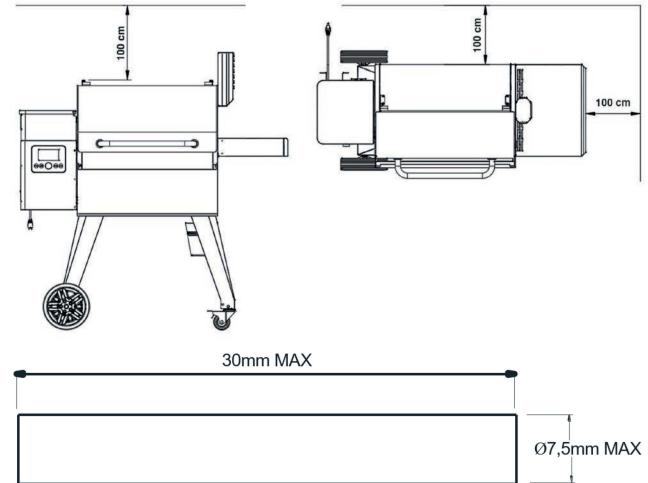
Die Pellets werden dann in der Verbrennungsschale durch eine elektrische Zündung entzündet.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wechselt der Grill in einen neuen Modus, in dem er die gewünschte Temperatur durch eine konstante Versorgung mit Pellets hält.

## 9. VERWENDUNG DES PELLETGRILLS

### 9.1. Platzierung des Geräts

Der Pelletgrill ist nur für den Einsatz im Freien in einem offenen und belüfteten Raum konzipiert. Halten Sie den Grill mindestens in dem auf dem Bild gezeigten Abstand von festen Gegenständen (Wände, Büsche, Bäume usw.) und fern von entflammbaren und brennbaren Materialien.



### 9.2. Auswahl des Brennstoffs

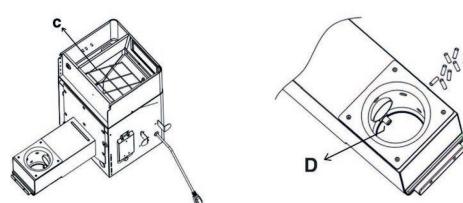
Verwenden Sie für diesen Pelletgrill nur lebensmittelzugelassene Holzpellets. Dies entspricht nicht der Qualität von Heizgranulaten. Die Benutzer können Pellets verschiedener Geschmacksrichtungen nach ihren eigenen Wünschen erwerben, die Pellets dürfen jedoch nicht länger als 30 mm sein und die maximale Dicke von Ø 7,5 mm nicht überschreiten. Wenn die Pellets zu groß sind, kann das Gerät aufgrund schlechter Zündung erlöschen. Um Probleme zu vermeiden, empfehlen wir die Verwendung unserer eigenen Barbecook-Pellets.

### 9.3. Überprüfung vor dem Einschalten des Geräts

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Umgebung sicher ist und die Kabel in der Steckdose und im Stecker nicht feucht oder blank sind. Der Grill muss an eine Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden. Schließen Sie das Gerät nicht an ein Verlängerungskabel an, das nicht für den Einsatz im Freien geeignet ist. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, das länger als 3 m ist.

### 9.4. Anweisungen zur Zündung

Beseitigen Sie vor jeder Zündung Ascherückstände in der Verbrennungsschale (D). Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper in der Verbrennungsschale befinden. Füllen Sie den Einfülltrichter dann mit neuen Pellets auf. Es wird empfohlen, den Behälter immer über dem Schutznetz (C) zu befüllen.



Legen Sie dann die Brennerplatte, die Bodenplatte und das

Grillgitter in den Grill. Lassen Sie den Deckel während der Zündung immer offen. Sobald der Grill erfolgreich entzündet wurde, kann der Deckel geschlossen werden.

### 9.5. Einschalten des Pelletgrills

1. Drücken Sie den Netzschalter, der Ventilator beginnt zu laufen und der LCD-Bildschirm leuchtet auf.
2. Wählen Sie den gewünschten Temperaturbereich durch Drehen des Temperaturreglers aus und zeigen Sie die eingestellte Temperatur auf dem Bildschirm an.
3. Das Gerät beginnt sich zu entzünden. Während der Zündung des Brennstoffs tritt weißer Rauch aus; warten Sie, bis die Zündung abgeschlossen ist, bevor Sie zum nächsten Schritt übergehen.
4. Um Strom zu sparen, funktioniert der Zündstab nur, wenn nach dem Einschalten der Garmodus oder der Rauchmodus ausgewählt wurde. Wenn kein Modus ausgewählt ist, erfolgt keine Zündung.

Wenn sich der Brennstoff nicht entzündet, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter aus und wieder ein und wählen Sie dann den entsprechenden Modus, um ihn erneut zu entzünden.

### 9.6. Das Gerät ausschalten

Gehen Sie wie folgt vor, um den Grill sicher auszuschalten:

1. Drücken Sie die Ein-Aus-Taste 2 Sekunden lang. Lassen Sie das Gerät weiterhin angeschlossen.
2. Der Ventilator läuft 5 Minuten lang weiter, um alle verbleibenden Rückstände vollständig zu verbrennen.
3. Sobald der Lüfter ausgeschaltet ist, können Sie den Grill von der Steckdose trennen.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wegräumen.

Gehen Sie wie folgt vor, um den Grill über einen längeren Zeitraum sicher zu lagern:

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung des Schaltkastens, entfernen Sie den Restbrennstoff aus dem Kasten und bewahren Sie ihn für den nächsten Gebrauch an einem trockenen Ort auf.
2. Lassen Sie den Grill zehn Minuten lang laufen, um den Brennstoff aus der Zufuhr abzulassen.
3. Drücken Sie dann den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie jedoch nicht den Netzstecker aus der Steckdose. An diesem Punkt läuft der Kühlventilator 5 Minuten lang weiter, bis der Kraftstoff verbrannt und erloschen ist.
4. Ziehen Sie abschließend den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie den Grill an einem kühlen und belüfteten Ort auf. Vermeiden Sie den Kontakt mit Sonne und starkem Regen. Die passende Schutzhülle (BC-ACC-7172) finden Sie auf unserer Website.

## 10. GRILLEN AUF DEM PELLETGRILL

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Grill 30 Minuten lang auf 180 °C einzustellen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

### 10.1. Kochen

Sobald der Grill angesteckt ist, können Sie mit dem Erwärmen

des Grills beginnen, indem Sie eine Kochtemperatur auswählen. Nur bei geschlossenem Deckel kochen. Wenn Sie den Deckel offen lassen, erhöht sich die Durchflussgeschwindigkeit und die Temperatur wird zu hoch. Sobald der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie Ihre Zubereitungen in das Gerät stellen. Wir empfehlen, das gesamte Fleisch mithilfe des Temperatursensors zuzubereiten. Dadurch wird sichergestellt, dass die Innentemperatur des Fleisches die empfohlene Temperatur für die gewünschte Garstufe erreicht.

### 10.2. Sensoren für Kerntemperatur

Dieser Räucherofen verfügt über zwei integrierte Fleischsensoren zur Messung der Kerntemperatur der Lebensmittel während der Zubereitung. Um die Sonden zu verwenden, stecken Sie die Sonden in den dicksten Teil Ihrer Nahrung. Stellen Sie sicher, dass die Sensorspitze für eine korrekte Messung mittig im Stück positioniert ist. Schließen Sie die Stecker an den Anschluss an der Innenseite des Einfülltrichters an. Die Temperatur der Sensoren wird oben rechts auf dem Bedienfeld angezeigt. Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit Richtlinien für Umgebungs- und Kerntemperaturen für Ihre Zubereitungen. Denken Sie daran, dass Ihre Zubereitungen nach dem Entnehmen aus dem Grill oft noch um 2 bis 3 °C ansteigen können.

Typ	Beschreibung	Grill-temperatur	Kern-temperatur	Garstufe
Rind	Steak	220 °C	53 °C	Rosa
	Ribeye	220 °C	54 °C	Rosa
	Entrecote	220 °C	56 °C	Rosa
	Rinderkotelett (Côte de Boeuf)	150 °C	55 °C	Rosa
	Hamburger	220 °C	55 °C	Mittel
Schwein	Schweinshaxe	190 °C	63 °C	Leicht rosa
	Bauchspeck	110 °C	75 °C	Durch
	Beinschinken	110 °C	65 °C	Durch
	Pulled Pork	110 °C	90 °C	Gut durch
	Schweinekamm	130 °C	85 °C	Gut durch
Lamm	Lammrücken	190 °C	60 °C	Mittel
	Lambraten	130 °C	64 °C	Mittel
Geflügel	Ganzes Huhn	170 °C	78 °C	Durch
	Hähnchenbrust	130 °C	72 °C	Durch
	Ganzer Truthahn	130 °C	74 °C	Durch
	Entenbrustfilet	130 °C	65 °C	Mittel
Fisch	Lachs	140 °C	45 °C	Rosa
	Kabeljau	140 °C	58 °C	Durch
	Thunfisch	220 °C	50 °C	Rosa

### 10.3. Garbereich

Der einstellbare Garbereich ermöglicht es Ihnen, neben dem indirekten Grillen, direkt auf Ihrem Pelletgrill zu grillen. Über die schwenkbare Klappe an der Fettauffangschale können Sie wählen, wie Sie grillen möchten. Öffnen Sie das Scharnier und lassen Sie die Flamme aus der Verbrennungsschale direkt zum Gusseisengitter gelangen.

Der Garbereich und das Gusseisengitter sind die ideale Kombination für perfekte Grillstreifen.

#### **10.4. Super-Smoke-Funktion**

Der Super-Smoke-Modus ist eine Anwendung, die während des Grillens jederzeit durch Drücken der „SS-Taste“ (17) ausgewählt werden kann. Auf diese Weise wird die Menge des freigesetzten Rauchs erhöht, um einen extra rauchigen Geschmack zu erzielen. Es gibt eine große Vielfalt an Pelletaromen. Für einen starken, klassischen Rauchgeschmack verwenden wir lieber unsere „Barbecook Pellets“ (BC-ACC-7473).

#### **10.5. Pelletwechsel**

Wenn Sie den Geschmack ändern möchten, können Sie die restlichen Pellets einfach aus dem Einfülltrichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt und das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist. Stellen Sie einen großen Eimer unter den Einfülltrichter. Lösen Sie vorsichtig das Ventil an der Rückseite und öffnen Sie die Klappe an der Unterseite des Einfülltrichters. Sammeln Sie die Pellets im Eimer, bis der Behälter vollständig leer ist. Halten Sie die Hände vom Sicherheitsnetz fern. Sobald der Einfülltrichter leer ist, können Sie das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen und falls gewünscht, die letzten Pellets Ihres vorherigen Geschmacks manuell mit der „PRIME-Taste (16)“ bis zur Verbrennungsschale führen lassen.

### **11. WARTUNG DES PELLETGRILLS**

Achtung! Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, und ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker. Sprühen Sie den Grill niemals mit einem Gartenschlauch oder einem Hochdruckreiniger ab, um Schäden an den elektrischen Komponenten zu vermeiden. Nachfolgend finden Sie die richtige Methode zur Reinigung der einzelnen Teile:

#### **11.1. Grillgitter**

- Nachdem der Grill abgekühlt ist, können Sie beide Seiten der Grillgitter mit einer Grillbürste mit Drahtborsten reinigen.
- Hartnäckige, angebrannte Lebensmittelreste können mit einem Schaber entfernt werden.
- Die Gitter können auch aus dem Grill genommen und mit Spülmittel und heißem Wasser gewaschen werden.
- Die Grillgitter müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

#### **11.2. Fettableitsystem**

- Entfernen Sie die Grillgitter und kratzen Sie mit einem Schaber oder einer Grillbürste Lebensmittel- und Fettrückstände ab.
- Die Fettauffangschale kann auch aus dem Grill genommen und mit Spülmittel und heißem Wasser gewaschen werden. Gründlich trocknen.
- Der Fettbecher kann zur einfachen Reinigung mit Aluminiumfolie beschichtet werden.
- Die Fettauffangschale muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Leeren Sie die Fettauffangschale, sobald Sie zu 2/3 voll ist.

#### **11.3. Andere Innenflächen**

- Bürsten oder kratzen Sie Fett oder Schmutz, der sich auf den Innenflächen angesammelt hat, mit einem Schaber oder einer Grillbürste ab.
- Entfernen Sie alle Aschereste mit einem Staubsauger aus der Ascheschale.
- Innenflächen sollten mindestens zweimal jährlich überprüft und entsprechend gereinigt werden, wenn sich Fett und Schmutz angesammelt haben.

#### **11.4. Außen::**

- Nachdem der Grill vollständig abgekühlt ist, können die Außenflächen mit einer milden Mischung aus Seife und Wasser abgewischt werden. Gründlich trocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.

#### **11.5. Lagerung nach Gebrauch:**

- Lagern Sie den Grill zwischen den Anwendungen immer mit einer Schutzabdeckung (BC-ACC-7172), um Korrosion oder andere Schäden am Grill zu vermeiden.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden: Lagern Sie den Grill nicht mit Pellets im Einfülltrichter oder in der Zufuhr, insbesondere nicht in feuchten Umgebungen. Pellets dehnen sich bei Feuchtigkeit aus und dadurch kann die Zufuhr verstopfen. Kippen Sie den Einfülltrichter nach hinten, um die restlichen Pellets durch die Klappe in einen Eimer zu entleeren. Verwenden Sie die „PRIME-Taste (16)“, um sicherzustellen, dass die Zufuhr manuell geleert wird.
- Lagern Sie Ersatzholzpellets in einem luftdichten Behälter, fern von Wärme erzeugenden Geräten, Feuchtigkeit und anderen Brennstoffbehältern. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch die Frische Ihrer Pellets, indem Sie sie in der Mitte auseinanderbrechen. Das Pellet muss mit einem Riss brechen. Wenn es zerbröckelt, bedeutet dies, dass Ihr Pellet nicht frisch ist und die Leistung des Grills beeinträchtigen wird.

#### **11.6. Kreosotbildung und -entfernung**

- Wenn Holzpellets langsam verbrannt werden, bilden sie andere organische Dämpfe, die zusammen mit der abgegebenen Feuchtigkeit Kreosot bilden. Der Kreosotdampf kondensiert in einem relativ kühlen Ofenkanal und in der Dunstabzugshaube eines langsam brennenden Feuers. Dies führt dazu, dass sich Kreosotrückstände auf dem Kaminmantel und der Abzugshaube ansammeln. Bei Entzündung bildet dieses Kreosot ein extrem heißes Feuer.
- Der Fettkanal muss mindestens zweimal jährlich überprüft werden, um festzustellen, ob sich Fett und/oder Ablagerungen gebildet haben. Wenn sich Fett oder Kreosot angesammelt hat, sollte es entfernt werden, um das Brandrisiko zu verringern.

### **12. FEHLERLÖSUNG**

Es gibt 6 Arten von Alarmen, die auf dem Display angezeigt werden können:

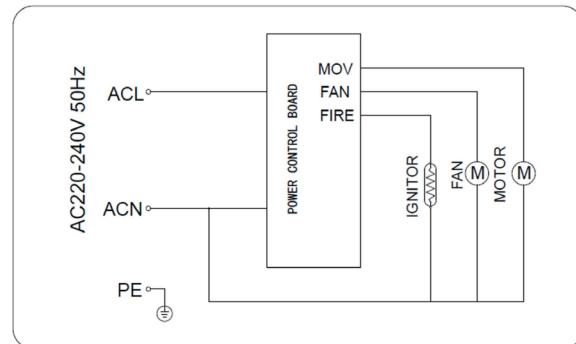
1. Alarm bei niedriger Temperatur
2. Alarm bei hoher Temperatur
3. Anormaler Alarm des Temperatursensors des Ofens

4. Anormaler Alarm des Ventilators
5. Anormaler Alarm des Zufuhrmotors
6. Anormaler Alarm des Zündstabs

Die entsprechenden Alarne werden wie folgt angezeigt:

Alarm	Beschreibung	Benachrichtigung	Anmerkung
Niedrige Temperatur	Dieser Alarm ertönt, wenn die Zündung 20 Minuten lang ausfällt oder die Temperatur 20 Minuten am Stück unter 55 °C liegt, nachdem die Zündung erfolgreich bei einer eingestellten Temperatur von über 95 °C ausgelöst wurde.	ERL	Halten Sie den Ein-Aus-Knopf gedrückt, um den Alarm zu löschen.
Alarm bei hoher Temperatur	Wenn der Temperaturwert im Grill 260 °C überschreitet, wird der Alarm ausgelöst.	ERH	Muss neu gestartet werden
Alarm des Temperatursensors des Ofens	Der Temperatursensor des Ofens ist anormal kurzgeschlossen oder unterbrochen.	ERP	Kontaktieren Sie den Barbecook-Kundenservice
Ventilatoralarm	Alarm ertönt, wenn innerhalb von 3 Sekunden kein Rückmeldesignal vorliegt.	ERR am Display, Ventilatorsymbol blinkt	Kontaktieren Sie den Barbecook-Kundenservice
Motoralarm	Alarm ertönt, wenn innerhalb von 3 Sekunden kein Rückmeldesignal vorliegt.	ERR am Display, Motorsymbol blinkt	Kontaktieren Sie den Barbecook-Kundenservice
Zündungsalarm	Alarm ertönt, wenn innerhalb von 3 Sekunden kein Rückmeldesignal vorliegt.	ERR am Display, Zündungssymbol blinkt	Kontaktieren Sie den Barbecook-Kundenservice

## 13. SCHALTPLAN



## 14. GARANTIE

### 14.1. Abgedeckt

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

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

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

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

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

## 14.2. Nicht abgedeckt

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

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

## 15. ERSATZTEILE

Teile, die Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.

### Ersatzteilbestellung:

Suchen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils. Sie finden eine Liste aller Referenznummern unter den Explosionszeichnungen im zweiten Teil dieses Handbuchs und unter [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, wird automatisch die richtige Liste in Ihrem MyBarbecook-Konto angezeigt. Dort haben Sie die Möglichkeit, Ersatzteile online zu bestellen. Bestellen Sie das Ersatzteil unter [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oder bei Ihrem Händler. Garantieteile können nur über Ihren Händler bestellt werden.

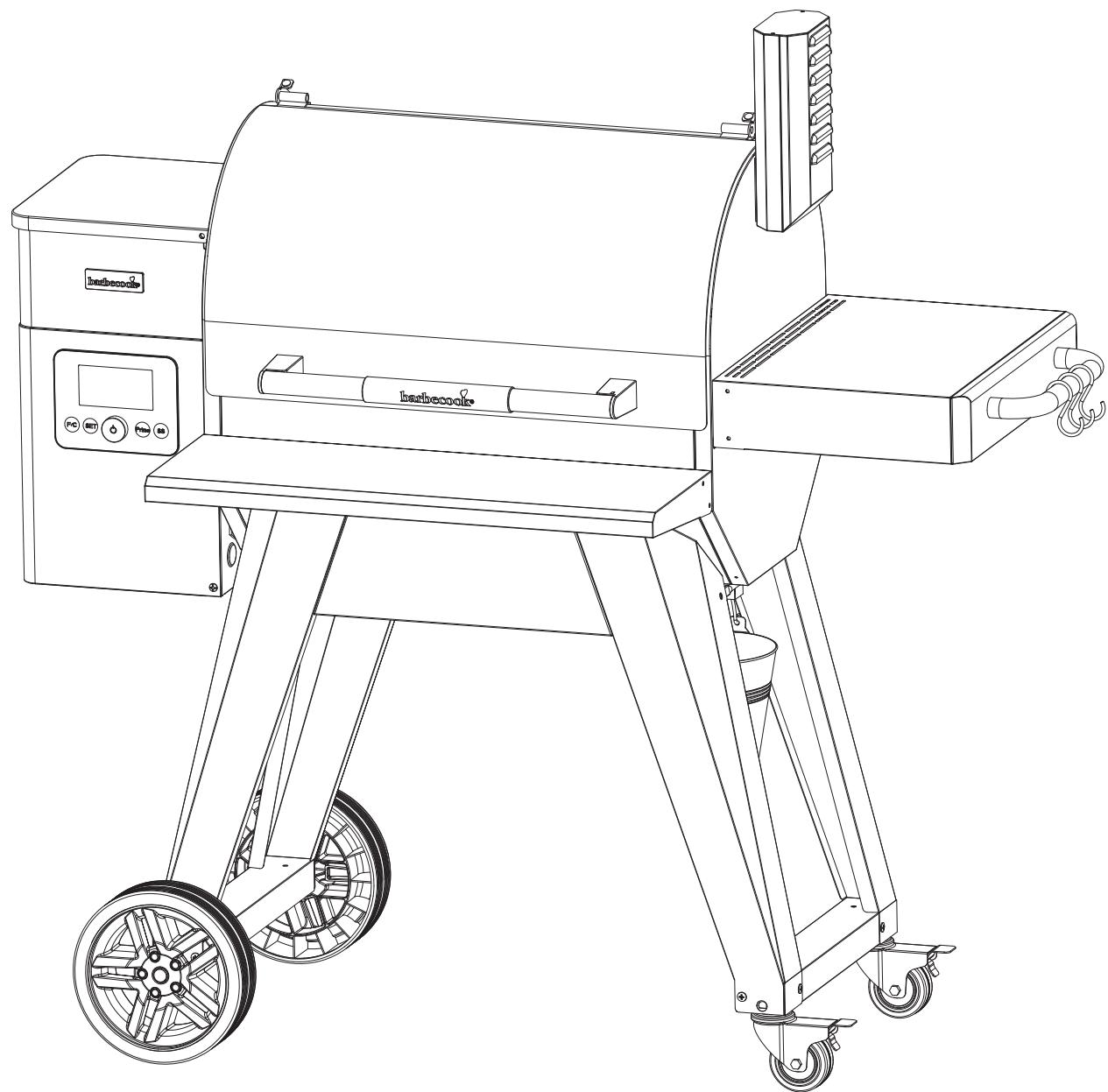
## 16. MONTAGE UND SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill ordnungsgemäß montiert ist. Detaillierte Montageanweisungen werden jedem Grill mit spezifischen Montageverfahren für jedes Modell beigelegt. Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um eine ordnungsgemäße und sichere Montage des Grills sicherzustellen.



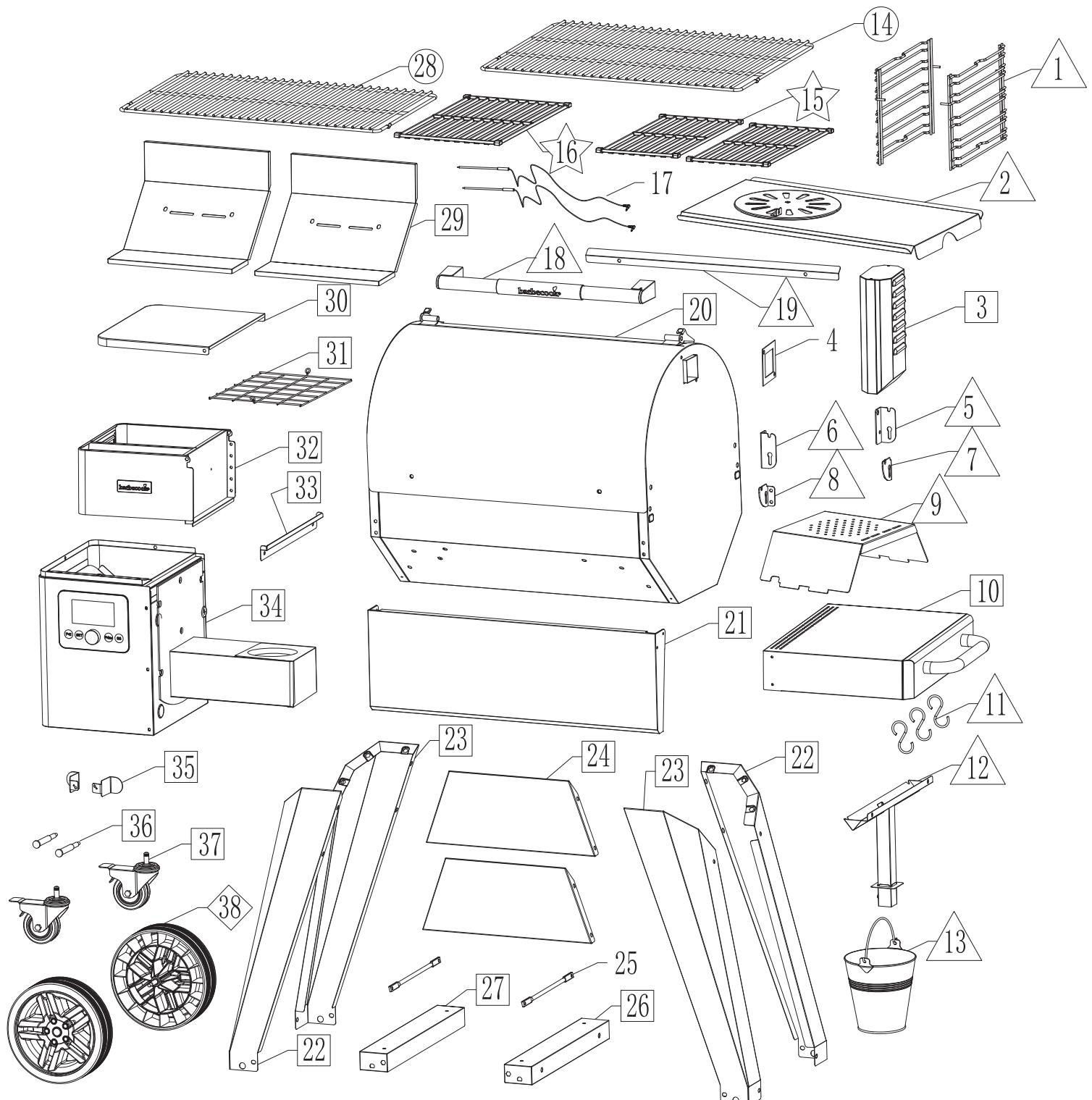
Vorsicht: Während wir den Montageprozess so einfach wie möglich gestalten möchten, ist es bei den gefertigten Stahlteilen inhärent, dass Ecken und Kanten Schnitte verursachen können, wenn sie während der Montagevorgänge falsch gehandhabt werden. Seien Sie beim Umgang mit Komponenten während der Montage vorsichtig. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhe zu schützen.

**Illustrations**  
**Illustraties**  
**Illustrations**  
**Abbildungen**  
**Ilustraciones**  
**Illustrazioni**  
**Ilustrações**  
**Illustrationer**  
**Piirroskuvat**  
**Illustrationer**  
**Illustrasjoner**  
**Skýringarmyndir**  
**Illiustracijos**  
**Attēli**  
**Ilustrácie**  
**Illustratsioonid**  
**Illustracije**  
**Slike**  
**Ilustrace**  
**Illustrazzjonijiet**  
**Εικόνες**  
**Илюстрации**  
**Illusztrációk**  
**Imagini**



# ARTHUR

BC-PEL-0001



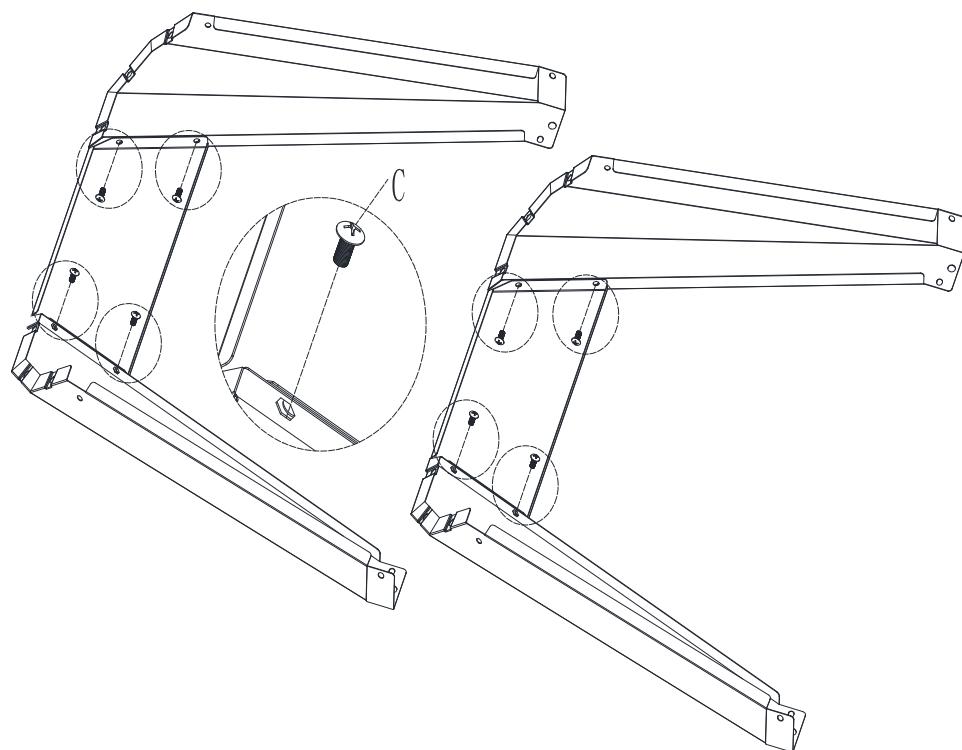
Email / Acier inoxydable Enamel / Emaille	<input type="radio"/>
Roestvrij staal / Acier inoxydable Stainless steel / Rostfreier Stahl	<input type="triangle"/>
Gietijzer / Fonte Cast iron / Gusseisen	<input type="star"/>
Gepoederlakt / Revêtements de peinture en poudre / Powder coating / Pulverbeschichtung	<input type="square"/>
Plastiek / Plastique Plastic / Kunststoff	<input type="diamond"/>

Alle spareparts zijn beschikbaar op [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
All spare parts are available at [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).  
Alle Ersatzteile sind unter [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) erhältlich.

**1.**



**CX8**



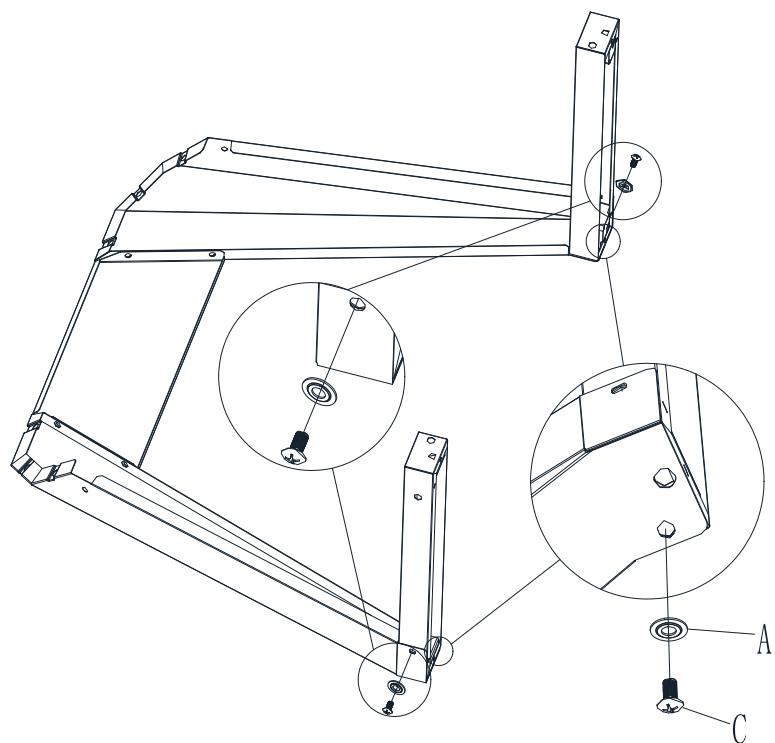
**2.**



**CX4**



**AX4**



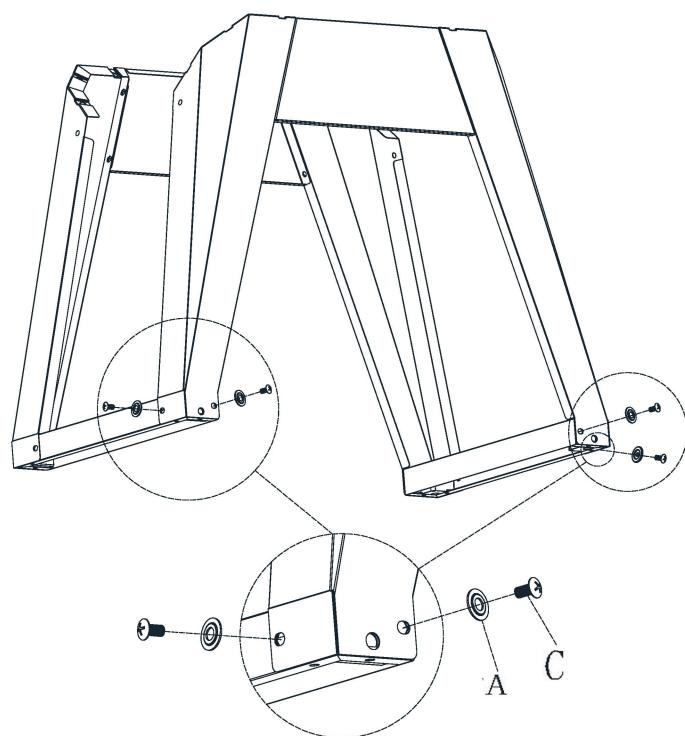
**3.**



**CX4**



**AX4**



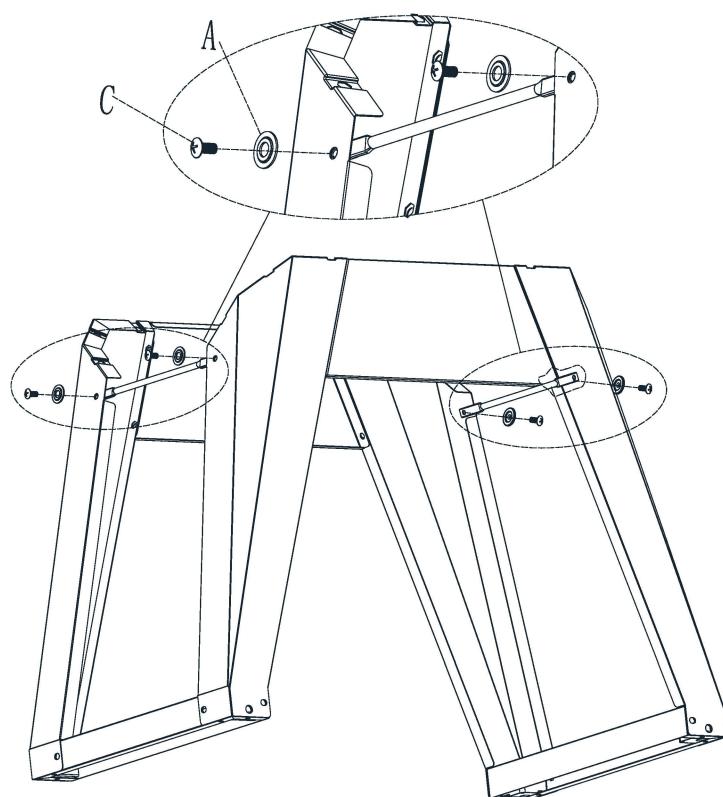
**4.**



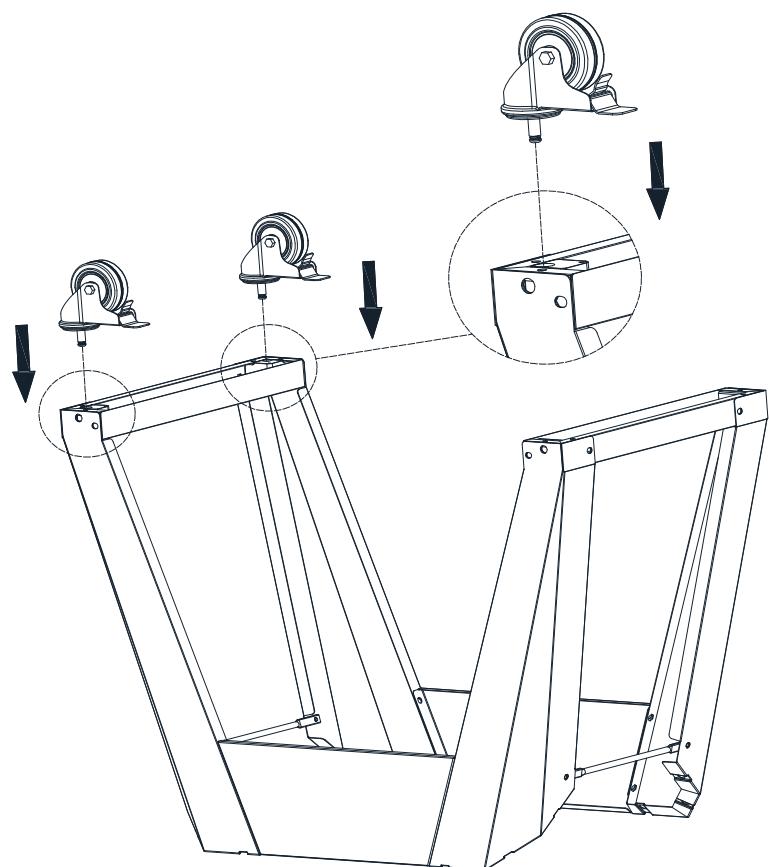
**CX4**



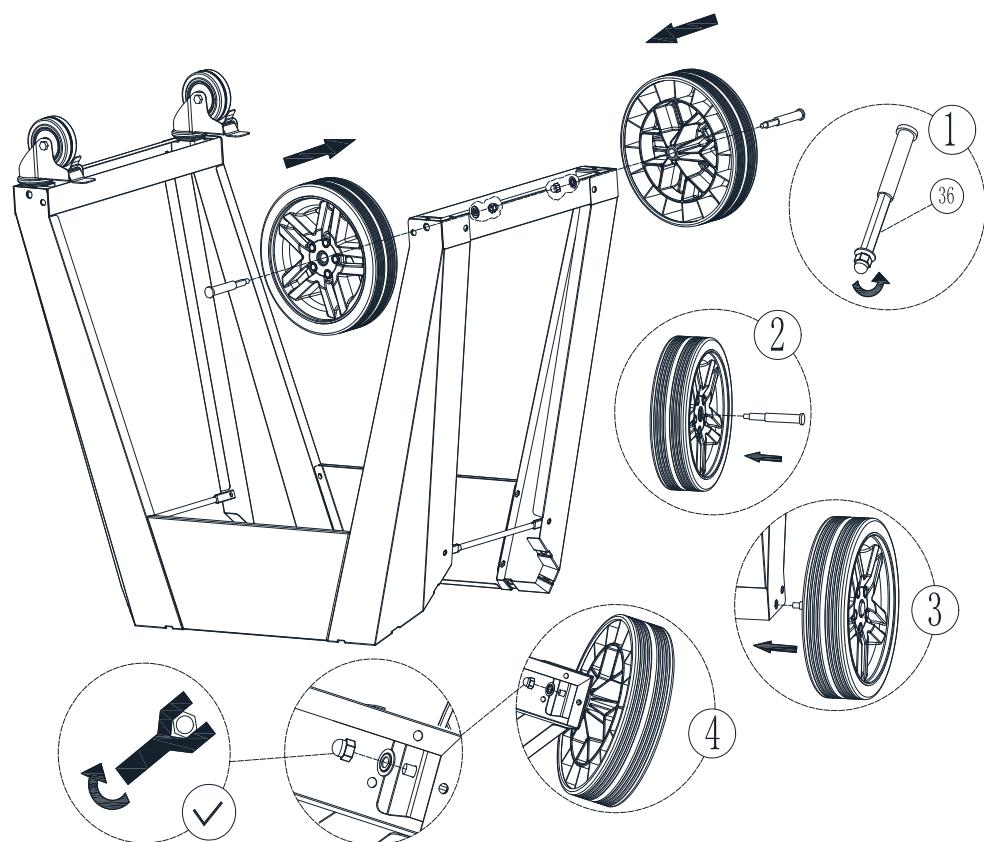
**AX4**



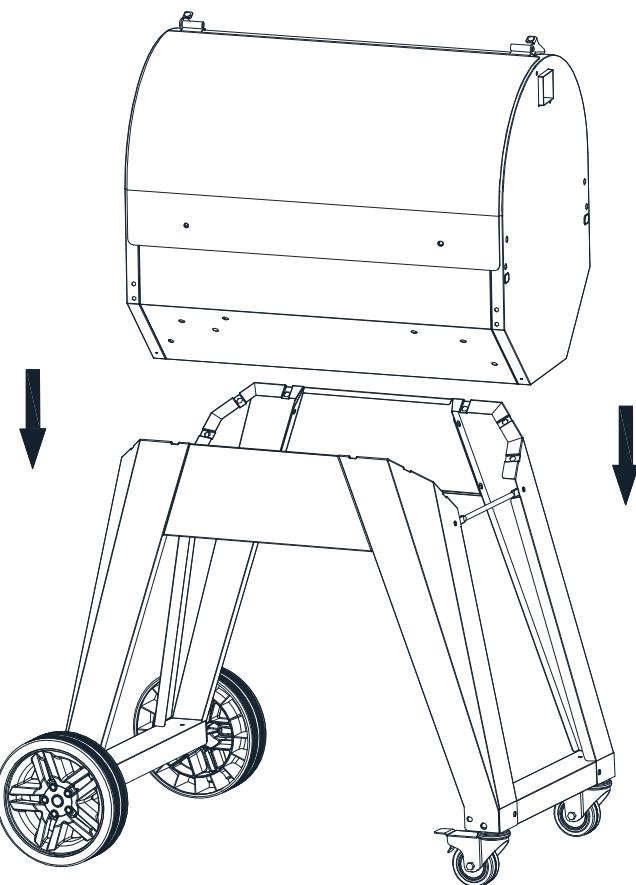
**5.**



**6.**



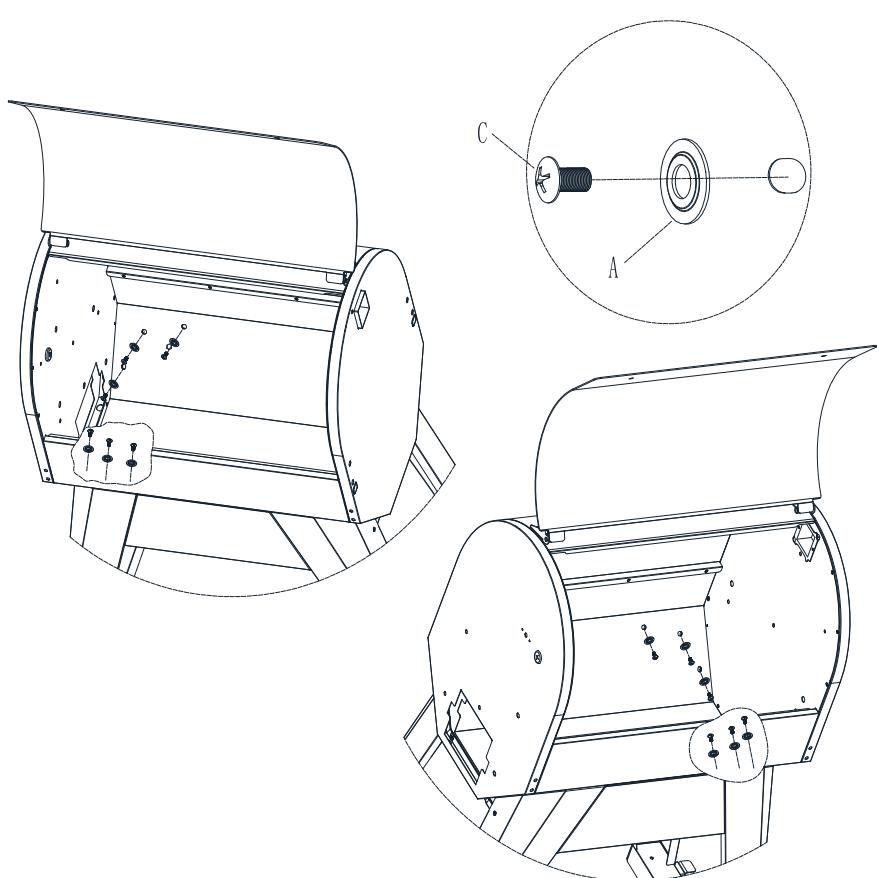
**7.**



**8.**



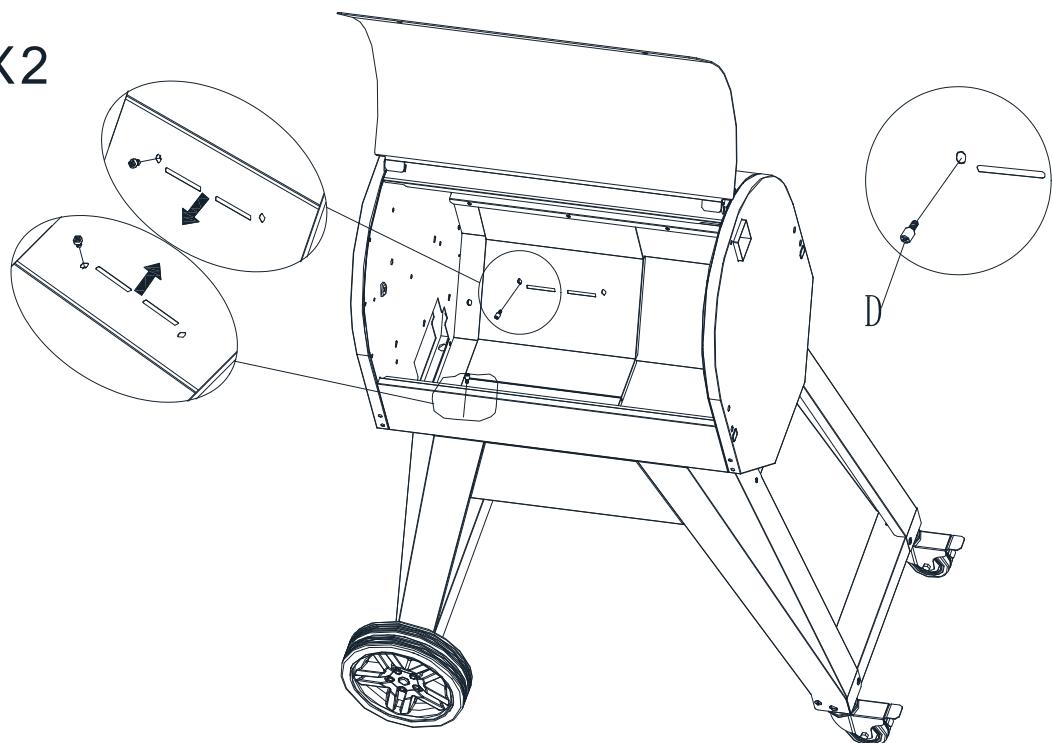
CX12  
AX12



**9.**



**DX2**

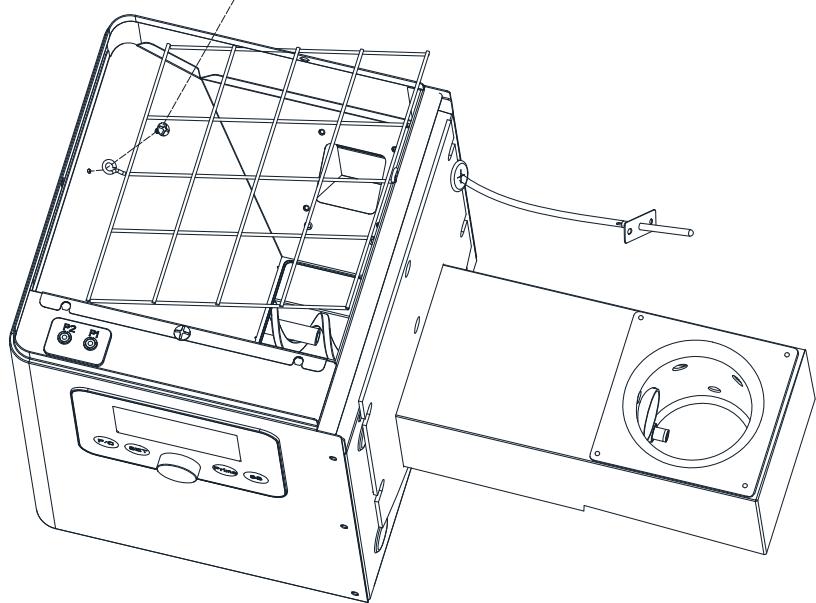


**10.**

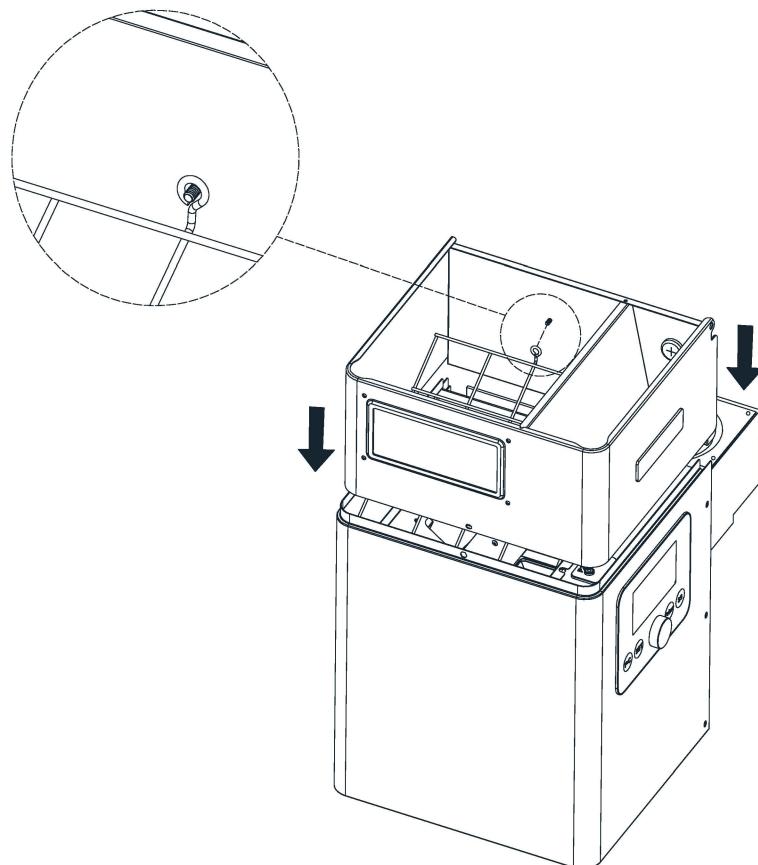


**HX1**

**H**



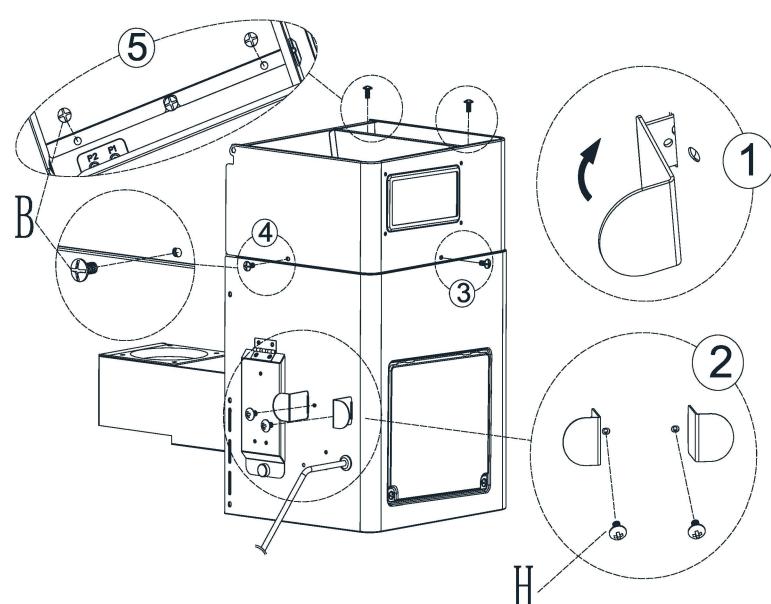
**11.**



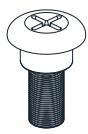
**12.**

HX2

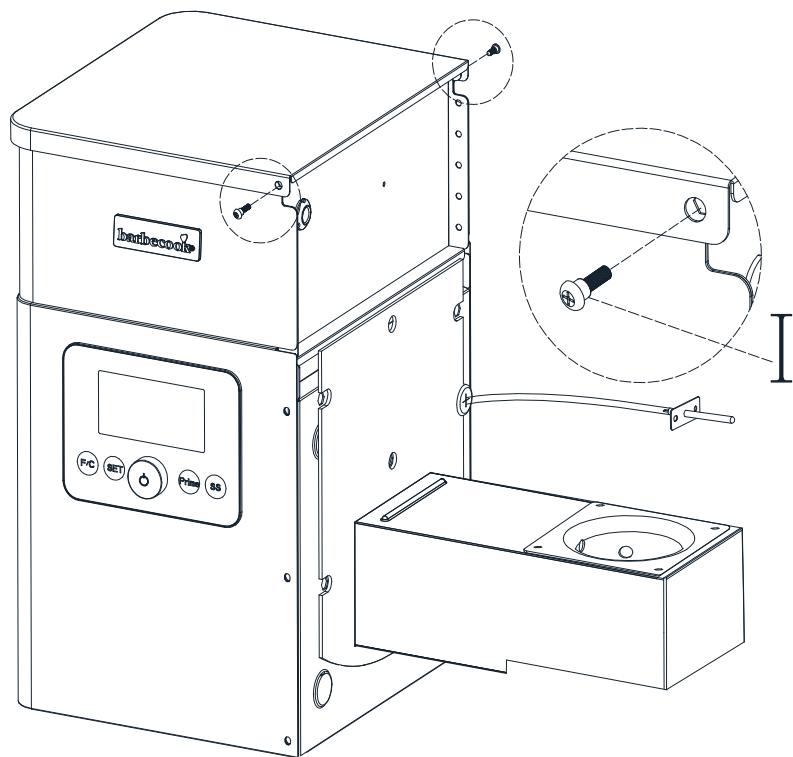
BX4



**13.**



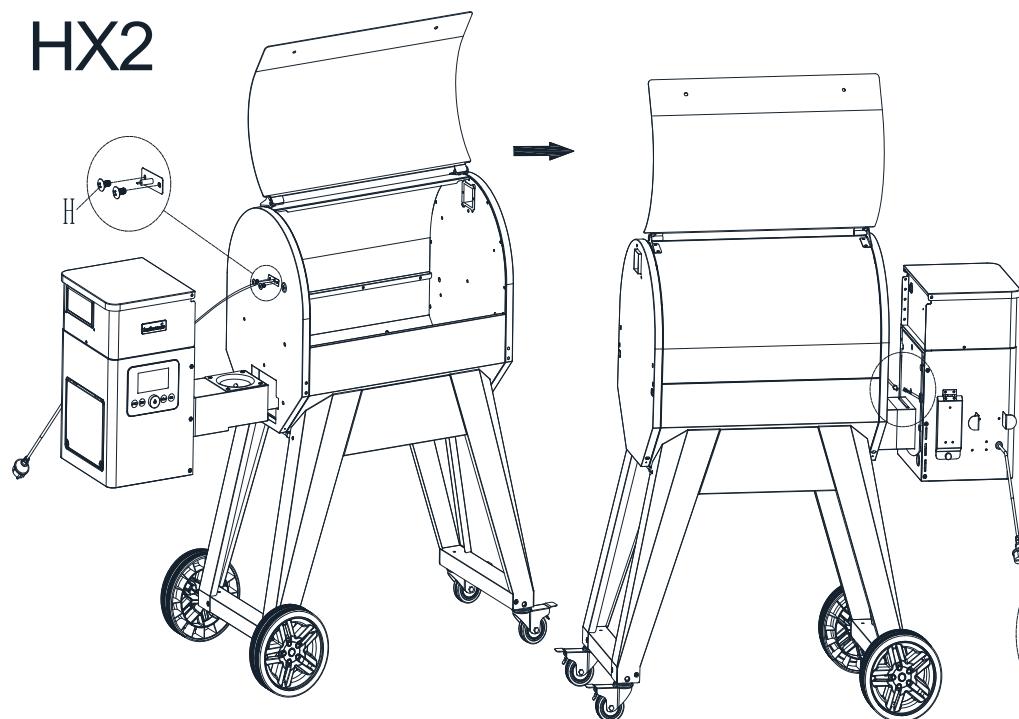
**I X 2**



**14.**

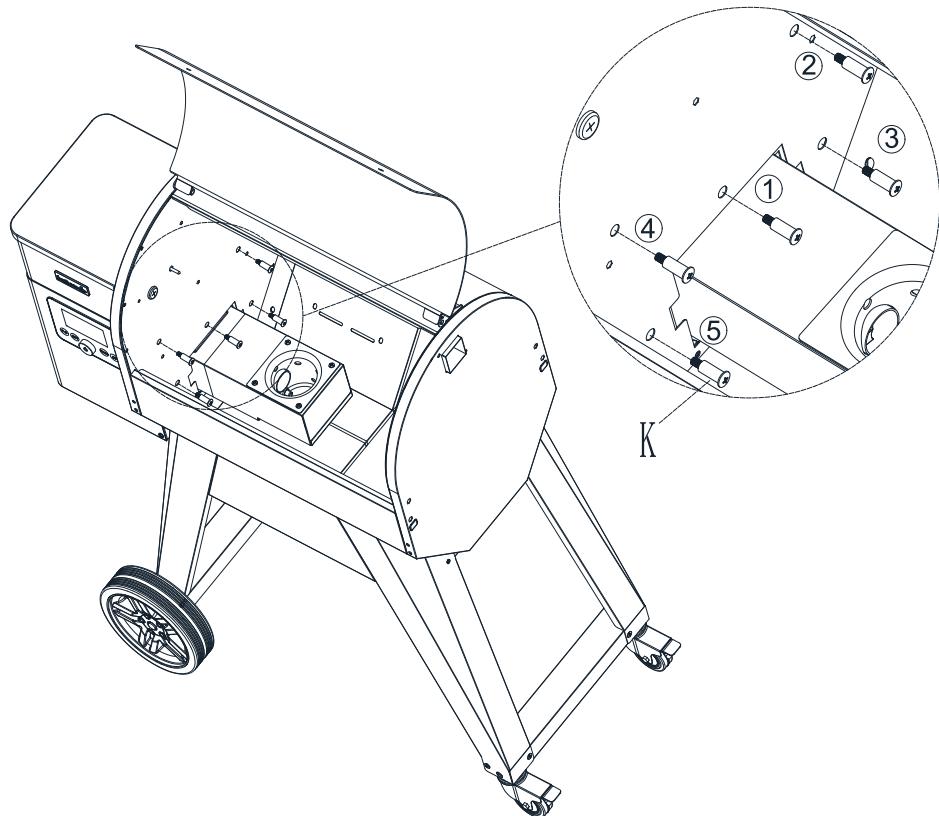


**H X 2**



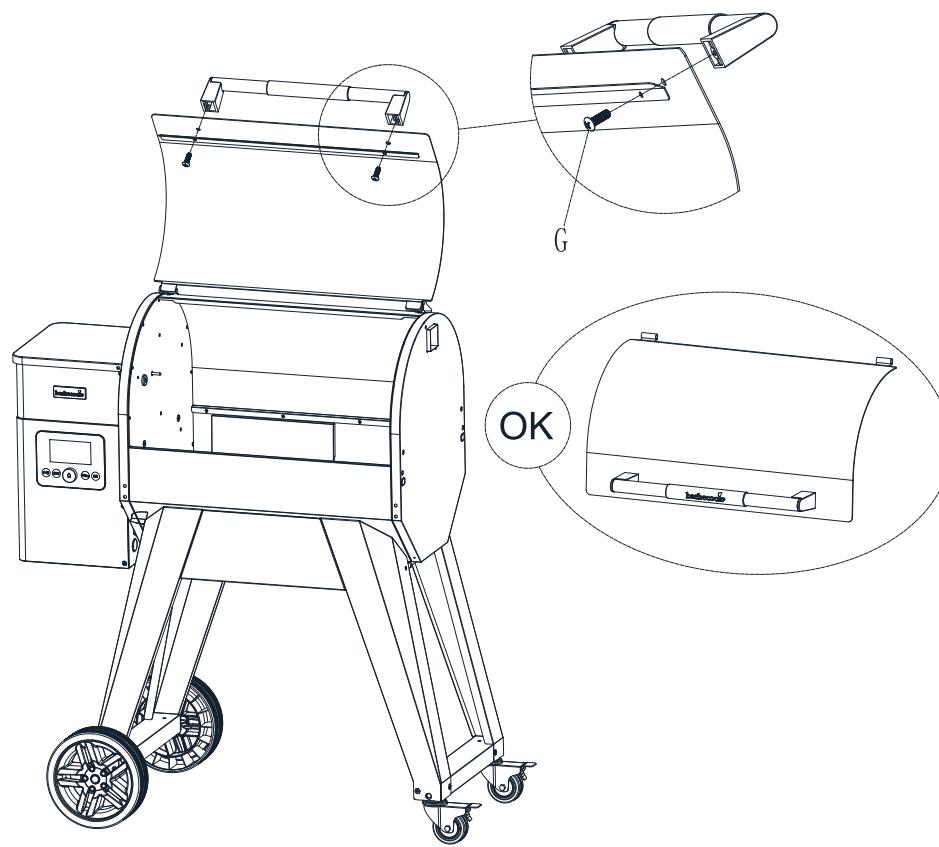
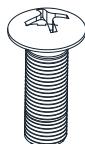
**15.**

E/KX5



**16.**

GX2

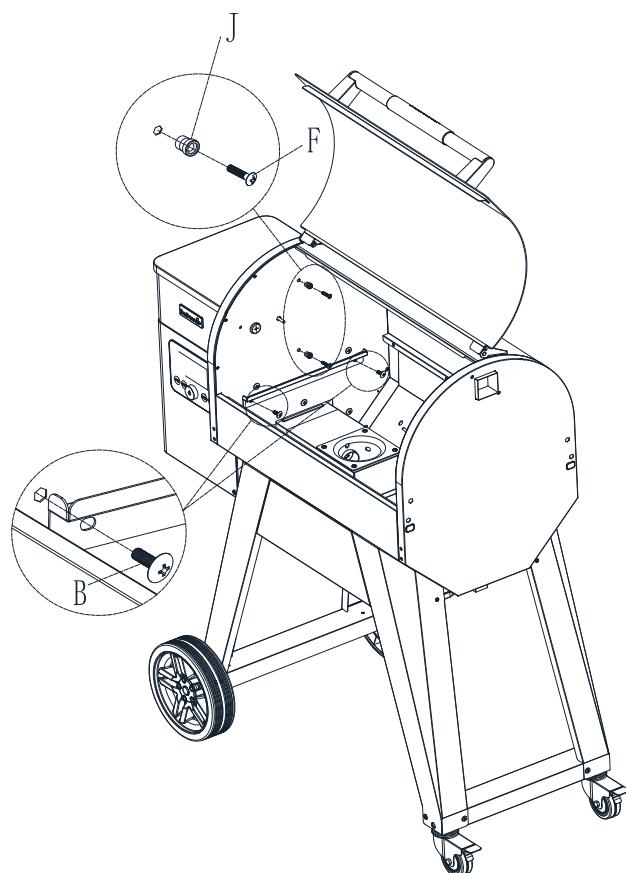


**17.**

JX2

FX2

BX2

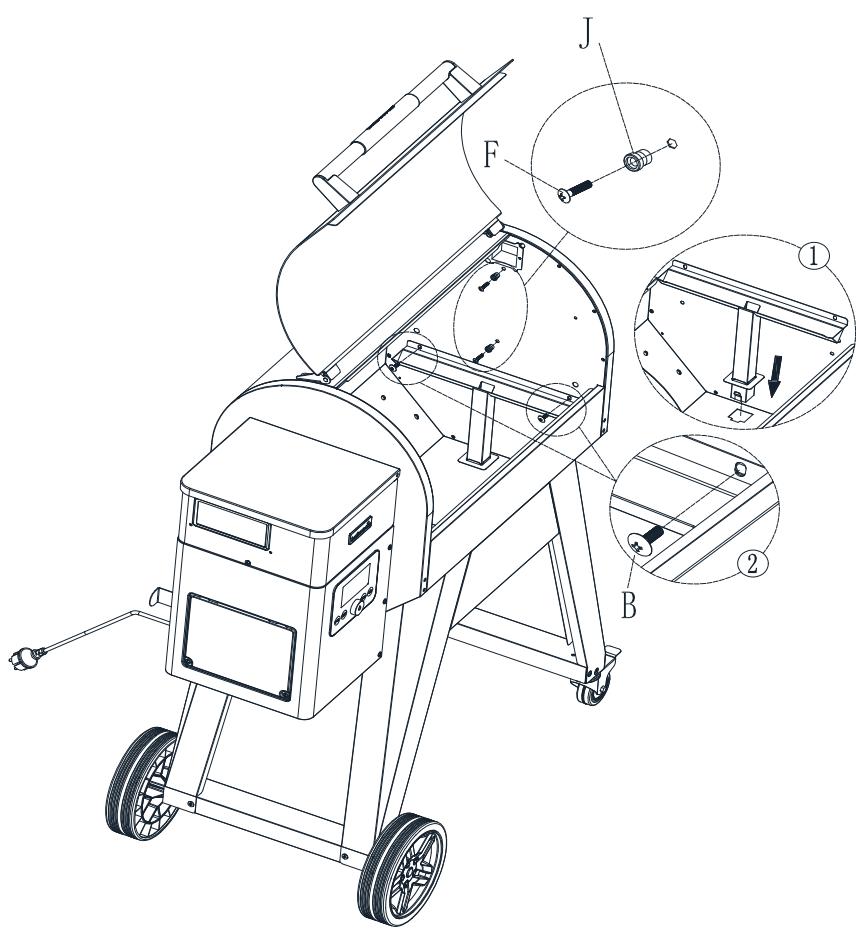


**18.**

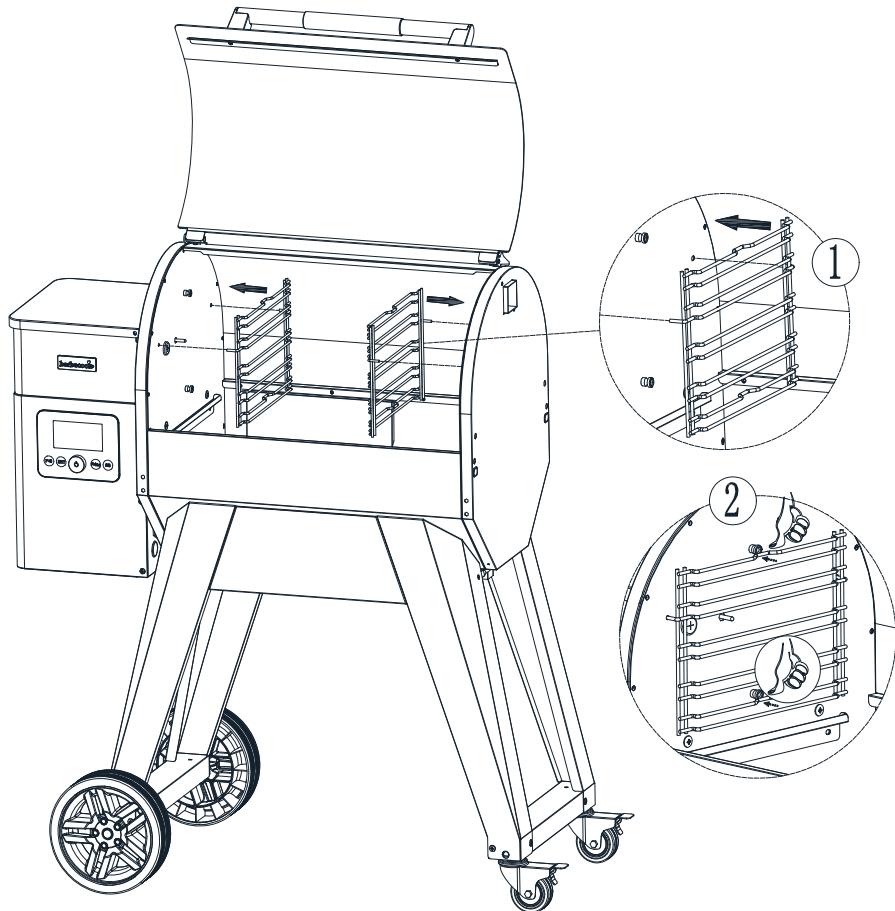
JX2

FX2

BX2



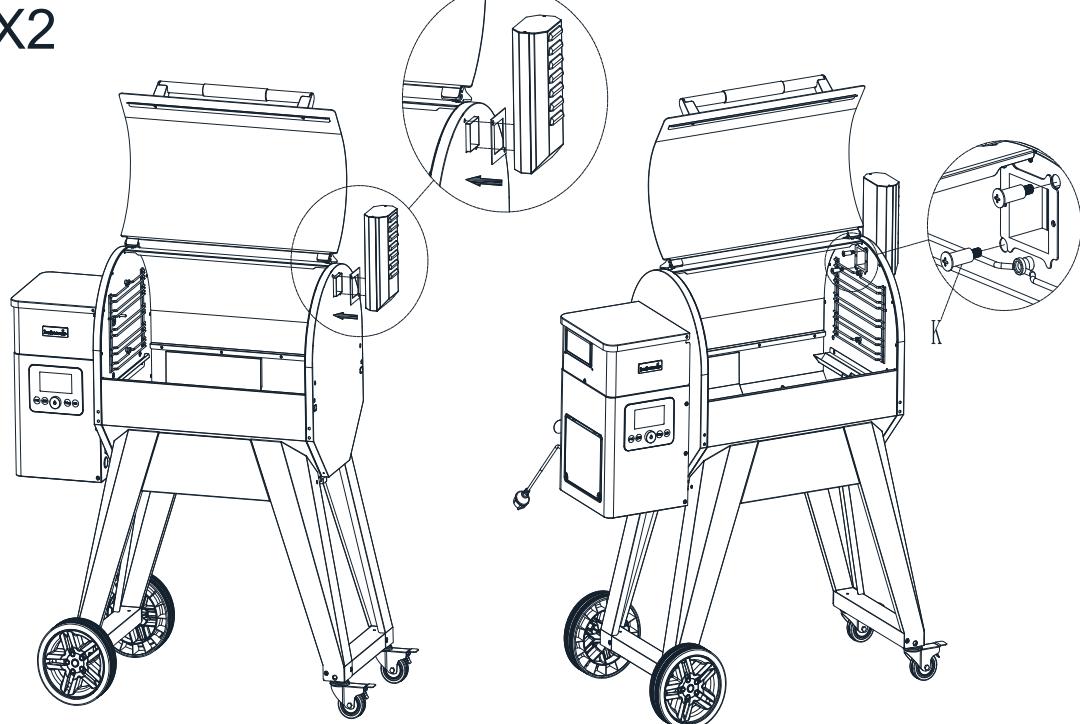
**19.**



**20.**



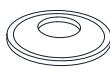
E/K X2



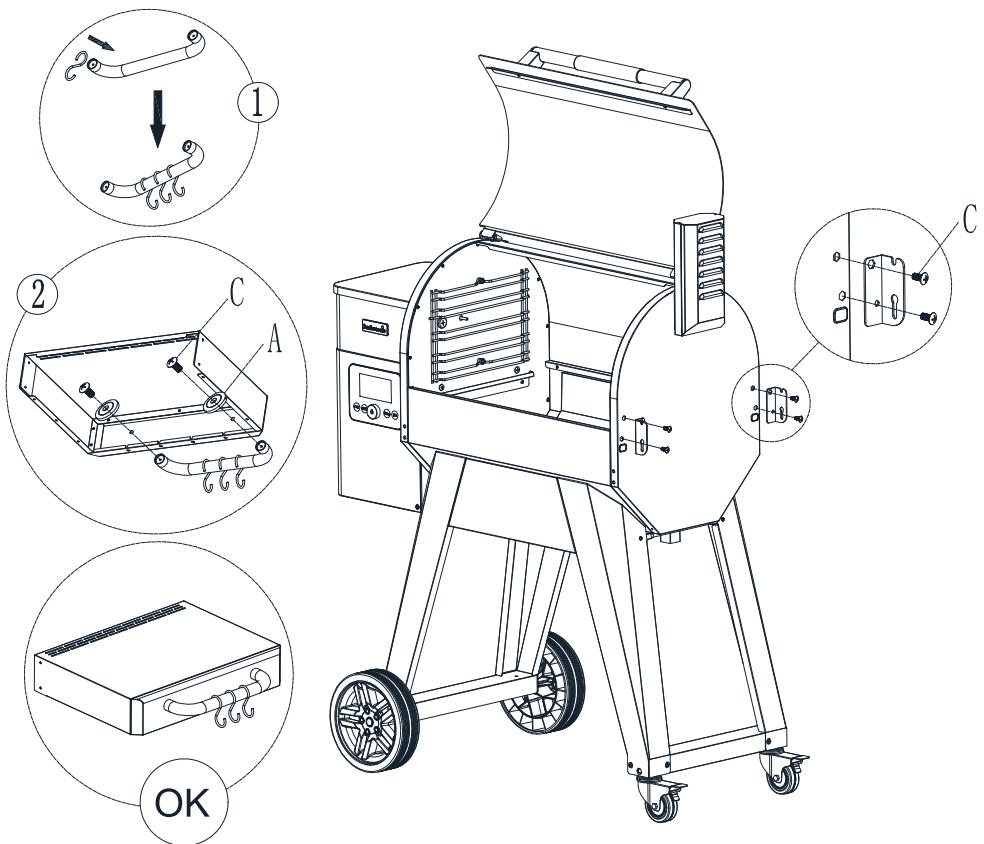
**21.**



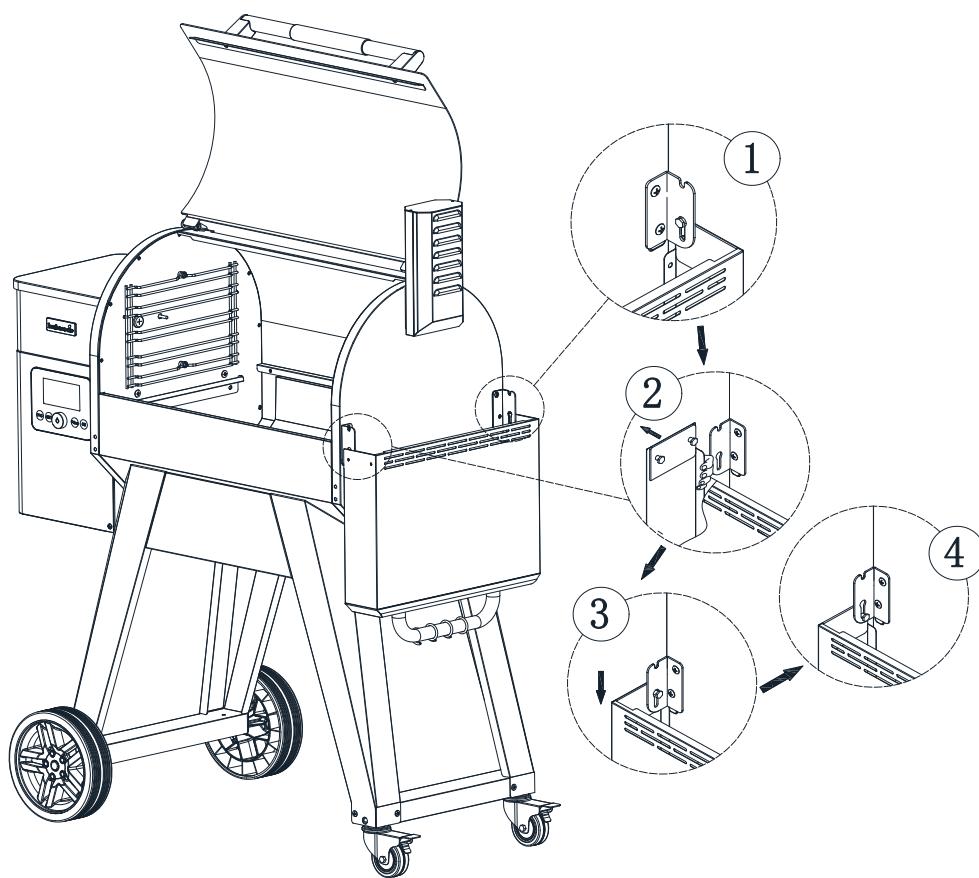
CX6



AX2



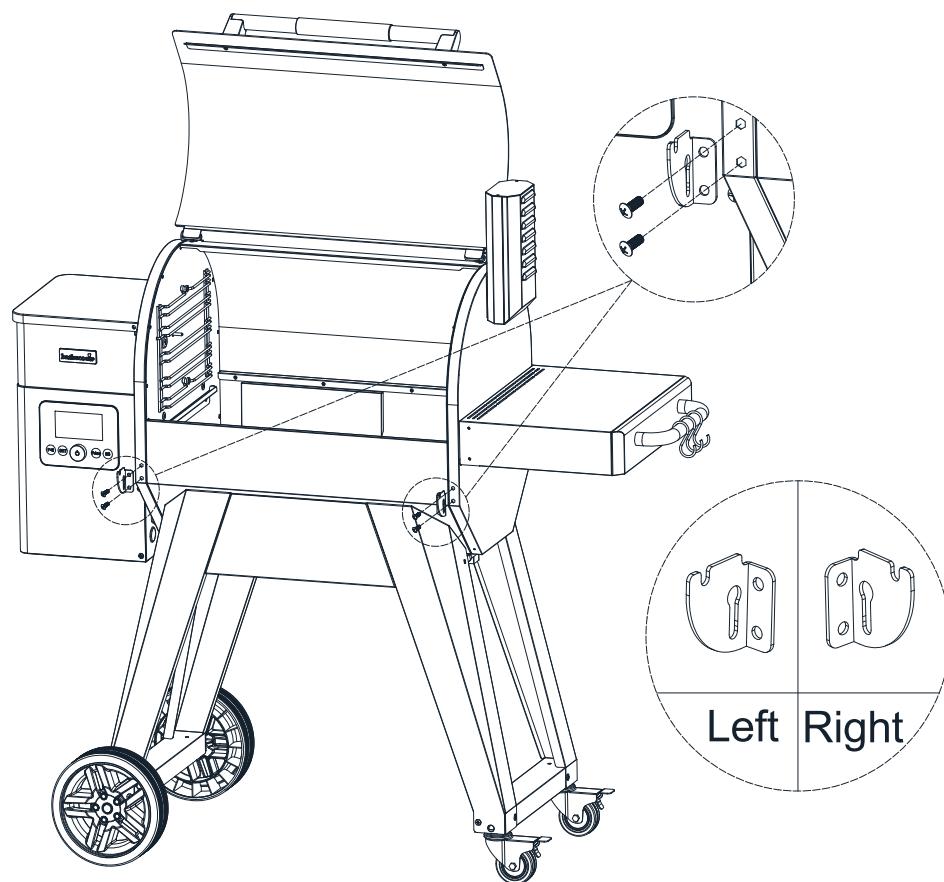
**22.**



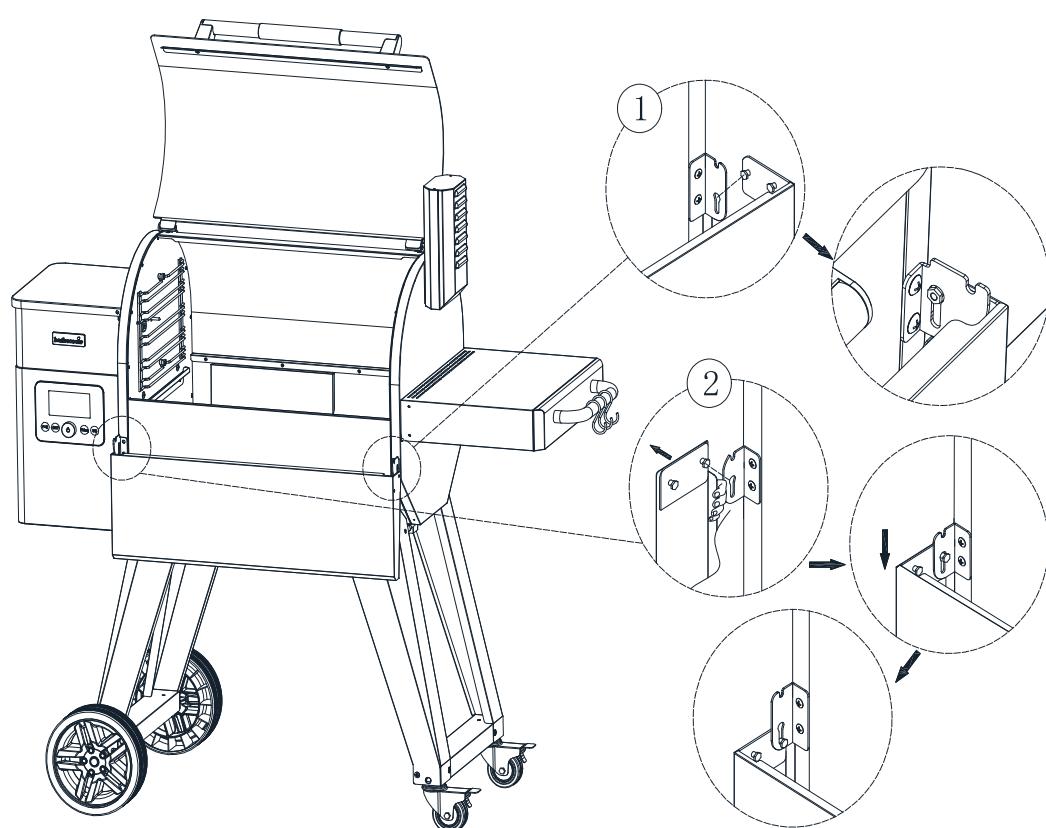
**23.**



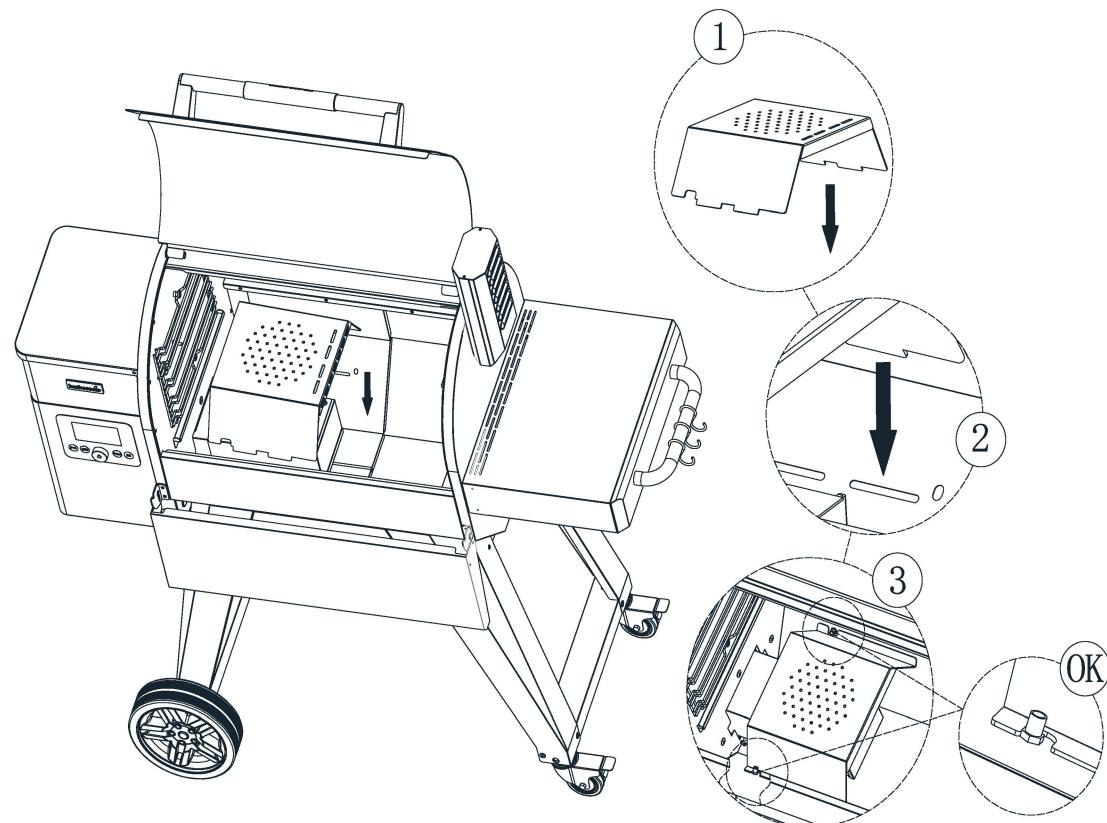
**BX4**



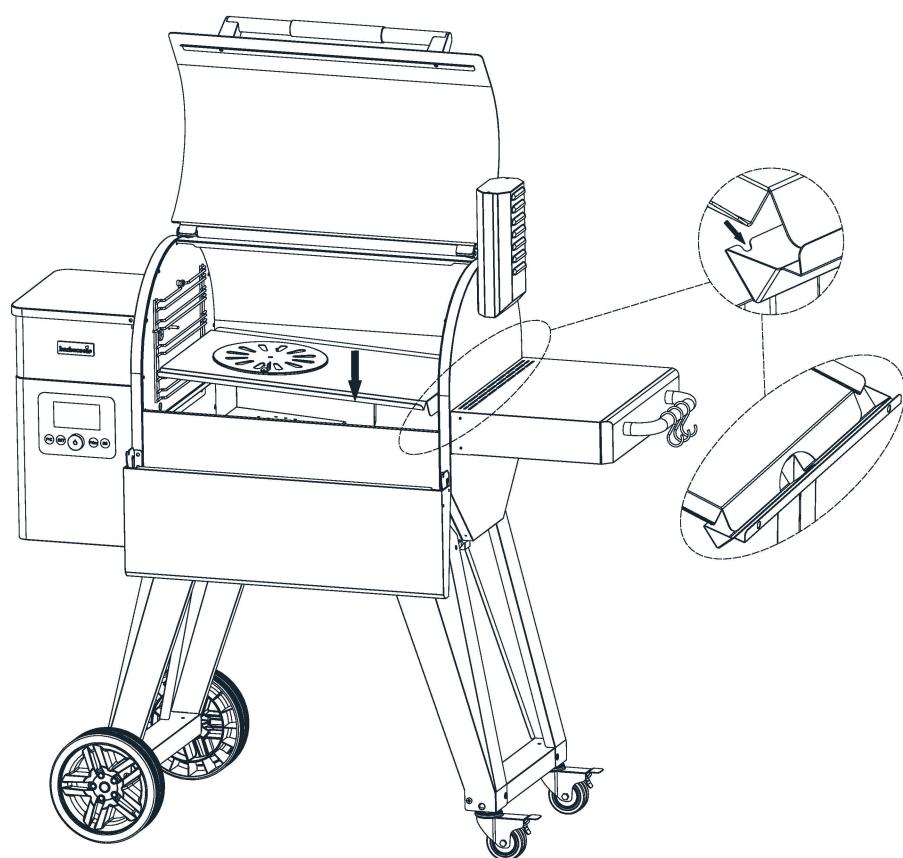
**24.**



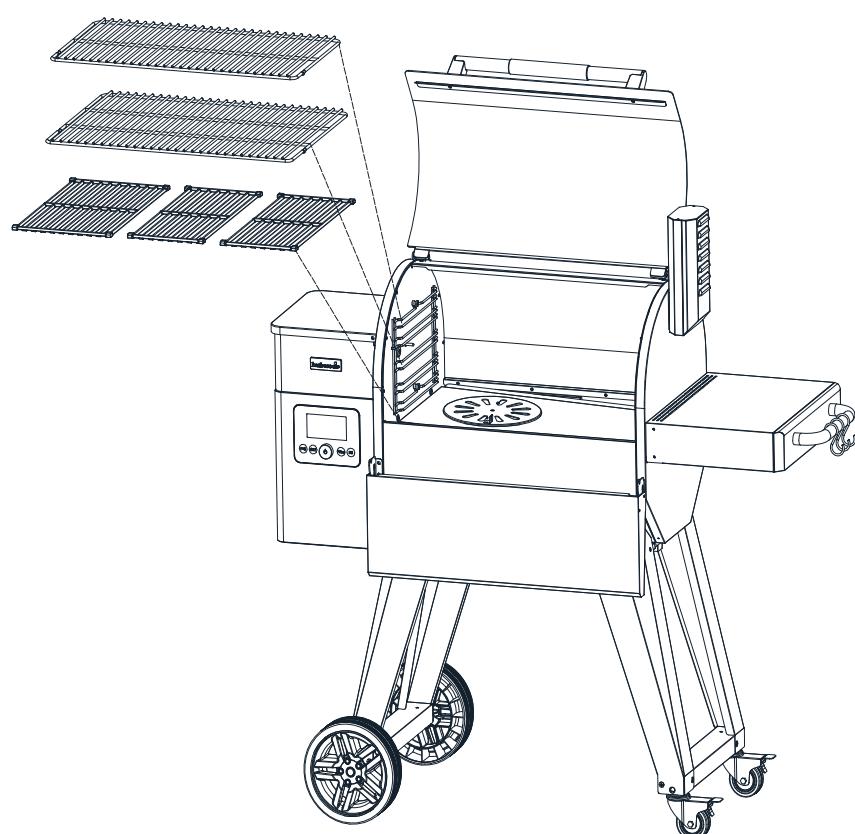
**25.**



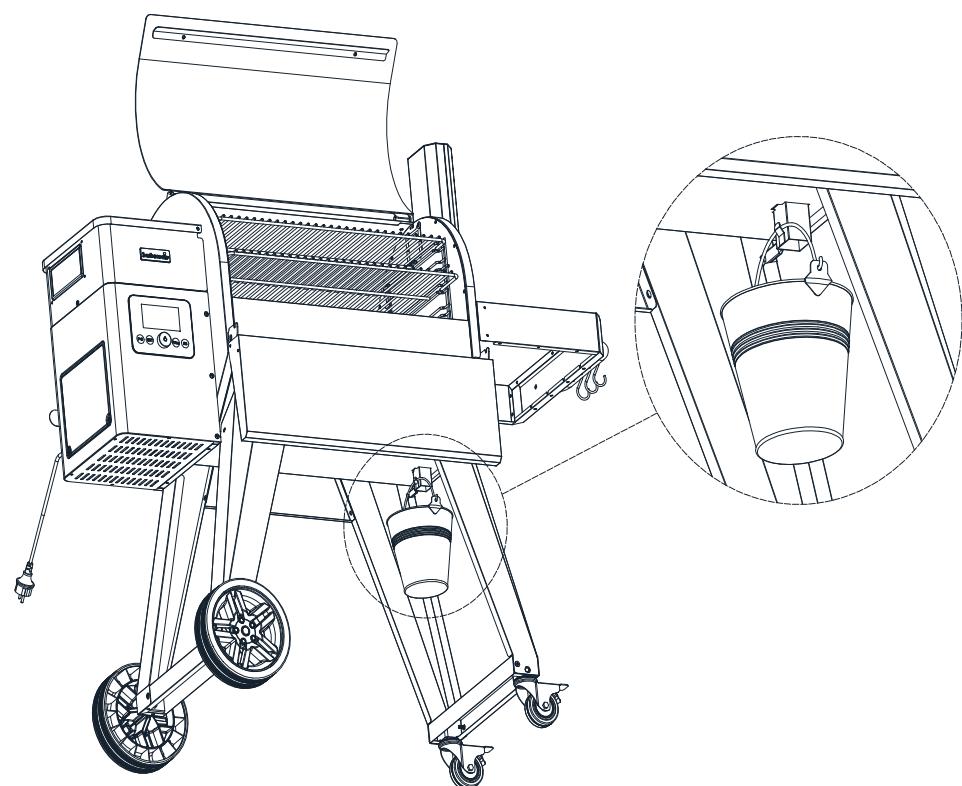
**26.**



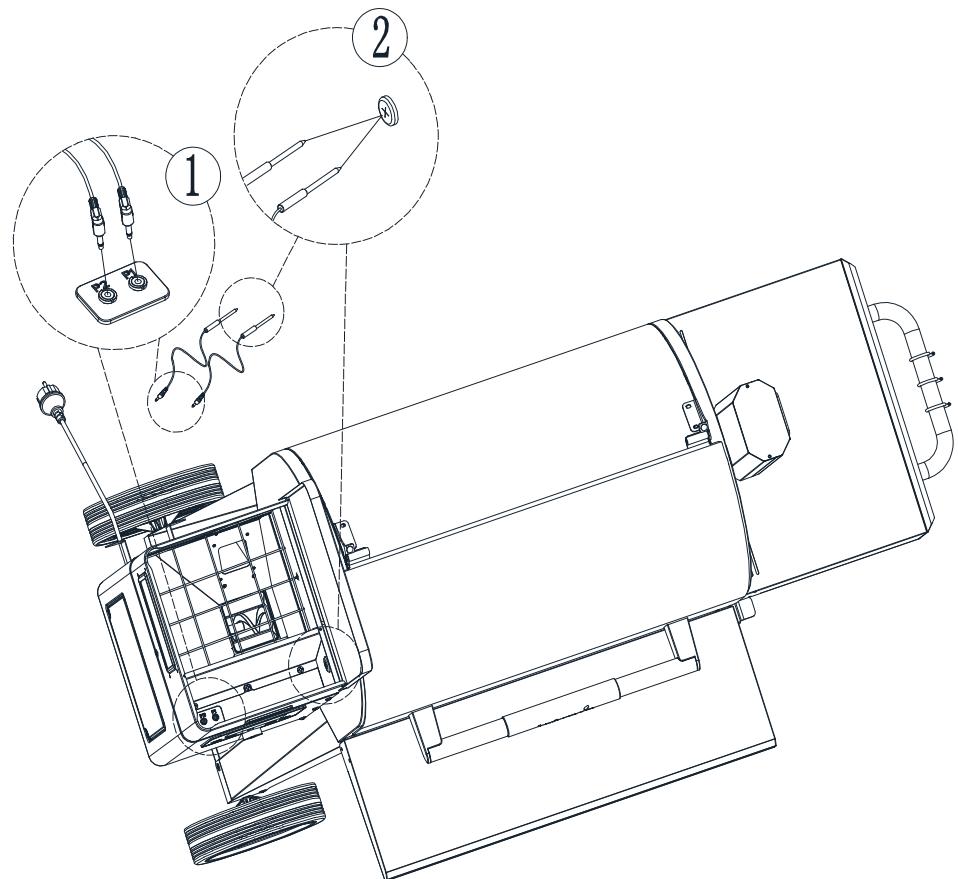
**27.**



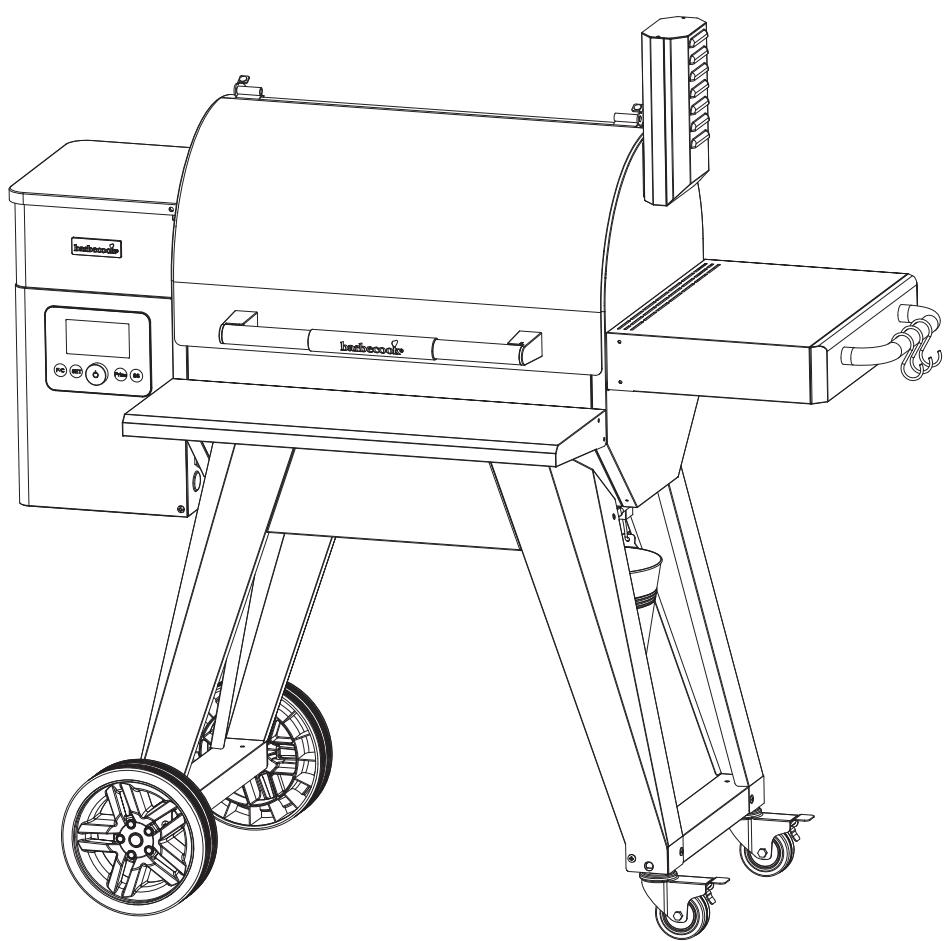
**28.**



**29.**



**30.**



Pellet Grill  
Model: Arthur BC-PEL-0001  
220-240V, 220W-270W  
50-60Hz IPX4  
Made in PRC  
Imported by LivWise NV - Vaartlaan 9  
9800 Deinze - Belgien - [www.livwise.be](http://www.livwise.be)



**If fire occurs:** call fire department. **Do not:** try to move the appliance, try to soother the fire or put water on the fire. Keep the appliance clean - See instruction manual for cleaning and proper operation // **En cas d'incendie :** appeler les pompiers. **N'essayez pas:** de déplacer l'appareil, d'éteindre le feu ou de mettre de l'eau sur le feu. Maintenir l'appareil propre - Voir le manuel d'instructions pour le nettoyage et le bon fonctionnement. // **Als er brand ontstaat:** bel de brandweer. **Probeer niet:** het apparaat te verplaatsen, het vuur te blussen of water op het vuur te gooien. Houd het apparaat schoon - Zie de gebruiksaanwijzing voor reiniging en goede werking.

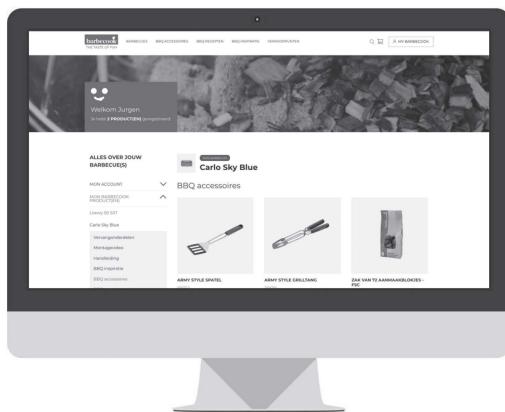
**Minimum clearance** from side and back of unit to combustible construction: 60 cm from sides and 100 cm from back. Suitable for installation on combustible floors // **Distance minimale** entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la construction combustible : 60 cm des côtés et 100 cm de l'arrière. Convient pour une installation sur des sols combustibles // **Minimale vrije ruimte** aan de zijkant en achterkant van de unit tot brandbare constructies: 60 cm van de zijkanten en 100 cm van de achterkant. Geschikt voor installatie op brandbare vloeren.

**CAUTION:** improper use can cause uncontrolled fire. To reduce fire risk this appliance is intended to burn wood pellets with a diameter <7,5 mm and lengt <30 mm only. Operate only per manufacturer's instructions. Never use gasoline or fluid lighter

Always store wood pellets away from heat producing appliances and other fuel containers. // **ATTENTION :** une utilisation incorrecte peut provoquer un incendie incontrôlé. Pour réduire les risques d'incendie, cet appareil est destiné à brûler uniquement des granulés de bois d'un diamètre <7,5 mm et d'une longueur <30 mm. N'utiliser que selon les instructions du fabricant. Ne jamais utiliser d'essence ou de briquet liquide. Stockez toujours les granulés de bois à l'écart des appareils produisant de la chaleur et des autres conteneurs de combustible. // **LET OP:** onjuist gebruik kan een ongecontroleerde brand veroorzaken. Om het brandrisico te beperken is dit apparaat alleen bedoeld voor het verbranden van houtpellets met een diameter <7,5 mm en lengte <30 mm. Alleen gebruiken volgens de instructies van de fabrikant. Gebruik nooit benzine of een aanmaakvloeistof. Bewaar houtpellets altijd uit de buurt van warmt producerende apparaten en andere brandstoftanks.

# barbecook®

## THE TASTE OF FUN



FIND OUT MORE ABOUT ARTHUR:



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)

Register now and get access to:

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

---

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
f o g Barbecook  
o @barbecook

LivWise  
Vaartlaan 9  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)