

barbas.

Benutzerhandbuch

BBQ Fire 40-150



© Barbas Bellfires BV

Dieses Dokument oder Teile davon dürfen ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Barbas Bellfires BV nicht reproduziert, in einem Abrufsystem gespeichert oder in irgendeiner Form oder Methode elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig übermittelt werden. Dieses Dokument kann technische Ungenauigkeiten oder typografische Fehler enthalten. Barbas Bellfires BV behält sich das Recht vor, die Inhalte dieses Dokuments jederzeit zu überarbeiten.

Kontaktdaten

Barbas Bellfires BV

Hallenstraat 17, 5531 AB Bladel, Die Niederlande

Telefon: +31 49 733 9200

E-Mail: info@barbas.com

Inhaltsverzeichnis

1	Über dieses Dokument.....	5
1.1	Verwendung dieses Dokuments.....	5
1.2	In diesem Dokument verwendete Warnungen und Vorsichtshinweise.....	5
1.3	Verbundene Dokumente.....	5
2	Beschreibung.....	6
2.1	Überblick über das Gerät.....	6
2.2	Übersicht über das Innere des Geräts.....	7
2.3	Übersicht über die Aufbewahrungsfächer des Geräts.....	8
2.4	Vorgesehene Verwendung.....	9
3	Sicherheit.....	10
3.1	Sicherheitsanweisungen für den Betrieb.....	10
3.2	Sicherheitsanweisungen bezüglich der Umwelt.....	12
3.3	Sicherheitshinweise in Bezug auf die im Grill zuzubereitenden Speisen.....	13
4	Brennmaterial.....	14
4.1	Brennstofftypen	14
4.1.1	Brennstoffart für den Betrieb als offener Kamin.....	14
4.1.2	Brennstoffart für den Betrieb als Grill.....	14
4.1.3	Ungeeignete Brennstoffarten.....	14
4.2	Brennmaterialmenge	15
4.2.1	Brennstoffmenge für den Betrieb als offener Kamin.....	15
4.2.2	Brennstoffmenge für den Betrieb als Grill.....	16
5	Betrieb.....	17
5.1	Vorbereitung vor der ersten Verwendung.....	17
5.2	Erste Verwendung des Geräts.....	17
5.3	Befeuerung des Geräts als offener Kamin.....	17
5.3.1	Erste Ladung und Zündung.....	17
5.3.2	Nachlegen von Brennmaterial.....	20
5.3.3	Allgemeine Hinweise zum Befeueren des Geräts als offener Kamin.....	21
5.3.4	Kontrollieren Sie den Verbrennungsprozess, indem Sie das Gerät wie einen offenen Kamin benutzen	21
5.4	Befeuerung des Geräts als Grill.....	22
5.4.1	Erste Ladung und Zündung.....	22
5.4.2	Nachlegen von Brennmaterial.....	24
5.4.3	Allgemeine Hinweise zur Verwendung des Geräts als Grill.....	25
5.4.4	Verwendung des BBQ-Grillrosts.....	25
5.4.5	Allgemeine Tipps für die Verwendung des Geräts als Grill.....	26
5.4.6	BBQ Grillen mit direkter Hitze.....	26
5.4.7	BBQ-Grillen mit indirekter Hitze (Slow-cooking).....	27
5.4.8	Kochzeiten.....	27
5.5	Karminschirm.....	30
5.6	Löschtung des Feuers.....	33
5.7	Decken Sie das Gerät nach Gebrauch ab.....	33

6	Wartung.....	34
6.1	Wartungsplan.....	34
6.2	Reinigen Sie den BBQ-Grillrost.....	34
6.3	Entfernen der Asche.....	34
6.4	Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts.....	35
7	Problemlösung.....	36
8	Informationen zur Entsorgung des Geräts	39
9	Garantiebedingungen.....	42

1 Über dieses Dokument

Dieses Dokument enthält die notwendigen Informationen die Ausführung dieser Aufgaben am BBQ Fire 40-150:

- Bedienung des Geräts
- Grundlegende Wartung ausführen

Dieses Dokument bezeichnet den BBQ Fire 40-150 als 'das Gerät'. Dieses Dokument ist ein wesentlicher Teil Ihres Geräts. Lesen Sie es sorgfältig durch, bevor Sie Arbeiten an dem Gerät vornehmen. Bewahren Sie es sicher auf.

Die Originalanweisungen dieses Dokuments sind in englischer Sprache verfasst worden. Alle anderen Sprachversionen des Dokuments sind Übersetzungen der Originalanleitung. Es ist nicht immer möglich, jedes einzelne Teil des Geräts detailliert abzubilden. Die Illustrationen in diesem Dokument zeigen daher einen typischen Aufbau. Die Illustrationen dienen ausschließlich als Anleitungen.

1.1 Verwendung dieses Dokuments

1. Machen sie sich mit der Struktur und dem Inhalt des Dokuments vertraut.
2. Lesen Sie den Sicherheitsabschnitt genau durch.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Anweisungen verstehen.
4. Führen Sie diese Verfahren vollständig in der angegebenen Reihenfolge durch.

1.2 In diesem Dokument verwendete Warnungen und Vorsichtshinweise

Warnung

Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht das Risiko einer Verletzung bis zum Todesfall.

Vorsicht

Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht das Risiko eines Sachschadens.

Hinweis

Ein Hinweis enthält weitere Informationen.

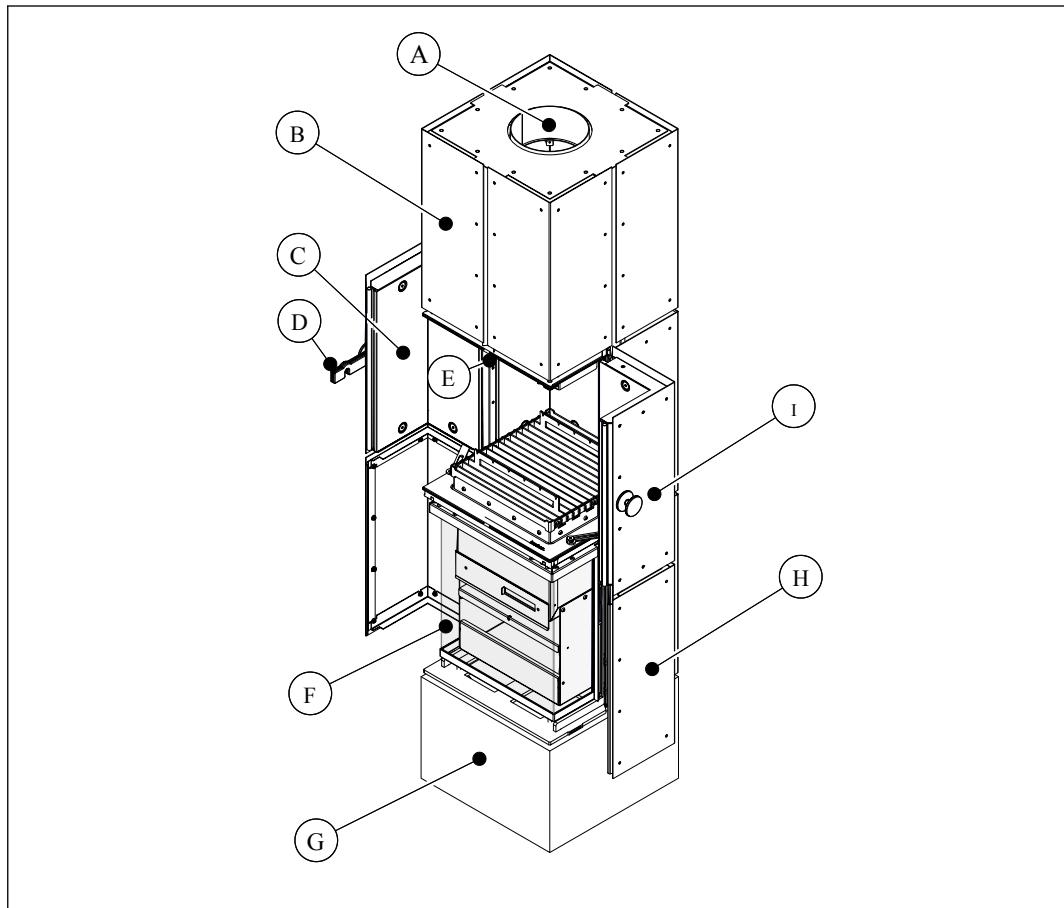
Symbol	Beschreibung
	Optisches Zeichen, dass eine Gefahr besteht
	Optisches Zeichen, dass ein Hinweis gegeben wird

1.3 Verbundene Dokumente

- Installations- und Wartungshandbuch
- Benutzerhandbuch

2 Beschreibung

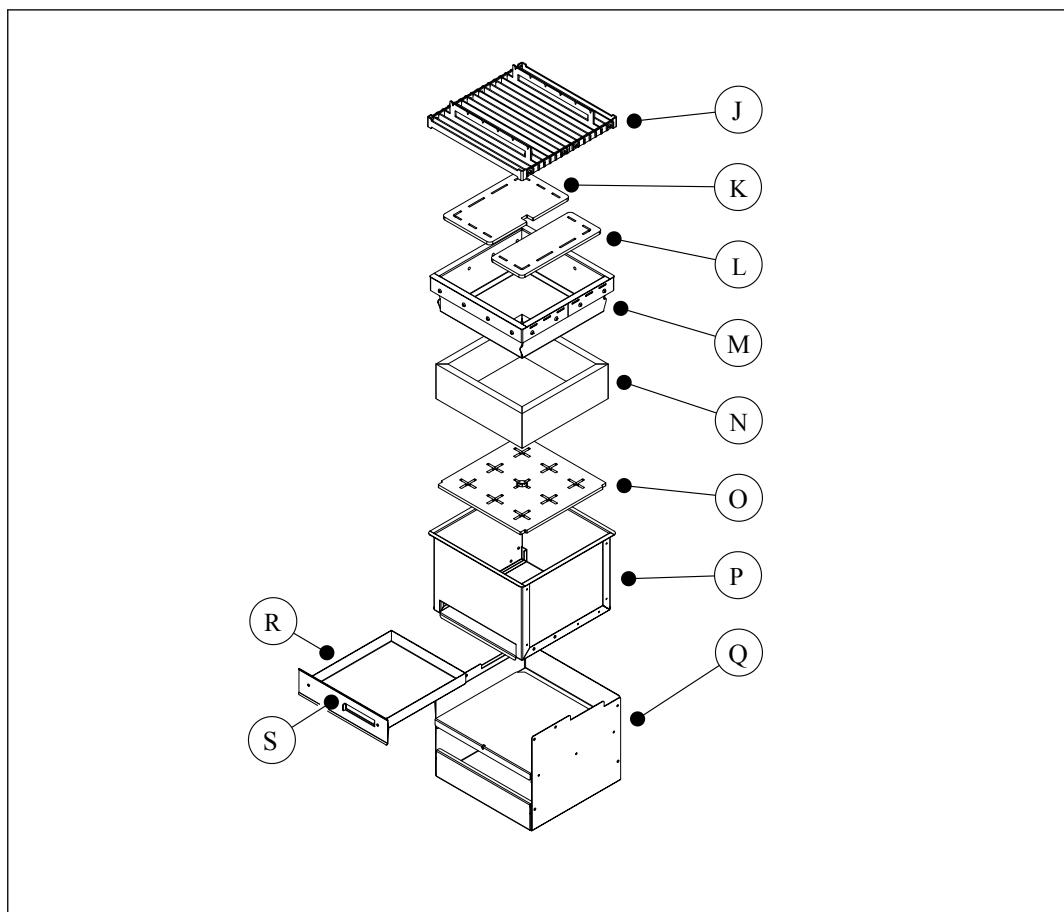
2.1 Überblick über das Gerät



- | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| A | Abzugsrohr-Anschluss | F | Karminsschirm (in der Lagerkammer) |
| B | Dekorative Metalltafeln | G | Sockel aus Naturstein |
| C | Isoliertafeln der Brennkammer | H | Türen Lagerkammer |
| D | Türgriff | I | Brennkammertüren |
| E | Kontrollschieber für Rauchgasabzug
(nur für langsam kochenden Grill
verwenden) | | |

2.2

Übersicht über das Innere des Geräts



J BBQ-Grillrost

P Feuerraum

K/L Oberer Feuerboden, links und rechts
(nur für ein dekoratives Feuer, mit
Holz oder zur Unterstützung der
Tropfschale beim langsam Grillen).
Dieser obere Feuerboden muss beim
Grillen entfernt werden.

Q Ablagefächer

M Oberer interner Feuerraum

R Aschebehälter

N Isoliertafeln des Feuerraums

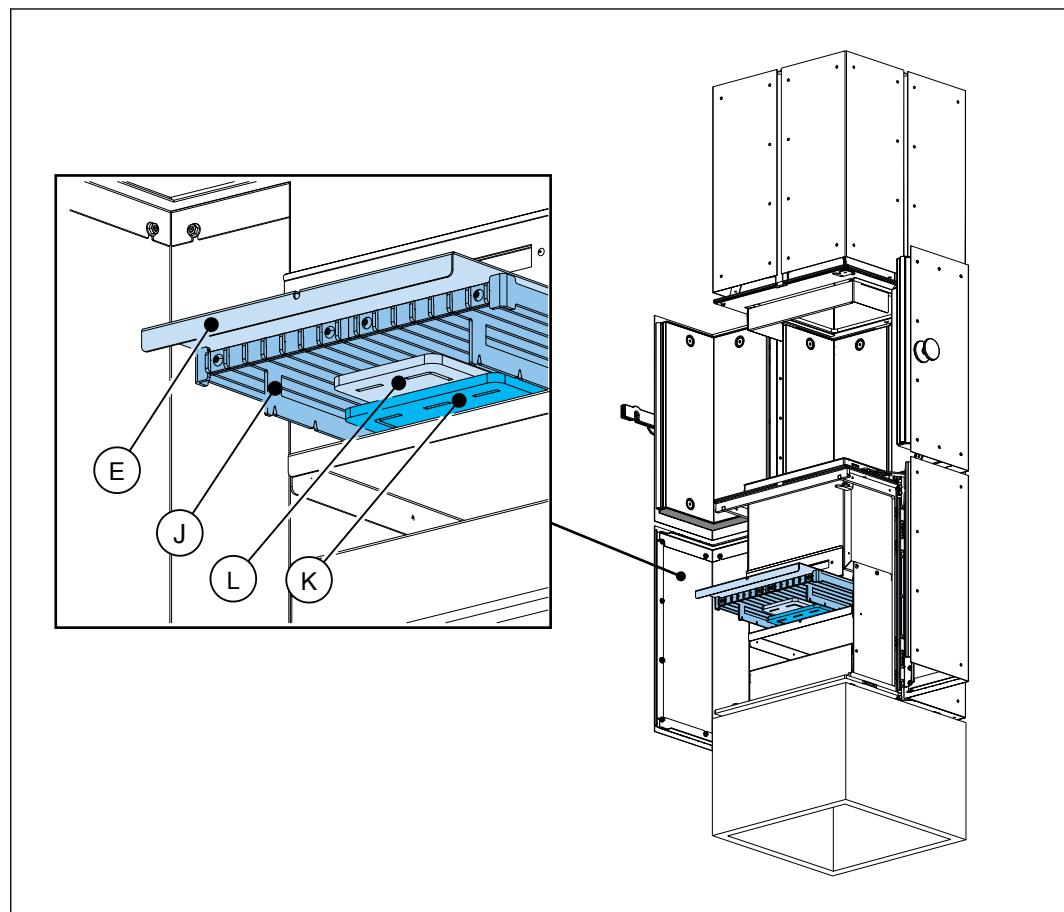
S Schieberegler für den
Verbrennungslufteinlass

O Unterer Feuerboden. (Nur zum Grillen
oder langsamen Garen auf dem Grill
mit Holzkohle geeignet)

2.3

Übersicht über die Aufbewahrungsfächer des Geräts

Das Gerät ist mit einer Aufbewahrungskammer für den Karminschirm und die verschiedenen anderen Teile ausgestattet. Das untere Ablagefach kann zur Aufbewahrung von Gegenständen wie Grillzangen und Grillhandschuhen verwendet werden.



E Kontrollschieber für Rauchgasabzug
(nur für langsam kochenden Grill verwenden)

J BBQ-Grillrost

K/L Oberer Feuerboden, links und rechts
(nur für ein dekoratives Feuer, mit Holz oder zur Unterstützung der Tropfschale beim langsamen Grillen). Dieser obere Feuerboden muss beim Grillen entfernt werden.

2.4

Vorgesehene Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im Freien oder unter einem Vordach vorgesehen. Nicht in Innenräumen oder für andere Zwecke verwenden.

Das Gerät kann als offener Kamin oder als Grill verwendet werden.

Das Gerät ist bei Verwendung als offener Kamin für die Verwendung von Holzscheiten oder Holzbriketts als Brennmaterial vorgesehen. Keine anderen Brennstoffe verwenden.

Das Gerät ist bei der Verwendung als Grill für die Verwendung von Holzkohle als Brennmaterial vorgesehen. Keine anderen Brennstoffe verwenden.

Das Gerät darf nur an einem Standort im Freien verwendet werden, der die Anforderungen für die Installation des Geräts erfüllt.

Das Gerät dient der periodischen Verwendung und ist nicht zum Dauereinsatz vorgesehen.

Das Gerät ist für dekorative Zwecke oder zum Grillen gedacht. Das Gerät darf nicht mit einer Zentralheizungsinstallation verbunden werden.

3 Sicherheit

3.1 Sicherheitsanweisungen für den Betrieb

3.1.1 Sicherheitshinweise für den Betrieb allgemein

Warnung:



- Verwenden Sie das Gerät nur im Freien oder unter einem Vordach in einem gut belüfteten Bereich. Nicht in einem geschlossenen Raum verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt installiert und in einwandfreiem Zustand ist. Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Lesen Sie das Installations- und Wartungshandbuch und das Benutzerhandbuch. Die Handbücher finden Sie unter www.barbasbellfires.com.
- Lesen Sie die Benutzer-, Installations- und Wartungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts genau durch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden oder Explosionen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.
- Verwenden Sie das Gerät diesem Handbuch und allen geltenden örtlichen und nationalen Vorschriften entsprechend. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Feuerwehr, um Einzelheiten zum Feuern im Freien zu erfahren.
- Verwenden Sie das Gerät mit den gleichen Vorsichtsmaßnahmen wie jedes andere offene Feuer.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einem harten, ebenen, feuerfesten Untergrund wie Beton oder Stein. Verwenden Sie das Gerät nicht auf Holzplatten. Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer stabil steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei sehr trockenem Wetter, wenn die Gefahr eines Wald- oder Hausbrands sehr hoch ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in oder auf einem Boot oder einem Lebensmittelfahrzeug.
- Verwenden Sie kein Benzin, Kerosin, Dieselkraftstoff, Feuerzeugbenzin oder Alkohol zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers. Verwenden Sie nur Feueranzünder, um ein Feuer anzuzünden.
- Leeren Sie den Aschebehälter vor jeder Verwendung.
- Lassen Sie das Gerät nie mit brennendem Brennmaterial unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Türgriffe, der Verbrennungslufteinlass des Steuerschiebers oder der Steuerschieber berühren müssen.
- Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und verwenden Sie beim Nachfüllen des Geräts einen Schürhaken.
- Verwenden Sie lange, robuste Kaminwerkzeuge, um Holzscheite nachzulegen oder zu bewegen.
- Atmen Sie den Rauch des Feuers nicht ein und lassen Sie ihn nicht in die Augen kommen.
- Kinder und Erwachsene müssen vor den Gefahren hoher Oberflächentemperaturen gewarnt werden und sollten sich davon fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Kleidung das Gerät nicht berührt. Vor allem synthetische Kleidung ist leicht entzündlich und brennbar.
- Stellen Sie sicher, dass kleine Kinder sorgfältig beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände im Umkreis von zwei Metern (2 m) von der Front des Geräts ab.
- Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände in einem Abstand von weniger als einem Meter (1 m) von der Seite des Geräts ab.

Warnung:



- Lagern oder Verwenden Sie Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten nicht in einem Umkreis von fünf Metern (5 m) um dieses Gerät herum
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Isoliertafeln sichtbar beschädigt sind.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor. Alle Änderungen setzen die Garantie außer Kraft.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen oder zu lagern, bevor die Asche und die Glut vollständig erloschen sind und das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Prüfen Sie das Gerät nach einer gewissen Zeit der Lagerung oder Nichtbenutzung auf Schäden und Kreosotbildung. Verwenden Sie das Gerät nicht, bis die notwendigen Reparaturen und/oder Reinigungsarbeiten durchgeführt wurden.
- Verwenden Sie nur Originalteile von Barbas. Die Verwendung von Teilen, die nicht von Barbas stammen, kann gefährlich sein und führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.

Vorsicht:



- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät, das Abzugsrohr und den Abzug mindestens einmal im Jahr kontrollieren und reinigen, um Schmutzablagerungen und die Bildung von Kreosot zu verhindern.
- Das geeignete zu verwendende Brennmaterial ist von der beabsichtigten Nutzung des Geräts abhängig. Siehe Abschnitt 4.

Hinweis:



- Verwenden Sie das Gerät nicht dauerhaft. Die vorgesehene Verwendung des Geräts ist periodisch.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

3.1.2

Zusätzliche Sicherheitshinweise für den Betrieb als offener Kamin

Warnung:



- Verwenden Sie nicht den Grillrost. Bewahren Sie den Grillrost im Stauraum des Geräts auf.
- Verwenden Sie den oberen Feuerboden, wenn das Gerät als offener Kamin betrieben wird.
- Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug.
- Verwenden Sie den Karminsschirm.
- Verwenden Sie nicht den unteren Feuerboden.
- Halten Sie die Brennkammertüren immer offen!

Vorsicht:

- Verwenden Sie nur trockenes, gehacktes Holz, kleine Holzscheite oder Holzbriketts ohne Bindemittel. Er brennt heißer und vollständiger und erzeugt weniger Rauch und Asche. Trockenes Holz sollte einen Feuchtigkeitsgehalt zwischen 10% und 20% haben.
- Verwenden Sie nie frisch geschnittenes Holz.
- Verwenden Sie kein mineralisches Brennmaterial (z. B.: Kohle, Anthrazit)
- Legen Sie nicht mehr Holz pro Ladung ein, als vorgegeben. Siehe Abschnitt [4.2.1](#) für die empfohlene Brennmaterialmenge.
- Legen Sie erst dann zusätzliches Holz nach, wenn das Feuer fast erloschen ist. Hinweis: Wenn ein Teil des Feuerraums, der Brennkammer oder der Abzugshaube des Geräts rot leuchtet, ist es überladen.
- Verbrennen Sie keine Holzkohlebriketts, Stückholzkohle, Holzscheite, Abfälle, Laub, Papier, Pappe, Sperrholz, lackiertes, gebeiztes oder druckbehandeltes Holz. Vermeiden Sie die Verwendung von Nadelhölzern wie Kiefer oder Fichte, die Funken werfen können.

3.1.3**Zusätzliche Sicherheitshinweise für den Betrieb als Grill****Warnung:**

- Verwenden Sie den Grillrost.
- Verwenden Sie den unteren Feuerboden, wenn das Gerät als Grill betrieben wird.
- Beim Grillen mit direkter Hitze: Nehmen Sie den oberen Feuerboden ab und entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug. Grillen Sie bei geöffneten Türen, wenn das Gerät warm genug ist.
- Beim Grillen mit indirekter Hitze (langsames Garen): Verwenden Sie den oberen Feuerboden als Stütze für eine Tropfschale und nutzen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug. Halten Sie die Brennkammertüren während des Grillens/Garens geschlossen!

Vorsicht:

- Verwenden Sie nur Holzkohle. Der Grill wird heißer und vollständiger brennen und weniger Rauch und Asche erzeugen.
- Verwenden Sie keine Holzkohlebriketts oder Holz.
- Verwenden Sie kein mineralisches Brennmaterial (z. B.: Kohle, Anthrazit)
- Verwenden Sie nicht mehr Holzkohle pro Ladung als vorgeschrieben. Siehe Abschnitt [4.2.2](#) für die empfohlene Brennmaterialmenge.
- Geben Sie keine weitere Holzkohle hinzu, bis die Glut fast erloschen ist.
- Verbrennen Sie keine Stückholzkohle, Holzscheite, Abfälle, Laub, Papier, Pappe, Sperrholz, lackiertes, gebeiztes oder druckbehandeltes Holz.

Hinweis:

- Reinigen Sie den Grillrost jedes Mal vor und nach dem Grillen. Wir raten dazu, eine Grillbürste mit Edelstahlborsten zu verwenden.

3.2**Sicherheitsanweisungen bezüglich der Umwelt**

- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial umweltfreundlich.
- Entsorgen Sie zerbrochene Isoliertafeln als Hausmüll, wenn sie ersetzt werden.
- Entsorgen Sie ein veraltetes Gerät den Anweisungen in Abschnitt [8](#) entsprechend.
- Halten Sie die nationalen und örtlichen Vorschriften ein.

3.3 Sicherheitshinweise in Bezug auf die im Grill zuzubereitenden Speisen

- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Zimmertemperatur auf. Im Kühlschrank auftauen lassen.
- Waschen Sie sich vor der Zubereitung von Mahlzeiten und nach dem Umgang mit frischem Fleisch, Fisch und Geflügel gründlich die Hände mit heißem Seifenwasser.
- Legen Sie gekochte Lebensmittel niemals auf denselben Teller, auf dem rohe Lebensmittel waren.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teller und Kochutensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Berührung gekommen sind, mit heißem Seifenwasser gewaschen und abgespült werden.

4 Brennmaterial

4.1 Brennstofftypen

Warnung:



Verwenden Sie keine Kohle, Anthrazit, Kohlebriketts, Stückholzkohle, Holzscheite, Müll, Laub, Papier, Pappe, Sperrholz, lackiertes, gebeiztes oder druckbehandeltes Holz, Flüssigbrennstoff oder Gelbrennstoff. Das Gerät ist nicht für diese Brennstoffe vorgesehen. Die Verwendung dieser Brennstoffe ist gefährlich und kann zu Verletzungen und schweren Schäden am Gerät führen. Vermeiden Sie die Verwendung von Nadelhölzern wie Kiefer oder Fichte, die Funken werfen können.

4.1.1 Brennstoffart für den Betrieb als offener Kamin

Geeignete Brennstoffe für den Betrieb als offener Kamin sind:

- Hartholz (z. B.: Birke, Buche, Eiche, Esche, Holz von Obstbäumen).
- Weichholz (z. B.: Pappel).
- Holzbriketts ohne Bindemittel.

Vor der Verwendung muss frisch gehacktes Holz mindestens 2 Jahre lang trocknen. Technisch getrocknetes Holz muss zusätzlich ein halbes Jahr trocknen. Getrocknete Holzscheite müssen einen Feuchtigkeitsgehalt von 10 - 20% aufweisen.

4.1.2 Brennstoffart für den Betrieb als Grill

Geeigneter Brennstoff für den Betrieb als Grill ist:

- Holzkohle. Erhältlich in vielen Sorten und mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Zum Beispiel:
 - Hartholz-Holzkohle
 - Apfelholz-Holzkohle
 - Kirschholz-Holzkohle
 - Holzkohle mit Aromen, wie Thymian, Chili, Knoblauch, Zwiebel und Paprika

Verwenden Sie nur trockene Holzkohle. Holzkohle weist normalerweise einen Feuchtigkeitsgehalt von 0 - 5 % auf. Bewahren Sie Holzkohle immer an einem trockenen Ort auf und halten Sie den Holzkohlebeutel geschlossen.

Die Lagerung von Holzkohle an einem Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit führt zu einem höheren Feuchtigkeitsgehalt der Holzkohle. Je höher der Feuchtigkeitsgehalt der Holzkohle ist, desto schwieriger ist es, sie zum Brennen zu bringen. Es dauert also länger, bis die Holzkohle schön zu glühen beginnt. Schließlich trocknet die Hitze die Holzkohle wieder. Aber es wird sich mehr Rauch entwickeln und man muss sich länger gedulden.

4.1.3 Ungeeignete Brennstoffarten

Ungeeignete Brennstoffe sind:

- gestrichenes Holz.
- imprägniertes Holz.

- MDF, Spanplatten.
- alle Arten von brennbarem Abfall.
- mit Paraffin imprägnierte komprimierte Holzscheite
- Frisch gehacktes Holz
- Kohle, Anthrazit und andere bitumenhaltige Brennstoffe
- Kohlebriketts
- Braunkohle, Torf

Die Verwendung ungeeigneter Brennstoffe verursacht übermäßigen Rauch, geschwärzte Isoliertafeln und brennbare Ablagerungen im Schornstein und kann das Gerät beschädigen.

4.2 Brennmaterialmenge

4.2.1 Brennstoffmenge für den Betrieb als offener Kamin

Legen Sie die hierunter angegebene Brennmaterialmenge in das Gerät ein. Legen Sie die erste Ladung als weitere Schichten auf den oberen Feuerboden. Für die Art und Weise, wie Sie die erste Ladung platzieren, siehe Abschnitt [5.3.1](#).

Vorsicht:



Die hier angegebene Brennstoffmenge sollte nicht überschritten werden, eine Überladung kann zu übermäßiger Hitze und Rauch führen.

Tabelle 1: Empfohlene Brennstoffmenge für die erste Ladung und Zündung

Holzscheite / Holzbriketts				
Ebenen, horizontal angeordnet	Menge an Holzscheiten/Briketts	Gewicht (ca.)	Länge (ca.)	Umriss (ca.)
1. Unterste Schicht	2 Stück	0,9 kg pro Stück	25 cm	25 cm
2.	2 Stück	0,9 kg pro Stück	25 cm	25 cm
3.	2 Stück	0,3 kg pro Stück	20 cm	15 cm
4.	2 Stück	0,1 kg pro Stück	15 cm	10 cm
5. Oberste Schicht	2 Stück	0,1 kg pro Stück	15 cm	10 cm
6. Oben	2 Anzündewürfel			

Das Gesamtgewicht der Holzscheite beträgt bei der ersten Ladung etwa 2,3 kg.

Tabelle 2: Empfohlene Treibstoffmenge zum Nachladen

Holzscheite / Holzbriketts				
Schicht, diagonal nach oben gelegt	Menge an Holzscheiten/Briketts	Gewicht (ca.)	Länge (ca.)	Umriss (ca.)
1.	2 Stück	0,9 kg pro Stück	25 cm	25 cm

Die obige Menge brennt ca. 30 Minuten lang. Diese Zeit kann je nach Kaminzug unterschiedlich sein.

4.2.2

Brennstoffmenge für den Betrieb als Grill

Legen Sie die hierunter angegebene Brennmaterialmenge in das Gerät ein. Legen Sie die Ladung in einer Schicht auf den unteren Feuerboden. Für die Art und Weise der Platzierung der Last siehe Abschnitt [5.4.1](#). Verwenden Sie die gleiche Menge an Brennmaterial zum Nachladen.

Vorsicht:



Die hier angegebene Brennstoffmenge sollte nicht überschritten werden, eine Überladung kann zu übermäßiger Hitze und Rauch führen.

Tabelle 3: Empfohlene Brennstoffmenge für das Grillen mit direkter und indirekter Hitze

Würfel aus Holzkohle		
Schicht	Menge der Holzkohle bei direkter Heizung	Menge der Holzkohle bei indirekter Heizung
	Gewicht (ca.)	Gewicht (ca.)
1, (eine Schicht)	1,0 kg	0,5 kg
2. Oben	2 Anzündewürfel	1 Anzündewürfel

Die oben angegebene Menge brennt etwa 60 - 90 Minuten lang. Diese Zeit kann unterschiedlich sein, abhängig vom Kaminzug, der Position des Verbrennungslufteinlass-Regelschiebers und dem Vorhandensein des Rauchgasabzugs-Regelschiebers.

5 Betrieb

5.1 Vorbereitung vor der ersten Verwendung

Melden Sie eventuelle Mängel sofort Ihrem Lieferanten.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Tür sich vollständig öffnet und schließt.
3. Entfernen Sie das Dokument und die Bauteile aus der Brennkammer.
4. Stellen Sie sicher, dass sich der Steuerschieber für den Verbrennungslufteinlass leicht bewegen lässt.
5. Stellen Sie sicher, dass sich der Steuerschieber für den Rauchgasabzug leicht bewegen lässt.
6. Stellen Sie sicher, dass der Aschebehälter leer ist.
7. Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber usw. nach der Installation aus der Umgebung des Geräts entfernt wurden.

5.2 Erste Verwendung des Geräts

Vorsicht:



Hinweis:



Das Gerät hat eine hitzeresistente Beschichtung. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann die Beschichtung einen unangenehmen aber harmlosen Geruch abgeben.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal als Grill verwenden, wird empfohlen, das Gerät vor dem Grillen mindestens 30 Minuten lang gut aufzuheizen.

5.3 Befeuerung des Geräts als offener Kamin

5.3.1 Erste Ladung und Zündung

Warnung:



- Verwenden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
- Verwenden Sie das Gerät als offenen Kamin immer mit geöffneten Brennkammertüren.
- Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug.
- Verwenden Sie nur den oberen Feuerboden, um ein Feuer darauf zu machen.
- Verwenden Sie den Karminsschirm.

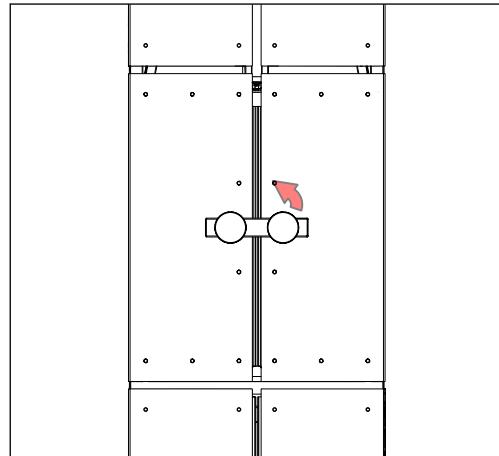
Vorsicht:



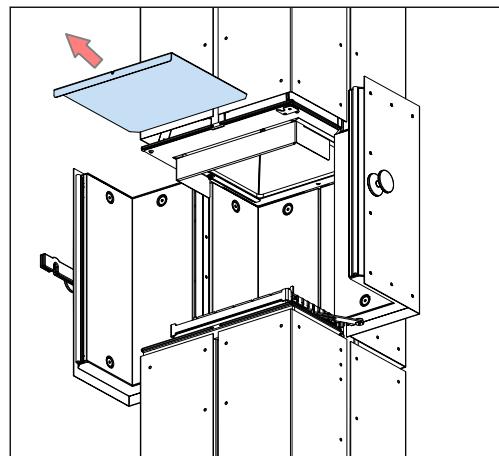
Ständige Befeuerung bei vollständig geöffnetem Verbrennungslufteinlass (Schieberegler in die ganz linke Position) verursacht ein heißes Feuer, das das Gerät beschädigen kann. Verwenden Sie die Verbrennungsluft nur zu Beginn der ersten Heizlast und zur Zündung einer neuen Heizlast.

Zu Beginn sind das Gerät und das Abzugsrohr kalt. Sowohl das Gerät als auch das Abzugsrohr müssen eine Temperatur erreichen, die das gute Funktionieren des Geräts gewährleistet. Zu niedrige Temperaturen können zu einem schlechten Abzug und Rauchentwicklung an der Front des Geräts führen.

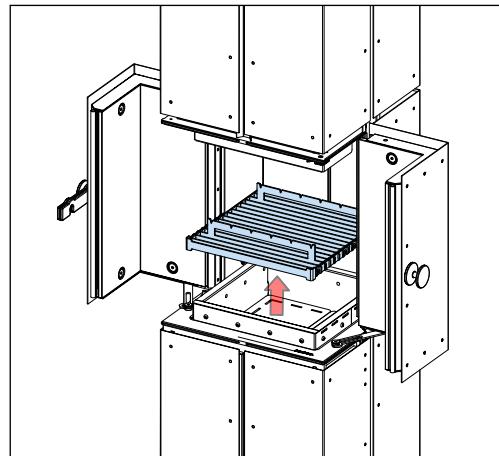
1. Öffnen Sie die Brennkammertüren, indem Sie den Türgriff auf der rechten Seite anheben.
2. Öffnen Sie die Türen der Lagerkammer, indem Sie sie nach vorne ziehen.



3. Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug. Verstauen Sie ihn in der Aufbewahrungskammer.

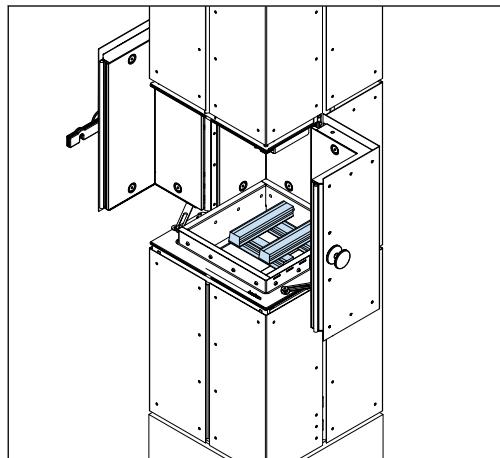


4. Entfernen Sie den BBQ-Grillrost. Verstauen Sie ihn in der Aufbewahrungskammer.

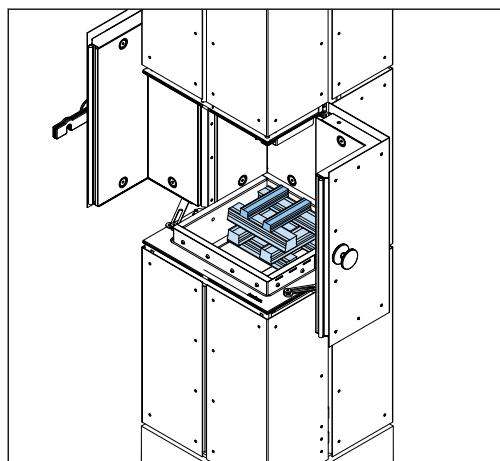


5. Stellen Sie den Schieberegler in die ganz linke Position. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun maximal geöffnet.
6. Befüllen Sie das Gerät auf dem oberen Feuerboden mit der empfohlenen Menge an Brennmaterial. Siehe Abschnitt [4.2.1](#).

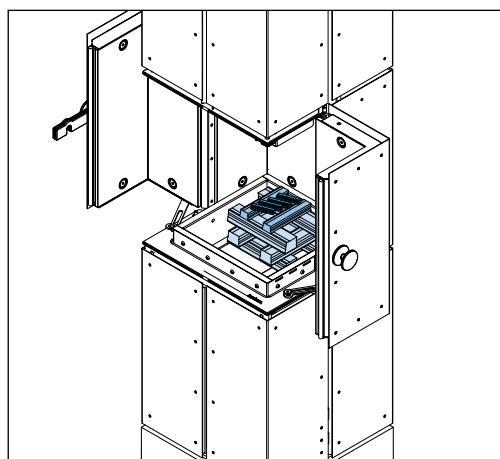
7. Legen Sie 4 Holzscheite kreuzweise auf den oberen Feuerboden.



8. Legen Sie eine zusätzliche Schicht von 2 kleineren Holzscheiten kreuzweise darauf.

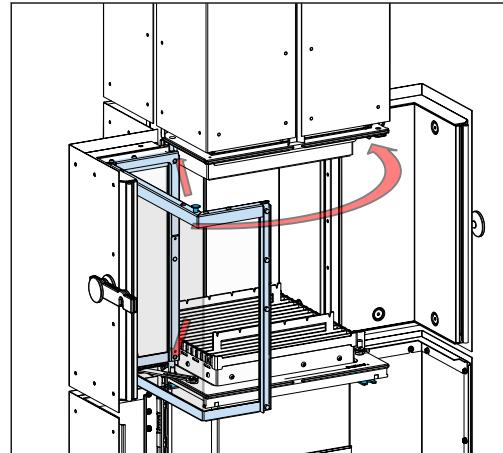


9. Legen Sie eine doppelte Schicht aus kleinen Holzstücken und 2 Anzündewürfeln auf die Holzscheite.
10. Legen Sie etwas kleines Anzündholz über die Anzündewürfel.
11. Zünden Sie die Anzündewürfel mit einem Feuerzeug oder Streichholz an.
12. Schließen Sie die Türen der Lagerkammer.
13. Halten Sie die Brennkammertüren offen!



14. Bringen Sie den Karminschirm an. Siehe Abschnitt [4.2.1](#).
15. Stellen Sie den Regler nach etwa 10 Minuten, wenn alle Holzscheite brennen, in die ganz rechte Position. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun geschlossen.

Je nach Holzart brennen die Holzscheite insgesamt etwa 30 Minuten lang.



5.3.2 Nachlegen von Brennmaterial

Vorsicht:



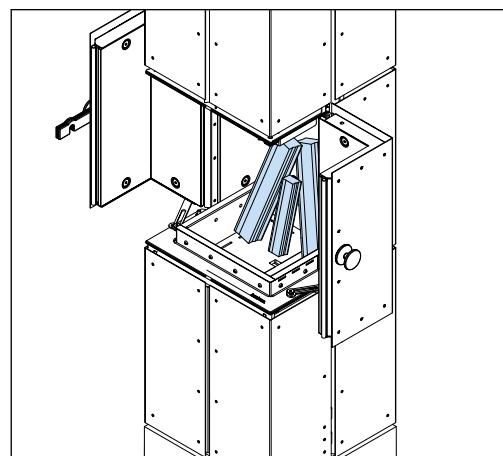
Wenn nicht genug brennendes Material im Glutbett liegt, um die neue Brennstoffladung zu entzünden, kann es zu übermäßiger Rauchbildung kommen. Das Nachladen muss auf eine ausreichende Menge an Glut und Asche erfolgen, um sicherzustellen, dass sich die neue Brennstoffladung in einem angemessenen Zeitraum entzünden wird. Befindet sich nicht genug Glut im Glutbett, legen Sie geeignetes Anzündeholz nach, um übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.



Hinweis:

Der beste Moment zum Nachladen ist, wenn noch ein paar kleine Flammen auf dem Feuerbett zu sehen sind.

1. Warten Sie, bis die Flammen zu verschwinden beginnen.
2. Stellen Sie den Schieberegler in die ganz linke Position. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun maximal geöffnet.
3. Legen Sie 2 oder 3 Holzscheite, schräg nach oben, auf den oberen Feuerboden. Siehe Abschnitt [4.2.1](#).
4. Stellen Sie den Regler nach etwa 10 Minuten, wenn alle Holzscheite brennen, in die ganz rechte Position. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun geschlossen.
5. Halten Sie die Brennkammertüren offen!



5.3.3

Allgemeine Hinweise zum Befeuern des Geräts als offener Kamin

- Das Gerät funktioniert am besten, wenn es aufgeheizt ist, wie in den Abschnitten [5.3.1](#) und [5.3.2](#). Unzureichende Erhitzung führt zu geringem Zug im Abzugsrohr und zu unvollständiger Verbrennung. Gute Verbrennung erkennen Sie an leuchtend orangefarbenen Flammen und unsichtbarem Rauch. Siehe Abschnitt [4.1.1](#) zu Ratschlägen bezüglich der erforderlichen Brennmaterialqualität.
- Stellen Sie sicher, dass die Brennkammertüren während des Betriebs geöffnet sind.
- Entfernen Sie nicht die gesamte Asche aus dem oberen Feuerboden. Eine Ascheschicht auf dem oberen Feuerboden bildet eine wärmeisolierende Schicht, die dem Brennstoff hilft, sich leicht zu entzünden.
- Stellen Sie den Schieberregler nicht in die ganz linke Position (Verbrennungslufteinlass vollständig geöffnet), wenn das Gerät benutzt wird. Dies führt zu einem heißen Feuer, das das Gerät beschädigen kann. Der Treibstoff wird zu schnell verbrennen.
- Überladen Sie das Gerät nicht mit Brennstoff. Siehe Abschnitt [4.2.1](#) für die empfohlene Brennmaterialmenge. Zu viel Brennstoff führt zu einer unvollständigen Verbrennung und zu viel Hitze, was zu Schäden am Gerät und am Abzugsrohr führt.

5.3.4

Kontrollieren Sie den Verbrennungsprozess, indem Sie das Gerät wie einen offenen Kamin benutzen

Steuern Sie den Verbrennungsablauf mit dem Regler am Aschebehälter. Dieser Schieberregler steuert die Menge der Verbrennungsluft.

Warnung:



Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug

Vorsicht:



Ständige Befeuerung bei vollständig geöffnetem Verbrennungslufteinlass (Schieberregler in die ganz linke Position) verursacht ein heißes Feuer, das das Gerät beschädigen kann. Verwenden Sie die Verbrennungsluft nur zu Beginn der ersten Heizlast und zur Zündung einer neuen Heizlast.

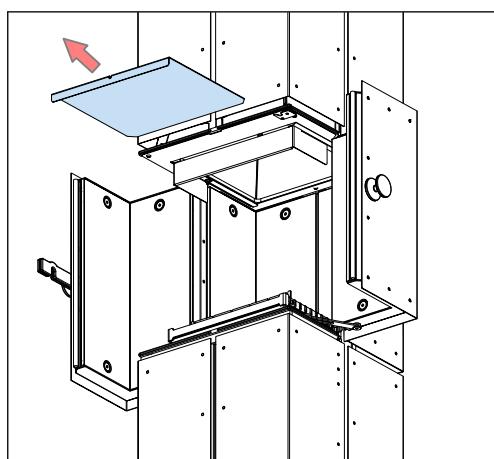


Abbildung 1. Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug

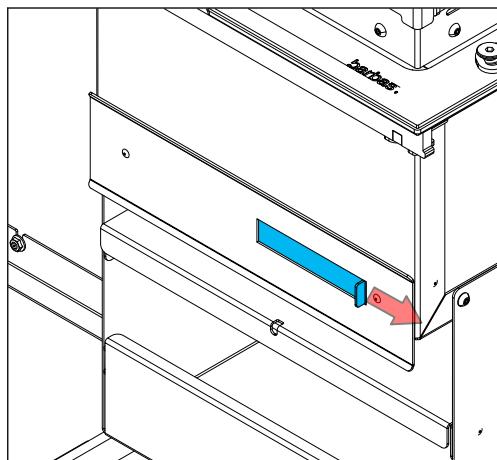


Abbildung 2. Schieberegler in die ganz rechte Position: Verbrennungslufteinlass ist geschlossen

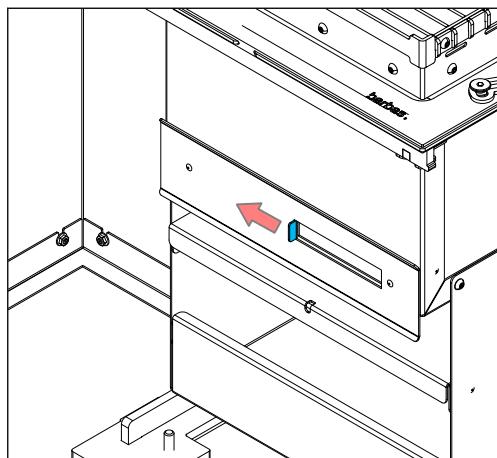


Abbildung 3. Schieberegler in die ganz linke Position: Verbrennungslufteinlass ist maximal geöffnet

5.4 Befeuerung des Geräts als Grill

5.4.1 Erste Ladung und Zündung

Warnung:

- Verwenden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
- Verwenden Sie nur den unteren Feuerboden, um ein Feuer darauf zu machen.
- Verwenden Sie das Gerät als Grill, wenn die Brennkammertüren geschlossen sind. Erst wenn das Gerät warm genug ist, kann man mit direkter Hitze bei geöffneten Türen grillen.
- Beim Grillen mit direkter Hitze: Nehmen Sie den oberen Feuerboden ab und entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug.
- Beim Grillen mit indirekter Hitze (langsam Garen): Verwenden Sie den oberen Feuerboden als Stütze für eine Tropfschale und nutzen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug.

Vorsicht:

Ständige Befeuerung bei vollständig geöffnetem Verbrennungslufteinlass (Schieberegler in die ganz linke Position) verursacht ein heißes Feuer, das das Gerät beschädigen kann. Verwenden Sie die Verbrennungsluft nur zu Beginn der ersten Heizlast und zur Zündung einer neuen Heizlast.

Zu Beginn sind das Gerät und das Abzugsrohr kalt. Sowohl das Gerät als auch das Abzugsrohr müssen eine Temperatur erreichen, die das gute Funktionieren des Geräts gewährleistet. Zu niedrige Temperaturen können zu einem schlechten Abzug und Rauchentwicklung an der Front des Geräts führen.

1. Öffnen Sie die Brennkammertüren, indem Sie den Türgriff auf der rechten Seite anheben.
2. Öffnen Sie die Türen der Lagerkammer, indem Sie sie nach vorne ziehen.
3. Entfernen Sie den BBQ-Grillrost
4. Beim Grillen mit direkter Hitze:
 - a) Entfernen Sie den oberen Feuerboden. Verstauen Sie den oberen Feuerboden im Stauraum des Geräts.
 - b) Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug
5. Beim Grillen mit indirekter Hitze (langsam Garen):
 - a) Entfernen Sie vorübergehend den oberen Feuerboden.
 - b) Stellen Sie sicher, dass der Steuerschieber in Position ist. Positionieren Sie den Steuerschieber so weit wie möglich in Richtung der Türen, um eine maximale Öffnung des Rauchgasabzugs zu gewährleisten.
6. Stellen Sie den Schieberegler in die ganz linke Position. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun maximal geöffnet.
7. Legen Sie die empfohlene Menge Holzkohle in das Gerät auf den unteren Feuerboden. Siehe Abschnitt [4.2.2](#).
8. Machen Sie eine kleine Vertiefung in der Mitte der Holzkohle und legen Sie 1 oder 2 Anzündewürfel hinein. Siehe Abschnitt [4.2.2](#).
9. Legen Sie etwas Holzkohle oder kleines Anzündholz über die Anzündewürfel.
10. Zünden Sie die Anzündewürfel mit einem Feuerzeug oder Streichholz an.
11. Beim Grillen mit indirekter Hitze (langsam Garen):
 - a) Bringen Sie den oberen Feuerboden wieder an.
 - b) Stellen Sie eine Tropfschale auf den oberen Feuerboden.
 - c) Stellen Sie eine Edelstahlschüssel mit Wasser auf den oberen Feuerboden, um das Austrocknen der Speisen zu verhindern.

12. Legen Sie den BBQ-Grillrost wieder zurück. Stellen Sie sicher, dass der BBQ-Grillrost sauber ist.
13. Schließen Sie die Brennkammertüren, wenn die Holzkohle anfängt zu glühen.
14. Bewegen Sie den Regler nach rechts, in eine Position, die ein ruhiges, glühendes Feuer ergibt. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun eingestellt.
15. Schließen Sie die Türen der Lagerkammer.
16. Beim Grillen mit direkter Hitze:
 - a) Grillen Sie mit direkter Hitze bei geöffneten Türen, wenn das Gerät warm genug ist,
17. Beim Grillen mit indirekter Hitze (langsam Garen):
 - a) Bewegen Sie den Schieberegler nach hinten, um die Temperatur im Inneren des Grills zu regeln.
 - b) Halten Sie die Brennkammertüren so weit wie möglich geschlossen, um die gewünschte Gartemperatur stabil zu halten.
18. Beginnen Sie mit dem Grillen oder langsam Garen erst, wenn die Holzkohle mit einer leichten Schicht weißer Asche bedeckt ist, die Anzündwürfel vollständig verbrannt sind und das Gerät gut vorgeheizt ist.

Je nach Art der Holzkohle brennt sie insgesamt etwa 60 - 90 Minuten.

5.4.2 Nachlegen von Brennmaterial

Vorsicht:



Wenn sich nicht genügend Brennmaterial im Feuerbett befindet, kann eine neue Ladung Holzkohle nicht entzündet werden. Das Nachladen muss auf eine ausreichende Menge an glühender Holzkohle und Asche erfolgen, um sicherzustellen, dass sich die neue Ladung Holzkohle in einem angemessenen Zeitraum entzünden wird. Wenn zu wenig glühende Holzkohle im Feuerbett ist, fügen Sie zuerst etwas geeignetes Anzündholz hinzu.

Hinweis:



Der beste Moment zum Nachladen ist, wenn noch ein paar kleine Flammen auf dem Feuerbett zu sehen sind.

1. Warten Sie, bis die Glut auf der Holzkohle zu verschwinden beginnt.
2. Öffnen Sie die Brennkammertüren und der Vorratskammer.
3. Entfernen Sie den BBQ-Grillrost.
4. Entfernen Sie den oberen Feuerboden, wenn Sie mit indirekter Hitze grillen (langsam Garen).
5. Stellen Sie den Schieberegler in die ganz linke Position. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun maximal geöffnet.
6. Füllen Sie die empfohlene Menge Holzkohle in das Gerät auf dem unteren Feuerboden ein. Siehe Abschnitt [4.2.2](#).
7. Setzen Sie den oberen Feuerboden mit Tropfschale wieder ein, wenn Sie mit indirekter Hitze grillen (langsam Garen).
8. Legen Sie den BBQ-Grillrost wieder zurück.
9. Schließen Sie die Brennkammertüren, wenn die Holzkohle anfängt zu glühen.
10. Bewegen Sie den Regler nach rechts, in eine Position, die ein ruhiges, glühendes Feuer ergibt. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun eingestellt.

11. Schließen Sie die Türen der Lagerkammer.
12. Beim Grillen mit direkter Hitze:
 - a) Grillen Sie mit direkter Hitze bei geöffneten Türen, wenn das Gerät warm genug ist,
13. Beim Grillen mit indirekter Hitze (langsame Garen):
 - a) Halten Sie die Brennkammertüren so weit wie möglich geschlossen, um die gewünschte Gartemperatur stabil zu halten.

5.4.3

Allgemeine Hinweise zur Verwendung des Geräts als Grill

- Das Gerät funktioniert am besten, wenn es aufgeheizt ist, wie in Abschnitt [5.4.1](#) und [5.4.2](#). Unzureichende Erhitzung führt zu geringem Zug im Abzugsrohr und zu unvollständiger Verbrennung. Gute Verbrennung erkennen Sie an leuchtend orangefarbenen Glut und unsichtbarem Rauch. Schließen Sie während des Aufheizens des Geräts immer die Brennkammertüren.
- Verwenden Sie den Regelschieber am Aschebehälter und den Regelschieber für den Abzug, um die gewünschten Temperaturen in der Brennkammer des Grills einzustellen.
- Beim Grillen mit direkter Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Brennkammertüren während des Betriebs geöffnet sind.
- Beim Grillen mit indirekter Hitze (langsame Garen): Stellen Sie sicher, dass die Brennkammertüren während des Betriebs geschlossen sind. Öffnen Sie die Tür nur zum Anzünden und Nachlegen.
- Entfernen Sie nicht die gesamte Asche und die alten Holzkohlebrocken. Eine Ascheschicht auf dem unteren Feuerboden bildet eine wärmeisolierende Schicht, die der Holzkohle hilft, sich leicht zu entzünden. Stellen Sie sicher, dass die Lufteinlassöffnungen in der Bodenplatte so offen wie möglich bleiben
- Stellen Sie den Schieberegler nicht ständig in die ganz linke Position (Verbrennungslufteinlass vollständig geöffnet), wenn das Gerät benutzt wird. Dies führt zu einem heißen Feuer, das das Gerät beschädigen und verbranntes Essen auf dem Grillrost verursachen kann. Die Holzkohle wird zu schnell verbrennen.
- Überladen Sie das Gerät nicht mit Holzkohle. Siehe Abschnitt [4.2.2](#) für die empfohlene Menge an Holzkohle. Zu viel Holzkohle führt zu einer zu großen Hitze, die zu verbranntem Essen auf dem Grillrost und zu Schäden am Gerät und am Abzugsrohr führen kann.

5.4.4

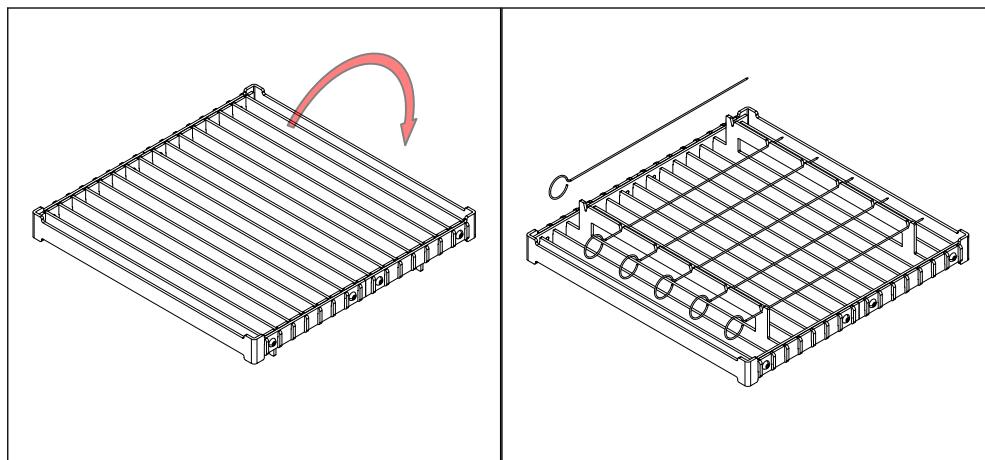
Verwendung des BBQ-Grillrosts



Hinweis:

Der BBQ-Grillrost kann auf beiden Seiten verwendet werden:

- Eine Seite ist für normales BBQ-Grillen geeignet
- Die andere Seite ist für das Grillen mit Spießen geeignet.



5.4.5

Allgemeine Tipps für die Verwendung des Geräts als Grill

- Die Aufheizzeit des Geräts vor dem Kochen hängt von den Wetterbedingungen ab. Beginnen Sie mit dem Grillen oder langsamen Garen erst, wenn das Innere der Brennkammer die gewünschte Temperatur erreicht hat. Die glühende Holzkohle wird dann mit einer leichten Schicht aus weißer Asche bedeckt.
- Wenden Sie die Speisen während der empfohlenen Garzeit regelmäßig. Siehe Abschnitt [5.4.8](#) für die ungefähren Garzeiten.
- Lassen Sie größere Fleischstücke nach dem Garen 5 bis 10 Minuten ruhen, um eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen.
- Für zusätzlichen Rauchgeschmack können Sie Holzkohle von Obstbäumen verwenden. Sie können auch Holzspäne oder -stücke hinzufügen, die mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht und abgetropft wurden, oder angefeuchtete frische Kräuter wie Lorbeerblätter, Thymian, Oregano, Koriander oder Rosmarin. Legen Sie das nasse Holz oder die Kräuter direkt vor dem Kochen auf die glühende Holzkohle.
- Tauen Sie Lebensmittel vor dem Grillen auf. Andernfalls sollten Sie bei der Zubereitung von Tiefkühlkost eine längere Garzeit einplanen.

5.4.6

BBQ Grillen mit direkter Hitze

Verwenden Sie das Grillverfahren mit direkter Hitze für kleine Stücke, die in weniger als 15 Minuten gar sind. Zum Beispiel:

- Steaks
- Würstchen
- Hamburger
- Spieße
- Hühnerfilets
- Fischfilets
- Gemüse in Scheiben

Bei direkter Hitze erzeugt das Feuer sowohl Strahlungs- als auch Leitungswärme. Die Strahlungshitze der Holzkohle versengt oder bräunt die Oberfläche der Speisen schnell. Außerdem sorgt das Feuer dafür, dass der BBQ-Grillrost erhitzt wird. Die Stäbe des Rosts sorgen dann dafür, dass diese Wärme durch Wärmeleitung auf die Oberfläche der Speisen übertragen wird. Sichtbar durch die erkennbaren BBQ-Abdrücke des Rosts auf dem Essen.

Wenden Sie das Essen regelmäßig, um es gleichmäßig zu grillen.

Siehe Abschnitt [5.4.8](#) für die ungefähren Garzeiten.

5.4.7

BBQ-Grillen mit indirekter Hitze (Slow-cooking)

Verwenden Sie das Grillverfahren mit indirekter Hitze für größere Lebensmittel, die mehr als 15 Minuten zum Garen benötigen. Auch für Lebensmittel, die schnell austrocknen oder anbraten können.

Zum Beispiel:

- Fleisch mit Knochen im Inneren
- Gespickte Rindersteaks
- Rinderbiskuit
- Rinderpoulet
- Rippen
- Ganzes Hähnchen
- Ganzer Fisch
- Gemüse

Bei indirekter Hitze (langsam Garen) werden die Speisen hauptsächlich mit Konvektionswärme und ein wenig Leitungswärme gegart. Die Konvektionswärme steigt auf, wird von den inneren Isoliertafeln des Grills reflektiert und zirkuliert, um das Grillgut langsam und gleichmäßig auf allen Seiten zu garen. Es gibt keine direkte Strahlungshitze für die Lebensmittel. Die Temperatur in der Nähe der Lebensmittel ist niedriger als beim Grillen mit direkter Hitze.

Bei der Konvektionswärme wird die Oberfläche der Speisen nicht so scharf angebraten oder gebräunt wie bei der Strahlungs- und Leitungswärme. Sie gart sie sanfter bis in die Mitte, wie die Hitze in einem Backofen. Indirekte Hitze kann auch verwendet werden, um dickere Speisen oder Stücke mit Knochen fertig zu garen, die zuvor bei direkter Hitze angebraten oder gebräunt wurden.

Stellen Sie sicher, dass sich auf dem oberen Feuerboden eine Tropfschale und eine Edelstahlschüssel mit Wasser befinden. Legen Sie das Grillgut in die Mitte des Grillrosts, oberhalb der Tropfschale.

Siehe Abschnitt [5.4.8](#) für die ungefähren Garzeiten.

5.4.8

Kochzeiten



Hinweis:

Die Garzeiten für das Grillen und langsame Garen in Tabelle 4 sind nur Richtwerte.

Faktoren wie Außentemperatur, Wind und Höhe können die Garzeit beeinflussen.

Verwenden Sie ein Thermometer, das für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet ist, um die Temperatur im Backofen ständig zu messen.

Verwenden Sie ein BBQ-Fleischthermometer zur ständigen Messung der Kerntemperatur der Lebensmittel. Besonders notwendig beim Grillen mit indirekter Hitze (langsam Kochen auf geringer Hitze). Verwenden Sie bevorzugt ein digitales Thermometer mit einem kabelgebundenen Sensor und einer magnetischen Rückseite.

Tabelle 4: Kochzeiten

Fleischart,	Dicke/	BBQ-Verfahren	Kochzeit	Temperatur im Backofen	Kerntemperatur der Lebensmittel		
Fisch oder Gemüse	Gewicht/		(Ca.)	(Ca.)	(Ca.)		
	Größe				Medium	Medium	Well Done
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Wildfleisch							
Flankensteak	1 cm dick	Direkte Wärme	4 bis 6 Minuten	200 - 250 °C.	65 °C.	70 °C.	80 °C.
Steak	2 cm dick	Direkte Wärme	5 bis 7 Minuten	200 - 250 °C.	65 °C.	70 °C.	80 °C.
Tenderloin	0,4 kg bis 0,9 kg	Direkte Wärme	8 bis 10 Minuten (*)	200 - 250 °C.	65 °C.	70 °C.	80 °C.
Ribeye umgekehrt gebraten	0,9 kg bis 1,2 kg	Schritt 1: Indirekte Wärme	1 Stunde	105 °C.		50 °C.	
		Schritt 2: Direkte Wärme	8 Minuten	200 - 250 °C.			
Schmoren von Steak zu zartem Fleisch	0,9 kg bis 1,5 kg	Indirekte Wärme	4 bis 6 Stunden (**)	150 °C.		85 °C.	
Schweinefleisch							
Wurst	0,1 kg	Direkte Wärme	10 bis 12 Minuten	180 °C.		75°C	
Schweinefilet	1 cm dick	Direkte Wärme	4 bis 6 Minuten	200 - 250 °C.		75°C	
	2 cm dick	Direkte Wärme	5 bis 7 Minuten	200 - 250 °C.			
Schweinelende	1,5 cm dick	Schritt 1: Direkte Wärme	5 bis 6 Minuten	200 - 250 °C.		70°C	
		1 bis 1,5 Stunden	120 °C.	Schritt 2: Indirekte Wärme			
Spareribs	1,2 kg bis 1,5 kg.	Indirekte Wärme	1,5 bis 2 Stunden (**)	180 °C.		75°C	
Pulled Pork	2,0 kg.	Indirekte Wärme	7 bis 11 Stunden	120 °C.		90°C	
Geflügel							
Hühnchenfilet	0,1 kg	Direkte Wärme	8 bis 12 Minuten	200 °C.		75°C	
Hühnchen, ganz	1,2 kg	Indirekte Wärme	1 bis 1,5 Stunden	180 °C.		80 °C.	
Hühnchen aus der Bierdose	1,2 kg	Indirekte Wärme	1,5 Stunden	180 °C.		80 °C.	

Fleischart,	Dicke/	BBQ-Ver-fahren	Kochzeit	Temperatur im Back-ofen	Kerntemperatur der Lebensmittel		
Fisch oder Gemü-se	Gewicht/		(Ca.)	(Ca.)	(Ca.)		
	Größe				Medi-um Rare	Medi-um	Well Done
Hühnerbeine/Flü-gel	0,1 kg bis 0,15 kg	Schritt 1: Direkte Wärme	6 bis 8 Mi-nuten	200 - 250 °C.		70 °C.	
		Schritt 2: In-direkte Wärme	20 Minuten	150 - 180 °C.		70 °C.	
Pulled Chicken	1,0 kg bis 2,0 kg	Indirekte Wärme	25 bis 30 Minuten	160 °C.		70°C	
Pute, ganz	2,0 kg bis 3,0 kg	Indirekte Wärme	1,5 bis 2,0 Stunden	180 °C.		80 °C.	
Ente/Gans	1,5 kg bis 2,0 kg	Indirekte Wärme	1 bis 1,5 Stunden	180 °C.		75°C	
Meeresfrüchte							
Fischfilet	1 cm dick	Direkte Wärme	4 bis 6 Mi-nuten	200 - 250 °C.		60-65 °C	
Fisch, ganz	1,0 kg	Indirekte Wärme	20 bis 30 Minuten	180 °C.		60-65 °C	
Garnele	0,015 kg	Direkte Wärme	2 bis 4 Mi-nuten	200 - 250 °C.		60-65 °C	
Gambas	0,05 kg	Direkte Wärme	4 bis 6 Mi-nuten	200 - 250 °C.		60-65 °C	
Gemüse							
Zwiebel	halbiert	Indirekte Wärme	35 bis 40 Minuten	150 °C.			
	1,5 cm Scheiben	Direkte Wärme	8 bis 12 Mi-nuten	200 °C.			
Pilze	Button	Direkte Wärme	8 bis 10 Mi-nuten	180 °C.			
	Portobello	Direkte Wärme	10 bis 15 Minuten	180 °C.			
Kartoffel	Ganze	Indirekte Wärme	45 bis 60 Minuten	160 °C.			
	2,0 cm Scheiben	Direkte Wärme	8 bis 10 Mi-nuten	180 °C.			
Spargel	Ø0,5 cm bis Ø1,0 cm	Direkte Wärme	6 bis 8 Mi-nuten	200 °C.			

(*): Wenn das Essen fertig ist, können Sie es anschließend bei indirekter Hitze etwa 30 Minuten lang langsam räuchern.

(**): Wenn das Essen fertig ist, können Sie es anschließend etwa 10 Minuten lang bei direkter Hitze anbraten.

5.5 Karminschirm

Warnung:

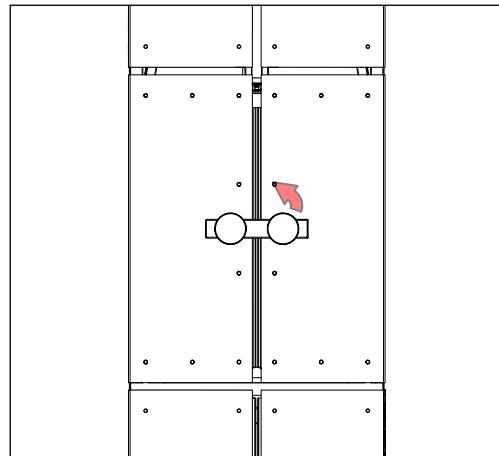
- Verwenden Sie den Karminschirm und lassen Sie die Brennkammertüren offen, wenn das Gerät als offener Kamin verwendet wird.
- Berühren Sie den Karminschirm nicht, wenn das Feuer brennt. Der Bildschirm kann sehr heiß werden!
- Verwenden Sie den Karminschirm nicht, wenn das Gerät als Grill benutzt wird.

**Hinweis:**

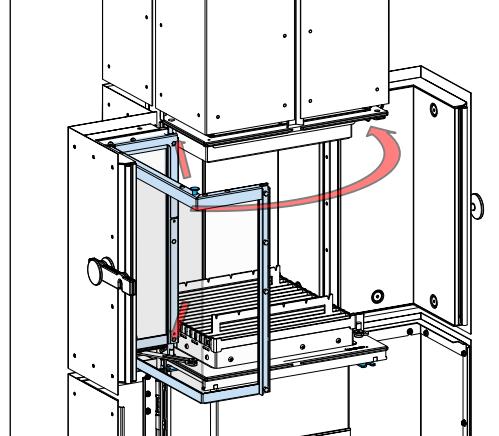
Der Karminschirm verhindert den direkten Kontakt mit den Flammen und verringert den Rauchaustritt nach vorne.

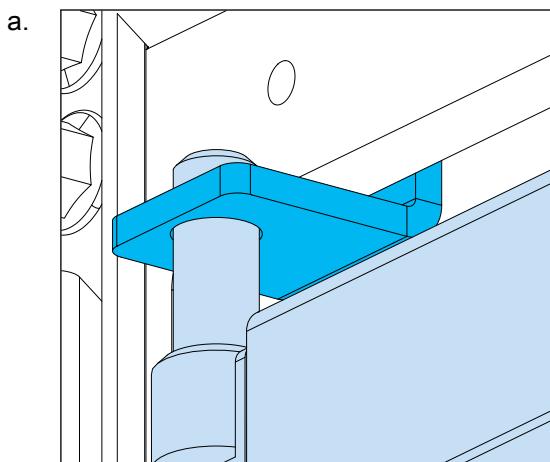
Installieren Sie den Karminschirm

1. Öffnen Sie die Brennkammertüren, indem Sie den Türgriff auf der rechten Seite anheben.
2. Öffnen Sie die Türen der Lagerkammer, indem Sie sie nach vorne ziehen.

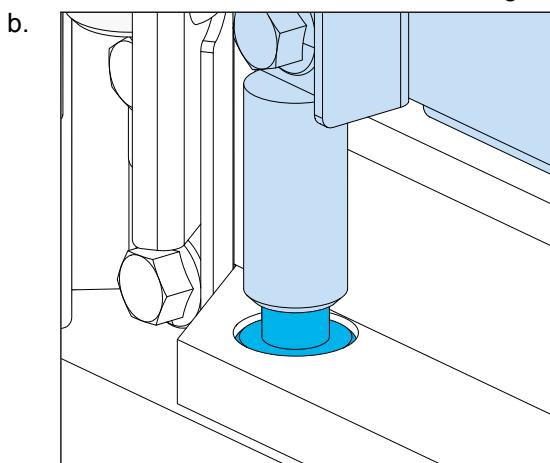


3. Stellen Sie den Karminschirm vor die Brennkammer.

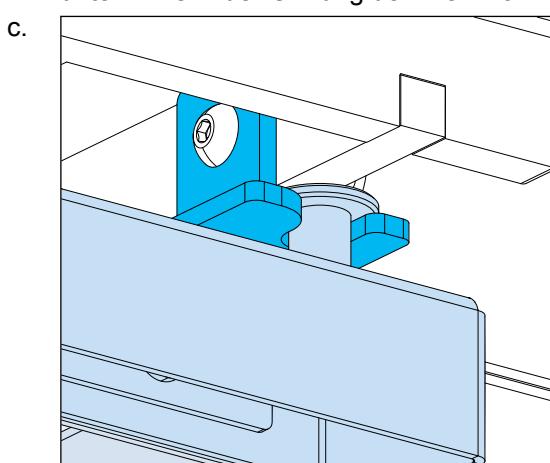




Schieben Sie zunächst den oberen Scharnierstift des Karminschirms ganz nach oben in das Loch oben links in der Brennkammeröffnung.



Senken Sie dann den Karminschirm ein wenig ab, sodass der untere Scharnierstift in das Loch unten links in der Öffnung der Brennkammer gleitet.

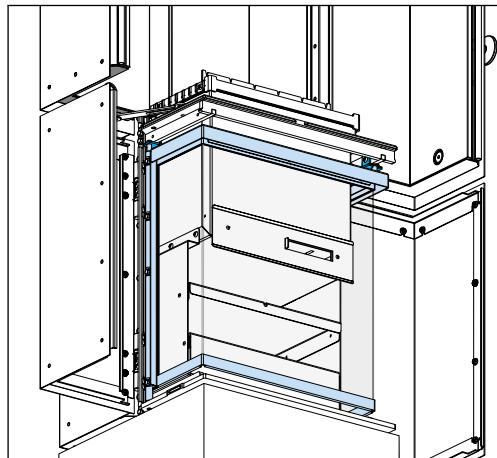
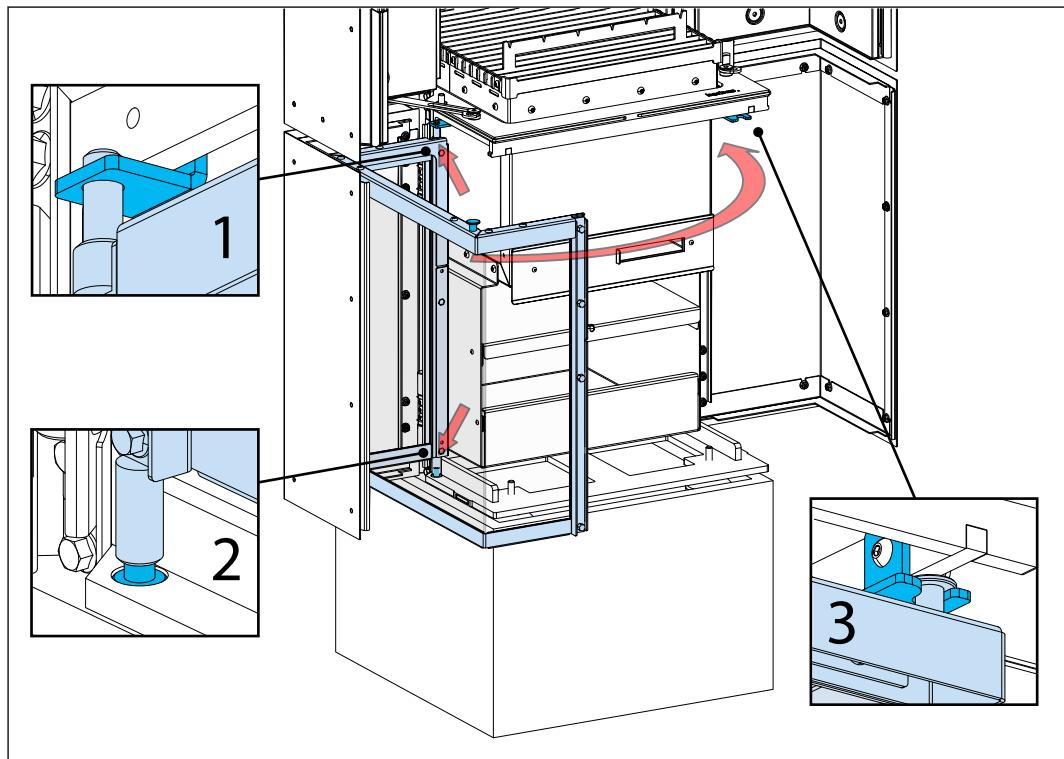


Schließen Sie den Karminschirm und verriegeln Sie ihn mit dem Sicherungsstift. Drücken Sie dazu den Sicherungsstift in die dafür vorgesehene Schlitzöffnung oben rechts in der Brennkammeröffnung.

4. Halten Sie die Brennkammertüren offen

Verstauen Sie den Karminschirm

1. Öffnen Sie die Türen der Lagerkammer, indem Sie sie nach vorne ziehen.



2. Legen Sie den Karminschirm in die Aufbewahrungskammer. Die Reihenfolge der Platzierung ist die gleiche wie die Platzierung vor der Brennkammer.
3. Schließen Sie die Türen der Lagerkammer.

5.6

Löschen des Feuers

Warnung:



- Löschen Sie das Feuer nie mit Wasser.

Vorsicht:



- Vorsicht: Gefahr von Verbrennungen! Die Außenseite des Geräts kann noch viele Stunden nach dem Erlöschen des Feuers sehr heiß sein.
- Löschen Sie im Notfall das Feuer im Gerät mit Sand.

Stellen Sie sicher, dass das Feuer langsam erlischt.

1. Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug, falls er angebracht wurde. Verstauen Sie ihn in der Aufbewahrungskammer.
2. Stellen Sie den Schieberegler am Aschebehälter in die ganz linke Position. Der Verbrennungslufteinlass durch den Aschebehälter ist nun maximal geöffnet.
3. Lassen Sie das Feuer ausbrennen, bis nur noch ein glühendes Bett aus Asche übrig ist.
4. Schieben Sie den Schieberegler am Aschebehälter fast ganz nach rechts. Die Verbrennungslufteinlassöffnung ist nun fast geschlossen.
5. Entfernen Sie den Karminschirm, sofern dieser montiert war. Verstauen Sie ihn in der Aufbewahrungskammer
6. Entfernen Sie den BBQ-Grillrost. Verstauen Sie ihn in der Aufbewahrungskammer.
7. Schließen Sie die Brennkammertüren und der Lagerkammer.
8. Lassen Sie das Feuer ausgehen. Es kann viele Stunden dauern, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

5.7

Decken Sie das Gerät nach Gebrauch ab

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach dem Gebrauch gut vor Witterungseinflüssen geschützt ist. Verwenden Sie den Regenschutz (Zubehör) zum Schutz des Geräts. Sie sorgt dafür, dass das Gerät seine Qualität behält und intakt bleibt.

Warnung:



- Decken Sie das Gerät nicht ab, bevor es vollständig abgekühlt und gereinigt ist.

Vorsicht:



- Stellen Sie sicher, dass alle Asche aus dem Gerät entfernt wird.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
-
- Legen Sie den Regenschutz über das Gerät.

6 Wartung

6.1 Wartungsplan

Vorsicht:



Reinigen Sie das Gerät vollständig von innen und außen, wenn es verschmutzt ist.

Tabelle 5: Wartungsplan

Aufgabe	Intervall	Ablauf
Reinigen Sie den BBQ-Grillrost	Bei Bedarf	Siehe Abschnitt 6.2
Entfernen der Asche	Bei Bedarf	Siehe Abschnitt 6.3
Reinigen Sie das Innere des Geräts	Bei Bedarf	Siehe Abschnitt 6.4
Reinigen Sie die Außenseite des Geräts	Bei Bedarf	Siehe Abschnitt 6.4
Reinigen des Abzugsrohrs	Jährlich (bei Bedarf öfter)	Siehe Installations- und Wartungshandbuch
Gerätekontrolle	Jährlich	Siehe Installations- und Wartungshandbuch

6.2 Reinigen Sie den BBQ-Grillrost

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist und keine Glut in der Brennkammer zurückbleibt.
2. Öffnen Sie die Brennkammertüren und entfernen Sie den Grillrost.
3. Entfernen Sie den gröbsten Ruß und Schmutz mit einer Grillbürste aus rostfreiem Edelstahldraht.
4. Weichen Sie den BBQ-Grillrost über Nacht in Seifenwasser mit Reinigungssoda ein.
5. Reinigen Sie es danach mit einem Scheuerschwamm.
6. Spülen Sie es ab und trocknen Sie es mit einem fusselfreien Tuch.
7. Setzen Sie den Grillrost wieder ein und schließen Sie die Brennkammertüren.



Hinweis:

Auch Zitrone ist ein Allheilmittel für die Reinigung des Grillrosts. Schneiden Sie eine Zitrone in zwei Hälften und fetten Sie den gesamten Rost damit ein. Lassen Sie den Zitronensaft zwei Stunden lang einwirken und wischen Sie die Essensreste einfach mit einem fusselfreien Tuch oder Schwamm ab. Zitronensaft ist auch ideal zum Entfetten zwischen dem Grillen. Stechen Sie eine halbe Zitrone mit einer Gabel ein, reiben Sie sie über den warmen Rost und das überschüssige Fett wird sich leicht auflösen.

6.3 Entfernen der Asche

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist und keine Glut zurückbleibt.
2. Öffnen Sie die Brennkammertüren und entfernen Sie den Grillrost.
3. Entfernen Sie den oberen inneren Feuerraum mit dem oberen Feuerboden. Reinigen Sie sie mit einer weichen Bürste.

4. Entfernen Sie den unteren Feuerboden mit einem Schürhaken. Reinigen Sie es mit einer weichen Bürste.
5. Öffnen Sie die Türen der Lagerkammer.
6. Nehmen Sie den Aschebehälter heraus und reinigen Sie ihn.
7. Sorgen Sie dafür, dass die Asche in den Restmüll kommt.



Hinweis:

Die Asche kann auch für die folgenden nützlichen Zwecke verwendet werden:

- um den Gemüsegarten zu düngen. Die Asche enthält Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und andere Stoffe, die sehr gut für die Pflanzen im Garten sind.
 - gegen Schnecken. Schnecken kriechen nicht gerne über Asche und suchen dann woanders nach Nahrung.
 - um sie auf dem Rasen auszubreiten. Die Asche ist ein guter Ersatz für Kalk. Die Asche ist sogar viel reicher an Mineralstoffen als Kalk.
8. Stellen Sie den Aschebehälter wieder an seinen Platz.
 9. Setzen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder in das Gerät ein.

6.4

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts

Warnung:



Stellen Sie vor Beginn dieses Vorgangs sicher, dass das Gerät vollständig auf Umgebungstemperatur abgekühlt ist und alle Asche entfernt wurde.

Vorsicht:



- Verwenden Sie keine Seifenlauge oder ein anderes Reinigungsmittel für die Isoliertafeln.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel zur Reinigung der Innen- und Außenseite des Geräts.
- Verwenden Sie keine harten (scheuernden) Schwämme, Stahlwolle oder Schleifmittel. Die Verwendung dieser Produkte wird den Lack beschädigen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist und die Asche entfernt wurde.
2. Reinigen Sie die Isoliertafeln mit einer weichen Bürste.
3. Reinigen Sie den Feuerraum und den Aschebehälter mit ein wenig Seifenwasser. Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch und wischen Sie es sofort danach mit einem trockenen, fusselfreien Tuch ab.
4. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit etwas Seifenlauge. Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch und wischen Sie es sofort danach mit einem trockenen, fusselfreien Tuch ab.
5. Stellen Sie sicher, dass die Innen- und Außenseite des Geräts trocken ist. Wassertropfen können Spuren hinterlassen. Wenn das Gerät durch den Regen nass geworden ist, trocknen Sie es nach dem Gebrauch gründlich ab und schützen Sie es mit der Regenhülle (Zubehör).



Hinweis:

- Beschädigte oder zerbrochene Isoliertafeln müssen ersetzt werden, bevor das Gerät wieder benutzt werden kann.
- Lackschäden lassen sich leicht mit einem hitzebeständigen Einbrennlack von BARBAS ausbessern.

7 Problemlösung

Tabelle 6: Problemlösung bei der Verwendung als offener Kamin

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Holzscheite entzünden sich nicht	Der Feuchtigkeitsgehalt der Holzscheite ist zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie getrocknete Holzscheite mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 10 - 20%. • Verwenden Sie Holzbriketts.
	Die Brennkammer ist nicht warm genug	<ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie das empfohlene Zündverfahren aus. Siehe Abschnitt 5.3.1. • Verwenden Sie die empfohlene Brennmaterialmenge. Siehe Abschnitt 4.2.1.
Die brennenden Holzscheite erlöschen nach einiger Zeit	Schlechte Stapelung der Holzscheite auf dem Feuerboden	Beladen Sie das Gerät mit der empfohlenen Menge an Holzscheiten, wie in den Abschnitten 5.3.1 und 5.3.2 . Platzieren Sie den Holzstapel so weit hinten in der Brennkammer wie möglich
	Verbrennungsluftzufuhr ist zu weit geschlossen	Stellen Sie die Verbrennungsluftmenge mit dem Schieberegler am Aschebehälter ein. Wenn Sie nach links schieben, öffnet sich die Verbrennungsluftzufuhr schrittweise. Siehe Abschnitt 5.3.4 .
	Schlechte Wetterbedingungen. Zu hohe Windgeschwindigkeit	Verwenden Sie das Gerät bei ruhigem Wetter
	Der Feuchtigkeitsgehalt der Holzscheite ist zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie getrocknete Holzscheite mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 10 - 20%. • Verwenden Sie Holzbriketts.
Die Holzscheite verbrennen zu schnell	Verbrennungsluftzufuhr ist zu weit geöffnet	Stellen Sie die Verbrennungsluftmenge mit dem Schieberegler am Aschebehälter ein. Wenn Sie den Schalter nach rechts schieben, wird die Verbrennungsluftzufuhr schrittweise abgeschaltet. Siehe Abschnitt 5.3.4 .
Übermäßige Rauchbildung entweicht aus der offenen Front des Geräts	Der Luftzug im Gerät und im Abzugsrohr ist zu gering	<ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie das empfohlene Zündverfahren aus. Siehe Abschnitt 5.3.1. • Verwenden Sie den optionalen dreiseitigen Karminschirm, um den Rauchaustritt zu verringern
	Der Kontrollschieber für den Rauchgasabzug ist noch an seinem Platz	Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Innere der Brennkammer wird komplett schwarz	Die Brennkammer ist nicht heiß genug	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie die empfohlene Brennmaterialmenge. Siehe Abschnitt 4.2.1.• Erhöhen Sie die Verbrennungsluftmenge mit dem Schieberegler auf dem Aschebehälter. Siehe Abschnitt 5.3.4.• Platzieren Sie den Holzstapel so weit hinten in der Brennkammer wie möglich
	Der Feuchtigkeitsgehalt der Holzscheite ist zu hoch	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie getrocknete Holzscheite mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 10 - 20%.• Verwenden Sie Holzbriketts.
	Verbrennung ungeeigneter Brennstoffe	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie die richtigen Holzscheite. Siehe Abschnitt 4.1.1.

Tabelle 7: Problemlösung bei der Verwendung als Grill

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Holzkohle entzündet sich nicht	Die Holzkohle enthält Feuchtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie trockene Holzkohle. Siehe Abschnitt 4.1.2
	Schlechte Anzündewürfel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie trockene und qualitativ hochwertige Anzündewürfel
	Die Brennkammer ist nicht warm genug	<ul style="list-style-type: none"> • Führen Sie das empfohlene Zündverfahren aus. Siehe Abschnitt 5.4.1. • Verwenden Sie die empfohlene Brennmaterialmenge. Siehe Abschnitt 4.2.2.
Die brennende Holzkohle verlöscht nach einiger Zeit	Es ist zu viel Holzkohlegrit und Staub in der Holzkohle.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie saubere Holzkohlestücke.
	Die Holzkohle enthält Feuchtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie trockene Holzkohle. Siehe Abschnitt 4.1.2
	Verbrennungsluftzufuhr ist zu weit geschlossen	Stellen Sie die Verbrennungsluftmenge mit dem Schiebergeregler am Aschebehälter ein. Wenn Sie nach links schieben, öffnet sich die Verbrennungsluftzufuhr schrittweise. Siehe Abschnitt 5.4 .
	Schlechte Wetterbedingungen. Zu hohe Windgeschwindigkeit	Verwenden Sie das Gerät bei ruhigem Wetter
Die Holzkohle brennt zu schnell	Verbrennungsluftzufuhr ist zu weit geöffnet	Stellen Sie die Verbrennungsluftmenge mit dem Schiebergeregler am Aschebehälter ein. Wenn Sie den Schalter nach rechts schieben, wird die Verbrennungsluftzufuhr schrittweise abgeschaltet. Siehe Abschnitt 5.3.4 .
Übermäßige Rauchbildung entweicht, wenn die Brennkammertüren geöffnet sind. (Grillen mit direkter Hitze)	Der Kontrollschieber für den Rauchgasabzug ist noch an seinem Platz	Entfernen Sie den Kontrollschieber für den Rauchgasabzug
Das Essen wird schwarz	Das Holzkohlefeuer ist zu intensiv. Die Brennkammer ist zu heiß.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie die empfohlene Brennmaterialmenge. Siehe Abschnitt 4.2.2. • Verringern Sie die Verbrennungsluftmenge mit dem Schiebergeregler am Aschebehälter. Wenn Sie den Schalter nach rechts schieben, wird die Verbrennungsluftzufuhr schrittweise abgeschaltet. Siehe Abschnitt 5.4.3.

8

Informationen zur Entsorgung des Geräts

- Entsorgen Sie das nicht mehr verwendete Gerät den Anweisungen der Behörden oder des Installateurs entsprechend.
- Die Informationen in diesem Abschnitt dienen nur zur Information. Beachten Sie für das Recycling und die Entsorgung des Geräts oder der Geräteteile stets die nationalen und lokalen Vorschriften.
- Bevor Sie das Gerät demontieren und entsorgen, entfernen Sie Asche und nicht verbranntes Brennmaterial aus dem Gerät. Entsorgen Sie die Asche als Restmüll. Entsorgen Sie die Asche nicht als organischen Abfall.

Tabelle 8: Recycling/Entsorgung der Gerätekomponenten

Gerätekomponente	Material	Demontage	Recycling/Entsorgung
Basis	Naturstein	Vom Gerät entfernen	Als Bauschutt entsorgen (Stein)
Brennkammer	Stahl	Siehe Installationshandbuch	Als Metallabfall entsorgen
Wände der Brennkammer	Beton	Siehe Installationshandbuch	Beton, der mit Verbrennungsgasen in Berührung gekommen ist, kann nicht wiederverwendet werden. Als Bauschutt entsorgen (Stein)
Schieber für die Brennkammersteuerung	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Gerätegehäuse	Stahl	Stellen Sie sicher, dass Sie alle anderen Komponenten als Metallabfall entsorgen	Als Metallabfall entsorgen
Gerätetüren	Stahl	Stellen Sie sicher, dass Sie alle anderen Komponenten als Metallabfall entsorgen	Als Metallabfall entsorgen
BBQ-Grillrost	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Karminschirm	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Oberer interner Feuerraum	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Oberer Feuerboden	Stahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Feuerraum	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Wände des Feuerraums	Vermiculite	Siehe Installationshandbuch	Vermiculite, das mit Verbrennungsgasen in Berührung kommt, kann nicht wiederverwendet oder recycelt werden. Als Restmüll entsorgen
Unterer Feuerboden	Stahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Aschebehälter	Stahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Dichtungen	Glasfaserkabel oder Glasscheiben	Vom Gerät und den Komponenten entfernen	Als Glasfaser entsorgen. (feuerfester Abfall)
Hitzebeständiger Handschuh	Leder	Vom Gerät entfernen	Als Textilabfall entsorgen

Tabelle 9: Recycling/Entsorgung der optionalen Geräteteile

Optionale Komponente des Geräts	Material	Demontage	Recycling/Entsorgung
Abzugsrohr	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Dachabschlussrohr	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Isolierung Dachabschlussrohr	Keramikwolle	Vom Dachabschlussrohr entfernen	Als Restmüll entsorgen
Dachanschlussabdeckung	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Dachabdeckung	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Rosette	Edelstahl	Vom Gerät entfernen	Als Metallabfall entsorgen
Regenschutz	Polyester	Vom Gerät entfernen	Als Restmüll entsorgen

9 Garantiebedingungen

Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, ist es wichtig, das Barbas-Gerät nach dem Kauf über www.barbasbellfires.com zu registrieren.

Garantiebedingungen von Barbas Bellfires

Barbas Bellfires B.V. garantiert für die Qualität des gelieferten Barbas-Geräts und die Qualität der eingesetzten Materialien. Alle Geräte von Barbas werden nach den höchsten möglichen Qualitätsstandards entwickelt und hergestellt. Ist dennoch mit dem von Ihnen gekauften Barbas-Gerät etwas nicht in Ordnung, bietet Barbas Bellfires B.V. die folgende Herstellergarantie an.

Artikel 1: Garantie

1. Kommt Barbas Bellfires B.V. zu dem Schluss, dass das von Ihnen gekaufte Barbas-Gerät aufgrund eines Bau- oder Materialmangels fehlerhaft ist, garantiert Barbas Bellfires B.V. die Reparatur oder den Austausch des Geräts kostenfrei und ohne Berechnung der Kosten für Arbeitszeit oder Teile.
2. Die Reparatur oder der Austausch des Barbas-Geräts erfolgt durch Barbas Bellfires B.V. oder einen von Barbas Bellfires B.V. benannten Händler von Barbas.
3. Diese Garantie ergänzt die bestehende gesetzliche nationale Garantie der Barbas-Händler und von Barbas Bellfires B.V. im Kaufland und dient nicht der Einschränkung Ihrer Rechte und Ansprüche basierend auf den anwendbaren Rechtsvorschriften.

Artikel 2: Garantiebedingungen

1. Falls Sie einen Anspruch unter der Garantie anmelden wollen, wenden Sie sich an Ihren Barbas-Lieferanten.
2. Beschwerden sollten schnellstmöglich nach ihrem Auftreten gemeldet werden.
3. Beschwerden werden nur angenommen, wenn sie zusammen mit der Seriennummer des Barbas-Geräts, die Sie in den beigefügten Dokumenten finden, an den Barbas-Lieferanten gemeldet werden.
4. Weiterhin muss auch die Originalquittung (Rechnung, Kassenzettel, Barquittung) mit dem ausgewiesenen Kaufdatum vorgelegt werden.
5. Reparaturen und Austausch während des Garantiezeitraums verlängern den Garantiezeitraum nicht. Nach einer Reparatur oder dem Austausch von Garantieteilen wird der Garantiezeitraum als am Kaufdatum des Barbas-Geräts begonnen betrachtet.
6. Wenn ein bestimmtes Teil einer Garantie unterliegt und das Originalteil nicht mehr verfügbar ist, stellt Barbas Bellfires B.V. sicher, dass ein alternatives Teil von mindestens derselben Qualität bereitgestellt wird.

Artikel 3: Garantieausschlüsse

1. Die Garantie für Barbas-Geräte wird außer Kraft gesetzt, wenn:
 - a. nicht den Installationsanweisungen sowie den nationalen und/oder örtlichen Bestimmungen entsprechend installiert wurde;
 - b. es nicht den Benutzungsanweisungen entsprechend verwendet oder gewartet wurde;

- c. es verändert, vernachlässigt oder grob behandelt wurde;
- d. es aufgrund äußerer Umstände beschädigt wurde (Umstände außerhalb des Geräts selbst), etwa durch Blitzschlag, Wasserschaden oder Feuer;
- 2. Weiterhin endet die Garantie, wenn die ursprüngliche Kaufquittung Änderungen, Streichungen, Löschungen aufweist oder unlesbar ist.

Artikel 4: Garantiegebiet

1. Die Garantie gilt nur in Ländern, in denen Geräte Verteilen Sie die Barbas durch ein offizielles Vertriebsnetzwerk verkauft werden.

Artikel 5: Garantiezeitraum

1. Diese Garantie wird nur während des Garantiezeitraums gewährt.
2. Das Gehäuse des Barbas-Geräts unterliegt einer Garantie für einen Zeitraum von 10 Jahren für Konstruktions- und/oder Materialmängel ab dem Kaufzeitpunkt.
3. Die anderen Teile des Barbas-Geräts unterliegen einer ähnlichen Garantie für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Kaufzeitpunkt.
4. Benutzerteile wie die Dichtschnur und das Innere der Brennkammer unterliegen einer ähnlichen Garantie bis zum ersten Anzünden.

Artikel 6: Haftung

1. Ein von Barbas Bellfires B.V. im Rahmen dieser Garantie gewährter Anspruch bedeutet nicht automatisch, dass Barbas Bellfires B.V. auch die Haftung für eventuelle Schäden übernimmt. Die Haftung von Barbas Bellfires B.V. geht niemals weiter als in diesen Garantiebedingungen angegeben. Jede Haftung von Barbas Bellfires B.V. für Folgeschäden wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen.
2. Die Inhalte dieser Bestimmung gelten nicht, soweit sie von einer verpflichtenden Bestimmung abgeleitet werden.
3. Alle Vereinbarungen, die von Barbas Bellfires B.V. geschlossen werden, unterliegen, sofern nicht ausdrücklich schriftlich anders festgehalten und soweit unter dem anwendbaren Gesetz zulässig, den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von FME-CWM für die Technikbranche.

Barbas Bellfires B.V.

Hallenstraat 175531 AB Bladel

Die Niederlande

Tel.: +31-497339200

E-Mail: info@Barbas.com

Bewahren Sie die beiliegenden Unterlagen sorgfältig auf; sie enthalten die Seriennummer des Geräts. Sie benötigen diese, wenn Sie einen Garantieanspruch stellen wollen.

barbas .

Ihr Barbas-Händler

25-09-2023 - 353620 - 280-001