

barbas .

Gebruikershandleiding

BBQ Fire 40-150



© Barbas Bellfires BV

Dit document of delen hiervan mogen niet zonder voorafgaande toestemming van Barbas Bellfires BV in enige vorm elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of anderszins worden gereproduceerd, in een zoekstelsel opgeslagen of verzonden. Dit document kan technische onnauwkeurigheden of typefouten bevatten. Barbas Bellfires BV behoudt zich het recht voor om de inhoud van dit document van tijd tot tijd te herzien.

Contactgegevens

Barbas Bellfires BV

Hallenstraat 17, 5531 AB Bladel, Nederland

Telefoon: +31 49 733 9200

E-mail: info@barbas.com

Inhoudsopgave

1	Over dit document.....	5
1.1	Gebruik van dit document.....	5
1.2	Met Waarschuwing en Voorzichtig gemarkeerde instructies in dit document.....	5
1.3	Bijbehorende documentatie.....	5
2	Beschrijving.....	6
2.1	Overzicht van het toestel.....	6
2.2	Overzicht van de binnenzijde van het toestel.....	7
2.3	Overzicht van de opbergruimtes in het toestel.....	8
2.4	Bedoeld gebruik.....	9
3	Veiligheid.....	10
3.1	Veiligheidsinstructies voor bediening.....	10
3.2	Veiligheidsinstructies met betrekking tot het milieu.....	12
3.3	Veiligheidsinstructies met betrekking tot op de barbecue bereid voedsel.....	13
4	Brandstof.....	14
4.1	Soorten brandstof	14
4.1.1	Soort brandstof voor gebruik als open haard.....	14
4.1.2	Soort brandstof voor gebruik als barbecue.....	14
4.1.3	Ongeschikte soorten brandstof.....	14
4.2	Hoeveelheid brandstof	15
4.2.1	Hoeveelheid brandstof voor gebruik als open haard.....	15
4.2.2	Hoeveelheid brandstof voor gebruik als barbecue.....	15
5	Bediening.....	17
5.1	Vorbereiding voor het eerste gebruik.....	17
5.2	Eerste gebruik van het toestel.....	17
5.3	Het toestel aansteken als open haard.....	17
5.3.1	Voor de eerste keer laden en aansteken.....	17
5.3.2	Brandstof bijvullen.....	20
5.3.3	Algemene tips voor het aansteken bij gebruik van het toestel als open haard.....	21
5.3.4	Het verbrandingsproces bij gebruik van het toestel als open haard regelen	21
5.4	Het toestel aansteken als barbecue.....	22
5.4.1	Voor de eerste keer laden en aansteken.....	22
5.4.2	Brandstof bijvullen.....	24
5.4.3	Algemene tips voor het aansteken bij gebruik van het toestel als barbecue.....	25
5.4.4	Gebruik van het BBQ-grillrooster.....	25
5.4.5	Algemene tips voor gebruik van het toestel als barbecue.....	26
5.4.6	Grillen op de BBQ met directe warmte.....	26
5.4.7	Grillen op de BBQ met indirecte warmte (langzaam garen).....	26
5.4.8	Bereidingstijden.....	27
5.5	Vuurscherm.....	30
5.6	Het vuur doven.....	33
5.7	Het toestel na gebruik afdekken.....	33

6	Onderhoud.....	34
6.1	Onderhoudsschema.....	34
6.2	Het BBQ-grillrooster reinigen.....	34
6.3	De as verwijderen.....	34
6.4	De binnenzijde en buitenzijde van het toestel reinigen.....	35
7	Problemen oplossen.....	36
8	Informatie over het afvoeren van het toestel	39
9	Garantievoorwaarden.....	42

1 Over dit document

Dit document toont de informatie die nodig is voor het uitvoeren van de onderstaande taken met betrekking tot de BBQ Fire 40-150:

- Het toestel bedienen
- Standaard onderhoudswerkzaamheden uitvoeren

Dit document verwijst naar de BBQ Fire 40-150 als 'het toestel'. Dit document vormt een essentieel onderdeel van uw toestel. Lees het zorgvuldig voordat u werkzaamheden aan het toestel gaat uitvoeren. Bewaar het op een veilige plaats.

De oorspronkelijke instructies van het document zijn in het Engels geschreven. Alle andere taalversies van het document zijn vertalingen van de oorspronkelijke instructies. Het is niet altijd mogelijk een gedetailleerde afbeelding van ieder afzonderlijk onderdeel van de apparatuur te tonen. De in dit document opgenomen afbeeldingen tonen een standaardopstelling. De afbeeldingen dienen uitsluitend als instructie.

1.1 Gebruik van dit document

1. Zorg dat u de opbouw en de inhoud van het document kent.
2. Lees de paragraaf over veiligheid zorgvuldig.
3. Zorg dat u alle instructies begrijpt.
4. Voer de procedures volledig en in de gegeven volgorde uit.

1.2 Met Waarschuwing en Voorzichtig gemarkeerde instructies in dit document

Waarschuwing

Als u deze instructies niet opvolgt, bestaat het risico van persoonlijk en mogelijk fataal letsel.

Voorzichtig

Als u deze instructies niet opvolgt, bestaat het risico van schade aan de apparatuur of eigendommen.

Opmerking

Een opmerking verschaft aanvullende informatie.

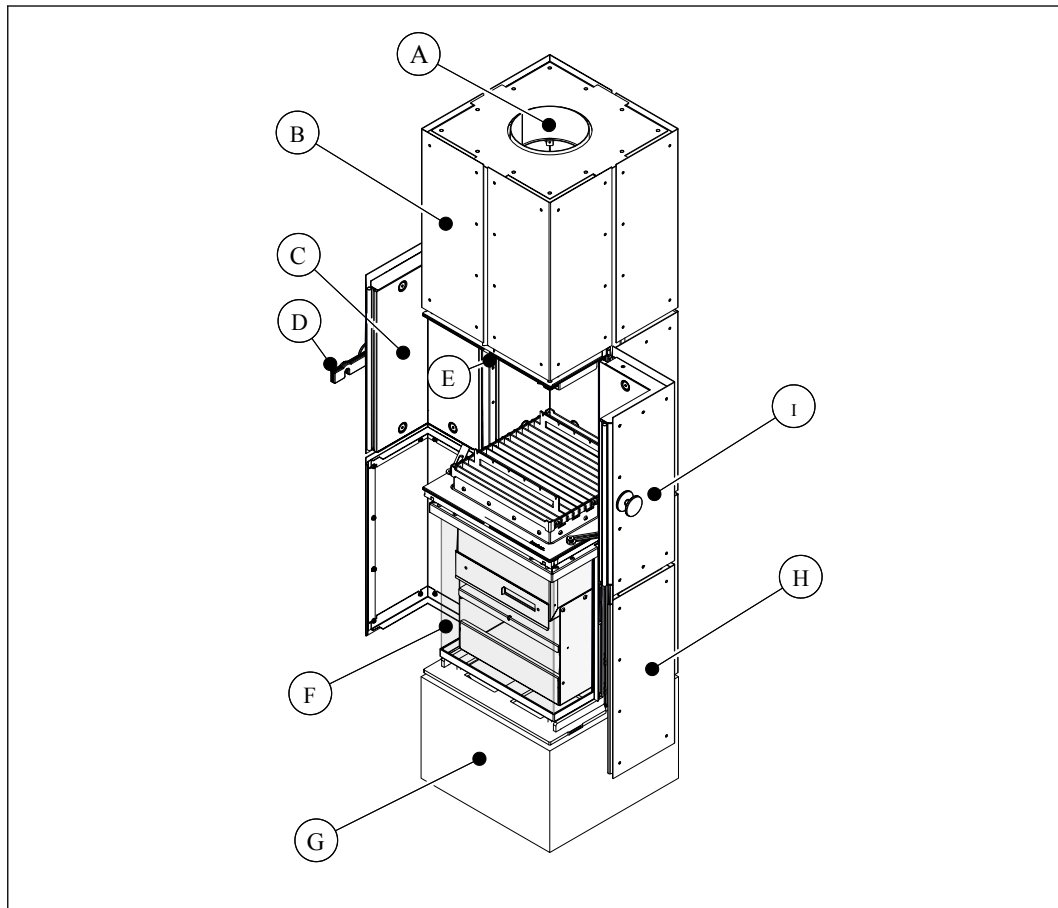
Symbol	Beschrijving
	Zichtbaar teken dat gevaar aanwezig is
	Zichtbaar teken dat een opmerking aanwezig is

1.3 Bijbehorende documentatie

- Installatie- en onderhoudshandleiding
- Gebruikershandleiding

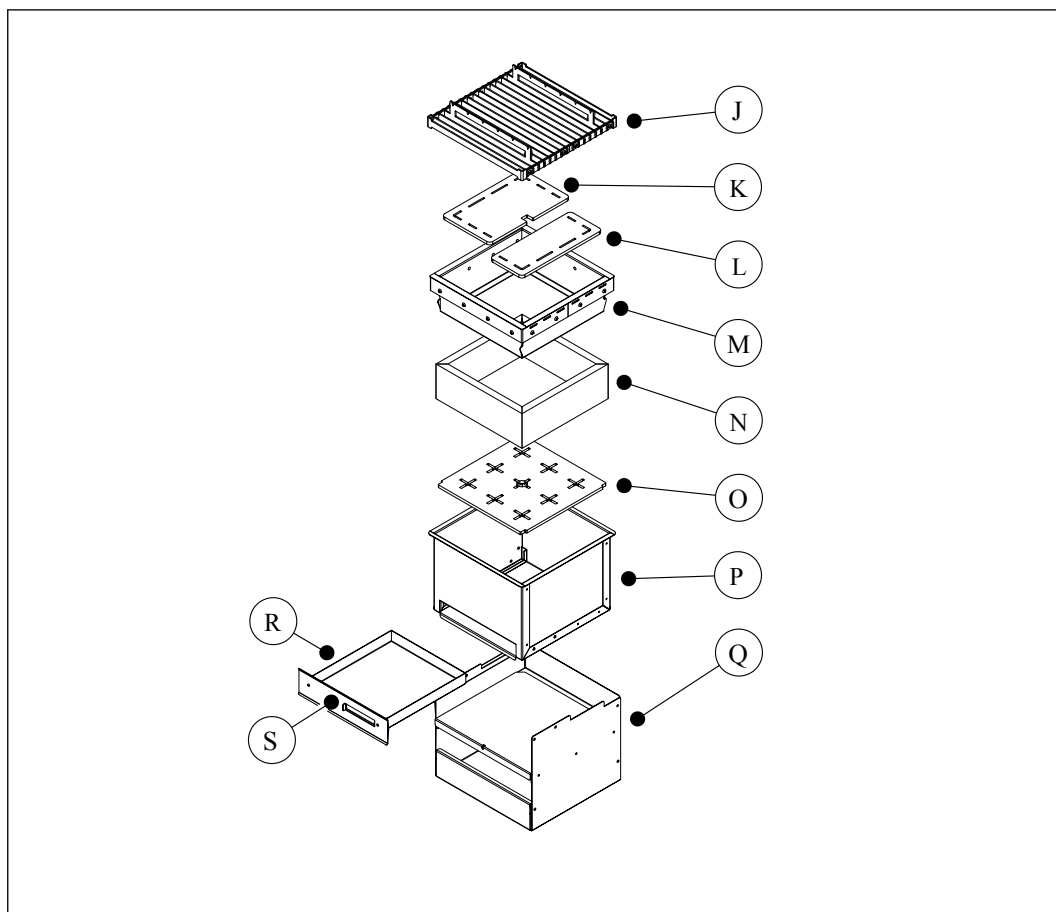
2 Beschrijving

2.1 Overzicht van het toestel



- | | | | |
|---|--|---|---|
| A | Rookkanaalpijpaansluiting | F | Vuurscherm (in de opbergruimte geplaatst) |
| B | Decoratieve metalen panelen | G | Onderstel van natuursteen |
| C | Isolatiepanelen van de verbrandingskamer | H | Deuren van de opbergruimte |
| D | Deurhendel | I | Deuren van de verbrandingskamer |
| E | Regelschuif voor rookgasventilatie (uitsluitend voor gebruik bij langzaam garen op de BBQ) | | |

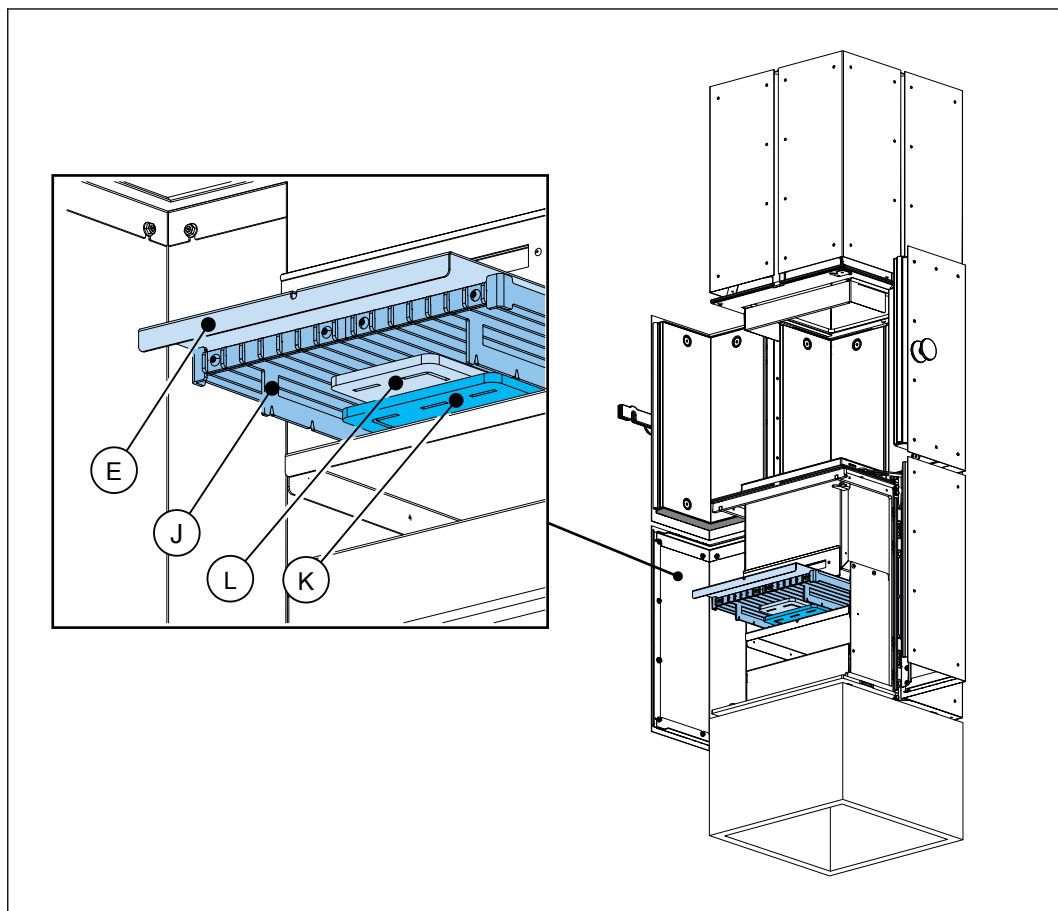
2.2 Overzicht van de binnenzijde van het toestel



- | | | | |
|-----|--|---|--|
| J | BBQ-grillrooster | P | Stookruimte |
| K/L | Bovenste vuurplaat, links en rechts (uitsluitend bedoeld voor het aanleggen van een decoratief vuur, met hout of als steun voor de lekbak bij langzaam garen op de BBQ). Deze bovenste vuurplaat moet bij het grillen op de BBQ worden verwijderd. | Q | Opbergruimtes |
| M | Bovenste interne stookruimte | R | |
| N | Isolatiepanelen van de stookruimte | S | Regelschuif van de verbrandingsluchtinlaat |
| O | Onderste vuurplaat (uitsluitend bedoeld voor grillen of langzaam garen op de BBQ, met houtskool). | | |

2.3 Overzicht van de opbergruimtes in het toestel

Het toestel is voorzien van een opbergruimte voor het vuurscherm en verschillende andere onderdelen. De onderste opbergruimte kan worden gebruikt voor het opbergen van bijvoorbeeld barbecuetangen en barbecuehandschoenen.



- E Regelschuif voor rookgasventilatie
(uitsluitend voor gebruik bij langzaam
garen op de BBQ)
- J BBQ-grillrooster

- K/L Bovenste vuurplaat, links en rechts
(uitsluitend bedoeld voor het
aanleggen van een decoratief vuur,
met hout of als steun voor de lekbak
bij langzaam garen op de BBQ). Deze
bovenste vuurplaat moet bij het grillen
op de BBQ worden verwijderd.

2.4 Bedoeld gebruik

Het toestel is bedoeld voor gebruik buitenshuis of gebruik buitenshuis onder een overkapping. Gebruik het toestel niet binnenshuis of voor andere doeleinden.

Het toestel kan als open haard of als barbecue worden gebruikt.

Bij gebruik als open haard is het toestel bedoeld voor gebruik met houtstammen of houtbriketten als brandstof. Gebruik geen andere brandstoffen.

Bij gebruik als barbecue is het toestel bedoeld voor gebruik met houtskool als brandstof. Gebruik geen andere brandstoffen.

Het toestel mag uitsluitend buitenshuis worden gebruikt op een plaats die aan de eisen voor de installatie van het toestel voldoet.

Het toestel is bedoeld voor gebruik met tussenpozen en niet voor continu gebruik.

Het toestel is bedoeld voor decoratieve doeleinden of om te grillen. Het is niet toegestaan om het toestel op een centraal verwarmingssysteem aan te sluiten.

3 Veiligheid

3.1 Veiligheidsinstructies voor bediening

3.1.1 Algemene veiligheidsinstructies voor de bediening



Waarschuwing:

- Gebruik het toestel uitsluitend buitenshuis of buitenshuis onder een overkapping op een goed geventileerde plaats. Gebruik het toestel niet in een afgesloten ruimte.
- Controleer of het toestel correct is geïnstalleerd en in goede staat verkeert. Verkeerde installatie, afstelling, aanpassing, service of onderhoud kan letsel of schade aan eigendommen veroorzaken. Zie de installatie- en onderhoudshandleiding en de gebruikershandleiding. U kunt de handleidingen op www.barbasbellfires.com vinden.
- Lees voordat u het toestel gaat gebruiken zorgvuldig de gebruiksaanwijzing en de installatie- en onderhoudsinstructies. Als deze instructies niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot brand of een explosie, wat schade aan eigendommen of persoonlijk of zelfs fataal letsel kan veroorzaken.
- Gebruik het toestel volgens deze handleiding en alle toepasselijke lokale en nationale voorschriften. Neem voor bijzonderheden met betrekking tot vuur stoken in de open lucht contact op met de lokale brandweer.
- Tref bij gebruik van het toestel dezelfde voorzorgsmaatregelen als u bij iedere vorm van open vuur zou doen.
- Gebruik het toestel altijd op een verharde, waterpas, niet-brandbare ondergrond, zoals beton of steen. Gebruik het toestel niet op een houten terras. Zorg dat het toestel altijd stabiel staat.
- Gebruik het toestel niet bij zeer droge weersomstandigheden, waarbij het risico van een natuurbrand of woningbrand zeer hoog is.
- Gebruik het toestel niet als er veel wind staat.
- Gebruik het toestel niet in of op een boot of een foodtruck.
- Gebruik geen benzine, kerosine, dieselbrandstof, aanmaakvloeistof of alcohol om het vuur aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes om het vuur aan te steken.
- Maak voor ieder gebruik de aslade leeg.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter terwijl de brandstof brandt.
- Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan voordat het toestel volledig is afgekoeld.
- Draag hittebestendige handschoenen bij het aanraken van handgrepen van deuren, de regelschuif van de verbrandingsluchtinlaat of de regelschuif.
- Draag hittebestendige handschoenen en gebruik een pook bij het bijvullen van het toestel.
- Gebruik lange, stevige haardgereedschappen bij het toevoegen of verplaatsen van houtstammen.
- Voorkom dat u van het vuur afkomstige rook inademt en zorg dat geen rook in uw ogen komt.
- Waarschuw kinderen en volwassenen voor de gevaren van de hoge temperaturen van de oppervlakken en vertel hen dat ze uit de buurt moeten blijven om brandwonden te voorkomen.
- Zorg dat uw kleding niet in aanraking komt met het toestel. Vooral synthetische kleding ontvlamt snel en brandt heftig.

- Houd jonge kinderen zorgvuldig in het oog als zij zich in de buurt van het toestel bevinden.
- Plaats geen brandbare objecten binnen een afstand van twee meter (2 m) van de voorzijde van het toestel.
- Plaats geen brandbare objecten binnen een afstand van één meter (1 m) van de zijkant van het toestel.

Waarschuwing:



- Sla geen benzine of andere brandbare dampen of vloeistoffen binnen vijf meter (5 m) van dit toestel op.
- Plaats geen brandbare objecten op het toestel.
- Gebruik het toestel niet als de isolatieplaten zichtbaar beschadigd zijn.
- Voer geen aanpassingen op het toestel uit. In geval van enige aanpassing zal de garantie komen te vervallen.
- Probeer het toestel niet te verplaatsen of op te bergen voordat alle as en embers volledig zijn gedoofd en het toestel volledig is afgekoeld.
- Onderzoek het toestel nadat het gedurende een periode opgeslagen of niet gebruikt is geweest op schade en creosootvorming. Gebruik het toestel pas weer nadat eventueel benodigde reparaties en/of reinigingswerkzaamheden zijn uitgevoerd.
- Gebruik uitsluitend originele Barbas-onderdelen. Gebruik van eventuele onderdelen die niet van Barbas zijn, kan gevaarlijk zijn en hierdoor zal de garantie komen te vervallen.

Voorzichtig:



- Zorg dat u het toestel, de rookkanaalpijp en de rookkanaaluitmonding minimaal ieder jaar inspecteert en reinigt om afzetting van vuil en creosootvorming te voorkomen.
- Gebruik van de juiste brandstof is afhankelijk van het bedoelde gebruik van het toestel. Zie paragraaf 4.



Opmerking:

- Gebruik het toestel niet continu. Het toestel is bedoeld voor gebruik met tussenpozen.
- Bewaar deze handleiding, zodat u deze later kunt raadplegen.

3.1.2

Aanvullende veiligheidsinstructies voor gebruik als open haard



Waarschuwing:

- Gebruik niet het BBQ-grillrooster. Berg het BBQ-grillrooster in de opbergruimte van het toestel op.
- Gebruik de bovenste vuurplaat als u het toestel als open haard gebruikt.
- Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie.
- Gebruik het vuurscherm.
- Gebruik niet de onderste vuurplaat.
- Houd de deuren van de verbrandingskamer altijd open!



Voorzichtig:

- Gebruik uitsluitend droog gehakt hout, kleine stammen of houtbriketten zonder bindmiddel. Dit zal heter en vollediger branden en minder rook en as opleveren. Het vochtgehalte van droog hout moet tussen 10% en 20% liggen.
- Gebruik geen vers gehakt hout.
- Gebruik geen minerale brandstof (bijvoorbeeld kolen, antraciet).
- Gebruik niet meer hout per lading dan voorgeschreven. Zie paragraaf [4.2.1](#) voor de aanbevolen hoeveelheid brandstof.
- Voeg pas extra hout toe als het vuur bijna uit is. Opmerking: Als enig deel van de stookruimte, de verbrandingskamer of de rookgaskap van het toestel rood gloeit, is het toestel overbeladen.
- Stook niet met houtskoolbriketten, losse houtskool, gefabriceerde stammen, afval, bladeren, papier, karton, multiplex en/of geperst hout. Vermijd het gebruik van naaldbout, zoals van dennen of sparren, omdat hierbij kunnen vonken ontstaan.

3.1.3

Aanvullende veiligheidsinstructies voor gebruik als barbecue



Waarschuwing:

- Gebruik het BBQ-grillrooster.
- Gebruik de onderste vuurplaat als u het toestel als barbecue gebruikt.
- Bij grillen met directe warmte: Verwijder de bovenste vuurplaat en verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie. Grill met de deuren open als het toestel warm genoeg is.
- Bij grillen met indirecte warmte (langzaam garen): Gebruik de bovenste vuurplaat als steun voor een lekbak en gebruik de regelschuif voor de rookgasventilatie. Houd de deuren van de verbrandingskamer tijdens het grillen/garen gesloten!



Voorzichtig:

- Gebruik uitsluitend houtskool. De barbecue zal heter en vollediger branden en minder rook en as opleveren.
- Gebruik geen houtskoolbriketten of hout.
- Gebruik geen minerale brandstof (bijvoorbeeld kolen, antraciet).
- Gebruik niet meer houtskool per lading dan voorgeschreven. Zie paragraaf [4.2.2](#) voor de aanbevolen hoeveelheid brandstof.
- Voeg pas extra houtskool toe als het vuur bijna niet meer gloeit.
- Stook niet met losse houtskool, gefabriceerde stammen, afval, bladeren, papier, karton, multiplex en/of geperst hout.



Opmerking:

- Reinig het BBQ-grillrooster iedere keer voor en na gebruik. Gebruik van een roestvrijstalen barbecueborstel wordt hierbij aanbevolen.

3.2

Veiligheidsinstructies met betrekking tot het milieu

- Voer verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.
- Voer gebroken isolatiepanelen die zijn vervangen via het huishoudelijke afval af.
- Voer een afgedankt toestel volgens de instructies in paragraaf [8](#) af.
- Volg de nationale en lokale voorschriften op.

3.3 **Veiligheidsinstructies met betrekking tot op de barbecue bereid voedsel**

- Ontdooi vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur. Ontdooi dit in de koelkast.
- Was voordat u een maaltijd gaat bereiden en nadat u vers vlees, vis en gevogelte heeft aangeraakt uw handen grondig met heet water en zeep.
- Leg nooit bereid voedsel op hetzelfde bord waarop ook rauw voedsel heeft gelegen.
- Was alle borden en kookgerei die in contact zijn geweest met rauw vlees of vis met heet zeepsop en spoel ze af.

4 Brandstof

4.1 Soorten brandstof

**Waarschuwing:**

Stook niet met steenkool, antraciet, steenkoolbriketten, losse houtschool, gefabriceerde stammen, afval, bladeren, papier, karton, multiplex en/of geveerd, vervuild of geperst hout, vloeibare brandstof of gelbrandstof. Het toestel is niet voor deze brandstoffen ontworpen. Gebruik van deze brandstoffen is gevaarlijk en kan tot lichamelijk letsel en ernstige schade aan het toestel leiden. Vermijd het gebruik van naaldhout, zoals van dennen of sparren, omdat hierbij kunnen vonken ontstaan.

4.1.1 Soort brandstof voor gebruik als open haard

Geschikte brandstoffen voor gebruik als open haard zijn:

- Hardhout (bijvoorbeeld hout van berk, beuk, eik, es, fruitbomen).
- Zacht hout (bijvoorbeeld populier).
- Houtbriketten zonder bindmiddel.

Vers gehakt hout moet voor gebruik minimaal 2 jaar drogen. Ovengedroogd hout moet een half jaar extra drogen. Gedroogde houtstammen moeten een vochtgehalte van 10 - 20% hebben.

4.1.2 Soort brandstof voor gebruik als barbecue

Geschikte brandstof voor gebruik als barbecue zijn:

- Houtschool. Verkrijgbaar in vele soorten en met geuren. Bijvoorbeeld:
- Houtschool van hardhout
- Houtschool van appelhout
- Houtschool van kersenhout
- Houtschool met geuren zoals tijm, chili, knoflook, ui en paprika

Gebruik uitsluitend droge houtschool. Houtschool heeft normaal gesproken een vochtgehalte van 0 - 5%. Bewaar houtschool altijd op een droge plaats en houd de zak van de houtschool gesloten.

Als houtschool op een plaats met een hoge vochtigheidsgraad wordt bewaard, zal het vochtgehalte hoger zijn. Hoe hoger het vochtgehalte van de houtschool, des te moeilijker deze zal branden. Het duurt dus langer voordat de houtschool mooi gaat smeulen. Uiteindelijk zal de houtschool door de warmte weer drogen. Er zal echter meer rook ontstaan en u zult meer geduld moeten hebben.

4.1.3 Ongeschikte soorten brandstof

Ongeschikte brandstoffen zijn:

- Geveerd hout.
- Geïmpregneerd hout.
- MDF, spaanplaat.
- Iedere soort brandbaar afval.

- Met paraffine geïmpregneerde, geperste houtstammen
- Vers gehakt hout
- Kolen, antraciet en overige bitumineuze brandstoffen
- Steenkoolbriketten
- Bruinkool, turf

Gebruik van ongeschikte brandstoffen leidt tot overmatige rookvorming, zwartgeblakerde isolatiepanelen en brandbare afzetting in de schoorsteen en het toestel kan beschadigd raken.

4.2 Hoeveelheid brandstof

4.2.1 Hoeveelheid brandstof voor gebruik als open haard

Laad het toestel met de hieronder vermelde hoeveelheid brandstof. Plaats de eerste lading in meerdere lagen op de bovenste vuurplaat. Zie [5.3.1](#) voor de manier van stapelen van de eerste lading.



Voorzichtig:

Overschrijd de hier aangegeven hoeveelheid brandstof niet. Overbelading kan tot overmatige warmte en rookvorming leiden.

Tabel 1: Aanbevolen hoeveelheid brandstof voor de eerste lading en aansteken

Houtstammen / houtbriketten				
Lagen, horizontaal geplaatst	Hoeveelheid stammen / briketten	Gewicht (ongeveer)	Lengte (ongeveer)	Omtrek (ongeveer)
1. Onderste laag	2 stuks	0,9 kg per stuk	25 cm	25 cm
2.	2 stuks	0,9 kg per stuk	25 cm	25 cm
3.	2 stuks	0,3 kg per stuk	20 cm	15 cm
4.	2 stuks	0,1 kg per stuk	15 cm	10 cm
5. Bovenste laag	2 stuks	0,1 kg per stuk	15 cm	10 cm
6. Bovenop	2 aanmaakblokjes			

Het totale gewicht van de houtstammen bij de eerste lading is ongeveer 2,3 kg.

Tabel 2: Aanbevolen hoeveelheid brandstof voor bijvullen

Houtstammen / houtbriketten				
Laag, diagonaal omhoog gericht geplaatst	Hoeveelheid stammen / briketten	Gewicht (ongeveer)	Lengte (ongeveer)	Omtrek (ongeveer)
1.	2 stuks	0,9 kg per stuk	25 cm	25 cm

De hierboven vermelde hoeveelheid brandt ongeveer 30 minuten. Deze tijd kan afhankelijk van de trek in de schoorsteen verschillen.

4.2.2 Hoeveelheid brandstof voor gebruik als barbecue

Laad het toestel met de hieronder vermelde hoeveelheid brandstof. Plaats de lading in één laag op de onderste vuurplaat. Zie [5.4.1](#) voor de manier van stapelen van de lading. Gebruik dezelfde hoeveelheid brandstof voor het bijvullen.

**Voorzichtig:**

Overschrijd de hier aangegeven hoeveelheid brandstof niet. Overbelading kan tot overmatige warmte en rookvorming leiden.

Tabel 3: Aanbevolen hoeveelheid brandstof voor grillen met directe warmte en indirecte warmte

Blokjes houtskool		
Laag	Hoeveelheid houtskool bij directe warmte	Hoeveelheid houtskool bij indirecte warmte
	Gewicht (ongeveer)	Gewicht (ongeveer)
1 (één laag)	1,0 kg	0,5 kg
2. Bovenop	2 aanmaakblokjes	1 aanmaakblokje

De hierboven vermelde hoeveelheid brandt ongeveer 60 - 90 minuten. Deze tijd kan afhankelijk van de trek in de schoorsteen, de stand van de regelschuif van de verbrandingsluchtinlaat en de aanwezigheid van de regelschuif voor rookgasventilatie verschillen.

5 Bediening

5.1 Voorbereiding voor het eerste gebruik

Rapporteer eventuele defecten onmiddellijk aan de leverancier.

1. Controleer of het toestel niet is beschadigd.
2. Controleer of de deur volledig opent en sluit.
3. Verwijder het document en de onderdelen uit de verbrandingskamer.
4. Controleer of de regelschuif van de verbrandingsluchtinlaat gemakkelijk beweegt.
5. Controleer of de regelschuif voor de rookgasventilatie gemakkelijk beweegt.
6. Controleer of de aslade leeg is.
7. Controleer na installatie of al het verpakkingsmateriaal, labels, enz. uit de buurt van het toestel zijn.

5.2 Eerste gebruik van het toestel



Voorzichtig:

- Zorg dat het toestel buitenshuis of buiten onder een overkapping volgens de in de installatiehandleiding opgenomen voorschriften wordt geplaatst.



Opmerking:

Het toestel heeft een hittebestendige coating. Bij het eerste gebruik van het toestel kan de coating een onprettige maar niet schadelijke geur veroorzaken.

Bij het eerste gebruik van het toestel als barbecue wordt geadviseerd het toestel minimaal 30 minuten goed te verwarmen voordat u gaat grillen.

5.3 Het toestel aansteken als open haard

5.3.1 Voor de eerste keer laden en aansteken



Waarschuwing:

- Gebruik het toestel niet als er veel wind staat.
- Laat bij gebruik van het toestel als open haard de deuren van de verbrandingskamer altijd open.
- Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie.
- Gebruik uitsluitend de bovenste vuurplaat om het vuur op te stoken.
- Gebruik het vuurscherm.

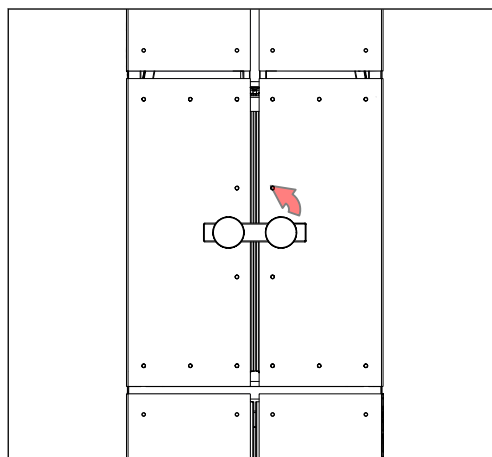


Voorzichtig:

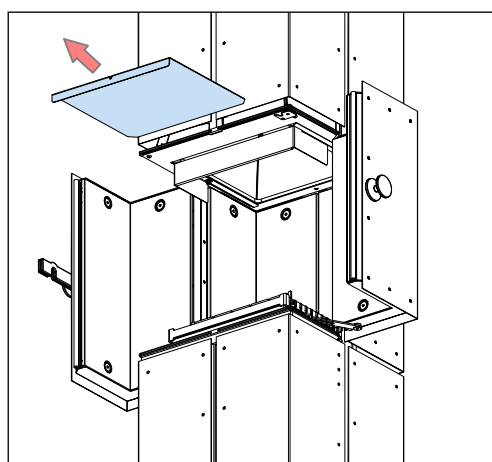
Continu stoken met de verbrandingsluchtinlaat maximaal open (regelschuif in de uiterst linkse positie) levert een heet vuur op dat het toestel kan beschadigen. Gebruik de verbrandingslucht uitsluitend in het begin tijdens de eerste lading brandstof en voor het aansteken van een nieuwe lading brandstof.

In het begin zijn het toestel en de rookkanaalpijp koud. Zowel het toestel als de rookkanaalpijp moeten een temperatuur bereiken die goede werking van het toestel garandeert. Als de temperatuur te laag blijft, kan dit leiden tot een slechte trek in het rookkanaal en rookontwikkeling aan de voorzijde van het toestel.

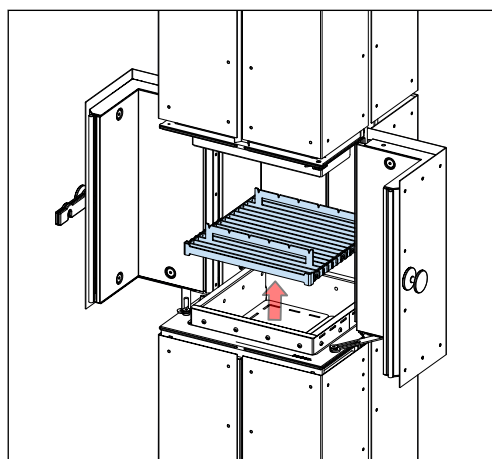
1. Open de deuren van de verbrandingskamer door de handgreep van de deur aan de rechterzijde omhoog te brengen.
2. Open de deuren van de opbergruimte door ze naar voren te trekken.



3. Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie. Berg dit in de opbergruimte op.

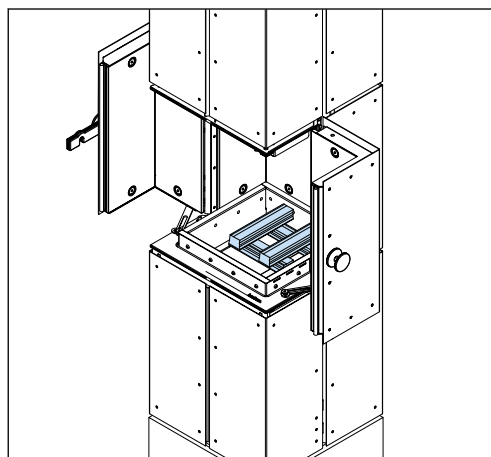


4. Verwijder het BBQ-grillrooster. Berg dit in de opbergruimte op.

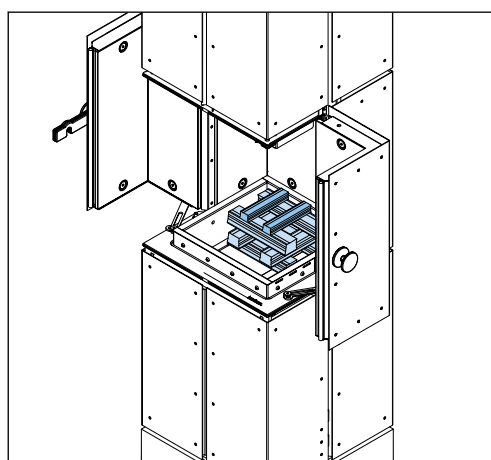


5. Zet de regelschuif in de uiterst linkse positie. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade staat nu maximaal open.
6. Belaad het toestel op de bovenste vuurplaat met de aanbevolen hoeveelheid brandstof. Zie paragraaf [4.2.1](#).

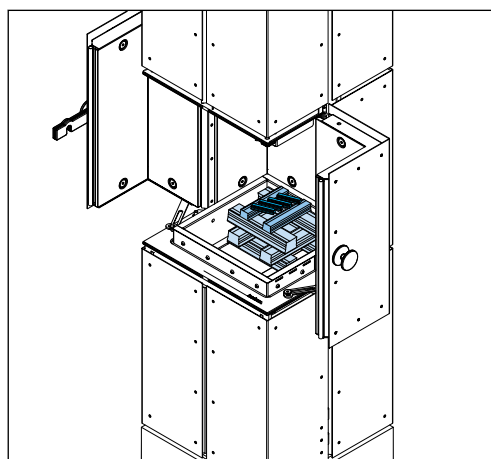
7. Leg 4 houtstammen kruiselings op de bovenste vuurplaat.



8. Leg een extra laag van 2 kleinere houtstammen kruiselings hier bovenop.

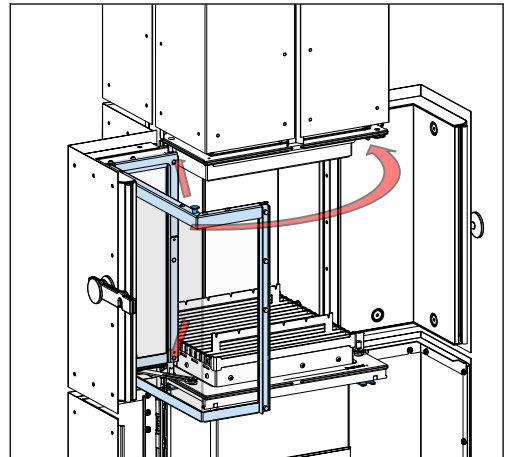


9. Leg een dubbele laag kleine stukken hout en 2 aanmaakblokjes bovenop de houtstammen.
10. Leg wat aanmaakhoutjes op de aanmaakblokjes.
11. Steek de aanmaakblokjes met een aansteker of lucifer aan.
12. Sluit de deuren van de opbergruimte.
13. Houd de deuren van de verbrandingskamer open!



14. Zet het vuurscherm op zijn plaats.
Zie paragraaf 4.2.1.
15. Zet na 10 minuten, als alle stammen branden, de regelschuif in de uiterst rechtse positie. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade is nu gesloten.

Afhankelijk van het soort hout zullen de houtstammen in totaal ongeveer 30 minuten branden.



5.3.2

Brandstof bijvullen



Voorzichtig:

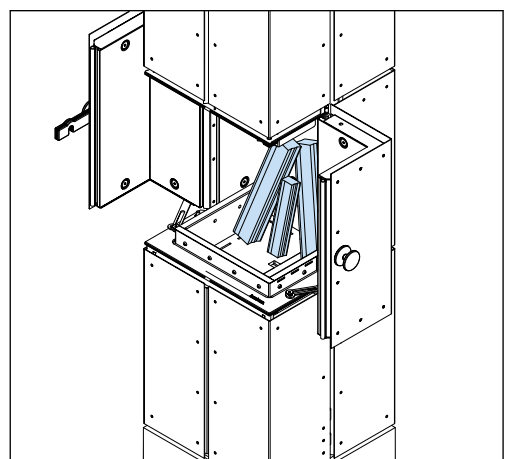
Als onvoldoende brandbaar materiaal in de verbrandingsruimte aanwezig is om een nieuwe lading brandstof te ontsteken, kan overmatige rookvorming ontstaan. Bij het bijvullen moeten voldoende gloeiende embers en as aanwezig zijn om te verzekeren dat de nieuwe lading brandstof binnen een redelijke tijd zal gaan branden. Voeg als de verbrandingsruimte te weinig embers bevat geschikt aanmaakhout toe om overmatige rookvorming te voorkomen.



Opmerking:

Het beste moment om bij te vullen is als er nog een paar kleine vlammetjes in het vuurbed aanwezig zijn.

1. Wacht tot de vlammen beginnen te verdwijnen.
2. Zet de regelschuif in de uiterst linkse positie. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade staat nu maximaal open.
3. Plaats 2 of 3 houtstammen diagonaal omhoog gericht op de bovenste vuurplaat. Zie paragraaf 4.2.1.
4. Zet na 10 minuten, als alle stammen branden, de regelschuif in de uiterst rechtse positie. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade is nu gesloten.
5. Houd de deuren van de verbrandingskamer open!



5.3.3

Algemene tips voor het aansteken bij gebruik van het toestel als open haard

- Het toestel werkt het beste als het is opgewarmd, zoals beschreven in paragrafen [5.3.1](#) en [5.3.2](#). Onvoldoende opwarming leidt tot een zwakke trek in de rookkanaalpijp en onvolledige verbranding. Goede verbranding is te herkennen aan oranje vlammen en onzichtbare rook. Zie paragraaf [4.1.1](#) voor advies over de vereiste kwaliteit van de brandstof.
- Zorg dat de deuren van de verbrandingskamer tijdens gebruik openstaan.
- Verwijder niet alle as van de bovenste vuurplaat. Een aslaag op de bovenste vuurplaat vormt een warmte-isolerende laag die helpt om de brandstof gemakkelijker te laten ontsteken.
- Zet tijdens gebruik van het toestel de regelschuif niet in de uiterst linkse positie (verbrandingsluchtinlaat maximaal open). Dit leidt tot een heet vuur dat het toestel kan beschadigen. De brandstof zal te snel opbranden.
- Laad niet te veel brandstof in het toestel. Zie paragraaf [4.2.1](#) voor de aanbevolen hoeveelheid brandstof. Te veel brandstof leidt tot onvolledige verbranding en te veel warmte, waardoor schade aan het toestel en de rookkanaalpijp zal ontstaan.

5.3.4

Het verbrandingsproces bij gebruik van het toestel als open haard regelen

Regel het verbrandingsproces met de regelschuif op de aslade. De regelschuif regelt de hoeveelheid verbrandingslucht.

Waarschuwing:

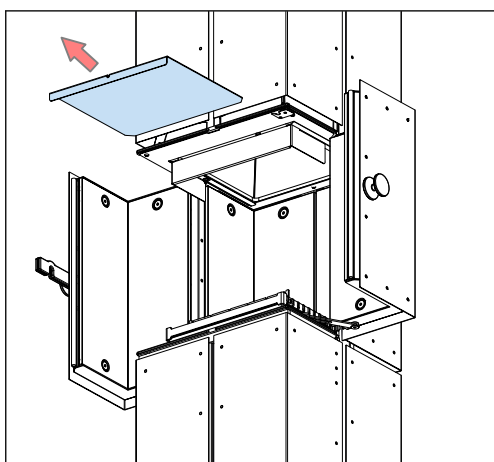


Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie

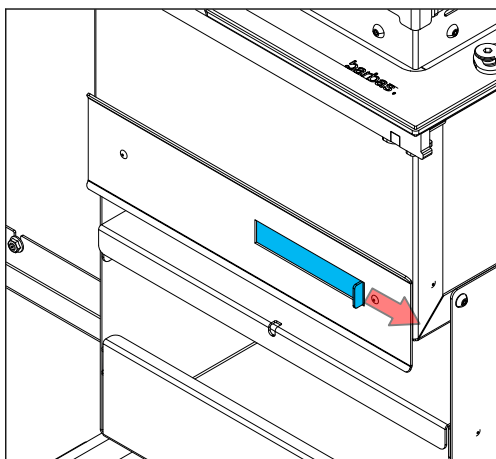
Voorzichtig:



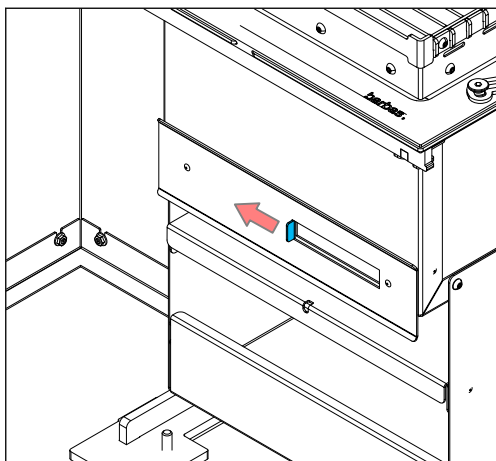
Continu stoken met de verbrandingsluchtinlaat maximaal open (regelschuif in de uiterst linkse positie) levert een heet vuur op dat het toestel kan beschadigen. Gebruik de verbrandingslucht uitsluitend in het begin tijdens de eerste lading brandstof en voor het aansteken van een nieuwe lading brandstof.



Figuur 1. De regelschuif voor de rookgasventilatie verwijderen



Figuur 2. Regelschuif in de uiterst rechtse positie: de verbrandingsluchtinlaat is gesloten



Figuur 3. Regelschuif in de uiterst linkse positie: de verbrandingsluchtinlaat staat maximaal open

5.4 Het toestel aansteken als barbecue

5.4.1 Voor de eerste keer laden en aansteken



Waarschuwing:

- Gebruik het toestel niet als er veel wind staat.
- Gebruik uitsluitend de onderste vuurplaat om het vuur op te stoken.
- Sluit bij gebruik van het toestel als barbecue de deuren van de verbrandingskamer. Grillen met directe warmte met de deuren open kan uitsluitend als het toestel warm genoeg is.
- Bij grillen met directe warmte: Verwijder de bovenste vuurplaat en verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie.
- Bij grillen met indirecte warmte (langzaam garen): Gebruik de bovenste vuurplaat als steun voor een lekbak en gebruik de regelschuif voor de rookgasventilatie.

**Voorzichtig:**

Continu stoken met de verbrandingsluchtinlaat maximaal open (regelschuif in de uiterst linkse positie) levert een heet vuur op dat het toestel kan beschadigen. Gebruik de verbrandingslucht uitsluitend in het begin tijdens de eerste lading brandstof en voor het aansteken van een nieuwe lading brandstof.

In het begin zijn het toestel en de rookkanaalpijp koud. Zowel het toestel als de rookkanaalpijp moeten een temperatuur bereiken die goede werking van het toestel garandeert. Als de temperatuur te laag blijft, kan dit leiden tot een slechte trek in het rookkanaal en rookontwikkeling aan de voorzijde van het toestel.

1. Open de deuren van de verbrandingskamer door de handgreep van de deur aan de rechterzijde omhoog te brengen.
2. Open de deuren van de opbergruimte door ze naar voren te trekken.
3. Verwijder het BBQ-grillrooster.
4. Bij grillen met directe warmte:
 - a) Verwijder de bovenste vuurplaat. Berg de bovenste vuurplaat in de opbergruimte van het toestel op.
 - b) Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie.
5. Bij grillen met indirecte warmte (langzaam garen):
 - a) Verwijder tijdelijk de bovenste vuurplaat.
 - b) Controleer of de regelschuif is geplaatst. Plaats de regelschuif zoveel mogelijk in de richting van de deuren, zodat de rookgasventilatie maximaal openstaat.
6. Zet de regelschuif in de uiterst linkse positie. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade staat nu maximaal open.
7. Belaad het toestel op de onderste vuurplaat met de aanbevolen hoeveelheid houtskool. Zie paragraaf [4.2.2](#).
8. Maak een klein kuiltje in het midden van de houtskool en leg hierin 1 of 2 aanmaakblokjes. Zie paragraaf [4.2.2](#).
9. Leg wat houtskool of kleine aanmaakhoutjes op de aanmaakblokjes.
10. Steek de aanmaakblokjes met een aansteker of lucifer aan.
11. Bij grillen met indirecte warmte (langzaam garen):
 - a) Leg de bovenste vuurplaat weer op zijn plaats.
 - b) Plaats een lekbak op de bovenste vuurplaat.
 - c) Plaats een roestvrijstalen kom met water op de bovenste vuurplaat om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt.
12. Leg het BBQ-grillrooster weer op zijn plaats. Controleer of het BBQ-grillrooster schoon is.
13. Sluit de deuren van de verbrandingskamer als de houtskool begint te gloeien.
14. Beweeg de regelschuif naar rechts naar een positie die een rustig, gloeiend vuur oplevert. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade is nu ingesteld.
15. Sluit de deuren van de opbergruimte.
16. Bij grillen met directe warmte:
 - a) Grill met directe warmte met de deuren open als het toestel warm genoeg is.

17. Bij grillen met indirecte warmte (langzaam garen):
 - a) Beweeg de regelschuif naar achteren om de temperatuur binnen in de barbecue te regelen.
 - b) Houd de deuren van de verbrandingskamer zoveel mogelijk gesloten om de gewenste bereidingstemperatuur stabiel te houden.
18. Begin pas met het grillen of langzaam garen van uw voedsel als de houtskool met een lichte laag witte as is bedekt, de aanmaakblokjes volledig zijn opgebrand en het toestel goed is voorverwarmd.

Afhankelijk van het soort houtskool zal dit in totaal ongeveer 60-90 minuten branden.

5.4.2

Brandstof bijvullen



Voorzichtig:

Als onvoldoende verbrandingsmateriaal in het vuurbed aanwezig is, kan een nieuwe lading houtskool niet ontsteken. Bij het bijvullen moet voldoende gloeiende houtskool en as aanwezig zijn om zeker te zijn dat de nieuwe lading houtskool binnen een redelijke tijd zal gaan branden. Voeg als het vuurbed te weinig gloeiende houtskool bevat geschikt aanmaakhout toe.



Opmerking:

Het beste moment om bij te vullen is als er nog een paar kleine vlammetjes in het vuurbed aanwezig zijn.

1. Wacht tot de gloed op de houtskool begint te verdwijnen.
2. Open de deuren van de verbrandingskamer en de opbergruimte.
3. Verwijder het BBQ-grillrooster.
4. Verwijder de bovenste vuurplaat tijdens het grillen met indirecte warmte (langzaam garen).
5. Zet de regelschuif in de uiterst linkse positie. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade staat nu maximaal open.
6. Vul het toestel op de onderste vuurplaat met de aanbevolen hoeveelheid houtskool bij. Zie paragraaf [4.2.2](#).
7. Plaats tijdens het grillen met indirecte warmte (langzaam garen) de bovenste vuurplaat met de lekbak terug.
8. Leg het BBQ-grillrooster weer op zijn plaats.
9. Sluit de deuren van de verbrandingskamer als de houtskool begint te gloeien.
10. Beweeg de regelschuif naar rechts naar een positie die een rustig, gloeiend vuur oplevert. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade is nu ingesteld.
11. Sluit de deuren van de opbergruimte.
12. Bij grillen met directe warmte:
 - a) Grill met directe warmte met de deuren open als het toestel warm genoeg is.
13. Bij grillen met indirecte warmte (langzaam garen):
 - a) Houd de deuren van de verbrandingskamer zoveel mogelijk gesloten om de gewenste bereidingstemperatuur stabiel te houden.

5.4.3

Algemene tips voor het aansteken bij gebruik van het toestel als barbecue

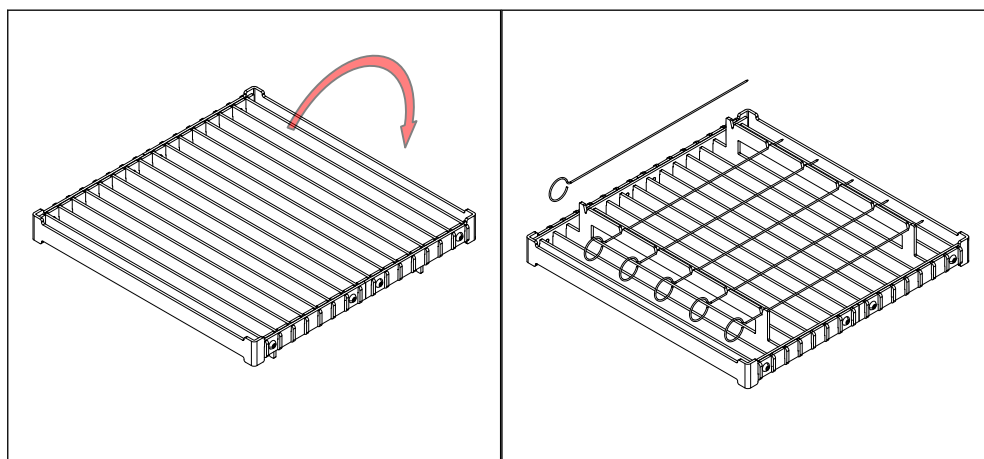
- Het toestel werkt het beste als het is opgewarmd, zoals beschreven in paragrafen [5.4.1](#) en [5.4.2](#). Onvoldoende opwarming leidt tot een zwakke trek in de rookkanaalpijp en onvolledige verbranding. Goede verbranding is te herkennen aan een helder oranje gloed en onzichtbare rook. Sluit de deuren van de verbrandingskamer altijd tijdens het opwarmen van het toestel.
- Gebruik de regelschuif op de aslade en de regelschuif voor de rookkanaalventilatie om de gewenste temperatuur in de verbrandingskamer van de barbecue te krijgen.
- Bij grillen met directe warmte: Zorg dat de deuren van de verbrandingskamer tijdens gebruik openstaan.
- Bij grillen met indirecte warmte (langzaam garen): Zorg dat tijdens gebruik de deuren van de verbrandingskamer zijn gesloten. Open de deur alleen om het vuur aan te steken en brandstof bij te vullen.
- Verwijder niet alle as en brokken oude houtskool. Een aslaag op de onderste vuurplaat vormt een warmte-isolerende laag die de houtskool gemakkelijk laat ontsteken. Zorg dat de luchtinlaatopeningen in de onderste plaat zo ver mogelijk open blijven.
- Zet tijdens gebruik van het toestel de regelschuif niet continu in de uiterst linkse positie (verbrandingsluchtinlaat maximaal open). Dit leidt tot een heet vuur dat het toestel kan beschadigen en het voedsel op het grillrooster kan verbranden. De houtskool zal te snel opbranden.
- Overlaad het toestel niet met houtskool. Zie paragraaf [4.2.2](#) voor de aanbevolen hoeveelheid houtskool. Te veel houtskool leidt tot te veel warmte, waardoor het voedsel op het grillrooster zal verbranden en schade het toestel en de rookkanaalpijp beschadigd zullen raken.

5.4.4

Gebruik van het BBQ-grillrooster**Opmerking:**

Het BBQ-grillrooster kan aan beide zijden worden gebruikt:

- De ene zijde is geschikt voor standaard grillen op de BBQ.
- De andere zijde is geschikt voor grillen op de BBQ met spiesen.



5.4.5 Algemene tips voor gebruik van het toestel als barbecue

- De opwarmtijd van het toestel voorafgaande aan het bereiden is afhankelijk van de weersomstandigheden. Begin pas met het grillen of langzaam garen van voedsel als de binnenzijde van de verbrandingskamer de gewenste bereidingstemperatuur heeft bereikt. De gloeiende houtskool zal dan met een klein laagje witte as zijn bedekt.
- Keer tijdens de aanbevolen bereidingstijd het voedsel regelmatig. Zie paragraaf [5.4.8](#) voor een benadering van de bereidingstijden.
- Laat grotere stukken vlees 5 tot 10 minuten na het bereiden rusten om een gelijkmatigere temperatuur door het hele stuk te krijgen.
- Overweeg voor extra rooksmaak gebruik van houtskool afkomstig van fruitbomen. U kunt ook houtsnippers of stukken die minimaal 30 minuten in water hebben geweekt en zijn afgetapt of vochtig gemaakte verse kruiden, zoals laurierbladen, tijm, oregano, koriander of rozemarijn, toevoegen. Leg het natte hout vlak voor het bereiden direct op de gloeiende houtskool.
- Ontdooi voedsel voordat u gaat barbecueën. Houd anders een langere bereidingstijd aan als u bevroren voedsel gaat bereiden.

5.4.6 Grillen op de BBQ met directe warmte

Gebruik de grillmethode met directe warmte voor kleine stukjes voedsel met een bereidingstijd van minder dan 15 minuten. Bijvoorbeeld:

- Steaks
- Worsten
- Hamburgers
- Spiesen
- Kipfilet
- Visfilet
- Gesneden groenten

Bij directe warmte creëert het vuur zowel stralingswarmte als geleidingswarmte. De stralingswarmte van de houtskool schroeit of bruint snel het oppervlak van het voedsel. Verder zorgt het vuur ervoor dat het BBQ-grillrooster warm wordt. De spijlen van het rooster zorgen vervolgens voor overdracht van deze warmte naar het oppervlak van het voedsel door geleiding. Dit is te zien aan de herkenbare BBQ-strepen van het rooster op het voedsel.

Keer het voedsel regelmatig voor gelijkmatig grillen.

Zie paragraaf [5.4.8](#) voor een benadering van de bereidingstijden.

5.4.7 Grillen op de BBQ met indirecte warmte (langzaam garen)

Gebruik de grillmethode met indirecte warmte voor grotere stukken voedsel die een bereidingstijd van langer dan 15 minuten nodig hebben. Dit geldt ook voor voedsel dat snel uitdroogt of snel verschroeit.

Bijvoorbeeld:

- Vlees met botten aan de binnenzijde
- Steaks van doorregen rundvlees
- Bisket van rundvlees
- Poulet van rundvlees
- Ribbetjes
- Hele kip
- Hele vis
- Groenten

Met indirecte warmte (langzaam garen) wordt het voedsel met veel convectiewarmte en een beetje geleidingswarmte bereid. De convectiewarmte stijgt op, reflecteert tegen de isolatiepanelen aan de binnenzijde van de barbecue en circuleert, waardoor het voedsel langzaam en gelijkmatig aan alle kanten wordt gegaard. Het voedsel krijgt geen directe stralingswarmte. De temperatuur in de buurt van het voedsel is lager dan bij grillen met directe warmte.

Convectiewarmte schroeit of bruint het oppervlak van het voedsel niet op de manier waarop stralingswarmte en geleidingswarmte dat doen. Het gaart rustig helemaal tot het midden, zoals de warmte in een oven. Indirecte warmte kan ook worden gebruikt voor het nagaren van dikkere stukken voedsel of stukken met botten die eerst met directe warmte zijn dichtgeschroeid of gebruind.

Zorg dat een lekbak en een roestvrijstalen kom met water op de bovenste vuurplaat staan. Plaats het voedsel in het midden van het BBQ-grillrooster boven de lekbak.

Zie paragraaf [5.4.8](#) voor een benadering van de bereidingstijden.

5.4.8

Bereidingstijden



Opmerking:

De bereidingstijden voor grillen en langzaam garen in tabel 4 dienen slechts als richtlijn.

Factoren zoals buitentemperatuur, wind en hoogte kunnen de bereidingstijden beïnvloeden.

Gebruik een thermometer die geschikt is voor maximaal 300°C voor continue meting van de temperatuur in de oven.

Gebruik een vleesthermometer voor de BBQ om de kerntemperatuur van het voedsel continu te meten. Dit is vooral nodig bij barbecueën met indirecte warmte (langzaam garen). Gebruik bij voorkeur een digitale thermometer met een bedrade sensor en een magnetische achterkant.

Tabel 4: Bereidingstijden

Soort vlees,	Dikte/	BBQ-me- thode	Bereidings- tijd	Oventem- peratuur	Kerntemperatuur van het voedsel		
vis of groenten	Gewicht/		(ongeveer)	(ongeveer)	(ongeveer)		
	Afmeting				Rosé	Medi- um	Door- bak- ken
Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, hertenvlees							
Bavette	1 cm dik	Directe warmte	4 tot 6 mi- nuten	200 - 250°C.	65°C.	70°C.	80°C.
Steak	2 cm dik	Directe warmte	5 tot 7 mi- nuten	200 - 250°C.	65°C.	70°C.	80°C.
Ossenhaas	0,4 kg tot 0,9 kg	Directe warmte	8 tot 10 mi- nuten (*)	200 - 250°C.	65°C.	70°C.	80°C.
Ribeye, vooraf ge- gaard en afgegrilld	0,9 kg tot 1,2 kg	Stap 1: Indi- recte warm- te	1 uur	105°C.		50°C.	
		Stap 2: Di- recte warm- te	8 minuten	200 - 250°C.			
Doorregen runder- lap tot mals vlees	0,9 kg tot 1,5 kg	Indirecte warmte	4 tot 6 uur (**)	150°C.		85°C.	
Varkensvlees							
Worst	0,1 kg	Directe warmte	10 tot 12 minuten	180°C.		75°C	
Varkensfilet	1 cm dik	Directe warmte	4 tot 6 mi- nuten	200 - 250°C.		75°C	
	2 cm dik	Directe warmte	5 tot 7 mi- nuten	200 - 250°C.		75°C	
Varkenslende	1,5 cm dik	Stap 1: Di- recte warm- te	5 tot 6 mi- nuten	200 - 250°C.		70°C	
		1 tot 1,5 uur	120°C.	Stap 2: Indi- recte warm- te			
Spareribs	1,2 kg tot 1,5 kg.	Indirecte warmte	1,5 tot 2 uur (**)	180°C.		75°C	
Pulled pork	2,0 kg	Indirecte warmte	7 tot 11 uur	120°C.		90°C	
Gevogelte							
Kipfilet	0,1 kg	Directe warmte	8 tot 12 mi- nuten	200°C.		75°C	
Kip, in zijn geheel	1,2 kg	Indirecte warmte	1 tot 1,5 uur	180°C.		80°C.	
Bierblikkip	1,2 kg	Indirecte warmte	1,5 uur	180°C.		80°C.	

Soort vlees,	Dikte/	BBQ-me- thode	Bereidings- tijd	Oventem- peratuur	Kerntemperatuur van het voedsel		
vis of groenten	Gewicht/		(ongeveer)	(ongeveer)	(ongeveer)		
	Afmeting				Rosé	Medi- um	Door- bak- ken
Kippenpoten/vleu- gels	0,1 kg tot 0,15 kg	Stap 1: Di- recte warm- te	6 tot 8 mi- nuten	200 - 250°C.		70°C.	
		Stap 2: Indi- recte warm- te	20 minuten	150 - 180°C.		70°C.	
Pulled chicken	1,0 kg tot 2,0 kg	Indirecte warmte	25 tot 30 minuten	160°C.		70°C	
Kalkoen, in zijn ge- heel	2,0 kg tot 3,0 kg	Indirecte warmte	1,5 tot 2,0 uur	180°C.		80°C.	
Eend/gans	1,5 kg tot 2,0 kg	Indirecte warmte	1 tot 1,5 uur	180°C.		75°C	
Visgerechten							
Visfilet	1 cm dik	Directe warmte	4 tot 6 mi- nuten	200 - 250°C.		60 - 65°C	
Vis, in zijn geheel	1,0 kg	Indirecte warmte	20 tot 30 minuten	180°C.		60 - 65°C	
Garnalen	0,015 kg	Directe warmte	2 tot 4 mi- nuten	200 - 250°C.		60 - 65°C	
Gamba's	0,05 kg	Directe warmte	4 tot 6 mi- nuten	200 - 250°C.		60 - 65°C	
Groenten							
Ui	gehalveerd	Indirecte warmte	35 tot 40 minuten	150°C.			
	Plakken van 1,5 cm	Directe warmte	8 tot 12 mi- nuten	200°C.			
Champignons	Witte cham- pignon	Directe warmte	8 tot 10 mi- nuten	180°C.			
	Portobello	Directe warmte	10 tot 15 minuten	180°C.			
Aardappel	In zijn ge- heel	Indirecte warmte	45 tot 60 minuten	160°C.			
	Plakken van 2,0 cm	Directe warmte	8 tot 10 mi- nuten	180°C.			
Asperges	Ø0,5 tot Ø1,0	Directe warmte	6 tot 8 mi- nuten	200°C.			

(*): Als het voedsel gereed is, kunt u het eventueel achteraf ongeveer 30 minuten roken met indirecte warmte voor langzaam garen.

(**): Als het voedsel gereed is, kunt u het eventueel achteraf ongeveer 10 minuten dichtschrœien met directe warmte voor grillen.

5.5 Vuurscherm

**Waarschuwing:**

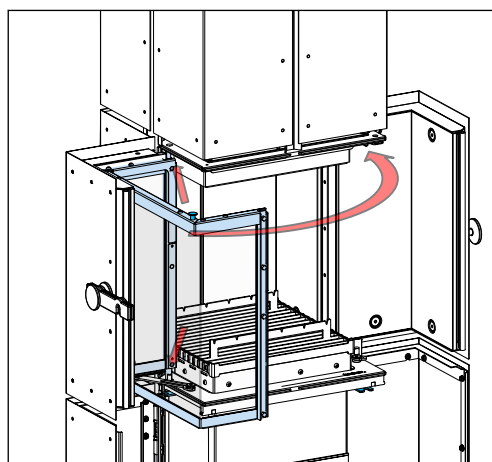
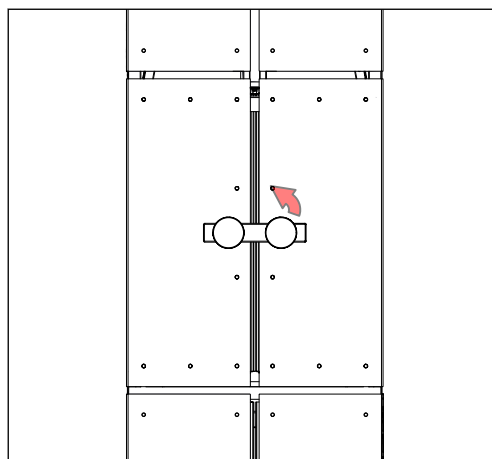
- Plaats bij gebruik van het toestel als open haard het vuurscherm en houd de deuren van de verbrandingskamer open.
- Raak het vuurscherm niet aan terwijl het vuur brandt. Het scherm kan zeer heet worden!
- Plaats het vuurscherm niet bij gebruik van het toestel als barbecue.

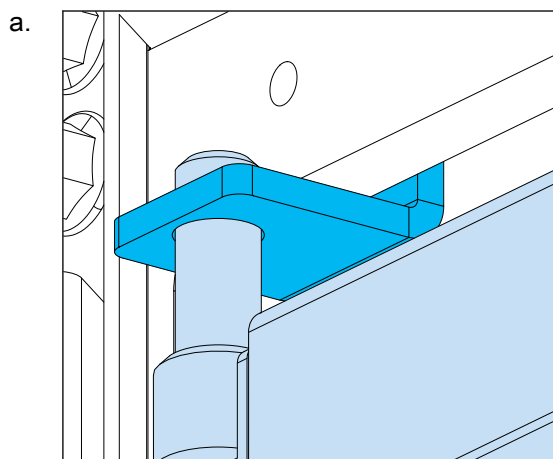
**Opmerking:**

Het vuurscherm zal direct fysiek contact met de vlammen voorkomen en eventuele ontsnapping van rook naar de voorzijde verminderen.

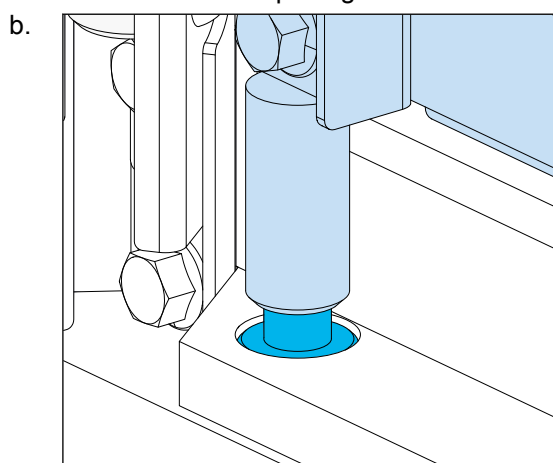
Het vuurscherm plaatsen

1. Open de deuren van de verbrandingskamer door de handgreep van de deur aan de rechterzijde omhoog te brengen.
2. Open de deuren van de opbergruimte door ze naar voren te trekken.
3. Plaats het vuurscherm voor de verbrandingskamer.

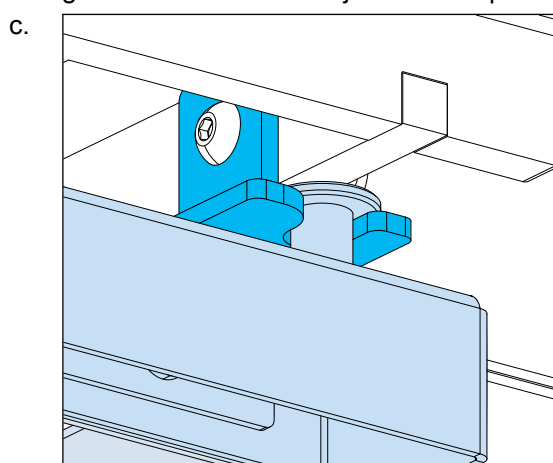




Schuif eerst de bovenste scharnierpen van het vuurscherm zo ver mogelijk omhoog in het gat linksboven in de opening van de verbrandingskamer.



Breng het vuurscherm vervolgens een klein stukje omlaag, zodat de onderste scharnierpen in het gat links aan de onderzijde van de opening van de verbrandingskamer schuift.

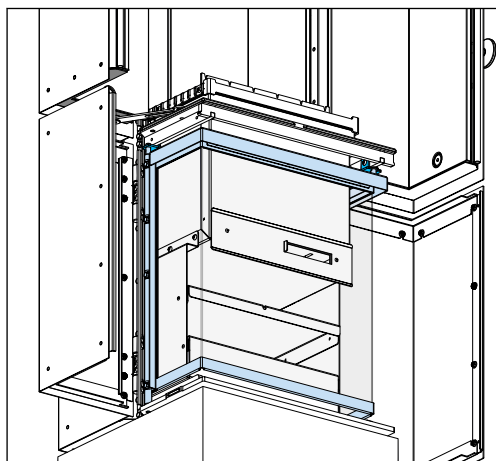
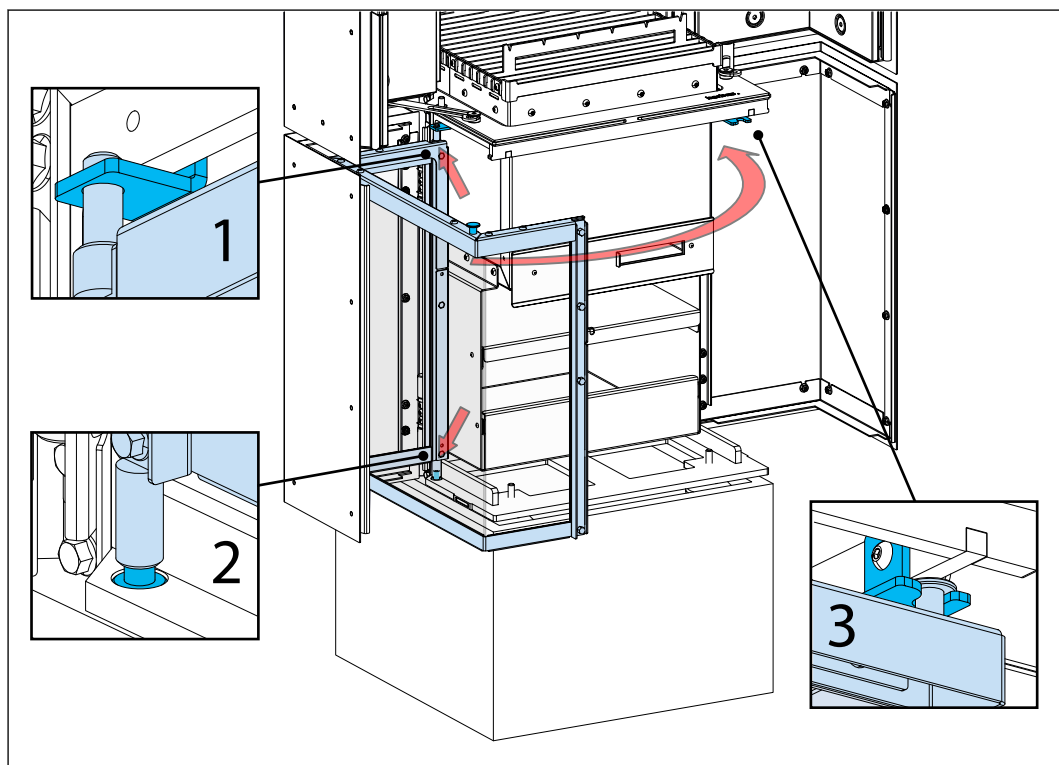


Sluit het vuurscherm en vergrendel het met de vergrendelingspen. Druk hiervoor de vergrendelingspen in de hiervoor bedoelde sleufvormige opening rechtsboven in de opening van de verbrandingskamer.

4. Houd de deuren van de verbrandingskamer open.

Het vuurscherm opbergen

1. Open de deuren van de opbergruimte door ze naar voren te trekken.



2. Plaats het vuurscherm in de opbergruimte. De volgorde van plaatsing is hetzelfde als bij de plaatsing aan de voorzijde van de verbrandingskamer.
3. Sluit de deuren van de opbergruimte.

5.6 Het vuur doven

**Waarschuwing:**

- Blus nooit met water.

**Voorzichtig:**

- Pas op voor brandwonden! De buitenzijde van het toestel kan nog vele uren nadat het vuur is gedoofd zeer heet blijven.
- Doof in een noodsituatie het vuur in het toestel met zand.

Zorg dat u het vuur geleidelijk dooft.

1. Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie als deze was geplaatst. Berg dit in de opbergruimte op.
2. Zet de regelschuif op de aslade in de uiterst linkse positie. De verbrandingsluchtinlaat via de aslade staat nu maximaal open.
3. Laat het vuur uitbranden tot slechts een bed van gloeiende as over is.
4. Beweeg de regelschuif op de aslade bijna maximaal naar rechts. De verbrandingsluchtinlaatopening is nu bijna gesloten.
5. Verwijder het vuurscherm als dit was geplaatst. Berg dit in de opbergruimte op.
6. Verwijder het BBQ-grillrooster. Berg dit in de opbergruimte op.
7. Sluit de deuren van de verbrandingskamer en de opbergruimte.
8. Laat het vuur uitdoven. Het kan vele uren duren voordat het toestel volledig is afgekoeld.

5.7 Het toestel na gebruik afdekken

Zorg dat het toestel na gebruik goed tegen weersinvloeden wordt beschermd. Gebruik de regenkap (accessoire) om het toestel te beschermen. Deze zorgt dat het toestel zijn kwaliteit behoudt en onbeschadigd blijft.

**Waarschuwing:**

- Dek het toestel pas af nadat het volledig is afgekoeld en is gereinigd.

**Voorzichtig:**

- Zorg dat alle as uit het toestel wordt verwijderd.
- Zorg dat het toestel volledig droog is.

- Plaats de regenkap over het toestel.

6 Onderhoud

6.1 Onderhoudsschema



Voorzichtig:

Reinig de volledige binnenzijde en buitenzijde van het toestel als het vuil is.

Tabel 5: Onderhoudsschema

Taak	Frequentie	Procedure
Het BBQ-grillrooster reinigen	Indien nodig	Zie paragraaf 6.2
De as verwijderen	Indien nodig	Zie paragraaf 6.3
De binnenzijde van het toestel reinigen	Indien nodig	Zie paragraaf 6.4
De buitenzijde van het toestel reinigen	Indien nodig	Zie paragraaf 6.4
De rookkanaalpijp vegen	Jaarlijks (of vaker indien nodig)	Zie de installatie- en onderhoudshandleiding
Het toestel inspecteren	Jaarlijks	Zie de installatie- en onderhoudshandleiding

6.2 Het BBQ-grillrooster reinigen

1. Controleer of het toestel is afgekoeld en geen gloeiende embers meer in de verbrandingskamer aanwezig zijn.
2. Open de deuren van de verbrandingskamer en verwijder het BBQ-grillrooster.
3. Verwijder het grootste deel van het roet met een roestvrijstalen barbecueborstel.
4. Week het BBQ-grillrooster een nacht in zeepsop met soda.
5. Reinig het rooster hierna met een schuurspons.
6. Spoel af en droog het rooster met een pluisvrije doek.
7. Leg het BBQ-grillrooster weer op zijn plaats en sluit de deuren van de verbrandingskamer.



Opmerking:

Citroen is ook een wondermiddel voor het reinigen van het BBQ-grillrooster. Snijd een citroen doormidden en wrijf het gehele rooster hiermee in. Laat het citroensap twee uur intrekken en hierna kunt u gemakkelijk de voedselresten met een pluisvrije doek of spons wegvegen. Citroensap is ook ideaal voor tussendoor ontvetten tijdens het grillen. Prik een halve citroen aan een vork en wrijf hiermee over het warme rooster en al het overtollige vet zal gemakkelijk oplossen.

6.3 De as verwijderen

1. Controleer of het toestel is afgekoeld en geen gloeiende embers meer aanwezig zijn.
2. Open de deuren van de verbrandingskamer en verwijder het BBQ-grillrooster.
3. Verwijder de bovenste interne stookruimte met de bovenste vuurplaat. Reinig deze met een zachte borstel.
4. Verwijder de onderste vuurplaat met een pook. Reinig deze met een zachte borstel.
5. Open de deuren van de opbergruimte.

6. Verwijder de aslade en reinig deze.
7. Zorg dat de as bij het huishoudelijke afval terechtkomt.

**Opmerking:**

De as kan ook voor de volgende nuttige doeleinden worden gebruikt:

- voor het bemesten van de groentetuin. De as bevat mineralen zoals kalium, calcium en andere stoffen die heel goed zijn voor de planten in de tuin.
- tegen slakken. Slakken kruipen niet graag over as en gaan vervolgens ergens anders op zoek naar eten.
- verspreiden over het grasveld. De as is een goede vervanging voor kalk. De as is zelfs nog rijker aan mineralen dan kalk.

8. Plaats de aslade weer op zijn plaats.
9. Plaats alle onderdelen in omgekeerde volgorde in het toestel terug.

6.4

De binnenzijde en buitenzijde van het toestel reinigen

**Waarschuwing:**

Zorg voordat u met deze procedure begint dat het toestel volledig is afgekoeld tot omgevingstemperatuur en dat alle as is verwijderd.

**Voorzichtig:**

- Gebruik geen zeepsop of enig ander reinigingsmiddel voor de isolatiepanelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen voor het reinigen van de binnenzijde en buitenzijde van het toestel.
- Gebruik geen harde (schuur)sponzen, staalwol of schuurmiddelen. Gebruik van deze producten zal de lak beschadigen.

1. Controleer of het toestel is afgekoeld en alle as is verwijderd.
2. Reinig de isolatiepanelen met een zachte borstel.
3. Reinig de stookruimte en de aslade met een beetje sop. Gebruik een iets vochtige doek en veeg direct met een droge pluisvrije doek na.
4. Reinig de buitenzijde van het toestel met een beetje sop. Gebruik een iets vochtige doek en veeg direct met een droge pluisvrije doek na.
5. Controleer of de binnenzijde en buitenzijde van het toestel droog zijn. Waterdruppels kunnen vlekken achterlaten. Droog het toestel als het nat is geworden door de regen na gebruik grondig en bescherm het met de regenkap (accessoire).

**Opmerking:**

- Beschadigde of gebroken isolatiepanelen moeten worden vervangen voordat u het toestel weer kunt gebruiken.
- Beschadigd verfwerk kan eenvoudig worden hersteld met een spuitbus BARBAS hittebestendige kachellak.

7 Problemen oplossen

Tabel 6: Problemen oplossen bij gebruik als open haard

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De houtstammen gaan niet branden	De houtstammen zijn te vochtig	• Gebruik gedroogde houtstammen met een vochtgehalte van 10 - 20%. • Gebruik houtbriketten
	De verbrandingskamer is niet heet genoeg	• Voer de aanbevolen aansteekprocedure uit. Zie paragraaf 5.3.1. • Gebruik de aanbevolen hoeveelheid brandstof. Zie paragraaf 4.2.1.
De brandende houtstammen doven na enige tijd	De houtstammen zijn verkeerd op de vuurplaat gestapeld	Belaad het toestel met de aanbevolen hoeveelheid houtstammen, volgens paragrafen 5.3.1 en 5.3.2 . Plaats de houtstapel zo ver mogelijk naar achteren in de verbrandingskamer
	De verbrandingsluchtoevoer is te ver gesloten	Stel de hoeveelheid verbrandingslucht met de regelschuif op de aslade af. Door naar links te schuiven, wordt de verbrandingsluchtoevoer stapsgewijs geopend. Zie paragraaf 5.3.4 .
	Slechte weersomstandigheden. Te harde wind	Gebruik het toestel onder rustige weersomstandigheden
	De houtstammen zijn te vochtig	• Gebruik gedroogde houtstammen met een vochtgehalte van 10 - 20%. • Gebruik houtbriketten
De houtstammen branden te hard	De verbrandingsluchtoevoer staat te ver open	Stel de hoeveelheid verbrandingslucht met de regelschuif op de aslade af. Door naar rechts te schuiven, wordt de verbrandingsluchtoevoer stapsgewijs gesloten. Zie paragraaf 5.3.4 .
Te veel rook ontsnapt uit de open voorzijde van het toestel	De trek in het toestel en de rookkanaalpijp is te zwak	• Voer de aanbevolen aansteekprocedure uit. Zie paragraaf 5.3.1. • Gebruik het optionele driezijdige vuurscherm om de hoeveelheid ontsnapte rook te verminderen
	De regelschuif voor de rookgasventilatie is nog geplaatst	Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De binnenzijde van de verbrandingskamer wordt helemaal zwart	De verbrandingskamer is niet heet genoeg	• Gebruik de aanbevolen hoeveelheid brandstof. Zie paragraaf 4.2.1. • Verhoog de hoeveelheid verbrandingslucht met de regelschuif op de aslade. Zie paragraaf 5.3.4. • Plaats de houtstapel zo ver mogelijk naar achteren in de verbrandingskamer
	De houtstammen zijn te vochtig	• Gebruik gedroogde houtstammen met een vochtgehalte van 10 - 20%. • Gebruik houtbriketten
	Verkeerde brandstoffen worden verbrand	• Gebruik de juiste houtstammen. Zie paragraaf 4.1.1.

Tabel 7: Problemen oplossen bij gebruik als barbecue

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De houtskool gaat niet branden	De houtskool bevat vocht	Gebruik droge houtskool. Zie paragraaf 4.1.2
	Slechte aanmaakblokjes	Gebruik droge aanmaakblokjes van een goede kwaliteit
	De verbrandingskamer is niet heet genoeg	- Voer de aanbevolen aansteekprocedure uit. Zie paragraaf 5.4.1. - Gebruik de aanbevolen hoeveelheid brandstof. Zie paragraaf 4.2.2.
De brandende houtskool dooft na enige tijd	De houtskool bevat te veel houtskoolgruis en stof	Gebruik schone stukken houtskool
	De houtskool bevat vocht	Gebruik droge houtskool. Zie paragraaf 4.1.2
	De verbrandingsluchttoevoer is te ver gesloten	Stel de hoeveelheid verbrandingslucht met de regelschuif op de aslade af. Door naar links te schuiven, wordt de verbrandingsluchttoevoer stapsgewijs geopend. Zie paragraaf 5.4 .
	Slechte weersomstandigheden. Te harde wind	Gebruik het toestel onder rustige weersomstandigheden
De houtskool brandt te snel op	De verbrandingsluchttoevoer staat te ver open	Stel de hoeveelheid verbrandingslucht met de regelschuif op de aslade af. Door naar rechts te schuiven, wordt de verbrandingsluchttoevoer stapsgewijs gesloten. Zie paragraaf 5.3.4 .
Te veel rook ontsnapt als de deuren van de verbrandingskamer openstaan. (grillen met directe warmte)	De regelschuif voor de rookgasventilatie is nog geplaatst	Verwijder de regelschuif voor de rookgasventilatie
Het voedsel wordt zwart	Het houtskool brandt te intens. De verbrandingskamer is te heet.	- Gebruik de aanbevolen hoeveelheid brandstof. Zie paragraaf 4.2.2. - Verklein de hoeveelheid verbrandingslucht met de regelschuif op de aslade. Door naar rechts te schuiven, wordt de verbrandingsluchttoevoer stapsgewijs gesloten. Zie paragraaf 5.4.3.

8 Informatie over het afvoeren van het toestel

- Voer een afgedankt of verouderd toestel volgens de instructies van de overheidsinstanties of de installateur af.
- De informatie in deze paragraaf is informatief. Volg altijd de nationale en lokale voorschriften voor het recyclen en afvoeren van het toestel of delen van het toestel.
- Verwijder voordat u het toestel gaat demonteren en afvoeren de as en niet-verbrande brandstof uit het toestel. Voer de as als restafval af. Voer as niet als organisch afval af.

Tabel 8: Onderdelen van het toestel recycleren/afvoeren

Onderdeel van het toestel	Materiaal	Demonteren	Recyclen / Afvoeren
Onderstel	Natuursteen	Van het toestel verwijderen	Als bouwafval (steen) afvoeren
Verbrandingskamer	Staal	Zie de installatiehandleiding	Afvoeren als metaalafval
Wanden van de verbrandingskamer	Beton	Zie de installatiehandleiding	Beton dat in contact is geweest met verbrandingsgassen kan niet worden hergebruikt. Als bouwafval (steen) afvoeren
Regelschuif van de verbrandingskamer	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Hoofddeel van het toestel	Staal	Zorg dat alle onderdelen die niet van metaal zijn worden verwijderd.	Afvoeren als metaalafval
Deuren van het toestel	Staal	Zorg dat alle onderdelen die niet van metaal zijn worden verwijderd.	Afvoeren als metaalafval
BBQ-grillrooster	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Vuurscherm	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Bovenste interne stookruimte	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Bovenste vuurplaat	Staal	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Stookruimte	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Wanden van de stookruimte	Vermiculiet	Zie de installatiehandleiding	Vermiculiet dat in contact is geweest met verbrandingsgassen kan niet worden hergebruikt of gerecycled. Als restafval afvoeren
Onderste vuurplaat	Staal	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Aslade	Staal	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Pakkingen	Glasvezelkoord of platen	Uit het toestel en onderdelen verwijderen	Als glasvezel afvoeren. (niet-brandbaar afval)
Hittebestendige handschoen	Leer	Van het toestel verwijderen	Als textielafval afvoeren

Tabel 9: Optionele onderdelen van het toestel recyclen/afvoeren

Optioneel onderdeel van het toestel	Materiaal	Demonteren	Recyclen / Afvoeren
Rookkanaalpijp	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Dakuitmondingspijp	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Isolatie van de dakuitmondingspijp	Keramische wol	Uit de dakuitmondingspijp verwijderen	Als restafval afvoeren
Kap van de dakuitmon- ding	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Dakdoorvoer	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Rozet	RVS	Van het toestel verwijderen	Afvoeren als metaalafval
Regenkap	Polyester	Van het toestel verwijderen	Als restafval afvoeren

9 Garantievoorwaarden

Voor het indienen van een claim onder garantie is het belangrijk om het Barbas-toestel na aankoop via www.barbasbellfires.com te registreren.

Garantievoorwaarden van Barbas Bellfires

Barbas Bellfires B.V. garandeert de kwaliteit van het geleverde Barbas-toestel en van de gebruikte materialen. Alle Barbas-toestellen worden volgens de hoogste kwaliteitsnormen ontwikkeld en gefabriceerd. Mocht ondanks dit alles iets mis blijken te zijn met het door u aangeschafte Barbas-toestel, dan biedt Barbas Bellfires B.V. de volgende fabrieksgarantie.

Artikel 1: Garantie

1. Indien Barbas Bellfires B.V. vaststelt dat het door u aangeschafte Barbas-toestel defect is als gevolg van een fout in de constructie of het materiaal, dan garandeert Barbas Bellfires B.V. reparatie of vervanging van het toestel zonder enige kosten voor arbeid of reserveonderdelen in rekening te brengen.
2. Reparatie of vervanging van het Barbas-toestel zal door Barbas Bellfires B.V. of door een door Barbas Bellfires B.V. aangewezen Barbas-dealer worden uitgevoerd.
3. Deze garantie vormt een aanvulling op de bestaande wettelijke nationale garantie van Barbas-dealers en Barbas Bellfires B.V. in het land van aankoop en is niet bedoeld als een beperking van uw rechten en claims op basis van de toepasselijke wettelijke bepalingen.

Artikel 2: Garantievoorwaarden

1. Neem voor het indienen van een garantieclaim contact op met de Barbas-leverancier.
2. Klachten dienen zo snel mogelijk na het ontdekken van het defect te worden gemeld.
3. Klachten worden uitsluitend geaccepteerd als zij samen met het in de bijgesloten documenten vermelde serienummer van het Barbas-toestel bij de Barbas-leverancier worden ingediend.
4. Daarnaast moet ook het originele ontvangstbewijs (factuur, ontvangstbewijs, aankoopbon) met hierop de datum van aankoop worden ingediend.
5. Reparaties en vervangingen tijdens de garantieperiode verschaffen geen recht op verlenging van de garantieperiode. Na reparatie of vervanging van garantieonderdelen geldt de aankoopdatum van het Barbas-toestel als ingangsdatum van de garantieperiode.
6. Indien een bepaald onderdeel onder de garantie valt en het originele onderdeel niet langer verkrijgbaar is, dient Barbas Bellfires B.V. te zorgen voor levering van een alternatief onderdeel van minimaal dezelfde kwaliteit.

Artikel 3: Uitsluitingen van de garantie

1. De garantie op het Barbas-toestel komt te vervallen indien:
 - a. het toestel niet volgens de installatie-instructies en de nationaal en/of lokaal geldige voorschriften is geïnstalleerd;
 - b. het toestel niet volgens de gebruiksinstructies is gebruikt of onderhouden;

- c. het toestel is aangepast, verwaarloosd of ruw behandeld;
 - d. het als gevolg van externe oorzaken (buiten het toestel zelf), bijvoorbeeld blikseminslag, waterschade of brand, beschadigd is geraakt;
2. Daarnaast komt de garantie te vervallen als de originele aankoopbon enige wijziging, schrapping of verwijdering toont of onleesbaar is.

Artikel 4: Garantiegebied

1. De garantie is uitsluitend geldig in de landen waar Barbas-toestellen via een officieel distributienetwerk worden verkocht.

Artikel 5: Garantieperiode

- 1. Deze garantie wordt uitsluitend gedurende de garantieperiode geboden.
- 2. Voor het hoofddeel van het Barbas-toestel geldt een garantieperiode van 10 jaar tegen constructie- en/of materiaalfouten, ingaande op het moment van aankoop.
- 3. Voor andere onderdelen van het Barbas-toestel geldt een gelijke garantie vanaf het moment van aankoop voor een periode van twee jaar.
- 4. Voor door de gebruiker te onderhouden onderdelen, zoals het afdichtingskoord en de binnenzijde van de verbrandingskamer, geldt een gelijke garantie tot na de eerste keer branden van het toestel.

Artikel 6: Aansprakelijkheid

- 1. Een door Barbas Bellfires B.V. onder deze garantie toegekende claim betekent niet automatisch dat Barbas Bellfires B.V. zich ook aansprakelijk stelt voor eventuele schade. De aansprakelijkheid van Barbas Bellfires B.V. zal nooit verder reiken dan de in deze garantievoorwaarden opgenomen bepalingen. Iedere vorm van aansprakelijkheid van Barbas Bellfires B.V. voor gevolgschade wordt uitdrukkelijk uitgesloten.
- 2. De bepalingen in deze voorwaarden zijn niet geldig indien en voor zover zij van verplichte bepalingen afwijken.
- 3. Alle door Barbas Bellfires B.V. gesloten overeenkomsten vallen onder de algemene verkoop- en leveringsvoorwaarden voor de technologische industrie van FME-CWM, tenzij specifiek schriftelijk anders vermeld en voor zover deze volgens de toepasselijke wet zijn toegestaan.

Barbas Bellfires B.V.
Hallenstraat 175531 AB Bladel
Nederland
Tel: +31-497339200
E-mail: info@Barbas.com

Bewaar de bijgesloten documenten zorgvuldig; zij vermelden het serienummer van het toestel. Dit heeft u nodig als u een claim onder garantie wilt indienen.

barbas .

Uw Barbas-dealer