barbecook®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

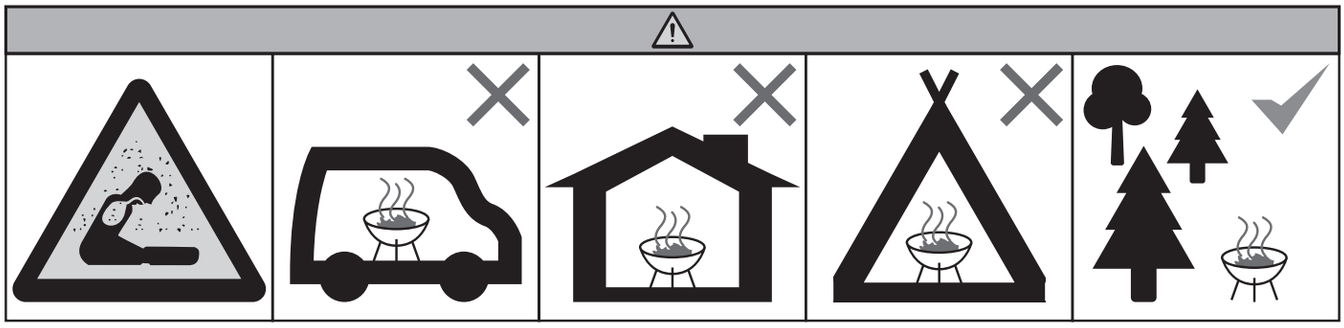
001

E-CARLO

BC-ELE-1001
BC-ELE-1002
BC-ELE-1003

Register your Barbecook® on www.barbecook.com and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°



// EN WARNING! The device must be connected to an earthed socket. The plug must be unplugged before cleaning the appliance. The appliance must be dried before being used again.

// NL WAARSCHUWING! Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. De stekker moet uit het stopcontact worden gehaald voordat het apparaat wordt schoongemaakt. Het apparaat moet worden gedroogd voordat het opnieuw wordt gebruikt.

// FR ATTENTION ! L'appareil doit être connecté à une prise de courant reliée à la terre. La fiche doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil. L'appareil doit être séché avant d'être réutilisé.

// DE ACHTUNG! Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Vor dem Reinigen des Geräts muss der Stecker gezogen werden. Das Gerät muss getrocknet werden, bevor es wieder benutzt wird.

// ES ¡ATENCIÓN! El aparato debe conectarse a un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe desenchufarse antes de limpiar el aparato. El aparato debe secarse antes de volver a utilizarse.

// IT ATTENZIONE! Il dispositivo deve essere collegato a una presa con messa a terra. Prima di pulire l'apparecchio è necessario staccare la spina. L'apparecchio deve essere asciugato prima di essere riutilizzato.

// PT ¡IMPORTANTE! Atenção! O aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra. A ficha deve ser desligada antes de limpar o aparelho. O aparelho deve ser seco antes de voltar a ser utilizado.

// SE VARNING! Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag. Stickkontakten måste dras ur innan apparaten rengörs. Apparaten måste torkas innan den används igen.

// NO ADVARSEL! Apparatet må kobles til en jordet stikkontakt. Støpselet må trekkes ut før apparatet rengjøres. Apparatet må tørkes før det tas i bruk igjen.

// PL UWAGA! Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka.Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć wtyczkę. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być wysuszone.

// CS VÝSTRAHA! Zariadenie musí byť pripojené k uzemnenej zásuvke. Pozor! Pred čistením spotrebiča sa musí odpojiť zástrčka zo zásuvky. Spotrebič sa musí pred ďalším použitím vysušiť

EN - USER GUIDE 4
FR - GUIDE D'UTILISATION 7
NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING 10
DE - GEBRAUCHSANWEISUN 14
ILLUSTRATIONS 18

EN - USER GUIDE

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance in a way that deviates from the instructions may result in fire and material damage.

- This appliance is intended exclusively for personal use, not for commercial use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- the appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Use only one appliance per socket and use only earthed extension cords in a safe condition. The cross-sectional area of the earthing wire should be at least 1.5 mm2 (capacity of at least 11.4 A)
- the appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Only the designated power cord supplied with the appliance should be used.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged, the appliance should be scrapped.
- The appliance should not be operated (immediately disconnect the mains plug) if:
  - the device, casing or power cord is damaged.
  - the appliance shows visible signs of damage.
  - a fault is suspected after the appliance was dropped or a similar incident occurred.
- Switch off at the power point and disconnect the mains plug:
  - in the event of a fault during use.
  - prior to cleaning or moving the appliance.
  - after use.
- Please check the appliance and power cord regularly and immediately cease using the appliance
- by disconnecting the power cord from the power if any problems arise when using the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Spare Parts Service or similar professionals to minimize the risk.
- Never use this appliance within reach of water in a bath tub, wash basin or another container. Never expose it to rain, snow or other moisture.
- Store the power cord and cable so the chance of touching or catching it is minimized.
- Never allow the extension cord or power cord to touch the hot grill plate.
- Do not pull the power cord over sharp edges. Ensure that the power cord does not get wedged (e.g. under doors etc.).
- Do not place the barbecue over the edge or corner of a table and avoid all contact with the hot surfaces of the barbecue.
- Do not use this appliance without the oil drip tray.
- Ensure that the appliance is assembled correctly before use.
- Keep the electric grill at least 30cm from any walls when in use.
- The temperature of the accessible surfaces may be dangerously high when the appliance is in use.Take care and keep flammable materials away from the appliance.

⚠ Warning! The hotplate gets extremely hot and stays hot for a long time after it has been switched off. Beware of burns! Do not touch hot surfaces and be careful when handling the appliance after use.

- Beware of fat, oil or liquid splattering while grilling.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on or still hot.
- Do not touch the appliance (lid or grill plate) when cooking to avoid the risk of burns.

⚠ WARNING: Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.

- This appliance is solely intended for household use, such as:
  - staff kitchen areas in stores, offices and other work environments;
  - farms;
  - by customers in hotels, motels or other residential environments;
  - bed and breakfast establishments.
- Only use this appliance as described in this guide. Using the appliance in any other way than recommended by the manufacturer may lead to fire, electric shock or injury to persons, possibly resulting in death or permanent disability.
- This appliance may only be used for preparing food.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord or with wet hands.
- For safety reasons, you may not use any tools that were not recommended or supplied by the manufacturer.
- Always switch off the appliance before disconnecting it from the mains.
- Allow the appliance to cool down fully before removing attachments or cleaning the appliance.
- The power cord must be removed before cleaning the appliance and the inlet of the appliance must be fully dried before the appliance is used again.
- Never immerse the power cord plug or thermostat in water or other liquids.
- Never immerse the appliance with the heating element in water. The appliance should be switched off when not in use.
- Only professional, trained staff should repair electrical appliances.
- Repairs carried out by unexperienced staff may lead to considerable risk to the user.
- Prevent overheating: Do not cover the device with solid or flexible materials, such as aluminum sheets, aluminum foil or other heat-resistant materials. Using such objects or materials on the cooking grate would endanger the safety of the product and could lead to serious damage to the product.

Take care of the following when choosing a location for the

appliance:

- The product can only be used outside, as a table grill.
- Always hold the device by the bottom. Don't carry it by the grid. Be careful not to trip over the power cord.

DO NOT MOVE WHEN STILL HOT. Remove the power cord before moving.

No warranty for any possible damage will be accepted if the appliance is used for unintended purposes and if it is operated incorrectly or unprofessionally. In such cases, any warranty claims are invalid.

2. REGISTER YOUR APPLIANCE

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

- You gain access to the full online user guide, so you can learn the ins and outs of your appliance.
- We provide you with personalized after-sales service, which means you can quickly and easily find and order spare parts. This enables you to get the most out of the warranty service.
- You are kept informed of product updates.
- You learn many new tips and tricks.

For more Information about registering your appliance, visit www.barbecook.com.

Barbecook respects your privacy. Your data will never be sold, distributed or shared with third parties.

3. ABOUT THIS MANUAL

This manual consists of two parts.

- Part 1 contains general instructions on assembly, use, maintenance and warranty.
- Part 2 (beginning on page 18) contains illustrations, lists of parts and assembly drawings.

If there is an illustration that corresponds to a specific instruction in the manual, you will be referred to it with this pictogram of a pencil.

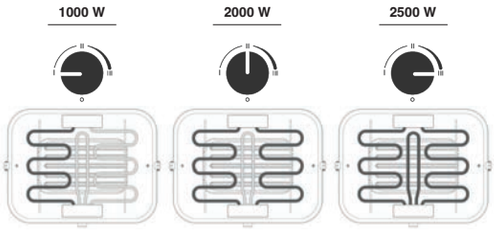
4. PREPARING THE APPLIANCE FOR USE

Read the instructions carefully. They contain important advice for the use, safety and maintenance of this appliance. Keep the instructions and pass them on to other users when necessary. The appliance should only be used for the purposes described in these instructions. Follow all local regulations. Remove the packaging before use. Before you use the appliance for the first time, remove all packaging materials and wash the grill plate. Clean the oil drip tray and the grill lid thoroughly.

Dry all the different parts thoroughly. This is especially true for the power cord connection. Heat the grill to the maximum setting for approximately 3-5 minutes, then allow to cool completely before cooking for the first time. Remnants of production may cause some smell and smoke when the appliance is used for the first time.

5. COOKING

- Connect the appliance to the mains supply.
- Set the temperature controller to the desired position.



- Place the food to be grilled on the grill plate.
- During the cooking experience, the desired setting can be adjusted according to the dish to be prepared.
- Never put the appliance on the highest setting for more than 2 consecutive hours.

6. COOKING TIMES

Below are the recommended cooking times.

Different times will be required for different weights and sizes of food. Weather conditions may also affect cooking times.

Frozen food must be fully defrosted before barbecuing.

To switch off the barbecue, turn the temperature switch to the '0' setting and disconnect the power cord from the socket.

Burn hazard! The barbecue must be completely cooled down before moving.

This table shows some example settings and cooking times for different barbecue foods. The barbecuing times may vary depending on personal taste and the thickness of the meat.

Food to be grilled	Temperature setting	Cooking time (min.)
Steak/beef	III	10 - 15
Lamb	III	8 - 13
Chicken drumsticks	III	15 - 20
Chops	III	20 - 25
Chicken wings	III	9 - 15
Pork tenderloin	II - III	7 - 8
Whole fish	III	8 - 11
Kebabs	II - III	7 - 9
Various sausages	II - III	8 - 10
Vegetables	II - III	5 - 10
Onion	II - III	10 - 15
Mushrooms	II - III	5 - 10

7. MAINTAINING THE APPLIANCE

Allow the appliance to cool down completely before cleaning or maintenance.

7.1. Cleaning the grill

- Set the device to position 0 and disconnect the device from the power supply.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Clean the grill grate (part 1) (by detaching it from the appliance the fixing clips) and fat collection tray (part 4) with water with washing-up liquid and a damp cloth. Or place both parts in the dishwasher. (see illustrations at the back).
- Do not use steel wool pads, brushes or abrasives to avoid any damage to the coating of the grill grate and other parts.
- Clean the inner shell of the appliance after turning up the resistances and make sure that the grease tray is always in the appliance to collect excess water. (Illustration 11).

!! Attention: this is an electrical device. Please do not use excess water that can penetrate into the core of the device. Never pour water on the device, always use a damp cloth with a minimal amount of cleaning product.

7.2. Storing the appliance

- Store the appliance in a dry location (indoors, under a shelter etc.) after each use.
- Make sure the device is completely dry before storing. This prevents rust formation.

7.3. Maintaining stainless steel and powder coated parts.

The appliance is made of various materials. Each material must be maintained differently:

Stainless Steel:

- Do not use aggressive, abrasive or metal cleaning products.
- Use mild cleaning products and leave to sit on the steel
- Use a soft sponge or cloth.
- After cleaning, rinse the appliance thoroughly and allow the appliance to dry completely before storing.

To prevent corrosion on stainless steel parts, it is best to avoid any contact with chlorine, salt or iron.

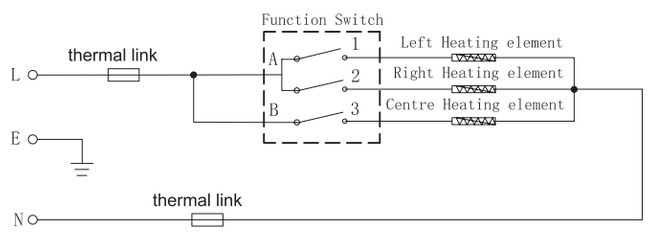
Powder coating

- Do not use any sharp objects. Use non-aggressive cleaning agents and a soft sponge or cloth.
- After cleaning, rinse the device thoroughly and allow the device to dry thoroughly before putting it away.

8. TECHNICAL DATA AND ELECTRICAL SCHEME

CE ~ AC

Model	Voltage	Power	IP code
E-Carlo	220-240V,	2500W	IPX4

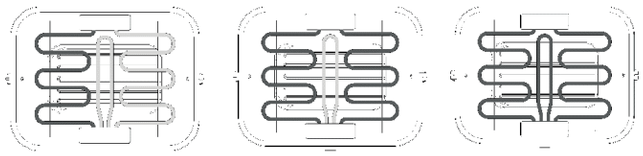


9. COST OF ELECTRICAL GRILLING

This device has 3 different consumption modes. This way you can easily create different heat zones on your device while grilling. Moreover, this also allows you to act more consciously in function of your desired energy consumption. Below is an overview of the positions with associated consumption and estimated cost price.

Calculated on an average electricity cost of €0.25/KWh:

- Level 0 – 0 Watt - €0 per hour
- Level 1 – 1000 Watt - €0.25 per hour
- Level 2 – 2000 Watt - €0.5 per hour
- Level 3 – 2500 Watt - €0.62 per hour



10. RECYCLING

Disable an unusable appliance immediately. Remove the mains plug and cut the power cord. If possible, take unusable appliances to an official waste collection point. Many local authorities provide removal services for large refuse at least once a year.

11. WARRANTY

11.1.Covered

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

- You have used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damage resulting from misuse, incorrect assembly, or improper maintenance is not regarded as a manufacturing defect.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number consists of 16 digits (ECARLOXXXXXXXXX). The serial number is stated:
  - on this manual
  - on the appliance's packaging
  - on the bottom of the appliance

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

11.2.Not covered

The following damage and defects are not covered by the warranty:

- Normal wear and tear (rust, deformation, discoloration, etc.) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. These parts will need to be replaced from time to time.

- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damage caused by inadequate maintenance, improper storage, incorrect assembly, or modifications made to the pre-assembled parts.
- All damage caused by the misuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes, using it as a fire basket etc.).
- All consequential damage caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discoloration as a result of external factors, use of aggressive cleaning products, exposure to chlorine etc. This damage is not regarded as a manufacturing defect.

FR - GUIDE D'UTILISATION

1. CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et non a un usage commercial.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 12 ans, ainsi que par des personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expérience, s'ils sont sous surveillance ou qu'ils ont été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, et s'ils ont compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas être chargés de nettoyer ou d'entretenir l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil et son cordon d'alimentation à la portée des enfants de moins de 12 ans.
- Branchez l'appareil conformément à la plaque signalétique uniquement sur une prise de courant de terre à trois fiches.
- N'utilisez qu'un seul appareil par prise et n'utilisez que des rallonges électriques avec prise de terre et en bon état. La section transversale du fil de terre doit être d'au moins 1,5 mm2 (capacite d'au moins 11.4 A).
- Il est fortement conseillé de n'utiliser avec les appareils électroménagers qu'une alimentation fournie par un dispositif différentiel résiduel (DOR), dont le courant résiduel nominal de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA. Consultez votre électricien pour obtenir plus de détails.
- Utilisez uniquement le cordon d'alimentation livré avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé (débrancher immédiatement la fiche secteur) si :
  - o l'appareil, le boîtier ou le cordon d'alimentation est endommagé.
  - o l'appareil présente des signes visibles de dommages.
  - o un défaut est suspecté suite à une chute de l'appareil ou à un incident similaire.
- Coupez la prise de courant et débranchez la prise du réseau secteur :
  - o en cas de défaillance lors de l'utilisation.
  - o avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil.
  - o après utilisation.
- Veuillez vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation et cesser immédiatement d'utiliser l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation si des probèmes surviennent lors de l'utilisation de l'appareil.
- Afin d'écarter tout danger en cas de cordon d'alimentation endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, le service des pièces detachées ou des professionnels similaires.
- N'utilisez jamais cet appareil à proximité de l'eau d'une baignoire, d'un lavabo ou d'un autre recipient. Ne l'exposez jamais à la pluie, à la neige ou à toute autre source d'humidité.
- Pour éviter de toucher ou de trébucher sur le cordon d'alimentation et le cable, rangez-les.
- Ne laissez jamais la rallonge ou le cordon d'alimentation toucher la plaque chauffante du gril.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se coince pas (par ex. sous les portes, etc.).
- Ne placez pas le barbecue sur le bord ou le coin d'une table et évitez tout contact avec les surfaces chaudes du barbecue.
- N'utilisez pas cet appareil sans le bac de récuperation d'huile et assurez-vous que la base du barbecue est correctement assemblée.
- Ne couvrez jamais la plaque de cuisson avec du papier d'aluminium (cela endommage le revêtement antiadhésif).
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
- Maintenez le gril électrique à au moins 30 cm de tout mur lorsqu'il est utilisé.
- La température des surfaces annexes peut être dangereusement elevée lorsque l'appareil est utilisé. Faites attention et éloignez les materiaux inflammables de l'appareil.
- Avertissement ! La plaque chauffante chauffe énormément et reste chaude longtemps après avoir été éteinte. Attention aux brulures ! Ne touchez pas les surfaces chaudes et soyez prudent lorsque vous manipulez l'appareil après utilisation.
- Prenez garde aux éclaboussures de graisse, d'huile ou de liquide pendant la cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allume ou encore chaud.
- Ne touchez pas l'appareil (couvercle ou plaque de gril) pendant la cuisson pour éviter tout risque de brûlure.
- Avertissement ! N'utilisez pas de charbon de bois ou de combustibles similaires avec cet appareil.
- Cet appareil est uniquement destine a un usage domestique, tel que :
  - o coins cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail;
  - o fermes;
  - o par les clients dans les hôtels, des motels et des autres lieux à caractère résidentiel;
  - o les gîtes et les centres de villégiature.
- Utilisez uniquement l'appareil comme décrit dans ce guide. Toute autre utilisation non recommandée par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures pouvant entraîner la mort ou une invalidité permanente.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour préparer des aliments.
- Ne débranchez jamais la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation ou avec les mains mouillées.
- Pour des raisons de sécurité, vous ne devez pas utiliser d'outils qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant.

- Éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les accessoires ou de nettoyer l'appareil.
- Le cordon d'alimentation doit être retire avant de nettoyer l'appareil et l'entrée de l'appareil doit être entièrement séchée avant que l'appareil ne soit réutilisé.
- N'immergez jamais la fiche du cordon d'alimentation ou le thermostat dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'immergez jamais l'appareil avec l'élément chauffant dans l'eau. L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Seul un personnel professionnel et formé doit réparer les appareils électriques.
- Les réparations effectuées par du personnel inexpérimenté peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur.
- Évitez la surchauffe: pour empêcher la surchauffe, ne recouvrez jamais cet appareil avec des matériaux solides ou flexibles, tels que des feuilles d'aluminium, du papier d'aluminium ou d'autres matériaux résistant à la chaleur. L'utilisation de tels objets ou matériaux sur le gril peut nuire à la sécurité du produit et endommager sérieusement le produit.
- Tenez compte des éléments suivants lors du choix d'un emplacement:
- L'appareil peut être utilisé a l'intérieur comme à l'extérieur comme gril de dessus de table.
- Saisissez la plaque de gril et le support de gril par les poignées isolées thermiquement du support de gril et soulevez-les du support de montage. Transportez le gril de dessus de table à l'intérieur pour l'utiliser à l'intérieur. Assurez-vous de ne pas trébucher sur le cordon d'alimentation.

NE TRANSPORTEZ PAS L'APPAREIL LORSQU'IL EST CHAUD. Débranchez le cordon d'alimentation avant de vous deplacer.

Toute garantie pour d'éventuels dommages est nulle si l'appareil est utilisé à des fins non prévues et s'il est utilisé de manière incorrecte ou non professionnelle. Dans de tels cas, toute demande de garantie est exclue.

2. ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

Merci d'avoir acheté un barbecue Barbecook.
Nous espérons que vous aurez plaisir à l'utiliser et que vous passerez de bons moments avec ! Vous pouvez optimiser votre experience en enregistrant votre barbecue en ligne afin de profiter des nombreux avantages proposes.

- Vous avez acces au guide d'utilisation en ligne complet, afin de pouvoir connaître tous les détails de votre appareil.
- Nous vous offrons un service après-vente personnalisé, ce qui vous permet de trouver et de commander rapidement et facilement des pièces de rechange. Cela vous permet de tirer le meilleur parti du service de garantie.
- Vous êtes tenu informé des mises à jour des produits.
- Vous apprenez de nombreux nouveaux trues et astuces.

Pour plus d'informations sur la façon d'enregistrer votre appareil, visitez www.barbecook.com.

Barbecook respecte votre vie privee. Vos données ne seront jamais vendues, distribuées ou partagées avec des tiers.

3. A PROPOS DE CE GUIDE

Ce guide se compose de 2 parties:

- La première partie contient des instructions générales sur l'assemblage, l'utilisation, l'entretien et la garantie de votre appareil.
- La deuxième partie contient des illustrations (p.18), les listes de pieces et des dessins d'assemblage.

S'il existe une illustration correspondant à une consigne precise du guide, ii y sera fait référence avec ce pictogramme de crayon.

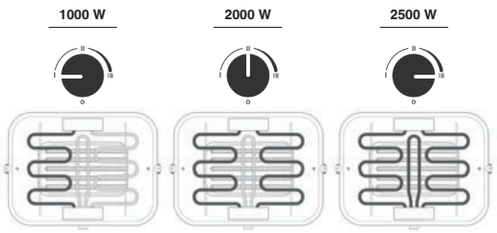
4. PREPARATION DE L' APPAREIL A L' UTILISATION

Lisez les instructions attentivement. Ils contiennent des conseils importants pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de cet appareil. Conservez les instructions et transmettez-les à d'autres utilisateurs si nécessaire. L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ces instructions. Respectez les réglementations locales. Retirez l'emballage avant utilisation. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et lavez la plaque du gril. Nettoyez soigneusement le bac de récupération d'huile.

Important : Séchez soigneusement toutes les pièces. Ceci s'applique tout spécialement à la prise d'alimentation. N'immergez jamais le cordon d'alimentation avec le régulateur dans l'eau. Faites chauffer le gril pendant environ 3 à 5 minutes a la temperature maximale avec le couvercle en place et sans aucun aliment. Les résidus de fabrication peuvent provoquer une certaine odeur et de la fumée lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois.

5. CUISINER

- Branchez l'appareil à la prise secteur.
- Réglez le régulateur de température sur la température souhaitée.
- Placez les aliments à griller sur la plaque du gril.



- Pendant la cuisson, le réglage souhaité peut être ajusté en fonction du plat à préparer.
- Ne jamais mettre l'appareil sur le réglage le plus élevé pendant plus de 2 heures consécutives.

6. TEMPS DE CUISSON ET INSTRUCTIONS

Les temps de cuisson recommandés sont indiqués ci-dessous. Les temps de cuisson varient en fonction du poids et de la taille des aliments. Les conditions météorologiques peuvent également influer sur les temps de cuisson.

Les aliments congelés doivent être entièrement décongelés avant d'être cuits au barbecue.

Pour éteindre le barbecue, placez le sélecteur de température sur la position “0” et débranchez le cordon d’alimentation de la prise de courant.

Risque de brûlure !!! Le barbecue doit être complètement refroidi avant d’être déplacé.

Ce tableau présente quelques exemples de réglages et de temps de cuisson pour différents aliments cuits au barbecue. Les temps de cuisson au barbecue peuvent varier en fonction des goûts personnels et de l’épaisseur de la viande.

Aliments à griller	Replage de la temperature	Temps de cuisson (min.)
Steak/bceuf	III	10 - 15
Agneau	III	8 - 13
Pilons de poulet	III	15 - 20
C6telettes	III	20 - 25
Ailes de poulets	III	9 - 15
Filet mignon de pore	II - III	7 - 8
Poisson entier	III	8 - 11
Brochettes	II - III	7 - 9
Diverses saucisses	II - III	8 - 10
Legumes	II - III	5 - 10
Oignon	II - III	10 - 15
Champignons	II - III	5 - 10

7. ENTRETIEN DE L’APPAREIL

7.1. Nettoyage de l’appareil

- Mettez l’appareil en position “0” et débranchez l’appareil de l’alimentation électrique.
- Laisser refroidir complètement le gril.
- Nettoyez la grille (partie 1) (en la détachant de l’appareil par les clips de fixation) et le bac de récupération des graisses (partie 4) avec de l’eau additionnée de liquide vaisselle et un chiffon humide. Ou placez les deux parties dans le lave-vaisselle. (voir illustrations au dos).
- N’utilisez pas de tampons en laine d’acier, de brosses ou de produits abrasifs pour éviter d’endommager le revêtement de la grille et des autres parties de l’appareil.
- Nettoyez la coque intérieure de l’appareil après avoir augmenté les résistances et veillez à ce que le bac à graisse soit toujours dans l’appareil pour recueillir l’eau excédentaire. (Illustration 11).

Attention : il s’agit d’un appareil électrique. N’utilisez pas d’eau en excès, car elle pourrait pénétrer au cœur de l’appareil. Ne versez jamais d’eau sur l’appareil, utilisez toujours un chiffon humide avec un minimum de produit de nettoyage.

7.2. Rangement de l’appareil

- Store the appliance in a dry location (indoors, under a shelter etc.) after each use.
- Make sure the device is completely dry before storing. This prevents rust formation.
- A storage bag was supplied for you with the device, we recommend that you keep it in this to protect the device from dust and dirt.

7.3. Entretien des pièces en acier inoxydable et des pièces revêtues de poudre

L’appareil est composé de différents matériaux. Chaque matériau doit être entretenu différemment :
Acier inoxydable :

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou métalliques.
- Utilisez des produits de nettoyage doux et laissez-les agir sur l’acier.
- Utilisez une éponge ou un chiffon doux.
- Après le nettoyage, rincez soigneusement l’appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.

Pour éviter la corrosion des pièces en acier inoxydable, il est préférable d’éviter tout contact avec le chlore, le sel ou le fer.

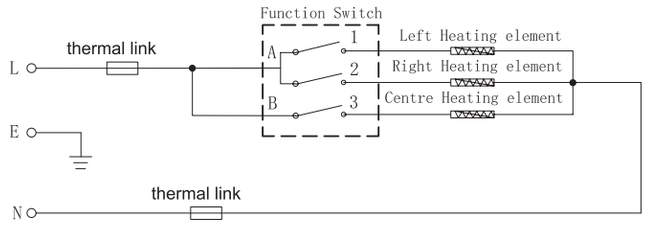
Revêtement en poudre:

- Ne pas utiliser d’objets pointus. Utilisez des produits de nettoyage non agressifs et une éponge ou un chiffon doux.
- Après le nettoyage, rincez soigneusement l’appareil et laissez-le sécher complètement avant de le ranger.

8. DONNÉES TECHNIQUES ET SCHÉMA ÉLECTRIQUE

CE ~ AC

Modèle	Tension d’alimentation	Puissance	Code IP
E-Carlo	220-240V,	2500W	IPX4

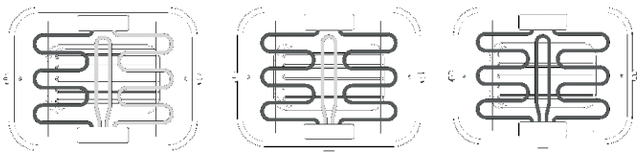


9. LE COÛT DES GRILLADES ÉLECTRIQUES

Cet appareil dispose de trois modes de consommation différents. Vous pouvez ainsi facilement créer différentes zones de chaleur sur votre appareil lorsque vous faites des grillades. En outre, cela vous permet d’agir plus consciemment en fonction de la consommation d’énergie souhaitée. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des positions avec la consommation associée et le prix de revient estimé.

Calculé sur la base d’un coût moyen de l’électricité de 0,25 euro/KWh.

- Level 0 – 0 Watt - €0 par heure
- Level 1 – 1000 Watt - €0.25 par heure
- Level 2 – 2000 Watt - €0.5 par heure
- Level 3 – 2500 Watt - €0.62 par heure



10. RECYCLAGE

Mettez immédiatement hors service un appareil inutilisable. Débranchez la prise de courant et coupez le cordon d'alimentation. Dans la mesure du possible, déposez les appareils inutilisables dans un centre officiel de collecte des déchets. De nombreuses autorités locales proposent des services d'enlèvement des gros déchets au moins une fois par an.

11. GARANTIE

11.1. Ce qu'elle couvre

Votre appareil bénéficie d'une garantie de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication, à condition que:

- Vous avez utilisé, assemblé et entretenu votre appareil conformément aux instructions de ce manuel. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais montage ou d'un mauvais entretien ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Ce numéro de série se compose de 16 chiffres (ECARLOXXXXXXXXXX). Le numéro de série est indiqué :
  - sur ce manuel
  - sur l'emballage de l'appareil
  - sur le fond de l'appareil
- Le service qualité de Barbecook confirmera que les pièces sont défectueuses et qu'elles se sont avérées défectueuses dans le cadre d'une utilisation normale, d'un montage correct et d'un entretien adéquat.

Si l'une de ces conditions n'est pas remplie, vous n'êtes pas couvert par la garantie. Dans tous les cas, la garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

11.2. Ce qui n'est pas couvert

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

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration, etc.) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Ces pièces devront être remplacées de temps à autre.
- Les irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages causés par un entretien inadéquat, un stockage incorrect, un assemblage incorrect ou des modifications apportées aux pièces préassemblées.
- Tous les dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil (ne pas l'utiliser conformément aux instructions de ce manuel, l'utiliser à des fins commerciales, l'utiliser comme brasero, etc.)
- Tous les dommages consécutifs à une utilisation négligente ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant de facteurs externes, de l'utilisation de produits de nettoyage agressifs, de l'exposition au chlore, etc. l'exposition au chlore, etc. Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor privégebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 12 jaar en ouder en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructie krijgen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen van jonger dan 12 jaar.
- Sluit het apparaat alleen aan in een stopcontact zoals vermeld op het specificatieplaatje en sluit het alleen aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik slechts één apparaat per stopcontact en gebruik alleen geaarde verlengsnoeren in een veilige conditie, met een dwarsdoorsnede van de aardedraad van tenminste 1,5 mm2 (capaciteit van ten minste 11.4 A)
- Het wordt sterk aanbevolen dat stroom voor enig huishoudelijk apparaat alleen wordt geleverd via een reststroomapparaat (RCD), met een aardlekstroom van niet meer dan 30mA. Raadpleeg uw elektricien voor details.
- Alleen het aangewezen stroomsnoer als geleverd met dit apparaat mag worden gebruikt.
- Het stroomsnoer moet regelmatig worden geïnspecteerd op tekenen van schade, en als het snoer beschadigd is, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Het apparaat mag niet worden bediend (koppel de netstekker onmiddellijk los) wanneer:
  - het apparaat, de behuizing af het stroomsnoer is beschadigd.
  - het apparaat zichtbare tekenen van schade vertoont.
  - men het vermoeden heeft van een fout nadat het apparaat is gevallen af iets dergelijks.
- Schakel uit bij de elektriciteitsaansluiting en koppel de netstekker los:
  - in geval van fouten tijdens gebruik.
  - voorafgaand aan reiniging of verplaatsen van het apparaat.
  - na gebruik
- Controleer het apparaat en het stroomsnoer regelmatig, en stop het gebruik onmiddellijk door het stroomsnoer los te koppelen van de voeding in geval van enige problemen met het apparaat.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, de afdeling Onderdelenservice of vergelijkbare professionals om het risico te vermijden.
- Gebruik dit apparaat niet binnen bereik van water in een badkuip, wasbak of andere houders. Stel het nooit bloot aan regen, sneeuw of ander vocht.

- Plaats het stroomsnoer en kabel zo dat onbedoeld aanraken of blijven haken onmogelijk is.
- Laat het verlengsnoer of het stroomsnoer nooit in contact komen met de hete grillplaat.
- Trek het stroomsnoer niet over scherpe randen. Zorg dat u het snoer niet klemt (bijv. onder deuren, enz.).
- Plaats de BBQ niet over de rand of hoek van een tafel en vermijd al het contact met de hete oppervlakken van de BBQ.
- Gebruik het apparaat niet zonder de olie -en vetopvangbak.
- Zorg ervoor dat het apparaat juist in elkaar is gezet voorafgaand aan gebruik.
- Houd de elektrische grill op ten minste 30 cm van enig muur tijdens gebruik.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan gevaarlijk hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Wees voorzichtig en houd het weg van brandbare materialen.

⚠ Waarschuwing! Het rooster wordt zeer heet en het blijft een lange tijd heet nadat het is uitgeschakeld. Kijk uit voor brandwonden! Raak geen hete oppervlakken aan en wees voorzichtig bij het behandelen van het apparaat na gebruik.

⚠ Kijk uit voor vette olie- of vochtspatten tijdens het grillen.

⚠ Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld of nog heet is.

- Raak het apparaat niet aan tijdens het koken om enig risico op verbranding te voorkomen. Behalve de standenschakelaar, die kan veilig worden gebruikt tijdens koken.

⚠ Waarschuwing! Houtskool of vergelijkbare brandstoffen mogen niet worden gebruikt met dit apparaat.

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskeukengebieden in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels of andere residentiële omgevingen;
  - bed and breakfast-omgevingen.
- Gebruik dit apparaat alleen als omschreven in deze handleiding. Enig ander gebruik dat niet wordt aanbevolen door de fabrikant, kan leiden tot brand, elektrische schok of letsel aan personen met mogelijk de dood of permanente handicap als gevolg.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor bereiden van voedsel.
- Trek de stekker nooit aan het stroomsnoer of met natte handen uit het stopcontact.
- Om veiligheidsredenen moet u geen hulpstukken gebruiken die niet werden aanbevolen of geleverd door de fabrikant.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de netstekker verwijdert.
- Voorafgaand aan het verwijderen van hulpstukken of het reinigen en opbergen van het apparaat moet u het volledig laten afkoelen.
- Het stroomsnoer moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd en de inlaat van het apparaat moet grondig worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- Dompel de stekker van het stroomsnoer en de thermostaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Dompel het apparaat met het verwarmingselement nooit onder. Het apparaat moet worden uitgeschakeld wanneer het niet wordt gebruikt.
- Alleen professioneel en getraind personeel mag elektrische apparaten repareren.
- Reparaties door onervaren personeel zorgt voor aanzienlijk gevaar voor de gebruiker.

💡 Oververhitting voorkomen: Voor het vermijden van oververhitting moet u dit apparaat niet afdekken met massieve of flexibele materialen, zoals aluminium bladen, aluminiumfolie of andere hittebestendige materialen.

⚠ Het gebruik van dergelijke objecten of materialen op het grillrooster zou de veiligheid van het product in gevaar brengen, en zou kunnen leiden tot ernstige schade aan het product.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Het apparaat kan enkel buiten worden gebruikt als tafelgrill.
- Houdt het toestel enkel vast aan de onderkant van het toestel.
- Draag het niet door de rooster vast te nemen.
- Zorg ervoor dat u niet struikelt over het stroomsnoer.

⚠ NIET VERPLAATSEN INDIEN HEET. Verwijder het stroomsnoer voorafgaand aan het verplaatsen.

Geen garantie voor enige mogelijke schade wordt geaccepteerd als het apparaat wordt gebruikt voor oneigenlijke doeleinden, en als het verkeerd of onprofessioneel wordt bediend. In dergelijke gevallen worden enige garantieclaims ongeldig verklaard.

2. UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecook barbecue. We wensen u alvast veel plezier en gezellige momenten toe! Maak het uzelf gemakkelijk en registreer uw barbecue online, zo kunt u van tal van voordelen genieten.

- U krijgt toegang tot de volledige online gebruikershandleiding, zodat u uw toestel perfect leert kennen.
- U krijgt van ons een gepersonaliseerde naverkoopservice, waardoor u snel en gemakkelijk reserveonderdelen kunt vinden en bestellen. U kunt dus genieten van een optimale garantieservice.
- U wordt op de hoogte gehouden van product updates.
- U krijgt tal van tips en tricks.

💡 Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar www.barbecook.com.

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

3. OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen.

- Deel 1 bestaat uit algemene instructies voor montage, gebruik, onderhoud en garantie.
- Deel 2 (p.18) bestaat uit illustraties, onderdelenlijsten en montagetekeningen.

Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt hiernaar verwezen met dit pictogram van een potlood.

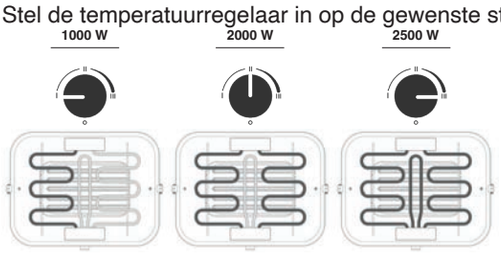
4. HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

Lees deze instructies aandachtig door. Deze geven u belangrijk advies voor het gebruik, de beveiliging en het onderhoud van dit apparaat. Bewaar deze instructies en geef ze door aan andere gebruikers als de situatie daarvoor ontstaat. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel overeenkomstig deze instructies. Volg alle lokale voorschriften op. Verwijder de verpakking op doordachte wijze. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u alle verpakkingsmaterialen verwijderen en de grillplaat wassen. Reinig de olie-opvangbak en het grillrooster grondig.

Droog alle verschillende onderdelen grondig. Dit geldt vooral voor de netsnoeraansluiting. Verwarm de grill gedurende ongeveer 3-5 minuten naar de maximale instelling en laat vervolgens volledig afkoelen alvorens een eerste maal te koken. Restanten van de productie kunnen zorgen voor wat geur en rook wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt.

5. VOEDSEL BEREIDEN

- Sluit het apparaat aan op de netvoeding.
- Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste stand



- Plaats het te grillen voedsel op het grillrooster.
- Tijdens de kookervaring kan de gewenste stand aangepast worden naargelang het te bereiden gerecht.
- Zet het toestel nooit langer dan 2 uur aaneensluitend op de hoogste stand.

6. KOOKTIJDEN

Hieronder staan de aanbevolen bereidingstijden.

Verschillende gewichten en maten van voedsel vereisen een andere bereidingstijd. Weersomstandigheden kunnen ook van invloed zijn op deze tijden.

Bevroren voedsel moet volledig ontdooid zijn voor het barbecueën.

Om de barbecue uit te schakelen, zet u de temperatuurschakelaar naar de stand ‘0’ en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Verbrandingsgevaar! De barbecue moet volledig afgekoeld zijn afkoelen alvorens te verplaatsen.

Deze tabel toont enkele voorbeeldinstellingen en bereidingstijden voor verschillende barbecuegerechten. De barbecuetijden kunnen variëren afhankelijk van persoonlijke smaak en de dikte van het vlees.

Type voedsel	Temperatuurinsteling	Baktijd (min.)
Biefstuk/ rundsvlees	III	10 - 15
Lam	III	8 - 13
Kippenbouten	III	15 - 20
Koteletten	III	20 - 25
Kippenvleugels	III	9 - 15
Varkenshaas	II - III	7 - 8
Volledige vis	III	8 - 11
Spiezen	II - III	7 - 9
Diverse worsten	II - III	8 - 10
Groenten	II - III	5 - 10
Uien	II - III	10 - 15
Champignons	II - III	5 - 10

7. HET TOESTEL ONDERHOUDEN

7.1. Het toestel reinigen

- Zet het toestel op stand 0 en koppel het apparaat los van de netvoeding.
- Laat de grill volledig afkoelen.
- Reinig het grillrooster (onderdeel 1)door het los te maken van het toestel door middel van de bevestigingsclips en vetopvangbak (Onderdeel 4) met water met afwasmiddel en een vochtige doek. Of plaats beide onderdelen in de vaatwas. (zie illustraties achteraan).
- Gebruik geen staalwolsponsjes, borstels of schuurmiddelen voor het vermijden van enige schade aan de coating van het grillrooster en andere onderdelen.
- Reinig de binnenschaal van het toestel nadat u de weerstanden omhoog heeft gedraaid en zorg ervoor dat de vetopvangbak altijd in het toestel zit om overtollig water op te vangen. (Illustratie 11).

Opgelet: dit betreft een elektrisch toestel. Gelieve geen overtollig water te gebruiken die tot in de kern van het toestel kan doordringen. Nooit water op het toestel gieten, telkens een vochtige doek gebruiken met een minimale hoeveelheid kuisproduct.

7.2. Het toestel opbergen

- Berg het toestel na elk gebruik binnen op.
- Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor u het opbergt. Dit voorkomt roestvorming.
- Er werd voor U een opbergzak geleverd bij het toestel, we raden het aan om het hierin te bewaren om het toestel te vrijwaren van stof en vuil.

7.3. Roestvaststalen en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

Roestvast staal:

- Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigings-middelen.

- Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.
- Gebruik een zachte spons of doek.
- Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u het opbergt.

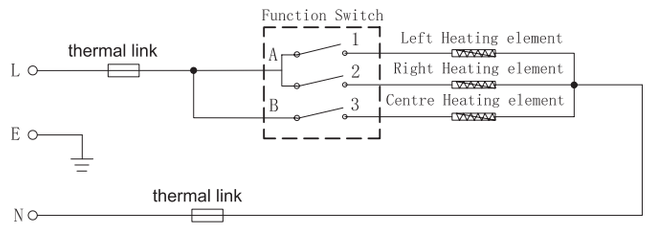
Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer.

Gepoederlakte onderdelen:
- Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek.
- Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u het opbergt.

8. TECHNISCHE GEGEVENS

AC

Model	Voltage	Power	IP-code
E-Carlo	220-240V,	2500W	IPX4

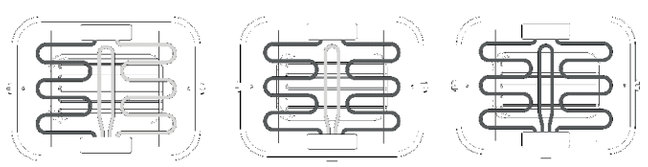


9. KOSTPRIJS VAN ELEKTRISCH GRILLEN

Dit toestel beschikt over 3 verschillende verbruiksstanden. Op deze manier creëer je eenvoudig verschillende hitte zones op jouw toestel tijdens het grillen. Bovendien kan je hierdoor ook bewuster handelen in functie van je gewenste energie verbuik. Hieronder een overzicht van de standen met bijhorend verbruik en geschatte kostprijs.

Berekend op een gemiddelde electriciteitkost van €0.25/KWh:

- Stand 0 – 0 Watt - €0 per uur
- Stand 1 – 1000 Watt - €0.25 per uur
- Stand 2 – 2000 Watt - €0.5 per uur
- Stand 3 – 2500 Watt - €0.62 per uur



10. RECYCLEREN

Schakel een onbruikbaar apparaat onmiddellijk uit. Verwijder de netstekker en knip de netvoedingskabel kapot. Breng onbruikbare apparaten indien mogelijk naar een officieel afvalinzamelpunt. Vele lokale autoriteiten bieden ten minste eenmaal per jaar verwijderingsdiensten voor grof vuil.

11. GARANTIE

11.1. Gedekt

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

- U uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig met de instructies in deze handleiding.
- Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- U het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer bestaat uit 16 tekens (ECARLOXXXXXXXXX). U vindt dit:
  - op deze handleiding
  - op de verpakking van het toestel
  - op de onderzijde van het toestel

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

11.2. Niet gedekt

De volgende schade en gebreken worden niet door de garantie gedekt:

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgemonteerde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet voorgeschreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den persönlichen Gebrauch bestimmt, nicht für den gewerblichen Gebrauch.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 12 Jahren auf.
- Das Gerät soll an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden.
- Verwenden Sie nur ein Gerät pro Steckdose und verwenden Sie nur geerdete Verlängerungskabel in sicherem Zustand. Der Querschnitt des Erdungskabels sollte mindestens 1,5 mm2 betragen (Kapazität von mindestens 11.4 A).
- Das Gerät sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nenn-Restbetriebsstrom von höchstens 30 mA versorgt werden.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Netzkabel.
- Das Netzkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen untersucht werden; das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Das Netzkabel darf nicht ersetzt werden. Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte das Gerät verschrottet werden.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden (ziehen Sie sofort den Netzstecker), wenn:
  - das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist.
  - das Gerät sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist.
  - ein Fehler vermutet wird, nachdem das Gerät fallen gelassen wurde oder ein ähnlicher Vorfall eingetreten ist.
- Schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und ziehen Sie den Netzstecker:
  - im Falle einer Störung während des Gebrauchs.
  - vor der Reinigung oder dem Transport des Geräts.
  - nach dem Gebrauch.
- Bitte überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig und stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn bei der Verwendung des Geräts Probleme auftreten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Ersatzteilservice oder ähnliche Fachleute ersetzt werden, um das Risiko zu minimieren.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser in einer Badewanne, einem Waschbecken oder einem anderen Behälter. Setzen Sie es niemals Regen, Schnee oder anderer Feuchtigkeit aus.
- Bewahren Sie das Netzkabel und das Kabel so auf, dass die Gefahr des Berührens oder Einklemmens möglichst gering ist.• Never allow the extension cord or power cord to touch the hot grill plate.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird (z. B. unter Türen usw.).
- Stellen Sie den Grill nicht über eine Tischkante oder ecke und vermeiden Sie jeden Kontakt mit den heißen Oberflächen des Grills.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Ölauffangschale.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist.• Keep the electric grill at least 30cm from any walls when in use.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann gefährlich hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

⚠ Achtung! Die Kochplatte wird extrem heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch lange heiß. Vorsicht vor Verbrennungen! Berühren Sie keine heißen Oberflächen und seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät nach dem Gebrauch benutzen.

- Achten Sie darauf, dass beim Grillen kein Fett, Öl oder Flüssigkeit verspritzt wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Berühren Sie beim Grillen nicht das Gerät (Deckel oder Grillplatte), um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

⚠ WARNUNG: Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - auf Bauernhöfen;
  - von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnumgebungen;
  - Bed-and-Breakfast-Einrichtungen
- Verwenden Sie dieses Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Die Verwendung des Geräts auf eine andere als die vom Hersteller empfohlene Weise kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen von Personen führen, die möglicherweise den Tod oder eine dauerhafte Behinderung zur Folge haben.
- Dieses Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden.
- Ziehen Sie den Stecker niemals durch Ziehen am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie keine Werkzeuge verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.• Always switch off the appliance before disconnecting it from the mains.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Anbauteile entfernen oder das Gerät reinigen.
- Vor der Reinigung des Geräts muss das Netzkabel entfernt werden, und die Einlassöffnung des Geräts muss vollständig getrocknet sein, bevor das Gerät wieder verwendet wird.
- Tauchen Sie den Stecker des Netzkabels oder den Thermostat niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Tauchen Sie das Gerät niemals mit dem Heizelement in Wasser ein. Das Gerät sollte ausgeschaltet werden
- wenn es nicht benutzt wird.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Reparaturen, die von unerfahrenem Personal durchgeführt werden, können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen.

- Vermeiden Sie Überhitzung: Decken Sie das Gerät nicht mit festen oder flexiblen Materialien ab, wie z. B. Aluminiumblechen, Aluminiumfolie oder anderen hitzebeständigen Materialien. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf dem Kochrost würde die Sicherheit des Produkts gefährden und könnte zu schweren Schäden am Produkt führen.
- Achten Sie bei der Wahl des Standortes für das Gerät auf Folgendes.
  - Das Gerät kann nur im Freien, als Tischgrill, verwendet werden.
  - Halten Sie das Gerät immer an der Unterseite. Tragen Sie es nicht am Gitter. Achten Sie darauf, dass Sie nicht über das Netzkabel stolpern.

⚠ NICHT BEWEGEN, WENN ES NOCH HEISS IST. Ziehen Sie das Netzkabel, bevor Sie das Gerät bewegen.

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, unsachgemäßer oder unfachmännischer Bedienung des Gerätes wird keine Garantie für eventuelle Schäden übernommen. In solchen Fällen erlischt jeglicher Garantieanspruch.

2. REGISTRIEREN SIE IHR PRODUK

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Barbecook-Grill entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude damit! Registrieren Sie Ihren Grill online, um von unseren vielen Vorteilen zu profitieren.

- Sie erhalten Zugriff auf das vollständige Online-Benutzerhandbuch, damit Sie sich mit den Besonderheiten Ihres Grills vertraut machen können.
- Wir bieten Ihnen einen personalisierten After-Sales-Service, mit dem Sie schnell und einfach Ersatzteile finden und bestellen können.
- Auf diese Weise können Sie den Garantieservice optimal nutzen.
- Sie werden über Produktaktualisierungen auf dem Laufenden gehalten. Sie lernen viele neue Tipps und Tricks.

Weitere Informationen zur Registrierung Ihres Geräts finden Sie unter www.barbecook.com.

Barbecook respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden niemals verkauft, weitergegeben oder an Dritte übermittelt.

3. ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen.

- Teil 1 enthält allgemeine Hinweise zu Montage, Gebrauch, Pflege und Garantie. umfasst Abbildungen, Teilelisten und Montagezeichnungen.

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

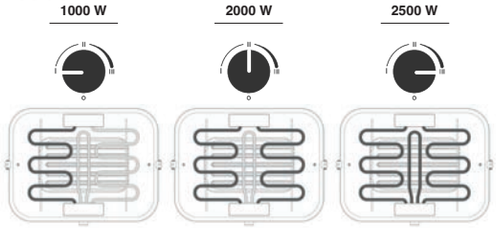
4. VORBEREITUNG DES GERÄTES FÜR DEN GEBRAUCH

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung dieses Geräts. Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie sie bei Bedarf an andere Benutzer weiter. Das Gerät darf nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke verwendet werden. Beachten Sie alle örtlichen Vorschriften. Entfernen Sie die Verpackung vor dem Gebrauch. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und waschen Sie die Grillplatte. Reinigen Sie die Ölabtropfschale und den Grilldeckel gründlich.

⚠ Trocknen Sie die verschiedenen Teile gründlich ab. Dies gilt insbesondere für den Anschluss des Netzkabels. Erhitzen Sie den Grill ca. 3-5 Minuten lang auf der höchsten Stufe und lassen Sie ihn dann vollständig abkühlen, bevor Sie ihn zum ersten Mal benutzen. Produktionsrückstände können bei der ersten Benutzung des Geräts einen leichten Geruch und Rauch verursachen.

5. KÖCHEN

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position



- Legen Sie die zu grillenden Speisen auf die Grillplatte.
- Während des Garvorgangs kann die gewünschte Einstellung je nach dem zuzubereitenden Gericht angepasst werden.
- Stellen Sie das Gerät nie länger als 2 Stunden hintereinander auf die höchste Stufe.

6. GARZEITEN

Nachstehend finden Sie die empfohlenen Garzeiten. Je nach Gewicht und Größe der Lebensmittel sind unterschiedliche Zeiten erforderlich und hängen davon ab, ob Sie den Grilldeckel beim Grillen verwenden. Auch die Wetterbedingungen können die Garzeiten beeinflussen.

Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Grillen vollständig aufgetaut werden.

Um den Grill auszuschalten, stellen Sie den Temperaturschalter auf ‘MIN’ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

⚠ Verbrennungsgefahr! Wenn der Grill aus irgendeinem Grund bewegt werden muss, solange er noch heiß ist, berühren Sie nur die wärmeisolierten Griffe und bewegen Sie ihn langsam.

Diese Tabelle zeigt einige Beispiele für Einstellungen und Garzeiten für verschiedene Grillgüter. Die Grillzeiten können je nach persönlichem Geschmack und der Dicke des Fleisches variieren.

Art der Lebensmittel	Einstellung der Temperatur	Backzeit (min.)
Steak	III	10 - 15
Lamm	III	8 - 13
Hühnerkeulen	III	15 - 20
Koteletts	III	20 - 25

Hähnchenflügel	III	9 - 15
Schweinslende	II - III	7 - 8
ganzer Fisch	III	8 - 11
Spieße	II - III	7 - 9
Würstchen	II - III	8 - 10
Gemüse	II - III	5 - 10
Zwiebeln	II - III	10 - 15
Champignons	II - III	5 - 10

7. PFLEGE DES GERÄTS

7.1. Reinigung des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf Position 0 und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Grillrost (Teil 1) (indem Sie ihn mit den Befestigungsclips vom Gerät lösen) und die Fettauffangschale (Teil 4) mit Wasser mit Spülmittel und einem feuchten Tuch. Oder geben Sie beide Teile in den Geschirrspüler. (siehe Abbildungen auf der Rückseite).
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Bürsten oder Scheuermittel, um die Beschichtung des Grillrostes und anderer Teile nicht zu beschädigen.
- des Grillrostes und anderer Teile zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Innenseite des Geräts, nachdem Sie die Widerstände hochgedreht haben, und achten Sie darauf, dass die Fettauffangschale immer im Gerät ist, um überschüssiges Wasser aufzufangen. (Abbildung 11).

Achtung: Dies ist ein elektrisches Gerät. Bitte verwenden Sie kein überschüssiges Wasser, das in den Kern des Geräts eindringen kann. Gießen Sie niemals Wasser auf das Gerät, sondern verwenden Sie immer ein feuchtes Tuch mit einer minimalen Menge eines Reinigungsmittels.

7.2. Gerät lagern

- das Gerät nach jedem Gebrauch an einem trockenen Ort (drinnen, unter einem Wetterschutz usw).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es verstauen. Das verhindert die Bildung von Rost.
- Mit dem Gerät wurde eine Aufbewahrungstasche geliefert. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in dieser Tasche aufzubewahren, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.

Rostfreien Stahl und pulverbeschichtete Teile pflegen
Das Gerät besteht aus rostfreiem Stahl und pulverbeschichteten Teilen. Jedes Material muss anders gepflegt werde

Rostfreier Stahl:

- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Mittel oder Metallreinigungsmittel.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und lassen Sie sie auf den Stahl einwirken.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder Tuch.
- Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.

Um Rostbildung auf Teilen aus rostfreiem Stahl zu vermeiden, vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen

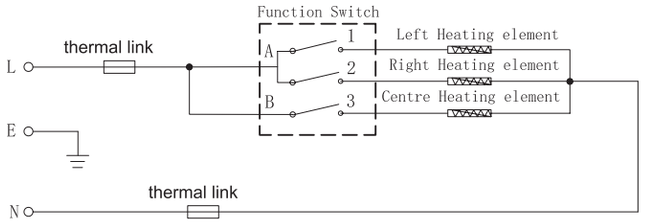
Pulverbeschichtung

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder Tuch
- Spülen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich aus und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es verstauen.

8. TECHNISCHE DATEN UND ELEKTRISCHES SCHEMA

CE AC

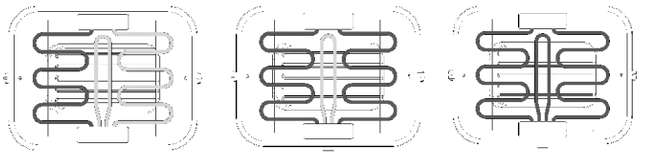
Modell	Spannung	Strom	IP-code
E-Carlo	220-240V,	2500W	IPX4



9. KOSTEN FÜR ELEKTRISCHES GRILLEN (JD: IK ZOU DIT NA ONDERHOUDEN ZETTEN)

Dieses Gerät verfügt über 3 verschiedene Verbrauchsmodi. Auf diese Weise können Sie beim Grillen ganz einfach verschiedene Hitzezonen auf Ihrem Gerät erzeugen. Außerdem können Sie auf diese Weise bewusster mit Ihrem gewünschten Energieverbrauch umgehen. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über die Positionen mit dem zugehörigen Verbrauch und den geschätzten Kosten. Berechnet auf der Grundlage eines durchschnittlichen Strompreises von €0.25/ KWh:

- Level 0 – 0 Watt - €0 per hour
- Level 1 – 1000 Watt - €0.25 per hour
- Level 2 – 2000 Watt - €0.5 per hour
- Level 3 – 2500 Watt - €0.62 per hour



10. RECYCLING

Schalten Sie ein unbrauchbares Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das Netzkabel ab. Bringen Sie unbrauchbare Geräte nach Möglichkeit zu einer offiziellen Müllsammelstelle. Viele Gemeinden bieten mindestens einmal im Jahr einen Abfuhrdienst für Großabfälle an.

11. GARANTIE

11.1. Abgedeckt

Für Ihr Gerät gilt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum. Diese Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt, dass:

- Sie haben Ihr Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch benutzt, zusammengebaut und gewartet. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, falsche Montage oder unsachgemäße Wartung entstanden sind, gelten nicht als Fabrikationsfehler.
- Sie können die Quittung und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer besteht aus 16 Ziffern (ECARLOXXXXXXXXXX). Die Seriennummer ist angegeben:
  - auf dieser Anleitung
  - auf der Verpackung des Geräts
  - auf der Unterseite des Geräts
  - Die Qualitätsabteilung von Barbecook wird bestätigen, dass die Teile defekt sind und dass sie sich bei normalem Gebrauch, korrekter Montage und ordnungsgemäßer Wartung als defekt erwiesen haben.

Wenn eine dieser Bedingungen nicht erfüllt ist, sind Sie von der Garantie ausgeschlossen. In allen Fällen beschränkt sich die Garantie auf die Reparatur oder den Ersatz der defekten Teile.

11.2. Nicht abgedeckt

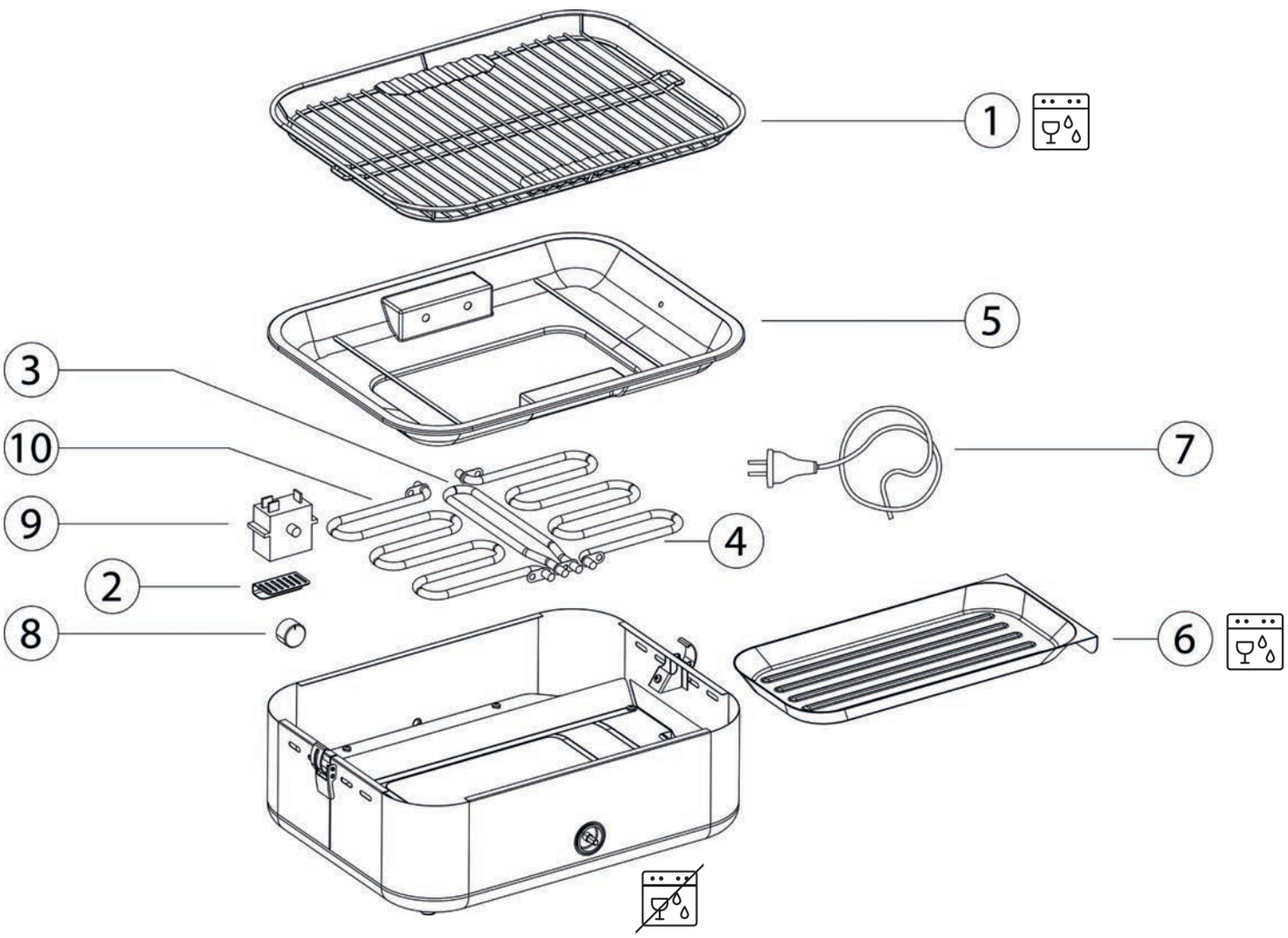
Die folgenden Schäden und Mängel sind von der Garantie nicht abgedeckt:

- Normaler Verschleiß (Rost, Verformung, Verfärbung usw.) von Teilen, die direkt Feuer oder starker Hitze ausgesetzt sind. Diese Teile müssen von Zeit zu Zeit ersetzt werden.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die durch den Herstellungsprozess bedingt sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als
- als Herstellungsfehler.
- Alle Schäden, die durch unzureichende Wartung, unsachgemäße Lagerung, falsche Montage oder Änderungen an den vormontierten Teilen verursacht wurden.
- Alle Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht werden (Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, Verwendung zu gewerblichen Zwecken, Verwendung als Feuerkorb usw.).
- Alle Folgeschäden, die durch unvorsichtigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht werden.
- Rost oder Verfärbungen durch äußere Einflüsse, Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, Chloreinwirkung
- Chlor usw. Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

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

E-CARLO

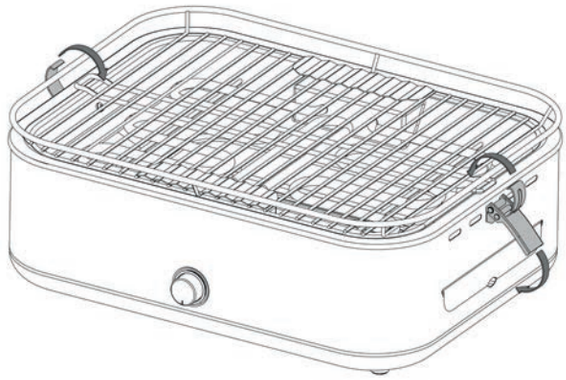
BC-ELE-1001 / BC-ELE-1002 / BC-ELE-1003



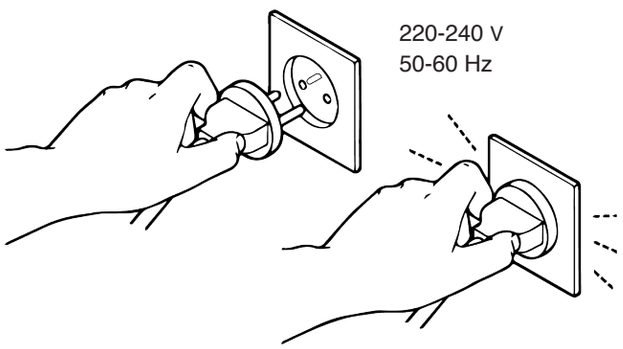
1



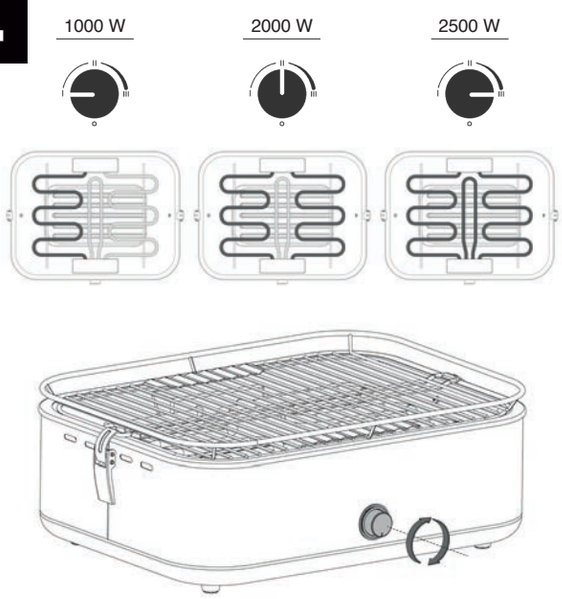
2



3



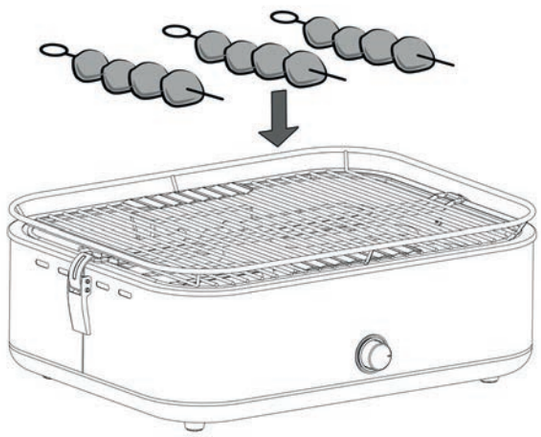
4



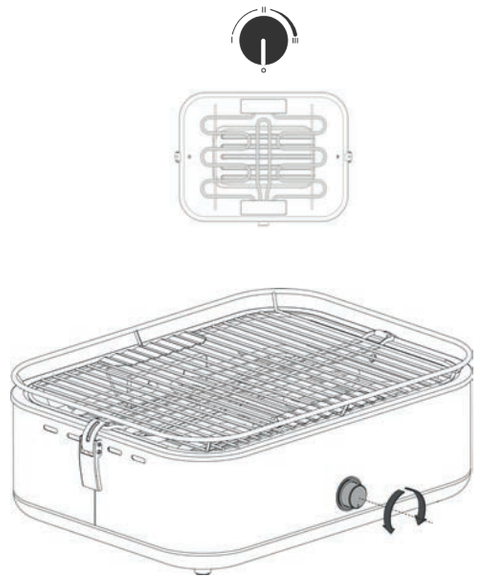
5



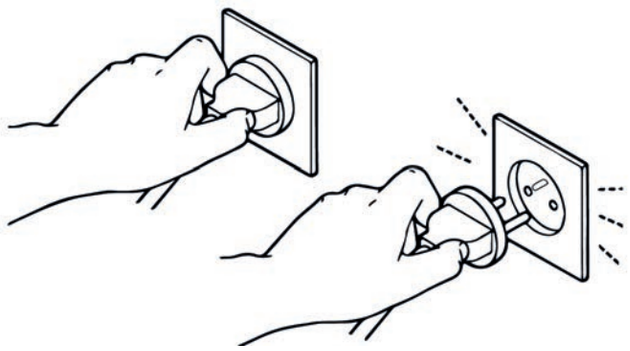
6



7



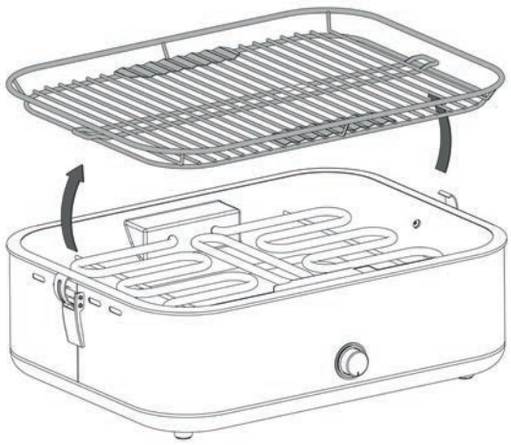
8



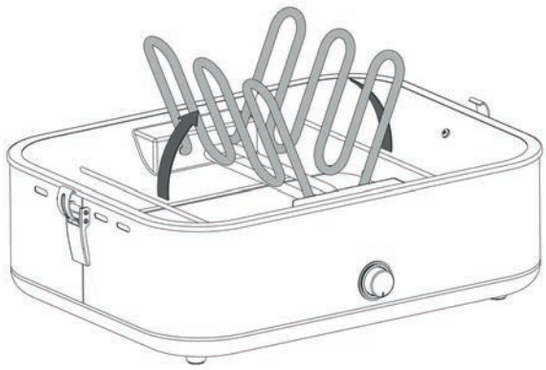
9



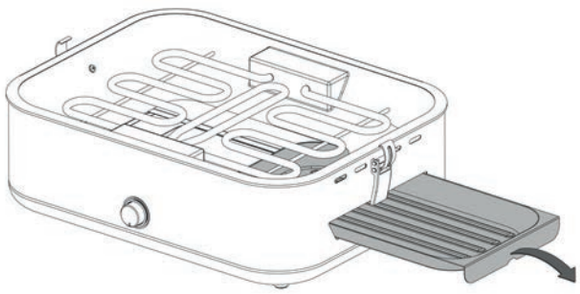
10



11

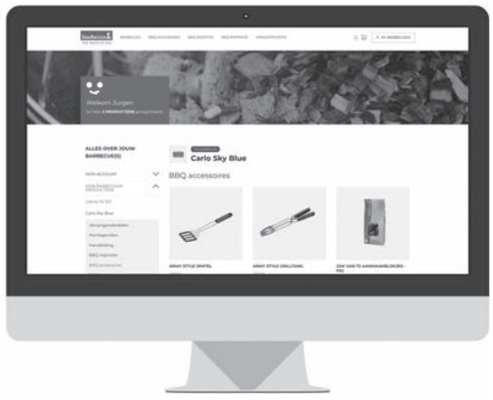


12



barbecook®

THE TASTE OF FUN



www.barbecook.com

Register now and get access to:

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

BARBECOOK®
is a registered brand
www.barbecook.com
Barbecook
@barbecook

LivWise NV
Vaart Rechteroever 49
9800 Deinze - Belgium
info@livwise.be
www.livwise.be