



Charcoal BBQ

Instruction manual

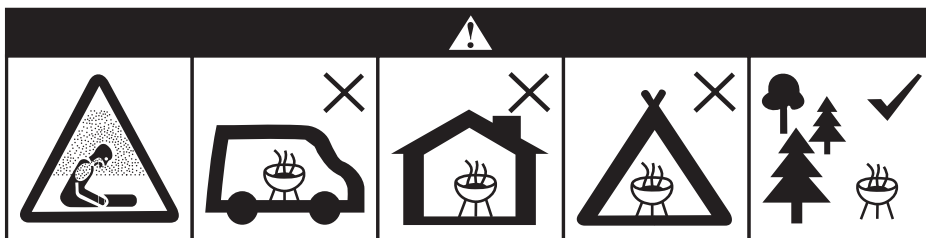


(EN)	Charcoal BBQ	2	(DE)	Holzkohlegrill	20
	<u>Instruction manual</u>			<u>Bedienungsanleitung</u>	
(NL)	Houtskool BBQ	8	(IT)	Barbecue a carbone	26
	<u>Gebruikshandleiding</u>			<u>Manuale di istruzioni</u>	
(FR)	Barbecue à charbon de bois	14	(ES)	Barbacoa de carbó	32
	<u>Mode d'emploi</u>			<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
FT690

Safety Instructions

- Read all instructions before use and retain for future reference.
- **Warning! Keep children and pets away from the BBQ at all times.** Do not allow children to operate it.
- **Warning! This barbecue will become very hot.** Do not move during operation or immediately after use before it completely cools down.
- Do not use indoors!
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space, e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats or recreational vehicles. **Danger of carbon monoxide poisoning fatality.**



- **Warning! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!** Use only fire lighters complying to EN1860-3!
- Never use any volatile to start the charcoal as it is dangerous and can add unwanted flavour to your food. Electric start-up is recommended.
- **Warning:** Use caution when cooking as the appliance surfaces get hot. To avoid burns, always use protective gloves when in use. Do not wear loose clothing near the appliance.
- Only operate the appliance on a hard, level surface capable of supporting its weight when fully loaded.

- Never operate on wooden surface, wood deck or the like under any conditions.
- Use purpose designed barbecue tools with long, heat resistant handles.
- Do not cover the appliance before it completely cools down.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not modify the appliance in any way. Any modification of the appliance, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and will invalidate your warranty.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. Only use original parts and accessories.
- Do not use this appliance near flammable materials (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label).
- Do not store or use gasoline or Methylated Fuels or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this appliance.
- Do not store any gas cylinder in the vicinity of this appliance.
- The appliance must not have any overhead obstruction, e.g. trees, shrubs, lean-to roofs. Ensure a clearance of at least 1m around the appliance for ample ventilation.
- Do not use to heat any sealed glass/container with food. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in personal injury or damage to the appliance.
- Clean the appliance after use.

Introduction

- Please take a few minutes to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this appliance will provide the best possible performance from your BUFFALO product.
- BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.
- Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

Operation

- Remove the cooking grids.
- Place a small quantity charcoal into the charcoal pan.



For best results, we recommend using natural lump charcoal made from hardwood. Compared to briquettes, natural charcoals start faster, burn cleaner and longer, reach higher temperatures and produce less ash. Left-over natural charcoal also relights for re-use but ensure to knock off excess ash from the charcoal first.

1. Light charcoal with an electric starter or approved BBQ starters.



Do not use lighter fluids. Liquid chemicals are a fire hazard and will impact an undesirable taste to food.

2. Let the charcoal burn until red on the surface.
3. Now add more charcoal. Maximum charcoal quantity: 1.8kg. Ensure the charcoal does not exceed half the height between the cooking grid and the bottom of the charcoal pan.
4. Re-locate the cooking grids and wait for at least 30 minutes before first time cooking.



Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

5. Lay food on the grids to start cooking.

Tips on food safety and grilling

- Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry away from cooked food.
- Always wash hands after handling raw meat and poultry, and before handling any ready-to-eat food.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- When barbecuing meat and poultry, make sure the barbecue is really hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning and turning frequently.
- Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food on the barbecue, or wash them thoroughly between uses.
- To check whether meat, particularly poultry is cooked thoroughly, pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear.

Cleaning, care & maintenance

- **Regularly clean your barbecue between uses, especially after extended periods of storage.**
- **Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning, care & maintenance, and storage. Never clean the barbecue surfaces with water while still hot.**

- To extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- Inspect the barbecue on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the appliance. It may be necessary to dry the barbecue internally. It is possible for mould to grow on any fat-gathering parts. This should be cleaned off with hot soapy water.

Cleaning cooking grids and charcoal pans

- The cooking grids and charcoal pans can be cleaned using barbecue fluid. Avoid using wire wool and hard brushes as these may scratch the surface.
- Regularly remove excess grease or fat using a cloth dampened with hot soapy water. Dry thoroughly.
- Excess fat and food debris can be removed from inside the body using a soft brush.
- Let dry thoroughly.

Removing ash

- Routinely remove ash from the charcoal pans.
- Remove the cooking grids then remove the ash directly.
- Dispose of cooled ash by placing them in aluminium foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

Troubleshooting

Fault	Probable Cause	Solution
Flare-up	Grease buildup	Remove grease from inside the body using a soft brush
	Excessive fat in meat	Trim fat from meat before grilling

Technical specifications

Note: Due to our continuing program of research and development, the specifications herein may be subject to change without notice.

Model	Product Dimensions (h x w x d mm)	Weight
FT690	900 x 1000 x 320	14.9kg

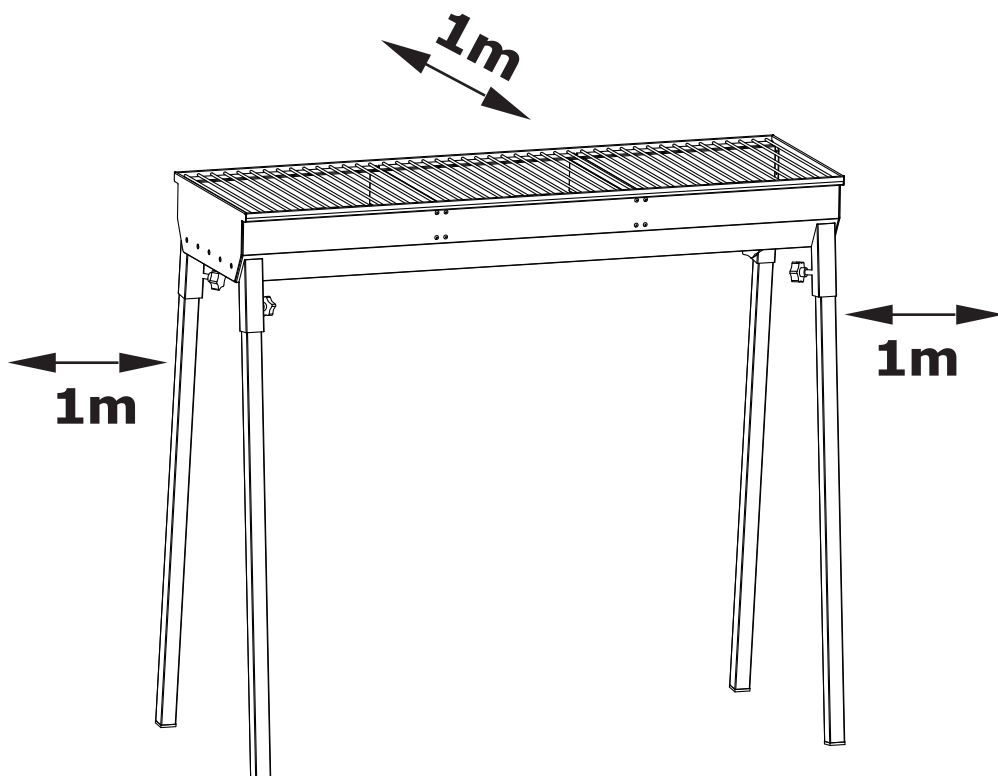
Compliance

BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right to change specifications without notice.

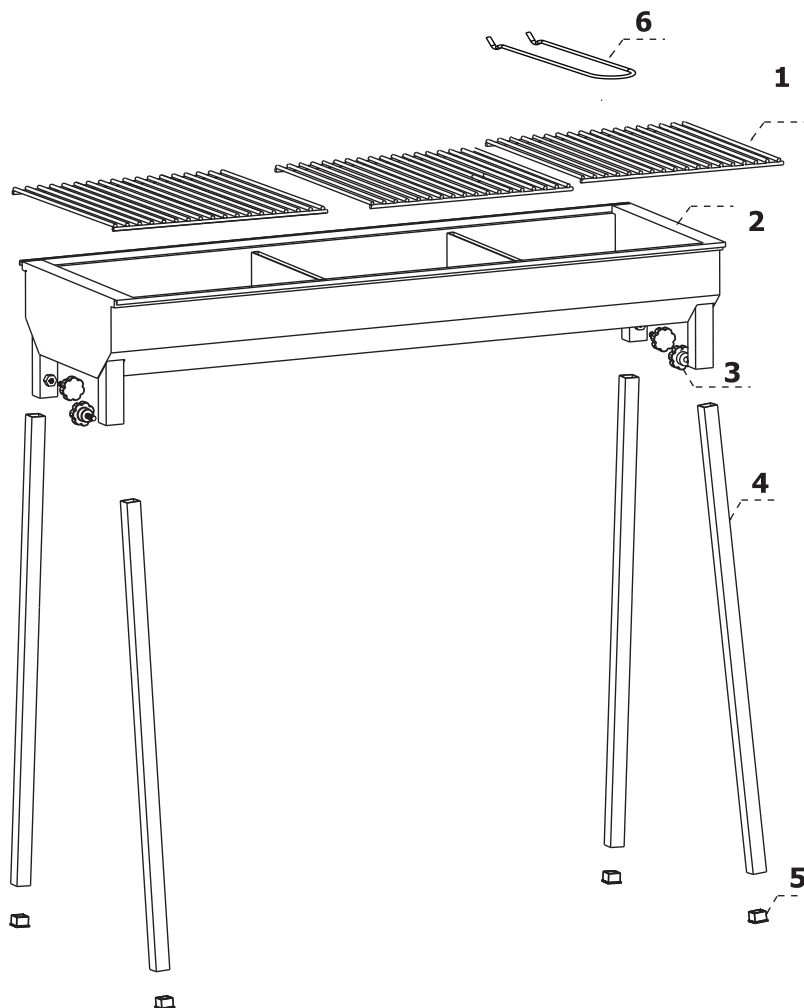
Installation

- This appliance is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area.
- The sides of the barbecue should **NEVER** be closer than 1 metre from any combustible surface, including trees and fences and make sure that there are no heat sources nearby (cigarettes, open flames, spark, etc.). Keep away from any flammable materials!



IMPORTANT! Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

Assembly instructions



1.	Cooking grid (x3)	4.	Leg (x4)
2.	Main body	5.	Leg's cap (x4)
3.	Screw fixing set (x4)	6.	Grid handle (x1)

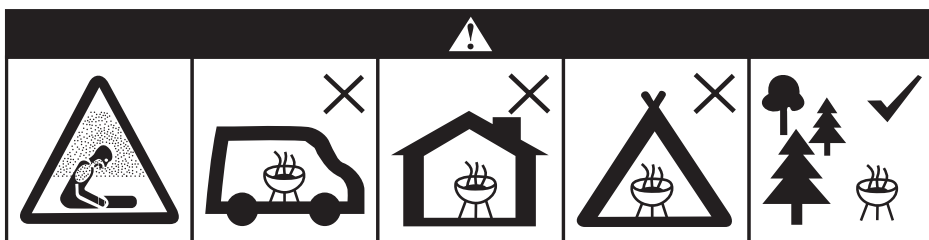


Note:

- Assemble the product as illustrated above.
- Specifications are subject to change without prior notice.

Veiligheidsinstructies

- Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- **Waarschuwing! Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de BBQ.** Laat kinderen het product niet gebruiken.
- **Waarschuwing! Deze barbecue wordt erg heet.** Niet tijdens of direct na gebruik verplaatsen voordat het volledig is afgekoeld.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of woonruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten of recreatieve voertuigen. **Risico op fatale koolmonoxidevergiftiging.**



- **Waarschuwing! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!** Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
- Gebruik nooit vluchtige stoffen om de houtskool te starten, omdat dit gevaarlijk is en een ongewenste smaak aan uw voedsel kan geven. Elektrisch starten wordt aanbevolen.
- **Waarschuwing:** Wees voorzichtig tijdens het koken, omdat de oppervlakken van het apparaat heet worden. Draag tijdens gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen. Draag geen losse kleding in de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een harde, vlakke ondergrond die het gewicht kan ondersteunen wanneer het volledig geladen is.

- Niet gebruiken op houten oppervlaktes, een houten dek of iets dergelijks.
- Gebruik keukengerei dat speciaal ontworpen is barbecues met lange, hittebestendige handgrepen.
- Dek het apparaat niet af voordat deze volledig is afgekoeld.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Modificeer het apparaat op geen enkele manier. Elke modificatie van het apparaat, verkeerd gebruik of het niet opvolgen van de instructies kan gevaarlijk zijn en verklaart uw garantie ongeldig.
- Gebruik nooit accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet in de buurt van brandbare materialen (producten op petroleumbasis, verdunners of andere vaste voorwerpen met een waarschuwingslabel voor brandbare stoffen).
- Bewaar of gebruik geen benzine, gemethyleerde brandstoffen of andere brandbare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit apparaat.
- Berg geen gasflessen op in de buurt van het apparaat.
- Er mogen boven het apparaat geen obstructies aanwezig zijn, zoals bomen, struiken of schuine daken. Zorg voor een vrije ruimte van minimaal 1 meter rondom het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Niet gebruiken om afgesloten glazen/containers met voedsel te verwarmen. Er kan namelijk druk worden opgebouwd waardoor de container barst, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het apparaat.
- Maak het apparaat na gebruik schoon.

Inleiding

- Neem even de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Correct onderhoud en gebruik van dit apparaat levert de best mogelijke prestaties voor uw BUFFALO-product.
- BUFFALO is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.
- Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Bediening

- Verwijder de grillroosters.
- Doe een kleine hoeveelheid houtskool in de houtskoolpan.



Voor het beste resultaat raden wij aan natuurlijke houtskool van hardhout te gebruiken. In vergelijking met briketten start natuurlijke houtskool sneller op, brandt schoner en langer, bereikt hogere temperaturen en produceert minder as. Overgebleven natuurlijke houtskool kan ook opnieuw worden aangestoken voor hergebruik, maar zorg er wel voor dat u eerst overtollige as van de houtskool verwijdt.

1. Ontsteek houtskool met een elektrische starter of goedgekeurde BBQ-starters.



Gebruik geen aanmaakvloeistoffen. Vloeibare chemicaliën vormen een brandgevaar en kunnen een ongewenste smaak aan uw voedsel geven.

2. Laat de houtskool branden totdat het oppervlak ervan rood is.
3. Voeg nu meer houtskool toe. Maximale hoeveelheid houtskool: 1,8kg. Zorg ervoor dat de houtskool niet hoger is dan de helft van de hoogte tussen het grillrooster en de bodem van de houtskoolpan.
4. Plaats de grillroosters terug en wacht ten minste 30 minuten voordat u voor het eerst begint met koken.



Begin niet met koken voordat de houtskool een laagje as heeft.

5. Leg het voedsel op de roosters om te beginnen met koken.

Tips over voedselveiligheid en grillen

- Zorg ervoor ingevroren vlees en gevogelte goed in de koelkast te laten ontdooien voordat u begint met koken. Houd rauw vlees en gevogelte uit de buurt van gekookt voedsel.
- Was altijd uw handen na het hanteren van rauw vlees en gevogelte en voordat u kant-en-klaar voedsel aanraakt.
- Desinfecteer en veeg oppervlakken af die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte.
- Zorg ervoor dat de barbecue echt goed heet is wanneer u vlees en gevogelte kookt. Plaats de grotere, dikkere porties zo ver mogelijk weg van de meest intense hitte om goed gaar te krijgen zonder aan te branden en vaak te moeten draaien.
- Gebruik aparte gebruiksvoorwerpen voor het hanteren van rauw vlees/gevogelte en gekookt voedsel op de barbecue, of was deze grondig af tussen gebruik.
- Om te controleren of vlees, vooral gevogelte, goed gaar is, prikt u met een satéprikker of vork in het vlees; het sap moeten helder zijn.

Reiniging, zorg & onderhoud

- **Maak uw barbecue regelmatig schoon tussen gebruik, vooral na langdurige opslag.**
- **Zorg ervoor dat de barbecue en de onderdelen ervan voldoende zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt, onderhoudt of opbergt. Reinig de oppervlakken van de barbecue nooit met water als deze nog heet is.**

- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen en de conditie ervan te behouden, raden wij u ten zeerste aan om het apparaat af te dekken wanneer u deze voor langere tijd buiten laat staan, vooral tijdens de wintermaanden.
- Inspecteer de barbecue regelmatig omdat er vocht of condensatie kan ontstaan, wat kan leiden tot schade aan het apparaat. Het is misschien nodig om de barbecue intern te drogen. Het is mogelijk dat er schimmel groeit op alle delen waar zich vet ophoopt. Dit dient te worden gereinigd met een heet sopje.

De grillroosters en houtskoolpannen reinigen

- De grillroosters en houtskoolpannen kunnen worden gereinigd met barbecuevloeistof. Gebruik geen staalwol en harde borstels, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen.
- Verwijder overtollig vet regelmatig met een doek die u eerst vochtig maakt in een heet sopje. Grondig drogen.
- Overtollig vet en voedselresten kunnen met een zachte borstel uit de behuizing worden verwijderd.
- Laat goed drogen.

As verwijderen

- Verwijder regelmatig as uit de houtskoolpannen.
- Verwijder de grillroosters en verwijder vervolgens direct het as.
- Dank de afgekoelde as af door het in aluminiumfolie te leggen, in water te laten weken en in een onbrandbare container weg te gooien.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oplaaaien	Ophoping van vet	Verwijder vet uit de behuizing met een zachte borstel
	Overtollig vet in vlees	Snij vet af van het vlees voordat u begint met grillen

Technische specificaties

Opmerking: Als gevolg van ons voortdurende programma van onderzoek en ontwikkeling, kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Productafmetingen (h x b x d mm)	Gewicht
FT690	900 x 1000 x 320	14,9kg

Productconformiteit

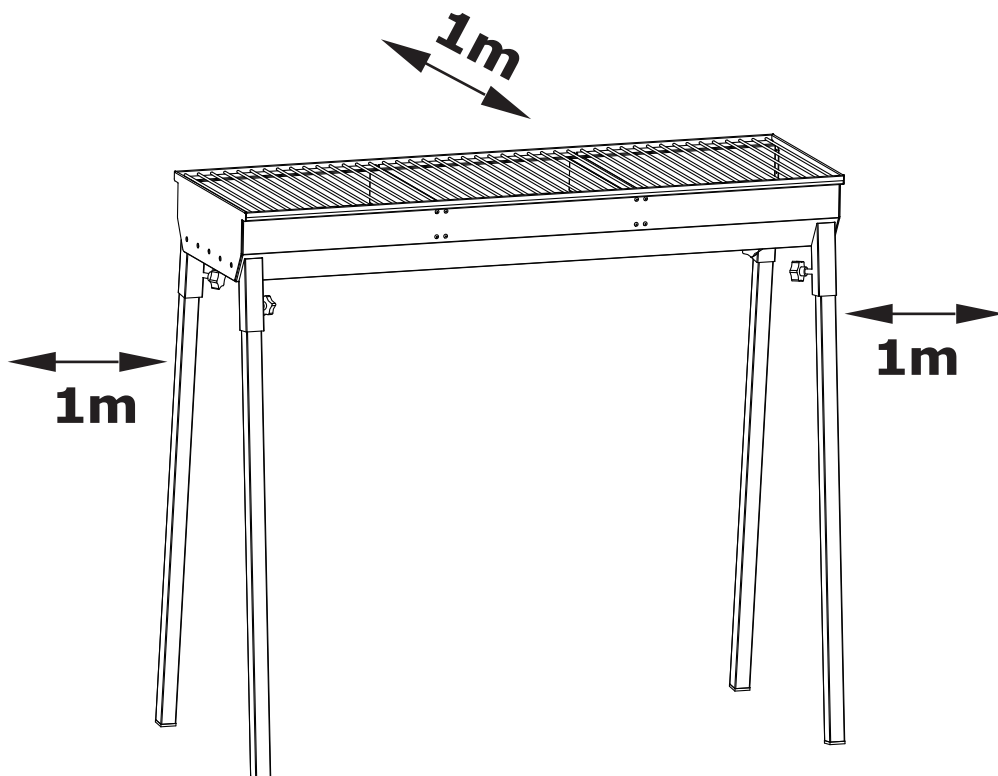
De onderdelen van BUFFALO-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van BUFFALO.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt BUFFALO het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

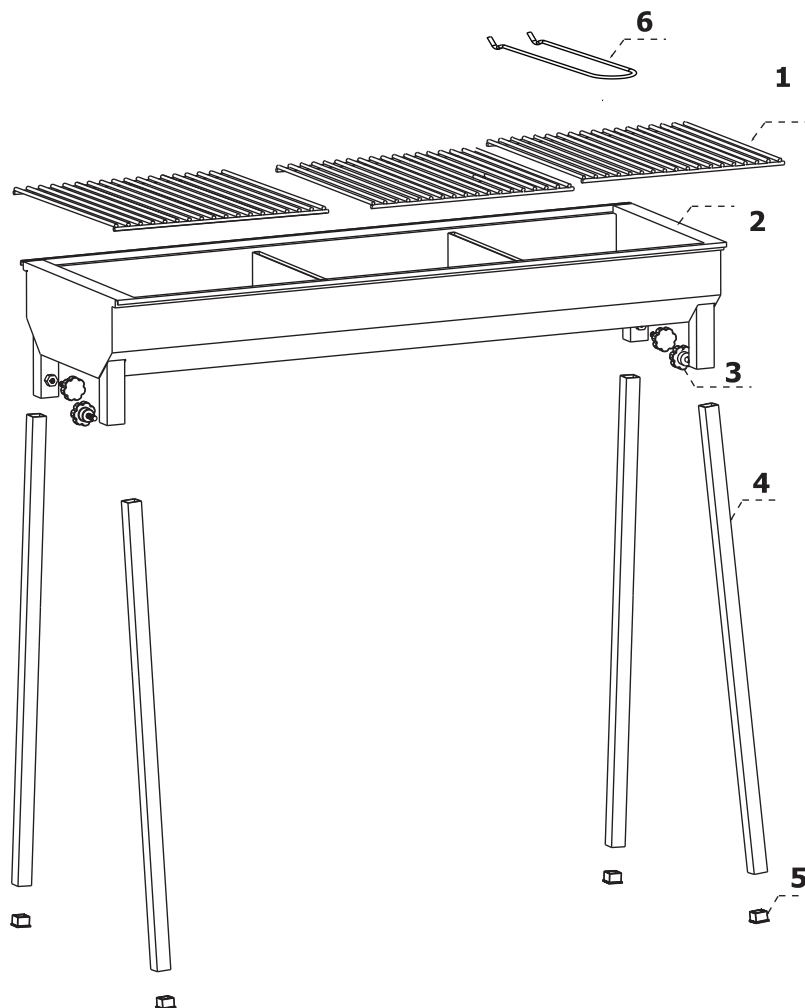
Installatie

- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik buitenshuis en moet op een goed geventileerde plek worden geplaatst.
- De zijkanalen van de barbecue mogen zich **NOOIT** op minder dan 1 meter van brandbare oppervlakken bevinden, inclusief bomen en hekken. Zorg er bovendien voor dat er geen warmtebronnen in de buurt zijn (sigaretten, open vuur, vonken, enz.). Houd uit de buurt van ontvlambare materialen!



BELANGRIJK! Hoewel alle zorg is besteed aan de fabricage van dit product, moet u tijdens de installatie voorzichtig zijn voor het geval er scherpe randen aanwezig zijn.

Installatie-instructies



1.	Grillrooster (x3)	4.	Poot (x4)
2.	Hoofdbehuizing	5.	Dop voor poten (x4)
3.	Schroefbevestigingsset (x4)	6.	Roosterhandgreep (x1)

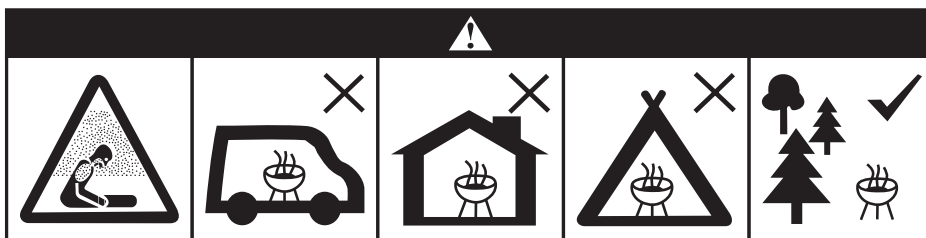


Opmerking:

- Zet het product in elkaar volgens de afbeelding hierboven.
- Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden veranderd.

Consignes de sécurité

- Veuillez lire toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver pour référence ultérieure.
 - **Avertissement ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue à tout moment.** Ne laissez pas les enfants l'utiliser.
 - **Avertissement ! Ce barbecue chauffe énormément.** Ne le déplacez pas lorsqu'il fonctionne ou immédiatement après son utilisation, avant qu'il ne soit complètement refroidi.
 - N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur !
 - N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car, un bateau ou un véhicule de loisirs.
- Il existe un risque d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.**



- **AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas de spiritueux, d'essence ou de liquides comparables pour l'allumage ou le rallumage.**
- N'utilisez jamais de substances volatiles pour allumer le charbon de bois, car elles sont dangereuses et peuvent ajouter une saveur indésirable à vos aliments. L'allumage électrique est recommandé.
- **Avertissement :** Soyez prudent lorsque vous cuisinez, car les surfaces de l'appareil sont brûlantes. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de protection lorsque vous utilisez l'appareil. Ne portez pas de vêtements amples à proximité de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface dure et plane, capable de supporter son poids lorsqu'il est entièrement chargé.

- N'utilisez jamais l'appareil sur une surface en bois, une terrasse en bois ou autre, quelles que soient les conditions.
- Utilisez des outils de barbecue conçus à cet effet et dotés de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Ne couvrez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelques manières que ce soit. Toute modification de l'appareil, toute mauvaise utilisation ou tout non-respect des instructions peut s'avérer dangereux et entraînera l'annulation de la garantie.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de matériaux inflammables (produits à base de pétrole, diluants ou tout autre objet solide portant une étiquette d'avertissement d'inflammabilité).
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, de carburants méthylés ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz à proximité de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être entouré d'obstacles, tels que des arbres, des arbustes ou des toits en appentis. Veillez à laisser un espace d'au moins 1 mètre autour de l'appareil pour assurer une bonne ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer un verre/récipient scellé contenant des aliments. La pression pourrait s'accumuler et provoquer l'éclatement du récipient, ce qui pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après utilisation.

Introduction

- Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et une utilisation corrects de cet appareil vous permettront d'obtenir les meilleures performances possibles de votre produit BUFFALO.
- BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.
- Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Fonctionnement

- Retirez les grilles de cuisson.
- Placez une petite quantité de charbon de bois dans le bac à charbon.



Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du charbon de bois naturel fabriqué à partir de bois dur. Comparé aux briquettes, le charbon de bois naturel s'allume plus rapidement, brûle plus proprement et plus longtemps, atteint des températures plus élevées et produit moins de cendres. Les restes de charbon de bois naturel se rallument également et peuvent être réutilisés, mais il faut d'abord éliminer l'excès de cendres du charbon de bois.

1. Allumez le charbon de bois à l'aide d'un allumeur électrique ou d'allumeurs de barbecue approuvés.



N'utilisez pas de liquides d'allumage. Les produits chimiques liquides présentent un risque d'incendie et donnent un goût indésirable aux aliments.

2. Laissez le charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'il devienne rouge en surface.
3. Ajoutez alors du charbon de bois. Quantité maximale de charbon de bois : 1,8 kg. Veillez à ce que le charbon de bois ne dépasse pas la moitié de la hauteur entre la grille de cuisson et le fond du bac à charbon.
4. Remplacez les grilles de cuisson et attendez au moins 30 minutes avant la première cuisson.



Ne cuisinez pas avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.

5. Placez les aliments sur les grilles pour commencer la cuisson.

Conseils sur la sécurité alimentaire et les grillades

- Décongelez complètement la viande et la volaille congelées au réfrigérateur avant de les cuisiner. Tenez la viande et la volaille crues à l'écart des aliments cuits.
- Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues, et avant de manipuler des aliments prêts à consommer.
- Essuyez et désinfectez les surfaces qui ont été en contact avec de la viande et de la volaille crues.
- Lorsque vous faites cuire de la viande ou de la volaille au barbecue, veillez à ce que le barbecue soit bien chaud. Placez les portions les plus grandes et les plus épaisses à l'écart de la chaleur la plus intense afin d'assurer une cuisson complète sans brûlure et en les retournant fréquemment.
- Utilisez des ustensiles distincts pour manipuler la viande ou la volaille crue et les aliments cuits sur le barbecue, ou lavez-les soigneusement entre deux utilisations.
- Pour vérifier si la viande, en particulier la volaille, est bien cuite, percez la chair à l'aide d'une brochette ou d'une fourchette ; le jus doit être clair.

Nettoyage, entretien et maintenance

- **Nettoyez régulièrement votre barbecue entre deux utilisations, surtout après une longue période de stockage.**
- **Veillez à ce que le barbecue et ses composants soient suffisamment refroidis avant le nettoyage, l'entretien et la maintenance, ainsi que le stockage. Ne nettoyez jamais les surfaces du barbecue avec de l'eau lorsqu'elles sont encore chaudes.**

- Pour prolonger la durée de vie et préserver l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir lorsque vous le laissez à l'extérieur pendant un certain temps, en particulier en hiver.
- Inspectez régulièrement le barbecue, car de l'humidité ou de la condensation peuvent se former et endommager l'appareil. Dans certains cas, il peut s'avérer nécessaire de sécher le barbecue à l'intérieur. Il est possible que des moisissures se développent sur les parties qui recueillent les graisses. Il convient de les nettoyer à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage des grilles de cuisson et des bacs à charbon

- Les grilles de cuisson et les bacs à charbon peuvent être nettoyés à l'aide d'un liquide pour barbecue. Évitez d'utiliser de la laine métallique et des brosses dures, qui risquent de rayer la surface.
- Enlevez régulièrement l'excès de graisse à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement.
- L'excès de graisse et les débris alimentaires peuvent être éliminés de l'intérieur du corps à l'aide d'une brosse douce.
- Laissez sécher complètement.

Élimination des cendres

- Enlevez régulièrement les cendres des bacs à charbon.
- Retirez les grilles de cuisson, puis enlevez directement les cendres.
- Éliminez les cendres refroidies en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les imbibant d'eau et en les jetant dans un récipient incombustible.

Dépannage

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
Éclatement	Accumulation de graisse	Enlevez la graisse à l'intérieur du corps à l'aide d'une brosse douce.
	Excès de graisse dans la viande	Dégraissez la viande avant de la faire griller

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Dimensions du produit (h x l x p mm)	Poids
FT690	900 x 1000 x 320	14,9 kg

Conformité

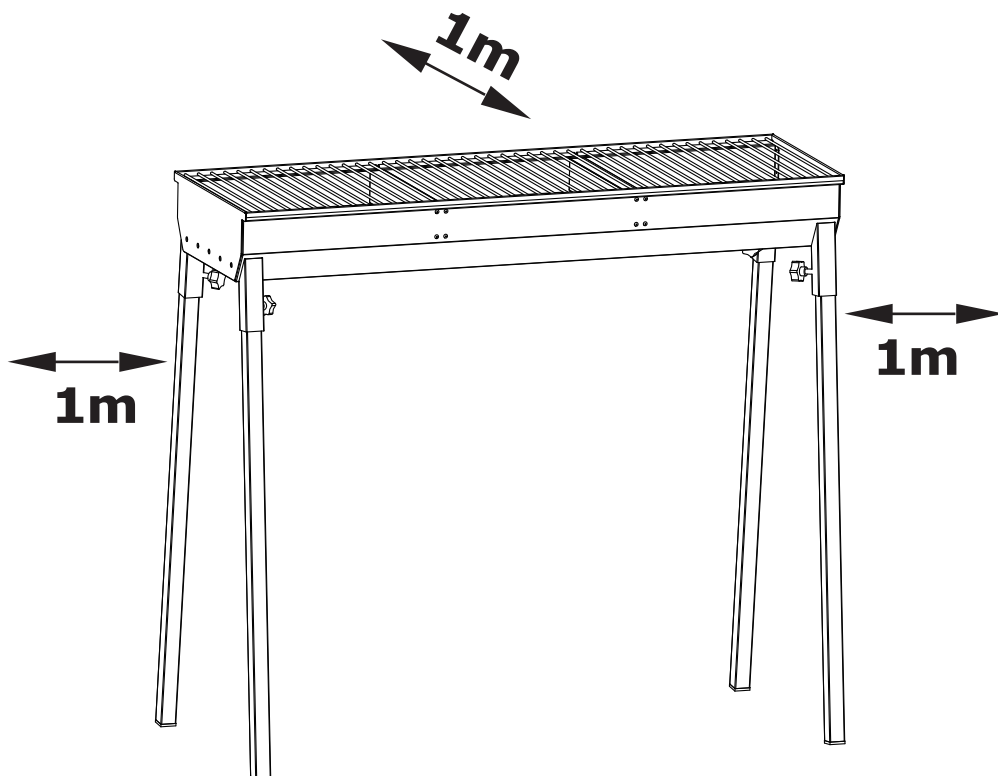
Les pièces BUFFALO ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par BUFFALO.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

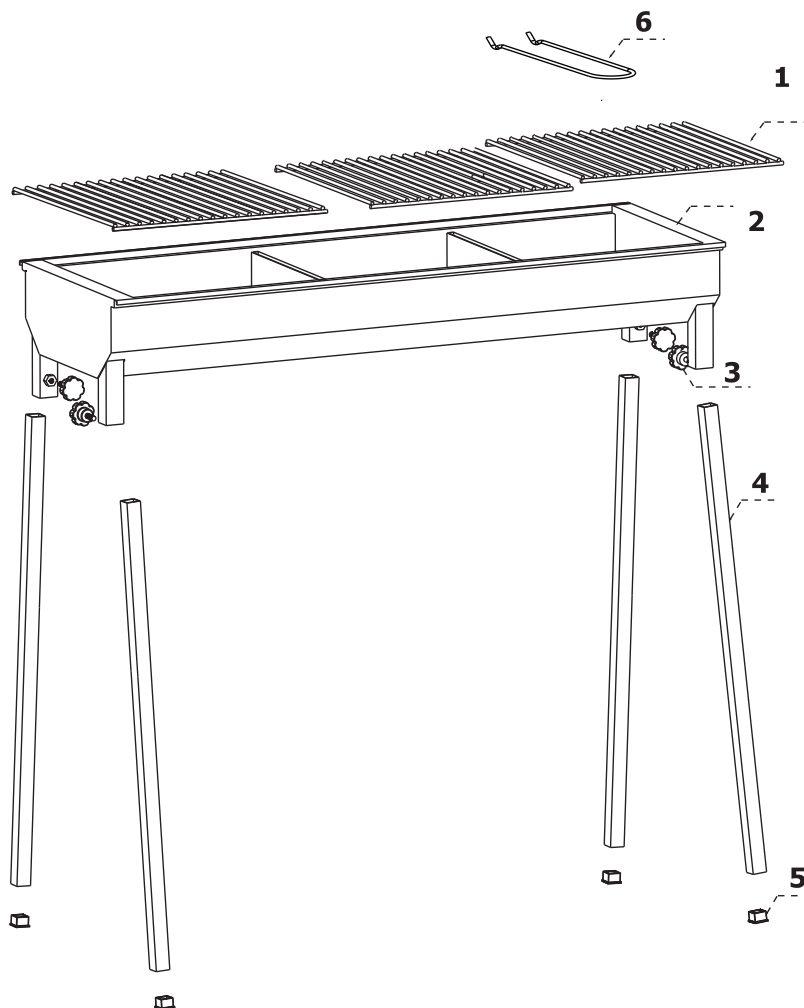
Installation

- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et doit être placé dans un endroit bien ventilé.
- Les côtés du barbecue ne doivent **JAMAIS** se trouver à moins d'un mètre de toute surface combustible, y compris les arbres et les clôtures. Assurez-vous également qu'il n'y a aucune source de chaleur à proximité (cigarettes, flammes nues, étincelles, etc.). Tenez l'appareil à l'écart de toute matière inflammable !



IMPORTANT ! La fabrication de ce produit a fait l'objet de toutes les attentions, mais il convient d'être prudent lors de l'assemblage, car il pourrait y avoir des arêtes vives.

Instructions d'assemblage



1.	Grille de cuisson (x3)	4.	Pied (x4)
2.	Corps principal	5.	Capuchon de pied (x4)
3.	Jeu de vis de fixation (x4)	6.	Poignée de grille (x1)

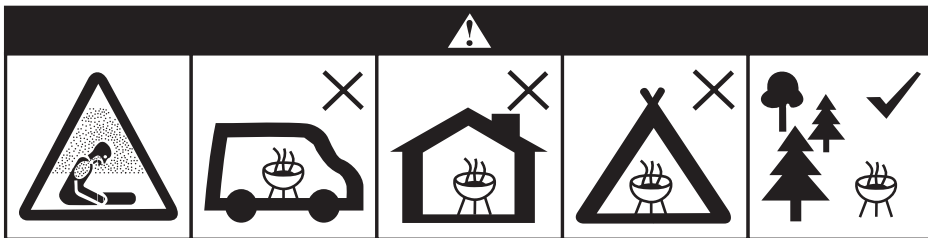


Remarque :

- Assemblez le produit comme illustré ci-dessus.
- Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- **Warnung! Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.** Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- **Warnung! Dieser Grill wird sehr heiß.** Bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Gebrauch, bevor er vollständig abgekühlt ist.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten oder Wohnmobilen. **Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.**



- **Warnung! Kein Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden nehmen!** Nur der Norm EN1860-3 entsprechende Feueranzünder verwenden!
- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keine flüchtigen Stoffe, da diese gefährlich sind und den Speisen unerwünschte Aromen verleihen können. Elektrisches Anzünden wird empfohlen.
- **Warnung:** Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da die Oberflächen des Geräts heiß werden. Tragen Sie bei der Bedienung des Geräts immer Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie keine weite Kleidung in der Nähe des Geräts.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einem harten, ebenen Untergrund, der sein Gewicht bei voller Beladung tragen kann.

- Betreiben Sie das Gerät auf keinen Fall auf einer Holzfläche, einem Holzdeck oder einer ähnlichen Oberfläche.
- Verwenden Sie nur spezielles Grillwerkzeug mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, bevor es vollständig abgekühlt ist.
- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise. Jegliche Veränderungen am Gerät, unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen können gefährlich sein und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Verwenden Sie niemals anderes als vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Materialien (Produkte auf Erdölbasis, Verdünner oder andere feste Gegenstände, die mit einem Warnhinweis auf Entflammbarkeit versehen sind).
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder methylierte Brennstoffe oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts.
- Lagern Sie keine Gasflaschen in der Nähe des Geräts.
- Das Gerät darf nicht von oben blockiert werden, z. B. von Bäumen, Sträuchern oder Pultdächern. Sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 1 m um das Gerät herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von versiegelten Gläsern/Behältern mit Lebensmitteln. Es kann sich ein Druck aufbauen, der zum Platzen des Behälters führt, was zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Einführung

- Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßigem Betrieb kann Ihr BUFFALO-Produkt optimale Leistung erzielen.
- BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.
- Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

Bedienung

- Entfernen Sie die Grillroste.
- Füllen Sie eine kleine Menge Holzkohle in den Holzkohlebehälter.



Für beste Grillergebnisse empfehlen wir die aus Hartholz hergestellte Naturholzkohle. Im Vergleich zu Briketts zündet Naturholzkohle schneller, brennt sauberer und länger, erreicht höhere Temperaturen und erzeugt weniger Asche. Übrig gebliebene Naturkohle lässt sich ebenfalls wieder anzünden, aber zuvor muss die überschüssige Asche von der Holzkohle entfernt werden.

1. Zünden Sie die Holzkohle mit einem elektrischen Anzünder oder zugelassenen Grillanzündern an.



Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeiten. Flüssige Chemikalien stellen eine Brandgefahr dar und verleihen dem Essen einen unangenehmen Geschmack.

2. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie an der Oberfläche rot ist.
3. Fügen Sie nun weitere Holzkohle hinzu. Maximale Holzkohlemenge: 1,8 kg. Achten Sie darauf, dass die Kohlenmenge nicht mehr als die Hälfte der Höhe zwischen dem Grillrost und dem Boden des Holzkohlebehälters beträgt.
4. Bringen Sie die Grillroste wieder in Position und warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie das erste Mal etwas grillen.



Garen Sie nicht, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat.

5. Legen Sie das Grillgut auf die Roste, um mit dem Grillen zu beginnen.

Tipps zur Lebensmittelsicherheit und zum Grillvorgang

- Tauen Sie gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Grillen im Kühlschrank vollständig auf. Halten Sie rohes Fleisch und Geflügel von gegarten Lebensmitteln fern.
- Waschen Sie sich nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel und vor dem Umgang mit verzehrfertigen Lebensmitteln immer die Hände.
- Wischen und desinfizieren Sie Oberflächen, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Berührung gekommen sind.
- Achten Sie beim Grillen von Fleisch und Geflügel darauf, dass der Grill richtig heiß ist. Legen Sie die größeren, dickeren Portionen am weitesten von der größten Hitze entfernt ab, um ein gründliches Garen ohne Verbrennen und häufiges Wenden zu gewährleisten.
- Verwenden Sie für die Handhabung von rohem Fleisch/Geflügel und gegartem Grillgut getrennte Utensilien oder waschen Sie sie zwischendurch gründlich ab.
- Um den Gargrad von Fleisch, insbesondere von Geflügel, zu überprüfen, stechen Sie mit einem Spieß oder einer Gabel in das Fleisch; es sollte klarer Fleischsaft austreten.

Reinigung, Pflege und Wartung

- **Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Einsätzen, vor allem nach längerer Lagerung.**
- **Vergewissern Sie sich, dass der Grill und seine Komponenten vor der Reinigung, Pflege und Wartung sowie der Lagerung ausreichend abgekühlt sind. Reinigen Sie die Oberflächen des Grills niemals mit Wasser, solange er noch heiß ist.**

- Zur Verlängerung der Lebensdauer und zur Erhaltung des Zustands Ihres Grills empfiehlt es sich nachdrücklich, das lange Zeit im Freien stehende Gerät abzudecken, insbesondere in den Wintermonaten.
- Überprüfen Sie den Grill regelmäßig auf Feuchtigkeit oder Kondenswasserbildung, die zu Schäden am Gerät führen können. Gegebenenfalls muss der Grill von innen getrocknet werden. An den fettsammelnden Teilen kann sich Schimmel bilden. Dieser sollte mit heißem Seifenwasser entfernt werden.

Reinigung der Grillroste und Kohleschalen

- Die Grillroste und Kohleschalen können mit Grillflüssigkeit gereinigt werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Drahtbürsten und harten Bürsten, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett mit einem mit heißer Seifenlösung angefeuchteten Tuch. Gründlich abtrocknen.
- Überschüssiges Fett und Speisereste können mit einer weichen Bürste aus dem Inneren des Gehäuses entfernt werden.
- Gründlich trocknen lassen.

Entfernen von Asche

- Entfernen Sie regelmäßig die Asche aus den Kohleschalen.
- Nehmen Sie die Grillroste heraus und entfernen Sie so die Asche ganz einfach.
- Die abgekühlte Asche in Alufolie einpacken, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.

Störungssuche

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Aufflammen	Fettablagerungen	Entfernen Sie das Fett mit einer weichen Bürste aus dem Inneren des Korpus.
	Übermäßiges Fett im Fleisch	Fleisch vor dem Grillen von Fett befreien

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Produktabmessungen (H x B x T mm)	Gewicht
FT690	900 x 1000 x 320	14,9 kg

Konformität

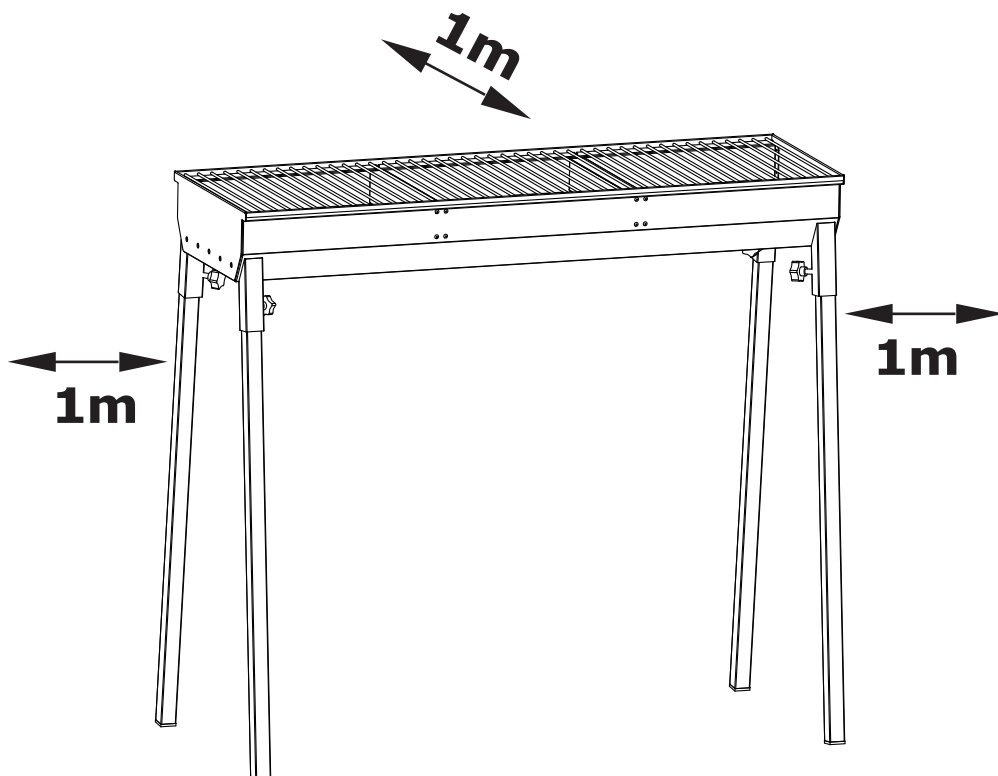
BUFFALO-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

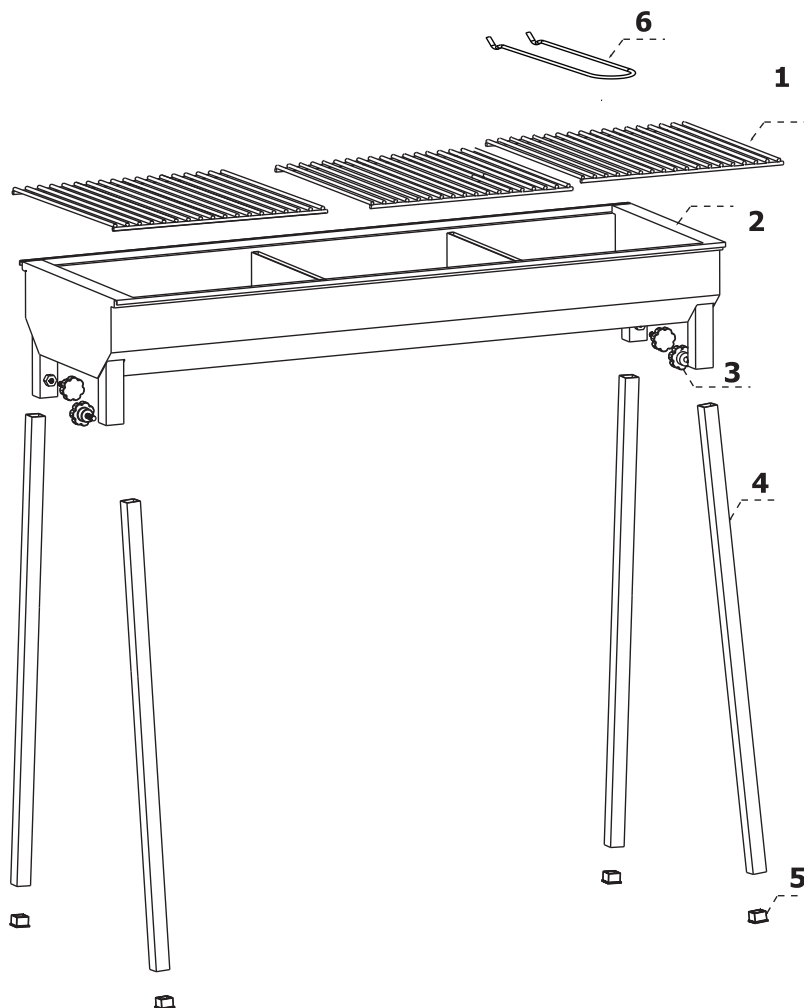
Montage

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden.
- Die Seiten des Grills sollten **NIEMALS** näher als 1 Meter von einer brennbaren Oberfläche, einschließlich Bäumen und Zäunen, entfernt sein, und achten Sie darauf, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe befinden (Zigaretten, offene Flammen, Funken, usw.). Von brennbaren Materialien fernhalten!



WICHTIG! Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung dieses Produkts ist bei der Montage Vorsicht geboten, da eventuell scharfe Kanten vorhanden sein könnten.

Aufbauanleitung



1.	Grillrost (x3)	4.	Fuß (4 Stück)
2.	Hauptteil	5.	Fußkappe (x4)
3.	Schraubenbefestigungssatz (4 Stück)	6.	Rostgriff (x1)



Hinweis:

- Bauen Sie das Produkt wie oben abgebildet zusammen.
- Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Istruzioni per la sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
- **Avvertenza! Tenere sempre lontani dal barbecue i bambini e gli animali domestici.** Non consentire ai bambini di utilizzarlo.

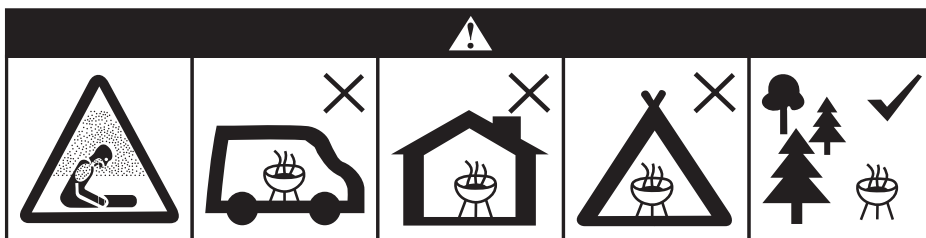


- **Avvertenza! Questo barbecue diventa estremamente caldo.**



Non spostarlo durante e immediatamente dopo l'uso e attendere che si raffreddi completamente.

- Non utilizzarlo al chiuso!
- Non utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili, per esempio in abitazioni, tende, roulotte, camper, barche o veicoli ricreazionali. **Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.**



- **Avvertenza! Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione!** Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.
- Non utilizzare mai sostanze volatili per accendere la carbonella: è pericoloso e può conferire un sapore indesiderato al cibo. Si consiglia l'avviamento elettrico.
- **Avvertenza:** prestare attenzione durante la cottura poiché le superfici dell'apparecchio si surriscaldano. Per evitare ustioni, usare sempre guanti protettivi durante l'uso. Non indossare abiti larghi vicino all'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie piana e stabile, in grado di sostenerne il peso a pieno carico.

- Non utilizzare mai su superfici o pedane in legno o simili.
- Utilizzare utensili appositamente progettati per il barbecue, con manici lunghi e resistenti al calore.
- Non coprire l'apparecchio prima che si sia completamente raffreddato.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non modificare l'apparecchio in alcun modo. Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio, uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni può essere pericoloso e invaliderà la garanzia.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (prodotti a base di petrolio, diluenti o qualsiasi oggetto solido con un'etichetta che ne indichi l'infiammabilità).
- Non conservare o utilizzare benzina o carburanti metilati o altra sostanza infiammabile in forma di vapore o liquido in prossimità dell'apparecchio.
- Non conservare bombole del gas in prossimità dell'apparecchio.
- L'apparecchio non deve trovarsi sotto ostacoli quali alberi, arbusti o tetti sporgenti. Assicurarsi che ci sia uno spazio di almeno un metro intorno all'apparecchio per consentire una ventilazione ottimale.
- Non utilizzare per riscaldare cibo in contenitori sigillati di vetro o altro materiale. La pressione che si crea può provocare lo scoppio del contenitore, con il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio dopo l'uso.

Introduzione

- Dedicare qualche minuto all'attenta lettura di questo manuale. L'uso e la manutenzione corretti dell'apparecchio garantiranno le migliori prestazioni possibili di questo prodotto BUFFALO.
- BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.
- Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Funzionamento

- Rimuovere le griglie di cottura.
- Aggiungere una piccola quantità di carbone nel braciere.



Per ottenere i risultati migliori, consigliamo di utilizzare pezzi di carbone naturale ricavati da legno duro. Rispetto alle bricchette, il carbone naturale si accende più velocemente, brucia più a lungo e in modo più pulito, raggiunge temperature più elevate e produce meno cenere. Inoltre, i residui di carbone naturale possono essere riutilizzati, dopo aver eliminato la cenere in eccesso dal carbone.

1. Accendere il carbone con un accendifuoco elettrico o degli accendifuoco approvati per barbecue.



Non utilizzare accendifuoco liquidi. I sostanze chimiche liquide costituiscono un rischio di incendio e conferiscono un sapore indesiderato al cibo.

2. Lasciare che il carbone bruci fino a diventare rosso in superficie.
3. A questo punto, aggiungere altro carbone. Quantità massima di carbone: 1,8 kg. Assicurarsi che il carbone non superi la metà dell'altezza tra la griglia di cottura e il fondo del braciere.
4. Riposizionare le griglie di cottura e attendere almeno 30 minuti prima di cuocere per la prima volta.



Iniziare la cottura solo quando sul carbone si è formato uno strato di cenere.

5. Mettere il cibo sulle griglie per cominciare la cottura.

Suggerimenti sulla sicurezza degli alimenti e sulla cottura alla griglia

- Prima di cuocerli, scongelare bene in frigorifero la carne e il pollame congelati. Tenere la carne e il pollame crudi lontano dal cibo cotto.
- Lavarsi sempre le mani dopo aver maneggiato carne e pollame crudi e prima di maneggiare qualsiasi alimento pronto al consumo.
- Pulire e disinfettare le superfici che sono state a contatto con carne e pollame crudi.
- Durante la cottura alla griglia di carne e pollame, assicurarsi che il barbecue sia ben caldo. Posizionare le porzioni più grandi e spesse lontano dal calore più intenso per garantire una cottura completa senza bruciature e girarle spesso.
- Utilizzare utensili separati per maneggiare la carne/il pollame crudi e gli alimenti cotti sul barbecue, oppure lavarli accuratamente tra un utilizzo e l'altro.
- Per verificare se la carne, in particolare il pollame, è cotta a puntino, infilarla con uno spiedino o una forchetta: i succhi devono fuoriuscire chiari.

Pulizia, cura e manutenzione

- **Pulire regolarmente il barbecue tra un uso e l'altro, soprattutto se non è stato utilizzato da lungo tempo.**
- **Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti si siano sufficientemente raffreddati prima di procedere alla pulizia, alla cura e alla manutenzione e prima di riporli. Non pulire mai le superfici del barbecue con acqua quando sono ancora calde.**

- Per prolungare la vita utile del barbecue e mantenerlo in buone condizioni, si consiglia vivamente di coprirlo quando viene lasciato all'aperto per lungo tempo, soprattutto durante i mesi invernali.
- Ispezionare regolarmente il barbecue in quanto si possono formare umidità o condensa che possono danneggiare l'apparecchio. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue internamente. È possibile che si formi della muffa sulle parti che raccolgono il grasso. Utilizzare acqua calda e sapone per eliminarla.

Pulizia delle griglie di cottura e dei bracieri

- Pulire le griglie di cottura e i bracieri con del detergente per barbecue. Evitare l'uso di pagliette d'acciaio e spazzole dure perché potrebbero graffiare la superficie.
- Rimuovere regolarmente l'unto e il grasso in eccesso utilizzando un panno inumidito con acqua calda e sapone. Asciugare con cura.
- Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il grasso in eccesso e i residui di cibo.
- Lasciare asciugare completamente.

Rimozione della cenere

- Rimuovere regolarmente la cenere dal braciere.
- Rimuovere le griglie di cottura, quindi rimuovere direttamente la cenere.
- Per smaltire le ceneri raffreddate, metterle in una pellicola di alluminio, bagnarle con acqua e gettarle in un contenitore non infiammabile.

Risoluzione dei problemi

Problema	Probabile causa	Azione
Fiammate	Accumulo di grasso	Rimuovere il grasso dall'interno del corpo dell'apparecchio con una spazzola morbida
	Carne troppo grassa	Tagliare il grasso dalla carne prima della cottura alla griglia

Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro continuo programma di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Dimensioni del prodotto (A × L × P)	Peso
FT690	900 x 1000 x 320	14,9 kg

Conformità

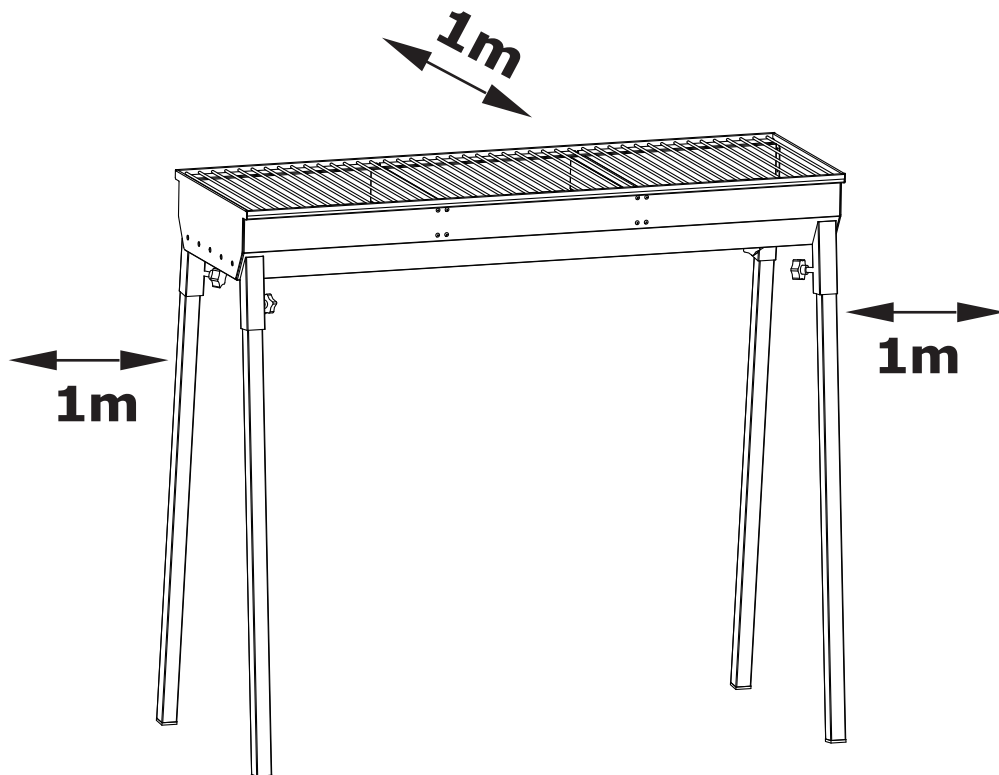
I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di BUFFALO.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

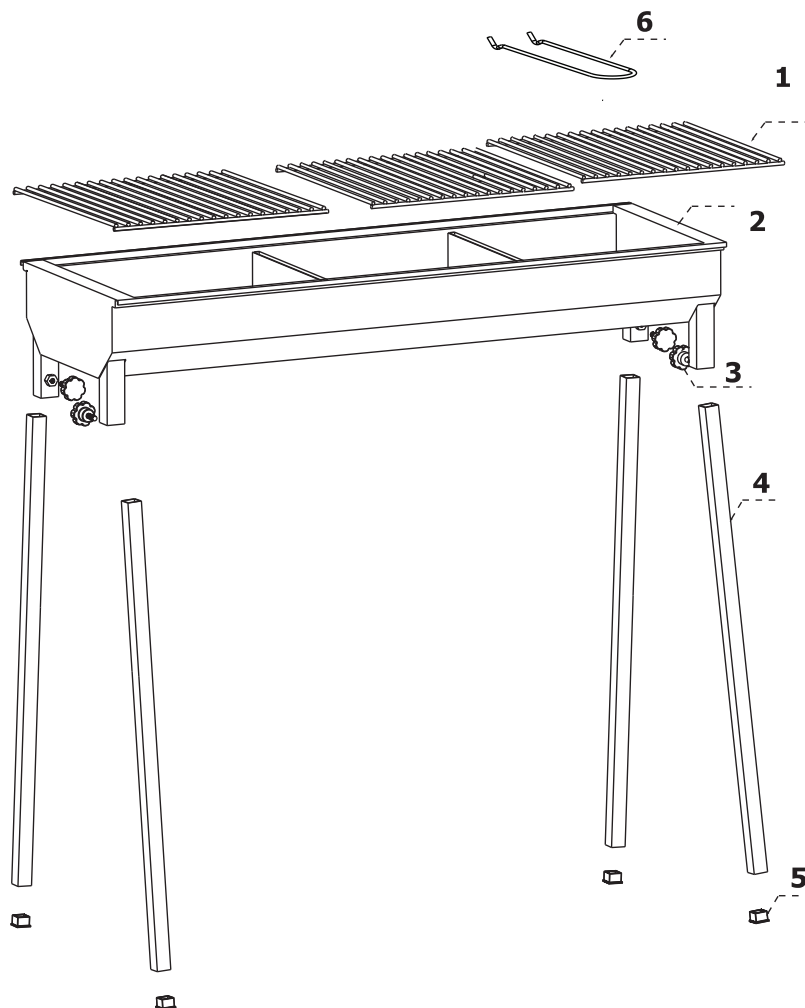
Installazione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso all'aperto e deve essere collocato in un'area ben ventilata.
- I lati del barbecue non devono trovarsi **MAI** a meno di un metro da superfici infiammabili, compresi alberi e recinzioni; assicurarsi che non ci siano fonti di calore nelle vicinanze (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.). Tenere lontano da materiali infiammabili!



IMPORTANTE! Sebbene la fabbricazione di questo prodotto sia stata eseguita con la massima cura, prestare attenzione durante il montaggio in caso siano presenti spigoli vivi.

Istruzioni per il montaggio



1.	Griglia di cottura (3 pz.)	4.	Piede (4 pz.)
2.	Corpo principale	5.	Cappuccio del piede (4 pz.)
3.	Kit di viti di fissaggio (4 pz.)	6.	Manico della griglia (1 pz.)



Nota:

- Montare il prodotto come illustrato sopra.
- Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- Lea todas las instrucciones y consérvelas para futuras consultas.
- **¡Advertencia! Mantenga en todo momento a los niños y las mascotas alejados de la barbacoa.** No permita que los niños la usen.



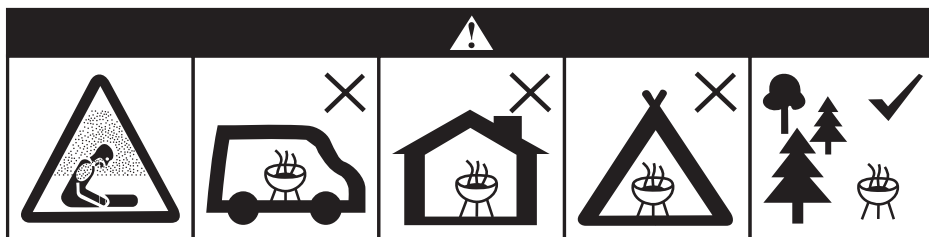
- **¡Advertencia! Esta barbacoa se calentará excesivamente.**



No la mueva durante el uso o inmediatamente después de usarla. Espere hasta que se enfríe completamente.

- ¡No la use en interiores!
- No use la barbacoa en lugares confinados y/o habitables, por ejemplo, en casas, tiendas de campaña, caravanas, motocaravanas, embarcaciones o vehículos recreativos.

Peligro mortal de envenenamiento por monóxido de carbono.



- **¡Advertencia! ¡No use alcohol ni gasolina para encender o avivar el fuego!** ¡Use exclusivamente mecheros conformes con EN1860-3!
- Nunca use sustancias volátiles para prender el carbón, puesto que es peligroso y puede afectar negativamente al sabor de los alimentos. Se recomienda la puesta en marcha eléctrica.
- **Advertencia:** Tenga cuidado al cocinar. Las superficies del aparato estarán calientes. Para evitar quemaduras, use siempre guantes protectores durante el uso. No lleve puesta ropa holgada cerca del aparato.
- Use el aparato únicamente sobre superficies niveladas y resistentes capaces de tolerar su peso a máxima carga.

- Nunca opere sobre superficies de madera, encimeras de madera o similares.
- Use herramientas diseñadas para barbacoas que sean largas y cuyas asas sean resistentes al calor.
- No cubra el aparato hasta que se haya enfriado completamente.
- No deje el aparato desatendido durante el uso.
- No modifique el aparato de forma alguna. Cualquier modificación del aparato, su uso incorrecto o no respetar las instrucciones puede ser peligroso e invalidará la garantía.
- Nunca use accesorios no recomendados por el fabricante. Use únicamente piezas y accesorios originales.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables (productos a base de petróleo, diluyentes o cualquier objeto sólido con una etiqueta de advertencia de producto inflamable).
- No guarde ni use gasolina o combustibles metilados o con cualquier otro vapor o líquido inflamable cerca de este aparato.
- No guarde bombonas de gas cerca de este aparato.
- El aparato no debe tener obstrucciones sobre él, como por ejemplo árboles, arbustos, tejados, etc. Asegúrese de mantener una distancia mínima de 1 m alrededor del aparato para lograr una buena ventilación.
- No use el aparato para calentar vasos/contenedores sellados con alimentos. La presión podría acumularse y causar que el aparato reviente, con el consiguiente resultado de lesiones personales o daños al aparato.
- Limpie el aparato después del uso.

Introducción

- Tome unos minutos para leer detenidamente este manual. La correcta realización de las tareas de mantenimiento y del funcionamiento de este aparato proporcionará el mejor rendimiento de su producto BUFFALO.
- BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.
- Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

Funcionamiento

- Retire las parrillas.
- Coloque una pequeña cantidad de carbón en la bandeja para carbón.



Para obtener los mejores resultados, se recomienda usar carbón natural hecho de madera dura. En comparación con las briquetas, el carbón natural prende más fácilmente, quema de modo más limpio y por más tiempo, alcanza temperaturas más altas y produce menos ceniza. Asimismo, los restos de carbón natural pueden volver a prender y usarse. Sin embargo, asegúrese de retirar primeramente el exceso de ceniza del carbón.

1. Prenda el carbón con un encendedor eléctrico o encendedor para barbacoa aprobado.



No use líquidos encendedores. Los químicos líquidos conllevan un peligro de incendio y afectarán negativamente al sabor de los alimentos.

2. Deje que el carbón se queme hasta que su superficie esté roja.
3. A continuación, añada más carbón. Cantidad máxima de carbón: 1,8 kg. Asegúrese de que el carbón no supere la mitad de la altura entre la parrilla y la parte inferior de la bandeja para carbón.
4. Vuelva a colocar las parrillas y espere al menos 30 minutos antes de empezar a cocinar.



No cocine antes de que el carbón tenga un recubrimiento de ceniza.

5. Deje los alimentos sobre las parrillas para comenzar a cocinarlos.

Sugerencias sobre seguridad alimentaria y parrillas

- Descongele completamente en la nevera la carne y el pollo congelados antes de cocinarlos. Mantenga la carne y el pollo lejos de alimentos cocinados.
- Lávese siempre las manos después de tocar carne y pollo crudo, y antes de tocar alimentos listos para comer.
- Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con carne y pollo crudos.
- Al cocinar carne y pollo en la barbacoa, asegúrese de que la barbacoa esté muy caliente. Coloque los trozos más grandes lejos de la zona con mayor calor para asegurar su cocción sin quemar y deles la vuelta frecuentemente.
- Use utensilios distintos para manipular carne/pollo crudo y alimentos cocinados en la barbacoa, o lávelos bien entre usos.
- Para comprobar si la carne, especialmente el pollo, está cocinada completamente, pinche la pieza con un palillo o tenedor; el jugo debe ser transparente.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Limpie habitualmente la barbacoa entre usos, especialmente después de períodos de almacenamiento prolongado.
- Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes se hayan enfriado debidamente antes de realizar tareas de limpieza, cuidados y mantenimiento y antes del almacenamiento. Nunca limpie las superficies de la barbacoa con agua si todavía está caliente.

- Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su barbacoa, se recomienda encarecidamente cubrir la unidad cuando se deje en exteriores durante períodos prolongados, especialmente en invierno.
- Inspeccione habitualmente la barbacoa, puesto que la formación de humedad o condensación podría dañar el aparato. Es posible que tenga que secar la barbacoa internamente. Es posible que aparezca moho en las piezas que acumulen grasa. Deberá limpiarlo con agua caliente jabonosa.

Limpieza de las parrillas y las bandejas para carbón

- Las parrillas y las bandejas para carbón deben limpiarse con líquido para barbacoas. Evite usar cepillos de lana de acero, puesto que pueden rayar la superficie.
- Limpie habitualmente el exceso de grasa o sebo usando un paño húmedo con agua caliente jabonosa. Seque completamente.
- El exceso de grasa o restos de alimentos puede limpiarse del interior del cuerpo con un cepillo suave.
- Deje secar completamente.

Eliminación de la ceniza

- Elimine habitualmente la ceniza de las bandejas para carbón.
- Extraiga las parrillas y elimine la ceniza directamente.
- Deseche la ceniza fría en papel de aluminio, mojándola con agua y desechándola en un contenedor no combustible.

Resolución de problemas

Fallo	Causa probable	Acción
Conflagración	Acumulación de grasa	Elimine la grasa del interior del cuerpo usando un cepillo suave
	Exceso de grasa en la carne	Recorte la grasa de la carne antes de cocinarla

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Dimensiones del producto (al. x an. x pr. mm)	Peso
FT690	900 x 1000 x 320	14,9 kg

Cumplimiento

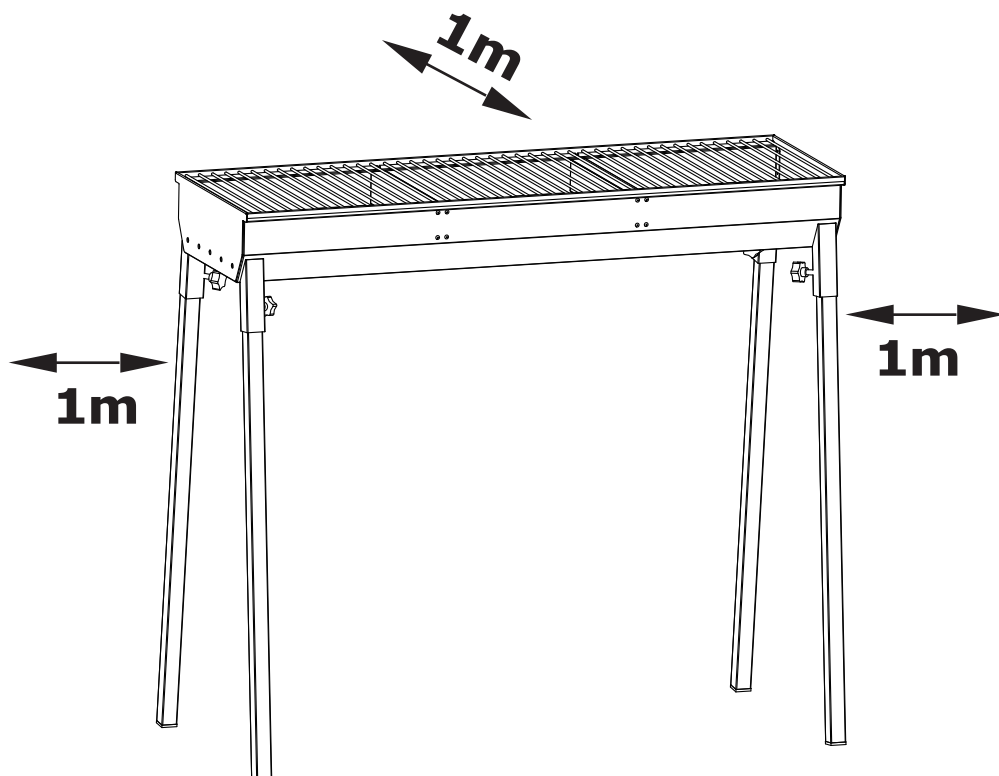
Las piezas BUFFALO han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

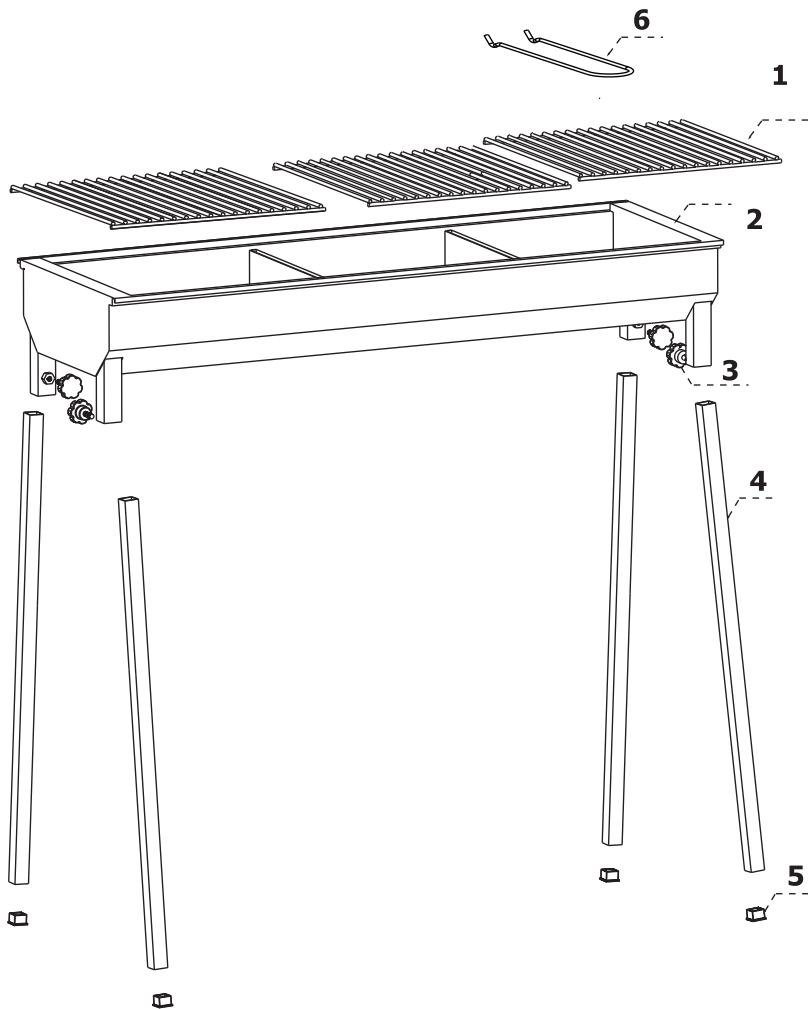
Instalación

- Este aparato es para uso exclusivo en exteriores y debe colocarse en una zona bien ventilada.
- Los lados de la barbacoa no deben estar **NUNCA** a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible, incluyendo árboles y vallas, y debe asegurarse de que no haya fuentes de calor cerca (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.). ¡Mantener alejado de materiales inflamables!



¡IMPORTANTE! Aunque hemos puesto el debido cuidado en la fabricación de este producto, preste atención durante el montaje en busca de bordes afilados.

Instrucciones de montaje



1.	Parrilla (x3)	4.	Pata (x4)
2.	Cuerpo principal	5.	Tapa de la pata (x4)
3.	Juego de fijación de tornillos (x4)	6.	Asa de la rejilla (x1)



- Nota:**
- Monte el producto según la ilustración anterior.
 - Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.



UK	+44 (0)845 146 2887
Eire	
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133



<http://www.buffalo-appliances.com/> 

FT690_ML_A5_v2_2023/06/01