



Better At Home

BARBACOA **CRATER**

REF: KBCo1000/KBCo1005

1. Uso previsto

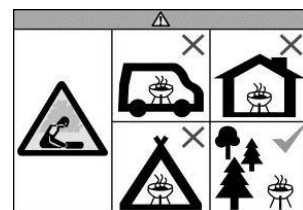
La barbacoa de carbón se puede utilizar para asar a la parrilla (por ejemplo, carne, pescado, verduras, salchichas, pollo, etc.). Se puede colocar sobre o al lado de la mesa del comedor.

Esta barbacoa de carbón no está destinada a uso comercial. Esta barbacoa de carbón está destinada para uso al aire libre. Siempre asegúrese de que la barbacoa de carbón esté en una superficie estable.

 **¡PELIGRO!**

No opere el dispositivo en sellado y/o

zonas residenciales, por ejemplo, edificios, tiendas de campaña, autocaravanas, caravanas, barcos. Esto podría conducir a la intoxicación por monóxido de carbono, que es potencialmente fatal.



 **¡ADVERTENCIA!**

Esta barbacoa se calentará mucho, ¡no la mueva durante la operación!

 **¡ADVERTENCIA!**

¡No use alcohol o gasolina para iluminar o volver a encender!

 **¡ADVERTENCIA!**

La barbacoa solo debe utilizarse con carbón!


 **¡ADVERTENCIA!**


¡Mantenga alejados a los niños y las mascotas!

¡No lo use en interiores!

2. Uso

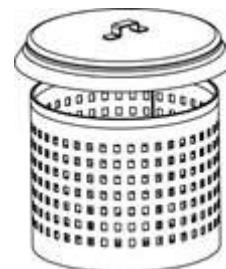
Antes de usarlo por primera vez, limpie la tasa g de acero inoxidable y la bandeja/reflector de recolección de grasa. Esto elimina el polvo y cualquier residuo de embalaje.

 *Cuando encienda la barbacoa por primera vez, haga que el carbón brille durante 30 minutos, antes de usarlo para preparar alimentos.*

 *El desarrollo menor de humo puede ocurrir cuando el dispositivo se calienta primero al comenzar una nueva sesión de barbacoa. Por esta razón, el dispositivo debe calentarse durante 10 a 15 minutos antes de preparar los alimentos a la parrilla por primera vez.*

Manual de Instrucciones (ES) / Manual de instruções (PT) Manuale (IT) / Handbuch (AL)
/ Manuel d'instructions (FR) Instruction Manual (EN)

1. Afloje ambos pestillos y retire la rejilla de acero inoxidable.
2. Coloque el dispositivo sobre una superficie uniforme, antideslizante y seca.
3. Retire el recipiente de carbón y su cubierta y llene el recipiente de carbón con aprox. 0,2 kg de carbón hasta el borde superior del recipiente.

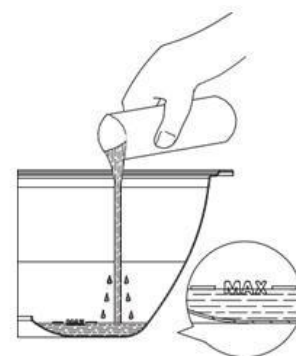


Para un cocinado óptimo es preferible la utilización de carbón en lugar de briquetas de carbón.

Advertencia

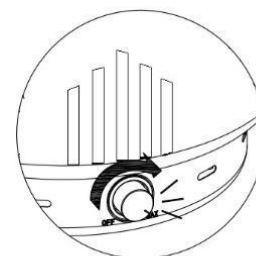
No utilice ningún otro combustible que no sea carbón vegetal.

- Si llena un poco de agua (no más alta que la marca MAX) en la bandeja / reflector de recolección de grasa, no solo facilita la limpieza de la bandeja / reflector de recolección de grasa más tarde, sino que también dificulta la inflamación de las gotas de grasa.*



4. Encendido de carbón
5. Gire el dial de carbón a la posición MAX (en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador.

- Debe encender el ventilador antes de insertar el recipiente de carbón. De lo contrario, la llama será sofocada.*

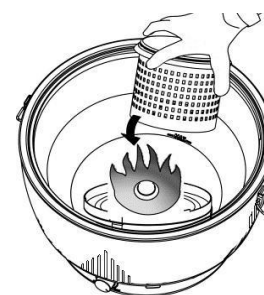


6. Inserte el recipiente de carbón nuevamente con su cubierta.

¡Riesgo de quemaduras!

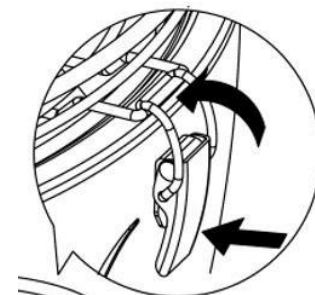
Use guantes resistentes al calor. De lo contrario, ¡podrías quemarte!

7. Coloque la rejilla de acero inoxidable hacia abajo nuevamente. Gire la rejilla de tal manera que los dos soportes estén alineados con los pestillos. Bloquee la rejilla de acero inoxidable.



Coloque los alimentos a la parrilla sobre la rejilla de acero inoxidable tan pronto como el carbón esté cubierto con una capa de ceniza. Esto normalmente toma 5 minutos a la velocidad máxima del ventilador.

Si se produce una formación de llama no deseada durante el brillo del carbón, reduzca el suministro de aire utilizando el dial de control. Para hacer esto, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj.



A continuación, puede preparar platos a la parrilla utilizando su barbacoa de carbón. Con un poco de práctica, puedes regular la velocidad del ventilador y por lo tanto el calor utilizando el dial de control. De esta manera, puede asar sus platos a la parrilla más crujientes o cocinarlos suavemente.

8. Una vez que haya terminado de asar, apague la barbacoa de carbón. Gire el dial de control en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición OFF, hasta que se active.
9. Retire los platos preparados de la rejilla de acero inoxidable.

3. Mantenimiento/limpieza

Para evitar quemar residuos de alimentos, limpie la barbacoa de carbón después de cada uso.



¡Riesgo de quemaduras!

Espera hasta que la barbacoa de carbón esté completamente fría antes de limpiarla. De lo contrario, podrías quemarse.



Advertencia sobre daños a la propiedad

No utilice detergentes o herramientas abrasivas o astringentes que puedan rayar la superficie (por ejemplo, esponjas metálicas). Estos podrían dañar la barbacoa de carbón.

1. Afloje ambos pestillos y retire la rejilla de acero inoxidable.
2. Retire el recipiente de carbón con su cubierta.
3. Retire la bandeja/reflector de recogida de grasa.
4. Limpie la rejilla de acero inoxidable y la bandeja/reflector de recolección de grasa en el fregadero con detergente para platos. Puede tocar cuidadosamente el recipiente de carbón con su cubierta y limpiarlo con un cepillo o un paño seco según sea necesario. Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido.
5. La rejilla de acero inoxidable y la bandeja/reflector de recogida de grasa son aptas para lavavajillas hasta un máximo de 60 °C.

4. Solución de problemas

Si su barbacoa de carbón no funciona normalmente, siga las instrucciones a continuación para tratar de resolver el problema.

Problema	Posibles causas	Remedio
El carbón no enciende .	El ventilador no está encendido.	Gire el dial de control a la posición máxima (en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga) para encender el ventilador.
	Dial de control ajustado a una posición demasiado baja.	Gire el dial de control a la posición máxima (en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga).
La barbacoa se vuelve demasiado caliente o la formación de llamas no deseada.	Dial de control ajustado a una posición demasiado alta.	Reduzca el suministro de aire utilizando el dial de control. Para ello, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj.
La barbacoa no se calienta lo suficiente.	Dial de control ajustado a una posición demasiado baja.	Aumente el suministro de aire utilizando el dial de control. Para hacer esto, gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
La barbacoa se vuelve demasiado caliente o la formación de llamas no deseada.	Bandeja de recolección de grasa/reflector sucio.	Limpie la bandeja/reflector de recogida de grasa. Si el calor irradiado no se refleja hacia arriba, es posible que no haya suficiente calor para cocinar los alimentos.

5. Diagrama de ensamblaje



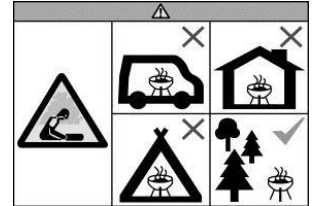
1.Intended use

The charcoal barbecue can be used for grilling (e.g. meat, fish, vegetable, sausages, chicken, etc.). It can be set on or up next to the dining table.

This charcoal barbecue is not intended for commercial use. This charcoal barbecue is intended for outdoor use. Always make sure the charcoal barbecue is on a stable surface.

DANGER!

Do not operate the device in sealed and/or residential areas, e.g. buildings, tents, camper vans, caravans, boats. This could lead to carbon monoxide poisoning, which is potentially fatal.



WARNING!

This barbecue will become very hot, do not move it during operation!

WARNING!

Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!

WARNING!

The barbecue must only be used with charcoal!


WARNING!


Keep children and pets away!

Do not use indoors!

2.Usage

Before using for the first time, clean the stainless-steel grate and the grease collection tray/reflector. This removes dust and any packaging residue.

 *When powering the barbecue on for the first time, have the charcoal glow for 30 minutes, before using it to prepare food.*




 *Minor smoke development can occur when the device is heated first when starting a new barbecue session. For this reason, the device should be heated for 10 to 15 minutes prior to preparing grilled food for the first time.*

1. Loosen both latches and remove the stainless-steel grate.

2. Place the device on an even, non-slip and dry surface.


3. Remove the charcoal container and its cover and fill the charcoal container with approx. 0.2 kg charcoal up to the upper edge of the container.

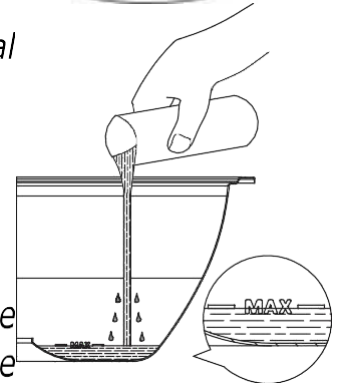


✓    For optimum cooking results you should use barbecue charcoal and not charcoal briquettes.

 **Warning**

Do not use any other fuel than charcoal.


 If you fill a little water (no higher than the MAX mark) into the grease collection tray/reflector, not only does it make it easier to clean the grease collection tray/reflector later, but it also makes it harder for any drops of fat to ignite.



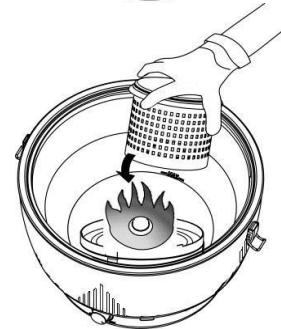
4. Ignite charcoal

5. Turn the charcoal dial to the MAX position (clockwise until it stops) to power on the fan.



 You must power on the fan prior to inserting the charcoal container. Otherwise, the flame will be smothered.

6. Insert the charcoal container again with its cover.



 **Risk of burns!**

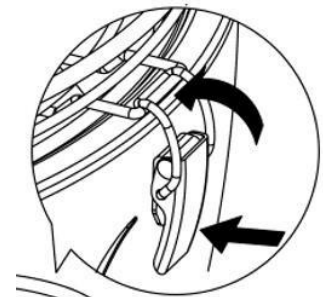
Use heat-resistant gloves. Otherwise, you could get burnt!

7. Place the stainless-steel grate down again. Turn the grate such that the two brackets are aligned with the latches. Lock the stainless-steel grate.

Place the grilled food onto the stainless-steel grate as soon as the charcoal is covered with a layer of ash. This normally takes 5 minutes at maximum fan speed.

If undesired flame formation occurs during charcoal glowing, reduce the air supply using the control dial. To do this, turn it anti-clockwise.

Next, you can prepare grilled dishes using your charcoal barbecue. With a little practice, you can regulate the fan speed and thus the heat using the control dial. This way, you can either grill your dishes crispier or cook them gently.



8. Once you are done grilling, switch the charcoal barbecue off. Turn the control dial counter-clockwise to the OFF position, until it engages.

9. Remove the prepared dishes from the stainless-steel grate.

3. Maintenance/cleaning

In order to avoid burning food residues, clean the charcoal barbecue after every use.



Risk of burns!

Wait until the charcoal barbecue is completely cool before cleaning it. Otherwise, you could get burnt.



Warning about property damage

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface (e.g. metal sponges). These could damage the charcoal barbecue.

1. Loosen both latches and remove the stainless-steel grate.
2. Remove the charcoal container with its cover.
3. Remove the grease collection tray/reflector.
4. Clean the stainless-steel grate and the grease collection tray/reflector in the sink using dish detergent. You can carefully tap the charcoal container with its cover and clean it using a brush or dry cloth as needed. Clean the housing with a slightly moistened cloth.



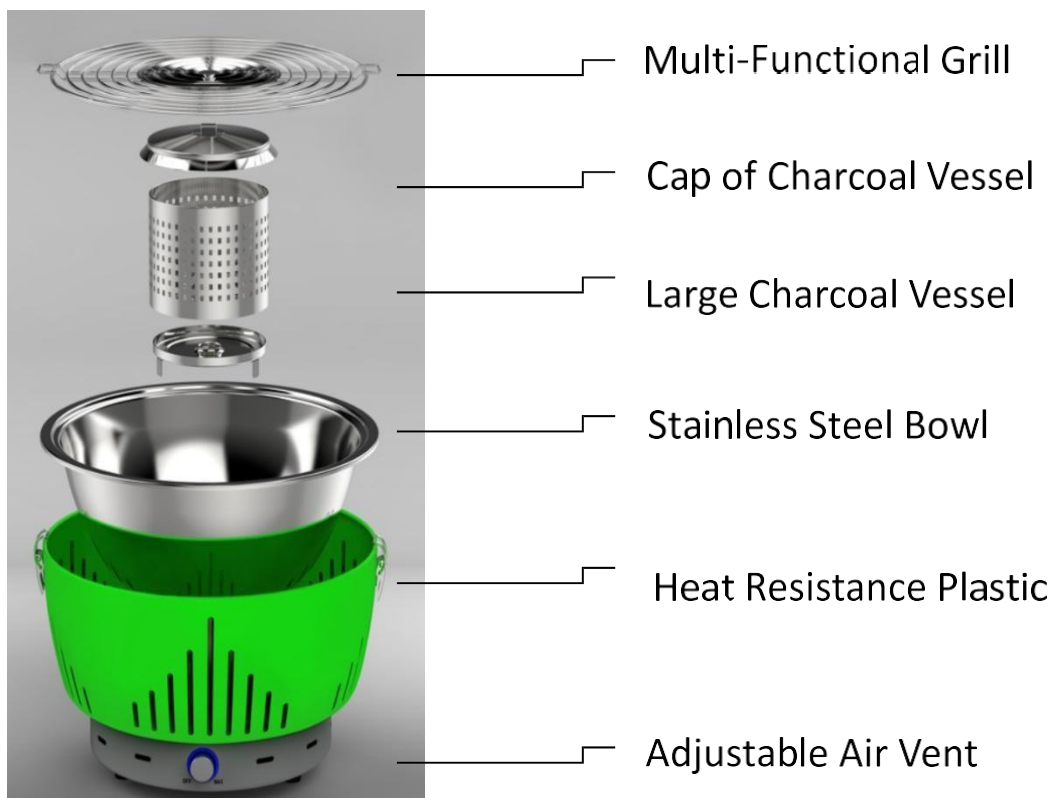
5. *The stainless- steel grate and the grease collection tray/reflector are dishwasher-safe to a maximum of 60 °C.*

4. Troubleshooting

If your charcoal barbecue does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem.

Problem	Possible causes	Remedy
Charcoal does not light.	Fan is not powered on.	Turn the control dial to the maximum position (clockwise until it stops) to power on the fan.
Fan cannot be powered on.	Batteries inserted incorrectly or empty.	Insert the batteries with the correct polarity (+ and -). Replace the batteries with new ones as needed.
Barbecue becomes too hot or undesired flame formation.	Control dial adjusted to too high position.	Reduce the air supply using the control dial. To do this, turn it counterclockwise.
Barbecue does not become hot enough.	Control dial adjusted to too low position.	Increase the air supply using the control dial. To do this, turn it in a clockwise direction.
	Grease collection tray/reflector dirty.	Clean the grease collection tray/reflector. If the radiated heat is not reflected upwards, there may not be sufficient heat to cook your food.

5. Assembly Diagram



Oficina

Tel: (+34) 911 34 50 46
Email: info@kovyx.com

KOVYX OUTDOOR S.L

Av.de Andalucía nº 208 A
Salida 24 dirección Madrid
28341 Valdemoro, Madrid

Servicio Post-Venta

Tel: (+34) 918 09 62 29
Email: spv@kovyx.com

www.kovyx.com