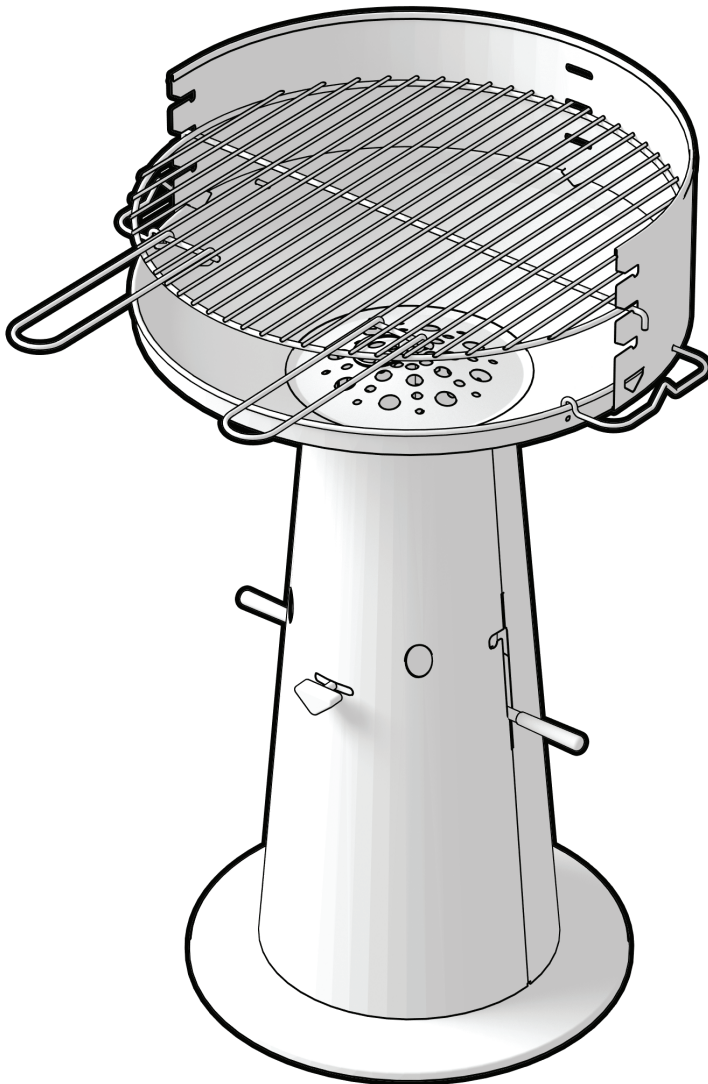




# BUCK

USER MANUAL - BRUKSANVISNING - MODE D'EMPLOI



# GENERAL INFO - ALLMÄN INFORMATION - INFORMATION GÉNÉRALE

## **BUCK BARBECUE**

PRODUCED BY/TILLVERKARE/FABRIQUÉ PAR:

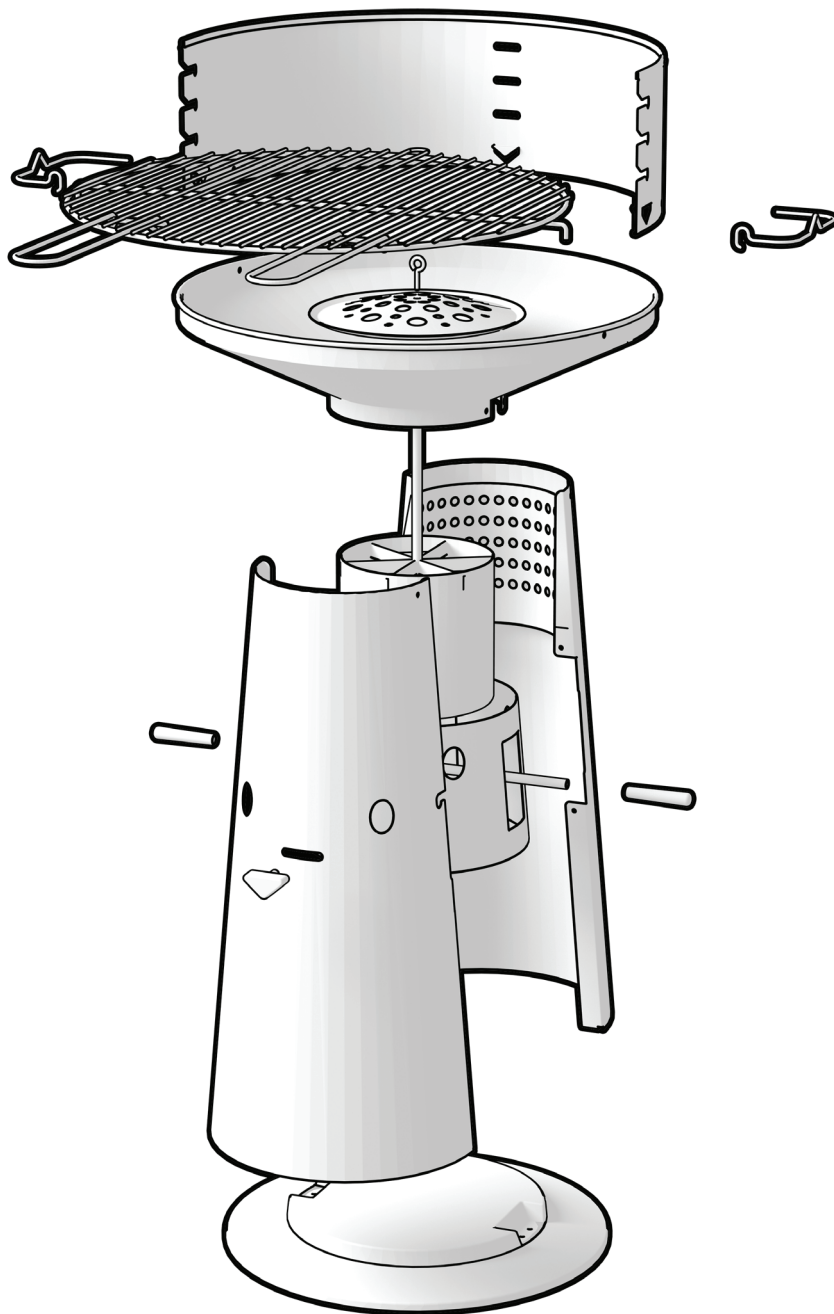
### **MATRO N.V.**

BREDA STRAAT 124  
2060 ANTWERPEN  
BELGIUM

### REFERENCES/REFERENSER:

- MR. BLACK: 77.BUCKBB - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201152
- MR. BLUE: 77.BUCKB - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201114
- MR. YELLOW: 77.BUCKY - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201121
- MR. WHITE: 77.BUCKW - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201138
- MR. ORANGE: 77.BUCKO - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201145
- MR. STEEL: 77.BUCKS - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201251
- BUCK JUNIOR BLACK: 77.BUCKJB - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201213
- BUCK JUNIOR WHITE: 77.BUCKJW - BAR CODE/STRECKKOD/CODE-BARRE = 5412368201206

# EXPLODED VIEW - SPRÄNGSKISS - VUE ECLATÉE





## USER MANUAL - BRUKSANVISNING - MODE D'EMPLOI

### ENGLISH

## BUCK, THE BEST GUEST AT YOUR BARBECUE

Invite BUCK to your garden this summer for the tastiest and happiest barbecue parties. Not only will BUCK grill your T-bone steaks, sardines or daring culinary experiments, he will put a smile on everyone's face even when not in use, thanks to his disarming designer look.

Mr Black, Mr Blue, Mr Green, Mr White, Mr Orange and Mr Steel are model guests, easy to get along with: after cooking, use the "easy ash removal system" (patent pending) to release the coals and ashes in the blink of an eye. Moreover, BUCK is quick and easy to set up.

### SVENSKA

## BUCK, DIN HEDERSGÄST PÅ GRILLFESTEN

Bjud in BUCK till din trädgård i sommar för de läckraste och trevligaste grillfesterna. Inte nog med att BUCK grillar dina T-bonestekar, sardiner eller andra kulinariska experiment, han drar dessutom till sig beundrande blickar även när han står oanvänd, tack vare sin stiliga och genomtänkta design.

Mr Black, Mr Blue, Mr Green, Mr White, Mr Orange och Mr Steel är de idealiska gästerna, alltid lätta att komma överens med. När du har grillat färdigt använder du bara vårt patentsökta "easy ash removal system" för att snabbt och lätt göra dig av med kolrester och aska. BUCK är dessutom mycket enkel att montera.

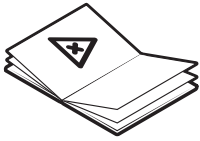
### FRANCAIS

## BUCK, UN INVITÉ DE MARQUE À VOTRE BARBECUE

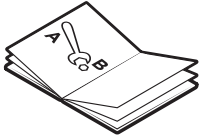
Cet été, BUCK s'invite dans votre jardin pour des barbecues délicieux et festifs. BUCK grille votre steak, vos sardines ou vos expérimentations culinaires les plus osées. Et même lorsqu'on ne s'en sert pas, son look original fait tourner bien des têtes.

Mr Black, Mr Blue, Mr Green, Mr White, Mr Orange et Mr Steel sont des invités modèles : après utilisation, vous pouvez retirer les cendres en un clin d'œil grâce au « easy ash removal system » (en attente de brevet). Cerise sur le gâteau, BUCK est facile et rapide à monter.

# !!! IMPORTANT !!! VIKTIGT!!!



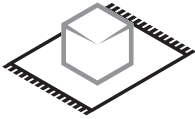
- **First read all safety instructions and the user manual carefully.**
- Läs noga igenom alla säkerhetsanvisningarna och bruksanvisningen innan du börjar.
- Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.



- **Read the instructions before assembling the barbecue and follow them accurately during the process.**
- Läs igenom anvisningarna innan du monterar grillen, och följ dem sedan noga för varje arbetsmoment.
- Lisez les instructions de montage avant de commencer l'assemblage et suivez les attentivement pendant le montage.



- **Check the parts list. If any parts are missing contact your store.**
- Inventera innehållet med hjälp av detaljlistan och tillbehörslistan. Kontakta butiken om något skulle saknas.
- Vérifiez la liste des pièces à monter. Si il y a des manquants, contactez le magasin.



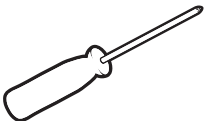
- **Work on a soft surface to avoid scratches on the barbecue.**
- Utför monteringen på ett mjukt underlag för att undvika repor i grillen.
- Exécutez le montage sur une surface douce afin d'éviter d'endommager les pièces du barbecue.



- **Don't use excessive force. Do not force-fit parts or bolts if they appear not to fit.**
- Ta inte i för hårt. Försök inte att tvinga några delar eller skruvar på plats om de inte verkar passa.
- N'utilisez pas une force extrême et ne forcez pas les pièces pendant le montage, si elles ne semblent pas s'emboîter.

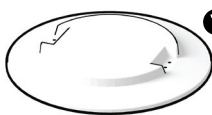
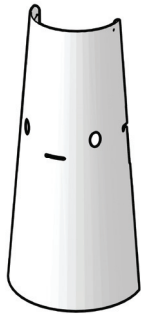
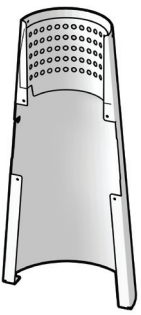
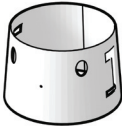






- **If necessary, enlist someone's help.**
- Be någon om hjälp om det behövs.
- Si nécessaire, demandez l'aide d'une tierce personne.

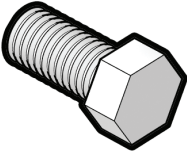







- **Use a PZ2 screwdriver for all bolts.**
- Använd en skruvmejsel av typ PZ2 till alla skruvar.
- Utilisez un tournevis PZ2 pour toutes les vis.

# MAIN PARTS LIST - DETALJLISTA - LISTE DES PIÈCES

 <p><b>1</b></p>	<p>BOTTOM PLATE BOTTENPLATTA PIED</p>	 <p><b>7</b></p>	<p>COOKING GRILL GRILLGALLER GRILLE DE CUISSON</p>
 <p><b>2</b></p>	<p>FRONT PILLAR KONENS FRAMDEL PILLIER CONIQUE AVANT</p>	 <p><b>8</b></p>	<p>ASH CUP ASKLÅDA BAC À CENDRES (CENDRIER)</p>
 <p><b>3</b></p>	<p>BACK PILLAR KONENS BAKDEL PILIER CONIQUE ARRIÈRE</p>	 <p><b>9</b></p>	<p>CHARCOAL GRILL KOLGALLER GRILLE À COMBUSTIBLE</p>
 <p><b>4</b></p>	<p>AIR INLET LUFTINTAG MANCHON DE VENTILATION</p>	 <p><b>10</b></p>	<p>LIFTING BAR + 2 HANDLES LYFTSTÅNG + 2 HANDTAG BARRE HORIZONTALE 2 POIGNÉES INCLUS</p>
 <p><b>5</b></p>	<p>FIRE BOWL GRILLSKÅL VASQUE-FOYER</p>	 <p><b>11</b></p>	<p>NOSE HANDLE HANDTAG (NÄSA) POIGNÉE (NEZ)</p>
 <p><b>6</b></p>	<p>WIND SHIELD VINDSKÄRM PARE-VENT</p>	 <p><b>12</b></p>	<p>LIFTING RING + EYE BOLT LYFTRING + ÖGLESKRUV RONDELLE + VIS À ŒILLET</p>
 <p><b>13</b></p>	<p>TOOL HOOK LEFT REDSKAPSHAKE (VÄNSTER) CROCHET D'ACCESSOIRES (GAUCHE)</p>	 <p><b>14</b></p>	<p>TOOL HOOK RIGHT REDSKAPSHAKE (HÖGER) CROCHET D'ACCESSOIRES (DROITE)</p>

# ACCESSORIES LIST - TILLBEHÖRSLISTA - LISTE DES ACCESSOIRES

	<p><b>A</b>            HEX BOLTS            SEXKANTSSKRUVAR            BOULONS</p>	<p>x<b>5</b></p>
	<p><b>B</b>            SHORT SCREWS            KORTA SKRUVAR            VIS COURTES</p>	<p>x<b>4</b></p>
	<p><b>C</b>            LONG SCREWS            LÅNGA SKRUVAR            VIS LONGUES</p>	<p>x<b>6</b></p>
	<p><b>D</b>            HEX NUTS            SEXKANTSMUTTRAR            ECROUS</p>	<p>x<b>4</b></p>
	<p><b>E</b>            WASHERS            BRICKOR            RONDELLES</p>	<p>x<b>14</b></p>
	<p><b>F</b>            SPANNER            MONTERINGS-            NYCKEL</p>	<p>x<b>1</b></p>

ENGLISH

SVENSKA

FRANCAIS



*Check the parts list. If any parts are missing contact your store.*

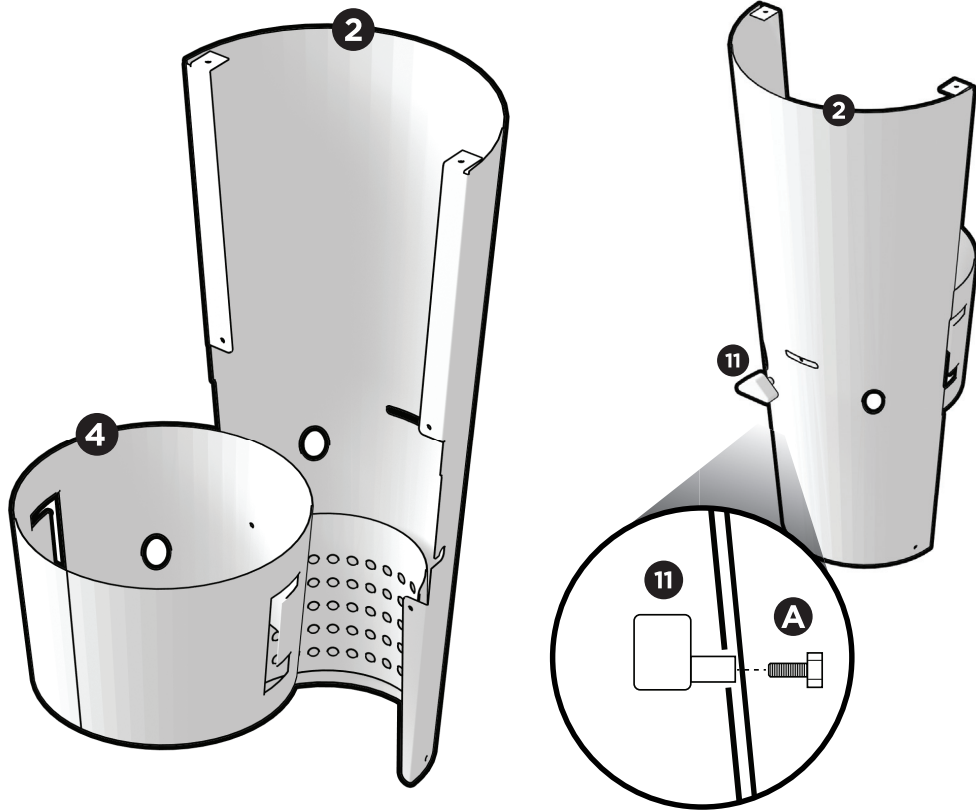


*Inventera med hjälp av detaljlistan och tillbehörslistan. Kontakta butiken om något skulle saknas.*



*Vérifiez la liste des pièces détachées. S'il y a des manquants, contactez le magasin.*

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MONTERINGSANVISNINGAR



## STEP 1

### ENGLISH

Put the front pillar (2) upside down on a soft surface (e.g. a carpet) and place the air inlet (4) with the hole for the nose handle facing the front of the pillar and aligned with the opening in the front pillar. Then fix the 2 parts together with the nose handle (11) and a hex bolt (A) (see detail). Make sure all parts are fixed as illustrated above (keep in mind the pillar is upside down).

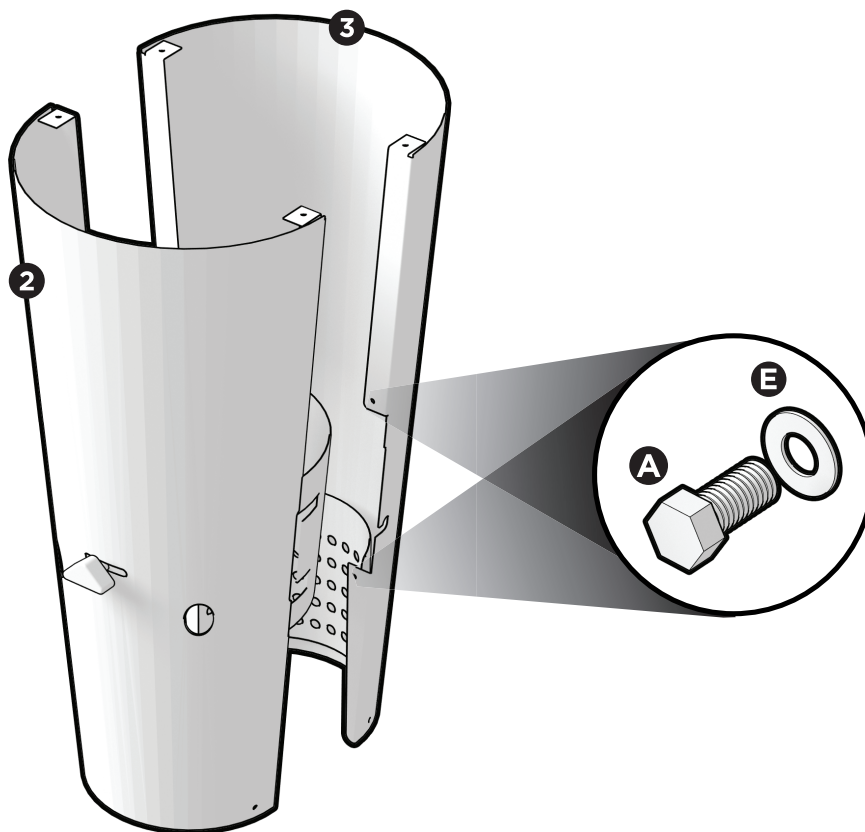
### SVENSKA

Placera konens framsida (2) upp och ned på ett mjukt underlag (t.ex. en matta) och placera luftintaget (4) med hålet för handtaget (näsa) vänt mot konens framsida, och passa in det mot öppningen i konens framsida. Fäst de två delarna i varandra med handtaget (näsa) (11) och en sexkantsskruv (A) (se förstoringen). Kontrollera att alla delar är korrekt fästa som på bilden ovan (kom ihåg att konen är uppochnedvänd).

### FRANCAIS

Placez le pilier conique (2) sur sa tête sur une surface douce (p.ex. un tapis) et placez le manchon de ventilation (4) avec l'excavation pour la poignée (nez) (11) dans la direction du pilier conique avant et conformément avec l'ouverture dans le pilier conique avant. Attachez les deux pièces avec la poignée (nez) et un boulon (A) comme indiqué sur le dessin. Soignez à ce que toutes les pièces soient montées dans la même direction comme indiqué sur le dessin (Penser-y que le pilier conique est à ce moment-là sur sa tête).

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE - ASSEMBLY INSTRUCTIONS



## STEP 2

### ENGLISH

Attach the back pillar (3) to the front pillar (2) by screwing 4 hex bolts (A) with the washers (E) into the 4 pre-threaded holes as indicated on the image above. Screw in the hex bolts in the following order: left top side, left bottom side, right bottom side, right top side or reversed.

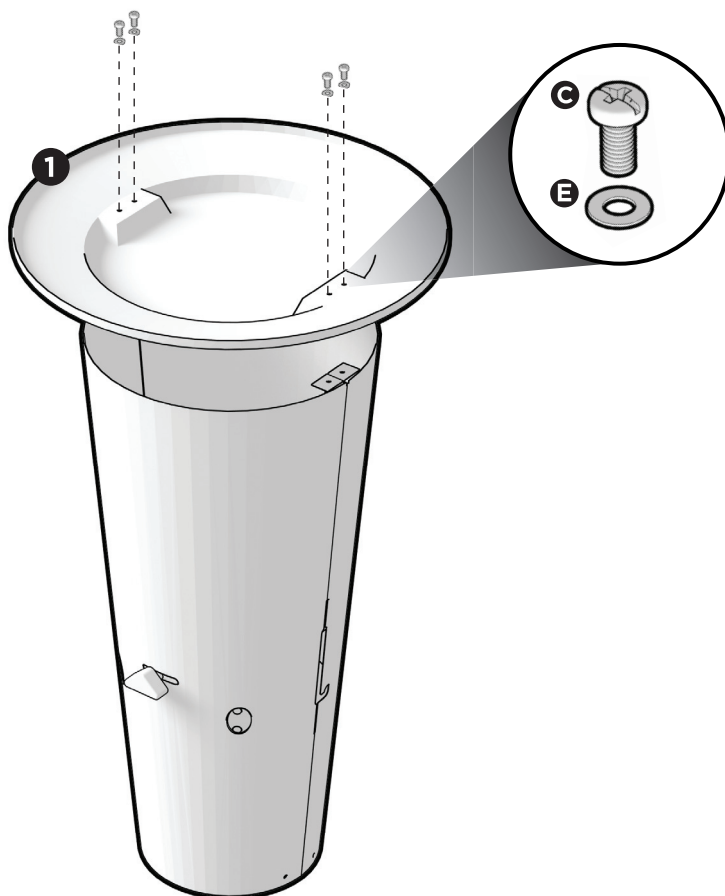
### SVENSKA

Fäst konens baksida (3) i konens framsida (2) genom att skruva in fyra sexkantsskruvar (A) med brickor (E) i de 4 på förhand gängade hålen som på bilden ovan. Skruva in sexkantsskruvarna i följande ordning: överst till vänster, nederst till vänster, nederst till höger, överst till höger, eller i omvänd ordning.

### FRANCAIS

Fixez le pilier conique avant (2) à l'arrière du pilier (3) au moyen des 4 boulon (A) en n'oubliant pas les rondelles (E) comme indiqué sur le dessin. Faites attention à l'ordre suivant : dessus-gauche, dessous-gauche, dessus-droit, dessous-droit. En sens contraire est aussi possible.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MONTERINGSANVISNINGAR



## STEP 3

### ENGLISH

Attach the bottom plate (1) by using 4 long screws (C) and 4 washers (E).

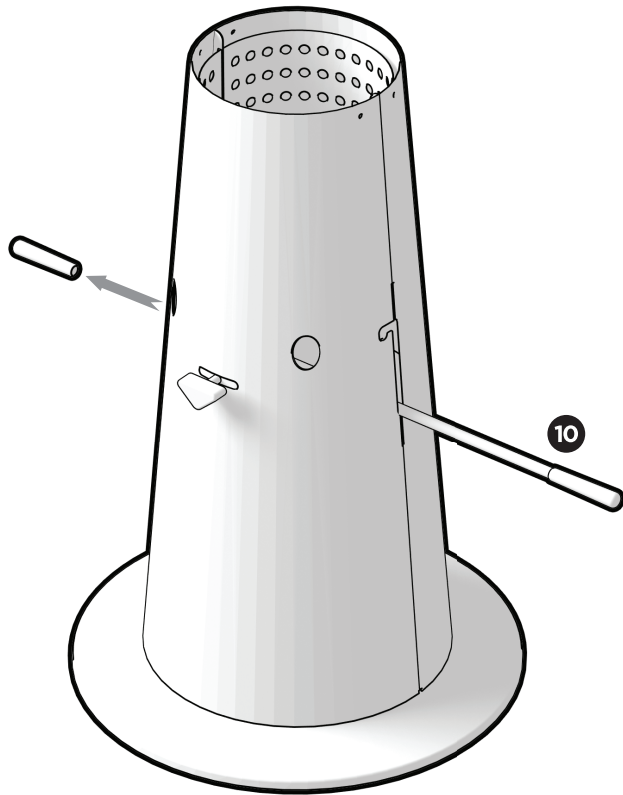
### SVENSKA

Sätt fast bottenplattan (1) med hjälp av 4 långa skruvar (C) och 4 brickor (E).

### FRANCAIS

Attachez le pied (1) sur le pilier conique avec 4 vis longues (C) y compris 4 rondelles (E) pendant que le pilier conique est encore sur sa tête.

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE - ASSEMBLY INSTRUCTIONS



## STEP 4

### ENGLISH

Put the assembly upright (the bottom plate is now on the floor). Slide one of the two end handles off of the lifting bar (10). Now stick the bar through the pillar and the air inlet as illustrated above. When this is done, put the end handle back into place.

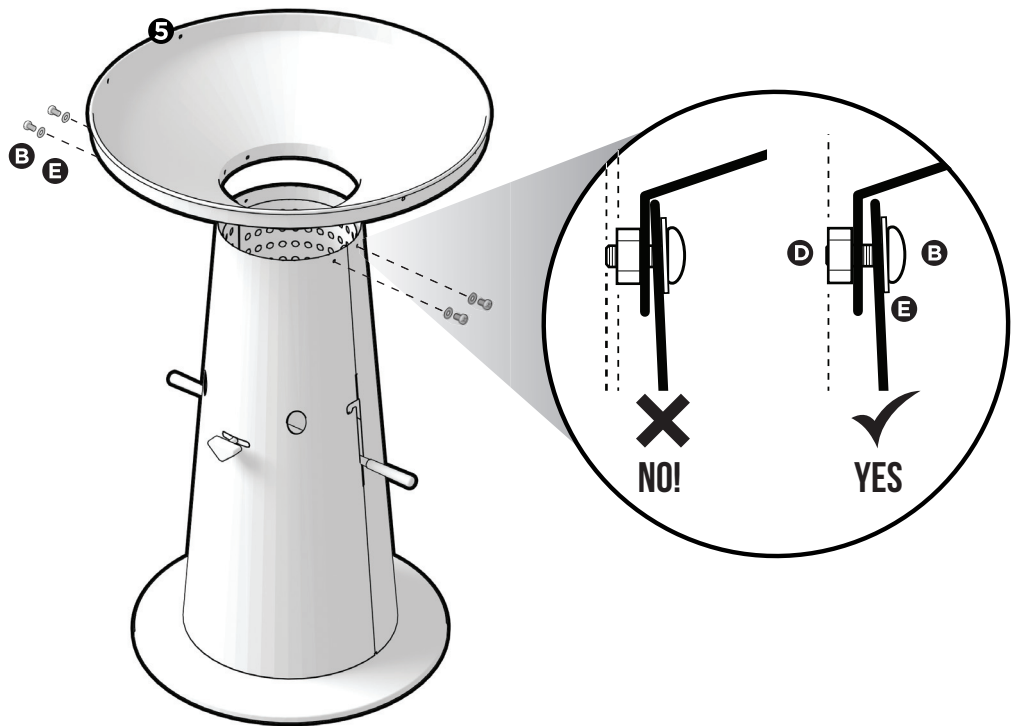
### SVENSKA

Vänd allt du har monterat hittills upprätt (så att bottenplattan hamnar på golvet). Drag loss ett av de två ändhandtagen från lyftstången (10). För in stången genom konen och luftintaget, som på bilden ovan. Sätt sedan ändhandtaget på plats igen.

### FRANCAIS

Renverser l'ensemble en le remettant sur pied. Glissez une des deux poignées de la tige (10) et poussez la tige à travers le pilier et le manchon d'aération comme indiqué sur le dessin. Lorsque la tige est à sa place, glissez la poignée de retour sur la tige.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MONTERINGSANVISNINGAR



## STEP 5

### ENGLISH

Place the fire bowl (5) in the top of the pillar. Make sure the 4 holes in the top rim of the fire bowl are located on the centre line and to the front of the barbecue. Turn the fire bowl until the 4 holes in the bottom rim are properly aligned with the 4 holes in the top of the pillar. Use the 4 short screws (B) with the washers (E) and the 4 hex nuts (D) to fix the fire bowl onto the pillar.

**IMPORTANT:** Screw the nuts onto the bolts until they are completely flush with the bolts' heads and not further than that (see detail above).

### SVENSKA

Placera grillskålen (5) ovanpå konen. Se till att de 4 hålen i grillskålens övre kant är placerade över mittlinjen och vända mot grillens framsida. Vrid grillskålen tills de 4 hålen i den nedre kanten ligger dikt an över de 4 hålen i konens övre kant. Skruva fast grillskålen på konen med de 4 korta skruvarna (B) samt brickor (E) och de 4 sexkantsskruvarna (D).

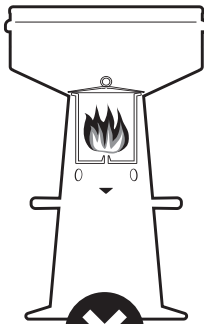
**VIKTIGT!** Skruva på muttrarna på skruvarna tills de är helt parallella med skruvarnas ändar, men inte längre än så (se förstoringen på bilden ovan).

### FRANCAIS

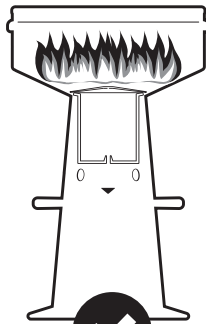
Placez la vasque-foyer (5) sur le dessus du pilier conique de sorte que les 2 trous du bord supérieur de la vasque se trouvent en ligne médiane et 2 trous du bord supérieure se trouvent à l'avant du barbecue. Ajustez alors la vasque de telle façon que les 4 trous du bord inférieur correspondent aux 4 trous du pilier conique. Utilisez 4 vis courtes (B) avec rondelles (E) et écrous (D) pour fixer la vasque sur le pilier conique.

**IMPORTANT:** ne serrez pas les vis à fond dans les écrous mais de telle sorte que le bout de la vis ne dépasse pas le boulon et fasse une surface plane avec celui-ci, comme repris sur le dessin et sur le diagramme ci-avant (ceci pour garantir l'usage facile du cendrier, voir étape 7).

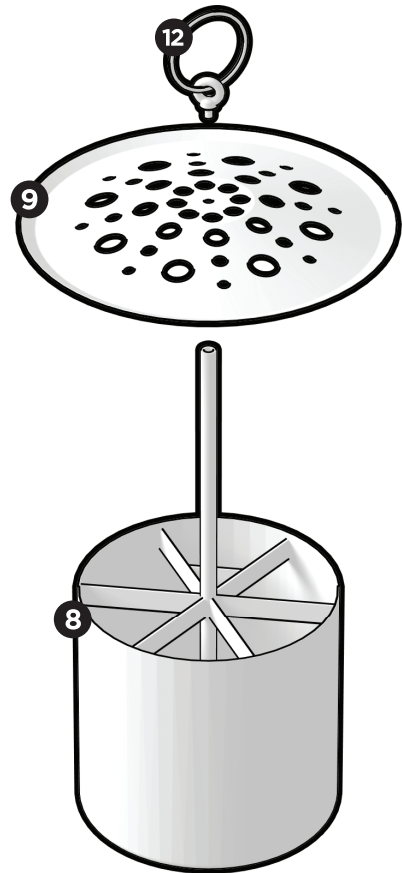
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE - ASSEMBLY INSTRUCTIONS



**NO!**  
**NEJ!**  
**NON!**



**YES!**  
**JÄ!**  
**OUI!**



## STEP 6

### ENGLISH

Take the ash cup (8), the charcoal grill (9) and the lifting ring + eye bolt (12) to make the ash cup unit. Now assemble it by screwing the charcoal grill onto the ash cup with the eye bolt.

#### IMPORTANT:

**Do not use the “Easy Ash Removal System” to light your Buck!**

**Do not place any paper, wood or fire lighters in the pillar of your Buck!**

### SVENSKA

För monteringen av asklådan behöver du asklådan (8), kolgallret och lyfringen + ögleskruven (12). Sätt samman delarna genom att skruva på kolgallret på asklådan med hjälp av ögleskruven.

#### VIKTIGT!

**Använd inte “Easy Ash Removal System” för att tända din Buck!**

**Lägg inte papper, trä eller tändblock i konen på din Buck!**

### FRANCAIS

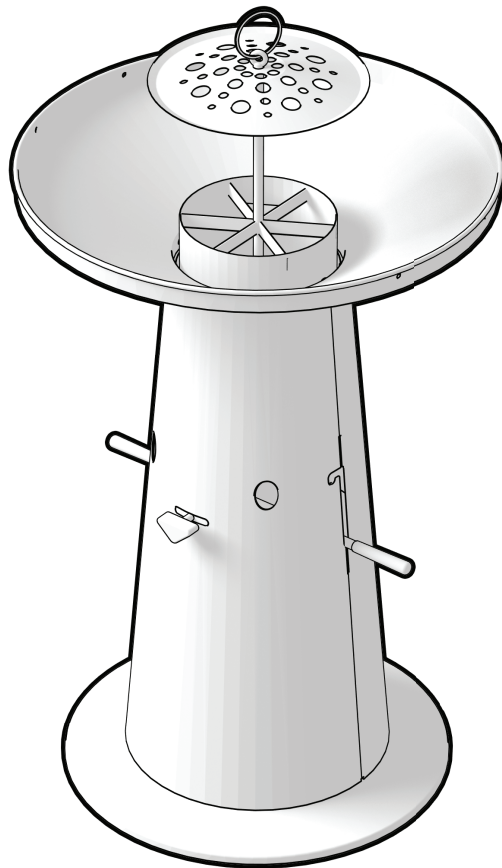
Prenez le cendrier (8) la grille à combustible (9) l'anneau + la vis à œillet (12) pour monter le cendrier. Utilisez la vis à œillet pour attacher la grille au cendrier.

#### IMPORTANT:

**N'utilisez pas le “Easy Ash Removal System” pour allumer votre Buck!**

**Ne placez pas du bois, du papier ou des produits d'allumage dans le pilier!**

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MONTERINGSANVISNINGAR



## STEP 7

### ENGLISH

*Drop the ash cup unit carefully into the main body of the barbecue.*

*If necessary, turn the ash cup back and forth until a clear passage in and out of the barbecue is obtained.*

### SVENSKA

*För varsamt ned asklådan genom mittdelen av grillen.*

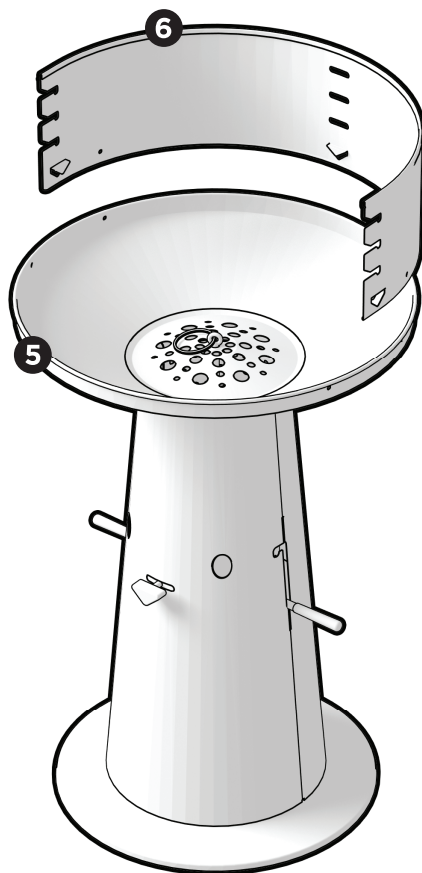
*Vrid vid behov asklådan fram och tillbaka för att få den att passera hela vägen genom grillen.*

### FRANCAIS

*Glissez prudemment le cendrier en le descendant dans le dessus du pilier conique.*

*Tournez le cendrier si nécessaire jusqu'à ce qu'il prenne sa place et puisse être enlevé facilement et glisser librement dans le pilier conique (voir étape 5).*

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE - ASSEMBLY INSTRUCTIONS



## STEP 8

### ENGLISH

Place the wind shield (6) on the top rim of the fire bowl (5) as illustrated above. Press the windshield down firmly until the small metal clips are fixed around the upper border. Shift it until the holes on the 2 bottom front sides are properly aligned with the holes on the centre of the fire bowl's top rim. The tool hooks can now be placed as described in step 9.

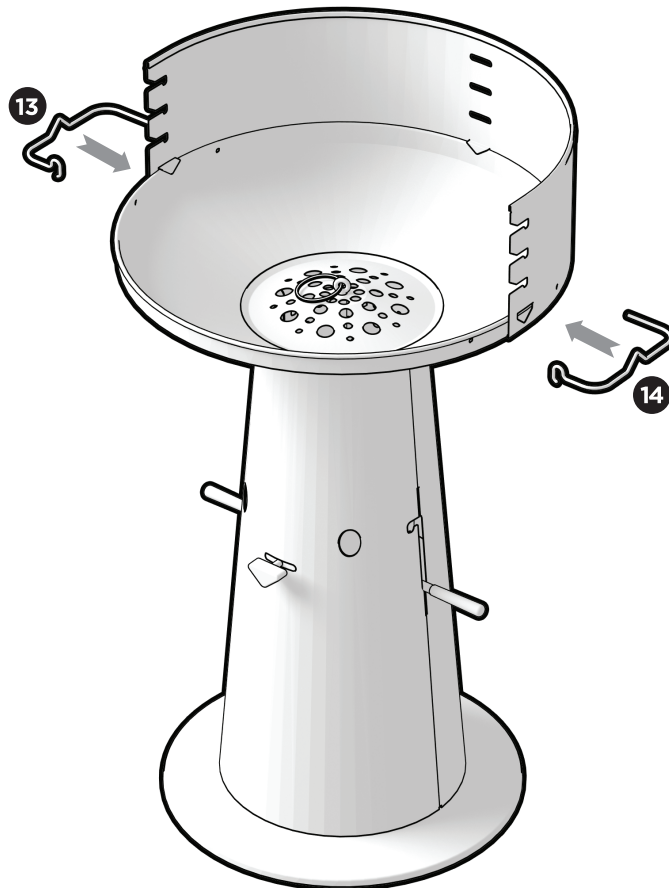
### SVENSKA

Placera vindskärmen (6) ovanför grillskålens överkant (5) som på bilden ovan. Pressa vindskärmen nedåt med ett stadigt tryck, tills de små metallflikarna hamnar på plats runt skålens överkant. Justera vindskärmen tills hålen på vindskärmens två främre delar befinner sig rakt över hålen i mitten av grillskålens överkant. Nu kan redskapshakarna sättas fast enligt anvisningarna i steg 9.

### FRANCAIS

Fixez le pare-vent (6) sur le bord supérieur de la vasque-foyer (5) comme indiqué sur le dessin et en appuyant vers le bas de sorte que les 4 crochets métalliques se coincent solidement sur le bord. Positionnez le pare-vent de telle façon que les 2 trous en bas du pare-vent correspondent avec les 2 trous de la vasque qui se trouvent en ligne médiane afin d'y fixer les crochets d'accessoires comme décrit étape 9.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MONTERINGSANVISNINGAR



## STEP 9

### ENGLISH

The tool hooks (13 & 14) are put into place as described hereafter (same for both sides): first slide the long straight end of the hook through the hole in the wind shield (and in the fire bowl). Then rotate, lift and press down the curled part of the tool hook to make it snap into the front hole of the fire bowl's top rim.

**These hooks should be used only for hanging barbecue tools and utensils, NOT for lifting the barbecue!!!**

### SVENSKA

Redskapshakarna (13 & 14) sätts på plats på följande sätt (samma tillvägagångssätt för bägge sidor): skjut först in den långa raka änden av haken genom hålet i vindskärmen (och i grillskålen). Roter sedan, lyft och tryck ned den bockade delen av redskapshaken så att den kommer på plats i det främre hålet på grillskålens överkant.

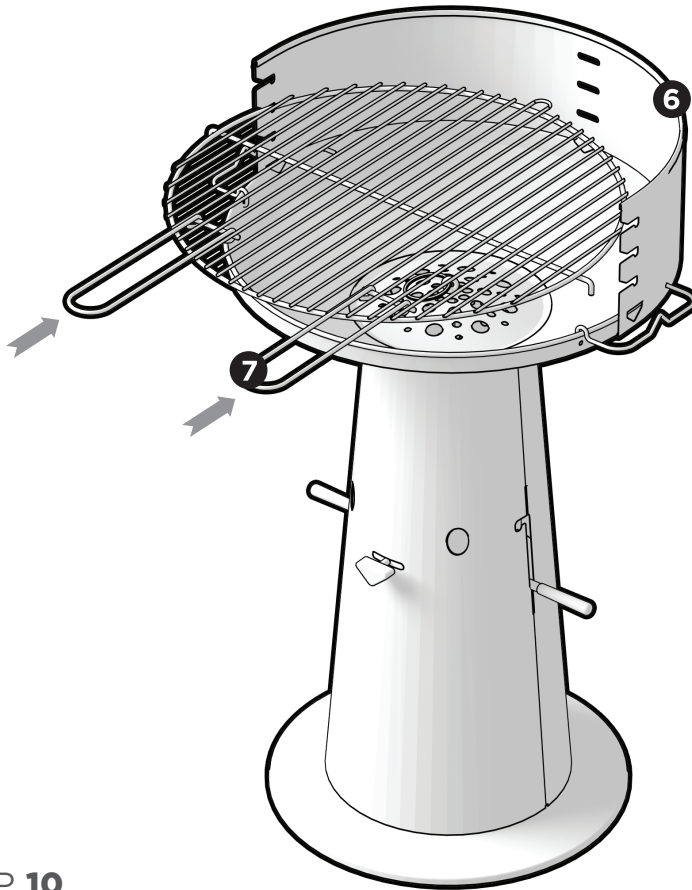
**Dessa hakar är endast avsedda för att hänga grillredskap och tillbehör på, och INTE för att lyfta grillen!**

### FRANCAIS

Glissez les crochets d'accessoires (13 & 14) à leur place de façon suivante : enfoncez d'abord la tige longue dans le trou du pare-vent et de la vasque et puis glissez le crochet recourbé dans le trou intérieur de la vasque.

**Ces crochets sont uniquement destinés à accrocher des accessoires et ne peuvent pas servir de poignées pour déplacer ou porter le barbecue!!!**

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE - ASSEMBLY INSTRUCTIONS



## STEP 10

### ENGLISH

Put the cooking grill (7) into place according to the illustration above. Make sure it's placed horizontally; the hole and the notches in which the grill is inserted should be on the same horizontal level.

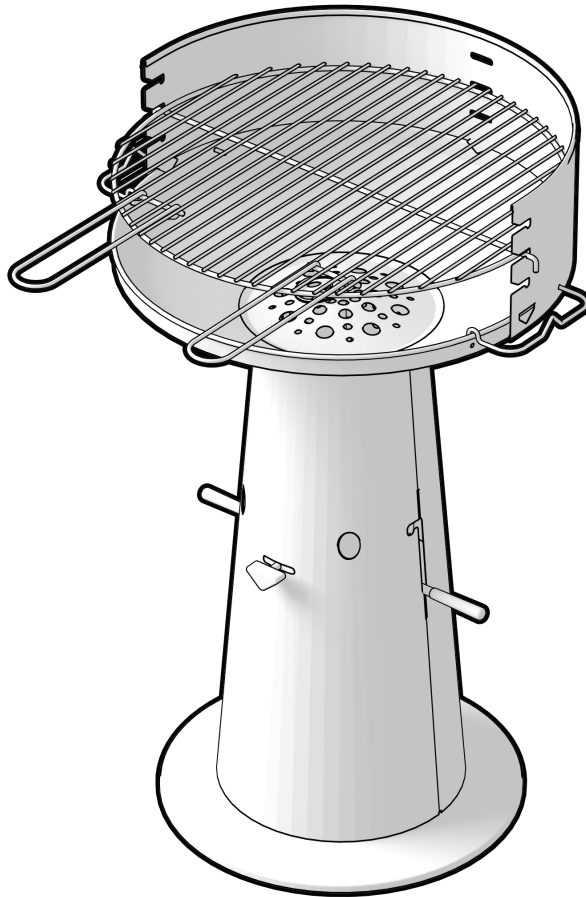
### SVENSKA

Sätt grillgallret (7) på plats i vindskärmen enligt bilden ovan, och kontrollera att det sitter helt vågrätt; hålet och jacken gallret placeras i ska vara i höjd med varandra.

### FRANCAIS

Placer la grille de cuisson (7) dans le pare-vent de telle façon que le tout soit en parfaite position horizontale. Pour obtenir cette position, utilisez les ouvertures et les crochets de fixation de la grille de même niveau pour une fixation horizontale

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MONTERINGSANVISNINGAR



## STEP 11

### ENGLISH

*The Buck barbecue is now complete.*

*Please read the user manual carefully, before lighting your barbecue!*

*You are now ready to enjoy your Buck barbecue.*

### SVENSKA

*Din Buck-grill är nu färdigmonterad.*

*Vi uppmanar dig att noggrant läsa igenom bruksanvisningen innan du tar grillen i bruk!*

*Allt är nu klart för att börja använda din nya Buck-grill.*

### FRANCAIS

*Le barbecue Buck est maintenant entièrement monté.*

*Lisez attentivement le mode d'emploi avant de commencer votre barbecue!*

*Vous pourrez ensuite jouir totalement de votre barbecue Buck.*

# INSTRUCTIONS FOR USE - ENGLISH

## IMPORTANT PRECAUTIONS

- Do not use spirit, petrol or similar liquids to light the barbecue or to speed up or (re)start the burning process.
- Use only firelighters which correspond to the EN 1860-3 norm. MATRO recommends using the SOL® firelighters.
- Use only charcoal, coconut briquettes or charcoal briquettes (later referred to as 'solid fuel') which accord to the EN 1860-2 norm. MATRO recommends using the solid fuels by SOL®. Wood or paper are NOT a suitable solid fuel, as the extreme temperatures (up to 1.000°C ) can cause irreparable damage to certain parts.
- Never use the barbecue indoors.
- Always make sure the barbecue is placed on a stable and fully horizontal surface, which is certainly heat-resistant.
- Do not use the barbecue near inflammable or meltable objects or materials. Be careful with inflammable clothing: keep a safe distance.
- Always keep children and animals at a safe distance.

*barbecue* The barbecue must only be used under constant supervision of an adult. He needs to be near the barbecue at all times.

- Use the barbecue only if the ash cup is placed correctly.

*ez attention* *Veuillez être très prudent* The barbecue will become very hot. Do not move it while burning or when it's not completely cooled down. Careless use and misuse can cause serious injuries (burns).

*mploi avant de commencer* *Avant de commencer à utiliser le barbecue* Make sure the flames do not touch the food directly. Do not put any food on the grill before the solid fuel is covered with a thin layer of grey ashes.

*us pour empêcher les aliments de brûler* *Des jougs* Use aluminium trays or a similar receptacle to prepare food which can leak grease. Grease causes flare-ups.

- MATRO recommends keeping a fire extinguisher or a bucket with water or sand near the burning barbecue.
- Do not use the "Easy Ash Removal System" to light your Buck!
- Do not place any paper, wood or fire lighters in the pillar of your Buck!

## FIRST USE

- Leave hot, live coals burning for at least 30 minutes before using the barbecue for the first time. Don't put the cooking grill on the barbecue before the solid fuel is covered with a thin layer of grey ashes.

## GENERAL INSTRUCTIONS

- Remove the chromed cooking grill. (FYI: don't put it back until the barbecue is ready for use)
- Place the solid firelighters in the ash cup's compartment or on the charcoal grill (in the fire bowl). Light them with an appropriate tool (e.g. XL matches).
- If you're using lighter liquids, follow the producer's instructions on the packaging precisely.
- Shovel some solid fuel into the fire bowl. Don't use too much: max. 75%.
- Once the solid fuel is burning, use an appropriate tool to spread it out evenly. Be careful not to burn yourself!
- Wait until the solid fuel is covered with a thin layer of grey ashes. This takes approximately 30 minutes.
- Place the cooking grill at your desired height. Make sure it's in a stable and safe position. (cf. Assembly instructions)
- Always use appropriate barbecue accessories to put the food on the cooking grill.

# INSTRUCTIONS FOR USE - ENGLISH

---

## HOW TO USE THE AIR INLET

- When lighting the barbecue, the holes should be half to completely opened. By sliding the nose handle to the left or right, the air flow can be regulated.
- The intensity of the fire is adjusted by opening or closing the ventilation holes.
- If you wish to speed up the fire going out, close the holes.

## INSTRUCTIONS AFTER USE

- Move the ash cup upwards by using the lifting bar. Lock the bar by lifting it into the small notches that were designed for this.
- Brush all remains (ashes + solid fuel) into the ash cup using an appropriate tool (e.g. steel brush).
- Don't remove the ash cup before the unit has cooled down completely.
- Lift the ash cup carefully by pulling the lifting ring and throw its contents into a dustbin or an appropriate garbage container.
- Please store the barbecue inside or at least in a covered area to avoid rust formation. MATRO strongly recommends using the available Buck cover.

## WARRANTY

- Your Buck barbecue comes with a two-year warranty, from the date of purchase. This warranty only covers manufacturing faults under the condition that the barbecue is used correctly at home (as described above). Only receipts which state the date of purchase unambiguously will be accepted.
- The warranty does not cover wear from normal use at home. This includes (among other things but not exclusively):
  - » deformation and discoloration of certain parts due to the heat or thermal shocks which occur while using or cleaning the barbecue.
  - » any rust formation caused by exposure to or storage in humid circumstances.
  - » all damages to the surface coating caused by scrubbing tools.
- We don't consider minor irregularities such as small droplets in the varnish coating, the deformation of parts to a tolerable extent or certain small parts that are not completely enamelled, as manufacturing faults. They are therefore not covered by the warranty.

## VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Använd inte sprit, bensin eller liknande vätskor för att tända grillen, för att få elden att brinna häftigare eller för att tända elden om den har slocknat.
- Använd endast tändningsdon som överensstämmer med normen EN 1860-3. MATRO rekommenderar grilltändare av märket SOL©.
- Använd endast kol, kokosnötsbriketter eller kolbriketter (benämns från och med nu "fast bränsle") som överensstämmer med normen EN 1860-2. MATRO rekommenderar fast bränsle från SOL©. Trä och papper är INTE lämpliga fasta bränslen, eftersom den extrema hettan (upp till 1 000 °C) kan förorsaka skador som inte går att reparera på vissa delar.
- Använd aldrig grillen inomhus.
- Kontrollera före varje användning att grillen står på ett stabilt, fullständigt vågrätt och värmetåligt underlag.
- Använd inte grillen i närheten av lättantändliga eller smältbara föremål eller material. Var försiktig med lättantändliga kläder och håll alltid behörigt säkerhetsavstånd.
- Grillen får endast användas under ständig uppsikt av en vuxen. Denne vuxne måste alltid befinna sig i närheten av grillen.
- Använd grillen enbart när asklådan sitter korrekt på plats.
- Denna grill blir mycket het. Flytta den inte medan den brinner eller inte har svalnat. Felaktig användning kan ge allvarliga brännskador.
- Se till att lågorna inte är i direktkontakt med maten. Lägg ingen mat på grillen förrän det fasta bränslet har täckts av ett tunt lager grå aska.
- MATRO föreslår att en aluminiumbricka eller liknande används vid grillning av mat som kan läcka olja eller fett, eftersom detta kan leda till att elden flammar upp.
- MATRO rekommenderar att du alltid har en brandsläckare eller hink med vatten eller sand bredvid grillen när den är tänd.
- Använd inte "Easy Ash Removal System" för att tända din Buck!
- Placera inget papper, trä eller andra tändmedel i konen på din Buck!

## FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

- Låt heta, glödande kol brinna i minst 30 minuter innan du använder grillen för första gången. Placera inte grillgallret på grillen förrän det fasta bränslet är täckt av ett tunt lager grå aska.

## ALLMÄNNA ANVISNINGAR

- Ta bort det förkromade grillgallret. (OBS! Lägg inte tillbaka det förrän grillen är färdig att användas)
- Placera det fasta bränslet i facket på asklådan eller på kolgallret (i grillskålen). Tänd med lämpligt tändmedel (t.ex. långa tändstickor).
- Om du använder tändvätska, följ tillverkarens anvisningar på förpackningen till punkt och pricka.
- Håll lite fast bränsle i grillskålen. Använd inte för mycket: max 75 %.
- När det fasta bränslet brinner använder du ett passande redskap för att sprida ut det jämnt. Var försiktig så att du inte bränner dig!
- Vänta tills det fasta bränslet är täckt av ett tunt lager grå aska. Detta tar cirka 30 minuter.
- Placera grillgallret på önskad höjd. Kontrollera att det befinner sig i en stabil och säker position. (se monteringsanvisningarna).
- Använd alltid passande grillredskap när du placerar maten på grillgallret.

# BRUKSANVISNING – SVENSKA

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU LUFTINTAGET

- Hålen ska vara halvöppna eller fullständigt öppna när du tänder grillen. Luftflödet regleras genom att skjuta handtaget (näsan) åt vänster eller höger.
- Eldens intensitet justeras genom att öppna eller stänga ventilationshålen.
- Om du vill att elden ska slockna snabbare, stäng hålen.

## EFTER ANVÄNDNING

- Dra upp asklådan med hjälp av lyftstången. Lås stången genom att lyfta upp den på de små jacken som är specifikt avsedda för detta.
- Borsta ned alla rester (aska + fast bränsle) i asklådan med passande verktyg (t.ex. stålborste).
- Ta inte bort asklådan förrän grillen har svalnat fullständigt.
- Lyft upp asklådan försiktigt genom att dra i lyfttringen och kasta innehållet i en soptunna eller ett annat passande sopkärl.
- Förvara grillen inomhus, eller åtminstone under tak, för att undvika att den rostar. MATRO rekommenderar starkt det tillgängliga Buck-skyddet.

## GARANTI

- Din Buck-grill kommer med två års garanti från inköpsdatum. Denna garanti omfattar endast tillverkningsfel på villkor att grillen används korrekt för hemmabruk (så som beskrivs ovan). Endast kvitton som entydigt visar inköpsdatumet godkänns.
- Garantin omfattar inte slitage till följd av normalt hemmabruk. Detta inkluderar bland annat (men inte endast):
  - deformation och missfärgning av vissa delar på grund av hetta eller plötsliga temperaturförändringar (termisk chock) som uppstår vid användning eller rengöring av grillen.
  - rostbildning som har förorsakats av exponering för, eller förvaring i, fuktiga miljöer
  - alla skador på ytbeläggningen som förorsakats av skrubbing.
- Mindre oregelbundenheter, t.ex. små bucklor i ytbeläggningen, delar som är deformerade i tolerabel utsträckning eller vissa smådelar som inte är fullständigt emaljerade betraktas inte som tillverkningsfel. Därför omfattas de inte av garantin.

## IMPORTANTES PRECAUTIONS GÉNÉRALES

- Ne pas utiliser d'alcool, essence ou autres combustibles pour allumer ou réactiver l'allumage de votre barbecue.
- Utilisez seulement des produits d'allumage qui sont conforme à la norme EN 1860-3. MATRO vous recommande l'usage des produits d'allumage SOL®.
- Utilisez exclusivement du charbon de bois ou des briquettes de coco/charbon de bois (décrites plus loin comme "combustible") qui sont conforme à la norme EN 1860-2 . MATRO recommande l'utilisation des combustibles SOL®. Du bois ne convient pas comme combustible, vu les températures extrêmes (jusqu'à 1000°C) qui peuvent provoquer des dégâts irréparables à certains accessoires.
- N'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur d'une maison ou bâtiment.
- Placez toujours le barbecue sur un sol stable et horizontal, qui peut certainement supporter des températures élevées.
- Ne pas disposer le barbecue dans les parages d'objets qui peuvent fondre ou prendre feu.
- Eloignez les enfant et les animaux (domestiques) de votre barbecue.
- N'utilisez le barbecue que sous la surveillance d'une personne adulte. Cette personne doit toujours être présente pendant et après l'usage et ce jusqu'à l'extinction ou l'élimination du combustible ou ses restants.
- N'utilisez le barbecue que si le cendrier est correctement placé.
- Le barbecue atteindra des températures élevées : ne déplacez jamais le barbecue lorsque celui-ci fonctionne ou n'est pas complètement refroidi. Un usage inadapté ou incorrect peut provoquer de sérieuses brûlures.
- Prenez soin que les aliments ne soient pas en contact direct avec les flammes. Avant de griller vos aliments, attendez que le combustible soit recouvert d'une fine couche de cendres blanches.
- Lorsque de l'huile ou de la graisse dégoulinent de vos aliments, nous vous conseillons d'utiliser un plateau d'aluminium ou réceptacle quelconque afin d'éviter des flammes.
- MATRO vous conseille d'avoir sous la main un extincteur ou un seau d'eau/sable dans les parages du barbecue.
- Ne portez pas de vêtements légèrement inflammables lors de votre barbecue.
- N'utilisez pas le "Easy Ash Removal System" pour allumer votre Buck!
- Ne placez pas du bois, du papier ou des produits d'allumage dans le pilier!

## PREMIER USAGE

- Laissez le barbecue brûler pendant au moins 30 min. avec le combustible incandescent avant que vous ne disposiez des aliments sur la grille de cuisson.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Enlevez la grille chromée du dessus du barbecue.
- Placez le produit d'allumage dans la case prévue dans le cendrier, ou sur la grille à combustible du foyer et allumez-le avec précaution au moyen de matériel adéquate (ex. des longues allumettes).
- Remplissez la cuve du foyer avec une couche de combustibles jusqu'à 75 % de sa capacité (lisez jusqu'au bord supérieur de la cuve).
- Lorsque le combustible est brûlant, étalez-le dans la cuve avec un instrument qui convient. Faites attention à ne pas vous brûler! Le combustible est prêt à l'usage lorsque une fine couche de cendres blanches s'y est formée. MATRO vous recommande d'attendre au moins 30 min. avant de déposer des aliments sur la grille de cuisson.

# MODE D'EMPLOI - FRANÇAIS

- Placez correctement la grille chromée sur le barbecue. Contrôlez que la grille soit bien fixée et stable (cf. instructions de montage).
- Placez les aliments sur la grille de cuisson à l'aide de matériel requis.

## UTILISATION DU SYSTEME DE VENTILATION

- A l'allumage du barbecue, les orifices de ventilation doivent être à moitié ou totalement ouverts. Le réglage d'air se fait en glissant la poignée (nez) à gauche ou à droite.
- Pour régler l'intensité du foyer, vous pouvez ouvrir ou fermer les orifices d'aération.
- Pour accélérer l'extinction du barbecue, vous pouvez fermer les orifices de ventilation.

## INSTRUCTIONS APRES UTILISATION ('EASY ASH REMOVAL')

- Placer le cendrier dans la position la plus élevée en dirigeant la barre horizontale (les deux poignées de part et d'autre de la colonne conique) vers le haut en la fixant dans sa position la plus élevée dans les excavations prévues.
- Brossez les cendres et les restants de combustible dans le cendrier avec un accessoire approprié comme p.ex. une brosse en acier.
- Attendez que le barbecue et son contenu soient complètement refroidis avant que vous n'enleviez le cendrier.
- Sortir (en le soulevant) le cendrier du barbecue au moyen de l'anneau et verser les cendres et le combustible dans un conteneur approprié ou une poubelle.
- Pour éviter la formation de rouille, MATRO vous conseille de ranger votre barbecue à l'intérieur ou au moins sous un auvent. L'idéal est de protéger le barbecue en le couvrant d'une housse disponible en accessoire, la housse Buck.
- Il est possible après de nombreuses utilisations que de petites quantités de cendres/combustible restent collées sur la base de la colonne conique. Enlevez alors le cendrier, démontez la vasque-foyer et versez les cendres en retournant la colonne conique dans un seau à ordures.  
**ATTENTION:** n'exécutez ceci que si le barbecue est complètement refroidi.

## GARANTIE

- Ce barbecue est garanti deux ans à partir de la date d'achat. Cette garantie n'est valable que sur des défauts de fabrication et sous condition d'un usage domestique normal et correct, comme décrit ci-avant. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, vous devez être en possession du bon d'achat avec date indiscutable du jour de l'achat.
- L'usure par un usage domestique normal n'est pas couvert par la garantie et englobe e.a. mais non exclusivement : déformation et altération de couleur du barbecue ou -accessoires suite à une accumulation de chaleur ou de chocs thermiques pendant l'usage ou le nettoyage du barbecue. La formation de rouille sur le barbecue et les accessoires suite à une exposition à de l'humidité (air humide inclus) durant l'emploi n'est pas couvert par la garantie. Le nettoyage ou le rangement et l'usage de produits d'entretien fortement abrasifs ou outils ne sont également pas couverts par la garantie.
- De petites irrégularités, comme des gouttes dans la peinture (laque), déformations d'accessoires dans des tolérances acceptables et des petits défauts de non-couverture de l'émail ne sont pas considérés comme défauts de fabrication et donc non couverts par la garantie.