

Houtpellet pizzaoven

NL – Handleiding – Houtpellet pizzaoven

EN – User manual – Wood-pellet pizza oven

FR – Manuel d'utilisation – Four à pizza à granulés de bois

DE – Benutzerhandbuch – Holzpellet-Pizzaofen

KB1004105 / KB1004107 / KB1004213 / KB1004227

Scan voor online handleiding

Scan for online user manual

Recherche d'un manuel en ligne

Scannen für Online-Handbuch



NL – Handleiding

Voorwoord

Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het product installeert of gebruikt. Gebruik het product alleen zoals beschreven en alleen voor de genoemde doeleinden. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Over ons

Bij **KitchenBrothers** geloven we in het samenkomen van toegankelijke en eigentijdse middelen om jouw kookervaring te verrijken met gemak en plezier. Of het nu is voor de beginnende thuiskok of een professionele thuiskok, ons assortiment biedt alles wat er nodig is voor een moeiteloze culinaire reis.

Onze producten brengen de nieuwste innovaties samen met de hoogste kwaliteit en stijlvol design die we kunnen bieden voor de meest toegankelijke prijs. Van vlijmscherpe messensets tot geavanceerde airfryers, veelzijdige keukenmachines en krachtige slowjuicers en nog veel meer, bij KitchenBrothers hebben we alles voor elke kookervaring.

Bekijk onze producten op www.kitchenbrothers.nl.



Inhoudsopgave

1. Veiligheid	5
2. Introductie	8
2.1 Beoogd gebruik	8
2.2 Productoverzicht	8
2.3 Productspecificaties	9
2.4 Inhoud verpakking	9
3. Instructies voor montage en gebruik	9
3.1 Hoe te monteren	9
3.2 Hoe te gebruiken	11
3.3 Pizza bakken	12
3.4 Biefstuk bakken	13
4. Onderhoud en reiniging	13
4.1 Voor elk gebruik	14
4.2 Na elk gebruik	14
4.3 Na 2 à 3 keer gebruik	14
5. Opslag	14
6. Weggoaien en recyclen	15
6.1 Weggoaien	15
7. Service en garantie	15
7.1 Voorwaarden van de garantie	15
7.2 Garantietermijn	16
7.3 Niet gedekt onder de garantie	16
7.4 Aanspraak maken op de garantie	16
8. Disclaimer	17

1. Veiligheid



WAARSCHUWING!

Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!



WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.



WAARSCHUWING! Niet binnenshuis gebruiken!



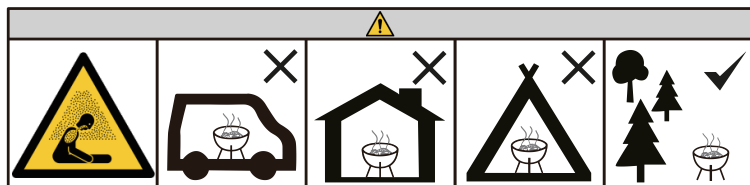
WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!



WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue!



WAARSCHUWING! Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.





Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. Volg de instructies op en bewaar de handleiding voor de toekomst. De verkoper is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.



GEVAAR

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die ernstige verwondingen, schade of de dood kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Laat het product nooit zonder toezicht aanstaan. Er kan brand ontstaan door achtergebleven voedselresten of vet.
- Probeer nooit brandende voedselresten met water te blussen. Smoor de vlammen met een vochtige doek.
- Gebruik het product niet met natte handen.
- Laat reparaties uitsluitend uitvoeren door een erkende servicemonteur. Probeer het product nooit zelf te repareren.
- Onderdelen van het product kunnen tijdens en na gebruik zeer heet worden. Raak deze oppervlakken niet aan zonder ovenhandschoenen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het uitnemen van voedsel uit het product.
- Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur om brandwonden door hete lucht of stoom te voorkomen.
- Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens mogen het product alleen gebruiken onder toezicht of na duidelijke instructies over veilig gebruik.



WAARSCHUWING

Deze categorie bevat waarschuwingen voor situaties die verwondingen of schade kunnen veroorzaken als ze niet worden vermeden.

- Plaats geen brandbare materialen, zoals papier, karton en plastic, in, op of tegen het product.



- Dek het product niet af en zorg ervoor dat het tijdens gebruik of zolang het nog heet is, niet in contact komt met gordijnen, muren of andere brandbare materialen.
- Gebruik het product niet zonder de pizzasteen.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is, gevallen is of niet goed functioneert. Laat het in dat geval altijd controleren door een erkende servicemonteur.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar zonder toezicht.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Reinig het product en de pizzasteen regelmatig om brandgevaar te voorkomen. Gebruik hiervoor geen metalen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij blijven en niet worden geblokkeerd.
- Het product is een vrijstaand toestel en mag niet worden ingebouwd.
- Plaats het product niet in de buurt van warmtebronnen.



PAS OP

Deze categorie bevat waarschuwingen waar extra op gelet moet worden om situaties te voorkomen die kleine verwondingen of schade kunnen veroorzaken.

- Plaats het product op een stabiele, vlakke ondergrond op een hoogte van minimaal 85 cm en buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het product uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Verplaats het product nooit terwijl het in gebruik is.
- Dek het product niet af tijdens gebruik.
- Laat het product volledig afkoelen voordat je begint met schoonmaken of onderhoud.
- Berg het product op een droge plaats, beschermd tegen vocht, vorst en regen.
- Bewaar deze handleiding en zorg dat alle gebruikers van het product op de hoogte zijn van deze veiligheidsinstructies.



2. Introductie

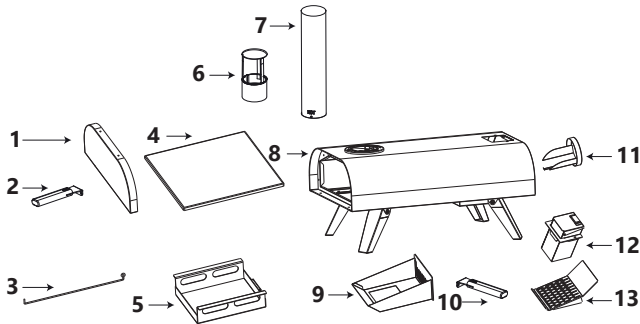
Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

2.1 Beoogd gebruik

Een houtpellet pizzaoven is bedoeld voor het bereiden van pizza's en andere gerechten op hoge temperatuur met behulp van houtpellets als brandstof. Het product combineert de authentieke smaak en krokante textuur van een traditionele houtoven met het gebruiksgemak en de efficiëntie van moderne verbrandingstechniek. Door de constante hitteverdeling en snelle opwarmtijd kunnen gebruikers ambachtelijke pizza's bakken met een karakteristieke roksmaak. De oven is geschikt voor particulier gebruik in tuinen, op terrassen of tijdens outdooractiviteiten, en biedt een duurzame en gebruiksvriendelijke manier om culinair te genieten.

De verkoper is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

2.2 Productoverzicht



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Ovendeur | 8. Pizzaoven |
| 2. Handgreep voor de ovendeur | 9. Vuurkist |
| 3. Pook | 10. Handgreep voor de vuurkist |
| 4. Pizzasteen | 11. Vulschep |
| 5. Aslade | 12. Vultrechter |
| 6. Schoorsteendeksel | 13. Pelletrooster |
| 7. Schoorsteen | |

2.3 Productspecificaties

Afmetingen	81,5 × 35,5 × 71,5 cm
Gewicht	11 kg
Temperatuurbereik	Max. 460°C
Brandstof	100% natuurlijke hardhouten pellets

2.4 Inhoud verpakking

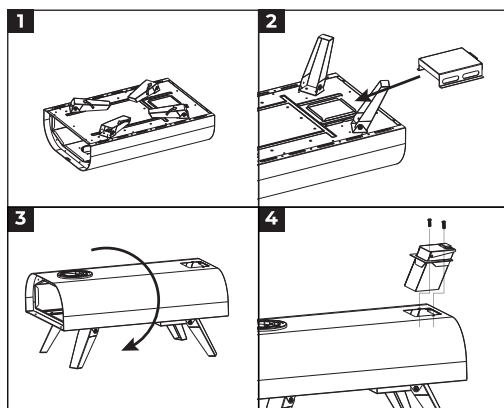
Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de lijst in de handleiding. Licht de verkoper in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de verkoper een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je melding te onderbouwen.

- 1x Houtpellet pizzaoven
- 1x Vulschep
- 1x Schroef
- 1x Handleiding
- 1x Pook

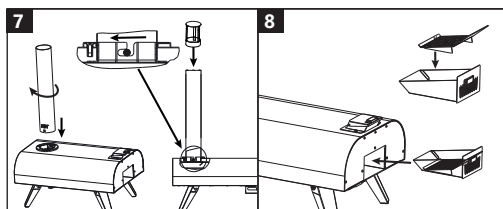
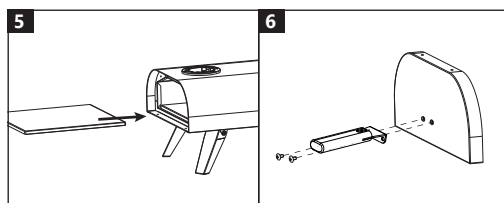
3. Instructies voor montage en gebruik

3.1 Hoe te monteren

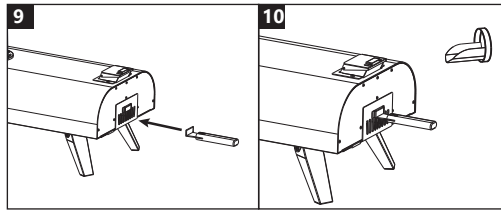
1. Plaats het product ondersteboven op een zachte, vlakke ondergrond en klap de vier voorgemonteerde poten uit.
2. Installeer de aslade aan de onderkant van het product.
3. Zet het product weer rechtop.
4. Bevestig de vultrechter aan het product met de twee meegeleverde schroeven. Draai de schroeven vast met een schroevendraaier.



5. Plaats de pizzasteen in het product.
6. Bevestig de handgreep aan de deur met de meegeleverde schroeven. Draai de schroeven stevig vast.
7. Plaats de schoorsteenpijp op het product en draai deze met de klok mee vast. Zet het schoorsteendeksel op de schoorsteenpijp.
8. Plaats het pelletrooster op de vuurkist en zet vervolgens de vuurkist in het product.



9. Gebruik de handgreep van de vuurkist om de vuurkist, aslade en het deksel van de trechter te bedienen. Laat de handgreep niet bevestigd tijdens het branden, omdat deze heet kan worden.
10. Gebruik de vulschep om de schoorsteenpijp af te dekken tijdens opslag of om houtpellets te scheppen tijdens gebruik.



3.2 Hoe te gebruiken

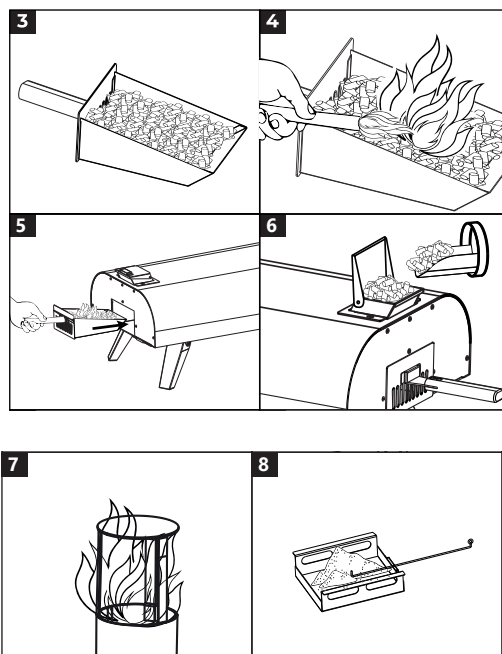
Aansteken



LET OP!

- Het product wordt erg heet tijdens gebruik. Het gebruik van hittebestendige handschoenen wordt sterk aangeraden.
- Plaats het product op een geschikte plaats, op een vlakke ondergrond en uit de buurt van brandbare materialen.

1. Verwijder zo nodig de vulschep van de schoorsteenpijp en plaats het schoorsteendeksel boven op de schoorsteenpijp.
2. Zet de deur op zijn plaats en haal hem er alleen af als je voedsel toevoegt of ermee werkt.
3. Verwijder het pelletrooster en de vuurskist met de handgreep. Schep met de vulschep ongeveer 300 gram 100% natuurlijke hardhouten pellets in de trechter.
4. Plaats de vuurskist op een vlakke en onbrandbare ondergrond. Ontsteek de hardhouten pellets met een ontsteker en wacht ongeveer 45-90 seconden tot de pellets goed branden.
5. Plaats het pelletrooster en de vuurskist in de achterkant van de pizzaoven. Gebruik hiervoor de handgreep. Zorg ervoor dat de deur op zijn plaats zit en laat het vuur ongeveer 18 minuten branden.
6. Wanneer de vlammen uit de schoorsteenpijp komen open je het trechterdaksel voorzichtig met het handvat en voeg je met de vulschep ongeveer 450 gram hardhouten pellets toe.
7. Sluit het trechterdaksel met de handgreep en wacht 2-3 minuten. Wanneer er weer vlammen zichtbaar zijn bovenin de schoorsteenpijp, kan gestart worden met koken. Verwijder de deur voorzichtig en plaats het voedsel op het midden van de pizzasteen. Sluit dan de deur.
8. Als de brandtijd langer dan een uur is, gebruik je de pook om de as uit het asrooster te verwijderen. Hierdoor komt er betere luchtventilatie en kan het vuur beter blijven branden.



9. Om het apparaat te doven stop je met het toevoegen brandstof en laat je het vuur uitbranden. Giet de overgebleven pellets, wanneer ze afgekoeld zijn, in een emmer water.

3.3 Pizza bakken



LET OP!

- Wanneer de pelletbrandstof brandt, moet de deur van de oven gesloten blijven, tenzij je voedsel toevoegt of eruit haalt. Dit voorkomt dat er te veel lucht naar binnen komt, wat zware rook in de vuurkist en trechter kan veroorzaken.
 - Bedien de deur altijd met de meegeleverde handgreep.
 - Gebruik alleen pellets bedoeld voor het verwarmen van voedsel (niet meegeleverd).
1. Smeer een beetje olijfolie of bakolie op de pizzaschep (niet meegeleverd) om plakken te voorkomen.
 2. Leg de pizza op de pizzaschep en beleg deze met de gewenste ingrediënten.
 3. Plaats de pizza met de pizzaschep op de pizzasteen. Sluit de deur en bak de pizza ongeveer 15 seconden.

4. Draai de pizza 90° met de pizzaschep, sluit de deur en bak nog eens 15 seconden. Herhaal dit totdat de pizza volledig (360°) gedraaid is.
5. Open de deur en haal de pizza met de pizzaschep uit de oven.

i **Opmerking**

- Was altijd je handen voor en na het aanraken van rauw vlees. Houd rauw vlees gescheiden van gekookt vlees en andere etenswaren.
- Controleer voor het koken of alle kookoppervlakken en gereedschappen schoon en vrij van oude etensresten zijn.
- Gebruik niet hetzelfde keukengerei voor rauw en gekookt voedsel.
- Als je na de eerste bakronde nog een pizza wilt bakken, bak deze dan 10 seconden voordat je hem draait, omdat de oven tijdens gebruik opwarmt.
- Let op de grootte van de vlam. Voeg indien nodig extra pellets toe aan de trechter om voldoende warmte te behouden.

3.4 Biefstuk bakken

1. Leg de (gemarineerde) biefstuk op de pizzasteen.
2. Sluit de deur en bak de biefstuk 20 seconden aan één kant. Open de deur, draai de biefstuk 180 graden met hittebestendig bakgereedschap en bak nog eens 20 seconden.
3. Draai de biefstuk om en herhaal stap 2 aan de andere kant.
4. Na deze stappen is de biefstuk ongeveer 80 seconden gebakken en medium gegaard.
5. Pas de bereidingstijd aan op de actuele temperatuur van de oven en je persoonlijke voorkeur.

i **Opmerking**

- Voor grote stukken vlees is het aan te raden deze eerst voor te garen voordat je ze in de oven bakt.

4. Onderhoud en reiniging

i **Opmerking**

- Het is normaal dat de gecoate metalen oppervlakken van het product tijdens gebruik kunnen verkleuren door de hitte van brandende pellets.
- De oppervlakken kunnen donkerder worden of een rokende/smeulende coating vertonen.

- Laat het product niet onbeschermd buiten staan om de levensduur te verlengen.

4.1 Voor elk gebruik

Controleer of de kookoppervlakken schoon en vrij van roest zijn.

4.2 Na elk gebruik



LET OP!

- Laat het product volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- **De pizzasteen is niet vaatwasserbestendig.**

Kookoppervlakken (zoals de pizzasteen)

Reinig met heet water en een milde zeepoplossing. Gebruik een zachte schuurspons om etensresten te verwijderen. Spoel goed af en droog grondig met een schone, droge doek.

Aslade

Controleer na elk gebruik de gebruikte pelletbrandstof. Leeg de aslade en verwijder eventueel achtergebleven as of vet met warm water en zeep. Onvoldoende reiniging kan de kookprestaties negatief beïnvloeden.

Pizzaoven

Verwijder regelmatig overtollig vet met een zachte kunststof of houten schraper. Het is niet nodig om al het vet volledig te verwijderen.

Wil je de oven grondig schoonmaken, gebruik dan heet water met een mild reinigingsmiddel en een doek of borstel met nylon haren.

4.3 Na 2 à 3 keer gebruik

Controleer alle schroeven en bouten en draai ze indien nodig aan.

5. Opslag

Om de levensduur te verlengen en het product in goede staat te houden, raden we aan het af te dekken wanneer het langere tijd niet in gebruik is. Stel het product niet bloot aan weersinvloeden en bewaar het niet in een vochtige omgeving.

6. Weggooien en recyclen

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

6.1 Weggooien



Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvoorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.



Scheid afval in glas, papier en plastic voor recycling met Tri sélectif. Verminder stortplaatsafval en behoud natuurlijke hulpbronnen. Draag bij aan duurzaamheid door bewust te scheiden.

7. Service en garantie

Als je service nodig hebt of een vraag hebt over je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Je krijgt 2 jaar garantie op dit product vanaf de datum waarop je het hebt gekocht. Als het product kapot gaat, heb je altijd recht op wettelijke bescherming via de verkoper. Deze garantie verandert niets aan die wettelijke rechten.

7.1 Voorwaarden van de garantie

De garantie gaat in op de dag dat je het product hebt gekocht. Bewaar daarom goed het originele aankoopbewijs of de e-mailbevestiging – dit is je bewijs van aankoop. Als het product binnen twee jaar na aankoop stukgaat door een materiaal- of fabricagefout, repareren of vervangen wij het product gratis. Hiervoor moet je:

- Contact opnemen met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.
- Een kopie van het aankoopbewijs meesturen.
- Kort opschrijven wat het probleem is en wanneer het is ontstaan.

Als het defect onder de garantie valt, krijg je het gerepareerde of een nieuw product terug. De garantieperiode wordt daardoor niet verlengd of opnieuw gestart.

7.2 Garantietermijn

De garantie duurt 2 jaar. Deze periode wordt niet verlengd als je product is gerepareerd of vervangen. Zitten er bij het uitpakken al beschadigingen of gebreken aan het product? Meld dit dan meteen bij onze klantenservice. Reparatie of vervanging buiten de garantieperiode zijn niet gratis.

7.3 Niet gedekt onder de garantie

Het product is zorgvuldig gemaakt en getest. De garantie geldt alleen voor fouten in het materiaal of de productie. De volgende dingen vallen niet onder de garantie:

- Onderdelen die slijten door normaal gebruik.
- Breekbare onderdelen die beschadigd raken.
- Schade door verkeerd gebruik, onjuist onderhoud of als je het product hebt gebruikt op een manier die niet in de gebruiksaanwijzing staat.
- Gebruik voor zakelijke of commerciële doeleinden.
- Schade door misbruik, geweld of aanpassingen door anderen dan onze eigen serviceafdeling.

Lees de handleiding goed door en volg de aanwijzingen op.

7.4 Aanspraak maken op de garantie

Volg deze stappen voor een snelle afhandeling:

- Houd het aankoopbewijs, artikelnummer en EAN-code bij de hand.
- Je vindt het artikelnummer op het typeplaatje van het product, in de gebruiksaanwijzing (onderaan de titelpagina), of op een sticker aan de achterkant of onderkant van het apparaat.
- Neem bij problemen eerst contact met ons op via service@kitchenbrothers.nl of via het contactformulier op www.kitchenbrothers.nl.
- Na overleg met onze klantenservice kun je het product eventueel opsturen. Gebruik het retouradres dat je van ons krijgt op de retourolabel. Voeg een kopie van het aankoopbewijs toe en schrijf erbij wat het defect is en wanneer dit is ontstaan.

Belangrijk

- Verstuur het product alleen naar het opgegeven adres.
- Zorg voor een stevige verpakking.
- Gebruik geen expreszending, vrachtvervoer of speciale leveringsvormen.
- Stuur ook alle accessoires mee die bij aankoop geleverd zijn.

8. Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

EN – Manual

Foreword

About this document

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Use the product only as described and only for the purposes specified. Keep this manual for future use.

About us

At **KitchenBrothers**, we believe in bringing together accessible and contemporary tools to enrich your cooking experience with ease and fun. Whether for the novice home cook or a professional home cook, our range offers everything needed for an effortless culinary journey.

Our products bring together the latest innovations with the highest quality and stylish design we can offer at the most accessible price. From razor-sharp knife sets to sophisticated airfryers, versatile food processors and powerful slow juicers and more, at KitchenBrothers we have everything for every cooking experience.

Check out our products at www.kitchenbrothers.nl.



Table of contents

1. Safety	20
2. Introduction	23
2.1 Intended use	23
2.2 Product overview	23
2.3 Product specifications	24
2.4 Package contents	24
3. Instructions for assembly and use	24
3.1 How to assemble	24
3.2 How to use	26
3.3 Baking pizza	27
3.4 Sear the steak	28
4. Maintenance and cleaning	28
4.1 Before each use	28
4.2 After each use	29
4.3 Every 2–3 uses	29
5. Storage	29
6. Discarding and recycling	29
6.1 Discard	30
7. Service and warranty	30
7.1 Terms of the warranty	30
7.2 Warranty period	31
7.3 Not covered under warranty	31
7.4 Making a claim under the warranty	31
8. Disclaimer	32

1. Safety



WARNING!

Make sure that the packaging material does not get into the hands of children. They can choke on it!



WARNING! This barbecue gets very hot, do not move during use.



WARNING! Do not use indoors!



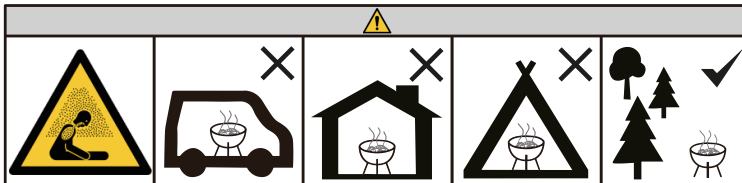
WARNING! Do not use spirit, gasoline or other flammable liquids to ignite or reignite! Use only igniters that comply with EN 1860-3!



WARNING! Keep children and pets away from the barbecue!



WARNING! Do not use the barbecue in an enclosed and/or habitable space such as houses, tents, caravans, campers, boats. Life-threatening carbon monoxide poisoning.





Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and save the manual for future reference. The seller is not responsible for failure to follow safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.



DANGER

This category contains warnings for situations that could cause serious injury, damage or death if not avoided.

- Never leave the product on unattended. A fire may result from leftover food residue or grease.
- Never try to extinguish burning food residue with water. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not use the product with wet hands.
- Have repairs performed only by an authorized service technician. Never attempt to repair the product yourself.
- Parts of the product can become very hot during and after use. Do not touch these surfaces without oven gloves.
- Always use oven gloves when removing food from the product.
- Be careful when opening the oven door to avoid burns from hot air or steam.
- Persons with limited physical, sensory or mental abilities should use the product only under supervision or following clear instructions on safe use.



WARNING

This category contains warnings for situations that could cause injury or damage if not avoided.

- Do not place flammable materials, such as paper, cardboard and plastic, in, on or against the product.
- Do not cover the product or allow it to come into contact with curtains, walls or other combustible materials during use or while it is still hot.
- Do not use the product without the pizza stone.



- Do not use the product if it is damaged, dropped or malfunctioning. In this case, always have it checked by an authorized service technician.
- This product is not intended for unsupervised use by children under 8 years of age.
- Keep the product out of the reach of children.
- Clean the product and pizza stone regularly to prevent a fire hazard. Do not use metal scouring pads or harsh cleaning agents for this purpose.
- Make sure the vents remain clear and not blocked.
- The product is a freestanding appliance and should not be built-in.
- Do not place the product near heat sources.



CAUTION

This category contains warnings that need extra attention to avoid situations that could cause minor injuries or damage.

- Place the product on a stable, flat surface at a height of at least 85 cm and out of the reach of children.
- Use the product only for preparing food. Do not use it for other purposes.
- Never move the product while it is in use.
- Do not cover the product during use.
- Allow the product to cool completely before starting any cleaning or maintenance.
- Store the product in a dry place, protected from moisture, frost and rain.
- Keep this manual and ensure that all users of the product are aware of these safety instructions.



2. Introduction

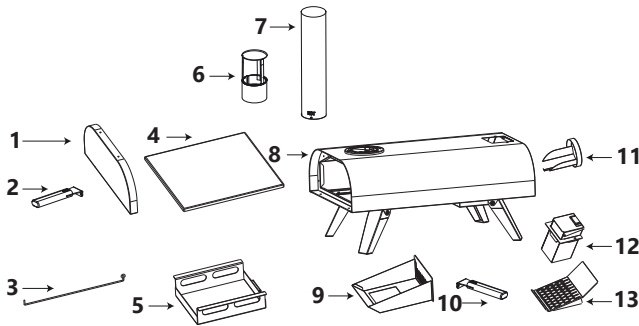
Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Always follow safety precautions for safe use.

2.1 Intended use

A wood pellet pizza oven is designed for preparing pizzas and other dishes at high temperatures using wood pellets as fuel. The product combines the authentic taste and crispy texture of a traditional wood-fired oven with the convenience and efficiency of modern combustion technology. Thanks to its even heat distribution and fast preheating time, users can bake artisanal pizzas with a distinctive smoky taste. The oven is suitable for private use in gardens, on patios, or during outdoor activities, offering a sustainable and user-friendly way to enjoy culinary experiences.

The seller is released from liability for any injury or damage caused by the use of the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

2.2 Product overview



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Oven door | 8. Pizza oven |
| 2. Handle for the oven door | 9. Firebox |
| 3. Fire poker | 10. Handle for the firebox |
| 4. Pizza stone | 11. Pellet scoop |
| 5. Ash drawer | 12. Pellet funnel |
| 6. Chimney cap | 13. Pellet grate |
| 7. Chimney | |

2.3 Product specifications

Dimensions	81.5 × 35.5 × 71.5 cm
Weight	11 kg
Temperature range	Max. 460°C
Fuel	100% natural hardwood pellets

2.4 Package contents

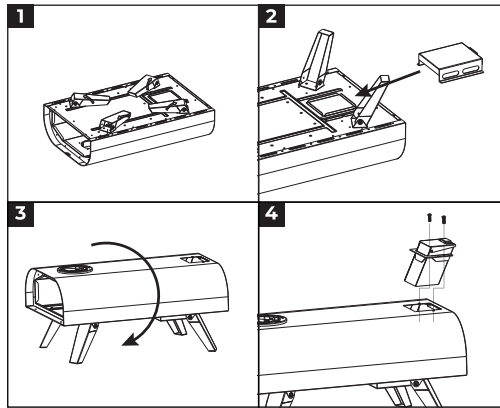
Check that the package contents match the list in the manual. Notify the seller if parts are missing. If the product appears damaged, immediately file a complaint with the carrier and provide the seller with a detailed description of the damage. Keep the damaged parts and packaging to substantiate your report.

- 1x Wood pellet pizza oven
- 1x Pellet scoop
- 1x Screw
- 1x Manual
- 1x Fire poker

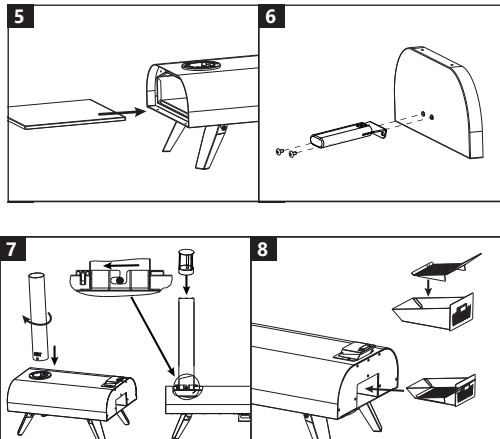
3. Instructions for assembly and use

3.1 How to assemble

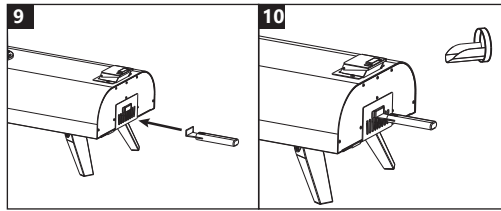
1. Place the product upside down on a soft, flat surface and unfold the four pre-assembled legs.
2. Install the ash drawer at the bottom of the product.
3. Return the product to its upright position.
4. Attach the funnel to the product with the two screws provided. Tighten the screws with a screwdriver.



5. Insert the pizza stone into the product.
6. Attach the handle to the door with the screws provided. Tighten the screws securely.
7. Place the chimney pipe on the product and tighten clockwise. Put the chimney cap on the chimney pipe.
8. Place the pellet grate on the firebox and then place the firebox in the product.



9. Use the firebox handle to operate the firebox, ash drawer and funnel lid. Do not leave the handle attached while burning as it may become hot.
10. Use the pellet scoop to cover the chimney pipe during storage or to scoop wood pellets during use.



3.2 How to use

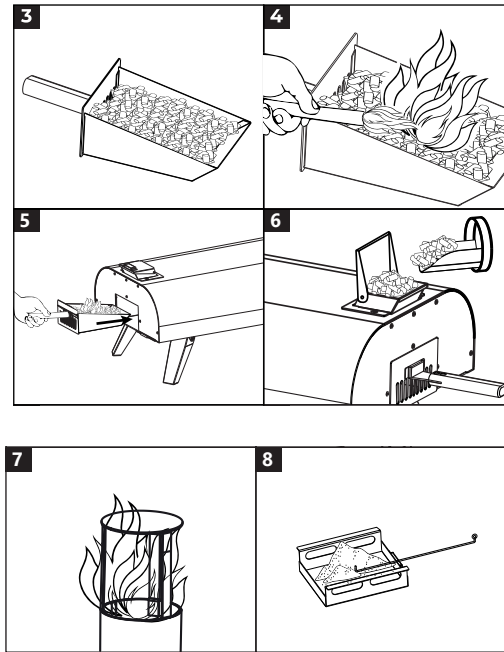
Ignite the oven



ATTENTION!

- The product gets very hot during use. The use of heat-resistant gloves is strongly recommended.
- Place the product in a suitable place, on a flat surface and away from flammable materials.

1. If necessary, remove the pellet scoop from the chimney pipe and place the chimney cap on top of the chimney pipe.
2. Put the door in place and take it off only when adding or working with food.
3. Remove the pellet grate and firebox with the handle. Using the pellet scoop, scoop about 300 grams of 100% natural hardwood pellets into the funnel.
4. Place the firebox on a flat and noncombustible surface. Ignite the hardwood pellets with an igniter and wait about 45-90 seconds for the pellets to burn properly.
5. Place the pellet grate and firebox in the back of the pizza oven. Use the handle for this purpose. Make sure the door is in place and let the fire burn for about 18 minutes.
6. When the flames come out of the chimney pipe, carefully open the funnel lid with the handle and use the pellet scoop to add about 450 grams of hardwood pellets.
7. Close the funnel lid with the handle and wait 2-3 minutes. When flames are visible again at the top of the chimney pipe, cooking can be started. Carefully remove the door and place the food on the center of the pizza stone. Then close the door.
8. If the burn time exceeds one hour, use the fire poker to remove the ash from the ash drawer. This provides better air ventilation and allows the fire to keep burning better.



9. To extinguish it, stop adding fuel and let the fire burn out. When cooled, pour the remaining pellets into a bucket of water.

3.3 Baking pizza



ATTENTION!

- When the pellet fuel is burning, keep the oven door closed unless adding or removing food. This prevents excessive airflow, which can cause heavy smoke in the firebox and hopper.
 - Always operate the door using the provided handle.
 - Use only food-grade pellets (not included).
1. Lightly coat the pizza peel (not included) with olive oil or cooking oil to prevent sticking.
 2. Place the pizza on the peel and top with desired ingredients.
 3. Transfer the pizza to the pizza stone using the peel. Close the door and bake the pizza for about 15 seconds.
 4. Rotate the pizza 90° using the peel, close the door, and bake for another 15 seconds. Repeat until the pizza has been fully rotated (360°).
 5. Open the door and remove the pizza from the oven with the peel.

i Note

- Always wash your hands before and after handling raw meat. Keep raw meat separate from cooked meat and other foods.
- Before cooking, ensure all cooking surfaces and tools are clean and free from leftover food.
- Do not use the same utensils for raw and cooked food.
- If baking a second pizza, pre-bake it for 10 seconds before rotating, as the oven continues to heat during use.
- Monitor flame size. Add additional pellets to the funnel as needed to maintain sufficient heat.

3.4 Sear the steak

1. Place the (marinated) steak on the pizza stone.
2. Close the oven door and sear the steak for 20 seconds on one side. Open the door, rotate the steak 180° with heatproof tongs, and sear for another 20 seconds.
3. Flip the steak and repeat on the other side.
4. After about 80 seconds total, the steak should be medium.
5. Adjust cooking time based on your oven's temperature and your preferred doneness.

i Note

- For larger cuts of meat, it's best to partially cook them first before finishing in the oven.

4. Maintenance and cleaning

i Note

- It is normal that the coated metal surfaces of the product may discolor during use due to the heat released from burning.
- The surfaces may darken or show a smoldering or smoking coating due to the heat of the burning pellet.
- Do not leave the product outside unprotected to prolong its life.

4.1 Before each use

Check that the cooking surfaces are clean and free of rust.

4.2 After each use



ATTENTION!

- Let the product cool completely before cleaning.
- The pizza stone is not dishwasher safe.

Cooking surfaces (such as the pizza stone)

Clean the surfaces with hot water and a mild soap solution. Use a soft scouring pad to remove food debris. Rinse well and dry the surface thoroughly with a clean, dry cloth.

Ash Drawer

Check the pellet fuel used after each use. Empty the ash pan and remove any remaining ash or grease with warm soapy water. Inadequate cleaning can adversely affect cooking performance.

Pizza oven

Remove excess grease regularly with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the fat completely.

If you want to clean the oven thoroughly, use hot water with a mild detergent and a cloth or brush with nylon bristles.

4.3 Every 2-3 uses

Check all screws and bolts and tighten if necessary.

5. Storage

To extend the product's lifespan and keep it in good condition, we recommend covering it when it is not in use for long periods of time. Do not expose the product to the elements and do not store it in a damp environment.

6. Discarding and recycling

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your municipality for all information on disposal options for discarded products.

6.1 Discard



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your municipality. Observe the symbols on the various packaging materials and dispose of them separately – if necessary. Packaging materials are labeled with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.



Separate waste into glass, paper and plastic for recycling with Tri sélectif. Reduce landfill waste and conserve natural resources. Contribute to sustainability by consciously separating.

7. Service and warranty

If you need service or have a question about your product, please contact our customer service team at service@kitchenbrothers.nl.

You get a 2-year warranty on this product from the date you purchased it. If the product breaks down, you are always entitled to legal protection through the seller. This warranty does not change those legal rights.

7.1 Terms of the warranty

The warranty starts on the day you bought the product. Therefore, keep the original receipt or email confirmation carefully – this is your proof of purchase. If the product breaks down within two years of purchase due to a material or manufacturing defect, we will repair or replace the product free of charge. For this you must:

- Contact our customer service department at service@kitchenbrothers.nl.
- Enclose a copy of the proof of purchase.
- Briefly write down what the problem is and when it arose.

If the defect falls under warranty, you will receive the repaired or a new product back. This does not extend or restart the warranty period.

7.2 Warranty period

The warranty lasts for 2 years. This period is not extended if your product is repaired or replaced. Are there any damages or defects on the product when it is unpacked? Please report this to our customer service department immediately. Repair or replacement outside the warranty period are not free of charge.

7.3 Not covered under warranty

The product is carefully made and tested. The warranty applies only to errors in material or manufacturing. The following are not covered by the warranty:

- Parts that wear out from normal use.
- Fragile parts getting damaged.
- Damage caused by misuse, improper maintenance or if you have used the product in a manner not specified in the instructions for use.
- Use for business or commercial purposes.
- Damage caused by abuse, violence or modification by anyone other than our own service department.

Read the manual carefully and follow the instructions.

7.4 Making a claim under the warranty

Follow these steps for quick processing:

- Have the proof of purchase, item number and EAN code handy.
- You can find the part number on the product nameplate, in the user manual (at the bottom of the title page), or on a sticker on the back or bottom of the device.
- If you have any problems, please contact us first at service@kitchenbrothers.nl or via the contact form at www.kitchenbrothers.nl.
- After consulting with our customer service department, you can send the product to us if necessary. Please use the return address provided by us on the return label. Include a copy of the proof of purchase and write what the defect is and when it occurred.

Important

- Ship the product only to the address provided.
- Make sure the packaging is sturdy.
- Do not use express shipping, freight shipping or special forms of delivery.
- Also send all accessories that came with your purchase.

8. Disclaimer

Changes subject to change; specifications are subject to change without notice.

FR – Manuel

Avant-propos

À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. N'utilisez le produit que de la manière décrite et aux fins spécifiées. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

A propos de nous

Chez **KitchenBrothers**, nous croyons en la combinaison de solutions accessibles et modernes pour enrichir votre expérience culinaire avec simplicité et plaisir. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef passionné à la maison, notre gamme offre tout le nécessaire pour un voyage culinaire sans effort.

Nos produits allient les dernières innovations à la meilleure qualité et à un design élégant, le tout au prix le plus accessible possible. Des ensembles de couteaux ultra-tranchants aux friteuses à air sophistiquées, en passant par des robots de cuisine polyvalents, des extracteurs de jus puissants et bien plus encore – chez KitchenBrothers, nous avons tout pour chaque expérience en cuisine.

Découvrez nos produits sur : www.kitchenbrothers.nl.



Table des matières

1. Sécurité	35
2. Introduction	38
2.1 Utilisation prévue	38
2.2 Aperçu du produit	38
2.3 Spécifications du produit	39
2.4 Contenu de l'emballage	39
3. Instructions de montage et d'utilisation	39
3.1 Comment monter	39
3.2 Comment l'utiliser	41
3.3 Cuisson de la pizza	42
3.4 Cuire un steak	43
4. Entretien et nettoyage	43
4.1 Pour chaque utilisation	44
4.2 Après chaque utilisation	44
4.3 Après 2 à 3 utilisations	44
5. Stockage	44
6. Élimination et recyclage	45
6.1 Rejeter	45
7. Service et garantie	45
7.1 Conditions de la garantie	45
7.2 Période de garantie	46
7.3 Non couvert par la garantie	46
7.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie	46
8. Clause de non-responsabilité	47

1. Sécurité



ATTENTION !

Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils peuvent s'étouffer avec !



ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas lorsqu'il est en cours d'utilisation.



ATTENTION ! Ne pas utiliser à l'intérieur !



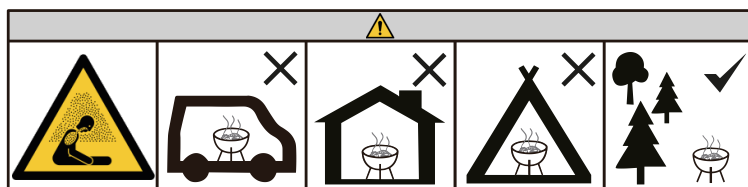
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour enflammer ou rallumer l'appareil ! N'utilisez que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3 !



ATTENTION ! Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue !



ATTENTION ! N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable tel que les maisons, les tentes, les caravanes, les camping-cars, les bateaux. Empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut être mortel.





Lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. Le vendeur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.



DANGER

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures graves, des dommages ou la mort si elles ne sont pas évitées.

- Ne laissez jamais le produit en marche sans surveillance. Un incendie peut être causé par des résidus alimentaires ou de la graisse.
- N'essayez jamais d'éteindre des résidus alimentaires brûlants avec de l'eau. Éteuffer les flammes avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser le produit avec des mains mouillées.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé. N'essayez jamais de réparer le produit vous-même.
- Certaines parties du produit peuvent devenir très chaudes pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas ces surfaces sans gants de cuisine.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du produit.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pour éviter les brûlures dues à l'air chaud ou à la vapeur.
- Les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ne doivent utiliser le produit que sous surveillance ou en suivant des instructions claires sur la sécurité d'utilisation.



AVERTISSEMENT

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations susceptibles de provoquer des blessures ou des dommages si elles ne sont pas évitées.

- Ne placez pas de matériaux inflammables, tels que le papier, le carton et le plastique, dans, sur ou contre l'appareil.



- Ne couvrez pas le produit et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des rideaux, des murs ou d'autres matériaux inflammables pendant son utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.
- Ne pas utiliser le produit sans la pierre à pizza.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé, s'il est tombé ou s'il fonctionne mal. Dans ce cas, faites-le toujours vérifier par un technicien agréé.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par des enfants de moins de 8 ans.
- Tenir le produit hors de portée des enfants.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et la pierre à pizza pour éviter tout risque d'incendie. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de produits de nettoyage agressifs à cette fin.
- Veillez à ce que les bouches d'aération soient dégagées et non obstruées.
- Le produit est un appareil indépendant et ne doit pas être encastré.
- Ne pas placer le produit à proximité de sources de chaleur.



PRUDENCE

Cette catégorie contient des avertissements qui requièrent une attention particulière afin d'éviter des situations qui pourraient causer des blessures mineures ou des dommages.

- Placez le produit sur une surface stable et plane, à une hauteur d'au moins 85 cm et hors de portée des enfants.
- Utiliser le produit uniquement pour la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Ne déplacez jamais le produit lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne pas couvrir le produit pendant son utilisation.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
- Stocker le produit dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité, du gel et de la pluie.
- Conservez ce manuel et veillez à ce que tous les utilisateurs du produit connaissent ces consignes de sécurité.



2. Introduction

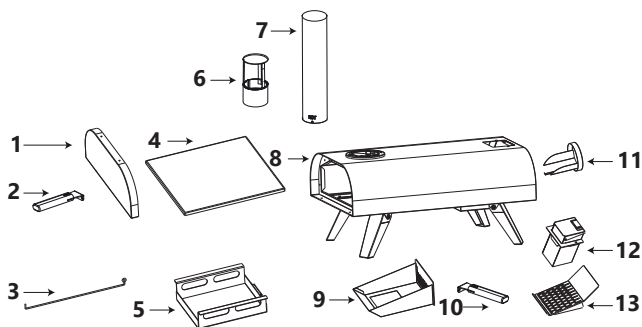
Merci d'avoir choisi le produit KitchenBrothers! Respectez toujours les consignes de sécurité pour une utilisation sûre.

2.1 Utilisation prévue

Un four à pizza à granulés de bois est conçu pour la préparation de pizzas et d'autres plats à haute température en utilisant des granulés de bois comme combustible. Le produit allie le goût authentique et la texture croustillante d'un four à bois traditionnel à la facilité d'utilisation et à l'efficacité d'une technique de combustion moderne. Grâce à la répartition constante de la chaleur et au temps de préchauffage rapide, les utilisateurs peuvent cuire des pizzas artisanales avec un goût fumé caractéristique. Le four est adapté à un usage particulier dans les jardins, sur les terrasses ou lors d'activités en plein air, et offre une manière durable et conviviale de profiter de la cuisine.

Le vendeur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage causé par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut avoir une incidence sur votre sécurité et votre garantie.

2.2 Aperçu du produit



1. Porte du four
2. Poignée de la porte du four
3. Poker
4. Pierre à pizza
5. Tiroir en frêne
6. Couvercle de cheminée
7. Cheminée

8. Four à pizza
9. Boîte à feu
10. Poignée pour la boîte à feu
11. Pelle de remplissage
12. Trémie
13. Grille de granulés

2.3 Spécifications du produit

Dimensions	81,5 × 35,5 × 71,5 cm
Poids	11 kg
Plage de température	Max. 460°C
Carburant	Granulés de bois dur 100 % naturels

2.4 Contenu de l'emballage

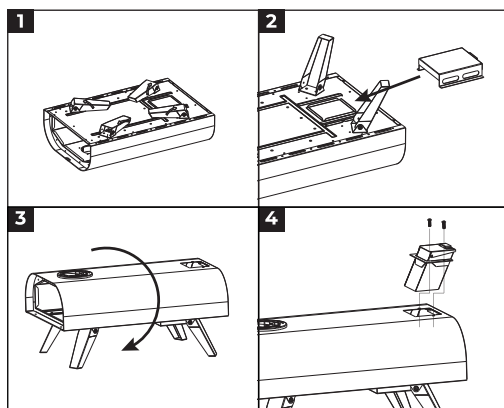
Vérifiez que le contenu de l'emballage correspond à la liste du manuel. Informez le vendeur s'il manque des pièces. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au vendeur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre rapport.

- 1x Four à pizza à granulés de bois
- 1x Manuel
- 1x Pelle de remplissage
- 1x Poker
- 1x Vis

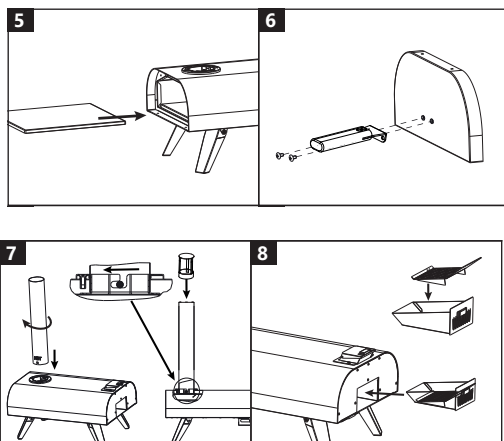
3. Instructions de montage et d'utilisation

3.1 Comment monter

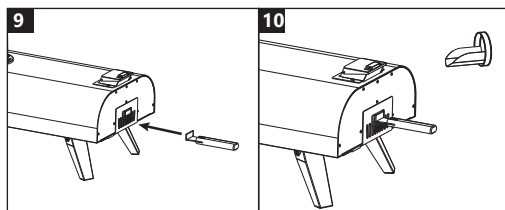
1. Placez le produit à l'envers sur une surface douce et plane et dépliez les quatre pieds préassemblés.
2. Installez le cendrier au bas de l'appareil.
3. Remettre le produit en position verticale.
4. Fixez la trémie au produit à l'aide des deux vis fournies. Serrer les vis à l'aide d'un tournevis.



5. Placer la pierre à pizza dans le produit.
6. Fixez la poignée à la porte à l'aide des vis fournies. Serrez fermement.
7. Placer le tuyau de cheminée sur le produit et serrer dans le sens des aiguilles d'une montre. Placez le chapeau de cheminée sur le tuyau de cheminée.
8. Placez la grille à pellets et le foyer avec la poignée à l'arrière du four à pizza.



9. La poignée du foyer permet d'actionner le foyer, le cendrier et le couvercle de la trémie. Ne laissez pas la poignée attachée pendant que vous brûlez, car elle pourrait devenir brûlante.
10. Utilisez la pelle de remplissage pour couvrir le tuyau de cheminée pendant le stockage ou pour ramasser les granulés de bois pendant l'utilisation.



3.2 Comment l'utiliser

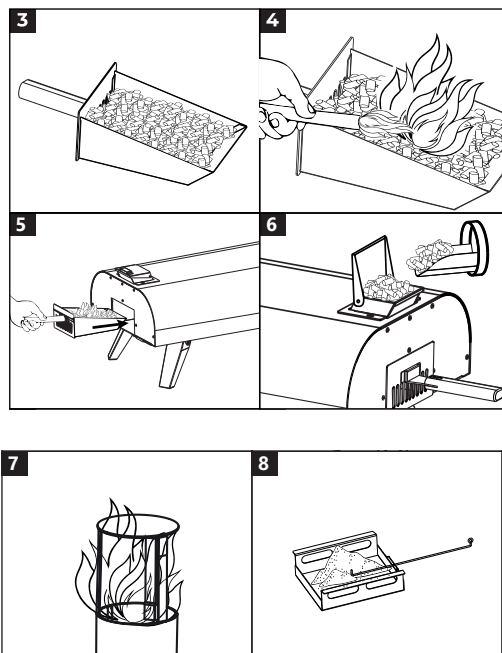
Allumer



ATTENTION !

- Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. L'utilisation de gants résistants à la chaleur est fortement recommandée.
- Placez le produit dans un endroit approprié, sur une surface plane et à l'écart des matériaux inflammables.

1. Si nécessaire, retirez la pelle de remplissage du tuyau de cheminée et placez le couvercle de cheminée sur le tuyau de cheminée.
2. Mettez la porte en place et ne l'enlevez que lorsque vous ajoutez ou manipulez des aliments.
3. Retirez la grille à granulés et le foyer à l'aide de la poignée. À l'aide de la pelle de remplissage, versez environ 300 grammes de granulés de bois dur 100 % naturel dans la trémie.
4. Placez le foyer sur une surface plane et non combustible. Allumez les granulés de bois dur à l'aide d'un allumeur et attendez environ 45 à 90 secondes pour que les granulés brûlent correctement.
5. Placez la grille à pellets et le foyer à l'arrière du four à pizza. Utilisez la poignée pour cela. Assurez-vous que la porte est en place et laissez le feu brûler pendant environ 18 minutes.
6. Lorsque les flammes sortent du tuyau de la cheminée, ouvrez avec précaution le couvercle de la trémie à l'aide de la poignée et ajoutez environ 450 grammes de granulés de bois dur à l'aide de la pelle de remplissage.
7. Fermer le couvercle de l'entonnoir avec la poignée et attendre 2 à 3 minutes. Lorsque des flammes sont à nouveau visibles au sommet du tuyau de cheminée, la cuisson peut commencer. Retirez délicatement la porte et placez les aliments au centre de la pierre à pizza. Ensuite, fermez la porte.
8. Si la durée de combustion dépasse une heure, utilisez le tisonnier pour retirer les cendres de la grille. Cela permet une meilleure ventilation de l'air et permet au feu de mieux brûler.



9. Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du combustible et laissez le feu s'éteindre. Une fois refroidis, verser les granulés restants dans un seau d'eau.

3.3 Cuisson de la pizza



ATTENTION !

- Lorsque le combustible en granulés est en combustion, gardez la porte du four fermée, sauf pour ajouter ou retirer des aliments. Cela évite un excès d'air, qui pourrait provoquer une fumée importante dans la chambre de combustion et le trémie.
 - Manipulez toujours la porte avec la poignée fournie.
 - Utilisez uniquement des granulés destinés à la cuisson des aliments (non fournis).
1. Badigeonnez légèrement la pelle à pizza (non fournie) avec de l'huile d'olive ou de cuisson pour éviter que la pâte ne colle.
 2. Placez la pizza sur la pelle et ajoutez les garnitures souhaitées.
 3. Transférez la pizza sur la pierre à pizza à l'aide de la pelle. Fermez la porte et cuisez la pizza pendant environ 15 secondes.

4. Faites pivoter la pizza de 90° avec la pelle, fermez la porte et cuisez encore 15 secondes. Répétez jusqu'à ce que la pizza ait été complètement tournée (360°).
5. Ouvrez la porte et retirez la pizza du four avec la pelle.

i Remarque

- Lavez toujours vos mains avant et après avoir manipulé de la viande crue. Gardez la viande crue séparée de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que toutes les surfaces et ustensiles de cuisson sont propres et exempts de restes alimentaires.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour les aliments crus et cuits.
- Si vous souhaitez cuire une deuxième pizza, faites-la cuire 10 secondes avant de la tourner, car le four continue de chauffer pendant l'utilisation.
- Surveillez la taille de la flamme. Ajoutez des granulés supplémentaires dans la trémie si nécessaire pour maintenir une chaleur suffisante.

3.4 Cuire un steak

1. Placer le steak (mariné) sur la pierre à pizza.
2. Fermez la porte et faites frire le steak pendant 20 secondes d'un côté. Ouvrez la porte, tournez le steak de 180 degrés à l'aide d'outils de friture résistants à la chaleur et faites-le frire pendant 20 secondes supplémentaires.
3. Retourner le steak et répéter l'étape 2 de l'autre côté.
4. Après ces étapes, le steak est cuit à point pendant environ 80 secondes.
5. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la température actuelle du four et de vos préférences personnelles.

i Remarque

- Pour les grosses pièces de viande, il est conseillé de les précuire avant de les mettre au four.

4. Entretien et nettoyage

i Remarque

- Il est normal que les surfaces métalliques revêtues du produit se décolorent en cours d'utilisation en raison de la chaleur dégagée par la combustion des granulés.
- Les surfaces peuvent s'assombrir ou présenter une couche de fumée ou de moisissure.

- Ne laissez pas le produit à l'extérieur sans protection afin de prolonger sa durée de vie.

4.1 Pour chaque utilisation

Vérifiez que les surfaces de cuisson sont propres et exemptes de rouille.

4.2 Après chaque utilisation



ATTENTION !

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- **La pierre à pizza ne passe pas au lave-vaisselle.**

Surfaces de cuisson (comme la pierre à pizza)

Nettoyer avec de l'eau chaude et une solution savonneuse douce. Utilisez un tampon à récurer doux pour éliminer les résidus alimentaires. Rincez soigneusement et séchez complètement avec un chiffon propre et sec.

Tiroir à cendres

Vérifiez la quantité de combustible utilisée après chaque utilisation. Videz le cendrier et enlevez les restes de cendres ou de graisse avec de l'eau chaude savonneuse. Un nettoyage insuffisant peut nuire aux performances de cuisson.

Four à pizza

Enlever régulièrement l'excès de graisse à l'aide d'un grattoir en plastique souple ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'éliminer complètement la graisse.

Si vous souhaitez nettoyer le four en profondeur, utilisez de l'eau chaude avec un détergent doux et un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.

4.3 Après 2 à 3 utilisations

Vérifier toutes les vis et tous les boulons et les resserrer si nécessaire.

5. Stockage

Pour prolonger sa durée de vie et maintenir le produit en bon état, nous recommandons de le couvrir lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période. Ne l'exposez pas aux intempéries et ne le rangez pas dans un environnement humide.

6. Élimination et recyclage

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre mairie pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

6.1 Rejeter



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



Éliminez l'emballage et les accessoires conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Notez les symboles sur les différents matériaux d'emballage et éliminez-les séparément – si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.



Séparer les déchets en verre, papier et plastique pour les recycler avec Tri sélectif. Réduire les déchets dans les décharges et préserver les ressources naturelles. Contribuez à la durabilité en vous séparant consciemment.

7. Service et garantie

Pour toute question ou demande de service après-vente, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. En cas de panne, vos droits légaux sont assurés par le vendeur. Cette garantie ne modifie pas ces droits légaux.

7.1 Conditions de la garantie

La garantie prend effet le jour où vous avez acheté le produit. Conservez l'original du reçu ou l'e-mail de confirmation : il fait office de preuve d'achat. En cas de défaut de matériau ou de fabrication dans les deux ans suivant l'achat, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement. Pour bénéficier de la garantie :

- Contactez notre service clientèle à l'adresse suivante : service@kitchenbrothers.nl.
- Joindre une copie de la preuve d'achat.
- Décrivez brièvement le problème et la date à laquelle il s'est posé.

Si le défaut est couvert par la garantie, le produit sera réparé ou remplacé. Cela ne prolonge ni ne renouvelle la période de garantie.

7.2 Période de garantie

La garantie est de 2 ans. Cette période n'est pas prolongée si votre produit est réparé ou remplacé. Le produit est-il déjà endommagé ou défectueux lors de son déballage ? Si c'est le cas, signalez-le immédiatement à notre service clientèle. La réparation ou le remplacement hors garantie n'est pas gratuit.

7.3 Non couvert par la garantie

Ce produit a été soigneusement fabriqué et testé. La garantie couvre uniquement les défauts de matériau ou de fabrication. Les cas suivants sont exclus :

- Pièces qui s'usent dans le cadre d'une utilisation normale.
- Pièces fragiles endommagées.
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un entretien inadéquat ou le non-respect du mode d'emploi ne sont pas couverts.
- Utilisation à des fins professionnelles ou commerciales.
- Les dommages causés par un usage abusif, des chocs ou des modifications non autorisées ne sont pas couverts.

Lisez attentivement le manuel et suivez les instructions.

7.4 Faire une demande d'indemnisation au titre de la garantie

Suivez les étapes suivantes pour un traitement rapide :

- Conservez la preuve d'achat, le numéro d'article et le code EAN à portée de main.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique du produit, dans le manuel d'utilisation (en bas de la page de titre) ou sur un autocollant à l'arrière ou sous l'appareil.
- En cas de problème, veuillez nous contacter d'abord à l'adresse service@kitchenbrothers.nl ou via le formulaire de contact à l'adresse www.kitchenbrothers.nl.

- Après avoir consulté notre service clientèle, vous pouvez nous renvoyer le produit si nécessaire. Veuillez utiliser l'adresse de retour que nous vous avons fournie sur l'étiquette de retour. Joignez une copie de la preuve d'achat et indiquez la nature du défaut et la date à laquelle il s'est produit.

Important

- N'envoyez le produit qu'à l'adresse indiquée.
- Veillez à ce que l'emballage soit solide.
- Ne pas utiliser d'envoi express, de transport de fret ou de formes spéciales de livraison.
- Envoyez également tous les accessoires qui accompagnent votre achat.

8. Clause de non-responsabilité

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE – Handbuch

Vorwort

Über dieses Dokument

Dieses Handbuch enthält alle Informationen für den korrekten, effizienten und sicheren Gebrauch des Produkts. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in dieser Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und nur für die angegebenen Zwecke. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Gebrauch auf.

Über uns

Bei **KitchenBrothers** glauben wir daran, zugängliche und zeitgemäße Ressourcen zusammenzubringen, um Ihr Kocherlebnis mit Leichtigkeit und Genuss zu bereichern. Ob für den unerfahrenen Hobbykoch oder den professionellen Hobbykoch, unser Sortiment bietet alles, was Sie für eine mühelose kulinarische Reise benötigen.

Unsere Produkte vereinen die neuesten Innovationen mit höchster Qualität und stilvollem Design, das wir zum günstigsten Preis anbieten können. Von messerscharfen Messersets bis hin zu fortschrittlichen Heißluftfritteusen, vielseitigen Küchenmaschinen und leistungsstarken Slow Juicern und vielem mehr haben wir bei KitchenBrothers alles für jedes Kocherlebnis.

Entdecken Sie unsere Produkte auf www.kitchenbrothers.nl.

 **KitchenBrothers**

Inhaltsübersicht

1. Sicherheit	50
2. Einführung	53
2.1 Verwendungszweck	53
2.2 Produktübersicht	53
2.3 Produktspezifikationen	54
2.4 Inhalt der Verpackung	54
3. Anleitung für Montage und Gebrauch	54
3.1 Montageanleitung	54
3.2 Gebrauchsanweisung	56
3.3 Pizza backen	57
3.4 Ein Steak braten	58
4. Wartung und Reinigung	59
4.1 Vor jeder Benutzung	59
4.2 Nach jeder Benutzung	59
4.3 Nach 2 bis 3 Benutzungen	60
5. Lagerung	60
6. Entsorgung und Recycling	60
6.1 Entsorgung	60
7. Service und Garantie	61
7.1 Bedingungen der Garantie	61
7.2 Gewährleistungsfrist	61
7.3 Nicht von der Garantie abgedeckt	61
7.4 Inanspruchnahme der Garantie	62
8. Haftungsausschluss	62

1. Sicherheit



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass das Verpackungsmaterial nicht in die Hände von Kindern gelangt. Sie können daran ersticken!



WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie sich nicht, während er in Betrieb ist.



WARNUNG! Nicht in Innenräumen verwenden!



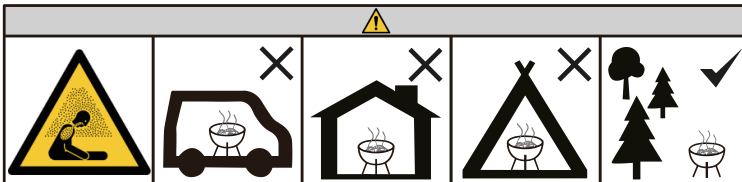
WARNUNG! Kein Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten zum Entzünden oder Wiederanzünden verwenden! Nur Anzündmittel verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen!



WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern!



WARNUNG! Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Lebensbedrohliche Kohlenmonoxidvergiftung.





Lesen Sie das Handbuch und die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Befolgen Sie die Anweisungen und bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Der Verkäufer haftet nicht für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Produkts sowie für Sach- und Personenschäden.



GEFAHR

Diese Kategorie enthält Warnhinweise für Situationen, die zu schweren Verletzungen, Schäden oder zum Tod führen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt. Ein Brand kann durch Essensreste oder Fett verursacht werden.
- Versuchen Sie niemals, brennende Lebensmittelreste mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie Reparaturen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchführen. Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.
- Teile des Produkts können während und nach dem Gebrauch sehr heiß werden. Berühren Sie diese Oberflächen nicht ohne Ofenhandschuhe.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.
- Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, um Verbrennungen durch heiße Luft oder Dampf zu vermeiden.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sollten das Produkt nur unter Aufsicht oder nach klaren Anweisungen zur sicheren Verwendung verwenden.



WARNUNG

Diese Kategorie enthält Warnungen für Situationen, die Verletzungen oder Schäden verursachen können, wenn sie nicht vermieden werden.

- Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe oder Plastik in, auf oder gegen das Gerät.



- Decken Sie das Produkt nicht ab und achten Sie darauf, dass es während des Gebrauchs oder solange es noch heiß ist, nicht mit Vorhängen, Wänden oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommt. 
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne den Pizzastein.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist, heruntergefallen ist oder nicht richtig funktioniert. Lassen Sie es in diesem Fall immer von einem autorisierten Servicetechniker überprüfen.
- Dieses Produkt ist nicht für den unbeaufsichtigten Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren bestimmt. 
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. 
- Reinigen Sie das Gerät und den Pizzastein regelmäßig, um Brandgefahr zu vermeiden. Verwenden Sie dazu keine Scheuerschwämme aus Metall oder aggressive Reinigungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen frei bleiben und nicht blockiert werden. 
- Das Produkt ist ein freistehendes Gerät und sollte nicht eingebaut werden.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wärmequellen auf. 



VORSICHT

Diese Kategorie enthält Warnhinweise, die besonders beachtet werden sollten, um Situationen zu vermeiden, die leichte Verletzungen oder Schäden verursachen können.

- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene Fläche in einer Höhe von mindestens 85 cm und außerhalb der Reichweite von Kindern. 
- Verwenden Sie das Produkt nur für die Zubereitung von Lebensmitteln. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, während es in Gebrauch ist.
- Decken Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht ab. 
- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung oder Wartung vollständig abkühlen.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit, Frost und Regen.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer des Produkts diese Sicherheitshinweise kennen. 

2. Einführung

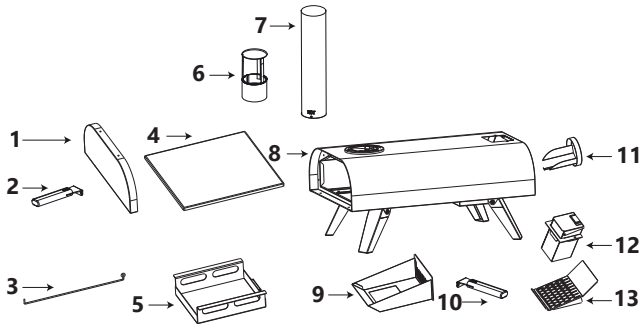
Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von KitchenBrothers entschieden haben! Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung.

2.1 Verwendungszweck

Ein Holzpellet-Pizzaofen ist zum Zubereiten von Pizzen und anderen Speisen bei hoher Temperatur unter Verwendung von Holzpellets als Brennstoff gedacht. Das Produkt vereint den authentischen Geschmack und die knusprige Textur eines traditionellen Holzofens mit der Benutzerfreundlichkeit und Effizienz moderner Verbrennungstechnik. Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung und die schnelle Aufheizzeit können Nutzer handwerkliche Pizzen mit charakteristischem Raucharoma backen. Der Ofen eignet sich für den privaten Gebrauch in Gärten, auf Terrassen oder bei Outdoor-Aktivitäten und bietet eine nachhaltige und benutzerfreundliche Möglichkeit, kulinarisch zu genießen.

Der Verkäufer ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden befreit, die durch die Verwendung des Produkts über den vorgesehenen Verwendungszweck hinaus verursacht werden. Jede Änderung am Produkt kann sich auf Ihre Sicherheit und Garantie auswirken.

2.2 Produktübersicht



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Backofentür | 8. Pizzaofen |
| 2. Handgriff für die Backofentür | 9. Feuerbüchse |
| 3. Poker | 10. Handgriff für die Feuerbüchse |
| 4. Pizzastein | 11. Schaufel zum Befüllen |
| 5. Aschenbecher | 12. Trichter |
| 6. Schornsteinabdeckung | 13. Pellet-Gitter |
| 7. Schornstein | |

2.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	81,5 × 35,5 × 71,5 cm
Gewicht	11 kg
Temperaturbereich	Max. 460°C
Kraftstoff	100% natürliche Hartholzpellets

2.4 Inhalt der Verpackung

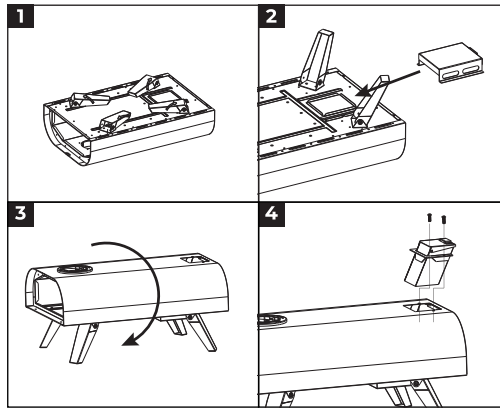
Überprüfen Sie, ob der Inhalt der Verpackung mit der Liste im Handbuch übereinstimmt. Informieren Sie den Verkäufer, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Verkäufer eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihren Bericht zu belegen.

- 1x Holzpellet-Pizzaofen
- 1x Handbuch
- 1x Schaufel für die Füllung
- 1x Poker
- 1x Schraube

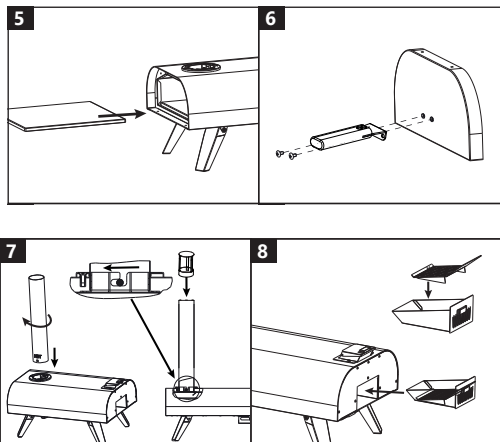
3. Anleitung für Montage und Gebrauch

3.1 Montageanleitung

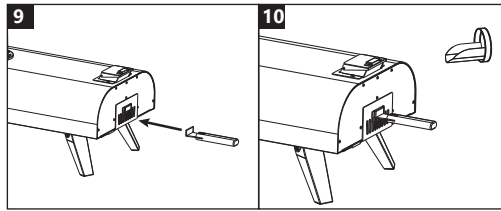
1. Legen Sie das Produkt mit der Oberseite nach unten auf eine weiche, flache Unterlage und klappen Sie die vier vormontierten Beine aus.
2. Bringen Sie den Aschenbecher an der Unterseite des Geräts an.
3. Stellen Sie das Produkt wieder in eine aufrechte Position.
4. Befestigen Sie den Trichter mit den beiden mitgelieferten Schrauben am Produkt. Ziehen Sie die Schrauben mit einem Schraubenzieher fest.



5. Legen Sie den Pizzastein in das Gerät.
6. Befestigen Sie den Griff mit den mitgelieferten Schrauben an der Tür. Ziehen Sie fest an.
7. Setzen Sie das Schornsteinrohr auf das Produkt und ziehen Sie es im Uhrzeigersinn fest. Setzen Sie die Schornsteinabdeckung auf das Schornsteinrohr.
8. Legen Sie den Pelletrost auf den Feuerraum und stellen Sie den Feuerraum in das Produkt.



9. Verwenden Sie den Feuerraumgriff, um den Feuerraum, die Aschelade und den Trichterdeckel zu bedienen. Lassen Sie den Griff während des Brennens nicht aufgesetzt, da er heiß werden kann.
10. Verwenden Sie die Füllschaufel, um das Kaminrohr während der Lagerung abzudecken oder um Holzpellets während der Nutzung zu schöpfen.



3.2 Gebrauchsanweisung

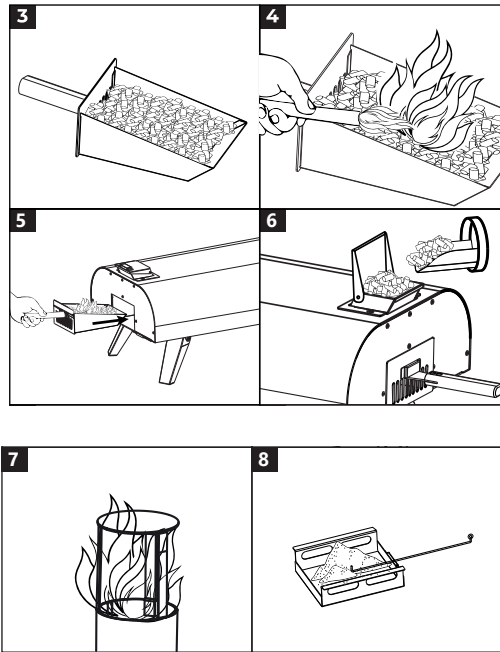
Anzünden



ACHTUNG!

- Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Die Verwendung von hitzebeständigen Handschuhen wird dringend empfohlen.
- Stellen Sie das Produkt an einem geeigneten Ort, auf einer ebenen Fläche und entfernt von brennbaren Materialien auf.

1. Entfernen Sie ggf. die Füllschaufel vom Schornsteinrohr und setzen Sie die Schornsteinabdeckung auf das Schornsteinrohr.
2. Bringen Sie die Tür an und nehmen Sie sie nur ab, wenn Sie Lebensmittel hinzufügen oder damit arbeiten.
3. Entfernen Sie den Pelletrost und den Feuerraum mit dem Griff. Schaufeln Sie mit der Füllschaufel etwa 300 Gramm 100% natürliche Hartholzpellets in den Trichter.
4. Stellen Sie den Feuerraum auf eine ebene, nicht brennbare Fläche. Zünden Sie die Hartholzpellets mit einem Anzünder an und warten Sie etwa 45–90 Sekunden, bis die Pellets gut brennen.
5. Legen Sie den Pelletrost und den Feuerraum in den hinteren Teil des Pizzaoofens. Verwenden Sie dazu den Griff. Vergewissern Sie sich, dass die Tür an ihrem Platz ist, und lassen Sie das Feuer etwa 18 Minuten lang brennen.
6. Wenn die Flammen aus dem Kaminrohr kommen, öffnen Sie vorsichtig den Trichterdeckel mit dem Griff und geben Sie mit der Füllschaufel etwa 450 Gramm Hartholzpellets ein.
7. Schließen Sie den Trichterdeckel mit dem Griff und warten Sie 2–3 Minuten. Wenn am oberen Ende des Schornsteinrohrs wieder Flammen zu sehen sind, kann mit dem Kochen begonnen werden. Nehmen Sie die Tür vorsichtig ab und legen Sie das Essen in die Mitte des Pizzasteins. Dann schließen Sie die Tür.
8. Wenn die Brenndauer eine Stunde überschreitet, verwenden Sie den Schürhaken, um die Asche aus dem Aschegitter zu entfernen. Das sorgt für eine bessere Belüftung und lässt das Feuer besser weiterbrennen.



9. Um es zu löschen, muss man aufhören, Brennstoff nachzufüllen und das Feuer ausbrennen lassen. Nach dem Abkühlen die restlichen Pellets in einen Eimer mit Wasser geben.

3.3 Pizza backen



ACHTUNG!

- Wenn der Pelletbrennstoff brennt, halten Sie die Ofentür geschlossen, außer beim Hinzufügen oder Entnehmen von Lebensmitteln. Dies verhindert übermäßigen Luftzug, der starken Rauch in Feuerbox und Trichter verursachen kann.
- Bedienen Sie die Tür stets mit dem mitgelieferten Griff.
- Verwenden Sie nur für Lebensmittel geeignete Pellets (nicht im Lieferumfang enthalten).

1. Bestreichen Sie das Pizzablech (nicht enthalten) leicht mit Oliven- oder Speiseöl, um ein Kleben zu verhindern.
2. Legen Sie die Pizza auf das Pizzablech und belegen Sie sie nach Wunsch.
3. Setzen Sie die Pizza mit dem Pizzablech auf den Pizzastein. Schließen Sie die Tür und backen Sie die Pizza etwa 15 Sekunden.

4. Drehen Sie die Pizza um 90° mit dem Pizzablech, schließen Sie die Tür und backen Sie weitere 15 Sekunden. Wiederholen Sie dies, bis die Pizza vollständig (360°) gedreht ist.
5. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Pizza mit dem Pizzablech aus dem Ofen.

Hinweis

- Waschen Sie sich immer vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch die Hände.
Halten Sie rohes Fleisch von gegartem Fleisch und anderen Lebensmitteln getrennt.
- Überprüfen Sie vor dem Kochen, dass alle Kochflächen und Werkzeuge sauber und frei von Lebensmittelresten sind.
- Verwenden Sie nicht dasselbe Kochgeschirr für rohe und gegarte Lebensmittel.
- Wenn Sie nach der ersten Runde noch eine Pizza backen möchten, backen Sie diese 10 Sekunden, bevor Sie sie drehen, da der Ofen während des Betriebs weiter aufheizt.
- Achten Sie auf die Flammengröße. Fügen Sie bei Bedarf zusätzliche Pellets in den Trichter, um ausreichend Hitze zu erhalten.

3.4 Ein Steak braten

1. Das (marinierte) Steak auf den Pizzastein legen.
2. Schließen Sie die Tür und braten Sie das Steak 20 Sekunden lang auf einer Seite. Die Tür öffnen, das Steak mit hitzebeständigen Bratwerkzeugen um 180 Grad drehen und weitere 20 Sekunden braten.
3. Das Steak umdrehen und Schritt 2 auf der anderen Seite wiederholen.
4. Nach diesen Schritten ist das Steak etwa 80 Sekunden lang gegart und medium-rare.
5. Passen Sie die Garzeit an die aktuelle Temperatur des Ofens und Ihre persönlichen Vorlieben an.

Hinweis

- Bei großen Fleischstücken ist es ratsam, sie vor dem Backen im Ofen vorzukochen.

4. Wartung und Reinigung



Hinweis

- Es ist normal, dass sich die beschichteten Metalloberflächen des Produkts während des Gebrauchs durch die Hitze der brennenden Pellets verfärben können.
- Die Oberflächen können nachdunkeln oder einen rauchenden/schwelenden Belag aufweisen.
- Lassen Sie das Produkt nicht ungeschützt im Freien stehen, um seine Lebensdauer zu verlängern.

4.1 Vor jeder Benutzung

Prüfen Sie, ob die Kochflächen sauber und frei von Rost sind.

4.2 Nach jeder Benutzung



ACHTUNG!

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- **Der Pizzastein ist nicht spülmaschinengeeignet.**

Kochflächen (z. B. der Pizzastein)

Mit heißem Wasser und einer milden Seifenlösung reinigen. Verwenden Sie einen weichen Scheuerschwamm, um Lebensmittelmrückstände zu entfernen. Gründlich abspülen und mit einem sauberen, trockenen Tuch vollständig trocknen.

Aschefach

Prüfen Sie den verwendeten Pelletbrennstoff nach jedem Gebrauch. Entleeren Sie den Aschekasten und entfernen Sie eventuelle Asche- oder Fettreste mit warmem Seifenwasser. Eine unzureichende Reinigung kann die Kochleistung beeinträchtigen.

Pizzaofen

Entfernen Sie überschüssiges Fett regelmäßig mit einem weichen Kunststoff- oder Holzspachtel. Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett vollständig zu entfernen.

Wenn Sie den Backofen gründlich reinigen wollen, verwenden Sie heißes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten.

4.3 Nach 2 bis 3 Benutzungen

Überprüfen Sie alle Schrauben und Bolzen und ziehen Sie sie ggf. nach.

5. Lagerung

Um die Lebensdauer zu verlängern und das Produkt in gutem Zustand zu halten, empfehlen wir, es abzudecken, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Setzen Sie das Produkt nicht den Witterungseinflüssen aus und bewahren Sie es nicht in einer feuchten Umgebung auf.

6. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einer saubereren Wohnumgebung bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen zu den Entsorgungsmöglichkeiten für weggeworfene Produkte zu erhalten.

6.1 Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zur Wiederverwertung an eine von der Regierung benannte Sammelstelle zurück.



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör gemäß den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Achten Sie auf die Symbole auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese – falls erforderlich – separat. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen versehen: 1–7: Kunststoff, 20–22: Papier und Karton, 80–98 Verbundwerkstoffe.



Trennen Sie Abfälle in Glas, Papier und Kunststoff für das Recycling mit Tri sélectif. Reduzieren Sie Deponieabfälle und schonen Sie natürliche Ressourcen. Durch bewusste Trennung zur Nachhaltigkeit beitragen.

7. Service und Garantie

Bei Servicebedarf oder Fragen zu Ihrem Produkt wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter: service@kitchenbrothers.nl.

Sie erhalten auf dieses Produkt eine 2-jährige Garantie ab Kaufdatum. Bei einem Defekt innerhalb der Gewährleistungsfrist erhalten Sie Reparatur oder Ersatz durch den Verkäufer. Diese Garantie ändert nichts an diesen gesetzlichen Rechten.

7.1 Bedingungen der Garantie

Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kaufbeleg oder die E-Mail-Bestätigung als Nachweis auf. Bei Material- oder Herstellungsfehlern reparieren oder ersetzen wir das Produkt innerhalb von zwei Jahren kostenlos. So gehen Sie vor:

- Kontaktieren Sie unseren Kundendienst unter service@kitchenbrothers.nl.
- Legen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei.
- Beschreiben Sie kurz das Problem und wann es aufgetreten ist.

Fällt der Defekt unter die Garantie, erhalten Sie ein repariertes oder neues Produkt. Die Garantiezeit wird dadurch nicht verlängert oder neu gestartet.

7.2 Gewährleistungsfrist

Die Garantie gilt für 2 Jahre. Die Frist verlängert sich nicht bei Reparatur oder Ersatz des Produkts. Ist das Produkt bereits beim Auspacken beschädigt oder defekt? Melden Sie dies in diesem Fall unverzüglich unserem Kundendienst. Reparatur oder Austausch außerhalb der Garantiezeit sind nicht kostenlos.

7.3 Nicht von der Garantie abgedeckt

Das Produkt wurde sorgfältig hergestellt und getestet. Die Garantie gilt nur für Material- oder Produktionsfehler. Folgende Punkte sind von der Garantie ausgeschlossen:

- Teile, die durch normalen Gebrauch verschleißten.
- Zerbrechliche Teile beschädigt.
- Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, mangelhafte Wartung oder falsche Anwendung laut Gebrauchsanweisung sind ausgeschlossen.
- Verwendung für geschäftliche oder kommerzielle Zwecke.
- Schäden durch Missbrauch, Gewalteinwirkung oder Änderungen durch Dritte außer unserer Serviceabteilung sind ausgeschlossen.

Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

7.4 Inanspruchnahme der Garantie

Befolgen Sie diese Schritte für eine schnelle Bearbeitung:

- Halten Sie den Kaufbeleg, die Artikelnummer und den EAN-Code bereit.
- Die Teilenummer finden Sie auf dem Typenschild, im Benutzerhandbuch (unten auf der Titelseite) oder auf einem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Geräts.
- Bei Problemen wenden Sie sich bitte zunächst an service@kitchenbrothers.nl oder über das Kontaktformular auf www.kitchenbrothers.nl.
- Nach Rücksprache mit unserem Kundendienst können Sie das Produkt gegebenenfalls an uns senden. Bitte verwenden Sie die von uns auf dem Rücksendetikett angegebene Adresse. Fügen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei und notieren Sie den Mangel sowie das Auftrittsdatum.

Wichtig

- Senden Sie das Produkt nur an die angegebene Adresse.
- Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung stabil ist.
- Verwenden Sie keine Expresssendungen, Frachttransporte oder Sonderformen der Zustellung.
- Schicken Sie auch jegliches Zubehör mit, das mit Ihrem Kauf geliefert wurde.

8. Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KB1004105 / KB1004107 / KB1004213 / KB1004227



LifeGoods Group B.V.

P.J. Oudweg 4, 1314 CH Almere (NL)

www.kitchenbrothers.nl - service@kitchenbrothers.nl

10.2025 - v3.0