

Houtskool barbecue met smoker functie

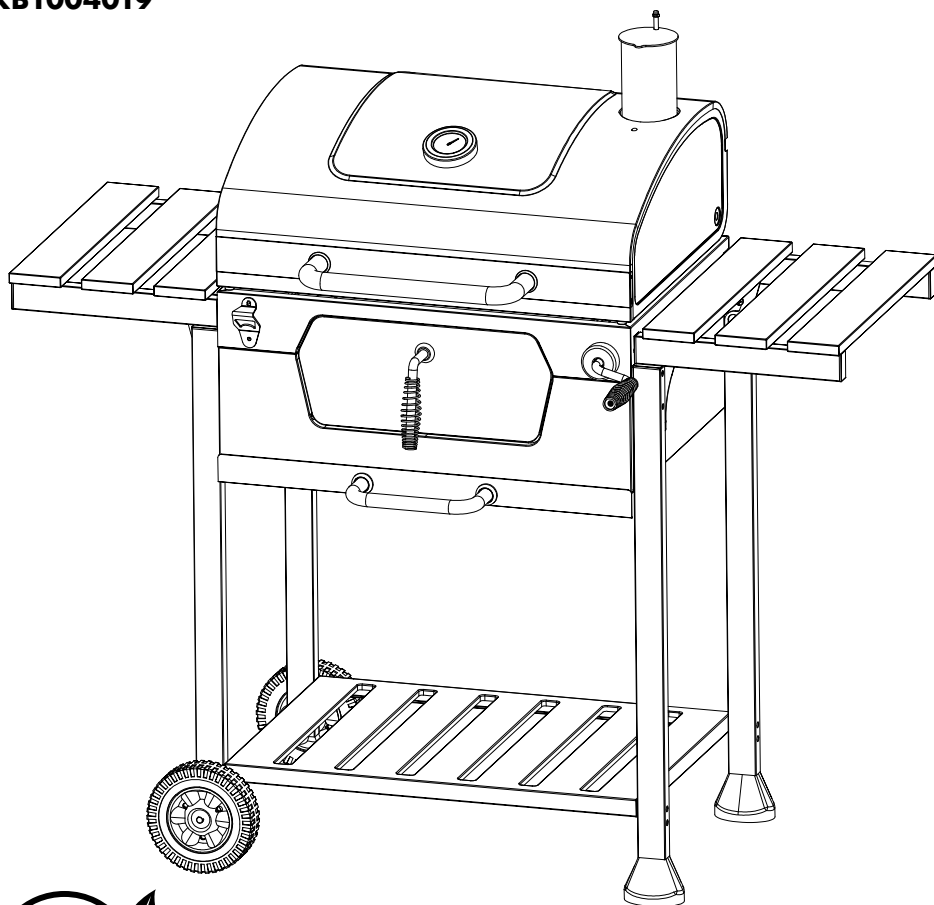
NL/BE – Handleiding - Houtskool barbecue met smoker functie

EN – User manual - Charcoal barbecue with smoker

FR/BE – Manuel d'utilisation - Barbecue au charbon de bois avec fumoir

DE – Benutzerhandbuch - Holzkohlegrill mit Smokerfunktion

KB1004019



Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	21
FR/BE – Manuel d'utilisation	38
DE – Benutzerhandbuch	56

NL/BE – 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. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via service@kitchenbrothers.nl.

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

Inhoudsopgave

1. Introductie	5
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Overige eigenschappen	6
1.5 Inhoud verpakking	6
2. Veiligheid	8
2.1 Algemeen	8
2.2 Personen	9
2.3 Gebruik	9
3. Instructies voor gebruik	10
3.1 Montage	10
3.2 Gebruik	18
3.3 Temperatuur monitoren	18
3.4 Extra functies	19
4. Onderhoud en reiniging	19
5. Opslag	19
6. Weggooien en recyclen	19
6.1 Afvoeren	20
7. Disclaimer	20

1. Introductie

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

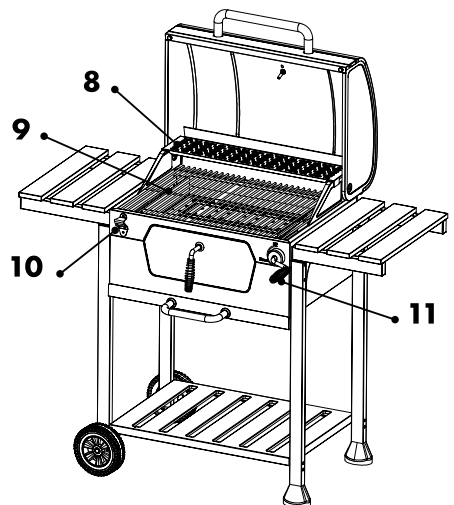
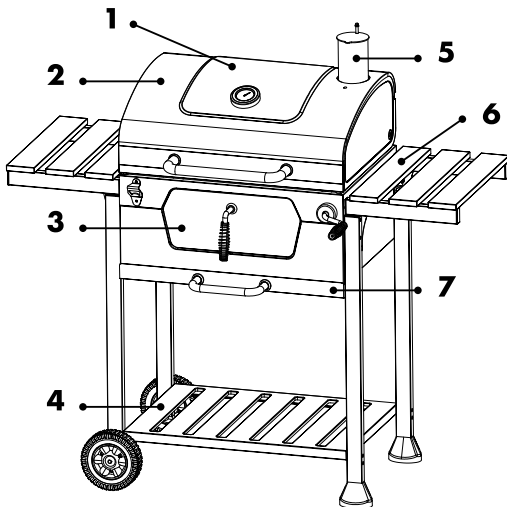
1.1 Beoogd gebruik

Een houtskoolbarbecue is bedoeld om voedsel te grillen of te roken in een buitenomgeving. De warmte die door de gloeiende houtskool wordt geproduceerd, kookt het voedsel, terwijl de rook de unieke, rokerige smaak aan het voedsel geeft. Een houtskoolbarbecue wordt ook vaak gebruikt voor sociale gelegenheden.

De leverancier 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.

1.2 Productoverzicht

1. Thermometer
2. Barbecuedeksel
3. Deur naar kolenrooster
4. Basis met wielen
5. Schoorsteen
6. Tafelblad met haken
7. Aslade
8. Warmhoudrooster
9. Grillplaat
10. Flesopener
11. Draaihendel voor het kolenrooster



1.3 Productspecificaties

Afmeting	120,5 x 62,5 x 119,5 cm
Gewicht	19,6 kg
Grilloppervlak	60 x 42 cm
Brandstof	Houtskool of briketten
Functies	Barbecue + Smoker (rookfunctie)
Max. draagvermogen	10 kg

1.4 Overige eigenschappen

- Ingebouwde thermometer om de temperatuur in de gaten te houden.
- Kolenrooster in hoogte verstelbaar om de hitte intensiteit te bepalen.
- Luchtrooster en schoorsteen gaan open en dicht om de hitte intensiteit te reguleren.
- Grillplaten en opwarmrek branden niet aan en zijn vaatwasserbestendig.
- Wielen om het product makkelijk te verplaatsen.
- Aslade om het product makkelijk schoon te maken.
- Tafelbladen met haken voor veel opslagruimte.
- Ingebouwde flesopener.

1.5 Inhoud verpakking

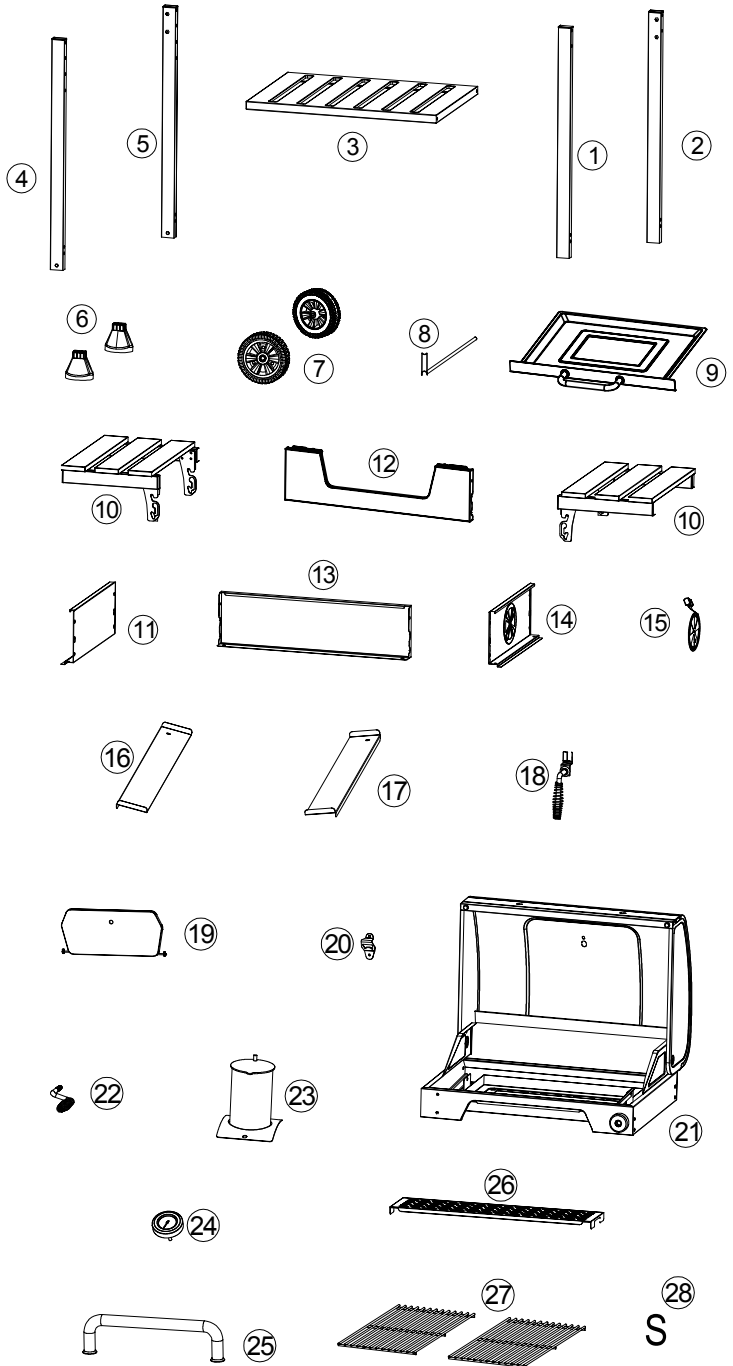
Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.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

- 1x Handleiding
- Schroeven:

A. M5x55 x12 	B. M5x10 x8 	C. M4x15 x4 	D. Split pin x1 	E. Washer x2 	F. M6 x2 
G. M6x15 x4 	H. M6x20 x8 	I. M5 x1 	J. M5 x1 	K. M4x10 x2 	L. M5x12 x1 

• Onderdelen:

1. Rechter voorpoot
2. Rechter achterpoot
3. Onderste plank
4. Linker voorpoot
5. Linker achterpoot
6. Voet x2
7. Wiel x2
8. As
9. Aslade
10. Tafelblad x2
11. Zijwand
12. Voorwand
13. Achterwand
14. Rookoven wand
15. Ontluchter
16. Vetvanger links
17. Vetvanger rechts
18. Handgreep deur
19. Koolovendeur
20. Flesopener
21. Hoofdbehuizing
22. Draaigreep
23. Schoorsteen
24. Thermometer
25. Handvat deksel
26. Opwarmrek
27. Grillplaat x2
28. S-vormige haak x6



2. 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. De leverancier 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.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Houtskool barbecue met smoker functie', hierna te noemen 'het product'.

2.1 Algemeen

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Het product wordt heet als het in gebruik is. Wees dus alert als je het product aanraakt!
- Het product is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis. Gebruik het product niet binnenshuis.
- Het product is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik het product niet voor commerciële doeleinden.
- Houd het product uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Plaats het product niet in de buurt van (licht) ontvlambare materialen zoals droog gras, struiken, papier, kranten, kleding, handdoeken, chemicaliën etc. Dit kan leiden tot brand!
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Door restwarmte blijft het product heet na gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.

2.2 Personen

- Als er brandwonden ontstaan, laat dan onmiddellijk lauw water over het getroffen lichaamsdeel lopen. Stop niet om kleding te verwijderen en schakel snel medische hulp in.
- Zorg ervoor dat de rook niet door omstaanders wordt ingeademd. Bij sterke rookinademing, schakel snel medische hulp in.
- Dit product mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Deze barbecue mag nooit worden gebruikt door kinderen, mensen met een verstandelijke beperking of mensen die onder invloed zijn van geest veranderende stoffen en/of medicatie.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Houd het product buiten het bereik van (huis)dieren.
- Laat niemand in of op het product klimmen, staan of er tegenaan klimmen, om persoonlijk letsel en schade aan het product te voorkomen.

2.3 Gebruik

- Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Gebruik alleen brandstof zoals aangegeven in de instructies en overschrijd de aangegeven brandstofhoeveelheid niet.
- Laat het product nooit onbeheerd als het aanstaat en als het nog niet is afgekoeld om persoonlijk letsel te voorkomen.
- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je (on)gevoelig bent voor hitte.
- Plaats het product altijd op een effen, stabiel en niet ontvlambaar oppervlak.

- Gebruik het product niet in de buurt van objecten of oppervlakken die gevoelig zijn voor hitte. Zet het product niet te dichtbij een muur of schutting.
- Pak het product alleen vast aan de geïntegreerde handgreep. Er kan hete stoom en hete rook ontsnappen als de deksel wordt geopend wanneer deze nog heet is. Wees alert ga niet met je hoofd boven de deksel staan als je het opent.
- De zijtafels kunnen ook warm worden. Let op als je ze aanraakt.
- We raden aan om altijd ovenwanten te gebruiken als je het product openklapt om je handen en vingers te beschermen.
- Gebruik alleen voedsel dat geschikt is om met houtskool te worden gegrild of gerookt.
- Het product is niet bedoeld om voorwerpen te drogen of te verwarmen.
- Gebruik altijd keukengerei of barbecuegereedschap om het voedsel op de grillplaten te leggen en weer te pakken. De grillplaten en het voedsel worden heet en vormen een brandrisico.
- Als het product aanstaat komt er (warme) lucht uit het ventilatiesysteem. Houd je gezicht en handen uit de buurt van dit ventilatiesysteem. Vermijd de warme lucht die uit het product komt als je hem opendoet.
- Leg geen objecten op de deksel van het product of ertegenaan. Dit kan tot brandgevaar, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels op het product, deze kunnen heet worden. Wees dus alert als je deze objecten aanraakt.
- Wacht tot het product volledig is afgekoeld voordat je het schoonmaakt.
- Laat het product niet voor langere tijd heter worden dan 300°C en laat het even afkoelen als deze temperatuur toch wordt behaald. Een hoge temperatuur kan het proces van roestvorming versnellen en schade toebrengen aan het product.
- Na 4 uur continu gebruik moet het product minstens 40 minuten afkoelen voordat het weer kan worden gebruikt. Langer gebruik zou het product kunnen beschadigen. Bij gebruik van de rookfunctie (lage temperaturen tussen 60 en 100°C) kan het product iets langer dan 4 uur achter elkaar worden gebruikt.

3. Instructies voor gebruik

3.1 Montage



LET OP!

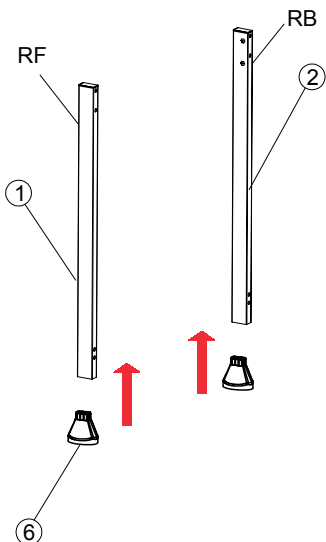
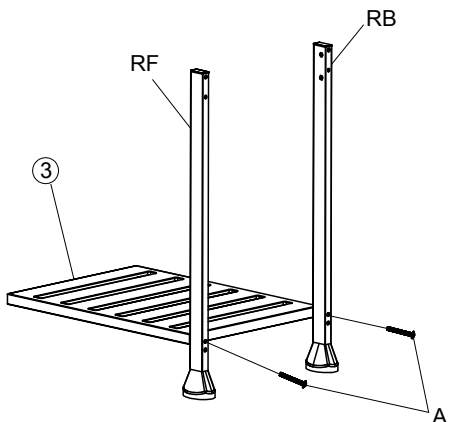
- ♦ Het is belangrijk dat de montage door 2 personen wordt doorgevoerd, anders kan het product omvallen en beschadigd raken. Bijzonder bij de eerste 10 stappen is het product nog erg instabiel en is er iemand nodig om de onderdelen vast te houden terwijl de andere ze vastschroeft. Houd rekening met ca. 60 minuten montagetijd.

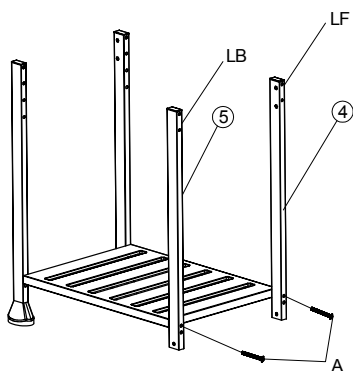


- ◊ De verschillende schroeven en de 4 poten lijken op elkaar maar zijn niet verwisselbaar. Controleer daarom bij elke stap of je de juiste schroef en de juiste poot hebt gepakt voordat je ze vastmaakt. De schroeven worden met een letter gekenmerkt en de poten met een nummer. Wij adviseren om ze in het begin allemaal te inventariseren en klaar te leggen om verwisselingen te voorkomen.

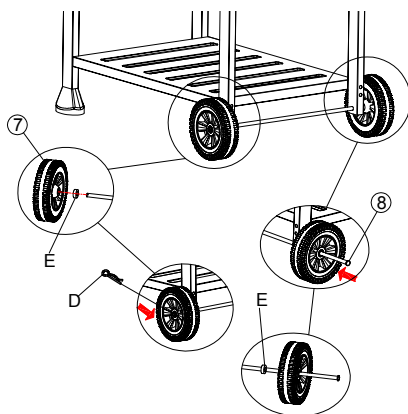
Voor de montage heb je het volgende gereedschap nodig:

- 1 kruisschroevendraaier
- 1 verstelbare moersleutel

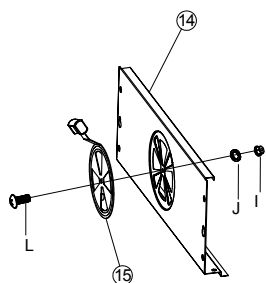
Stap 1: Monteer de voeten (6) op de rechter poten (1 & 2). Om de poten te onderscheiden, merk op dat de linker poten een gat meer hebben dan de rechter poten.	Stap 2: Monteer de onderste plank (3) aan de rechter poten (1 & 2) met 2 bouten (A).
	
Stap 3: Schroef de linker poten (4 & 5) op de onderste plank (3) met 2 bouten (A).	Stap 4: Schuif de wielas (8) door het extra gat op de linker poten (4 & 5). Bevestig de sluitring (E) en de wielen (7) aan beide kanten op de as. Zet de wielen vast met 2 splitpennen (D).



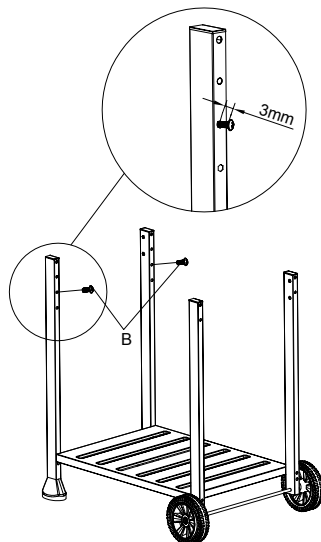
Stap 5: Monteer de ontluucher (15) aan de rookovenwand (14) met 1 bout (L), 1 sluitring (J) en 1 moer (I).



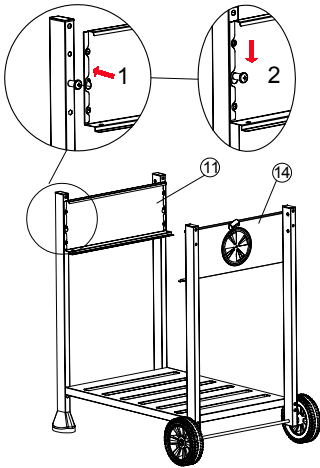
Stap 6: Schroef 4 bouten (B) tot halverwege in het middelste van de bovenste gaten. Draai ze niet helemaal vast, laat de helft van de bout uitsteken.



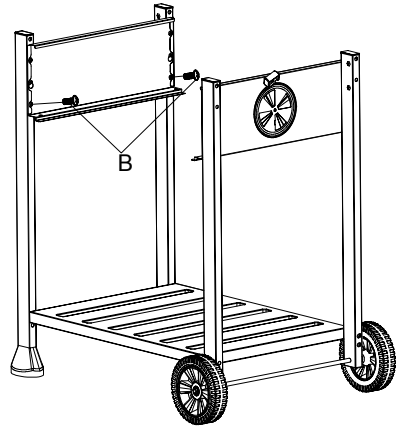
Stap 7: Bevestig de zijwand (11) en de rookovenwand (14) op de halfgeschroefde bouten (B) van de linker- en rechterpoten.



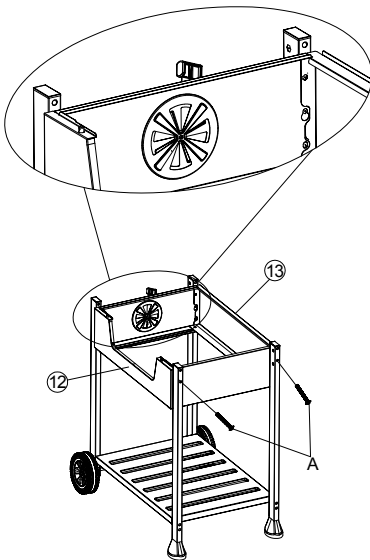
Stap 8: Schroef 4 extra bouten (B) in de laagste van de bovenste gaten om de zijwand (11) en de rookovenwand (14) aan de linker- en rechterpoten te bevestigen.



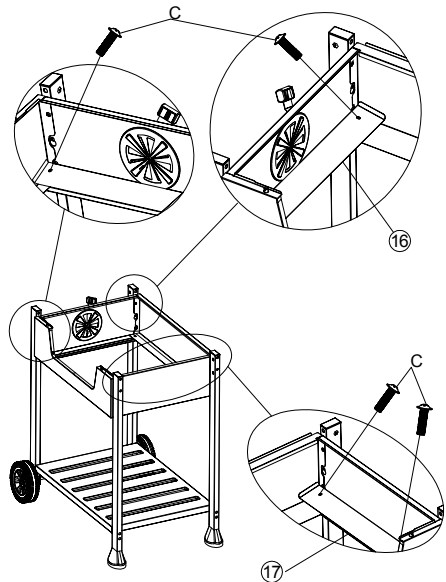
Stap 9: Zet de voorwand (12) en de achterwand (13) tussen de zijwanden en schroef ze vast met 4 bouten (B) aan de buitenkant van de poten.



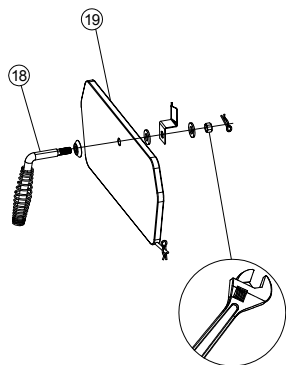
Stap 10: Schroef de vetvangers (16 & 17) op de voor- en achterwanden met 4 bouten (C).



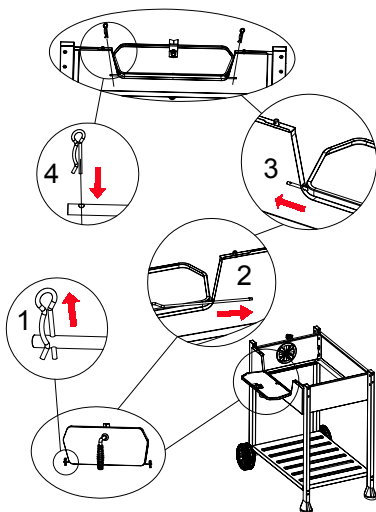
Stap 11: Verwijder de moer en de splitpen die op de deurgreep zijn gemonteerd. Steek de deurgreep in de koolovendeur (19) en draai de moer en de splitpen erop vast van binnenuit met een verstelbare moersleutel.



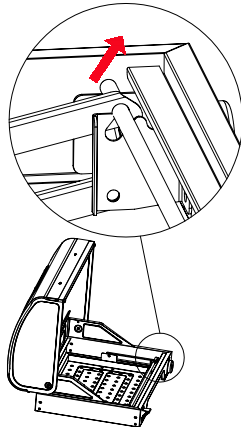
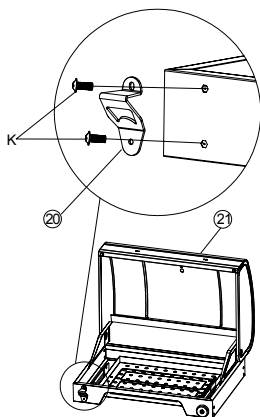
Stap 12: Bevestig de koolovendeur (19) aan de voorwand met de 2 splitpenen die vooraf op de deur gemonteerd waren.



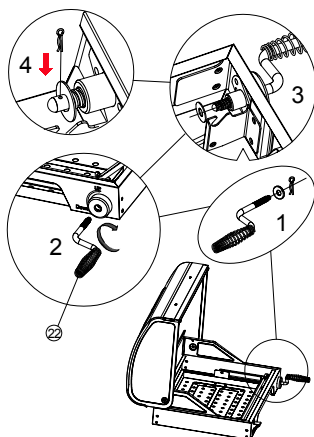
Stap 13: Schroef de flesopener (20) met 2 bouten (K) links op de voorkant van de hoofdbehuizing (21).



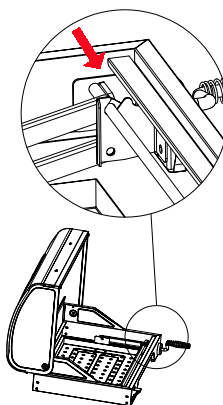
Stap 14: Plaats het hefsysteem van de kolenrooster op de hoofdbehuizing zoals hieronder getoond.



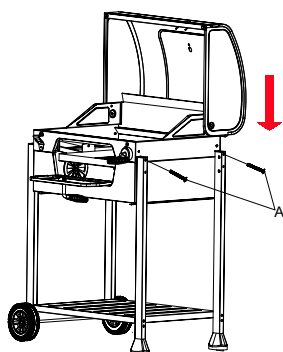
Stap 15: Verwijder de splitpen en de sluitring die voor gemonteerd zijn op de roterende handgreep (22). Steek de hendel rechts op de voorkant van de hoofdbehuizing (21) en draai hem met de klok mee. Bevestig de sluitring terug vanaf de binnenkant van het hoofdgedeelte en zet hem vast met de splitpen.



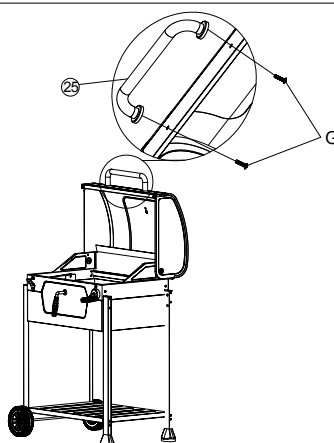
Stap 16: Merk op dat de kolenrooster nu naar wens in hoogte kan worden versteld door aan de roterende hendel te draaien.



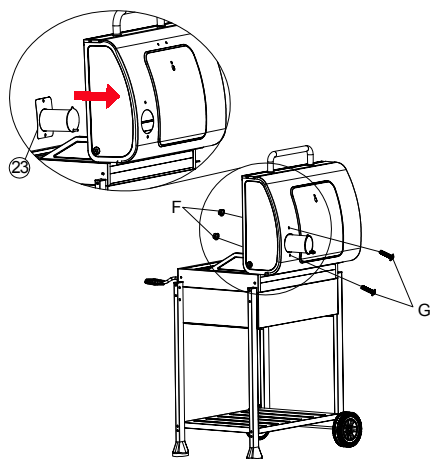
Stap 17: Monteer de hoofdbehuizing (21) op de trolley. Schroef hiervoor 4 bouten (A) door de bovenste buitengaten van de poten.



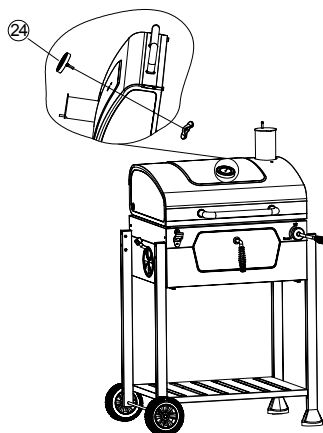
Stap 18: Monteer de handgreep (25) op het deksel met behulp van 2 bouten (G).



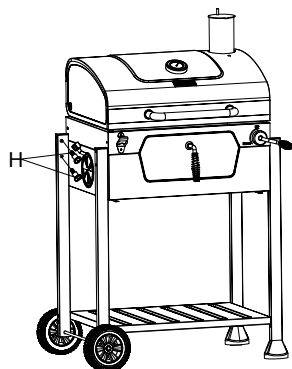
Stap 19: Steek de schoorsteen (23) van binnenuit door het gat van het deksel. Schroef 2 bouten (G) vanaf de bovenkant en zet ze vast met 2 moeren (F) aan de binnenkant.



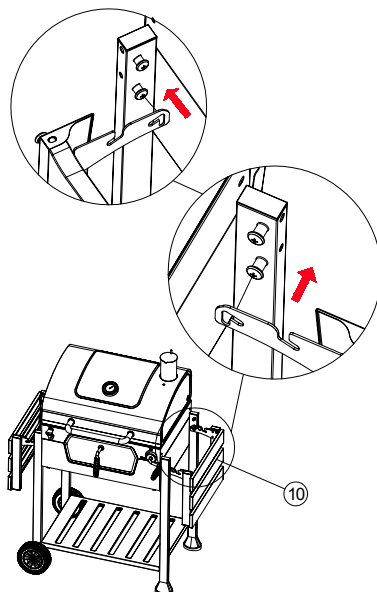
Stap 20: Steek de thermometer (24) vanaf de bovenkant in het midden van het deksel en zet hem aan de binnenkant vast met een moer.



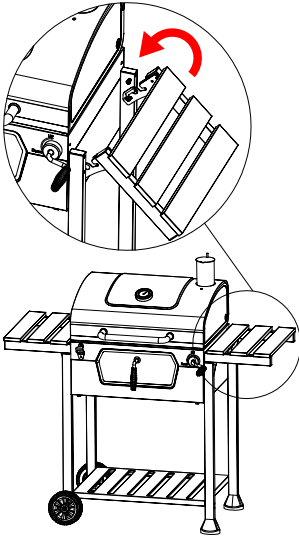
Stap 21: Schroef 8 bouten (H) in de gaten aan de bovenkant van de poten.



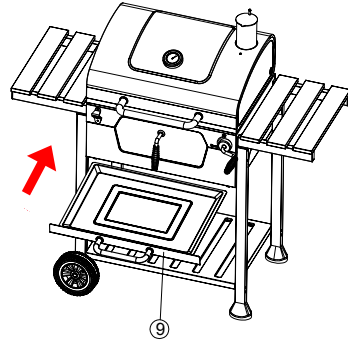
Stap 22: Bevestig de zijtafels (10) aan de bouten (H).



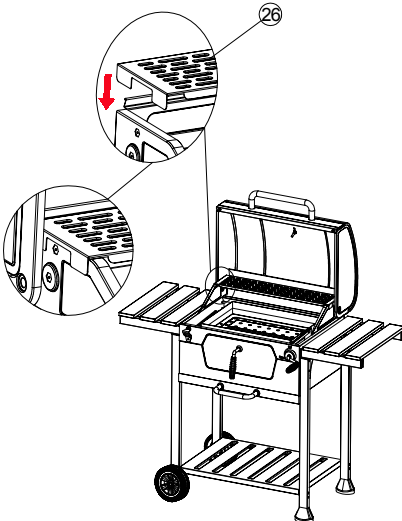
Stap 23: Merk op dat de zijtafels (10) ingeklapt kunnen worden door ze eerst op te tillen en dan naar beneden te klappen.



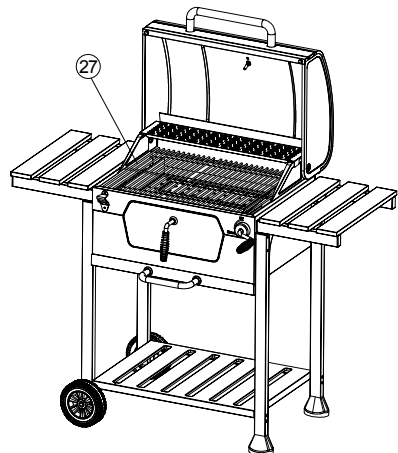
Stap 24: Schuif de aslade (9) op de rails onder de hoofdbehuizing (21).



Stap 25: Zet het warmhoudrek (26) in de hoofdbehuizing zoals afgebeeld. Het warmhoudrek is gemakkelijk te verwijderen.



Stap 26: Plaats de grillplaten (27) naast elkaar in de hoofdbehuizing.



3.2 Gebruik



LET OP!

- ◇ Laat het product niet voor langere tijd heter worden dan 300°C.
- ◇ Na 4 uur continu gebruik moet het product minstens 40 minuten afkoelen voordat het weer kan worden gebruikt.
- ◇ Maak de grillplaat na ieder gebruik altijd goed schoon en laat het goed drogen om de levensduur te verlengen.

Om het product te gebruiken heb je het volgende nodig:

- Houtskool of brikketten (wij bevelen aan om Lump Charcoal te gebruiken).
 - Aanmaakblokjes of een vloeibaar barbecue brandstof.
 - Barbecueaansteker.
1. Open de koolovendeur (19) en het deksel en verwijder de grillplaten (27).
 2. Leg de houtskool op de kolenrooster via de opening van de deur of de bovenkant.
 3. Verdeel wat aanmaakblokjes of vloeibaar brandstof tussen de kolen. Lees de verpakking om de juiste hoeveelheid te bepalen.
 4. Steek de aanmaakblokjes of brandstof aan om de kolen evenredig heet te krijgen. Gebruik hiervoor ook eventueel een Charcoal Starter of een grote gasaansteker.
 5. Zet de grillplaten (27) terug.
 6. Sluit de koolovendeur (19) en het deksel.
 7. Open de ontluchter (15) en de schoorsteen (23) om zuurstof binnen te laten en rook te laten ontsnappen.
 8. Op de thermometer zie je precies hoe heet het product is. De gewenste temperatuur hangt af van het gekozen voedsel en jouw voorkeuren (grillen, smoken, braden).
 9. Als de gewenste temperatuur bereikt is, kan je beginnen om voedsel op de grillplaten (27) te leggen.

3.3 Temperatuur monitoren

Temperatuur verhogen:

- Draai de draaihendel (22) naar boven om de kolenrooster hoger te zetten.
- Open de schoorsteen (23) en de ontluchter (15) om zuurstof binnen te laten zodat de kolen meer gaan branden.

Temperatuur verlagen:

- Draai de draaihendel (22) naar beneden om de kolenrooster lager te zetten.
- Sluit de schoorsteen (23) en de ontluchter (15) zodat de kolen minder gaan branden.

**OPMERKING**

- ◊ Als het deksel van de schoorsteen niet helemaal dicht gaat, kan je de veer korter knippen zodat hij minder druk zet op het deksel.

3.4 Extra functies

Smoker:

Met dit product kan je voedsel niet alleen grillen maar ook roken.

- Draai de draaihendel (22) naar beneden om de kolenrooster laag te zetten.
- Sluit de schoorsteen (23), de ontlufter (15) en het deksel zodat de rook binnen blijft.
- Houd de temperatuur tussen de 60 en 100°C.

Opwarmrek:

Gegrild voedsel kan je warm houden of later weer opwarmen op de speciale opwarmrek (26). Daar blijft het voedsel warm zonder verder te roosteren.

4. Onderhoud en reiniging

Wacht totdat het product helemaal is afgekoeld voordat je het schoonmaakt. Reinig het product met een vochtige, schone doek en maak het goed droog. Gebruik een speciale metalen borstel om de grillplaten te reinigen. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

5. Opslag

Wacht totdat het product helemaal is afgekoeld voordat je het verplaatst. Laat het product niet buiten staan als het niet meer wordt gebruikt, de weersomstandigheden kunnen het product beschadigen. Bewaar het product op een droge, schone plek, niet in extreem hoge of lage temperaturen.

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 Afvoeren



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 milieuvorschriften 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.

7. Disclaimer

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

EN – User 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. Keep this manual for future use.

Original Instructions

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

Service and warranty

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at service@kitchenbrothers.nl.

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.

Table of contents

1. Introduction	23
1.1 Intended use	23
1.2 Product overview	23
1.3 Product specifications	24
1.4 Other features	24
1.5 Contents of package	24
2. Safety	26
2.1 General	26
2.2 Persons	27
2.3 Use	27
3. Instructions for use	28
3.1 How to assemble	28
3.2 How to use	35
3.3 Temperature monitors	36
3.4 Additional features	36
4. Maintenance and cleaning	36
5. Storage	37
6. Disposal and recycle	37
6.1 Disposal	37
7. Disclaimer	37

1. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

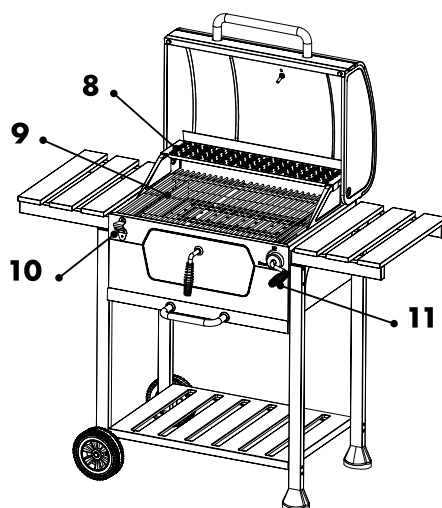
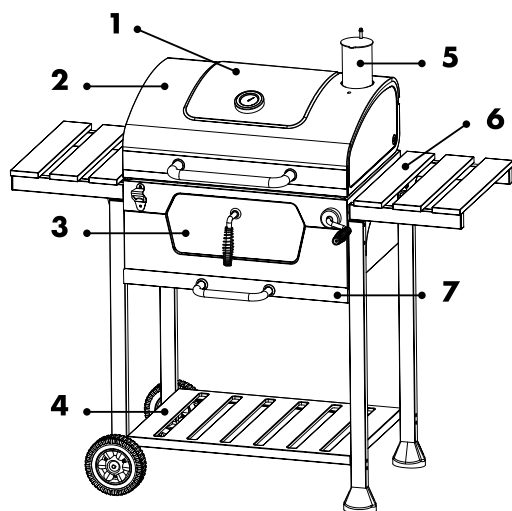
1.1 Intended use

A charcoal barbecue is for grilling or smoking food in an outdoor environment. The heat produced by the glowing charcoal cooks the food, while the smoke imparts the unique, smoky flavor to the food. A charcoal barbecue is also often used for social occasions.

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

1.2 Product overview

1. Thermometer
2. Barbecue lid
3. Door to coal grid
4. Base with wheels
5. Chimney
6. Table top with hooks
7. Ash drawer
8. Heating grid
9. Grill plate
10. Bottle opener
11. Turn handle for the charcoal grill



1.3 Product specifications

Dimension	120.5 x 62.5 x 119.5 cm
Weight	19.6 kg
Grill surface	60 x 42 cm
Fuel	Charcoal or briquettes
Features	Barbecue + Smoker (smoke function)
Max load capacity	10 kg

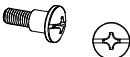
1.4 Other features

- Built-in thermometer to keep an eye on the temperature.
- Coal grate adjustable in height to control heat intensity.
- Air grate and chimney open and close to regulate heat intensity.
- Grill plates and warming rack do not burn and are dishwasher safe.
- Wheels to move the product easily.
- Ash drawer for easy cleaning of the product.
- Table tops with hooks for plenty of storage space.
- Built-in bottle opener.

1.5 Contents of package

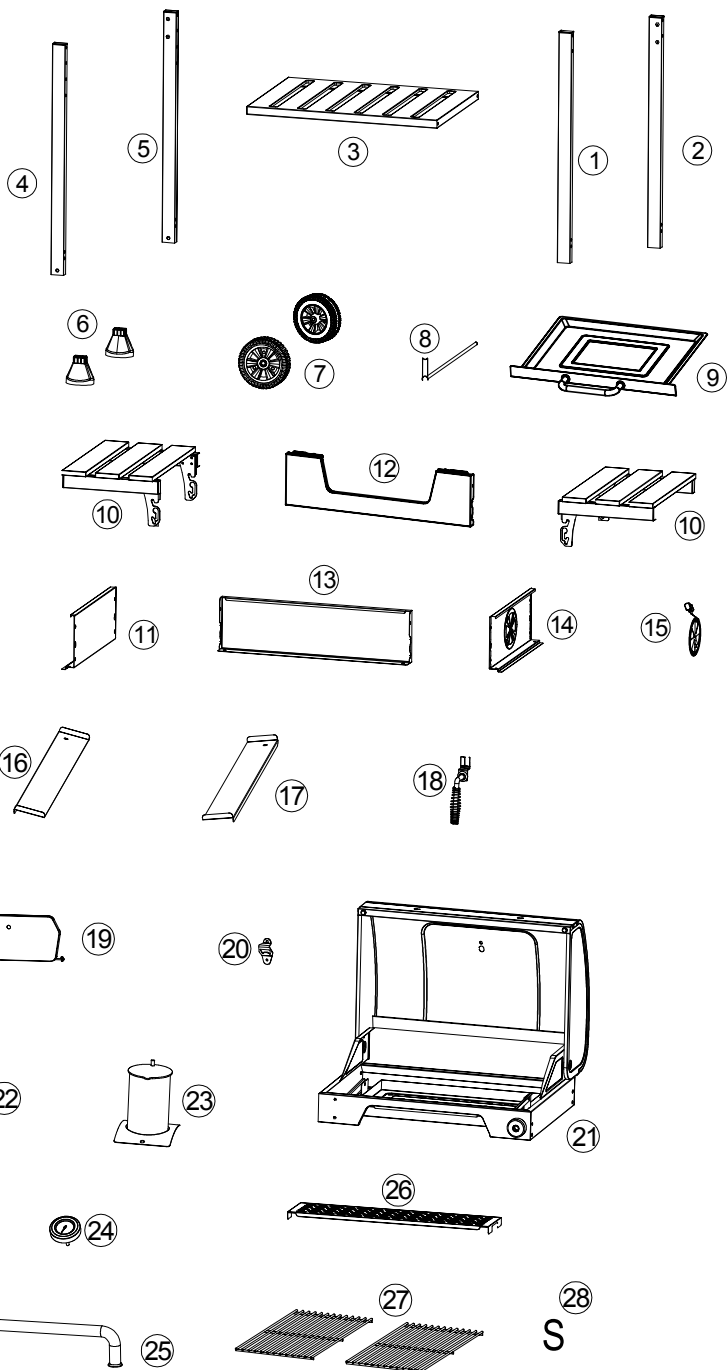
When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

- 1x User manual
- Screws:

A. M5x55 x12	B. M5x10 x8	C. M4x15 x4	D. Split pin x1	E. Washer x2	F. M6 x2
					
G. M6x15 x4	H. M6x20 x8	I. M5 x1	J. M5 x1	K. M4x10 x2	L. M5x12 x1
					

• Parts:

1. Right front leg
2. Right rear leg
3. Lower board
4. Left front leg
5. Left hind leg
6. Foot x2
7. Wheel x2
8. Axle
9. Ash drawer
10. Table top x2
11. Sidewall
12. Front wall
13. Back wall
14. Smoker wall
15. Exhauster
16. Grease trap left
17. Grease trap right
18. Door handle
19. Coal oven door
20. Bottle opener
21. Main body
22. Rotary handle
23. Chimney
24. Thermometer
25. Lid handle
26. Heating rack
27. Grill plate x2
28. S-shaped hook x6



2. Safety

- ⚠ **WARNING!** Make sure that the packaging material does not get into the hands of children. They may choke on it!
- ⚠ **WARNING!** This barbecue gets very hot, do not move it 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 area such as houses, tents, caravans, campers, boats. Danger to life due to carbon monoxide poisoning.



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

Always observe the following precautions when using 'the Charcoal barbecue with smoker', hereinafter referred to as 'the product'.

2.1 General

- If this is your first time using the product, it is important to read the manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for any damage or wear (cracks/ breakage) that may adversely affect performance, and if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always send the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- The product gets hot when in use. So be alert when touching the product!

- The product is only suitable for outdoor use. Do not use the product indoors.
- The product is designed and intended for private use. Do not use the product for commercial purposes.
- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high and heat sources such as ovens.
- Do not place the product near (highly) flammable materials such as dry grass, bushes, paper, newspapers, clothing, towels, chemicals, etc. This may cause a fire!
- Do not move the product if it is on or has not yet cooled down.
- Due to residual heat, the product remains hot after use. Do not touch the hot surface. Doing so may result in personal injury.

2.2 Persons

- If burns occur, immediately run lukewarm water over the affected body part. Do not stop to remove clothing and quickly seek medical attention.
- Do not allow smoke to be inhaled by bystanders. In case of strong smoke inhalation, get medical attention quickly.
- This product should not be used by children.
- This barbecue should never be used by children, people with mental disabilities or people under the influence of mind-altering substances and/or medication.
- Keep the product out of the reach of children.
- Keep the product out of the reach of pets and other animals.
- To avoid personal injury and damage to the product, do not allow anyone to climb in or on the product, stand or climb against it.

2.3 Use

- Do not use spirit or gasoline for lighting or relighting.
- Use only fuel as specified in the instructions and do not exceed the specified fuel quantity.
- To avoid personal injury, never leave the product unattended when it is on and when it has not yet cooled down.
- The product becomes hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are (un)sensitive to heat.
- Always place the product on a level, stable and non-flammable surface.
- Do not use the product near objects or surfaces sensitive to heat. Do not place the product too close to a wall or fence.
- Grasp the product only by the integrated handle. Hot steam and hot smoke may escape if the lid is opened when it is still hot. Be alert do not stand with your head above the lid when opening it.
- The side tables can also get hot. Be careful when you touch them.
- We recommend always using oven mitts when opening the product to protect your hands and fingers.
- Use only food suitable for grilling or smoking with charcoal.
- The product is not intended to dry or heat items.

- Always use utensils or barbecue tools to empty and retrieve food on the grill plates. The grill plates and food become hot and pose a fire risk.
- When the product is on, (hot) air comes out of the ventilation system. Keep your face and hands away from this ventilation system. Avoid the hot air coming out of the product when you open it.
- Do not place objects on or against the lid of the product. This may cause a fire hazard, personal injury or damage to the product.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the product, they may become hot. So be alert when touching these objects.
- Wait for the product to cool completely before cleaning it.
- Do not allow the product to become hotter than 300°C for an extended period of time and allow it to cool down briefly if this temperature is reached. High temperature can accelerate the process of rusting and damage the product.
- After 4 hours of continuous use, the product must cool for at least 40 minutes before it can be used again. Longer use could damage the product. When using the smoke function (low temperatures between 60 and 100°C), the product can be used for slightly longer than 4 hours at a time.

3. Instructions for use

3.1 How to assemble

ATTENTION!

- ◇ It is important that the assembly is carried out by 2 people, otherwise the product may fall over and be damaged. Especially in the first 10 steps, the product is still very unstable and someone is needed to hold the parts while the other one screws them down. Please allow about 60 minutes of assembly time.

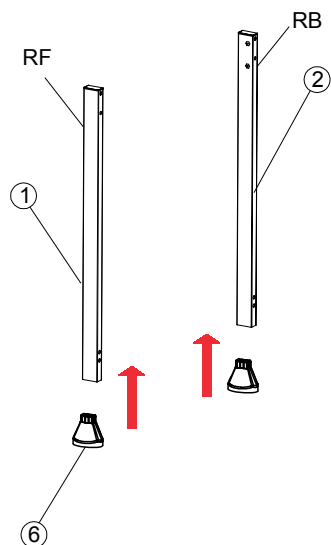


- ◇ The different screws and the 4 legs look similar but are not interchangeable. Therefore, check at each step that you have grabbed the right screw and leg before attaching them. The screws are identified by a letter and the legs by a number. We recommend inventorying them all at the beginning and laying them out ready to avoid mix-ups.

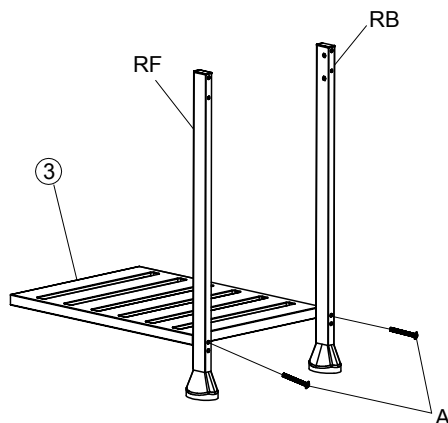
For assembly, you will need the following tools:

- 1 Phillips screwdriver
- 1 adjustable wrench

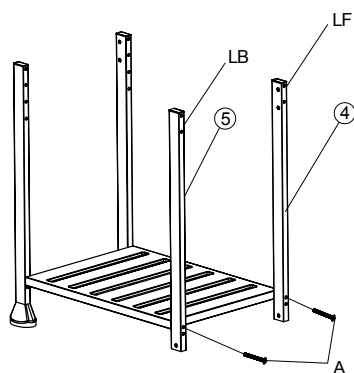
Step 1: Mount the feet (6) on the right legs (1 & 2). To distinguish the feet, note that the left feet have one more hole than the right feet.



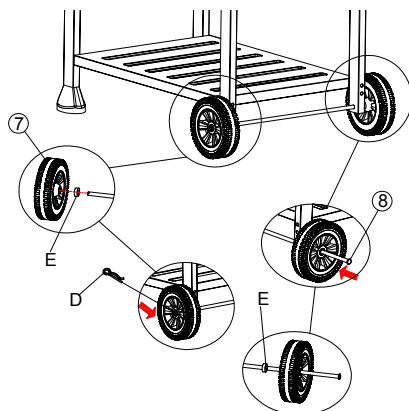
Step 2: Mount the lower shelf (3) to the right legs (1 & 2) with 2 bolts (A).



Step 3: Screw the left legs (4 & 5) onto the bottom shelf (3) with 2 bolts (A).

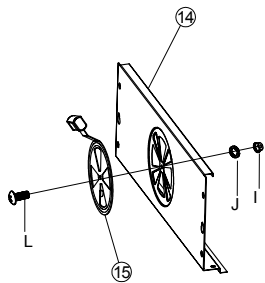


Step 4: Slide the wheel axle (8) through the extra hole on the left legs (4 & 5). Attach the washer (E) and wheels (7) to the axle on both sides. Secure the wheels with 2 cotter pins (D).

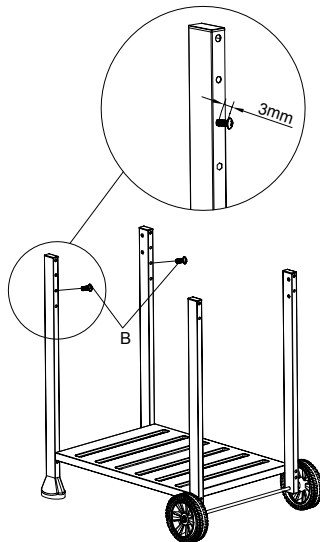


Step 5: Mount the vent (15) to the smoker wall (14) with 1 bolt (L), 1 washer (J) and 1 nut (I).

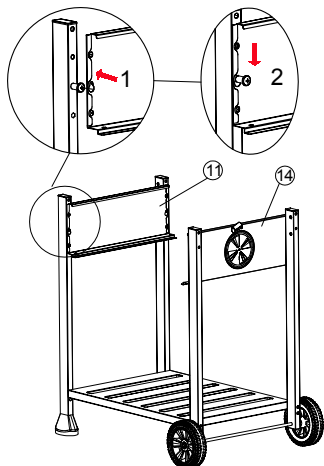
Step 6: Screw 4 bolts (B) halfway into the middle of the top holes. Do not tighten them completely, leave half of the bolt sticking out.



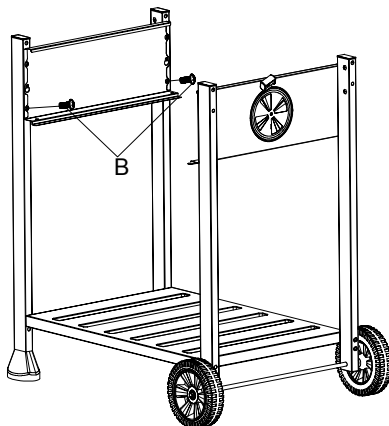
Step 7: Attach the side wall (11) and smoker wall (14) to the half-screwed bolts (B) of the left and right legs.



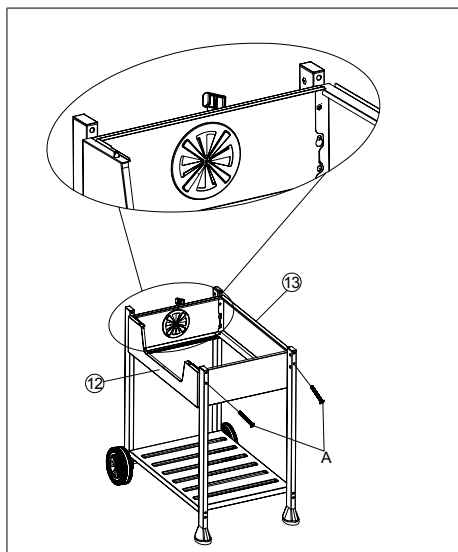
Step 8: Screw 4 additional bolts (B) into the lower of the top holes to attach the side wall (11) and smoker wall (14) to the left and right legs.



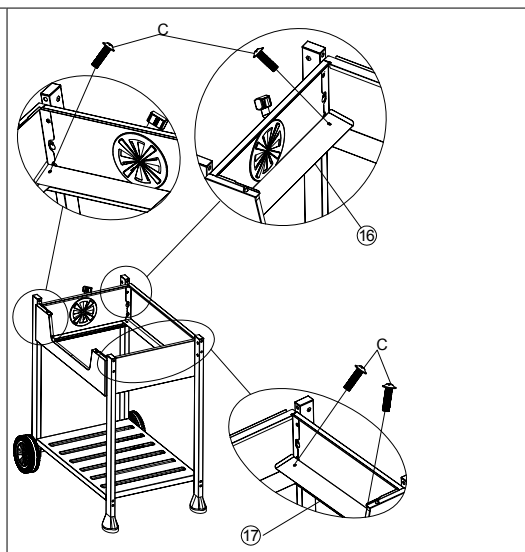
Step 9: Put the front wall (12) and back wall (13) between the side walls and screw them with 4 bolts (B) on the outside of the legs.



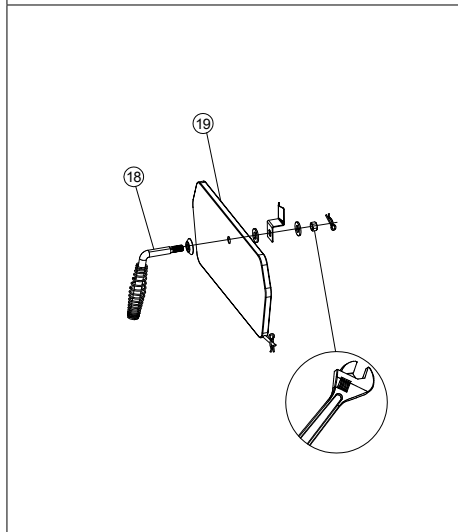
Step 10: Screw the grease traps (16 & 17) onto the front and rear walls with 4 bolts (C).



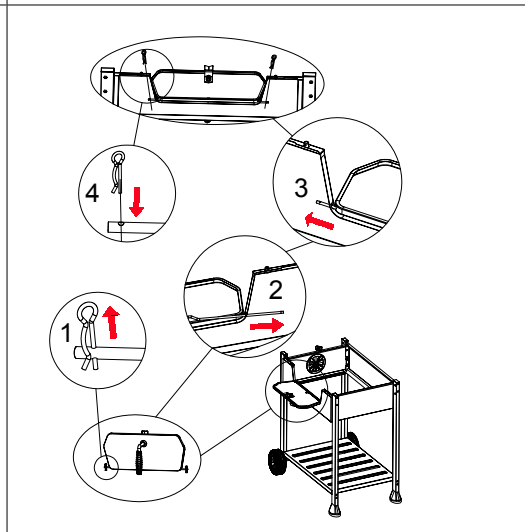
Step 11: Remove the nut and cotter pin mounted on the door handle. Insert the door handle into the coal furnace door (19) and tighten the nut and cotter pin on it from the inside with an adjustable wrench.



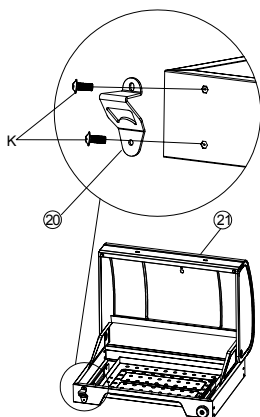
Step 12: Attach the coal furnace door (19) to the front wall using the 2 cotter pins that were previously mounted on the door.



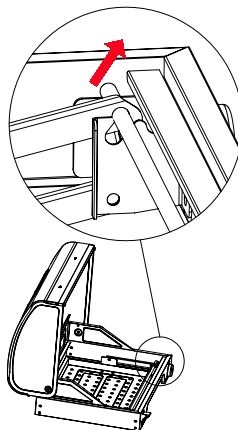
Step 13: Screw the bottle opener (20) with 2 bolts (K) to the left on the front of the main housing (21).



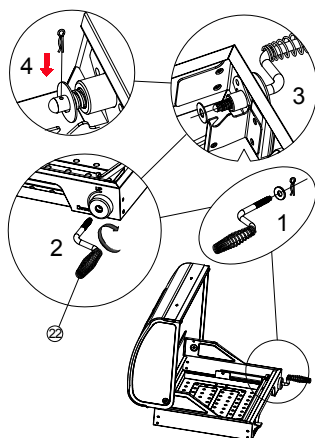
Step 14: Place the coal grill lifting system on the main body as shown below.



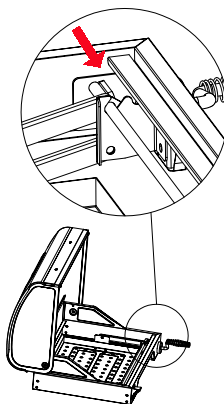
Step 15: Remove the cotter pin and washer preinstalled on the rotating handle (22). Insert the handle right on the front of the main body (21) and turn it clockwise. Reattach the washer from the inside of the main body and secure it with the cotter pin.



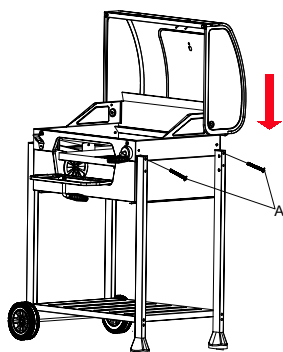
Step 16: Note that the coal grate can now be adjusted in height as desired by turning the rotating handle.



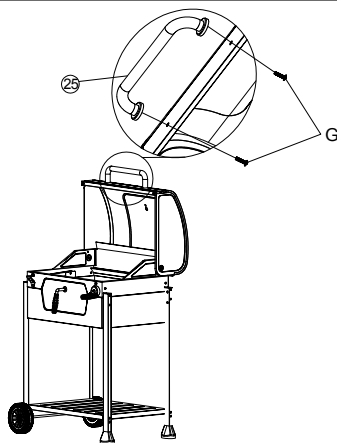
Step 17: Mount the main housing (21) on the trolley. To do this, screw 4 bolts (A) through the upper outer holes of the legs.



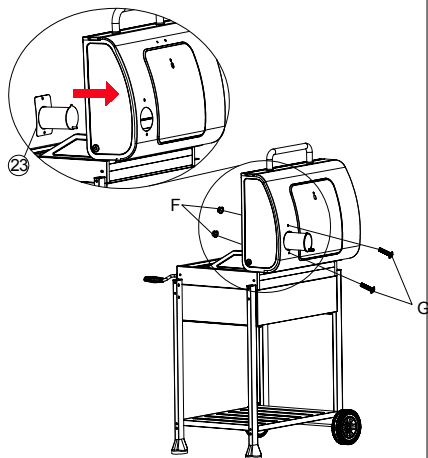
Step 18: Mount the handle (25) on the cover using 2 bolts (G).



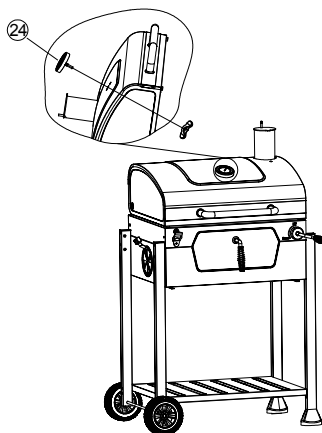
Step 19: Insert the chimney (23) from the inside through the hole of the cover. Screw 2 bolts (G) from the top and secure with 2 nuts (F) on the inside.



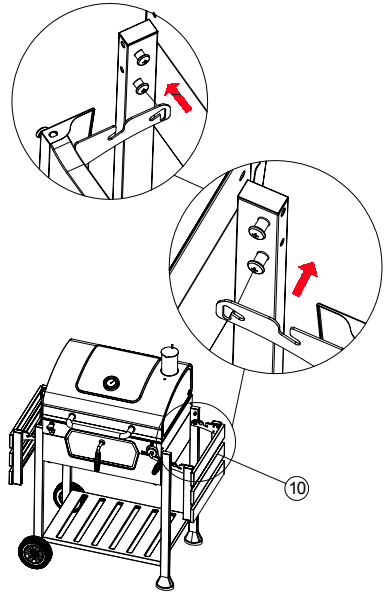
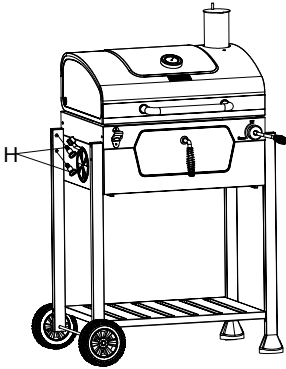
Step 20: Insert the thermometer (24) from the top into the center of the lid and secure it inside with a nut.



Step 21: Screw 8 bolts (H) into the holes at the top of the legs.

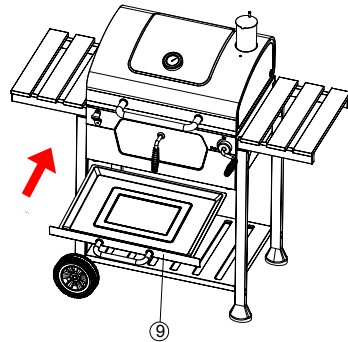
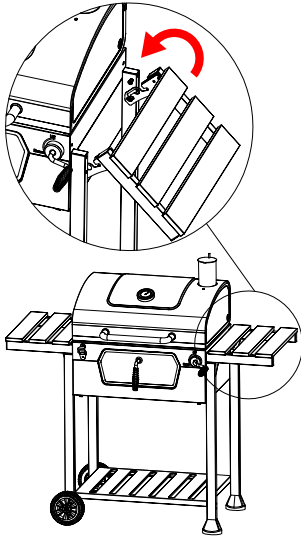


Step 22: Attach the side tables (10) to the bolts (H).

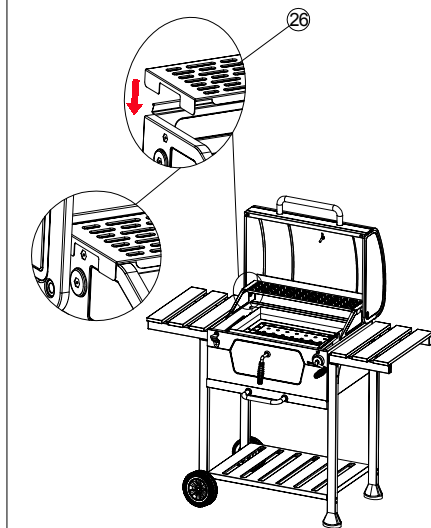


Step 23: Note that the side tables (10) can be folded in by first lifting them up and then folding them down.

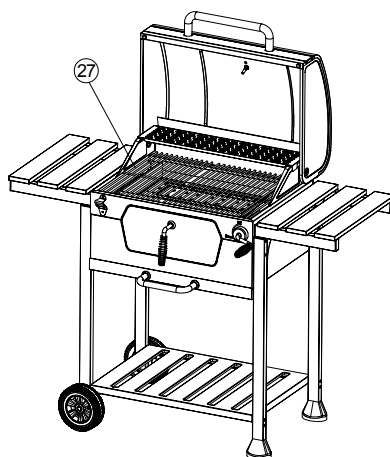
Step 24: Slide the ash tray (9) onto the rails under the main housing (21).



Step 25: Place the warming rack (26) in the main housing as shown. The warming rack is easily removed.



Step 26: Place the grill plates (27) side by side in the main housing.



3.2 How to use



ATTENTION!

- ◇ Do not allow the product to become hotter than 300°C for extended periods of time.
- ◇ After 4 hours of continuous use, the product must cool for at least 40 minutes before it can be used again.
- ◇ Always clean and dry the grill thoroughly after each use to prolong its life.

To use the product, you need the following:

- Charcoal or briquettes (we recommend using Lump Charcoal).
- Lighting cubes or a liquid barbecue fuel.
- Barbecue lighter.

1. Open the charcoal oven door (19) and lid and remove the grill plates (27).
2. Place the charcoal on the charcoal grate through the opening of the door or the top.
3. Spread some firelighters or liquid fuel between the coals. Read the packaging to determine the correct amount.
4. Light the firelighters or fuel to get the coals evenly hot. Also use a Charcoal Starter or a large gas lighter for this if necessary.
5. Replace the grill plates (27).
6. Close the charcoal oven door (19) and lid.
7. Open the air vent (15) and chimney (23) to let oxygen in and smoke out.

8. On the thermometer you can see exactly how hot the product is. The desired temperature depends on the chosen food and your preferences (grilling, smoking, roasting).
9. Once the desired temperature is reached, you can begin to place food on the grill plates (27).

3.3 Temperature monitors

Increase temperature:

- Turn the crank (22) upward to raise the coal grate higher.
- Open the chimney (23) and air vent (15) to let oxygen in so the coals will burn more.

Lowering temperature:

- Turn the rotary handle (22) down to lower the coal grate.
- Close the chimney (23) and the air vent (15) so the coals will burn less.



NOTE

- ◇ If the chimney lid doesn't close all the way, you can cut the spring shorter so it puts less pressure on the lid.

3.4 Additional features

Smoker:

With this product you can not only grill food but also smoke it.

- Turn the rotary handle (22) down to set the coal grate low.
- Close the chimney (23), vent (15) and lid to keep the smoke in.
- Keep the temperature between 60 and 100°C.

Reheating rack:

Grilled food can be kept warm or reheated later on the special warming rack (26). There the food stays warm without further grilling.

4. Maintenance and cleaning

Wait for the product to cool completely before cleaning. Clean the product with a damp, clean cloth and dry thoroughly. Use a special metal brush to clean the grill plates. Do not use abrasive or harsh cleaning agents.

5. Storage

Wait until the product has completely cooled down before moving it. Do not leave the product outside when not in use, weather conditions may damage the product. Store the product in a dry, clean place, not in extremely high or low temperatures.

6. Disposal and recycle

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

6.1 Disposal



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 local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.

7. Disclaimer

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

FR/BE – Manuel d'utilisation



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. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via service@kitchenbrothers.nl.

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

Table des matières

1. Introduction	40
1.1 Utilisation prévue	40
1.2 Description du produit	40
1.3 Spécifications du produit	41
1.4 Autres caractéristiques	41
1.5 Contenu de l’emballage	41
2. Sécurité	43
2.1 Général	43
2.2 Personnes	44
2.3 Utilisation	44
3. Mode d’emploi	46
3.1 Assemblage	46
3.2 Utilisation	53
3.3 Réglage de la température	54
3.4 Fonctions supplémentaires	54
4. Entretien et nettoyage	55
5. Stockage	55
6. Élimination et recyclage	55
6.1 Élimination	55
7. Clause de non-responsabilité	55

1. Introduction

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

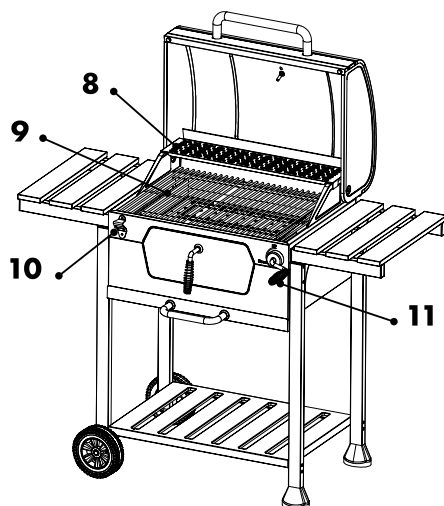
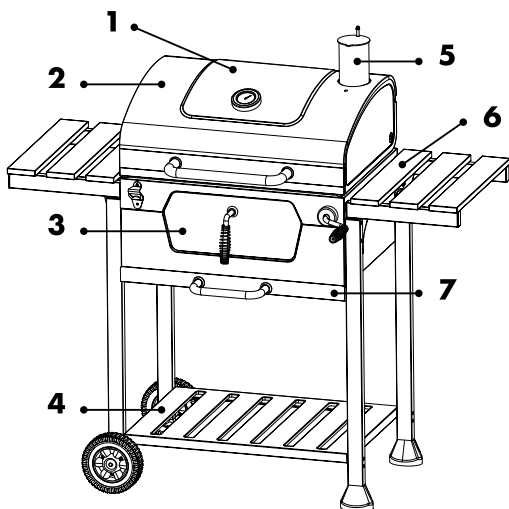
1.1 Utilisation prévue

Un barbecue au charbon de bois sert à griller ou à fumer des aliments dans l'extérieur. La chaleur du charbon de bois incandescent cuit les aliments, tandis que la fumée leur donne un goût unique et fumé. Un barbecue au charbon de bois est également souvent utilisé lors d'occasions sociales.

Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

1.2 Description du produit

1. Thermomètre
2. Couvercle du barbecue
3. Porte de la grille à charbon
4. Socle à roulettes
5. Cheminée
6. Plateau avec crochets
7. Cendrier
8. Grille de chauffage
9. Plaque de gril
10. Décapsuleur
11. Poignée tournante pour la grille à charbon



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	120,5 x 62,5 x 119,5 cm
Poids	19,6 kg
Surface du gril	60 x 42 cm
Carburant	Charbon de bois ou briquettes
Fonctions	Barbecue + Fumoir (fonction fumée)
Capacité de charge max.	10 kg

1.4 Autres caractéristiques

- Thermomètre intégré pour surveiller la température.
- Grille à charbon réglable en hauteur pour contrôler l'intensité de la chaleur.
- La grille d'aération et la cheminée s'ouvrent et se ferment pour régler l'intensité de la chaleur.
- Les plaques du gril et la grille de maintien au chaud ne brûlent pas et peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Roues pour déplacer facilement l'appareil.
- Tiroir à cendres pour faciliter le nettoyage de l'appareil.
- Dessus de table avec crochets pour un grand espace de rangement.
- Décapsuleur intégré.

1.5 Contenu de l'emballage

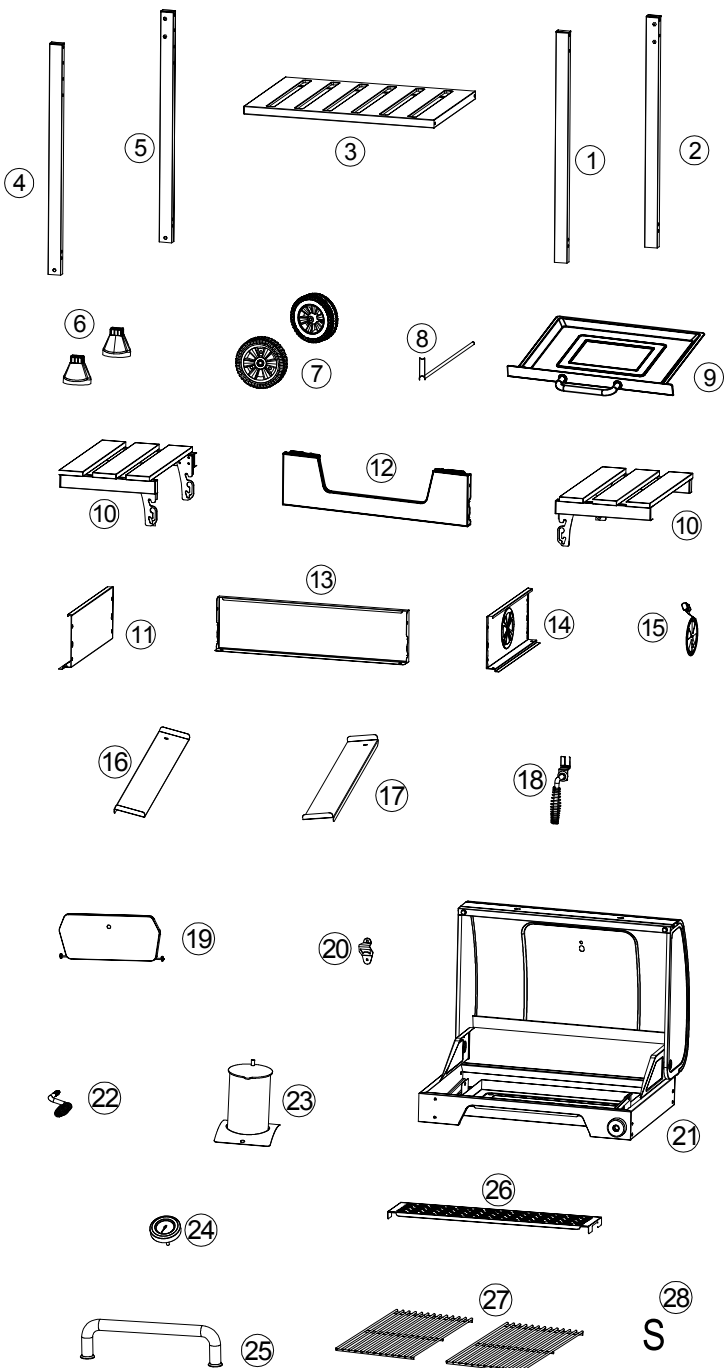
Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

- 1x Manuel d'utilisation
- Vis:

A. M5x55 x12	B. M5x10 x8	C. M4x15 x4	D. Split pin x1	E. Washer x2	F. M6 x2
G. M6x15 x4	H. M6x20 x8	I. M5 x1	J. M5 x1	K. M4x10 x2	L. M5x12 x1

• Pièces:

1. Jambe avant droite
2. Jambe arrière droite
3. Planche inférieure
4. Patte avant gauche
5. Jambe arrière gauche
6. Pied x2
7. Roue x2
8. Axe
9. Tiroir en frêne
10. Plateau de table x2
11. Panneau latéral
12. Paroi avant
13. Paroi arrière
14. Paroi du fumoir
15. Épurateur
16. Bac à graisse gauche
17. Bac à graisse droit
18. Poignée de porte
19. Porte de four à choux
20. Ouvre-bouteille
21. Corps principal
22. Poignée rotative
23. Cheminée
24. Thermomètre
25. Poignée du couvercle
26. Grille de chauffage
27. Plaque de gril x2
28. Crochet en S x6



2. Sécurité

- ⚠ **ATTENTION !** Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains d'enfants. Ils pourraient 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 !
- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser d'alcool à brûler, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer ! N'utiliser que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3 !
- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue !
- ⚠ **AVERTISSEMENT !** 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. Danger de mort dû à l'intoxication au monoxyde de carbone.



Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. Le fournisseur 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.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation de la «Barbecue au charbon de bois avec fumoir», ci-après dénommé «le produit».

2.1 Général

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ils peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Confiez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.

- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous le touchez !
- Le produit ne convient qu'à un usage extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des pièces où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux (hautement) inflammables tels que de l'herbe sèche, des buissons, du papier, des journaux, des vêtements, des serviettes, des produits chimiques, etc. Cela pourrait provoquer un incendie !
- Ne déplacez pas le produit s'il est allumé ou s'il n'a pas encore refroidi.
- En raison de la chaleur résiduelle, le produit reste chaud après utilisation. Ne touchez pas la surface chaude. Cela pourrait entraîner des blessures.

2.2 Personnes

- En cas de brûlure, faire immédiatement couler de l'eau tiède sur la partie du corps touchée. Ne pas s'arrêter pour enlever les vêtements et consulter rapidement un médecin.
- Ne pas laisser la fumée être inhalée par les personnes présentes. En cas de forte inhalation de fumée, consultez rapidement un médecin.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ce barbecue ne doit jamais être utilisé par des enfants, des personnes souffrant d'un handicap mental ou des personnes sous l'influence de substances altérant l'esprit et/ou de médicaments.
- Tenez le produit hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le produit à la portée des animaux (domestiques).
- Pour éviter les blessures et les dommages au produit, ne laissez personne monter dans le produit, se tenir debout dessus ou grimper contre le produit.

2.3 Utilisation

- Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le réallumage.
- N'utilisez que le carburant spécifié dans les instructions et ne dépassez pas la quantité de carburant spécifiée.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé et qu'il n'a pas encore refroidi, afin d'éviter toute blessure.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes (in)sensible à la chaleur.
- Placez toujours le produit sur une surface plane, stable et ininflammable.

- N'utilisez pas le produit à proximité d'objets ou de surfaces sensibles à la chaleur. Ne placez pas le produit trop près d'un mur ou d'une clôture.
- Saisissez le produit uniquement par la poignée intégrée. De la vapeur et de la fumée chaudes peuvent s'échapper si le couvercle est ouvert alors qu'il est encore chaud. Soyez vigilant et ne vous tenez pas la tête au-dessus du couvercle lorsque vous l'ouvrez.
- Les tables latérales peuvent également devenir chaudes. Soyez prudent lorsque vous les touchez.
- Nous vous recommandons de toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous ouvrez le produit afin de protéger vos mains et vos doigts.
- N'utilisez que des aliments adaptés à la cuisson sur le gril ou au fumage au charbon de bois.
- Le produit n'est pas destiné à sécher ou à chauffer des objets.
- Utilisez toujours des ustensiles ou des outils de barbecue pour vider et récupérer les aliments sur les plaques du gril. Les plaques du gril et les aliments deviennent chauds et présentent un risque d'incendie.
- Lorsque l'appareil est en marche, de l'air (chaud) sort du système de ventilation. Tenez votre visage et vos mains à l'écart de ce système de ventilation. Évitez que de l'air chaud ne sorte du produit lorsque vous l'ouvrez.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre le couvercle du produit. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, des blessures ou des dommages au produit.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur le produit, car ils peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.
- Attendez que le produit soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas le produit chauffer à plus de 300°C pendant une période prolongée et laissez-le refroidir si cette température est atteinte. Une température élevée peut accélérer le processus de rouille et endommager le produit.
- Après 4 heures d'utilisation continue, le produit doit refroidir pendant au moins 40 minutes avant de pouvoir être réutilisé. Une utilisation plus longue pourrait endommager le produit. Lors de l'utilisation de la fonction «fumée» (basses températures entre 60 et 100°C), le produit peut être utilisé pendant un peu plus de 4 heures d'affilée.

3. Mode d'emploi

3.1 Assemblage



ATTENTION!

- ◇ Il est important que l'assemblage soit effectué par deux personnes, sinon le produit risque de tomber et d'être endommagé. En particulier lors des 10 premières étapes, le produit est encore très instable et quelqu'un doit tenir les pièces pendant que l'autre les visse. Prévoir un temps de montage d'environ 60 minutes.

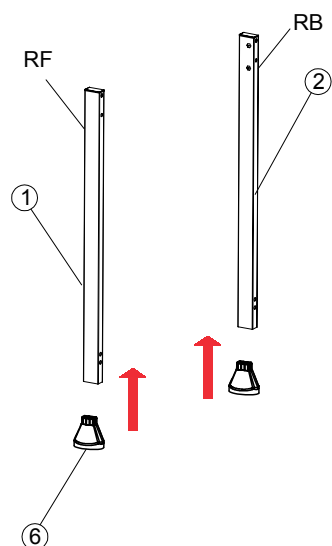


- ◇ Les différentes vis et les 4 pieds se ressemblent mais ne sont pas interchangeables. Par conséquent, vérifiez à chaque étape que vous avez saisi la bonne vis et le bon pied avant de les fixer. Les vis sont marquées d'une lettre et les pieds d'un numéro. Nous recommandons de les énumérer tous au début et de les avoir à portée de main afin d'éviter les confusions.

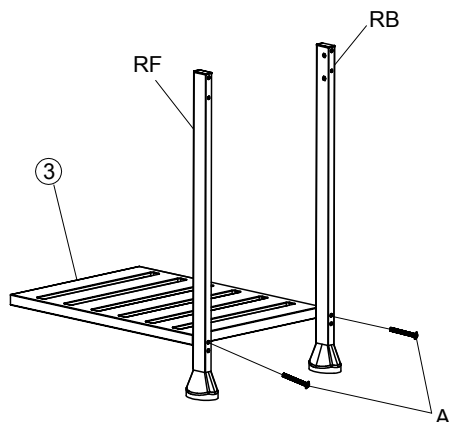
Pour l'assemblage, vous aurez besoin des outils suivants :

- 1 tournevis Phillips
- 1 clé à molette

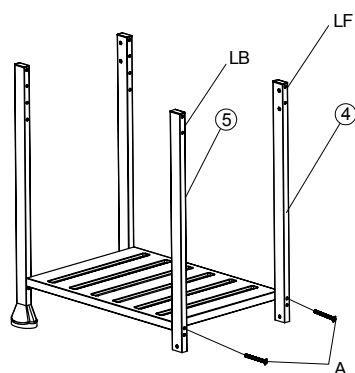
Étape 1 : Monter les pieds (6) sur les jambes de droite (1 & 2). Pour distinguer les pieds, notez que les pieds gauches ont un trou de plus que les pieds droits.



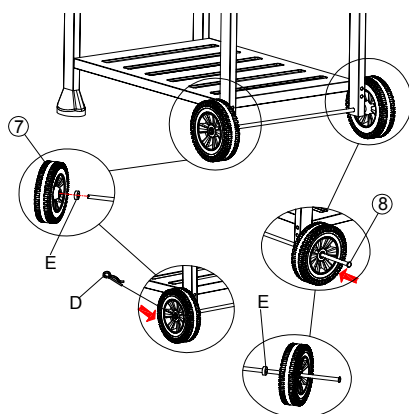
Étape 1 : Monter les pieds (6) sur les jambes de droite (1 & 2). Pour distinguer les pieds, notez que les pieds gauches ont un trou de plus que les pieds droits.



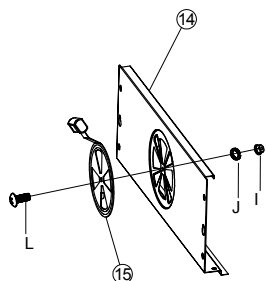
Étape 3 : Visser les pieds gauches (4 & 5) sur l'étagère inférieure (3) à l'aide de 2 boulons (A).



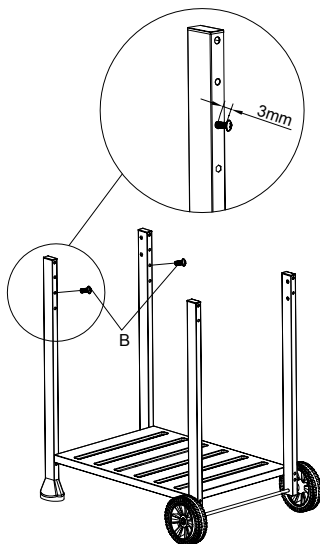
Étape 4 : Glissez l'axe de la roue (8) dans le trou supplémentaire des pieds gauches (4 & 5). Fixez la rondelle (E) et les roues (7) à l'axe des deux côtés. Fixer les roues avec 2 goupilles fendues (D).



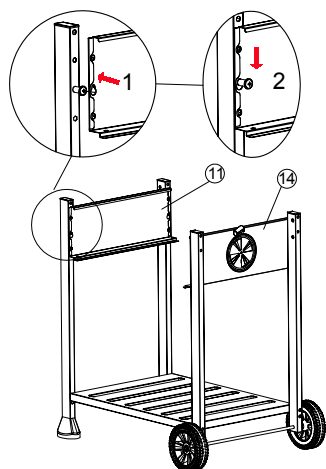
Étape 5 : Montez l'évent (15) sur la paroi du four (14) à l'aide d'un boulon (L), d'une rondelle (J) et d'un écrou (I).



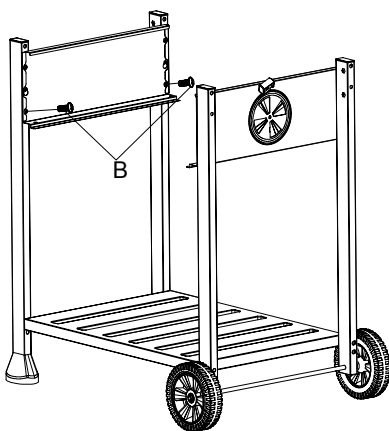
Étape 6 : Visser 4 boulons (B) à mi-chemin au milieu des trous supérieurs. Ne les serrez pas complètement, laissez dépasser la moitié du boulon.



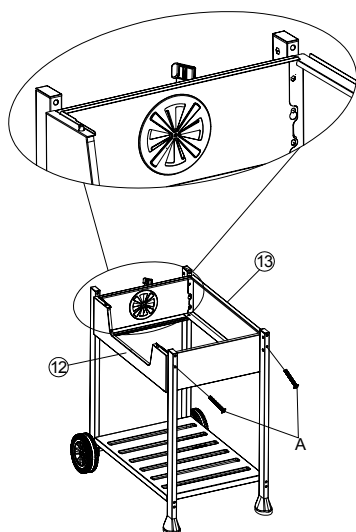
Étape 7 : Fixez la paroi latérale (11) et la paroi du four (14) aux boulons à moitié vissés (B) des pieds gauche et droit.



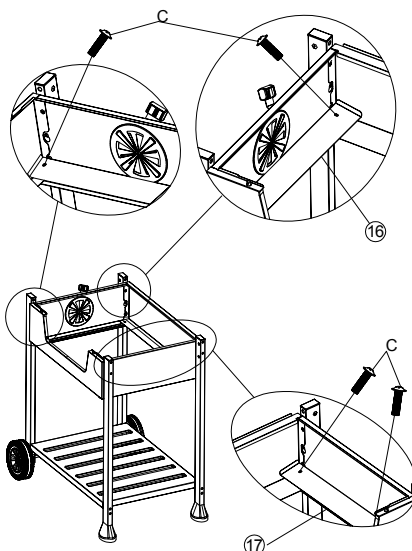
Étape 8 : Vissez 4 boulons supplémentaires (B) dans les trous supérieurs les plus bas pour fixer la paroi latérale (11) et la paroi du four (14) aux pieds gauche et droit.



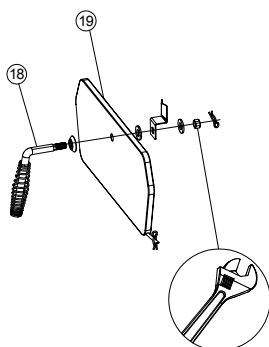
Étape 9 : Placez la paroi avant (12) et la paroi arrière (13) entre les parois latérales et vissez-les à l'aide de 4 boulons (B) à l'extérieur des pieds.



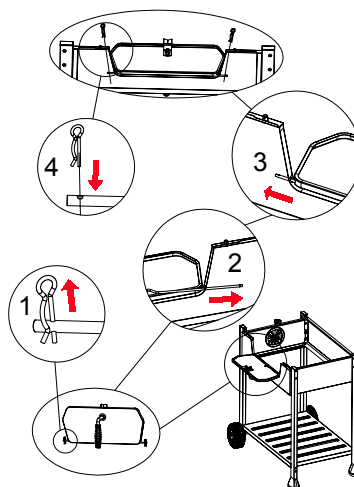
Étape 10 : Visser les collecteurs de graisse (16 & 17) aux parois avant et arrière à l'aide de 4 boulons (C).



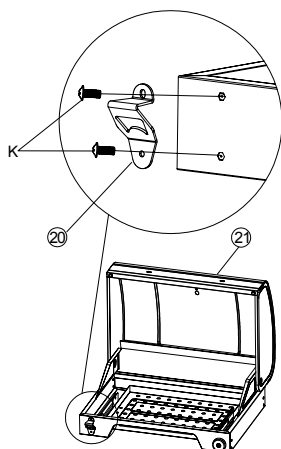
Étape 11 : Retirez l'écrou et la goupille fendue fixés à la poignée de la porte. Insérez la poignée de porte dans la porte du four à charbon (19) et serrez l'écrou et la goupille fendue de l'intérieur à l'aide d'une clé à molette.



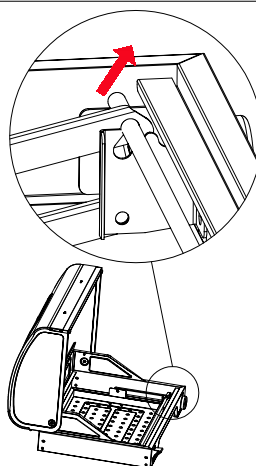
Étape 12 : Fixez la porte du four à charbon (19) à la paroi avant à l'aide des deux goupilles fendues précédemment installées sur la porte.



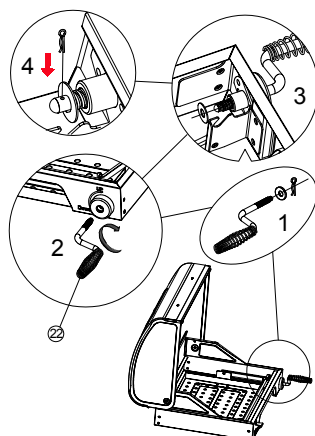
Étape 13 : Visser le décapsuleur (20) avec 2 boulons (K) à gauche sur l'avant du boîtier principal (21).



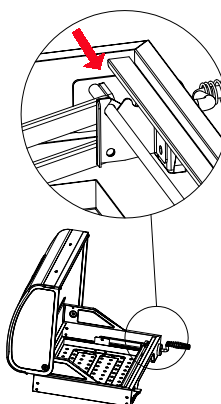
Étape 14 : Placez le système de levage du gril à charbon sur le corps principal comme indiqué ci-dessous.



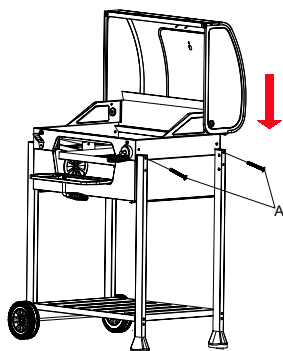
Étape 15 : Retirez la goupille fendue et la rondelle préinstallées sur la poignée rotative (22). Insérez la poignée à l'avant du corps principal (21) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Remettre en place la rondelle par l'intérieur du corps principal et la fixer à l'aide de la goupille fendue.



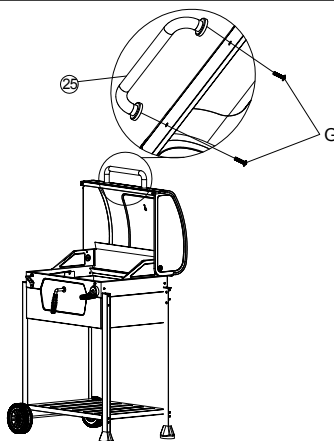
Étape 16 : Notez que la grille à charbon peut maintenant être réglée en hauteur en tournant la poignée rotative.



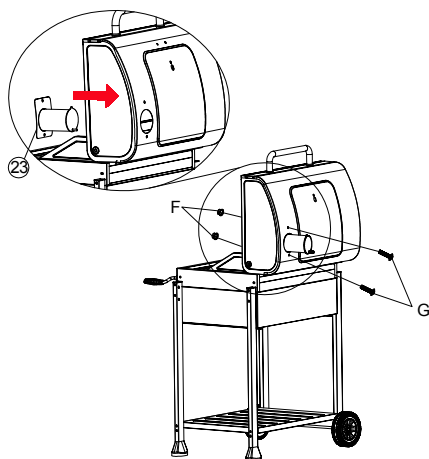
Étape 17 : Montez le boîtier principal (21) sur le chariot. Pour ce faire, vissez 4 boulons (A) à travers les trous extérieurs supérieurs des jambes.



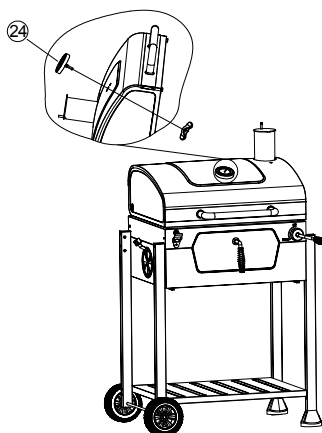
Étape 18 : Monter la poignée (25) sur le couvercle à l'aide de 2 boulons (G).



Étape 19 : Insérez la cheminée (23) dans le trou du couvercle depuis l'intérieur. Visser 2 boulons (G) par le haut et les fixer avec 2 écrous (F) à l'intérieur.

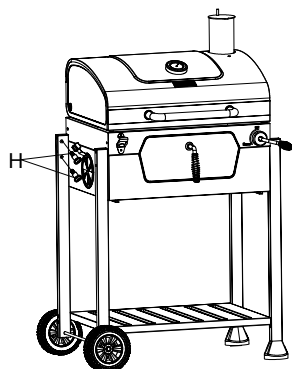


Étape 20 : Insérer le thermomètre (24) par le haut au centre du couvercle et le fixer à l'intérieur à l'aide d'un écrou.

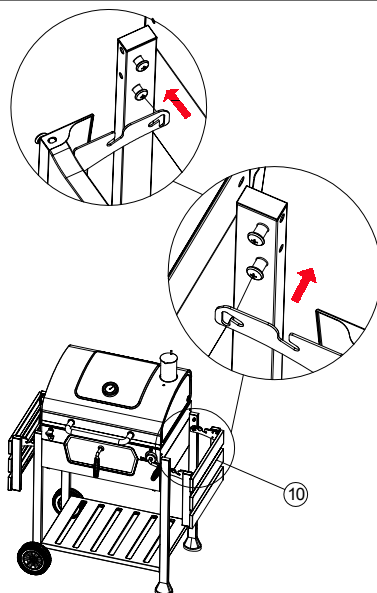


Étape 21 : Visser 8 boulons (H) dans les trous situés en haut des pieds.

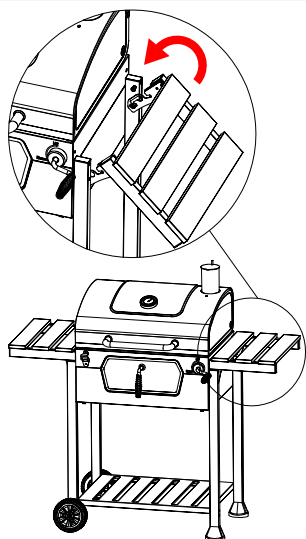
Étape 22 : Fixez les tables latérales (10) aux boulons (H).



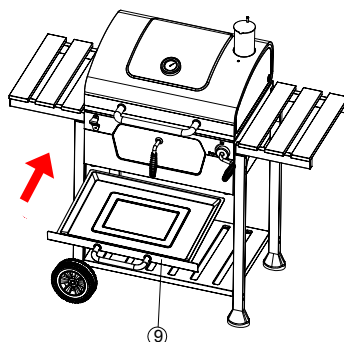
Étape 23 : Notez que les tables d'appoint (10) peuvent être repliées en les soulevant d'abord et en les rabattant ensuite.



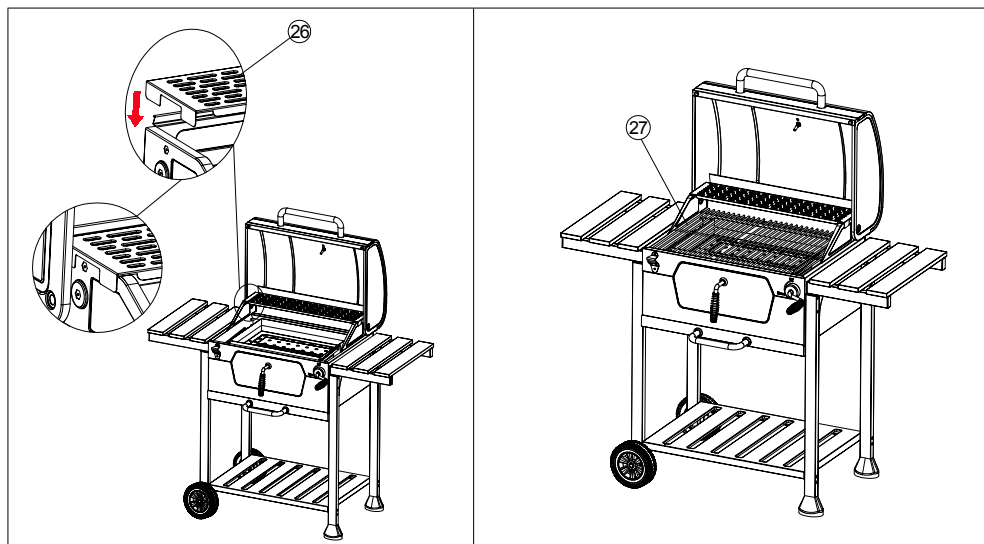
Étape 24 : Faites glisser le cendrier (9) sur les rails situés sous le boîtier principal (21).



Étape 25 : Placez la grille chauffante (26) dans le boîtier principal comme indiqué. La grille chauffante est facile à retirer.



Étape 26 : Placez les plaques de gril (27) côté à côté dans le boîtier principal.



3.2 Utilisation



ATTENTION!

- ◇ Ne pas laisser le produit chauffer à plus de 300°C pendant des périodes prolongées.
- ◇ Après 4 heures d'utilisation continue, le produit doit refroidir pendant au moins 40 minutes avant de pouvoir être réutilisé.
- ◇ Pour prolonger la durée de vie du grill, il faut toujours le nettoyer et le sécher soigneusement après chaque utilisation.

Pour utiliser le produit, vous aurez besoin des éléments suivants :

- Charbon de bois ou briquettes (nous recommandons d'utiliser du charbon de bois en morceaux).
 - Cubes d'allumage ou combustible liquide pour barbecue.
 - Briquet pour barbecue.
1. Ouvrez la porte (19) et le couvercle du four à charbon de bois et retirez les plaques du grill (27).
 2. Placez le charbon de bois sur la grille par l'ouverture de la porte ou par le haut.
 3. Répartissez des allume-feu ou du combustible liquide entre les braises. Lisez l'emballage pour déterminer la quantité adéquate.
 4. Allumez les allume-feu ou le combustible pour que les braises soient uniformément chaudes. Vous pouvez également utiliser un allumeur de charbon de bois ou un grand briquet à gaz à cette fin.
 5. Remettez en place les plaques du grill (27).
 6. Fermez la porte (19) et le couvercle du four à charbon de bois.

7. Ouvrez l'évent (15) et la cheminée (23) pour laisser entrer l'oxygène et sortir la fumée.
8. Le thermomètre indique la température exacte du produit. La température souhaitée dépend de l'aliment choisi et de vos préférences (griller, smocker, rôtir).
9. Une fois la température souhaitée atteinte, vous pouvez commencer à placer les aliments sur les plaques du gril (27).

3.3 Réglage de la température

Augmentation de la température:

- Tournez la manivelle (22) vers le haut pour relever la grille à charbon.
- Ouvrez la cheminée (23) et l'orifice d'aération (15) pour faire entrer de l'oxygène afin que les charbons brûlent davantage.

Réduire la température :

- Tournez la manivelle (22) vers le bas pour abaisser la grille à charbon.
- Fermez la cheminée (23) et le conduit d'aération (15) pour réduire la combustion du charbon.



REMARQUE

- ♦ Si le couvercle de la cheminée ne se ferme pas complètement, vous pouvez raccourcir le ressort afin qu'il exerce moins de pression sur le couvercle.

3.4 Fonctions supplémentaires

Fumoir :

Avec ce produit, vous pouvez non seulement griller des aliments, mais aussi les fumer.

- Tournez la poignée rotative (22) vers le bas pour abaisser la grille à charbon.
- Fermez la cheminée (23), l'évent (15) et le couvercle pour empêcher la fumée de s'échapper.
- Maintenez la température entre 60 et 100°C.

Grille de réchauffage :

Vous pouvez garder les aliments grillés au chaud ou les réchauffer plus tard sur la grille de réchauffage spéciale (26). Les aliments y restent chauds sans qu'il soit nécessaire de les griller à nouveau.

4. Entretien et nettoyage

Attendre que le produit soit complètement refroidi avant de le nettoyer. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et propre et séchez-le soigneusement. Utilisez une brosse métallique spéciale pour nettoyer les plaques du gril. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.

5. Stockage

Attendez que le produit soit complètement refroidi avant de le déplacer. Ne laissez pas le produit à l'extérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, car les conditions météorologiques peuvent l'endommager. Conservez le produit dans un endroit sec et propre, à l'abri des températures extrêmement élevées ou basses.

6. Élimination et recyclage

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

6.1 Élimination



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.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

7. Clause de non-responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

DE – Benutzerhandbuch



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 diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Originalanleitung

Diese Anleitung wurde ursprünglich in Niederländisch verfasst. Alle anderen Sprachen sind Übersetzungen der niederländischen Originalanleitung.

Service und Garantie

Wenn Sie Service oder Informationen zu Ihrem Produkt benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam unter service@kitchenbrothers.nl.

Wir gewähren auf unsere Produkte eine 2-jährige Garantie. Der Kunde muss bei Inanspruchnahme der Garantie einen Kaufnachweis vorlegen können. Produktmängel müssen uns innerhalb von 2 Jahren nach dem Kaufdatum gemeldet werden. Bitte beachten Sie, dass die Garantie nicht gilt: für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur entstanden sind; für Teile, die dem Verschleiß unterliegen; für Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren; für Mängel, die durch eigenes Verschulden des Kunden entstanden sind, für Schäden, die durch Dritte verursacht wurden.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	58
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	58
1.2 Produktübersicht	58
1.3 Produktspezifikationen	59
1.4 Andere Eigenschaften	59
1.5 Inhalt der Verpackung	59
2. Sicherheit	61
2.1 Allgemein	61
2.2 Personen	62
2.3 Verwendung	62
3. Betriebsanleitung	64
3.1 Montage	64
3.2 Verwenden Sie	72
3.3 Temperaturüberwachung	72
3.4 Zusätzliche Funktionen	73
4. Wartung und Reinigung	73
5. Lagerung	73
6. Entsorgung und Recycling	73
6.1 Entsorgung	74
7. Haftungsausschluss	74

1. Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KitchenBrothers-Produkt entschieden haben! Befolgen Sie stets die Sicherheitshinweise für einen sicheren Gebrauch.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

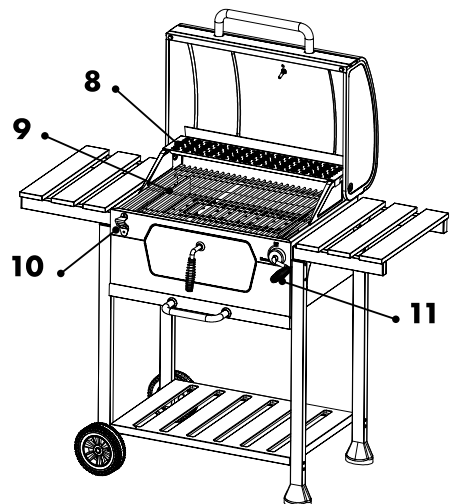
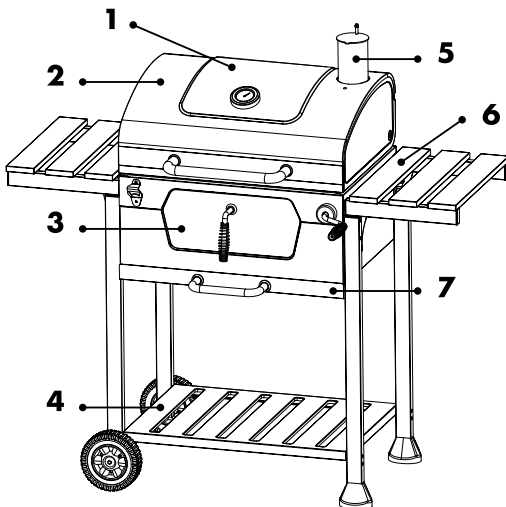
Ein Holzkohlegrill dient zum Grillen oder Räuchern von Lebensmitteln im Außenbereich. Die Hitze der glühenden Holzkohle gart das Grillgut, während der Rauch dem Essen seinen einzigartigen Rauchgeschmack verleiht.

Ein Holzkohlegrill wird auch häufig für gesellschaftliche Anlässe verwendet.

Der Lieferant ist von der Haftung für Verletzungen oder Schäden, die durch die Verwendung des Produkts über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinaus entstehen, befreit. Jegliche Änderungen am Produkt können Ihre Sicherheit und Garantie beeinträchtigen.

1.2 Produktübersicht

1. Thermometer
2. Deckel des Grills
3. Tür zum Kohlerost
4. Sockel mit Rädern
5. Schornstein
6. Tischplatte mit Haken
7. Aschenbecher
8. Heizgitter
9. Grillplatte
10. Flaschenöffner
11. Drehgriff für den Holzkohlerost



1.3 Produktspezifikationen

Abmessungen	120,5 x 62,5 x 119,5 cm
Gewicht	19,6 kg
Grillfläche	60 x 42 cm
Brennstoff	Holzkohle oder Briketts
Funktionen	Barbecue + Smoker (Rauchfunktion)
Max. Belastbarkeit	10 kg

1.4 Andere Eigenschaften

- Eingebautes Thermometer, um die Temperatur im Auge zu behalten.
- Höhenverstellbarer Kohlerost zur Steuerung der Wärmeintensität.
- Luftgitter und Schornstein lassen sich öffnen und schließen, um die Wärmeintensität zu regulieren.
- Grillplatten und Warmhalterost brennen nicht an und sind spülmaschinengeeignet.
- Räder, um das Produkt leicht zu bewegen.
- Aschenbecher für die einfache Reinigung des Produkts.
- Tischplatten mit Haken für viel Stauraum.
- Eingebauter Flaschenöffner.

1.5 Inhalt der Verpackung

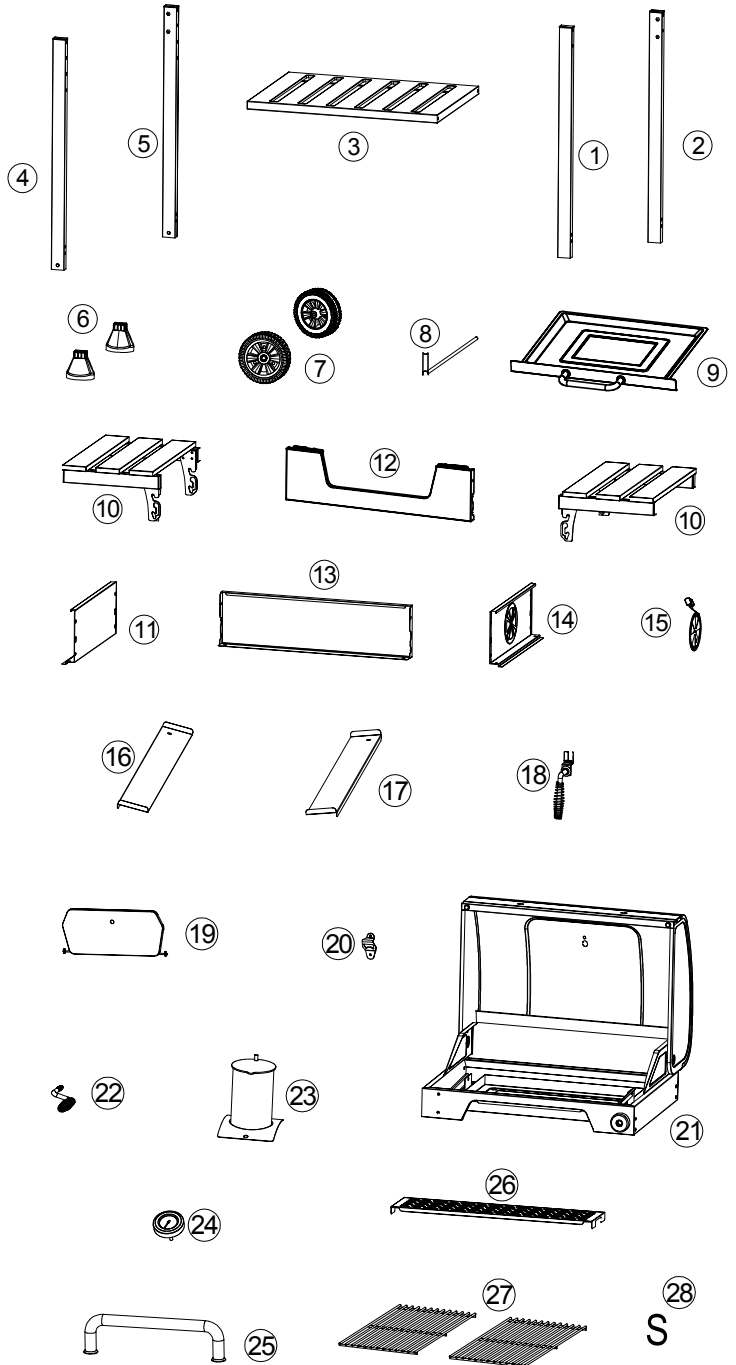
Überprüfen Sie bei Erhalt der Sendung, ob der Inhalt des Pakets mit dem Packzettel übereinstimmt. Informieren Sie Ihren Lieferanten, wenn Teile fehlen. Wenn das Produkt beschädigt erscheint, reklamieren Sie es sofort beim Spediteur und geben Sie dem Lieferanten eine detaillierte Beschreibung des Schadens. Bewahren Sie die beschädigten Teile und die Verpackung auf, um Ihre Reklamation zu belegen.

- 1x Benutzerhandbuch
- Schrauben:

A. M5x55 x12	B. M5x10 x8	C. M4x15 x4	D. Split pin x1	E. Washer x2	F. M6 x2
					
G. M6x15 x4	H. M6x20 x8	I. M5 x1	J. M5 x1	K. M4x10 x2	L. M5x12 x1
					

• Teile:

1. Rechtes vorderes Bein
2. Rechtes hinteres Bein
3. Unteres Brett
4. Linkes Vorderbein
5. Linkes Hinterbein
6. Fuß x2
7. Rad x2
8. Achse
9. Schublade aus Esche
10. Tischplatte x2
11. Seitenwand
12. Vorderwand
13. Rückwand
14. Raucherwand
15. Entlüfter
16. Fettabscheider links
17. Fettabscheider rechts
18. Türgriff
19. Tür des Kohlofens
20. Flaschenöffner
21. Hauptteil
22. Drehbarer Griff
23. Schornstein
24. Thermometer
25. Griff des Deckels
26. Heizgestell
27. Grillplatte x2
28. S-förmiger Haken x6



2. Sicherheit

- ⚠ **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass das Verpackungsmaterial nicht in die Hände von Kindern gerät. Sie könnten sich daran verschlucken!
- ⚠ **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht, während er in Betrieb ist.
- ⚠ **WARNUNG!** Nicht in Innenräumen verwenden!
- ⚠ **WARNUNG!** Kein Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden! Nur Anzünder 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. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.



Lesen Sie vor dem Gebrauch das Handbuch und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Der Lieferant ist nicht verantwortlich für die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung des Geräts sowie für Sach- oder Personenschäden.

Beachten Sie immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie „den Holzkohlegrill mit Smokerfunktion“, im Folgenden als „das Produkt“ bezeichnet, verwenden.

2.1 Allgemein

- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen, ist es wichtig, dass Sie das Handbuch und die Anweisungen sorgfältig lesen.
- Wenn das Produkt nicht funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Teile und das Zubehör auf Schäden oder Verschleiß (Risse/Brüche), die die Leistung beeinträchtigen könnten, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile und Zubehör.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten angeboten wird. Sie können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke.
- Nehmen Sie das Produkt nicht auseinander, reparieren oder restaurieren Sie es nicht. Dies kann zu Schäden am Produkt führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden. Schicken Sie das Produkt zur Reparatur immer an ein Servicezentrum, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie sich der Risiken und Folgen bewusst, die mit einer unsachgemäßen

Verwendung des Produkts verbunden sind. Eine unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie das Produkt berühren!
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im Freien geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenräumen.
- Das Produkt ist für den privaten Gebrauch konzipiert und bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für gewerbliche Zwecke.
- Halten Sie das Produkt von Hitze, Räumen mit relativ hoher Temperatur und Wärmequellen wie Öfen fern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von (leicht) entflammaren Materialien wie trockenem Gras, Büschen, Papier, Zeitungen, Kleidung, Handtüchern, Chemikalien usw. auf. Dies kann einen Brand verursachen!
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es eingeschaltet ist oder noch nicht abgekühlt ist.
- Aufgrund der Restwärme bleibt das Gerät nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Dies kann zu Verletzungen führen.

2.2 Personen

- Bei Verbrennungen sofort lauwarmes Wasser über die betroffene Körperstelle laufen lassen. Nicht anhalten, um die Kleidung zu entfernen, und schnell einen Arzt aufsuchen.
- Rauch nicht von Umstehenden einatmen lassen. Im Falle einer starken Rauchvergiftung schnell einen Arzt aufsuchen.
- Dieses Produkt sollte nicht von Kindern benutzt werden.
- Dieser Grill sollte niemals von Kindern, geistig behinderten Personen oder Personen, die unter dem Einfluss von bewusstseinsverändernden Substanzen und/oder Medikamenten stehen, benutzt werden.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von (Haus-)Tieren auf.
- Um Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden, lassen Sie niemanden in das Produkt klettern, darauf stehen oder dagegen klettern.

2.3 Verwendung

- Verwenden Sie zum Anzünden oder Nachzünden keinen Spiritus oder Benzin.
- Verwenden Sie nur den in der Anleitung angegebenen Brennstoff und überschreiten Sie nicht die angegebene Brennstoffmenge.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist und noch nicht abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät wird heiß, wenn es eingeschaltet ist. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie (un)empfindlich gegen Hitze sind.

- Stellen Sie das Produkt immer auf eine ebene, stabile und nicht brennbare Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen oder Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht zu nahe an eine Wand oder einen Zaun.
- Fassen Sie das Gerät nur an dem integrierten Griff an. Heißer Dampf und heißer Rauch können entweichen, wenn der Deckel geöffnet wird, während er noch heiß ist. Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen des Deckels nicht mit dem Kopf über dem Deckel stehen.
- Auch die Seitentische können heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie anfassen.
- Wir empfehlen, beim Öffnen des Produkts immer Ofenhandschuhe zu verwenden, um Ihre Hände und Finger zu schützen.
- Verwenden Sie nur Lebensmittel, die zum Grillen oder Räuchern mit Holzkohle geeignet sind.
- Das Produkt ist nicht zum Trocknen oder Erhitzen von Lebensmitteln geeignet.
- Verwenden Sie zum Entleeren und Entnehmen von Lebensmitteln auf den Grillplatten immer Utensilien oder Grillwerkzeuge. Die Grillplatten und das Grillgut werden heiß und stellen ein Brandrisiko dar.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, strömt (heiße) Luft aus dem Lüftungssystem. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände von diesem Belüftungssystem fern. Vermeiden Sie die heiße Luft, die beim Öffnen des Geräts austritt.
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder gegen den Deckel des Geräts. Dies kann zu Brandgefahr, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Gerät, da diese heiß werden können. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie diese Gegenstände berühren.
- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Lassen Sie das Produkt nicht über einen längeren Zeitraum heißer als 300 °C werden und lassen Sie es abkühlen, wenn diese Temperatur erreicht ist. Eine hohe Temperatur kann den Rostprozess beschleunigen und das Produkt beschädigen.
- Nach 4 Stunden Dauerbetrieb muss das Produkt mindestens 40 Minuten abkühlen, bevor es wieder verwendet werden kann. Ein längerer Gebrauch könnte das Gerät beschädigen. Bei Verwendung der Rauchfunktion (niedrige Temperaturen zwischen 60 und 100 °C) kann das Produkt etwas länger als 4 Stunden am Stück verwendet werden.

3. Betriebsanleitung

3.1 Montage



VORSICHT!

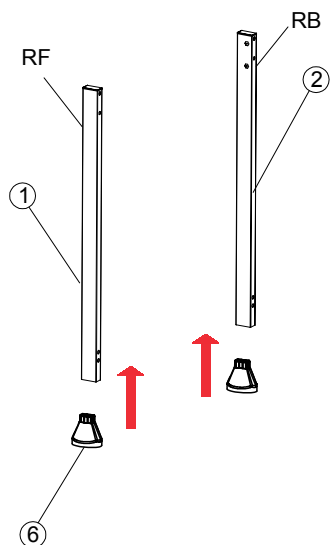
- ◇ Es ist wichtig, dass der Aufbau von 2 Personen durchgeführt wird, sonst kann das Produkt umfallen und beschädigt werden. Besonders in den ersten 10 Schritten ist das Produkt noch sehr instabil und erfordert, dass jemand die Teile festhält, während der andere sie anschraubt. Planen Sie etwa 60 Minuten für den Zusammenbau ein.
- ◇ Die verschiedenen Schrauben und die 4 Beine sehen ähnlich aus, sind aber nicht austauschbar. Prüfen Sie daher bei jedem Schritt, ob Sie die richtige Schraube und das richtige Bein erwisch haben, bevor Sie sie anbringen. Die Schrauben sind mit einem Buchstaben und die Beine mit einer Nummer gekennzeichnet. Wir empfehlen, sie alle am Anfang aufzulisten und bereitzuhalten, um Verwechslungen zu vermeiden.



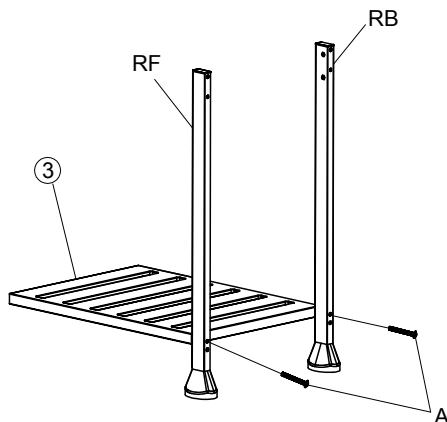
Für die Montage benötigen Sie die folgenden Werkzeuge:

- 1 Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 verstellbarer Schraubenschlüssel

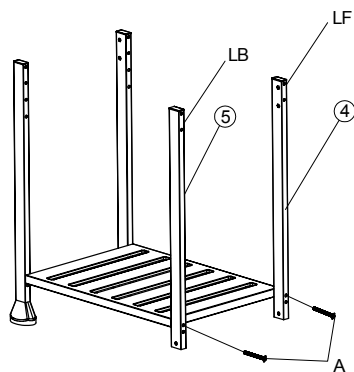
Schritt 1: Montieren Sie die Füße (6) an den rechten Beinen (1 & 2). Zur Unterscheidung der Füße ist zu beachten, dass die linken Füße ein Loch mehr haben als die rechten Füße.



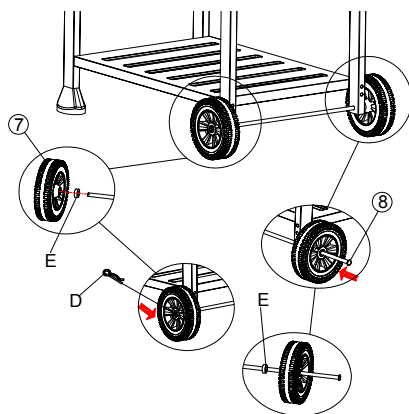
Schritt 2: Befestigen Sie die untere Ablage (3) mit 2 Schrauben (A) an den rechten Beinen (1 & 2).



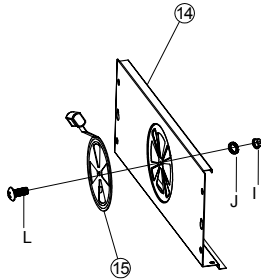
Schritt 3: Schrauben Sie die linken Beine (4 & 5) mit 2 Schrauben (A) auf die untere Ablage (3).



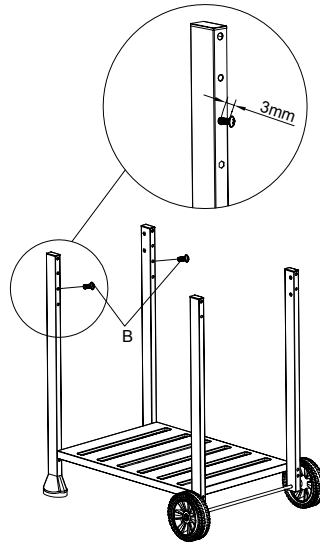
Schritt 4: Schieben Sie die Radachse (8) durch das zusätzliche Loch an den linken Beinen (4 & 5). Befestigen Sie die Unterlegscheibe (E) und die Räder (7) auf beiden Seiten an der Achse. Sichern Sie die Räder mit 2 Splinten (D).



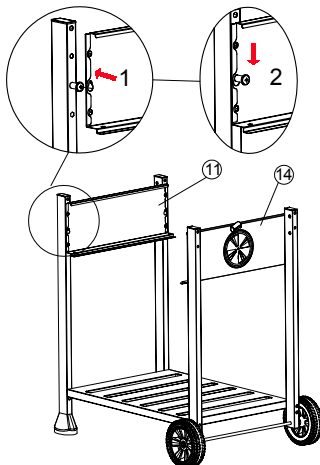
Schritt 5: Befestigen Sie den Luftauslass (15) mit 1 Schraube (L), 1 Unterlegscheibe (J) und 1 Mutter (I) an der Raucherwand (14).



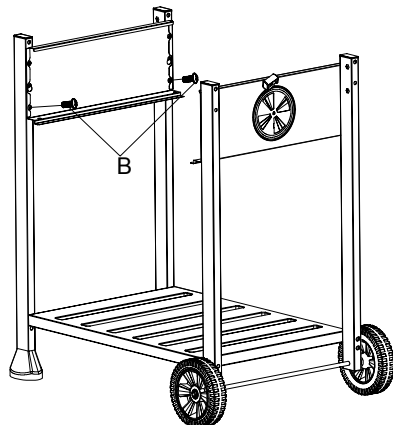
Schritt 6: Schrauben Sie die 4 Bolzen (B) bis zur Hälfte in die Mitte der oberen Löcher. Ziehen Sie sie nicht ganz fest, sondern lassen Sie die Hälfte der Schraube herausragen.



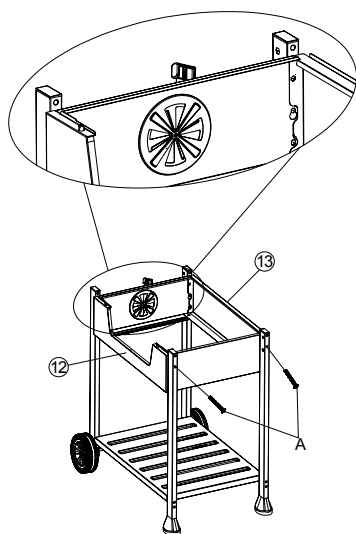
Schritt 7: Befestigen Sie die Seitenwand (11) und die Raucherwand (14) an den halb eingeschaubten Bolzen (B) der linken und rechten Beine.



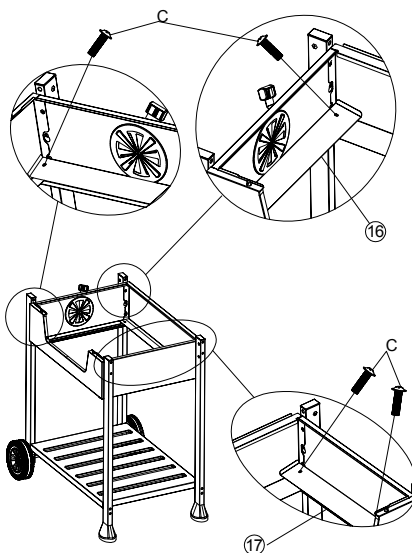
Schritt 8: Schrauben Sie 4 zusätzliche Bolzen (B) in die untersten der oberen Löcher, um die Seitenwand (11) und die Raucherwand (14) an den linken und rechten Beinen zu befestigen.



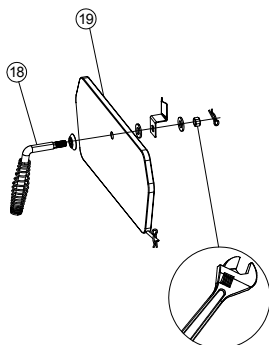
Schritt 9: Setzen Sie die Vorderwand (12) und die Rückwand (13) zwischen die Seitenwände und schrauben Sie sie mit 4 Bolzen (B) an der Außenseite der Beine fest.



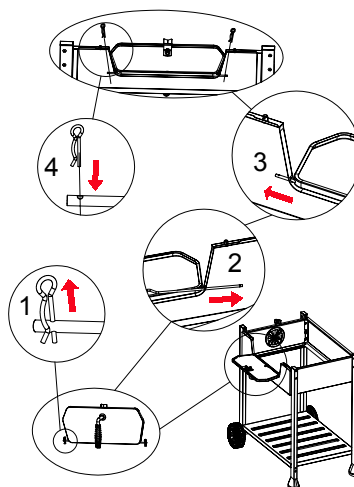
Schritt 10: Schrauben Sie die Fettabscheider (16 & 17) mit 4 Bolzen (C) an die Vorder- und Rückwand.



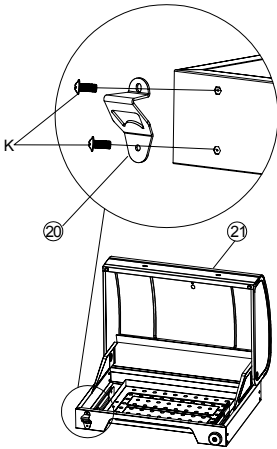
Schritt 11: Entfernen Sie die am Türgriff angebrachte Mutter und den Splint. Setzen Sie den Türgriff in die Kohleofentür (19) ein und ziehen Sie die Mutter und den Splint von innen mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel an.



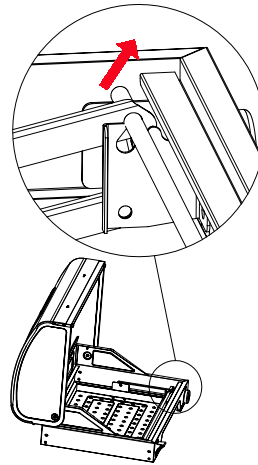
Schritt 12: Befestigen Sie die Kohleofentür (19) mit den 2 Splinten, die zuvor an der Tür angebracht wurden, an der Vorderwand.



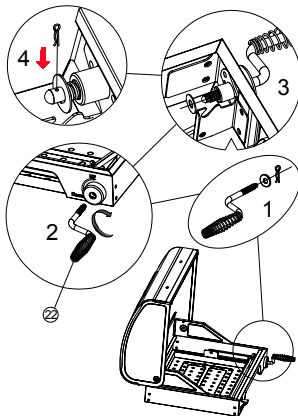
Schritt 13: Schrauben Sie den Flaschenöffner (20) mit 2 Schrauben (K) nach links auf die Vorderseite des Hauptgehäuses (21).



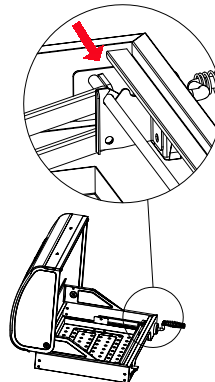
Schritt 14: Setzen Sie das Hebesystem für den Kohlegrill wie unten gezeigt auf den Hauptkörper.



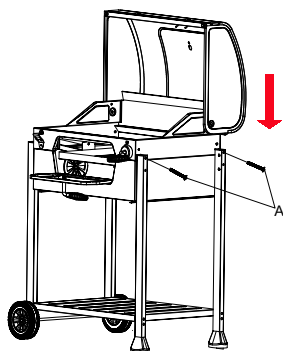
Schritt 15: Entfernen Sie den Splint und die Unterlegscheibe, die auf dem Drehgriff (22) vorinstalliert sind. Stecken Sie den Griff direkt auf die Vorderseite des Hauptkörpers (21) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Bringen Sie die Unterlegscheibe von der Innenseite des Hauptkörpers her wieder an und sichern Sie sie mit dem Splint.



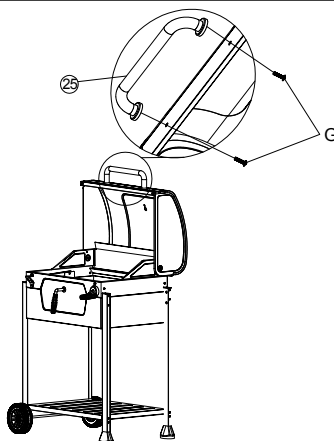
Schritt 16: Beachten Sie, dass der Kohlerost nun durch Drehen des Drehgriffs nach Bedarf in der Höhe verstellt werden kann.



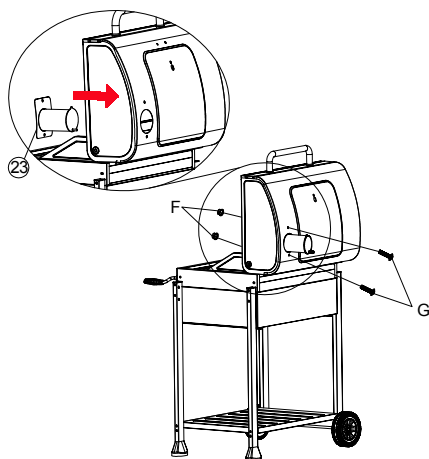
Schritt 17: Montieren Sie das Hauptgehäuse (21) auf dem Wagen. Schrauben Sie dazu 4 Bolzen (A) durch die oberen äußeren Löcher der Beine.



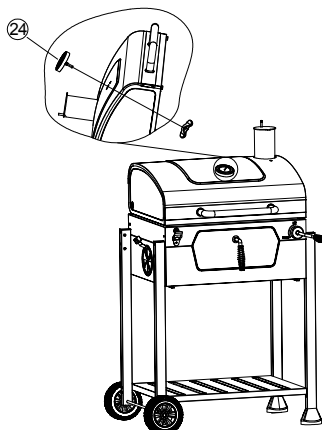
Schritt 18: Befestigen Sie den Griff (25) mit 2 Schrauben (G) am Deckel.



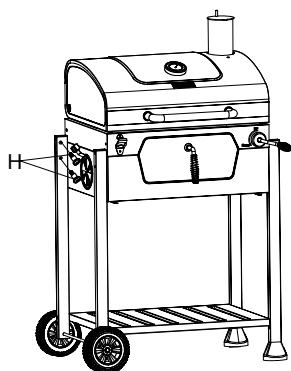
Schritt 19: Stecken Sie den Schornstein (23) von innen durch das Loch im Deckel. Schrauben Sie 2 Bolzen (G) von oben ein und sichern Sie sie mit 2 Muttern (F) auf der Innenseite.



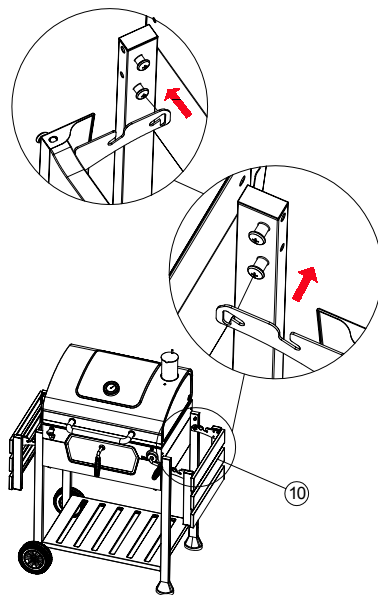
Schritt 20: Führen Sie das Thermometer (24) von oben in die Mitte des Deckels ein und befestigen Sie es auf der Innenseite mit einer Mutter.



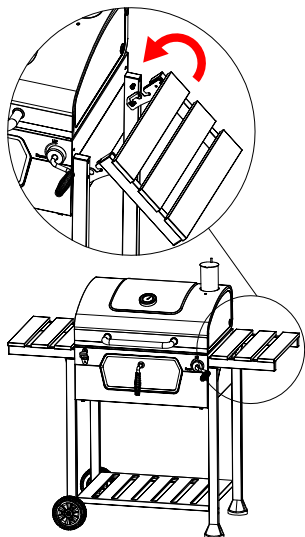
Schritt 21: Schrauben Sie 8 Bolzen (H) in die Löcher an der Oberseite der Beine.



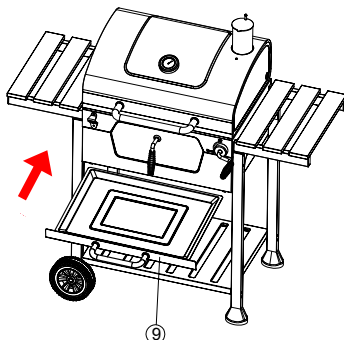
Schritt 22: Befestigen Sie die Seitentische (10) an den Bolzen (H).



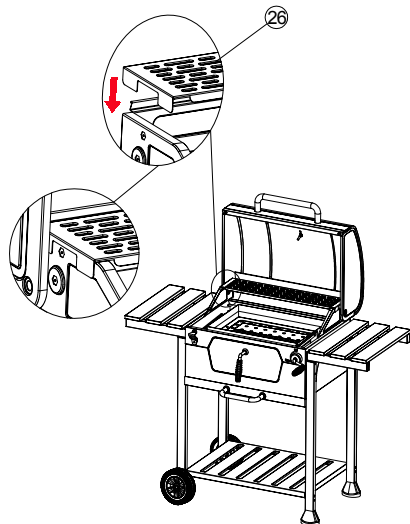
Schritt 23: Beachten Sie, dass die Seitentische (10) eingeklappt werden können, indem Sie sie zuerst anheben und dann herunterklappen.



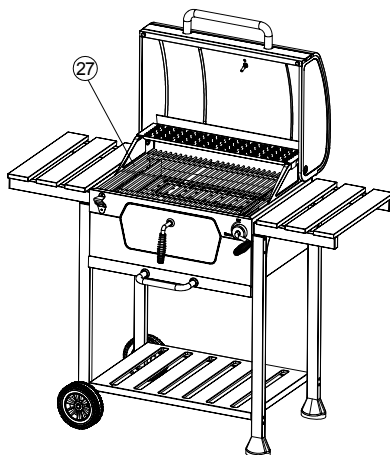
Schritt 24: Schieben Sie den Aschenbecher (9) auf die Schienen unter dem Hauptgehäuse (21).



Schritt 25: Setzen Sie das Warmhaltegestell (26) wie abgebildet in das Hauptgehäuse ein. Das Warmhaltegestell lässt sich leicht herausnehmen.



Schritt 26: Legen Sie die Grillplatten (27) nebeneinander in das Hauptgehäuse.



3.2 Verwenden Sie



VORSICHT!

- ◇ Lassen Sie das Produkt nicht über längere Zeit heißer als 300°C werden.
- ◇ Nach 4 Stunden Dauerbetrieb muss das Gerät mindestens 40 Minuten abkühlen, bevor es wieder benutzt werden kann.
- ◇ Reinigen und trocknen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich, um seine Lebensdauer zu verlängern.

Um das Produkt zu verwenden, benötigen Sie Folgendes:

- Holzkohle oder Briketts (wir empfehlen Lump Charcoal).
 - Anzündwürfel oder ein flüssiger Grillbrennstoff.
 - Grillanzünder.
1. Öffnen Sie die Tür (19) und den Deckel des Holzkohleofens und entfernen Sie die Grillplatten (27).
 2. Legen Sie die Holzkohle durch die Türöffnung oder von oben auf den Holzkohlenrost.
 3. Verteilen Sie etwas Anzünder oder flüssigen Brennstoff zwischen den Kohlen. Lesen Sie auf der Verpackung nach, um die richtige Menge zu bestimmen.
 4. Zünden Sie die Feueranzünder oder den Brennstoff an, damit die Kohlen gleichmäßig heiß werden. Sie können dazu auch einen Holzkohleanzünder oder einen großen Gasanzünder verwenden.
 5. Legen Sie die Grillplatten (27) zurück.
 6. Schließen Sie die Tür (19) und den Deckel des Holzkohleofens.
 7. Öffnen Sie die Entlüftungsöffnung (15) und den Schornstein (23), damit Sauerstoff ein- und Rauch austreten kann.
 8. Das Thermometer zeigt Ihnen genau an, wie heiß das Produkt ist. Die gewünschte Temperatur hängt von den gewählten Lebensmitteln und Ihren Vorlieben ab (Grillen, Smoken, Braten).
 9. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie beginnen, die Lebensmittel auf die Grillplatten (27) zu legen.

3.3 Temperaturüberwachung

Erhöhen Sie die Temperatur:

- Drehen Sie die Kurbel (22) nach oben, um den Kohlerost anzuheben.
- Öffnen Sie den Schornstein (23) und die Entlüftung (15), um Sauerstoff einzulassen, damit die Kohlen besser brennen.

Temperatur senken:

- Drehen Sie die Kurbel (22) nach unten, um den Kohlerost abzusenken.
- Schließen Sie den Schornstein (23) und die Entlüftungsöffnung (15), um die Kohleverbrennung zu reduzieren.

**HINWEIS**

- ◊ Wenn der Deckel des Schornsteins nicht ganz schließt, können Sie die Feder kürzen, damit sie weniger Druck auf den Deckel ausübt.

3.4 Zusätzliche Funktionen

Räucherofen:

Mit diesem Produkt können Sie nicht nur grillen, sondern auch räuchern.

- Drehen Sie den Drehgriff (22) nach unten, um den Kohlerost niedrig einzustellen.
- Schließen Sie den Schornstein (23), den Abzug (15) und den Deckel, damit der Rauch nicht entweicht.
- Halten Sie die Temperatur zwischen 60 und 100°C.

Aufwärmgitter:

Auf dem speziellen Warmhalterost (26) können Sie gegrillte Speisen warmhalten oder später wieder aufwärmen. Dort bleiben die Speisen ohne weiteres Grillen warm.

4. Wartung und Reinigung

Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, sauberen Tuch und trocknen Sie es gründlich ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Grillplatten eine spezielle Metallbürste. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.

5. Lagerung

Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen. Lassen Sie das Gerät nicht im Freien stehen, wenn Sie es nicht benutzen, da die Witterungsbedingungen das Gerät beschädigen können. Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, sauberen Ort und nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.

6. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeinde wenden, um alle Informationen über die Entsorgungsmöglichkeiten für ausrangierte Produkte zu erhalten.

6.1 Entsorgung



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer staatlich ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling ab.



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 - getrennt. Die Verpackungsmaterialien sind mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: 1-7: Kunststoff, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

7. Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; Spezifikationen können ohne Angabe von Gründen angepasst werden.

