



Kamado barbecue

NL/BE - Handleiding - Kamado barbecue

EN - User manual - Kamado barbecue

FR/BE - Manuel d'utilisation - Barbecue Kamado

DE - Benutzerhandbuch - Kamado-Grill

KB1004017



Scan voor online handleiding

Scan for online user manual

Recherche d'un manuel en ligne

Scannen für Online-Handbuch



NL – Handleiding

Voorwoord

Over dit document

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

Over ons

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

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

Bekijk onze producten op www.kitchenbrothers.nl.



Inhoudsopgave

1. Veiligheid	5
2. Introductie	9
2.1 Beoogd gebruik	9
2.2 Productoverzicht	10
2.3 Productspecificaties	10
2.4 Inhoud verpakking	11
3. Instructies voor gebruik	13
3.1 Montage	13
3.2 Eerste gebruik	15
3.3 Hoe te gebruiken	16
3.4 De pizzasteen gebruiken	17
3.5 As-verwijderset	18
3.6 Bereidingstijd	18
3.7 Tips	19
4. Onderhoud en reiniging	20
5. Opslag	20
6. Weggoaien en recyclen	21
6.1 Weggoaien	21
7. Disclaimer	21

1. Veiligheid



WAARSCHUWING!

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



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



WAARSCHUWING! Niet binnenshuis gebruiken!



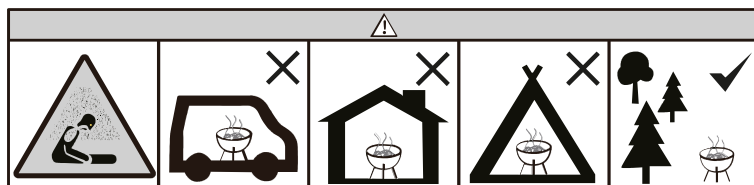
WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!



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



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





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



GEVAAR

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

- Open het deksel altijd voorzichtig. Laat een paar seconden een beetje lucht binnen voordat je het deksel helemaal opent. Zuurstof kan plotseling ontbranden en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik nooit water om het vuur te blussen, dit kan het product beschadigen!
- 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!
- Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Gebruik alleen brandstof zoals aangegeven in de instructies en overschrijd de aanbevolen maximale hoeveelheid niet.
- Zorg ervoor dat de rook niet door omstaanders wordt ingeademd. Bij sterke rookinademing, schakel snel medische hulp in.
- 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.



- Dit product mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Dit product mag niet door mensen met een fysieke of mentale beperking worden gebruikt.
- Gebruik het product alleen buitenshuis. Gebruik het product niet binnenshuis.



WAARSCHUWING

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

- Het product wordt heet als hij aan staat. Door restwarmte blijft het product heet na gebruik. Raak de hete oppervlakken niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel. Pak het product alleen vast aan de handgrepen.
- Laat het product nooit onbeheerd als het aanstaat en als het nog niet is afgekoeld om persoonlijk letsel te voorkomen.
- 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.
- We raden aan om speciale ovenwanten te gebruiken als je het product openklapt om je handen en vingers te beschermen.
- 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.



- Als het product aanstaat komt er warme lucht uit het schoorsteen en de onderste ventilatieklep, blijf dus uit de buurt van de ventilatieopeningen. Vermijd ook de warme lucht die uit het product komt als je hem opendoet. 
- Verplaats het product niet als deze aanstaat of nog niet afgekoeld is.
- Laat niemand in of op het product klimmen of er tegenaan staan, om persoonlijk letsel en schade aan het product te voorkomen. 
- Houd het product buiten het bereik van (huis)dieren. 
- 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.



PAS OP

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

- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- 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.
- 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. 

- 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.
- Het product is niet bedoeld als verwarming.
- Wacht tot het product volledig is afgekoeld voordat je het schoonmaakt.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Het product is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik het product niet voor commerciële doeleinden.
- Het product mag gebruikt worden door jongeren ouder dan 16 jaar, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Plaats het product altijd op een effen, stabiel en niet ontvlambaar oppervlak.
- Plaats het product op minstens 2 meter afstand van brandbare materialen of oppervlakten.

2. Introductie

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

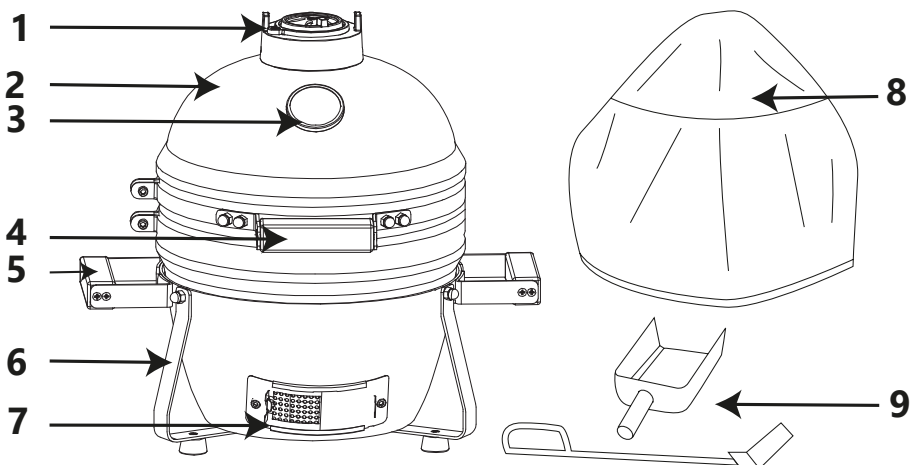
2.1 Beoogd gebruik

Een houtskoolbarbecue is een kooktoestel dat is ontworpen om buiten voedsel te grillen, roken en roosteren met houtskool als primaire brandstofbron. Deze barbecues zijn er in verschillende stijlen, waaronder open grills, gesloten grills en kooktoestellen in kamadostijl. Houtskoolbarbecues zijn gemaakt van duurzame materialen zoals staal, gietijzer of keramiek om bestand te zijn tegen hoge temperaturen en buitenomstandigheden. Veiligheidsoverwegingen zijn essentieel, aangezien het gebruik van houtskool gepaard gaat met open vlammen en grote hitte. De juiste omgang met hete kolen, voldoende ventilatie en naleving van de richtlijnen van de fabrikant zijn noodzakelijk om een veilige werking te garanderen.

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.

2.2 Productoverzicht

1. Bovenste ventilatierooster
2. Deksel
3. Thermometer
4. Handgreep deksel
5. Hanggreep zijkant
6. Onderstel
7. Onderste ventilatierooster
8. Beschermhoes
9. As-verwijderset



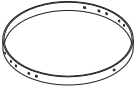
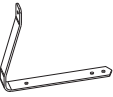
2.3 Productspecificaties

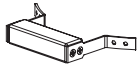
Afmetingen	46 x 51 x 43,5 cm Ø 13 inch
Gewicht	23,2 kg
Brandstof	Houtskool
Max. capaciteit brandstof	1 kg

2.4 Inhoud verpakking

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

- 1x Handleiding
- 1x Moersleutel
- 1x Kruiskopschroevendraaier
- 1x Ronde pizzasteen
- 1x Beschermhoes
- 1x As-verwijderset
- Montage onderdelen:

Onderdeel	Aanduiding	Aantal
 Hoepel	1	1
 Poot	2	3
 Verbindingsstuk poten	3	1
 Handgreep zijkanen	4	2

Onderdeel	Aanduiding	Aantal
 Grillrooster	5	1
 Kolenrooster	6	1
 Vuurkorf	7	1
 Barbecue	8	1
 Handgreep deksel	9	1
 Schroef	A	17
 Dop	B	17

Onderdeel	Aanduiding	Aantal
 Thermometer	C	1
 Vlinderschroef	D	1
 Ring	E	1

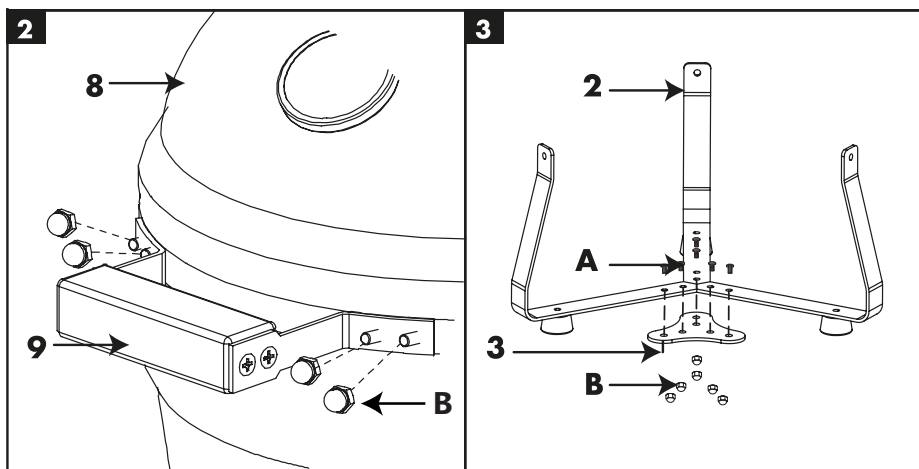
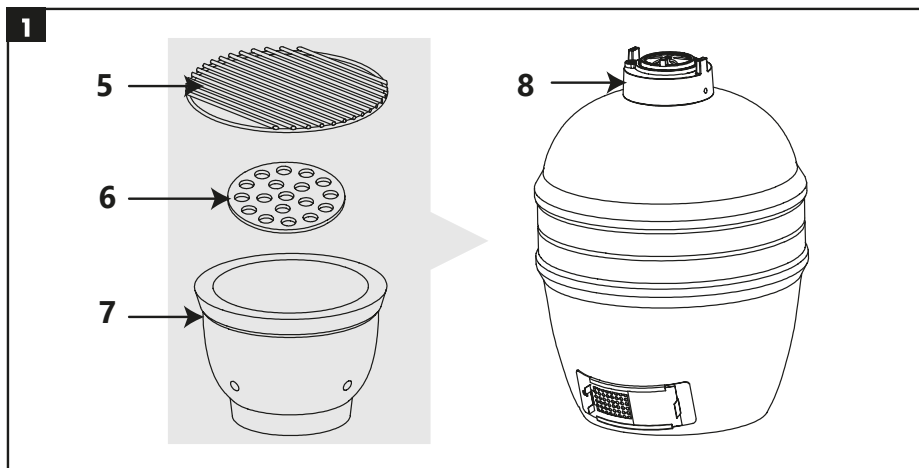
3. Instructies voor gebruik

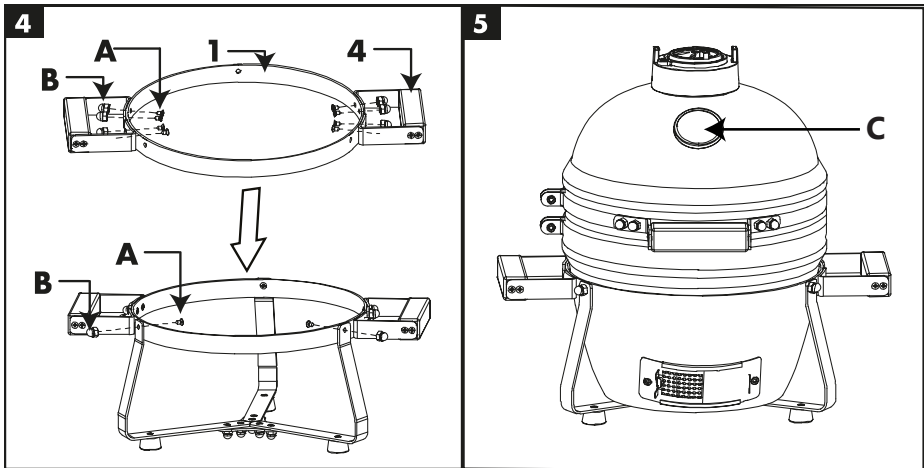
i Opmerking

- Draai de schroeven eerst niet helemaal vast. Als alles opgebouwd is, kun je alle schroeven vastdraaien. Draai ze niet te strak om de schroeven en het product niet te beschadigen.

3.1 Montage

1. Leg de vuurkorf (7) in de barbecue (8). Leg het kolenrooster (6) en het grillrooster (5) er bovenop.
2. Maak de handgreep van de deksel (9) vast aan de barbecue door de schroeven (A) aan de binnenzijde door te voeren naar buiten en zet de schroeven vast met de doppen (B).
3. Zet het onderstel in elkaar door het verbindingsstuk (3) aan de poten (2) vast te zetten met de schroeven (A) en doppen (B).
4. Zet de handgrepen van de zijkanen (4) vast aan de hoepel (1) met de schroeven (A) en de doppen (B). Zet de hoepel vervolgens op het onderstel en maak deze vast aan elkaar met de schroeven (A) en de doppen (B).
5. Voer de thermometer (C) door het gat in de deksel naar binnen. Zet de ring aan de binnenzijde vast aan de thermometer en zet deze vast met de vlinderschroef. Zet de barbecue op het onderstel om het product te gebruiken.





3.2 Eerste gebruik



LET OP!

- Het kan gebeuren dat het product scheurlijnen lijkt te hebben. Dit is geen barst in de keramiek. Het is een normaal proces als gevolg van uitzetting door de hitte en heeft geen invloed op de prestatie of de levensduur van het product. Daarom kan het niet worden geclaimd als een garantiekwesitie.
- Als je het product voor de eerste keer aansteekt, moet je er opletten dat het geleidelijk opwarmt. Anders kan de keramiek beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat het product stabiel staat op een niet ontvlambaar oppervlak met minstens 2 meter afstand van andere materialen.

1. Leg enkele aanmaakblokjes op het kolenrooster.
2. Leg enkele handjes houtskool op het kolenrooster. NB: Leg niet teveel houtskool op het kolenrooster. Als het vuur bij het eerste gebruik te intens is, kan dit het product beschadigen.
3. Open het onderste ventilatierooster en steek het aanmaakblokje aan met een lange aansteker of een speciale (barbecue) lucifer.
4. Laat het product geleidelijk warm worden.
5. Wacht tot alle houtskool verbrand is, het vuur gedoofd is en het product goed afgekoeld is.

6. Controleer vervolgens of alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten. De metalen band die het deksel met het onderstel verbindt kan door de hitte uitzetten en losraken. Draai hem weer vast met een steeksleutel indien nodig.
7. Je kunt het product nu gebruiken.

3.3 Hoe te gebruiken



LET OP!

- Gebruik nooit benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open het deksel altijd voorzichtig. Laat een paar seconden een beetje lucht binnen voordat je het deksel helemaal opent. De zuurstof kan plotseling ontbranden en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik nooit water om het vuur te blussen, dit kan het product beschadigen!
- Zorg ervoor dat het product stabiel staat op een niet ontvlambaar oppervlak met minstens 2 meter afstand van andere materialen.

1. Leg enkele aanmaakblokjes op het kolenrooster.
2. Leg enkele handjes houtskool op het kolenrooster. NB: Leg niet teveel houtskool op het kolenrooster. Als het vuur te intens is, kan dit het product beschadigen.
3. Open het onderste ventilatierooster en steek het aanmaakblokje aan met een lange aansteker of een speciale (barbecue) lucifer.
4. Als het houtskool vlam heeft gevat, laat je de onderste ontluichtingsopening en het deksel ongeveer 10 minuten open staan om het houtskool te laten gloeien.
5. Doe de deksel dicht en wacht totdat het houtskool een laagje as bevat.
6. Leg het grillrooster bovenop en leg het voedsel op het grillrooster.
7. Om het product uit te zetten, doe je alle ventilatieroosters dicht en sluit je de deksel. Het vuur gaat dan vanzelf uit.



Opmerking

- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen als je het product aan staat.
- Het is aan te raden om de kolen niet meer aan te steken of te draaien als ze eenmaal branden. Zo branden ze gelijkmatiger en efficiënter.
- Met de ventilatieroosters dicht blijft het product enkele uren op een hoge temperatuur. Als je houtskool of houtsnippers wilt toevoegen, kan dat altijd. Doe het dan voorzichtig en met hittebestendige handschoenen.

- Controleer voor het koken of de grilloppervlakken en -gereedschappen schoon zijn en geen oude etensresten bevatten. Maak ze altijd weer schoon na gebruik.
- Was altijd je handen voor en na het aanraken van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel. Gebruik niet hetzelfde keukengerei voor gekookt en ongekookt voedsel.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed doorbakken is voordat je het eet. Het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken. Om het risico te verkleinen, snij het vlees open om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- Het is aan te raden om grotere stukken vlees en braadstukken voor te garen voordat ze uiteindelijk op je grill worden bereid.
- Om voedsel te roken kan je met hittebestendige handschoenen wat houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool strooien. Laat de houtsnippers eerst 15 minuten in water weken om het rookproces te verlengen.

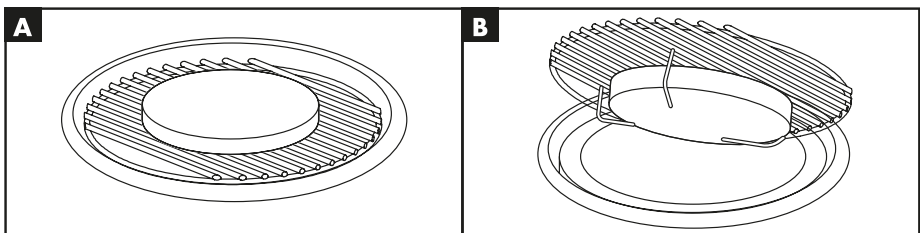
3.4 De pizzasteen gebruiken

Pizza, taart of brood bakken

Leg de steen op het grillrooster. Leg de pizza, taart of het brood op de steen, zoals getoond op afbeelding A.

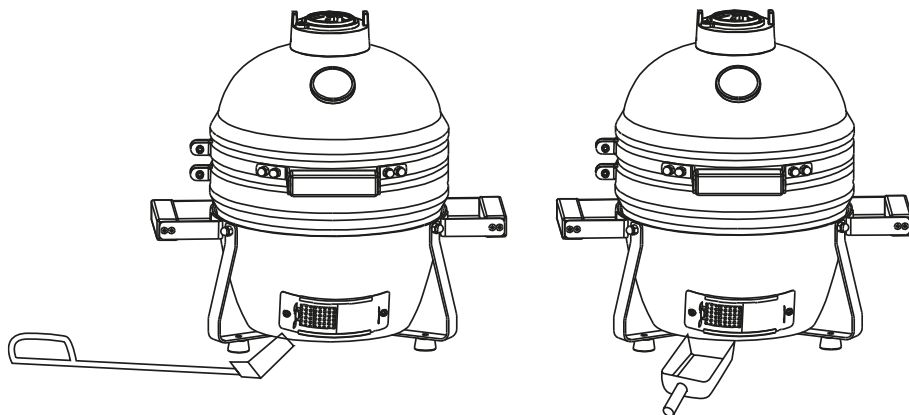
Indirect bakken met de hitteschild

Leg de steen onder het grillrooster tussen de haken. Leg het voedsel op het grillrooster, zoals getoond op afbeelding B.



3.5 As-verwijderset

Je kunt de 2 bijgeleverde schepjes gebruiken om as uit de barbecue te scheppen.



3.6 Bereidingstijd

Onderstaande tabel bevat advies voor de bereidingstijd. Houdt er rekening mee dat de tijden af kunnen wijken afhankelijk van de dikte, snijwijze en voorbereiding van het voedsel.

Type bereiding	Temperatuur en tijd	Ventilatieroosters (wit = open, zwart = dicht)
Langzaam garen/roken	110 – 135°C	 
Runderborst	4 u/kg	
Varkensvlees	4 u/kg	
Hele kip	3 – 4 u	
Ribbetjes	3 – 5 u	
Braadstukken	≥9 u	

Type bereiding	Temperatuur en tijd	Ventilatioeroosters (wit = open, zwart = dicht)
Grillen	160 – 180°C	 
Vis	15 – 20 min	
Varkenshaas	15 – 30 min	
Stukjes kip	30 – 45 min	
Hele kip	3 – 4 u	
Lamsbout	3 – 4 u	
Kalkoen	3 – 4 u	
Ham	3 – 4 u	
Schroeien	260 – 370°C	 
Biefstuk	5 – 8 min	
Karbonade	6 – 10 min	
Burger	6 – 10 min	
Worst	6 – 10 min	

3.7 Tips

- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij gebruik van het product.
- Wij raden aan om het houtskool niet opnieuw aan te steken of te draaien als ze eenmaal branden. Zo branden ze gelijkmatiger en efficiënter.
- Met de ventilatioeroosters dicht blijft het product enkele uren op een hoge temperatuur branden. Als je houtskool wil toevoegen, kan dat altijd. Doe dit erg voorzichtig en met hittebestendige handschoenen.
- Controleer voor het bakken of de grilloppervlakken en -gereedschappen schoon zijn en geen oude etensresten bevatten. Maak ze na ieder gebruik schoon.
- Was altijd je handen voor en na het aanraken van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt voedsel. Gebruik niet hetzelfde keukengerei voor gekookt en ongekookt voedsel.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed doorbakken is voordat je het eet. Het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken. Om het risico te verkleinen kun je het vlees opensnijden om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- Wij raden aan om grotere stukken voedsel voor te garen voordat je ze op het product bakt.

- Om voedsel te roken kan je met hittebestendige handschoenen wat houtsnippers in een cirkel over de hete houtskool strooien. Laat de houtsnippers eerst 15 minuten in water weken om het rookproces te verlengen.

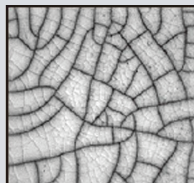
4. Onderhoud en reiniging

- 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 geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Het grillrooster is vaatwasserbestendig. Wij raden echter aan om het grillrooster met de hand te reinigen om de levensduur te verlengen. Gebruik hiervoor een speciale metalen borstel met warm water en een milde schoonmaakmiddel.
- Trek de banden aan en smeer het scharnier 2 keer per jaar of vaker indien nodig.



LET OP!

- Als je goed kijkt, kan het lijken alsof er barstjes in de afwerking van het product zitten. Dit zijn geen barsten in het keramiek! Dit wordt "crazing" genoemd en komt door een verschil in uitzettingscoëfficiënt tussen de glazuurafwerking en de klei. Het spinnenwebpatroon van "haarscheurtjes" is anders dan een barst, omdat je het niet kunt voelen op het oppervlak, tenzij je je vingernagel gebruikt. Het wordt echter wel beter zichtbaar als het oppervlak stoffig is of wordt vergroot. Hoewel deze "haarscheurtjes" eruit kunnen zien als onvolkomenheden, hebben ze geen invloed op de prestaties of levensduur van het product. Daarom vallen ze niet onder de garantie. Het proces van "crazing" heeft de stevigheid van het product effectief verhoogd.



5. Opslag

- Wacht totdat het product helemaal is afgekoeld voordat je het verplaatst.
- Wij raden aan om het product niet buiten te laten staan als het niet meer wordt gebruikt. Bewaar het product op een droge, schone plek, niet in extreem hoge of lage temperaturen.
- Als het product buiten wordt opgeslagen, dek het af met een geschikte regenhoes zodra hij volledig is afgekoeld.

6. Weggoaien 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 Weggoaien



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



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



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

7. Disclaimer

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

EN – Manual

Foreword

About this paper

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.

About us

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

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

Check out our products at www.kitchenbrothers.nl.



Table of contents

1. Safety	24
2. Introduction	28
2.1 Intended use	28
2.2 Product overview	29
2.3 Product specifications	29
2.4 Package contents	30
3. Instructions for use	32
3.1 Assembly	32
3.2 First use	34
3.3 How to use	35
3.4 Using the pizza stone	36
3.5 Ash removal kit	37
3.6 Preparation time	37
3.7 Tips	38
4. Maintenance and cleaning	39
5. Storage	39
6. Discarding and recycling	40
6.1 Discard	40
7. Disclaimer	40

1. Safety



WARNING!

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



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



WARNING! Do not use indoors!



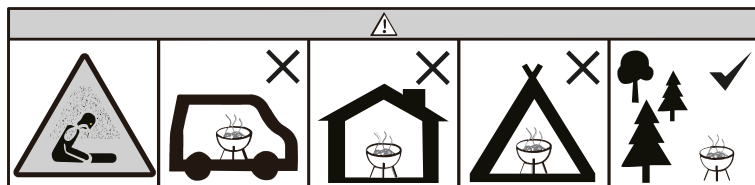
WARNING! Do not use spirit, gasoline or other flammable liquids to ignite or reignite! Use only igniters that comply with EN 1860-3!



WARNING! Keep children and pets away from the barbecue!



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





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



DANGER

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

- Always open the lid carefully. Let a little air in for a few seconds before opening the lid completely. Oxygen can ignite suddenly and cause burns. 
- Never use water to extinguish the fire, this may damage the product! 
- Do not place the product near (highly) flammable materials such as dry grass, bushes, paper, newspapers, clothing, towels, chemicals, etc. This can lead to fire!
- Do not use spirit or gasoline for lighting or re-lighting. 
- Use only fuel as specified in the instructions and do not exceed the recommended maximum amount.
- Ensure that smoke is not inhaled by bystanders. In case of strong smoke inhalation, get medical attention quickly. 
- If burns occur, immediately run lukewarm water over the affected body part. Do not stop to remove clothing and quickly seek medical attention.
- This product should not be used by children. Keep the product out of the reach of children. 
- This product should not be used by people with physical or mental disabilities.
- Use the product outdoors only. Do not use the product indoors. 



WARNING

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

- The product gets hot when it is on. Residual heat keeps the product hot after use. Do not touch the hot surfaces. This could lead to personal injury. Grasp the product by the handles only.
- Never leave the product unattended when it is on and when it has not yet cooled down to prevent personal injury.
- Always use utensils or barbecue tools to empty and retrieve the food on the grill plates. The grill plates and food become hot and pose a fire risk.
- We recommend using special oven mitts when opening the product to protect your hands and fingers.
- Do not disassemble, repair or restore the product. This 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.
- When the product is on, hot air comes out of the chimney and lower vent, so stay away from the vents. Also avoid the hot air coming out of the product when you open it.
- Do not move the product if it is on or has not yet cooled down.
- To prevent personal injury and damage to the product, do not allow anyone to climb in or on or stand against the product.
- Keep the product out of the reach of (domestic) animals.



- Before each use, check parts and accessories for damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect performance and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.



CAUTION

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

- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Do not use accessories not offered by the supplier. These may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Note the risks and consequences associated with improper use of the product. Improper use of the product may result in personal injury and damage.
- Use only foods suitable for grilling or smoking with charcoal.
- The product is not intended to dry or heat objects.
- The product is not intended as a heater.
- Wait for the product to cool completely before cleaning.
- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- The product is designed and intended for private use. Do not use the product for commercial purposes.
- The product may be used by young people over the age of 16, provided that they are properly supervised and informed. understand the safe use of the product and its potential hazards.



- Always place the product on a level, stable and non-flammable surface.
- Place the product at least 2 meters away from combustible materials or surfaces.

2. Introduction

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

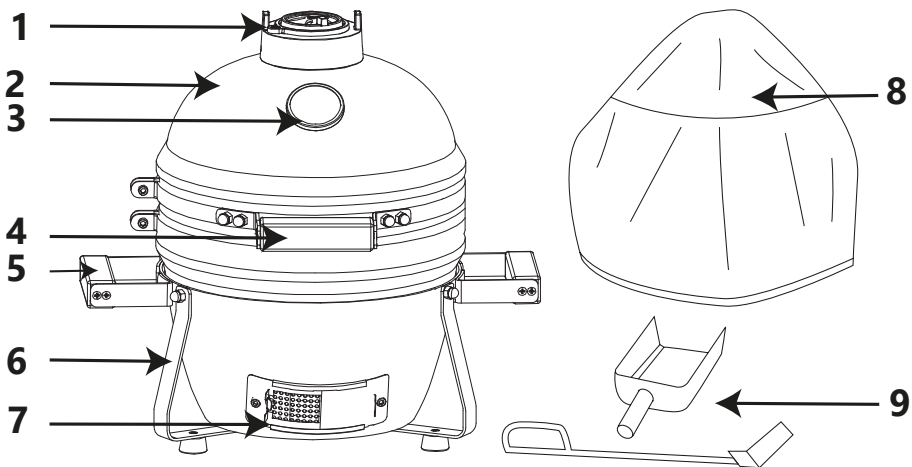
2.1 Intended use

A charcoal barbecue is a cooking appliance designed to grill, smoke and roast food outdoors using charcoal as the primary fuel source. These barbecues come in different styles, including open grills, closed grills and campado-style stoves. Charcoal barbecues are made of durable materials such as steel, cast iron or ceramic to withstand high temperatures and outdoor conditions. Safety considerations are essential, as the use of charcoal involves open flames and great heat. Proper handling of hot coals, adequate ventilation and adherence to manufacturer's guidelines are necessary to ensure safe operation.

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

2.2 Product overview

1. Upper ventilation vent
2. Lid
3. Thermometer
4. Lid handle
5. Side handle
6. Base
7. Lower ventilation vent
8. Protective cover
9. Ash removal kit



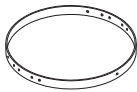
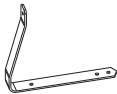
2.3 Product specifications

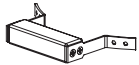
Dimensions	46 x 51 x 43.5 cm Ø 13 inches
Weight	23.2 kg
Fuel	Charcoal
Max. fuel capacity	1 kg

2.4 Package contents

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

- 1x Manual
- 1x Wrench
- 1x Phillips screwdriver
- 1x Round pizza stone
- 1x Protective cover
- 1x Ash removal kit
- Mounting parts:

Section	Designation	Number
 Hoop	1	1
 Leg	2	3
 Connecting piece legs	3	1
 Handle sides	4	2

Section	Designation	Number
 Grill rack	5	1
 Coal rack	6	1
 Fire basket	7	1
 Barbecue	8	1
 Lid handle	9	1
 Screw	A	17
 Cap	B	17

Section	Designation	Number
 Thermometer	C	1
 Butterfly screw	D	1
 Ring	E	1

3. Instructions for use

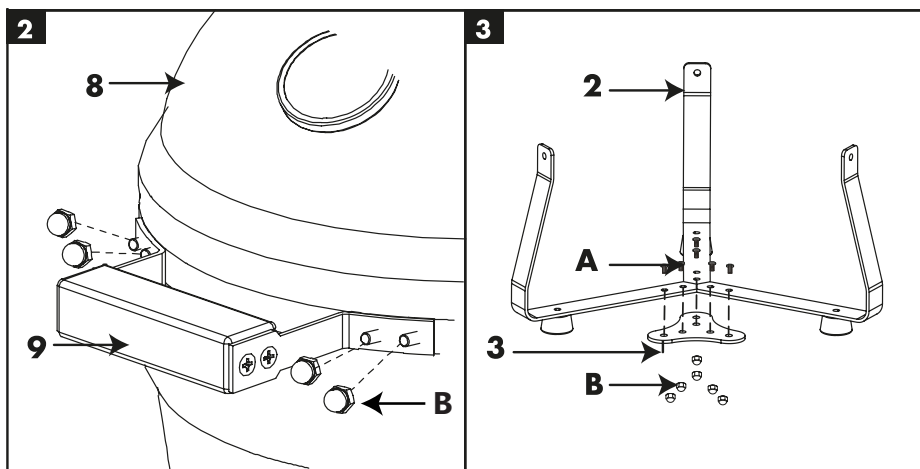
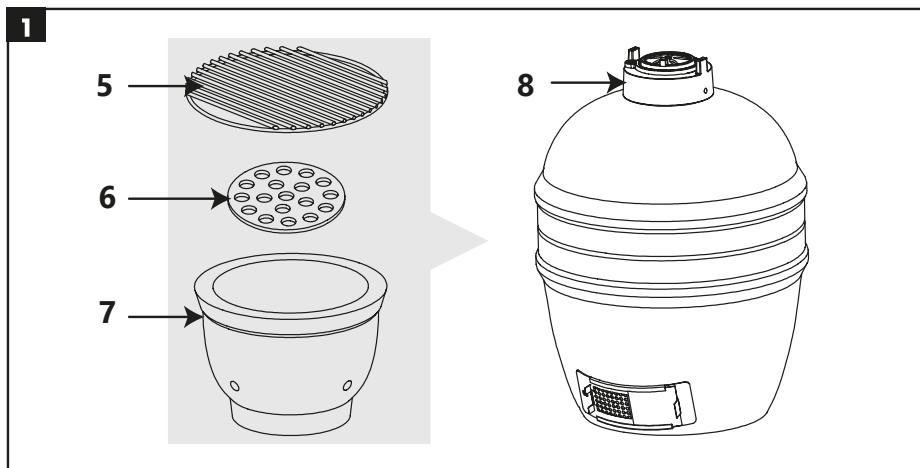


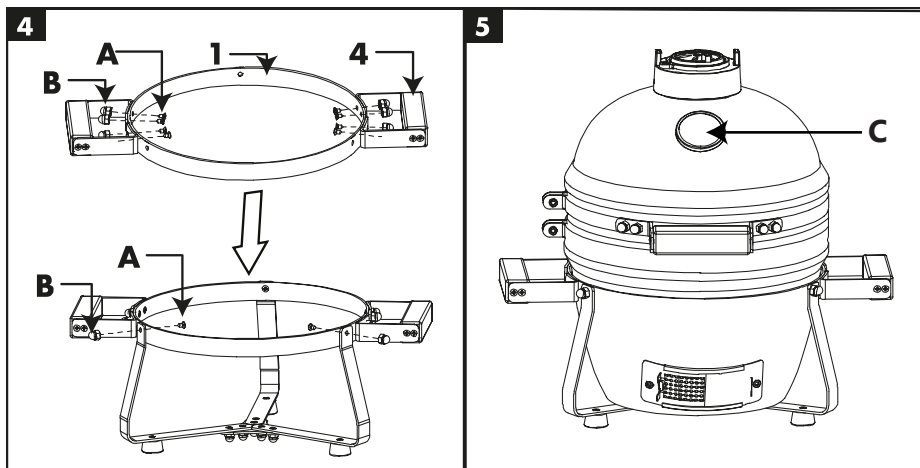
Note

- Do not fully tighten the screws at first. Once everything is built up, you can tighten all the screws. Do not overtighten them to avoid damaging the screws and the product.

3.1 Assembly

- Place the fire basket (7) inside the barbecue (8). Place the coal rack (6) and grill rack (5) on top.
- Attach the lid handle (9) to the barbecue by passing the screws (A) on the inside through to the outside and secure the screws with the caps (B).
- Assemble the base by securing the connecting piece (3) to the legs (2) with the screws (A) and caps (B).
- Secure the side handles (4) to the hoop (1) with the screws (A) and caps (B). Then place the hoop on the base and fasten them together with the screws (A) and caps (B).
- Insert the thermometer (C) through the hole in the lid. Attach the ring on the inside to the thermometer and secure it with the butterfly screw. Put the barbecue on the base to use the product.





3.2 First use



CAUTION!

- It may happen that the product appears to have tear lines. This is not a crack in the ceramic. It is a normal process due to expansion from heat and does not affect the performance or life of the product. Therefore, it cannot be claimed as a warranty issue.
- When you light the product for the first time, make sure it heats up gradually. Otherwise, the ceramic may be damaged.
- Make sure the product is stable on a non-flammable surface with at least 2 meters away from other materials.

1. Place a few firelighters on the coal rack.
2. Place a few handfuls of charcoal on the charcoal rack. NOTE: Do not put too much charcoal on the charcoal rack. If the fire is too intense when first used, it may damage the product.
3. Open the lower ventilation vent and light the lighter with a long lighter or a special (barbecue) match.
4. Allow the product to warm up gradually.
5. Wait until all the charcoal is burned, the fire is extinguished and the product is well cooled.

6. Then check that all fasteners are tight. The metal band connecting the lid to the base can expand and loosen due to heat. Tighten it again with a wrench if necessary.
7. You can use the product now.

3.3 How to use



CAUTION!

- Never use gasoline, turpentine, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or re-lighting.
- Always open the lid carefully. Let a little air in for a few seconds before opening the lid completely. Oxygen can ignite suddenly and cause burns.
- Never use water to extinguish the fire, this may damage the product!
- Make sure the product is stable on a non-flammable surface with at least 2 meters away from other materials.

1. Place a few firelighters on the coal rack.
2. Place a few handfuls of charcoal on the charcoal rack. NOTE: Do not put too much charcoal on the charcoal rack. If the fire is too intense, it may damage the product.
3. Open the lower ventilation vent and light the lighter with a long lighter or a special (barbecue) match.
4. When the charcoal has caught fire, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to allow the charcoal to glow.
5. Close the lid and wait until the charcoal is coated with ash.
6. Place the grill rack on top and place the food on the grill rack.
7. To turn the product off, close all vents and close the lid. The fire then goes out by itself.



Note

- Always use heat-resistant gloves when on the product.
- It is recommended not to light or turn the coals once they are burning. This way they burn more evenly and efficiently.
- With the vents closed, the product remains at a high temperature for several hours. If you want to add charcoal or wood chips, you can always do so. If so, do it carefully and with heat-resistant gloves.
- Before cooking, check that the grill surfaces and utensils are clean and free of old food debris. Always clean them again after use.

- Always wash your hands before and after touching raw meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods. Do not use the same utensils for cooked and uncooked food.
- Make sure all the meat is well-done before you eat it. Eating raw or inadequately heated meat can cause food poisoning. To reduce the risk, cut the meat open to make sure it is fully cooked.
- It is recommended to pre-cook larger cuts of meat and roasts before finally cooking them on your grill.
- To smoke food, use heat-resistant gloves to sprinkle some wood chips in a circle over the hot charcoal. First soak the wood chips in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

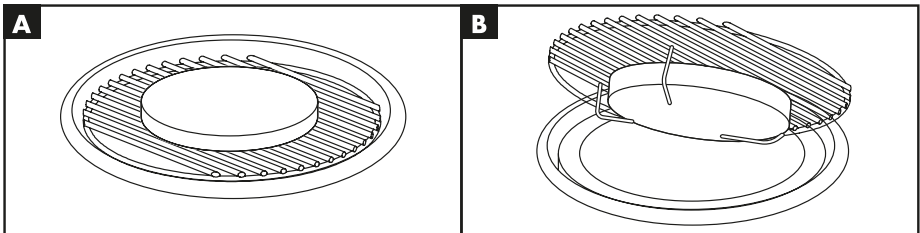
3.4 Using the pizza stone

Baking pizza, cake or bread

Place the stone on the grill rack. Place the pizza, pie or bread on the stone, as shown in image A.

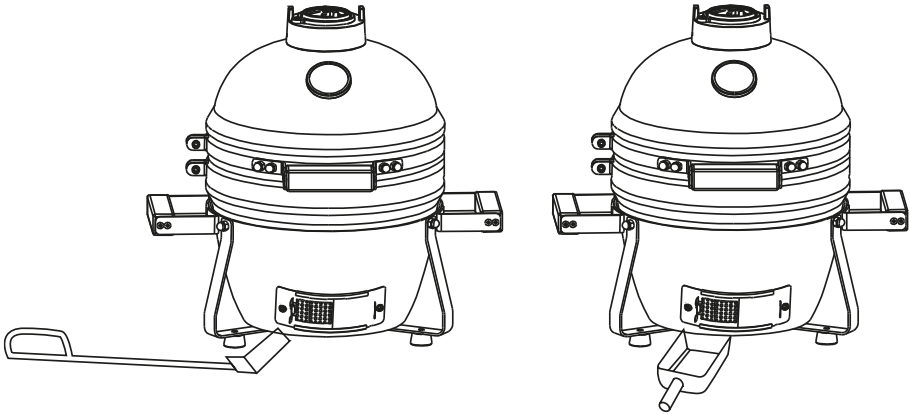
Indirect baking with the heat shield

Place the stone under the grill rack between the hooks. Place the food on the grill rack, as shown in image B.



3.5 Ash removal kit

You can use the 2 included scoops to scoop ash from the barbecue.



3.6 Preparation time

The table below provides advice on cooking time. Please note that times may vary depending on the thickness, cutting method and preparation of the food.

Type of preparation	Temperature and time	Vents (white = open, black = closed)
Slow cooking/smoking	110 – 135°C	
Beef Breast	4 h/kg	
Pork	4 h/kg	
Whole chicken	3 – 4 u	
Ribs	3 – 5 u	
Roasts	≥9 u	

Type of preparation	Temperature and time	Vents (white = open, black = closed)
Grilling	160 – 180°C	
Fish	15 – 20 min	
Pork tenderloin	15 – 30 min	
Pieces of chicken	30 – 45 min	
Whole chicken	3 – 4 u	
Leg of Lamb	3 – 4 u	
Turkey	3 – 4 u	
Ham	3 – 4 u	
Searing	260 – 370°C	
Steak	5 – 8 min	
Pork chops	6 – 10 min	
Citizen	6 – 10 min	
Sausage	6 – 10 min	

3.7 Tips

- Always use heat-resistant gloves when using the product.
- We recommend not relighting or rotating the charcoal once they are burning. This way they burn more evenly and efficiently.
- With the air vents closed, the product remains at a high temperature for several hours. If you want to add charcoal, you can always do that. Do this very carefully and with heat-resistant gloves.
- Before baking, check that the grill surfaces and utensils are clean and free of old food debris. Clean them after each use.
- Always wash your hands before and after touching raw meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked food. Do not use the same utensils for cooked and uncooked food.
- Make sure all the meat is well-done before you eat it. Eating raw or inadequately heated meat can cause food poisoning. To reduce the risk, you can cut the meat open to make sure it is fully cooked.
- We recommend pre-cooking larger pieces of food before frying on the product.

- To smoke food, use heat-resistant gloves to sprinkle some wood chips in a circle over the hot charcoal. First soak the wood chips in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

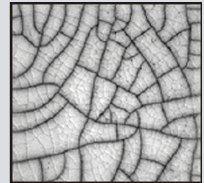
4. Maintenance and cleaning

- Wait for the product to cool completely before cleaning.
- Clean with a damp, clean cloth and dry thoroughly. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents.
- The grill rack is dishwasher safe. However, we recommend that the Grill rack clean by hand to prolong its life. To do this, use a special metal brush with warm water and mild detergent.
- Tighten the straps and lubricate the hinge 2 times a year or more often if needed.



CAUTION!

- If you look closely, there may appear to be cracks in the finish of the product. These are not cracks in the ceramic! This is called "crazing" and is due to a difference in the coefficient of expansion between the glaze finish and the clay. The cobweb pattern of "hairline cracks" is different from a crack because you cannot feel it on the surface unless you use your fingernail. However, it becomes more visible if the surface is dusty or enlarged. Although these "hairline cracks" may look like imperfections, they do not affect the performance or longevity of the product. Therefore, they are not covered by the warranty. The process of "crazing" effectively increased the firmness of the product.



5. Storage

- Wait for the product to cool completely before moving it.
- We recommend that the product not be left outside when no longer in use. Store the product in a dry, clean place, not in extremely high or low temperatures.
- If the product is stored outside, cover it with a suitable rain cover once it has cooled down completely.

6. Discarding and recycling

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

6.1 Discard



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



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



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

7. Disclaimer

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

FR – Manuel

Avant-propos

À propos de ce document

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

A propos de nous

Chez **KitchenBrothers**, nous croyons qu'il faut réunir des outils accessibles et contemporains pour enrichir votre expérience culinaire avec facilité et plaisir. Que ce soit pour le cuisinier débutant ou professionnel, notre gamme offre tout ce qui est nécessaire pour un voyage culinaire sans effort.

Nos produits combinent les dernières innovations avec la meilleure qualité et le meilleur design que nous puissions offrir au prix le plus accessible. Des couteaux aiguisés comme des lames de rasoir aux sauteuses sophistiquées, en passant par les robots culinaires polyvalents, les puissants extracteurs de jus et bien plus encore, KitchenBrothers a tout ce qu'il faut pour toutes les expériences culinaires.

Consultez nos produits sur le site www.kitchenbrothers.nl.



Table des matières

1. Sécurité	43
2. Introduction	48
2.1 Utilisation prévue	48
2.2 Aperçu du produit	49
2.3 Spécifications du produit	49
2.4 Contenu de l'emballage	50
3. Mode d'emploi	52
3.1 Assemblée	52
3.2 Première utilisation	54
3.3 Comment l'utiliser ?	55
3.4 Utilisation de la pierre à pizza	57
3.5 Kit de démontage de l'arbre	57
3.6 Temps de préparation	58
3.7 Conseils	59
4. Entretien et nettoyage	59
5. Stockage	60
6. Élimination et recyclage	60
6.1 Rejeter	60
7. Clause de non-responsabilité	61

1. Sécurité



ATTENTION !

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



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



ATTENTION ! Ne pas utiliser à l'intérieur !



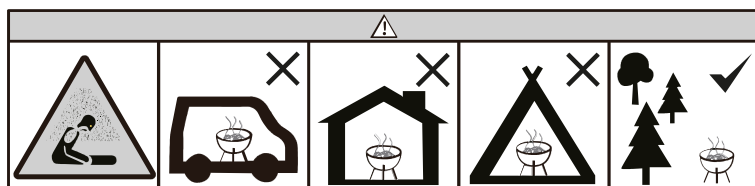
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour enflammer ou rallumer l'appareil ! N'utilisez que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3 !



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



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





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



DANGER

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

- Ouvrez toujours le couvercle avec précaution. Laissez entrer un peu d'air pendant quelques secondes avant d'ouvrir complètement le couvercle. L'oxygène peut s'enflammer soudainement et provoquer des brûlures. 
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu, vous risqueriez d'endommager le produit ! 
- 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 peut provoquer un incendie !
- Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage. 
- N'utilisez que le carburant spécifié dans les instructions et ne dépassez pas la quantité maximale recommandée.
- Veiller à ce que la fumée ne soit pas inhalée par les passants. En cas de forte inhalation de fumée, consulter rapidement un médecin. 

- En cas de brûlure, faites immédiatement couler de l'eau tiède sur la partie du corps affectée. Ne pas s'arrêter pour enlever les vêtements et consulter rapidement un médecin.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir le produit hors de portée des enfants.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental.
- N'utilisez le produit qu'à l'extérieur. Ne pas utiliser le produit à l'intérieur.



AVERTISSEMENT

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

- Le produit chauffe lorsqu'il est en marche. La chaleur résiduelle maintient le produit chaud après utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Cela pourrait entraîner des dommages corporels. Ne saisissez le produit que par les poignées.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche et qu'il n'a pas encore refroidi afin d'éviter les blessures.
- 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.
- Nous recommandons d'utiliser des gants de cuisine spéciaux lors de l'ouverture du produit afin de protéger vos mains et vos doigts.



- 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. Envoyez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- Lorsque l'appareil est en marche, de l'air chaud sort de la cheminée et du volet d'aération inférieur. Évitez également que de l'air chaud s'échappe du produit lorsque vous l'ouvrez. 
- Ne déplacez pas le produit s'il est allumé ou s'il n'a pas encore refroidi.
- Pour éviter les blessures corporelles et les dommages au produit, ne laissez personne grimper sur le produit ou s'y tenir debout. 
- Tenir le produit hors de portée des animaux (domestiques). 
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et 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 accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.



ATTENTION

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

- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Ne pas utiliser d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ils peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.

- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans le présent manuel.
- Veuillez noter les risques et les conséquences liés à une utilisation incorrecte du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et des dommages.
- N'utilisez que des aliments pouvant être grillés ou fumés avec du charbon de bois.
- Le produit n'est pas destiné à sécher ou à chauffer des objets.
- Le produit n'est pas conçu comme un appareil de chauffage.
- Attendez que le produit soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Le produit est conçu et destiné à un usage privé. Ne pas utiliser le produit à des fins commerciales.
- Le produit peut être utilisé par des adolescents de plus de 16 ans, à condition qu'ils soient correctement surveillés et informés. comprendre l'utilisation sûre du produit et ses dangers potentiels.
- Placez toujours le produit sur une surface plane, stable et ininflammable.
- Placer le produit à au moins 2 mètres de matériaux ou de surfaces combustibles.



2. Introduction

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

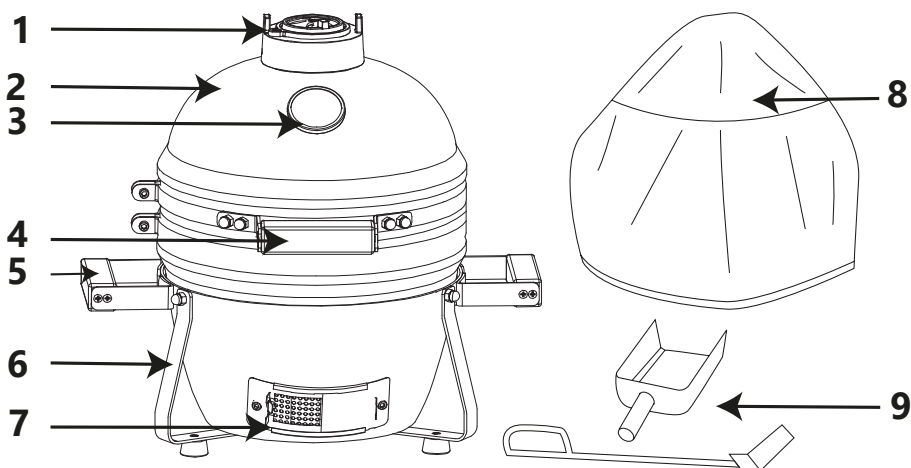
2.1 Utilisation prévue

Un barbecue au charbon de bois est un appareil de cuisson conçu pour griller, fumer et rôtir des aliments à l'extérieur en utilisant du charbon de bois comme principale source de combustible. Ces barbecues existent en différents styles, notamment les grils ouverts, les grils fermés et les cuiseurs de type kamado. Les barbecues au charbon de bois sont fabriqués dans des matériaux durables tels que l'acier, la fonte ou la céramique pour résister aux températures élevées et aux conditions extérieures. Les considérations de sécurité sont essentielles, car l'utilisation du charbon de bois implique des flammes nues et une grande chaleur. Une manipulation correcte des charbons ardents, une ventilation adéquate et le respect des directives du fabricant sont nécessaires pour garantir un fonctionnement sûr.

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 avoir une incidence sur votre sécurité et votre garantie.

2.2 Aperçu du produit

1. Grille d'aération supérieure
2. Couvercle
3. Thermomètre
4. Poignée du couvercle
5. Poignée de suspension latérale
6. Train de roulement
7. Grille d'aération inférieure
8. Housse de protection
9. Kit de démontage de l'arbre



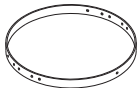
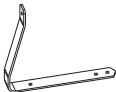
2.3 Spécifications du produit

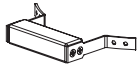
Dimensions	46 x 51 x 43,5 cm Ø 13 pouces
Poids	23,2 kg
Carburant	Fusain
Max. capacité en carburant	1 kg

2.4 Contenu de l'emballage

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

- 1x Manuel
- 1x Cclé à molette
- 1x Tournevis Phillips
- 1x Pierre à pizza ronde
- 1 x Housse de protection
- 1x Kit de retrait des cendres
- Pièces de montage :

Section	Désignation	Nombre
 Cerceau	1	1
 Pied	2	3
 Jambes de liaison	3	1
 Poignée latérale	4	2

Section	Désignation	Nombre
 Grille du gril	5	1
 Réseau de charbon	6	1
 Panier à feu	7	1
 Barbecue	8	1
 Poignée du couvercle	9	1
 Vis	A	17
 Capuchon	B	17

Section	Désignation	Nombre
 Thermomètre	C	1
 Vis papillon	D	1
 Anneau	E	1

3. Mode d'emploi

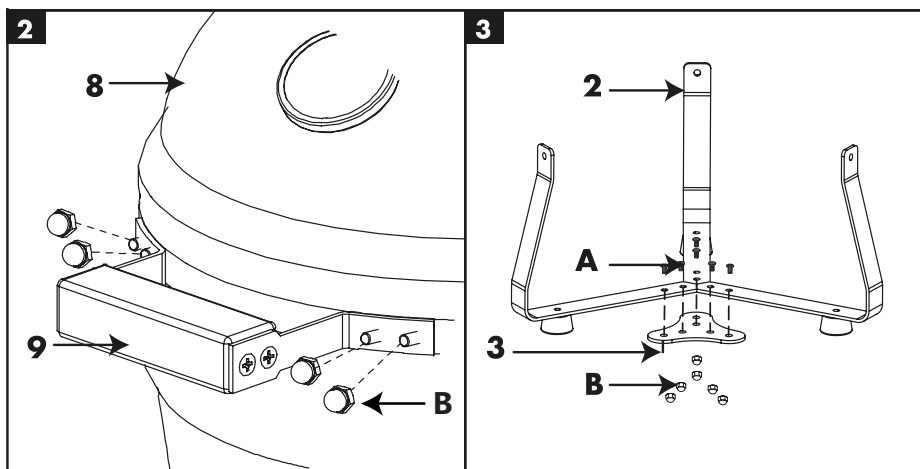
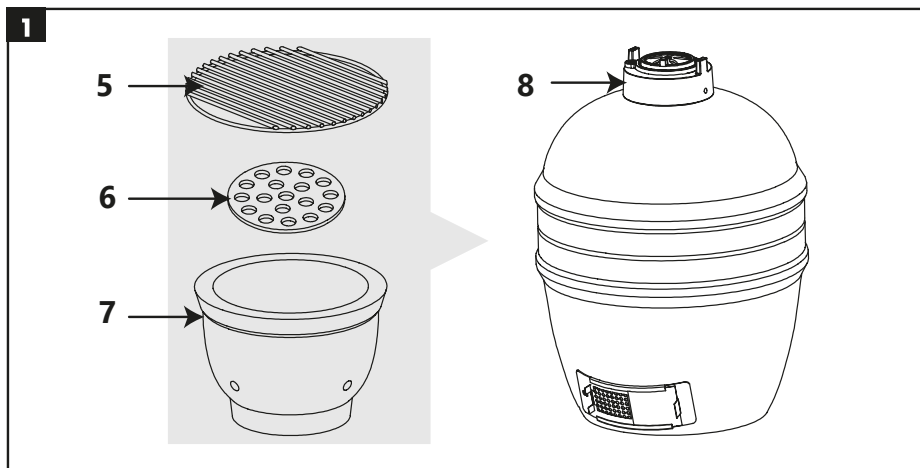


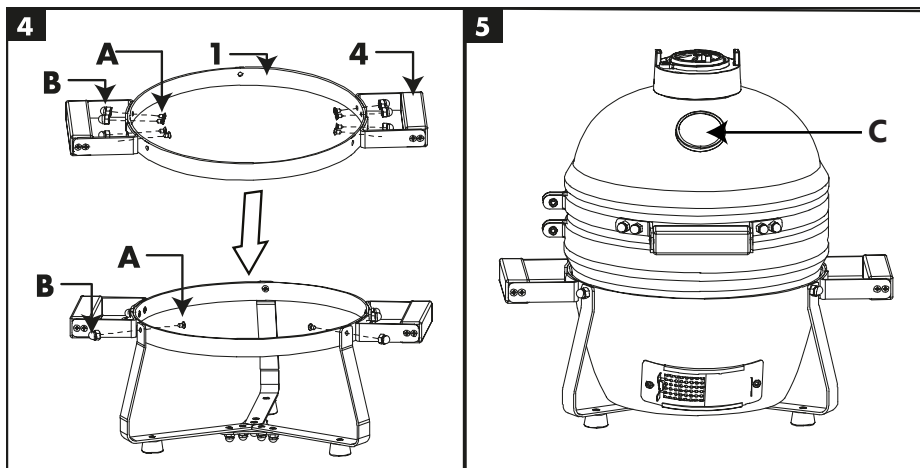
Commentaire

- Ne serrez pas complètement les vis au début. Une fois que tout est assemblé, vous pouvez serrer toutes les vis. Ne les serrez pas trop pour éviter d'endommager les vis et le produit.

3.1 Assemblée

1. Placez le brasero (7) dans le barbecue (8). Placer la grille à charbon de bois (6) et la grille du gril (5) sur le dessus.
2. Fixez la poignée du couvercle (9) au barbecue en faisant passer les vis (A) de l'intérieur vers l'extérieur et fixez les vis à l'aide des capuchons (B).
3. Assembler la base en fixant la pièce de liaison (3) aux pieds (2) à l'aide des vis (A) et des capuchons (B).
4. Fixez les poignées latérales (4) à l'arceau (1) à l'aide des vis (A) et des capuchons (B). Placez ensuite l'arceau sur la base et fixez-les ensemble à l'aide des vis (A) et des capuchons (B).
5. Insérer le thermomètre (C) dans le trou du couvercle. Fixer l'anneau intérieur au thermomètre et le fixer à l'aide de la vis papillon. Placez le barbecue sur la base pour utiliser le produit.





3.2 Première utilisation



ATTENTION !

- Le produit peut présenter des lignes de déchirure. Il ne s'agit pas d'une fissure dans la céramique. Il s'agit d'un processus normal dû à la dilatation par la chaleur et qui n'affecte pas les performances ou la durée de vie du produit. Il ne peut donc pas être invoqué comme un problème de garantie.
- Lorsque vous allumez le produit pour la première fois, veillez à ce qu'il chauffe progressivement. Sinon, la céramique risque d'être endommagée.
- Assurez-vous que le produit est stable sur une surface ininflammable et qu'il est éloigné d'au moins 2 mètres d'autres matériaux.

1. Placez quelques allume-feu sur la grille de charbon de bois.
2. Placez quelques poignées de charbon de bois sur la grille. NB : Ne pas mettre trop de charbon de bois sur la grille. Si le feu est trop intense lors de la première utilisation, il peut endommager le produit.
3. Ouvrez la grille d'aération inférieure et allumez le briquet à l'aide d'un briquet long ou d'une allumette spéciale (barbecue).
4. Laisser le produit se réchauffer progressivement.
5. Attendre que tout le charbon soit brûlé, que le feu soit éteint et que le produit soit bien refroidi.

6. Vérifiez ensuite que toutes les fixations sont bien serrées. La bande métallique qui relie le couvercle à la base peut se dilater et se desserrer sous l'effet de la chaleur. Serrez-le à nouveau à l'aide d'une clé à molette si nécessaire.
7. Vous pouvez utiliser le produit dès maintenant.

3.3 Comment l'utiliser ?



ATTENTION !

- N'utilisez jamais d'essence, de térébenthine, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'allumage ou le réallumage.
- Ouvrez toujours le couvercle avec précaution. Laissez entrer un peu d'air pendant quelques secondes avant d'ouvrir complètement le couvercle. L'oxygène peut s'enflammer soudainement et provoquer des brûlures.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu, vous risqueriez d'endommager le produit !
- Assurez-vous que le produit est stable sur une surface ininflammable et qu'il est éloigné d'au moins 2 mètres d'autres matériaux.

1. Placez quelques allume-feu sur la grille de charbon de bois.
2. Placez quelques poignées de charbon de bois sur la grille. NB : Ne pas mettre trop de charbon de bois sur la grille. Si le feu est trop intense, il peut endommager le produit.
3. Ouvrez la grille d'aération inférieure et allumez le briquet à l'aide d'un briquet long ou d'une allumette spéciale (barbecue).
4. Une fois que le charbon de bois a pris feu, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour permettre au charbon de bois de brûler.
5. Fermez le couvercle et attendez que le charbon de bois soit recouvert de cendres.
6. Placez la grille sur le dessus et placez les aliments sur la grille.
7. Pour éteindre le produit, fermez tous les orifices d'aération et le couvercle. Le feu s'éteint ensuite de lui-même.



Commentaire

- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous mettez le produit en marche.
- Il est recommandé de ne pas allumer ou retourner les braises une fois qu'elles sont allumées. Ils brûlent ainsi de manière plus uniforme et plus efficace.
- Lorsque les événements sont fermés, le produit reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous souhaitez ajouter du charbon de bois ou des copeaux de bois, vous pouvez toujours le faire. Il faut alors le faire avec précaution et avec des gants résistants à la chaleur.
- Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que les surfaces du gril et les ustensiles sont propres et exempts de résidus d'aliments anciens. Il faut toujours les nettoyer à nouveau après utilisation.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir touché de la viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments. N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger. La consommation de viande crue ou mal chauffée peut provoquer une intoxication alimentaire. Pour réduire le risque, ouvrez la viande pour vous assurer qu'elle est bien cuite.
- Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande et les rôtis avant de les faire cuire sur le gril.
- Pour fumer les aliments, utilisez des gants résistants à la chaleur pour saupoudrer des copeaux de bois en cercle sur le charbon de bois chaud. Trempez d'abord les copeaux de bois dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

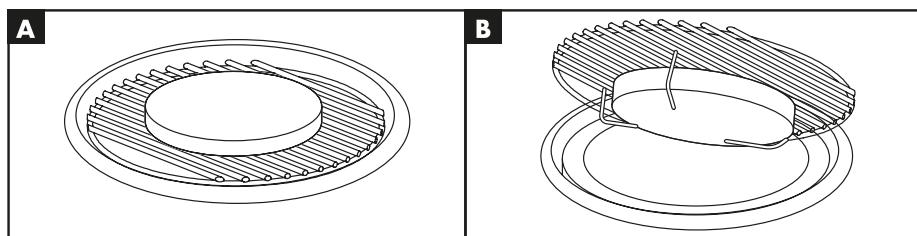
3.4 Utilisation de la pierre à pizza

Cuisson d'une pizza, d'un gâteau ou d'un pain

Placer la pierre sur la grille du gril. Placez la pizza, le gâteau ou le pain sur la pierre, comme indiqué dans la figure A.

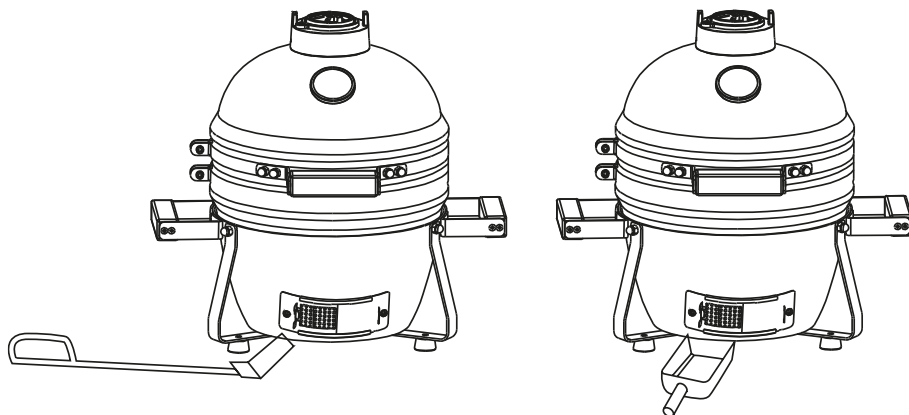
Cuisson indirecte avec l'écran thermique

Placer la pierre sous la grille du gril entre les crochets. Placez les aliments sur la grille du gril, comme indiqué dans la figure B.



3.5 Kit de démontage de l'arbre

Vous pouvez utiliser les 2 pelles incluses pour ramasser les cendres du barbecue.



3.6 Temps de préparation

Le tableau ci-dessous donne des conseils sur le temps de cuisson. Veuillez noter que les temps peuvent varier en fonction de l'épaisseur, de la méthode de découpe et de la préparation des aliments.

Type de préparation	Température et temps	Grilles de ventilation (blanc = ouvert, noir = fermé)
Cuisson lente/fumage	110 – 135°C	 
Poitrine de bœuf	4 h/kg	
Porc	4 h/kg	
Poulet entier	3 – 4 u	
Côtes	3 – 5 u	
Rôtis	≥9 u	
Grillades	160 – 180°C	 
Poisson	15 – 20 min	
Filet de porc	15 – 30 min	
Morceaux de poulet	30 – 45 min	
Poulet entier	3 – 4 u	
Gigot d'agneau	3 – 4 u	
Turquie	3 – 4 u	
Jambon	3 – 4 u	
Searing (déchirure)	260 – 370°C	 
Steak	5 – 8 min	
Côtelettes de porc	6 – 10 min	
Citoyen	6 – 10 min	
Saucisse	6 – 10 min	

3.7 Conseils

- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le produit.
- Nous recommandons de ne pas rallumer ni de faire tourner le charbon de bois une fois qu'il est en train de brûler. Ils brûlent ainsi de manière plus uniforme et plus efficace.
- Lorsque les événements sont fermés, le produit reste allumé à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous souhaitez ajouter du charbon de bois, vous pouvez toujours le faire. Faites-le avec précaution et avec des gants résistants à la chaleur.
- Avant la friture, vérifiez que les surfaces du gril et les ustensiles sont propres et exempts de résidus d'aliments anciens. Nettoyez-les après chaque utilisation.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir touché de la viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart des aliments cuits. N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger. La consommation de viande crue ou mal chauffée peut provoquer une intoxication alimentaire. Pour réduire le risque, vous pouvez ouvrir la viande pour vous assurer qu'elle est bien cuite.
- Nous recommandons de faire précuire les gros morceaux d'aliments avant de les faire frire sur le produit.
- Pour fumer les aliments, utilisez des gants résistants à la chaleur pour saupoudrer des copeaux de bois en cercle sur le charbon de bois chaud. Trempez d'abord les copeaux de bois dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

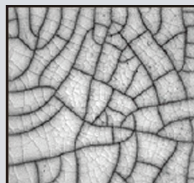
4. Entretien et nettoyage

- Attendez que le produit soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyer avec un chiffon humide et propre et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.
- La grille du gril peut être lavée au lave-vaisselle. Toutefois, nous recommandons que la grille du gril
- nettoyer à la main pour prolonger sa durée de vie. Pour ce faire, utilisez une brosse métallique spéciale avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Serrez les sangles et lubrifiez les charnières deux fois par an ou plus souvent si nécessaire.



ATTENTION !

- En y regardant de plus près, on peut avoir l'impression que la finition du produit présente des fissures. Il ne s'agit pas de fissures dans la céramique ! Ce phénomène, appelé "craquelure", est dû à une différence de coefficient de dilatation entre la finition de l'émail et l'argile. Le motif en toile d'araignée des "fissures capillaires" est différent d'une fissure parce qu'il n'est pas possible de le sentir à la surface à moins d'utiliser l'ongle. Cependant, il devient plus visible si la surface est poussiéreuse ou agrandie. Bien que ces "fissures capillaires" puissent ressembler à des imperfections, elles n'affectent pas les performances ou la durée de vie du produit. Ils ne sont donc pas couverts par la garantie. Le processus de "crazing" a permis d'augmenter la fermeté du produit.



5. Stockage

- Attendez que le produit soit complètement refroidi avant de le déplacer.
- Nous recommandons de ne pas laisser le produit à l'extérieur lorsqu'il n'est plus utilisé. Conservez le produit dans un endroit sec et propre, à l'abri des températures extrêmement élevées ou basses.
- Si le produit est stocké à l'extérieur, recouvrez-le d'une housse de pluie appropriée une fois qu'il a complètement refroidi.

6. Élimination et recyclage

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

6.1 Rejeter



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



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



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

7. Clause de non-responsabilité

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE – Handbuch

Vorwort

Über dieses Papier

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

Über uns

Wir von **KitchenBrothers** glauben daran, dass wir zugängliche und zeitgemäße Werkzeuge zusammenbringen, um Ihr Kocherlebnis mit Leichtigkeit und Freude zu bereichern. Ob für Kochanfänger oder Kochprofis, unser Sortiment bietet alles, was man für eine mühelose kulinarische Reise braucht.

Unsere Produkte vereinen die neuesten Innovationen mit der höchsten Qualität und dem stilvollen Design, das wir zu einem erschwinglichen Preis anbieten können. Von rasiermesserscharfen Messersets bis hin zu raffinierten Heißluftföns, vielseitigen Küchenmaschinen und leistungsstarken Entsaftern und vielem mehr, haben wir bei KitchenBrothers alles für jedes Kocherlebnis.

Informieren Sie sich über unsere Produkte unter www.kitchenbrothers.nl.



Inhaltsübersicht

1. Sicherheit	64
2. Einführung	69
2.1 Verwendungszweck	69
2.2 Produktübersicht	70
2.3 Produktspezifikationen	70
2.4 Inhalt der Verpackung	71
3. Anweisungen für den Gebrauch	73
3.1 Montage	73
3.2 Erste Verwendung	75
3.3 Wie zu verwenden	76
3.4 Verwendung des Pizzasteins	78
3.5 Satz zum Ausbau der Welle	78
3.6 Vorbereitungszeit	79
3.7 Tipps	80
4. Wartung und Reinigung	80
5. Lagerung	81
6. Entsorgung und Recycling	81
6.1 Ablegen	81
7. Haftungsausschluss	82

1. Sicherheit



WARNUNG!

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



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



WARNUNG! Nicht in Innenräumen verwenden!



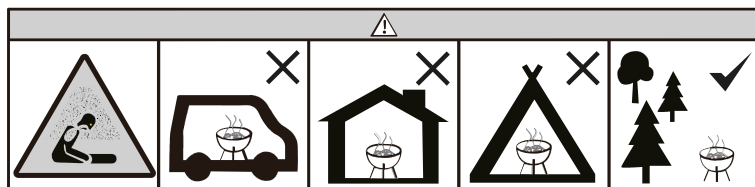
WARNUNG! Kein Spiritus, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten zum Entzünden oder Wiederanzünden verwenden! Nur Anzündmittel verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen!



WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern!



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



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



GEFAHR

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

- Öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig. Lassen Sie ein paar Sekunden lang etwas Luft herein, bevor Sie den Deckel vollständig öffnen. Sauerstoff kann sich plötzlich entzünden und Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Feuers, dies kann das Produkt beschädigen!
- 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 zu einem Brand führen!
- Verwenden Sie kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden.
- Verwenden Sie nur den in der Anleitung angegebenen Kraftstoff und überschreiten Sie nicht die empfohlene Höchstmenge.



- Achten Sie darauf, dass der Rauch nicht von Unbeteiligten eingeatmet wird. Im Falle einer starken Rauchvergiftung schnell einen Arzt aufsuchen.
- Wenn es zu Verbrennungen kommt, lassen Sie sofort lauwarmes Wasser über die betroffene Körperstelle laufen. Bleiben Sie nicht stehen, um die Kleidung auszuziehen und suchen Sie schnell einen Arzt auf.
- Dieses Produkt sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Produkt sollte nicht von Menschen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Produkt nur im Freien. Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenräumen.



WARNUNG

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

- Das Gerät wird heiß, wenn es eingeschaltet ist. Die Restwärme hält das Produkt nach dem Gebrauch warm. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Dies könnte zu Personenschäden führen. Fassen Sie das Produkt nur an den Griffen an.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist und noch nicht abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie immer Utensilien oder Grillwerkzeuge, um das Essen auf den Grillplatten zu entleeren und zu entnehmen. Die Grillplatten und das Grillgut werden heiß und stellen eine Brandgefahr dar.
- Wir empfehlen, beim Öffnen des Produkts spezielle Ofenhandschuhe zu verwenden, um Ihre Hände und Finger zu schützen.



- Das Produkt darf nicht zerlegt, repariert oder wiederhergestellt werden. Dies kann zu Schäden am Produkt führen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten diese Teile nur von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden. Schicken Sie das Gerät zur Reparatur immer an ein Servicezentrum, um Schäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, strömt heiße Luft aus dem Schornstein und der unteren Lüftungsklappe, halten Sie sich also von den Lüftungsöffnungen fern. Vermeiden Sie auch die heiße Luft, die beim Öffnen aus dem Produkt austritt. 
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch nicht abgekühlt ist.
- Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, lassen Sie niemanden in oder auf das Gerät klettern oder sich dagegen stellen. 
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von (Haus-)Tieren auf. 
- Überprüfen Sie die Teile und das Zubehör vor jedem Gebrauch 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.



VORSICHT

Diese Kategorie enthält Warnhinweise, die besondere Aufmerksamkeit erfordern, um Situationen zu vermeiden, die zu leichten Verletzungen oder Schäden führen können.

- Wenn das Produkt nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt wurde, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Lieferanten angeboten wird. Diese können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Produkt beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die in dieser Anleitung angegebenen Zwecke.
- Bitte beachten Sie die Risiken und Folgen, die mit einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts verbunden sind. Eine falsche Verwendung des Produkts kann zu Verletzungen und Schäden führen.
- Verwenden Sie nur Lebensmittel, die zum Grillen oder Räuchern mit Holzkohle geeignet sind.
- Das Produkt ist nicht zum Trocknen oder Erhitzen von Gegenständen bestimmt.
- Das Produkt ist nicht als Heizgerät gedacht.
- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Das Produkt ist für den privaten Gebrauch konzipiert und bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für kommerzielle Zwecke.
- Das Produkt kann von Jugendlichen über 16 Jahren verwendet werden, sofern sie ordnungsgemäß beaufsichtigt und darüber informiert werden. die sichere Verwendung des Produkts und seine möglichen Gefahren verstehen.
- Stellen Sie das Produkt immer auf eine ebene, stabile und nicht brennbare Fläche.
- Stellen Sie das Produkt in einem Abstand von mindestens 2 Metern zu brennbaren Materialien oder Oberflächen auf.



2. Einführung

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

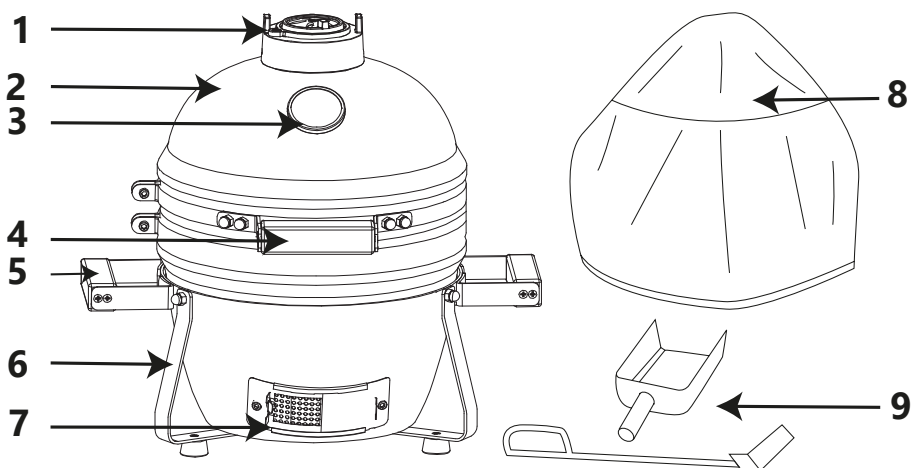
2.1 Verwendungszweck

Ein Holzkohlegrill ist ein Kochgerät, das zum Grillen, Räuchern und Braten von Lebensmitteln im Freien mit Holzkohle als Hauptbrennstoffquelle dient. Diese Grills gibt es in verschiedenen Ausführungen, darunter offene Grills, geschlossene Grills und Kamadokocher. Holzkohlegrills werden aus langlebigen Materialien wie Stahl, Gusseisen oder Keramik hergestellt, um hohen Temperaturen und den Bedingungen im Freien standzuhalten. Sicherheitserwägungen sind unerlässlich, da die Verwendung von Holzkohle mit offenen Flammen und großer Hitze verbunden ist. Der ordnungsgemäße Umgang mit heißen Kohlen, eine ausreichende Belüftung und die Einhaltung der Richtlinien des Herstellers sind für einen sicheren Betrieb erforderlich.

Der Lieferant ist von jeglicher 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.

2.2 Produktübersicht

1. Oberes Lüftungsgitter
2. Deckel
3. Thermometer
4. Griff des Deckels
5. Seitlicher Aufhängegriff
6. Fahrgestell
7. Unteres Lüftungsgitter
8. Schutzhülle
9. Satz zum Ausbau der Welle



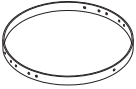
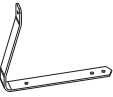
2.3 Produktspezifikationen

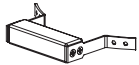
Abmessungen	46 x 51 x 43,5 cm Ø 13 Zoll
Gewicht	23,2 kg
Kraftstoff	Holzkohle
Max. treibstoffkapazität	1 kg

2.4 Inhalt der Verpackung

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

- 1x Handbuch
- 1x Schraubenschlüssel
- 1x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1x Runder Pizzastein
- 1x Schutzhülle
- 1x Entaschungsset
- Montageteile:

Abschnitt	Bezeichnung	Nummer
 Reifen	1	1
 Bein	2	3
 Verbindung der Beine	3	1
 Seitlicher Griff	4	2

Abschnitt	Bezeichnung	Nummer
 Grillrost	5	1
 Kohleraster	6	1
 Feuerkorb	7	1
 Grillen	8	1
 Griff des Deckels	9	1
 Schraube	A	17
 Kappe	B	17

Abschnitt	Bezeichnung	Nummer
 Thermometer	C	1
 Schmetterlingsschraube	D	1
 Ring	E	1

3. Anweisungen für den Gebrauch

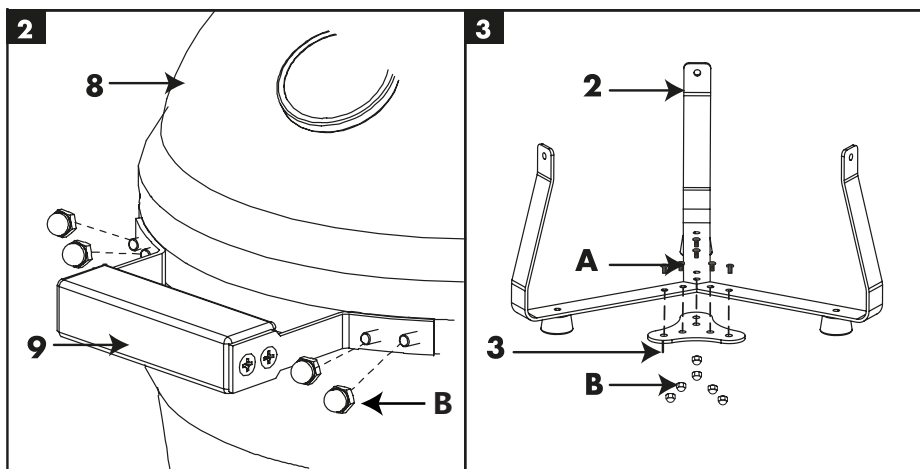
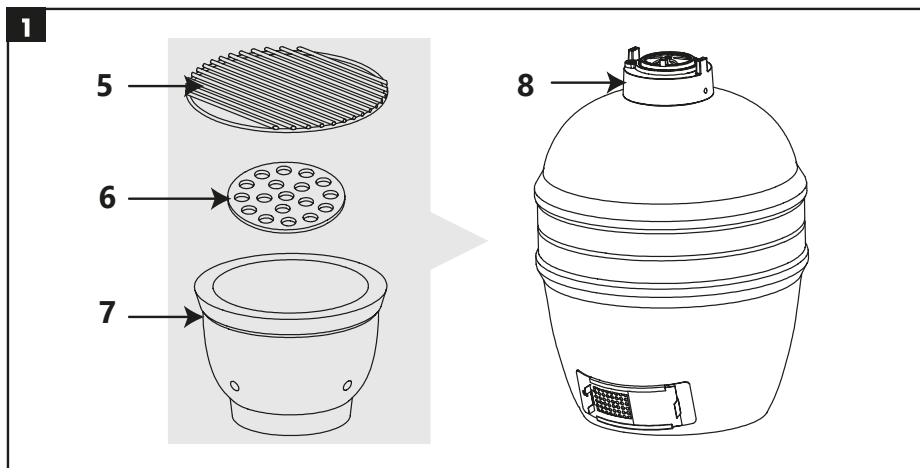


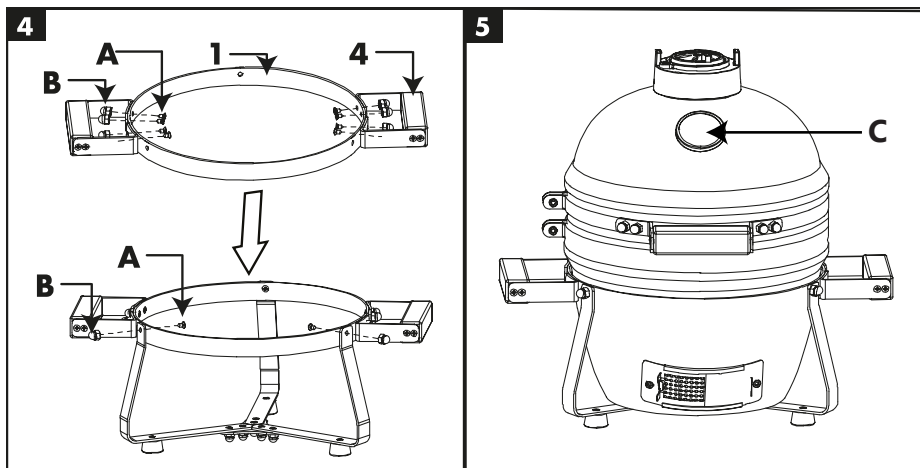
Kommentar

- Ziehen Sie die Schrauben zunächst nicht ganz fest. Wenn alles zusammengebaut ist, können Sie alle Schrauben festziehen. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, um eine Beschädigung der Schrauben und des Produkts zu vermeiden.

3.1 Montage

1. Setzen Sie den Feuerkorb (7) in den Grill (8). Legen Sie den Holzkohlerost (6) und den Grillrost (5) darauf.
2. Befestigen Sie den Deckelgriff (9) am Grill, indem Sie die Schrauben (A) von innen nach außen durchstecken und die Schrauben mit den Kappen (B) sichern.
3. Montieren Sie den Sockel, indem Sie das Verbindungsstück (3) mit den Schrauben (A) und Kappen (B) an den Füßen (2) befestigen.
4. Befestigen Sie die seitlichen Griffe (4) mit den Schrauben (A) und Kappen (B) am Bügel (1). Setzen Sie dann den Bügel auf den Sockel und befestigen Sie ihn mit den Schrauben (A) und Kappen (B).
5. Stecken Sie das Thermometer (C) durch das Loch im Deckel. Befestigen Sie den Ring an der Innenseite des Thermometers und sichern Sie ihn mit der Flügelschraube. Stellen Sie den Grill auf die Basis, um das Produkt zu verwenden.





3.2 Erste Verwendung



VORSICHT!

- Das Produkt kann Risslinien aufweisen. Es handelt sich nicht um einen Riss in der Keramik. Dies ist ein normaler Vorgang, der auf die Ausdehnung durch Wärme zurückzuführen ist und die Leistung oder Lebensdauer des Produkts nicht beeinträchtigt. Daher kann dies nicht als Garantiefall geltend gemacht werden.
- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal anzünden, achten Sie darauf, dass es sich langsam erwärmt. Andernfalls kann die Keramik beschädigt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt auf einer nicht brennbaren Oberfläche steht und mindestens 2 Meter von anderen Materialien entfernt ist.

1. Legen Sie einige Anzünder auf den Holzkohlerost.
2. Legen Sie ein paar Handvoll Holzkohle auf den Holzkohlenrost. NB: Legen Sie nicht zu viel Holzkohle auf den Kohlerost. Wenn das Feuer beim ersten Gebrauch zu stark ist, kann es das Produkt beschädigen.
3. Öffnen Sie das untere Lüftungsgitter und zünden Sie das Feuerzeug mit einem langen Feuerzeug oder einem speziellen (Grill-)Streichholz an.
4. Lassen Sie das Produkt langsam aufwärmen.
5. Warten Sie, bis die gesamte Holzkohle verbrannt ist, das Feuer gelöscht ist und das Produkt gut abgekühlt ist.

6. Prüfen Sie dann, ob alle Befestigungselemente fest angezogen sind. Das Metallband, das den Deckel mit dem Boden verbindet, kann sich durch Hitze ausdehnen und lockern. Ziehen Sie sie gegebenenfalls mit einem Schraubenschlüssel nach.
7. Sie können das Produkt jetzt verwenden.

3.3 Wie zu verwenden



VORSICHT!

- Verwenden Sie niemals Benzin, Terpentin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig. Lassen Sie ein paar Sekunden lang etwas Luft herein, bevor Sie den Deckel ganz öffnen. Sauerstoff kann sich plötzlich entzünden und Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Feuers, dies könnte das Produkt beschädigen!
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt auf einer nicht brennbaren Oberfläche steht und mindestens 2 Meter von anderen Materialien entfernt ist.

1. Legen Sie einige Anzünder auf den Holzkohlerost.
2. Legen Sie ein paar Handvoll Holzkohle auf den Holzkohlenrost. NB: Legen Sie nicht zu viel Holzkohle auf den Kohlerost. Wenn das Feuer zu stark ist, kann es das Produkt beschädigen.
3. Öffnen Sie das untere Lüftungsgitter und zünden Sie das Feuerzeug mit einem langen Feuerzeug oder einem speziellen (Grill-)Streichholz an.
4. Sobald die Holzkohle Feuer gefangen hat, lassen Sie die untere Entlüftung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit die Holzkohle glühen kann.
5. Schließen Sie den Deckel und warten Sie, bis die Holzkohle mit Asche bedeckt ist.
6. Legen Sie den Grillrost darauf und platzieren Sie das Grillgut auf dem Grillrost.
7. Um das Gerät auszuschalten, schließen Sie alle Belüftungsöffnungen und schließen Sie den Deckel. Das Feuer erlischt dann von selbst.



Kommentar

- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nicht anzuzünden oder zu drehen, sobald sie brennen. Auf diese Weise brennen sie gleichmäßiger und effizienter.
- Bei geschlossenen Entlüftungsöffnungen bleibt das Produkt mehrere Stunden lang auf einer hohen Temperatur. Wenn Sie Holzkohle oder Holzspäne hinzufügen möchten, können Sie dies jederzeit tun. Dann tun Sie es vorsichtig und mit hitzebeständigen Handschuhen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Grillflächen und -utensilien sauber und frei von alten Speiseresten sind. Reinigen Sie sie nach dem Gebrauch immer wieder.
- Waschen Sie sich immer die Hände, bevor und nachdem Sie rohes Fleisch berührt haben, sowie vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern. Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Fleisch gut durchgebraten ist, bevor Sie es essen. Der Verzehr von rohem oder unzureichend erhitztem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Um das Risiko zu verringern, schneiden Sie das Fleisch auf, um sicherzustellen, dass es vollständig durchgegart ist.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Braten vorzugaren, bevor sie auf dem Grill zubereitet werden.
- Zum Räuchern von Speisen streuen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen einige Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle. Weichen Sie die Holzspäne zunächst 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.

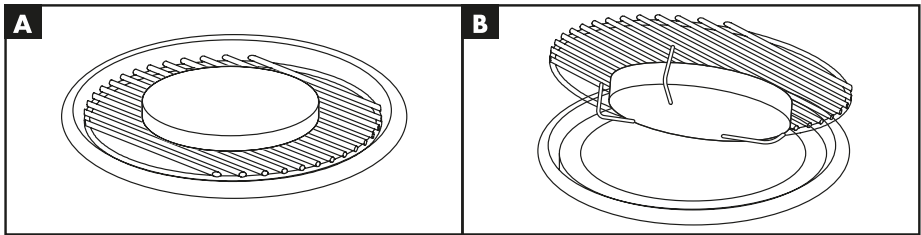
3.4 Verwendung des Pizzasteins

Pizza, Kuchen oder Brot backen

Legen Sie den Stein auf den Grillrost. Legen Sie die Pizza, den Kuchen oder das Brot auf den Stein, wie in Abbildung A dargestellt.

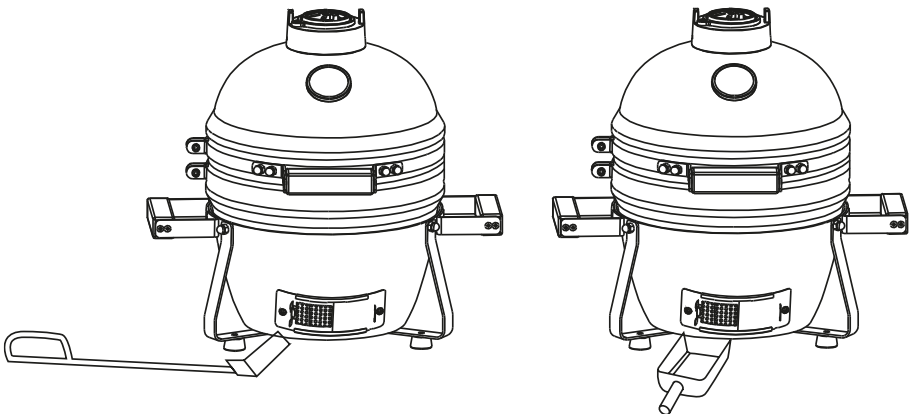
Indirektes Backen mit dem Hitzeschild

Legen Sie den Stein unter den Grillrost zwischen die Haken. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost, wie in Abbildung B dargestellt.



3.5 Satz zum Ausbau der Welle

Sie können die 2 mitgelieferten Schaufeln verwenden, um die Asche vom Grill zu schaufeln.



3.6 Vorbereitungszeit

Die nachstehende Tabelle enthält Hinweise zur Garzeit. Bitte beachten Sie, dass die Zeiten je nach Dicke, Schneideart und Zubereitung der Lebensmittel variieren können.

Art der Zubereitung	Temperatur und Zeit	Lüftungsgitter (weiß = offen, schwarz = geschlossen)
Langsames Kochen/Räuchern	110 – 135°C	 
Rinderbrust	4 h/kg	
Schweinefleisch	4 h/kg	
Ganzes Huhn	3 – 4 u	
Rippen	3 – 5 u	
Braten	≥9 u	
Grillen	160 – 180°C	 
Fisch	15 – 20 min	
Schweinslende	15 – 30 min	
Hühnerfleischstücke	30 – 45 min	
Ganzes Huhn	3 – 4 u	
Lammkeule	3 – 4 u	
Türkei	3 – 4 u	
Schinken	3 – 4 u	
Versengend	260 – 370°C	 
Steak	5 – 8 min	
Schweinekoteletts	6 – 10 min	
Bürgerin	6 – 10 min	
Wurst	6 – 10 min	

3.7 Tipps

- Tragen Sie bei der Verwendung des Produkts immer hitzebeständige Handschuhe.
- Wir empfehlen, die Holzkohle nicht erneut anzuzünden oder zu drehen, sobald sie brennt. Auf diese Weise brennen sie gleichmäßiger und effizienter.
- Wenn die Lüftungsschlitze geschlossen sind, bleibt das Gerät mehrere Stunden lang auf einer hohen Temperatur. Wenn Sie Holzkohle hinzufügen möchten, können Sie dies jederzeit tun. Tun Sie dies sehr vorsichtig und mit hitzebeständigen Handschuhen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Braten, dass die Grillflächen und -utensilien sauber und frei von alten Speiserückständen sind. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch.
- Waschen Sie sich immer die Hände, bevor und nachdem Sie rohes Fleisch berührt haben, sowie vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochten Lebensmitteln fern. Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Fleisch gut durchgebraten ist, bevor Sie es essen. Der Verzehr von rohem oder unzureichend erhitztem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Um das Risiko zu verringern, können Sie das Fleisch aufschneiden, um sicherzustellen, dass es vollständig durchgegart ist.
- Wir empfehlen, größere Stücke vorzubraten, bevor sie auf dem Produkt gebraten werden.
- Zum Räuchern von Speisen streuen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen einige Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle. Weichen Sie die Holzspäne zunächst 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.

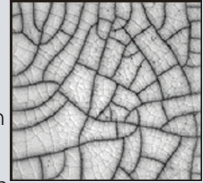
4. Wartung und Reinigung

- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Mit einem feuchten, sauberen Tuch reinigen und gründlich abtrocknen. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Der Grillrost ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch, dass der Grillrost von Hand zu reinigen, um seine Lebensdauer zu verlängern. Verwenden Sie dazu eine spezielle Metallbürste mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Ziehen Sie die Bänder nach und schmieren Sie das Scharnier zweimal im Jahr oder bei Bedarf öfters.



VORSICHT!

- Wenn Sie genau hinsehen, kann es so aussehen, als ob es Risse in der Oberfläche des Produkts gäbe. Das sind keine Risse in der Keramik! Dies wird als "Rissbildung" bezeichnet und ist auf einen Unterschied im Ausdehnungskoeffizienten zwischen der Glasur und dem Ton zurückzuführen. Das Spinnennetzmuster von "Haarrissen" unterscheidet sich von einem Riss, weil man es auf der Oberfläche nur mit dem Fingernagel fühlen kann. Sie wird jedoch besser sichtbar, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Auch wenn diese "Haarrisse" wie Unvollkommenheiten aussehen mögen, beeinträchtigen sie weder die Leistung noch die Lebensdauer des Produkts. Sie fallen daher nicht unter die Garantie. Durch den Prozess des "Crackens" wurde die Festigkeit des Produkts effektiv erhöht.



5. Lagerung

- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen.
- Wir empfehlen, das Produkt nicht draußen stehen zu lassen, wenn es nicht mehr benutzt wird. Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, sauberen Ort, nicht bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen.
- Wenn das Produkt im Freien gelagert wird, decken Sie es mit einem geeigneten Regenschutz ab, sobald es vollständig abgekühlt ist.

6. Entsorgung und Recycling

Denken Sie an die Umwelt und tragen Sie zu einem sauberen Lebensraum bei! Sie können sich an Ihre Gemeindeverwaltung wenden, um alle Informationen über die Möglichkeiten der Entsorgung ausgedienter Produkte zu erhalten.

6.1 Ablegen



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



Entsorgen Sie die Verpackung und das Zubehör in Übereinstimmung mit den in Ihrer Gemeinde geltenden Umweltvorschriften. Beachten Sie 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: Verbundmaterialien.



Trennen Sie Ihre Abfälle in Glas, Papier und Kunststoff für das Recycling mit Tri sélectif. Verringerung des Deponiemülls und Schonung der natürlichen Ressourcen. Tragen Sie zur Nachhaltigkeit bei, indem Sie sich bewusst trennen.

7. Haftungsausschluss

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

