

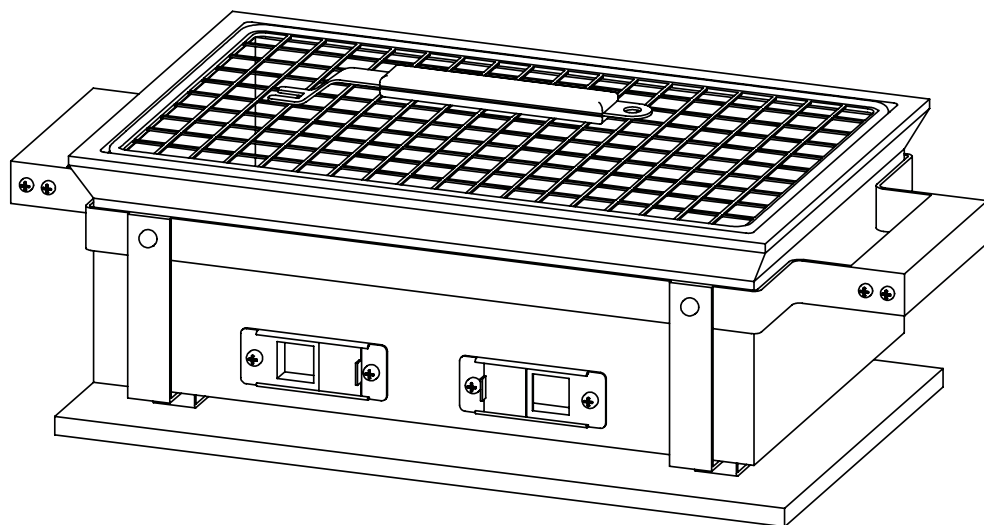
Mini Kamado barbecue

NL/BE – Handleiding - Mini Kamado barbecue

EN – User manual - Mini Kamado barbecue

FR/BE – Manuel d'utilisation - Mini Kamado barbecue

KB1004101



Index

NL/BE – Handleiding	3
EN – User manual	15
FR/BE – Manuel d'utilisation	26

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	7
3. Instructies voor gebruik	10
3.1 Montage	10
3.2 Gebruik	12
3.2.1 Aansteken	12
3.2.2 Het vuur doven	13
4. Onderhoud en reiniging	13
5. Opslag	13
6. Weggooien en recyclen	14
6.1 Afvoeren	14
7. Disclaimer	14

1. Introductie

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

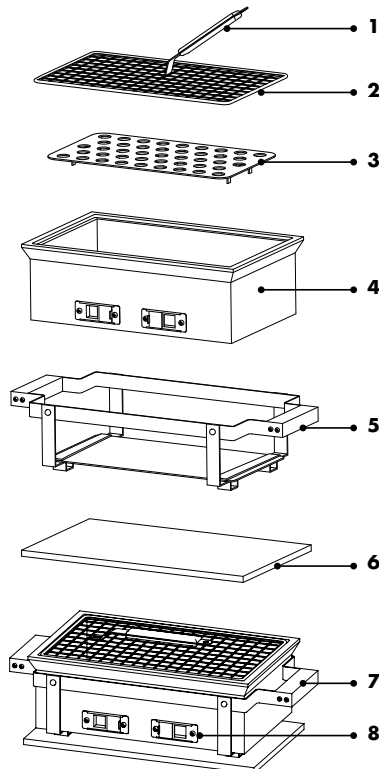
1.1 Beoogd gebruik

Een houtskoolbarbecue is 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.

1.2 Productoverzicht

1. Roosterheffer
2. Roestvrij stalen grillrooster
3. Houtskoolplaat
4. Basis
5. Roestvrij stalen frame
6. Hittebestendige plank
7. Bamboe handvat
8. Verstelbare ventilatieopening



1.3 Productspecificaties

Afmeting	50 x 24 x 17,5 cm
Gewicht	11 kg
Brandstof	Houtskool
Temperatuurbereik	0-400°C

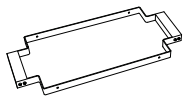
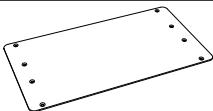
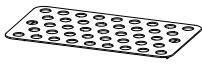
1.4 Overige eigenschappen

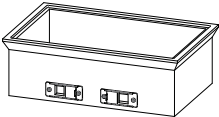
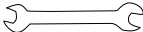
- De hittebestendige bamboe plank zorgt ervoor dat je deze BBQ veilig kan plaatsen.
- Door de bamboe handvatten is deze kleine BBQ gemakkelijk te verplaatsen.

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
- 1x Hittebestendige plank
- 1x Roosterheffer
- Montageonderdelen:

Afbeelding	Naam	Aanduiding
	Frame	1
x4 	Beugel	2
	Plaat	3
	Grillrooster	4
	Houtskoolplaat	5

	Basis	6
	Hittebestendige plank	7
	Roosterheffer	8
x12 	Spanschroef	A
x12 	Dopmoer	B
x12 	Afsluitring	C
x2 	Strips	D
	Kruiskop-schroevendraaier	E
	Dubbele steeksleutel	F

2. Veiligheid

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

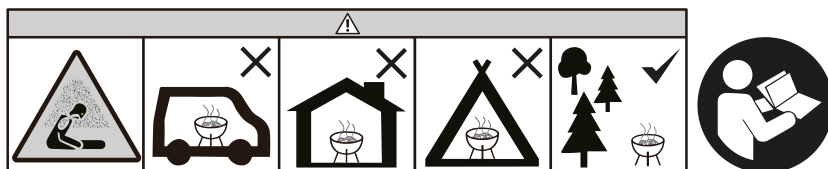
 **Waarschuwing!** Deze barbecue wordt erg heet, verplaats hem niet tijdens het gebruik.

 **Waarschuwing!** Niet binnenshuis gebruiken!

 **Waarschuwing!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of heraansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

 **Waarschuwing!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

 **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 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 Mini Kamado barbecue', hierna te noemen 'het product'.



GEVAAR

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

- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis. Niet binnenshuis gebruiken.
- Houd kinderen en huisdieren altijd op veilige afstand van de barbecue wanneer deze in gebruik is.
- Laat een brandend vuur nooit onbeheerd achter.



- Niet gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.
- Gebruik dit product niet op vlonders of andere brandbare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat dit product op minstens 2 meter afstand van ontvlambare voorwerpen wordt geplaatst.
- Let op: dit product wordt zeer heet, beweeg het niet tijdens gebruik.



- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het verplaatst of opbergt.



- Inspecteer het apparaat voor gebruik altijd op beschadigingen en vervang het indien nodig.



WAARSCHUWING

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

- Overlaad het apparaat niet met brandstof. Een te hevig vuur kan het product beschadigen.
- Gebruik geen water om de houtskool te doven, dit kan het product beschadigen.
- Gebruik dit product niet als oven.



PAS OP!

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

- Het wordt sterk aanbevolen om houtskool in dit product te gebruiken. Dit brandt langer en produceert minder as, wat de luchtstroom kan beperken.
- Dit product en de accessoires zijn niet vaatwasser bestendig.

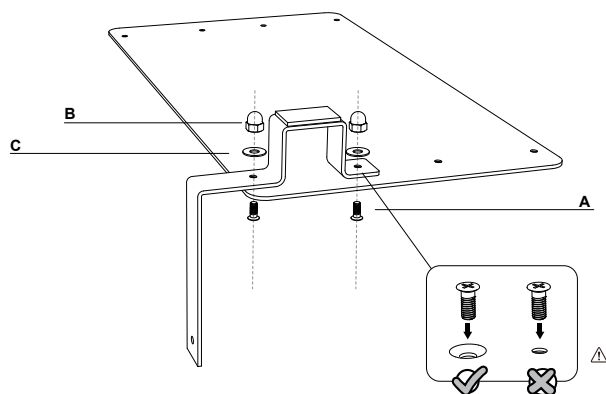


3. Instructies voor gebruik

3.1 Montage

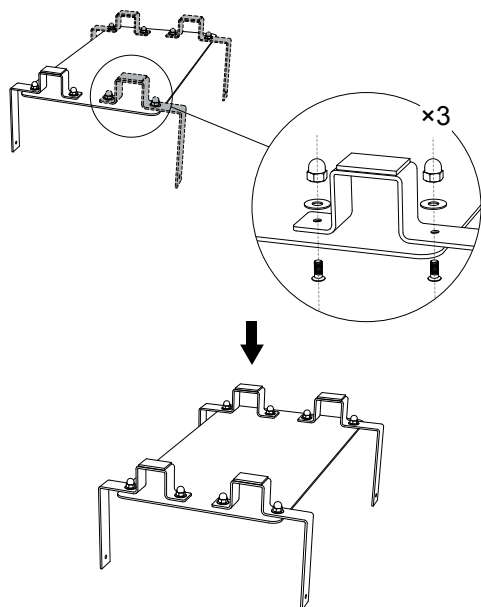
Stap 1

Neem plaat (3). Plaats beugel (2) op de plaat zoals afgebeeld. Schroef de beugel vast aan de plaat door de spanschroef (A) aan de onderkant van de plaat in het geschikte gat te draaien. Draai aan de andere kant van de beugel de afsluitring (C) en de dopmoer (B) vast op de schroef. Draai de schroef en de dopmoer stevig vast.



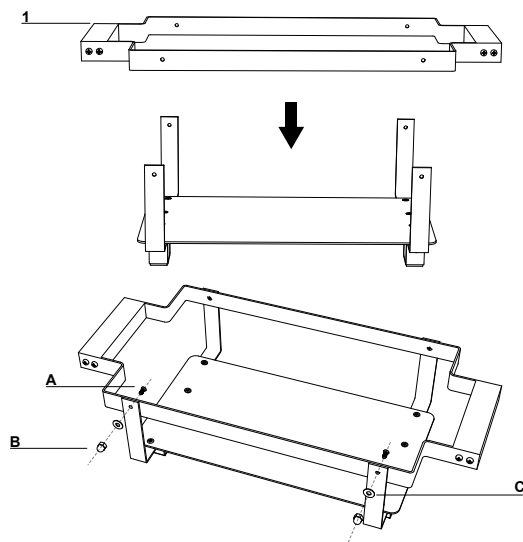
Stap 2

Herhaal stap 1 voor alle vier de beugels. Draai hierna het product om.

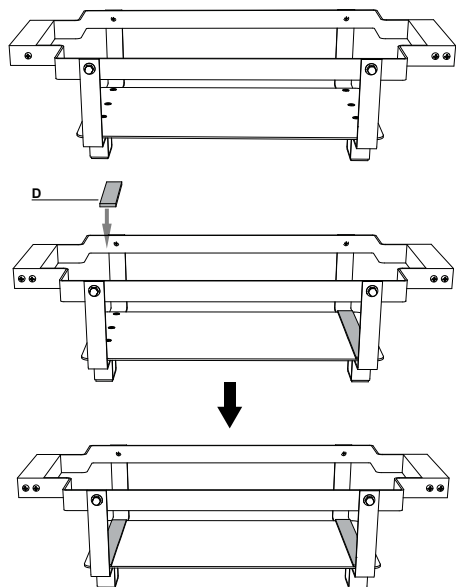


Stap 3

Plaats het frame (1) aan de bovenkant van de beugels. Draai het frame vast met de spanschroeven (A). Draai aan het uiteinde van de spanschroeven de afsluitringen (C) en de dopmoeren (B) vast op de schroeven. Draai de schroeven en de dopmoeren stevig vast.

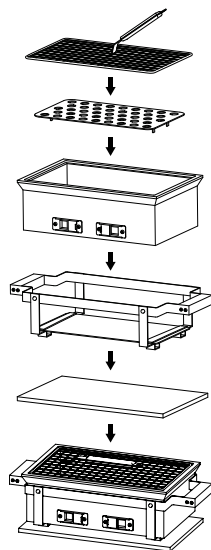
**Stap 4**

Plaats de strips (D) op de plaat (3) zoals aangegeven op de afbeelding.



Stap 5

Leg de hittebestendige plank (7) op een gewenste plek. Zet het gemonteerde stalen frame op de hittebestendige plank. Plaats de basis (6) in het stalen frame. Leg de houtskoolplaat (6) in de basis. Gebruik de roosterheffer (8) om het grillrooster op de houtskoolplaat te plaatsen. Het product is nu klaar voor gebruik.



3.2 Gebruik

! LET OP!

- ◇ Gebruik geen benzine, terpentine, aanmaakvloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken van het product.
- ◇ Zorg dat er niet te veel houtskool in het product ligt. Gebruik maximaal 0,5kg houtskool. Als het vuur te intens wordt kan dit het product beschadigen.
- ◇ Zorg ervoor dat het product op een vlakke, hittebestendige en niet ontvlambare ondergrond staat, uit de buurt van brandbare voorwerpen.
- ◇ Laat de houtskool minstens 30 minuten gloeiend heet worden voordat je voor het eerst gaat koken op het product.
- ◇ Gebruik hittebestendige handschoenen wanneer het vuur brandt.

3.2.1 Aansteken

1. Haal het grillrooster van het product af met behulp van de roosterheffer.
2. Om het vuur aan te steken leg je wat opgerold krantenpapier met aanmaakblokjes op de houtskoolplaat in de basis van het product.
3. Leg hier twee tot drie handen vol houtskool overheen.
4. Open de onderste ontluchtingsopening en steek het krantenpapier aan met een lange aansteker of lange lucifers.
5. Laat het vuur branden tot alle brandstof opgebruikt en gedoofd is.
6. Vul het product opnieuw door stap 2 tot en met 4 te herhalen.
7. Plaats het grillrooster met behulp van de roosterheffer op het product. Het product kan nu gebruikt worden om voedsel te bereiden.

3.2.2 Het vuur doven

**LET OP!**

- ◇ Gebruik geen water om houtskool te doven. Dit kan het keramische product beschadigen.
- 1. Stop met het toevoegen van brandstof.
- 2. Sluit alle ventilatieopeningen om het vuur op natuurlijke wijze te laten doven.

4. Onderhoud en reiniging

**LET OP!**

- ◇ Dit product en de accessoires kunnen niet in de vaatwasser.

Reinig het product met een mild afwasmiddel en warm water. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Maak het product goed droog voor het volgende gebruik.

5. Opslag

**LET OP!**

- ◇ Laat het product volledig afkoelen voor je hem opbergt of afdekt.

Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen.

- Als je het product niet gebruikt en buiten opbergt, dek hem dan na volledige afkoeling af met een geschikte regenhoes.
- We raden aan om het product 's winters overdekt op te bergen voor de beste bescherming.

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	17
1.1 Intended use	17
1.2 Product overview	17
1.3 Product specifications	18
1.4 Other features	18
1.5 Contents of package	18
2. Safety	19
3. Instructions for use	22
3.1 Assembly	22
3.2 Use	24
3.2.1 Lighting	24
3.2.2 Putting out the fire	24
4. Maintenance and cleaning	25
5. Storage	25
6. Disposal and recycle	25
6.1 Disposal	25
7. Disclaimer	25

1. Introduction

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

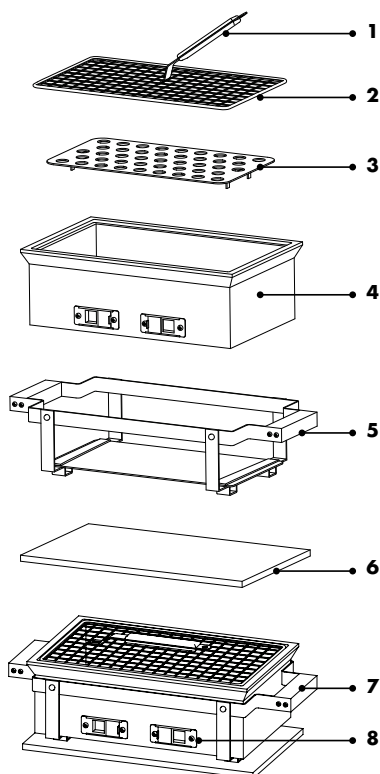
1.1 Intended use

A charcoal barbecue is a cooking appliance designed to grill, smoke and roast food outdoors using charcoal as the primary fuel source. These barbecues come in a variety of 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 using charcoal involves open flames and great heat. Proper handling of hot coals, adequate ventilation and adherence to manufacturer guidelines are necessary to ensure safe operation.

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. Grill lifter
2. Stainless steel grill rack
3. Charcoal plate
4. Base
5. Stainless steel frame
6. Heat resistant board
7. Bamboo handle
8. Adjustable vent



1.3 Product specifications

Dimension	50 x 24 x 17.5 cm
Weight	11 kg
Fuel	Charcoal
Temperature range	0-400°C

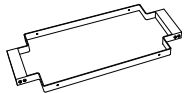
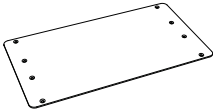
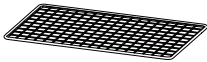
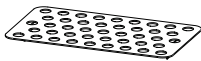
1.4 Other features

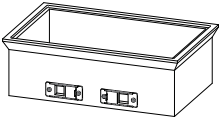
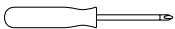
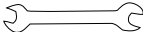
- The heat-resistant bamboo shelf allows you to place this BBQ safely.
- The bamboo handles make this small BBQ easy to move.

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
- 1x Heat resistant board
- 1x Grid lifter
- Mounting parts:

Image	Name	Designation
	Frame	1
x4 	Bracket	2
	Plate	3
	Grill Grid	4
	Charcoal Plate	5

	Base	6
	Heat resistant board	7
	Grid lifter	8
x12 	Turnbuckle	A
x12 	Cap nut	B
x12 	Sealing ring	C
x2 	Strips	D
	Phillips screwdriver	E
	Double open-end wrench	F

2. Safety

 **WARNING!** Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!

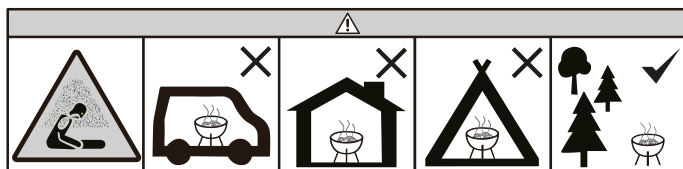
 **Warning!!!** This barbecue gets very hot, do not move it while in use.

 **Warning!** Do not use indoors!

 **Warning!** Do not use spirit or gasoline for lighting or relighting! Use only firelighters that comply with EN 1860-3!

 **Warning!** Keep children and pets away.

 **Warning!** Do not use the barbecue in an enclosed and/or habitable space such as houses, tents, caravans, campers, boats. Danger to life from carbon monoxide poisoning.



Before use, read the manual and safety information carefully. Follow the instructions and keep the manual for future reference. 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 Mini Kamado barbecue', hereinafter referred to as 'the product'.



DANGER

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

- This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.



- Always keep children and pets at a safe distance from the barbecue when in use.

- Never leave a burning fire unattended.
- Do not use under awnings, parasols or gazebos.
- Do not use this product on decking or other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
- Ensure that this product is placed at least 2 meters away from flammable objects.
- Caution: this product gets very hot, do not move it while in use.



- Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramic or cooking surfaces.



- Allow the appliance to cool completely before moving or storing it.



- Always inspect the appliance for damage before use and replace if necessary.



WARNING

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

- Do not overload the appliance with fuel. Too heavy a fire may damage the product.
- Do not use water to extinguish the charcoal, it may damage the product.
- Do not use this product as an oven.



CAUTION

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

It is highly recommended to use charcoal in this product. This burns longer and produces less ash, which may restrict airflow.

This product and its accessories are not dishwasher safe.

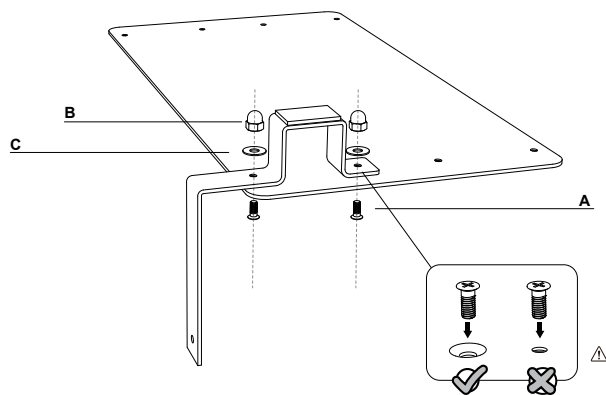


3. Instructions for use

3.1 Assembly

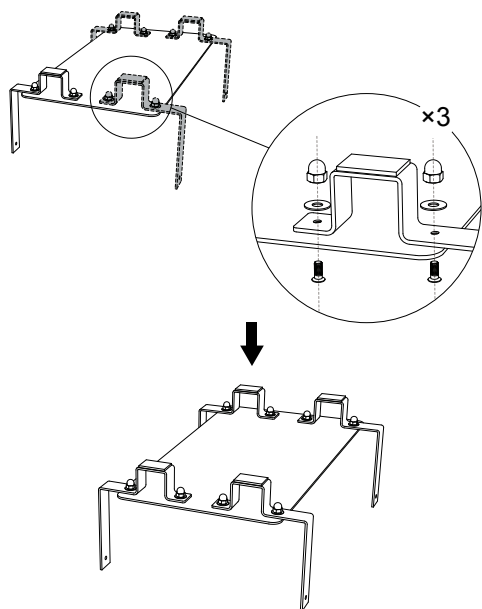
Step 1.

Take plate (3). Place bracket (2) on the plate as shown. Screw the bracket to the plate by turning the tensioning screw (A) at the bottom of the plate into the appropriate hole. On the other side of the bracket, tighten the washer (C) and cap nut (B) onto the screw. Tighten the screw and cap nut securely.



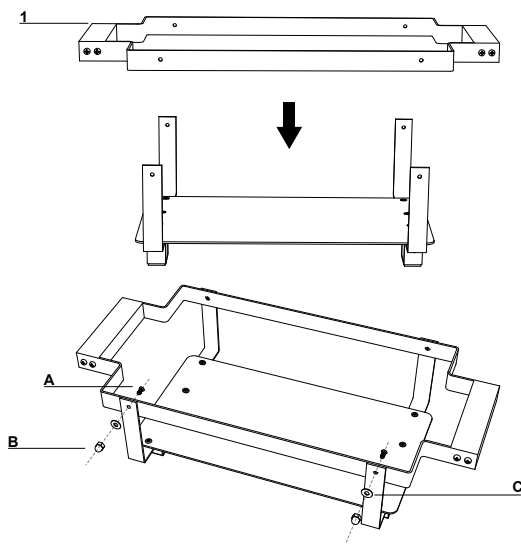
Step 2.

Repeat step 1 for all four brackets. After this, turn the product over.

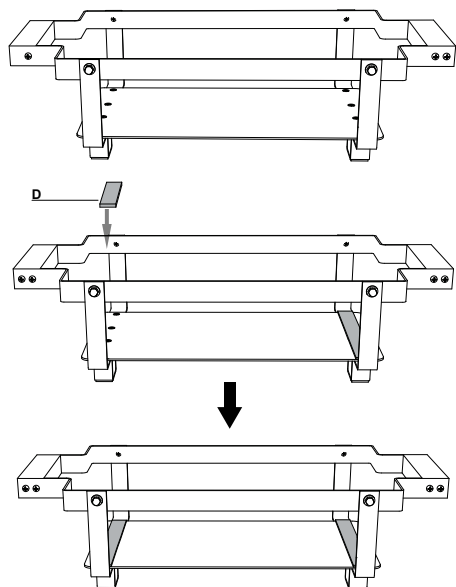


Step 3

Place the frame (1) at the top of the brackets. Tighten the frame with the turnbuckles (A). At the end of the turnbuckles, tighten lock washers (C) and cap nuts (B) onto the screws. Tighten the screws and cap nuts securely.

**Step 4**

Place the strips (D) on the plate (3) as shown in the illustration.



Step 5

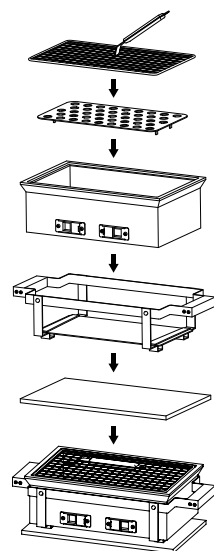
Place the heat-resistant board (7) in a desired location. Place the assembled steel frame on the heat-resistant shelf. Place the base (6) in the steel frame. Place the charcoal plate (6) in the base. Use the grill lifter (8) to place the grill rack on the charcoal plate. The product is now ready for use.

3.2 Use



ATTENTION!

- ◇ Do not use gasoline, turpentine, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to light or relight the product.
- ◇ Make sure there is not too much charcoal in the product. Use a maximum of 0.5kg of charcoal. If the fire becomes too intense it may damage the product.
- ◇ Make sure the product is on a flat, heat-resistant and non-flammable surface, away from flammable objects.
- ◇ Allow the charcoal to glow for at least 30 minutes before cooking on the product for the first time.
- ◇ Use heat-resistant gloves when the fire is burning.



3.2.1 Lighting

1. Remove the grill grate from the product using the grate lifter.
2. To light the fire, place some rolled newspaper with firelighters on the charcoal plate in the base of the product.
3. Place two to three handfuls of charcoal on top of this.
4. Open the bottom vent and light the newspaper with a long lighter or long matches.
5. Let the fire burn until all the fuel is used up and extinguished.
6. Refill the product by repeating steps 2 through 4.
7. Using the grill lifter, place the grill rack on the product. The product can now be used to prepare food.

3.2.2 Putting out the fire



ATTENTION!

- ◇ Do not use water to extinguish charcoal. This may damage the ceramic product.
1. Stop adding fuel.
 2. Close all vents to allow the fire to extinguish naturally.

4. Maintenance and cleaning



ATTENTION!

⧫ This product and its accessories cannot be dishwasher safe.

Clean the product with a mild detergent and warm water. Do not use abrasive or harsh detergents. Dry the product thoroughly before the next use.

5. Storage

⧫ Let the product cool completely before storing or covering.

Store the product in a dry, clean place. Do not store the product in extremely high or low temperatures.

- If you are not using the product and store it outside, cover it with a suitable rain cover after it has cooled down completely.
- We recommend storing the product covered in winter for best protection.

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	28
1.1 Utilisation prévue	28
1.2 Description du produit	28
1.3 Spécifications du produit	29
1.4 Autres caractéristiques	29
1.5 Contenu de l’emballage	29
2. Sécurité	30
3. Mode d’emploi	33
3.1 Assemblage	33
3.2 Utilisation	35
3.2.1 Éclairage	35
3.2.2 Éteindre le feu	35
4. Entretien et nettoyage	36
5. Stockage	36
6. Élimination et recyclage	36
6.1 Élimination	36
7. Clause de non-responsabilité	37

1. Introduction

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

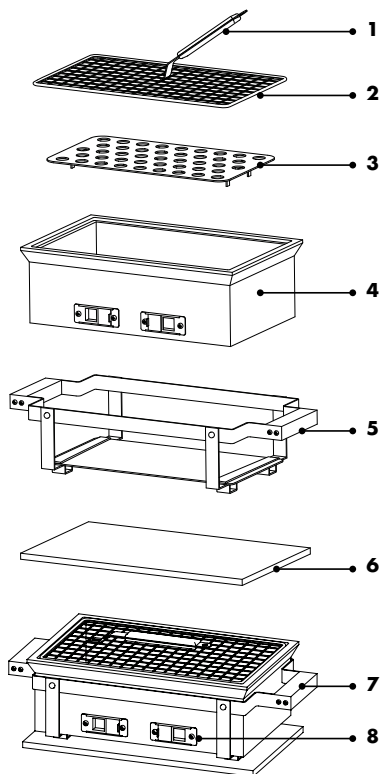
1.1 Utilisation prévue

Un barbecue au charbon de bois est un appareil de cuisson conçu pour griller, fumer et rôtir des aliments à l'extérieur en utilisant le charbon de bois comme principale source de combustible. Ces barbecues se présentent sous différents aspects : grilles ouvertes, grilles fermées et 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 affecter votre sécurité et la garantie.

1.2 Description du produit

1. Lève-gril
2. Grille de cuisson en acier inoxydable
3. Plaque à charbon
4. Socle
5. Cadre en acier inoxydable
6. Plaque résistante à la chaleur
7. Poignée en bambou
8. Ouverture de ventilation réglable



1.3 Spécifications du produit

Dimensions	50 x 24 x 17.5 cm
Poids	11 kg
Carburant	Fusain
Plage de température	0-400°C

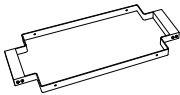
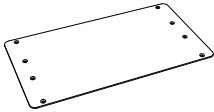
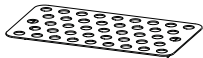
1.4 Autres caractéristiques

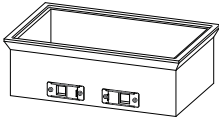
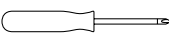
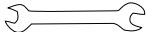
- Le plateau en bambou résistant à la chaleur permet de placer ce barbecue en toute sécurité.
- Les poignées en bambou facilitent le déplacement de ce petit barbecue.

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
- 1x Plaque résistante à la chaleur
- 1x Support de grille
- Pièces de montage :

Image	Nom de l’entreprise	Désignation
	Cadre	1
x4 	Support	2
	Plaque	3
	Grille du gril	4
	Plaque à charbon	5

	Base	6
	Planche résistante à la chaleur	7
	Support de grille	8
x12 	Tendeur	A
x12 	Ecrou borgne	B
x12 	Anneau d'étanchéité	C
x2 	Bandes	D
	Tournevis cruciforme	E
	Clé double à fourche	F

2. Sécurité

ATTENTION !

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

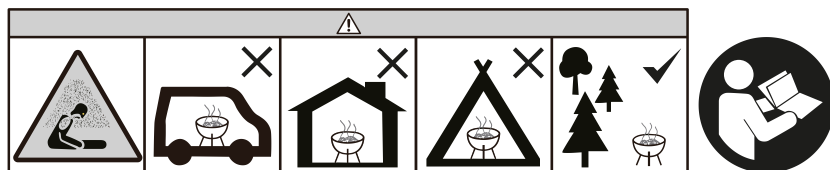
 Attention ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation.

 Attention ! Ne pas utiliser à l'intérieur !

 Attention ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

 Avertissement ! Tenir les enfants et les animaux à l'écart.

 **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. Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.**



Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations relatives à la sécurité. Suivez les instructions et conservez le manuel pour vous y référer ultérieurement. 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 du «Mini Kamado barbecue», ci-après dénommé «le produit».



DANGER

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

- Ce produit est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
- Maintenez toujours les enfants et les animaux domestiques à une distance sûre du barbecue lorsqu'il est utilisé.
- Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance.
- Ne l'utilisez pas sous un auvent, un parasol ou un gazebo.
- N'utilisez pas ce produit sur des terrasses ou d'autres surfaces inflammables telles que l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles ou les écorces décoratives.
- Veillez à ce que ce produit soit placé à au moins 2 mètres d'objets inflammables.
- Attention : ce produit devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation.



- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques chaudes ou des surfaces de cuisson.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Inspectez toujours l'appareil pour vérifier qu'il n'est pas endommagé avant de l'utiliser et remplacez-le si nécessaire.



AVERTISSEMENT

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures légères ou des dommages.

- Ne surchargez pas l'appareil en combustible. Un feu trop important risque d'endommager le produit.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, cela pourrait endommager le produit.
- N'utilisez pas ce produit comme un four.



ATTENTION

Cette catégorie contient des avertissements relatifs à des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures légères ou des dommages.

- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois dans cet appareil. Celui-ci brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut limiter la circulation de l'air.
- Ce produit et ses accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

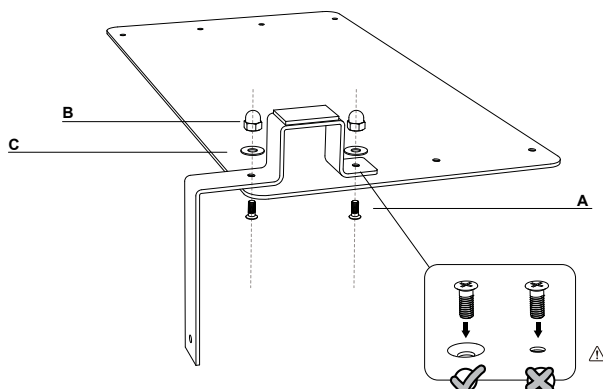


3. Mode d'emploi

3.1 Assemblage

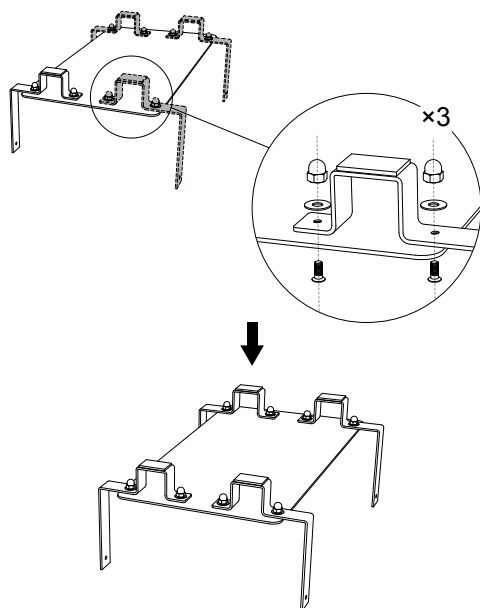
Étape 1

Prendre la plaque (3). Placer le support (2) sur la plaque comme indiqué. Visser le support à la plaque en tournant la vis de serrage (A) située au bas de la plaque dans le trou approprié. De l'autre côté du support, serrer la rondelle (C) et l'écrou borgne (B) sur la vis. Serrer fermement la vis et l'écrou borgne.



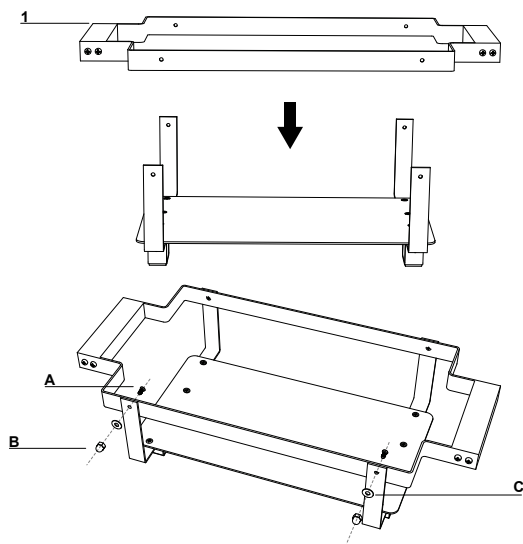
Étape 2

Répétez l'étape 1 pour les quatre supports. Retournez ensuite le produit.



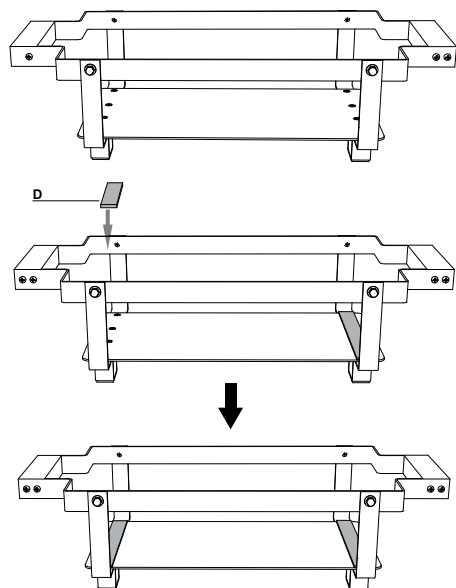
Étape 3

Placez le cadre (1) en haut des supports. Serrer le cadre à l'aide des vis de serrage (A).
A l'extrémité des tendeurs, serrer les rondelles de blocage (C) et les écrous borgnes (B) sur les vis. Serrer fermement les vis et les écrous borgnes.



Étape 4

Placez les bandes (D) sur la plaque (3) comme indiqué sur l'illustration.



Étape 5

Placez la tablette thermorésistante (7) à l'endroit souhaité. Placer le cadre en acier assemblé sur l'étagère résistante à la chaleur. Placer la base (6) dans le cadre en acier. Placez la plaque à charbon de bois (6) dans la base. Utilisez le dispositif de levage du gril (8) pour placer la grille sur la plaque à charbon de bois. Le produit est maintenant prêt à l'emploi.

3.2 Utilisation



ATTENTION!

- ◇ N'utilisez pas d'essence, de térébenthine, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le produit.
- ◇ Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop de charbon de bois dans le produit. Utilisez au maximum 0,5 kg de charbon de bois. Si le feu devient trop intense, il peut endommager le produit.
- ◇ Assurez-vous que le produit est placé sur une surface plane, résistante à la chaleur et ininflammable, à l'écart de tout objet inflammable.
- ◇ Laissez le charbon de bois brûler pendant au moins 30 minutes avant de cuisiner avec le produit pour la première fois.
- ◇ Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque le feu brûle.

3.2.1 Éclairage

1. Retirez la grille du produit à l'aide de l'élévateur de grille.
2. Pour allumer le feu, placez du papier journal roulé avec des allume-feu sur la plaque à charbon de bois située à la base de l'appareil.
3. Placez deux ou trois poignées de charbon de bois par-dessus.
4. Ouvrez l'évent inférieur et allumez le journal à l'aide d'un long briquet ou de longues allumettes.
5. Laissez le feu brûler jusqu'à ce que le combustible soit épuisé et éteint.
6. Remplissez le produit en répétant les étapes 2 à 4.
7. Placez la grille sur l'appareil à l'aide de l'élévateur de grille. Le produit peut maintenant être utilisé pour préparer des aliments.

3.2.2 Éteindre le feu



ATTENTION!

- ◇ N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois. Cela pourrait endommager le produit en céramique.
1. Arrêtez d'ajouter du combustible.
 2. Fermez toutes les bouches d'aération pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.

4. Entretien et nettoyage



ATTENTION!

◇ Ce produit et ses accessoires ne peuvent pas être mis au lave-vaisselle.

Nettoyez le produit avec un détergent doux et de l'eau tiède. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou agressifs. Bien sécher le produit avant la prochaine utilisation.

5. Stockage



ATTENTION!

◇ Laissez le produit refroidir complètement avant de le stocker ou de le couvrir.

Conservez le produit dans un endroit sec et propre. Ne le stockez pas à des températures extrêmement élevées ou basses.

- Si vous n'utilisez pas le produit et que vous le stockez à l'extérieur, recouvrez-le d'une housse de pluie appropriée une fois qu'il a complètement refroidi.
- Nous recommandons de stocker le produit couvert en hiver pour une meilleure protection.

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.

