

TENNEKER®

GRILL TC-Smoker XL

- D** Grill | Gebrauchsanweisung
- F** Barbecue | Manuel de l'utilisateur
- I** Barbecue | Manuale dell'utente
- NL** Barbecue | Gebruiksaanwijzing
- S** Grill | Bruksanvisning
- CZ** Gril | Návod k použití
- SK** Gril | Návod na použitie
- RO** Grătar | Manual de utilizare
- GB** Grill | User Manual



5849121





ACHTUNG



- Den Grill im Freien auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche fern von Dachüberständen oder brennbarem Material aufstellen. Niemals auf hölzernen Untergründen, welche brennen könnten, verwenden.
- Den Grill von offenen Fenstern und Türen entfernt aufstellen, um zu vermeiden, dass Funken und Rauch ins Haus gelangen. Bei windigem Wetter empfiehlt es sich, den Grill in einem windgeschützten Bereich im Freien aufzustellen.

Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Grill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit. Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchsanweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Service

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder schreiben Sie eine E-Mail an:

service@hornbach.com

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Frittieren, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Zeichenerklärung



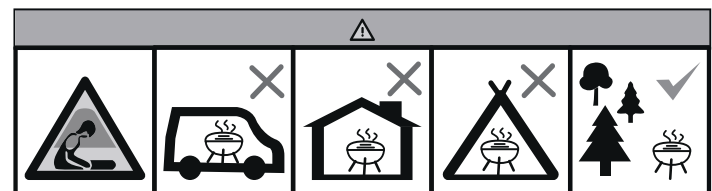
Sicherheitswarnung



Sichtbare Stelle



Unsichtbare Stelle



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Zeichenerklärung	2
Benötigtes Werkzeug	2
Sicherheitshinweise	3
Übersicht	4
Grillen	5
Räuchern	6
Reinigung und Pflege	7
Wartung	8
Aushärten des Grills	8
Aufbewahrung des Gerätes	8
Entsorgung	9
Bauteile	10
Montage	12

Benötigtes Werkzeug



1x Kreuzschlitzschraubendreher
2x Schraubenschlüssel 10 mm & 14 mm



SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.

- NUR IM FREIEN VERWENDEN.
- Nicht in Innenräumen verwenden! Giftiger Rauch kann sich ansammeln, der zu schweren Personenschäden bis hin zum Tod führen kann.
- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- VORSICHT! Kinder und Haustiere fernhalten.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Der Grill ist immer auf einem festen, ebenen Untergrund aufzustellen.
- VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen gemäß EN 1860-3 verwenden.
- VORSICHT! Dieser Grill wird sehr heiß, während des Betriebs nicht bewegen.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen.
- Die Kohlen und die Asche im Grill niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Die Grillkohle bei geöffnetem Deckel anzünden.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzünder für Holzkohle. Sollten Sie sich für den Einsatz von flüssigen Grillanzündern für Grillkohle entscheiden, verwenden Sie nur entsprechende Produkte, die für das Anzünden von Grillkohle zugelassen sind.
- Zum Anzünden der Grillkohle kein Benzin, Alkohol oder andere hochflüchtige Flüssigkeiten verwenden.
- Beim Einsatz von Flüssiganzündern bitte erst mit dem Grillen beginnen, nachdem sich eine Ascheschicht auf der Grillkohle gebildet hat. Die Grillkohle bei geöffnetem Deckel (circa 20 Minuten lang) brennen lassen. Dadurch verbrennt der Flüssiganzünder vollständig. Das Nichtbeachten dieses Hinweises führt zur Ansammlung von Dämpfen des Flüssiganzünders im Grill, welcher beim Öffnen des Deckels plötzlich stark aufflammen oder explodieren kann.
- Niemals mit Flüssiganzünder vorbehandelte Grillkohle verwenden. Stets hochwertige Grillkohle oder eine Mischung aus Grillkohle und Holz verwenden.
- Niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen geben, da dies zu einem Flammenrückschlag und somit zu ernststen Verbrennungen führen kann.
- Niemals mehr als 6,5 kg Gewicht auf die Ablage stellen. Stützen Sie sich nicht auf der Ablage ab. Den Grill nicht an der Ablage anheben.
- Der Grill darf eine Temperatur von 260 °C nicht überschreiten. Etwaige Kohle- und/oder Holzreste von den Seitenwänden des Grills entfernen. Andernfalls wird die Lebensdauer des Materials und der Oberflächenbeschichtung des Grills stark verringert.
- Den Grill nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und eine dünne Schicht Öl auf die Innenflächen auftragen, um Rostbildung zu vermeiden. Den Grill abdecken, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen.
- Immer einen Feuerlöscher bereithalten. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um die richtige Größe und den richtigen Typ des Feuerlöschers zu erfahren.
- Wird der Grill nicht verwendet, diesen außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten. Im Abstand von 1 Meter von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freihalten.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Belüftungsöffnungen frei und frei von Verschmutzungen halten.
- Keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät lagern, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite der Feuerkammer behindern würden.
- Den Grill nicht ohne eingesetzte Aschepfanne verwenden.
- Nicht versuchen, die Aschepfanne zu entfernen, während der Grill verwendet wird oder sich heiße Kohlen darin befinden.
- Die Asche nicht entfernen, solange die Kohle nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Die Grillkohle immer auf den Kohlerost legen. Die Grillkohle niemals direkt auf den Boden der Feuerkammer geben.
- Während des Gebrauchs des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Den Grill nicht bei starkem Wind verwenden.
- Niemals die Grill- oder Kohleroste, die Asche, die Grillkohle oder den Grill selbst berühren, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Beim Öffnen des Deckels die Hände, das Gesicht und den Körper immer im sicheren Abstand zum heißen Dampf und hervortretenden Flammen halten. Darauf achten, dass der Deckel vollständig geöffnet ist. Bei nicht vollständig geöffnetem Deckel kann dieser zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- Kein Wasser verwenden, um die Flammenbildung zu kontrollieren oder die Grillkohle zu löschen.
- Die Grillkohle löschen, sobald Sie mit dem Grillen fertig sind. Den Deckel und die Lüftungsöffnungen schließen, um die Flammen zu ersticken.
- Niemals heiße Kohlen an einem Ort auskippen, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Die Asche oder die Kohlen niemals entfernen, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Den Grill nicht einlagern, bevor die Asche oder die Kohlen vollständig gelöscht sind.
- Dieser Grill ist nicht als Heizung gedacht und darf niemals als solche verwendet werden.
- Ein Auskleiden der Feuerkammer mit Alufolie führt zur Behinderung des Luftstroms. Stattdessen eine Tropfschale verwenden, um während des indirekten Garens vom Fleisch herabtropfendes Fett aufzufangen.

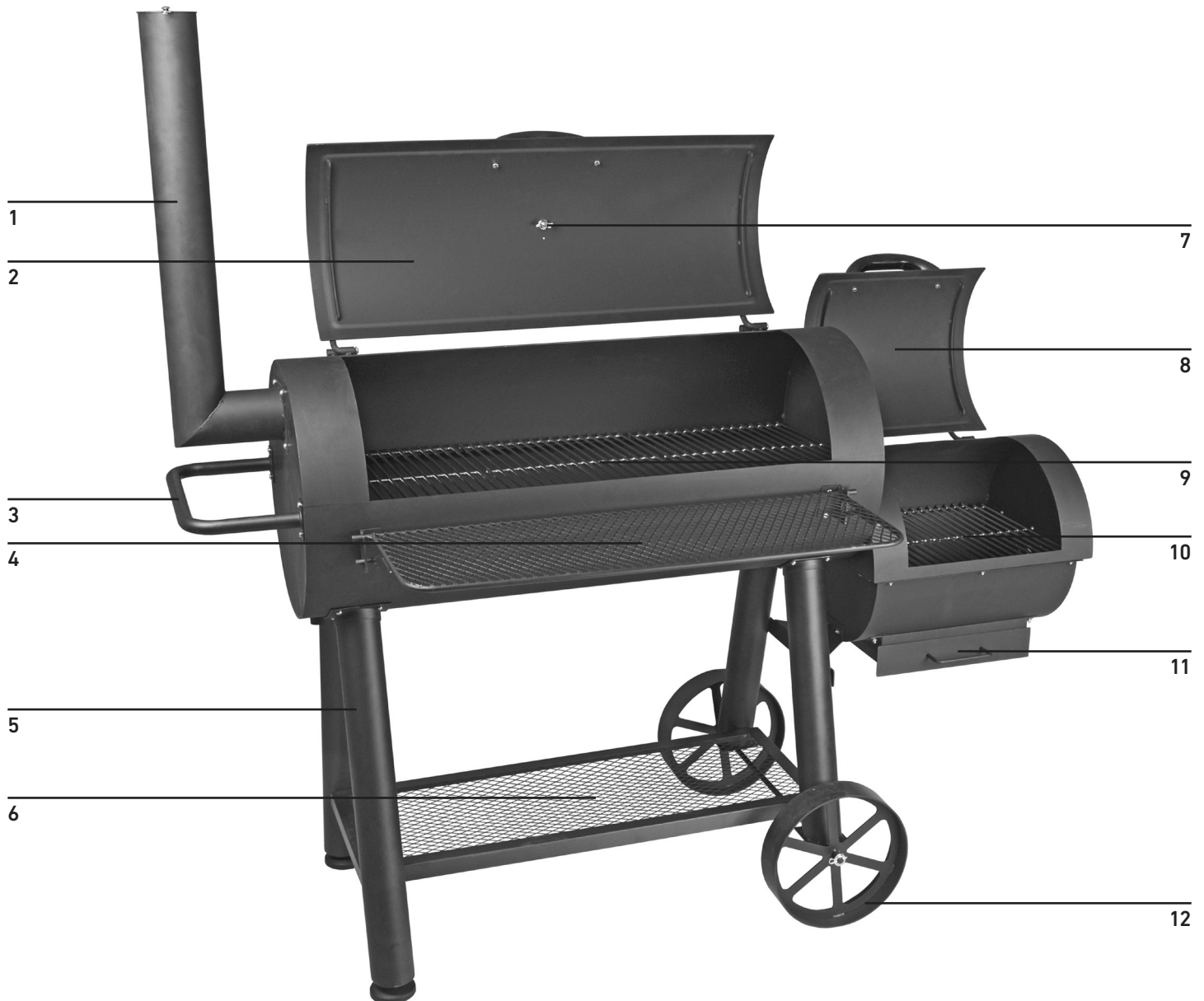
Übersicht



ACHTUNG



Das Gerät nicht ohne eingesetzte Aschepfanne verwenden und nicht versuchen, diese während des Gebrauchs herauszunehmen.



Bauteile

- | | | | |
|---------------------|----------------|----------------------|--------------------|
| 1. Kamin und Deckel | 4. Ablage | 7. Temperaturanzeige | 10. Grillrost |
| 2. Räucherdeckel | 5. Stützbein | 8. Grilldeckel | 11. Ascheschublade |
| 3. Hauptgriff | 6. Bodenablage | 9. Räucherrost | 12. Rad |

Grillen

Grillen

1. Bis zu 2 kg Grillkohle auf den Kohlerost in der Feuerkammer oder in einen Anzündkamin für Grillkohle geben.
2. Die Grillkohle anzünden und warten, bis diese stark brennt.
3. Die Grillkohle gleichmäßig auf dem Kohlerost in der Feuerkammer verteilen.
4. Die Grillroste mit langstieligem Grillbesteck und Grillhandschuhen auf die Auflagen in der Feuerkammer setzen.
5. Die Kohle bei offenem Deckel so lange durchglühen lassen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
6. Das Grillgut auf die Grillroste legen und den Deckel schließen, falls gewünscht.
7. Das Grillgut regelmäßig kontrollieren. Vor dem Entnehmen des Grillguts vom Grillrost mit einem Fleischthermometer prüfen, ob das Grillgut durchgegart ist.



VORSICHT



FETTBRÄNDE

- **Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen.**
- **Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.**
- **Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.**

Kohle hinzugeben



ACHTUNG



Niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen geben, da dies zu einem Flammenrückschlag und somit zu ernststen Verbrennungen führen kann.

Um die Hitze über einen längeren Zeitraum konstant zu halten, kann es notwendig werden, Grillkohle und/oder Holz nachzulegen.

1. Den Deckel der Grillfeuerkammer vorsichtig öffnen.
2. Mit angelegten Ofenhandschuhen vorsichtig die Grillroste entfernen. Diese auf eine nicht brennbare Oberfläche in der Nähe des Gerätes legen.
3. Abstand halten und mit langem Grillbesteck die Asche von den heißen Kohlen kehren.
4. Mit Hilfe einer Grillzange Grillkohle und/oder Holz auf den Kohlerost legen. Dabei darauf achten, keine Asche oder Funken aufzuwirbeln.
5. Die Grillroste mit angelegten Grillhandschuhen vorsichtig auf die Feuerkammer setzen.
6. Falls gewünscht, den Deckel schließen.

Regulieren der Hitze

Die Hitze innerhalb des Grills kann über die Grillkohle-/Holzmenge und die Belüftung reguliert werden.

- 🔥 Die Temperatur kann durch Hinzugabe von Grillkohle/Holz in die Feuerkammer (die max. Gesamtmenge von 2 kg nicht überschreiten) und/oder mehr Belüftung erhöht werden.
- 🔥 Die Temperatur kann durch Reduzieren der Belüftung gesenkt werden.

Die Lüftungsstutzen an der Räucherfeuerkammer und am Kamin für mehr oder weniger Belüftung öffnen oder schließen.

HINWEIS: Trockenholz brennt besser als Grillkohle. Hart-hölzer wie zum Beispiel Hickory, Mesquite, Obst- und Nuss-holz sind hervorragende Brennstoffe. Sicherstellen, dass das Holz abgelagert und trocken ist.

Indirektes Grillen

Bei Fisch oder extra mageren Fleischscheiben eignet sich das indirekte Grillen, um die Feuchtigkeit des Grillguts zu erhalten. Eine Metallpfanne mit flachen Boden auf den Kohlerost unterhalb des Grillguts stellen. Die Pfanne mit Wasser oder Marinade füllen und das Feuer auf der gegenüberliegenden Seite der Pfanne anzünden.

Räuchern

Experimentieren Sie mit Klötzen, Stöcken oder Spänen aromatisierenden Holzes wie Hickory, Pecan, Apfel, Kirsche oder Mesquite, um das gewünschte Räucheraroma zu erhalten. 5 bis 6 Holzklötze oder -stäbe mit einer Länge von 7 bis 10 cm und einer Stärke von 2 bis 5 cm verwenden. Diese 30 Minuten lang in Wasser einweichen, oder jedes Stück in Aluminiumfolie einwickeln und die Folie an mehreren Stellen perforieren, um die Rauchbildung zu erhöhen, ohne dass das Holz zu schnell verbrennt. Das Holz mit Hilfe langer Grillzangen auf die brennende Kohle geben. Die ideale Räuchertemperatur liegt bei 80 bis 120 °C.

Räuchern

Räuchern

Zum Räuchern wird die kleine Feuerkammer für ein Kohle- oder Holzfeuer verwendet. Der Rauch des Feuers strömt in die große Feuerkammer und entweicht schließlich durch den Kamin.

Das Räuchergut wird auf die Grillroste in der großen Feuerkammer gelegt und im Rauch bei ca. 60 - 90 °C schonend gegart.

Die Temperatur kann durch Öffnen oder Schließen der Lüftungsstutzen an der Räucherfeuerkammer reguliert und am Thermometer im Deckel abgelesen werden.

Während des Räucherns den Deckel geschlossen halten, damit kein Rauch entweicht, weil sich dadurch die Garzeit erheblich verlängern würde.

Große Fleischstücke erfordern eine Garzeit von rund 1 Stunde pro 500 g.

1. Bis zu 1 kg Grillkohle oder Holz auf den Kohlerost in der Räucherfeuerkammer geben.
2. Die Grillkohle oder das Holz anzünden und warten, bis diese(s) stark brennt.
3. Die Grillkohle oder das Holz gleichmäßig auf dem Kohlerost in der Räucherfeuerkammer verteilen, und den Deckel schließen.
4. Das Räuchergut auf die Grillroste in der Grillfeuerkammer legen, und den Deckel schließen.
5. Vor dem Entnehmen des Räucherguts vom Grillrost mit einem Lebensmittelthermometer prüfen, ob das Räuchergut durchgegart ist.

Regulieren der Hitze

Die Hitze innerhalb des Räucherraumes kann über die Grillkohle-/Holzmenge und die Belüftung reguliert werden.

- Die Temperatur kann durch Hinzugabe von Grillkohle/Holz in die Räucherfeuerkammer (die max. Gesamtmenge von 1 kg nicht überschreiten) und/oder mehr Belüftung erhöht werden.
- Die Temperatur kann durch Reduzieren der Belüftung gesenkt werden.

Die Lüftungsstutzen an der Räucherfeuerkammer und am Kamin für mehr oder weniger Belüftung öffnen oder schließen.

HINWEIS: Trockenenes Holz brennt besser als Grillkohle. Hart-hölzer wie zum Beispiel Hickory, Mesquite, Obst- und Nuss-holz sind hervorragende Brennstoffe. Sicherstellen, dass das Holz abgelagert und trocken ist.

Kohle hinzugeben



ACHTUNG



Niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen geben, da dies zu einem Flammenrückschlag und somit zu ernststen Verbrennungen führen kann.

Um die Hitze über einen längeren Zeitraum konstant zu halten, kann es notwendig werden, Grillkohle und/oder Holz nachzulegen.

1. Den Deckel der Räucherfeuerkammer vorsichtig öffnen.
2. Mit angelegten Ofenhandschuhen vorsichtig die Grillroste entfernen. Diese auf eine nicht brennbare Oberfläche in der Nähe des Gerätes legen.
3. Abstand halten und mit langem Grillbesteck die Asche von den heißen Kohlen kehren.
4. Mit Hilfe einer Grillzange Grillkohle und/oder Holz auf den Kohlerost geben. Dabei darauf achten, keine Asche oder Funken aufzuwirbeln.
5. Die Grillroste mit angelegten Grillhandschuhen vorsichtig auf die Feuerkammer setzen.
6. Den Deckel schließen.

Holzratgeber zum Räuchern



ACHTUNG



Niemals Holz verwendet, welches behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde. Nur trockenes und abgelagertes Holz verwenden.

HOLZ	RÄUCHERGUT	EIGENSCHAFTEN
Kirsche	Schwein, Geflügel und anderes Federwild	Fruchtiger Rauchgeschmack mit süßem Aroma.
Apfel	Schwein / Schinken & Speck, Rindfleisch, Federwild.	Fruchtiger Rauchgeschmack mit vollem, süßem Aroma.
Hickory	Schwein, Rind, Wild, Huhn.	Rauchiges, speckartiges scharfes Aroma.
Mesquite	Rind und anderes Fleisch, Gemüse.	Süßeres Aroma als Hickory. Feiner. Brennt heiß, mit Vorsicht verwenden.
Pecannuss	Schwein, Lamm, Huhn, Fisch, Käse.	Reicheres Aroma als Hickory, im Allgemeinen ähnlich, aber feiner im Geschmack.
Erle	Schwein, Huhn, alle Fischarten.	Süßes, rauchiges Aroma.
Ahorn	Geflügel, Gemüse.	Rauchiges, speckartiges scharfes Aroma.
Espe, Zeder, Kiefer	Sehr harzig! Nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln empfohlen.	

Reinigung und Pflege



ACHTUNG



Vor dem Reinigen des Ofens sicherstellen, dass dieser vollständig abgekühlt ist.

Asche

Nachdem die Kohle durchgeglüht, vollständig gelöscht und abgekühlt ist, kann die Innenseite mit einer Offenbürste gereinigt werden. Die übrige Asche kann in die Aschepfanne gekehrt werden. Die Aschepfanne entfernen und ausleeren; dabei die folgenden Sicherheitsmaßnahmen beachten.

- Die Asche nicht entfernen, solange die Kohle nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Niemals heiße Kohlen an einem Ort auskippen, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Die Asche oder die Kohlen niemals entfernen, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Den Grill nicht einlagern, bevor die Asche oder die Kohlen vollständig gelöscht sind.
- Nicht versuchen, die Aschepfanne zu entfernen, während der Grill verwendet wird oder sich heiße Kohlen darin befinden.

Korrosion

- Sollte an einigen Stellen auf der Außenseite des Ofens Rost auftreten, die betroffene Stelle mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schmirgelleinen reinigen und bürsten. Die Stelle mit einer hitzebeständigen, hochwertigen Farbe ausbessern.
- Auf keinen Fall die Innenflächen mit Farbe bestreichen. Roststellen auf den Oberflächen im Inneren können abgeschliffen, gereinigt und mit etwas Pflanzenöl bestrichen werden, um eine weitere Rostbildung zu reduzieren.

Innen- und Außenteile

- Das Gerät häufig reinigen, vorzugsweise nach jeder Grillparty.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Innenteile von Gasgrills werden werkseitig nicht lackiert (und sollten nicht lackiert werden). Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen anwenden.
- **Grillflächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während das Gerät erhitzt ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierten Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Für hartnäckige Flecken nicht-scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
- **Edelstahloberflächen:** Um die hochwertige Erscheinung des Gerätes zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Eingebraunte Fettrückstände müssen möglicherweise mit Hilfe eines Scheuerschwammes beseitigt werden. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden. Keine Scheuerschwämme auf bedruckten Bereichen verwenden.

Wartung

Aushärten des Grills

Durch das Aushärten Ihres Grills wird die Beschädigung der äußeren Beschichtung verringert und der Lackgeruch vom Grill entfernt, der dem Grillgut beim ersten Gebrauch ein unnatürliches Aroma verleihen kann. Diesen Vorgang regelmäßig wiederholen, um den Grill vor Korrosion zu schützen.

1. Alle Innenflächen leicht mit Pflanzenöl bestreichen. Den Grillrost und die Aschepfanne nicht beschichten.
2. 1,2 kg Grillkohle auf den Kohlerost oder in einen Anzündkamin für Grillkohle geben.
3. Die Grillkohle anzünden und warten, bis diese stark brennt.
4. Die Grillkohle gleichmäßig auf dem Kohlerost verteilen.
5. Die Kohle bei offenem Deckel so lange durchglühen lassen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
6. Sobald die Kohle stark brennt, den Deckel schließen. Die Temperatur auf der Anzeige muss 100 °C erreichen. Diese Temperatur für 2 Stunden halten.
7. Die Temperatur auf 200 °C erhöhen. Dies kann durch Hinzugeben von mehr Grillkohle und/oder Holz erreicht werden. Siehe Abschnitt "Kohle hinzugeben". Den Grill für 1 weitere Stunde auf dieser Temperatur halten und anschließend vollständig abkühlen lassen.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z.B. im Winter):

1. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät vorsichtig reinigen.
2. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z.B. Garage oder Keller)
3. Gerät abdecken.

Wenn das Gerät nach der Lagerung wieder in Betrieb genommen werden soll, dieses auf Rost und weitere Schäden kontrollieren.

Entsorgung

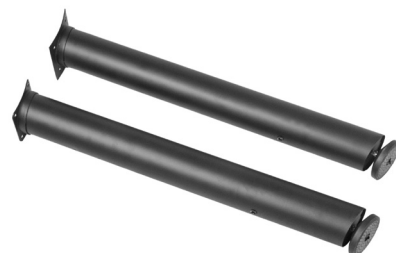
Dieses Gerät darf nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät an einer ausgewiesenen Recycling-Sammelstelle entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Ersticken-gefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

Bauteile



Grillfeuerkammer & Deckel 1x



Langes Stützbein 2x



Kurzes Stützbein 2x



Obere Räucherfeuerkammer 1x



Rad 2x



Deckel Räucherfeuerkammer 1x



Radachse 1x



Untere Räucherfeuerkammer 1x



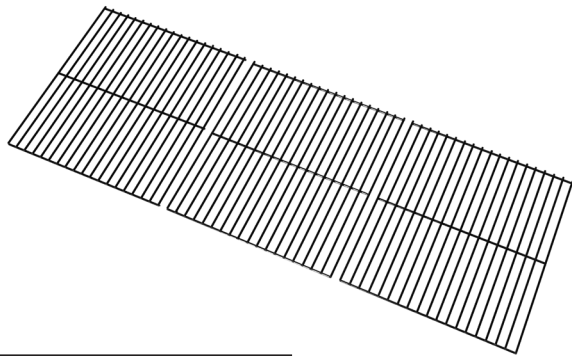
Kamin 1x



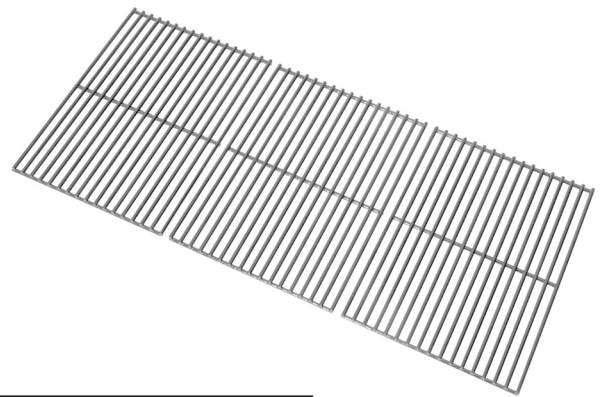
Aufnahme Ascheschublade 1x



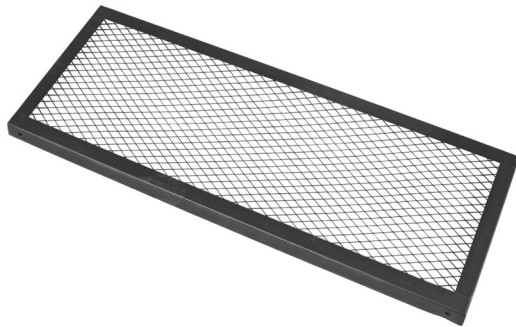
Ascheschublade 1x



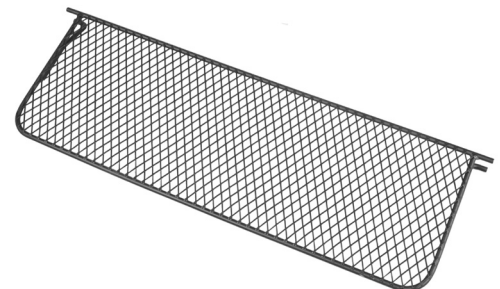
Grillkohlerost 3x



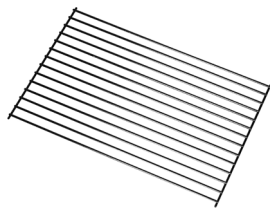
Grillrost 3x



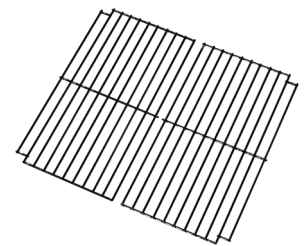
Bodenablage 1x



Ablage 1x



Räucherkohlerost 1x



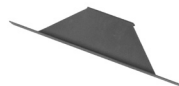
Räucherrost 2x



Hauptgriff 1x



Räuchergitter 1x



Aufnahme Räucherraum 1x



Schraubensatz 1x



Griff 2x



Lüftungsöffnung 1x



Ablagenaufnahme 2x



Temperaturanzeige 1x

Montage

1

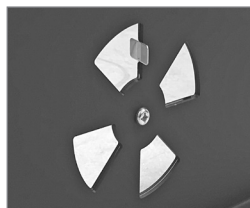
Untere Räucherfeuerkammer	1x
Lüftungsöffnung	1x
Schraube M6x12	1x
Mutter M6	1x

Den Lüftungsstutzen von innen mit Hilfe 1 Schraube M6x12 und 1 Mutter M6 an die untere Räucherfeuerkammer montieren.

1x
M6x12



1x
Mutter



2

Aufnahme Ascheschublade	1x
Schraube M6x12	6x
Mutter M6	6x

Die Ascheschubladenaufnahme mit 6 Schrauben M6x12 und 6 Muttern M6 an die untere Räucherfeuerkammer montieren.

Darauf achten, dass der offene Abschnitt der Ascheschubladenaufnahme nach hinten zeigt, während der Lüftungsstutzen sich auf der rechten Seite befindet.

6x
M6x12



6x
Mutter



3

Obere Räucherfeuerkammer	1x
Schraube M6x12	12x
Mutter M6	12x

Die untere Räucherfeuerkammer umdrehen und auf die Ascheschubladenaufnahme stellen.

Die obere Räucherfeuerkammer mit 12 Schrauben M6x12 und 12 Muttern M6 auf die untere Räucherfeuerkammer montieren.

Darauf achten, dass der Lüftungsstutzen auf der rechten Seite ist.

12x
M6x12



12x
Mutter



4

Aufnahme Räucherraum 1x
Schraube M6x12 2x
Mutter M6 2x

Die Aufnahme für den Räucherraum mit 2 Schrauben M6x12 und 2 Muttern M6 an der unteren Räucherfeuerkammer montieren.

2x
M6x12



2x
Mutter



5

Grillfeuerkammer & Deckel 1x

Die 2 Gewindestifte an den Scharnieren des Grillfeuerkammerdeckels entfernen und den Deckel aus den Scharnieren herausziehen.
 Die Gewindestifte für die Montage des Deckels aufbewahren.



6

Langes Stützbein 1x
Schraube M6x12 4x

Das lange Stützbein mit 4 Schrauben M6x12 an die Unterseite der Grillfeuerkammer montieren.

Darauf achten, dass die größere Öffnung in der Seitenwand der Grillfeuerkammer nach oben zeigt.

4x
M6x12



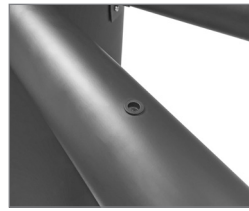
7

Kurzes Stützbein 1x
Schraube M6x12 4x

Das kurze Stützbein mit 4 Schrauben M6x12 an der Oberseite der Grillfeuerkammer montieren.

Darauf achten, dass die Nietmutter im kürzeren Stützbein nach oben zeigt.

4x
M6x12



8

Langes Stützbein 1x
Schraube M6x12 4x

Das lange Stützbein mit 4 Schrauben M6x12 an die Unterseite der Grillfeuerkammer montieren.

4x
M6x12



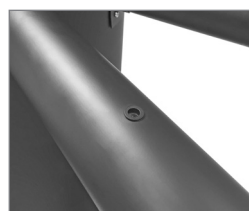
9

Kurzes Stützbein 1x
Schraube M6x12 4x

Das kurze Stützbein mit 4 Schrauben M6x12 an der Oberseite der Grillfeuerkammer montieren.

Darauf achten, dass die Nietmutter im kürzeren Stützbein nach oben zeigt.

4x
M6x12



10

Bodenablage 1x
Schraube M6x12 4x

Die Bodenablage mit 4 Schrauben M6x12 so an die vier Stützbeine montieren, dass die ebene Fläche der Bodenablage auf die Grillfeuerkammer zeigt.

4x
M6x12



11

Radachse 1x

Die Radachse durch das Rohr in den kürzeren Stützbeinen führen.



12

Rad 2x
Unterlegscheibe M 12 2x
Splint 2x

Die zwei Räder an die Radachse montieren und mit 2 Unterlegscheiben M12 und 2 Splinten sichern.

2x
Splint



2x
Unterlegscheibe





13

Hauptgriff 1x
Schraube M6x12 4x
Mutter M6 4x

Die Grillgruppe in aufrechte Position bringen und mit den Rädern nach hinten aufstellen.

Den Hauptgriff mit 4 Schrauben M6x12 und 4 Muttern M6 an die Grillfeuerkammer montieren.

4x
M6x12



4x
Mutter



14

Kamin 1x
Schraube M6x12 4x
Mutter M6 4x

Den Kamin mit 4 Schrauben M6x12 und 4 Muttern M6 an der Grillfeuerkammer montieren.

4x
M6x12



4x
Mutter



15

Ablage 1x
Anschlussstück Ablage 2x
Schraube M6x12 4x
Mutter M6 4x

Die Grillgruppe so aufstellen, dass die Räder sich auf der rechten Seite befinden.

Die 2 Ablageaufnahmen und die Ablage mit 4 Schrauben M6x12 und 4 Muttern M6 an die Grillfeuerkammer montieren.

Die Ablage kann durch Ein- oder Aushängen in die bzw. aus den Ablageaufnahmen angehoben bzw. gesenkt werden.

4x
M6x12



4x
Mutter



16

Räuchergitter 1x
Schraube M8x12 8x

Das Räuchergitter mit 8 Schrauben M8x12 von innen an die rechte Seite der Feuerkammer montieren.

8x
M8x12

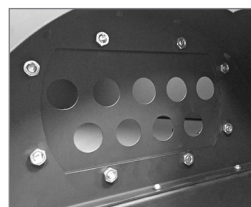


17

Mutter M8 8x

Die Räucherfeuerkammer-Gruppe mit 8 Muttern M8 an die Grillfeuerkammer montieren.

8x
Mutter

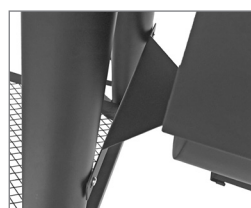


18

Schraube M6x12 6x

Die Räucherraum-Aufnahme mit 2 Schrauben M6x12 an der Grillfeuerkammer-Gruppe montieren.

2x
M6x12



19

Ascheschublade 1x

Zur Montage der Ascheschublade an der Ascheschubladenaufnahme diese auf die Schienen unterhalb der Räucherfeuerkammer-Gruppe schieben.



20

Deckel Grillfeuerkammer 1x Deckel Räucherfeuerkammer 1x

Die 2 Gewindestifte aus den Scharnieren des Deckels der Räucherfeuerkammer entfernen.
Den Grillfeuerkammer- und Räucherfeuerkammerdeckel in die Scharniere an den Feuerkammern einhängen und die 4 Gewindestifte wieder montieren.

4x
Gewin-
destift



21

Griff 2x Mutter M6 4x

Die Griffe mit jeweils 2 Schrauben M6x12 an die Deckel der Grill- und Räucherfeuerkammer montieren.

4x
M6x12



22

Temperaturanzeige 1x

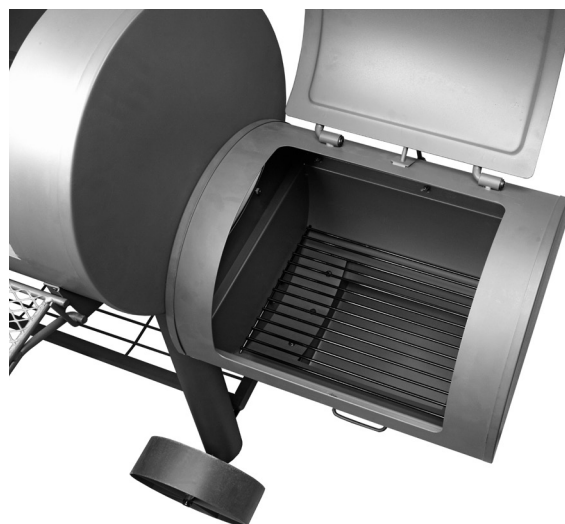
Die Temperaturanzeige am Deckel der Grillfeuerkammer anbringen und mit der Flügelmutter von innen sichern.



23

Räucherkohlerost 1x

Den Räucherkohlerost wie abgebildet in die Räucherfeuerkammer einsetzen.



24

Räucherrost 2x

Die 2 Räucherroste wie abgebildet in die Räucherfeuerkammer einsetzen.



25

Grillkohlerost 3x

Die 3 Grillkohleroste wie abgebildet in die Grillfeuerkammer einsetzen.



26

Grillrost 3x

Die 3 Grillroste wie abgebildet in die Grillfeuerkammer einsetzen.



27

Der Räuchergrill ist nun vollständig montiert. Den Räuchergrill für den ersten Gebrauch bitte so vorbereiten, wie im Abschnitt "Aushärten des Grills" im Wartungsabschnitt beschrieben.







AVERTISSEMENT



- Placer le barbecue à l'extérieur sur une surface dure, plane, non-combustible à l'écart d'un avant-toit ou de tout matériau combustible. Ne jamais utiliser sur des surfaces en bois ou autres supports susceptibles de brûler.
- Placer le barbecue à l'écart de fenêtres ou de portes ouvertes afin de prévenir l'entrée d'étincelles et de fumées dans votre maison. Par temps venteux, placer le barbecue dans une zone extérieure protégée du vent.

Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil, les conserver pour s'y reporter ultérieurement et observer les consignes de sécurité.

Service

Pour toute demande de service ou de pièces détachées, contacter votre magasin local Hornbach ou adresser un courriel à :

service@hornbach.com

Utilisation conforme

Cet appareil est un barbecue mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, frire, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale. Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme un usage non-conforme et est susceptible de donner lieu à des risques considérables.

Symboles



Avertissement de sécurité



Emplacement visible



Emplacement dissimulé



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

Table des matières

Utilisation conforme	22
Symboles	22
Outils requis	22
Consignes de sécurité	23
Vue d'ensemble	24
Grillade	25
Fumage	26
Nettoyage et entretien	27
Maintenance	28
Sécher le barbecue	28
Rangement de l'appareil	28
Élimination	29
Composants	30
Assemblage	32

Outils requis



1x visseuse Philips
2x Clé de 10 mm et 14 mm



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer des blessures corporelles graves, voire mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Ne pas utiliser à l'intérieur ! Les fumées toxiques peuvent s'accumuler, pouvant entraîner des blessures corporelles graves, voire mortelles.
- Utiliser uniquement l'appareil dans une zone bien ventilée. Ne pas l'utiliser dans un garage, un auvent, un patio couvert ou sous une structure en surplomb quelle qu'elle soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- AVERTISSEMENT ! Garder hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil.
- Un assemblage incorrect peut s'avérer dangereux. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- Toujours conserver le barbecue sur une surface stable et plane.
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'alcool, ni d'essence pour l'allumage ou le rallumage ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue deviendra très brûlant, ne pas le déplacer pendant le fonctionnement.
- Prendre suffisamment de précautions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais laisser les charbons et les cendres dans le barbecue sans surveillance.
- Ouvrir le couvercle pendant l'allumage et allumer le charbon.
- Nous recommandons d'utiliser un allume-feu de cheminée pour le charbon. En cas d'utilisation d'un liquide d'allumage pour le charbon, utiliser uniquement un liquide d'allumage homologué pour allumer le charbon.
- Ne pas utiliser d'essence, d'alcool ou autres fluides volatils pour allumer le charbon.
- Ne pas faire cuire avant que le charbon ne présente une couche importante de cendres lors de l'utilisation du liquide d'allumage pour le charbon. Laisser le charbon brûler avec le couvercle ouvert (env. 20 minutes). Cela permettra au liquide d'allumage pour le charbon de brûler entièrement, sans quoi des fumées risquent d'être captées par le liquide d'allumage dans le barbecue et d'engendrer un feu instantané ou une explosion lorsque le couvercle est ouvert.
- Ne jamais utiliser de charbon qui a été prétraité avec le liquide d'allumage. Utiliser uniquement un charbon de qualité supérieure et/ou un mélange charbon/bois.
- Ne jamais ajouter de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou même seulement chaud car un retour de flamme peut se produire, entraînant de graves brûlures.
- Ne jamais placer plus de 6,5 kg sur la tablette. Ne pas s'appuyer sur la tablette. Ne pas soulever le barbecue à l'aide de la tablette.
- Ne pas dépasser une température de 260 °C. Ne pas laisser le charbon et/ou le bois reposer contre les parois du barbecue. Cela réduirait considérablement la durée de vie du métal et de la finition du barbecue.
- Après chaque utilisation, nettoyer méticuleusement le barbecue et appliquer de nouveau une légère couche d'huile à l'intérieur afin de prévenir la rouille. Recouvrir le barbecue pour le protéger d'une corrosion excessive.
- Nous recommandons d'avoir un extincteur à portée de main. Consulter l'administration locale pour déterminer la bonne taille et le bon type d'extincteur.
- Ranger le barbecue hors de portée des enfants et dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation. Les matériaux combustibles ne doivent jamais se trouver à moins d'un mètre à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil.
- Maintenir la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) dénuée de sources de départ de feu telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension etc. et les vapeurs/liquides inflammables comme l'essence, l'alcool etc.
- Tenir le cordon d'alimentation électrique, le flexible d'alimentation en gaz et en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Maintenir les ouvertures d'aération exemptes de débris.
- Ne pas stocker d'objets ou de matériels dans la zone de rangement située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du poêle.
- Ne pas utiliser le barbecue sans cendrier.
- Ne pas tenter de retirer le cendrier tant qu'il contient des charbons chauds ou pendant la cuisson.
- Ne pas enlever les cendres avant que la totalité du charbon n'ait brûlé complètement, ne soit complètement éteinte et que le barbecue soit froid.
- Toujours placer le charbon dans la grille de charbon. Ne pas placer le charbon directement au fond du foyer.
- Ne pas porter de vêtements aux manches amples pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue.
- Utiliser des ustensiles de barbecue à manche long et des maniques pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants brûlants.
- Ne pas utiliser le barbecue par vents forts.
- Ne jamais toucher les grilles de cuisson ou de charbon, les cendres, le charbon ou le barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- À l'ouverture du couvercle, garder les mains, le visage et le corps à une distance sûre de la vapeur brûlante et des poussées de flammes. S'assurer que le couvercle est totalement ouvert. Si le couvercle n'est pas entièrement ouvert, il risque de tomber et de causer des blessures.
- Ne pas utiliser d'eau pour maîtriser un embrasement ou pour éteindre le charbon.
- Éteindre le charbon lorsque la cuisson est terminée. Fermer le couvercle et toutes les aérations afin d'étouffer les flammes.
- Ne jamais jeter les charbons dans un endroit où l'on risque de marcher dessus ou où ils peuvent constituer un risque d'incendie. Ne jamais jeter les cendres ou les charbons avant qu'ils ne soient entièrement éteints. Ne pas ranger le barbecue tant que les cendres et les charbons ne sont pas entièrement éteints.
- Ce barbecue n'est pas destiné à servir d'appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé en tant que tel.
- Le fait de recouvrir le foyer d'une feuille d'aluminium obstruera le débit d'air. Utiliser plutôt une lèchefrite pour récupérer le jus de la viande lors de la cuisson par la méthode indirecte.

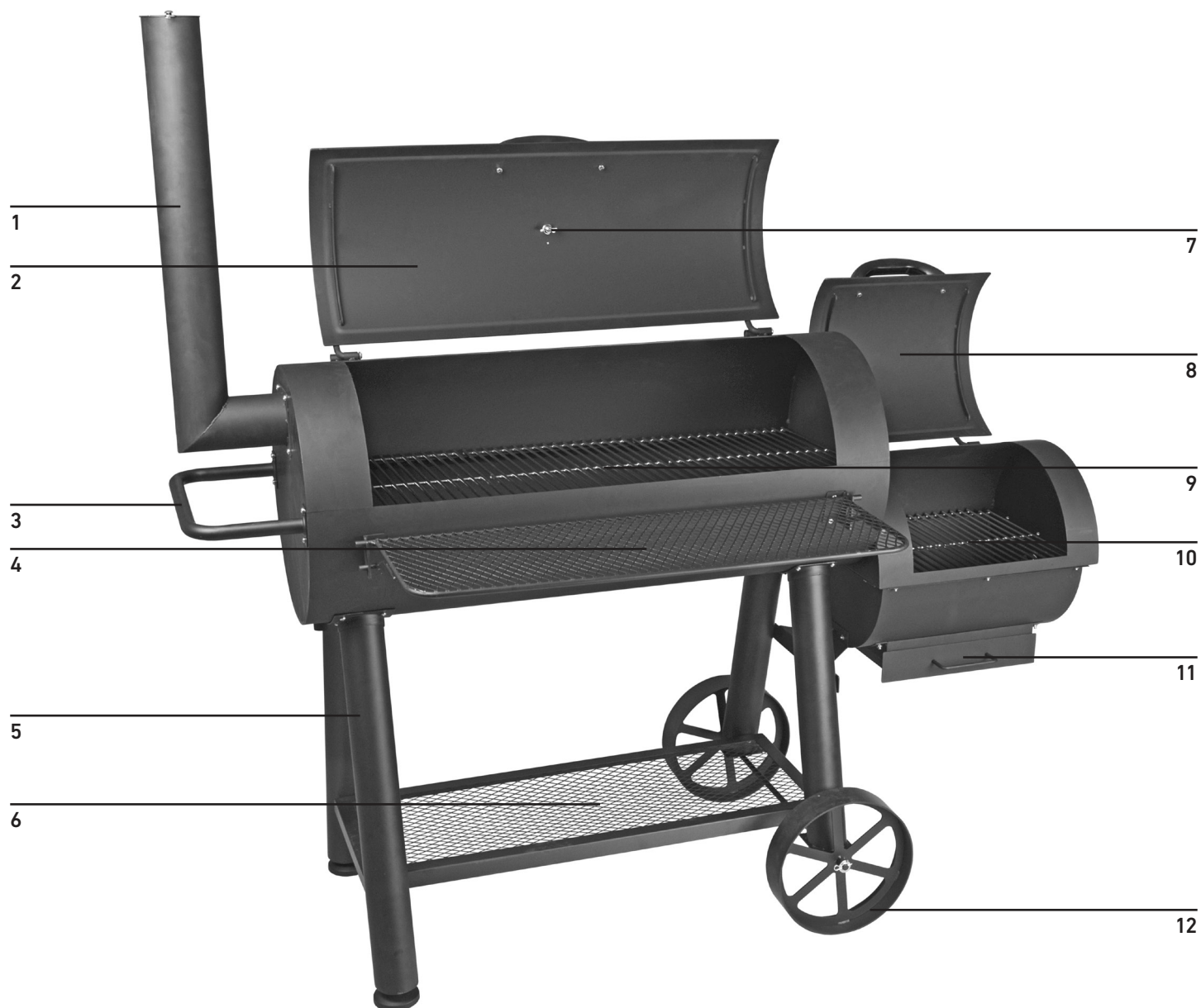
Vue d'ensemble



AVERTISSEMENT



Ne pas utiliser l'appareil sans cendrier, ni tenter de retirer le cendrier pendant l'utilisation.



Pièces

- | | | | |
|--------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|
| 1. Cheminée et couvercle | 5. Montant | 9. Grille de cuisson du barbecue | 11. Cendrier |
| 2. Couvercle de barbecue | 6. Tablette inférieure | 10. Grille de cuisson du fumoir | 12. Roue |
| 3. Poignée principale | 7. Indicateur de température | | |
| 4. Plateau | 8. Couvercle du fumoir | | |

Grillade

Grillade

1. Placer jusqu'à 2 kg de charbon sur la grille de charbon dans le foyer du barbecue ou dans un allume-feu de cheminée pour le charbon.
2. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons sur la grille de charbon dans le foyer du barbecue.
4. À l'aide d'ustensiles pour barbecue à manche long et de maniques, placer les grilles de cuisson sur leurs supports dans le foyer du barbecue.
5. Le couvercle ouvert, laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 min)
6. Placer des aliments sur les grilles de cuisson et fermer le couvercle si désiré.
7. Contrôler périodiquement les aliments. Utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les enlever.



PRÉCAUTIONS



FEUX DE GRAISSE

- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Des blessures corporelles pourraient en résulter.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire, pouvant endommager le produit. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil afin de prévenir les feux de friture.
- Le meilleur moyen de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.

Ajouter du charbon



AVERTISSEMENT



Ne jamais ajouter de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou même seulement chaud car un retour de flamme peut se produire, entraînant de graves brûlures.

Afin que la chaleur reste constante pendant une longue période de temps, il peut être nécessaire d'ajouter du charbon et/ou du bois.

1. Ouvrir le couvercle du foyer du barbecue avec précaution.
2. En portant des maniques, retirer avec précaution les grilles de cuisson. Les placer sur une surface non-combustible proche de l'appareil.
3. Ne pas s'approcher et utiliser de longs ustensiles de cuisine pour écarter légèrement les cendres sur les charbons brûlants.
4. Utiliser des pinces de cuisine pour ajouter du charbon et/ou du bois sur la grille de charbon. Attention de ne pas remuer les cendres et provoquer des étincelles.
5. Équipé de maniques, placer avec précaution les grilles de cuisson sur le foyer.
6. Fermer le couvercle si désiré.

Réguler la chaleur

La chaleur régnant à l'intérieur du barbecue peut être réglée en réglant la quantité de charbon/bois et sa ventilation.

- 🔥 La température peut être augmentée en ajoutant du charbon/bois dans le foyer du barbecue (ne pas dépasser 2 kg max. au total) et/ou davantage de ventilation.
- 🔥 La température peut être réduite en réduisant la ventilation.

Ouvrir ou fermer les aérations sur le foyer du fumoir et sur la cheminée pour plus ou moins de ventilation.

REMARQUE : le bois sec dégage une plus forte chaleur que le charbon. Les bois durs tels que le caryer, le mesquite, le bois d'arbres fruitiers et le noyer sont d'excellents combustibles. S'assurer que le bois est bien sec.

Cuisson indirecte

Lorsque de la cuisson du poisson ou des viandes maigres, la méthode de cuisson indirecte aide à conserver la tendreté des aliments. Placer une casserole métallique à fond plat sur la grille de charbon en dessous des aliments. Remplir la casserole d'eau ou de marinade et préparer votre feu du côté opposé à la casserole.

Arôme de fumée

Pour obtenir son arôme de fumée préféré, tester en utilisant des morceaux, des baguettes ou des copeaux de bois produisant un arôme tels que le caryer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le mesquite.

Utiliser 5 à 6 morceaux ou baguettes de bois de 7 à 10 cm de long et de 2 à 5 cm d'épaisseur. Tremper le bois dans l'eau pendant 30 minutes ou envelopper chaque pièce dans une feuille et percer la feuille de plusieurs petits trous pour produire plus de fumée et empêcher le bois de brûler trop rapidement. Ajouter le bois aux charbons brûlants en utilisant de longues pinces de cuisine. La température de fumage idéale se situe entre 80 et 120 °C.

Fumage

Fumage

Le petit foyer est utilisé aux fins de fumage avec un feu de charbon ou de bois. La fumée du feu s'écoule dans le grand foyer pour finalement s'échapper à travers la cheminée.

Les aliments sont placés sur les grilles de cuisson dans le grand foyer et sont cuits doucement dans la fumée du feu à env. 60 à 90°C

La température peut être régulée en ouvrant ou fermant les aérations sur le foyer du fumoir et est indiquée sur le thermomètre dans le couvercle.

Maintenir le couvercle fermé pendant le fumage afin d'éviter la fuite de la fumée, ce qui prolonge significativement la durée de cuisson.

Pour les grands morceaux de viande, compter une durée d'une heure par tranche de 500 g.

1. Placer jusqu'à 1 kg de charbon ou de bois sur la grille de charbon dans le foyer du fumoir.
2. Allumer le charbon ou le bois et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons ou le bois sur la grille de charbon dans le foyer du fumoir et fermer le couvercle.
4. Placer des aliments sur les grilles de cuisson dans le foyer du barbecue et fermer le couvercle.
5. Utiliser un thermomètre à aliments afin de s'assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les enlever.

Réguler la chaleur

La chaleur régnant à l'intérieur du fumoir peut être régulée en réglant la quantité de charbon/bois et sa ventilation.

- 🔥 La température peut être augmentée en ajoutant du charbon/bois dans le foyer du fumoir (ne pas dépasser 1 kg max. au total) et/ou davantage de ventilation.
- 🔥 La température peut être réduite en réduisant la ventilation.

Ouvrir ou fermer les aérations sur le foyer du fumoir et sur la cheminée pour plus ou moins de ventilation.

REMARQUE : le bois sec dégage une plus forte chaleur que le charbon. Les bois durs tels que le caryer, le mesquite, le bois d'arbres fruitiers et le noyer sont d'excellents combustibles. S'assurer que le bois est bien sec.

Ajouter du charbon



AVERTISSEMENT



Ne jamais ajouter de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou même seulement chaud car un retour de flamme peut se produire, entraînant de graves brûlures.

Afin que la chaleur reste constante pendant une longue période de temps, il peut être nécessaire d'ajouter du charbon et/ou du bois.

1. Ouvrir le couvercle du foyer du fumoir avec précaution.
2. Équipé de maniques, retirer avec précaution les grilles de cuisson. Les placer sur une surface non-combustible proche de l'appareil.
3. Ne pas s'approcher et utiliser de longs ustensiles de cuisine pour écarter légèrement les cendres sur les charbons brûlants.
4. Utiliser des pinces de cuisine pour ajouter du charbon et/ou du bois sur la grille de charbon. Attention de ne pas remuer les cendres et provoquer des étincelles.
5. Équipé de maniques, placer avec précaution les grilles de cuisson sur le foyer.
6. Fermer le couvercle.

Guide du bois pour le fumage



AVERTISSEMENT



Ne jamais utiliser de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques. Utiliser uniquement du bois sec et âgé.

BOIS	ALIMENTS	SPÉCIFICATIONS
Cerise	Porc, volaille et autres gibiers à ailes.	Goût de fumé fruité avec un arôme doux.
Pomme	Porc / jambon & bacon, boeuf, gibier à ailes.	Goût de fumé fruité avec un arôme doux dense.
Caryer	Porc, boeuf, gibier, poulet	Fumé, semblable au bacon, goût âcre.
Mesquite	Boeuf et autre viande, légumes.	Goût plus doux que le caryer. Plus délicat. Brûlant, à utiliser avec précaution.
Pacanier	Porc, agneau, poulet, poisson, fromage.	Goût plus riche que le caryer, généralement similaire mais plus subtil.
Aulne	Porc, poulet, toutes sortes de poissons.	Goût doux et fumé.
Érable	Volaille, légumes.	Fumé, semblable au bacon, goût âcre.
Peuplier, cèdre, pin	Très résineux ! Pas recommandés pour la préparation d'aliments.	

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT



Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il a entièrement refroidi.

Cendres

Une fois que le charbon a entièrement brûlé, est complètement éteint et froid, nettoyer l'intérieur avec une brosse à four. Les cendres restantes peuvent être brossées à l'intérieur du cendrier. Retirer le cendrier et le vider, mais s'assurer que les précautions suivantes sont bien respectées.

- Ne pas enlever les cendres avant que la totalité du charbon n'ait brûlé complètement, ne soit complètement éteinte et que le barbecue soit froid.
- Ne jamais jeter les charbons dans un endroit où l'on risque de marcher dessus ou où ils peuvent constituer un risque d'incendie. Ne jamais jeter les cendres ou les charbons avant qu'ils ne soient entièrement éteints. Ne pas ranger le barbecue tant que les cendres et les charbons ne sont pas entièrement éteints.
- Ne pas tenter de retirer le cendrier tant qu'il contient des charbons chauds ou pendant la cuisson.

Corrosion

- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de l'appareil, nettoyer et polir la zone affectée avec de la laine d'acier ou de la toile émeri très fine. Retoucher avec une peinture de qualité supérieure, résistante aux températures élevées.
- Ne jamais appliquer de peinture sur les surfaces intérieures. Les points de rouille constatés sur les surfaces intérieures peuvent être polis, nettoyés et légèrement revêtus d'une huile végétale afin de minimiser tout phénomène de rouille ultérieur.

Intérieur et extérieur de l'appareil

- Nettoyer souvent l'appareil, de préférence après chaque grillade.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne pas confondre les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues à gaz ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais être peints). Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un produit d'entretien pour les appareils avec une brosse à récurer sur les intérieurs du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher entièrement à l'air. Ne pas appliquer de produit d'entretien caustique pour les appareils/fours sur les surfaces peintes.
- **Surfaces de cuisson** : si une brosse à poils souples est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appareil, s'assurer qu'aucun résidu de poil ne demeure sur les surfaces de cuisson avant de faire les grillades. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tant que l'appareil est brûlant.
- **Surfaces plastiques** : laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entretien concentré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défaillance des pièces.
- **Surfaces en porcelaine** : en raison de la composition qui a l'apparence du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide de bicarbonate de sodium/d'une solution aqueuse ou d'un produit d'entretien spécialement formulé. Utiliser de la poudre à récurer non-abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes** : laver à l'aide d'un détergent doux ou d'un produit d'entretien non-abrasif et d'eau savonneuse chaude. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux non-abrasif.
- **Surfaces en acier inoxydable** : pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un détergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Des dépôts de graisse cuite peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage plastique abrasif. Utiliser uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter les dommages. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones ayant des graphiques.

Maintenance

Sécher le barbecue

Le séchage du barbecue permettra de minimiser les dommages sur la finition extérieure et d'éliminer du barbecue les odeurs de peinture pouvant transmettre des arômes peu naturels à la première viande. Sécher le barbecue périodiquement pour le protéger de la corrosion.

1. Recouvrir légèrement toutes les surfaces intérieures avec une huile végétale. Ne pas recouvrir la grille de charbon et le cendrier.
2. Placer 1,2 kg de charbon sur la grille de charbon ou dans un allume-feu de cheminée pour le charbon.
3. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
4. Répartir uniformément les charbons sur la grille de charbon.
5. Le couvercle ouvert, laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 min)
6. Lorsque les charbons brûlent bien, fermer le couvercle. Faire en sorte que la température atteigne 100 °C sur l'indicateur de chaleur. Maintenir cette température pendant 2 heures.
7. Augmenter la température à 200 °C. Cette opération peut être réalisée en ajoutant davantage de charbon et/ou de bois. Voir section « Ajouter du charbon ». Maintenir cette température pendant une heure, puis laisser l'appareil refroidir entièrement.

Rangement de l'appareil

Si l'appareil doit être rangé pendant une durée prolongée (par exemple, durant l'hiver) :

1. s'assurer que l'appareil a refroidi. Nettoyer l'appareil soigneusement.
2. L'appareil peut être stocké dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple, dans un garage ou une cave)
3. Recouvrir l'appareil.

Lors de la réutilisation de l'appareil, vérifier la présence éventuelle de rouille et autres dommages.

Élimination

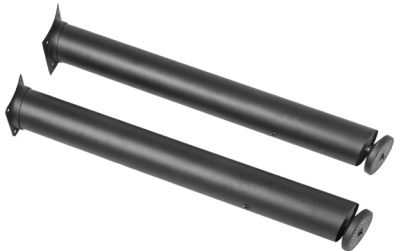
Ne pas éliminer cet appareil avec les déchets ménagers municipaux non triés. Le retourner au point de collecte désigné pour le recyclage. Cela contribue à préserver les ressources et à protéger l'environnement. Contacter les autorités locales pour plus d'informations.

Ne pas laisser les enfants jouer avec des sachets plastiques ou des matériaux d'emballage, en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Conserver ce matériel dans un lieu sûr ou l'éliminer en respectant l'environnement.

Composants



Foyer et couvercle du barbecue 1x



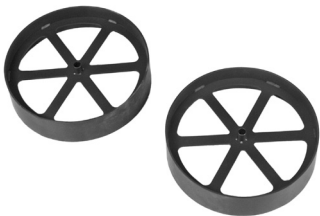
Montant long 2x



Montant court 2x



Foyer supérieur du fumoir 1x



Roue 2x



Couvercle du foyer du fumoir 1x



Axe des roues 1x



Foyer inférieur du fumoir 1x



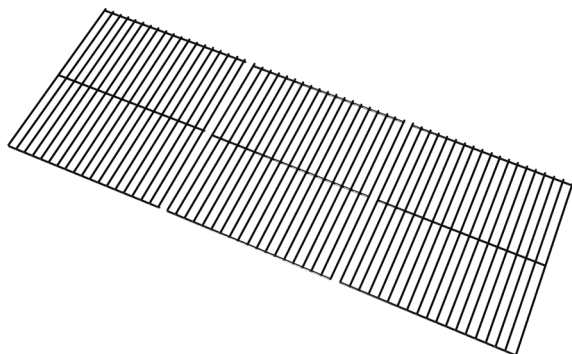
Cheminée 1x



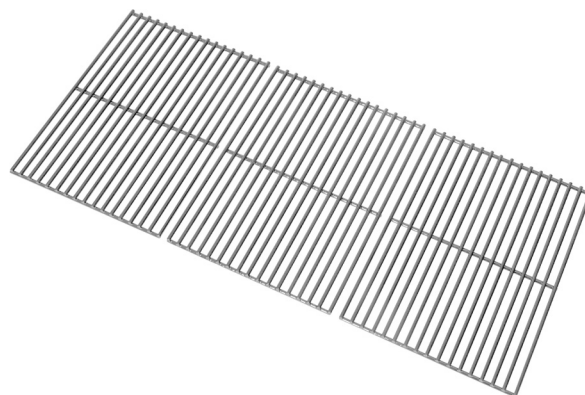
Adaptateur de cendrier 1x



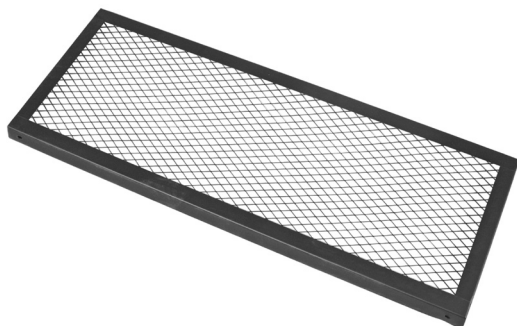
Cendrier 1x



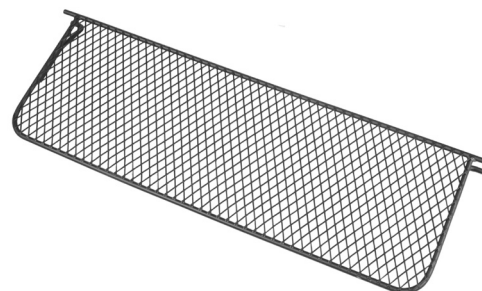
Grille de charbon du barbecue 3x



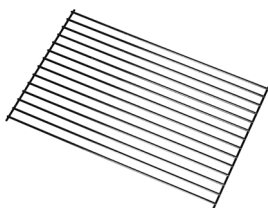
Grille de cuisson du barbecue 3x



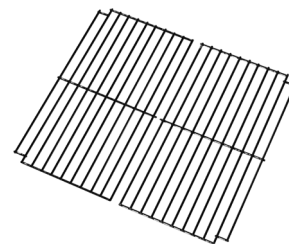
Tablette inférieure 1x



Plateau 1x



Grille de charbon du fumoir 1x



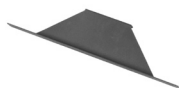
Grille de cuisson du fumoir 2x



Poignée principale 1x



Grille de fumoir 1x



Adaptateur de fumoir 1x



Kit de vis 1x



Poignée 2x



Aération 1x



Adaptateur de plateau 2x



Indicateur de température 1x

Assemblage

1

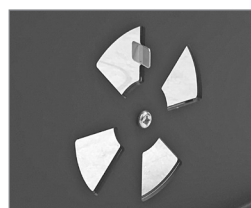
Foyer inférieur du fumoir 1x
Aération 1x
Vis M6x12 1x
Écrou M6 1x

Fixer l'aération sur le foyer inférieur du fumoir depuis l'intérieur en utilisant 1 vis M6x12 et 1 écrou M6.

1x
M6x12



1x
Écrou



2

Adaptateur de cendrier 1x
Vis M6x12 6x
Écrou M6 6x

Fixer l'adaptateur de cendrier sur le foyer inférieur du fumoir en utilisant 6 vis M6x12 et 6 écrous M6.

S'assurer que la partie ouverte de l'adaptateur de cendrier est orientée vers l'arrière tandis que l'aération se trouve sur le côté droit.

6x
M6x12



6x
Écrou



3

Foyer supérieur du fumoir 1x
Vis M6x12 12x
Écrou M6 12x

Retourner l'assemblage du foyer inférieur du fumoir et poser le sur l'adaptateur de cendrier.

Fixer le foyer supérieur du fumoir sur le foyer inférieur du fumoir en utilisant 12 vis M6x12 et 12 écrous M6.

S'assurer que l'aération se trouve sur le côté droit.

12x
M6x12



12x
Écrou



4

Adaptateur de fumoir 1x
Vis M6x12 2x
Écrou M6 2x

Fixer l'adaptateur de fumoir sur le foyer inférieur du fumoir en utilisant 2 vis M6x12 et 2 écrous M6.

2x
M6x12



2x
Écrou

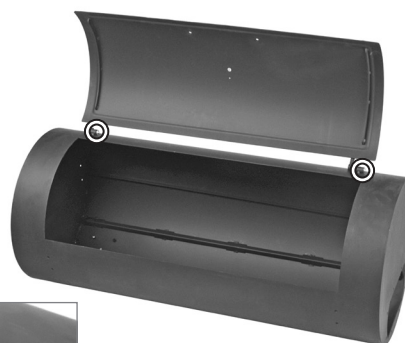


5

Foyer et couvercle du barbecue 1x

Enlever les 2 vis sans tête sur les charnières du couvercle du foyer du barbecue et enlever le couvercle en le faisant glisser hors des charnières.

Conserver les vis sans tête pour réinstaller le couvercle.



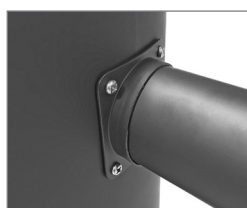
6

Montant long 1x
Vis M6x12 4x

Fixer le montant long sur le bas du foyer du barbecue en utilisant 4 vis M6x12.

S'assurer que la plus grande ouverture sur le flanc du foyer du barbecue est orientée vers le haut.

4x
M6x12



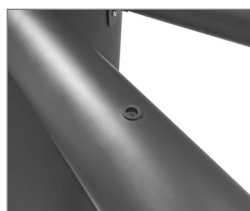
7

Montant court 1x
Vis M6x12 4x

Fixer le montant court sur le haut du foyer du barbecue en utilisant 4 vis M6x12.

S'assurer que l'écrou du rivet dans le montant court est orienté vers le haut.

4x
M6x12



8

Montant long 1x
Vis M6x12 4x

Fixer le montant long sur le bas du foyer du barbecue en utilisant 4 vis M6x12.

4x
M6x12



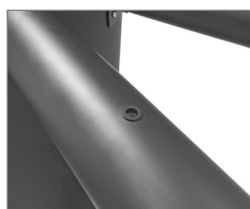
9

Montant court 1x
Vis M6x12 4x

Fixer le montant court sur le haut du foyer du barbecue en utilisant 4 vis M6x12.

S'assurer que l'écrou du rivet dans le montant court est orienté vers le haut.

4x
M6x12



10

Tablette inférieure 1x
Vis M6x12 4x

Fixer la tablette inférieure sur les quatre montants en utilisant 4 vis M6x12 de sorte que la surface plane de la tablette inférieure soit orientée face au foyer du barbecue.

4x
M6x12



11

Axe des roues 1x

Faire glisser l'axe des roues à travers le tube sur les montants plus courts.



12

Roue 2x
Rondelle M12 2x
Goupille 2x

Fixer les deux roues sur l'axe des roues et les sécuriser en utilisant 2 rondelles M12 et 2 goupilles.

2x
Goupille 2x
Rondelle





13

Poignée principale 1x
Vis M6x12 4x
Écrou M6 4x

Tourner l'assemblage du barbecue dans une position verticale en le plaçant de telle sorte que les roues soient à l'arrière.

Fixer la poignée principale sur le foyer du barbecue en utilisant 4 vis M6x12 et 4 écrous M6.

4x
M6x12



4x
Écrou



14

Cheminée 1x
Vis M6x12 4x
Écrou M6 4x

Fixer la cheminée sur le foyer du barbecue en utilisant 4 vis M6x12 et 4 écrous M6.

4x
M6x12



4x
Écrou



15

Plateau 1x
Adaptateur de plateau 2x
Vis M6x12 4x
Écrou M6 4x

Placer l'assemblage du barbecue de sorte que les roues soient sur le côté droit.

Fixer les 2 adaptateurs de plateau et le plateau sur le foyer du barbecue en utilisant 4 vis M6x12 et 4 écrous M6.

Le plateau peut être relevé ou abaissé en le soulevant ou en l'abaissant des adaptateurs de plateau.

4x
M6x12



4x
Écrou



16

Grille de fumoir 1x
Vis M8x12 8x

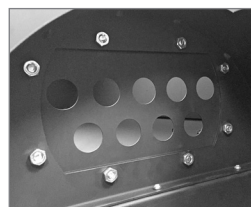
Fixer la grille de fumoir depuis l'intérieur sur le côté droit du foyer en utilisant 8 vis M8x12.



17

Écrou M8 8x

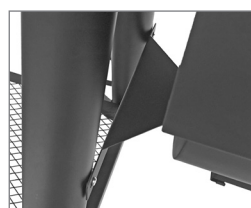
Fixer l'assemblage de foyer du fumoir sur le foyer du barbecue en utilisant 8 écrous M8.



18

Vis M6x12 6x

Fixer l'adaptateur de fumoir sur l'assemblage du foyer du barbecue en utilisant 2 vis M6x12.



19

Cendrier 1x

Fixer le cendrier sur l'adaptateur de cendrier en le faisant glisser sur les rails situés sous l'assemblage de foyer du fumoir.



20

Couvercle du foyer du barbecue 1x Couvercle du foyer du fumoir 1x

Enlever les 2 vis sans tête sur les charnières du couvercle du foyer du fumoir.

Faire glisser le couvercle du foyer du barbecue et le couvercle du foyer du fumoir dans les charnières situées sur les foyers et réinstaller les 4 vis sans tête.

4x
Vis sans
tête



21

Poignée 2x Écrou M6 4x

Fixer les poignées sur les couvercles du foyer du barbecue et du foyer du fumoir en utilisant 2 vis M6x12 pour chaque couvercle.

4x
M6x12



22

Indicateur de température 1x

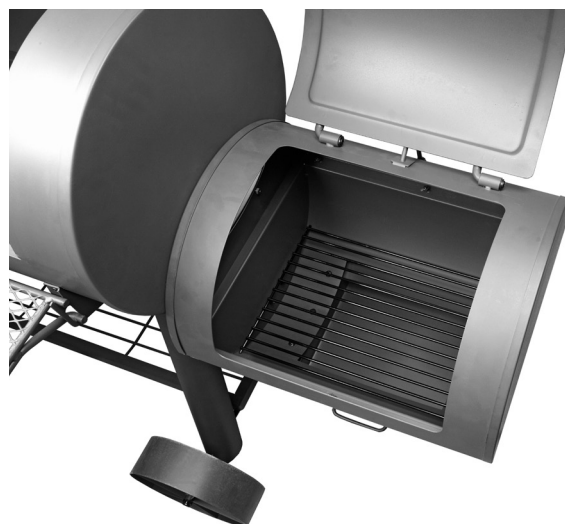
Fixer l'indicateur de température sur le couvercle du foyer du barbecue et le sécuriser depuis l'intérieur en utilisant l'écrou papillon.



23

Grille de charbon du fumoir 1x

Placer la grille de charbon du fumoir dans le foyer du fumoir comme illustré.



24

Grille de cuisson du fumoir 2x

Placer les 2 grilles de cuisson du fumoir dans le foyer du fumoir comme illustré.



25

Grille de charbon du barbecue 3x

Placer les 3 grilles de charbon du barbecue dans le foyer du barbecue comme illustré.



26

Grille de cuisson du barbecue 3x

Placer les 3 grilles de cuisson du barbecue dans le foyer du barbecue comme illustré.



27

Le fumoir est maintenant entièrement assemblé. Préparer le fumoir pour sa première utilisation, comme décrit dans le paragraphe « Sécher le barbecue » figurant dans la partie entretien.







AVVERTENZA



- Mettere il barbecue all'aperto su una superficie solida, piana, non infiammabile e lontano da tetti sporgenti e materiale combustibile. Non utilizzarlo mai su superfici di legno che potrebbero prendere fuoco.
- Posizionare il barbecue via da finestre e porte aperte per evitare che vi entrino scintille e fumo nella casa. In caso di tempo ventoso, posizionare il barbecue in un posto all'aperto ma protetto dal vento.

Grazie!

Siamo convinti che questo barbecue supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego. Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

Assistenza

In caso di richieste di assistenza oppure di pezzi di ricambio, si prega di contattare il vostro negozio Hornbach oppure di inviare un'e-mail:

service@hornbach.com

Uso previsto

Questo dispositivo è un barbecue mobile per l'utilizzo all'aperto. Esso è ideato per arrostitore, friggere, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati.

Il dispositivo non è ideato per usi commerciali.

Qualsiasi altro uso o modifica al dispositivo è considerato come uso improprio e potrebbe causare pericoli considerabili.

Simboli



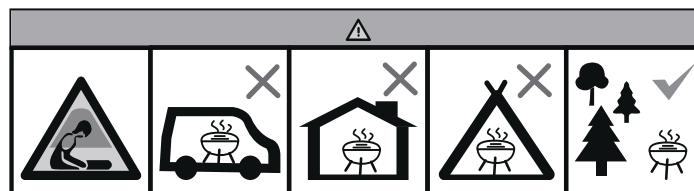
Avvertenza di sicurezza



Posto visibile



Posto nascosto



Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

Indice dei contenuti

Uso previsto	42
Simboli	42
Attrezzi necessari	42
Istruzioni di sicurezza	43
Panoramica	44
Cottura	45
Affumicatura	46
Pulizia e cura	47
Manutenzione	48
Indurimento del barbecue	48
Conservare il dispositivo	48
Smaltimento	49
Componenti	50
Montaggio	52

Attrezzi necessari



1x Cacciavite a croce
2x Chiave inglese 10 mm ^ 14 mm



ISTRUZIONI DI SICUREZZA



L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza indicate in questo manuale dell'utente può causare gravi lesioni o morte, o un incendio oppure un'esplosione che comporta dei danni materiali.

- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.
- Non utilizzare in ambienti chiusi! Vi può essere un accumulo di fumi tossici che possono provocare gravi lesioni personali o la morte.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati. Non utilizzarlo in un garage, su verande, su terrazze coperte oppure sotto qualsiasi struttura sopraelevata.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato in o su camper e / o barche.
- **AVVERTENZA!** Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Il dispositivo non deve mai essere usato da bambini.
- Un montaggio scorretto può essere pericoloso. Il dispositivo deve essere montato secondo le istruzioni di montaggio.
- Sempre posizionare il barbecue su una superficie stabile e piana.
- **AVVERTENZA!** Non utilizzare spirito o benzina per accendere e riaccendere il fuoco! Utilizzare solo degli accendifuoco secondo EN 1860-3.
- **AVVERTENZA!** Durante l'uso questo barbecue diventerà caldissimo.
- Prestare attenzione quando si utilizza il dispositivo.
- Non lasciare mai incustoditi il carbone o la cenere.
- Aprire il coperchio mentre si accende il carbone.
- Si consiglia l'uso di un accendi carbonella. In caso si utilizzi dell'accendifuoco liquido, utilizzare solo dei prodotti approvati per accendere della carbonella.
- Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi estremamente volatili per accendere il carbone.
- Quando si utilizza un accendifuoco liquido per il carbone, non iniziare con la cottura prima che vi sia uno strato di cenere sul carbone. Far bruciare il carbone con il coperchio aperto (circa 20 minuti). In questo modo il liquido accendifuoco può completamente bruciarsi. In caso di inosservanza, il fumo del liquido accendifuoco potrà essere intrappolato nel barbecue causando delle fiammate oppure un'esplosione nel momento in cui si apre il coperchio.
- Non utilizzare mai del carbone pretrattato con un liquido accendifuoco. Usare solo del carbone puro oppure un mix di carbone/legno di alta qualità.
- Non aggiungere mai del liquido accendifuoco sul carbone rovente o caldo, altrimenti vi possono essere delle fiammate che potrebbero causare gravi ustioni.
- Mai appoggiare un carico superiore ai 6,5 kg sul cassetto. Non appoggiarsi sopra il cassetto. Non sollevare il barbecue afferrandolo per il cassetto.
- Non superare una temperatura di 260 °C. Non far rimanere attaccati dei residui di carbone e/oppure legno sulle pareti del barbecue. Ciò diminuirà considerevolmente la durata del metallo e del rivestimento del vostro barbecue.
- Dopo ogni uso pulire bene il barbecue e applicare uno strato sottile di olio all'interno per evitare la formazione di ruggine. Coprire il barbecue per proteggerlo dalla ruggine eccessiva.
- Vi consigliamo di aver a portata di mano un estintore. Rivolgetevi all'autorità locale per specificare la grandezza e il tipo corretto dell'estintore.
- Quando il barbecue non viene usato, conservarlo fuori dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto.
- Durante l'utilizzo occorre tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili. I materiali combustibili devono sempre essere a una distanza minima di 1 metro dietro e dai lati del dispositivo.
- Mantenere la zona di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) libera di fonti di accensione, quali le fiamme pilota di scaldacqua, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili quali benzina, alcool, ecc.
- Tenere qualsiasi cavo elettrico e tubo flessibile per gas o combustibile lontano da superfici riscaldate.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere e sgombre da detriti.
- Non conservare oggetti o materiali nella zona di deposito sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del focolare.
- Non utilizzare il barbecue senza il cassetto cenere inserito.
- Non tentare di rimuovere il cassetto cenere nel caso vi siano dei carboni ardenti o durante la cottura.
- Non rimuovere la cenere fino a che tutta la carbonella sia completamente bruciata, completamente estinta e il grill completamente raffreddato.
- Sempre mettere la carbonella sulla griglia per carbone. Non mettere la carbonella direttamente sul fondo del focolare.
- Durante l'accensione e l'utilizzo del barbecue non indossare indumenti con maniche larghe.
- Utilizzare utensili barbecue lunghi e guanti da forno per evitare ustioni e lesioni. Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte.
- Non toccare mai le griglie di cottura o per il carbone, la cenere, la carbonella oppure il barbecue per controllare se essi sono caldi.
- Quando si apre il coperchio tenere le mani, il viso e il corpo ad una distanza sicura dal vapore caldo e da fiamme alte. Assicurarsi che il coperchio sia completamente aperto. Nel caso il coperchio non sia completamente retratto, esso potrebbe cadere giù e causare delle lesioni.
- Non usare dell'acqua per controllare le fiammate oppure per estinguere il carbone.
- Dopo aver usato il barbecue, spegnere il carbone. Chiudere il coperchio e tutti i cunicoli di ventilazione per soffocare le fiamme.
- Non depositare mai il carbone in posti dove è possibile passarci sopra oppure in posti a pericolo d'incendio. Non scaricare la cenere o il carbone prima che essi siano completamente spenti. Non conservare il barbecue prima che la cenere o il carbone siano completamente spenti.
- Questo barbecue non è destinato all'utilizzo come stufa e non deve essere utilizzato come tale.
- Un rivestimento del focolare con della carta stagnola impedirà il flusso dell'aria. Utilizzare invece un recipiente per catturare le goccioline di grasso della carne quando si cuoce con il metodo indiretto.

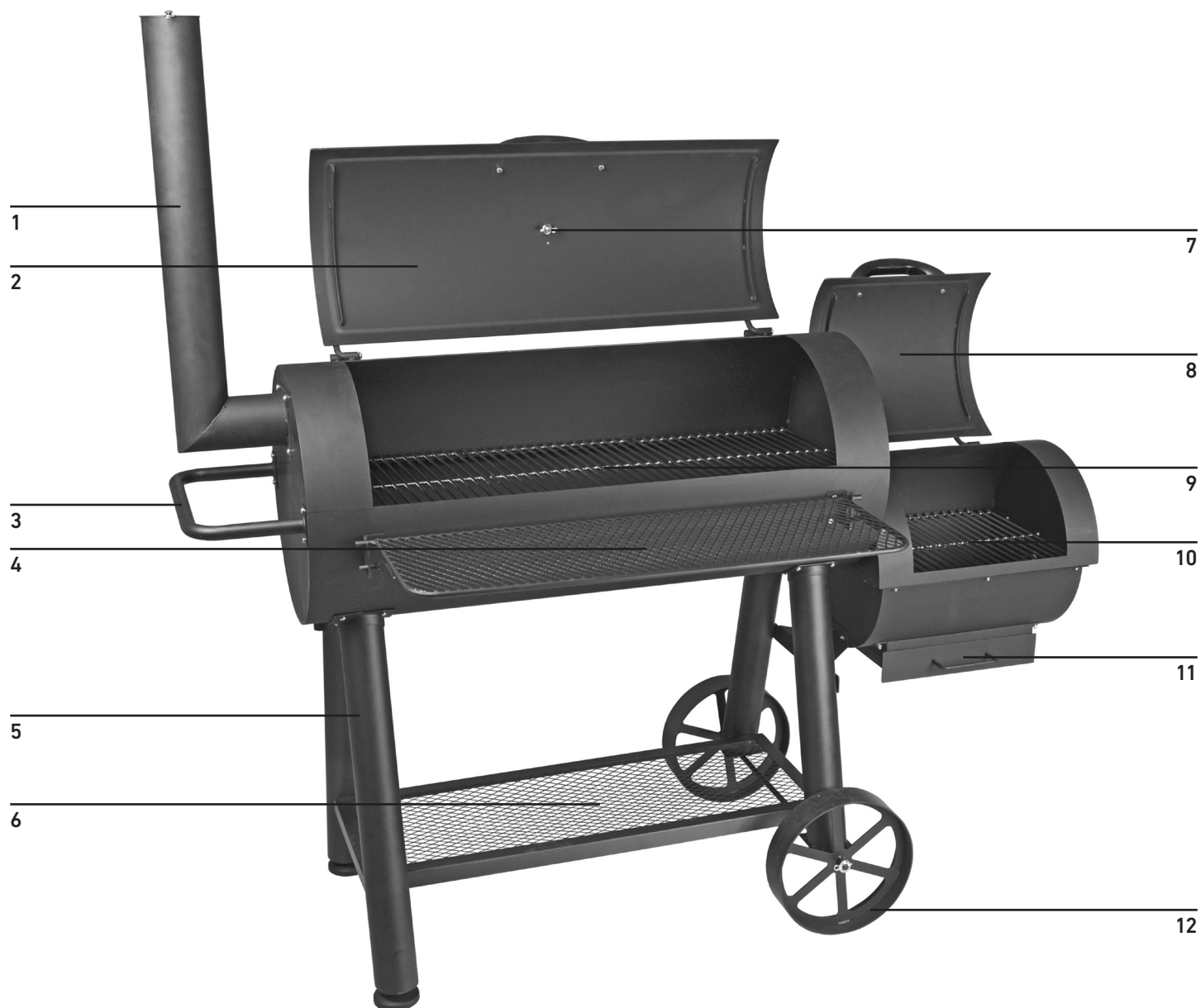
Panoramica



AVVERTENZA



Non utilizzare l'apparecchio senza il cassetto cenere inserito e non tentare di rimuovere il cassetto cenere durante l'utilizzo.



Parti

- | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--|
| 1. Ciminiera & coperchio | 5. Gamba di supporto | 8. Coperchio dell'affumicatore | 10. Griglia di cottura dell'affumicatore |
| 2. Coperchio del barbecue | 6. Ripiano in basso | 9. Griglia di cottura del barbecue | 11. Cassetto raccogli cenere |
| 3. Manico principale | 7. Indicatore della temperatura | | 12. Ruota |
| 4. Cassetto | | | |

Cottura

Cottura

1. Versare fino a 2 kg di carbone sulla griglia per carbone nel focolare del barbecue oppure in un accendi carbonella.
2. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
3. Distribuire il carbone uniformemente sulla griglia per carbone all'interno del focolare del barbecue.
4. Usare gli utensili a manici lunghi e indossare dei guanti da forno per appoggiare le griglie di cottura sui loro supporti nel focolare del barbecue.
5. Con il coperchio aperto, far ardere il carbone fino a che sia coperto da uno strato di cenere (circa 20 min.)
6. Posare le vivande sulle griglie di cottura e chiudere lo sportello, se lo si desidera.
7. Controllare periodicamente gli alimenti. Usare un termometro per la carne in modo da controllare che sia completamente cotta prima di toglierla dalla griglia.



ATTENZIONE



INCENDI DI GRASSO

- Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni.
- Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo per prevenire gli incendi di grasso.
- Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.

Aggiunta di carbone



AVVERTENZA



Non aggiungere mai del liquido accendifuoco sul carbone rovente o caldo, altrimenti vi possono essere delle fiammate che potrebbero causare gravi ustioni.

Al fine di mantenere costante a lungo l'elevata temperatura, potrebbe rendersi necessario aggiungere della carbonella e/o della legna.

1. Cautamente aprire il coperchio del focolare barbecue.
2. Indossare dei guanti da forno e rimuovere le griglie di cottura. Appoggiarle su una superficie non infiammabile vicino al dispositivo.
3. Allontanarsi e servirsi di utensili di cottura lunghi per leggermente spazzare via la cenere dal carbone rovente.
4. Usare una tenaglia da cucina per aggiungere del carbone e/oppure legno sulla griglia per carbone. Far attenzione a non suscitare la cenere e scintille.
5. Indossare dei guanti da forno e posare le griglie di cottura sopra il focolare.
6. Chiudere il coperchio se si desidera farlo.

Regolazione del calore

Il calore all'interno del barbecue può essere regolato per mezzo della quantità del carbone/del legno e della ventilazione.

- 🔥 La temperatura può essere aumentata aggiungendo del carbone/legno nel focolare del barbecue (non superare la quantità totale max. di 2 kg) e/oppure aumentando la ventilazione.
- 🔥 La temperatura può essere ridotta riducendo la ventilazione.

Aprire o chiudere le aperture di ventilazione al focolare dell'affumicatore e alla ciminiera per aumentare o ridurre la circolazione dell'aria.

NOTA: Il legno secco offre una temperatura di bruciatura più alta rispetto al carbone. Legni duri quali il Hickory, il Mesquite così come di frutta e noce sono combustibili eccellenti. Assicurarsi che il legno sia stagionato e secco.

Cottura indiretta

Quando si cuoce il pesce o fette di carne più sottili, il metodo di cottura indiretta aiuta a mantenere l'umidità del cibo. Mettere un tegame di metallo a fondo piatto sulla griglia del carbone sotto il cibo. Riempire il tegame con acqua o marinata e fare il fuoco sul lato opposto del tegame.

Affumicatura

Per ottenere l'aroma di affumicatura preferito, sperimentare con pezzi, bastoni o trucioli di legno aromatico quale il Hickory, il pecan, mela, ciliegia o il Mesquite.

Usare 5 - 6 pezzi o bastoni di legno, lunghi da 7 a 10 cm e larghi da 2 a 5 cm. Immergere il legno per 30 minuti in acqua oppure avvolgere ogni pezzo in carta stagnola, apportando dei piccoli buchi nella carta stagnola per produrre più fumo e per evitare che il legno si bruci troppo velocemente. Aggiungere il legno al carbone ardente servendosi di una tenaglia da cucina lunga. La temperatura ideale per l'affumicatura è tra 80 e 120 °C.

Affumicatura

Affumicatura

Per l'affumicatura il focolare piccolo viene usato per accendere del carbone oppure del legno. Il fumo del fuoco entra nel focolare grande e fuoriesce attraverso la ciminiera.

Gli alimenti vengono messi sulle griglie di cottura all'interno del focolare grande e vanno direttamente cotti nel fumo del fuoco ad una temperatura di 60 - 90 °C.

La temperatura può essere regolata aprendo o chiudendo le aperture di ventilazione al focolare dell'affumicatore e misurata attraverso il termometro integrato nel coperchio.

Durante l'affumicatura tenere il coperchio chiuso per evitare che il fumo fuoriesca risultando un considerevole aumento della durata della cottura.

In caso di grandi pezzi di carne la durata di cottura è ca. 1 ore per 500 g.

1. Versare fino a 1 kg di carbone o legno sulla griglia per carbone nel focolare dell'affumicatore.
2. Accendere il carbone o il legno e attendere fino a che arde fortemente.
3. Distribuire il carbone o il legno uniformemente sulla griglia per carbone all'interno del focolare dell'affumicatore e chiudere il coperchio.
4. Posare le vivande sulle griglie di cottura nel focolare del barbecue e chiudere il coperchio.
5. Usare un termometro alimentare in modo da controllare che gli alimenti siano completamente cotti prima di toglierli.

Regolazione del calore

Il calore all'interno dell'affumicatore può essere regolato per mezzo della quantità del carbone/del legno e della ventilazione.

- 🔥 La temperatura può essere aumentata aggiungendo del carbone/legno nel focolare dell'affumicatore (non superare la quantità totale max. di 1 kg) e/oppure aumentando la ventilazione.
- 🔥 La temperatura può essere ridotta riducendo la ventilazione.

Aprire o chiudere le aperture di ventilazione al focolare dell'affumicatore e alla ciminiera per aumentare o ridurre la circolazione dell'aria.

NOTA: Il legno secco offre una temperatura di bruciatura più alta rispetto al carbone. Legni duri quali il Hickory, il Mesquite così come di frutta e noce sono combustibili eccellenti. Assicurarsi che il legno sia stagionato e secco.

Aggiunta di carbone



AVVERTENZA



Non aggiungere mai del liquido accendifuoco sul carbone rovente o caldo, altrimenti vi possono essere delle fiammate che potrebbero causare gravi ustioni.

Al fine di mantenere costante a lungo l'elevata temperatura, potrebbe rendersi necessario aggiungere della carbonella e/o della legna.

1. Cautamente aprire il coperchio del focolare dell'affumicatore.
2. Indossare dei guanti da forno e rimuovere le griglie di cottura. Appoggiarle su una superficie non infiammabile vicino al dispositivo.
3. Allontanarsi e servirsi di utensili di cottura lunghi per leggermente spazzare via la cenere dal carbone rovente.
4. Usare una tenaglia da cucina per aggiungere del carbone e/oppure legno sulla griglia per carbone. Far attenzione a non suscitare la cenere e scintille.
5. Indossare dei guanti da forno e posare le griglie di cottura sopra il focolare.
6. Chiudere il coperchio.

Guida legno per affumicatura



AVVERTENZA



Non utilizzare mai del legno trattato con ed esposto ad agenti chimici. Usare solo legno asciutto e stagionato.

LEGNO	ALIMENTI	SPECIFICAZIONI
Ciliegio	Carne di maiale, pollame ed altri uccelli selvatici.	Sapore fruttato di affumicatura con un aroma dolce.
Melo	Carne di maiale / prosciutto & pancetta, manzo, uccelli selvatici.	Sapore fruttato di affumicatura con un aroma dolce e denso.
Hickory	Carne di maiale, bue, selvaggina, pollo.	Sapore fumoso e piccante, simile alla pancetta.
Mesquite	Manzo e altre carni, verdure.	Sapore più dolce rispetto al Hickory. Più delicato. Brucia ad alta temperatura, usare con cautela.
Pecan	Carne di maiale, agnello, pollo, pesce, formaggio.	Sapore più ricco rispetto al Hickory, in generale simile ma più sottile nel sapore.
Ontano	Carne di maiale, pollo qualsiasi tipo di pesce.	Sapore dolce e fumoso.
Acero	Pollame, verdure.	Sapore fumoso e piccante, simile alla pancetta.
Pioppo, Cedro, Pino	Molto resinoso! Non raccomandato per la preparazione di alimenti.	

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA



Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che esso sia completamente raffreddato.

Cenere

Una volta che il carbone è completamente bruciato, spento e freddo, pulire l'interno del barbecue con una spazzola per forni. La cenere residua può essere spazzolata verso il cassetto cenere. Rimuovere il cassetto cenere e svuotarlo, però assicurarsi che siano osservate le seguenti misure di protezione.

- Non rimuovere la cenere fino a che tutta la carbonella sia completamente bruciata, completamente estinta e il grill completamente raffreddato.
- Non depositare mai il carbone in posti dove è possibile passarci sopra oppure in posti a pericolo d'incendio. Non scaricare la cenere o il carbone prima che essi siano completamente spenti. Non conservare il barbecue prima che la cenere o il carbone siano completamente spenti.
- Non tentare di rimuovere il cassetto cenere nel caso vi siano dei carboni ardenti o durante la cottura.

Corrosione

- In caso di presenza di ruggine sulla superficie esterna del dispositivo, pulire e trattare la parte interessata con della lana d'acciaio oppure della carta vetrata fine. Ritoccare la parte pulita con una vernice termoresistente di buona qualità.
- Non applicare mai della vernice sulle superfici interne. Eventuali punti di ruggine possono essere rimossi, puliti e leggermente rivestiti con olio vegetale per ridurre un'ulteriore formazione di ruggine.

Interno ed esterno del dispositivo

- Pulire il dispositivo frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di pulire il dispositivo almeno una volta all'anno.
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo con vernice. Le superfici interne di barbecue a gas non sono state verniciate in fabbrica (e non dovrebbero mai essere verniciate). Applicare una forte soluzione contenente acqua e detergente oppure utilizzare un pulitore a spazzola sulle superficie interne del coperchio e della parte inferiore del dispositivo. Risciacquare e far completamente asciugare all'aria. Non utilizzare detergenti caustici per forni su superfici verniciate.
- **Superfici di cottura:** Se si utilizza una spazzola a setole per pulire qualsiasi delle superfici di cottura del dispositivo, prima di cuocere, assicurarsi che non vi siano rimaste delle setole distaccate sulle superfici di cottura. È sconsigliato pulire le superfici di cottura mentre il dispositivo è ancora rovente.
- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o un sgrassatore concentrato sulle parti in plastica, ciò potrebbe danneggiarle.
- **Superfici in porcellana:** A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere rimossa con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua o detergente appositamente formulato. Usare del detergente non abrasivo in polvere per rimuovere eventuali macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** Lavare con detergente delicato o sgrassatore non abrasivo ed acqua saponata calda. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici in acciaio inox:** Al fine di preservare l'aspetto pregiato del vostro dispositivo, ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido dopo. I depositi di grasso incrostati possono richiedere l'uso di un feltro di pulizia abrasivo in plastica. Muoverlo solo in direzione di finitura spazzolata per evitare danni. Non utilizzare tali feltri abrasivi su superfici dotate di grafiche.

Manutenzione

Indurimento del barbecue

La procedura di indurimento del vostro barbecue ridurrà il danneggiamento del rivestimento esterno e toglierà l'odore di vernice che può provocare sapori strani quando si usa il barbecue per la prima volta. Eseguire questa procedura periodicamente per proteggerlo dalla corrosione.

1. Leggermente rivestire tutte le superfici interne con olio vegetale. Non applicarlo sulla griglia per carbone e sul cassetto cenere.
2. Versare 1,2 kg di carbone sulla griglia per carbone oppure in un accendi carbonella.
3. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
4. Distribuire il carbone uniformemente sulla griglia per carbone.
5. Con il coperchio aperto, far ardere il carbone fino a che sia coperto da uno strato di cenere (circa 20 min.)
6. Chiudere il coperchio quando il carbone arde fortemente. La temperatura sull'indicatore di temperatura deve raggiungere i 100 °C. Mantenere questa temperatura per 2 ore.
7. Aumentare la temperatura a 200 °C. Ciò può essere eseguito aggiungendo ancora più carbone e/oppure legno. Vedasi la sezione "Aggiunta di carbone". Mantenere questa temperatura per 1 ora e poi far completamente raffreddare il barbecue.

Conservare il dispositivo

Se occorre immagazzinare il dispositivo per un periodo prolungato (ad esempio durante l'inverno):

1. Assicurarsi che il dispositivo sia raffreddato. Cautamente pulire il dispositivo.
2. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto e coperto (ad esempio nel garage o in cantina)
3. Coprire il dispositivo.

Prima di riutilizzare il dispositivo dopo l'immagazzinaggio, controllarlo per la presenza di ruggine o altri danni.

Smaltimento

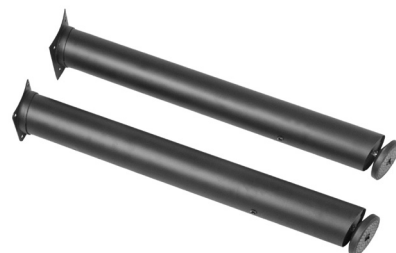
Questo dispositivo non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici non separati. Esso deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio. In questo modo, si contribuisce a preservare le risorse e proteggere l'ambiente. Contattare le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni.

A causa del pericolo di lesioni o di soffocamento i bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica e materiali di imballaggio. Conservare tale materiale in modo sicuro o smaltirlo in modo rispettoso dell'ambiente.

Componenti



Focolare del barbecue & coperchio 1x



Gamba di supporto lunga 2x



Gamba di supporto corta 2x



Focolare superiore
dell'affumicatore 1x



Ruota 2x



Coperchio del focolare
dell'affumicatore 1x



Asse per ruote 1x



Focolare inferiore
dell'affumicatore 1x



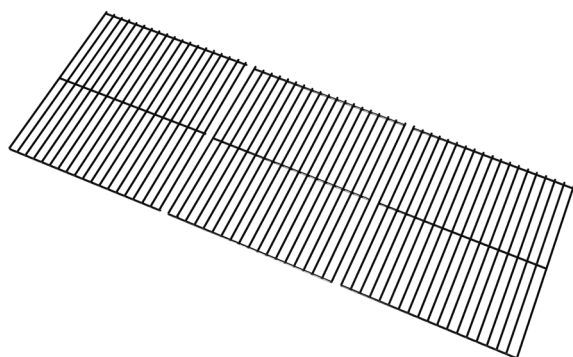
Ciminiera 1x



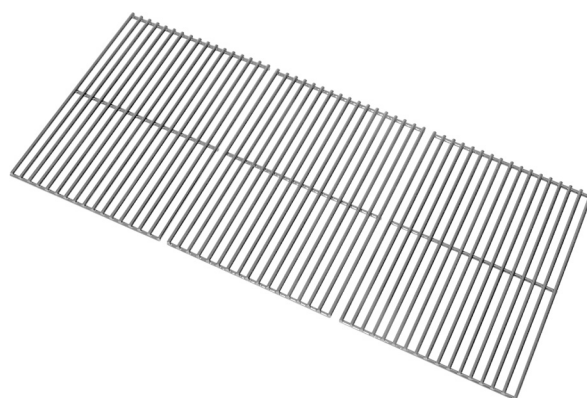
Adattatore cassetto raccogli
cenere 1x



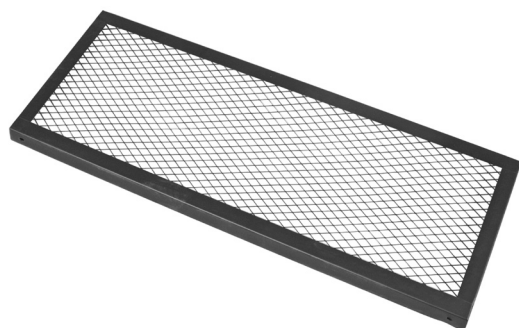
Cassetto raccogli cenere 1x



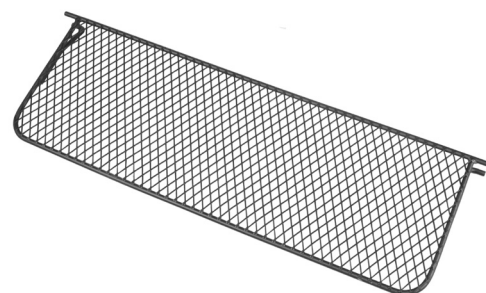
Griglia per carbone del
barbecue 3x



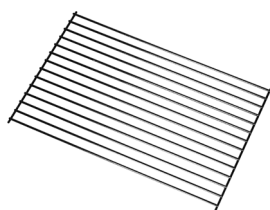
Griglia di cottura del barbecue 3x



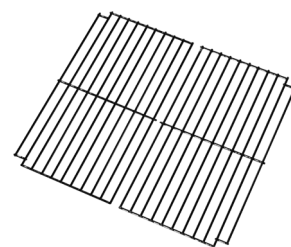
Ripiano in basso 1x



Cassetto 1x



Griglia per carbone
dell'affumicatore 1x



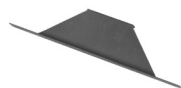
Griglia di cottura
dell'affumicatore 2x



Manico principale 1x



Graticola dell'affumicatore 1x



Adattatore dell'affumicatore 1x



Set di viti 1x



Manico 2x

Cunicolo di ventilazione 1x



Adattatore cassetto 2x

Indicatore della temperatura 1x



Montaggio

1

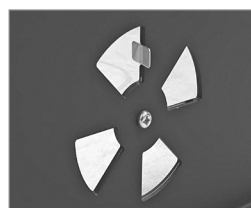
**Focolare inferiore
dell'affumicatore** 1x
Cunicolo di ventilazione 1x
Vite M6x12 1x
Dado M6 1x

Montare l'apertura di ventilazione dall'interno al focolare inferiore dell'affumicatore usando 1 vite M6x12 e 1 dado M6.

1x
M6x12



1x
Dado



2

**Adattatore cassetto raccogli
cenere** 1x
Vite M6x12 6x
Dado M6 6x

Montare l'adattatore del cassetto raccogli cenere al focolare inferiore dell'affumicatore usando 6 viti M6x12 e 6 dadi M6.

**Assicurarsi che la sezione aperta
dell'adattatore del cassetto rac-
cogli cenere punti verso dietro
mentre l'apertura di ventilazione si
trova sul lato destro.**

6x
M6x12



6x
Dado



3

**Focolare superiore
dell'affumicatore** 1x
Vite M6x12 12x
Dado M6 12x

Capovolgere il gruppo focolare inferiore dell'affumicatore ed appoggiarlo sull'adattatore del cassetto raccogli cenere.

Montare il focolare superiore dell'affumicatore al focolare inferiore dell'affumicatore usando 12 viti M6x12 e 12 dadi M6.

**Assicurarsi che l'apertura di venti-
lazione sia sul lato destro.**

12x
M6x12



12x
Dado



4

Adattatore dell'affumicatore 1x
Vite M6x12 2x
Dado M6 2x

Montare l'adattatore per l'affumicatore al focolare inferiore dell'affumicatore usando 2 viti M6x12 e 2 dadi M6.

2x
M6x12



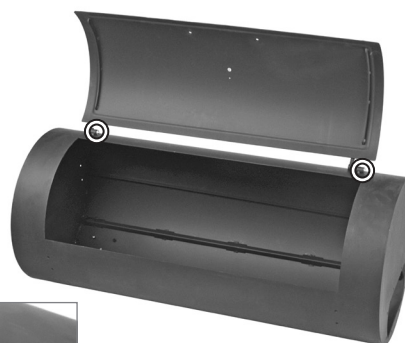
2x
Dado



5

Focolare del barbecue & coperchio 1x

Rimuovere le 2 viti prigioniere dalle cerniere del focolare del barbecue e rimuovere il coperchio spingendolo fuori dalle cerniere.
 Conservare le viti prigioniere per il montaggio del coperchio.



6

Gamba di supporto lunga 1x
Vite M6x12 4x

Montare la gamba di supporto lunga al fondo del focolare del barbecue usando 4 viti M6x12.

Assicurarsi che l'apertura più larga nella parete laterale del focolare del barbecue punti verso l'alto.

4x
M6x12



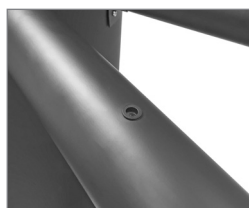
7

Gamba di supporto corta 1x
Vite M6x12 4x

Montare la gamba di supporto corta alla parte superiore del focolare del barbecue usando 4 viti M6x12.

Assicurarsi che il dado per rivetto nella gamba di supporto più corta punti verso l'alto.

4x
M6x12



8

Gamba di supporto lunga 1x
Vite M6x12 4x

Montare la gamba di supporto lunga al fondo del focolare del barbecue usando 4 viti M6x12.

4x
M6x12



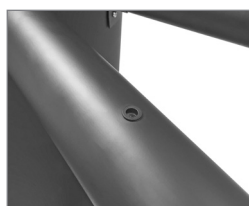
9

Gamba di supporto corta 1x
Vite M6x12 4x

Montare la gamba di supporto corta alla parte superiore del focolare del barbecue usando 4 viti M6x12.

Assicurarsi che il dado per rivetto nella gamba di supporto più corta punti verso l'alto.

4x
M6x12



10

Ripiano in basso 1x
Vite M6x12 4x

Montare il ripiano in basso alle quattro gambe di supporto usando 4 viti M6x12 in modo che la superficie piana del ripiano inferiore sia rivolta verso il focolare del barbecue.

4x
M6x12



11

Asse per ruote 1x

Far passare l'asse delle ruote attraverso i tubi nelle gambe di supporto corte.



12

Ruota 2x
Rondella M12 2x
Copiglia 2x

Montare le due ruote all'asse per le ruote e bloccarle con 2 rondelle M12 e 2 copiglie.

2x Copiglia 2x Rondella





13

Manico principale 1x
Vite M6x12 4x
Dado M6 4x

Portare il gruppo barbecue in una posizione eretta e posizionarlo in modo che le ruote si trovino dietro.

Montare il manico principale al focolare del barbecue usando 4 viti M6x12 e 4 dadi M6.

4x
M6x12



4x
Dado



14

Ciminiera 1x
Vite M6x12 4x
Dado M6 4x

Montare la ciminiera al focolare del barbecue usando 4 viti M6x12 e 4 dadi M6.

4x
M6x12



4x
Dado



15

Cassetto 1x
Adattatore cassetto 2x
Vite M6x12 4x
Dado M6 4x

Posizionare il gruppo barbecue in modo che le ruote siano sul lato destro.

Montare i 2 adattatori del cassetto raccogli cenere al focolare del barbecue usando 4 viti M6x12 e 4 dadi M6.

Il cassetto può essere sollevato e abbassato inserendolo o estraendolo dagli adattatori.

4x
M6x12



4x
Dado



16

Graticola dell'affumicatore 1x
Vite M8x12 8x

Montare la graticola dell'affumicatore dall'interno al lato destro del focolare usando 8 viti M8x12.

8x
M8x12



17

Dado M8 8x

Montare il gruppo focolare dell'affumicatore al barbecue usando 8 dadi M8.

8x
Dado



18

Vite M6x12 6x

Montare l'adattatore per l'affumicatore al gruppo focolare del barbecue usando 2 viti M6x12.

2x
M6x12



19

Cassetto raccogli cenere 1x

Montare il cassetto raccogli cenere all'adattatore per cassetto raccogli cenere inserendolo nelle guide sotto il gruppo focolare dell'affumicatore.



20

Coperchio focolare del barbecue 1x Coperchio del focolare dell'affumicatore 1x

Rimuovere le 2 viti prigioniere dalle cerniere del coperchio del focolare dell'affumicatore. Inserire il coperchio del focolare del barbecue e il coperchio del focolare dell'affumicatore nelle cerniere presso i focolari e montare le 4 viti prigionieri.

4x
Vite senza testa



21

Manico 2x Dado M6 4x

Montare i manici ai coperchi del focolare del barbecue e dell'affumicatore usando 2 viti M6x12 per ogni coperchio.

4x
M6x12



22

Indicatore della temperatura 1x

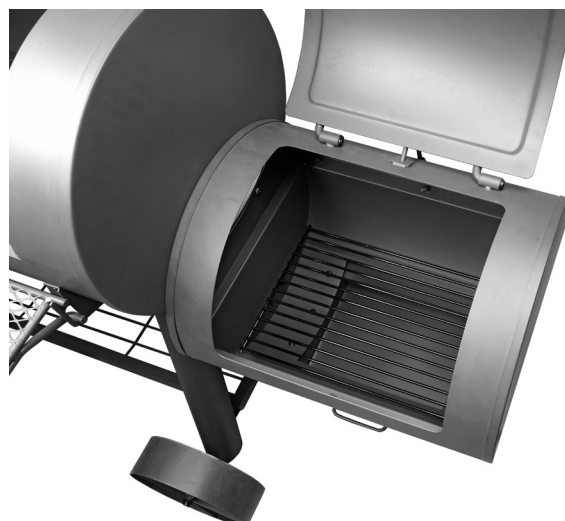
Montare l'indicatore della temperatura al coperchio del focolare del barbecue e fissarlo in posizione dall'interno usando il dado ad alette.



23

Griglia per carbone dell'affumicatore 1x

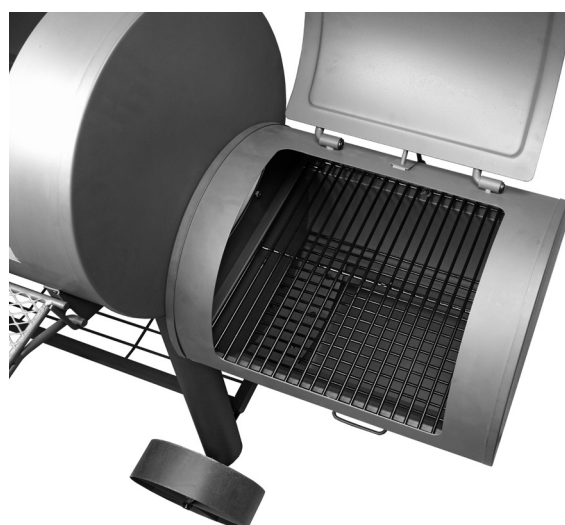
Appoggiare griglie per carbone dell'affumicatore nel focolare dell'affumicatore come descritto.



24

Griglia di cottura dell'affumicatore 2x

Appoggiare le 2 griglie di cottura dell'affumicatore nel focolare dell'affumicatore come descritto.



25

Griglia per carbone del barbecue 3x

Appoggiare le 3 griglie per carbone del barbecue nel focolare del barbecue come descritto.



26

Griglia di cottura del barbecue 3x

Appoggiare le 3 griglie di cottura del barbecue nel focolare del barbecue come descritto.



27

Ora l'affumicatore è completamente montato. Si prega di preparare l'affumicatore per il suo primo utilizzo come descritto nel passaggio "Indurimento del barbecue" nella sezione inerente alla manutenzione.







WAARSCHUWING



- Plaats de barbecue buitenshuis op een harde, vlakke, onbrandbare ondergrond uit de buurt van overhangende daken of ontvlambare materialen. Gebruik nooit houten of andere ondergronden die kunnen branden.
- Plaats de barbecue uit de buurt van open ramen of deuren om te voorkomen dat vonken en rook uw huis binnenkomen. Plaats de barbecue bij windig weer in een buitenruimte die wordt beschermd tegen de wind.

Bedankt!

We zijn ervan overtuigd dat deze barbecue uw verwachtingen zal overtreffen en wensen u veel plezier bij het gebruik. Lees de aanwijzingen voor het gebruik van het toestel zorgvuldig door, bewaar deze voor toekomstig gebruik en neem de veiligheidsinstructies in acht.

Service

In gevallen waarin service moet worden verleend of reserveonderdelen moeten worden geleverd, verzoeken wij u om contact op te nemen met uw plaatselijke Hornbach-vestiging of stuur een e-mail aan:

service@hornbach.com

Beoogd gebruik

Dit toestel is een mobiele barbecue voor gebruik buitenshuis. Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik; voor het grillen, braden, roosteren en bakken van voedingsmiddelen.

Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Iedere andere vorm van gebruik van, of aanpassingen aan het apparaat worden gezien als oneigenlijk gebruik en kunnen aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Symbolen



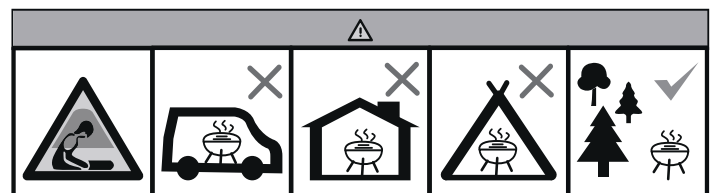
Veiligheidswaarschuwing



Zichtbare plaats



Aan het zicht onttrokken plaats



Gebruik de barbecue niet in een gesloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten. Er bestaat het gevaar van dodelijke koolmonoxidevergiftiging.

Inhoudsopgave

Beoogd gebruik	62
Symbolen	62
Vereist gereedschap	62
Veiligheidsinstructies	63
Overzicht	64
Barbecueën	65
Roken	66
Schoonmaken en onderhoud	67
Onderhoud	68
De barbecue inbranden	68
Het toestel opbergen	68
Afvalverwerking	69
Componenten	70
Montage	72

Vereist gereedschap



1x Kruiskop-schroevendraaier
2x sleutel 10 mm & 14 mm



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Indien de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden genegeerd kan brand of een explosie ontstaan, die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel of schade aan materiële goederen kunnen veroorzaken.

- Mag uitsluitend buitenshuis worden gebruikt.
- Niet binnenshuis gebruiken! Er kunnen zich giftige dampen ophopen die ernstig lichamelijk letsel of de dood kunnen veroorzaken.
- Gebruik het toestel uitsluitend in een goed geventileerde omgeving. Gebruik het toestel niet in een garage, portiek, overdekt terras of enige andere overkapping.
- Het toestel is niet geschikt om te worden ingebouwd in recreatievoertuigen en/of boten.
- **WAARSCHUWING!** Uit de buurt van kinderen en huisdieren houden.
- Het toestel mag nooit door kinderen worden gebruikt.
- Een onjuiste montage kan gevaarlijk zijn. Het toestel moet overeenkomstig de montage-aanwijzingen correct worden gemonteerd.
- Plaats de barbecue altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes conform EN 1860-3.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet; niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Neem een redelijke zorgvuldigheid in acht wanneer u het toestel gebruikt.
- Laat kolen en as nooit zonder toezicht in de barbecue achter.
- Open de deksel tijdens het aansteken en het ontsteken van de houtskool.
- We bevelen het gebruik van een houtskoolstarter aan. Als u aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt, gebruik dan alleen aanmaakvloeistof die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken.
- Niet koken voordat er een laagje as op de houtskool zichtbaar is bij gebruik van aanmaakvloeistof voor houtskool. Laat het houtskool branden met de deksel open (circa 20 minuten). Hierdoor brandt de aanmaakvloeistof op; als u dit niet doet, kunnen er dampen van de aanmaakvloeistof in de barbecue worden opgesloten en dit kan vervolgens resulteren in een steekvlam of explosie wanneer de deksel wordt geopend.
- Gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met aanstekervloeistof. Gebruik alleen hoogwaardige houtskool of een combinatie van houtskool en hout.
- Voeg nooit aanmaakvloeistof voor houtskool toe aan hete of warme kolen, omdat een resulterende steekvlam ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Plaats nooit meer dan 6,5 kg op de plank. Leun niet op de plank. Til de barbecue niet op aan de zijplanken.
- Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger dan 260 °C is. Zorg ervoor dat er geen houtskool en/of hout tegen de wanden van de barbecue komt. Dit is erg nadelig voor de levensduur van het metaal en de afwerking van uw barbecue.
- Reining de barbecue na gebruik grondig en breng een nieuw dun laagje olie aan de binnenzijde aan om roesten te voorkomen. Sluit de barbecue om hem te beschermen tegen excessieve roestvorming.
- We raden u aan een brandblusser bij de hand te hebben. Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten voor informatie over het juiste formaat en type brandblusser.
- Bewaar de barbecue buiten bereik van kinderen en op een droge locatie wanneer u hem niet gebruikt.
- Dit toestel moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbaar materiaal worden gehouden. Brandbaar materiaal mag in geen geval binnen een straal van 1 meter tot de achterkant van het toestel aanwezig zijn.
- Houd het gebruiksgebied (een straal van 3 meter rond het toestel) vrij van ontstekingsbronnen zoals waakvlammen van CV-toestellen, ingeschakelde elektrische apparaten enz. en licht ontvlambare dampen/vloeistoffen zoals benzine, alcohol enz.
- Elektrische kabels, gas- en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken houden.
- Houd de ventilatie-openingen vrij en verwijder verontreinigingen.
- Bewaar geen voorwerpen of materiaal in het opberggedeelte onder het toestel die de stroom ontstekingslucht naar de onderkant van de vuurbak zouden kunnen blokkeren.
- Gebruik de barbecue nooit zonder de asbak.
- Probeer de asbak niet te verwijderen terwijl er hete kolen op liggen of tijdens het barbecuen.
- Verwijder het as pas wanneer alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig is gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Plaats altijd houtskool in het houtskoolrooster. Leg geen houtskool direct op de bodem van de vuurbak.
- Draag geen kleding met losse mouwen tijdens het aansteken of gebruik van de barbecue.
- Gebruik barbecuebestek met een lang handvat en ovenhandschoenen om brandwonden en spetters te voorkomen. Gebruik beschermende handschoenen wanneer hete componenten moeten worden vastgepakt.
- Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
- Raak het barbecue-rooster of het houtskoolrooster, as, houtskool of de barbecue nooit aan om te controleren of deze heet zijn.
- Houd bij openen van de deksel uw handen, gezicht en lichaam op veilige afstand van hete stoom en opvlakkerende vlammen. Zorg ervoor dat de deksel helemaal open is. Als de deksel niet volledig open is, kan deze dichtvallen en verwondingen veroorzaken.
- Gebruik geen water om opflakkerende vlammen of houtskool te doven.
- Doof de houtskool na het bereiden van de etenswaren. Sluit de deksel en alle ventilatiekanalen om de vlammen te doven.
- Gooi hete kolen nooit weg op een plaats waar iemand erop kan trappen of waar ze een brandgevaar vormen. Gooi as of kolen nooit weg voordat ze volledig zijn gedoofd. Ruim de barbecue pas op wanneer het as en de kolen volledig zijn gedoofd.
- Deze barbecue is niet bestemd voor en mag nooit worden gebruikt als kachel.
- Het plaatsen van aluminiumfolie in de vuurbak blokkeert de luchtstroming. Gebruik in plaats hiervan een druppelpan om druppels van het vlees op te vangen bij het bereiden met behulp van de indirecte methode.

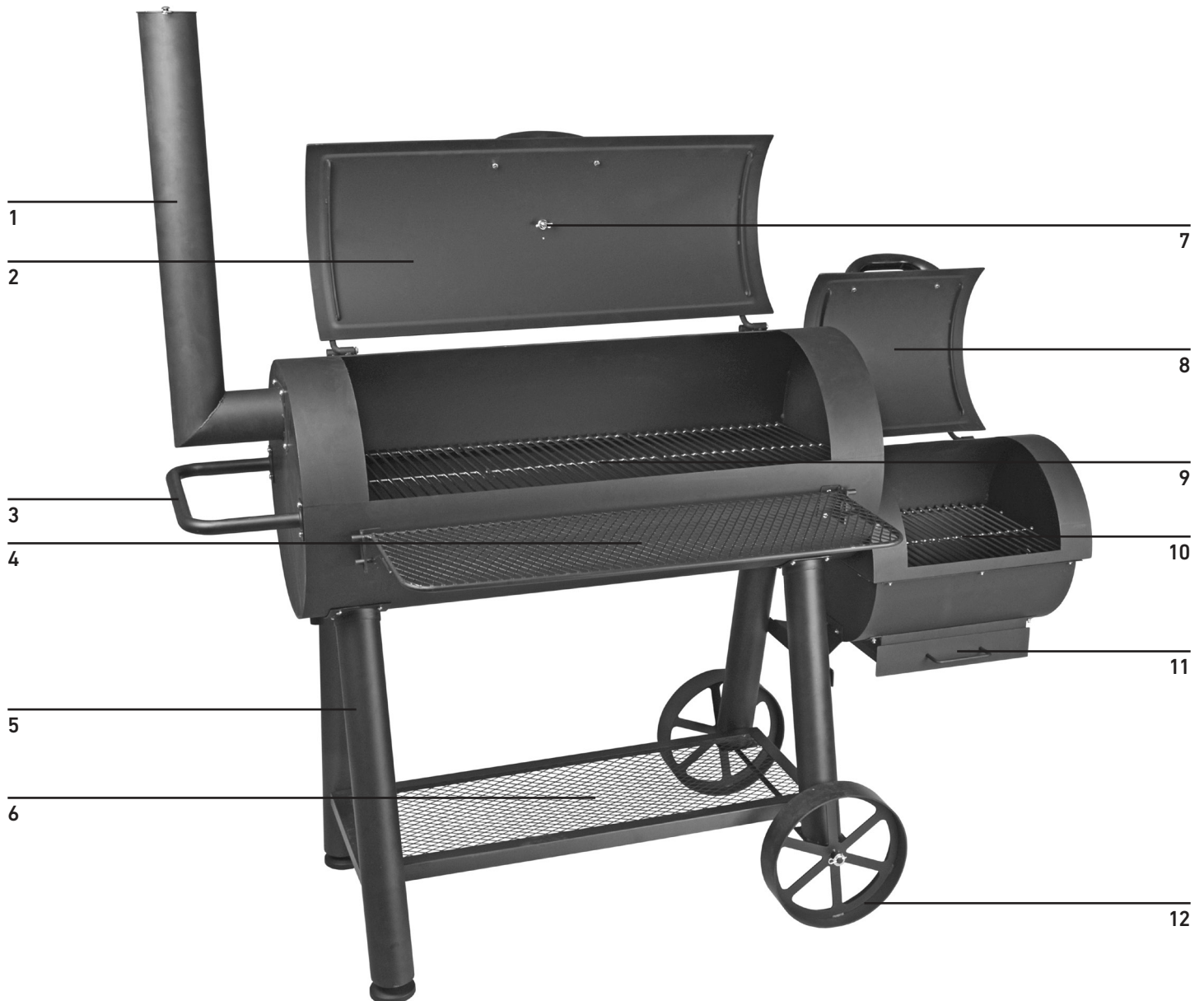
Overzicht



WAARSCHUWING



Gebruik het toestel niet zonder de asbak en probeer de asbak tijdens het gebruik niet te verwijderen.



Onderdelen

- | | | | |
|--------------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| 1. Schoorsteen en deksel | 4. Lade | 7. Temperatuurmeter | 10. Smoker-rooster |
| 2. Barbecue-deksel | 5. Poot | 8. Smoker-deksel | 11. Aslade |
| 3. Hoofdhendel | 6. Bodemplank | 9. Barbecuerooster | 12. Wieltje |

Barbecueën

Barbecueën

1. Plaats tot 2 kg houtskool op het houtskoolrooster of in de vuurbak van de barbecue of in een houtskoolstarter.
2. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster of de vuurbak.
4. Gebruik ovenbestek met een lang handvat en ovenhandschoenen en plaats de kookroosters op de steunen in de vuurbak.
5. Laat de houtskool met de deksel open branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.)
6. Plaats etenswaren op de kookroosters en sluit indien gewenst de deksel.
7. Controleer de etenswaren af en toe. Gebruik een vlees-thermometer om te garanderen dat het eten goed gaar is alvorens u het van de barbecue haalt.



VOORZICHTIG



Vetbranden

- Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
- Wanneer het toestel niet regelmatig is schoongemaakt, kan een vetbrand schade aan het product veroorzaken. Volg de algemene aanwijzingen voor het schoonmaken van het toestel om vetbranden te voorkomen.
- De beste manier om vetbranden te voorkomen is om het toestel regelmatig schoon te maken.

Houtskool toevoegen



WAARSCHUWING



Voeg nooit aanmaakvloeistof voor houtskool toe aan hete of warme kolen, omdat een resulterende steekvlam ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Om ervoor te zorgen dat de warmte gedurende een langere periode constant blijft, is het wellicht nodig om houtskool en/of hout toe te voegen.

1. Open de deksel van de barbecue-vuurbak voorzichtig.
2. Draag ovenhandschoenen en verwijder voorzichtig de barbecueroosters. Plaats deze op een onbrandbare ondergrond in de buurt van het toestel.
3. Doe een stapje terug en gebruik lange spatels/kookgerei om het as op de hete kolen voorzichtig opzij te vegen.
4. Gebruik een kooktang om houtskool en/of hout aan het houtskoolrooster toe te voegen. Zorg ervoor dat u niet in de as pookt en vonken veroorzaakt.
5. Draag ovenhandschoenen en plaats de barbecueroosters op de vuurbak.
6. Sluit indien gewenst de deksel.

Warmte instellen

De warmte in de barbecue kan worden ingesteld door de hoeveelheid houtskoolrooster/hout en de ventilatie.

- De temperatuur kan worden verhoogd door houtskool/hout toe te voegen aan de vuurbak (niet meer dan het totale max. van 2 kg) en/of voor meer ventilatie te zorgen.
- De temperatuur kan worden verlaagd door voor minder ventilatie te zorgen.

Open of sluit de ventilatiekanalen van de smoker-vuurbak en op de schoorsteen voor meer of minder ventilatie.

LET OP: Droog hout brandt beter dan houtskool. Hard hout zoals hickory, mesquite, fruit en notenhout vormt uitstekend brandstof. Zorg ervoor dat het hout goed droog is.

Indirect bereiden

Bij het bereiden van vis of extra dunne stukken vlees helpt de indirecte bereidingsmethode om het eten vochtig te houden. Plaats een metalen pan met platte bodem op het houtskoolrooster onder de etenswaren. Vul de pan met water of marinade en maak het vuur aan de andere kant van de pan.

Rooksmaak

Experimenteer om uw favoriete roksmaak te krijgen met stukken, stokjes of stukjes smaakproducerend hout zoals hickory, pecannoot, appel, kers of mesquite. Gebruik 5 tot 6 stukken hout of stokjes, 7 tot 10 cm lang en 2 tot 5 cm dik. Dompel het hout 30 minuten in water of verpak de stukken in folie en maak diverse kleine gaten in de folie om meer rook te produceren en te voorkomen dat het hout te snel verbrandt. Voeg het hout toe aan de brandende houtskool met behulp van de lange tang. De ideale rooktemperatuur is tussen 80 en 120 °C.

Roken

Roken

Bij het roken wordt de kleine vuurbak gebruikt voor een houtskool- of houtvuur. De rook van het vuur stroomt in de grote vuurbak en ontsnapt uiteindelijk door de schoorsteen. De etenswaren komen op de kookroosters in de grote vuurbak en worden behoedzaam gekookt in de rook van het vuur op circa 60 - 90 °C.

De temperatuur kan worden geregeld door de ventilatieopeningen op de smoker-vuurbak te openen of te sluiten en is af te lezen op de thermometer in de deksel.

Houd de deksel tijdens het roken gesloten om te voorkomen dat er rook vrijkomt, hierdoor wordt de kooktijd aanzienlijk verlengd.

Houd bij grote stukken vlees rekening met een kooktijd van circa 1 uur per 500 g.

1. Plaats tot 1 kg houtskool of hout op het houtskoolrooster in de smoker-vuurbak.
2. Steek de houtskool of het hout aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de kolen of het hout gelijkmatig over het houtskoolrooster in de smoker-vuurbak en sluit de deksel.
4. Plaats etenswaren op de kookroosters in de barbecue-vuurbak en sluit de deksel.
5. Gebruik een etensthermometer om te garanderen dat het eten goed gaar is alvorens u het verwijdt.

Warmte instellen

De warmte in de smoker kan worden ingesteld door de hoeveelheid houtskoolrooster/hout en de ventilatie.

- De temperatuur kan worden verhoogd door houtskool/hout toe te voegen aan de smoker-vuurbak (niet meer dan het totale max. van 1 kg) en/of voor meer ventilatie te zorgen.
- De temperatuur kan worden verlaagd door voor minder ventilatie te zorgen.

Open of sluit de ventilatiekanalen van de smoker-vuurbak en op de schoorsteen voor meer of minder ventilatie.

LET OP: Droog hout brandt beter dan houtskool. Hard hout zoals hickory, mesquite, fruit en notenhout vormt uitstekend brandstof. Zorg ervoor dat het hout goed droog is.

Houtskool toevoegen



WAARSCHUWING



Voeg nooit aanmaakvloeistof voor houtskool toe aan hete of warme kolen, omdat een resulterende steekvlam ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Om ervoor te zorgen dat de warmte gedurende een langere periode constant blijft, is het wellicht nodig om houtskool en/of hout toe te voegen.

1. Open de deksel van de smoker-vuurbak voorzichtig.
2. Draag ovenhandschoenen en verwijder voorzichtig de barbecueroosters. Plaats deze op een onbrandbare ondergrond in de buurt van het toestel.
3. Doe een stapje terug en gebruik lange spatels/kookgerei om het as op de hete kolen voorzichtig opzij te vegen.
4. Gebruik een kooktang om houtskool en/of hout aan het houtskoolrooster toe te voegen. Zorg ervoor dat u niet in de as pookt en vonken veroorzaakt.
5. Draag ovenhandschoenen en plaats de barbecueroosters op de vuurbak.
6. Sluit de deksel.

Houtgids voor roken



WAARSCHUWING



Gebruik geen hout dat is behandeld of is blootgesteld aan chemicaliën. Gebruik alleen droog en verouderd hout.

HOUT	ETENSWAREN	SPECIFICATIES
Kersen	Varkensvlees, pluimvee en andere wildge- vogelte	Fruitige roksmaak met een zoet aroma.
Appel	Varkensvlees / ham & bacon, rund, wildge- vogelte.	Fruitige roksmaak met een krachtig zoet aroma.
Hickory	Varkensvlees, rund, wildgevogelte, kip.	Rookachtige, bacon-achtige, scherpe smaak.
Mesquite	Rund en ander vlees, groente.	Zoetere smaak dan hickory. Delicater. Brandt heet, voorzichtig gebruiken.
Pecannoot	Varkensvlees, lam, kip, vis, kaas.	Rijkere smaak dan hickory, vergelijkbaar maar meer subtiele smaak.
Els	Varkensvlees, kip, alle soorten vis.	Zachte en rookachtige smaak.
Esdoorn	Kip, groente.	Rookachtige, bacon-achtige, scherpe smaak.
Espen, ceder, pijnboomhout	Zeer harsachtig! Niet aanbevolen voor het bereiden van etenswaren.	

REINIGING EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

As

Zodra de houtskool is uitgebrand, volledig is gedoofd en is afgekoeld, maakt u de binnenkant schoon met een ovenborstel. Het resterende as kan in de asbak worden geveegd. Verwijder de asbak en maak hem leeg, maar zorg ervoor dat de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

- Verwijder het as pas wanneer alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig is gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Gooi hete kolen nooit weg op een plaats waar iemand erop kan trappen of waar ze een brandgevaar vormen. Gooi as of kolen nooit weg voordat ze volledig zijn gedoofd. Ruim de barbecue pas op wanneer het as en de kolen volledig zijn gedoofd.
- Probeer de asbak niet te verwijderen terwijl er hete kolen op liggen of tijdens het barbecuen.

Corrosie

- Als er roest verschijnt op de buitenkant van het toestel, reinig en poijst dit gedeelte dan met staalwol of fijn schuurlinen. Verf dit gedeelte bij met verf van een goede kwaliteit die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Verf de oppervlakken aan de binnenkant nooit. Roestplekken aan de binnenkant kunnen worden gepolijst, gereinigd en licht ingesmeerd met plantaadige olie om verdere roestvorming te voorkomen.

Binnen- en buitenkant van het toestel

- Maak het toestel regelmatig schoon, bij voorkeur elke keer nadat u het hebt gebruikt.
- Het toestel moet echter minimal eenmaal per jaar worden schoongemaakt.
- Maak niet de fout om aangekoekt vet of dito rook aan te zien voor verf. De binnenkant van barbecues zijn af fabriek nooit geverfd (en mogen ook nooit worden geverfd). Maak een sterke oplossing van reinigingsmiddel en water of gebruik een ovenreiniger om de binnenkant van het toestel, het deksel en de onderkant met een boender schoon te maken. Spoel het geheel af en laat het toestel aan de lucht drogen tot het helemaal droog is. Gebruik geen bijtende ovenreiniger om de geverfde oppervlakken schoon te maken.
- **Barbecue-oppervlakken:** wanneer gebruik wordt gemaakt van een borstel met losse haren om deze oppervlakken schoon te maken, moet u controleren of er geen losse haren op de oppervlakken zijn achtergebleven voordat u met barbecueën begint. Het wordt afgeraden om de barbecue-oppervlakken schoon te maken terwijl het toestel nog heet is.
- **Plastic oppervlakken:** schoonmaken met een warm sopje, daarna goed afdrogen. Gebruik geen Citrisol. agressieve reinigingsmiddelen, ontvetters of gecontreeerde ovenreiniger, aangezien het gebruik hiervan schade aan het toestel of storingen aan de onderdelen kan veroorzaken.
- **Porceleinen oppervlakken:** gezien de op glas gelijkende structuur, kunnen de meeste verontreinigingen worden afgeveegd met een oplossing van baksoda en water of speciaal samengestelde reinigingsmiddelen. Gebruik voor hardnekkige verontreinigingen een niet-schurend schuurpoeder.
- **Geverfde oppervlakken:** met een milde oplossing of niet-schurend reinigingsmiddel en een warm sopje schoonmaken. Droog maken met een zacht, niet-schurend doekje.
- **Roestvast stalen oppervlakken:** om het kwalitatief hoogwaardige uiterlijk te kunnen behouden, moet het toestel met een milde oplossing en een warm sopje schoon gemaakt en met een zacht doekje afgedroogd worden. Aangekoekt vet mag met behulp van een schuursponsje worden verwijderd. Beweeg uitsluitend in dezelfde richting om schade aan het geborstelde oppervlak te voorkomen. Gebruik geen schuursponsjes op oppervlakken waarop afbeeldingen zijn aangebracht.

Onderhoud

De barbecue inbranden

Het inbranden van uw barbecue minimaliseert de schade aan afwerking van de buitenkant en zorgt ervoor dat de verfgeur bij het eerste gebruik verdwijnt. Brand de barbecue af en toe in om hem te beschermen tegen corrosie.

1. Smeer alle oppervlakken aan de binnenkant in met plantaardige olie. Smeer het houtskoolrooster en de asbak niet in.
2. Plaats 1,2 kg houtskool op het houtskoolrooster of in een houtskoolstarter.
3. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
4. Verspreid de kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster.
5. Laat de houtskool met de deksel open branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.)
6. Sluit de deksel wanneer de kolen goed branden. Wacht totdat de temperatuur 100 °C bereikt op de indicator. Houd deze temperatuur 2 uur vast.
7. Verhoog de temperatuur tot 200 °C. Dit kan door meer houtskool en/of hout toe te voegen. Zie de paragraaf 'Houtskool toevoegen'. Houd deze temperatuur 1 uur vast en laat de kolen vervolgens geheel afkoelen.

Het toestel opbergen

Wanneer het toestel gedurende langere tijd moet worden opgeslagen (bijv. in de winter):

1. Controleer of het toestel volledig is afgekoeld. Maak het toestel zorgvuldig schoon.
2. Het toestel kan op een droge plaats binnenshuis worden opgeborgen (bijv. in de garage of kelder)
3. Bedek het toestel.

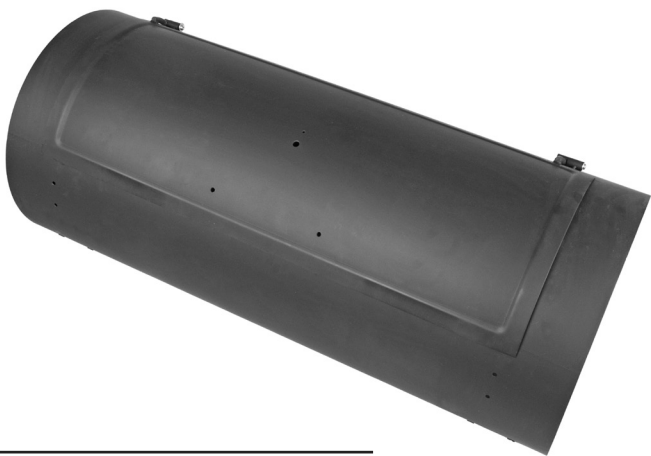
Wanneer u het apparaat na de opslag weer wilt gebruiken, controleer het dan op roest en andere schade.

Afvalverwerking

Gooi dit apparaat niet weg bij het ongesorteerde huisafval. Lever hem in bij een inzamelpunt voor recycling. Op deze manier helpt u bronnen te sparen en het milieu te beschermen. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie.

Laat kinderen niet spelen met plastic zakken en verpakkingsmateriaal vanwege mogelijke verwondingen en het verstikkingsgevaar. Bewaar dergelijk materiaal veilig of gooi het op milieuvriendelijke wijze weg.

Componenten



Barbecue-vuurbak en deksel 1x



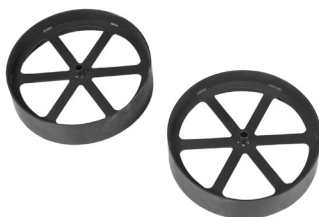
Lange poot 2x



Korte poot 2x



Bovenste smoker-vuurbak 1x



Wiel 2x



Deksel smoker-vuurbak 1x



Wielas 1x



Onderste smoker-vuurbak 1x



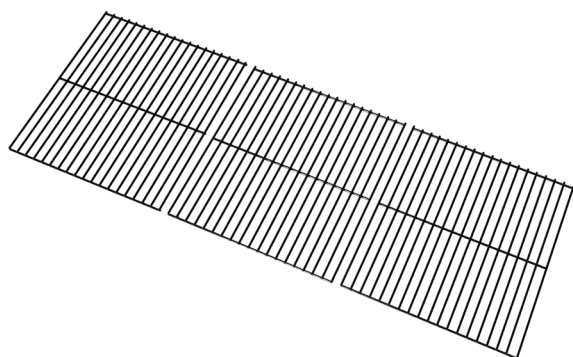
Schoorsteen 1x



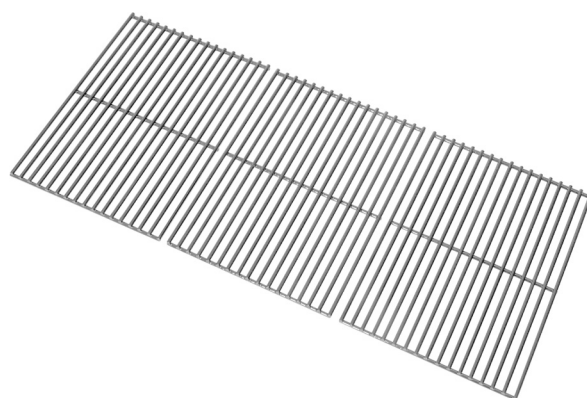
Adapter aslade 1x



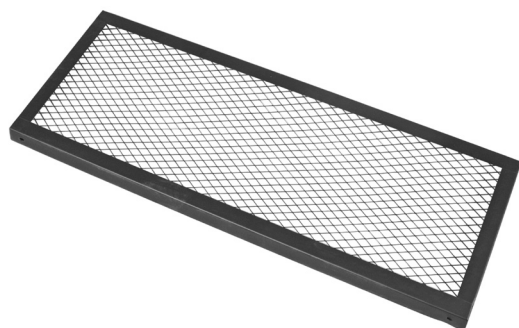
Aslade 1x



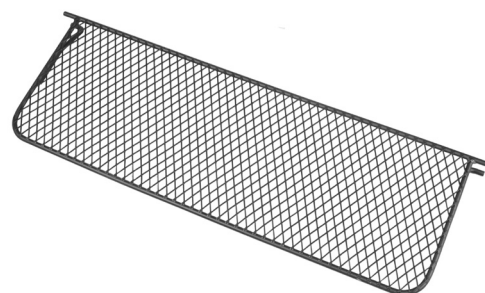
Barbecue-houtskoolrooster 3x



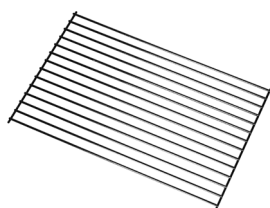
Barbecuerooster 3x



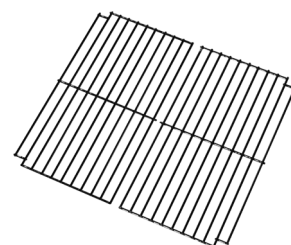
Bodemplank 1x



Lade 1x



Smoker-houtskoolrooster 1x



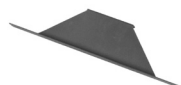
Smoker-rooster 2x



Hoofdhendel 1x



Smoker-rooster 1x



Smoker-adapter 1x



Set schroeven/moeren 1x



Handvat 2x



Ventilatiekanaal 1x



Lade-adapter 2x



Temperatuurmeter 1x

Montage

1

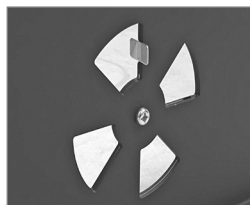
Onderste smoker-vuurbak 1x
Ventilatiekanaal 1x
Schroef M6x12 1x
Moer M6 1x

Bevestig de ventilatie van binnen aan de onderste smoker-vuurbak met 1 M6x12 schroef en 1 M6 moer.

1x
M6x12



1x
Moer



2

Adapter aslade 1x
Schroef M6x12 6x
Moer M6 6x

Bevestig de aslade-adapter aan de onderste smoker-vuurbak met 6 M6x12 schroeven en 6 M6 moeren.

Zorg ervoor dat het open gedeelte van de aslade-adapter naar achteren wijst, terwijl de ventilatie zich aan de rechterkant bevindt.

6x
M6x12



6x
Moer



3

Bovenste smoker-vuurbak 1x
Schroef M6x12 12x
Moer M6 12x

Zet de gemonteerde onderste smoker-vuurbak op de kop en plaats hem op de aslade-adapter.

Bevestig de bovenste smoker-vuurbak aan de onderste smoker-vuurbak met 12 M6x12 schroeven en 12 M6 moeren.

Zorg ervoor dat de ventilatie zich aan de rechterkant bevindt.

12x
M6x12



12x
Moer



4

Smoker-adapter 1x
Schroef M6x12 2x
Moer M6 2x

Bevestig de smoker-adapter aan de onderste smoker-vuurbak met 2 M6x12 schroeven en 2 M6 moeren.

2x
M6x12



2x
Moer



5

Barbecue-vuurbak en deksel 1x

Verwijder de 2 stifttappen uit de scharnieren van de deksel van de barbecue-vuurbak en verwijder de deksel door deze uit de scharnieren te schuiven. Bewaar de stifttappen om de deksel terug te plaatsen.



6

Lange poot 1x
Schroef M6x12 4x

Bevestig de lange poot aan de onderkant van de barbecue-vuurbak met 4 M6x12 schroeven.

Zorg ervoor dat de grote opening in de zijwand van de barbecue-vuurbak naar boven wijst.

4x
M6x12



7

Korte poot 1x
Schroef M6x12 4x

Bevestig de korte poot aan de bovenkant van de barbecue-vuurbak met 4 M6x12 schroeven.

Zorg ervoor dat de klinkmoer in de korte poot naar de bovenkant wijst.

4x
M6x12

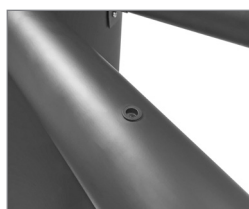


8

Lange poot 1x
Schroef M6x12 4x

Bevestig de lange poot aan de onderkant van de barbecue-vuurbak met 4 M6x12 schroeven.

4x
M6x12



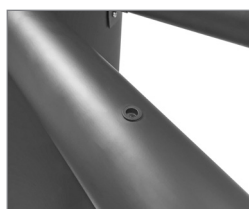
9

Korte poot 1x
Schroef M6x12 4x

Bevestig de korte poot aan de bovenkant van de barbecue-vuurbak met 4 M6x12 schroeven.

Zorg ervoor dat de klinkmoer in de korte poot naar de bovenkant wijst.

4x
M6x12



10

Bodemplank 1x
Schroef M6x12 4x

Bevestig de bodemplank aan de vier poten met 4 M6x12 schroeven, zodat het oppervlak van de bodemplank naar de barbecue-vuurbak wijst.

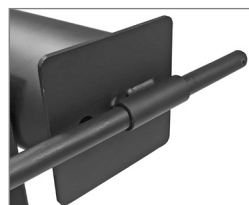
4x
M6x12



11

Wielas 1x

Schuif de wielas door de buizen van de korte poten.



12

Wiel 2x
Ring M12 2x
Splitpen 2x

Beevestig de twee wielen aan de wielas en zet ze vast met 2 M12 ringen en 2 splitpennen.

2x
Splitpen



2x
Ring





13

Hoofdhendel 1x
Schroef M6x12 4x
Moer M6 4x

Zet de gemonteerde barbecue rechtop en plaats hem zodanig dat de wielen achter staan.

Bevestig de hoofdhendel aan de barbecue-vuurbak met 4 M6x12 schroeven en 4 M6 moeren.

4x
M6x12



4x
Moer



14

Schoorsteen 1x
Schroef M6x12 4x
Moer M6 4x

Bevestig de schoorsteen aan de barbecue-vuurbak met 4 M6x12 schroeven en 4 M6 moeren.

4x
M6x12



4x
Moer



15

Lade 1x
Lade-adapter 2x
Schroef M6x12 4x
Moer M6 4x

Plaats de gemonteerde barbecue zodanig dat de wielen aan de rechterkant zijn.

Bevestig de 2 lade-adapters en de lade aan de barbecue-vuurbak met 4 M6x12 schroeven en 4 M6 moeren.

De lade kan omhoog en omlaag worden gebracht door deze in en uit de lade-adapters te tillen.

4x
M6x12



4x
Moer



16

Smoker-rooster 1x
Schroef M8x12 8x

Bevestig het smoker-rooster van binnen aan de rechterkant van de vuurbak met 8 M8x12 schroeven.

8x
M8x12

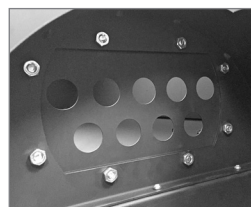


17

Moer M8 8x

Bevestig de gemonteerde smoker-vuurbak aan de barbecue-vuurbak met 8 M8 moeren.

8x
Moer



18

Schroef M6x12 6x

Bevestig de smoker-adapeter aan de gemonteerde barbecue-vuurbak met 2 M6x12 schroeven.

2x
M6x12



19

Aslade 1x

Bevestig de aslade aan de aslade-adapter door deze op de rails onder de gemonteerde smoker-vuurbak te schuiven.



20

Deksel barbecue-vuurbak 1x Deksel smoker-vuurbak 1x

Verwijder de 2 stifttappen uit de scharnieren van de deksel van de smoker-vuurbak. Schuif de deksel van de barbecue-vuurbak en de deksel van de smoker-vuurbak in de scharnieren van de vuurbakken en plaats de 4 stifttappen terug.

4x
Stifttap



21

Handvat 2x Moer M6 4x

Bevestig de hendels aan de deksels van de barbecue- en smoker-vuurbak met 2 M6x12 schroeven per deksel.

4x
M6x12



22

Temperatuurmeter 1x

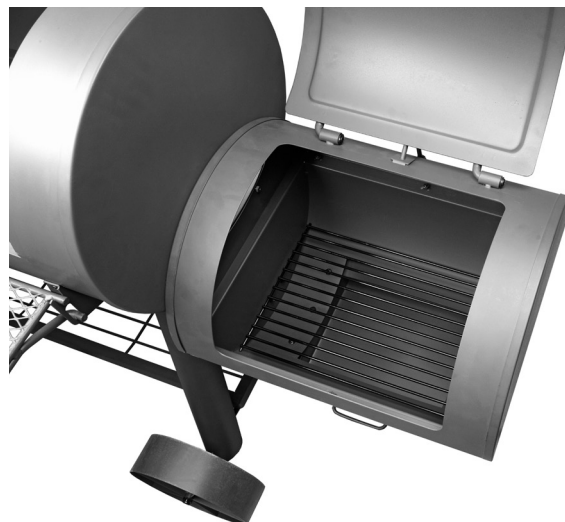
Bevestig de temperatuurmeter aan de deksel van de barbecue-vuurbak en zet deze van binnen vast met de vleugelmoer.



23

Smoker-houtskoolrooster 1x

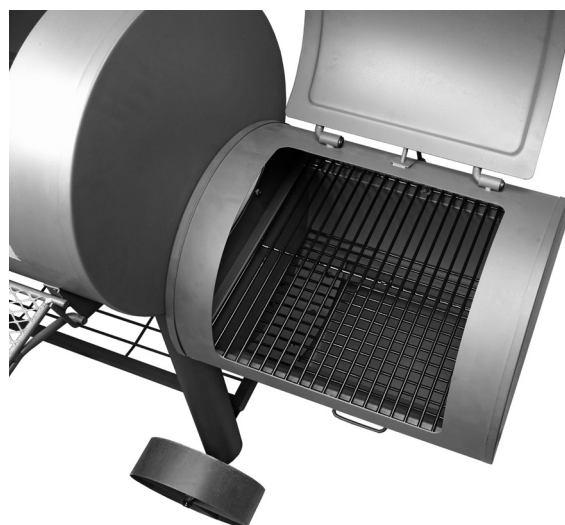
Plaats het smoker-houtskoolrooster zoals afgebeeld in de smoker-vuurbak.



24

Smoker-rooster 2x

Plaats de 2 smoker-roosters zoals afgebeeld in de smoker-vuurbak.



25

Barbecue-houtskoolrooster 3x

Plaats de 3 houtskool-roosters zoals afgebeeld in de barbecue-vuurbak.



26

Barbecuerooster 3x

Plaats de 3 barbecue-roosters zoals afgebeeld in de barbecue-vuurbak.



27

De smoker is nu volledig gemon-teerd. Bereid de smoker voor het eerste gebruik voor zoals beschre-ven in 'De barbecue inbranden' in de onderhoudsparagraaf.







VARNING



- Placera grillen utomhus på ett hårt, plant, icke brännbart yta på avstånd från takutskjut eller brännbart material. Får ej användas på trä eller andra ytor som kan brinna.
- Placera grillen på avstånd från öppna fönster eller dörrar för att förhindra att gnistor och rök kommer in i huset. Vid blåst väder ska grillen placeras på en plats utomhus som är vindskyddad.

Tack så mycket!

Vi är övertygade om att den här grillen kommer att överträffa dina förväntningar och önskar dig mycket nöje med användningen.

Läs instruktionerna före användning av utrustningen, förvara den som senare referensmaterial och observera säkerhetsinstruktionerna.

Avsedd användning

Denna utrustning är en portabel grill avsedd att användas utomhus. Den är avsedd för grillning, stekning, rostning och bakning av mat i privata sammanhang. apparaten är inte avsedd för kommersiell användning. Alla annan användning eller modifiering av apparaten är att beakta som icke avsedd användning och kan orsaka avsevärda skador.

Service

Vid behov av service eller reservdelar, kontakta din lokala Hornbach-butik eller skriv ett e-post till:

service@hornbach.com

Symboler



Säkerhetsvarning



Synlig plats



Dold plats



Använd inte grillen i ett trångt utrymme, till exempel inne i en våning, tält, sommarstuga, husvagn, bil, båt el. dyl. Risk för förgiftning av kolmonoxid.

Innehållsförteckning

Avsedd användning	82
Symboler	82
Nödvändiga verktyg	82
Säkerhetsinstruktioner	83
Översikt	84
Grillning	85
Rökning	86
Rengöring och skötsel	87
Underhåll	88
Härda grillen	88
Förvara utrustningen	88
Avfallshantering	89
Komponenter	90
Montering	92

Nödvändiga verktyg



1x Stjärnskruvmejsel
2x nyckel 10 mm & 14 mm



SÄKERHETSINSTRUKTIONER



Om inte säkerhetsinstruktionerna i den här bruksanvisningen följs kan det leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, brand eller explosion, vilket kan orsaka egendomsskador.

- ANVÄND ENDAST UTOMHUS.
- Får ej användas inomhus! Giftig rök kan samlas och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- Använd endast utrustningen på en välventilerad plats. Använd den inte i ett garage, på en veranda, en inglasad altan eller under något sorts tak.
- Utrustningen är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och/eller båtar.
- VARNING! Håll barn och husdjur på avstånd.
- Utrustningen får inte användas av barn.
- Felaktig montering kan vara farlig. Utrustningen måste monteras ordentligt enligt monteringsinstruktionerna.
- Förvara alltid grillen på en stabil och jämn yta.
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller tända om! Använd endast grilltändare som uppfyller EN 1860-3.
- VARNING! Den här grillen blir mycket het. Flytta inte den under användning.
- Använd utrustningen med rimlig aktsamhet.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt.
- Öppna locket när du tänder och får kolen att börja brinna.
- Vi rekommenderar att använda en skorstenständare. Om du väljer att använda en tändvätska får endast tändvätska godkänd för tändning av kol användas.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra flyktiga vätskor för att tända grillkol.
- Tillaga inte mat innan kolen har ett täckande lager av aska om du har använt tändvätska. Låt kolen brinna med locket öppet (ungefär 20 minuter). Därmed brinner tändvätskan upp. Om detta ignoreras kan rök från tändvätskan fångas upp av grillen och orsaka en blixtd eller explosion när locket öppnas.
- Använd aldrig kol som har förbehandlats med tändvätska. Använd endast förstklassig ren grillkol eller en blandning av kol/trä.
- Håll aldrig på tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan leda till bakeld och orsaka allvarliga brännskador.
- Lagg aldrig mer än 6,5 kg på brickan. Luta dig inte mot brickan. Lyft inte grillen i brickan.
- Överskrid inte temperaturen på 260 °C. Låt inte kol och/eller trä vila mot väggarna på grillen. Detta försämrar kraftigt metallens hållbarhet och grillens utseende.
- Rengör grillen noga efter varje användning och stryk på ett tunt lager olja på insidan för att förhindra att den rosttar. Täck över grillen för att skydda den mot rost.
- Vi rekommenderar att ha en brandsläckare i närheten. Kontakta de lokala myndigheterna för att avgöra lämplig storlek och typ på brandsläckare.
- Förvara grillen utom räckhåll för barn och på en torr plats när den inte används.
- Den här utrustningen måste hållas borta ifrån lättantändliga material under användning. Material som är lättantändliga ska aldrig vara inom 1 meter ifrån baksidan eller sidorna på utrustningen.
- Håll tillagningsytan (3 meter runt utrustningen) fri ifrån antändningskällor så som tendlågor i värmepannor, ansluten elektrisk utrustning, etc. samt lättantändliga gaser/vätskor så som bensin, alkohol, m.m.
- Håll alla elkablar, gas- och bränsletillförselslang borta från alla varma ytor.
- Håll ventilationsöppningarna fria och rena ifrån skräp.
- Förvara inte saker eller material i förvaringsutrymmet under utrustningen, då blockeras flödet av förbränningsluft till undersidan av eldstaden.
- Använd inte grillen utan askträget på plats.
- Försök inte ta bort askträget medan det innehåller heta kol eller under grillning.
- Ta inte bort aska förrän all kol har brunnit klart helt och släckts och grillen har svalnat.
- Lagg alltid kolen på kolgallret. Lagg inte kol direkt i botten av eldstaden.
- Använd inte kläder med löst flygande ärmar vid tändning eller användning av grillen.
- Använd grilltillbehör med långa handtag och ugnshandskar med breda skydd, för att undvika brännskador och skvätt. Använd skyddshandskar när du hanterar varma komponenter.
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt.
- Rör aldrig på tillagnings- eller kolgallret, aska, kol eller grillen för att kontrollera om de är varma.
- När locket öppnas ska händer, ansikte och kropp hållas på ett säkert avstånd från ånga och lågor. Kontrollera att locket förs bort helt för att öppna. Om locket inte är helt öppet kan det falla tillbaka och orsaka personskador.
- Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka kolen.
- Släck kolen när du matlagningen har avslutats. Stäng locket och alla luftventiler för att kväva elden.
- Töm inte ut het kol där man kan trampa på dem eller orsaka brand. Töm inte ut aska eller kol innan de har släckts helt. Ställ inte in grillen för förvaring förrän aska och kol har släckts helt.
- Den här grillen är inte avsedd för och får inte användas för uppvärmning.
- Om eldstaden kläs in i aluminiumfolie förhindras luftflödet. Använd i stället ett dropptråg för att samla upp dropp från köttet vid tillagning med indirekt grillning.

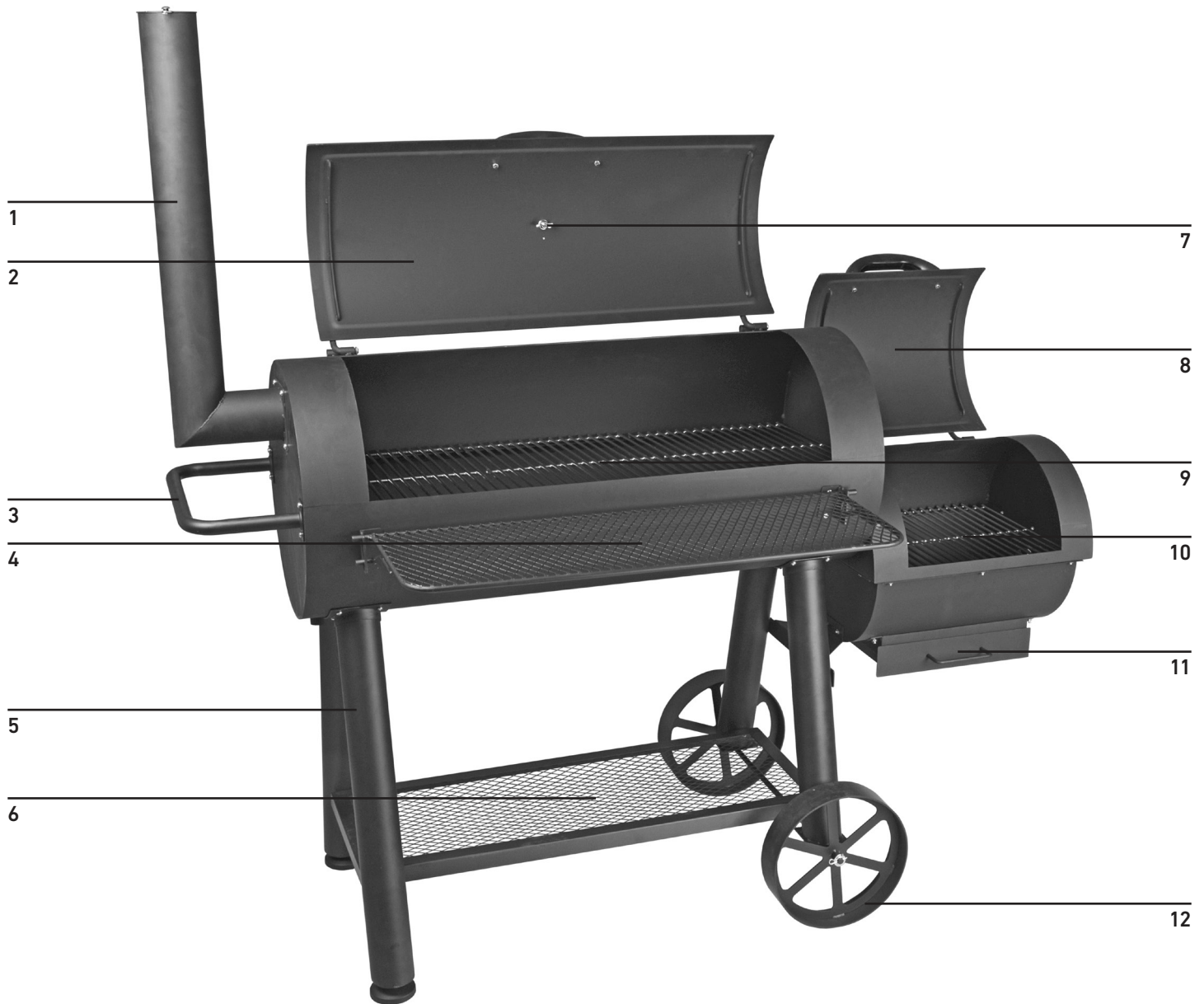
Översikt



VARNING



Använd inte utrustningen utan asktråget på plats och försök inte ta bort asktråget under användning.



Delar

1. Skorsten & lock
2. Grillock
3. Huvudhandtag

4. Tråg
5. Ben
6. Bottenhylla

7. Termometer
8. Röklock
9. Tillagningsgaller för grill

10. Tillagningsgaller för rök
11. Asktråg
12. Hjul

Grillning

Grillning

1. Lägg i upp till 2 kg kol på kolgallret i grilleldboxen eller i en skorstenständare.
2. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
3. Sprid ut kolen jämnt på kolgallret i grilleldboxen.
4. Använd grillredskap med långa handtag och grytlappar, lägg tillagningsgallren på deras stöd i grilleldboxen.
5. Låt kolen brinna tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter) med locket öppet.
6. Placera maten på tillagningsgallret och stäng luckorna om så önskas.
7. Kontrollera maten regelbundet. Använd en köttermometer för att kontrollera att maten är färdig innan den tas bort.



VAR FÖRSIKTIG



FETTBRÄNDER

- Använd inte vatten på en brand som orsakats av fett. Det kan orsaka personskador.
- Om utrustningen inte rengjorts regelbundet kan en brand som orsakats av fett, skada produkten. Följ instruktionerna om rengöring och skötsel av utrustningen för att förhindra fettbränder.
- Bästa sättet att förhindra fettbränder är att regelbundet rengöra utrustningen.

Reglera värmen

Värmen inuti grillen kan regleras med mängden kol/trä och ventilationen.

- 🔥 Temperaturen kan ökas genom att fylla på mer kol/trä i grilleldboxen (inte mer än 2 kg) och/eller mer ventilation.
- 🔥 Temperaturen kan sänkas genom att minska ventilationen.

Öppna eller stäng luftventilerna på rökeldboxen och på skorstenen för att öka eller minska ventilation.

OBS! Torrt trä brinner varmare än kol. Hårt trä, till exempel hickory, mesquite, frukt- och nötträd är perfekt bränsle. Kontrollera att träet är torrt.

Fylla på kol



VARNING



Håll aldrig på tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan leda till bakeld och orsaka allvarliga brännskador.

För att hålla värmen konstant under en längre tidsperiod kan det vara nödvändigt att fylla på kol och/eller trä.

1. Öppna försiktigt locket till grilleldboxen.
2. Använd ugnshandskar och flytta försiktigt grillgallren. Placera dem på en icke brännbar yta nära grillen.
3. Ta ett steg tillbaka och använd långa matlagningsredskap för att föra bort askan på de heta kolen.
4. Använd tänger för att fylla på kol och/eller trä på kolgallret. Var försiktig så att inte aska eller gnistor virvlar upp.
5. Använd ugnshandskar och placera försiktigt grillgallren på eldboxen.
6. Stäng locket om så önskas.

Indirekt grillning

Vid grillning av fisk eller mycket magra skivor kött hjälper den indirekta grillningen till att bevara matens fukt. Placera ett plant metallkärl på kolgallret under maten. Fyll kärlet med vatten eller marinad och bygg upp elden på motsatt sida av kärlet.

Röksmak

För att hitta din favoritröksmak kan du experimentera med olika bitar, stickor eller spånor som ger olika röksmak, till exempel hickory, pekan, äpple, körsbär eller mesquite. Använd fem till sex träbitar eller stickor, 7-10 cm långa och 2-5 cm tjocka. Lägg träet i vatten i 30 minuter eller linda in varje bit i folie och gör många små hål i folien för att alstra mer rök och förhindra att träet brinner för snabbt. Tillsätt träet till de brinnande kolen med hjälp av en lång tång. Den perfekta röktemperaturen är mellan 80 och 120 °C.

Rökning

Rökning

Vid rökning används den lilla eldboxen för en kol- eller träeld. Röken från elden ångar in i den stora eldboxen och går slutligen ut genom skorstenen.

Maten placeras på tillagningsgallret i den stora eldboxen och tillagas omsorgsfullt i röken från elden vid ungefär 60 – 90 °C.

Temperaturen kan regleras genom att öppna eller stänga luftventilerna på rökeldboxen och kan avläsas på termometern på den övre luckan.

Håll locket stängt under rökningen för att förhindra att rök läcker ut, därmed förlängs tillagningstiden avsevärt.

För stora köttstycken beräknas tillagningstiden till ungefär en timme per 500 g.

1. Lägg upp till 1 kg kol eller trä på kolgallret i rökeldboxen.
2. Tänd kolen eller träet och vänta tills den brinner kraftigt.
3. Sprid ut kolen eller träet jämnt på kolgallret i rökeldboxen och stäng locket.
4. Placera maten på tillagningsgallret i grilleldboxen och stäng locket.
5. Använd en kötttermometer för att kontrollera att maten är färdiglagad innan den tas ut.

Reglera värmen

Värmen inuti röken kan regleras med mängden kol/trä och ventilationen.

- 🔥 Temperaturen kan ökas genom att fylla på mer kol/trä i rökeldboxen (inte mer än 1 kg) och/eller mer ventilation.
- 🔥 Temperaturen kan sänkas genom att minska ventilationen.

Öppna eller stäng luftventilerna på rökeldboxen och på skorstenen för att öka eller minska ventilation.

OBS! Torrt trä brinner varmare än kol. Hårt trä, till exempel hickory, mesquite, frukt- och nötträd är perfekt bränsle. Kontrollera att träet är torrt.

Fylla på kol



VARNING



Håll aldrig på tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan leda till bakeld och orsaka allvarliga brännskador.

För att hålla värmen konstant under en längre tidsperiod kan det vara nödvändigt att fylla på kol och/eller trä.

1. Öppna försiktigt locket till rökeldboxen.
2. Använd ugnshandskar och flytta försiktigt grillgallren. Placera dem på en icke brännbar yta nära grillen.
3. Ta ett steg tillbaka och använd långa matlagningsredskap för att föra bort askan på de heta kolen.
4. Använd tänger för att fylla på kol och/eller trä på kolgallret. Var försiktig så att inte aska eller gnistor virvlar upp.
5. Använd ugnshandskar och placera försiktigt grillgallren på eldboxen.
6. Stäng locket.

Träguide för rökning



VARNING



Använd aldrig trä som har behandlats eller utsatts för kemikalier. Använd endast torrt och åldrat trä.

TRÄ	MAT	SPECIFIKATIONER
Körsbär	Fläskkött, kyckling och annan vildfågel.	Fruktig röksmak med söt arom.
Äpple	Fläskkött/skinka och bacon, nötkött, vildfågel	Fruktig röksmak med en kraftig söt arom.
Hickory	Fläskkött, nötkött, vildfågel, kyckling	Rökig, baconlik, skarp smak.
Mesquite	Nötkött och annat kött, grönsaker	Sötare smak än hickory. Mer delikat. Brinner varmt, var försiktig.
Pekan	Fläskkött, lamm, kyckling, fisk, ost.	Rikare smak än hickory, ungefär samma men diskretare smak.
Al	Fläskkött, kyckling, alla sorters fisk.	Söt och rökig smak.
Lönn	Kyckling, grönsaker.	Rökig, baconlik, skarp smak.
Asp, ceder, furu	Mycket kådig! Rekommenderas inte för matlagning.	

Rengöring och skötsel



VARNING



Se till att den har svalnat helt innan rengöring.

Aska

När kolen har brunnit ut, slocknat helt och svalnat rengörs insidan med en ugnsbörste. Resterande aska kan borstas ner i asktråget. Ta ur asktråget och töm det, men kontrollera att följande säkerhetsföreskrifter följs.

- Ta inte bort aska förrän all kol har brunnit klart helt och släckts och grillen har svalnat.
- Töm inte ut het kol där man kan trampa på dem eller orsaka brand. Töm inte ut aska eller kol innan de har släckts helt. Ställ inte in grillen för förvaring förrän aska och kol har släckts helt.
- Försök inte ta bort asktråget medan det innehåller heta kol eller under grillning.

Korrosion

- Om det bildas rost på utsidan av grillen, rengör och polera det påverkade området med stålull eller fin slipduk. Bättra på med en färg som tål höga temperaturer.
- Måla aldrig insidan av grillen. Rostfläckar på insidan kan slipas, rengöras och täckas med ett tunt lager vegetabilisk olja för att minimera risken för fortsatt rost.

Utrustningens insida och utsida

- Rengör utrustningen ofta, helst efter varje matlagningstillfälle.
- Utrustningen ska rengöras minst en gång per år.
- Förväxla inte brun eller svart ansamling av fett och rök för att vara färg. Insidan på gasgrillar har inte målats på fabriken (och ska aldrig målas). Applicera en stark blandning av rengöringsmedel och vatten eller använd ett rengöringsverktyg med skurborste på insidan av utrustningens lock och botten. Skölj av och låt den lufttorka. Använd inte frätande rengöringsmedel/ugnsrengöring på målade ytor.
- **Grillytor:** Om borste används för att rengöra utrustningens grillytor, kontrollera att inte det finns borst kvar på ytan före grillningen. Vi rekommenderar att inte rengöra grillytorna medan utrustningen är varm.
- **Plastytor:** Tvätta med varmt såpvatten och torka torrt. Använd inte lösningsmedel, rengöringsmedel som innehåller slipmedel, avfettningsmedel eller koncentrerad rengöringslösning på plastdelar, eftersom det kan orsaka skador och/eller att delarna går sönder.
- **Porslinsytor:** På grund av den glasliknande sammansättningen kan de flesta rester torkas av med en lösning av bakpulver och vatten, eller särskilt framtagna rengöringsmedel. Använd pulver som inte innehåller slipmedel för envisa fläckar.
- **Målade ytor:** Tvätta med mildt rengöringsmedel eller rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel och varmt såpvatten. Torka torrt med en mjuk trasa som inte repar.
- **Ytor av rostfritt stål:** För att bibehålla din utrustnings fina utseende ska du tvätta den med ett mildt rengöringsmedel och varmt såpvatten, och torka torrt med en mjuk trasa efter varje användning. Ingrott fett kan kräva användning av en plastskrapa för att få bort. Använd endast plastskrapan i samma riktning som det borstade stålet för att undvika skador. Använd inte skrapa på ytor med bokstäver.

Underhåll

Härda grillen

Genom att härda grillen minskas skadorna på utsidan och man förhindrar att färgdoft kan ge smak åt den första maten som tillagas. Härda grillen regelbundet för att skydda den mot korrosion.

1. Täck in alla de inre ytorna med ett tunt lager vegetabilisk olja. Täck inte kolgallret och asktråget.
2. Lägg 1,2 kg kol på kolgallret eller i en skorstenständare.
3. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
4. Sprid ut kolen jämnt på kolgallret.
5. Låt kolen brinna tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter) med locket öppet.
6. Stäng locket när kolen brinner kraftigt. Låt temperaturen komma upp i 100 °C. Håll denna temperatur i två timmar.
7. Öka temperaturen till 200 °C. Detta kan göras genom att tillsätta mer kol och/eller trä. Se avsnittet "Fylla på kol". Håll denna temperatur i en timme och låt sedan enheten svalna helt.

Förvaring av utrustningen

Om utrustningen behöver förvaras under längre tid (t.ex. under vintern):

1. Kontrollera att utrustningen har svalnat. Rengör utrustningen noga.
2. Utrustningen kan förvaras på en torr plats inomhus (t.ex. i ett garage, eller en källare)
3. Täck över utrustningen.

När utrustningen flyttas från förvaringsplatsen ska man kontrollera den för rost och andra skador.

Avfallshantering

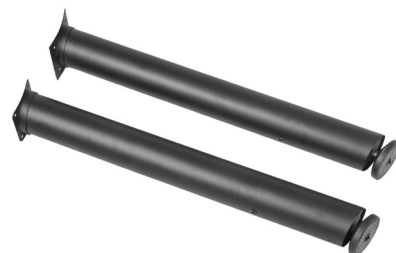
Grillen får inte kastas som osorterat hushållsavfall. Den måste lämnas in på återvinningsstationen för återvinning. Genom att göra detta hjälper du till att bevara resurserna och skydda miljön. Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för mer information.

Låt inte barn leka med plastpåsar eller annat förpackningsmaterial eftersom kvävningsfara och fara för andra skador föreligger. Förvara allt sådant material på säker plats eller lämna till miljövänlig återvinning.

Komponenter



Grilleldbox och lock 1x



Långt ben 2x



Kort ben 2x



Övre rökeldbox 1x



Hjul 2x



Lock till rökeldboxen 1x



Hjulaxel 1x



Nedre rökeldbox 1x



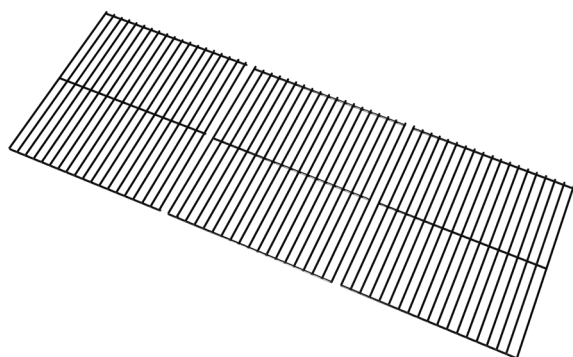
Skorsten 1x



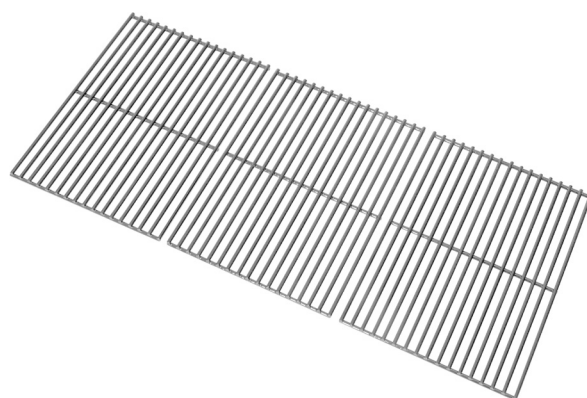
Asktrågsadapter 1x



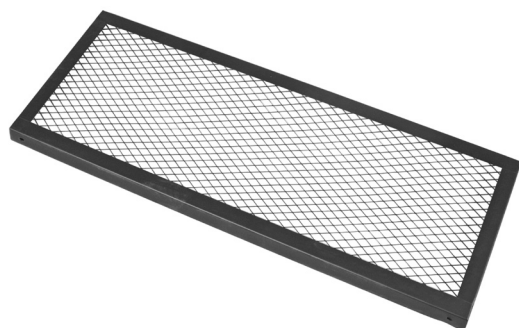
Asktråg 1x



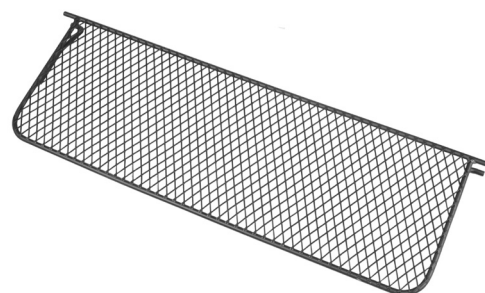
Grillkolgaller 3x



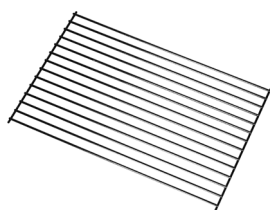
Tillagningsgaller för grill 3x



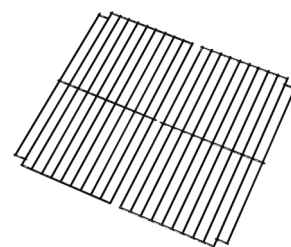
Bottenhylla 1x



Bricka 1x



Rökkolgaller 1x



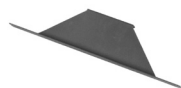
Tillagningsgaller för rök 2x



Huvudhandtag 1x



Rökgaller 1x



Rökadapter 1x



Skruvset 1x



Handtag 2x



Luftventilation 1x



Trågadapter 2x



Termometer 1x

Montering

1

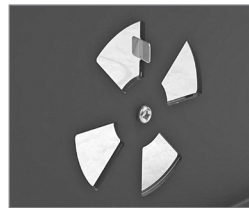
Nedre rökeldbox 1x
Luftventilation 1x
Skruv M6x12 1x
Mutter M6 1x

Fäst luftventilen från insidan på den nedre rökeldboxen med 1 M6x12 skruv och 1 M6 mutter.

1x
M6x12



1x
Mutter



2

Askträgsadapter 1x
Skruv M6x12 6x
Mutter M6 6x

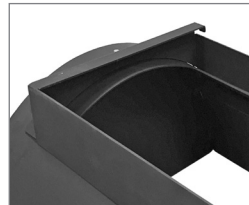
Fäst askträgsadaptern på den nedre rökeldboxen med 6 M6x12 skruvar och 6 M6 muttrar.

Kontrollera att det öppna valet av askträgsadapter är riktad bakåt bär luftventilen är på höger sida.

6x
M6x12



6x
Mutter



3

Övre rökeldbox 1x
Skruv M6x12 12x
Mutter M6 12x

Vänd upp och ner på den nedre rökeldboxen och luta den mot askträgsadaptern.

Fäst den övre rökeldboxen på den nedre rökeldboxen med 12 M6x12 skruvar och 12 M6 muttrar.

Kontrollera att luftventilen är på höger sida.

12x
M6x12



12x
Mutter



4

Rökadapter 1x
Skruv M6x12 2x
Mutter M6 2x

Fäst rökadaptern på den nedre rökeldboxen med 2 M6x12 skruvar och 2 M6 muttrar.

2x
M6x12



2x
Mutter



5

Grilleldbox och lock 1x

Ta av de två skruvstiften på gångjärnen till grilleldboxens lock och ta av locket genom att skjuta ut det från gångjärnen.

Spara skruvstiften tills locket åter ska sättas fast.



6

Långt ben 1x
Skruv M6x12 4x

Fäst det långa benet i botten av grilleldboxen med 4 M6x12 skruvar.

Kontrollera att den större öppningen i sidan på grilleldboxen är riktad uppåt.

4x
M6x12



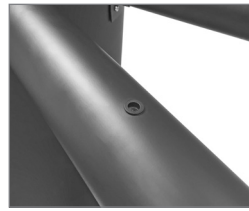
7

Kort ben 1x
Skruv M6x12 4x

Fäst det korta benet ovanpå grilleldboxen med 4 M6x12 skruvar.

Kontrollera att nitmuttern i det kortare benet är riktad uppåt.

4x
M6x12



8

Långt ben 1x
Skruv M6x12 4x

Fäst det långa benet i botten av grilleldboxen med 4 M6x12 skruvar.

4x
M6x12



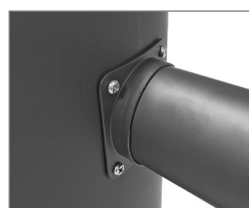
9

Kort ben 1x
Skruv M6x12 4x

Fäst det korta benet ovanpå grilleldboxen med 4 M6x12 skruvar.

Kontrollera att nitmuttern i det kortare benet är riktad uppåt.

4x
M6x12



10

Bottenhylla 1x
Skruv M6x12 4x

Fäst bottenhyllan i de fyra benen med 4 M6x12 skruvar så att den plana ytan på bottenhyllan är riktad mot grilleldboxen.

4x
M6x12



11

Hjulaxel 1x

Skjut hjulaxeln genom rören på de kortare benen.



12

Hjul 2x
Bricka M12 2x
Sprint 2x

Sätt på de två hjulen på hjulaxeln och säkra dem med 2 M12 brickor och 2 sprintar.

2x
Sprint



2x
Bricka





13

Huvudhandtag 1x
Skruv M6x12 4x
Mutter M6 4x

Vänd grillen så att den står upprätt och placera den så att hjulen är bakåt.

Fäst huvudhandtaget i grilleldboxen med 4 M6x12 skruvar och 4 M6 muttrar.

4x
M6x12



4x
Mutter



14

Skorsten 1x
Skruv M6x12 4x
Mutter M6 4x

Fäst skorstenen i grilleldboxen med 4 M6x12 skruvar och 4 M6 muttrar.

4x
M6x12



4x
Mutter



15

Bricka 1x
Trågadapter 2x
Skruv M6x12 4x
Mutter M6 4x

Placera grillen så att hylen är på höger sida.

Fäst de två trågadapterna och tråget på grilleldboxen med 4 M6x12 skruvar och 4 M6 muttrar.

Tråget kan höjas och sänkas genom att lyfta det in eller ut från trågadapterna.

4x
M6x12



4x
Mutter



16

Rökgaller 1x
Skruv M8x12 8x

Fäst rökgallret från insidan på höger sida av eldboxen med 8 M8x12 skruvar.

8x
M8x12

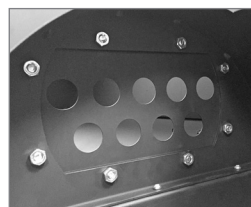


17

Mutter M8 8x

Fäst rökeldboxen på grilleldboxen med 8 M8 muttrar.

8x
Mutter

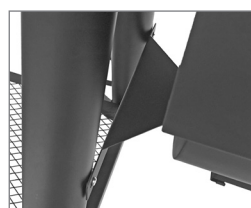


18

Skruv M6x12 6x

Fäst rökadaptern på grilleldboxen med 2 M6x12 skruvar.

2x
M6x12



19

Asktråg 1x

fäst asktrågsadaptern genom att skjuta på den på skenorna under rökeldboxen.



20

Lock till grilleldboxen 1x Lock till rökeldboxen 1x

Ta av de två skruvstiften på gångjärnen till rökeldboxens lock.
Skjut på grilleldboxens lock och rökeldboxens lock på gångjärnen på eldboxarna och sätt tillbaka de fyra skruvstiften.

4x Skruvstift



21

Handtag 2x Mutter M6 4x

Fäst handtagen i grill- och rökeldboxens lock med 2 M6x12 skruvar för varje lock.

4x M6x12



22

Termometer 1x

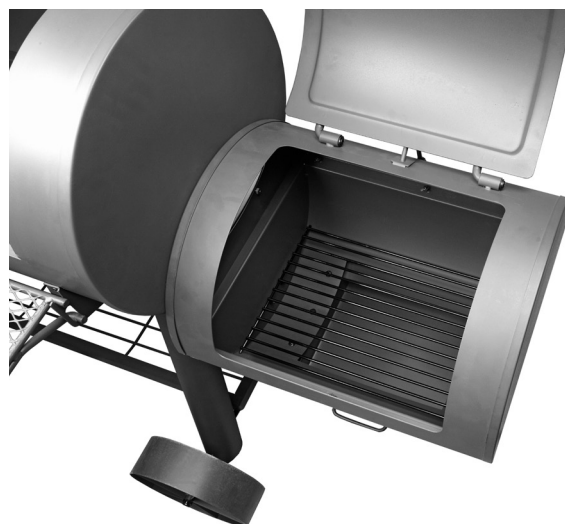
Fäst termometern i locket till grill-eldboxen och säkra den från insidan med vingmuttern.



23

Rökgallret 1x

Lägg i rökgallret i rökeldboxen som bilden visar.



24

Tillagningsgaller för rök 2x

Lägg de två röktilagningsgallren i rökeldboxen som bilden visar.



25

Grillkolgaller 3x

Lägg de tre grilltillagningsgallren på grilleldboxen som bilden visar.



26

Tillagningsgaller för grill 3x

Lägg de tre grilltillagningsgallren på eldboxen som bilden visar.



27

Nu är röken färdigmonterad. Förbered röken för första användningen enligt beskrivning i "Härda grillen" i avsnittet "Underhåll".







VAROVÁNÍ



- Gril umístěte na volné prostranství na tvrdý, rovný a nehořlavý povrch mimo přístřešek a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů. Nikdy nepoužívejte dřevěné nebo jiné povrchy, které by mohly hořet.
- Gril umístěte v dostatečné vzdálenosti od otevřených oken nebo dveří, aby se do domu nedostaly odletující jiskry nebo kouř. Za větrného počasí umístěte gril ven na místo chráněné před větrem.

Děkujeme vám!

Jsme přesvědčeni, že tento gril překoná vaše očekávání, a přejeme vám hodně radosti při jeho používání. Před použitím zařízení si přečtěte jeho návod, ponechtejte si ho k pozdějšímu nahlédnutí a respektujte bezpečnostní pokyny.

Údržba

V případě požadavků údržby nebo náhradních dílů se obraťte na místní market Hornbach nebo napište e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Účel použití

Toto zařízení je mobilní gril k použití na volném prostranství. Je určeno ke grilování, smažení, opékání a pečení pokrmů v soukromém prostředí.

Tento přístroj není určen ke komerčnímu používání. Jakékoliv jiné použití nebo úpravy spotřebiče jsou považovány za použití v rozporu s určením a mohou mít za následek vážná nebezpečí.

Symbols



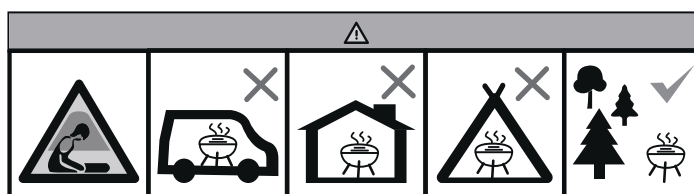
Bezpečnostní varování



Viditelné umístění



Skryté umístění



Nepoužívat rozně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.

Obsah

Předpokládané používání	102
Symbols	102
Požadované náčiní	102
Bezpečnostní pokyny	103
Přehled	104
Grilování	105
Uzení	106
Čištění a údržba	107
Údržba	108
Péče o gril	108
Skládování zařízení	108
Likvidace	109
Součásti	110
Montáž	112

Požadované náčiní



1x Šroubovák Philips
2x Klíč 10 a 14 mm



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Nerespektování bezpečnostních pokynů v této uživatelské příručce může mít za následek vážné poškození zdraví nebo smrt, nebo požár či výbuch, který může způsobit škody na majetku.

- POUŽÍVEJTE POUZE NA VOLNÉM PROSTRANSTVÍ.
- Nepoužívejte v interiérech! V interiérech se mohou hromadit toxické plyny a kouř a mohou způsobit vážné zdravotní obtíže nebo smrt.
- Toto zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorech. Nepoužívejte v garáži, přístřešku, verandě, vnitřní terase ani pod zastřešením jakéhokoli druhu.
- Toto zařízení není určeno k instalaci v rekreačních vozidlech ani člunech.
- VAROVÁNÍ! Udržujte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Zařízení nikdy nesmí používat děti.
- Nesprávná montáž může být nebezpečná. Zařízení musí být správně smontováno podle návodu k montáži.
- Gril vždy umísťte na stabilní, rovný povrch.
- VAROVÁNÍ! K zapálení nebo opětovnému zapálení nikdy nepoužívejte benzín ani alkohol! Používejte pouze podpalovače splňující požadavky normy EN 1860-3.
- VAROVÁNÍ! Tento gril se za provozu silně rozpálí, za provozu s ním nehýbejte.
- Provozování zařízení věnujte přiměřenou péči a pozornost.
- Uhlí a popel v grilu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Při zapalování grilu otevřete poklop a nechejte dřevěné uhlí rozhořet.
- Na rozhoření doporučujeme používat komínek na dřevěné uhlí. Rozhodnete-li se používat tekutý podpalovač dřevěného uhlí, používejte pouze podpalovač schválený k podpalování dřevěného uhlí.
- K zapálení dřevěného uhlí nepoužívejte benzín, alkohol ani jiné těkavé kapaliny.
- Jestliže používáte k zapálení dřevěného uhlí tekutý podpalovač, nezačínějte s přípravou pokrmu dříve, než se dřevěné uhlí potáhne vrstvou popela. Dřevěné uhlí nechejte hořet s otevřeným poklopem grilu (přibližně 20 minut). Díky tomu tekutý podpalovač dřevěného uhlí vyhoří. Jiný postup by mohl způsobit zachycení kouře z dřevěného uhlí pod poklop grilu a výsledkem by po otevření grilu mohl být zášleh plamenů nebo výbuch.
- Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí předem namočené v tekutém podpalovači. Používejte pouze kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí se dřevem.
- Nikdy nepřidávejte podpalovač dřevěného uhlí na horké nebo teplé uhlí, protože může vyšlehnout plamen a způsobit těžké popáleniny.
- Na odkládací plochu nepokládejte předměty o větší hmotnosti než 6,5 kg. Neopírejte se o odkládací plochu. Gril nezvedejte za odkládací plochu.
- Nepřekračujte teplotu 260 °C. Dřevěné uhlí ani dřevo nepokládejte na stěny grilu. Tím by se podstatně snížila životnost kovu a povrchové úpravy vašeho grilu.
- Po každém použití gril důkladně vyčistěte a na vnitřek grilu znovu naneste tenkou povrchovou vrstvu oleje, který brání rezivění. Gril zakryjte, aby nadměrně nerezivěl.
- Doporučujeme mít po ruce hasicí přístroj. O správné velikosti a typu hasicího přístroje se informujte u místních úřadů.
- Nepoužívaný gril skladujte na suchém a dobře větraném místě mimo dosah dětí.
- Toto zařízení musí být během používání umístěno v dostatečné vzdálenosti od hořlavin. Hořlaviny by neměly být nikdy umístěny ve vzdálenosti menší než 1 metr od zadní strany nebo bočních stěn zařízení.
- Oblast, ve které vaříte (3 metry kolem zařízení), udržujte bez zdrojů vznícení, například bez kontrolních plamínek na ohřívačích vody, elektrických zařízení zapojených do sítě atd. a hořlavých výparů a kapalin (například benzínu, alkoholu atd.).
- Všechny elektrické napájecí kabely, plynové přírodní hadice a přírodní hadice paliva udržujte v dostatečné vzdálenosti od všech vyhřívaných povrchů.
- Ventilační otvory ponechávejte nezakryté a odstraňujte z nich nečistoty.
- V úložném prostoru pod zařízením neskladujte žádné předmět ani materiály, které by mohly zablokovat průtok spalovacího vzduchu ke spodní straně ovládacího panelu a do topeniště.
- Gril používejte vždy jen se vsazeným popelníkem.
- Nepokoušejte se vyjmout popelník plný horkého uhlí nebo během grilování.
- Popel neodstraňujte, dokud všechno dřevěné uhlí zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Dřevěné uhlí vždy pokládejte do mřížky na dřevěné uhlí. Dřevěné uhlí nepokládejte na dno topeniště.
- Při podpalování nebo používání grilu nenoste oděvy s volnými, vlajícími rukávy.
- Abyste se nepopálili a nebyli zasaženi stříkanci horkého tuku, používejte náčiní na barbecue s dlouhými rukojeťmi a tepelně izolující rukavice. Při manipulaci s horkými součástmi používejte ochranné rukavice.
- Za silného větru gril nepoužívejte.
- Nikdy se nedotýkejte mřížky na vaření nebo na dřevěné uhlí, popela, dřevěného uhlí ani grilu, abyste se přesvědčili, zda jsou horké.
- Po otevření poklopu mějte ruce, obličej a tělo v bezpečné vzdálenosti od horké páry a plamenů. Poklop grilu vždy zcela otevřete až na doraz. Pokud by poklop nebyl zcela otevřený, mohl by spadnout zpátky a způsobit úraz.
- Ke zvládnutí plamenů a k hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu.
- Po skončení vaření uhasťte dřevěné uhlí. Zavřete poklop a uzavřete všechny ventilační otvory, aby se plameny udusily.
- Horké uhlí nikdy nevysypejte na místo, kde na ně může kdokoli stoupnout, ani na místo, kde hrozí požár. Popel a uhlí nikdy nevysypejte, dokud zcela neuhasnou. Gril neukládejte, dokud popel a uhlí zcela neuhasnou.
- Tento gril není určen k použití jako topné těleso, a proto ho tak nikdy nepoužívejte.
- Obložení topeniště hliníkovou fólií zamezí proudění vzduchu. Namísto toho používejte na zachycení šťávy odkapávající z masa připravovaného nepřímou metodou při vaření pekáč.

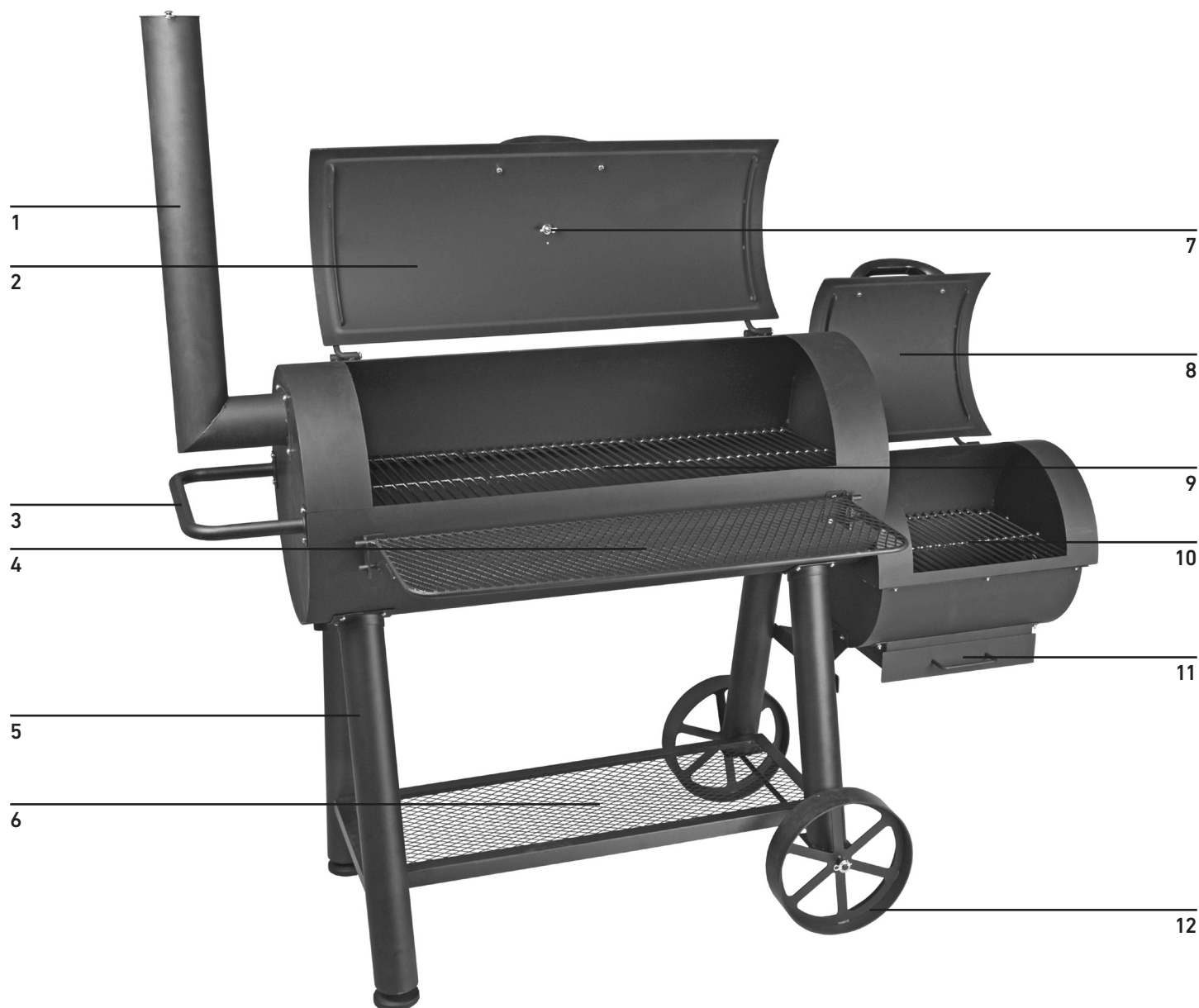
Přehled



VAROVÁNÍ



Zařízení používejte pouze s vloženým popelníkem a nepokoušejte se vyjmout popelník během používání grilu.



Díly

1. Komín a poklop
2. Poklop grilu
3. Hlavní rukojeť

4. Popelník
5. Noha
6. Dolní police

7. Teploměr
8. Poklop udírny
9. Rošt na vaření pro gril

10. Rošt na vaření pro udírnu
11. Popelník
12. Kolečko

Grilování

Grilování

1. Umístěte až 2 kg dřevěného uhlí do mřížky na dřevěné uhlí v topeništi grilu nebo do zapalovače dřevěného uhlí.
2. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, až se silně rozhoří.
3. Rozprostřete uhlí rovnoměrně na mřížku na dřevěné uhlí v topeništi grilu.
4. Pomocí grilovacího náčiní s dlouhými rukojeťmi a tepelně izolující rukavice umístěte rošty na vaření na pokládací plochy v topeništi grilu.
5. Dřevěné uhlí nechte hořet s otevřeným poklopem grilu, dokud se nepokryje popelem (přibližně 20 minut).
6. Na rošt na vaření položte pokrm a případně zavřete poklop.
7. Pokrm pravidelně kontrolujte. Aby bylo maso dobře propečené, než ho vyjmete z grilu, použijte teploměr na maso.



POZOR



VZNÍCENÍ TUKU

- Na hořící tuk nepoužívejte vodu. Důsledkem by mohla být újma na zdraví osob.
- Pokud zařízení nebylo pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a takový oheň může poškodit výrobek. Dodržujte všeobecné pokyny k čištění zařízení, aby nedocházelo ke vznícení tuku.
- Nejlepší způsob, jak zabránit hoření tuku je zařízení pravidelně čistit.

Regulace teploty

Teplota uvnitř grilu lze regulovat pomocí množství dřevěného uhlí/dřeva a pomocí ventilačních štěrbin.

- 🔥 Teplotu lze zvyšovat přidáním dřevěného uhlí/dřeva do topeniště grilu (nepřekračujte maximum 2 kg) a/nebo silnější ventilací.
- 🔥 Teplotu lze snižovat menší ventilací.

Otevřete nebo zavřete ventilační otvory na topeništi udriny a na komíně – tím měníte průtok vzduchu.

POZNÁMKA: dřevo hoří za vyšší teploty než dřevěné uhlí. Tvrdé dřevo jako ořechovec, medyněk, dřevo ovocných stromů a ořešák jsou vynikající palivo. Dbejte, aby dřevo bylo upravené a suché.

Přidávání dřevěného uhlí



VAROVÁNÍ



Nikdy nepřidávejte podpalovač dřevěného uhlí na horké nebo teplé uhlí, protože může vyšlehnout plamen a způsobit těžké popáleniny.

Aby bylo možné udržovat konstantní teplotu po delší dobu, může být nutné přidat dřevěné uhlí a/nebo dřevo.

1. Opatrně otevřete poklop topeniště grilu.
2. Oblékněte si chňapky a opatrně vyjměte rošt na vaření. Umístěte ho na nehořlavý povrch do blízkosti zařízení.
3. Postavte se zpět a pomocí dlouhého náčiní lehce okartáčujte popel z horkého uhlí.
4. K přidávání dřevěného uhlí nebo dřeva na mřížku na dřevěné uhlí použijte dlouhé kleště na vaření. Postupujte opatrně, abyste nevířili popel a jiskry.
5. Oblékněte si chňapky a opatrně postavte rošt na vaření na topeniště.
6. Případně zavřete poklop grilu.

Nepřímé vaření

Při přípravě ryb nebo zvláště tenkých kousků masa pomáhá nepřímá metoda uchovat maso šťavnaté. Na mřížku s dřevěným uhlím postavte pod jídlo plochý kovový pekáč. Naplňte pekáč vodou nebo marinádou a oheň udržujte na druhé straně pekáče.

Kouřová vůně

Chcete-li dosáhnout své oblíbené kouřové vůně, experimentujte pomocí polínek, třísek nebo pilin voňavého dřeva – například ořechovce, pekanu, jabloně, třešně nebo medynky. Použijte 5 až 6 dřevěných třísek nebo hůlek dlouhých 7 až 10 cm a silných 2 až 5 cm. Dřevo ponořte do vody na 30 minut nebo každý kousek zaviňte do fólie a ve fólii natrhnete několik malých otvorů, aby vzniklo více kouře a dřevo neshořelo příliš rychle. Dřevo přidejte pomocí dlouhých kleští na vaření k hořícímu dřevěnému uhlí. Ideální teplota uzení je mezi 80 a 120 °C.

Uzení

Uzení

Při uzení se malé topeniště používá k hoření dřevěného uhlí nebo ohně. Kouř z plamenů proudí do velkého topeniště a odtud nakonec uniká komínem.

Potraviny umístěné na rošty na přípravu pokrmů ve velkém topeništi se jemně prohřívají v kouři z ohně na teplotu 60 - 90 °C.

Teplotu lze regulovat otevřením nebo zavřením ventilačních otvorů na topeništi udírny a lze ji odečítat na teploměru v poklopu.

Během uzení mějte poklop zavřený, aby kouř neunikal, což by podstatně prodloužilo dobu tepelné přípravy pokrmů.

V případě velkých kusů masa předpokládáme dobu tepelné přípravy přibližně 1 hodinu na 500 g.

1. Umístěte až 1 kg dřevěného uhlí nebo dřeva na rošt na dřevěné uhlí v topeništi udírny.
2. Podpalte dřevěné uhlí nebo dřevo a počkejte, až se silně rozhoří.
3. Rozprostřete uhlí nebo dřevo rovnoměrně na mřížku na dřevěné uhlí v topeništi udírny a zavřete poklop.
4. Na rošt na vaření v topeništi grilu položte pokrm a zavřete poklop.
5. Aby byly potraviny dokonale provařené, než je vyjmete z grilu, použijte teploměr na potraviny.

Regulace teploty

Teplo uvnitř udírny lze regulovat pomocí množství dřevěného uhlí/dřeva a pomocí ventilačních štěrbin.

- 🔥 Teplotu lze zvyšovat přidáním dřevěného uhlí/dřeva do topeniště udírny (nepřekračujte maximum 1 kg) a/nebo silnější ventilací.
- 🔥 Teplotu lze snižovat menší ventilací.

Otevřete nebo zavřete ventilační otvory na topeništi udírny a na komíně – tím měníte průtok vzduchu.

POZNÁMKA: dřevo hoří za vyšší teploty než dřevěné uhlí. Tvrdé dřevo jako ořechovec, medyněk, dřevo ovocných stromů a ořešák jsou vynikající palivo. Dbejte, aby dřevo bylo upravené a suché.

Přidávání dřevěného uhlí



VAROVÁNÍ



Nikdy nepřidávejte podpalovač dřevěného uhlí na horké nebo teplé uhlí, protože může vyšlehnout plamen a způsobit těžké popáleniny.

Aby bylo možné udržovat konstantní teplotu po delší dobu, může být nutné přidat dřevěné uhlí a/nebo dřevo.

1. Opatrně otevřete poklop topeniště udírny.
2. Oblékněte si chňapky a opatrně vyjměte rošt na vaření. Umístěte ho na nehořlavý povrch do blízkosti zařízení.
3. Postavte se zpět a pomocí dlouhého náčiní lehce okartáčujte popel z horkého uhlí.
4. K přidávání dřevěného uhlí nebo dřeva na mřížku na dřevěné uhlí použijte dlouhé kleště na vaření. Postupujte opatrně, abyste nevířili popel a jiskry.
5. Oblékněte si chňapky a opatrně postavte rošt na vaření na topeniště.
6. Zavřete poklop.

Pokyny pro dřevo na uzení



VAROVÁNÍ



Nikdy nepoužívejte ošetřené dřevo nebo dřevo, které bylo vystaveno působení chemikálií. Používejte pouze suché a vystárle dřevo.

DŘEVO	POTRAVINY	SPECIFIKACE
Třešeň	Vepřové, drůbež a pernatá zvěř.	Ovocná kouřová vůně se sladkým aroma-tem.
Jabloň	Vepřové/šunka a slanina, hovězí, pernatá zvěř.	Ovocná kouřová vůně se silným sladkým aroma-tem.
Ořechovec	Vepřové, hovězí, zvěřina, kuře.	Ostřejší kouřová chuť podobná slanině.
Medyněk	Hovězí a jiná masa, zelenina.	Sladší vůně než ořechovec. Jemnější. Vy-soká teplota plamene, používejte opatrně.
Pekanový ořešák	Vepřové, jehněčí, kuře, ryba, sýr	Bohatší vůně než u ořechovce, obecně podobné, ale jemnější chuti
Olše	Vepřové, kuře, všechny druhy ryb.	Sladká a kouřová vůně.
Javor	Drůbež, zelenina.	Ostřejší kouřová chuť podobná slanině.
Osika, cedr, sosna	Vysoký obsah pryskyřic! Nedoporučuje se k přípravě potravin.	

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ



Před vyčištěním zařízení zkontrolujte, zda zcela vychladlo.

Popel

Jakmile dřevěné uhlí vyhoří, zcela uhasne a vychladne, vyčis-těte vnitřek kartáčem na kamna. Zbývající popel lze vymést do popelníku. Vyjměte popelník a vyprázdněte ho; dodržujte následující preventivní opatření.

- Popel neodstraňujte, dokud všechno dřevěné uhlí zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Horké uhlí nikdy nevysypejte na místo, kde na ně může kdo-koliv stoupnout, ani na místo, kde hrozí požár. Popel a uhlí nikdy nevysypejte, dokud zcela neuhasnou. Gril neukládejte, dokud popel a uhlí zcela neuhasnou.
- Nepokoušejte se vyjmout popelník plný horkého uhlí nebo během grilování.

Koroze

- Jestliže se na vnějším povrchu zařízení objeví rez, vyčistěte a vyleštěte postiženou oblast ocelovou vlnou nebo jemným smirkovým plátnem. Natřete kvalitním nátěrem odolávajícím vysokým teplotám.
- Nikdy nenanášejte nátěr na vnitřní povrchy. Skvrny rzi na vnitřních površích lze vyleštít, vyčistit a lehce potřít rostlin-ným olejem, aby se minimalizovalo další rezivění.

Vnitřek a vnějšek zařízení

- Zařízení čistěte pravidelně, přednostně po každém vaření.
- Zařízení důkladně vyčistěte nejméně jednou ročně.
- Nepleťte si hnědou nebo černou barvu hromadících se nečistot a tuku nebo kouře s lakem. Vnitřek plynových mřížek se ve výrobě nelakuje (a nikdy by neměl být nalakovaný). K vyčištění vnitřku poklopu a dna grilu použijte silný roztok saponátu a vody nebo použijte čistič na zařízení se škrabkou a kartáčem. Zařízení opláchněte a nechte ho zcela uschnout na vzduchu. Na nalakované povrchy nepoužívejte žíravé prostředky ani čisticí prostředky na kamna.
- **Povrchy k vaření:** Jestliže použijete k čištění kteréhokoliv povrchu určeného k vaření kartáč se štětinami, přesvědčte se před grilováním, že po vyčištění nezůstaly na těchto površích žádné štětiny. Nedoporučujeme čistit povrchy určené k vaření, dokud je zařízení horké.
- **Plastové povrchy:** Umyjte je teplou mýdlovou vodou a setřete dosucha. Na plastové díly zařízení nepoužívejte cit-
risol, abrazivní čisticí prostředky, odmašťovací prostředky ani koncentrované čisticí prostředky, protože by se tyto díly mohly poškodit nebo selhat.
- **Porcelánové povrchy:** Protože mají složení podobné sklu, většinu zbytků lze setřít a odstranit pomocí roztoku jedlé sody ve vodě nebo čisticími prostředky o speciálním složení. Na pevně ulpívající skvrny použijte neabrazivní čisticí prášek.
- **Lakované povrchy:** Umyjte jemným saponátem nebo neabrazivním čisticím prostředkem a teplou mýdlovou vodou. Utřete dosucha měkkou, neabrazivní utěrkou.
- **Povrchy z nerezové oceli:** K údržbě vysoce kvalitního vzhledu zařízení umyjte tyto povrchy po každém použití teplou vodou s jemným saponátem a teplou mýdlovou vodou a setřete je dosucha měkkou utěrkou. Připečené zbytky tuku mohou vyžadovat abrazivní plastovou stěrku. Tu používejte jen ve směru kartáčovaného povrchu, aby nedošlo k jeho poškození. Abrazivní stěrku nepoužívejte na površích s grafikou.

Údržba

Péče o gril

Péče o gril minimalizuje poškození vnější povrchové úpravy a také odstraňuje zápach nátěru, který může prvnímu pokrmu přidat nepřírozenou vůni. Pečujte o gril pravidelně, abyste ho chránili proti korozi.

1. Všechny vnitřní povrchy lehce natřete rostlinným olejem. Mřížku na dřevěné uhlí a popelník nenatírejte.
2. Umístěte 1,2 kg dřevěného uhlí do mřížky na dřevěné uhlí nebo do zapalovače dřevěného uhlí.
3. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, až se silně rozhoří.
4. Rozprostřete uhlí rovnoměrně na mřížku na dřevěné uhlí.
5. Dřevěné uhlí nechte hořet s otevřeným poklopem grilu, dokud se nepokryje popelem (přibližně 20 minut).
6. Pokud uhlí silně hoří, zavřete poklop grilu. Počkejte, až teplota na teploměru dosáhne 100 °C. Tuto teplotu udržujte po dobu 2 hodin.
7. Zvyšte teplotu na 200 °C. Toho lze dosáhnout přidáním dřevěného uhlí nebo dřeva. Viz část Přidávání dřevěného uhlí. Tuto teplotu udržujte po dobu 1 hodiny a poté nechte zařízení zcela vychladnout.

Skladování zařízení

Jestliže potřebujete uložit zařízení na delší dobu (například přes zimu):

1. Zkontrolujte, zda zařízení vychladlo. Zařízení pečlivě vyčistěte.
2. Zařízení lze skladovat v suché místnosti (například v garáži nebo ve sklepě).
3. Zařízení zakryjte.

Při vyjímání zařízení z místa uskladnění zkontrolujte, zda není zrezivělé nebo jinak poškozené.

Likvidace

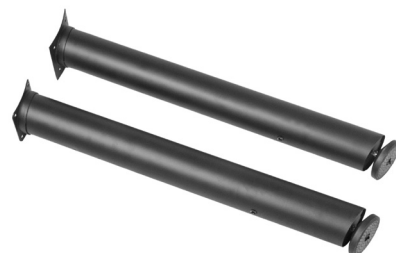
Zařízení nesmí být zlikvidováno jako netříděný domovní odpad. Musí být vráceno do určeného místa sběru k recyklaci. Dodržením této zásady pomáháte šetřit zdroje a chráníte životní prostředí. Více informací si můžete vyžádat od místních úřadů.

Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky a obalovým materiálem, protože hrozí možný úraz nebo nebezpečí zadušení. Tento materiál bezpečně uložte nebo ho ekologicky zlikvidujte.

Součásti



Topeniště a poklop grilu 1x



Dlouhá stojina 2x



Krátká stojina 2x



Horní topeniště udírný 1x



Kolečko 2x



Poklop topeniště udírný 1x



Náprava koleček 1x



Dolní topeniště udírný 1x



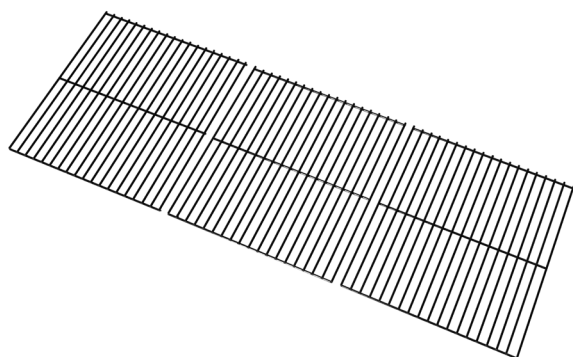
Komín 1x



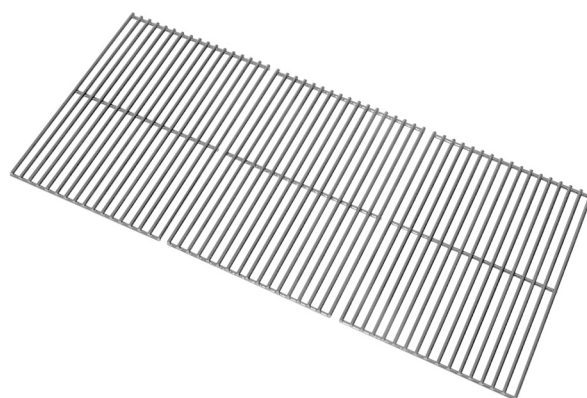
-Adaptér popelníku 1x



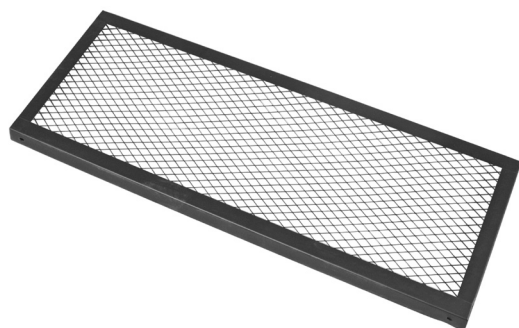
Popelník 1x



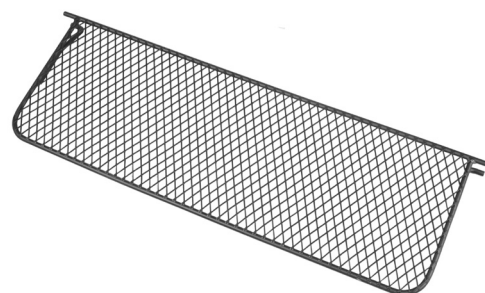
Mřížka grilu na dřevěné uhlí 3x



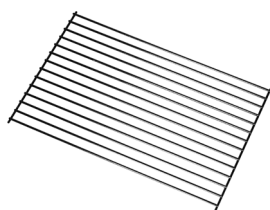
Rošt na vaření pro gril 3x



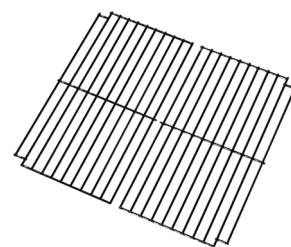
Dolní police 1x



Popelník 1x



Mřížka udírny na dřevěné uhlí 1x



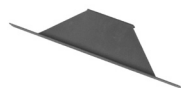
Rošt na vaření pro udírnu 2x



Hlavní rukojeť 1x



Mřížka udírny 1x



Adaptér udírny 1x



Sada šroubů 1x



Rukojeť 2x



Ventil vzduchu 1x



-Adaptér popelníku 2x



Teploměr 1x

Montáž

1

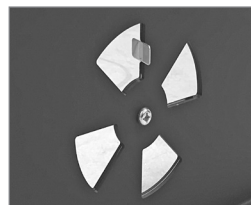
Dolní topeniště udírný	1x
Ventil vzduchu	1x
Šroub M6x12	1x
Matice M6	1x

Ventilační otvor přimontujte k dolnímu topeništi udírný zevnitř pomocí 1 šroubu M6x12 a 1 matice M6.

1x
M6x12



1x
Matice



2

-Adaptér popelníku	1x
Šroub M6x12	6x
Matice M6	6x

Adaptér popelníku přimontujte k dolnímu topeništi udírný pomocí 6 šroubů M6x12 a 6 matic M6.

Ujistěte se, že otevřená část adaptéru popelníku směřuje dozadu, zatímco ventilační otvor je na pravé straně.

6x
M6x12



6x
Matice



3

Horní topeniště udírný	1x
Šroub M6x12	12x
Matice M6	12x

Otočte sestavu dolního topeniště udírný vzhůru nohama a umístěte ji na adaptér popelníku.

Horní topeniště udírný přimontujte k dolnímu topeništi udírný pomocí 12 šroubů M6x12 a 12 matic M6.

Ujistěte se, že je ventilační otvor na pravé straně.

12x
M6x12



12x
Matice



4

Adaptér udírný 1x
Šroub M6x12 2x
Matice M6 2x

Adaptér udírný přimontujte k dolnímu topeništi udírný pomocí 2 šroubů M6x12 a 2 matic M6.

2x
M6x12



2x
Matice



5

Topeniště a poklop grilu 1x

Odšroubujte 2 stavěcí šrouby na závěsech poklopu topeniště grilu a sejměte poklop jeho vysunutím ze závěsů.

Stavěcí šrouby si ponechte pro opětovné namontování poklopu.



6

Dlouhá stojina 1x
Šroub M6x12 4x

Pomocí 4 šroubů M6x12 upevněte dlouhou stojinu k spodní části topeniště grilu.

Ujistěte se, že větší otvor v boční stěně topeniště grilu směřuje nahoru.

4x
M6x12



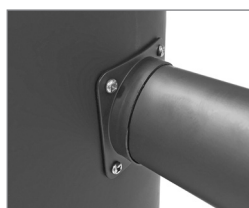
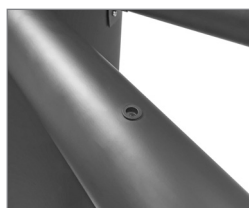
7

Krátká stojina 1x
Šroub M6x12 4x

Pomocí 4 šroubů M6x12 upevněte krátkou stojinu k horní části topeniště grilu.

Zkontrolujte, zda nýtová matice v krátké stojině směřuje nahoru.

4x
M6x12



8

Dlouhá stojina 1x
Šroub M6x12 4x

Pomocí 4 šroubů M6x12 upevněte dlouhou stojinu k spodní části topeniště grilu.

4x
M6x12



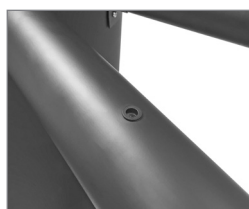
9

Krátká stojina 1x
Šroub M6x12 4x

Pomocí 4 šroubů M6x12 upevněte krátkou stojinu k horní části topeniště grilu.

Zkontrolujte, zda nýtová matice v krátké stojině směřuje nahoru.

4x
M6x12



10

Dolní police 1x
Šroub M6x12 4x

Pomocí 4 šroubů m6X12 přimontujte horní polici ke čtyřem stojinám tak, aby rovná plocha horní police směřovala k topeništi grilu.

4x
M6x12



11

Náprava koleček 1x

Prostrčte osu koleček trubkou v kratší stojině.



12

Kolečko 2x
Podložka M12 2x
Závlačka 2x

Dvě kolečka přimontujte k nápravě koleček a zajistěte je pomocí 2 podložek M12 a 2 závlaček.

2x 2x
Závlačka Podložka





13

Hlavní rukojeť 1x
Šroub M6x12 4x
Matice M6 4x

Otočte gril do stojaté polohy a umístěte ho kolečky směrem dozadu.

Hlavní rukojeť přimontujte k topeništi grilu pomocí 4 šroubů M6x12 a 4 matic M6.

4x
M6x12



4x
Matice



14

Komín 1x
Šroub M6x12 4x
Matice M6 4x

Upevněte komín k topeništi grilu pomocí 4 šroubů M6x12 a 4 matic M6.

4x
M6x12



4x
Matice



15

Popelník 1x
Adaptér popelníku 2x
Šroub M6x12 4x
Matice M6 4x

Umístěte sestavu grilu tak, aby kolečka byla na pravé straně.

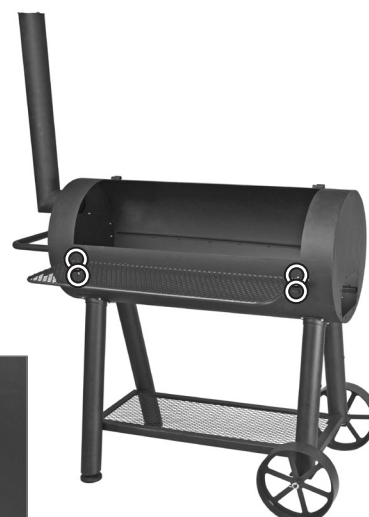
Upevněte 2 adaptéry popelníku a popelník k topeništi grilu pomocí 4 šroubů M6x12 a 4 matic M6.

Popelník může být zvedán nebo spouštěn jeho zvednutím z adaptérů popelníků.

4x
M6x12



4x
Matice



16

Mřížka udírný 1x
Šroub M8x12 8x

Mřížku udírný přimontujte zevnitř k pravé straně topeniště pomocí 8 šroubů M8x12.

8x
M8x12

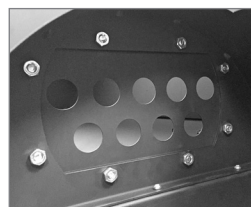


17

Matice M8 8x

Upevněte topeniště udírný k topeništi grilu pomocí 8 matic M8.

8x
Matice

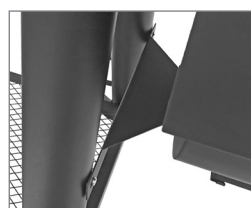


18

Šroub M6x12 6x

Upevněte adaptér udírný k topeništi grilu pomocí 2 šroubů M6x12.

2x
M6x12



19

Popelník 1x

Upevněte popelník k adaptéru popelníku nasunutím do vodicích lišt pod topeništěm udírny.



20

Poklop topeniště grilu 1x Poklop topeniště udírny 1x

Odšroubujte 2 stavěcí šrouby na závěsech poklopu topeniště udírny..

Nasuňte poklop topeniště grilu a poklop topeniště udírny do závěsů na topeništích a našroubujte znovu 4 stavěcí šrouby.

4x
Stavěcí
šroub



21

Rukojeť 2x Matice M6 4x

Upevněte rukojeti k poklopům topeniště grilu a udírny pomocí 2 šroubů M6x12 pro každý poklop.

4x
M6x12



22

Teploměr 1x

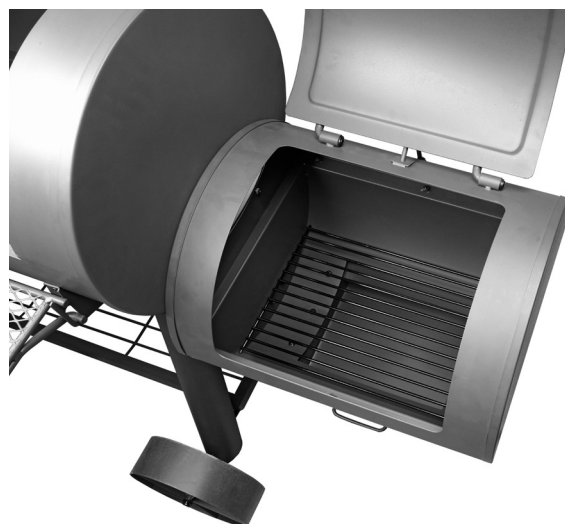
Teploměr přimontujte k poklopu topeniště grilu a zajistěte jej zevnitř pomocí křídlové matice.



23

Mřížka udírny na dřevěné uhlí 1x

Umístěte rošt na dřevěné uhlí pro udírnu na topeniště udírny podle obrázku.



24

Rošt na vaření pro udírnu 2x

2 rošty na vaření pro udírnu umístěte na topeniště udírny podle obrázku.



25

Mřížka grilu na dřevěné uhlí 3x

3 mřížky na dřevěné uhlí pro gril umístěte na topeniště grilu podle obrázku.



26

Rošt na vaření pro gril 3x

3 rošty na vaření pro gril umístěte na topeniště grilu podle obrázku.



27

Nyní je udírna kompletně smontována. Na první použití připravte udírnu podle popisu v části 'Péče o gril' v kapitole o údržbě.







UPOZORNENIE



- Gril umiestnite von na pevný, rovný, nehorľavý povrch ďalej od previsu strechy a akýchkoľvek horľavých materiálov. Nikdy nepoužívajte na drevených či iných povrchoch, ktoré by mohli horieť,
- Umiestnite gril ďalej od otvorených okien a dvier, aby vám do domu nevnikli iskry a dym. Vo veternom počasí umiestnite gril do priestoru von, ktorý je chránený pred vetrom.

Ďakujeme!

Sme presvedčení, že tento gril s ražňom prekročí vaše očakávania a pri jeho používaní vám želáme veľa spokojnosti. Pred použitím zariadenia si prečítajte ďalšie pokyny, odložte si ich pre potrebu v budúcnosti a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Servis

V prípade, že potrebujete servis alebo náhradné diely, obráťte sa na miestnu predajňu produktov Hornbach alebo napíšte e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Účel použitia

Toto zariadenie je mobilný plynový gril na použitie v exteriéri. Je určené na grilovanie, smaženie, opekanie a pečenie potravín v súkromných priestoroch.

Toto zariadenie nie je určené na komerčné použitie. Akékoľvek iné použitie alebo modifikácia na zariadení sa považuje za nevhodné použitie a mohlo by predstavovať značné riziká.

Symbols



Bezpečnostné výstrahy



Viditeľné umiestnenie



Skryté umiestnenie



Gril nepoužívajte v obmedzenom alebo obytnom priestore, napr. v dome, stane, karavane, motorovom dome, člně. Nebezpečenstvo usmrtenia v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým.

Obsah

Účel použitia	122
Symbols	122
Potrebné nástroje	122
Bezpečnostné pokyny	123
Prehľad	124
Grilovanie	125
Údenie	126
Čistenie a starostlivosť	127
Údržba	128
Vypaľovanie grilu	128
Skladovanie zariadenia	128
Záruka	128
Likvidácia	129
Komponenty	130
Montáž	132

Potrebné nástroje



1 x Křížový šroubovák
2x Klíč 10 mm a 14 mm



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov v tomto návode na použitie môže dôjsť k závažnému telesnému poraneniu či smrti alebo k požiaru či explózii a následným škodám na majetku.

- POUŽÍVAJTE LEN V EXTERIÉRI.
- Nepoužívajte v interiéri! Môže dochádzať k hromadeniu toxických výparov, čo môže zapríčiniť závažné telesné poranenie alebo smrť.
- Zariadenie používajte len v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte ho v garáži, na verande, zakrytej terase alebo pod stropnou štruktúrou akéhokoľvek druhu.
- Zariadenie nie je určené na inštaláciu na rekreačné vozidlá alebo člny.
- UPOZORNENIE! Zabráňte prístupu deťom a domácim zvieratám.
- Zariadenie nesmú nikdy používať deti.
- Nesprávna montáž môže byť nebezpečná. Zariadenie musí byť správne zmontované podľa pokynov na montáž.
- Gril s ražňom vždy pokladajte na stabilný a rovný povrch.
- UPOZORNENIE! Na pripaľovanie alebo opakované zapaľovanie nepoužívajte lieh alebo benzín! Používate len podpaľovacie prostriedky vyhovujúce EN 1860-3.
- UPOZORNENIE! Tento gril s ražňom sa môže veľmi zo-hriať, počas obsluhy ho nepresúvajte.
- Pri obsluhu zariadenie buďte mimoriadne opatrní.
- Nikdy nenechávajte uhlie a popol v grile bez dozoru.
- Pri pripaľovaní a rozpaľovaní drevného uhlia otvorte veko.
- Odporúčame používať a komínový podpaľovač drevného uhlia. Ak sa rozhodnete použiť tekutý podpaľovač na drevné uhlie, používajte len tekutý podpaľovač na zapaľovanie drevného uhlia.
- Na zapaľovanie drevného uhlia nepoužívajte benzín, alkohol či iné vysoko horľavé kvapaliny.
- Pri použití tekutého zapalovača na drevné uhlie negrilujte, kým sa povrch drevného uhlia nepokryje popolom. Veko nechajte otvorené a nechajte drevné uhlie horieť (približne 20 min.) Tým umožníte, aby tekutý zapalovač drevného uhlia vyhorel. V opačnom prípade by sa výpary z tekutého zapalovača drevného uhlia mohli zachytiť v grile s ražňom, čo by mohlo spôsobiť vyšľahnutie ohňa alebo explózii pri otvorení veka.
- Nikdy nepoužívajte drevné uhlie, ktoré bolo predbežné ošetrené tekutým zapalovačom. Používajte len prvotriedne drevné uhlie alebo zmes drevného uhlia a dreva.
- Nikdy nepridávajte tekutý zapalovač na horúce či dokonca len teplé uhlie, inak môže dôjsť z vyšľahnutiu ohňa a následným vážnym popáleninám.
- Na podnos nikdy nekladte viac ako 6,5 kg. O podnos sa neopierajte. Nedvíhajte gril za podnos.
- Neprekračujte teplotu 260 °C. Dbajte na to, aby sa drevné uhlie a drevo nespočívalo na stenách grilu. V opačnom prípade sa výrazne znižuje životnosť kovu a povrchovej úpravy grilu.
- Po každom použití gril dôkladne vyčistite a na vnútro znova naneste jemnú vrstvu oleja, aby nedochádzalo ku korózii. Gril prikryte, chráňte ho pred nadmerným hrdzavením.
- Odporúčame mať poruke pripravený hasičský prístroj. Správnu veľkosť a typ hasiaceho prístroja zistíte na miestnom úrade.
- Gril skladujte mimo dosahu detí a na suchom mieste.
- Toto zariadenie nesmie byť pri používaní v blízkosti zápalných materiálov. Horľavé materiály sa nesmú nachádzať bližšie ako 1 meter od zadnej alebo bočnej strany zariadenia.
- Variaci priestor (3 metre okolo zariadenia) udržiavajte bez zdrojov vznietenia, ako sú kontrolné žiarovky, ohrievače vody, elektrické zariadenia pod prúdom a pod., ako aj zápalných výparov či kvapalín, ako sú benzín, alkohol a pod.
- Elektrické napájacie káble a privodné hadice plynu nedávajte do blízkosti žiadneho rozpáleného povrchu.
- Ventilačné otvory neblokujte a odstraňujte z nich nečistoty.
- V odkladacom priestore pod zariadením neskladujte predmety ani materiály, ktoré by blokovali tok spaľovacieho vzduchu do spodnej časti ohniska.
- Nepoužívajte gril bez nasadeného podnosu na popol.
- Nepokúšajte sa odstrániť podnos na popol, kým je v nej horúce uhlie alebo počas grilovania.
- Neodstraňujte popol, kým všetko drevné uhlie plne nevyhorí a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Drevné uhlie vždy dávajte na rošt na drevné uhlie. Nedávajte drevné uhlie priamo na dno ohniska.
- Pri podpaľovaní alebo používaní grilu s ražňom nenoste odev s voľnými rukávami.
- Používajte opekacie náradie s predĺženou rukoväťou a rukavice na varenie, aby nedošlo ko popáleninám a ošpliechaniu. Pri manipulácii s horúcimi komponentmi používajte ochranné rukavice.
- Gril s ražňom nepoužívajte pri silnom vetre.
- Nikdy sa nedotýkajte grilovacieho roštu alebo roštu na drevné uhlie, popola, drevného uhlia alebo grilu s ražňom na kontrolu, či sú horúce.
- Pri otváraní veka majte ruky, tvár a telo v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary a šľahajúcich plameňov. Veko vždy otvárajte úplne. Ak veko nie je úplne otvorené, mohlo by spadnúť späť a spôsobiť poranenie.
- Na kontrolu vyšľahujúcich plameňov alebo hasenie drevného uhlia nepoužívajte vodu.
- Po dokončení grilovania zahaste drevné uhlie. Zatvorte veko a všetky vetracie otvory, aby sa plamene zadusili.
- Nikdy nevyhadzujte drevné uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte drevné uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, ako úplne dohoria. Gril s ražňom neodkladajte, kým popol a uhlie úplne nezhasnú.
- Tento gril s ražňom nie je určený na použitie ako ohrievač a ani sa nesmie používať na tento účel.
- Pri obložení ohniska hliníkovou fóliou sa zabráni toku vzduchu. Namiesto toho na zachytávanie odkvapkávania pri grilovaní nepriamou metódou použite odkvapávaciu panvicu.

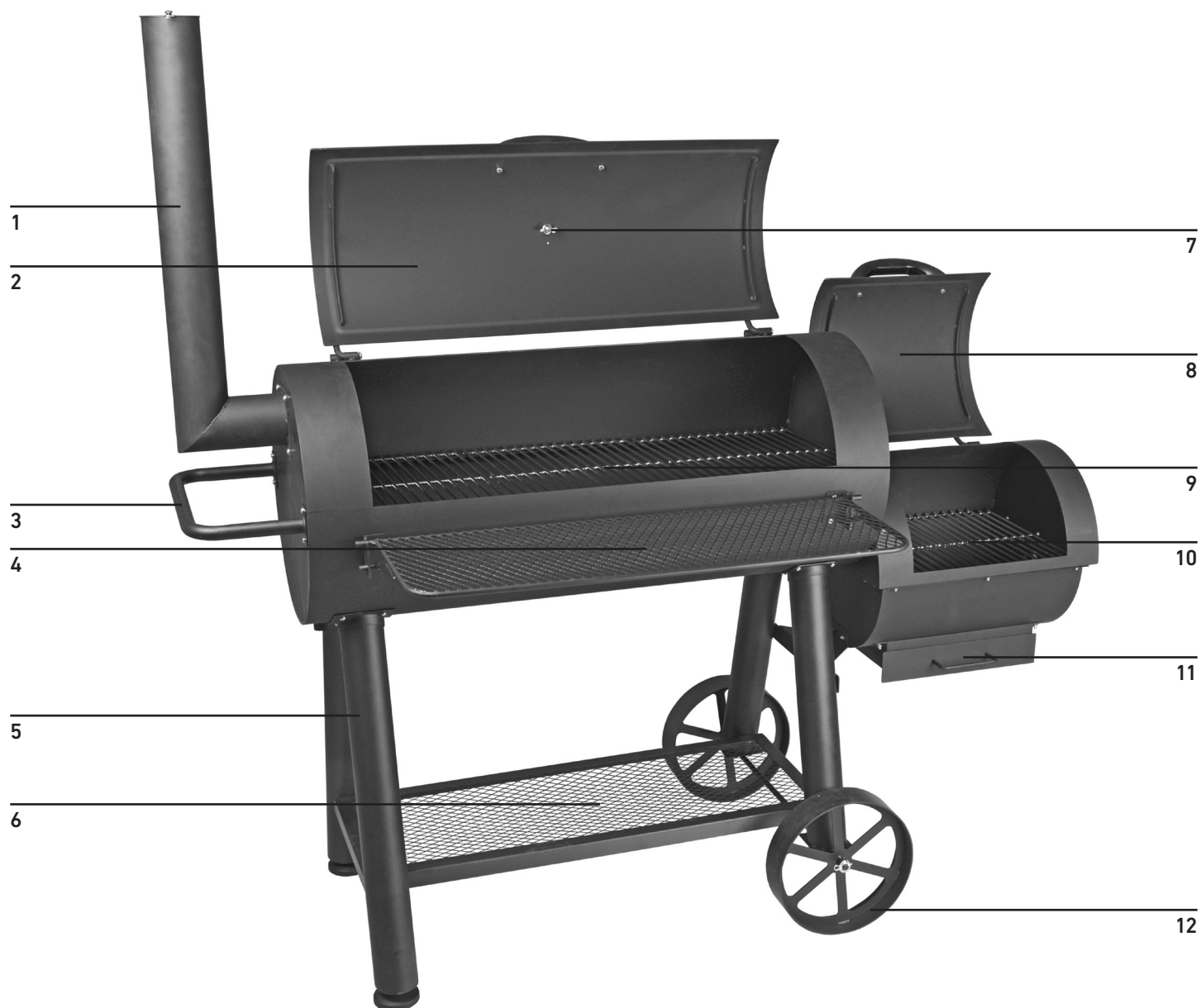
Prehľad



UPOZORNENIE



Nepoužívajte zariadenie bez vloženého podnosu na popol a nepokúšajte sa vybrať podnos na popol počas používania.



Diely

- | | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1. Komín a veko | 4. Podnos | 7. Teplotná sonda | 10. Prípravný rošt údiarne |
| 2. Veko grilu | 5. Noha | 8. Veko údiarne | 11. Podnos na popol |
| 3. Hlavná rukoväť | 6. Spodná polička | 9. Prípravný rošt grilu | 12. Koliesko |

Grilovanie

Grilovanie

1. Na rošt na drevné uhlie v ohnisku grilu alebo do komínového sýtiča na drevné uhlie dajte maximálne 2 kg drevného uhlia.
2. Zapáľte drevné uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
3. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po rošte na drevné uhlie v ohnisku grilu.
4. Pomocou grilovacieho náradia s dlhými rukoväťami a kuchynských rukavíc položte prípravné rošty na ich podpery v ohnisku grilu.
5. Veko nechajte otvorené a nechajte drevné uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.)
6. Položte jedlo na prípravné rošty a podľa potreby zatvorte veko
7. Jedlo pravidelne kontrolujte. Predtým, ako jedlo vyberiete, pomocou potravinového teplomera skontrolujte, či je úplne dovarené.



POZOR



HORIACA MASTNOTA

- Na horiacu masť nepoužívajte vodu. Môže dôjsť k osobnému poraneniu.
- Ak zariadenie pravidelne nečistíte, horiaca masť môže poškodiť produkt. Aby nedošlo k zapáleniu masť, dodržiavajte pokyny na všeobecné čistenie zariadenia.
- Najlepším spôsobom, ako zabrániť zapáleniu masť, je pravidelné čistenie zariadenia.

Pridávanie drevného uhlia



UPOZORNENIE



Nikdy nepridávajte tekutý zapalovač na horúce či dokonca len teplé uhlie, inak môže dôjsť z vyšľahnutiu ohňa a následným vážnym popáleninám.

Na udržanie konštantného tepla dlhšie časové obdobie môže byť potrebné pridať drevné uhlie alebo drevo.

1. Opatrne otvorte veko ohniska grilu.
2. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne vyberte grilovacie rošty. Položte ich na nehorľavý povrch v blízkosti zariadenia.
3. Odstúpte a pomocou dlhého variaceho náradia zľahka oprášte popol na horúcom uhlí.
4. Na rošt na drevné uhlie pridajte pomocou grilovacích klieští drevné uhlie alebo drevo. Dávajte pozor, aby ste nerozvírilí popol a iskry.
5. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne položte grilovacie rošty na ohnisko.
6. Podľa potreby zatvorte veko.

Regulovanie tepla

Teplu vnútri grilu možno regulovať množstvom drevného uhlia či dreva a ventiláciou.

- Teplotu možno zvýšiť pridaním drevného uhlia či dreva do ohniska grilu (neprekračujte celkovo maximálne 2 kg) alebo silnejšou ventiláciou.
- Teplotu možno znížiť zmenšením intenzity ventilácie.

Silnejšiu alebo slabšiu ventiláciu dosiahnete otváraním alebo zatváraním vzduchových otvorov ventilácie na ohnisku alebo komíne údiarne.

POZNÁMKA: Suché drevo horí vyššou teplotou ako drevné uhlie. Tvrdé drevo, napríklad dub, biely orech, medúnok, ovocné a orechové drevo, je vynikajúce palivo. Dbajte na to, aby drevo bolo vyzreté a suché.

Nepriame varenie

Pri príprave rýb alebo samostatných rezov mäsa pomôže metóda nepriameho grilovania udržať jedlo vlhké. Na rošt na drevné uhlie pod jedlo položte kovovú panvicu s plochým dnom. Naplňte panvicu vodou alebo marinádou a na opačnej strane panvice založte oheň.

Prichucovanie dymom

Ak chcete dosiahnuť obľúbenú dymovú príchuť, experimentujte s polienkami, paličkami alebo trieskami vonného dreva, napríklad biely orech, pekan, jabloň, čerešňa alebo medúnok. Použite 5 až 6 drevených polienok alebo paličiek dĺžky 7 až 10 cm a hrúbky 2 až 5 cm. Namočte drevo na 30 minút do dreva alebo zabaľte každý kúsok do fólie a urobte do nej niekoľko malých otvorov, aby drevo nehorelo príliš rýchlo. Drevo pridávajte do horiaceho uhlia pomocou dlhých grilovacích klieští. Ideálna teplota na údenie je 80 až 120 °C.

Údenie

Údenie

Na údenie sa používa malé ohnisko na drevné na oheň z drevného uhlia alebo dreva. Dym z ohňa prúdi do veľkého ohniska a nakoniec uniká cez komín.

Jedlo sa umiestni na rošty na pečenie vo veľkom ohnisku a pozvoľne sa pripraví v dyme ohňa pri teplote približne 60 až 90 °C.

Teplotu možno regulovať otváraním alebo zatváraním otvorov na vzduch na ohnisku údiarne a možno ju odčítať na teplomere na veku.

Pri údení nechajte veko zatvorené, aby nedochádzalo k unikaniu dymu, čo výrazne predĺži dobu prípravy.

Pri veľkých kusoch mäsa očakávajte dobu prípravy približne 1 hodinu na 500 g.

1. Na rošč na drevné uhlie v ohnisku údiarne dajte maximálne 1 kg drevného uhlia alebo dreva.
2. Zapáľte drevné uhlie alebo drevo a počkajte, kým nezačne silne horieť.
3. Rozmiestnite uhlie alebo drevo rovnomerne po rošte na drevné uhlie v ohnisku údiarne a zatvorte veko.
4. Na prípravné rošty v ohnisku grilu dajte jedlo a zatvorte dvierka.
5. Predtým, ako jedlo vyberiete, pomocou teplomera skontrolujte, či je úplne dovarené.

Regulovanie tepla

Teplotu vnútri údiarne možno regulovať množstvom drevného uhlia či dreva a ventiláciou.

- 🔥 Teplotu možno zvýšiť pridaním drevného uhlia či dreva do ohniska údiarne (neprekračujte celkové maximum 1 kg) alebo silnejšou ventiláciou.
- 🔥 Teplotu možno znížiť zmenšením intenzity ventilácie.

Silnejšiu alebo slabšiu ventiláciu dosiahnete otváraním alebo zatváraním vzduchových otvorov ventilácie na ohnisku alebo komíne údiarne.

POZNÁMKA: Suché drevo horí vyššou teplotou ako drevné uhlie. Tvrdé drevo, napríklad dub, biely orech, medúnok, ovocné a orechové drevo, je vynikajúce palivo. Dbajte na to, aby drevo bolo vyzreté a suché.

Pridávanie drevného uhlia



UPOZORNENIE



Nikdy nepridávajte tekutý zapaľovač na horúce či dokonca len teplé uhlie, inak môže dôjsť z vyšľahnutiu ohňa a následným vážnym popáleninám.

Na udržanie konštantného tepla dlhšie časové obdobie môže byť potrebné pridať drevné uhlie alebo drevo.

1. Opatrne otvorte veko ohniska údiarne.
2. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne vyberte grilovacie rošty. Položte ich na nehorľavý povrch v blízkosti zariadenia.
3. Odstúpte a pomocou dlhého variaceho náradia zľahka oprášte popol na horúcom uhli.
4. Na rošt na drevné uhlie pridajte pomocou grilovacích klieští drevné uhlie alebo drevo. Dávajte pozor, aby ste nerozvírilí popol a iskry.
5. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne položte grilovacie rošty na ohnisko.
6. Zatvorte veko.

Sprievodca o dreve na údenie



UPOZORNENIE



Nikdy nepoužívajte drevo ktoré bolo ošetrované alebo vystavené chemikáliám. Používajte len suché a staré drevo.

DREVO	JEDLO	ŠPECIFIKÁCIE
Čerešňa	Bravčové, hydina a ostatné lovné vtáctvo.	Ovocná dymová príchuť so sladkou arómou.
Jabloň	Bravčové / šunka a slanina, hovädzie, lovné vtáctvo.	Ovocná dymová príchuť s hustou sladkou arómou.
Orech	Bravčové, hovädzie, divoká zver, kuracie.	Vyúdená, podobná slanine, prenikavá chuť.
Medúnok	Hovädzie a iné mäso, zelenina.	Sladšia príchuť ako orech. Jemnejšie. Ostro páli, používať opatrne.
Pekan	Bravčové, jahňacie, kuracie, ryby, syr.	Sýtejšia chuť ako biely orech, všeobecne veľmi podobná, ale jemnejšia chuť.
Jelša	Bravčové, kuracie, všetky druhy rýb.	Sladká a vyúdená príchuť.
Javor	Hydina, zelenina.	Vyúdená, podobná slanine, prenikavá chuť.
Osika, céder, pínia	Veľmi živicové! Neodporúča sa na prípravu jedla.	

Čistenie a starostlivosť



UPOZORNENIE



Pred čistením skontrolujte, či zariadenie úplne vychladlo.

Popol

Po vypálení drevného uhlia, úplnom uhasení a vychladnutí vyčistíte vnútro pomocou kefy na rúry. Zvyšný popol môžete zamiesť na podnos na popol. Vyberte podnos na popol a vyprázdňte ju ale dbajte na dodržanie nasledujúcich opatrení.

- Neodstraňujte popol, kým všetko drevné uhlie plne nevyhorí a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Nikdy nevyhadzujte drevné uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte drevné uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, ako úplne dohoria. Gril s ražňom neodkladajte, kým popol a uhlie úplne nezhasnú.
- Nepokúšajte sa odstrániť podnos na popol, kým je v nej horúce uhlie alebo počas grilovania.

Korózia

- Ak sa na vonkajších povrchoch zariadenia objaví korózia, vyčistite a vyleštite postihnutú oblasť drôtenkou alebo jemnozrnným brúsnym plátnom. Povrch dokončite pomocou kvalitného náteru odolného voči vysokej teplote.
- Nikdy nenanášajte nátery na vnútorné povrchy. Zahrdzavené miesta na vnútorných povrchoch možno vyleštiť, vyčistiť a jemne natrieť rastlinným olejom, čím sa minimalizuje ďalšie hrdzavenie.

Vnútro a vonkajšok zariadenia

- Zariadenie čistite pravidelne, podľa možností po každom grilovaní.
- Zariadenie je potrebné vyčistiť aspoň raz za rok.
- Nepomýľte si hnedé alebo čierne nánosy mastnoty s náterom. Vnútorne plochy plynových grilov nie sú natierané vo výrobe (a nikdy by sa nemali natierať). Na vnútorné plochy veka a dna zariadenia naneste silný roztok čistiaceho prostriedku a vodu alebo použite čistiaci prostriedok na zariadenie s hrubou kefou. Opláchnite a nechajte úplne vyschnúť. Na natreté povrchy neaplikujte leptavé čistiace prostriedky na zariadenie/rúru.
- **Grilovacie povrchy:** ak na čistenie akéhokoľvek grilovacieho povrchu zariadenia použijete kefku so štetinami, pred grilovaním skontrolujte, či na grilovacích povrchoch nezostali žiadne štetinky. Neodporúča sa čistiť prípravné povrchy, keď je zariadenie horúce.
- **Plastové povrchy:** Umyte teplou vodou s mydlom a utrite dosucha. Na plastové diely nepoužívajte citrisol, abrazívne prostriedky, odmasťovače ani koncentrovaný čistiaci prostriedok na plastové diely, inak môžete spôsobiť poškodenie alebo nefunkčnosť týchto dielov.
- **Porcelánové povrchy:** Keďže majú sklu podobný povrch, väčšinu usadením možno utrieť s roztokom zažívacej sódy vo vode alebo čistiacim prostriedkom so špeciálnym zložením. Na odolné škvrny použite mycí prášok.
- **Natreté povrchy:** Umyte miernym roztokom alebo neabrazívnym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom. Utrite dosucha mäkkou neabrazívnou tkaninou.
- **Nerezové povrchy:** Ak chcete zachovať vysoko kvalitný vzhľad zariadenia, po každom použití umyte miernym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom a utrite dosucha mäkkou tkaninou. Na zapečené usadeniny mastnoty môže byť potrebné použiť abrazívnu plastovú čistiacu podušku. Aby nedošlo k poškodeniu, používajte len v smere brúsenej povrchovej úpravy. Na plochy s vyobrazeniami nepoužívajte abrazívnu podušku.

Údržba

Vypaľovanie grilu

Vypaľovaním grilu minimalizujete poškodenie vonkajšej povrchovej a zbavíte gril zápachu z náteru, ktorým môže napáchnuť prvé jedlo. Gril vypaľujte pravidelne, chránite ho tak pred koróziou.

1. Na vnútorné povrchy naneste zľahka vrstvu rastlinného oleja. Nenanášajte ho na rošt na drevné uhlie a podnos na popol.
2. Na rošt na drevné uhlie alebo do komínového sýtiča dajte 1,2 kg dreveného uhlia.
3. Zapáľte drevné uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
4. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po rošte na drevné uhlie.
5. Veko nechajte otvorené a nechajte drevné uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.)
6. Keď uhlie silne horí, zatvorte veko grilu. Počkajte, kým teplota na indikátore teploty nedosiahne 100 °C. Udržiavajte túto teplotu 2 hodiny.
7. Zvýšte teplotu na 200 °C. To dosiahnete pridaním ďalšieho dreveného uhlia alebo dreva. Pozrite časť „Pridávanie dreveného uhlia“. Udržiavajte túto teplotu 1 hodinu a potom nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

Skladovanie zariadenia

Ak je potrebné zariadenie uskladniť na dlhšiu dobu, (napr. cez zimu):

1. Ubezpečte sa, že zariadenie vychladlo. Dôkladne vyčistite zariadenie.
2. Zariadenie možno skladovať na suchom mieste v interiéri (napr. v garáži alebo pivnici)
3. Zakryte zariadenie.

Keď vyberáte zariadenie z miesta uskladnenia, skontrolujte hrdzu a iné poškodenia.

Likvidácia

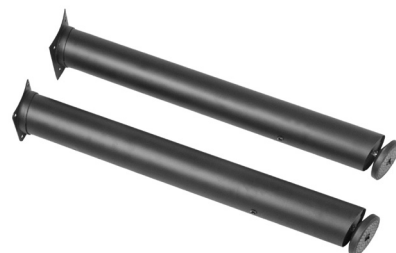
Toto zariadenie sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Musí sa odovzdať na určené zberné miesto na recykláciu. Takto pomôžete šetriť prírodné zdroje a chrániť životné prostredie. Ďalšie informácie získate na miestnom úrade.

Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami a baliacim materiálom, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia či udusenía. Takéto materiály bezpečne odložte a zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Komponenty



Ohnisko a veko grilu 1x



Dlhá noha 2x



Krátka noha 2x



Vrchné ohnisko údiarne 1x



Koliesko 2x



Veko ohniska údiarne 1x



Os koliesok 1x



Spodné ohniska údiarne 1x



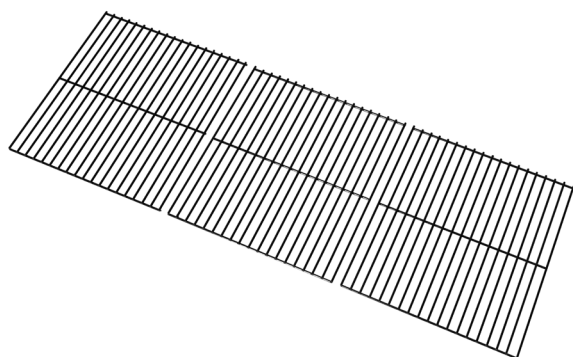
Komín 1x



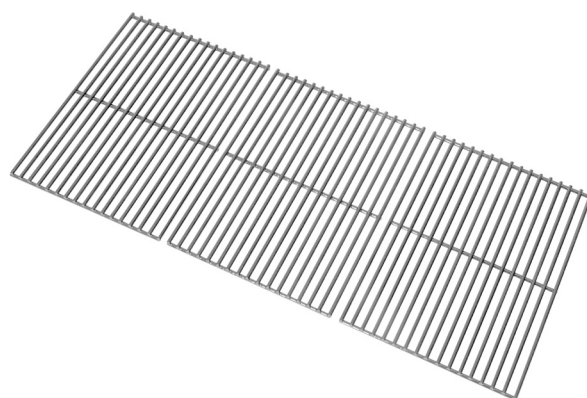
Adaptér na podnos na popol 1x



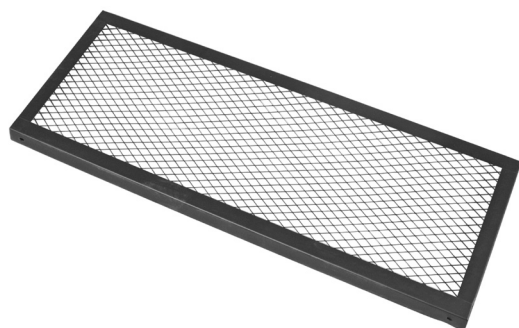
Podnos na popol 1x



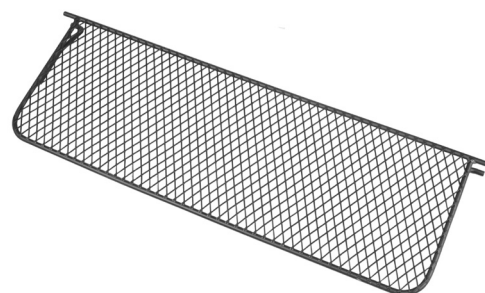
Rošt grilu na drevné uhlie 3x



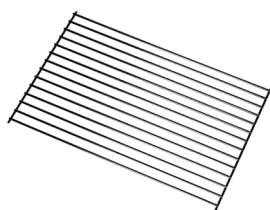
Prípravný rošt grilu 3x



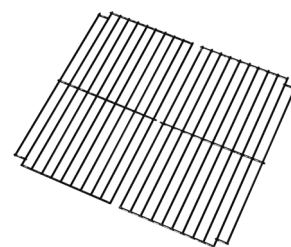
Spodná polička 1x



Podnos 1x



Rošt údiarne na drevné uhlie 1x



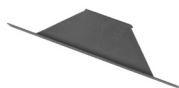
Prípravný rošt údiarne 2x



Hlavná rukoväť 1x



Rošt údiarne 1x



Adaptér údiarne 1x



Súprava skrutiek 1x



Rukoväť 2x



Vetrací otvor 1x



Adaptér na podnos 2x



Teplotná sonda 1x

Montáž

1

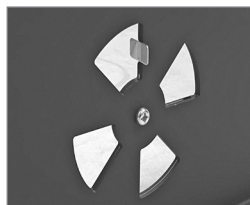
Spodné ohnisko údiarne 1x
Vetrací otvor 1x
Skrutka M6x12 1x
Matica M6 1x

Nasadte vzduchový otvor ventilácie na spodné ohnisko údiarne zvnútra pomocou skrutky M6x12 a matice M6.

1x
M6x12



1x
Matica



2

Adaptér na podnos na popol 1x
Skrutka M6x12 6x
Matica M6 6x

Nasadte adaptér podnosu na popol na spodné ohnisko údiarne pomocou 6 skrutiek M6x12 a 6 matíc M6.

Dbajte na to, aby obe časti adaptéra podnosu na popol smerovali dozadu a súčasne otvor na vzduch bol na pravej strane.

6x
M6x12



6x
Matica



3

Vrchné ohnisko údiarne 1x
Skrutka M6x12 12x
Matica M6 12x

Otočte jednotku ohniska údiarne hore nohami a položte ju na adaptér podnosu na popol.

Nasadte vrchné ohnisko údiarne na spodné ohnisko údiarne pomocou 12 skrutiek M6x12 a 12 matíc M6.

Dbajte na to, aby vzduchový otvor bol na pravej strane.

12x
M6x12



12x
Matica



4

Adaptér údiarne 1x
Skrutka M6x12 2x
Matica M6 2x

Nasadte adaptér údiarne na spodné ohnisko údiarne pomocou 2 skrutiek M6x12 a 2 matíc M6.

2x
M6x12



2x
Matica



5

Ohnisko grilu a veko 1x

Odstráňte 2 závrtné skrutky na závesoch veka ohniska grilu a odstráňte veko vysunutím zo závesov. Závrtné skrutky odložte na opätovnú inštaláciu veka.



6

Dlhá noha 1x
Skrutka M6x12 4x

Nasadte dlhú nohu na spodok ohniska grilu pomocou 4 skrutiek M6x12.

Dbajte na to, aby väčší otvor na bočnej stene ohniska grilu smeroval navrch.

4x
M6x12



7

Krátka noha 1x
Skrutka M6x12 4x

Nasadte krátku nohu k vrchnéj časti
ohniska grilu pomocou 4 skrutiek
M6x12.

**Dbajte na to, aby nitová matica v
kratšej nohe smerovala navrch.**

4x
M6x12



8

Dlhá noha 1x
Skrutka M6x12 4x

Nasadte dlhú nohu na spodok ohnis-
ka grilu pomocou 4 skrutiek M6x12.

4x
M6x12



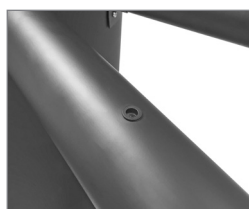
9

Krátka noha 1x
Skrutka M6x12 4x

Nasadte krátku nohu k vrchnéj časti
ohniska grilu pomocou 4 skrutiek
M6x12.

**Dbajte na to, aby nitová matica v
kratšej nohe smerovala navrch.**

4x
M6x12



10

Spodná polička 1x
Skrutka M6x12 4x

Nasadte spodnú poličku ku štyrom
nohám pomocou 4 skrutiek M6x12
tak, aby rovná plocha spodnej polič-
ky smerovala k ohnisku grilu.

4x
M6x12



11

Os koliesok 1x

Prestrčte os koliesok cez rúrku na
kratších nohách.



12

Koliesko 2x
Podložka M12 2x
Dlaha 2x

Nasadte dve kolieska na os koliesok
a zaistite ich 2 podložkami M12 a 2
dlahami.

2x
Dlaha 2x
Podložka





13

Hlavná rukoväť 1x
Skrutka M6x12 4x
Matica M6 4x

Otočte jednotku grilu do vzpriame-
nej polohy a umiestnite ho tak, aby
kolieska boli vzadu

Nasaďte hlavnú rukoväť na ohnisko
grilu pomocou 4 skrutiek M6x12 a 4
matíc M6.

4x
M6x12



4x
Matica



14

Komín 1x
Skrutka M6x12 4x
Matica M6 4x

Nasaďte komín na ohnisko grilu
pomocou 4 skrutiek M6x12 a 4 matíc
M6.

4x
M6x12



4x
Matica



15

Podnos 1x
Adaptér na podnos 2x
Skrutka M6x12 4x
Matica M6 4x

Vložte jednotku grilu tak, aby kolies-
ka boli na pravej strane.

Nasaďte 2 adaptéry na podnos a
samotný podnos na ohnisko grilu
pomocou 4 skrutiek M6x12 a 4 matíc
M6.

Podnos možno zdvihnúť a spustiť
jeho zdvihnutím alebo spustením z
adaptérov na podnos.

4x
M6x12



4x
Matica



16

Rošt údiarne 1x
Skrutka M8x12 8x

Nasadte rošt údiarne zvnútra na pravú stranu ohniska pomocou 8 skrutiek M8x12.

8x
M8x12

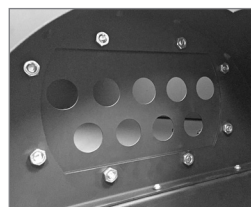


17

Matica M8 8x

Nasadte jednotku ohniska údiarne na ohnisko grilu pomocou 8 skrutiek M8.

8x
Matica



18

Skrutka M6x12 6x

Nasadte adaptér údiarne na jednotku ohniska grilu pomocou 2 skrutiek M6x12.

2x
M6x12



19

Podnos na popol 1x

Nasadte podnos na popol do adaptéra podnosu na popol zasunutím do koľajničiek pod jednotkou ohniska údiarne.



20

Veko ohniska grilu 1x Veko ohniska údiarne 1x

Odstráňte 2 závrtné skrutky na závesoch veka ohniska údiarne . Zasuňte veko ohniska grilu a veko ohniska údiarne do závesov na ohniskách a znova namontujte 4 závrtné skrutky.

4x
Závrtná skrutka



21

Rukoväť 2x Matica M6 4x

Nasadte rukoväť na veká ohniska grilu a údiarne pomocou 2 skrutiek M6x12 pre každé veko.

4x
M6x12



22

Teplotná sonda 1x

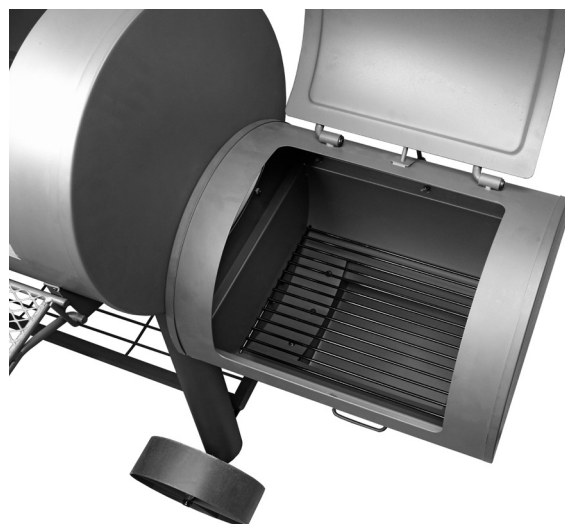
Nasadte teplotnú sondu na veko ohniska grilu a zaistite ju zvnútra pomocou krídlovej matice.



23

Rošt údiarne na drevné uhlie 1x

Vložte rošt údiarne na drevné uhlie do ohniska údiarne podľa vyobrazenia.



24

Prípravný rošt údiarne 2x

Vložte 2 grilovacie rošty údiarne do ohniska údiarne podľa vyobrazenia.



25

Rošt grilu na drevné uhlie 3x

Vložte 3 grilovacie rošty na drevné uhlie do ohniska grilu podľa vyobrazenia.



26

Prípravný rošt grilu 3x

Položte 3 grilovacie rošty grilu na ohnisko grilu podľa vyobrazenia.



27

Údiareň je teraz kompletne zložená.
Pripravte údiareň na prvé použitie podľa popisu v kapitole „Vypaľovanie grilu“ v časti o údržbe.







AVERTIZARE



- Amplasați grătarul în aer liber, pe o suprafață dură, plană, necombustibilă, la distanță față de streșini sau orice alte materiale combustibile. Nu utilizați niciodată pe suprafețe din lemn sau alte suprafețe care pot arde.
- Amplasați grătarul la distanță de ferestrele sau ușile deschise pentru a evita intrarea fumului și a scânteilor în casă. Când bate vântul, amplasați grătarul într-o zonă exterioară protejată de vânt.

Vă mulțumim!

Suntem convinși că acest grătar vă va satisface exigențele și vă dorim să îl utilizați cu plăcere. Înainte de utilizare citiți instrucțiunile, păstrați-le pentru referiri ulterioare și respectați instrucțiunile de siguranță.

Service

Dacă aveți nevoie de service sau de piese de schimb vă rugăm contactați magazinul local Hornbach sau trimiteți e-mail la adresa:

service@hornbach.com

Utilizare conform destinației

Acest aparat este un grătar portabil destinat utilizării în aer liber. Este destinat prăjirii, rumenirii, coacerii și gătirii alimentelor în mediu privat.

Aparatul nu este potrivit pentru utilizare comercială.

Orice altă utilizare sau modificare a aparatului se consideră a fi utilizare necorespunzătoare și poate conduce la pericole considerabile.

Simboluri



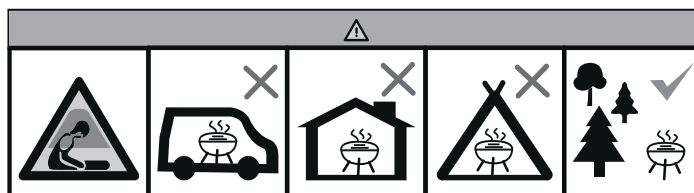
Avertismente de siguranță



Locație vizibilă



Locație ascunsă



Nu folosiți grătarul în spații limitate / locuibile cum ar fi casele, corturile, rulotele, locuințele mobile, bărcile. Pericol de moarte prin intoxicare cu monoxid de carbon.

Cuprins

Destinația de utilizare	142
Simboluri	142
Ustensile necesare	142
Instrucțiuni de siguranță	143
Prezentare generală	144
Prăjire	145
Afumare	146
Curățare și întreținere	147
Întreținere	148
Îngrijirea grătarului	148
Depozitarea aparatului	148
Eliminarea ca deșeu	149
Elemente componente	150
Montaj	152

Ustensile necesare



1x șurubelniță Philips
2x chei 10 mm & 14 mm



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ



Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate conduce la răni corporale grave sau moarte, focuri sau explozii care cauzează pagube materiale.

- FOLOSIȚI NUMAI ÎN AER LIBER.
- A nu se utiliza în spații interioare! Gazele toxice se pot acumula și pot cauza vătămări corporale grave sau moartea.
- Folosiți aparatul numai în zone bine aerisite. Nu folosiți în garaj, curte interioară acoperită sau sub orice tip de copertină.
- Aparatul nu este destinat instalării în sau pe vehicule și/ sau ambarcațiuni de agrement.
- AVERTIZARE! Țineți la distanță copiii și animalele de casă.
- Aparatul nu trebuie folosit niciodată de copii.
- Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. Aparatul trebuie asamblat corespunzător în conformitate cu instrucțiunile de montaj.
- Țineți întotdeauna grătarul pe o suprafață stabilă, plană.
- AVERTIZARE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați numai aprinzătoare conforme cu standardul EN 1860-3.
- AVERTIZARE! Acest grătar se poate încinge foarte tare, nu îl deplasați în timpul utilizării.
- Procedați cu o precauție rezonabilă în timpul utilizării aparatului.
- Nu lăsați niciodată cărbunii și cenușa din grătar nesupravegheate.
- Deschideți capacul când aprindeți și inițializați arderea cărbunilor.
- Recomandăm utilizarea unui sistem de aprindere a cărbunilor. Dacă alegeți să folosiți lichid pentru aprinderea cărbunilor, folosiți numai lichide de aprindere autorizate pentru aprinderea cărbunilor.
- Nu folosiți benzină, alcool sau alte lichide volatile pentru a aprinde cărbunii.
- Atunci când utilizați lichide pentru aprinderea cărbunilor, nu începeți să gătiți înainte de acoperirea cărbunilor cu un strat de cenușă. Lăsați cărbunii să ardă cu capacul deschis (timp de aprox. 20 de minute). Aceasta va permite arderea completă a lichidului de aprindere. Nerespectarea acestei precauții ar putea duce la reținerea gazelor provenite de la lichidul de aprindere a cărbunilor în grătar și ar putea determina izbucnirea bruscă a focului sau explozie la deschiderea capacului.
- Nu utilizați niciodată cărbuni care au fost tratați anterior cu lichide de aprindere. Utilizați numai cărbuni obișnuiți de calitate superioară sau un amestec de cărbuni/lemn.
- Nu adăugați niciodată lichid pentru aprinderea cărbunilor peste cărbunii încinși sau doar calzi deoarece se poate produce o revenire a flăcării cauzând arsuri severe.
- Nu puneți niciodată mai mult de 6,5 kg pe tavă. Nu vă sprijiniți de tavă. Nu ridicați grătarul de tavă.
- Nu depășiți temperatura de 260 °C. Nu lăsați cărbunii și/ sau lemnele să se sprijine de pereții grătarului. Acest lucru va reduce foarte mult durata de viață a metalului și finisajului grătarului dvs.
- După fiecare utilizare curățați bine grătarul și aplicați din nou un strat subțire de ulei la interior pentru a preveni ruginirea. Acoperiți grătarul pentru a-l proteja împotriva ruginirii excesive.
- Vă recomandăm să aveți la îndemână un extingtor. Adresați-vă autorităților locale pentru a stabili dimensiunea adecvată și tipul de extingtor.
- Când nu este folosit, nu lăsați grătarul la îndemâna copiilor și depozitați-l într-un loc uscat.
- În timpul utilizării aparatul trebuie ținut departe de materialele inflamabile. Materialele inflamabile nu trebuie să se afle niciodată la mai puțin de 1 metru de spatele sau părțile laterale ale aparatului.
- În zona de gătire (cu un perimetru de 3 metri în jurul aparatului) este interzisă prezența surselor de aprindere, cum ar fi de exemplu flăcările de veghe sau încălzitoare de apă, instalații electrice în funcțiune etc. și a vaporilor/lichidelor inflamabile cum ar fi de exemplu benzina, alcoolul etc.
- Țineți departe de suprafețele încălzite toate cablurile de alimentare, furtunul de gaz și furtunul de alimentare cu combustibil.
- Mențineți fantele de aerisire libere și lipsite de reziduuri.
- Nu țineți în zona de depozitare de sub aparat obiecte sau materiale care ar putea bloca fluxul aerului de ardere spre partea cealaltă a focarului.
- Nu folosiți grătarul fără să montați cenușarul.
- Nu încercați să scoateți cenușarul cât timp în acesta se află cărbuni încinși sau în timpul prăjirii.
- Nu îndepărtați cenușa până când nu s-a ars complet și nu s-a stins tot cărbunele și grătarul nu s-a răcit.
- Întotdeauna puneți cărbunii pe grătarul pentru cărbuni. Nu puneți cărbunii direct pe fundul focarului.
- Nu purtați haine cu mâneci largi, care flutură, în timp ce aprindeți sau folosiți grătarul.
- Utilizați ustensile pentru grătar cu mâner lung și mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile și stropirile. La mănuierea componentelor fierbinți folosiți mănuși de protecție.
- Nu folosiți grătarul în caz de vânt puternic.
- Nu atingeți niciodată grătarul pentru gătit sau grătarul pentru cărbuni, cenușa, cărbunii sau grătarul pentru a verifica dacă sunt fierbinți.
- Când deschideți capacul țineți mâinile, fața și corpul la o distanță sigură de aburii fierbinți și de flăcările care pot izbucni. Asigurați-vă că ați deschis capacul complet. În cazul în care capacul nu este deschis complet, acesta ar putea cădea înapoi și ar putea produce vătămări.
- Nu folosiți apă pentru a controla flăcările care izbucnesc sau pentru a stinge cărbunii.
- Stingeți cărbunii când ați terminat de gătit. Închideți capacul și toate orificiile de ventilație pentru a înăbuși focul.
- Nu aruncați niciodată cărbuni încinși în locuri în care s-ar putea călca pe ei sau unde ar putea exista pericol de incendiu. Nu aruncați niciodată cenușă sau cărbuni înainte ca acestea să fie complet stinse. Nu depozitați grătarul până când cenușa și cărbunii nu sunt complet stinși.
- Acest grătar nu este destinat și nu ar trebui utilizat niciodată drept corp de încălzire.
- Căptușirea focarului cu folie de aluminiu va bloca fluxul de aer. În locul acesteia folosiți o tavă pentru picături pentru a reține grăsimea care se scurge de pe carne când este gătită prin metoda indirectă.

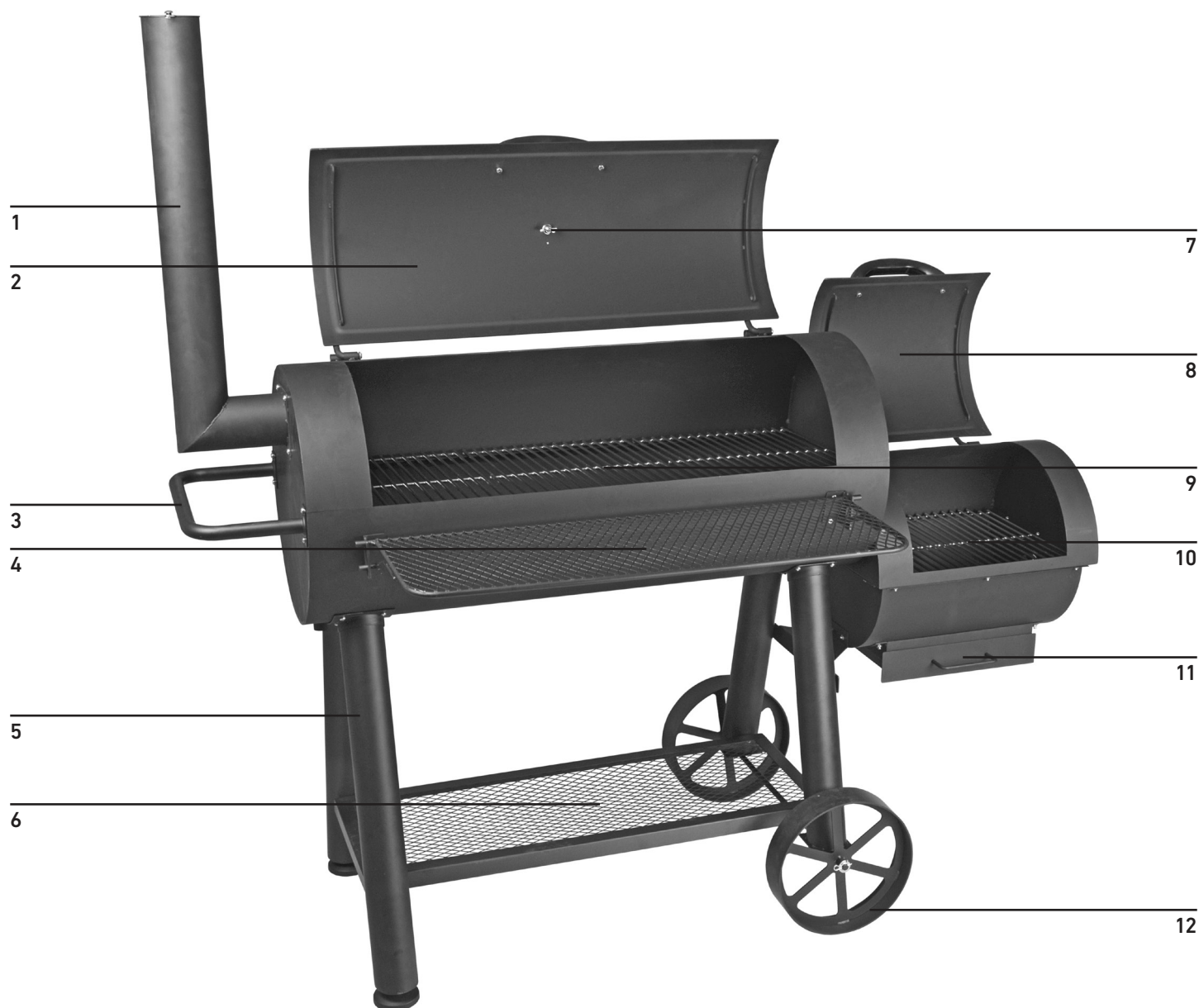
Prezentare generală



AVERTIZARE



Nu folosiți grătarul fără a avea montat cenușarul și nu încercați să scoateți cenușarul în timpul utilizării.



Părți componente

- | | | | |
|--------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Coș & capac | 4. Tavă | 7. Indicator de temperatură | 10. Grătar pentru preparat la |
| 2. Capac grătar | 5. Picioare | 8. Capac afumătoare | afumătoare |
| 3. Mâner principal | 6. Poliță inferioară | 9. Grătar pentru preparat la | 11. Tavă pentru cenușă |
| | | grill | 12. Roată |

Prăjire

Prăjire

1. Puneți maxim 2 kg de cărbune pe grătarul pentru cărbuni, în focarul grătarului sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor.
2. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacără.
3. Distribuiți cărbunii uniform pe grătarul pentru cărbuni, în focarul grătarului.
4. La utilizarea ustensilelor pentru grătar cu mâner lung și a mănușilor de bucătărie puneți grătarele pentru cărbuni pe suporturile acestora din focar.
5. Ținând capacul grătarului deschis lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
6. Puneți alimentele pe grătarele pentru gătit și, dacă doriți, închideți capacul.
7. Verificați periodic alimentele. Înainte de scoate alimentele, folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că sunt gătite complet.



ATENȚIE



GRĂSIMEA SE APRINDE

- Nu stropiți cu apă focul datorat grăsimii. Se pot produce vătămări corporale.
- În cazul în care grătarul nu a fost curățat în mod regulat, este posibil ca grăsimea să ia foc ceea ce poate deteriora produsul. Respectați instrucțiunile privind curățarea generală a aparatului pentru a preveni aprinderea grăsimii.
- Cel mai eficace de a preveni aprinderea grăsimii este curățarea cu regularitate a aparatului.

Adăugarea cărbunelui



AVERTIZARE



Nu adăugați niciodată lichid pentru aprinderea cărbunilor peste cărbunii încinși sau doar calzi deoarece se poate produce o revenire a flăcării cauzând arsuri severe.

Pentru a menține constant temperatura pe o perioadă mai lungă, poate fi necesară adăugarea de mangal și/sau de lemne.

1. Deschideți cu atenție capacul focarului grătarului.
2. Scoateți grătarele pentru gătit purtând mănuși de bucătărie. Puneți grătarele pe o suprafață necombustibilă de lângă aparat.
3. Dați-vă înapoi și folosiți ustensile de gătit lungi pentru a îndepărta ușor cenușa de pe cărbunii încinși.
4. Folosiți clești pentru gătit pentru a adăuga cărbuni și/sau lemne pe grătarul pentru cărbuni. Aveți grijă să nu ridicați cenușă și scântei.
5. Puneți grătarele pentru cărbuni pe focar cu grijă, purtând mănuși de bucătărie.
6. Dacă doriți, închideți capacul.

Reglarea căldurii

Căldura din interiorul grătarului poate fi reglată prin reglarea cantității de cărbune/lemn și a ventilației acestuia.

- 🔥 Temperatura poate fi mărită prin adăugarea de cărbuni/lemn în focar (să nu depășiți cantitatea max. de 2 kg) și/sau intensificarea ventilației.
- 🔥 Temperatura poate fi redusă prin reducerea ventilației.

Deschideți sau închideți orificiile de ventilație de la focarul afumătoarei și de la coș pentru a intensifica sau a reduce ventilația.

NOTĂ: Lemnul uscat arde cu temperaturi mai mari decât cărbunele. Lemnul de esență tare, cum ar fi nucul american, mesquite, lemnul de nuc și nucile reprezintă un combustibil excelent. Asigurați-vă că lemnul este uscat.

Gătirea indirectă

Când gătiți pește sau felii de carne foarte subțiri, metoda de gătire indirectă vă ajută să mențineți alimentele suculente. Puneți o tavă pe grătarul pentru cărbuni sub alimente. Umpleți tava cu apă sau un amestec pentru marinat și faceți focul pe partea opusă a tăvii.

Aroma de fum

Pentru a obține aroma de fum favorită, încercați să folosiți bucăți, bețișoare sau așchii de lemn aromatizat, cum ar fi nuc american, pecan, măr, cireș sau mesquite. Folosiți 5-6 bucăți sau bețișoare din lemn, cu lungimea de 7-10 cm și grosimea de 2-5 cm. Înmuiați lemnul în apă timp de 30 de minute sau înfășurați fiecare bucată în folie și faceți câteva găuri mici în aceasta pentru a produce mai mult fum și pentru a evita ca lemnul să ardă prea repede. Puneți lemnul peste cărbunii care ard folosind clești pentru gătit lungi. Temperatura ideală pentru afumare este cuprinsă între 80 și 120 °C.

Afumare

Afumare

Pentru afumare, focarul mic este folosit pentru un foc de cărbuni sau lemne. Fumul focului pătrunde în focarul mare și apoi părăsește aparatul prin coș.

Alimentele sunt așezate pe grătarul pentru gătit în focarul mare și sunt gătite încet în fumul focului la 60 - 90 °C.

Temperatura poate fi reglată prin deschiderea sau închiderea orificiilor de ventilație de la focarul afumătoarei și poate fi citită la termometrul de pe capac.

Pentru a preveni scăparea fumului țineți capacul închis pe timpul afumării pentru, în caz contrar timpul de gătire se va prelungi semnificativ.

Pentru piese mari de alimente, timpul de gătire este în jur de 1 oră pe 500 g.

1. Puneți până la 1 kg de cărbune sau lemn pe grătarul pentru cărbuni din focarul afumătoarei.
2. Aprindeți cărbunii sau lemnele și așteptați până când încep să ardă cu flacără.
3. Distribuți cărbunii sau lemnele uniform pe grătarul pentru cărbuni din focarul afumătoarei și închideți capacul.
4. Puneți alimentele pe grătarele pentru gătit din focarul grătarului și închideți capacul.
5. Înainte de scoate alimentele, folosiți un termometru pentru alimente pentru a vă asigura că sunt gătite complet.

Reglarea căldurii

Căldura din interiorul afumătoarei poate fi reglată prin reglarea cantității de cărbune/lemn și a ventilației.

- 🔥 Temperatura poate fi mărită prin adăugarea de cărbune/lemn în focarul afumătoarei (nu depășiți cantitatea totală max. de 1 kg) și/sau intensificarea ventilației.
- 🔥 Temperatura poate fi redusă prin reducerea ventilației.

Deschideți sau închideți orificiile de ventilație de la focarul afumătoarei și de la coș pentru a intensifica sau a reduce ventilația.

NOTĂ: Lemnul uscat arde cu temperaturi mai mari decât cărbunele. Lemnul de esență tare, cum ar fi nucul american, mesquite, lemnul de nuc și nucile reprezintă un combustibil excelent. Asigurați-vă că lemnul este uscat.

Adăugarea cărbunelui



AVERTIZARE



Nu adăugați niciodată lichid pentru aprinderea cărbunilor peste cărbunii încinși sau doar calzi deoarece se poate produce o revenire a flăcării cauzând arsuri severe.

Pentru a menține constant temperatura pe o perioadă mai lungă, poate fi necesară adăugarea de mangal și/sau de lemne.

1. Deschideți cu atenție capacul focarului afumătoarei.
2. Scoateți grătarele pentru gătit purtând mănuși de bucătărie. Puneți grătarele pe o suprafață necombustibilă de lângă aparat.
3. Dați-vă înapoi și folosiți ustensile de gătit lungi pentru a îndepărta ușor cenușa de pe cărbunii încinși.
4. Folosiți clești pentru gătit pentru a adăuga cărbuni și/sau lemne pe grătarul pentru cărbuni. Aveți grijă să nu ridicați cenușă și scântei.
5. Puneți grătarele pentru cărbuni pe focar cu grijă, purtând mănuși de bucătărie.
6. Închideți capacul.

Ghid pentru lemne de afumat



AVERTIZARE



Nu folosiți niciodată lemne care au fost tratate chimic sau au fost expuse la chimicale. Folosiți numai lemne uscate.

LEMN	ALIMENTE	SPECIFICAȚII
Cireș	Porc, păsări de curte sau alte păsări sălbatice.	Fum cu miros de fructe cu o aromă dulce.
Măr	Porc / jambon & bacon, carne de vită, păsări sălbatice.	Fum cu miros de fructe cu o aromă dulce densă.
Hickory	Porc, vită, vânat, pui	Gust de fum similar baconului, picant.
Mesquite	Carne de vită sau de alt tip, legume	Un gust mai dulce decât cel al lemnului de hickory. Mai delicat. Arde puternic, se va folosi cu grijă.
Pecan	Porc, miel, pasăre, pește, cașcaval.	Un gust mai bogat decât hickory, în general similar, dar cu un gust mai subtil.
Arin	Porc, pasăre, toate tipurile de pește.	Gust dulce și fumurie.
Arțar	Păsări de curte, legume	Gust de fum similar baconului, picant.
Plop tremurător, cedru, pin	Foarte rășinoase Nu se recomandă pentru prepararea alimentelor.	

Curățare și întreținere



AVERTIZARE



Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că s-a răcit complet.

Cenușă

După ce cărbunele s-a ars complet, s-a stins și s-a răcit, curățați interiorul cu o perie pentru cuptor. Cenușa rămasă poate fi trasă cu peria în cenușar. Scoateți cenușarul și goliți-l, asigurându-vă însă că respectați următoarele precauții.

- Nu îndepărtați cenușa până când nu s-a ars complet și nu s-a stins tot cărbunele și grătarul nu s-a răcit.
- Nu aruncați niciodată cărbuni încinși în locuri în care s-ar putea călca pe ei sau unde ar putea exista pericol de incendiu. Nu aruncați niciodată cenușă sau cărbuni înainte ca acestea să fie complet stinse. Nu depozitați grătarul până când cenușa și cărbunii nu sunt complet stinși.
- Nu încercați să scoateți cenușarul cât timp în acesta se află cărbuni încinși sau în timpul prăjirii.

Coroziune

- În cazul în care apare rugină pe suprafața exterioară a aparatului, curățați și lustruiți zona afectată cu lână de oțel sau cu pânză de șmirghel fină. Retușați cu o vopsea de bună calitate rezistentă la temperaturi înalte.
- Nu vopsiți niciodată suprafețele interioare. Petele de rugină de pe suprafețele interioare pot fi lustruite, curățate și poate fi aplicat un strat subțire de ulei vegetal pentru a se reduce la minimum continuarea ruginirii.

Interiorul și exteriorul aparatului

- Curățați aparatul în mod frecvent, de preferat după fiecare gătire.
- Aparatul trebuie curățat cel puțin o dată pe an.
- Nu confundați acumulările de grăsime și fum de culoare maro sau negru cu vopseaua. Interiorul grătarului cu gaz nu este vopsit din fabrică (și nici nu se poate vopsi). Aplicați în interiorul capacului aparatului și pe fundul acestuia o soluție puternică de detergent cu apă sau o soluție de curățare cu particule abrazive. Clătiți și lăsați să se usuce complet la aer. Pe suprafețele vopsite nu aplicați agenți de curățare caustici.
- **Suprafețele de gătire:** Dacă pentru curățarea oricărei suprafețe de gătire a aparatului se folosește o perie din păr aveți grijă ca înainte de folosire să nu rămână păr căzut pe suprafețele de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire în timp ce aparatul este fierbinte.
- **Suprafețele din plastic:** Spălați-le cu apă caldă cu săpun și ștergeți-le să fie uscate. Pe suprafețele din plastic nu folosiți citrisol, agenți de curățare abrazivi, degresanți sau agenți de curățare grătar cu concentrație mare, aceștia pot duce la deteriorarea și/sau defectarea pieselor componente.
- **Suprafețele din porțelan:** Din cauza compoziției asemănătoare cu sticla majoritatea rămășițelor pot fi șterse cu soluție de bicarbonat de sodiu/apă sau cu agenți de curățarea speciali. Pentru petele încăpățănate folosiți praf de degresare neabraziv.
- **Suprafețele vopsite:** Spălați-le cu detergent slab sau agent de curățare neabraziv și apă caldă cu săpun. Ștergeți-le cu o cârpă moale până se usucă.
- **Suprafețe din oțel inoxidabil:** Pentru a menține aspectul de înaltă calitate a aparatului spălați-o cu detergent slab și apă caldă cu săpun și ștergeți-o cu cârpă moale după fiecare utilizare. Crustele de grăsime pot necesita folosirea unui burete abraziv din plastic. Pentru evitarea daunelor folosiți numai în direcția finisării. Nu folosiți buretele abraziv în zonele inscripționate.

Întreținere

Îngrijirea grătarului

Îngrijirea grătarului va reduce la minimum deteriorarea finisajului exterior și vă va scăpa de mirosul de vopsea care poate transmite mirosuri neplăcute la prima pregătire a alimentelor pe grătar. Îngrijiți grătarul în mod regulat pentru a-l proteja împotriva coroziunii.

1. Aplicați un strat subțire de ulei vegetal pe suprafețele interioare. Nu aplicați pe grătarul pentru cărbuni și pe cenușar.
2. Puneți 1,2 kg de cărbune pe grătarul pentru cărbuni sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor.
3. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacără.
4. Distribuiți cărbunii uniform pe grătarul pentru cărbuni.
5. Ținând capacul grătarului deschis lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
6. Când cărbunii încep să ardă cu flacără, închideți capacul. Lăsați temperatura să atingă 100 °C pe indicatorul de încălzire. Mențineți această temperatură timp de 2 ore.
7. Creșteți temperatura la 200 °C. Aceasta se poate realiza prin adăugare de mai mulți cărbuni și/sau lemne. Consultați secțiunea „Adăugarea cărbunelui”. Mențineți această temperatură timp de 1 oră, iar apoi lăsați unitatea să se răcească complet.

Depozitarea aparatului

Dacă este nevoie de depozitarea aparatului pe o perioadă mai lungă de timp (de exemplu pe timpul iernii):

1. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit. Curățați cu grijă aparatul.
2. Aparatul poate fi depozitat în interior într-un loc uscat (de exemplu în garaj sau în pivniță).
3. Acoperiți aparatul.

La scoaterea aparatului din spațiul de depozitare, verificați dacă există rugină sau alte deteriorări.

Eliminarea ca deșeu

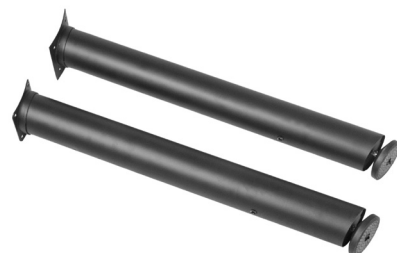
Acest aparat nu se va dispune ca deșeu la gunoiul comunal nesortat. Trebuie predat pentru reciclare la punctele de colectare prevăzute. Procedând astfel contribuiți la păstrarea resurselor și protejarea mediului înconjurător. Pentru mai multe informații luați legătura cu autoritățile locale.

Nu lăsați copiii să se joace cu pungile de plastic și cu materialele de ambalare din cauza unor posibile accidente sau pericol de sufocare. Țineți aceste materiale la loc sigur sau eliminați-le în mod ecologic.

Elemente componente



Focar & capac grătar 1x



Picioare lungi 2x



Picioare scurte 2x



Focar de sus afumătoare 1x



Roți 2x



Capac focar afumătoare 1x



Ax roți 1x



Focar de jos afumătoare 1x



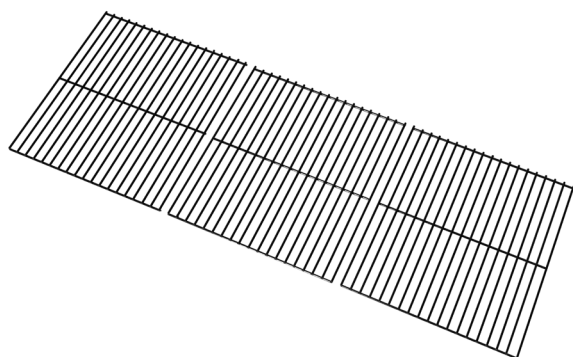
Coș 1x



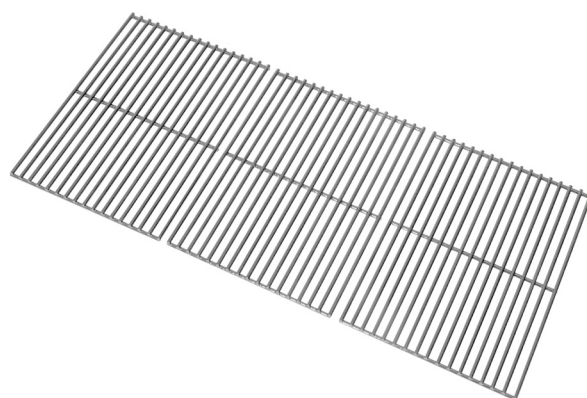
Adaptor tavă pentru cenușă 1x



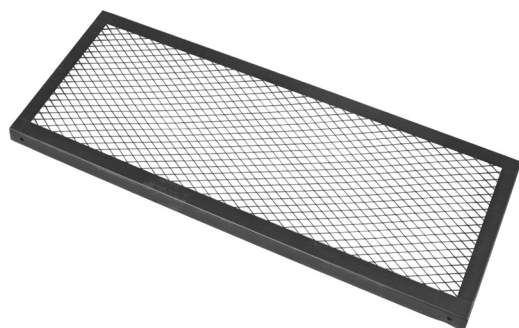
Tavă pentru cenușă 1x



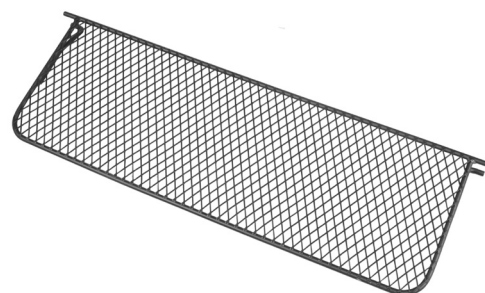
Grătare pentru cărbuni grill 3x



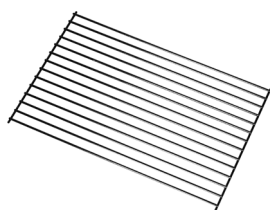
Grătare pentru preparat la grill 3x



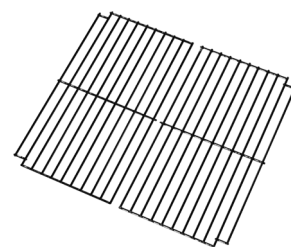
Poliță inferioară 1x



Tavă 1x



Grătar pentru cărbuni
afumătoare 1x



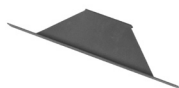
Grătare pentru preparat la
afumătoare 2x



Mâner principal 1x



Grătar pentru afumătoare 1x



Adaptor afumătoare 1x



Set șuruburi 1x



Mâner 2x



Orificiu de ventilație 1x



Adaptoare tavă 2x



Indicator de temperatură 1x

Montaj

1

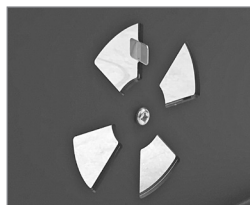
Focar de jos afumătoare 1x
Orificiu de ventilație 1x
Șurub M6x12 1x
Piuliță M6 1x

Montați orificiul de ventilație la focarul de jos al afumătoarei din interior, folosind 1 șurub M6x12 și 1 piuliță M6.

1x
M6x12



1x
Piuliță



2

Adaptor tavă pentru cenușă 1x
Șurub M6x12 6x
Piuliță M6 6x

Montați adaptorul tăvii pentru cenușă la focarul de jos al afumătoarei, utilizând 6 șuruburi M6x12 și 6 piulițe M6.

Asigurați-vă că secțiunea deschisă a adaptorului tăvii pentru cenușă este orientată spre spate, în timp ce orificiul de ventilație este orientat pe partea dreaptă.

6x
M6x12



6x
Piuliță



3

Focar de sus afumătoare 1x
Șurub M6x12 12x
Piuliță M6 12x

Întoarceți ansamblul focarului de jos al afumătoarei cu partea de sus în jos și lăsați-l pe adaptorul tăvii pentru cenușă.

Montați focarul de sus al afumătoarei pe focarul de jos al afumătoarei, utilizând 12 șuruburi M6x12 și 12 piulițe M6.

Asigurați-vă că orificiul de ventilație este orientat pe partea dreaptă.

12x
M6x12



12x
Piuliță



4

Adaptor afumătoare 1x
Șurub M6x12 2x
Piuliță M6 2x

Montați adaptorul afumătoarei la focarul de jos al afumătoarei, utilizând 2 șuruburi M6x12 și 2 piulițe M6.

2x
M6x12



2x
Piuliță



5

Focar & capac grătar 1x

Îndepărtați cele 2 șuruburi autofiletante de la balamalele capacului focarului grătarului și scoateți capacul din balamale, prin glisare. Păstrați șuruburile autofiletante pentru remontarea capacului.



6

Picior lung 1x
Șurub M6x12 4x

Montați piciorul lung la baza focarului grătarului, utilizând 4 șuruburi M6x12.

Asigurați-vă că deschiderea mai mare din peretele lateral al focarului grătarului este orientată în sus.

4x
M6x12



7

Picior scurt 1x
Șurub M6x12 4x

Montați piciorul scurt în partea de sus a focarului grătarului, utilizând 4 șuruburi M6x12.

Asigurați-vă că piulița nit din piciorul scurt este orientată spre partea de sus.

4x
M6x12



8

Picior lung 1x
Șurub M6x12 4x

Montați piciorul lung la baza focarului grătarului, utilizând 4 șuruburi M6x12.

4x
M6x12



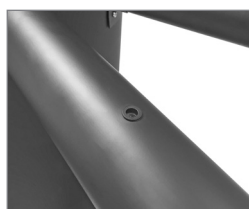
9

Picior scurt 1x
Șurub M6x12 4x

Montați piciorul scurt în partea de sus a focarului grătarului, utilizând 4 șuruburi M6x12.

Asigurați-vă că piulița nit din piciorul scurt este orientată spre partea de sus.

4x
M6x12



10

Poliță inferioară 1x
Șurub M6x12 4x

Montați polița inferioară pe cele patru picioare, utilizând 4 șuruburi M6x12, astfel încât suprafața plană a poliței inferioare să fie orientată spre focarul grătarului.

4x
M6x12



11

Ax roți 1x

Introduceți axul roților prin găurile tubulare din picioarele mai scurte.



12

Roată 2x
Șaibă M12 2x
Șplint 2x

Montați cele două roți pe axul pentru roți și asigurați-le cu câte 2 șaibe M12 și 2 șplinturi.

2x
Șplint



2x
Șaibă





13

Mâner principal 1x
Șurub M6x12 4x
Piuliță M6 4x

Întoarceți subansamblul grătarului și așezați-l jos astfel încât roțile să fie în spate.

Montați mânerul principal la focarul grătarului, utilizând 4 șuruburi M6x12 și 4 piulițe M6.

4x
M6x12



4x
Piuliță



14

Coș 1x
Șurub M6x12 4x
Piuliță M6 4x

Montați coșul la focarul grătarului, utilizând 4 șuruburi M6x12 și 4 piulițe M6.

4x
M6x12



4x
Piuliță



15

Tavă 1x
Adaptoare tavă 2x
Șurub M6x12 4x
Piuliță M6 4x

Poziționați ansamblul grătarului astfel încât roțile să fie pe partea dreaptă.

Montați cel 2 adaptoare pentru tăvi și tava la focarul grătarului, utilizând 4 șuruburi M6x12 și 4 piulițe M6.

Tava poate fi ridicată sau coborâtă prin introducerea și extragerea adaptoarelor pentru tăvi.

4x
M6x12



4x
Piuliță



16

Grătar pentru afumătoare 1x
Șurub M8x12 8x

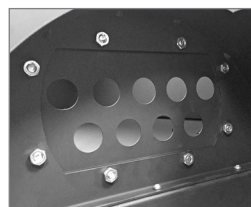
Montați grătarul afumătoarei din interior, pe partea dreaptă a focarului, utilizând 8 șuruburi M8x12.



17

Piuliță M8 8x

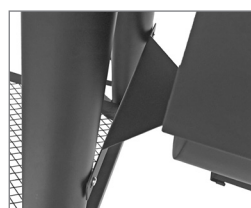
Montați ansamblul focarului afumătoarei pe focarul grătarului, utilizând 8 piulițe M8.



18

Șurub M6x12 6x

Montați adaptorul afumătoarei pe ansamblul focarului grătarului, utilizând 2 șuruburi M6x12.



19

Tavă pentru cenușă 1x

Montați tava pentru cenușă pe adaptorul tăvii pentru cenușă, glisând-o pe șinele de sub ansamblul focarului afumătoarei.



20

Capac focar grăta 1x Capac focar afumătoare 1x

Îndepărtați cele 2 șuruburi autofiletante de la balamalele capacului focarului afumătoarei. Introduceți capacul focarului grătarului și capacul focarului afumătoarei în balamalele de la focare și remontați cele 4 șuruburi autofiletante.

4x
Șurub autofiletant



21

Mâner 2x Piuliță M6 4x

Montați mânerul la capacele focarelor grătarului și afumătoarei, utilizând 2 șuruburi M6x12 pentru fiecare capac în parte.

4x
M6x12



22

Indicator de temperatură 1x

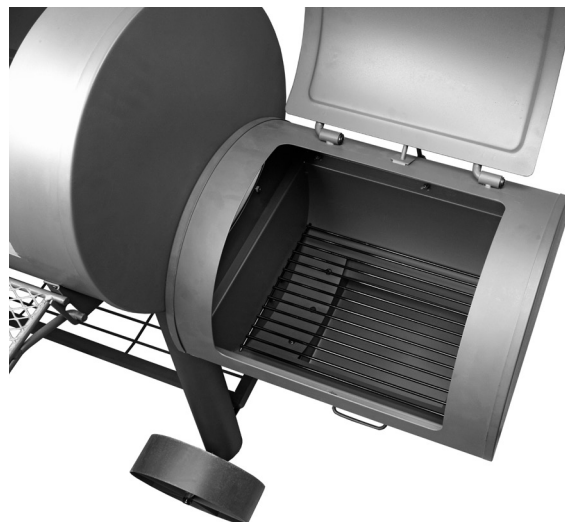
Montați indicatorul de temperatură pe capacul focarului grătarului și asigurați-l din interior cu o piuliță fluture.



23

Grătar pentru cărbuni afumătoare 1x

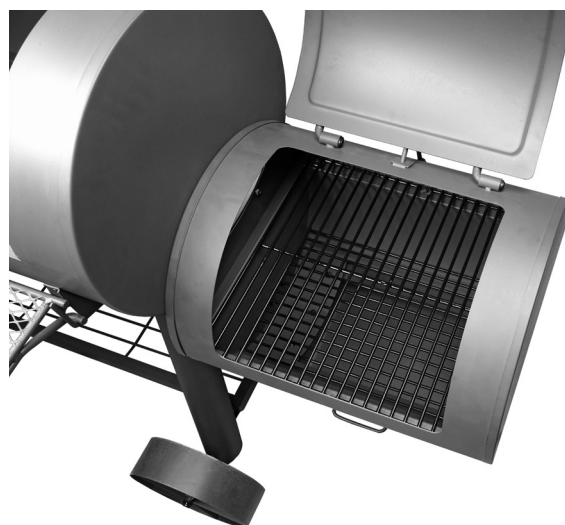
Așezați grătarul afumătoarei pentru cărbuni în focarul afumătoarei, în modul indicat.



24

Grătare pentru preparat la afumătoare 2x

Așezați cele 2 grătare pentru preparat la afumătoare în focarul afumătoarei, în modul indicat.



25

Grătare pentru cărbuni grill 3x

Așezați cele 3 grătare pentru cărbuni grill în focarul grătarului, în modul indicat.



26

Grătare pentru preparat la grill 3x

Așezați cele 3 grătare pentru preparat la grill în focarul grătarului de tip grill, în modul indicat.



27

În acest moment, afumătorea este asamblată în întregime. Pregătiți afumătorea pentru prima utilizare așa cum este descris la 'Îngrijirea grătarului' de la secțiunea întreținere.





WARNING



- Place the grill outdoors on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhang or any combustible material. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- Place the grill away from open windows or doors to prevent flying sparks and smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.

Thank you!

We are convinced that this barbecue will exceed your expectations and wish you joy while using it. Read the instructions before using the appliance, keep it for further reference and observe the safety instructions.

Service

In case of service requests or spare parts, please contact your local Hornbach store or write an email to:

service@hornbach.com

Intended use

This appliance is a mobile barbecue for outdoor use. It is intended for grilling, frying, roasting and baking food in private environments.

The appliance is not intended for commercial use.

Any other use or modification to the appliance is considered as improper use and could cause considerable dangers.

Symbols



Safety warning



2 persons required



Visible location



Hidden location

Table of content

Intended use	162
Symbols	162
Required tools	162
Safety instructions	163
Overview	164
Grilling	165
Smoking	166
Cleaning and care	167
Maintenance	168
Curing the grill	168
Storing the appliance	168
Disposal	169
Components	170
Assembly	172

Required tools



1x Philips Screwdriver
2x Wrench 10 mm & 14 mm



SAFETY INSTRUCTIONS



Failure to follow the safety instructions in this user manual may result in serious bodily injury or death or in a fire or an explosion causing damage to property.

- USE OUTDOORS ONLY.
- Do not use indoors! Toxic fumes can accumulate which can cause serious bodily injury or death.
- Only use the appliance in a well ventilated area. Do not use it in a garage, porch, covered patio or under an overhead structure of any kind.
- The appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- WARNING! Keep children and pets away.
- The appliance should never be used by children.
- Improper assembly may be dangerous. The appliance must be properly assembled according to the assembly instructions.
- Always keep the barbecue on a stable, level surface.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Exercise reasonable care when operating the appliance.
- Never leave coals and ashes in grill unattended.
- Open the lid while lighting and getting the charcoal started.
- We recommend the use of a charcoal chimney starter. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal.
- Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to light charcoal.
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash, when using charcoal lighting fluid. Allow charcoal to burn with lid open (approx. 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in the barbecue and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Never place more than 6.5 kg on the tray. Do not lean on the tray. Do not lift grill using the tray.
- Do not exceed a temperature of 260 °C. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- After each use, clean the grill thoroughly and reapply a light coat of oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- We advise to have a fire extinguisher at hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Combustible materials should never be within 1 meter of the back or sides of the appliance.
- Keep the cooking area (3 meters around the appliance) clear of sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc. and flammable vapours/liquids such as gasoline, alcohol, etc.
- Keep any electrical supply cord, gas and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep ventilation openings free and clear of debris.
- Do not store objects or materials in the storage area under the appliance, that would block the flow of combustion air to the underside of the firebox.
- Do not use grill without ash pan in place.
- Do not attempt to remove ash pan while it contains hot coals or during grilling.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- Always put charcoal in the charcoal grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the firebox.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Do not use barbecue in high winds.
- Never touch the cooking or charcoal grates, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.
- When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups. Make sure the lid is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back and cause injury.
- Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.
- Extinguish charcoal when finished cooking. Close the lid and all air vents to suffocate the flames.
- Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.
- This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.
- Lining the firebox with aluminium foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the indirect method.

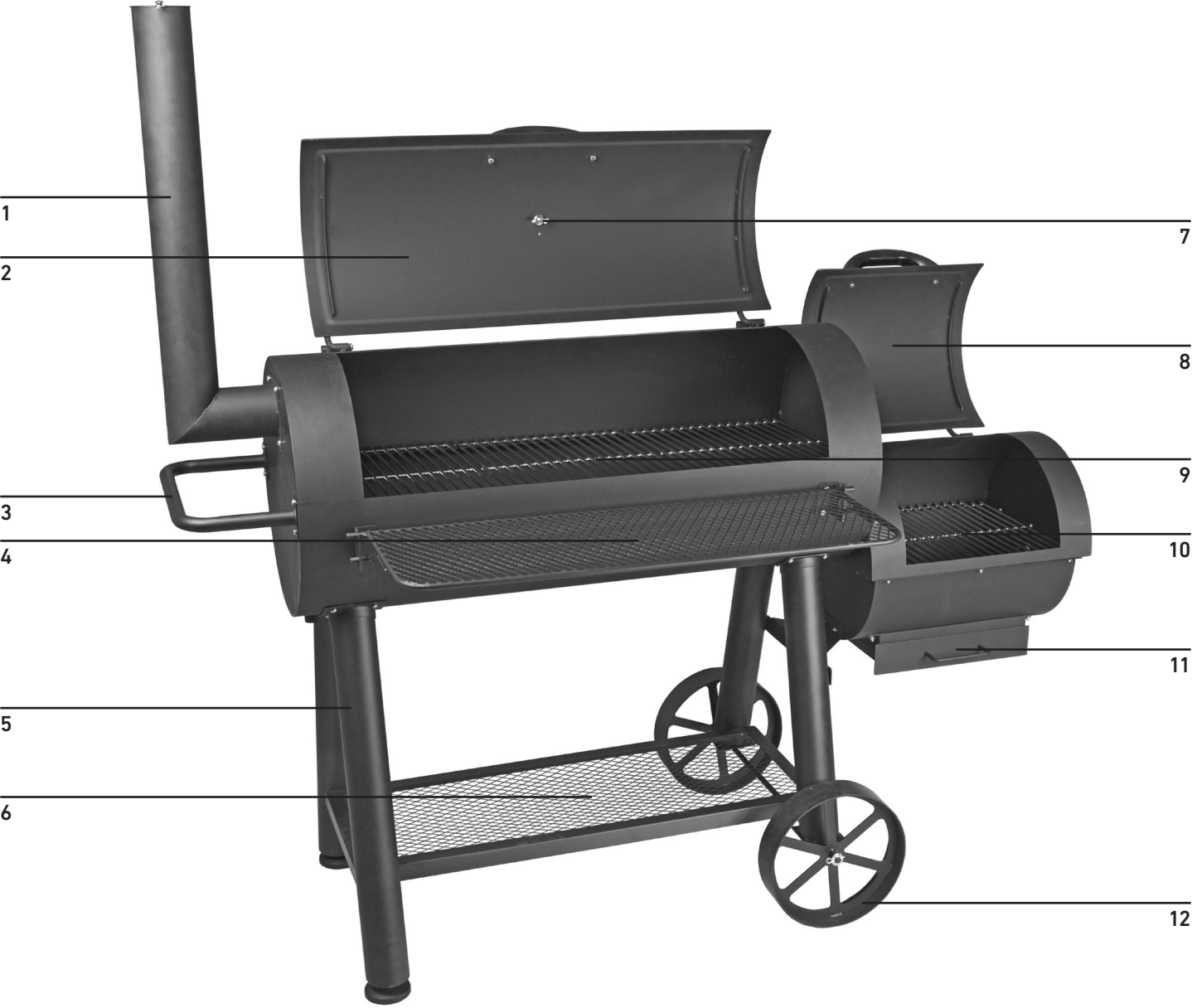
Overview



WARNING



Do not use the appliance without ash pan in place and do not attempt to remove the ash pan during use.



Parts

- | | | | |
|------------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| 1. Chimney & Lid | 4. Tray | 7. Temperature Gauge | 10. Smoker Cooking Grate |
| 2. Grill Lid | 5. Leg | 8. Smoker Lid | 11. Ash Tray |
| 3. Main Handle | 6. Bottom Shelf | 9. Grill Cooking Grate | 12. Wheel |

Grilling

Grilling

1. Place up to 2 kg of charcoal on the charcoal grate in the grill firebox or in a charcoal chimney starter.
2. Light the charcoal and wait until it is burning strong.
3. Spread the coals evenly on the charcoal grate in the grill firebox.
4. By use of long-handled barbecue utensils and oven mitts, place the cooking grates on their rests in the grill firebox.
5. With lid open, allow the charcoal to burn until it is covered with ash (approx. 20 min.)
6. Place food on the cooking grates and close the lid if desired.
7. Check food periodically. Use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing it.

**CAUTION**

GREASE FIRES

- **Do not use water on a grease fire. Personal injury may result.**
- **If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Follow instructions on general appliance cleaning to prevent grease fires.**
- **The best way to prevent grease fires is to regularly clean the appliance.**

Regulating heat

The heat inside the grill can be regulated by the amount of charcoal/wood and its ventilation.

- 🔥 The temperature can be increased by adding charcoal/wood to the grill firebox (do not exceed the total max. of 2 kg) and/or more ventilation.
- 🔥 The temperature can be decreased by reducing ventilation.

Open or close the air vents on the smoker firebox and on the chimney for more or less ventilation.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal. Hardwood such as hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel. Make sure the wood is seasoned and dry.

Adding charcoal

**WARNING**

Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

In order to keep the heat constant over a longer period of time, it may be necessary to add charcoal and/or wood.

1. Carefully open the lid of the grill firebox.
2. Wearing oven mitts, carefully remove the cooking grates. Place them on a non-combustible surface close to the appliance.
3. Stand back and use long cooking utensils to lightly brush aside ashes on hot coals.
4. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood to the charcoal grate. Be careful not to stir up ashes and sparks.
5. Wearing oven mitts, carefully place the cooking grates on the firebox.
6. If desired, close the lid.

Indirect cooking

When cooking fish or extra lean cuts of meat, the indirect cooking method helps to keep the food moist. Place a flat bottom metal pan on the charcoal grate underneath the food. Fill the pan with water or marinade and build your fire on the opposite side of pan.

Smoke flavouring

To obtain your favourite smoke flavour, experiment by using chunks, sticks or chips of flavour producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite.

Use 5 to 6 wood chunks or sticks, 7 to 10 cm long and 2 to 5 cm thick. Soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. Add the wood to the burning coals using long cooking thongs. The ideal smoking temperature is between 80 and 120 °C.

Smoking

Smoking

For smoking, the small firebox is used for a charcoal or wood fire. The smoke from the fire streams into the large firebox and finally escapes through the chimney.

The food is placed on the cooking grates in the large firebox and gets gently cooked in the smoke of the fire at about 60 - 90 °C.

The temperature can be regulated by opening or closing the air vents on the smoker firebox and can be read on thermometer in the lid.

Keep the lid closed during smoking to prevent escaping smoke, which prolongs the cooking time significantly.

For large pieces of meat, assume a cooking time of about 1 hour per 500 g.

1. Place up to 1 kg of charcoal or wood on the charcoal grate in the smoker firebox.
2. Light the charcoal or wood and wait until it is burning strong.
3. Spread the coals or wood evenly on the charcoal grate in the smoker firebox and close the lid.
4. Place food on the cooking grates in the grill firebox and close the lid.
5. Use a food thermometer to ensure food is fully cooked before removing it.

Regulating heat

The heat inside the smoker can be regulated by the amount of charcoal/wood and its ventilation.

- 🔥 The temperature can be increased by adding charcoal/wood to the smoker firebox (do not exceed the total max. of 1 kg) and/or more ventilation.
- 🔥 The temperature can be decreased by reducing ventilation.

Open or close the air vents on the smoker firebox and on the chimney for more or less ventilation.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal. Hardwood such as hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel. Make sure the wood is seasoned and dry.

Adding charcoal



WARNING



Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

In order to keep the heat constant over a longer period of time, it may be necessary to add charcoal and/or wood.

1. Carefully open the lid of the smoker firebox.
2. Wearing oven mitts, carefully remove the cooking grates. Place them on a non-combustible surface close to the appliance.
3. Stand back and use long cooking utensils to lightly brush aside ashes on hot coals.
4. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood to the charcoal grate. Be careful not to stir up ashes and sparks.
5. Wearing oven mitts, carefully place the cooking grates on the firebox.
6. Close the lid.

Woodguide for smoking



WARNING



Never use wood that has been treated or exposed to chemicals. Use dry and aged wood only.

WOOD	FOOD	SPECIFICATIONS
Cherry	Pork, Poultry and other Game Birds.	Fruity smoke flavour with a sweet aroma.
Apple	Pork / Ham & Bakon, Beef, Game Birds.	Fruity smoke flavour with a dense sweet aroma.
Hickory	Pork, Beef, Wild Game, Chicken.	Smokey, bakon-like, pungent flavour.
Mesquite	Beef and other meat, Vegetables.	Sweeter flavour than Hickory. More delicate. Burns hot, use carefully.
Pecan	Pork, Lamb, Chicken, Fish, Cheese.	Richer flavour than Hickory, generally similar but more subtle in taste.
Alder	Pork, Chicken, all sorts of Fish.	Sweet and smokey flavour.
Maple	Poultry, Vegetables.	Smokey, bakon-like, pungent flavour.
Aspen, Cedar, Pine	Very resinous! Not recommended for food preparation.	

Cleaning and care



WARNING



Before cleaning the appliance make sure it has cooled down completely.

Ashes

Once the charcoal is burned out, fully extinguished and cool, clean the interior with an oven brush. The remaining ashes can be brushed into the ash pan. Remove the ash pan and empty it, but make sure the following precautions are observed.

- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.
- Do not attempt to remove ash pan while it contains hot coals or during grilling.

Corrosion

- If rust appears on the exterior surface of the appliance, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surfaces. Rust spots on the inside surfaces can be buffed, cleaned and lightly coated with vegetable oil to minimize further rusting.

Appliance interior and exterior

- Clean appliance often, preferably after each cookout.
- Appliance should be cleaned at least once a year.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use an appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.
- **Plastic surfaces:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts, as this can result in damage and/or failure of the parts.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

Maintenance

Curing the grill

Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odour that can impart unnatural flavours to the first meal. Cure the grill periodically to protect it from corrosion.

1. Lightly coat all interior surfaces with vegetable oil. Do not coat the charcoal grate and ash pan.
2. Place 1.2 kg of charcoal on the charcoal grate or in a charcoal chimney starter.
3. Light the charcoal and wait until it is burning strong.
4. Spread the coals evenly on the charcoal grate.
5. With lid open, allow the charcoal to burn until it is covered with ash (approx. 20 min.)
6. With coals burning strong, close the lid. Allow the temperature to reach 100 °C on the heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.
7. Increase the temperature to 200 °C. This can be achieved by adding more charcoal and/or wood. See section 'Adding charcoal'. Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

Storing the appliance

If the appliance needs to be stored for a prolonged period of time (e.g. over winter):

1. Make sure the appliance has cooled down. Carefully clean the appliance.
2. The appliance can be stored in a dry location indoors (e.g. garage or cellar)
3. Cover the appliance.

When removing the appliance from storage, check the appliance for rust and other damage.

Disposal

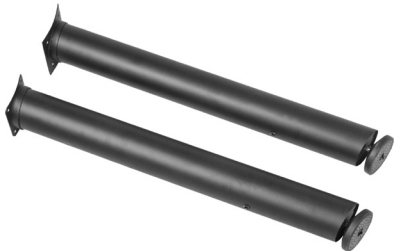
This appliance must not be disposed as unsorted municipal waste. It must be returned to a designated collection point for recycling. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your local authorities for more information.

Children must not play with plastic bags and packaging material, due to possible injury or danger of suffocation. Store such material safely or dispose of environmentally friendly.

Components



Grill Firebox & Lid 1x



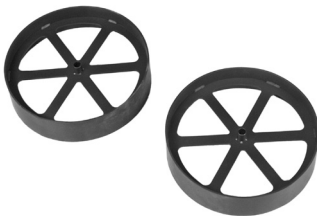
Long Leg 2x



Short Leg 2x



Upper Smoker Firebox 1x



Wheel 2x



Smoker Firebox Lid 1x



Wheel Axle 1x



Lower Smoker Firebox 1x



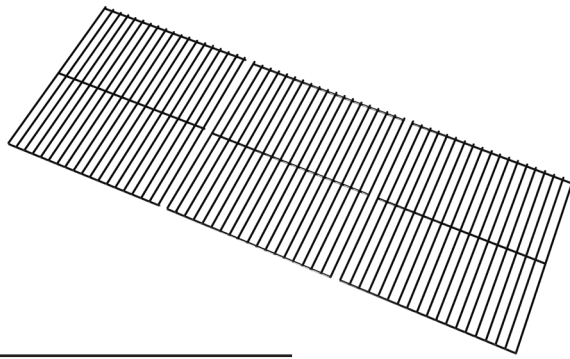
Chimney 1x



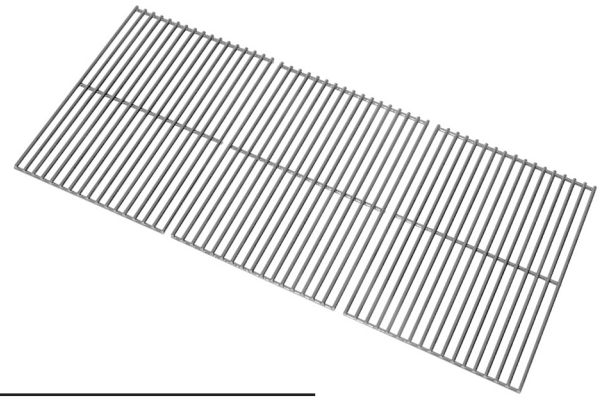
Ash Tray Adaptor 1x



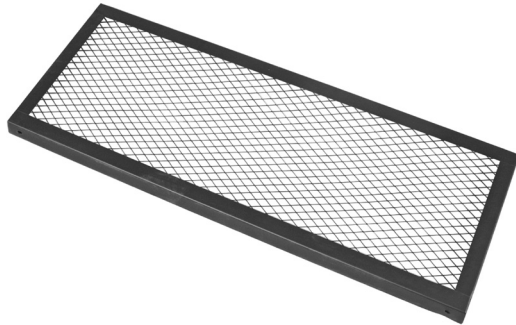
Ash Tray 1x



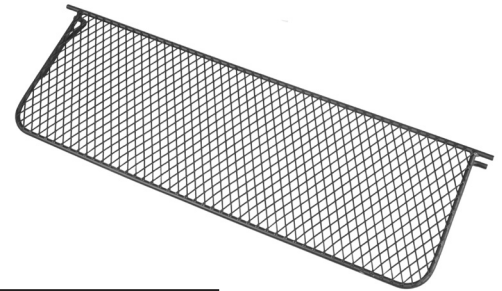
Grill Charcoal Grate 3x



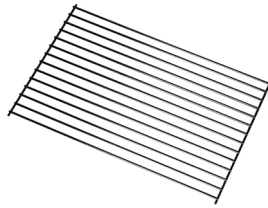
Grill Cooking Grate 3x



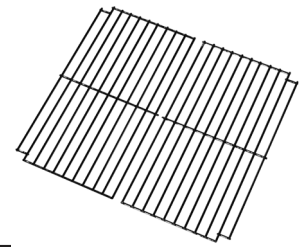
Bottom Shelf 1x



Tray 1x



Smoker Charcoal Grate 1x



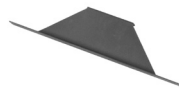
Smoker Cooking Grate 2x



Main Handle 1x



Smoker Grid 1x



Smoker Adaptor 1x



Screw Kit 1x



Handle 2x



Air Vent 1x



Tray Adaptor 2x



Temperature Gauge 1x

Assembly

1

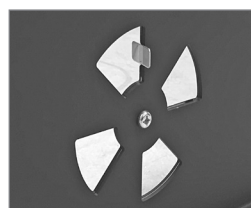
Lower Smoker Firebox 1x
Air Vent 1x
Screw M6x12 1x
Nut M6 1x

Attach the air vent to the lower smoker firebox from the inside by use of 1 M6x12 screw and 1 M6 nut.

1x
M6x12



1x
Nut



2

Ash Tray Adaptor 1x
Screw M6x12 6x
Nut M6 6x

Attach the ash tray adaptor to the lower smoker firebox by use of 6 M6x12 screws and 6 M6 nuts.

Make sure that the open section of the ashtray adaptor is facing to the back, while the air vent is on the right hand side.

6x
M6x12



6x
Nut



3

Upper Smoker Firebox 1x
Screw M6x12 12x
Nut M6 12x

Turn the lower smoker firebox assembly upside down and rest it on the ash tray adaptor.

Attach the upper smoker firebox to the lower smoker firebox by use of 12 M6x12 screws and 12 M6 nuts.

Make sure that the air vent is on the right hand side.

12x
M6x12



12x
Nut



4

Smoker Adaptor 1x
Screw M6x12 2x
Nut M6 2x

Attach the smoker adaptor to the lower smoker firebox by use of 2 M6x12 screws and 2 M6 nuts.

2x
M6x12



2x
Nut



5

Grill Firebox & Lid 1x

Remove the 2 grub screws on the hinges of the grill firebox lid and remove the lid by sliding it out of the hinges.
 Keep the grub screws for reinstallation of the lid.



6

Long Leg 1x
Screw M6x12 4x

Attach the long leg to the bottom of the grill firebox by use of 4 M6x12 screws.

Make sure that the bigger opening in the sidewall of the grill firebox is facing to the top.

4x
M6x12



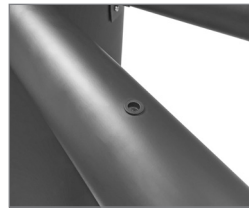
7

Short Leg 1x
Screw M6x12 4x

Attach the short leg to the top of the grill firebox by use of 4 M6x12.

Make sure that rivet nut in the shorter leg is facing to the top.

4x
M6x12



8

Long Leg 1x
Screw M6x12 4x

Attach the long leg to the bottom of the grill firebox by use of 4 M6x12 screws.

4x
M6x12



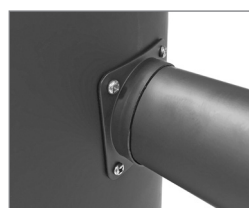
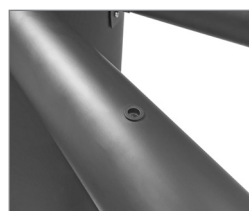
9

Short Leg 1x
Screw M6x12 4x

Attach the short leg to the top of the grill firebox by use of 4 M6x12.

Make sure that rivet nut in the shorter leg is facing to the top.

4x
M6x12



10

Bottom Shelf 1x
Screw M6x12 4x

Attach the bottom shelf to the four legs by use of 4 M6x12 screws, so that the plane surface of the bottom shelf is facing to the grill firebox.

4x
M6x12



11

Wheel Axle 1x

Slide the wheel axle through the tubing on the shorter legs.



12

Wheel 2x
Washer M12 2x
Splint 2x

Attach the two wheels to the wheel axle and secure them by use of 2 M12 washers and 2 splints.

2x
Splint



2x
Washer





13

Main Handle 1x
Screw M6x12 4x
Nut M6 4x

Turn the grill assembly into an upright position and place it so that the wheels are in the back.

Attach the main handle to the grill firebox by use of 4 M6x12 screws and 4 M6 nuts.

4x
M6x12



4x
Nut



14

Chimney 1x
Screw M6x12 4x
Nut M6 4x

Attach the chimney to the grill firebox by use of 4 M6x12 screws and 4 M6 nuts.

4x
M6x12



4x
Nut



15

Tray 1x
Tray Adaptor 2x
Screw M6x12 4x
Nut M6 4x

Place the grill assembly so that the wheels are on the right hand side.

Attach the 2 tray adaptors and the tray to the grill firebox by use of 4 M6x12 screws and 4 M6 nuts.

The tray can be raised and lowered by lifting it in or out of the tray adaptors.

4x
M6x12



4x
Nut



16

Smoker Grid 1x
Screw M8x12 8x

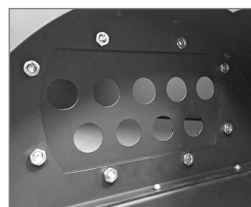
Attach the smoker grid from the inside to the right side of the firebox by use of 8 M8x12 screws.



17

Nut M8 8x

Attach the smoker firebox assembly to the grill firebox by use of 8 M8 nuts.



18

Screw M6x12 6x

Attach the smoker adaptor to the grill firebox assembly by use of 2 M6x12 screws.



19

Ash Tray 1x

Attach the ash tray to the ashtray adaptor by sliding it onto the rails underneath the smoker firebox assembly.



20

Grill Firebox Lid 1x Smoker Firebox Lid 1x

Remove the 2 grub screws on the hinges of the smoker firebox lid. Slide the grill firebox lid and the smoker firebox lid into the hinges on the fireboxes and reinstall the 4 grub screws.

4x
Grub
Screw



21

Handle 2x Nut M6 4x

Attach the handles to the grill- and smoker firebox lids by use of 2 M6x12 screws for each lid.

4x
M6x12



22

Temperature Gauge 1x

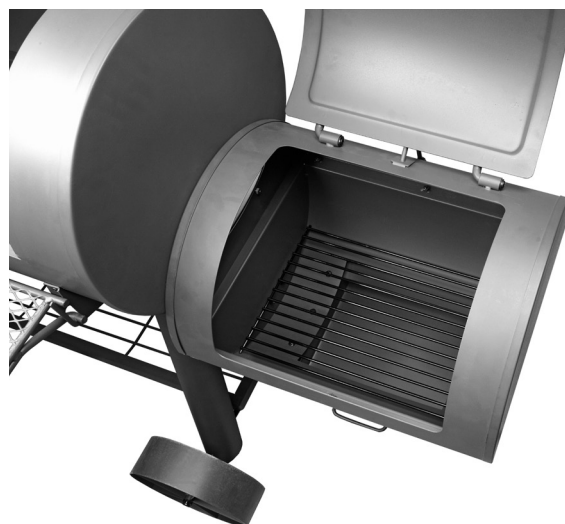
Attach the temperature gauge to the grill firebox lid and secure it from the inside by use of the wing nut.



23

Smoker Charcoal Grate 1x

Place the smoker charcoal grate in the smoker firebox as shown.



24

Smoker Cooking Grate 2x

Place the 2 smoker cooking grates in the smoker firebox as shown.



25

Grill Charcoal Grate 3x

Place the 3 grill charcoal grates in the grill firebox as shown.



26

Grill Cooking Grate 3x

Place the 3 grill cooking grates in the grill firebox as shown.



27

The smoker is now completely assembled. Please prepare the smoker for its first use as described in 'Curing the grill' in the maintenance section.





TC-SmokerXL_2023/09_V2.0

Manufactured for Hornbach Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
www.hornbach.com