

Montageanleitung Holzkohle Kugelgrill Notice d'installation Barbecue sphérique au charbon de bois Montagehandleiding Houtskool Kugelbarbecue

GTIN: 4333692085144

Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf!

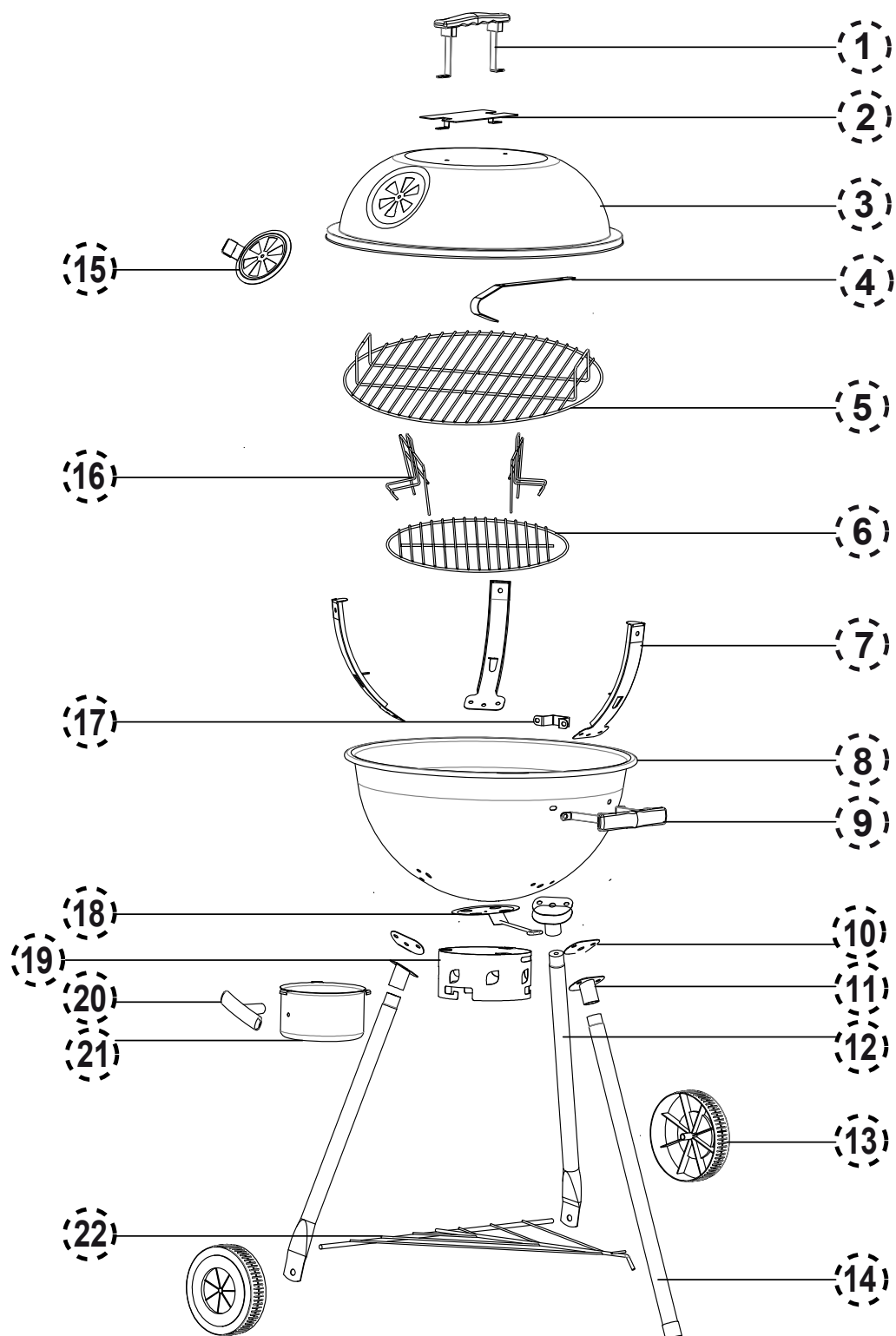
Conservez la notice d'installation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement en cas de besoin!

Bewaar de installatiehandleiding zodat u deze later kunt raadplegen indien nodig.



TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
63322 Rödermark - Germany

Herstelleradresse und Order-Nr. aufbewahren!
Conservez l'adresse du fabricant et le N° de commande !
Bewaar het adres van de fabrikant en het bestelnummer!



A	B	C	D	E	F	G	H	I
								
M6x60 x 3	M6x16 x 2	M6x12 x 13	M5x10 x 3	M6 x 15	M5 x 2	M8 x 2	6 Ø x 18	6 Ø x 4

AUFBAUANLEITUNG / ERSATZ-BAUTEILLISTE (Teilenummer/Beschreibung/Bauteil/Menge)

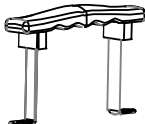
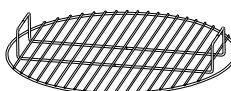
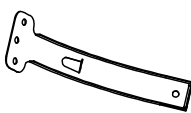
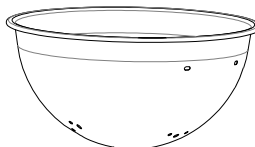
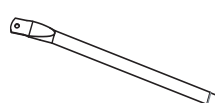
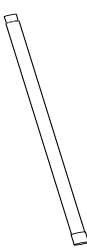
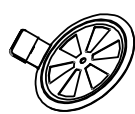
Conservez l'adresse du fabricant et numéro de commande!

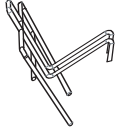
CONSIGNES DE MONTAGE / LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE (N° du pièce / description / composant/ quantité)

Bewaar het adres van de fabrikant en het bestelnummer!

MONTAGE-INSTRUCTIES / LIJST MET RESERVEONDERDELEN (onderdeelnummer / beschrijving / onderdeel / aantal)

Komponenten Liste/ Liste des composants / Lijst met componenten

1.  Deckelgriff Poignée de couvercle Dekselgreep Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	2.  Hitzeschutz für Griff Protection thermique pour poignée Hittebescherming voor handgreep Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	3.  Deckel Couvercle Deksel Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
4.  Deckelhaken Crochet pour couvercle Dekselhaak Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	5.  Grillrost grille de barbecue grillrooster Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	6.  Holzkohlerost Grille à charbon houtskool rooster Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
7.  Aufhängung für Grillrost Support pour barbecue à suspendre Bevestiging voor barbecue rooster Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	8.  Feuerschale Bol à feu vuurschaal Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	9.  Feuerschalengriff Poignée de bol à feu Handvat van de vuurschaal Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
10.  Unterlegscheibe Standbein Rondelles pour pilier Onderlegging steunpoot Anzahl: 3 Nombre: 3 Aantal: 3	11.  Aufnahme für das Standbein Fixation pour le pied Opname voor het standbeen Anzahl: 3 Nombre: 3 Aantal: 3	12.  Radbein kurz Pied d'appui court Kort Standbeen Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2
13.  Rad Roue Wiel Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2	14.  Standbein Pied Standbeen Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	15.  Belüftungsscheibe Disque de ventilation Ventilatieschijf Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1

16.  Aufhängung für Holzkohlerost Support pour grille a charbon Bevestiging voor houtskool rooster Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2	17.  Halterung für Deckel- haken Support pour crochet de couvercle Dekselhaakbeugel Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	18.  Regler für Luftzufuhr Règle pour l'alimentation en air Regelaar voor de luchttoevoer Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
19.  Gehäuse für die Asche- auffangschale Logement pour le bac de récupération des cendres Behuizing voor de asopvangbak Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	20.  Ascheschalengriff Poignée de bac de récupération des cendres Handgreep for Asverzamelbak Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	21.  Ascheauffangschale Bac de récupération des cendres Asopvangbak Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
22.  Ablagegitter Grille de stockage Opslagrooster Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1		

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler. Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

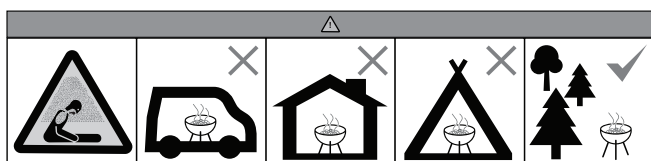
Vorsicht Geringes Risiko!



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- **ACHTUNG!** Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten.
Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!



Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Grill mit **max. 1,4 kg** Holzkohle / Holzkohlenbriketts befüllen (nach Richtlinie DIN-EN 1860-2)
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!


Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Nehmen Sie selbst keine unzulässigen Eingriffe am Grillgerät vor.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!


Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
- Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!


Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!


Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!


Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
 - Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.
-

Gefahr Verletzungsgefahr

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. nochmal alle Schrauben nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage**Vorbereitung****Gefahr Verletzungsgefahr!**

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe etc. bereits vormontiert.
4. Achten Sie auf scharfe Kanten an den Blechen und tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe.

Benötigtes Werkzeug

1 x Kreuzschlitzschraubendreher 1 x verstellbarer Maulschlüssel

Grill zusammenbauen**1. Holzkohle-Kueglgrill auspacken**

Die Bauteile des Grillgeräts auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

2. Hinweise zu Schrauben und Muttern

Alle Verbindungen der Teile erfolgen mit Rundkopfschrauben M6x60 (3 Stk.), M6x16 (2 Stk.), M6x12 (13 Stk.), M5 x 10 sowie die dazugehörigen Kontermuttern M5, M6 und M8.

Bebildung zu den einzelnen Bauschritten erfolgt auf Seite 14

Avant d'utiliser l'appareil

Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez que l'accessoire n'est pas abîmé. Si c'est le cas, veuillez ne pas l'utiliser, mais informez-en plutôt votre revendeur. Le mode d'emploi se base sur les normes et réglementations applicables au sein de l'Union européenne. Dans les pays n'appartenant pas à l'Union européenne, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays !



Avant de commencer, lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi. Ce n'est qu'ainsi vous serez en mesure d'utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable.

Conservez le mode d'emploi et remettez-le à tout tiers qui pourrait devenir le propriétaire du barbecue après vous.

Veuillez vérifier que la livraison est complète et intacte. Si une pièce manque ou présente un défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Les réclamations effectuées après un assemblage complet ou un début d'assemblage concernant des pièces manquantes ou endommagées ne seront pas prises en compte.

Utilisation conforme aux directives

Ce fumoir/gril est utilisé pour chauffer, cuire et griller des aliments. Le fumoir/gril convient uniquement à un usage en extérieur et est destiné à un usage privé. Utilisez cet article uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels, voire corporels.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Pour votre sécurité

Symboles signalétiques

Danger Risque élevé !



Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures potentiellement mortelles.

Attention Risque modéré !



Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

Prudence Risque faible !



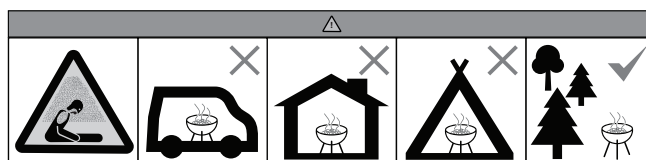
Faits à respecter lors de la manipulation de l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- à respecter lors de chaque utilisation

- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu !
- Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation !
- AVERTISSEMENT ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques !
- 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 !



Consignes de sécurité

Danger *Risque d'incendie !*



Les charbons de bois ardents et certaines pièces du barbecue peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation et peuvent déclencher des incendies.

- Il est essentiel que vous ayez un extincteur ainsi qu'une trousse de premier secours à portée de main pour être prêt à réagir en cas d'accident ou de feu.
- Placez le barbecue sur une surface plane, horizontale, sûre, propre et non sensible à la chaleur.
- Positionnez-le de telle manière qu'il soit situé au minimum à 3 m de distance des matériaux facilement inflammables, par exemple les stores, les terrasses en bois ou les meubles.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation.
- Allumez le charbon uniquement dans une zone à l'abri du vent.
- Remplissez le panier à charbon avec un **maximum de 0,65 kg** de bois, de charbon de bois ou de briquettes.
- Ne faites pas chauffer le gril à plus de 260 °C.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus combustibles. Nettoyez le gril régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Ne retirez pas les cendres tant que le charbon de bois n'est pas entièrement consumé et refroidi.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.

Danger *Risque de brûlures et d'accidents !*



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou sans expérience et/ ou sans connaissances.

- Ces personnes doivent être informées des dangers de l'appareil et surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute modification apportée à ce produit représente un danger pour la sécurité et est donc interdite.
Ne procédez pas vous-même à des interventions non autorisées. En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes sur le barbecue, adressez-vous à notre service après-vente ou à un spécialiste sur place.
- Éloignez les enfants et les animaux de compagnie de l'appareil.

Le barbecue, le charbon de bois et la à cuire chauffent considérablement pendant l'utilisation. Tout contact peut entraîner de graves brûlures.

- Restez suffisamment loin des éléments chauds, étant donné que tout contact peut entraîner de très graves brûlures.
- Portez toujours des gants de cuisine ou de gril pour procéder aux grillades. (Gants de catégorie II en ce qui concerne la protection thermique, par exemple norme DIN-EN 407)
- Utilisez uniquement des ustensiles de barbecue à long manche avec une poignée résistante à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges.
- Utilisez uniquement des allume-feu secs ou des allume-feu liquides spécialement conçus conformément à la norme EN 1860-3 pour faire démarrer le feu.
- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Danger *Risque de détonation !*



Les liquides inflammables qui ont coulé sur la braise génèrent des jets de flammes ou des détonations.

- N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'essence ou des spiritueux.
- Ne posez pas de morceaux de charbon imbibés d'allume feu liquide sur la braise.

Danger Risque d'empoisonnement !

La combustion de charbon, de briquettes de barbecue, etc. entraîne la formation de monoxyde de carbone. Ce gaz est inodore et peut être mortel dans les espaces clos !

- Utilisez le gril uniquement en plein air.

Danger Risque pour la santé !

N'utilisez pas de solvant à peinture ou de diluant pour faire disparaître les taches. Ceux-ci sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Danger Danger pour les enfants !

En jouant, les enfants peuvent se retrouver empêtrés dans les films d'emballage et s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
- Veillez bien à ce que les enfants ne mettent pas de petites pièces de l'appareil dans leur bouche. Ils pourraient avaler les pièces et s'étouffer.

Danger Risque de blessure !

Le fumoir/gril et les pièces individuelles présentent des arêtes vives.

- Faites preuve de prudence avec les composants du barbecue afin d'éviter tout accident ou toute blessure lors du montage et de l'utilisation du barbecue. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Ne placez pas le fumoir/gril à proximité des entrées ou de zones à fort passage.
- Pendant la cuisson des grillades, faites toujours très attention. En cas d'inattention, vous pouvez perdre le contrôle de l'appareil.
- Soyez toujours attentif et faites attention à ce que vous faites. N'utilisez pas le produit si vous êtes déconcentré ou fatigué ou si vous vous trouvez sous l'influence de drogues, de l'alcool ou de médicaments. Un simple instant d'inattention pendant l'utilisation du produit peut entraîner des blessures très graves.

Attention Risque d'endommagement !

Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer peu à peu et affecter la stabilité du barbecue.

- Vérifier la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le barbecue est stable.

Attention Risque d'endommagement !

N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaquaient les surfaces et laisseraient des rayures.

Assemblage**Préparation****Danger Risque de blessure !**

Le non-respect de ces consignes peut être source de problèmes et de risques lors de l'utilisation du barbecue.

- Suivez toutes les instructions d'assemblage mentionnées ici.

1. Lisez d'abord complètement les instructions d'assemblage.
2. Prévoyez suffisamment de temps pour l'assemblage et trouvez un espace de travail régulier de deux à trois mètres carrés.
3. Les petites pièces telles que les poignées et les thermomètres seront probablement préassemblées.

Outils nécessaires

1 x tournevis cruciforme

Toutes les pièces sont assemblées à l'aide de vis à tête ronde M6x60 (3 pièces), M6x16 (2 pièces), M6x12 (13 pièces), M5 x 10 et des contre-écrous M5, M6 et M8 correspondants.

Les illustrations des différentes étapes de construction se trouvent à la page 14

Vóór het gebruik van het apparaat

Controleer na het uitpakken en voor ieder gebruik of het artikel enige tekenen van schade vertoont.

Als dit het geval is, gebruik het artikel dan niet, maar informeer uw detailhandelaar.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op van toepassing zijnde normen en voorschriften in de Europese Unie. Neem in niet-EU landen de voor het land specifieke richtlijnen en wetten in acht!



Lees voor het gebruik de veiligheidsinformatie en de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Alleen daardoor kunt u alle functies van het product veilig en betrouwbaar gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef hem door aan enige derde partij die na u de barbecue in bezit krijgt.

Controleer dat de levering compleet en onbeschadigd is. Als er een onderdeel mist of defect is, neem dan contact op met uw dealer. Aanspraken die na aanvang of voltooiing van de assemblage met betrekking tot schade of missende onderdelen worden gemaakt, worden niet erkend.

Bestemd gebruik

Deze Houtskool grill wordt gebruikt voor het verwarmen, koken en grillen van voedsel. De Houtskool grill is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis en is uitsluitend bedoeld voor privégebruik. Gebruik het artikel alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven.

Leder ander gebruik wordt als ongepast beschouwd en kan leiden tot materiële schade of zelfs tot persoonlijk letsel. De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

Voor uw veiligheid

Waarschuwingssymbolen

Gevaar *Hoog risico!*



Het nalaten om de waarschuwing in acht te nemen, kan leiden tot mogelijk fataal letsel.

Opgelet *Middelmatig risico!*



Het negeren van deze waarschuwing kan leiden tot schade aan eigendommen.

Opgelet *Laag risico!*



Feiten die bij het omgaan met dit apparaat moeten worden gerespecteerd.

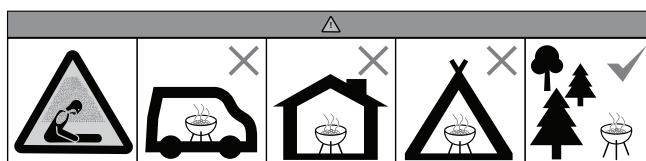
ALGEMENE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- moeten bij ieder gebruik in acht worden genomen

- Niet binnenshuis gebruiken!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken!
- **Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!**
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue!
- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers of boten.

Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging!



Veiligheidsinstructies

Gevaar Brandgevaar!



Brandende houtskool en componenten van de barbecue kunnen tijdens het gebruik zeer heet zijn en brand veroorzaken.

- Het is essentieel om een brandblusser en een eerstehulpuitrusting bij de hand hebt en dat u op een ongeluk of brand bent voorbereid.
- Zet de barbecue op een vlakke, horizontale, stevige, hittebestendige en schone ondergrond.
- Stel de barbecue op met ten minste 3 m vrije ruimte van uiterst brandbare materialen, zoals zonneschermen, houten patio's of meubilair.
- Verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
- Steek de houtskool alleen op een beschutte locatie aan.
- Vul de houtskoolmand met max. x,xx kg hout, houtskool/houtskoolbriketten.
- Gebruik de grill niet boven 260 °C.
- Sommige levensmiddelen produceren brandbare vetten en sappen. Reinig de barbecue regelmatig, bij voorkeur na ieder gebruik.
- Verwijder de as pas als de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld.
- Laat de grill tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.

Gevaar Risico op brandwonden en ongelukken!



Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan kennis en/of ervaring.

- Zulke personen moeten over de gevaren van het apparaat worden geïnformeerd en onder toezicht staan van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Enige modificaties aan het product vormen een groot veiligheidsrisico en zijn verboden. Breng niet zelf enige onbevoegde uitvindingen aan. Neem in geval van schade, reparaties of andere problemen met de barbecue contact op met ons servicepunt of een vakman in uw omgeving.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.

De barbecue, de houtskool en het barbecuevlees worden tijdens het gebruik zeer heet. Enig contact kan ernstige brandwonden veroorzaken.

- Houd voldoende afstand van de hete delen, aangezien enig contact tot ernstige brandwonden kan leiden.
- Draag tijdens het barbecueën altijd oven- of barbecuewanten. (Handschoencategorie II wat betreft hittebescherming, bijv. DIN-EN 407)
- Gebruik keukengerei met lange en hittebestendige handgrepen.
- Draag loszittende kleding.
- Gebruik alleen droge aanmaakblokjes of speciale aanmaakvloeistof die als aanmaakmiddelen voldoen aan EN 1860-3.
- Laat de barbecue voor het reinigen en/of opbergen volledig afkoelen.

Gevaar Risico op explosies!



Brandbare vloeistoffen die op de sintels worden gegoten veroorzaken steekvlammen of explosies.

- Gebruik nooit brandbare vloeistoffen zoals benzine of spiritus.
- Leg ook geen met brandbare vloeistoffen doortrokken stukken houtskool op de sintels.

Gevaar Risico op vergiftiging!



Bij het verbranden van houtskool, barbecue briketten enz. wordt er koolmonoxide gevormd. Dit gas is geurloos en kan in besloten ruimtes dodelijk zijn!

- Gebruik de grill uitsluitend buitenshuis!



Gevaar Risico voor de gezondheid!

Gebruik geen verfoplosmiddelen of thinners om vlekken te verwijderen. Deze zijn gevaarlijk voor de gezondheid en mogen niet met voedsel in contact komen.



Gevaar Risico's voor kinderen!

Kinderen kunnen tijdens het spelen verstrikt raken in de folie van de verpakking en hierin stikken.

- Laat kinderen niet met de folie van de verpakking spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen geen kleine onderdelen in hun mond stoppen.
- Ze kunnen kleine onderdelen inslikken en erin stikken.

Gevaar Risico op letsel!



Zowel de Houtskool grill als de afzonderlijke onderdelen hebben scherpe randen.

- Wees voorzichtig met afzonderlijke onderdelen, om tijdens de assemblage en het gebruik ongelukken en/of letsel te voorkomen. Draag indien nodig beschermende handschoenen.
- Stel de rookoven/grill niet op in de buurt van toegangen of zones met veel verkeer.
- Wees bij het barbecuen altijd extreem voorzichtig. Wanneer u wordt afgeleid, kunt u de controle over het apparaat verliezen.
- Wees altijd oplettend voor en bewust van wat u doet. Gebruik dit product niet wanneer u niet voldoende concentratievermogen hebt of moe en/of onder de invloed van drugs, alcohol of medicijnen bent. Slechts één moment van onzorgvuldigheid tijdens het gebruiken van het product kan tot ernstig letsel leiden.

Opgelet Risico op schade!



De schroeven kunnen tijdens het gebruik langzaam losraken en de stabiliteit van de barbecue schaden.

- Controleer voor ieder gebruik dat de schroeven stevig vast zitten. Draai indien nodig alle schroeven opnieuw aan, om te verzekeren dat de barbecue stevig staat.

Opgelet Risico op schade!



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat zulke producten het oppervlak van de barbecue aantasten en krassen achterlaten.

Montage

Voorbereiding

Gevaar Risico op letsel!



Het nalaten om deze instructies op te volgen kan leiden tot problemen en risico's bij het gebruik van de barbecue.

- Volg alle hier vermelde assemblage instructies op.

1. Lees eerst de assemblage-instructies volledig door.
2. Neem genoeg tijd voor de assemblage en werk op een vlakke ondergrond van twee tot drie vierkante meter.
3. Kleine onderdelen, zoals handgrepen en thermometers zijn waarschijnlijk al vooraf gemonteerd.

Benodigd gereedschap

- 1 x Philips schroevendraaier
- 1 verstelbare sleutel

Het assembleren van de barbecue

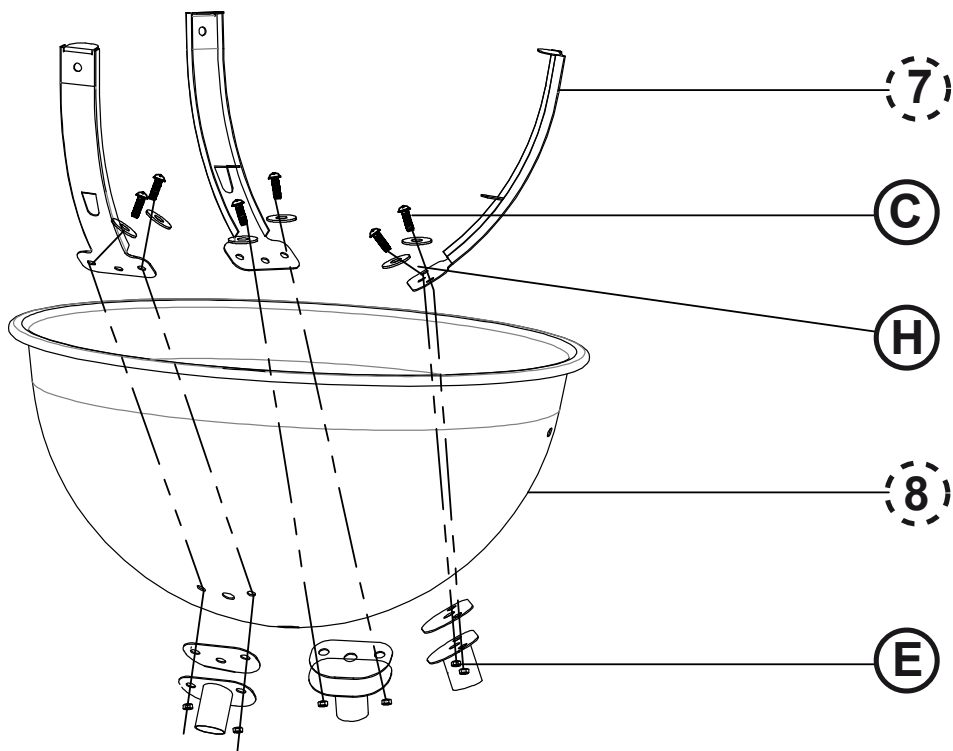
Houtskoolplancha uitpakken

1. Pak de onderdelen van de barbecue uit en verwijder alle verpakkingsfolie. Bewaar het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en voer het na montage van de barbecue volgens de voorschriften af.
2. Aanwijzingen voor schroeven en moeren.
Alle onderdelen worden met ronde kopschroeven M6x60 (3 stuks), M6x16 (2 stuks), M6x12 (13 stuks), M5 x 10 en de bijbehorende contramoeren M5, M6 en M8 bevestigd.

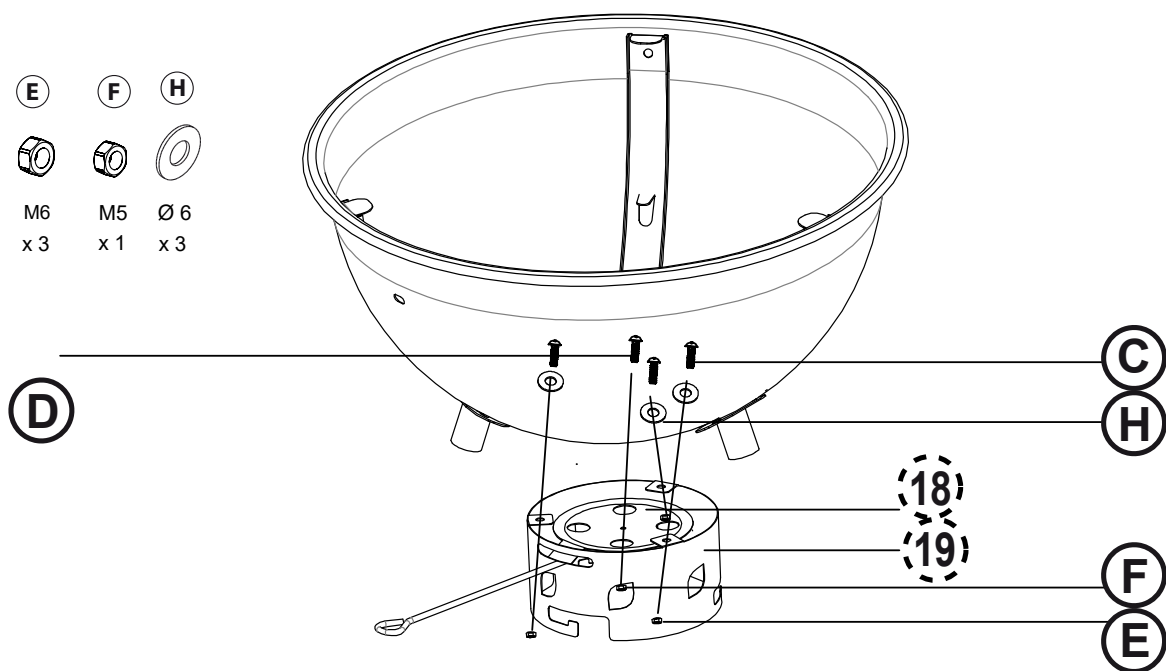
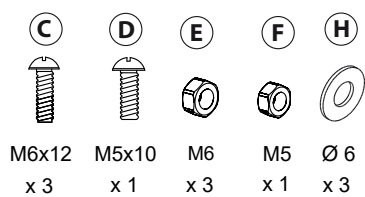
Afbeeldingen van de afzonderlijke bouwfases vindt u op pagina 14

Bauschritt 1
Étape 1
Step 1

Zusammenbau
Assemblage
Montage

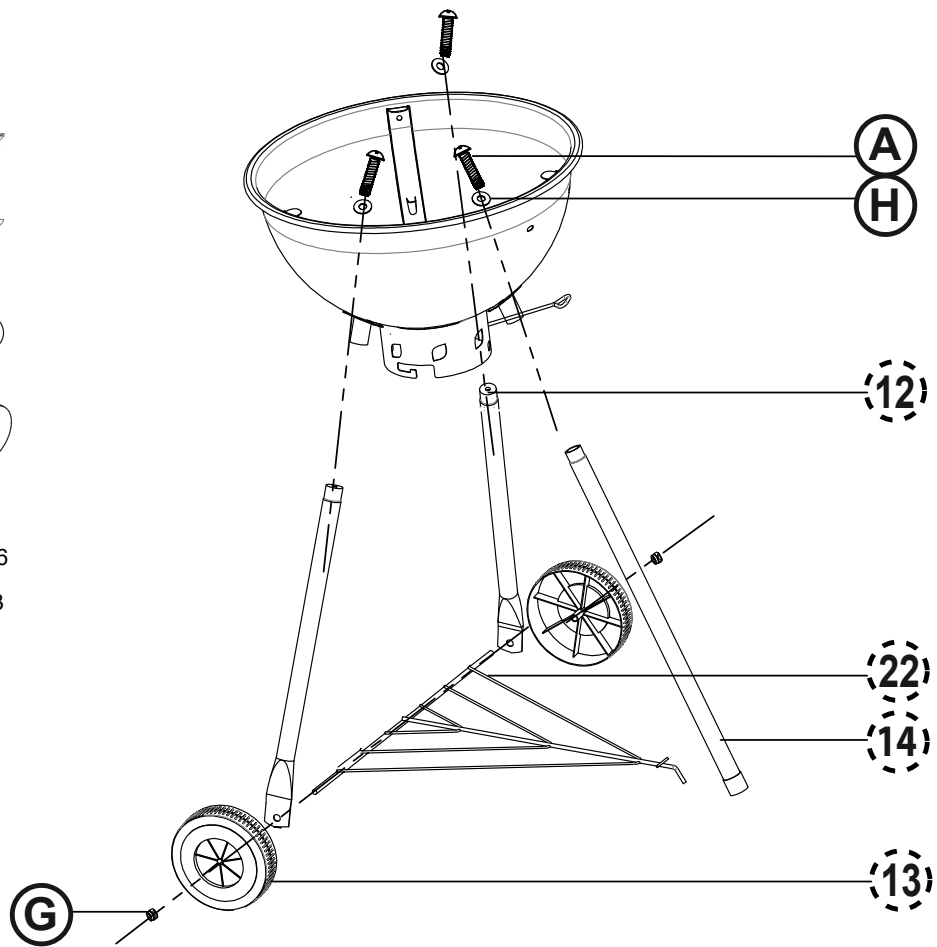
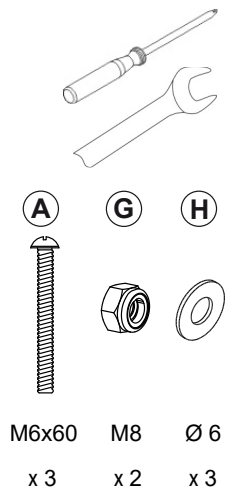


Bauschritt 2
Étape 2
Step 2

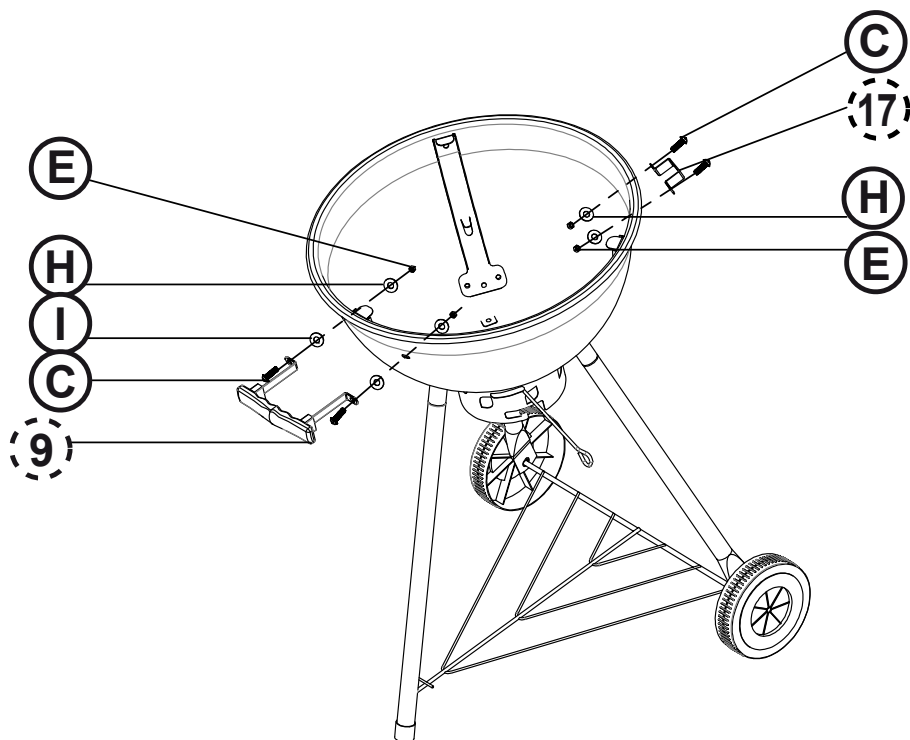
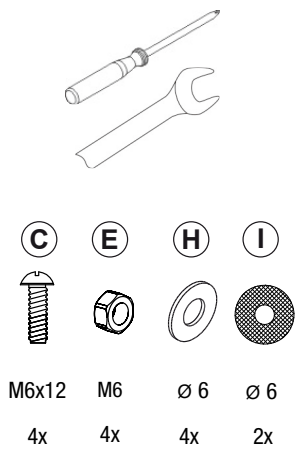


Zusammenbau Assemblage Montage

Bauschritt 3 Étape 3 Stap 3



Bauschritt 4 Étape 4 Stap 4

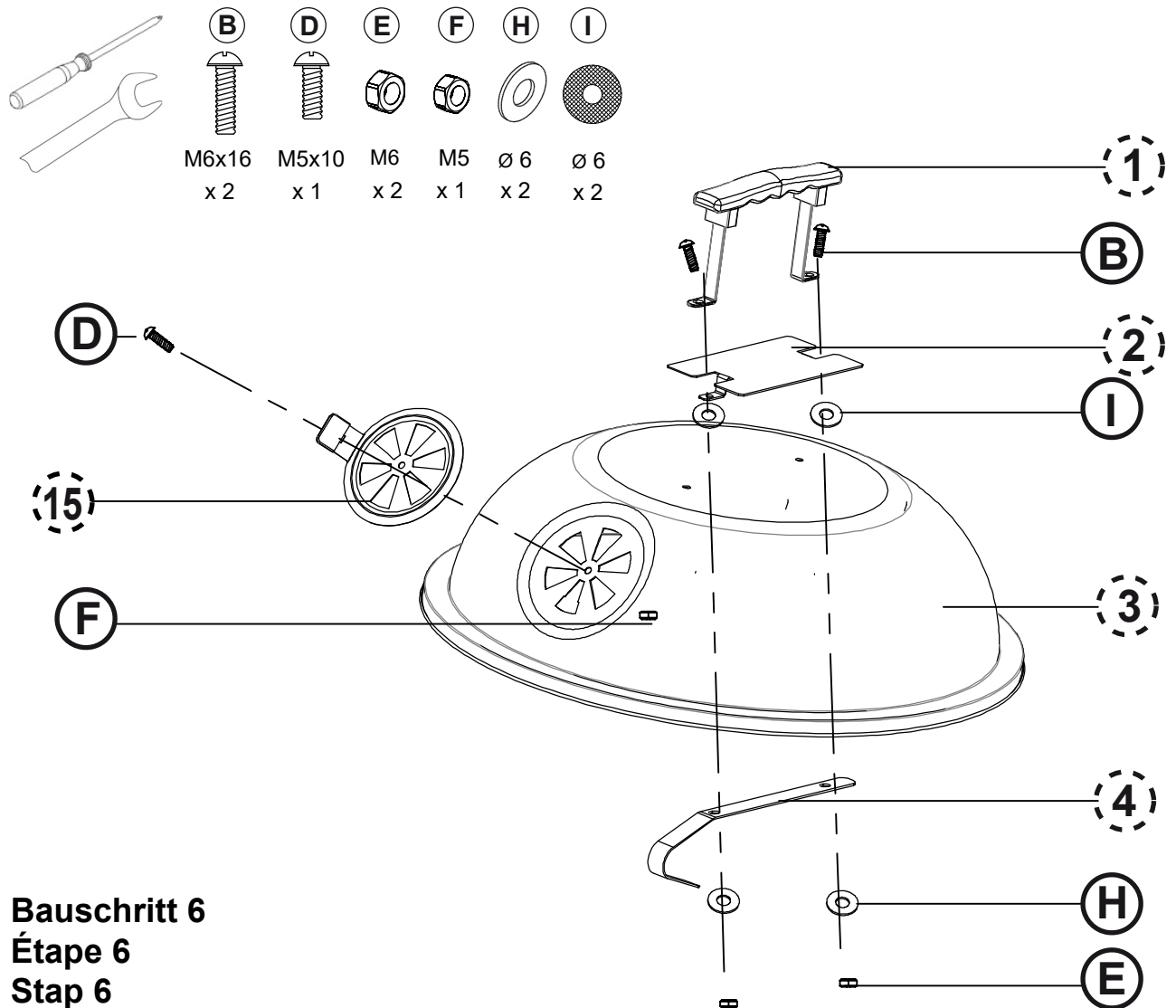


Zusammenbau
Assemblage
Montage

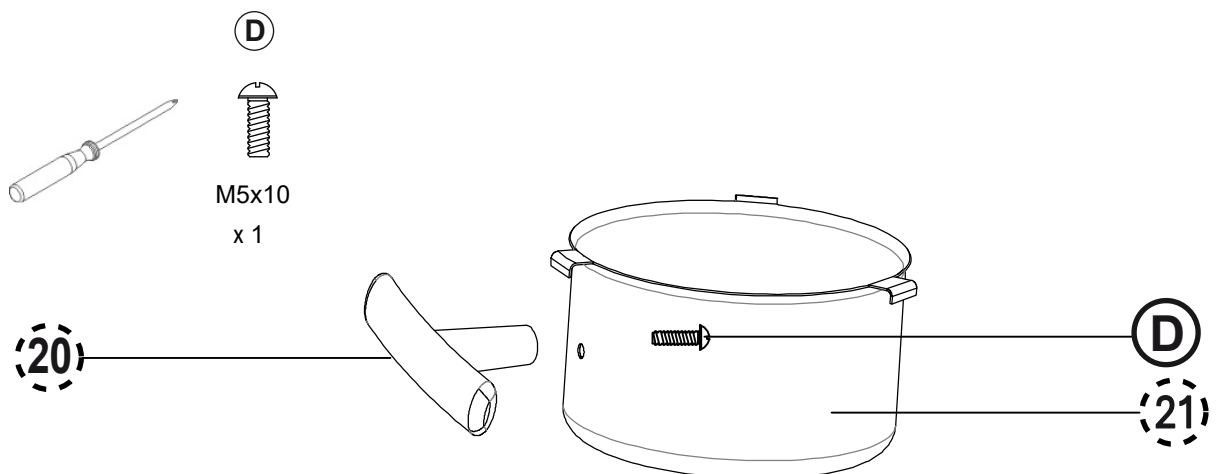
Bauschritt 5

Étape 5

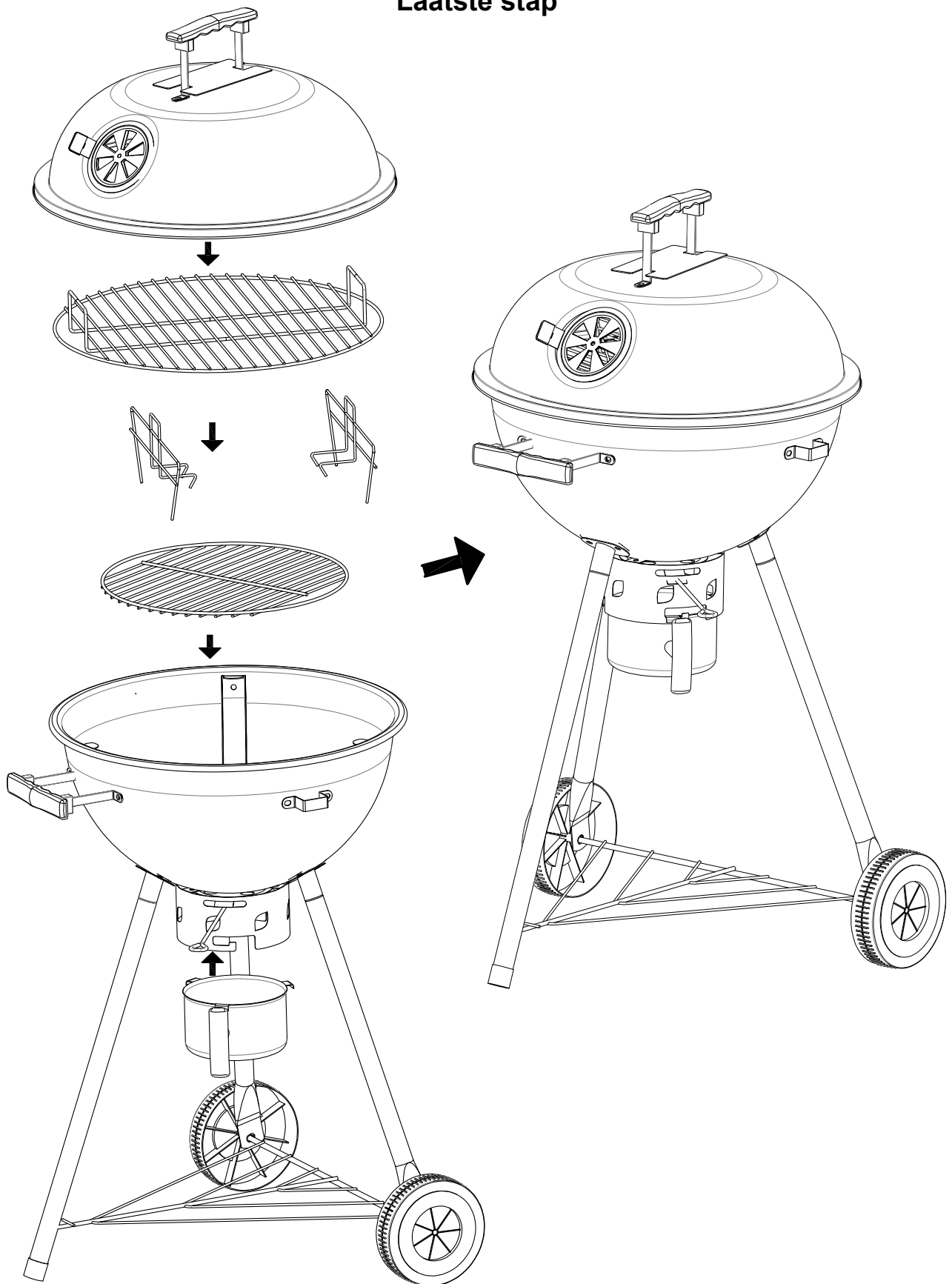
Stap 5



Bauschritt 6
Étape 6
Stap 6



Finaler Bauschritt
Étape finale
Laatste stap



Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeiten vorbehandelt wurde. Nur hochwertige Holzkohle oder eine Mischung aus Holzkohle und Grillbriketts verwenden.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Um die Lebensdauer des Grills zu verlängern, sollte darauf geachtet werden, dass die heiße Holzkohle nicht direkt die Wände des Grills berührt.

- Reiben oder kratzen Sie während des Heizens bei der Erstbehandlung niemals am Außengehäuse des heißen Grills.
- Um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen, sollte der Grill vor dem ersten Gebrauch, zunächst einmalig ohne Grillgut eingebrannt werden. Waschen Sie ausserdem die Grillroste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden. Sie können Holzkohle oder Holzkohlebriketts verwenden.

- Starten Sie mit ca. 1,5 kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.
- Glühen Sie die oben genannte Menge Holzkohle entweder in einem Anzündkamin vor, oder schichten Sie die Holzkohle/Grillbriketts im Brennraum auf und verwenden stattdessen feste Grillanzünder oder sichere flüssige Grillanzünder. Bei der Verwendung von flüssigen Grillanzündern, bitte bei geöffnetem Deckel, ca. 2-3 Minuten zuwarten, bis die Flüssigkeit eingewirkt ist und entzünden Sie die Holzkohle dann mit einem langen Kaminstreichholz oder einem Sicherheitsfeuerzeug.
 - Lassen Sie die Holzkohle solange bei geöffnetem Deckel brennen, bis sich eine helle Ascheschicht gebildet hat (ca. 20 Minuten). Vorsicht! Etwaige Anzündflüssigkeiten müssen vollständig abgebrannt sein bevor der Deckel geschlossen werden kann. Ansonsten können Flammen von der Anzündflüssigkeit innerhalb des Grills Stichflammen oder eine Explosion auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.
- Wenn die Holzkohle stark glüht, verteilen Sie die Holzkohle in der Mitte des Kohlekorbs.
- Schließen Sie anschließend den Deckel. Lassen Sie die Temperatur auf ca. 120 °C ansteigen.
- Diesen Temperaturbereich für ca. eine Stunde halten. Anschließend die Temperatur auf ca. 175 °C - 200 °C erhöhen. Dies kann erreicht werden, indem die Ventilationsöffnungen wie z.B. am Deckel weiter geöffnet werden und dadurch Sauerstoff zugeführt wird. Die Temperatur nun für ca. 1 Stunde halten.
- Anschließend den Grill vollständig abkühlen lassen.
- Der Einbrennvorgang ist nun abgeschlossen und der Grill kann nun verwendet werden.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill, die sich darin befindliche Holzkohle, die Grillroste, der Holzkohlekorb und das Grillgut, werden während des Grillvorgangs sehr heiß. Jeder Kontakt mit der Außenhülle, dem Grillrost, dem Holzkohlekorb sowie dem Grillgut, kann zu schwersten Verbrennungen führen!

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407) tragen.

Grillen

1. Entfernen Sie den Grillrost (5).
2. befüllen Sie den Holzkohlerost (6) mit ca. 1,4 kg Holzkohle oder Grill-Briketts.
3. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der aufgeschichteten Holzkohle.
4. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz oder einem Sicherheitsfeuerzeug an.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie diese gleichmäßig auf dem Holzkohlerost (6).
6. Legen Sie den Grillrost (5) auf die Halterung (7) auf.
7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

- Nehmen Sie den Grillrost ab und reinigen Sie diesen gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie den Grillrost anschließend gründlich ab. Eingebrennte Grillrückstände zuvor mit einer speziellen Grillreinigungsbürste entfernen.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Spülwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Grill vor Wettereinflüssen. Bei Beschädigungen der Oberfläche und daraus resultierendem Verlust der Pulverbeschichtung, kann an diesen Stellen Rostbefall auftreten. Eventuelle Roststellen entfernen und mit Feuerfestfarbe ausbessern.

Wartung und Reinigung

Ihr Smoker/Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.

WICHTIG: Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden. Bei Nichtgebrauch, mit einer Abdeckhaube (nicht im Lieferumfang mit inbegriffen) gegen Wettereinflüsse schützen!

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn stattdessen über einen zugelassenen Recycling-Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie dabei bitte die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich vor der Entsorgung, im Zweifelsfall mit Ihrer kommunalen Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Produkt: Art. Nr. 5603 Holzkohle Kugelgrill "XXXX"

Gewicht: ca. 7 kg

Gesamtmaße, ca. 56 x 53 x 96 cm
aufgebaut:

Grillfläche: Grillrost ca. Ø 43,5 cm

Max. Brennstoffmenge: max. 1,4 kg

Lackierung: Gehäuse & Deckel schwarz
emailliert

Service

Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, so wenden Sie sich mit Ihrer Reklamation, bitte direkt an Ihren Handelspartner.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Mail: service@testritetepro.de

Web: www.testritetepro.de

Installation du Barbecue au charbon de bois

Attention Risque d'endommagement !



Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer peu à peu et affecter la stabilité du barbecue.

- Vérifier la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le barbecue est stable.
- Lors de l'utilisation du barbecue, veuillez protéger les surfaces du fond et les parois des souillures, comme les éclaboussures de graisse.
- Avant de l'utiliser, placez le barbecue sur une surface plane et solide à l'extérieur.

Avant une grillade

Danger Risque de brûlure !



Le gril, le charbon qu'il contient et les aliments deviennent très chauds pendant le fonctionnement, de sorte que tout contact avec eux peut provoquer de graves brûlures.

Danger Risque pour la santé !



N'utilisez pas de charbon de bois prétraité avec du liquide d'allumage. Utilisez uniquement du charbon de bois de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de briquettes pour barbecue.

Attention Risque d'endommagement !



Pour prolonger la durée de vie de l'installation du Barbecue au charbon de bois, veillez à ce que le charbon de bois chaud ne touche pas directement les parois du gril.

- Veillez à ne pas frotter ou gratter le revêtement extérieur du gril chaud pendant le chauffage initial.
- Afin d'éliminer tout résidu de fabrication, le installation du Barbecue au charbon de bois doit être chauffé sans aucun aliment avant d'être utilisé pour la première fois. Nettoyez également les grilles du gril avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les.

- Suivez les instructions d'allumage. Vous pouvez utiliser du charbon de bois ou des briquettes.
- Commencez avec environ 1,4 kg de charbon de bois. Cette quantité devrait être suffisante pour un premier traitement de recuit.
- Préchauffez la quantité de charbon de bois indiquée ci-dessus dans un dé-marreur de cheminée, ou empilez le charbon de bois/les briquettes dans le panier à charbon et utilisez des allume-feu solides ou des allume-feu liquides sûrs. Si vous utilisez des allume-feu liquides pour barbecue, attendez que le couvercle soit ouvert pendant environ 2 à 3 minutes, le temps que le liquide agisse, puis allumez le charbon de bois avec une longue allumette ou un briquet de sécurité.
- Laissez le charbon de bois brûler avec le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'une fine couche se forme (environ 20 minutes). Attention ! Les liquides d'allumage doivent être complètement brûlés avant que le couvercle ne puisse être fermé. Autrement, les flammes du liquide d'allumage à l'intérieur du gril pourraient provoquer un embrasement instantané ou une explosion lors de l'ouverture du couvercle.
- Lorsque le charbon de bois rougeoit fortement, étalez-le au centre du panier à charbon.
- Ensuite, fermez le couvercle. Laissez la température monter jusqu'à environ 120 °C
- Maintenez cette température pendant environ une heure. Portez ensuite la température à environ 175 °C-200 °C. Pour ce faire, ouvrez davantage les orifices d'aération du couvercle et de la chambre de combustion inférieure afin d'augmenter l'apport en oxygène. Vous pouvez ajouter du charbon de bois ou des briquettes par les volets situés à l'avant. Maintenez la température pendant environ une heure.
- Laissez ensuite le gril refroidir complètement.
- Le processus de brûlage initial est maintenant terminé et le installation du Barbecue au charbon de bois peut être utilisé.

Utilisation

Danger Risque de brûlure !



Le Barbecue au charbon de bois, le charbon de bois qu'il contient, les grilles, le panier à charbon et les aliments deviennent très chauds pendant la cuisson. Tout contact avec le revêtement extérieur, la grille, le panier à charbon et les aliments peut entraîner de graves brûlures !

- Restez suffisamment loin des éléments chauds, étant donné que tout contact peut entraîner de très graves brûlures.
- Portez toujours des gants de cuisine ou de gril pour procéder aux grillades. (Gants de catégorie II en ce qui concerne la protection thermique, par exemple norme DIN-EN 407)
- Utilisez uniquement des ustensiles de barbecue à long manche avec une poignée résistante à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges.
- Utilisez uniquement des allume-feu secs ou des allume-feu liquides spécialement conçus conformément à la norme EN 1860-3 pour faire démarrer le feu.

Grillades

1. Retirez la grille (5) du gril au charbon de bois.
2. Placez 3 ou 4 allume-feu solides au centre de la grille à charbon (6). Respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage. Allumez les allume-feu à l'aide d'une allumette ou d'un briquet de sécurité.
3. Étalez un maximum de 1,4 kg de charbon de bois ou de briquettes autour des allume-feu.
4. Dès que le charbon de bois commence à rougeoyer, répartissez-le uniformément sur la grille à charbon (6).
5. Placez la grille (5) sur les supports correspondants (7) du bac inférieur (8).
6. Ne placez les aliments sur le gril que lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine couche de cendres.

Entretien et nettoyage

Votre Barbecue au charbon de bois est fabriqué avec des matériaux de haute qualité. Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez observer les consignes suivantes :

Danger Risque de brûlure !



Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Jetez les cendres uniquement lorsque le combustible a complètement brûlé et qu'il est éteint.

Danger Risque pour la santé !



N'utilisez pas de solvant à peinture ou de diluant pour faire disparaître les taches. Ceux-ci sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Attention Risque d'endommagement !



N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaqueraient les surfaces et laisseraient des rayures.

- Laissez le carburant brûler complètement après la grillade. Cela facilite l'effort de nettoyage par élimination de l'excès de graisse et les résidus de barbecue par combustion.
- Videz les cendres froides et nettoyez le gril régulièrement, idéalement après chaque utilisation. Il est très important de retirer les cendres de la chambre de combustion avant qu'elles ne prennent l'humidité. Les cendres contiennent du sel et, lorsqu'elles sont humides, elles attaquent l'intérieur de la chambre de combustion.
- La chambre de combustion peut être endommagée par la rouille au fil des ans. Retirez les grilles de cuisson et nettoyez-les soigneusement avec de l'eau savonneuse. Séchez ensuite soigneusement les grilles. Éliminez au préalable les résidus calcinés à l'aide d'une brosse spéciale pour gril.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le sécher. Ne rayez pas les surfaces en les frottant pour les sécher. En général, nettoyez l'intérieur et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse.
- Serrez régulièrement toutes les vis avant chaque utilisation afin de garantir la stabilité du gril.

(FR) (LU)

- Protégez votre gril des intempéries. Si la surface est endommagée et que le revêtement en poudre se dégrade, de la rouille peut apparaître à ces endroits. Enlevez les taches de rouille et retouchez-les avec de la peinture ignifuge.

IMPORTANT : la gril doit toujours être stocké à l'abri de l'humidité. Lorsqu'il n'est pas utilisé, protégez-le des intempéries à l'aide d'une housse (non comprise) !

Élimination



L'emballage est constitué de matériaux respectueux de l'environnement, qui peuvent être éliminés dans les points de recyclage locaux. Ne jetez en aucun cas le barbecue dans les ordures ménagères ! Jetez-le en utilisant un service de ramassage spécialisé ou sur le point de collecte de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales en vigueur (DIN EN 1860-1).

Détails techniques

Appareil : Art. n° 5603
Barbecue au charbon de bois
« XXX »

Poids : environ 7 kg

Dimensions
totales, environ 56 x 53 x 96 cm
assemblé :

Surface de
cuisson : environ Ø 43,5 cm

Quantité max.
de combustible : 1,4 kg max.

Revêtement : boîtier et couvercle
émailés noirs

Service après-vente

Ce produit a été fabriqué et emballé avec soin. Cependant, en cas de réclamation, veuillez contacter directement votre partenaire commercial pour lui faire part de votre plainte.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs d'impression.

Distributeur

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark - Allemagne
service@testritetepro.de
www.testritetepro.de

De houtskoolbarbecue opzetten

Opgelet *Risico op schade!*



De schroeven kunnen tijdens het gebruik langzaam losraken en de stabiliteit van de houtskoolbarbecue schaden.

- Controleer voor ieder gebruik dat de schroeven stevig vast zitten. Draai indien nodig alle schroeven opnieuw aan, om te verzekeren dat de barbecue stevig staat.
 - Zorg ervoor dat de vloer en omliggende muren tijdens het gebruik van de grill niet vuil kunnen raken door bijvoorbeeld spetterend vet.
-
- Plaats de houtskoolbarbecue op een vlakke, stevig ondergrond buitenshuis.

Voor het barbecueën

Gevaar *Risico op brandwonden!*



De grill, de houtskool daarin en het voedsel worden tijdens het gebruik zeer heet, zodat elk contact ermee ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Gevaar *Risico voor de gezondheid!*



Gebruik geen houtskool die is voorbehandeld met aanmaakvloeistoffen. Gebruik alleen houtskool of een combinatie van houtskool en barbecuebriketten van hoge kwaliteit.

Opgelet *Risico op schade!*



Om de levensduur van de rookoven te verlengen, dient u ervoor te zorgen dat de hete houtskool de wanden van de grill niet rechtstreeks raakt.

- Wrijf of kras nooit over de behuizing van de hete grill tijdens de aanvankelijke opwarming.
-
- Om eventuele productieresten te verwijderen, moet de roker vóór het eerste gebruik één keer worden ingebrand zonder voedsel te grillen. Ook dienen te grillroosters in een warm sopje te worden afgewassen. Vervolgens afspoelen met schoon water en afdrogen.
 - Volg de instructies voor het aansteken. U kunt zowel houtskool als houtskoolbriketten gebruiken. Begin met ongeveer 1,5 kg houtskool. Deze hoeveelheid zou voldoende moeten zijn voor een aanvankelijke gloeibehandeling.

- Verwarm de bovengenoemde hoeveelheid houtskool voor in een schoorsteenstarter, of stapel de houtskool/bri-ketten in de houtskoolmand en gebruik in plaats daarvan solide grillaanmaak-blokjes of veilige vloeibare grillaanstekers. Wanneer u vloeibare barbe-cue-aanstekers gebruikt, wacht dan ongeveer 2-3 minuten met het deksel geopend totdat de vloeistof is ingewerkt en steek vervolgens de houtskool aan met een lange lucifer of een veiligheids-aansteker.
- Laat de houtskool met het deksel open branden tot er een licht laagje ontstaat (ca. 20 minuten). Opgelet! Eventuele aanmaakvloeistoffen moeten volledig worden afgebrand voordat het deksel kan worden gesloten. De vlammen van de aanmaakvloeistof in de grill kunnen anders een steekvlam of ontploffing veroorzaken wanneer het deksel wordt geopend.
- Wanneer de houtskool flink gloeit, spreidt u de houtskool uit in het midden van de houtskoolmand.
- Sluit vervolgens het deksel. Laat de temperatuur stijgen tot ongeveer 120 °C.
- Behoud dit temperatuurbereik ongeveer een uur lang. Verhoog de temperatuur vervolgens tot ongeveer 175 - 200 °C. Dit kan worden gedaan door de ventilatieopeningen in het deksel en de onderste verbrandingskamer verder te openen, waardoor meer zuurstof wordt toegevoerd. Meer houtskool of houtskoolbriketten kunnen via de deuren aan de voorzijde worden toegevoegd. Houd deze temperatuur nu ongeveer 1 uur lang in stand. Laat de grill vervolgens volledig afkoelen.
- Het aanvankelijke inbrandproces is nu voltooid en de rookoven is gereed voor gebruik.

Werking

Gevaar *Risico op brandwonden!*



De houtskoolbarbecue, de houtskool daarin, de grillroosters, de houtskoolmand en het voedsel worden tijdens het grillen erg heet. Elk contact met de buitenbehuizing, het grillrooster, de houtskoolmand en het voedsel kan leiden tot ernstige brandwonden!

- Houd voldoende afstand van de hete delen, aangezien enig contact tot ernstige brandwonden kan leiden.
- Draag tijdens het barbecueën altijd oven- of barbecuewanten. (Handschoencategorie II wat betreft hittebescherming, bijv. DIN-EN 407)

- Gebruik keukengerei met lange en hittebestendige handgrepen.
- Draag loszittende kleding.
- Gebruik alleen droge aanmaakblokjes of speciale aanmaakvloestof die als aanmaakmiddelen voldoen aan EN 1860-3.

Grillen

1. Verwijder het grillrooster (1).
2. Leg 3-4 solide aanmaakblokjes in het midden van de houtskoolroost (6).
Neem de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking in acht. Steek de aanmaakblokjes aan met een lucifer of veiligheidsaansteker.
3. Leg maximaal 1,4 kg houtskool of briketten rond de aanmaakblokjes.
4. Zodra de houtskool gloeit, verspreidt u de houtskool gelijkmatig in de houtskoolroost (6).
5. Plaats het grillrooster (5) op de houder (7).
6. Plaats het voedsel pas op de grill wanneer de houtskool is bedekt met een lichte laag as

Onderhoud en reiniging

De rookoven/grill is vervaardigd van hoogwaardige materialen. Schenk bij het reinigen en onderhouden van de oppervlakken aandacht aan de volgende instructies:

Gevaar Risico op brandwonden!



Laat de barbecue voor het reinigen volledig afkoelen.

- Gooi de as er alleen uit wanneer de brandstof volledig is uitgebrand.

Gevaar Risico voor de gezondheid!



Gebruik geen verfoplosmiddelen of thinners om vlekken te verwijderen. Deze zijn gevaarlijk voor de gezondheid en mogen niet met voedsel in contact komen.

Opgelet Risico op schade!



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat zulke producten het oppervlak van de barbecue aantasten en krassen achterlaten.

- Laat de brandstof na het barbecueën volledig uitbranden. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken door overmatig vet en barbecuerestanten weg te branden.
- Leeg de koude as en maak de grill regelmatig schoon, bij voorkeur na elk gebruik. Het is uiterst belangrijk dat u de as uit de verbrandingskamer verwijdert voordat vocht zich met de koude as kan vermengen. As bevat zout en, als het nat is, tast de binnenkant van de verbrandingskamer aan. De verbrandingskamer kan in de loop der jaren door roest worden beschadigd.
- Verwijder de grillrooster en de houtskoolbarbecue maak deze grondig schoon in een sopje. Droog de grillroosters vervolgens goed af. Verwijder eest ingebrande grillresten met een speciale reinigingsborstel voor grills.
- Gebruik een schone, droge doek om hem af te drogen. Zorg ervoor de oppervlaktes niet te bekrassen bij het droog vegen.
- De binnenkant en oppervlakken kunnen doorgaans met een warm sopje worden schoongemaakt.
- Draai regelmatig vóór elk gebruik alle schroeven aan, zodat de grill te allen tijde stabiel staat.
- Bescherm uw rookoven tegen weervloeden. Als het oppervlak beschadigd is geraakt en de poedercoating daardoor verloren is gegaan, kan er op deze plekken roest ontstaan. Verwijder eventuele roestplekken en werk bij met hittebestendige verf.

BELANGRIJK: De houtskoolbarbecue moet altijd uit de buurt van vocht worden opgeborgen. Wanneer u deze niet gebruikt, bescherm hem dan tegen weersinvloeden met een hoes (niet meegeleverd)!

Verwijdering



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die u bij uw lokale recyclingpunt kunt inleveren.



Gooi de barbecue onder geen enkele voorwaarde weg bij het normale huisafval! Voer hem af bij een erkend afvalverwerkingsbedrijf of bij de faciliteit voor afvoer van uw gemeenschap. Respecteer de op dat moment geldende voorschriften. Neem bij twijfel contact op met de faciliteit voor afvoer.

Conformiteitsverklaring

Dit apparaat is in overeenstemming met de eisen van de van toepassing zijnde Europese en nationale richtlijnen (DIN EN 1860-1).

Technische gegevens

Product: Bestelnr. 5603 Houts-koolbarbecue „XXX“

Gewicht: ong. 7 kg

Totale afmetingen, geassembleerd: 56 x 53 x 96 cm

Grill Oppervlak
Rond grillrooster: ong. Ø 43,5 cm

Maximale hoeveelheid

brandstof: max. 1,4 kg

Coating: Lak: behuizing en deksel
zwart geëmailleerd

Service

Dit product is met zorg geproduceerd en verpakt. Mocht er toch aanleiding zijn voor een klacht, neem dan direct contact op met uw dealer.

Onderworpen aan technische modificaties en typografische fouten.

Distributeur

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark - Duitsland
service@testritetepro.de
www.testritetepro.de