

BergHOFF®

Yes, you're right!



2415610

KETTLE GRILL
KETTLE BARBECUE
AU CHARBON DE BOIS AVEC DÔME
HOUTSKOOLBARBECUE

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

**WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.
READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE
ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.**



WARNING

- Only use this grill on a hard, non-combustible, stable surface (concrete, ground) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use the grill without the ash container (19-20) in place. DO NOT attempt to remove the ash container (19-20) while the BBQ contains hot coal.
- Maintain proper clearance of 3 meter (10 feet) between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.). Construction should be maintained at all times when the grill is in use. Do not place the grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For outdoor use only. Do not operate the grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill and relating tools for other than its intended purpose.
- Do not use on recreational (moving) vehicles and/or boats.
- Don't use the barbecue as a heater.
- Improper assembly can be dangerous. Follow the assembly instructions of this manual.
- Do not attempt to service the grill other than normal maintenance as explained in this manual.
- Use caution and common sense when operating your grill.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the customer's ability to properly assembling or safely operating the barbecue.
- Do not leave the grill or relating tools unattended when in use.
- Place the grill in an area where children and pets cannot come into contact with the unit. Close supervision is necessary when the grill or relating tools are in use.
- Always put the charcoal on the enameled steel charcoal grate (8). Don't put charcoal directly on the bottom of the bowl (9).
- We recommend the use of a charcoal chimney starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. CAUTION! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 18603. The use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe body injuries.
- Do not store lighter fluid or other flammable liquids or materials under the grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 to 30 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. If you fail to do this, the fumes from charcoal lighting could trap the fluid in the grill and may result in a flash fire or explosion.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighting fluid. Use only a high-grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. The use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe injuries.



WARNING

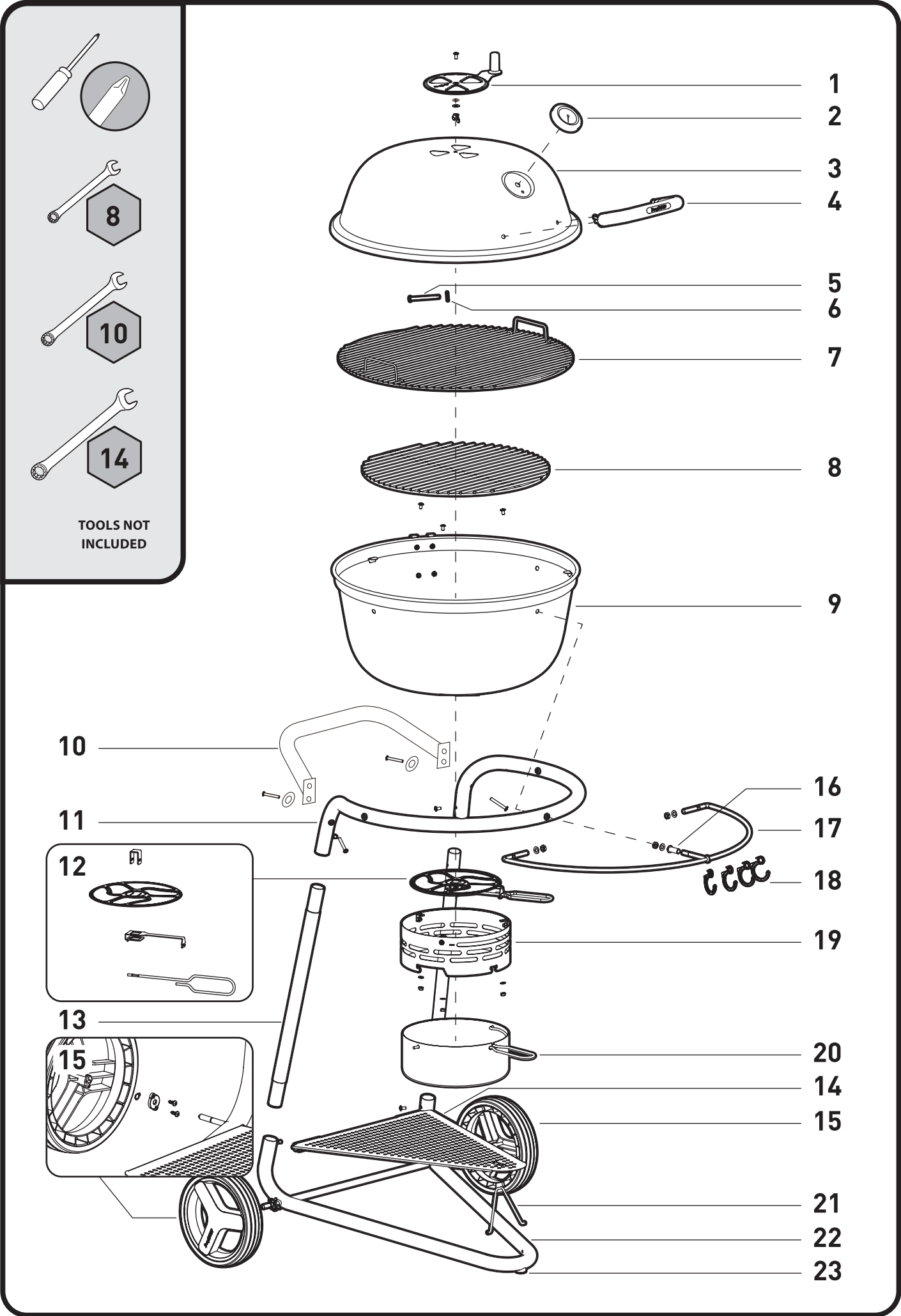
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback causing severe burns may occur.
- When adding charcoal and / or wood, use extreme caution.
- Open the lid (3) from the BBQ while lighting and getting the charcoal started.
- The BBQ is hot when in use. To avoid burns:
 - DO NOT attempt to move the grill (when not strictly necessary).
 - Wear protective gloves or oven mitts.
 - DO NOT touch any hot grill surfaces.
 - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with the grill.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen, take off the meat from the cooking grate, until the grease fires has extinguished by itself. For fatty food, we recommend to use a "fire-safe" grill pan. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Keep hands, face and body at safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Do not allow charcoal and/or wood to pile against the walls of the bowl (9). Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under the grill.
- In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Never leave coals and ashes in the grill unattended. Before the grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from the grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 1 hour prior to disposing.
- Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal after you finished cooking. Slightly close bottom and lid air flow regulators (12-1) and place lid (3) on the bowl (9).
- Barbecue mitts should always be worn while cooking, adjusting air-flow regulators (1-12), adding charcoal and handling the lid (3) or other hot surfaces.
- Use proper barbecue tools, with long, heat-resistant handles.
- Never touch the cooking or charcoal grates (7-8), ashes, charcoal or the bowl itself (3-9) to see if they are hot.
- Extinguished coals and ashes should be placed at a safe distance from all structure and combustible materials.
- Completely wet the surface beneath and around the grill with a garden hose to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to prevent rusting.
- Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving the grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher is always on hand. Refer to your local authority to determine the proper size and type of fire extinguisher.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Properly dispose of all packaging material.
- Failure to adhere to safety warning and guidelines in this manual could result in bodily injury or property damage.

Save this manual for future reference.

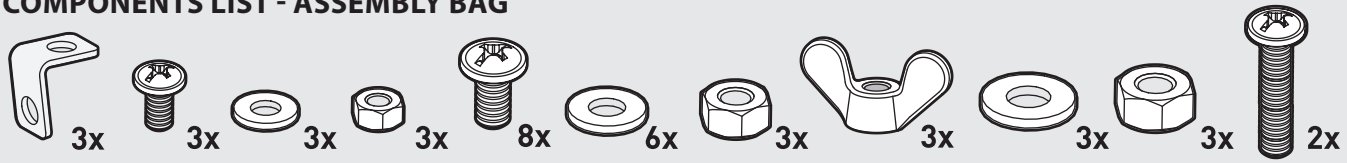
ASSEMBLY INSTRUCTION

1. PARTS LIST

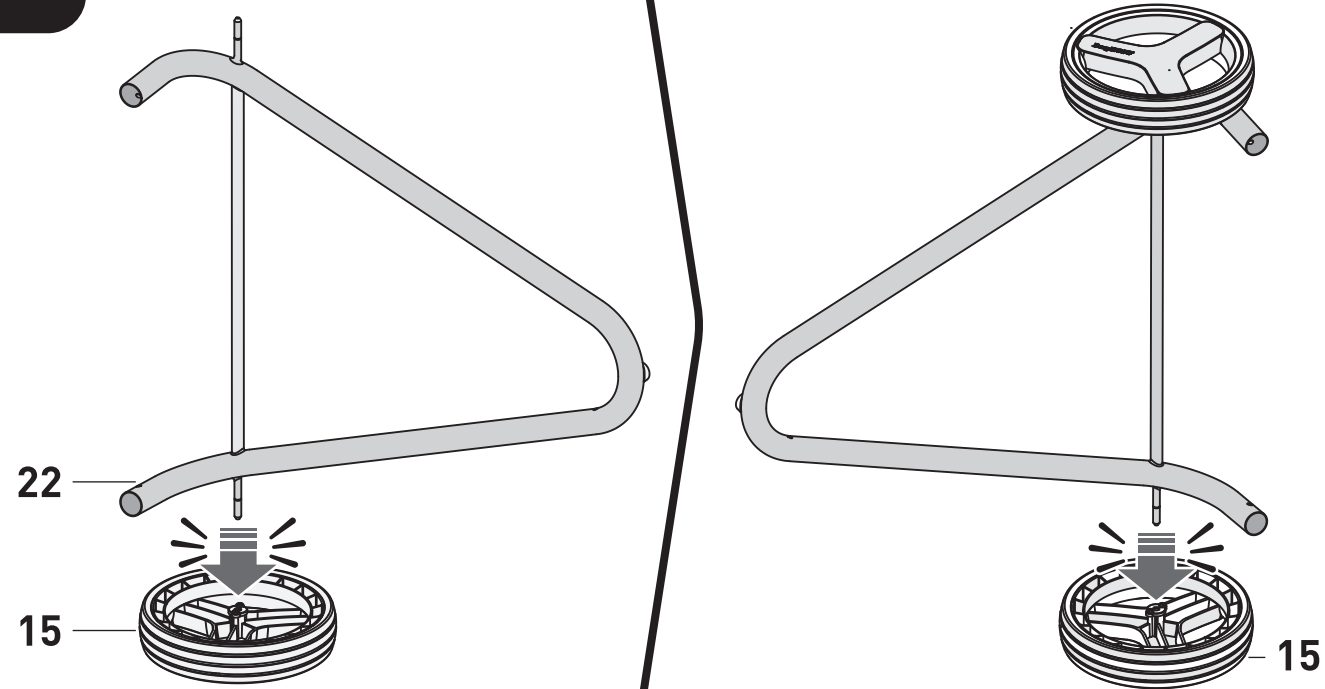
1	AIR FLOW REGULATOR (DAMPER)	1x
2	THERMOMETER	1x
3	LID	1x
4	HANDLE LID	1x
5-6	HINGE LOCKING PIN	1x
7	COOKING GRATE	1x
8	CHARCOAL GRATE	1x
9	BOWL	1x
10	HANDLE CHARIOT	1x
11-13-22	CHARIOT FRAME	4x
12	BOTTOM AIR-FLOW REGULATOR	1x
14	PERFORATED SHELF	1x
15	CHARIOT WHEEL	2x
16	TOOL HOLDER FILTING	1x
17	TOOL HOLDER	1x
18	TOOL HOOKS	4x
19	ASH CONTAINER MOUNTING COLLAR	1x
20	ASH CONTAINER	1x
21	SHELF BRACKET	1x
23	MOULDED FOOTPAD	1x



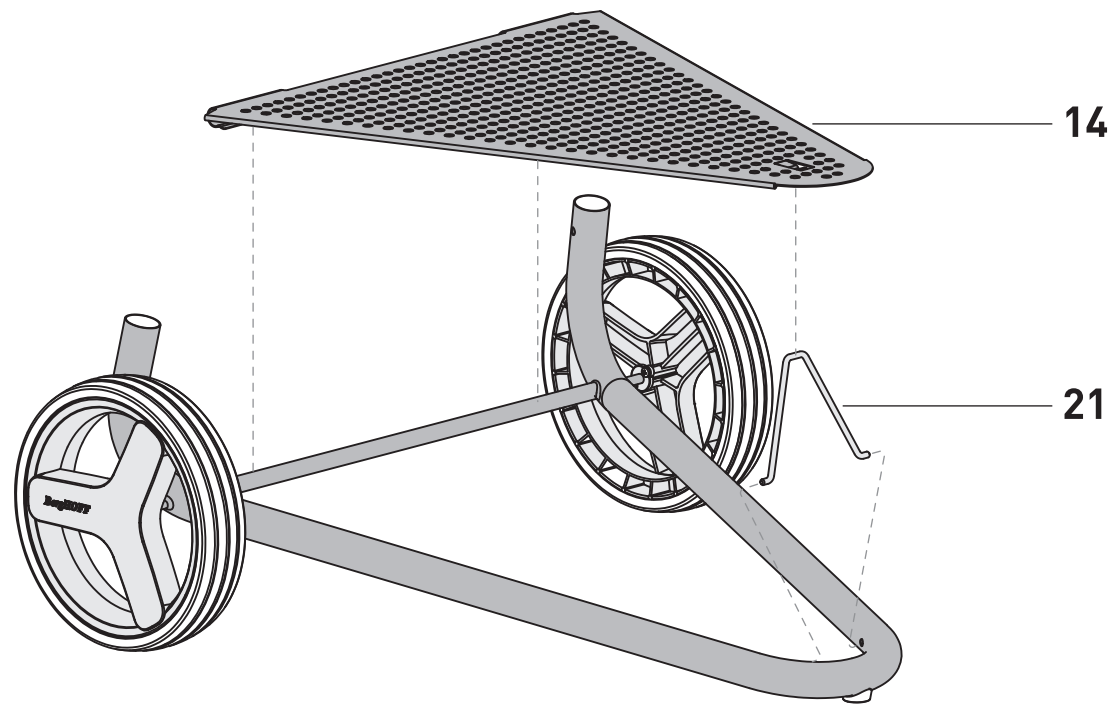
COMPONENTS LIST - ASSEMBLY BAG



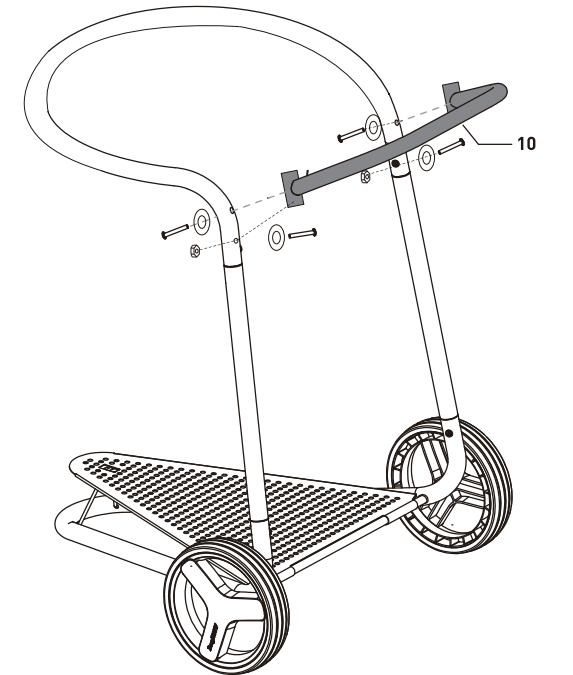
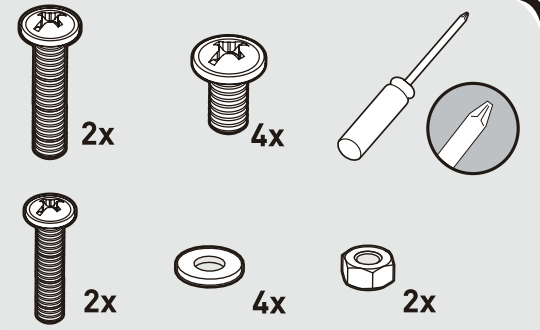
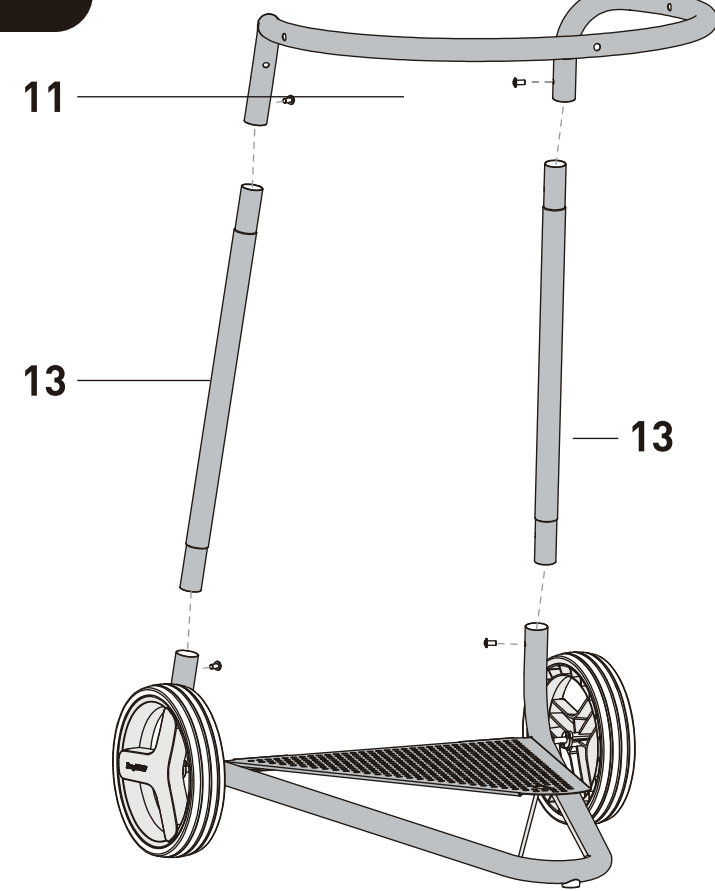
1



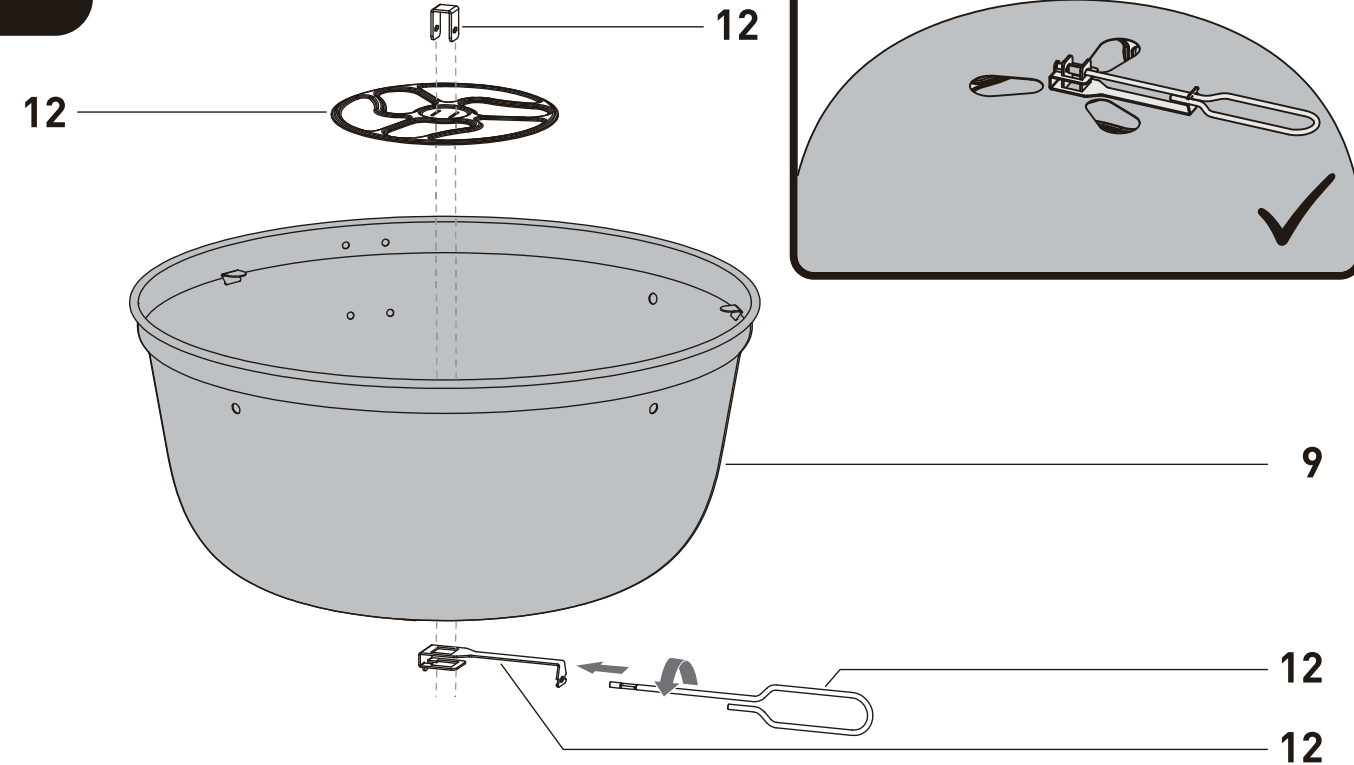
2



3

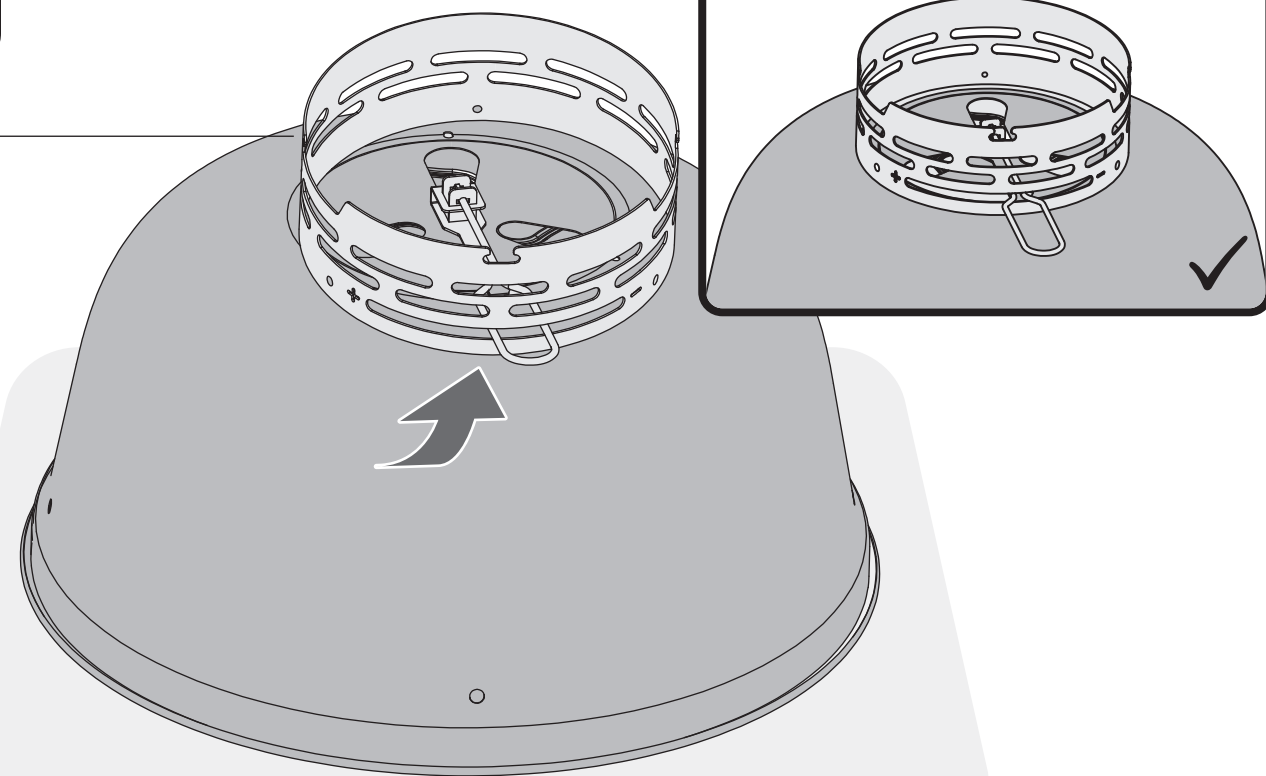


4

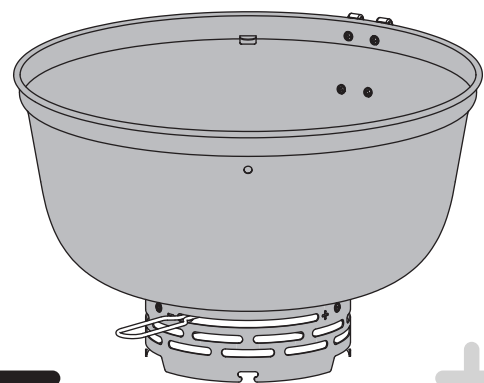
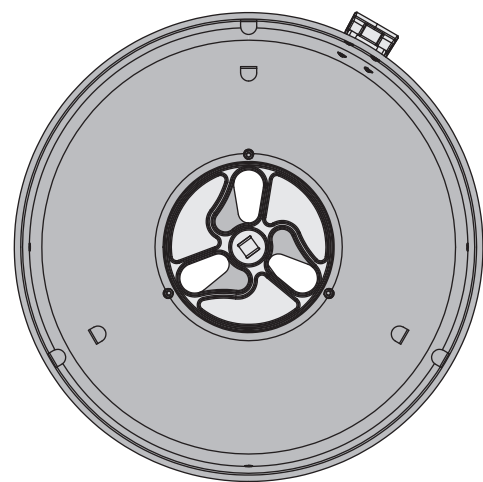
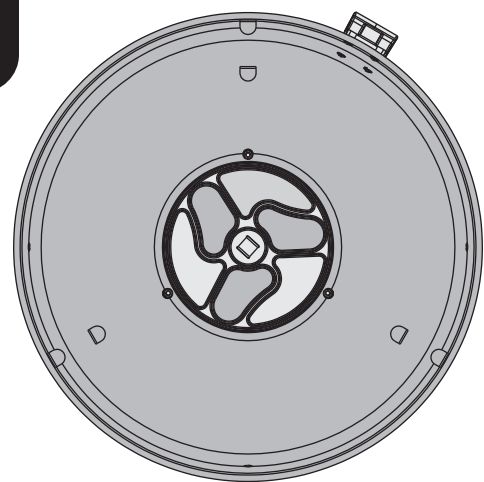


5a

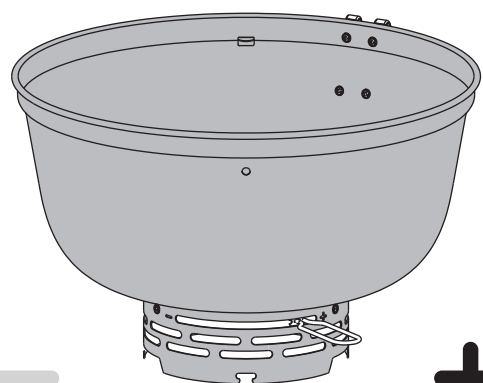
19



5b

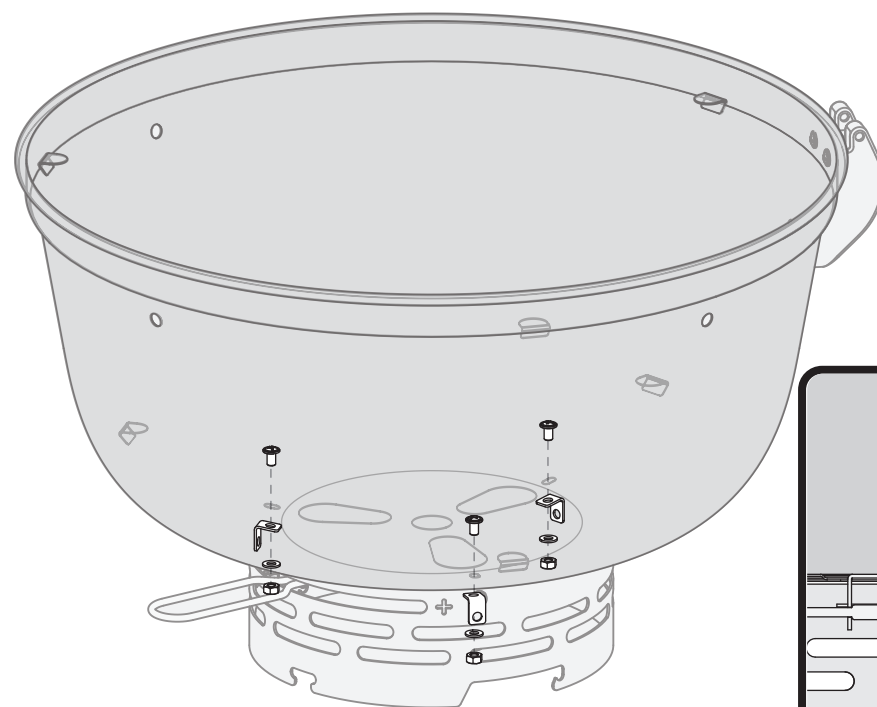
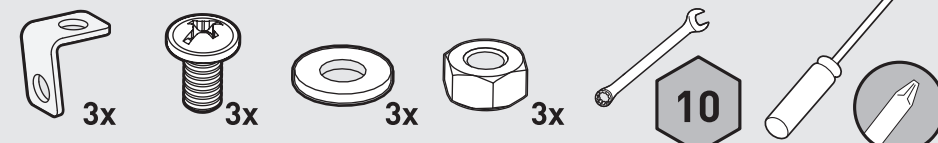


CLOSED

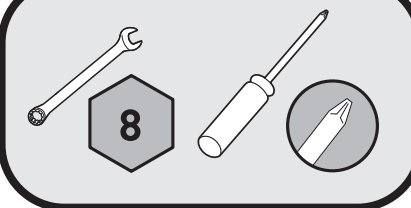
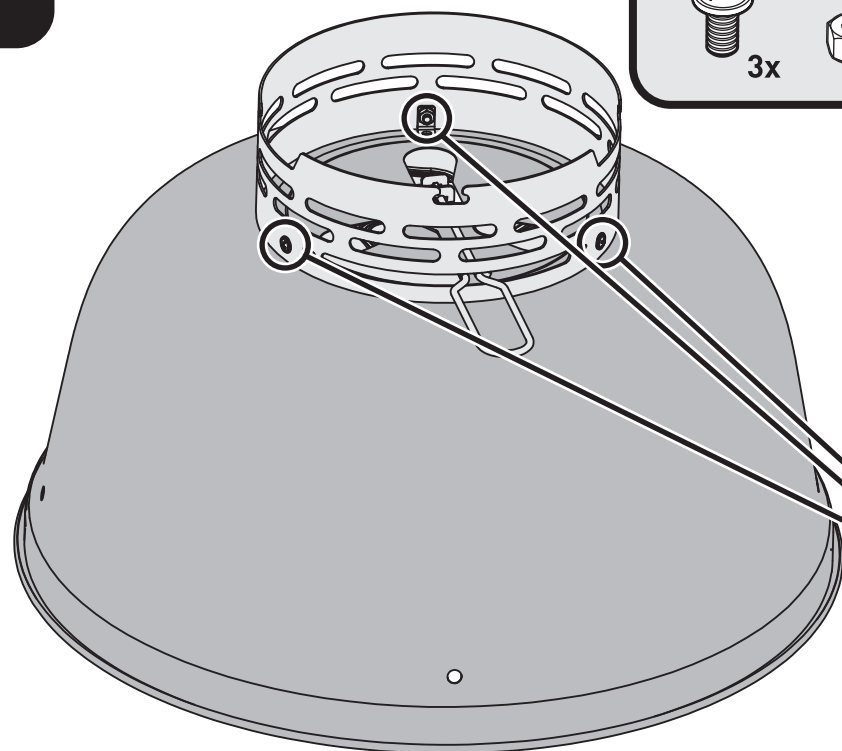
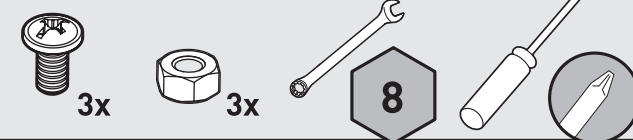


OPEN

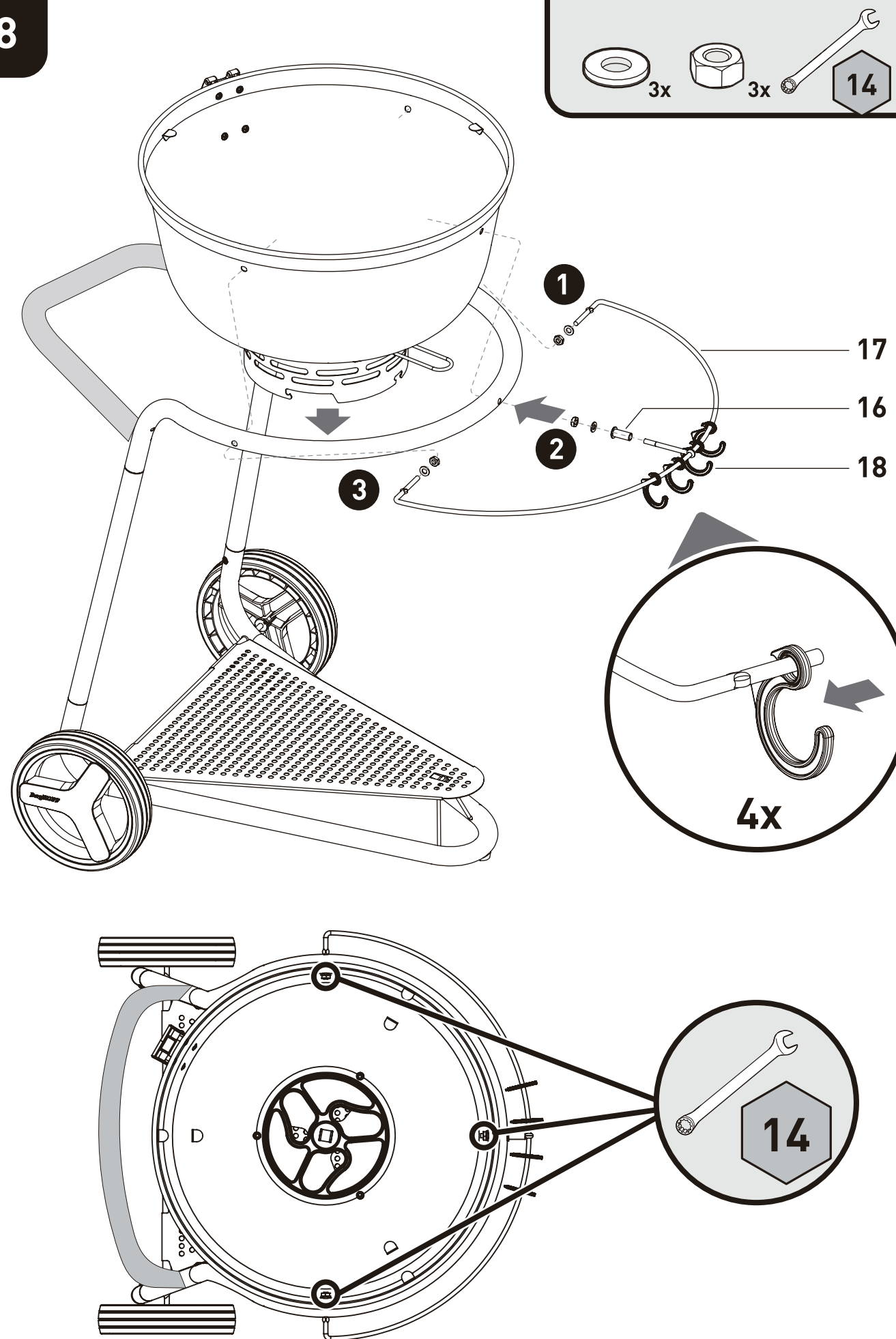
6



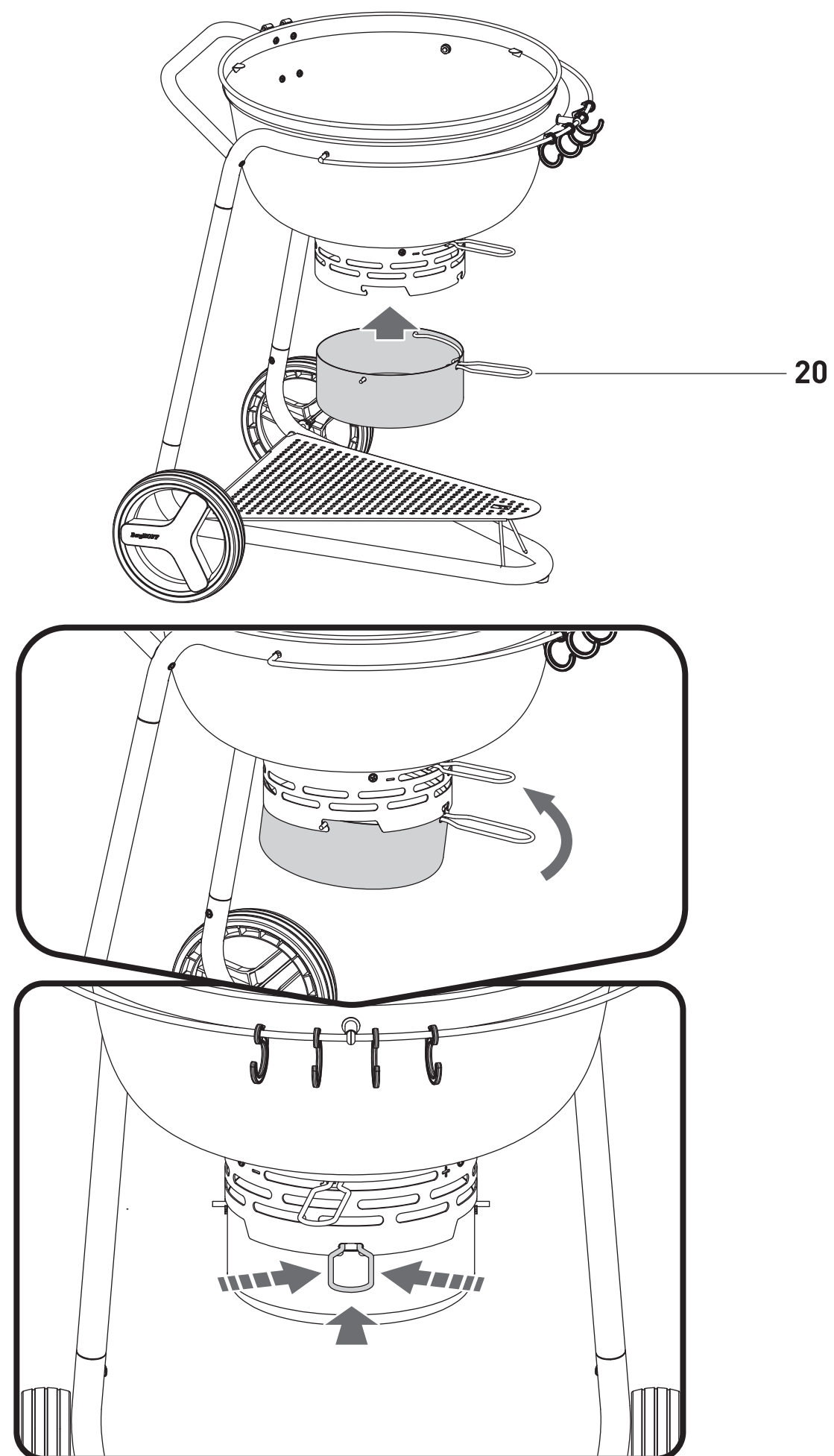
7



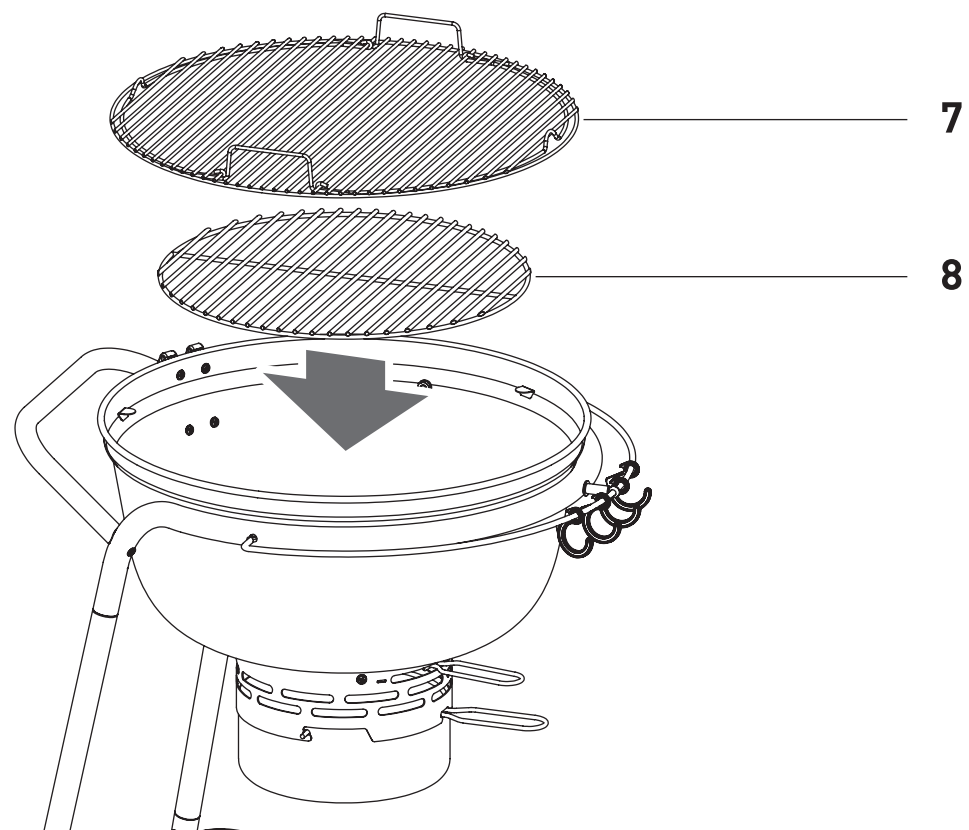
8



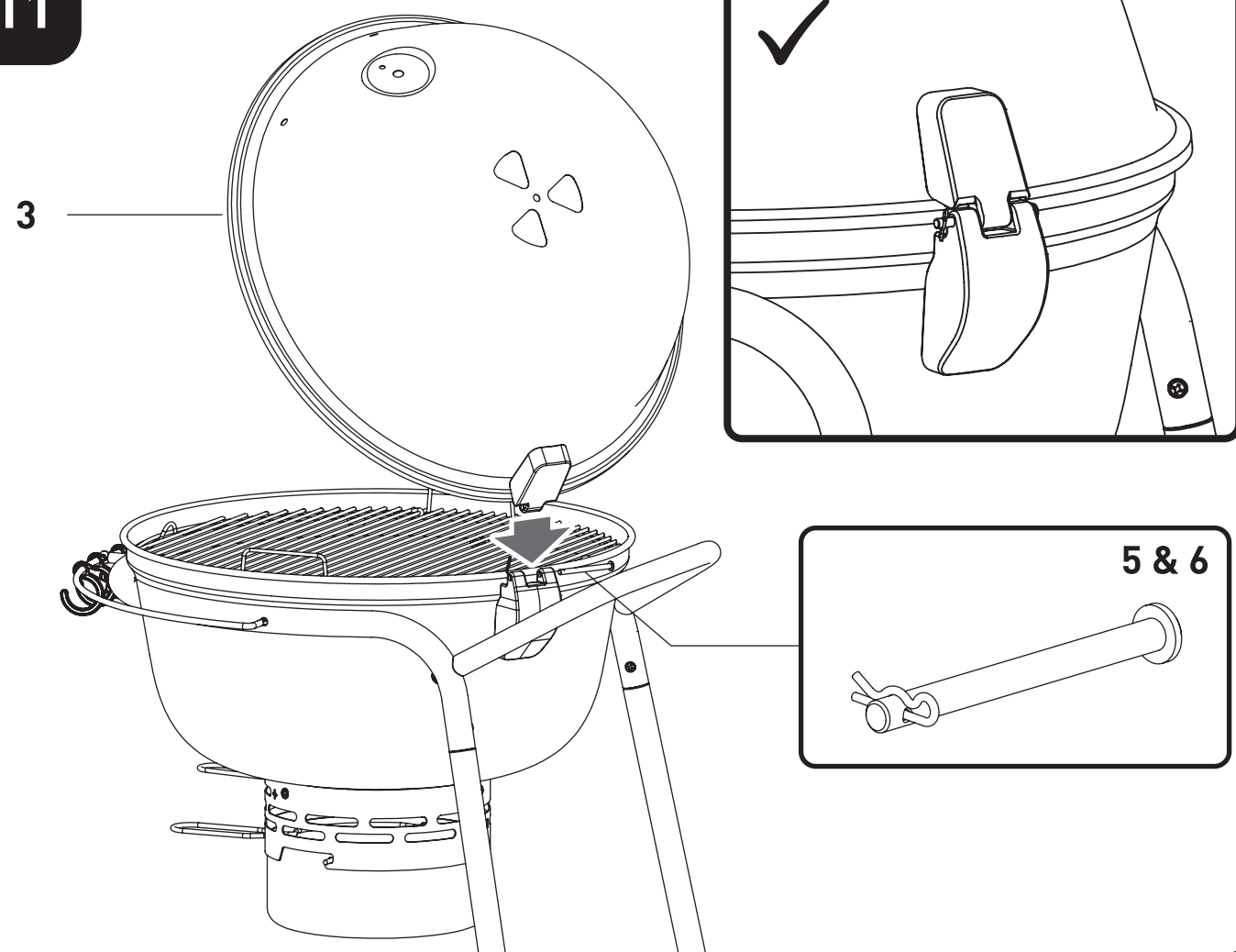
9



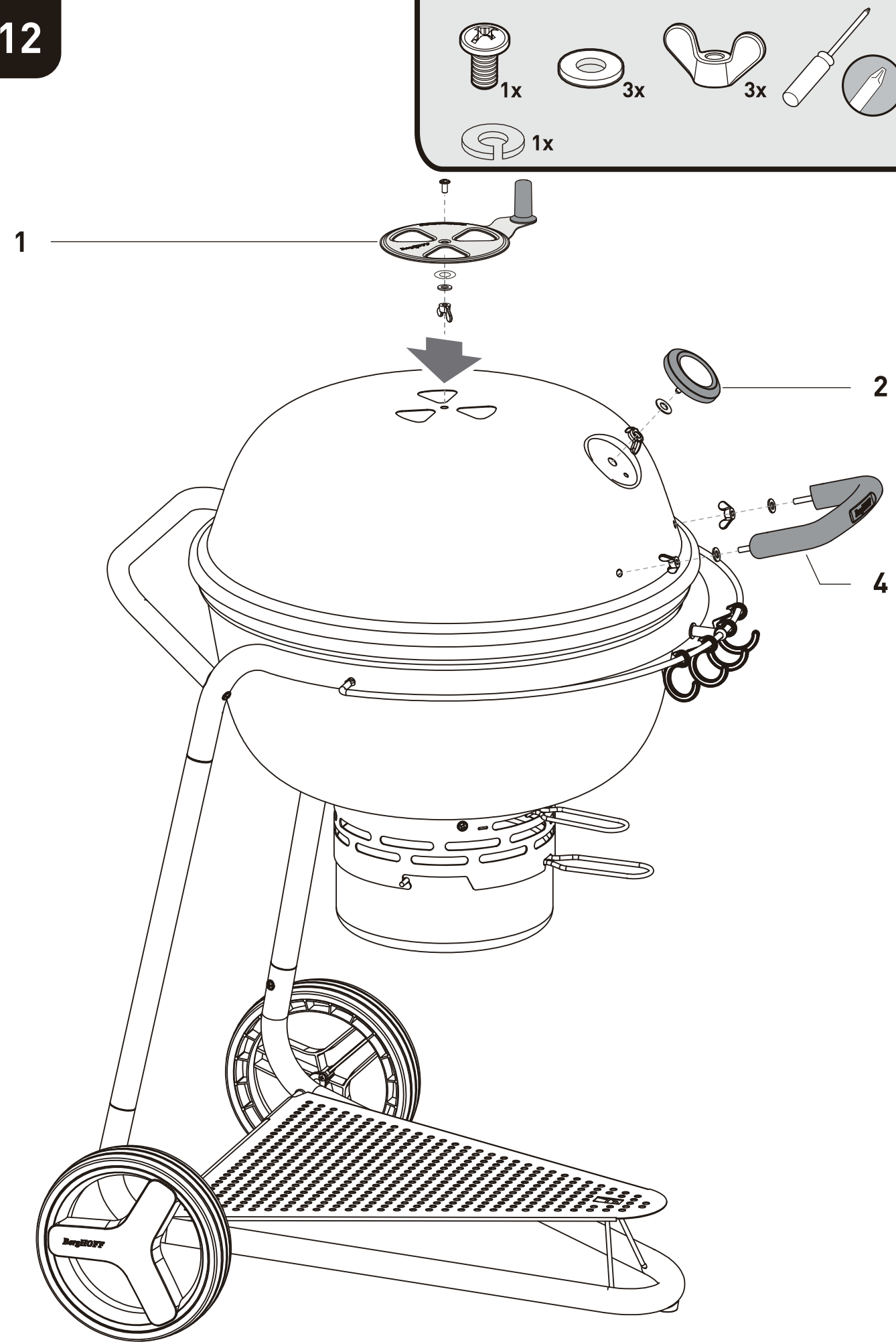
10

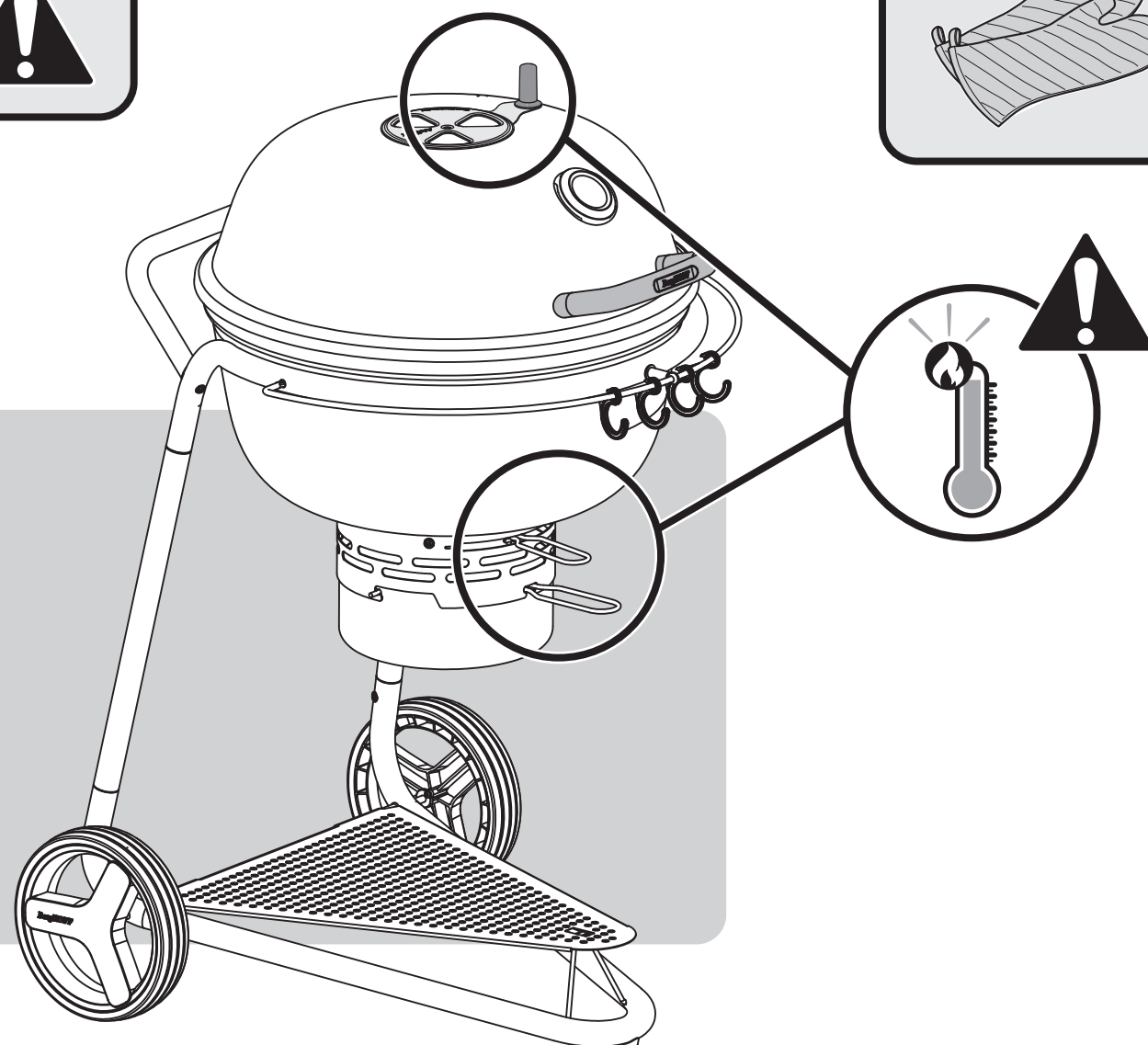
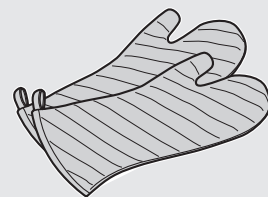


11



12





WARNING

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, 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 SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.



WARNING

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

→ Before first use: CURING YOUR GRILL

Prior to your first use of the grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish and get rid of the grill paint odor that can cause unnatural flavors to the first meal prepared on the grill.

Step 1: after having carefully chosen the position of your BBQ area:

Open the lid (3) from the BBQ and use it in an open position while lighting and getting the charcoal started.

Lightly coat all interior surfaces of the grill with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat the cooking grate (7) & enameled charcoal grate (8). It's preferable to do the light oiling before positioning the cooking grate (7) and enameled charcoal grate (8) inside the BBQ.

Step 2

Charcoal grate (8) must be in place at all time, before starting the lighting. Be sure the air-flow regulators (1-12) are not obstructed.

Step 3

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal (or charcoal briquettes) and/or wood as fuel in the grill.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not pile against the walls of the bowl.

NOTE: It is important that the exterior of the grill is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: to protect your grill from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use.

For lighting the charcoal, we advise to use dry crumpled paper or lighter cubes (both are non-toxic, odorless and tasteless).

IF USING A CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 6.



IF YOU STILL CHOOSE TO USE CHARCOAL LIGHTING FLUID, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting the charcoal.

Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. **CAUTION!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 18603. Start with 2.2 pounds (1.0kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. Place the charcoal in the center of the charcoal grate.



WARNING

Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal /wood mixture. **DO NOT** use the grill without the charcoal ash container (19-20) in place. **DO NOT** attempt to remove the charcoal ash container (19-20) while the BBQ or container contains hot coals.



Step 4

Saturate charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store lighting fluid at a safe distance from the grill.

Step 5

With coals burning strong, close the lid (3) and allow the temperature to reach $\pm 100^{\circ}\text{C}$ ($\pm 225^{\circ}\text{F}$). Maintain this temperature for 1 hour.

Step 6

Increase the temperature to $\pm 300^{\circ}\text{C}$ ($\pm 570^{\circ}\text{F}$). This can be achieved by adding more charcoal and/or wood. Maintain this temperature for ½ hour then allow unit to cool completely.

WHEN USING A CHARCOAL CHIMNEY STARTER:

Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with max. 2.2 pounds (1.0 kg) of charcoal. This should be enough charcoal to start cooking with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strong inside the chimney starter, carefully place hot coals in the center of the barbecue's charcoal grate (8), eventually add extra charcoal and close the lid (3).

THE CURING PROCESS IS FINISHED NOW, AND YOUR GRILL CAN NOW BE USED FOR COOKING FOOD AS SOON AS:

- all charcoal burns equally
- flames are no longer noticeable
- all coals are covered with a grey ash

TO START THE CHARCOAL GRILL

Note: For first use see instructions above "**Before first use: CURING YOUR GRILL.**"

DIRECT GRILL COOKING METHOD

The direct grill cooking is a method where the food is cooked on the cooking grate (7) directly above the glowing embers and with a closed lid (3). For even cooking, food should be turned once, halfway through the grilling time. This cooking method is ideal for food that needs less than 20 min. to cook: steaks, chops, kebabs, vegetables,...



Step 1

Make sure that the BBQ is correctly positioned as described above:

Place the grill outdoors on a hard, 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 smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.



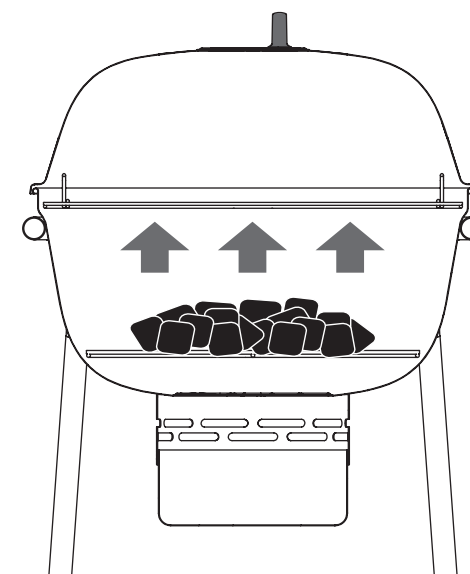
Step 2

Open the lid (3) from the BBQ and use it in an open position while lighting and getting the charcoal started.

Be sure all air-flow regulators (1-12) are open and free. For proper airflow, remove accumulated ashes from previous BBQ sessions on the BBQ bottom if present (coals should be fully extinguished before removing). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure of a good airflow and that nothing will obstruct the vents.

Step 3

Mound the charcoal or briquettes into a pyramid-shaped pile, or pile the charcoal into a charcoal chimney starter. Start with 2.2 pounds ($\pm 1.0\text{kg}$) of charcoal. This should be enough charcoal to start cooking with. Ignite the charcoal.



→ **WHEN USING LIGHTER CUBES OR PAPER:**

Spread lighter cubes (non-toxic, odorless and tasteless) or dry crumpled paper under the charcoal and light. Be sure that the paper or lighter cubes are well spread and also mixed under the charcoal, so all charcoal starts burning equally. Eventually replace charcoal carefully with long-handled tongs to obtain an equal burning.

→ **WHEN USING A CHARCOAL CHIMNEY STARTER:**

Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with max. 2.2 pounds (1.0kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with. When charcoal is burning strong inside the chimney starter, carefully place hot coals in the center of the charcoal grate (8) of the BBQ.

WE DO NOT RECOMMEND - BUT IF YOU STILL CHOOSE TO USE CHARCOAL LIGHTING FLUID:

ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting the charcoal.

Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. **CAUTION!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 18603.

Saturate charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store lighting fluid at a safe distance from the grill.

Step 5

When there are no longer flames noticeable and all coals are covered with a grey ash (usually after 20 to 30 minutes). Rearrange the charcoal, briquettes or wood by placing the hot coals carefully in the center on the charcoal grate (8) of the BBQ. Make sure that the hot coals and wood do not pile against the walls of the bowl (9). It will extend the life of your grill.

Step 6

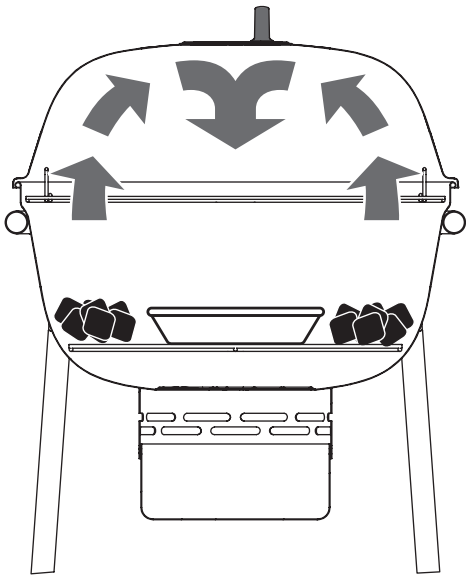
Position the cooking grate (7) over the coals. Place food on the cooking grate (7) and close the lid now (3).

INDIRECT GRILL COOKING METHOD

Indirect cooking needs a set up where charcoal is put on each side of the food. There's no charcoal directly under the food, so the heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides. There's no need to turn the food over.

This indirect cooking method is ideal for food that needs more than 20-25min. to cook (for example: roasts, bone-in poultry,...) , and for delicate foods which would dry out or scorch when exposed to direct heat (whole fish, fish fillets,...).

For food that needs more than 1 hour to cook, extra charcoal must be added to each side.



! Step 1

Make sure that the BBQ is correctly positioned as described above:

Place the grill outdoors on a hard, 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 smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.

! Step 2

Open the lid (3) from the BBQ and use it in an open position while lighting and getting the charcoal started.

Make sure that all air-flow regulators (1-12) are open and free. For proper airflow, remove the accumulated ashes from previous BBQ sessions on the BBQ bottom if present (coals should be fully extinguished before removing). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure of a good airflow and that nothing will obstruct the vents.

Step 3

Place the charcoal on each side of the charcoal grate (8) (see picture). Make sure you leave enough room for a drip pan between the charcoal. Ignite the charcoal.

Step 4

Ignite the charcoal as prescribed in step 4 above in chapter "**DIRECT GRILL COOKING METHOD**".

Step 5

Leave off the lid (3) until the coals are covered with a grey ash (usually after 20 to 30 minutes). Make sure that the hot coals and wood do not pile against the walls of the bowl (9). It will extend the life of your grill. Place a "fire safe" drip pan between the coals in the center of the charcoal grate (8).

Step 6

Position the cooking grate (7) over the coals. Place food on the cooking grate (7), directly above the drip pan and close the lid now (3).

NOTE: For additional smoke flavor, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 min. and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you start cooking. This can be used in combination with both cooking methods: direct or indirect.

TIPS FOR GRILLING & FOOD SAFETY

- Don't try to save time by placing food on a grill that's not yet ready. Let charcoal burn until it's coated with light-grey ash.
- Always start with a well-cleaned cooking grate (7). Food rests from previous sessions should be removed by a bristle barbeque brush or crumpled aluminum.
- Unless otherwise stated in the recipe, turn your food only once - halfway the cooking time.
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate (7). Always brush or spray oil on your food, not on the cooking grate (7).
- Do not defrost meat, fish or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator or microwave oven.
- Never place cooked food on the same plate the raw food was placed on.
- Wash all plates and cooking utensils which have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

PROPER CARE & MAINTENANCE

→ **After use:**

! DO NOT remove the ash container (19-20), while the ash container and/or BBQ contains HOT coals. Wait until the coals has cooled down.

! Never leave the coals and ashes unattended in the grill. Before the grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from the grill. Use caution to protect yourself and your property. Carefully place the remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow the coals and water to remain in the metal container 1 hour prior to disposing.

The extinguished coals and ashes should be placed on a safe distance from all structure and combustible materials.

Completely wet the surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.

→ **After each use** - clean the grill as follows:

1. Make sure that the grill is cool and coals are cooled off or totally extinguished.
2. Remove the cooking grate (7).
NOTE: step 3 & 4 should be done according the instructions given in above paragraph “after use”.
3. Remove the cooled charcoal or briquettes on the charcoal grate (8). Remove the charcoal grate now (8).
4. Be sure the bottom air-flow regulator (12) is free. For proper airflow, remove the accumulated ashes from the BBQ session on the BBQ bottom if present (coals should be fully extinguished before removing). Eventually use the bottom air-flow regulator (12) to help guiding the ashes into the ash container (19-20).
5. Remove the steel ash container (19-20) carefully and remove the ashes.
6. Eventually wash your grill with warm soapy water (with a mild detergent). Rinse well with clear water and wipe dry.
7. Cooking grate (7): Simply loosen residue with a bristle barbeque brush or crumpled aluminum foil, then wipe off with paper towels. After multiple BBQ sessions regularly wash the cooking grate (7) thoroughly.
8. Apply a light coat of vegetable oil to prevent from rusting. Cover the grill (or grill parts when you dismantle the grill), to protect it from excessive rusting before storing the grill.

General: to protect your grill from excessive rust, the unit must be cured periodically (see section “**CURING YOUR GRILL**”) and covered at all times when not in use.

NOTE: While using the grill, high temperatures can result in discoloring some inside parts of the grill, especially the parts in direct contact with the hot charcoal can discolor or release its coating. This is inevitable and will not influence the performance of your grill.

WARRANTY

This BergHOFF BBQ grill comes with a limited two-years warranty on production flaws, from the date of purchase and to the extent the use corresponds with the present instructions for use & care in this manual. The receipt, mentioning the date of purchase counts as guarantee card.

This BBQ grill is not suited for professional use.

Wear, corrosion, deformation and discoloration of the parts that are directly exposed to the fire is quite normal and will therefore in no event ever be considered as a production flaw: it is the logical result of their use.
Hence, the charcoal grate & BBQ grill grid can be strongly deformed after some time in use and it is normal to have this part replaced by the customer without any warranty.

BergHOFF®
Yes, you're right!



2415610

**KETTLE BARBECUE
AU CHARBON DE BOIS AVEC DÔME**

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

NOUS VOUS DEMANDONS À ASSEMBLER ET À UTILISER VOTRE BBQ
AUSSI SÛREMENT QUE POSSIBLE. LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES
AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVANT
L'ASSEMBLAGE ET DE FAIRE FONCTIONNER DE VOTRE BBQ.



ATTENTION

- Utilisez uniquement ce BBQ sur une surface dure, non combustible et stable (béton, carrelage) capable de supporter le poids du BBQ. Ne jamais utiliser sur du bois ou d'autres surfaces susceptibles de brûler.
- N'utilisez PAS le BBQ sans le récipient à cendres (19-20) en place. N'essayez PAS d'enlever le récipient de cendres (19-20) alors que le barbecue contient du charbon en combustion.
- Maintenir un dégagement approprié de 3 mètres (10 pieds) entre le BBQ et les matériaux combustibles (buvards, arbres, ponts en bois, clôtures, bâtiments, etc.). La construction doit être maintenue en tout temps lorsque la grille est utilisée. Ne placez pas le BBQ sous un surplomb de toit ou dans une autre zone fermée.
- Pour usage extérieur seulement. N'utilisez pas le BBQ à l'intérieur ou dans un endroit ouvert.
- Pour usage domestique seulement. N'utilisez pas ce BBQ et les outils connexes pour un autre but que celui prévu.
- Ne pas utiliser sur les véhicules récréatifs ou en mouvement et / ou les bateaux.
- N'utilisez pas le barbecue comme chauffe-eau, chauffage etc.
- Un montage incorrect peut être dangereux. Suivez les instructions de montage de ce manuel.
- N'essayez pas de réparer le BBQ autrement que par une maintenance normale, comme expliqué dans ce manuel.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre BBQ.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou de médicaments sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur à bien assembler ou à utiliser en toute sécurité le barbecue.
- Ne laissez pas le BBQ ou les outils connexes sans surveillance lors de l'utilisation.
- Placez le BBQ dans une zone où les enfants et les animaux domestiques ne peuvent pas entrer en contact avec le produit. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le BBQ ou les outils connexes sont utilisés.
- Toujours mettre le charbon sur la grille de charbon d'acier émaillé (8). Ne placez pas de charbon directement au fond du récipient (9).
- Nous recommandons l'utilisation d'une cheminée d'allumage à charbon pour éviter les dangers associés aux liquides inflammables pour le charbon de bois. Si vous choisissez d'utiliser un liquide d'inflammable pour le charbon de bois, utilisez uniquement un liquide approuvé pour l'allumage de charbon. Lisez attentivement les avertissements et les instructions du fabricant sur du produit avant l'utilisation. Rangez le liquide d'allumage du charbon de bois en toute sécurité loin du BBQ.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon. MISE EN GARDE! N'utilisez pas l'alcool ou l'essence pour l'allumage! N'utiliser que des produits d'allumage conformes à la norme EN 18603. L'utilisation de ces produits ou de produits similaires pourrait provoquer une explosion/incendie pouvant entraîner des lésions corporelles graves.
- Ne rangez pas le liquide d'allumage ou d'autres liquides ou matériaux inflammables sous ou proche du BBQ.
- Lorsque vous utilisez un liquide d'allumage de charbon, laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres légères (environ 20 à 30 minutes). Cela permettra au liquide d'allumage de charbon de brûler. Si vous ne parvenez pas à le faire, les fumées provenant de l'allumage du charbon pourraient piéger le liquide dans le BBQ et provoquer une flamme importante ou une explosion.
- Ne jamais utiliser le charbon qui a été prétraité avec un liquide d'allumage. Utilisez uniquement un mélange de charbon de bois ou de charbon de bois et bois de haute qualité.



ATTENTION

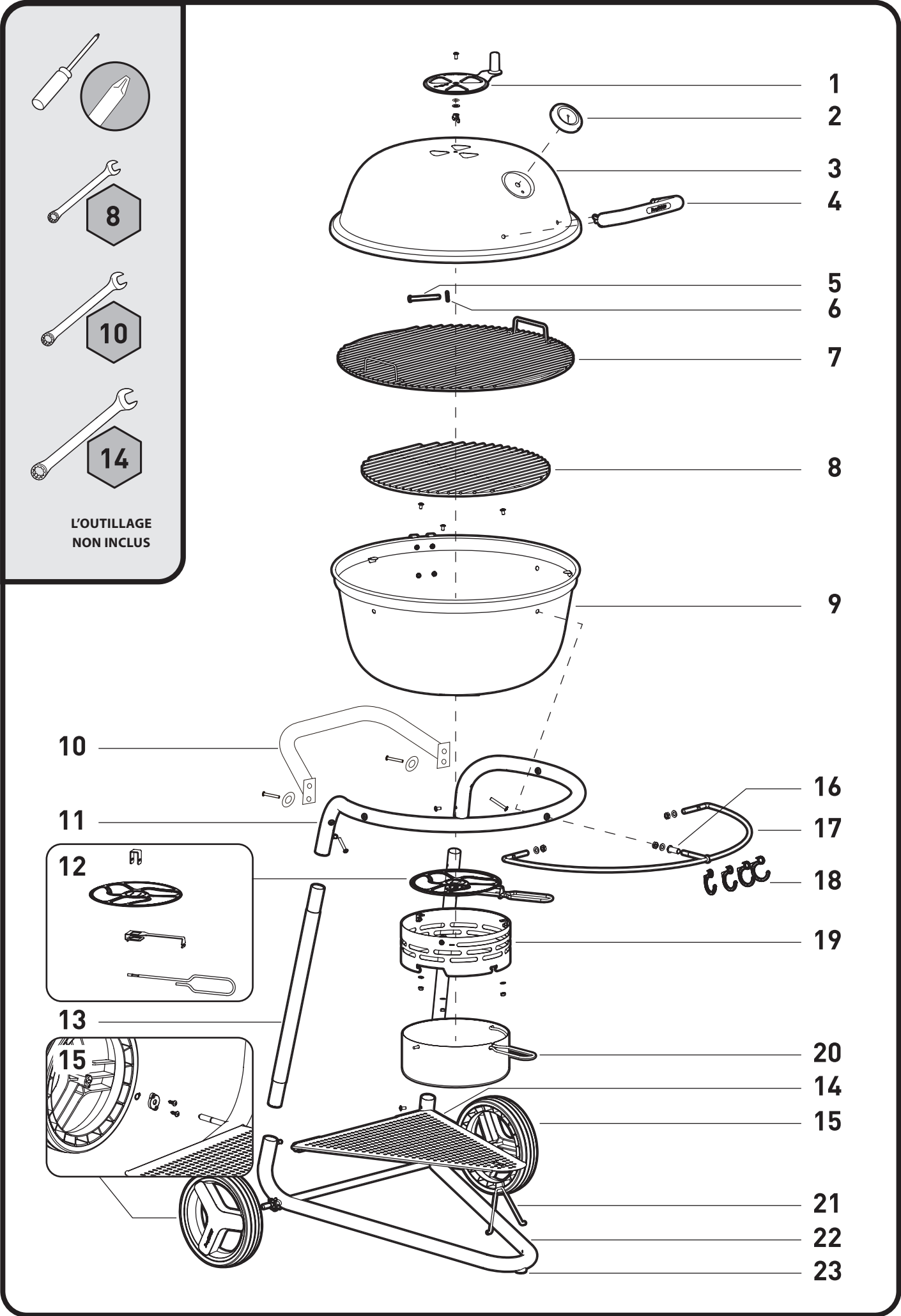
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon. L'utilisation de ces produits ou de produits similaires pourrait provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures graves.
- Ne jamais ajouter du liquide d'allumage au charbon chauds ou même tiède, car une inflammation soudaine risque d'entraîner des brûlures graves.
- Lorsque vous ajoutez du charbon et / ou du bois, faites preuve d'une extrême prudence.
- Ouvrez le couvercle (3) du barbecue en allumant le charbon de bois.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est utilisé. Pour éviter les brûlures:
 - N'essayez PAS de déplacer le BBQ (lorsque cela n'est pas strictement nécessaire).
 - Portez des gants de protection ou des gants de cuisine.
 - NE PAS toucher les surfaces chaudes du BBQ.
 - NE PAS porter de vêtements qui volent au vent ou permettre aux cheveux de venir en contact avec le BBQ
- Lors de l'utilisation, la graisse de viande peut tomber dans le charbon et provoquer un feu de graisse. Si cela se produisait, enlever la viande de la grille de cuisson jusqu'à ce que les feux de graisse s'éteignent. Pour les aliments gras, nous recommandons d'utiliser un plat de BBQ «coupe-feu». Ne pas utiliser l'eau pour éteindre les graisses.
- Soyez prudent car les flammes peuvent faire éruption lorsque l'air frais entre en contact avec le feu. Gardez les mains, le visage et le corps à une distance sûre de la vapeur chaude et des flammes.
- Ne laissez pas le charbon de bois et / ou le bois s'empiler contre les parois de la cuvette (9). Cela réduira considérablement la durée de vie du métal et la finition de votre grill.
- Soyez prudent lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre BBQ pour éviter les éraflures ou les coupures des bords tranchants des pièces métalliques. Soyez prudent lorsque vous mettez vos mains dans ou sous la grille.
- Par temps venteux, placez le BBQ dans une zone extérieure protégée contre le vent.
- Ne laissez jamais les charbons et les cendres dans la grille sans surveillance. Avant que la grille ne soit laissée sans surveillance, les charbons et les cendres restants doivent être retirés du BBQ. Soyez prudent pour protéger vous et vos biens. Placez soigneusement les charbons et les cendres restants dans un récipient métallique incombustible et saturé complètement avec de l'eau. Laissez les charbons et l'eau dans un conteneur métallique minimum jusqu'à l'élimination de la consommation.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le charbon. Fermer légèrement les régulateurs de débit d'air du fond et du couvercle (12-1) et placer le couvercle (3) sur la cuve(9).
- Les gants de protection spéciale barbecue doivent toujours être utilisés pendant la cuisson, pour régler les régulateurs de débit d'air (1-12), pour ajouter du charbon et ou manipuler le couvercle (3) ou d'autres surfaces chaudes.
- Utilisez des outils de barbecue appropriés, avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Ne touchez jamais les grilles de cuisson ou de charbon (7-8), les cendres, le charbon de bois ou la cuve elle-même (3-9) pour contrôler s'ils sont chauds.
- Les charbons et les cendres éteints doivent être placés à une distance sûre de toute structure et matériaux combustibles.
- Humidifier complètement la surface sous et autour de la grille avec un tuyau d'arrosage pour éteindre les cendres, les charbons ou les braises qui peuvent être tombés pendant le processus de cuisson ou de nettoyage.
- Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement le BBQ et appliquer une légère couche d'huile végétale pour éviter la rouille.
- Couvrir le BBQ pour le protéger contre la rouille excessive.
- Faites attention lorsque vous soulevez ou déplacez le BBQ pour éviter les égratignures et les blessures au dos.
- Nous conseillons qu'un extincteur soit toujours à portée de main. Reportez-vous à votre autorité locale pour déterminer la taille et le type d'extincteur.
- Rangez le BBQ hors de portée des enfants et dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Éliminer correctement tous les matériaux d'emballage.
- Le non-respect des consignes de sécurité et les consignes de ce manuel peuvent entraîner des dommages corporels ou matériels.

Gardez ce manuel pour référence future.

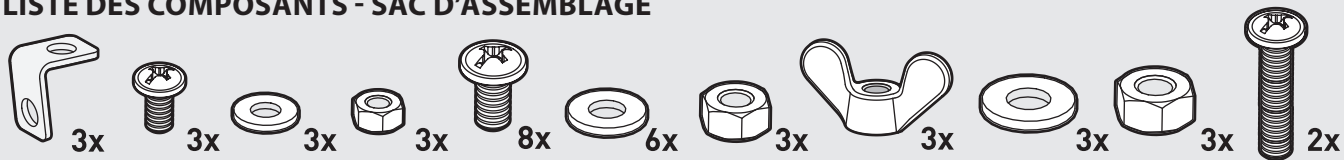
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. LISTE DES PIÈCES

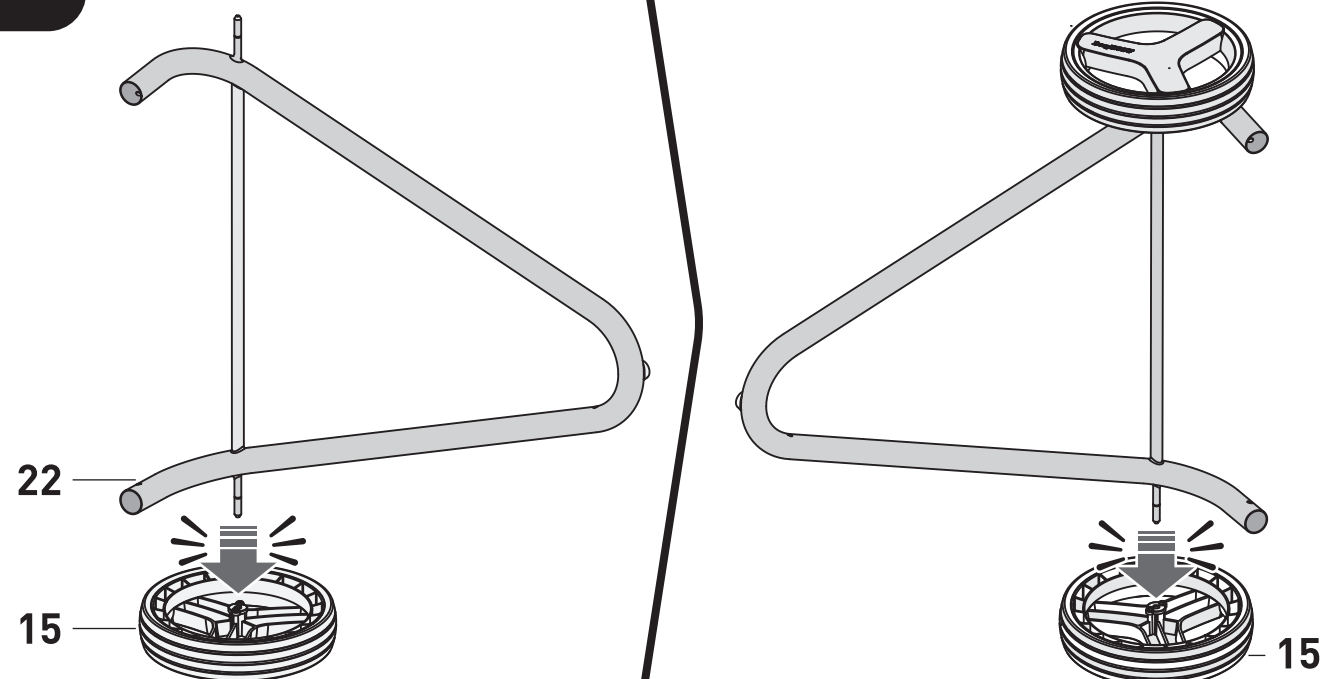
1	REGULATEUR DE FLUX D’AIR (DAMPER)	1x
2	THERMOMETRE	1x
3	COUVERCLE	1x
4	POIGNEE DU COUVERCLE	1x
5-6	RIVET DE VERROUILLAGE DE LA CHARNIERE	1x
7	GRILLE DE CUISSON	1x
8	GRILLE DE CHARBON	1x
9	RECIPIENT	1x
10	POIGNEE DU CHARIOT	1x
11-13-22	CADRE DU CHARIOT	4x
12	REGULATEUR DE FLUX D’AIR DU BAS	1x
14	ÉTAGÈRE PERFORÉ	1x
15	ROUE DU CHARIOT	2x
16	RACCORDS DE PORTEURS D’OUTILS	1x
17	PORTE OUTILS	1x
18	OUTILS	4x
19	COLLIER DE MONTAGE DE CONTENANT DE CENDRE	1x
20	CONTENANT DE CENDRE	1x
21	SUPPORT D’ETAGERE	1x
23	PIED	1x



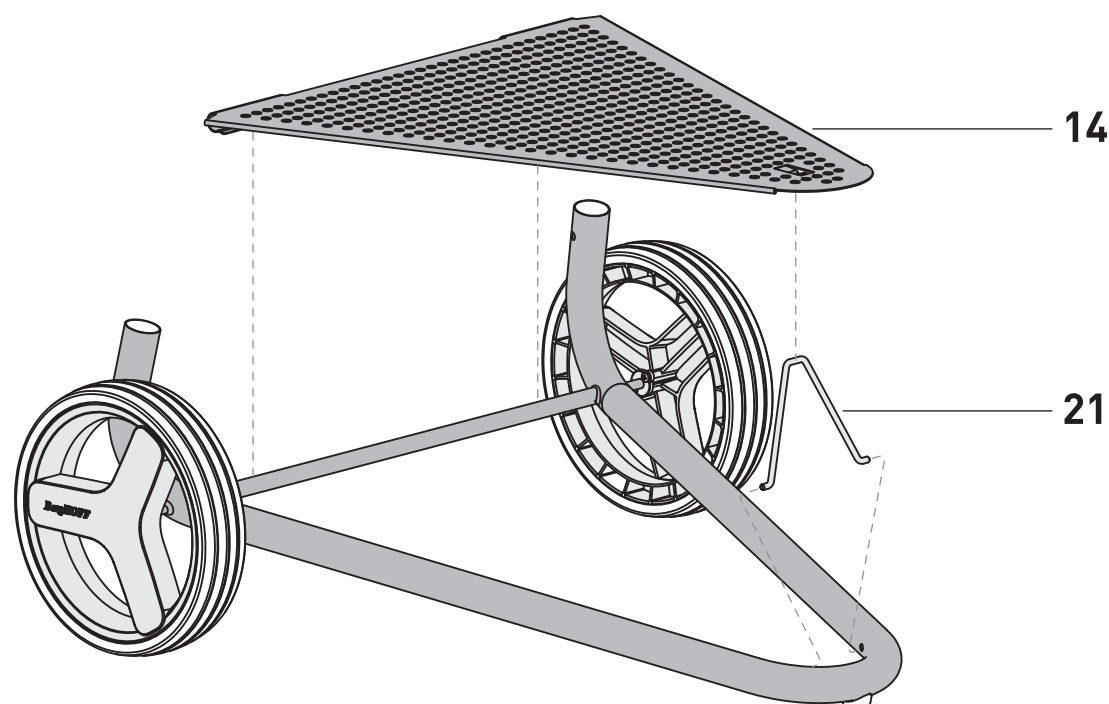
LISTE DES COMPOSANTS - SAC D'ASSEMBLAGE



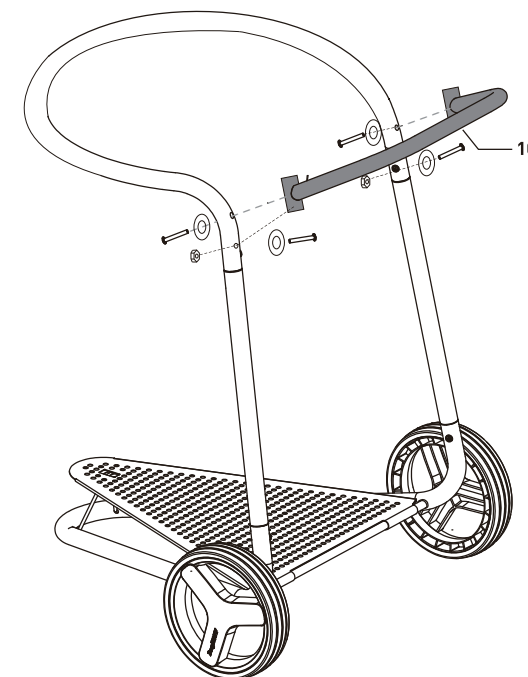
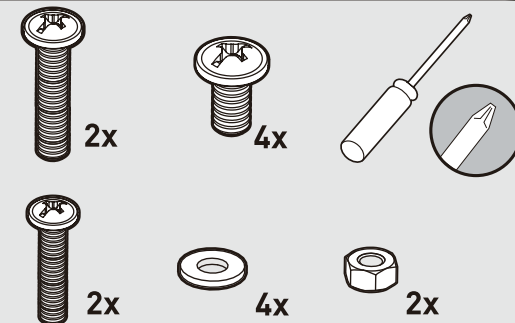
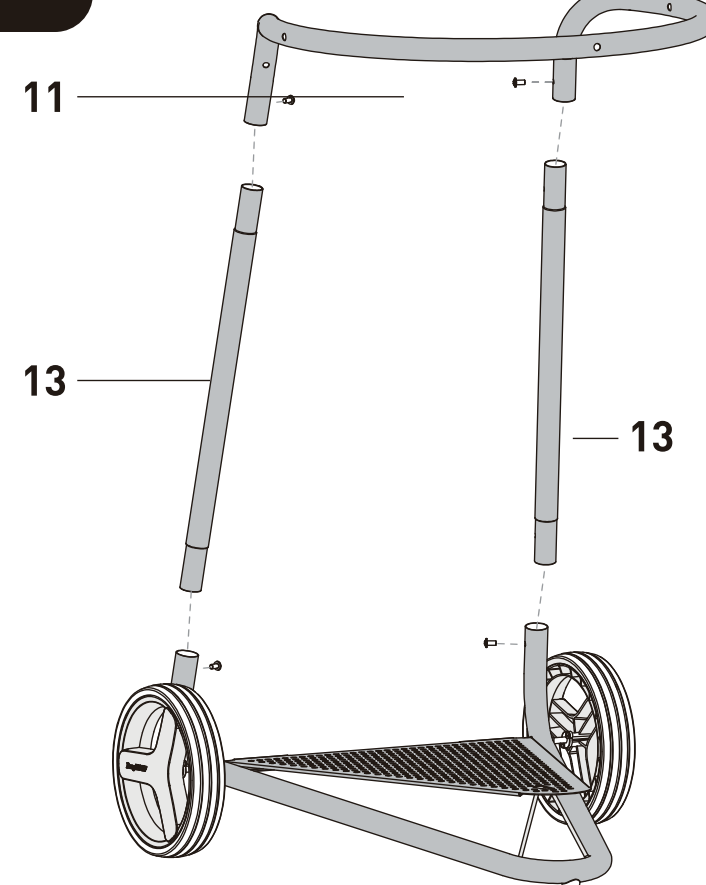
1



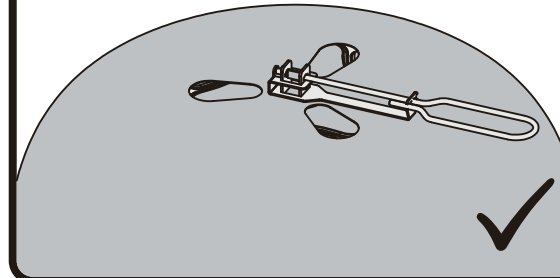
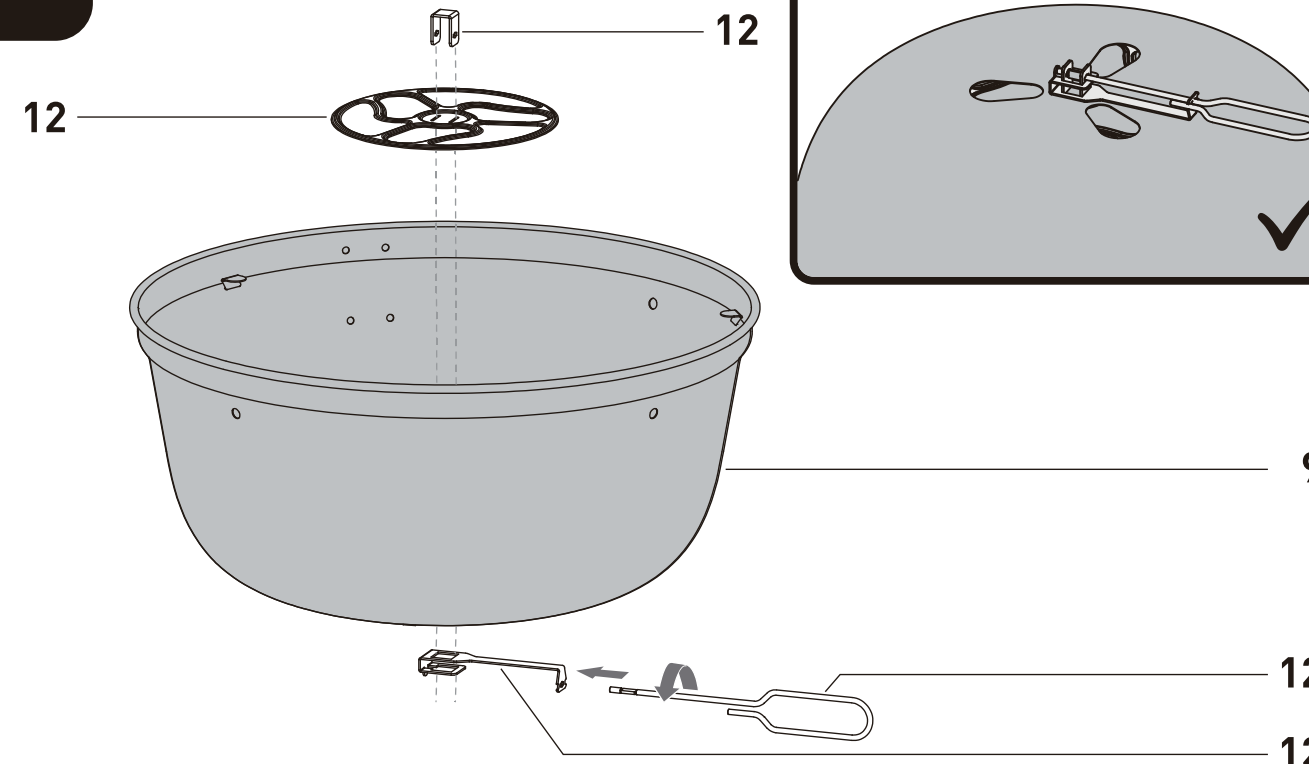
2



3

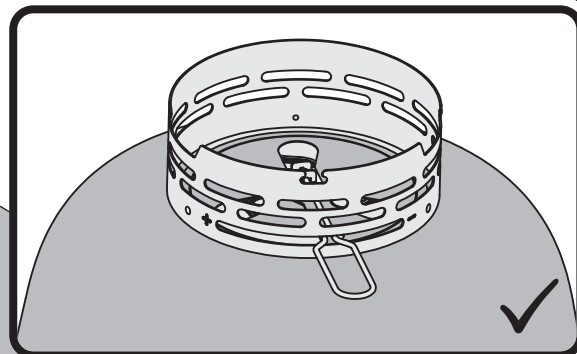
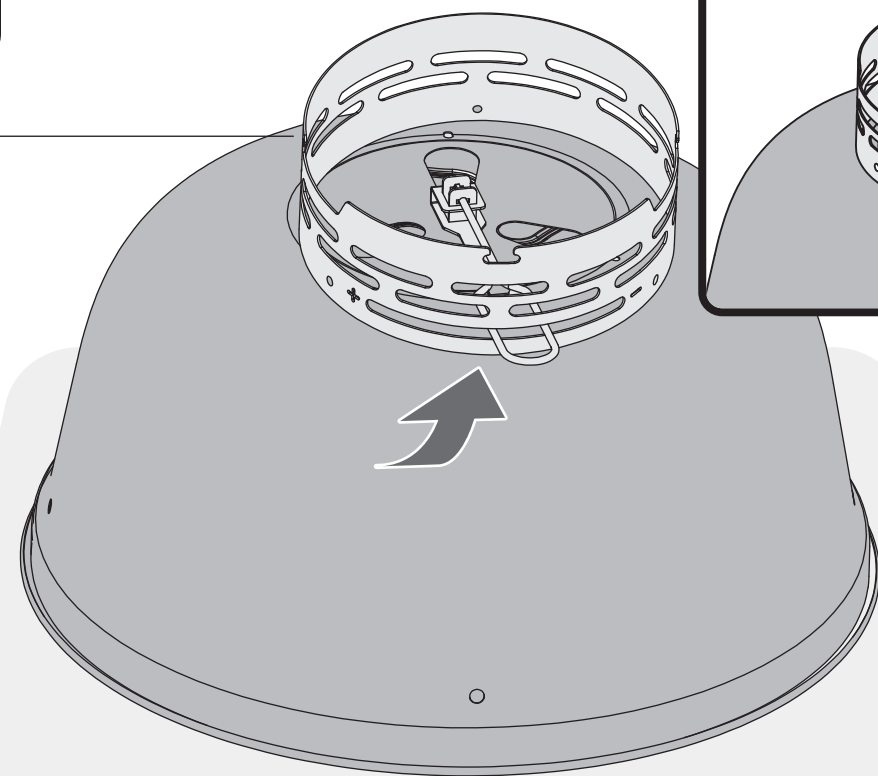


4

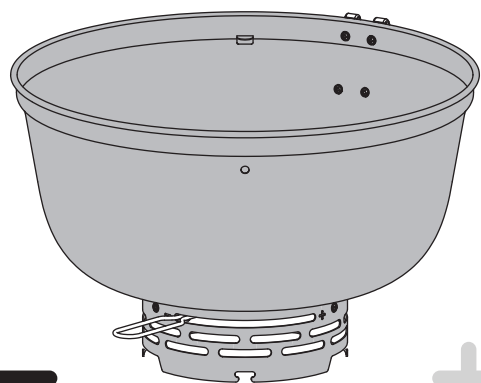
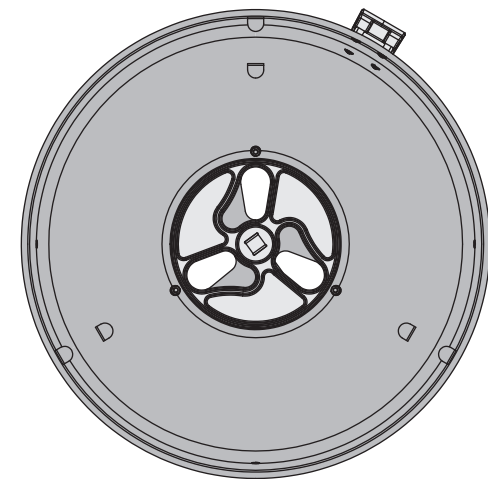
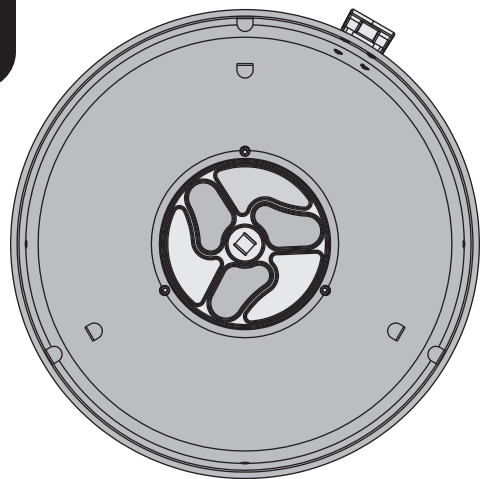


5a

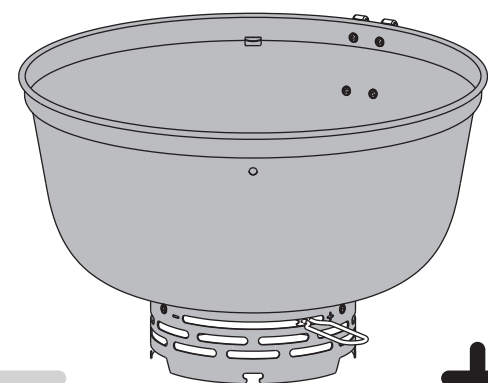
19



5b

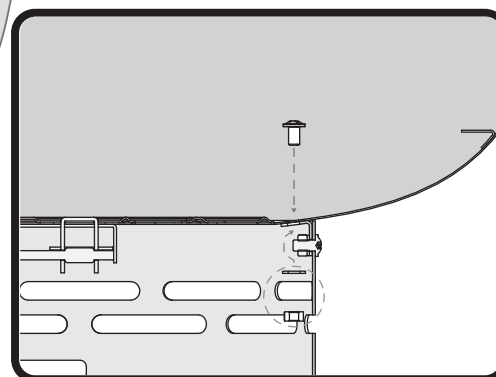
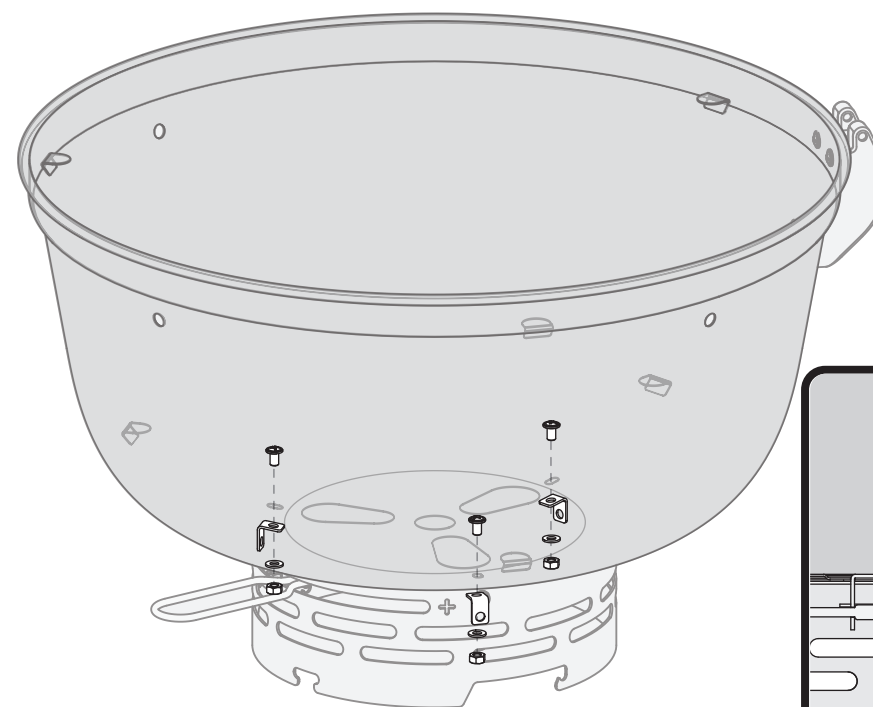
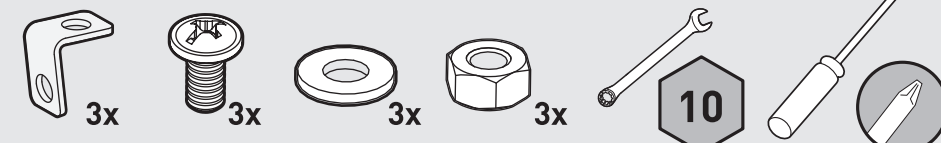


FERME

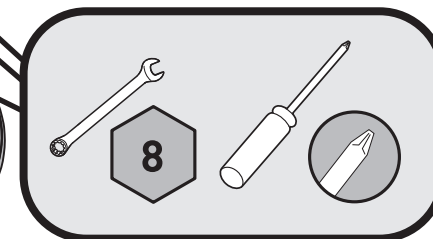
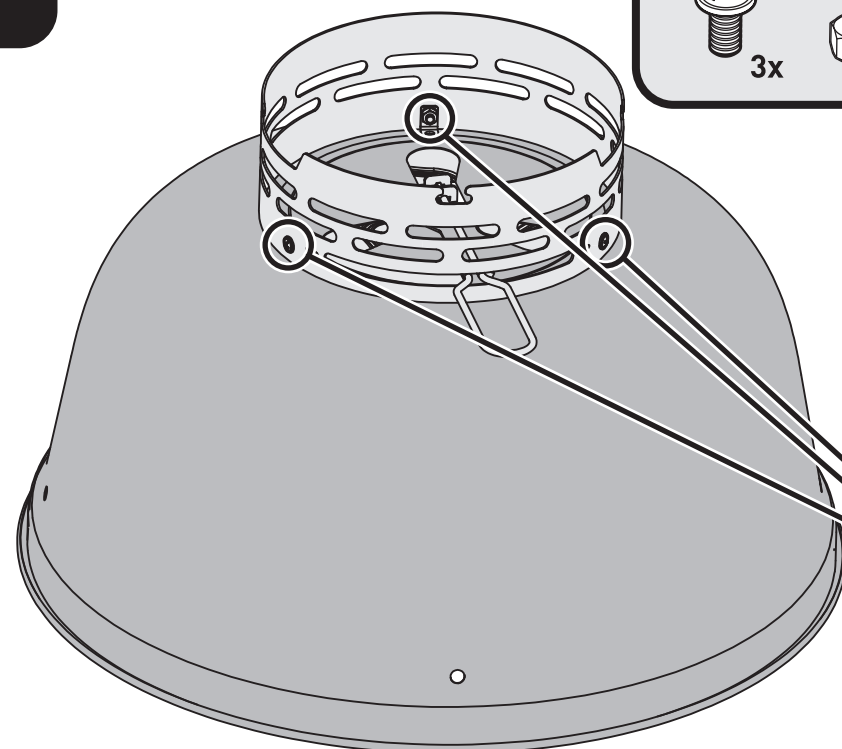


OUVERT

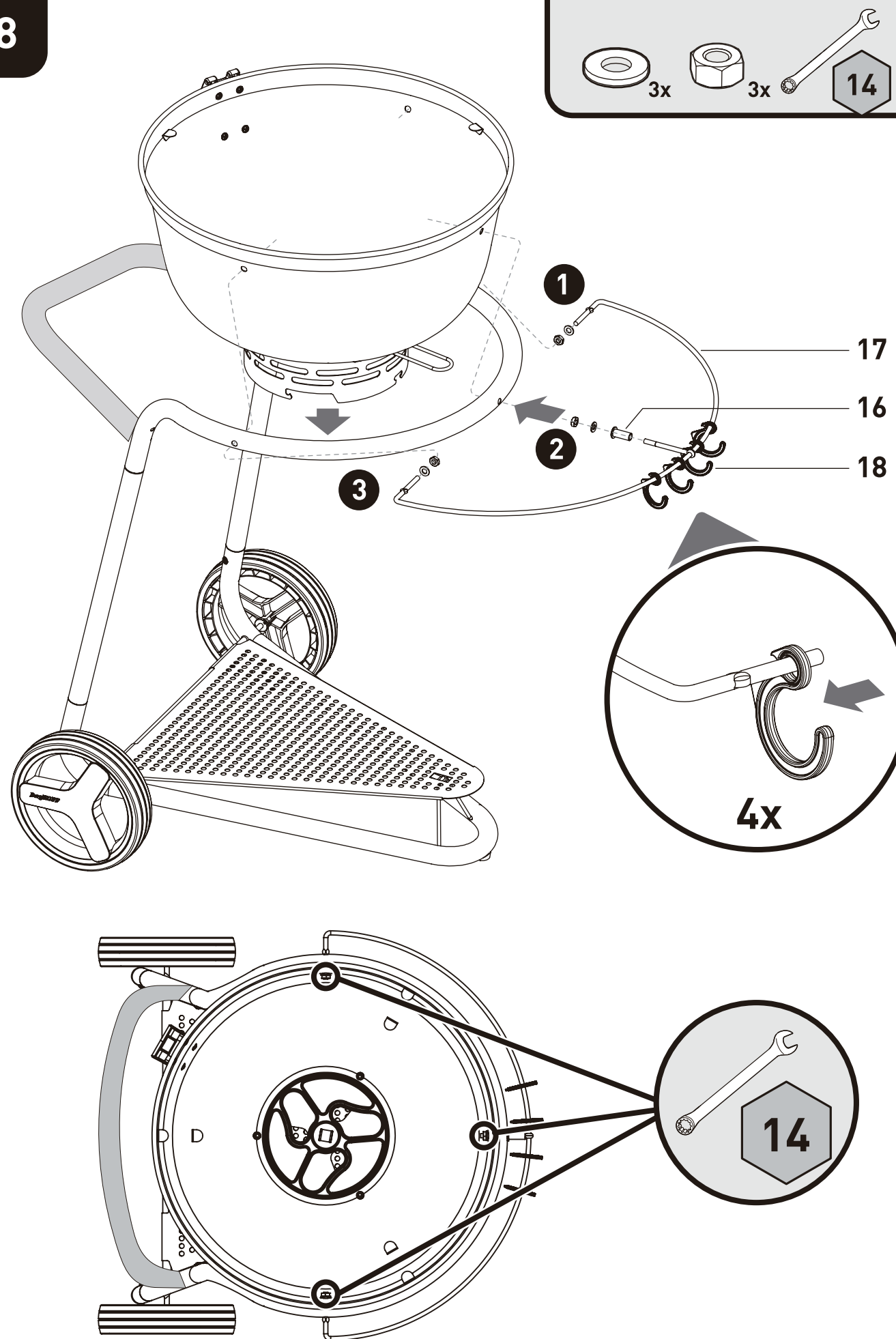
6



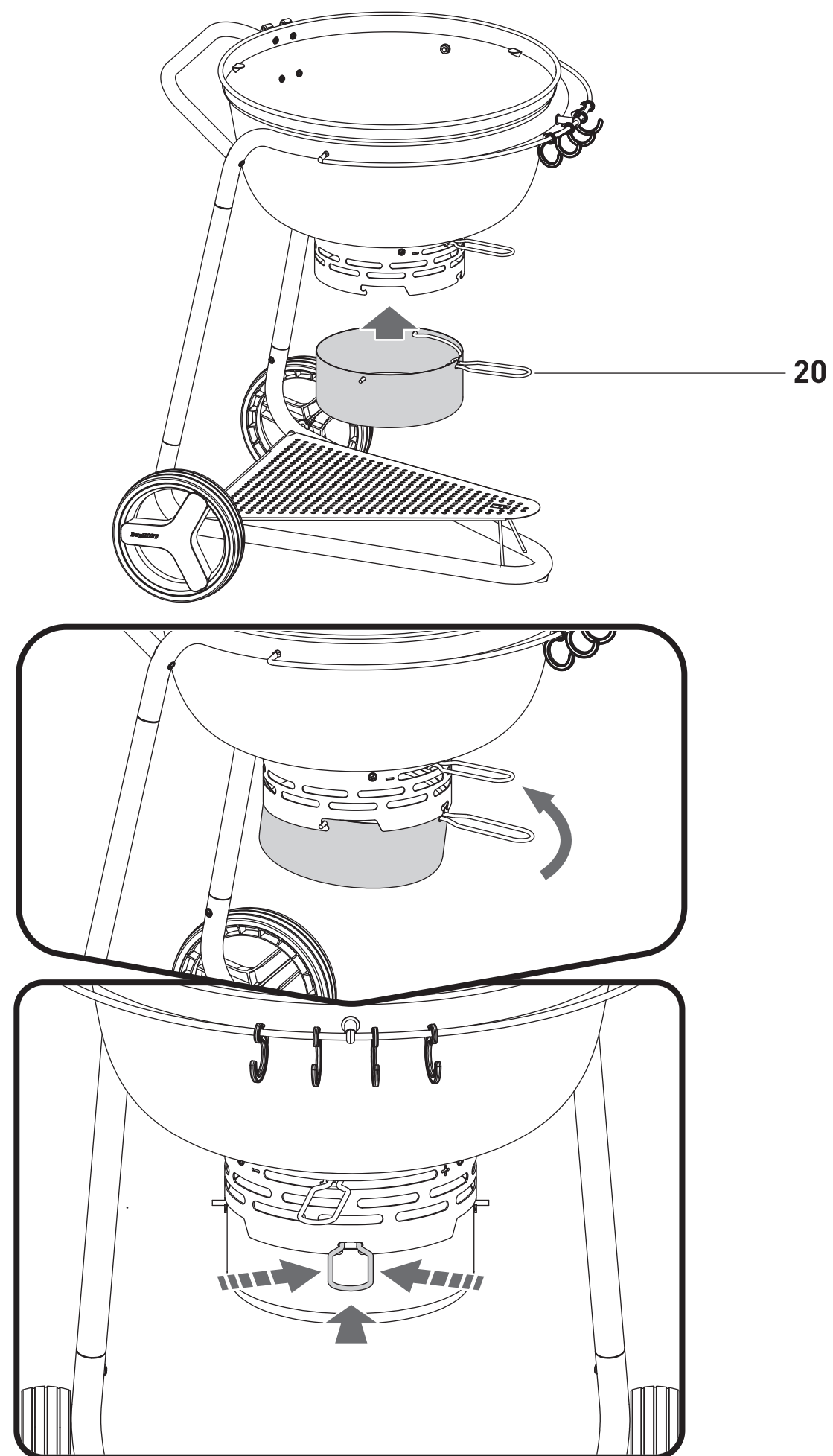
7



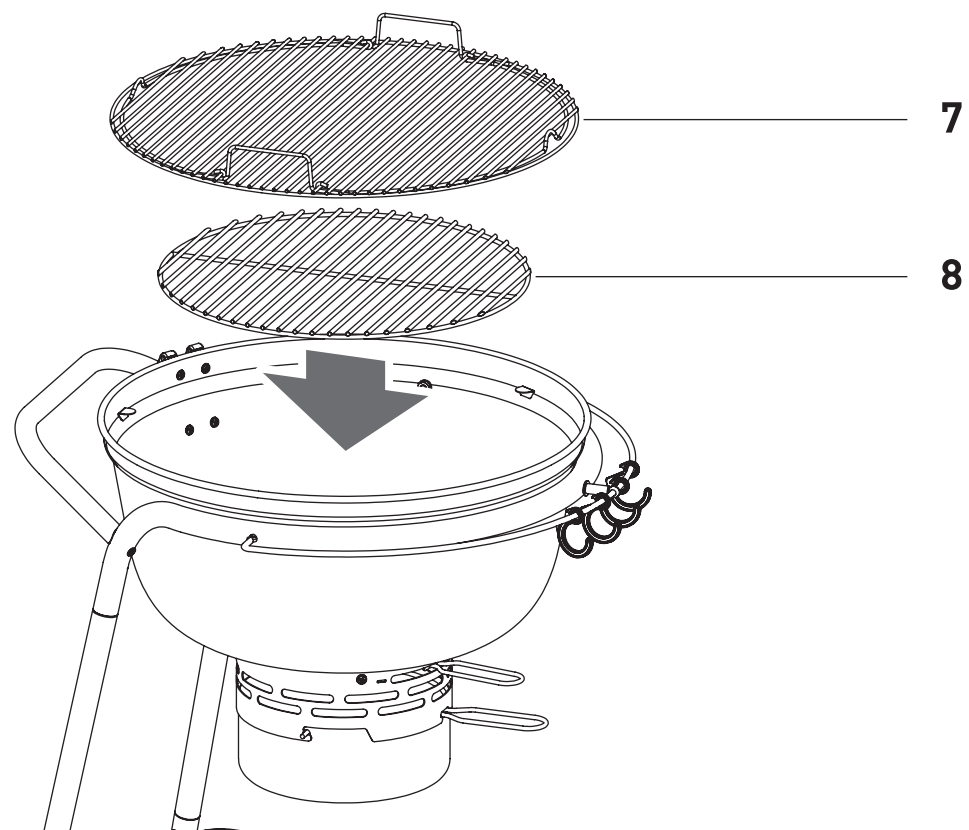
8



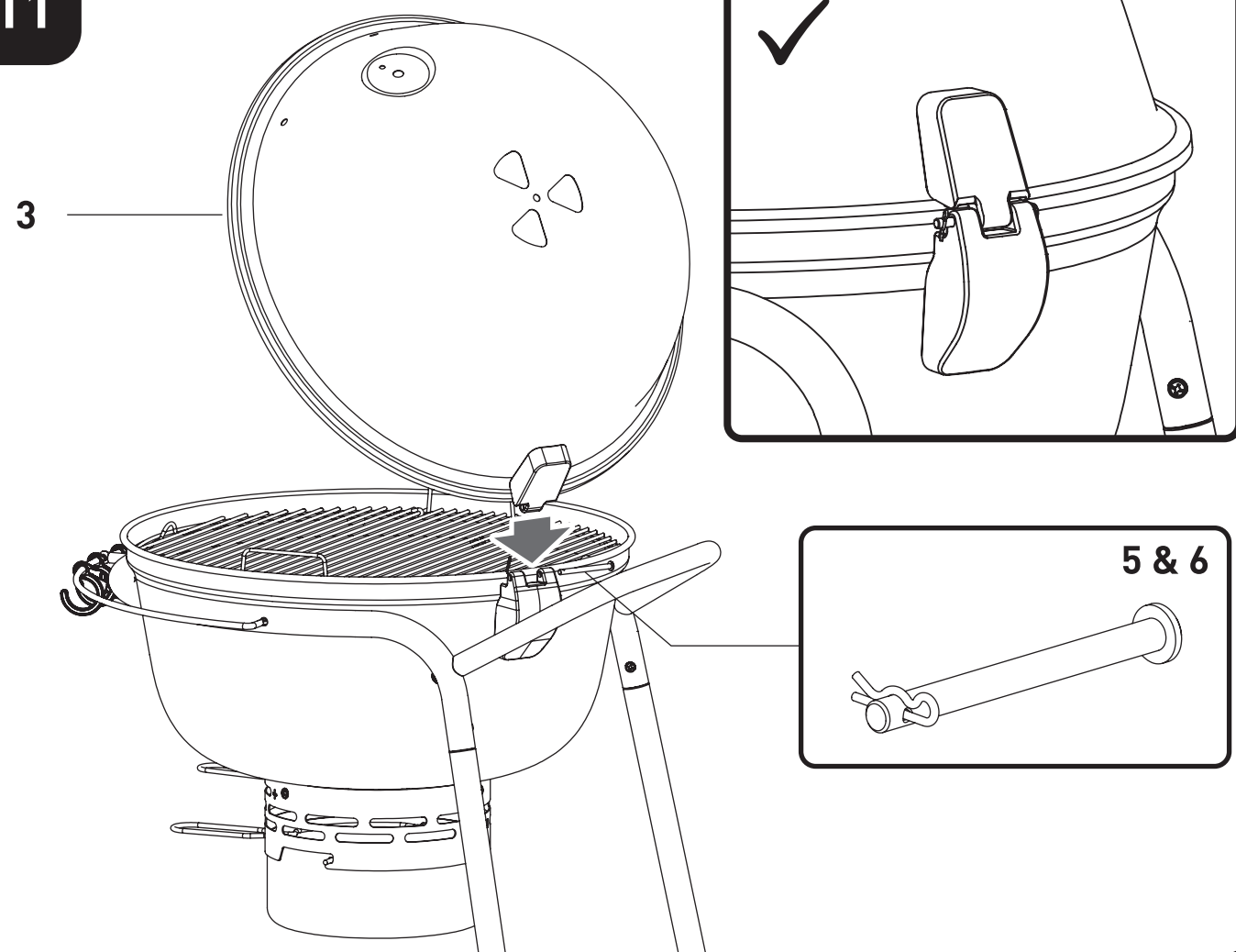
9



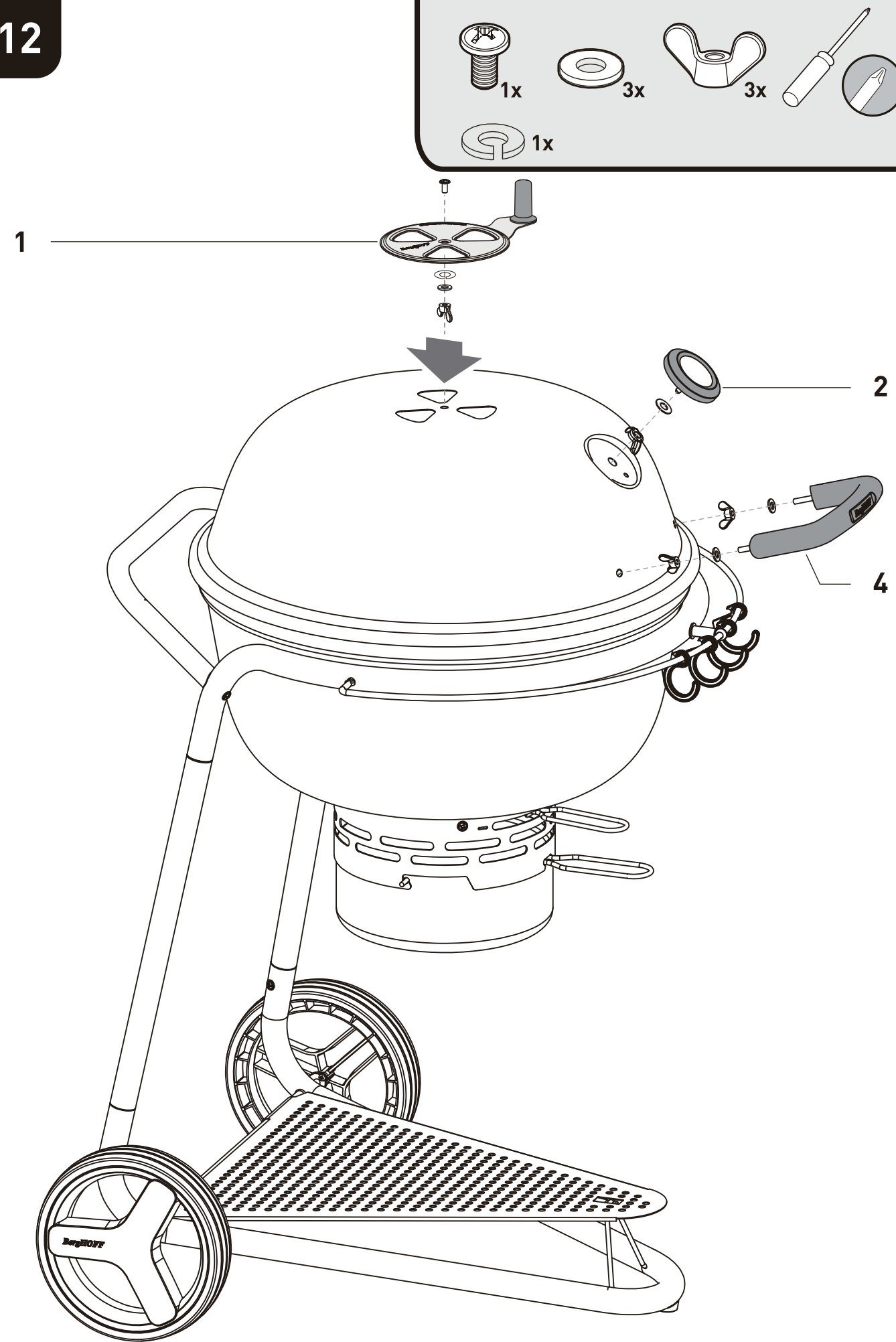
10

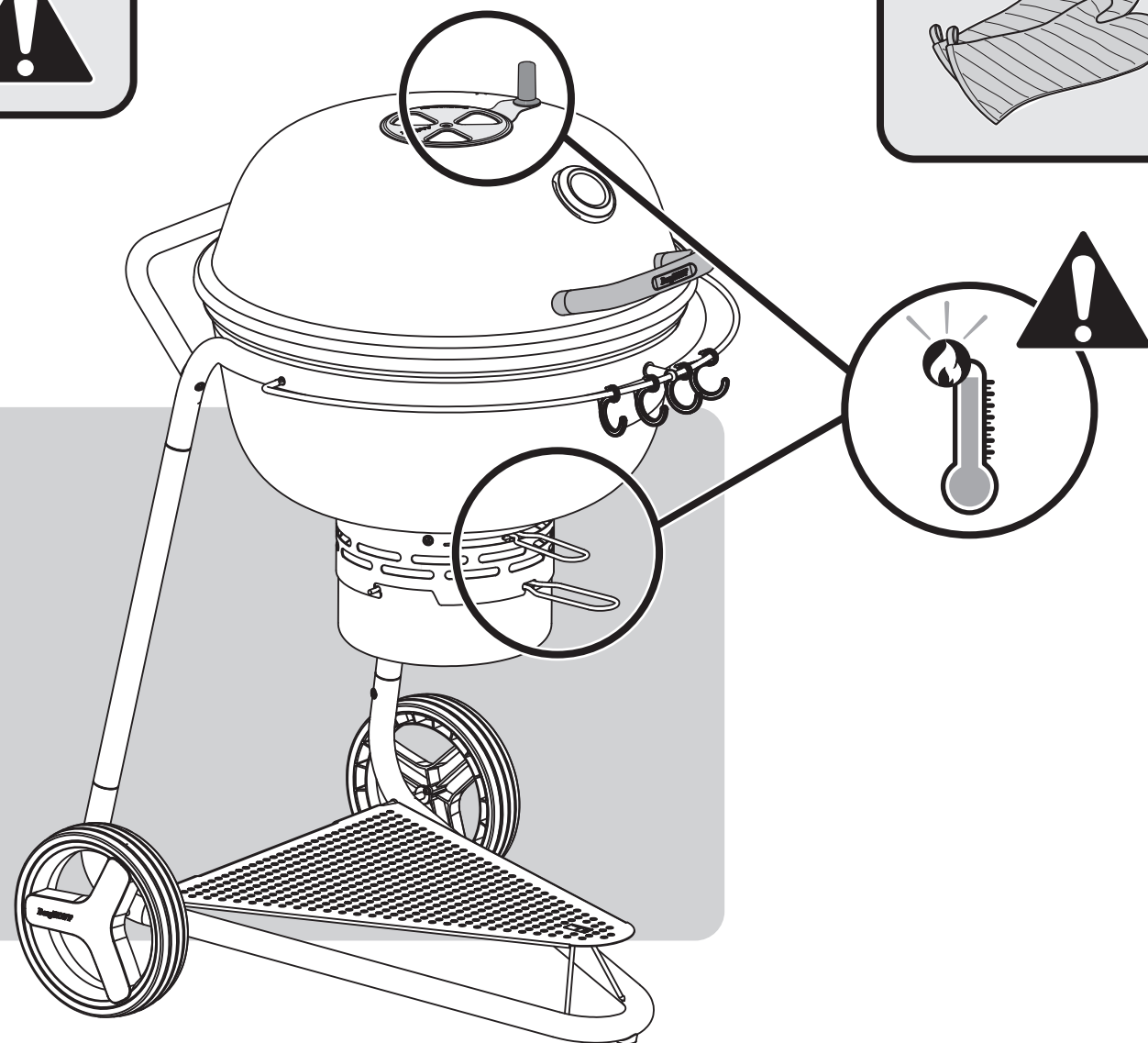
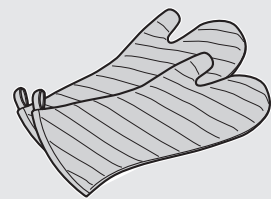


11



12





ATTENTION

PLACER LE BBQ À L'EXTÉRIEUR SUR UNE SURFACE DUR, NON COMBUSTIBLE ET NE PAS SOUS UN TOIT OU D'UN MATÉRIAU COMBUSTIBLE. NE JAMAIS UTILISER SUR DES SURFACES À BOIS OU AUTRES QUI PEUVENT ÊTRE INFLAMMABLE. PLACEZ LE BBQ LOIN DES FENÊTRES OU DES PORTES OUVERTES POUR ÉVITER LA FUMÉE Y ENTRER. EN TEMPS DE VENT, PLACEZ LE BBQ DANS UNE ZONE EXTÉRIEURE PROTÉGÉE DU VENT.



ATTENTION

LISEZ TOUTES LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVANT DE FAIRE FONCTIONNER VOTRE BBQ.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

→ Avant la première utilisation: CURER VOTRE BBQ

Avant votre première utilisation du BBQ, suivez attentivement les instructions ci-dessous pour curer votre BBQ. La curation de votre BBQ réduira au minimum les dommages de la finition extérieure et éliminera l'odeur de la peinture du BBQ qui peut provoquer des arômes non naturels au premier repas préparé sur le BBQ.

Étape 1: après avoir soigneusement choisi l'emplacement de votre BBQ:

Ouvrez le couvercle (3) du barbecue et utilisez-le dans une position ouverte tout en allumant le charbon de bois.

Revêtir légèrement toutes les surfaces intérieures de la grille avec de l'huile végétale. Ne pas enduire la grille de cuisson et (7) la grille de charbon émaillé (8). Il est préférable d'huiler légèrement avant de placer la grille de cuisson (7) et la grille de charbon émaillé (8) à l'intérieur du barbecue.

Étape 2

La grille de charbon (8) doit être en place à tout moment, avant de démarrer l'allumage. Assurez-vous que les régulateurs de débit d'air (1-12) ne sont pas obstrués.

Étape 3

Suivez attentivement les instructions ci-dessous pour créer un feu. Vous pouvez utiliser du charbon (ou des briquettes de charbon de bois) et / ou du bois comme moyen dans le BBQ.

REMARQUE: Pour prolonger la durée de vie de votre BBQ, assurez-vous que les charbons chauds et le bois ne s'accumulent pas contre les parois du bol.

REMARQUE: Il est important que l'extérieur de la grille ne soit pas raclé ou frotté pendant le processus de curage.

IMPORTANT: pour protéger votre BBQ contre la rouille excessive, l'unité doit être curé périodiquement et recouverte en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pour allumer le charbon, nous conseillons d'utiliser du papier froissé sec ou des cubes d'allumages (les deux sont non toxiques, inodores et sans saveur).

EN CAS D'UTILISATION D'UN ALLUMAGE AVEC UN CHEMINÉE DE CHARBON, PROCÉDER À L'ÉTAPE 6.



SI VOUS CHOISISSEZ TOUJOURS D'UTILISER UN LIQUIDE D'ALLUMAGE DE CHARBON, N'UTILISEZ QUE le liquide d'allumage de charbon approuvé pour allumer le charbon.

Ne pas utiliser d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres matériaux inflammables pour allumer du charbon. **MISE EN GARDE!** N'utilisez pas l'alcool ou l'essence pour l'allumer ou ré-allumer! N'utiliser que les moyens d'allumages conformes à la norme EN 18603. Commencez avec 2,2 livres (1,0 kg) de charbon de bois. Ce devrait être suffisamment de charbon pour cuisiner, une fois le processus de curage terminé. Placez le charbon au centre de la grille de charbon de bois.



ATTENTION

N'utilisez jamais de charbon qui a été prétraité avec un liquide d'allumage. Utiliser uniquement un mélange de charbon de bois ou bois de haute qualité. N'utilisez **PAS** le BBQ sans le récipient de cendres au charbon (19-20) en place. N'essayez **PAS** d'enlever le récipient de cendres (19-20) alors que le barbecue ou le contenant contient des charbons chauds.



Étape 4

Aspergez le charbon avec un liquide d'allumage. Attendez 2 à 3 minutes pour permettre au liquide d'infiltrer le charbon de bois. Stocker le liquide d'allumage à une distance sûre du BBQ.

Étape 5

Lorsque les charbons brûlent trop fort, fermez le couvercle (3) et laissez la température atteindre $\pm 100^{\circ}\text{C}$ ($\pm 225^{\circ}\text{F}$). Maintenir cette température pendant 1 heure.

Étape 6

Augmenter la température à $\pm 300^{\circ}\text{C}$ ($\pm 570^{\circ}\text{F}$). Cela peut être obtenu en ajoutant plus de charbon ou de bois. Maintenez cette température pendant ½ heure, puis laissez refroidir complètement l'appareil.

SI VOUS UTILISEZ UN CHEMINÉE D'ALLUMAGE DE CHARBON:

Suivez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit. Commencez avec max. 2,2 kg (1,0 kg) de charbon de bois. Ce devrait être suffisamment de charbon pour commencer à cuisiner, une fois le processus de curage terminé. Lorsque le charbon de bois brûle fortement à l'intérieur du cheminée, placez soigneusement les charbons au centre de la grille de charbon du barbecue (8), ajoutez éventuellement du charbon et fermez le couvercle (3).

LE PROCESSUS DE CURAGE EST TERMINÉ MAINTENANT, ET VOTRE GRILLE PEUT ÊTRE UTILISÉ POUR CUISINER LES ALIMENTS SI:

- **tout le charbon brûle d'une manière égale**
- **les flammes ne sont plus perceptibles**
- **tous les charbons sont recouverts d'une cendre grise**

COMMENCER AVEC VOTRE BBQ

Remarque: Pour une première utilisation, voir les instructions ci-dessus "**Avant la première utilisation: CURER VOTRE BBQ.**"

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

La cuisson directe avec le BBQ est une méthode où les aliments sont cuits sur la grille de cuisson (7) directement au-dessus des braises et avec un couvercle fermé (3). Pour une cuisson uniforme, les aliments doivent être tournés une fois, à mi-chemin du temps de cuisson. Cette méthode de cuisson est idéale pour les aliments qui nécessitent moins de 20 min. Faire cuire: steaks, côtelettes, kebabs, légumes, ...



Étape 1

Assurez-vous que le barbecue est correctement positionné comme décrit ci-dessus:

Placez le BBQ à l'extérieur sur une surface dure et non combustible à l'écart du surplomb du toit ou de tout matériau combustible. Ne jamais utiliser sur du bois ou d'autres surfaces susceptibles de brûler. Placez le BBQ loin des fenêtres ouvertes ou des portes pour empêcher la fumée d'entrer dans votre maison. Par temps venteux, placez le BBQ dans une zone extérieure protégée contre le vent

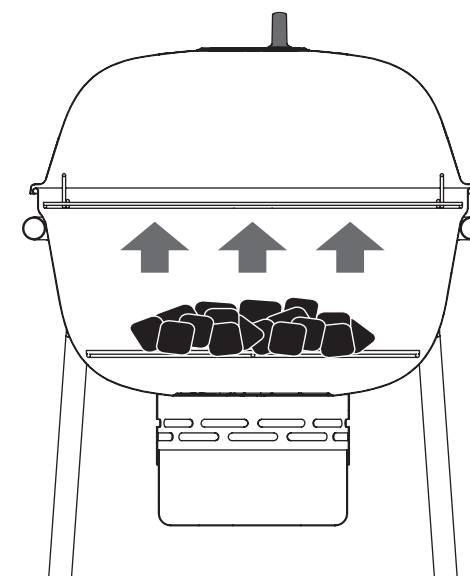


Étape 2

Ouvrez le couvercle (3) du barbecue et utilisez-le dans une position ouvert tout en allumant commençant le charbon de bois. Assurez-vous que tous les régulateurs de débit d'air (1-12) sont ouverts et libres. Pour un débit d'air approprié, retirez les cendres accumulées des séances de barbecue précédentes sur le fond du barbecue si présent (les charbons doivent être complètement éteints avant de les enlever). Le charbon de bois nécessite de l'oxygène pour brûler, alors assurez-vous d'un bon flux d'air et que rien ne gêne ce flux.

Étape 3

Monter le charbon ou les briquettes dans une pile en forme de pyramide, ou empiler le charbon de bois dans une cheminée à charbon de bois. Commencez avec 2,2 livres ($\pm 1,0\text{kg}$) de charbon. Ce devrait être assez de charbon pour commencer à cuisiner. Allumez le charbon de bois.



→ EN UTILISANT DES CUBES OU DE PAPIER POUR L'ALLUMAGE:

Répartir des cubes d'allumage (non toxique, inodore et sans saveur) ou du papier froissé sec sous le charbon et l'allumez. Assurez-vous que le papier ou les cubes sont bien répartis et également mélangés sous le charbon de bois, de sorte que tout le charbon de bois commence à brûler également. Déplacez finalement le charbon de bois soigneusement avec les outils longues pour obtenir une diffusion homogène.

→ EN UTILISANT UNE CHEMINEE D'ALLUMAGE :

Suivez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit. Commencez avec max. 2,2 livres (1,0 kg) de charbon de bois. Ce devrait être suffisamment de charbon pour cuisiner. Lorsque le charbon brûle fortement à l'intérieur du cheminée, placez soigneusement le charbon au centre de la grille de charbon (8) du BBQ.

NOUS NE RECOMMANDONS PAS - MAIS DANS LE CAS OU VOUS UTILISEZ UN LIQUIDE D'ALLUMAGE:

UTILISEZ UNIQUEMENT un liquide au charbon approuvé pour allumer le charbon.

Ne pas utiliser d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres matériaux inflammables pour allumer du charbon. MISE EN GARDE! N'utilisez pas alcool ou l'essence pour l'allumage ou le ré-allumage. N'utiliser que des moyens d'allumage conformes à la norme EN 18603.

Aspergez le charbon avec un liquide d'allumage. Attendez 2 à 3 minutes pour permettre au liquide d'infiltrer le charbon de bois. Stocker le liquide d'allumage à une distance sûre du BBQ.

Étape 5

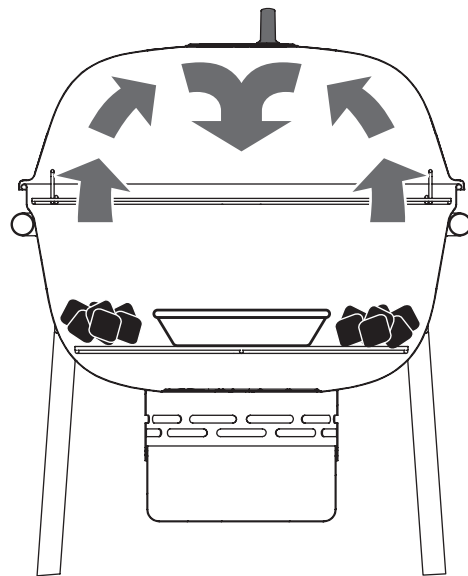
Lorsqu'il n'y a plus de flammes remarquables et que tous les charbons sont recouverts d'une cendre grise (habituellement après 20 à 30 minutes). Réorganiser le charbon de bois, les briquettes ou le bois en plaçant soigneusement les charbons au centre sur la grille de charbon de bois (8) du barbecue. Assurez-vous que les charbons et le bois ne s'accumulent pas contre les parois du bol (9). Cela prolongera la vie de votre BBQ.

Étape 6

Placez la grille de cuisson (7) sur les charbons. Placez les aliments sur la grille de cuisson (7) et fermez le couvercle maintenant (3).

MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

La cuisine indirecte nécessite une mise en place où le charbon de bois est placé de chaque côté de la nourriture. Il n'y a pas de charbon directement sous la nourriture, de sorte que la chaleur augmente, reflète par le couvercle et les surfaces intérieures de la grille, et circule pour faire cuire la nourriture uniformément de tous les côtés. Il n'est pas nécessaire de tourner la nourriture. Cette méthode de cuisson indirecte est idéale pour les aliments qui nécessitent plus de 20 à 25 min. Pour cuisiner (par exemple: rôtis, volailles à l'os, ...), et pour les aliments délicats qui sécheront ou brûleront lorsqu'ils seront exposés à la chaleur directe (poissons entiers, filets de poisson, ...). Pour les aliments qui nécessitent plus d'une heure de cuisson, du charbon supplémentaire doit être ajouté de chaque côté.



Étape 1

Placez le BBQ à l'extérieur sur une surface dure et non combustible à l'écart du surplomb du toit ou de tout matériau combustible. Ne jamais utiliser sur du bois ou d'autres surfaces susceptibles de brûler. Placez le BBQ loin des fenêtres ouvertes ou des portes pour empêcher la fumée d'entrer dans votre maison. Par temps venteux, placez le BBQ dans une zone extérieure protégée contre le vent.



Étape 2

Ouvrez le couvercle (3) du barbecue et utilisez-le dans une position ouvert tout en allumant commençant le charbon de bois.

Assurez-vous que tous les régulateurs de débit d'air (1-12) sont ouverts et libres. Pour un débit d'air approprié, retirez les cendres accumulées des séances de barbecue précédentes sur le fond du barbecue si présent (les charbons doivent être complètement éteints avant de les enlever). Le charbon de bois nécessite de l'oxygène pour brûler, alors assurez-vous d'un bon flux d'air et que rien ne gênera ce flux.

Étape 3

Placez le charbon de chaque côté de la grille de charbon de bois (8) (voir photo). Assurez-vous de laisser suffisamment de place pour une casserole entre le charbon de bois. Allumez le charbon de bois.

Étape 4

Allumez le charbon comme indiqué à l'étape 4 ci-dessus au chapitre "**MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE**".

Étape 5

Retirez le couvercle (3) jusqu'à ce que les charbons soient recouverts d'une cendre grise (généralement après 20 à 30 minutes). Assurez-vous que les charbons et le bois ne s'accumulent pas contre les parois du bol (9). Cela prolongera la vie de votre BBQ. Placez un bac d'égouttement «résistant au feu» entre les charbons au centre de la grille de charbon de bois (8).

Étape 6

Placez la grille de cuisson (7) sur les charbons. Placez la nourriture sur la grille de cuisson (7), directement au-dessus de l'égouttoir et fermez le couvercle maintenant (3).

REMARQUE: Pour une saveur de fumée supplémentaire, envisagez d'ajouter la silure ou des morceaux de feuillus (trempés dans de l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes fraîches humectées comme le romarin, le thym ou les feuilles de laurier. Placez le bois humide ou les herbes directement sur les charbons, juste avant de commencer à cuisiner. Cela peut être utilisé en combinaison avec les deux méthodes de cuisson: direct ou indirect.

CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET L'UTILISATION DU BBQ

- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant des aliments sur un BBQ qui n'est pas encore prêt. Laisser brûler du charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit enduit de cendres gris clair.
- Commencez toujours avec une grille de cuisson bien nettoyée (7). Les aliments reposant sur les séances précédentes devraient être éliminés par une brosse de fer ou un aluminium froissé.
- Sauf indication contraire dans la recette, ne tournez vos aliments qu'une fois, à mi-chemin du temps de cuisson.
- Un léger revêtement d'huile aidera à cuire vos aliments uniformément et à l'empêcher de coller à la grille de cuisson (7). Toujours brosser ou pulvériser de l'huile sur vos aliments, pas sur la grille de cuisson (7).
- Ne pas décongeler la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Décongeler dans le réfrigérateur ou le four à micro-ondes.
- Ne placez jamais de nourriture sur la même assiette sur laquelle les aliments crus ont été placés.
- Lavez toutes les plats et les ustensiles de cuisine qui ont été mis en contact avec des viandes crues ou des poissons avec de l'eau chaude et savonneuse puis rincer.

SOINS ET MAINTENANCE

→ Après l'utilisation:



NE PAS retirer le récipient à cendres (19-20), pendant que le récipient à cendres et / ou le barbecue contiennent des charbons CHAUDS. Patientez jusqu'à ce que les charbons aient refroidi.



Ne laissez jamais les charbons et les cendres sans surveillance dans le BBQ.

Avant que le BBQ ne soit laissée sans surveillance, les charbons et les cendres restants doivent être retirés du gril. Soyez prudent pour vous protéger. Placez soigneusement les charbons et les cendres restants dans un récipient métallique incombustible et saturé complètement avec de l'eau. Laisser les charbons et l'eau rester dans le récipient métallique 1 heure avant l'élimination.

Les charbons et les cendres éteints devraient être placés à une distance de sécurité de toute structure et matériaux combustibles.

Humidifiez complètement la surface sous et autour du BBQ pour éteindre toutes les cendres, les charbons ou les braises qui peuvent être tombées pendant la cuisson ou le nettoyage.

→ **Après chaque utilisation** - Nettoyez le BBQ comme suit:

1. Assurez-vous que le BBQ est froid et que les charbons sont refroidis ou complètement éteints.
2. Retirer la grille de cuisson (7).
REMARQUE: les étapes 3 et 4 doivent être effectuées conformément aux instructions données dans le paragraphe ci-dessus “après utilisation.
3. Retirer le charbon ou les briquettes refroidies sur la grille de charbon (8). Retirer la grille de charbon de bois maintenant (8).
4. Assurez-vous que le régulateur de débit d’air inférieur (12) est libre. Pour un débit d’air approprié, retirez les cendres accumulées de la session barbecue sur le fond du BBQ (les charbons doivent être complètement éteints avant de les enlever). Utilisez éventuellement le régulateur de débit d’air inférieur (12) pour faciliter le déplacements des cendres dans le récipient de cendres (19-20).
5. Retirer le récipient à cendres d’acier (19-20) avec soin et retirer les cendres.
6. Finalement, laver votre BBQ avec un eau chaude savonneuse (avec un détergent doux). Rincer bien avec de l’eau claire et essuyer.
7. Grille de cuisson (7): Il suffit de desserrer les résidus avec une brosse à fer ou une feuille d’aluminium froissée, puis essuyez-les avec des serviettes en papier. Après plusieurs séances de barbecue, lavez régulièrement la grille de cuisson (7) à fond.
8. Appliquer une légère couche d’huile végétale pour éviter de rouiller. Couvrez le BBQ (ou les pièces du gril lorsque vous démontez le gril), pour le protéger contre la rouille excessive avant de ranger le BBQ.

Généralités: pour protéger votre BBQ contre la rouille excessive, l’unité doit être curer périodiquement (voir la section “**CURER VOTRE BBQ**”) et couvert en tout temps lorsqu’il n’est pas utilisé.

REMARQUE: Lors de l’utilisation du BBQ, des températures élevées peuvent entraîner une décoloration de certaines parties intérieures de la grille, en particulier les pièces en contact direct avec le charbon actif peuvent décolorer ou libérer son revêtement. Ceci est inévitable et n’influencera pas la performance de votre grill.

GARANTIE

Ce barbecue BergHOFF est livré avec une garantie limitée de deux ans sur les défauts de production, à partir de la date d’achat et dans la mesure où l’utilisation correspond aux présentes instructions d’utilisation et de soins dans ce manuel. Le reçu, mentionnant la date d’achat, compte comme garantie.

Ce barbecue n’est pas adapté à un usage professionnel.

L’usure, la corrosion, la déformation et la décoloration des pièces qui sont directement exposées au feu sont tout à fait normales et ne seront en aucun cas considérées comme un défaut de production: c’est le résultat logique de leur utilisation. Par conséquent, la grille du BBQ à charbon de bois peut être fortement déformée après un certain temps d’utilisation et il est normal que cette pièce soit remplacée par le client en dehors de la garantie.

BergHOFF®
Yes, you’re right!



2415610

HOUTSKOOLBARBECUE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

MONTEER EN GEBRUIK UW GRILL OP DE VEILIGST MOGELIJKE MANIER. LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES AANDACHTIG VOORDAT U UW BARBECUE MONTEERT EN GEBRUIKT.



WAARSCHUWING

- Gebruik deze barbecue alleen op een hard, niet-brandbaar, stabiel oppervlak (in beton, harde ondergrond) dat het gewicht van de barbecue aankan. Gebruik de barbecue nooit op houten oppervlakken of oppervlakken die kunnen branden.
- Gebruik de barbecue NIET als de asopvangbak (19-20) niet op zijn plaats zit. Probeer de asopvangbak(19-20) NIET te verwijderen als de barbecue hete kolen bevat.
- Plaats de barbecue op een afstand van ten minste 3 meter van brandbaar materiaal (struiken, bomen, houten vloeren, schuttingen, gebouwen enz.) De barbecue mag alleen worden gebruikt wanneer hij volledig gemonteerd is. Gebruik de barbecue niet onder een afdak of in een afgesloten ruimte.
- Alleen voor gebruik in de openlucht. Gebruik de barbecue niet binnen of in een afgesloten ruimte.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik deze barbecue en de bijbehorende accessoires alleen voor het beoogde gebruik.
- Gebruik hem niet op (bewegende) recreatievoertuigen en/of boten.
- Gebruik de barbecue niet als verwarmingstoestel.
- Het is gevaarlijk om de barbecue te gebruiken als hij niet goed gemonteerd is. Volg de montage-instructies van deze handleiding.
- Probeer geen ander onderhoud aan de barbecue uit te voeren dan het normale onderhoud uitgelegd in deze handleiding.
- Ga voorzichtig te werk en gebruik uw gezond verstand bij het gebruik van deze barbecue.
- Het gebruik van alcohol, vrij verkrijgbare geneesmiddelen en geneesmiddelen op voorschrift kan een invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de barbecue goed te monteren of veilig te gebruiken.
- Laat de barbecue en de bijbehorende accessoires niet zonder toezicht achter wanneer ze in gebruik zijn.
- Plaats de barbecue op een plaats waar kinderen en huisdieren niet in aanraking kunnen komen met het toestel. Wanneer de barbecue of de bijbehorende accessoires in gebruik zijn, moeten ze goed in de gaten worden gehouden.
- Leg de houtskool altijd op het houtskoolrooster van geëmailleerd staal (8). Leg de houtskool niet op de bodem van de kuip (9).
- We raden u aan om de houtskool aan te steken met een brikettenstarter, wat veiliger is dan met aanmaakvloeistof. Kiest u toch voor aanmaakvloeistof, gebruik dan alleen aanmaakvloeistof die goedgekeurd is voor het aansteken van houtskool. Lees de waarschuwingen en instructies van de fabrikant op de aanmaakvloeistof en de houtskool aandachtig door voordat u de producten gebruikt. Berg de aanmaakvloeistof voor houtskool veilig op, uit de buurt van de barbecue.
- Gebruik geen benzine, kerosine of alcohol om houtskool aan te steken. LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om de houtskool (opnieuw) aan te steken! Gebruik enkel aanmaakproducten die voldoen aan EN 18603. Als u deze of vergelijkbare producten gebruikt, kan dat een explosie veroorzaken die tot ernstige verwondingen zou kunnen leiden.
- Gebruik geen aanmaakvloeistof of andere brandbare vloeistoffen of materialen onder de barbecue.
- Wanneer u aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt, moet u de houtskool laten branden tot hij bedekt is met een dun laagje as (ongeveer 20 à 30 minuten). Op die manier kan de aanmaakvloeistof voor houtskool afbranden. Als u dat niet doet, kan de vloeistof in de barbecue vast komen te zitten door de dampen van de aanmaakvloeistof, wat kan leiden tot een steekvlam of een explosie.



WAARSCHUWING

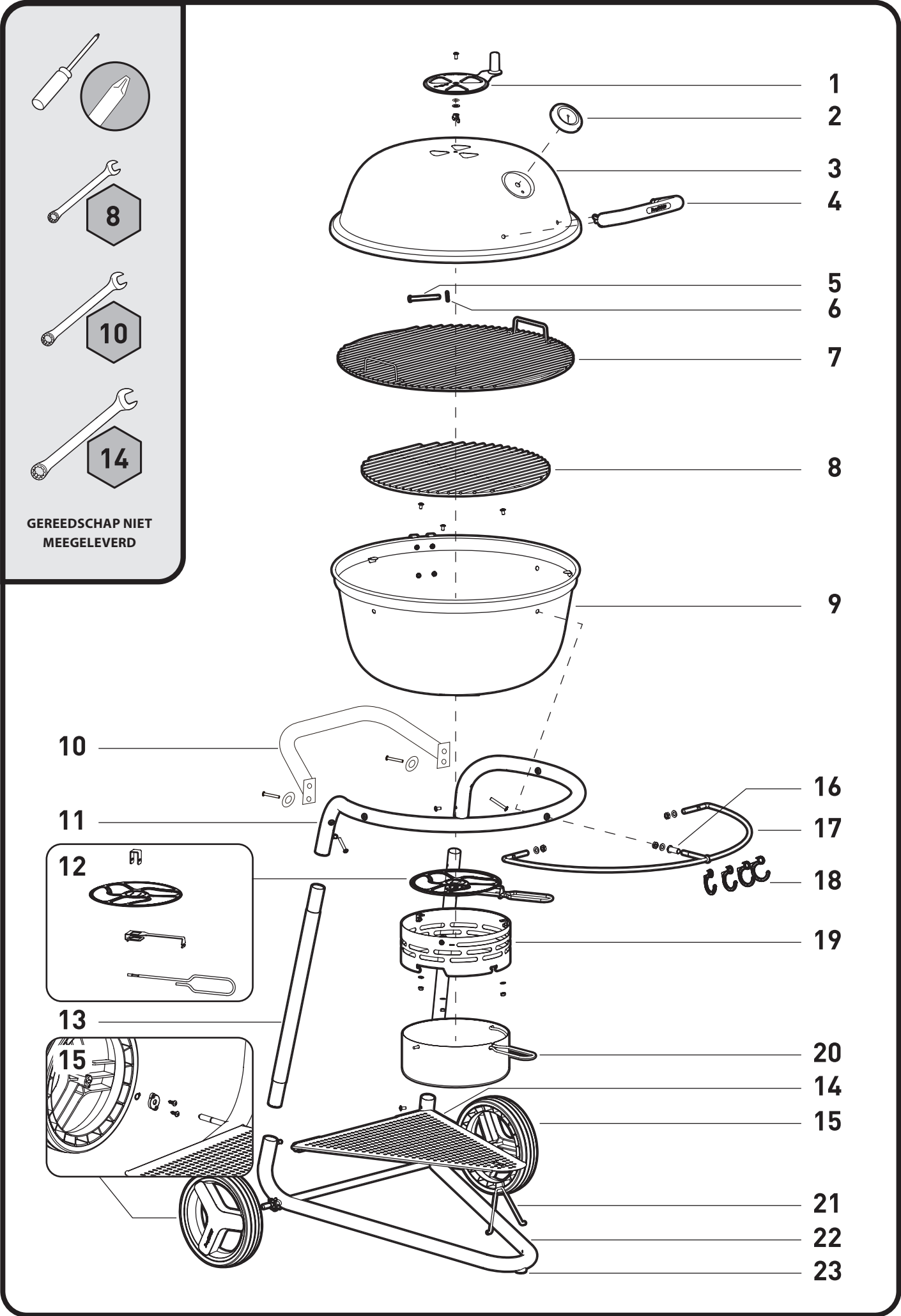
- Gebruik nooit houtskool die met aanmaakvloeistof is voorbehandeld. Gebruik alleen gewone houtskool van hoge kwaliteit of een mengsel van houtskool en hout.
- Gebruik geen benzine, kerosine of alcohol om houtskool aan te steken. Als u deze of vergelijkbare producten gebruikt, kan dat een explosie veroorzaken die tot ernstige verwondingen zou kunnen leiden.
- Voeg nooit aanmaakvloeistof voor houtskool aan hete of zelfs warme houtskool toe, want dat zou een steekvlam kunnen veroorzaken die tot ernstige brandwonden kan leiden.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u houtskool en/of hout toevoegt.
- Open het deksel (3) van de barbecue terwijl u de houtskool aansteekt en doet branden.
- De barbecue is heet wanneer hij in gebruik is. Om brandwonden te vermijden:
 - Onderneem GEEN pogingen om de barbecue te verplaatsen (tenzij strikt nodig).
 - Draag beschermende handschoenen of ovenhandschoenen.
 - Raak de hete oppervlakken van de barbecue NIET aan.
 - Draag GEEN losse kleding en zorg dat uw haar niet in contact komt met de barbecue.
- Tijdens het grillen is het mogelijk dat vet van het vlees in de houtskool druipt en kan het vet in brand vliegen. Neem in dat geval het vlees van het rooster tot het vuur van het vet vanzelf is gedoofd. We raden u aan om vet voedsel in een brandveilige grillpan te bereiden. Gebruik geen water om brandend vet te doven.
- Wees voorzichtig, want vlammen kunnen opflakkeren wanneer frisse lucht opeens in contact komt met vuur. Houd uw handen, gezicht en lichaam op een veilige afstand van hete stoom en opflakkerende vlammen.
- Zorg ervoor dat houtskool en/of hout zich niet opstapelt tegen de wanden van de kuip (9). Op die manier zullen het metaal en de buitenlaag van uw barbecue veel langer meegaan.
- Wees voorzichtig, want vlammen kunnen opflakkeren wanneer frisse lucht opeens in contact komt met vuur. Houd uw handen, gezicht en lichaam op een veilige afstand van hete stoom en opflakkerende vlammen.
- Plaats de barbecue bij winderig weer op een plaats in de openlucht waar hij beschut staat tegen de wind.
- Laat de houtskool en as nooit zonder toezicht achter in de barbecue. U mag de barbecue pas zonder toezicht laten als de resterende houtskool en as uit de barbecue gehaald zijn. Ga altijd voorzichtig te werk, om uzelf en uw eigendommen te beschermen. Leg de resterende houtskool en as in een niet-brandbare metalen bak en zet die volledig onder water. Laat de houtskool en het water 1 uur in de metalen bak liggen voordat u ze weggooit.
- Gebruik geen water om opflakkeringen te doven of om houtskool te doven als u klaar bent met bakken. Doe de ventilatieopeningen in de bodem en het deksel (12-1) een beetje dicht en zet het deksel (3) op de kuip (9).
- Draag altijd barbecuewanten tijdens het grillen, tijdens het regelen van de ventilatieopeningen (1-12), tijdens het toevoegen van de houtskool en bij het vastpakken van het deksel (3) of andere hete oppervlakken.
- Gebruik speciale barbecueaccessoires met lange, hittebestendige handgrepen.
- Raak het grillrooster en het houtskoolrooster (7-8), de as, de houtskool of de kuip zelf (3-9) nooit aan om te controleren of ze heet zijn.
- Uitgedoofde houtskool en as moeten op een veilige afstand van alle structuurmaterialen en brandbare materialen worden gehouden.
- Maak de ondergrond onder en rond de barbecue volledig nat met een tuinslang om eventuele as, houtskool of gloeiende restanten die gevallen zijn tijdens het grillen of het schoonmaken te doven.
- Reinig de barbecue na elk gebruik grondig of gebruik een dun laagje plantaardige olie om roesten te voorkomen.
- Dek de barbecue af om hem te beschermen tegenover overmatig roesten.
- Wees voorzichtig wanneer u de barbecue optilt of verplaatst, om verrekkingen en rugletsels te voorkomen.
- We raden u aan om altijd een brandblusapparaat in de buurt te houden. Raadpleeg uw lokale instanties om na te gaan welk type en welk formaat brandblusser u het best gebruikt.
- Wanneer u de barbecue niet gebruikt, berg hem op uit de buurt van kinderen en op een droge plaats.
- Gooi al het verpakkingsmateriaal weg zoals het hoort.
- Als u de veiligheids waarschuwingen en de richtlijnen in deze handleiding niet volgt, kan dat tot verwondingen of materiële schade leiden.

Bewaar deze handleiding, zodat u hem later opnieuw kunt raadplegen.

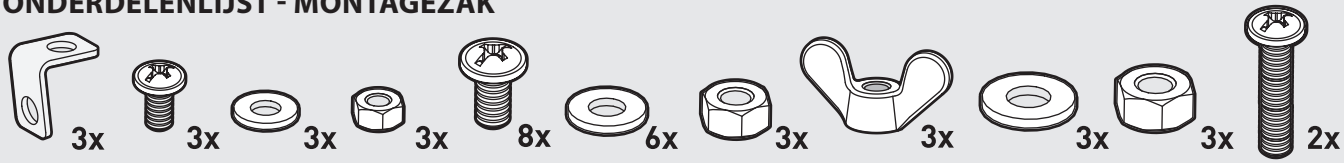
MONTAGE

1. ONDERDELENLIJST

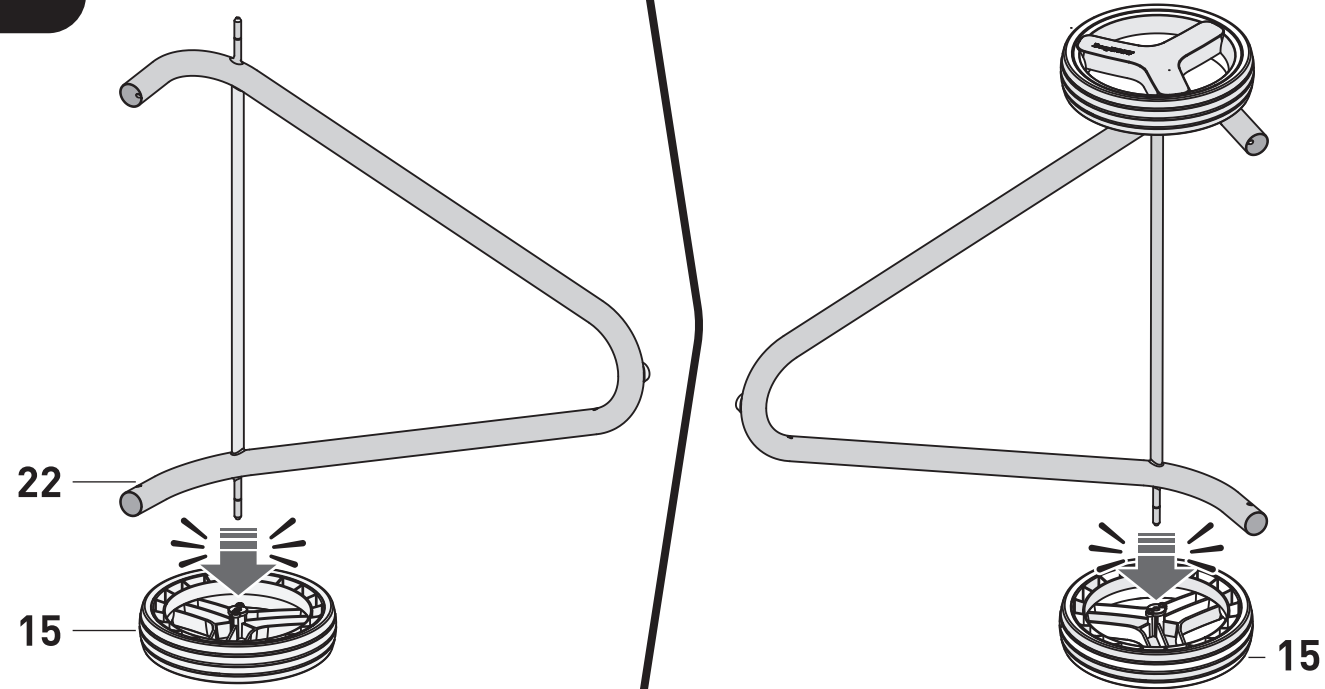
1	LUCHTSTROOMREGELAAR (DEMPER)	1x
2	THERMOMETER	1x
3	DEKSEL	1x
4	HANDVAT	1x
5-6	SCHARNIERVERGREDELINGSPIN	1x
7	GRILLROOSTER	1x
8	HOUTSKOOLROOSTER	1x
9	KUIP	1x
10	HANDGREEP VAN ROLWAGENTJE	1x
11-13-22	FRAME VAN ROLWAGENTJE	4x
12	ONDERSTE LUCHTSTROOMREGELAAR	1x
14	GEPERFOREERDE PLAAT	1x
15	WIEL VAN ROLWAGENTJE	2x
16	HULPSTUK VAN ACCESSOIREHOUDER	1x
17	ACCESSOIREHOUDER	1x
18	ACCESSOIREHAKEN	4x
19	BEVESTIGINGSRING VAN ASOPVANGBAK	1x
20	ASOPVANGBAK	1x
21	PLAATBEUGEL	1x
23	VOORGEVORMDE BODEMSTEUN	1x



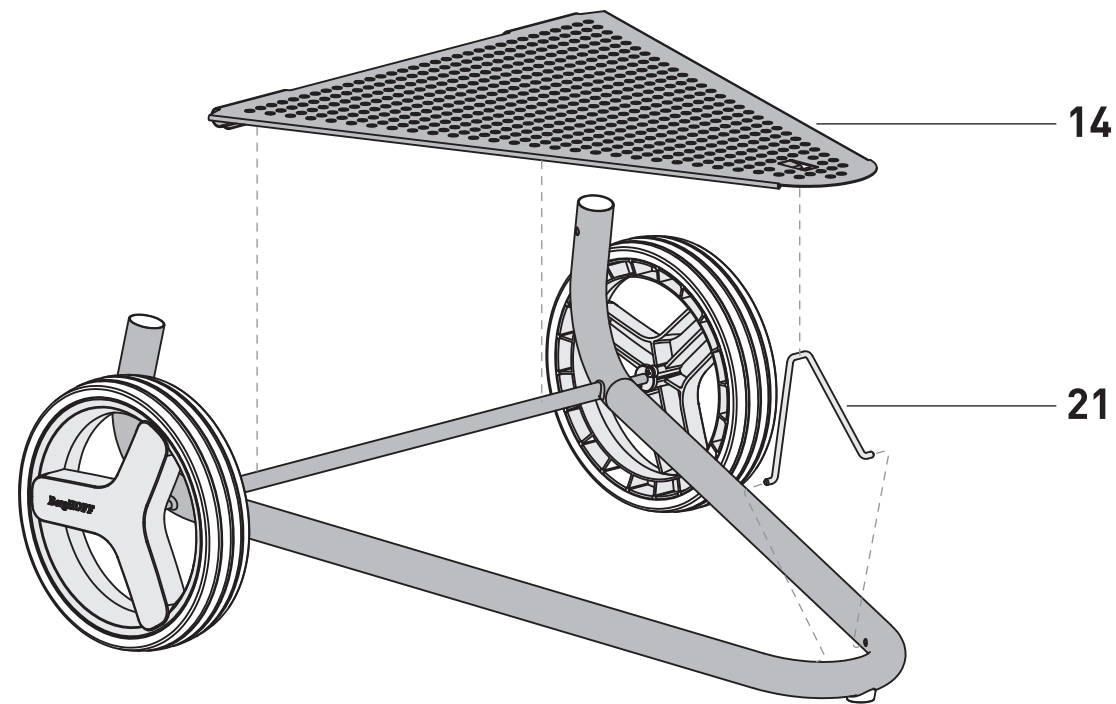
ONDERDELENLIJST - MONTAGEZAK



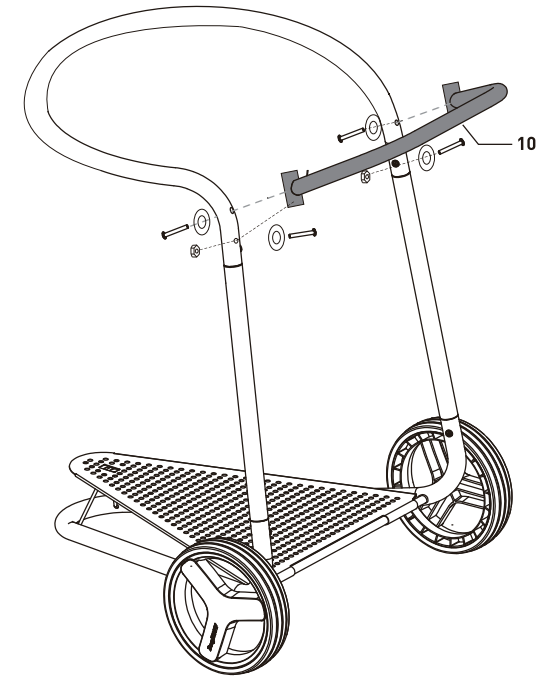
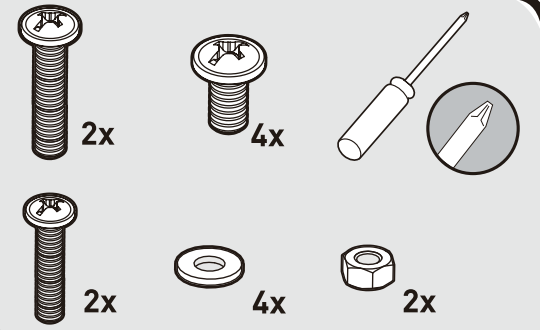
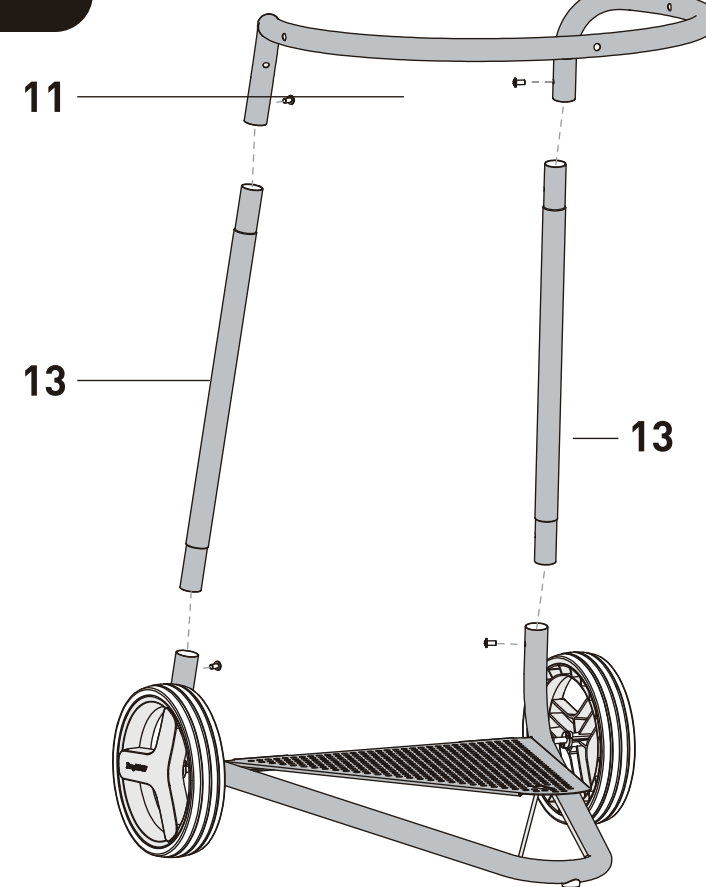
1



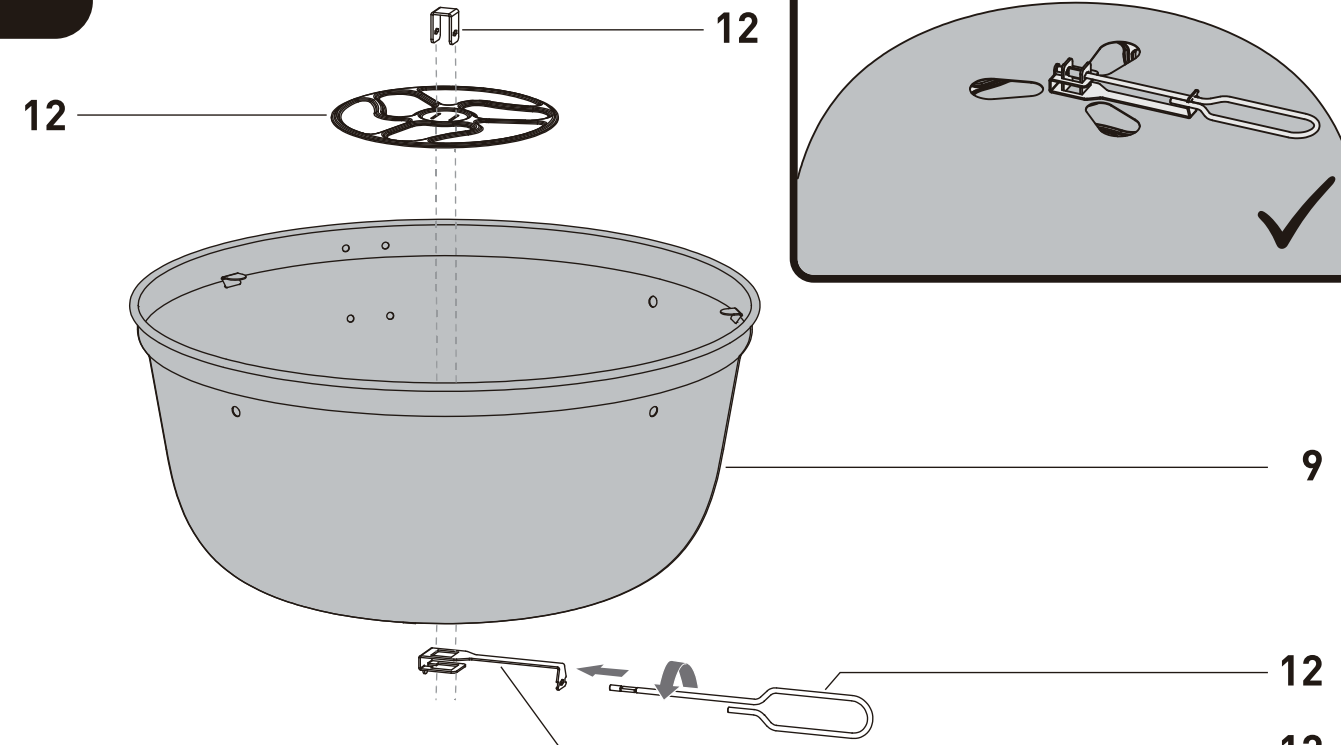
2



3

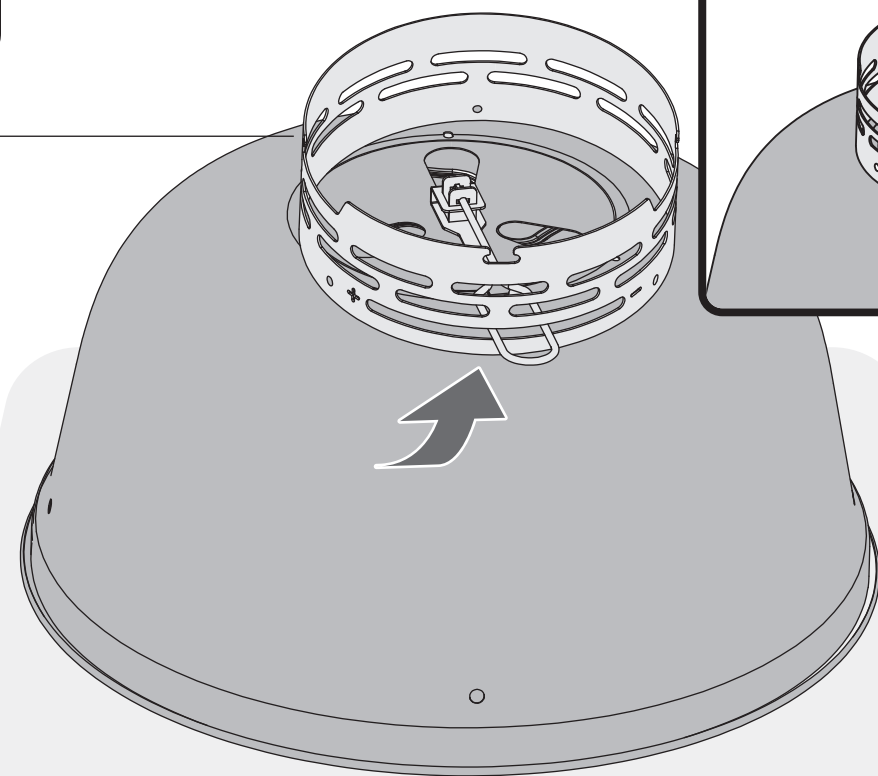


4

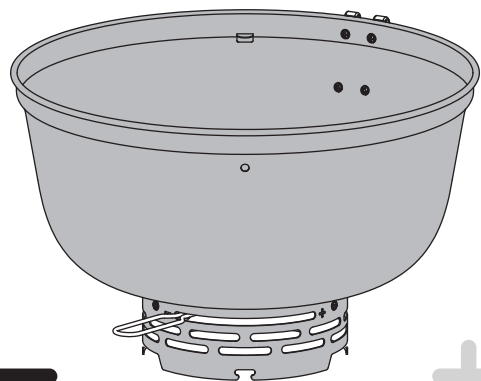
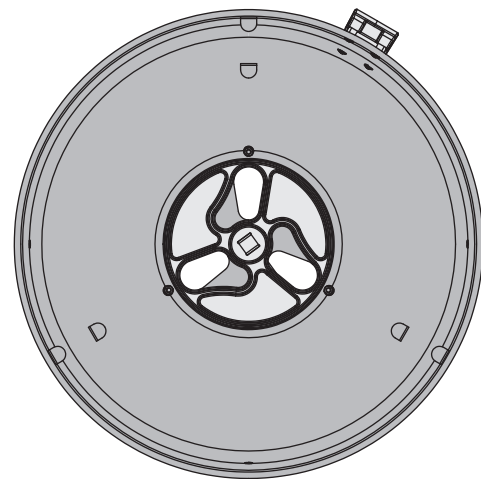
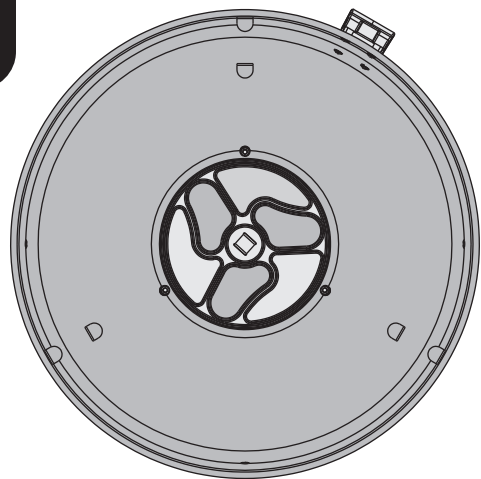


5a

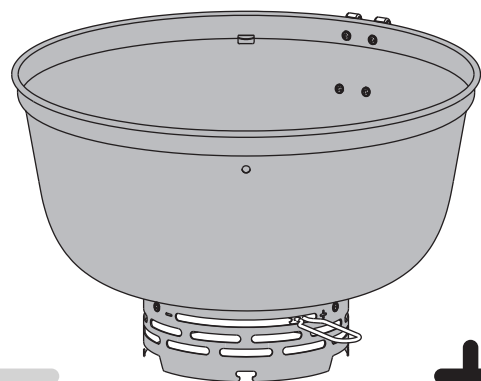
19



5b

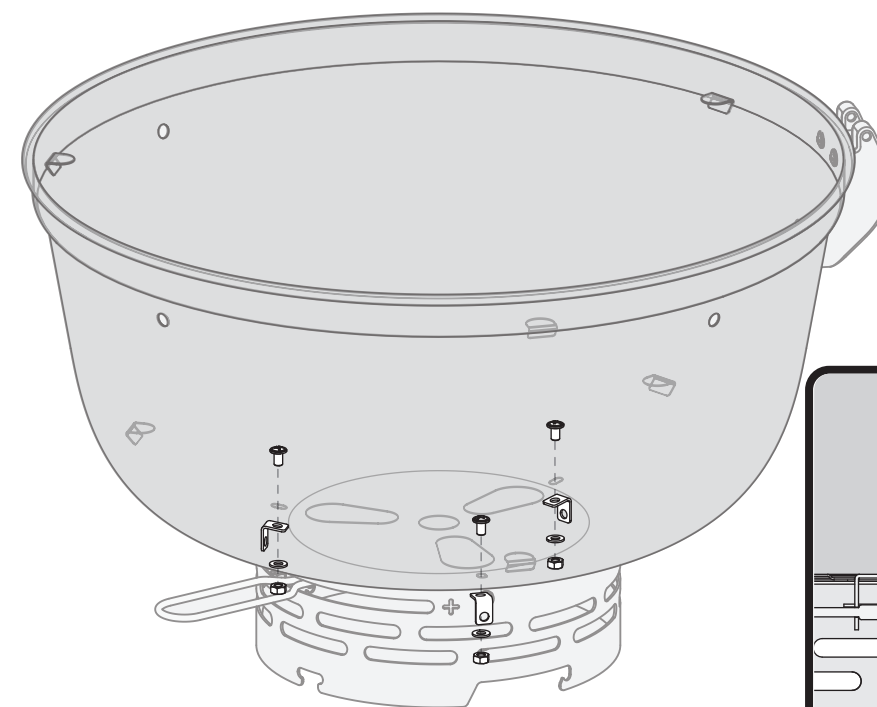
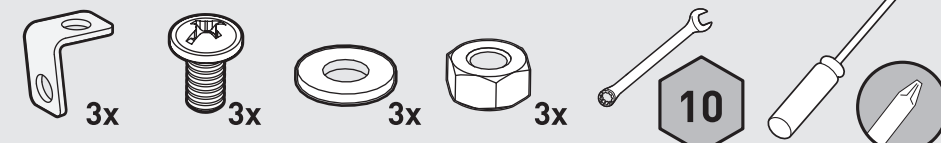


GESLOTEN

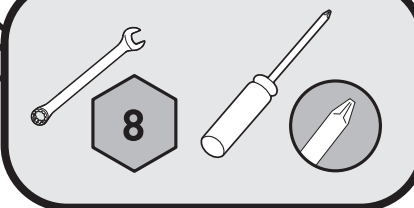
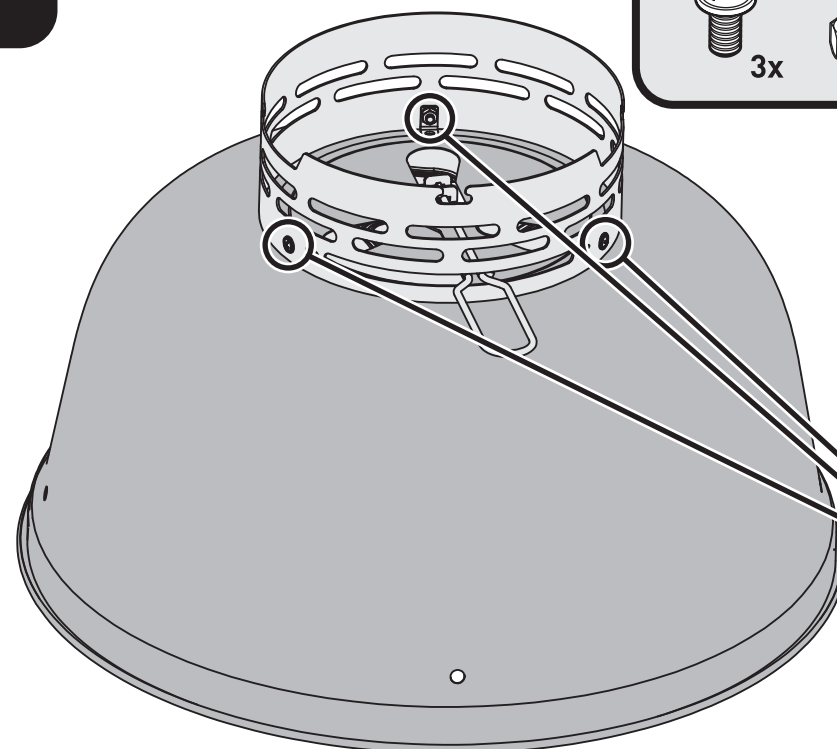


OPEN

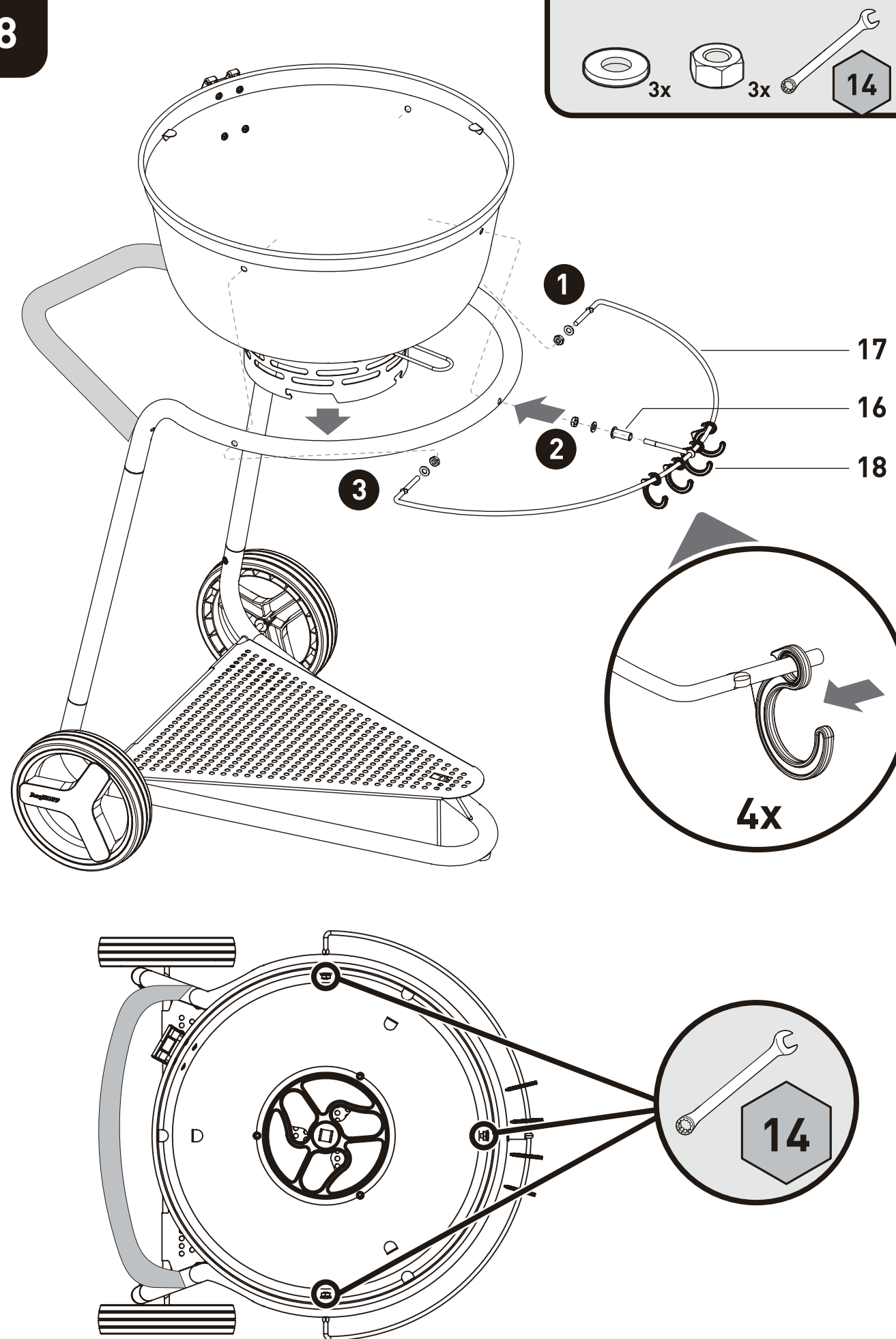
6



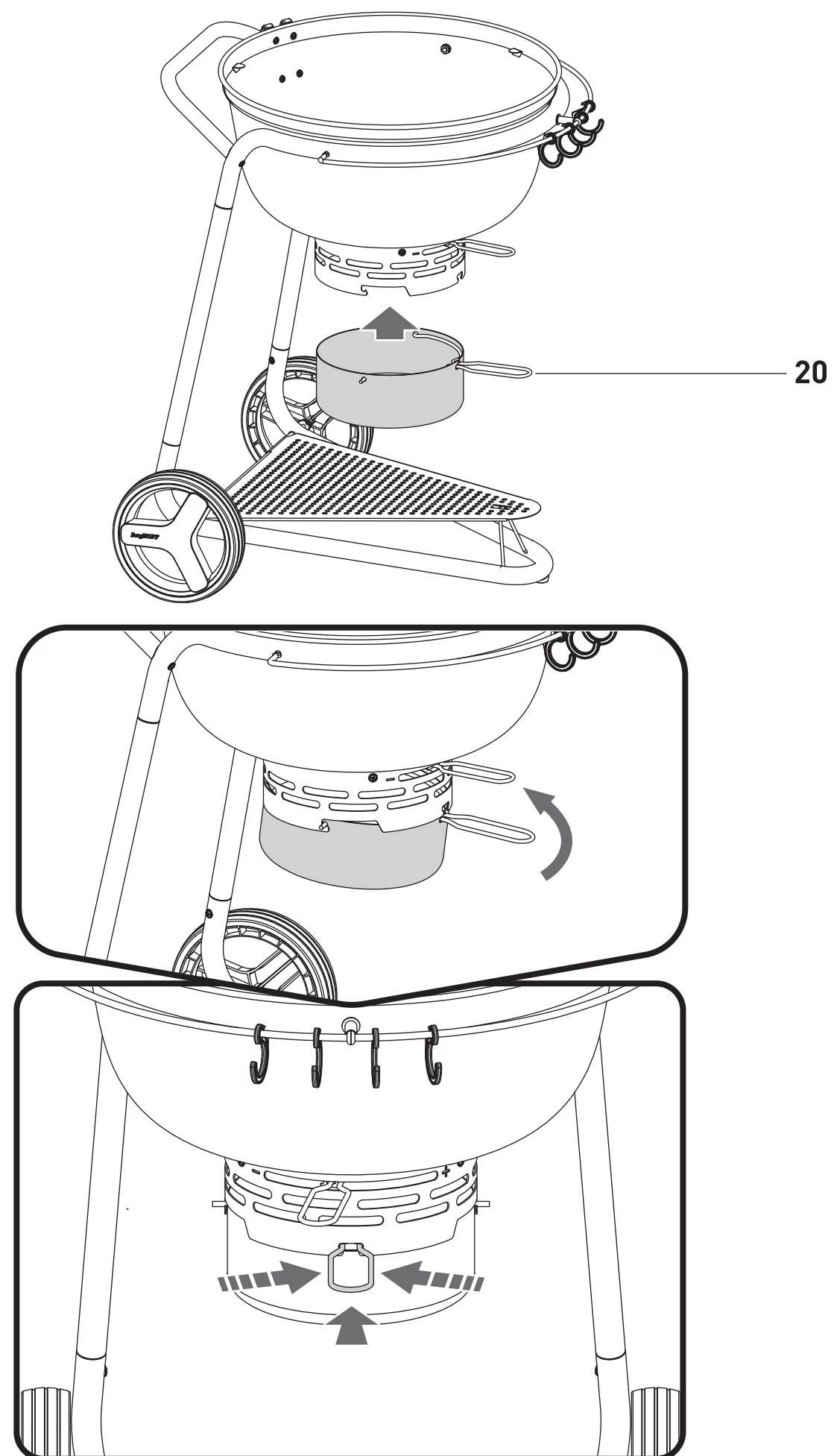
7



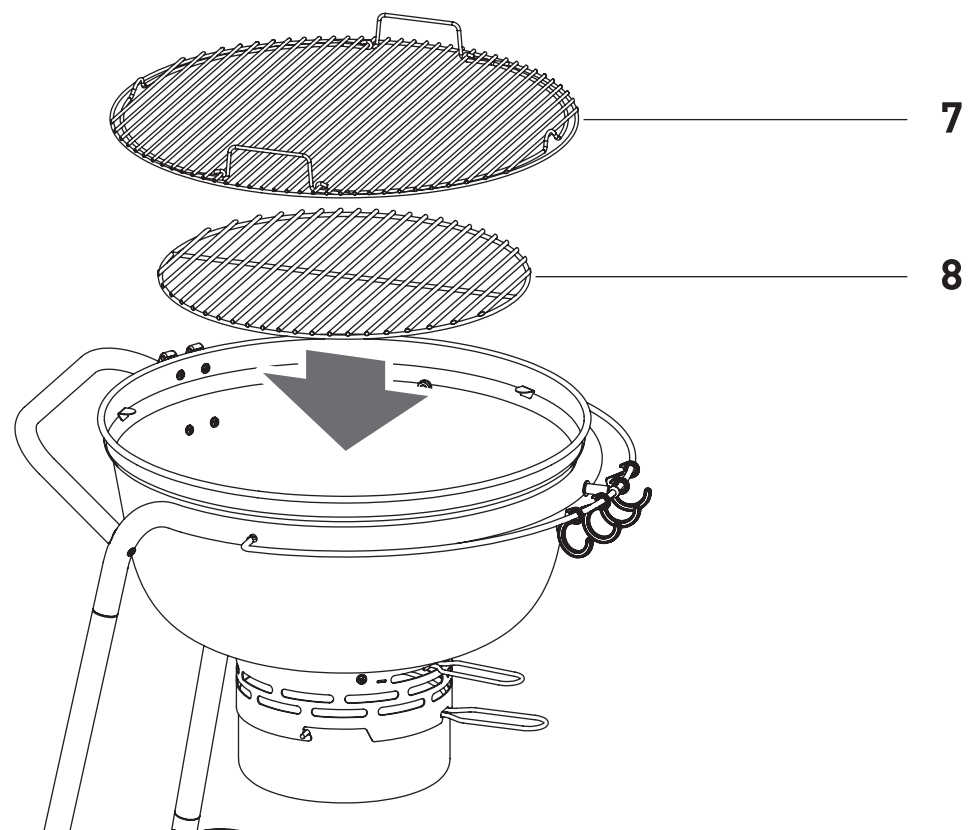
8



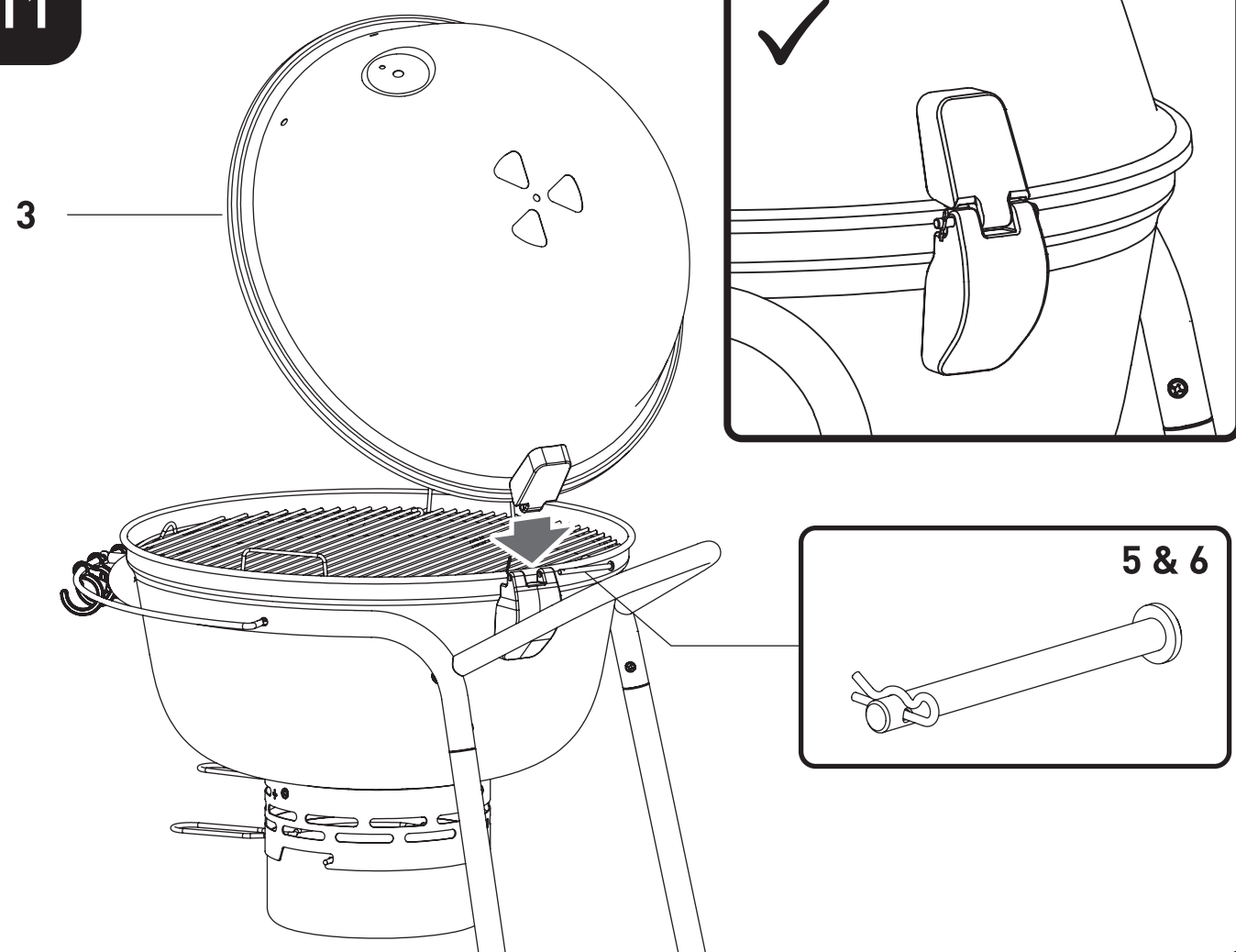
9



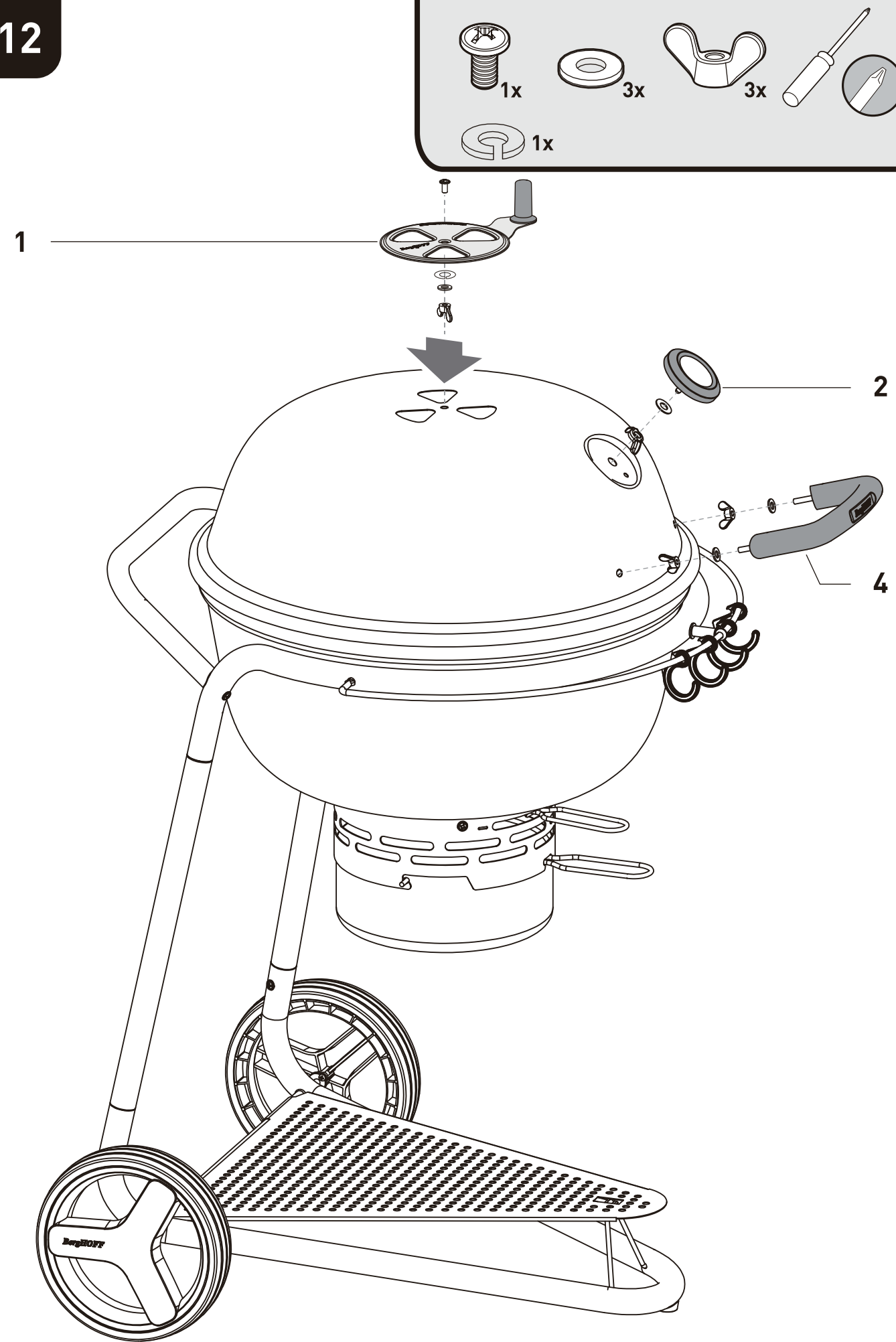
10

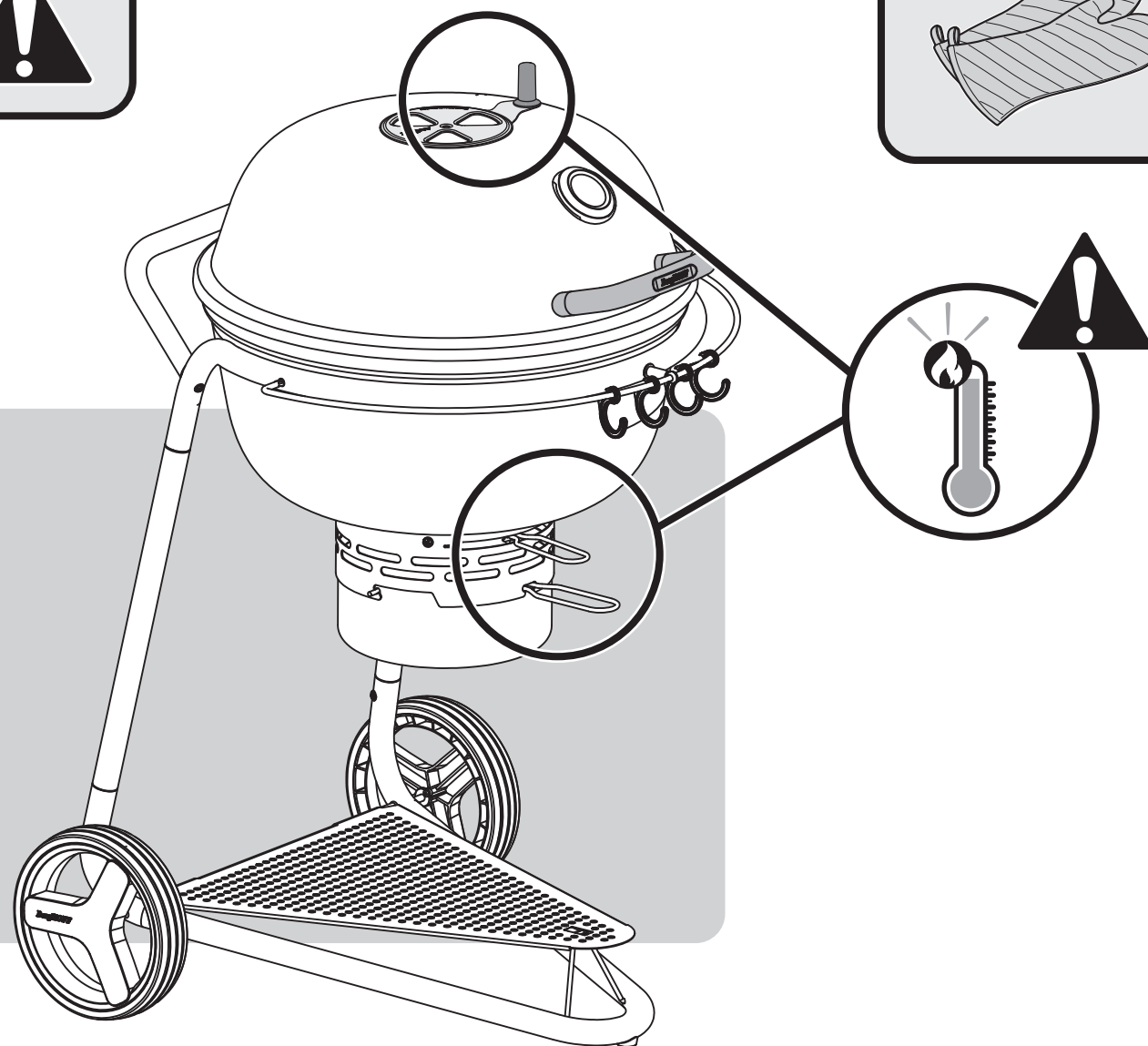
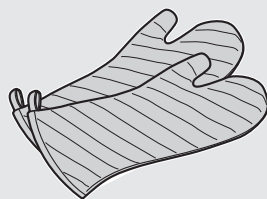


11



12





WAARSCHUWING

PLAATS DE BARBECUE IN DE OPENLUCHT OP EEN HARDE, NIET-BRANDBARE ONDERGROND, UIT DE BUURT VAN AFDAKEN OF BRANDBARE MATERIALEN. GEBRUIK DE BARBECUE NOOIT OP HOUTEN OPPERVLAGKEN OF OPPERVLAKKEN DIE KUNNEN BRANDEN. PLAATS DE BARBECUE UIT DE BUURT VAN OPEN VENSTERS OP DEUREN, OM TE VOORKOMEN DAT DE ROOK HET HUIS BINNENDRINGT. PLAATS DE BARBECUE BIJ WINDERIG WEER OP EEN PLAATS IN DE OPENLUCHT WAAR HIJ BESCHUT STAAT TEGEN DE WIND.



WAARSCHUWING

LEES ALLE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES AANDACHTIG VOORDAT U UW BARBECUE GEBRUIKT.

VOORBEREIDING VOOR HET GEBRUIKEN EN AANMAKEN VAN DE BARBECUE

→ Voorafgaand aan het eerste gebruik: UW BARBECUE GEBRUIKSKLAAR MAKEN

Voordat u uw barbecue voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande instructies zorgvuldig te volgen om uw barbecue gebruiksklaar te maken. Als u uw barbecue gebruiksklaar maakt, zal de buitenlaag van uw barbecue minder snel beschadigd raken en verdwijnt de geur van de verf, die het eerste voedsel dat op de barbecue wordt bereid, een onnatuurlijke smaak zou kunnen geven.

Stap 1: nadat u de plaats voor uw barbecue zorgvuldig hebt gekozen:

Open het deksel (3) van de barbecue en gebruik hem in de open stand terwijl u de houtskool aansteekt en doet branden.

Wrijf of spuit alle binnenste oppervlakken van de barbecue in met een dun laagje plantaardige olie. Wrijf of spuit het grillrooster(7) en het geëmailleerde houtskoolrooster (8) niet in. Het wordt aanbevolen om het olielaagje aan te brengen voordat het grillrooster (7) en het geëmailleerde houtskoolrooster (8) op hun plaats in de barbecue worden gezet.

Stap 2

Het houtskoolrooster (8) dient altijd op zijn plaats te zitten voordat u de barbecue aanmaakt. Zorg dat de luchtstroomregelaars (1-12) niet geblokkeerd zijn.

Stap 3

Volg de onderstaande instructies nauwkeurig om het vuur aan te maken. U mag houtskool (of houtskoolbriketten) en/of hout gebruiken in de barbecue.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de hete kolen en het hout zich niet tegen de wanden van de kuip opstapelen. Dan gaat uw barbecue langer mee.

OPMERKING: Het is belangrijk de buitenkant van de barbecue niet te bekrassen of die nergens tegen te schuren tijdens het gebruiksklaar maken van de barbecue.

BELANGRIJK: om uw barbecue te beschermen tegen overmatig roesten, moet deze procedure regelmatig worden herhaald en moet de barbecue altijd bedekt worden wanneer hij niet in gebruik is.

We raden u aan om droog verfrommeld papier of aanmaakblokjes (niet giftig, kleurloos en smaakloos) te gebruiken om de houtskool aan te maken

GA NAAR STAP 6 ALS U EEN BRIKETTENSTARTER GEBRUIKT.



KIEST U TOCH VOOR AANMAAKVLOEISTOF, gebruik dan alleen aanmaakvloeistof die goedgekeurd is voor het aansteken van houtskool. Gebruik geen benzine, kerosine, alcohol of ander brandbaar materiaal om houtskool aan te steken. LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om de houtskool aan te steken! Gebruik enkel aanmaakproducten die voldoen aan EN 18603. Begin met 1 kg houtskool. Dit is normaal gezien voldoende houtskool om te grillen wanneer de barbecue gebruiksklaar is gemaakt. Leg de houtskool in het midden van het houtskoolrooster.



WAARSCHUWING

Gebruik nooit houtskool die met aanmaakvloeistof is voorbehandeld. Gebruik alleen gewone houtskool van hoge kwaliteit of een mengsel van houtskool en hout. Gebruik de barbecue **NIET** als de asopvangbak van de houtskool (19-20) niet op zijn plaats zit. Probeer de asopvangbak van de houtskool (19-20) **NIET** te verwijderen als de barbecue of de asopvangbak hete kolen bevat.



Stap 4

Verzadig de houtskool met aanmaakvloeistof. Wacht 2 à 3 minuten, zodat de aanmaakvloeistof in de houtskool kan dringen. Berg de aanmaakvloeistof op een veilige afstand van de barbecue op.

Stap 5

Wanneer de houtskool goed brandt, sluit u het deksel (3) en wacht u tot de temperatuur ± 100 °C bereikt. Houd deze temperatuur gedurende 1 uur aan.

Stap 6

Verhoog de temperatuur tot ± 300 °C. Voeg daartoe meer houtskool en/of hout toe. Houd deze temperatuur een half uur aan en laat het toestel dan volledig afkoelen.

BIJ GEBRUIK VAN EEN BRIKETTENSTARTER VOOR HOUTSKOOL:

Volg alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product. Begin met maximum 1 kg houtskool. Dit is normaal gezien voldoende houtskool om te starten met grillen, wanneer de barbecue gebruiksklaar is gemaakt. Wanneer de houtskool goed brandt binnen de brikettenstarter, moet u de hete kolen voorzichtig in het midden van het houtskoolrooster (8) van de barbecue plaatsen, na verloop van tijd extra houtskool toevoegen en het deksel (3) sluiten.

NU IS DE BARBECUE GEBRUIKSKLAAR GEMAAKT EN KAN HIJ WORDEN GEBRUIKT OM VOEDSEL TE BEREIDEN VAN ZODRA:

- de houtskool gelijkmatig brandt
- de vlammen niet langer zichtbaar zijn
- alle kolen bedekt zijn met grijze as

DE HOUTSKOOLBARBECUE AANMAKEN

Opmerking: U vindt instructies voor het eerste gebruik bij

“Voorafgaand aan het eerste gebruik: UW BARBECUE GEBRUIKSKLAAR MAKEN.”

DIRECTE GRILLMETHODE

De directe grillmethode is een methode waarbij voedsel wordt bereid op het grillrooster (7) vlak boven de groeiende kolen en met een gesloten deksel (3). Voor een gelijkmatige bereiding moet het voedsel één keer worden omgedraaid, wanneer de bereidingstijd half verstreken is. Deze bereidingsmethode is ideaal voor voedsel dat in minder dan 20 minuten gereed is: biefstuk, koteletten, kebab, groenten,...



Stap 1

Zorg dat de barbecue op de juiste manier is geplaatst, zoals hierboven beschreven:

Plaats de barbecue in de openlucht op een harde, niet brandbare ondergrond, uit de buurt van afdaken of brandbare materialen. Gebruik de barbecue nooit op houten oppervlakken of oppervlakken die kunnen branden. Plaats de barbecue uit de buurt van open vensters of deuren, om te voorkomen dat de rook het huis binnendringt. Plaats de barbecue bij winderig weer op een plaats in de openlucht waar hij beschut staat tegen de wind.



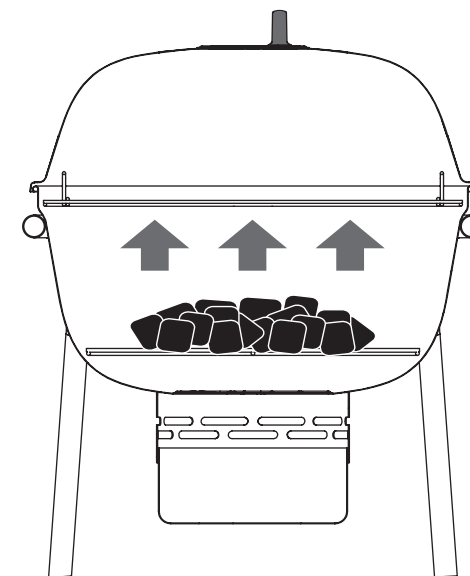
Stap 2

Open het deksel (3) van de barbecue en gebruik hem in de open stand terwijl u de houtskool aansteekt en doet branden.

Zorg dat alle luchtstroomregelaars (1-12) open zijn en dat ze niet geblokkeerd worden. De lucht kan pas goed stromen als de as die is overgebleven van vorige barbecuesessies op de onderkant van de barbecue verwijderd is (kolen moeten volledig gedooft zijn voordat u ze verwijderd). Houtskool kan alleen branden als er voldoende zuurstof is. Zorg dus voor een goede luchtstroom en zorg dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

Stap 3

Stapel de houtskool of briketten op in de vorm van een piramide of stapel de houtskool op in een brikettenstarter. Begin met 1 kg houtskool. Dat is voldoende houtskool om te beginnen. Steek de houtskool aan.



→ WANNEER U AANMAAKBLOKJES OF PAPIER GEBRUIKT:

Verspreid de aanmaakblokjes (niet giftig, kleurloos en smaakloos) of het droge verfrommelde papier onder de houtskool en steek de aanmaakblokjes of het papier aan. Zorg ervoor dat het papier of de aanmaakblokjes goed verspreid zijn en ook goed met de houtskool vermengd zijn, zodat de houtskool gelijkmatig begint te branden. Indien nodig, verplaats de houtskool voorzichtig met een tang met lange grepen, zodat ze gelijkmatig gaat branden.

→ WANNEER U EEN BRIKETTENSTARTER VOOR HOUTSKOOL GEBRUIKT:

Volg alle waarschuwingen en instructies van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product. Begin met max. 1 kg houtskool. Dat is voldoende houtskool om te beginnen. Wanneer de houtskool goed brandt in de brikettenstarter, moet u de hete kolen voorzichtig in het midden van het houtskoolrooster (8) van de barbecue plaatsen.

WE BEVELEN HET GEBRUIK VAN AANMAAKVLOEISTOF VOOR HOUTSKOOL NIET AAN, MAAR INDIEN U HET TOCH GEBRUIKT:

Gebruik ALLEEN aanmaakvloeistof voor houtskool die goedgekeurd is voor het aanmaken van de houtskool.

Gebruik geen benzine, kerosine, alcohol of ander brandbaar materiaal om houtskool aan te steken. LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om de houtskool aan te steken! Gebruik enkel aanmaakproducten die voldoen aan EN 18603.

Verzadig de houtskool met aanmaakvloeistof. Wacht 2 à 3 minuten, zodat de aanmaakvloeistof in de houtskool kan dringen. Berg de aanmaakvloeistof op een veilige afstand van de barbecue op.

Stap 5

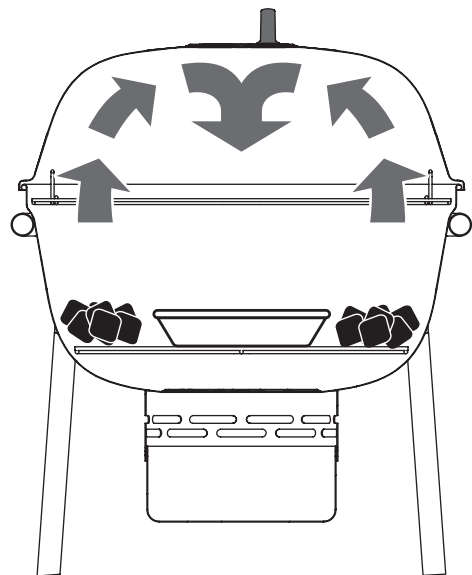
Wanneer er niet langer vlammen zichtbaar zijn en wanneer alle kolen bedekt zijn met grijze as (gewoonlijk na 20 à 30 minuten). Verschuif de houtskool, de briketten of het hout door de hete kolen voorzichtig in het midden van het houtskoolrooster (8) van de barbecue te leggen. Zorg ervoor dat de hete kolen en het hout zich niet tegen de wanden van de kuip (9) opstapelen. Uw barbecue zal langer meegaan.

Stap 6

Plaats het grillrooster (7) boven de kolen. Leg het voedsel op het grillrooster (7) en sluit het deksel (3).

INDIRECTE GRILLMETHODE

Voor indirect grillen moet houtskool aan elke zijde van het voedsel liggen. Omdat er geen houtskool direct onder het voedsel ligt, stijgt de hitte op, wordt ze weerkaatst door het deksel en de binnenkant van de barbecue, en circuleert de hitte, zodat het voedsel gelijkmatig aan alle kanten langzaam wordt bereid. Het is niet nodig om het voedsel om te draaien. Deze indirecte grillmethode is ideaal voor voedsel dat langer dan 20 à 25 minuten nodig heeft voordat het klaar is (bijvoorbeeld: gebraden vlees, gevogelte met bot...) en voor delicaat voedsel dat zou uitdrogen of aanbranden wanneer het wordt blootgesteld aan directe hitte (volledige vis, visfilets...). Voor voedsel waarvan de bereiding meer dan één uur duurt, moet aan elke zijde extra houtskool worden toegevoegd.



! Stap 1

Zorg ervoor dat de barbecue op de juiste manier is geplaatst, zoals hierboven beschreven:

Plaats de barbecue in de openlucht op een harde, niet brandbare ondergrond, uit de buurt van afdaken of brandbare materialen. Gebruik de barbecue nooit op houten oppervlakken of oppervlakken die kunnen branden. Plaats de barbecue uit de buurt van open vensters of deuren, om te voorkomen dat de rook het huis binnendringt. Plaats de barbecue bij windig weer op een plaats in de openlucht waar hij beschut staat tegen de wind.

! Stap 2

Open het deksel (3) van de barbecue en gebruik hem in de open stand terwijl u de houtskool aansteekt en doet branden. Zorg ervoor dat alle luchtstroomregelaars (1-12) open zijn en dat ze niet geblokkeerd zijn. De lucht kan pas goed stromen als de as die is overgebleven van vorige barbecuesessies op de onderkant van de barbecue verwijderd is (kolen moeten volledig gedooft zijn voordat u ze verwijderd). Houtskool kan alleen branden als er voldoende zuurstof is. Zorg dus voor een goede luchtstroom en zorg dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

Stap 3

Plaats houtskool aan elke zijde van het houtskoolrooster (8) (zie afbeelding). Laat voldoende ruimte voor een lekbakje tussen de houtskool. Steek de houtskool aan.

Stap 4

Steek de houtskool aan zoals beschreven in stap 4 hierboven in het hoofdstuk “**DIRECTE GRILLMETHODE**”.

Stap 5

Zet het deksel (3) niet op de barbecue als de kolen nog niet bedekt zijn met grijze as (dat duurt gewoonlijk 20 à 30 minuten). Zorg ervoor dat de hete kolen en het hout zich niet tegen de wanden van de kuip (9) opstapelen. Uw barbecue zal langer meegaan. Zet een brandveilig lekbakje tussen de kolen in het midden van het houtskoolrooster (8).

Stap 6

Plaats het grillrooster (7) boven de kolen. Leg het voedsel op het grillrooster (7), vlak boven het lekbakje, en sluit het deksel (3).

OPMERKING: Voor een extra rooksmaak kunt u schilfers of stukjes hardhout toevoegen (die ten minste 30 minuten in water hebben gelegen en uitgedropen zijn) of vochtige verse kruiden zoals rozemarijn, tijm of laurierbladeren. Leg het natte hout of de vochtige kruiden op de kolen net voordat u begint met bereiden. Dit kan worden gebruikt in combinatie met beide bereidingsmethodes: de directe en de indirecte.

TIPS VOOR DE BEREIDING EN VOEDSELVEILIGHEID

- Probeer geen tijd te besparen door voedsel op het rooster te leggen als de barbecue nog niet helemaal gereed is. Laat de houtskool branden tot er een lichtgrijze as op ligt.
- Begin altijd met een goed gereinigd grillrooster (7). Voedselresten van vorige barbecuesessies moeten verwijderd worden met een reinigingsborstel met haar of verfrommelde aluminiumfolie.
- Tenzij anders vermeld in het recept moet u uw voedsel slechts één keer omdraaien, wanneer de helft van de bereidingstijd verstreken is.
- Breng een dun laagje olie aan om uw voedsel gelijkmatig bruin te maken en om te zorgen dat het niet aan het grillrooster (7) kleeft. Wrijf of spuit uw voedsel in met olie. Breng de olie niet aan op het grillrooster (7).
- Ontdooi vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur. Ontdooi ze in de koelkast of in de microgolfoven.
- Plaats bereid voedsel nooit op een bord waarop rauw voedsel heeft gelegen.
- Was alle borden en kookmateriaal die in contact gekomen zijn met rauw vlees of vis af met heet zeepsop en spoel ze af.

REINIGING EN ONDERHOUD

→ Na gebruik:

! Verwijder de asopvangbak (19-20) NIET als de asopvangbak en/of de barbecue hete kolen bevat. Wacht tot de kolen afgekoeld zijn.

! Laat de kolen en de as nooit zonder toezicht achter in de barbecue. U mag de barbecue pas zonder toezicht laten als de resterende houtskool en as uit de barbecue gehaald zijn. Ga altijd voorzichtig te werk, om uzelf en uw eigendommen te beschermen. Leg de resterende houtskool en as in een niet-brandbare metalen bak en zet die volledig onder water. Laat de houtskool en het water één uur in de metalen bak liggen voordat u ze weggooit.

Uitgedoofde houtskool en as moeten op een veilige afstand van alle structuurmaterialen en brandbare materialen worden gehouden.

Maak de ondergrond onder en rond de barbecue volledig nat om eventuele as, houtskool of gloeiende restanten die gevallen zijn tijdens het grillen of het schoonmaken te doven.

→ **Na elk gebruik** - reinig de barbecue als volgt:

1. Zorg dat de barbecue afgekoeld is en dat de kolen afgekoeld zijn of volledig uitgedoofd zijn.
2. Verwijder het grillrooster (7).
OPMERKING: stap 3 en 4 moeten worden uitgevoerd volgens de instructies in de bovenstaande paragraaf "Na gebruik".
3. Verwijder de afgekoelde houtskool of briketten op het houtskoolrooster (8). Verwijder het houtskoolrooster (8).
4. Zorg ervoor dat de onderste luchtstroom (12) niet geblokkeerd is. De lucht kan pas goed stromen als de as die is overgebleven van de vorige barbecuesessie op de onderkant van de barbecue verwijderd is (kolen moeten volledig gedoofd zijn voordat u ze verwijdt). Gebruik uiteindelijk de onderste luchtstroomregelaar (12) om de as naar de asopvangbak (19-20) te leiden.
5. Verwijder de stalen asopvangbak (19-20) en maak die volledig leeg.
6. Maak uw barbecue eventueel schoon met warm zeepsop (met een mild afwasmiddel). Spoel goed af met zuiver water en droog af.
7. Grillrooster (7): Maak restanten los met een barbecueborstel met haren of verfrommelde aluminiumfolie en wrijf de restanten vervolgens weg met keukenpapier. Was het grillrooster (7) grondig af als het meermaals is gebruikt.
8. Breng een dun laagje plantaardige olie aan om roesten te voorkomen. Dek de barbecue (of de onderdelen van de barbecue, wanneer u hem uit elkaar haalt) af om hem te beschermen tegen overmatig roesten voordat u hem opbergt.

In het algemeen: om uw barbecue tegen overmatig roesten te beschermen, moet het toestel regelmatig gebruiksklaar worden gemaakt (zie rubriek "**UW BARBECUE GEBRUIKSKLAAR MAKEN**") en altijd afgedekt worden wanneer de barbecue niet in gebruik is.

OPMERKING: Wanneer de barbecue wordt gebruikt, kan de hoge temperatuur verkleuringen op sommige binnenste delen van de barbecue veroorzaken. In het bijzonder de onderdelen die in direct contact zijn met de hete houtskool kunnen verkleuren of de buitenlaag kan loskomen. Dit is onvermijdelijk. Het heeft geen invloed op de goede werking van uw barbecue.

GARANTIE

Op deze BergHOFF-barbecue geldt een garantie van twee jaar op productiefouten, vanaf de datum van aankoop en op voorwaarde dat het gebruik overeenstemt met de gebruiks- en onderhoudsinstructies in deze handleiding. Het ontvangstbewijs met vermelding van de aankoopdatum geldt als garantietaal.

Deze barbecue is niet geschikt voor professioneel gebruik.

Slijtage, roest, vervorming en verkleuring van de onderdelen die direct aan het vuur blootgesteld zijn, is normaal en wordt in geen geval beschouwd als een productiefout. Het is het logische gevolg van het gebruik van de barbecue. Het houtskoolrooster en het grillrooster van de barbecue kunnen na verloop van tijd sterk vervormd zijn en het is normaal dat deze onderdelen zonder garantie door de gebruiker worden vervangen.

BergHOFF[®]
Yes, you're right!