

# TENNEKER®

## GRILL TC-Smoker

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



6830906



## WARNUNG



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

## Vielen Dank!

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

## Service

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

service@hornbach.com

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Räuchern, Frittieren, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

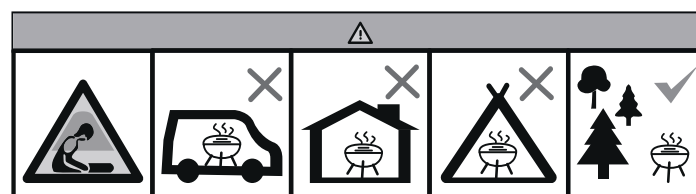
## Zeichenerklärung



Sicherheitswarnung



2 Personen erforderlich



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

## Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Zeichenerklärung	2
Benötigtes Werkzeug	2
Sicherheitshinweise	3
Übersicht	4
Lieferumfang	4
Montage	5
Vorbereitung	5
Grillen	6
Garen und Räuchern	6
Reinigung und Pflege	8
Entsorgung	9

## Benötigtes Werkzeug

2  
2  
2  
3  
4  
4  
5  
5  
6  
6  
8  
9



1x Kreuzschlitzschraubendreher  
2x Schraubenschlüssel 10 mm & 14 mm

## SICHERHEITSHINWEISE

**Vor Verwendung des Gerätes die Betriebsanleitung lesen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.**

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

# Übersicht



1. Kamin und Deckel
2. Garkammerdeckel
3. Garkammer
4. Ablage
5. Untere Ablage
6. Temperaturanzeige
7. Feuerboxdeckel
8. Garkammer-Grillrost
9. Feuerbox
10. Feuerbox-Grillrost
11. Aschetür mit Luftklappe

# Lieferumfang

Die ausfaltbare Seite beachten!

- |   |                                   |                              |
|---|-----------------------------------|------------------------------|
| <b>A1</b> Garkammer                             | <b>A11</b> Oberteil Feuerbox      | <b>B1</b> 33x Schraube M6x12 |
| <b>A2</b> Grillroststütze                       | <b>A12</b> Obere Ablage           | <b>B2</b> 21x Mutter M6      |
| <b>A3</b> 2x lange Stützbeine                   | <b>A13</b> Feuerbox-Grillrost     | <b>B3</b> 12x Schraube M8x12 |
| <b>A4</b> 2x Füße                               | <b>A14</b> 2x Handgriff           | <b>B4</b> 8x Mutter M8       |
| <b>A5</b> Kurzes Stützbein                      | <b>A15</b> Temperaturanzeige      | <b>B5</b> 2x Unterlegscheibe |
| <b>A6</b> Kurzes Stützbein mit<br>Warnaufkleber | <b>A16</b> Kamin                  | <b>B6</b> 2x Splint          |
| <b>A7</b> Untere Ablage                         | <b>A17</b> Hauptgriff             | <b>B7</b> 2x Schraube M5x10  |
| <b>A8</b> Radachse                              | <b>A18</b> Ablage                 | <b>B8</b> 2x Mutter M5       |
| <b>A9</b> 2 x Rad                               | <b>A19</b> 3x Kohlerost           |                              |
| <b>A10</b> Unterteil Feuerbox                   | <b>A20</b> 3x Garkammer-Grillrost |                              |
|   | <b>A21</b> 2x Feuerbox-Grillrost  |                              |

# Montage

Für die Montage des Grills siehe Seite 74 – 78.  
Die ausfaltbare Seite beachten!

# Vorbereitung

## Aushärten des Grills

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

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

## Holzratgeber zum Räuchern



### WARNUNG



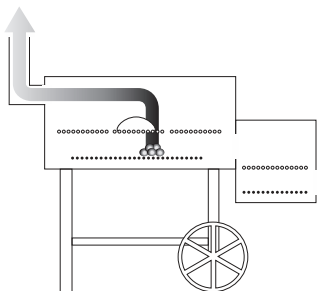
**Niemals Holz verwenden, das behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde. Nur trockenes und abgelagertes Holz verwenden.**

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

# Grillen

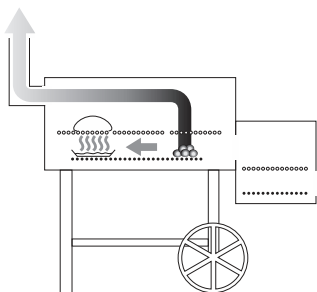
⚠	<b>VORSICHT</b>	⚠
<b>FETTBRÄNDE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen.</b></li> <li>• <b>Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.</b></li> <li>• <b>Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.</b></li> </ul>		

## Direktes Grillen



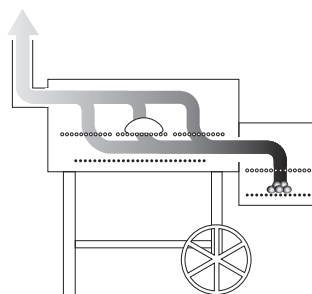
1. Bis zu 2 kg Grillkohle auf den Kohlerost in der Garkammer **3** oder in einen Anzündkamin für Grillkohle (nicht im Lieferumfang enthalten) geben.
2. Die Grillkohle anzünden und warten, bis diese stark brennt.
3. Die Grillkohle gleichmäßig auf dem Kohlerost in der Garkammer **3** verteilen.
4. Die Grillroste **8** mit langstieligem Grillbesteck und Grillhandschuhen auf die Auflagen in der Garkammer **3** setzen.
5. Die Kohle bei offenem Deckel so lange durchglühen lassen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
6. Das Grillgut auf die Grillroste legen und den Deckel schließen, falls gewünscht.
7. Das Grillgut regelmäßig kontrollieren. Vor dem Entnehmen des Grillguts mit einem Fleischthermometer prüfen, ob es durchgegart ist.

## Indirektes Grillen



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

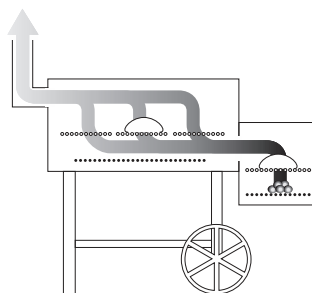
# Garen und Räuchern



Zum Garen und Räuchern wird die kleine Feuerbox **9** für ein Kohle- oder Holzfeuer verwendet. Wärme und Rauch strömen in die große Garkammer und entweichen schließlich durch den Kamin. Das Gargut wird auf die Grillroste in der Garkammer **3** gelegt und bei geschlossenem Garraumdeckel bei ca. 60 - 90 °C schonend gegart.

Die Temperatur kann durch Öffnen oder Schließen der Luftklappe an der Aschetür **11** reguliert und am Thermometer **6** im Deckel abgelesen werden. Während des Garens den Deckel geschlossen halten, damit keine Wärme entweicht, weil sich dadurch die Garzeit erheblich verlängern würde. Große Fleischstücke erfordern eine Garzeit von rund 1 Stunde pro 500 g.

1. Bis zu 1 kg Grillkohle oder Holz auf den Kohlerost in der Feuerbox **9** geben.
2. Die Grillkohle oder das Holz anzünden und warten, bis diese(s) stark brennt.
3. Die Grillkohle oder das Holz gleichmäßig auf dem Kohlerost in der Feuerbox verteilen, und den Deckel schließen.
4. Das Gargut auf die Grillroste **8** in der Garkammer **3** legen, und den Deckel schließen.
5. Vor dem Entnehmen des Garguts mit einem Lebensmittelthermometer prüfen, ob es gut durchgegart ist.



Während des Garens in der Garkammer **3** kann in der Feuerbox **9** direkt gegrillt werden. Dabei darauf achten, dass die Temperatur in der Garkammer **3** stabil bleibt.

## Räuchern

Schließen Sie zum Erhöhen der Rauchentwicklung beim Räuchern die Luftklappe an der Aschetür **11** und am Kamin **1**. Mit der Holzsorte bestimmen Sie Aroma und Intensität beim Räuchern.

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

## Temperaturregelung

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

- ☛ Die Temperatur kann durch mehr Belüftung erhöht werden und/oder das Nachfüllen von Grillkohle/Holz in die Feuerbox **9** (max. Gesamtmenge 1 kg) oder die Garkammer **3** (max. Gesamtmenge 2 kg).
- ☛ Die Temperatur kann durch Reduzieren der Belüftung gesenkt werden.

Die Luftklappe an der Aschetür **11** und am Kamin **1** für mehr oder weniger Belüftung öffnen oder schließen.

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

## Kohle nachfüllen

 **GEFAHR** 

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

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

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

# Reinigung und Pflege



## WARNUNG



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

## Asche

Nachdem die Kohle durchgeglüht, vollständig gelöscht und abgekühlt ist, kann die Innenseite mit einer Ofenbürste gereinigt werden. Dabei die folgenden Sicherheitsmaßnahmen beachten.

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

## Innen- und Außenteile

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

## Korrosion

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

## Aufbewahrung des Gerätes

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

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

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



# Entsorgung

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

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

## AVERTISSEMENT

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

## Merci !

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

## SAV

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

service@hornbach.com

## Utilisation conforme

Cet appareil est un barbecue mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, fumer, frire, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale. Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme un usage non-conforme et est susceptible de donner lieu à des risques considérables.

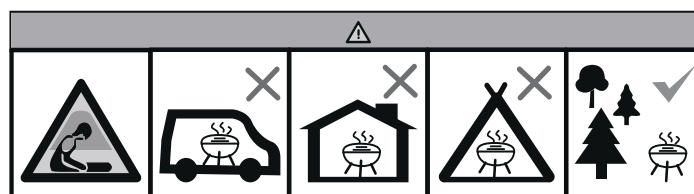
## Symboles



Avertissement de sécurité



2 personnes requises



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

## Table des matières

Utilisation conforme	10
Symboles	10
Outils requis	10
Consignes de sécurité	11
Vue d'ensemble	12
Fournitures	12
Montage	13
Préparation	13
Grillade	14
Cuisson et fumage	14
Nettoyage et entretien	16
Élimination	17

## Outils requis



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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Lire les instructions de service avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer des blessures corporelles graves, voire mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.**

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

# Vue d'ensemble



1. Cheminée et couvercle
2. Couvercle de la chambre de cuisson
3. Chambre de cuisson
4. Plateau
5. Tablette inférieure
6. Jauge de température
7. Couvercle du foyer
8. Grille de cuisson
9. Foyer
10. Grille de cuisson du foyer
11. Porte de cendrier avec aération

## Fournitures

Respecter les pages à déplier !

- |  |   |                             |
|--|---|-----------------------------|
| <b>A1</b> Chambre de cuisson                           | <b>A11</b> Foyer supérieur                | <b>B1</b> 33x boulons M6x12 |
| <b>A2</b> Support pour grilles de cuisson              | <b>A12</b> Tablette supérieure            | <b>B2</b> 21x écrous M6     |
| <b>A3</b> 2x montants long                             | <b>A13</b> Grille de fumoir               | <b>B3</b> 12x boulons M8x12 |
| <b>A4</b> 2x pieds                                     | <b>A14</b> 2x poignées                    | <b>B4</b> 8x écrous M8      |
| <b>A5</b> Montant court                                | <b>A15</b> Jauge de température           | <b>B5</b> 2x rondelles      |
| <b>A6</b> Montant court avec étiquette d'avertissement | <b>A16</b> Cheminée                       | <b>B6</b> 2x goupilles      |
| <b>A7</b> Tablette inférieure                          | <b>A17</b> Poignée principale             | <b>B7</b> 2x boulons M5x10  |
| <b>A8</b> Essieu de roue                               | <b>A18</b> Plateau                        | <b>B8</b> 2x écrous M5      |
| <b>A9</b> 2x roues                                     | <b>A19</b> 3x grilles à charbon           |                             |
| <b>A10</b> Foyer inférieur                             | <b>A20</b> 3x grilles de cuisson          |                             |
|  | <b>A21</b> 2x grilles de cuisson du foyer |                             |

# Montage

Le montage du barbecue est disponible aux pages 74 - 78.  
Respecter les pages à déplier !

# Préparation

## Sécher le barbecue

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

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

## Guide du bois pour le fumage



### AVERTISSEMENT



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

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

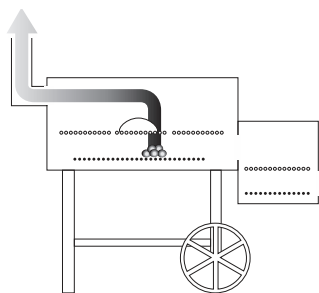
# Grillade

**ATTENTION**

**FEUX DE GRAISSE**

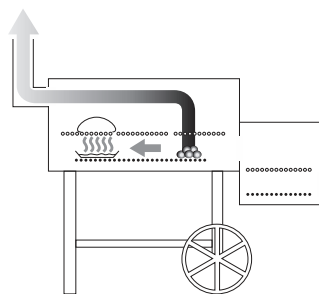
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Des blessures corporelles pourraient en résulter.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire, pouvant endommager le produit. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil afin de prévenir les feux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

## Grillades directes



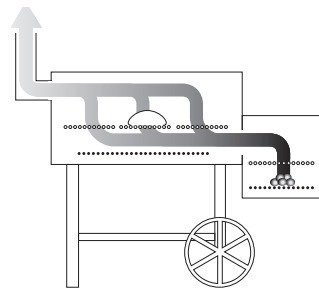
1. Placer jusqu'à 2 kg de charbon sur la grille à charbon dans la chambre de cuisson 3 ou dans une cheminée d'allumage pour charbon (non fournie).
2. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons sur la grille à charbon dans la chambre de cuisson 3.
4. À l'aide d'ustensiles pour barbecue à manche long et de maniques, placer les grilles de cuisson sur leurs supports dans le chambre de cuisson.
5. Le couvercle ouvert, laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 min)
6. Placer des aliments sur les grilles de cuisson 8 dans la chambre de cuisson 3 et fermer le couvercle.
7. Contrôler périodiquement les aliments. Utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les enlever.

## Grillades indirectes



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

# Cuisson et fumage



Pour la cuisson, utiliser un feu de charbon ou de bois dans le foyer 9. La chaleur et la fumée du feu circulent dans la chambre de cuisson pour finalement s'échapper à travers la cheminée.

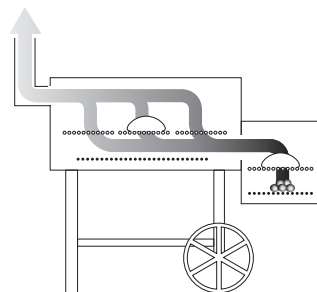
Les aliments sont placés sur les grilles de cuisson dans la chambre de cuisson 3 et sont cuits doucement entre env. 60 et 90 °C.

La température peut être réglée en ouvrant ou fermant les aérations dans la porte du cendrier 11 et est indiquée sur la jauge de température 6 dans le couvercle.

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

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

1. Placer jusqu'à 1 kg de charbon ou de bois sur la grille à charbon dans le foyer 9.
2. Allumer le charbon ou le bois et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons ou le bois sur la grille à charbon dans le foyer et fermer le couvercle.
4. Placer des aliments sur les grilles de cuisson 8 dans la chambre de cuisson 3 et fermer le couvercle.
5. Utiliser un thermomètre à aliments afin de s'assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les enlever.



Pendant la cuisson dans la chambre de cuisson 3, **il est possible de faire griller des aliments directement dans le foyer 9. Pendant la cuisson des grillades, assurer une température stable dans la chambre de cuisson 3.**

## Fumage

Fermer les aérations dans la porte du cendrier 11 et sur la cheminée 1 pour augmenter la formation de fumée lors du fumage.

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

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

## Réguler la chaleur



La chaleur peut être régulée via la quantité de charbon/bois et sa ventilation.

- La température peut être augmentée en ajoutant davantage de ventilation et/ou de charbon/bois dans le foyer 9 (1 kg max. au total) ou dans la chambre de cuisson 3 (2 kg max. au total).
- La température peut être réduite en réduisant la ventilation.

Ouvrir ou fermer les aérations dans la porte du cendrier 11 et sur la cheminée 1 pour plus ou moins de ventilation.

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

## Ajouter du charbon

 **DANGER** 

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

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

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

# Nettoyage et entretien



## AVERTISSEMENT



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

### Cendres

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

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

### Intérieur et extérieur de l'appareil

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

- **Surfaces en acier inoxydable** : pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un détergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Des dépôts de graisse cuite peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage plastique abrasif. Utiliser uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter les dommages. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones ayant des graphiques.

### Corrosion

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

### Entreposer l'appareil

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

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

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



# Élimination

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec des sachets plastiques ni du matériel d'emballage en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Conserver ce matériel en lieu sûr ou l'éliminer dans le respect de l'environnement.

## AVVERTENZA



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

## Grazie!

Siamo convinti che questo barbecue supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

## Assistenza

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

service@hornbach.com

## Uso previsto

Questo dispositivo è un barbecue mobile per l'utilizzo all'aperto. Ideato per arrostitire, affumicare, friggere, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati.

Il dispositivo non è ideato per usi commerciali.

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

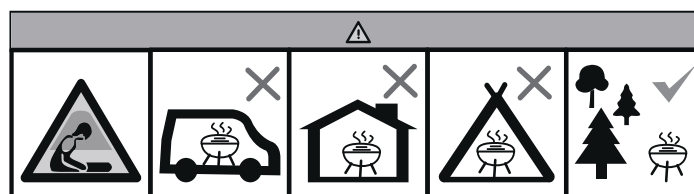
## Simboli



Avvertenza di sicurezza



Ci vogliono 2 persone



Non impiegare il barbecue in spazi confinati e / o abitabili, p.es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di intossicazione a causa di monossido di carbonio.

## Indice dei contenuti

Uso previsto	18
Simboli	18
Attrezzi necessari	18
Istruzioni di sicurezza	19
Panoramica	20
Materiale compreso nella fornitura	20
Assemblaggio	21
Preparazione	21
Cottura	22
Cottura e Affumicatura	22
Pulizia e Cura	24
Smaltimento	25

## Attrezzi necessari



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

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

# Panoramica



1. Ciminiera & coperchio
2. Coperchio della camera di cottura
3. Camera di cottura
4. Cassetto
5. Ripiano in basso
6. Indicatore della temperatura
7. Coperchio del focolare
8. Griglia di cottura
9. Focolare
10. Griglia di cottura per focolare
11. Sportello cenere con presa d'aria

## Materiale compreso nella fornitura

Osservare la pagina pieghevole!

- |  |   |                             |
|--|---|-----------------------------|
| <b>A1</b> Camera di cottura                                  | <b>A11</b> Focolare superiore                 | <b>B1</b> 33x bullone M6x12 |
| <b>A2</b> Supporto per griglie di cottura                    | <b>A12</b> Ripiano in alto                    | <b>B2</b> 21x dadi M6       |
| <b>A3</b> 2x Gamba di supporto lunga                         | <b>A13</b> Graticola dell'affumicatore        | <b>B3</b> 12x bullone M8x12 |
| <b>A4</b> 2x Piede di appoggio                               | <b>A14</b> 2x Impugnatura                     | <b>B4</b> 8x dadi M8        |
| <b>A5</b> Gamba di supporto corta                            | <b>A15</b> Indicatore della temperatura       | <b>B5</b> 2x rondelle       |
| <b>A6</b> Gamba di supporto corta con etichetta d'avvertenza | <b>A16</b> Ciminiera                          | <b>B6</b> 2x Copiglia       |
| <b>A7</b> Ripiano in basso                                   | <b>A17</b> Impugnatura principale             | <b>B7</b> 2x bullone M5x10  |
| <b>A8</b> Asse per ruota                                     | <b>A18</b> Cassetto                           | <b>B8</b> 2x dadi M5        |
| <b>A9</b> 2 x Ruota  | <b>A19</b> 3x Griglia per carbone             |                             |
| <b>A10</b> Focolare inferiore                                | <b>A20</b> 3x Griglia di cottura              |                             |
|  | <b>A21</b> 2x Griglia di cottura per focolare |                             |

# Assemblaggio

Per l'assemblaggio del barbecue si rimanda alla pagina 74 – 78.

Osservare la pagina pieghevole!

# Preparazione

## Indurimento del barbecue

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

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

## Guida legno per affumicatura



### AVVERTENZA



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

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

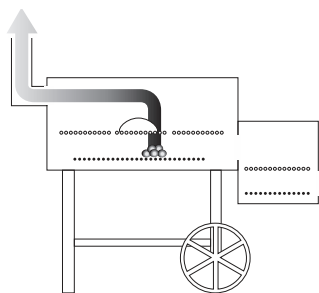
# Cottura

**ATTENZIONE**

**INCENDI DI GRASSO**

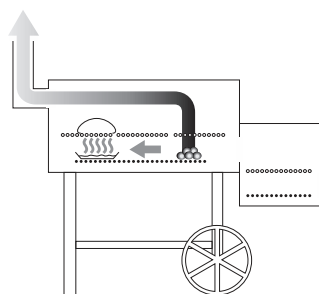
- Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni.
- Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo per prevenire gli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

## Griglia diretta



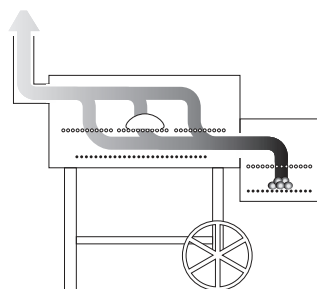
1. Versare fino a 2 kg di carbone sulla griglia per carbone nella camera di cottura 3 oppure in un accendi carbonella (non incluso).
2. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
3. Distribuire il carbone uniformemente sulla griglia per carbone nella camera di cottura 3.
4. Usare gli utensili a manici lunghi e indossare dei guanti da forno per appoggiare le griglie di cottura sui loro supporti nella camera di cottura.
5. Con il coperchio aperto, far ardere il carbone fino a che sia coperto da uno strato di cenere (circa 20 min.)
6. Posare le vivande sulle griglie di cottura 8 nella camera di cottura 3 e chiudere il coperchio.
7. Controllare periodicamente le vivande. Usare un termometro per la carne in modo da controllare che sia completamente cotta prima di toglierla dalla griglia.

## Griglia indiretta



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

# Cottura e Affumicatura



Per cuocere, usare un fuoco a base di carbone o legno nel focolare 9. Il calore ed il fumo del fuoco entra nella camera di cottura e fuoriesce attraverso la ciminiera.

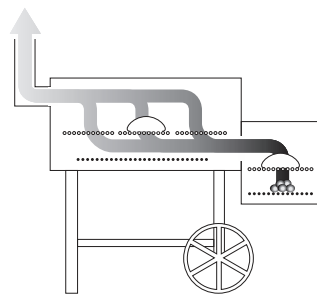
Gli alimenti vengono messi sulle griglie di cottura all'interno della camera di cottura 3 e vanno direttamente cotti nel fumo del fuoco ad una temperatura di 60 - 90 °C.

La temperatura può essere regolata aprendo o chiudendo le aperture di ventilazione nello sportello cenere 11 e misurata attraverso l'indicatore di temperatura 6 integrato nel coperchio.

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

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

1. Versare fino a 1 kg di carbone o legno sulla griglia per carbone nel focolare 9.
2. Accendere il carbone o il legno e attendere fino a che arde fortemente.
3. Distribuire il carbone o il legno uniformemente sulla griglia per carbone all'interno del focolare e chiudere il coperchio.
4. Posare le vivande sulle griglie di cottura 8 nella camera di cottura 3 e chiudere il coperchio.
5. Usare un termometro alimentare in modo da controllare che gli alimenti siano completamente cotti prima di toglierli.



Durante la cottura nella camera di cottura 3 potete direttamente arrostito all'interno del focolare 9. Durante l'arrostito, assicurarsi che la temperatura all'interno della camera di cottura 3 rimanga stabile.

## Affumicatura

Chiudere le aperture di ventilazione nello sportello cenere 11 e presso la ciminiera 1 per aumentare la formazione di fumo durante l'affumicatura.

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

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

## Regolazione del calore



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

- La temperatura può essere aumentata aumentando la ventilazione e/oppure aggiungendo del carbone/legno nel focolare 9 (quantità totale max. di 1 kg) oppure nella camera di cottura 3 (quantità totale max. 2 kg).
- La temperatura può essere ridotta riducendo la ventilazione.

Aprire o chiudere le aperture di ventilazione nello sportello cenere 11 e alla ciminiera 1 per aumentare o ridurre la circolazione dell'aria.

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

## Aggiunta di carbone

 **PERICOLO** 

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

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

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

# Pulizia e Cura



## AVVERTENZA



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

### Cenere

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

- Non rimuovere la cenere fino a che tutta la carbonella sia completamente bruciata, completamente estinta e il grill completamente raffreddato.
- Non depositare mai il carbone in posti dove è possibile passarci sopra oppure in posti a pericolo d'incendio. Non scaricare la cenere o il carbone prima che essi siano completamente spenti. Non conservare il barbecue prima che la cenere o il carbone siano completamente spenti.

### Interno ed esterno del dispositivo

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

### Corrosione

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

### Conservare il dispositivo

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

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

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



# Smaltimento

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

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



## WAARSCHUWING



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

## Bedankt!

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

## Service

Neem voor serviceverzoeken of reserveonderdelen contact op met uw plaatselijke HORNBAACH-vestiging of stuur een e-mail naar:

service@hornbach.com

## Gebruiksdoel

Dit toestel is een mobiele barbecue voor gebruik buitenshuis. Het is bedoeld voor het grillen, roken, braden en roosteren van voedingsmiddelen in een privé-omgeving. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Iedere andere vorm van gebruik van, of aanpassingen aan het apparaat worden gezien als oneigenlijk gebruik en kunnen aanzienlijke gevaren veroorzaken.

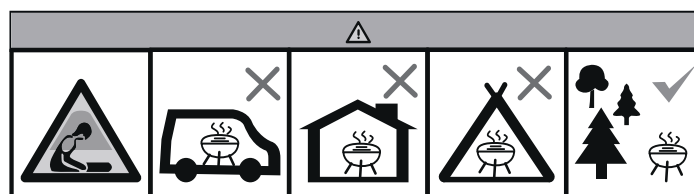
## Symbolen



Veiligheidswaarschuwing



2 personen vereist



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

## Inhoudsopgave

Gebruiksdoel	26
Symbolen	26
Vereist gereedschap	26
Veiligheidsinstructies	27
Overzicht	28
Leveringsomvang	28
Montage	29
Bereiding	29
Barbecueën	30
Koken en roken	30
Reinigung en Onderhoud	32
Afvalverwerking	33

## Vereist gereedschap



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

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**Lees de bedieningsinstructies voordat u het toestel gebruikt. Indien de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden genegeerd kan brand of een explosie ontstaan, die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel of schade aan materiële goederen kunnen veroorzaken.**

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

# Overzicht



1. Schoorsteen en deksel
2. Deksel van de kookkamer
3. Kookkamer
4. Lade
5. Bodemplank
6. Temperatuurmeter
7. Deksel van de vuurbak
8. Kookrooster
9. Vuurbak
10. Kookrooster van de vuurbak
11. Asdeur met ventilatie-openingen

## Leveringsomvang

Let op de uitvouwpagina's!

- |   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
| <b>A1</b> Kookkamer                         | <b>A11</b> Bovenste vuurbak              | <b>B1</b> 33x Bouten M6x12 |
| <b>A2</b> Steun voor de kookroosters        | <b>A12</b> Bovenste plank                | <b>B2</b> 21x Moeren M6    |
| <b>A3</b> 2 x Lange poot                    | <b>A13</b> Rookrooster                   | <b>B3</b> 12x Bouten M8x12 |
| <b>A4</b> 2x voet                           | <b>A14</b> 2x Handvat                    | <b>B4</b> 8x Moeren M8     |
| <b>A5</b> Korte poot                        | <b>A15</b> Temperatuurmeter              | <b>B5</b> 2x ring          |
| <b>A6</b> Korte poot met waarschuwingslabel | <b>A16</b> Schoorsteen                   | <b>B6</b> 2x Splitpen      |
| <b>A7</b> Bodemplank                        | <b>A17</b> Hoofdhendel                   | <b>B7</b> 2x Bouten M5x10  |
| <b>A8</b> Wielas                            | <b>A18</b> Lade                          | <b>B8</b> 2x Moeren M5     |
| <b>A9</b> 2 x Wiel                          | <b>A19</b> 3 x Houtskoolrooster          |                            |
| <b>A10</b> Onderste vuurbak                 | <b>A20</b> 3x Kookrooster                |                            |
|   | <b>A21</b> 2x Kookrooster van de vuurbak |                            |

# Montage

De montage van de grill is te vinden op de pagina's 74-78  
Let op de uitvouwpagina's!

# Bereiding

## De barbecue inbranden

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

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

## Houtgids voor roken



### WAARSCHUWING



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

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

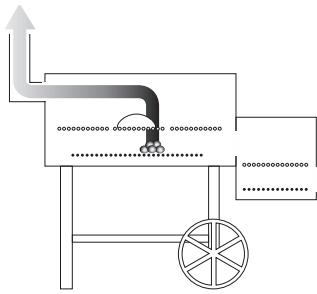
# Barbecueën

**WAARSCHUWING**

**VETBRANDEN**

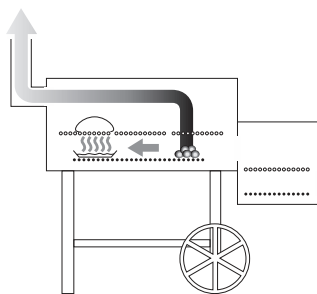
- Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
- Wanneer het toestel niet regelmatig is schoongemaakt, kan een vetbrand schade aan het product veroorzaken. Volg de algemene aanwijzingen voor het schoonmaken van het toestel om vetbranden te voorkomen.
-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

## Direct barbecueën



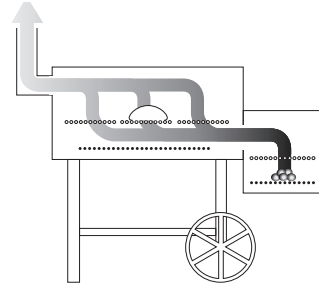
1. Plaats tot 2 kg houtskool op het houtskoolrooster in de kookkamer **3** of in een houtskoolstarter (niet inbegrepen).
2. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster in de kookkamer **3**.
4. Gebruik ovenbestek met een lang handvat en ovenhandschoenen en plaats de kookroosters op de steunen in de kookkamer.
5. Laat de houtskool met het deksel open branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.)
6. Plaats etenswaren op de kookroosters **8** in de kookkamer **3** en sluit het deksel.
7. Controleer de etenswaren af en toe. Gebruik een vlees-thermometer om te garanderen dat het eten goed gaar is alvorens u het van de barbecue haalt.

## Indirect barbecueën



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

# Koken en roken



Gebruik voor het koken een houtskool- of houtvuur in de vuurbak **9**. De hitte en rook van het vuur stroomt in de kookkamer en ontsnapt uiteindelijk door de schoorsteen.

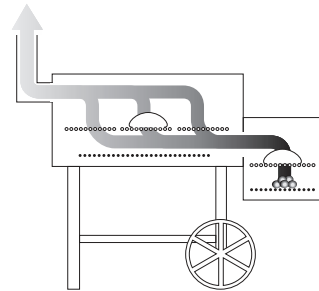
De etenswaren komen op de kookroosters in de kookkamer **3** en worden behoedzaam gekookt op circa 60 - 90 °C.

De temperatuur kan worden geregeld door de ventilatieopeningen in de asdeur **11** te openen of te sluiten en is af te lezen op de thermometer **6** in het deksel.

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

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

1. Plaats tot 1 kg houtskool of hout op het houtskoolrooster in de vuurbak **9**.
2. Steek de houtskool of het hout aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de kolen of het hout gelijkmatig over het houtskoolrooster in de vuurbak en sluit het deksel.
4. Plaats etenswaren op de kookroosters **8** in de kookkamer **3** en sluit het deksel.
5. Gebruik een etensthermometer om te garanderen dat het eten goed gaar is alvorens u het verwijdert.



Tijdens het koken in de kookkamer **3** kunt u direct in de vuurkist **9** grillen. Zorg tijdens het grillen voor een stabiele temperatuur in de kookkamer **3**.

## Roken

Sluit de ventilatieopeningen in de asdeur **11** en op de schoorsteen **1** om de rookontwikkeling bij het roken te bevorderen.

Experimenteer om uw favoriete rookmaak te krijgen met stukken, stokjes of stukjes smaakproducerend hout zoals hickory, pecannoot, appel, kers of mesquite.

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

## Warmte instellen

De warmte kan worden ingesteld door de hoeveelheid houtskool/hout en de ventilatie.

- De temperatuur kan worden verhoogd door houtskool/hout toe te voegen aan de vuurbak **9** (niet meer dan het totale max. van 1 kg) of de kookkamer **3** (totale max. van 2 kg).
- De temperatuur kan worden verlaagd door voor minder ventilatie te zorgen.

Open of sluit de ventilatie-openingen van de adeur **11** en op de schoorsteen **1** voor meer of minder ventilatie.

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

## Houtskool toevoegen

 **GEVAAR** 

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

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

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

# Reinigung en Onderhoud



## WAARSCHUWING



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

## As

Zodra de houtskool is uitgebrand, volledig is gedooft en is afgekoeld, maakt u de binnenkant schoon met een ovenborstel. Het resterende as kan in de asbak worden geveegd. Zorg ervoor dat de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

- Verwijder het as pas wanneer alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig is gedooft en de barbecue is afgekoeld.
- Gooi hete kolen nooit weg op een plaats waar iemand erop kan trappen of waar ze een brandgevaar vormen. Gooi as of kolen nooit weg voordat ze volledig zijn gedooft. Ruim de barbecue pas op wanneer het as en de kolen volledig zijn gedooft.

## Binnen- en buitenkant van het toestel

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

- **Roestvast stalen oppervlakken:** om het kwalitatief hoogwaardige uiterlijk te kunnen behouden, moet het toestel met een milde oplossing en een warm sopje schoongemaakt en met een zacht doekje afgedroogd worden. Aangekoekt vet mag met behulp van een schuursponsje worden verwijderd. Beweeg uitsluitend in dezelfde richting om schade aan het geborstelde oppervlak te voorkomen. Gebruik geen schuursponsjes op oppervlakken waarop afbeeldingen zijn aangebracht.

## Corrosie

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

## Het toestel opbergen

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

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

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



# Afvalverwerking

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

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



## VARNING



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

## Tack så mycket!

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

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

## Service

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

service@hornbach.com

## Avsedd användning

Denna utrustning är en portabel grill avsedd att användas utomhus. Den är avsedd för grillning, rökning, stekning, rostning och bakning av mat i privata sammanhang.

Den är inte avsedd för kommersiell användning.

Alla annan användning eller modifiering av enheten är att beakta som icke avsedd användning och kan orsaka avsevärda skador.

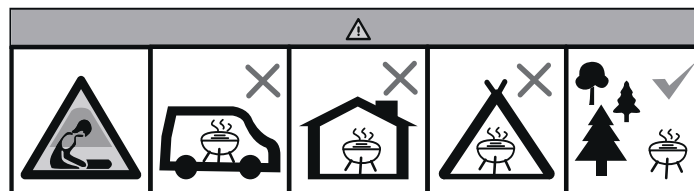
## Symboler



Säkerhetsvarning



2 personer krävs



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

## Innehållsförteckning

Avsedd användning	10
Symboler	10
Nödvändiga verktyg	10
Säkerhetsinstruktioner	11
Översikt	12
Leveransomfång	12
Montering	13
Förberedelser	13
Grillning	14
Matlagning och rökning	14
Rengöring och skötsel	16
Avfallshantering	17

## Nödvändiga verktyg



1x Stjärnskruvmejsel  
2x nyckel 10 mm & 14 mm

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

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

# Översikt



1. Skorsten och lock
2. Lock för tillagningskammaren
3. Tillagningskammare
4. Tråg
5. Bottenhylla
6. Termometer
7. Lock till eldboxen
8. Grillgaller
9. Eldbox
10. Grillgaller till eldboxen
11. Asklucka med luftventilation

## Leveransomfång

Observera utviksbladet!

- A1 Tillagningskammare
- A2 Stöd för grillgaller
- A3 2x långa ben
- A4 2x Fötter
- A5 Kort ben
- A6 Kort ben med varningsdekal
- A7 Bottenhylla
- A8 Hjulaxel
- A9 2 x hjul
- A10 Nedre eldbox
- A11 Övre eldbox

- A12 Topphylla
- A13 Rök-galler
- A14 2 x handtag
- A15 Termometer
- A16 Skorsten
- A17 Huvudhandtag
- A18 Tråg
- A19 3x kolgaller
- A20 3x grillgaller
- A21 2x eldbox-grillgaller

- B1 33x skruv M6x12
- B2 21x mutter M6
- B3 12x skruv M8x12
- B4 8x mutter M8
- B5 2x brickor
- B6 2x sprint
- B7 2x skruv M5x10
- B8 2x mutter M5

# Montering

Instruktioner för hur man monterar grillen finns på sidan 74 – 78.  
Observera utviksbladet!

# Förberedelser

## Härda grillen

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

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

## Träguide för rökning



### VARNING



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

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

# Grillning



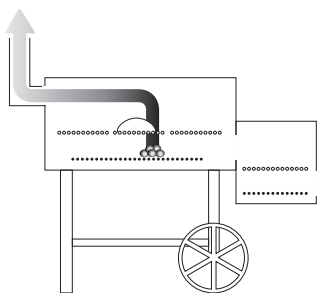
**VAR FÖRSIKTIG**



## FETTBRÄNDER

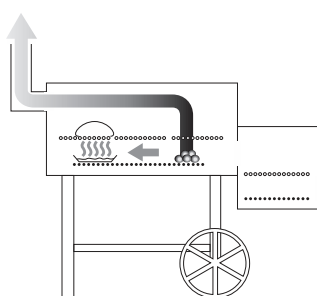
- Använd inte vatten på en brand som orsakats av fett. Det kan orsaka personskador.
- Om utrustningen inte rengjorts regelbundet kan en brand som orsakats av fett, skada produkten. Följ instruktionerna om rengöring och skötsel av utrustningen för att förhindra fettbränder.
- Bästa sättet att förhindra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

## Direkt grillning



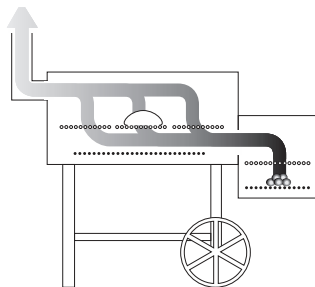
1. Lägg upp till 2 kg kol på kolgallret i tillagningskammare 3 eller i en skorstenständer (medföljer inte).
2. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
3. Sprid ut kolen jämnt på kolgallret i tillagningskammaren 3.
4. Använd grillredskap med långa handtag och grytlappar för att lägga tillagningsgallren på deras stöd i tillagningskammaren.
5. Låt kolen brinna tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter) med locket öppet.
6. Placera maten på tillagningsgallret 8 i tillagningskammaren 3 och stäng locket.
7. Kontrollera maten regelbundet. Använd en kötttermometer för att kontrollera att maten är färdig innan den tas bort.

## Indirekt grillning



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

# Matlagning och rökning

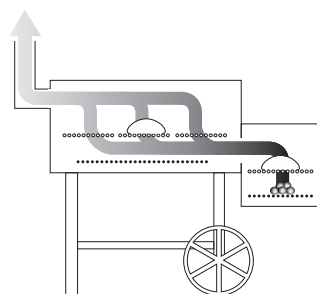


Använd kol eller trä i eldbox 9 för matlagning. Värmen och röken från elden strömmar in i tillagningskammaren och går slutligen ut genom skorstenen. Maten placeras på tillagningsgallren i tillagningskammaren 3 och tillagas omsorgsfullt i ungefär 60 - 90 °C.

Temperaturen kan regleras genom att öppna eller stänga luftventilerna i askluckan 11 och kan läsas av på termometern 6 i locket.

Håll locket stängt under rökningen för att förhindra att rök läcker ut, därmed förlängs tillagningstiden avsevärt. För stora köttstycken beräknas tillagningstiden till ungefär en timme per 500 g.

1. Lägg upp till 1 kg kol eller trä på kolgallret i eldboxen 9.
2. Tänd kolen eller träet och vänta tills den brinner kraftigt.
3. Sprid ut kolen eller träet jämnt på kolgallret i eldboxen och stäng locket.
4. Placera maten på tillagningsgallret 8 i tillagningskammaren 3 och stäng locket.
5. Använd en kötttermometer för att kontrollera att maten är färdiglagad innan den tas ut.



Under tillagningen i tillagningskammaren 3 kan du grilla direkt i eldboxen 9. Grillningen garanterar en stabil temperatur i tillagningskammaren 3.

## Rökning

Stäng luftventilerna i askluckan 11 och på skorstenen 1 för att öka rökbildningen vid rökning.

För att hitta din favoritröksmak kan du experimentera med olika bitar, stickor eller spånor som ger olika röksmak, till exempel hickory, pekan, äpple, körsbär eller mesquite.

Använd fem till sex träbitar eller stickor, 7 till 10 cm långa och 2 till 5 cm tjocka. Lägg träet i vatten i 30 minuter eller linda in varje bit i folie och gör många små hål i folien för att alstra mer rök och förhindra att träet brinner för snabbt. Till sätt träet till de brinnande kolen med hjälp av en lång tång. Den perfekta röktemperaturen är mellan 80 °C och 120 °C.

## Reglera värmen

Värmen kan regleras med mängden kol/trä och ventilationen.

- 🔥 Temperaturen kan ökas genom att öka ventilationen och/eller lägga på mer kol/trä i eldboxen **9** (totalt max. 1 kg) eller tillagningskammaren **3** (totalt max. 2 kg).
- 🔥 Temperaturen kan sänkas genom att minska ventilationen.

Öppna eller stäng luftventilerna i askluckan **11** och på skorstenen **1** för att öka eller minska ventilationen.

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

## Fylla på kol

⚠️FARA⚠️

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

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

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

# Rengöring och skötsel



## VARNING



Se till att den har svalnat helt innan rengöring.

## Aska

När kolen har brunnit ut, slocknat helt och svalnat rengörs insidan med en ugnsborste. Resterande aska kan borstas ner i askträget. Var noga med att följa nedanstående säkerhetsföreskrifter:

- Ta inte bort aska förrän all kol har brunnit klart helt och släckts och grillen har svalnat.
- Töm inte ut het kol där man kan trampa på dem eller orsaka brand. Töm inte ut aska eller kol innan de har släckts helt. Ställ inte in grillen för förvaring förrän aska och kol har släckts helt.

## Utrustningens insida och utsida

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

## Korrosion

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

## Förvaring av utrustningen

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

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

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



# Avfallshantering

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

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



## VAROVÁNÍ



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

## Děkujeme vám!

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

## Údržba

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

service@hornbach.com

## Účel použití

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

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

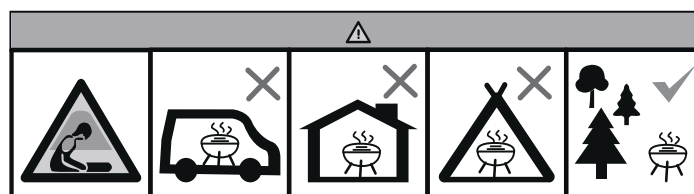
## Symboly



Bezpečnostní varování



Nutné 2 osoby



Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách, jako jsou např. domy, stany, karavany, mobilní domy, čluny. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

## Obsah

Účel použití	18
Symboly	18
Požadované náčiní	18
Bezpečnostní pokyny	19
Přehled	20
Rozsah dodávky	20
Montáž	21
Příprava	21
Grilování	22
Vaření a uzení	22
Čištění a údržba	24
Likvidace	25

## Požadované náčiní



1x Šroubovák Philips  
2x Klíč 10 a 14 mm

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



**Před použitím zařízení si přečtete pečlivě pokyny k obsluze. Nerespektování bezpečnostních pokynů v této uživatelské příručce může mít za následek vážné poškození zdraví nebo smrt, nebo požár či výbuch, který může způsobit škody na majetku.**

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

# Přehled



1. Komín a poklop
2. Poklop varné komory
3. Varná komora
4. Popelník
5. Dolní police
6. Teploměr
7. Poklop topeniště
8. Rošt na vaření
9. Topeniště
10. Rošt topeniště na vaření
11. Dvířka popelníku se vzduchovou ventilací

## Rozsah dodávky

Viz rozkládací stránka!

- |   |  |
|---|--|
| <b>A1</b> Varná komora                              | <b>A11</b> Horní topeniště             |
| <b>A2</b> Podpěra roštů na tepelnou přípravu pokrmů | <b>A12</b> Horní police                |
| <b>A3</b> 2x Dlouhá stojina                         | <b>A13</b> Mřížka udírny               |
| <b>A4</b> 2x Patka                                  | <b>A14</b> 2x Rukojeť                  |
| <b>A5</b> Krátká stojina                            | <b>A15</b> Teploměr                    |
| <b>A6</b> Krátká stojina s varovným štítkem         | <b>A16</b> Komín                       |
| <b>A7</b> Dolní police                              | <b>A17</b> Hlavní rukojeť              |
| <b>A8</b> Hřídel kola                               | <b>A18</b> Popelník                    |
| <b>A9</b> 2x Kolečko                                | <b>A19</b> 3x Mřížka na dřevěné uhlí   |
| <b>A10</b> Dolní topeniště                          | <b>A20</b> 3x Rošt na vaření           |
|   | <b>A21</b> 2x Rošt topeniště na vaření |

- |                           |
|---------------------------|
| <b>B1</b> 33x Šroub M6x12 |
| <b>B2</b> 21x Matice M6   |
| <b>B3</b> 12x Šroub M8x12 |
| <b>B4</b> 8x Matice M8    |
| <b>B5</b> 2x Podložka     |
| <b>B6</b> 2x Závlačka     |
| <b>B7</b> 2x Šroub M5x10  |
| <b>B8</b> 2x Matice M5    |

# Montáž

Montáž grilu naleznete na stránce 74 – 78.  
Viz rozkládací stránka!

# Příprava

## Péče o gril

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

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

## Pokyny pro dřevo na uzení





### VAROVÁNÍ



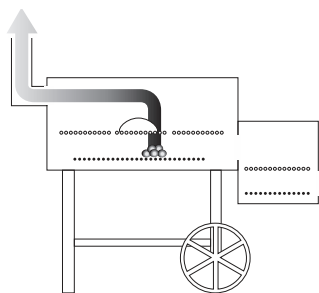
Nikdy nepoužívejte ošetřené dřevo nebo dřevo, které bylo vystaveno působení chemikálií. Používejte pouze suché a vystárlé dřevo.

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

# Grilování

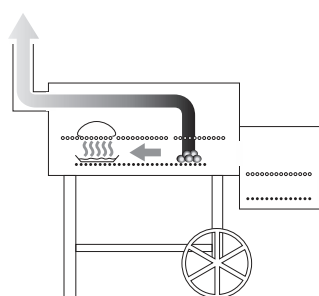
	<b>POZOR</b>	
<b>VZNÍCENÍ TUKU</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Na hořící tuk nepoužívejte vodu. Důsledkem by mohla být újma na zdraví osob.</li><li>• Pokud zařízení nebylo pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a takový oheň může poškodit výrobek. Dodržujte všeobecné pokyny k čištění zařízení, aby nedocházelo ke vznícení tuku.</li><li>• Nejlepší způsob, jak zabránit hoření tuku je zařízení pravidelně čistit.</li></ul>		

## Přímé grilování



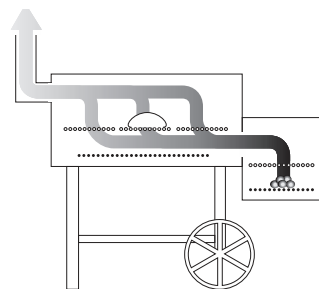
1. Umístěte max. 2 kg dřevěného uhlí na mřížku na dřevěné uhlí ve varné komoře 3 nebo do zapalovače dřevěného uhlí (není součástí dodávky).
2. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, až se silně rozhoří.
3. Rozprostřete uhlí rovnoměrně na mřížku na dřevěné uhlí ve varné komoře 3.
4. Pomocí grilovacího náčiní s dlouhými rukojeťmi a kuchyňských rukavic umístěte rošty na vaření na jejich podpěry ve varné komoře.
5. Dřevěné uhlí nechejte hořet s otevřeným poklopem grilu, dokud se nepokryje popelem (přibližně 20 minut).
6. Na rošty na vaření v topeništi 8 ve varné komoře 3 položte pokrm a zavřete poklop.
7. Pokrm pravidelně kontrolujte. Aby bylo maso dobře propečené, než ho vyjmete z grilu, použijte teploměr na maso.

## Nepřímé grilování



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

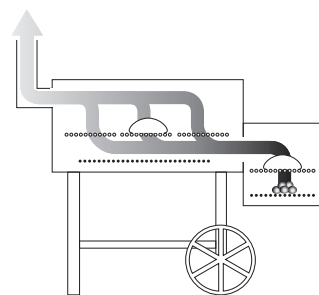
# Vaření a uzení



K vaření používejte oheň z uhlí nebo dřeva v topeništi 9. Žár a kouř z plamenů proudí do varné komory a odtud nakonec uniká komínem. Potraviny umístěné na rošty na přípravu pokrmů ve varné komoře 3 se jemně prohřívají na teplotu okolo 60 - 90 °C. Teplotu lze regulovat otevřením nebo zavřením ventilačních otvorů popelníku 11 a lze ji odečítat na teploměru v poklopu 6.

Během uzení mějte poklop zavřený, aby kouř neunikal, což by podstatně prodloužilo dobu tepelné přípravy pokrmů. V případě velkých kusů masa předpokládáme dobu tepelné přípravy přibližně 1 hodinu na 500 g.

1. Umístěte až 1 kg dřevěného uhlí nebo dřeva na rošt v topeništi 9.
2. Podpalte dřevěné uhlí nebo dřevo a počkejte, až se silně rozhoří.
3. Rozprostřete uhlí nebo dřevo rovnoměrně na mřížku v topeništi a zavřete poklop.
4. Na rošty na vaření v topeništi 8 ve varné komoře 3 položte pokrm a zavřete poklop.
5. Aby byly potraviny dokonale provařené, než je vyjmete z grilu, použijte teploměr na potraviny.



Během vaření ve varné komoře 3 můžete grilovat přímo v topeništi 9. Během grilování zajistěte stabilní teplotu ve varné komoře 3.

## Uzení

Zavřete ventilační otvory ve dveřích popelníku 11 a na komínu 1, aby se při kouření zvýšila tvorba kouře.

Chcete-li dosáhnout své oblíbené kouřové vůně, experimentujte pomocí polínek, třísek nebo pilin voňavého dřeva – například ořechovce, pekanu, jabloně, třešně nebo meduňku.

Použijte 5 až 6 dřevěných třísek nebo hůlek dlouhých 7 až 10 cm a silných 2 až 5 cm. Dřevo ponořte do vody na 30 minut nebo každý kousek zaviňte do fólie a ve fólii natrhnete několik malých otvorů, aby vzniklo více kouře a dřevo neshořelo příliš rychle. Dřevo přidejte pomocí dlouhých kleští na vaření k hořícímu dřevěnému uhlí. Ideální teplota uzení je mezi 80 a 120 °C.

## Regulace teploty

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



☛ Teplotu lze zvyšovat silnější ventilací a/nebo přidáním dřevěného uhlí/dřeva do topeniště grilu 9 (max. celkem 1 kg) nebo varné komory 3 (max. celkem 2 kg).

☛ Teplotu lze snižovat menší ventilací.

Otevřete nebo zavřete ventilační otvory na dvířkách popelníku 11 a na komíně 1 pro zvýšení nebo snížení proudění vzduchu.

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

## Přidávání dřevěného uhlí

 **NEBEZPEČÍ** 

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

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

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

# Čištění a údržba



## VAROVÁNÍ



Před vyčištěním zařízení zkontrolujte, zda zcela vychladlo.

### Popel

Jakmile dřevěné uhlí vyhoří, zcela uhasne a vychladne, vyčistěte vnitřek kartáčem na kamna. Zbývající popel lze vymést do popelníku. Dodržujte následující preventivní opatření.

- Popel neodstraňujte, dokud všechno dřevěné uhlí zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Horké uhlí nikdy nevysýpejte na místo, kde na ně může kdokoliv stoupnout, ani na místo, kde hrozí požár. Popel a uhlí nikdy nevysýpejte, dokud zcela neuhasnou. Gril neukládejte, dokud popel a uhlí zcela neuhasnou.

### Vnitřek a vnějšek zařízení

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

### Koroze

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

### Skladování zařízení

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

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

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



# Likvidace

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

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

**UPOZORNENIE**

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

**Ďakujeme!**

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

**Servis**

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

service@hornbach.com

**Účel použitia**

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

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

**Symbols**

Bezpečnostné výstrahy Sú potrebné 2 osoby



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

**Obsah**

Účel použitia	50
Symbols	50
Potrebné nástroje	50
Bezpečnostné pokyny	51
Prehľad	52
Rozsah dodávky	52
Montáž	53
Príprava	53
Grilovanie	54
Grilovanie a údenie	54
Čistenie a starostlivosť	56
Likvidácia	57

**Potrebné nástroje**

1 x Krížový skrutkovač  
2x Klúč 10 mm a 14 mm

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Pred použitím zariadenia si prečítajte návod. Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov v tomto návode na použitie môže dôjsť k závažnému telesnému poraneniu či smrti alebo k požiaru či explózií a následným škodám na majetku.**

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

# Prehľad



1. Komín a veko
2. Veko grilovacej komory
3. Grilovacia komora
4. Podnos
5. Spodná polička
6. Teplotná sonda
7. Veko ohniska
8. Grilovací rošt
9. Ohnisko
10. Grilovací rošt ohniska
11. Dvierka na popol s vetracím otvorom

## Rozsah dodávky

Všimnite si rozkladaciu stránku!

- |  |                                      |                                      |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>A1</b> Grilovacia komora                | <b>A12</b> Vrchná polička            | <b>B1</b> 33x Maticová skrutka M6x12 |
| <b>A2</b> Opierka na grilovacie rošty      | <b>A13</b> Rošt údiarne              | <b>B2</b> 21x Matica M6              |
| <b>A3</b> 2x Dlhá noha                     | <b>A14</b> 2x Rukoväť                | <b>B3</b> 12x Maticová skrutka M8x12 |
| <b>A4</b> 2x Nožička                       | <b>A15</b> Teplotná sonda            | <b>B4</b> 8x Matica M8               |
| <b>A5</b> Krátka noha                      | <b>A16</b> Komín                     | <b>B5</b> 2x Podložka                |
| <b>A6</b> Krátka noha s výstražným štítkom | <b>A17</b> Hlavná rukoväť            | <b>B6</b> 2x Dlaha                   |
| <b>A7</b> Spodná polička                   | <b>A18</b> Podnos                    | <b>B7</b> 2x Maticová skrutka M5x10  |
| <b>A8</b> Os kolies                        | <b>A19</b> 3x Rošt na drevné uhlie   | <b>B8</b> 2x Matica M5               |
| <b>A9</b> 2x Koliesko                      | <b>A20</b> 3x Grilovací rošt         |                                      |
| <b>A10</b> Spodné ohnisko                  | <b>A21</b> 2x Grilovací rošt ohniska |                                      |
| <b>A11</b> Vrchné ohnisko                  |                                      |                                      |

# Montáž

Montáž grilu nájdete na stranách 74 – 78.  
Všimnite si rozkladaciu stránku!

# Príprava

## Vypaľovanie grilu

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

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

## Spríevodca o dreve na údenie



### UPOZORNENIE



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

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

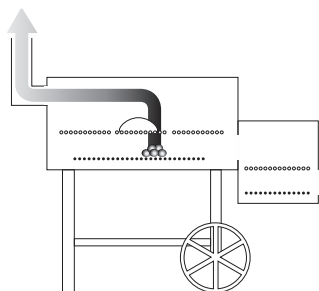
# Grilovanie

**POZOR**

**HORIACA MASTNOTA**

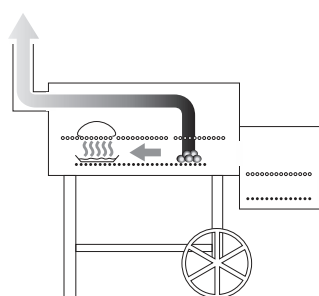
- Na horiacu masť nepoužívajte vodu. Môže dôjsť k osobnému poraneniu.
- Ak zariadenie pravidelne nečistíte, horiacu masť môže poškodiť produkt. Aby nedošlo k zapáleniu masť, dodržiavajte pokyny na všeobecné čistenie zariadenia.
- Najlepším spôsobom, ako zabránite zapáleniu masť, je pravidelné čistenie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

## Priame grilovanie



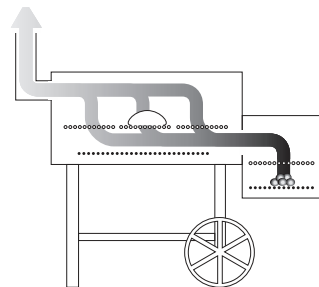
1. Na rošt na drevené uhlie v grilovacej komore 3 alebo do komínového sýtiča (nie je súčasťou dodávky) naložte max. 2 kg dreveného uhlia.
2. Zapáľte drevené uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
3. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po rošte na drevené uhlie v grilovacej komore 3.
4. Pomocou grilovacieho náradia s dlhými rukoväťami a kuchynských rukavíc položte grilovacie rošty na ich podpery v grilovacej komore.
5. Veko nechajte otvorené a nechajte drevené uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.)
6. Na grilovacie rošty 8 v grilovacej komore 3 umiestnite jedlo a zatvorte veko.
7. Jedlo pravidelne kontrolujte. Predtým, ako jedlo vyberiete, pomocou potravinového teplomera skontrolujte, či je úplne dovarené.

## Nepriame grilovanie



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

# Grilovanie a údenie



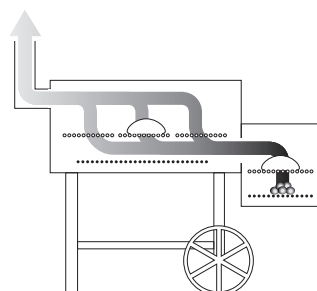
Na grilovanie použite drevené uhlie alebo oheň z dreva v ohnisku 9. Teplo a dym z ohňa prúdi do veľkej grilovacej komory a nakoniec uniká cez komín.

Jedlo sa umiestni na grilovacie rošty v grilovacej komore 3 a pozvoľne sa pripraví pri teplote približne 60 až 90 °C. Teplotu možno regulovať otvorením alebo zatvorením vetracích otvorov na dverkách na popol 11 a možno ju odčítať na teplotnej sonde 6 na veku.

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

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

1. Na rošt na drevené uhlie v ohnisku 9 naložte maximálne 1 kg dreveného uhlia alebo dreva.
2. Zapáľte drevené uhlie alebo drevo a počkajte, kým nezačne silne horieť.
3. Rozmiestnite uhlie alebo drevo rovnomerne po rošte na drevené uhlie v ohnisku a zatvorte veko.
4. Na grilovacie rošty 8 v grilovacej komore 3 umiestnite jedlo a zatvorte veko.
5. Predtým, ako jedlo vyberiete, pomocou teplomera skontrolujte, či je úplne dovarené.



Počas prípravy v grilovacej komore 3 môžete grilovať priamo v ohnisku 9. Počas grilovania zabezpečte stabilnú teplotu v grilovacej komore 3.

## Údenie

Zatvorte vetracie otvory v dverách na popol 11 a na komíne 1, posilníte tým tvorbu dymu pri údení.

Ak chcete dosiahnuť obľúbenú dymovú príchuť, experimentujte s polienkami, paličkami alebo trieskami vonného dreva, napríklad biely orech, pekan, jablň, čerešňa alebo medúnok.

Použite 5 až 6 drevených polienok alebo paličiek dĺžky 7 až 10 cm a hrúbky 2 až 5 cm. Namočte drevo na 30 minút do dreva alebo zabaľte každý kúsok do fólie a urobte do nej niekoľko malých otvorov, aby vznikalo viac dymu a drevo nehorelo príliš rýchlo. Drevo pridávajte do horiaceho uhlia pomocou dlhých grilovacích klieští. Ideálna teplota na údenie je 80 až 120 °C.

## Regulovanie tepla

Teplu možno regulovať množstvom drevného uhlia či dreva a ventiláciou.

- ☛ Teplotu možno zvýšiť zosilnením ventilácie alebo pridaním drevného uhlia či dreva do ohniska 9 (celkovo maximálne 1 kg) alebo grilovacej komory 3 (celkovo maximálne 2 kg).
- ☛ Teplotu možno znížiť zmenšením intenzity ventilácie.

Silnejšiu alebo slabšiu ventiláciu dosiahnete otváraním alebo zatváraním vetracích otvorov v dvierkach na popol 11 a na komíne 1.

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

## Pridávanie drevného uhlia



### NEBEZPEČENSTVO



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

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

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

# Čistenie a starostlivosť



## UPOZORNENIE



Pred čistením skontrolujte, či zariadenie úplne vychladlo.

### Popol

Po vypálení dreveného uhlia, úplnom uhasení a vychladnutí vyčistíte vnútro pomocou kefy na rúry. Zvyšný popol môžete zamiesť na podnos na popol. Dbajte na dodržanie nasledujúcich opatrení:

- Neodstraňujte popol, kým všetko drevené uhlie plne nevyhoří a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Nikdy nevyhadzujte drevené uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte drevené uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, ako úplne dohoria. Gril s ražňom neodkladajte, kým popol a uhlie úplne nezhasnú.

### Vnútro a vonkajšok zariadenia

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

### Korózia

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

### Skladovanie zariadenia

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

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

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



# Likvidácia

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

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



## AVERTIZARE



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

## Vă mulțumim!

Suntem convinși că acest grătar vă va satisface exigențele și vă dorim să îl utilizați cu plăcere.

Înainte de utilizare citiți instrucțiunile, păstrați-le pentru referiri ulterioare și respectați instrucțiunile de siguranță.

## Service

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

service@hornbach.com

## Utilizare conform destinației

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

Aparatul nu este potrivit pentru utilizare comercială.

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

## Simboluri



Avertismente de siguranță



Este nevoie de 2 persoane



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

## Cuprins

Utilizare conform destinației	58
Simboluri	58
Ustensile necesare	58
Instrucțiuni privind siguranța	59
Prezentare generală	60
Conținutul livrării	60
Montaj	61
Pregătirea	61
Prăjire	62
Gătire și afumare	62
Curățare și întreținere	64
Eliminarea ca deșeu	65

## Ustensile necesare



1x Șurubelniță Philips  
2x Cheie 10 mm & 14 mm

## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

**Înainte de utilizarea aparatului citiți instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate conduce la răniri corporale grave sau moarte, focuri sau explozii care cauzează pagube materiale.**

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

# Prezentare generală



1. Coș & capac
2. Capotă cameră de gătire
3. Camera de gătire
4. Tavă
5. Poliță inferioară
6. Indicator de temperatură
7. Capotă focar
8. Grătar pentru gătit
9. Focar
10. Grătar pentru gătit focar
11. Ușă pentru cenușă cu fantă de aerisire

## Conținutul livrării

Atenție la pagina pliată!

- |  |   |
|--|---|
| <b>A1</b> Camera de gătire                       | <b>A11</b> Focar de sus                 |
| <b>A2</b> Suport grătar pentru gătit             | <b>A12</b> Poliță superioară            |
| <b>A3</b> 2x picior lung                         | <b>A13</b> Grătar pentru afumătoare     |
| <b>A4</b> 2x Picior                              | <b>A14</b> 2x mâner                     |
| <b>A5</b> Picior scurt                           | <b>A15</b> Indicator de temperatură     |
| <b>A6</b> Picior scurt cu etichetă de avertizare | <b>A16</b> Coș                          |
| <b>A7</b> Poliță inferioară                      | <b>A17</b> Mâner principal              |
| <b>A8</b> Ax roată                               | <b>A18</b> Tavă                         |
| <b>A9</b> 2 x roată                              | <b>A19</b> 3x Grătar pentru cărbuni     |
| <b>A10</b> Focar de jos                          | <b>A20</b> 3x Grătar pentru gătit       |
|  | <b>A21</b> 2x Grătar pentru gătit focar |

- |                           |
|---------------------------|
| <b>B1</b> 33x Șurub M6x12 |
| <b>B2</b> 21x Piuliță M6  |
| <b>B3</b> 12x Șurub M8x12 |
| <b>B4</b> 8x Piuliță M8   |
| <b>B5</b> 2x Șaibă        |
| <b>B6</b> 2x Șplint       |
| <b>B7</b> 2x Șurub M5x10  |
| <b>B8</b> 2x Piuliță M5   |

# Montaj

Asamblarea grătarului se poate consulta la paginile 74 – 78.  
Atenție la pagina pliată!

# Pregătirea

## Îngrijirea grătarului

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

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

## Ghid pentru lemne de afumat



### AVERTIZARE



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

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

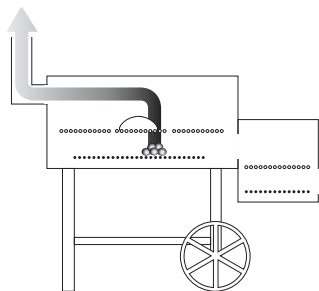
# Prăjire

**ATENȚIE**

**GRĂSIMEA SE APRINDE**

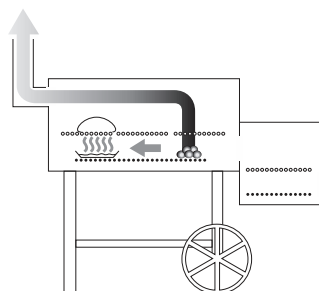
- Nu stropiți cu apă focul datorat grăsimii. Se pot produce vătămări corporale.
- În cazul în care grătarul nu a fost curățat în mod regulat, este posibil ca grăsimea să ia foc ceea ce poate deteriora produsul. Respectați instrucțiunile privind curățarea generală a aparatului pentru a preveni aprinderea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

## Prăjire directă



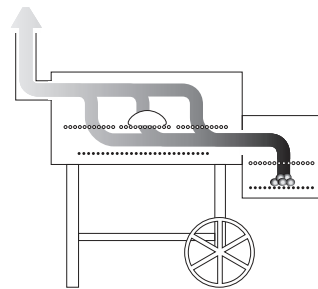
1. Puneți max. 2 kg de cărbuni pe grătarul pentru cărbuni din camera de gătit **3** sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor (neinclus).
2. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacără.
3. Distribuți cărbunii uniform pe grătarul pentru cărbuni din camera de gătit **3**.
4. La utilizarea ustensilelor pentru grătar cu mâner lung și a mănușilor de bucătărie puneți grătarele pentru cărbuni pe suporturile acestora din camera de gătit.
5. Ținând capacul grătarului deschis lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
6. Puneți alimentele pe grătarele pentru gătit **8** din camera de gătit **3** și închideți capacul.
7. Verificați periodic alimentele. Înainte de scoate alimentele, folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că sunt gătite complet.

## Prăjire indirectă



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

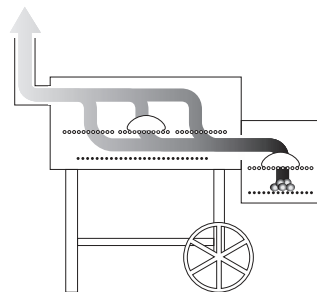
# Gătire și afumare



Pentru gătire folosiți un foc pe bază de cărbune sau de lemn în camera de ardere **9**. Căldura și fumul focului pătrunde în camera de gătire și în final părăsește aparatul prin coș. Alimentele sunt așezate pe grătarul pentru gătit în camera de gătit **3** și sunt preparate încet la 60 - 90 °C. Temperatura poate fi reglată prin deschiderea sau închiderea orificiilor de ventilație de la ușa pentru cenușă **11** și poate fi citită la indicatorul de temperatură **6** de pe capac.

Pentru a preveni scăparea fumului țineți capacul închis pe timpul afumării pentru, în caz contrar timpul de gătire se va prelungi semnificativ. Pentru piese mari de alimente, timpul de gătire este în jur de 1 oră pe 500 g.

1. Puneți până la 1 kg de cărbune sau lemn pe grătarul pentru cărbuni din focar **9**.
2. Aprindeți cărbunii sau lemnele și așteptați până când încep să ardă cu flacără.
3. Distribuți cărbunii sau lemnele uniform pe grătarul pentru cărbuni din focar și închideți capacul.
4. Puneți alimentele pe grătarele pentru gătit **8** din camera de gătit **3** și închideți capacul.
5. Înainte de scoate alimentele, folosiți un termometru pentru alimente pentru a vă asigura că sunt gătite complet.



În timpul gătirii în camera de gătit **3** puteți găti direct în focarul **9**. În timpul gătirii asigurați o temperatură stabilă în camera de gătit **3**.

## Afumare

Pentru a intensifica formarea fumului închideți orificiile de ventilație de pe ușa pentru cenușă **11** și de pe coșul **1**.

Pentru a obține aroma de fum favorită, încercați să folosiți bucăți, bețișoare sau așchii de lemn aromatizat, cum ar fi nuc american, pecan, măr, cireș sau mesquite.

Folosiți 5-6 bucăți sau bețișoare din lemn, cu o lungime de 7-10 cm și grosime de 2-5 cm. Înmuiați lemnul în apă timp de 30 de minute sau înfășurați fiecare bucată în folie și faceți câteva găuri mici în aceasta pentru a produce mai mult fum și pentru a evita ca lemnul să ardă prea repede. Puneți lemnul peste cărbunii care ard folosind clești pentru gătit lungi. Temperatura ideală pentru afumare este cuprinsă între 80 și 120 °C.

## Reglarea căldurii


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

- ☛ Temperatura poate fi mărită prin intensificarea ventilației și/sau prin adăugarea de cărbuni/lemn în focarul **9** (în total max. de 1 kg) sau în camera de gătit **3** (în total max. 2 kg).
- ☛ Temperatura poate fi redusă prin reducerea ventilației.

Deschideți sau închideți orificiile de ventilație de la ușa pentru cenușă **11** și de la coș **1** pentru a intensifica sau a reduce ventilația.

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

## Adăugarea cărbunelui

 **PERICOL** 

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

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

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

# Curățare și întreținere



## AVERTIZARE



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

## Cenușă

După ce cărbunele s-a ars complet, s-a stins și s-a răcit, curățați interiorul cu o perie pentru cuptor. Cenușa rămasă poate fi trasă cu peria în cenușar. Respectați următoarele măsuri de precauție:

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

## Interiorul și exteriorul aparatului

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

## Coroziune

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

## Depozitarea aparatului

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

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

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



# Eliminarea ca deșeu

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

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



## WARNING



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

## Thank you!

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

## Service

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

service@hornbach.com

## Intended use

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

The appliance is not intended for commercial use. Any other use or modification to the appliance is considered as improper use and could cause considerable dangers.

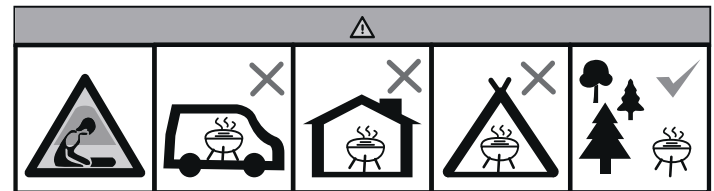
## Symbols



Safety warning



2 persons required



Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

## Table of content

Intended use	66
Symbols	66
Required tools	66
Safety instructions	67
Overview	68
Scope of delivery	68
Assembly	69
Preparation	69
Grilling	70
Cooking and Smoking	70
Cleaning and care	72
Disposal	73

## Required tools



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

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- USE OUTDOORS ONLY.
- Do not use indoors! Toxic fumes can accumulate which can cause serious bodily injury or death.
- Only use the appliance in a well ventilated area. Do not use it in a garage, porch, covered patio or under an overhead structure of any kind.
- The appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- WARNING! Keep children and pets away.
- The appliance should never be used by children.
- Improper assembly may be dangerous. The appliance must be properly assembled according to the assembly instructions.
- Always keep the barbecue on a stable, level surface.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Exercise reasonable care when operating the appliance.
- Never leave coals and ashes in grill unattended.
- Open the lid while lighting and getting the charcoal started.
- We recommend the use of a charcoal chimney starter. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal.
- Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to light charcoal.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash, when using charcoal lighting fluid. Allow charcoal to burn with lid open (approx. 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in the barbecue and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Never place more than 6.5 kg on the tray. Do not lean on the tray. Do not lift grill using the tray.
- Do not exceed a temperature of 260 °C. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- After each use, clean the grill thoroughly and reapply a light coat of oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- We advise to have a fire extinguisher at hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Combustible materials should never be within 1 meter of the back or sides of the appliance.
- Keep the cooking area (3 meters around the appliance) clear of sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc. and flammable vapours/liquids such as gasoline, alcohol, etc.
- Keep any electrical supply cord, gas and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep ventilation openings free and clear of debris.
- Do not store objects or materials in the storage area under the appliance, that would block the flow of combustion air to the underside of the firebox.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- Always put charcoal in the charcoal grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the firebox.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Do not use barbecue in high winds.
- Never touch the cooking or charcoal grates, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.
- When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups. Make sure the lid is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back and cause injury.
- Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.
- Extinguish charcoal when finished cooking. Close the lid and all air vents to suffocate the flames.
- Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.
- This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.
- Lining the firebox with aluminium foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the indirect method.

# Overview



- 1. Chimney & lid
- 2. Cooking chamber lid
- 3. Cooking chamber
- 4. Tray
- 5. Bottom shelf
- 6. Temperature gauge
- 7. Firebox lid
- 8. Cooking grate
- 9. Firebox
- 10. Firebox cooking grate
- 11. Ash door with air vent

# Scope of delivery

Observe the foldout page!

- |  |                                     |                          |
|--|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>A1</b> Cooking chamber              | <b>A12</b> Top shelf                | <b>B1</b> 33x Bolt M6x12 |
| <b>A2</b> Rest for cooking grates      | <b>A13</b> Smoker grid              | <b>B2</b> 21x Nut M6     |
| <b>A3</b> 2x Long leg                  | <b>A14</b> 2x Handle                | <b>B3</b> 12x Bolt M8x12 |
| <b>A4</b> 2x Foot                      | <b>A15</b> Temperature gauge        | <b>B4</b> 8x Nut M8      |
| <b>A5</b> Short leg                    | <b>A16</b> Chimney                  | <b>B5</b> 2x Washer      |
| <b>A6</b> Short leg with warning label | <b>A17</b> Main handle              | <b>B6</b> 2x Splint      |
| <b>A7</b> Bottom shelf                 | <b>A18</b> Tray                     | <b>B7</b> 2x Bolt M5x10  |
| <b>A8</b> Wheel axle                   | <b>A19</b> 3x Charcoal grate        | <b>B8</b> 2x Nut M5      |
| <b>A9</b> 2 x Wheel                    | <b>A20</b> 3x Cooking grate         |                          |
| <b>A10</b> Lower firebox               | <b>A21</b> 2x Firebox cooking grate |                          |
| <b>A11</b> Upper firebox               |                                     |                          |

# Assembly

The assembly of the grill can be found on page 74 – 78. Observe the foldout page!

# Preparation

## Curing the grill

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

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

## Woodguide for smoking





### WARNING



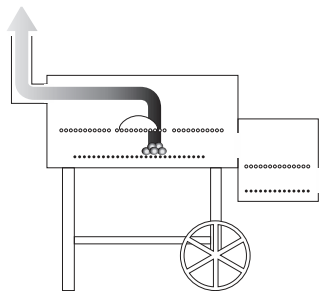
Never use wood that has been treated or exposed to chemicals. Use dry and aged wood only.

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

# Grilling

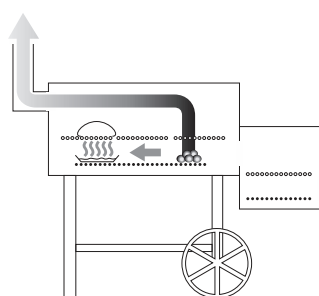
	<b>CAUTION</b>	
<b>GREASE FIRES</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use water on a grease fire. Personal injury may result.</li><li>• If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Follow instructions on general appliance cleaning to prevent grease fires.</li><li>• The best way to prevent grease fires is to regularly clean the appliance.</li></ul>		

## Direct grilling



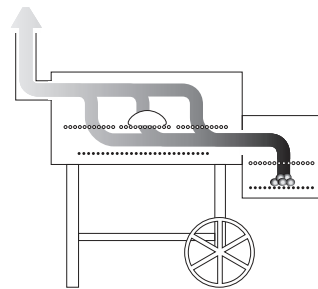
1. Place up to 2 kg of charcoal on the charcoal grate in the cooking chamber **3** or in a charcoal chimney starter (not included).
2. Light the charcoal and wait until it is burning strong.
3. Spread the coals evenly on the charcoal grate in the cooking chamber **3**.
4. By use of long-handled barbecue utensils and oven mitts, place the cooking grates on their rests in the cooking chamber.
5. With lid open, allow the charcoal to burn until it is covered with ash (approx. 20 min.)
6. Place food on the cooking grates **8** in the cooking chamber **3** and close the lid.
7. Check food periodically. Use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing it.

## Indirect grilling



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

# Cooking and Smoking



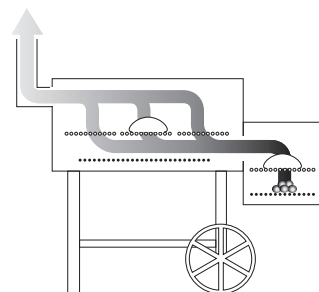
For cooking, use a charcoal or wood fire in the firebox **9**. The heat and smoke from the fire streams into the cooking chamber and finally escapes through the chimney. The food is placed on the cooking grates in the cooking chamber **3** and gets gently cooked at about 60 - 90 °C.

The temperature can be regulated by opening or closing the air vents in the ash door **11** and can be read on temperature gauge **6** in the lid.

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

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

1. Place up to 1 kg of charcoal or wood on the charcoal grate in the firebox **9**.
2. Light the charcoal or wood and wait until it is burning strong.
3. Spread the coals or wood evenly on the charcoal grate in the firebox and close the lid.
4. Place food on the cooking grates **8** in the cooking chamber **3** and close the lid.
5. Use a food thermometer to ensure food is fully cooked before removing it.



During cooking in the cooking chamber **3** you may grill directly in the firebox **9**. While grilling ensure a stable temperature in the cooking chamber **3**.

## Smoking

Close the air vents in the ash door **11** and on the chimney **1** to increase smoke formation when smoking.

To obtain your favourite smoke flavour, experiment by using chunks, sticks or chips of flavour producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Use 5 to 6 wood chunks or sticks, 7 to 10 cm long and 2 to 5 cm thick. Soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. Add the wood to the burning coals using long cooking tongs. The ideal smoking temperature is between 80 and 120 °C.

## Regulating heat

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

- 🔥 The temperature can be increased by more ventilation and/or adding charcoal/wood to the firebox **9** (total max. of 1 kg) or the cooking chamber **3** (total max. of 2 kg).
- 🔥 The temperature can be decreased by reducing ventilation.

Open or close the air vents in the ash door **11** and on the chimney **1** for more or less ventilation.

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

## Adding charcoal

 **DANGER** 

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

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

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

# Cleaning and care



## WARNING



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

## Ashes

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

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

## Appliance interior and exterior

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

## Corrosion

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

## Storing the appliance

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

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

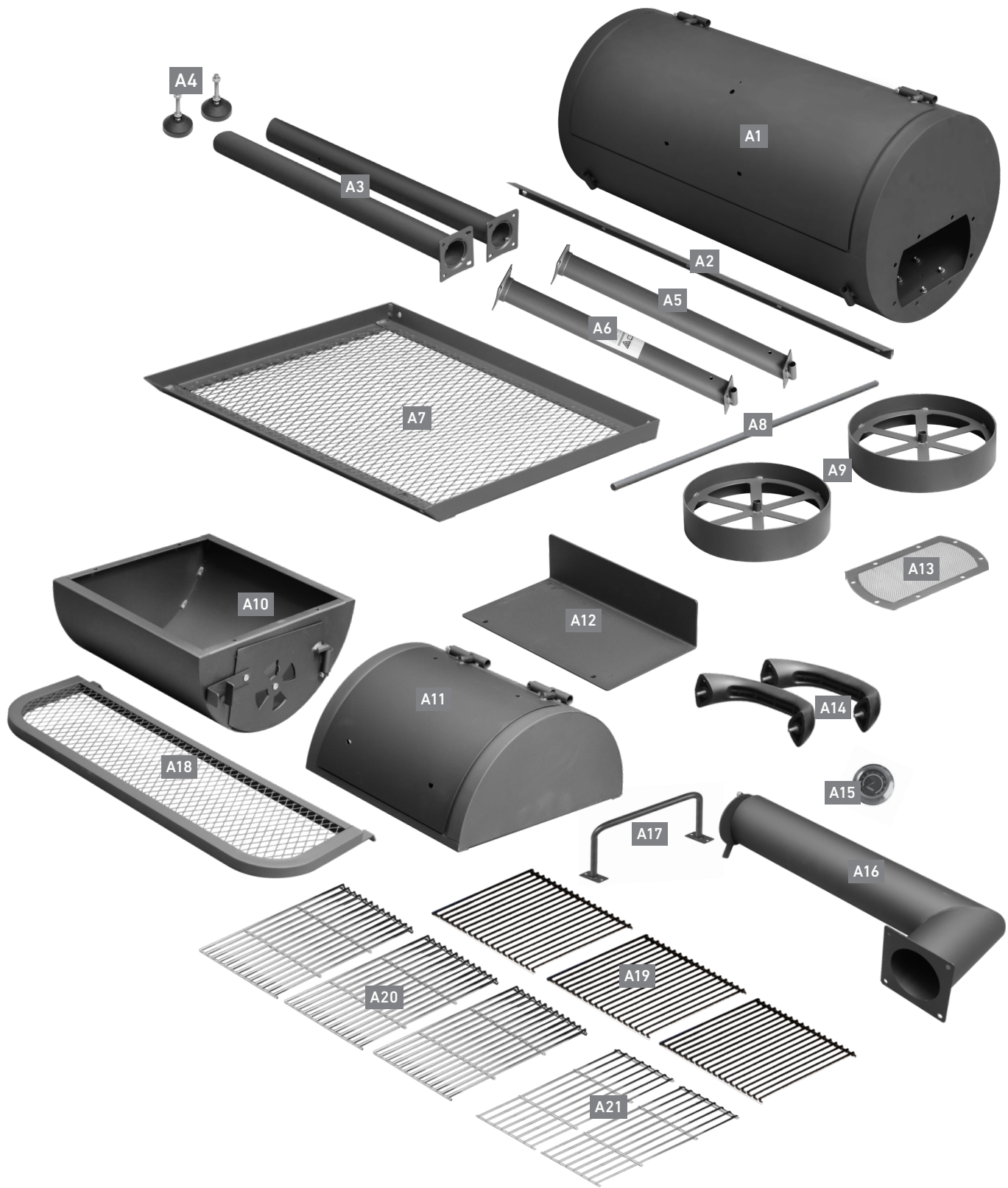
When removing the appliance from storage, check the appliance for rust and other damage.



# Disposal

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

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



33 x **B1**



12 x **B3**



2 x **B5**



2 x **B6**



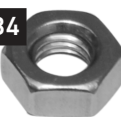
2 x **B7**



21 x **B2**



8 x **B4**

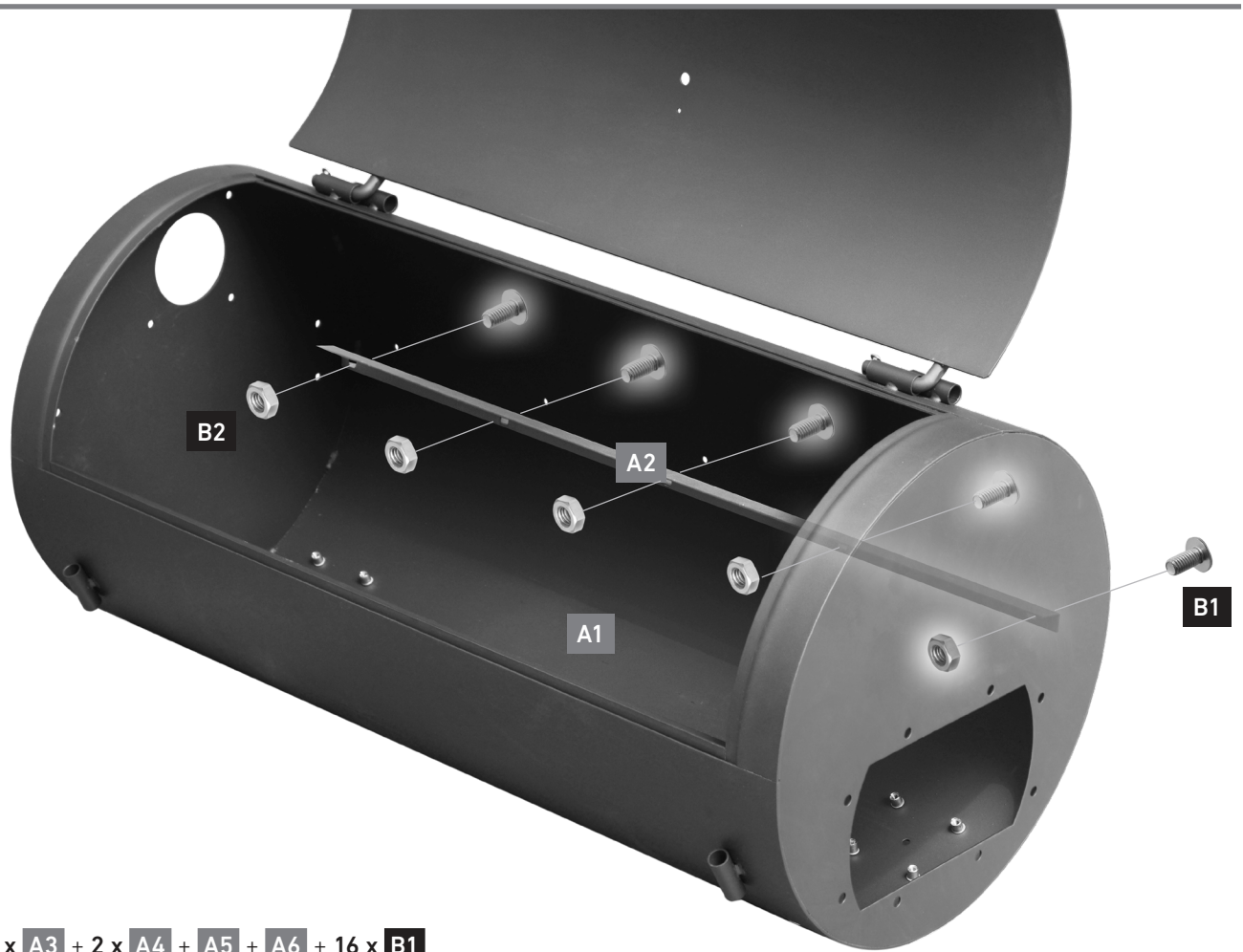


2 x **B8**



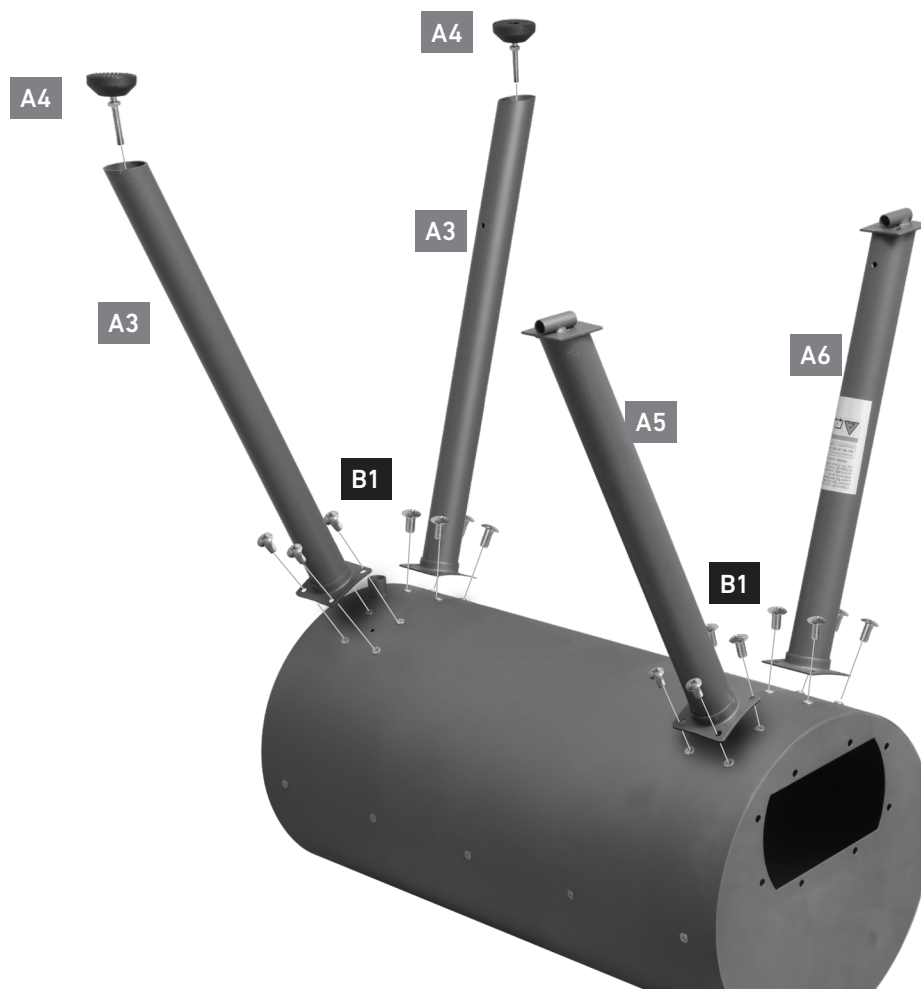
1

$A1 + A2 + 5 \times B1 + 5 \times B2$



2

$2 \times A3 + 2 \times A4 + A5 + A6 + 16 \times B1$



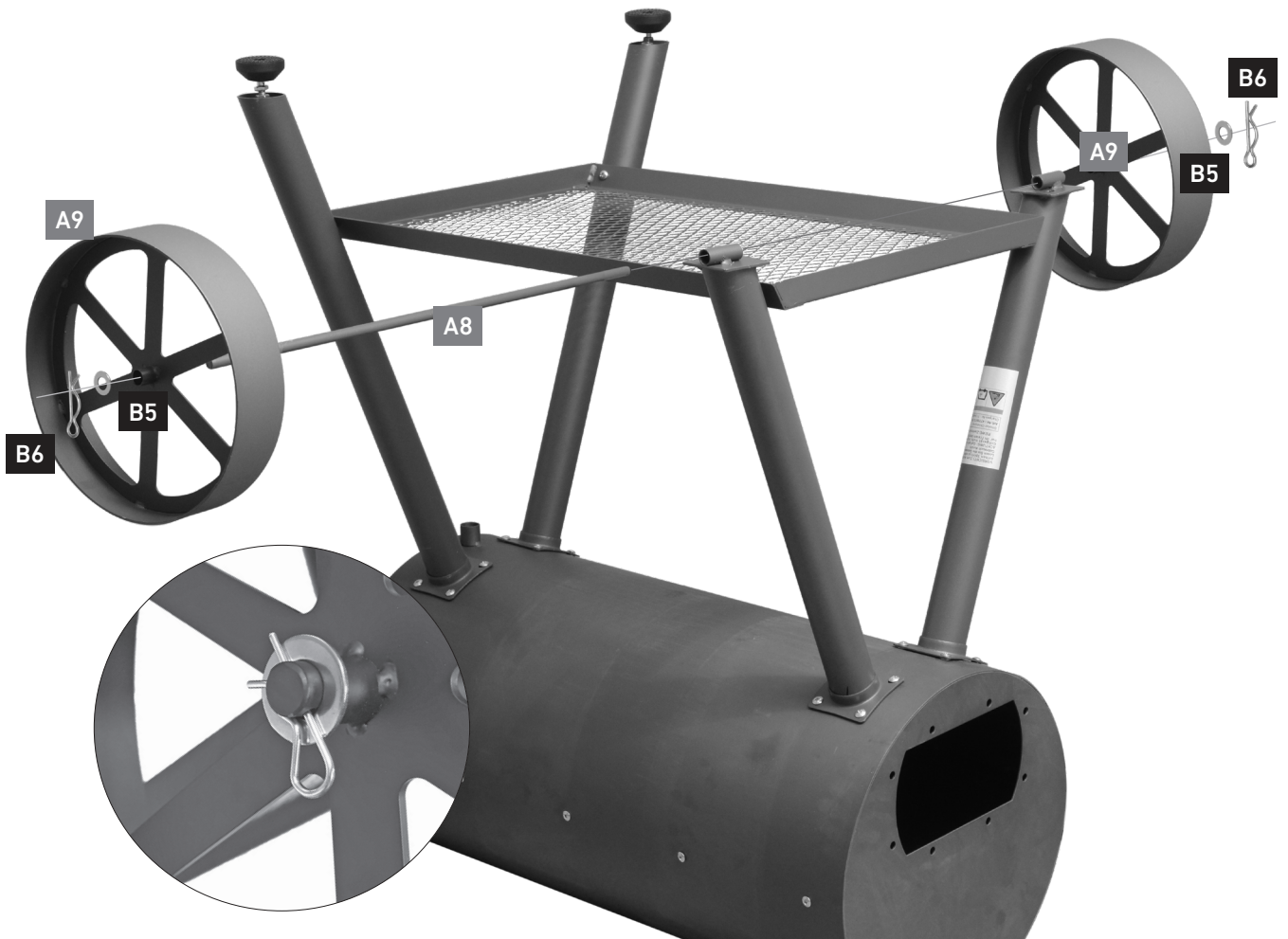
3

A7 + 4 x B3



4

A8 + 2 x A9 + 2 x B5 + 2 x B6



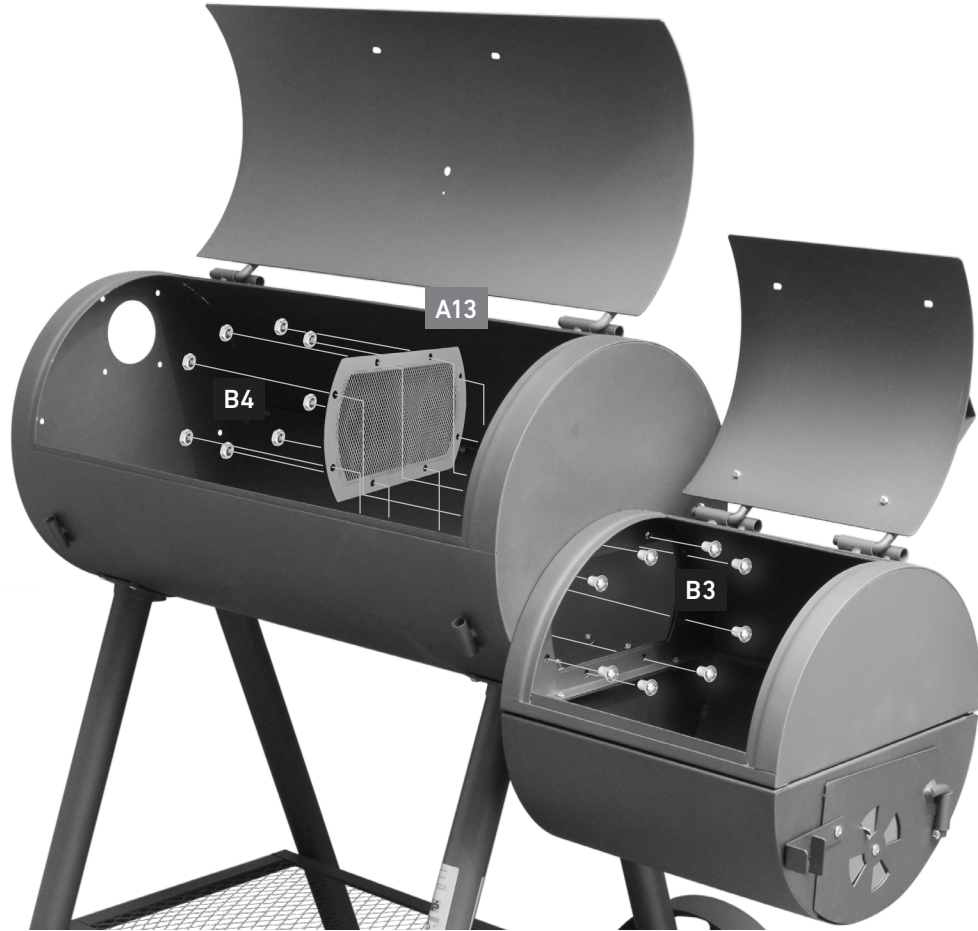
5

A10 + A11 + 4 x B1 + 4 x B2 + A12 + 2 x B8 + 2 x B7



6

A13 + 8 x B3 + 8 x B4



7

2 x A14 + 4 x B2 + A15 + A16 + A17 + 8 x B1 + 8 x B2





**TC-Smoker\_2023/09\_V2.0**

Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,  
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany  
[www.hornbach.com](http://www.hornbach.com)