

EN

LIGHTING THE BBQ SMOKE BARREL

- WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING!** Never use treated wood or wood that has been exposed to chemicals.
- Fully assemble the BBQ smoke barrel in the order shown on the pictures.
- Lift the upper part of the ton, place a small quantity of charcoal in the fire bowl and light in accordance with the instructions on the charcoal packaging.
- When the charcoal becomes red hot add more charcoal for cooking. Do not overfill, maximum fill quantity for this BBQ smoke barrel is 1,0 kg (35 oz).
- Replace the cooking grill and wait approximately 20-30 minutes before cooking and do not cook before the fuel has a coating of ash.

PREPARATIONS FOR SMOKING

- Allow the incense to dry in the open air for at least 1 hour (away from direct sunlight).
- Season it at will.
- For smoking, wood chips are added to the fire. These first need to be put in water for about 1 hour.
- Ignite the firewood or coals and add the soaked wood chips to the red hot embers.
- After a while, heavy smoke is produced.
- Attach the items which should be smoked to the hooks and hang them on the smoking rack in the bin.
- The smoke should be able to reach the smoking material evenly from all sides.
- Ensure a consistent temperature in the bin. This can be regulated by means of the ventilation regulator in the lid and controlled by means of the thermometer.

REMOVING THE ASH

- Allow the BBQ smoke barrel and ash to become completely cold before emptying.
- Remove the cooking grill before lifting out the charcoal fire bowl and emptying the ash into a suitable container.

CARE AND MAINTENANCE

- Empty the ash from the BBQ smoke barrel and clean after each use.
- The barbecue can be cleaned using barbecue cleaning fluid, but take care if using wire wool and brushes as these may scratch the surface.
- The cooking grill can be cleaned using soapy water and carefully remove food residues with a rough cloth. Wipe clean with cold water.

FOOD SAFETY

- Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.
- Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- When barbecuing meat and poultry, make sure the barbecue is really hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning and turn regularly.
- Use separate utensils for handling raw meat/ poultry and cooked food on the barbecue, or wash them thoroughly between uses.
- To check whether meat, particularly poultry, is cooked, pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear. Ensure the product is piping hot throughout.

NL

AANSTEKEN VAN DE BARBECUE SMOKER:

- WAARSCHUWING!** Gebruik voor het aansteken of weer aanmaken geen spiritus, benzine of soortgelijke vloeistoffen! Gebruik alleen aanmaakmiddelen conform EN1860-3!
- WAARSCHUWING!** Gebruik nooit behandeld hout of hout dat is blootgesteld aan chemicaliën.
- Monteer de Barbecue Smoker volgens de aangegeven stappen op de instructie afbeeldingen.
- Til het bovenste deel van Barbecue Smoker op en plaats een kleine hoeveelheid houtskool in de vuurkorn en steek de houtskool aan volgens de instructies op de houtskoolverpakking.
- Wanneer de houtskool op temperatuur is, de houtskool is dan roodgloeiend, voeg dan meer houtskool toe om te grillen. Voeg niet te veel toe, maximaal te vullen hoeveelheid houtskool voor deze Barbecue Smoker is 1,0 kg.
- Wacht ca. 20 tot 30 minuten voordat u met grillen begint. De houtskool dient bedekt te zijn met een dunne grijze laag.

VOORBEREIDINGEN VOOR HET ROKEN

- Laat de etenswaren die u wilt roken, minimaal 1 uur drogen in de open lucht (niet in direct zonlicht).
- Kruidt de etenswaren naar keuze.
- Voor het roken worden houtsnippers aan het vuur toegevoegd. Voor gebruik dienen de houtsnippers minimaal 1 uur in water te weken.
- Steek het brandhout of de kolen aan en voeg de geweeikte houtsnippers toe aan de gloeiend hete kolen.
- Na een tijdje wordt er zware rook geproduceerd.
- Bevestig de etenswaren aan de haken en hang ze aan het rookrooster in de ton.
- De rook moet in staat zijn de etenswaren gelijkmatig van alle kanten te bereiken.
- Zorg voor een constante temperatuur in de smoker. Dit kan worden geregeld met behulp van de ventilatieregelaar in de deksel en de thermometer.

HET VERWIJDEREN VAN DE AS

- Laat de Barbecue Smoker en as volledig koud worden voordat de Barbecue Smoker wordt geleegd.
- Til het bovenste deel van de Barbecue Smoker op, zodat de (houtskool)vuurkorn verwijderd kan worden en de as kan worden geleegd.

VERZORGING EN ONDERHOUD

- Leeg de as van de barbecue en maak de barbecue na gebruik weer schoon.
- De Barbecue Smoker kan worden schoongemaakt met barbecue reinigingsvloeistof maar wees voorzichtig met staalwol en borstels, omdat deze krassen op het oppervlak achterlaten.
- Het grillrooster kan zorgvuldig worden schoongemaakt met een sopje. Etenresten verwijderen doet u met een ruwe doek. Spoel het vervolgens schoon met koud water.

VOEDSELVEILIGHEID

- Ontdooi bevroren vlees en gevogelte in de koelkast voor het koken. Houd rauw vlees en gevogelte gescheiden van bereid voedsel.
- Na het vasthouden van rauw vlees en gevogelte altijd de handen wassen voordat u ander voedsel vasthoudt.
- Ontsmet oppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte.
- Zorg ervoor dat de barbecue echt heet is bij het barbecueën van vlees en gevogelte. Plaats de grotere, dickere stukken het verst van de meest intense warmte om grondig gegild vlees en gevogelte te verkrijgen en om aanbranden te voorkomen. Draai het voedsel op de grill regelmatig.
- Gebruik aparte gebruiksvoorwerpen (zoals bijv. de grilltang/spatel/spies/vork) voor het hanteren van rauw vlees en gevogelte en gekookt voedsel tijdens het barbecueën.
- Om te controleren of vlees, met name pluimvee, goed doorbakken is, prik in het vlees met een spies of een vork; de sappen moeten er duidelijk uitlopen. Zorg ervoor dat het vlees en gevogelte door en door gloeiend heet zijn.

DE

DIE GRILL-RÄUCHERTONNE ENTZÜNDEN:

- ACHTUNG!** Verwenden Sie niemals Spiritus oder Benzin zum Entzünden oder Wiederanzufachen der Kohlen! Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die die Norm EN 1860-3 erfüllen!
- ACHTUNG!** Keinesfalls behandeltes Holz oder Holz, das Chemikalien ausgesetzt war verwenden.
- Setzen Sie die Grill- Räuchertonne vollständig in der Reihenfolge wie auf den Abbildungen angegeben, zusammen.
- Nehmen Sie den obersten Teil der Tonne ab, legen Sie eine kleine Menge Kohle in die Feuerschale und entzünden Sie sie gemäß der Anweisungen auf der Kohlenverpackung.
- Wenn die Holzkohle rot glüht, geben Sie zum Grillen mehr Holzkohle hinzu. Nicht überfüllen, die maximale Füllmenge für diese Grill- Räuchertonne beträgt 1,0 kg.
- Warten Sie ca. 20-30 Minuten bis Sie mit dem Grillen beginnen. Fangen Sie erst an zu Grillen sobald die Kohlen mit einer Schicht Asche bedeckt sind.

VORBEREITUNGEN ZUM RÄUCHERN

- Lassen Sie das Räuchergut für mindestens 1 Stunde an der frischen Luft (vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt) trocknen.
- Würzen Sie es nach Belieben.
- Zum Räuchern werden dem Feuer Holzschnitzel hinzugefügt. Legen Sie diese für ca. 1 Stunde in Wasser.
- Entzünden Sie das Brennholz oder Kohlen und geben Sie die eingeweichten Holzspäne auf die glimmende Glut.
- Nach einiger Zeit entsteht starker Rauch.
- Befestigen Sie das Räuchergut an den Haken und hängen Sie dieses an den Räucherrost in die Tonne.
- Der Rauch sollte dabei von allen Seiten gleichmäßig an das Räuchergut gelangen können.
- Sorgen Sie für eine gleichmäßige Temperatur in der Tonne. Diese kann mittels des Lüftungsreglers im Deckel reguliert und mittels des Thermometers kontrolliert werden.

DAS ENTFERNEN DER ASCH E

- Lassen Sie die Grill- Räuchertonne und die Asche vor dem Entleeren komplett abkühlen.
- Entfernen Sie den Grillrost bevor Sie die Grill- Räuchertonne entleeren. Entsorgen Sie die Kohle in einem geeigneten Behälter.

PFLEGE UND WARTUNG

- Nach jedem Gebrauch die Asche entfernen und die Grill- Räuchertonne reinigen.
- Sie können die Grill- Räuchertonne mit einer Grillreinigungslösungigkeit sauber machen. Seien Sie mit Stahlwolle und Bürsten vorsichtig, da diese die Oberfläche zerkratzen.
- Den Grillrost können Sie mit Spülwasser reinigen. Entfernen Sie Speisereste sorgfältig. Mit klarem, kaltem Wasser abspülen.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Tauen Sie gefrorenes Fleisch, bevor Sie es auf den Grill legen, zunächst im Kühlschrank komplett auf.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Geflügel getrennt von gekochten Speisen auf.
- Waschen Sie sich nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel immer die Hände, bevor Sie fertig zubereitete Lebensmittel und Speisen berühren.
- Reinigen und desinfizieren Sie die Oberflächen, die in Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel waren.
- Stellen Sie beim Grillen von Fleisch und Geflügel, sicher, dass der Grill wirklich heiß ist. Legen Sie die größeren und dickeren Stücke am weitesten von der Hitze entfernt auf den Grillrost, sodass diese komplett durchbraten könne ohne zu Verbrennen. Wenden Sie sie regelmäßig.
- Verwenden Sie für rohes Fleisch, Geflügel und fertig zubereitete Speisen jeweils extra Utensilien oder waschen Sie sie nach jedem Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel gründlich ab.
- Um zu überprüfen, ob Fleisch und insbesondere Geflügel durchgegrillt sind, stechen Sie das Fleisch mit einem Spieß oder einer Gabel ein. Der austretende Saft sollte klar herauslaufen. Stellen Sie sicher, dass das Grillgut komplett durchgegrillt ist.

FR

ALLUMAGE DU BARBECUE/FUMOIR

- ATTENTION!** Ne pas utiliser de dérivé de pétrole pour allumer ou raviver votre barbecue/fumoir ! Utiliser uniquement des allume-feux répondant à la norme EN 1860-3.
- N'utilisez jamais de bois traité ou de bois exposés aux produits chimiques
- Montez votre barbecue selon l'ordre prévu sur les images.
- soulevez la partie supérieure du fumoir et placez une petite quantité de charbon de bois sur la grille, allumez conformément aux instructions présentes sur l'emballage. Ne pas placer le charbon de bois directement dans le fond de la cuve du barbecue, mais disposer le toujours sur la grille de cuisson.
- Lorsque le charbon de bois devient rouge et chaud, ajouter du charbon de bois en veillant à ne pas excéder les quantités maximales prévues pour ce BBQ, soit 1,0 kg.
- Replacer ensuite la grille de cuisson et attendre environ 20 à 30 minutes avant de placer vos ingrédients. Ne pas cuire avant que le combustible soit revêtu d'une couche de cendres.

PREPARATIFS POUR LE FUMAGE

- Laisser les aliments sécher à l'air libre pendant au moins 1 heure (loin de la lumière directe du soleil)
- Assaisonner à votre convenance
- Pour le fumage, ajoutez des copeaux de bois au feu. Ces derniers doivent être mis dans l'eau pendant 1 heure
- Enflammer le bois de chauffage ou le charbon et ajouter les copeaux de bois trempés aux braises rouges
- Une épaisse fumée va se dégager
- Attachez les aliments qui doivent être fumés aux crochets et pendez-les à la grille dans le compartiment
- La fumée doit atteindre les aliments à fumer uniformément
- Assurez-vous qu'il y ait une température constante dans le compartiment. Elle peut être réglée grâce à la ventilation dans le couvercle et contrôlée au moyen du thermomètre.

RETIRER LES CENDRES


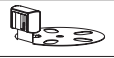


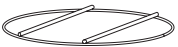










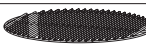











- Attendre que le barbecue/fumoir et les cendres soient froides avant de les retirer.
- Retirer la grille de cuisson avant de vider le réservoir et jeter les cendres dans un container adapté.

ENTRETIEN

- Retirer les cendres du BBQ/fumoir et nettoyer après chaque utilisation.
- Le barbecue peut être nettoyé avec un liquide spécial. Prenez garde à ne pas rayer la surface du BBQ si vous souhaitez utiliser une éponge dure.
- La grille de cuisson peut être nettoyée avec de l'eau savonneuse. Retirer les résidus alimentaires avec un chiffon et rincer avec de l'eau froide.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Veiller à décongeler entièrement vos viandes ou volailles dans le réfrigérateur avant de les cuisiner. Maintenir la viande et les volailles crues à l'écart des mets déjà cuisinés.
- Lavez-vous les mains après toute manipulation de viande ou volaille crue, avant de manipuler des mets prêts à être consommés.
- Laver et désinfecter toute les surfaces ayant été en contact avec de la viande ou de la volaille crue.
- Lorsque vous cuisinez viande et volaille au BBQ/fumoir, assurez-vous qu'il soit très chaud. Placer les morceaux les plus gros et les plus épais au plus loin de la chaleur la plus intense, ce qui évitera de brûler vos mets. Retourner les fréquemment.
- Utiliser des ustensiles différents si vous manipuler des mets crus ou déjà cuisinés, ou laver les avec précaution pendant l'utilisation.
- Pour vérifier si vos mets sont bien cuits, particulièrement les volailles, percer les avec une brochette ou une fourchette, le jus qui s'échappe devra être clair. Assurez-vous que votre plat soit uniformément chaud.

CONTENTS			
1	Handle		x 1
2	Ventilation controller part A		x 1
3	Ventilation controller part B		x 1
4	Lid		x 1
5	Smoke hanger		x 1
6	Smoke hook		x 6
7	Barrel ring A		x 1
8	Side Handle		x 2
9	Support element A		x 3
10	Thermometer		x 1
11	BBQ grid		x 2
12	Support element B		x 3
13	Drip tray		x 1
14	Barrel ring B		x 1
15	Spacer		x 2
16	Coal grid		x 1
17	Fire bowl		x 1
18	Foot		x 3
19	Barrel ring C		x 1
A	M5x12		x 8
B	6x16		x 10
C	M5		x 8
D	M6x70		x 2
E	M6		x 5
F	M6x12		x 4
G	M6x20		x 3
H	M6x16		x 1



BBQ SMOKER L

WARNING !

- Read and retain this information for future reference.
- WARNING!** This BBQ smoke barrel will become very hot during use, do not move it whilst lit. Wait until cooled completely before moving after use.
- Do not use indoors!
- WARNING!** Keep children and pets away.
- WARNING!** CARBON MONOXIDE HAZARD. Burning charcoal indoors can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odour. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles or tents.
- Always site the BBQ smoke barrel on a firm level base sheltered from wind and well away from anything flammable, such as garden sheds, garages, fences, shrubs etc.
- Never leave a lighted barbecue unattended.
- Subject to technical change and change of colour.
- Great care has been taken during production to remove sharp edges but you should handle all components with care to avoid possible injury.
- FOR OUTDOOR USE ONLY.**
- DO NOT USE OR STORE ANY FLAMMA-BLE LIQUID OR GAS IN THE VICINITY WHILE USING YOUR BBQ**smoke barrel.
- An adult should always be in charge of the BBQ smoke barrel.
- The handles of the BBQ smoke barrel will be very hot and unsafe to touch during use, unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, barbecue mittens etc).
- Not to be installed in or on recreational vehi-cles and /or boats.
- When using this BBQ smoke barrel for the first time allow the charcoal to remain red hot for at least 30 minutes before cooking.
- Accessible parts will be hot – wear oven gloves when touching the BBQ smoke barrel.
- Do not extinguish with water as this may damage the BBQ smoke barrel.

WARNUNG !

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf.
- ACHTUNG!** Diese Grill- Räuchertonne wird sehr heiß, bewegen Sie sie nicht während des Betriebes.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- ACHTUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- ACHTUNG!** KOHLENSTOFFMONOXID GEFAHR. Verbrennen von Kohle in Innenräumen kann tödlich sein. Es entsteht Kohlenstoffmonoxid, das keinen Geruch hat. NIEMALS Kohle in Gebäuden, Fahrzeugen oder Zelten verbrennen.
- Stellen Sie die Grill- Räuchertonne immer auf eine ebene, vor Windböen geschützte Fläche und weit entfernt von brennbaren Gegenständen wie Gartenhäusern, Garagen, Zäunen, Sträuchern usw.
- Lassen Sie einen brennenden Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.
- Während des Produktionsprozesses wurde mit großer Sorgfalt darauf geachtet, scharfe Ränder zu vermeiden. Dennoch bitten wir Sie immer vorsichtig mit allem Zubehör umzugehen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nur zur Verwendung im Freien. Während der Benutzung der Grill- Räuchertonne keine brennbaren Flüssigkeiten oder Gase verwenden oder in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Die Grill- Räuchertonne nur unter der Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Die Handgriffe der Grill- Räuchertonne werden sehr warm und dürfen deshalb während der Benutzung nicht mit der Hand berührt werden, es sei denn Sie tragen spezielle, extrem hitzebeständige Kleidung (Topfpappen, Handschuhe, Grillhandschuhe usw.).
- Benutzen Sie diese Grill- Räuchertonne NICHT in oder auf Fahrzeugen und/ oder Booten.
- Wenn Sie die Grill- Räuchertonne zum ersten Mal verwenden, lassen Sie die Kohlen für mindestens 30 Minuten rot glühen bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
- Alle Teile der Grill- Räuchertonne werden sehr heiß. Tragen Sie Grillhandschuhe wenn Sie den Grill berühren.
- Nicht mit Wasser löschen, da dies die Grill- Räuchertonne beschädigen kann.

WAARSCHUWING !

- Lees en bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.
- WAARSCHUWING!** Deze Barbecue Smoker wordt zeer heet, niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gebruik niet binnenshuis!
- WAARSCHUWING!** Buiten bereik houden van kinderen en huisdieren.
- WAARSCHUWING!** KOOLMONOXIDE GEVAAR. Brandend houtskool binnenshuis kan dodelijk zijn. Brandend houtskool geeft koolmonoxide af. Koolmonoxide is geurloos. NOOIT houtskool in woningen, auto's of tenten branden.
- De Barbecue Smoker altijd op een vlakke en stevige ondergrond plaatsen, beschut tegen windstoten en ver weg van alles wat brandbaar is, zoals tuinhuisjes, garages, schuttingen, struiken, enz.
- Laat een brandende barbecue nooit zonder toezicht.
- Onder voorbehoud van technische veranderingen en verandering van kleur.
- Tijdens het productieproces is veel zorg besteed aan het voorkomen van scherpe randen. Toch raden wij aan om voorzichtig te zijn met alle accessoires om letsel te voorkomen
- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Tijdens het gebruik van de Barbecue Smoker mag u in de buurt van de barbecue GEEN brandbare vloeistof of gas gebruiken of opbergen.
- Een volwassene moet altijd de leiding hebben tijdens het gebruik van de Barbecue Smoker.
- De handgrepen van de Barbecue Smoker worden erg heet en mogen daarom niet met de hand worden aangeraakt, tenzij u speciale, extreem hittebestendige bescherming draagt (pannenlappen, handschoenen, barbecue wanten etc.).
- Gebruik deze Barbecue Smoker NIET in of op recreatieve voertuigen en / of boten.
- Als u de barbecue voor de eerste keer gebruikt, moet de houtskool rood heet zijn gedurende ten minste 30 minuten, voordat u gaat grillen.
- De onderdelen van de Barbecue Smoker worden heet – draag ovenhandschoenen bij het aanraken van de barbecue.
- Niet blussen met water want dit kan de Barbecue Smoker beschadigen.

ATTENTION !

- Information à lire et à conserver.
- ATTENTION!** Ce barbecue/fumoir va devenir très chaud, ne pas le manipuler pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser en intérieur.
- ATTENTION!** Garder les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- ATTENTION!** Monoxyde de carbone. Brûler du charbon de bois en intérieur peut vous tuer. Il dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. Ne brûler jamais du charbon de bois à l'intérieur de vos maisons, véhicules ou tentes.
- Disposer toujours votre barbecue sur une base stable à l'abri du vent et bien éloigné de tout objet inflammable, comme les abris de jardin, les garages, buissons etc...
- Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance.
- Sujet à modifications techniques et de couleur.
- Nous avons porté beaucoup d'attention à l'absence de bords aiguisés pendant la production de cet article. Néanmoins, nous vous conseillons de manipuler tous les composants avec précaution afin d'éviter de possibles blessures.
- A n'utiliser qu'en extérieur.
- Pendant son utilisation, ne pas utiliser ou stocker des liquides inflammables ou du gaz à proximité.
- Le barbecue est toujours sous la responsabilité d'un adulte.
- Les poignées du barbecue sont très chaudes et il est dangereux de les toucher pendant la cuisson, à moins de porter des accessoires de protections (mitaines, gants, moufles spéciales barbecue, etc.).
- Ne pas installer le barbecue dans les camping-cars et /ou les bateaux.
- Pendant sa première utilisation, veillez à maintenir le charbon de bois chaud et rouge pendant au moins 30 minutes avant de cuire vos ingrédients.
- Certaines parties sont brûlantes. Munissez-vous de gants spéciaux lorsque vous êtes en contact avec le BBQ/fumoir.
- Ne pas éteindre avec de l'eau ce qui endommagerait votre BBQ.
- Ne pas éteindre le feu ou les charbons incandescents en les couvrant avec le couvercle sur le barbecue.

ASSEMBLY

Benodigd gereedschap:

Kruiskopschroevendraaier en een
verstelbare moersleutel of een tang.
(Montagegereedschap niet inbegrepen.)

Tools required:

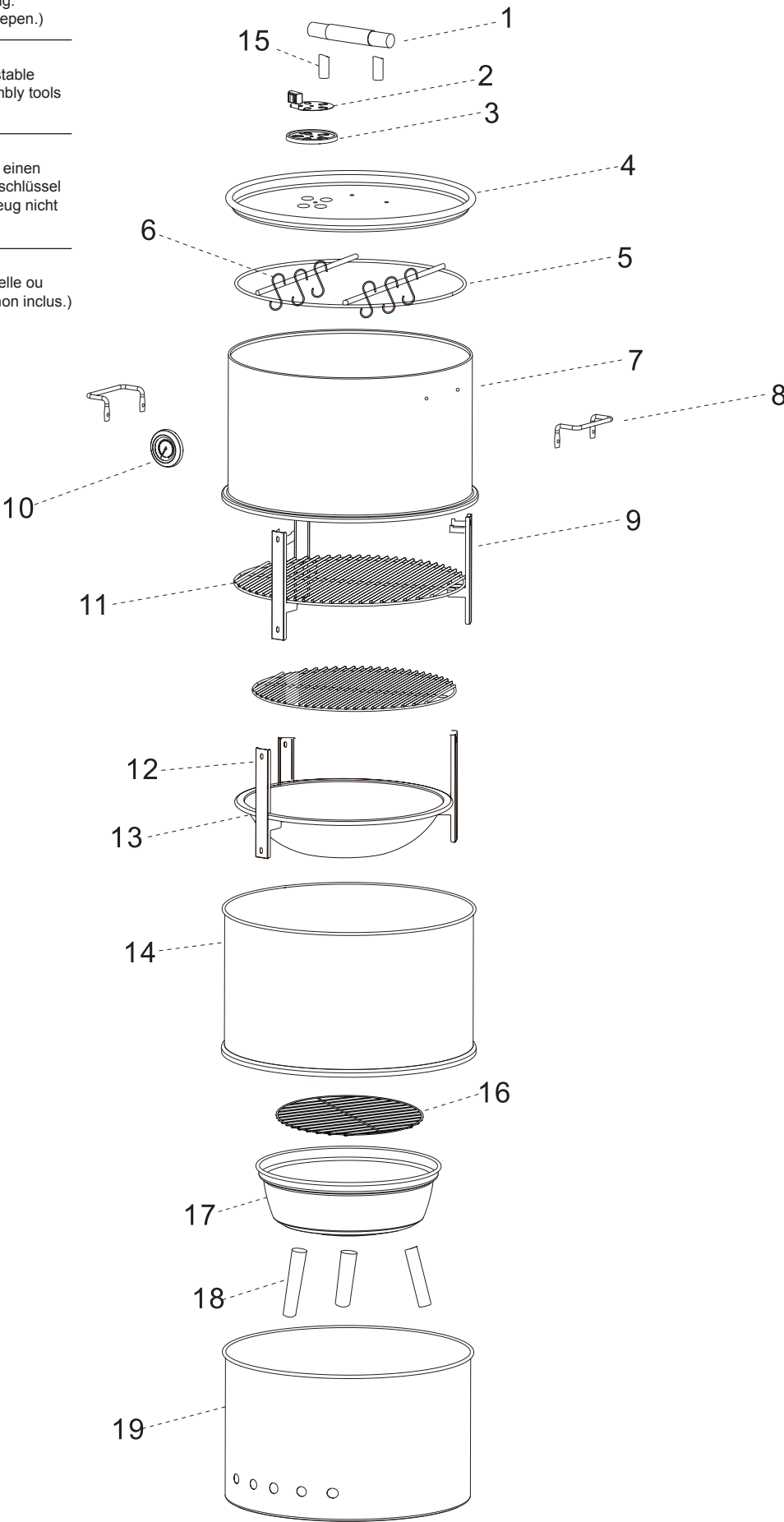
Crosstip screwdriver and an adjustable
spanner or a pair of pliers. (Assembly tools
not included.)

Benötigtes Werkzeug:

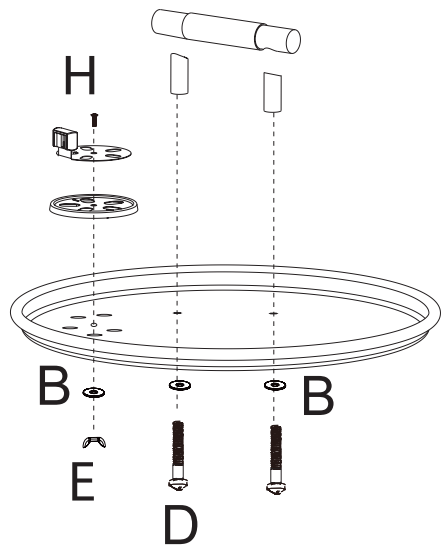
Kreuzschlitzschraubendreher und einen
verstellbaren Universalschraubenschlüssel
oder eine Zange. (Montagewerkzeug nicht
im Lieferumfang enthalten.)

Outils nécessaires:

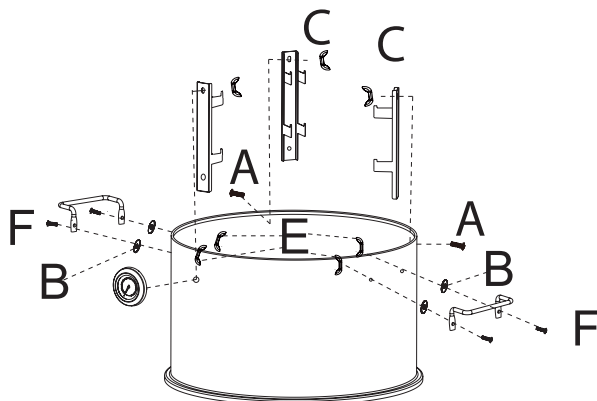
Tournevis cruciforme, Clé universelle ou
une pince. (Outils d'assemblage non inclus.)



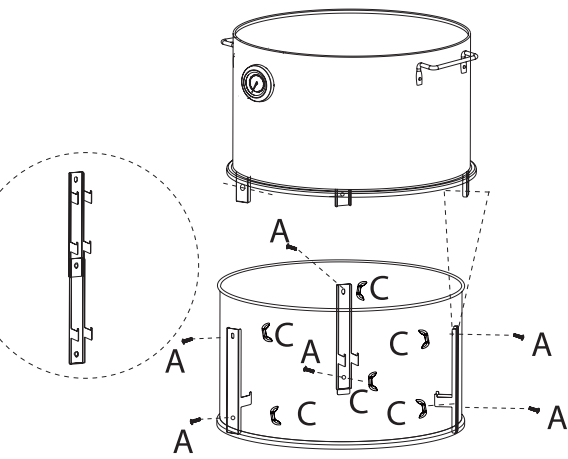
1



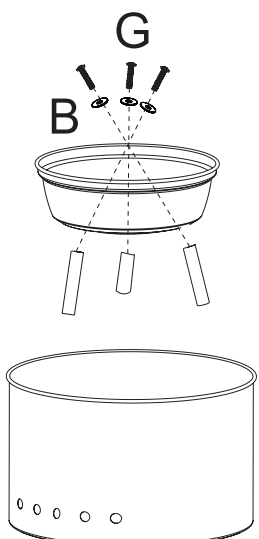
2



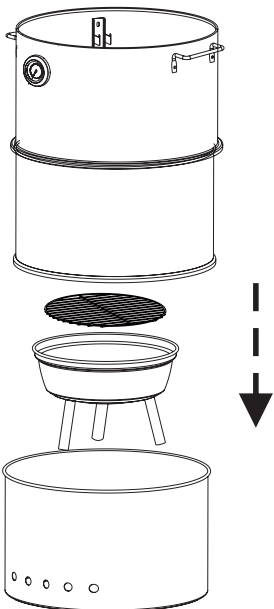
3



4



5



6

