VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

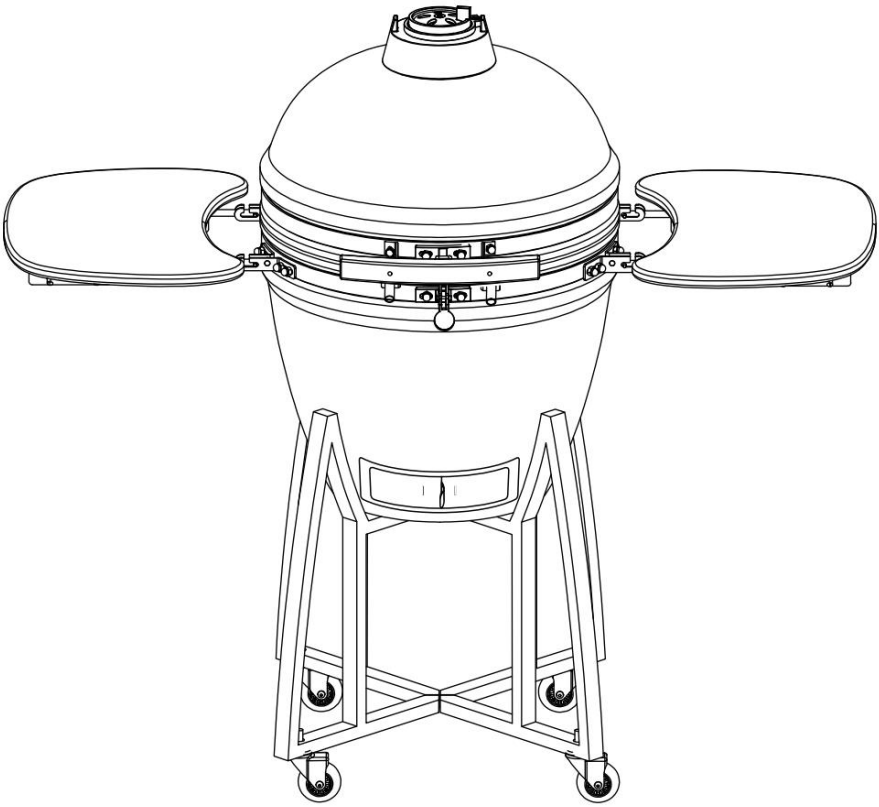
Charcoal Smoker

Model: AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Model:AU-18



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

PRODUCT PROFILE

The AU-18 Charcoal Smoker is highly versatile. It can be used for grilling or smoking. Thanks to its excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained through the precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are perfect for quickly cooking burgers and sausages, while low temperatures are suitable for cooking larger cuts of meat over a longer period.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Read the instruction manual.
	Warning - Please be cautious of high temperatures when using this product to prevent burns

WARNINGS - CAUTION!

- This product is intended FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT use indoors.
- **ALWAYS** keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- **NEVER** leave a burning fire unattended.
- **DANGER** of carbon monoxide poisoning - NEVER light this product or let it smoulder or cool down in confined spaces.
- **DO NOT** use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.
- **DO NOT** use under any awnings, parasols or gazebos.
- **FIRE HAZARD** - Hot embers may emit while in use.
- **CAUTION - DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3.
- It is highly recommended that you use lump charcoal in your Charcoal Smoker. It burns for longer and produces less ash which can restrict the airflow.
- **DO NOT** use coal in this product.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift

the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.

- **ALWAYS** follow the FOOD COOKING INFORMATION stated on page 7 of this instruction manual.
- **DO NOT** use the Charcoal Smoker on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips,leaves or decorative bark.
- Ensure that the Charcoal Smoker is positioned at least 2 metres away from flammable items.
- **DO NOT** use this Charcoal Smoker as a furnace.
- **ATTENTION:** This product will become very hot, DO NOT move it during operation.
- **ALWAYS USE** heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
- Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace as and when necessary.

CURING THE Charcoal Smoker

- To start the fireplace, place rolled-up newspaper along with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Charcoal Smoker. Then, scatter two or three handfuls of lump charcoal over the newspaper.
- **DO NOT** use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other comparable chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches.
- **DO NOT** overload the unit with fuel-if the fire is too intense this could damage the Charcoal Smoker.
- Leave until all the fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature properly.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could beoome loose,It is reoommended you check and if neccessary tighten the band with a spanner.
- You can now use your Charcoal Smoker as normal.

EXTINGUISHING

- To extinguish unit-stop adding fuel and close allthe vents and the lid to allow the fire to die natuarally.
- **DO NOT** use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic Charcoal Smoker.

User's Guide

STORAGE

- When not in use, and if stored outside, cover the Charcoal Smoker once completely cooled with a suitable rain cover.
- The chrome plated cooking grill is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- When using the Charcoal Smoker push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended the Charcoal Smoker be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

CLEANING

- The Charcoal Smoker is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- DO NOT use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your Charcoal Smoker. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the Charcoal Smoker to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled
- To clean the outer surface wait until the Charcoal Smoker is cool and use a damp cloth with a mild detergent.

LIGHTING, USAGE AND CARE INFORMATION

- Ensure the Charcoal Smoker is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
- Ensure the Charcoal Smoker has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.
- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate in the base of the Charcoal Smoker. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Allow the charcoal to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the Charcoal Smoker. DO NOT cook before the fuel has a coating of ash.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- Once alight ONLY use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- See below for cooking instuctions depending on temperature and duration.
- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

COOKING GUIDE

- Light the lump charcoal according to the the instructions above. DO NOT move or stoke the coals once lit.
- Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the Charcoal Smoker until it has risen to the desired temperature. See page 7 for a temperature cooking guide.
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- You are now ready to use the Charcoal Smoker for cooking on.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures, it is crucial to lift the lid only slightly. This allows air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare - ups that could potentially cause injury.

- ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION stated on page 7 of this instruction manual.
- ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

FOOD COOKING INFORMATION

- **DO NOT** cook until the fuel has a coating of ash.
- Please read and follow this advice when cooking on your Charcoal Smoker.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- **CAUTION** - Consuming raw or undercooked meat can lead to food poisoning (e.g., bacterial strains such as E. coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- **CAUTION** - if the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- It is advisable to pre - cook larger cuts of meat and joints before the final grilling.
- After cooking on your Charcoal Smoker always clean the grill cooking surfaces and utensils.

REFUELLING

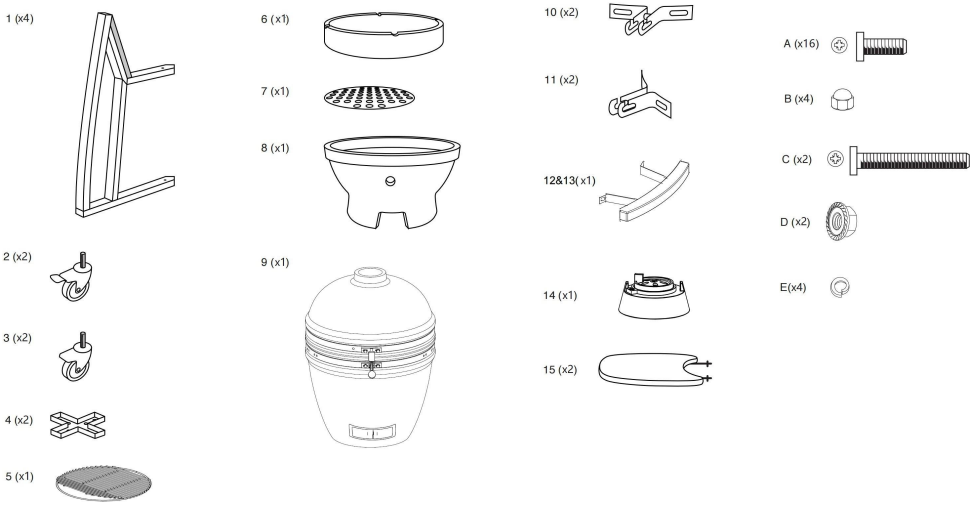
- With the vents closed, the Charcoal Smoker stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal.
- Just add some additional charcoal and continue as above.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

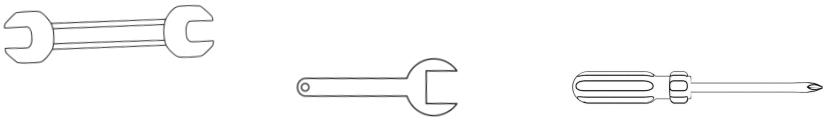
Slow cook/Smoke(110℃-135℃)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 Hrs per lb.		
Pulled Pork	2 Hrs per lb.		
Whole Chicken	3-4 Hr.		
Ribs	3-5 Hrs.		
Roasts	9+Hrs.		
Slow cook/Smoke(160℃-180℃)		**Top vent**	**Bottom vent**
Fish	15-20 Min.		
Pork Tenderloin	15-30 Min.		
Chicken Pieces	30-45 Min.		
Whole Chicken	1-1.5 Hrs.		
Leg of lamb	3-4 Hrs.		
Turkey	2-4 Hrs.		
Ham	2-5 Hrs.		
Slow cook/Smoke(260℃-370℃)		**Top vent**	**Bottom vent**
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Sausages	6-10 Min.		

Open ○ Closed●

Parts list



The tools needed：



Wrench*2　　Thin film wrench *1　　Phillips screwdriver*1

Prior to assembly, read the instructions carefully. Check all parts against the parts list.

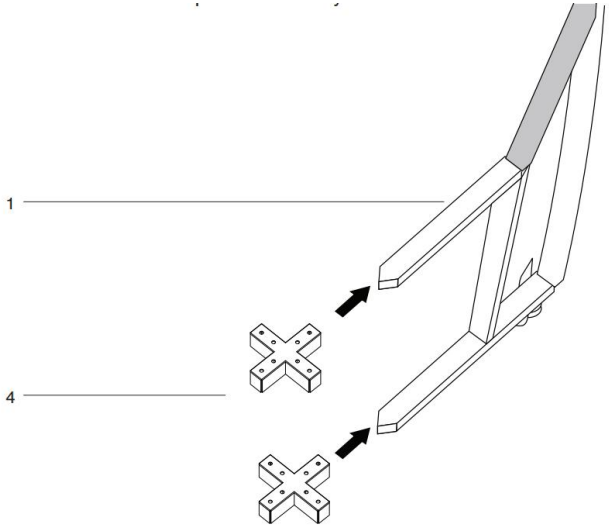
Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Please retain this information for future reference.

For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

WARNING - DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Charcoal Smoker.

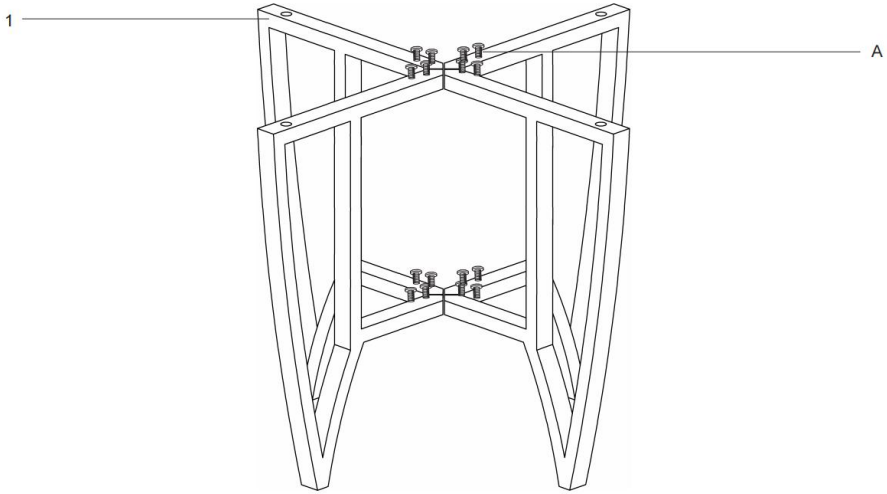
Assembly instructions

IMPORTANT : Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product.Ensure that the lid is closed prior to assembly.

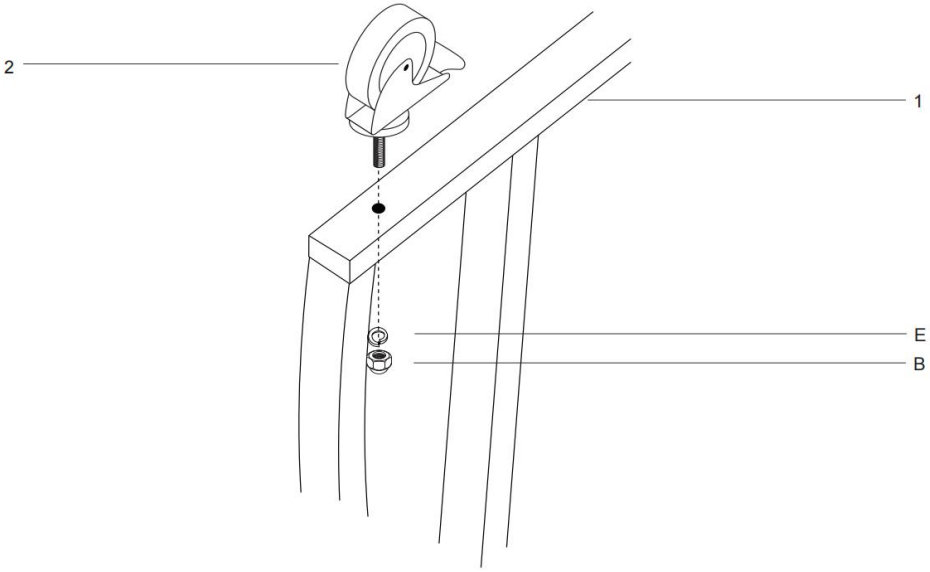


STEP 1 - To assemble the cart insert the two cross pieces (4) into one of the four brackets (1) from both the top and bottom.

STEP 2 - Continue to insert the cross pieces (4) into the other three brackets (1).



STEP 3 - Secure the brackets (1) to the cross pieces (4) by using the 16x screws (A). Make sure the cart is secure and all of the screws are tight before placing the Charcoal Smoker (9) into it.

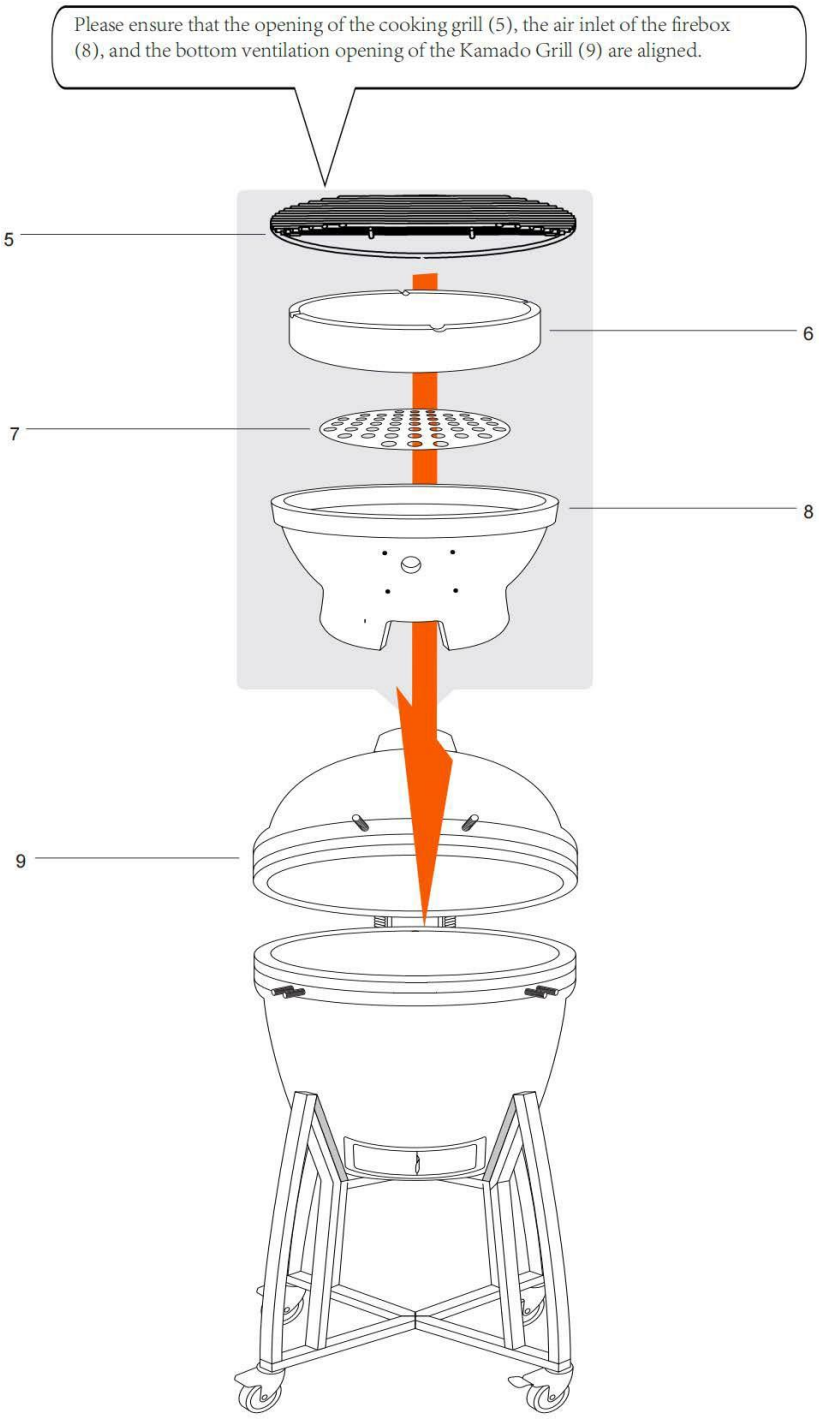


STEP 4 - Attach the four pre-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by pushing them through the hole. Using an adjustable spanner secure each castor wheel with 1x nut (B) & 1x washer (E).

STEP 5 - To place the Charcoal Smoker (9) on the cart first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier.

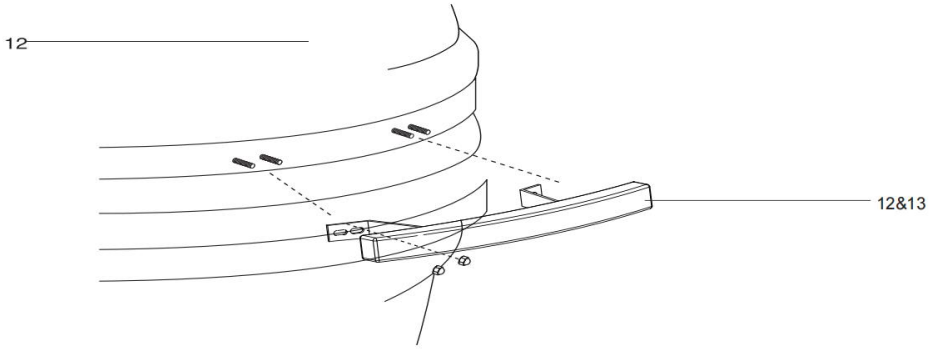
STEP 6 - Use a minimum of two people when lifting the Charcoal Smoker onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Charcoal Smoker and the other under the grill.ifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.

STEP 7 - Place the Charcoal Smoker on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart allowing the vent to open and close without any interruption.

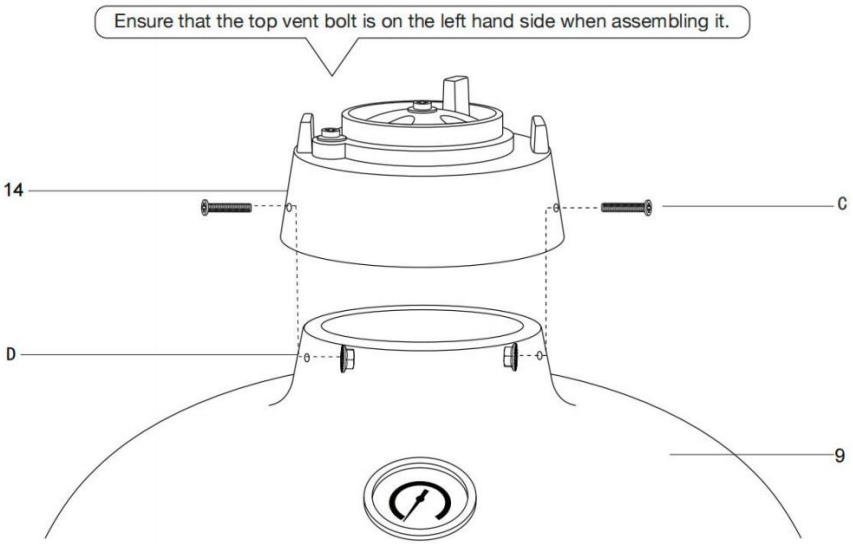

Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.
5
6
7
8
9

STEP 8 - When the grill is securely placed on the cart add the firebox (8), charcoal plate (7), upper ring (6) and cooking grill (5) inside of the Charcoal Smoker as displayed in the assembly diagram.

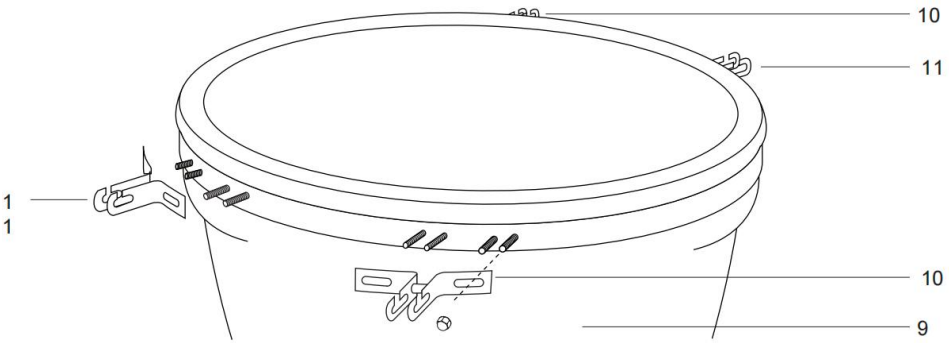
STEP 9 - Press down on the castor levers (2) to lock the castor wheels to ensure the Charcoal Smoker can not move when in use.



STEP 10 - To attach the handle (13) to the lid of the Charcoal Smoker (9), begin by using the 2 pre - attached bolts and dome - headed nuts to attach 2 handle brackets (12). Then, use 2 bolts (C) and nuts (H) to attach the handle (13) to the brackets (12).

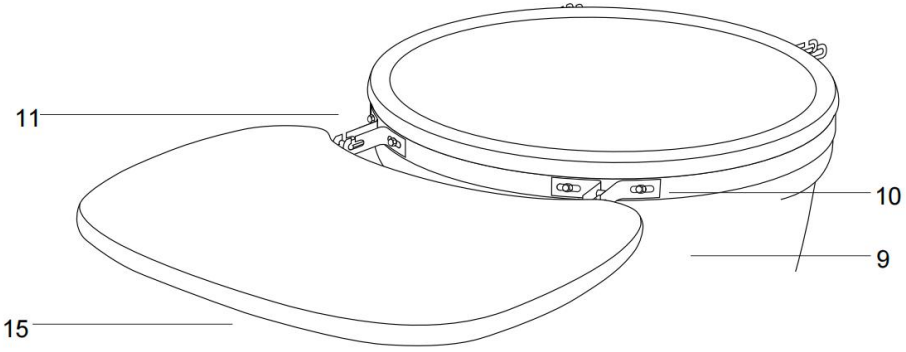


STEP 11 - To attach the top vent (14) to the Charcoal Smoker (9), place it on top and align the bolt holes. Secure it with 2 bolts (C) and nuts (D). When assembling, ensure that the top vent bolt is on the left - hand side.



STEP 12 - Attach the 2x table brackets (10) to the Charcoal Smoker (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

STEP 13 - Attach the 2x table brackets (11) to the Charcoal Smoker (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.



STEP 14 - Insert the 2x table hinge into each of the table brackets (10 & 11).
The Charcoal Smoker is now ready to use but please ensure that you have read the curing instructions thoroughly prior to use.

PRODUCT PARAMETER

MODEL NO	AU-18
Color	Black
Size	18inch
Material	Stove: Ceramic Handle: bamboo

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

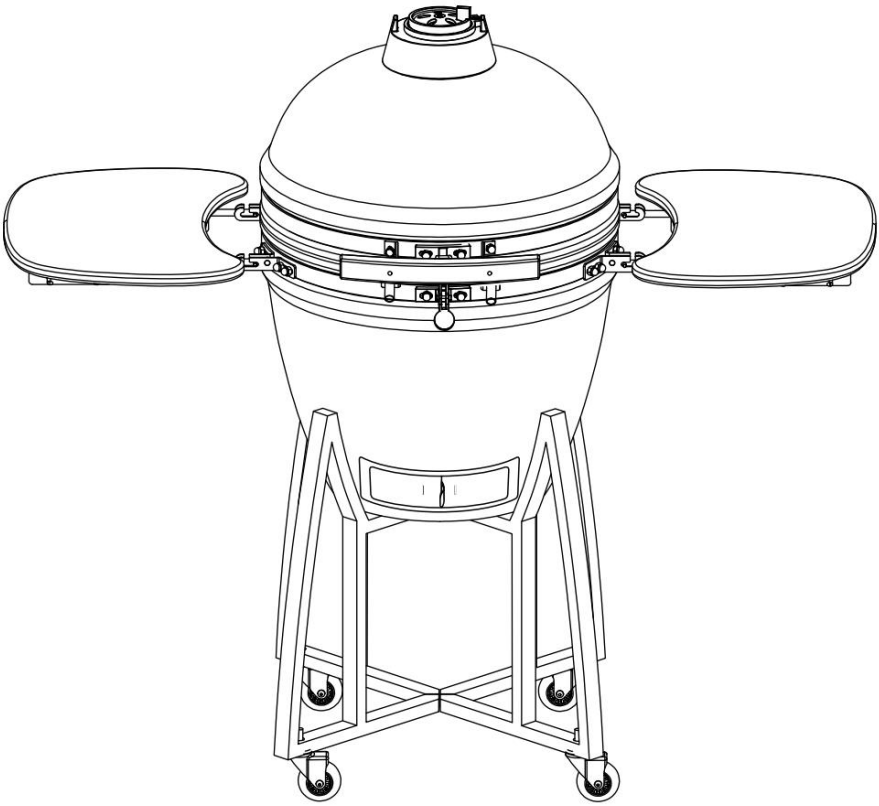
Fumoir à charbon de bois

Modèle : AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Modèle : AU-18



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.

PRODUCT PROFILE

Le fumoir à charbon AU-18 est très polyvalent. Il peut être utilisé pour griller ou fumer. Grâce à son excellente rétention de la chaleur, des températures élevées peuvent être atteintes et maintenues grâce au contrôle précis du flux d'air via les évents supérieurs et inférieurs. Les températures élevées sont idéales pour cuire rapidement les hamburgers et les saucisses, tandis que les basses températures conviennent à la cuisson prolongée de gros morceaux de viande.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Lisez le manuel d'instructions.
	Avertissement - Soyez prudent avec les températures élevées lors de l'utilisation de ce produit pour éviter les brûlures.

AVERTISSEMENTS - ATTENTION !

- Ce produit est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur.
- **TOUJOURS** les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité du four lorsqu'il est utilisé.
- **NE JAMAIS** laisser un feu allumé sans surveillance.
- **DANGER** d'intoxication au monoxyde de carbone - NE JAMAIS allumer ce produit ni le laisser couver ou refroidir dans espaces confinés.
- **NE PAS** utiliser ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un grenier ou un bateau.
- **NE PAS** utiliser sous des auvents, des parasols ou des gazebos.
- **RISQUE D'INCENDIE** - Des braises chaudes peuvent être émises pendant l'utilisation.
- **ATTENTION - N'utilisez PAS** d'essence, de white spirit, de liquide à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour l'éclairage ou rallumer. Utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3.

- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre fumoir à charbon . Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le flux d'air.
- **N'utilisez PAS** de charbon dans ce produit.
- **IMPORTANT:** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever que légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, empêchant tout retour de flamme ou des poussées pouvant entraîner des blessures.
- **TOUJOURS** les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 7 de ce manuel d'instructions.
- **N'utilisez PAS** le fumoir à charbon sur une terrasse ou toute autre surface inflammable telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.
- Assurez-vous que le fumoir à charbon de bois est placé à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- **N'utilisez PAS** ce fumoir à charbon comme four.
- **ATTENTION :** Ce produit deviendra très chaud, NE PAS le déplacer pendant son fonctionnement.
- **UTILISEZ TOUJOURS** des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Inspectez toujours l'appareil avant utilisation pour détecter toute trace de fatigue ou de dommage et remplacez-le si nécessaire.

SOIGNER LE FUMEUR AU CHARBON

- Pour allumer le feu, placez du papier journal enroulé et quelques allume-feu sur la plaque à charbon (7) située à la base du fumoir. Dispersez ensuite deux ou trois poignées de charbon de bois en morceaux sur le papier journal.
- **N'utilisez PAS** d'essence, de white spirit, de liquide à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques comparables pour l'allumage ou le rallumage.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le nouveau papier à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité.
- **NE PAS** surcharger l'appareil avec du carburant : si le feu est trop intense, cela pourrait endommager le fumoir à charbon .

- Laissez agir jusqu'à ce que tout le carburant soit utilisé et éteint.
- Si les premières brûlures sont trop fortes, elles pourraient endommager le joint en feutre avant qu'il n'ait eu le temps de mûrir. correctement.
- Après la première utilisation, vérifiez le serrage de toutes les fixations. La bande métallique reliant le couvercle à la base va se dilater. à cause de la chaleur et cela pourrait se desserrer, il est recommandé de vérifier et si nécessaire de resserrer la bande avec une clé.
- Vous pouvez désormais utiliser votre fumoir à charbon comme d'habitude.

EXTINCTEUR

- Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du carburant et fermez tous les évents et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- **N'utilisez PAS** d'eau pour éteindre les charbons car cela pourrait endommager le fumoir à charbon en céramique .

User's Guide

STOCKAGE

- Lorsqu'il n'est pas utilisé et s'il est stocké à l'extérieur, couvrez le fumoir à charbon de bois une fois complètement refroidi avec une housse de pluie appropriée.
- La grille de cuisson chromée ne va PAS au lave-vaisselle ; utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède.
- Lorsque vous utilisez le fumoir à charbon de bois, appuyez sur les deux roues de verrouillage pour empêcher l'appareil de bouger pendant l'utilisation.
- Il est recommandé de ranger le fumoir à charbon de bois à l'abri dans un garage ou un hangar pendant l'hiver pour une protection complète.

NETTOYAGE

- Le fumoir à charbon est autonettoyant. Chauffez-le à 260 °C pendant 30 minutes pour brûler tous les aliments et débris.
- N'utilisez PAS d'eau ni aucun autre produit de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre fumoir à charbon . Les parois sont poreux et absorbant les liquides utilisés, le fumoir à charbon pourrait se fissurer. Si la suie devient

excessive, utilisez ensuite une brosse métallique ou l'outil à cendres (non fourni) pour gratter les restes de carbone avant la prochaine utilisation.

- Pour nettoyer les grilles et les grilles, utilisez un nettoyant non abrasif une fois l'appareil complètement refroidi.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le fumoir à charbon soit froid et utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

INFORMATIONS SUR L'ÉCLAIRAGE, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

- Assurez-vous que le fumoir à charbon de bois est placé sur une surface permanente, plane, de niveau, résistante à la chaleur et non inflammable, à l'écart à partir d'articles inflammables.
- Assurez-vous que le fumoir à charbon de bois dispose d'un dégagement d'au moins 2 m au-dessus de la tête et d'un dégagement d'au moins 2 m par rapport à autres éléments environnants.
- Pour allumer un feu, placez du papier journal enroulé avec des cubes allume-feu ou des allume-feu solides sur la plaque de charbon de bois. au fond du fumoir à charbon . Déposez ensuite deux ou trois poignées de charbon de bois en morceaux sur le dessus du papier journal.
- N'utilisez PAS d'essence, de white spirit, de liquide à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer.
- Ouvrez l'évent inférieur et allumez le nouveau papier à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité. Une fois allumé, attrapé, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes.
- Laissez le charbon de bois chauffer et le maintenir rouge vif pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le Fumoir à charbon de bois . NE PAS cuire avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
- Il est recommandé de ne pas attiser ni retourner les braises une fois allumées. Cela permettrait aux braises de brûler. de manière plus uniforme et plus efficace.
- Une fois allumé, utilisez UNIQUEMENT des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.
- Voir ci-dessous les instructions de cuisson en fonction de la température et de

la durée.

- Serrez les bandes et huilez la charnière 2 fois par an ou plus si nécessaire.

GUIDE DE CUISINE

- Allumez le charbon de bois en morceaux selon les instructions ci-dessus. Ne déplacez pas et n'alimentez pas les charbons une fois allumés.
- Ouvrez complètement l'évent inférieur et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes.
- Surveillez la cuisson du fumoir à charbon jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée. Consultez la page 7 pour un guide de cuisson à température.
- Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le fumoir à charbon pour cuisiner.
- **IMPORTANT :** Lors de l'ouverture du couvercle à haute température, il est essentiel de le soulever légèrement. Cela permet à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout refoulement ou flambée de flammes pouvant causer des blessures.
- Suivez TOUJOURS les INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS indiquées à la page 7 de ce manuel d'instructions.
- Utilisez TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS

- **NE PAS** cuisiner tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.
- Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre fumoir à charbon de bois .
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant de cuisiner, assurez-vous que les surfaces et les ustensiles du gril sont propres et exempts de vieux résidus alimentaires.
- **N'utilisez PAS** les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et crus.

- Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger.
- **ATTENTION** - La consommation de viande crue ou insuffisamment cuite peut entraîner une intoxication alimentaire (par exemple, des souches bactériennes telles que E. coli).
- Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, coupez-la en deux pour vous assurer qu'elle est bien cuite.
- **ATTENTION** - si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être clair et il ne doit pas y avoir traces de jus rose/rouge ou de colorant de viande.
- Il est conseillé de précuire les gros morceaux de viande et les rôtis avant la cuisson finale.
- Après avoir cuisiné sur votre fumoir à charbon, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles du gril.

RAVITAILLEMENT

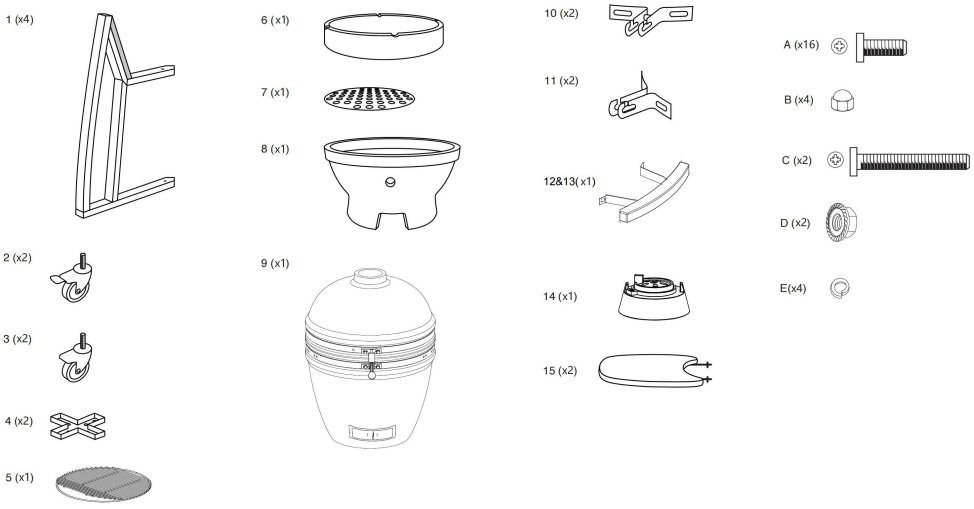
- Avec les évents fermés, le fumoir à charbon de bois reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous souhaitez une cuisson plus longue, Au cours du temps de cuisson (par exemple lors de la torréfaction d'un rôti entier ou d'un fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois.
- Ajoutez simplement du charbon de bois supplémentaire et continuez comme ci-dessus.

GUIDE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

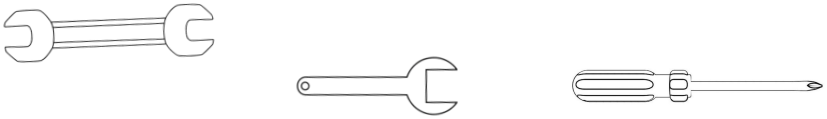
Cuisson lente/Fumage (110℃-135℃)	Évent supérieur	**Bas évent**
Poitrine de bœuf 2 heures par livre Porc effiloché 2 heures par livre Poulet entier 3-4 heures Côtes levées 3-5 heures Rôtis 9+ heures		
Cuisson lente/Fumage (160℃-180℃) Évent supérieur **Bas évent**		

Poisson 15-20 min. Filet de porc 15-30 min. Morceaux de poulet 30-45 min. Poulet entier 1 à 1,5 h Gigot d'agneau 3-4 Hrs. Turquie 2 à 4 heures Jambon 2-5 heures		
Cuisson lente/Fumage (26 0℃- 370 ℃) Évent supérieur **Bas évent**		
Steak 5-8 min. Côtelettes de porc 6 à 10 min. Hamburgers 6-10 min. Saucisses 6-10 min.		
	Ouvrir ○ Fermé●	

Parts list



Les outils nécessaires ：



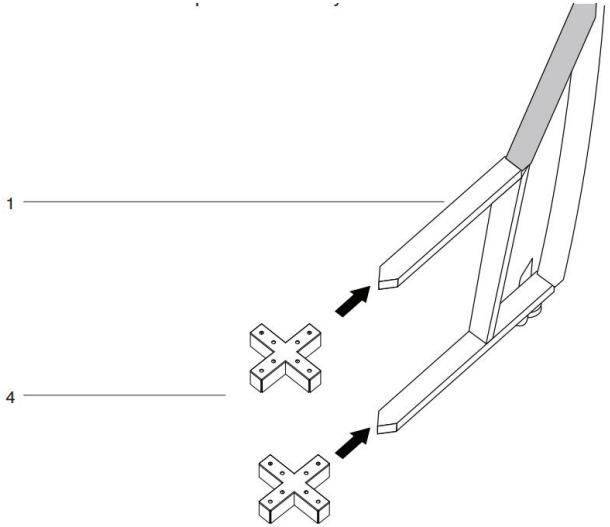
Clé à molette*2 Clé à film mince*1 Tournevis cruciforme*1

Avant le montage, lisez attentivement les instructions. Vérifiez que toutes les pièces sont bien conformes à la liste.
Effectuez le montage sur une surface souple pour éviter de rayer la peinture.
Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.
Pour faciliter l'assemblage, serrez légèrement les boulons, puis serrez-les complètement une fois l'assemblage terminé.

AVERTISSEMENT - NE PAS trop serrer les boulons ; serrez uniquement avec une pression modérée pour éviter d'endommager les boulons ou les composants du fumoir à charbon de bois.

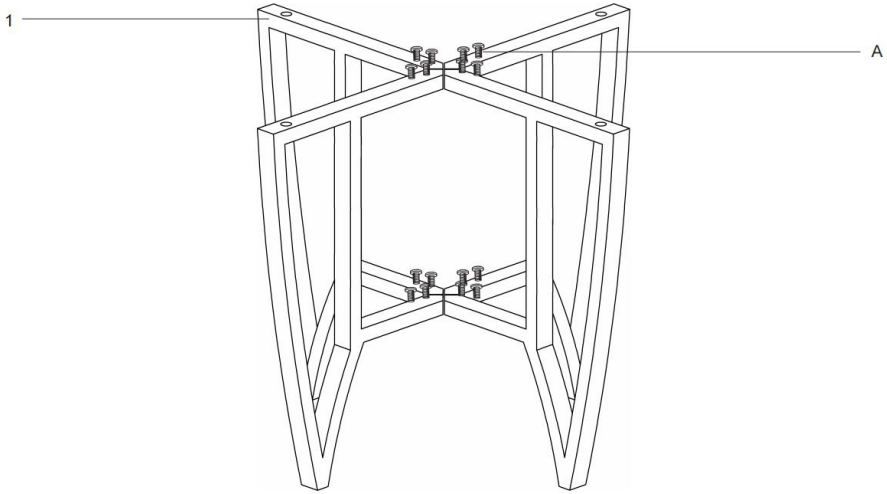
Assembly instructions

IMPORTANT : Retirez tout emballage avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et rangez-les avec ce produit. Assurez-vous que le couvercle est fermé avant l'assemblage.

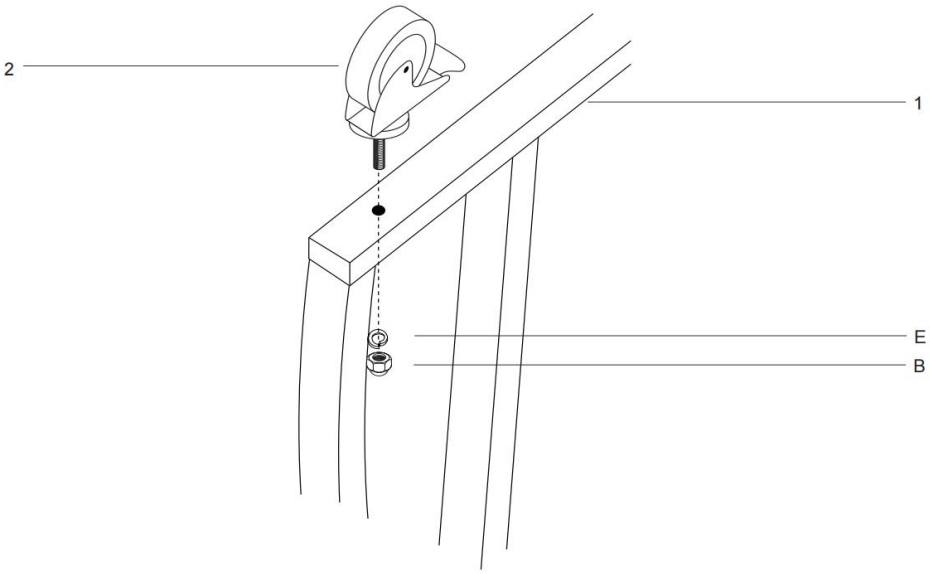


ÉTAPE 1 - Pour assembler le chariot, insérez les deux traverses (4) dans l'un des quatre supports (1) du haut et du bas. bas.

ÉTAPE 2 - Continuez à insérer les traverses (4) dans les trois autres supports (1).



ÉTAPE 3 - Fixez les supports (1) aux traverses (4) à l'aide des 16 vis (A). Assurez-vous que le chariot est bien fixé. et toutes les vis sont serrées avant de placer le fumoir à charbon (9) à l'intérieur.



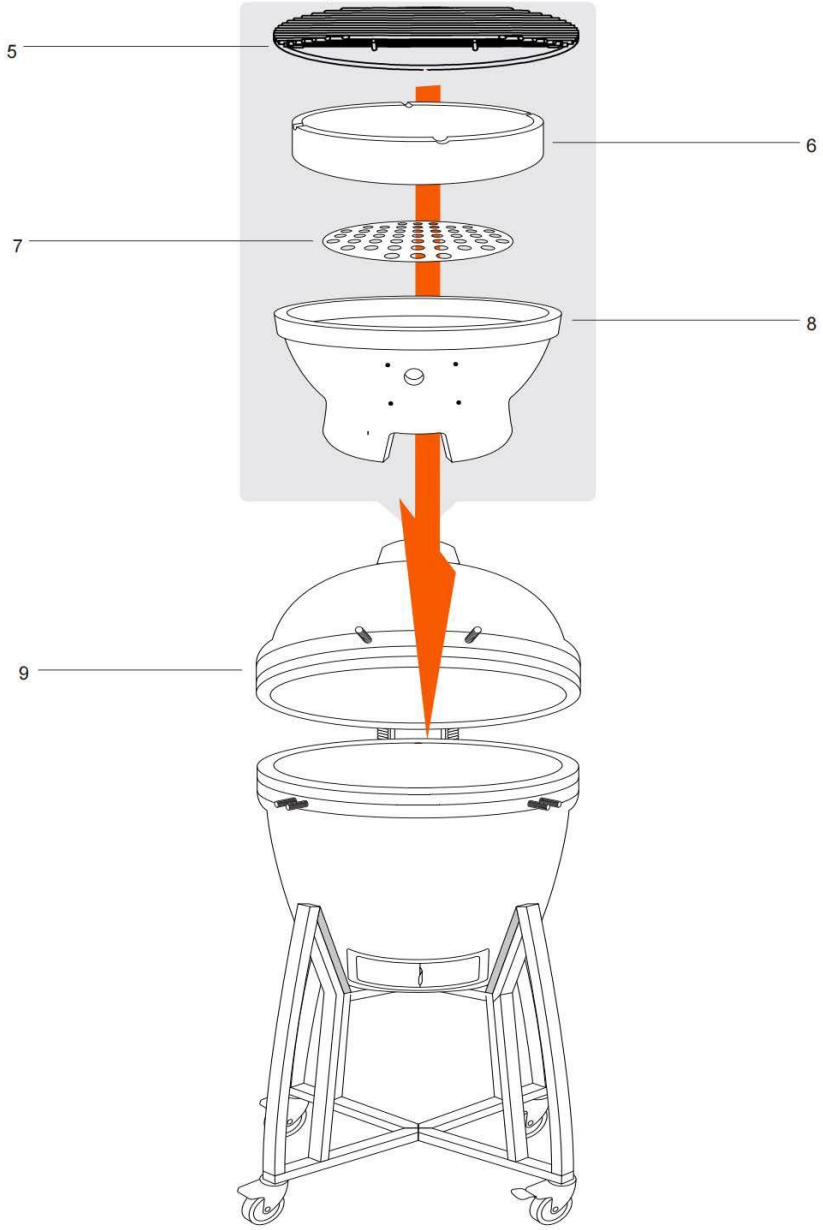
ÉTAPE 4 - Fixez les quatre roulettes pré-filetées (2 et 3) à chacun des quatre supports (1) en les poussant à travers le trou. À l'aide d'une clé à molette, fixez chaque roulette avec 1 écrou (B) et 1 rondelle (E).

ÉTAPE 5 - Pour placer le fumoir à charbon (9) sur le chariot, retirez d'abord tous les éléments qui se trouvent à l'intérieur du grille pour faciliter le levage.

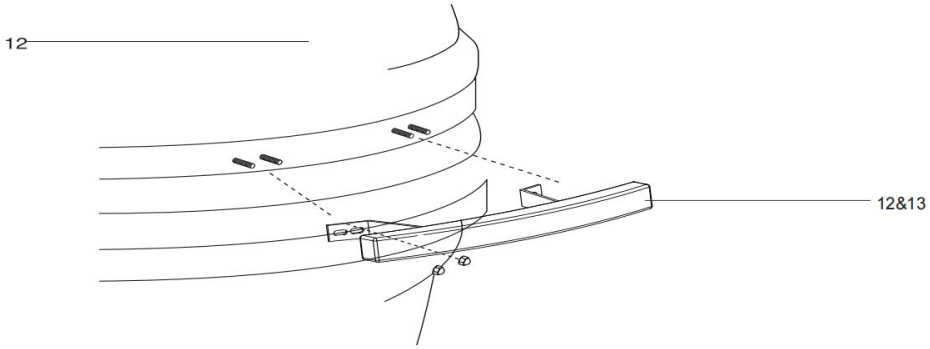
ÉTAPE 6 - Utilisez au moins deux personnes pour soulever le fumoir à charbon et le placer sur le chariot. Placez une de vos mains. dans l'évent inférieur du fumoir à charbon et l'autre sous le gril. Le levage par la charnière ou les tables latérales pourrait entraîner des blessures et des dommages au produit.

ÉTAPE 7 - Placez le fumoir à charbon sur le chariot avec l'évent inférieur orienté vers l'avant du chariot permettant l'évent pour ouvrir et fermer sans aucune interruption.

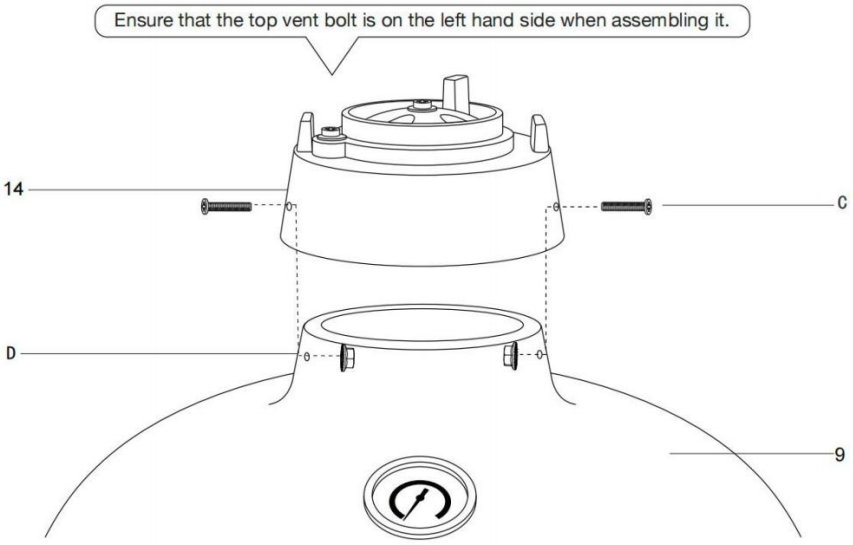
Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.



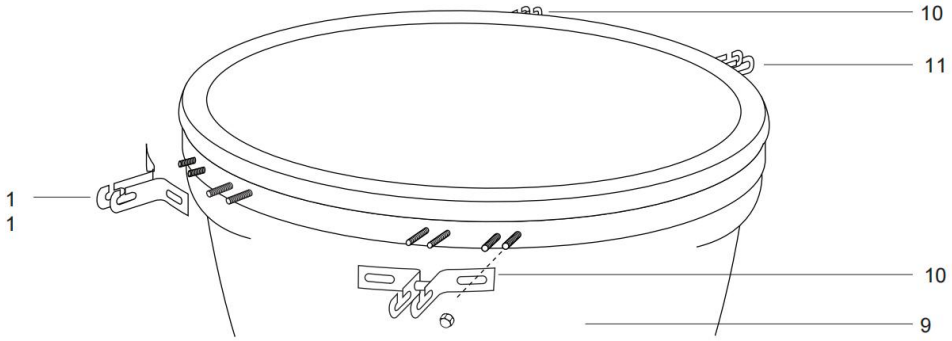
ÉTAPE 8 - Lorsque le gril est solidement placé sur le chariot, ajoutez le foyer (8), la plaque à charbon (7), l'anneau supérieur (6) et grille de cuisson (5) à l'intérieur du fumoir à charbon de bois comme indiqué dans le schéma de montage.
ÉTAPE 9 - Appuyez sur les leviers des roulettes (2) pour verrouiller les roulettes afin de garantir que le fumoir à charbon ne puisse pas bouger lorsque utilisé.



ÉTAPE 10 - Pour fixer la poignée (13) au couvercle du fumoir à charbon (9), commencez par utiliser les deux boulons et écrous à tête bombée pré-montés pour fixer les deux supports de poignée (12). Ensuite, utilisez les deux boulons (C) et écrous (H) pour fixer la poignée (13) aux supports (12).

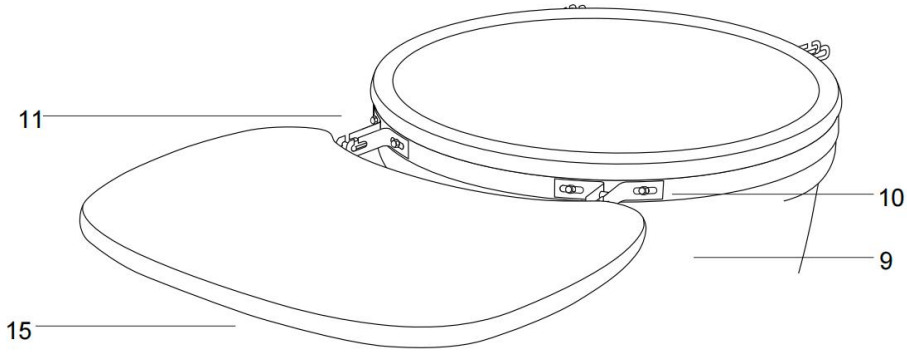


ÉTAPE 11 - Pour fixer l'évent supérieur (14) au fumoir à charbon (9), placez-le dessus et alignez les trous des boulons. Fixez-le avec deux boulons (C) et écrous (D). Lors de l'assemblage, assurez-vous que le boulon de l'évent supérieur est à gauche.



ÉTAPE 12 - Fixez les 2 supports de table (10) au fumoir à charbon (9) à l'aide des 4 boulons et du dôme pré-fixés Écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée sur le schéma ci-dessus.

ÉTAPE 13 - Fixez les 2 supports de table (11) au fumoir à charbon (9) à l'aide des 4 boulons et du dôme pré-fixés Écrous à tête bombée par support. Veuillez noter la position indiquée sur le schéma ci-dessus.



ÉTAPE 14 - Insérez la charnière de table 2x dans chacun des supports de table (10 et 11).

Le fumoir à charbon est maintenant prêt à être utilisé, mais assurez-vous d'avoir lu les instructions de séchage. soigneusement avant utilisation.

PRODUCT PARAMETER

MODÈLE N°	AU-18
Couleur	Noir
Taille	18 pouces
Matériel	Poêle : Céramique Poignée : bambou

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.
Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122 Australie
Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

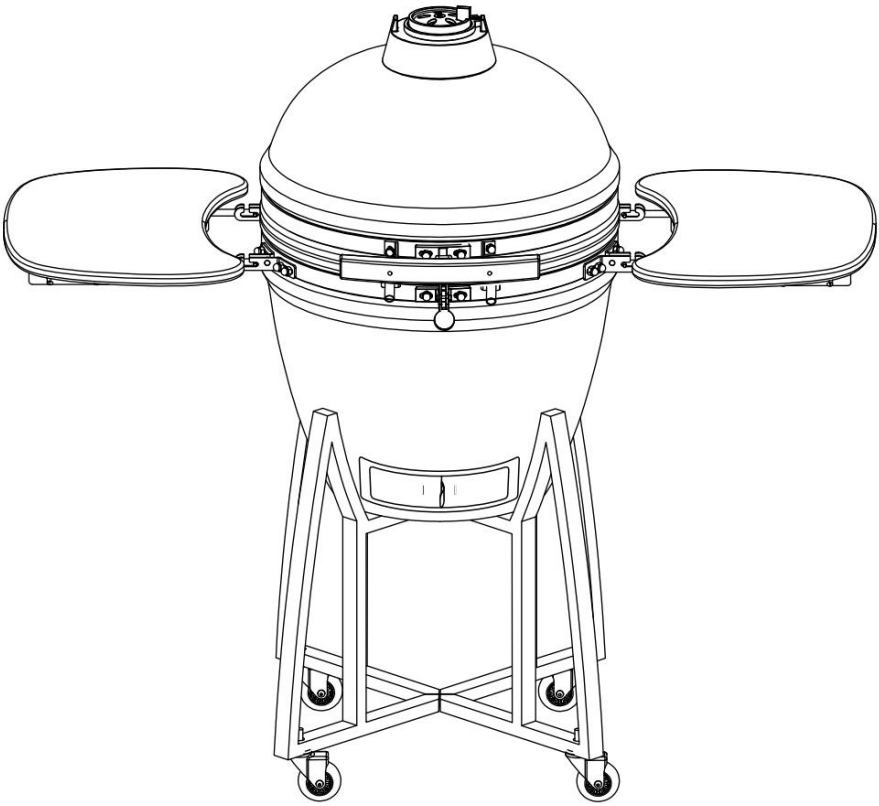
Holzkohle-Smoker

Modell: AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Modell: AU-18



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates

informieren.

PRODUCT PROFILE

Der Holzkohle-Smoker AU-18 ist vielseitig einsetzbar. Er eignet sich zum Grillen und Räuchern. Dank seiner hervorragenden Wärmespeichereigenschaften können hohe Temperaturen durch die präzise Steuerung des Luftstroms über die oberen und unteren Lüftungsschlitze erreicht und gehalten werden. Hohe Temperaturen eignen sich perfekt zum schnellen Garen von Burgern und Würstchen, während niedrige Temperaturen für das Garen größerer Fleischstücke über einen längeren Zeitraum geeignet sind.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung.
	Warnung - Bitte seien Sie vorsichtig bei hohen Temperaturen, wenn Sie dieses Produkt verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden

WARNHINWEISE - VORSICHT!

- Dieses Produkt ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM AUSSENBEREICH bestimmt. NICHT in Innenräumen verwenden.
- **Sie** Kinder und Haustiere während des Betriebs IMMER in sicherer Entfernung vom Ofen.
- **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- **GEFAHR** einer Kohlenmonoxidvergiftung – zünden Sie dieses Produkt NIEMALS an und lassen Sie es schwelen oder abkühlen in engen Räumen.
- **Sie dieses Produkt NICHT** in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.
- **NICHT** unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons verwenden.
- **BRANDGEFAHR** – Während des Gebrauchs kann heiße Glut austreten.
- **VORSICHT - Verwenden Sie KEIN** Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder erneutes

Anzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN1860-3 entsprechen.

- Es wird dringend empfohlen, Holzkohle in Ihrem Holzkohle-Smoker zu verwenden . Es brennt länger und produziert weniger Asche, was den Luftstrom einschränken kann.
- **Sie** in diesem Produkt KEINE Kohle.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, ermöglicht ein langsames und sicheres Einströmen der Luft und verhindert so einen Rückstau oder Aufflammen, die zu Verletzungen führen können.
- **IMMER** die INFORMATIONEN ZUM ZUBEREITEN VON LEBENSMITTELN auf Seite 7 dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie den Holzkohle-Smoker **NICHT** auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.
- Stellen Sie sicher, dass der Holzkohle-Smoker mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt aufgestellt ist.
- Verwenden Sie diesen Holzkohle-Smoker **NICHT** als Ofen.
- **ACHTUNG:** Dieses Produkt wird sehr heiß. Bewegen Sie es während des Betriebs NICHT.
- beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen **IMMER hitzebeständige Handschuhe.**
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Verwendung immer auf Ermüdung und Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.

Aushärten des Holzkohle-Smokers

- Zum Anzünden der Feuerstelle legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier und einige Anzündwürfel oder feste Anzünder auf den Kohleteller (7) im Unterteil des Charcoal Smokers. Streuen Sie anschließend zwei bis drei Handvoll Holzkohlestücke über das Zeitungspapier.
- **Verwenden Sie** zum Anzünden oder Wiederanzünden KEIN Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere vergleichbare Chemikalien.

- Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung und zünden Sie das neue Papier mit einem Feuerzeug mit langer Spitze oder Sicherheitsstreichhölzern an.
- **Sie das Gerät NICHT** mit Brennstoff. Wenn das Feuer zu intensiv ist, kann dies den Holzkohle-Smoker beschädigen .
- Lassen Sie es, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und gelöscht ist.
- Wenn die ersten Verbrennungen zu hoch sind, kann die Filzdichtung beschädigt werden, bevor sie ausgereift ist. richtig.
- Überprüfen Sie nach dem ersten Gebrauch alle Befestigungselemente auf festen Sitz. Das Metallband, das Ihren Deckel mit der Basis verbindet, dehnt sich aus Durch die Hitze kann es zu Lockerungen kommen. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und gegebenenfalls festzuziehen. mit einem Schraubenschlüssel.
- Sie können Ihren Holzkohle-Smoker jetzt wie gewohnt verwenden.

LÖSCHEN

- Um das Gerät zu löschen, geben Sie keinen Brennstoff mehr hinzu und schließen Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlöschen kann.
- **Verwenden Sie zum Löschen der Holzkohle KEIN Wasser, da dies den Keramik-** Holzkohle-Smoker beschädigen könnte .

User's Guide

LAGERUNG

- Holzkohle-Smoker nicht verwendet wird und im Freien gelagert wird, decken Sie ihn nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Regenhülle ab.
- Der verchromte Grillrost ist NICHT spülmaschinenfest; verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser.
- beim Gebrauch des Holzkohle-Smokers auf beide Feststellräder, um zu verhindern, dass sich das Gerät während des Gebrauchs bewegt.
- wird empfohlen, den Holzkohle-Smoker im Winter unter einer Abdeckung in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

REINIGUNG

- Der Holzkohle-Smoker ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260 °C und er verbrennt alle Lebensmittel und Rückstände.
- Verwenden Sie KEIN Wasser oder andere Reinigungsmittel, um das Innere Ihres Holzkohle-Smokers zu reinigen . Die Wände sind porös und absorbiert alle verwendeten Flüssigkeiten, dies könnte dazu führen, dass der Holzkohle-Smoker reißt. Wenn der Ruß übermäßig Verwenden Sie dann eine Drahtbürste oder das Aschewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzukratzen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Grills und Roste einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist
- Warten Sie zum Reinigen der Außenfläche, bis der Holzkohle-Smoker abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

BELEUCHTUNG, NUTZUNG UND PFLEGEINFORMATIONEN

- Stellen Sie sicher, dass der Holzkohle-Smoker auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht, von brennbaren Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Holzkohle-Smoker mindestens 2 m über dem Boden und mindestens 2 m von andere umgebende Gegenstände.
- Zum Anzünden eines Feuers legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Anzündern auf die Kohleplatte im Boden des Holzkohle-Smokers . Legen Sie dann 2 oder 3 Handvoll Holzkohlestücke auf die Oberseite der Zeitung.
- Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden KEIN Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung und zünden Sie das neue Papier mit einem Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Sobald es Wenn das Feuer gefangen ist, lassen Sie die untere Entlüftung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, um ein kleines Bett aus heißer Glut zu bilden.
- Lassen Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten lang aufheizen und glühend heiß halten, bevor Sie mit dem ersten Grillen beginnen. Holzkohle-Smoker . NICHT kochen, bevor der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

- Es wird empfohlen, die Kohlen nicht zu schüren oder zu wenden, sobald sie brennen. Dadurch kann die Holzkohle brennen gleichmäßiger und effizienter.
- Sobald es brennt, verwenden Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen NUR hitzebeständige Handschuhe.
- Nachfolgend finden Sie Kochanweisungen je nach Temperatur und Dauer.
- Ziehen Sie die Bänder fest und ölen Sie das Scharnier zweimal im Jahr oder bei Bedarf öfter.

KOCHANLEITUNG

- Zünden Sie die Holzkohle gemäß den obigen Anweisungen an. Bewegen oder schüren Sie die Kohlen NICHT, sobald sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang geöffnet, um ein kleines Bett aus heißer Glut zu bilden.
- Behalten Sie den Holzkohle-Smoker im Auge , bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Anleitung zur Gartemperatur finden Sie auf Seite 7 .
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur zu halten.
- Jetzt können Sie den Holzkohle-Smoker zum Kochen verwenden.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben. Dadurch kann die Luft langsam und sicher einströmen und ein Rückstau oder Aufflammen, die möglicherweise zu Verletzungen führen könnten, wird vermieden.
- Befolgen Sie IMMER die INFORMATIONEN ZUM ZUBEREITEN VON LEBENSMITTELN auf Seite 7 dieser Bedienungsanleitung.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen IMMER hitzebeständige Handschuhe.

INFORMATIONEN ZUM ZUBEREITEN VON LEBENSMITTELN

- **Sie NICHT** , bis der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise beim Kochen auf Ihrem Holzkohle-Smoker .
- Waschen Sie sich vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.

- Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Speiseresten sind.
- **Sie NICHT** dieselben Utensilien zum Umgang mit gekochten und ungekochten Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.
- **VORSICHT** – Der Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen (z. B. durch Bakterienstämme wie E. coli).
- Um das Risiko zu verringern, dass das Fleisch nicht durchgegart ist, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es vollständig durchgegart ist.
- **VORSICHT** - wenn das Fleisch ausreichend gegart ist, sollte der Fleischsaft klar sein und es sollte keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe.
- Es empfiehlt sich, größere Fleischstücke und Bratenstücke vor dem endgültigen Grillen vorzugaren.
- nach dem Kochen auf Ihrem Holzkohle-Smoker immer die Grillflächen und Utensilien.

Tanken

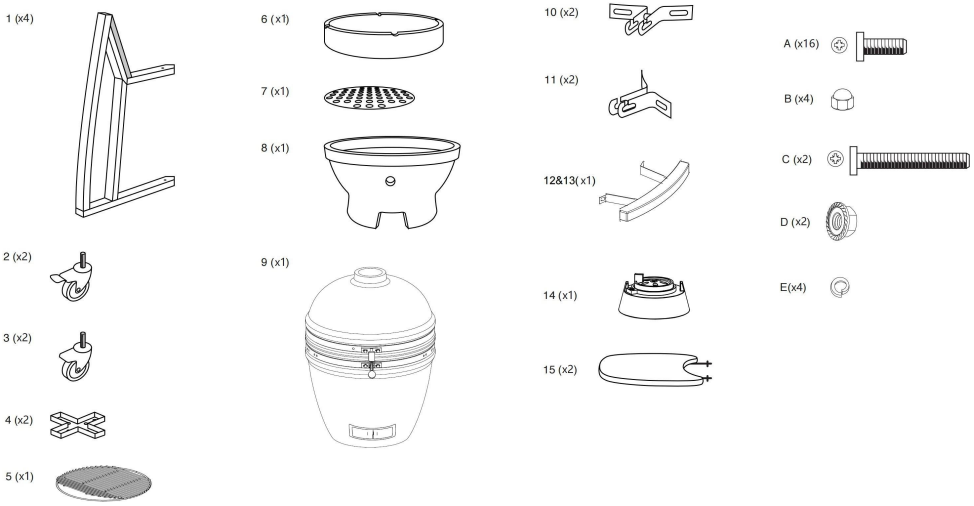
- Bei geschlossenen Lüftungsschlitzen bleibt der Holzkohle-Smoker mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Je nach Garzeit (z. B. beim Braten eines ganzen Bratens oder beim langsamen Räuchern) kann es erforderlich sein, mehr Holzkohle nachzufüllen.
- Geben Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

Anleitung zur Gartemperatur

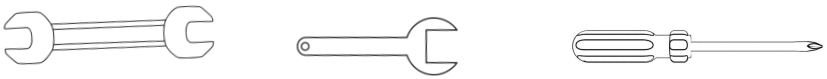
Langsames Garen/Räuchern (110℃–135℃)	Obere Entlüftung	**Unten Entlüftung**
Rinderbrust, 2 Std. pro Pfund. Pulled Pork 2 Std. pro Pfund. Ganzes Hähnchen 3–4 Std. Rippchen 3–5 Std.		

Röstungszeit 9+ Stunden.		
Langsames Garen/Räuchern (160℃-180 ℃) Obere Entlüftung **Unten Entlüftung**		
Fisch 15-20 Min. Schweinefilet 15–30 Min. Hähnchenstücke 30–45 Min. Ganzes Hähnchen 1–1,5 Std. Lammkeule 3-4 Std. Truthahn 2–4 Std. Schinken 2–5 Std.		
Langsames Garen/Räuchern (260 °C – 370 °C) Obere Entlüftung **Unten Entlüftung**		
Steak 5-8 Min. Schweinekoteletts 6–10 Min. Burger 6-10 Min. Würstchen 6-10 Min.		
	Öffnen ○	Geschlossen●

Parts list



Die benötigten Werkzeuge :



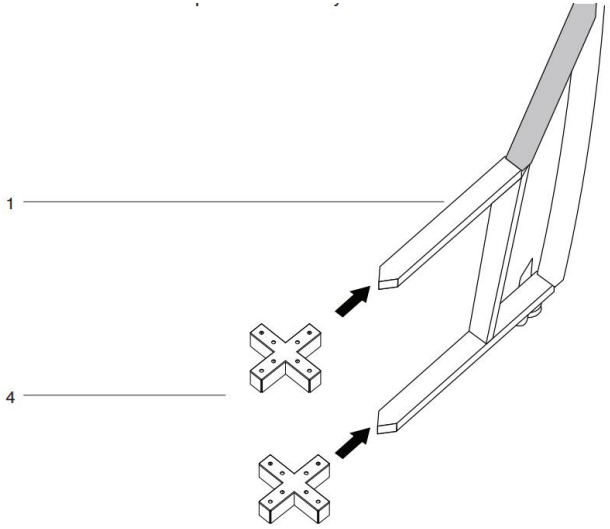
Schraubenschlüssel * 2 Dünnschichtschlüssel * 1
Kreuzschlitzschraubendreher * 1

Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Vergleichen Sie alle Teile mit der Stückliste.
Führen Sie die Montage auf einer weichen Unterlage durch, um Kratzer im Lack zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen für spätere Verwendung auf.
Um die Montage zu erleichtern, ziehen Sie die Schrauben nur locker an und ziehen Sie sie erst nach Abschluss der Montage vollständig fest.

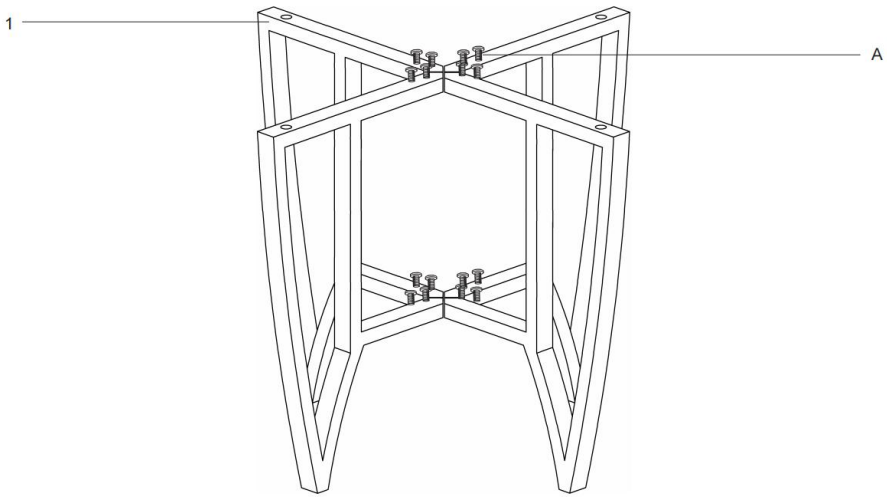
WARNUNG – Ziehen Sie die Schrauben NICHT zu fest an. Ziehen Sie sie nur mit mäßigem Druck an, um eine Beschädigung der Schrauben oder Komponenten des Holzkohle-Smokers zu vermeiden.

Assembly instructions

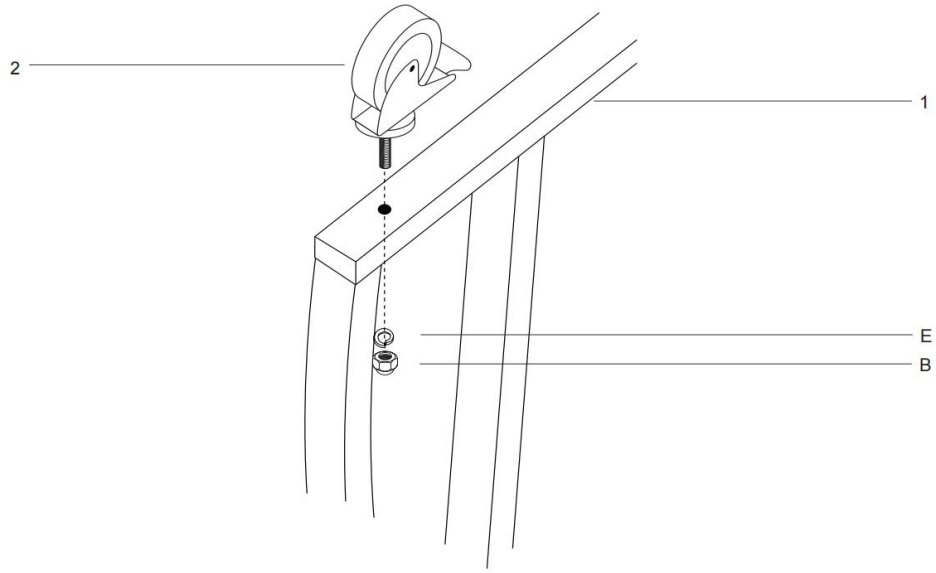
WICHTIG : Entfernen Sie vor der Verwendung die gesamte Verpackung, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und bewahren Sie sie zusammen mit diesem Produkt auf. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.



SCHRITT 1 - Um den Wagen zusammenzubauen, stecken Sie die beiden Querstücke (4) von oben und von unten in eine der vier Halterungen (1). unten.
SCHRITT 2 - Setzen Sie die Querstücke (4) in die anderen drei Halterungen (1).



SCHRITT 3 - Befestigen Sie die Halterungen (1) mit den 16 Schrauben (A) an den Querträgern (4). Stellen Sie sicher, dass der Wagen sicher ist und alle Schrauben fest angezogen sind, bevor Sie den Charcoal Smoker (9) hineinstellen.



SCHRITT 4 - Befestigen Sie die vier vorgefädelten Lenkrollen (2 und 3) an jeder der vier Halterungen (1), indem Sie sie durch das Loch. Befestigen Sie jedes

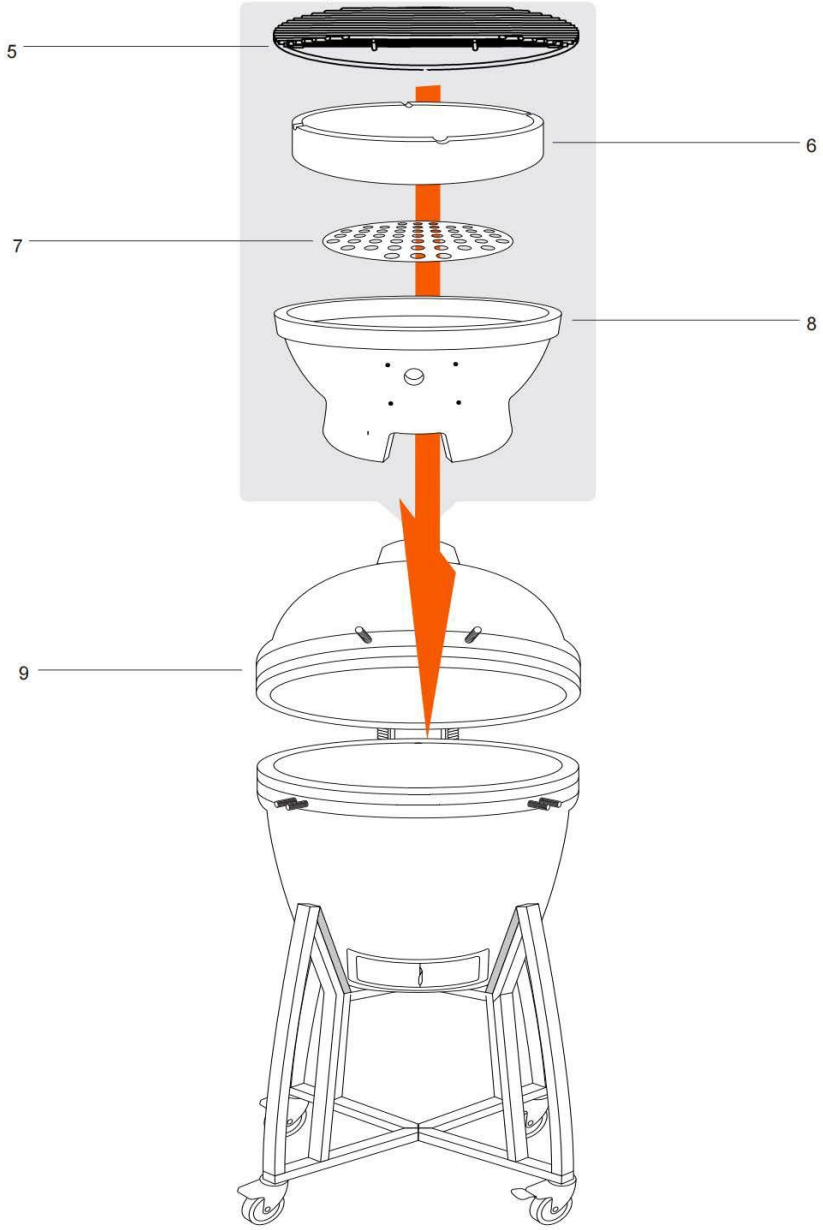
Lenkrad mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel mit 1 Mutter (B) und 1 Unterlegscheibe (E).

SCHRITT 5 - Um den Holzkohle-Smoker (9) auf den Wagen zu stellen, entfernen Sie zunächst alle Gegenstände, die sich im Inneren des Grill, um das Anheben zu erleichtern.

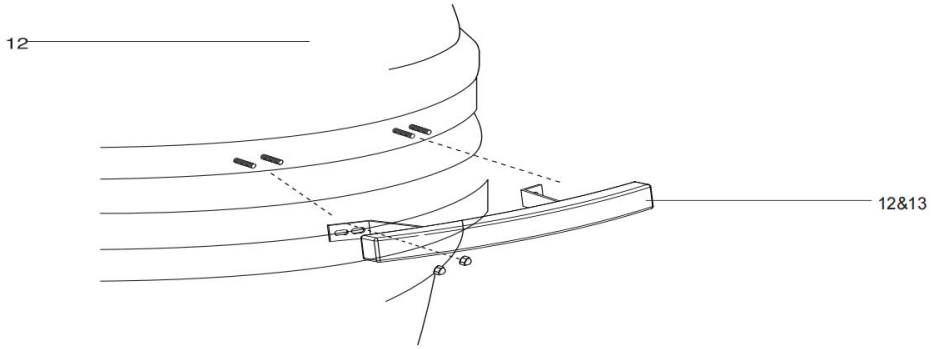
SCHRITT 6 - Heben Sie den Holzkohle-Smoker mit mindestens zwei Personen auf den Wagen. Legen Sie eine Hand in der unteren Entlüftung des Holzkohle-Smokers und die andere unter dem Grill. Das Anheben durch das Scharnier oder die Seitentische könnte Dies kann zu Verletzungen und Schäden am Produkt führen.

SCHRITT 7 - Stellen Sie den Holzkohle-Smoker auf den Wagen, wobei die untere Entlüftung zur Vorderseite des Wagens zeigt, sodass die Entlüftung ohne Unterbrechung öffnen und schließen.

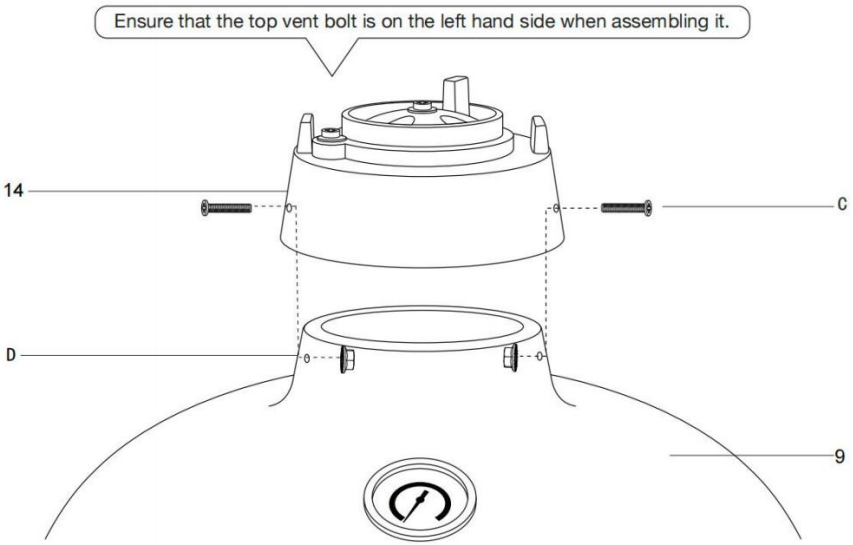
Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.



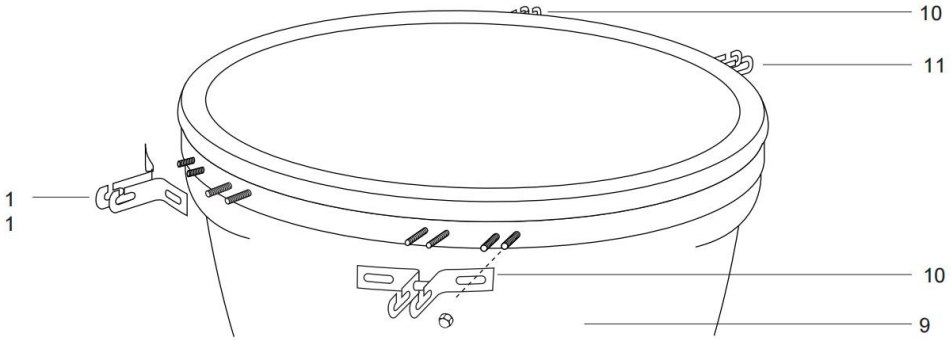
SCHRITT 8 - Wenn der Grill sicher auf dem Wagen steht, fügen Sie die Feuerbox (8), die Holzkohleplatte (7), den oberen Ring (6) und Grillrost (5) im Inneren des Charcoal Smoker , wie in der Montagezeichnung dargestellt.
SCHRITT 9 - Drücken Sie die Lenkrollenhebel (2) nach unten, um die Lenkrollen zu blockieren und sicherzustellen, dass sich der Holzkohle-Smoker nicht bewegen kann, wenn im Einsatz.



SCHRITT 10 - Um den Griff (13) am Deckel des Holzkohle-Smokers (9) zu befestigen, verwenden Sie zunächst die beiden vormontierten Schrauben und Hutmuttern, um die beiden Griffhalterungen (12) zu befestigen. Befestigen Sie dann den Griff (13) mit den beiden Schrauben (C) und Muttern (H) an den Halterungen (12).



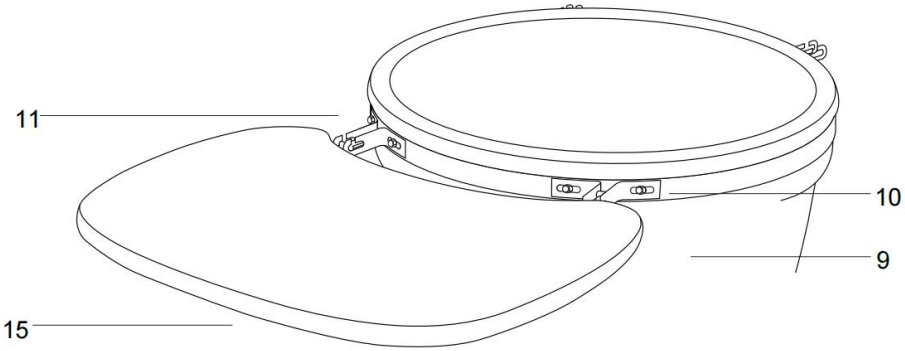
SCHRITT 11 - Um die obere Entlüftung (14) am Holzkohle-Smoker (9) zu befestigen, legen Sie sie auf den Grill und richten Sie die Schraubenlöcher aus. Befestigen Sie sie mit zwei Schrauben (C) und Muttern (D). Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass sich die obere Entlüftungsschraube auf der linken Seite befindet.



SCHRITT 12 - Befestigen Sie die 2 Tischhalterungen (10) mit den 4 vormontierten Schrauben und der Kuppel am Holzkohle-Smoker (9). Kopfmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die im obigen Diagramm angegebene Position.

SCHRITT 13 - Befestigen Sie die 2 Tischhalterungen (11) mit den 4 vormontierten Schrauben und der Kuppel am Holzkohle-Smoker (9). Kopfmuttern pro Halterung.

Bitte beachten Sie die im obigen Diagramm angegebene Position.



SCHRITT 14 – Setzen Sie die beiden Tischscharniere in jede der Tischhalterungen (10 und 11) ein.
Der Holzkohle-Smoker ist jetzt einsatzbereit, aber stellen Sie bitte sicher, dass Sie die Aushärtungsanweisungen gelesen haben vor Gebrauch gründlich durchspülen.

PRODUCT PARAMETER

MODELL NR	AU-18
Farbe	Schwarz
Größe	18 Zoll
Material	Herd: Keramik Griff : Bambus

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.
Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien
Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

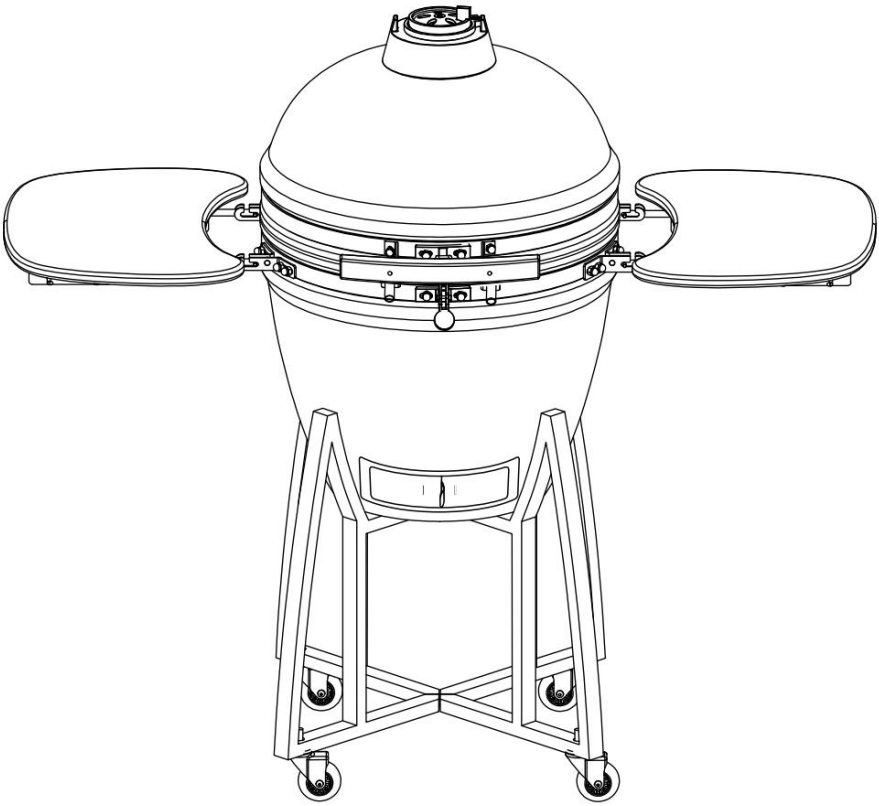
Affumicatore a carbone

Modello: AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Modello: AU-18



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro

prodotto.

PRODUCT PROFILE

L'affumicatore a carbone AU-18 è estremamente versatile. Può essere utilizzato per grigliare o affumicare. Grazie alle sue eccellenti proprietà di ritenzione del calore, è possibile raggiungere e mantenere temperature elevate grazie al controllo preciso del flusso d'aria attraverso le prese d'aria superiore e inferiore. Le alte temperature sono perfette per cuocere rapidamente hamburger e salsicce, mentre le basse temperature sono adatte per cuocere tagli di carne più grandi per periodi più lunghi.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Leggere il manuale di istruzioni.
	Attenzione: prestare attenzione alle alte temperature quando si utilizza questo prodotto per evitare ustioni.

AVVERTENZE - ATTENZIONE!

- Questo prodotto è destinato ESCLUSIVAMENTE all'USO ESTERNO. NON utilizzare in ambienti chiusi.
- **SEMPRE** i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza dal forno quando è in uso.
- **NON** lasciare MAI incustodito un fuoco acceso.
- **PERICOLO** di avvelenamento da monossido di carbonio - NON accendere MAI questo prodotto o lasciarlo covare o raffreddare in spazi ristretti.
- **NON** utilizzare questo prodotto in una tenda, roulotte, auto, cantina, soffitta o barca.
- **NON** utilizzare sotto tende da sole, ombrelloni o gazebo.
- **PERICOLO DI INCENDIO** - Durante l'uso potrebbero fuoriuscire braci ardenti.
- **ATTENZIONE - NON** utilizzare benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per l'accensione o riaccensione. Utilizzare solo

accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.

- Si consiglia vivamente di utilizzare carbone in pezzi nel tuo affumicatore a carbone . Brucia più a lungo e produce meno cenere, il che può limitare il flusso d'aria.
- **NON** utilizzare carbone in questo prodotto.
- **IMPORTANTE:** Quando si apre il coperchio ad alte temperature è essenziale sollevare il coperchio solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, prevenendo qualsiasi ritorno di fiamma o riacutizzazioni che potrebbero causare lesioni.
- Seguire **SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate a** pagina 7 del presente manuale di istruzioni.
- **NON** utilizzare l' affumicatore a carbone su terrazze o altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno, foglie o corteccia decorativa.
- Assicurarsi che l' affumicatore a carbone sia posizionato ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- **NON** utilizzare questo affumicatore a carbone come una fornace.
- **ATTENZIONE:** Questo prodotto diventerà molto caldo, NON spostarlo durante il funzionamento.
- **UTILIZZARE SEMPRE** guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche o superfici di cottura calde.
- Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di spostarla o riporla.
- Prima dell'uso, ispezionare sempre l'unità per verificare che non presenti segni di usura o danni e sostituirla quando necessario.

STAGIONATURA DELL'affumicatore a carbone

- Per accendere il camino, posizionare del giornale arrotolato insieme ad alcuni cubetti di accendifuoco o accendifuoco solidi sulla piastra per il carbone (7) alla base dell'affumicatore a carbone. Quindi, spargere due o tre manciate di carbone in pezzi sul giornale.
- **NON** utilizzare benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcol o altre sostanze chimiche simili per accendere o riaccendere.
- Aprire lo sfiato inferiore e accendere la nuova cartina con un accendino a punta lunga o con dei fiammiferi di sicurezza.
- **NON sovraccaricare l'unità con il combustibile: se il fuoco è troppo**

intenso, l' affumicatore a carbone potrebbe danneggiarsi .

- Lasciare agire finché tutto il carburante non è stato utilizzato e spento.
- Se le prime bruciature sono troppo alte potrebbero danneggiare la guarnizione in feltro prima che abbia avuto la possibilità di maturare correttamente.
- Dopo il primo utilizzo, ispezionare tutti i dispositivi di fissaggio per verificarne la tenuta. La fascia metallica che collega il coperchio alla base si espanderà. dal calore e potrebbe allentarsi troppo, si consiglia di controllare e, se necessario, stringere la fascia con una chiave inglese.
- Ora puoi utilizzare il tuo affumicatore a carbone normalmente.

ESTINZIONE

- Per spegnere l'unità, interrompere l'aggiunta di combustibile e chiudere tutte le prese d'aria e il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.
- **NON** usare acqua per spegnere i carboni poiché ciò potrebbe danneggiare l' affumicatore in ceramica .

User's Guide

MAGAZZINAGGIO

- Quando non viene utilizzato e se conservato all'esterno, coprire l' affumicatore a carbone una volta completamente raffreddato con un'apposita copertura antipioggia.
- La griglia di cottura cromata NON è lavabile in lavastoviglie; utilizzare un detergente delicato con acqua tiepida.
- Quando si utilizza l' affumicatore a carbone, premere verso il basso entrambe le rotelle di bloccaggio per impedire che l'unità si muova durante l'uso.
- Si consiglia di conservare l' affumicatore a carbone al coperto in un garage o in un capannone durante l'inverno per una protezione completa.

PULIZIA

- L' affumicatore a carbone è autopulente. Riscaldalo fino a 260 °C per 30 minuti e brucerà tutto il cibo e i detriti.
- NON utilizzare acqua o altri tipi di prodotti detergenti per pulire l'interno del tuo affumicatore a carbone . Le pareti sono poroso e assorbirà tutti i liquidi utilizzati,

questo potrebbe causare la rottura dell'affumicatore a carbone . Se la fuliggine diventa eccessiva quindi utilizzare una spazzola metallica o l'apposito strumento (non in dotazione) per raschiare via i residui di carbonio prima del successivo utilizzo.

- Per pulire le griglie e le grate utilizzare un detergente non abrasivo una volta che l'unità si è completamente raffreddata
- Per pulire la superficie esterna, attendere che l' affumicatore a carbone si raffreddi e utilizzare un panno umido con un detergente delicato.

INFORMAZIONI SU ILLUMINAZIONE, UTILIZZO E CURA

- Assicurarsi che l' affumicatore a carbone sia posizionato su una superficie permanente, piana, livellata, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che l' affumicatore a carbone abbia almeno 2 m di spazio libero in alto e almeno 2 m di spazio libero da altri oggetti circostanti.
- Per accendere un fuoco, arrotolare un giornale con alcuni cubetti accendifuoco o accendifuoco solidi sulla piastra di carbone. alla base dell'affumicatore a carbone . Quindi posiziona 2 o 3 manciate di carbone in pezzi sopra la carta di giornale.
- NON utilizzare benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcol o altre sostanze chimiche simili per accendere o riaccendere.
- Aprire lo sfiato inferiore e accendere la nuova carta s utilizzando un accendino a punta lunga o fiammiferi di sicurezza. Una volta che è una volta catturato, lasciare lo sfiato inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di braci ardenti.
- Lasciare che il carbone si riscaldi e rimanga rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul Affumicatore a carbone . NON cucinare prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.
- Si consiglia di non alimentare o girare i carboni una volta accesi. Questo permette ai carboni di bruciare. in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta acceso, utilizzare SOLO guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- Di seguito sono riportate le istruzioni di cottura in base alla temperatura e alla

durata.

- Stringere le fascette e oliare la cerniera 2 volte all'anno o più spesso, se necessario.

GUIDA ALLA CUCINA

- Accendere la carbonella in pezzi seguendo le istruzioni sopra riportate. NON spostare o alimentare la carbonella una volta accesa.
- Aprire completamente la presa d'aria inferiore e lasciare aperto il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di braci ardenti.
- Monitorare l' affumicatore a carbone finché non raggiunge la temperatura desiderata. Vedere pagina 7 per una guida alla temperatura di cottura.
- Chiudere completamente la presa d'aria inferiore per mantenere la temperatura.
- Ora sei pronto per usare l' affumicatore a carbone per cucinare.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale sollevarlo solo leggermente. Questo consente all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero potenzialmente causare lesioni.
- Seguire SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate a pagina 7 del presente manuale di istruzioni.
- Utilizzare SEMPRE guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche o superfici di cottura calde.

INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI

- **NON** cuocere finché il combustibile non presenta uno strato di cenere.
- Si prega di leggere e seguire questi consigli quando si cucina con l'affumicatore a carbone .
- Lavatevi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiarla.
- Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
- Prima di cucinare, assicurarsi che le superfici e gli utensili della griglia siano puliti e privi di vecchi residui di cibo.
- **NON** utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.
- Assicurarsi che tutta la carne sia ben cotta prima di mangiarla.

- **ATTENZIONE** - Il consumo di carne cruda o poco cotta può causare intossicazioni alimentari (ad esempio, da ceppi batterici come l'Escherichia coli).
- Per ridurre il rischio di carne poco cotta, tagliarla a metà per assicurarsi che sia cotta completamente.
- **ATTENZIONE** - se la carne è stata cotta a sufficienza i succhi della carne dovrebbero essere limpidi e non dovrebbero esserci tracce di succo rosa/rosso o colorante della carne.
- Si consiglia di precuocere i tagli di carne più grandi e gli arrosti prima della cottura finale alla griglia.
- Dopo aver cucinato sul tuo affumicatore a carbone, pulisci sempre le superfici di cottura e gli utensili della griglia.

RIFORNIMENTO DI CARBURANTE

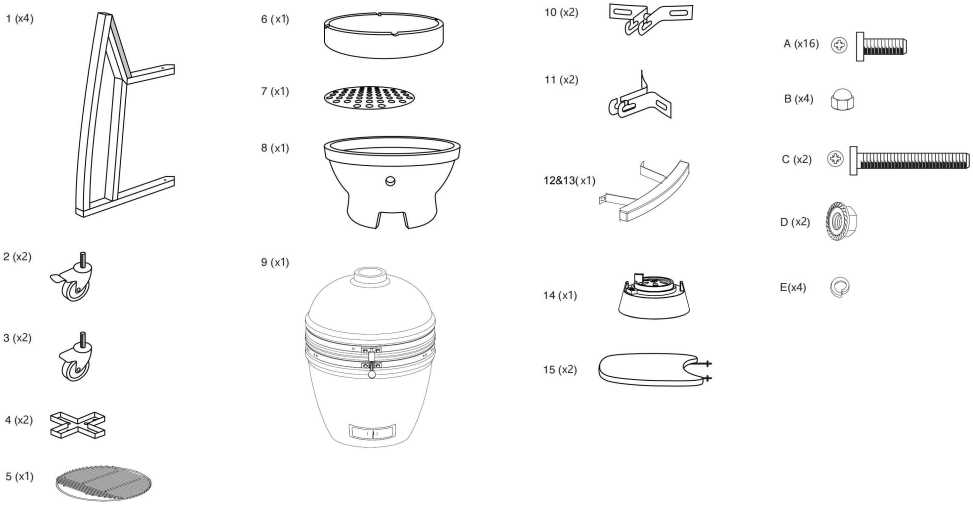
- Con le prese d'aria chiuse, l' affumicatore a carbone rimane ad alta temperatura per diverse ore. Se hai bisogno di un tempo più lungo tempo di cottura (ad esempio quando si arrostisce un intero arrosto o si affumica lentamente), potrebbe essere necessario aggiungere altro carbone.
- Basta aggiungere altro carbone e continuare come sopra.

GUIDA ALLA TEMPERATURA DI COTTURA

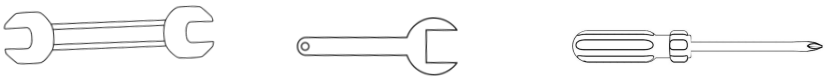
Cottura lenta/affumicatura (110℃-135℃)	Sfiato superiore	**Metter il fondo a sfogo**
Petto di manzo 2 ore per libbra. Maiale sfilacciato 2 ore per libbra. Pollo intero 3-4 ore Costine 3-5 ore Arrostisce per più di 9 ore.		
Cottura lenta/affumicatura (160℃-180 ℃) Sfiato superiore **Inferiore sfogo**		
Pesce 15-20 Min. Filetto di maiale 15-30 min. Pezzi di pollo 30-45 min.		

Pollo intero 1-1,5 ore Cosciotto d'agnello 3-4 ore Turchia 2-4 ore Prosciutto 2-5 ore		
Cottura lenta/affumicatura (260 ℃- 370 ℃) **Sfiato superiore Inferiore sfogo**		
Bistecca 5-8 min. Costolette di maiale 6-10 min. Hamburger 6-10 min. Salsicce 6-10 min.		
	Aperto ○	Chiuso●

Parts list



Gli strumenti necessari :



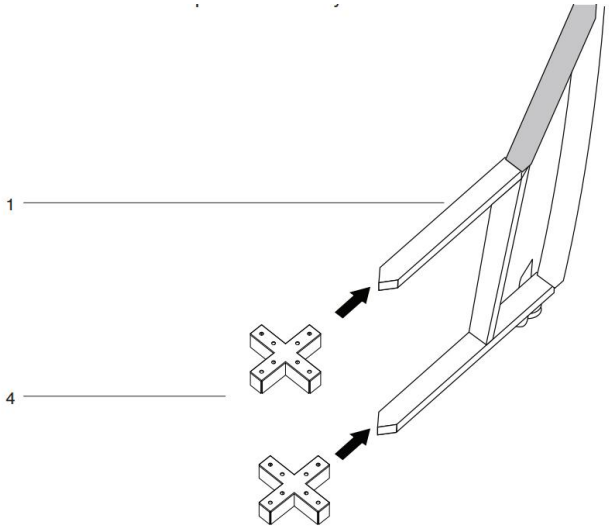
Chiave inglese*2 Chiave per pellicole sottili*1 Cacciavite a croce*1

Prima del montaggio, leggere attentamente le istruzioni. Controllare tutti i componenti con l'elenco dei componenti.
Eseguire il montaggio su una superficie morbida per evitare di graffiare la vernice.
Conservare queste informazioni per riferimento futuro.
Per facilitare il montaggio, serrare i bulloni solo leggermente e poi serrarli completamente una volta completato il montaggio.

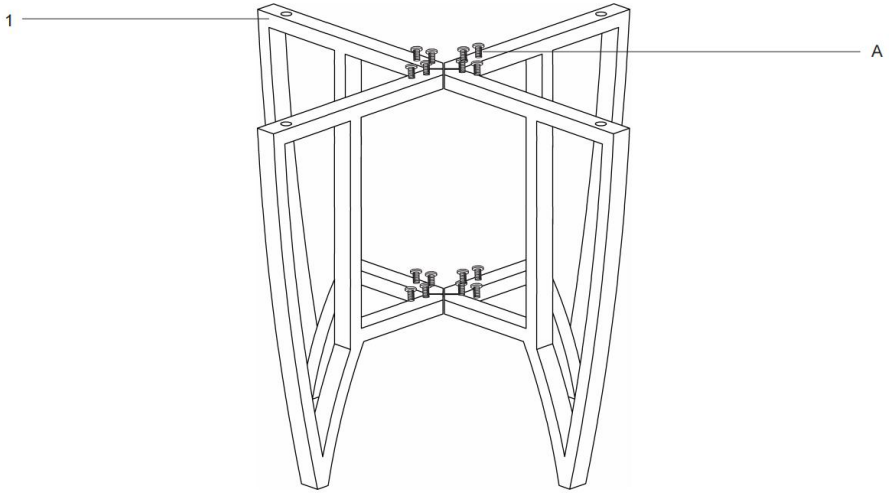
ATTENZIONE - NON serrare eccessivamente i bulloni; serrare solo con una pressione moderata per evitare di danneggiare i bulloni o i componenti dell'affumicatore a carbone.

Assembly instructions

IMPORTANTE : rimuovere l'imballaggio prima dell'uso, ma conservare le istruzioni di sicurezza e conservarle insieme al prodotto. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso prima del montaggio.

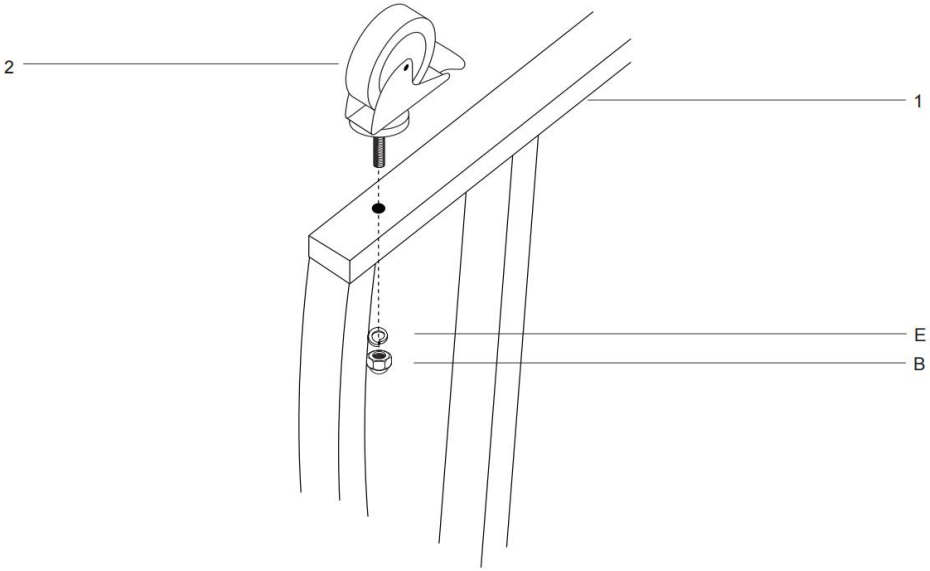


FASE 1 - Per assemblare il carrello inserire le due traverse (4) in una delle quattro staffe (1) sia dall'alto che dal basso. metter il fondo a.
FASE 2 - Continuare ad inserire i pezzi trasversali (4) negli altri tre parentesi (1).



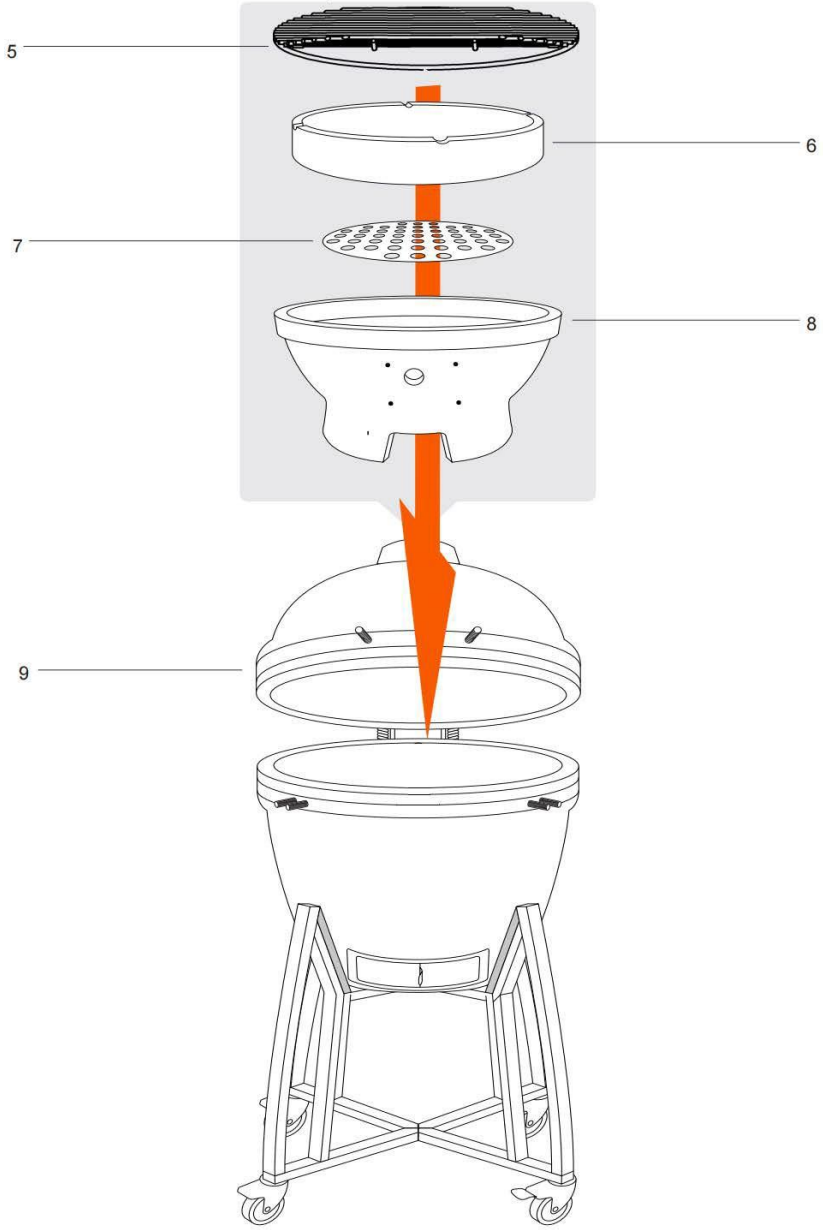
FASE 3 - Fissare le staffe (1) alle traverse (4) utilizzando le viti 16x (A). Assicurarsi che il carrello sia ben fissato e tutte le viti siano ben strette

prima di posizionare l' affumicatore a carbone (9) al suo interno.

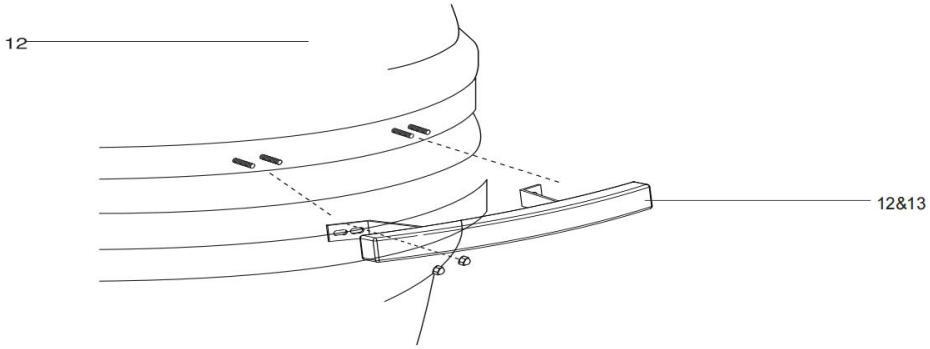


FASE 4 - Fissare le quattro ruote girevoli pre-filettate (2 e 3) a ciascuna delle quattro staffe (1) spingendole attraverso il foro. Utilizzando una chiave inglese regolabile, fissare ciascuna ruota piroettante con 1 dado (B) e 1 rondella (E).
FASE 5 - Per posizionare l' affumicatore a carbone (9) sul carrello, rimuovere prima tutti gli oggetti che si trovano all'interno griglia per facilitare il sollevamento.
FASE 6 - Utilizzare almeno due persone per sollevare l' affumicatore a carbone sul carrello. Posizionare una mano nella presa d'aria inferiore dell'affumicatore a carbone e l'altra sotto la griglia. Il sollevamento tramite la cerniera o i tavolini laterali potrebbe provocare lesioni e danni al prodotto.
FASE 7 - Posizionare l' affumicatore a carbone sul carrello con la presa d'aria inferiore rivolta verso la parte anteriore del carrello, consentendo la presa d'aria per aprirsi e chiudersi senza alcuna interruzione.

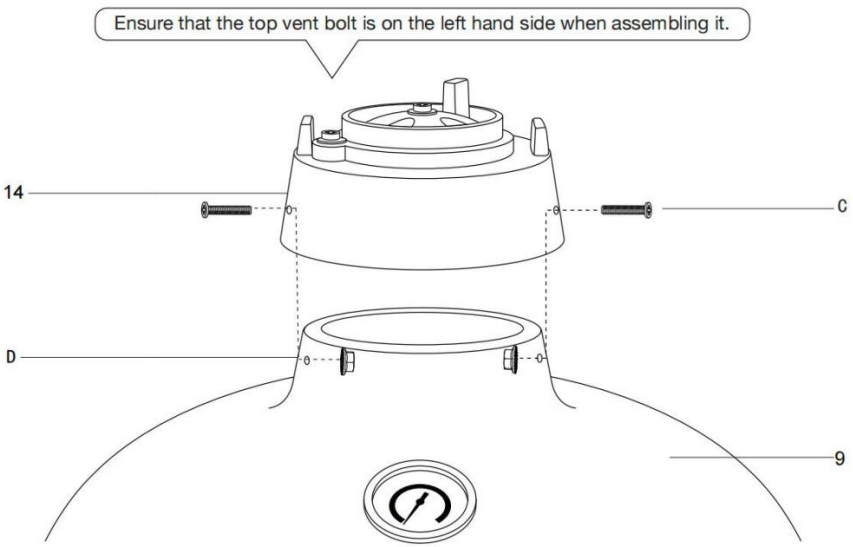
Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.



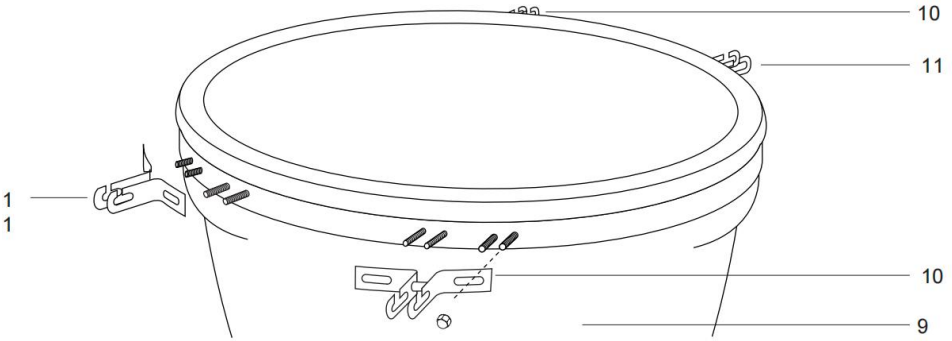
FASE 8 - Quando la griglia è posizionata saldamente sul carrello aggiungere il focolare (8), la piastra per il carbone (7), l'anello superiore (6) e griglia di cottura (5) all'interno dell'affumicatore a carbone come mostrato nello schema di montaggio.
FASE 9 - Premere verso il basso le leve delle ruote piroettanti (2) per bloccare le ruote piroettanti e garantire che l' affumicatore a carbone non possa muoversi quando in uso.



FASE 10 - Per fissare la maniglia (13) al coperchio dell'affumicatore a carbone (9), iniziare utilizzando i 2 bulloni pre-fissati e i dadi a testa bombata per fissare 2 staffe della maniglia (12). Quindi, utilizzare 2 bulloni (C) e dadi (H) per fissare la maniglia (13) alle staffe (12).

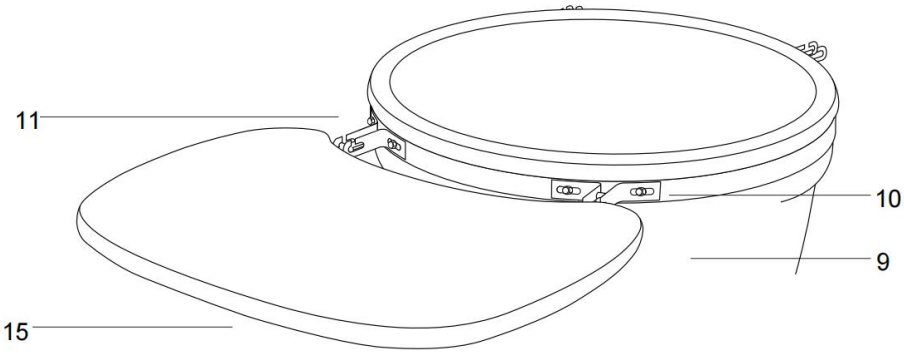


FASE 11 - Per fissare la presa d'aria superiore (14) all'affumicatore a carbone (9), posizionarla sopra e allineare i fori dei bulloni. Fissarla con 2 bulloni (C) e dadi (D). Durante il montaggio, assicurarsi che il bullone della presa d'aria superiore sia sul lato sinistro.



FASE 12 - Fissare le 2 staffe del tavolo (10) all'affumicatore a carbone (9) utilizzando i 4 bulloni pre-fissati e la cupola dadi con testa per staffa. Si prega di notare la posizione mostrata nel diagramma sopra.

FASE 13 - Fissare le 2 staffe del tavolo (11) all'affumicatore a carbone (9) utilizzando i 4 bulloni pre-fissati e la cupola dadi con testa per staffa. Si prega di notare la posizione mostrata nel diagramma sopra.



FASE 14 - Inserire le 2 cerniere del tavolo in ciascuna delle staffe del tavolo (10 e 11).

L' affumicatore a carbone è ora pronto per l'uso, ma assicurati di aver letto le istruzioni per la stagionatura accuratamente prima dell'uso.

PRODUCT PARAMETER

MODELLO N.	AU-18
Colore	Nero
Misurare	18 pollici
Materiale	Stufa: Ceramica Manico : bambù

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.
Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD Nuovo Galles del Sud 2122 Australia
Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

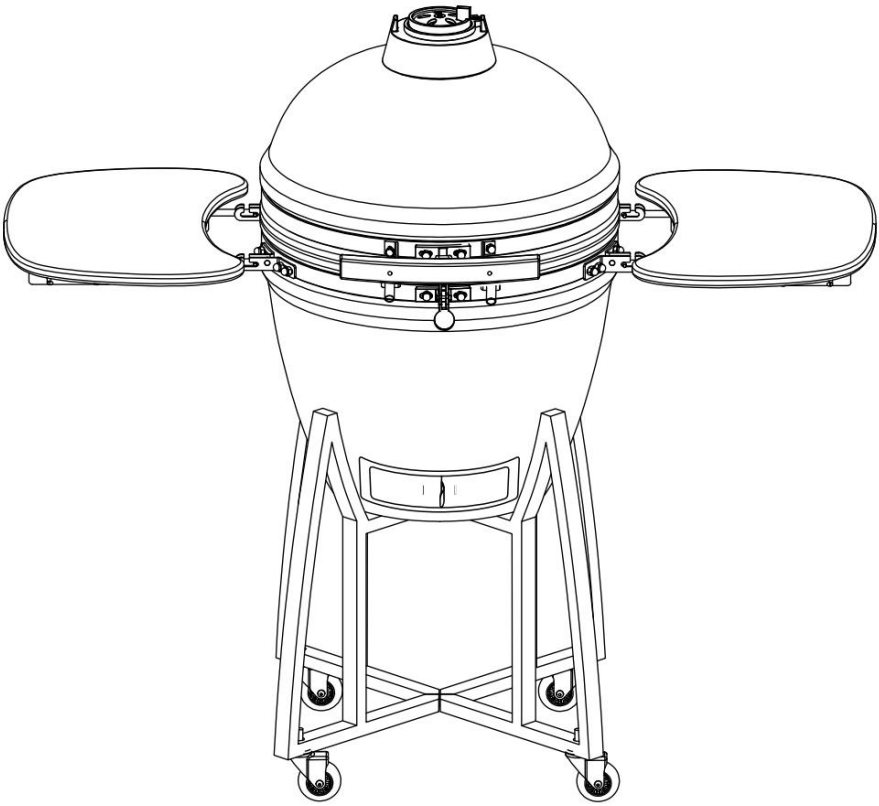
Ahumador de carbón

Modelo: AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Modelo: AU-18



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en

nuestro producto.

PRODUCT PROFILE

El ahumador de carbón AU-18 es muy versátil. Puede usarse para asar a la parrilla o ahumar. Gracias a sus excelentes propiedades de retención de calor, se pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante el control preciso del flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superiores e inferiores. Las altas temperaturas son perfectas para cocinar rápidamente hamburguesas y salchichas, mientras que las bajas son ideales para cocinar cortes de carne más grandes durante un período más prolongado.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Lea el manual de instrucciones.
	Advertencia: tenga cuidado con las altas temperaturas al utilizar este producto para evitar quemaduras.

ADVERTENCIAS - ¡PRECAUCIÓN!

- Este producto está diseñado SOLO PARA USO EN EXTERIORES. NO lo use en interiores.
- **SIEMPRE** mantenga a los niños y las mascotas a una distancia segura del horno cuando esté en uso.
- **NUNCA** deje un fuego encendido sin supervisión.
- **PELIGRO** de intoxicación por monóxido de carbono: NUNCA encienda este producto ni lo deje arder o enfriarse en espacios confinados.
- **NO** utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, automóvil, sótano, desván o barco.
- **NO** utilizar debajo de toldos, sombrillas o cenadores.
- **PELIGRO DE INCENDIO** : Pueden emitirse brasas calientes durante el uso.
- **PRECAUCIÓN: NO** utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reencendido. Utilice

únicamente pastillas de encendido que cumplan con la norma EN1860-3.

- Se recomienda encarecidamente usar carbón en trozos en su ahumador de carbón . Arde durante más tiempo y... produce menos cenizas lo que puede restringir el flujo de aire.
- **NO** utilice carbón en este producto.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas es imprescindible levantarla solo ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando cualquier corriente de aire inverso o brotes que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga la INFORMACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS indicada en la página 7 de este manual de instrucciones.
- **NO** utilice el ahumador de carbón sobre terrazas o cualquier otra superficie inflamable como pasto seco, astillas de madera, hojas o corteza decorativa.
- Asegúrese de que el ahumador de carbón esté ubicado al menos a 2 metros de distancia de elementos inflamables.
- **NO** utilice este ahumador de carbón como horno.
- **ATENCIÓN:** Este producto se calentará mucho, NO lo mueva durante su funcionamiento.
- **UTILICE SIEMPRE** guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies de cocción calientes.
- Deje que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.
- Inspeccione siempre la unidad antes de usarla para detectar fatiga o daños y reemplácela cuando sea necesario.

CURANDO EL Ahumador de Carbón

- Para encender la chimenea, coloque papel de periódico enrollado junto con pastillas de encendido o pastillas sólidas sobre la bandeja para carbón (7) en la base del ahumador. Luego, esparza dos o tres puñados de carbón en trozos sobre el papel de periódico.
- **NO** utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol ni otros productos químicos comparables para encender o volver a encender.
- Abra la ventilación inferior y encienda el nuevo papel usando un encendedor de punta larga o fósforos de seguridad.
- **NO** sobrecargue la unidad con combustible: si el fuego es demasiado intenso, esto podría dañar el ahumador de carbón .

- Dejar hasta que todo el combustible se haya utilizado y extinguido.
- Si las primeras quemaduras son demasiado fuertes, podrían dañar el sello de la junta de fieltro antes de que haya tenido la oportunidad de madurar. adecuadamente.
- Después del primer uso, revise que todos los cierres estén bien apretados. La banda metálica que conecta la tapa a la base se expandirá. del calor y esta podría aflojarse, se recomienda revisar y si es necesario apretar la banda con una llave inglesa.
- Ahora puedes utilizar tu ahumador de carbón de forma normal.

EXTINCIÓN

- Para extinguir la unidad, deje de agregar combustible y cierre todos los respiraderos y la tapa para permitir que el fuego se apague naturalmente.
- **NO** use agua para apagar el carbón ya que esto podría dañar el ahumador de carbón de cerámica .

ALMACENAMIENTO

- Cuando no esté en uso y si se guarda en el exterior, cubra el ahumador de carbón una vez que se haya enfriado completamente con una funda para lluvia adecuada.
- La parrilla de cocción cromada NO es apta para lavavajillas; utilice un detergente suave con agua tibia.
- Cuando utilice el ahumador de carbón, presione hacia abajo ambas ruedas de bloqueo para evitar que la unidad se mueva durante el uso.
- Se recomienda guardar el ahumador de carbón bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA

- El ahumador de carbón es autolimpiable. Caliéntelo a 260 °C durante 30 minutos y quemará todos los restos de comida y residuos.
- NO use agua ni ningún otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su ahumador de carbón . Las paredes están Es poroso y absorberá cualquier

líquido utilizado, lo que podría causar grietas en el ahumador de carbón . Si el hollín se acumula en exceso... Luego utilice un cepillo de alambre o la herramienta para cenizas (no suministrada) para raspar los restos de carbón antes del próximo uso.

- Para limpiar las parrillas y rejillas, utilice un limpiador no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado completamente.
- Para limpiar la superficie exterior, espere hasta que el ahumador de carbón se enfríe y utilice un paño húmedo con un detergente suave.

INFORMACIÓN SOBRE ILUMINACIÓN, USO Y CUIDADO

- Asegúrese de que el ahumador de carbón esté ubicado sobre una superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, lejos de artículos inflamables.
- Asegúrese de que el ahumador de carbón tenga una altura mínima de 2 m y una distancia mínima de 2 m desde otros elementos circundantes.
- Para iniciar una chimenea, enrolle papel de periódico con algunos cubos de encendido o pastillas de encendido sólidas sobre la placa de carbón. En la base del ahumador de carbón . Luego, coloque dos o tres puñados de carbón en trozos sobre el periódico.
- NO utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reencender.
- Abra la ventilación inferior y encienda el nuevo papel con un encendedor de punta larga o cerillas de seguridad. Una vez que esté... atrapado, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para crear una pequeña cama de brasas calientes.
- Deje que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción. Ahumador de carbón . NO cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Se recomienda no atizar ni girar las brasas una vez encendidas. Esto permite que se quemen. de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, utilice ÚNICAMENTE guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies de cocción calientes.
- Vea a continuación las instrucciones de cocción según la temperatura y la

duración.

- Apriete las bandas y engrase la bisagra 2 veces al año o más si es necesario.

GUÍA DE COCINA

- Encienda el carbón en trozos según las instrucciones anteriores. NO mueva ni alimente las brasas una vez encendidas.
- Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para crear una pequeña capa de brasas calientes.
- Vigile el ahumador de carbón hasta que alcance la temperatura deseada. Consulte la página 7 para obtener una guía de temperatura de cocción.
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
- Ahora está listo para utilizar el ahumador de carbón para cocinar.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es fundamental levantarla solo ligeramente. Esto permite que el aire entre de forma lenta y segura, evitando reflujos o llamaradas que podrían causar lesiones.
- SIEMPRE siga la INFORMACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS indicada en la página 7 de este manual de instrucciones.
- Utilice SIEMPRE guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies de cocción calientes.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

- **NO** cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Lea y siga estos consejos al cocinar en su ahumador de carbón .
- Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comerla.
- Mantenga siempre la carne cruda separada de la carne cocida y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de la parrilla y las herramientas estén limpias y libres de residuos de comida vieja.
- **NO** utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de comerla.
- **PRECAUCIÓN** - Consumir carne cruda o poco cocida puede provocar intoxicación alimentaria (por ejemplo, cepas bacterianas como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne quede poco cocida, córtela para

asegurarse de que esté completamente cocida.

- **PRECAUCIÓN** : si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos de la carne deben ser claros y no debe haber trazas de jugo rosado/rojo o colorante de carne.
- Es aconsejable cocinar previamente los cortes más grandes de carne y las piezas antes de asarlos definitivamente.
- Después de cocinar en su ahumador de carbón, limpie siempre las superficies de cocción y los utensilios de la parrilla.

REPOSTAJE

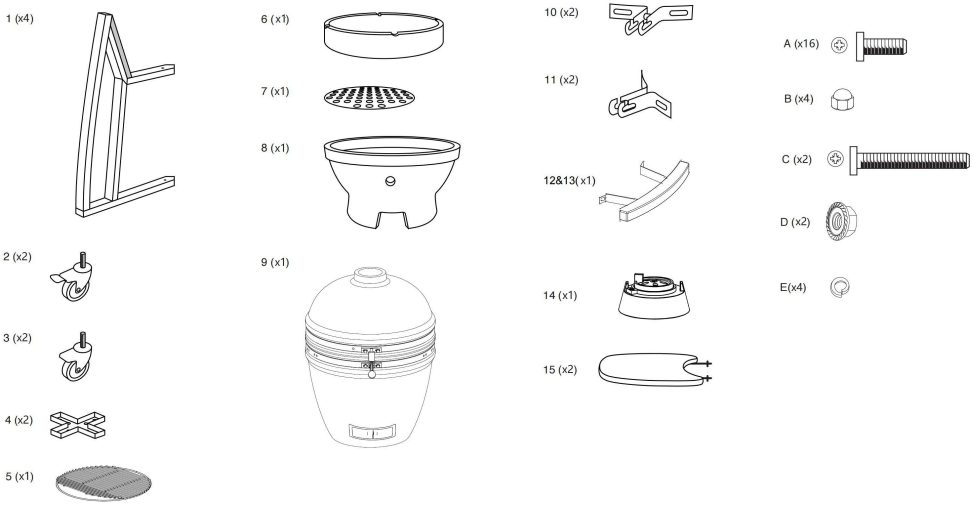
- Con las rejillas de ventilación cerradas, el ahumador de carbón se mantiene a alta temperatura durante varias horas. Si necesita más tiempo... tiempo de cocción (por ejemplo, al asar una pieza entera o al ahumarla lentamente), puede que sea necesario agregar más carbón.
- Simplemente agregue un poco de carbón adicional y continúe como se indica arriba.

GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

Cocción lenta/ahumado (110℃-135℃)	Ventilación superior	**Abajo respiradero**
Pechuga de res 2 horas por libra Cerdo desmenuzado 2 horas por libra Pollo entero 3-4 horas. Costillas 3-5 Hrs. Asados 9+Hrs.		
Cocción lenta/ahumado (160 ℃ -180 ℃) Ventilación superior **Inferior respiradero**		
Pescado 15-20 Min. Solomillo de cerdo 15-30 Min. Trozos de pollo 30-45 min. Pollo entero 1-1,5 horas. Pierna de cordero 3-4 Hrs. Pavo 2-4 Hrs.		

Jamón 2-5 Hrs.		
Cocción lenta/ahumado (26 0 ℃ - 370 ℃) Ventilación superior **Inferior respiradero**		
Bistec 5-8 Min. Chuletas de cerdo 6-10 min. Hamburguesas 6-10 Min. Salchichas 6-10 Min.		
	Abierto ○ Cerrado●	

Parts list



Las herramientas necesarias :





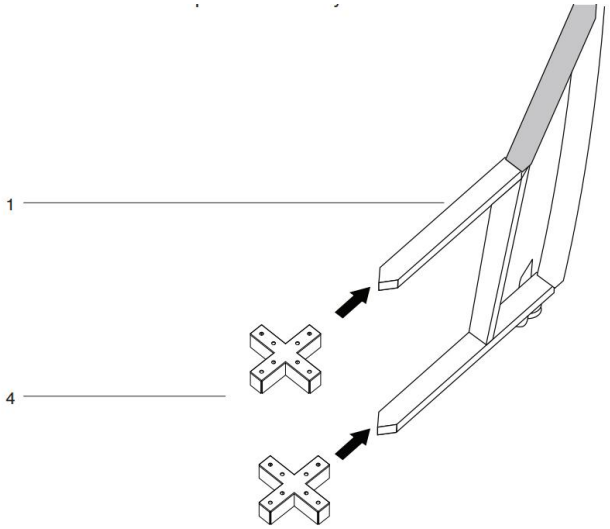
Llave inglesa*2 Llave de película fina*1 Destornillador Phillips*1

Antes de ensamblar, lea atentamente las instrucciones. Compare todas las piezas con la lista de piezas.
Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar rayar la pintura.
Conserve esta información para futuras consultas.
Para facilitar el montaje, apriete los pernos solo ligeramente y luego apriételos por completo cuando finalice el montaje.

ADVERTENCIA : NO apriete demasiado los pernos; ajústelos solo con presión moderada para evitar dañar los pernos o los componentes del ahumador de carbón.

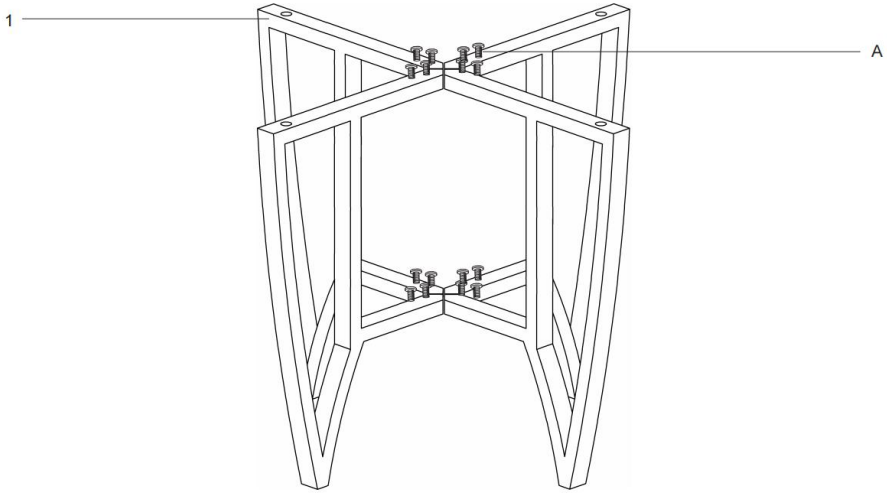
Assembly instructions

IMPORTANTE : Retire todo el embalaje antes de usar, pero conserve las instrucciones de seguridad y guárdelas con este producto. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes del montaje.

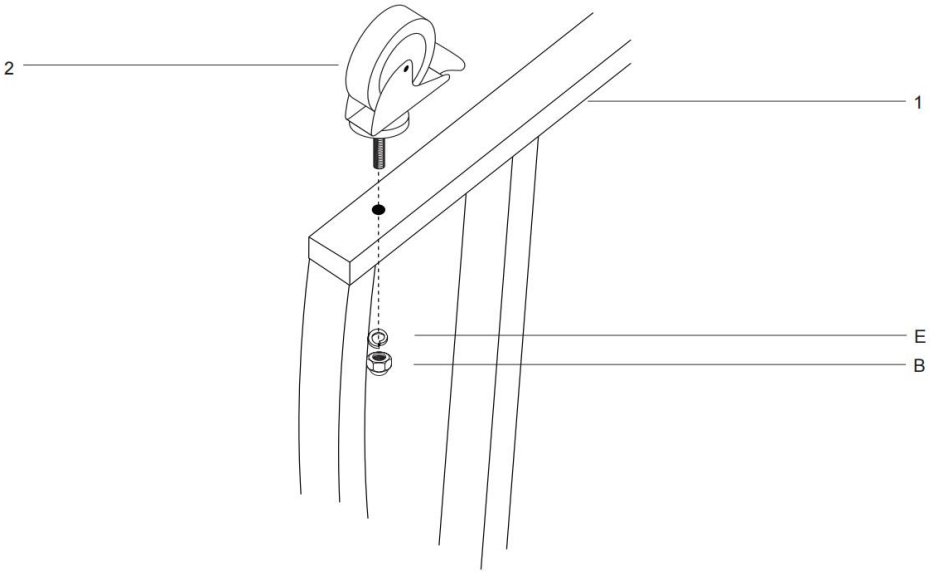


PASO 1 - Para ensamblar el carrito inserte las dos piezas transversales (4) en uno de los cuatro soportes (1) tanto desde la parte superior como desde la inferior. abajo.

PASO 2 - Continúe insertando las piezas transversales (4) en las otras tres soportes (1).



PASO 3 : Fije los soportes (1) a los travesaños (4) con los 16 tornillos (A). Asegúrese de que el carrito esté bien fijado. y todos los tornillos estén bien apretados antes de colocar el ahumador de carbón (9) en él.



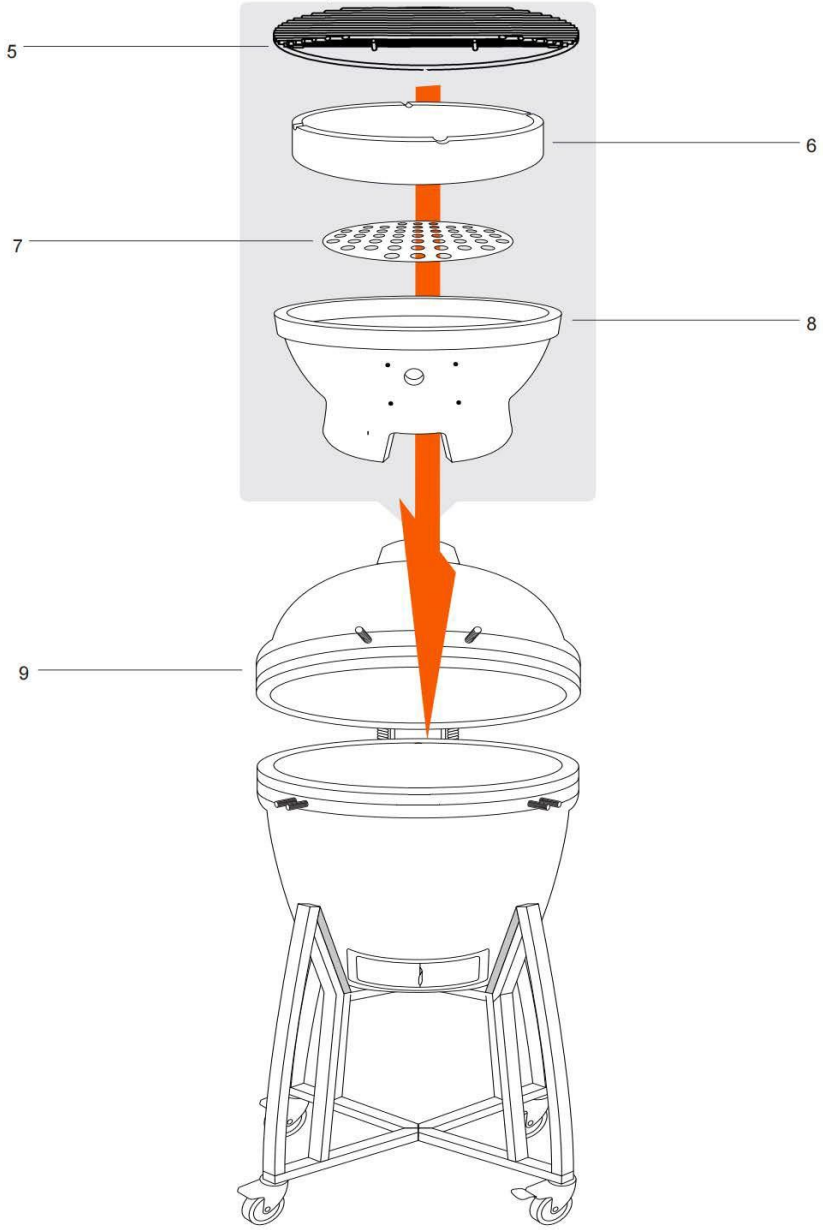
PASO 4 - Coloque las cuatro ruedas giratorias pre-roscadas (2 y 3) en cada uno de los cuatro soportes (1) empujándolos A través del orificio. Con una llave inglesa, asegure cada rueda con una tuerca (B) y una arandela (E).

PASO 5 - Para colocar el ahumador de carbón (9) en el carrito, primero retire todos los elementos que están dentro del mismo. Parrilla para facilitar el levantamiento.

PASO 6 - Se necesitan al menos dos personas para levantar el ahumador de carbón y colocarlo en el carrito. Coloque una de sus manos. en el respiradero inferior del ahumador de carbón y el otro debajo de la parrilla. Levantarlo por la bisagra o las mesas laterales podría provocar lesiones y daños al producto.

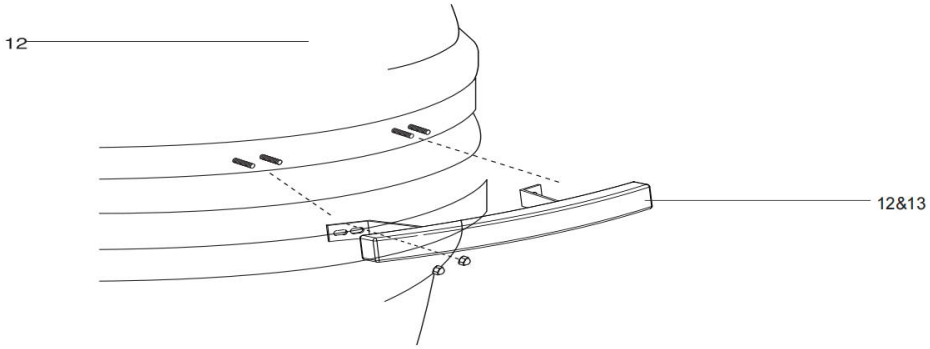
PASO 7 - Coloque el ahumador de carbón en el carrito con el respiradero inferior hacia el frente del carrito para permitir que el respiradero Abrir y cerrar sin interrupción.

Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.

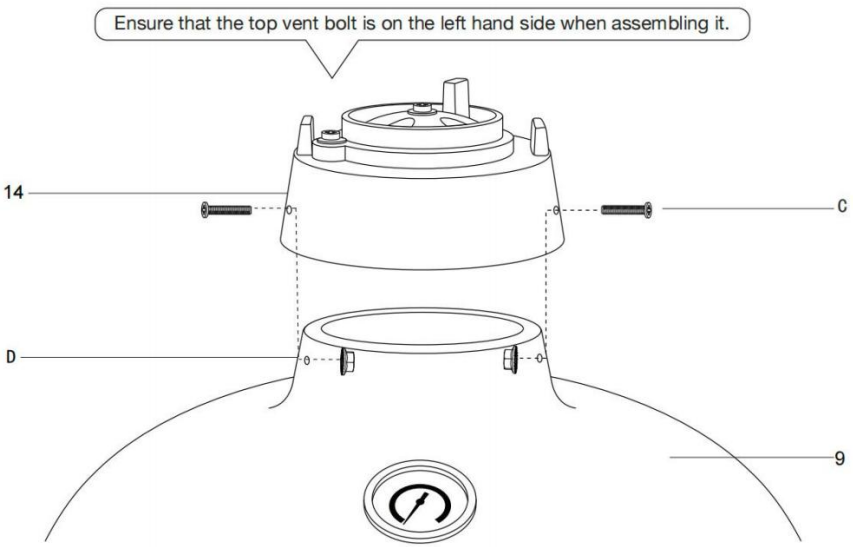


PASO 8 - Cuando la parrilla esté colocada de forma segura en el carrito, agregue la caja de fuego (8), la placa de carbón (7), el anillo superior (6) y Parrilla para cocinar (5) dentro del ahumador de carbón como se muestra en el diagrama de ensamblaje.

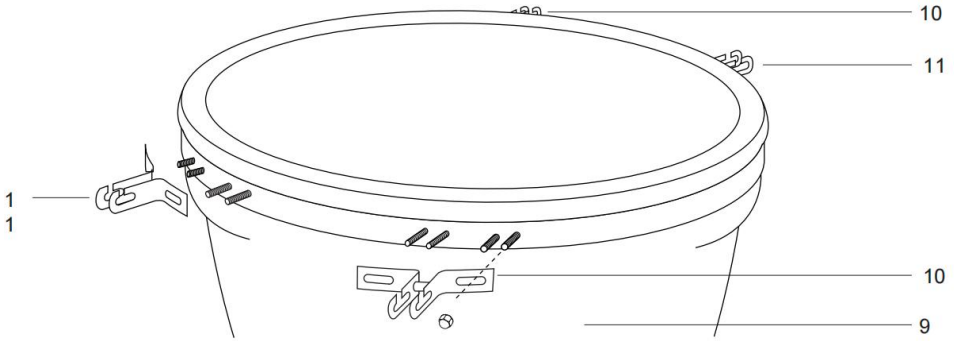
PASO 9 - Presione hacia abajo las palancas de las ruedas (2) para bloquear las ruedas y garantizar que el ahumador de carbón no se mueva cuando en uso.



PASO 10 - Para fijar el mango (13) a la tapa del ahumador de carbón (9), utilice los dos pernos y tuercas de cabeza abombada preinstalados para fijar los dos soportes del mango (12). Luego, utilice los dos pernos (C) y las tuercas (H) para fijar el mango (13) a los soportes (12).

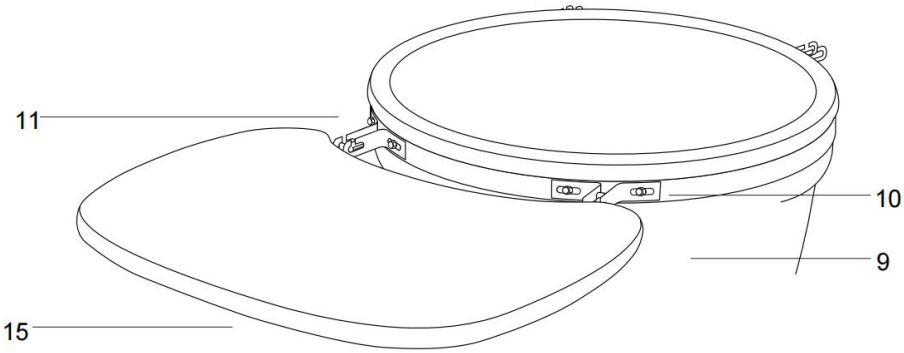


PASO 11 - Para fijar la ventilación superior (14) al ahumador de carbón (9), colóquela encima y alinee los orificios de los pernos. Fíjela con 2 pernos (C) y tuercas (D). Al ensamblarla, asegúrese de que el perno de la ventilación superior esté a la izquierda.



PASO 12 - Fije los 2 soportes de mesa (10) al ahumador de carbón (9) usando los 4 pernos y la cúpula preinstalados. Tuercas con cabeza por soporte. Observe la posición que se muestra en el diagrama anterior.

PASO 13 - Fije los 2 soportes de mesa (11) al ahumador de carbón (9) usando los 4 pernos y la cúpula preinstalados. Tuercas con cabeza por soporte. Observe la posición que se muestra en el diagrama anterior.



PASO 14 - Inserte las 2 bisagras de mesa en cada uno de los soportes de la mesa (10 y 11).

El ahumador de carbón ya está listo para usar, pero asegúrese de haber leído las instrucciones de curado. completamente antes de usar.

PRODUCT PARAMETER

NÚMERO DE MODELO	AU-18
Color	Negro
Tamaño	18 pulgadas
Material	Estufa: Cerámica Mango : bambú

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghái 200000 CN.
Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD NSW 2122 Australia
Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

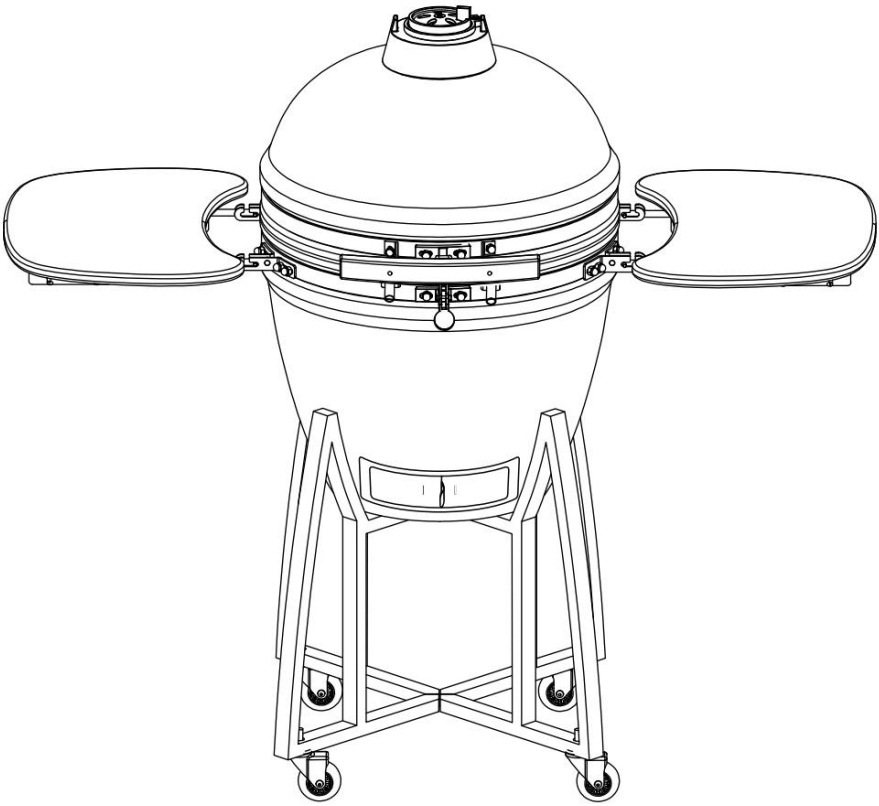
Wędzarnia węglowa

Model: AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Model:AU-18



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o

aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

PRODUCT PROFILE

Wędzarnia węglowa AU-18 jest niezwykle wszechstronna. Można jej używać do grillowania i wędzenia. Dzięki doskonałym właściwościom zatrzymywania ciepła, można osiągnąć i utrzymać wysoką temperaturę poprzez precyzyjną kontrolę przepływu powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne. Wysokie temperatury idealnie nadają się do szybkiego pieczenia burgerów i kiełbasek, a niskie do dłuższego pieczenia większych kawałków mięsa.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Ostrzeżenie – podczas stosowania tego produktu należy zachować ostrożność, aby uniknąć poparzeń i unikać wysokich temperatur.

OSTRZEŻENIA - UWAGA!

- Ten produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. NIE używać w pomieszczeniach.
- **Zawsze** trzymaj dzieci i zwierzęta domowe w bezpiecznej odległości od używanego piekarnika.
- **NIGDY nie** zostawiaj palącego się ognia bez nadzoru.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO** zatrucia tlenkiem węgla – NIGDY nie zapalaj tego produktu ani nie dopuszczaj do jego zapłonu. tlić się lub ostygnąć w przestrzenie zamknięte.
- **NIE** stosować tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, strychu ani łodzi.
- **NIE** stosować pod markizami, parasolami lub altanami.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU** - Podczas użytkowania mogą wydobywać się gorące węgle.
- **UWAGA - NIE** używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek,

alkoholu ani innych podobnych środków chemicznych do rozpalania. lub ponownego rozpalania. Używaj wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN1860-3.

- Zdecydowanie zaleca się używanie węgla drzewnego w bryłach w wędzarni węglowej . Pali się on dłużej i wytwarza mniej popiołu, który może ograniczać przepływ powietrza.
- **NIE** używaj węgla w tym produkcie.
- **WAŻNY:** Przy otwieraniu pokrywy w wysokich temperaturach ważne jest, aby pokrywę unosić tylko nieznacznie, umożliwiając powolny i bezpieczny napływ powietrza, zapobiegając cofaniu się strumienia powietrza lub zaostrzenia, które mogą powodować obrażenia.
- **Zawsze należy** przestrzegać INFORMACJI DOTYCZĄCYCH PRZYGOTOWYWANIA POTRAW podanych na stronie 7 niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE** używaj wędzarki węglowej na tarasie ani innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wióry drzewne, liście lub dekoracyjna kora.
- Upewnij się, że wędzarnia węglowa znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów od materiałów łatwopalnych.
- **NIE** UŻYWAJ tego wędzarki węglowej jako pieca.
- **UWAGA:** Produkt bardzo się nagrzewa, NIE WOLNO go przenosić podczas pracy.
- **Zawsze używaj** rękawic odpornych na ciepło podczas pracy z gorącymi naczyniami ceramicznymi lub powierzchniami do gotowania.
- Przed przenoszeniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest zużyte lub uszkodzone, i w razie konieczności wymienić je.

UTWARDZANIE WĘDZARNI WĘGLOWEJ

- Aby rozpalić w kominku, umieść zwiniętą gazetę wraz z kilkoma kostkami rozpałki lub solidną rozpałką na płycie węglowej (7) w podstawie wędzarni węglowej. Następnie rozsyp dwie lub trzy garście bryłek węgla drzewnego na gazecie.
- **NIE** używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu ani

innych podobnych środków chemicznych do rozpalania lub ponownego rozpalania.

- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal nowy papier za pomocą zapalniczki z długą końcówką lub zapałek.
- **NIE** przeciążaj urządzenia paliwem – jeśli ogień jest zbyt intensywny, może to uszkodzić wędzarnię węglową .
- Pozostawić do momentu wykorzystania i ugaszenia całego paliwa.
- Jeśli pierwsze oparzenia będą zbyt duże, może to spowodować uszkodzenie uszczelki filcowej zanim zdąży ona dojrzeć odpowiednio.
- Po pierwszym użyciu sprawdź szczelność wszystkich zapięć. Metalowa opaska łącząca pokrywę z podstawą będzie się rozszerzać. od ciepła i może się poluzować, zaleca się sprawdzenie i w razie potrzeby dokręcenie paska za pomocą klucza.
- Teraz możesz normalnie używać swojego wędzarza węglowego .

GASZENIE

- Aby ugasić pożar, należy przerwać dodawanie paliwa i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby ogień mógł wygasnąć naturalnie.
- **NIE** gasić węgla drzewnego wodą, gdyż może to uszkodzić ceramiczną część wędzarni węglowej .

User's Guide

SKŁADOWANIE

- Jeśli nie używasz wędzarni węglowej lub przechowujesz ją na zewnątrz, po całkowitym ostygnięciu przykryj ją odpowiednim pokrowcem przeciwdeszczowym.
- Chromowany grill NIE nadaje się do mycia w zmywarce; należy używać łagodnego detergentu i ciepłej wody.
- Podczas używania wędzarni węglowej należy nacisnąć oba koła blokujące, aby zapobiec przemieszczaniu się urządzenia w trakcie użytkowania.
- zaleca się przechowywanie wędzarni węglowej pod przykryciem w garażu lub szopie przez zimę.

CZYSZCZENIE

- Wędzarnia węglowa jest samoczyszcząca. Rozgrzej ją do 260°C przez 30 minut, a spali wszystkie resztki jedzenia i zanieczyszczenia.
- NIE używaj wody ani żadnych innych środków czyszczących do czyszczenia wnętrza wędzarni węglowej . Ściany są porowaty i wchłania wszelkie używane płyny, co może spowodować pęknięcie wędzarni węglowej . Jeśli sadza stanie się nadmierna Następnie za pomocą szczotki drucianej lub narzędzia do usuwania popiołu (brak w zestawie) usuń resztki węgla przed kolejnym użyciem.
- Do czyszczenia grilli i rusztów należy używać nieściernego środka czyszczącego po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
- Aby wyczyścić powierzchnię zewnętrzną, należy odczekać, aż wędzarnia węglowa ostygnie, a następnie przetrzeć ją wilgotną ściereczką z łagodnym detergentem.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OŚWIETLENIA, UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI

- Upewnij się, że wędzarnia węglowa jest umieszczona na trwałej, płaskiej, równej, odpornej na ciepło i niepalnej powierzchni, z dala od z materiałów łatwopalnych.
- Upewnij się, że wędzarnia węglowa ma co najmniej 2 metry wolnej przestrzeni nad głową i co najmniej 2 metry wolnej przestrzeni od inne otaczające przedmioty.
- Aby rozpalić ogień w kominku, należy zwinąć gazetę i umieścić na płycie węglowej kilka kostek zapalniczki lub solidną rozpałkę. Włóż do podstawy wędzarni węglowej . Następnie umieść 2 lub 3 garście brył węgla drzewnego na wierzchu gazety.
- Do rozpalania lub ponownego rozpalania NIE należy używać benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych środków chemicznych.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal nowy papier za pomocą zapalniczki z długą końcówką lub zapałek. Gdy już się zapali, Jeśli ogień się złapie, pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwarte przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę gorących węgli.
- Przed pierwszym gotowaniem na grillu należy pozwolić węglowi drzewnemu się rozgrzać i utrzymywać go w stanie rozgrzanym do czerwoności przez co

najmniej 30 minut. Wędzarnia węglowa . NIE gotować, dopóki paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.

- Zaleca się, aby nie dokładać ani nie obracać węgla, gdy już się rozpali. Pozwala to na jego spalanie. bardziej jednolicie i wydajnie.
- Po rozpaleniu, podczas dotykania gorących naczyń ceramicznych lub powierzchni kuchennych, należy używać TYLKO rękawic odpornych na ciepło.
- Poniżej znajdziesz instrukcje dotyczące gotowania w zależności od temperatury i czasu.
- Dokręcaj opaski i smaruj zawiasy 2 razy do roku lub częściej, jeśli zajdzie taka potrzeba.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

- Rozpal bryłę węgla drzewnego zgodnie z powyższymi instrukcjami. NIE PRZENOSZ ani nie dorzucaj węgla po jego rozpaleniu.
- Otwórz całkowicie dolny otwór wentylacyjny i pozostaw pokrywę otwartą przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę gorących węgli.
- Monitoruj wędzarnię węglową , aż osiągnie pożądaną temperaturę. Wskazówki dotyczące temperatury gotowania znajdują się na stronie 7 .
- Zamknij całkowicie dolny otwór wentylacyjny, aby utrzymać temperaturę.
- Teraz możesz używać wędzarni węglowej do gotowania.
- **WAŻNE:** Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach, należy ją unosić tylko nieznacznie. Dzięki temu powietrze może przedostawać się powoli i bezpiecznie, zapobiegając cofaniu się płomienia lub powstawaniu płomieni, które mogłyby spowodować obrażenia.
- Zawsze należy przestrzegać INFORMACJI DOTYCZĄCYCH PRZYGOTOWYWANIA POTRAW podanych na stronie 7 niniejszej instrukcji obsługi.
- Zawsze używaj rękawic odpornych na ciepło podczas pracy z gorącymi naczyniami ceramicznymi lub powierzchniami do gotowania.

INFORMACJE O PRZYGOTOWANIU ŻYWNOŚCI

- **NIE** gotować, dopóki paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.
- Prosimy o zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i stosowanie się do nich podczas gotowania w wędzarni węglowej .

- Zawsze myj ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem oraz przed jego spożyciem.
- Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od mięsa gotowanego i innych produktów spożywczych.
- Przed rozpoczęciem grillowania upewnij się, że powierzchnia i narzędzia grillowe są czyste i pozbawione resztek jedzenia.
- **NIE** używaj tych samych naczyń do przygotowywania ugotowanej i surowej żywności.
- Przed spożyciem upewnij się, że całe mięso jest dokładnie ugotowane.
- **UWAGA** - Spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa może prowadzić do zatrucia pokarmowego (np. szczepami bakterii E. coli).
- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć, aby mieć pewność, że jest dobrze ugotowane.
- **UWAGA** - jeśli mięso zostało wystarczająco ugotowane, soki mięsne powinny być klarowne i nie powinno być śladu ślady różowego/czerwonego soku lub zabarwienie mięsa.
- Większe kawałki mięsa i pieczeni zaleca się wstępnie podsmażyć przed końcowym grillowaniem.
- Po gotowaniu na węglu drzewnym zawsze wyczyść powierzchnię grilla i naczynia.

TANKOWANIE

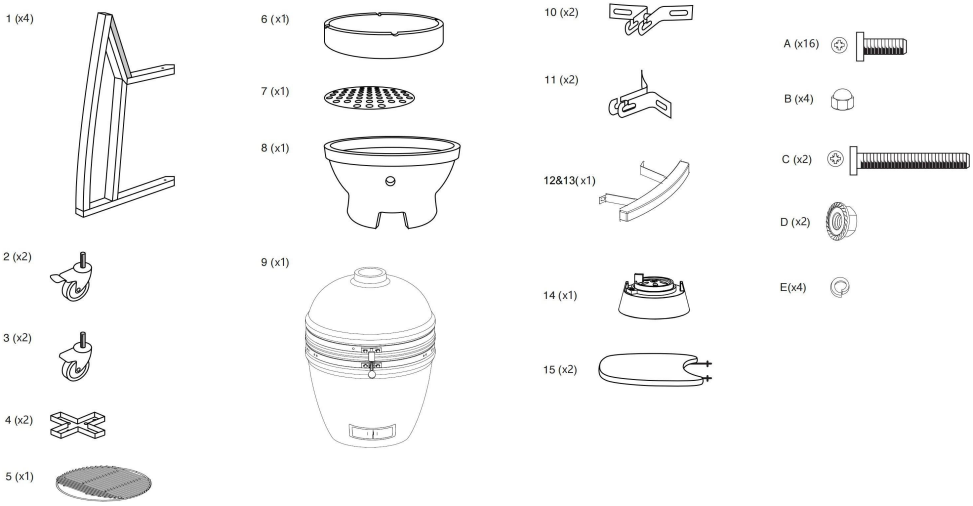
- Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych, wędzarnia węglowa utrzymuje wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu, czasu pieczenia (np. podczas pieczenia całego kawałka mięsa lub powolnego wędzenia) może okazać się konieczne dodanie większej ilości węgla drzewnego.
- Wystarczy dodać trochę węgla drzewnego i kontynuować jak powyżej.

PRZEWODNIK PO TEMPERATURZE GOTOWANIA

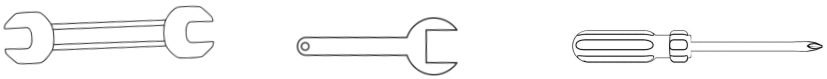
Wolne gotowanie/wędzenie (110℃-135℃)	Górny otwór wentylacyjny	**Spód odpowietrznik**
Mostek wołowy 2 godz. na funt.		

Szarpana wieprzowina 2 godz. na funt. Cały kurczak 3-4 godz. Żeberka 3-5 godz. Pieczenie 9+ godz.		
Wolne gotowanie/wędzenie (160℃-180 ℃) **Górny otwór wentylacyjny Dolny odpowietrznik**		
Ryba 15-20 min. Polędwiczka wieprzowa 15-30 min. Kawałki kurczaka 30-45 min. Cały kurczak 1-1,5 godz. Udziec jagnięcy 3-4 godz. Turcja 2-4 godz. Szynka 2-5 godz.		
Wolne gotowanie/wędzenie (260℃-370 ℃) **Górny otwór wentylacyjny Dolny odpowietrznik**		
Stek 5-8 min. Kotlety wieprzowe 6-10 min. Burgery 6-10 min. Kiełbaski 6-10 min.		
	Otwórz ○	Zamknięte●

Parts list



Potrzebne narzędzia :



Klucz*2 Klucz do cienkich folii *1 Śrubokręt krzyżakowy*1

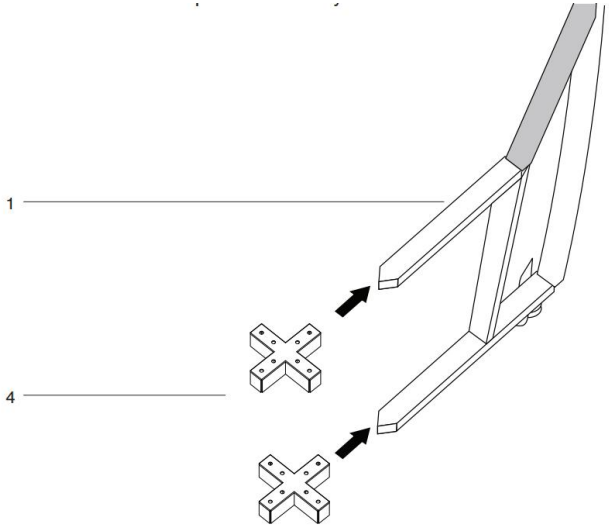
Przed montażem należy uważnie przeczytać instrukcję. Sprawdź wszystkie części pod kątem zgodności z listą części.
Montaż należy wykonywać na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania lakieru. Prosimy zachować te informacje do wykorzystania w przyszłości.
Aby ułatwić montaż, należy lekko dokręcić śruby, a po zakończeniu montażu dokręcić je całkowicie.

OSTRZEŻENIE - NIE dokręcaj śrub zbyt mocno; dokręcaj je tylko z umiarkowaną siłą, aby uniknąć uszkodzenia śrub lub podzespołów wędzarni węglowej.

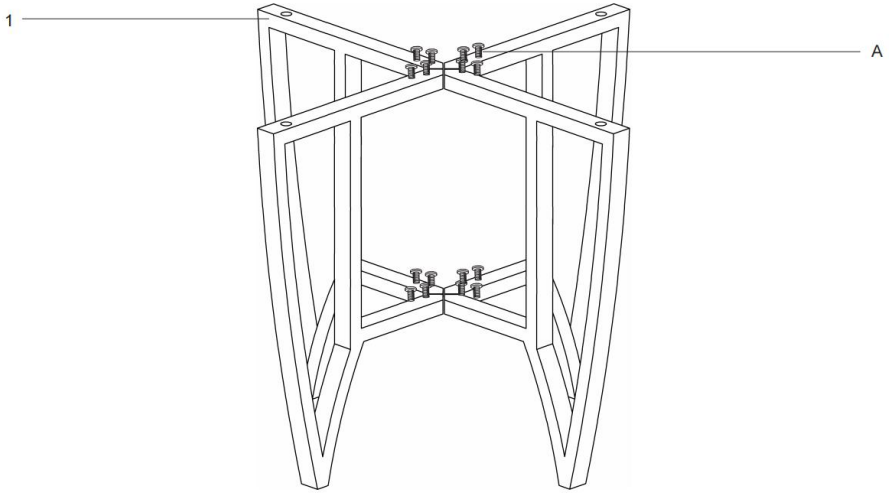
Assembly instructions

WAŻNE : Przed użyciem należy usunąć całe opakowanie, jednak należy

zachować instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i przechowywać je razem z produktem. Przed montażem należy upewnić się, że pokrywa jest zamknięta.

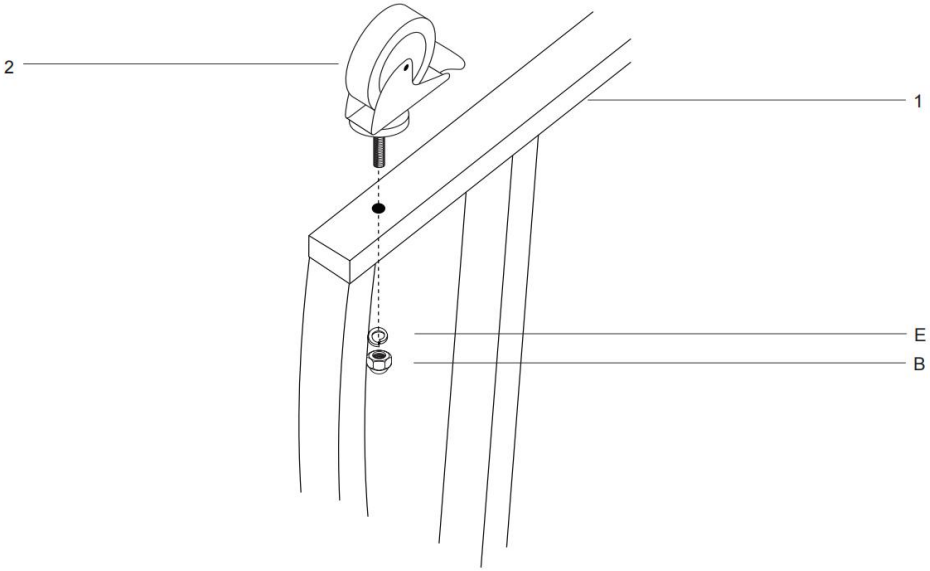


KROK 1 - Aby złożyć wózek, włóż dwa elementy poprzeczne (4) do jednego z czterech wsporników (1) od góry i od dołu. spód.
KROK 2 - Kontynuuj wsuwanie poprzeczek (4) do pozostałych trzech wsporniki (1).



KROK 3 – Przymocuj wsporniki (1) do poprzeczek (4) za pomocą 16 śrub (A). Upewnij się, że wózek jest bezpieczny. i wszystkie śruby są dokręcone

przed umieszczeniem w nim wędzarni węglowej (9).



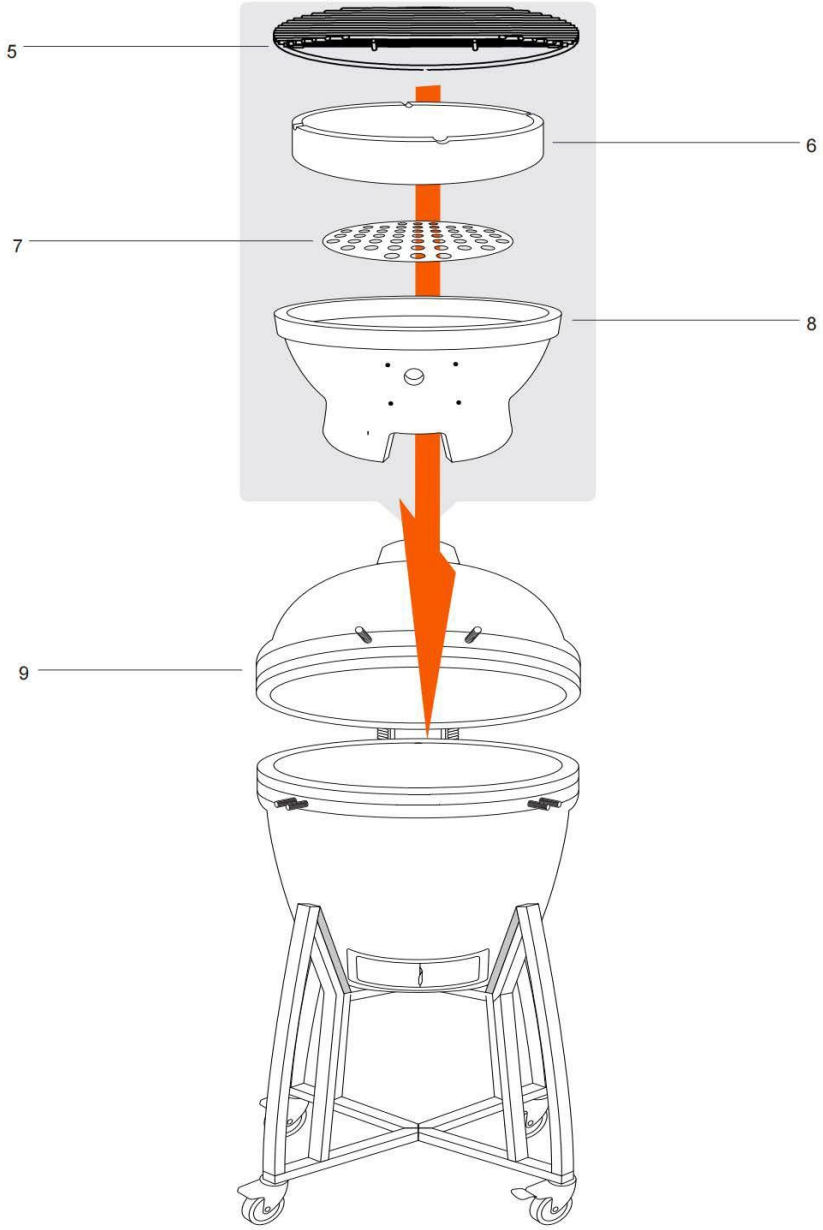
KROK 4 – Przymocuj cztery wstępnie gwintowane kółka jezdne (2 i 3) do każdego z czterech uchwytów (1), wciskając je przez otwór. Za pomocą klucza nastawnego zabezpiecz każde kółko jezdne 1 nakrętką (B) i 1 podkładką (E).

KROK 5 - Aby umieścić wędzarnię węglową (9) na wózku, najpierw wyjmij wszystkie przedmioty znajdujące się w jej wnętrzu. grilla, aby ułatwić podnoszenie.

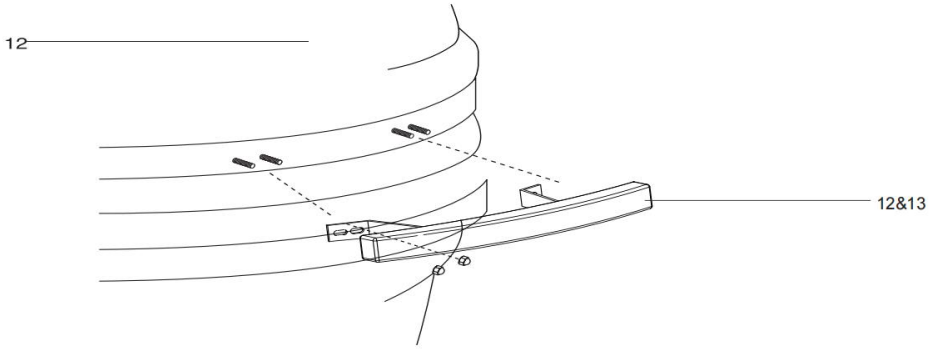
KROK 6 – Do podnoszenia wędzarni węglowej na wózek potrzebne są co najmniej dwie osoby . Umieść jedną rękę w dolnym otworze wentylacyjnym wędzarni węglowej , a drugi pod grillem. Podnoszenie za zawias lub stoliki boczne może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.

KROK 7 – Umieść wędzarnię węglową na wózku, dolnym otworem wentylacyjnym skierowanym do przodu wózka, aby otwór wentylacyjny mógł swobodnie przepływać. otwierać i zamykać bez żadnych zakłóceń.

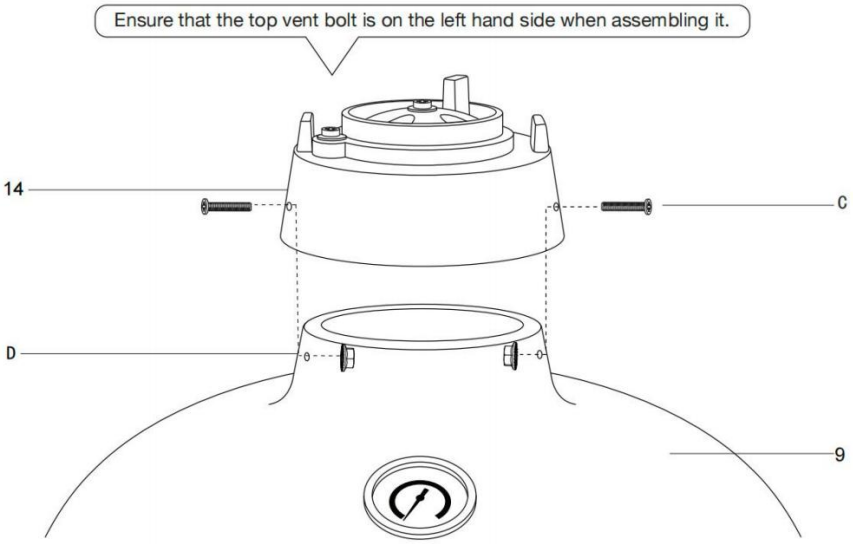
Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.



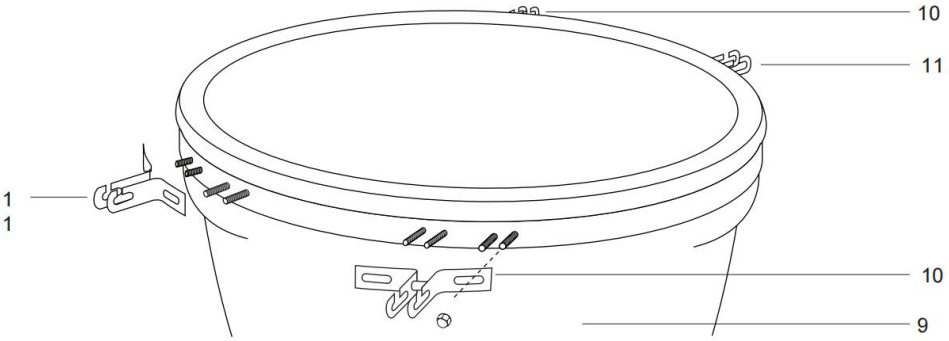
KROK 8 - Gdy grill jest już bezpiecznie umieszczony na wózku, dodaj palenisko (8), płytę węglową (7), górny pierścień (6) i ruszt do gotowania (5) wewnątrz wędzarni węglowej , jak pokazano na schemacie montażu.
KROK 9 – Naciśnij dźwignie kółek (2), aby zablokować kółka i upewnić się, że wędzarnia węglowa nie będzie mogła się poruszać, gdy w użyciu.



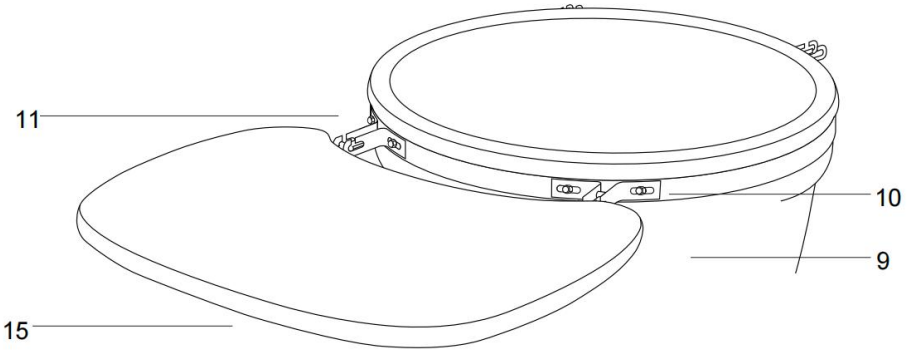
KROK 10 – Aby przymocować uchwyt (13) do pokrywy wędzarni węglowej (9), zacznij od użycia 2 wstępnie zamontowanych śrub i nakrętek kopułkowych do przymocowania 2 wsporników uchwytu (12). Następnie użyj 2 śrub (C) i nakrętek (H), aby przymocować uchwyt (13) do wsporników (12).



KROK 11 – Aby przymocować górny otwór wentylacyjny (14) do wędzarni węglowej (9), umieść go na górze i wyrównaj otwory na śruby. Zabezpiecz go 2 śrubami (C) i nakrętkami (D). Podczas montażu upewnij się, że śruba górnego otworu wentylacyjnego znajduje się po lewej stronie.



KROK 12 – Przymocuj 2x wsporniki stołu (10) do wędzarni węglowej (9) za pomocą 4x wstępnie zamontowanych śrub i kopuły Nakrętki z łbem na wspornik. Proszę zwrócić uwagę na położenie pokazane na powyższym schemacie.
KROK 13 – Przymocuj 2x wsporniki stołu (11) do wędzarni węglowej (9) za pomocą 4x wstępnie zamontowanych śrub i kopuły Nakrętki z łbem na wspornik. Proszę zwrócić uwagę na położenie pokazane na powyższym schemacie.



KROK 14 - Włóż 2 zawiasy stołowe do każdego ze wsporników stołowych (10 i 11).
Wędzarnia węglowa jest teraz gotowa do użycia, ale prosimy o zapoznanie się z instrukcją utwardzania. dokładnie przed użyciem.

PRODUCT PARAMETER

NR MODELU	AU-18
Kolor	Czarny
Rozmiar	18 cali
Tworzywo	Piec: ceramiczny Piec : bambusowy

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.
Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia
Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

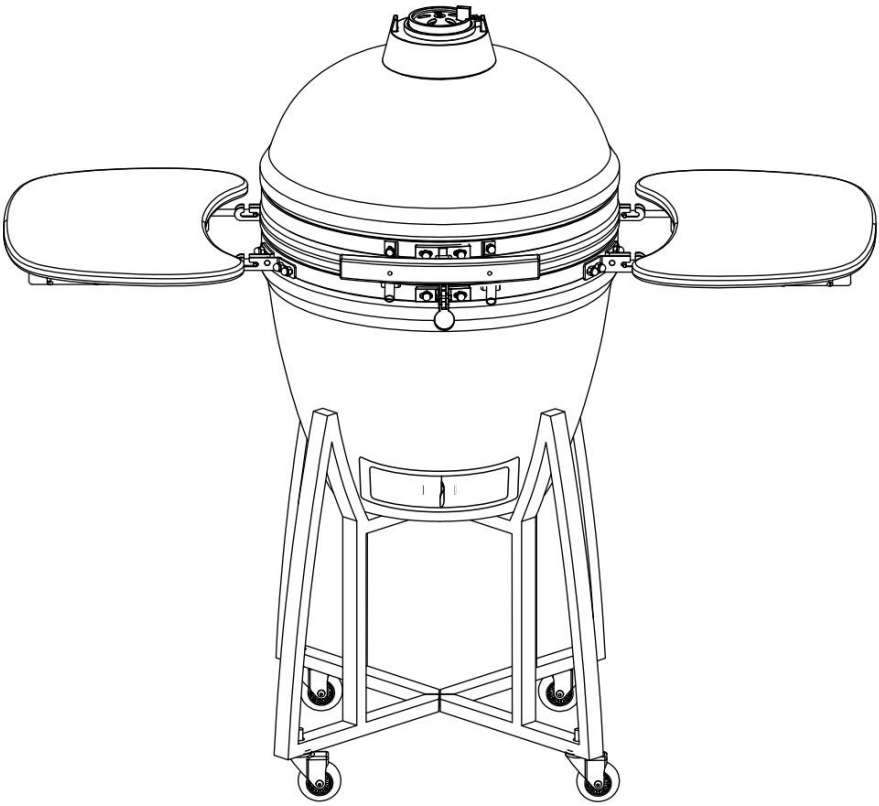
Houtskoolroker

Model: AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Model: AU-18



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele

technologische of software-updates voor ons product.

PRODUCT PROFILE

De AU-18 houtskoolsmoker is zeer veelzijdig. Hij kan gebruikt worden om te grillen of te roken. Dankzij de uitstekende warmtebehoudeigenschappen kunnen hoge temperaturen worden bereikt en behouden door de nauwkeurige regeling van de luchtstroom via de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant. Hoge temperaturen zijn perfect voor het snel garen van hamburgers en worstjes, terwijl lage temperaturen geschikt zijn voor het garen van grotere stukken vlees gedurende een langere periode.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Waarschuwing - Wees voorzichtig met hoge temperaturen bij het gebruik van dit product om brandwonden te voorkomen

WAARSCHUWINGEN - LET OP!

- Dit product is ALLEEN BEDOELD VOOR GEBRUIK BUITEN. NIET BINNEN GEBRUIKEN.
- **ALTIJD** op veilige afstand van de oven wanneer deze in gebruik is.
- **NOOIT** onbeheerd achter.
- **GEVAAR** voor koolmonoxidevergiftiging - steek dit product NOOIT aan en laat het NOOIT in brand vliegen. smeulen of afkoelen in besloten ruimtes.
- **NIET** in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- **NIET** gebruiken onder luifels, parasols of tuinhuisjes.
- **BRANDGEVAAR** - Er kunnen hete sintels vrijkomen tijdens gebruik.
- **LET OP - GEBRUIK GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën voor het aansteken. of opnieuw aansteken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3.
- Het wordt sterk aanbevolen om houtskoolbrokken te gebruiken in uw

houtskoolroker . Deze branden langer en produceert minder as, waardoor de luchtstroom beperkt kan worden.

- **GEEN** steenkool in dit product.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het van essentieel belang om het deksel slechts lichtjes op te tillen, waardoor lucht langzaam en veilig kan binnendringen, waardoor terugstroming wordt voorkomen of opvlammingen die letsel kunnen veroorzaken.
- **ALTIJD** de BEREIDINGINFORMATIE op pagina 7 van deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik de houtskoolroker **NIET** op een terras of andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de houtskoolroker minimaal 2 meter van brandbare voorwerpen staat.
- Gebruik deze houtskoolroker **NIET** als oven.
- **LET OP:** Dit product wordt zeer heet. Verplaats het NIET tijdens gebruik.
- **DRAAG ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u hete keramiek of kookoppervlakken aanraakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Controleer het apparaat altijd vóór gebruik op vermoeidheid en beschadigingen en vervang het indien nodig.

HET UITHARDEN VAN DE HOUTSKOOLROKER

- Om de open haard aan te steken, plaatst u opgerolde kranten samen met wat aanmaakblokjes of aanmaakblokjes op de houtskoolplaat (7) in de voet van de houtskoolroker. Strooi vervolgens twee of drie handenvol houtskool over de kranten.
- **GEEN** benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open het ventilatiegat aan de onderkant en steek het nieuwe papier aan met een aansteker met lange punt of met lucifers.
- Overbelast het apparaat **NIET met brandstof. Als het vuur te hevig is, kan dit de** houtskoolrookoven beschadigen .
- Wacht tot alle brandstof op is en het vuur gedoofd is.
- Als de eerste verbrandingen te hoog zijn, kan de viltpakking beschadigd raken

voordat deze de kans heeft gehad om te rijpen. op de juiste manier.

- Controleer na het eerste gebruik alle sluitingen op stevigheid. De metalen band die het deksel met de onderkant verbindt, zal uitzetten. door de hitte en dit kan losraken. Het is aan te raden om de band te controleren en indien nodig strakker aan te trekken. met een sleutel.
- U kunt uw houtskoolrookoven nu zoals normaal gebruiken.

BLUSSEN

- Om het apparaat te blussen, stopt u met het toevoegen van brandstof en sluit u alle ventilatieopeningen en het deksel, zodat het vuur op natuurlijke wijze kan doven.
- **GEEN** water om de houtskool te doven. Dit kan de keramische houtskoolrookoven beschadigen .

User's Guide

OPSLAG

- houtskoolroker niet in gebruik is of buiten wordt opgeborgen, kunt u deze, zodra deze volledig is afgekoeld, afdekken met een geschikte regenhoes.
- Het verchroomde grillrooster is NIET vaatwasmachinebestendig. Gebruik een mild reinigingsmiddel met warm water.
- Wanneer u de Charcoal Smoker gebruikt , duwt u beide vergrendelingswielen naar beneden om te voorkomen dat het apparaat tijdens gebruik beweegt.
- raden wij aan de houtskoolroker tijdens de winter afgedekt in een garage of schuur op te bergen.

SCHOONMAAK

- De houtskoolroker is zelfreinigend. Verwarm hem 30 minuten tot 260 °C en hij schroeit al het eten en vuil weg.
- Gebruik GEEN water of andere schoonmaakmiddelen om de binnenkant van uw houtskoolroker schoon te maken . De wanden zijn poreus is en alle gebruikte vloeistoffen absorbeert, waardoor de houtskoolroker kan barsten. Als er te veel roet wordt Gebruik vervolgens een staalborstel of het asgereedschap (niet meegeleverd) om de koolstofresten weg te schrapen voordat u het apparaat weer

gebruikt.

- Om de roosters en roosters schoon te maken, gebruikt u een niet-schurend reinigingsmiddel nadat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Om de buitenkant schoon te maken, wacht u tot de Charcoal Smoker is afgekoeld en gebruikt u een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel.

VERLICHTING, GEBRUIK EN ONDERHOUDSINFORMATIE

- Zorg ervoor dat de houtskoolroker op een permanent, vlak, waterpas, hittebestendig en niet-ontvlambaar oppervlak staat, uit de buurt van van brandbare stoffen.
- Zorg ervoor dat de houtskoolroker minimaal 2 meter vrije ruimte heeft en minimaal 2 meter vrije ruimte vanaf de grond. andere omringende voorwerpen.
- Om een vuur te starten, rolt u een krant op met wat aanmaakblokjes of aanmaakblokjes op de houtskoolplaat. in de bodem van de houtskoolrookoven . Plaats vervolgens 2 of 3 handenvol houtskool bovenop de krant.
- Gebruik GEEN benzine, terpentine, aanstekervloeistof, alcohol of andere vergelijkbare chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken.
- Open de onderste opening en steek het nieuwe papier aan met een aansteker met lange punt of lucifers. Zodra het Als de kip is gevangen, laat u de onderste ventilatieopening en het deksel ongeveer 10 minuten openstaan, zodat er een klein laagje gloeiende sintels ontstaat.
- Laat de houtskool opwarmen en minstens 30 minuten roodgloeiend houden voordat u er voor het eerst op kookt. Houtskoolroker . NIET koken voordat de brandstof een laagje as heeft.
- Het is aan te raden de kolen niet aan te steken of te draaien als ze eenmaal branden. Dit geeft de kolen de kans om te branden. uniformer en efficiënter.
- Draag na het aansteken ALLEEN hittebestendige handschoenen bij het aanraken van hete keramiek of kookoppervlakken.
- Zie hieronder voor kookinstructies afhankelijk van temperatuur en duur.
- Span de banden aan en smeer het scharnier twee keer per jaar of vaker indien nodig.

KOOKGIDS

- Steek de houtskool aan volgens de bovenstaande instructies. Verplaats of stook de brandende kolen NIET meer.
- Zet het onderste ventilatiegat helemaal open en laat het deksel ongeveer 10 minuten open staan, zodat er een klein laagje gloeiende sintels ontstaat.
- Houd de houtskoolsmoker in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt. Zie pagina 7 voor een kooktemperatuurgids.
- Sluit het onderste ventilatiegat volledig af om de temperatuur te behouden.
- U bent nu klaar om de Charcoal Smoker te gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het cruciaal om het slechts een klein beetje op te tillen. Zo kan de lucht langzaam en veilig binnendringen en wordt terugslag of steekvlammen voorkomen, wat mogelijk letsel kan veroorzaken.
- Volg ALTIJD de BEREIDINGINFORMATIE op pagina 7 van deze gebruiksaanwijzing.
- Draag ALTIJD hittebestendige handschoenen wanneer u hete keramiek of kookoppervlakken aanraakt.

INFORMATIE OVER HET KOKEN VAN ETEN

- **NIET** koken totdat de brandstof een laagje as heeft.
- Lees en volg dit advies wanneer u kookt op uw houtskoolrookoven .
- Was altijd uw handen voor en na het aanraken van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd gescheiden van gekookt vlees en andere voedingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat de grilloppervlakken en het grillgereedschap schoon zijn en dat er geen oude voedselresten meer op zitten voordat u gaat koken.
- **NIET** hetzelfde keukengerei om gekookte en ongekookte voedingsmiddelen te hanteren.
- Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat u het eet.
- **LET OP** - Het eten van rauw of onvoldoende verhit vlees kan leiden tot voedselvergiftiging (bijvoorbeeld door bacteriestammen zoals E. coli).
- Om het risico op onvoldoende verhit vlees te verkleinen, kunt u het opensnijden om er zeker van te zijn dat het helemaal gaar is.
- **LET OP** - als het vlees voldoende gaar is, moeten de vleessappen helder zijn

en mag er geen vocht meer in zitten. sporen van roze/rode sap of vleeskleuring.

- Het is raadzaam om grotere stukken vlees en braadstukken voor te garen voordat u ze uiteindelijk grilt.
- Maak na het koken op uw houtskoolrookoven altijd de grilloppervlakken en het kookgerei schoon.

TANKEN

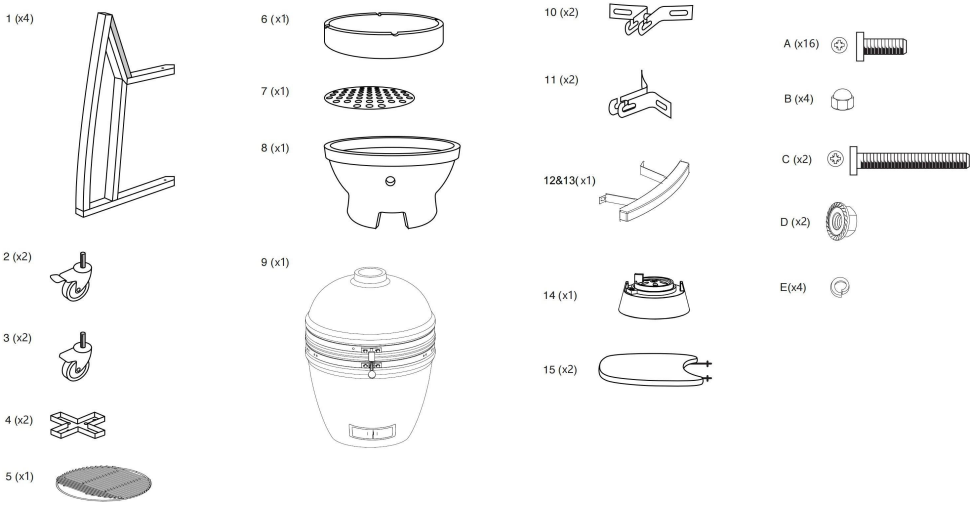
- Met de ventilatieopeningen gesloten blijft de houtskoolroker enkele uren op hoge temperatuur. Als u een langere rooktijd nodig heeft, Vanwege de kooktijd (bijvoorbeeld bij het braden van een heel stuk vlees of bij langzaam roken) kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen.
- Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven beschreven.

KOOKTEMPERATUURGIDS

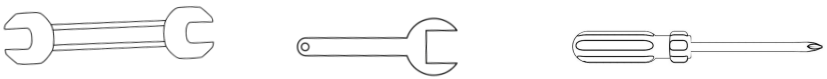
Langzaam koken/roken (110℃-135℃)	Bovenste ventilatieopening	**Onderkant ventilatieopening**
Runderborst 2 uur per pond. Pulled Pork 2 uur per pond. Hele kip 3-4 uur Ribben 3-5 uur Braadtijd 9+ uur.		
Langzaam koken/roken (160℃-180 ℃) Bovenste ventilatieopening **Onderste ventilatieopening**		
Vis 15-20 min. Varkenshaas 15-30 min. Kipstukjes 30-45 min. Hele kip 1-1,5 uur Lamsbout 3-4 uur Kalkoen 2-4 uur Ham 2-5 uur		

Langzaam koken/roken (26 0℃- 370 ℃) **Bovenste** ventilatieopening Onderste **ventilatieopening**		
Biefstuk 5-8 min. Varkenskoteletten 6-10 min. Hamburgers 6-10 min. Worstjes 6-10 min.		
	Openen○ Gesloten●	

Parts list



De benodigde hulpmiddelen :



Sleutel*2 Dunne filmsleutel*1 Kruiskopschroevendraaier*1

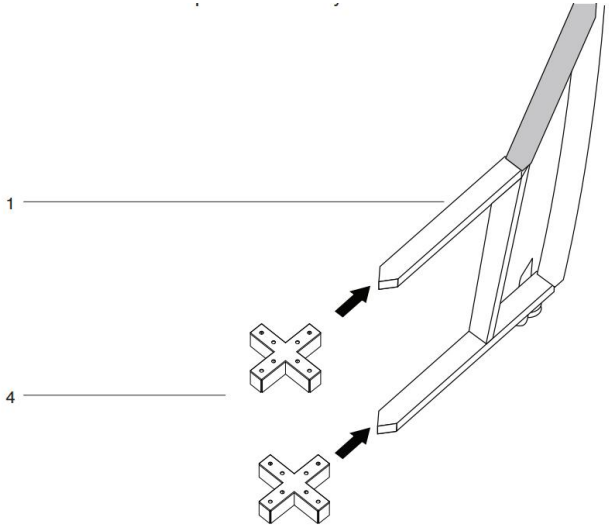
Lees voor de montage de instructies zorgvuldig door. Controleer alle onderdelen

aan de hand van de onderdelenlijst.
Voer de montage uit op een zachte ondergrond om krassen op de lak te voorkomen. Bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.
Voor een gemakkelijke montage draait u de bouten slechts losjes aan en draait u ze pas helemaal vast als de montage is voltooid.

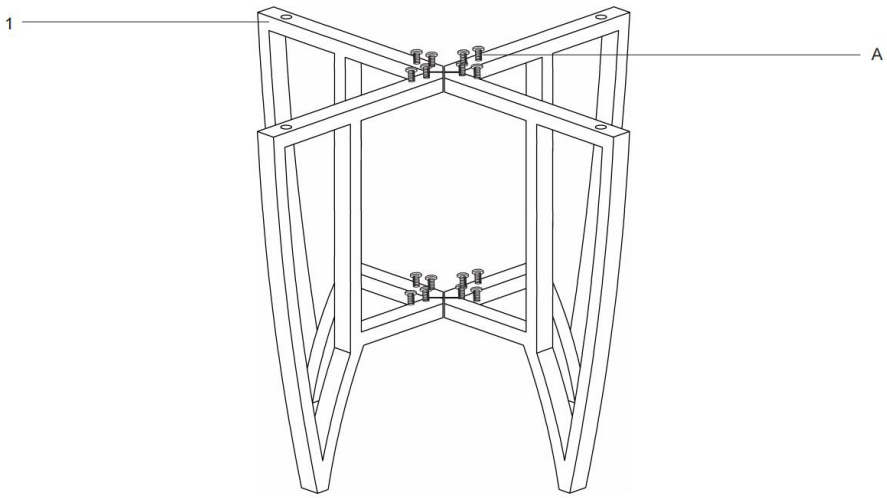
WAARSCHUWING - Draai de bouten NIET te vast. Draai ze alleen met matige druk vast om schade aan de bouten of onderdelen van de Charcoal Smoker te voorkomen.

Assembly instructions

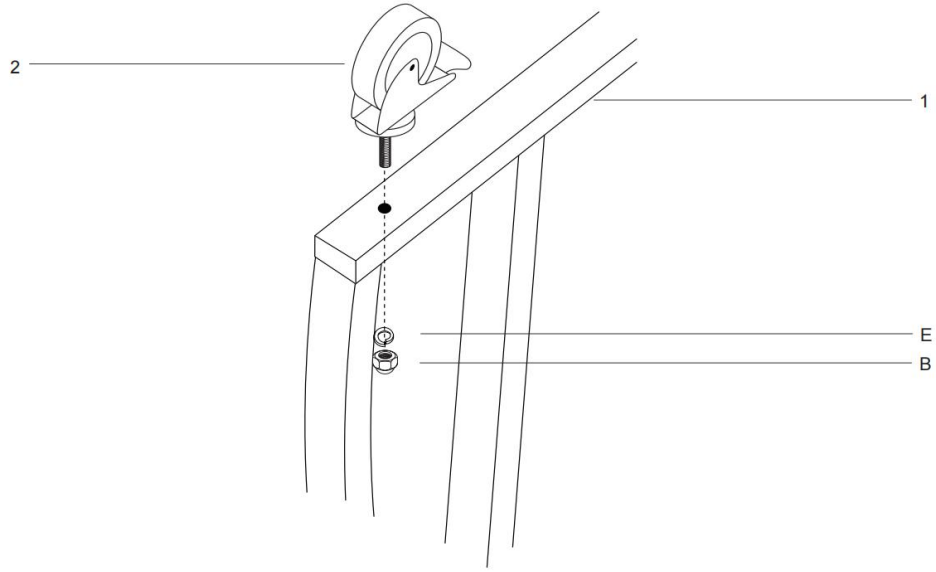
BELANGRIJK : Verwijder alle verpakking voor gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies en bewaar deze bij het product. Zorg ervoor dat het deksel gesloten is voordat u met de montage begint.



STAP 1 - Om de kar te monteren, steekt u de twee dwarsbalken (4) in een van de vier beugels (1) van boven en van onderen. onderkant.
STAP 2 - Ga door met het inbrengen van de dwarsstukken (4) in de andere drie haakjes (1).



STAP 3 - Bevestig de beugels (1) aan de dwarsbalken (4) met behulp van de 16x schroeven (A). Zorg ervoor dat de kar stevig vastzit. en alle schroeven goed vastzitten voordat u de Charcoal Smoker (9) erin plaatst.



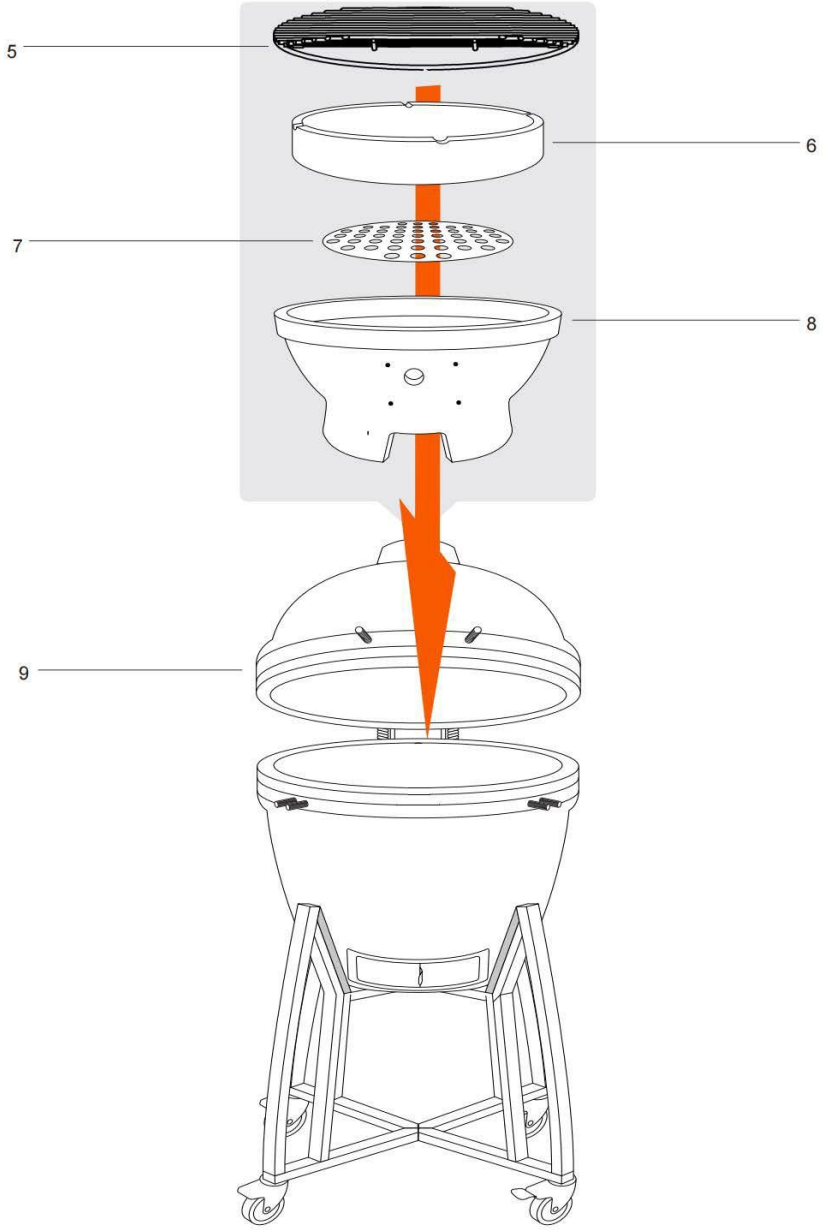
STAP 4 - Bevestig de vier voorgemonteerde zwenkwielen (2 en 3) aan elk van de vier beugels (1) door ze naar voren te duwen Door het gat. Bevestig elk zwenkwiel met een verstelbare sleutel met 1x moer (B) en 1x ring (E).

STAP 5 - Om de houtskoolroker (9) op het karretje te plaatsen, verwijdert u eerst alle onderdelen die zich in de rookoven bevinden. rooster om het optillen gemakkelijker te maken.

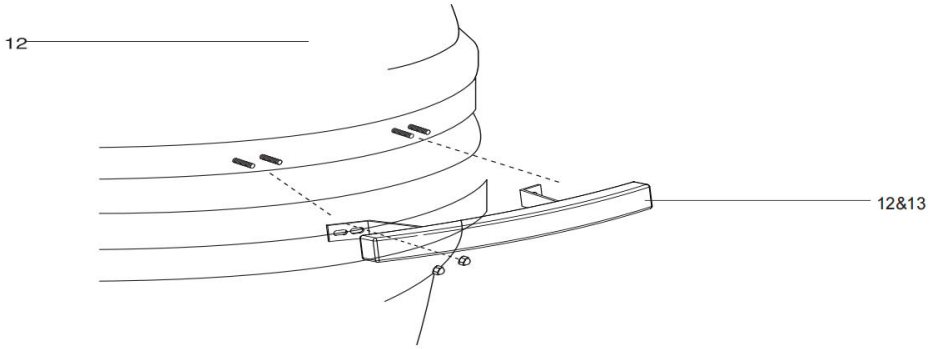
STAP 6 - Gebruik minimaal twee personen om de houtskoolroker op de kar te tillen. Plaats één van uw handen in de onderste opening van de Charcoal Smoker en de andere onder de grill. Het optillen via het scharnier of de zijtafels kan letsel en schade aan het product tot gevolg hebben.

STAP 7 - Plaats de houtskoolroker op de kar met de onderste ventilatieopening naar de voorkant van de kar gericht, zodat de ventilatieopening naar buiten kan. om zonder onderbreking te openen en te sluiten.

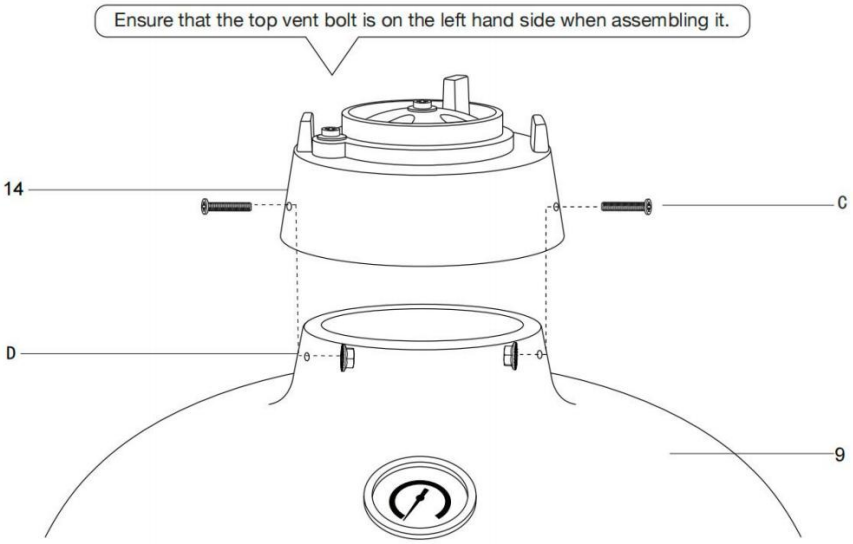
Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.



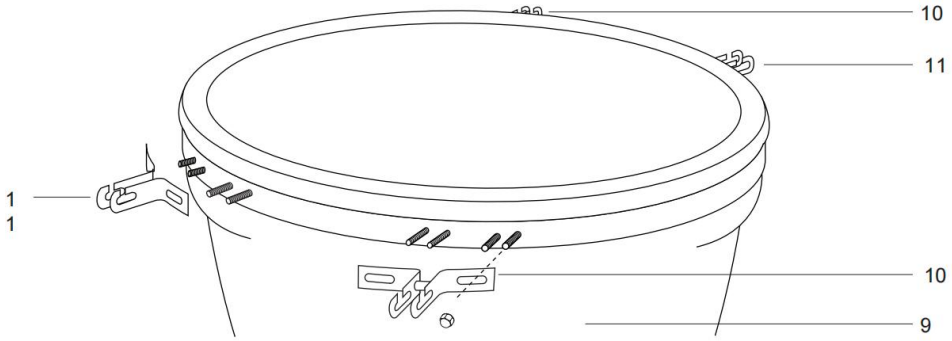
STAP 8 - Wanneer de grill stevig op de kar is geplaatst, voegt u de vuurdoos (8), houtskoolplaat (7), bovenste ring (6) en kookrooster (5) in de houtskoolrookoven zoals weergegeven in het montageschema.
STAP 9 - Druk op de zwenkwielhendels (2) om de zwenkwielen te vergrendelen, zodat de houtskoolroker niet kan bewegen als hij aan staat. in gebruik.



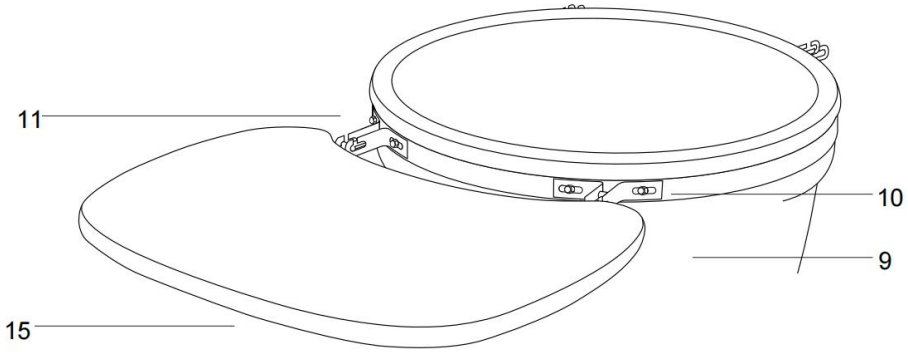
STAP 10 - Om de handgreep (13) aan het deksel van de houtskoolroker (9) te bevestigen, begint u met de 2 voorgemonteerde bouten en moeren met bolkop om de 2 handgreepbeugels (12) te bevestigen. Gebruik vervolgens 2 bouten (C) en moeren (H) om de handgreep (13) aan de beugels (12) te bevestigen.



STAP 11 - Om de bovenste ventilatieopening (14) aan de Charcoal Smoker (9) te bevestigen, plaatst u deze erop en lijnt u de boutgaten uit. Bevestig deze met 2 bouten (C) en moeren (D). Zorg er bij de montage voor dat de bovenste ventilatieopening zich aan de linkerkant bevindt.



STAP 12 - Bevestig de 2x tafelbeugels (10) aan de houtskoolroker (9) met behulp van de 4x voorgemonteerde bouten en de koepel Moeren met kop per beugel. Let op de positie zoals aangegeven in het bovenstaande diagram.
STAP 13 - Bevestig de 2x tafelbeugels (11) aan de houtskoolroker (9) met behulp van de 4x voorgemonteerde bouten en de koepel Moeren met kop per beugel. Let op de positie zoals aangegeven in het bovenstaande diagram.



STAP 14 - Plaats de 2x tafelscharnieren in elk van de tafelbeugels (10 & 11).
De houtskoolroker is nu klaar voor gebruik, maar zorg ervoor dat u de instructies voor het uitharden goed hebt gelezen grondig doorspoelen vóór gebruik.

PRODUCT PARAMETER

MODEL NR.	AU-18
Kleur	Zwart
Maat	18 inch
Materiaal	Kachel: Keramiek Handvat : bamboe

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australië
Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

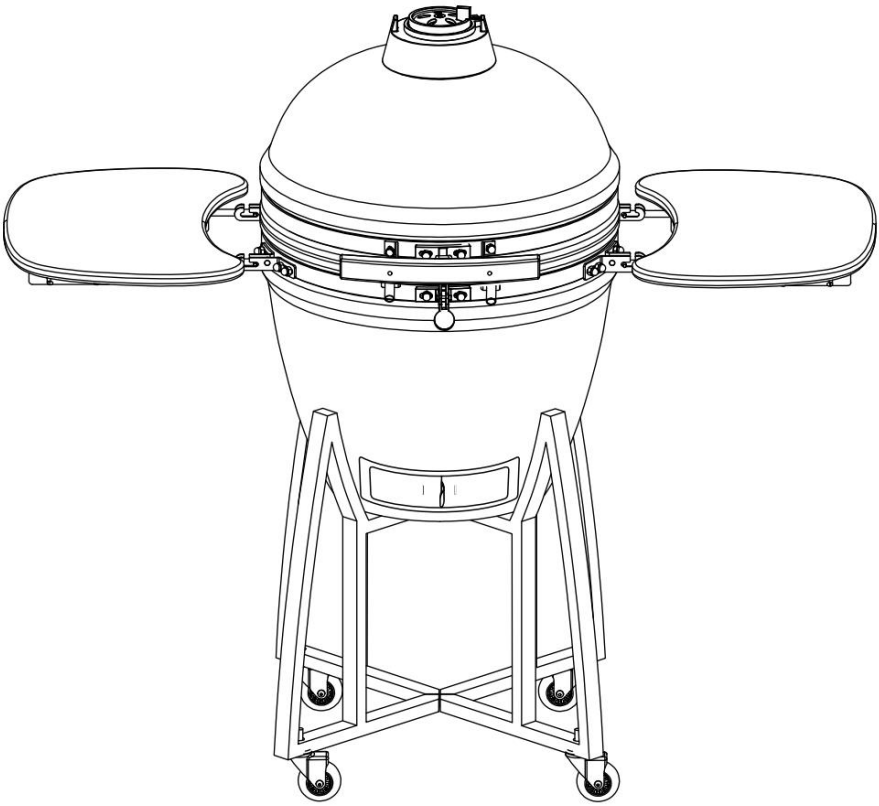
Träkolsrökare

Modell: AU-18

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

Modell: AU-18



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår

produkt.

PRODUCT PROFILE

AU-18 Charcoal Smoker är mycket mångsidig. Den kan användas för grillning eller rökning. Tack vare dess utmärkta värmehållande egenskaper kan höga temperaturer uppnås och bibehållas genom exakt kontroll av luftflödet via de övre och nedre ventilerna. Höga temperaturer är perfekta för att snabbt tillaga hamburgare och korv, medan låga temperaturer är lämpliga för att tillaga större köttbitar under en längre period.

SAFETY INSTRUCTIONS

	Läs instruktionsboken.
	Varning - Var försiktig med höga temperaturer när du använder denna produkt för att förhindra brännskador

VARNINGAR - VARNING!

- Denna produkt är ENDAST avsedd FÖR UTOMHUSBRUK. ANVÄND INTE inomhus.
- **ALLTID** barn och husdjur på säkert avstånd från ugnen när den används.
- **ALDRIG** en brinnande eld utan uppsikt.
- **FARA** för kolmonoxidförgiftning - Tänd ALDRIG denna produkt eller låt den pyra eller svalna i trånga utrymmen.
- **INTE** denna produkt i tält, husvagn, bil, källare, loft eller båt.
- **INTE** under markiser, parasoller eller paviljonger.
- **BRANDFAR** - Heta glödande lågor kan uppstå under användning.
- **VARNING - ANVÄND INTE** bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller återtändning. Använd endast tändblock som uppfyller kraven i EN1860-3.
- Det rekommenderas starkt att du använder träkol i din kolrökare . Den brinner längre och producerar mindre aska vilket kan begränsa luftflödet.

- **INTE** kol i denna produkt.
- **VIKTIG:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta locket lite grann, låter luften komma in långsamt och säkert, vilket förhindrar bakåtluft eller uppblossningar som kan orsaka skada.
- **ALLTID** INFORMATIONEN OM TILLAGNING som anges på sidan 7 i denna instruktionsmanual.
- ANVÄND **INTE** kolrökaren på altaner eller andra brandfarliga ytor såsom torrt gräs, träflis, löv eller dekorativ bark.
- Se till att kolröken är placerad minst 2 meter från brandfarliga föremål.
- **INTE** denna kolrökare som ugn.
- **OBSERVERA:** Denna produkt blir mycket varm, flytta den INTE under drift.
- **ANVÄND ALLTID** värmebeständiga handskar när du hanterar het keramik eller kokytor.
- Låt enheten svalna helt innan du flyttar eller förvarar den.
- Kontrollera alltid enheten före användning för att se om den är utmattad eller skadad och byt ut den vid behov.

HERDNING AV TRÄKOLSRÖKARE

- För att tända eldstaden, placera ihoprullat tidningspapper tillsammans med några tändkuber eller tändblock på kolplattan (7) i botten av rökugnen. Strö sedan två eller tre nävar kolbitar över tidningspapperet.
- **INTE** bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra jämförbara kemikalier för att tända eller återtända.
- Öppna den nedre ventilen och tänd det nya s- pappret med en långnosad tändare eller tändstickor.
- **INTE** enheten med bränsle – om elden är för intensiv kan det skada kolrökaren .
- Låt det gå tills allt bränsle är förbrukat och släckt.
- Om de första brännskadorna är för höga kan det skada filtpackningen innan den har hunnit mogna. ordentligt.
- Kontrollera att alla fästelement är åtdragna efter första användningen. Metallbandet som förbinder locket med basen kommer att expandera. från värmen och detta kan lossna. Det rekommenderas att du kontrollerar och vid behov drar åt bandet. med en skiftnyckel.

- Du kan nu använda din kolrökare som vanligt.

SLÄCKNING

- För att släcka enheten, sluta fylla på bränsle och stäng alla ventiler och locket så att elden kan slockna naturligt.
- **INTE** vatten för att släcka kolen eftersom det kan skada den keramiska kolröken .

User's Guide

LAGRING

- När den inte används, och om den förvaras utomhus, täck över rökugnen med ett lämpligt regnskydd när den har svalnat helt.
- Det förkromade grillgallret tål INTE maskindisk; använd ett milt rengöringsmedel med varmt vatten.
- När du använder kolrökaren, tryck ned båda låshjulen för att stoppa enheten från att röra sig under användning.
- Det rekommenderas att kolrökaren förvaras under lock i ett garage eller skjul över vintern för fullständigt skydd.

RENGÖRING

- Kolrökaren är självrengörande. Värm den upp till 260 °C i 30 minuter så kommer den att bränna bort all mat och skräp.
- ANVÄND INTE vatten eller andra typer av rengöringsprodukter för att rengöra insidan av din kolrökare . Väggarna är porös och absorberar eventuella vätskor som använts, detta kan orsaka att rökugnen spricker. Om sotet blir för stort Använd sedan en stålborste eller askverktyget (medföljer ej) för att skrapa bort kolresterna före nästa användning.
- För att rengöra galler och galler, använd ett icke-slipande rengöringsmedel när enheten har svalnat helt.
- För att rengöra utsidan, vänta tills rökugnen har svalnat och använd en fuktig trasa med ett milt rengöringsmedel.

BELYSNING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSELINFORMATION

- Se till att kolrökaren är placerad på en permanent, plan, jämn, värmebeständig, icke-brandfarlig yta borta från från brandfarliga föremål.
- Se till att rökugnen har minst 2 m fritt utrymme ovanför och minst 2 m fritt utrymme från andra omgivande föremål.
- För att tända en eldstad, rulla ihop tidningspapper med några tändkuber eller tändblock på kolplattan. i basen av kolrökaren . Placera sedan 2 eller 3 nävar kolbitar ovanpå tidningspapperet.
- ANVÄND INTE bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända.
- Öppna den nedre ventilen och tänd det nya pappret med en långspetsad tändare eller tändstickor. När det har fastnar, låt den nedre ventilen och locket vara öppna i cirka 10 minuter för att bygga en liten bädd av het glöd.
- Låt grillkolen värmas upp och hållas rödglödgad i minst 30 minuter innan du börjar tillaga på spisen för första gången. Träkolsrökare . Tillaga INTE innan bränslet har ett lager aska.
- Det rekommenderas att du inte eldar eller tänder kolen när de väl har tänts. Detta gör att kolen kan brinna. mer enhetligt och effektivt.
- Använd ENDAST värmebeständiga handskar när du hanterar het keramik eller kokytor när den är tänd.
- Se nedan för tillagningsinstruktioner beroende på temperatur och tid.
- Dra åt banden och olja gångjärnet 2 gånger om året eller mer vid behov.

MATLAGNINGSGUIDE

- Tänd kolklumpen enligt instruktionerna ovan. Flytta eller elda INTE på kolen när de väl är tända.
- Öppna den nedre ventilen helt och låt locket vara öppet i cirka 10 minuter för att bygga en liten bädd av het glöd.
- Övervaka rökugnen tills den har uppnått önskad temperatur. Se sidan 7 för en temperaturguide för tillagning.
- Stäng den nedre ventilen helt för att bibehålla temperaturen.
- Du är nu redo att använda kolrökaren för matlagning.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta det lite. Detta gör att luften kan komma in långsamt och säkert, vilket

förhindrar bakluftsdrag eller uppflammningar som kan orsaka skador.

- Följ ALLTID INFORMATIONEN OM TILLAGNING som anges på sidan 7 i denna instruktionsmanual.
- Använd ALLTID värmebeständiga handskar när du hanterar het keramik eller kokytor.

INFORMATION OM MATLAGNING

- **INTE** förrän bränslet har ett lager aska.
- Läs och följ dessa råd när du lagar mat på din kolrökare .
- Tvätta alltid händerna före och efter att du hanterar okokt kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och andra livsmedel.
- Se till att grillytor och verktyg är rena och fria från gamla matrester före tillagning.
- **INTE** samma redskap för att hantera tillagad och otillagad mat.
- Se till att allt kött är ordentligt tillagat innan du äter det.
- **VARNING** - Att konsumera rått eller dåligt tillagat kött kan leda till matförgiftning (t.ex. bakteriestammar som E. coli).
- För att minska risken för otillräckligt tillagat kött, skär upp det för att säkerställa att det är helt genomstekt.
- **VARNING** - om köttet är tillräckligt tillagat ska köttsaften vara klar och det ska inte finnas något spår av rosa/röd juice eller köttfärg.
- Det är lämpligt att förtillaga större köttbitar och stekar före den sista grillningen.
- Rengör alltid grillens ytor och redskap efter tillagning på din kolrök .

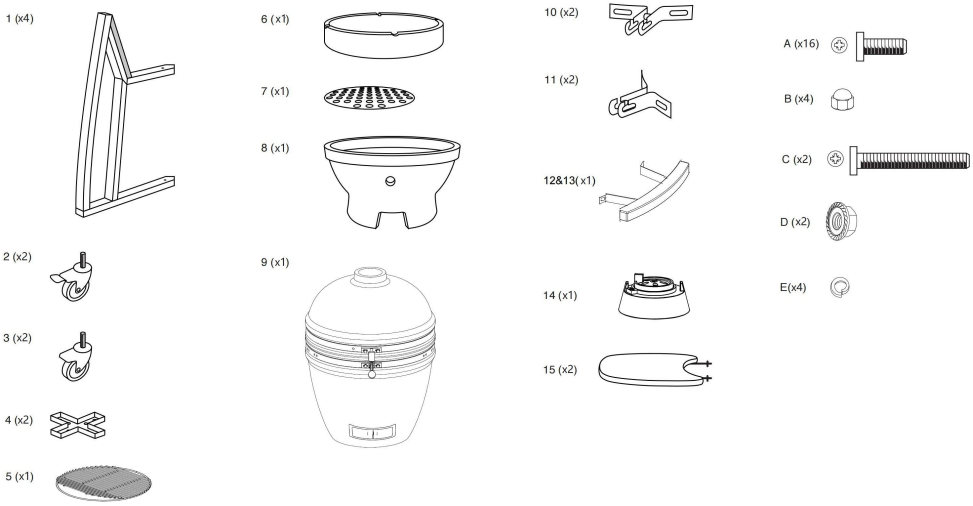
TANKNING

- Med ventilerna stängda håller sig rökugnen på hög temperatur i flera timmar. Om du behöver en längre tillagningstiden (t.ex. vid stekning av en hel stek eller långsam rökning) kan det vara nödvändigt att tillsätta mer träkol.
- Tillsätt bara lite extra träkol och fortsätt som ovan.

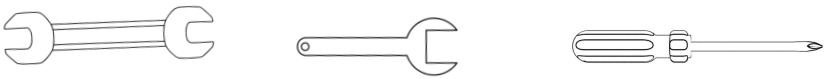
GUIDE FÖR TILLAGNINGSTEMPERATUR

Långkok/Rökning (110℃-135℃)	Övre ventilationsöppning	**Botten ventilera**
Nötbringa 2 timmar per lb. Pulled Pork 2 timmar per lb. Hel kyckling 3-4 timmar Revbensspjäll 3-5 timmar. Stekar i 9+ timmar.		
Långkokning/Rökning (160℃-180 ℃) Övre ventilation **Nedre ventilera**		
Fisk 15-20 min. Fläskfilé 15-30 min. Kycklingbitar 30-45 min. Hel kyckling 1-1,5 timmar Lammstek 3–4 timmar Turkiet 2–4 timmar. Skinka 2–5 timmar.		
Långkokning/Rökning (260℃-370 ℃) Övre ventilation **Nederkant ventilera**		
Biff 5-8 min. Fläskkotletter 6-10 min. Burgare 6-10 min. Korvar 6-10 min.		
	Öppet Stängt●	

Parts list



Verktygen som behövs :



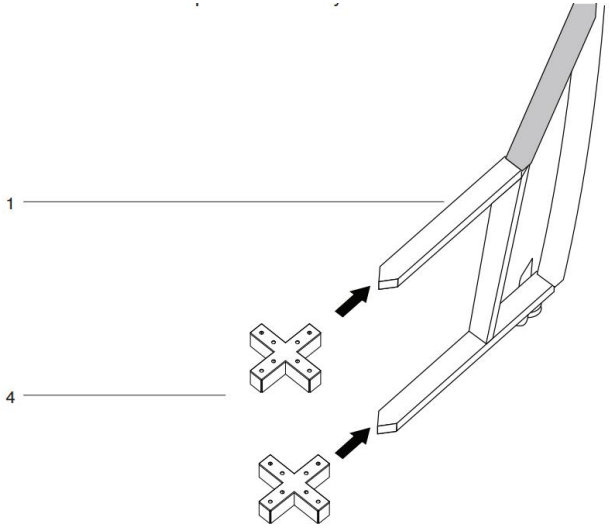
Skiftnyckel*2 Tunnfilmsnyckel*1 Stjärnskruvmejsel*1

Läs instruktionerna noggrant före montering. Kontrollera alla delar mot dellistan. Utför monteringen på en mjuk yta för att undvika repor på lacken. Spara denna information för framtida bruk.
För att underlätta monteringen, dra bara åt bultarna löst och dra sedan åt helt när monteringen är klar.

VARNING - DRA INTE DRAG DRAG DRAG DRAG DRAG DRAG ENDAST MAT MED måttLIGT DRAG FÖR ATT UNDVIKA SKADA BULTAR ELLER DELAR I KOLRÖKEN.

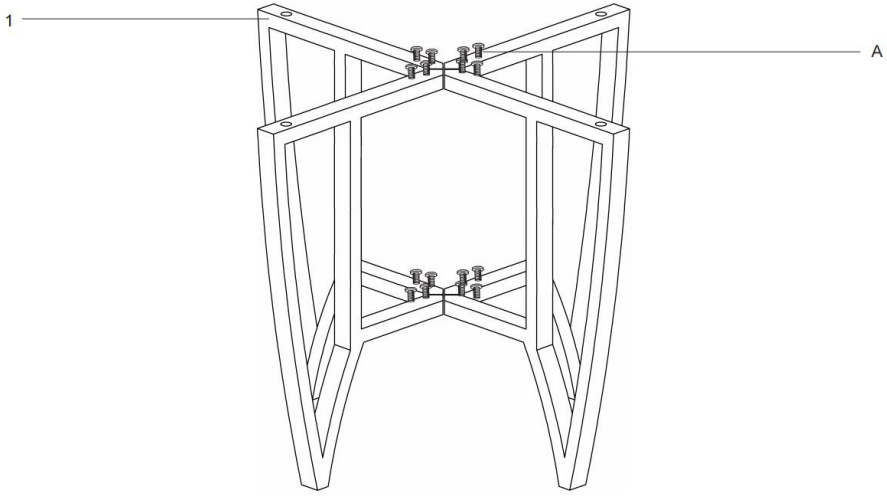
Assembly instructions

VIKTIGT : Ta bort all förpackning före användning, men spara säkerhetsanvisningarna och förvara dem tillsammans med produkten. Se till att locket är stängt före montering.

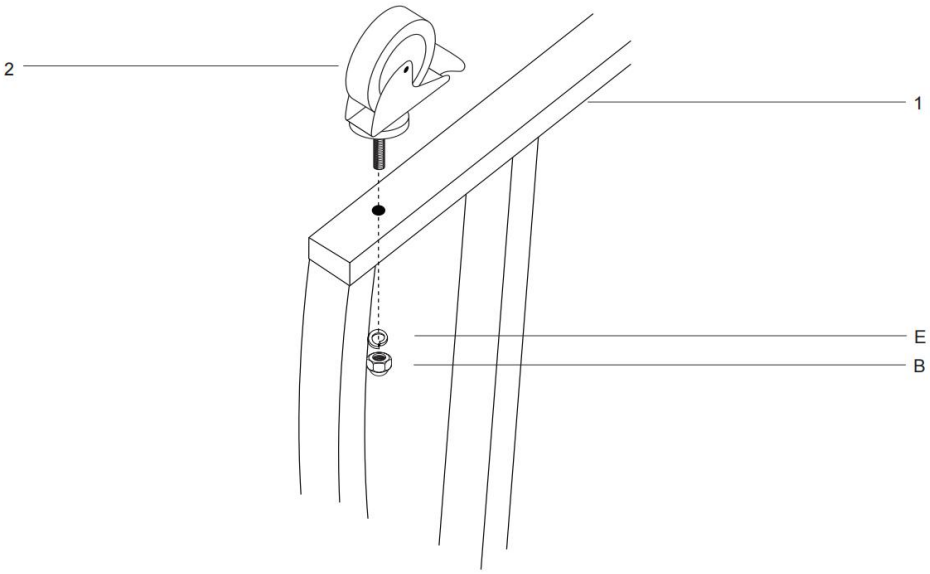


STEG 1 - För att montera vagnen, sätt in de två tvärstyckena (4) i ett av de fyra fästena (1) både uppifrån och uppifrån. botten.

STEG 2 - Fortsätt att sätta in tvärstyckena (4) i de andra tre parenteser (1).



STEG 3 - Fäst fästena (1) på tvärstyckena (4) med hjälp av de 16x skruvarna (A). Se till att vagnen sitter ordentligt fast. och att alla skruvar är åtdragna innan du placerar rökugnen (9) i den.



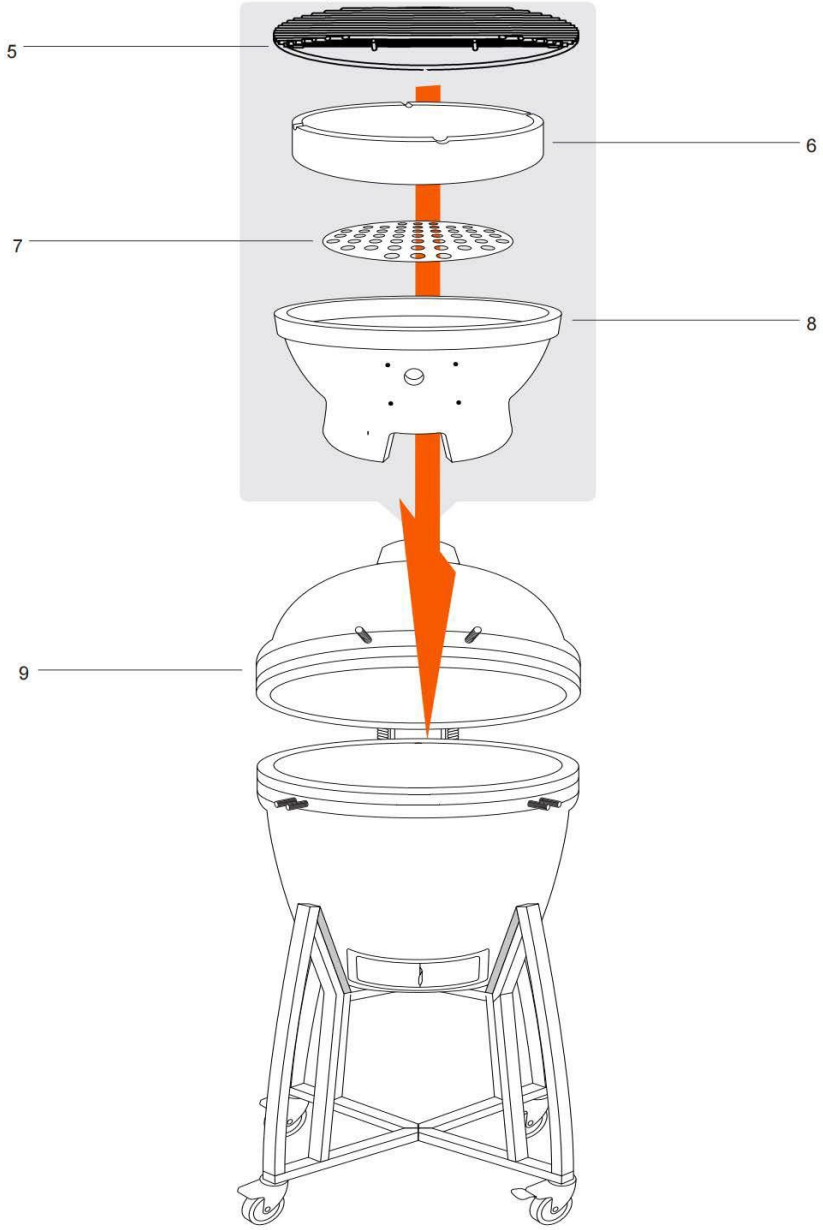
STEG 4 - Fäst de fyra förgängade länkhjulen (2 och 3) på vart och ett av de fyra fästena (1) genom att trycka dem genom hålet. Fäst varje länkhjul med 1 mutter (B) och 1 bricka (E) med en skiftnyckel.

STEG 5 - För att placera rökugnen (9) på vagnen, ta först bort alla föremål som finns inuti den. grill för att göra det enklare att lyfta.

STEG 6 - Använd minst två personer när du lyfter upp rökugnen på vagnen. Placera en av dina händer i den nedre ventilationsöppningen på kolrökaren och den andra under grillen. Om du lyfter i gångjärnet eller sidoborden kan det hända att resultera i personskador och skador på produkten.

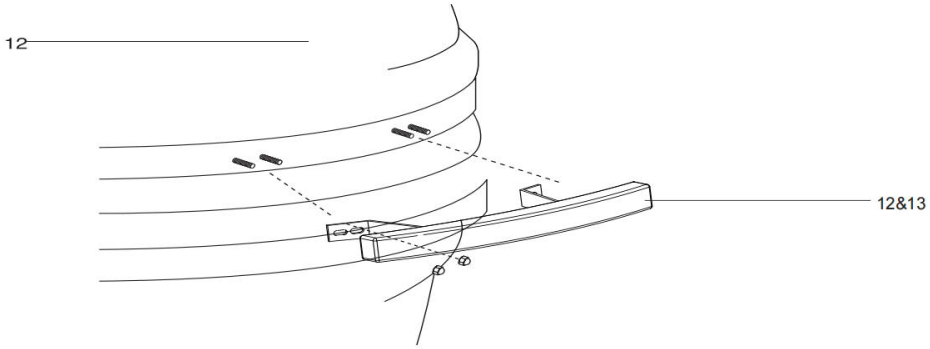
STEG 7 - Placera rökugnen på vagnen med den nedre ventilationsöppningen vänd mot vagnens framsida så att ventilationsöppningen kan öppnas att öppna och stänga utan avbrott.

Please ensure that the opening of the cooking grill (5), the air inlet of the firebox (8), and the bottom ventilation opening of the Kamado Grill (9) are aligned.

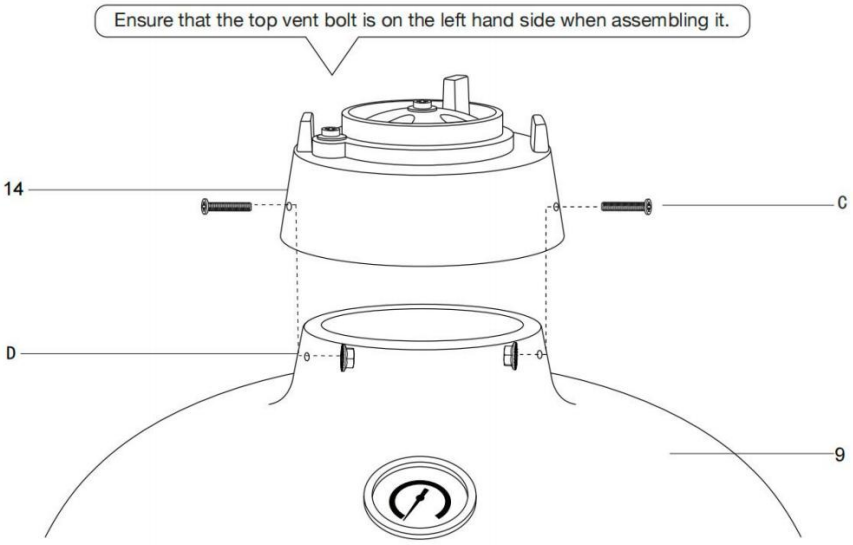


STEG 8 - När grillen är ordentligt placerad på vagnen, lägg till eldstaden (8), kolplattan (7), den övre ringen (6) och grillgallret (5) inuti kolrökaren enligt monteringsschemat.

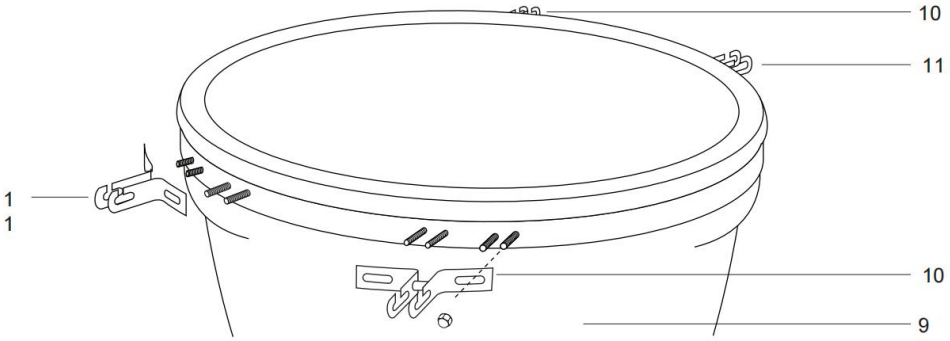
STEG 9 - Tryck ner hjulspakarna (2) för att låsa hjulen och säkerställa att rökugnen inte kan röra sig när i bruk.



STEG 10 - För att fästa handtaget (13) på locket till rökugnen (9), börja med att använda de 2 förmonterade bultarna och kupolmuttrarna för att fästa de 2 handtagsfästena (12). Använd sedan 2 bultar (C) och muttrar (H) för att fästa handtaget (13) på fästena (12).

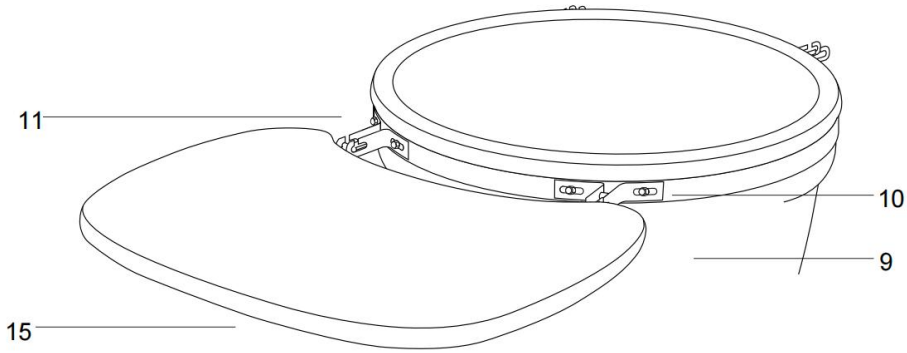


STEG 11 - För att fästa den övre ventilationsöppningen (14) på rökugnen (9), placera den ovanpå och rikta in bulthålen. Fäst den med 2 bultar (C) och muttrar (D). Se till att den övre ventilationsöppningens bult sitter på vänster sida vid monteringen.



STEG 12 - Fäst de 2x bordsfästena (10) på kolrökaren (9) med de 4x förmonterade bultarna och kupolen muttrar med huvud per fäste. Observera positionen som visas i diagrammet ovan.

STEG 13 - Fäst de 2x bordsfästena (11) på kolrökaren (9) med de 4x förmonterade bultarna och kupolen muttrar med huvud per fäste. Observera positionen som visas i diagrammet ovan.



STEG 14 - Sätt i de 2 bordsgångjärnen i vart och ett av bordsfästena (10 och 11). Kolrökaren är nu klar att använda , men se till att du har läst härdningsanvisningarna. noggrant före användning.

PRODUCT PARAMETER

MODELL NR	AU-18
Färg	Svart
Storlek	18 tum
Material	Spis: Keramik Handtag : bambu

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.
Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien
Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.