VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

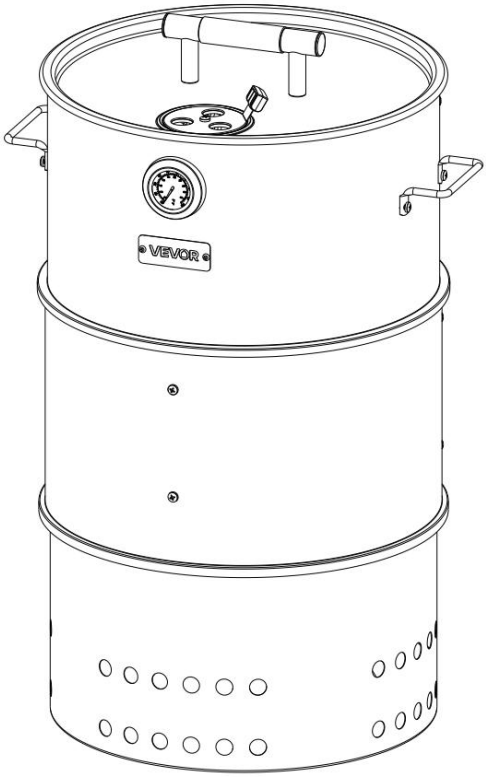
CHARCOAL SMOKER

MODEL:KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODEL:KY8547MFS



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 KY8547MFS Charcoal Smoker is extremely versatile. It can not only be used for barbecuing meat but also easily smoke food, among other things. Thanks to its outstanding heat - retention properties, high temperatures can be reached and sustained by precisely controlling the airflow through the top and bottom vents. Using this smoking oven can impart a distinctive smoky flavor to food, making it even more delectable.

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 firewood/raw wood 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.

- **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 furnace body 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.
- After first use inspect all fasteners for tightness.
- You can now use your Charcoal Smoker as normal.

Note: The above ignition methods are only recommended operations. When in actual use, please pay attention to fire prevention and high temperatures.

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 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.
- It is recommended the Charcoal Smoker be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

CLEANING

- Can use water or damp cloth to clean the inside of your Charcoal Smoker, and then wipe off the excess moisture with a dry towel to prevent the product from rusting.
- 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.

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.
- You are now ready to use the Charcoal Smoker for cooking on.
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- Monitor the Charcoal Smoker until it has risen to the desired temperature.
- **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** use heat resistant gloves when handling hot furnace body or cooking surfaces.

Note: Heat-resistant gloves need to be prepared by yourself.

FOOD COOKING INFORMATION

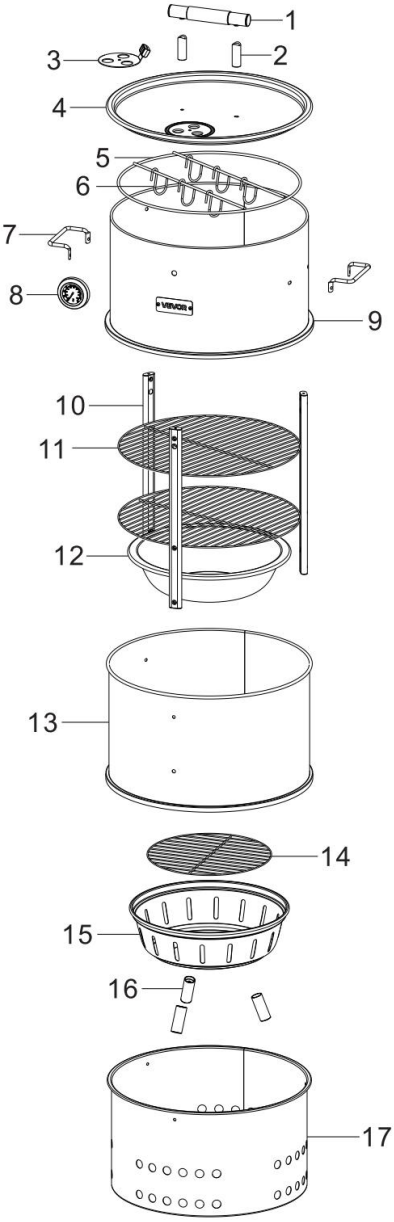
• **DO NOT** cook until the fuel has a coating of ash.
• Please read and follow this advice when cooking on your Charcoal Smoker.
• Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
• Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.

• 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 may result in food poisoning (e.g., caused by bacterial strains like 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.

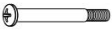
REFUELLING

• 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.

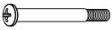
Parts list

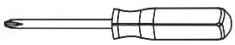


1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10



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.

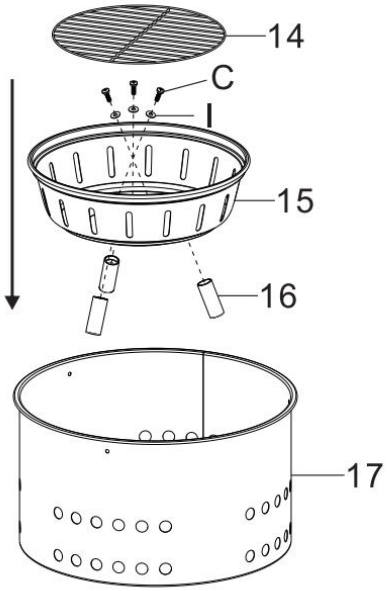
For ease of assembly only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

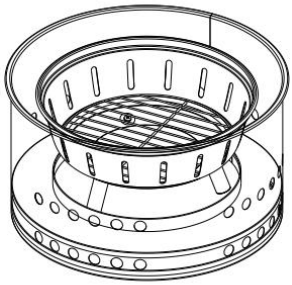
WARNING - DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Charcoal Smoker.

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.

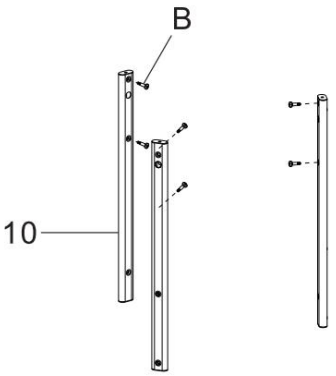
1





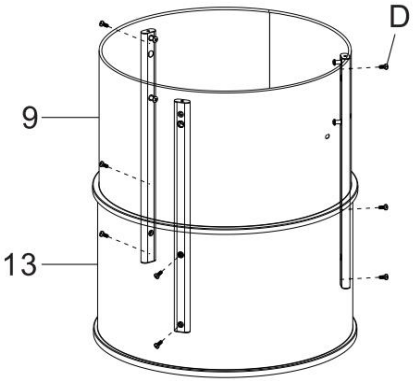
C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

2



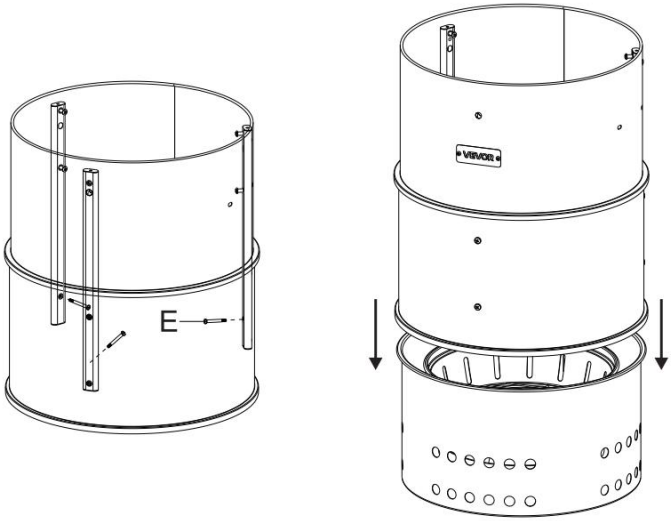
B	M6x25	x6

3



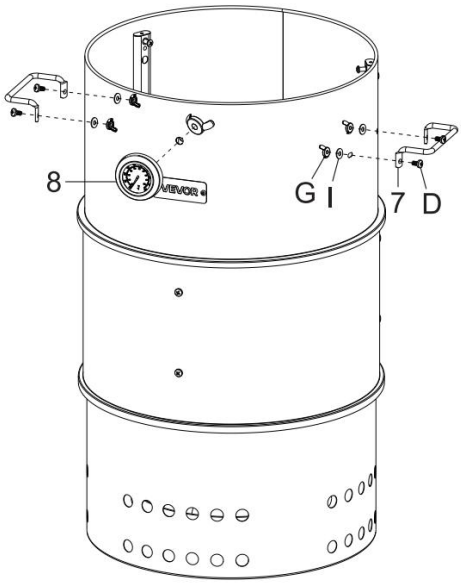
D	M6x12	x8

4



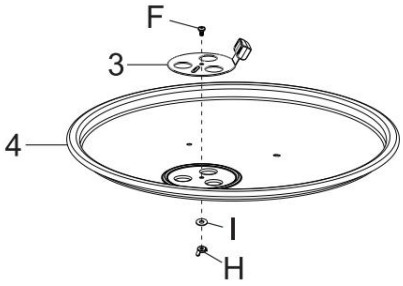
E	M6x60	x3

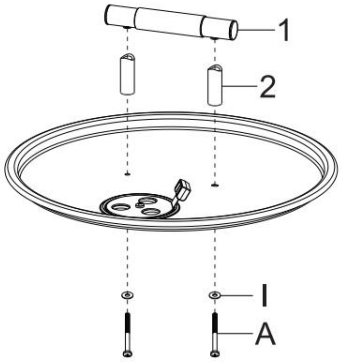
5



D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

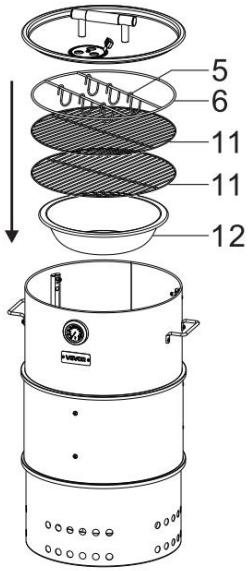
6

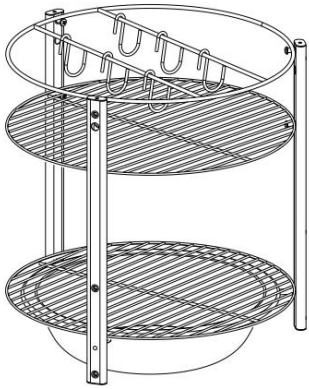




A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7





8



Note: Install the smoke stove in sequence according to the steps shown in the diagram

PRODUCT PARAMETER

MODEL NO	KY8547MFS
Color	Black
Size	18.5inch
Material	Steel

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.

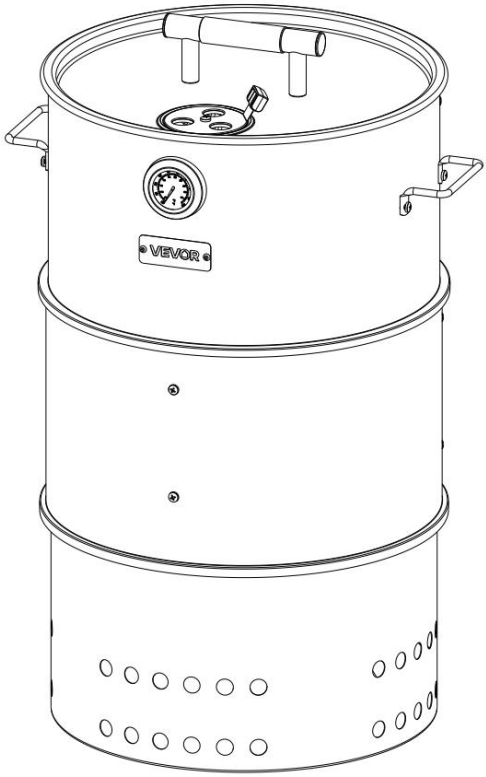
FUMOIR À CHARBON DE BOIS

MODÈLE : KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODÈLE : KY8547MFS



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 KY8547MFS est extrêmement polyvalent. Il permet non seulement de griller de la viande, mais aussi de fumer facilement des aliments, entre autres. Grâce à ses excellentes propriétés de rétention de la chaleur, il est possible d'atteindre et de maintenir des températures élevées grâce à un contrôle précis du flux d'air par les évents supérieurs et inférieurs. Ce fumoir confère aux aliments une saveur fumée distinctive, les rendant encore plus savoureux.

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. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le flux d'air.
- N'utilisez **PAS** de bois de chauffage/bois brut dans ce produit .
- **IMPORTANT :** Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de soulever légèrement le couvercle, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout retour de flamme ou flambée pouvant causer des blessures.
- **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 opération.
- **UTILISEZ TOUJOURS** des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le corps du four ou les 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.

SOUDAGE DU FUMEUR À 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 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.
- **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.
- Après la première utilisation, vérifiez que toutes les fixations sont bien serrées.

- Vous pouvez désormais utiliser votre fumoir à charbon comme d’habitude.

Remarque : Les méthodes d'allumage ci-dessus ne sont que des recommandations. Lors de l'utilisation, veuillez faire attention aux risques d'incendie et aux températures élevées.

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 .

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.
- 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

- Vous pouvez utiliser de l'eau ou un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur de votre fumoir à charbon , puis essuyer l'excès d'humidité avec une serviette sèche pour éviter que le produit ne rouille.
- 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.

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.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le fumoir à charbon pour cuisiner.

- Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
- Surveillez le fumoir à charbon jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.
- **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.
- **TOUJOURS** des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le corps du four ou les surfaces de cuisson chaudes.

Remarque : vous devez préparer vous-même des gants résistants à la chaleur.

INFORMATIONS SUR LA CUISSON DES ALIMENTS

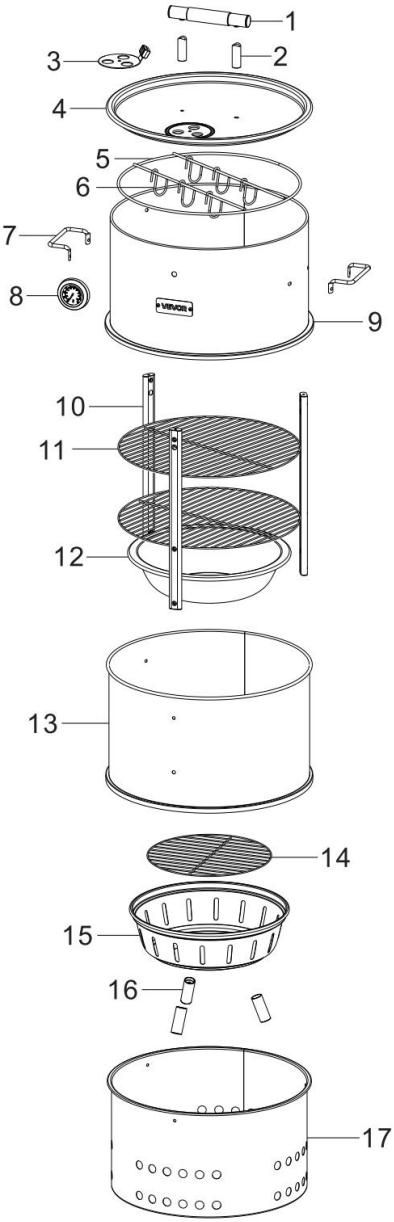
• **NE PAS** cuisiner tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.
• Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre fumoir à charbon de bois .
• Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
• Gardez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
• Avant la cuisson, 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, causée par des souches bactériennes comme 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.

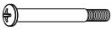
RAVITAILLEMENT

• Avec les évents fermés, le fumoir à charbon de bois reste à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'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.

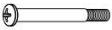
Parts list

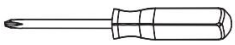

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

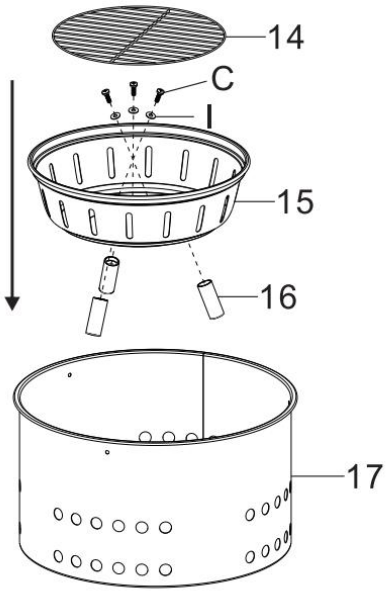


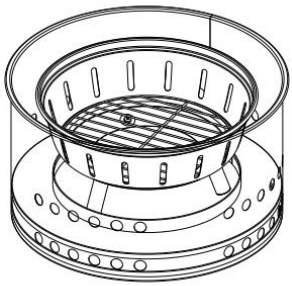
Avant le montage, lisez attentivement les instructions. Vérifiez que toutes les pièces sont bien conformes à la liste.
Effectuez le montage sur une surface souple pour éviter de rayer la peinture.
Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.
Pour faciliter l'assemblage, serrez légèrement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

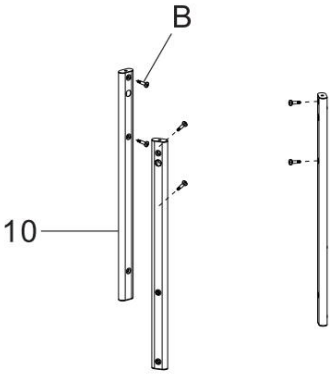
1





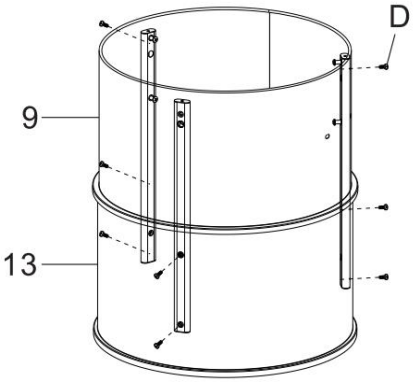
C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

2



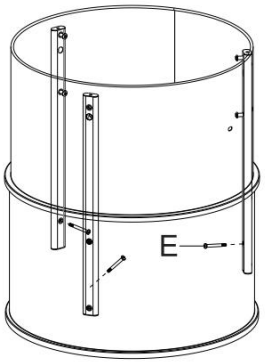
B	M6x25	x6

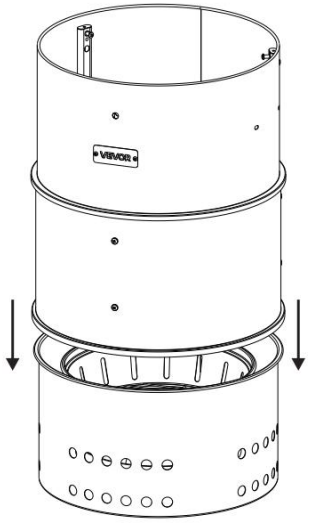
3



D	M6x12	x8

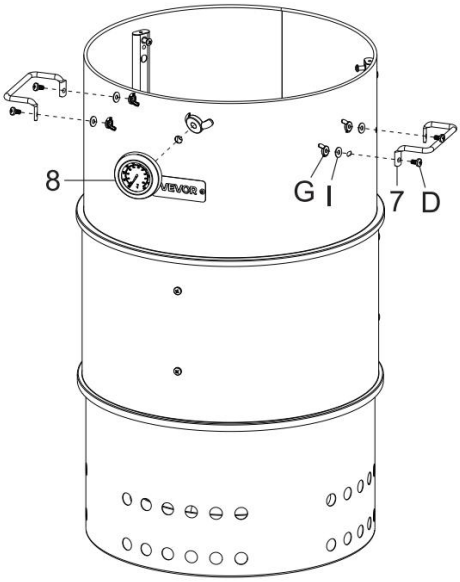
4





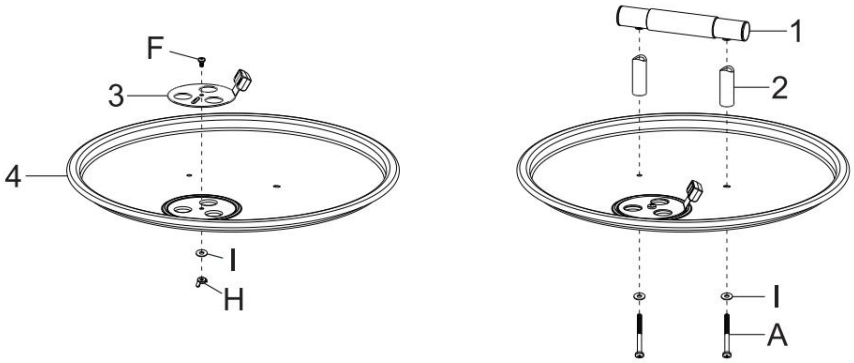
E	M6x60	x3

5



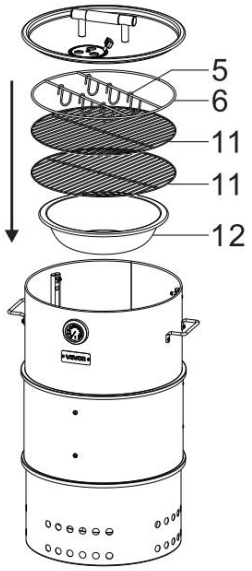
D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

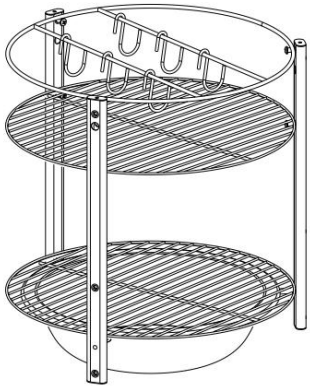
6



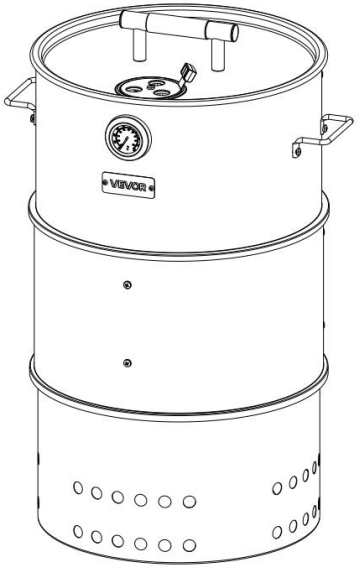
A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7





8



Remarque : Installez le poêle à fumée dans l'ordre indiqué sur le schéma.

PRODUCT PARAMETER

MODÈLE N°	KY8547MFS
Couleur	Noir
Taille	18,5 pouces
Matériel	Acier

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.

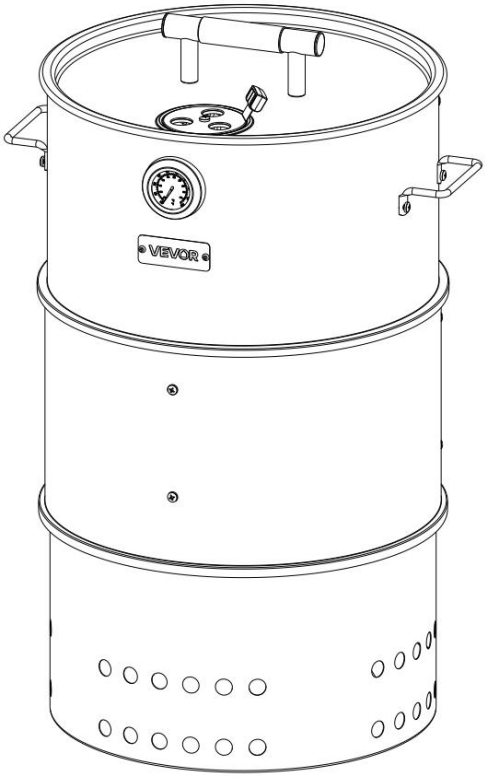
HOLZKOHLE-SMOKER

MODELL:KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODELL:KY8547MFS



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 KY8547MFS ist äußerst vielseitig. Er eignet sich nicht nur zum Grillen von Fleisch, sondern auch zum Räuchern von Lebensmitteln. Dank seiner hervorragenden Wärmespeichereigenschaften können hohe Temperaturen durch die präzise Steuerung des Luftstroms durch die oberen und unteren Lüftungsschlitze erreicht und gehalten werden. Mit diesem Räucherofen verleihen Sie Ihren Speisen ein unverwechselbares Raucharoma und machen sie so noch köstlicher.

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.
- Verwenden Sie für dieses Produkt **KEIN** Brennholz/Rohholz .
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und ein Rückstau oder Aufflammen vermieden wird, die zu Verletzungen führen können.
- **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.
- **Sie diesen Holzkohle-Smoker NICHT** als Ofen.
- **ACHTUNG:** Dieses Produkt wird sehr heiß, bewegen Sie es NICHT während Betrieb.
- Ofengehäusen 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.

- Überprüfen Sie nach dem ersten Gebrauch alle Befestigungselemente auf festen Sitz.
- Sie können Ihren Holzkohle-Smoker jetzt wie gewohnt verwenden.

Hinweis: Die oben genannten Zündmethoden sind nur empfohlene Vorgehensweisen. Achten Sie bei der tatsächlichen Verwendung auf Brandschutz und hohe Temperaturen.

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** 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.
- wird empfohlen, den Holzkohle-Smoker im Winter unter einer Abdeckung in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

REINIGUNG

- Sie können das Innere Ihres Holzkohle-Smokers mit Wasser oder einem feuchten Tuch reinigen und anschließend die überschüssige Feuchtigkeit mit einem trockenen Handtuch abwischen, um Rost am Produkt zu vermeiden.
- 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.

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.
- Jetzt können Sie den Holzkohle-Smoker zum Kochen verwenden.

- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur zu halten.
- Beobachten Sie den Holzkohle-Smoker , bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- **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.
- **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Ofengehäusen oder Kochflächen hantieren.

Hinweis : Hitzebeständige Handschuhe müssen Sie selbst bereitstellen.

INFORMATIONEN ZUM ZUBEREITEN VON LEBENSMITTELN

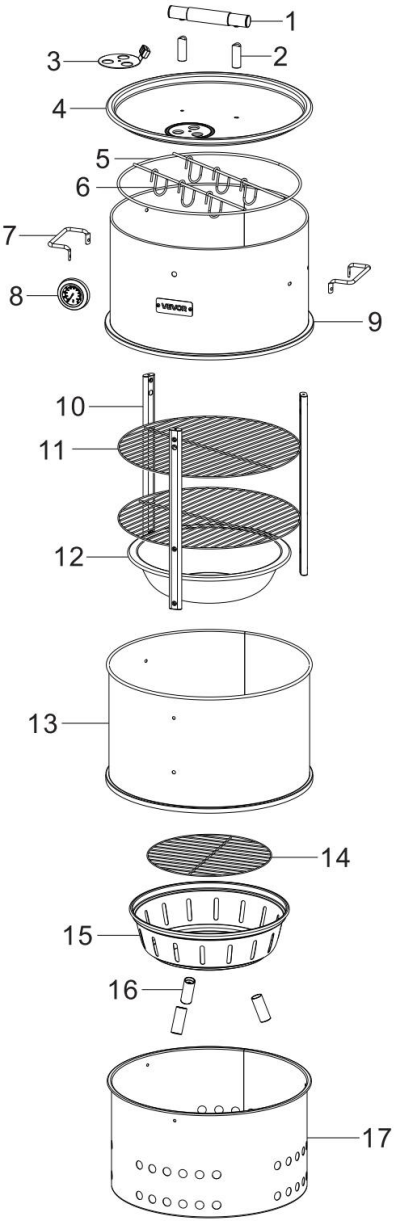
• Kochen **Sie NICHT** , bis der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
• Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, wenn Sie mit Ihrem Holzkohle-Smoker kochen .
• Waschen Sie sich vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände.
• Halten Sie rohes Fleisch immer 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.
• Verwenden **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. verursacht 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.

• Reinigen Sie nach dem Kochen auf Ihrem Holzkohle-Smoker immer die Grillflächen und Utensilien.

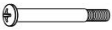
Tanken

• 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.

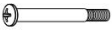
Parts list

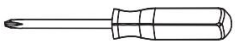

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

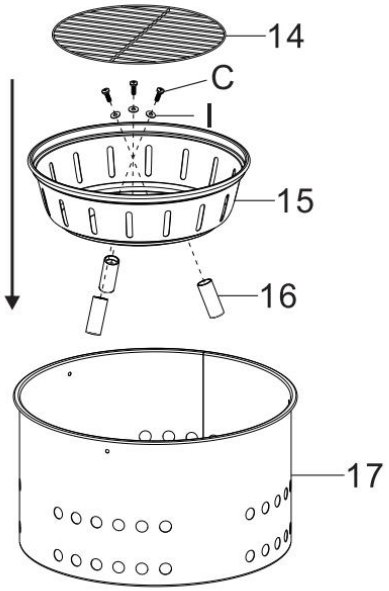


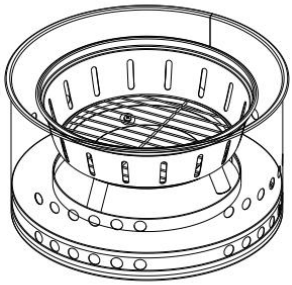
Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Vergleichen Sie alle Teile mit der Stückliste.
Führen Sie die Montage auf einer weichen Unterlage durch, um Kratzer im Lack zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen für spätere Verwendung auf.
Um die Montage zu erleichtern, ziehen 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.

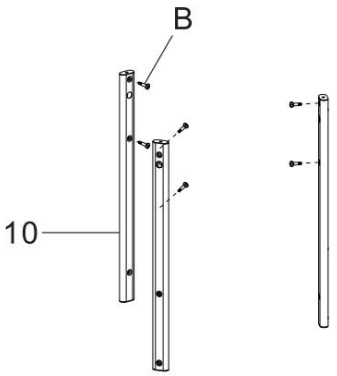
1





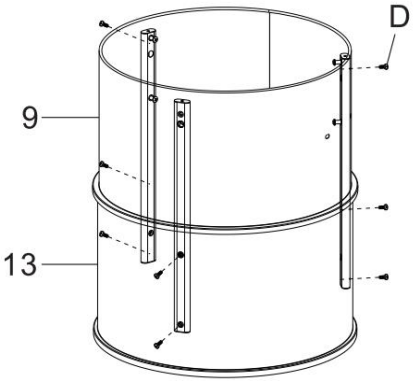
C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

2



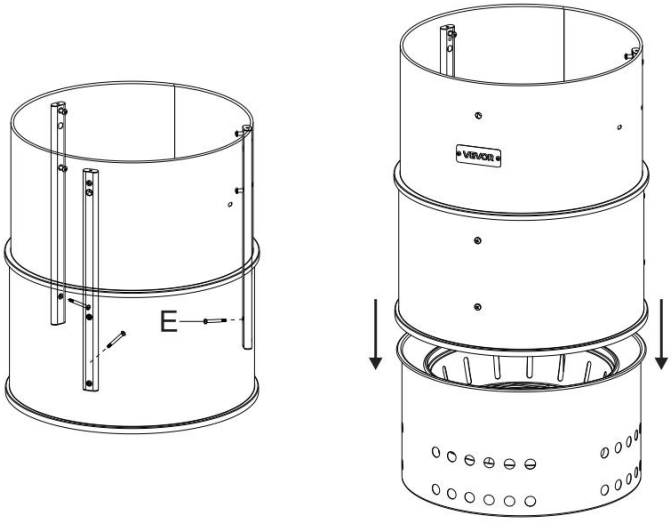
B	M6x25	x6

3



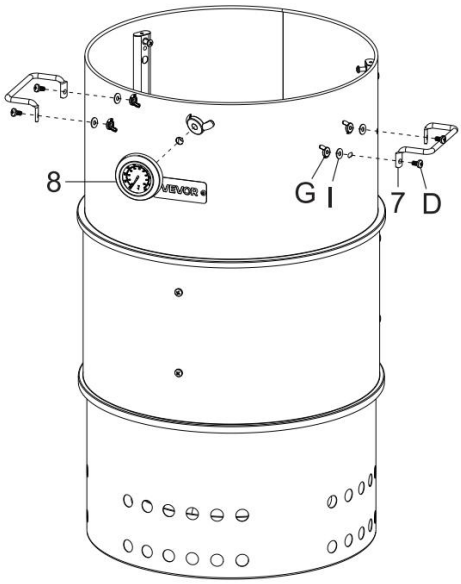
D	M6x12	x8

4



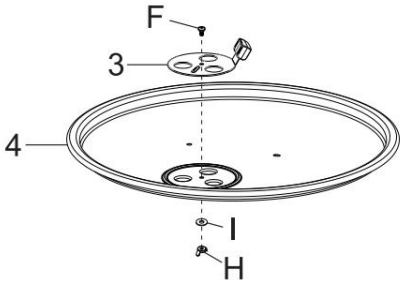
E	M6x60	x3

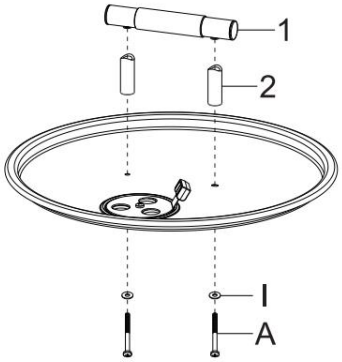
5



D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

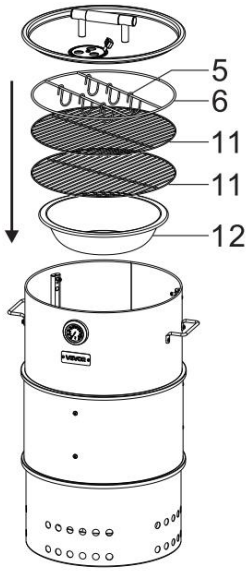
6

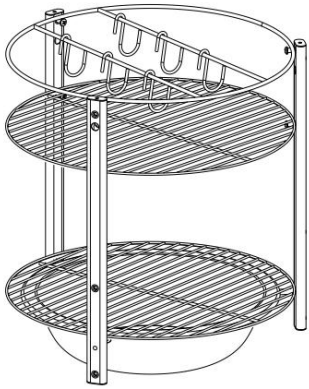




A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7





8



Hinweis : Installieren Sie den Rauchofen in der Reihenfolge gemäß den im Diagramm gezeigten Schritten

PRODUCT PARAMETER

MODELL NR	KY8547MFS
Farbe	Schwarz
Größe	18,5 Zoll
Material	Stahl

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.

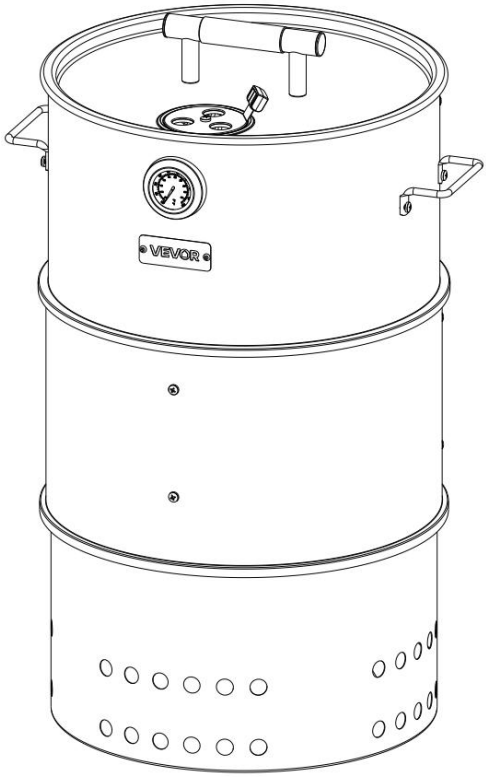
AFFUMICATORE A CARBONE

MODELLO:KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODELLO:KY8547MFS



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 KY8547MFS è estremamente versatile. Può essere utilizzato non solo per grigliare la carne, ma anche per affumicare facilmente il cibo, tra le altre cose. Grazie alle sue eccezionali proprietà di ritenzione del calore, è possibile raggiungere e mantenere temperature elevate controllando con precisione il flusso d'aria attraverso le prese d'aria superiori e inferiori. L'utilizzo di questo forno per affumicatura può conferire un caratteristico sapore affumicato al cibo, rendendolo ancora più delizioso.

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 legna da ardere/legna grezza in questo prodotto .
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando ritorni di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- **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 operazione.
- **UTILIZZARE SEMPRE** guanti resistenti al calore quando si maneggia il corpo caldo del forno o le superfici di cottura.
- 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.
- Dopo il primo utilizzo, controllare che tutti i dispositivi di fissaggio siano ben serrati.

- Ora puoi utilizzare il tuo affumicatore a carbone normalmente.

Nota: i metodi di accensione sopra indicati sono solo quelli consigliati. Durante l'uso effettivo, prestare attenzione alla prevenzione degli incendi e alle alte temperature.

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 a carbone .

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.
- 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

- Puoi usare acqua o un panno umido per pulire l'interno del tuo affumicatore a carbone , quindi asciugare l'umidità in eccesso con un panno asciutto per evitare che il prodotto arrugginisca.
- 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.

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.
- Ora sei pronto per usare l' affumicatore a carbone per cucinare.
- Chiudere completamente la presa d'aria inferiore per mantenere la temperatura.

- Controllare l' affumicatore a carbone finché non raggiunge la temperatura desiderata.
- **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.
- **SEMPRE** guanti resistenti al calore quando si maneggia il corpo del forno caldo o le superfici di cottura.

Nota : è necessario preparare autonomamente i guanti resistenti al calore.

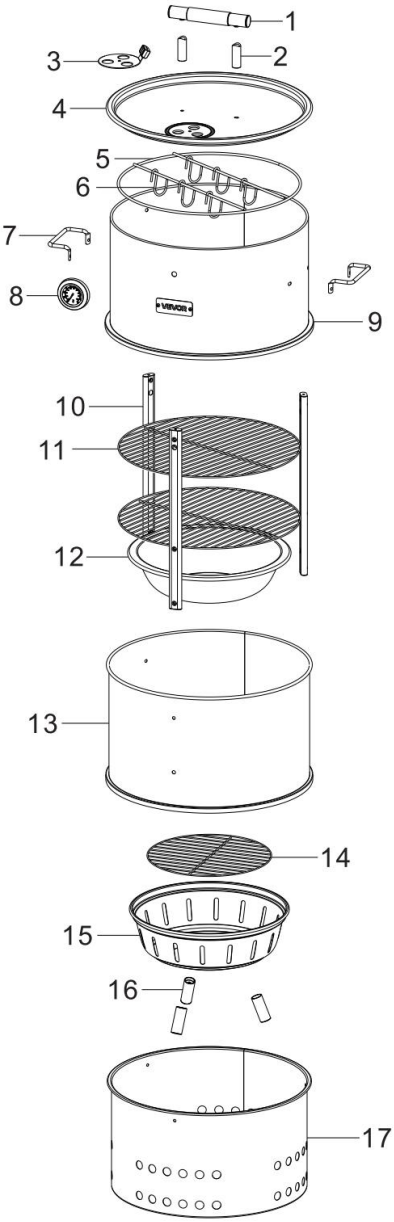
INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI

• **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 .
• Lavarsi 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 provocare un'intossicazione alimentare (causata 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 devono essere limpidi e non devono 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.

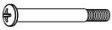
RIFORNIMENTO DI CARBURANTE

• Con le prese d'aria chiuse, l' affumicatore a carbone rimane ad alta temperatura per diverse ore. Se è necessario un periodo di cottura 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.

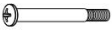
Parts list

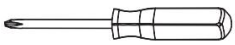

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

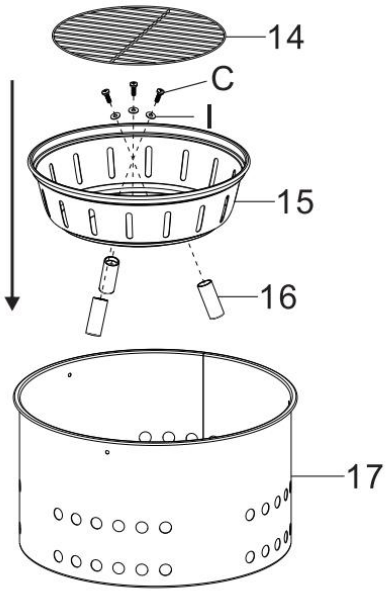


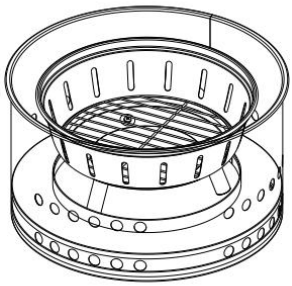
Prima del montaggio, leggere attentamente le istruzioni. Controllare tutti i componenti con l'elenco dei componenti.
Eseguire il montaggio su una superficie morbida per evitare di graffiare la vernice.
Conservare queste informazioni per riferimento futuro.
Per facilitare il montaggio, serrare i bulloni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

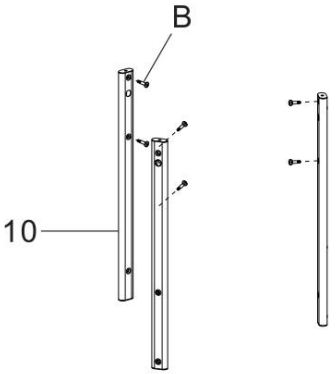
1





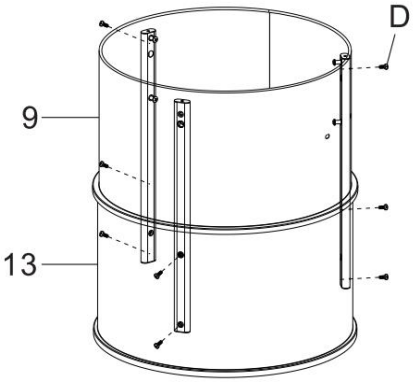
C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

2



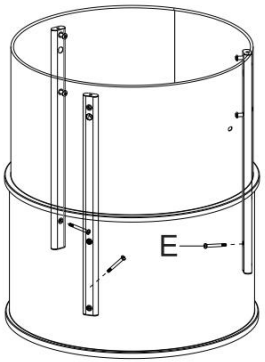
B	M6x25	x6

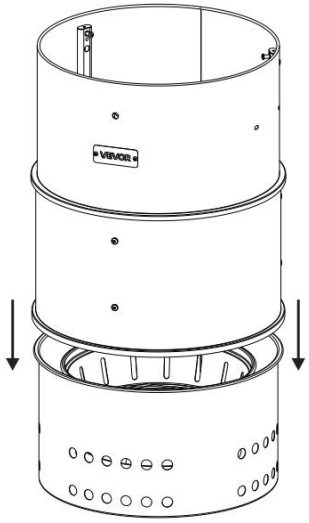
3



D	M6x12	x8

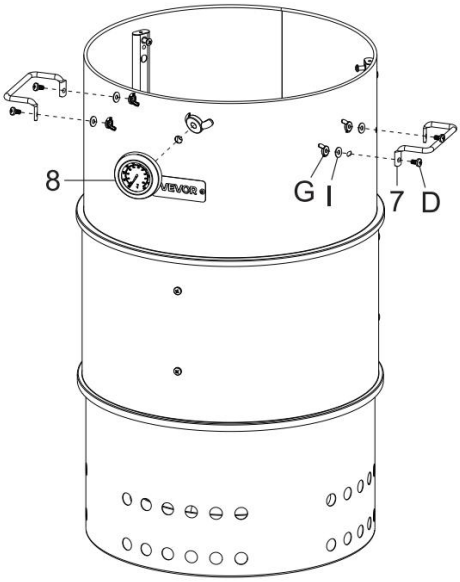
4





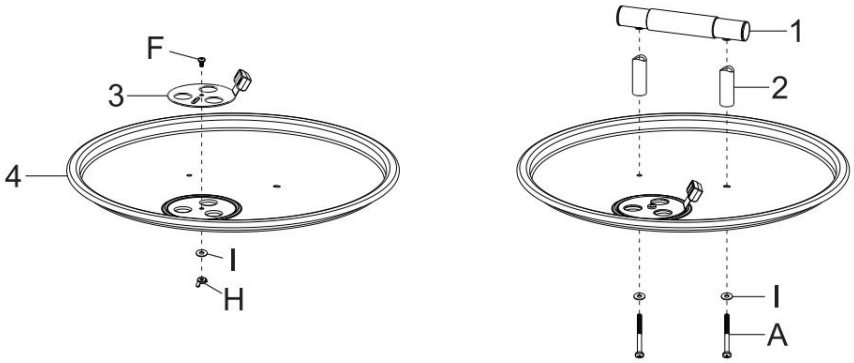
E	M6x60	x3

5



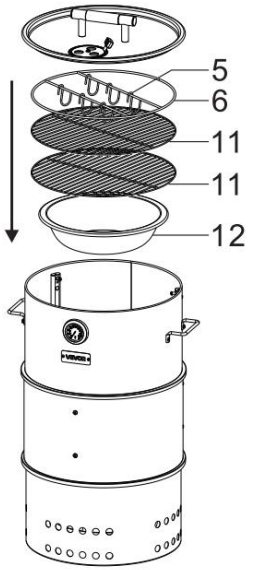
D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

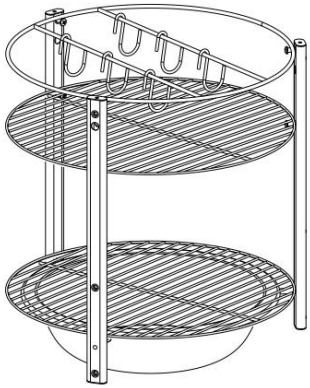
6



A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7





8



Nota : installare la stufa a fumo in sequenza secondo i passaggi indicati

nel diagramma

PRODUCT PARAMETER

MODELLO N.	KY8547MFS
Colore	Nero
Misurare	18,5 pollici
Materiale	Acciaio

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.

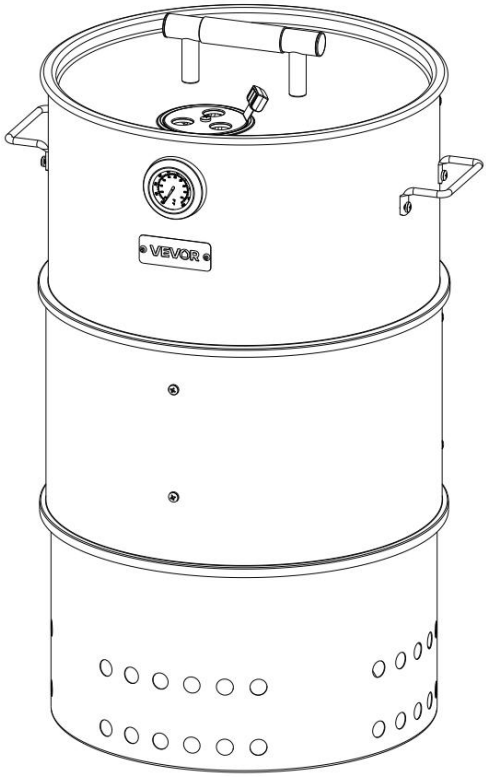
AHUMADOR DE CARBÓN

MODELO: KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODELO: KY8547MFS



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 KY8547MFS es extremadamente versátil. No solo sirve para asar carne, sino también para ahumar alimentos fácilmente, entre otras cosas. Gracias a sus excelentes propiedades de retención de calor, se pueden alcanzar y mantener altas temperaturas controlando con precisión el flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superiores e inferiores. Este horno ahumador le da a los alimentos un sabor ahumado distintivo, haciéndolos aún más deliciosos.

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 leña/madera cruda en este producto .
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo levemente, permitiendo que el aire entre de manera lenta y segura, evitando cualquier reflujo o llamaradas que puedan causar lesiones.
- **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 operación.
- **UTILICE SIEMPRE** guantes resistentes al calor cuando manipule el cuerpo del horno o las 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 de encendido 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.
- Después del primer uso, inspeccione todos los sujetadores para comprobar que estén bien apretados.

- Ahora puedes utilizar tu ahumador de carbón de forma normal.

Nota: Los métodos de encendido mencionados son solo recomendaciones. Durante el uso, preste atención a la prevención de incendios y a las altas temperaturas.

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 .

User's Guide

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.
- Se recomienda guardar el ahumador de carbón bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA

- Puede usar agua o un paño húmedo para limpiar el interior de su ahumador de carbón y luego limpiar el exceso de humedad con una toalla seca para evitar que el producto se oxide.
- 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.

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.
- Ahora está listo para utilizar el ahumador de carbón para cocinar.
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
- Vigile el ahumador de carbón hasta que alcance la temperatura deseada.

- **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** use guantes resistentes al calor cuando manipule el cuerpo del horno o las superficies de cocción calientes.

Nota : Los guantes resistentes al calor deben ser preparados por usted mismo.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

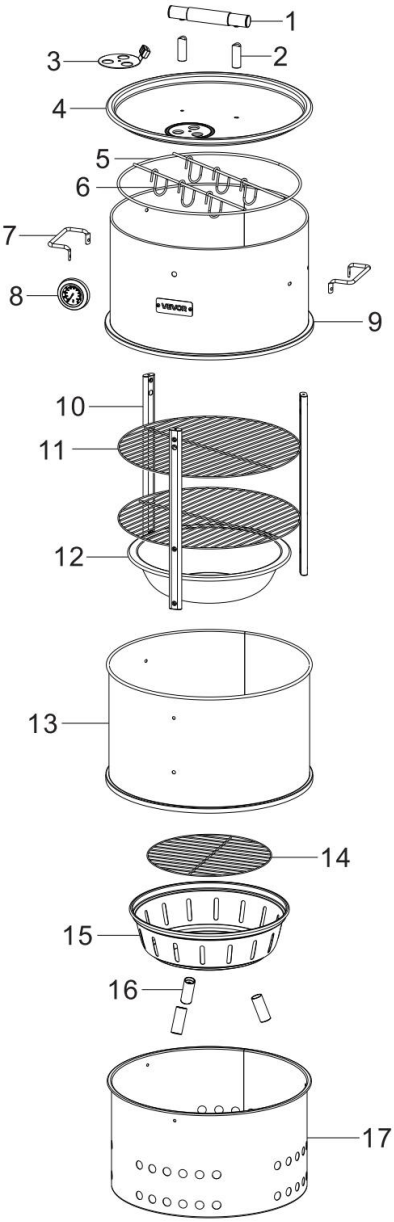
• **NO** cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
• Lea y siga estos consejos cuando cocine en su ahumador de carbón .
• Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comerla.
• Mantenga siempre la carne cruda separada de la carne cocida y otros alimentos.
• 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, causada por 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 precocinar 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

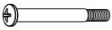
• Con las rejillas de ventilación cerradas, el ahumador de carbón se mantiene

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.

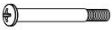
Parts list

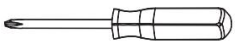

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

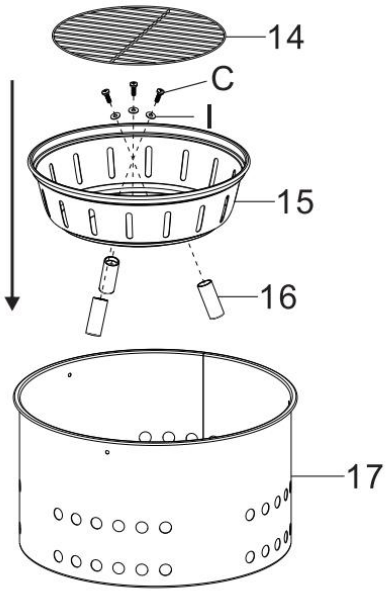


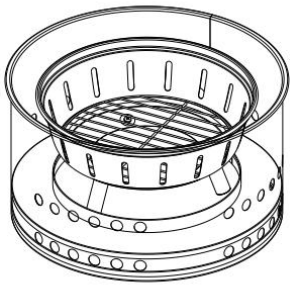
Antes de ensamblar, lea atentamente las instrucciones. Compare todas las piezas con la lista de piezas.
Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar rayar la pintura.
Conserve esta información para futuras consultas.
Para facilitar el montaje, apriete los pernos solo ligeramente y luego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

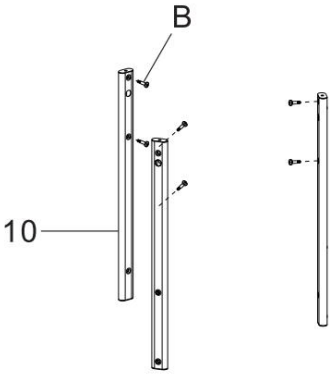
1





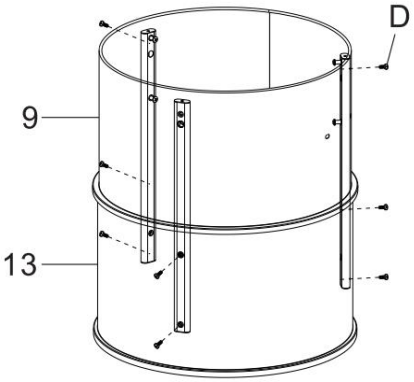
C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

2



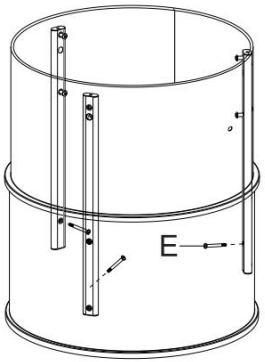
B	M6x25	x6

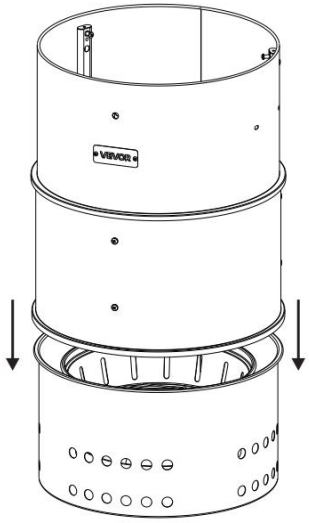
3



D	M6x12	x8

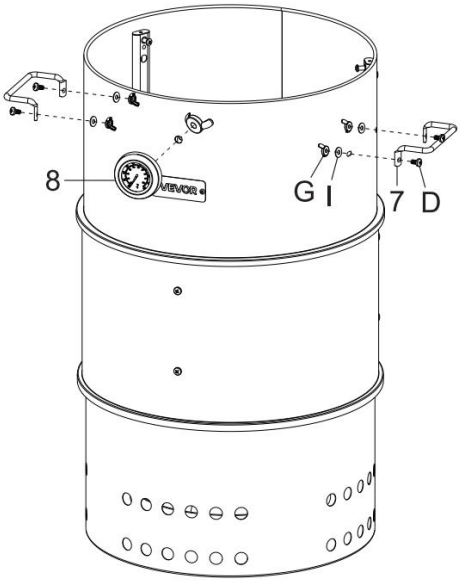
4





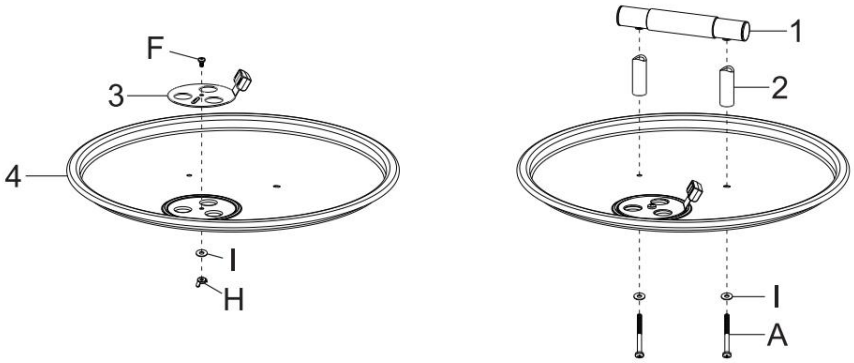
E	M6x60	x3

5



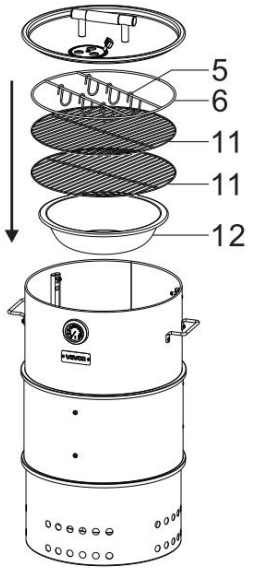
D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

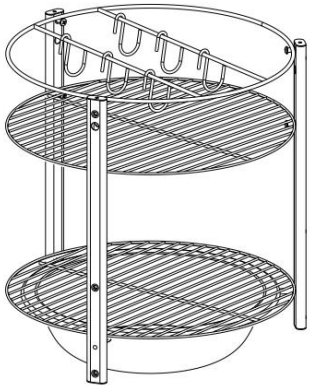
6



A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7





8



Nota : Instale la estufa de humo en secuencia de acuerdo con los pasos

que se muestran en el diagrama.

PRODUCT PARAMETER

NÚMERO DE MODELO	KY8547MFS
Color	Negro
Tamaño	18,5 pulgadas
Material	Acero

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.

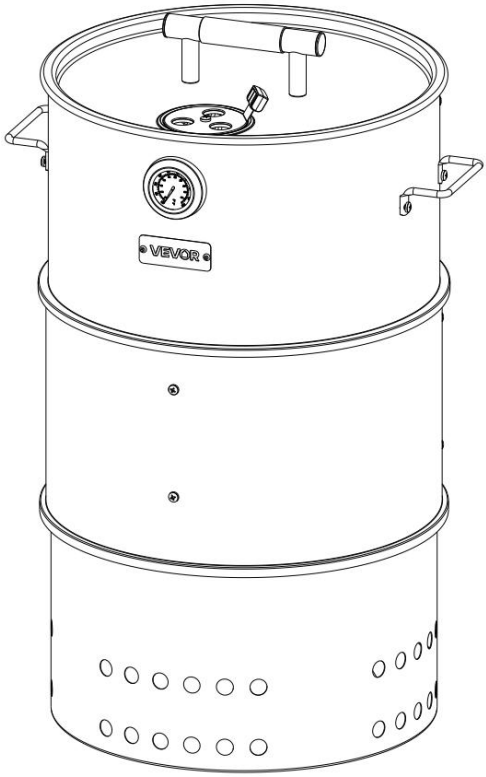
WĘDZARNIA WĘGLOWA

MODEL: KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODEL: KY8547MFS



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 KY8547MFS jest niezwykle wszechstronna. Można jej używać nie tylko do grillowania mięsa, ale także do łatwego wędzenia potraw, między innymi. Dzięki doskonałym właściwościom zatrzymywania ciepła, można osiągnąć i utrzymać wysokie temperatury poprzez precyzyjną kontrolę przepływu powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne. Używanie tego pieca wędzarniczego pozwala nadać potrawom charakterystyczny, dymny smak, czyniąc je jeszcze bardziej pysznymi.

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** stosować w tym produkcie drewna opałowego/surowego .
- **WAŻNE:** Otwierając pokrywę w wysokich temperaturach, należy ją unosić tylko nieznacznie, umożliwiając powolny i bezpieczny dopływ powietrza, zapobiegając cofaniu się płomieni lub powstawaniu płomieni, które mogą spowodować obrażenia.
- **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 będzie bardzo gorący, NIE PRZENOSIĆ go podczas użytkowania. działanie.
- **Zawsze należy używać** rękawic odpornych na działanie ciepła podczas pracy z gorącym korpusem pieca 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.
- Po pierwszym użyciu należy sprawdzić, czy wszystkie elementy mocujące są dobrze dokręcone.
- Teraz możesz normalnie używać swojego wędzarza węglowego .

Uwaga: Powyższe metody zapłonu są jedynie zalecanymi metodami. Podczas użytkowania należy zwrócić uwagę na zasady zapobiegania pożarom i wysokie temperatury.

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 wędzarnię węglową .

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.
- zaleca się przechowywanie wędzarni węglowej pod przykryciem w garażu lub szopie przez zimę.

CZYSZCZENIE

- Do czyszczenia wnętrza wędzarki węglowej można użyć wody lub wilgotnej ściereczki , a następnie wytrzeć nadmiar wilgoci suchym ręcznikiem, aby zapobiec rdzewieniu produktu.
- 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.

- **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.

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.
- Teraz możesz używać wędzarni węglowej do gotowania.
- Zamknij całkowicie dolny otwór wentylacyjny, aby utrzymać temperaturę.
- Monitoruj wędzarnię węglową , aż osiągnie pożądaną temperaturę.
- **WAŻNE:** Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach, należy ją unosić tylko nieznacznie. Pozwala to na powolny i bezpieczny dopływ powietrza, zapobiegając cofaniu się płomienia lub powstawaniu płomieni, które mogłyby spowodować obrażenia.
- **Zawsze należy** używać rękawic odpornych na ciepło podczas pracy z gorącym korpusem pieca lub powierzchniami do gotowania .

Uwaga : Rękawice odporne na ciepło należy przygotować samodzielnie.

INFORMACJE O PRZYGOTOWANIU ŻYWNOŚCI

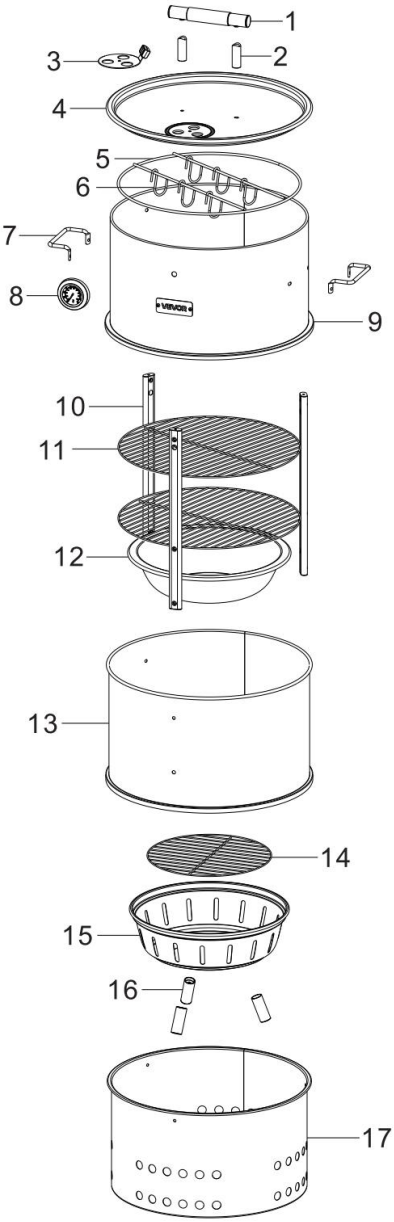
• **NIE** gotować, dopóki paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.
• Prosimy o zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i stosowanie się do nich podczas gotowania w wędzarni węglowej .
• Zawsze myj ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem oraz przed jego spożyciem.
• Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od mięsa gotowanego i innych produktów spożywczych.
• Przed grillowaniem upewnij się, że powierzchnie 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 skutkować zatruciem pokarmowym (np. wywołanym szczepami bakterii E. coli).
• Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć, aby mieć pewność, że jest ono całkowicie ugotowane.

• **UWAGA** – jeśli mięso zostało wystarczająco ugotowane, soki mięsne powinny być klarowne i nie powinno być śladu ślady różowego/czerwonego soku lub zabarwienie mięsa.
• Zaleca się, aby większe kawałki mięsa i pieczeni były wstępnie ugotowane przed ostatecznym grillowaniem.
• Po gotowaniu na węglu drzewnym zawsze wyczyść powierzchnie grilla i naczynia.

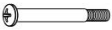
TANKOWANIE

• 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.

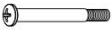
Parts list

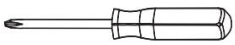

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

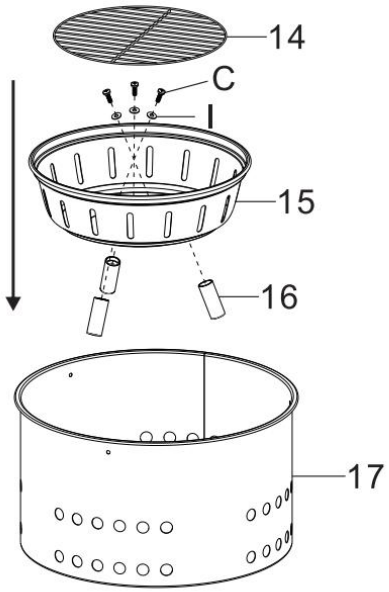


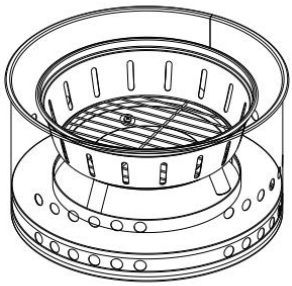
Przed montażem należy uważnie przeczytać instrukcję. Sprawdź wszystkie części pod kątem zgodności z listą części.
Montaż należy wykonywać na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zarysowania lakieru. Prosimy zachować te informacje do wykorzystania w przyszłości.
Aby ułatwić montaż, należy lekko dokręcić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

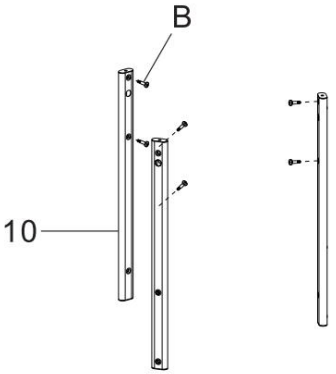
1





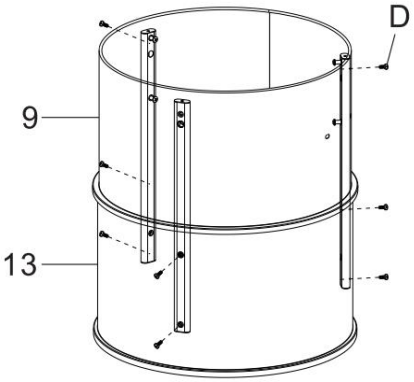
C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

2



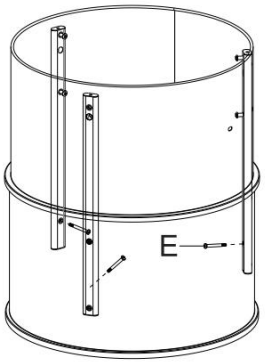
B	M6x25	x6

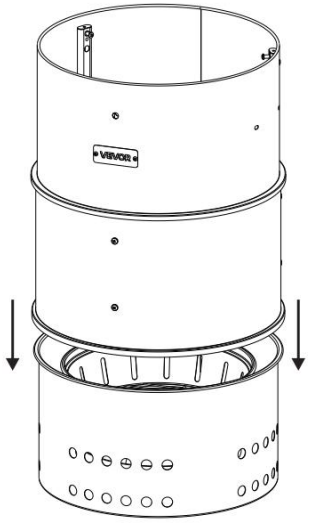
3



D	M6x12	x8

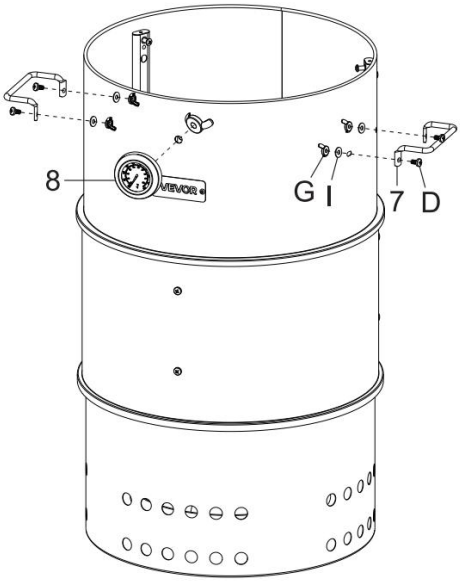
4





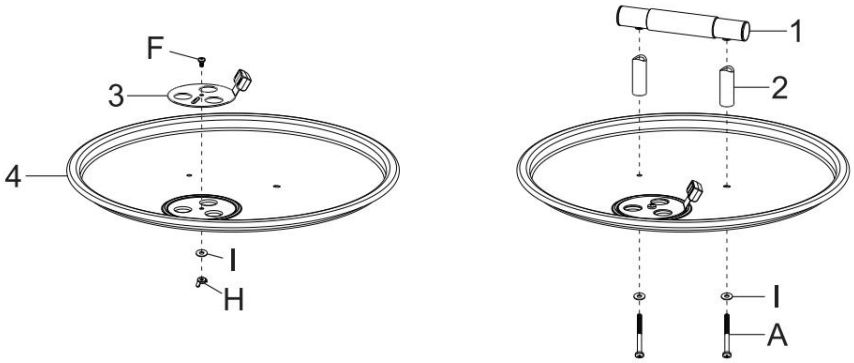
E	M6x60	x3

5



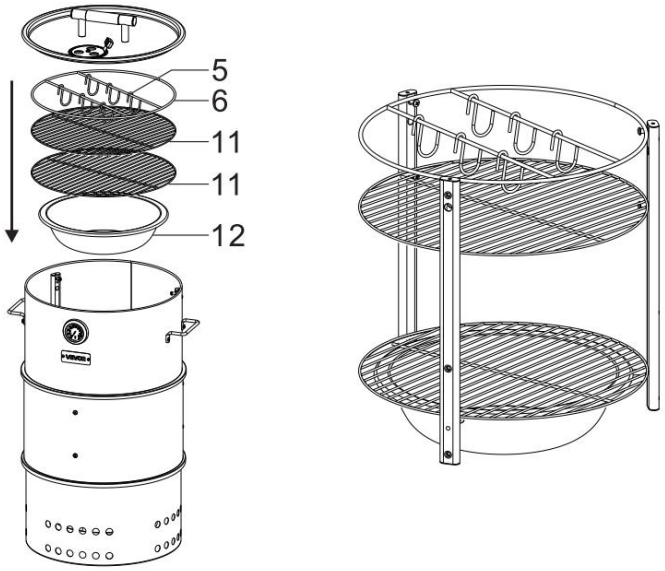
D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

6

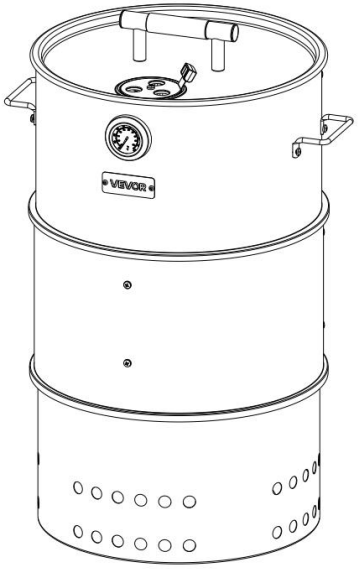


A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7



8



Uwaga : Montaż pieca dymowego należy wykonać w kolejności zgodnej z

krokami przedstawionymi na schemacie.

PRODUCT PARAMETER

NR MODELU	KY8547MFS
Kolor	Czarny
Rozmiar	18,5 cala
Tworzywo	Stal

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.

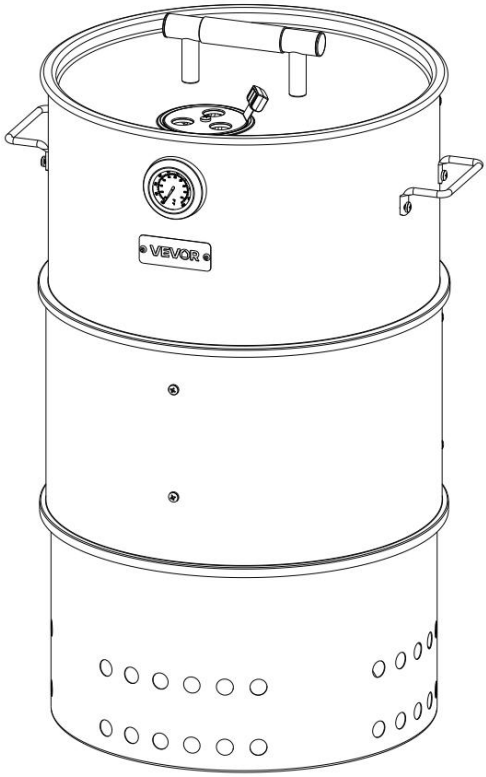
HOUTSKOOLROKER

MODEL:KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODEL:KY8547MFS



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 KY8547MFS houtskoolrookoven is zeer veelzijdig. Hij is niet alleen geschikt voor het barbecueën van vlees, maar kan ook gemakkelijk worden gebruikt om eten te roken. Dankzij de uitstekende warmtebehoudeigenschappen kunnen hoge temperaturen worden bereikt en behouden door de luchtstroom door de bovenste en onderste ventilatieopeningen nauwkeurig te regelen. Met deze rookoven krijgt eten een kenmerkende rooksmaak, waardoor het nog smakelijker wordt.

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 is sterk aan te raden om houtskoolbrokken te gebruiken in uw houtskoolroker. Deze branden langer en produceert minder as, waardoor de luchtstroom beperkt kan worden.

- Gebruik **GEEN** brandhout/ruw hout in dit product .
- **BELANGRIJK:** Wanneer u het deksel bij hoge temperaturen opent, is het van belang om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugslag of vlammen die letsel kunnen veroorzaken, worden voorkomen.
- 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 erg heet, verplaats het NIET tijdens gebruik. operatie.
- **GEBRUIK ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u de hete oven 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.
- Controleer na het eerste gebruik of alle bevestigingsmiddelen goed vastzitten.
- U kunt uw houtskoolrookoven nu zoals normaal gebruiken.

Let op: De bovenstaande ontstekingsmethoden zijn slechts aanbevolen

methoden. Let bij gebruik op brandpreventie en hoge temperaturen.

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 Charcoal Smoker 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.
- raden wij aan de houtskoolroker tijdens de winter afgedekt in een garage of schuur op te bergen.

SCHOONMAAK

- U kunt de binnenkant van uw houtskoolrookoven schoonmaken met water of een vochtige doek . Veeg daarna het overtollige vocht weg met een droge handdoek om te voorkomen dat het product gaat roesten.
- 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.

- **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.

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.
- U bent nu klaar om de Charcoal Smoker te gebruiken om op te koken.
- Sluit het onderste ventilatiegat volledig af om de temperatuur te behouden.
- Houd de Charcoal Smoker in de gaten totdat deze de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- **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.

- **ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u de oven of het kookoppervlak aanraakt.

Let op : U dient zelf hittebestendige handschoenen aan te schaffen.

INFORMATIE OVER HET KOKEN VAN ETEN

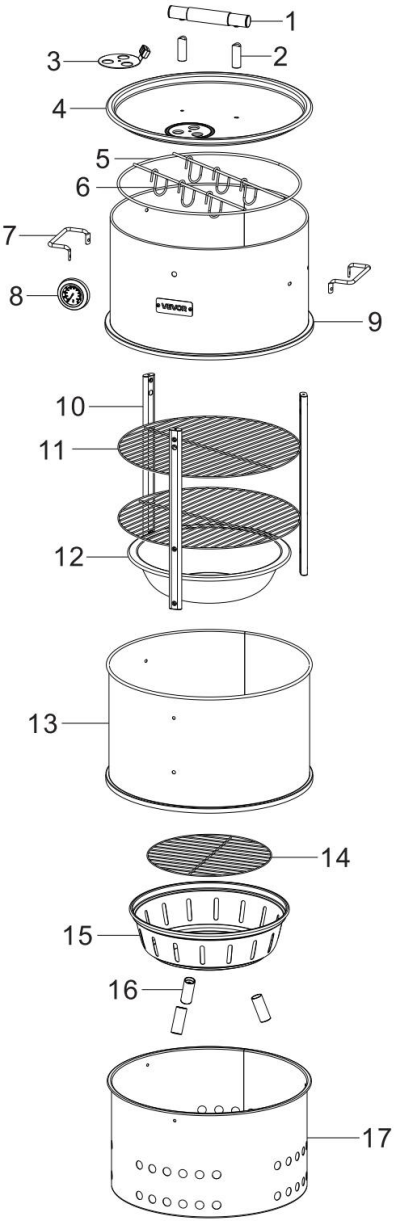
• **NIET** koken totdat de brandstof een laagje as heeft.
• Lees en volg dit advies wanneer u kookt op uw houtskoolroker .
• Was altijd uw handen voor en na het aanraken van rauw vlees en voor het eten.
• Houd rauw vlees altijd gescheiden van gekookt vlees en andere voedingsmiddelen.
• Zorg ervoor dat de grilloppervlakken en het grillgereedschap schoon zijn en dat er geen oude voedselresten meer op zitten voordat u gaat koken.
• Gebruik **NIET** hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel 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 veroorzaakt 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

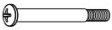
• Met gesloten ventilatieopeningen blijft de houtskoolroker enkele uren op hoge temperatuur. Als u een langere rooktijd nodig heeft, Vanwege de kooktijd (bijvoorbeeld bij het braden van een heel stuk vlees of bij langzaam roken) kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen.

Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven beschreven.

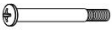
Parts list

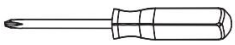

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

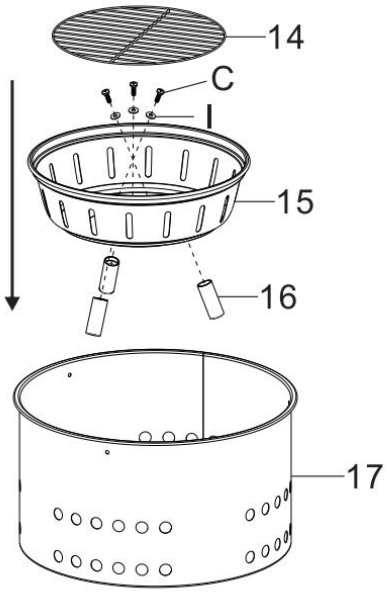


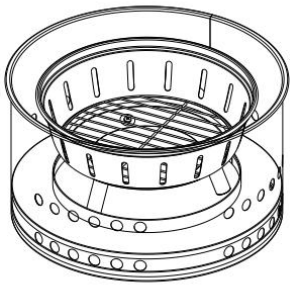
Lees voor de montage de instructies zorgvuldig door. Controleer alle onderdelen aan de hand van de onderdelenlijst.
Voer de montage uit op een zachte ondergrond om krassen op de lak te voorkomen. Bewaar deze informatie voor toekomstig gebruik.
Voor een gemakkelijke montage draait u de bouten slechts 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.

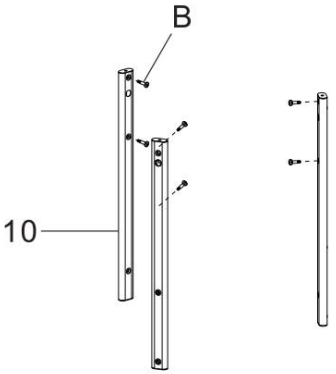
1





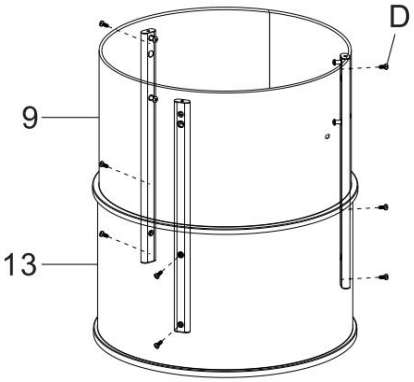
C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

2



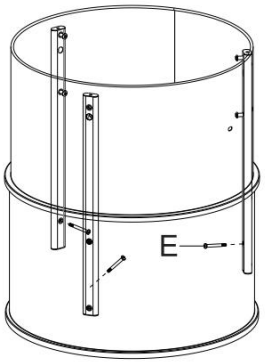
B	M6x25	x6

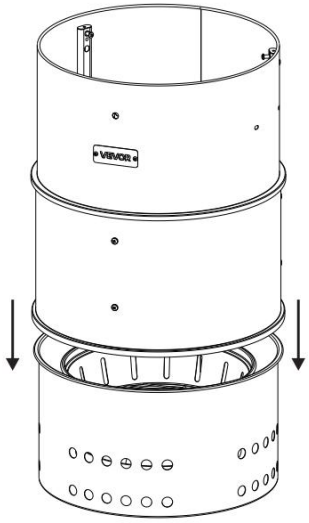
3



D	M6x12	x8

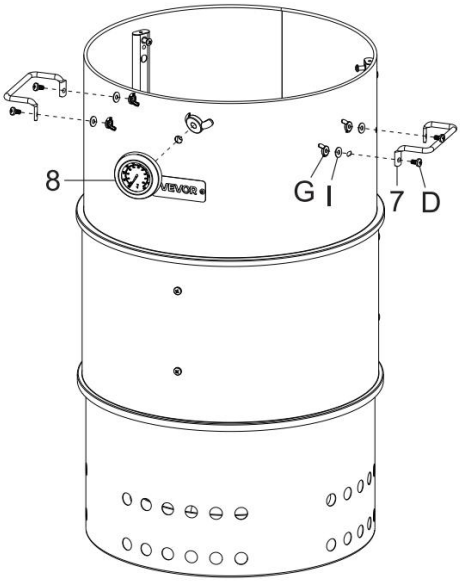
4





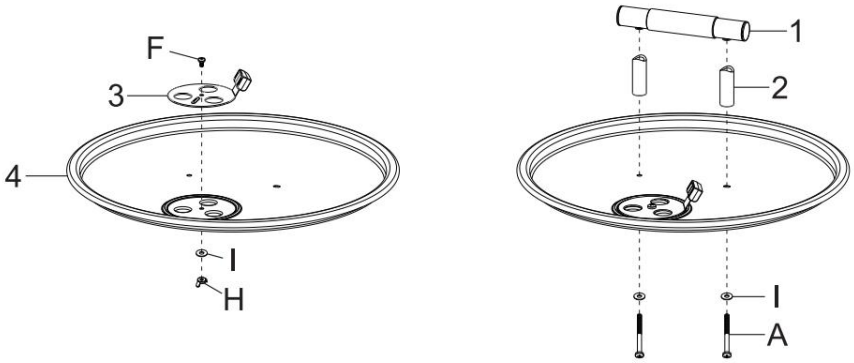
E	M6x60	x3

5



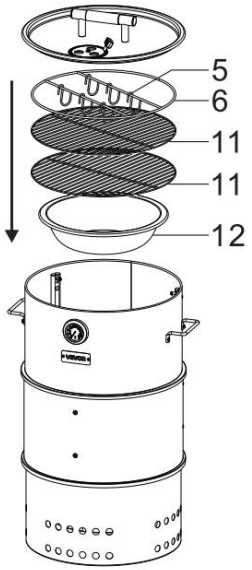
D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

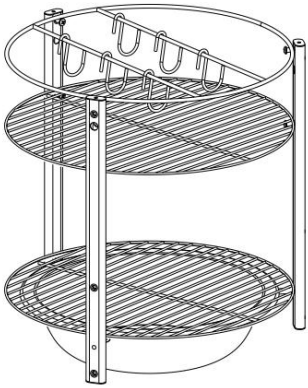
6



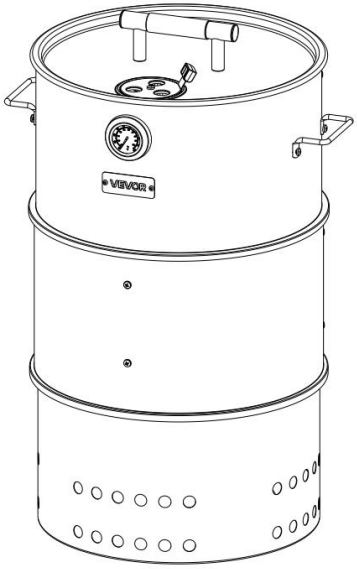
A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7





8



Let op : Installeer de rookkachel in de juiste volgorde volgens de stappen

die in het diagram worden weergegeven.

PRODUCT PARAMETER

MODEL NR.	KY8547MFS
Kleur	Zwart
Maat	18,5 inch
Materiaal	Staal

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.

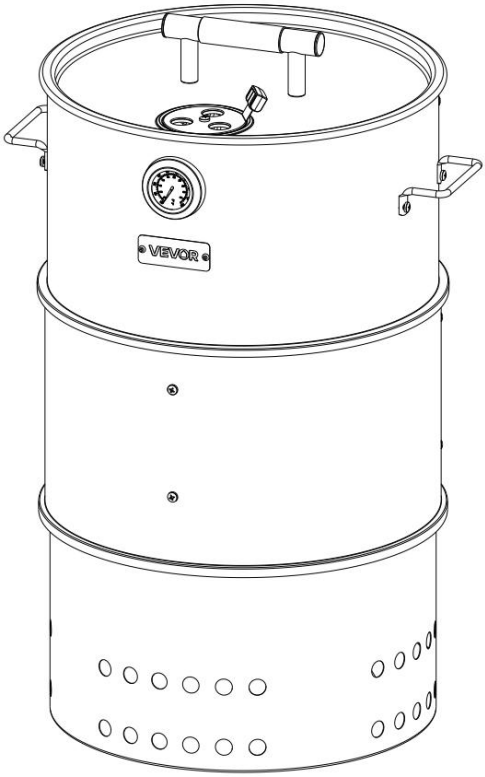
TRÄKOLSRÖKARE

MODELL: KY8547MFS

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

CHARCOAL SMOKER

MODELL: KY8547MFS



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

KY8547MFS-rökugnen med kol är extremt mångsidig. Den kan inte bara användas för att grilla kött utan även för att röka mat, bland annat. Tack vare dess enastående värmehållande egenskaper kan höga temperaturer uppnås och bibehållas genom att exakt kontrollera luftflödet genom de övre och nedre ventilerna. Genom att använda denna rökugn kan maten få en distinkt rökig smak, vilket gör den ännu mer utsökt.

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.
- ANVÄND **INTE** ved/rå ved i denna produkt .

- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att lyfta locket bara något, så att luften kan komma in långsamt och säkert och förhindra bakluftsdrab eller uppflammningar som kan orsaka skador.
- **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.
- **OBS!** Denna produkt blir mycket varm, flytta den INTE under drift.
- **ANVÄND ALLTID** värmebeständiga handskar när du hanterar heta ugnskroppar 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.

ATT BOTA 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.
- Kontrollera att alla fästelement är åtdragna efter första användningen.
- Du kan nu använda din kolrökare som vanligt.

Obs: Ovanstående tändningsmetoder är endast rekommenderade åtgärder. Var uppmärksam på brandskydd och höga temperaturer vid faktisk användning.

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 kolrökaren .

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.
- Det rekommenderas att kolrökaren förvaras under lock i ett garage eller skjul över vintern för fullständigt skydd.

RENGÖRING

- Du kan använda vatten eller en fuktig trasa för att rengöra insidan av din kolrökare och sedan torka bort överflödig fukt med en torr handduk för att förhindra att produkten rostar.
- 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.

- **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.

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.
- Du är nu redo att använda kolrökaren för matlagning.
- Stäng den nedre ventilen helt för att bibehålla temperaturen.
- Övervaka kolröken tills den har uppnått önskad temperatur.
- **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.
- **ALLTID** värmebeständiga handskar när du hanterar heta ugnskroppar eller tillagningsytor.

Obs : Värmebeständiga handskar måste förberedas själv.

INFORMATION OM MATLAGNING

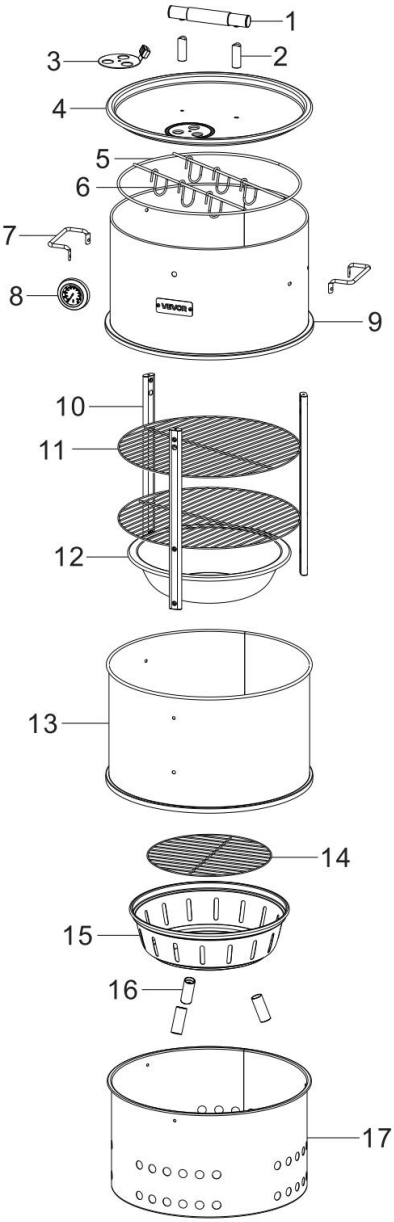
• Tillaga **INTE** förrän bränslet har ett lager aska.
• Läs och följ dessa råd när du lagar mat på din rökugn med kol .
• Tvätta alltid händerna före och efter att du hanterat okokt kött och innan du äter.
• Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och andra livsmedel.
• Se till att grillytor och verktyg är rena och fria från gamla matrester före tillagning.

• ANVÄND **INTE** samma redskap för att hantera tillagad och otillagad mat.
• Se till att allt kött är genomkokt innan det äts.
• **VARNING** – Att konsumera rått eller dåligt tillagat kött kan leda till matförgiftning (t.ex. orsakad av bakteriestammar som E. coli).
• För att minska risken för att köttet är underkokt, skär upp det för att säkerställa att det är helt genomkokt.
• **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 förkoka större köttbitar och stekar före den sista grillningen.
Rengör alltid grillens ytor och redskap efter tillagning på din kolrökare .

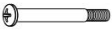
TANKNING

• 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.

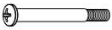
Parts list

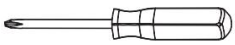

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

1		x1
2		x2
3		x1
4		x1
5		x1
6		x6
7		x2
8		x1
9		x1
10		x3
11		x2
12		x1
13		x1
14		x1
15		x1
16		x3
17		x1

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10

spare screw

A	M6x70 	x2
B	M6x25 	x6
C	M6x20 	x3
D	M6x12 	x12
E	M6x60 	x3
F	M5x12 	x1
G	M6 	x4
H	M5 	x1
I	Ø6x16 	x10



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.

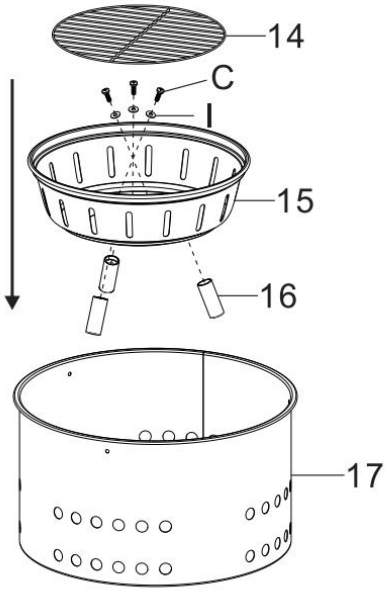
För att underlätta monteringen, dra bara åt bultarna löst och dra sedan åt helt när monteringen är klar.

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

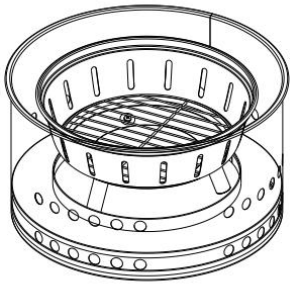
Assembly instructions

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

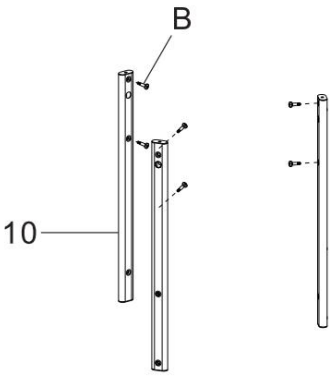
1



C	M6x20	x3
I	Ø6x16	x3

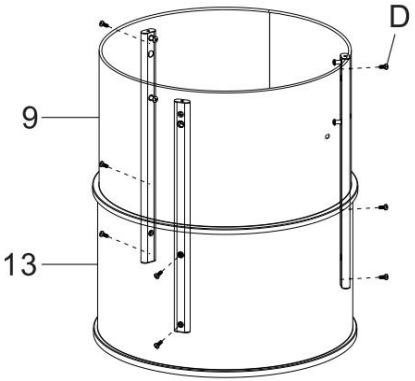


2



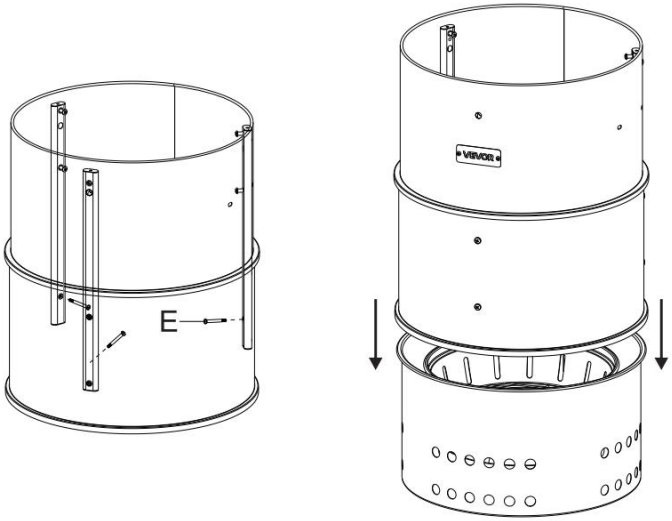
B	M6x25	x6

3



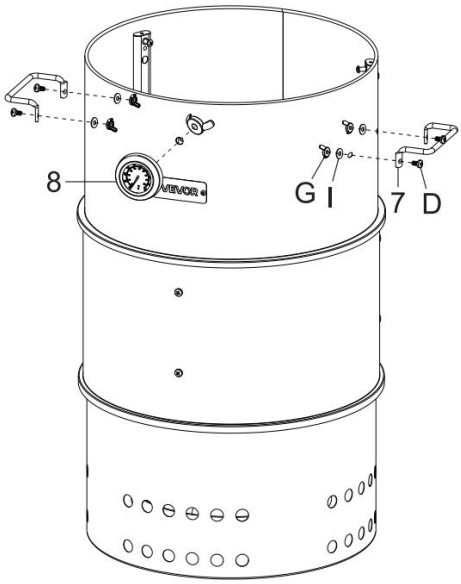
D	M6x12	x8

4



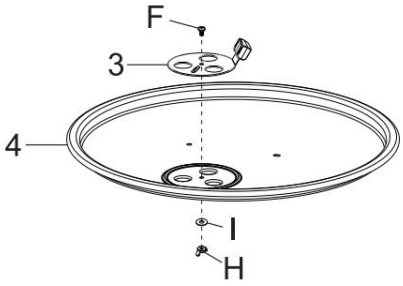
E	M6x60	x3

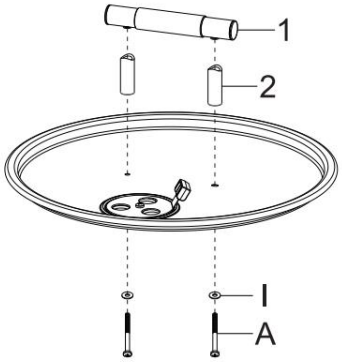
5



D	M6x12	x4
G	M6	x4
I	Ø6x16	x4

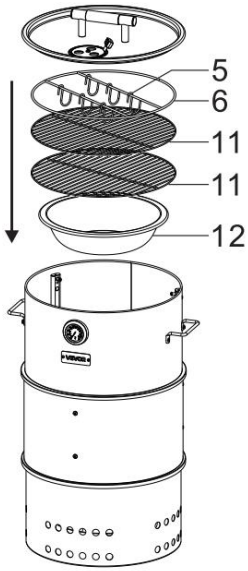
6

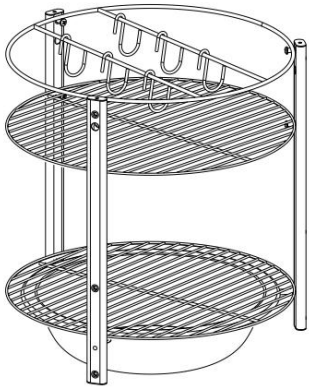




A	M6x70	x2
F	M5x12	x1
H	M5	x1
I	Ø6x16	x3

7





8



Obs : Installera rökugnen i ordningsföljd enligt stegen som visas i diagrammet.

PRODUCT PARAMETER

MODELL NR	KY8547MFS
Färg	Svart
Storlek	18,5 tum
Material	Stål

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.

