

# BergHOFF® grill

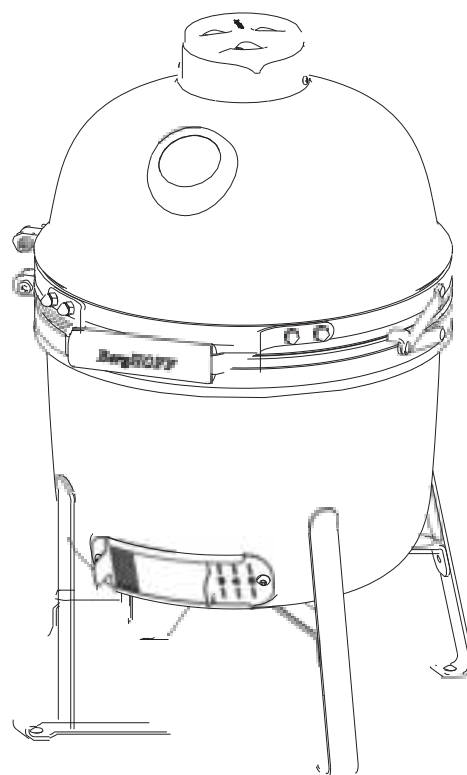
## Keramisch kleine buitenoven en BBQ

Art. 2415703 Keram. BBQ steengrijs

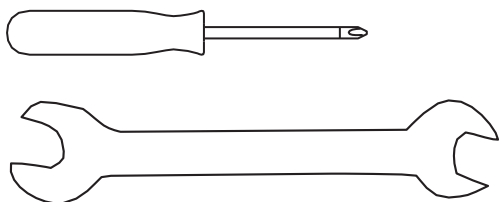
Art. 2415704 Keram. BBQ olijfgroen

Art. 2415705 Keram. BBQ oranje

### Installatie en handleiding



#### Vereist gereedschap (ingesloten)



#### Gebruiksaanwijzing – a.u.b. bijhouden voor later gebruik

**BELANGRIJK** – Verwijder zorgvuldig alle verpakkingsmateriaal vóór gebruik, maar bewaar de veiligheidsinstructies. Deze horen bij het toestel.

Schenk a.u.b. aandacht aan al de veiligheidsvoorschriften in deze handleiding.

Lees a.u.b. deze instructies volledig en bewaar ze voor later gebruik.

Bewaar deze instructies bij het toestel.

Dit toestel is **UITSLUITEND** voor huishoudelijk gebruik bedoeld en mag niet voor commerciële, professionele of contractuele doeleinden gebruikt worden.

## Richtlijnen voor onderhoud en veilig gebruik

### OVER UW KERAMISCHE BBQ

Keramische BBQ kooktoestellen zijn zeer veelzijdig. U kan grillen en roken. Door hun enorme capaciteit om de hitte te bewaren, kunnen hoge temperaturen bereikt en aangehouden worden, dit door nauwkeurige controle van de luchtstroom via de ventilatiegaten boven- en onderaan. Hoge temperaturen zijn ideaal om snel hamburgers en worsten te bakken terwijl bij lage temperaturen grotere braadstukken langer kunnen garen. U kan houtkrullen aan de houtskool toevoegen of geurende houtschilfers om uw vlees nog aromatischer te maken.



## WAARSCHUWINGEN – VOORZICHTIG!

- Dit toestel is **UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS**. Gebruik het **NIET** binnen.
- Houd kinderen en huisdieren **ALTIJD** op een veilige afstand wanneer de oven aanstaat.
- Laat een brandend vuur nooit zonder toezicht.
- **GEVAAR** voor koolmonoxidevergiftiging – Steek het toestel **NOOIT** aan of laat het nootsmeulen in beperkte ruimtes.
- Gebruik het toestel **NIET** in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot.
- Gebruik het toestel **NIET** onder luifels, parasols of tuinhuisjes.
- **BRANDGEVAAR** – Gloeiende sintels kunnen tijdens het gebruik opspringen.
- **VOORZICHTIG** – Gebruik **GEEN** petroleum, White Spirit, aanstekervloeistof, alcohol of andere gelijkaardige chemicaliën voor het aansteken of opnieuw aansteken van het vuur.
- Het is ten eerste aanbevolen om houtskool in blokjes te gebruiken in uw keramische BBQ. Deze branden langer en laten minder asresten na die de luchtstroom kunnen verminderen.
- Gebruik **GEEN** steenkool in dit toestel.
- **BELANGRIJK**: Wanneer u het deksel opent als de temperatuur in het toestel hoog is, mag u het deksel slechts een klein beetje openen, zodat de lucht langzaam en veilig in het toestel kan komen. Zo voorkomt u zelfontbranding en opflakking, die kwetsuren kunnen veroorzaken.
- **VOLG ALTIJD** de **BAKAANWIJZINGEN** die u op bladzijde 6 van deze handleiding vindt.
- Gebruik de keramische BBQ **NIET** op een houten of andere ontvlambare ondergrond, zoals droog gras, houtkrullen, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg er altijd voor dat de keramische BBQ tenminste 2 meter verwijderd staat van ontvlambare voorwerpen.
- Gebruik de keramische BBQ **NIET** als kachel.
- **PAS OP**: het toestel wordt heel heet, **VERPLAATS HET NIET** terwijl het in gebruik is.
- **GEBRUIK ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u hete keramische onderdelen of kookoppervlakken aanraakt.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het verplaatst of wegbergt.
- Controleer **vóór** gebruik altijd op metaalmoeheid en schade en vervang indien nodig.

-  **ONDERHOUD VAN DE KERAMISCHE BBQ**
- Op de rand van de BBQ zelf en van het deksel is een zwarte vilten rand aangebracht om de luchtdichtheid van de rand te verhogen. Deze zwarte vilten rand mag niet verwijderd worden, maar moet op zijn plaats blijven tijdens het gebruik.
  - Om het vuur aan te steken legt u opgerold klantenpapier met enkele aanmaakblokjes of brandstoftabletten op de houtskoolplaat (3) op de bodem van de keramische BBQ. Dan legt u 1 of 2 handvol houtskoolbrokken op het krantenpapier.
  - Gebruik **GEEN** petroleum, White spirit, aanstekervloeistof, alcohol of andere gelijkaardige chemicaliën voor het aansteken of voor het opnieuw aansteken.
  - Open de ventilatie onderaan en steek het krantenpapier aan met een lange aansteker of met veiligheidslucifers.
  - **GEBRUIK NIET TEVEEL** brandstof - als het vuur te hevig is kan dit schade aanbrengen aan de keramische BBQ.
  - Wacht tot de brandstof opgebruikt en uitgedoofd is.
  - Als bij het eerste gebruik het vuur te hoog is kan het schade berokkenen aan de vilten rand voordat deze verzadigd is.
  - Controleer na het eerste gebruik of alle bevestigingsmiddelen nog goed vast zitten. De metalen riem die het deksel met het toestel verbindt zal door de hitte uitzetten en deze kan loskomen. Het is aanbevolen dit te controleren en, indien nodig, de riem met een moersleutel aan te spannen.
  - U kan nu uw keramische BBQ op een gewone manier gebruiken.

## UITDOVEN

- Om het vuur te doven voegt u geen brandstof meer toe, sluit u alle ventielen en het deksel zodat het vuur vanzelf kan uitdoven.
- **GEBRUIK GEEN WATER** om de houtskool te blussen, dit kan de keramische BBQ beschadigen.

## STOCKEREN

- Wanneer de keramische BBQ niet gebruikt wordt en buiten blijft staan, bedekt u hem na volledige afkoeling met een gepaste regenbestendige hoed.
- De verchroomde kookgrill mag **NIET** in de vaatwasser; gebruik een zacht detergent en warm water om te reinigen.
- Voor volledige bescherming is het aanbevolen dat de keramische BBQ in een garage of schuur wordt geplaatst tijdens de winter.
- Hou de binnenkant van uw keramische BBQ droog!
- Indien u het toestel niet gebruikt, zorg er dan voor dat het deksel gesloten is en dat er **GEEN** regen of water in uw keramische BBQ kan binnendringen. Water of vocht binnenin kan in de keramiek dringen en barsten veroorzaken bij vrieskoude.
- Wanneer u de keramische BBQ opbergt na de zomer, reinig dan eerst de binnenkant volledig (**PAS OP: GEBRUIK GEEN WATER!**) en verwijder alle asresten.
- Zorg ervoor dat de binnenkant droog is. Reinig de onderdelen binnenin voordat u de keramische BBQ opbergt, dit om bij hergebruik de beste resultaten te hebben.
- Indien u een (regen-) hoed gebruikt, controleer dan af en toe of geen condensatie- of andere vochtigheid zich ophoopt onder de hoed of binnenin de keramische BBQ.
- Na een lange periode van niet-gebruik, of na de winter, bevelen wij aan om een kleine hoeveelheid houtskool te verbranden zodat de keramische BBQ geleidelijk kan opwarmen tot max. 180°C (350°F). Hierdoor verdwijnt langzaam elke restant van vocht dat tijdens het stockeren is binnengedrongen.

## REINIGEN

- De keramische BBQ is zelfreinigend. Verwarm het toestel tot 260°C gedurende 30 minuten zodat alle voedingsresten en afval worden verschroeid.
- **GEBRUIK GEEN** water of een of ander reinigingsproduct om de binnenkant van uw keramische BBQ te reinigen. De wanden zijn poreus en zullen alle gebruikte vloeistoffen absorberen, waardoor de keramische BBQ kan barsten. Indien er teveel roetdeeltjes zijn, gebruik dan een borstel of askrabber (niet bijgeleverd) om de resterende houtskool te verwijderen voordat u de keramische BBQ opnieuw gebruikt.
- Om de grill en de roosters te reinigen neemt u ze uit de BBQ als het toestel volledig afgekoeld is en gebruikt u een niet-schurend schoonmaakmiddel.
- Om de buitenkant te reinigen laat u de keramische BBQ afkoelen en gebruikt u een vochtige doek met een zacht detergent.

## ONDERHOUD

- Span de spanningen aan en olie de scharnieren 2 keer per jaar of meer indien nodig.

## ONTSTEKING, GEBRUIK EN VOORZORGSINFORMATIE

- Verzekeer u ervan dat de keramische BBQ op een vast, plat, horizontaal en hittebestendig niet-ontvlambaar oppervlak wordt geplaatst, weg van ontvlambare voorwerpen in de buurt.
- Zorg ervoor dat de keramische BBQ minstens 2 meter van andere voorwerpen staat en onder een afdak van minimum 2 meter hoog.
- Op de rand van de BBQ zelf en van het deksel is een zwarte vilten rand aangebracht om de luchtdichtheid van de rand te verhogen. Deze zwarte vilten rand mag niet verwijderd worden, maar moet op zijn plaats blijven tijdens het gebruik.
- Om het vuur aan te steken legt u opgerold klantenpapier met enkele aanmaakblokjes of brandstoftabletten op de houtskoolplaat (3) op de bodem van de keramische BBQ. Dan legt u 1 of 2 handvol houtskoolblokken op het krantenpapier.
- Gebruik **GEEN** petroleum, White spirit, aanstekervloeistof, alcohol of andere gelijkaardige chemicaliën voor het aansteken of voor het opnieuw aansteken.
- Open het bodemventiel en steek het krantenpapier aan met een lange aansteker of met veiligheidslucifers. Vanaf het moment dat het geheel vuur vat, laat u het bodemventiel onaangeroerd en opent u het deksel gedurende ongeveer 10 minuten zodat zich een dunne laag gloeiende as kan vormen.
- Laat de houtskool opwarmen en roodgloeiend worden gedurende minstens 30 minuten voordat u de keramische BBQ voor de eerste keer gebruikt. **BEGIN NIET TE BAKKEN** voor dat de houtskool verast is.
- Het is aanbevolen om de houtskool niet aan te wakkeren of om te draaien wanneer deze gloeit, zo wordt hij gelijkmatiger en efficiënter verbrand.
- Als het toestel aanstaat, gebruik dan **UITSLUITEND** hittebestendige handschoenen wanneer u keramische onderdelen hanteert of het kookoppervlak aanraakt.
- Hieronder vindt u instructies voor het bereiden, afhankelijk van temperatuur en duurtijd.

## HOE BAKKEN OP LAGE TEMPERATUUR?

- Steek de houtskoolblokken aan volgens de instructies hierboven. Eens aangestoken mag u de blokken **NIET** aanwakkeren of omschudden.
- Open het bodemventiel volledig en laat het deksel open gedurende ongeveer 10 minuten zodat zich een dunne laag gloeiende as kan vormen.
- Blijf bij de keramische BBQ tot de gewenste temperatuur bereikt is. Zie bladzijde 6 voortemperatuurrichtlijnen.
- Sluit de luchtopening op de bodem volledig om de temperatuur op peil te houden.
- U kan nu de keramische BBQ gebruiken voor bereidingen.
- **BELANGRIJK:** wanneer u het deksel opent bij hoge temperaturen mag u het deksel slechts een klein beetje openen zodat de lucht langzaam en veilig in het toestel kan komen. Zo voorkomt u zelfontbranding en opflakking, die kwetsuren kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **BAKINFORMATIE-AANWIJZINGEN** op bladzijde 6 van deze handleiding.
- Draag **ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u hete keramische onderdelen hanteert of kookoppervlakken aanraakt.

## HOE ROKEN?

- Volg de instructies hierboven bij het opstarten van braden op lage temperatuur.
- Blijf bij de keramische BBQ tot de gewenste temperatuur bereikt is. Zie bladzijde 6 voortemperatuurrichtlijnen.
- Open het onderste luchtventiel een klein beetje.
- Sluit het luchtventiel bovenaan en blijf de temperatuur gedurende enkele minuten controleren.
- Strooi de houtkrullen in een cirkel over de hete houtskool. Gebruik hierbij hittebestendige handschoenen.
- U kan nu de keramische BBQ gebruiken om te roken.
- **TIP:** Dompel de houtkrullen of houtplaat gedurende 15 minuten in water om het rookproces te verlengen.
- **BELANGRIJK:** wanneer u het deksel op hoge temperatuur opent, mag u het deksel slechts een beetje openen, zodat de lucht traag en veilig in het toestel kan komen. Hierdoor voorkomt u zelfontbranding en opflakking, die kwetsuren kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **BAKINFORMATIE-AANWIJZINGEN** op bladzijde 6.
- Gebruik **ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u hete keramische onderdelen hanteert of kookoppervlakken aanraakt.

## HOE BAKKEN OP HOGE TEMPERATUUR?

- Steek de houtskoolblokken aan volgens de instructies op bladzijde 4.
- Sluit het deksel en open de luchtventielen boven en onderaan volledig.
- Blijf bij de keramische BBQ tot de gewenste temperatuur bereikt is. Zie bladzijde 6 voor bakaanwijzingen.
- Sluit de luchtopening bovenaan half en blijf de temperatuur gedurende enkele minuten controleren.
- U kan nu de keramische BBQ gebruiken voor bereidingen.
- **BELANGRIJK:** wanneer u het deksel opent bij hoge temperaturen mag u het deksel slechts een beetje openen, zodat de lucht langzaam en veilig binnenkomt. Zo vermijdt u zelfontbranding en opflakking, die kwetsuren kunnen veroorzaken.
- Volg **ALTIJD** de **BAKINFORMATIE** op bladzijde 6 van deze handleiding.
- Draag **ALTIJD** hittebestendige handschoenen wanneer u hete keramische onderdelen hanteert of kookoppervlakken aanraakt.



## BAKINSTRUCTIES

- Begin **NIET** te bakken voordat er zich een laag as heeft gevormd.
- Lees deze informatie zorgvuldig en volg de instructies op bij het gebruik van uw Keramische BBQ.
- Was altijd uw handen voor en na het aanraken van rauw vlees en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gebakken vlees en andere voedingswaren.
- Controleer, voordat u gaat bakken, of de grill en het materiaal waarmee u werkt proper is en vrij van voedingsresten.
- Gebruik **NOOIT** hetzelfde keukengerei voor ongebakken en gebakken voedsel.
- Zorg ervoor dat alle vlees goed gebakken is vooraleer het te eten.
- **OPGEPAST** – Het eten van rauw of onvoldoende gebakken vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (vb. ontwikkeling van bacteriën zoals E-coli)
- Om het risico van onvoldoende gebakken vlees te vermijden, snijdt u erin om u ervan te verzekeren dat het voldoende gebakken is.
- **OPGEPAST** – als het vlees voldoende gebakken is zijn de vleessappen helder en is er geen spoor meer van roze of rood vocht of – kleur.
- Het is aanbevolen om grotere stukken vlees en braadstukken aan te bakken vooraleer ze op de grill te leggen.
- Reinig altijd de grilloppervlakken van uw Keramische grill en het keukengerei na het bakken.









## HOUTSKOOL BIJVULLEN

- Wanneer de luchtventielen gesloten zijn, behoudt de keramische BBQ zijn hoge temperatuur voor meerdere uren. Als u een langere baktijd wil (vb. bij het roosteren van een braadstuk of bij langzaam garen), kan het nodig zijn meer houtskool toe te voegen. Voeg meer houtskool toe en ga verder zoals hierboven beschreven.



# BergHOFF grill

## BAKAANWIJZINGEN

<b>Langzaam braden/roken (110°C-135°C)</b>		<b>luchtopening bovenaan</b>	<b>luchtopening onderaan</b>
Rundsborststuk	2u per ½ kg		
Varkensvlees	2u per ½ kg		
Kip, geheel	3-4 uur		
Ribstuk	3-5 uur		
<u>Braadstuk</u>	+9 uur		
<b>Grillen/Roosteren (160°C-180°C)</b>		<b>luchtopening bovenaan</b>	<b>luchtopening onderaan</b>
Vis	15-20 min.		
Varkenshaas	15-30 min.		
Kip, in stukken	30-45 min.		
Kip, geheel	1-1,5 uur		
Lamsbout	3-4 uur		
Kalkoen	2-4 uur		
Ham	2-5 uur		
<b>Dichtschroeien (260°C-370°C)</b>		<b>luchtopening bovenaan</b>	<b>luchtopening onderaan</b>
Steak	5-8 min.		
<u>Karbonade</u>	6-10 min.		
Hamburger	6-10 min.		
<u>Worstjes</u>	6-10 min.		

Open ○

Gesloten ●

# BergHOFF grill

## ONDERDELEN

1(1x)



2(1x)



3(1x)



4(1x)



5(1x)



6(1x)



7(1x)



8(1x)



(1x)



A(1x)



M6x12

B(1x)



M6

C(2x)



M4x35

D(2x)



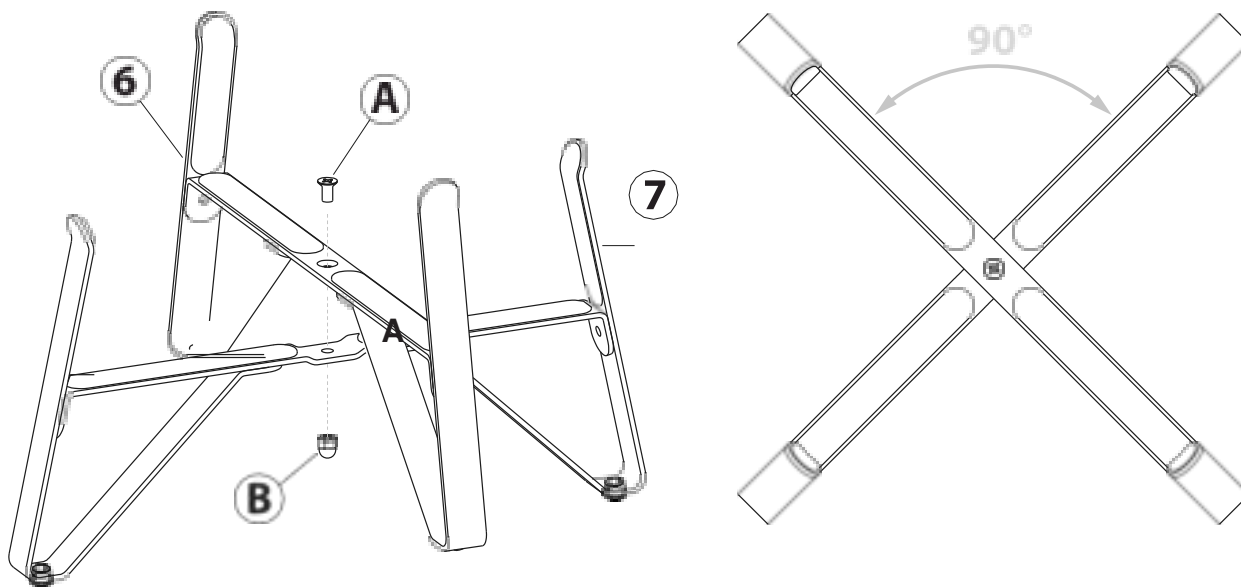
M4



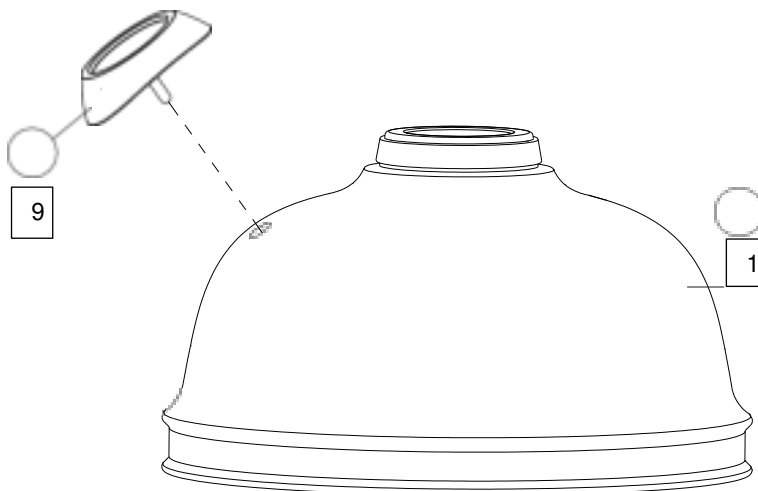
# BergHOFF® grill

## MONTAGE INSTRUCTIES

**STAP 1 :** Vorm een kruis. Zorg ervoor dat de 2 delen een 90° hoek hebben. Maak ze aan elkaar door schroef (A) en moer (B) bovenaan onderaan. Gebruik hiervoor de schroevendraaier en moersleutel meegeleverd.



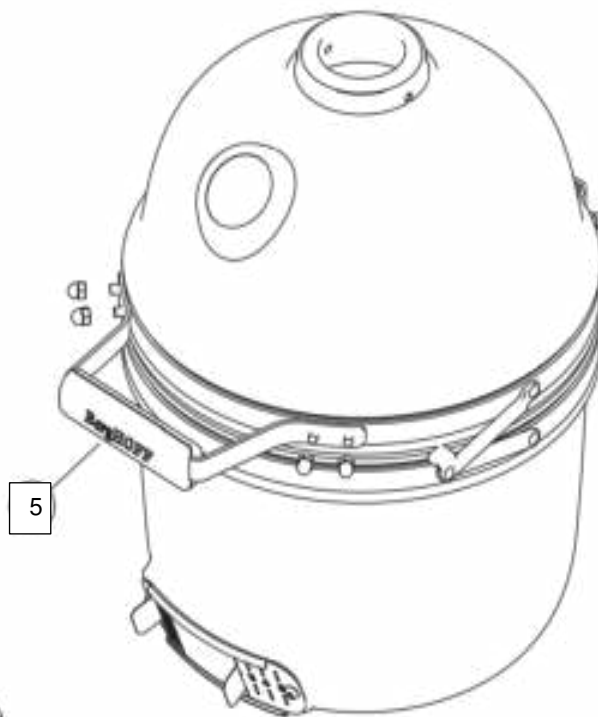
**STAP 2 :** Steek de thermometer (9) in de keramische BBQ (1)



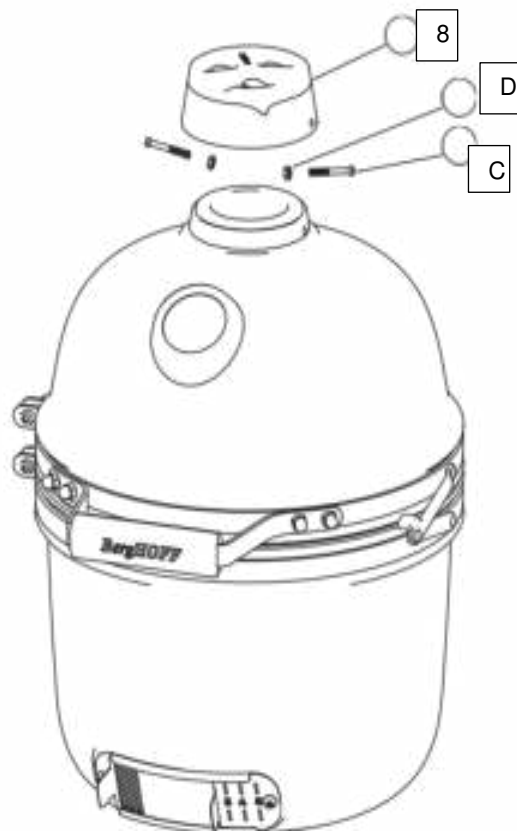


# BergHOFF grill

**STAP 3 :** Om het handvat (5) aan het deksel te bevestigen, plaatst u de gaten voor de bouten op de reeds aangebrachte bouten op het deksel. Zet het handvat vast met de 4 moeren door de ingesloten moersleutel te gebruiken.

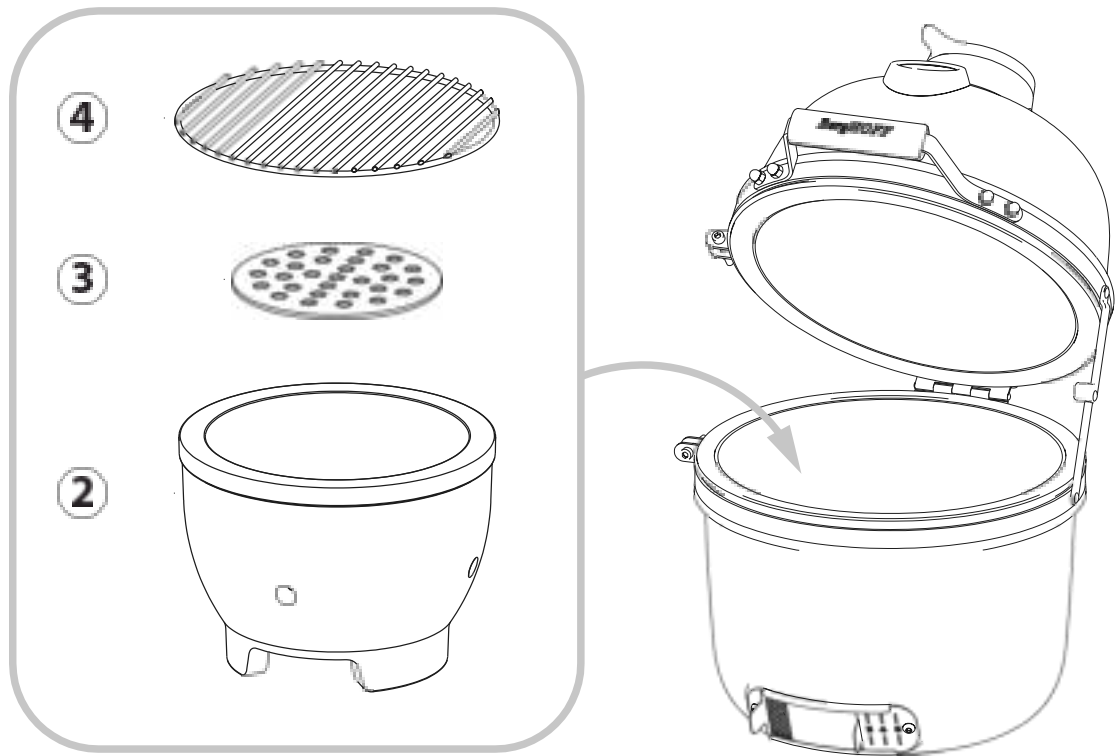


**STAP 4 :** Monteer de luchtinlaat (8) mbv de M4 schroeven (C) en moeren (D)

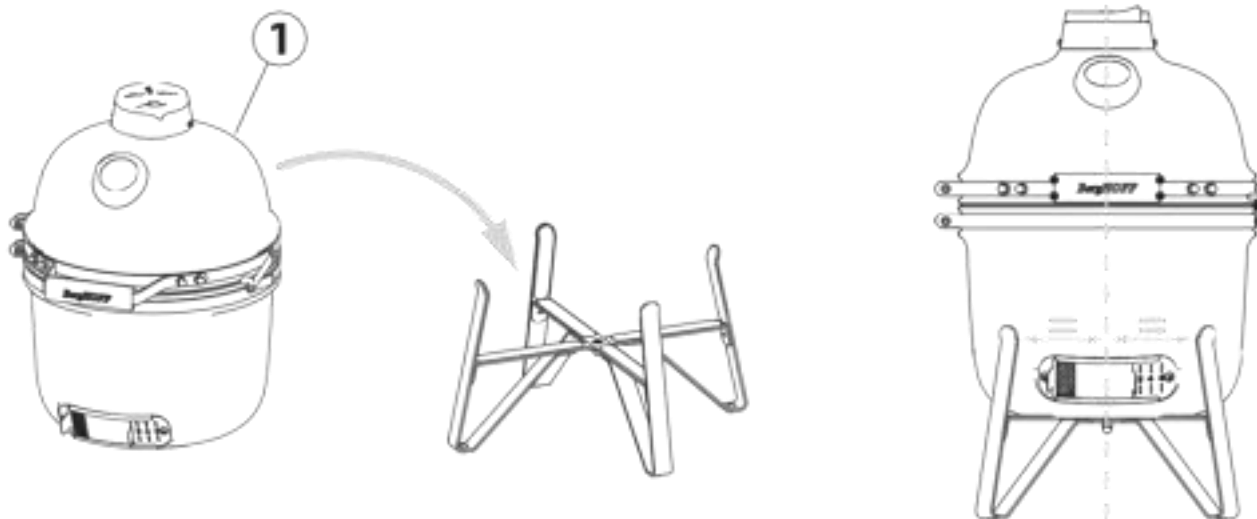


# BergHOFF grill

**STAP 5 :** Plaats de haard (2) de houtskoolplaat (3) en de bakgrill (4) in de keramische BBQ. Kijk op onderstaande figuur



# BergHOFF® grill



**STAP 6 :** Plaats de keramische BBQ op het onderstel met het onderste luchtventiel aan de voorkant van het onderstel zodat het ventiel altijd kan geopend en gesloten worden.

**STAP 7 :** Wanneer de grill stevig op het onderstel staat, kan u best met een waterpas op de bakgrill controleren of de bakoppervlakte horizontaal staat.

De keramische BBQ is nu klaar voor gebruik. Lees aandachtig de onderhoudsinstructies vóór het eerste gebruik.

## GARANTIE

Deze keramische BBQ heeft een garantie van 2 jaar op productiefouten vanaf de datum van aankoop en in zoverre het gebruik ervan gebeurt volgens de gebruiks- en onderhoudsinstructies in deze handleiding. Het aankoopbewijs met vermelding van aankoopdatum geldt als garantiebewijs.

Deze keramische BBQ is niet geschikt voor professioneel gebruik. Slijtage, corrosie, vervorming en verkleuring van de onderdelen die in direct contact komen met het vuur, is normaal en zal daarom nooit worden beschouwd als een productiefout: deze zaken zijn een logisch gevolg van het gebruik van de onderdelen.

Daarom is het ook normaal dat de houtskoolplaat (3) en de bakgrill (4) na een aantal keren gebruikt te zijn, moeten vervangen worden door de koper, niet onder garantie.

Deze garantie dekt niet:

- Kapotte (keramische) onderdelen, veroorzaakt door een val, door verkeerd opbergen, fout gebruik of misbruik.
- Kapotte keramische onderdelen veroorzaakt door water-insijpeling in de binnenkant van het toestel.
- De waarborg is gebaseerd op een normaal en redelijk huishoudelijk gebruik. De waarborg is niet van toepassing op eventuele schade of breuk veroorzaakt door vervoer, val, verkeerde montage, verkeerde ondersteuning, extreme weersomstandigheden of natuurrampen.
- Krassen, deuken, schilfers, craquelé, kleurvervaging en kleinere cosmetische barstjes die geen invloed hebben op de werking van de Keramische BBQ.



Het gaat hier NIET over breuklijnen in het keramisch materiaal. Maar het is hier het logische gevolg van de verschillende uitzettingscoëfficiënten van de klei en het glazuur. Door die verschillen in uitzettingscoëfficiënt gaan beide materialen in een verschillende snelheid uitzetten, waardoor deze "craquelé" ontstaat, niet door en door, maar tussen beide lagen in.

Deze "craquelé" gaat ervoor zorgen dat de spanningen die ontstaan tussen beide materialen met verschillende uitzettingscoëfficiënten, kunnen wegvloeien en teniet worden gedaan. In feite gaat het de oppervlakte spanningsvelden van je BBQ uitvlakken, zodat breuken veel minder snel kunnen optreden. In de vakwereld is dit beter bekend als "CRAZING". Deze craquelé met een enigszins spinnenweb motief is dus geen fabricage of materiaal fout, maar is inherent aan deze materialen. Het verschilt ook met een echte breuklijn doordat je aan de buitenzijde de lijnen bijna niet kan zien en bijna niet kan voelen, tenzij met je vingernagel. Het verschijnsel is beter waarneembaar wanneer het oppervlakte heet of bestoft is. Zoals gezegd, het zou kunnen voorkomen alsof deze "CRAZING" een onvolkomenheid in het materiaal of fabricage is, maar is het niet en gaat ook het gebruik, eigenschappen en resultaat van uw BBQ niet beïnvloeden.

- Schimmel op hout en bamboe, of gebarsten, gezwollen of vervormd hout en bamboe, als gevolg van veelvuldige blootstelling aan vocht, tenzij eerder opgemerkt voor het eerst gebruikt.

*BergHOFF* grill  
***BergHOFF* grill**



© 2017 BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM