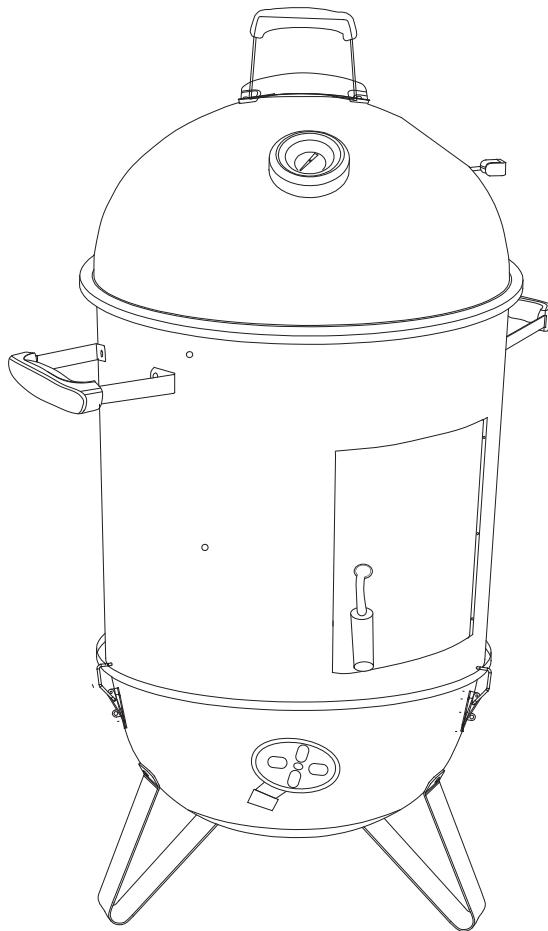


BBQSMK103PREM



alicesgarden.fr - alicesgarden.be - alicesgarden.es - alicesgarden.nl - alicesgarden.co.uk
alicesgarden.pt - alicesgarden.it - alicesgarden.com.au - alicesgarden.de

FRANÇAIS

Informations utiles	7
Symboles.....	8
Conseils d'utilisation	9
Conseils d'entretien	10
Garantie.....	11
Assemblage.....	42
Liste des pièces.....	43
Montage.....	44

**IMPORTANT, À CONSERVER
POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE :
À LIRE ATTENTIVEMENT**

ESPAÑOL

Informaciones útiles.....	12
Símbolos.....	13
Consejos de uso.....	14
Consejos de mantenimiento	15
Garantía.....	16
Ensamblaje.....	42
Lista de piezas.....	43
Montaje.....	44

**IMPORTANTE, CONSERVELO
PARA FUTURAS REFERENCIAS:
LEA ATENTAMENTE**

ENGLISH

Valuable information	17
Symbols.....	18
Directions for use.....	19
Maintenance	20
Warranty	21
Assembly	42
Parts list.....	43
Mounting.....	44

**IMPORTANT, KEEP FOR FUTURE
REFERENCE: READ CAREFULLY**

NEDERLANDS

Nuttige informatie	22
Symbolen.....	23
Gebruiksinstructies	24
Onderhoudsinstructies.....	25
Garantie.....	26
Samenstelling.....	42
Onderdelenlijst.....	43
Montage.....	44

**BELANGRIJK, BEWAAR VOOR
TOEKOMSTIGE REFERENTIE:
ZORGVULDIG LEZEN**

PORTUGUÊS

Informação útil	27
Símbolos.....	26
Dicas de utilização.....	28
Dicas de manutenção.....	30
Garantia.....	31
Assembléia	42
Lista de peças	43
Montagem.....	44

**IMPORTANTE, CONSERVE A
REFERÊNCIA DA FATURA:
LEIA CUIDADOSAMENTE**

ITALIANO

Informazioni importanti	32
Simboli.....	33
Consigli per l'uso	34
Consigli di mantenimento	35
Garanzia.....	36
Assemblaggio.....	42
Elenco dei pezzi	43
Montaggio.....	44

**IMPORTANTE, CONSERVARE PER
ULTERIORI CONSULTAZIONI:
LEGGERE ATTENTAMENTE**

DEUTSCH

Nützliche Informationen.....	37
Symbole.....	38
Anwendungshinweise.....	39
Pflege- und Wartungshinweise	40
Garantie.....	41
Aufbau	42
Teileliste.....	43
Montage.....	44

**WICHTIG, ZUM SPÄTEREN
GEBRAUCH AUFHEBEN UND
SORGFÄLTIG DURCHLESEN**



Garantie : 2 ans
Garantía : 2 años
Warranty: 2 years
Garantie: 2 jaar
Garantia: 2 anos
Garanzia : 2 anni
Garantie: 2 Jahre



Destiné à un usage domestique
Destinado a un uso doméstico
For domestic use
Bestemd voor huishoudelijk gebruik
Para uso doméstico
Destinato ad un uso domestico
Für den häuslichen Gebrauch



Attention : risques de blessures, porter des gants pendant le montage.

Cuidado : riesgo de lesión, use guantes de seguridad durante el montaje.

Caution : risk of injury, use safety gloves during the assembly.

Waarschuwing: risico op verwondigen, draag handschoenen tijdens de montage.

Cuidado: risco de ferimentos, usar luvas de segurança durante a montagem.

Attenzione : rischio di infortunio, indossare i guanti durante il montaggio.

Warnung: Verletzungsgefahr, tragen Sie bei der Montage Handschuhe.

INFORMATIONS UTILES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION

- Lire attentivement les instructions de montage suivantes avant d'assembler et d'utiliser ce produit. Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre ce document pour qu'il en prenne connaissance pour une utilisation future.
- Le fumoir doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Pour votre sécurité, n'allumez pas le fumoir en utilisant un combustible ou allume-feu liquide. Avant la première utilisation, placer la grille de charbon au fond du fumoir, remplir la cuve avec du charbon, et allumez-le pour lui permettre de brûler et de devenir incandescent pendant au moins 30 minutes.
- La cuve a été conçue pour recevoir une quantité de 0,8kg de charbon de bois standard. N'utilisez pas de bois type bûche avec votre fumoir.
- Il est conseillé d'utiliser des gants durant le montage, mais également pendant l'utilisation du fumoir pour éviter tout risque de blessure (coupure, etc.) et se protéger de la chaleur et des flammes, notamment au niveau des poignées.

ATTENTION!

- ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser ce produit en barbecue ouvert.
- ATTENTION ! Ce fumoir va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser ce fumoir si toutes les pièces ne sont pas en place.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue !
- ATTENTION ! Ne pas laisser le fumoir à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ATTENTION ! Soyez prudent au sujet des bords coupants. Tous les efforts ont été faits lors de la fabrication du fumoir pour détecter et supprimer les endroits coupants/bords saillants. Cependant, vous devez manipuler soigneusement toutes les pièces pour éviter tout risque de blessure.
- ATTENTION ! Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Ne pas placer d'aliments sur la grille tant qu'il n'y a pas de braises.
- ATTENTION ! Pour usage extérieur uniquement.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser le fumoir par vent fort !
- ATTENTION ! Utiliser des ustensiles appropriés à longs manches résistants à la chaleur.

La garantie ne concerne que le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et qui, après examen, sont jugées défectueuses par Alice's Garden.

SYMBOLES

Les symboles ci-dessous sont apposés sur votre produit. Veuillez étudier et apprendre leur signification. Une meilleure interprétation de ces symboles vous permettra de faire fonctionner le produit de façon la plus sûre.



Ne pas utiliser le fumoir dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux.

Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous les mains à l'eau chaude savonneuse avant toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson cru.

CONSEILS D'INSTALLATION

- Le fumoir doit être placé sur une surface plane, résistante au feu et non combustible.
- Retirez le couvercle avant l'allumage.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de cendres dans la cuve inférieure et que les grilles sont en place.
- Laissez les bouches d'aération entrouvertes.

CONSEILS POUR L'ALLUMAGE

1. Nettoyez les grilles du fumoir avant la 1ère utilisation.
2. Installez le récupérateur de cendres 16 et la grille à charbon 15.
3. Versez du charbon de bois traditionnel directement sur la grille 15.
4. Il est préférable d'allumer le charbon avec des allumettes.
5. Laissez brûler le charbon pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair, cela indique que les braises sont bien chaudes.
6. Positionnez des briquettes froides autour du charbon chaud. Ajoutez le bois de fumage dans le charbon chaud.
7. Vous pouvez commencer à cuire vos aliments sur le fumoir.

CONSEILS POUR LE FUMAGE A CHAUD

1. Placez la section centrale 10 au-dessus de la cuve inférieure 17.
 2. Mettez le réservoir 9 en place dans la section centrale 10.
 3. A l'aide d'un récipient adéquat, versez du liquide (eau, vin, bouillon, ...) dans le réservoir. Ne renversez pas de liquide sur le charbon chaud, vous risqueriez de générer de la vapeur et de soulever des cendres.
 4. Placez la première grille de cuisson 8 directement au-dessus du réservoir et placez vos aliments sur la grille de cuisson.
 5. Placez la seconde grille de cuisson 7 au-dessus de la section centrale 10. Placez vos aliments sur la grille de cuisson puis posez le couvercle 4 sur le fumoir.
- Vous pouvez utiliser uniquement la grille de cuisson supérieure pour vos aliments et poser la boîte de fumage remplie de bois de fumage humide sur la grille de cuisson inférieure.
 - Les différents bois de fumage donneront une variété de saveurs. Commencez par une petite quantité de morceaux de bois. Vous pouvez en ajouter en fonction de votre goût.
 - Vous pouvez aussi ajouter aux briquettes de charbon de bois du laurier, de l'ail, des clous de girofle et diverses épices pour une saveur plus prononcée.

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Si vous souhaitez utiliser votre appareil comme un grill classique, il vous suffit de ne pas installer le récipient 9 avec le liquide. La chaleur entrera directement en contact avec vos aliments.
- Vous pouvez utiliser les deux grilles de cuisson en même temps. Si vous choisissez d'utiliser qu'une seule grille de cuisson, il est recommandé d'utiliser la grille supérieure pour accéder facilement aux aliments.
- Cuisinez toujours avec le couvercle sur le fumoir.
- Utilisez les clapets d'aération pour réguler la température au sein du fumoir. Si vous remarquez un accroissement de la température, rajoutez de l'eau chaude dans le réservoir. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les braises, vous pourriez endommager le fumoir.
- Lorsque vous ajoutez des briquettes de charbon, vérifiez le réservoir et ajoutez du liquide si nécessaire pour remplir le réservoir. Utilisez la porte à l'avant du fumoir pour ajouter du charbon de bois ou du liquide.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Attendez que le fumoir et le charbon aient complètement refroidi avant de vider les cendres.
- Après chaque utilisation retirez les grilles et entreposez-les dans un endroit sec et propre.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, et ensuite essuyez la grille avec du papier absorbant.
- Environ une fois par an nettoyez le fumoir avec un détergent doux et de l'eau. Rincez-le à l'eau claire et essuyez-le.

GARANTIE

- Alice's Garden garantit toutes les pièces du fumoir contre tout vice de fabrication et de matériau pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat par le consommateur.
- Si une pièce s'avère défectueuse pendant la période de garantie, votre seul et unique recours sera la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse selon les modalités définies par le SAV Alice's Garden.
- La mise en oeuvre de la garantie Alice's Garden (WALIBUY) s'effectue par le remplacement des pièces endommagées, frais aller/retour à la charge de l'acheteur.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise manipulation ou de réparation non autorisée. Dès le retour du produit défectueux dans nos ateliers, il sera expertisé et vous serez tenu informé des réparations effectuées.
- Nos appareils sont prévus pour une utilisation dans un cadre privé et personnel, une utilisation dans un cadre professionnel annulerait automatiquement toutes les garanties.

LISTE DES EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

- Les dommages, défaillances ou défauts imputables à des causes d'origine externe.
- Les pannes résultant de la modification de la construction et des caractéristiques d'origine de l'appareil.
- Les pannes affectant les pièces non conformes à celles préconisées par le constructeur.
- Les réglages accessibles au bénéficiaire sans démontage de l'appareil.
- Les frais de mise en service, nettoyage et les essais non consécutifs à un dommage garanti.
- Le non-respect des instructions du constructeur.
- Les réparations et dommages subis par l'appareil après une réparation effectuée par toute autre personne qu'un réparateur de nos ateliers, ou sans accord préalable de notre part.
- Les réparations de fortune ou provisoires ainsi que les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- Les dommages dus à la corrosion, à l'oxydation.
- Le remplacement des pièces d'usure.
- Le remplacement des pièces manquantes/abîmées à réception, non signalées sur le bordereau de livraison.

INFORMACIONES ÚTILES

LEER ATENTAMENTE ANTES DE USAR

- Lea atentamente las siguientes instrucciones de montaje antes de montar y utilizar este producto. Si va a montar este producto para otra persona, entréguele este documento para que lo lea y pueda utilizarlo en el futuro.
- El ahumador debe instalarse en una superficie horizontal estable antes de su uso.
- Por su seguridad, no encienda el ahumador con combustible líquido o encendedores. Antes de utilizarlo por primera vez, coloque la rejilla de carbón en la parte inferior del ahumador, llene el depósito de carbón y enciéndalo durante al menos 30 minutos.
- El tanque ha sido diseñado para contener 0,8kg de carbón de leña estándar. No utilice troncos de madera con su ahumador.
- Para evitar cualquier lesión (corte, quemadura, etc.), se recomienda fuertemente el uso de guantes de seguridad, tanto en el proceso de montaje, como al usar la barbacoa (para protegerse del calor y las llamas, especialmente alrededor de las asas).

ADVERTENCIA

- ¡ATENCIÓN! ¡Esta prohibido usar el asador con la cubierta abierta!
- ¡ATENCIÓN! ¡Esta ahumador se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ¡ATENCIÓN! ¡No utilizar en locales cerrados!
- ¡ATENCIÓN! ¡No utilizar este ahumador si todas las piezas no están instaladas en su sitio!
- ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego!
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje el ahumador al alcance de los niños y los animales domésticos!
- ¡ATENCIÓN! Tenga cuidado con los bordes afilados. En la fabricación del ahumador se han hecho todos los esfuerzos posibles para detectar y eliminar las puntas o bordes afilados. Sin embargo, debe manipular todas las piezas con cuidado para evitar cualquier riesgo de lesión.
- ¡ATENCIÓN! Antes de empezar a cocinar, espere a que una capa de ceniza cubra el combustible. No coloque los alimentos en la parrilla hasta que haya brasas.
- ¡ATENCIÓN! Para uso externo únicamente.
- ¡ATENCIÓN! ¡No utilizar el ahumador en caso de vientos fuertes!
- ¡ATENCIÓN! Utilice utensilios adecuados con mangos largos y resistentes al calor

La garantía sólo cubre la sustitución de las piezas que resulten defectuosas bajo condiciones normales de uso y/o mantenimiento; y que después de que el caso sea analizado por Alice's Garden, sean confirmadas como defectuosas.

SÍMBOLOS

Los símbolos que aparecen a continuación están en su producto. Por favor, estudie y aprenda su significado. Una interpretación correcta de dichos símbolos le permitirá utilizar el producto de la manera más segura posible.



No utilice el ahumador en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, barcos, etc.

Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono.

CONSEJOS DE USO

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Lávese las manos con agua caliente y jabón antes de manipular carne, aves y pescado frescos.
- No descongele la carne, el pescado o las aves a temperatura ambiente. Descongélelas en el frigorífico.
- Nunca coloque alimentos cocinados en un plato que haya estado en contacto con alimentos crudos.
- Lavar con agua jabonosa todos los platos y utensilios que hayan estado en contacto con la carne o el pescado crudo.

CONSEJOS DE INSTALACIÓN

- El ahumador debe colocarse en una superficie plana, resistente al fuego e incombustible.
- Retire la tapa antes de encenderlo.
- Asegúrese de que no haya cenizas en la bandeja inferior y que las rejillas estén en su sitio.
- Deje las rejillas de ventilación entreabiertas.

CONSEJOS DE ENCENDIDO

1. Limpie las rejillas del ahumador antes del primer uso.
2. Instale el colector de cenizas 16 y la parrilla de carbón 15.
3. Vierta el carbón tradicional directamente sobre la rejilla 15.
4. Lo mejor es encender el carbón con cerillas.
5. Deje que el carbón se queme durante unos 30 minutos, hasta que esté cubierto con una ligera película ceniza gris. Esto indica que las brasas están calientes.
6. Coloque briquetas frías alrededor de las brasas calientes. Agregue la leña de ahumar a las brasas calientes.
7. Puede empezar a cocinar sus alimentos en el ahumador.

CONSEJOS PARA AHUMAR EN CALIENTE

1. Coloque la sección central 10 sobre la cubeta inferior 17.
 2. Coloque el depósito 9 en la sección central 10.
 3. Con un recipiente adecuado, vierta el líquido (agua, vino, caldo, etc.) en el depósito. No derrame ningún líquido sobre el carbón caliente, ya que puede generar vapor y levantar cenizas.
 4. Coloque la primera parrilla de cocción 8 directamente sobre el depósito y coloque los alimentos en la parrilla de cocción.
 5. Coloque la segunda parrilla de cocción 7 sobre de la sección central 10. Coloque sus alimentos en la parrilla de cocción y luego coloque la tapa 4 en el ahumador.
- Puede utilizar sólo la parrilla de cocción superior para sus alimentos y colocar la caja de ahumado llena de leña húmeda en la parrilla de cocción inferior.
 - Los diferentes tipos de madera de ahumado darán una gran variedad de sabores. Comience con una pequeña cantidad de trozos de madera. Podrá agregar más según su preferencia.
 - También se pueden añadir hojas de laurel, ajo, clavos de olor y diversas especias a las briquetas de carbón para mejorar su sabor.

CONSEJOS PARA COCINAR

- Si desea utilizar su aparato como una barbacoa convencional, simplemente no instale el recipiente **9** con el líquido. El calor entrará en contacto directo con los alimentos.
- Puede utilizar ambas parrillas de cocción al mismo tiempo. Si decide utilizar sólo una parrilla de cocción, se recomienda utilizar la parrilla superior para facilitar el acceso a los alimentos.
- Cocine siempre con la tapa del ahumador cerrada.
- Utilice las rejillas de ventilación para regular la temperatura al interior del ahumador. Si nota un aumento de la temperatura, añada agua caliente al depósito. No utilice agua para apagar las brasas, ya que podría dañar el ahumador.
- Cuando añada briquetas de carbón, compruebe el depósito y añada líquido si es necesario para llenar el depósito.
- Cuando añada briquetas de carbón, revise el depósito y, en caso de ser necesario, añada líquido para llenar el depósito. Utilice la puerta de la parte delantera del ahumador para añadir carbón o líquido.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Espere a que el ahumador y el carbón se hayan enfriado completamente antes de vaciar las cenizas.
- Después de cada uso, retire las parrillas y guárdelas en un lugar limpio y seco.
- No es necesario lavar la parrilla después de cada uso. Sólo hay que eliminar cualquier residuo con un cepillo de latón o aluminio arrugado, y luego limpíe la rejilla con toallas de papel.

GARANTÍA

- Alice's Garden garantiza que todas las piezas del ahumador están libres de defectos de fabricación y materiales durante un periodo de 2 años, a partir de la fecha de compra por parte del consumidor.
- Si alguna pieza resulta defectuosa durante el periodo de garantía, su única y exclusiva solución será la reparación o sustitución de la pieza defectuosa según determine el Servicio de Atención al Cliente de Alice's Garden.
- La aplicación de la garantía de Alice's Garden (WALIBUY) se lleva a cabo mediante la sustitución de las piezas dañadas, siendo el coste del transporte de ida/vuelta a cargo del comprador.
- Esta garantía no se aplica en caso de abuso, mal manejo o reparación no autorizada.
- Nuestros dispositivos están destinados a un uso privado y personal, un uso en un contexto profesional anulará automáticamente todas las garantías.

LISTA DE EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- Daños, fallos o defectos atribuibles a causas externas.
- Las averías resultantes de modificaciones hechas a la construcción y/o a las características originales del aparato.
- Averías que afectan a piezas que no se ajustan a las recomendadas por el fabricante.
- Ajustes accesibles para el beneficiario sin desmontar el aparato.
- Los costes de puesta en marcha, limpieza y pruebas que no sean consecuencia de un daño garantizado.
- Incumplimiento de las instrucciones del fabricante.
- Las reparaciones y los daños en el aparato después de una reparación realizada sin nuestro acuerdo previo.
- Reparaciones improvisadas o provisionales, así como las consecuencias del empeoramiento de los daños resultantes.
- Daños por corrosión u oxidación.
- Sustitución de piezas de desgaste.
- Sustitución de las piezas faltantes/dañadas a la recepción, no indicadas en el albarán de entrega.

VALUABLE INFORMATION

READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE

- Read the following assembly instructions carefully before assembling and using this product. If you are assembling this product for someone else, please pass this document on to them for future use.
- The smokehouse must be installed on a stable horizontal support before use
- For your safety, do not light the smoker using liquid fuel or firelighters. Before using it for the first time, place the charcoal grate on the bottom of the smoker, fill the tank with charcoal, and light it to allow it to burn for at least 30 minutes.
- The tank has been designed to hold 0,8kg (1,76lbs) standard charcoal. Do not use logs for your smoker
- In order to prevent any harm (cut, burn,etc.), it is strongly advised to use security gloves when assembling the smoker, and using it (especially around the handles).

WARNING!

- WARNING! It is prohibited to use the smoker with the hood/cover open.
- WARNING! This smoker will become very hot. Do not move it during use.
- WARNING! Do not use in closed rooms!
- WARNING! Do not use this smoker unless all parts are in place.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- WARNING! Do not leave the smoker within the reach of children and pets.
- WARNING! Be careful with sharp edges. Every effort has been made in the manufacture of the smoker to detect and remove sharp points/edges. However, you must handle all parts carefully to avoid any risk of injury.
- WARNING! Before starting to cook, wait for a layer of ash to cover the fuel. Do not place food on the grill until there are embers.
- WARNING! For outdoor use only.
- WARNING! Do not use the smoker in strong winds!
- WARNING! Use suitable utensils with long, heat-resistant handles.

The warranty only covers the replacement of parts that prove to be defective under normal use and maintenance and which, after examination are found to be defective by Alice's Garden

SYMBOLS

The symbols below are on your product. Please study and learn their meaning. A better interpretation of these symbols will allow you to operate the product in the most secure way.



Do not use the smoker in a confined and/or habitable space, e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.

Risk of death from carbon monoxide poisoning.

DIRECTIONS FOR USE

FOOD SAFETY ADVICE

- Wash your hands with hot soapy water before handling fresh meat, poultry and fish.
- Do not defrost meat, fish or poultry at room temperature. Thaw them in the refrigerator.
- Never place cooked food on a plate that has been in contact with raw food.
- Wash all plates and utensils that have been in contact with raw meat or fish with soapy water and then rinse.

INSTALLATION TIPS

- The smoker should be placed on a flat, fireproof, non-combustible surface.
- Remove the lid before lighting.
- Ensure that there is no ash in the lower pan and that the grates are in place.
- Leave the air vents slightly open.

IGNITION TIPS

1. Clean the grates of the smoker before the first use.
2. Install the ash catcher 16 and the charcoal grill 15.
3. Pour traditional charcoal directly onto the grate 15.
4. It is best to light the charcoal with matches.
5. Let the charcoal burn for about 30 minutes, until it is covered with a light grey film of ash, which indicates that the embers are hot.
6. Place cold briquettes around the hot coals. Add the smoking wood to the hot coals.
7. You can start cooking your food on the smoker.

TIPS FOR HOT SMOKING

1. Place the middle section 10 over the lower bowl 17.
 2. Place the tank 9 in the middle section 10.
 3. Using a suitable container, pour the liquid (water, wine, stock, etc.) into the tank. Do not spill any liquid on the hot charcoal, as this may generate steam and raise ashes.
 4. Place the first cooking grid 8 directly above the tank and place your food on the cooking grid.
 5. Place the second cooking grid 7 above the middle section 10. Place your food on the cooking grid and then place the lid 4 on the smoker.
- You can use only the upper cooking grid for your food and place the smoking box filled with wet smoking wood on the lower cooking grid.
 - The different types of wood will give a variety of flavours. Start with a small number of wood pieces. You can add more to suit your taste.
 - You can also add bay leaves, garlic, cloves and various spices to the charcoal briquettes for a stronger flavour.

COOKING ADVICE

- If you wish to use your appliance as a conventional grill, simply do not place the container 9 with the liquid. The heat will come into direct contact with your food.
- You can use both cooking grids at the same time. If you choose to use only one cooking grid, it is recommended to use the upper grid for easy access to the food.
- Always cook with the lid on the smoker.
- Use the ventilation flaps to regulate the temperature in the smoker. If you notice an increase in temperature, add hot water to the tank. Do not use water to extinguish the embers as this may damage the smoker.
- When adding charcoal briquettes, check the tank and add liquid if necessary to fill the tank. Use the door at the front of the smoker to add charcoal or liquid.

MAINTENANCE

- Wait until the smoker and charcoal have cooled completely before emptying the ashes.
- After each use, remove the grates and store them in a clean, dry place.
- It is not necessary to wash the grill after each use. Simply remove any residue with a brass brush or crumpled aluminium foil, and then wipe the grate with paper towels.
- About once a year clean the smoker with a mild detergent and water. Rinse with clean water and wipe dry.

WARRANTY

- Alice's Garden guarantees all parts of your smoker to be free from defects in workmanship and materials for a period of 2 years from the date of purchase by the consumer.
- If a part proves to be defective during the warranty period, your only and exclusive solution shall be the repair or replace the defective part in accordance with the terms and conditions set forth by Alice's Garden After Sales Service.
- The implementation of the Alice's Garden (WALIBUY) warranty is carried out by replacing the damaged parts.
- This warranty does not apply in case of abuse, mishandling or unauthorised repair.
- Our devices are intended for private and personal use, professional use would automatically invalidate all guarantees.

LIST OF EXCLUSIONS FROM THE GUARANTEE

- Damage, failures or defects which are attributable to external causes.
- Breakdowns resulting from modification of the construction and original characteristics of the appliance.
- Breakdowns affecting parts that do not conform to those made by the manufacturer.
- Adjustments are accessible to the beneficiary without dismantling the appliance.
- The costs of commissioning, cleaning and testing not resulting from guarantee covered damage.
- Failure to comply with the manufacturer's instructions.
- Repairs and damage suffered by the appliance after a repair carried out by anyone other than a repairer from our workshops, or without prior agreement from us.
- Makeshift or temporary repairs as well as the consequences of any aggravation of the damage resulting from them.
- Damage due to corrosion or oxidation.

NUTTIGE INFORMATIE

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK

- Lees de volgende montage-instructies zorgvuldig door voordat u dit product in elkaar zet en gebruikt. Als u dit product voor iemand anders in elkaar zet, geef dit document dan door voor toekomstige referentie.
- De smoker moet vóór gebruik op een stabiele en horizontale ondergrond worden geplaatst.
- Voor uw veiligheid mag u de smoker niet aansteken met een brandstof of aanmaakvloeistof. Plaats voor het eerste gebruik het houtskoolrooster op de bodem van de rookoven, vul de bak met houtskool en steek de houtskool aan, zodat deze minstens 30 minuten kan branden en gloeien.
- De tank is ontworpen voor 0,8kg standaard houtskool. Gebruik geen houtblokken voor uw houtskoolbarbecue.
- Het wordt aangeraden handschoenen te gebruiken tijdens de montage, maar ook tijdens het gebruik van de smoker om elk risico op verwondingen (snijwonden, enz.) te vermijden en ter bescherming tegen hitte en vlammen, vooral bij de handvaten.

WAARSCHUWING!

- WAARSCHUWING! Het is niet toegestaan dit product als open barbecue te gebruiken.
- WAARSCHUWING! Deze smoker zal zeer heet worden. Niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- WAARSCHUWING! Niet gebruiken in gesloten ruimten!
- WAARSCHUWING! Gebruik deze smoker alleen als alle onderdelen op hun plaats zitten.
- WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan testen of te herontsteken!
- WAARSCHUWING! Buiten bereik van kinderen en huisdieren houden.
- WAARSCHUWING! Wees voorzichtig met scherpe randen. Bij de vervaardiging van de barbecue is alles in het werk gesteld om scherpe punten/randen op te sporen en te verwijderen. U moet echter zorgvuldig met alle onderdelen omgaan om elk risico op letsel te voorkomen.
- WAARSCHUWING! Voordat u begint te koken, wacht u tot een laag as de brandstof bedekt. Plaats geen voedsel op de grill tot er sintels zijn.
- WAARSCHUWING! Alleen voor gebruik buitenhuis.
- WAARSCHUWING! Gebruik de smoker niet bij sterke wind!
- WAARSCHUWING! Gebruik geschikt kookgerei met lange, hittebestendige handvatten.

De garantie dekt enkel de vervanging van onderdelen die bij normaal gebruik en onderhoud defect blijken te zijn en die, na onderzoek, defect zijn bevonden door Alice's Garden.

SYMBOLEN

De onderstaande symbolen bevinden zich op uw product. Bestudeer en leer hun betekenis. Een beter begrip van deze symbolen zorgt ervoor dat u het product op een veiligere manier kunt bedienen.



Gebruik de smoker niet in een afgesloten en/of bewoonde ruimte, b.v. huizen, tenten, caravans, campers, boten.

Risico op overlijden door koolmonoxidevergiftiging.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

VOEDSELVEILIGHEID

- Was uw handen met warm zeepwater voordat u vers vlees, gevogelte en vis aanraakt.
- Ontdooi vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur. Ontdooi ze in de koelkast.
- Leg nooit gekookt voedsel op een bord dat in contact is geweest met rauw voedsel.
- Was alle borden en eetgerei die in contact zijn geweest met rauw vlees of rauwe vis af met zeepwater en spoel ze daarna af.

MONTAGE

- De smoker moet op een vlakke, vuurvaste, onbrandbare ondergrond worden geplaatst.
- Verwijder het deksel voordat u het aansteekt.
- Zorg ervoor dat er geen as in de onderste bak zit en dat de roosters op hun plaats zitten.
- Laat de ventilatieopeningen op een kier.

AANSTEKEN

- Maak de roosters van de smoker schoon voor het eerste gebruik.
- Installeer de asbak 16 en het houtskoolrooster 15.
- Giet de traditionele houtskool rechtstreeks op het rooster 15.
- U kunt de houtskool het beste aansteken met lucifers.
- Laat de houtskool ongeveer 30 minuten branden, totdat er een lichtgrijze aslaag op zit, wat aangeeft dat de sintels heet zijn.
- Leg koude briketten rond de hete kolen. Voeg het rookhout toe aan de hete kolen.
- U kunt beginnen met het koken van uw voedsel op de smoker.

HEET ROKEN

- Plaats het middenstuk 10 over de onderkuip 17.
 - Plaats het reservoir 9 in het middenstuk 10.
 - Giet voorzichtig vloeistof (water, wijn, bouillon, enz.) in de tank. Mors geen vloeistof op de hete houtskool, want dat kan stoom opwekken en as doen opwaaien.
 - Plaats het eerste kookrooster 8 direct boven de tank en plaats uw voedsel op het kookrooster.
 - Plaats het tweede rooster 7 boven het middenstuk 10. Plaats uw voedsel op het rooster en plaats vervolgens het deksel 4 op de smoker.
- U kunt ook enkel het bovenste rooster gebruiken voor uw voedsel en de rookdoos gevuld met nat rookhout op het onderste rooster plaatsen.
 - Verschillende houtsoorten zullen een verscheidenheid aan smaken geven. Begin met een kleine hoeveelheid stukjes hout. U kunt naar smaak meer toevoegen.
 - U kunt ook laurierbladeren, knoflook, kruidnagels en diverse specerijen aan de houtskoolbriketten toevoegen voor een sterker smaak.

KOOKTIPS

- Indien u uw smoker als een conventionele barbecue wenst te gebruiken, hoeft u enkel het reservoir 9 met de vloeistof niet te installeren. De hitte zal dan in direct contact komen met uw voedsel.
- U kunt beide grillroosters tegelijk gebruiken. Als u ervoor kiest slechts één rooster te gebruiken, is het raadzaam het bovenste rooster te gebruiken om gemakkelijk bij het voedsel te kunnen.
- Kook altijd met het deksel op de smoker.
- Gebruik de ventilatieopeningen om de temperatuur in de barbecue te regelen. Als u merkt dat de temperatuur stijgt, giet u heet water in het reservoir. Gebruik geen water om de sintels te doven, dit kan de smoker beschadigen.
- Wanneer u houtskoolbriketten toevoegt, controleert het reservoir en voeg indien nodig vloeistof toe om het reservoir te vullen. Gebruik de deur aan de voorkant van de smoker om houtskool of vloeistof toe te voegen.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

- Wacht tot de smoker en het houtskool volledig zijn afgekoeld voordat u de as verwijdert.
- Verwijder de roosters na elk gebruik en bewaar ze op een schone, droge plaats.
- Het is niet nodig de grill na elk gebruik af te wassen. Verwijder resten met een messing borstel of verfrommelde aluminiumfolie, en veeg het rooster vervolgens af met keukenpapier.
- Maak de smoker ongeveer eenmaal per jaar schoon met een mild schoonmaakmiddel en water. Afspoelen met schoon water en droogwrijven.

GARANTIE

- Alice's Garden biedt een garantie dat alle onderdelen van de barbecue vrij zijn van fabricage- en materiaalfouten gedurende een periode van 2 jaar vanaf de datum van aankoop door de consument.
- Als een onderdeel defect blijkt te zijn tijdens de garantieperiode, is uw enige en exclusieve rechtsmiddel de reparatie of vervanging van het defecte onderdeel in overeenstemming met de voorwaarden en bepalingen zoals uiteengezet door Alice's Garden After Sales Service.
- De uitvoering van de garantie van Alice's Garden (WALIBUY) geschiedt door vervanging van de beschadigde onderdelen.
- Deze garantie is niet van toepassing in geval van misbruik, verkeerd gebruik of ongeoorloofde reparatie. Zodra het defecte product naar onze werkplaats is teruggestuurd, wordt het beoordeeld en wordt u op de hoogte gebracht van de uitgevoerde reparaties.
- Onze apparatuur is bedoeld voor privé- en huishoudelijk gebruik, bij professioneel gebruik vervalt automatisch elke garantie.
- gratis versie).

UITSLUITING VAN GARANTIE

- Schade, defecten of gebreken die te wijten zijn aan externe oorzaken.
- Storingen die het gevolg zijn van wijziging van de constructie en de oorspronkelijke kenmerken van het toestel.
- Defecten aan onderdelen die niet in overeenstemming zijn met de door de fabrikant aanbevolen onderdelen.
- Afstellingen toegankelijk voor de begunstigde zonder demontage van het toestel.
- De kosten van ingebruikneming, reiniging en testen die niet het gevolg zijn van een gegarandeerde schade.
- Niet-naleving van de instructies van de fabrikant.
- Reparaties en schade aan het toestel na een reparatie uitgevoerd door een ander dan een reparateur uit onze werkplaats, of zonder voorafgaand akkoord van ons.
- Noodreparaties of tijdelijke reparaties, alsmede de gevolgen van een eventuele daaruit voortvloeiende verergering van schade.
- Schade door corrosie of oxidatie.
- Vervanging van aan slijtage onderhevige onderdelen.
- Vervanging van bij levering ontbrekende/beschadigde onderdelen, waar niet tijdig melding van is gemaakt.

INFORMAÇÃO ÚTIL

LER CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR

- Leia atentamente as seguintes instruções de montagem antes de montar e utilizar este produto. Se estiver a montar este produto para outra pessoa, por favor dê-lhe este documento para ler para utilização futura..
- Para sua segurança, não acenda o defumador usando combustível líquido ou líquido de isqueiro. Antes da primeira utilização, coloque a grelha e carvão vegetal no fundo do defumador, encha o depósito com carvão vegetal, e acenda-o para permitir que arda e brilha durante pelo menos 30 minutos..
- O tanque foi concebido para conter 0,8kg de carvão padrão. Não use lenha tipo madeira com sua barbecue a carvão
- Para evitar qualquer lesão (cortes, queimaduras, etc.), o uso de luvas de segurança é fortemente recomendado, tanto no processo de montagem como ao usar a churrasqueira (especialmente em torno das pegas para se proteger do calor e das chamas.

ATENÇÃO!

- ADVERTÊNCIA! É proibido usar a churrasqueira com o capuz/capa aberta!
- ADVERTÊNCIA! Este defumador vai ficar muito quente. Não se move durante o uso.
- ADVERTÊNCIA! Não use em salas fechadas!
- ADVERTÊNCIA! Não utilizar este defumador se todas as partes não estiverem no lugar
- ADVERTÊNCIA! Não utilizar bebidas espirituosas ou gasolina para acender ou reacender!
- ADVERTÊNCIA! Não deixar o defumador ao alcance das crianças e dos animais de estimação.
- ADVERTÊNCIA! Tenha cuidado com bordas afiadas. Todo esforço foi feito durante a fabricação da barbecue para detectar e remover pontos / bordas afiadas. No entanto, você deve manusear todas as peças com cuidado para evitar qualquer risco de lesão
- ADVERTÊNCIA! Antes de cozinhar, espere uma camada de cinzas para cobrir o combustível. Não coloque comida na grelha até não haver brasas
- ADVERTÊNCIA! Apenas para uso exterior.
- ADVERTÊNCIA! Não usar o defumador em ventos fortes!
- ADVERTÊNCIA! Utilizar utensílios adequados com cabos longos resistentes ao calor.

A garantia cobre apenas a substituição de peças que se revelem defeituosas em condições normais de utilização e sob utilização e manutenção normais e que, após exame, são considerados defeituosos por a empresa Alice's Garden.

SÍMBOLOS

Os símbolos abaixo estão no seu produto. Por favor, estudem e aprendam o seu significado. Uma melhor interpretação destes símbolos permitir-lhe-á operar o produto da forma mais segura.



Não utilizar o defumador num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos.

Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono

DICAS DE UTILIZAÇÃO

DICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- Lavar as mãos com água com sabão quente antes de manusear o alimento , como carne fresca, aves e peixe.
- Não descongelar carne, peixe ou aves à temperatura ambiente. Descongele-os no frigorífico.
- Nunca colocar alimentos cozinhados num prato que tenha estado em contacto com alimentos crus.
- Lavar com água e com sabão e depois enxaguar todos os pratos e utensílios que tenham estado em contacto com carne ou peixe crus.

DICAS DE INSTALAÇÃO

- O defumador deve ser colocado sobre uma superfície plana, à prova de fogo e não combustível.
- Retirar a tampa antes da iluminação.
- Certifique-se de que não há cinzas na frigideira inferior e de que as grelhas estão no lugar.
- Deixar as aberturas de ar entreabertas.

DICAS PARA A IGNição

1. Limpar as grelhas do defumeiro antes da primeira utilização.
2. Instalar o apanhador de cinzas 16 e a grelha de carvão vegetal 15.
3. Verter carvão vegetal tradicional directamente na grelha 15.
4. É melhor acender o carvão com fósforos.
5. Deixar o carvão queimar durante cerca de 30 minutos, até estar coberto com uma película cinzenta clara de cinzas, o que indica que as brasas estão quentes
6. Colocar briquetes frios à volta do carvão quente. Acrescentar a madeira fumegante ao carvão quente.
7. Pode começar a cozinhar os seus alimentos no defumador.

DICAS PARA DEFUMAÇÃO QUENTE

1. Colocar a secção central 10 sobre a bacia inferior 17.
 2. Coloque o tanque 9 na secção central 10.
 3. Usando um recipiente adequado, deitar líquido (água, vinho, caldo, etc.) no tanque. Não derramar qualquer líquido sobre o carvão quente, uma vez que isto pode gerar vapor e levantar cinzas.
 4. Coloque a primeira grelha de cozedura 8 directamente por cima do tanque e coloque os seus alimentos na grelha de cozedura.
 5. Colocar a segunda grelha de cozedura 7 sobre a secção central 10. Coloque a sua comida na grelha de cozedura e depois coloque a tampa 4 sobre o dfumador.
- Só pode utilizar a grelha de cozedura superior para a sua comida e colocar a caixa de defumeiro cheia de madeira húmida para defumar na grelha de cozedura inferior.
 - Diferentes madeiras para defumar darão uma variedade de sabores. Comece com uma pequena quantidade de peças de madeira. Pode acrescentar mais para se adequar ao seu gosto.
 - Também pode adicionar folhas de louro, dentes de alho e várias especiarias aos briquetes de carvão para que tenha um sabor mais forte.

DICAS DE COZINHA

- Se desejar utilizar o seu aparelho como uma grelha convencional, simplesmente não instale o recipiente 9 com o líquido. O calor entrará em contacto directo com a sua comida.
- Pode utilizar ambas as grelhas de cozedura ao mesmo tempo. Se optar por utilizar apenas uma prateleira de cozedura, recomenda-se que utilize a prateleira superior para facilitar o acesso aos alimentos.
- Cozinhar sempre com a tampa sobre o fumador.
- Utilizar as tampas de ventilação para regular a temperatura no defumador. Se notar um aumento de temperatura, adicione água quente ao tanque. Não utilizar água para extinguir as brasas, pois isto pode danificar o defumador.
- Ao adicionar briquetes de carvão vegetal, verificar o depósito e adicionar líquido, se necessário, para encher o depósito. Usar a porta aa frente do defumador para adicionar carvão ou líquido.

INSTRUÇÕES DE CUIDADOS

- Esperar até que o defumador e o carvão tenham arrefecido completamente antes de esvaziar as cinzas.
- Após cada utilização, retire as grelhas e guarde-as num local seco e limpo.
- Não é necessário lavar a grelha após cada utilização. Basta remover qualquer resíduo com uma escova de latão ou alumínio amassado, e depois limpar a grelha com toalhas de papel
- Cerca de uma vez por ano limpar o defumador com um detergente suave e água. Enxaguar com água limpa e secar com um pano.

GARANTIA

- Alice's Garden garante que todas as partes do defumador estejam livres de defeitos de fabrico e materiais durante um período de 2 anos a partir da data de compra pelo consumidor.
- Se uma peça se revelar defeituosa durante o período de garantia, a sua única e exclusiva solução será a reparação ou substituição da peça defeituosa, de acordo com os termos e condições estabelecidos pelo Serviço Pós-Venda da Alice Garden.
- A implementação da garantia Alice's Garden (WALIBUY) é realizada através da substituição das peças danificadas, custos de devolução a serem pagos pelo comprador.
- Esta garantia não se aplica em caso de abuso, manuseamento incorrecto ou reparação não autorizada. Assim que o produto defeituoso for devolvido às nossas oficinas, será avaliado e será informado sobre as reparações efectuadas.
- O nosso equipamento destina-se a uso privado e pessoal, o uso profissional anulará automaticamente todas as garantias.

LISTA DE EXCLUSÕES DA GARANTIA

- Danos, falhas ou defeitos atribuíveis a causas externas.
- Avarias resultantes da modificação da construção e das características originais do aparelho.
- Avarias que afectam as peças que não estão em conformidade com as recomendadas pelo fabricante.
- Ajustes acessíveis ao beneficiário sem desmontar o aparelho.
- Os custos de comissionamento, limpeza e testes não resultantes de um dano garantido..
- Incumprimento das instruções do fabricante.
- Reparações e danos sofridos pelo aparelho após uma reparação efectuada por qualquer outra pessoa que não um reparador das nossas oficinas, ou sem acordo prévio da nossa parte.
- Reparações improvisadas ou temporárias, bem como as consequências de qualquer agravamento dos danos resultantes das mesmas.
- Danos devidos à corrosão ou oxidação.
- Substituição de peças de desgaste.
- Substituição de peças em falta/danos no momento da recepção, não indicado na nota de entrega.

INFORMAZIONI IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni di montaggio prima di assemblare e utilizzare questo prodotto. Se state assemblando questo prodotto per qualcun altro, per favore trasmette loro questo documento per un uso futuro.
- L'affumicatore deve essere installato su una superficie orizzontale stabile prima dell'uso.
- Per la vostra sicurezza, non accendete l'affumicatore con combustibile liquido o accendifuoco. Prima del primo utilizzo, mettete la griglia di carbone sul fondo dell'affumicatore, riempite la padella di carbone e accendetela per lasciarla bruciare e ardere per almeno 30 minuti.
- Il deposito è stato progettato per contenere 0,8kg di carbone standard. Non utilizzare legno di tipicoceppo nel vostro barbecue.
- Si consiglia di utilizzare i guanti durante il montaggio per evitare qualsiasi rischio di lesioni (tagli, ustioni, ecc.), ma anche durante l'uso dell'affumicatore specialmente intorno alle maniglie.

ATTENZIONE!

- ATTENZIONE ! Questo affumicatore diventerà molto caldo. Non muoverlo durante l'uso.
- ATTENZIONE ! Non usare in stanze chiuse!
- ATTENZIONE ! Non usare questo affumicatore se tutte le parti non sono state assemblate.
- ATTENZIONE ! Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma !
- ATTENZIONE ! Non lasciare l'affumicatore alla portata dei bambini e degli animali domestici.
- ATTENZIONE ! Stare attenti ai bordi taglienti. Nella fabbricazione dell'affumicatore è stato fatto ogni sforzo per individuare ed eliminare punti/spigoli vivi. Tuttavia, è necessario maneggiare tutte le parti con attenzione per evitare qualsiasi rischio di lesioni.
- ATTENZIONE ! Prima di iniziare a cucinare, aspettare che uno strato di cenere copra il combustibile. Non mettere il cibo sulla griglia finché non c'è la brace.
- ATTENZIONE ! Solo per uso esterno.
- ATTENZIONE ! Non usare l'affumicatore in caso di vento forte!
- ATTENZIONE ! Usare utensili adatti con manici lunghi e resistenti al calore.

La garanzia copre solo la sostituzione delle parti che si rivelano difettose in condizioni di uso e manutenzione normali e che, dopo un esame, sono trovate difettose da Alice's Garden.

SIMBOLI

I simboli qui sotto sono presenti sul vostro prodotto. Per favore, studiate e imparate il loro significato. Una migliore interpretazione di questi simboli vi permetterà di utilizzare il prodotto nel modo più sicuro.



Non utilizzare l'affumicatore in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche.

Rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

CONSIGLI PER L'USO

CONSIGLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Lavarsi le mani con acqua calda e sapone prima di maneggiare carne fresca, pollame e pesce.
- Non scongelare carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongelateli in frigorifero.
- Non mettere mai il cibo cotto su un piatto che è stato in contatto con il cibo crudo.
- Lavare con acqua e sapone e poi risciacquare tutti i piatti e gli utensili che sono stati a contatto con carne o pesce crudi.

CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE

- L'affumicatore deve essere collocato su una superficie piana, ignifuga e non combustibile.
- Rimuovere il coperchio prima dell'accensione.
- Assicurarsi che non ci sia cenere nella padella inferiore e che le griglie siano al loro posto.
- Lasciare le prese d'aria socchiuse.

CONSIGLI PER L'ACCENSIONE

1. Pulire le griglie dell'affumicatore prima del primo utilizzo.
2. Installare il raccogli cenere 16 e la griglia a carbone 15.
3. Versare il carbone tradizionale direttamente sulla griglia 15.
4. È preferibile accendere il carbone di legna con dei fiammiferi.
5. Lasciate bruciare la carbonella per circa 30 minuti, fino a quando non è coperta da una leggera pellicola grigia di cenere, che indica che la brace è calda.
6. Posizionare bricchetti freddi intorno ai carboni ardenti. Aggiungere il legno per l'affumicatura ai carboni ardenti.
7. Potete iniziare a cucinare il vostro cibo sull'affumicatore.

CONSIGLI PER L'AFFUMICATURA A CALDO

1. Posizionare la sezione centrale 10 sopra il piatto inferiore 17.
 2. Posizionare il serbatoio 9 nella sezione centrale 10.
 3. Usando un contenitore adatto, versare del liquido (acqua, vino, brodo, ecc.) nel serbatoio. Non versare alcun liquido sulla carbonella calda, perché questo potrebbe generare vapore e sollevare la cenere.
 4. Posizionare la prima griglia di cottura 8 direttamente sopra la vasca e mettere il cibo sulla griglia di cottura.
 5. Posizionare la seconda griglia di cottura 7 sopra la sezione centrale 10. Mettete il vostro cibo sulla griglia di cottura e poi mettete il coperchio 4 sull'affumicatore.
- Potete usare solo la griglia di cottura superiore per il vostro cibo e mettere la scatola di affumicatura riempita di legna umida sulla griglia di cottura inferiore.
 - I diversi tipi di legno daranno una varietà di sapori. Iniziare con una piccola quantità di pezzi di legno. Potete aggiungerne altri a seconda dei vostri gusti.
 - Si possono anche aggiungere foglie di alloro, aglio, chiodi di garofano e spezie varie nelle bricchette di carbone per un sapore più forte.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Se volete usare il vostro apparecchio come una griglia convenzionale, semplicemente non mettete il contenitore 9 con il liquido. Il calore entrerà in contatto diretto con il vostro cibo.
- È possibile utilizzare entrambe le griglie di cottura allo stesso tempo. Se si sceglie di usare solo una griglia di cottura, si raccomanda di usare la griglia superiore per un facile accesso al cibo.
- Cuocere sempre con il coperchio dell'affumicatore.
- Utilizzare le alette di ventilazione per regolare la temperatura nell'affumicatore. Se notate un aumento della temperatura, aggiungete acqua calda al serbatoio. Non usare acqua per spegnere le braci perché questo potrebbe danneggiare il fumatore.
- Quando si aggiungono bricchetti di carbone, controllare il serbatoio e aggiungere liquido se necessario per riempire il serbatoio. Usare lo sportello nella parte anteriore dell'affumicatore per aggiungere carbone o liquido.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Aspettate che l'affumicatore e la carbonella si siano raffreddati completamente prima di svuotare la cenere.
- Dopo ogni utilizzo, rimuovere le griglie e conservarle in un luogo pulito e asciutto.
- Non è necessario lavare la griglia dopo ogni uso. Basta rimuovere ogni residuo con una spazzola di ottone o un foglio di alluminio accartocciato, e poi pulire la griglia con carta assorbente.
- Circa una volta all'anno pulire il fumatore con un detergente delicato e acqua. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.

GARANZIA

- Alice's Garden garantisce che tutte le parti dell'affumicatoio sono esenti da difetti di lavorazione e di materiali per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto da parte del consumatore.
- Se una parte risulta essere difettosa durante il periodo di garanzia, il vostro unico ed esclusivo rimedio sarà la riparazione o la sostituzione della parte difettosa in conformità con i termini e le condizioni stabilite dal servizio post-vendita di Alice's Garden.
- L'applicazione della garanzia Alice's Garden (VALIBUY) si realizza con la sostituzione delle parti danneggiate, con spese di restituzione a carico dell'acquirente.
- Questa garanzia non si applica in caso di abuso, uso improprio o riparazione non autorizzata. Non appena il prodotto difettoso viene restituito alle nostre officine, sarà valutato e sarete informati delle riparazioni effettuate.
- Le nostre attrezzature sono destinate all'uso privato e personale, l'uso professionale invaliderà automaticamente tutte le garanzie.

ELENCO DELLE ESCLUSIONI DI GARANZIA

- Danni, guasti o difetti attribuibili a cause esterne.
- I guasti derivanti dalla modifica della costruzione e delle caratteristiche originali dell'apparecchio.
- Guasti che riguardano parti che non sono conformi a quelle raccomandate dal produttore.
- Regolazioni accessibili al beneficiario senza smontare l'apparecchio.
- I costi di messa in servizio, pulizia e collaudo non derivanti da un danno garantito.
- Mancato rispetto delle istruzioni del produttore.
- Le riparazioni e i danni subiti dall'apparecchio dopo una riparazione effettuata da chiunque non sia un riparatore delle nostre officine o senza il nostro previo accordo.
- Riparazioni improvvise o temporanee così come le conseguenze di qualsiasi aggravamento del danno che ne deriva.
- Danni dovuti alla corrosione o all'ossidazione.
- Sostituzione delle parti soggette a usura.
- Sostituzione delle parti mancanti/danneggiate al ricevimento, non indicate sulla bolla di consegna.

NÜTZLICHE INFORMATIONEN

VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN

- Lesen Sie die folgenden Montageanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt zusammenbauen und verwenden. Wenn Sie dieses Produkt für eine andere Person zusammenbauen, geben Sie ihr dieses Dokument, um die Gebrauchsanweisung zur Hand zu haben.
- Der Smoker muss vor der Benutzung auf einer stabilen horizontalen Tragefläche aufgebaut werden.
- Zur eigenen Sicherheit sollten Sie den Grill nicht mit flüssigem Brennstoff oder Feueranzünder anzünden. Geben Sie den Kohlerost vor dem ersten Gebrauch auf den Boden des Grills. Füllen Sie den Behälter mit Holzkohle und zünden Sie sie an, damit sie ungefähr 30 Minuten brennen und glühen.
- Der Behälter hat ein Fassungsvermögen von ungefähr 0,8kg Standardkohle. Verwenden Sie für Ihren Holzkohlegrill keinen Holzscheit.
- Es ist ratsam, bei der Benutzung des Grills Handschuhe zu tragen, um sich vor der Hitze und vor Flammen zu schützen, vor allem im Bereich der Griffe.

ACHTUNG

- ACHTUNG! Dieser Smoker kann extrem heiß werden. Er sollte während des Betriebs keinesfalls umgestellt werden.
- ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!
- ACHTUNG! Verwenden Sie den Smoker erst dann, wenn alle Teile an ihrem Platz sind.
- ACHTUNG! Kein Alkohol oder Benzin zum Entfachen oder wieder Anzünden des Feuers verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
- ACHTUNG! Halten Sie den Smoker außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- ACHTUNG! Achten Sie auf scharfen Kanten. Bei der Herstellung des Smokers wurden alle Bemühungen gemacht, um scharfe Kanten/Stellen zu erkennen und zu entfernen. Trotzdem müssen Sie alle Teile sorgfältig handhaben, um jegliches Verletzungsrisiko zu vermeiden.
- ACHTUNG! Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, warten Sie, bis der Brennstoff von einer Schicht Asche bedeckt ist. Legen Sie die Nahrungsmittel erst dann auf den Rost, wenn keine Glut mehr vorhanden ist.
- ACHTUNG! Nur zur Verwendung im Freien geeignet.
- ACHTUNG! Verwenden Sie den Smoker nicht bei starkem Wind!
- ACHTUNG! Verwenden Sie geeignete Utensilien mit langen hitzebeständigen Griffen.

Die Garantie umfasst nur den Ersatz von Teilen, die sich bei normalem Gebrauch und normaler Wartung als defekt erweisen und die nach Prüfung des Alice's Garden Kundendienstes als defekt beurteilt werden.

SYMBOLE

Die folgenden Symbole sind auf Ihrem Produkt angebracht. Bitte beachten und lernen Sie ihre Bedeutung. Eine bessere Interpretation dieser Symbole hilft Ihnen, das Produkt so sicher wie möglich zu verwenden.



Verwenden Sie den Smoker nicht in einem engen und/oder bewohnten Räumen, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten usw.

Risiko des Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung.

ANWENDUNGSHINWEISE

HINWEISE ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Waschen Sie Ihre Hände mit warmem Seifenwasser, bevor Sie frisches Fleisch, Geflügel und Fisch berühren.
- Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auftauen lassen. Tauen Sie die Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Stellen Sie niemals gekochte Lebensmittel auf einen Teller, der mit rohen Lebensmitteln in Berührung gekommen ist.
- Alle Teller und Küchenutensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Berührung gekommen sind, sollten mit Seifenwasser gewaschen und gespült werden.

MONTAGEHINWEISE

- Der Smoker muss auf einer ebenen, feuerfesten und nicht brennbaren Fläche aufgestellt werden.
- Entfernen Sie die Abdeckung vor dem Anzünden.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Asche im unteren Behälter befindet und dass die Roste an Ihrem Platz sind.
- Lassen Sie die Lüftungsschlitz offen.

HINWEISE ZUM ANZÜNDEN

- Reinigen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch.
- Setzen Sie den Aschefänger 16 und den Holzkohlenrost 15 ein.
- Schütten Sie traditionelle Holzkohle direkt auf den Holzkohlenrost 15.
- Am besten ist es, die Kohle mit Streichhölzern anzuzünden.
- Lassen Sie die Holzkohle etwa 30 Minuten lang brennen, bis sie mit einer hellgrauen Ascheschicht bedeckt ist, die anzeigt, dass die Glut heiß ist.
- Legen Sie kalte Briketts um die heißen Kohlen herum. Geben Sie das Räucherholz zur heißen Kohle.
- Sie können Ihr Essen auf dem Smoker zubereiten.

TIPPS ZUM HEISSRÄUCHERN

- Setzen Sie das Mittelteil 10 auf die untere Schale 17.
 - Setzen Sie den Behälter 9 in das Mittelteil 10.
 - Gießen Sie mit einem geeigneten Gefäß Flüssigkeit (Wasser, Wein, Brühe usw.) in den Tank. Schütten Sie keine Flüssigkeit auf die heiße Holzkohle, da dies Dampf erzeugen und Asche aufwirbeln kann.
 - Legen Sie den ersten Kochrost 8 direkt über den Behälter und legen Sie Ihre Speisen auf das Kochgitter.
 - Legen Sie den zweiten Kochrost 7 über das Mittelteil 10. Legen Sie Ihr Grillgut auf den Grillrost und setzen Sie dann den Deckel 4 auf den Smoker.
- Sie können nur den oberen Garrost für Ihre Speisen verwenden und die mit nassem Räucherholz gefüllte Räucherbox auf den unteren Garrost stellen.
 - Verschiedene Räucherhölzer ergeben eine Vielzahl von Aromen. Beginnen Sie mit einer kleinen Menge an Holzstücken. Sie können je nach Geschmack mehr hinzufügen.
 - Sie können auch Lorbeerblätter, Knoblauch, Nelken und verschiedene Gewürze zu den Holzkohlebriketts geben, um einen stärkeren Geschmack zu erzielen.

KOCHTIPPS

- Wenn Sie Ihr Gerät als herkömmlichen Grill verwenden möchten, setzen Sie den Behälter 9 mit der Flüssigkeit nicht ein. Die Hitze kommt direkt mit Ihren Lebensmitteln in Berührung.
- Sie können beide Kochroste gleichzeitig verwenden. Wenn Sie sich für die Verwendung von nur einem Rost entscheiden, empfiehlt es sich, den oberen Rost zu verwenden, damit Sie das Gargut leicht erreichen können.
- Garen Sie immer mit geschlossenem Deckel.
- Verwenden Sie die Lüftungsklappen, um die Temperatur im Smoker zu regulieren. Wenn Sie einen Temperaturanstieg feststellen, füllen Sie heißes Wasser in den Tank. Verwenden Sie kein Wasser, um die Glut zu löschen, da dies den Smoker beschädigen könnte.
- Wenn Sie Holzkohlebriketts nachlegen, überprüfen Sie den Tank und fügen Sie bei Bedarf Flüssigkeit hinzu, um den Tank zu füllen. Verwenden Sie die Tür an der Vorderseite des Smokers, um Holzkohle oder Flüssigkeit einzufüllen.

WARTUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

- Warten Sie, bis der Smoker und die Holzkohle vollständig abgekühlt sind, bevor Sie die Asche entleeren.
- Entfernen Sie das Gitter nach jedem Gebrauch und bewahren Sie es an einem trockenen und sauberen Ort auf.
- Es ist nicht notwendig, den Grill nach jedem Gebrauch zu waschen. Entfernen Sie einfach alle Rückstände mit einer Messingbürste oder zerknülltem Aluminium und wischen Sie den Grill anschließend mit Papiertüchern ab.
- Reinigen Sie den Smoker etwa einmal im Jahr mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie ihn mit sauberem Wasser und trocknen Sie ihn gut ab.

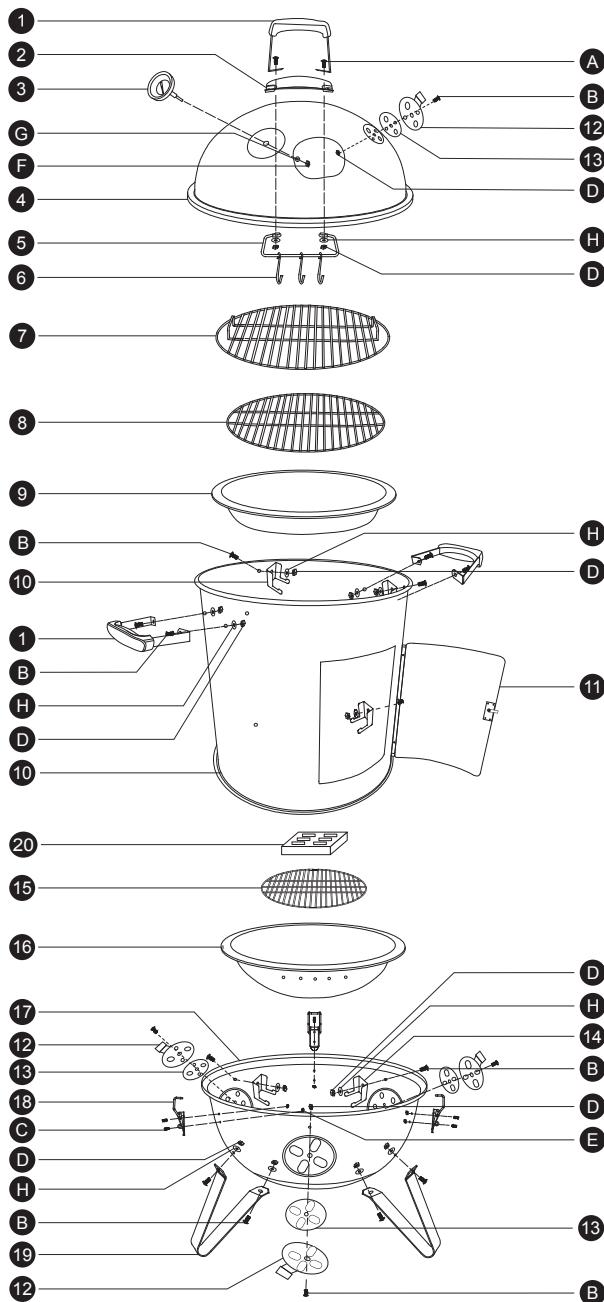
GARANTIE

- Alice's Garden garantiert alle Teile des Grills über einen Zeitraum von 2 Jahren, ab Kaufdatum, auf Herstell- und Materialfehler.
- Wenn sich ein Teil während der Garantiezeit als defekt erweist, besteht Ihr einziger und ausschließlicher Rechtsbehelf in der Reparatur oder dem Ersatz des defekten Teils gemäß den in der Garantie festgelegten Bedingungen.
- Die Ausführung der Alice's Garden (WALIBUY)-Garantie erfolgt durch den Ersatz der beschädigten Teile, Transport- und Retourkosten zu Lasten des Käufers.
- Diese Garantie gilt nicht im Falle von Missbrauch, unsachgemäßer Handhabung oder nicht autorisierter Reparatur. Sobald das defekte Produkt an unsere Werkstätten zurückgeschickt wird, wird es inspiziert und Sie werden über die durchgeföhrten Reparaturen informiert.
- Unsere Geräte sind für den privaten und persönlichen Gebrauch bestimmt, eine Verwendung in einem beruflichen Kontext würde automatisch alle Garantien aufheben.

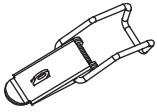
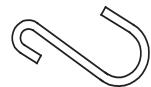
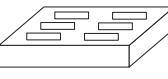
GARANTIEAUSSCHLUSS

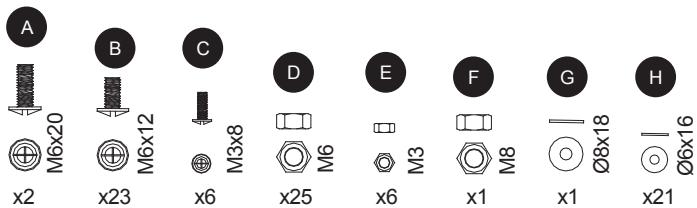
- Schäden, Ausfälle oder Mängel, die durch externe Ursachen verursacht wurden.
- Fehler, die auf Änderungen der ursprünglichen Konstruktion und der ursprünglichen Eigenschaften des Geräts zurückzuföhren sind.
- Ausfälle, die nicht vom Hersteller empfohlene Teile betreffen.
- Einstellungen, die ohne Zerlegung des Geräts durch den Benutzer durchgeföhrzt wurden.
- Die Kosten für die Inbetriebnahme, Reinigung und Prüfung, die nicht aus einem garantierten Schaden resultieren.
- Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers.
- Reparaturen, die von einer anderen Person als unserer Werkstättenmitarbeiter oder ohne unsere vorherige Zustimmung durchgeföhrzt wurden und die daraus resultierenden Schäden.
- Vorübergehende oder provisorische Reparaturen sowie die Folgen einer möglichen Verschlimmerung des ursprünglichen Schadens.
- Schäden durch Korrosion, Oxidation.
- Ersatz von Verschleißteilen.
- Ersatz fehlender/beschädigter Teile, die bei Erhalt nicht auf dem Lieferschein angegeben wurden.

ASSEMBLAGE / ENSAMBLAJE / ASSEMBLY VERZAMELING / ASSEMBLÉIA / ASSEMBLAGGIO / AUFBAU

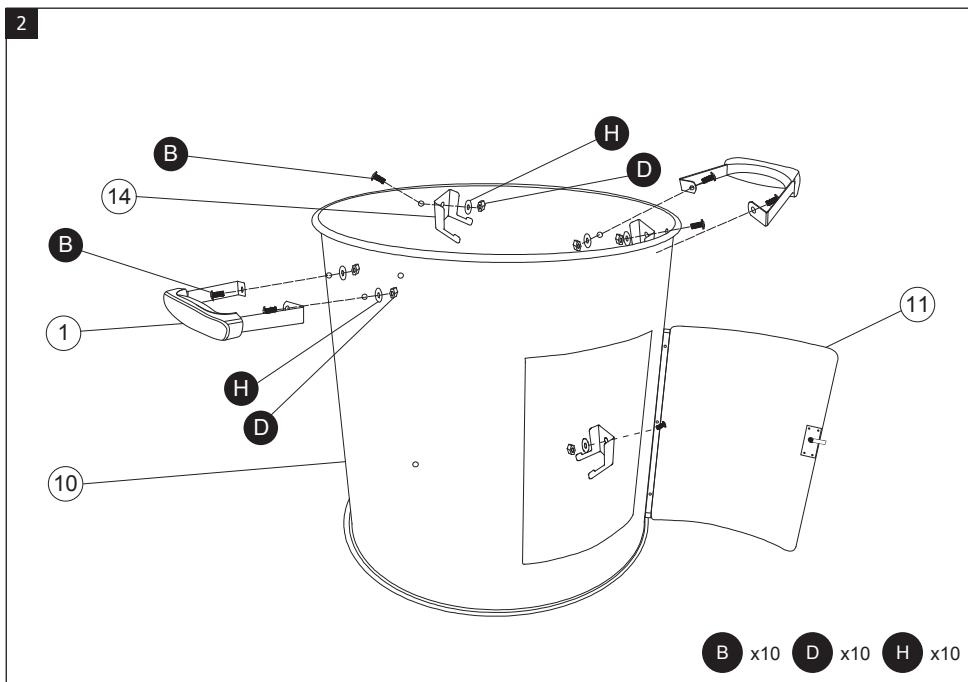
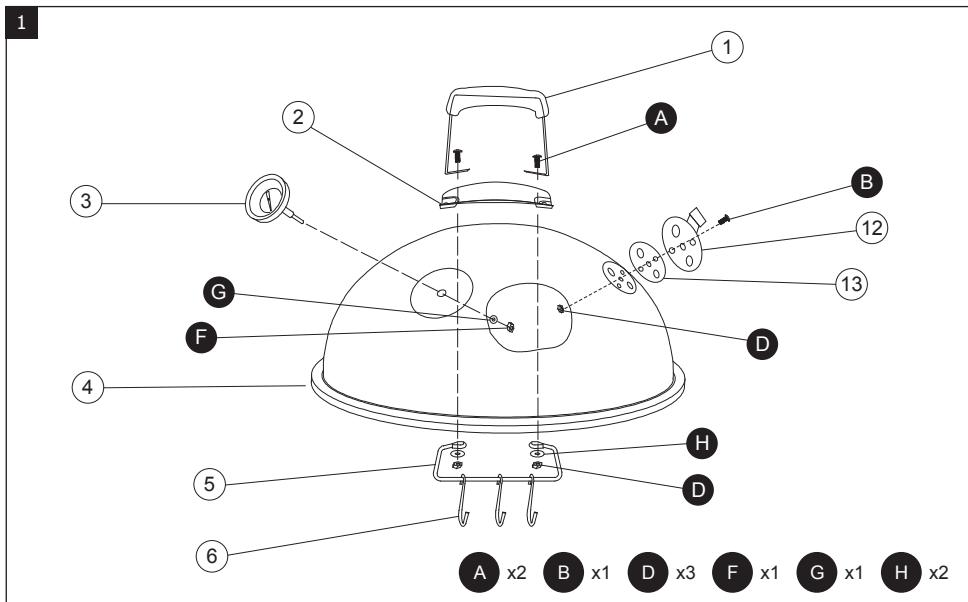


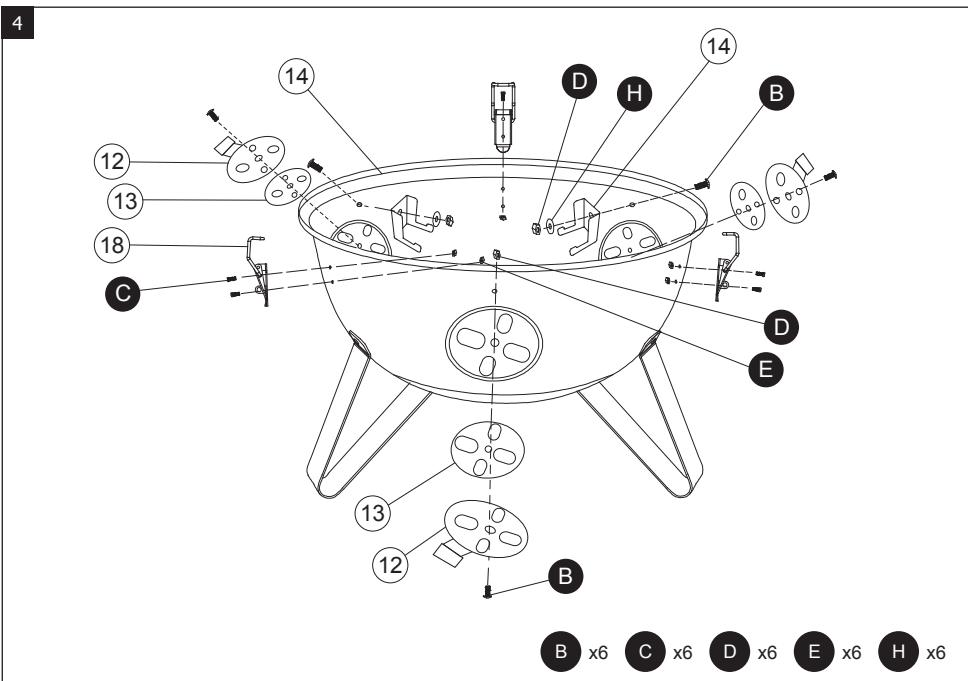
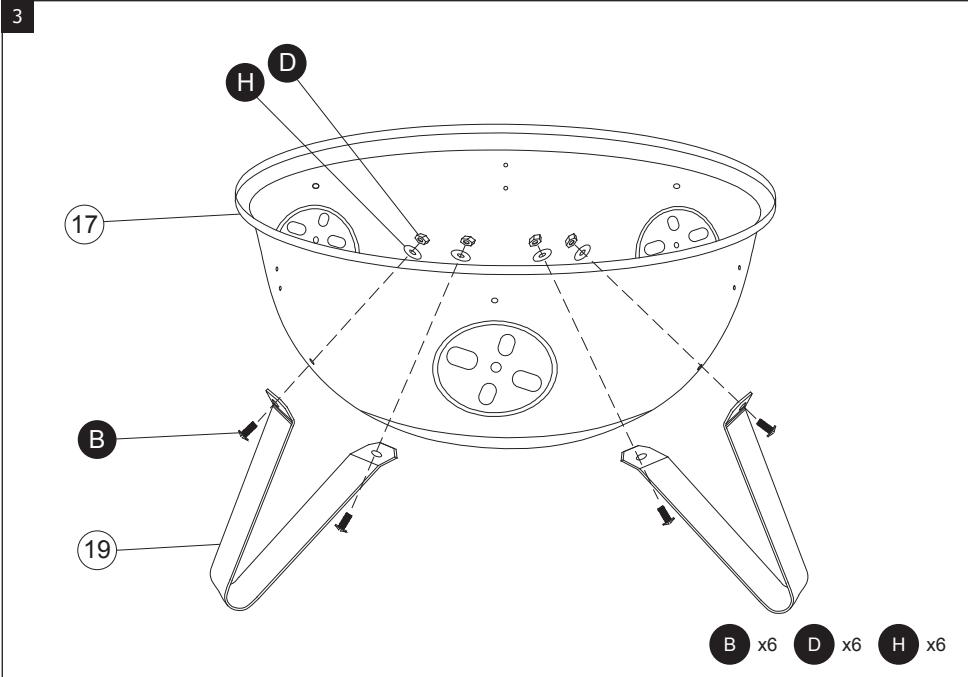
**LISTE DES PIÈCES / LISTA DE PIEZAS /PARTS LIST /
ONDERDELENLIJST / LISTA DE PEÇAS / ELENCO DELLE PARTI / TEILELISTE**

1		x3	8		x1	15		x1
2		x1	9		x1	16		x1
3		x1	10		x1	17		x1
4		x1	11		x1	18		x3
5		x1	12		x4	19		x3
6		x3	13		x4	20		x1
7		x1	14		x9			

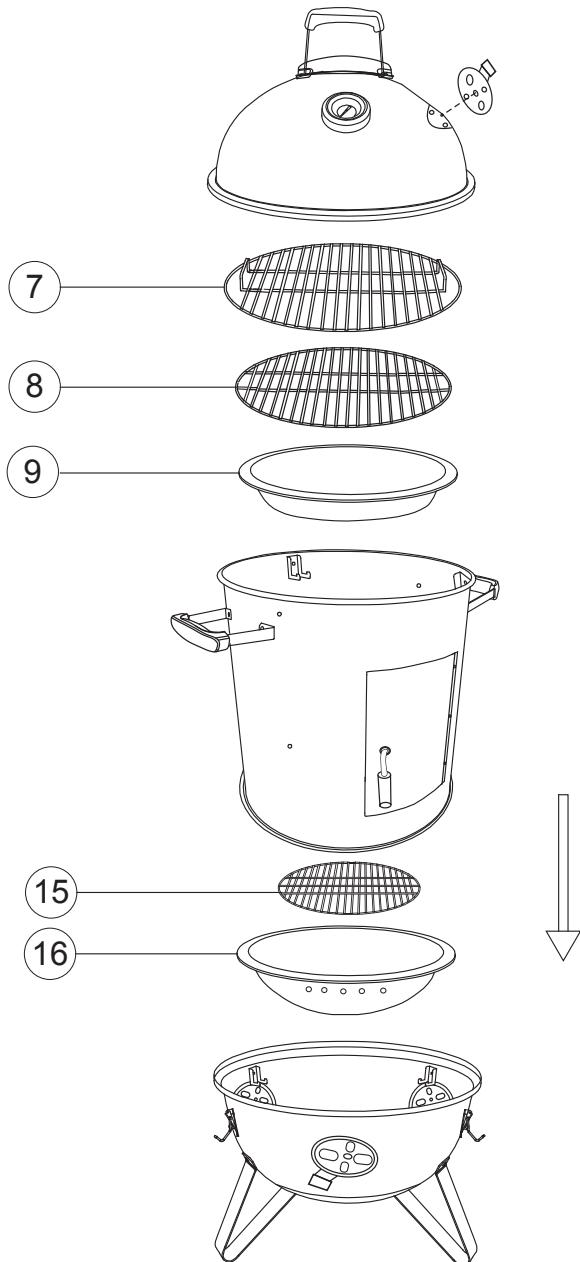


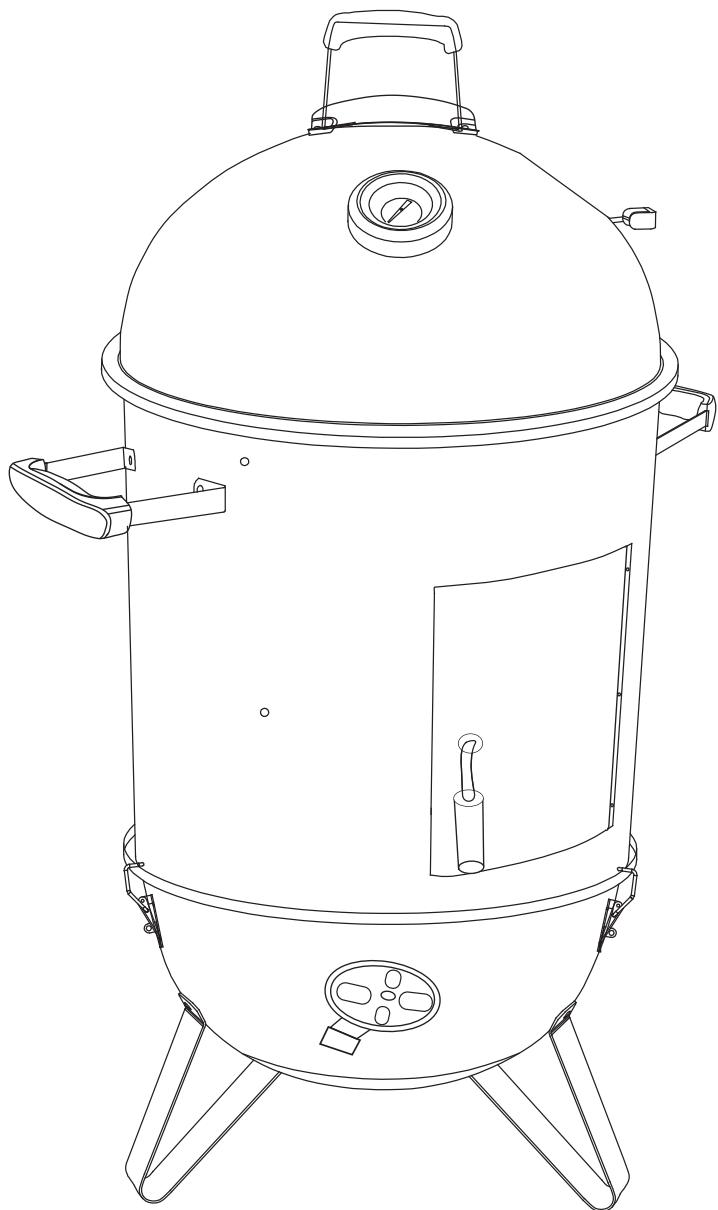
MONTAGE / MONTAJE / MOUNTING / MONTAGEM / MONTAGGIO





5





IMPORTÉ PAR WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCE
Service après vente : **sav.alicesgarden.fr - sav.alicesgarden.be**

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL
Carrer de Mallorca 289, Entresuelo 2, 08037 BARCELONA - ESPAÑA
Servicio postventa : **alicesgarden.es/cms/contacto**

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN UK LTD
Office G07, Dowgate Hill House, EC4R 2SU London - UNITED KINGDOM
After sales service: **alicesgarden.co.uk/cms/contact-us**

INGEVOERD DOOR WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANKRIJK
After-sales : **aftersales.alicesgarden.nl - aftersales.alicesgarden.be**

IMPORTADO PARA WALIBUY SPAIN SL
Carrer de Mallorca 289, Entresuelo 2, 08037 BARCELONA - ESPAÑA
Serviço pós-venda : **alicesgarden.pt/cms/contato**

IMPORTATO DA WALIBUY ITALIA S.R.L
Via Torino 60, 20123 MILANO - ITALIA
Contatto : **contatto@alicesgarden.it**

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN OUTDOOR PTY LTD
SHOP 1, 1 Denham Street Bondi 2026 NSW - AUSTRALIA
Contact : **service@alicesgarden.com.au**

IMPORTIERT VON WALIBUY SAS
270 AVENUE DE L'ESPACE, 59118 WAMBRECHIES - FRANKREICH
Kundendienst : **kundenservice@alicesgarden.de**
