

# Kentucky

## Holzkohlegrill

Betriebs- und  
Aufbauanleitung

Instruction de service  
et de montage

Istruzioni d'uso e manuale  
di installazione



Art-Nr./ Nr. d'art./Cod. art.:  
**20.240.085**

sunset **BBQ**<sup>®</sup>

**INHALT**

<b>Betriebsanleitung</b>	<b>3</b>
<b>Wichtig</b>	<b>3</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
Einheizen	4
Reinigung und Unterhalt	4
Garantiebedingungen	4
Standort Seriennummer	5
Vertrieb	5

**CONTENU**

<b>Mode d'emploi</b>	<b>6</b>
<b>Important</b>	<b>6</b>
<b>Instructions de sécurité</b>	<b>6</b>
Chauffer	7
Nettoyage et entretien	7
Conditions de garantie	7
Emplacement du numéro de série	8
Distribution	8

**CONTENUTO**

<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>9</b>
<b>Importante</b>	<b>9</b>
<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>9</b>
Riscaldamento	10
Pulizia e manutenzione	10
Condizioni di garanzia	10
Numero di serie del luogo	11
Distribuzione	11

## BETRIEBSANLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Kentucky Holzkohlegrill.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Ein Nichtbeachten in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes. Bewahren Sie die Betriebsanleitung an einem sicheren Ort auf.

## WICHTIG

- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie Ihren Grill nur im Freien, möglichst windgeschützt, und nie in geschlossenen Räumen.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und keine Flüssigkeiten wie beispielsweise Benzin, Spiritus etc.
- Vergewissern Sie sich, dass der Aschenbehälter richtig eingelegt wurde und der Holzkohlerost verstellbar ist.
- Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien innerhalb von 3m des Grills. Wir empfehlen einen Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter Entfernung von brennbaren Gegenständen wie Storen, Hauswände etc.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt
- Beugen Sie sich während des Betriebs des Grills oder dessen Auskühlen nicht über den Grill.
- Versuchen Sie niemals, warme oder heisse Kohle mit Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Brennstoffe wieder anzuzünden.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.

**ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb von Kleinkindern, Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten und Tieren fern. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.

- Schliessen Sie nach der Benutzung die Lüftungsschieber im Aschebehälter und im Deckel, um die Glut zu ersticken.
- Verwenden Sie niemals Wasser um die Glut zu löschen.
- Entfernen Sie die Asche erst im kalten Zustand.

- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz ausgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden.

## EINHEIZEN

1. Öffnen Sie die Lüftungsöffnungen im Deckel und im Aschebehälter.
2. Zünden Sie die Hohlkohle oder die Holzkohlebriketts mit handelsüblichen Anzündmitteln oder mit Hilfe eines Anzündkamins an. Sollten Sie keinen Anzündkamin zur Verfügung haben, empfehlen wir, die Holzkohle aufzuhäufeln und die Anzündmittel mittig zu platzieren.

**TIPP:** Für eine Grillzeit von 2 Stunden benötigen Sie ca. 2 kg Holzkohle.

3. Sobald die Holzkohle glüht, kann diese gleichmässig auf dem Holzkohlerost verteilt werden. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 20 Minuten glühen, bis diese gleichmässig mit einer weissen Schicht bedeckt ist.
4. Beobachten Sie stets die Hitzeentwicklung in Ihrem Grill, bevor Sie weitere Kohle nachgeben. Um das Grillgut und den Grill zu schützen sollten nicht höhere Temperaturen als 300° C erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile dauerhaft verformen.
5. Legen Sie das Grillgut auf den heissen Grillrost und Grillen Sie bei geschlossenem Deckel.
6. Benutzen Sie die Lüftungsschieber, um die Hitze zu regulieren.
7. Schliessen Sie nach der Benutzung die Lüftungsschieber im Boden und im Deckel, um die Glut zu ersticken.

**TIPP:** Nutzen Sie die Frontkurbel, um den Holzkohlerost in der Höhe zu verstellen. So kann die Hitze einfach reguliert werden.

## REINIGUNG UND UNTERHALT

Entfernen Sie sämtliche Aschenrückstände. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung des Grill- oder Holzkohlerosts.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernimmt der Hersteller eine limitierte Gewährleistung für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Belegs).

Für Schäden bei der Emaillierung gilt die Garantie nur bei unbenutzten Neugeräten. Sie kann nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet werden.

Bewahren Sie die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei Ihrer Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

## **Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:**

### **Schäden oder Defekte:**

- Durch unsachgemässe Installation, falsche Benutzung oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch Benutzung mit zu hohen Temperaturen
- Durch höhere Gewalt
- Welche beim Transport entstanden sind

### **Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:**

- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung

## **STANDORT SERIENNUMMER**

Die Seriennummer befindet sich: Seitentablar Unterseite.

## **VERTRIEB**

Sommerliving AG - Obere Allmend 9 - CH-6375 Beckenried, [www.sommerliving.com](http://www.sommerliving.com)

## MODE D'EMPLOI

Ne pas utiliser l'appareil avant d'avoir lu attentivement le manuel d'utilisation, et d'avoir compris toutes les instructions. Le non-respect des indications, des mises en garde et des consignes de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels. Le manuel d'utilisation contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil. Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sécurisé.

## IMPORTANT

- N'effectuez pas des changements à l'appareil. Tout changement peut s'avérer dangereux. S'il y a les soupçons d'un mauvais fonctionnement, adressez vous à votre place de vente.
- Les instructions de montage dans les instructions de mise en place sont à suivre exactement. Un montage inapproprié peut avoir des conséquences dangereuses.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utilisez votre gril seulement en plein air, si possible à l'abri du vent et jamais dans des pièces fermées.
- Utilisez le gril seulement sur un sol ferme et sûr.
- Utilisez des allume-feux exclusivement disponible dans le commerce et aucun liquide comme par exemple de l'essence, l'alcool à brûler etc.
- Vérifiez que le récipient de cendres fut mis correctement et que le récipient pour la grille à charbon de bois et réglable.
- Ne pas placer de liquides inflammables ou de matériaux à proximité du gril.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne vous penchez pas pendant l'utilisation du gril ou lors de son refroidissement au-dessus du gril.
- N'ajoutez jamais en allumant ou en rallumant du liquide inflammable ou du charbon imprégné de liquide inflammable sur du charbon brûlant ou chaud.
- Ne déplacez pas le gril pendant qu'il est en service.

**ATTENTION:** Des pièces du gril peuvent devenir très brûlantes. Pour cette raison tenez le gril en dehors de la portée de petits enfants et d'animaux. Portez des gants de protection si vous touchez des parties brûlantes.

- Fermez après la cuisson les vannes d'aération dans le cendrier et dans le couvercle pour étouffer la braise.
- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre la braise.
- Retirez les cendres uniquement lorsque celles-ci sont déjà froides.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé et après qu'il est entièrement refroidi protégez-le d'influences ambiantes avec une couverture.

## Kentucky - Grill au charbon de bois

### CHAUFFER

1. Ouvrez les vannes d'aération dans le couvercle et dans le sol.
2. Répartissez uniformément des briquettes de charbon de bois sur la grille de charbon de bois. Pour un temps de cuisson de 2 heures, vous aurez besoin d'environ 2 kg de briquettes de charbon de bois.
3. Allumez les briquettes de charbon de bois avec des moyens d'allumage disponible dans le commerce ou à l'aide d'un tube d'allumage pour charbon à bois.
4. Laissez brûler le charbon environ 20 – 30 minutes avec un couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il brûle de manière uniforme et est entouré d'une couche blanche. Commencez seulement après par le grillage.
5. Observez toujours le développement de chaleur dans votre grill, avant de remettre du charbon de bois. Pour protéger les aliments de grill et le grill, des températures de plus de 300° C ne doivent pas être atteintes. Des températures trop élevées peuvent déformer durablement des parties de grill.
6. Mettez les aliments de grill sur le grill brûlant et griller avec couvercle fermé.
7. Utilisez les vannes d'aération pour régler la chaleur.
8. Après la grillade fermez les vannes d'aération dans le sol et dans le couvercle pour étouffer la braise.

**CONSEIL:** Utilisez la manivelle avant pour ajuster la hauteur du cendrier. Ainsi, la chaleur peut être réglée.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez tous les résidus de cendres. N'utiliser pas d'objets pointus ou de détergents agressifs pour nettoyer le grill et la grille à charbon de bois.

Pour prolonger la vie de votre grill, nous vous recommandons la protection supplémentaire par une housse de protection appropriée.

### CONDITIONS DE GARANTIE

Pour des défauts par rapport des pièces détachées ainsi que de la qualité de fabrications et de traitement, votre magasin assume la garantie pour la période de 24 mois à partir de la date d'achat (date de la facture). Pour les dommages à l'émail, la garantie ne s'applique qu'aux nouveaux appareils inutilisés.

Elle ne peut être garantie à 100% qu'au cours du délai de déclaration de 30 jours à partir de date d'achat.

Gardez bien la facture ou le reçu. Les bénéfices de la garantie ne peuvent être fait valoir qu'ensemble avec le reçu d'achat à place de vente.

**Les points suivants ne sont pas considérés comme cas de garantie:****Dommages ou défauts:**

- Par une installation inappropriée, mauvaise utilisation, négligence ou des dommages d'entretien
- Par des modifications, utilisation désaffectée ou endommagement délibéré
- Par un travail de maintenance et réparation non-effectué, insuffisant ou incorrecte
- Par l'usure lors d'un usage commercial (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)
- Par une utilisation avec des températures trop forts
- Par force majeure
- Qui se sont produits lors de transport

**Signes d'abrasion et d'usure:**

- Usure normale
- Changement de la couleur ainsi que formation de corrosion et points de rouille par des intempéries ou utilisation inappropriée de produits chimiques
- Inégalités, défauts minimales et différences de couleur minimales de l'émaillage

**EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE**

Numéro de série est situé: Tablette latérale du bas.

**DISTRIBUTION**

Sommerliving AG - Obere Allmend 9 - CH-6375 Beckenried, [www.sommerliving.com](http://www.sommerliving.com)



## ISTRUZIONI PER L'USO

Congratulazioni per la vostra nuova griglia a carbone del Kentucky. Non mettere in funzione l'apparecchio prima di aver letto attentamente le istruzioni per l'uso e di aver compreso tutte le avvertenze e le precauzioni contenute in questo manuale. La mancata osservanza delle avvertenze e delle precauzioni contenute in questo manuale può causare lesioni personali o morte, le avvertenze e le precauzioni contenute in questo manuale possono provocare lesioni personali o danni alle cose. Il sito Le istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni relative alla sicurezza, al funzionamento e alla manutenzione dell'apparecchio. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.

## IMPORTANTE

- Non apportare modifiche all'unità. Qualsiasi cambiamento potrebbe essere pericoloso. Se si sospetta un malfunzionamento, contattare il punto vendita.
- Seguire attentamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di montaggio. Un montaggio improprio può avere conseguenze pericolose.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Utilizzate il vostro barbecue solo all'aperto, se possibile al riparo dal vento, e mai al chiuso camere.
- Utilizzare il barbecue solo su un terreno solido e sicuro.
- Utilizzare solo accendini da barbecue disponibili in commercio e non utilizzare liquidi come benzina, alcolici ecc.
- Assicurarsi che il contenitore della cenere sia stato inserito correttamente e che la griglia a carbone sia regolabile.
- Non collocare liquidi o materiali infiammabili entro 10 piedi dalla griglia.
- Si consiglia una distanza di sicurezza di almeno un metro di distanza da oggetti infiammabili come le tende come le tende, le pareti della casa, ecc.
- Non lasciare mai il barbecue incustodito durante il funzionamento.
- Quando si accende o si riaccende il barbecue, non aggiungere mai liquido di accensione o carbone imbevuto di liquido di accensione a superfici calde o fredde.
- Non spostare la griglia mentre è in funzione.

**ATTENZIONE:** DLe parti della griglia possono diventare molto calde. Quindi, tenere la griglia fuori dalla portata dei bambini piccoli, delle persone con limitazioni e degli animali. Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti calde.

- Dopo l'uso, chiudere gli sfiati nel cassetto della cenere e nel coperchio per soffocare la brace. per soffocare le braci.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.
- Non rimuovere la cenere finché non è fredda.
- Quando la griglia non è in uso, deve essere protetta dall'ambiente con un coperchio dopo che ha copertura per proteggerlo dall'ambiente.

## RISCALDAMENTO

1. Aprire le aperture di ventilazione nel coperchio e nel contenitore della cenere.
2. Aprire le aperture di ventilazione nel coperchio e nel contenitore della cenere. Spalmare uniformemente le bricchette di carbone di legna sulla griglia a carbone. Per un tempo di cottura alla griglia di 2 ore sono necessari circa 2 kg di bricchette di carbone di legna.
3. Accendere le bricchette di carbone di legna con agenti di accensione disponibili in commercio o con l'aiuto di una canna fumaria a carbone.
4. lasciate bruciare il carbone di legna per circa 20-30 minuti con il coperchio aperto, fino a quando non risplende in modo uniforme e ha un colore bianco. brilla in modo uniforme ed è coperto da uno strato bianco. Solo allora si dovrebbe iniziare ad usarlo.
5. Osservare sempre lo sviluppo di calore nella griglia prima di aggiungere altro carbone. Per proteggere il cibo e la griglia, non raggiungere temperature superiori a 300° C. essere raggiunto. Temperature eccessive possono deformare in modo permanente le parti della griglia.
6. Mettere il cibo sulla griglia calda e grigliare con il coperchio chiuso.
7. Utilizzare i vetrini di ventilazione per regolare il calore.
8. Dopo l'uso, chiudere i vetrini di ventilazione nella griglia e nel coperchio per soffocare la brace. per soffocare le braci.

**CONSIGLIO:** Usare la manovella anteriore per regolare l'altezza della griglia a carbone. Questo permette di regolare il calore.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere tutti i residui di cenere. Non usare oggetti appuntiti o detergenti aggressivi per pulire la griglia e il braciere.

Per prolungare la vita della vostra griglia, vi raccomandiamo di proteggerla ulteriormente con una copertura protettiva adeguata.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

Il punto vendita fornisce una garanzia limitata per i difetti dei componenti e la qualità della produzione e della lavorazione.

il punto vendita fornisce una garanzia limitata per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto. data di acquisto (data della ricevuta di acquisto).

In caso di danni alla smaltatura, la garanzia vale solo per gli apparecchi nuovi non utilizzati.

Può essere garantita al 100% solo entro il termine di notifica di 30 giorni dalla data di acquisto. data di acquisto.

Conservare la fattura o la ricevuta in un luogo sicuro. Le richieste di garanzia possono essere solo I reclami in garanzia possono essere presentati solo insieme alla ricevuta d'acquisto.

**Quanto segue non è considerato un elemento di garanzia:****Danni o difetti:**

- A causa di installazione impropria, uso improprio o danni di manutenzione.
- Attraverso modifiche, uso per altri scopi o danni intenzionali
- A causa di lavori di manutenzione e riparazione omessi, insufficienti o impropri
- Attraverso l'usura durante l'uso commerciale (attività alberghiera, gastronomia, eventi, ecc.)
- Attraverso l'uso a temperature eccessivamente elevate
- Per forza maggiore
- Che si è verificato durante il trasporto

**Segni di usura:**

- Usura normale
- Cambiamento di colore, nonché formazione di corrosione e di ruggine da flash a causa di influssi atmosferici o uso improprio di sostanze chimiche
- Disomogeneità, difetti minimi e differenze di colore della smaltatura

### NUMERO DI SERIE DEL LUOGO

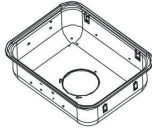


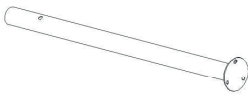



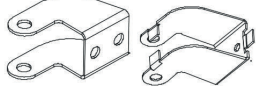
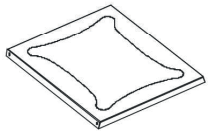






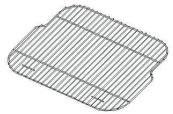







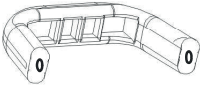
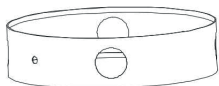
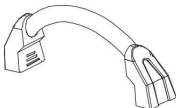
Il numero di serie si trova: Ripiano laterale inferiore.

### DISTRIBUZIONE















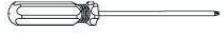

Sommerliving AG - Obere Allmend 9 - CH-6375 Beckenried, [www.sommerliving.com](http://www.sommerliving.com)

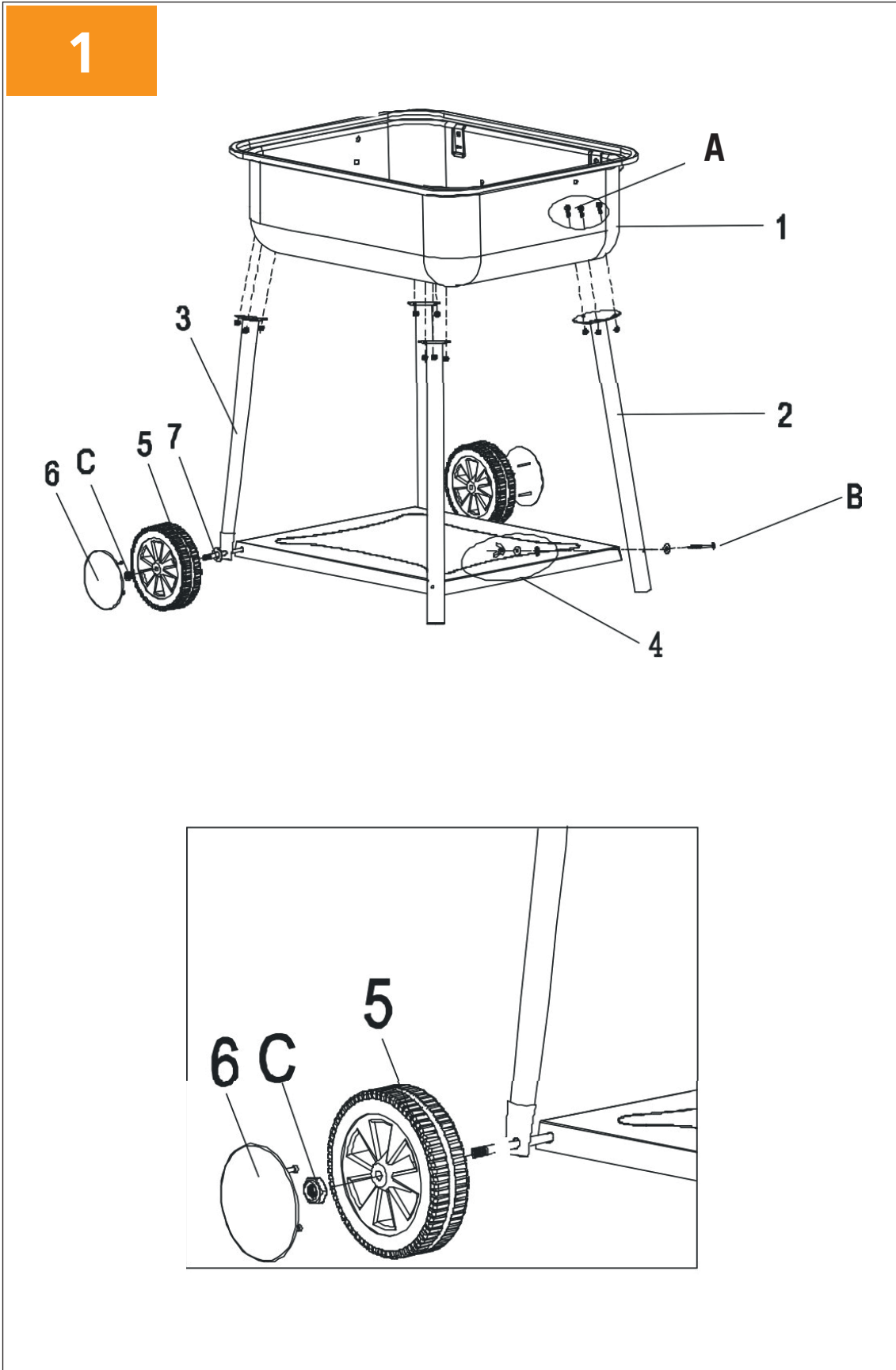


## Kentucky - Montage / l'assemblée

1 1x		11 1x		21 1x	
2 2x		12 1x		22 1x	
3 2x		13		23 2x2	
4 1x		14 1x		24 1x	
5 2x		15 2x		25 1x	
6 2x		16		26 1x	
7 1x		17 1x		27 1x	
8 1x		18 1x		28 2x	
9 1x		19 1x		29	
10 1x		20 1x			

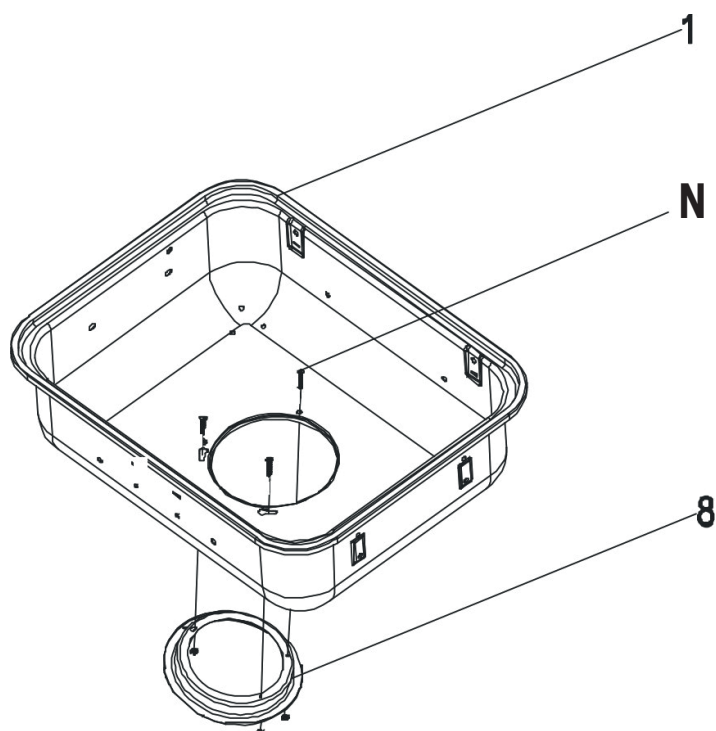


<p><b>A</b> - M6x10 - 12stk</p> 	<p><b>G</b> - M5x12 - 2stk</p> 
<p><b>B</b> - M6x45 - 2stk</p> 	<p><b>H</b> - M4x15 - 1stk</p> 
<p><b>C</b> - M10 - 2stk</p> 	<p><b>I</b> - M6x15 - 4stk (2x2)</p> 
<p><b>D</b> - M6x15 - 2stk</p> 	<p><b>J</b> - M6x15 - 4stk</p> 
<p><b>E</b> - M6 - 1stk</p> 	<p><b>K</b> - 2stk</p> 
<p><b>F</b> - M6x15 - 4stk</p> 	<p><b>L</b> - M5x12 - 1stk</p> 
<p><b>N</b> - M5x15 - 3stk</p> 	<p><b>M</b> - 2stk</p> 
	

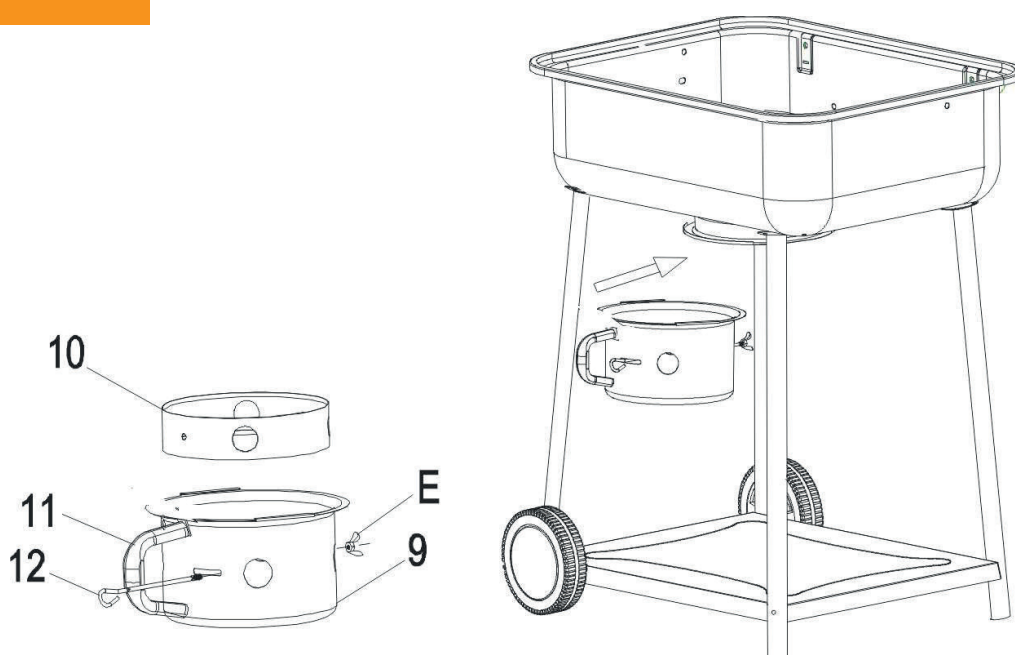




2

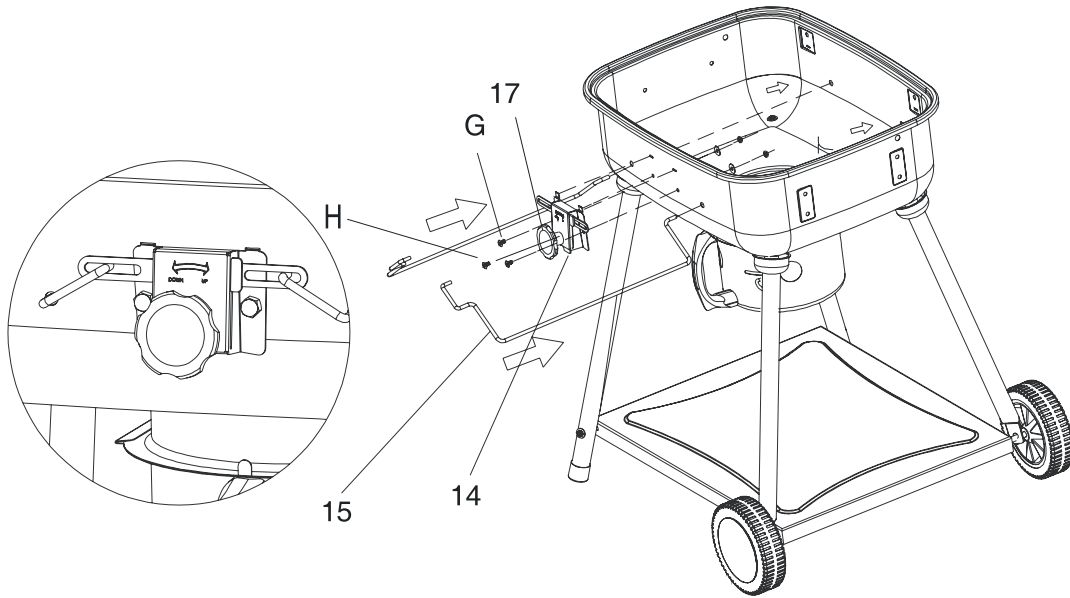


3

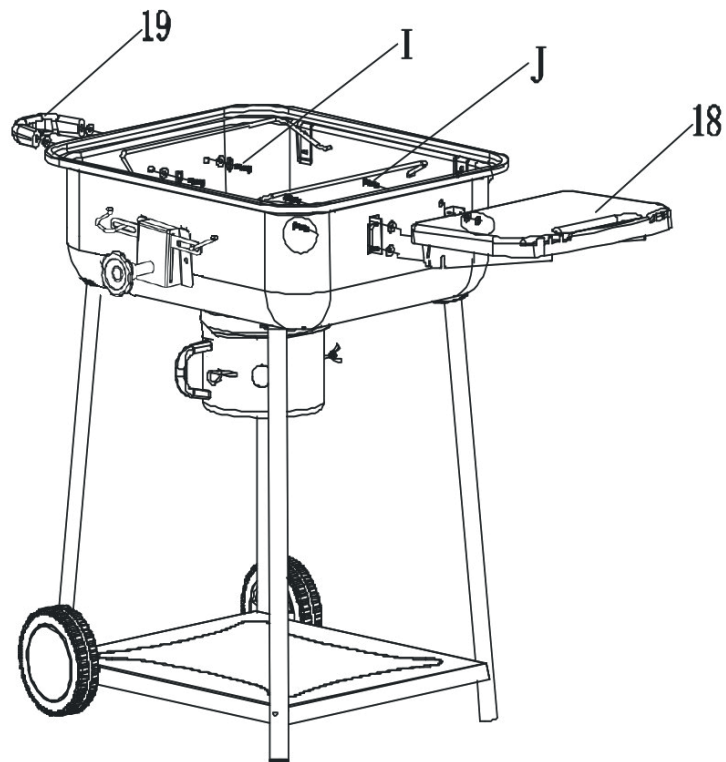




4



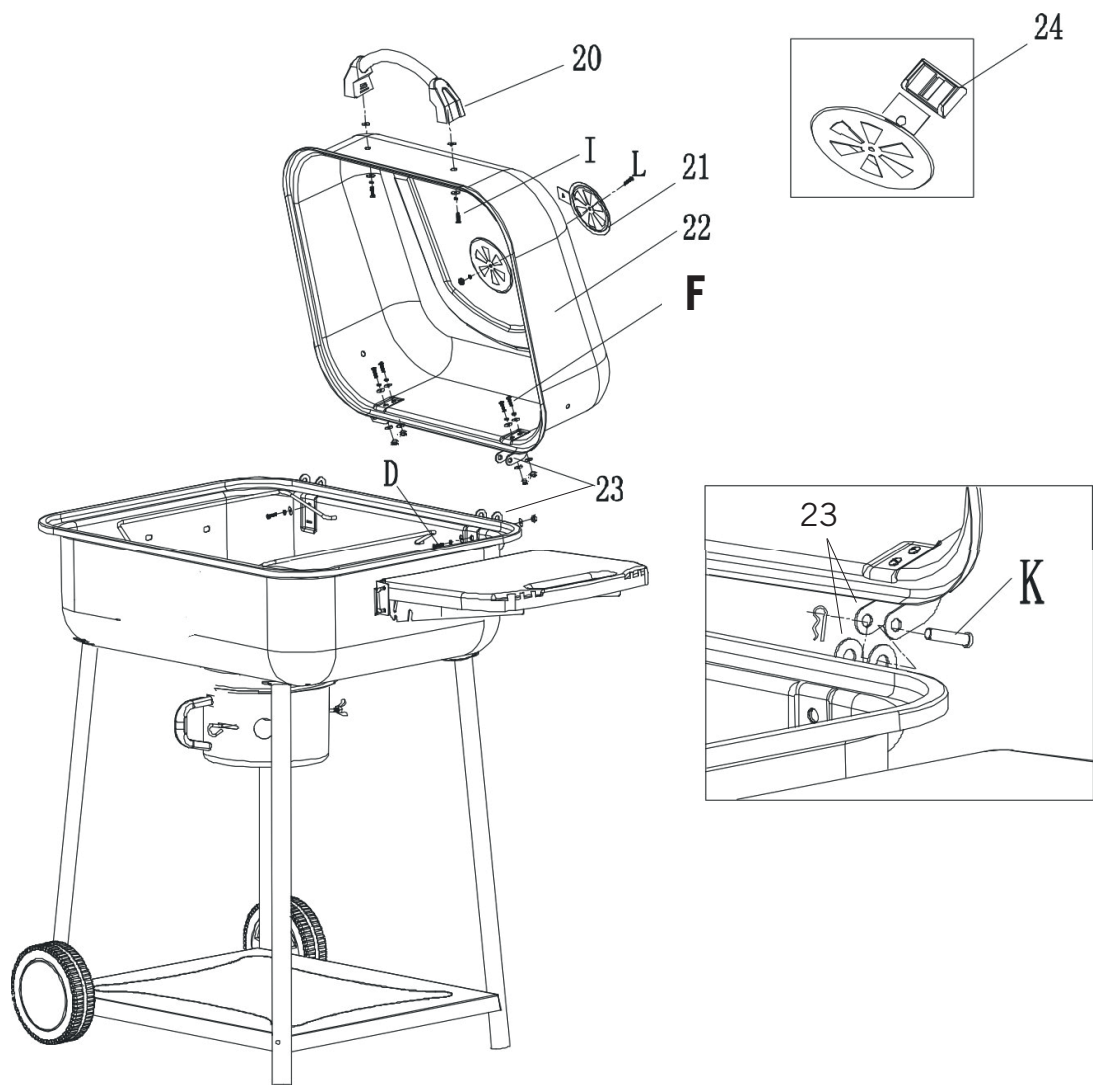
5





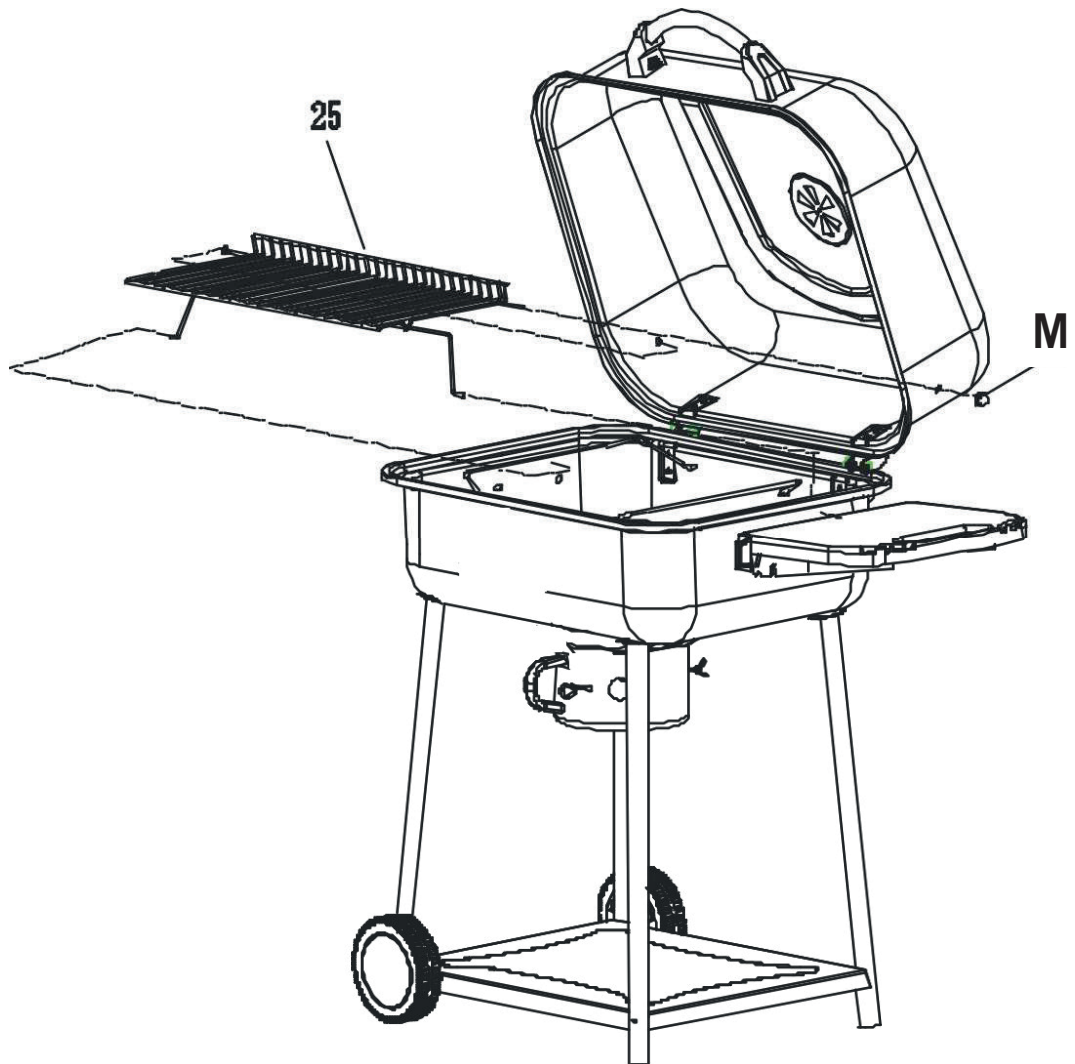


6



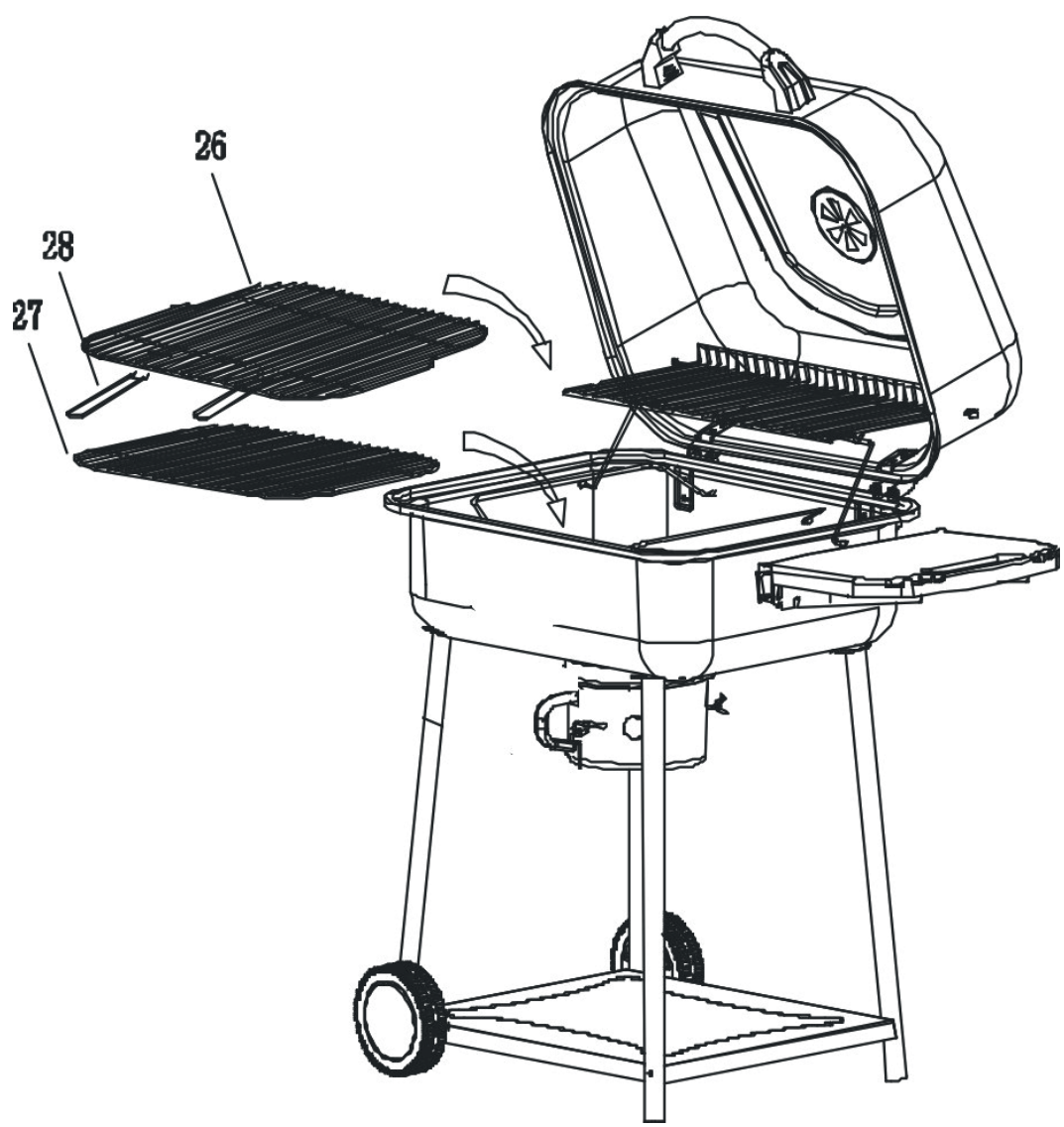


7





8



**Vertrieb / Distribution:**

Sommerliving AG - Obere Allmend 9 - CH-6375 Beckenried  
[www.sommerliving.com](http://www.sommerliving.com)