



# Kingstone Superior Prime 57 cm

ART. NO. 4010-500/009NL

- EN** INSTRUCTION MANUAL Assembling and maintenance
- DE** GEBRAUCHSANWEISUNG Montage und Pflege
- NL** GEBRUIKSAANWIJZING Montage en onderhoud



FOR OUTDOOR USE ONLY | VNUR IM FREIEN VERWENDEN | ALLEEN VOOR BUITENGEBRUIK



**CAREFULLY READ THE INSTRUCTION MANUAL  
BEFORE ASSEMBLING AND FOLLOW THE  
SAFETY INSTRUCTIONS.**

**SAFETY INSTRUCTIONS:**

- \*This bbq is only intended for private usage.
- \*Before usage, place the bbq on a stabile, flat and fireproof ground in safe distance from combustibile materials.
- \***WARNING!** The bbq gets very hot and cannot be moved during usagae.
- \*The bbq is not allowed to be used indoors or in tents, caravans or boats as there is a risk of carbon monoxide poisoning.
- \***WARNING!** Never use alcohol or petrol when lighting or relighting the bbq. Only use lighting products which are approved according to the European standard EN 1860-3.
- \***WARNING!** Keep kids and pets in safe distance of the bbq.
- \*Never use the bbq in connection with strong wind.
- \*Before using the bbq for the first time, heat up the bbq properly for about 30 minutes.
- \*Never leavae the bbq without supervision.
- \*The bbq isd only allowed to be used with charcoal or briquettes intended for barbecuing.
- \*Always protect your hands by wearing proper bbq gloves and bbq tools.
- \*Let the bbq cool down before cleaning.
- \*Only use the bbq if it is complete, correct assembled and with all screws and bolts properly tightened.
- \*Make sure that the bbq is complete by checking the component list, if not, please contact Lidab Sweden AB.
- \*Save this instruction for future usage.

**LIGHTING INSTRUCTIONS**

- \*Before using the bbq for the first time, the bbq must be lit and really hot for about 30 minutes. This is to burn off eventual deposits.
- \*Take off the lid and open the air choke in the bottom of the bbq.
- \*Lift off the grillgrid.
- \*Make a pile of charcoal on the charcoal grid in the bowl. **MAXIMUM ALLOWED QUANTITY IS 1,5 KG IN ORDER NOT TO DAMAGE THE SURFACE OF THE BBQ.**
- \*Always use proper lighting like lighting fluid or lighting block (EN 1860-3) in accordance with the makers instructions. Never use alcohol, petrol or similar products to light or relight the bbq.
- \*Always use a long lighter or long matches when lighting the bbq.
- \*When the charcoal surface turns light grey, choosde bbq method according to the instructions in the chapter "BBQ METHODS" further down in this instruction.
- \***ALWAYS USE BBQ GLOVES TO PROTECT YOURSELF FROM BURN DAMAGES WHEN OPERATING THE BBQ.**
- \*Put the grillgrid back in place.
- \*Don't place any food on the grillgrid until the charcoal surface has turned light grey, that can take up to 25-30 minutes.

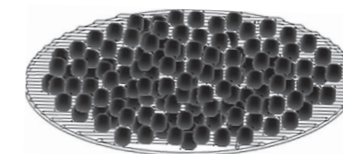


Figure 1  
Direct grilling

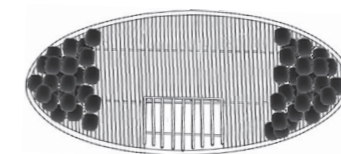


Figure 2  
Indirect grilling

## BBQ METHODS

### DIRECT GRILLING

Direct grilling means that you cook on top of the glowing charcoal. This alternative is suitable for food with a cooking time less than 30 minutes. In order to get an even cooking result, we recommend that you turn the food after half the cooking time.

Open the air choke in the bottom of the bbq and follow the lighting instructions in the manual. When the charcoal gets a grey cover of ashes, spread out the pile to an even layer over the complete grillgrid by using a long bbq tool. Then place the food on the grillgrid on top of the charcoal layer, see figure 1.

### INDIRECT GRILLING

This method is to prefer when the cooking time is longer than 30 minutes and works more like an oven where the heat slowly and evenly circulates around the food without having to turn it around.

Open the air choke in the bottom of the bbq and follow the lighting instruction in the manual. When the charcoal gets a grey cover of ashes, move the pile to both side of the charcoal grid and then place the food on the middle of the grillgrid, see figure 2. Open the air vent on the lid and place the lid on the bbq. For food requesting cooking longer than 1 hour you can easily add a smaller quantity of charcoal on each side in order to maintain an even cooking temperature.

### AFTER USAGE

Let the bbq get completely cold and then empty the remaining ashes in a metal bucket with airtight lid. Never dump the ashes directly into a garbage bin or similar as the ashes can still be glowing invisible. If you want to end the usage before the charcoal has burnt down you can put the lid on and close all air vents. Never leave the bbq without supervision until it is completely cold. The bbq must be completely shut down and cold before you put it away for storage.

## CLEANING/MAINTENANCE

\*Let the bbq cool down completely before cleaning.

\* Brush the grids with a bbq brush, clean with water and mild detergent.

\*Clean the bbq with water and mild detergent, rinse it carefully in order not to leave any scrapings behind.

\*Wipe all parts completely dry with paper towel, don't leave the bbq to dry on its own.

\*Make sure that the entire bbq is dry before you put it away for storage.

\*Store the bbq under a protective cover and in a dry place.

## WARRANTY

The warranty for this bbq is valid in 2 years from purchase date and comprises only production failure and missing parts. Cost for freight, assembling and compensation for worn out parts and similar are not concluded in the warranty, also not in connection with changing or modifying the bbq. The warranty is only valid against showing a valid receipt.

---

Made in China for:  
**BAUHAUS Nederland C.V.**  
Regulierenring 2G  
3981 LB Bunnik  
Nederland

klantenservice@nl.bauhaus  
085 - 50 50 111

**LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER MONTAGE SORGFÄLTIG DURCH UND BEFOLGEN SIE DIE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.**

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- \*Der Grill ist nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.
- \*Vor der Benutzung den Grill immer auf einen ebenen, stabilen und feuersicheren Untergrund stellen und sicheren Abstand zu brennbaren Materialien einhalten.
- \***ACHTUNG!** Das Grillgerät wird sehr heiss und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- \*Der Grill darf nicht in geschlossenen Räumen benutzt werden, da die Gefahr von Kohlenmonoxidvergiftung besteht.
- \***ACHTUNG!** Zum anzünden oder wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden. Nur Anzündhilfen entsprechend der Europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden.
- \***ACHTUNG!** Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten.
- \*Den Grill nicht bei starkem Wind benutzen.
- \*Vor der ersten Benutzung den Grill ca. 30 Minuten lang kräftig aufheizen.
- \*Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen.
- \*Nur mit Grillkohle oder Grillbriketts betreiben.
- \*Beim Grillen immer Grillhandschuhe und Grillzange verwenden.
- \*Vor dem Reinigen den Grill völlig abkühlen lassen.
- \*Den Grill nur benutzen, wenn er vollständig ist, korrekt montiert ist und alle Schrauben und Muttern ordnungsgemäss angezogen sind. Kontrollieren Sie anhand der Teilliste, ob der Grill vollständig ist. Falls nicht, wenden Sie sich an Lidab Schweden AB. Die Gebrauchsanweisung für künftige Verwendung aufbewahren.

## ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

- \*Bevor der Grill zum ersten Mal genutzt wird, muss er 30 Minuten lang brennen und glühend heiss sein. Auf diese Weise werden eventuelle Ablagerungen abgebrannt.
- \*Nehmen Sie den Deckel ab und öffnen Sie die Lüftungsöffnung am Boden.
- \*Nehmen Sie den Grillrost ab.
- \*Schütten Sie einen Haufen Holzkohle oder Briketts auf dem Kohlerost in der Grillschüssel. **DIE MAX. ZULÄSSIGE GESAMTMENGE IS 1,5 KG, DAMIT WEDER DIE OBFLECHENBEHANDLUNG DES GRILLS BESCHÄDIGT WERDEN.**
- \*Verwenden Sie geeignete Anzündhilfen, z. B. Sündflüssigkeit oder feste Grillanzünder (EN 1860-3) gemäss Herstelleranweisung. Verwenden Sie niemals Spiritus, Benzin oder ähnliche Produkte zum Anzünden oder wiederanzünden des Grills.
- \*Entzünden Sie die Grillkohle oder die Briketts mit einem Stabfeuerzeug oder langen Streichhölzern.
- \*Wenn die Grillkohle oder Briketts mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, wählen Sie die Grillmethode nach der Anleitung im Abschnitt "**GRILLMETHODEN**" weiter unten. **TRAGEN SIE IMMER GRILLHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, WENN SIE AM GRILL ARBEITEN.**
- \*Grillrost wieder einsetzen.
- \*Legen Sie das Grillgut erst auf dem Rost, wenn die Grillkohle mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen ist. Das kann 25-30 Minuten dauern.

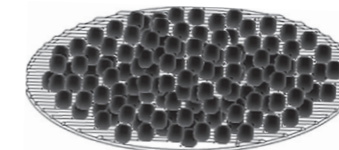


Abb. 1  
Direktes Grillen

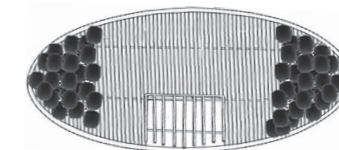


Abb. 2  
Indirektes Grillen

## GRILLMETHODEN

### DIREKTES GRILLEN

Direktes Grillen bedeutet, dass man direkt über der Glut grillt. Diese Methode eignet sich für Grillgut mit einer Zubereitungszeit von unter 30 Minuten. Um ein gleichmässiges Grillresultat zu erreichen, muss das Grillgut nach der halben Grillzeit gewendet werden.

Öffnen Sie die Lüftungsöffnung am Boden des Grills und befolgen Sie die Zündanleitung in der Gebrauchsanweisung. Wenn die Grillkohle oder die Briketts mit einer grauen Ascheschicht überzogen sind, breiten Sie den Haufen mithilfe einer langen Grillzange zu einer gleichmässig verteilten Schicht über den gesamten Kohlerost aus und legen anschließend das Grillgut auf den Grillrost über das Glutbett (siehe Abb. 1).

### INDIREKTES GRILLEN

Diese Methode wird verwendet, wenn die Zubereitungszeit mehr als 30 Minuten beträgt. Sie funktioniert eher wie ein Ofen, bei dem die Wärme langsam und gleichmässig von allen Seiten rund um das Grillgut zirkuliert, das daher nicht gewendet werden muss.

Öffnen Sie die Lüftungsöffnung am Boden des Grills und befolgen Sie die Zündanleitung in der Gebrauchsanweisung. Wenn die Grillkohle oder die Briketts mit einer grauen Ascheschicht überzogen sind, breiten Sie den Haufen an den Seiten des Kohlerosts aus und legen dann das Grillgut auf die Mitte des Grillrosts (siehe Abb. 2). Öffnen Sie die Lüftungsöffnung am Deckel und legen Sie den Deckel auf den Grill. Bei Grillgut, das eine Garzeit von mehr als 1 Stunde benötigt, kann bei Bedarf auf beiden Seiten etwas Grillkohle oder Briketts nachgefüllt werden, um eine gleichmässige Grilltemperatur aufrechtzuerhalten.

### NACH DER NUTZUNG

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und leeren Sie dann die Asche in einen Metallimer mit dicht schliessendem Deckel. Schütten Sie niemals Asche direkt in einen Müllimer, denn es kann noch unsichtbare Glut vorhanden sein. Wenn Sie das Grillen beenden wollen, bevor die Kohle völlig verbrannt ist, legen Sie den Deckel auf und schliessen die Lüftungsöffnungen. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, bevor er vollständig erkaltet ist. Der Grill muss komplett erloschen und kalt sein, bevor Sie ihn an einem Abstellort lagern.

## REINIGUNG / PFLEGE

\*Vor dem Reinigen den Grill völlig abkühlen lassen.

\*Die Roste mit einer Grillbürste abbürsten und danach mit Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

\*Den Grill mit Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Gründlich abspülen, sodass alle Reste verschwinden.

\*Alle Teile mit Küchenpapier ganz trocken reiben, den Grill nicht an der Luft trocken lassen.

\*Der Grill muss vollständig trocken sein, bevor er an einem Abstellort gelagert wird.

\*Den Grill mit einer Schutzhülle abgedeckt verwaren und zur Langzeitlagerung an einen trockenen Platz stellen.

## GARANTIE

Die Garantie für diesen Grill gilt 2 Jahre ab dem Einkaufsdatum und umfasst nur Produktionsfehler und fehlende Teile, die ersetzt werden. Kosten für Fracht, Montage, Ersatz von Verschleissteilen und anderes sind nicht in der Garantie enthalten. Die Garantie gilt ebenfalls nicht bei eigenen Modifizierungen oder Änderungen am Grill. Die Garantie gilt nur bei Vorlage des Kaufbelegs.

Hergestellt in China für:  
**BAUHAUS Nederland C.V.**  
Regulierenring 2G  
3981 LB Bunnik  
Nederland

klantenservice@nl.bauhaus  
085 - 50 50 111

## LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE MONTAGE EN VOLG DE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.

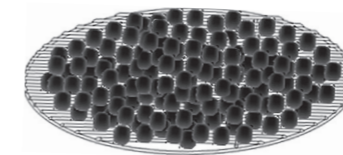
### VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

Deze barbecue (bbq) is enkel bedoeld voor privégebruik. Plaats de bbq vóór gebruik op een stabiele, vlakke en vuurvaste ondergrond, op veilige afstand van brandbare materialen.

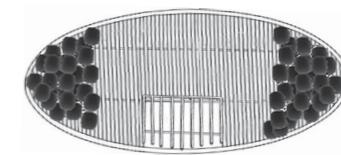
- \***OPGELET!** De bbq wordt erg heet en kan tijdens gebruik niet worden verplaatst.
- \*De bbq mag niet binnen tenten, caravans of boten worden gebruikt omdat er een risico op koolmonoxidevergiftiging bestaat.
- \***OPGELET!** Gebruik nooit alcohol of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken van de bbq. Gebruik alleen aansteekproducten die zijn goedgekeurd volgens de Europese norm EN 1860-3.
- \***OPGELET!** Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de barbecue.
- \*Gebruik de bbq nooit bij sterke wind.
- \*Voordat je de bbq voor de eerste keer gebruikt, moet je deze gedurende ongeveer 30 minuten goed opwarmen.
- \*Laat de bbq nooit zonder toezicht.
- \*De bbq mag alleen worden gebruikt met houtskool of briketten die bedoeld zijn voor barbecueën.
- \*Bescherm je handen altijd door de juiste bbq-handschoenen en bbq-gereedschappen te dragen.
- \*Laat de bbq afkoelen voordat je hem reinigt.
- \*Gebruik de bbq alleen als deze compleet en correct gemonteerd is, met alle schroeven en bouten goed vastgedraaid.
- \*Zorg ervoor dat de bbq volledig is door de componentenlijst te controleren. Zo niet, neem dan contact op met Lidab Sweden AB.
- \*Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

### INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

- \*Voordat je de bbq voor het eerst gebruikt, moet de bbq gedurende ongeveer 30 minuten branden en echt heet zijn. Dit om eventuele afzettingen weg te branden.
- \*Verwijder het deksel en open de luchtklep onderin de bbq.
- \*Til het rooster eraf.
- \*Leg een hoeveelheid houtskool op het houtskoolrooster in de vorm van een berg. **DE MAXIMAAL TOEGESTANE HOEVEELHEID IS 1,5 KG OM HET OPPERVLAK VAN DE BBQ NIET TE BESCHADIGEN.**
- \*Gebruik altijd het juiste aanmaakmateriaal zoals aansteekvloeistof of -blokje (EN 1860-3) volgens de instructies van de fabrikant hiervan. Gebruik nooit alcohol, benzine of vergelijkbare producten om de bbq aan te steken of opnieuw aan te steken.
- \*Gebruik altijd een lange aansteker of lange lucifers bij het aansteken van de bbq.
- \*Als het houtskooloppervlak lichtgrijs wordt, kies dan de BBQ-methode volgens de instructies in het hoofdstuk "BBQ-METHODEN" verderop in deze handleiding.
- \***GEBRUIK ALTIJD SPECIALE BBQ-HANDSCHOENEN OM JEZELF TE BESCHERMEN TEGEN BRANDWONDEN TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE BBQ.**
- \*Plaats het rooster ne weer op de juiste plaats.
- \*Leg geen voedsel op het rooster tot het houtskooloppervlak lichtgrijs is geworden. Dit kan tot 25-30 minuten duren.



Afbeelding 1  
Direct grillen



Afbeelding 2  
Indirect grillen

## BBQ-METHODEN

### DIRECT GRILLEN

Direct grillen betekent dat je het voedsel boven de gloeiende houtskool bereidt. Dit alternatief is geschikt voor voedsel met een kooktijd van minder dan 30 minuten. Voor een gelijkmatig resultaat raden we je aan om het eten na de helft van de kooktijd om te draaien.

Open de luchtklep onderaan de bbq en volg de aansteekinstructies in de handleiding. Als de houtskool een grijs laagje as krijgt, verspreid je de bergvormige hoop met een lang bbq-gereedschap gelijkmatig over het hele grillrooster. Leg het voedsel vervolgens op het rooster boven de houtskoollaag, zie afbeelding 1.

### INDIRECT BARBECUEËN

Deze methode heeft de voorkeur als de kooktijd langer is dan 30 minuten en werkt meer als een oven waar de hitte langzaam en gelijkmatig rond het voedsel circuleert zonder dat je het hoeft om te draaien.

Open de luchtklep onderaan de bbq en volg de aansteekinstructies in de handleiding. Als de houtskool een grijs laagje as krijgt, verplaats je de stapel naar beide kanten van het houtskoolrooster en leg je het voedsel vervolgens in het midden van het rooster, zie afbeelding 2. Open de luchtklep op het deksel en plaats het op de bbq. Voor voedsel dat langer dan 1 uur moet garen, kun je na verloop van tijd aan elke kant gemakkelijk een kleinere hoeveelheid houtskool toevoegen om een gelijkmatige kooktemperatuur te behouden.

### NA GEBRUIK

Laat de bbq volledig koud worden en leeg vervolgens de resterende as in een metalen emmer met luchtdicht deksel. Gooi de as nooit rechtstreeks in een prullenbak of iets dergelijks, omdat de as nog steeds onmerkbaar kan gloeien. Als je het gebruik wilt beëindigen voordat de houtskool is opgebrand, kun je het deksel erop zetten en alle ventilatieroosters sluiten. Laat de bbq nooit zonder toezicht achter totdat deze volledig is afgekoeld. De bbq moet volledig gesloten en koud zijn voordat je hem weer opbergt.

## REINIGING/ONDERHOUD

\*Laat de bbq volledig afkoelen voordat je hem reinigt.

\* Borstel de roosters met een bbq-borstel, reinig ze met water en een mild reinigingsmiddel.

\*Reinig de bbq zelf met water en een mild reinigingsmiddel en spoel hem zorgvuldig af om geen schraapsel achter te laten.

\*Veeg alle onderdelen volledig droog met keukenpapier. Laat de bbq niet zelf opdrogen.

\*Zorg ervoor dat de hele bbq droog is voordat je deze opbergt.

\*Bewaar de bbq onder een beschermhoes en op een droge plaats.

## GARANTIE

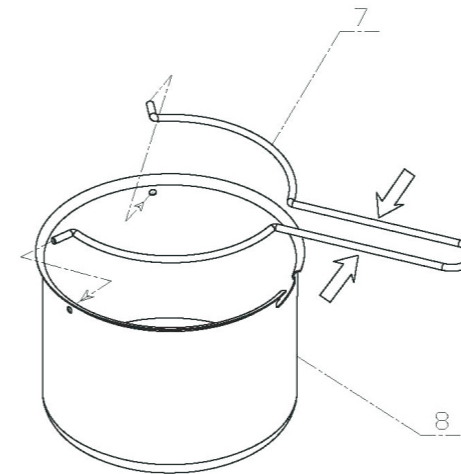
De garantie voor deze bbq is geldig binnen 2 jaar vanaf de aankoopdatum en omvat alleen productiefouten en ontbrekende onderdelen. Kosten voor transport, montage en compensatie van versleten onderdelen en dergelijke zijn niet in de garantie opgenomen, ook niet in verband met het wijzigen of aanpassen van de bbq. De garantie is alleen geldig tegen overlegging van een geldig aankoopbewijs.

Gemaakt in China voor:  
**BAUHAUS Nederland C.V.**  
Regulierenring 2G  
3981 LB Bunnik  
Nederland

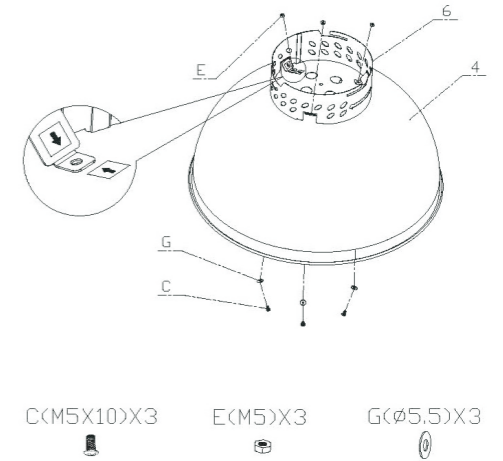
klantenservice@nl.bauhaus  
085 - 50 50 111

	X1		X1		X1	A		X1
	X1		X2		X1	B		X20
	X1		X1		X1	C		X7
	X1		X1		X1	D		X1
	X1		X2		X1	E		X7
	X1		X2		X2	F		X1
	X1		X1		X1	G		X3
						H		X1
						I		X2

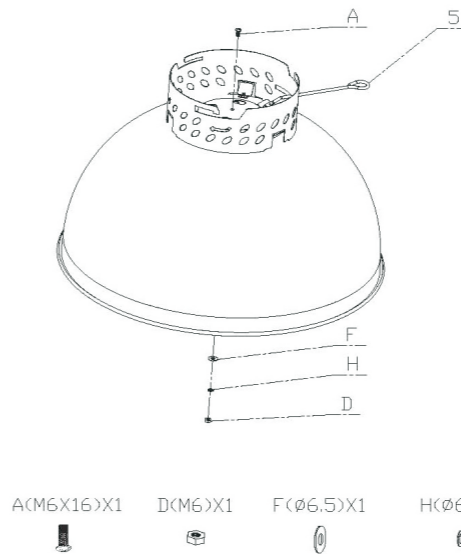
**Step 1**



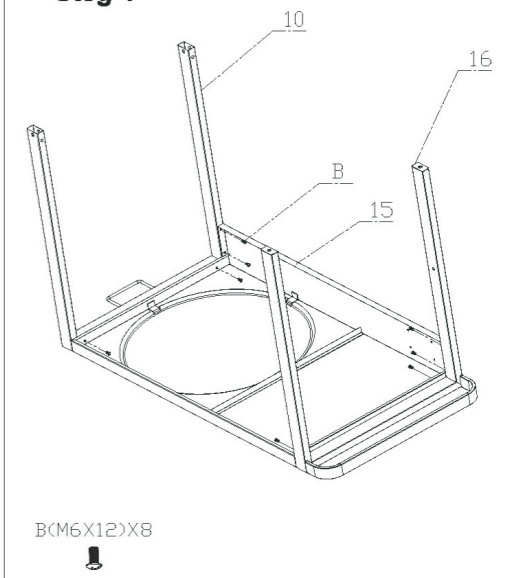
**Step 2**



**Step 3**

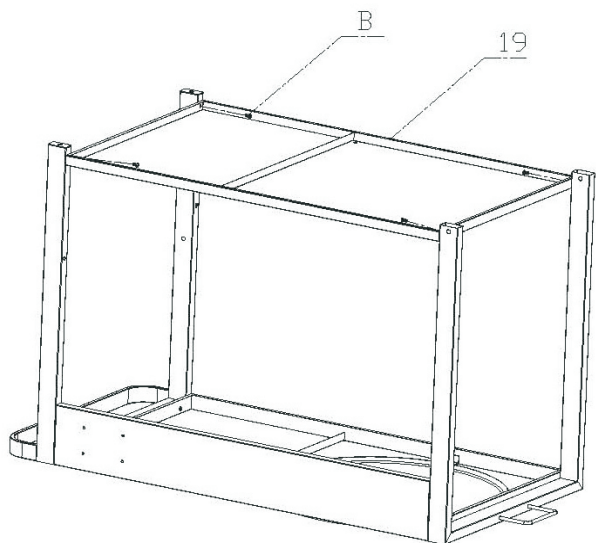


**Step 4**





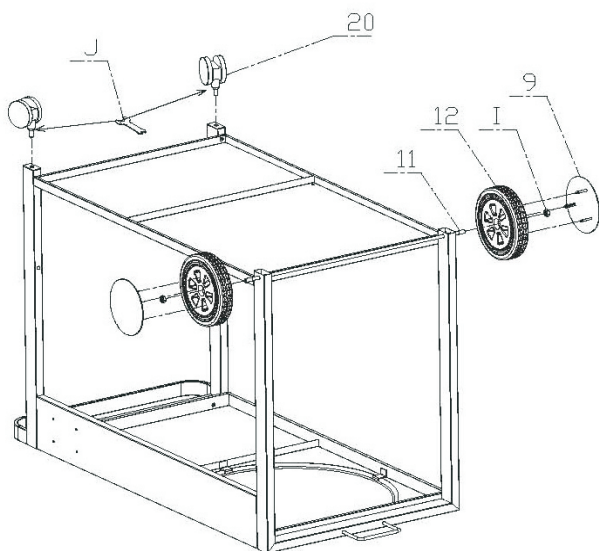
### Step 5



B(M6X12)X4



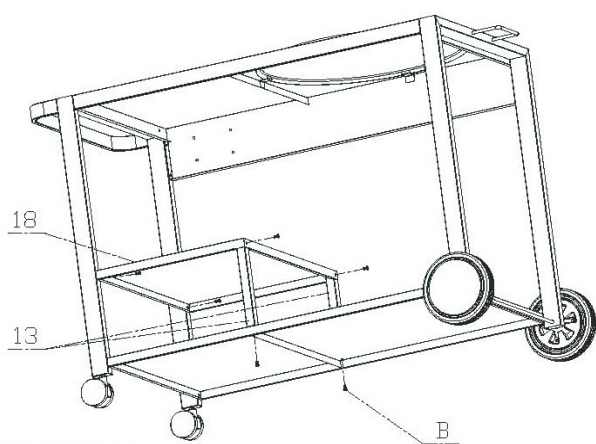
### Step 6



I(M10)X2



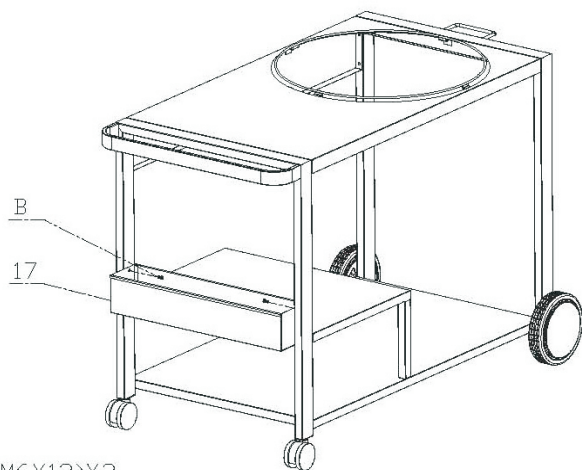
### Step 7



B(M6X12)X6



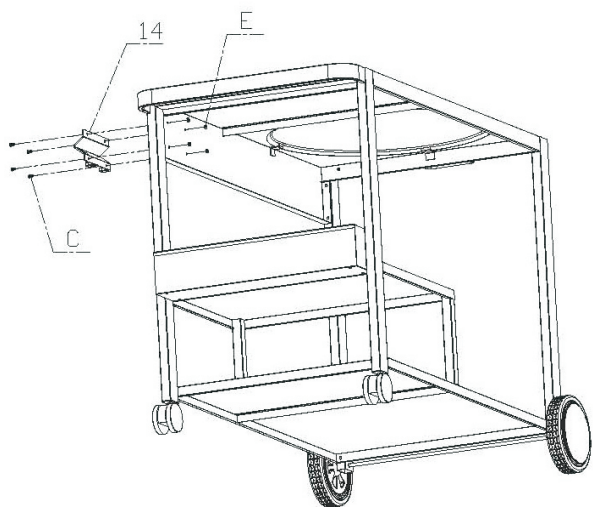
### Step 8



B(M6X12)X2



### Step 9



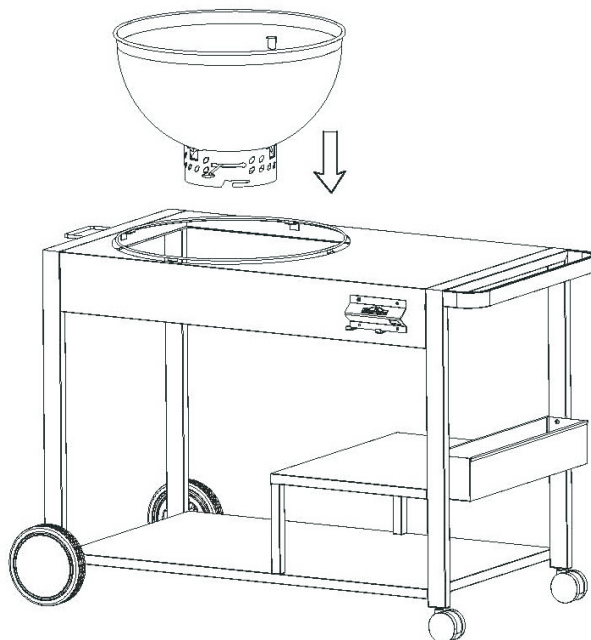
C(M5X10)X4



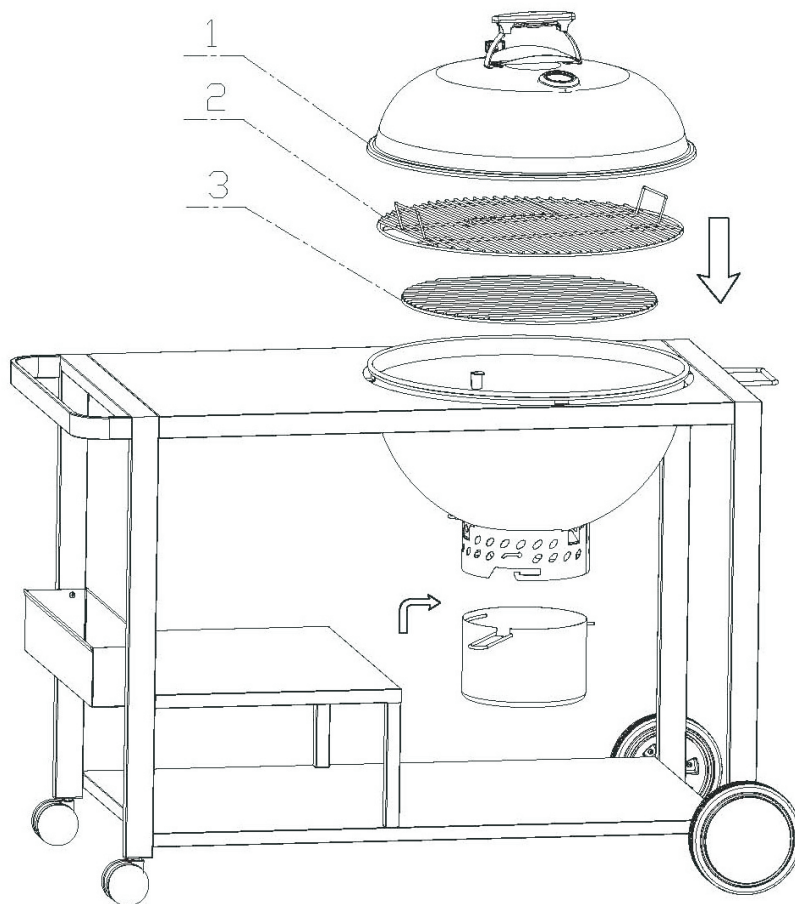
E(M5)X4



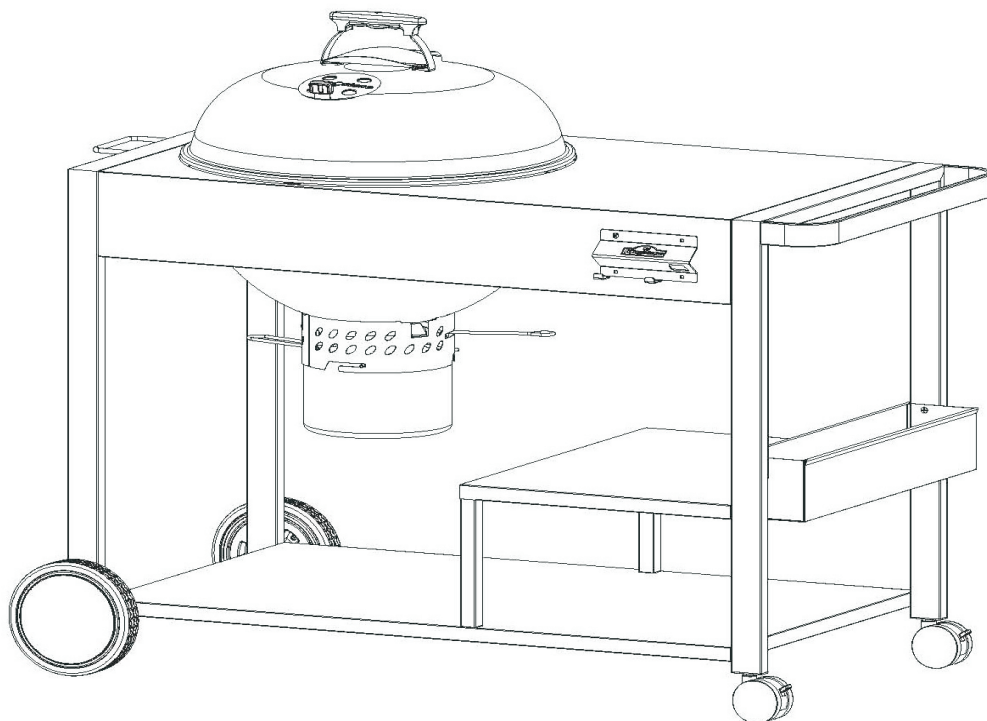
### Step 10



### Step 11



## Steg 12



BAUHAUS Nederland C.V.  
Regulierenring 2G  
3981 LB Bunnik  
Nederland

---