

# Char-Broil®

## PRODUCT GUIDE

### MADE2MATCH Products:

#### 9530071R04

Professional Smoker Box  
Professionelle Raucherbox  
Professionel rygerboks  
Coffret fumeur professionnel  
Scatola per fumatori professionale  
Profesionální kuřák  
Profesionálna fajčiarska truhlica  
Professionális dohányos doboz  
Profesionalna škatla za kadilce

#### 9530072P04

Outside Container Shelf  
Außerhalb des Behälterregals  
Uden for beholderhylde  
Étagère extérieure de conteneur  
Ripiano contenitore esterno  
Venkovní kontejnerová police  
Vonkajšia polica na kontajnery  
A konténer polcán kívül  
Zunanja polica za zabojnike

#### 9530073P04

Inside Shelf - Premium IR Grill  
Innenregal  
Hylde til indersiden  
Étagère pour l'intérieur  
Ripiano per l'interno  
Police do vnitřku  
Polica do vnutra  
Polc a belsejéhez  
Polica za notranjost

#### 9530079P04

Inside Shelf, Gas2Coal 4 Burner  
Regal für innen, Gas2Coal 4 Burner  
Hylde til indersiden, Gas2Coal 4 Burner  
Étagère pour l'intérieur, Gas2Coal 4 Burner  
Ripiano per l'interno, Gas2Coal 4 Burner  
Police do vnitřku, Gas2Coal 4 Burner  
Polica do vnutra, Gas2Coal 4 Burner  
Polc a belsejéhez, Gas2Coal 4 Burner  
Polica za notranjost, Gas2Coal 4 Burner

#### 9530074R04

Multi - Shelf  
Mehrzweckregal  
Hylde til flere anvendelser  
Étagère à usages multiples  
Ripiano multiuso  
Police na více použití  
Polica na viacnásobné použitie  
Többszörös használatú polc  
Polica za večkratno uporabo

#### 9530080R03

Cooling Basket  
Kühlkorb  
Kølekurv  
Panier de refroidissement  
Cestello di raffreddamento  
Chladicí koš  
Chladiaci kôš  
Hűtőkosár  
Košara za hlajenje

## MADE2MATCH Smoker Box - 9530071R04

**CAUTION:** Your smoker box will get extremely hot during cooking. Always use a well-padded flame retardant barbecue mitt to handle a hot smoker box. Failure to do so could cause serious injury. DO NOT use lighter fluid or other flammables to start the wood chips.

**VORSICHT:** Deine Räucherbox wird beim Grillen extrem heiß. Verwende immer einen gut gepolsterten hitzebeständigen Grillhandschuh, um eine heiße Raucherbox zu handhaben. Andernfalls kann es zu schweren Verletzungen kommen. Verwende KEINE entzündbare Flüssigkeit oder andere brennbare Stoffe, zum Räuchern der Holzspäne.

**FORSIGTIG:** Din rygerboks bliver meget varm under tilberedningen. Brug altid en velpolstret flammehæmmende grillhandske til at håndtere en varm rygerboks. Manglende overholdelse af dette kan medføre alvorlig personskaade. Brug IKKE tændvæske eller andre brændbare stoffer til at starte træflisen.

**ATTENTION:** Votre fumeur deviendra extrêmement chaud pendant la cuisson. Utilisez toujours un gant de barbecue ignifuge bien rembourré pour manipuler un fumeur chaud. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves. N'utilisez PAS de liquide à briquet ou d'autres produits inflammables pour démarrer les copeaux de bois.

**ATTENZIONE:** la tua scatola per fumatori diventerà estremamente calda durante la cottura. Utilizzare sempre un guanto da barbecue ignifugo ben imbottito per maneggiare una scatola per fumatori calda. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare lesioni gravi. NON utilizzare liquidi per accendini o altri infiammabili per avviare i trucioli di legno.

**UPOZORNĚNÍ:** Vaše udirna se během vaření extrémně zahřeje. K manipulaci s horkým kuřáckým boxem vždy používejte dobře vycpané grilovačí rukavice zpomalující hoření. V opačném případě může dojít k vážnému zranění. K štěpení NEPOUŽÍVEJTE lehčí tekutinu nebo jiné hořlaviny.

**UPOZORNENIE:** Vaša udiareň sa počas varenia extrémne zahreje. Na manipuláciu s horúcou udiarňou vždy používajte dobre vyplnenú grilovacu rukavicu spomaľujúcu horenie. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k vážnemu zraneniu. Na štiepenie NEPOUŽÍVAJTE ľahšiu tekutinu alebo iné horľavé látky.

**VIGYÁZAT:** A dohányzódoboz főzés közben rendkívül forró lesz. A forró dohányos doboz kezeléséhez mindig használjon jól párnázott égésgátló grillező kesztyűt. Ennek elmulasztása súlyos sérülést okozhat. NE használjon öngyújtót vagy más gyúlékony anyagot a faforgács elindításához.

**POZOR:** Kadilnik se bo med kuhanjem zelo segrel. Za ravnanje s škatlo za vroče kadi vedno uporabite dobro oblazinjeno rokavico z zaviralcem gorenja. Če tega ne storite, lahko povzročite resne poškodbe. ZA zagon lesnih sekancev NE uporabljajte lažjih tekočin ali drugih vnetljivih snovi.

# MADE2MATCH Smoker Box - 9530071R04

The Char-Broil® **MADE2MATCH** Professional Smoker Box enables you to use additional grilling and smoking methods that enhance the versatility of your Char-Broil® grill. The smoker box is specially designed and tested to perform best with the **PRO** and **CORE** line of Char-Broil® grills.

- The smoker box is designed with a hinged **PROFESSIONAL** lid for adding chips as needed during the cook.
- The split lid design allows you to place the smoker box under the warming rack without interfering with the ability to add chips.
- The feet prevent the box from sliding
- The rugged, stainless steel construction will provide years of service.
- The ventilation holes in the box are designed for maximum smoking time.

Profesionální kuřácký box Char-Broil® **MADE2MATCH** vám umožní používat další způsoby grilování a kouření, které zvyšují univerzálnost vašeho grilu Char-Broil®. Kuřácký box je speciálně navržen a testován tak, aby co nejlépe fungoval s řadou grilů Char-Broil® **PROFESSIONAL PRO** a **CORE**.

- Kuřácký box je vybaven odklápěcím víkem pro přidávání třísek podle potřeby během vaření.
- Konstrukce s děleným víkem vám umožňuje umístit kuřák pod ohřívací rošt, aniž byste museli zasahovat do možnosti přidávat čipy.
- Polohovací nožičky zabráňují sklouznutí kuřáckého boxu při přidávání čipů.
- Robustní konstrukce z nerezové oceli poskytne roky služby.
- Větrací otvory v boxu jsou navrženy pro maximální dobu kouření.

Char-Broil® **MADE2MATCH** Professional Smoker Box giver dig mulighed for at bruge yderligere grill- og rygemetoder, der forbedrer alsidigheden af din Char-Broil®-grill. Rygerboksen er specielt designet og testet til at fungere bedst med **PROFESSIONAL PRO** og **CORE**-serien af Char-Broil®-grill.

- Rygerboksen er designet med et hængslet låg til tilføjelse af chips efter behov under tilberedningen.
- Det delte lågdesign giver dig mulighed for at placere rygerboksen under opvarmningsstativet uden at påvirke muligheden for at tilføje chips.
- Lokaliseringsfødderne forhindrer rygerboksen i at glide rundt, mens du tilføjer chips.
- Den robuste konstruktion i rustfrit stål giver mange års service.
- Ventilationshullerne i kassen er designet til maksimal rygetid.

Le fumoir professionnel Char-Broil® **MADE2MATCH** vous permet d'utiliser des méthodes de cuisson et de fumage supplémentaires qui améliorent la polyvalence de votre grill Char-Broil®. Le fumoir est spécialement conçu et testé pour fonctionner au mieux avec la gamme **PROFESSIONAL PRO** et **CORE** de grils Char-Broil®.

- La boîte de fumage est conçue avec un couvercle à charnière pour ajouter des frites au besoin pendant la cuisson.
- La conception du couvercle fendu vous permet de placer la boîte à fumoir sous la grille de réchauffage sans avoir à ajouter des chips.
- Les pieds de positionnement empêchent le fumoir de glisser tout en ajoutant des copeaux.
- La construction robuste en acier inoxydable fournira des années de service.
- Les trous de ventilation de la boîte sont conçus pour une durée de fumage maximale.

Fajčiarsky box Char-Broil® **MADE2MATCH** Professional vám umožní používať ďalšie spôsoby grilovania a fajčenia, ktoré zvyšujú všestrannosť vášho grilu Char-Broil®. Fajčiarska skrinka je špeciálne navrhnutá a testovaná tak, aby čo najlepšie fungovala s radmi grilov Char-Broil® **PROFESSIONAL PRO** a **CORE**.

- Fajčiarska skrinka je vybavená sklopným vekom na pridávanie triesok podľa potreby počas varenia.
- Dizajn s deleným vekom vám umožňuje umiestniť fajčiarsky box pod ohrievací rošt bez toho, aby ste zasahovali do možnosti pridávania triesok.
- Polohovacie nožičky zabráňujú sklznutiu fajčiara pri pridávaní triesok.
- Robustná konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele poskytne roky služby.
- Vetracie otvory v krabici sú navrhnuté pre maximálny čas fajčenia.

# MADE2MATCH Smoker Box - 9530071R04

Mit der **MADE2MATCH** Räucherbox von Char-Broil® kannst Du zusätzliche Grill- und Räuchermethoden anwenden, die die Vielseitigkeit und Funktionalität Deines Char-Broil®-Grills verbessern. Die Räucherbox wurde speziell entwickelt und getestet, um die beste Leistung mit den Char-Broil®-Grills der **PROFESSIONAL PRO**- und **CORE**-Linie zu erzielen.

- Die Räucherbox ist mit einem zweigeteiltem Klappdeckel ausgestattet, um bei Bedarf während des Grillens Räucherchips hinzuzufügen.
- Das Design mit zweigeteiltem Deckel ermöglicht es Dir, die Räucherbox unter das Warmhalterost zu stellen, ohne das Nachfüllen der Räucherchips zu behindern.
- Die PositionierungsfüÙe verhindern, dass die Räucherbox auf dem Rost herumschrt.
- Die robuste Edelstahlkonstruktion bietet jahrelangen Service.
- Die Belüftungsöffnungen in der Box sind für maximale Rauchzeit ausgelegt.

Il Char-Broil® **MADE2MATCH** Professional Smoker Box ti consente di utilizzare metodi di grigliatura e affumicatura aggiuntivi che migliorano la versatilità del tuo barbecue Char-Broil®. L'affumicatore è appositamente progettato e testato per funzionare al meglio con la linea **PROFESSIONAL PRO** e **CORE** di griglie Char-Broil®.

- La scatola per affumicatori è progettata con un coperchio incernierato per aggiungere patatine se necessario durante la cottura.
- Il design del coperchio diviso consente di posizionare la scatola per fumatori sotto la griglia scaldavivande senza la possibilità di aggiungere patatine.
- I piedini di posizionamento impediscono alla scatola del fumatore di scivolare durante l'aggiunta di patatine.
- La robusta struttura in acciaio inossidabile garantirà anni di servizio.
- I fori di ventilazione nella scatola sono progettati per il tempo massimo di fumare.

A Char-Broil® **MADE2MATCH** Professional Smoker Box lehetővé teszi további grillezési és dohányzási módszerek alkalmazását, amelyek fokozzák a Char-Broil® grill sokoldalúságát. A dohányzódobozt speciálisan úgy tervezték és tesztelték, hogy a legjobban teljesítsen a Char-Broil® grillek **PRO** és **CORE** vonalával.

- A dohányzódobozt csuklós fedéllel tervezték, hogy a főzés során szükség esetén chipset adjon hozzá.
- Az osztott fedél kialakítása lehetővé teszi, hogy a dohányzódobozt a melegítő állvány alá helyezze anélkül, hogy megsértené a forgács hozzáadásának lehetőségét.
- A helymeghatározó lábak megakadályozzák a dohányos doboz megcsúszását, miközben chipset adnak hozzá.
- A masszív, rozsdamentes acélszerkezet évekig tartó szolgáltatást nyújt.
- A doboz szellőzőnyílásait maximális dohányzási időre tervezték.

Char-Broil® **MADE2MATCH** Professional Smoker Box vam omogoča uporabo dodatnih načinov pečenja na žaru in kajenja, ki izboljšajo vsestranskost vašega žara Char-Broil®. Kadilna omarica je posebej zasnovana in preizkušena, da se najbolje obnese s **PROFESSIONAL PRO** in **CORE** linijo žarov Char-Broil®.

- Kadilna omarica je zasnovana s pokrovom na tečajih za dodajanje žetonov po potrebi med kuhanjem.
- Dizajniran pokrov vam omogoča, da kadilsko omarico postavite pod stojalo za ogrevanje, ne da bi pri tem lahko dodali žetone.
- Lokalne noge preprečujejo, da bi kadilska škatla drsela naokoli, medtem ko dodajate žetone.
- Robustna konstrukcija iz nerjavečega jekla zagotavlja dolgoletno službo.
- Prezračevalne luknje v škatli so zasnovane tako, da omogočajo čim daljši čas kajenja.

# MADE2MATCH Smoker Box - 9530071R04

Before first use, be sure to clean your new smoker box with dishwashing soap – this will remove any manufacturing residues.

To begin:

1. Load smoker box full with wood chips.
2. Place the smoker box on the grill grate. The panel with the large number of holes should face the food.
3. Turn all grill burners on high and ignite according to your grill's product guide.
4. Close the grill lid, leaving the burners on high
5. The smoker box will begin producing significant smoke in about 20 minutes.
6. Open your grill lid and place your food on the grill. Reduce the grill heat to level required by your food.
7. If all burners are turned to the medium or low setting, the smoker box can continue to produce smoke for an hour or more.
8. The less heat applied, the longer the box will smoke.

Reinige Deine neue Raucherbox vor dem ersten Gebrauch unbedingt mit Spülmittel. Dadurch werden alle Herstellungsrückstände entfernt. Zum Räuchern:

Lade die Räucherbox voll mit Räucherchips.

1. Stell die Räucherbox auf den Grillrost. Die Platte mit der großen Anzahl von Löchern sollte zu den Lebensmitteln zeigen.
2. Schalte alle Grillbrenner hoch und zünde sie gemäß der Produkthanleitung Ihres Grills.
3. SchlieÙe den Grilldeckel und lass die Brenner auf hoher Stufe.
4. Die Räucherbox beginnt in etwa 20 Minuten mit der Erzeugung von erheblichem Rauch.
5. Öffne Deinen Grilldeckel und platziere Dein Essen auf den Grill. Reduzier die Grillwärme auf das für Dein Essen erforderliche Niveau.
6. Wenn alle Brenner auf der mittleren oder niedrigen Einstellung gestellt sind, kann die Räucherbox eine Stunde oder länger Rauch erzeugen.
7. Je weniger Wärme angewendet wird, desto länger raucht die Box.

Før du tager den i brug, skal du sørge for at rengøre din nye rygerboks med opvaskemiddel - dette fjerner eventuelle produktionsrester.

At begynde:

1. Læg rygeræske fuld med flis.
2. Placer rygerboksen på grillristen. Panelet med det store antal huller skal vende mod maden.
3. Tænd for alle grillbrændere og tænd i henhold til din grills produktvejledning.
4. Luk grilllåget, og lad brænderne stå højt
5. Rygerboksen begynder at producere betydelig røg om cirka 20 minutter.
6. Åbn dit grillåb, og læg din mad på grillen. Reducer grillvarmen til det niveau, som din mad kræver.
7. Hvis alle brændere drejes til mellem eller lav indstilling, kan rygerboksen fortsætte med at producere røg i en time eller mere.
8. Jo mindre varme der påføres, jo længere ryger kassen.

## MADE2MATCH Smoker Box - 9530071R04

Avant la première utilisation, assurez-vous de nettoyer votre nouveau fumoir avec du savon à vaisselle - cela éliminera tous les résidus de fabrication.

Pour commencer:

1. Chargez le fumoir plein de copeaux de bois.
2. Placez le fumoir sur la grille du gril. Le panneau avec le grand nombre de trous doit faire face à la nourriture.
3. Allumez tous les brûleurs du gril et allumez-les conformément au guide des produits de votre gril.
4. Fermez le couvercle du gril en laissant les brûleurs en position haute
5. Le fumoir commencera à produire une fumée importante dans environ 20 minutes.
6. Ouvrez le couvercle de votre gril et placez vos aliments sur le gril. Réduisez la chaleur du gril au niveau requis par vos aliments.
7. Si tous les brûleurs sont tournés au réglage moyen ou bas, le fumoir peut continuer à produire de la fumée pendant une heure ou plus.
8. Moins il y a de chaleur, plus la boîte fumera longtemps.

Prima del primo utilizzo, assicurati di pulire la tua nuova scatola per fumatori con sapone per piatti: questo rimuoverà eventuali residui di produzione.

Iniziare:

1. Caricare la cassetta per fumatori piena di trucioli di legno.
2. Posiziona l'affumicatore sulla griglia. Il pannello con il gran numero di fori dovrebbe essere rivolto verso il cibo.
3. Accendi tutti i bruciatori della griglia e accendi secondo la guida del prodotto del tuo barbecue.
4. Chiudere il coperchio della griglia, lasciando i fornelli accesi
5. La scatola del fumatore inizierà a produrre un fumo significativo in circa 20 minuti.
6. Apri il coperchio della griglia e posiziona il cibo sulla griglia. Riduci il calore della griglia al livello richiesto dal cibo.
7. Se tutti i bruciatori sono impostati su un livello medio o basso, la camera del fumatore può continuare a produrre fumo per un'ora o più.
8. Meno calore viene applicato, più a lungo la scatola fumerà.

Před prvním použitím nezapomeňte vyčistit novou udírnu mýdlem na mytí nádobí - odstraní se tak veškeré zbytky po výrobě.

Začít:

1. Vložte kuřák plný dřevěných štěpků.
2. Umístěte udírnu na grilovací rošt. Panel s velkým počtem otvorů by měl směřovat k jídlu.
3. Zapněte všechny grilovací hořáky a zapalte je podle průvodce produktem vašeho grilu.
4. Zavřete víko grilu a hořáky nechejte vysoko
5. Kuřák začne produkovat značný kouř asi za 20 minut.
6. Otevřete víko grilu a vložte jídlo na gril. Snižte teplotu grilu na úroveň požadovanou vašim jídlm.
7. Pokud jsou všechny hořáky nastaveny na střední nebo nízkou úroveň, může kuřácký box pokračovat v produkci kouře po dobu jedné hodiny nebo déle.
8. Čím méně tepla se použije, tím déle bude kouřit.

## MADE2MATCH Smoker Box - 9530071R04

Pred prvým použitím nezabudnite nový fajčiarsky box vyčistiť mydlom na umývanie riadu - odstránite tak zvyšky po výrobe.

Začať:

1. Fajčiarskú škatuľu naplňte drevenými trieskami.
2. Fajčiarsku skrinku položte na rošt na grilovanie. Panel s veľkým počtom otvorov by mal smerovať k jedlu.
3. Zapnite všetky horáky grilu na maximum a zapalte ich podľa sprievodcu produktom vášho grilu.
4. Zatvorte veko grilu a nechajte horáky vysoké
5. Fajčiarska skrinka začne produkovať značný dym asi za 20 minút.
6. Otvorte veko grilu a položte jedlo na gril. Znížte teplotu grilu na úroveň požadovanú vašim jedlom.
7. Ak sú všetky horáky zapnuté na strednú alebo nízku hodnotu, fajčiarsky box môže pokračovať v produkcii dymu hodinu alebo viac.
8. Čím menej tepla sa použije, tým dlhšie bude krabica fajčiť.

Az első használat előtt feltétlenül tisztítsa meg az új dohányzódobozt mosogatószerrel - ez eltávolítja a gyártási maradványokat.

Kezdeni:

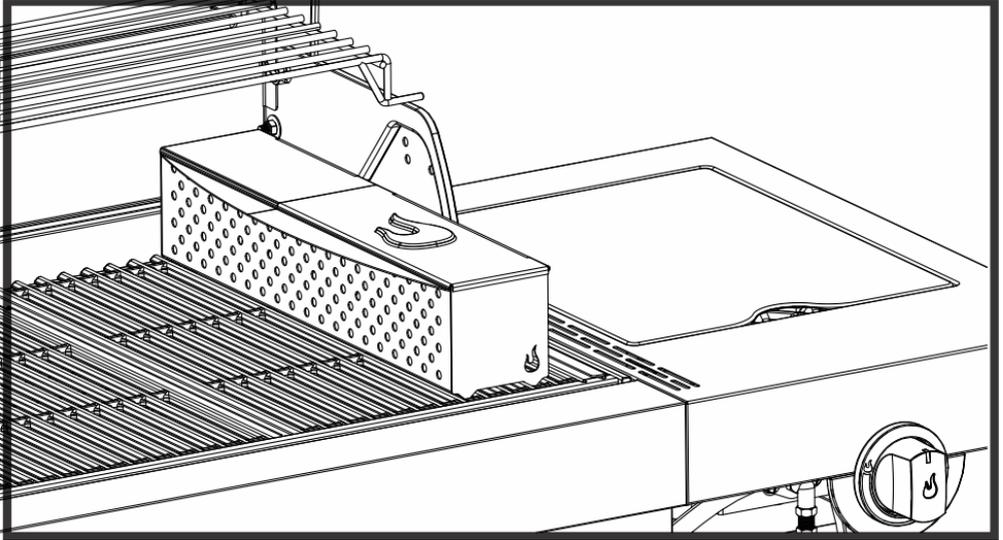
1. Töltsön tele dohányzódobozt faaprítékkal.
2. Helyezze a dohányzó dobozt a rostélyra. A nagy lyukakkal rendelkező panelnek az étel felé kell néznie.
3. Kapcsolja az összes grillégőt magasra és gyújtsa meg a grill termékismertetője szerint.
4. Zárja le a grill fedelét, az égőket magasan hagyva
5. A dohányos doboz körülbelül 20 perc múlva kezd jelentős füstöt termelni.
6. Nyissa ki a grill fedelét, és tegye az ételt a grillre. Csökkentse a grill hőjét az étel által megkövetelt szintre.
7. Ha az összes égőt közepes vagy alacsony fokozatra kapcsolják, a dohányos doboz egy vagy több órán keresztül tovább képes füstölni.
8. Minél kevesebb hő kerül alkalmazásra, annál hosszabb ideig fog füstölni a doboz.

Pred prvo uporabo obvezno očistite svojo novo kadilsko škatlo z milom za pomivanje posode - tako boste odstranili vse ostanke pri proizvodnji.

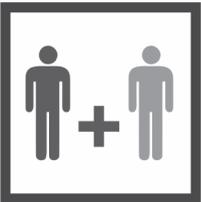
Začeti:

1. Napolnite škatlo za kadilce z lesnimi sekanci.
2. Kadilnico položite na rešetko žara. Plošča z velikim številom lukenj naj bo obrnjena proti hrani.
3. Vključite vse gorilnike na žaru in vžgite v skladu z navodili za izdelke žara.
4. Zaprite pokrov žara, gorilniki pa naj ostanejo visoko
5. Kadilnica bo v približno 20 minutah začela proizvajati pomemben dim.
6. Odprite pokrov žara in hrano položite na žar. Zmanjšajte toploto žara na raven, ki jo zahteva vaša hrana.
7. Če so vsi gorilniki nastavljeni na srednjo ali nizko nastavitev, lahko kadilska škatla še eno uro ali več proizvaja dim.
8. Manj toplote, dlje bo škatla kadila.

# MADE2MATCH Smoker Box - 9530071R04



# MADE2MATCH Outside Container Shelf - 9530072P04



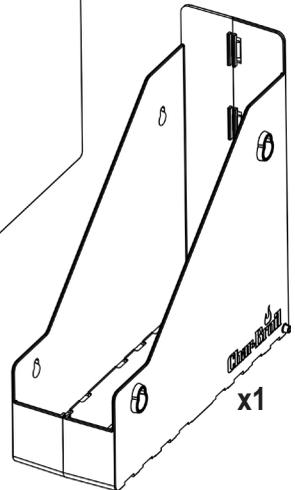
x2



x2

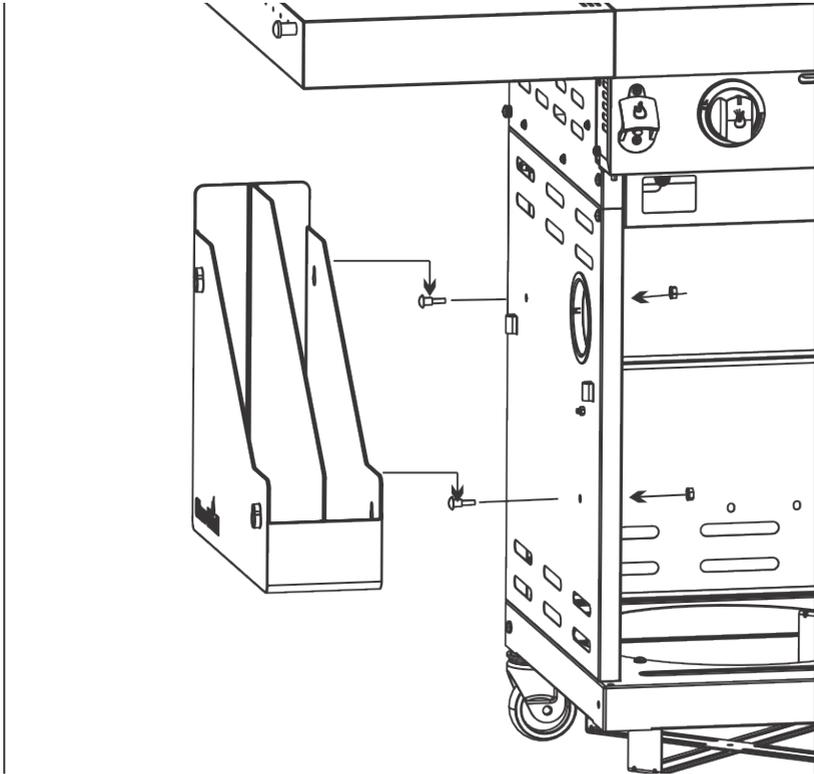
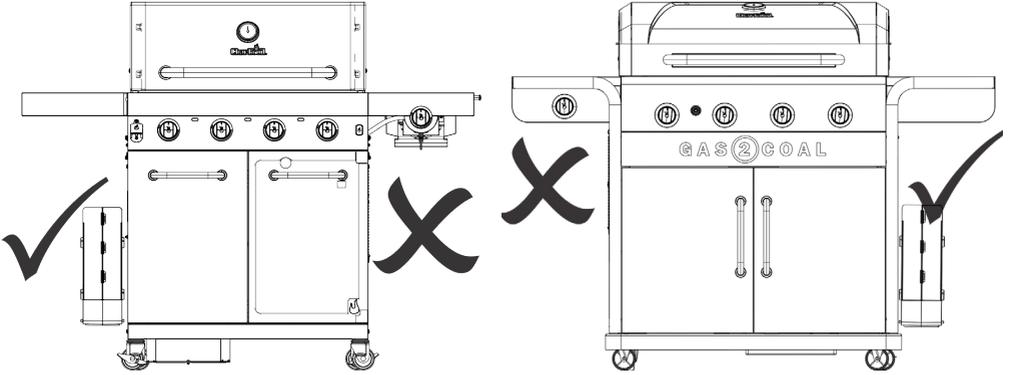


x1

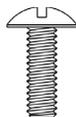
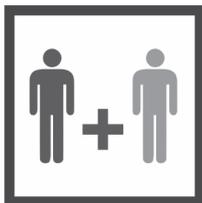


x1

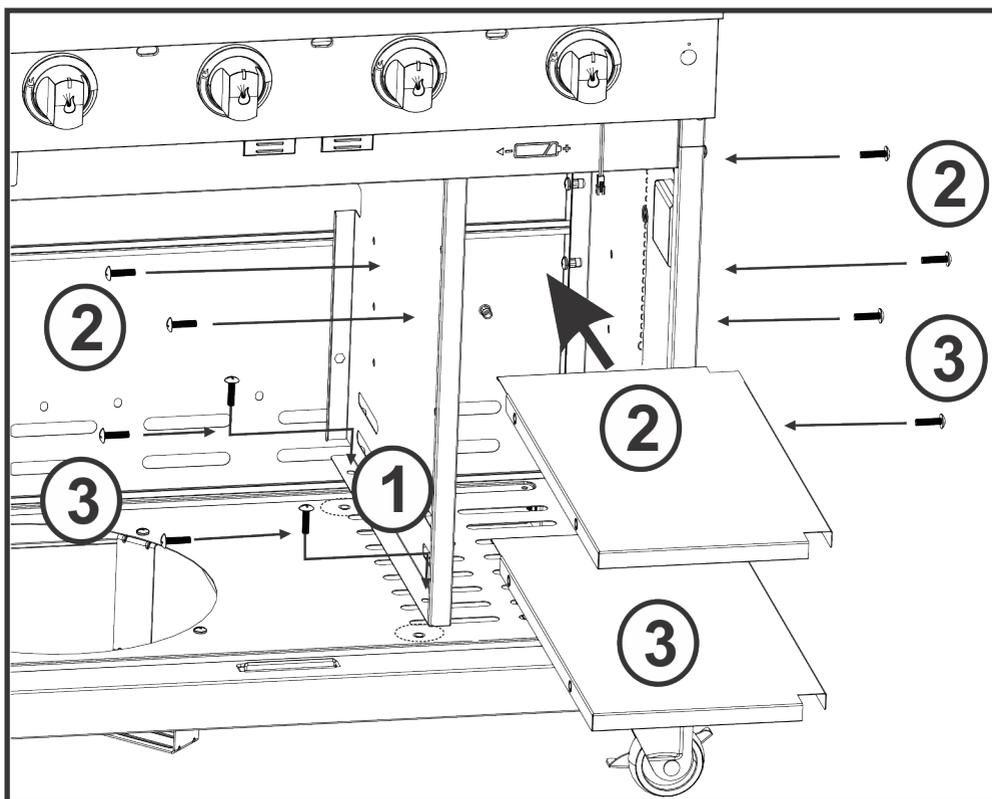
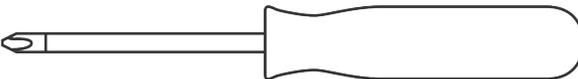
# MADE2MATCH Outside Container Shelf - 9530072P04



# MADE2MATCH Inside Shelf for Premium IR Grills - 9530073P04



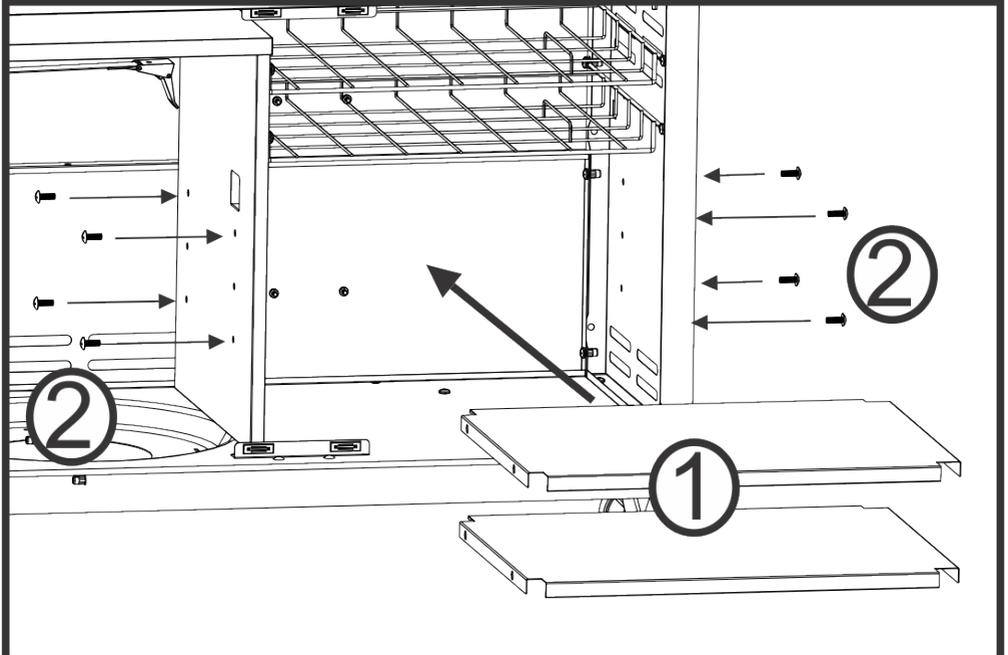
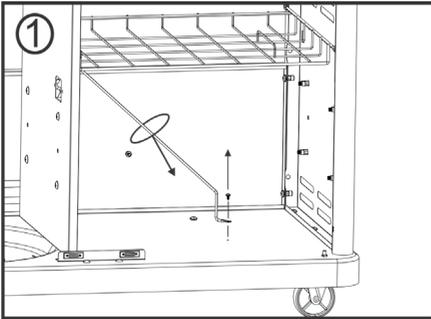
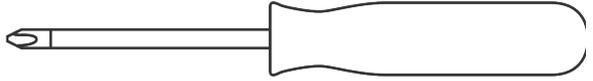
x10



# MADE2MATCH Inside Shelf for Gas2Coal Grills 9530079P04

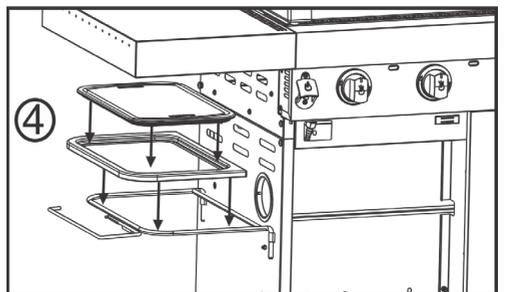
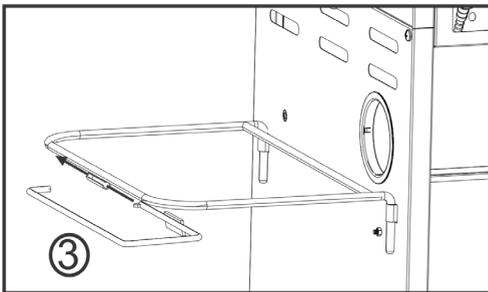
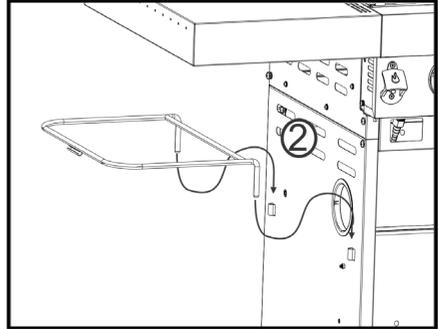
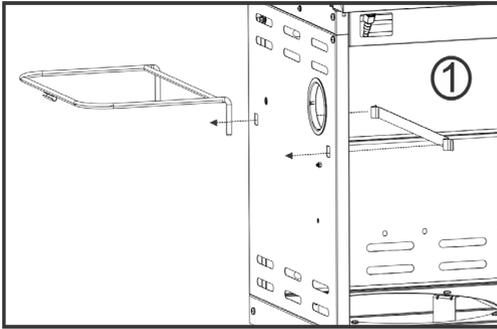
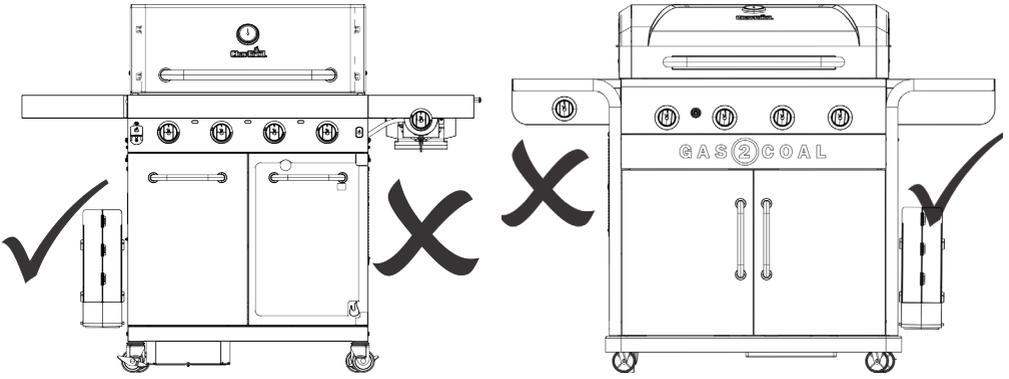


x10

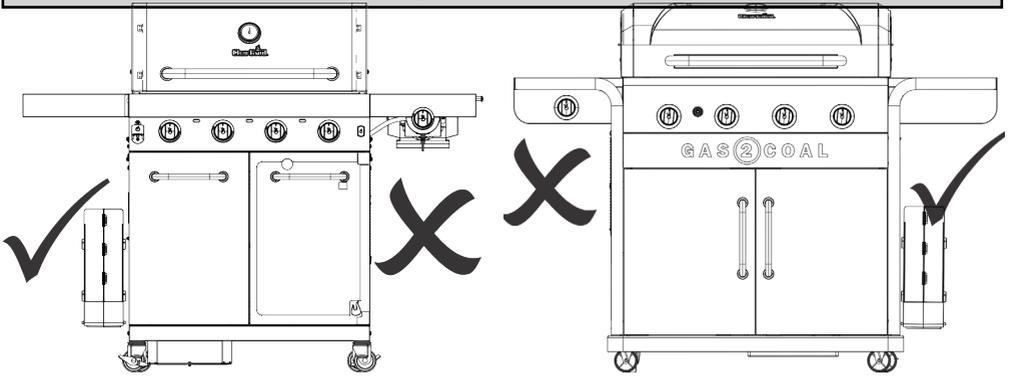


# MADE2MATCH Multi-Shelf for Gas2Coal Grills

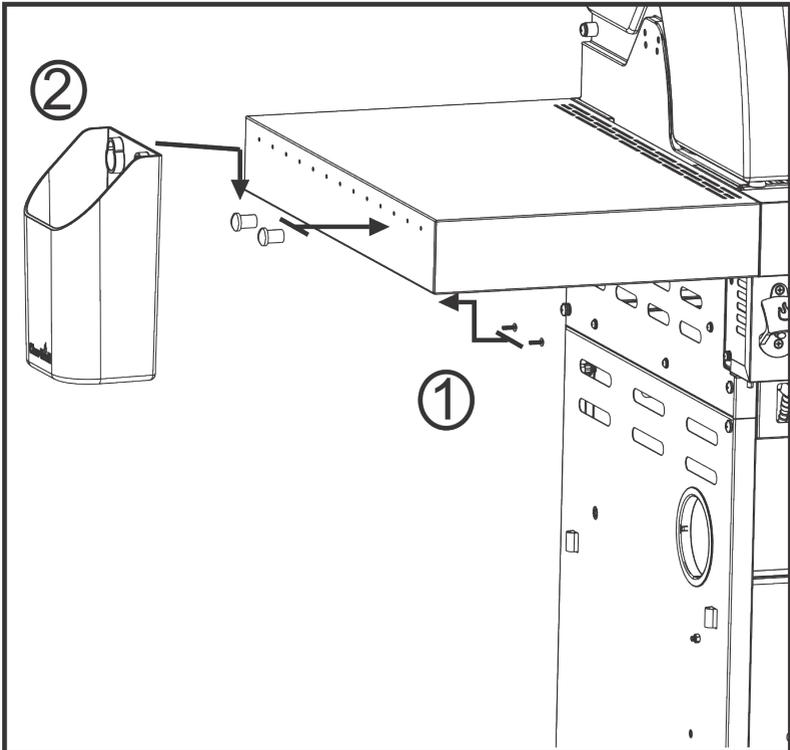
## 9530074R04



# MADE2MATCH Cooling Basket - 9530080P03



x1 x1







# Char-Broil®

**Char-Broil®**

©2020 Char-Broil® Europe GmbH - Paul-Dessau-Straße 8 - Quartier O – 4.OG - D-22761 Hamburg

---

