PATTON

OPERATING AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

BBQ C2 Charcoal Chef

PATTON B.V.

Postbus 2044 NL 5300 CA Zaltbommel Holland

Website: www.patton.eu

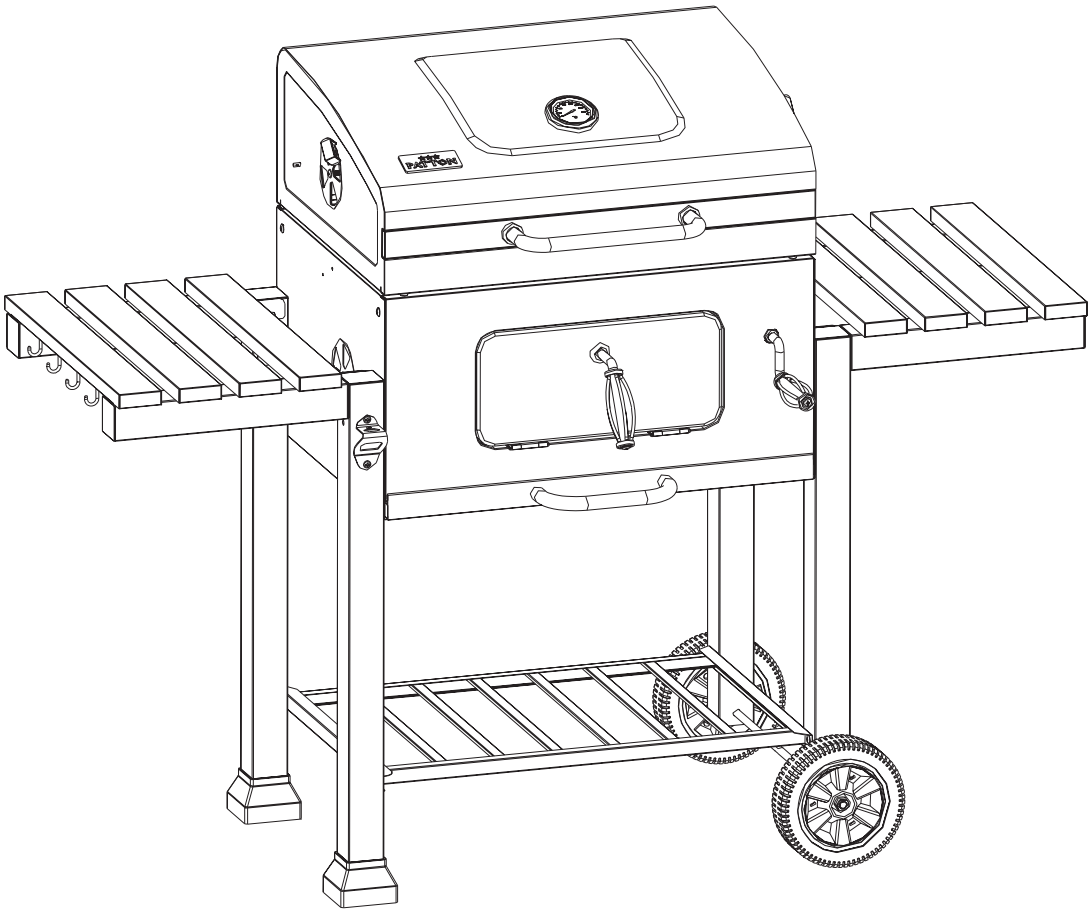
NL, BE, LU	Gebruiksaanwijzing - 3
FR, CH	Notice d’emploi - 30
GB, IE	Operating instructions - 57
DE, CH, AT	Gebrauchsanweisung - 84
IT	Istruzione di montaggio e d’uso - 111

PATTON

Technische informatie C2 Charcoal Chef

Naam Product	C2 Charcoal Chef
Modelnummer	55CCE101
Uitsluitend in de open lucht of op goed geventileerde plaatsen te gebruiken.	
Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel in gebruik neemt.	
WAARSCHUWING: onderdelen binnen handbereik kunnen erg heet worden.	
Laat kinderen niet in de buurt van het toestel komen.	
Het toestel mag niet worden verplaatst wanneer het in gebruik is.	
Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.	

BELANGRIJK:
De onderstaande opmerkingen dienen goed te worden gelezen om zeker te zijn dat de barbecue op een correcte wijze in elkaar is gezet en dat hij goed zal worden onderhouden. Indien u zich niet aan handleiding houdt, kan het tot ernstig letsel en materiële schade leiden.
Met vragen betreffende de montage en het gebruik van het toestel neem contact op met de leverancier.
Plaats het toestel altijd op een effen vlakke ondergrond.



VEILIGHEIDWAARSCHUWINGEN

LEES AANDACHTIG

Voordat u uw nieuwe barbecue in elkaar zet, lees aandachtig de gebruiksaanwijzing en de veiligheidswaarschuwingen!
Het teken “!” wijst op een gevaar – bij het in elkaar zetten en bij het gebruik van de barbecue moet men bijzonder voorzichtig zijn en de tekst na dit teken aandachtig lezen. Bij het gebruik van de barbecue dient men voorzichtig te handelen om personen en goederen te beschermen. Indien u de waarschuwingen niet in acht neemt, kan het tot lichamelijke letsels en/of tot vermogensschade leiden.

“!” WAARSCHUWING “!”

MONTAGE

- Wees bijzonder voorzichtig bij het in elkaar zetten en het gebruik van de barbecue. Dit geldt ook voor als u op de tast in de binnenzijde of onder de barbecue wilt grijpen.
- Verwijder de verpakking correct.
- Bij het verschuiven of verplaatsen van de barbecue moet men aan de juiste lichaamshouding denken teneinde de overlast van de ruggengraat en/of een verwonding te voorkomen.

PLAATS VOOR DE BARBECUE

- Uitsluitend in de open lucht te gebruiken. De barbecue mag niet binnenshuis of in gesloten of slecht geventileerde zones worden gebruikt.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. De barbecue mag voor geen andere doeleinden worden gebruikt dan voor welk die is bedoeld.
- Zet de barbecue nooit op een houten vloer of een onderlaag uit een brandbare stof. De barbecue mag uitsluitend op harde en stabiele grond staan die tegen het gewicht van het toestel kan dragen.
- Indien de barbecue in werking is, dient men ca. 3 meter afstand bewaren tussen de barbecue en alle brandbare stoffen (inclusief struiken, bomen, gras, houten daken of omheiningen, huizen en dergelijke – maar niet alleen deze).
- Hou het toestel ver van benzine en andere licht ontvlambare vloeistoffen, gassen en ver van zones waar dergelijke stoffen worden opgeborgen.
- Plaats de barbecue op een windvrije plaats.
- Hou kinderen en huisdieren ver van de barbecue
- Bij het verschuiven of verplaatsen van de barbecue moet men aan de juiste lichaamshouding denken teneinde de overlast van de ruggengraat en/of een verwonding te voorkomen.
- Voordat u de barbecue gaat aanzetten, blokkeer de rijwieltjes en verzeker u ervan dat de barbecue niet vanzelf kan verplaatsen.
- Verplaats de barbecue en wijzig zijn positie niet als het toestel in gebruik is.
- Wanneer u de barbecue niet nodig hebt, bewaar hem op een plaats die onbereikbaar is voor kinderen.

HET AANSTEKEN VAN DE VLAM

- Gebruik nooit benzine, olie of alcohol om de barbecue aan te steken. Het gebruik van een van deze stoffen (of een ander gelijksoortig materiaal) kan tot het ontstaan van een plotselinge vlam, tot een brand of een ontploffing leiden. Dit kan een ernstige letsel tot gevolg hebben.
- Indien u vloeistof of aanmaakblokjes voor het aansteken van de barbecue gebruikt, laat de kap open tot de aanmaakblokjes volledig zijn verast of de vloeistof afgebrand is. Een gesloten kap kan tot de accumulatie van hitte leiden en ontsteking van een vlam in de barbecue. Dit kan een fakkeleffect hebben of tot een ontploffing bij het opentrekken van de kap leiden.
- Voeg geen aanmaakmiddelen bij warm of heet houtskool toe. Een bliksemvonk kan tot ernstige letsels leiden.
- Steek de barbecue nooit aan als de asla niet is geplaatst.

GEBRUIK EN BEDIENING VAN DE BARBECUE

- Raak hete oppervlakken van de barbecue niet aan.
- Gebruik voor alle werkzaamheden aan de barbecue altijd thermische handschoenen.
- Tijdens het gebruik van de barbecue mag men geen loshangende kleren dragen en men moet oppassen dat de haren niet met de barbecue in aanraking komen.
- Laat een in gebruik zijnde barbecue nooit onbeheerd achter.
- Steek de barbecue nooit aan als de asla niet is geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deurtjes voor de brandstof. De deurtjes kunnen heet zijn, dus aanbevolen zijn thermische handschoenen. Handel conform de aanwijzingen in het hoofdstuk „HET TOEVOEGEN VAN DE HOUTSKOOL".
- Wees voorzichtig bij het plaatsen van de houtskoolmand – laat de mand nooit onbeheerd. De mand kan erg heet zijn, gebruik thermische handschoenen.
- Wees voorzichtig bij het openen van de kap – druk die volledig naar achteren in de helemaal open stelling. Indien de kap slechts gedeeltelijk geopend is, kan ze plotseling vallen wat tot letsel kan leiden. De kap kan erg heet zijn, gebruik daarom thermische handschoenen.
- Op de zijplateaus mogen geen voorwerpen liggen zwaarder dan 7 kg.
- Zorg ervoor dat u, voor het brandgevaar een brandblusser binnen handbereik hebt.
- Indien er zuurstof bij een vonkje komt, kan het tot een ontploffing komen. Wees voorzichtig bij het openen van de kap en de deurtjes. Hou een goede afstand tot de hete damp en de vlammen.
- Om het vuur te dempen, sluit de kap en de vlinderroosters.
- Om de duurzaamheid van de lak op de barbecue en zijn metalen onderdelen te verlengen, zorg ervoor dat de temperatuur 200oC niet te boven gaat en voorkom dat brandende materialen contact hebben met de wanden van de barbecue.
- Wees voorzichtig een bij het instellen van de luchtventilatie. De hendel van de luchtventilatie kan erg heet worden - gebruik thermische handschoenen.

VERWIJDEREN VAN DE AS, SCHOONMAAK

- Laat de opgewarmde barbecue, de hete kool of as niet zonder toezicht.
- Open de asla niet en/of trek hem er niet uit totdat de kool en as helemaal afgekoeld zijn.
- Met behulp van geïsoleerde thermische handschoenen kan men –nadat de kool en de as afgekoeld zijn – de la eruit halen. Doe de inhoud ervan in een metalen bak. Giet wat water op de as voordat u die gaat weggooien. Hou de bak ver van brandbare stoffen.
- Maak de oppervlaktes onder en rondom de barbecue nat om alle resterende kool of as (die eventueel uit de barbecue gevallen zijn) te doven.
- Maak de barbecue, om hem tegen roest te beschermen, na ieder gebruik schoon, breng een dun laagje olie aan en berg het toestel op een droge plaats op.

BEWAAR DIT DOCUMENT OP EEN VEILIGE PLAATS ZODAT HET TE ALLEN TIJDE BINNEN HANDBEREIK IS

! Lees de waarschuwingen en de montagehandleiding aandachtig door voordat u tot de montage, de installatie en het gebruik overgaat, Neem contact op met de leverancier als onderdelen ontbreken.

Controleer de inhoud van de verpakking om ervan verzekerd te zijn dat alle onderdelen er zijn en dat ze niet beschadigd zijn.

ONDERHOUD VAN DE HOUTSKOOLBARBECUE

Het is belangrijk dat het reinigen van de barbecue gebeurd nadat de kolen en de as volledig afgekoeld zijn en voordat de as vochtig wordt. De as kan in verbinding met het water een loog vormen dat heel agressief werkt en tot de corrosie van het toestel kan leiden.

HET REINIGEN VAN HET ROOSTER

Een rooster met een porseleinen coating is eenvudig schoon te houden indien het gedurende en onmiddellijk na het barbecueën, als de kolen nog warm zijn, wordt geborsteld met een messing borstel. Laat niet toe dat de gerechtendeeltjes na het afkoelen van de barbecue hard worden. Na het borstelen het rooster en tevens de barbecue laten afkoelen. Voor de grondige reiniging kan een vochtig schuursponsje gebruikt worden. Men dient niet hard te drukken. Goed spoelen en afdrogen.

LAKKEN VAN DE BARBECUE

Voorkom roestvorming door hem bij te houden met een zwarte, tegen hoge temperaturen bestendige, lak.

HET AANSTEKEN EN CONTROLEREN VAN HET VUUR

HET AANSTEKEN VAN HET VUUR

Open de kap en alle vlinderroosters voor de luchtstroming. Het grillrooster afnemen. Het houtskoolrooster helemaal omhoog draaien. In het rooster 2,5 kg. houtskoolbriketten of 1,5 kg normale houtskolen leggen en een stapel vormen.

In het rooster nooit meer dan 4 kg. houtskoolbriketten of 2 kg. normale houtskolen leggen. Het in hoogte verstelbare rooster op het laagste niveau stellen, voor het aansteken een aanmaakmiddel gebruiken. Bij het gebruik daarvan de tips van de producent van het aanmaakmiddel opvolgen.

Voor het bereiden van gerechten dient de kool zo lang mogelijk gebrand te hebben en de aanmaakvloeistof totaal opgebrand te zijn. Anders kunnen de gerechten naar aanmaakvloeistof smaken. Als de kolen rustig smeulen, verspreid de kolen dan over de roosterbodem van de barbecue met een spatel met een lange greep.

Voor het aansteken kan gebruik worden gemaakt van aanmaakvloeistof, aanmaakblokjes, elektrische aanmaak en andere. Altijd uitsluitend volgens de instructies van de producent. Het vaste aanmaakmateriaal en –vloeistof nooit tegelijk met andere aansteekmethodes gebruiken.

REGELEN VAN HET VUUR

Neem voldoende opwarmingstijd zodat de barbecue een goede temperatuur bereikt. Je kunt de gerechten niet op de koude barbecue bereiden en je kan niet barbecueën terwijl je het vuur regelt. De kolen kunnen, door goed om te gaan met de ventilatie, lang smeulen. U zult versteld staan hoe lang de barbecue met weinig kolen goed kan smeulen.

De warmte stijgt in de barbecue naar de roosters. De barbecue heeft vier regelbare vlinderkleppen die voor de goede luchtstroming en regeling van de temperatuur zorgen. LET OP: De kleppen kunnen gedurende het gebruik zeer heet worden, voor het regelen ervan dienen handschoenen met thermische isolatie gedragen te worden.
Als de barbecue na het aansteken de gewenste temperatuur heeft bereikt dienen de vlinderkleppen volledig geopend te worden om de maximale luchtstroming voor de hoogste temperatuur te bereiken of indien nodig kunnen ze dicht gedaan worden om de luchtstroming te stoppen en de temperatuur te verlagen. Voor de temperatuurcontrole de kleurindicator gebruiken.

Het opendoen van de bovenste klep aan de ene kant en het sluiten van de klep aan de andere kant (overige kleppen blijven open) veroorzaakt een convectie binnen de barbecue bij gesloten kap. Het laat de barbecue langer gloeien.

Het verstelbare houtskoolrooster kan gebruikt worden voor de temperatuurregeling tijdens het braden. Het kan op de laagste stand voor het snel aanbraden - en op de hoogste voor langzaam garen worden ingesteld.

HET BIJVULLEN VAN HOUTSKOOL

Om het gloeiproces nodig voor barbecueën of voor langzaam roken (of indien de barbecue voor grotere hoeveelheden wordt gebruikt) te verlengen, kan de houtskolen door de kolendeur worden bijgevuld. Het houtskoolrooster dient toen op het laagste niveau te worden ingesteld. De deur openen met behulp van thermische handschoenen, de greep kan heet zijn. Door het gebruik maken van een tang met een lange greep de houtskoolstukjes op het rooster bewegen om de as naar de asla te schudden. Met dezelfde tangen de gewenste hoeveelheid houtskool toevoegen en de deur dichtdoen. De kolenschaal op het gewenste niveau hoogstellen. Bij het toevoegen van de houtskolen bij al brandend vuur geen aanmaakmiddelen gebruiken. Dat kan gevaarlijk zijn. De kolenschaal nooit leegmaken als de houtskolen nog gloeien of de as heet is. Voor het leegmaken afwachten totdat de as volledig afgekoeld is.

Zie ”Methodes van gerechten bereiding” – hier volgt aanvullende informatie betreffende barbecueën en langzaam roken.

METHODES VOOR HERBEREIDEN VAN GERECHTEN

De barbecue kan gebruikt worden voor het bereiden van gerechten op verschillende manieren – afhankelijk van het gerechttype en de bereidingswijze.

BARBECUEËN

Barbecueën betekent het bereiden van gerechten rechtstreeks boven vuur waarbij gebruik gemaakt wordt van directe warmte. Dit is de snelste methode, toe te passen voor barbecuegerechten zoals: groot vlees, steaks, ribeye, burgers, worstjes, kip en vis. Ook heel veel soorten groenten kunnen heel goed op de barbecue gebruikt worden.
Voor het barbecueën wordt meestal de hoge temperatuur, boven 180o C gebruikt. Het is bij hoge temperaturen van belang de gerechten tijdens het bereiden goed controleren om aanbranden te voorkomen. Hou een spuitfles met water bij de hand om vetbranden te blussen. Dit kan o.a. ontstaan tijdens het barbecueën van burgers en steaks.

BRADEN

Braden (indirect roosteren) betekent het bereiden van gerechten met behulp van indirect vuur en rook. Deze bereidingsmethode duurt langer maar kan toegepast worden voor het bereiden van bijna alle gerechten (inclusief voornoemde). Omdat indirect roosteren bij lagere temperaturen gebeurt, is die methode toepasbaar voor het bereiden van o.a. vlees dat een langere tijd nodig heeft om zacht te worden – zoals ribben, borstbeen, varkenschouder, div soorten wild.
Indirect roosteren gebeurt bij 110oC tot 180oC. Om optimale resultaten te bereiken dient een constante temperatuur van 110 oC te worden aangehouden. Bij het bereiden van gerechten door indirect roosteren moet u uw eigen fantasie gebruiken, de mogelijkheden zijn eindeloos!

LANGZAAM ROOSTEREN (ROKEN)

Voor langzaam roken worden lage temperaturen en langere voorbereidingstijden toegepast. Het langzame roken betekent meer marineren van vlees dan het roosteren ervan. Het roken is een ideale methode voor het bereiden van kalkoenvlees, kip, borstbeen, kaas en worstjes.
Voor het langzame roken kan een temperatuur tussen 60oC en 110oC aangehouden worden. In recepten wordt aangeraden om voor het bereiden van gerechten zoutwater te gebruiken dat voor het conserveren van vlees geschikt is en het doordringen van bacteriën voorkomt.

GEBRUIK VAN HOUTSKOOL EN HOUT

HOUTSKOOL

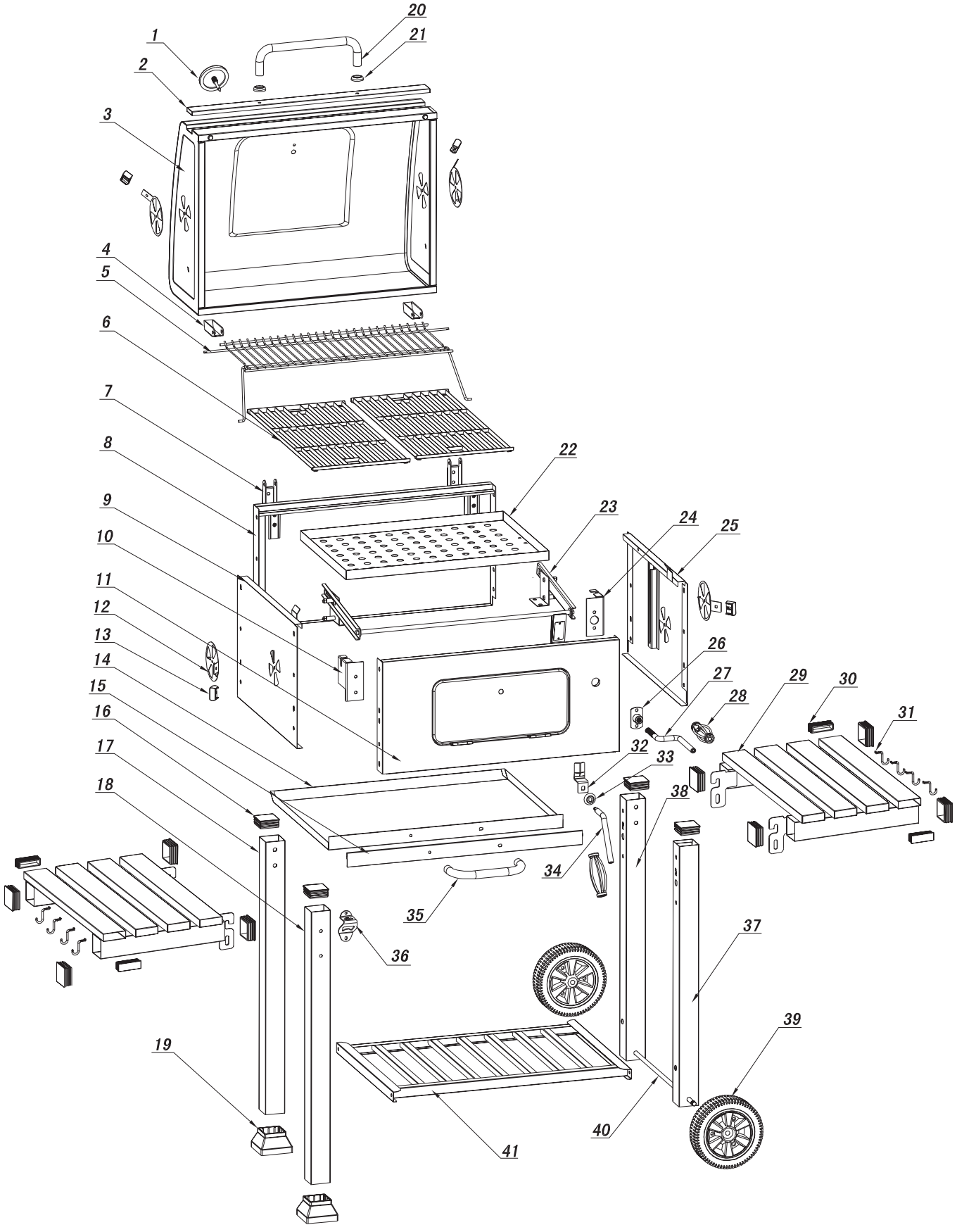
De barbecue is geschikt voor het gebruik van houtskoolbriketten of brokken houtskool – beiden hebben verschillende kenmerken. De briketten geven een langere verbrandingstijd dan de brokken houtskool, de houtskool geeft een hogere temperatuur dan de briketten. Het toevoegen van zowel de briketten als de houtskool door het deurtje zorgt voor een langere werking en comfortabele en makkelijke bediening.

ROOKHOUT

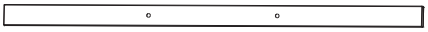
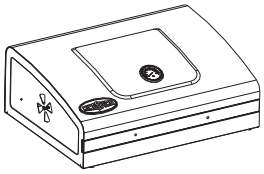
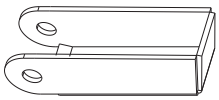
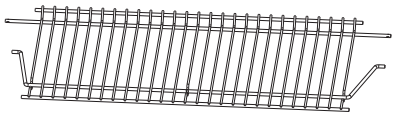
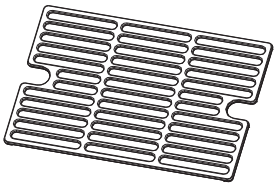
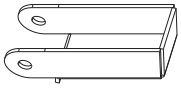
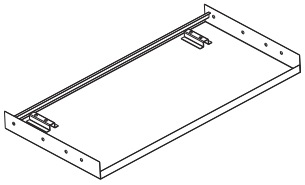
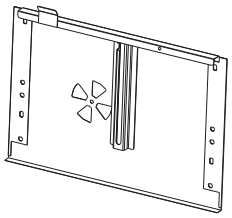
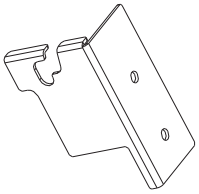
Het toevoegen van brokken rookhout aan het houtskool is een makkelijke manier om bij alle methoden van het barbecueën prachtige resultaten te bereiken. Houtbrokken worden meestaal gebruikt voor kortere bereidingstijden van gerechten terwijl snippers voor de gerechten bereiding met een langere tijd beter zijn.
Bij de keuze van het rookhout is het aan te bevelen om hard hout van bomen die noten, fruit of bessen als vrucht hebben. Het meest populair voor het roken zijn de okkernoot- en mesquitebomen. De okkernootboom geeft een lichte en het mesquiteboom en meer intense geur. Andere bomen die voor het gebruik geëigend zijn, zijn eik, appelboom, pecannoot, kers, etc.
Gebruik geen hout van van de den, cederboom of in de oven gedroogd hout. Alle soorten rookhout dienen goed te worden voorbereid. Het hout van groene bomen bevat nog steeds het plantensap en stoffen die de boom levendig houden en zou zeer sterke geuren in de rook bevatten die de te bereiden gerechten zwart van kleur maken. Bovendien is het bij het gebruik van hout van groene bomen zeer moeilijk om de juiste temperatuur te bereiken omdat het vocht in het hout een mooie vlam verhinderd. Goed gedroogd hout brandt makkelijk, behoudt de juiste barbecuetemperatuur en schept veel geurrook die niet erg intensief is.
De hoeveelheid van de geurrook aangeleverd aan de bereidde gerechten kan niet enkel door het type van het gebruikte hout worden bepaald (een meer of minder intense geur van het hout) maar tevens door de duur van het roken van het vlees. Het gewone roosteren geeft meer geurrook aan het gerecht dan het barbecueën. De hoeveelheid geurrook kan tevens mede bepaald worden door het vlees, voor een deel van het bakproces, in alufolie te wikkelen. Het vlees gedurende ½ tot 2/3 van de baktijd laten bakken of totdat de juiste kleur wordt bereikt. Vervolgens het vlees in de folie wikkelen en verder bakken totdat het klaar is.

2 jaar beperkte garantie
De garantie is niet overdraagbaar en niet van toepassing bij onjuist gebruik of slecht onderhoud.
Deze garantie is alleen voor de vervanging van de defecte onderdelen. Wij zijn niet verantwoordelijk voor incidentele schade of gevolgschade of arbeidskosten.
Deze garantie dekt geen corrosie of verkleuring nadat de barbecue is gebruikt, of bij gebrek aan onderhoud. Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door hitte, schurende en of chemische schoonmaakmiddelen.

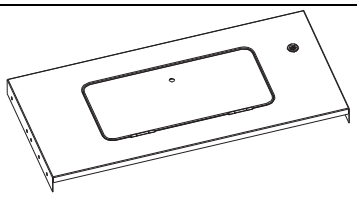
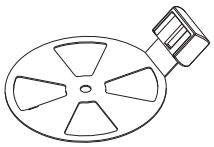
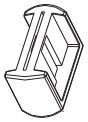
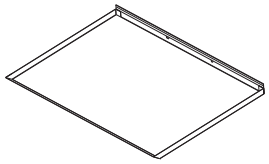
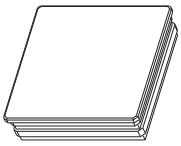
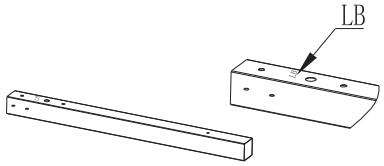
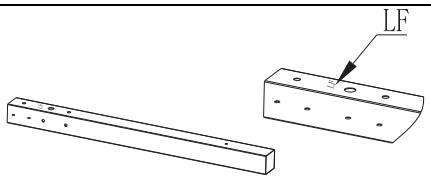
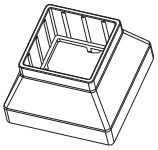
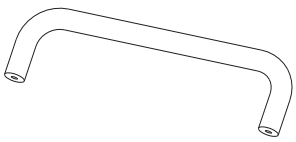
Explosie Tekening



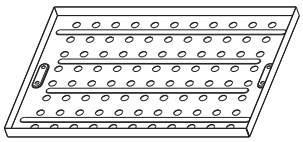
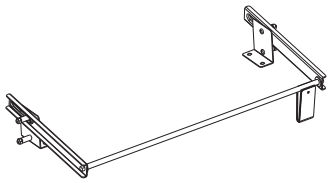
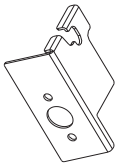
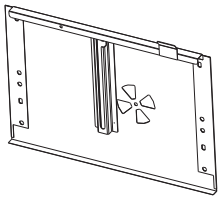
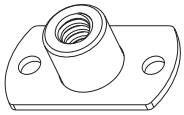
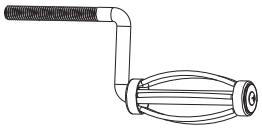
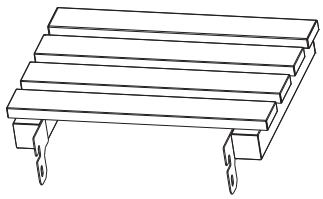
Lijst van onderdelen

Nr	Omschrijving	Onderdeel	Aantal
1	Thermometer		1
2	Lid Decorative Plate		1
3	Kap		1
4	Bovenste scharnier kap		2
5	Warmhoud rek		1
6	Grill rooster		2
7	Onderste scharnier kap		2
8	Achter Paneel Firebox		1
9	Linkerpaneel firebox		1
10	Linkersteun beugel as		1

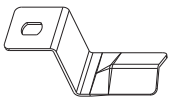
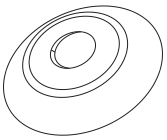
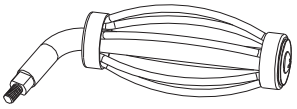
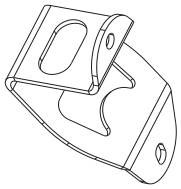
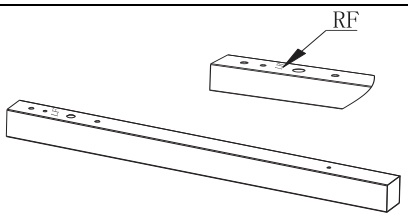
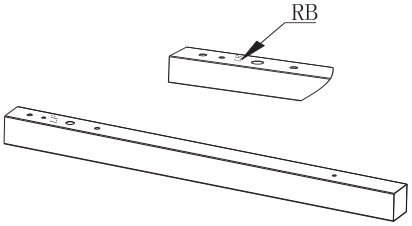
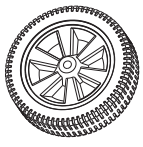
Lijst van onderdelen

Part Number	Part Name	Photo	Qty
11	Firebox voorpaneel met deur (pre-assembled)		1
12	Luchtventilatie		4
13	Luchtventiltiehendel		4
14	Aslade		1
15	Aslade voorpaneel		1
16	Large Pipe Plug		8
17	Linker achterpoot		1
18	Linker voorpoot		1
19	Pootuiteinde		2
20	Hendel kap		1

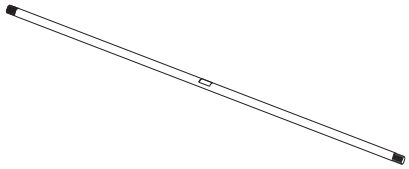
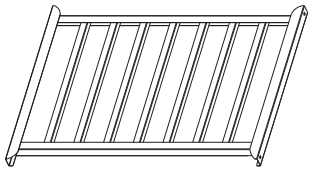
Lijst van onderdelen

Part Number	Part Name	Photo	Qty
21	Rozet		2
22	Houtskoolrek		1
23	Houtskoolrosterhouder		1
24	Asbeuge rechts		1
25	Rechter panel firebox		1
26	Handvat montage plaat		1
27	Slingerhendel		1
28	Greep hendel		2
29	Zijtafel met haken (voorgemonteerd)		2
30	Small Pipe Plug		4

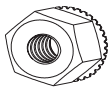
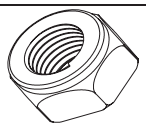
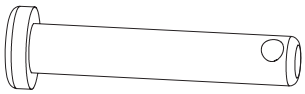
Lijst van onderdelen

Part Number	Part Name	Photo	Qty
31	Gereedschaphaak		8
32	Deur vergrendeling		1
33	Rozet		1
34	Hendel houtskooldeur		1
35	Asopvangbak handel		1
36	Flessenopener		1
37	Rechtervoorpoot		1
38	Rechterachterpoot		1
39	wiel		2

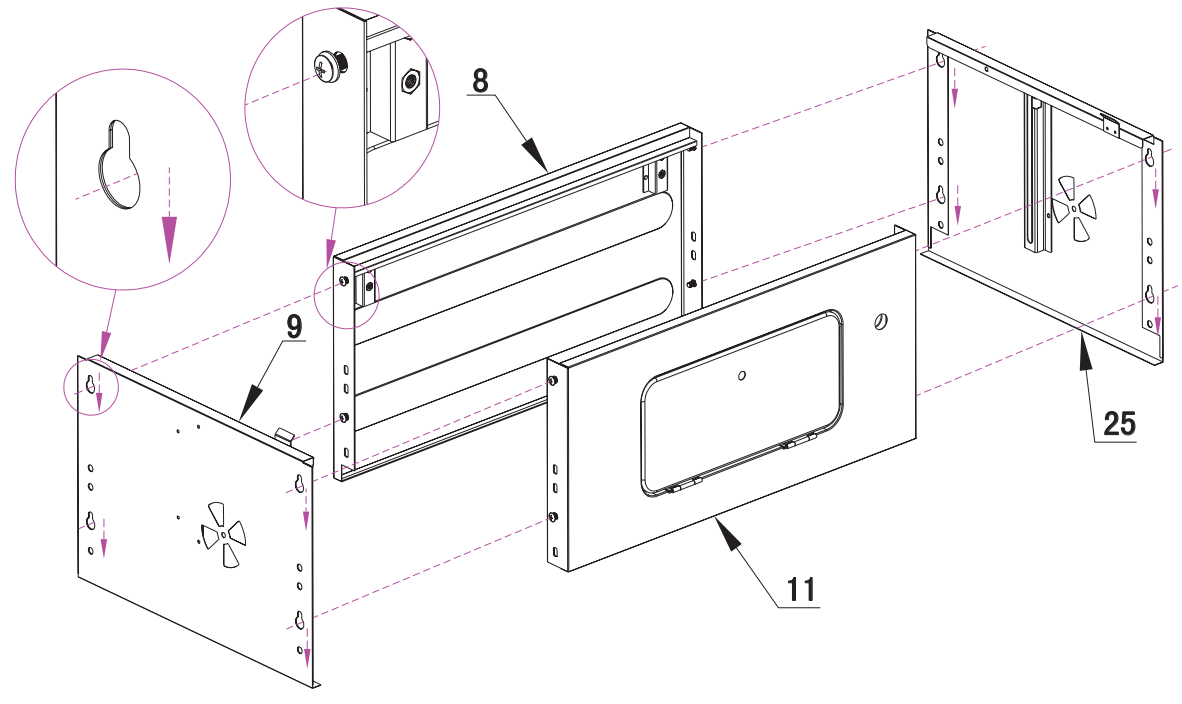
Lijst van onderdelen

Part Number	Part Name	Photo	Qty
40	as		1
41	Bodemplaat		1

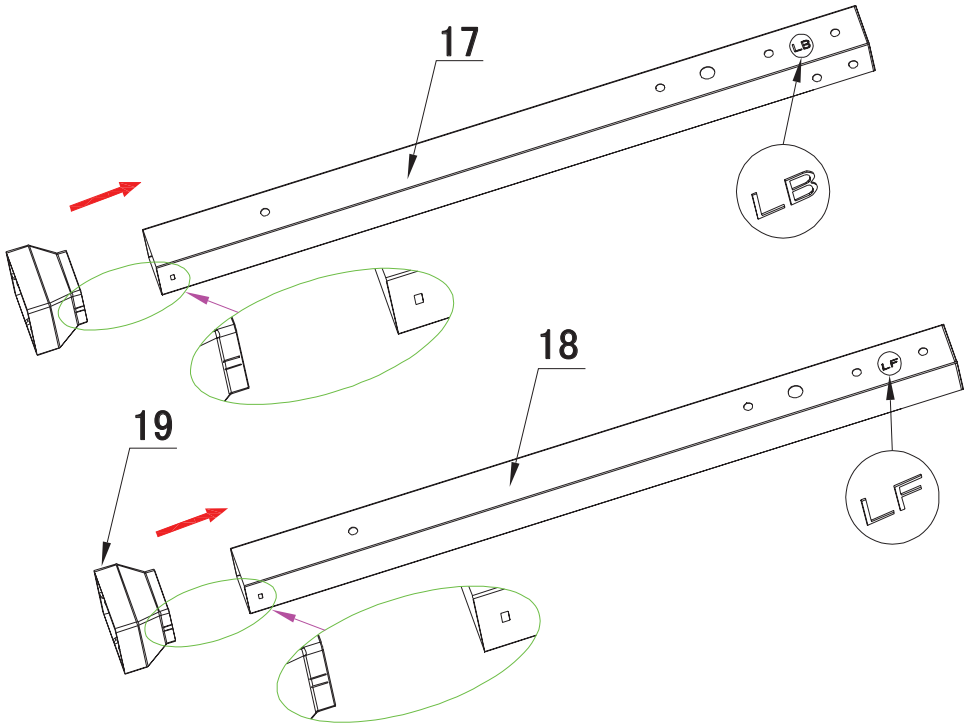
Lijst van onderdelen

Part Number	Part Name	Photo	Qty
A	M6x12		26pcs
B	M6x35		8pcs
C	M6		8pcs
D	M6		8pcs
E	M10		1pc
F			2pcs
G			2pcs

STEP1

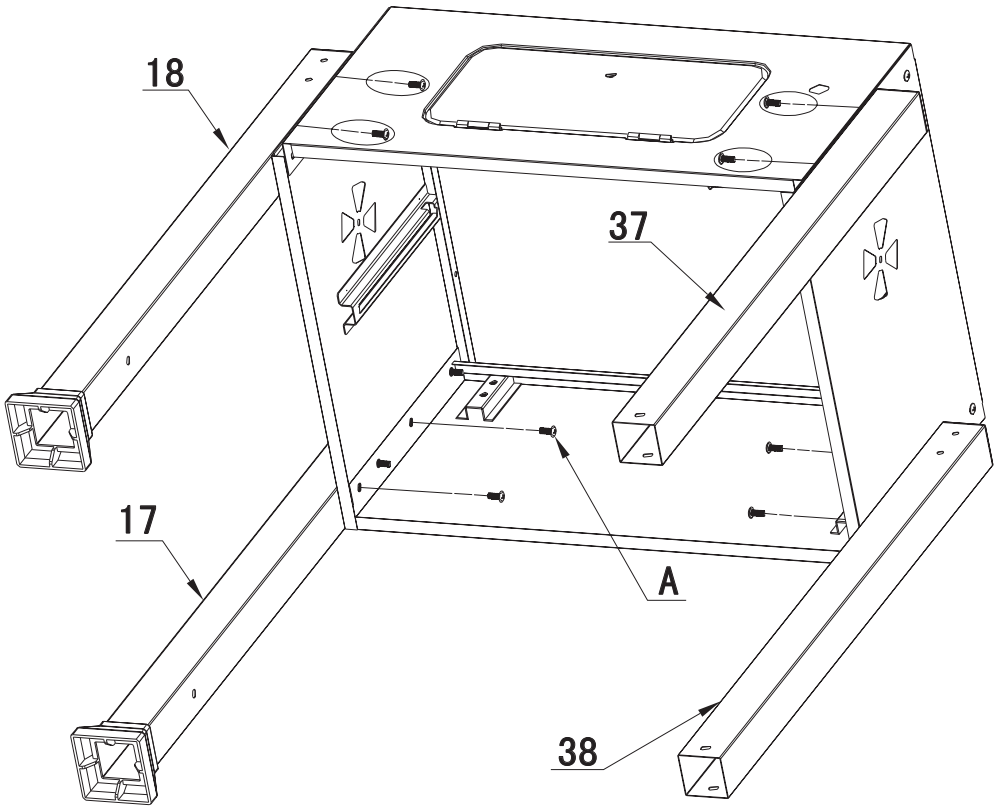


STEP2

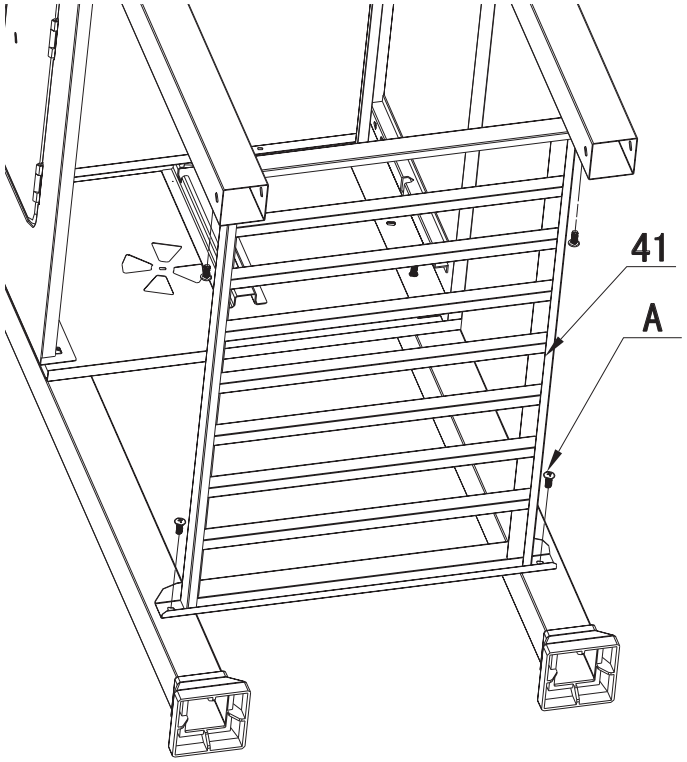


Put Leg End Cap (19) into Left Back Leg (17) and Left Front Leg (18). Make sure the bumping on Leg End Cap is locked into the square hole on the legs.

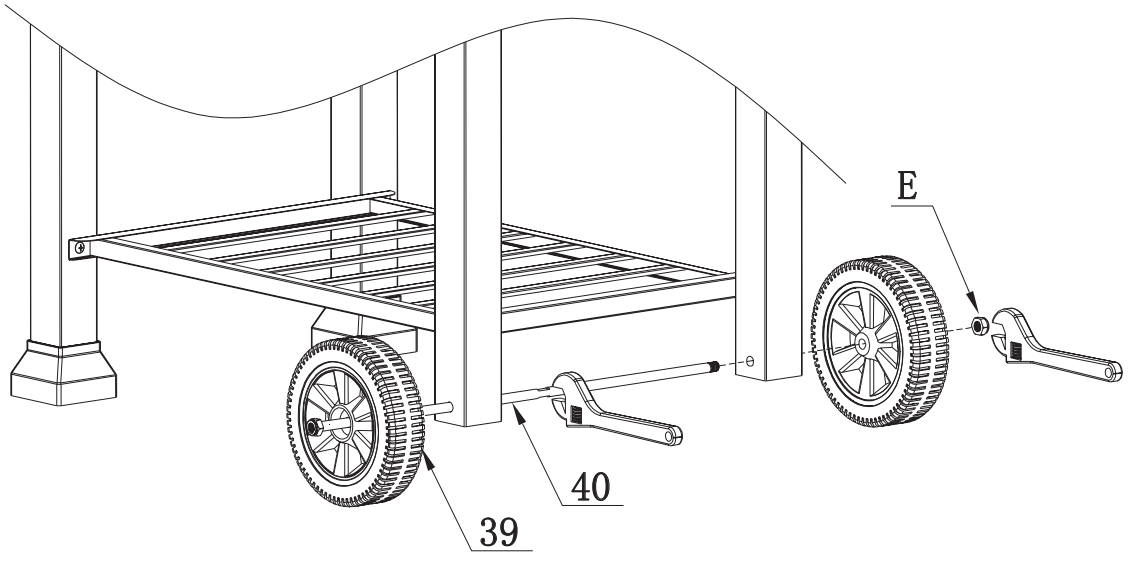
STEP3



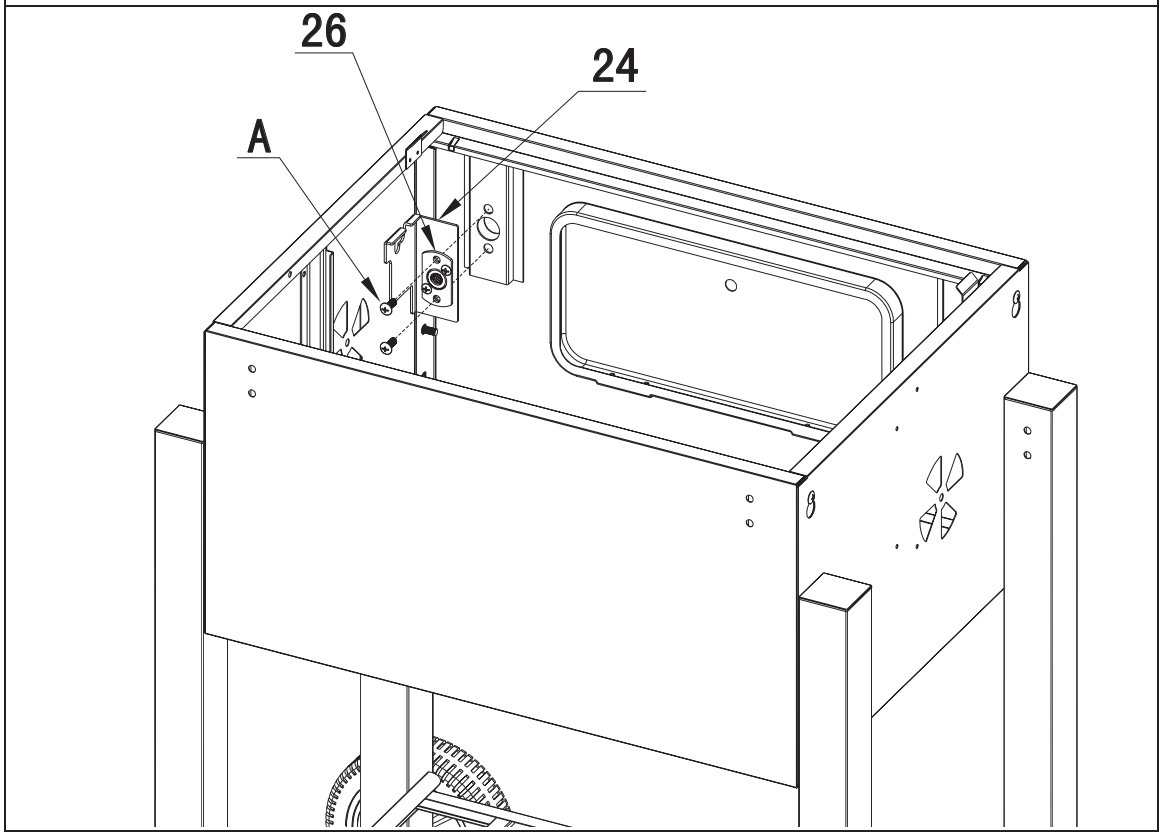
STEP4



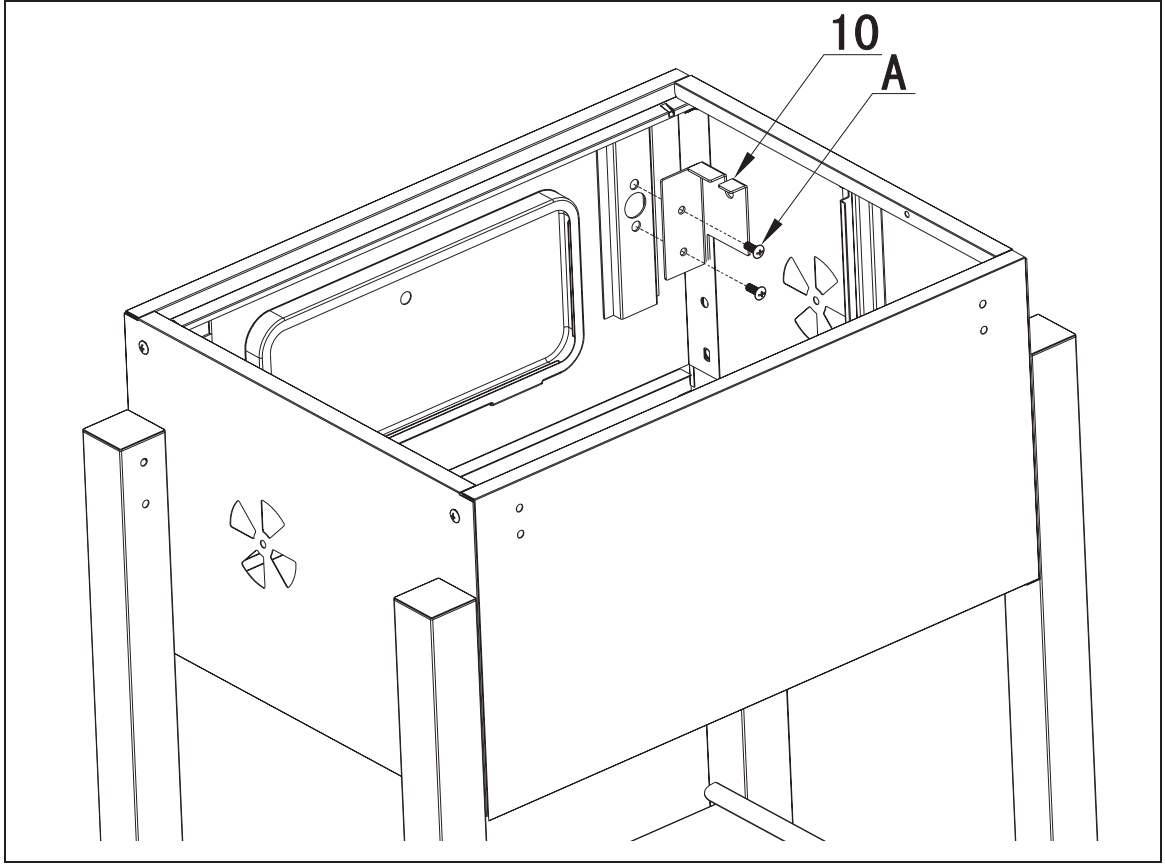
STEP5



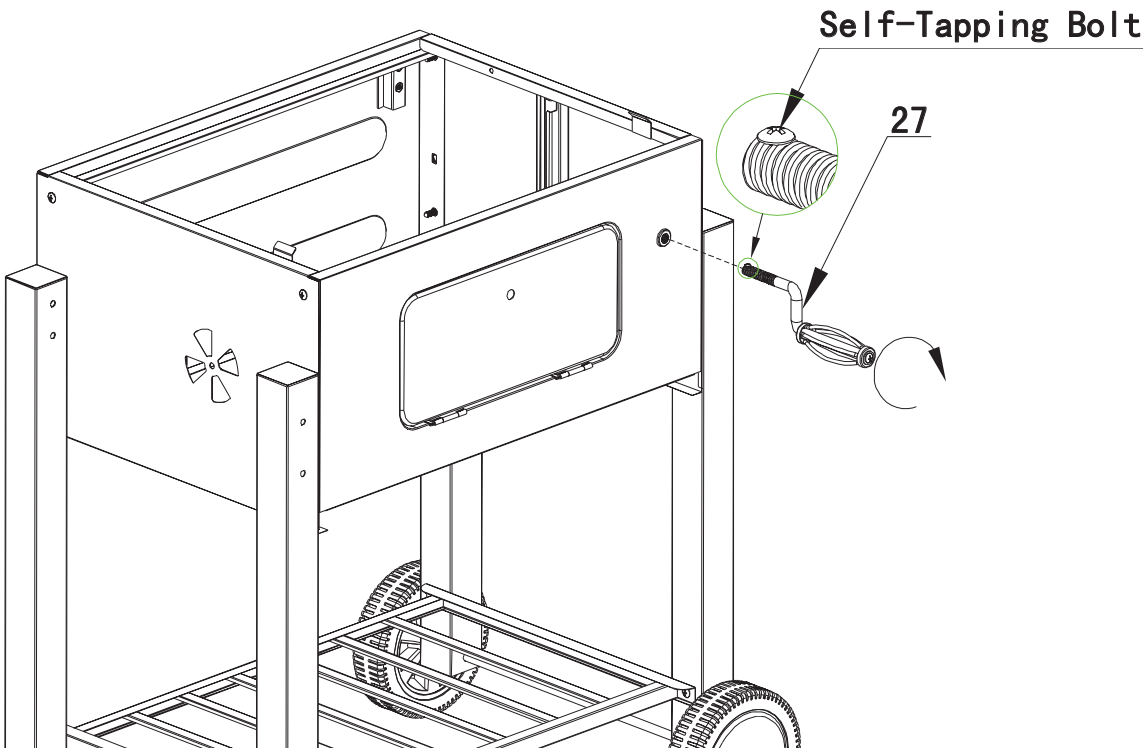
STEP6



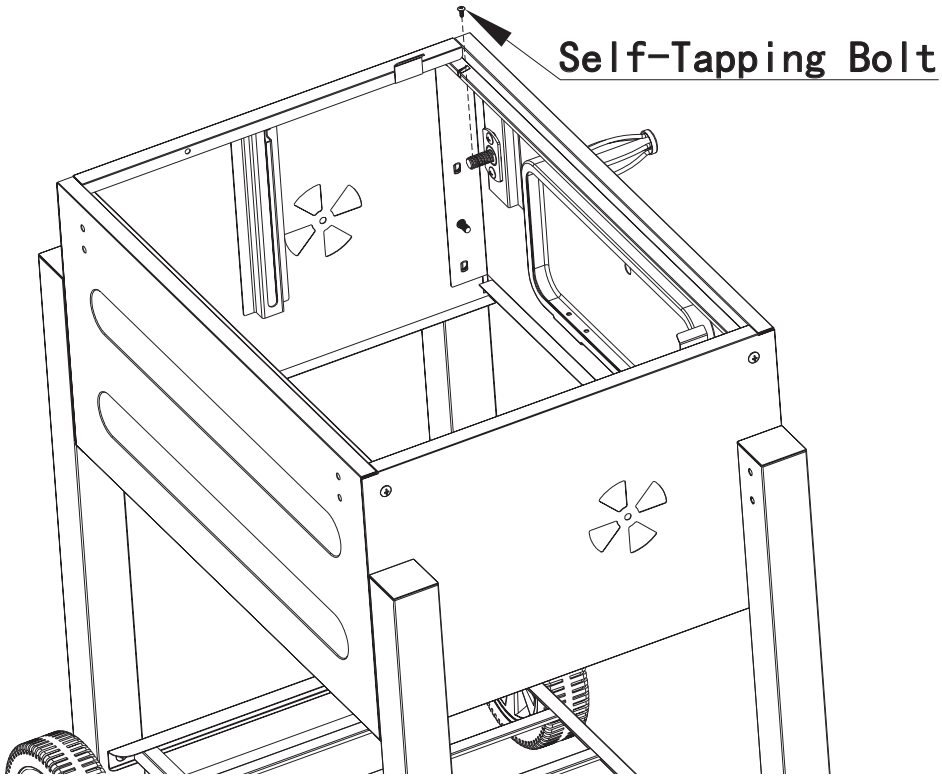
STEP7



STEP8



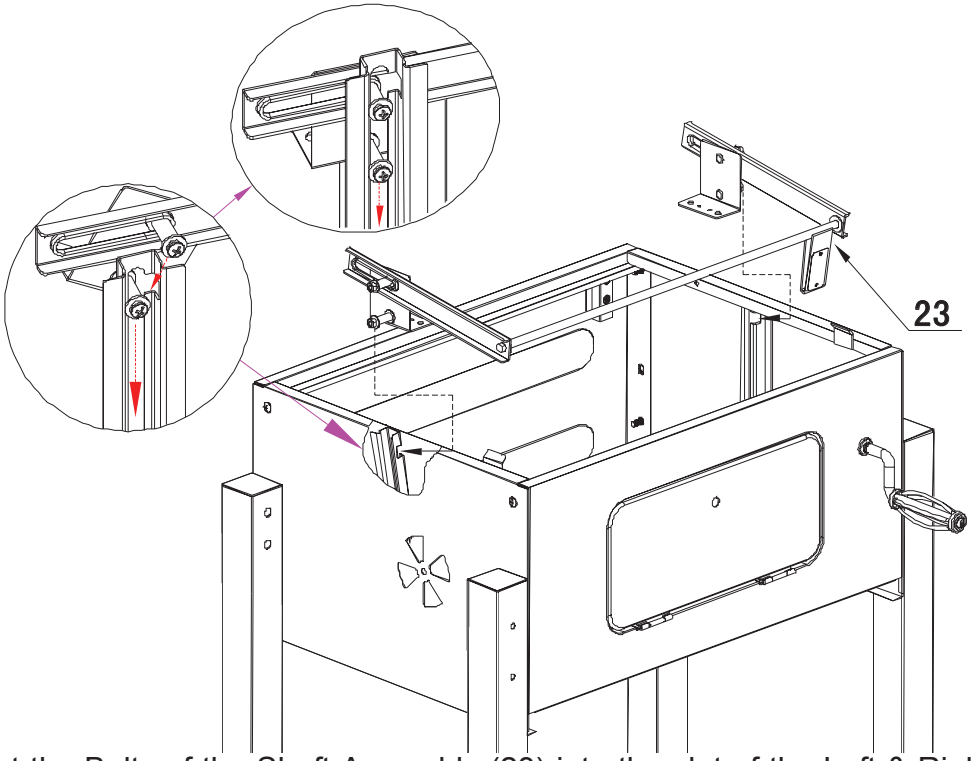
Loosen the pre-assembled Self-Tapping Bolt from the end of Crank Handle (27), then rotate the Crank Handle (27) into the hole of the front panel.



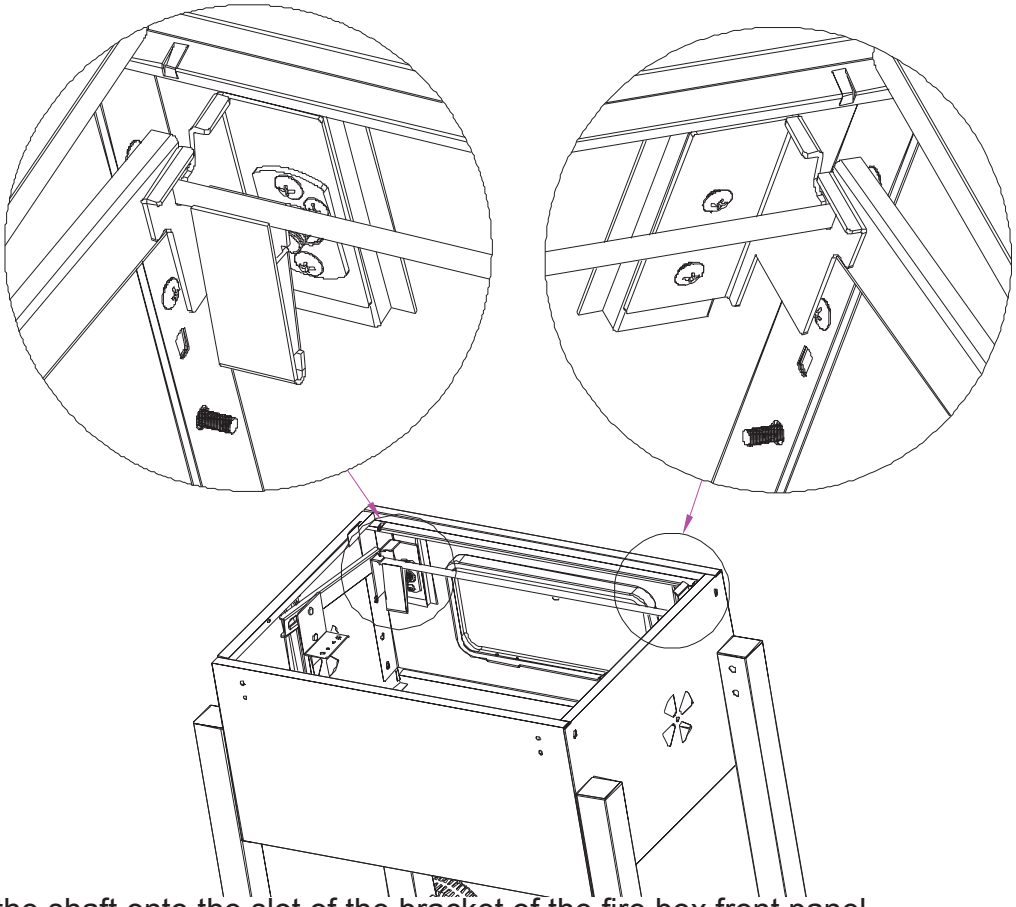
Fasten the Self-Tapping Bolt to the end of the Crank Handle (27)，after rotating the Crank Handle（27） into the hole of the front panel.

Note: Make sure to rotate the crank handle counterclockwise completely to the end.

STEP9

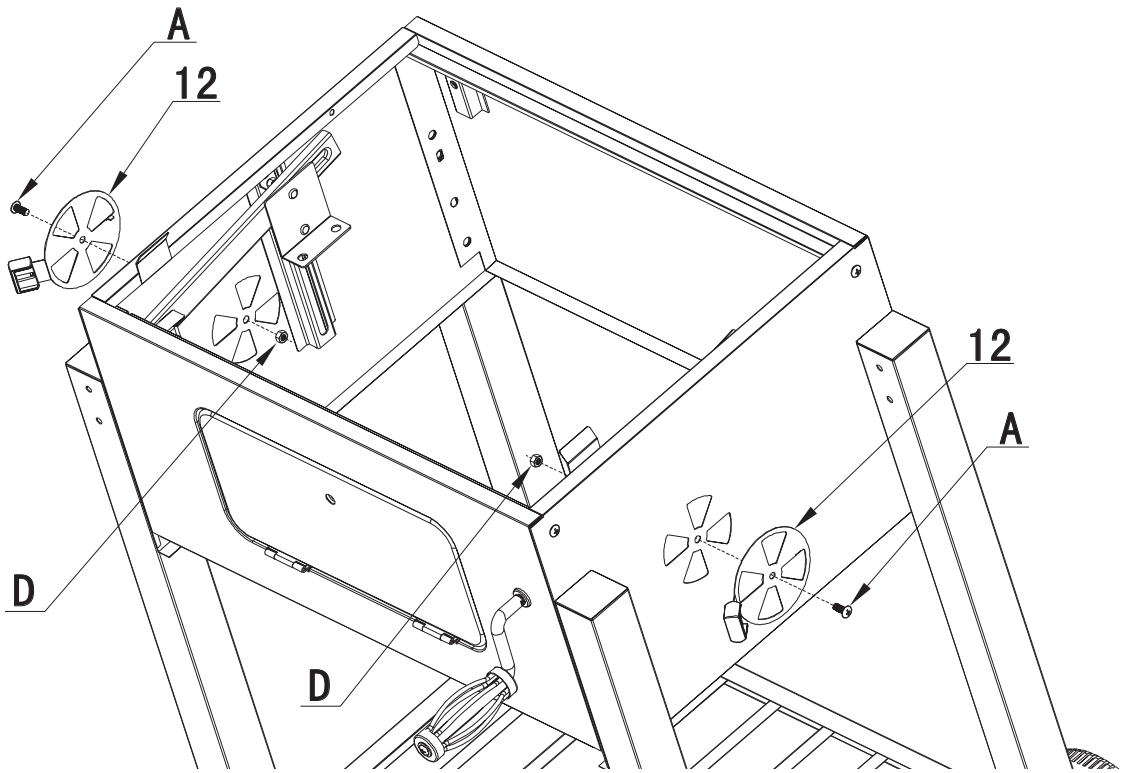


Put the Bolts of the Shaft Assembly (23) into the slot of the Left & Right Fire box side panel.

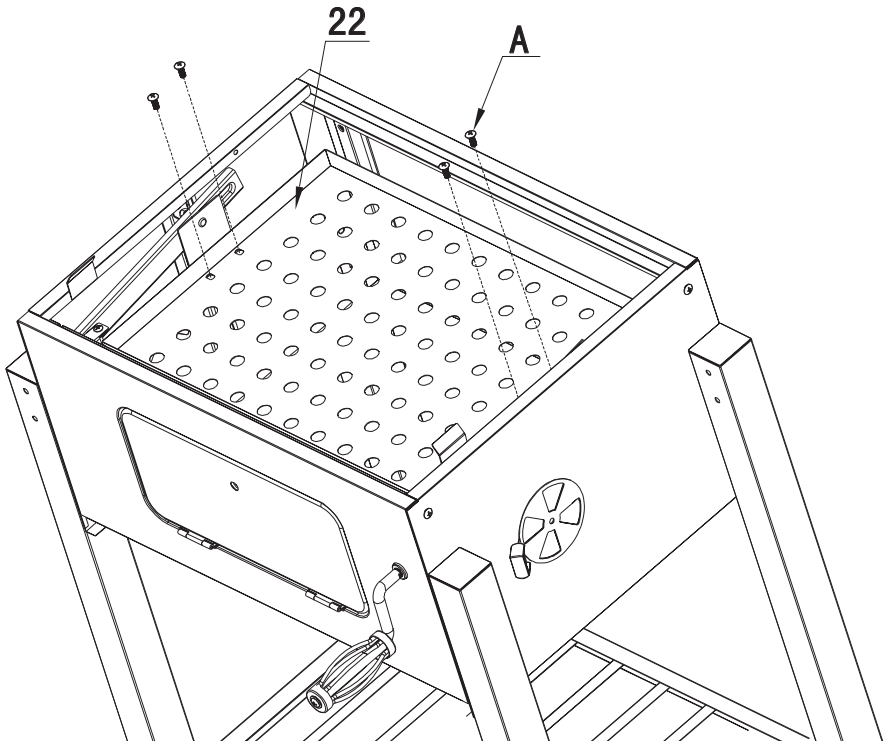


Fit the shaft onto the slot of the bracket of the fire box front panel.

STEP10

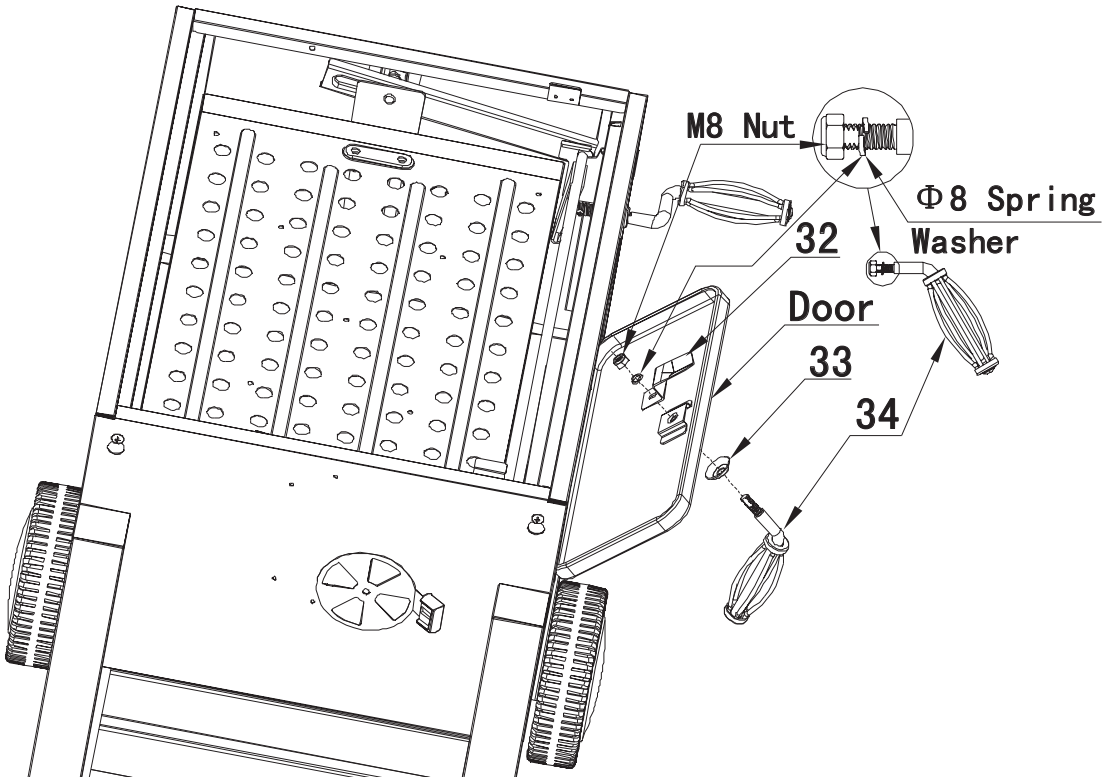


STEP11



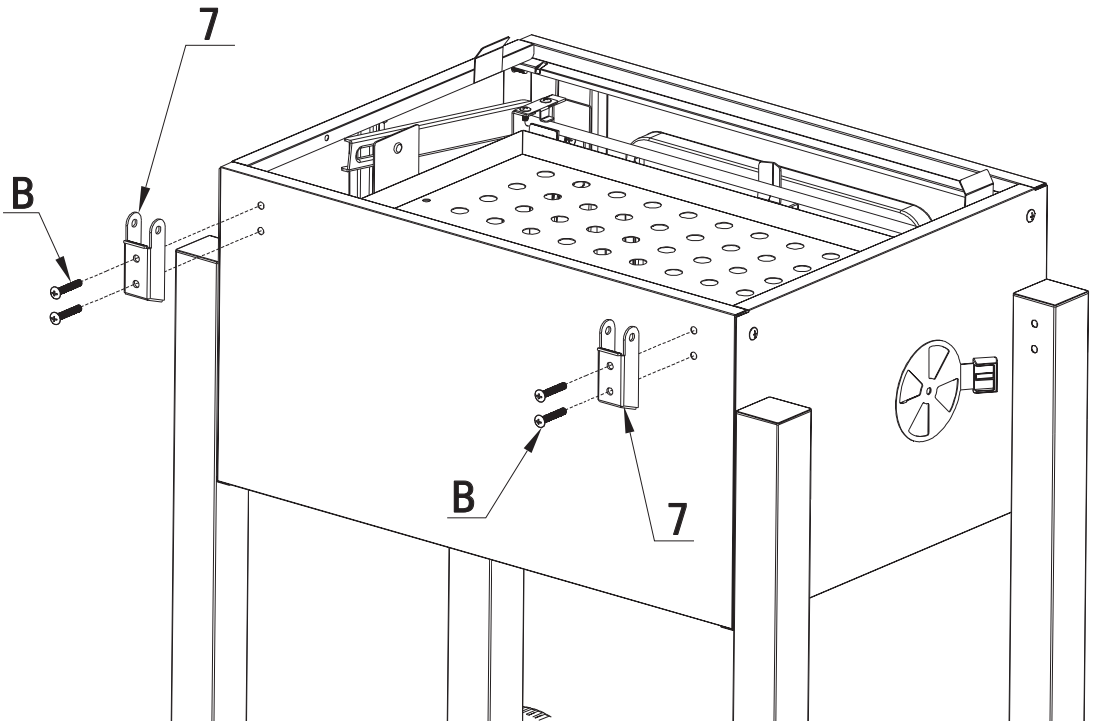
Make sure the holes of the charcoal pan (22) are matched with the holes on Shaft Assembly brackets. Screw the M6x12 Bolts (A) as shown, then tighten them one by one.

STEP12

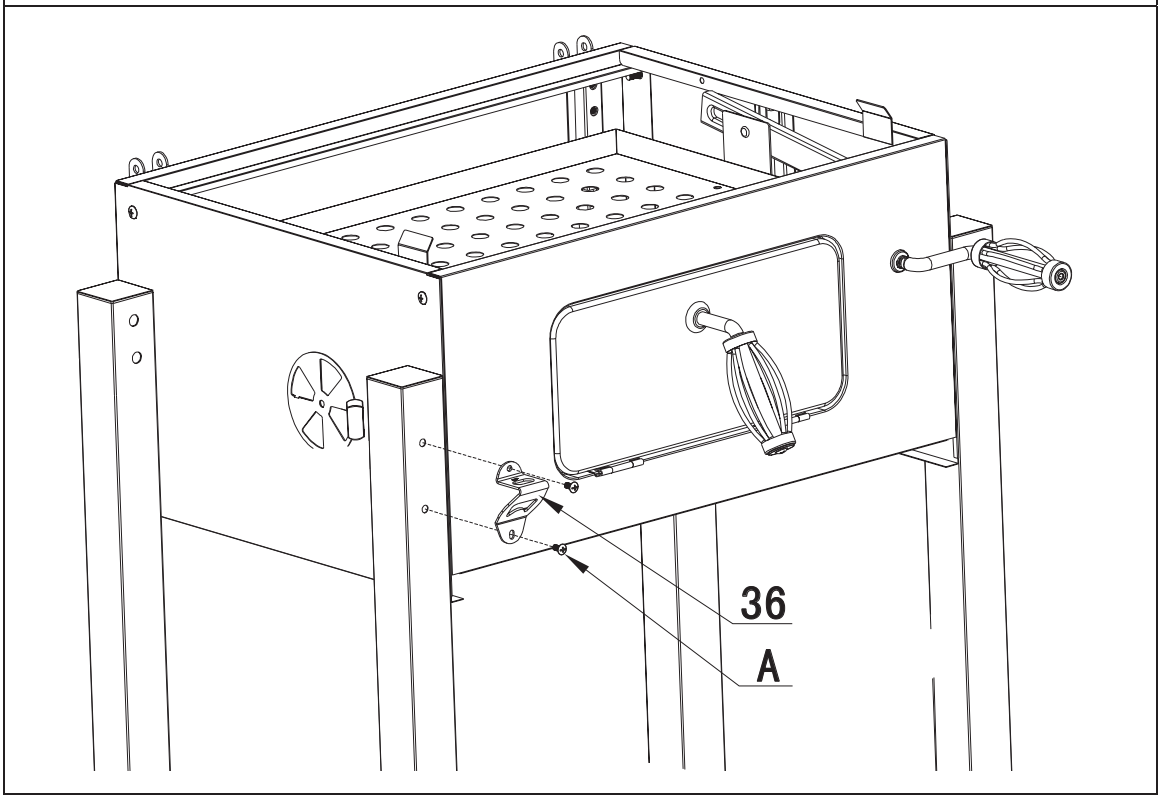


Loosen the pre-assembled M8 Nut and spring washer from the handle (34), and then assemble the handle to Charcoal Door according to the diagram as shown.

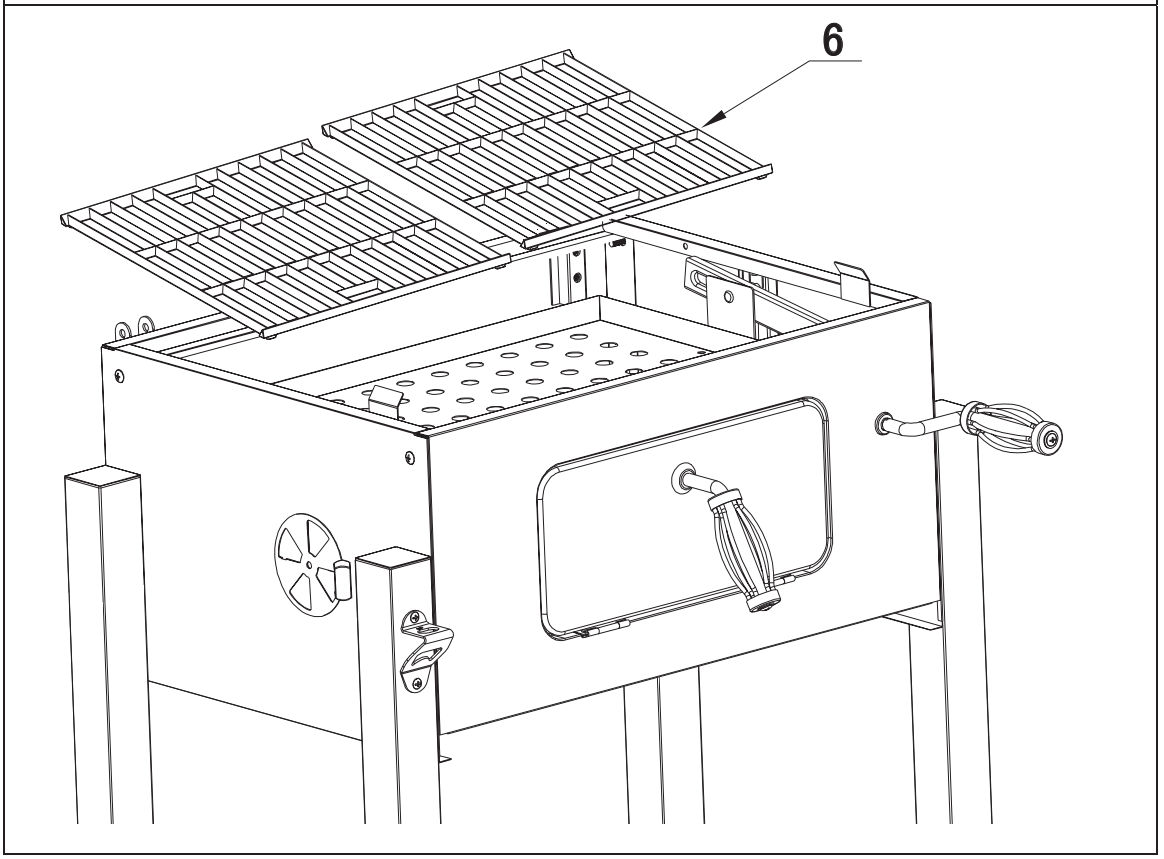
STEP13



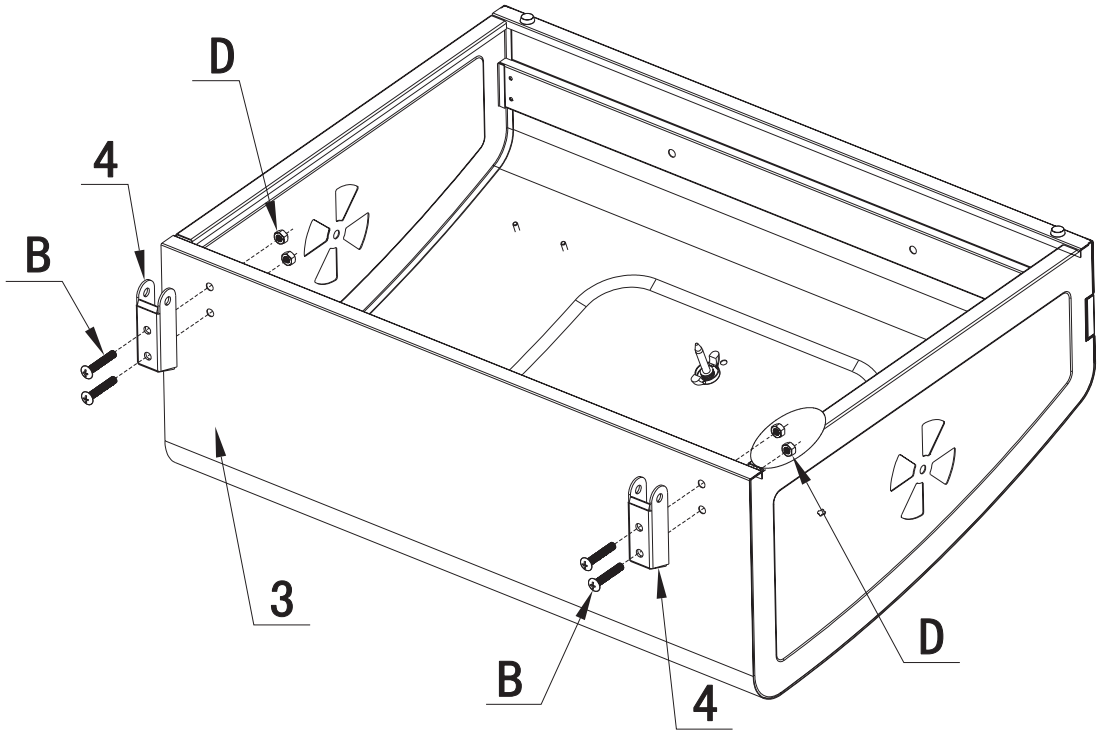
STEP14



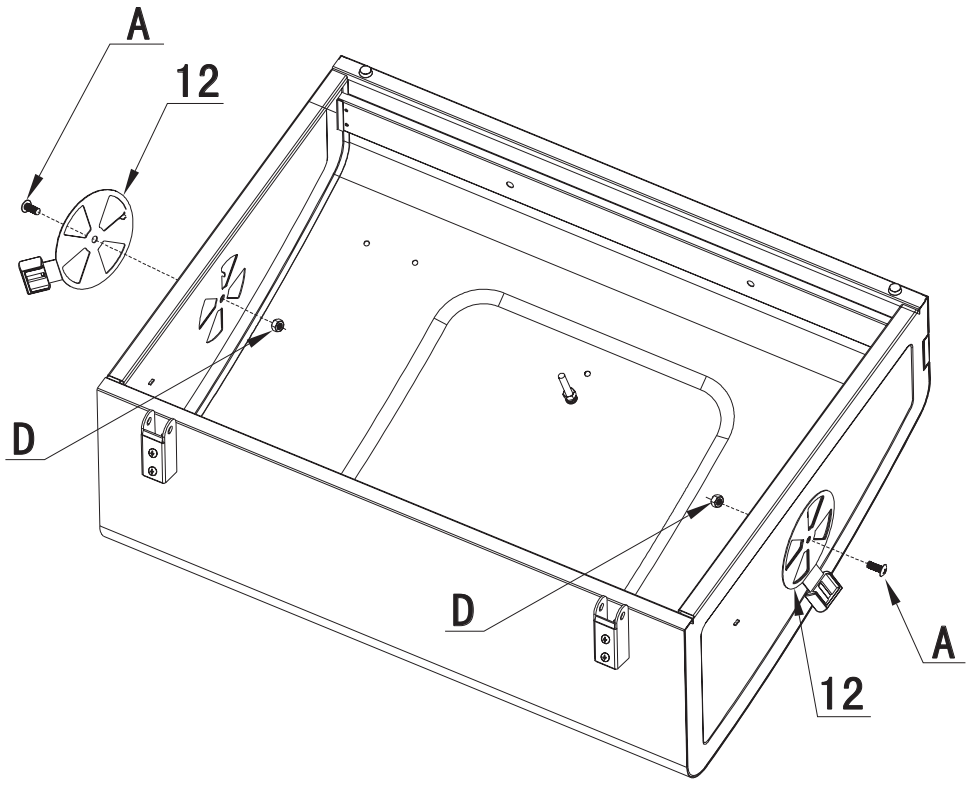
STEP15



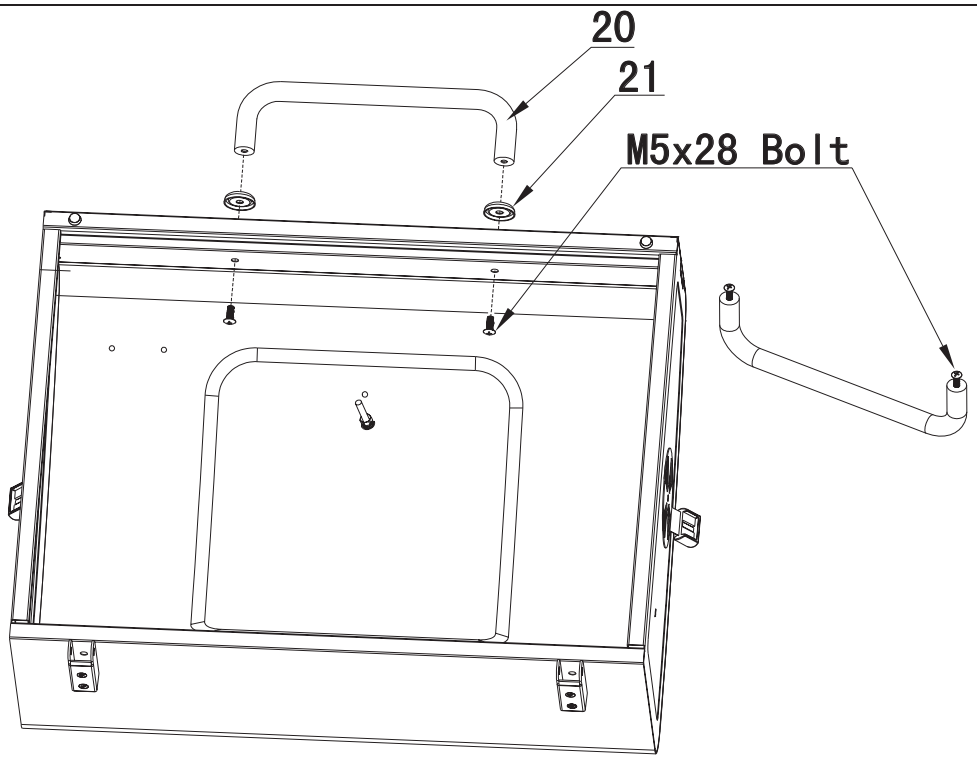
STEP16



STEP 17

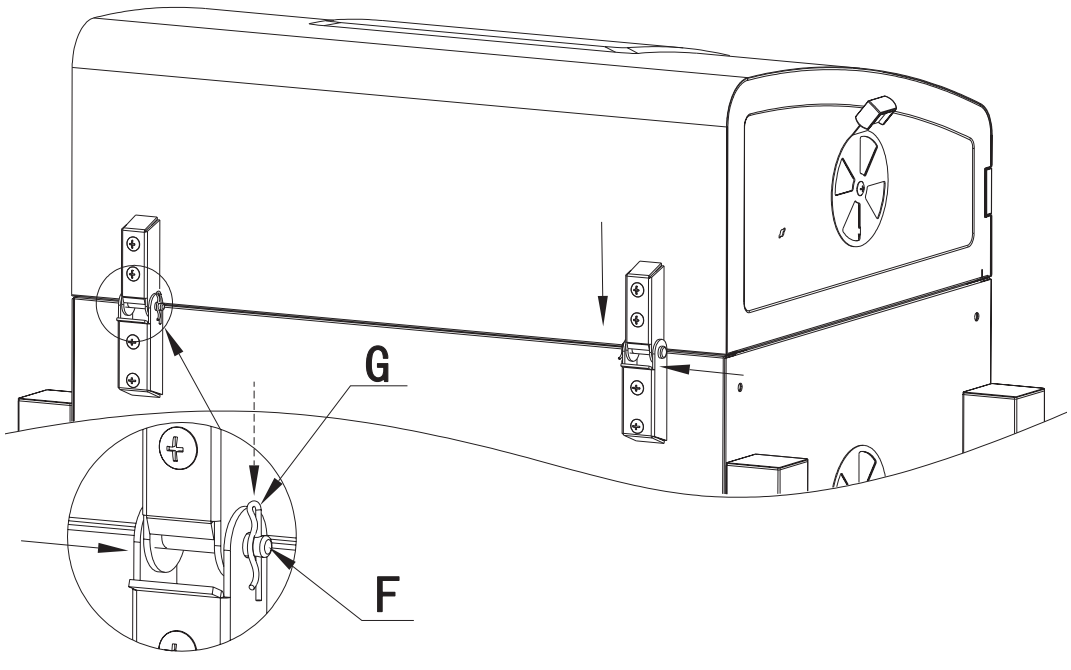


STEP 18

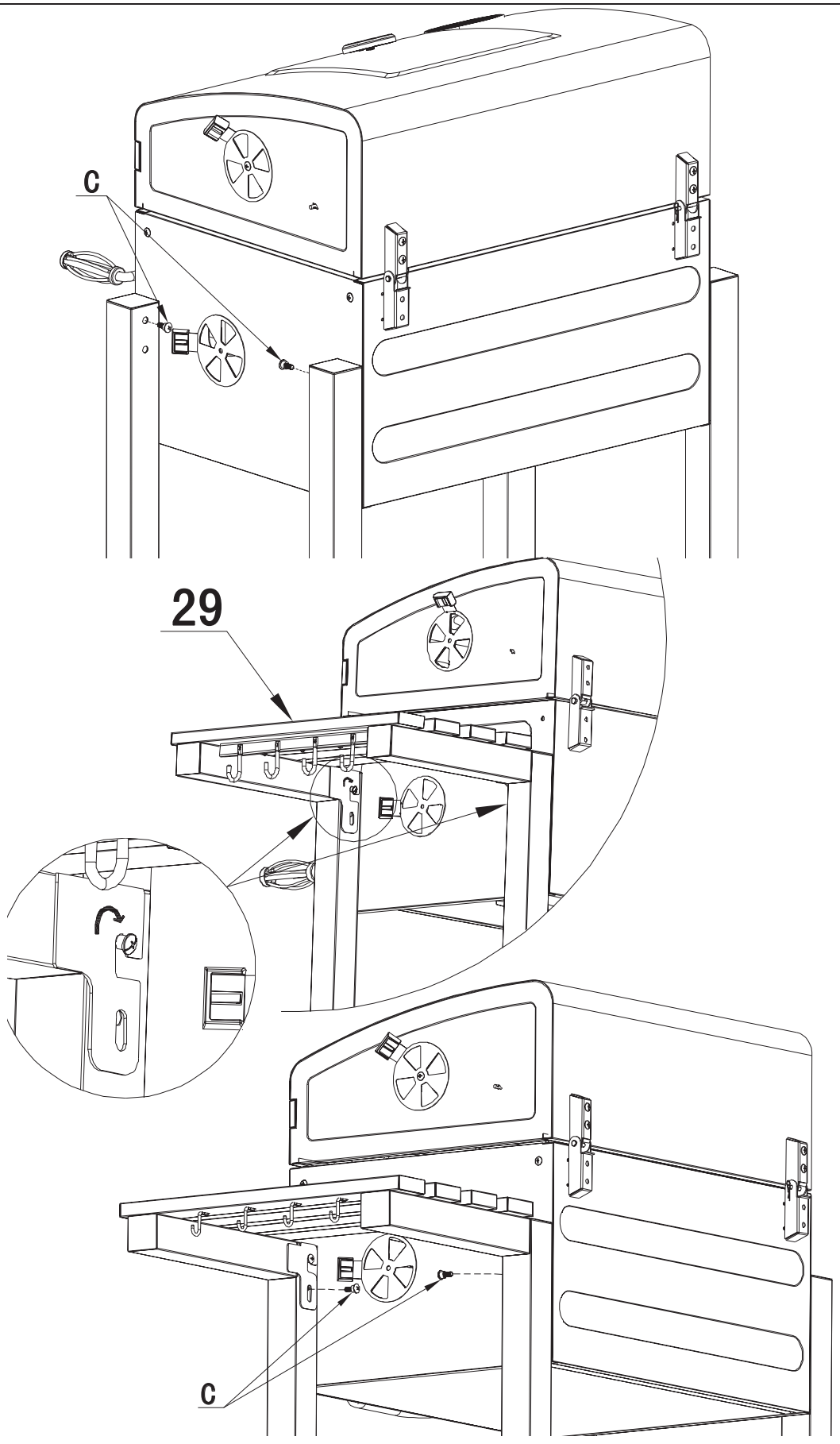


Loosen the pre-assembled M5x28 Bolts from Hood Handle (20), and then assemble the handle together with spacer (21) to the hood according to the diagram as shown.

STEP 19

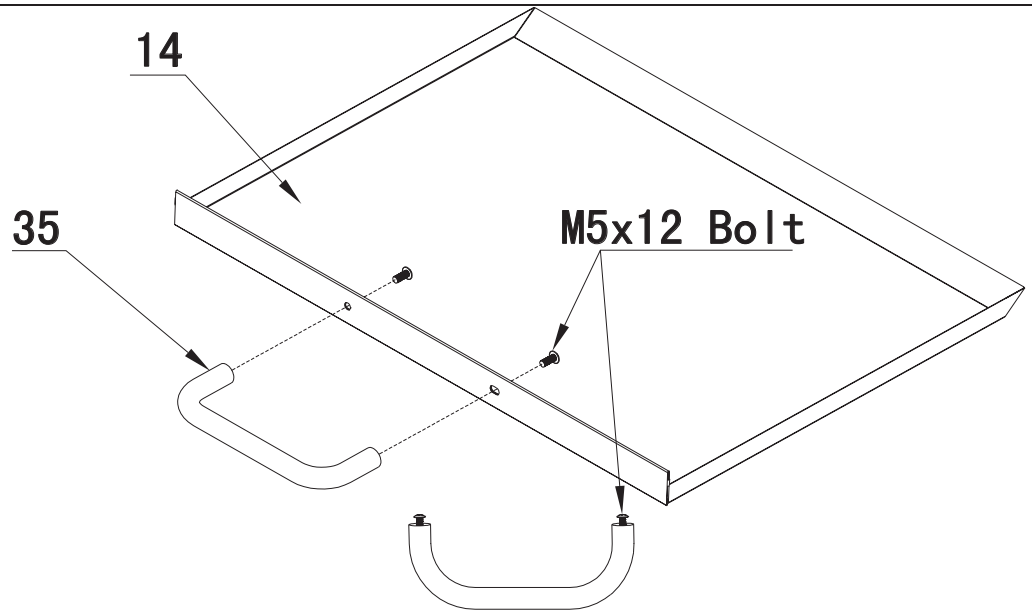


STEP20

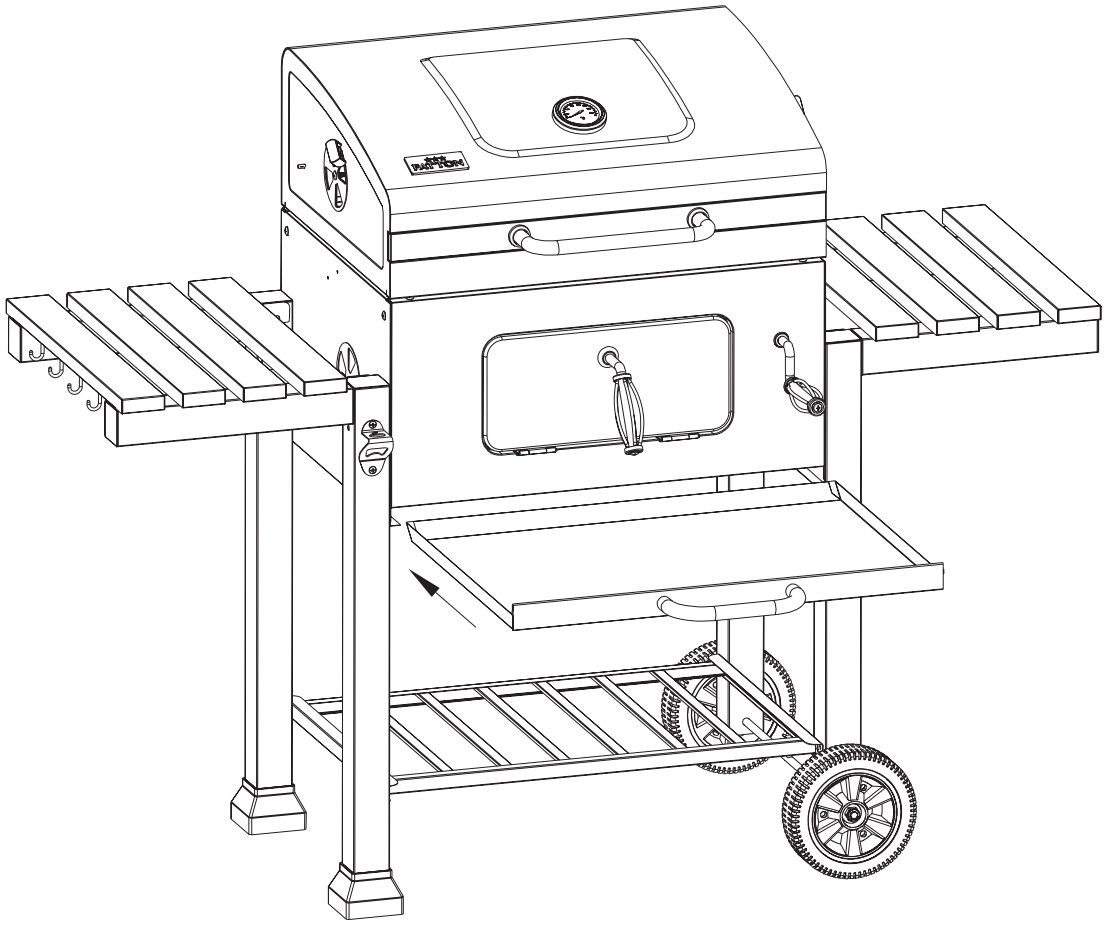


Attach the another side shelf according to the diagram as shown.

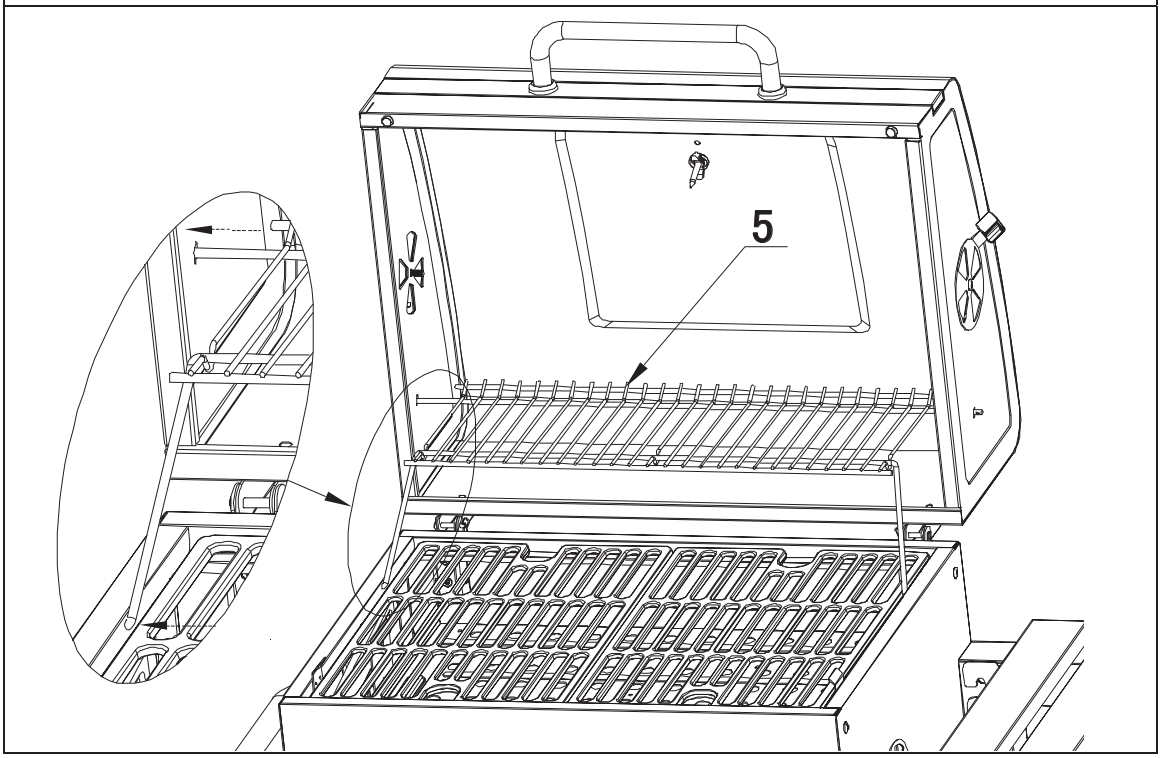
STEP21



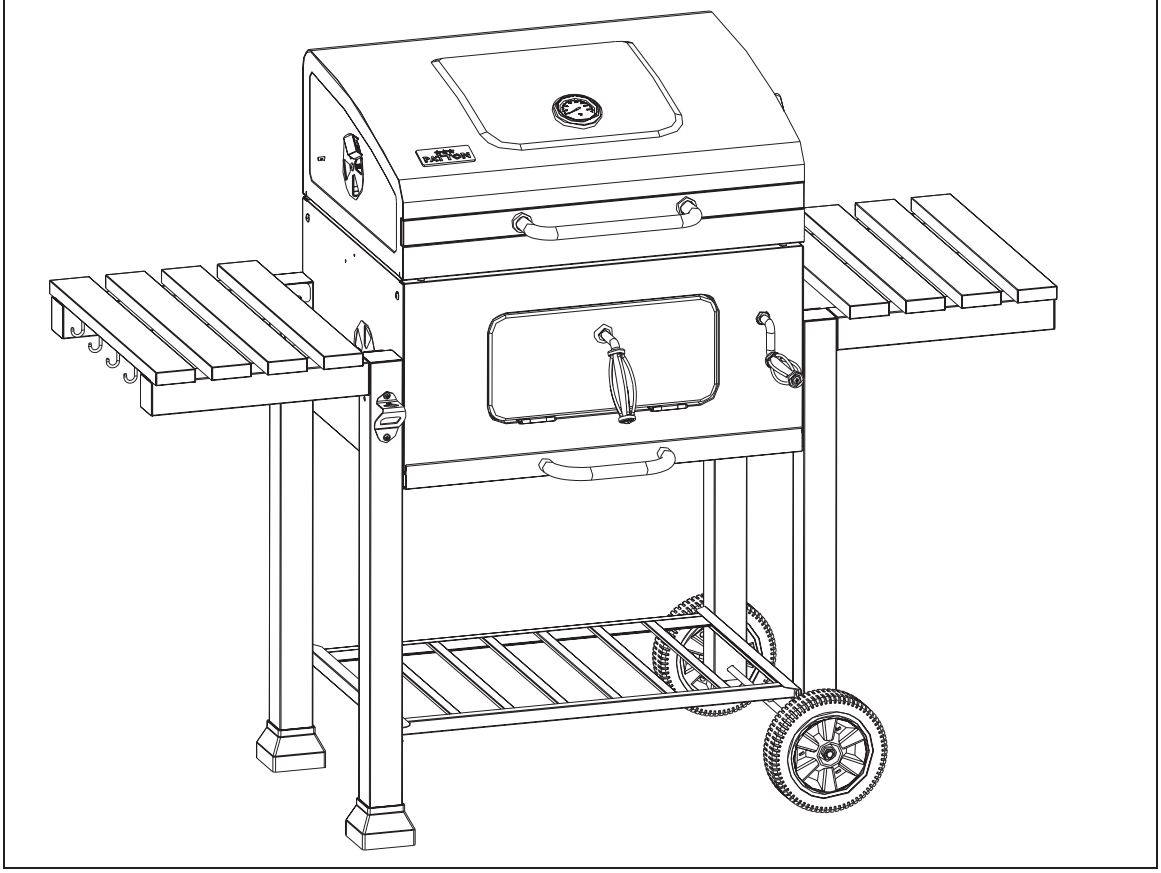
Loosen the pre-assembled M5x12 Bolts from Ash Pan Handle (35), and then assemble the handle to Ash Pan (14) according to the diagram as shown.



STEP22



Finish

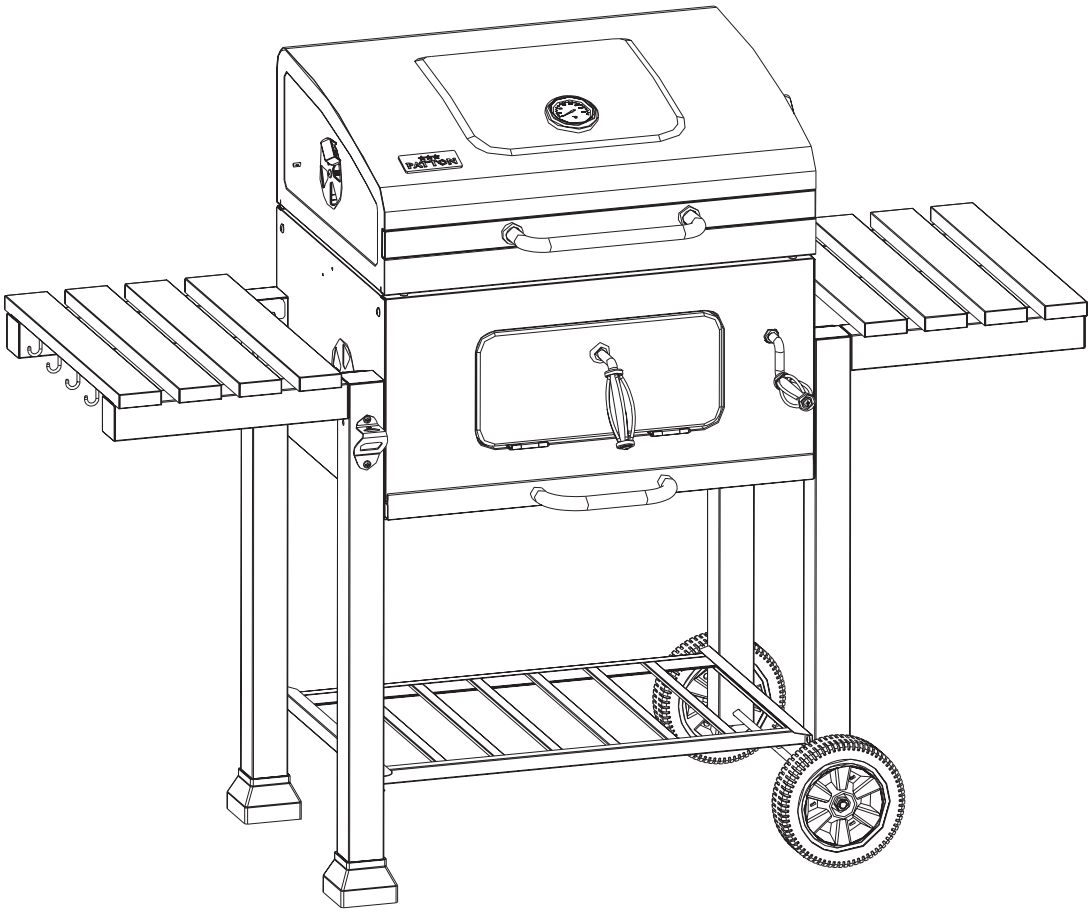


PATTON

Données technique C2 Charcoal Chef

Nom de produit	C2 Charcoal Chef
Numéro de modèle	55CCE101
À utiliser uniquement en plein air.	
Lire les instructions d'utilisation de l'appareil.	
ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être très chaudes.	
Ne pas laisser jouer les jeunes enfants à proximite de l'appareil.	
Ne pas déplacer le barbecue pendant son fonctionnement.	
Chaque modification de ce barbecue peut s'avérer dangereux.	
Garder ce manuel pour reférence.	

IMPORTANT:
Les commentaires suivants devraient être bien lire pour être sûr que le barbecue de manière correcte est mis en place et qu'il sera bien entretenu. Si vous ne parvenez pas à se conformer aux instructions, il peut causer de graves blessures et causer des dommages matériels. Pour toute question concernant l'installation et l'utilisation du contact de dispositif du fournisseur. Toujours placer l'appareil sur une surface plane.



AVERTISSEMENTS DE SECURITE – A LIRE ATTENTIVEMENT

Avant de commencer l'assemblage de votre nouveau BARBECUE À CHARBON – nous vous recommandons de lire attentivement toutes les instructions et avertissements d'assemblage.
Ce symbole "!", indique un avertissement de sécurité – Au moment de l'assemblage faites très attention à l'information qui suit cet avertissement.
A fin de protéger l'intégrité des personnes et de leur propriété, soyez prudent et utilisez votre bon sens dans la manipulation de votre barbecue. La négligence de ces avertissements peut provoquer des blessures graves et des dégâts à votre propriété.

"!" AVERTISSEMENT"!"

ASSEMBLAGE

- Faire attention pendant toute la durée de l'opération d'assemblage du barbecue. Faire attention de ne pas placer vos mains à l'intérieur ou dessous le barbecue.
- Retirer les emballages avec précaution.
- Quand vous déplacez ou soulevez le barbecue, faites attention pour éviter des lésions ou des élongations de votre dos.

EMPLACEMENT

- Pour un usage en extérieur ou en plein air uniquement. Ne pas utiliser ce barbecue à l'intérieur ou dans des endroits fermés et sans ventilation.
- Pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser ce barbecue pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne jamais utiliser ce barbecue sur une surface en bois ou sur des surfaces inflammables. Utiliser ce barbecue sur une surface résistante, dure et stable qui soit capable de supporter son poids.
- Lors de l'utilisation, laisser au moins 10 pouces d'espace entre le barbecue et n'importe quel matériel combustible (cela inclut: des arbustes, des arbres, des feuilles, des fourrages, des plateformes ou des enceintes en bois, des constructions, etc.)
- Maintenir le barbecue éloigné de l'essence et/ou des autres liquides inflammables, des gaz ou des vapeurs inflammables, garder le barbecue loin de zones où pourraient être présents ces produits. Ne jamais utiliser ni ranger le barbecue dans ces zones considérées à risque.
- Si le temps est très venteux, placer le barbecue dans un lieu à l'extérieur qui soit protégé du vent.
- Maintenir hors de la portée des enfants et des animaux de compagnies.
- Quand vous déplacez ou soulevez le barbecue, faites attention pour éviter des lésions ou des élongations de votre dos.
- Veillez à ce que les roues soient verrouillées, pour éviter que le barbecue se déplace pendant son utilisation.
- Ne jamais essayer de déplacer ou repositionner le barbecue pendant son utilisation.
- En cas de non utilisation du barbecue veillez à le garder hors de la portée des enfants.

ALLUMAGE DU FEU

- Ne pas utiliser de l'essence, du kérosène ou de l'alcool pour allumer le feu. L'utilisation de ces produits ou similaires peut provoquer un retour de flamme ou une explosion et par conséquence des lésions graves.
- Si vous utilisez du liquide « allume-feu », laissez le couvercle du barbecue ouvert jusqu'à que les briquettes de charbon soient réduites en cendres et que le liquide « allume - feu » soit complètement consumé. La fermeture trop tôt du couvercle du barbecue peut provoquer l'accumulation des vapeurs issus du liquide « allume-feu » et par conséquence un retour de flamme ou une explosion à la prochaine ouverture du couvercle.
- Ne pas ajouter du liquide « allume-feu » aux briquettes de charbon tièdes ou chaudes, cela pourrait provoquer un retour de flamme et donc des lésions ou brûlures graves.
- Ne jamais allumer le barbecue sans le tiroir à cendres en place.

UTILISATION ET MANIPULATION DU BARBECUE

- Le barbecue chauffe beaucoup pendant son utilisation – ne jamais toucher les surfaces du barbecue.
- Il faut toujours utiliser des gants de cuisson pendant la manipulation de votre barbecue.
- Ne pas porter de vêtements légers pendant l'utilisation du barbecue, ni laisser vos cheveux entrer en contact avec le feu.
- Pendant l'utilisation du barbecue, ne jamais le laisser sans surveillance.
- Ne jamais utiliser le barbecue sans le tiroir à cendres en place.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte contenant la grille foyère. Les poignées de cette porte sont souvent chaudes pendant l'utilisation du barbecue. Nous vous conseillons d'utiliser vos gants de cuisson et suivre les instructions supplémentaires décrites dans la partie « AJOUTEZ LE CHARBON ».
- Faire attention au moment de faire les réglages de la grille foyère – ne pas laisser tomber de manière incontrôlée la grille foyère jusqu'à la position plus basse. Utilisez les gants de cuisson pour manipuler le levier de la grille foyère, il se peut qu'il soit très chaud.
- Faire attention au moment de l'ouverture du couvercle en acier inoxydable du barbecue – poussez-le vers l'arrière jusqu'à qu'il soit ouvert complètement. Si vous le laissez ouvert partiellement, il pourrait se fermer subitement et provoquer des lésions ou blessures. La poignée du couvercle du barbecue pourrait être très chaude, nous vous conseillons de toujours utiliser les gants de cuisson.
- Ne pas poser ni placer des objets qui font plus de 15 livres sur les tablettes latérales du barbecue.
- Garder toujours à porter de main un extincteur au cas où les flammes se trouvent hors de contrôle.
- Lorsque l'air frais entre en contact avec les flammes, il peut se déclencher un retour de flamme.
- Faire attention lors de l'ouverture du couvercle du barbecue ou de la porte d'accès à la grille foyère. Gardez toujours une distance de sécurité entre vous et le barbecue pour éviter les vapeurs chaudes et les flammes.
- Fermer le couvercle du barbecue et les diffuseurs d'air pour éteindre le feu.
- Pour prolonger la vie du barbecue et du métal, ne pas laisser monter la température au delà de 400°F, et ne pas laisser les briquettes de charbon ou le charbon de bois allumés, rentrer en contact avec les parois du barbecue.
- Soyez prudent lors de la création d'une ventilation de l'air. La poignée de la circulation de l'air peut être très chaud - utiliser des gants thermiques.

VIDAGE DES CENDRES ET NETTOYAGE

- Ne jamais laisser sans surveillance le barbecue ou les briquettes de charbon chaud
- Ne pas remuer ni vider la grille foyère tant que tout le charbon et les cendres ne sont pas refroidis complètement.
- Une fois que le charbon et les cendres se sont refroidis complètement, en utilisant les gants de cuisson, retirer le tiroir à cendres et le vider dans un conteneur ou une poubelle métallique. Mouiller les cendres avec de l'eau avant de les jeter. Garder le conteneur métallique loin de tous matériaux combustibles.
- Mouiller les surfaces au dessous et autour du barbecue pour éteindre tout reste de charbon ou de cendres qui auraient pu tomber en dehors du barbecue.
- Pour éviter une oxydation excessive : Nettoyer le barbecue après chaque utilisation; appliquer une légère couche d'huile lubrifiante, couvrir et ranger dans un endroit frais et sec.

CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR VOUS Y REFERER ULTERIEUREMENT

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

! Lire attentivement les avertissements de sécurité et instructions d'assemblage avant de commencer à assembler ou à utiliser votre barbecue !

S'il vous manque des pièces, ou qu'il vous faut plus de renseignements, contacter le service clientèle au ********** (Il vous faut une preuve de votre achat)

Vérifier le contenu de la boite pour vous assurer qu'il ne vous manque pas des pièces et qu'elles sont en bon état.

L'ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE A CHARBON

NETTOYAGE DES CENDRES

Il est impératif de nettoyer les cendres de votre BARBECUE, après que le barbecue et les cendres se soient refroidis complètement et avant que l'humidité ne se mélange avec les cendres. Les cendres avec l'humidité peuvent produire une sorte de lessive très acide et donc provoquer une oxydation. (Pour votre information: cette lessive est le résultat de la filtration de l'eau au travers des cendres).

NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON

C'est beaucoup plus facile de maintenir propres les grilles de porcelaine si elles sont brossées tout suite après leur utilisation, pendant que le charbon est toujours chaud – au lieu de laisser les résidus se solidifier en refroidissent. Après avoir brossé, laisser la grille de cuisson (ainsi que le barbecue même) se refroidir. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de la paille de fer extra-fine mouillée et savonnée et frottez légèrement Rincez abondamment et essuyez.

RAFRAICHISSEMENT DU BARBECUE

Avec le temps, l'oxydation en surface peut se retirer et être enlevée avec une brosse en laiton ensuite vous pouvez passer un coup de peinture noir résistante aux hautes températures.

ALLUMAGE ET CONTROL DU FEU

DEMARREZ LE FEU

Ouvrir le couvercle en acier inoxydable de votre BARBECUE A CHARBON, ainsi que les diffuseurs d'air. Retirer la grille de cuisson. Soulever le mécanisme de réglage de la grille foyère vers la position plus haute. Empiler en forme de pyramide dans la grille foyère de 4 à 5 livres des briquettes de charbon ou de 2 à 3 livres de charbon de bois. Ne pas mettre plus de 8 livres de briquettes de charbon ou 4 livres de charbon de bois sur la grille. Descendre le mécanisme de réglage de la grille foyère à la position plus basse – utiliser le liquide « allume feu » pour démarrer le feu, en suivant les instructions données par le fabricant du produit.

Laisser au charbon le temps suffisant pour que tout se transforme en braises avant de commencer la cuisson, de manière que le liquide « allume feu » soit consumé complètement. Si vous commencez trop tôt la cuisson, vos aliments risquent d'avoir un goût de liquide « allume feu ».
Lorsque les charbons sont devenus des braises, utiliser des pinces à long manche pour les étaler de manière uniforme sur la grille foyère.

Pour démarrer le feu, à part le liquide « allume feu » on peut utiliser un briquet allume cheminée, un briquet électrique ou un autre type de briquet, mais il faut toujours suivre attentivement les instructions du fabricant. Ne jamais utiliser du charbon d'allumage instantané ou de liquide « allume-feu » avec une des autres méthodes précédemment mentionnés.

CONTROLEZ LE FEU

Laisser au feu le temps nécessaire pour qu'il prenne une bonne intensité et que votre barbecue arrive à la température désirée avant de commencer la cuisson. Il n'est pas possible de cuisiner adéquatement dans un barbecue froid, il n'est pas possible non plus d'alimenter le feu correctement lorsqu'il est occupé par la cuisson. Ces deux points méritent votre attention !! Une fois que le feu arrive à point c'est très simple de l'entretenir avec peu d'attention. Vous serez heureux de découvrir le temps que votre barbecue peut rester allumé avec si peu de charbon.

L'air chaud se déplace vers le haut et en dehors de votre barbecue, en ramassant à la fois de l'air froid pour le remplacer, cela fourni de l'oxygène au feu. Votre BARBECUE A CHARBON possède quatre diffuseurs d'air qui contrôlent les flux d'air, cela permet en même temps de régler la température. REMARQUE : Les diffuseurs d'air deviendront extrêmement chauds une fois que le charbon est allumé. Assurez-vous de toujours utiliser les gants de cuisson pour faire n'importe quel réglage.
Une fois que le feu est bien pris et que le barbecue a atteint la température désirée, les diffuseurs d'air peuvent rester complètement ouverts, permettant un maximum de flux d'air et donc une température plus élevée ou bien se fermer quant il est nécessaire pour limiter les flux d'air et baisser la température. Utilisez l'indicateur de température avec les codes couleurs pour contrôler la température de votre barbecue.

En ouvrant complètement le diffuseur d'air supérieur d'un coté du barbecue et le diffuseur inférieur du coté opposé et en fermant les diffuseurs d'air restants on provoque un effet de convection à l'intérieur du barbecue pendant que le couvercle du barbecue reste fermé. Cela permet un temps de cuisson prolongé.

Le mécanisme de réglage de la grille foyère peut être aussi utilisé pour contrôler la température. Soulevez-le à la position plus élevée pour un rapide dessèchement de la viande et faites le descendre à la position plus basse pour une cuisson lente.

POUR AJOUTER DU CHARBON

Pour arriver à des temps de cuisson prolongés nécessaires pour rôtir ou fumer (ou si vous utilisez votre BARBECUE A CHARBON pour faire des hots dog et des hamburgers pour nourrir toute une armée) vous pouvez ajouter du charbon supplémentaire à travers les portes d'accès à la grille foyère. Descendre le mécanisme de réglage de la grille foyère jusqu'à la position plus basse, ouvrir la porte d'accès à la grille foyère en utilisant le gant de cuisson car la poignée peut être très chaude. Utiliser une pince à long manche pour remuer le charbon de manière que les cendres tombent à travers les orifices de la grille foyère vers le tiroir à cendres qui se trouve au dessous. Encore une fois en utilisant les pinces à long manche et les gants de cuisson, ajouter le charbon qu'il vous faut à travers la porte d'accès à la grille foyère, une fois terminé cette action, fermer la porte et placer le mécanisme de réglage de la grille foyère à la hauteur désiré.

Ne pas utiliser du liquide « allume feu » ou de charbon d'allumage instantané lorsque vous ajoutez du charbon à votre barbecue. Cela peut être dangereux et donner à vos aliments un goût de liquide « allume feu ».

Ne pas essayer de vider le tiroir à cendres ou les morceaux de charbon allumés quand ils sont chauds. Attendre jusqu'à que les cendres et le barbecue se soient refroidis complètement avant de les vider.

Référez-vous à la partie « Méthodes de cuisson » pour obtenir plus d'information à propos de comment griller ou fumer les aliments.

METHODES DE CUISSON

Vous pouvez utiliser votre barbecue pour cuisiner de trois façons différentes, selon le type d'aliments et selon la façon de comment vous souhaitez les préparer.

DES GRILLADES

Griller çà veut dire cuisiner directement sur le feu, en utilisant la chaleur directe. Cette méthode est la plus rapide et fonctionne très bien pour les aliments qui sont tendres et moelleux avant la cuisson, cela inclut des biftecks, des filets de porc ou de bœuf, des hamburgers, des hot dog, des saucisses, du poulet, des fruits de mer, etc. Les légumes sont aussi exquis quand ils sont grillés au barbecue.

DES BARBECUES

Faire un barbecue veut dire cuisiner en utilisant la chaleur indirecte et de la fumée. Cette méthode prend plus de temps, mais elle peut être utilisée pour quasiment tout type de aliments, et même ceux qui ne sont pas mentionnés précédemment. Cette méthode utilise des températures moins élevées et des temps de cuisson plus prolongés, cette méthode marche mieux pour les coupes de viandes qui ont besoin de temps pour s'attendrir, telles que les côtes, la poitrine de bœuf, l'épaule de porc, le gibier, etc.
Les barbecues utilisent des températures entre 225°F et 325°F. Essayez de maintenir une température moyenne de 275°F pour obtenir les meilleurs résultats. Utilisez votre imagination pour faire un barbecue car les possibilités sont sans limites !!.

DES ALIMENTS FUMES

Le processus de fumer des aliments utilise des températures beaucoup plus basses et des temps de cuisson plus longs. Cette méthode c'est une manière de soigner les viandes et pas seulement de les cuire. C'est idéal pour la dinde, le poulet, la poitrine de bœuf, le fromage, et les saucisses.
Pour fumer les aliments on utilise des températures qui peuvent variés entre 140°F et 225°F. La plupart des recettes pour fumer les aliments font appel à l'utilisation d'une saumure saline qui aide à la préservation de la viande et empêche la contamination bactériale pendant le processus de cuisson.

UTILISATION DU CHARBON ET DU BOIS

CHARBON

Votre BARBECUE a était fait pour brûler des briquettes de charbon ou du charbon de bois. Ces deux types de charbon ont des attributs différents. Les briquettes fournissent typiquement des temps de chauffe plus prolongés que les morceaux de charbon de bois, malgré cela, le charbon de bois naturel se brûle à des températures plus élevées que les briquettes. La possibilité d'utiliser la porte d'accès à la grille foyère pour ajouter plus de charbon fait des briquettes et du charbon de bois des combustibles faciles et commodes pour cuisiner sur des périodes prolongées.

BOIS POUR FUMER

Ajouter dans votre BARBECUE du bois pour fumer vos aliments c'est une manière facile et efficace de créer des agréables mélanges de goûts pour tout type de grillades, barbecues et aliments fumés. Des copeaux de bois sont typiquement utilisés pour de temps de cuisson plus courts, tandis que les morceaux de bois plus grands sont meilleurs pour les temps de cuisson prolongés.

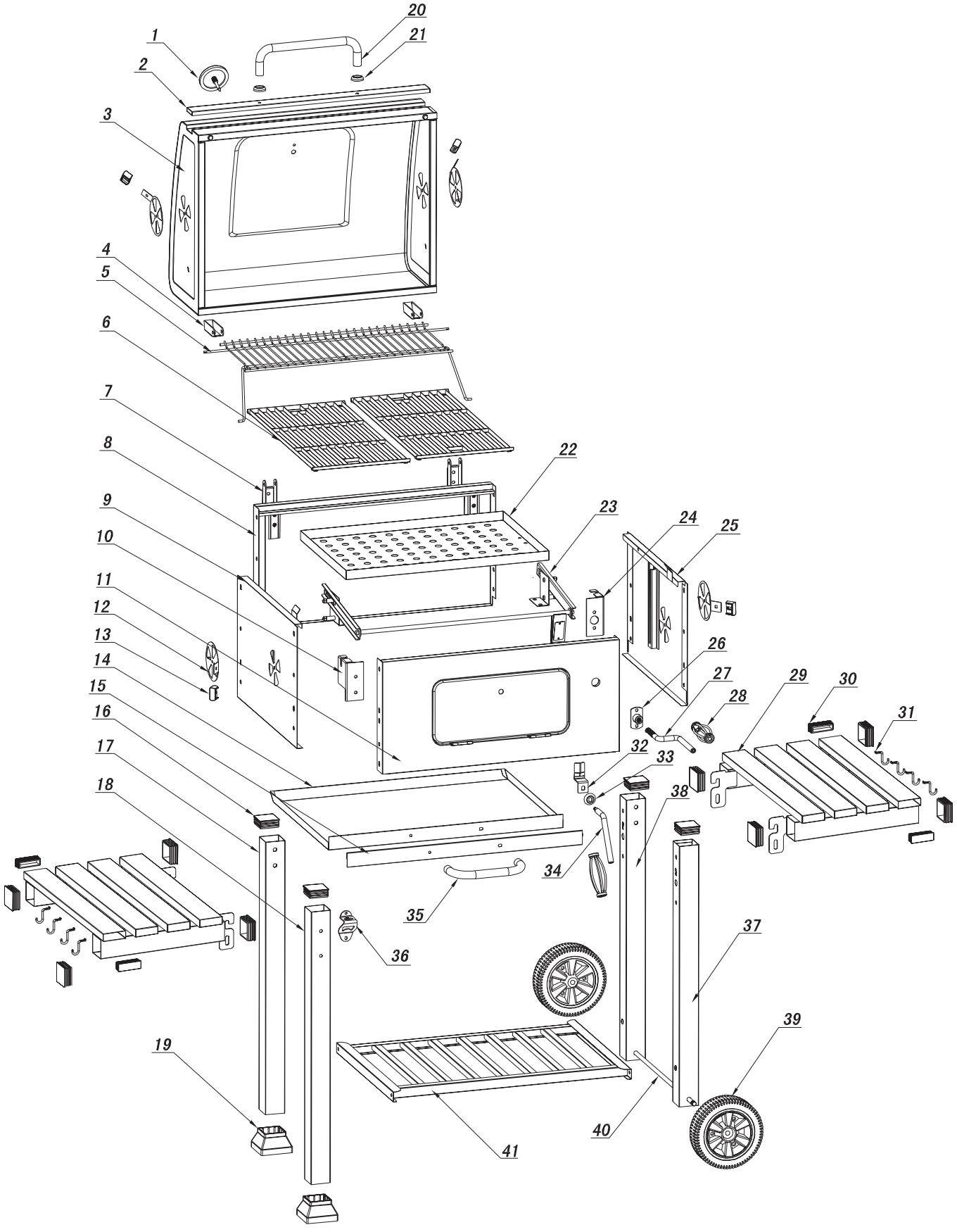
Dans le choix des bois pour fumer les aliments, la règle générale est d'utiliser du bois issu d'un arbre porteur d'un fruit, des noix ou des baies. Les bois les plus populaires et largement disponibles sont le noyer américain et le mesquite. Le noyer américain transmet un goût plus léger que celui du mesquite qui est plus intense.
Parmi les autres variétés communes de bois il y a le chêne, le pommier, le cerisier,etc.

C'est très important de ne jamais utiliser du pin, du cèdre, ou du bois séché au four. N'importe quel type de bois à fumer devra être bien sec auparavant. Le bois encore vert contient de la sève et de l'humidité dont l'arbre a besoin pour rester en vie, cela pourrait donner à vos aliments un goût trop fort et ils pourraient devenir noirs. De la même manière, quand vous essayez de brûler le bois vert, il est beaucoup plus difficile d'atteindre une bonne température car l'humidité du bois affaiblit le feu pendant qu'il brûle.

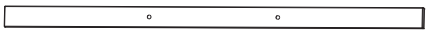
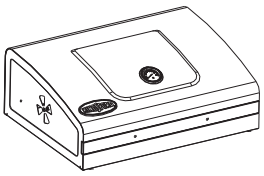
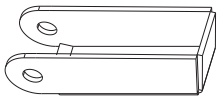
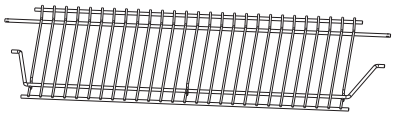
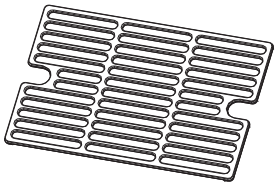
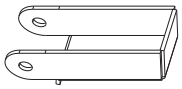
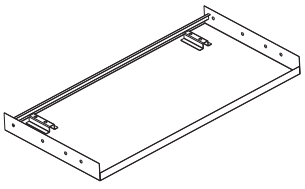
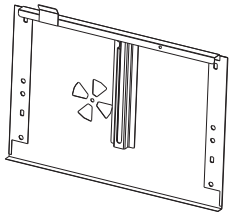
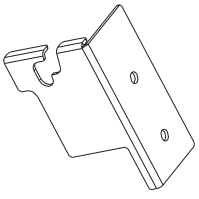
Le bois bien sec prend feu plus facilement et permet d'atteindre une température appropriée pour cuir avec un agréable fumet pas trop fort.
La quantité du fumet transmise aux aliments peut être contrôlée pas seulement à travers le type de bois utilisé (que ce soit un bois doux ou plus intense) mais aussi par la durée pendant laquelle la viande est en train de fumer. Dans un barbecue généralement on ajoute plus de fumet que dans une grillade et cela est dû au temps de cuisson plus long. Vous pouvez aussi contrôler le fumet en enveloppent la viande en papier d'aluminium pendant une partie du processus de la cuisson.
Faire cuire la viande pendant la moitié ou 2/3 du temps total de la cuisson jusqu'à qu'elle atteigne une jolie couleur, ensuite enveloppez la viande dans le papier d'aluminium et laisser finir la cuisson.

Garantie limitée de 2 ans
La garantie ne est pas transférable et ne se applique pas à une utilisation incorrecte ou un mauvais entretien.Cette garantie se applique uniquement au remplacement des pièces défectueuses. Nous ne sommes pas responsable des dommages directs ou indirects ou les coûts de main-d'œuvre.
Cette garantie ne couvre pas la corrosion ou la décoloration après le barbecue a été utilisé, ou le manque d'entretien.
Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par les nettoyeurs de la chaleur, abrasifs ou chimiques.

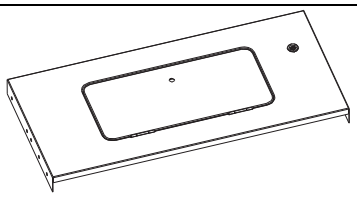
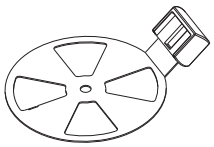
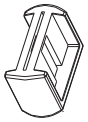
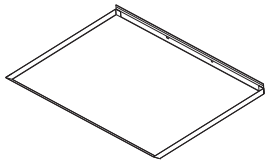
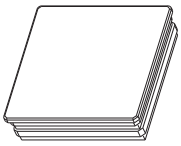
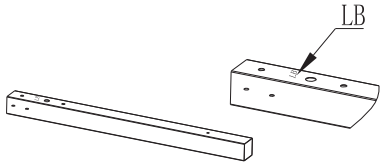
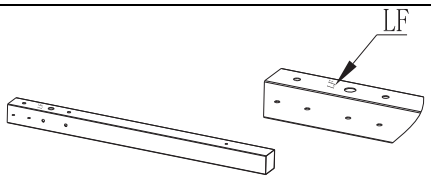
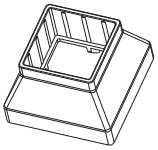
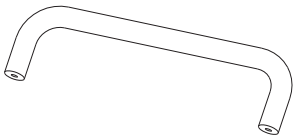
Dessin complexe du gril-barbecue



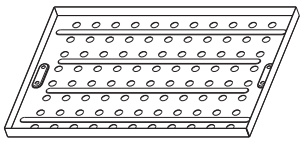
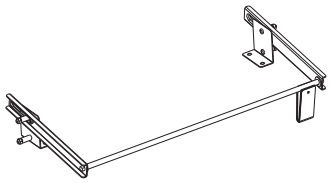
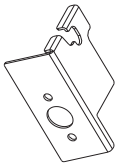
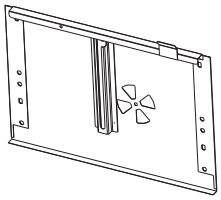
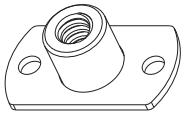
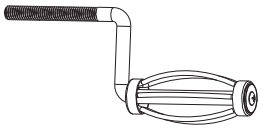
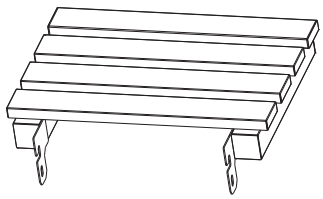
Liste de pièces

NO	Partie	Image	Nombre
1	Thermometré		1
2	Lid Decorative Plate		1
3	Couvercle		1
4	Upper Hood Hinge		2
5	Grille de réchaud		1
6	Grille		2
7	Lower Hood Hinge		2
8	Fire Box Back Panel		1
9	Fire Box Left Panel		1
10	Left Shaft Support Bracket		1

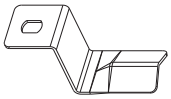
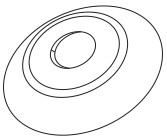
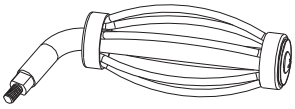
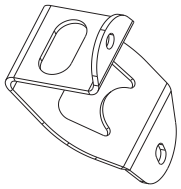
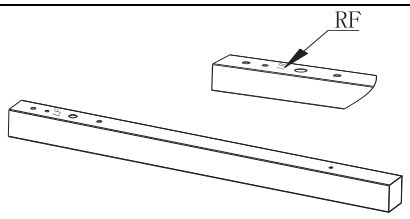
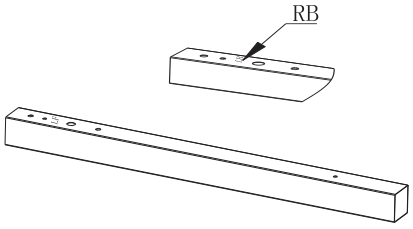
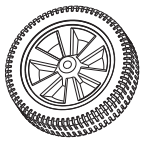
Liste de pièces

Part Number	Part Name	Photo	Qty
11	Fire Box Front Panel with charcoal door (pre-assembled)		1
12	Ventilation de l'air		4
13	Ventilation de l'air levier		4
14	Ash Pan		1
15	□Ash Pan Decorative Plate		1
16	Large Pipe Plug		8
17	Pied arrière gauche		1
18	Pied avant gauche		1
19	Leg End Cap		2
20	Hood Handle		1

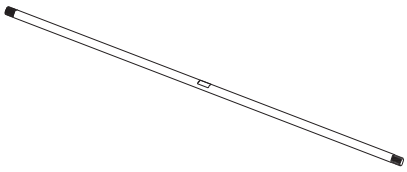
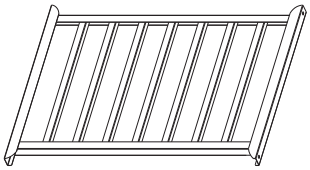
Liste de pièces

Part Number	Part Name	Photo	Qty
21	Spacers		2
22	Plateau de charbon de bois		1
23	Shaft Assembly		1
24	Right Shaft Support Bracket		1
25	Fire Box Right Panel		1
26	Handle Locking Bracket		1
27	Crank Handle		1
28	Handle Grip		2
29	Side Shelf with hooks (pre-assembled)		2
30	Small Pipe Plug		4

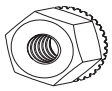
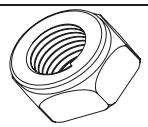
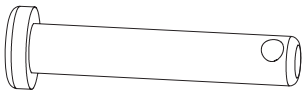
Liste de pièces

Part Number	Part Name	Photo	Qty
31	Tool Hook		8
32	Door Locking Lever		1
33	Trim		1
34	Charcoal Door Handle		1
35	Ash Pan Handle		1
36	Bottle Opener		1
37	Pied avant droit		1
38	Pied arrière droit		1
39	Roulette		2

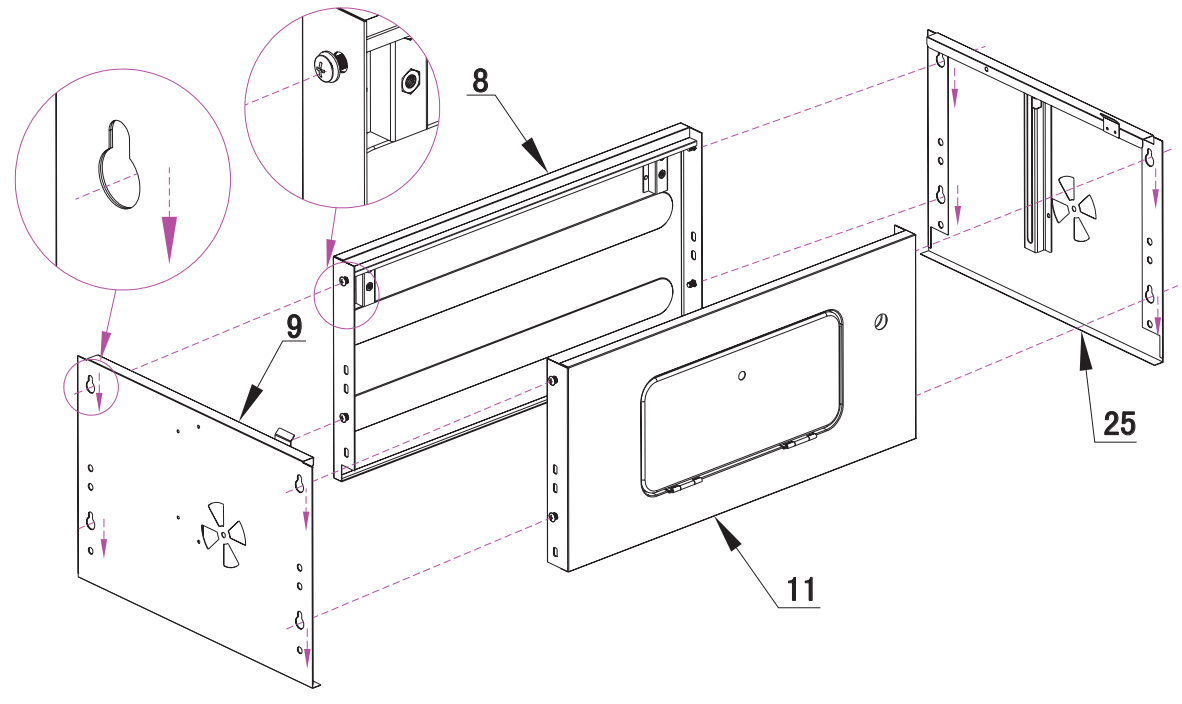
Liste de pièces

Part Number	Part Name	Photo	Qty
40	Essieu		1
41	Plateau inférieur		1

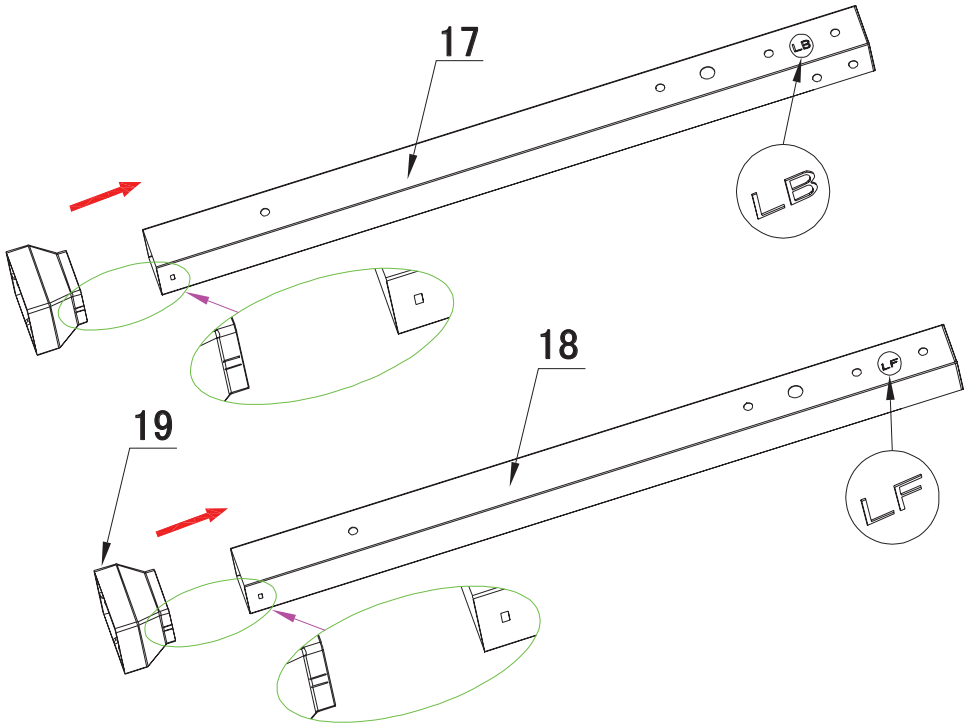
Hardware

Part Number	Part Name	Photo	Qty
A	M6x12		26pcs
B	M6x35		8pcs
C	M6		8pcs
D	M6		8pcs
E	M10		1pc
F			2pcs
G			2pcs

STEP1

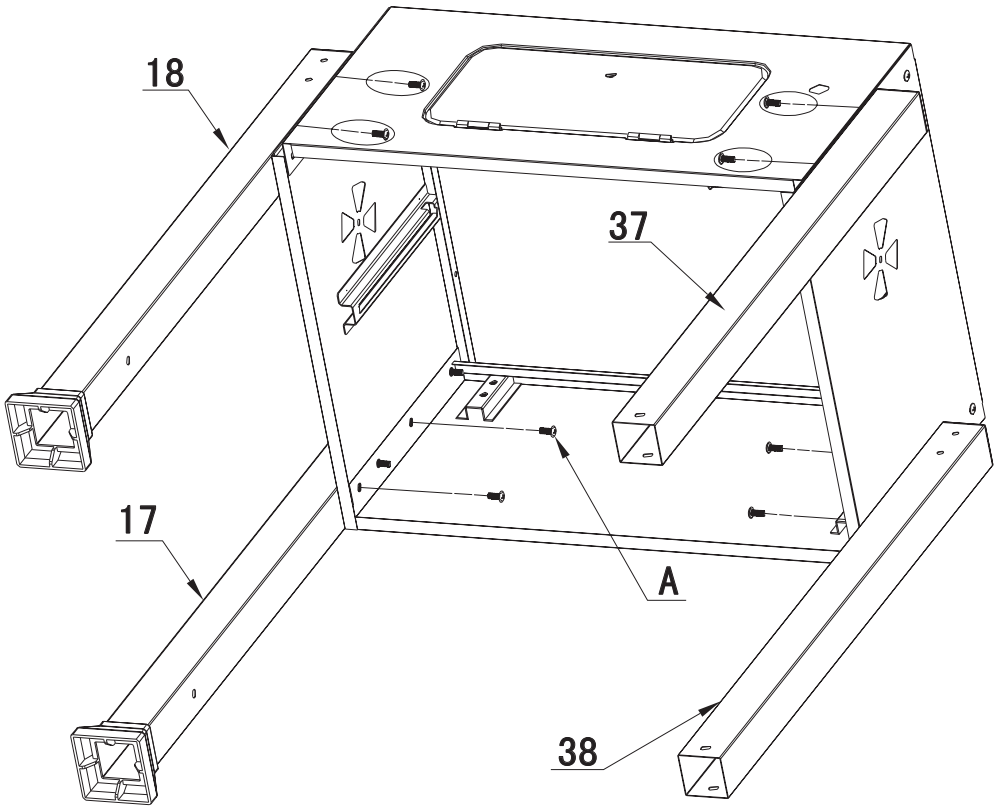


STEP2

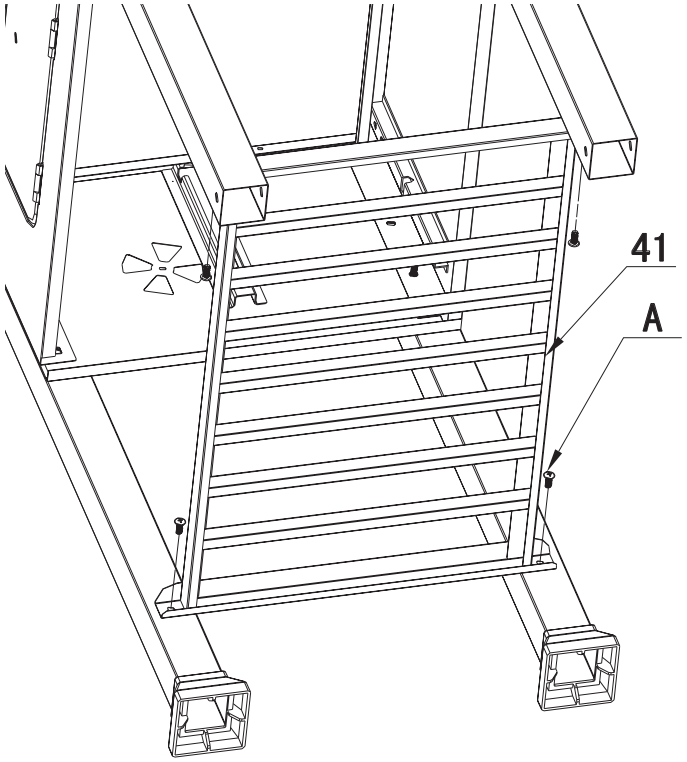


Put Leg End Cap (19) into Left Back Leg (17) and Left Front Leg (18). Make sure the bumping on Leg End Cap is locked into the square hole on the legs.

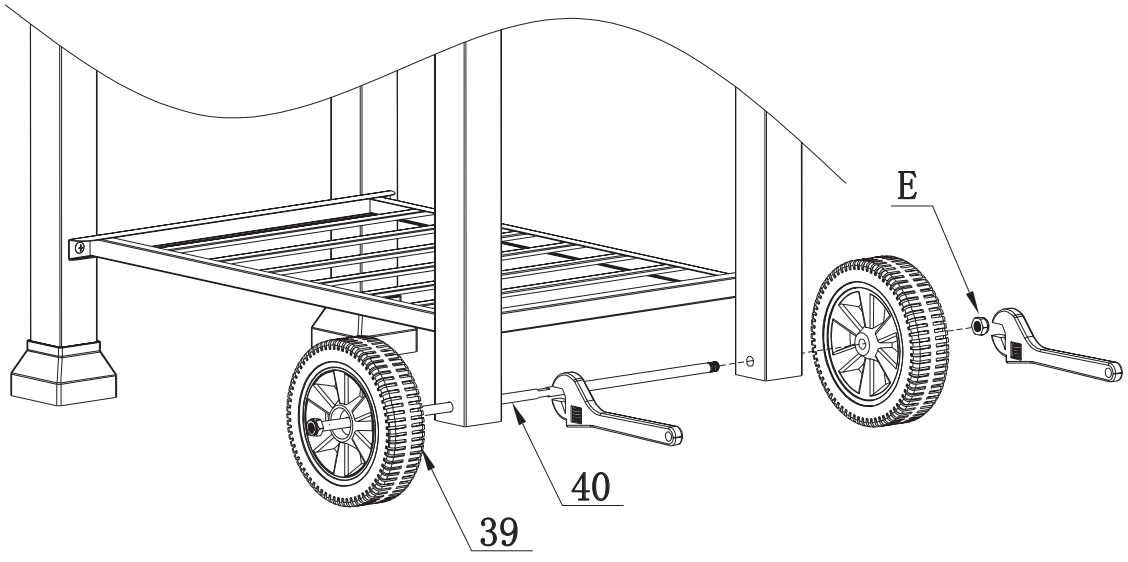
STEP3



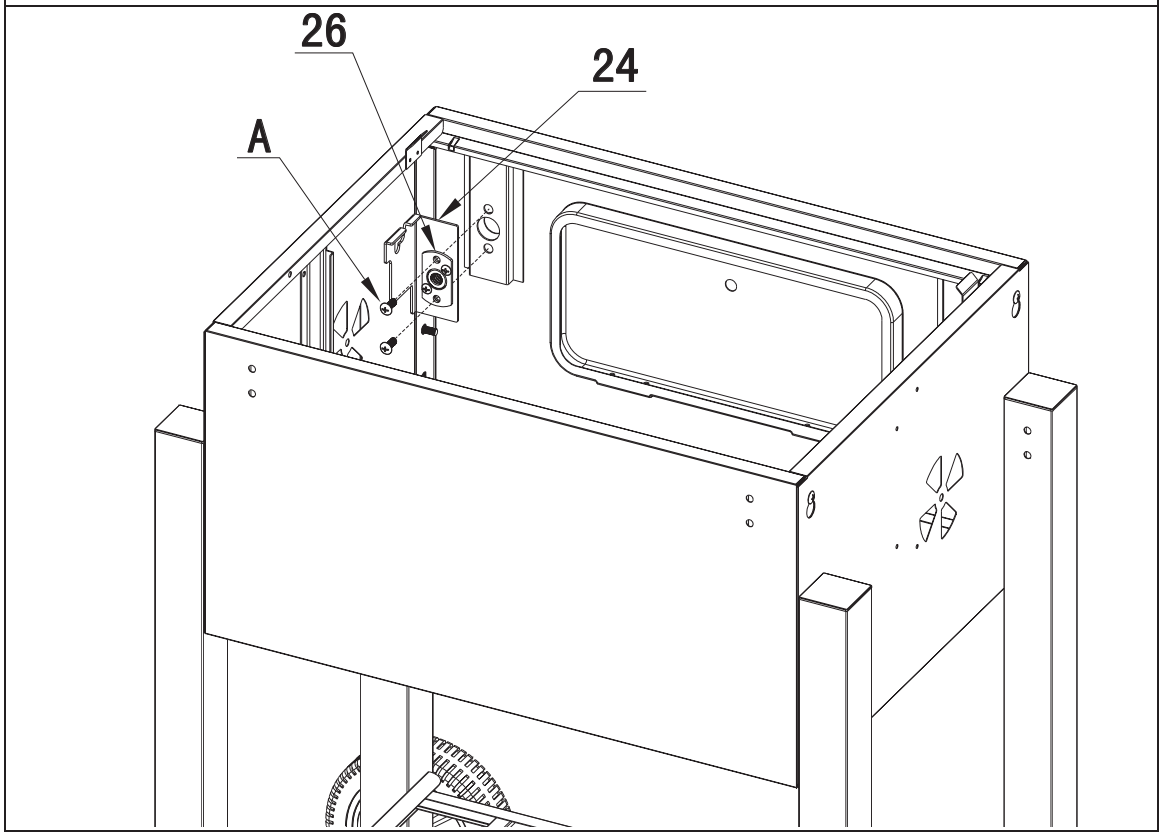
STEP4



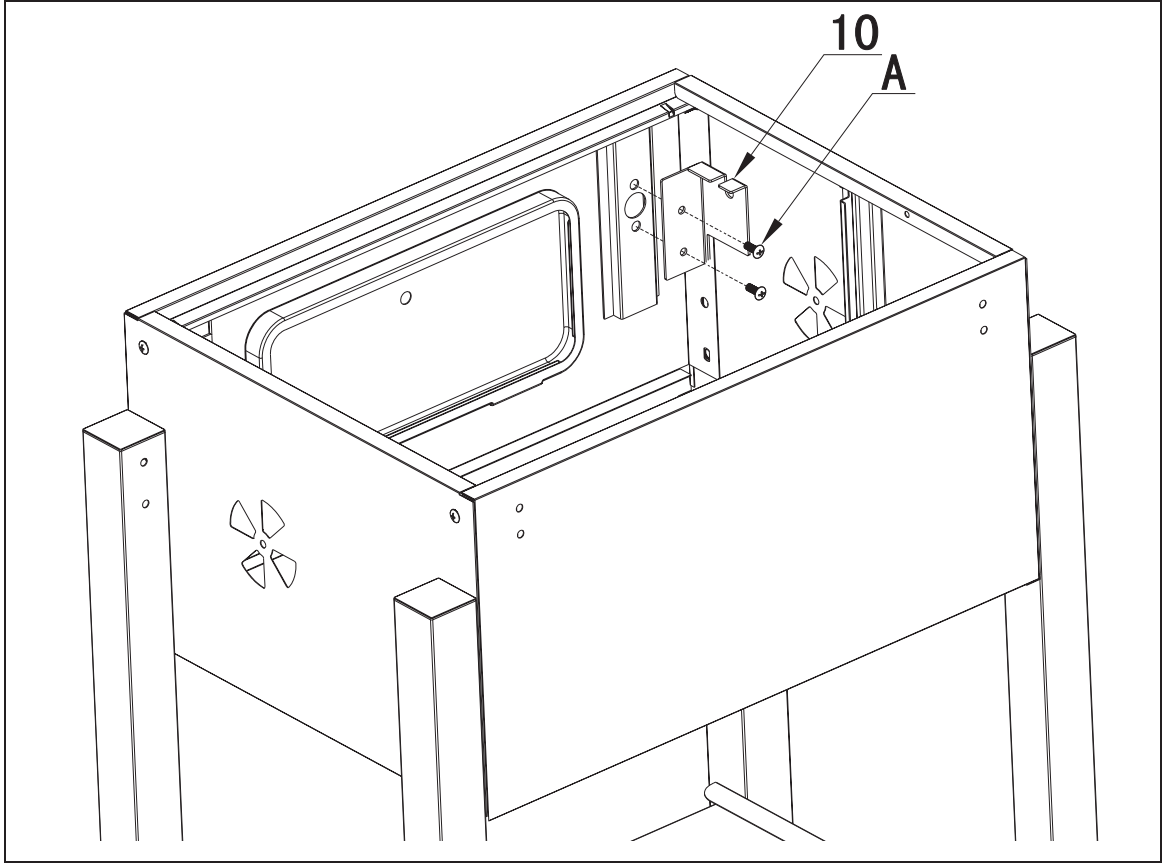
STEP5



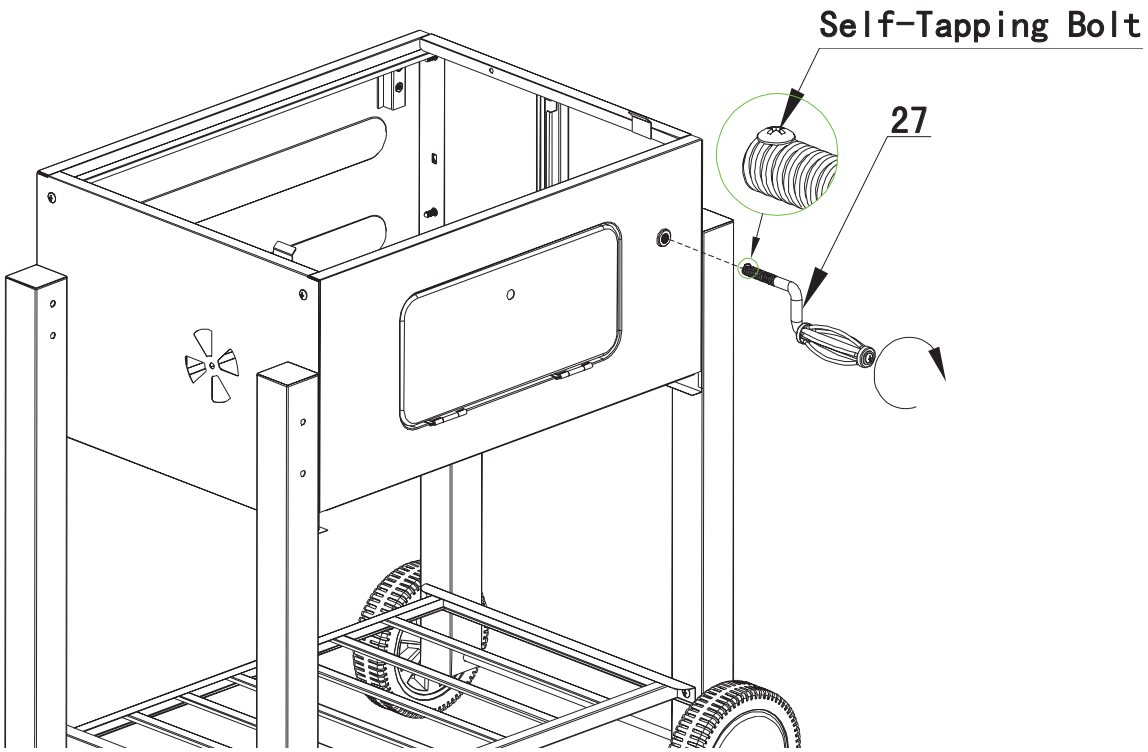
STEP6



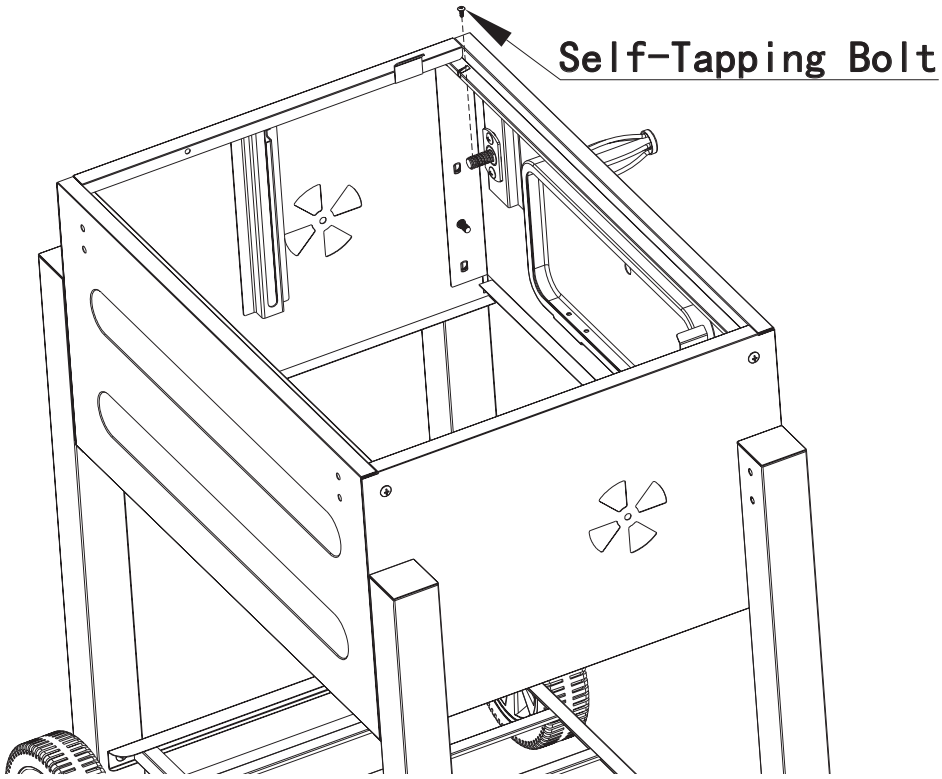
STEP7



STEP8



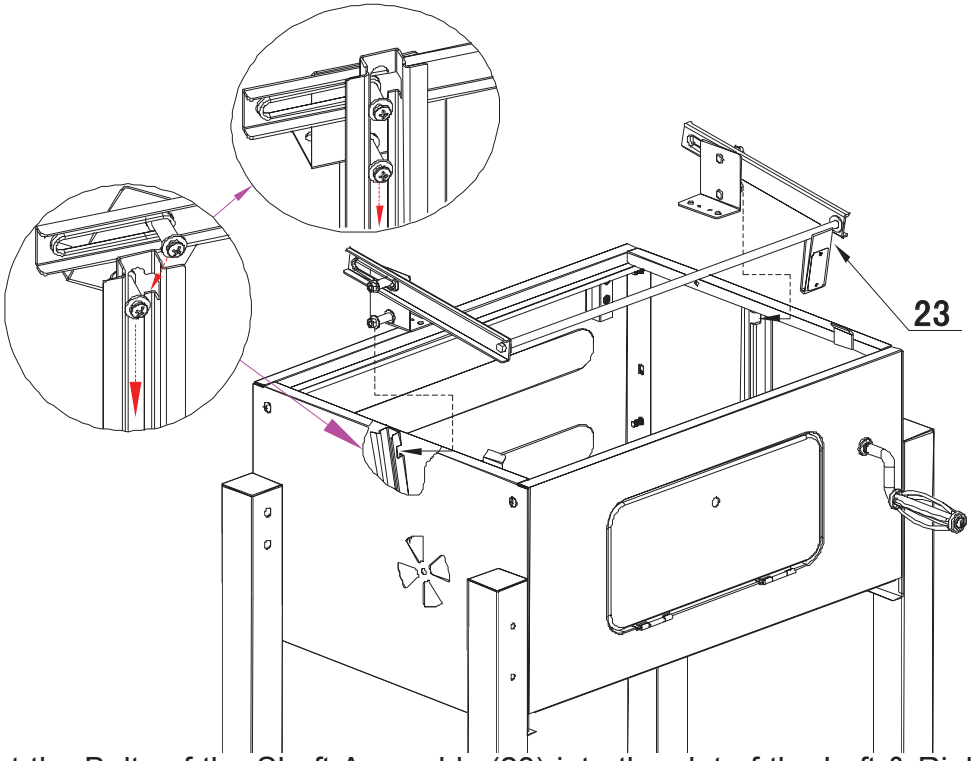
Loosen the pre-assembled Self-Tapping Bolt from the end of Crank Handle (27), then rotate the Crank Handle (27) into the hole of the front panel.



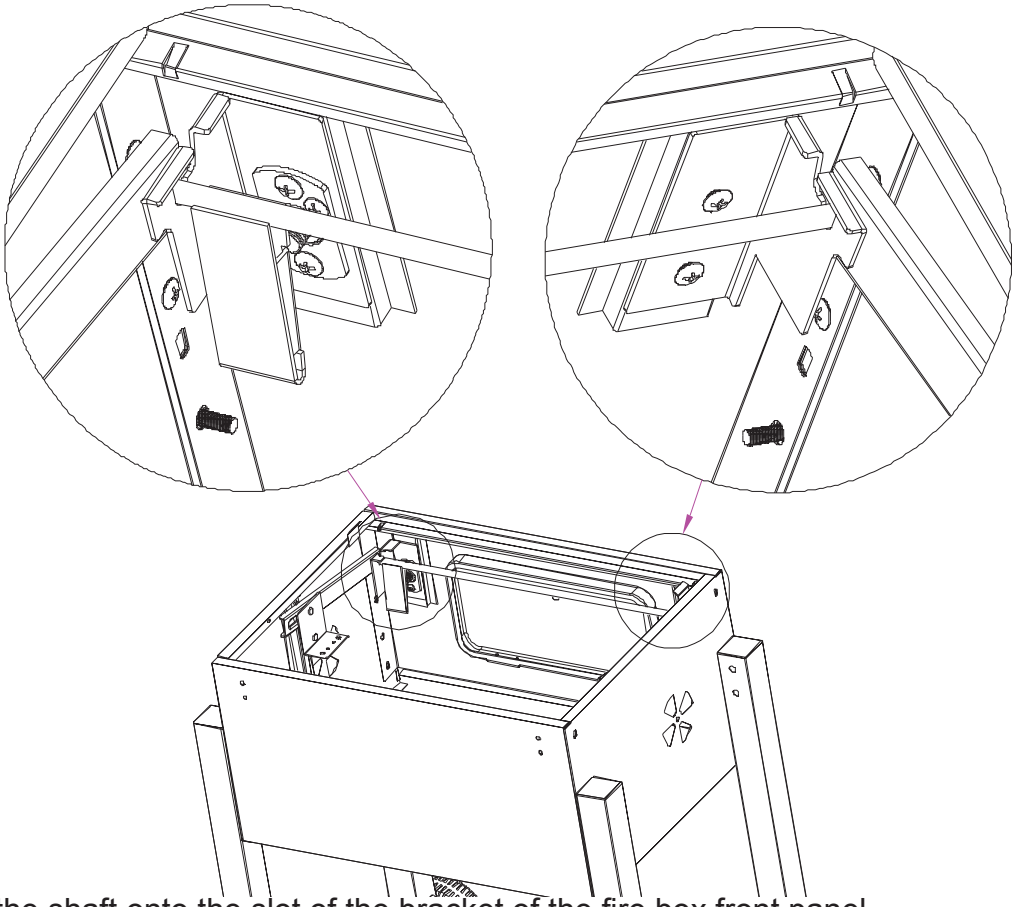
Fasten the Self-Tapping Bolt to the end of the Crank Handle (27)，after rotating the Crank Handle（27） into the hole of the front panel.

Note: Make sure to rotate the crank handle counterclockwise completely to the end.

STEP9

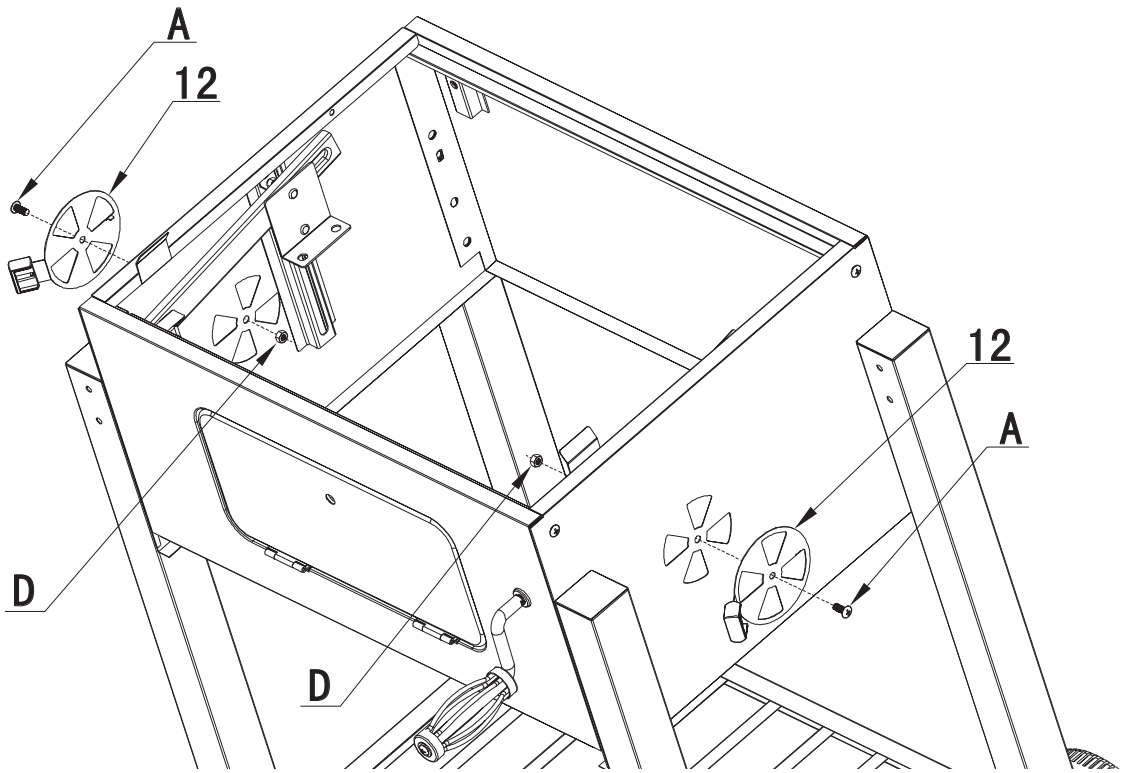


Put the Bolts of the Shaft Assembly (23) into the slot of the Left & Right Fire box side panel.

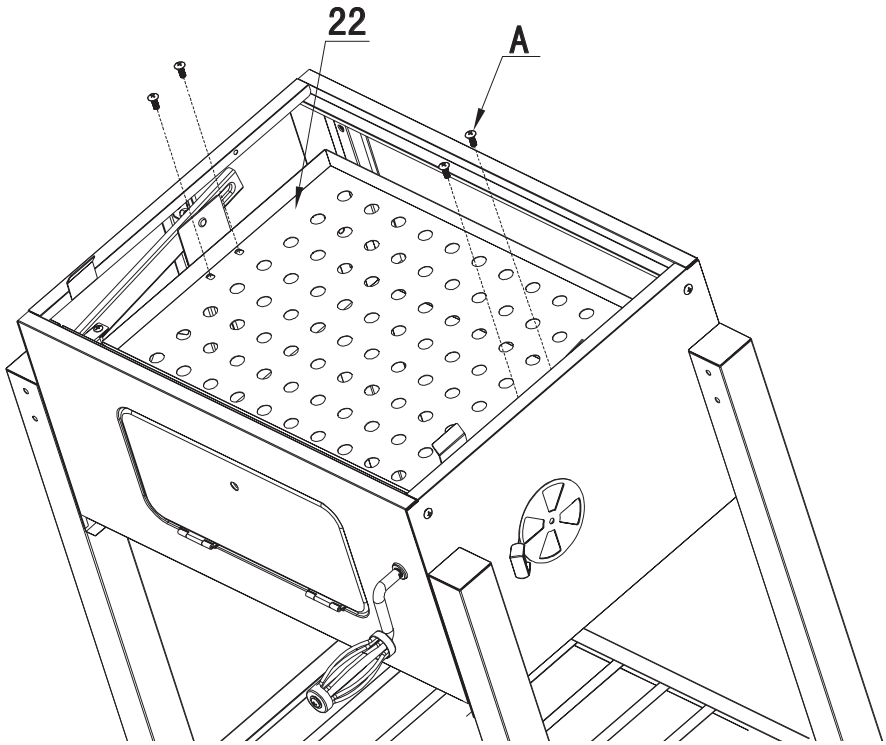


Fit the shaft onto the slot of the bracket of the fire box front panel.

STEP10

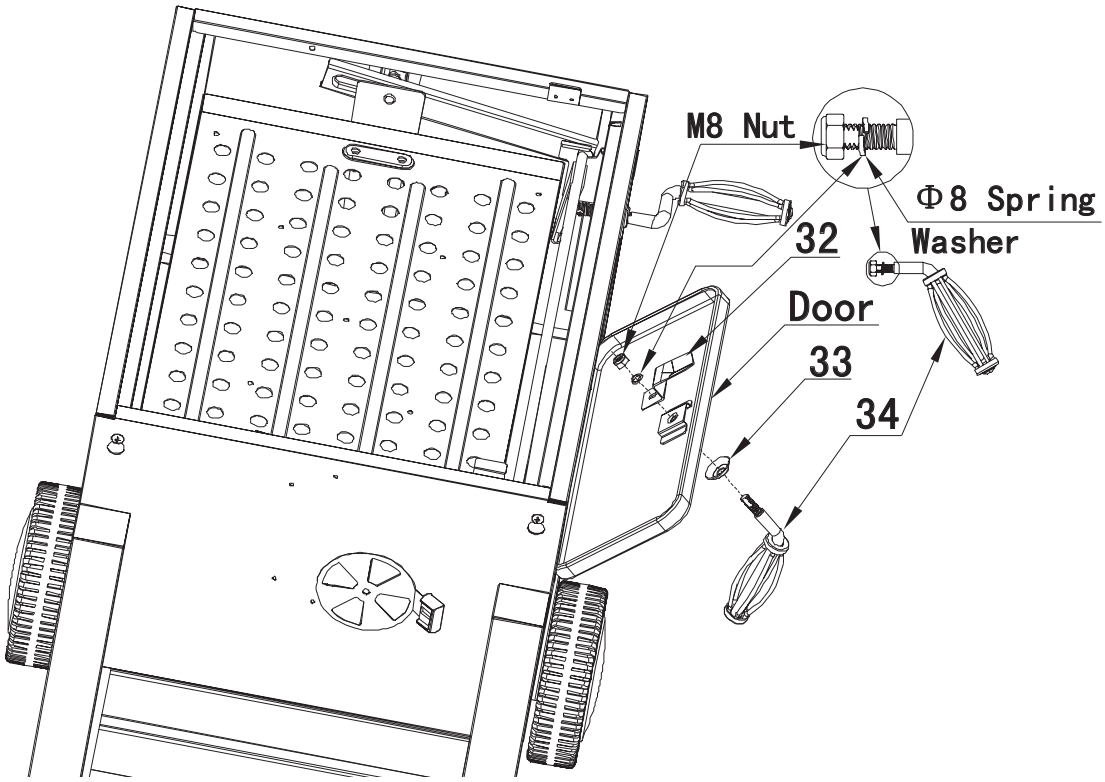


STEP11



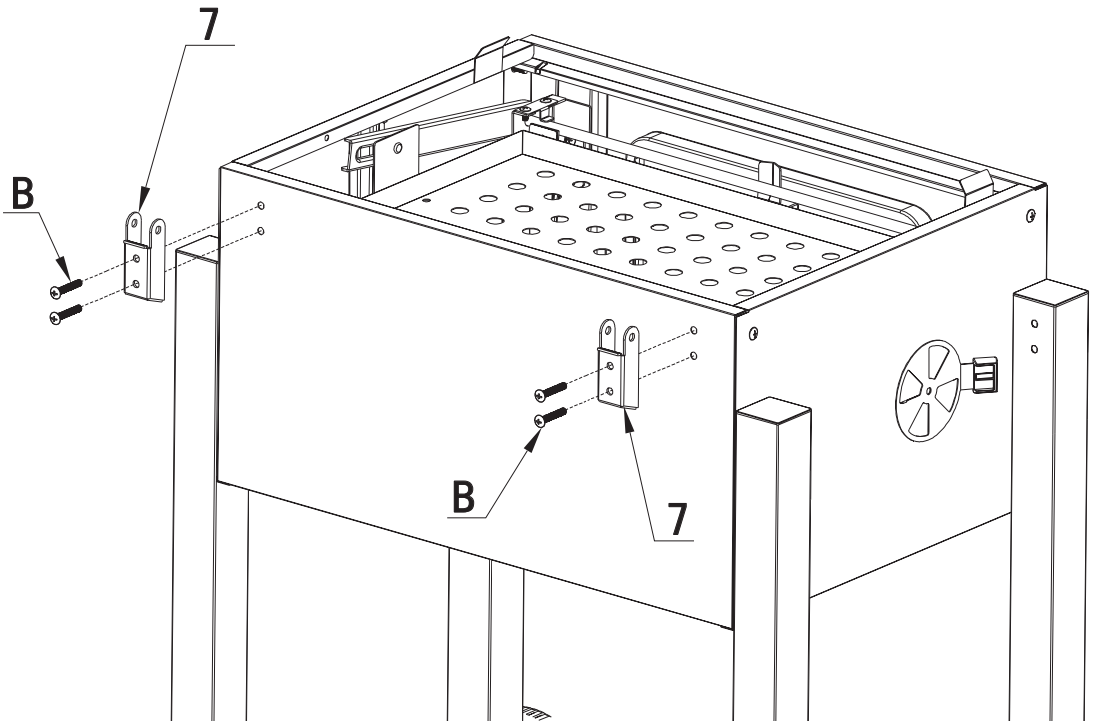
Make sure the holes of the charcoal pan (22) are matched with the holes on Shaft Assembly brackets. Screw the M6x12 Bolts (A) as shown, then tighten them one by one.

STEP12

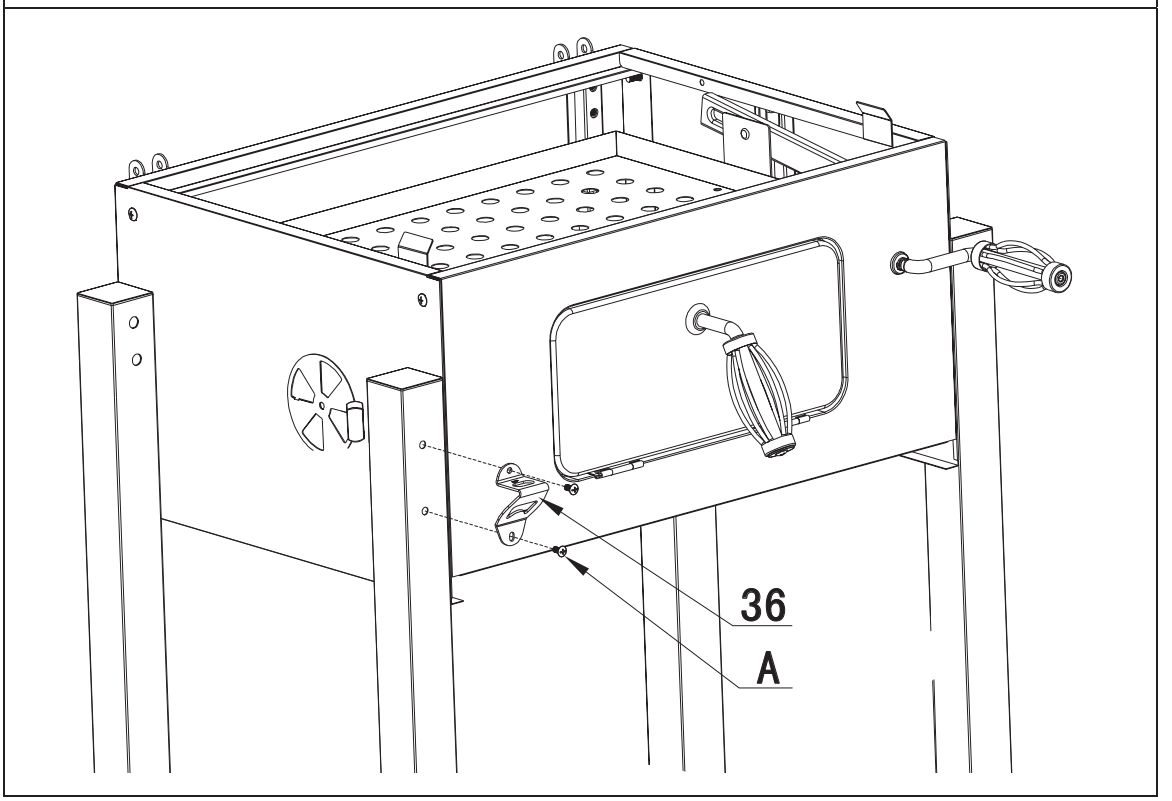


Loosen the pre-assembled M8 Nut and spring washer from the handle (34), and then assemble the handle to Charcoal Door according to the diagram as shown.

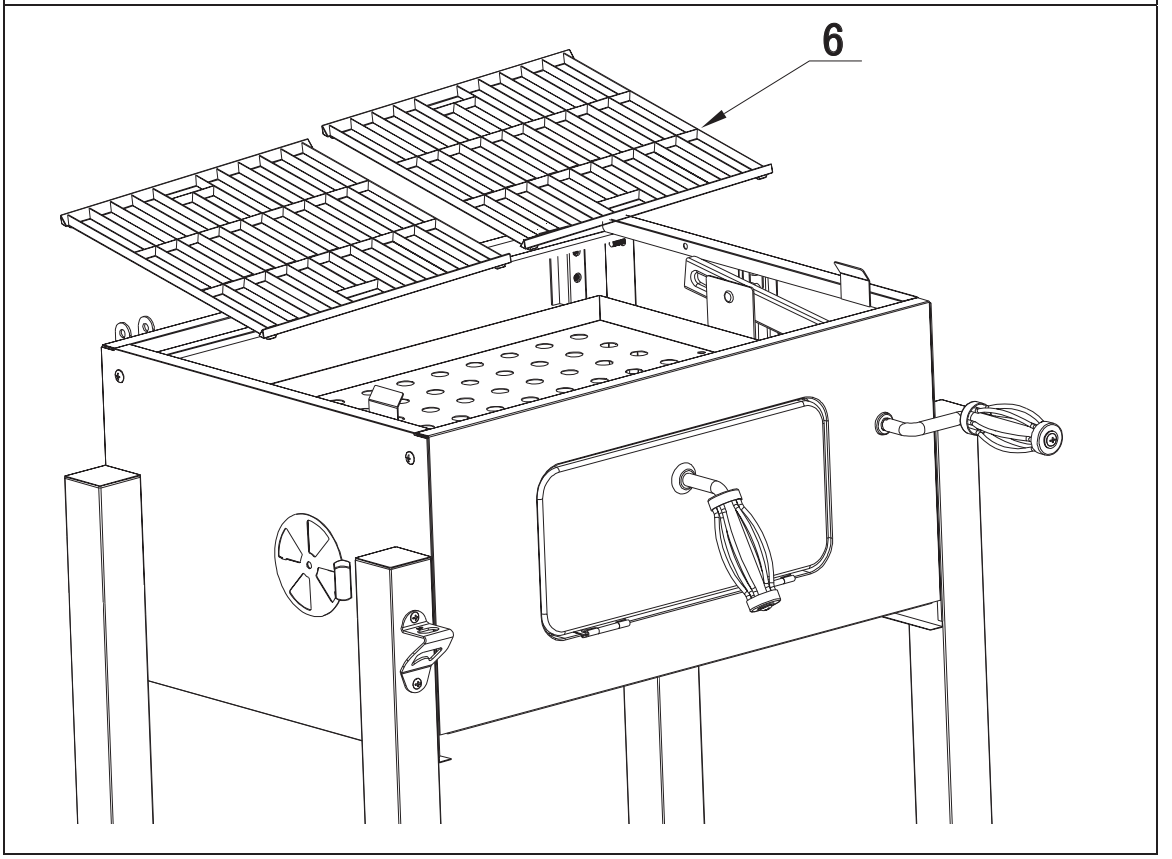
STEP13



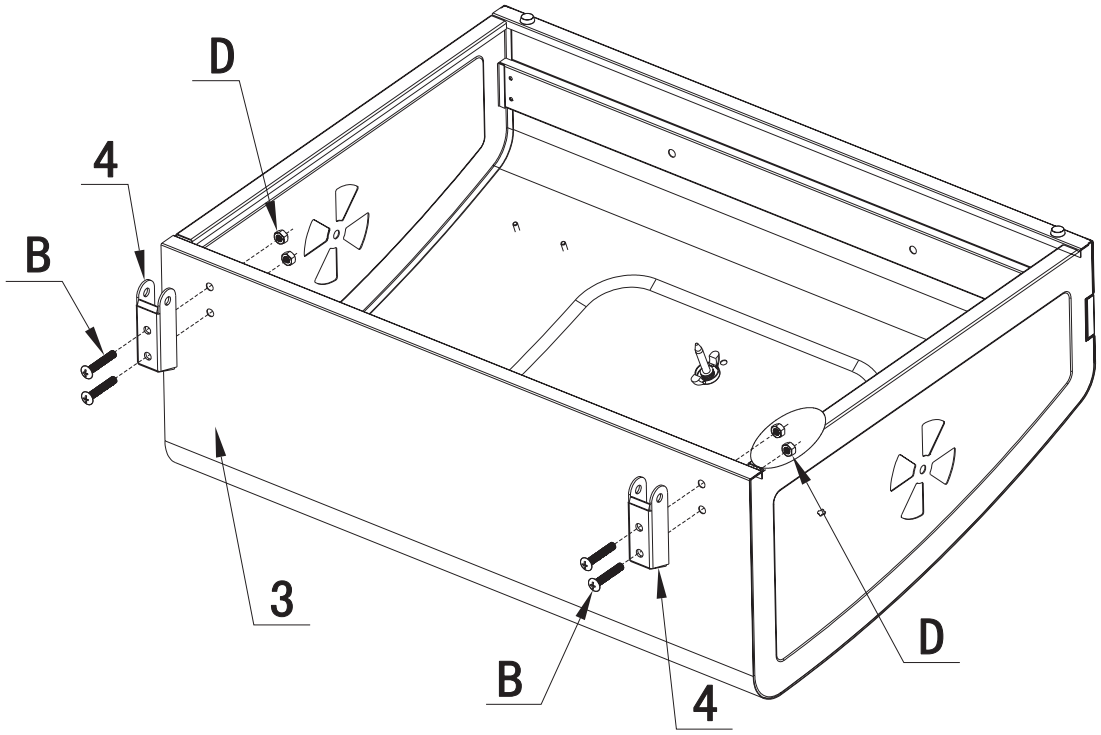
STEP14



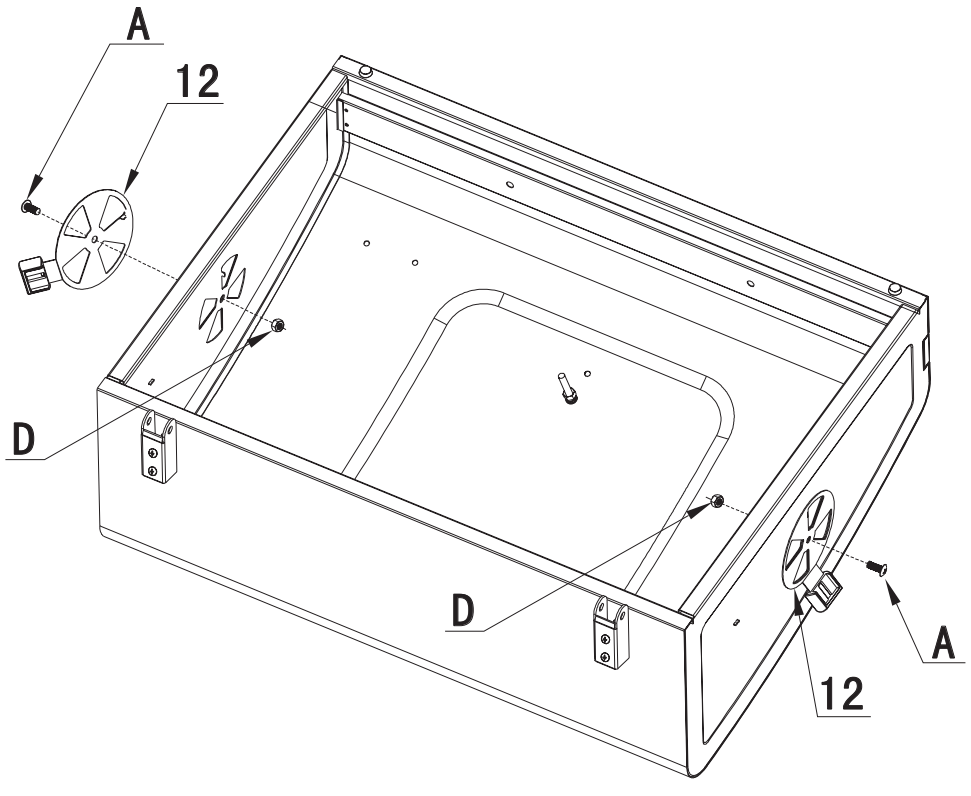
STEP15



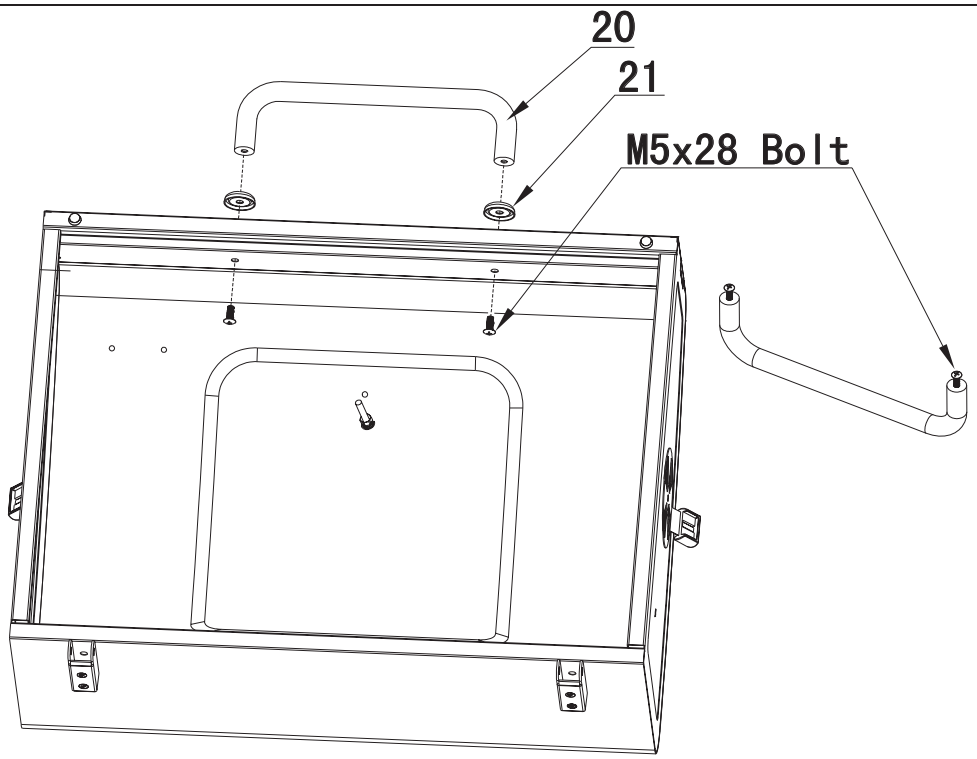
STEP16



STEP 17

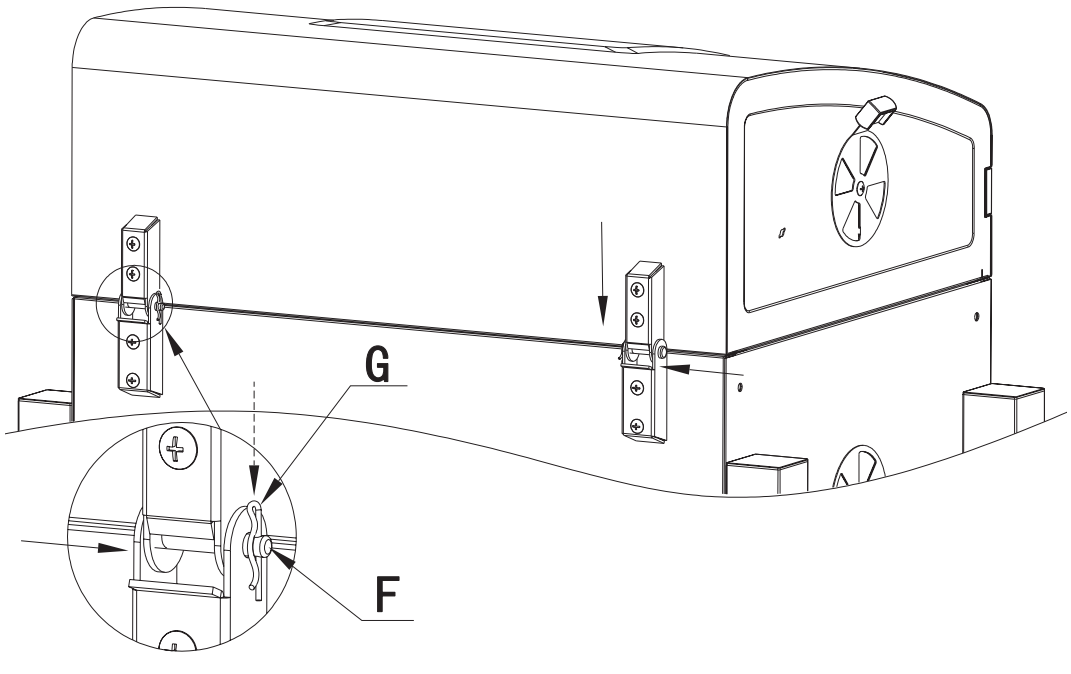


STEP 18

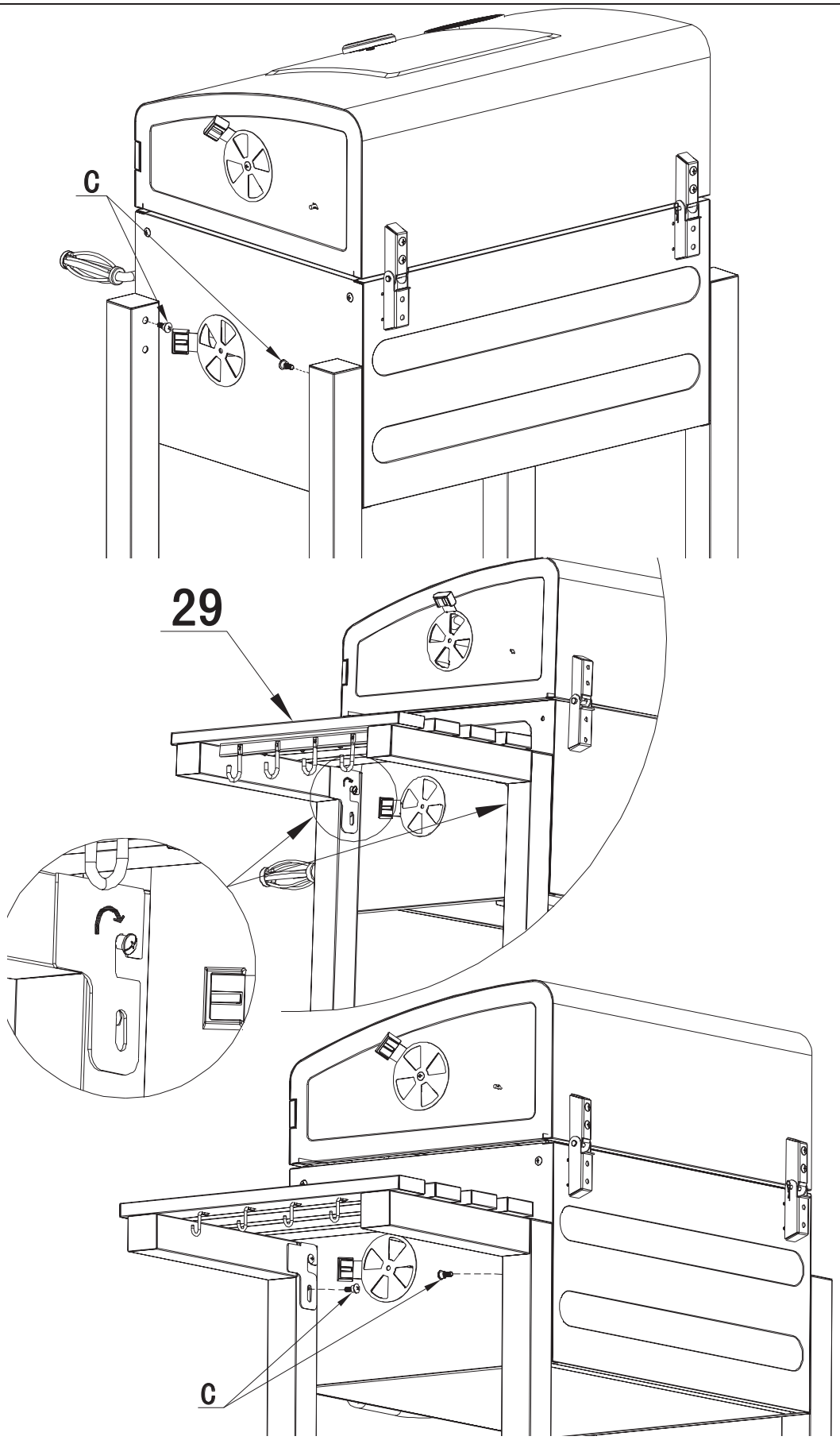


Loosen the pre-assembled M5x28 Bolts from Hood Handle (20), and then assemble the handle together with spacer (21) to the hood according to the diagram as shown.

STEP 19

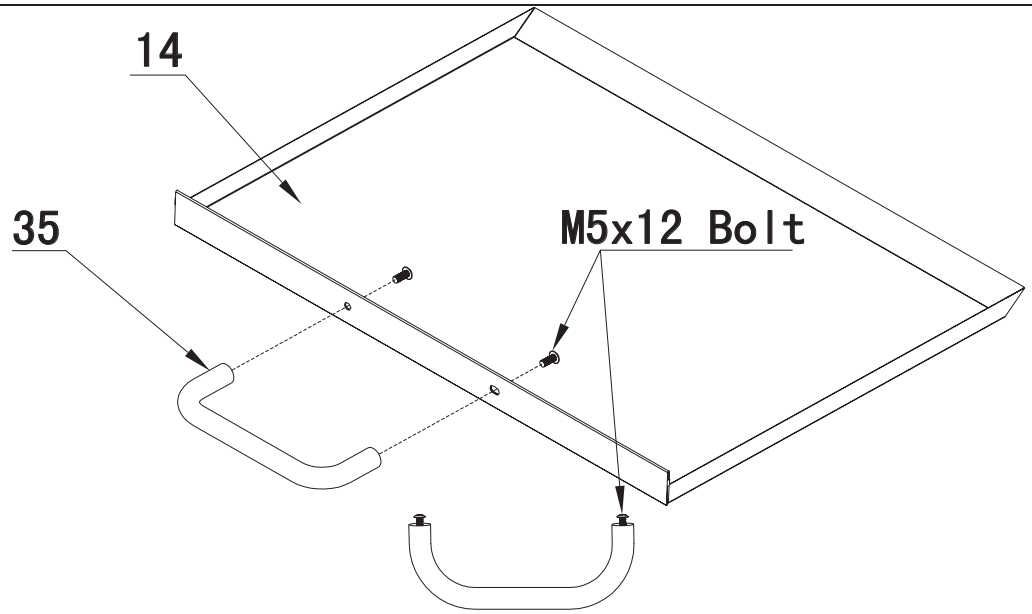


STEP20

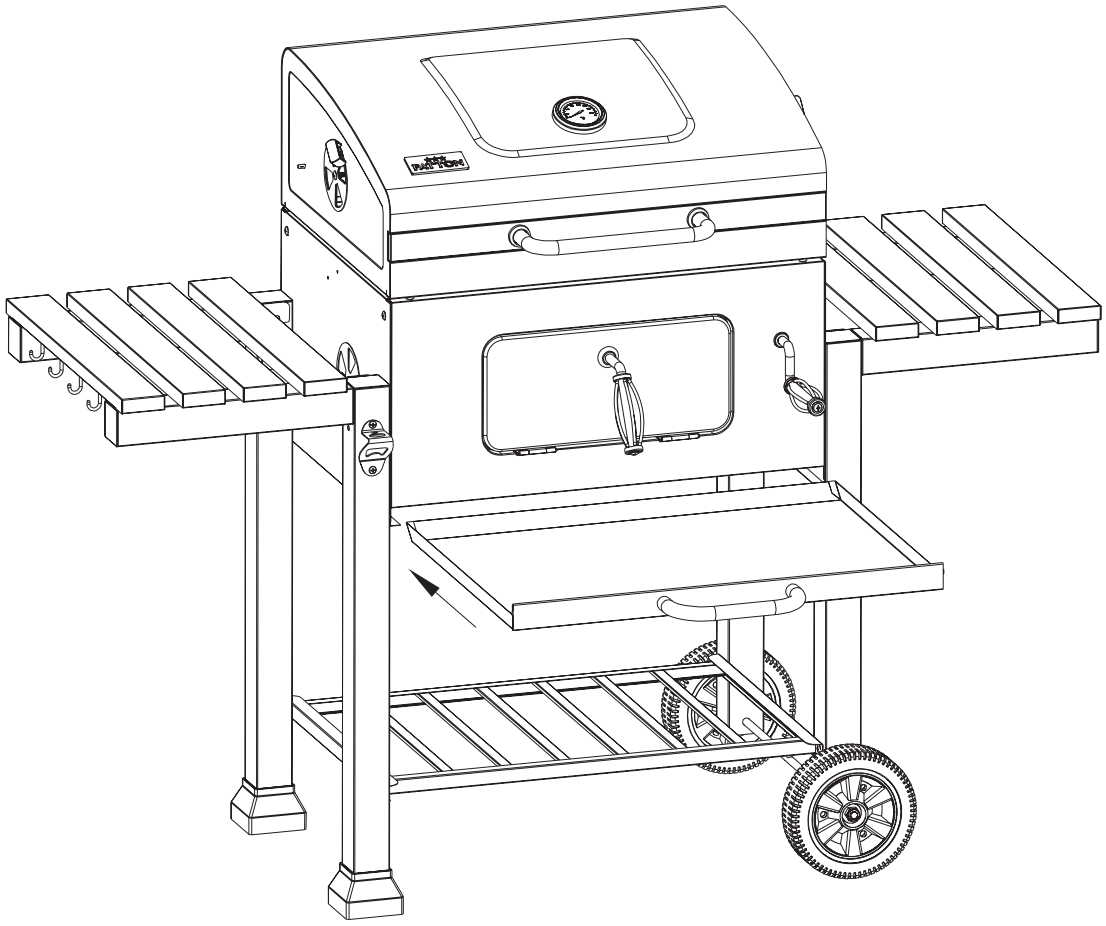


Attach the another side shelf according to the diagram as shown.

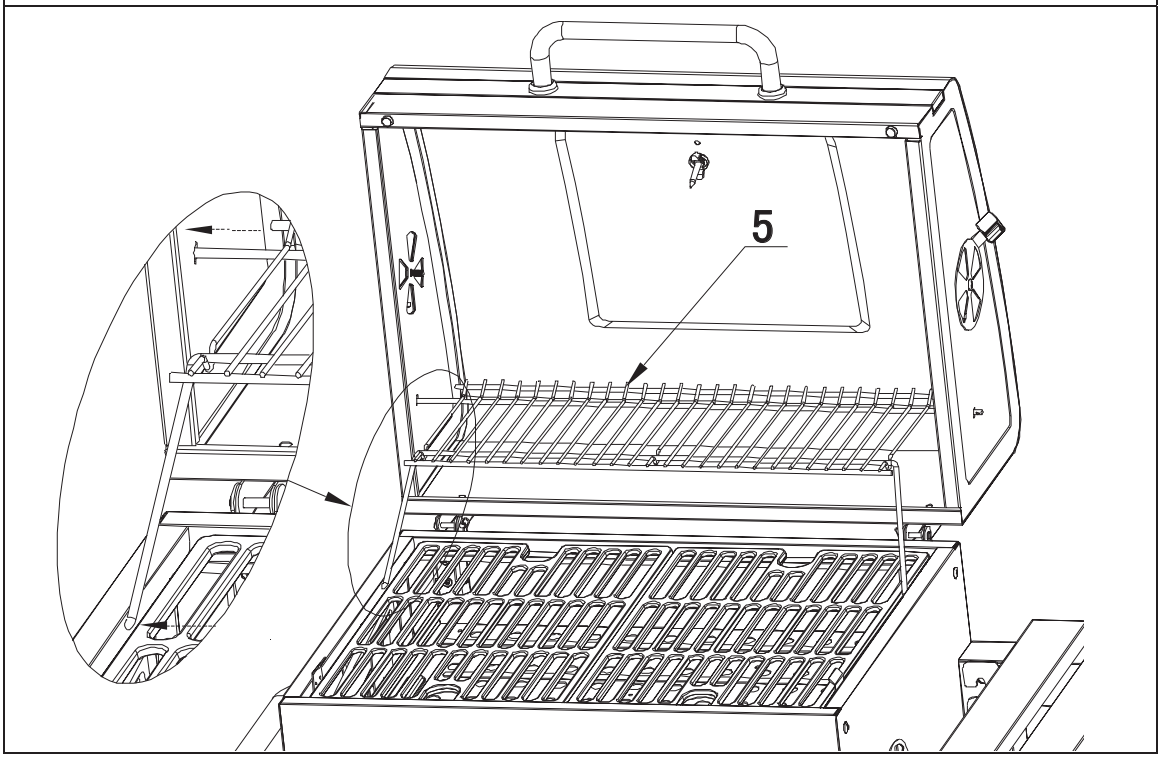
STEP21



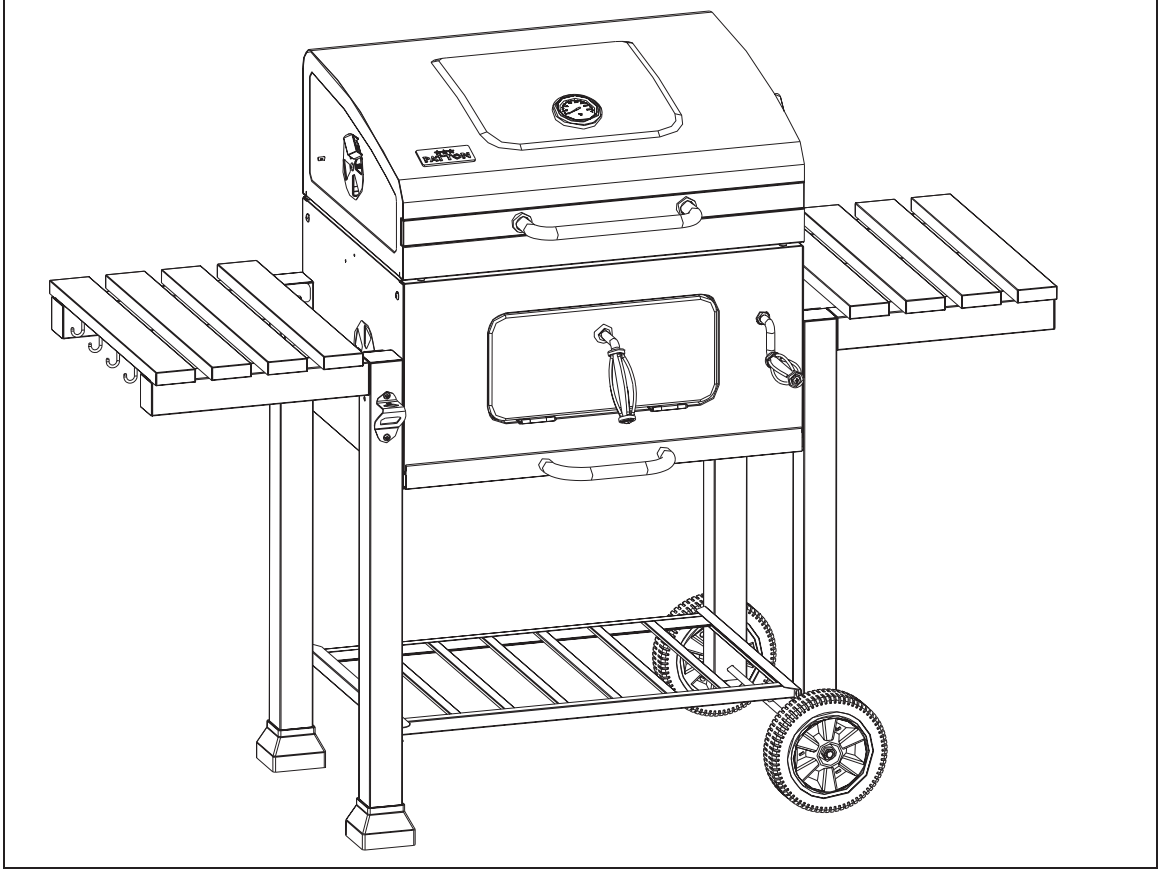
Loosen the pre-assembled M5x12 Bolts from Ash Pan Handle (35), and then assemble the handle to Ash Pan (14) according to the diagram as shown.



STEP22



Finish

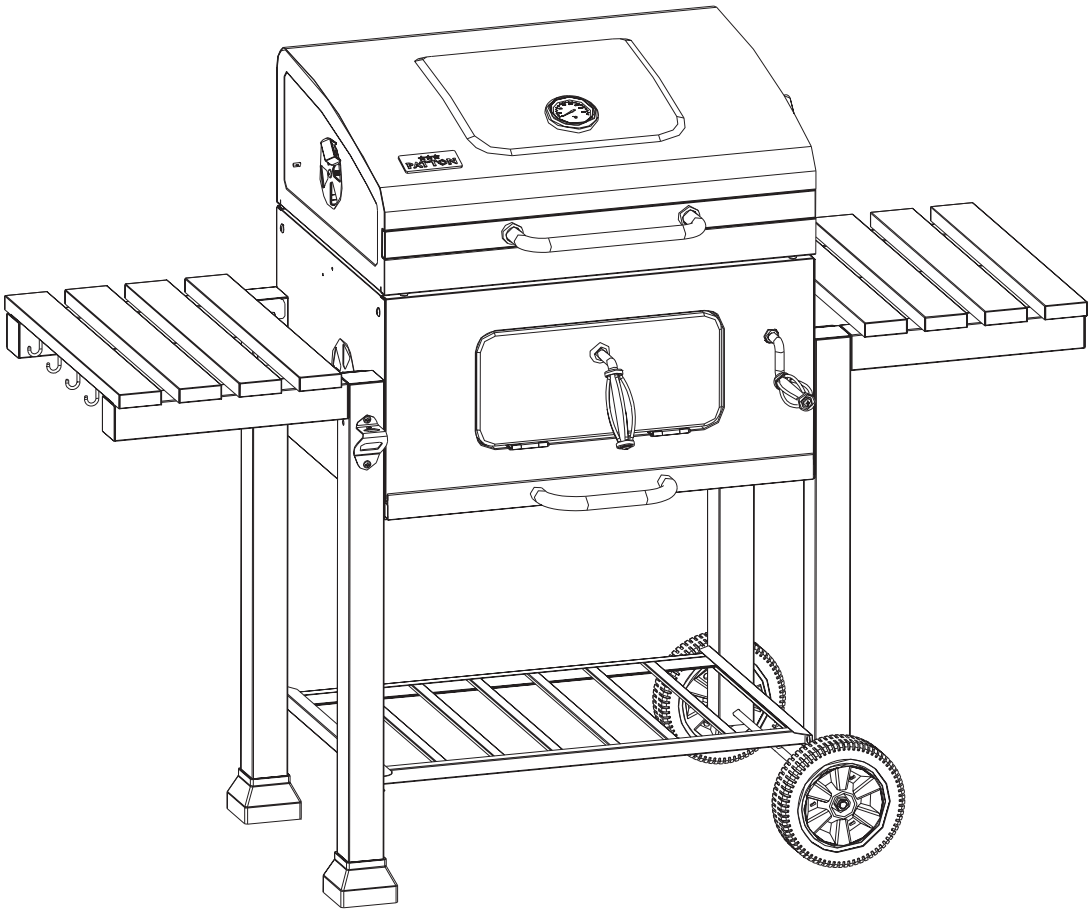


PATTON

Technical data for the C2 Charcoal Chef

Product name	C2 Charcoal Chef
Model Number	55CCE101
Use outdoors only.	
Read the instructions before using the appliance.	
WARNING: accesible parts may be very hot. Keep young children away.	
This appliance must be kept away from flammable materials during use.	
Do not move the appliance during use.	
Do not modify the appliance.	
Retain this manual for future reference.	

IMPORTANT:
Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for.
Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.
If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer.



SAFETY WARNINGS – READ CAREFULLY

Before assembling or using your new Patton C2 Charcoal Chef, carefully read the instruction manual and all safety warnings!
This symbol "!" indicates a safety warning. Pay special attention to the information following this warning when assembling or using your grill.
Use caution and common sense when operating grill to protect persons and property.
Failure to follow safety warnings could result in bodily injury or property damage.

"!" WARNING "!"

Assembly

- Use caution during assembly or operation of grill. Use caution when reaching into or under grill.
- Properly dispose of packaging materials.
- When moving or lifting grill, use caution to avoid back strains or injuries.

Placement

- Outdoor use only. Do not use grill indoors or in an enclosed or non-ventilated area.
- Household use only. Do not operate this grill for other than its intended use.
- Never use grill on a wooden surface or other flammable surfaces. Use grill only on a hard, stable surface that can support the grill's weight.
- Keep 10 feet of clearance between grill and any combustible materials when grill is in use (including, but not limited to bushes, shrubs, trees, leaves, grass, wooden decks or fences, buildings, etc.).
- Keep grill away from gasoline and/or other flammable liquids, flammable gases, flammable vapors, or areas where these may be present. Do not store or use grill in these areas.
- In windy conditions, place in an outdoor area that is sheltered from wind.
- Keep out of reach of children and pets.
- When moving or lifting grill, use caution to avoid back strains or injuries.
- Do not try to move or reposition grill while it is in use.
- Store out of reach of children when not in use.
- Don't place goods over 10kgs/22lbs on side shelf.

Lighting a Fire

- Do not use gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Using any of these products (or similar products) could cause a flare up, flash fire, or explosion. Severe bodily injury could be result.
- If using lighter fluid to start fire, leave the rolltop hood open until briquettes are ashed over and lighter fluid has burned off. Closing hood too soon could cause fumes from the lighter fluid to accumulate inside the grill. This could cause a flare up or explosion when the hood is opened.
- Do not add lighter fluid to warm or hot coals. A flash fire may result in bodily injury or property damage.
- Do not add instant light charcoal briquettes to an existing fire. A flash fire may result in 2 bodily injury or property damage.
- Do not light grill without the slide out ash pan in place.

Grill Usage and Operation

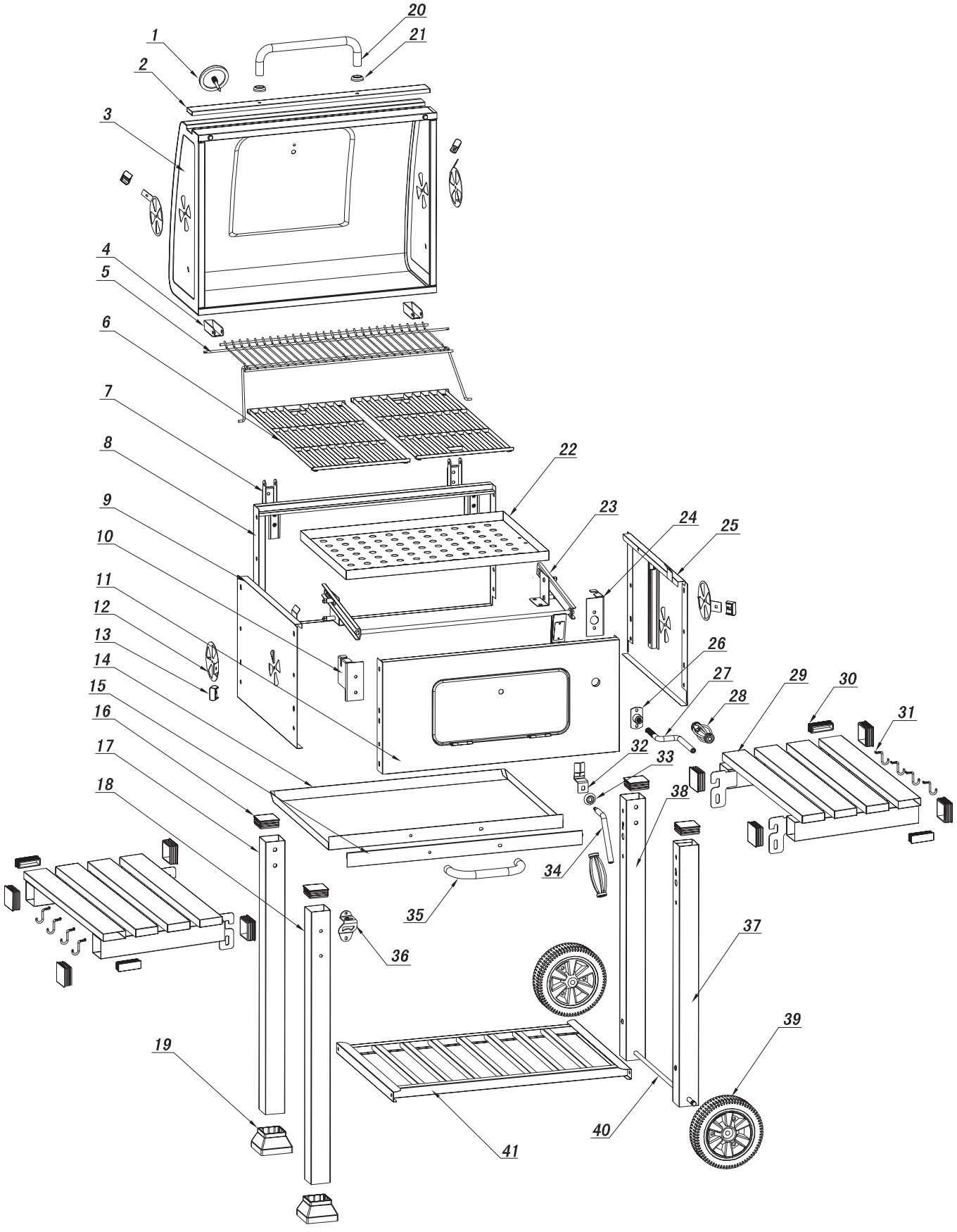
- It is always recommended to pre burn your grill prior to your first use. By lighting a small charcoal fire to simulate the cooking process, you will burn off any residues or oils created during the manufacturing process.
- Grill is hot when in use – do not touch grill surfaces.
- Always wear insulated mitts when grill is in use.
- Do not wear loose clothing when using grill or allow hair to come in contact with grill.
- When in use, never leave grill unattended
- Do not operate grill without the slide out ash pan in place.
- Use caution when opening the charcoal pan access door. Charcoal pan access door handle may be hot, use insulated mitts. Follow additional instructions in the "ADDING ADDITIONAL CHARCOAL" section.
- Use caution when adjusting the charcoal pan -- do not allow adjustable charcoal pan to fall uncontrolled to its lowest position. Adjustable charcoal pan handle may be hot, use insulated mitts.

- Use caution when opening the hood – push back to its fully opened position. If the hood is left partially open, it may drop suddenly, causing bodily injury. Hood's handle may be hot, use insulated mitts.
- Do not lean on or place more than 10kgs/22lbs on the side shelf.
- Keep a fire extinguisher on hand – in the event the fire gets out of control.
- When fresh air comes in contact with flame, a flare up can result. Use caution when opening hood or charcoal pan access door. Maintain a safe distance from hot steam and flame.
- Close hood and butterfly dampers to extinguish flames.
- To prolong grill finish and metal life, do not exceed a grill temperature of 400°F and do not let burning charcoal or wood come in contact with the walls of the grill.
- Use caution when adjusting the butterfly dampers. The butterfly damper handles may be hot – use insulated mitts.

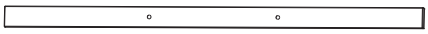
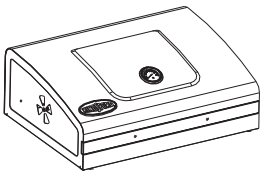
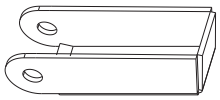
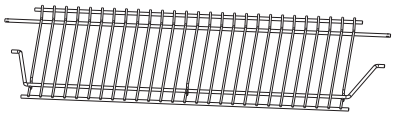
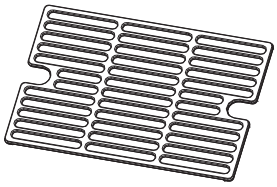
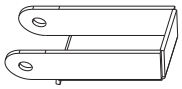
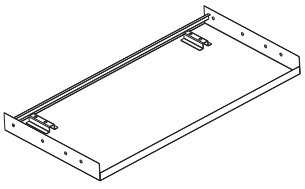
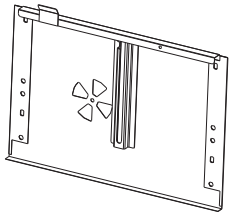
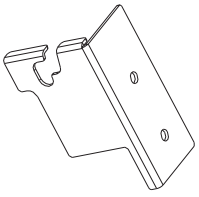
Ash Disposal and Clean Up

- Do not leave hot grill or hot coals and ashes unattended.
- Do not remove or empty slide out ash pan until coals and ashes have completely cooled.
- Using insulated mitts – after coals and ashes have completely cooled – remove slide out ash pan and empty ashes into a metal container. Douse with water before disposal.
  Keep container a safe distance from combustible materials.
- Wet the surfaces beneath and around the grill to extinguish any ashes or coals that may have fallen out of grill.
- To prevent excessive rust: clean grill after each use, cover and store in a dry place.

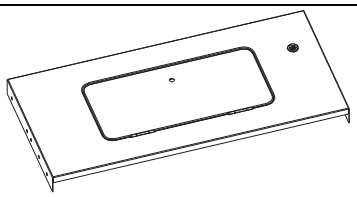
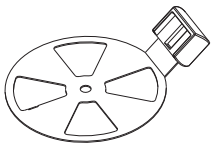
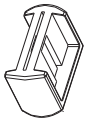
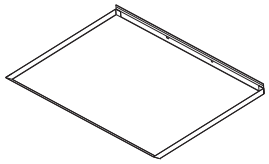
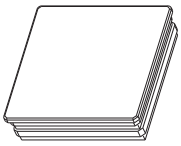
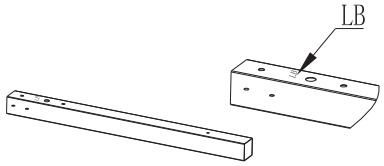
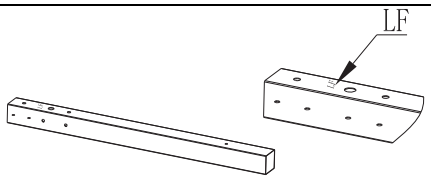
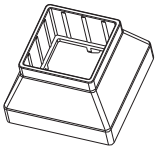
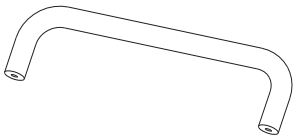
Exploded view



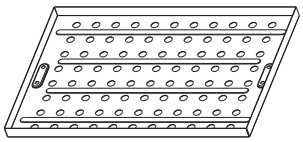
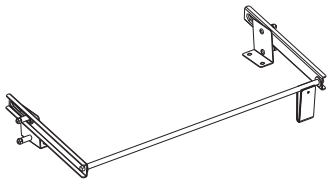
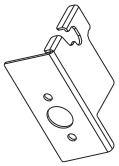
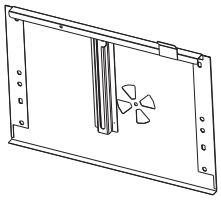
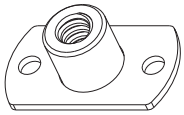
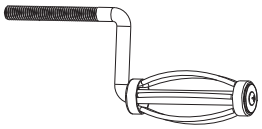
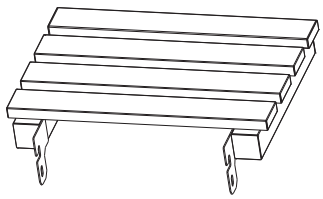
Parts List

Part	Part Name	Photo	Qty
1	Temperature Gauge		1pc
2	Lid Decorative Plate		1pc
3	Hood Assembly		1pc
4	Upper Hood Hinge		2pcs
5	Warming Rack		1pc
6	Cooking Grid		2pcs
7	Lower Hood Hinge		2pcs
8	Fire Box Back Panel		1pc
9	Fire Box Left Panel		1pc
10	Left Shaft Support Bracket		1 pc

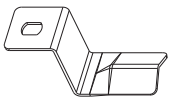
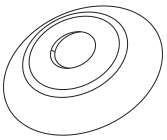
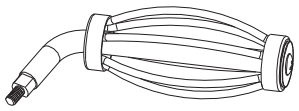
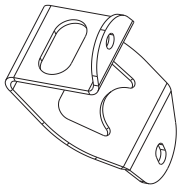
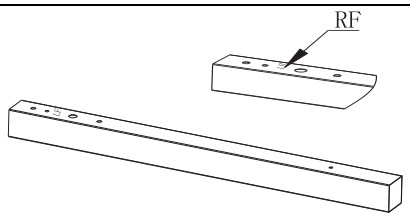
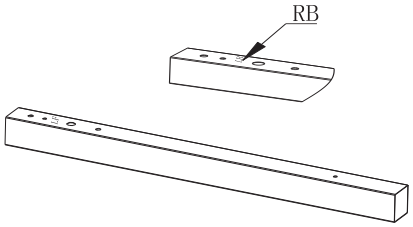
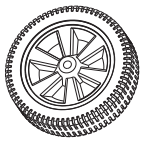
Parts List

Part Number	Part Name	Photo	Qty
11	Fire Box Front Panel with charcoal door (pre-assembled)		1pc
12	Butterfly Damper		4pcs
13	Butterfly Damper Handle		4pcs
14	Ash Pan		1pc
15	Ash Pan Decorative Plate		1pc
16	Large Pipe Plug		8pcs
17	Left Back Leg		1pc
18	Left Front Leg		1pc
19	Leg End Cap		2pcs
20	Hood Handle		1pc

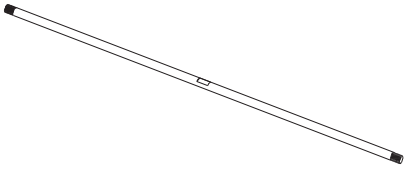
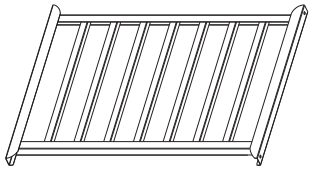
Parts List

Part Number	Part Name	Photo	Qty
21	Spacers		2pcs
22	Charcoal Tray		1pc
23	Shaft Assembly		1pc
24	Right Shaft Support Bracket		1pc
25	Fire Box Right Panel		1pc
26	Handle Locking Bracket		1pc
27	Crank Handle		1pc
28	Handle Grip		2pcs
29	Side Shelf with hooks (pre-assembled)		2pc
30	Small Pipe Plug		4pcs

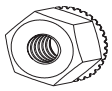
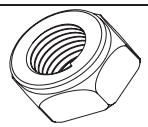
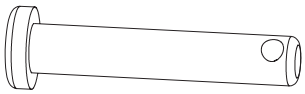
Parts List

Part Number	Part Name	Photo	Qty
31	Tool Hook		8pcs
32	Door Locking Lever		1pc
33	Trim		1pc
34	Charcoal Door Handle		1pc
35	Ash Pan Handle		1pc
36	Bottle Opener		1pc
37	Right Front Leg		1pc
38	Right Back Leg		1pc
39	Wheel		2pcs

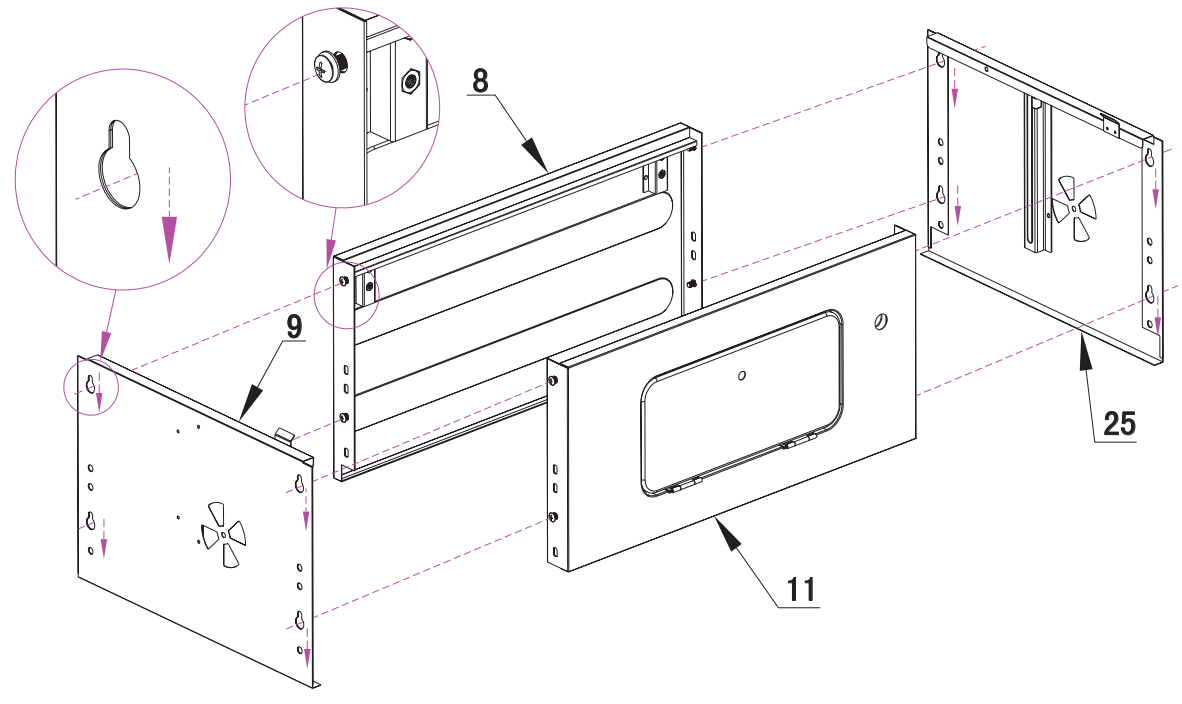
Parts List

Part Number	Part Name	Photo	Qty
40	Axle		1pc
41	Bottom Shelf		1pc

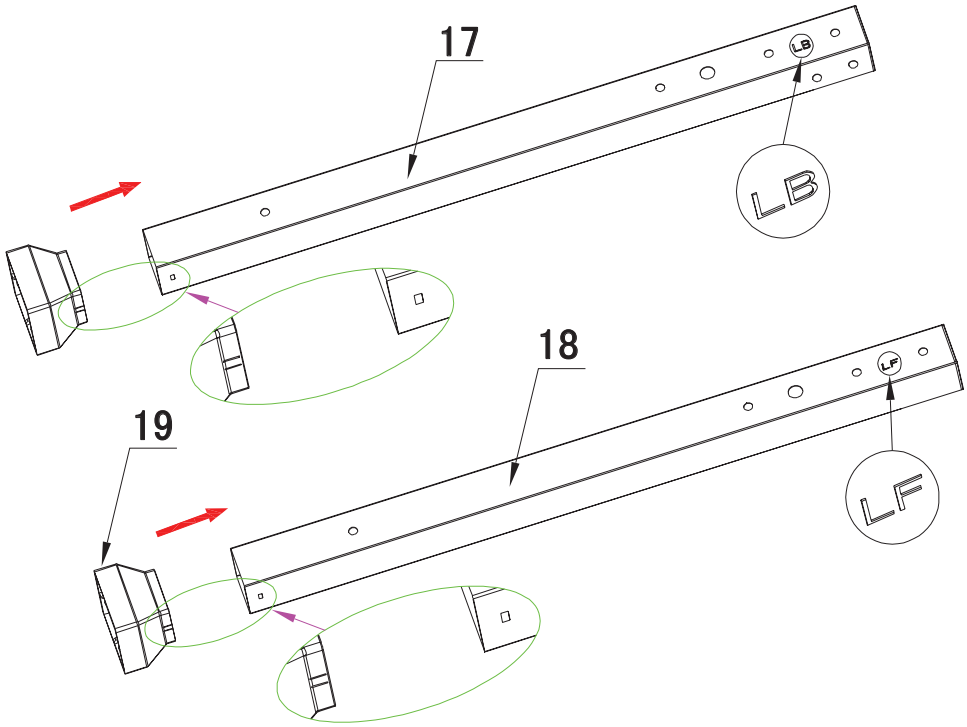
Parts List

Part Number	Part Name	Photo	Qty
A	M6x12		26pcs
B	M6x35		8pcs
C	M6		8pcs
D	M6		8pcs
E	M10		1pc
F			2pcs
G			2pcs

STEP1

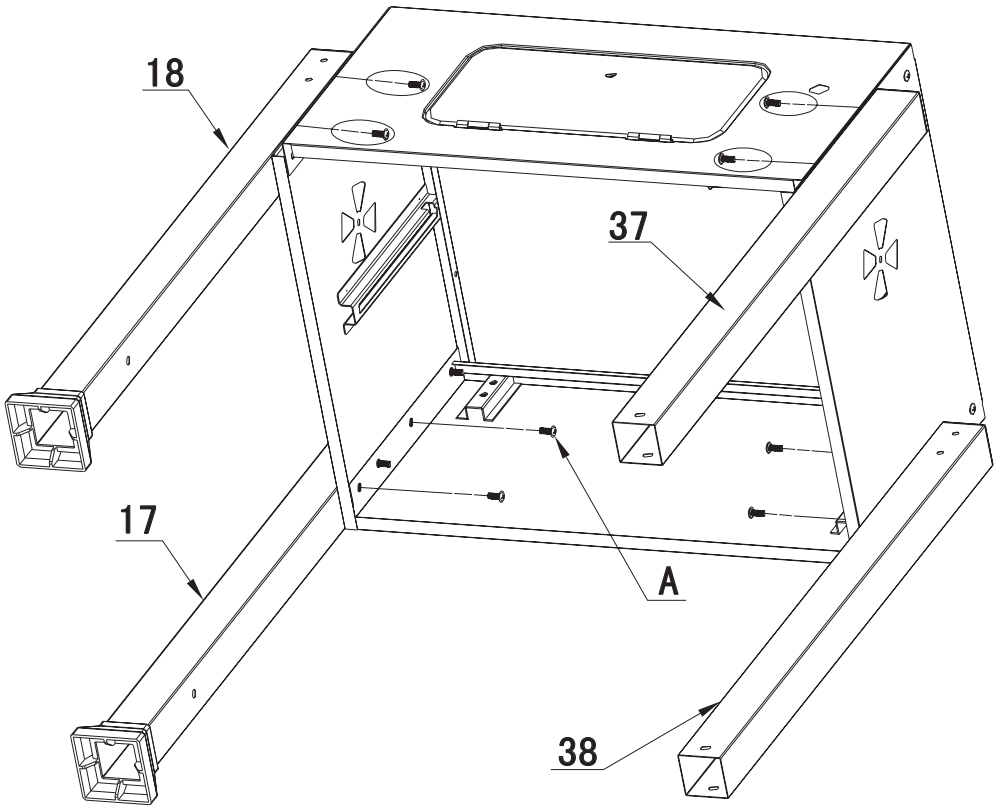


STEP2

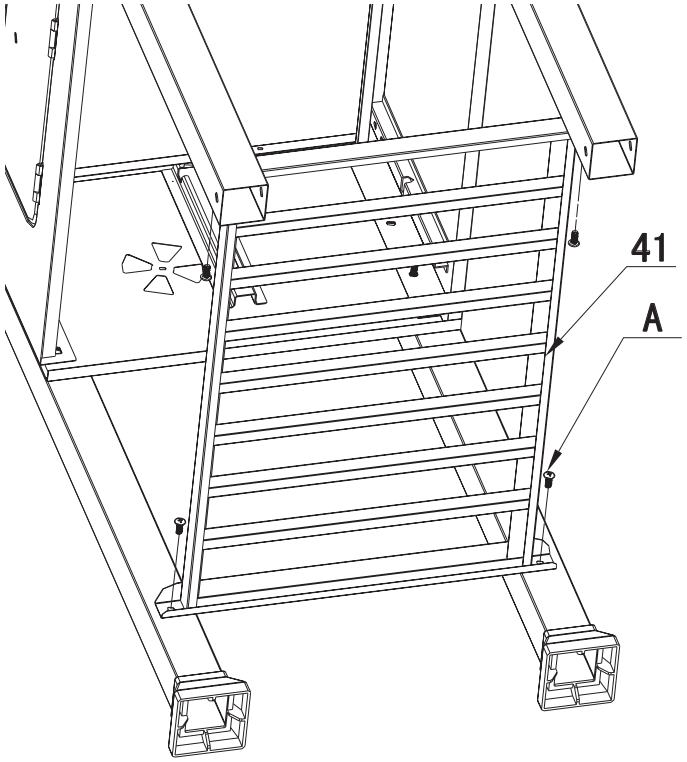


Put Leg End Cap (19) into Left Back Leg (17) and Left Front Leg (18). Make sure the bumping on Leg End Cap is locked into the square hole on the legs.

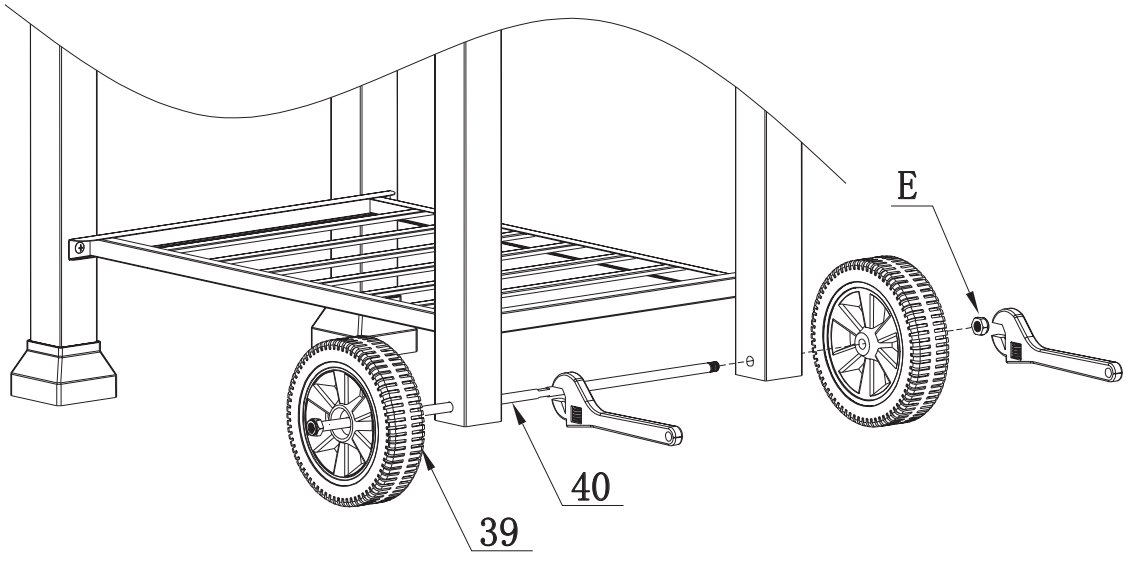
STEP3



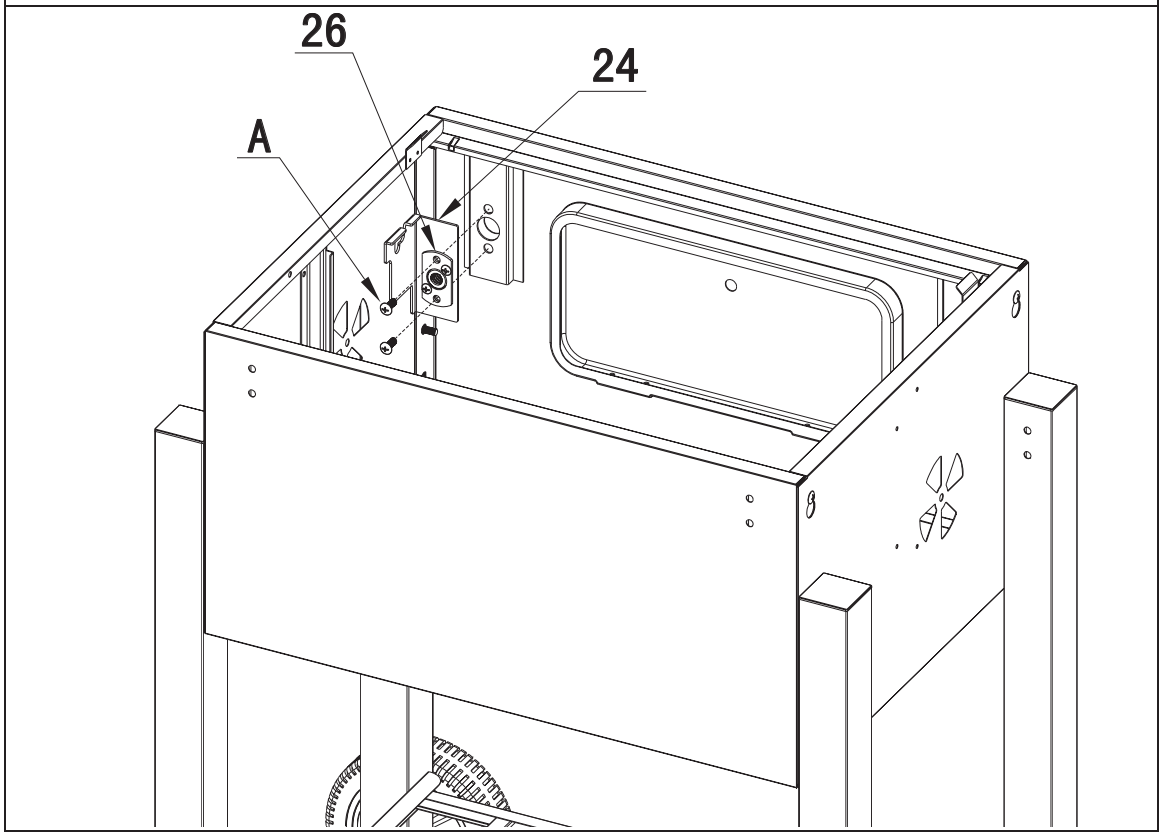
STEP4



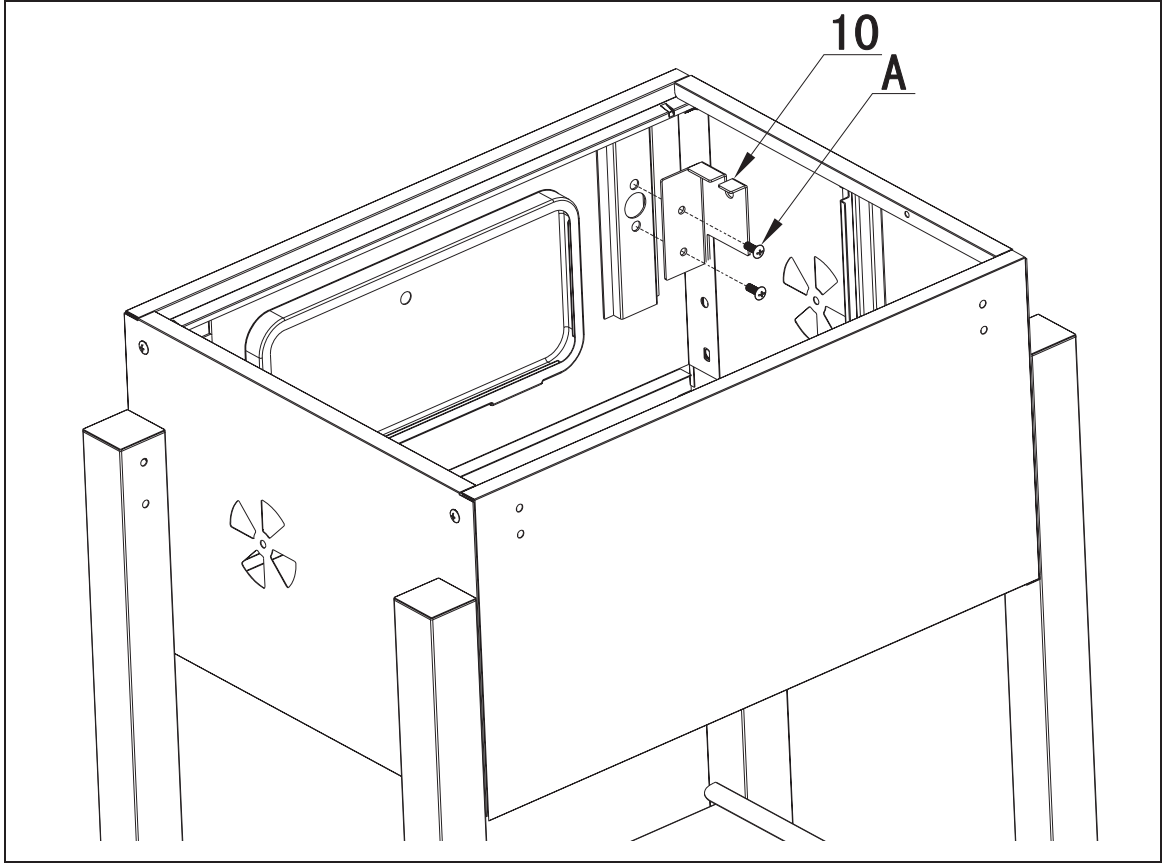
STEP5



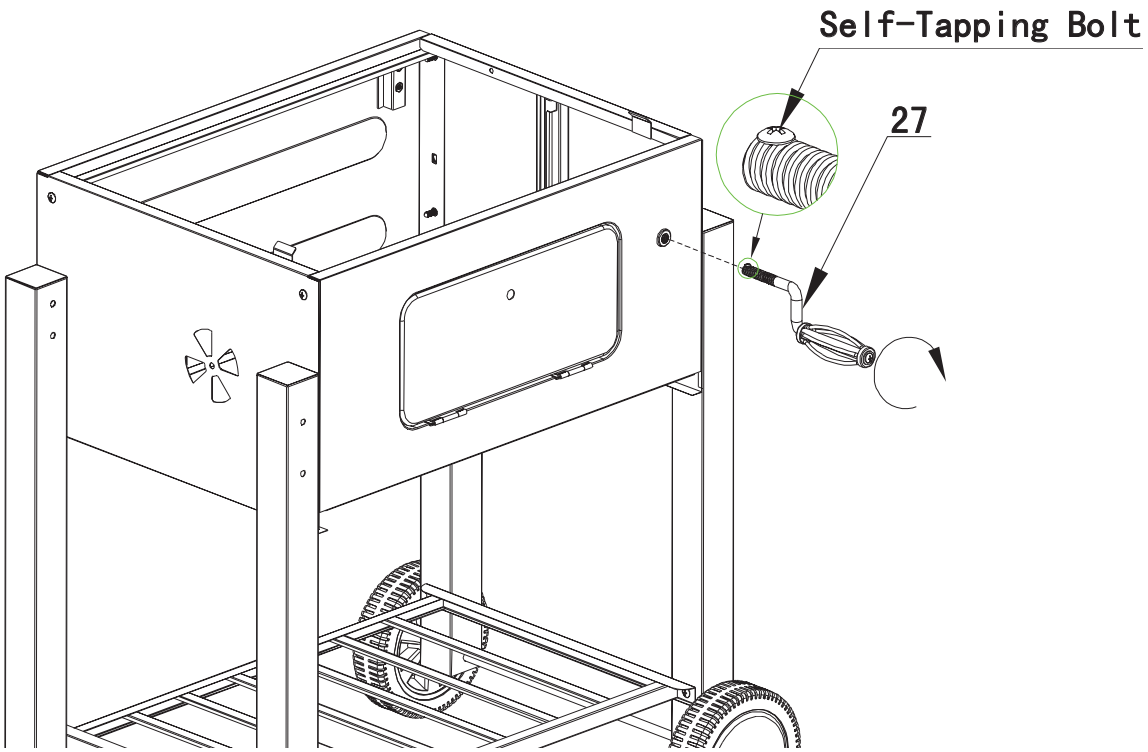
STEP6



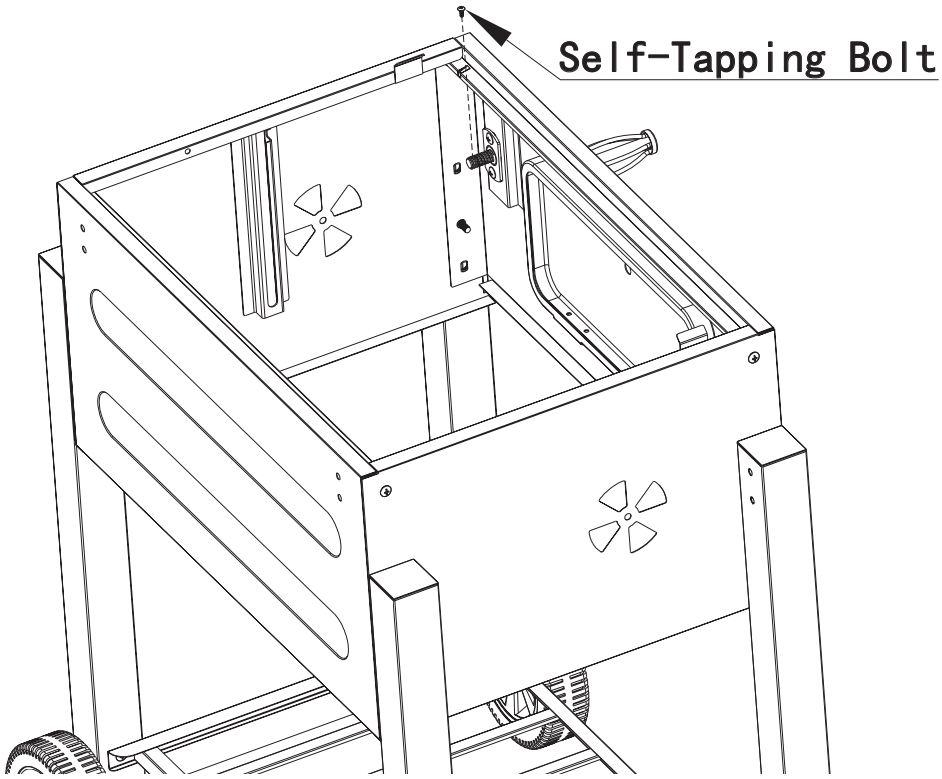
STEP7



STEP8



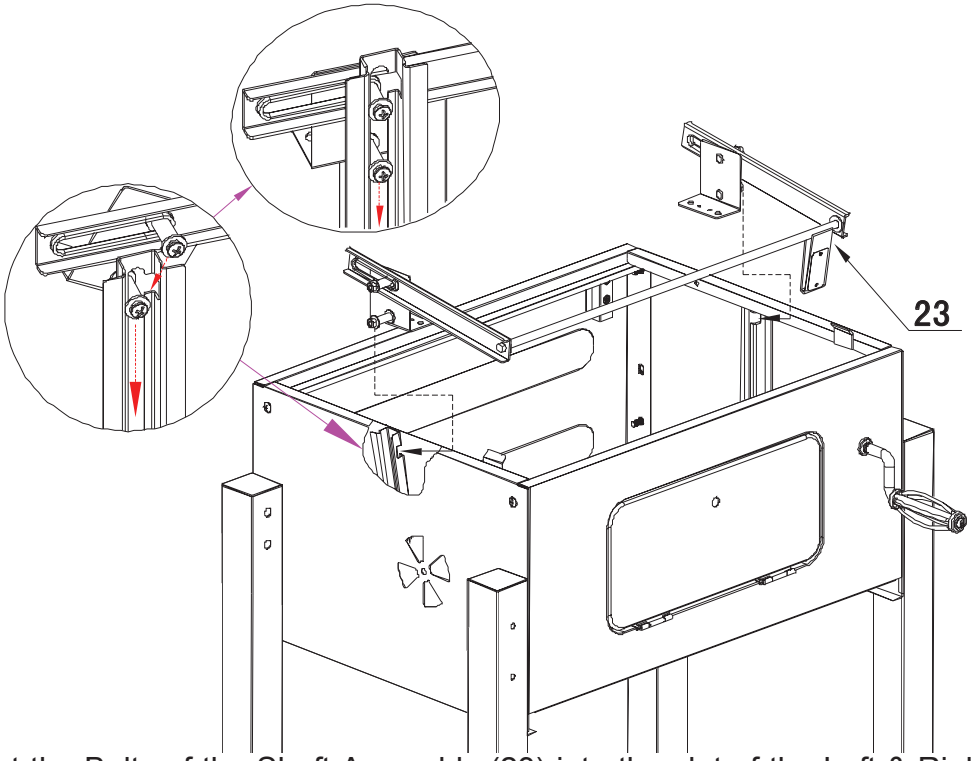
Loosen the pre-assembled Self-Tapping Bolt from the end of Crank Handle (27), then rotate the Crank Handle (27) into the hole of the front panel.



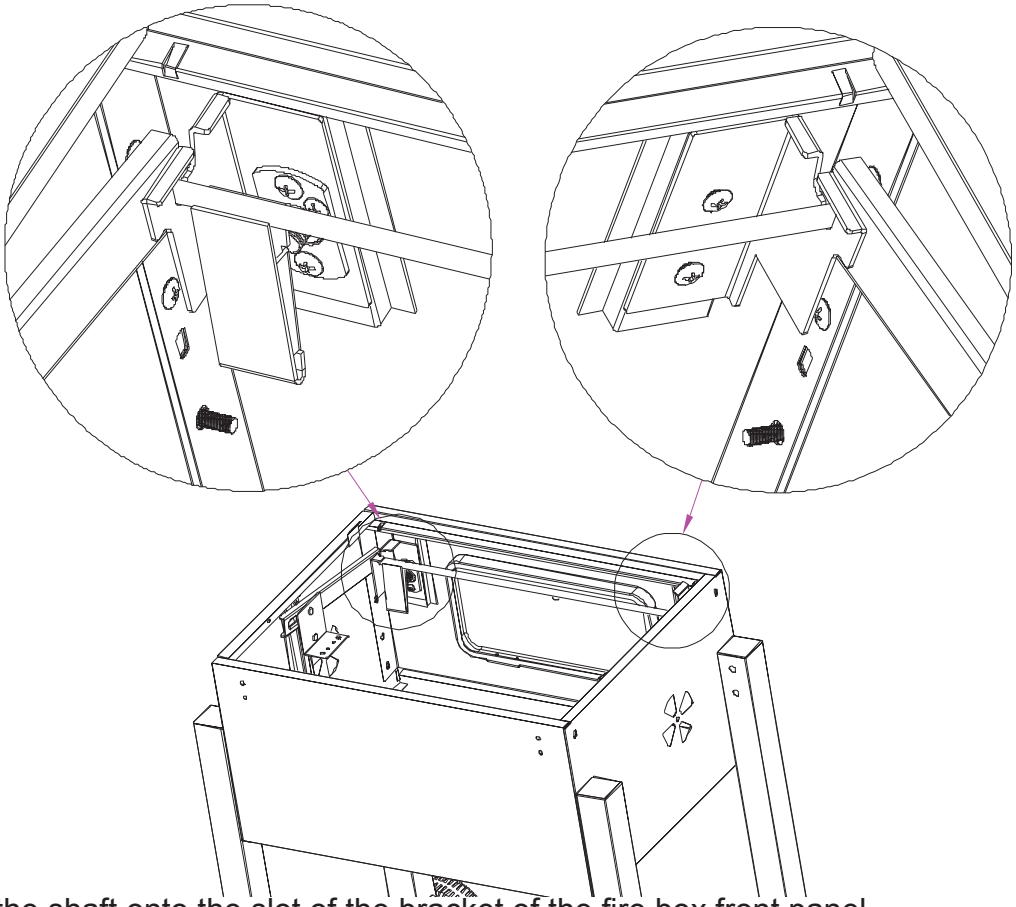
Fasten the Self-Tapping Bolt to the end of the Crank Handle (27)，after rotating the Crank Handle（27） into the hole of the front panel.

Note: Make sure to rotate the crank handle counterclockwise completely to the end.

STEP9

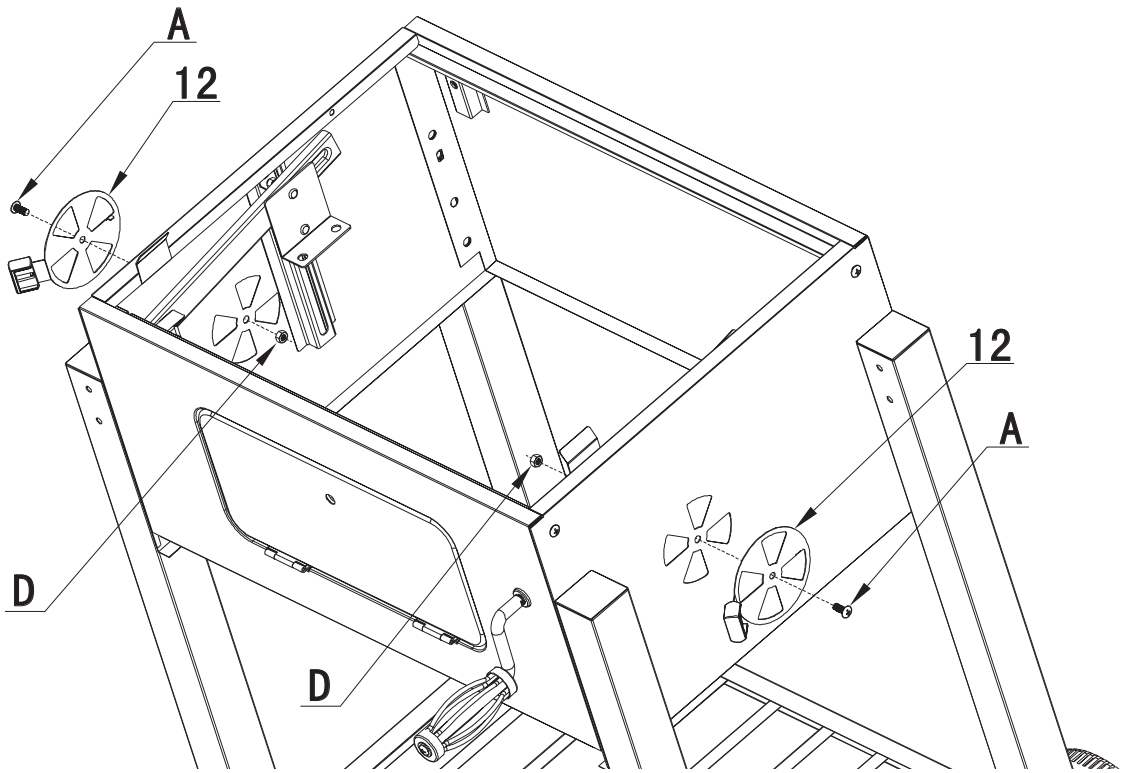


Put the Bolts of the Shaft Assembly (23) into the slot of the Left & Right Fire box side panel.

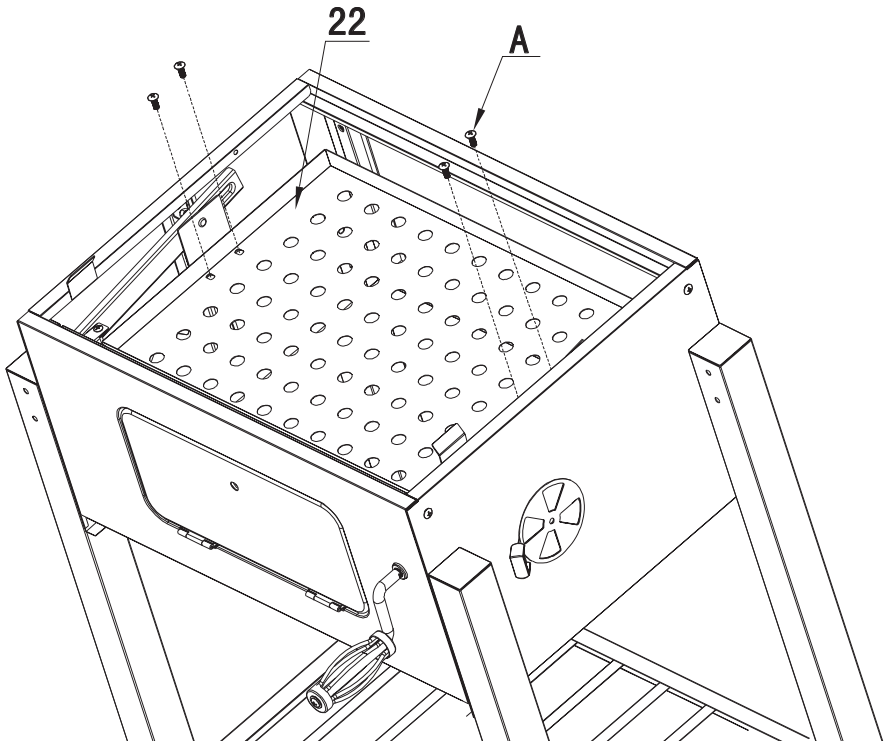


Fit the shaft onto the slot of the bracket of the fire box front panel.

STEP10

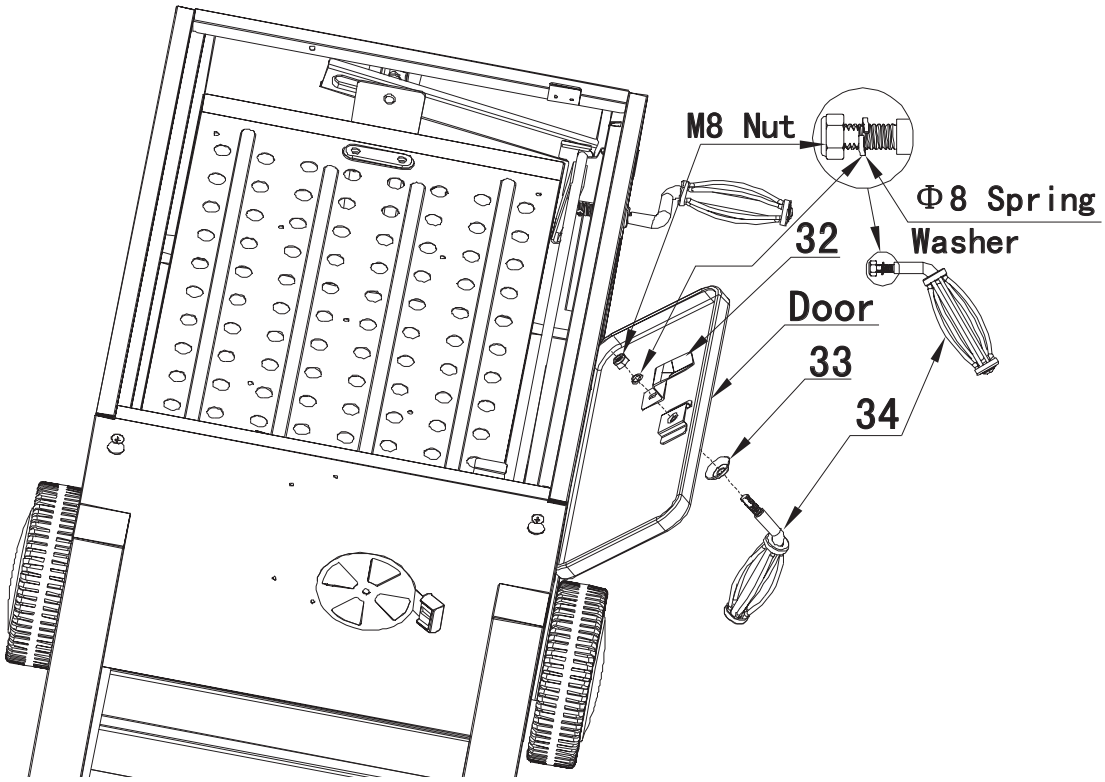


STEP11



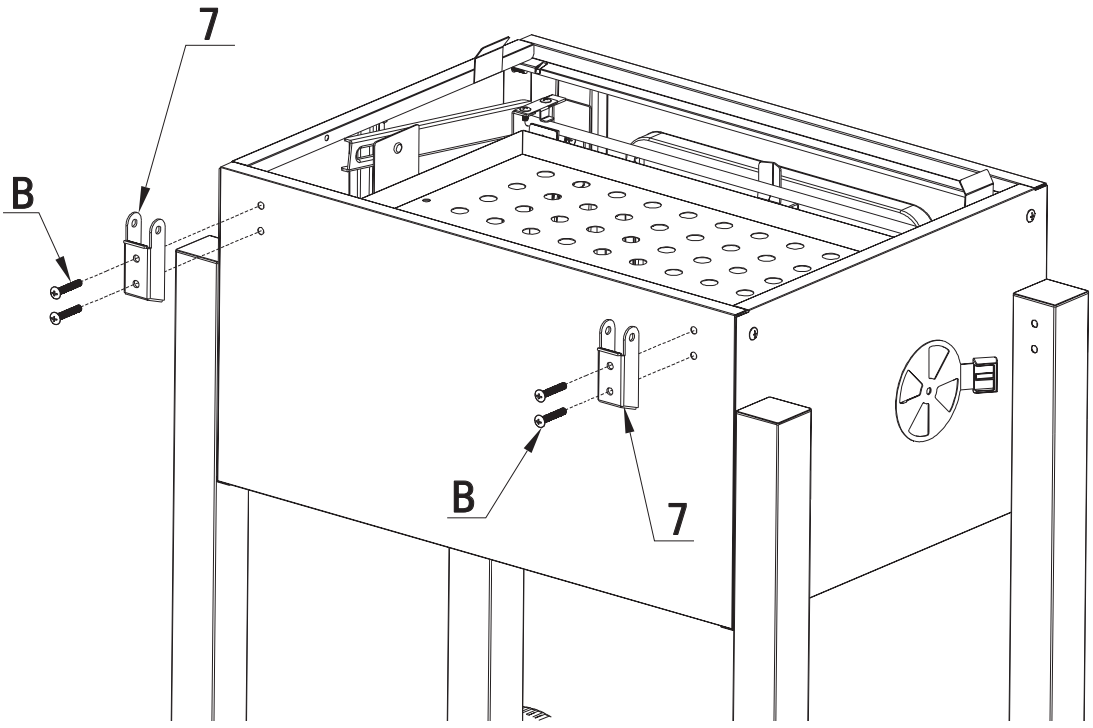
Make sure the holes of the charcoal pan (22) are matched with the holes on Shaft Assembly brackets. Screw the M6x12 Bolts (A) as shown, then tighten them one by one.

STEP12

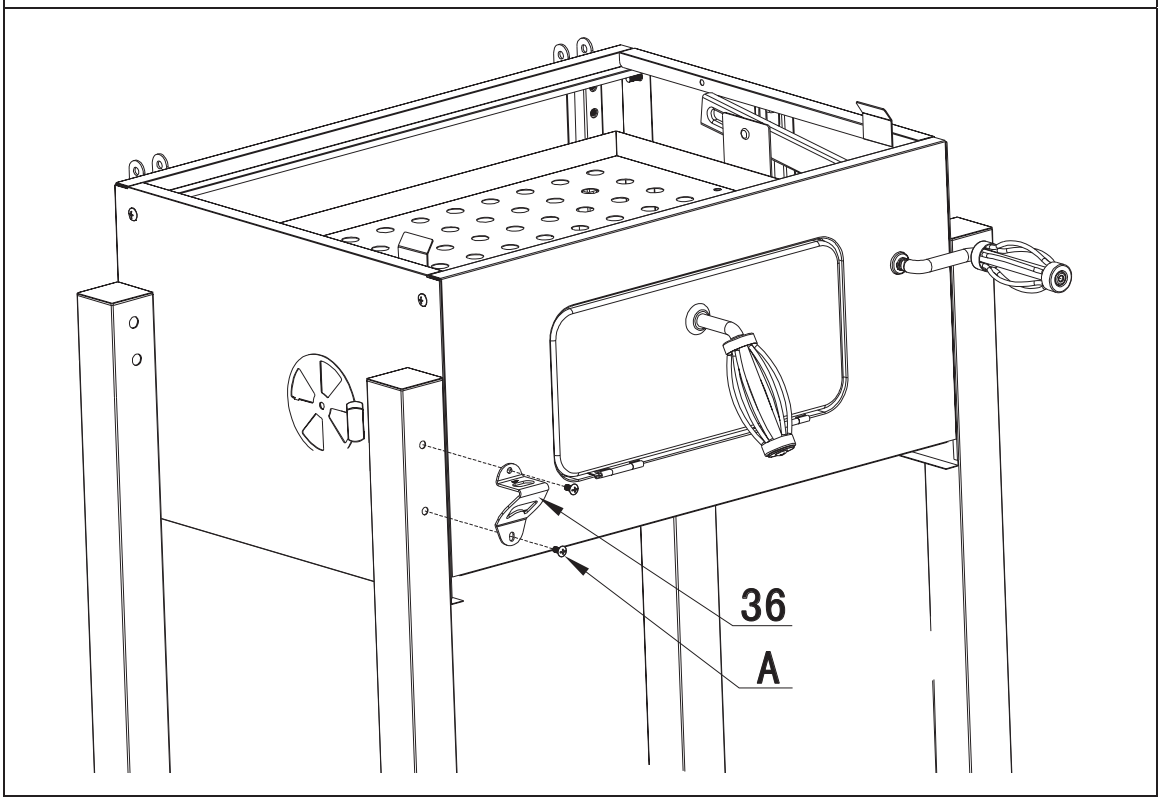


Loosen the pre-assembled M8 Nut and spring washer from the handle (34), and then assemble the handle to Charcoal Door according to the diagram as shown.

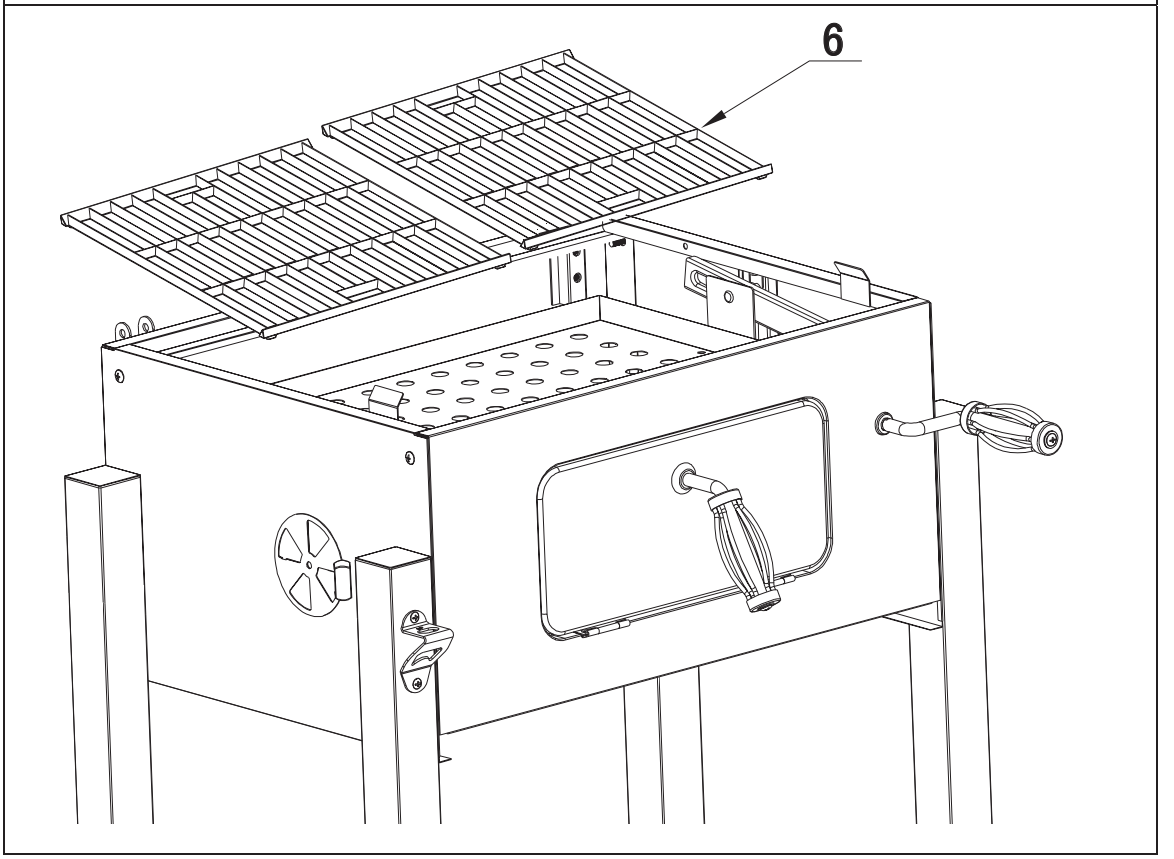
STEP13



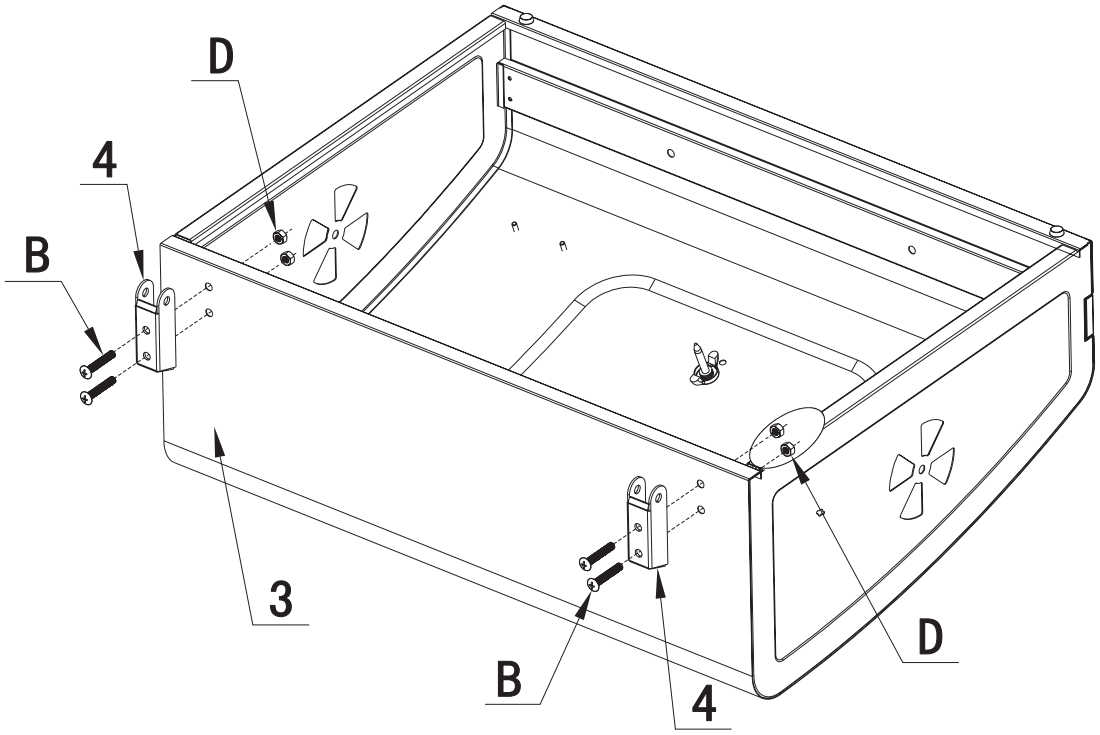
STEP14



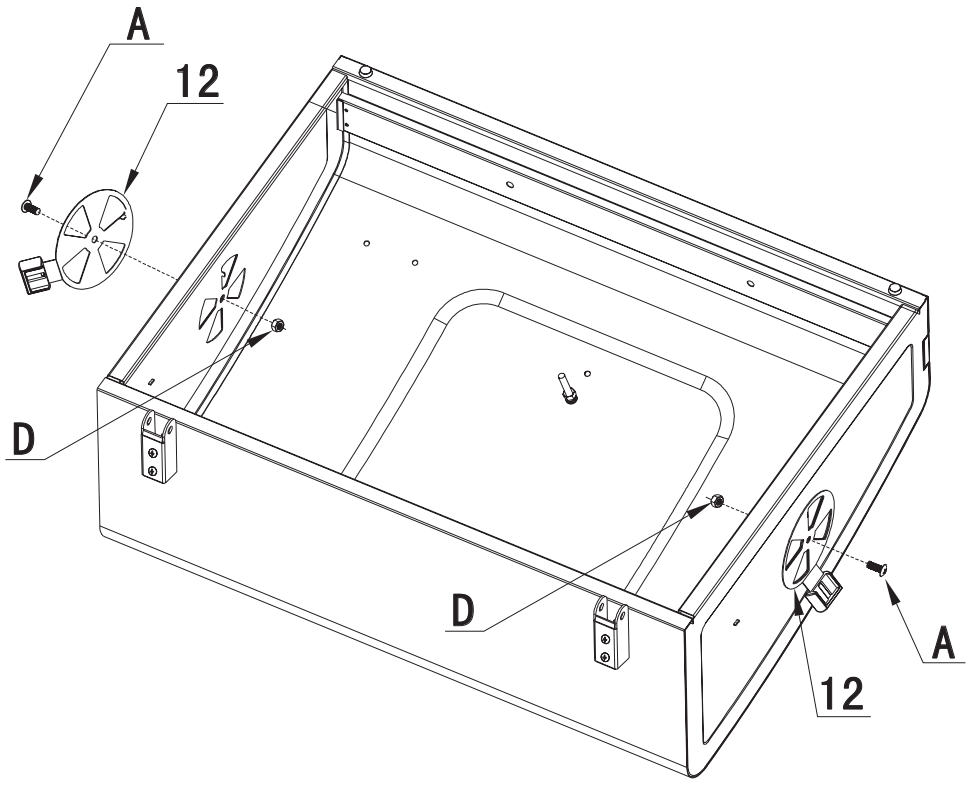
STEP15



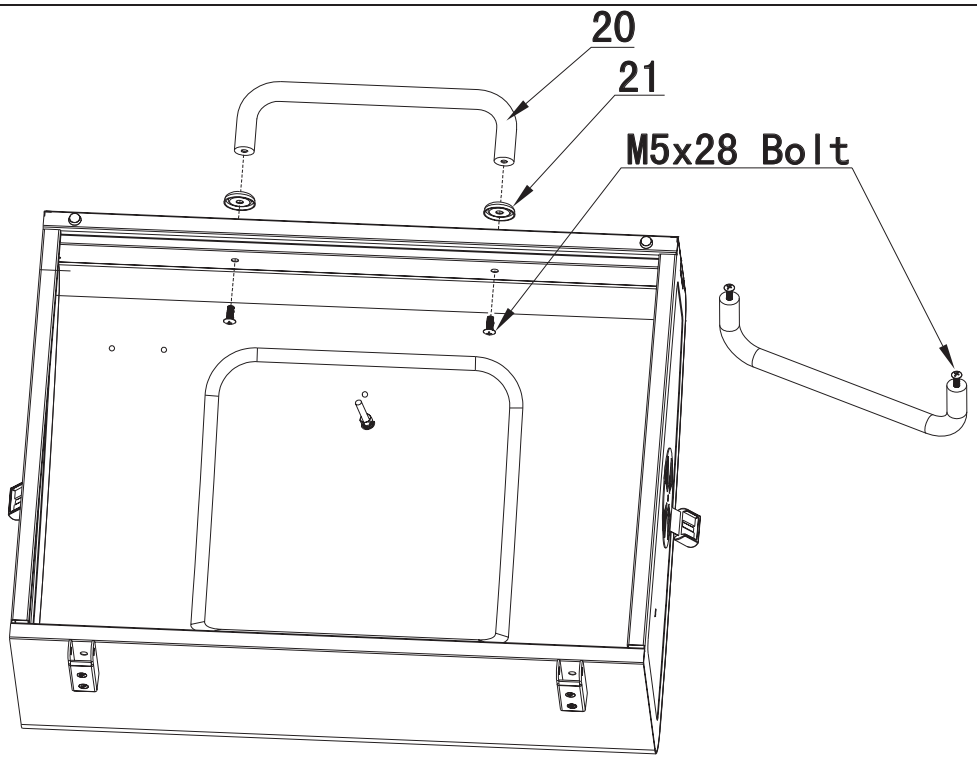
STEP16



STEP 17

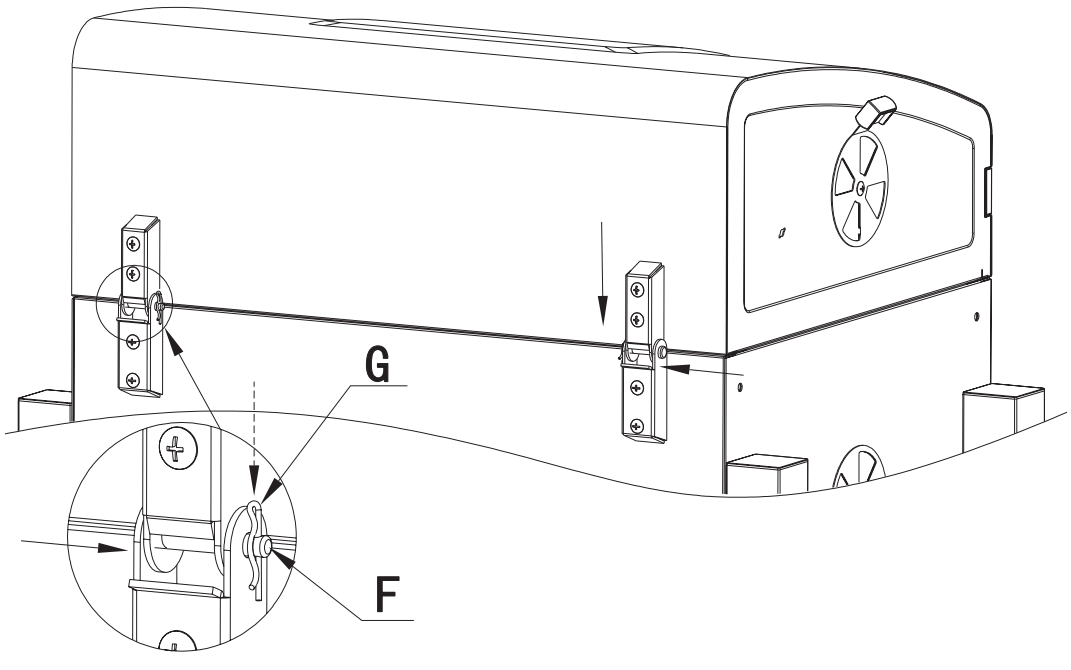


STEP 18

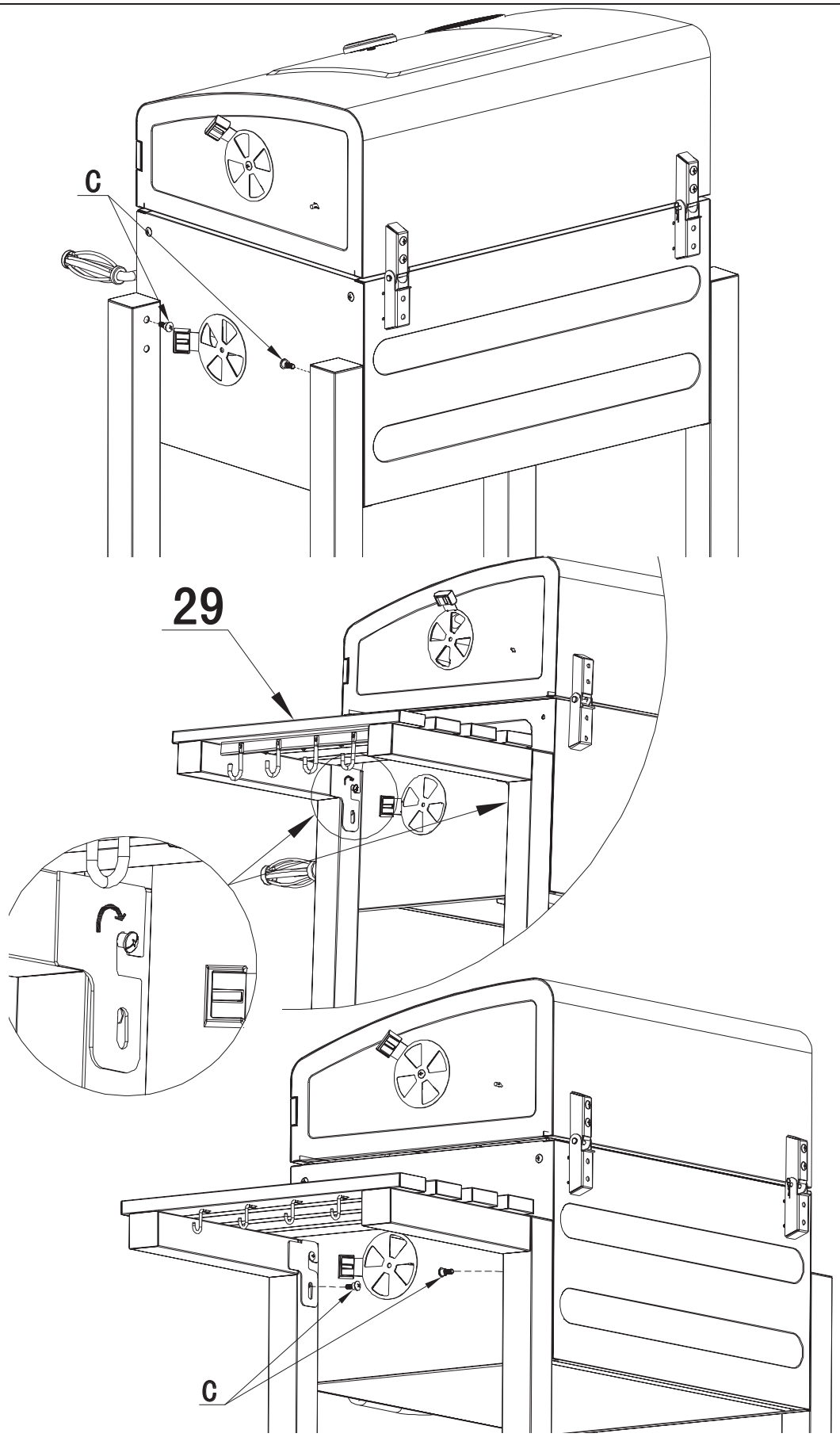


Loosen the pre-assembled M5x28 Bolts from Hood Handle (20), and then assemble the handle together with spacer (21) to the hood according to the diagram as shown.

STEP 19

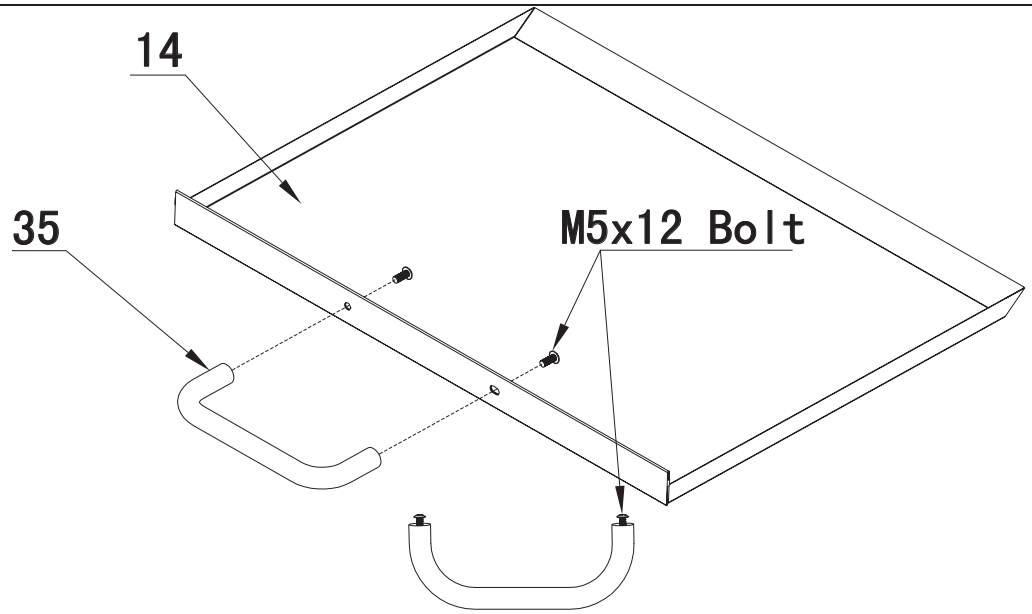


STEP20

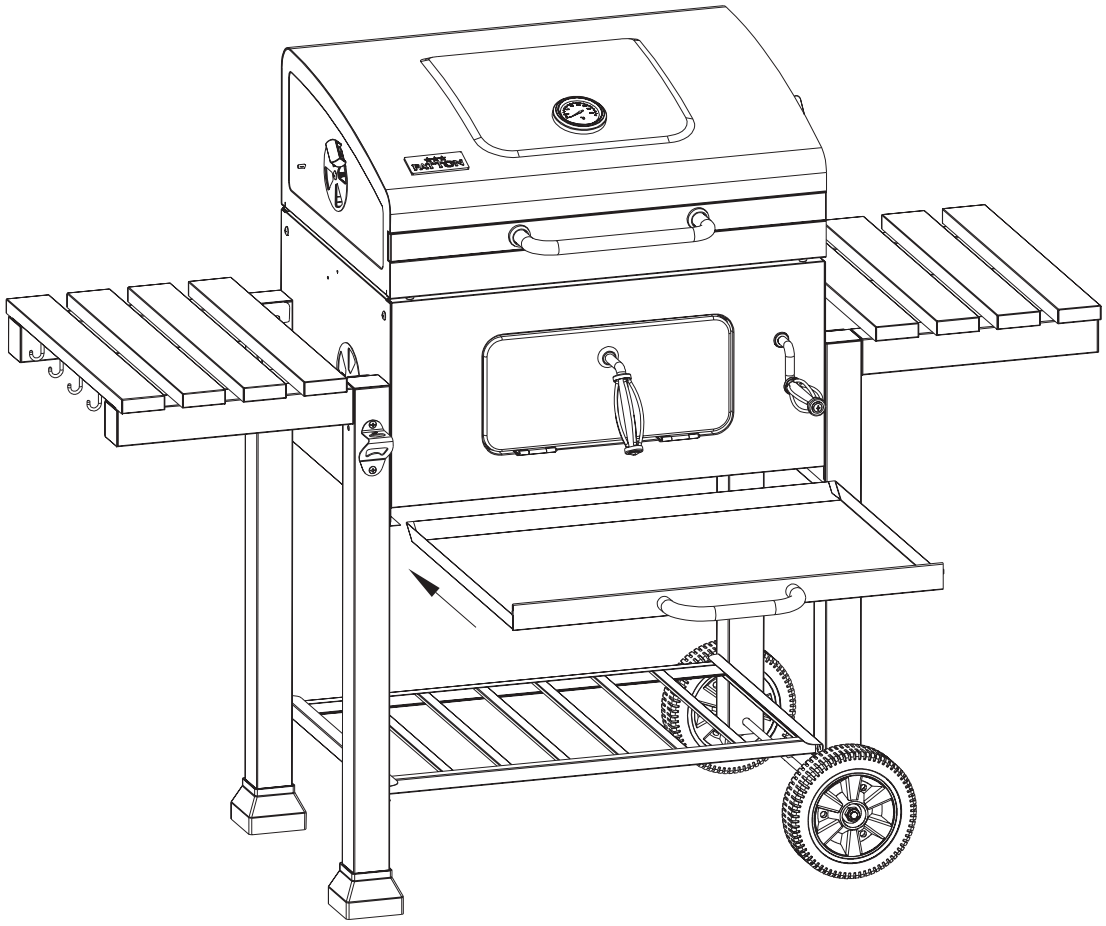


Attach the another side shelf according to the diagram as shown.

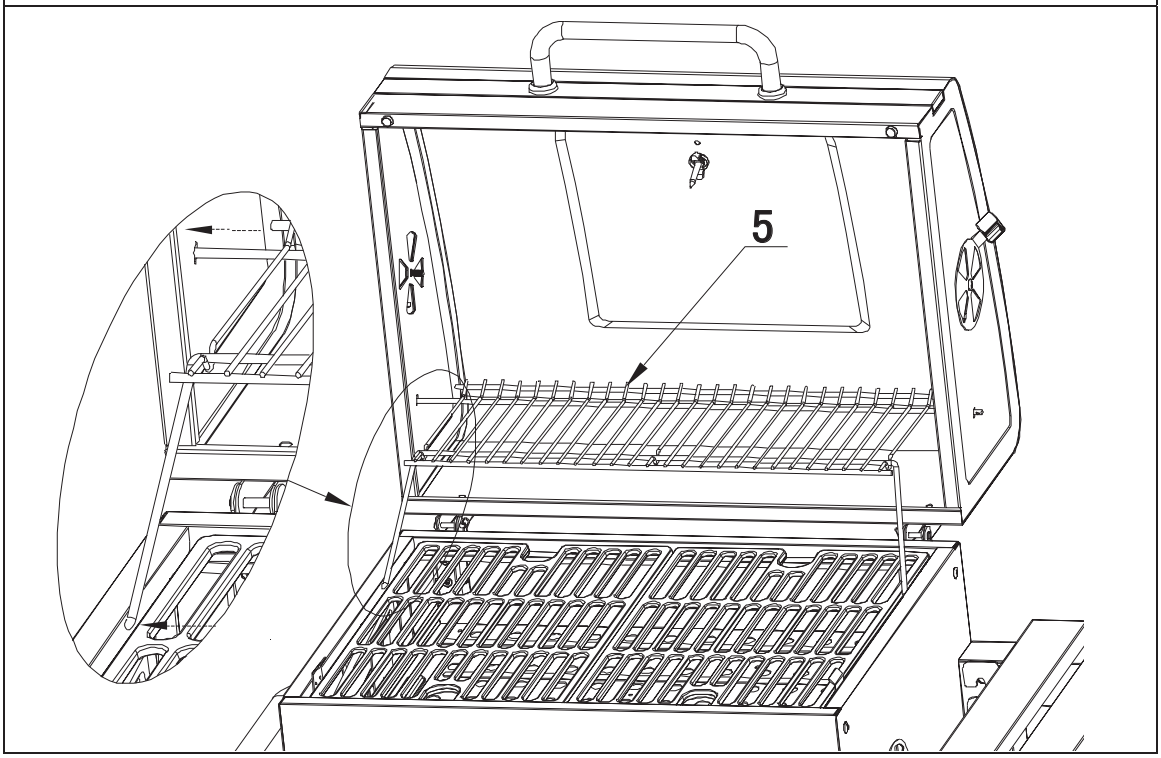
STEP21



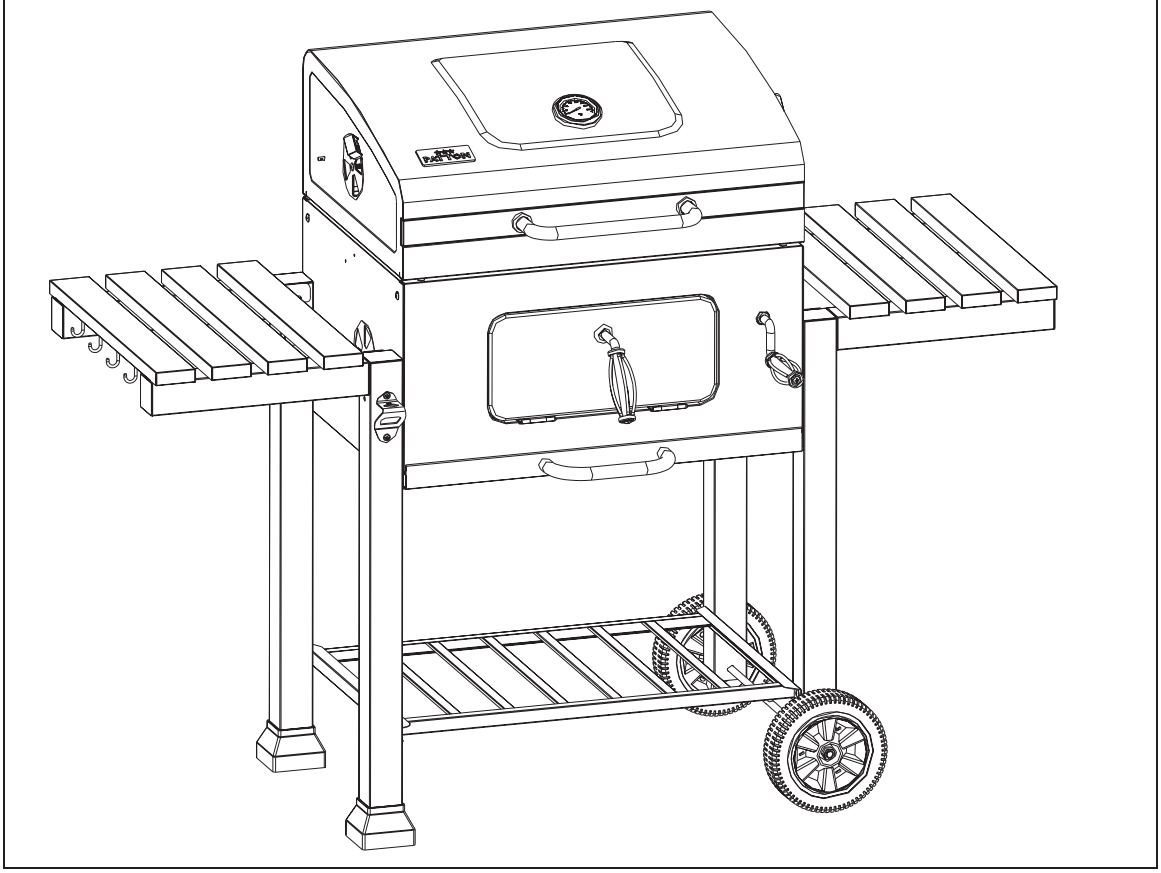
Loosen the pre-assembled M5x12 Bolts from Ash Pan Handle (35), and then assemble the handle to Ash Pan (14) according to the diagram as shown.



STEP22



Finish

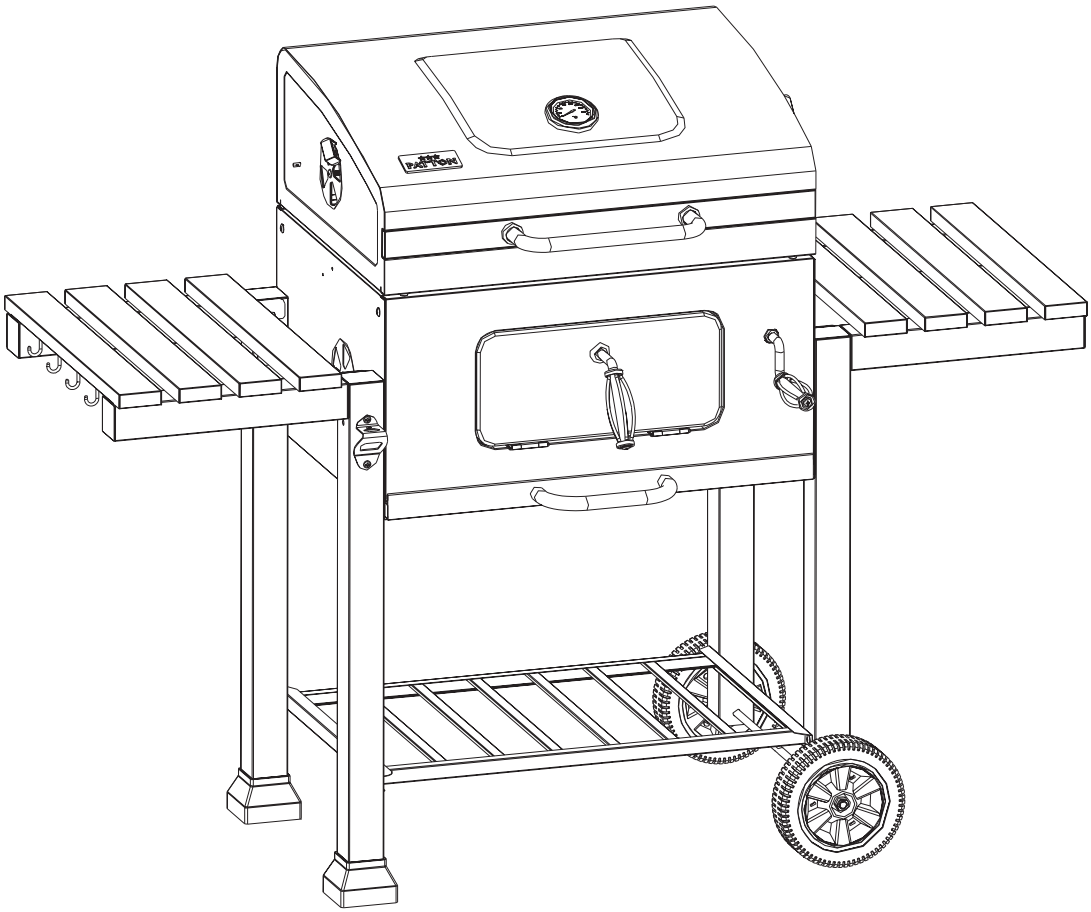


PATTON

Technische Angaben C2 Charcoal Chef

Produktbezeichnung	C2 Charcoal Chef
Modellnummer	55CCE101
Nur zur Verwendung im Freien.	
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme.	
ACHTUNG! Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein.	
Kleine Kinder sind fernzuhalten.	
Das Gerät nicht bewegen während des Gebrauchs.	
Ändern Sie nichts an das Gerät.	
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen.	

WICHTIG:
Die folgenden Ausführungen gut lesen, um sicherzustellen, dass der Grill auf eine korrekte Art zusammengesetzt ist und dass er gut gepflegt werden. Wenn Sie sich nicht an Anweisungen zu erfüllen, kann es dazu führen, schwere Verletzungen und Sachschäden verursachen. Bei Fragen zur Installation und Verwendung des Geräts mit dem Lieferanten verwnenden.. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.



WARNUNGENGEN BETREFFEND DER SICHERHEIT

AUFMERKSAM LESEN VOR DEM ZUSAMMENBAU DES HOLZKOHLENGRILLS WARNUNGEN IN DIESER ANLEITUNG, BETREFFEND DER SICHERHEIT AUFMERKSAM LESEN !

Das Zeichen "!" bedeutet Gefährdungswarnung. Beim Zusammenbau und Gebrauch muss der Inhalt der Gefährdungswarnungen besonders beachtet werden.
Bei dem Grillgebrauch, um die Sicherheit von Personen sicherzustellen und Materialschaden zu vermeiden, muss sorgfältig und mit größter Aufmerksamkeit gearbeitet werden. Sollten die Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden, können ernste Beschädigungen des Körpers und Sachschaden auftreten.

"!" WARNUNG "!"

ZUSAMMENBAU

- Beim Zusammenbau und Gebrauch des Grills muss entsprechende Aufmerksamkeit und Sorgfältigkeit eingehalten werden. Mann soll aufmerksam ins Inneres , unter dem Grill reichen.
- Die Verpackung muss man regelrecht beseitigen.
- Beim Verstellen oder Heben des Grills, um die Wirbelsäule nicht überlasten oder beschädigen, muss mit Vorsicht gearbeitet werden.

AUFSTELLUNGSORT DES GRILLS

- Nur für den Gebrauch außerhalb von Räume. Die Benutzung des Grills in Räumen oder in geschlossener. schlecht gelüfteten Stellen draußen ist ist nicht zugelassen.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke wie bestimmt verwendet werden.
- Das. Gerät darf nicht auf Holzunterlagen oder aus Andersen brennbaren Materialien gebaut benutzt werden. Der Drill darf nur auf harten und stabilen Unterlagen benutzt werden, die das Gerätegewicht aushalten.
- Beim Grill- Benutz muss ein Abstand 10 ft von allen brennbaren Materialien (einschließlich Gebüsche, Bäume, Gräser, Holzüberdachungen, Umzäunungen Gebäude usw.(aber nicht nur zu den genannten begrenzt), eingehalten werden.
- Das Gerät in sicherer Entfernung von Benzin und anderer leicht brennbaren Flüssigkeiten und Gase halten, wie auch von Zonen wo sie sich befinden können.
- Bei windigen Verhältnissen muss Man den Grill in vom Wind geschützten Stellen aufstellen.
- Der Grill muss in sicherer Entfernung von Kinder und Haustiere gehalten werden.
- Beim Verstellen oder Heben des Grills, um die Wirbelsäule nicht überlasten oder beschädigen, muss mit Vorsicht gearbeitet werden.
- Vor dem Anbrennen des Grills müssen die Fahrräder blockiert sein und das Gerät vorm Verschieben sichern.
- Wehrend der Benutzung darf die Grill-Position nicht verändert werden.
- Sollte der Grill durch längere Zeit nicht benutzt werden muss er in einer Stelle die für Kinder unzugänglich ist, aufbewahret werden.

Anzünden des Grills

- Zum anzünden des Grills dürfen Benzin, Naphtha oder Alkohol nicht benutzt werden. Verwendung einer von diesen Substanzen kann eine sofortige Flamme, Brand oder Explosion verursachen. Im Resultat können schwere Körperverletzungen vorkommen.
- Sollten zum anzünden des Grills Zündflüssigkeit oder Zündbriketten verwendet werden, muss der Deckel so Lang offen sein, bis die Brikette veraschen oder die Zündflüssigkeit ausgebrannt wird. geschlossener Deckel kann Wärmeakkumulation im Grillinnerem verursachen. Dadurch kann ein Fackel entstehen oder Explosion nach dem Öffnen des Deckels.
- Zugabe von Zündmittel zur warmer oder Heiser Holzkohle ist nicht zugelassen. Das Aufflammen der Feuer kann schwere Körperverletzungen verursachen.
- Zum bereits angezündeten Feuer darf Man nicht feste Anzündungsbrikette zugeben.
- Ohne eigelegter Aschenschublade darf der Grill nicht gezündet werden.

BENUTZUNG UND BEDIENUNG DES GRILLS

- Beim Benutzen des Grills dürfen heiße Flächen nicht berührt werden.
- Bei Tätigkeiten beim arbeitendem Grill müssen immer Thermohandschue benutzt werden.
- Beim Benutzen des Grills dürfen keine lose Kleidungstücke getragen werden, Man muss auch aufpassen dass die Hare nicht im Kontakt mit dem Grill kommen.
- Niemals den Grill ohne Aufsicht lassen.
- Es darf das Gerät nicht angezündet werden ohne dass die Aschenschublade eigesetzt ist.
- Beim Öffnen der Kohlenschüssel- Tür muss man sich vorsichtig verhalten. .Die Kohlenpaletten -Tür kann sehr heiß sein, darum sollen Thermo- Handschuhe verwendet werden. Man muss gemäß der der Zusatzanleitungen vorgehen die im Par, „HOLZKOHLEN ZUSCHÜTTEN“ beschrieben ist.
- Vorsichtig sich verhalten beim Einsetzen der Holzkohlen- Palette- nicht zulassen dass die Palette unkontrolliert nach unten fällt. Die Holzkohlen -Palette kann sehr heiß sein, darum Thermo- Handschuhe tragen.
- Vorsicht beim Öffnen des rostfreien Deckels- er muss nach hinten geschoben werden zur vollständig geöffneter Position, sollte der Deckel nur teilweise geöffnet werden, kann er plötzlich herunterfallen was zur Körperverletzungen führen kann. Schwenkbare Decker können sehr heiß sein, darum sollten Thermo- Handschuhe getragen werden.
- Auf die Seitenregale dürfen Laste die 15 pf überschreiten nicht Gelegt werden.
- In der nähe muss ein Handfeuerlöscher vorhanden sein- zum Fall eines Brandes.
- Wenn frische Luft zur Flamme zufließt- kann die Flamme explodieren. Vorsicht beim Öffnen des Deckels oder der Holkohlentür. Sicheren Abstand von heißen Dampf und Flammen halten.
- Um die Flammen löschen, den Deckel und den Luftregler schließen.
- Um die Lebendauer des Grillbeschichtung zu verlängern, Temperatur 400 grad F nicht überschreiten und den Kontakt der brennenden Holzkohle mit der Grillwänden vermeiden.
- Vorsicht beim Einstellen einer Luftventilation. Der Griff des Luftstroms kann sehr heiß sein - verwenden Thermohandschuhe.

ASCHEN BESEITIGUNG, REINIGUNG

- Aufgeheizten Grill oder Heise Holzkohle ohne Aufsicht nicht lassen.
- Man darf nicht beseitigen oder herausziehen die Aschenschublade bis die Asche und Kohle vollständig abgekühlt werden
- Bei Verwendung von Thermo- Handschuhe, nach vollständigen Abkühlung kann die Aschenschublade herausgezogen werden und im einen Metallbehälter entleeren. Vor der Beseitigung soll die Asche mit Wasser begossen werden. Den Behälter i sicherer Entfernung von leicht brennbaren Stoffe halten.
- Um alle Kohlen- und Aschen-Reste zu löschen, die Umgebung des Grills befeuchten.
- Um den Gril gegen Rost schützen, nach jedem gebrauch das Gerät reinigen und mit dünnen Fettschicht schmieren. In trockener Umgebung lagern. .

DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN SIE MUSS IMMER ZUGÄNGLICH SEIN INSTALLATIONSANWEISUNGEN

! VOR DEM ZUSAMMENBAU DES HOLZKOHLENGRILLS WARNUNGEN UND BEMERKUNGEN IN DIESER ANLEITUNG, BETREFFEND DER SICHERHEIT WIE AUCH DIE INSTALLATIONSANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN !

Sollten irgendwelche Teile fehlen, den Kundenbedienungs- Punkt anrufen
(die Kaufbescheinigung ist notwendig)
Um sich überzeugen, dass kein Teil fehlt und keine Beschädigungen existieren, den Inhalt der Verpackung prüfen)

WARTUNGSARBEITEN AM HOLZKOHLENGRILL

BESEITIGUNG DER KOHLENASCHE

Es ist wichtig, dass zur Aschenbeseitigung erst nach vollständiger Abkühlung, so der Holzkohle wie auch der Asche und bevor die Asche befeuchtet wird, beigetreten wird. Durch Verbindung des Wassers mit Asche kann Lauge entstehen, die chemisch sehr aggressiv ist und schnellen Verrostung der Einrichtung verursachen kann

REINIGUNG DES ROSTES

Viel einfacher ist den Grillrost, der mit Porzellanschicht beschichtet ist in sauberen Zustand zu erhalten, wenn er unmittelbar nach der Arbeit gebürstet wird, wen die Holzkohle noch heiß ist. Nach dem Bürsten muss man abwarten bis der Rost wie auch der grill selbst abgekühlt werden. Für eine genauere Säuberung muss ein gefeuchteter Lappen aus sehr feinen Stahlwolle benutzt werden. Nachdem genau abspielen und abtrocknen lassen.

BEMAHLEN DES GRILLS

Nach einiger Zeit kann die Außenschicht anhand einer Drahtbürste beseitigt werden und die Einrichtung mit Temperaturbeständige Farbe beschichtet werden kann,

ANZÜNDEN UND FLAMMENKONTROLLE FEUERANZÜNDUNG

Den Grilldeckel öffnen, wie auch die Lüftungselemente. Den Rost herausnehmen. Die Holzkohlenpalette ganz nach oben anheben. In die Holzkohlenpalette ung. 4-6 funt Bolzbriketten oder 2- funt Naturholz und eine Prisma formieren. Man darf nicht mehr wie 8 funt Holzkohlenbriketten oder 4 funt natürliche Holzkohle in Stücken einlegen. Die Holzkohlenpalette ganz nach unten stellen, zum Kohlenanzündung Zündflüssigkeit verwenden. Anweisungen berücksichtigen.

Vor dem Gerichte- Vorbereitung, muss entsprechend Lange abgewartet werden, um das Grillgerät genügend erhitzt wird und die Zündflüssigkeit vollständig ausgebrannt wird. Im anderen Fall können die Gerüchte den Zündstoff-Geschmack bekommen. Wenn die Holzkohlen schon vollständig angebrannt werden, mit einen Spaten mit Lange Stil die Kohlen gleichmäßig verteilen.

Zum anzünden des Grills, anstelle von Zündflüssigkeiten können auch Kaminzünder verwendet werden, Elektrozünder oder auch andre, aber nur gemäß Anweisungen der Hersteller. Man darf niemals zum anzünden des Grills alte Zündmateriale mit anderen Zündarten verwenden.

REGULIERUNG DER FEUERINTENSITÄT

Vor dem grillen muss entsprechende Zeit abgewartet werden, um der Grill vollständig erwärmt wird. Es ist nicht möglich Gerichte vorbereiten beim kalten Grillgerät und es ist nicht möglich zu grillen wenn man gleichzeitig mit der Feuervorbereitung beschäftigt ist. Wenn das Feuer schon gleichmäßig brennen wird, beim kleinen Arbeitsaufwand kann es einfach erhalten werden. Sie werden erstaunt, wie lange der Holzkohlengrill brennen wird bei Verwendung von kleiner Menge von Holzkohlen.

Die Wärme wir nach oben ziehen ins Grillinnere, und wird in den Kühler eingezogen, was Sauerstoff für das Feuer zuführt. Der Grill besitzt vier verstellbare Belüftungsregler die die durchfließende Luftmenge kontrollieren und damit die Flammentemperatur. ACHTUNG: Die Drosseln können sehr heiß werden, beim Verstellen Thermo- Handschuhe verwenden.
Nach der Feueranzündung und wenn der Grill die gewünschte Temperatur erreich hat, können die Lüftungsregler vollständig offen gelassen werden, was einem maximalen Luftdurchfluss gewährleistet, oder, nach Bedarf können die Regler geschlossen wewrden, um den Luftdurchfluss zu reduzieren. Zur Kontrolle kann der Farbenazeiger benutzt werden.

Volles Öffnen des oberen Drossel von einer Seite und Volles Schließen des unteren von der anderen (die anderen sind geschlossen) wir einen Konwektionseffekt im Grillinnerem verursachen, wenn der Deckel geschlossen wird. Das ermöglicht eine Verlängerung der Grillfunktion beim Bebacken.

Der regulierbare Grillrost kann auch zur Temperatureinstellung benutzt werden. Man kann den Rost in die oberste Stelle stellen, um möglich schnelles Backen erzeugen und in die niedrigste Stelle für langsames Kochen.

ZUSÄTZLICHE KOLZKOHLEN ZUSCHITTEN

Um eine veränderte Arbeitszeit zu erzeugen, die beim Grillen oder langsamen Rauchen benötigt wird, (oder wen der Gril für solche Menge von Hamburgers oder Hot-Dogs benötigt wird, die für eine ganze Armee reichen kann durch die Holzkohlentür k eine zusätzliche Menge von Holzkohle zugegeben werden. Hier muss die Kohlenpalette ganz nach unten verstellt werden. Die Feuerkammertür muss mit Verwendung von Thermo- Handschuhe geöffnet werden, weil sie sehr heiß werden kann. Mit Verwendung von Kneifzangen mit langen Handgriffen, die Holzkohlen verschieben, dass die Asche in die Aschenschublade trifft. Mit derselben Kneifzangen benötigte Zusatz- Holzkohlen zugeben undd die Tür schließen. Die Holzkohlenpalette in die gewünschte Höhe stellen.
Bei Holzkohlenzugabe zu bereits angezündeten Feuer nie Anzündungsflüssigkeit oder fester Anzündungsstoff nicht verwenden. Dies kann gefährlich sein und der Geruch kann in unsere Gerüchte eindringen
Man darf die Ascheschublade nicht entleren wenn die Holzkohle noch brennt oder die Asche noch Heiß ist. Vor dem Entleeren, bis der Grill vollständig abgekühlt wird abwarten.

Sehe Kapitel „Gerichte-Vorbereitungsmetoden" da wurden mehr Informationen über Grillen und lansames Rauchen angegeben.

GERICHTE- VORBEREITUNDMETHODEN

Der Grill kann auf verschiedene Weise benutzt werden- abhängig von der Gerichtsart und Art. wie das Gericht vorbereitet werden soll.

GRILLEN

Grillen bedeutet Vorbereitung der Gerrüchte unmittelbar auf dem Feuer, bei Verwendung von direkten Hitze. – Dies ist die schnellste Methode geeignet für Lebensmitteln die zum Grillen vorbereitet wurden- betrtifft Steks, Rinder-Lendenstücke, Hähnchen und Frutti di Mare. Auch Gemüse kann man ausgezeichnet grillen.

Beim grillen wird sehr hohe Temperatur verwendet- über 325grad F. Bei Verwendung so hoher Temperaturen, um eine Verbrennung zu vermeiden, ist die Beobachtung der Gerichte erforderlich. Um jeden Fettbrand zu löschen muss eine Wasserflasche beiseite stehen.

BRATEN; (ROSTEN- BARBECUE)

Das Braten ist eine Methode von Gerichtsvorbereitung bei Verwendung indirektes Feuer und Rauch. Bei dieser Methode dauert die Vorbereitung etwas länger aber diese Methode kann für fast alle Gerichte angewandt werden (auch für die oben genannten), weil des Braten bei niedrigen Temperaturen verwendet wird, ist das die beste Methode um Fleischstücke vorbereiten, die längerer Zeit zum erweichen brauchen (solche wie Rippen, Brücken, Schweineschaufel, Wildtier usw.

Braten – wird bei Temperaturen 225grad F bis 325 grad F durchgeführt. Um optimale Ergebnisse zu erzeugen, muss Man sich bemühen die Temperatur 275 grad F zu halten. Bei der Vorbereitung von Gerichte mit Braten- Methode soll man eigene Imagination benutzen, weil die Methodenanzahl ist unendlich!

LANGSAMES BRATEN (RAUCHEN)

Beim langsamen Rauchen werden niedrige Temperaturen benutzt und längere Vorbereitungszeiten. Beim langsamen Rauchen werden niedrige Temperaturen benutzt und eigentlich langsames Rauchen ist wirklich ein Marinieren des Fleisches. Rauchen ist eine ideale Methode für Truthahnfleisch, Hänchen, Käse und Würstchen Vorbereitung.

Lansames Rauchen benutzt Temperaturen 140 grad F bis 2224 grad F. Die Meisten Küchenrezepte empfehlen bei der Gerichtsvorbereitung Verwendung von Salzsohle, die eine Fleischkonservierung ermöglicht und wirkt als Bakterienschutz.

VERWENDUNG VON HOLZKOHLE UND HOLZ

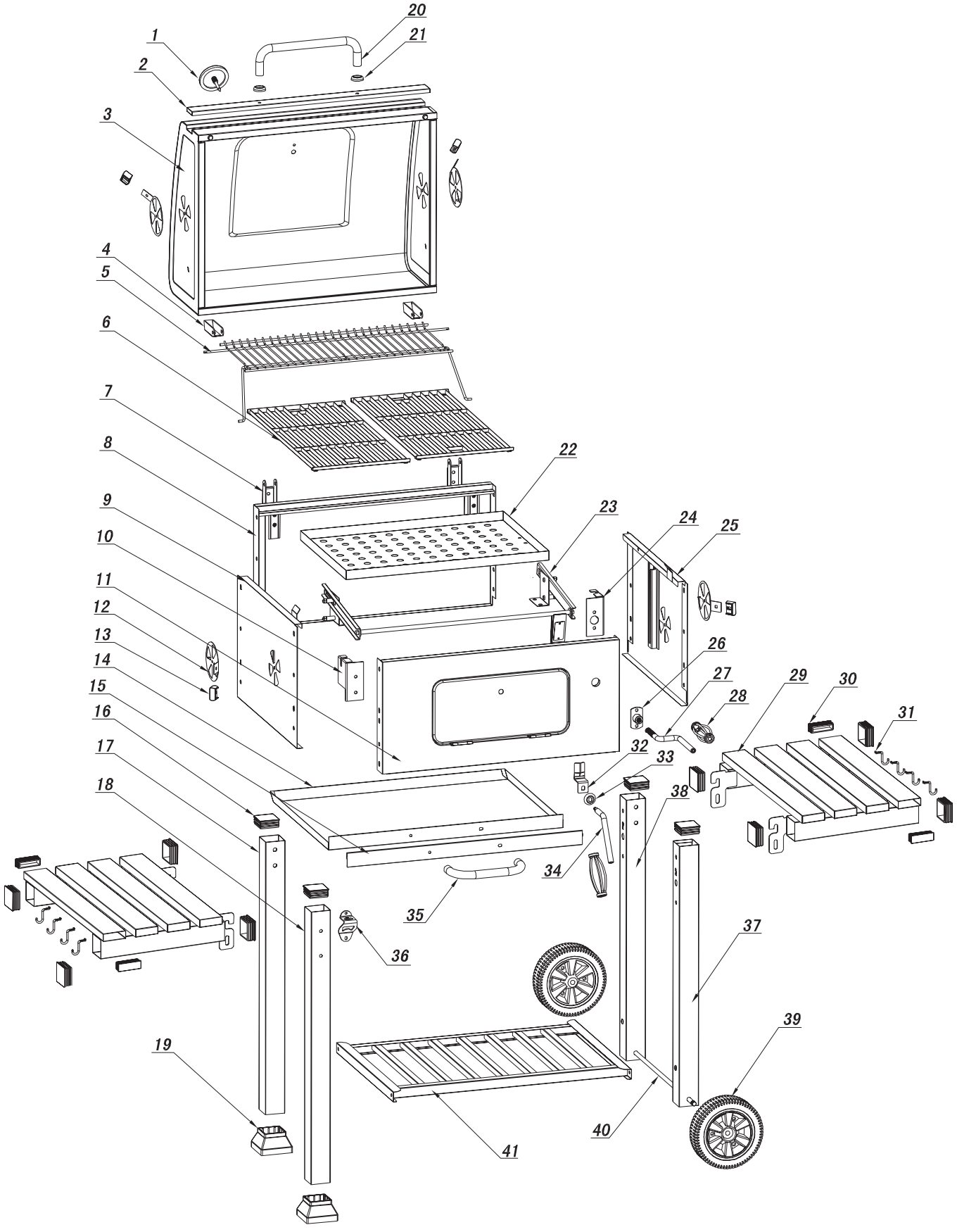
HOLZKOHLE

Der Grill für Holzkohle ist vorbereitet zur Verbrennung von Holzkohlenbriketten oder natürliches Holz. Beide haben andere Eigenschaften. Holkohlenbrikette brauchen längerer Verbrennungszeit wie Holzkohlen in Stücke. Eine Zugabe so von Briketten wie auch Holzkohlen durch die Kohlenpaletten- Tür, ermöglicht eine Verlängerung der Wirkungszeit in einfache und komfortable Weise.

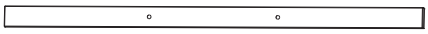
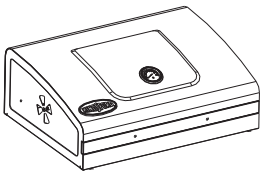
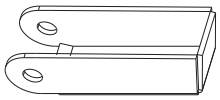
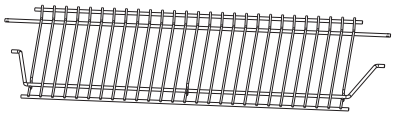
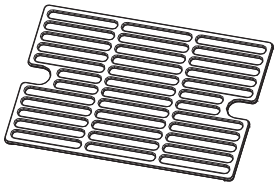
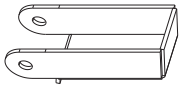
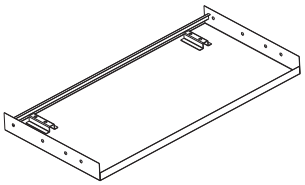
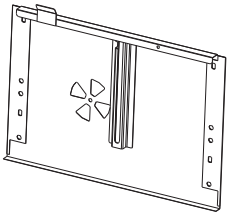
HOLZ ZUM RAUCHEN

Zugabe zur Holzkohle Stücke des natürlichen Holz zum Rauchen ist eine einfache Methode Wunderbare Geruchefekte zu erzeugen bei allem Methoden der Grillverwendung. Holzchips werden normalerweise zu kürzeren Zeiten von Gerichtvorbereitung, wenn Holzstücke sind für längere Gerichtsvorbereitungen mehr geeignet.
Beim Aussuchen des Rauchholz ist der wichtigster Grundsatz die Verwendung von Hartholz aus Obstbäume, aus Bäume die Nüsse tragen, Obst oder Beere. Der meist verwendeter Baum ist Hickorybaum und Mosqiute- Baum. Hickorybaum Liefert einen Zarten Geruch, wo Mosquite einen mehr intensiven. Andere sind – Ahorn, Apfelbaum. Pekan, Kirsche usw.
Wichtig ist dass Kiefer. Zeder oder Offengetrocknetes Holz nicht verwendet wird- alle Baumarten müssen entsprechend vorbereitet werden. Grünholz enthaltet immer Pflanzensaft und andere Substanze, die starke Aromaten im Rauch enthalten die eine Verschwärzung der vorbereitenden Gerüchte verursacht werden kann. Außerdem die Vervendng von Grünholz bewirkt dass sehr schwer die benötigte Temperaturen erreicht werden die Feuchte im Innerem bewirkt dass die Flamme beinahe gelöscht wird. Gut getrocknetes Holz wird sehr einfach angezündet, hält die geeignete Temperatur des Grills und erzeugt eine große Menge von Geruchsrauchen, der nicht sehr intensiv ist.
Die Menge der Geruchsrauchen die zur der vorbereitenden Gerüchte zugeführt wird, kann nur durch die Art der zugelegten Holzes reguliert (Holz mit mehr oder Kleineren intensiven Geruch) aber auch der Zeitlänge wie das Fleisch geraucht werden wird. Normalerweise gibt das Bebacken mehr von Geruchsrauch wie das Grillen. Man kann auch die Menge des Geruchsrauch regulieren durch einlegen des Fleisches vorübergehend in einer Alufolie, Das Fleisch kann von 1/2 bis 2/3 des Backzeit, bis gewünschte Farbe erreicht wird. Dann das Fleisch in Alufolie einlegen bis es fertig sein wird,

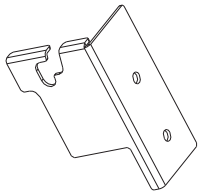
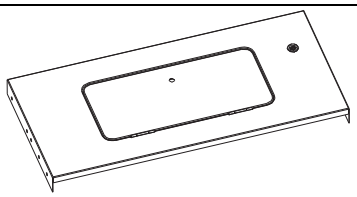
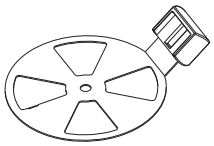
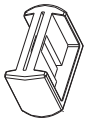
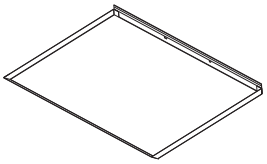
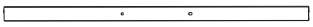
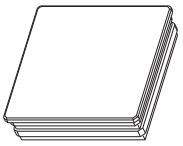
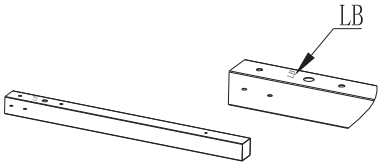
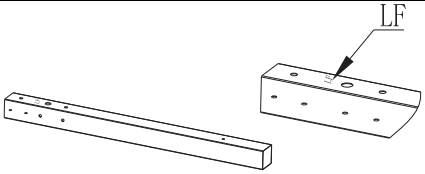
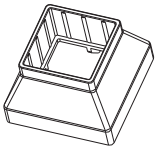
2 Jahre Garantie
Die Garantie ist nicht übertragbar und gilt nicht für falsche Anwendung oder schlechte Wartung anzuwenden.
Diese Garantie gilt nur für den Ersatz der defekten Teile. Wir sind nicht für Neben- oder Folgeschäden oder die Arbeitskosten verantwortlich.
Diese Garantie deckt keine Korrosion oder Verfärbung nach der Grill benutzt wurde, oder das Fehlen von der Instandhaltung berücksichtigen. Diese Garantie deckt keine Schäden, die durch Wärme, Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel verursacht werden.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41

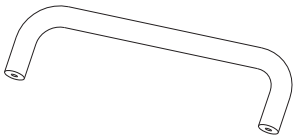
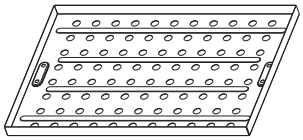
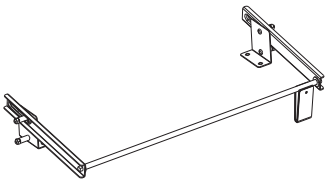
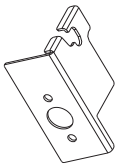
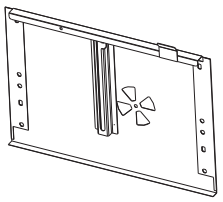
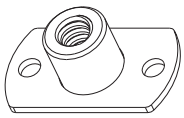
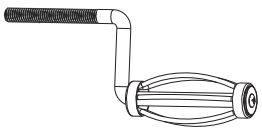
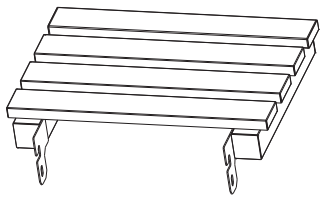
Bauteil-Liste

Teil	Teilnamen	Bild	Ahzahl
1	Thermometer		1
2	Lid Decorative Plate		1
3	Deckel		1
4	Upper Hood Hinge		2
5	Warmhalterost		1
6	Grill		2
7	Lower Hood Hinge		2
8	Fire Box Back Panel		1
9	Fire Box Left Panel		1

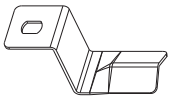
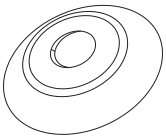
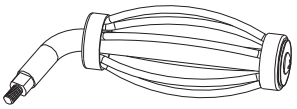
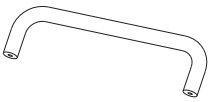
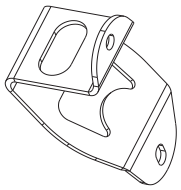
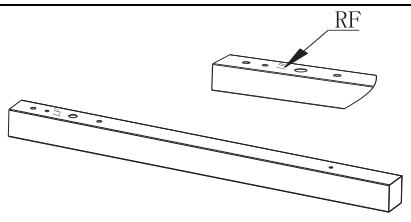
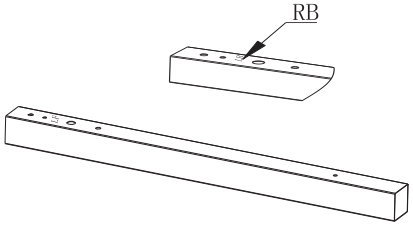
Bauteil-Liste

10	Left Shaft Support Bracket		1
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
11	Fire Box Front Panel with charcoal door (pre-assembled)		1
12	Entlüfter		4
13	Entlüfter		4
14	Ash Pan		1
15	Ash Pan Decorative Plate		1
16	Large Pipe Plug		8
17	Linker Hinterfuß		1
18	Linker Vorderfuß		1
19	Leg End Cap		2

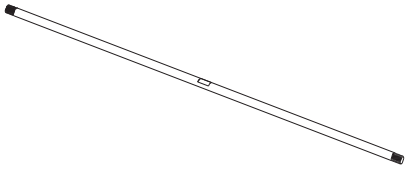
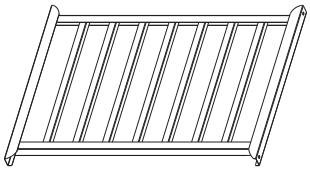
Bauteil-Liste

20	Deckelgriff		1
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
21	Spacers		2
22	Charcoal Tray		1
23	Shaft Assembly		1
24	Right Shaft Support Bracket		1
25	Fire Box Right Panel		1
26	Handle Locking Bracket		1
27	Crank Handle		1
28	Handle Grip		2
29	Side Shelf with hooks (pre-assembled)		2

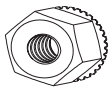
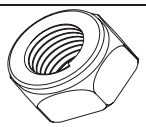
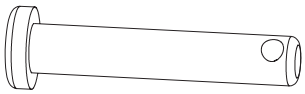
Bauteil-Liste

30	Small Pipe Plug		4
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
31	Tool Hook		8
32	Door Locking Lever		1
33	Trim		1
34	Charcoal Door Handle		1
35	Ash Pan Handle		1
36	Flaschenöffner		1
37	Rechter Vorderfuß		1
38	Rechter Hinterfuß		1

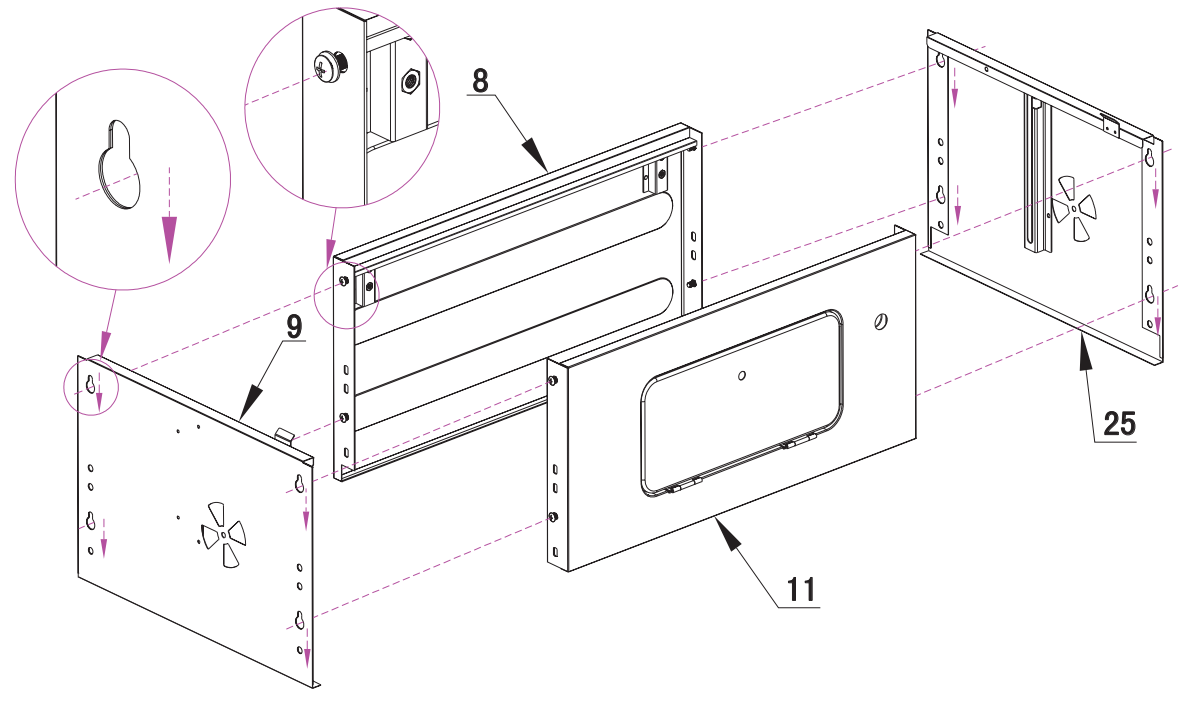
Bauteil-Liste

39	Rad		2
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
40	Achse		1
41	Unterplatte		1

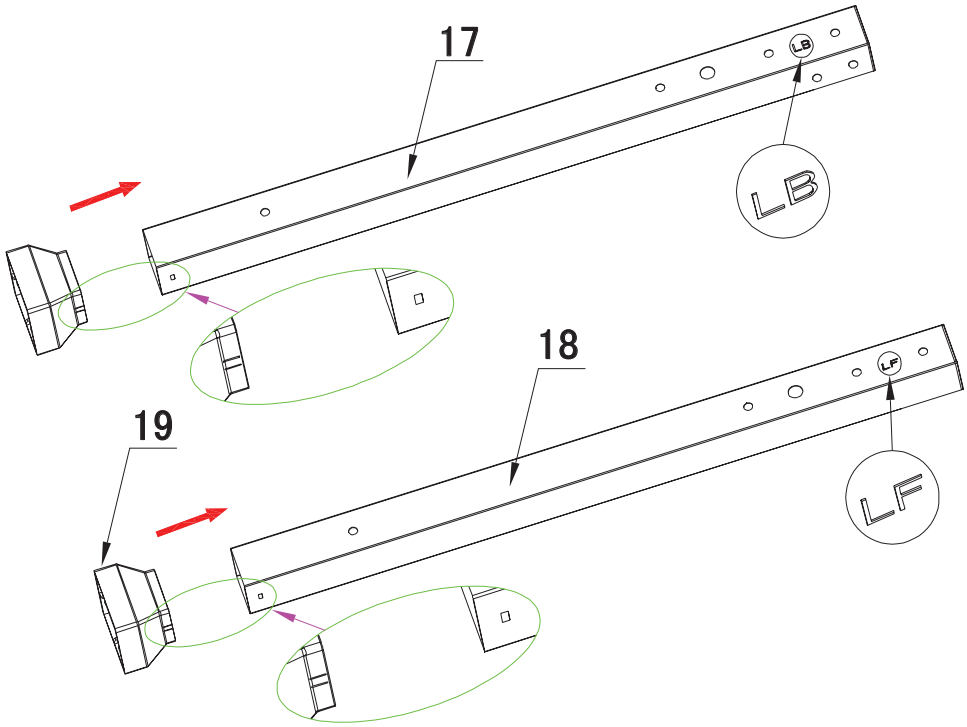
Eisenwaren

Part Number	Part Name	Photo	Qty
A	M6x12		26pcs
B	M6x35		8pcs
C	M6		8pcs
D	M6		8pcs
E	M10		1pc
F			2pcs
G			2pcs

STEP1

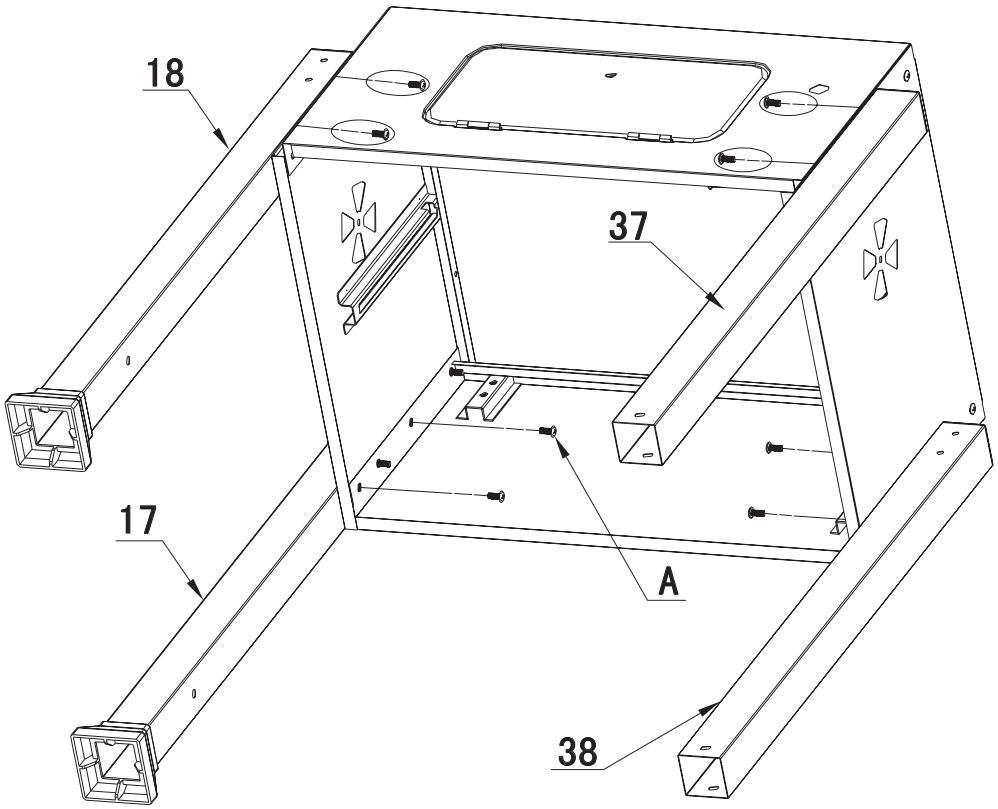


STEP2

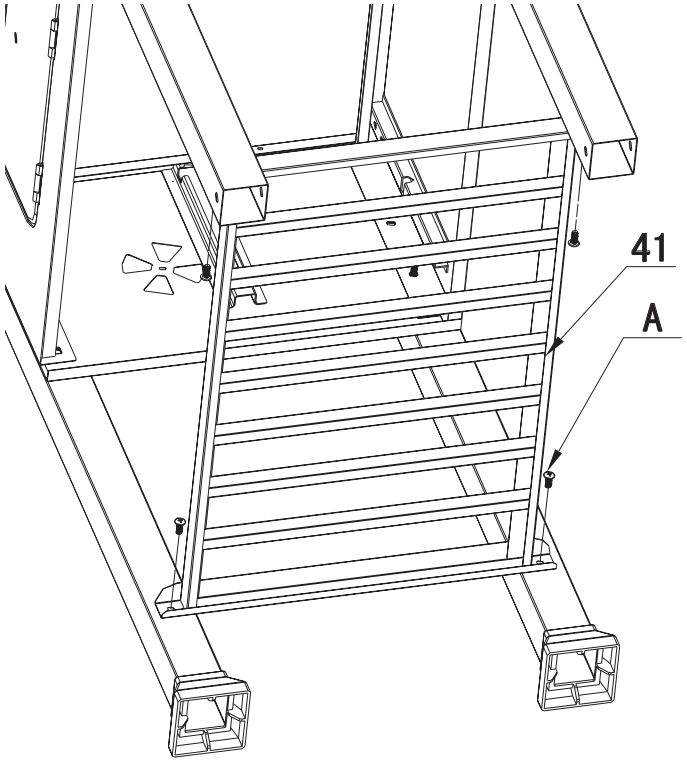


Put Leg End Cap (19) into Left Back Leg (17) and Left Front Leg (18). Make sure the bumping on Leg End Cap is locked into the square hole on the legs.

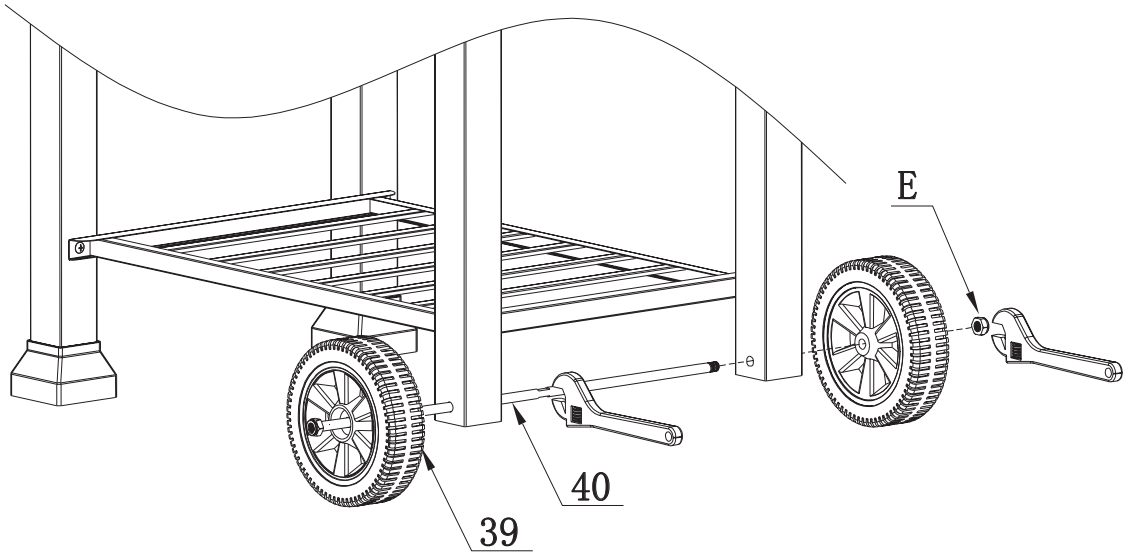
STEP3



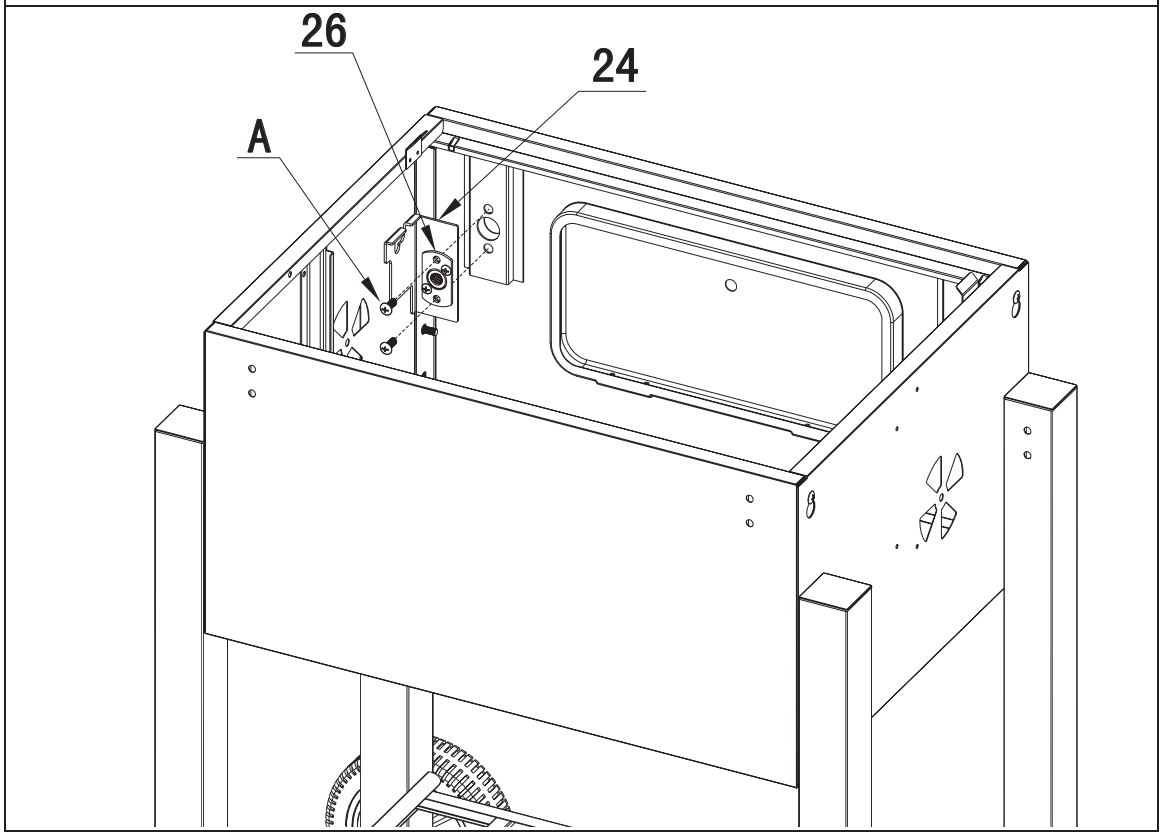
STEP4



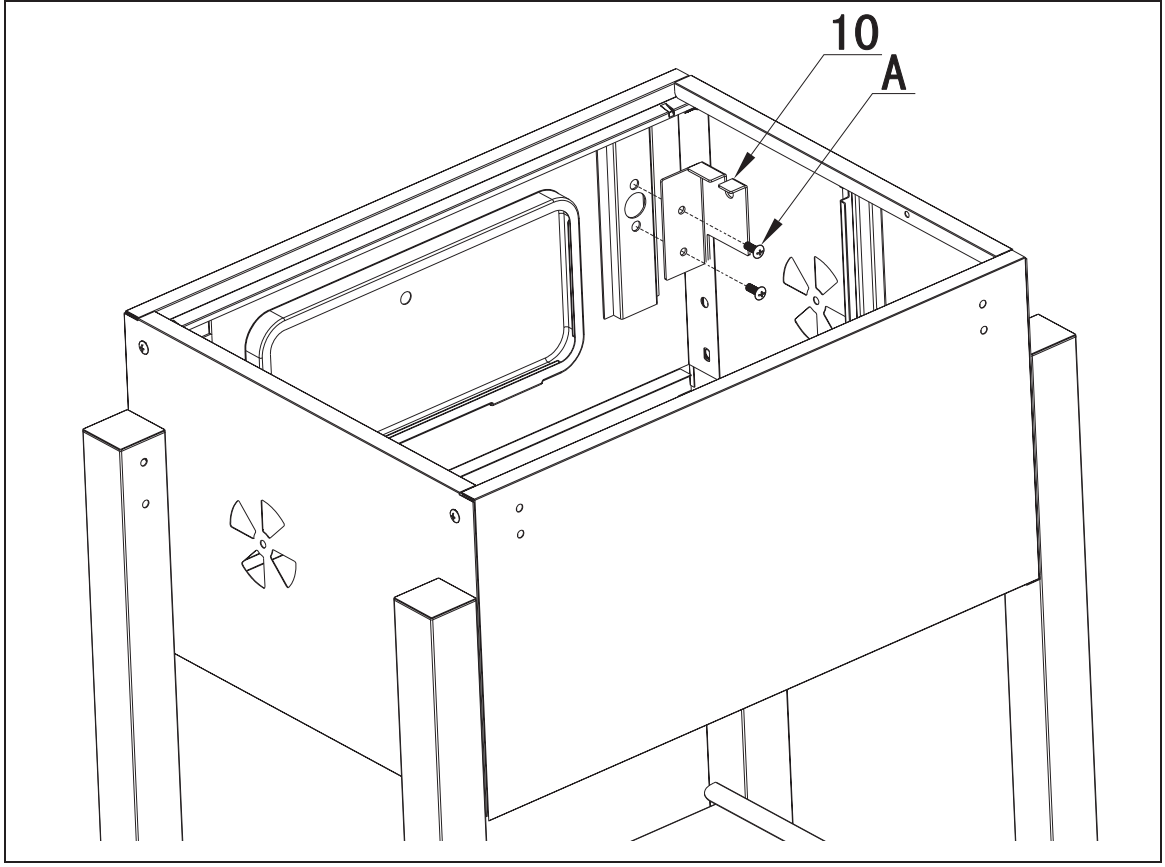
STEP5



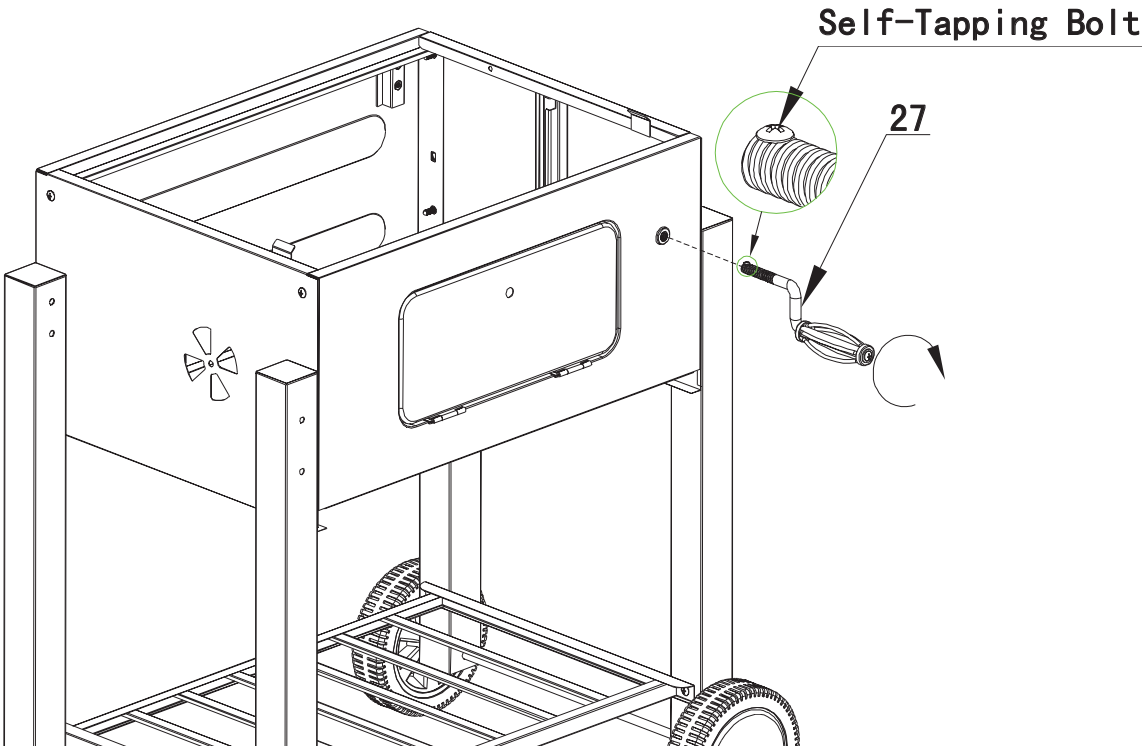
STEP6



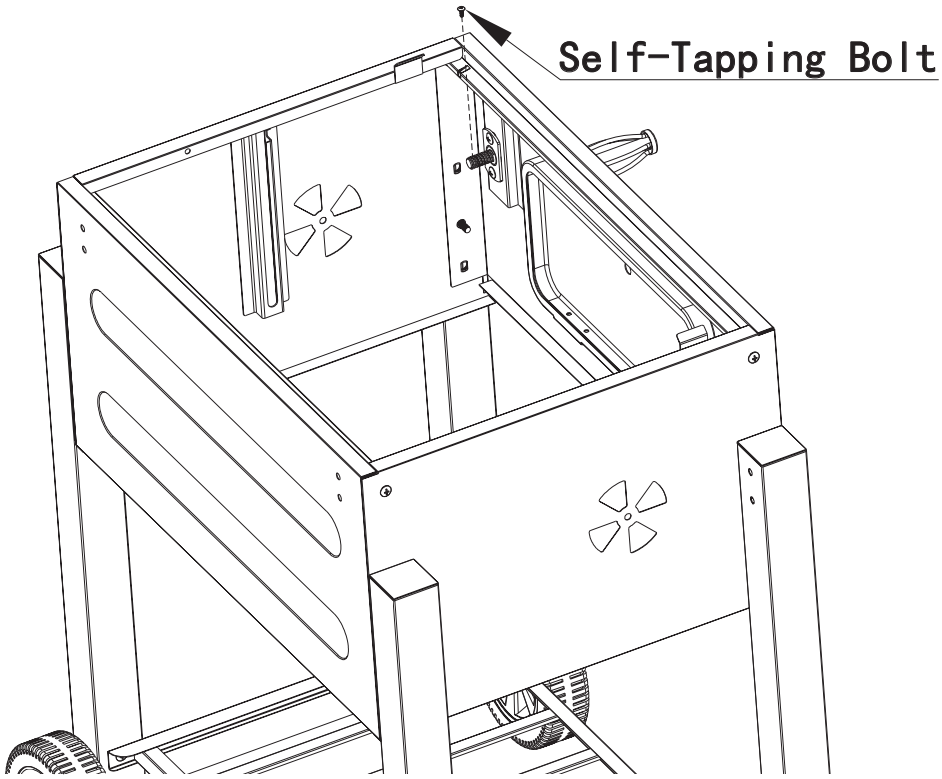
STEP7



STEP8



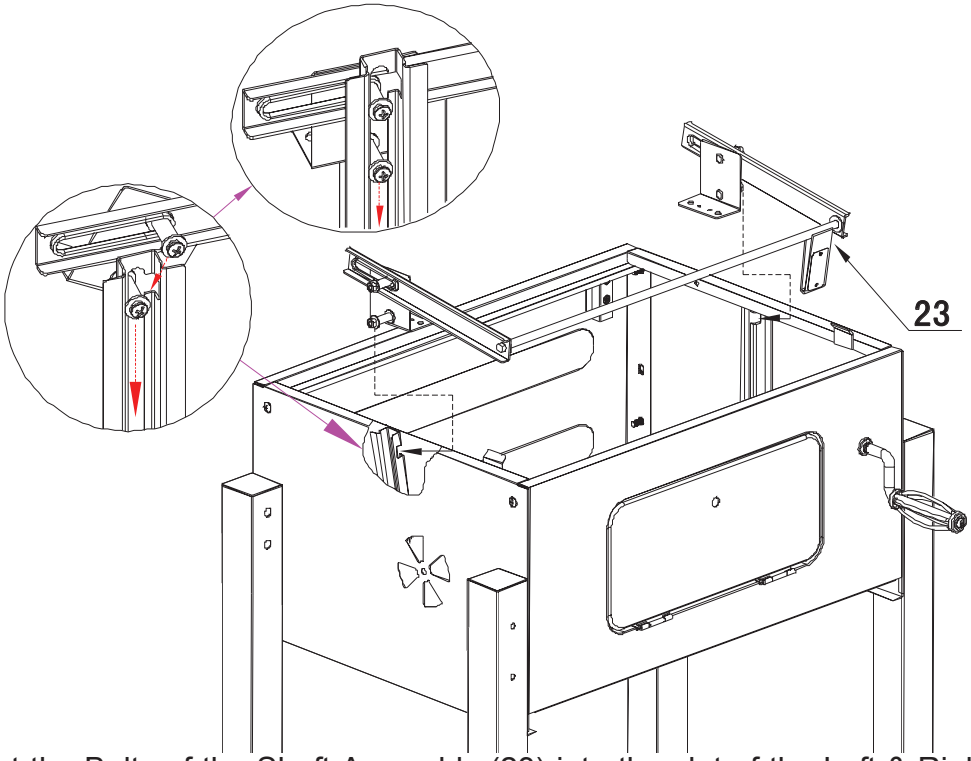
Loosen the pre-assembled Self-Tapping Bolt from the end of Crank Handle (27), then rotate the Crank Handle (27) into the hole of the front panel.



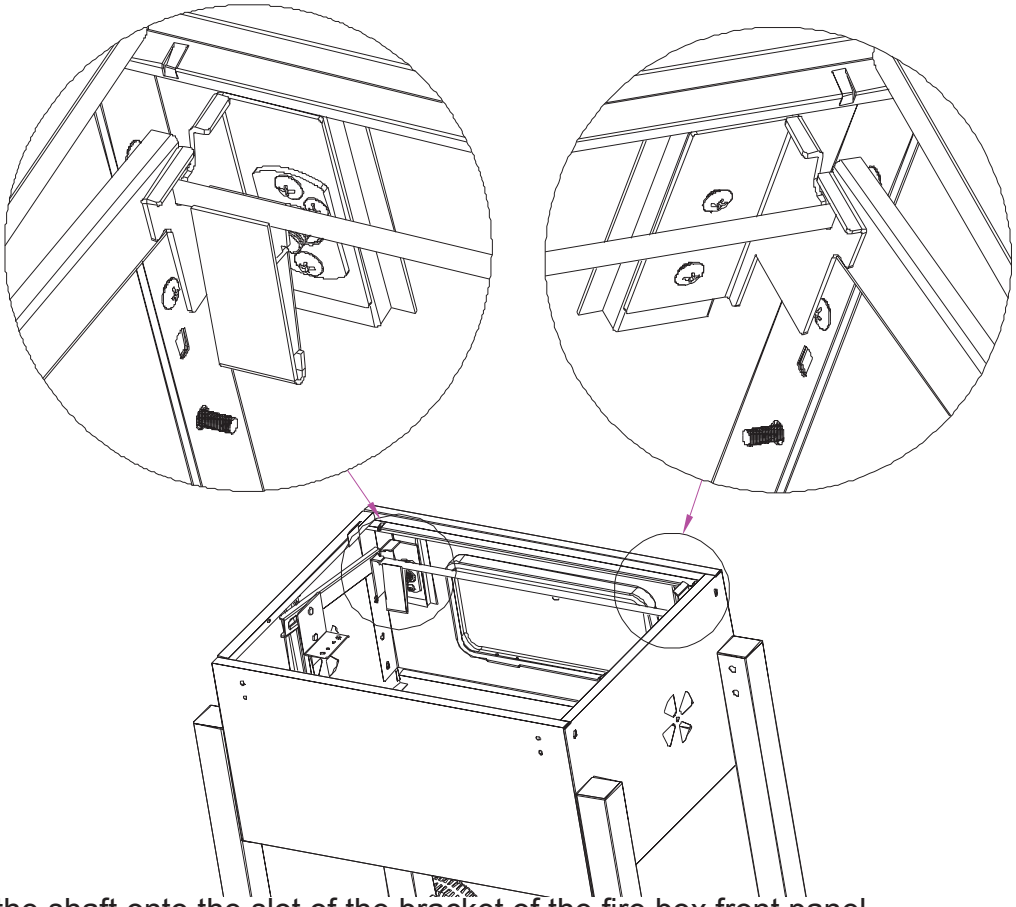
Fasten the Self-Tapping Bolt to the end of the Crank Handle (27)，after rotating the Crank Handle（27） into the hole of the front panel.

Note: Make sure to rotate the crank handle counterclockwise completely to the end.

STEP9

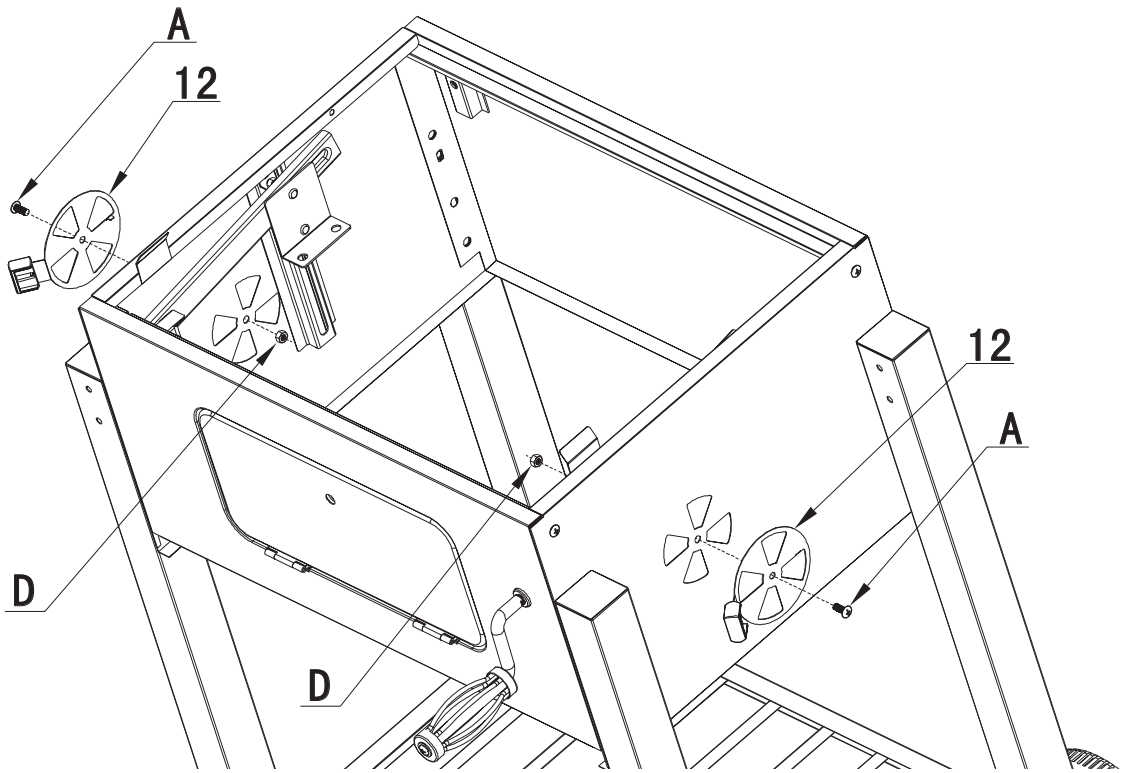


Put the Bolts of the Shaft Assembly (23) into the slot of the Left & Right Fire box side panel.

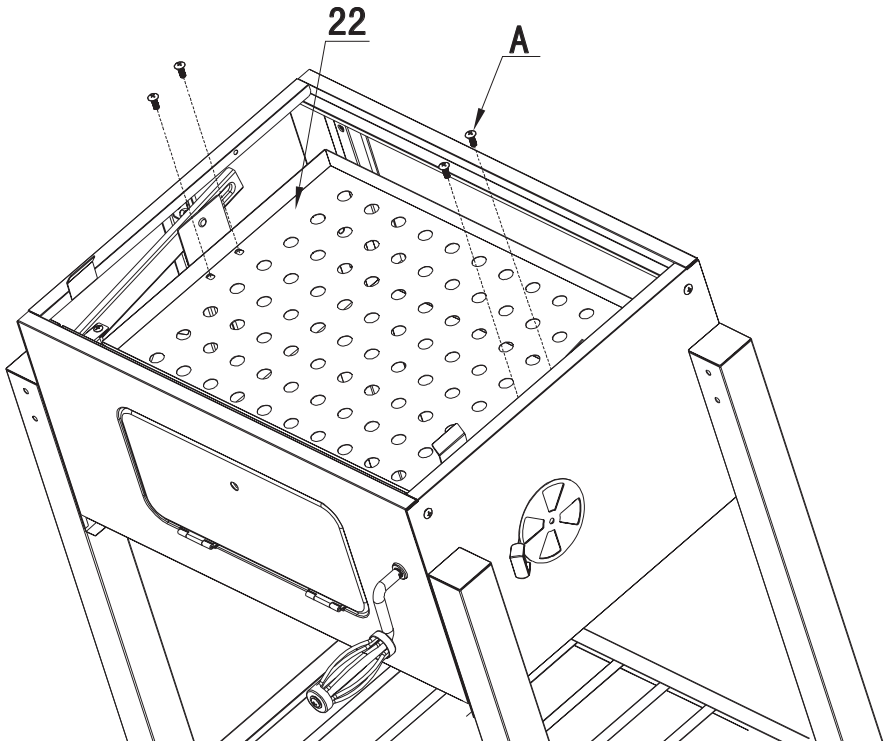


Fit the shaft onto the slot of the bracket of the fire box front panel.

STEP10

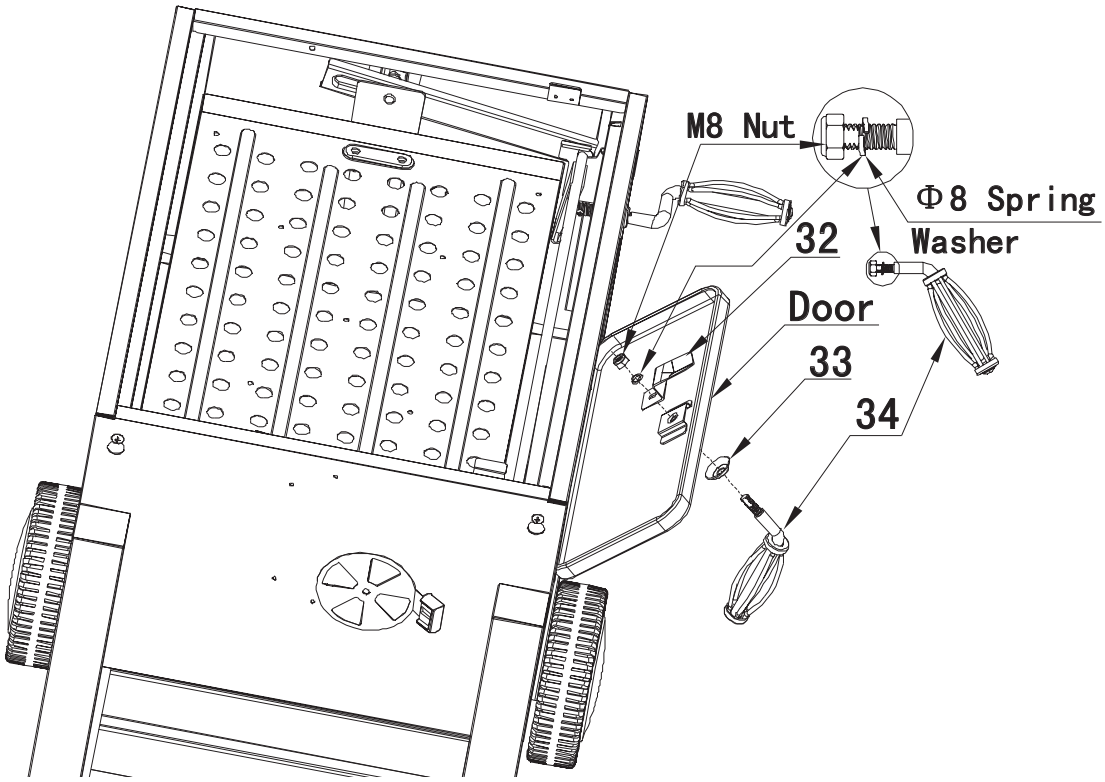


STEP11



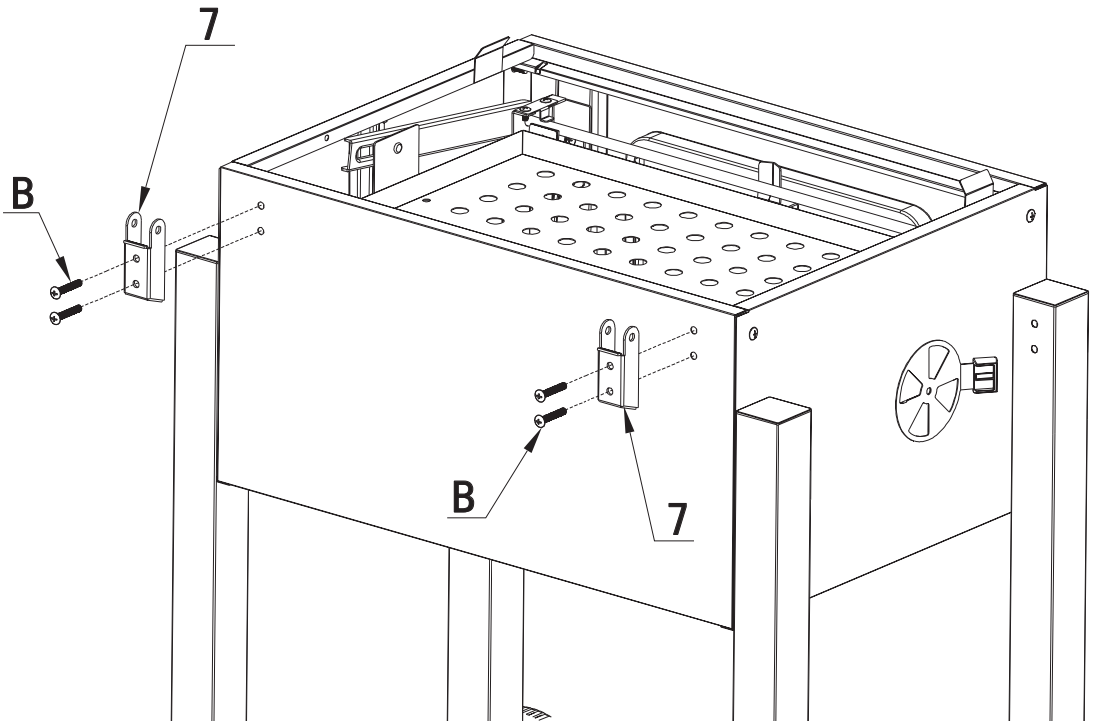
Make sure the holes of the charcoal pan (22) are matched with the holes on Shaft Assembly brackets. Screw the M6x12 Bolts (A) as shown, then tighten them one by one.

STEP12

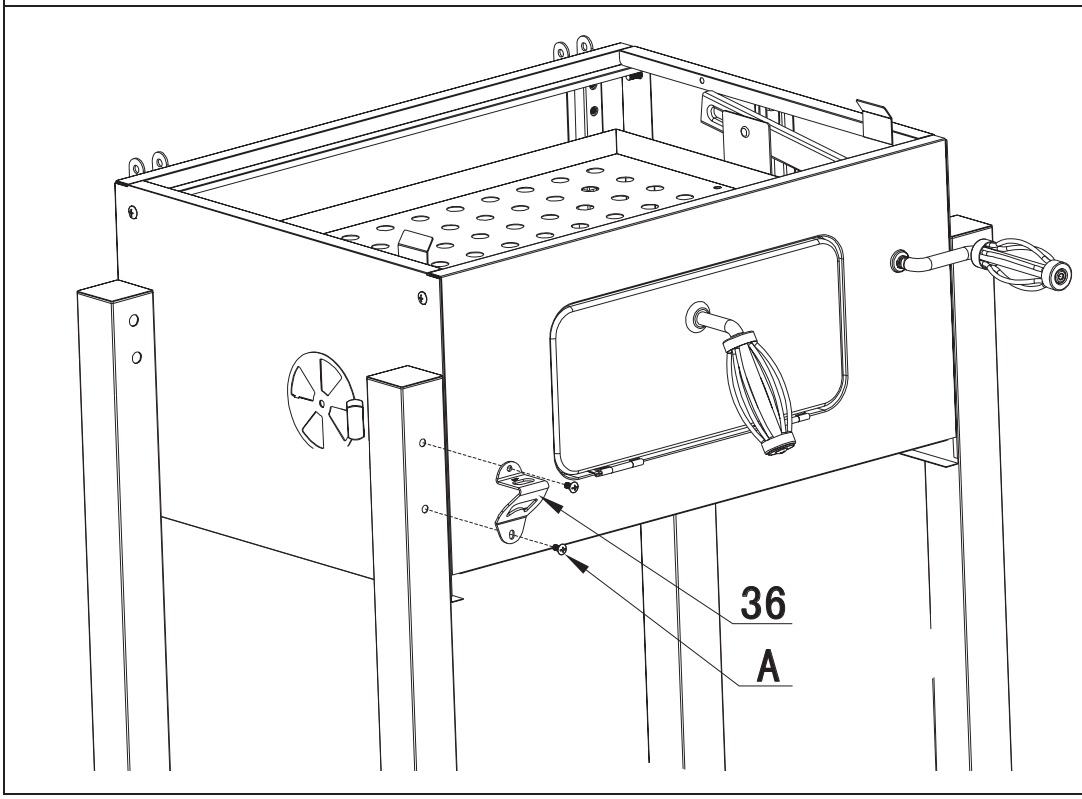


Loosen the pre-assembled M8 Nut and spring washer from the handle (34), and then assemble the handle to Charcoal Door according to the diagram as shown.

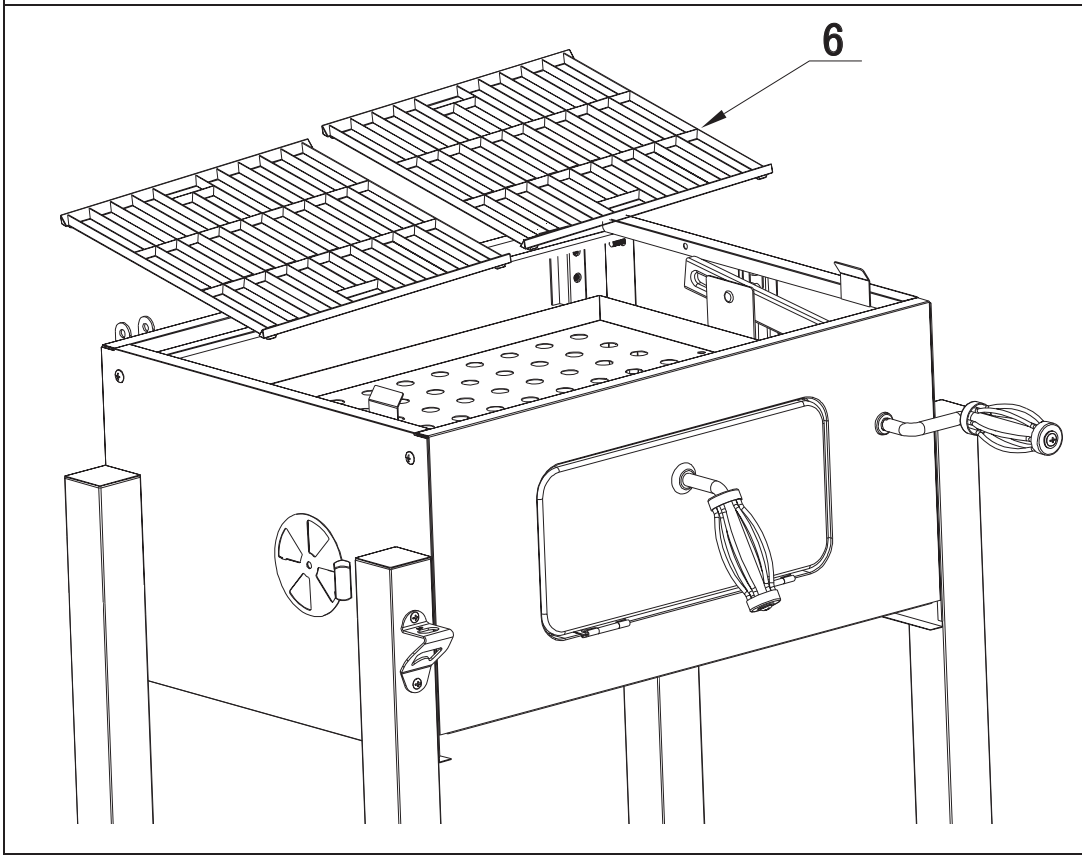
STEP13



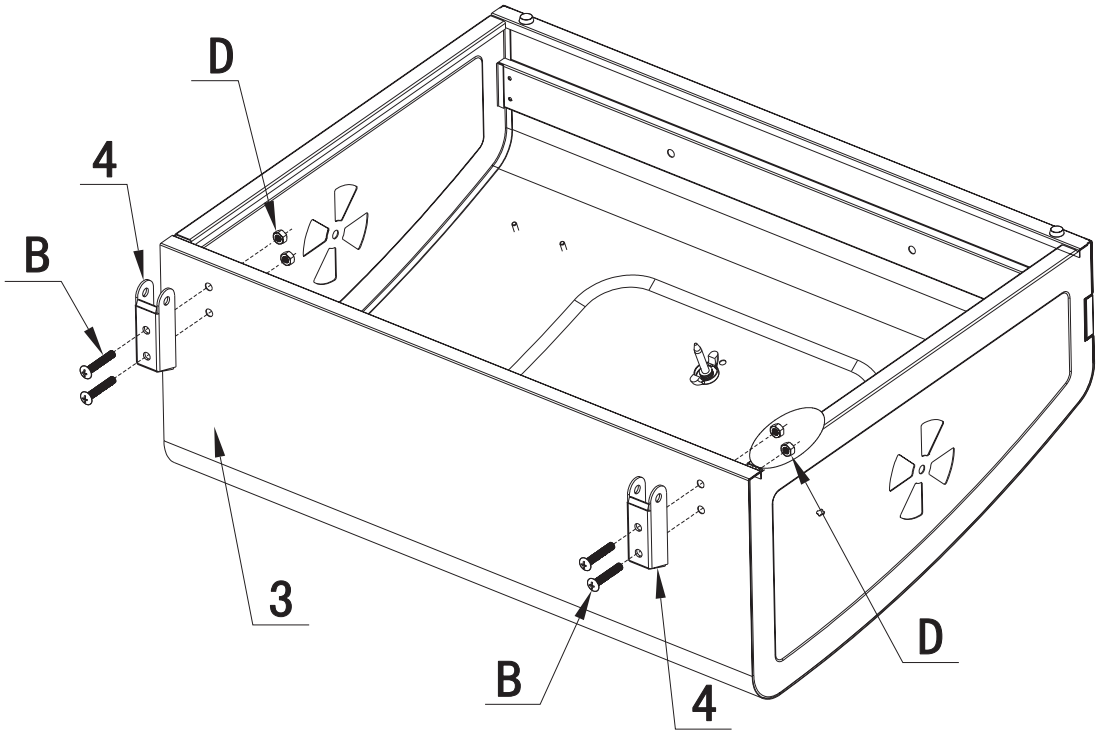
STEP14



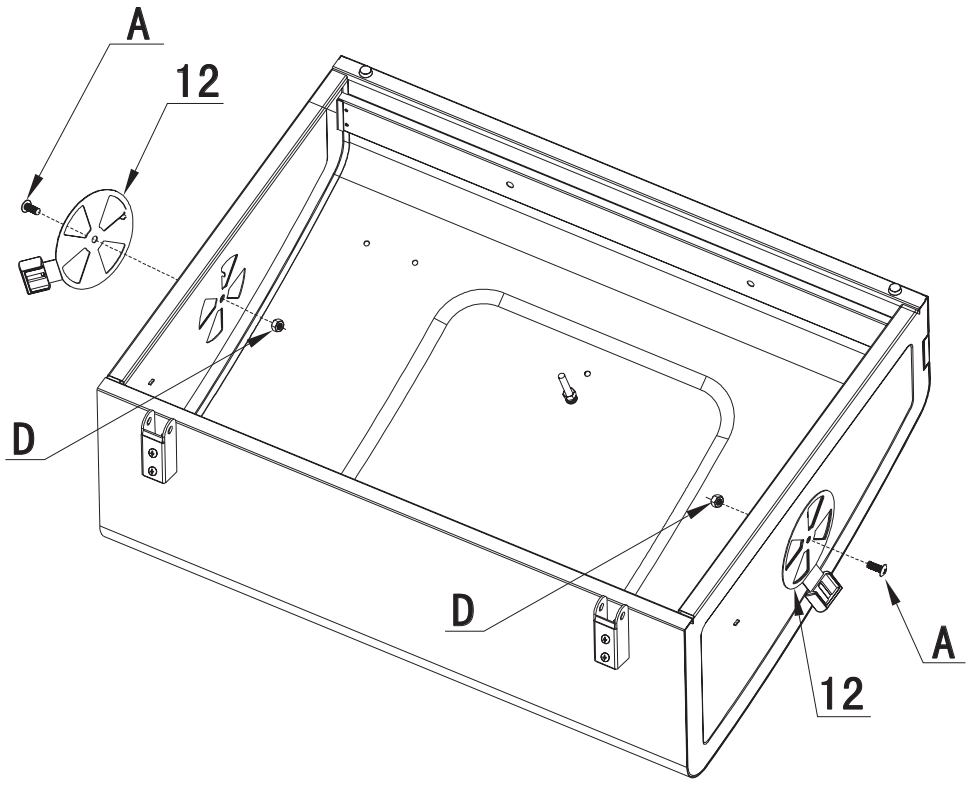
STEP15



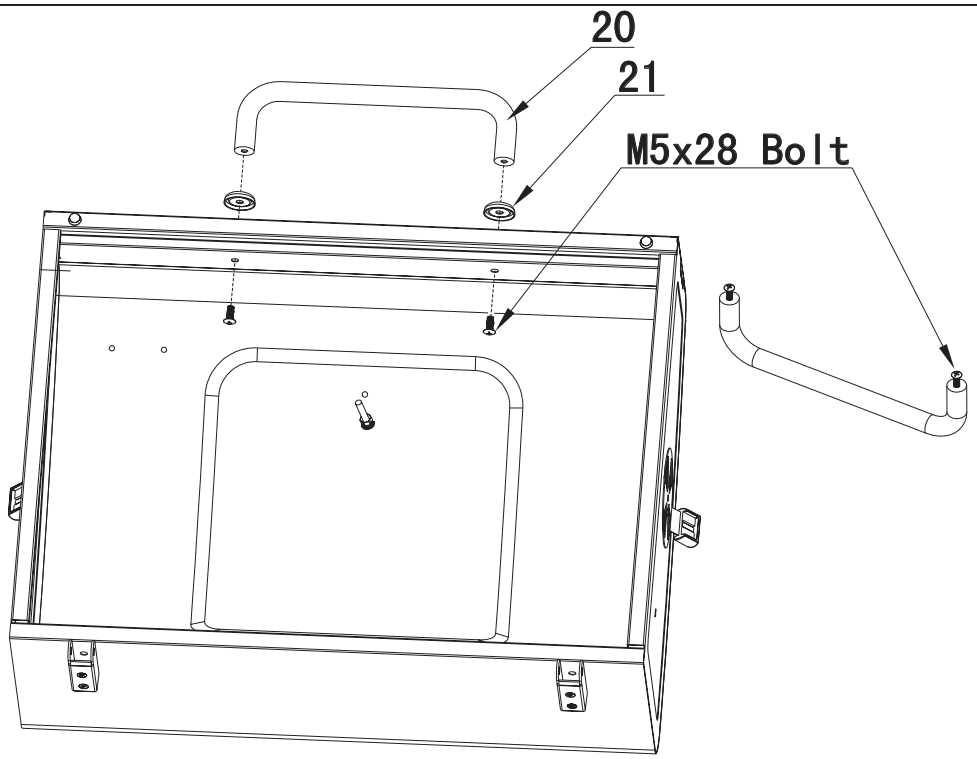
STEP16



STEP 17

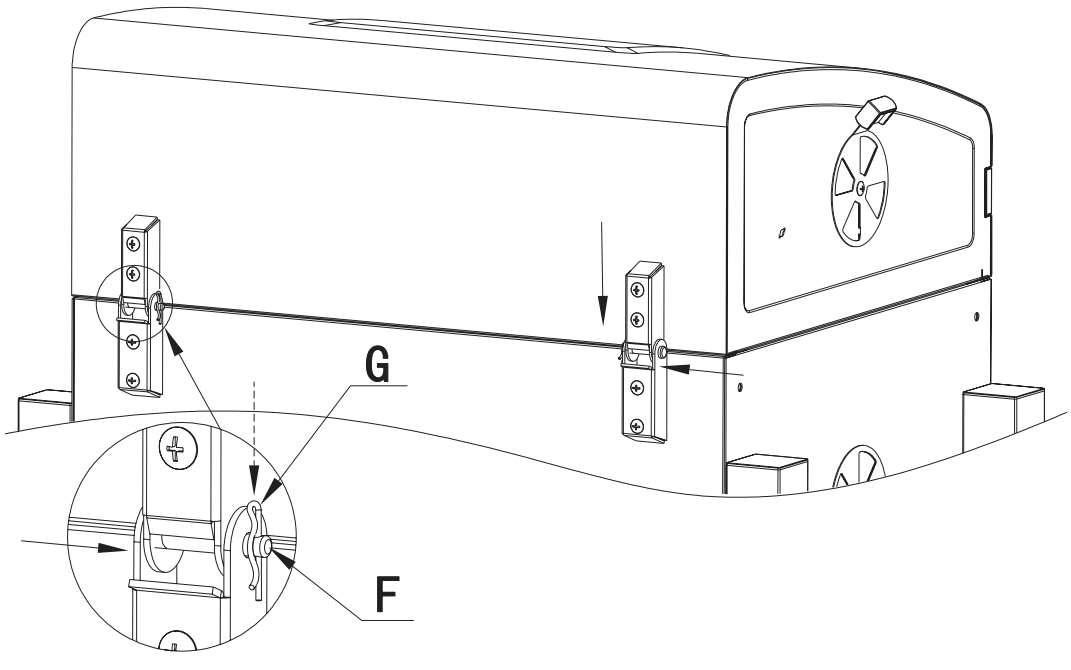


STEP 18

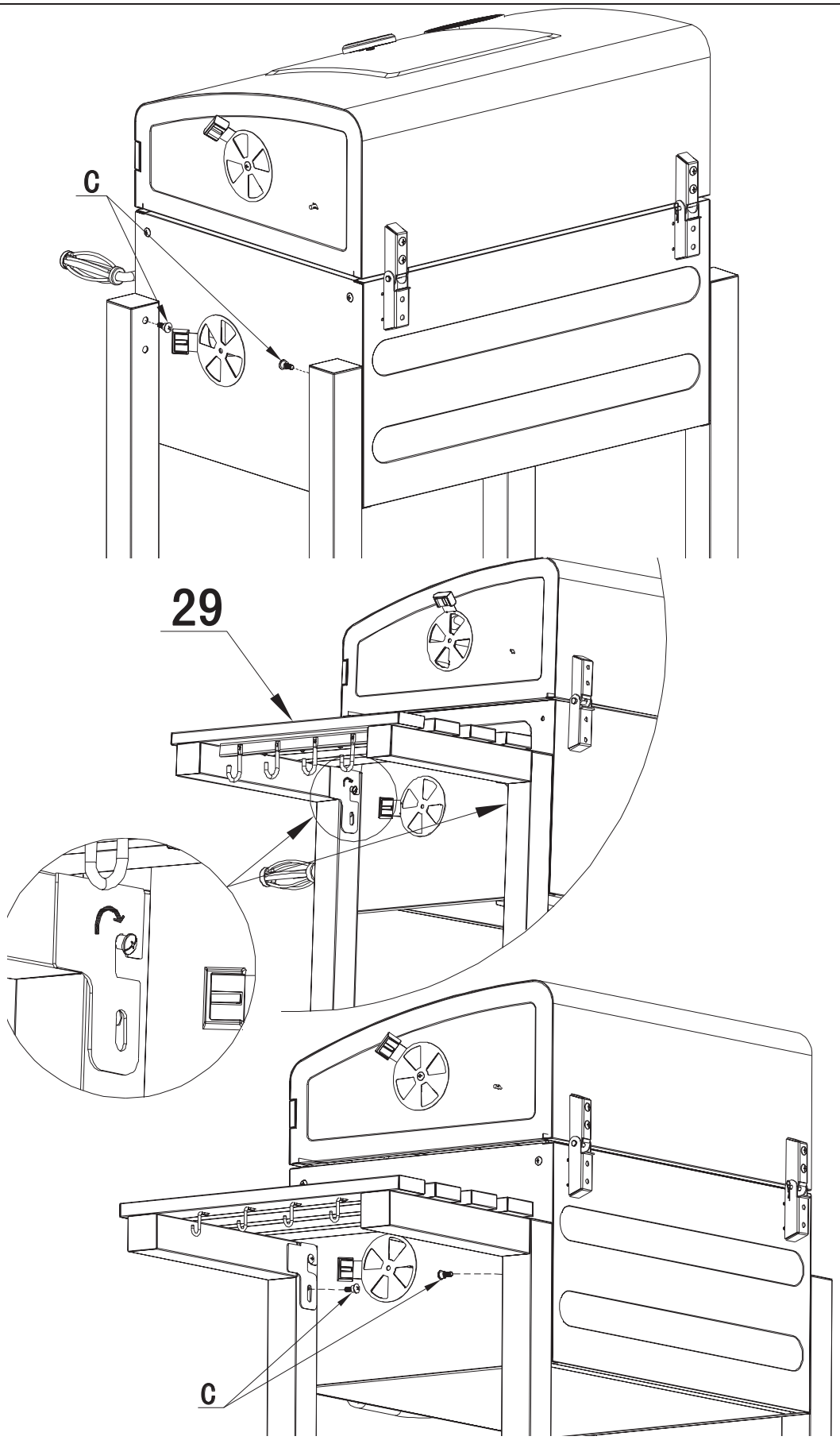


Loosen the pre-assembled M5x28 Bolts from Hood Handle (20), and then assemble the handle together with spacer (21) to the hood according to the diagram as shown.

STEP 19

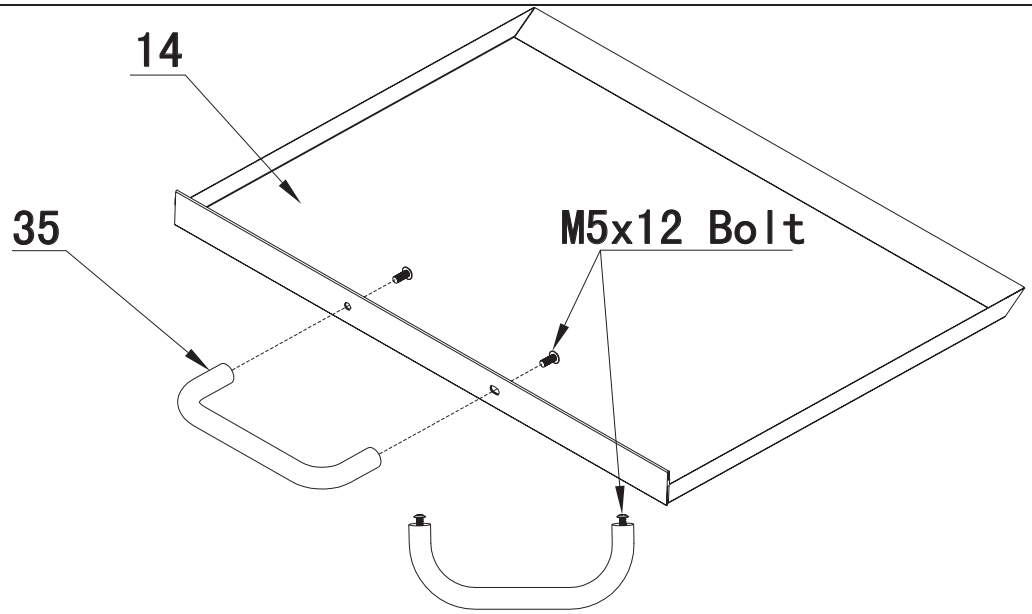


STEP20

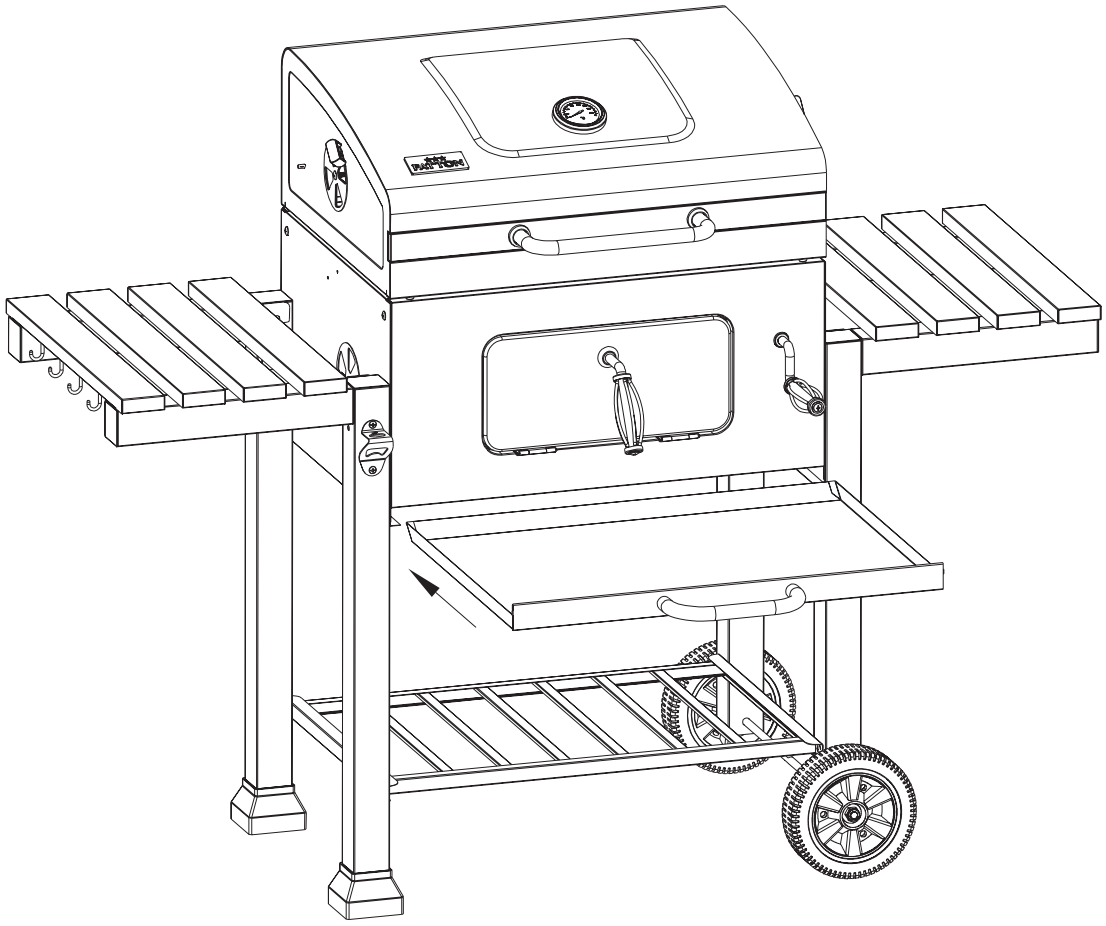


Attach the another side shelf according to the diagram as shown.

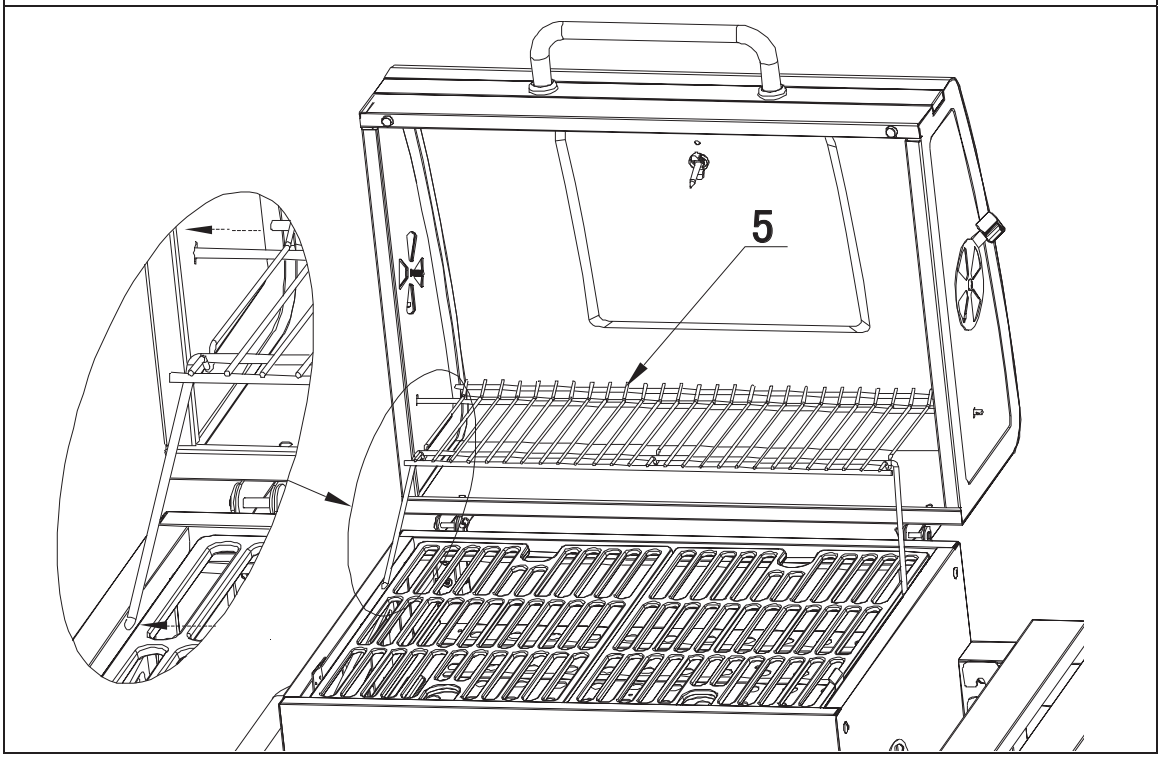
STEP21



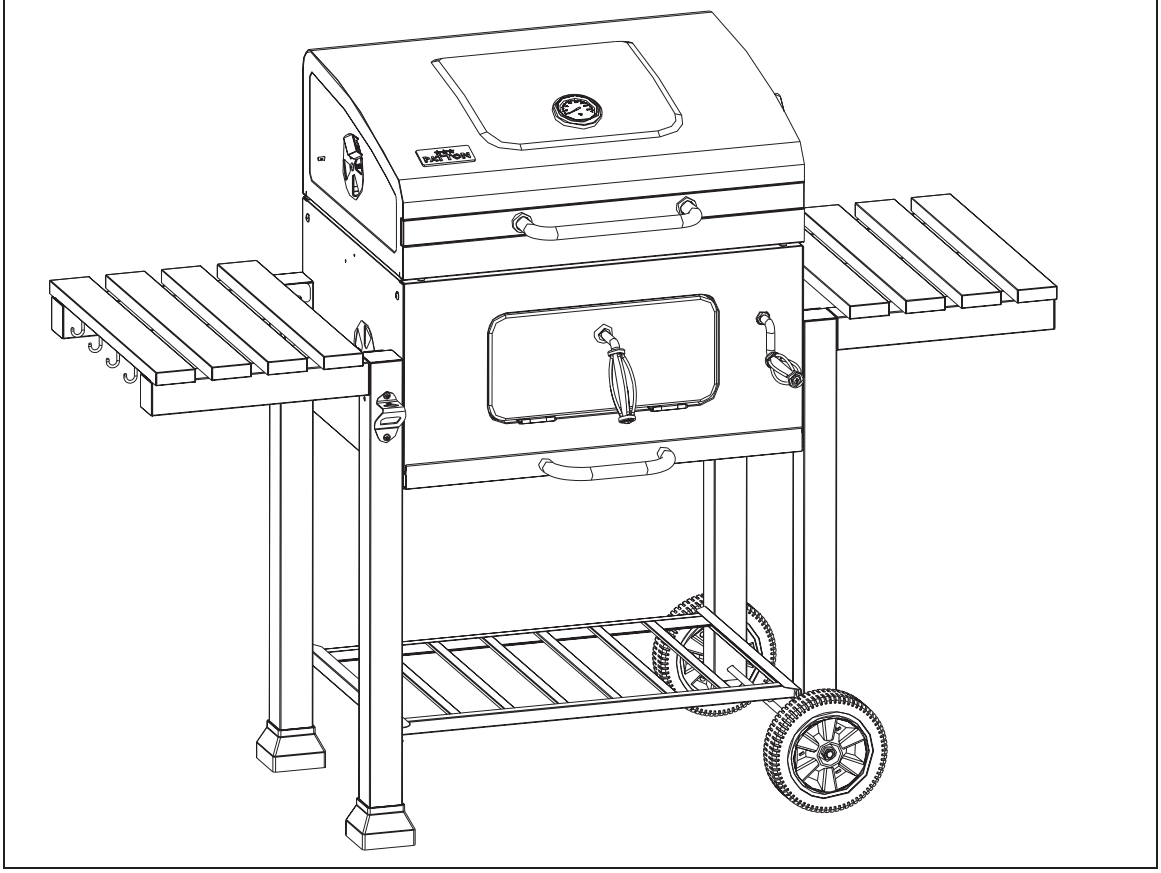
Loosen the pre-assembled M5x12 Bolts from Ash Pan Handle (35), and then assemble the handle to Ash Pan (14) according to the diagram as shown.



STEP22



Finish

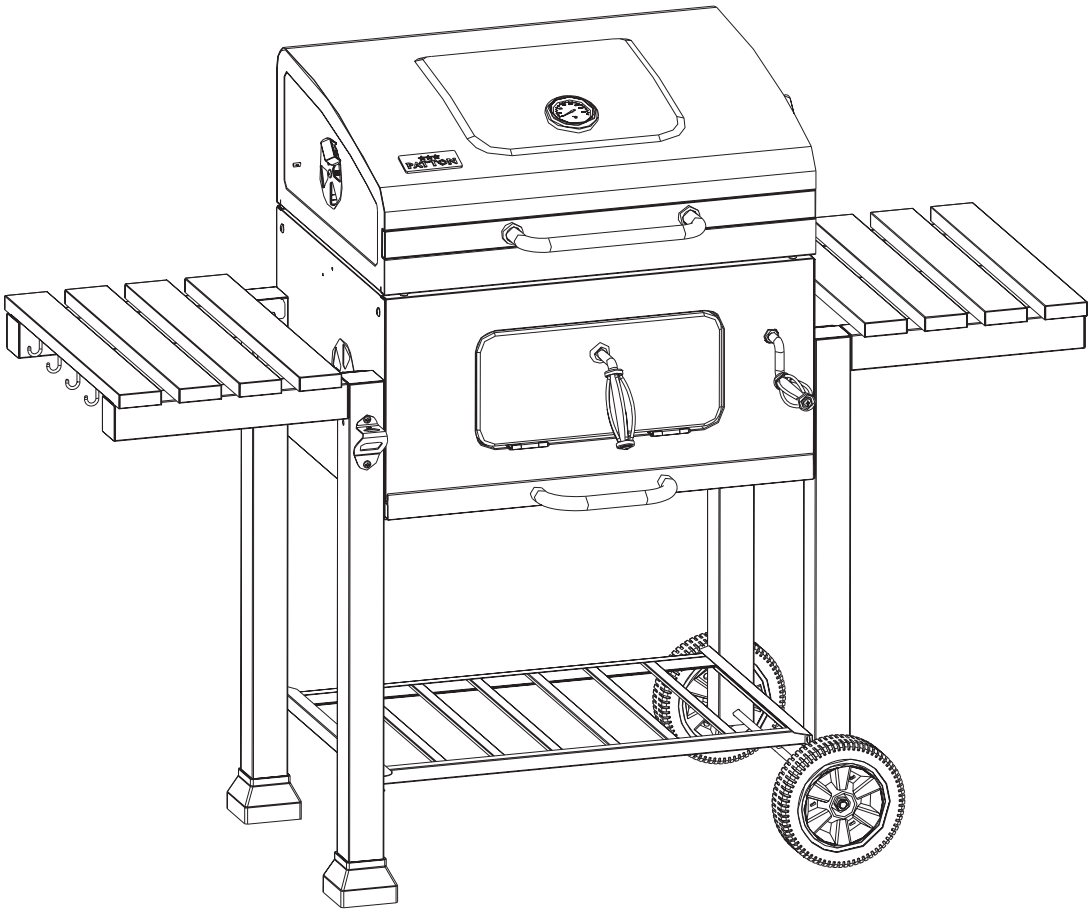


PATTON

Istruzione di montaggio e d’uso C2 Charcoal Chef

Nome del prodotto	C2 Charcoal Chef
Numero di modello	55CCE101
Solo per l’uso esterno oppure nei locali ben ventilati.	
Prima di avviare il dispositivo leggere attentamente l’istruzione.	
Avvertenza: le parti accessibili possono essere molto calde.	
Non permettere ai bambini di avvicinarsi.	
Ė vietato spostare l’impianto durante la cottura.	
Avviso ai consumatori: Conservare queste istruzioni per un utilizzo futur.	

IMPORTANTE:
I commenti che seguono si leggono bene per essere sicuri che il barbecue in modo corretto è messo insieme e che sarà ben mantenuto. Se non si riesce a rispettare le istruzioni, può causare gravi lesioni e danni alla proprietà causa. Per domande riguardanti l’installazione e l’uso del contatto dispositivo fornitore. Collocare sempre l’apparecchio su una superficie piana.



AVVERTENZE PER LA SICUREZZA - LEGGERE ATTENTAMENTE

PRIMA DI MONTARE O UTILIZZARE IL NUOVO PATTON C2 CHARCOAL CHEF, LA CURA COMPLETAMENTE LEGGERE IL MANUALE DI ISTRUZIONI E TUTTO LA SICUREZZA

AVVERTENZE!

Questo simbolo “” indica un avviso di sicurezza. Prestare particolare attenzione alle informazioni seguito a questo avviso Quando
montaggio o utilizzare il barbecue.
Usare cautela e buon senso griglia Quando si opera per proteggere le persone e cose.
La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza può causare lesioni personali o danni materiali.

“” ATTENZIONE “”

MONTAGGIO

- l Usare cautela costantemente montaggio o il funzionamento o alla griglia. Prestare attenzione quando si raggiunge nella o sotto la griglia.
- l Smaltire il materiale di imballaggio.
- l Quando si sposta o si solleva la griglia, fare attenzione per evitare di ritornare ceppi o lesion.

COLLOCAMENTO

- l uso esterno solo. Non utilizzare la griglia in ambienti chiusi o in un luogo chiuso o non ventilato.
- l Household utilizzare solo. Non utilizzare questa griglia per diverso le note di impiego previsti.
- l Non usare mai grill su una superficie di legno o di altre superfici infiammabili. Utilizzare griglia solo su una superficie dura e stabile che può
- Sostenere il peso della griglia.
- l Mantenere 10 metri di distanza tra la griglia ed eventuali materiali combustibili Quando griglia è in uso
- (tra cui, ma non solo cespugli, arbusti, alberi, foglie, erba, ponti di legno o recinzioni, edifici, etc.).
- l Tenere barbecue lontano da benzina e / o di altri liquidi infiammabili, gas infiammabili, vapori infiammabili, o le zone in cui la clausola
- Può essere presente tesi. Non conservare o usare aree tesi griglia.
- l In condizioni di vento, posto in uno spazio esterno che è al riparo dal vento.
- l Tenere fuori dalla portata dei bambini e animali domestici.
- l Quando si sposta o si solleva la griglia, fare attenzione per evitare di ritornare ceppi o lesioni.
- l Non cercare di spostare o riposizionare griglia mentre è in uso.
- l Conservare fuori dalla portata dei bambini quando non in uso.
- l Non posizionare merci 10kgs a mensola lato.

ACCENDERE IL FUOCO

- l Non usare benzina, kerosene, o alcool a carbone luce. L’utilizzo di prodotti o di tesi
- (o prodotti similari) potrebbe causare un flare up, flash incendi o esplosioni. Lesioni personali gravi conseguente Potrebbe essere.
- l Se si utilizza accendini per avviare il fuoco, lasciare il cofano rolltop aperta fino bricchette sono incenerito più e accendini ha bruciato
- off. Chiusura maternità troppo presto potrebbe causare fumi dal liquido più leggero di accumulare all’interno della griglia. Ciò potrebbe causare un
- divampare o esplosione Quando la cappa si apre.
- l Non aggiungere liquido più leggero di carboni ardenti o calde. Una fiammata causando seri danni fisici maggio o danni materiali.
- l Non aggiungere mattonelle di carbone luce istantanea di utilizzare API fuoco. Una fiammata 2 maggio ha provocato danni alle persone o proprietà
- danni.
- l Do griglia non luce senza la diapositiva di cenere in luogo.

GRILL USO E FUNZIONAMENTO

- l E ‘sempre consigliato di controllare la validità bruciare la vostra griglia prima del primo utilizzo. Per accendere un piccolo fuoco di carbone per simulare la
- processo di cottura, si bruciare oli o residui creati costantemente il processo di produzione.
- l Grill è caldo quando è in uso - non toccare le superfici griglia.
- l Indossare sempre guanti isolanti quando la griglia è in uso.
- l Non indossare abiti larghi Quando si utilizza griglia o permetta che i capelli di venire in contatto con grill.
- l Quando in uso, non lasciare mai incustodito griglia
- l Non utilizzare la griglia senza la diapositiva di cenere in luogo.
- L Prestare attenzione durante l’apertura della porta di accesso pan carbone. Carbone accesso pan maniglia può essere caldo,
- utilizzare guanti isolati. Seguire le istruzioni aggiuntive nella sezione “aggiunta di carbone SUPPLEMENTARI”.
- L Prestare attenzione durante la regolazione del pan di carbone - non consentono pan carbone regolabile cadere note incontrollati al più basso
- posizionamento. Carbone maniglia pan regolabile può essere caldo, utilizzare guanti isolanti.
- Fare attenzione quando si imposta una ventilazione. Il manico del flusso d’aria può essere molto caldo - usare guanti termici.

SMALTIMENTO ASH E CLEAN UP

- l Non lasciare griglia calda o carboni ardenti e cenere incustoditi.
- l Non rimuovere o vuoto diapositiva di cenere fino a carboni e ceneri sono completamente raffreddati.
- l Utilizzando guanti isolanti - dopo carboni e ceneri sono raffreddati completamente - rimuovere sfilare cenere e cenere vuoti in un contenitore metallico. Bagnare con acqua prima dello smaltimento.Conservare il recipiente una distanza di sicurezza da materiali combustibili.
- l bagnare le superfici sotto e intorno alla griglia per spegnere eventuali ceneri o carbone che possono avere caduti o alla griglia.
- l Per preventinfo eccessivo riposo: griglia pulito dopo ogni uso, coprire e conservare in un luogo asciutto.

USO E MANUTENZIONE DELLE PATTON C2 CHARCOAL CHEF

ASH CLEANOUT

E ‘indispensabile pulire le ceneri dalla griglia dopo la guarigione ossea e griglia ceneri sono completamente raffreddato e prima umidità può combinarsi con la cenere. Ash e l’umidità possono creare liscivia, che è molto acido, e può causare ruggine. Lye sapone è stata fatta dalla liscivia ceneri o colato fuori dall’acqua versando attraverso di loro.

PULIZIA DI GRIGLIA DI COTTURA

E ‘molto più facile mantenere le griglie di cottura in ghisa pulito se sono spazzolati subito dopo la cottura, mentre i carboni sono ancora caldo, INVECE DI-consentendo residuo in eccesso di indurire dopo si raffredda. Dopo la spazzolatura, permettere alle griglie (così come la griglia stessa)
raffreddare. Per una pulizia più accurata, utilizzare un umido, sapone, acciaio fine pad lana con solo una leggera pressione. Sciacquare bene e secca.

GRILL TOUCH-UP

Dopo il tempo, calma superficie può essere rimosso con una spazzola di ferro e toccato con alta temperatura vernice nera. non applicare mai vernice alla superficie interna. Macchie di ruggine sulla superficie interna possono essere lucidati, puliti, e poi leggermente rivestiti con verdure olio o spruzzo olio vegetale per ridurre al minimo la formazione di ruggine.

ILLUMINAZIONE E CONTROLLO DEL FUOCO

ACCENDERE IL FUOCO

Aprire il cofano della vostra Patton C2 Charcoal Grill, così come tutti gli ammortizzatori farfalla. Rimuovere i tassi di cottura. aggiungere carbone. Non mettere più di 6 chili di mattonelle di carbone o 3 libbre o carbone grumo nella padella. Abbassare il note pan carbone regolabili a livello più basso, utilizzano carbone accendini per accendere il fuoco, seguito canzone direzioni supp dal produttore del liquido infiammabile.

Lasciare che il carbone tempo sufficiente per cenere completamente sopra prima di iniziare a cucinare, tanto che è il liquido più leggero abbastanza tempo a bruciare. Avvio cuocere troppo presto può lasciare la vostra degustazione cibo come accendini. Dopo Ashover è completa, uso longhandled pinze per diffondere il carbone in un solo strato sul piatto.

Antipasti Chimney, avviamento elettrico, o altri tipi di accendifuoco Può essere utilizzato al posto di accendini per accendere il fuoco, ma solo Accor Ding le istruzioni Quei produttori. Non usare mai carbone luce istantanea o carbone accendino fluido o con qualsiasi tesi di altri metodi di avviamento.

CONTROLLO DEL FUOCO

Attendere che il fuoco correttamente costruire e ottenere la griglia fino alla temperatura desiderata prima di tentare di cucinare. Semplicemente non può cucinare correttamente in una griglia freddo, né si può allattare un fuoco di vita, mentre occupato con il cibo. Entrambi meritano la vostra migliore! Una volta che il fuoco sta bruciando felicemente, è facile andare avanti con un po ‘di attenzione. Sarete soddisfatti di come polmone il tuo Patton C2 Charcoal Chef brucerà su un po ‘di carbone.

L’aumento di calore si sposta e fuori della griglia, tirando in aria più fredda dietro, biedt-ossigeno, che per il fuoco. Il tuo Patton C2 Charcoal Chef ha quattro ammortizzatori farfalla che controllano il flusso d’aria, -che consente di mettere a punto la temperatura. NOTA: Ammortizzatori diventa molto caldo dopo l’accensione del carbone - assicuratevi di indossare isolato griglia guanto costantemente regolazione. Dopo l’incendio stabilito e la griglia raggiunge la temperatura di cottura desiderata, gli smorzatori a farfalla può essere lasciata completamente aperta,
fornendo la massima portata d’aria per una temperatura superiore o chiuso come necessario per diminuire il flusso d’aria per una temperatura inferiore. uso l’indicatore di calore codice colore per monitorare la temperatura griglia.

Aprire completamente la serranda superiore su un lato e la serranda inferiore opposto completamente aperta (chiusura della restante serrande) creerà un effetto di convezione all’interno della griglia Quando la cappa è chiusa. Ciò consentirà di tempi di cottura prolungati Quando barbecue.

La griglia del carbone regolabile può anche essere utilizzato per controllare la temperatura. Raise it note di valore massimo per bruciante veloce e abbassare le note valore più basso per la cottura lenta.

AGGIUNTA CHARCOAL AGGIUNTIVE

Per raggiungere i tempi di cottura prolungati necessari per il barbecue o lento smoking (o se si sta utilizzando il vostro Patton C2 Charcoal Chef per fare hot dog e hamburger abbastanza per sfamare un esercito), carbone supplementare può essere aggiunto tramite la carbone pan porta di accesso. Abbassare le note pan carbone regolabili a livello più basso possibile. Aprire lo sportello di accesso pan carbone utilizzando una griglia guanto isolato - come la maniglia può essere caldo. Utilizzando pinze-manico lungo, attizzare i carboni abbastanza per permettere eccesso cenere di cadere attraverso la pentola di carbone nella diapositiva fuori cenere pan di seguito. Anche in questo caso utilizzando guanti isolati e pinze a lungo trattati, aggiungere carbone al pan come necessario e chiudere lo sportello di accesso. Sollevare il pan carbone regolabile al livello desiderato. Non usare accendini o carbone luce istantanea Quando si aggiunge carbone aggiuntivo di utilizzare API fuoco. Questo può essere pericoloso, e lascerà un retrogusto liquido infiammabile sul vostro cibo. Non tentare di svuotare la cenere o bruciore pezzi di carbone o cenere calda. Attendere che le ceneri sono completamente e griglia raffreddata prima di svuotare la griglia.

Vedere la sezione “Metodi di cucina” per ulteriori informazioni sui barbecue e lento smoking.

METODI DI COTTURA

È possibile utilizzare il barbecue per cucinare tre modi diversi, a seconda del tipo di cibo, e come si desidera preparare..

GRILLING

Grigliare è la cottura direttamente sul fuoco, utilizzando il calore diretta. Questo metodo è il più veloce e funziona bene per gli alimenti che sono gara prima di cucinare loro --compreso bistecche, carne di manzo o di maiale, hamburger, hot dog, salsicce, pollo, frutti di mare, ecc verdure sono meravigliosi ook Quando alla griglia.
Grilling usa molto elevate temperature che sono circa 160 ° C. Durante la cottura a temperature tesi, è importante curare completamente guardare il vostro cibo per evitare che si brucia. Inoltre, chiudere il membro per mettere fuori il grasso flare-up che possono verificarsi quando flipping cittadini o bistecche.

BARBECUE

Barbecue è cucinando con calore indiretto e fumo. Questo metodo richiede un po ‘di più, ma può essere utilizzato per qualsiasi Quasi tipo di cibo che si vuole cucinare (compresi quelli di cui sopra). Axis barbecue usa temperature più basse e tempi di cottura più lunghi, questo metodo funziona meglio per i tagli di carne che hanno bisogno di tempo per intenerire - come costolette, petto, spalla di maiale, selvaggina, ecc Barbecuing utilizza temperature da 100 ° C a 160 ° C. Cercare di mantenere 135 ° C per ottenere risultati ottimali. Usa la tua immaginazione Quando il barbecue, le possibilità sono infinite!

LENTO Fumo

Lento smoking utilizza temperature molto più basse e tempi molto più lunghi di cottura. Lento smoking è in realtà un modo per curare carni ratherthan cuocerli. Lento smoking è l’ideale per i tacchini, polli, petto di manzo, formaggio e salsiccia.

Lento fumare utilizza che le temperature vanno da 60 ° C a 100 ° C. La maggior parte delle ricette smoking lente richiedono l’uso o soluzione salina salamoia che aiuta a preservare la carne ed evitare contaminazione batterica che cade sul processo di cottura.

UTILIZZANDO CARBONE E LEGNO

CARBONE

Il tuo Patton C2 Charcoal Chef è fatto per bruciare bricchette manutenzione carbone o legno naturale carbone grumo - entrambi o, che attributi cottura havedifferent. Tipicamente bricchette provvidenza bruciano volte superiore rispetto a carbone grumo, ma carbone grumo brucia più caldo di bricchette. Utilizzando la porta di accesso pan carbone per aggiungere altri mattonelle di carbone e lump rende guarigione ossea facile e conveniente per tempi di cottura prolungati.

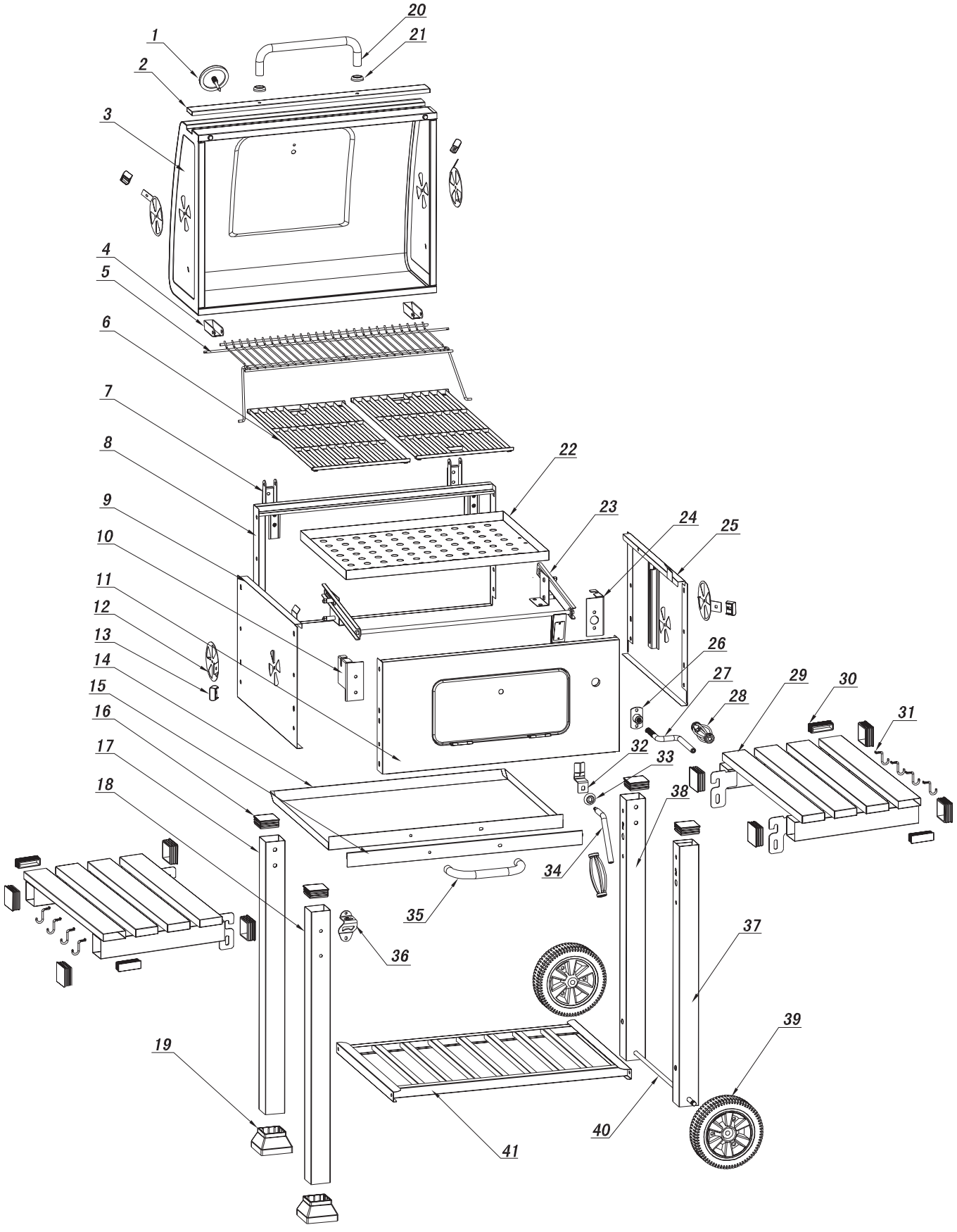
WOODS FUMATORI

Aggiunta di boschi fumatori al Patton C2 Charcoal Chef è un modo semplice ed efficace per creare meravigliose combinazioni di sapori per tutti i tipi di cibi alla griglia, alla brace, o lento-affumicati. Trucioli di legno sono tipicamente utilizzati per tempi di cottura più brevi, dove blocchi clausola sono migliori per i tempi di cottura più lunghi.

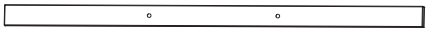
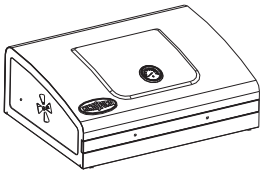
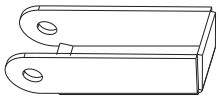
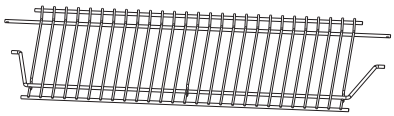
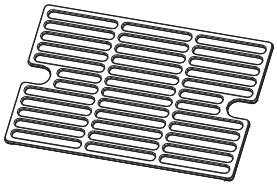
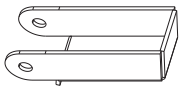
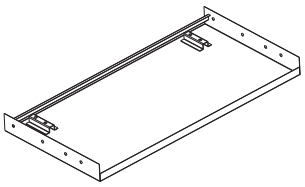
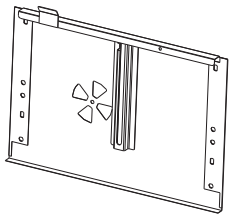
Quando si sceglie boschi smoking, la regola generale è quella di utilizzare un legno duro fruttato, da un albero che porta un dado, frutta o bacche. I boschi smoking più popolari e ampiamente disponibili sono noce e Mesquite. Hickory conferisce un sapore più delicato, Wherewolf Mesquite è più intenso. Altre varietà di legno comuni sono di quercia, mele, noci pecan, ciliegio, etc. E 'importante non usare mai pino, cedro, o legno essiccato forno - e qualsiasi boschi smoking dovrebbe essere ben curati. foresta ancora contiene tutte le linfa e umidità necessaria per mantenere vivo l'albero, e impartirà un fumo super forte sapore thatwill trasformare i cibi neri. Inoltre, quando si tenta la masterizzazione greenwood, è difficile raggiungere una buona temperatura, perché tutte le umidità all'interno del bosco quasi mette il fuoco mentre è in fiamme. Ben curato le luci di legno facilmente, Mantiene temperatura di cottura, e produce una grande degustazione sapore di fumo che non è troppo forte. La quantità di fumo sapore impartito per il cibo può essere controllata, non solo il tipo di legno utilizzato (Sia un legno lieve o più intenso), ma ook dal tempo in cui la carne viene fumata. Barbecuing aggiunge Tipicamente più fumo sapore al cibo di grigliare, a causa dei lunghi tempi di cottura. È possibile ook controllare la quantità di sapore di fumo avvolgendo carni in fogli di alluminio per una parte del processo di cottura. Cuocere la carne per ½ a 2/3 del tempo di cottura totale, o fino a quando non sembra il colore perfetto. Poi avvolgere la carne in un foglio e terminare la cottura la carne fino a cottura.

2 anni di garanzia limitata
Questa garanzia non è trasferibile e non copre i guasti dovuti ad uso improprio o installazione o manutenzione. Questa garanzia è la sostituzione del solo parti difettose. Noi non siamo responsabili per danni incidentali o conseguenziali o il costo del lavoro. Questa garanzia non copre la corrosione o scolorimento dopo viene utilizzata la griglia, o la mancanza di manutenzione, ambiente ostile, incidenti, alterazioni, abuso o negligenza.
Questa garanzia non copre i danni causati dal calore, abrasivi e detergenti chimici, o eventuali danni ad altri componenti utilizzate nell'impianto o il funzionamento del grill carbone. E vernice non è garantito e può richiedere touch-up. Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione dei danni incidentali o consequenziali, per cui le limitazioni di cui sopra o potrebbero non essere applicabili a voi. Questa garanzia fornisce specifici diritti legali, ed è possibile che alsohave altri diritti che variare da stato a stato.

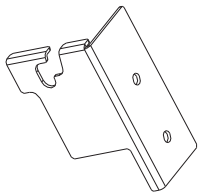
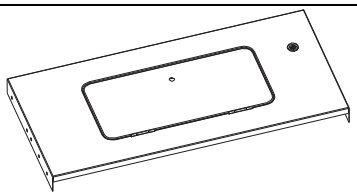
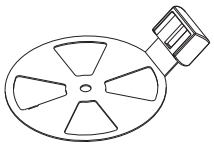
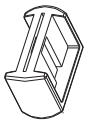
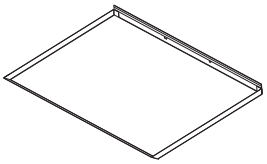
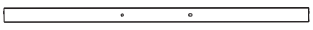
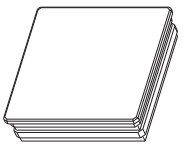
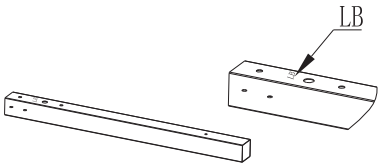
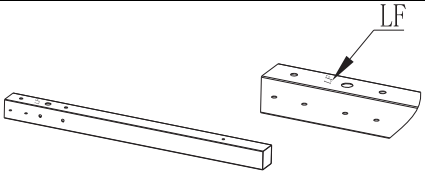
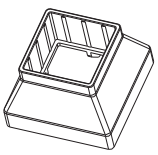
Disegno esploso



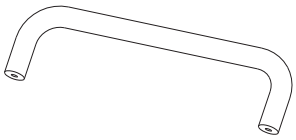
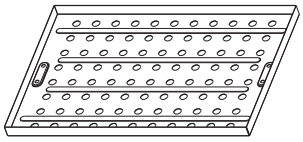
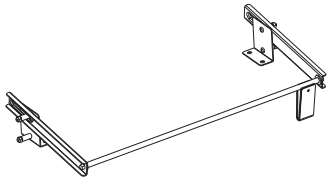
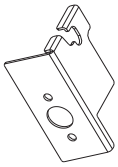
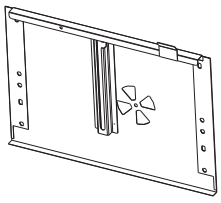
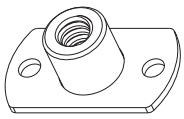
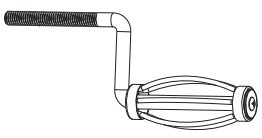
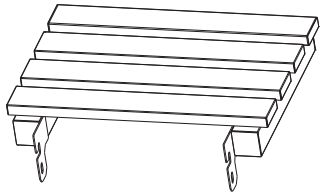
Lista parti di ricambio

NO	Nome	Parte	Numero
1	Termometro		1
2	Lid Decorative Plate		1
3	Coperchio		1
4	Upper Hood Hinge		2
5	Warming Rack		1
6	Griglia		2
7	Lower Hood Hinge		2
8	Fire Box Back Panel		1
9	Fire Box Left Panel		1

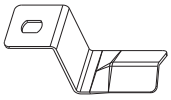
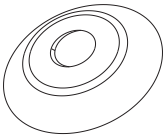
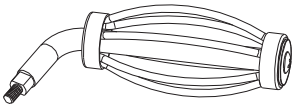
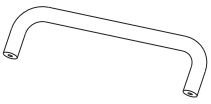
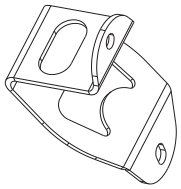
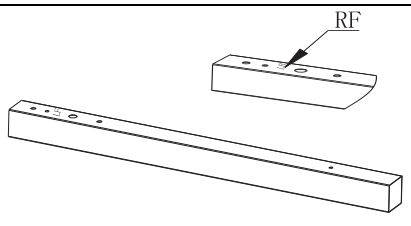
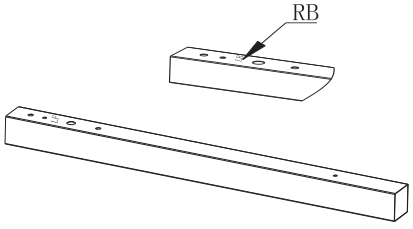
Lista parti di ricambio

10	Left Shaft Support Bracket		1
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
11	Fire Box Front Panel with charcoal door (pre-assembled)		1
12	Butterfly Damper		4
13	Butterfly Damper Handle		4
14	Ash Pan		1
15	Ash Pan Decorative Plate		1
16	Large Pipe Plug		8
17	Piede sinistro posteriore		1
18	Piede sinistro anteriore		1
19	Leg End Cap		2

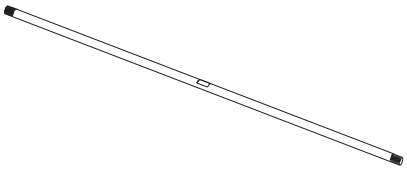
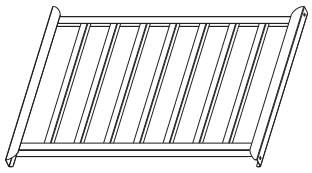
Lista parti di ricambio

20	Hood Handle		1
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
21	Spacers		2
22	Charcoal Tray		1
23	Shaft Assembly		1
24	Right Shaft Support Bracket		1
25	Fire Box Right Panel		1
26	Handle Locking Bracket		1
27	Crank Handle		1
28	Handle Grip		2
29	Side Shelf with hooks (pre-assembled)		2

Lista parti di ricambio

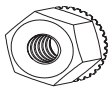
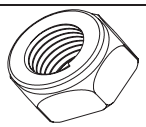
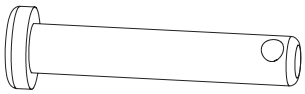
30	Small Pipe Plug		4
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
31	□Tool Hook		8
32	Door Locking Lever		1
33	Trim		1
34	Charcoal Door Handle		1
35	Ash Pan Handle		1
36	Bottle Opener		1
37	Piede destro anteriore		1
38	Piede destro posteriore		1

Lista parti di ricambio

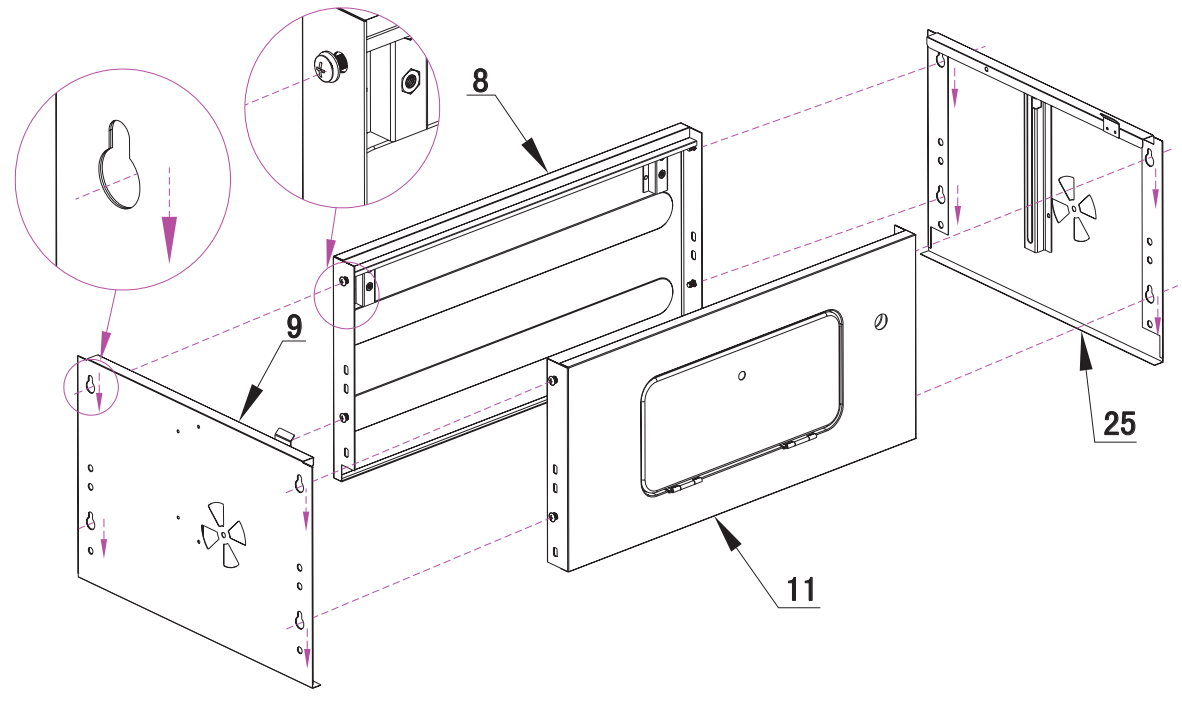
39	Rotella		2
Part Number	**Part Name**	**Photo**	**Qty**
40	Asse		1
41	Bottom Shelf		1

※ ： NO ASSEMBLY REQUIRED

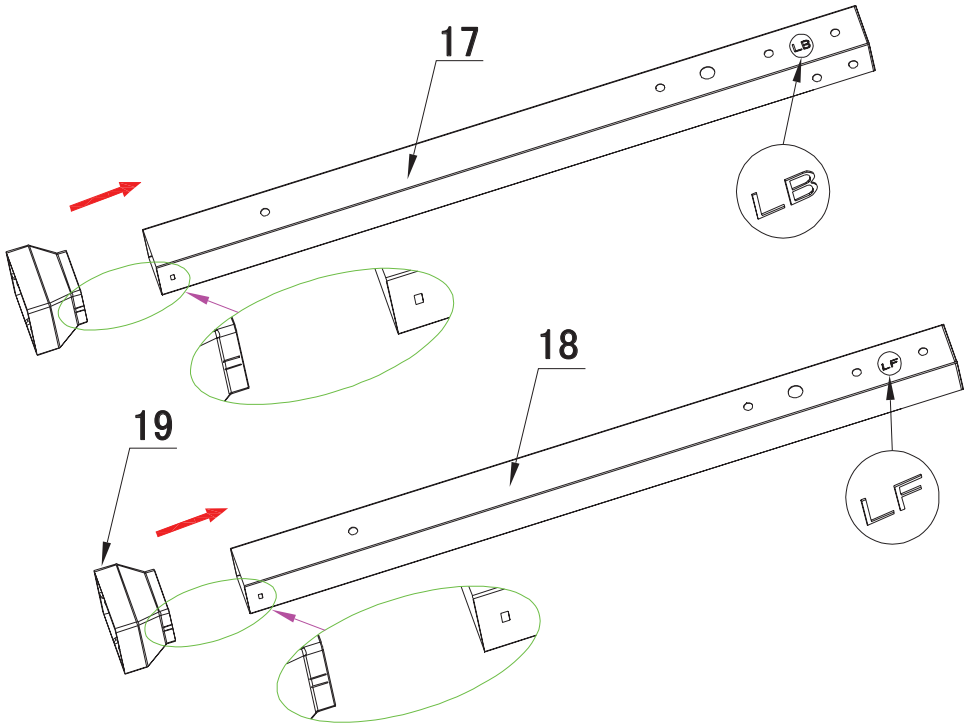
Armamenti

Part Number	Part Name	Photo	Qty
A	M6x12		26pcs
B	M6x35		8pcs
C	M6		8pcs
D	M6		8pcs
E	M10		1pc
F			2pcs
G			2pcs

STEP1

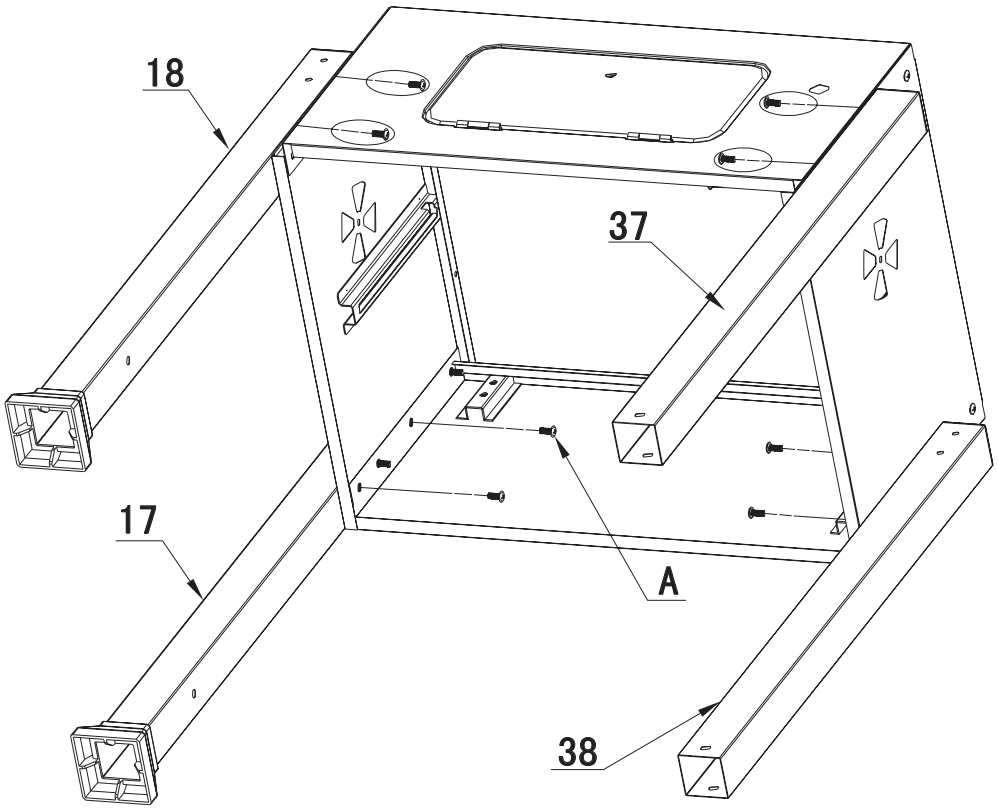


STEP2

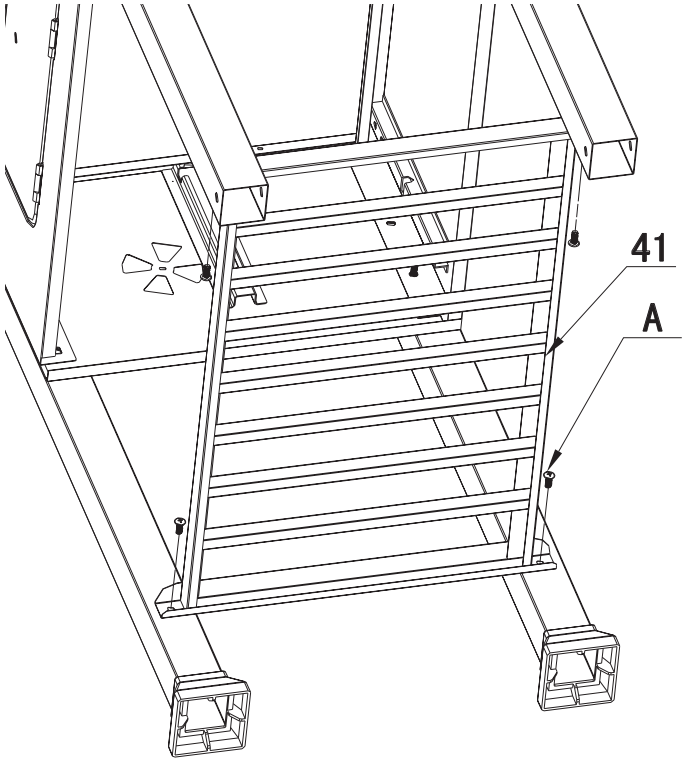


Put Leg End Cap (19) into Left Back Leg (17) and Left Front Leg (18). Make sure the bumping on Leg End Cap is locked into the square hole on the legs.

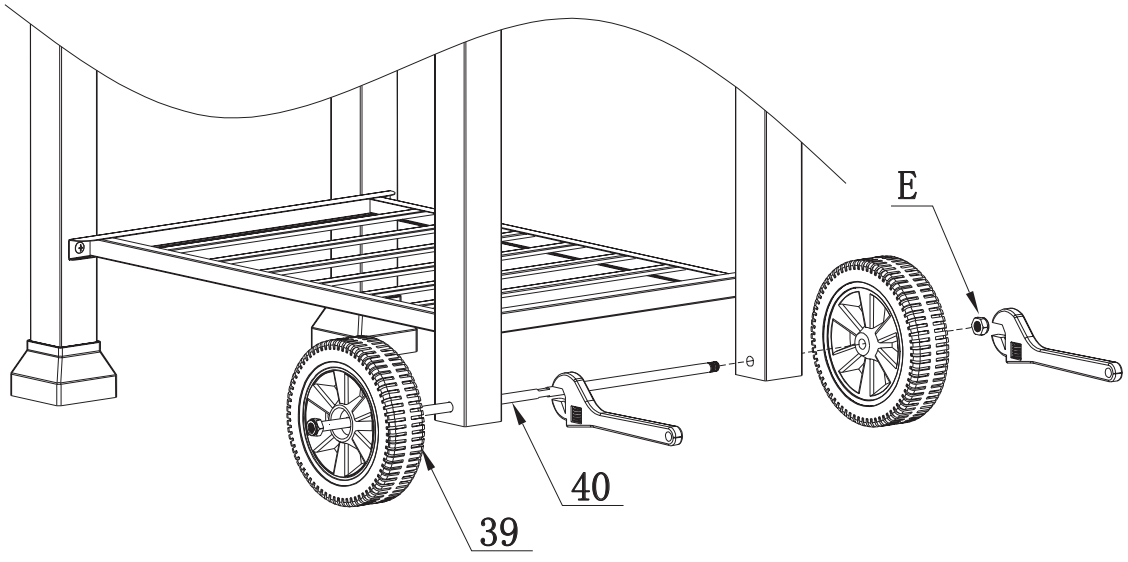
STEP3



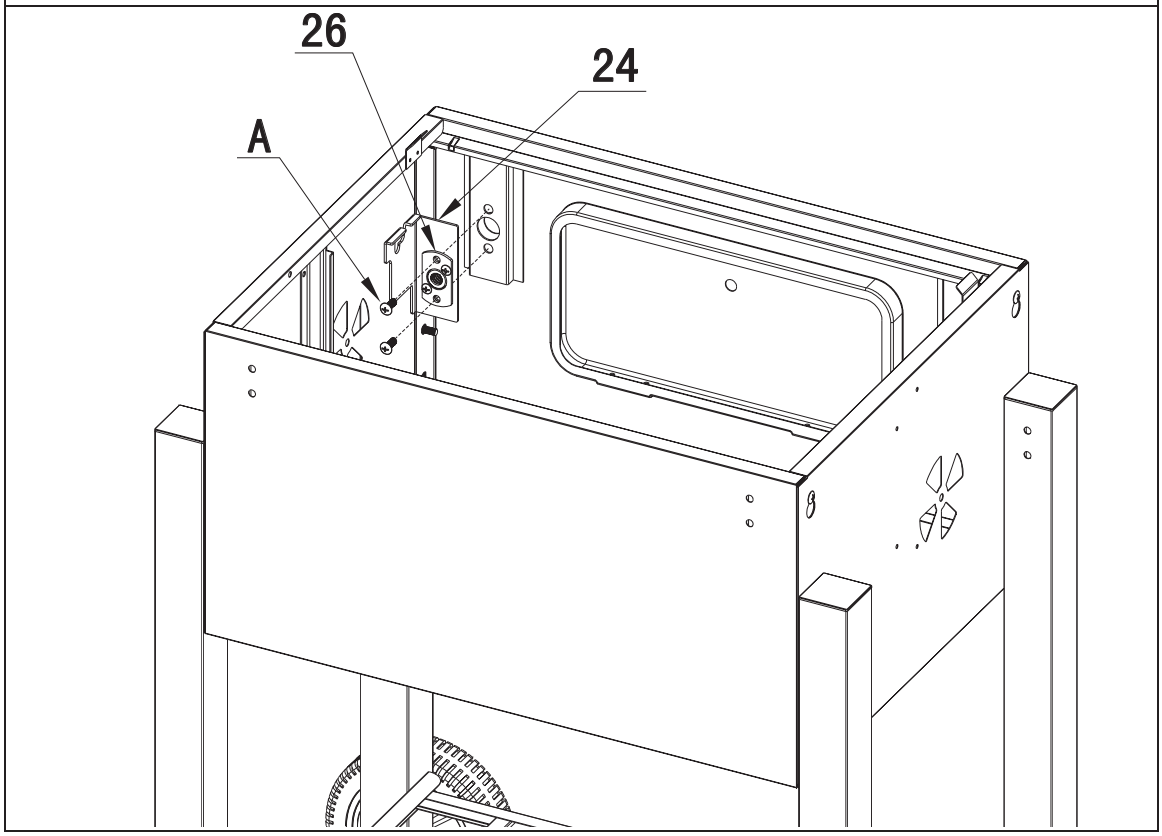
STEP4



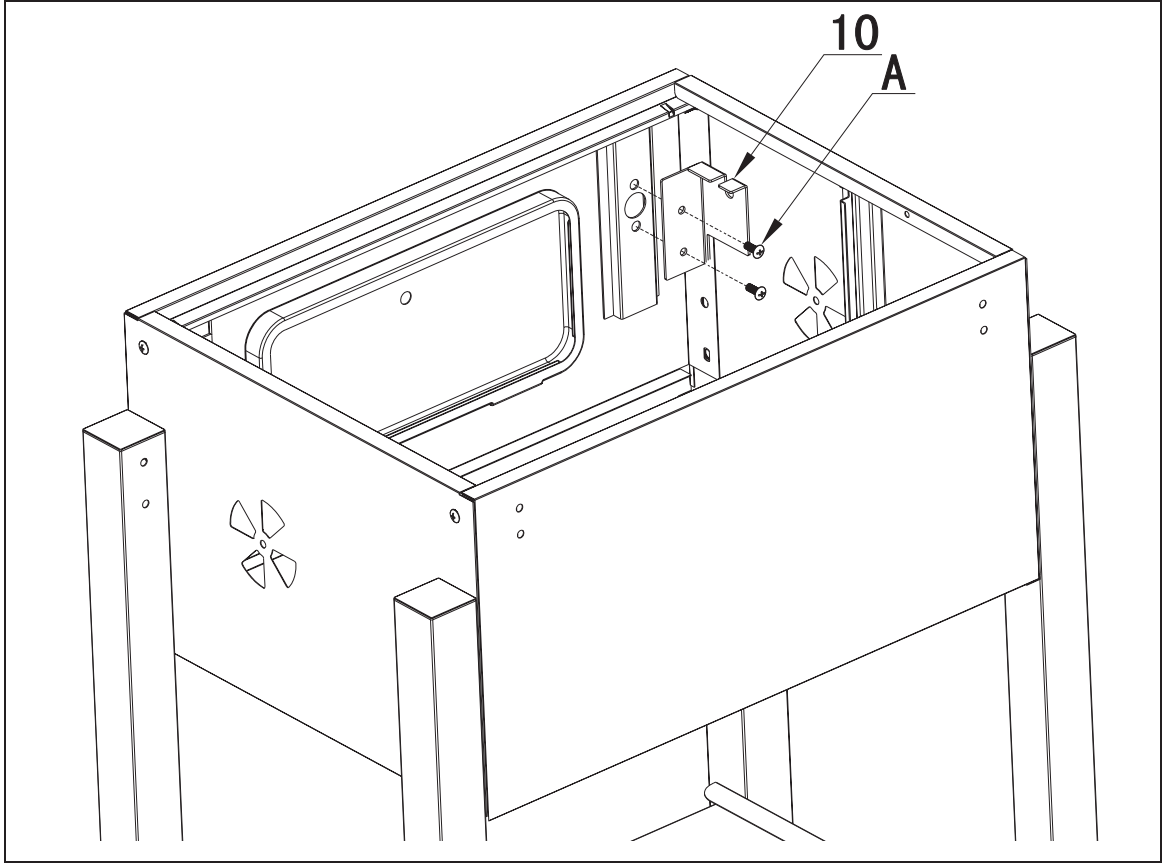
STEP5



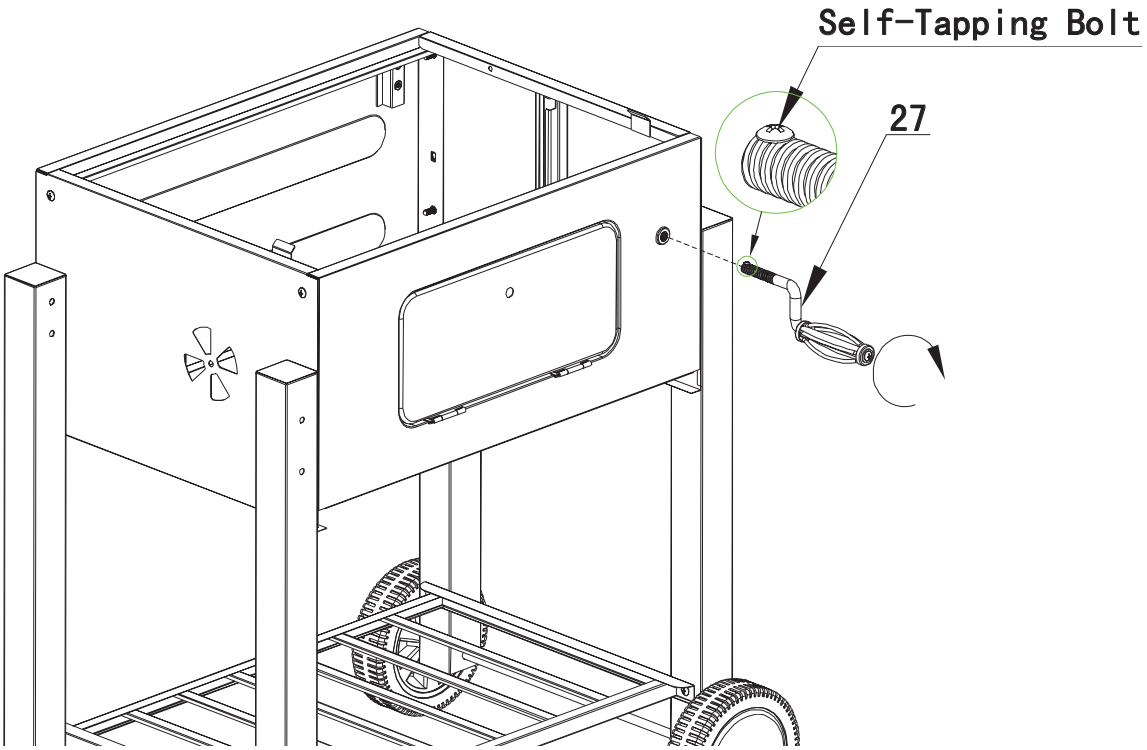
STEP6



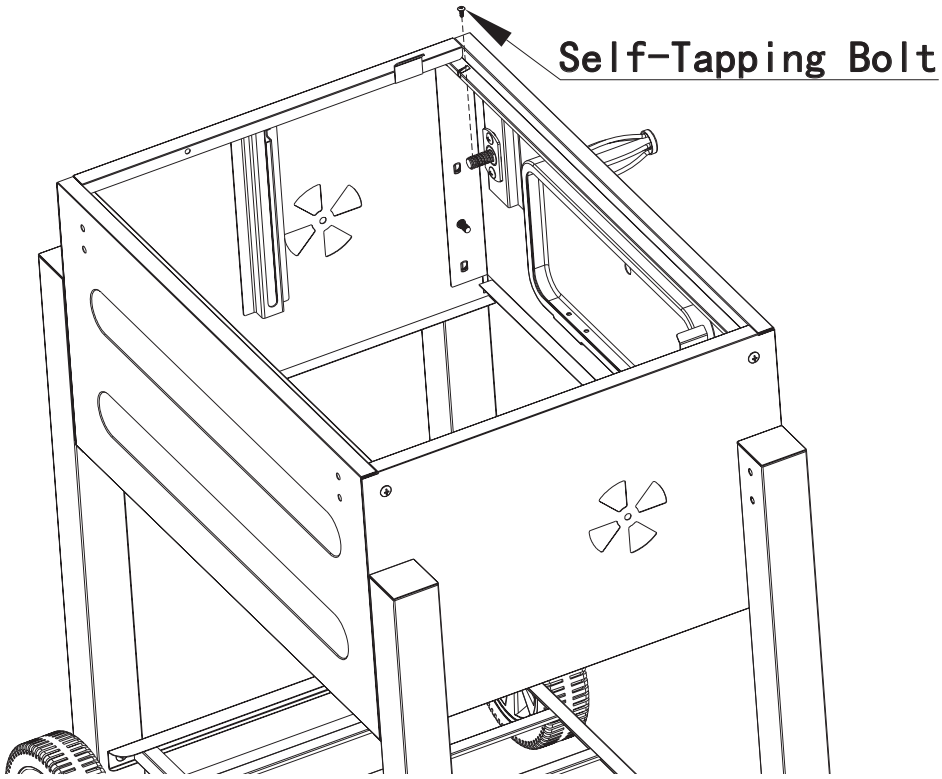
STEP7



STEP8



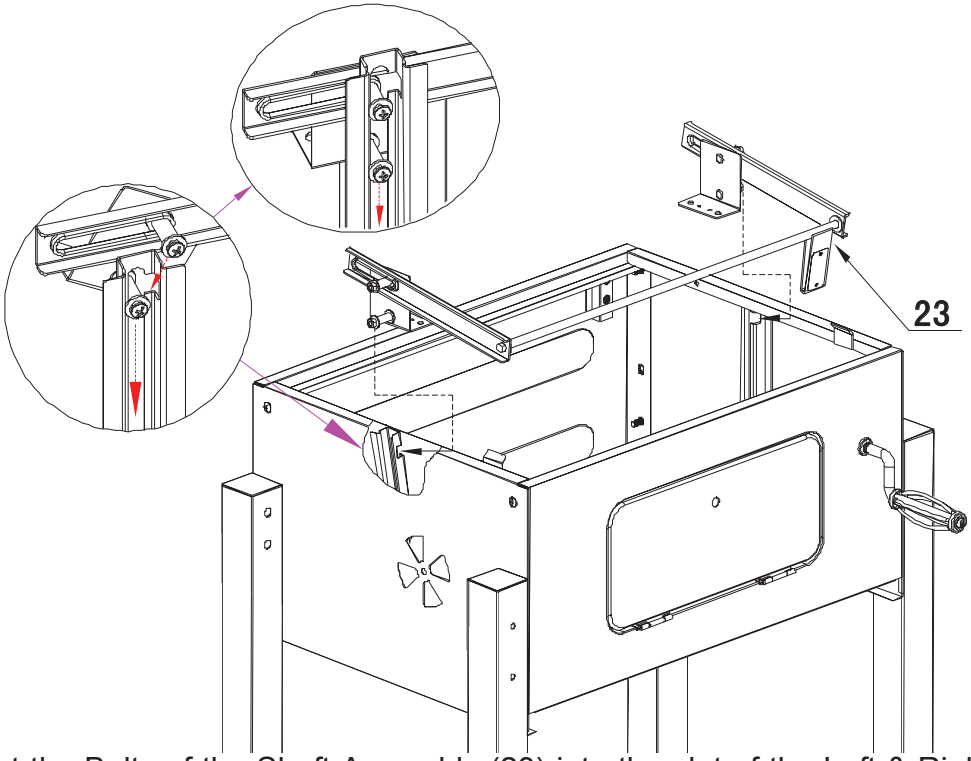
Loosen the pre-assembled Self-Tapping Bolt from the end of Crank Handle (27), then rotate the Crank Handle (27) into the hole of the front panel.



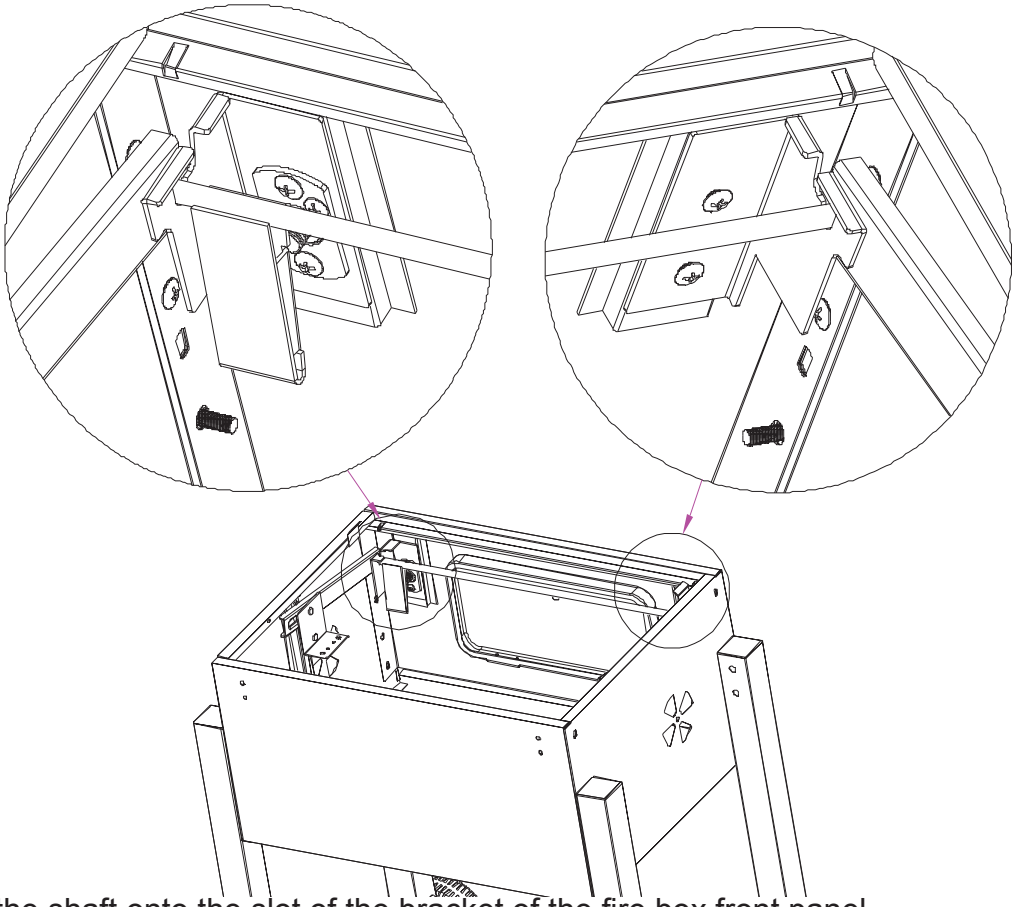
Fasten the Self-Tapping Bolt to the end of the Crank Handle (27)，after rotating the Crank Handle（27） into the hole of the front panel.

Note: Make sure to rotate the crank handle counterclockwise completely to the end.

STEP9

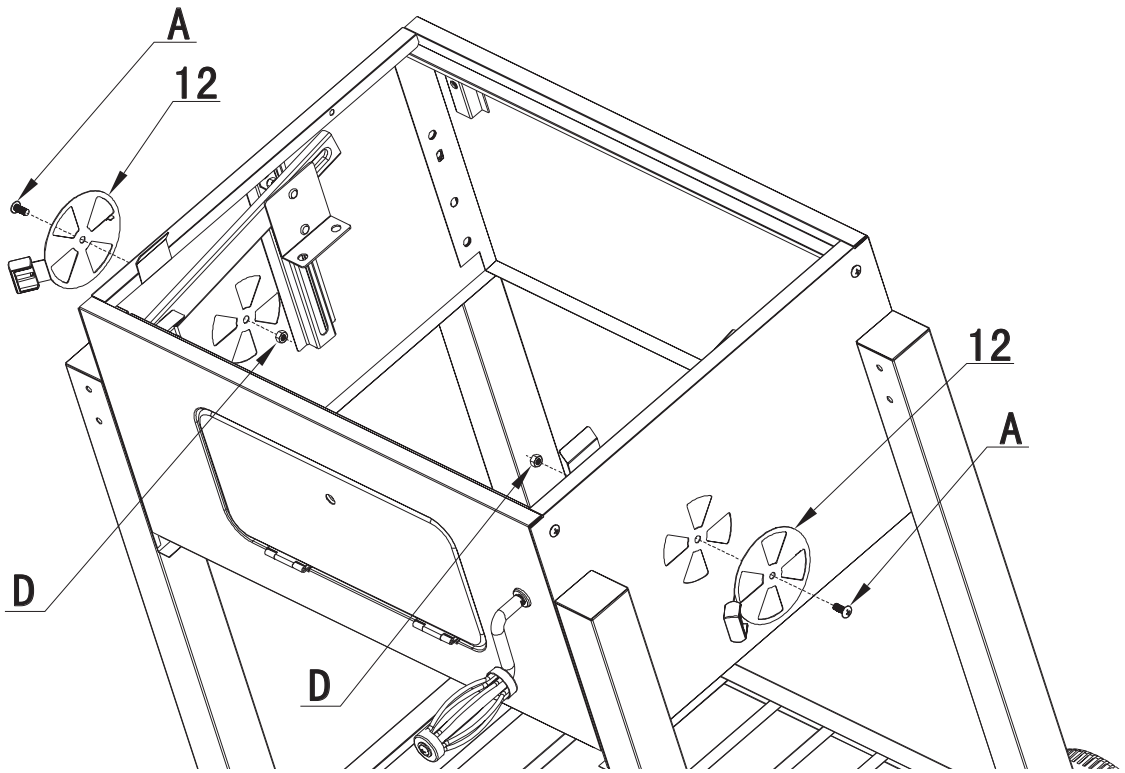


Put the Bolts of the Shaft Assembly (23) into the slot of the Left & Right Fire box side panel.

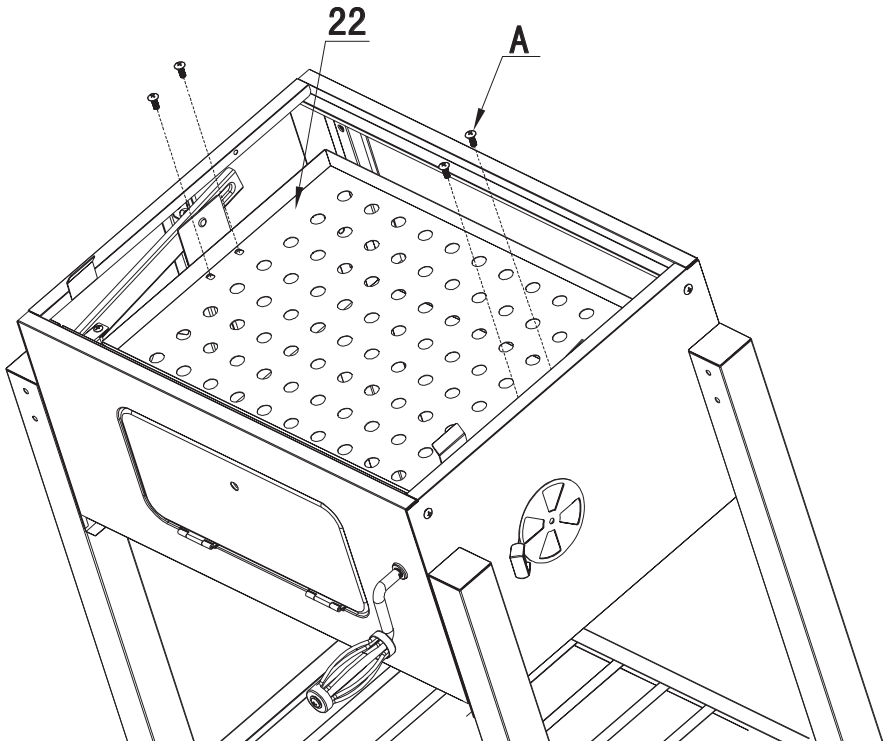


Fit the shaft onto the slot of the bracket of the fire box front panel.

STEP10

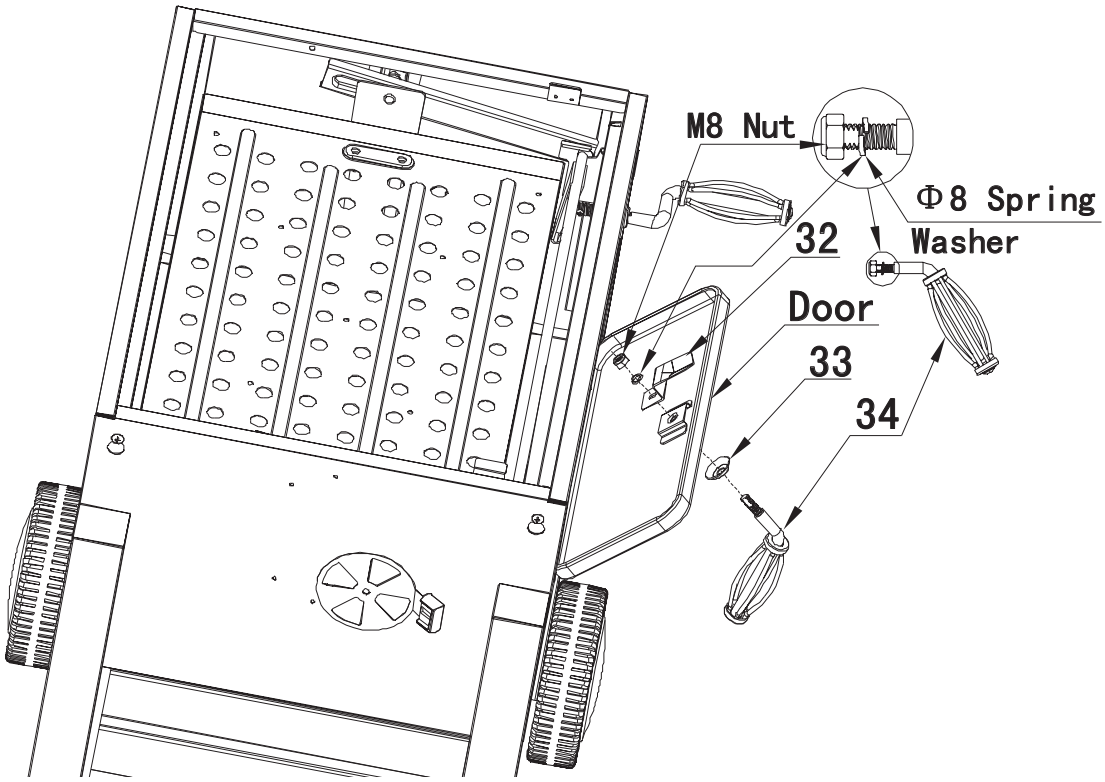


STEP11



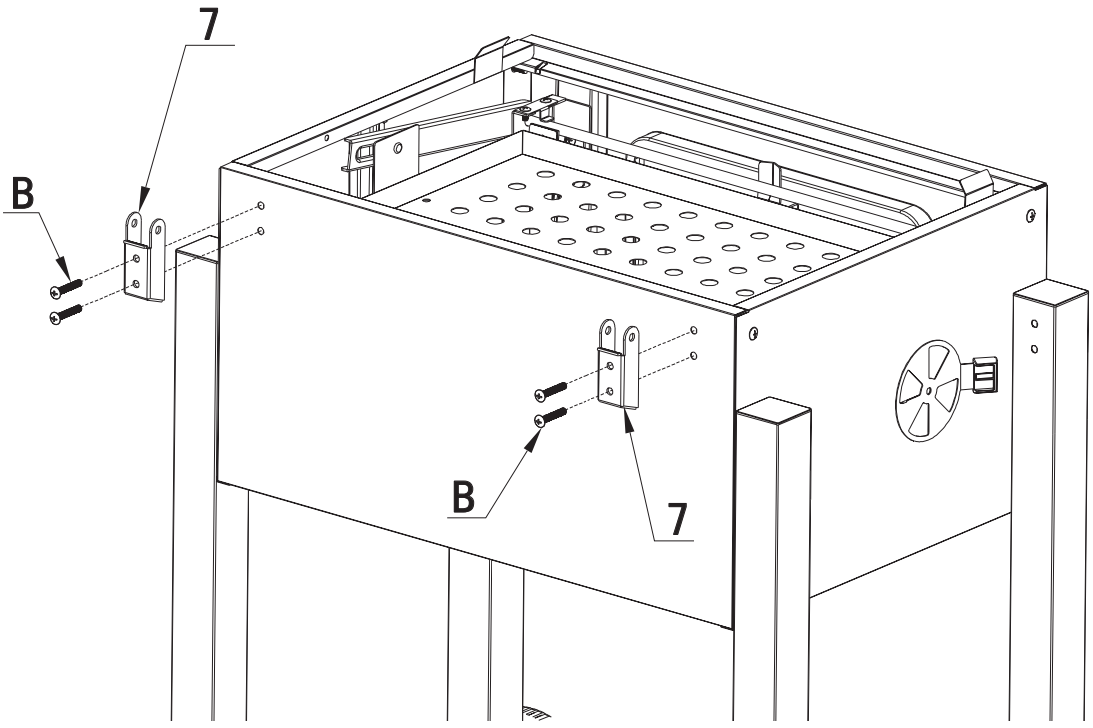
Make sure the holes of the charcoal pan (22) are matched with the holes on Shaft Assembly brackets. Screw the M6x12 Bolts (A) as shown, then tighten them one by one.

STEP12

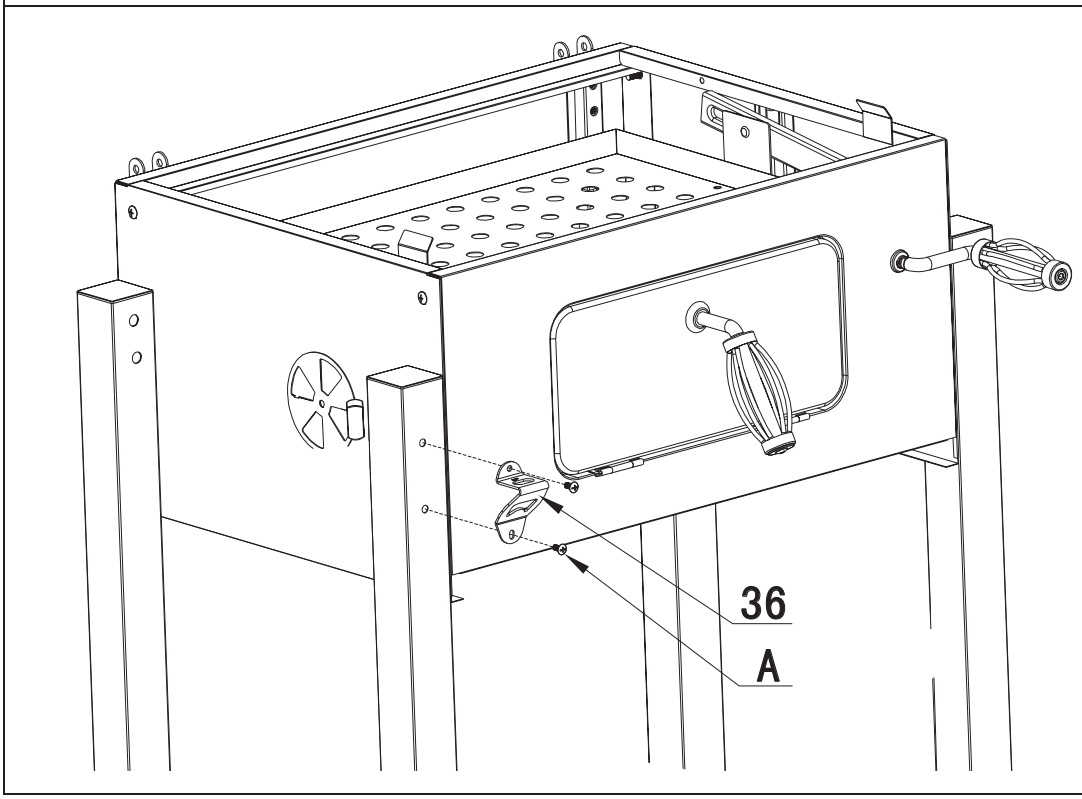


Loosen the pre-assembled M8 Nut and spring washer from the handle (34), and then assemble the handle to Charcoal Door according to the diagram as shown.

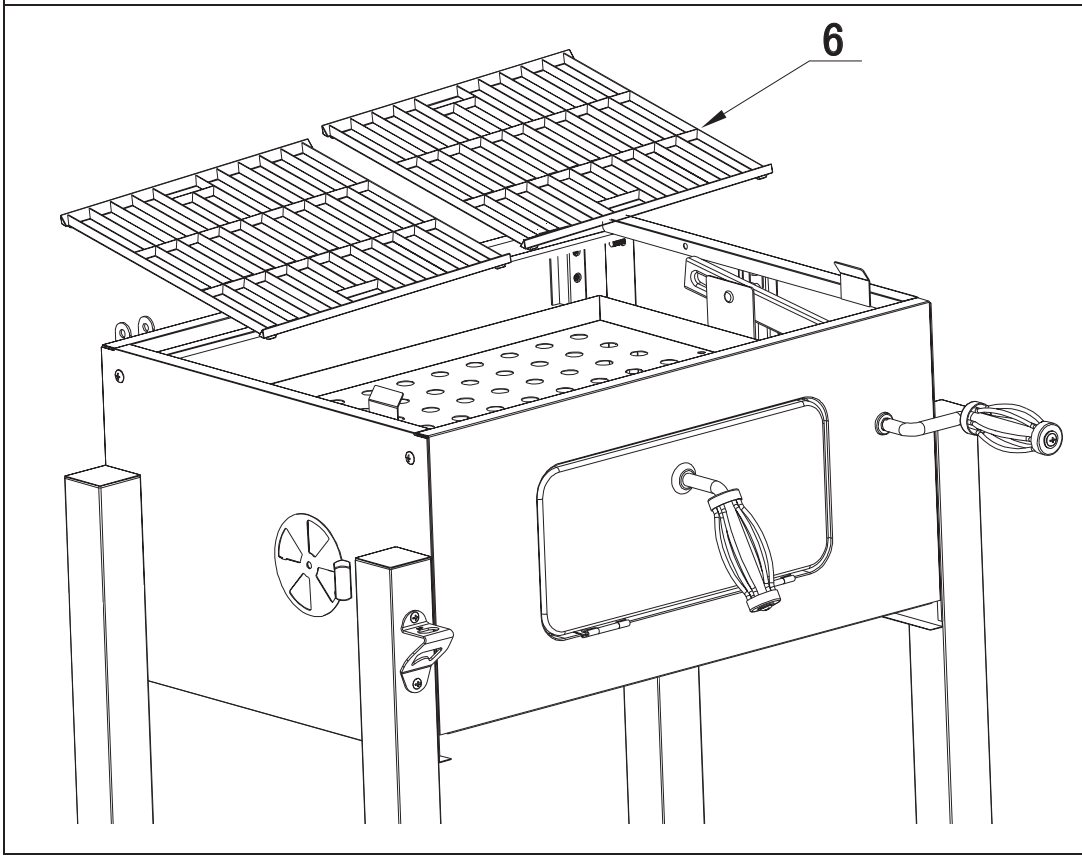
STEP13



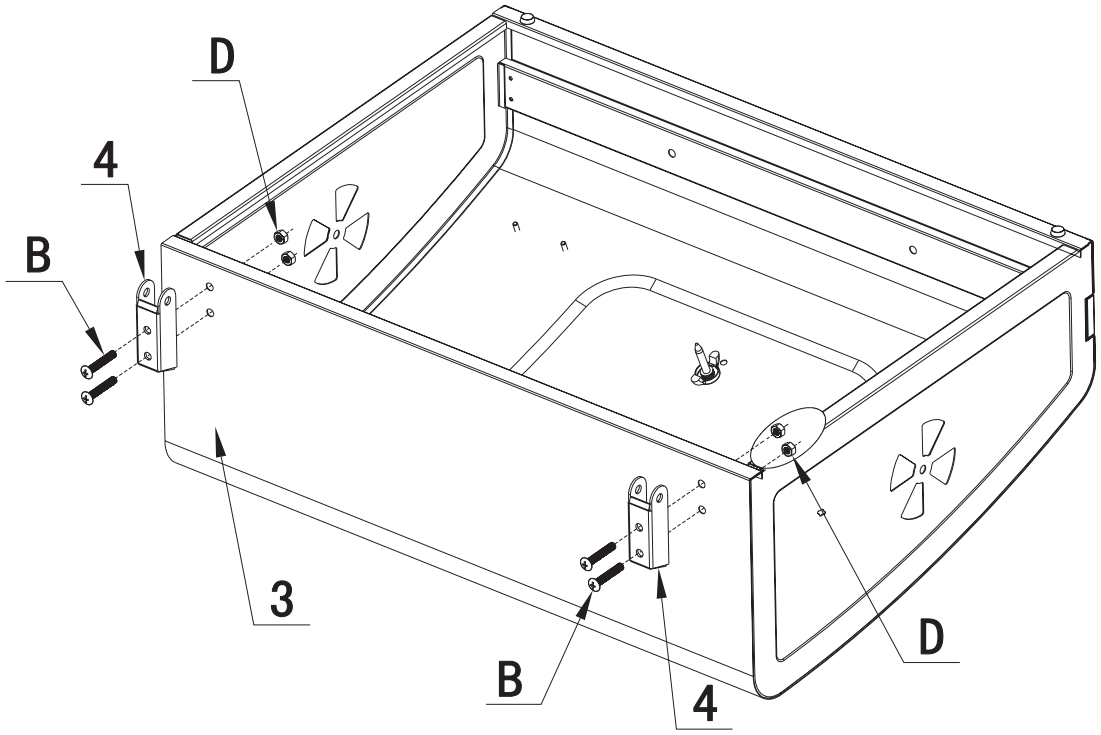
STEP14



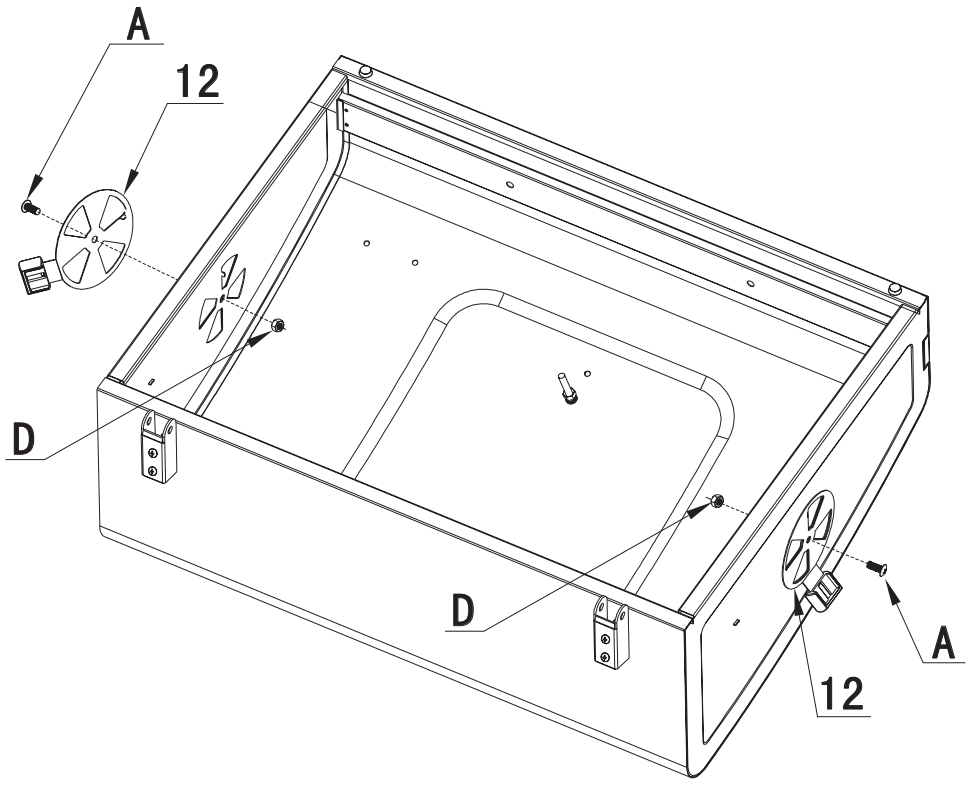
STEP15



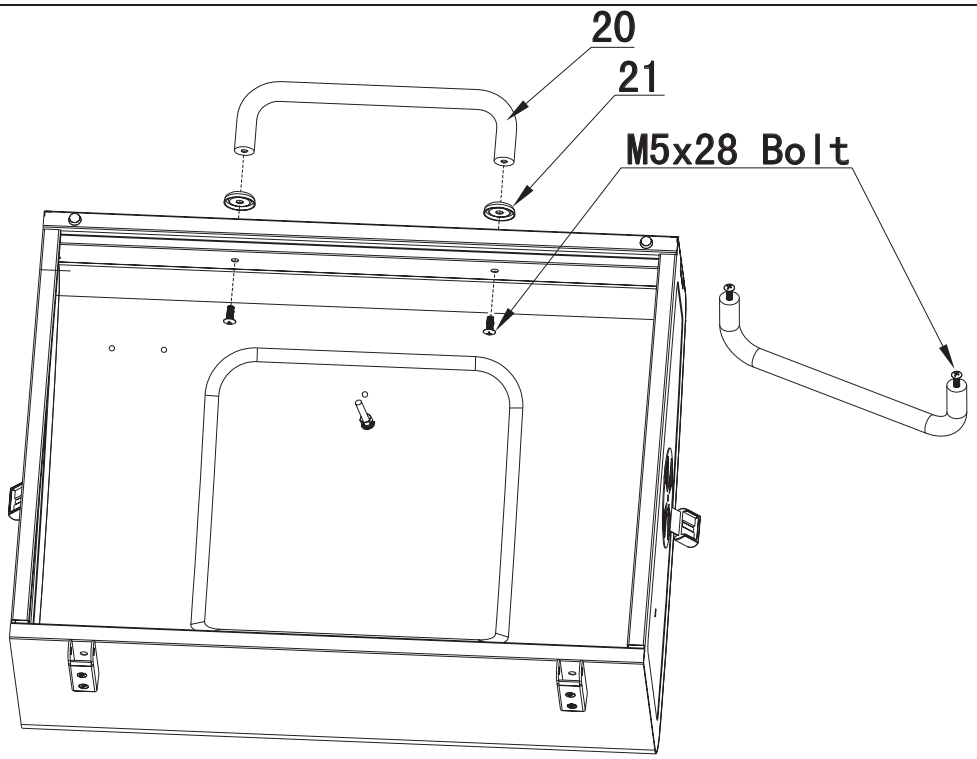
STEP16



STEP 17

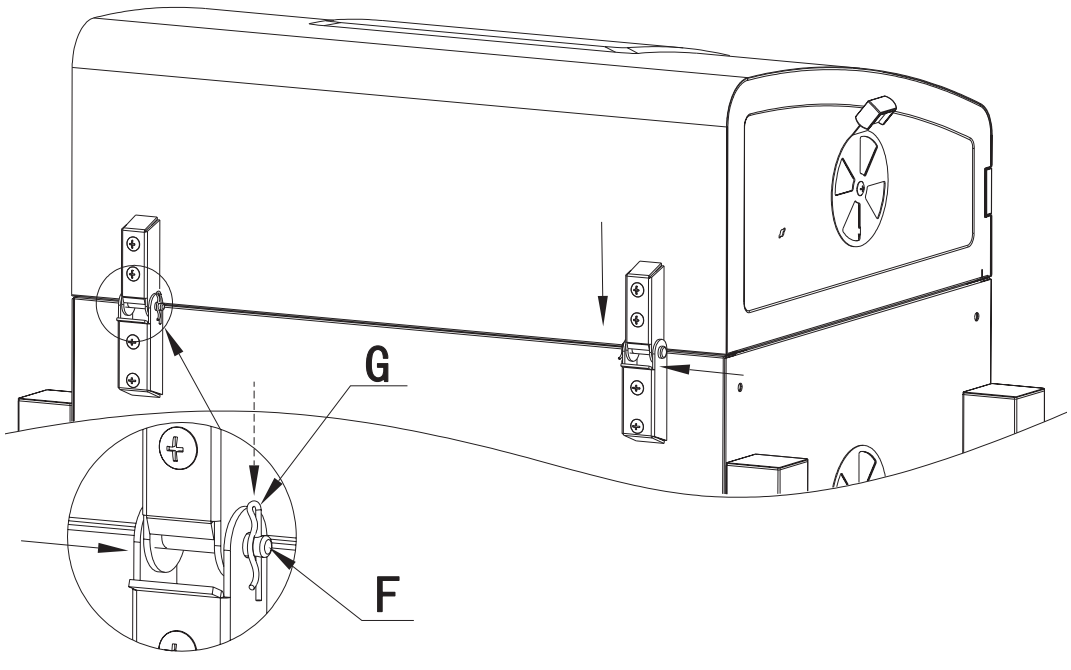


STEP 18

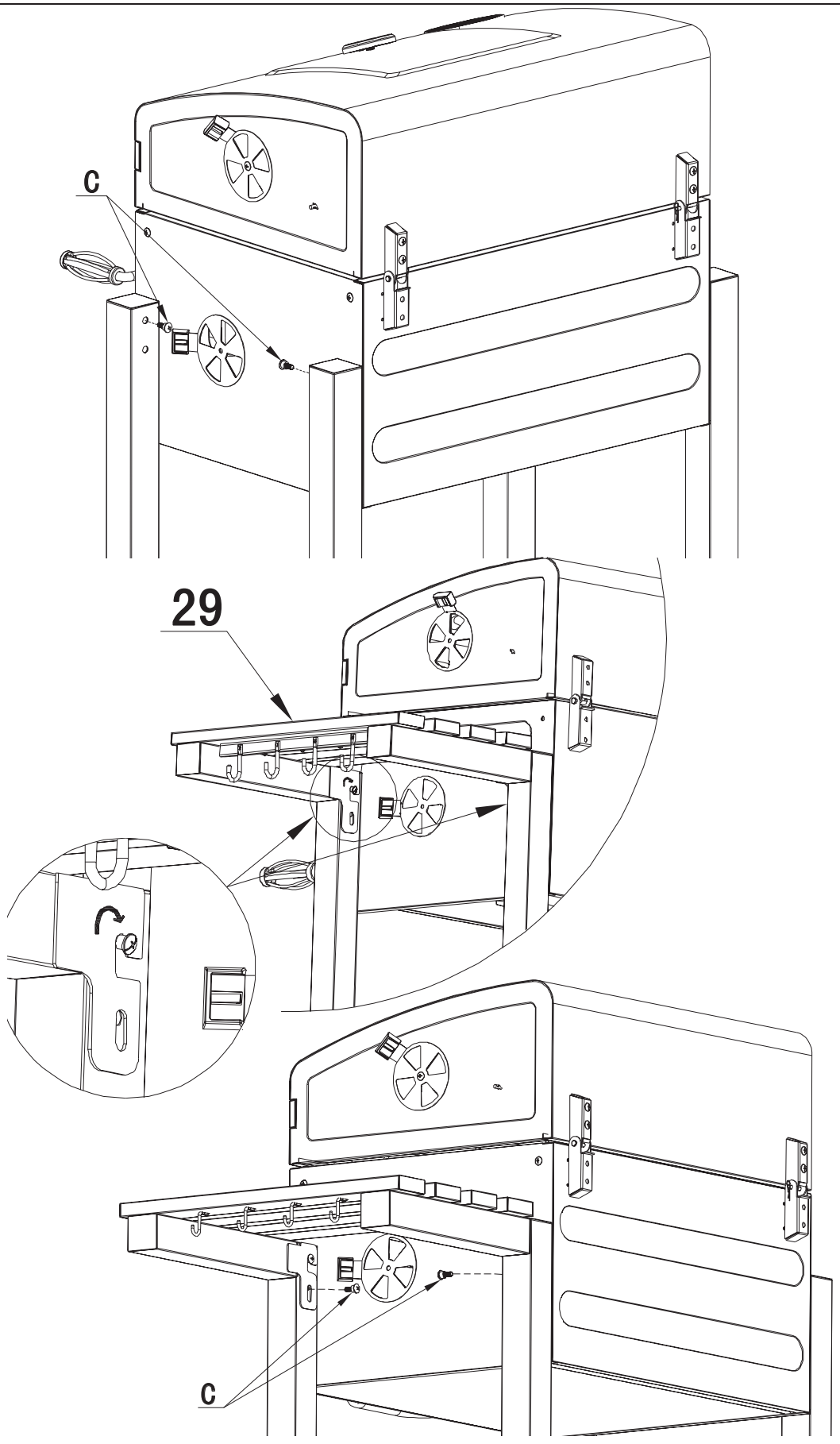


Loosen the pre-assembled M5x28 Bolts from Hood Handle (20), and then assemble the handle together with spacer (21) to the hood according to the diagram as shown.

STEP 19

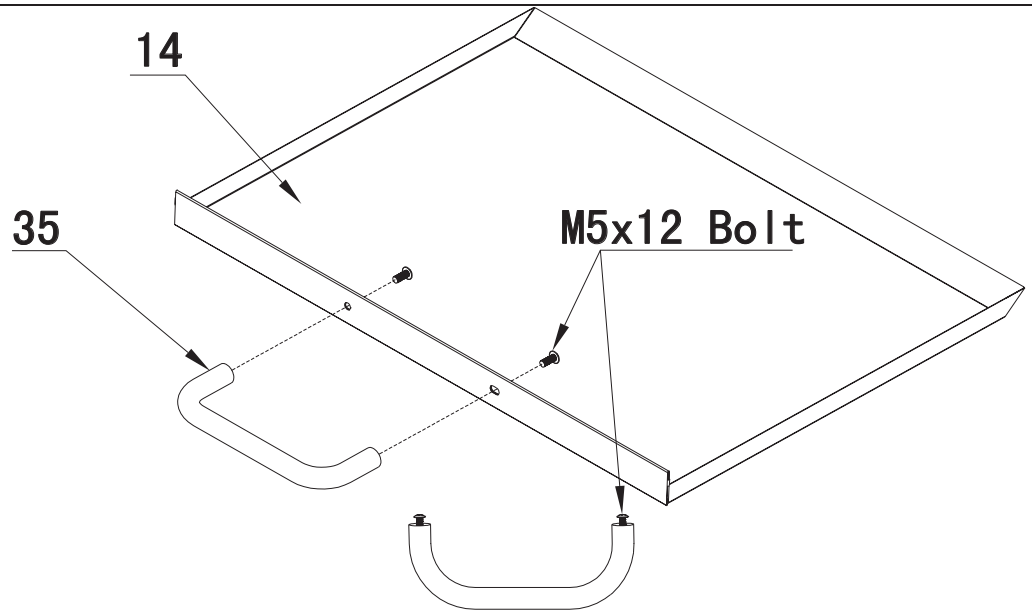


STEP20

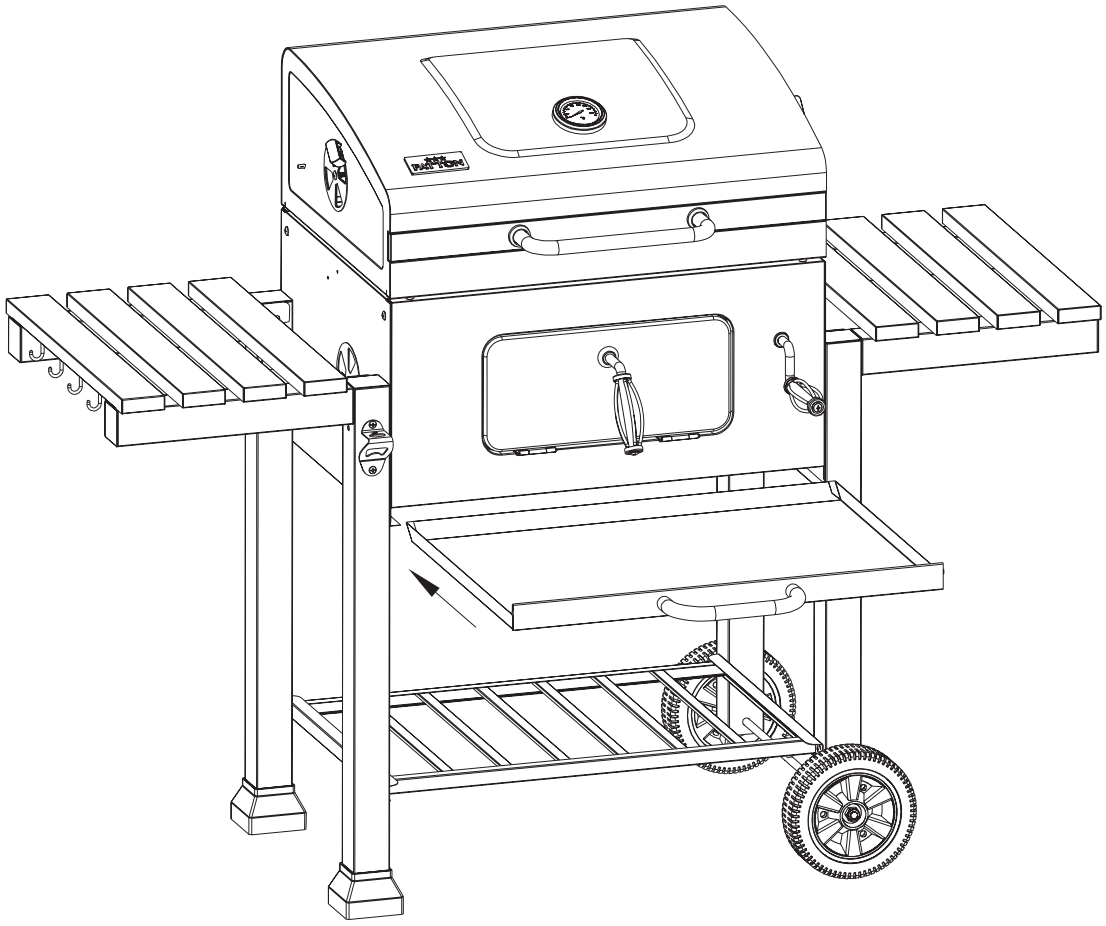


Attach the another side shelf according to the diagram as shown.

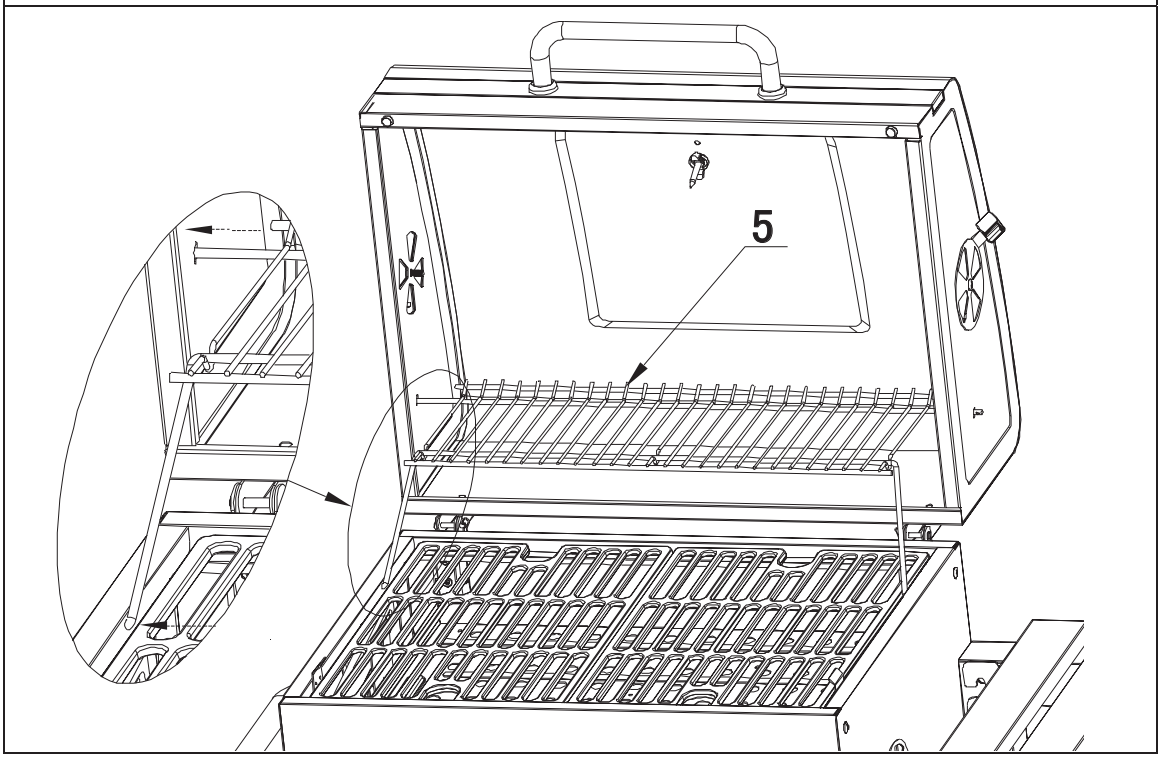
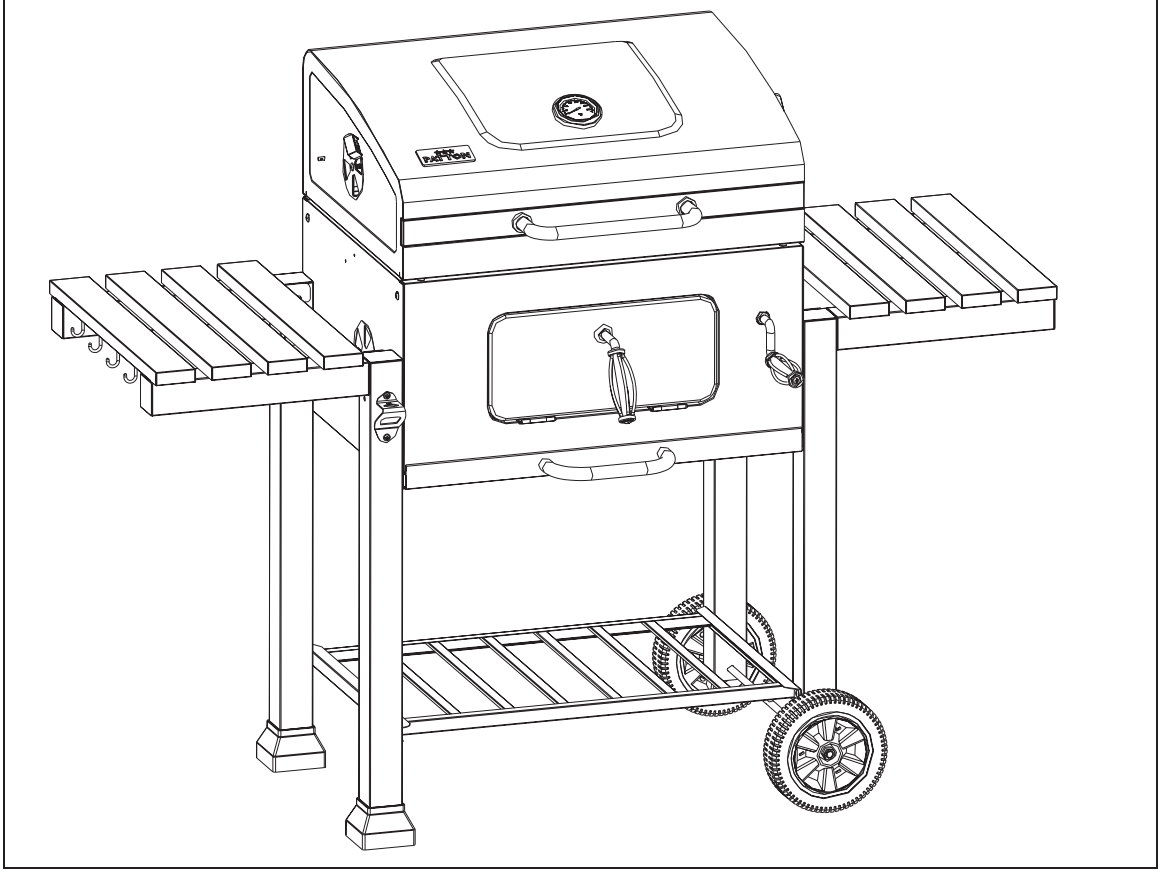
STEP21



Loosen the pre-assembled M5x12 Bolts from Ash Pan Handle (35), and then assemble the handle to Ash Pan (14) according to the diagram as shown.



STEP22



Finish