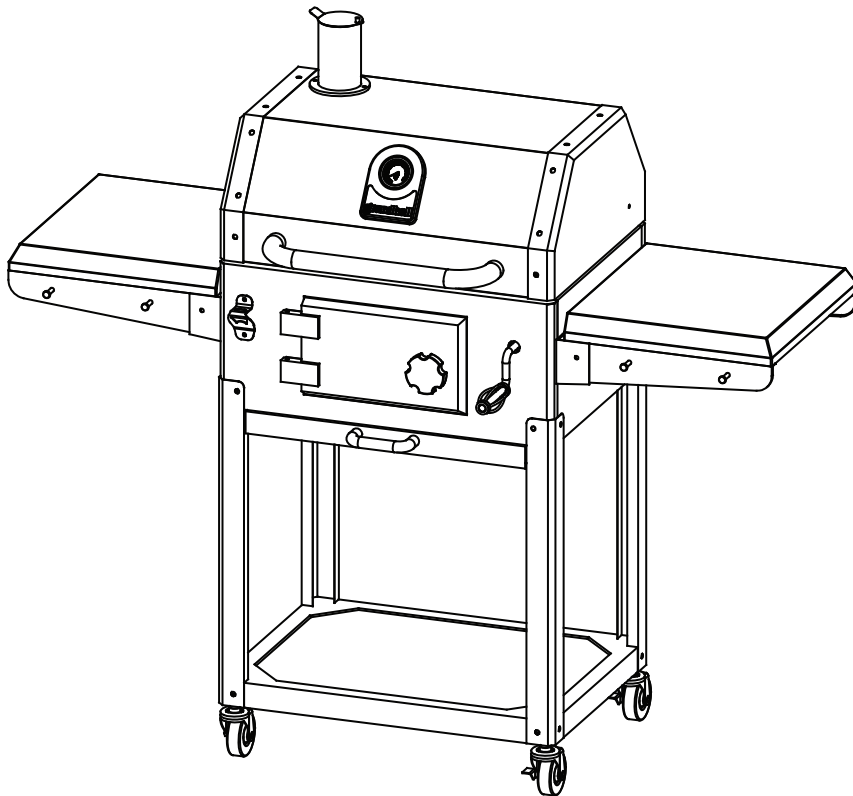


Charcoal Grill



Xenon Charcoal

Ⓘ ⒸⒹ	Assembly instructions.....	2-5,46-54
ⒸⒻ ⒻⒺ	Instructions d'assemblage.....	6-9,46-54
ⒶⒹ ⒸⒻ ⒹⒺ	Montageanweisungen.....	10-13,46-54
ⒸⒻ ⒾⒹ	Istruzioni per il montaggio.....	14-17,46-54
ⒸⒺ ⒼⒻ	Montage-instructies	18-21,46-54
ⒸⒺ	Montering	22-25,46-54
ⒻⒾ	Kokoamisohjeet.....	26-29,46-54
ⒺⒸ	Instrucciones de armado.....	30-33,46-54
ⒻⒹ	Instruções para Montagem.....	34-37,46-54
ⒹⒼ	Monteringsvejledning.....	38-41,46-54
ⒼⒹ	Montering	42-45,46-54

TABLE OF CONTENTS

Safety operation / Preparing to use your Grill / Grill Maintenance /
 Cooking Tips 2-5

Parts List / Diagram 46

Assembly47-54

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.



Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



Please use the mitts, gloves or a tool when operating the handles or gripping devices (e.g. air control of lid and fuel bowl, ash tray or non-adjustable cooking grid etc.)

 **DANGER** 

DANGER: Indicates a imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

 **WARNING** 

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 **CAUTION** 



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

 **WARNING** 



Keep children and pets away

 **WARNING** 



FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

 **WARNING** 

Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit Always wear protective **CLOTHING/GLOVE** to prevent injury. Keep children and pets away. The barbecue will become very hot. **DO NOT** move this unit during operation. Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

 **WARNING** 

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning. Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc. SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

 **WARNING** 

" WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation"
"Do not use indoors!"
" WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!"
"WARNING! Keep children and pets away"
 Please use the mitts, gloves or a tool when operating the handles or gripping devices (e.g. air control of lid and fuel bowl, ash tray or non-adjustable cooking grid etc.)



PREPARING TO USE YOUR GRILL

Before cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

- Build a small fire on the charcoal grate, being sure not to lay coals against the walls.
- Close lid, position air vent controller at open. Begin increasing the temperature by opening the air vent controller halfway and adding more charcoal. Your grill is now ready for use.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 mins prior to first cook
- The barbecue shall be installed on a secure level base prior to use.

First Time Use:

Before using a cast iron grate or other cast iron cooking tool, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

GRILLING

Charcoal is recommended, however, wood or a combination of both may be used as the fuel source for grilling with the fuel source placed and ignited on the ash pan. Do not build too large of a fire. We recommend starting a fire with no more than 1.0KG of charcoal and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grate on the unit. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and/or property damage.

GRILL MAINTENANCE

Warning:The maximum loading of charcoal fuel shall NOT be more than 1.0kg

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit.

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

COOKING TIPS

Building Your Fire

- 1.) Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate.
- 2.) If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
- 3.) After allowing the lighter fluid to properly soak in, light the pile of briquettes in several locations to ensure an even burn. ***Always light the fire with the grill lid open.*** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
- 4.) Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
- 5.) You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
- 6.) Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.



NOTE:DO NOT cook before the fuel has a coating of ash

****Always use caution when handling hot coals to prevent injury.***

Know When Your Fire is Ready

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. If you have less than that, the coals are not ready, and if all of them are glowing red hot, the fire is probably too hot. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

- If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
- Raise or lower the adjustable charcoal grate.
- Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
- Use the indirect grilling method, with coals to either side of a drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

	WARNING	
<p>DO NOT Use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!</p>		

Direct and Indirect Grilling

Direct Grilling - For most grilling, the ignited coals are spread in a single layer under the food. This is called direct grilling and is appropriate for relatively quick-cooking items such as hamburgers, steaks and most seafood. The single layer of coals emits even, steady heat, whether the grill lid is open or closed, and represents the way most people grill. For more control, pile some of the coals on one side of the grill where they will emit intense heat. You can move the food around on the grill, setting it over the very hot coals when you want to sear it or when a thick piece needs to cook a little more quickly. You can also use the adjustable charcoal grate and dampers to control the temperature in your grill.

Indirect Grilling - For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill. For indirect cooking, the coals are piled two or three coals deep on one side of the grill, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals. It is common to place a metal drip pan in the empty space beside or between the coals, which is filled with water, wine, beer, broth, or a combination. Place the food directly over the drip pan. This injects a little extra moisture into the cooking environment and also catches dripping juices, which makes clean-up a little easier and reduces the possibility of flare-ups. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.) Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

Grilling with Wood Chips/Wood Chunks

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, Grapevines

Beef - Hickory, Mesquite, Oak, Grapevines

Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak, Sassafras

Lamb - Fruitwoods, Mesquite

Veal - Fruitwoods, Grapevines

Seafood - Alder, Mesquite, Sassafras, Grapevines

Vegetables – Mesquite

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité / Préparation avant utilisation / Entretien du barbecue/Conseils de cuisson.....	6-9
Liste des pièces/schéma.....	46
Montage	47-54

Ce mode d'emploi contient des informations importantes qui sont nécessaires à un montage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

Suivez toutes les mises en garde et instructions en utilisant l'appareil.

Symboles de sécurité

Les symboles et cadres indiqués ci-dessous expliquent la signification de chaque en-tête. Lisez et observez tous les messages figurant dans le mode d'emploi.

Utilisez des maniques, des gants ou un outil pour manipuler les poignées ou saisir des pièces du barbecue (par ex. l'aération d'air du couvercle et du réservoir de carburant, le cendrier ou la grille de cuisson non réglable, etc.)



DANGER



DANGER : Indique un danger immédiat qui présente potentiellement un risque de mort ou de blessures graves.



MISE EN GARDE



MISE EN GARDE : Indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer la mort ou des blessures graves.



ATTENTION



ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures mineures ou modérées.



MISE EN GARDE



Ne laissez pas les enfants ni les animaux s'approcher



MISE EN GARDE



SI L'UTILISATEUR NE LIT ET NE SUIT PAS LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON, IL Y A RISQUE DE BLESSURES GRAVES ET/OU DE DOMMAGES MATÉRIELS.



MISE EN GARDE



Lorsque cet appareil est en usage, la plupart de ses surfaces sont brûlantes. Soyez extrêmement prudent. Ne laissez pas les autres s'approcher de l'appareil et portez toujours des **VETEMENTS/GANTS** de protection afin de ne pas vous blesser. Ne laissez pas les enfants ni les animaux s'approcher. Le barbecue deviendra brûlant. Ne le déplacez pas pendant utilisation. Ne remplacez jamais l'allume-feu de charbon par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains états, l'utilisation d'allume-feu de charbon est interdite par la loi. Dans ce cas, vous pouvez utiliser des cubes allume-feu à base de paraffine à la place d'un allume-feu de charbon. N'utilisez jamais



MISE EN GARDE



Toutes les surfaces peuvent être chaudes pendant utilisation. Employez les protections nécessaires pour éviter de vous brûler. N'utilisez pas cet appareil sur ou près de surfaces combustibles ou de structures telles que des terrasses en bois, des feuilles sèches ou de l'herbe, un revêtement en vinyle ou en bois, etc. **VOIR LE MODE D'EMPLOI POUR LES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.**



MISE EN GARDE



g) "Placez les aliments sur le barbecue uniquement lorsque le charbon est recouvert de cendres".
j)
• Pour des barbecues ouverts et fermés :
"ATTENTION ! Ce barbecue deviendra très chaud et ne devra pas être déplacé pendant utilisation."
"N'utilisez pas l'appareil dans des endroits fermés !"
"ATTENTION ! N'utilisez pas de l'alcool ou de l'essence pour allumer ou rallumer le feu ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !"
"ATTENTION ! Ne laissez pas les enfants ni les animaux s'approcher"

PRÉPARATION AVANT UTILISATION DU BARBECUE

Avant de faire griller des ingrédients sur le barbecue, suivez strictement la procédure ci-dessus pour préserver le revêtement et préparer les surfaces métalliques intérieures. Si vous ne suivez pas correctement cette procédure, le revêtement risque d'être endommagé et/ou des morceaux de métal risquent d'arriver sur vos premiers ingrédients.

- Allumez un petit feu sur la grille de charbon, en ne mettant pas de charbon sur les parois verticales.
- Fermez le couvercle et ouvrez l'aération d'air. Commencez à augmenter la température en ouvrant à moitié l'aération d'air et en rajoutant du charbon. Votre barbecue est maintenant prêt à l'emploi.
- Le barbecue doit chauffer puis le combustible doit rester rougeoyant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Le barbecue doit être installé sur une base nivelée sûre avant utilisation.

Première utilisation :

Avant d'utiliser une grille en fonte ou un autre outil de cuisson en fonte, lavez-le avec un liquide-vaisselle doux pour enlever le revêtement protecteur en cire appliqué pour le transport. Rincez-le à l'eau chaude et séchez-le complètement avec un chiffon ou un papier essuie-tout. **NE LE LAISSEZ JAMAIS SÉCHER ET NE LE METTEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE.** Ensuite, préparez les grilles afin de les empêcher de rouiller et de coller.

GRILLADES

Le charbon est recommandé, mais vous pouvez également utiliser du bois ou un mélange de bois et de charbon comme source de combustible pour griller avec la source de combustible placée et allumée sur le cendrier. Ne faites pas un feu trop grand. Nous recommandons d'allumer un feu avec au maximum 1.0kg de charbon et en rajoutant si nécessaire pendant la cuisson. Après avoir laissé le feu brûler, placez la grille de cuisson sur l'appareil. Si l'utilisateur ne lit et ne suit pas les instructions pour allumer le charbon, il y a un risque de blessures graves et/ou de dommages matériels.

ENTRETIEN DU BARBECUE

Mise en garde : La charge maximale de combustible de charbon NE doit PAS dépasser 1.0kg

La fréquence de nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation du barbecue. Assurez-vous que le charbon est totalement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez abondamment à l'eau et laissez sécher à l'air avant de réutiliser. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou un papier essuie-tout.

CONSEILS DE CUISSON

Comment faire un feu

- 1.) Empilez des briquettes de charbon ou du bois pour former une sorte de pyramide sur la grille de charbon.
- 2.) Si vous utilisez un liquide d'allumage, saturez les briquettes de charbon de liquide d'allumage et laissez-les l'absorber environ 5 minutes. Si vous utilisez un allume-cheminée, un allumeur électrique ou un autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
- 3.) Une fois que les briquettes ont suffisamment absorbé de liquide d'allumage, allumez la pile de briquettes en plusieurs endroits pour assurer un démarrage de feu uniforme. **Allumez toujours le feu avec le couvercle du barbecue ouvert.**
Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient entièrement enflammées. Si vous ne le faites pas, des émanations du liquide d'allumage de charbon resteraient piégées dans le barbecue et pourraient causer une flammèche à l'ouverture du couvercle.
- 4.) N'ajoutez jamais de liquide d'allumage de charbon à du charbon chaud ou à des braises, sous risque de flammèches ou de blessures.
- 5.) Vous pouvez commencer les grillades lorsque la pile de briquettes fait des braises (12 à 15 minutes).
- 6.) Selon la méthode de cuisson, laissez les briquettes empilées ou répartissez-les sur la grille de charbon grâce à un long tisonnier.



Remarque : NE commencez PAS les grillages avant que la surface extérieure du charbon soit grise.

****Manipulez toujours les charbons ardents avec précaution afin d'éviter de vous blesser.***

Comment savoir quand le feu est prêt

Pour réussir des grillades au barbecue, il faut un bon feu. En règle générale, pour savoir quand le charbon est prêt pour griller, il faut qu'au moins 80 % du charbon soit gris comme la cendre. S'il y en a moins, alors le charbon n'est pas prêt, et s'ils sont tous rougeoyants, alors le feu est probablement trop chaud. Voici une procédure pour ajuster la température de votre feu :

- S'il est trop chaud, étalez davantage le charbon, ce qui rendra le feu moins intense.
- Montez ou baissez la grille de charbon réglable.
- Fermez partiellement les événements du barbecue, ce qui réduit la quantité d'oxygène qui alimente le feu.
- Utilisez la méthode pour griller indirectement, avec du charbon des deux côtés d'un bac d'égouttement et les ingrédients sur ce bac plutôt que directement sur le charbon.
- En cas de forte flambée, aspergez les flammes d'eau avec une gourde. Soyez prudent en mettant de l'eau sur les cendres, car cela a tendance à faire un nuage de poussière.
- Ajoutez des briquettes, 2 ou 3 à la fois, afin de rallonger la durée du feu. Laissez 10 minutes au charbon pour faire des braises avant d'en rajouter.


ATTENTION


N'utilisez PAS de l'alcool ou de l'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3 !

Griller directement et indirectement

Griller directement : Pour la plupart des grillades, le charbon allumé est réparti en une seule couche sous les ingrédients. Ceci s'appelle « griller directement » et convient aux ingrédients qui cuisent relativement vite tels que des hamburgers, des steaks et la plupart des fruits de mer. Cette couche simple de charbon émet une chaleur uniforme et constante, que le couvercle du barbecue soit ouvert ou fermé, c'est ainsi que les gens font leurs grillades la plupart du temps. Pour mieux contrôler la cuisson, empilez du charbon d'un côté du barbecue là où il émettra la chaleur la plus intense. Vous pouvez déplacer les ingrédients sur la grille, en les plaçant du côté du charbon brûlant si vous voulez les saisir ou lorsqu'un gros morceau doit cuire un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille de charbon réglable et les registres pour réguler la température dans le barbecue.

Griller indirectement : Pour les ingrédients plus longs à cuire, il vaut mieux griller indirectement. Cette méthode convient à la cuisson longue et lente avec un barbecue fermé. Pour griller indirectement, le charbon est empilé à raison de deux ou trois épaisseurs de charbon qui sont mises d'un côté du barbecue, ou bien divisées et empilées des deux côtés. Ceci laisse un espace vide à côté du charbon ou entre elles. Les ingrédients préparés sur une chaleur indirecte sont souvent cuits sur une chaleur directe puis déplacés vers la partie la plus froide (vide) du barbecue pour une cuisson uniforme et lente. Pour que la chaleur soit la plus uniforme possible, faites deux piles de charbon. Pour cela, on place généralement un bac d'égouttement métallique dans l'espace vide à côté ou entre les charbons, qui est rempli d'eau, de vin, de bière, de bouillon ou d'un mélange. Placez les aliments directement sur le bac d'égouttement. Ceci injecte un peu plus d'humidité dans l'environnement de cuisson et collecte également le jus de viande, ce qui facilite un peu le nettoyage et réduit les risques de flammes. (Pensez à garder un vaporisateur rempli d'eau à portée de main pour éteindre toute flamme.) Une fois que vous avez l'habitude de griller indirectement, vous préférerez peut-être employer cette méthode pour davantage de grillades. Bien que cela prenne un peu plus de temps, c'est une excellente méthode de cuisson et une manière sûre d'empêcher les ingrédients de brûler et d'uniformiser la cuisson.

Griller avec des copeaux/morceaux de bois

Pour obtenir un goût de fumée plus prononcé en utilisant des briquettes de charbon ou du charbon de bois en blocs, essayez d'ajouter au feu des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois. Les morceaux de bois sont disponibles dans toute une variété de goûts naturels, et peuvent être utilisés seuls ou en plus du charbon. En règle générale, tout bois de feuillus à fruits ou à noix conviennent à la cuisson. Cependant, les différents bois ont des goûts très différents. Essayez divers bois pour déterminer celui que vous préférez et utilisez toujours un bois bien vieilli. Du bois vert ou fraîchement coupé peut noircir les ingrédients ou leur donner un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet : aulne, pommier, caryer, mesquite, sassafras de Chine et vigne

Bœuf : caryer, mesquite, chêne et vigne

Porc : bois fruitier, caryer, chêne et sassafras de Chine

Agneau : bois fruitier et mesquite

Veau : bois fruitier et vigne

Fruits de mer : aulne, mesquite, sassafras de Chine et vigne

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise/Vorbereitungen zur Inbetriebnahme des Grills/Wartung des Grills/Grilltipps..... 10-13

Teileliste/Sprengzeichnung.....46

Montage.....47-54

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die ordnungsgemäße Montage und sichere Nutzung des Geräts.

Befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, wenn Sie das Gerät verwenden.

Sicherheitssymbole

Die unten dargestellten Symbole und Felder dienen der Erläuterung jeder Rubrik. Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ein Werkzeug, wenn Sie die Griffe oder Haltevorrichtungen berühren (z. B. Luftregelung des Deckels und Grillkohlschale, Aschenlade oder den nicht-verstellbaren Grillrost usw.)



GEFAHR

GEFAHR: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zum Tod oder schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.



WARNHINWEIS

WARNHINWEIS: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zum Tod oder schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



ACHTUNG

ACHTUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation oder unsichere Anwendung hin, die zu kleineren oder geringfügigen Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



WARNHINWEIS

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.



WARNHINWEIS

NICHTBEACHTUNG DER ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN VON HOLZKOHLE KANN ZU SCHWERWIEGENDEN PERSONEN- UND SACHSCHÄDEN FÜHREN.



WARNHINWEIS

Die meisten Oberflächen dieses Geräts sind heiß, wenn das Gerät im Einsatz ist. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht. Halten Sie andere Personen vom Gerät fern. Verwenden Sie immer schützende BEKLEIDUNG/HANDSCHUHE, um Verletzungen zu vermeiden.
Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
Der Grill wird sehr heiß.
Bewegen Sie ihn NICHT während des Betriebs.
Bewegen Sie das Gerät NICHT während des Betriebs.
Verwenden Sie niemals Benzin, Kerosin oder Alkohol als Feueranzünder. In einigen Staaten ist die Verwendung von Feueranzündern gesetzlich verboten. In diesem Fall können Zündwürfel auf Paraffinbasis als Feueranzünder verwendet werden. Verwenden Sie niemals flüssige Kohleanzünder mit einem elektrischen Anzünder.



WARNHINWEIS

Alle Oberflächen können während der Benutzung heiß sein. Verwenden Sie bei Bedarf Schutzkleidung, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Flächen oder Strukturen wie Holzplatten, trockenen Blättern oder Gras, Vinyl- oder Holz-Wandverkleidungen usw.
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FINDEN SIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG.



WARNHINWEIS

g) "Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist";

j)

• **Für offene und geschlossene Grillgeräte: "ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden"**

"Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!"

"ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!"

VORBEREITUNGEN ZUR INBETRIEBNAHME DES GRILLS

Vor dem Grillen mit Ihrem Grill sollten die folgenden Schritte genau befolgt werden, damit die Oberflächen und die innere Stahlkonstruktion vollständig aushärten. Die Nichtbeachtung der folgenden Schritte kann die Oberfläche beschädigen und/oder Ihren ersten gegrillten Lebensmitteln einen metallischen Geschmack verleihen.

- Entzünden Sie ein kleines Feuer auf dem Holzkohlenrost, wobei Sie darauf achten sollten, dass die Kohlen die Wände nicht berühren.
- Schließen Sie den Deckel, öffnen Sie die Belüftungsöffnungen. Beginnen Sie die Temperatur zu erhöhen, indem Sie die Belüftungsöffnungen halb schließen und weitere Kohlen hinzufügen. Ihr Grill ist jetzt einsatzbereit.
- Der Grill muss jetzt aufheizen und die Holzkohle sollte mindestens 30 Minuten vor der ersten Verwendung rotglühend gehalten werden.
- Der Grill muss vor der Verwendung auf einer sicheren, ebenen Basis aufgestellt werden.

Erste Inbetriebnahme:

Vor der Verwendung eines Rosts oder anderer Grillwerkzeuge aus Gusseisen waschen Sie diese gründlich mit einem milden Spülmittel, um die Schutzwachsbeschichtung, die für den Versand aufgetragen wurde, zu entfernen. Spülen Sie alles sorgfältig mit heißem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem weichen Hand- oder Papiertuch. NIEMALS IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE REINIGEN UND TROCKNEN LASSEN. Trocken Sie nun die Gitterroste ab, um Rost und das Anbacken zu verhindern.

GRILLEN

Es wird empfohlen, dass Sie Holzkohle verwenden, es kann jedoch Holz oder eine Kombination aus beidem als Brennstoffquelle verwendet werden. Platzieren Sie die Brennstoffquelle auf der Aschepfanne und entzünden Sie kein zu großes Feuer. Es wird empfohlen, das Feuer mit nicht mehr als 1,0 kg Holzkohle zu beginnen und bei Bedarf während des Grillens weitere Kohle hinzuzufügen. Setzen Sie das Grillgitter in das Gerät, nachdem das Feuer herunter gebrannt ist. Nichtbeachtung der Anweisungen zum Anzünden von Holzkohle kann zu schwerwiegenden Personen- und Sachschäden führen.

WARTUNG DES GRILLS

Warnhinweis: Die maximale Kohlenbeladung sollte NICHT mehr als 1.0 kg betragen.

Die Reinigungshäufigkeit richtet sich danach, wie häufig der Grill verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass die Kohlen komplett gelöscht sind, bevor Sie mit der Reinigung des Grillinnenbereichs beginnen. Spülen Sie ihn gründlich mit Wasser und lassen Sie ihn an der Luft trocknen, bevor Sie das Gerät erneut verwenden. Wischen Sie das Innere des Geräts mit einem Tuch oder mit Papierhandtüchern aus.

Wenn das Grillen beendet ist und das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entfernen Sie die gesamte Asche. Asche zieht Feuchtigkeit an. Das kann zu vorzeitigem Rosten und zu Verschleiß führen. Das regelmäßige Abreiben der Innenflächenbeschichtung mit Pflanzenöl schützt Ihr Gerät.

Grilloberfläche: Wenn Sie eine Bürste zur Reinigung der Grillflächen verwenden, stellen Sie sicher, dass keine losen Borsten auf den Grilloberflächen zurückbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während der Grill noch heiß ist.

GRILLTIPPS

Anzünden des Feuers

1. Stapeln Sie Holzkohle oder Holz zu einem pyramidenförmigen Stapel auf dem Holzkohlerost auf.
2. Wenn Sie Feuerzeugbenzin verwenden, tränken Sie die Holzkohle mit Feuerzeugbenzin und lassen Sie es ca. 5 Minuten einziehen. Wenn Sie einen Kaminanzünder, elektrischen Anzünder oder eine andere Art von Feueranzünder verwenden, zünden Sie Ihr Feuer nach den Anweisungen des Herstellers an.
3. Nachdem das Feuerzeugbenzin vollständig eingezogen ist, zünden Sie den Holzkohle an mehreren Stellen gleichzeitig an, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig brennt.
Das Feuer immer bei geöffnetem Grilldeckel anzünden.
Lassen Sie den Deckel geöffnet, bis die Holzkohle vollständig brennt. Die Nichtbeachtung kann dazu führen, dass sich Anzünderdämpfe unter dem Deckel sammeln und es zu einer Stichflamme kommt, wenn der Deckel geöffnet wird.
4. Gießen Sie niemals Feuerzeugbenzin auf heiße oder warme Kohlen. Die auftretenden Stichflammen können zu Verletzungen führen.
5. Sie können mit dem Grillen beginnen, wenn der Holzkohlehaufen mit Asche überzogen ist und rot glüht (ca. 12-15 Minuten).
6. Je nach Garmethode belassen Sie die Holzkohle in einem Stapel oder verteilen Sie sie mit einem langen Schürhaken gleichmäßig über den Holzkohlenrost.



HINWEIS: Beginnen Sie NICHT mit dem Grillen, bevor die Kohlen einen Ascheüberzug haben.

****Lassen Sie immer Vorsicht beim Umgang mit heißen Kohlen walten, um Verletzungen zu verhindern.***

Erkennen, wann das Feuer bereit ist

Erfolgreiches Holzkohlengrillen hängt von einem guten Feuer ab. Die allgemeine Regel dafür ist, wenn mindestens 80% der Kohlen aschegrau sind. Wenn es weniger ist, sind die Kohlen nicht bereit, und wenn alle rotglühend sind, ist das Feuer wahrscheinlich zu heiß. Es folgen einige Schritte, denen Sie folgen können, um die Temperatur des Feuers anzupassen:

- Wenn es zu heiß ist, verteilen Sie die Kohlen ein bisschen mehr. Das führt dazu, dass das Feuer weniger intensiv wird.
- Heben oder senken Sie den einstellbaren Holzkohlenrost.
- Schließen Sie die Luftöffnungen im Grill teilweise. Dadurch wird die Menge an Sauerstoff reduziert, die das Feuer nährt.
- Verwenden Sie die indirekte Grillmethode, mit Kohlen auf beiden Seiten der Auffangschale und dem Grillgut über der Schale und nicht direkt über den Kohlen.
- Bei einem schweren Aufflackern besprühen Sie die Flammen mit Wasser aus einer Spritzflasche. Seien Sie vorsichtig. Beim Spritzen mit Wasser neigt die Asche dazu, in die Luft zu fliegen und alles zu beschmutzen.
- Fügen Sie 2- oder 3-mal Holzkohle hinzu, um die Brenndauer zu verlängern. Warten Sie 10 Minuten, bis die Kohlen mit Asche überzogen sind, bevor Sie weitere Kohlen hinzufügen.


WARNHINWEIS


Verwenden Sie KEIN(EN) Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die EN1860-3 erfüllen!

Direktes und indirektes Grillen

Direktes Grillen – Für die meisten Grillgelegenheiten liegen die entzündeten Kohlen in einer einzigen Schicht unter dem Grillgut. Dies wird als direktes Grillen bezeichnet und eignet sich für relativ schnell garende Gerichte wie Hamburger, Steaks und die meisten Meeresfrüchte. Die einlagigen Kohlen geben eine gleichmäßige, ständige Wärme ab, egal ob der Grilldeckel geöffnet oder geschlossen ist. Dies ist die am häufigsten verwendete Grillart. Häufen Sie für mehr Kontrolle einige der Kohlen auf der einen Seite des Grills auf, wo sie intensive Hitze ausstrahlen können. Sie können das Grillgut auf dem Grill hin und her bewegen, es über die sehr heißen Kohlen legen, wenn Sie es scharf anbraten möchten oder wenn ein dickes Stück etwas schneller gegrillt werden soll. Sie können auch den verstellbaren Holzkohlenrost und die Luftklappe verwenden, um die Temperatur in Ihrem Grill zu kontrollieren.

Indirektes Grillen – Für Grillgüter die eine längere Zeit zum Garen benötigen, verwenden Sie die indirekte Grillmethode. Diese Methode ist für langes, langsames Garen in einem geschlossenen Grill geeignet. Für das indirekte Grillen werden die Kohlen in zwei- oder dreilagigen Schichten auf einer Seite des Grills aufgeschichtet, oder geteilt auf beiden Seiten. Damit entsteht ein leerer Raum neben den Kohlen oder zwischen ihnen. Bei indirekter Hitze gegartes Grillgut wird oft über direkter Hitze angebraten und dann im kühleren (leeren) Teil des Grills für gleichmäßiges, langsames Garen abgelegt. Um die Hitze so gleichmäßig, wie möglich zu verteilen, schichten Sie zwei Stapel an Kohlen auf. Es ist üblich, eine Abtropfschale aus Metall in den leeren Raum neben oder zwischen die Kohlen zu stellen, die mit Wasser, Wein, Bier, Brühe oder einer Kombination davon gefüllt ist. Legen Sie das Grillgut direkt über die Abtropfschale. Das verteilt etwas zusätzliche Feuchtigkeit in der Grillumgebung und fängt auch tropfende Säfte auf. Damit wird die Reinigung einfacher und die Wahrscheinlichkeit des Aufflackerns wird verringert. (Denken Sie daran, eine Spritzflasche mit Wasser zur Verfügung zu haben, um jegliches Aufflackern des Feuers zu löschen.) Sobald Sie sich an die indirekte Methode gewöhnt haben, werden Sie sie gewiss für weitere Grillgelegenheiten verwenden. Obwohl es ein wenig länger dauern kann, ist es eine hervorragende Garmethode und ein sicherer Weg, ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen und, um zu verhindern, dass das Grillgut verbrennt.

Grillen mit Holzhackschnitzeln/Holzklötzen

Für ein kräftigeres Raucharoma bei der Verwendung von Holzkohlenbriketts oder Holzkohlenstücken können Sie dem Feuer Holzsnitzel oder mehrere Holzklötze hinzufügen. Holzklötze sind in einer Vielzahl von natürlichen Aromen erhältlich, und sie können allein oder mit Holzkohle verwendet werden. Als allgemeine Regel gilt, dass sich Hartholz, das eine Frucht oder Nuss hervorbringt, zum Garen eignet. Verschiedene Hölzer haben jedoch sehr unterschiedliche Aromen. Experimentieren Sie mit verschiedenen Hölzern, um Ihre persönlichen Favoriten herauszufinden, und verwenden Sie immer gut abgelagertes Holz. Grünes oder frisch geschnittenes Holz kann Ihr Grillgut schnell schwarz werden lassen, und es schmeckt dann bitter.

Unsere Empfehlungen:

Huhn – Erle, Apfel, Hickory, Mesquite, Sassafras, Weinreben

Rindfleisch – Hickory, Mesquite, Eiche, Weinreben

Schweinefleisch – Obsthölzer, Hickory, Eiche, Sassafras

Lamm – Obsthölzer, Mesquite

Kalbfleisch – Obsthölzer, Weinreben

SOMMARIO

Operazioni di sicurezza / Mettere in funzione il Barbecue
 Manutenzione / Consigli per la cottura.....14-17

Elenco parti/Schema.....46

Montaggio.....47-54

Questo manuale contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'utilizzo sicuro dell'apparecchio.

Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni quando si utilizza l'apparecchio.

Simboli di sicurezza

I simboli e le caselle indicate di seguito spiegano il significato di ogni dicitura. Leggere e seguire tutti i messaggi presenti nel manuale.

Si prega di utilizzare i guanti o uno strumento quando si toccano le maniglie o i dispositivi di presa (ad esempio, il controllo dell'aria sul coperchio e la vaschetta del carburante, il portacenere o la griglia di cottura non regolabile, ecc.)

PERICOLO

PERICOLO: Indica una situazione immediatamente pericolosa che, se non si evita, può causare lesioni gravi o morte.

AVVERTENZA

AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa o un utilizzo improprio che, se non si evita, può causare lesioni gravi o morte.

ATTENZIONE

ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa o un utilizzo improprio che, se non si evita, può causare lesioni lievi o moderate.

AVVERTENZA

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici

AVVERTENZA

IL NON LEGGERE E SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL CARBONE PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI E O DANNI MATERIALI.

AVVERTENZA

La maggior parte delle superfici di questa unità sono calde quando è in uso. Prestare la massima attenzione. Tenere lontane dall'unità altre persone. Indossare sempre **INDUMENTI PROTETTIVI/GUANTI** per evitare lesioni. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici. Il barbecue diventa molto caldo. **NON** spostarlo durante il funzionamento. **NON** spostare questa unità durante il funzionamento. Non usare mai benzina, cherosene o alcool per accendere il carbone. In alcuni Stati, l'uso di accenditori per il carbone è vietato dalla legge. In questo caso, si possono utilizzare cubetti di avviamento a base di paraffina. Non utilizzare mai il fluido di avviamento con l'avviamento elettrico.

AVVERTENZA

Tutte le superfici possono diventare calde durante l'uso. Utilizzare le adeguate protezioni per evitare bruciate. Non utilizzare questa unità su o in prossimità di superfici infiammabili o strutture come piattafirme di legno, fogliame o erba secchi, vinile o rivestimenti in legno, etc. CONSULTARE IL MANUALE PER INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA.

AVVERTENZA

g) Mettere i cibi sul barbecue quando il carbone è coperto da uno strato di cenere“.
j)

- Per barbecue chiusi e aperti:
"ATTENZIONE! Questo barbecue diventa molto caldo e non deve essere spostato durante l'uso."
"Non utilizzare in spazi chiusi!"
"ATTENZIONE! Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare esclusivamente accendifuoco compatibili con le norme EN 1860-3!"
"ATTENZIONE! Tenere lontani i bambini e gli animali domestici."

METTERE IN FUNZIONE IL BARBECUE

Prima della cottura con la griglia, vanno eseguite con cura le seguenti operazioni sia per curare la finitura che per preparare la parte interna in acciaio. Il mancato rispetto di questa procedura potrebbe danneggiare la finitura e/o un sapore metallico ai primi alimenti.

- Approntare un piccolo fuoco sulla griglia del carbone, assicurandosi di non appoggiare carboni contro le pareti.
- Chiudere il coperchio, aprire il controllo di ventilazione. Iniziare ad aumentare la temperatura aprendo la valvola di ventilazione a metà e aggiungendo carbone. Il vostro barbecue è pronto per l'uso.
- Il barbecue va riscaldato e il combustibile va mantenuto arroventato per almeno 30 minuti prima di cuocere i primi cibi
- Il barbecue deve essere installato su una base piana e sicura prima dell'uso.

Primo utilizzo:

Prima di utilizzare una griglia in ghisa o un altro strumento di cottura in ghisa, lavarlo accuratamente con un delicato per rimuovere il rivestimento di cera protettiva applicato per la spedizione. Risciacquare con acqua calda e asciugare completamente con un panno morbido o un tovagliolo di carta. MAI LASCIAR SCOLARE O LAVARE IN LAVASTOVIGLIE. Ora occorre trattare le griglie per evitare la ruggine e l'effetto di attaccatura.

GRIGLIATURA

Si raccomanda la carbonella, tuttavia si può utilizzare anche il legno (o una combinazione di entrambi) come combustibile per la cottura posizionando e accendendo le sostanze combustibili sul cassetto della cenere. Non formare un fuoco troppo grande. Si consiglia di iniziare con non più di 1.0 kg di carbone e aggiungerne di più se necessario durante la cottura. Dopo aver lasciato abbassare la fiamma, posizionare la griglia di cottura sull'unità. Il non leggere e seguire le istruzioni per l'accensione del carbone può causare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

MANUTENZIONE DEL BARBECUE

Avvertenza: Il carico massimo di carbone NON deve superare 1.0 kg

La frequenza di pulizia è determinata dalla frequenza di utilizzo. Assicurarsi che le braci siano completamente spente prima di pulire l'interno dell'unità. Sciacquare accuratamente con acqua e lasciar asciugare prima di utilizzare nuovamente l'unità. Pulire l'interno dell'unità con un panno o dei tovaglioli di carta.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Approntare il fuoco

- 1.) Accumulare il carbone o il legno in una pila piramidale sulla griglia del carbone.
- 2.) Se si utilizza un accendifuoco liquido, saturare il carbone con il liquido infiammabile e lasciare assorbire per circa 5 minuti. Se si utilizza un accendifuoco per camino, un accenditore elettrico, o un altro tipo di accendifuoco, accendere secondo le istruzioni del produttore.
- 3.) Dopo aver lasciato assorbire il liquido, accendere la pila in diversi punti per garantire un'accensione uniforme. **Accendere sempre il fuoco con il coperchio del barbecue aperto.**
Lasciare il coperchio aperto fino a che il combustibile sia completamente acceso. In caso contrario si potrebbero intrappolare i fumi dell'accendifuoco liquido e questo può causare una fiammata quando si apre il coperchio.
- 4.) Non aggiungere mai accendifuoco liquido sui carboni ardenti o caldi, possono verificarsi fiammate di ritorno e conseguenti lesioni.
- 5.) Si è pronti a iniziare la cottura quando il combustibile si incenerisce e produce una luminescenza rossa (dopo circa 12-15 minuti).
- 6.) Secondo il metodo di cottura, lasciare il combustibile in una pila o spargerlo in modo uniforme su tutta la griglia con una paletta a manico lungo.

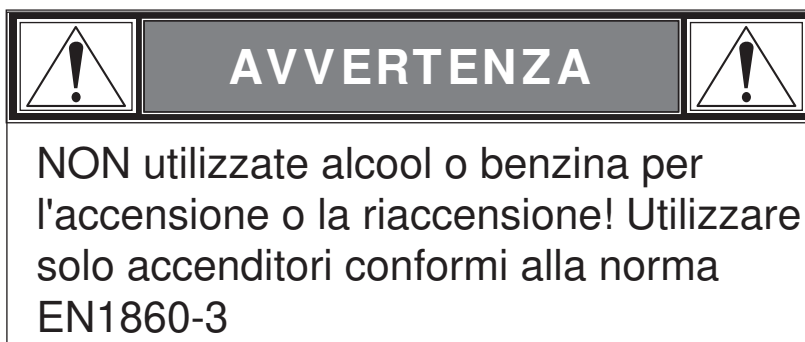
NOTA: non iniziare la cottura prima che il combustibile sia coperto da uno strato di cenere

*** Usare sempre cautela quando si maneggiano carboni ardenti per evitare lesioni.**

Come sapere quando il fuoco è pronto

Una buona cottura con il barbecue dipende da un fuoco efficiente. La regola generale per sapere quando i carboni sono pronti per la cottura è assicurarsi che almeno l'80 per cento dei carboni siano di color grigio cenere. Prima di questo punto i carboni non sono pronti e se sono tutti incandescenti, la temperatura è probabilmente troppo elevata. Ecco alcune procedure che si possono adottare per regolare la temperatura del fuoco:

- Se è troppo caldo, spargere maggiormente i carboni. Ciò rende il fuoco meno intenso.
- Alzare o abbassare la griglia regolabile.
- Chiudere parzialmente le aperture nella griglia, riducendo la quantità di ossigeno che alimenta il fuoco.
- Utilizzare il metodo di cottura indiretto, con i carboni su entrambi i lati di una leccarda e il cibo posto sulla leccarda anziché direttamente sopra i carboni.
- In caso di una forte riaccensione, spruzzare le fiamme con acqua utilizzando uno spruzzino. Attenzione, il versare acqua sui carboni tende a spargere le ceneri in modo incontrollato.
- Aggiungere poche parti di combustibile alla volta per aumentare il tempo di combustione. Lasciar incenerire i carboni per 10 minuti prima di aggiungerne altri.



Cottura diretta e indiretta

Cottura diretta - Per la maggior parte delle cotture, i carboni accesi vengono sparsi in un unico strato sotto il cibo. Questa è la cottura diretta ed è appropriata per i cibi che hanno tempi di cottura relativamente rapidi, come hamburger, bistecche e la maggior parte dei prodotti ittici. Il singolo strato di carboni emette un calore costante, con il coperchio aperto o chiuso, ed è il modo di cottura più comune. Per un maggiore controllo, accatastare alcuni dei carboni su un lato, dove potranno emettere un calore intenso. È possibile spostare il cibo sulla griglia, mettendolo sopra i carboni più caldi quando si vuole scottare o per cucinare più rapidamente un pezzo con un maggiore spessore. È inoltre possibile utilizzare la griglia regolabile e le aperture per il controllo della temperatura.

Cottura indiretta - Si consiglia di utilizzare questo metodo per i cibi che richiedono un tempo di cottura più lungo, facendoli cuocere lentamente a coperchio chiuso. Per la cottura indiretta, i carboni vengono impilati in due o tre strati su un lato della griglia, o divisi su due lati. Ciò lascia uno spazio vuoto accanto ai carboni o tra di loro. Il cibo cotto a fuoco indiretto viene spesso avviato a fuoco diretto e poi spostato sulla parte della griglia a minore temperatura (vuota) per una cottura lenta e uniforme. Per rendere il calore più uniforme possibile, creare due pile di carboni. È prassi comune posizionare una leccarda metallica nello spazio vuoto vicino o tra i carboni, e riempirla con acqua, vino, birra, brodo, o una combinazione di questi. Posizionare il cibo direttamente sopra la leccarda. Ciò inserisce una maggiore umidità nell'ambiente di cottura e cattura anche i sughi di cottura, il che la pulizia e riduce la possibilità di fiammate (ricordare di tenere un recipiente a spruzzo riempito di acqua a portata di mano per spegnere eventuali fiammate). Una volta che ci si abitua al metodo indiretto, si preferirà utilizzarlo per un numero maggiore di cotture. Anche se leggermente più lungo, si tratta di un metodo di cottura eccellente e un modo sicuro per evitare che il cibo possa bruciare e per facilitare una cottura uniforme.

Cottura con trucioli/ciocchi di legno

Per un'affumicatura più aromatica con l'utilizzo di mattonelle di carbone o di carbonella, provare ad aggiungere al fuoco trucioli di legno o ciocchi di legno. I ciocchi di legno sono disponibili in una varietà di aromi naturali, e possono essere usati da soli o in aggiunta al carbone. Come regola generale, qualsiasi legno che porta un frutto o una noce è adatto per la cottura. Tuttavia i diversi legni hanno aromi molto diversi. Provare con legni diversi per determinare il preferito, e utilizzare sempre il legno ben stagionato. Il legno verde o appena tagliato può annerire il cibo e procurare un sapore amaro.

I nostri consigli:

Pollame - Ontano, melo, noce americano, cedro, sassofrasso, vite

Manzo - Noce americano, cedro, quercia, vite

Carne Di Maiale - Alberi da frutta, noce americano, quercia, sassofrasso

Agnello - Alberi da frutta, cedro

Vitello - Alberi da frutta, vite

Pesce e frutti di mare - Ontano, cedro, sassofrasso, viti

Verdure - Cedro

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid Bediening / Uw grill voorbereiden voor gebruik / Onderhoud van de grill / Bereidingstips	18-21
Onderdelenlijst/Schema.....	46
Montage.....	47-54

Deze handleiding bevat belangrijke informatie die nodig is voor de juiste montage en veilig gebruik van het apparaat.

Volg alle waarschuwingen en instructies op wanneer u het apparaat gebruikt.

Veiligheidssymbolen

De symbolen en kaders hieronder verklaren wat elke kop inhoudt. Lees en volg al deze berichten op die u tegenkomt in de hele handleiding.

Gebruik pannenlappen, ovenhandschoenen of een hulpmiddel wanneer u de handvaten of hulpstukken beetpakt (bijv. de luchtregelaar van het deksel of de schaal voor de brandstof, de aslade of het niet instelbare rooster, etc.).



	GEVAAR	
<p>GEVAAR: Geeft een dreigende gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, zal leiden tot ernstig letsel of zelfs de dood.</p>		

	WAARSCHUWING	
<p>WAARSCHUWING: Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of zelfs de dood.</p>		


	VOORZICHTIG	
<p>VOORZICHTIG: Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie of onveilig gebruik aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.</p>		

	WAARSCHUWING	
<p>Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.</p>		

	WAARSCHUWING	
<p>HET NIET LEZEN EN OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL KAN LEIDEN TOT PERSOONLIJK LETSEL EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN.</p>		

	WAARSCHUWING	
<p>De meeste oppervlakken van dit apparaat worden heet tijdens het gebruik. Wees uitermate voorzichtig. Houd anderen uit de buurt van het apparaat. Draag altijd beschermende KLEDING/HAND-SCHOENEN om letsel te voorkomen. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt. De bbq wordt erg heet. VERPLAATS de bbq NIET tijdens het gebruik. Vervang de aanmaakvloeistof nooit door benzine, kerosine of alcohol. In sommige staten is het gebruik van een aanmaakvloeistof verboden. In dat geval kunt u aanmaakblokjes op basis van paraffine gebruiken in plaats van aanmaakvloeistof. Gebruik nooit aanmaakvloeistof samen met een elektrische starter.</p>		

	WAARSCHUWING	
<p>Alle oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Draag de vereiste bescherming om brandwonden te voorkomen Gebruik deze bbq niet op of in de buurt van ontvlambare oppervlakken of structuren zoals houten vlonders, droge bladeren of gras, vinyl of houten beplating, etc. ZIE DE HANDLEIDING VOOR BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.</p>		

	WAARSCHUWING	
<p>g) "Voedsel pas plaatsen als de brandstof met een aslaag bedekt is"; j) • Voor open en gesloten grillapparaten: "ATTENTIE! Dit grillapparaat wordt zeer heet en mag gedurende het gebruik niet bewogen worden" "Niet in afgesloten ruimten gebruiken!" "ATTENTIE! Voor het (opnieuw) aansteken geen spiritus of benzine gebruiken! Alleen aanmaakhulpmiddelen die voldoen aan EN 1860-3 gebruiken!" "ATTENTIE! Kinderen en huisdieren op afstand houden"</p>		

UW GRILL VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

Voor u begint met het bereiden van gerechten op uw grill, dient u de volgende stappen nauwgezet te volgen om de afwerking en de stalen binnenkant te beschermen. Volgt u deze stappen niet nauwgezet, dan kan de afwerklaag beschadigen en/of kan het eerste voedsel een metaalachtige smaak krijgen.

- Maak een klein vuurtje op het houtskoolrek en zorg ervoor dat er geen kooltjes tegen de kant liggen.
- Sluit het deksel, zet de luchtregelaar open. Verhoog de temperatuur door het half openen van de luchtregelaar en meer kolen toe te voegen. Uw grill is nu gereed voor gebruik.
- De barbecue dient opgewarmd te worden en de brandstof dient tenminste gedurende 30 minuten roodgloeiend gehouden te worden voordat de eerste keer begonnen wordt met de bereiding.
- De barbecue dient voor gebruik op een veilige, vlakke ondergrond geplaatst te worden.

Voor het eerste gebruik:

Voor u een gietijzeren rooster of overige gietijzeren attributen gaat gebruiken, dient u deze grondig af te wassen met een mild afwasmiddel om de beschermende laag die ter bescherming diende tijdens het vervoer af te wassen. Spoel af met heet water en droog goed af met een zachte doek of keukenpapier. LAAT HET REK NOOIT IN EEN AFDRUIPREK STAAN EN WAS HET NIET AF IN DE VAATWASSER. Vet nu de roosters in om roest en vastplakken van het voedsel te voorkomen.

GRILLEN

Houtskool wordt aanbevolen, echter hout of een combinatie van beiden kan worden gebruikt als brandstof voor het grillen. Maak het vuur niet te groot. Wij raden aan een vuur te beginnen met niet meer dan 1.0 Kg houtskool en meer toe te voegen tijdens het gebruik. Nadat het vuur uitgebrand is, plaatst u het rooster in de bbq. Het niet lezen en opvolgen van de instructies voor het aansteken van houtskool kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

ONDERHOUD VAN DE GRILL

Waarschuwing: De maximum lading houtskool dient niet meer te zijn dan 1.0 kg

Hoe vaak u de bbq moet schoonmaken, is afhankelijk van hoe vaak deze gebruikt wordt. Zorg ervoor dat de kolen volledig zijn uitgebrand voor u de binnenkant van de bbq schoonmaakt. Grondig spoelen met water en laten drogen voor het volgende gebruik. Veeg de binnenkant van de bbq schoon met een doek of keukenpapier.

BEREIDINGSTIPS

Het vuur aansteken

- 1.) Stapel houtskoolbriketten of hout in een piramidevorm op het houtskoolrooster.
- 2.) Wanneer u aanmaakvloeistof gebruikt, doordrenk de houtskoolbriketten hier dan mee en laat het ongeveer 5 minuten intrekken. Wanneer u een bbq starter, een elektrische starter of een andere soort starter gebruikt, steek het vuur dan aan volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
- 3.) Nadat de aanmaakvloeistof ingetrokken is, steekt u de stapel briketten aan op verschillende plaatsen om een gelijkmatige ontbranding te krijgen. **Steek het vuur altijd aan met het deksel van de bbq open.**
Laat het deksel open tot de briketten helemaal branden. Als u dit niet doet kunnen er dampen van de aanmaakvloeistof opbouwen onder het deksel en dit kan resulteren in een steekvlam wanneer het deksel wordt geopend.
- 4.) Voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan warme of hete kolen omdat er een steekvlam kan ontstaan waardoor letsel op kan treden.
- 5.) U kunt beginnen met de bereiding wanneer er een grijze waas over de briketten ligt en deze een rode gloed vertonen (ongeveer 12-15 minuten).
- 6.) Afhankelijk van de bereidingswijze kunt u de briketten opgestapeld laten of gelijkmatig uitspreiden over het rooster met behulp van een lange pook.


LET OP: Begin NIET met de bereiding voordat de brandstof een laagje as heeft.

***Wees altijd voorzichtig wanneer u bezig bent met hete kolen om letsel te voorkomen.**

Weten wanneer uw vuur gereed is

Succesvol grillen op houtskool hangt af van een goed vuur. De algemene regel om te weten wanneer uw kolen gereed zijn voor het grillen, is ervoor te zorgen dat 80 procent of meer van de kolen asgrijs zijn. Als dit minder is zijn de kolen niet gereed en wanneer ze allemaal roodgloeiend zijn, is het vuur waarschijnlijk te heet. Hier een paar tips die u kunt doen om de temperatuur van uw vuur te regelen:

- Als het te heet is, spreid dan de kolen een beetje meer uit, hierdoor wordt het vuur minder intens.
- Zet het houtskoolrooster wat hoger of lager.
- Sluit de ventilatieopeningen deels waardoor er minder zuurstof binnenkomt om het vuur te voeden.
- Gebruik de indirect grillen methode, met kolen aan weerszijden van een lekbak en het voedsel boven de pan in plaats van rechtstreeks boven de kolen.
- In het geval van een opflakking van vuur, sproeit u de vlammen met een plantenspuit. Wees voorzichtig, door het sproeien met water wordt as rondgeblazen en zal rommel maken.
- Voeg per keer 2 of 3 briketten toe om de brandtijd te verlengen. Wacht 10 minuten tot de kolen verassen voor u de volgende kolen toevoegt.

	WAARSCHUWING	
<p>Gebruik GEEN spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakhulpmiddelen die voldoen aan EN1860-3!</p>		

Direct en indirect grillen

Direct grillen - Voor de meeste grillbereidingen worden de brandende kolen uitgespreid in een enkele laag onder het voedsel. Dit wordt direct grillen genoemd en dit is geschikt voor relatief snel-klaar producten zoals hamburgers, biefstuk en de meeste vis, schaal- en schelpdieren. De enkele laag kolen geeft een gelijkmatige hitte, of het deksel van de grill nu open of dicht is. Dit is de manier waarop de meeste mensen grillen. Voor meer controle stapelt u wat van de kolen aan een kant van de grill waar deze een intense hitte af zullen geven. U kunt het voedsel verplaatsen over het grillrooster, zodat u het boven de zeer hete kolen dicht kunt schroeien of wanneer een dik deel een beetje sneller moet gaan. U kunt ook het verstelbare houtskoolrooster en de luchtregelaars gebruiken om de temperatuur in uw grill te regelen.

Indirect grillen - Voedsel dat een langere bereidingstijd nodig heeft, kunt u indirect grillen. Deze manier is voor lang, langzaam garen in een gesloten grill. Voor indirect koken worden de kolen in een laag van drie kolen opgestapeld aan een kant van de grill of verdeeld en opgestapeld aan twee zijden. Dit geeft een lege plaats naast of tussen de kolen. Voedsel bereiding boven indirecte hitte wordt vaak gestart boven directe hitte en vervolgens verplaatst naar de koelere (lege) kant van de grill voor gelijkmatig, langzaam garen. Om de hitte zo gelijk mogelijk te verdelen maakt u twee stapels kolen. Het is gebruikelijk een metalen lekbak, gevuld met water, wijn, bier, bouillon of een combinatie te plaatsen in de lege ruimte naast of tussen de kolen. Plaats het voedsel recht boven de lekbak. Dit geeft een beetje extra vocht in de bereidingsruimte en vangt ook druipende vloeistoffen op, wat het schoonmaken makkelijker maakt en de mogelijkheid van opflakkingen verkleint. (Denk er aan een plantenspuit met water bij de hand te houden om eventuele opflakkingen te doven.) Als u eenmaal gewend bent aan de indirecte manier, kan het zijn dat u hier de voorkeur aan geeft voor meer grillbereidingen. Alhoewel het iets langer duurt, is het een prima, gelijkmatige bereidingsmanier en een veilige manier om te voorkomen dat het voedsel verbrandt.

Grillen met houtsnippers/stukjes hout

Voor een meer robuuste rooksmaak bij het gebruik van briketten of kolen kunt u proberen houtsnippers of een paar stukjes hout toe te voegen aan het vuur. Stukjes hout zijn verkrijgbaar in verschillende natuurlijke smaken en kunnen op zich gebruikt worden of als toevoeging aan de houtskool. Als algemene regel geldt dat elke fruit- of nootdragende soort hardhout geschikt is om mee te koken. De verschillende soorten hout hebben echter wel verschillende smaken. Experimenteer met verschillende soorten hout om uw persoonlijke favoriet te bepalen en gebruik altijd goed gedroogd hout. Groen of vers gekapt hout kan het voedsel zwart blakeren en smaakt bitter.

Onze aanbevelingen

Kip - Els, Appel, Hickory, Mesquite, Sassafras, Druivenranken

Rundvlees - Hickory, Mesquite, Eik, Druivenranken

Varkensvlees - Fruitbomen, Hickory, Eik, Sassafras

Lam - Fruitbomen, Mesquite

Kalfsvlees - Fruitbomen, Druivenranken

Vis, schaal- en schelpdieren - Els, Mesquite, Sassafras, Druivenranken

Groenten - Mesquite

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsdrift / Förberedelser för användning av din Grill /
Underhåll av grill / Matlagningstips 22-25

Lista över delar/diagram46

Montering.....47-54

Denna användarmanual innehåller viktig information som är nödvändig för en korrekt montering och säker användning av anordningen.

Följ alla varningar och instruktioner när du använder apparaten.

Säkerhetssymboler

Symbolerna och rutorna som visas nedan förklarar vad varje rubrik betyder. Läs och följ alla meddelanden som finns i manualen.

Använd vantar, handskar eller ett verktyg när du hanterar handtagen eller gripenheterna (t.ex. kontroll av luft på locket och bränsleskål, askfat eller icke-justerbara grillgaller etc.)



FARA: Indikerar en omedelbart farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i dödlig utgång eller allvarlig skada.



VARNING: Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks kan resultera i dödlig utgång eller allvarlig skada.



FÖRSIKTIGHET: Indikerar en potentiellt farlig situation eller felaktig hantering som om den inte undviks, kan resultera i mindre eller måttliga skador.



Håll barn och husdjur borta.



UNDERLÅTENHET ATT LÄSA OCH FÖLJA ANVISNINGAR FÖR ATT TÄNDA GRILLKOL KAN LEDA TILL ALLVARLIG PERSONSKADA OCH/ELLER SAKSKADA.



De flesta ytorna på den här enheten är het när den används. Använd extrem försiktighet. Håll andra borta från enheten. Bär alltid KLÄDER/HANDSKE som skyddar och förhindrar skador. Håll barn och husdjur borta. Grillen blir mycket het. Flytta INTE den under användningen. Ersätt aldrig skorstenständer med bensen, fotogen eller alkohol. I vissa stater, är användningen av skorstenständer förbjudet enligt lag. I detta fall kan paraffinbaserade tändkuber ersätta skorstenständer. Använd aldrig skorstenständer med elektriskt pådrag.



Alla ytor kan vara heta vid användning. Använd skydd som krävs för att förhindra brännskador. Använd inte denna enhet på eller nära antändbara ytor eller strukturer såsom trädäck, torra löv eller gräs, vinyl eller träytterväggar etc. SE ÄGARMANUALEN FÖR VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION.



g) „Lägg endast mat på grillen när kolet är täckt med ett skikt av aska“.

j)

• För öppna och slutna grillar:

"FÖRSIKTIGHET! Denna grillanordningen kan bli mycket het och bör inte flyttas under användning."

"Använd inte i slutna utrymmen!"

"FÖRSIKTIGHET! Använd inte alkohol eller bensen för att tända eller tända på nytt! Använd endast braständer i enlighet med EN 1860-3!"

"FÖRSIKTIGHET! Håll barn och husdjur borta"

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV DIN GRILL

Innan du börjar laga mat på grillen, bör följande steg följas noggrant både för att härda finishen och behandla stålinteriören. Underlåtenhet att korrekt följa dessa steg kan skada ytan och/eller avge metalliska smaker på de första maträtter.

- Bygg en liten eld på grillgallret, och undvik med att lägga grillkol mot väggarna.
- Stäng locket, och positionera kontrollern för luftventilen vid öppningen. Öka temperaturen genom att öppna kontrollen för luftventilen halvvägs och lägg till mer grillkol. Din grill är nu klar för användning.
- Grillen ska värmas upp och bränslet ska hållas glödhet i åtminstone 30 minuter före första matlagningen
- Grillen ska installeras på en säker basnivå före användning.

Användning första gången:

Innan du använder ett gjutjärnsgaller eller annat matlagingsverktyg av gjutjärn, tvätta det ordentligt med mildt diskmedel för att ta bort den skyddande vaxbeläggningen som applicerats för leverans. Skölj med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa eller pappershandduk. **TILLÅT DET ALDRIG ALDRIG TORKA PÅ EGEN HAND TVÄTTA I DISKMASKIN.** Behandla gallren för att förhindra rost och att klibba fast.

GRILLNING

Grillkol rekommenderas. Emellertid kan trä eller en kombination av båda användas som bränsle för grillning med bränslekällan placerad och antänd på asklådan. Bygg inte en för stor eld. Vi rekommenderar att du tänder en eld med högst 1.0 kg grillkol och lägger på mer allt efter behov för tillagningen. Efter att ha låtit elden brinna ner, placera grillgallret på enheten. Underlåtenhet att läsa och följa anvisningarna för antändning av grillkol kan resultera i allvarlig personskada och/eller egendomsskador.

UNDERHÅLL AV GRILL

Varning: Den maximala mängd av grillkol får INTE vara mer än 1.0 kg

Antalet gånger för rengöring bestäms av hur ofta grillen används. Se till kolet är helt släckt innan du rengör insidan av enheten. Skölj noggrant med vatten och låt den lufttorka innan den används igen. Torka ur det inre av enheten med en trasa eller hushållspapper.

MATLAGNINGSTIPS

Bygga din eld

- 1.) Stapla upp kolbriketter eller träbitar i en pyramidformad hög ovanpå grillgallret.
- 2.) Om du använder tändvätska, täck kolbriketterna med tändvätska och låt det dra in i ca 5 minuter. Om du använder en skorstenständare, elektriskt pådrag, eller annan typ av elddon, tänd din eld enligt tillverkarens anvisningar.
- 3.) Efter att ha låtit tändvätskan dra, tänd högen med kolbriketter på flera platser för att säkerställa en jämn eld. **Tända alltid elden med grilllocket öppet.**
Lämna locket öppet till dess att kolbriketterna är helt tända Underlåtenhet att göra detta kan fånga röken från tändvätskan i grillen och kan resultera i en bakeld när locket öppnas.
- 4.) Tillsätt aldrig tändvätska på het eller varm grillkol då bakeld kan inträffa och orsaka personskada.
- 5.) Du är redo att börja grillningen när högen av kolbriketter har blivit aska och ger ifrån sig ett rött sken (ca 12-15 minuter).
- 6.) Beroende på metod för tillagning, lämna antingen kolbriketterna i en hög eller sprid ut dem jämnt över grillgallret med hjälp av en långskaftad eldgaffel.



OBS:Börja INTE laga mat, innan kolet har en beläggning av aska

****Var alltid försiktig när du hanterar glödande kol för att förhindra skador.***

Känn till när din eld är redo

Lyckad grillning med kol hänger på en bra eld. Den allmänna regeln för att veta när dina kolen är redo för grillning är att se till att 80 procent eller mer av kolen är askgrå. Om du har mindre än så, är grillkolen inte redo, och om all kol är glödande röd, är elden förmodligen för varm. Här är några saker du kan göra för att justera temperaturen på din eld:

- Om den är för het, sprid ut kolen lite mer, vilket gör elden mindre intensiv.
- Höj eller sänk det justerbara grillgallret.
- Stäng delvis ventilerna i grillen, vilket minskar mängden syre som matar elden.
- Använd den indirekta grillningsmetoden, med kol på ena eller andra sidan av en droppskål och maten över skålen än direkt över kolet.
- I händelse av en allvarlig uppflamning, använd en vattenflaska för att spruta vatten på lågorna. Var försiktig, då sprut med vatten tenderar att blåsa aska runt och ställer till med en enda röra.
- Lägg i kolbriketter 2 eller 3 åt gången för att öka brinntiden. Vänta i 10 minuter för kolen att bli till aska, innan du lägger i mer.

	VARNING	
<p>Använd INTE sprit eller bensin för att tända eller tända på nytt! Använd endast braständare som uppfyller EN1860-3!</p>		

Direkt och indirekt grillning

Direkt grillning - För de flesta grillningar, sprids den glödande kolen ut i ett enda skikt under maten. Detta kallas direkt grillning och är lämplig för relativt snabba matlagingsrätter såsom hamburgare, biffar och det mesta av fisk och skaldjur. Ett enda lager av kol avger jämn, stadig värme, oavsett om grilllocket är öppet eller stängt, och representerar de flesta människor sätt att grilla. För mer kontroll, stapla några av kolen på ena sidan av grillen, där de avger intensiv värme. Du kan flytta maten runt på grillen, genom att lägga den över de mycket heta kolen när du vill bryna det eller när en tjockare bit behöver tillagas lite snabbare. Du kan också använda det justerbara grillgallret och spjällen för att reglera temperaturen på grillen.

Indirekt grillning - För mat som tar längre tid att laga, kommer du att vilja använda indirekt grillning. Denna metod är för lång, långsam matlagning i en täckt grill. För indirekt grillning är kolen staplad två eller tre kol djupt på ena sidan av grillen, eller uppdelad och staplad på två sidor. Detta lämnar ett tomt utrymme bredvid kolen eller mellan dem. Mat som tillagas över indirekt värme startas ofta över direkt värme och flyttas sedan till kyldelen (tom) av grillen för jämn, långsam tillagning. För att få värmen så jämnt som möjligt, konstruera två högar av kol. Det är vanligt att placera en droppskål av metall i det tomma utrymmet bredvid eller mellan kolen, som är fyllda med vatten, vin, öl, buljong, eller en kombination. Placera maten direkt över droppskålen. Detta injicerar lite extra fukt i matlagingsmiljön och fångar även upp droppande safter, vilket gör rengöringen lite lättare och minskar risken för uppflamning. (Kom ihåg att ha en sprayflaska fylld med vatten till hands för att släcka eventuell uppflamning.) När man vänjer sig vid den indirekta metoden, kanske föredrar du att använda den för fler grillningsuppgifter. Även om det tar lite längre tid, är det en utmärkt tillagningsmetod och ett säkert sätt att förhindra maten från att brännas och främja jämn matlagning.

Grillning med träflis/träbitar

För en mer robust röksmak när du använder kolbriketter eller kolstycken, prova med att lägga till träflis eller flera träbitar i elden. Träbitar finns i en mängd olika naturliga smaker, och kan användas ensamt eller tillsammans med grillkol. Som en allmän regel, är alla lövträd som bär frukt eller nötter lämplig för matlagning. Men olika träslag har mycket olika smaker. Experimentera med olika träslag för att bestämma din personliga favorit, och använd alltid väl torkat trä. Grönt eller färskskuret trä kan få maten svart, och smaka bittert.

Våra rekommendationer:

Kyckling - Al, äpple, hickory, mesquite, sassafras, vinranka

Nötkött - Hickory, mesquite, ek, vinranka

Fläsk - Fruitwoods, hickory, ek, sassafras

Lamm - Fruitwoods, mesquite

Kalv - Fruitwoods, vinranka

Fisk och skaldjur - Al, mesquite, sassafras, vinranka

Grönsaker - Mesquite

SISÄLLYSLUETTELO

Käyttöturvallisuus/Grillin käytön valmistelu/Grillin kunnossapito/	
Ruoanlaittovinkkejä	26-29
Osaluettelo/-kaavio	46
Kokoonpano	47-54

Tämä käyttöohjekirja sisältää tärkeitä tietoja, joita laitteen oikea kokoonpano ja turvallinen käyttö edellyttävät.

Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita käyttäessäsi laitetta.

Turvallisuussymbolit

Alla näkyvät symbolit ja laatikot ilmaisevat, mikä kukin otsikoista tarkoittaa. Lue kaikki ohjekirjassa olevat viestit ja noudata niitä.

Käytä käsineitä tai erityistä työkalua, kun käsittelet laitteen kahvoja tai tartuntapintoja (esim. kannen ja polttoaineastian ilmanotto, tuhkakuppi, kiinteä paistoritilä jne.).

VAARA

VAARA: Ilmaisee välittömästi vaarallista tilannetta, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.

VAROITUS

VAROITUS: Ilmaisee mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.

HUOMIO

HUOMIO: Ilmaisee mahdollisesti vaarallista tilannetta tai turvatonta toimintaa, joka voi johtaa pieneen tai keskivaikeaan loukkaantumiseen.

VAROITUS

Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin lähistöltä.

VAROITUS

HIILIEN SYTYTYSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖ- JA OMAISUUSVAHINKOJA.

VAROITUS

Suurin osa laitteen pinnoista kuumenee käytön aikana. Ole erittäin huolellinen laitteen käytön aikana. Pidä muut henkilöt poissa laitteen lähistöltä. Käytä aina **SUOJAVAAKATUSTA/SUOJAKÄSINEITÄ** välttääksesi loukkaantumisen. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin lähistöltä. Grilli kuumenee huomattavasti. **ÄLÄ** liikuta sitä käytön aikana. **ÄLÄ** liikuta tätä laitetta käytön aikana. Älä koskaan käytä sytytysnesteinä bensiiniä, kerosiinia tai alkoholia. Joissakin maissa sytytysnesteen käyttö on kielletty. Tällöin grilli voidaan sytyttää parafiinipohjaisten sytytyspalojen avulla. Älä koskaan käytä sytytysnestettä sähköisen sytyttimen kanssa.

VAROITUS

Kaikki pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Käytä tarpeen mukaan suojausta, jotta vältetään palaminen. Älä käytä tätä laitetta palavien pintojen tai rakenteiden, kuten puuterassien, kuivien lehtien tai ruohon, vinyyli- tai puulaudoitusten jne. lähellä. KATSO TÄRKEÄT TURVALLISUUSTIEDOT KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJASTA.

VAROITUS

g) ”Aseta ruokaa grilliin vasta silloin, kun hiilien päällä näkyy tuhakerros”.

j)

- Avoimille ja suljetuille grilleille:
 - ”**HUOMIO!** Grilli kuumenee huomattavasti, eikä sitä saa siirtää käytön aikana.”
 - ”**Älä käytä suljetuissa tiloissa!**”
 - ”**HUOMIO!** Älä sytytä tulta alkoholilla tai bensiinillä! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytytysnesteitä!”
 - ”**HUOMIO!** Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin lähistöltä”

GRILLIN KÄYTÖN VALMISTELU

Ennen kun grilliä käytetään ruoanlaittoon, tulee tehdä seuraavat toimenpiteet, jotta pinnoite kiinnittyy lopullisesti ja sisäpuolen teräsosat tulevat käsitellyiksi. Jos näin ei tehdä, pinnoite voi vaurioitua ja/tai ensimmäisiin ruoka-annoksiin voi jäädä metallinen maku.

- Sytytä pieni tuli hiiliritilälle, mutta älä aseta hiiliä seinämiä vasten.
- Sulje kansi ja avaa tuuletusilman säädintä. Aloita lämpötilan nosto avaamalla tuuletusilman säädin puoliväliin ja lisäämällä hiiliä. Grilli on nyt käyttövalmis.
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa grilliä pitää lämmittää vähintään 30 minuuttia niin, että hiilet hehkuvat punaisina.
- Grilli pitää asentaa tasaiselle alustalle ennen käyttöä.

Ensimmäinen käyttökerta:

Ennen valurautaritilän tai muun valurautaisen keittotyökalun käyttöä pese se huolellisesti miedolla astianpesuaineella, jotta kuljetuksen ajaksi levitetty suojavaha irtoaa. Huuhtelee kuumalla vedellä ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai paperipyyhkeellä. ÄLÄ ANNA VALURAUDAN KUIVUA AIVAN KUIVAKSI TAI PESE SITÄ ASTIANPESUKONEESSA. Käsittele sitten ritilät, jotta estetään niiden ruostuminen sekä ruoan tarttuminen.

GRILLAAMINEN

Grillaamiseen suositellaan puuhiiltä, mutta siihen voidaan käyttää myös puuta tai näiden kahden yhdistelmää. Poltettava aine pitää asettaa tulipesään. Älä sytytä liian suurta tulta. Sytyttämiseen pitää käyttää enintään 1.0 kg hiiliä ja niitä voi lisätä tarpeen mukaan ruoanlaiton aikana. Kun liekit ovat vaimentuneet, aseta paistoritilä laitteeseen. Hiilien sytytysohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

GRILLIN KUNNOSSAPITO

Varoitus: Hiilipolttoaineen määrä EI saa ylittää 1.0 kiloa

Puhdistustaajuus riippuu siitä, kuinka usein grilliä käytetään. Varmista ennen sisäpuolen puhdistusta, että hiilet ovat täysin sammuneet. Huuhtelee grilli huolellisesti vedellä ja anna sen kuivua ennen seuraavaa käyttökertaa. Pyyhi laitteen sisäpuoli kangas- tai paperipyyhkeellä.

RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Tulen sytyttäminen

- 1.) Pinoa hiilibrikettejä tai puuta pyramidin muotoon hiiliritilän päälle.
- 2.) Jos käytät sytytysnestettä, kostuta hiilibriketit nesteellä ja anna sen imeytyä noin 5 minuutin ajan. Jos käytät imusytytintä, sähkösytytintä tai muuta sytytintyyppiä, toimi sen valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- 3.) Kun sytytysneste on imeytynyt, sytytä pino useista kohdista, jotta palaminen on tasaista.
Sytytä tuli aina siten, että grillin kansi on avoinna.
Jätä kansi auki, kunnes briketit palavat kokonaan. Jos näin ei tehdä, sytytysnesteestä haihtuvat höyryt voivat jäädä grillin sisään ja sytyttää leimahdusmaisen tulipalon kantta avattaessa.
- 4.) Älä lisää sytytysnestettä kuumien tai lämpimien hiilten päälle, sillä se voi leimahtaa ja aiheuttaa loukkaantumisen.
- 5.) Grillaamisen voi aloittaa, kun hiilipinon pinnassa on tuhkaa ja se hehkuu punaisena (noin 12–15 minuutin kuluttua).
- 6.) Riippuen ruoanlaittotavastasi jätä hiilet pinoon tai levitä ne tasaisesti ritilän päälle käyttämällä pitkäkartista hiilihankoa.



HUOMAUTUS: ÄLÄ aloita ruoanlaittoa, ennen kuin hiilen pinnalla näkyy tuhkaa.

****Käsittele kuumia hiiliä aina varovaisesti, jotta vältetään loukkaantuminen.***

Tunne, koska hiilet ovat valmiina

Hiiligrillauksen onnistuminen riippuu siitä, miten hyvin hiilet palavat. Muistisääntö grillauksen aloittamiselle on, että vähintään 80 % hiilistä on tuhkanharmaita. Jos niitä on vähemmän, hiilet eivät ole vielä valmiita, ja jos taas kaikki hehkuvat punaisina, tuli on todennäköisesti liian kuuma. Alla on kuvattu muutamia toimenpiteitä, joiden avulla voit säätää tulen lämpötilaa:

- Jos tuli on liian kuuma, levitä hiiliä enemmän, jolloin voimakkuus laskee.
- Nosta tai laske säädettävää hiiliritilää.
- Sulje grillin tuuletusaukot osittain, jolloin tulen tarvitsema happi vähenee.
- Käytä epäsuoraa grillaustapaa, jossa hiilet asetellaan tippakaukalon molemmille puolille ja ruoka sen päälle, ei suoraan hiilien päälle.
- Jos tuli yltyy, sumuta liekkeihin vettä suihkupullosta. Ole varovainen, sillä sumuttaminen saa yleensä tuhkan leviämään ja voi sotkea ympäristöä.
- Voit pidentää paloaikaa lisäämällä 2–3 brikettiä kerrallaan. Anna hiilten tuhkaantua 10 minuutin ajan ennen kuin lisäät niitä.

	VAROITUS	
<p>ÄLÄ käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen! Käytä ainoastaan standardin EN1860-3 mukaisia sytytysnesteitä!</p>		

Suora ja epäsuora grillaus

Suora grillaus - Useimmiten hiilet levitetään yhtenäiseksi kerrokseksi ruoan alle. Tätä kutsutaan suoraksi grillaamiseksi ja se sopii suhteellisen nopeasti kypsyville ruoille, kuten jauhelihapihveille kokolihapihveille sekä useimmille kaloille ja äyriäisille. Hiilikerros säteilee tasaista lämpöä riippumatta siitä, onko grillin kansi avoin vai suljettu. Tämä on tapa, jolla useimmat grillaavat. Jos haluat säädellä paistotulosta, pinoa osa hiilistä grillin toiselle puolelle, jolloin ne lämmittävät voimakkaammin. Tämän jälkeen voit siirtää ruokaa grillissä kuumempien hiiltien päälle, jos haluat paistaa niitä pinnasta, tai jos paksu kappale on tarpeen kypsentää nopeammin. Voit säätää grillin lämpötilaa myös säädettävän hiiliritilän sekä peltien avulla.

Epäsuora grillaus - Pidempään kypsyvien ruokien kanssa on tarpeen käyttää epäsuoraa grillausta. Tällä tarkoitetaan pitkää ja hidasta kypsennystä grillin ollessa suljettuna. Epäsuoraa grillausta varten hiilistä tehdään kahden tai kolmen briketin paksuinen pinoa grillin toiseen laitaan tai ne jaetaan ja pinotaan molemmin puolin. Tällöin hiiltien viereen tai väliin jää tyhjä tila. Epäsuoralla lämmöllä kypsennetty ruoka asetetaan usein ensin suoraan lämpöön ja siirretään sitten grillin viileämpään (tyhjään) osaan tasaista ja hidasta kypsennystä varten. Saat lämmöstä mahdollisimman tasaisen kokoamalla kaksi hiilipinoa. Yleinen tapa on asettaa hiilien vieressä tai välissä olevaan tyhjään tilaan metallinen tippakaukalo, joka täytetään vedellä, viinillä, oluella, lihaliemellä tai niiden yhdistelmällä. Aseta ruoka suoraan tippakaukalon yläpuolelle. Tämä lisää kosteutta ruokaan ja myös kerää tippuvat nesteet, mikä helpottaa puhdistusta ja myös vähentää leimahdusten mahdollisuutta. (Muista pitää vedellä täytetty suihkupullo lähellä, jotta leimahdukset saadaan sammumaan.) Kun totut epäsuoraan tapaan, haluat todennäköisesti käyttää sitä yhä enemmän grillaamiseen. Vaikka ruoan valmistus kestääkin kauemman, tämä on erinomainen valmistustapa, joka kypsentää tasaisesti ja estää ruokaa palamasta.

Grillaaminen puulastuilla/puunpalasilla

Jos haluat ruokaan enemmän savun makua käyttäessäsi hiilibrikettejä tai grillihiiliä, lisää tuleen puulastuja tai puunpalasia. Puunpalasia on tarjolla useita erilaisia, ja niitä voidaan käyttää yksinään tai yhdessä hiilien kanssa. Yleissääntönä voidaan sanoa, että hedelmä- ja pähkinäpuut sopivat ruoanlaittoon. Eri puulajit tuottavat kuitenkin hyvin erilaisia makuja. Selvitä oma suosikkisi kokeilemalla eri puulajeja, ja käytä aina hyvin kuivunutta puuta. Tuore tai juuri kaadettu puu voi muuttaa ruoan mustaksi ja tehdä siihen kitkerän maun.

Suosituksemme:

Kana - leppä, omena, hikkoripuu, mesquite, sassafras, viiniköynnös

Nauta - hikkoripuu, mesquite, tammi, viiniköynnös

Porsas - hedelmäpuut, hikkoripuu, tammi, sassafras

Lammas - hedelmäpuut, mesquite

Vasikka - hedelmäpuut, viiniköynnös

Kala ja äyriäiset - leppä, mesquite, sassafras, viiniköynnös

Kasvikset - mesquite

TABLA DE CONTENIDOS

Medidas de seguridad / Preparación de la parrilla / Mantenimiento de la parrilla/Consejos para cocinar.....	30-33
Lista de piezas / esquema	46
Montaje	47-54

Este manual contiene información importante y necesaria para montar el aparato correctamente y usarlo de forma segura.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y los cuadros que se muestran a continuación explican qué significa cada epígrafe. Lea y siga todas las instrucciones que se indican en el manual.

Utilice manoplas, guantes o algún utensilio cuando toque los mangos o maneje alguna parte del aparato (por ejemplo, los reguladores de aire de la tapa y de la cámara de combustión, la bandeja recoge cenizas o la parrilla no ajustable, etc.)



PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, ocasionará daños graves o la muerte.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar daños graves o la muerte.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o insegura que, si no se evita, podría ocasionar daños menores o moderados.



ADVERTENCIA

No deje que los niños ni las mascotas se acerquen.



ADVERTENCIA

SI NO LEE Y SIGUE LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.



ADVERTENCIA

La mayoría de las superficies de este aparato se calientan cuando está en uso. Tome las precauciones necesarias. No deje que otras personas se acerquen al aparato. Utilice siempre **ROPA/GUANTES** protectores para evitar lesiones. No deje que los niños ni las mascotas se acerquen. La barbacoa alcanzará gran temperatura. **NO** la mueva mientras esté en uso. **NO** la mueva mientras la esté utilizando. Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos países, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En este caso, se pueden usar cubos de parafina. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.



ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase adecuadamente para no quemarse. **No use este aparato en superficies ni en estructuras inflamables, ni cerca de ellas, tales como plataformas de madera, hojas o hierba secas, revestimientos de vinilo o de madera, etc.** **LEA EN EL MANUAL DEL USUARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.**



ADVERTENCIA

g) No coloque los alimentos sobre la parrilla hasta que el carbón esté cubierto con una capa de ceniza.
j)
Para barbacoas abiertas y cerradas:
¡PRECAUCIÓN! La parrilla alcanzará gran temperatura, por lo que no debe moverla mientras se esté utilizando.
¡No la use en espacios cerrados!
¡PRECAUCIÓN! ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego! ¡Utilice solamente encendedores que cumplan la norma EN1860-3!
¡PRECAUCIÓN! No deje que los niños ni las mascotas se acerquen.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA

Antes de cocinar con la parrilla, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para proteger el acero del acabado y evitar dar un sabor metálico a los alimentos. Si no sigue estos pasos puede dañar el acabado y los primeros alimentos que cocine pueden tener un gusto metálico.

- Encienda un fuego pequeño en la parrilla del carbón y asegúrese de que no haya carbones contra las paredes.
- Cierre la tapa y abra el regulador de aire. Comience a aumentar la temperatura abriendo el regulador de aire a la mitad y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usar.
- Caliente la parrilla y mantenga el fuego al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de utilizarla por primera vez.
- La barbacoa está lista para usar.

Primer uso:

Antes de usar una parrilla de hierro o cualquier utensilio de cocina de hierro, lávelo cuidadosamente con un jabón suave para quitar la capa protectora de cera. Enjuáguelo con agua caliente y séquelo completamente con un paño o papel absorbente. **NO LO DEJE ESCURRIR NI LO LAVE EN EL LAVAVAJILLAS.** Ahora limpie las rejillas para evitar el moho y que se oxiden.

ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. Sin embargo, se puede usar madera o una combinación de ambos como combustible para asar si se coloca y se enciende en la bandeja recoge cenizas. No haga un fuego muy grande. Le recomendamos que no utilice más de 1.0 kg de carbón para encender el fuego y vaya agregando más según lo necesite mientras cocina. Coloque la rejilla en su lugar una vez que el fuego se haya consumido. Si no lee y sigue las instrucciones para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

Advertencia: La carga máxima de combustible no debe superar 1.0 kg

La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con que se use la parrilla. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de limpiar el interior del aparato. Lávelo bien con agua y deje que se seque antes de volver a usarlo. Limpie el interior del aparato con un paño o papel absorbente.

Cuando haya terminado de cocinar y el aparato se haya enfriado, limpie la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo cual puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores del aparato ayuda a protegerlas.

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla, asegúrese de que no quedan cerdas sueltas sobre estas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Consejos para cocinar

Cómo encender el fuego

- 1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o la madera sobre la rejilla.
- 2.) Si utiliza líquido para encender carbón, empape bien con él las briquetas y deje que lo absorba durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, un encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
- 3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien con el líquido para encender carbón, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurarse de que se quemem de manera uniforme. **Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.**
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén completamente encendidas. Si no lo hace pueden quedar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido para encender carbón y ocasionar llamaradas cuando se abra la tapa.
- 4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o templado, ya que se pueden producir ráfagas y ocasionar lesiones.
- 5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
- 6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla usando un atizador de mango largo.



NOTA: NO cocine antes de que el combustible esté cubierto de ceniza

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 % o más de los carbones estén cubiertos de ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado fuerte. A continuación, se indican algunos pasos a seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de aire para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados de la bandeja recoge grasas y los alimentos colocados sobre la bandeja en lugar de ponerlos directamente sobre las brasas.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua utilizando una botella con pulverizador. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo lo que haya alrededor.
- Añada 2 o 3 briquetas a la vez para mantener el fuego. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de añadir más.

	ADVERTENCIA	
<p>¡NO use alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego! ¡Utilice solamente encendedores que cumplan la norma EN1860-3!eitä!</p>		

Asado directo e indirecto

Asado directo: Para la mayoría de los asados, los carbones encendidos se extienden bajo los alimentos en una sola capa. Este método se denomina asado directo y es apropiado para asar alimentos relativamente rápido, tales como hamburguesas, carnes y la mayoría de los pescados y mariscos. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme y constante, ya sea con la tapa abierta o cerrada, y es el método que prefieren la mayoría de los usuarios. Para un mejor control, apile varios carbones en un lado de la parrilla, así emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla. Si los quiere más hechos o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido, colóquelo sobre los carbones más calientes. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de aire.

Asado indirecto: Para los alimentos que tardan más en cocinarse, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar con la tapa cerrada para cocer a fuego lento. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla o se dividen y se apilan en dos lados. Así se deja un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, algunos alimentos se cocinan primero de modo directo y, posteriormente, de modo indirecto, desplazándolos a un área más fría (vacía) de la parrilla para cocerlos a fuego lento y de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con pulverizador, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método en la mayoría de los casos. Aunque lleva un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de proporcionar una cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Si utiliza briquetas o carbón de madera en trozos y quiere obtener un sabor ahumado más fuerte, ponga varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Existen en el mercado trocitos de madera de diferentes sabores naturales, que se pueden usar solos o combinarlos con carbón. Como regla general, cualquier madera de árboles frutales o de frutos secos es apta para cocinar. Sin embargo, cada madera tiene un sabor diferente. Pruebe con distintas maderas para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o cortada recientemente puede ennegrecer la comida y aportarle un sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo: Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra

Carne de vacuno: Nogal americano, mezquite, roble, parra

Cerdo: Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás

Carnero: Madera de árboles frutales, mezquite

Ternera lechal: Madera de árboles frutales, parra

Pescado y mariscos: Aliso, mezquite, sasafrás, parra

Verdura: Mezquite

ÍNDICE

Operação de segurança / Preparação para utilizar o Grelhado / Manutenção do Grelhador / Dicas de Cozinha..... 34-37

Diagrama/Lista de Peças46

Montagem47-54

Este manual de instruções contém informações importantes necessárias para a montagem adequada e a utilização segura do dispositivo.



Siga todos os avisos e instruções aquando da utilização do dispositivo.



Símbolos de Segurança



Os símbolos e caixas indicadas abaixo explicam o que significa cada título. Leia e siga todas as mensagens que encontrar neste manual.



Por favor, utilize luvas ou uma ferramenta aquando do manuseamento das pegas ou dispositivos de aderência (por exemplo, controlo de ar da tampa e recipiente de combustível, cinzeiro ou grelha de cozinha não ajustável, etc.)



	PERIGO	
<p>PERIGO: Indica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, irá resultar em morte ou em lesão grave.</p>		



	AVISO	
<p>AVISO: Indica uma situação de perigo potencial que, se não for evitada, irá resultar em morte ou em lesão grave.</p>		



	CUIDADO	
<p>CUIDADO: Indica uma situação de perigo potencial ou prática insegura que, se não for evitada, irá resultar em lesão ligeira ou moderada.</p>		

	AVISO	
<p>Mantenha as crianças e os animais de estimação longe.</p>		

	AVISO	
<p>QUALQUER FALHA EM LER E SEGUIR AS INSTRUÇÕES PARA ACENDER CARVÃO PODERÁ RESULTAR EM LESÕES FÍSICAS GRAVES E DANOS NA PROPRIEDADE.</p>		

	AVISO	
<p>A maioria das superfícies nesta unidade ficam quentes aquando da utilização. Tenha muito cuidado. Mantenha os outros longe da unidade e utilize sempre VESTUÁRIO/LUVAS de protecção para evitar lesões. Mantenha as crianças e os animais de estimação longe. A churrasqueira irá ficar muito quente. NÃO movimente a churrasqueira durante a operação. NÃO movimente esta unidade durante a operação. Nunca substitua gasolina, querosene ou álcool por carvão. Em alguns estados, a utilização de carvão é proibida por lei. Neste caso, cubos de parafina podem ser substituídos por carvão. Nunca utilize líquido de carvão com um disparo eléctrico.</p>		

	AVISO	
<p>Todas as superfícies podem ficar quentes durante a utilização. Utilize protecção sempre que necessário para evitar queimaduras. Não utilize esta unidade em ou perto de superfícies combustíveis ou estruturas como por exemplo madeira, deques, folhas secas ou erva, vinil ou cobertura de madeira, etc. CONSULTE O MANUAL DE PROPRIETÁRIO PARA INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.</p>		

	AVISO	
<p>g) "Coloque apenas alimentos no churrasco quando o carvão estiver coberto por uma camada de cinzas".</p> <p>j)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para churrascos abertos e fechados: "ATENÇÃO! Este churrasco ficará bastante quente e não deverá ser movido durante a respectiva utilização." "Não o use em espaços fechados!" "ATENÇÃO! Não use álcool nem gasolina para acender ou reacender o fogo! Use apenas fósforos de acordo com a norma EN 1860-3!" "ATENÇÃO! Mantenha as crianças e os animais afastados" 		

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAR O SEU GRELHADOR

Antes de cozinhar com o seu grelhador deve seguir os passos seguintes para a cura ou o acabamento e temperar o aço interior. Qualquer falha em seguir estes passos poderá danificar o interior e/ou dar azo a sabores metálicos nos seus primeiros pratos.

- Faça um pequeno fogo na grelha de carvão, certificando-se que não coloca o carvão perto das paredes.
- Feche a tampa e abra o controlador da ventoinha de posição de ar. Comece a aumentar a temperatura abrindo o controlador da ventoinha de ar até metade e adicione mais carvão. A sua grelha está agora pronta a utilizar.
- O grelhador deverá ser aquecido e o combustível mantido quente durante pelo menos 30 minutos antes do primeiro cozinhado
- O grelhador deverá ser instalado numa base nivelada e segura antes da utilização.

Primeira Utilização:

Antes de utilizar a grelha de ferro fundido ou outra ferramenta de cozinha de ferro fundido, lave-a bem com um líquido de loiça suave para remover a cera de protecção aplicada para envio. Lave com água quente e seque completamente com um pano suave ou uma toalha de papel. **NUNCA DEIXE DRENAR OU LAVE NA MÁQUINA DA LOIÇA.** Agora tempere as grelhas para evitar a ferrugem e para evitar que a comida se pegue.

GRELHAR

O carvão é recomendado, no entanto, a madeira ou uma combinação de ambos poderá ser utilizada como fonte de combustível para grelhar com a fonte de combustível colocada e iniciada com uma borracheira. Não deixe que o fogo fique muito alto. Recomendamos que inicie um fogo com não mais do que 1kg de carvão e adicione mais quando necessário durante a cozedura. Após permitir que o lume queime, coloque a grelha na unidade. Qualquer falha em ler e seguir as instruções para acender carvão poderá resultar em lesões físicas graves e/ou danos na propriedade.

MANUTENÇÃO DA GRELHA

Aviso: A carga máxima de carvão **NÃO** deverá ser de mais de 1 kg

A frequência de limpeza é determinada por quão frequentemente é utilizada a grelha. Certifique-se que o carvão está totalmente extinto antes de limpar dentro da unidade. Lave bem com água e deixe que o ar seque antes de nova utilização. Limpe o interior da unidade com um pano ou com toalhas de papel.

DICAS DE COZINHA**Fazer o seu lume**

- 1.) Coloque carvão ou madeira em pirâmide no topo da grelha de carvão.
- 2.) Se utilizar líquido para acender, sature o carvão com o mesmo e deixe-o ficar embebido durante aproximadamente 5 minutos. Se utilizar um iniciador de chaminé ou outro tipo de iniciador, acenda o seu lume de acordo com as instruções do fabricante.
- 3.) Após permitir que o líquido fique bem embebido, acenda a pilha em vários locais para assegurar uma queimadura uniforme. **Acenda sempre o lume com a tampa da grelha aberta.** Deixe a tampa aberta até que o carvão esteja bem aceso. Qualquer falha em fazer isto poderá prender fumos do fluido de carvão na grelha e poderá resultar num lume forte quando a tampa estiver aberta.
- 4.) Nunca adicione iniciador de carvão para carvões quentes poderão ocorrer descargas que causam lesões.
- 5.) Está pronto para começar a cozinhar quando a pilha de carvão se transformar em cinzas e produzir um lume vermelho (aproximadamente 12 a 15 minutos).
- 6.) Dependendo do seu método de cozinha, deixe o carvão numa pilha ou espalhe uniformemente na grelha de carvão utilizando um um póquer longo.



NOTE: NÃO cozinhe antes de o combustível ter um revestimento de cinzas

****Tenha sempre cuidado aquando do manuseamento de carvão quente para evitar lesões.***

Saber quando o seu Lume está Pronto

Um grelhado a carvão bem-sucedido depende de um bom lume. A regra geral para saber se o seu carvão está pronto para grelhar é certificar-se que 80 por cento ou mais do carvão tem cinzas cinzentas. Se tiver menos do que isso, o carvão não está pronto e se todo o carvão estiver vermelho vivo, o lume deve estar muito quente. Aqui estão alguns passos que pode realizar para ajustar a temperatura do lume:

- Se estiver muito quente, espalhe o carvão um pouco mais o que tornará o lume menos intenso.
- Levante ou baixe a grelha de carvão ajustável.
- Feche, parcialmente, as ranhuras da grelha facto que irá reduzir a quantidade de oxigénio que alimenta o fogo.
- Utilize um método de grelhado indirecto com carvão em ambos os lados de uma placa e a comida ao invés de directamente sobre o carvão.
- Na eventualidade de um crescimento de chamas severo, borrife as chamas com água. Tenha cuidado porque o borrifar com água tende a espalhar as cinzas e a criar confusão.
- Adicione 2 ou 3 pedaços de carvão para aumentar o tempo de queima. Aguarde 10 minutos para que o carvão fique em cinzas antes de adicionar mais.

	AVISO	
<p>NÃO utilize gasolina ou bebidas espirituosas para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas que cumpram com a EN1860-3!</p>		

Grelhado Directo e Indirecto

Grelhado Directo - Para a maioria dos grelhados, o carvão é espalhado numa única camada debaixo da comida. Isto é chamado de grelhado directo e é adequado para itens de cozedura relativamente rápida como por exemplo hamburguers, bifes e marisco. A única camada de carvão emite calor uniforme e contínuo sempre que a tampa da grelha estiver aberta ou fechada e representa a forma como a maioria das pessoas grelha. Para mais controlo, empilhe algum carvão num dos lados da grelha onde emitirá calor mais intenso. Poderá mover a comida em volta da grelha, colocando-a sobre o carvão mais quente quando quiser selá-lo ou quando uma peça grossa necessitar de ser cozinhada mais um pouco. Poderá utilizar a grelha de carvão ajustável e amortecedores para controlar a temperatura na sua grelha.

Grelhado Indirecto - Para itens que demoram mais tempo a cozinhar, irá querer utilizar o grelhado indirecto. Este método é para cozinhar longo e lento numa grelha coberta. Para cozinhar indirecto, o carvão é empilhado com dois ou três carvões num dos lados do grelhador ou dividido em dois lados. Isto deixa um espaço livre próximo do carvão ou entre ele. A comida cozinhada sobre calor indirecto é normalmente começada em calor directo e depois movida para uma parte mais fresca (vazia) da grelha para um cozinhar mais lento e uniforme. Para tornar o calor o mais uniforme possível, crie duas pilhas de carvão. É comum colocar um tabuleiro de metal num espaço vazio ao lado ou entre o carvão, que é cheio com água, vinho, cerveja ou uma combinação. Coloque a comida directamente sobre o tabuleiro. Isto injecta alguma humidade extra no ambiente de cozedura e também recolhe os sucos tornando a limpeza mais fácil e reduzindo a possibilidade de aumentar a chama. (Lembre-se de manter uma garrafa borrifadora com água à mão para extinguir as chamas). Assim que se habituar ao método indirecto, poderá preferir utilizá-lo mais vezes para grelhados. Apesar de demorar um pouco mais, é um excelente método de cozinha e uma forma certa para evitar que a comida queime e para promover um cozinhar uniforme.

Grelhar com Pedacos/Lascas de Madeira

Para um sabor a fumo mais robusto aquando da utilização de carvão, tente adicionar lascas de madeira ou vários pedaços de madeira ao fogo. Os pedaços de madeira estão disponíveis numa grande variedade de sabores naturais e podem ser utilizados sozinhos ou como adição ao carvão. Regra geral, qualquer madeira que venha de uma árvore de fruto ou de fruto seco é adequada para cozinhar. No entanto, diferentes madeiras têm diferentes sabores. Experimente com madeiras diferentes para determinar a sua madeira favorita e utilize sempre madeira bem temperada. Madeira verde e acabada de cortar podem deixar a comida preta e a ficar com um sabor amargo.

As Nossas Recomendações:

Frango - Amieiro, Macieira, Nogueira, Mesquite, Sassafrás, Parreiras

Vaca - Nogueira, Mesquite, Carvalho, Parreiras

Porco - Madeira de Árvores de Fruto, Nogueira, Carvalho, Sassafrás

Cordeiro - Madeira de Árvores de Fruto, Mesquite

Vitela - Madeira de Árvores de Fruto, Parreiras

Marisco - Amieiro, Mesquite, Sassafrás, Parreiras

Vegetais - Mesquite

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsoperation / Forberedelse til brug af grillen / Vedligeholdelse af grillen / Madlavningstips..... 38-41

Liste over dele / Diagram.....46

Samling47-54

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for at kunne samle grillen, og bruge den på en sikker måde.

Følg alle advarsler og instruktioner når du bruger apparatet.

Sikkerhedssymboler

Symbolerne og tekstboksene, der er vist herunder, forklarer, hvad hver overskrift betyder. Læs og følg alle meddelelserne der findes i hele manualen.

Brug grydelapper, handsker eller et køkkenudstyr når du håndterer og holder om enhederne (fx lågets luftspjæld, brændselsbowl, askebakke eller den ikke justerbare



FARE: Betyder en umiddelbar farlig situation, som hvis ikke den undgås, kan medføre død eller alvorlig tilskadekomst.s.



ADVARSEL: Betyder en potentiel farlig situation, som hvis ikke den undgås, kan medføre død eller alvorlig tilskadekomst..



FORSIGTIG: Betyder en potentiel farlig situation eller usikker handling, som hvis ikke den undgås, kan medføre en mindre eller moderat tilskadekomst.



Hold børn og husdyr på afstand



MANGLENDE LÆSNING OG GENNEMFØRELSE AF INSTRUKTIONERNE FOR ANTÆNDING AF TRÆKUL KAN MEDFØRE ALVORLIGE PERSONSKADER OG/ELLER MATERIELLE SKADER.



De fleste overflader på denne enhed er varme under brugen. Udvis stor forsigtighed. Hold andre væk fra enheden og brug altid beskyttelses-BEKLÆDNING/ -HANDSKER for at forhindre tilskadekomst.
Hold børn og husdyr på afstand.
Grillen vil blive meget varm.
Flyt den IKKE under brug.
Flyt IKKE denne enhed under brug.
Anvend aldrig benzin, petroleum eller alkohol i stedet for optændingsvæske. I visse stater er det forbudt ved lov at bruge optændingsvæske. I disse tilfælde kan man anvende paraffin-baserede starterterninger i stedet for optændingsvæske. Brug aldrig optændingsvæske i forbindelse med en elektrisk starter.



Alle overflader kan være varme under brug. Brug den krævede beskyttelse for at undgå forbrændinger. Brug ikke denne enhed i nærheden af brandbare overflader eller trædæk, tørre blade eller græs, vinyl- eller træbeklædning, etc.
SE BRUGERMANUALEN FOR VIGTIG SIKKERHEDSINFORMATION.



g) "Læg kun madvarer på grillen når kullene er dækket med et lag aske".

j)

• For en åben og lukket grill:

"**FORSIGTIG! Denne grillenhed bliver meget varm, og må ikke flyttes under brug.**"

"**Brug den ikke i lukkede rum!**"

"**FORSIGTIG! Brug ikke alkohol eller benzin til at optænde eller genantænde kullene! Brug kun optændingsmidler der opfylder EN 1860-3!**"

"**FORSIGTIG! Hold børn og husdyr på afstand"**

FORBEREDELSE TIL BRUG AF DIN GRILL

Udfør følgende trin for at både at fjerne overfladerester og hærde det indvendige stål, inden du tilbereder mad i din grill. Hvis ikke man følger disse trin, kan det ødelægge overfladen og/eller tilføre metalsmag til din første ret.

- Byg et lille bål på trækulsristen, så kullene ikke rører siderne.
- Luk låget og åbn luftspjældet helt. Når temperaturen begynder at stige, juster luftspjældet til halvt åben, og læg flere kul på risten. Din grill er nu klar til brug.
- Grillen skal holdes i gang, og kullene holdes rødglødende i mindste 30 minutter inden første madlavning.
- Grillen skal installeres på en sikker og plan overflade inden ibrugtagning.

Ved første ibrugtagning:

Inden man tager en støbejernsrist eller andet køkkentøj i støbejern i brug, skal man vaske dem rene med en mild opvaskesæbe, for at fjerne den beskyttende voks, som blev påført på fabrikken. Skyl efter med varmt vand og tør grundigt efter med en blød klud eller køkkenrulle. LAD ALDRIG STØBEJERN TØRRE AF SIG SELV, ELLER VASK STØBEJERN OP I EN OPVASKEMASKINE. Hærd nu ristene for at forhindre at de ruste eller fastklæber.

Grilning

Det anbefales at bruge trækul, men træ eller en kombination af begge dele kan også bruges som grillmateriale, med grillmaterialet liggende og antændt på askebakken. Opbyg ikke et for stort bål. Vi anbefaler, at man ikke starter med mere end 1,0 kg trækul, og tilsætter flere under tilberedningen. Efter at flammerne er brændt ned, anbringes grillristen i enheden. Manglende læsning og gennemførelse af instruktionerne for antænding af trækul kan medføre alvorlige personskader og/eller materielle skader.

VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

Advarsel: Den maksimale mængde trækul der lægges i, må IKKE være mere end 1,0 kg.

Hvor ofte grillen skal gøres ren, afhænger af hvor ofte den bruges. Sørg for, at alle kul er helt slukkede, inden man gør enheden ren indvendig. Skyl grundigt med vand og lad den lufttørre inden den tages i brug igen. Tør enhedens indre af med en klud eller køkkenrulle.

Tøm alt aske ud når du er færdig med madlavning, og enheden er kølet helt af. Aske suger fugt, som kan medføre en for tidlig korrosion og nedbrydning. Hvis man periodevis påføre vegetabilsk olie på de indvendige overflader, vil dette beskytte din enhed.

MADLAVNINGSTIPS

Opbygning af dine trækul

- 1.) Stabl trækulsbriketter eller træ i en pyramideform øverst på trækulsristen.
- 2.) Hvis der anvendes optændingsvæske, gennemvæd trækulsbriketterne og lad dem suge i ca. 5 minutter. Hvis der anvendes grillstarter, elektrisk starter eller andre typer af startere, tænd din starter i henhold til fabrikantens instruktioner.
- 3.) Efter at optændingsvæsken er suget grundigt ind i kullene, tænd briketterne på flere forskellige steder for at sikre en jævn optænding. **Tænd altid kullene med grillåget åbent.** Lad låget vær åbent indtil kullene er helt antændt. Hvis man ikke følger dette, kan der opsamles dampe fra optændingsvæsken i grillen, der kan skabe stikflammer, når låget åbnes.
- 4.) Tilføj aldrig optændingsvæske på de varme kul, da dette kan give stikflammer og forårsage forbrændinger.
- 5.) Du er parat til at begynde grilning, når der ligger et lag aske på kullene, og de er rødgloedende (ca. 12 - 15 minutter).
- 6.) Afhængig af din valgte grillmetode, lad kullene forblive stablet eller spred dem jævnt over trækulsristen ved brug af en langskaftet ildrager.



BEMÆRK: Begynd IKKE at grille før kullene har en belægning af aske

****Udvis altid forsigtighed når du håndterer varme kul, for at undgå tilskadekomst.***

Kend tidspunktet for hvornår kullene er klar

En succesfuld trækulsgrilning afhænger af et godt glødelag. Den almindelige regel for hvornår kullene er klar er, at 80 % eller flere af kullene er askegrå. Hvis der er færre end det, er kullene ikke klar, og hvis de alle sammen er rødgloedende, er kullene måske for varme. Her er nogle få trin, man kan udføre for at justere kullenes temperatur:

- Hvis de er for varme, spred kullene lidt mere hvilket bevirker, at varmen ikke bliver så intens.
- Hæv eller sænk den justerbare trækulsrist.
- Luk luftspjældet, hvilket reducerer mængden af ilt til kullene.
- Brug indirekte grilning ved at placere kullene på hver side af en drypbakke, og madvarerne placeret over drypbakken i stedet for over kullene.
- I tilfælde af kraftige opblusninger fra kullene, spray kullene med vand fra en forstøverflaske. Vær forsigtig, da sprayning med vand kan forårsage, at asken blæser rundt og lavere et værre griseri.
- Pålæg 2 eller 3 briketter af gangen for at forøge brændtiden. Giv kullene 10 minutter til at blive dækket med aske inden der tilføjes flere.

	ADVARSEL	
<p>Brug IKKE alkohol eller benzin til optænding eller en genantænding! Brug kun optændingsmidler der opfylder EN1860-3</p>		

Direkte og indirekte grilning

Direkte grilning - Ved de fleste grilltilberedninger er de antændte kul spredt i et enkelt lag under maden. Dette kaldes direkte grilning, og er egnet til de fleste hurtigt tilberedte madvarer så som hamburgers, bøffer og de fleste fisk og skaldyr. Det enkelte lag kul udsender en jævn, konstant varme hvad enten grillens låg er åbent eller lukket, og udgør den metode, de fleste anvender ved grilning. For bedre styring, stak nogle af kullene i den ene side af grillen, hvor de vil udsende en intens varme. Du kan flytte madvarerne rundt på grillen, placere det over de meget varme kul når du ønsker at svide det, eller når et tykt stykke kræver en lidt hurtigere stegning. Du kan også bruge den justerbare trækulsrist og fugter til at styre temperaturen i din grill.

Indirekte grilning - Til madvarer der kræver lidt længere tilberedningstid, kan du bruge indirekte grilning. Denne metode er til lang, langsom tilberedning i en lukket grill. Ved indirekte grilning er kullene stablet op i to til tre lag i den ene side af grillen, eller delt i to bunker i hver side af grillen. Dette giver et frit rum ved siden af kullene eller imellem kullene. Madvarer der grilles indirekte, er ofte startet direkte over kullene, og herefter flyttet til det køligere (frie) rum i grillen, for en langsom tilberedning. Lav to bunker med trækul for at skabe den mest jævne varmefordeling. Det er almindeligt at placere en drypbakke af metal, ved siden af eller imellem kullene i det frie rum, der er fyldt med vand, vin, øl eller bouillon eller en kombination. Placer madvarerne direkte over drypbakken. Det giver lidt ekstra fugtighed i grillen, og opfanger den dryppende saft, hvilket gør rengøringen væsentligt nemmere, og forhindrer opblussen fra kullene. (Husk at have en sprayflaske med vand i nærheden til at slukke opblussen fra kullene.) Når først du bliver vant til den indirekte grilning, vil du nok foretrække denne metode til de fleste opgaver. Skønt det tager lidt længere tid, er det en virkelig god metode og en sikker måde ikke at brænde maden, der giver en jævn stegning.

Grilning med træflis/træstykker

For at opnå en kraftigere røgsmag når du bruger trækulsbriketter eller rene trækul, prøv at lægge lidt træflis eller træstykker ind i gløderne. Træstykker fås med forskellig røgsmag, og kan bruges alene eller sammen med trækul. Alle hårde træsorter der bærer frugter eller nødder, kan som regel anvendes ved grilning. Imidlertid, har forskellige træsorter også forskellig røgsmag. Eksperimenter med forskellige træsorter for at finde frem til din favorit, og brug altid godt lagret træ. Grønt, eller friskskåret træ kan farve maden sort og smager bittert.

Vores anbefalinger:

Kylling - el, æble, nød, mesquito, sassafras, vindrue

Okse - nød, mesquito, eg, vindrue

Flæsk - frugttræ, nød, eg, sassafras

Lam - frugttræ, mesquito

Kalv - frugttræ, vindrue

Fisk og skaldyr - el, mesquito, sassafras, vindrue

Grøntsager - mesquito

INNHOLDSFORTEGNELSE

Sikker bruk / Klargjøre grillen / Vedlikehold av grill
Tips for tilberedning42-45

Deleliste/diagram 46

Montering 47-54

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon som er nødvendig for riktig montering og sikker bruk av apparatet.

Følg alle advarsler og instruksjoner når du bruker apparatet.

Sikkerhetssymboler

Symbolene og boksene som vises nedenfor gir en forklaring av hver overskrift. Les og følg alle meldingene i bruksanvisninger. Bruk votter, hansker eller et verktøy når du bruker håndtakene eller gripeutstyr (f.eks luftkontroll av lokk og flottørhus, askebeuger eller ikke-justerbart stekerist osv.)



FARE



FARE: Indikerer en overhengende farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, vil føre til død eller alvorlig personskade.



ADVARSEL



ADVARSEL: Indikerer en potensielt farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan føre til død eller alvorlig personskade.



FORSIKTIG



FORSIKTIG: Indikerer en potensielt farlig situasjon eller utrygg praksis som, hvis den ikke unngås, kan føre til mindre eller moderat personskade.



ADVARSEL




Hold barn og kjøledyr unna




ADVARSEL




UNNLATELSE AV Å FØLGE INSTRUKSJONENE FOR TENNING AV KULL KAN FØRE TIL ALVORLIG PERSONSADE OG/ELLER MATERIELLE SKADER.




ADVARSEL




De fleste overflatene på denne enheten er varme under bruk. Utvis ekstrem forsiktighet. Hold andre vekk fra enheten Bruk alltid VERNEKLÆR/-HANSKER for å unngå personskade. Hold barn og kjøledyr unna. Grillen kan bli veldig varm. IKKE FLYTT grillen under bruk IKKE FLYTT denne enheten under bruk. Bru aldri bensin, parafin eller alkohol istedenfor tennmiddel for kull. I noen stater er bruk av tennmiddel forbudt ifølge lov. I dette tilfelle kan parafinbasert tennbriketter brukes istedenfor tennmiddel. Bruk aldri tennvæske for kull med en elektrisk starter.




ADVARSEL



Alle overflater kan bli varme under bruk. Bruk nødvendig beskyttelse for å unngå brannskader. Bruk ikke denne enheten på eller i nærheten av brennbare overflater eller strukturer slik som tre dekk, tørt løv eller gress, vinyl eller kledning i tre osv. SE BRUSANVISNINGEN FOR VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON.



ADVARSEL



g) "Plasser bare mat på grillen når kulleter dekket med et lag med aske".

j)

- For åpne og lukkede griller: "FORSIKTIG! Denne grillen blir veldig varm og bør ikke fjernes under bruk." "Bruk ikke på lukkede steder!" "FORSIKTIG! Bruk aldri alkohold eller bensin til å tenne ilden! Bruk bare tennbriketter i henhold til EN 1860-3!" "FORSIKTIG! Hold barn og kjøledyr unna"

KLARGJØRE GRILLEN

Før du tilbereder mat med grillen, må følgende fremgangsmåte følges nøye både for å herde overflaten og tilpasse det innvendige stålet. Unnlattelse av å følge disse trinnene kan skade overflaten og/eller gi de første måltidene en metallisk smak.

- Lag en liten brann på brikettristen, mens du passer på å ikke legge kull mot veggene.
- Lukk lokket, og sørg for at kontrolleren til luftventilen er i åpen posisjon. Begynn å øke temperaturen ved å åpne luftkontrolleren halvveis og legg til mer kull. Grillen er nå klar til bruk.
- Grillen skal varmes opp og drivstoffet skal holdes rødgledende i minst 30 minutter før du tilbereder mat for første gang
- Grillen skal monteres på et sikkert, jevnt underlag før bruk.

Første gangs bruk:

Før du bruker en rist i støpejern eller annet tilberedningsverktøy i støpejern, bør du vaske den grundig med et mild oppvaskmiddel for å fjerne det beskyttende voksbelegget som brukes til frakt. Skyll med varmt vann og tørk fullstendig med en/et myk klut eller papirhåndkle. **MÅ ALDRI DRENERES TØRT ELLER VASKE I OPPVASKMASKIN.** Tilpass nå ristene for å hindre rust eller at mat fester seg.

GRILLING

Trekull anbefales, men tre eller en kombinasjon av begge kan brukes som brennstoffkilde for grilling ved at brennstoffkilden plasseres og antent på askeskuffen. Lag ikke for stor brann. Vi anbefaler å starte en brann med maksimalt 1.0 kg med trekull og legge til mer etter hvert som det trengs under grillingen. Etter at du lar brannen brenne ut, plasserer to grillristen på enheten. Unnlattelse av å følge instruksjonene for tenning av kull kan føre til alvorlig personskade og/eller materielle skader.

VEDLIKEHOLD AV GRILL

Advarsel: Den maksimale mengde brennstoff skal IKKE være mer enn 1.0 kg

Hvor ofte grillen skal rengjøres er avhengig av hvor often den brukes. Sørg for at kullet er helt slukket før du rengjør innsiden av enheten. Skyll grundig og la den lufttørke før du bruker den igjen. Tørk innsiden av enheten med en klut eller papirhåndklær.

Tips for tilberedning

Lage ild

- 1.) Stable tennbriketter eller tre inn i en pyramideformet haug oppå brikettristen.
- 2.) Hvis du bruker tennvæske, må du gjennomvæte tennbrikettene med tennvæske og la den trekke inn i ca. 5 minutter. Hvis du bruker en grillstarter, elektrisk starter, eller annen type bran starter, må du tenne ilden i henhold til produsentens instruksjoner.
- 3.) Etter at den tennvæske er trukket inn skikkelig, tenner du haugen med briketter på flere steder for å sikre en jevn brenning. **Tenn alltid ilden mens grilllokket er åpent.**
La lokket være åpent til brikettene er fullstendig tent. Unnlattelse av å gjøre dette kan fange røyk fra tennvæsken i grillen og resultere i en eksplosjonsartet brann når lokket åpnes.
- 4.) Bruk aldri tennvæske på varmt kull ettersom brannen som oppstår kan forårsake alvorlig personskade.
- 5.) Du er klar til å begynne grillingen når haugen av briketter blir til aske og produserer en rød glød (ca. 12-15 minutter).
- 6.) Avhengig av grillmetoden, skal du enten la brikettene være i en haug eller spre dem jevnt over brikettristen ved hjelp av en ildrake med langt håndta.

MERK: IKKE begynn å grille før drivstoffet er dekket med et lag aske

***Vær alltid forsiktig når du håndterer varm kull for å hindre skade.**

VIT NÅR ILDEN DIN ER KLAR

Vellykket kullgrilling er avhengig av en god ild. Den generelle regelen for å vite når kullet er klart for grilling er å sørge for at 80 prosent eller mer av kullene har en askete gråfarge. Hvis mindre enn 80 prosent av kullene har denne fargen, betyr det at de ikke er klare ennå. Hvis alle er rødtglødende, kan det være at ilden er for varm. Her er et par trinn du kan følge for å justere temperaturen til ilden:

- Hvis den er for varm, kan du spre kullene ut litt. Dette gjør ilden mindre intens.
- Hev eller senk den justerbare brikettristen.
- Steng ventilene i grillen. Dette reduserer mengden oksygen som gir næring til ilden.
- Bruk den indirekte grillmetoden, med kull på hver side av en dryppform og mat over formen i stedet for direkte over brikettene.
- I tilfelle av en alvorlig oppblussing, kan du spraye flammene med vann fra en spruteflaske. Vær forsiktig, spraying med vann har en tendens til å blåse asken rundt og lage et rot.
- Legg til 2 eller 3 briketter om gangen for å øke brenntiden. Vent i 10 for å la kullet bli til aske før du legger til mer.

	ADVARSEL	
IKKE BRUK sprit eller besning til tenning! Bruk bare tennbriketter i henhold til EN1860-3!		

Direkte og indirekte grilling

Direkte grilling - For de fleste typer grilling blir kullet som blir antent spredt i et enkelt lag under grilltrekket. Dette kalles direkte grilling og passer for mat som med liten grilltid, slik som hamburgere, biff og mest sjømat. Kullet gir jevn, stabil varme, enten grilllokket er åpent eller lukket, og er måten de fleste griller på. For mer kontroll, kan du stable noe av kullet på den ene siden av grillen hvor de vil avgi intens varme. Du kan flytte maten rundt på grillen, og sette den over de veldig varme kullene i når du ønsker å svi den eller når et tykt stykke må grilles litt raskere. Du kan også bruke den justerbare briketristen og dempere for å kontrollere temperaturen i grillen.

Indirekte grilling - For mat som krever lengre grilltid, er det hensiktsmessig å bruke indirekte grilling. Denne metoden er for langvarig, langsom grilling i en dekket grill. For indirekte grilling, stables kullene stablet to eller tre kull dypt på den ene siden av grillen, eller deles og stables på to sider. Dette etterlater et tomrom ved siden av kullene eller mellom dem. Mat tilberedes over indirekte varme startes over direkte varme og flyttes deretter til den kjøligere (tomme) delen av grillen for jevn, langsom grilling. For å gjøre varmen så jevn som mulig, bør du lage to hauger med kull. Det er vanlig å plassere en dryppskål i metall i den tomme plassen ved siden av eller mellom kullene, som er fylt med vann, vin, øl, buljong eller en kombinasjon av disse. Sett maten direkte på dryppskålen. Dette gir litt ekstra fuktighet i grillmiljø og fanger også dryppende væsker. Dette gjøre det litt enklere å rydde opp og reduserer muligheten for oppblussing. (Husk å hode en sprayflaske fylt med vann i nærheten for å slukke eventuelle oppblussinger.) Når du blir vant til den indirekte metoden, kan det være lurt å bruke den til flere grilloppgaver. Selv om det kan ta litt lengre tid, er det en utmerket grillmetode og en sikker måte å hindre at maten blir brent på fremmer jevn grilling.

Grilling med trefliser/trestykker

For en mer robust røyksmak mens du bruker tennbriketter eller grillkull, kan du å legge til trefliser eller flere trestykker i ilden. Trestykker er tilgjengelige i en rekke naturlige farger, og kan brukes alene eller sammen med trekull. Som en generell regel, er alle løvtre som gir frukt eller nøtter egnet for grilling. Andre tretyper har imidlertid veldig ulike smaker. Eksperimenter med forskjellige tresorter for å bestemme din personlige favoritt, og alltid bruke alltid tilpasset tre. Grønne eller nylig hogdetre kan gjøre maten svart, og smaker bittert.

Våre anbefalinger:

Kylling - Svartor, eple, hickory, mesquite, sassafrastre, vinranke

Biff - Hickory, mesquite, eik, vinranke

Ssvinekjøtt - Frukttre, hickory, eik, sassafrastre

Lam - Frukttre, mesquite

Kalvekjøtt - Frukttre, vinranke

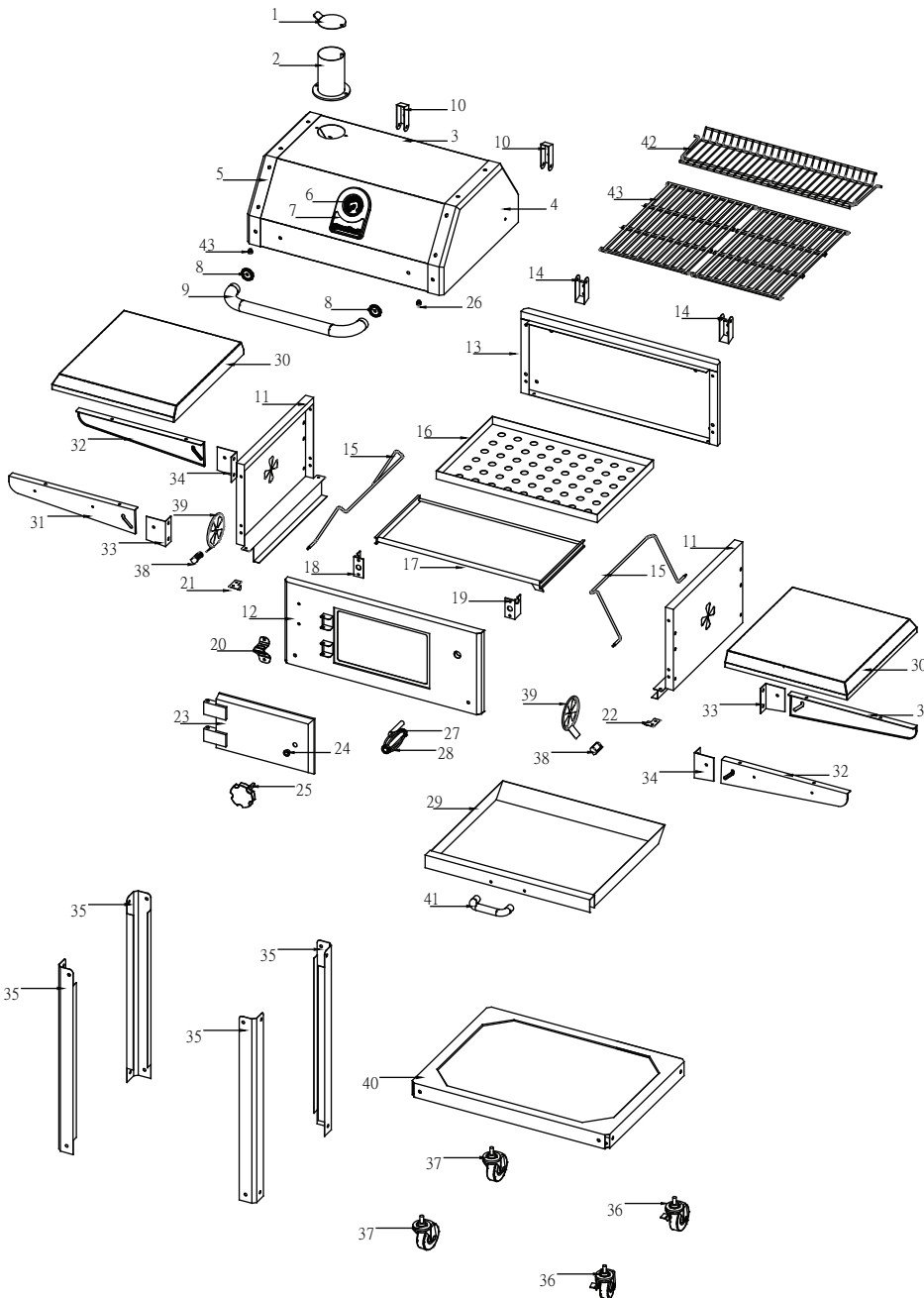
Sjømat - Svartor, mesquite, sassafrastre, vinranke

Grønnsaker - Mesquite

Xenon Charcoal

This diagram is provided to assist you identify parts if replacement is necessary. Contact your place of purchase or the manufacturer to inquire about parts, availability and service.

Items included in your barbecue specification may differ from the parts list, depending on region or specific dealer specification.



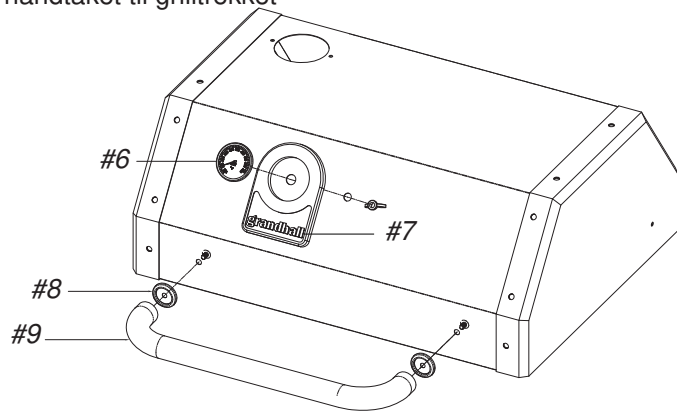
KEY	DESCRIPTION	QTY
1	Chimney cover	1
2	Chimney	1
3	Hood panel	1
4	Hood end cap right	1
5	Hood end cap left	1
6	Thermometer	1
7	Logo badge	1
8	Hood handle end cap	2
9	Hood handle	1
10	Hood Hinges(Upper)	2
11	Firebox side Panel	2
12	Firebox Front Panel	1
13	Firebox Rear Panel	1
14	Hood (lower)	2
15	Charcoal tray holding wire	2
16	Charcoal tray	1
17	Charcoal tray lifting bracket	1
18	Crank lifting bracket(left)	1
19	Crank lifting bracket(Right)	1
20	Bottle Opener	1
21	Ash tray stopper(Left)	1
22	Ash tray stopper(Right)	1
23	Charcoal access door	1
24	Access door nut	1
25	Access door handle	1
26	Rubber pad	2
27	Crank lifting	1
28	Crank lifting handle	1
29	Ash tray	1
30	Side shelf	2
31	Side shelf Bracket(LF&RR)	2
32	Side shelf Bracket(RF&LR)	2
33	Folding bracket(LF&RR)	2
34	Folding bracket(RF&LR)	2
35	Trolley legs	4
36	Casters(W/ brake)	2
37	Casters(W/O brake)	2
38	Air vent handle	2
39	Controller	2
40	Bottom Panel	1
41	Ash tray handle	1
42	Warming Rack	1
43	Cooking Grid	2

(GB) NOTE: The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use
 (FR) Remarque : Le barbecue doit être installé sur une base nivelée sûre avant utilisation
 (DE) HINWEIS: Der Grill muss vor der Verwendung auf einer sicheren, ebenen Basis aufgestellt werden
 (IT) NOTA: Il barbecue deve essere installato su una base piana e sicura prima dell'uso
 (NL) LET OP: De barbecue dient voor gebruik op een stabiele vlakke ondergrond gezet te worden
 (SE) OBS: Grillen måste installeras på en säker basnivå före användning
 (FI) HUOMAA: Grilli pitää asentaa tasaiselle alustalle ennen käyttöä
 (ES) NOTA: Coloque la barbacoa en una superficie segura antes de utilizarla
 (PT) NOTA: O grelhador deverá ser instalado numa base nivelada e segura antes da utilização
 (DK) BEMÆRK: Grillen skal installeres på en sikker og plan overflade inden ibrugtagning
 (NO) MERK: Grillen må monteres på et sikkert, jevnt underlag før bruk

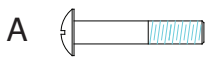
1. (GB) Attach Hood Handle (FR) Fixez la poignée du capot (DE) Abdeckhaubengriff befestigen
 (IT) Montare la maniglia del coperchio (NL) Monteer het handvat van de kap (SE) Montera kåpans handtag
 (FI) Kiinnitä kuvun kahva (ES) Fije el asa de la campana (PT) Anexe o Manípulo de Madeira
 (DK) Monter Låghåndtag (NO) Fest håndtaket til grilltrekket



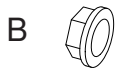
Phillips Head Screw
 M6x16mm
 Qty. 2



2. (GB) Attach Chimney and upper Hood Hinges (FR) Fixez la cheminée et les charnières supérieures du capot
 (DE) Rauchabzug und obere Scharniere der Abdeckhaube befestigen (IT) Montare la canna fumaria e le cerniere superiori del coperchio (NL) Monteer het rookkanaal en de bovenste kapscharnieren (SE) Montera skorstenen och övre huvans gångjärn (FI) Kiinnitä savupiippu ja kuvun ylemmät saranat (ES) Fije la chimenea y las bisagras superiores de la campana (PT) Coloque a Chaminé e as dobradiças de madeira superiores (DK) Monter skorsten og øverste låghængsler (NO) Fest skorsteinen og de øvre grilltrekkhengslene



Phillips Head Screw
 M6xL35mm
 Qty. 4



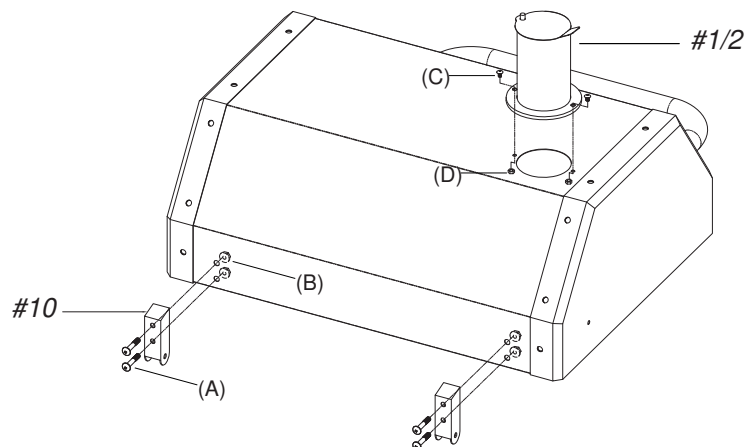
Flange Nut : M6
 Qty. 4



Phillips Head Screw
 M5x12mm
 Qty. 2



Flange Nut : M5
 Qty. 2

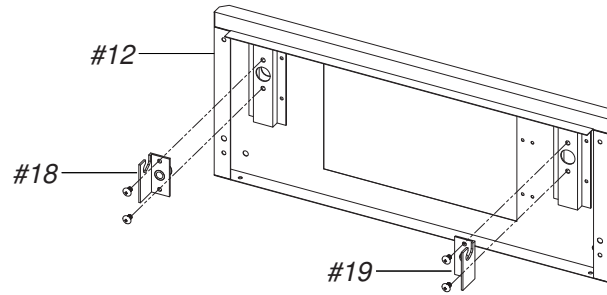


3. (GB) Attach Crank Bracket To Front Panel
 (DE) Winkelhalterung an Frontplatte befestigen
 (NL) Monteer crankbeugel aan het voorpaneel
 (FI) Kiinnitä kammen kiinnike etupaneeliin
 (PT) Coloque o suporte da manivela no painel dianteiro
 (NO) Fest sveivebraketten på til frontpanelet

- (FR) Fixez le support de manivelle sur le panneau avant
 (IT) Fissare la staffa della manovella al pannello frontale
 (SE) Montera vevfästet på frontpanelen
 (ES) Sujete el soporte de la manivela al panel frontal
 (DK) Monter tværbeslag til frontpanel



Phillips Head Screw
 M6x10mm
 Qty. 4



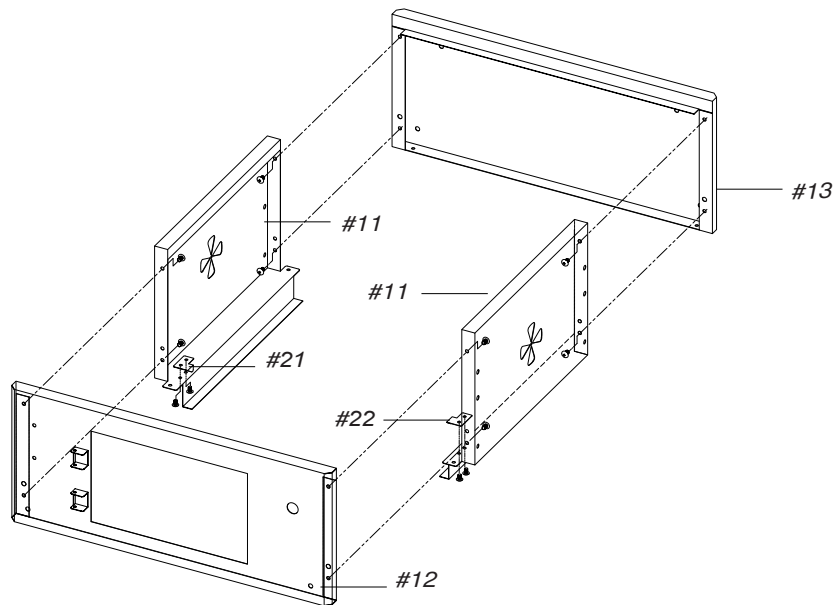
4. (GB) Assemble Fire Box
 (I T) Montare il focolare
 (F I) Kokoa tulisija
 (DK) Saml brandboksen

- (FR) Montez le foyer
 (NL) Monteer de vuurplaats
 (ES) Monte la cámara de combustión
 (NO) Monter brennkammeret

- (DE) Feuerkammer montieren
 (SE) Montera fyrboxen
 (PT) Monte a caixa de fogo



Phillips Head Screw
 M5x10mm
 Qty. 12



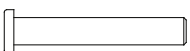
5. (GB) Assemble Fire Box
 (I T) Montare il focolare
 (F I) Kokoa tulisija
 (DK) Saml brandboksen

- (FR) Montez le foyer
 (NL) Monteer de vuurplaats
 (ES) Monte la cámara de combustión
 (NO) Monter brennkammeret

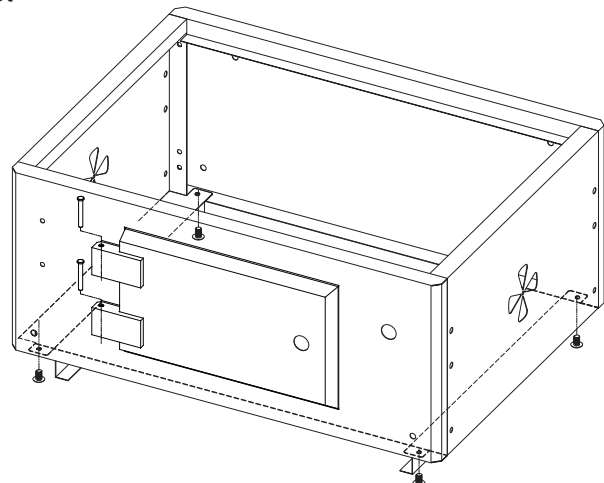
- (DE) Feuerkammer montieren
 (SE) Montera fyrboxen
 (PT) Monte a caixa de fogo



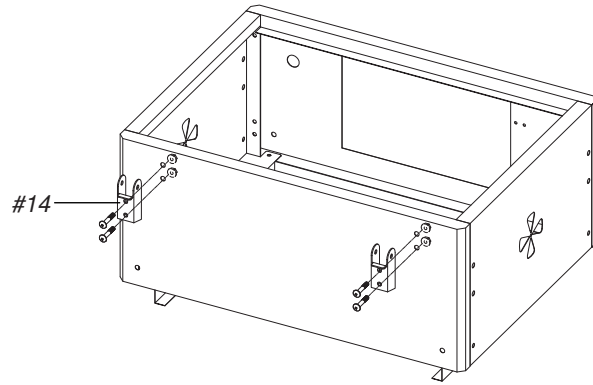
Phillips Head Screw
 M5x10mm
 Qty. 4



∅9*2+∅5.7*43
 Qty. 2



6. (GB) Attach Lower Hood Hinges
 (FR) Fixez les charnières inférieures du capot
 (DE) Untere Scharniere der Abdeckhaube befestigen
 (I T) Fissare le cerniere inferiori del coperchio
 (NL) Monteer de onderste kapscharnieren
 (SE) Montera nedre kåpans gångjärn
 (FI) Kiinnitä kuvun alemmat saranat
 (ES) Fije las bisagras inferiores de la campana
 (PT) Coloque as dobradiças de madeira inferiores
 (DK) Monter nederste låghængsler
 (NO) Fest de nedre hengslene til grilltrekket

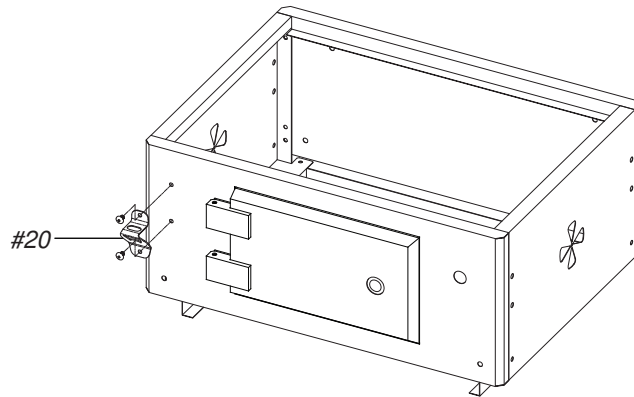


Phillips Head Screw
 M6xL35mm
 Qty. 4



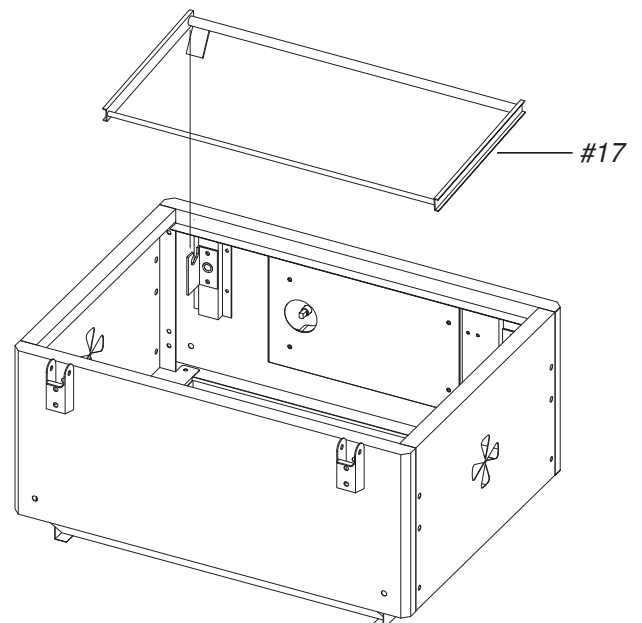
Flange Nut : M6
 Qty. 4

7. (GB) Attach Bottle Opener
 (FR) Fixez l'ouvre-bouteille
 (DE) Flaschenöffner befestigen
 (I T) Fissare l'apribottiglie
 (NL) Bevestig flessenopener
 (SE) Montera flasköppnare
 (F I) Kiinnitä pullonavaaja
 (ES) Coloque el abrebotellas
 (PT) Coloque o Abridor de garrafa
 (DK) Monter flaskeåbner
 (NO) Fest Flaskeåpner

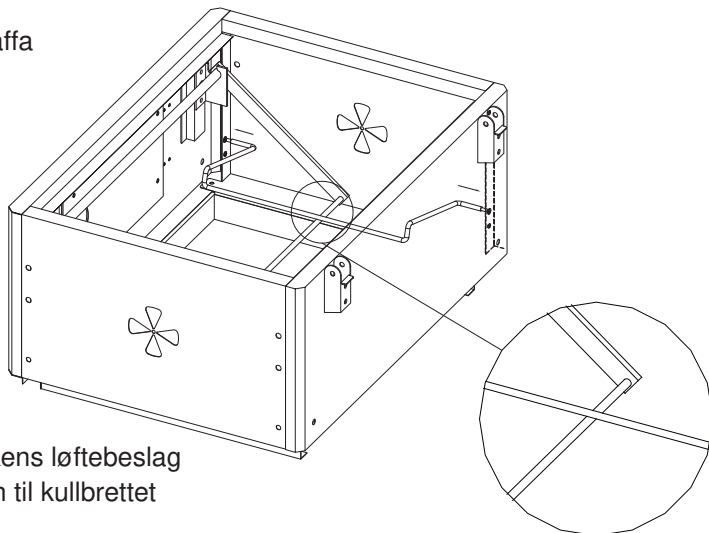


Phillips Head Screw
 M5x10mm
 Qty. 2





8. (GB) Insert Charcoal Tray Lifting Bracket
 (FR) Insérez la ferrure de levage du plateau de charbon
 (DE) Halterung zum Anheben der Holzkohlenschale einsetzen
 (I T) Fissare la staffa di sollevamento del comparto del carbone
 (NL) Plaats de houtskoollade tilbeugel
 (SE) Infoga grillbrickans lyftfäste
 (FI) Aseta hiiliritilän nostokannake
 (ES) Introduzca el soporte para la bandeja de elevación del carbón
 (PT) Insira o suporte de elevação de tabuleiro de carvão
 (DK) Indsæt løftebeslag til trækulbakke
 (NO) Sett inn løftebrakett for grillskuff

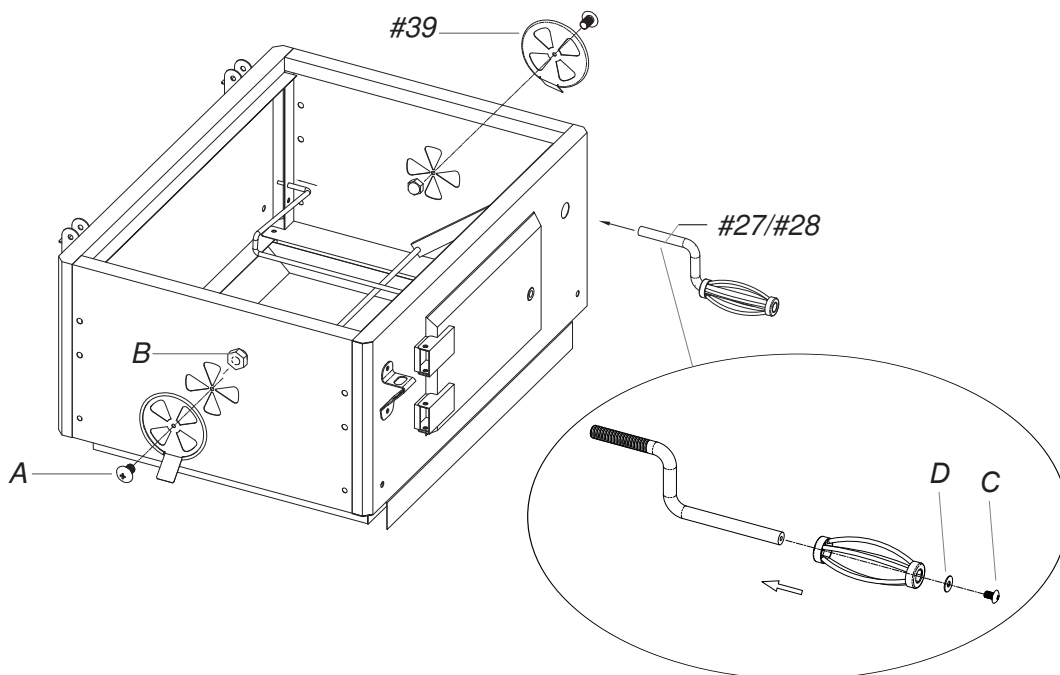


9. (GB) Attach charcoal tray wire and place it on the charcoal tray lifting bracket
 (FR) Fixez le fil de retenue du plateau de charbon et placez-le sur la ferrure de levage du plateau de charbon
 (DE) Befestigen Sie den Haltebügel der Holzkohlenschale und bringen Sie ihn zum Anheben der Holzkohlenschale an der Halterung an
 (I T) Fissare il cavo del comparto del carbone e porlo sulla staffa di sollevamento
 (NL) Monteer houtskoollade draagrek en plaats het op de houtskoollade tilbeugel
 (SE) Montera grillbrickans vajer och placera den på grillbrickans lyftfäste
 (F I) Kiinnitä hiiliritilän tukikannake ja aseta se hiiliritilän nostokannakkeen päälle
 (ES) Fije la varilla de la bandeja de carbón y colóquela sobre el soporte para la bandeja de elevación del carbón
 (PT) Instale o cabo do tabuleiro de carvão e coloque-o no suporte de elevação do tabuleiro de carvão
 (DK) Monter trækulbakkens wire og placer den på trækulbakkens løftebeslag
 (NO) Fest tråden til kullbrettet og plasser det på løftebraketten til kullbrettet



10. (GB) Attach Air Vent Controller Access door nut / Crank lifting handle
 (FR) Fixez l'écrou de la porte d'accès de l'évent d'air/la poignée de levage à manivelle
 (DE) Befestigen Sie die Zugangsklappenmutter der Belüstungsöffnungen/Kurbelgriff
 (I T) Fissare il dado della griglia dello sfianto/ la manovella di sollevamento
 (NL) Monteer luchtregelaar Toegangsdeur moer / Hoogteregeling crank handvat
 (SE) Fäst muttern till luckan för kontroll av luftventilen / handtag till vevfästet
 (F I) Kiinnitä tuuletusaukon säätimen mutteri ja nostokammen kahva
 (ES) Coloque las tuercas de la puerta de acceso del controlador de aire y de la manivela de elevación
 (PT) Instale a porca da porta de acesso ao controlador da abertura de ar/Manípulo de elevação de manivela
 (DK) Monter luftspjældet, adgangslømmens møtrik / tværløftehåndtaget
 (NO) Fest mutteren til luftventilkontrolleren/tilgangsdøren / håndtak til sveivløfting

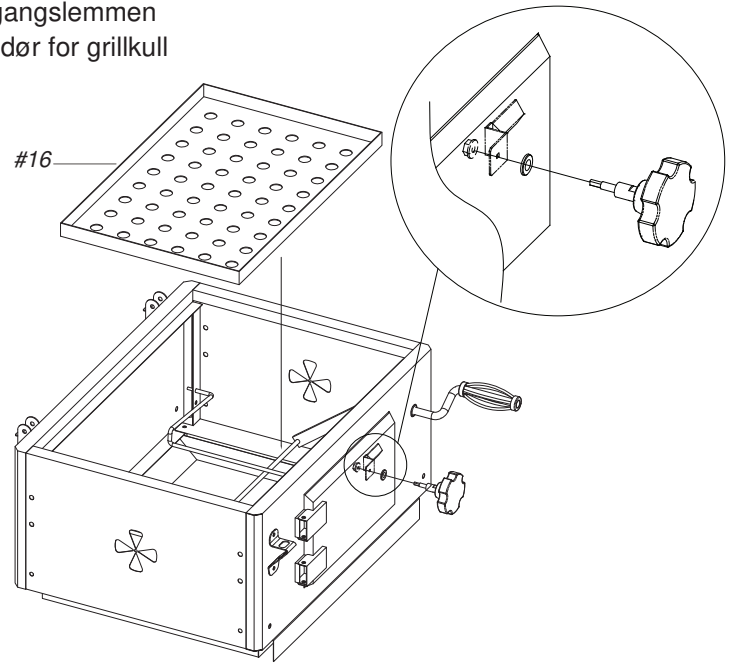
- A 
 Phillips Head Screw
 M5x10mm
 Qty. 2
- B 
 Lock Nuts:M5
 Qty. 2
- C 
 Phillips Head Screw
 M5x10mm
 Qty. 1 (SS430)
- D 
 Plain
 Washer:ø15xø5.5
 Qty. 1



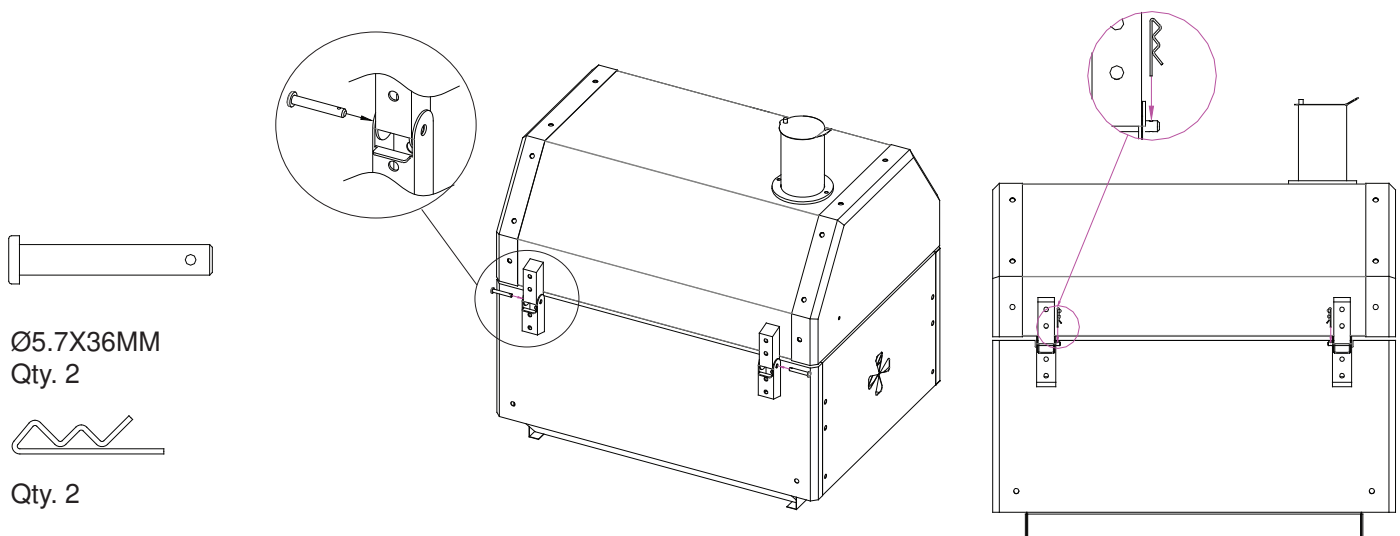
11. (GB) Insert Charcoal Tray and install charcoal access door handle
 (FR) Insérez le plateau de charbon et installez la poignée de porte d'accès au charbon
 (DE) Setzen Sie die Holzkohlenschale ein und befestigen Sie den Zugangsklappengriff
 (I T) Inserire il comparto del carbone e montare la maniglia dello sportello di accesso
 (NL) Plaats houtskoollade en monteer het handvat van de toegangsdeur tot het houtskool
 (SE) Infoga grillbrickan och installera handtaget till luckan för grillen
 (FI) Asenna hiiliritilä ja hiililuukun oven kahva
 (ES) Introduzca la bandeja de carbón e instale el asa de la puerta de acceso del carbón
 (PT) Insira o tabuleiro de carvão e instale o manípulo da porta de acesso de carvão
 (DK) Indsæt trækulsbakken og monter håndtaget til adgangslemmen
 (NO) Sett inn grillkullbrett og monter håndtak til tilgangsdør for grillkull



Flange Nut : M5
 Qty. 1



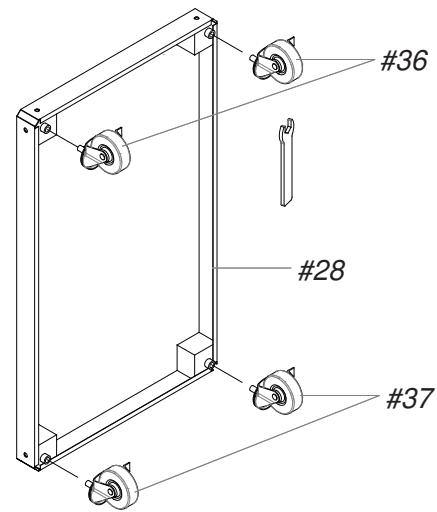
12. (GB) Attach Hood To Firebox (FR) Fixez le capot au foyer (DE) Abdeckhaube an der Feuerkammer befestigen
 (I T) Attaccare il coperchio al focolare (NL) Monteer de kap aan de vuurplaats (SE) Montera kåpan till fyrboxen
 (F I) Kiinnitä kupu tulisijaan (ES) Fije la campana a la cámara de combustión (PT) Coloque a madeira na caixa
 (DK) Monter låget til brandboksen (NO) Fest grilltrekkett til brennammeret



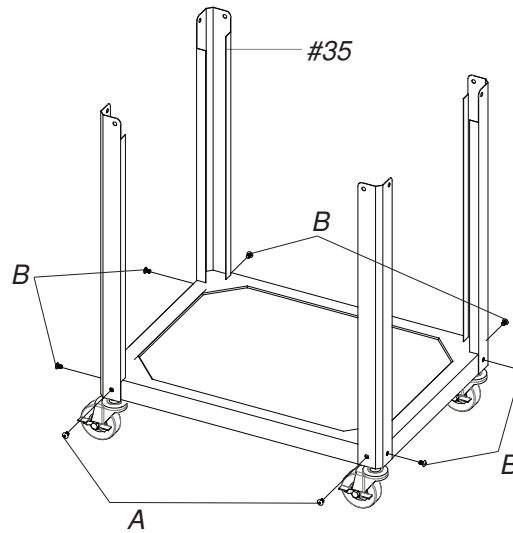
Ø5.7X36MM
 Qty. 2



Qty. 2

13. (GB) Attach Caster To Bottom Panel
 (FR) Fixez la roulette au panneau inférieur
 (DE) Räder an der Bodenplatte befestigen
 (I T) Attaccare le ruote al pannello inferiore
 (NL) Monteer wielen aan bodempaneel
 (SE) Montera styrhjulet på bottenpanelen
 (F I) Kiinnitä kalustepyörät alapaneeliin
 (ES) Sujete las ruedas al panel inferior
 (PT) Instale a roda no painel inferior
 (DK) Monter møbelhjul til bundpanelet
 (NO) Fest trinsen til bunnpanel



14. (GB) Attach Trolley legs
 (FR) Fixez les pieds du chariot
 (DE) Wagenbeine befestigen
 (I T) Fissare le gambe del carrello
 (NL) Monteer de poten
 (SE) Montera vagnens ben
 (F I) Kiinnitä vaunun jalat
 (ES) Ajuste las patas del carro
 (PT) Instale as pernas do carrinho
 (DK) Monter ben til rullebord
 (NO) Fest trolleybein

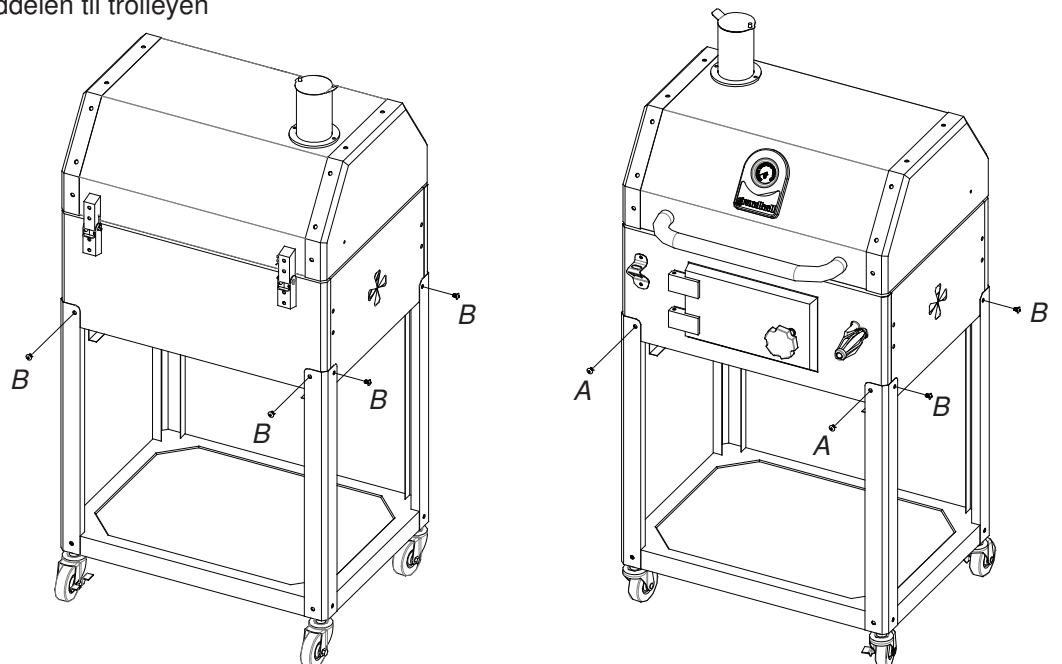


- A 
 Phillips Head Screw
 M6x10mm
 Qty. 2 (SS304)
- B 
 Phillips Head Screw
 M6x10mm
 Qty. 6 (Black)

15. (GB) Assemble Head Assembly To Trolley
 (FR) Montez l'ensemble de tête sur le chariot
 (DE) Montieren Sie den Aufbau auf dem Wagen
 (I T) Montare il gruppo superiore sul carrello
 (NL) Monteer bovendeeel aan de wagen
 (SE) Montera huvudaggregatet till vagnen
 (F I) Kiinnitä pääkokoospano vaunuun
 (ES) Monte la parte principal de la parrilla sobre el carro
 (PT) Monte a unidade da cabeça para o carrinho
 (DK) Monter hovedmodulet til rullebord
 (NO) Fest den monterte hoveddelen til trolleyen

- A 
 Phillips Head Screw
 M6x10mm
 Qty. 2 (SS304)

- B 
 Phillips Head Screw
 M6x10mm
 Qty. 6 (Black)



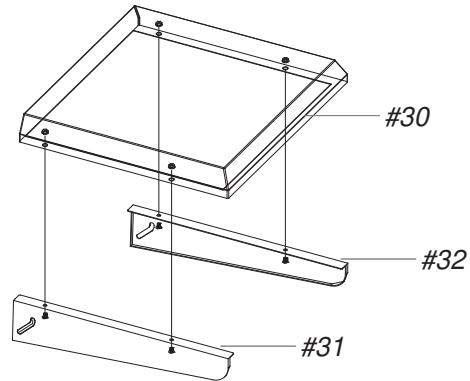
16. (GB) Attach Shelf Bracket To Side Shelves (X2)
 (FR) Fixez le support de plateau aux plateaux latéraux (x2)
 (DE) Halterungen der Seitenablage an den Seitenablagen befestigen (X2)
 (I T) Fissare la staffa per i ripiani laterali (X2)
 (NL) Monteer de plateaubeugels aan de zijplateaus (2x)
 (SE) Montera hyllfästet till sidohyllorna (X2)
 (F I) Kiinnitä hyllyjen kiinnikkeet sivuhyllyihin (X2)
 (ES) Fije los soportes del estante a los estantes laterales (x 2)
 (PT) Instale o suporte de prateleira nas prateleiras laterais (X2)
 (DK) Monter hyldebeslag til sidehylder (X2)
 (NO) Fest hyllebrakett til sidehyller (X2)



Phillips Head Screw
 M5x10mm
 Qty. 8



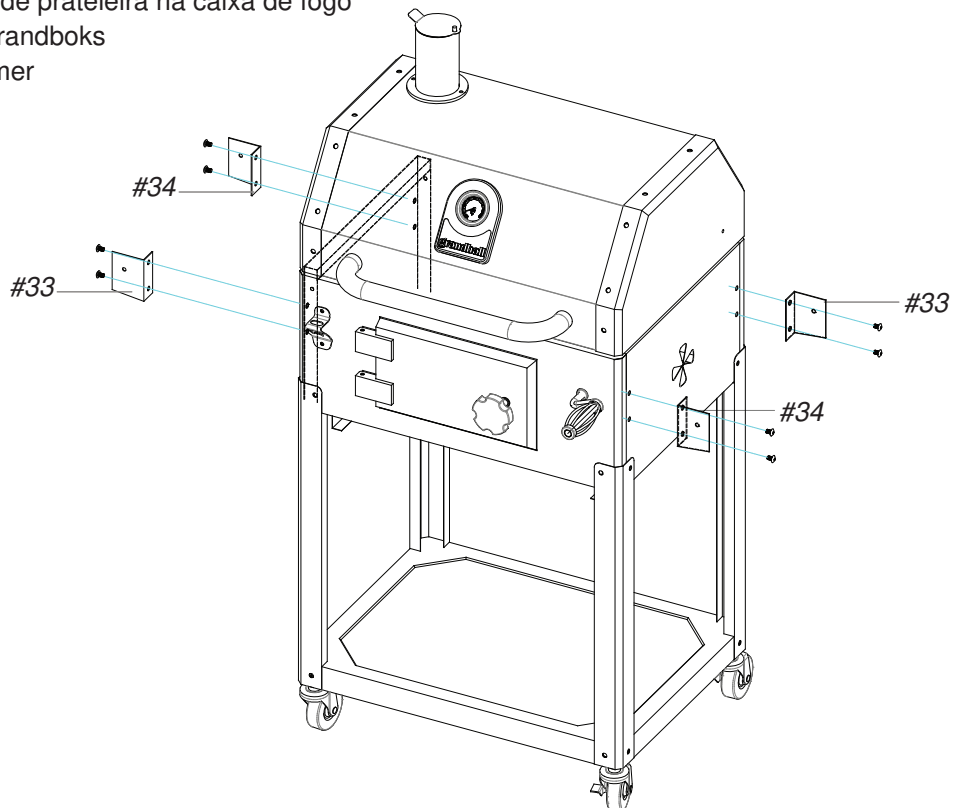
Flange Nut : M5
 Qty. 8



17. (GB) Attach Shelf Folding Bracket To Firebox
 (FR) Fixez le support de plateau pliant au foyer
 (DE) Klappbügel der Seitenablagen an die Feuerkammer montieren
 (I T) Fissare la staffa pieghevole del ripiano al focolare
 (NL) Monteer plateau inklapbeugels aan de vuurplaats
 (SE) Fäst hyllans infällbara fästet på fyrboxen
 (F I) Kiinnitä hyllyjen taittuva kannake tulisijaan
 (ES) Instale los soportes de los estantes plegables en la cámara de combustión
 (PT) Instale o suporte de dobragem de prateleira na caixa de fogo
 (DK) Monter hyldefoldebeslaget til brandboks
 (NO) Fest foldebrakett til brennkammer



Phillips Head Screw
 M6x12mm
 Qty. 8



18. (GB) Attach Sides Shelves To Bracket

- (FR) Fixez les plateaux latéraux au support
(DE) Seitenablagen an den Halterungen befestigen
(I T) Fissare i ripiani alle staffe
(NL) Monteer de zijplateaus aan de beugels
(SE) Fäst sidohyllor på konsolen
(F I) Kiinnitä sivuhyllyt kiinnikkeeseen
(ES) Coloque los estantes laterales sobre los soportes
(PT) Instale as prateleiras laterais no suporte
(DK) Monter sidehylder til beslag
(NO) Fest sidehyller til brakett



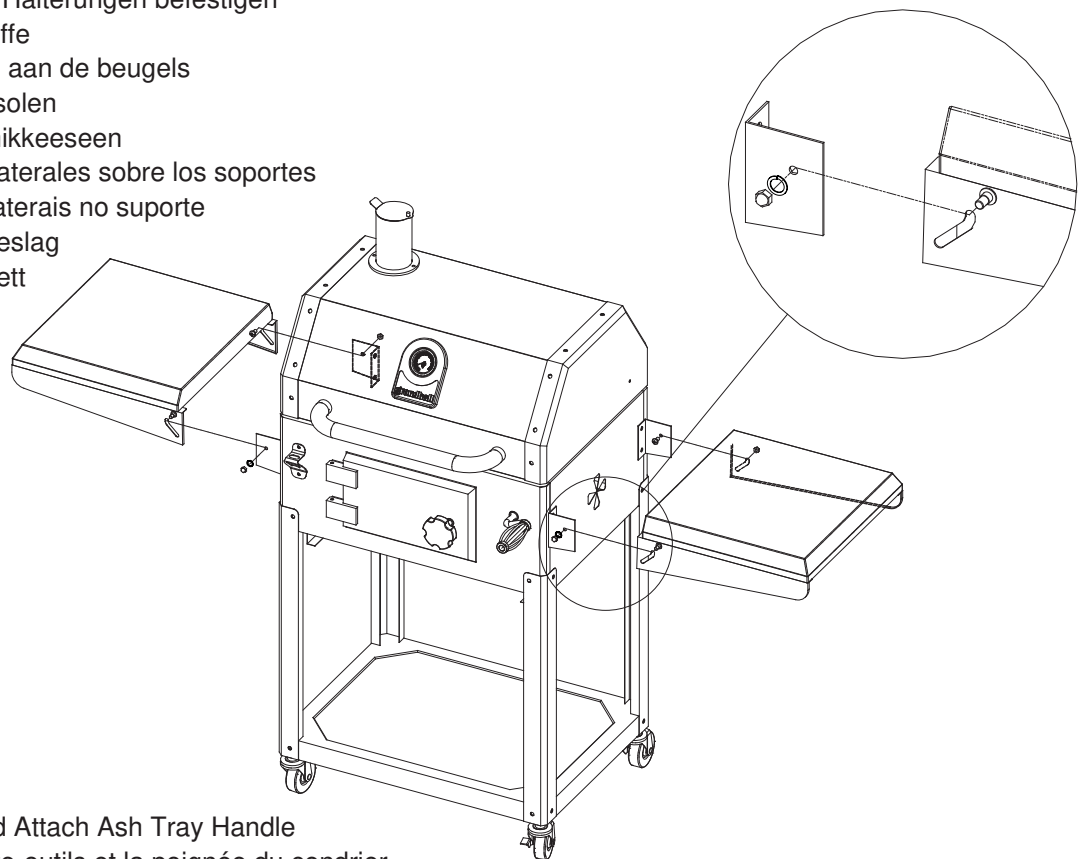
Bolt: M6*8mm
Qty. 4



Cap Nut : M6
Qty. 4

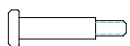


Spring Washer M6
Qty. 4



19. (GB) Attach Tool Hooks and Attach Ash Tray Handle

- (FR) Fixez les crochets porte-outils et la poignée du cendrier
(DE) Gerätehaken und Aschenschalen Griff befestigen
(I T) Attaccare i ganci per gli utensili e fissare la maniglia del portacenere
(NL) Monteer haken en monteer het handvat van de aslade
(SE) Fäst verktygskrokar and askfatets handtag
(F I) Kiinnitä työkalukoukut ja tuhkaluukun kahva
(ES) Fije los tornillos y coloque el asa a la bandeja recoge cenizas
(PT) Instale os ganchos de ferramenta e o manipulo do tabuleiro de cinzas
(DK) Monter udstyrsholdere og monter askebakkens håndtag
(NO) Fest verktøyskroer og håndtak for askebrett



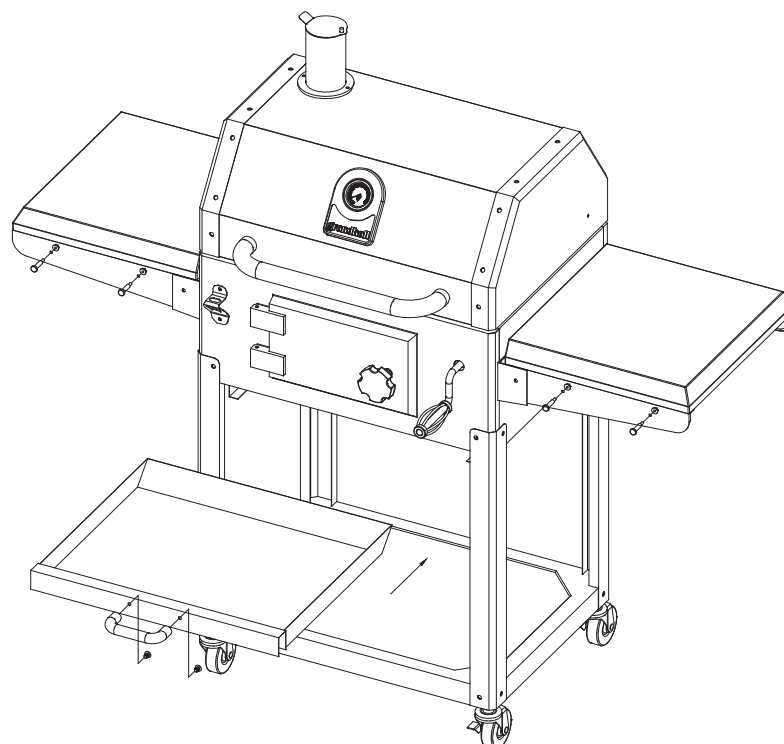
Tool Hook
Ø7x25+M5x10mm
Qty. 4



Flange Nut : M5
Qty. 4



Phillips Head Screw
1/4"x3/8"
Qty. 2



Grand Hall Europe B.V.

Tolstraat 17a
7482 DC Haaksbergen
The Netherlands
www.grandhall.eu

(IE) (GB) NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.

(CH) (FR) NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.

(AT) (CH) (DE) ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.

(CH) (IT) AVVERTENZA: Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario.

(BE) (NL) ATTENTIE: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onderdelen in uw BBQ specificatie kunnen per regio of per dealer verschillen.

(SE) ANM.: Denna information är endast avsedd som handledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de krav som olika återförsäljare har.

(FI) HUOMATKAA: Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia. Ostamanne grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai erityisten myyjäkohtaisten yksityiskohtien mukaan.

(ES) NOTA: Esta información es una guía únicamente. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador sean diferentes según la región o las especificaciones específicas del representante.

(PT) NOTA: Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação da região ou do vendedor específico.

(DK) NB: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter ønske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.

(NO) NB: Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere som stipulert av forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.

All specifications are subject to change without notice.

Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.

Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidätetään.

Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman, että niistä erikseen ilmoitetaan.

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.

Moguće su promjene bez prethodnih najava.

Možne so spremembe brez predhodnih najav.