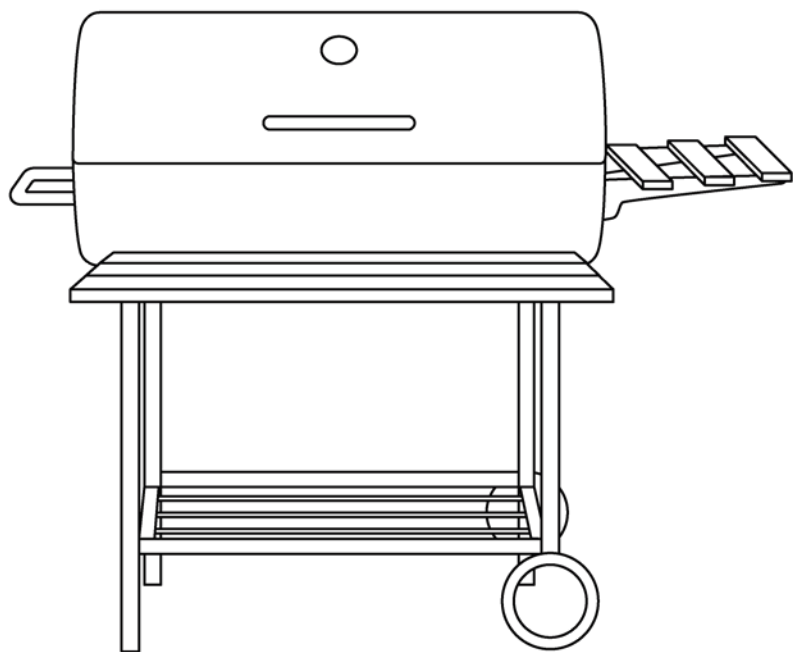


CREATE



BBQ Smokey

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Parts list	7
Mounting	8
Before using	11
Tips	11
Cleaning and maintenance	12

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	13
Listado de partes	14
Montaje	15
Antes de usar	18
Consejos	18
Limpieza y mantenimiento	19

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	20
Lista de peças	21
Montagem	22
Antes de usar	25
Pontas	25
Limpeza e manutenção	26

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	27
Liste des pièces	28
Montage	29
Avant d'utiliser	32
Conseils	32
Nettoyage et entretien	33

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	34
Elenco delle parti	35
Montaggio	36
Prima di usare	39
Suggerimenti	39
Pulizia e manutenzione	40

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	41
Liste der Einzelteile	42
Montage	43
Vor Gebrauch	46
Tipps	46
Reinigung und Instandhaltung	47

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	48
Onderdelen lijst	49
Montage	50
Voor gebruik	53
Tips	53
Reiniging en onderhoud	54

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	55
Lista części	56
Montowanie	57
Przed użyciem	60
Porady	60
Czyszczenie i konserwacja	61

ENGLISH

Thank you very much for choosing our portable barbecue. Before using this product, carefully read the instructions for its correct use.

The included safety precautions reduce the risk of burns, injury, or even death if strictly followed. Please keep this manual in a safe place for future reference, together with the completed product warranty card, the original product packaging and proof of purchase. If possible, pass these instructions on to the next owner of the product. Observe basic safety precautions and accident prevention regulations at all times when using the appliance. We decline all responsibility derived from the non-compliance of these instructions by customers.

SECURITY INSTRUCTIONS

Before using this product, please read the basic safety precautions carefully.

- Do not use this product indoors. This barbecue is intended for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended to be used as a stove.
- Do not use in a garage, building, covered walkway, or any other enclosed area.
- Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile liquids to light charcoal.
- Keep the grilling area free of flammable vapors and liquids, such as gasoline, alcohol, etc. and combustible material.
- Do not use grill unless all parts are in place. This grill must be assembled correctly according to the assembly instructions. A bad assembly can be dangerous.
- Use caution when handling your grill. This will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.
- This barbecue reaches very high temperatures, do not move it during use.
- Do not leave the barbecue within the reach of children and pets.
- Do not use alcohol or gasoline to light or fan the fire.
- Do not place the barbecue on a glass or combustible surface.
- Do not use this grill in high wind conditions.
- Do not wear clothing with loose, loose sleeves when lighting or using the grill.
- Never touch the cooking grate, charcoal or ashes to see if they are hot.
- Turn off the charcoal when you are done cooking. To turn it off, close the vents on the bowl and put the lid on.
- Use heat resistant barbecue mitts or mitts when cooking, adjusting the opening of the vents, adding charcoal and handling the lid.
- Use appropriate grill utensils with long, heat-resistant handles.
- Always put charcoal in the charcoal grill basket. Do not put charcoal directly on the bottom of the product.
- Never dispose of hot coals where they can be stepped on or present a fire hazard. Never dispose of ashes or charcoal before they are completely

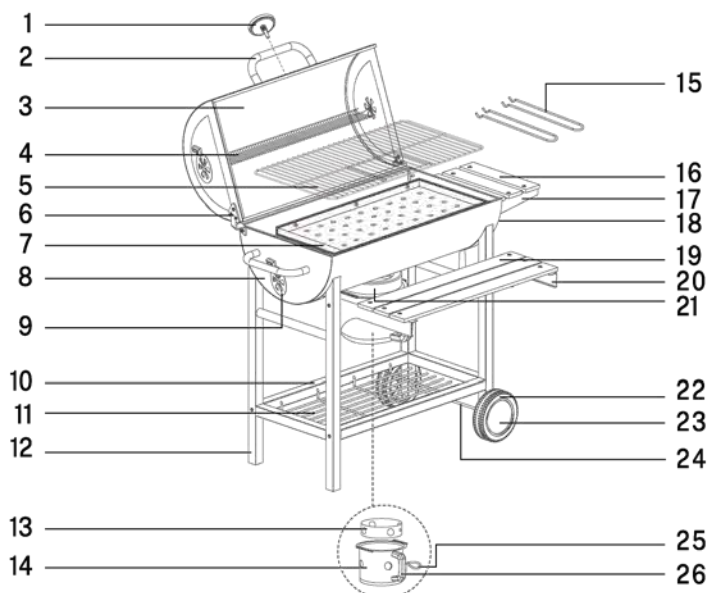
extinguished.

- Do not put grill away until ashes and charcoal are completely extinguished.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned and fully extinguished and grill is cool.
- Do not use water to control flare-ups or extinguish charcoal.



WARNING! Do not use the barbecue in closed and/or habitable spaces, such as houses, tents, caravans, motorhomes or boats. It can cause danger of death by inhalation of carbon monoxide.

PARTS LIST



1. Thermostat

2. Handles

3. Barbecue lid

4. Top rack

5. Grill

6. Attachment for the lid

7. Charcoal basket

8. Barbecue body

9. Smoke slot covers

10. Supports for lower tray

11. Lower rack

12. Legs

13. Air inlet regulator

14. Ash catcher

15. Grip for grill

16. Woods side tray

17. Side tray support

18. Side tray coupling

19. Woods front tray

20. Front tray support

21. Ash collector coupling

22. Wheels

23. Wheel cover

24. Wheel clamp bar

25. Air control lever

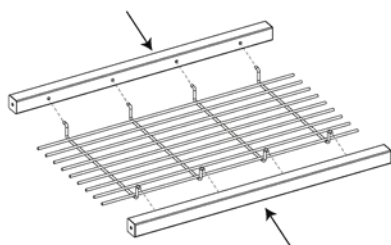
26. Handle for ash tray

A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

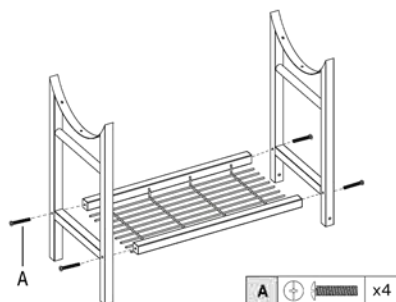
E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6

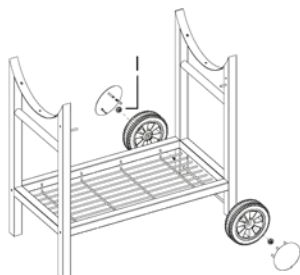
MOUNTING



1. Attach the rack to the bottom of the BBQ with the two tray supports.



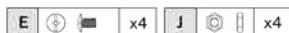
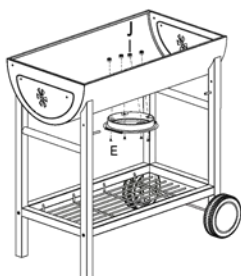
2. Then, take the two side parts of the base with legs and screw them together with the screws A to the supports from the previous step.



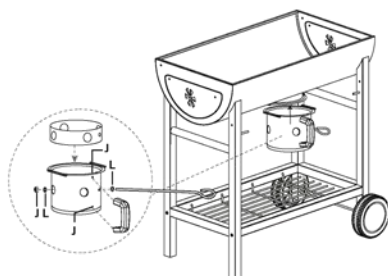
3. With the help of the support bar, insert the wheels using the piece I so that they remain attached. Then fit the cover of each wheel.



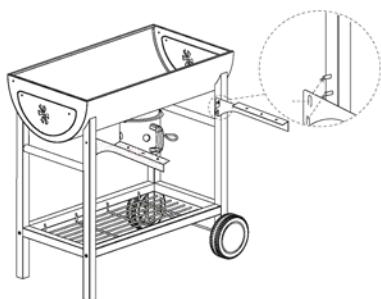
4. Screw the body of the BBQ to the legs using the pieces E and J.



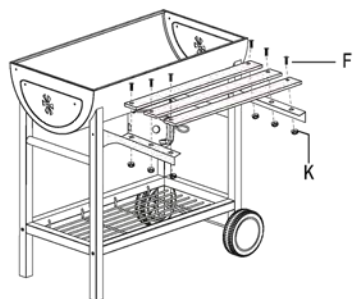
5. Once the base is assembled, place the upper part of the ash collector under the body of the BBQ using the pieces E and J.



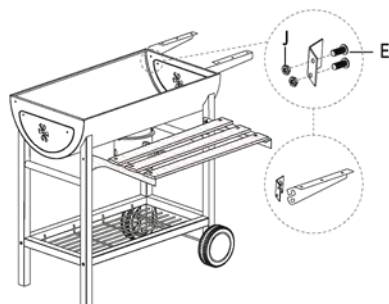
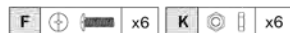
6. Use two J-pieces to mount the handle on the collection bucket. Insert the air inlet regulator and then fix it with the lever. Then fit the bucket onto the part mounted in the previous step.



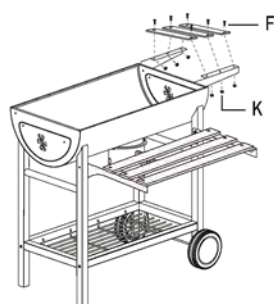
7. Insert the brackets for the front tray into the leg pieces.



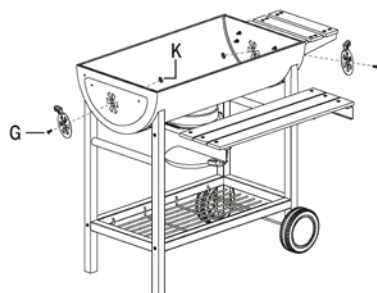
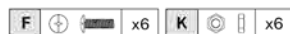
8. Place the front pieces of wood with the pieces F and K.



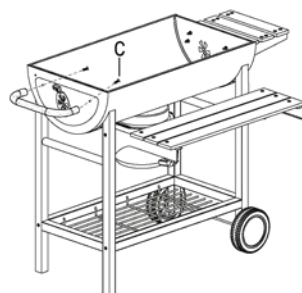
9. Subsequently, place the coupling for the support of the trays and the lateral supports with the pieces E and J.



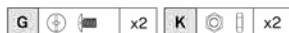
10. Place the side pieces of wood with the pieces F and K.

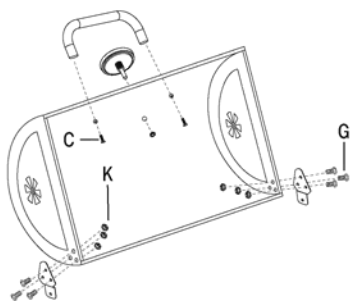


11. Attach the air outlet grill covers using the parts G and K.

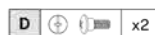
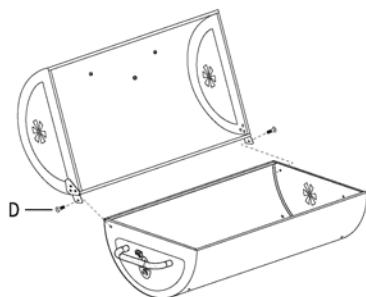


12. Use 2 screws C to place the carrying handle on the base of the BBQ.

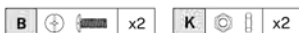
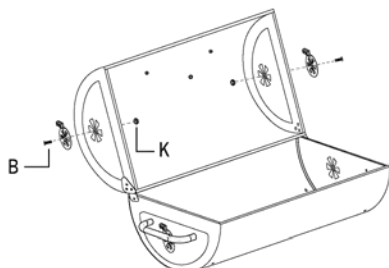




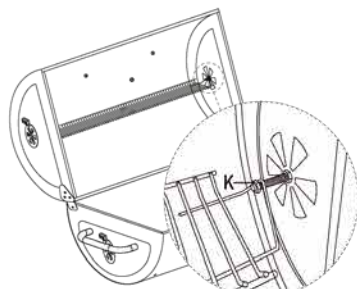
13. Place the thermostat fitting it into the hole in the central part of the cover and then with the screws **C** place the handle. Then, put the supports for the lid and screw them with the pieces **G** and **K**.



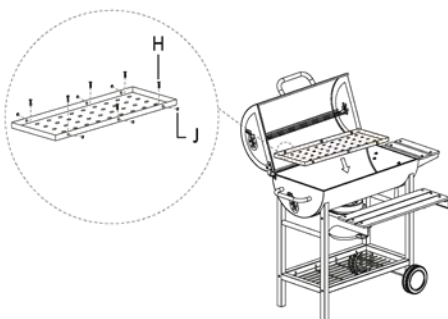
14. Once the support piece is placed on the lid, fit it into the body of the BBQ by screwing the pieces with the screws **D**.



15. Put the covers for the air outlet of the BBQ lid with the pieces **B** and **K**.



16. In the internal part of the cover, part of the screw **B** will protrude, couple the upper grille inside the cover so that it is well secured with the nut **K**.



17. Mount the screws **H** and the nuts **J** in the charcoal tray and then insert it inside the body of the BBQ.



18. Finally, place the roasting rack on the BBQ and the tongs to be able to manipulate the rack without burning yourself.

BEFORE USING

SELECT THE PLACE OF USE

- Use this grill only outdoors in a well-ventilated area. Do not use in enclosed spaces such as homes, tents, caravans, in a garage, covered walkway, or any other enclosed area.
- Keep grill on a safe, level surface at all times.
- Do not use grill within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

AMOUNT OF COAL TO USE

The amount of charcoal depends on what you are grilling and the size of the grill.

Grilling small, tender pieces of food will require less cooking time than grilling large cuts of meat.

FIRST USE OF THE GRILL

It is recommended to heat the grill and keep the fuel red hot, with the lid on, for at least 30 minutes before cooking for the first time.

GRILL PREPARATION

1. Open the lid of the barbecue with the help of the upper handle that does not close.
2. Remove the charcoal grate and, if necessary, clean any ashes or bits of charcoal from the grill baskets.
3. Add the charcoal you will need. Charcoal requires oxygen to burn, so make sure nothing is blocking the vent holes.
4. Open the grill vents by turning the plates.
5. Replace the charcoal grate so you can add food to be cooked.

TIPS

USE OF GLOVES

Always wear contact heat resistance level 2 or higher barbecue mitts or gloves when using your charcoal grill. The ventilation holes, the handle and the body of the barbecue become hot during the grilling process, be sure to keep your hands and forearms protected.

IGNITION FLUID

Avoid using starter fluid, as it can impart a chemical taste to your food.

Fire starters and lighting cubes are a much cleaner and more efficient way to light charcoal.

PREHEAT THE GRILL

1. Preheat grill with lid closed for 10-15 minutes to prepare the grill.
2. With red hot charcoal the temperature under the lid should be up to 500 degrees Fahrenheit, the heat will help loosen any bits of food that may be left on the grill so they are easy to remove with a steel bristle brush stainless for grills
3. Preheating the grill sufficiently will help to brown your food better and also prevent food from sticking to the grill.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Change the brush if you find loose bristles on the cooking grate or on the brush.

4. Put oil on the food, not on the cooking grate. Oil prevents food from sticking and also adds flavor to food.
5. Brushing or lightly spraying the food with oil works better than brushing the cooking grate.

USING THE LID

If you keep the lid of the barbecue closed for as long as possible, you can:

1. Keep the cooking grate hot enough to brown food.
2. Speed up cooking time and prevent food from drying out.
3. Catch the smokiness that develops when fat and juices vaporize on the grill.
4. Prevent flare-ups by limiting oxygen.

TIME AND ROOM TEMPERATURE CONTROL

- Be especially careful if you are grilling in colder weather or at a higher altitude, cooking time will be longer.
- Strong winds will raise the temperature of the charcoal grill, so always stay close to the grill and keep the lid closed as long as possible so the heat doesn't escape.

CLEANING AND MAINTENANCE

Follow the basic maintenance instructions to keep your barbecue in good condition and to its best use for many years.

- For proper airflow and best grilling, remove accumulated ash and old charcoal from the bottom of the grill before use. Make sure all charcoal is completely extinguished and grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, smoke and grease vapors slowly oxidize to carbon and settle on the inside of the lid. Brush charred grease from inside of lid with a bristle stainless steel grill brush. To further minimize buildup, the inside of the lid can be wiped clean with a damp cloth after cooking while the grill is still warm (not hot).
- If you subject your grill to a particularly harsh environment, you may need to clean the exterior more frequently. Rain, chemicals and salt water can cause flash rust to appear. We recommend cleaning the exterior of the grill with a damp cloth and warm soapy water. Then dry the barbecue with a dry cloth or paper.
- Do not use sharp or abrasive objects to clean grill surfaces.
- To improve the transport of the barbecue, remember to fold the central and lateral trays.

Muchas gracias por elegir nuestra barbacoa portátil. Antes de utilizar este producto, lea detenidamente las instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir quemaduras, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del producto. Respete en todo momento las precauciones básicas de seguridad y las normas de prevención de accidentes cuando utilice el aparato. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto lea detenidamente las precauciones básicas de seguridad.

- No utilice este producto en locales cerrados. Esta barbacoa está diseñada para uso al aire libre en un área bien ventilada y no está diseñada para ser utilizada como una estufa.
- No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- No use gasolina, alcohol ni otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón.
- Mantenga la zona de asado libre del vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc. y material combustible.
- No use la parrilla a menos que todas las piezas estén colocadas en su sitio. Esta parrilla debe montarse correctamente según las instrucciones de montaje. Un mal montaje puede ser peligroso.
- Tenga precaución al manejar su parrilla. Esta estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca debe dejarla desatendida.
- Esta barbacoa alcanza temperaturas muy altas, no la mueva durante su utilización.
- No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos.
- No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego.
- No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible.
- No use esta parrilla en condiciones de viento fuerte.
- No use ropa con mangas flojas y sueltas cuando vaya a encender o usar la parrilla.
- No toque nunca la parrilla de cocción, el carbón o las cenizas para ver si están calientes.
- Apague el carbón cuando termine de cocinar. Para apagarlo, cierre los agujeros de ventilación del bol y ponga la tapa.
- Use manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor al cocinar, ajustar la apertura de los orificios de ventilación, agregar carbón y manipular la tapa.
- Use utensilios apropiados para la parrilla, con mangos largos y resistentes al calor.
- Siempre ponga el carbón en la cesta de la barbacoa para carbón. No ponga el carbón directamente en el fondo del producto.
- No tire nunca el carbón caliente donde se pueda pisar o suponga un peligro de incendio. No tire nunca las cenizas ni el carbón antes de que estén

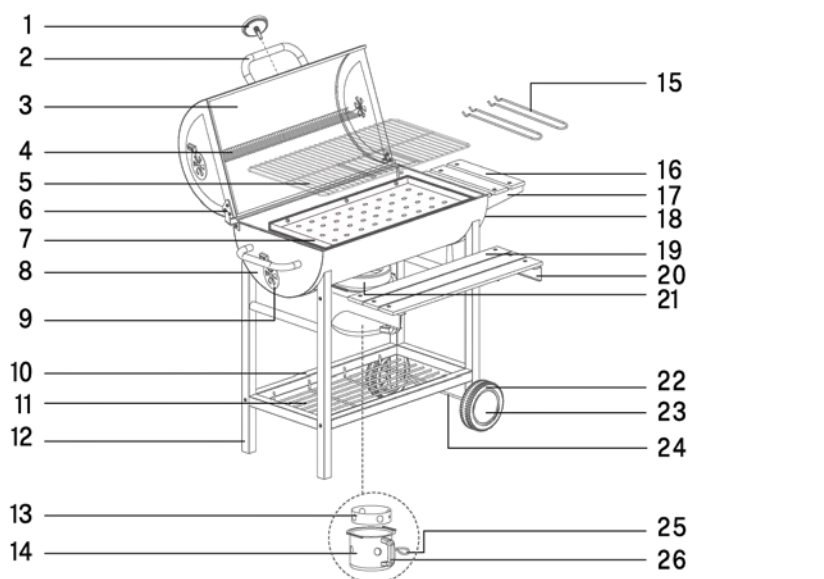
completamente apagados.

- No guarde la parrilla hasta que las cenizas y el carbón estén completamente extinguidos.
- No quite las cenizas hasta que todo el carbón esté completamente quemado y totalmente extinguido y la parrilla esté fría.
- No utilice agua para controlar las llamaradas o extinguir el carbón.



¡ADVERTENCIA! No use la barbacoa en espacios cerrados y/o habitables, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Puede producir peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.

LISTADO DE PARTES

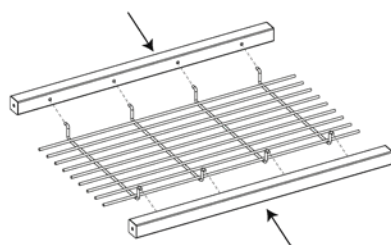


- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Termostato | 10. Soportes rejilla inferior | 19. Maderas bandeja frontal |
| 2. Asas | 11. Rejilla inferior | 20. Soporte bandeja frontal |
| 3. Tapa de la barbacoa | 12. Patas | 21. Acoplamiento del recogecenizas |
| 4. Rejilla superior | 13. Regulador de entrada aire | 22. Ruedas |
| 5. Parrilla | 14. Recolector de cenizas | 23. Tapa de las ruedas |
| 6. Fijación para la tapa | 15. Agarre para parrilla | 24. Barra sujeción ruedas |
| 7. Bandeja para carbón | 16. Maderas bandeja lateral | 25. Palanca reguladora de aire |
| 8. Cuerpo de la barbacoa | 17. Soportes para bandeja lateral | 26. Asa para recogecenizas |
| 9. Tapas ranuras de humo | 18. Enganches bandeja lateral | |

A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

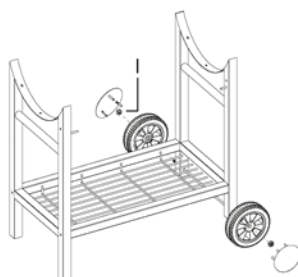
I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6



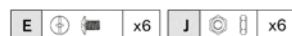
1. Coloque la rejilla de la parte inferior de la BBQ con los dos soportes para la bandeja.



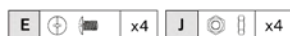
2. Después, coja las dos partes laterales de la base con patas y atornillelas con los tornillos A a los soportes del paso anterior.



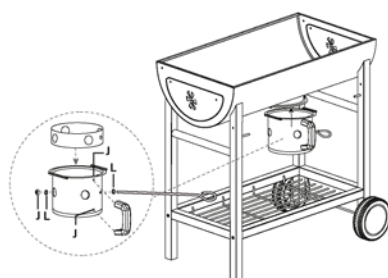
3. Con la ayuda de la barra de sujeción introduzca las ruedas utilizando la pieza I para que queden sujetas. Después ceneje la tapa de cada rueda.



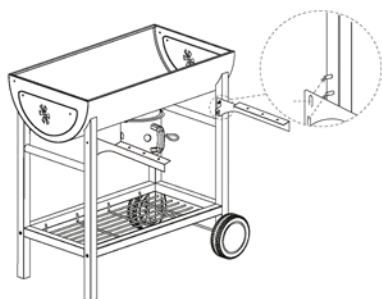
4. Atornille el cuerpo de la BBQ a las patas utilizando las piezas E y J.



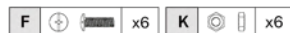
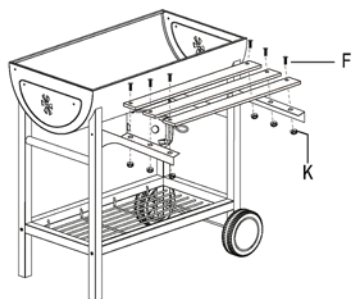
5. Una vez montada la base, coloque bajo el cuerpo de la BBQ la parte superior del recolector de cenizas usando las piezas E e J.



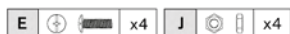
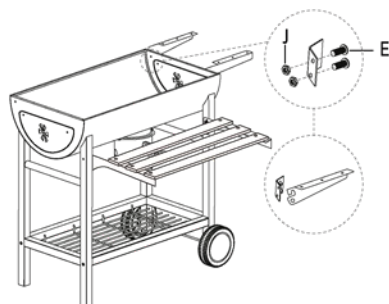
6. Utilice dos piezas J para montar el asa en el cubo recolector. Introduzca el regulador de entrada de aire y, a continuación, fijelo con la palanca. Posteriormente encaje el cubo a la pieza montada en el paso anterior.



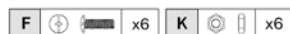
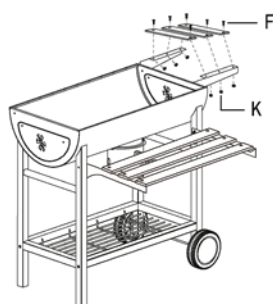
7. Introduzca los soportes para la bandeja frontal en las piezas de las patas.



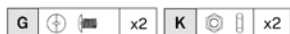
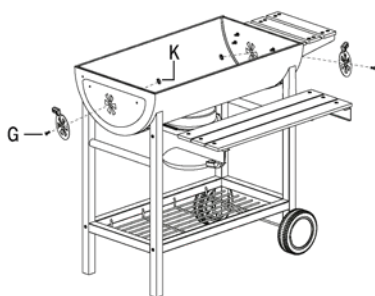
8. Coloque las piezas de madera frontales con las piezas F y K.



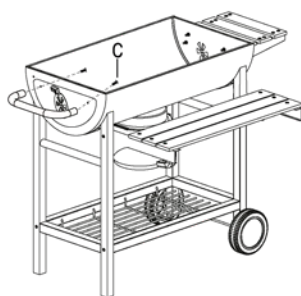
9. Posteriormente coloque el acople para el soporte de las bandeja y los soportes laterales con las piezas E e J.



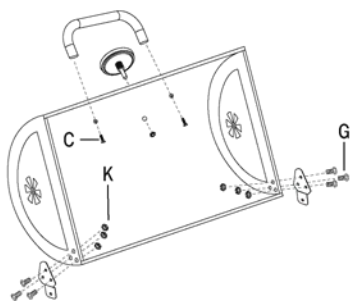
10. Coloque las piezas de madera laterales con las piezas F y K.



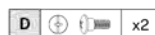
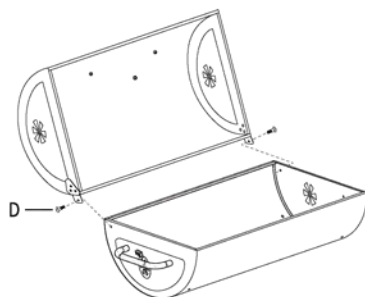
11. Ponga las tapas de las rejillas de salida de aire usando las piezas G e K.



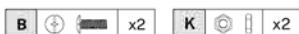
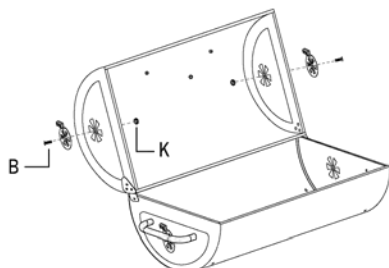
12. Use 2 tornillos C para colocar el asa de transporte en la base de la BBQ.



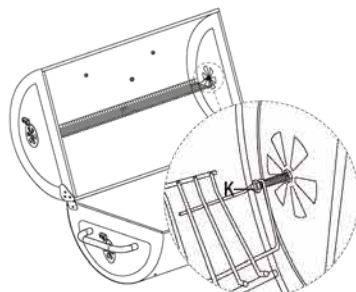
13. Coloque el termostato encajándolo en el agujero de la parte central de la tapa y posteriormente con los tornillos **C** coloque el asa. Después, ponga los soportes para la tapa y atornillelos con las piezas **G** y **K**.



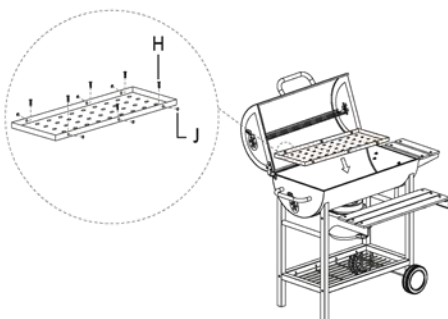
14. Una vez colocada la pieza de soporte en la tapa encajela en el cuerpo de la BBQ atornillando las piezas con los tornillos **D**.



15. Ponga las tapas para la salida de aire de la tapa de la BBQ con las piezas **B** e **K**.



16. En la parte interna de la tapa sobresaldrá parte del tornillo **B**, acople la rejilla superior del interior de la tapa para que quede bien sujeta con la tuerca **K**.



17. Monte los tornillos **H** y las tuercas **J** en la bandeja de carbón y posteriormente introduzca en la parte interior del cuerpo de la BBQ.



18. Finalmente coloque la rejilla de asar en la BBQ y las pinzas para poder manipular la rejilla sin quemarse.

ANTES DE USAR

SELECCIONAR EL LUGAR DE USO

- Use esta parrilla solamente en el exterior en un área bien ventilada. No la use en espacios cerrados como casas, tiendas de campaña, caravanas, en un garaje, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento.
- No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.

CANTIDAD DE CARBÓN A USAR

La cantidad de carbón depende de lo que vaya a asar y del tamaño de la parrilla.

Para asar trozos pequeños y tiernos de comida necesitará menos tiempo de cocción que para asar cortes grandes de carne.

PRIMER USO DE LA PARRILLA

Se recomienda calentar la parrilla y mantener el combustible al rojo vivo, con la tapa puesta, durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA

1. Abra la tapa de la barbacoa con ayuda del asa superior que no se cierre.
2. Retire la parrilla para carbón y, si hace falta, limpie las cenizas o trozos de carbón que queden en las cestas de la barbacoa.
3. Añada el carbón que vaya a necesitar. El carbón requiere oxígeno para quemarse, así que asegúrese de que nada obstruya los agujeros de ventilación.
4. Abra las rejillas de ventilación de la barbacoa girando de las placas.
5. Vuelva a colocar la parrilla para carbón para poder añadir los alimentos que va a cocinar.

CONSEJOS

USO DE GUANTES

Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto durante el uso de su parrilla de carbón. Los agujeros de ventilación, el asa y el cuerpo de la barbacoa se calientan durante el proceso de asar, asegúrese de mantener las manos y los antebrazos protegidos.

LÍQUIDO DE ENCENDIDO

Evite usar líquido de encendido, ya que puede dar un sabor químico a sus alimentos.

Los encendedores para chimeneas y los cubitos de encendido son una manera mucho más limpia y eficaz de encender el carbón.

PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Precaliente la parrilla con la tapa cerrada durante 10-15 minutos prepara la parrilla.
2. Con el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe llegar a 260 °C, el calor le ayudará a soltar los trocitos de comida que puedan quedar sobre la parrilla, por lo que serán fáciles de quitar con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas.
3. Precalentar la parrilla lo suficiente le ayudará a dorar mejor los alimentos y también evitar que los alimentos se queden pegados en la parrilla.

Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

4. Ponga aceite en la comida, no en la parrilla de cocción. El aceite evita que la comida se pegue y también añade sabor a los alimentos.
5. Cepillar o rociar ligeramente la comida con aceite funciona mejor que cepillar la parrilla de cocción.

USO DE LA TAPA

Si mantiene la tapa de la barbacoa cerrada el máximo tiempo posible podrá:

1. Mantener la parrilla de cocción lo bastante caliente como para dorar los alimentos.
2. Acelerar el tiempo de cocción y evitar que los alimentos se sequen.
3. Atrapar el ahumado que se desarrolla cuando la grasa y los jugos se vaporizan en la parrilla.
4. Evitar que aparezcan llamaradas al limitar el oxígeno.

CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA DE AMBIENTE

- Tenga especial cuidado si va a asar en un clima más frío o en una altitud mayor, el tiempo de cocción será más largo.
- Si el viento sopla con fuerza, elevará la temperatura de la parrilla de carbón, por lo que debe estar siempre cerca de la parrilla y mantener la tapa cerrada el máximo tiempo posible para que el calor no se escape.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siga las instrucciones básicas de mantenimiento para que su barbacoa esté en buenas condiciones y tenga un mejor uso durante muchos años.

- Para tener un flujo de aire adecuado y asar mejor en la parrilla, elimine las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la barbacoa antes de su uso. Asegúrese de que todo el carbón esté completamente extinguido y la parrilla esta fría antes de hacerlo.
- Tal vez observe copos “como de pintura” en el interior de la tapa. Durante el uso, los vapores de grasa y humo se oxidan lentamente en carbono y se depositan en el interior de la tapa. Cepille la grasa carbonizada del interior de la tapa con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Para minimizar aún más la acumulación, la parte interior de la tapa se puede limpiar con un trapo húmedo después de la cocción mientras la parrilla esté aún tibia (no caliente).
- Si somete la parrilla a un entorno especialmente duro, debe que limpiar el exterior con más frecuencia. La lluvia, los productos químicos y el agua salada pueden hacer que aparezca la oxidación superficial. Le recomendamos limpiar la parte exterior de la parrilla con un trapo húmedo y agua tibia con jabón. Después seque la barbacoa con un trapo seco o papel.
- No utilice objetos punzantes o abrasivos para limpiar las superficies de la parrilla.
- Para mejorar el transporte de la barbacoa recuerde plegar las bandejas central y lateral.

Muito obrigado por escolher nossa churrasqueira portátil. Antes de usar este produto, leia atentamente as instruções para seu uso correto.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de queimaduras, ferimentos ou até mesmo morte se estritamente seguidas. Guarde este manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia do produto preenchido, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, passe estas instruções ao próximo proprietário do produto. Observe as precauções básicas de segurança e os regulamentos de prevenção de acidentes em todos os momentos ao usar o aparelho. Declinamos qualquer responsabilidade derivada do incumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as precauções básicas de segurança.

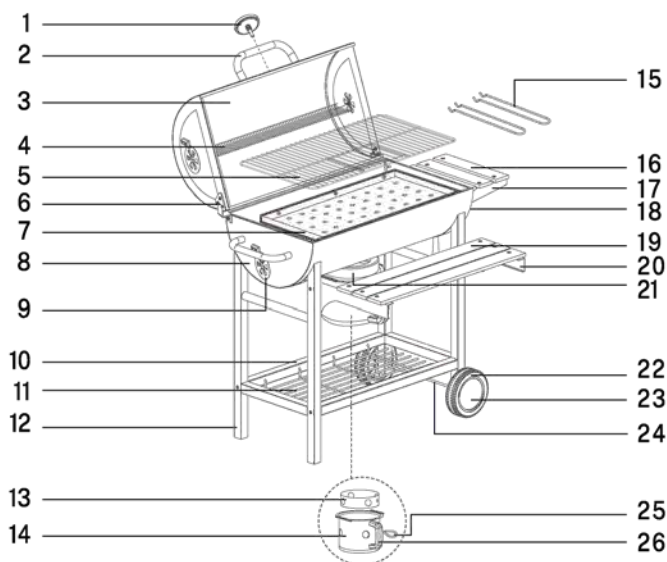
- Não use este produto em ambientes fechados. Este barbecue destina-se a ser utilizado no exterior numa área bem ventilada e não se destina a ser utilizado como fogão.
- Não use em garagem, prédio, passarela coberta ou qualquer outra área fechada.
- Não use gasolina, álcool ou outros líquidos altamente voláteis para acender o carvão.
- Mantenha a área da grelha livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc. e material combustível.
- Não use a grelha a menos que todas as peças estejam no lugar. Esta grelha deve ser montada corretamente de acordo com as instruções de montagem. Uma montagem ruim pode ser perigosa.
- Tenha cuidado ao manusear sua grelha. Este estará quente durante o cozimento ou limpeza e nunca deve ser deixado sem vigilância.
- Esta churrasqueira atinge temperaturas muito altas, não a mova durante o uso.
- Não deixe a churrasqueira ao alcance de crianças e animais domésticos.
- Não use álcool ou gasolina para acender ou atizar o fogo.
- Não coloque a churrasqueira sobre um vidro ou superfície combustível.
- Não use esta grelha em condições de vento forte.
- Não use roupas com mangas largas e soltas ao acender ou usar a grelha.
- Nunca toque na grelha, no carvão ou nas cinzas para verificar se estão quentes.
- Desligue o carvão quando terminar de cozinhar. Para desligá-lo, feche as aberturas da tigela e coloque a tampa.
- Use luvas ou luvas de churrasco resistentes ao calor ao cozinhar, ajustando a abertura das saídas de ar, adicionando carvão e manuseando a tampa.
- Use utensílios apropriados para grelhar com cabos longos e resistentes ao calor.
- Coloque sempre carvão no cesto do grelhador a carvão. Não coloque carvão diretamente no fundo do produto.

- Nunca descarte carvão em brasa onde possa ser pisado ou apresente risco de incêndio. Nunca descarte cinzas ou carvão antes que estejam completamente extintos.
- Não guarde a churrasqueira até que as cinzas e o carvão estejam completamente extintos.
- Não remova as cinzas até que todo o carvão esteja completamente queimado e totalmente extinto e a grelha esteja fria.
- Não use água para controlar chamas ou extinguir o carvão.



AVISO! Não utilize o barbecue em espaços fechados e/ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos. Pode causar perigo de morte por inalação de monóxido de carbono.

LISTA DE PEÇAS



1. Termostato
2. Pegas
3. Tampa do grelhador
4. Grelha superior do grelhador
5. Grelhador
6. Acessório para a tampa
7. Tabuleiro de carvão vegetal
8. Corpo do grelhador
9. Tampas das ranhuras para o fumo

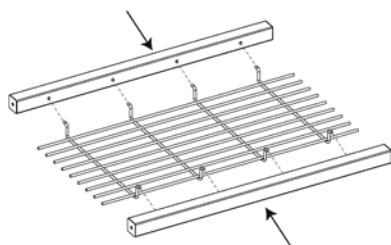
10. Suportes do tabuleiro inferior
11. Grelha inferior
12. Pernas
13. Regulador de entrada de ar
14. Apanhador de cinzas
15. Pega do grelhador
16. Vigas do tabuleiro lateral
17. Suportes do tabuleiro lateral
18. Ganchos do tabuleiro lateral

19. Vigas do tabuleiro frontal
20. Suporte do tabuleiro frontal
21. Acoplamento do cinzeiro
22. Rodas
23. Cobertura da roda
24. Barra de suporte da roda
25. Alavanca do regulador de ar
26. Pega para cinzeiro

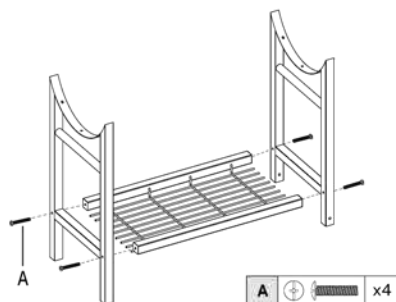
A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6



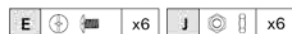
1. Prenda a grelha ao fundo da churrasqueira com os dois suportes para bandejas.



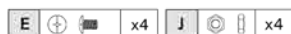
2. Em seguida, pegue as duas partes laterais da base com pernas e aparafuse-as com os parafusos A aos suportes do passo anterior.



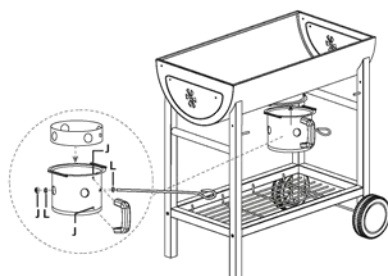
3. Com o auxílio da barra de apoio, insira as rodas utilizando a peça I para que permaneçam presos. Em seguida, coloque a tampa de cada roda.



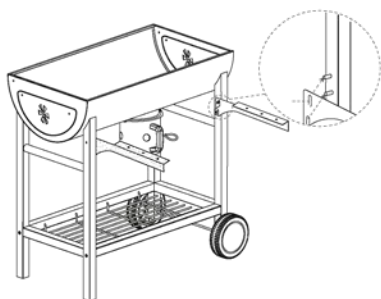
4. Aparafuse o corpo da churrasqueira às pernas com as peças E e J.



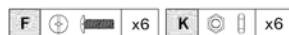
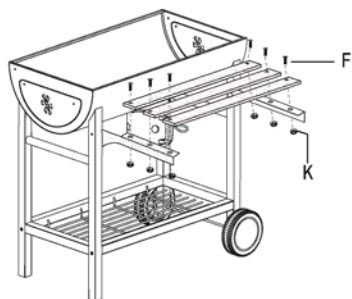
5. Depois de montada a base, coloque a parte superior do coletor de cinzas sob o corpo da churrasqueira usando as peças E e J.



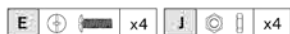
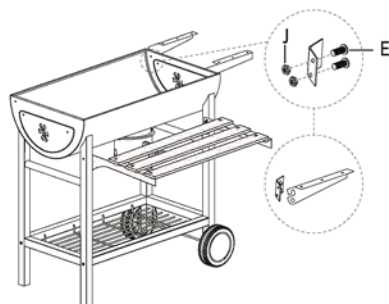
6. Utilize duas peças J para montar a pega no balde de recolha. Insira o regulador de entrada de ar e fixe-o com a alavanca. Em seguida, encaixe o balde na peça montada na etapa anterior.



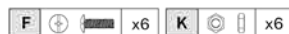
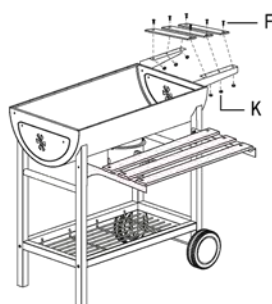
7. Insira os suportes do tabuleiro frontal nas peças das pernas.



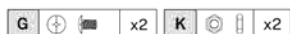
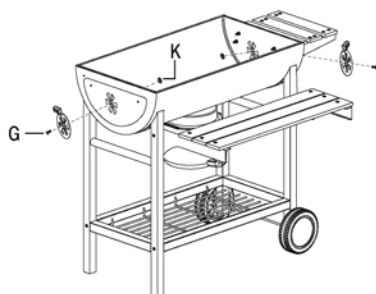
8. Coloque as peças frontais de madeira com as peças F e K.



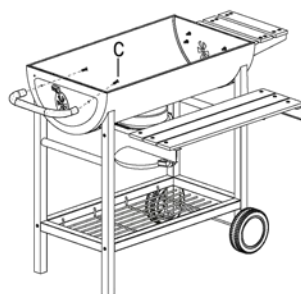
9. Em seguida coloque o engate para apoio das bandejas e os apoios laterais com as peças E e J.



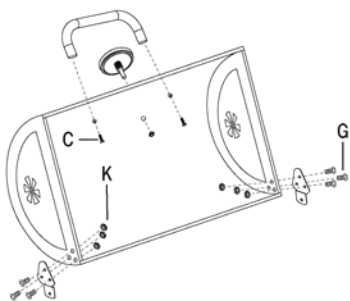
10. Coloque as peças laterais de madeira com as peças F e K.



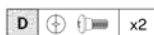
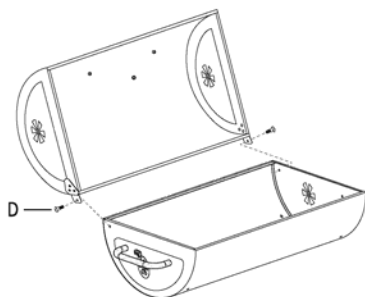
11. Fixe as tampas da grade de saída de ar usando as peças G e K.



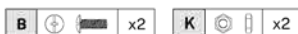
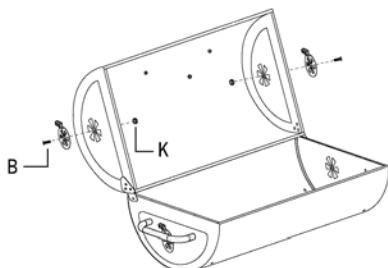
12. Use 2 parafusos C para colocar a alça de transporte na base da churrasqueira



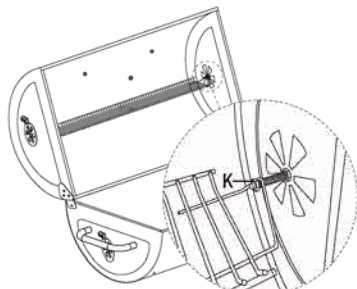
13. Coloque o termostato encaixando-o no orifício da parte central da tampa e depois com os parafusos **C** coloque a alça. Em seguida, coloque os suportes para a tampa e aparafuse-os com as peças **G** e **K**.



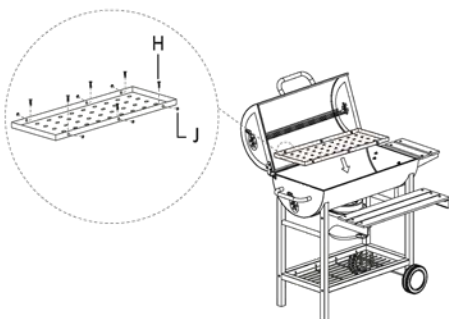
14. Uma vez colocada a peça de suporte na tampa, encaixe-a no corpo da churrasqueira aparafusando as peças com os parafusos **D**.



15. Coloque as tampas da saída de ar da tampa da churrasqueira com as peças **B** e **K**.



16. Na parte interna da tampa ficará saliente parte do parafuso **B**, engate a grade superior dentro da tampa de forma que fique bem presa com a porca **K**.



17. Monte os parafusos **H** e as nozes **J** na bandeja de carvão e, em seguida, insira-o dentro do corpo da churrasqueira.



18. Por fim, coloque a grelha sobre a churrasqueira e as pinças para poder manipular a grelha sem se queimar.

SELECIONE O LOCAL DE USO

- Use esta churrasqueira apenas ao ar livre em uma área bem ventilada. Não use em espaços fechados, como casas, tendas, caravanas, garagem, passagem coberta ou qualquer outra área fechada.
- Mantenha a churrasqueira em uma superfície plana e segura o tempo todo.
- Não use a grelha a menos de um metro e meio de qualquer material combustível. Materiais combustíveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou decks de madeira tratada, pátios e varandas.

QUANTIDADE DE CARVÃO A USAR

A quantidade de carvão depende do que você está grelhando e do tamanho da grelha.

Grelhar pedaços de comida pequenos e macios exigirá menos tempo de cozimento do que grelhar grandes pedaços de carne.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR

Recomenda-se aquecer a grelha e manter o combustível bem quente, com a tampa fechada, por pelo menos 30 minutos antes de cozinhar pela primeira vez.

PREPARAÇÃO DA GRELHA

1. Abra a tampa da churrasqueira com o auxílio da alça superior que não fecha.
2. Retire a grelha de carvão e, se necessário, limpe as cinzas ou restos de carvão dos cestos do grelhador.
3. Adicione o carvão que você vai precisar. O carvão requer oxigênio para queimar, portanto, certifique-se de que nada esteja bloqueando os orifícios de ventilação.
4. Abra as aberturas da grelha girando as placas.
5. Substitua a grelha de carvão para poder adicionar alimentos a serem cozinhados.

PONTAS

USO DE LUVAS

Sempre use luvas ou luvas de resistência ao calor de contato de nível 2 ou superior ao usar sua churrasqueira a carvão. Os orifícios de ventilação, a pega e o corpo do grelhador ficam quentes durante o processo de grelhar, certifique-se de que mantém as mãos e os antebraços protegidos.

FLUIDO DE IGNIÇÃO

Evite usar fluido de arranque, pois pode dar um sabor químico à sua comida.

Iniciadores de fogo e cubos de iluminação são uma maneira muito mais limpa e eficiente de acender o carvão.

PRÉ-AQUEÇA A GRELHA

1. Pré-aqueça a grelha com a tampa fechada por 10-15 minutos para preparar a grelha.
2. Com carvão em brasa, a temperatura sob a tampa deve ser de até 500 graus Fahrenheit, o calor ajudará a soltar quaisquer pedaços de comida que possam ter ficado na grelha, para que sejam fáceis de remover com uma escova de cerdas de aço inoxidável para grelhas
3. Pré-aquecer suficientemente a grelha ajudará a dourar melhor os alimentos e também evitará que os alimentos grudem na grelha.

Observação: Use uma escova de grelha de cerdas de aço inoxidável. Troque a escova se encontrar cerdas soltas na grelha ou na escova.

4. Coloque óleo nos alimentos, não na grelha. O óleo evita que os alimentos grudem e também adiciona sabor aos alimentos.
5. Escovar ou borrifar levemente os alimentos com óleo funciona melhor do que escovar a grelha de cozimento.

USANDO A TAMPA

Se você mantiver a tampa da churrasqueira fechada o maior tempo possível, poderá:

1. Mantenha a grelha quente o suficiente para dourar os alimentos.
2. Acelere o tempo de cozimento e evite que os alimentos sequem.
3. Pegue a fumaça que se desenvolve quando a gordura e os sucos vaporizam na grelha.
4. Evite surtos limitando o oxigênio.

CONTROLE DE TEMPO E TEMPERATURA AMBIENTE

- Tenha cuidado especial se estiver grelhando em climas mais frios ou em altitudes mais elevadas, pois o tempo de cozimento será maior.
- Ventos fortes aumentarão a temperatura da churrasqueira a carvão, portanto, fique sempre próximo à churrasqueira e mantenha a tampa fechada o máximo possível para que o calor não escape.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Siga as instruções básicas de manutenção para manter sua churrasqueira em boas condições e em seu melhor uso por muitos anos.

- Para um fluxo de ar adequado e melhor grelha, remova as cinzas acumuladas e o carvão velho do fundo da grelha antes de usar. Certifique-se de que todo o carvão esteja completamente apagado e que a grelha esteja fria antes de fazer isso.
- Você pode notar flocos "semelhantes a tinta" no interior da tampa. Durante o uso, fumaça e vapores de gordura oxidam lentamente em carbono e se depositam no interior da tampa. Escove a graxa carbonizada de dentro da tampa com uma escova de cerdas de aço inoxidável. Para minimizar ainda mais o acúmulo, o interior da tampa pode ser limpo com um pano úmido após o cozimento enquanto a grelha ainda estiver quente (não quente).
- Se você submeter sua churrasqueira a um ambiente particularmente agressivo, pode ser necessário limpar o exterior com mais frequência. Chuva, produtos químicos e água salgada podem causar o aparecimento de ferrugem. Recomendamos limpar o exterior da grelha com um pano úmido e água morna com sabão. Em seguida, seque a churrasqueira com um pano ou papel seco.
- Não use objetos pontiagudos ou abrasivos para limpar as superfícies da grelha.
- Para facilitar o transporte da churrasqueira, lembre-se de dobrar as bandejas centrais e laterais.

Merci beaucoup d'avoir choisi notre barbecue portable. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions pour son utilisation correcte.

Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque de brûlures, de blessures ou même de mort si elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la carte de garantie du produit dûment remplie, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, transmettez ces instructions au prochain propriétaire du produit. Respectez à tout moment les consignes de sécurité élémentaires et les règles de prévention des accidents lors de l'utilisation de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité dérivée du non-respect de ces instructions par les clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les précautions de sécurité de base.

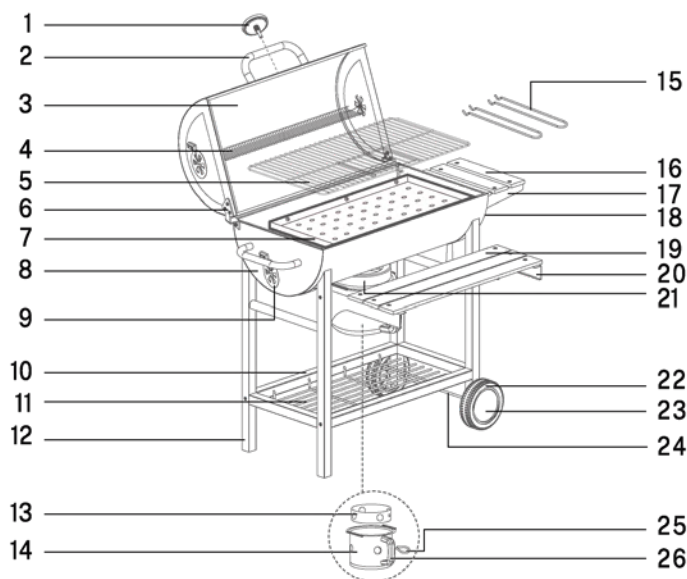
- Ne pas utiliser ce produit à l'intérieur. Ce barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur dans un endroit bien aéré et n'est pas destiné à être utilisé comme réchaud.
- Ne pas utiliser dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer du charbon de bois.
- Gardez la zone de cuisson exempte de vapeurs et de liquides inflammables, tels que l'essence, l'alcool, etc. et matière combustible.
- N'utilisez pas le gril tant que toutes les pièces ne sont pas en place. Ce gril doit être assemblé correctement selon les instructions de montage. Un mauvais montage peut être dangereux.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez votre gril. Il sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- Ce barbecue atteint des températures très élevées, ne le déplacez pas pendant son utilisation.
- Ne laissez pas le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou attiser le feu.
- Ne placez pas le barbecue sur une surface en verre ou combustible.
- N'utilisez pas ce gril dans des conditions de grand vent.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches amples lors de l'allumage ou de l'utilisation du gril.
- Ne touchez jamais la grille de cuisson, le charbon de bois ou les cendres pour voir s'ils sont chauds.
- Éteignez le charbon lorsque vous avez fini de cuisiner. Pour l'éteindre, fermez les événements du bol et mettez le couvercle.
- Utilisez des gants ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de la cuisson, du réglage de l'ouverture des événements, de l'ajout de charbon de bois et de la manipulation du couvercle.
- Utilisez des ustensiles de gril appropriés avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Mettez toujours du charbon de bois dans le panier du gril à charbon. Ne placez pas de charbon de bois directement sur le fond du produit.

- Ne jetez jamais de charbons ardents là où ils peuvent être piétinés ou présenter un risque d'incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant qu'ils ne soient complètement éteints.
- Ne rangez pas le gril tant que les cendres et le charbon de bois ne sont pas complètement éteints.
- Ne retirez pas les cendres tant que tout le charbon de bois n'est pas complètement brûlé et complètement éteint et que le gril n'est pas froid.
- Ne pas utiliser d'eau pour contrôler les poussées ou éteindre le charbon de bois.



AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue dans des espaces fermés et/ou habitables, tels que des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou des bateaux. Il peut entraîner un danger de mort par inhalation de monoxyde de carbone.

LISTE DES PIÈCES

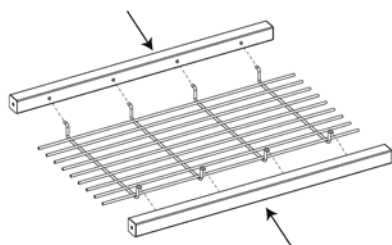


- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Thermostat | 10. Supports de plateau inférieur | 19. Bois du plateau avant |
| 2. Poignées | 11. Grille inférieure | 20. Support de plateau avant |
| 3. Couvercle du barbecue | 12. Pieds | 21. Accouplement de cendrier |
| 4. Grille supérieure | 13. Régulateur d'arrivée d'air | 22. Roues |
| 5. Grille | 14. Bac à cendres | 23. Enjoliveur de roue |
| 6. Attache pour le couvercle | 15. Poignée de grille | 24. Barre de support de roue |
| 7. Plateau à charbon de bois | 16. Bois du plateau latéral | 25. Levier du régulateur d'air |
| 8. Corps du barbecue | 17. Supports de plateau latéral | 26. Poignée du cendrier |
| 9. Couvercles des fentes | 18. Crochets de plateau latéral | |

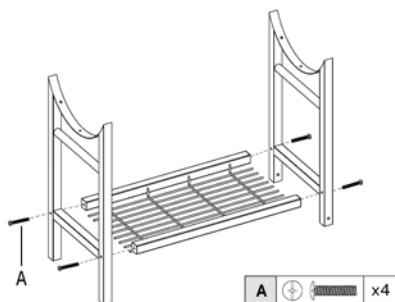
A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

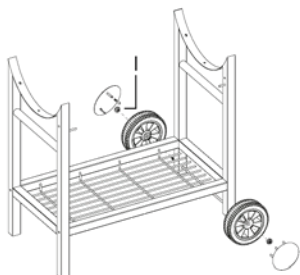
I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6



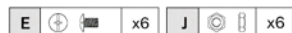
1. Fixez la grille au bas du barbecue avec les deux supports de plateau.



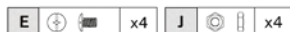
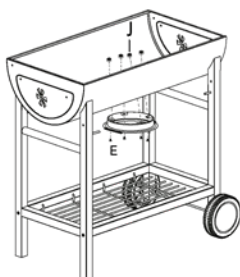
2. Ensuite, prenez les deux parties latérales de la base avec les pieds et vissez-les ensemble avec les vis A aux supports de l'étape précédente.



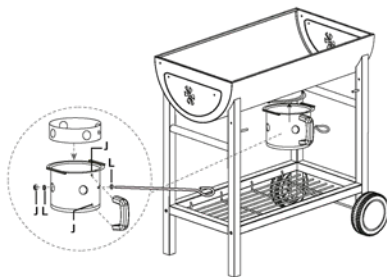
3. A l'aide de la barre de support, insérer les roues à l'aide de pièce I pour qu'ils restent attachés. Monter ensuite le cache de chaque roue.



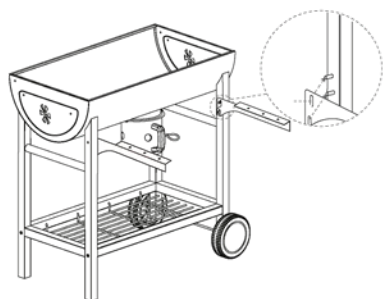
4. Visser le corps du BBQ aux pattes à l'aide des pièces E et J.



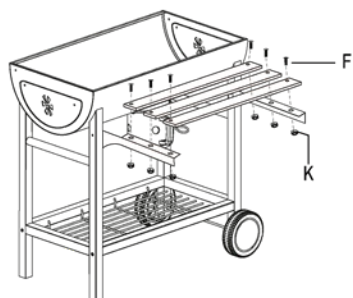
5. Une fois la base assemblée, placez la partie supérieure du récupérateur de cendres sous le corps du BBQ à l'aide des pièces E et J.



6. Utilisez deux pièces J pour monter la poignée sur le seau de collecte. Insérez le régulateur d'entrée d'air et fixez-le à l'aide du levier. Fixez ensuite le seau à la pièce montée à l'étape précédente.

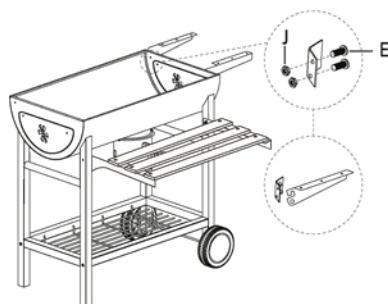


7. Insérer les supports du plateau avant dans les pieds.



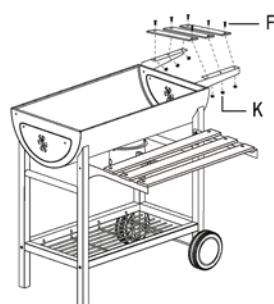
F (+) x6 K (+) x6

8. Placez les pièces de bois avant avec les pièces F et K.



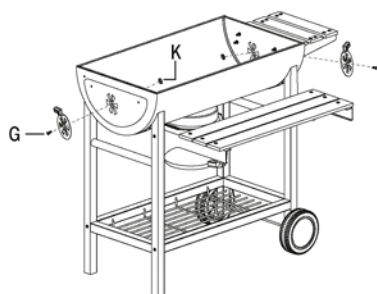
E (+) x4 J (+) x4

9. Ensuite, placez l'accouplement pour le support des plateaux et les supports latéraux avec les pièces E et J.



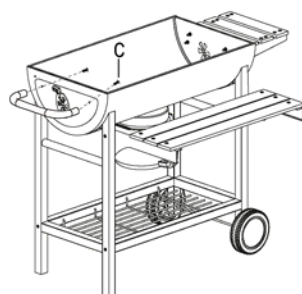
F (+) x6 K (+) x6

10. Placez les pièces de bois latérales avec les pièces F et K.



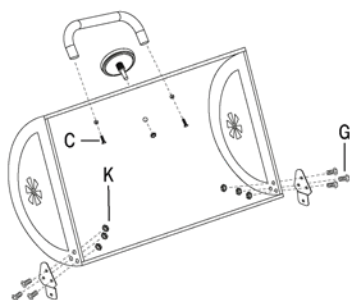
G (+) x2 K (+) x2

11. Fixez les couvercles des grilles de sortie d'air à l'aide des pièces G et K.

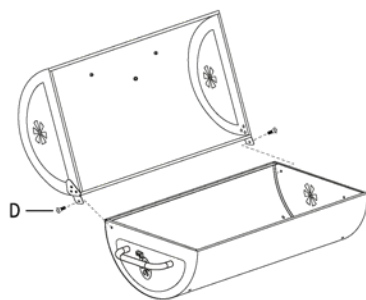


C (+) x2

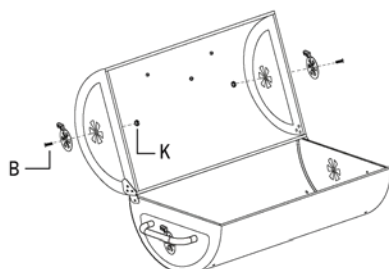
12. Utiliser 2 vis C pour placer la poignée de transport sur la base du BBQ.



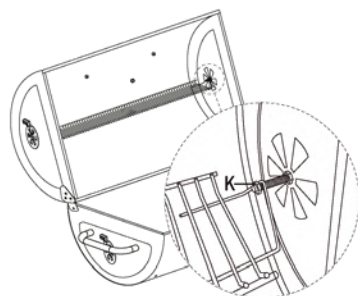
13. Placer le thermostat en l'insérant dans le trou de la partie centrale du couvercle puis avec les vis **C** placer la poignée. Ensuite, mettez les supports pour le couvercle et vissez-les avec les pièces **G** et **K**.



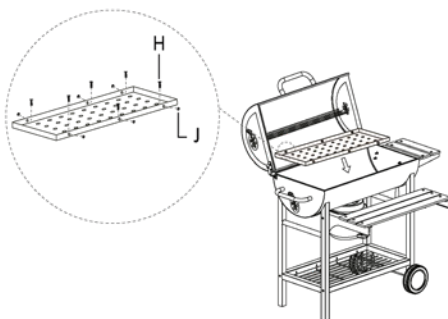
14. Une fois la pièce de support placée sur le couvercle, emboîtez-la dans le corps du BBQ en vissant les pièces avec les vis **D**.



15. Mettez les couvercles pour la sortie d'air du couvercle du barbecue avec les morceaux **B** et **K**.



16. Dans la partie interne du couvercle, une partie de la vis **B** dépassera, accouplez la grille supérieure à l'intérieur du couvercle de manière à ce qu'elle soit bien fixée avec l'écrou **K**.



17. Monter les vis **H** et les noix **J** dans le bac à charbon, puis insérez-le à l'intérieur du corps du barbecue.



18. Enfin, placez la grille à rôtir sur le BBQ et la pince pour pouvoir manipuler la grille sans vous brûler.

AVANT D'UTILISER

SÉLECTIONNEZ LE LIEU D'UTILISATION

- Utilisez ce gril uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne pas utiliser dans des espaces clos tels que des maisons, des tentes, des caravanes, dans un garage, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Gardez le gril sur une surface sûre et plane en tout temps.
- N'utilisez pas le gril à moins de cinq pieds de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles comprennent, sans toutefois s'y limiter, les terrasses, les patios et les porches en bois ou en bois traité.

QUANTITÉ DE CHARBON À UTILISER

La quantité de charbon de bois dépend de ce que vous faites griller et de la taille du gril.

Griller de petits morceaux d'aliments tendres nécessitera moins de temps de cuisson que griller de gros morceaux de viande.

PREMIÈRE UTILISATION DU GRIL

Il est recommandé de chauffer le gril et de maintenir le combustible au rouge, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

PRÉPARATION DU GRIL

1. Ouvrez le couvercle du barbecue à l'aide de la poignée supérieure qui ne se ferme pas.
2. Retirez la grille à charbon et, si nécessaire, nettoyez les cendres ou les morceaux de charbon de bois des paniers du gril.
3. Ajoutez le charbon de bois dont vous aurez besoin. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler, alors assurez-vous que rien ne bloque les trous d'aération.
4. Ouvrez les événements du gril en tournant les plaques.
5. Remplacez la grille à charbon pour pouvoir ajouter des aliments à cuire.

CONSEILS

UTILISATION DE GANTS

Portez toujours des mitaines ou des gants de barbecue résistant à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur lorsque vous utilisez votre gril à charbon. Les orifices de ventilation, la poignée et le corps du barbecue deviennent chauds pendant le processus de cuisson, veillez à protéger vos mains et vos avant-bras.

LIQUIDE D'ALLUMAGE

Évitez d'utiliser du liquide de démarrage, car il peut donner un goût chimique à vos aliments.

Les allume-feu et les cubes d'éclairage sont un moyen beaucoup plus propre et plus efficace d'allumer du charbon de bois.

PRÉCHAUFFER LE GRIL

1. Préchauffer le grill avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes pour préparer le grill.
2. Avec du charbon de bois rouge chaud, la température sous le couvercle doit être jusqu'à 500 degrés Fahrenheit, la chaleur aidera à desserrer tous les morceaux de nourriture qui peuvent être laissés sur le grill afin qu'ils soient faciles à enlever avec une brosse à poils en acier inoxydable pour les grills.
3. Préchauffer suffisamment le grill aidera à mieux dorer vos aliments et empêchera également les aliments de coller au grill.

Note: Utilisez une brosse à grill en poils d'acier inoxydable. Changez la brosse si vous trouvez des poils lâches sur la grille de cuisson ou sur la brosse.

4. Mettez de l'huile sur les aliments, pas sur la grille de cuisson. L'huile empêche les aliments de coller et ajoute également de la saveur aux aliments.
5. Brosser ou pulvériser légèrement les aliments avec de l'huile fonctionne mieux que de brosser la grille de cuisson.

UTILISATION DU COUVERCLE

Si vous gardez le couvercle du barbecue fermé le plus longtemps possible, vous pouvez :

1. Maintenez la grille de cuisson suffisamment chaude pour dorer les aliments.
2. Accélérez le temps de cuisson et empêchez les aliments de se dessécher.
3. Attrapez la fumée qui se développe lorsque la graisse et les jus se vaporisent sur le grill.
4. Prévenir les poussées en limitant l'oxygène.

CONTRÔLE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE AMBIANTE

- Soyez particulièrement prudent si vous faites des grillades par temps froid ou à une altitude plus élevée, le temps de cuisson sera plus long.
- Les vents forts augmenteront la température du grill à charbon de bois, alors restez toujours près du grill et gardez le couvercle fermé aussi longtemps que possible afin que la chaleur ne s'échappe pas.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Suivez les instructions d'entretien de base pour garder votre barbecue en bon état et pour son utilisation optimale pendant de nombreuses années.

- Pour une bonne circulation d'air et une meilleure cuisson, retirez les cendres accumulées et le vieux charbon de bois du fond du grill avant utilisation. Assurez-vous que tout le charbon de bois est complètement éteint et que le grill est froid avant de le faire.
- Vous remarquerez peut-être des écailles « ressemblant à de la peinture » à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les vapeurs de fumée et de graisse s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle avec une brosse à poils en acier inoxydable. Pour minimiser davantage l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être essuyé avec un chiffon humide après la cuisson pendant que le grill est encore chaud (pas chaud).
- Si vous soumettez votre grill à un environnement particulièrement difficile, vous devrez peut-être nettoyer l'extérieur plus fréquemment. La pluie, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de rouille instantanée. Nous recommandons de nettoyer l'extérieur du grill avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite le barbecue avec un chiffon sec ou du papier.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou abrasifs pour nettoyer les surfaces du grill.
- Pour améliorer le transport du barbecue, pensez à replier les plateaux central et latéraux.

Grazie mille per aver scelto il nostro barbecue portatile. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni per il suo corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di ustioni, lesioni o persino morte se seguite rigorosamente. Si prega di conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, insieme alla scheda di garanzia del prodotto compilata, alla confezione originale del prodotto e alla prova di acquisto. Se possibile, trasmettere queste istruzioni al prossimo proprietario del prodotto. Osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base e le norme antinfortunistiche durante l'utilizzo dell'apparecchio. Decliniamo ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le precauzioni di sicurezza di base.

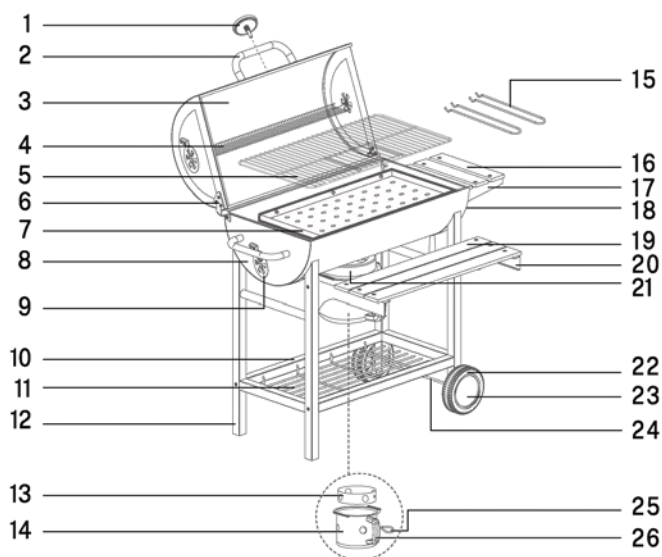
- Non utilizzare questo prodotto all'interno. Questo barbecue è destinato all'uso all'aperto in un'area ben ventilata e non è destinato ad essere utilizzato come fornello.
- Non utilizzare in garage, edifici, passaggi coperti o qualsiasi altra area chiusa.
- Non utilizzare benzina, alcool o altri liquidi altamente volatili per accendere il carbone.
- Mantenere l'area della griglia libera da vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcool, ecc. e materiale combustibile.
- Non utilizzare la griglia se tutte le parti non sono al loro posto. Questa griglia deve essere montata correttamente secondo le istruzioni di montaggio. Un cattivo montaggio può essere pericoloso.
- Prestare attenzione quando si maneggia la griglia. Questo sarà caldo durante la cottura o la pulizia e non dovrebbe mai essere lasciato incustodito.
- Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate, non spostarlo durante l'uso.
- Non lasciare il barbecue alla portata di bambini e animali domestici.
- Non usare alcool o benzina per accendere o alimentare il fuoco.
- Non posizionare il barbecue su una superficie di vetro o combustibile.
- Non utilizzare questa griglia in condizioni di vento forte.
- Non indossare indumenti con maniche larghe e larghe quando si accende o si utilizza la griglia.
- Non toccare mai la griglia di cottura, il carbone o la cenere per vedere se sono caldi.
- Spegni il carbone quando hai finito di cucinare. Per spegnerlo, chiudi le prese d'aria sulla ciotola e metti il coperchio.
- Utilizzare guanti o guanti da barbecue resistenti al calore durante la cottura, regolando l'apertura delle prese d'aria, aggiungendo carbone e maneggiando il coperchio.
- Utilizzare utensili da griglia adeguati con manici lunghi e resistenti al calore.
- Metti sempre la carbonella nel cestello della griglia a carbone. Non mettere il carbone direttamente sul fondo del prodotto.

- Non smaltire mai i carboni ardenti dove possono essere calpestati o presentare un pericolo di incendio. Non smaltire mai ceneri o carbone prima che siano completamente spenti.
- Non riporre la griglia fino a quando la cenere e il carbone non si saranno completamente spenti.
- Non rimuovere le ceneri finché tutto il carbone non è completamente bruciato e completamente spento e la griglia non si è raffreddata.
- Non usare acqua per controllare le fiammate o spegnere il carbone.



AVVERTIMENTO! Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper o barche. Può causare pericolo di morte per inalazione di monossido di carbonio.

ELENCO DELLE PARTI



1. Termostato
2. Maniglie
3. Coperchio del barbecue
4. Griglia superiore
5. Griglia
6. Attacco per il coperchio
7. Vassoio per la carbonella
8. Corpo del barbecue
9. Coprifumo

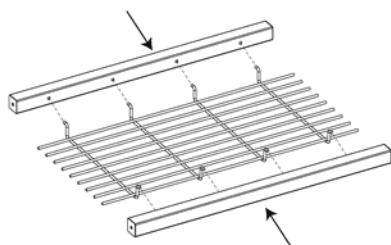
A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

10. Supporti del vassoio inferiore
11. Griglia inferiore
12. Gambe
13. Regolatore di ingresso dell'aria
14. Raccogli cenere
15. Impugnatura della griglia
16. Vassoio laterale in legno
17. Supporti del vassoio laterale

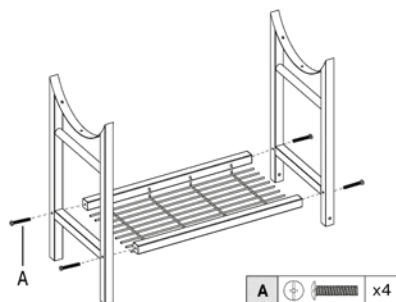
E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

18. Ganci del vassoio laterale
19. Vassoio anteriore
20. Supporto vaschetta anteriore
21. Aggancio del posacenere
22. Ruote
23. Copriruota
24. Barra di supporto delle ruote
25. Leva del regolatore d'aria
26. Maniglia per posacenere

I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6



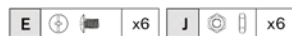
1. Fissare la griglia alla parte inferiore del barbecue con i due supporti del vassoio.



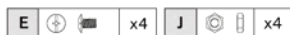
2. Quindi, prendi le due parti laterali della base con le gambe e avvitalle insieme con le viti A ai supporti del passaggio precedente.



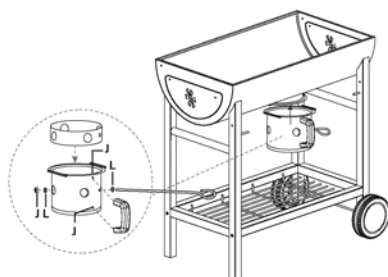
3. Con l'aiuto della barra di supporto, inserire le ruote utilizzando i pezzi I in modo che rimangano attaccati. Quindi montare la copertura di ciascuna ruota.



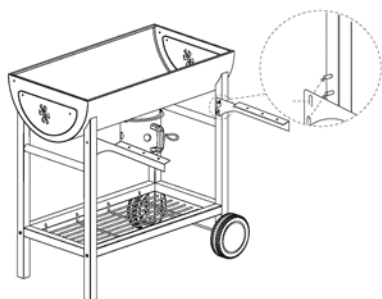
4. Avvitare il corpo del barbecue alle gambe utilizzando i pezzi E e J.



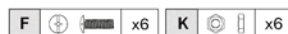
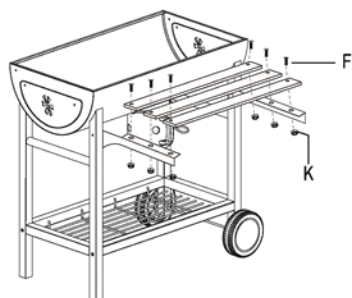
5. Una volta assemblata la base, posizionare la parte superiore del raccogli cenere sotto il corpo del BBQ utilizzando i pezzi E e J.



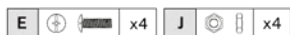
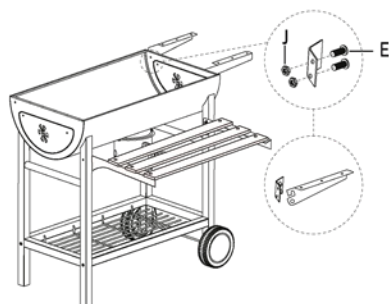
6. Utilizzare due parti J per montare la maniglia sul secchio di raccolta. Inserire il regolatore di ingresso dell'aria e fissarlo con la leva. Montare quindi il secchio sulla parte montata nel passaggio precedente.



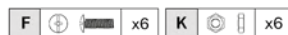
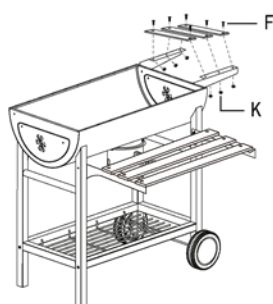
7. Inserire le staffe del vassoio anteriore nelle gambe.



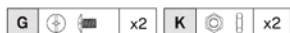
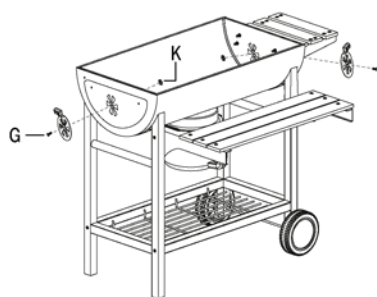
8. Metti i pezzi di legno anteriori con i pezzi F e K.



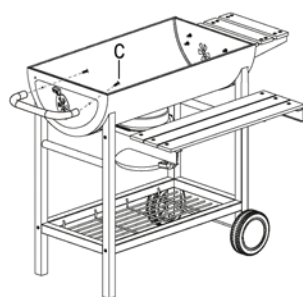
9. Successivamente posizionare con i pezzi l'aggancio per il sostegno dei vassoi ei supporti laterali E e J.



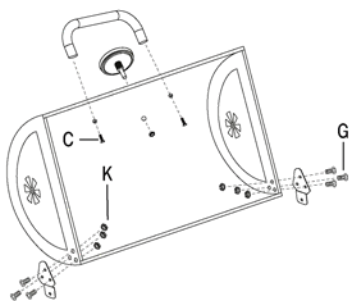
10. Metti i pezzi di legno laterali con i pezzi F e K.



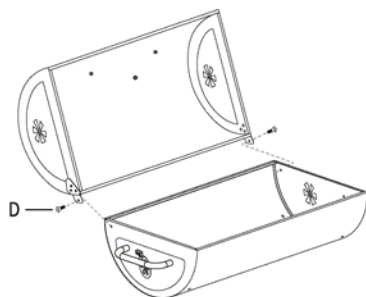
11. Fissare le coperture della griglia di uscita dell'aria utilizzando le parti G e K.



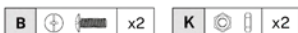
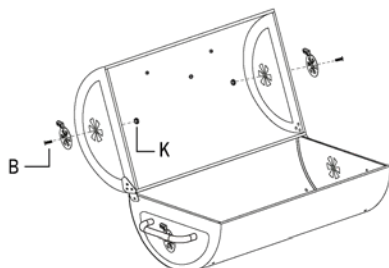
12. Utilizzare 2 viti C per posizionare la maniglia di trasporto sulla base del barbecue.



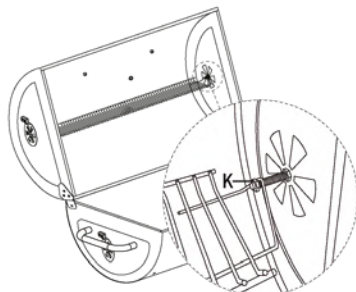
13. Posizionare il termostato incastrandolo nel foro presente nella parte centrale del coperchio e poi con le viti C posizionare la maniglia. Quindi, metti i supporti per il coperchio e avvitali con i pezzi G e K.



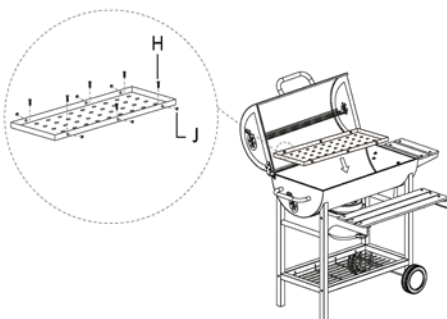
14. Una volta posizionato il pezzo di supporto sul coperchio, inserirlo nel corpo del BBQ avvitando i pezzi con le viti D.



15. Metti i coperchi per l'uscita dell'aria del coperchio del barbecue con i pezzi B e K.



16. Nella parte interna del coperchio spingerà parte della vite B, accoppiare la griglia superiore all'interno del coperchio in modo che sia ben fissata con il dado K.



17. Montare le viti H e le noci J nel vassoio del carbone e poi inserirlo all'interno del corpo del barbecue.



18. Infine, posiziona la griglia per arrostiti sul barbecue e le pinze per poter manipolare la griglia senza scottarti.

PRIMA DI USARE

SELEZIONA IL LUOGO DI UTILIZZO

- Utilizzare questa griglia solo all'aperto in un'area ben ventilata. Non utilizzare in spazi chiusi come case, tende, roulotte, garage, passaggi coperti o qualsiasi altra area chiusa.
- Tenere sempre la griglia su una superficie piana e sicura.
- Non utilizzare la griglia entro un metro e mezzo da qualsiasi materiale combustibile. I materiali combustibili includono, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, ponti, patii e verande in legno o in legno trattato.

QUANTITÀ DI CARBONE DA UTILIZZARE

La quantità di carbone dipende da cosa stai grigliando e dalle dimensioni della griglia.

Grigliare pezzi di cibo piccoli e tenerli richiederà meno tempo di cottura rispetto alla grigliatura di grossi tagli di carne.

PRIMO UTILIZZO DELLA GRIGLIA

Si consiglia di riscaldare la griglia e mantenere il combustibile ben caldo, con il coperchio, per almeno 30 minuti prima della prima cottura.

PREPARAZIONE DELLA GRIGLIA

1. Aprire il coperchio del barbecue con l'aiuto della maniglia superiore che non si chiude.
2. Rimuovere la griglia del carbone e, se necessario, pulire eventuali ceneri o pezzetti di carbone dai cestelli della griglia.
3. Aggiungi il carbone di cui avrai bisogno. Il carbone richiede ossigeno per bruciare, quindi assicurati che nulla blocchi i fori di ventilazione.
4. Aprire le prese d'aria della griglia ruotando le piastre.
5. Sostituire la griglia del carbone in modo da poter aggiungere il cibo da cuocere.

SUGGERIMENTI

USO DEI GUANTI

Indossare sempre guanti o guanti da barbecue con resistenza al calore da contatto di livello 2 o superiore quando si utilizza la griglia a carbone. I fori di ventilazione, il manico e il corpo del barbecue diventano caldi durante il processo di grigliatura, assicurarsi di proteggere le mani e gli avambracci.

LIQUIDO DI ACCENSIONE

Evita di usare il liquido di avviamento, in quanto può conferire un sapore chimico al cibo.

Gli accendifuoco e i cubi di illuminazione sono un modo molto più pulito ed efficiente per accendere il carbone.

PRERISCALDA LA GRIGLIA

1. Preriscaldare la griglia con il coperchio chiuso per 10-15 minuti per preparare la griglia.
2. Con il carbone rovente la temperatura sotto il coperchio dovrebbe essere fino a 500 gradi Fahrenheit, il calore aiuterà a sciogliere eventuali pezzetti di cibo che potrebbero essere rimasti sulla griglia in modo che siano facili da rimuovere con una spazzola di setole in acciaio inossidabile per griglie.
3. Preriscaldare a sufficienza la griglia aiuterà a rosolare meglio il cibo e impedirà anche che il cibo si attacchi alla griglia.

Nota: Utilizzare una spazzola per grill con setole in acciaio inossidabile. Cambia la spazzola se trovi delle setole sciolte sulla griglia di cottura o sulla spazzola.

4. Mettere l'olio sul cibo, non sulla griglia di cottura. L'olio impedisce al cibo di attaccarsi e aggiunge anche sapore al cibo.
5. Spazzolare o spruzzare leggermente il cibo con olio funziona meglio che spazzolare la griglia di cottura.

USANDO IL COPERCHIO

Se tieni chiuso il coperchio del barbecue il più a lungo possibile, puoi:

1. Mantenere la griglia di cottura abbastanza calda da dorare il cibo.
2. Velocizza i tempi di cottura ed evita che il cibo si secchi.
3. Cattura l'affumicatura che si sviluppa quando il grasso e i succhi vaporizzano sulla griglia.
4. Prevenire le riacutizzazioni limitando l'ossigeno.

CONTROLLO ORARIO E TEMPERATURA AMBIENTE

- Prestare particolare attenzione se si griglia in climi più freddi o ad un'altitudine maggiore, il tempo di cottura sarà più lungo.
- I forti venti aumenteranno la temperatura della griglia a carbone, quindi stai sempre vicino alla griglia e tieni il coperchio chiuso il più a lungo possibile in modo che il calore non fuoriesca.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Seguire le istruzioni di manutenzione di base per mantenere il barbecue in buone condizioni e per il suo miglior utilizzo per molti anni.

- Per un corretto flusso d'aria e una grigliatura ottimale, rimuovere la cenere accumulata e il vecchio carbone dal fondo della griglia prima dell'uso. Assicurarsi che tutto il carbone sia completamente spento e che la griglia sia fredda prima di farlo.
- Potresti notare scaglie "simili a vernice" all'interno del coperchio. Durante l'uso, i vapori di fumo e grasso si ossidano lentamente in carbonio e si depositano all'interno del coperchio. Spazzolare il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio con una spazzola per griglia in acciaio inossidabile con setole. Per ridurre ulteriormente l'accumulo, l'interno del coperchio può essere pulito con un panno umido dopo la cottura mentre la griglia è ancora calda (non calda).
- Se sottoponi la griglia a un ambiente particolarmente ostile, potrebbe essere necessario pulire l'esterno più frequentemente. Pioggia, sostanze chimiche e acqua salata possono causare la comparsa di ruggine superficiale. Si consiglia di pulire l'esterno della griglia con un panno umido e acqua tiepida e sapone. Quindi asciugare il barbecue con un panno asciutto o carta.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi per pulire le superfici della griglia.
- Per migliorare il trasporto del barbecue ricordarsi di ripiegare i vassoi centrali e laterali.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren tragbaren Grill entschieden haben. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Anweisungen für seine korrekte Verwendung.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Verbrennungen, Verletzungen oder sogar Tod, wenn sie strikt befolgt werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Produktgarantiekarte, der Originalproduktverpackung und dem Kaufbeleg an einem sicheren Ort auf, damit Sie später darin nachschlagen können. Geben Sie diese Anleitung nach Möglichkeit an den nächsten Besitzer des Produkts weiter. Beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Wir lehnen jede Verantwortung ab, die sich aus der Nichteinhaltung dieser Anweisungen durch Kunden ergibt.

SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die grundlegenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

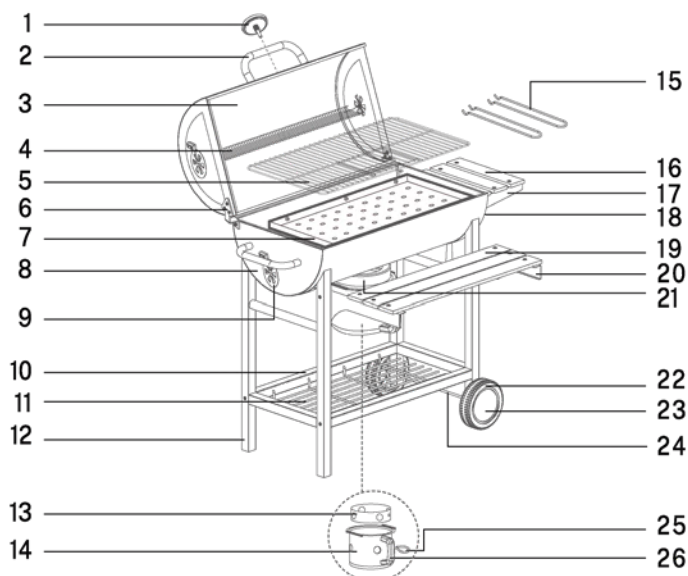
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in Innenräumen. Dieser Grill ist für die Verwendung im Freien in einem gut belüfteten Bereich vorgesehen und nicht als Herd zu verwenden.
- Nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Gehwegen oder anderen geschlossenen Bereichen verwenden.
- Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten zum Anzünden von Holzkohle.
- Halten Sie den Grillbereich frei von brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol usw. und brennbares Material.
- Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile vorhanden sind. Dieser Grill muss gemäß der Montageanleitung korrekt montiert werden. Eine schlechte Montage kann gefährlich sein.
- Gehen Sie beim Umgang mit Ihrem Grill vorsichtig vor. Diese wird beim Kochen oder Reinigen heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Dieser Grill erreicht sehr hohe Temperaturen, bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs.
- Lassen Sie den Grill nicht in Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um das Feuer anzuzünden oder anzufachen.
- Stellen Sie den Grill nicht auf eine Glas- oder brennbare Oberfläche.
- Verwenden Sie diesen Grill nicht bei starkem Wind.
- Tragen Sie keine Kleidung mit lockeren Ärmeln, wenn Sie den Grill anzünden oder verwenden.
- Berühren Sie niemals den Grillrost, die Holzkohle oder die Asche, um zu sehen, ob sie heiß sind.
- Schalten Sie die Holzkohle aus, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Um es auszuschalten, schließen Sie die Belüftungsöffnungen an der Schüssel und setzen Sie den Deckel auf.
- Verwenden Sie beim Kochen hitzebeständige Grillhandschuhe oder Grillhandschuhe, passen Sie die Öffnung der Belüftungsöffnungen an, fügen Sie Holzkohle hinzu und handhaben Sie den Deckel.
- Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Legen Sie Holzkohle immer in den Holzkohlegrillkorb. Legen Sie keine Holzkohle direkt auf die Unterseite des Produkts.

- Entsorgen Sie heiße Kohlen niemals dort, wo man darauf treten kann oder eine Brandgefahr darstellt. Entsorgen Sie niemals Asche oder Holzkohle, bevor sie vollständig gelöscht sind.
- Stellen Sie den Grill nicht weg, bis Asche und Holzkohle vollständig gelöscht sind.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die gesamte Holzkohle vollständig verbrannt und vollständig erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.
- Verwenden Sie kein Wasser, um Aufflammen zu kontrollieren oder Holzkohle zu löschen.



WARNUNG! Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Einatmen von Kohlenmonoxid.

LISTE DER EINZELTEILE



1. Thermostat
2. Griffe
3. Deckel des Grills
4. Oberer Grillrost
5. Grill
6. Aufsatz für Deckel
7. Holzkohleschale
8. Körper des Grills
9. Abdeckungen für Rauchschlitze

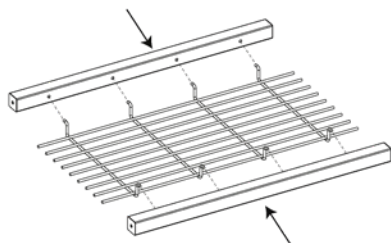
A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

10. Stützen für die untere Schale
11. Unterer Grillrost
12. Beine
13. Lufteinlassregler
14. Ascheauffänger
15. Grillgriff
16. Seitenwannenhölzer
17. Stützen für die Seitenschale
18. Haken für die Seitenschale

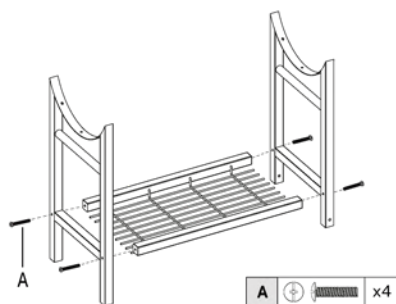
E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

19. Hölzer der vorderen Schale
20. Vordere Tablettstütze
21. Aschenbecher-Kupplung
22. Räder
23. Radabdeckung
24. Radträgerstange
25. Hebel des Luftreglers
26. Handgriff für Aschenbecher

I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6



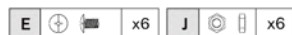
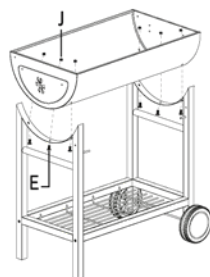
1. Befestigen Sie den Rost mit den beiden Tablettstützen am Boden des Grills.



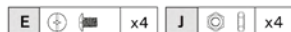
2. Nehmen Sie dann die beiden Seitenteile der Basis mit Beinen und schrauben Sie sie mit den Schrauben zusammen A zu den Stützen aus dem vorherigen Schritt.



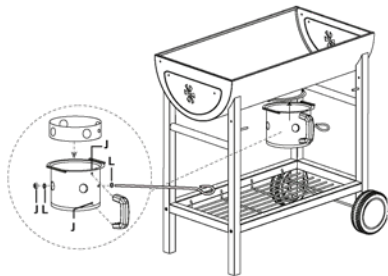
3. Setzen Sie mit Hilfe der Stützstange die Räder mit den Teilen ein I damit sie hängen bleiben. Bringen Sie dann die Abdeckung jedes Rades an.



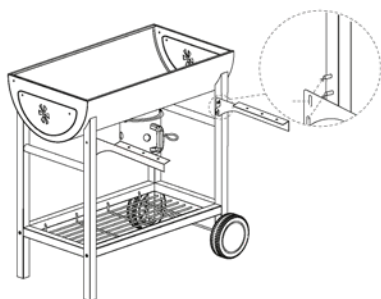
4. Schrauben Sie den Körper des Grills mit den Stücken an die Beine E und J.



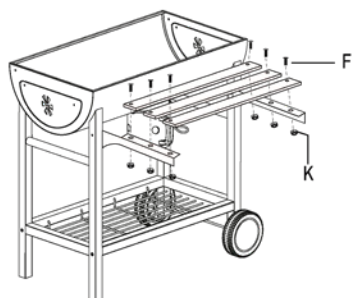
5. Sobald die Basis zusammengebaut ist, platzieren Sie den oberen Teil des Aschesammlers mit den Teilen unter dem Körper des Grills E und J.



6. Benutzen Sie zwei Teile J, um den Griff am Auffangbehälter zu befestigen. Setzen Sie den Luft-einlassregler ein und befestigen Sie ihn mit dem Hebel. Montieren Sie dann den Eimer an dem im vorherigen Schritt montierten Teil.

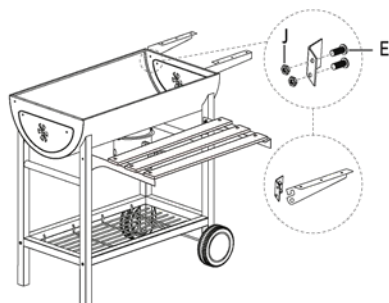


7. Setzen Sie die Halterungen für die vordere Ablage in die Fußteile ein.



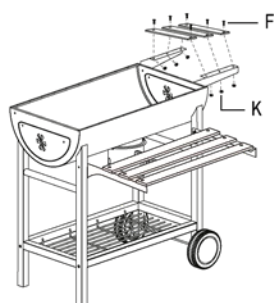
F  x6 K  x6

8. Legen Sie die vorderen Holzstücke mit den Stücken F und K.



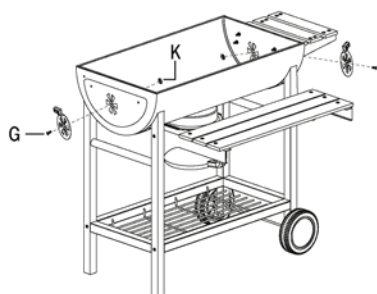
E  x4 J  x4

9. Anschließend die Kupplung für die Auflage der Tablets und die seitlichen Stützen mit den Stücken platzieren E und J.



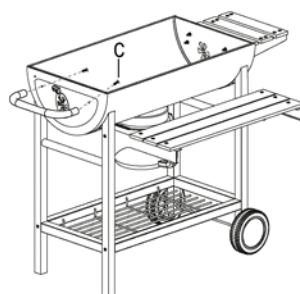
F  x6 K  x6

10. Legen Sie die seitlichen Holzstücke mit den Stücken F und K.



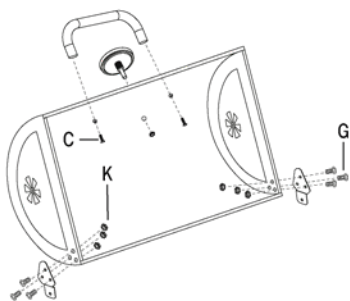
G  x2 K  x2

11. Befestigen Sie die Luftauslassgitterabdeckungen mit den Teilen G und K.

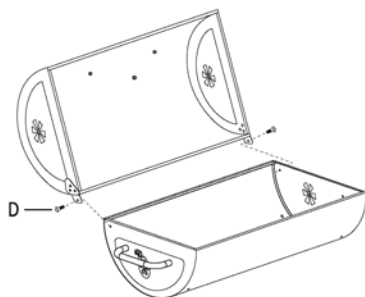


C  x2

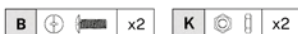
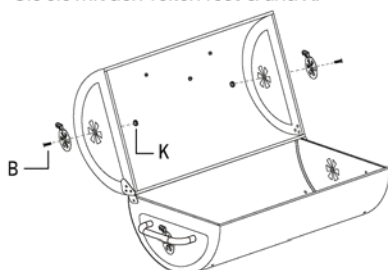
12. 2 Schrauben verwenden C um den Tragegriff auf der Basis des Grills zu platzieren.



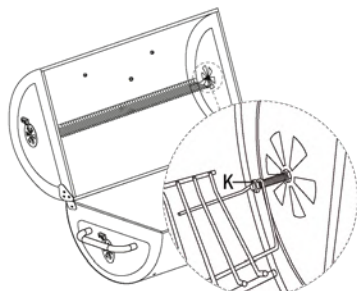
13. Platzieren Sie das Thermostat, indem Sie es in das Loch im mittleren Teil der Abdeckung und dann mit den Schrauben montieren C, den Griff platzieren. Setzen Sie dann die Stützen für den Deckel auf und schrauben Sie sie mit den Teilen fest G und K.



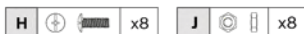
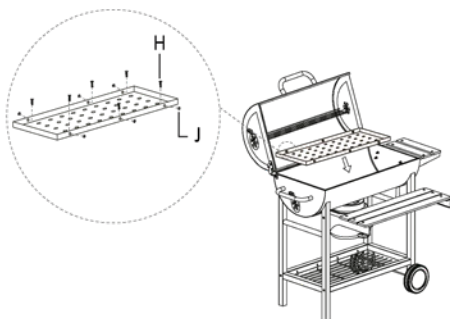
14. Sobald das Stützteil auf dem Deckel platziert ist, passen Sie es in das Gehäuse des Grills ein, indem Sie die Teile mit den Schrauben verschrauben D.



15. Legen Sie die Abdeckungen für den Luftauslass des BBQ-Deckels mit den Stücken B und K.



16. Im inneren Teil der Abdeckung ragt ein Teil der Schraube B heraus, befestigen Sie das obere Gitter innerhalb der Abdeckung, so dass es gut mit der Mutter K befestigt ist.



17. Montieren Sie die Schrauben H und die Nüsse J in die Holzkohleschale und setzen Sie sie dann in das Gehäuse des Grills ein.



18. Stellen Sie schließlich den Bratenrost auf den Grill und die Zange, um den Rost manipulieren zu können, ohne sich zu verbrennen.

WÄHLEN SIE DEN EINSATZORT AUS

- Verwenden Sie diesen Grill nur im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Nicht in geschlossenen Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Garagen, überdachten Gehwegen oder anderen geschlossenen Bereichen verwenden.
- Bewahren Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Umkreis von 1,50 m um brennbares Material. Brennbares Materialien umfassen, sind aber nicht beschränkt auf Holz oder behandelte Holzdecks, Terrassen und Veranden.

MENGE DER ZU VERWENDENDEN KOHLE

Die Menge an Holzkohle hängt vom Grillgut und der Größe des Grills ab.

Das Grillen kleiner, zarter Speisen erfordert weniger Garzeit als das Grillen großer Fleischstücke.

ERSTER GEBRAUCH DES GRILLS

Es wird empfohlen, den Grill vor dem ersten Grillen mindestens 30 Minuten lang bei geschlossenem Deckel aufzuheizen und den Brennstoff rotglühend zu halten.

GRILLZUBEREITUNG

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills mit Hilfe des oberen Griffs, der nicht schließt.
2. Entnehmen Sie den Kohlerost und reinigen Sie ggf. die Grillkörbe von Asche oder Holzkohle.
3. Fügen Sie die Holzkohle hinzu, die Sie benötigen. Holzkohle benötigt zum Verbrennen Sauerstoff, also stellen Sie sicher, dass nichts die Entlüftungslöcher blockiert.
4. Öffnen Sie die Grillöffnungen, indem Sie die Platten drehen.
5. Setzen Sie den Holzkohlerost wieder ein, damit Sie die zu garenden Speisen hinzufügen können.

TIPPS

VERWENDUNG VON HANDSCHUHEN

Tragen Sie bei der Verwendung Ihres Holzkohlegrills immer Grillhandschuhe oder Grillhandschuhe der Kontakthitzebeständigkeitsstufe 2 oder höher. Die Belüftungsöffnungen, der Griff und der Körper des Grills werden während des Grillvorgangs heiß, achten Sie darauf, Ihre Hände und Unterarme zu schützen.

ZÜNDFLÜSSIGKEIT

Vermeiden Sie die Verwendung von Starterflüssigkeit, da sie Ihrem Essen einen chemischen Geschmack verleihen kann.

Feueranzünder und Anzündwürfel sind eine viel sauberere und effizientere Art, Holzkohle anzuzünden.

DEN GRILL VORHEIZEN

1. Grill mit geschlossenem Deckel 10-15 Minuten vorheizen, um den Grill vorzubereiten.
2. Bei glühender Holzkohle sollte die Temperatur unter dem Deckel bis zu 500 Grad Fahrenheit betragen, die Hitze hilft dabei, alle Essensreste zu lösen, die auf dem Grill zurückbleiben könnten, so dass sie leicht mit einer rostfreien Stahlborstenbürste für Grills entfernt werden können
3. Ein ausreichendes Vorheizen des Grills trägt dazu bei, dass Ihre Speisen besser gebräunt werden, und verhindert außerdem, dass Speisen am Grill haften bleiben.

Notiz: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Wechseln Sie die Bürste, wenn Sie am Grillrost oder an der Bürste lose Borsten finden.

4. Geben Sie Öl auf das Grillgut, nicht auf den Grillrost. Öl verhindert das Anhaften von Speisen und verleiht Speisen Geschmack.
5. Es funktioniert besser, das Grillgut mit Öl zu bestreichen oder leicht einzusprühen, als den Grillrost abzubürsten.

VERWENDUNG DES DECKELS

Wenn Sie den Deckel des Grills so lange wie möglich geschlossen halten, können Sie:

1. Halten Sie den Grillrost heiß genug, um Speisen zu bräunen.
2. Beschleunigen Sie die Garzeit und verhindern Sie das Austrocknen von Speisen.
3. Fangen Sie die Rauchigkeit ein, die entsteht, wenn Fett und Säfte auf dem Grill verdampfen.
4. Verhindern Sie Schübe durch Begrenzung des Sauerstoffs.

ZEIT- UND RAUMTEMPERATURREGELUNG

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie bei kälterem Wetter oder in größerer Höhe grillen, die Garzeit verlängert sich.
- Starke Winde erhöhen die Temperatur des Holzkohlegrills, bleiben Sie also immer in der Nähe des Grills und halten Sie den Deckel so lange wie möglich geschlossen, damit die Hitze nicht entweicht.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Befolgen Sie die grundlegenden Wartungsanweisungen, damit Ihr Grill viele Jahre lang in gutem Zustand und optimal genutzt werden kann.

- Entfernen Sie für einen ordnungsgemäßen Luftstrom und ein optimales Grillen angesammelte Asche und alte Holzkohle vor dem Gebrauch von der Unterseite des Grills. Stellen Sie sicher, dass alle Holzkohle vollständig gelöscht und der Grill abgekühlt ist, bevor Sie dies tun.
- Sie können „farbähnliche“ Flocken auf der Innenseite des Deckels bemerken. Während des Gebrauchs oxidieren Rauch und Fettdämpfe langsam zu Kohlenstoff und setzen sich auf der Innenseite des Deckels ab. Bürsten Sie verkohltes Fett mit einer Grillbürste aus rostfreiem Stahl von der Innenseite des Deckels. Um Ablagerungen weiter zu minimieren, kann die Innenseite des Deckels nach dem Grillen mit einem feuchten Tuch sauber gewischt werden, während der Grill noch warm (nicht heiß) ist.
- Wenn Sie Ihren Grill einer besonders rauen Umgebung aussetzen, müssen Sie das Äußere möglicherweise häufiger reinigen. Regen, Chemikalien und Salzwasser können Flugrost verursachen. Wir empfehlen, das Äußere des Grills mit einem feuchten Tuch und warmem Seifenwasser zu reinigen. Trocknen Sie den Grill anschließend mit einem trockenen Tuch oder Papier ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände, um die Grillflächen zu reinigen.
- Um den Transport des Grills zu verbessern, denken Sie daran, die mittleren und seitlichen Ablagen einzuklappen.

Hartelijk dank voor het kiezen van onze draagbare barbecue. Lees voor gebruik van dit product aandachtig de instructies voor correct gebruik.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brandwonden, letsel of zelfs de dood als ze strikt worden opgevolgd. Bewaar deze handleiding samen met de ingevulde productgarantiekaart, de originele productverpakking en het aankoopbewijs op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het product. Neem bij het gebruik van het apparaat te allen tijde de elementaire veiligheidsmaatregelen en voorschriften ter voorkoming van ongevallen in acht. Wij wijzen alle verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit het niet naleven van deze instructies door klanten.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Lees voordat u dit product gebruikt de basisveiligheidsmaatregelen aandachtig door.

- Gebruik dit product niet binnenshuis. Deze barbecue is bedoeld voor gebruik buitenshuis in een goed geventileerde ruimte en is niet bedoeld om als fornuis te worden gebruikt.
- Niet gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang of een andere afgesloten ruimte.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere zeer vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken.
- Houd de grillplaats vrij van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol enz. en brandbaar materiaal.
- Gebruik de grill alleen als alle onderdelen op hun plaats zitten. Deze barbecue moet correct worden gemonteerd volgens de montage-instructies. Een slechte montage kan gevaarlijk zijn.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van uw barbecue. Dit wordt heet tijdens het koken of schoonmaken en mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.
- Deze barbecue bereikt zeer hoge temperaturen, verplaats hem niet tijdens gebruik.
- Laat de barbecue niet binnen het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur aan te steken of aan te wakkeren.
- Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbare ondergrond.
- Gebruik deze barbecue niet bij harde wind.
- Draag geen kleding met losse, losse mouwen bij het aansteken of gebruiken van de barbecue.
- Raak nooit het grillrooster, de houtskool of de as aan om te zien of ze heet zijn.
- Zet de houtskool uit als je klaar bent met koken. Om het uit te zetten, sluit u de ventilatieopeningen op de kom en doet u het deksel erop.
- Gebruik hittebestendige barbecuehandschoenen of wanten bij het koken, het aanpassen van de opening van de ventilatieopeningen, het toevoegen van houtskool en het hanteren van het deksel.
- Gebruik geschikt grillgerei met lange, hittebestendige handgrepen.
- Leg houtskool altijd in de houtskoolgrillmand. Plaats geen houtskool direct op de bodem van het product.
- Gooi hete kolen nooit weg op plaatsen waar men erop kan stappen of brandgevaar kan opleveren. Gooi as of houtskool nooit weg voordat ze vol-

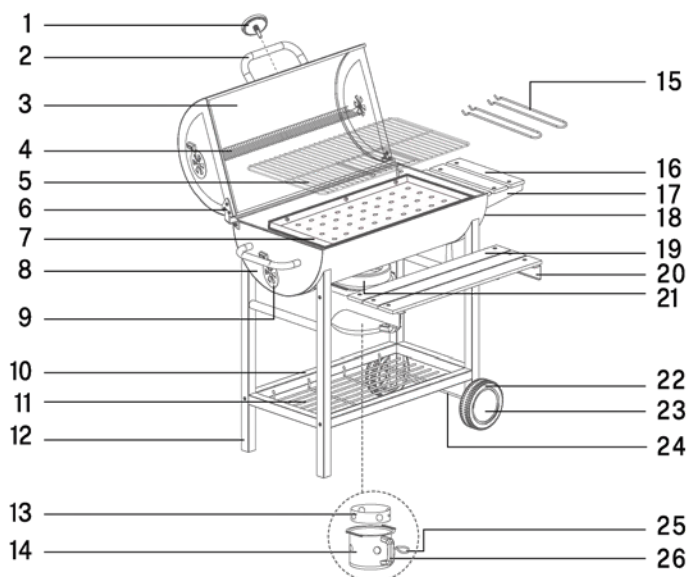
ledig zijn gedooft.

- Berg de barbecue pas op als de as en houtskool volledig zijn gedooft.
- Verwijder de as pas als alle houtskool volledig is verbrand en volledig is gedooft en de grill is afgekoeld.
- Gebruik geen water om opflakkingen onder controle te houden of houtskool te doven.



WAARSCHUWING! Gebruik de barbecue niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals huizen, tenten, caravans, campers of boten. Het kan levensgevaar opleveren door inademing van koolmonoxide.

ONDERDELEN LIJST



1. Thermostaat
2. Handgrepen
3. Deksel barbecue
4. Bovenste grillrooster
5. Grill
6. Hulpstuk voor deksel
7. Houtskool lade
8. Barbecuehuis
9. Afdekkingen rooksleuven

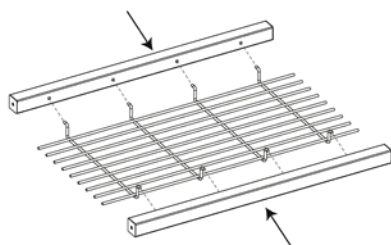
10. Bodemplaatsteunen
11. Bodemrooster
12. Poten
13. Luchtinlaatregelaar
14. Asvanger
15. Handgreep
16. Hout zijplaat
17. Steunen voor zijblad
18. Haken voor zijplaat

19. Hout voorplaat
20. Steun voorste plaat
21. Koppeling asbak
22. Wielen
23. Wielpop
24. Wielpopbalk
25. Hendel luchtregelaar
26. Handvat voor asbak

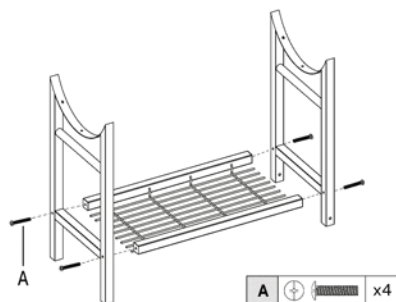
A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6



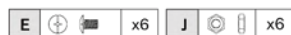
1. Bevestig het rek aan de onderkant van de BBQ met de twee baksteunen.



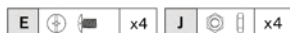
2. Neem vervolgens de twee zijdelen van de basis met poten en schroef ze aan elkaar met de schroeven A naar de steunen van de vorige stap.



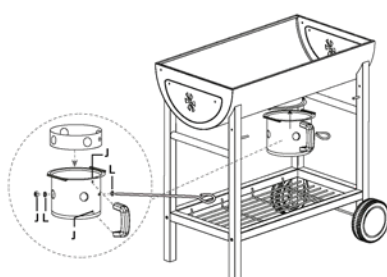
3. Plaats met behulp van de steunbalk de wielen met behulp van de stukken I zodat ze vast blijven zitten. Monteer vervolgens de hoes van elk wiel.



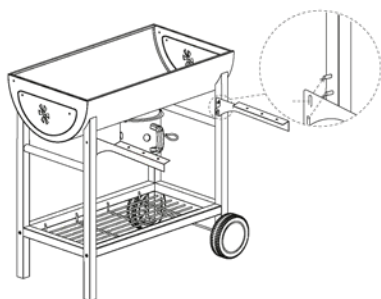
4. Schroef het lichaam van de BBQ met behulp van de stukken op de poten E en J.



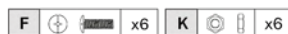
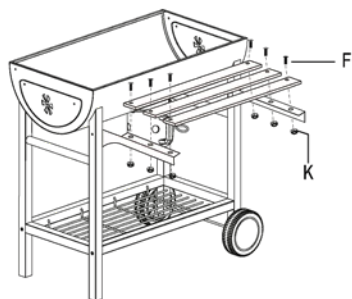
5. Zodra de basis is gemonteerd, plaatst u het bovenste deel van de asopvangbak onder het lichaam van de BBQ met behulp van de stukken E en J.



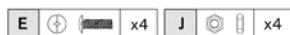
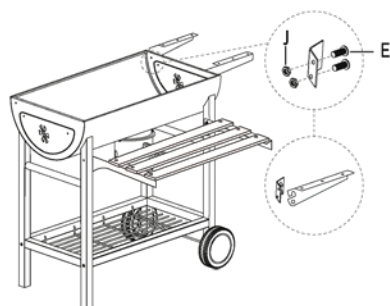
6. Gebruik twee delen J om de handgreep op de opvangbak te monteren. Plaats de luchtinlaatregelaar en zet hem vast met de hendel. Plaats vervolgens de emmer op het onderdeel dat in de vorige stap is geassembleerd.



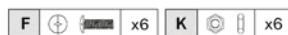
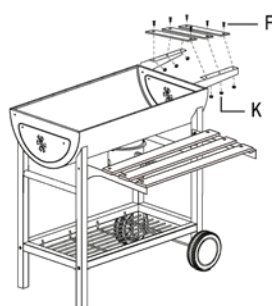
7. Plaats de beugels voor de voorste lade in de pootstukken.



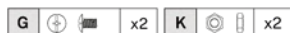
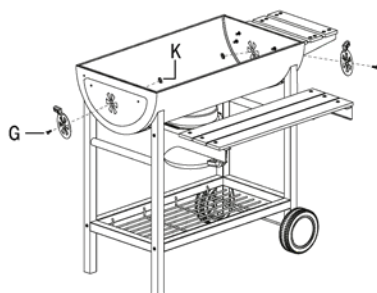
8. Leg de voorste stukken hout bij de stukken F en K.



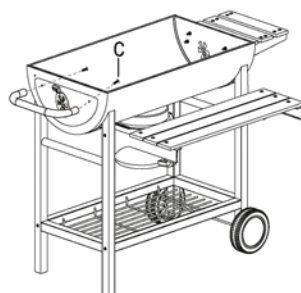
9. Plaats vervolgens de koppeling voor de ondersteuning van de trays en de zijsteunen bij de stukken E en J.



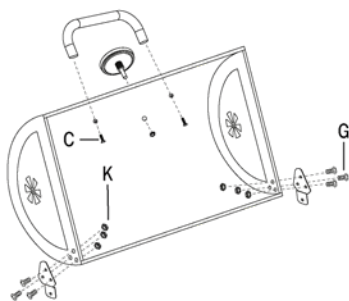
10. Plaats de zijstukken van hout met de stukken F en K.



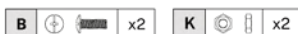
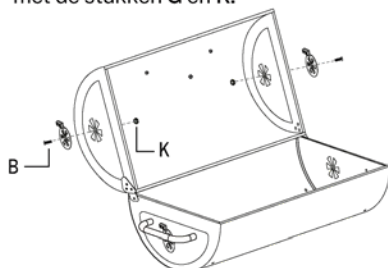
11. Bevestig de afdekkingen van het luchtuitlaatrooster met behulp van de onderdelen G en K.



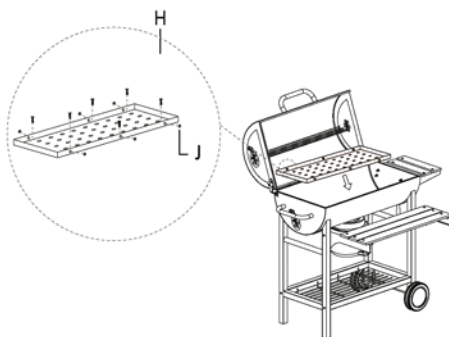
12. Gebruik 2 schroeven C om de draagbeugel op de basis van de BBQ te plaatsen.



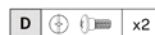
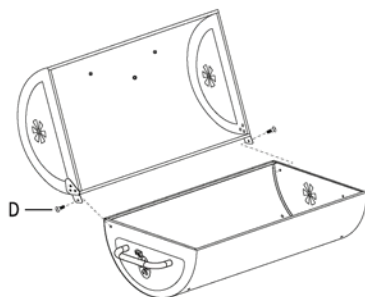
13. Plaats de thermostaat passend in het gat in het centrale deel van het deksel en vervolgens met de schroeven C plaats de handgreep. Plaats vervolgens de steunen voor het deksel en schroef ze vast met de stukken G en K.



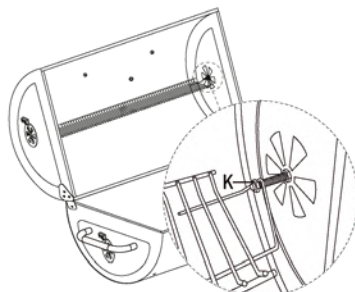
15. Leg de afdekkingen voor de luchtuitlaat van de BBQ-deksel bij de stukken B en K.



17. Monteer de schroeven H en de noten J in de houtskoollade en plaats deze vervolgens in de behuizing van de barbecue.



14. Zodra het steunstuk op het deksel is geplaatst, past u het in de behuizing van de barbecue door de stukken met de schroeven vast te schroeven D.



16. In het interne deel van het deksel zal een deel van de schroef B uitsteken, koppel het bovenste rooster aan de binnenkant van het deksel zodat het goed vastzit met de moer K.



18. Plaats tot slot het braadrek op de BBQ en de tang om het rek te kunnen manipuleren zonder je te verbranden.

SELECTEER DE PLAATS VAN GEBRUIK

- Gebruik deze grill alleen buitenshuis in een goed geventileerde ruimte. Niet gebruiken in gesloten ruimtes zoals huizen, tenten, caravans, in een garage, overdekte loopbrug of andere afgesloten ruimten.
- Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.
- Gebruik de grill niet binnen anderhalve meter van brandbaar materiaal. Brandbare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot, houten of behandeld houten dekken, patio's en veranda's.

HOEEVEELHEID TE GEBRUIKEN KOLEN

De hoeveelheid houtskool is afhankelijk van wat je gaat grillen en de grootte van de grill.

Het grillen van kleine, malse stukken voedsel vergt minder kooktijd dan het grillen van grote stukken vlees.

EERSTE GEBRUIK VAN DE BARBECUE

Het wordt aanbevolen om de grill te verwarmen en de brandstof roodgloeiend te houden, met het deksel erop, gedurende minstens 30 minuten voordat u voor het eerst gaat koken.

GRILL BEREIDING

1. Open het deksel van de barbecue met behulp van de bovenste handgreep die niet sluit.
2. Verwijder het houtskoolrooster en verwijder eventueel as of stukjes houtskool uit de grillmanden.
3. Voeg de houtskool toe die je nodig hebt. Houtskool heeft zuurstof nodig om te branden, dus zorg ervoor dat niets de ventilatieopeningen blokkeert.
4. Open de grillopeningen door de platen te draaien.
5. Plaats het houtskoolrooster terug zodat je voedsel kunt toevoegen om te koken.

TIPS

GEBRUIK VAN HANDSCHOENEN

Draag altijd barbecuehandschoenen of -handschoenen van contacthittebestendigheid niveau 2 of hoger wanneer u uw houtskoolbarbecue gebruikt. De ventilatieopeningen, het handvat en het lichaam van de barbecue worden heet tijdens het grillproces, zorg ervoor dat je handen en onderarmen beschermd zijn.

ONTSTEKINGSVLOEISTOF

Vermijd het gebruik van startervloeistof, omdat dit een chemische smaak aan uw eten kan geven.

Aanmaakblokjes en aanmaakblokjes zijn een veel schonere en efficiëntere manier om houtskool aan te steken.

VERWARM DE GRIL VOOR

1. Verwarm de grill voor met gesloten deksel gedurende 10-15 minuten om de grill voor te bereiden.
2. Met roodgloeiende houtskool moet de temperatuur onder het deksel oplopen tot 500 graden Fahrenheit, de hitte zal helpen om eventuele stukjes voedsel die op de grill achterblijven los te maken, zodat ze gemakkelijk kunnen worden verwijderd met een stalen borstel.
3. Als u de grill voldoende voorverwarmt, krijgt u een beter bruin korstje en voorkomt u dat voedsel aan de grill blijft plakken.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse haren op het grillrooster of op de borstel vindt.

4. Doe olie op het voedsel, niet op het grillrooster. Olie voorkomt dat voedsel blijft plakken en voegt ook smaak toe aan voedsel.
5. Het eten met olie borstelen of licht inspuiten werkt beter dan het grillrooster borstelen.

HET DEKSEL GEBRUIKEN

Als je de deksel van de barbecue zo lang mogelijk gesloten houdt, kun je:

1. Houd het grillrooster warm genoeg om voedsel bruin te maken.
2. Versnel de kooktijd en voorkom dat voedsel uitdroogt.
3. Vang de rokerigheid op die ontstaat wanneer vet en sappen verdampen op de grill.
4. Voorkom opflakkeringen door zuurstof te beperken.

TIJD- EN KAMERTEMPERATUURREGELING

- Wees vooral voorzichtig als u grilt bij kouder weer of op grotere hoogte, de kooktijd zal langer zijn.
- Bij harde wind stijgt de temperatuur van de houtskoolbarbecue, dus blijf altijd in de buurt van de barbecue en houd de deksel zo lang mogelijk gesloten zodat de warmte niet ontsnapt.

REINIGING EN ONDERHOUD

Volg de basisonderhoudsinstructies om uw barbecue jarenlang in goede staat en optimaal gebruik te houden.

- Voor een goede luchtstroom en het beste grillen, verwijdert u vóór gebruik opgehoopte as en oude houtskool van de bodem van de grill. Zorg ervoor dat alle houtskool volledig is gedoofd en dat de grill is afgekoeld voordat u dit doet.
- Mogelijk ziet u "verfachtige" schilfers aan de binnenkant van het deksel. Tijdens gebruik oxideren rook- en vetdampen langzaam tot koolstof en nestelen zich aan de binnenkant van het deksel. Borstel verkoold vet van de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om opeenhoping verder te minimaliseren, kan de binnenkant van het deksel na het koken worden schoongeveegd met een vochtige doek terwijl de grill nog warm is (niet heet).
- Als u uw barbecue blootstelt aan een bijzonder ruwe omgeving, moet u de buitenkant mogelijk vaker schoonmaken. Regen, chemicaliën en zout water kunnen vliegroeist veroorzaken. We raden aan om de buitenkant van de grill schoon te maken met een vochtige doek en warm zeepsop. Droog de barbecue vervolgens af met een droge doek of papier.
- Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen om de grilloppervlakken schoon te maken.
- Om het transport van de barbecue te vergemakkelijken, moet u eraan denken om de centrale en zijplaten in te klappen.

Bardzo dziękujemy za wybór naszego przenośnego grilla. Przed użyciem tego produktu uważnie przeczytaj instrukcje dotyczące jego prawidłowego użytkowania.

Dołączone środki ostrożności zmniejszają ryzyko poparzeń, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Proszę zachować niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości wraz z wypełnioną kartą gwarancyjną produktu, oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaż tę instrukcję następnemu właścicielowi produktu. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom. Zrzekamy się wszelkiej odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania tych instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem tego produktu należy dokładnie zapoznać się z podstawowymi środkami ostrożności.

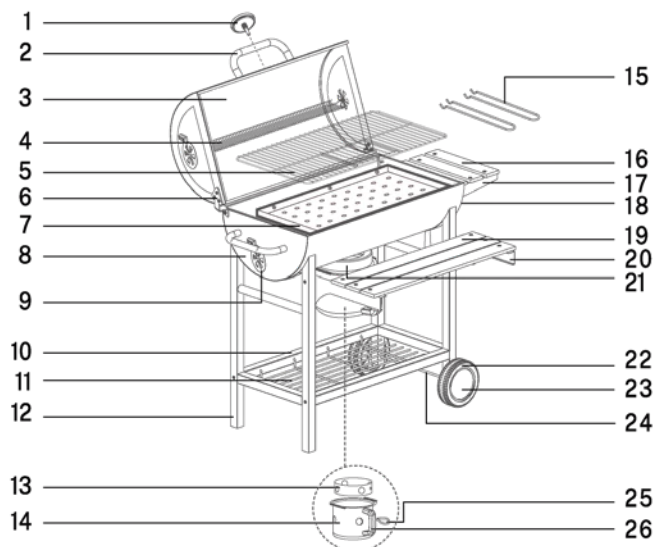
- Nie używaj tego produktu w pomieszczeniach. Ten grill jest przeznaczony do użytku na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu i nie jest przeznaczony do używania jako kuchenka.
- Nie używaj w garażu, budynku, zadaszonym przejściu lub innym zamkniętym obszarze.
- Do rozpalania węgla drzewnego nie używaj benzyny, alkoholu ani innych silnie lotnych płynów.
- Utrzymuj obszar grillowania wolny od łatwopalnych oparów i płynów, takich jak benzyna, alkohol itp. i materiałów palnych.
- Nie używaj grilla, jeśli wszystkie części nie są na swoim miejscu. Ten grill musi być prawidłowo zmontowany zgodnie z instrukcją montażu. Zły montaż może być niebezpieczny.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z grillem. Będzie gorący podczas gotowania lub czyszczenia i nigdy nie należy go pozostawiać bez nadzoru.
- Ten grill osiąga bardzo wysokie temperatury, nie należy go przenosić podczas użytkowania.
- Nie zostawiaj grilla w zasięgu dzieci i zwierząt.
- Nie używaj alkoholu ani benzyny do rozpalania lub podsycania ognia.
- Nie stawiaj grilla na szklanej lub łatwopalnej powierzchni.
- Nie używaj tego grilla przy silnym wietrze.
- Podczas rozpalania lub korzystania z grilla nie należy nosić odzieży z luźnymi, luźnymi rękawami.
- Nigdy nie dotykaj rusztu do gotowania, węgla drzewnego lub popiołu, aby sprawdzić, czy są gorące.
- Wyłącz węgiel po zakończeniu gotowania. Aby go wyłączyć, zamknij otwory wentylacyjne na misce i załóż pokrywkę.
- Podczas gotowania, regulacji otwarcia otworów wentylacyjnych, dodawania węgla drzewnego i obsługi pokrywy używaj żaroodpornych rękawic do grillowania.
- Używaj odpowiednich przyborów do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytyami.
- Zawsze umieszczaj węgiel drzewny w koszyku grilla węglowego. Nie kłaść węgla drzewnego bezpośrednio na spodzie produktu.

- Nigdy nie wyrzucaj rozżarzonych węgli w miejscach, w których można na nie nadeprnąć lub stwarzać zagrożenie pożarowe. Nigdy nie wyrzucaj popiołu lub węgla drzewnego, zanim nie zostaną całkowicie zgaszone.
- Nie odkładaj grilla, dopóki popiół i węgiel drzewny nie zostaną całkowicie wygaszone.
- Nie usuwaj popiołu, dopóki cały węgiel drzewny nie zostanie całkowicie spalony i wygaszony, a grill nie ostygnie.
- Nie używać wody do kontrolowania rozbłysków ani do gaszenia węgla drzewnego.



OSTRZEŻENIE! Nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, samochody kempingowe lub łodzie. Może spowodować niebezpieczeństwo śmierci w wyniku wdychania tlenu węgla.

LISTA CZĘŚCI



1. Termostat
2. Uchwyty
3. Pokrywa grilla
4. Górny ruszt grilla
5. Grill
6. Mocowanie pokrywy
7. Tacka na węgiel drzewny
8. Korpus grilla
9. Osłony szczelin wędzarniczych

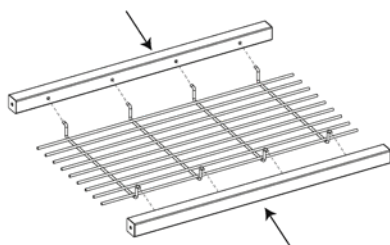
10. Wsporniki tacy dolnej
11. Kratka dolna
12. Nogi
13. Regulator wlotu powietrza
14. Łapacz popiołu
15. Uchwyt grilla
16. Nogi tacy bocznej
17. Wsporniki tacy bocznej
18. Haki tacy bocznej

19. Belki przedniej tacy
20. Wspornik tacy przedniej
21. Złącze popielniczki
22. Koła
23. Pokrywa koła
24. Wspornik koła
25. Dźwignia regulatora powietrza
26. Uchwyt popielniczki

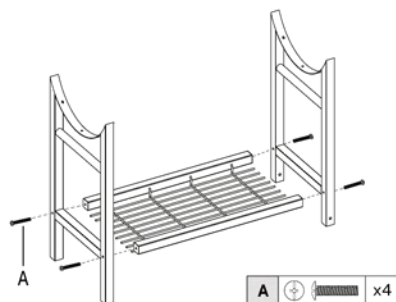
A		x4	M6x50 mm
B		x2	M5x40 mm
C		x4	M6x20 mm
D		x2	M6x12 mm

E		x14	M6x12 mm
F		x12	M5x20 mm
G		x8	M5x12 mm
H		x8	M6x16 mm

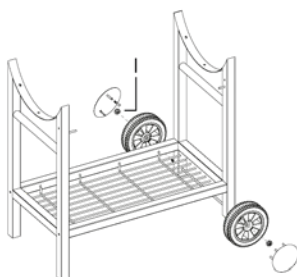
I		x2	M8
J		x25	M6
K		x24	M5
L		x2	M6



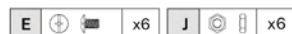
1. Przymocuj stojak do dolnej części grilla za pomocą dwóch wsporników tacy.



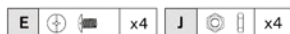
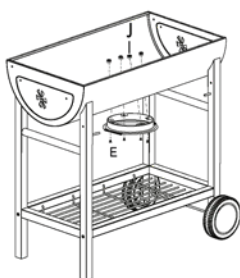
2. Następnie weź dwie boczne części podstawy z nogami i skręć je ze sobą śrubami A do podpór z poprzedniego kroku.



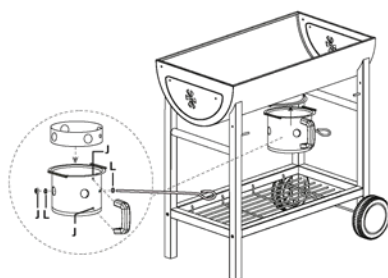
3. Za pomocą wspornika włóż koła za pomocą elementów I aby pozostały przyłączone. Następnie załóż osłonę każdego koła.



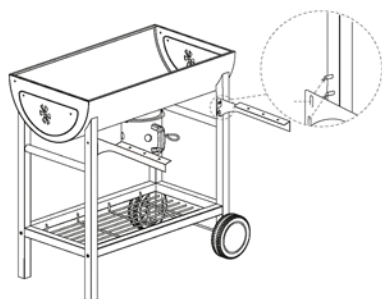
4. Przykręć korpus grilla do nóg za pomocą elementów E i J.



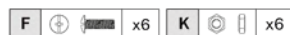
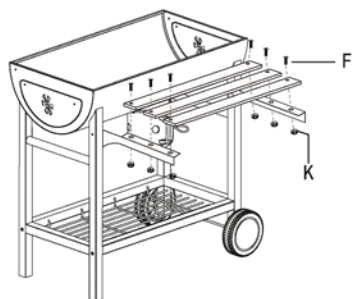
5. Po zmontowaniu podstawy umieść górną część pojemnika na popiół pod korpusem grilla za pomocą elementów E i J.



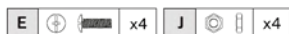
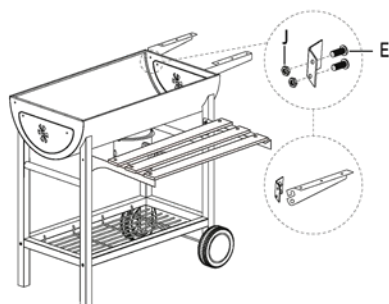
6. Użyj dwóch części J, aby zamontować uchwyt na wiadrze zbiorczym. Włóż regulator wlotu powietrza i zamocuj go za pomocą dźwigni. Następnie dopasuj wiadro do części zmontowanej w poprzednim kroku.



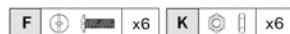
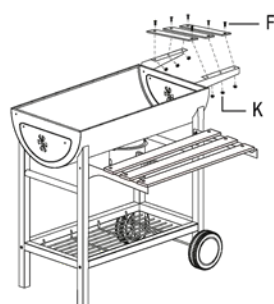
7. Włóż wsporniki przedniej tacy do nóg.



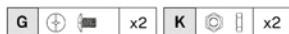
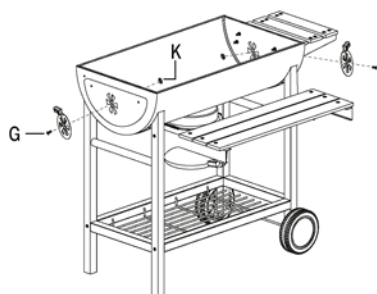
8. Umieść przednie kawałki drewna z kawałkami F i K.



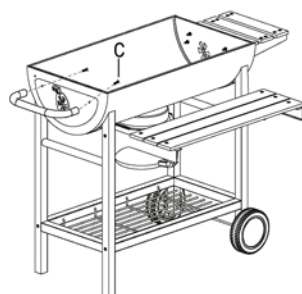
9. Następnie umieść łącznik do podparcia tacek i wsporników bocznych z elementami E i J.



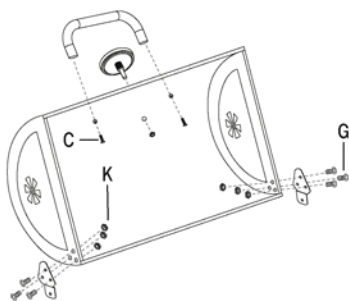
10. Umieść boczne kawałki drewna z kawałkami F i K.



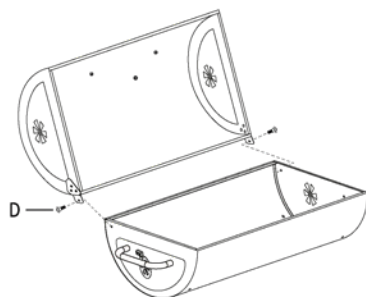
11. Zamocuj osłony kratki wylotu powietrza za pomocą części G i K.



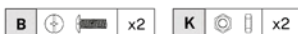
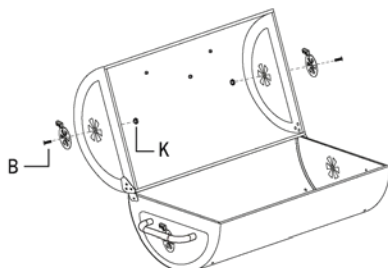
12. Użyj 2 śrub C aby umieścić uchwyt do przenoszenia na podstawie grilla.



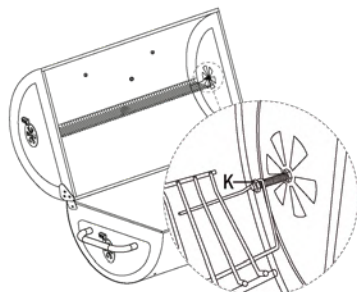
13. Umieść termostat mocując go w otworze w środkowej części pokrywy, a następnie za pomocą śrub C umieść uchwyt. Następnie umieść wsporniki pokrywy i przykręć je elementami G i K.



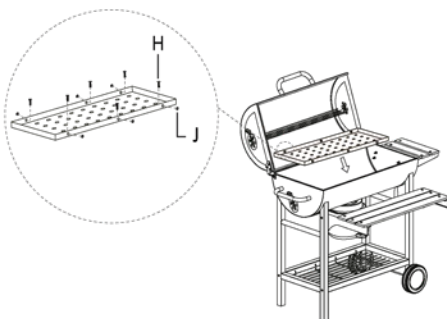
14. Po umieszczeniu wspornika na pokrywie zamocuj go w korpusie grilla, przykręcając elementy śrubami D.



15. Umieść zaślepki wylotu powietrza pokrywy grilla razem z kawałkami B i K.



16. W wewnętrznej części osłony wystawić będzie część śruby B, spiąć górną kratkę wewnątrz osłony tak, aby była dobrze zabezpieczona nakrętką K.



17. Zamontuj śruby H i orzechy J w tacy na węgiel drzewny, a następnie włóż ją do korpusu grilla.



18. Na koniec umieść ruszt do grillowania na grillu i szczypcę, aby móc manipulować rusztem bez poparzenia.

WYBIERZ MIEJSCE UŻYTKOWANIA

- Używaj tego grilla tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używaj w zamkniętych przestrzeniach, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, garaże, zadaszone przejścia lub inne zamknięte obszary.
- Trzymaj grill przez cały czas na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Nie używaj grilla w odległości pięciu stóp od jakichkolwiek materiałów palnych. Materiały palne obejmują między innymi drewniane lub impregnowane drewniane tarasy, tarasy i werandy.

IŁOŚĆ WĘGLA DO WYKORZYSTANIA

Ilość węgla drzewnego zależy od tego, co grillujesz i od wielkości grilla.

Grillowanie małych, delikatnych kawałków jedzenia będzie wymagało krótszego czasu gotowania niż grillowanie dużych kawałków mięsa.

PIERWSZE UŻYCIE GRILLA

Zaleca się rozgrzanie grilla i utrzymywanie gorącego paliwa przy założonej pokrywie przez co najmniej 30 minut przed pierwszym grillowaniem.

PRZYGOTOWANIE GRILLA

1. Otwórz pokrywę grilla za pomocą górnego uchwyty, który się nie zamyka.
2. Zdejmij ruszt na węgiel drzewny i, jeśli to konieczne, oczyść kosze grilla z popiołu lub kawałków węgla drzewnego.
3. Dodaj potrzebny węgiel drzewny. Węgiel drzewny wymaga tlenu do spalania, więc upewnij się, że nic nie blokuje otworów wentylacyjnych.
4. Otwórz otwory wentylacyjne grilla, obracając płyty.
5. Wymień ruszt na węgiel drzewny, aby można było dodawać potrawy do ugotowania.

PORADY

UŻYCIE RĘKAWICZEK

Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice lub rękawice do grillowania o poziomie odporności na ciepło 2 lub wyższym. Otwory wentylacyjne, uchwyt i korpus grilla nagrzewają się podczas procesu grillowania, należy chronić ręce i przedramiona.

PŁYN ZAPŁONOWY

Unikaj używania płynu startowego, ponieważ może on nadać potrawom chemiczny smak.

Podpałki i kostki oświetleniowe to znacznie czystszy i wydajniejszy sposób na rozpalamie węgla drzewnego.

ROZGRZEJ GRILLA

1. Rozgrzej grill z zamkniętą pokrywą przez 10-15 minut, aby przygotować grilla.
2. W przypadku rozpalonego do czerwoności węgla drzewnego temperatura pod pokrywą powinna wynosić do 500 stopni Fahrenheita, ciepło pomoże rozluźnić wszelkie kawałki jedzenia, które mogą pozostać na grillu, dzięki czemu można je łatwo usunąć za pomocą szczotki ze stalowego włosia ze stali nierdzewnej do grilla
3. Odpowiednie nagrzanie grilla pomoże lepiej zrumienić jedzenie, a także zapobiegnie przywieraniu potraw do grilla.

Notatka: Użyj szczotki do grilla ze stali nierdzewnej. Wymień szczotkę, jeśli znajdziesz luźne włosie na ruszcie lub na szczotce.

4. Nakładać olej na potrawę, a nie na ruszt. Olej zapobiega przywieraniu potraw, a także dodaje im smaku.
5. Szczotkowanie lub delikatne spryskanie potrawy olejem działa lepiej niż szczotkowanie rusztu.

KORZYSTANIE Z POKRYWY

Trzymając pokrywę grilla zamkniętą tak długo, jak to możliwe, możesz:

1. Utrzymuj ruszt do gotowania wystarczająco gorący, aby przyrumienić jedzenie.
2. Przyspiesz czas gotowania i zapobiegaj wysychaniu żywności.
3. Uchwycić zadymienie, które pojawia się, gdy tłuszcz i soki odparowują na grillu.
4. Zapobiegaj zaostrzeniom, ograniczając dostęp tlenu.

KONTROLA CZASU I TEMPERATURY W POMIESZCZENIU

- Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli grillujesz w chłodniejsze dni lub na większej wysokości, ponieważ czas gotowania będzie dłuższy.
- Silny wiatr podniesie temperaturę grilla węglowego, więc zawsze trzymaj się blisko grilla i zamykaj pokrywę tak długo, jak to możliwe, aby ciepło nie uciekało.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Postępuj zgodnie z podstawowymi instrukcjami konserwacji, aby grill był w dobrym stanie i jak najlepiej służył przez wiele lat.

- Aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza i najlepsze grillowanie, przed użyciem należy usunąć nagromadzony popiół i stary węgiel drzewny z dna grilla. Zanim to zrobisz, upewnij się, że węgiel całkowicie wygaś, a grill ostygł.
- Na wewnętrznej stronie pokrywy mogą pojawić się „podobne do farby” płatki. Podczas użytkowania opary dymu i tłuszczu powoli utleniają się do węgla i osadzają się na wewnętrznej stronie pokrywy. Wyszczotkuj zwęglony tłuszcz z wnętrza pokrywy szczotką do grilla ze stali nierdzewnej. Aby jeszcze bardziej zminimalizować gromadzenie się osadu, wewnętrzną stronę pokrywy można wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką po zakończeniu gotowania, gdy grill jest jeszcze ciepły (nie gorący).
- Jeśli wystawiasz grilla na działanie szczególnie trudnych warunków, konieczne może być częstsze czyszczenie jego zewnętrznej części. Deszcz, chemikalia i słona woda mogą powodować pojawienie się rdzy nalotowej. Zalecamy czyszczenie zewnętrznej części grilla wilgotną ściereczką i ciepłą wodą z mydłem. Następnie osusz grilla suchą szmatką lub papierem.
- Nie używaj ostrych ani ściernych przedmiotów do czyszczenia powierzchni grilla.
- Aby usprawnić transport grilla pamiętaj o złożeniu środkowej i bocznej tacki.

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



/

Made in P.R.C.