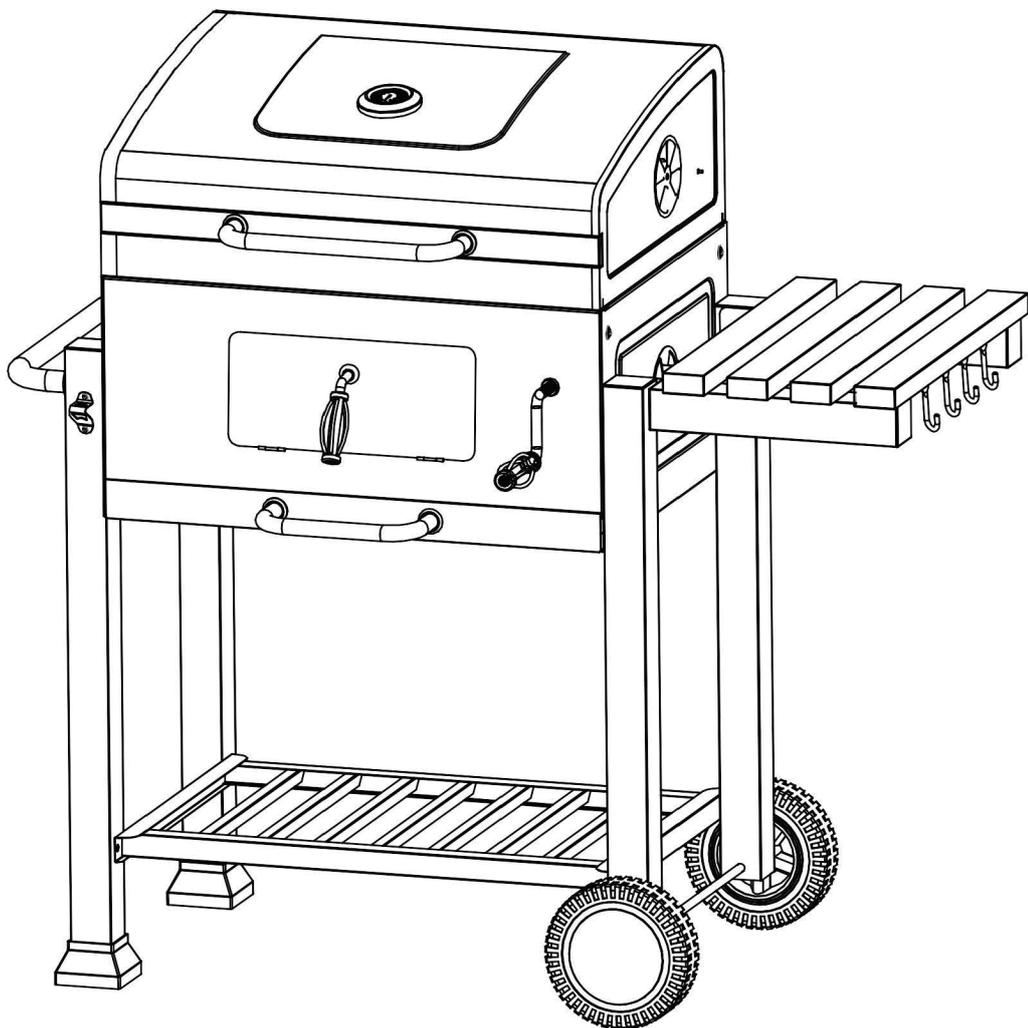




INbj007V02_DE_EN

846-013

DE



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	3
Hardware-Liste.....	4
Explosionszeichnung.....	5
Teilleiste.....	6
Montage- oder Installationsanleitung.....	10
Betriebsanleitung.....	19
Pflege und Wartung.....	23

Der Grill muss aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten vor dem ersten Grillen glühend heiß gehalten werden

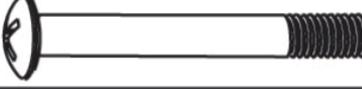
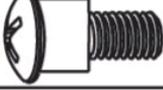
Die verwendete Holzkohle muss der Norm EN1860-2 entsprechen



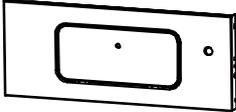
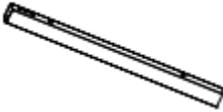
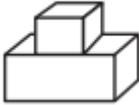
ACHTUNG

- Nur für die Verwendung im Außenbereich. Verwenden Sie den Grill NICHT in Innenräumen oder in einem geschlossenen oder unbelüfteten Bereich.
- Halten Sie stets einen Feuerlöscher in der Nähe dieses Produkts bereit.
- Nur für den Hausgebrauch. Betreiben Sie diesen Grill NICHT für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Zweck.
- Der Grill muss vor der Verwendung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden
- Tragen Sie bei der Verwendung des Grills keine lose Bekleidung und lassen Sie keine Haare mit dem Grill in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie den Grill niemals auf einer hölzernen Oberfläche oder anderen brennbaren Oberflächen, sondern nur auf einer harten, stabilen Oberfläche, die das Gewicht des Grills trägt.
- Halten Sie einen Abstand von 10 Fuß zwischen dem Grill und allen brennbaren Materialien ein, wenn der Grill in Betrieb ist (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Büsche, Sträucher, Bäume, Blätter, Gras, Holzdecks oder Zäune, Gebäude, usw.).
- Halten Sie den Grill von Benzin und/oder anderen entflammaren Flüssigkeiten, entflammaren Gasen, entflammaren Dämpfen oder Bereichen, in denen diese vorhanden sein könnten, fern und lagern oder verwenden Sie den Grill nicht in diesen Bereichen.
- Stellen Sie das Gerät bei Wind in einem windgeschützten Außenbereich auf.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf, bei Nichtverwendung, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Gehen Sie beim Bewegen oder Heben des Grills vorsichtig vor, um Rückenverspannungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie nicht, den Grill zu bewegen oder umzustellen, während er verwendet wird.
- Legen Sie keine Gegenstände mit einem Gewicht von über 10kgs/22lbs auf jedes Seitenregal.
- Verwenden Sie kein Benzin, Kerosin oder Alkohol zum Zünden von Holzkohle. Die Verwendung eines dieser Produkte (oder ähnlicher Produkte) kann ein Aufflackern, eine Stichflamme oder eine Explosion verursachen, was schwere Körperverletzungen zur Folge haben kann.
- Wenn Sie Feuerzeugflüssigkeit als Zündstoff verwenden, lassen Sie das Rollverdeck offen, bis die Briketts verglüht sind und die Feuerzeugflüssigkeit verbrannt ist. Wenn Sie das Rollverdeck zu früh schließen, können sich die Dämpfe der Feuerzeugflüssigkeit im Inneren des Grills ansammeln, was beim Öffnen des Rollverdecks ein Aufflammen oder eine Explosion verursachen kann.
- Schütten Sie keine Feuerzeugflüssigkeit auf warme oder heiße Kohlen, da dadurch eine Stichflamme mit dem Risiko von Körperverletzungen entstehen kann.
- Fügen Sie keine glühenden Holzkohlebriketts zu einem bestehenden Feuer hinzu, da dadurch eine Stichflamme mit dem Risiko von Körperverletzungen entstehen kann.
- Zünden Sie den Grill und betreiben Sie ihn nicht ohne dass die entnehmbare Aschenpfanne ordnungsgemäß angebracht ist.
- Lassen Sie einen heißen Grill oder heiße Kohlen und Asche nicht unbeaufsichtigt.
- Entfernen oder entleeren Sie die entnehmbare Aschenpfanne erst, nachdem die Kohle und die Asche vollständig abgekühlt sind.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie eine routinemäßige Reinigung oder Wartung durchführen.
- „WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während der Verwendung“, „Nicht in Innenräumen verwenden! “
- „WARNUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Zünden oder Nachzünden! „Verwenden Sie nur Feuerzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen! “
- „WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern“

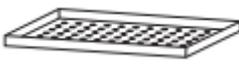
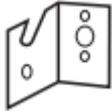
Hardware-Liste

X ₁	38x	(M6x10mm)		
X ₂	12x	(M5x10mm)		
X ₃	4x	(M5x35mm)		
X ₄	6x	(M6x35mm)		
X ₅	2x	(M6x70mm)		
X ₆	4x	(M6, mediano)		
X ₇	4x	(M4x10mm)		
Z ₂	2x			
Y ₁	22x	(M6)		
Y ₂	8x	(M5)		

TEILE-LISTE

Artikelnummer	Beschreibung	Foto	Anzahl
A1	Frontplatte		1Stck
A2	Rechte Platte		1Stck
A3	Linke Platte		1Stck
A4	Rückseite		1Stck
B1	Linkes vorderes Bein(LF)		1Stck
B2	Linkes hinteres Bein(LB)		1Stck
B3	Rechtes vorderes Bein(RF)		1Stck
B4	Rechtes hinteres Bein (RB)		1Stck
C	Bein-Endkappe		2Stck
D	Unteres Regal		1Stck

TEILE-LISTE

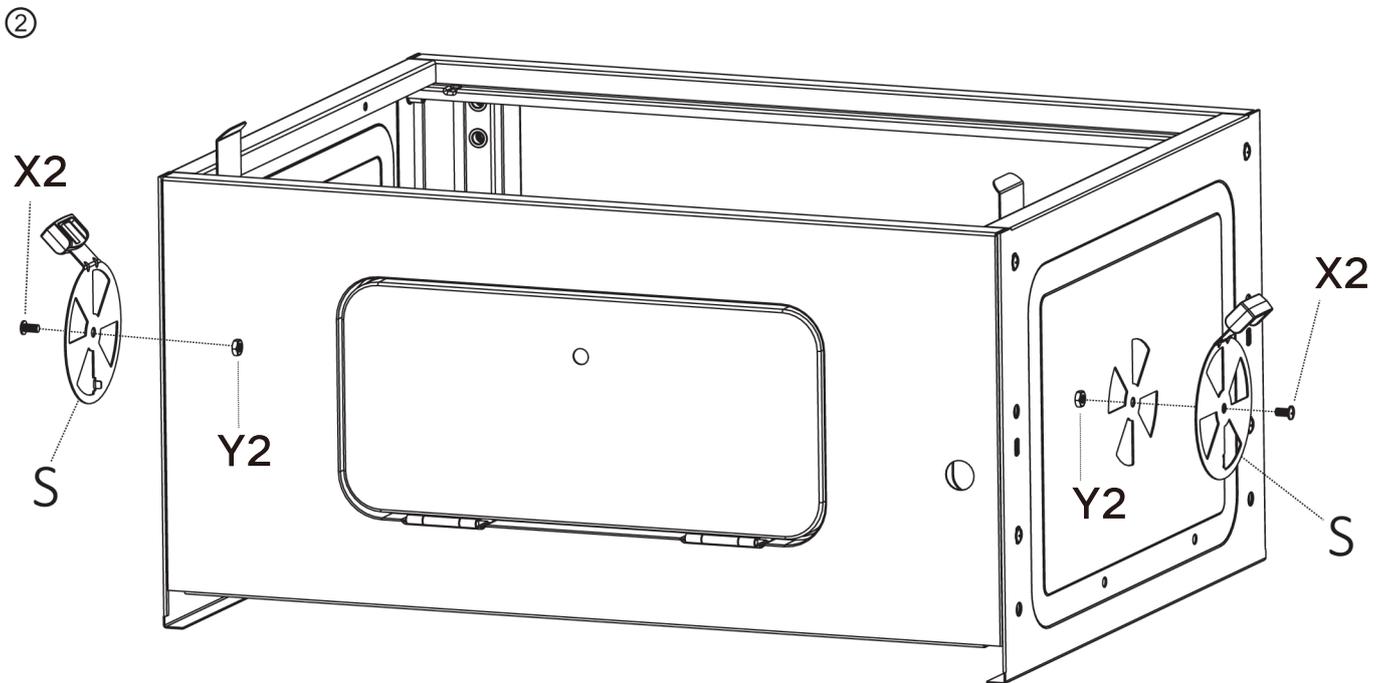
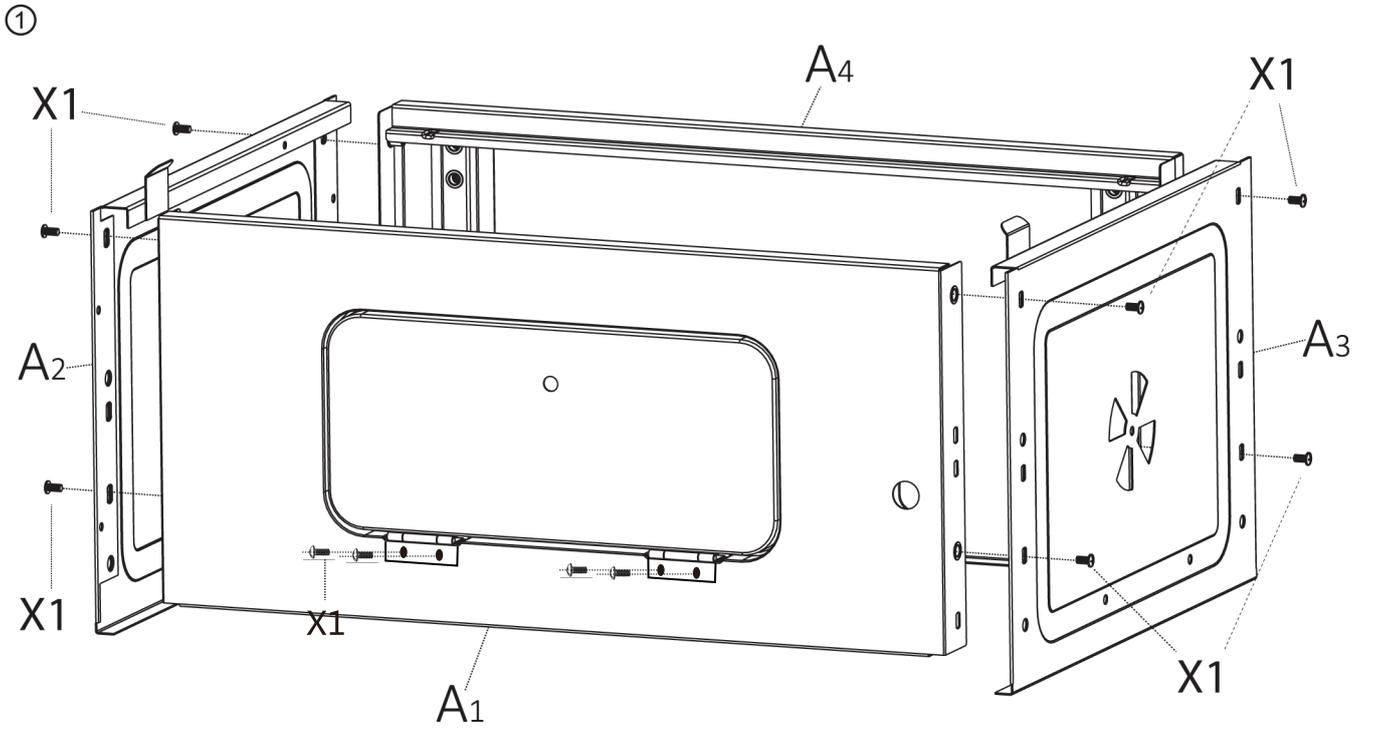
Artikelnummer	Beschreibung	Foto	Anzahl
E	Achse		1Stck
F	Räder		2Stck
G	Öffnung der Holzkohlerille		1Stck
H1	Holzkohlenstiel		1Stck
H2	Holzkohlen-Griffhalter		1Stck
H3	Holzkohlen-Türverriegelungsebene		1Stck
I	Einstellbare Holzkohlenpfanne		1Stck
J1	Hubstange		2Stck
J2	Holzkohlebecken-Verbindungsstück		2Stck
J3	Verbindungsstück für Hubstange		2Stck

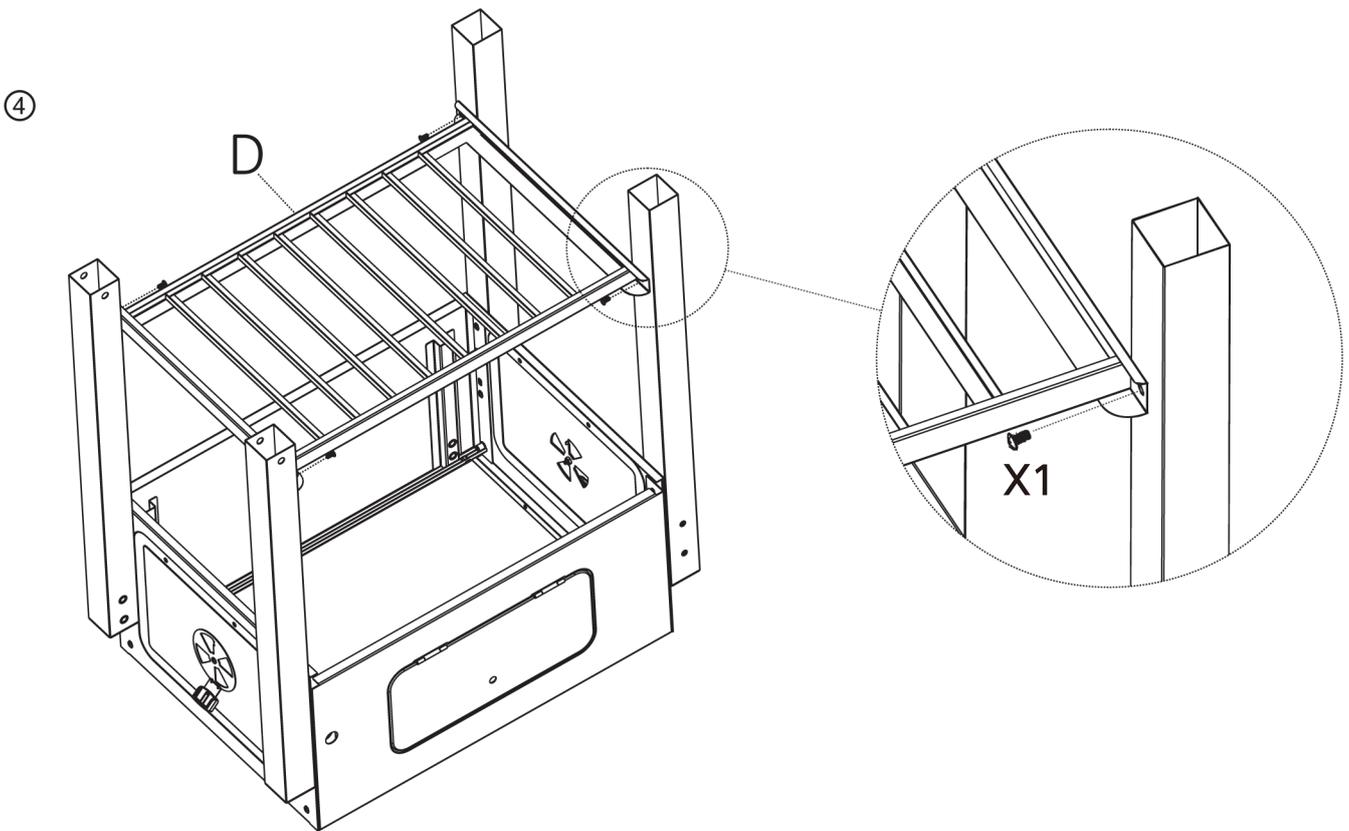
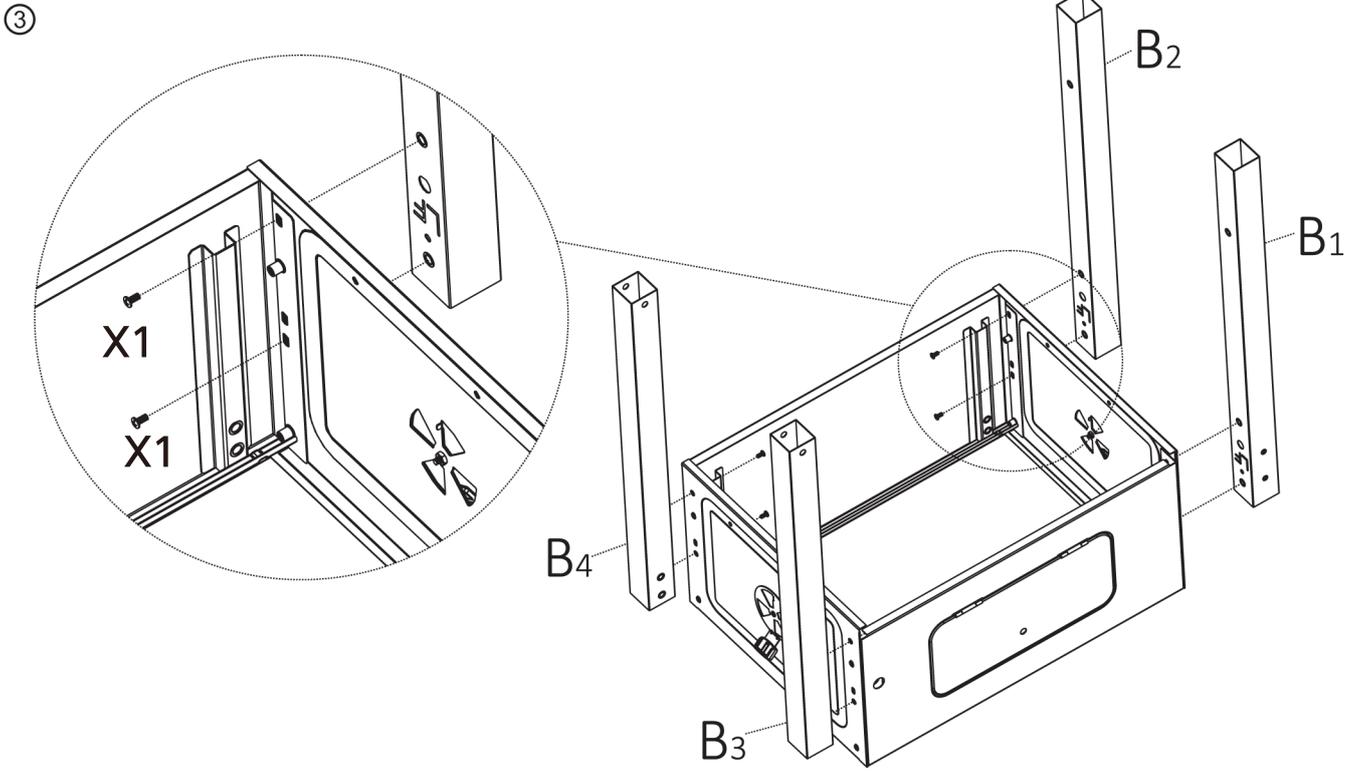
TEILE-LISTE

Artikelnummer	Beschreibung	Foto	Anzahl
K1	Holzkohlen-Pfannengriff		1Stck
K2	Haltestangenhalter		1Stck
L1	Ascheladen-Auflage		1Stck
L2	Ascheladen		1Stck
N	Seitentisch		1Stck
M1	Unteres Scharnier		2Stck
M2	Oberes Scharnier		2Stck
O	Haken		4Stck
P	Abdeckung		1Stck
Q	Thermometer		1Stck

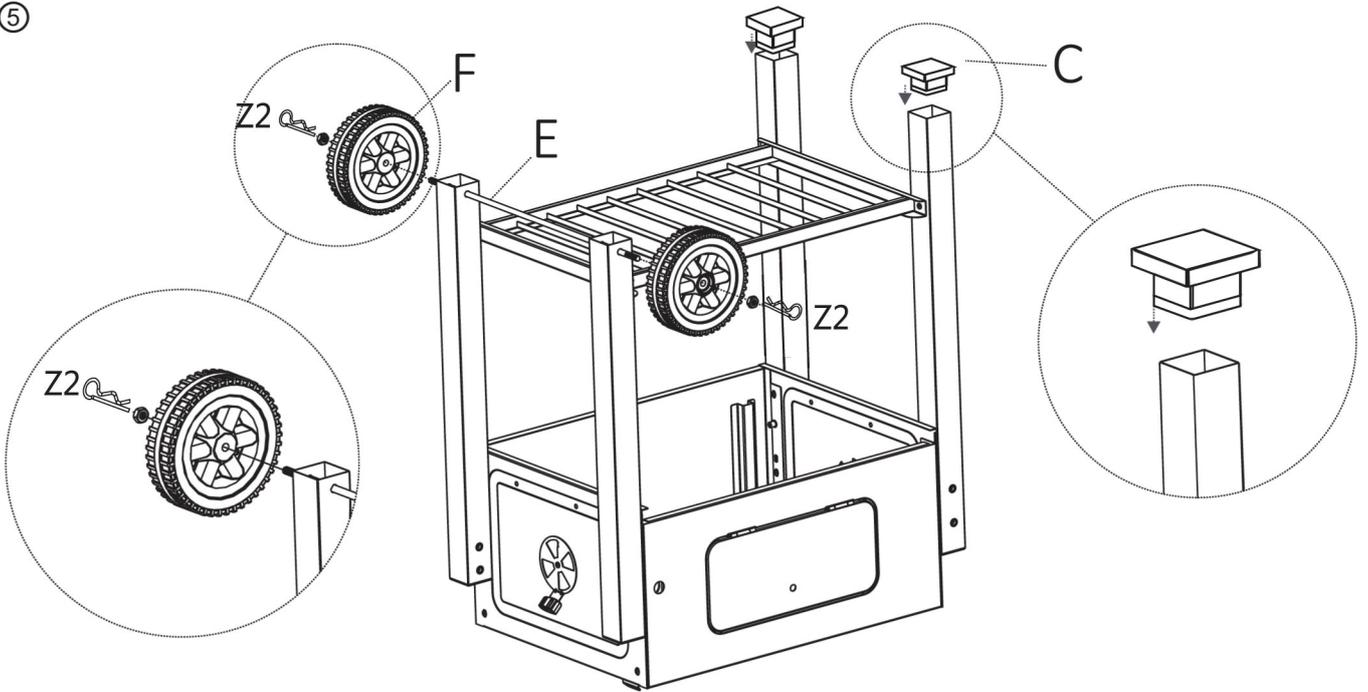
TEILE-LISTE

Artikelnummer	Beschreibung	Foto	Anzahl
R	Hubstrebe		1Stck
S	Entlüfter		4Stck
T1	Haubengriff		1Stck
T2	Seitlicher Griff		1Stck
T3	Ascheladengriff		1Stck
U1	Haubengriff-Basis		4Stck
U2	Seitengriff-Basis		2Stck
W	Flaschenöffner		1Stck
W1	Grill zum Braten		2Stck
W2	Aufwärmgestell		1Stck

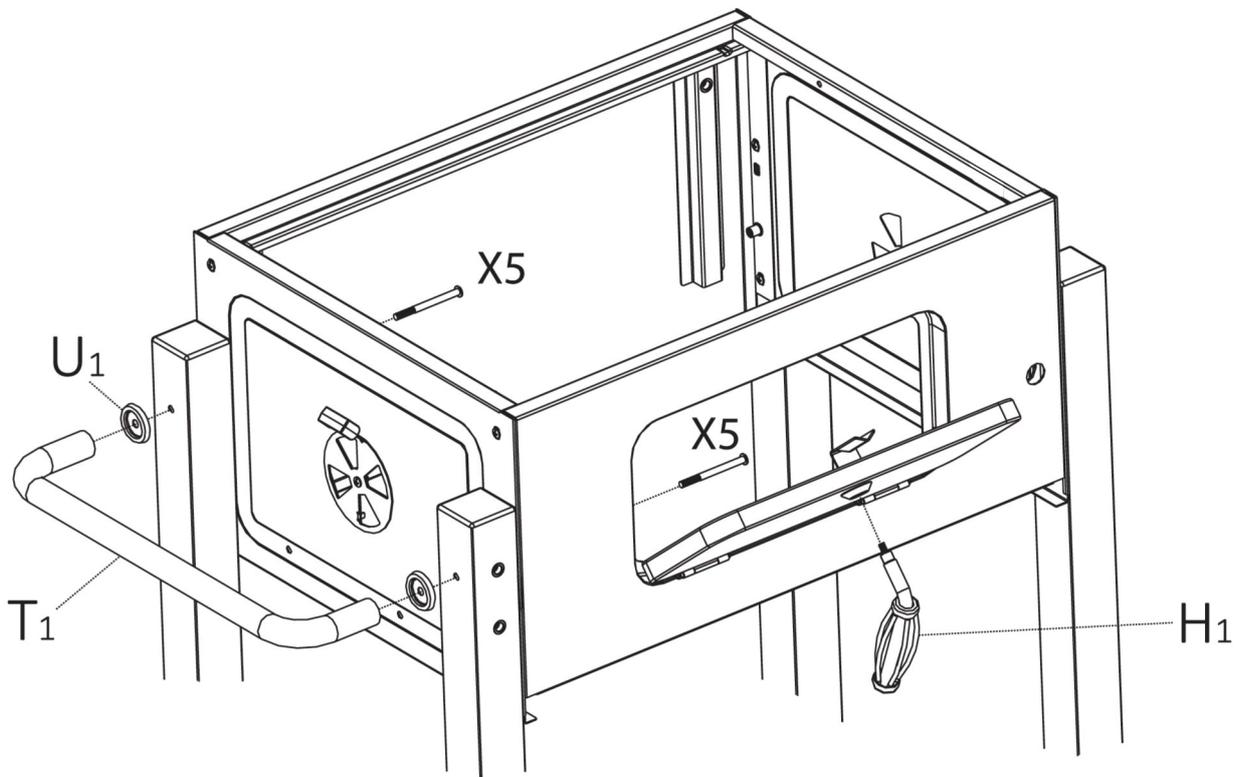




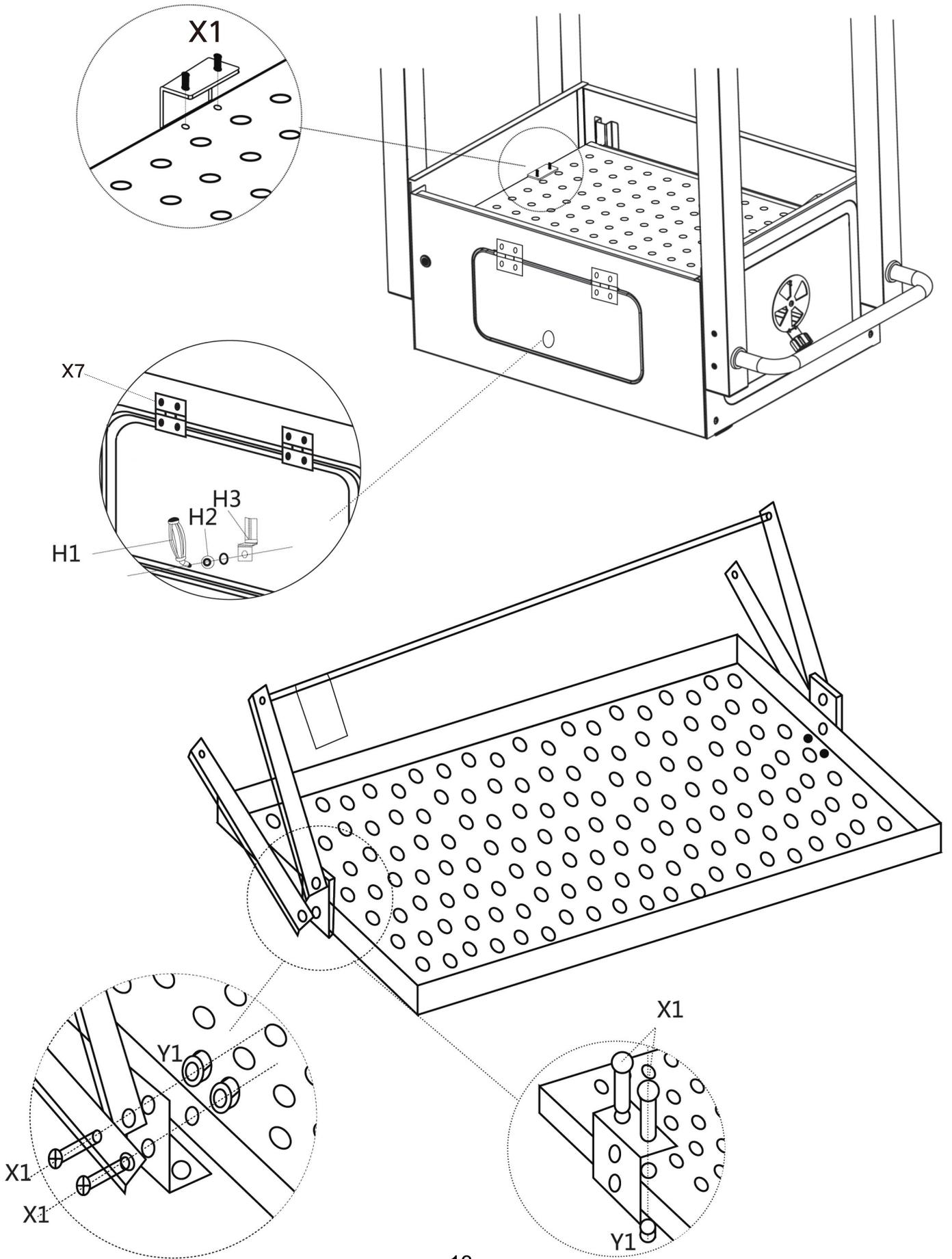
⑤



⑥



⑦



13

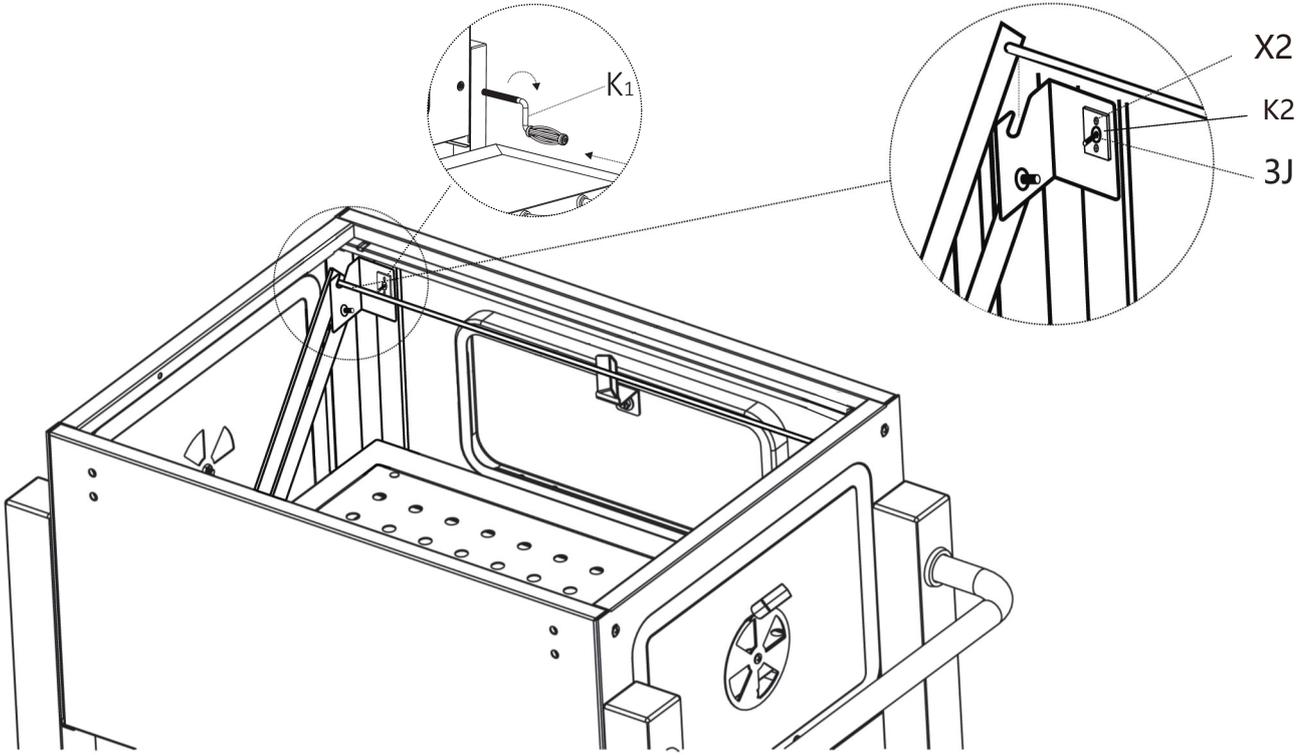


13

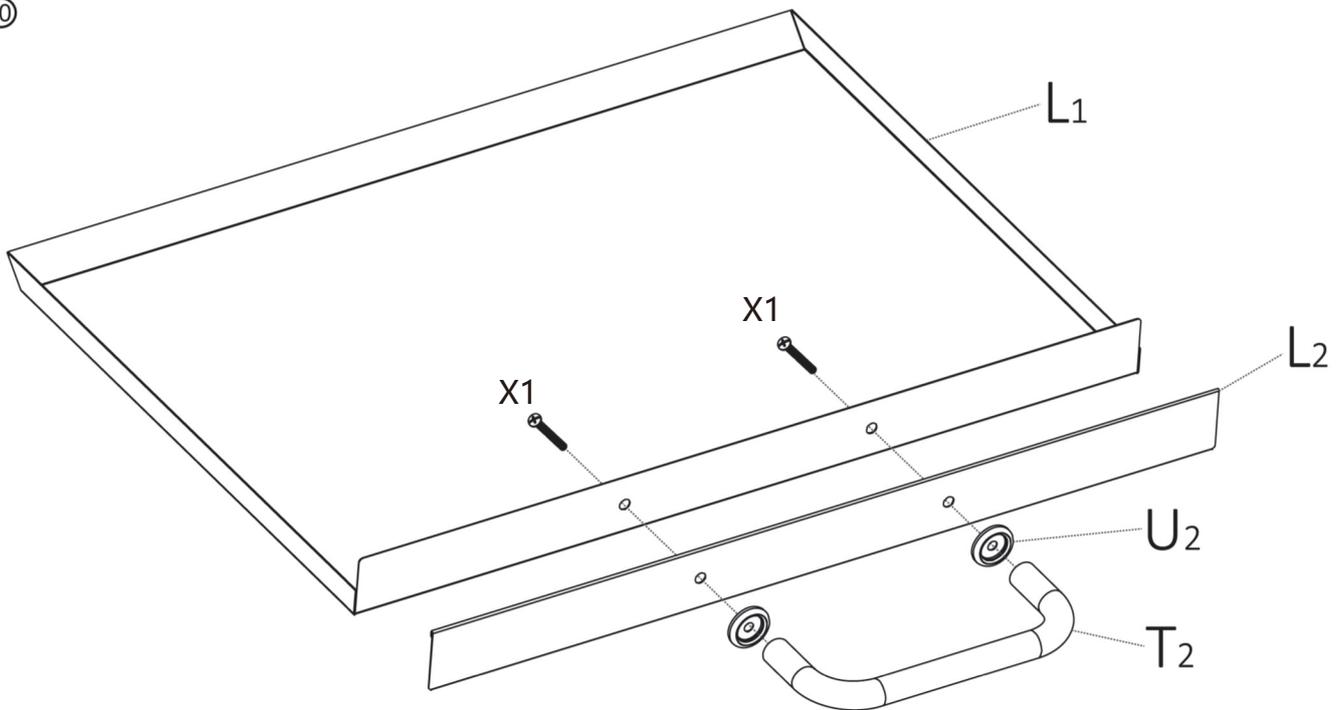


Y1

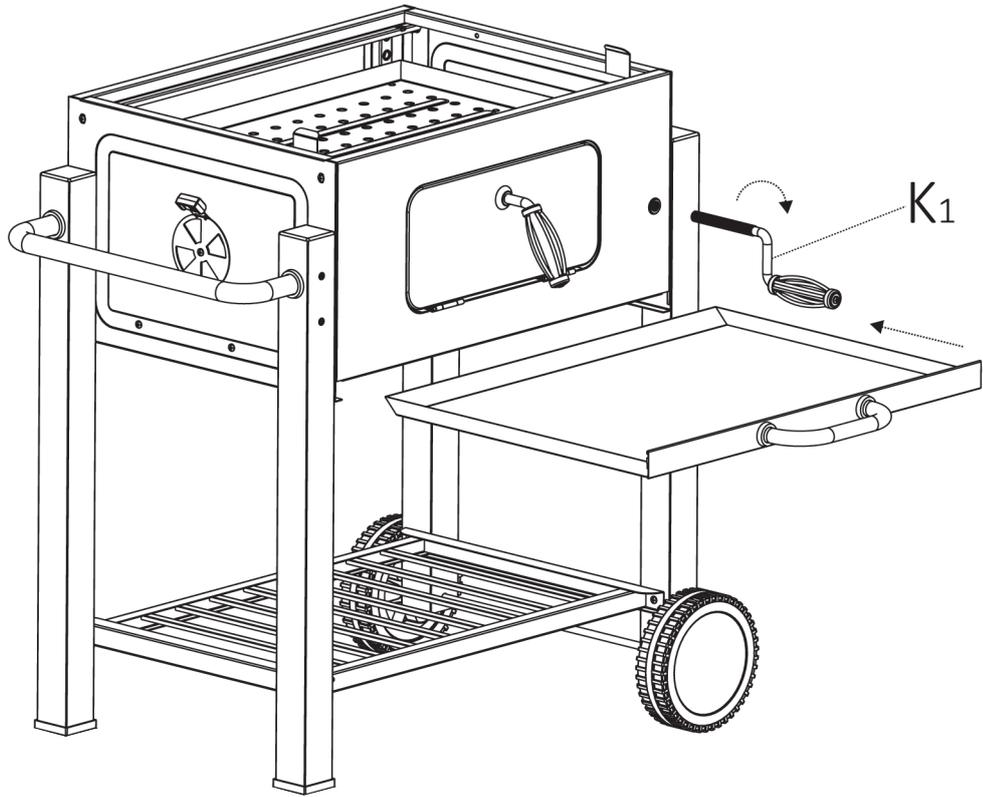
⑨



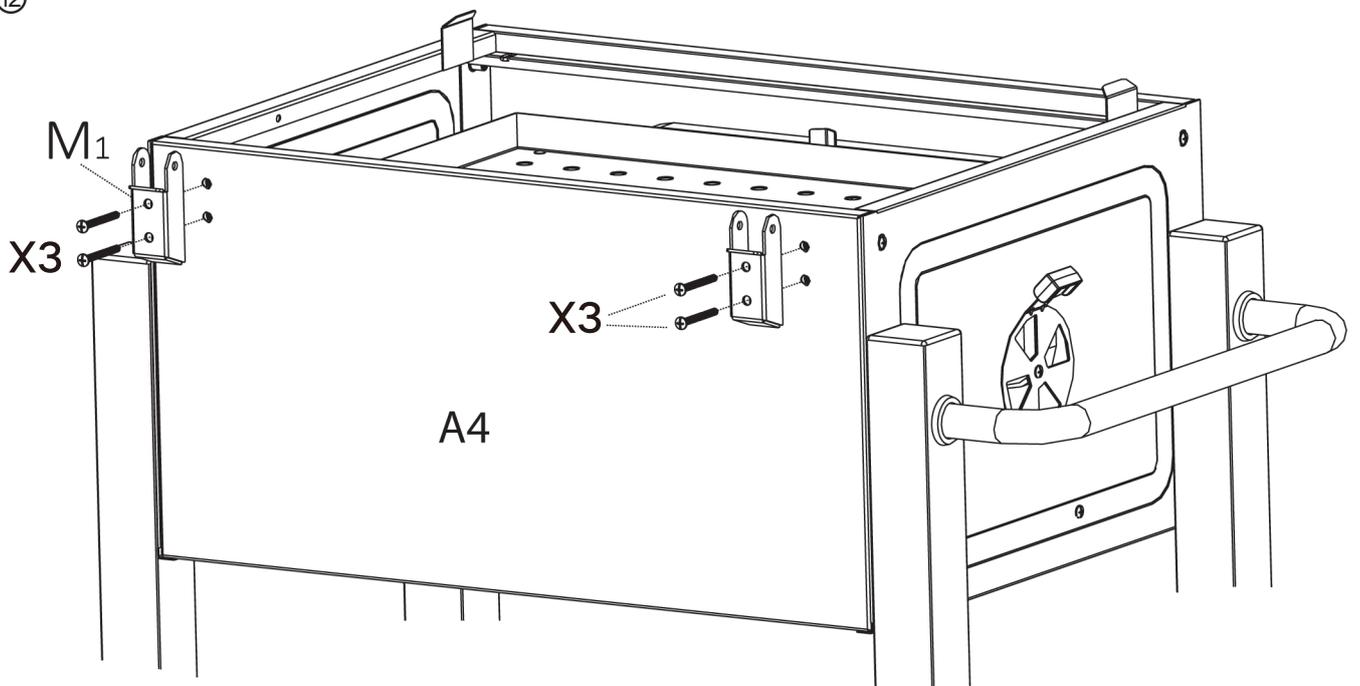
⑩



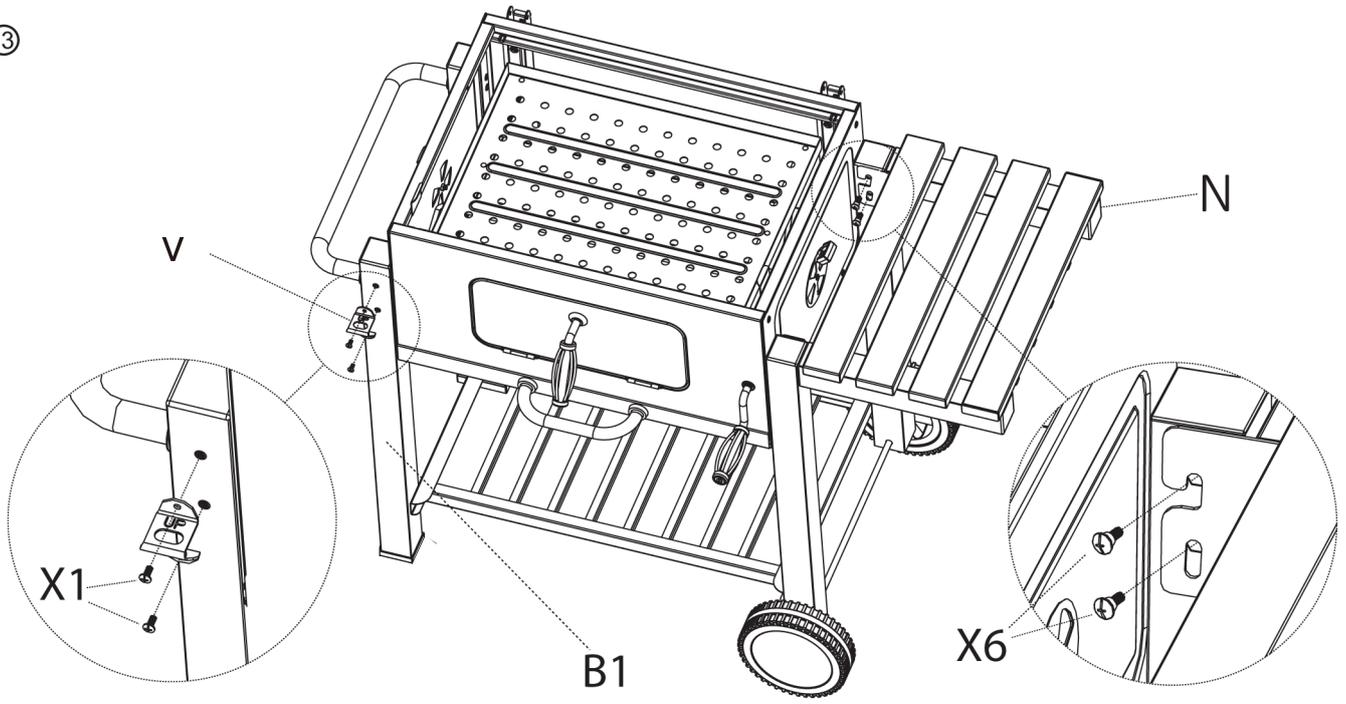
⑪



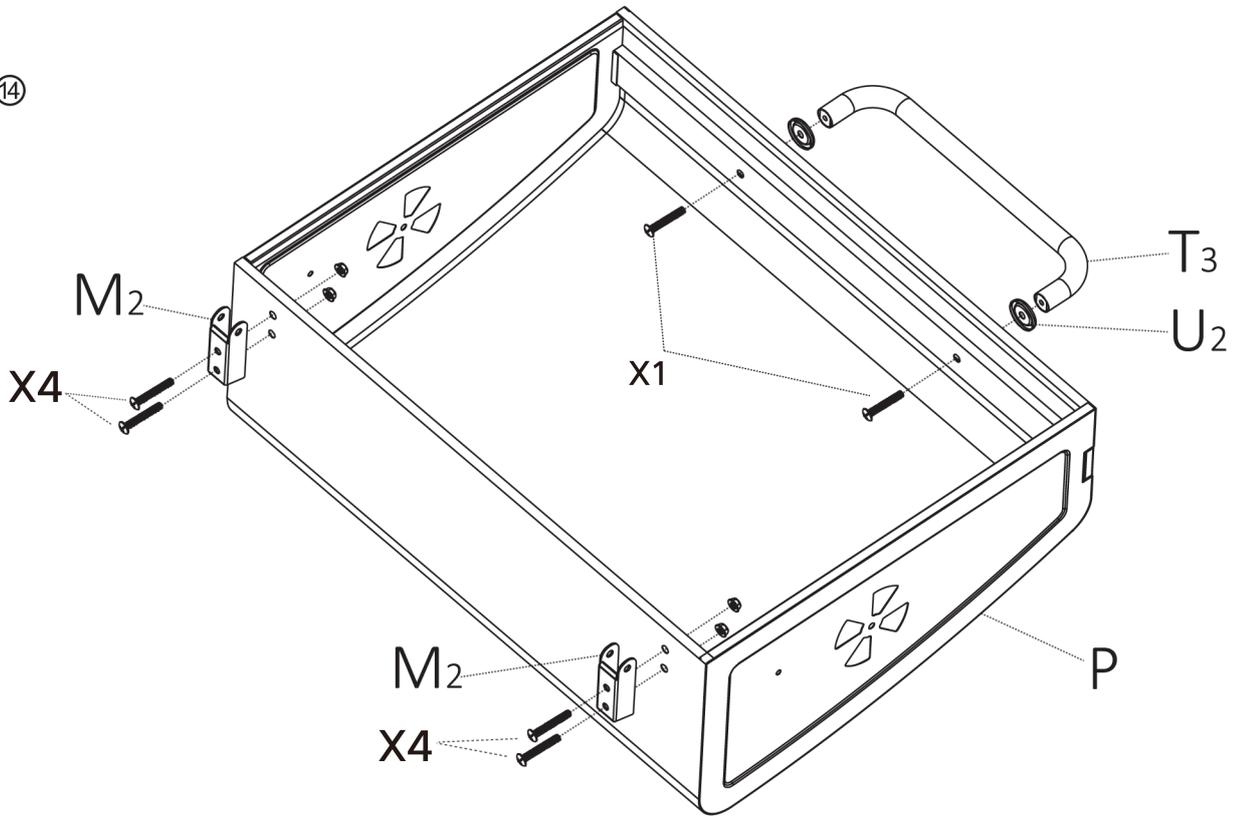
⑫



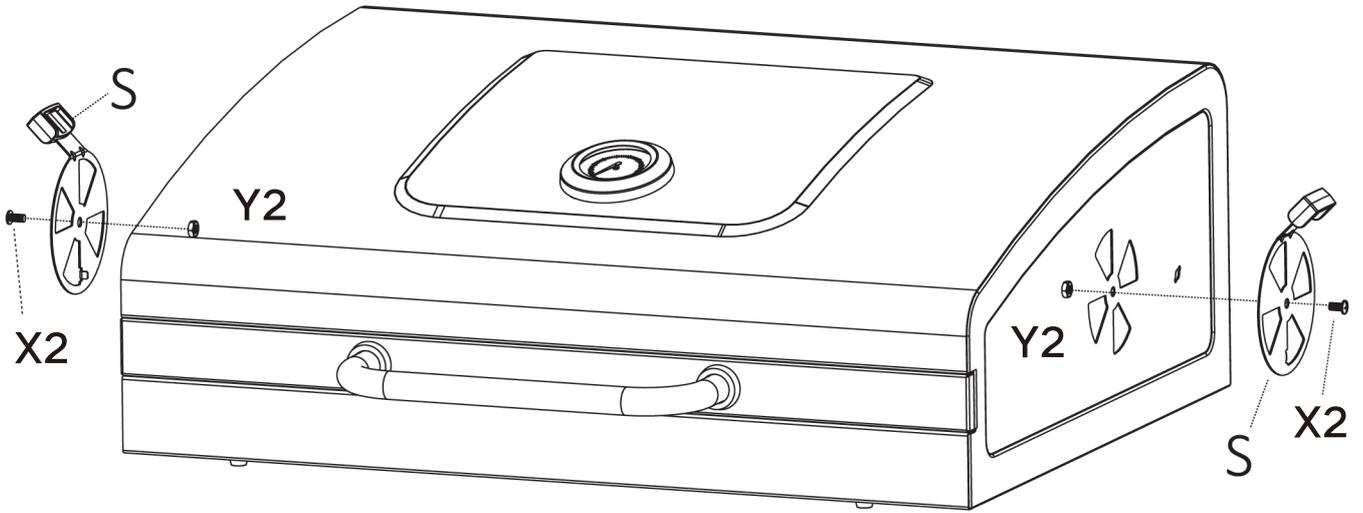
13



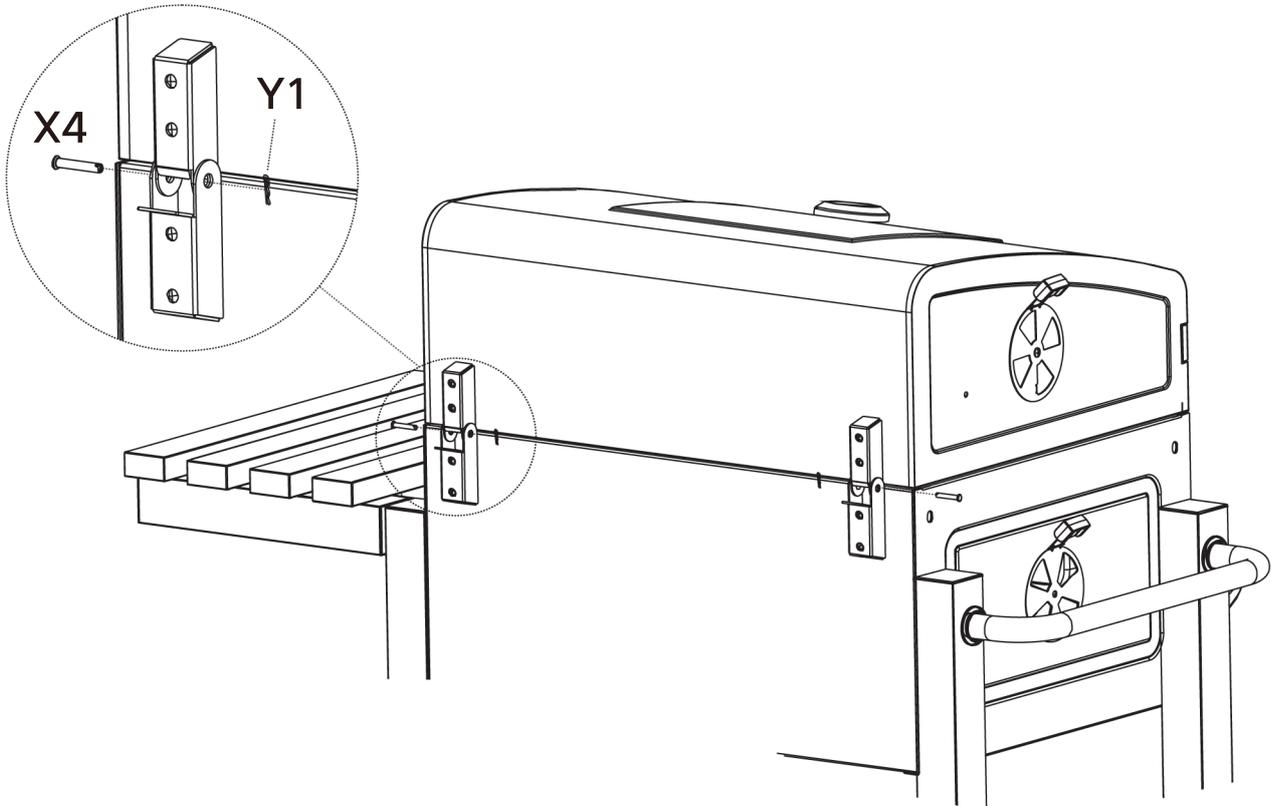
14

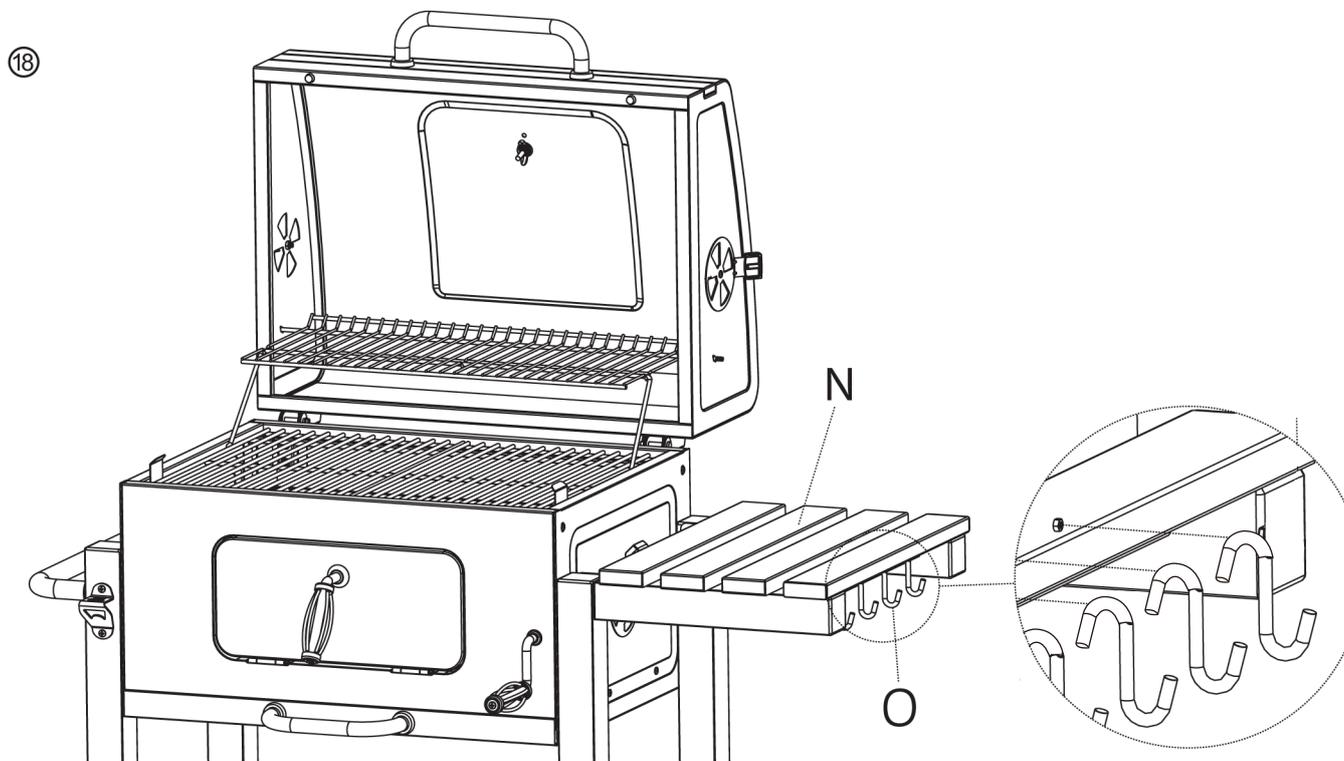
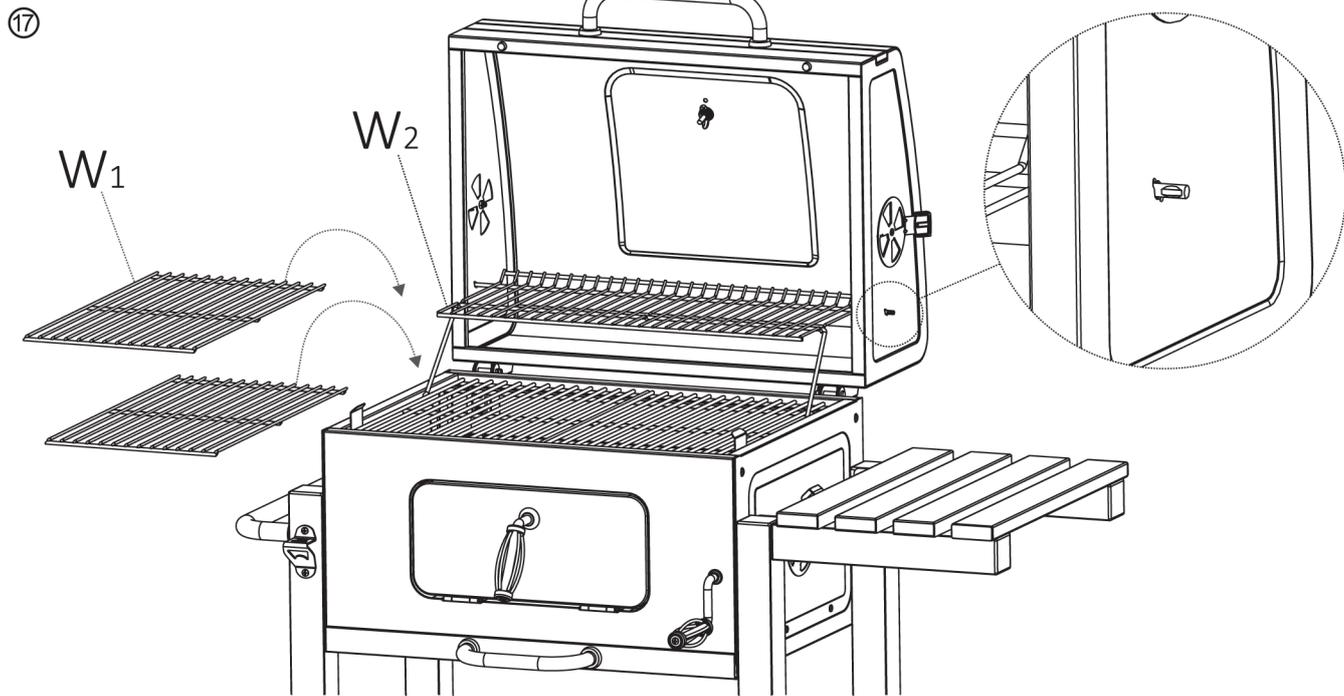


15



16





GEFAHR

KOHLENMONOXIDGEFAHR.

Die Verbrennung von Holzkohle in Innenräumen kann lebensgefährlich sein, da sie geruchlosen Kohlenmonoxid freisetzt. Verbrennen Sie **NIEMALS** Holzkohle in Wohnungen, Fahrzeugen oder Zelten.

BETRIEBSANLEITUNG

Dieser Grill verfügt über eine verstellbare Holzkohlewanne. Durch Drehen der Kurbel kann die Kohlewanne auf die gewünschte Höhe angehoben oder abgesenkt werden, so dass Sie je nach Grill-Artikel und gewünschter Temperatur, verschiedene Hitze-Einstellungen vornehmen können. Sie ermöglicht auch eine einfache Reinigung des Innenraums der Feuerkammer, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist. Es wird nicht empfohlen, eine voll beladene Holzkohlewanne höher als bis zur mittleren Höheneinstellung anzuheben.

HINWEIS:

- Der Rost ist mit Porzellan beschichtet, das eine zerbrechliche Beschichtung darstellt. Behandeln Sie den Rost vorsichtig, um Beschädigungen zu vermeiden. Kühlen Sie den Rost nicht in kaltem Wasser ab, solange er noch heiß ist, andernfalls kann die Beschichtung reißen. Lassen Sie den Rost von alleine abkühlen.
- Vor dem ersten Grillen muss der Grill aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.

Zünden des Feuers

- Öffnen Sie die Haube Ihres HOLZKOHLENGRILLS, sowie alle Schmetterlingsklappen. Entfernen Sie die Grillrosten. Füllen Sie Holzkohle ein. Füllen Sie die Wanne mit nicht mehr als 2,6 kg Holzkohlenbriketts. Senken Sie die verstellbare Holzkohlenpfanne auf die niedrigste Stufe - verwenden Sie Holzkohlezünder, um das Feuer zu entfachen, und folgen Sie dabei den Anweisungen des Herstellers der Zündflüssigkeit.
- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Aschenschicht erzeugt hat. Wenn Sie zu früh mit dem Kochen beginnen, kann Ihr Essen wie Feuerzeugbenzin schmecken.

Verteilen Sie die Holzkohle nach der Veraschung anhand einer Zange mit einem langen Griff in einer einzigen Schicht auf der Pfanne.

- Kaminzünder, elektrische Zünder oder andere Arten von Feuerzündern können anstelle von Feuerzeugbenzin zum Zünden des Feuers verwendet werden - jedoch ausschließlich gemäß den Anweisungen der jeweiligen Hersteller. Wenn Sie Zündflüssigkeit verwenden, lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Grilldeckel brennen, bis sie mit leichter Asche bedeckt ist (ca. 20 Minuten), damit die Zündflüssigkeit abbrennen kann. Andernfalls können die Dämpfe der Holzkohlen-Zündflüssigkeit im Grill eingeschlossen werden, was beim Öffnen des Deckels eine Stichflamme oder eine Explosion verursachen kann.

BETRIEBSANLEITUNG

Überwachung des Feuers

- Lassen Sie sich genügend Zeit, um das Feuer angemessen zu entfachen und den Grill auf die gewünschte Temperatur zu bringen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen, denn mit einem kalten Grill können Sie nicht richtig kochen, und Sie können auch kein Feuer entfachen, während Sie mit dem Essen beschäftigt sind. Beide verdienen Ihr Bestes! Wenn ein Feuer einmal fröhlich brennt, ist es einfach, es mit ein wenig Aufmerksamkeit am Brennen zu halten. Sie werden angenehm überrascht sein, zu sehen, wie lange Ihr HOLZKOHLENGRILL mit ein wenig Holzkohle brennt.
- Die aufsteigende Hitze bewegt sich nach oben und aus dem Grill heraus und zieht kühlere Luft hinter sich her, die das Feuer mit Sauerstoff versorgt. Ihr HOLZKOHLENGRILL hat vier Schmetterlingsklappen, die den Luftstrom regeln und die es Ihnen ermöglichen, die Temperatur fein einzustellen.

HINWEIS: Die Dämpfer werden nach dem Zünden der Holzkohle sehr heiß - tragen Sie beim Einstellen unbedingt einen isolierten Grillhandschuh.

Nachdem das Feuer entfacht ist und der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, können die Schmetterlingsklappen vollständig geöffnet werden, um einen maximalen Luftstrom für eine höhere Temperatur zu erzeugen, oder sie können nach Bedarf geschlossen werden, um den Luftstrom für eine niedrigere Temperatur zu verringern.

- Bei vollständigem Öffnen der oberen Klappe auf einer Seite und vollständigem Öffnen der gegenüberliegenden unteren Klappe (Schließen der verbleibenden Klappe) entsteht bei geschlossener Haube eine Konvektionswirkung im Inneren des Grills, der längere Kochzeiten beim Grillen ermöglicht. Der verstellbare Holzkohlenrost kann auch zur Temperaturregelung verwendet werden. Stellen Sie ihn auf die höchste Stufe für schnelles Anbraten und auf die niedrigste Stufe für langsames Kochen.

Zusätzliche Holzkohle hinzufügen

- Um längere Kochzeiten beim Grillen oder langsames Räuchern zu erzielen (oder wenn Sie mit Ihrem HOLZKOHLENGRILL genügend Hot Dogs und Hamburger für eine ganze Armee zubereiten wollen), können Sie zusätzliche Holzkohle durch die Zugangsklappe für die Holzkohlenpfanne einfüllen. Senken Sie die verstellbare Holzkohlenpfanne auf die niedrigste Stufe. Öffnen Sie die Zugangsklappe für die Holzkohlenpfanne mit einem isolierten Grillhandschuh, da der Griff heiß sein kann. Verwenden Sie eine Zange mit einem langen Stiel, um die Kohlen so weit anzuheizen, dass überschüssige Asche durch die Holzkohlenpfanne in die darunter liegende entnehmbare Aschenpfanne fällt. Verwenden Sie auch hier isolierte Handschuhe und eine Zange mit einem langen Stiel, um Holzkohle nach Bedarf in die Pfanne zu schütten und schließen Sie die Zugangsklappe. Heben Sie die verstellbare Holzkohlenpfanne auf die gewünschte Höhe.
- Verwenden Sie kein Feuerzeugbenzin oder Instant-Holzkohle, wenn Sie zusätzliche Holzkohle zu einem bestehenden Feuer hinzufügen. Dies kann riskant sein und verleiht Ihrem Essen einen Feuerzeugbenzin-Nachgeschmack.
- Versuchen Sie nicht, die Aschenpfanne von brennenden Holzkohlestücken oder heißer Asche zu entleeren. Warten Sie, bis die Asche und der Grill vollständig abgekühlt sind, bevor Sie den Grill entleeren.
- Weitere Informationen zum Grillen und langsamen Räuchern finden Sie im Abschnitt „Kochmethoden“.

BETRIEBSANLEITUNG

Kochmethoden

Sie können Ihren GRILL auf drei verschiedene Weisen zum Kochen verwenden - je nachdem, welche Art von Speisen Sie zubereiten möchten.

GRILLEN

- Grillen ist das Kochen direkt über dem Feuer, anhand direkter Hitze. Diese Methode ist die schnellste und eignet sich gut für Lebensmittel, die schon vor dem Kochen weich sind - wie Steaks, Rinder- oder Schweinefilet, Burger, Hot Dogs, Würstchen, Hähnchen, Meeresfrüchte, usw. Auch Gemüse lässt sich wunderbar grillen.
- Beim Grillen werden sehr hohe Temperaturen verwendet, die 325°F (163°C) überschreiten. Wenn Sie bei diesen Temperaturen grillen, ist es wichtig, Ihr Essen sorgfältig zu überwachen, damit es nicht anbrennt. Schließen Sie außerdem den Deckel, um ein eventuelles Fett-Entflammen beim Wenden von Burgern oder Steaks zu löschen.

GRILLEN

- Grillen ist das Kochen über indirektem Feuer und Rauch. Da beim Grillen niedrigere Temperaturen und längere Kochzeiten angewandt werden, eignet sich diese Methode am besten für Fleischstücke, die Zeit benötigen, um zart zu werden, wie z. B. Rippchen, Rinderbrust, Schweineschulter, Wild, usw. Diese Methode dauert etwas länger, kann aber für fast alle Arten von Gerichten verwendet werden, die Sie zubereiten möchten.
- Beim Grillen werden Temperaturen von 225°F (107°C) bis 325°F (163°C) verwendet. Versuchen Sie, 275° F(135°C) für optimale Ergebnisse beizubehalten. Nutzen Sie Ihre Fantasie beim Grillen, denn die Möglichkeiten sind endlos!

LANGSAMES RÄUCHERN

- Langsames Räuchern verwendet viel niedrigere Temperaturen und viel längere Kochzeiten. Langsames Räuchern ist eigentlich eine Methode, Fleisch zu pökeln, anstatt es zu kochen. Das langsame Räuchern eignet sich perfekt für Truthähne, Hühner, Rinderbrust, Käse und Wurst.
- Beim langsamen Räuchern werden Temperaturen von 140°F (60°C) bis 225°F (107°C) verwendet. Die meisten Rezepte für das langsame Räuchern sehen die Verwendung einer Kochsalzlösung vor, die das Fleisch konserviert und eine bakterielle Verunreinigung während des Kochvorgangs verhindert.

Die Verwendung von Holzkohle und Holz

HOLZKOHLE

Ihr HOLZKOHLENGRILL wurde entweder für die Verbrennung von Holzkohlebriketts oder Naturholzkohle entworfen - beide weisen unterschiedliche Kocheigenschaften auf: Briketts haben in der Regel eine längere Brenndauer als Holzkohle, Holzkohle brennt jedoch heißer als Briketts.

Durch die Zugangsklappe für die Holzkohlenpfanne können Sie mehr Holzkohle hinzufügen, um sowohl Briketts als auch Klumpen für längere Kochzeiten einfach und bequem zu verwenden.

BETRIEBSANLEITUNG

RÄUCHERHOLZ

- Das Hinzufügen von Räucherholz zu Ihrem HOLZKOHLENGRILL ist eine einfache und effektive Methode, um interessante Geschmackskombinationen für alle Arten von gegrillten, gegrillten oder langsam geräucherten Lebensmitteln zu erstellen. Holzspäne werden typischerweise für kürzere Kochzeiten verwendet, wobei Klötze sich besser für längere Kochzeiten eignen.
- Bei der Auswahl des Räucherholzes gilt die Faustregel, ein fruchtiges Hartholz zu verwenden - von einem Baum, der Nüsse, Früchte oder Beeren trägt. Die beliebtesten und am weitesten verbreiteten Räucherhölzer sind Hickory und Mesquite. Hickory verleiht einen milderen Geschmack, während Mesquite intensiver ist. Andere gängige Holzsorten sind Eiche, Apfel, Pekannuss, Kirsche, usw.
- Es ist wichtig, dass Sie niemals Kiefern-, Zedern- oder kammergetrocknetes Holz verwenden - und alle Räucherhölzer sollten gut getrocknet sein. Grünes Holz enthält noch den ganzen Saft und die Feuchtigkeit, die benötigt werden, um den Baum zu erhalten, und gibt einen sehr Rauch mit einem sehr intensiven Geschmack ab, der Ihre Speisen schwarz färbt. Beim Versuch, grünes Holz zu verbrennen, ist es schwierig, eine angemessene Temperatur zu erzielen, da die Feuchtigkeit im Holz das Feuer beim Brennen fast erlischt. Gut gehärtetes Holz zündet leicht, hält die Kochtemperatur und erzeugt einen großartigen Räuchergeschmack, der nicht zu intensiv ist.
- Die Intensität des Räuchergeschmacks, das Ihren Gerichten verliehen wird, hängt nicht nur von der verwendeten Holzart ab (ein mildes oder ein intensiveres Holz), sondern wird auch durch die Zeit bestimmt, während der das Fleisch geräuchert wird. Grillen fügt dem Essen typischerweise mehr Rauchgeschmack hinzu, aufgrund der längeren Kochzeiten. Sie können den Rauchgeschmack auch beeinflussen, indem Sie das Fleisch während eines Teils des Kochvorgangs in Alufolie einwickeln: Kochen Sie das Fleisch für 1/2 bis 2/3 der gesamten Kochzeit oder bis es die perfekte Färbung aufweist.

ACHTUNG

Die meisten Oberflächen dieses Geräts sind während der Verwendung heiß. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor. Halten Sie andere Personen vom Gerät fern. Tragen Sie stets Schutzbekleidung, um Verletzungen zu vermeiden.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Bewegen Sie das Gerät während der Verwendung nicht.

Verwenden Sie niemals Holzkohlenstarter anstatt Benzin, Kerosin oder Alkohol. In einigen Staaten ist die Verwendung von Holzkohlenstartern gesetzlich verboten. In diesem Fall können paraffinhaltige Starterwürfel anstatt Holzkohlenstarter verwendet werden. Verwenden Sie niemals Holzkohlenstarterflüssigkeit mit einem Elektrostarter.

PFLEGE UND WARTUNG

Wartung des Grills

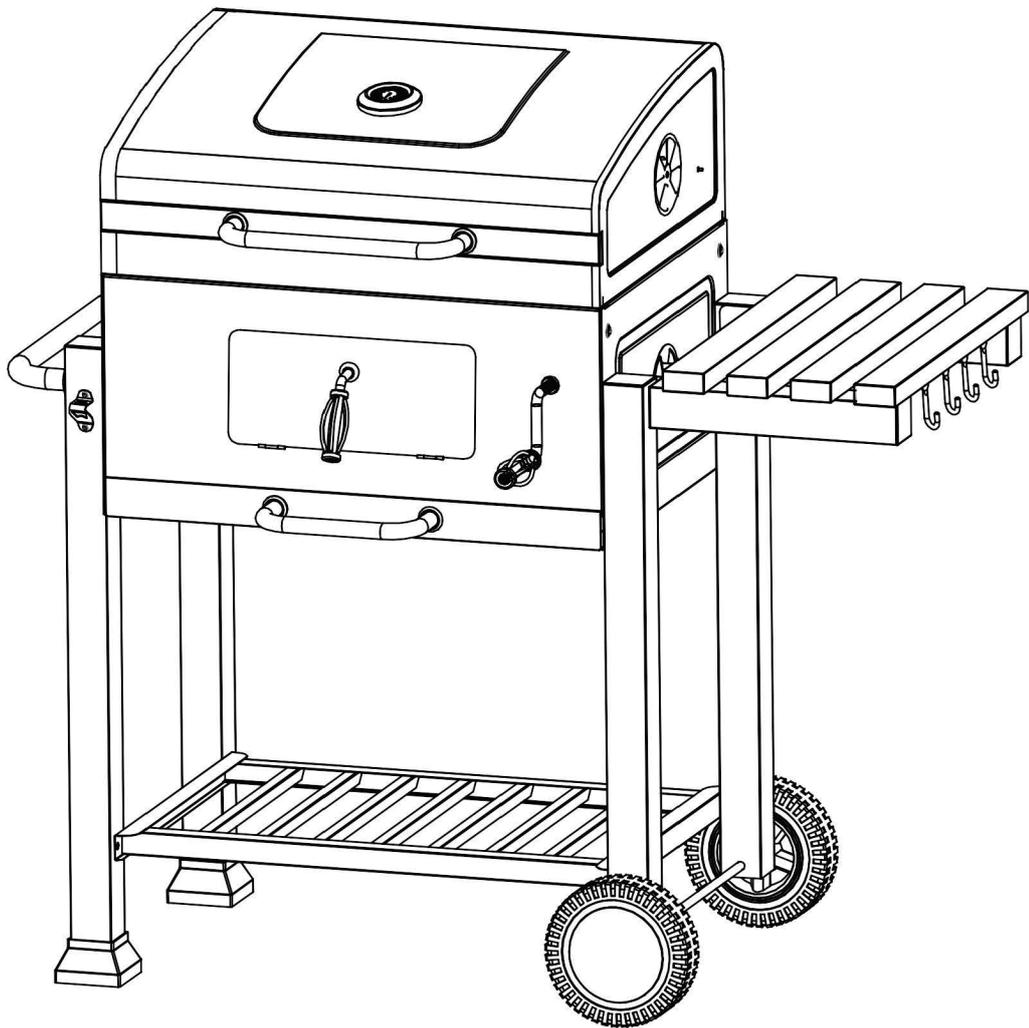
Die Reinigungsfrequenz hängt davon ab, wie oft der Grill benutzt wird. Stellen Sie sicher, dass die Kohlen vollständig gelöscht und die Roste abgekühlt sind, bevor Sie das Innere des Geräts reinigen. Um die Flecken auf der Abdeckung und der Frontplatte zu entfernen, die durch das Räuchern während des Grillens entstanden sind, wird die Verwendung eines Reinigungspads empfohlen. Wischen Sie das Innere des Geräts mit einem Tuch oder Papiertuch sauber. Reinigen Sie die Roste mit warmem Wasser und tupfen Sie sie trocken. Die Beschichtung ist zerbrechlich. Klopfen, schlagen Sie die Roste nicht und lassen Sie sie nicht fallen.



INbj007V02_DE_EN

846-013

EN



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL

TA

BLE OF CONTENTS

Safety Information 3

Hardware List 4

Exploded view.....5

Parts List..... 6

Assembly or Installation Instructions.....10

Operation Instructions.....19

Care and Maintenance.....23

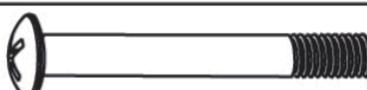
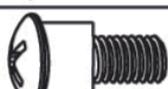
The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking

The charcoal used shall conform to EN1860-2

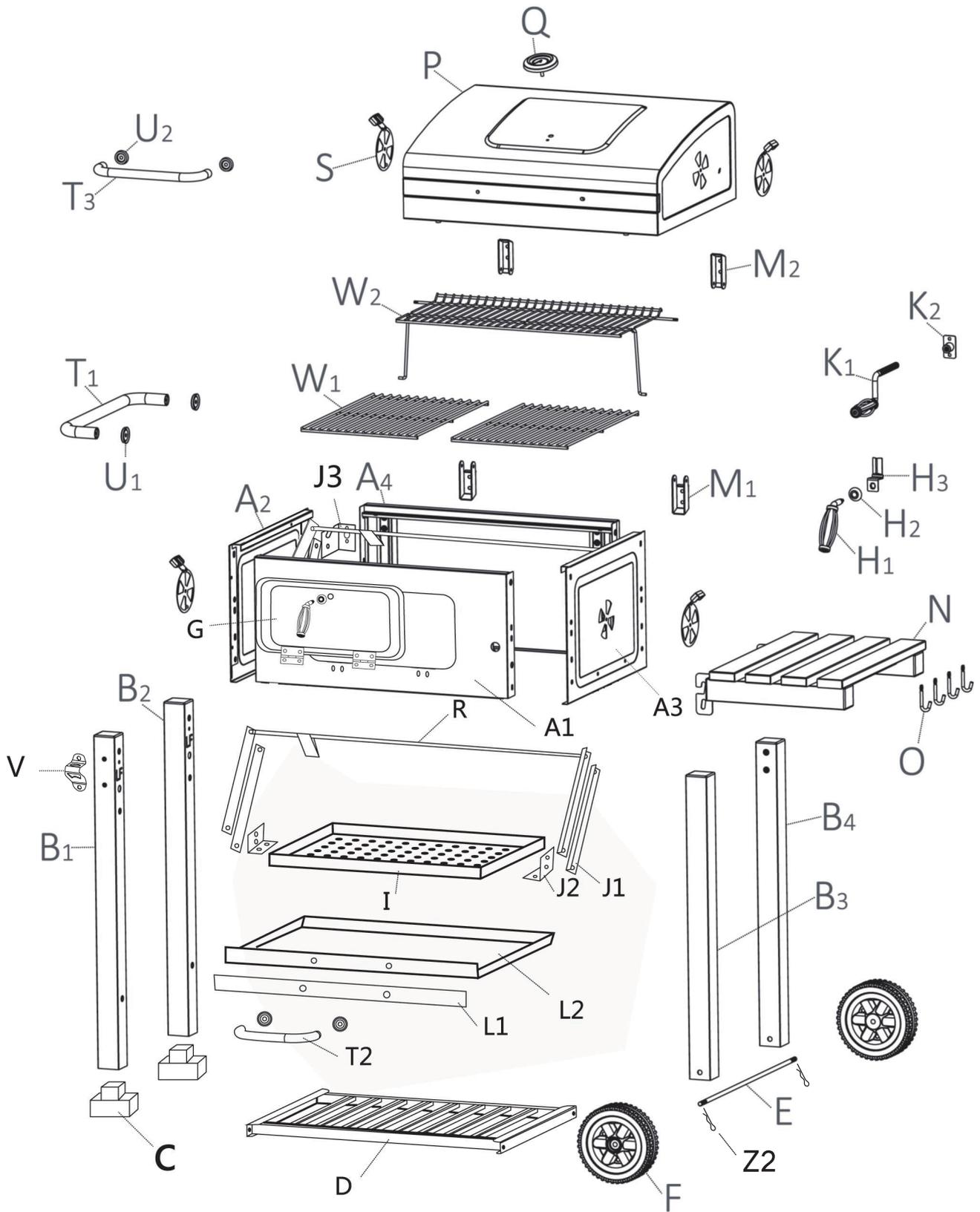
⚠ WARNING

- Outdoor use only. DO NOT use grill indoors or in an enclosed or non-ventilated area.
- Keep a fire extinguisher near this product at all times.
- Household use only. DO NOT operate this grill for other than its intended use.
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use
- Do not wear loose clothing when using grill or allow hair to come in contact with grill.
- Never use grill on a wooden surface or other flammable surfaces. Use grill only on a hard, stable surface that can support the grill's weight.
- Keep 10 feet of clearance between grill and any combustible materials when grill is in use (including, but not limited to bushes, shrubs, trees, leaves, grass, wooden decks or fences, buildings, etc.).
- Keep grill away from gasoline and/or other flammable liquids, flammable gases, flammable vapors, or areas where these may be present. Do not store or use grill in these areas.
- In windy conditions, place in an outdoor area that is sheltered from wind.
- Keep out of reach of children and pets, store out of reach of children when not in use.
- When moving or lifting grill, use caution to avoid back strains or injuries.
- Do not try to move or reposition grill while it is in use.
- Don't place goods over 10kgs/22lbs on each side shelf.
- Do not use gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Using any of these products (or similar products) could cause a flare up, flash fire, or explosion. Severe bodily injury could be result.
- If using lighter fluid to start fire, leave the roll top hood open until briquettes are ashed over and lighter fluid has burned off. Closing hood too soon could cause fumes from the lighter fluid to accumulate inside the grill. This could cause a flare up or explosion when the hood is opened.
- Do not add lighter fluid to warm or hot coals. A flash fire may result that could cause bodily injury.
- Do not add instant light charcoal briquettes to an existing fire. A flash fire may result that could cause bodily injury.
- Do not light and operate grill without the slide out ash pan in place.
- Do not leave hot grill or hot coals and ashes unattended.
- Do not remove or empty slide out ash pan until coals and ashes have completely cooled.
- Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
- "WARNING!This barbecue will become very hot, do not move it during operation""Do not use indoors!"
- "WARNING!Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!"
- "WARNING! Keep children and pets away"

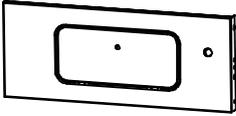
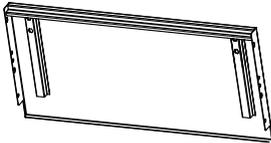
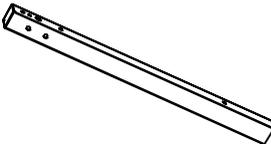
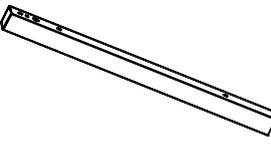
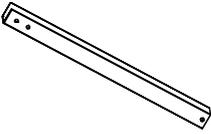
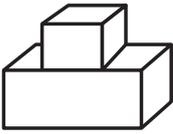
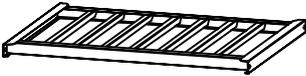
Hardware List

X ₁	38x	(M6x10mm)		
X ₂	12x	(M5x10mm)		
X ₃	4x	(M5x35mm)		
X ₄	6x	(M6x35mm)		
X ₅	2x	(M6x70mm)		
X ₆	4x	(M6, mediano)		
X ₇	4x	(M4x10mm)		
Z ₂	2x			
Y ₁	22x	(M6)		
Y ₂	8x	(M5)		

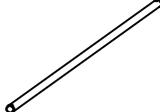
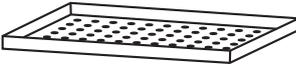
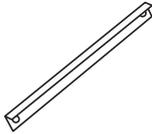
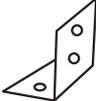
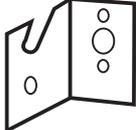
Exploded view



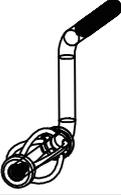
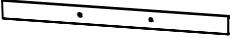
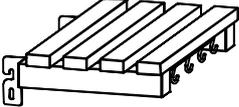
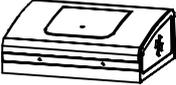
PART LIST

Part number	Description	Photo	Quantity
A1	Front panel		1pc
A2	Right Panel		1pc
A3	Left panel		1pc
A4	Back panel		1pc
B1	Left front leg(LF)		1pc
B2	Left back leg(LB)		1pc
B3	Right front leg(RF)		1pc
B4	Right back leg(RB)		1pc
C	Leg end cap		2pcs
D	Bottom shelf		1pc

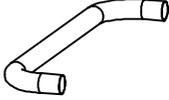
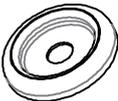
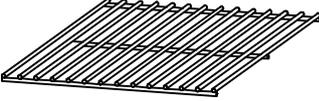
PART LIST

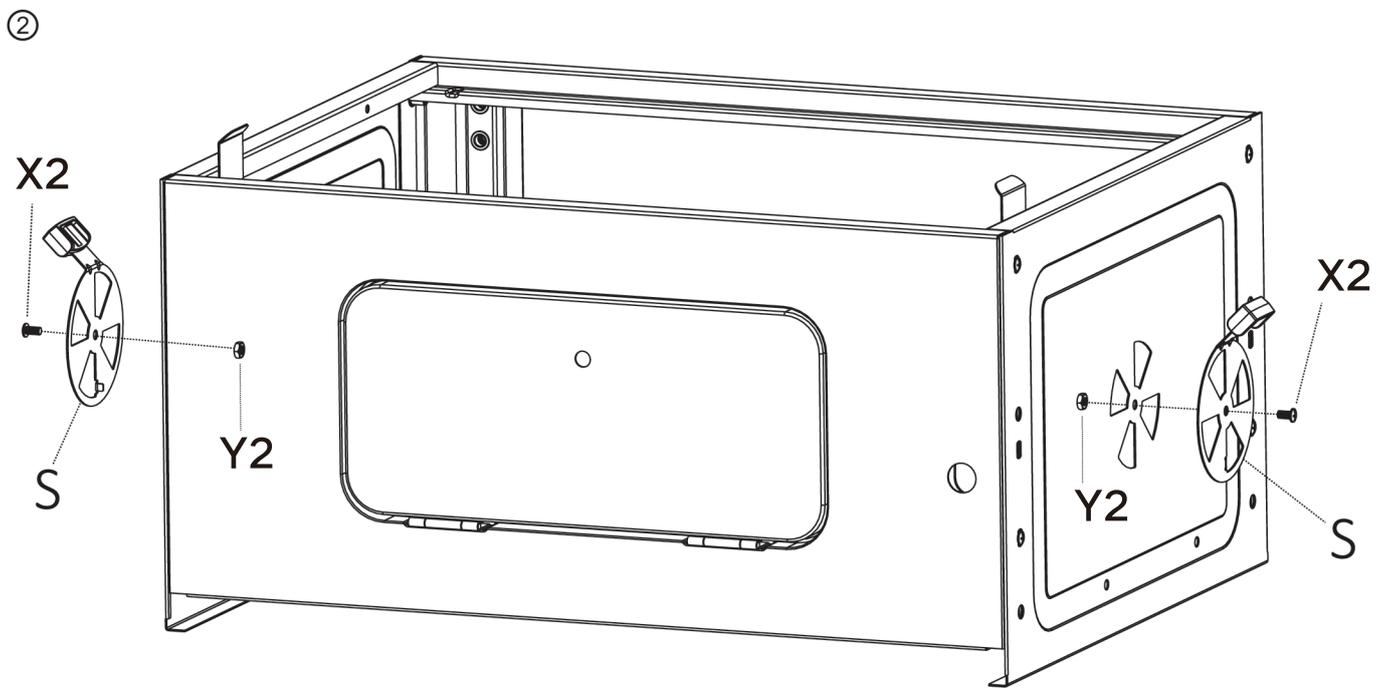
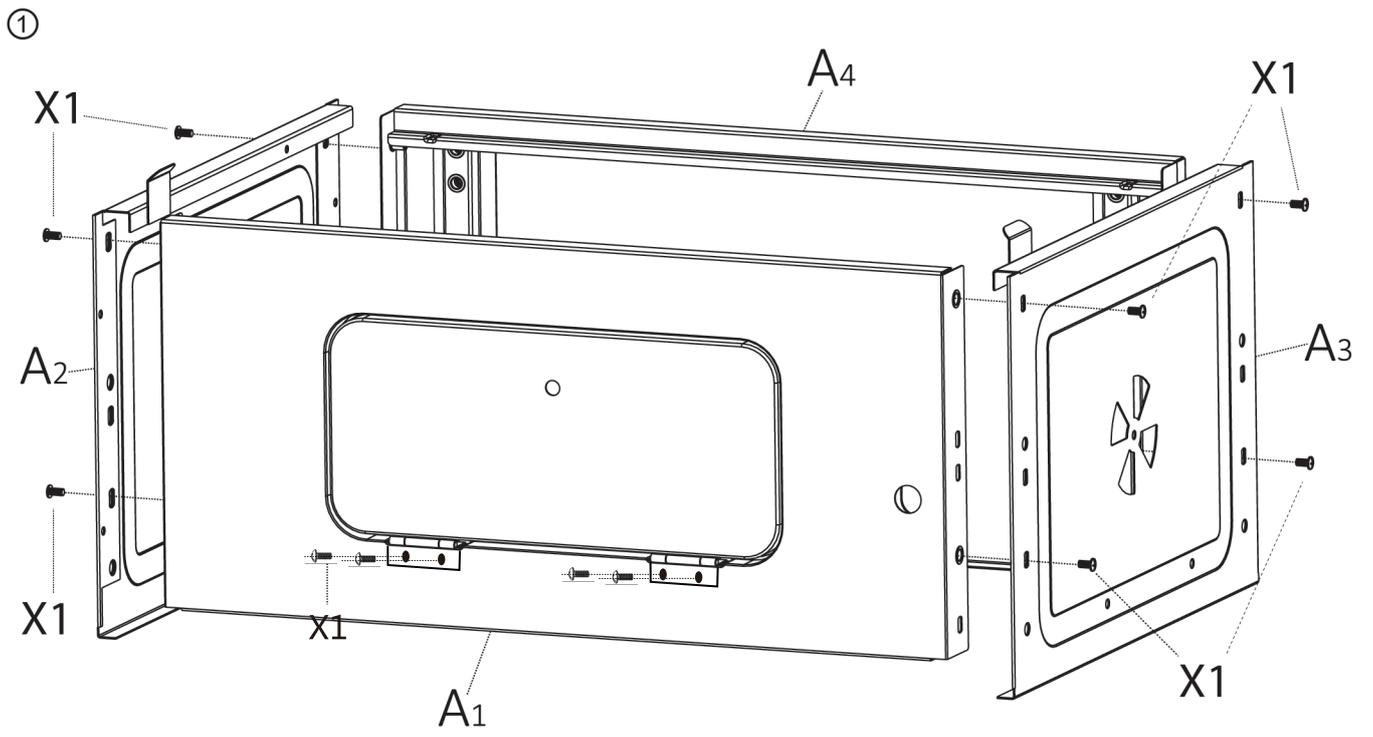
Part number	Description	Photo	Quantity
E	Axle		1pc
F	Wheels		2pcs
G	Gate of charcoal groove		1pc
H1	Charcoal handle		1pc
H2	Charcoal handle base		1pc
H3	Charcoal door locking level		1pc
I	Adjustable charcoal pan		1pc
J1	Lifting rod		2pcs
J2	Carbon basin connector		2pc
J3	Lifting rod connector		2pc

PART LIST

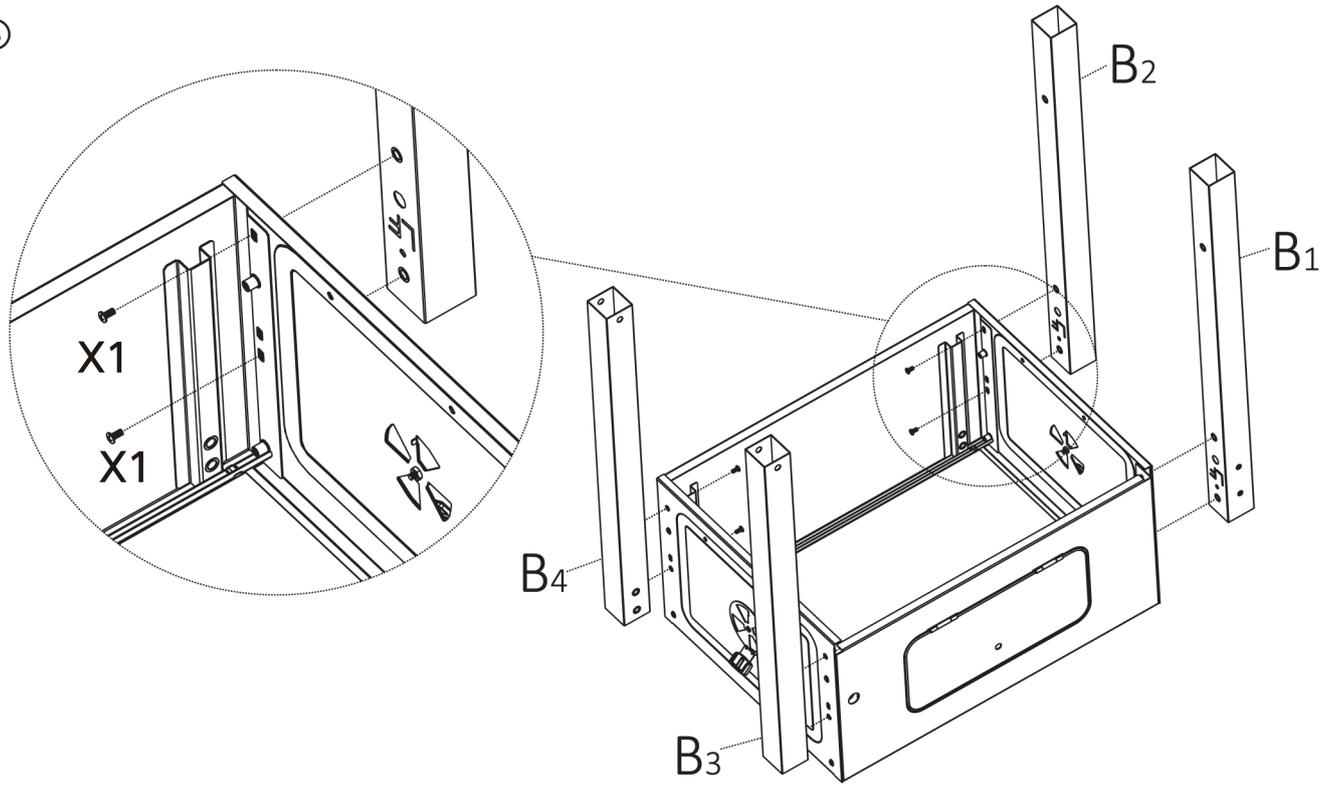
Part number	Description	Photo	Quantity
K1	Charcoal pan handle		1pc
K2	Handle bar grip		1pc
L1	Ash pan verlay		1pc
L2	Ash pan		1pc
N	Side table		1pc
M1	Lower hinge		2pcs
M2	Upper hinge		2pcs
O	hook		4pcs
P	Hood		1pc
Q	Thermometer		1pc

PART LIST

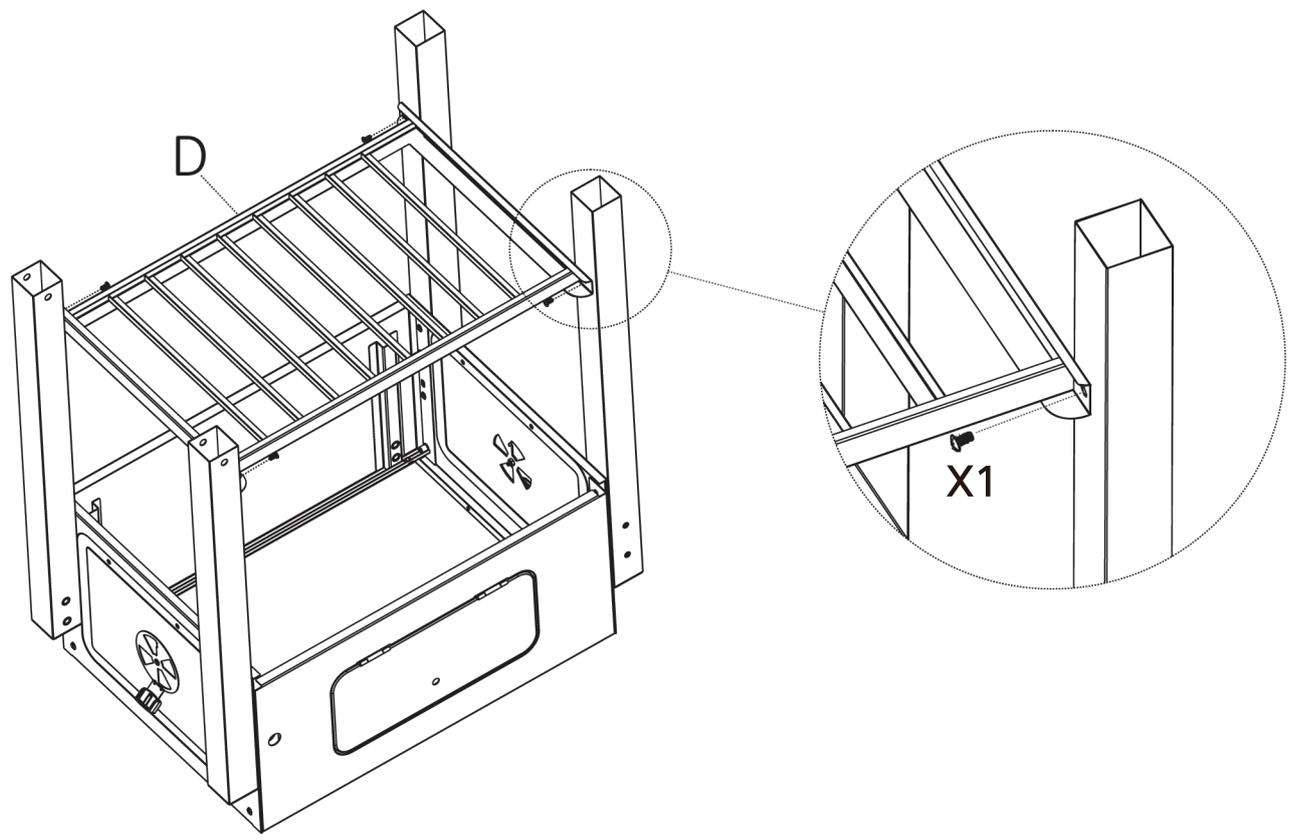
Part number	Description	Photo	Quantity
R	Lifting strut		1pc
S	Air vent		4pcs
T1	Hood handle		1pc
T2	Side handle		1pc
T3	Ash pan handle		1pc
U1	Hood handle base		4pcs
U2	Side handle base		2pcs
W	Bottel opener		1pc
W1	Cooking grate		2pcs
W2	Warming rack		1pc



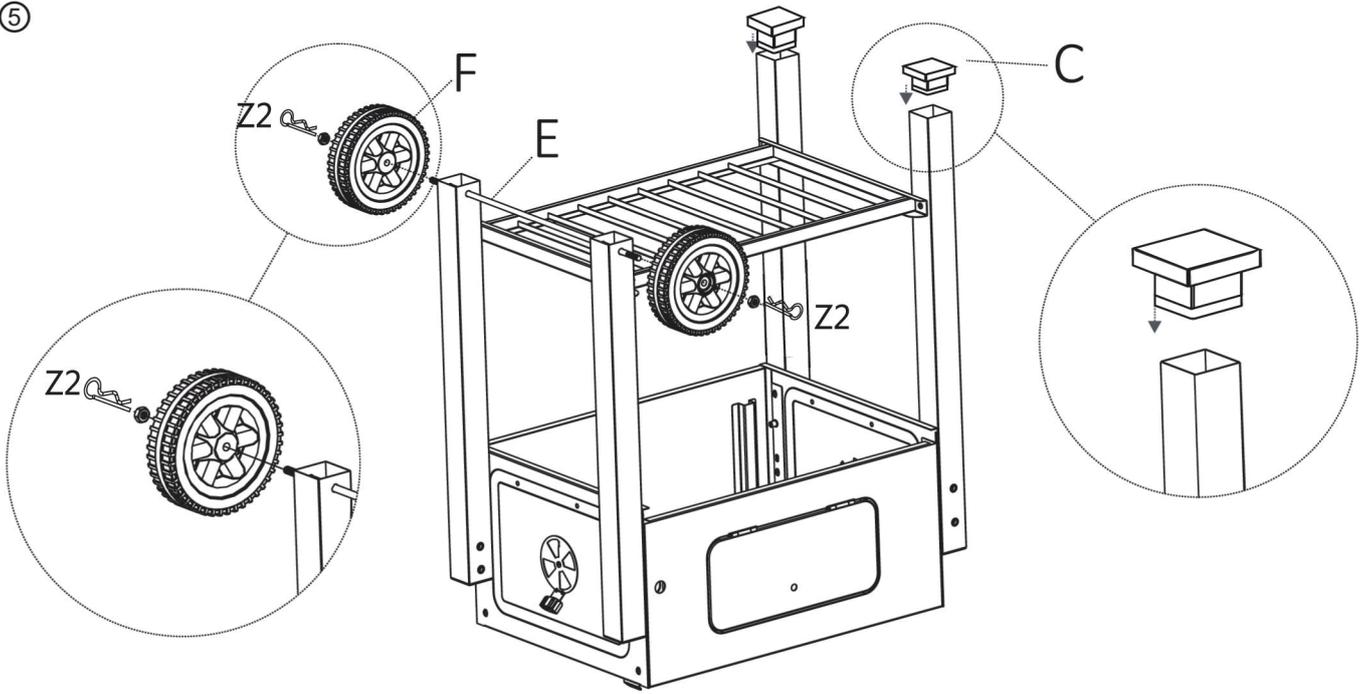
③



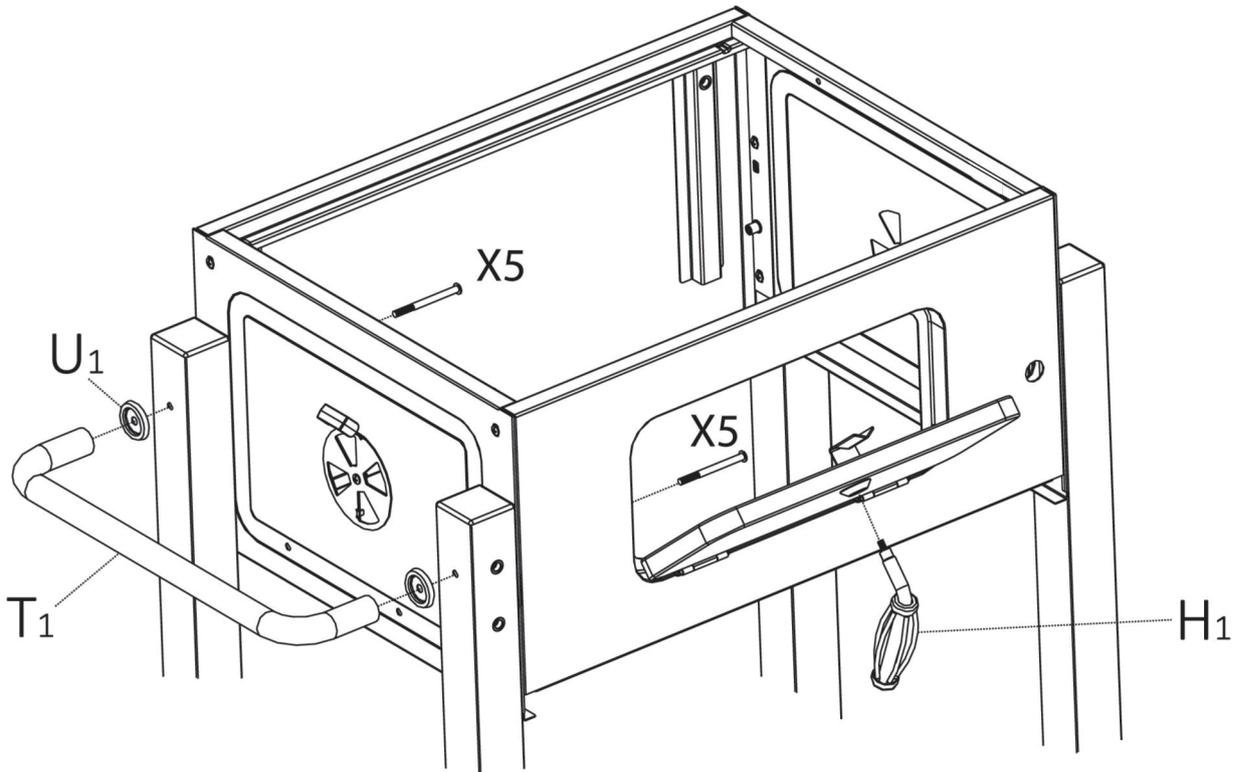
④



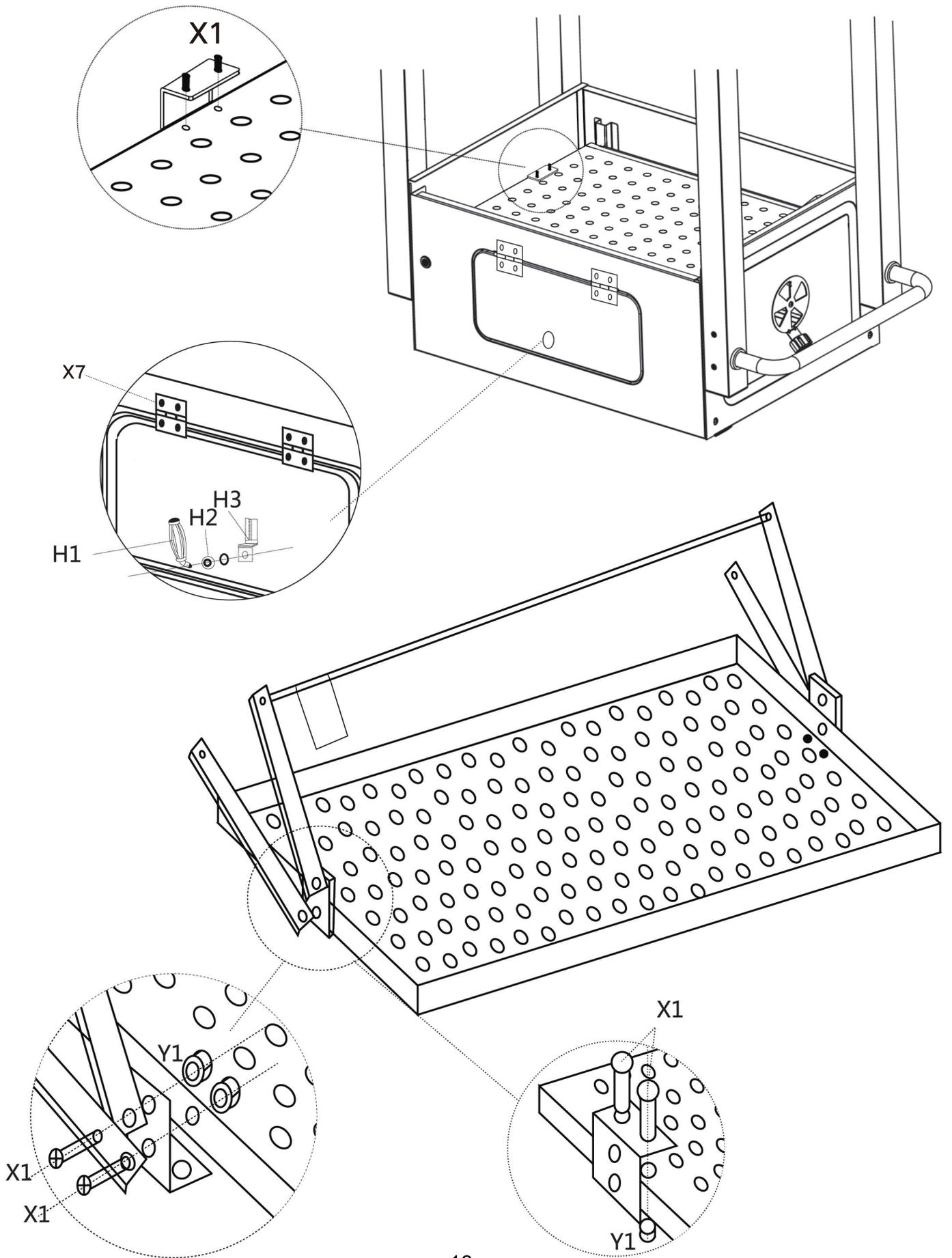
⑤



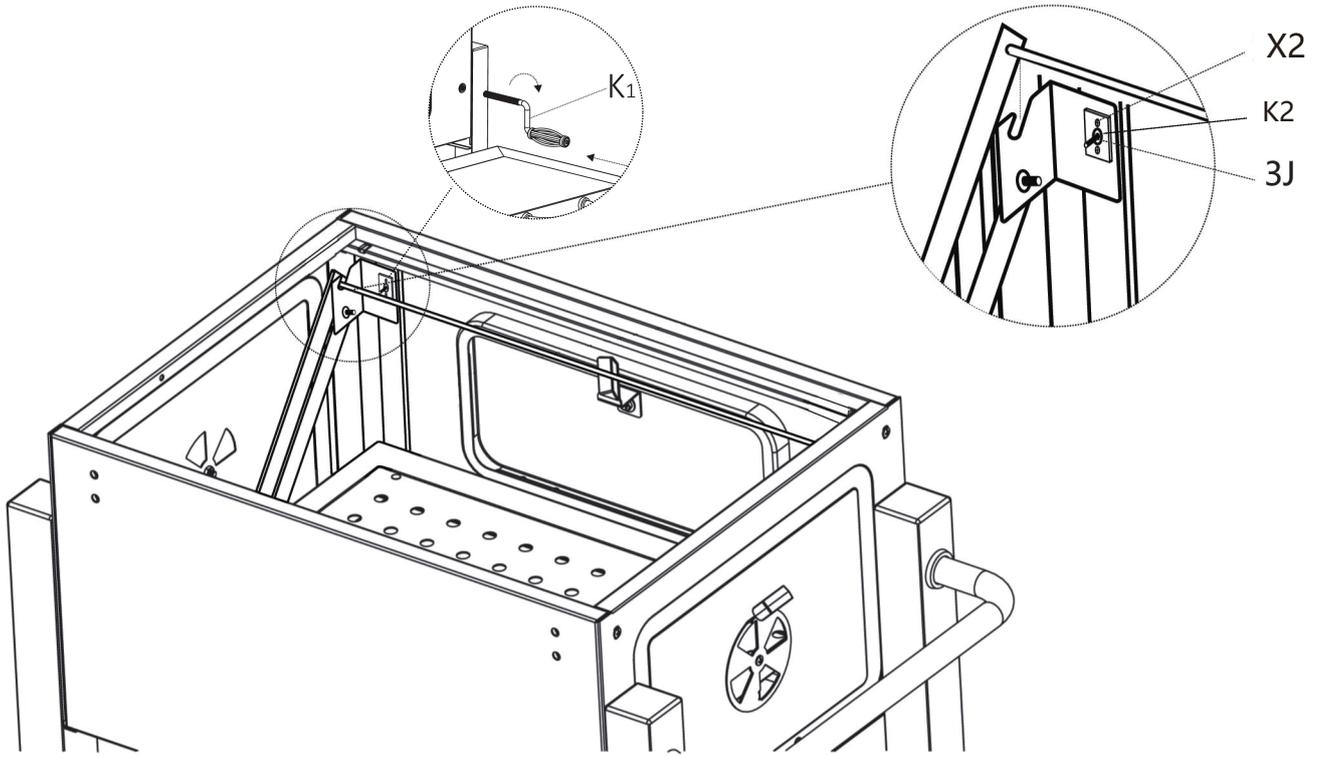
⑥



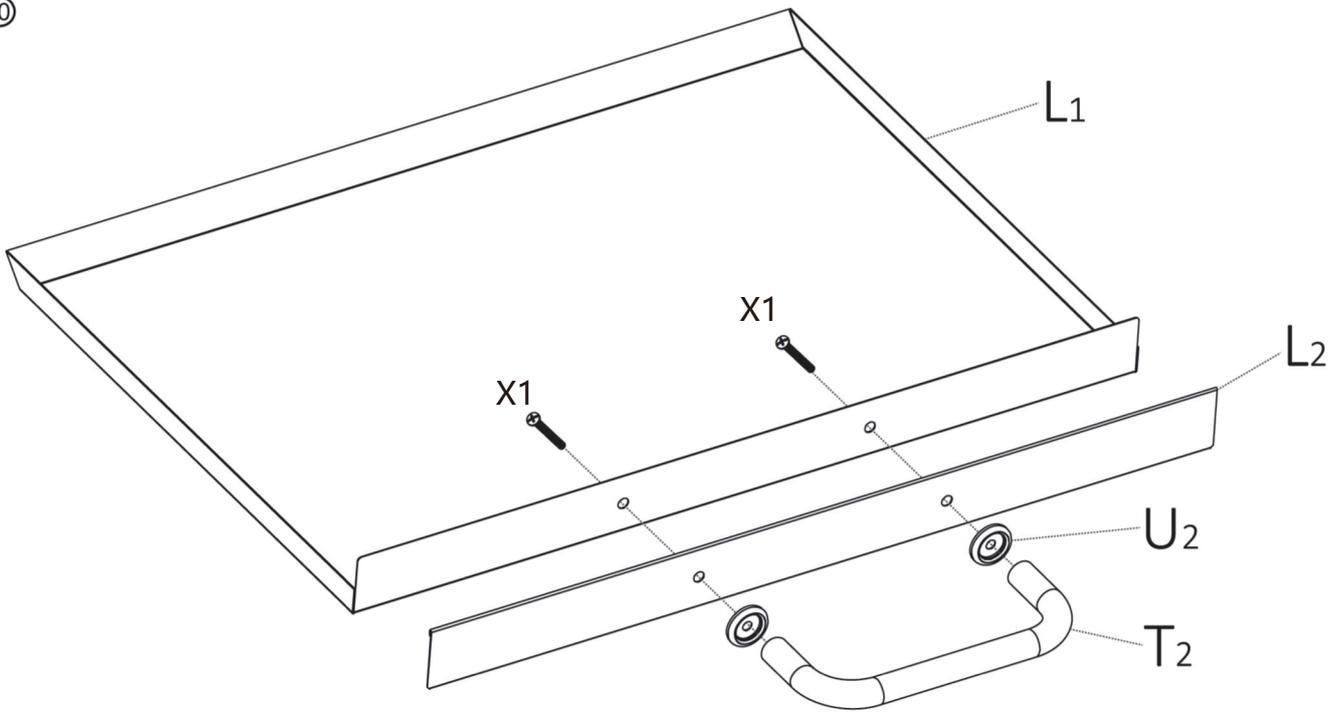
⑦



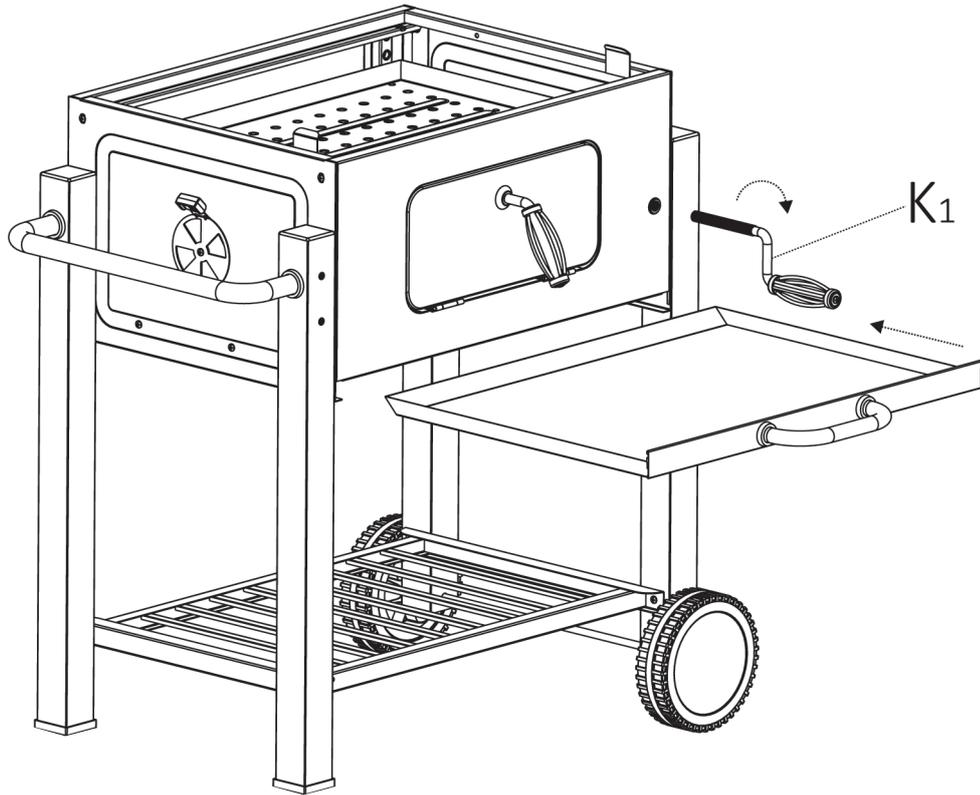
⑨



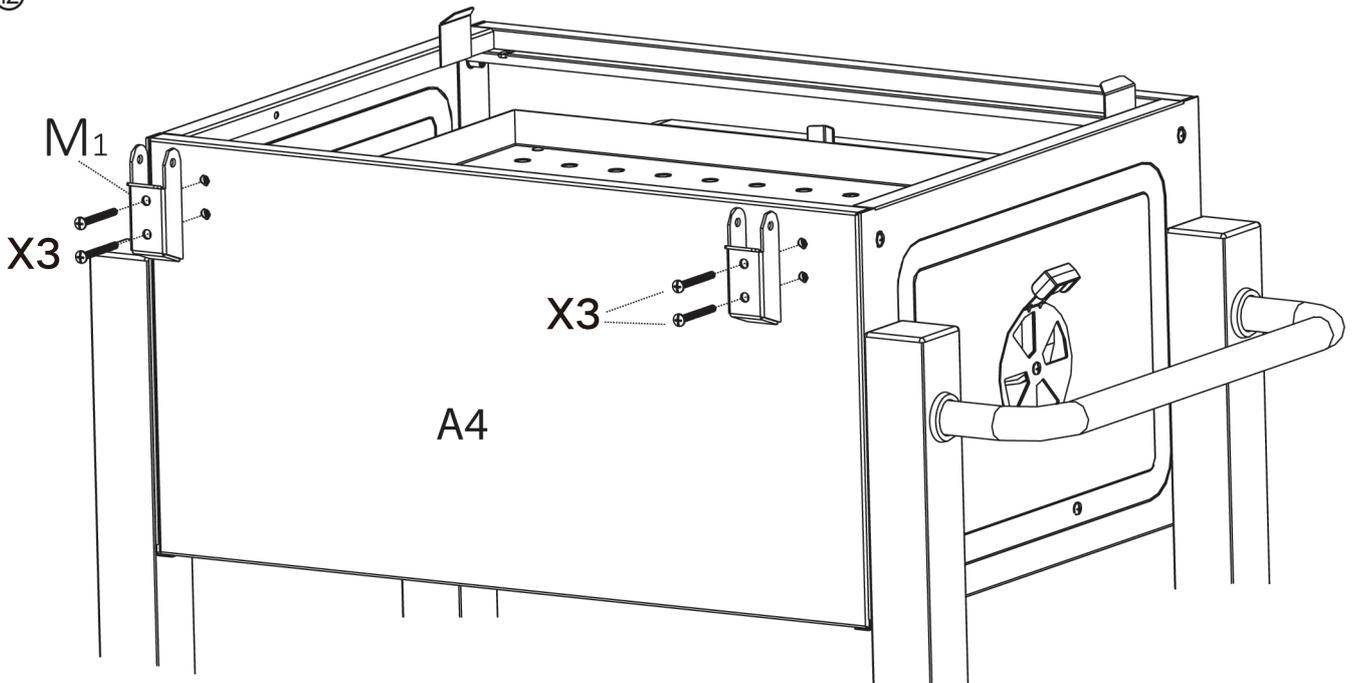
⑩



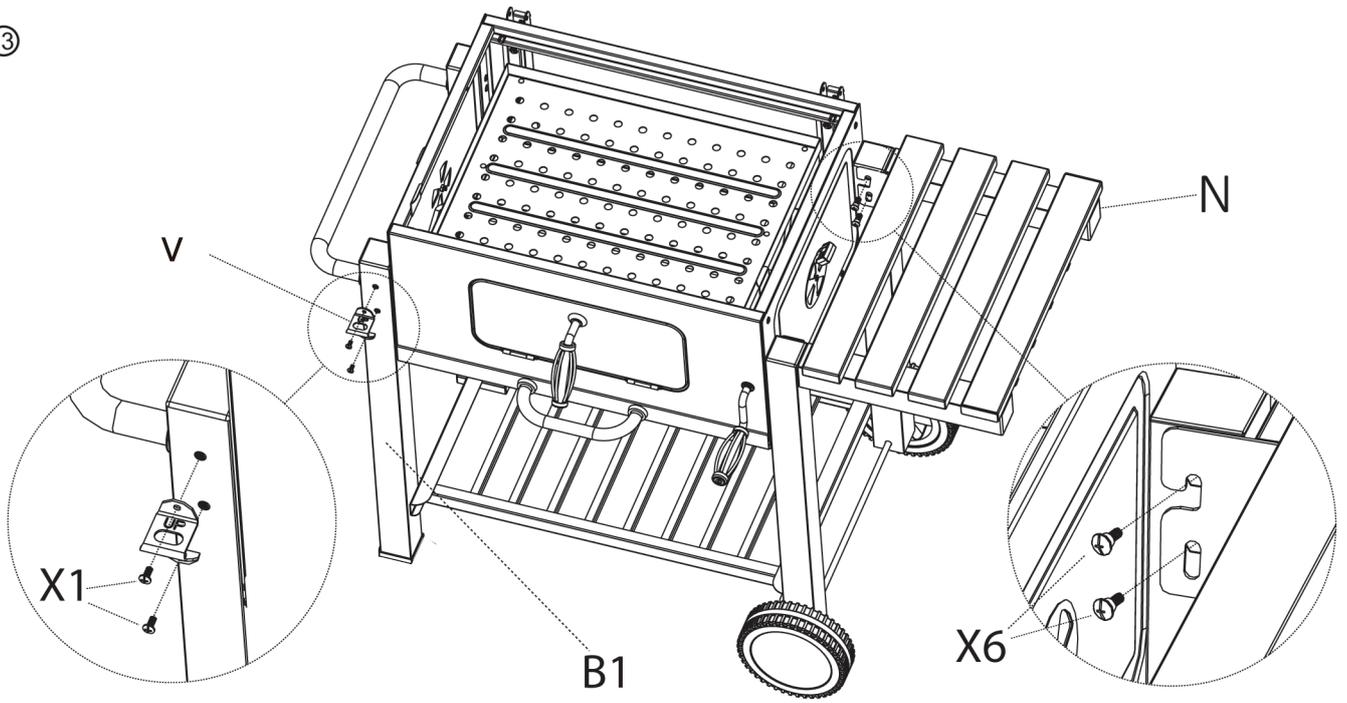
11



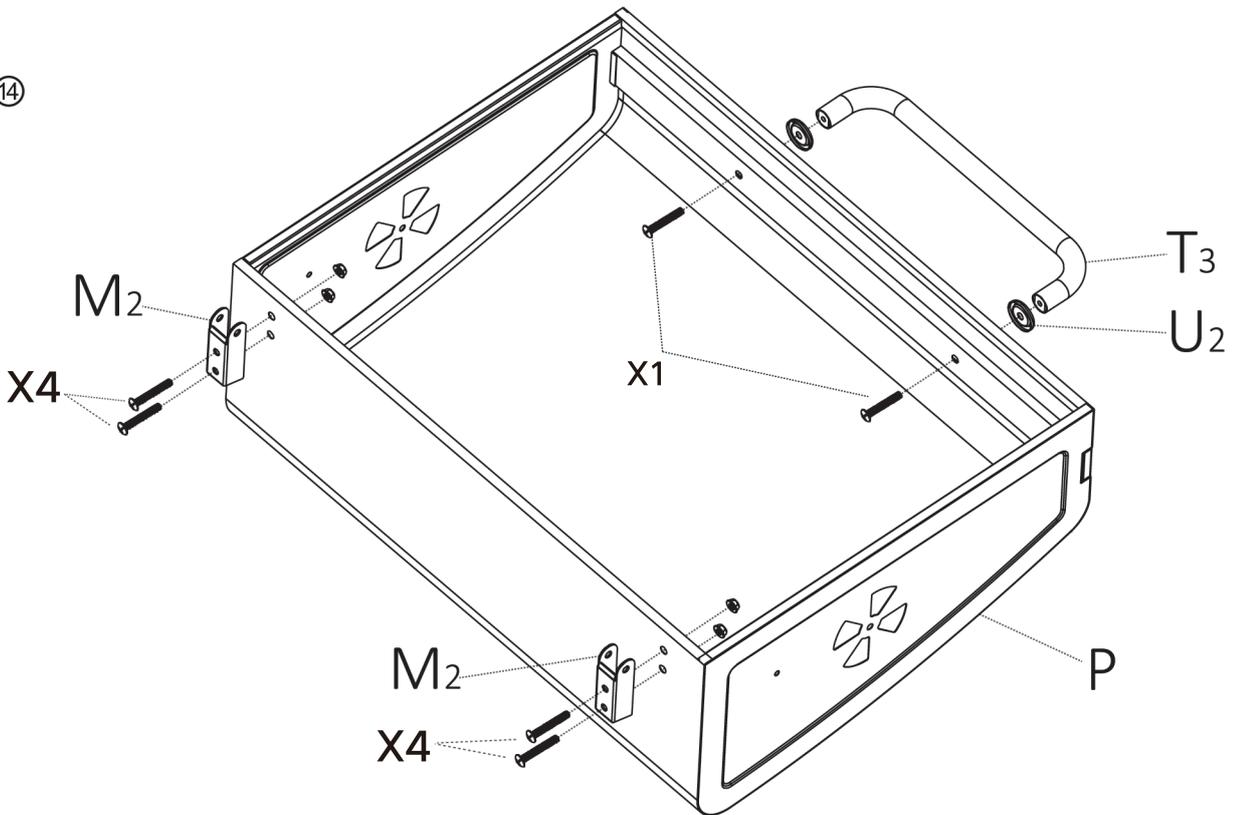
12



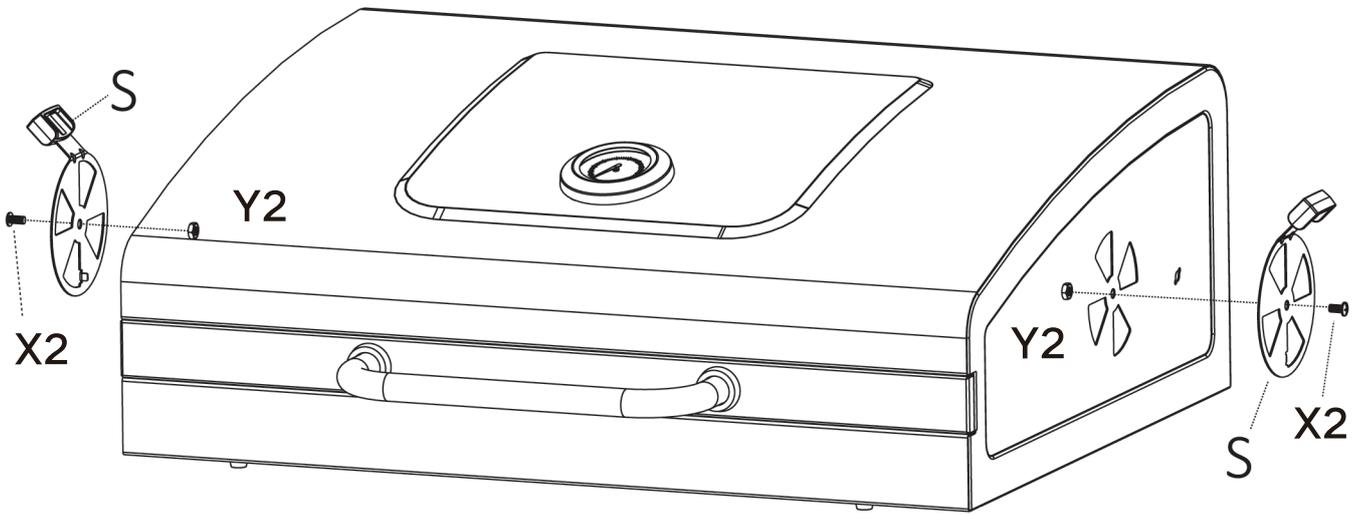
13



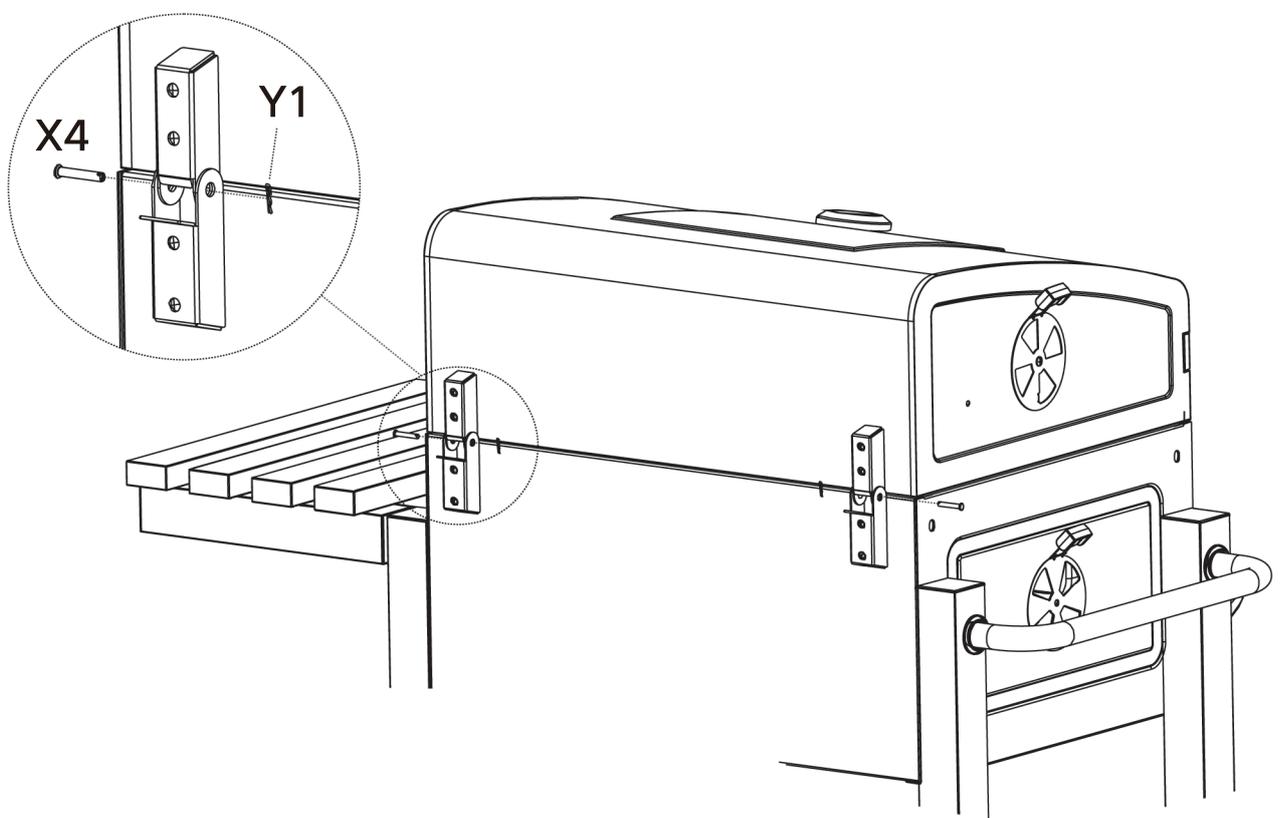
14

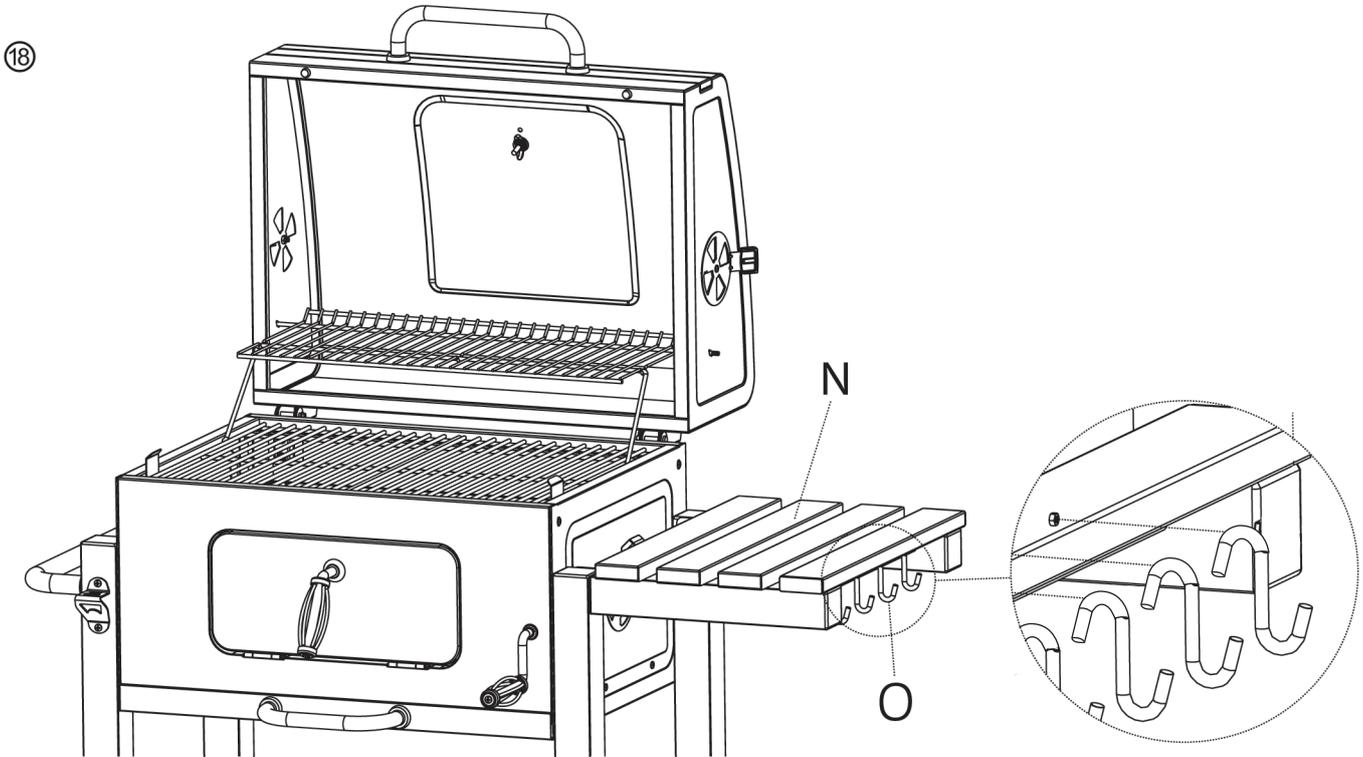
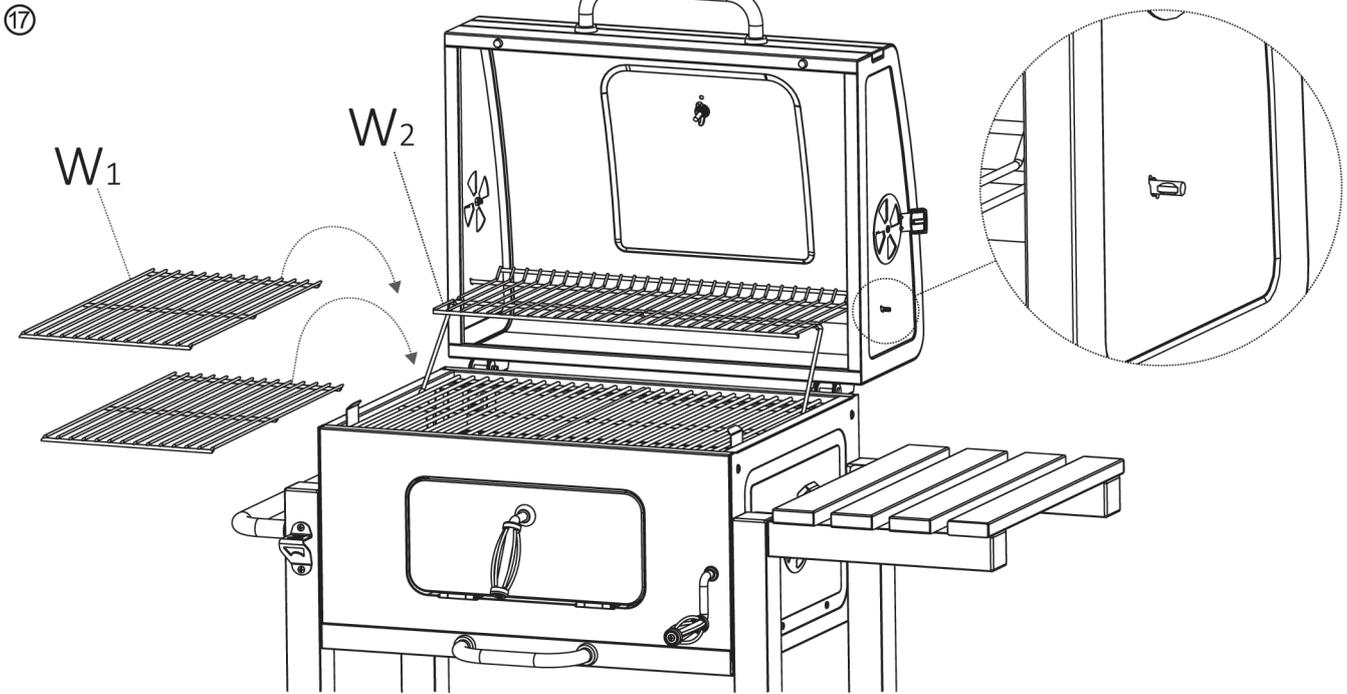


15



16





⚠ DANGER

CARBON MONOXIDE HAZARD.

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles or tents.

OPERATION INSTRUCTIONS

This grill has an adjustable charcoal tray. By turning the crank handle, the charcoal tray can be raised or lowered to desired height. This allows for different heat settings depending on the food you are cooking and the temperature you want to cook at. It also allows easy cleaning of the interior of the firebox after the unit has cooled down completely. It is not recommended to raise a fully loaded charcoal tray higher than the middle height setting.

NOTE:

- The grate is coated with porcelain which is a fragile coating. Handle with care to avoid damage. Do not cool the grate in cold water while it is still hot or the coating may crack. Let the grate cool off by itself.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

Lighting the Fire

- Open the hood of your CHARCOAL GRILL, as well as all of the butterfly dampers. Remove the cooking grates. Add charcoal. Do not put more than 2.6kgs of charcoal briquettes into the pan. Lower the adjustable charcoal pan to its lowest setting – use charcoal lighter fluid to start the fire, following directions supplied by the manufacturer of the lighter fluid.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash, Starting to cook too soon can leave your food tasting like lighter fluid.
After ash-over is complete, use long-handled tongs to spread the charcoal into a single layer on the pan.
- Chimney starters, electric starters, or other types of fire starters may be used instead of lighter fluid to light the fire – but only according to those manufacturers' instructions. When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.

OPERATION INSTRUCTIONS

Controlling the Fire

- Allow enough time for properly building the fire and getting the grill up to desired temperature before attempting to cook. You simply cannot cook properly in a cold grill, nor can you nurse a fire to life while busy with the food. Both deserve your best! Once a fire is burning happily, it is easy to keep it going with just a little attention. You will be pleased at how long your CHARCOAL GRILL will burn on a little charcoal.
- Rising heat will move up and out of the grill, pulling in cooler air behind it, which provides oxygen for the fire. Your CHARCOAL GRILL has four butterfly dampers that control airflow, which lets you fine tune the temperature.

NOTE: Dampers will become very hot after lighting the charcoal - be sure to wear insulated grill mitt during adjustment.

After the fire is established and the grill reaches the desired cooking temperature, the butterfly dampers can be left completely open, providing maximum airflow for a higher temperature or closed as needed to decrease airflow for a lower temperature. Use the color-coded heat indicator to monitor the grill temperature.

- Fully opening the upper damper on one side and fully opening the opposite lower damper (closing the remaining damper) will create a convection effect inside the grill when hood is closed. This will allow for extended cooking times when barbecuing. The adjustable charcoal grate can also be used to control the temperature. Raise it to its highest setting for quick searing and lower it to its lowest setting for slow cooking.

Adding Additional Charcoal

- To achieve the extended cooking times needed for barbecuing or slow smoking (or if you're using your CHARCOAL GRILL to make enough hot dogs and hamburgers to feed an army), additional charcoal can be added through the charcoal pan access door. Lower the adjustable charcoal pan to its lowest setting. Open the charcoal pan access door using an insulated grill mitt – as the handle can be hot. Using long-handled tongs, stoke the coals enough to allow excess ash to fall through the charcoal pan into the slide out ash pan below. Again using insulated mitts and long-handled tongs, add charcoal to the pan as needed and close the access door. Raise the adjustable charcoal pan to the desired level.
- Do not use lighter fluid or instant light charcoal when adding additional charcoal to an existing fire. This can be dangerous, and will leave a lighter fluid aftertaste on your food.
- Do not attempt to empty the ash pan of burning charcoal pieces or hot ash. Wait until the ashes and grill have completely cooled before emptying the grill.
- See the “Cooking Methods” section for more information on barbecuing & slow smoking.

OPERATION INSTRUCTIONS

Cooking Methods

You can use your GRILL to cook three different ways – depending on the type of food, and how you want to prepare it.

GRILLING

- Grilling is cooking directly over the fire, using direct heat. This method is the quickest and works well for foods that are tender before you cook them – including steaks, beef or pork tenderloin, burgers, hot dogs, sausages, chicken, seafood, etc. Vegetables are also wonderful when grilled.
- Grilling uses very high temperatures that are over 325°F. When cooking at these temperatures, it is important to carefully watch your food to keep it from burning. Also, closing the lid to put out any grease flare-up that may occur when flipping burgers or steaks.

BARBECUING

- Barbecuing is cooking using indirect heat and smoke. This method takes a little longer, but can be used for nearly any kind of food you want to cook (including those above). As barbecuing uses lower temperatures and longer cooking times – this method works best for cuts of meat that need time to tenderize – such as ribs, brisket, pork shoulder, wild game, etc.
- Barbecuing uses temperatures from 225°F to 325°F. Try to maintain 275°F for optimal results. Use your imagination when barbecuing, as the possibilities are endless!

SLOW SMOKING

- Slow smoking uses much lower temperatures and much longer cooking times. Slow smoking is actually a way to cure meats rather than cook them. Slow smoking is ideal for turkeys, chickens, beef briskets, cheese and sausage.
- Slow smoking uses temperatures that range from 140°F to 225°F. Most slow smoking recipes call for the use of a saline brine that helps preserve the meat and avoid bacterial contamination during the cooking process.

Using Charcoal and Wood

CHARCOAL

Your CHARCOAL GRILL is made to burn either charcoal briquettes or natural wood lump charcoal – both of which have different cooking attributes. Briquettes typically provide longer burn times than lump charcoal – but lump charcoal burns hotter than briquettes. Using the charcoal pan access door to add more charcoal makes both briquettes and lump easy and convenient for extended cooking times.

OPERATION INSTRUCTIONS

SMOKING WOODS

- Adding smoking woods to your CHARCOAL GRILL is an easy and effective way to create wonderful flavor combinations for all types of grilled, barbecued, or slow smoked foods. Wood chips are typically used for shorter cooking times, where chunks are better for longer cooking times.
- When choosing smoking woods, the rule of thumb is to use a fruited hardwood – from a tree that bears a nut, fruit, or berry. The most popular and widely available smoking woods are hickory and mesquite. Hickory imparts a milder flavor, where mesquite is more intense. Other common wood varieties are oak, apple, pecan, cherry, etc.
- It is important to never use pine, cedar, or kiln dried wood – and any smoking woods should be well cured. Green wood still contains all the sap and moisture needed to keep the tree alive, and will impart a super strong-tasting smoke that will turn your foods black. Also, when you try burning green wood, it is hard to reach a good temperature, because all the moisture inside the wood almost puts the fire out while it's burning. Well-cured wood lights easily, maintains cooking temperature, and produces a great tasting smoke flavor that isn't too strong.
- The amount of smoke flavor imparted to your food can be controlled by not just the type of wood you use (whether a mild wood or more intense), but also by the length of time the meat is smoked. Barbecuing typically adds more smoke flavor to food than grilling, due to the longer cooking times. You can also control the amount of smoke flavor by wrapping meats in aluminum foil for part of the cooking process. Cook meat for ½ to 2/3 of the total cooking time, or until it looks to be the perfect color. Then wrap the meat in foil and finish cooking the meat until done.

WARNING

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

Grill Maintenance

Frequency of cleaning is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished and the grates are cooled down before cleaning inside of the unit. To remove the stains on the lid and front panel caused by the fumigation while grilling, use of a cleaning pad is recommended. Wipe out the interior of unit with cloth or paper towel. Clean the grates with warm water and pat dry. The coating is fragile. Do not knock, hit or drop the grates.