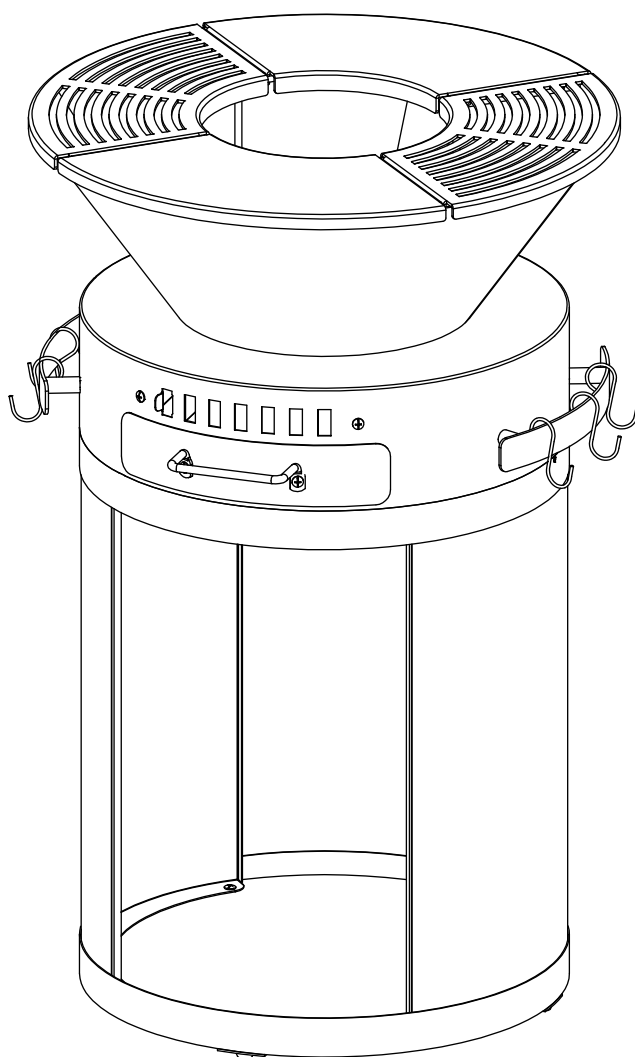


Brazy

1351_141331



EN FR DE ES IT

h&j Habitat
et Jardin

WARNING FOR YOUR SAFETY

1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. This grill is NOT for commercial use.
3. Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
4. Do not use lighter fluid, paraffin, or alcohol for lighting.
5. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, lighter fluid and other flammable vapors and liquids.
6. Do not store or use lighter fluid or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
7. Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
8. Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times.
DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
9. Do not alter grill in any manner.
10. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
11. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
12. Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
13. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min after use) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, grill mittens, etc.).
14. Never touch grates (charcoal or cooking), ashes, or coals to see if they are hot.
15. Do not use on wooden decks, wooden furniture, or other combustible surfaces.
16. Do not use in or on boats or recreational vehicles.
17. Position grill so wind can not carry ashes to combustible surfaces.
18. Do not use in high winds.
19. Never lean over the grill when lighting.
20. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
21. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
22. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
23. Always place your grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
24. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
25. Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
26. Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
27. Do not place fuel (charcoal briquets, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grid.
28. Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
29. Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
30. Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
31. Keep all electrical cords away from a hot grill.
32. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
33. Do not touch the hot cooking grid by hand.
34. Attention! This grill will become very hot. Do not move it during operation.
35. Caution! Do not use spirit, lighter fluid or comparable fluids for lighting or re-lighting!
36. Warning! Keep children and pets away.
37. Property damage, serious injury, or death may occur if the above is not followed exactly.

Operating Instructions



WARNING For Your Safety

Do not touch the hot cooking grid by hand.

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquette, lump charcoal and cooking wood.

Attention! This will become very hot. Do not move it during operation. Do not use indoors!

Caution! Do not use spirit, lighter fluid or comparable fluids for lighting or re-lighting!

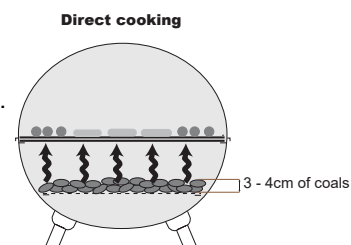
Warning! Keep children and pets away.

Lighting

1. Open lid and vents.
2. Make sure ash cup is empty.
3. Remove cooking grid.
4. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.

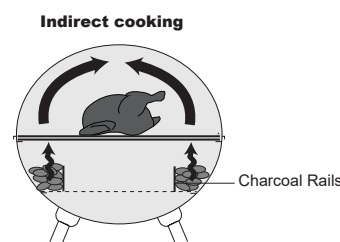
Direct Cooking

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals evenly across grid with a long handle tool.
2. Carefully replace cooking grid.
3. Place food on cooking grid.
4. Cook with lid open or closed.



Indirect Cooking – Ideal for Roasts

1. While wearing protective gloves, carefully spread coals into a donut shape with a long handle tool.
2. Place a metal tray in center of donut to catch drippings.
3. Carefully replace cooking grid.
4. Place food on cooking grid directly over the metal pan.
5. Cook with lid closed.



Tips for Better Cookouts and Longer Product Life

1. Store fuel in a waterproof container away from sources of ignition.
2. Use a charcoal chimney for fast and easy startups.
3. Spray or coat cooking surfaces with vegetable oil before cooking to avoid sticking.
4. Place vegetables or delicate foods into aluminum foil pouches.
5. Use a quality grill brush after each event to keep cooking surfaces clean and rust free.
6. Remove all ash and dispose of properly after each use.
7. Once grill is cool, cover with a quality grill cover that is properly sized to your unit.

Cleaning and Care

Caution:

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool.
2. DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
3. Abrasive cleaners will damage this product.
4. Never use oven cleaner to clean any part of grill.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

AVERTISSEMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ce gril est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
2. Ce gril n'est PAS destiné à un usage commercial.
3. N'utilisez pas le gril pour cuisiner ou chauffer à l'intérieur. Des vapeurs toxiques de monoxyde de carbone peuvent s'accumuler et provoquer une asphyxie.
4. N'utilisez pas de liquide à briquet, de paraffine ou d'alcool pour l'allumage.
5. Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive. Maintenir la zone du gril dégagée et exempte de matériaux combustibles, de liquide à briquet et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
6. Ne stockez pas et n'utilisez pas de liquide à briquet ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à moins de 25 pieds (7,62 m) de cet appareil.
7. Le charbon de bois à allumage instantané peut brûler à des températures très élevées lors du démarrage initial. Assurez-vous que le couvercle est ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois se transforme en charbons ardents.
8. Gardez tous les objets et surfaces combustibles à au moins 21 pouces (53 cm) du gril à tout moment.
N'utilisez PAS ce gril ou tout autre produit à gaz sous un plafond ou à proximité de constructions combustibles non protégées.
9. Ne modifiez en aucune façon le gril.
10. N'utilisez pas le gril à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.
11. Ce gril doit être soigneusement nettoyé et inspecté régulièrement.
12. N'utilisez pas cet appareil sans avoir lu les « Instructions d'utilisation » de ce manuel.
13. Ne touchez pas les parties métalliques du gril jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (environ 45 minutes après utilisation) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez équipement de protection (maniques, gants, mitaines de barbecue, etc.).
14. Ne touchez jamais les grilles (charbon de bois ou de cuisson), les cendres ou les charbons pour voir s'ils sont chauds.
15. Ne pas utiliser sur des terrasses en bois, des meubles en bois ou d'autres surfaces combustibles.
16. Ne pas utiliser dans ou sur des bateaux ou des véhicules récréatifs.
17. Placez le gril de manière à ce que le vent ne puisse pas transporter les cendres vers les surfaces combustibles.
18. Ne pas utiliser en cas de vent fort.
19. Ne vous penchez jamais au-dessus du gril lors de l'allumage.
20. Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance, en particulier gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril à tout moment.
21. Ne tentez pas de déplacer le gril pendant son utilisation. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
22. Ouvrez toujours le couvercle du gril avec précaution et lentement, car la chaleur et la vapeur emprisonnées dans le gril peuvent vous brûler gravement.
23. Placez toujours votre gril sur une surface dure, non combustible et plane. Une surface en asphalte ou en bitume peut ne pas être acceptable pour ce but.
24. Ne retirez pas les cendres tant qu'elles ne sont pas complètement et totalement éteintes.
25. Les briquettes et les charbons ardents peuvent créer un risque d'incendie.
26. Videz toujours le cendrier et la grille après chaque utilisation. Ne retirez pas les cendres tant qu'elles ne sont pas complètement éteintes.
27. Ne placez pas de combustible (briquettes de charbon de bois, bois ou charbon de bois en morceaux) directement dans le fond du gril. Placez le combustible uniquement sur le charbon de bois. poêle/grille.
28. Vérifiez que les bouches d'aération sont exemptes de débris et de cendres avant et pendant l'utilisation du gril.
29. Assurez-vous que le récupérateur de cendres est bien et complètement en place avant d'utiliser le gril.
30. Portez toujours des gants de protection lorsque vous ajoutez du carburant pour conserver le niveau de chaleur souhaité.
31. Gardez tous les cordons électriques éloignés d'un gril chaud.
32. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits à une température sécuritaire.
33. Ne touchez pas la grille de cuisson chaude avec la main.
34. Attention ! Ce gril devient très chaud. Ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
35. Attention ! N'utilisez pas d'alcool, de liquide à briquet ou de liquide comparable pour allumer ou rallumer un feu !
36. Attention ! Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés.
37. Des dommages matériels, des blessures graves ou la mort peuvent survenir si les consignes ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre.

Mode d'emploi



AVERTISSEMENT Pour votre sécurité

Ne touchez pas la grille de cuisson chaude avec la main.

Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement avec des briquettes de charbon de bois de qualité, du charbon de bois en morceaux et du bois de cuisson.

Attention ! L'appareil devient très chaud. Ne le déplacez pas pendant son fonctionnement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur !

Attention ! N'utilisez pas d'alcool, de liquide à briquet ou de liquide comparable pour allumer ou rallumer un feu !

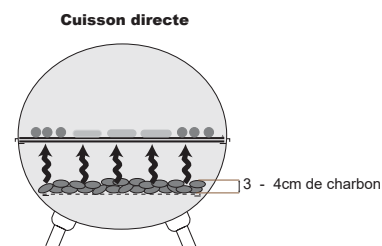
Attention ! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

Éclairage

1. Ouvrez le couvercle et les événements.
2. Assurez-vous que le cendrier est vide.
3. Retirez la grille de cuisson.
4. Disposez et allumez le combustible selon les instructions figurant sur l'emballage du combustible.

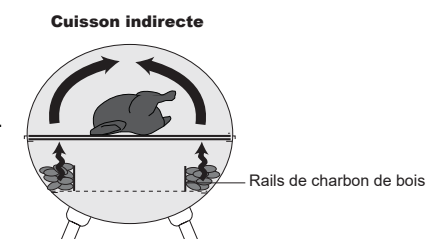
Cuisson directe

1. Tout en portant des gants de protection, répartissez soigneusement les charbons uniformément sur la grille à l'aide d'un outil à long manche.
2. Remettez soigneusement la grille de cuisson en place.
3. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
4. Cuire avec le couvercle ouvert ou fermé.



Cuisson indirecte – Idéal pour les rôtis

1. Tout en portant des gants de protection, étalez soigneusement les charbons en forme de beignet à l'aide d'un outil à long manche.
2. Placez un plateau en métal au centre du beignet pour récupérer les gouttes.
3. Remettez soigneusement la grille de cuisson en place.
4. Placez les aliments sur la grille de cuisson directement au-dessus de la plaque métallique.
5. Cuire avec le couvercle fermé.



Conseils pour de meilleurs barbecues et une durée de vie plus longue du produit

1. Conservez le carburant dans un récipient étanche, loin des sources d'inflammation.
2. Utilisez une cheminée à charbon pour des démarrages rapides et faciles.
3. Vaporisez ou enduisez les surfaces de cuisson d'huile végétale avant la cuisson pour éviter qu'elles ne collent.
4. Placez les légumes ou les aliments délicats dans des sachets en aluminium.
5. Utilisez une brosse à gril de qualité après chaque événement pour garder les surfaces de cuisson propres et sans rouille.
6. Retirez toutes les cendres et jetez-les correctement après chaque utilisation.
7. Une fois le gril refroidi, couvrez-le avec une housse de gril de qualité adaptée à votre appareil.

Nettoyage et entretien

Attention :

1. Tout nettoyage et entretien doit être effectué lorsque le gril est froid.
2. NE nettoyez PAS les pièces du gril dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagerait la finition.
3. Les nettoyeurs abrasifs endommageront ce produit.
4. N'utilisez jamais de nettoyant pour four pour nettoyer une partie du gril.

Nettoyage des surfaces

1. Essuyez les surfaces avec un détergent à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude.
2. Pour les surfaces tenaces, utilisez un dégraissant à base d'agrumes et une brosse à récurer en nylon.
3. Rincer à l'eau.

WARNUNG FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Dieser Grill ist nur für den Außenbereich bestimmt und darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwendet werden.
2. Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
3. Verwenden Sie den Grill nicht zum Kochen oder Heizen in Innenräumen. Es können sich giftige Kohlenmonoxiddämpfe ansammeln und zum Ersticken führen.
4. Verwenden Sie zum Anzünden kein Feuerzeugbenzin, Paraffin oder Alkohol.
5. Nicht in explosiver Atmosphäre verwenden. Halten Sie den Grillbereich frei von brennbaren Materialien, Feuerzeugbenzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
6. Lagern oder verwenden Sie kein Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 25 Fuß (7,62 m) dieses Geräts.
7. Sofort entzündbare Holzkohle kann bei der ersten Inbetriebnahme sehr hohe Temperaturen erreichen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist, bis die Holzkohle verwandelt sich in heiße Kohlen.
8. Halten Sie alle brennbaren Gegenstände und Oberflächen stets mindestens 53 cm vom Grill entfernt. Verwenden Sie diesen Grill oder andere Gasprodukte NICHT unter oder in der Nähe von ungeschützten brennbaren Konstruktionen.
9. Verändern Sie den Grill in keiner Weise.
10. Verwenden Sie den Grill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt und festgezogen sind.
11. Dieser Grill sollte regelmäßig gründlich gereinigt und überprüft werden.
12. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, ohne die „Bedienungsanleitung“ in diesem Handbuch gelesen zu haben.
13. Berühren Sie keine Metallteile des Grills, bis dieser vollständig abgekühlt ist (ca. 45 Minuten nach Gebrauch), um Verbrennungen zu vermeiden, es sei denn, Sie tragen Schutzausrüstung (Topflappen, Handschuhe, Grillhandschuhe etc.).
14. Berühren Sie niemals Roste (Holzkohle oder zum Kochen), Asche oder Kohlen, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
15. Nicht auf Holzdecks, Holzmöbeln oder anderen brennbaren Oberflächen verwenden.
16. Nicht in oder auf Booten oder Freizeitfahrzeugen verwenden.
17. Positionieren Sie den Grill so, dass der Wind die Asche nicht auf brennbare Oberflächen tragen kann.
18. Nicht bei starkem Wind verwenden.
19. Beugen Sie sich beim Anzünden niemals über den Grill.
20. Lassen Sie einen brennenden Grill nicht unbeaufsichtigt und halten Sie insbesondere Kinder und Haustiere stets vom Grill fern.
21. Versuchen Sie nicht, den Grill während des Betriebs zu bewegen. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder verstauen.
22. Öffnen Sie den Grilldeckel immer vorsichtig und langsam, da die Hitze und der Dampf im Grill zu schweren Verbrennungen führen können.
23. Stellen Sie Ihren Grill immer auf eine harte, nicht brennbare, ebene Fläche. Eine Asphalt- oder Asphaltoberfläche ist möglicherweise nicht geeignet für diesem Zweck.
24. Entfernen Sie die Asche erst, wenn sie vollständig erloschen ist.
25. Heiße Briketts und Kohlen können eine Brandgefahr darstellen.
26. Leeren Sie den Aschebehälter und den Grill nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie die Asche erst, wenn sie vollständig erloschen ist.
27. Legen Sie den Brennstoff (Holzkohlebriketts, Holz oder Holzkohlestücke) nicht direkt auf den Boden des Grills. Legen Sie den Brennstoff nur auf die Holzkohle. Pfanne/Gitter.
28. Überprüfen Sie vor und während der Benutzung des Grills, dass die Lüftungsschlitze frei von Schmutz und Asche sind.
29. Stellen Sie sicher, dass der Aschebehälter sicher und vollständig angebracht ist, bevor Sie den Grill verwenden.
30. Tragen Sie beim Nachfüllen von Brennstoff immer Schutzhandschuhe, um die gewünschte Wärmestufe aufrechtzuerhalten.
31. Halten Sie alle Elektrokabel von einem heißen Grill fern.
32. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Speisen bei einer sicheren Temperatur gegart werden.
33. Berühren Sie den heißen Grillrost nicht mit der Hand.
34. Achtung! Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.
35. Achtung! Keinen Spiritus, Feuerzeugbenzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden!
36. Achtung! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
37. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Hinweise können Sachschäden, schwere Verletzungen oder der Tod eintreten.

Bedienungsanleitung



WARNUNG Für Ihre Sicherheit

Berühren Sie den heißen Grillrost nicht mit der Hand.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung mit hochwertigen Holzkohlebriketts, Holzkohlestücken und Kochholz vorgesehen.

Achtung! Wird sehr heiß. Während des Betriebs nicht bewegen. Nicht im Innenbereich verwenden!
Achtung! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Feuerzeugbenzin oder vergleichbare Flüssigkeiten verwenden!
Achtung! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

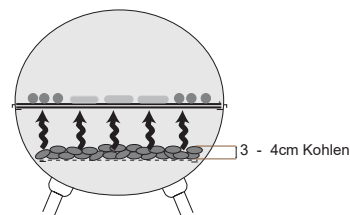
Anzünden

1. Deckel und Lüftungsschlitze öffnen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Aschebehälter leer ist.
3. Grillrost entfernen.
4. Bereiten Sie den Brennstoff vor und zünden Sie ihn gemäß den Anweisungen auf der Brennstoffpackung an.

Direktes Grillen

1. Verteilen Sie die Kohlen mit einem langstieligen Werkzeug und tragen Sie dabei Schutzhandschuhe.
2. Grillrost vorsichtig wieder einsetzen.
3. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost.
4. Mit offenem oder geschlossenem Deckel kochen.

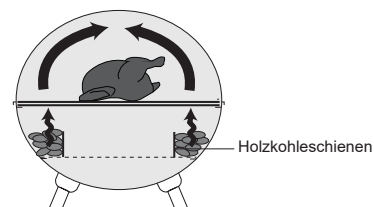
Direktes Kochen



Indirektes Garen – ideal für Braten

1. Verteilen Sie die Kohlen mit Schutzhandschuhen und einem langstieligen Grillgerät vorsichtig zu einem Donut.
2. Stellen Sie ein Metalltablett in die Mitte des Donuts, um herabtropfende Tropfen aufzufangen.
3. Grillrost vorsichtig wieder einsetzen.
4. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost direkt über der Metallpfanne.
5. Bei geschlossenem Deckel garen.

Indirektes Garen



Tipps für besseres Grillen und eine längere Produktlebensdauer

1. Lagern Sie Brennstoff in einem wasserdichten Behälter entfernt von Zündquellen.
2. Verwenden Sie einen Holzkohle-Anzündkamin für ein schnelles und einfaches Anzünden.
3. Besprühen oder bestreichen Sie die Kochflächen vor dem Kochen mit Pflanzenöl, um ein Anhaften zu verhindern.
4. Geben Sie Gemüse oder empfindliche Lebensmittel in Beutel aus Aluminiumfolie.
5. Verwenden Sie nach jedem Grillvorgang eine hochwertige Grillbürste, um die Grillflächen sauber und rostfrei zu halten.
6. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die gesamte Asche und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.
7. Sobald der Grill abgekühlt ist, decken Sie ihn mit einer hochwertigen Grillabdeckung ab, die die richtige Größe für Ihr Gerät hat.

Reinigung und Pflege

Achtung:

1. Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten bei abgekühltem Grill durchgeführt werden.
2. Reinigen Sie KEINE Grillteile in einem selbstreinigenden Ofen. Die extreme Hitze beschädigt die Oberfläche.
3. Scheuermittel beschädigen dieses Produkt.
4. Verwenden Sie niemals Backofenreiniger zum Reinigen von Teilen des Grills.

Oberflächen reinigen

1. Wischen Sie die Oberflächen mit einem milden Geschirrspülmittel oder Backpulver sauber.
2. Verwenden Sie für hartnäckige Oberflächen einen Entfetter auf Zitrusbasis und eine Nylon-Scheuerbürste.
3. Mit Wasser sauber spülen.

ADVERTENCIA PARA SU SEGURIDAD

1. Esta parrilla es solo para uso en exteriores y no debe utilizarse en un edificio, garaje ni ninguna otra área cerrada.
2. Esta parrilla NO es para uso comercial.
3. No utilice la parrilla para cocinar o calentar en espacios interiores. Los vapores tóxicos de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
4. No utilice líquido para encendedores, parafina ni alcohol para encender.
5. No utilice el aparato en una atmósfera explosiva. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, líquido para encendedores y otros vapores y líquidos inflamables.
6. No almacene ni utilice líquido para encendedores ni otros líquidos o vapores inflamables a menos de 25 pies (7,62 m) de este aparato.
7. El carbón de encendido instantáneo puede arder a temperaturas muy altas durante el encendido inicial. Asegúrese de que la tapa esté abierta hasta que el carbón se convierte en brasas.
8. Mantenga todos los elementos y superficies combustibles al menos a 21 pulgadas (53 cm) de distancia de la parrilla en todo momento.
NO utilice esta parrilla ni ningún producto a gas debajo de techos ni cerca de construcciones combustibles sin protección.
9. No altere la parrilla de ninguna manera.
10. No utilice la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
11. Esta parrilla debe limpiarse a fondo e inspeccionarse periódicamente.
12. No utilice este aparato sin leer las "Instrucciones de funcionamiento" de este manual.
13. No toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado por completo (aproximadamente 45 minutos después de su uso) para evitar quemaduras, a menos que esté usando equipo de protección (agarraderas, guantes, manoplas para parrilla, etc.).
14. Nunca toque rejillas (de carbón o de cocción), cenizas o carbones para ver si están calientes.
15. No lo use sobre cubiertas de madera, muebles de madera u otras superficies combustibles.
16. No lo use dentro o sobre embarcaciones o vehículos recreativos.
17. Coloque la parrilla de manera que el viento no pueda transportar cenizas a superficies combustibles.
18. No utilizar con vientos fuertes.
19. Nunca se incline sobre la parrilla mientras la enciende.
20. No deje una parrilla encendida sin supervisión, especialmente mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
21. No intente mover la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla o guardarla.
22. Abra siempre la tapa de la parrilla con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de la parrilla pueden quemarlo gravemente.
23. Coloque siempre la parrilla sobre una superficie dura, no combustible y nivelada. Una superficie de asfalto o asfalto puede no ser aceptable para Este propósito.
24. No retire las cenizas hasta que estén total y completamente extinguidas.
25. Las briquetas y los carbones calientes pueden crear un peligro de incendio.
26. Vacíe siempre el cenicero y la parrilla después de cada uso. No retire las cenizas hasta que se hayan extinguido por completo.
27. No coloque combustible (briquetas de carbón, madera o trozos de carbón) directamente en el fondo de la parrilla. Coloque combustible únicamente sobre el carbón.
sartén/cuadrícula.
28. Verifique que las rejillas de ventilación estén libres de residuos y cenizas antes y mientras utiliza la parrilla.
29. Asegúrese de que el recolector de cenizas esté bien colocado y completamente en su lugar antes de usar la parrilla.
30. Utilice siempre guantes protectores al agregar combustible para mantener el nivel de calor deseado.
31. Mantenga todos los cables eléctricos alejados de una parrilla caliente.
32. Utilice siempre un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se cocinen a una temperatura segura.
33. No toque la rejilla de cocción caliente con la mano.
34. ¡Atención! Esta parrilla se calienta mucho. No la mueva durante su funcionamiento.
35. ¡Precaución! No utilice alcohol, líquido para encendedores ni líquidos similares para encender o volver a encender un cigarrillo.
36. ¡Advertencia! Mantenga alejados a los niños y las mascotas.
37. Pueden producirse daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte si no se sigue exactamente lo anterior.

Instrucciones de funcionamiento



ADVERTENCIA Para su seguridad

No toque la rejilla de cocción caliente con la mano.

Este aparato está diseñado para usarse únicamente con briquetas de carbón de calidad, carbón en trozos y leña para cocinar.

¡Atención! Se calienta mucho. No lo mueva durante el funcionamiento. **¡No lo utilice en interiores!**

¡Precaución! No utilice alcohol, líquido para encendedores ni líquidos similares para encender o volver a encender un cigarrillo.

¡Advertencia! Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

Iluminación

1. Abra la tapa y las rejillas de ventilación.
2. Asegúrese de que el cenicero esté vacío.
3. Retire la rejilla de cocción.
4. Prepare y encienda el combustible según las instrucciones del paquete de combustible.

Cocción directa

1. Usando guantes protectores, distribuya con cuidado las brasas de manera uniforme sobre la rejilla con una herramienta de mango largo.
2. Vuelva a colocar la rejilla de cocción con cuidado.
3. Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción.
4. Cocine con la tapa abierta o cerrada.

Cocción indirecta: ideal para asados

1. Con guantes protectores, esparza con cuidado las brasas en forma de rosquilla con una herramienta de mango largo.
2. Coloque una bandeja de metal en el centro de la dona para recoger los jugos.
3. Vuelva a colocar la rejilla de cocción con cuidado.
4. Coloque los alimentos en la rejilla de cocción directamente sobre la sartén de metal.
5. Cocine con la tapa cerrada.

Consejos para mejores comidas al aire libre y una mayor vida útil del producto

1. Guarde el combustible en un recipiente impermeable, lejos de fuentes de ignición.
2. Utilice una chimenea de carbón para arranques rápidos y fáciles.
3. Rocíe o cubra las superficies de cocción con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que se peguen.
4. Coloque las verduras o los alimentos delicados en bolsas de papel de aluminio.
5. Utilice un cepillo para parrilla de calidad después de cada evento para mantener las superficies de cocción limpias y libres de óxido.
6. Retire todas las cenizas y deséchelas adecuadamente después de cada uso.
7. Una vez que la parrilla se haya enfriado, cúbrala con una funda de calidad que tenga el tamaño adecuado para su unidad.

Limpieza y cuidado

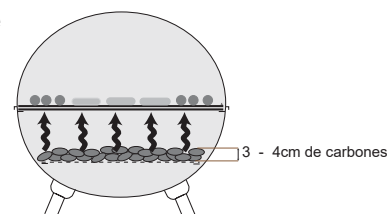
Precaución:

1. Toda limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla esté fría.
2. NO limpie ninguna parte de la parrilla en un horno autolimpiante. El calor extremo dañará el acabado.
3. Los limpiadores abrasivos dañarán este producto.
4. Nunca utilice limpiador de hornos para limpiar ninguna parte de la parrilla.

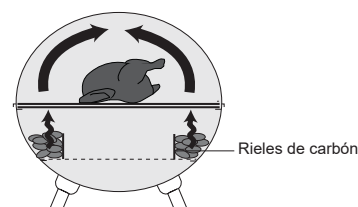
Limpieza de superficies

1. Limpie las superficies con un detergente lavavajillas suave o bicarbonato de sodio.
2. Para superficies difíciles, utilice un desengrasante a base de cítricos y un cepillo de nailon para fregar.
3. Enjuague con agua.

Cocción directa



Cocción indirecta



AVVERTIMENTO PER LA VOSTRA SICUREZZA

1. Questa griglia è destinata esclusivamente all'uso all'esterno e non deve essere utilizzata in edifici, garage o altre aree chiuse.
2. Questa griglia NON è destinata all'uso commerciale.
3. Non usare la griglia per cucinare o riscaldare in casa. I fumi tossici di monossido di carbonio possono accumularsi e causare asfissia.
4. Non utilizzare liquido per accendini, paraffina o alcol per l'accensione.
5. Non utilizzare in un'atmosfera esplosiva. Mantenere l'area della griglia libera e priva di materiali combustibili, liquidi per accendini e altri vapori e liquidi infiammabili.
6. Non conservare o utilizzare liquido per accendini o altri liquidi o vapori infiammabili entro una distanza di 25 piedi (7,62 m) dall'apparecchio.
7. Il carbone di legna istantaneo può bruciare a temperature molto elevate durante l'avvio iniziale. Assicurarsi che il coperchio sia aperto finché il carbone si trasforma in carboni ardenti.
8. Tenere sempre tutti gli oggetti e le superfici combustibili ad almeno 53 cm (21 pollici) di distanza dalla griglia.
NON utilizzare questa griglia o altri prodotti a gas sotto oggetti alti o in prossimità di costruzioni combustibili non protette.
9. Non modificare in alcun modo la griglia.
10. Non utilizzare la griglia se non è completamente assemblata e tutte le parti non sono saldamente fissate e serrate.
11. Questa griglia deve essere pulita accuratamente e ispezionata regolarmente.
12. Non utilizzare questo apparecchio senza aver letto le "Istruzioni per l'uso" contenute nel presente manuale.
13. Non toccare le parti metalliche della griglia finché non si è completamente raffreddata (circa 45 minuti dopo l'uso) per evitare ustioni, a meno che non si indossino equipaggiamento protettivo (presine, guanti, presine, ecc.).
14. Non toccare mai le griglie (del carbone o di cottura), la cenere o i carboni per vedere se sono caldi.
15. Non utilizzare su ponti in legno, mobili in legno o altre superfici combustibili.
16. Non utilizzare su imbarcazioni o veicoli ricreativi.
17. Posizionare la griglia in modo che il vento non possa trasportare la cenere verso superfici combustibili.
18. Non utilizzare in caso di vento forte.
19. Non chinarsi mai sulla griglia durante l'accensione.
20. Non lasciare mai la griglia accesa incustodita, in particolare tenere sempre bambini e animali domestici lontani dalla griglia.
21. Non tentare di spostare la griglia quando è in uso. Lasciare raffreddare la griglia prima di spostarla o riporla.
22. Aprire sempre il coperchio della griglia con attenzione e lentamente, poiché il calore e il vapore intrappolati all'interno della griglia possono causare gravi ustioni.
23. Posiziona sempre la griglia su una superficie piana, dura e non combustibile. Una superficie in asfalto o asfalto potrebbe non essere accettabile per questo scopo.
24. Non rimuovere la cenere finché non sia completamente e totalmente spenta.
25. Le bricchette e i carboni ardenti possono creare un rischio di incendio.
26. Svuotare sempre il raccogli cenere e la griglia dopo ogni utilizzo. Non rimuovere la cenere finché non è completamente e completamente spenta.
27. Non mettere il combustibile (bricchette di carbone, legna o carbone in pezzi) direttamente sul fondo della griglia. Mettere il combustibile solo sul carbone padella/griglia.
28. Prima e durante l'utilizzo della griglia, verificare che le prese d'aria siano libere da detriti e cenere.
29. Prima di utilizzare la griglia, assicurarsi che il raccogli-cenere sia posizionato saldamente e completamente in posizione.
30. Indossare sempre guanti protettivi quando si aggiunge carburante per mantenere il livello di calore desiderato.
31. Tenere tutti i cavi elettrici lontani dalla griglia calda.
32. Utilizzare sempre un termometro per carne per assicurarsi che il cibo sia cotto a una temperatura sicura.
33. Non toccare con le mani la griglia di cottura calda.
34. Attenzione! Questa griglia diventerà molto calda. Non spostarla durante il funzionamento.
35. Attenzione! Non utilizzare alcol, liquido per accendini o liquidi simili per accendere o riaccendere!
36. Attenzione! Tenere lontani bambini e animali domestici.
37. Se non si seguono esattamente le istruzioni sopra riportate, si possono verificare danni alla proprietà, lesioni gravi o morte.

Istruzioni per l'uso



AVVERTIMENTO Per la tua sicurezza

Non toccare con le mani la griglia di cottura calda.

Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato esclusivamente con bricchette di carbone di qualità, carbone in pezzi e legna da cucina.

Attenzione! Questo diventerà molto caldo. Non spostarlo durante il funzionamento. Non utilizzare in ambienti chiusi!
Attenzione! Non utilizzare alcol, liquido per accendini o liquidi simili per accendere o riaccendere!
Attenzione! Tenere lontani bambini e animali domestici.

Illuminazione

1. Aprire il coperchio e le prese d'aria.
2. Assicurarsi che il contenitore della cenere sia vuoto.
3. Rimuovere la griglia di cottura.
4. Disporre e accendere il combustibile seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Cottura diretta

1. Indossando guanti protettivi, distribuire con cura i carboni in modo uniforme sulla griglia utilizzando un utensile dal manico lungo.
2. Riposizionare con cura la griglia di cottura.
3. Disporre il cibo sulla griglia di cottura.
4. Cuocere con il coperchio aperto o chiuso.

Cottura indiretta: ideale per gli arrosti

1. Indossando guanti protettivi, distribuire con attenzione i carboni a forma di ciambella con un utensile a manico lungo.
2. Posizionare un vassoio di metallo al centro della ciambella per raccogliere i liquidi che sgocciolano.
3. Riposizionare con cura la griglia di cottura.
4. Disporre il cibo sulla griglia di cottura direttamente sopra la padella di metallo.
5. Cuocere con il coperchio chiuso.

Suggerimenti per cucinare meglio e prolungare la durata del prodotto

1. Conservare il carburante in un contenitore impermeabile, lontano da fonti di accensione.
2. Per un avvio rapido e semplice, utilizzare una ciminiera a carbone.
3. Prima di cucinare, spruzzare o ricoprire le superfici di cottura con olio vegetale per evitare che il cibo si attacchi.
4. Mettere le verdure o gli alimenti delicati in sacchetti di alluminio.
5. Dopo ogni utilizzo, utilizzare una spazzola per griglie di qualità per mantenere le superfici di cottura pulite e prive di ruggine.
6. Rimuovere tutta la cenere e smaltirla correttamente dopo ogni utilizzo.
7. Una volta che la griglia si è raffreddata, copirla con una copertura di qualità adatta alla propria unità.

Pulizia e cura

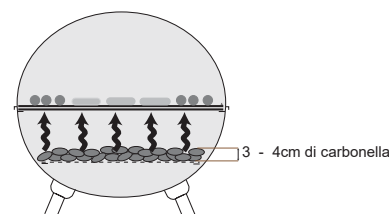
Attenzione:

1. Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando la griglia è fredda.
2. NON pulire nessuna parte della griglia in un forno autopulente. Il calore estremo danneggerà la finitura.
3. I detergenti abrasivi possono danneggiare il prodotto.
4. Non utilizzare mai detergenti per forni per pulire nessuna parte della griglia.

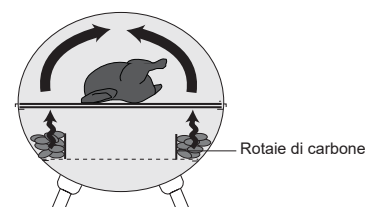
Pulizia delle superfici

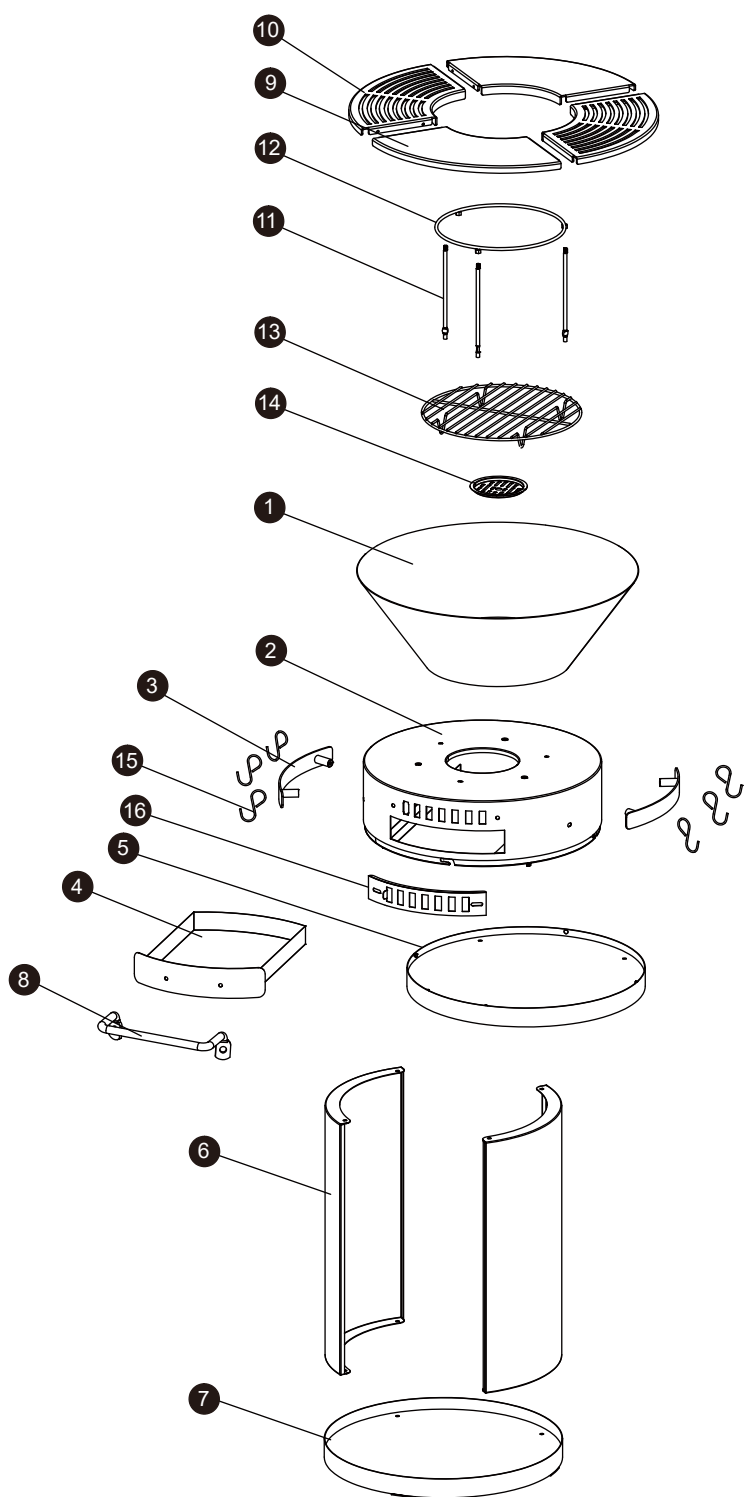
1. Pulire le superfici con un detergente delicato per piatti o bicarbonato di sodio.
2. Per le superfici ostinate utilizzare uno sgrassatore a base di agrumi e una spazzola in nylon.
3. Risciacquare con acqua.

Cottura diretta



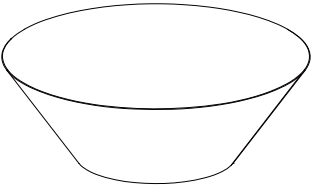
Cottura indiretta



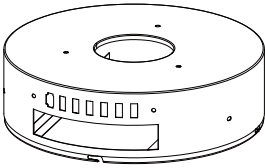


Parts No.	Description	Qty
A	M6X15 Screw 	17
B	M6 Nut 	10
C	M6 Foot stand 	4
D	M5X15 Screw 	2
E	M5 Nut 	2

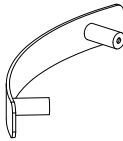
Parts



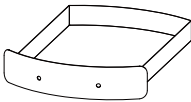
1X1pc



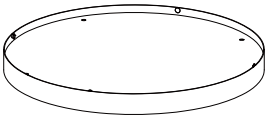
2X1pc



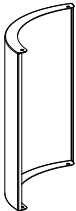
3X2pcs



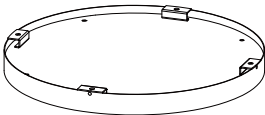
4X1pc



5X1pc



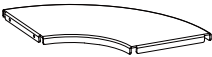
6X2pcs



7X1pc



8X1pc



9X2pcs



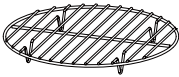
10X2pcs



11X3pcs



12X1pc



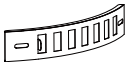
13X1pc



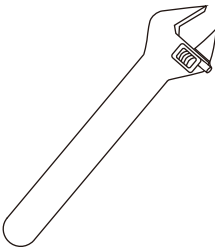
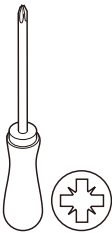
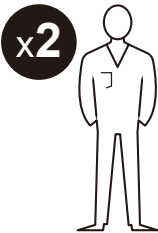
14X1pc



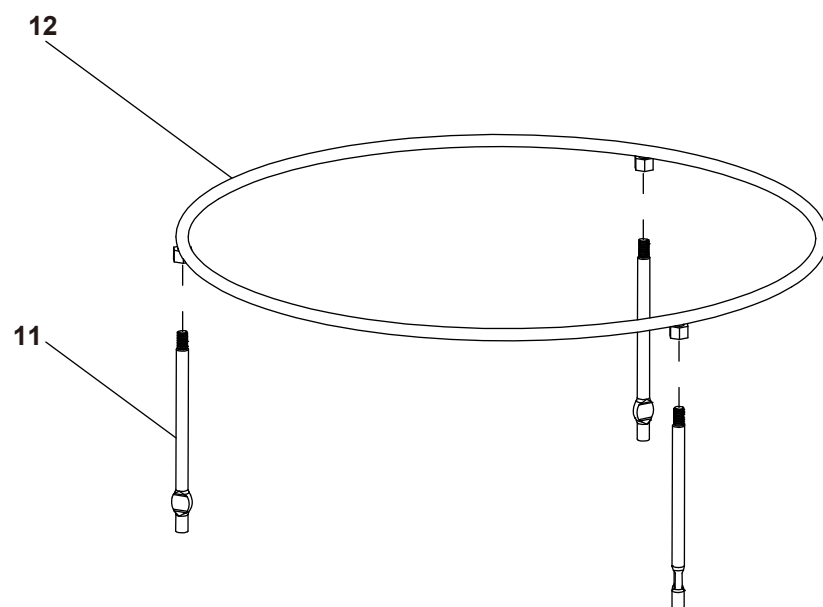
15X6pcs



16X1pc



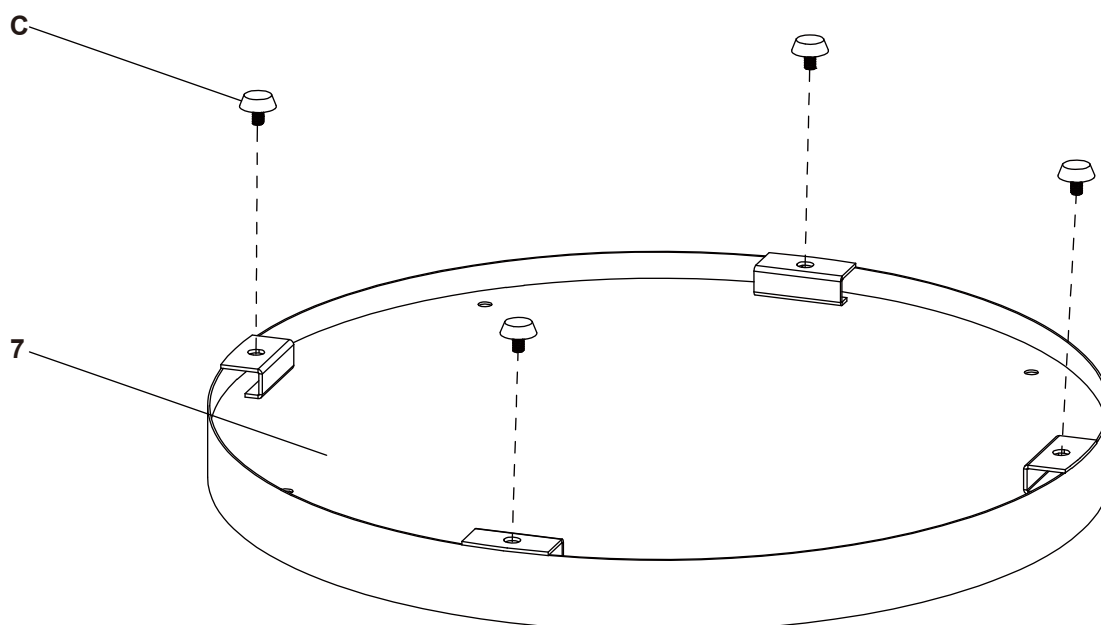
01



02



C x 4



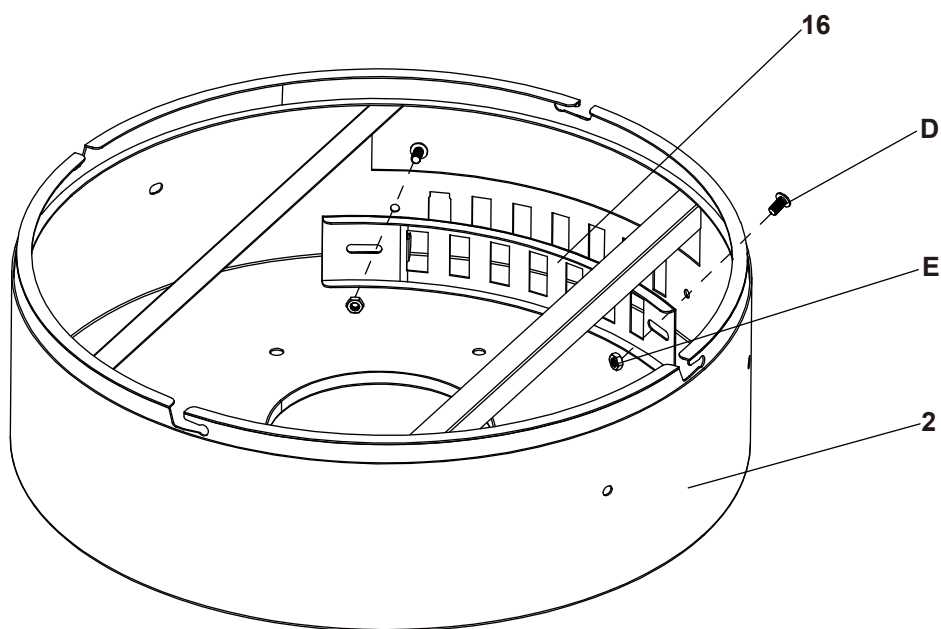
03



D x 2



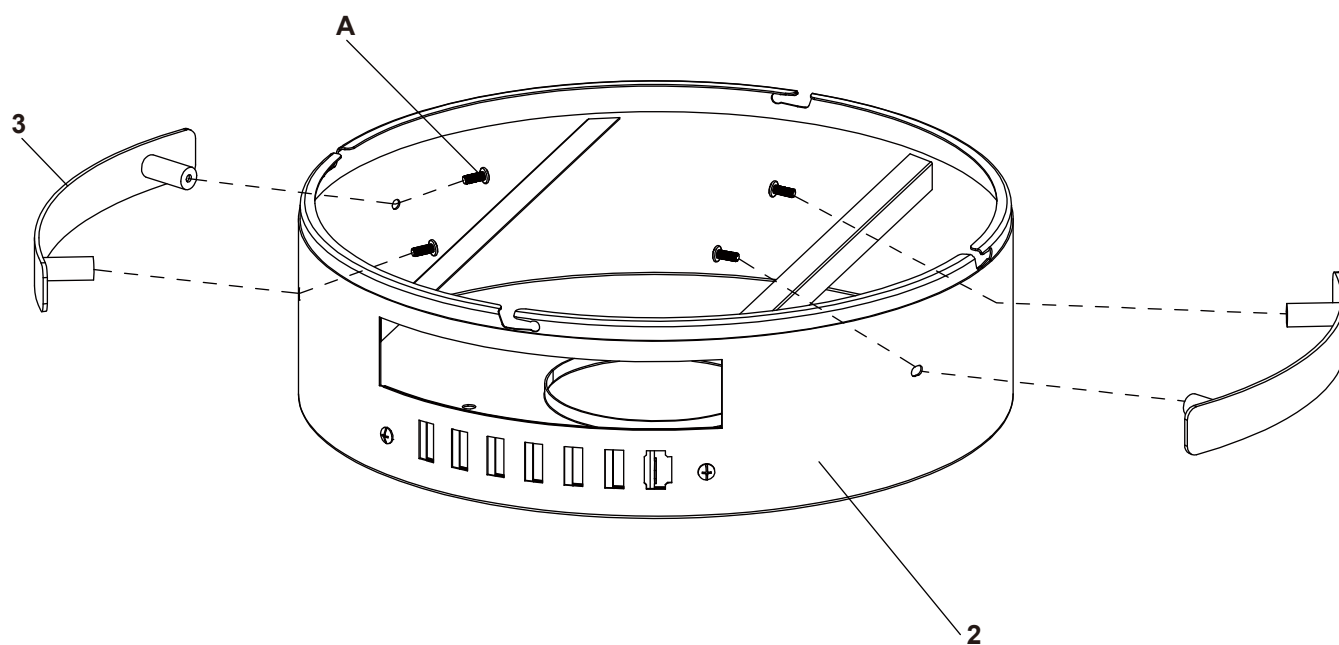
E x 2



04



A x 4

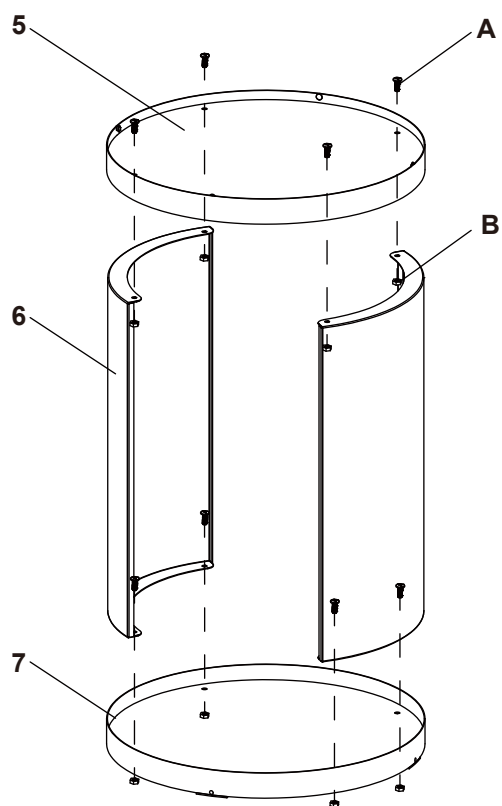


05

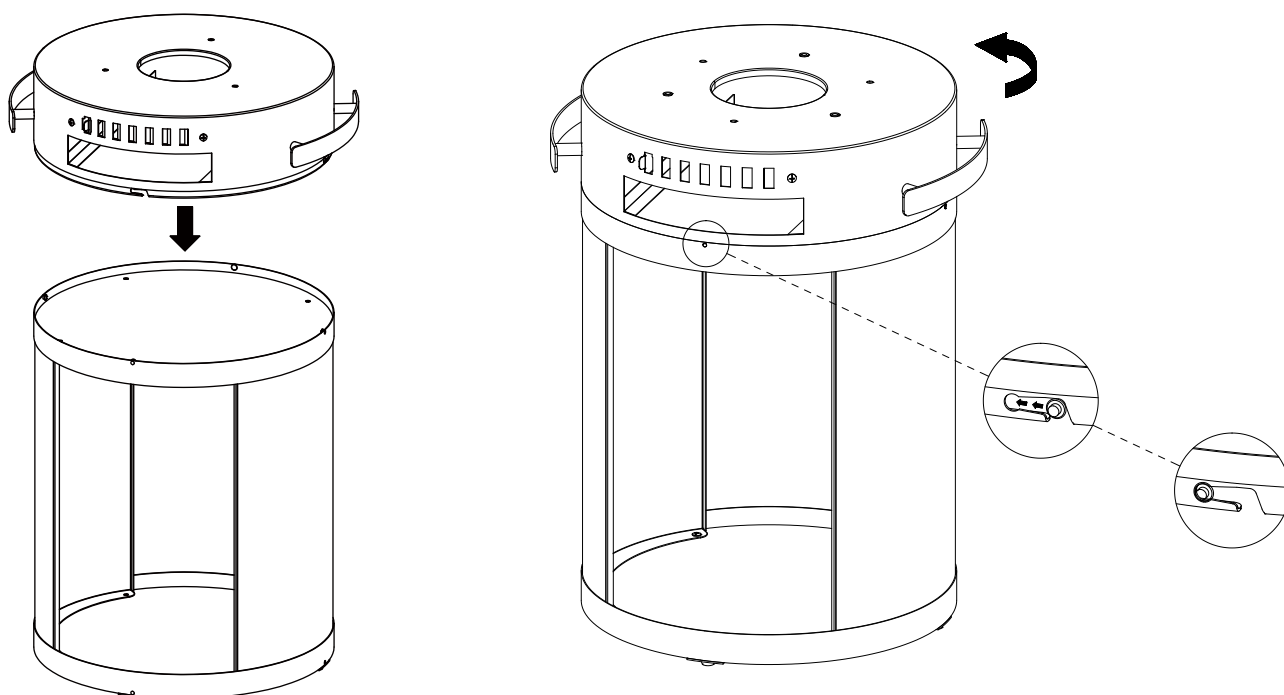


A x 8

B x 8



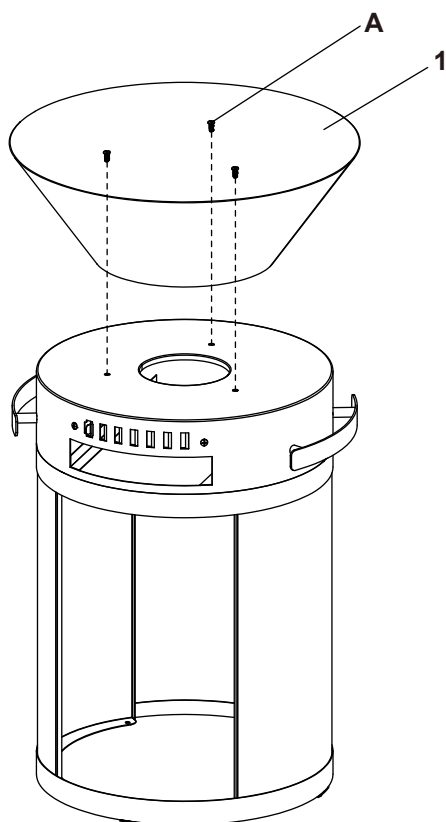
06



07



A x 3



08



A x 2



B x 2

