

# KINGSIZE

Kamado-Grill  
Kamado Grill  
Barbacoa Kamado  
Kamado Grill  
Kamado Griglia

10028282



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



---

**INHALTSVERZEICHNIS**

---

Technische Daten 4  
Lieferumfang 6  
Zusammenbau 7  
Zubehör (separat käuflich) 12  
Bedienungshinweise 13  
Leitfaden Grilltemperaturen 17

English 19  
Français 35  
Italiano 51  
Español 67

---

**HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)**

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028282
Maße gesamter Grill	132 x 125 x 75 cm
Maße Keramikdom ohne Ablagen	54 x 68 cm
Gewicht	87 kg

## SICHERHEITSHINWEISE



### WARNUNG

Erstickungsgefahr! Der Grill ist nur zur Nutzung im Freien bestimmt. Er darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwendet werden. Es können sich giftige Dämpfe bilden, die zum Ersticken führen.

- Halten Sie Kinder und Haustiere stets in einem sicheren Abstand zum Grill.
- Lassen Sie brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Loft oder Boot, unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons.
- **BRANDGEFAHR** - Heiße Glut kann während des Gebrauchs austreten.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien, um den Grill zu entzünden oder wieder anzuzünden.
- Verwenden Sie in diesem Gerät keine Steinkohle.
- Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, so dass Luft langsam und sicher eindringen kann, wodurch ein Rückzug oder Aufflackern verhindert wird, das zu Verletzungen führen kann.
- Halten Sie sich an die angegebenen Grillzeiten und Grilltemperaturen.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf Holzterrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder Zierrinde.



### VORSICHT

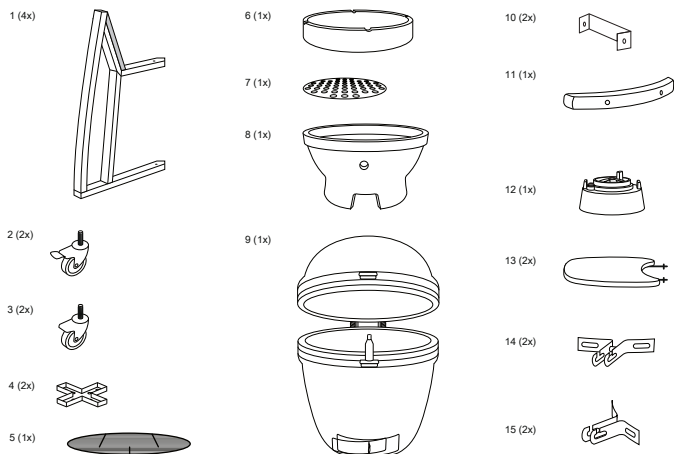
Verletzungsgefahr! Der Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen umgehen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.

⚠		
		
		

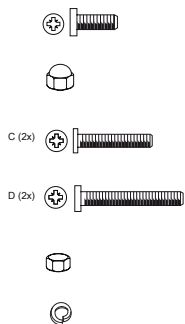
**VORSICHT!**  
VERWENDEN SIE KEIN ALKOHOL ODER BENZIN  
ZUM ANZÜNDEN ODER  
WIEDERANZÜNDEN!

## LIEFERUMFANG

### Montageteile



### Montagematerial



Lesen Sie vor der Montage die Anleitung sorgfältig durch. Überprüfen Sie alle Teile anhand der Stückliste.

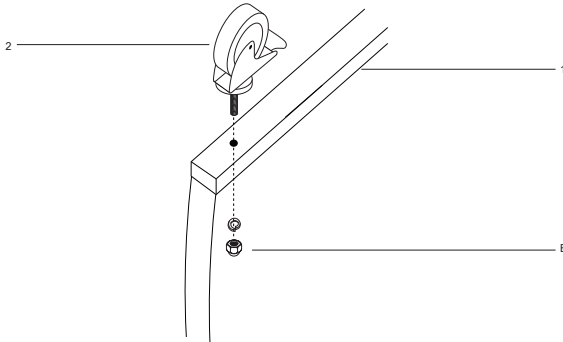
Führen Sie die Montage auf einer weichen Oberfläche durch, um ein Verkratzen der Farbe zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

Damit die Montage einfacher wird, lösen Sie die Gewindeschrauben und ziehen dann die Schrauben nach Abschluss der Montage vollständig festziehen.

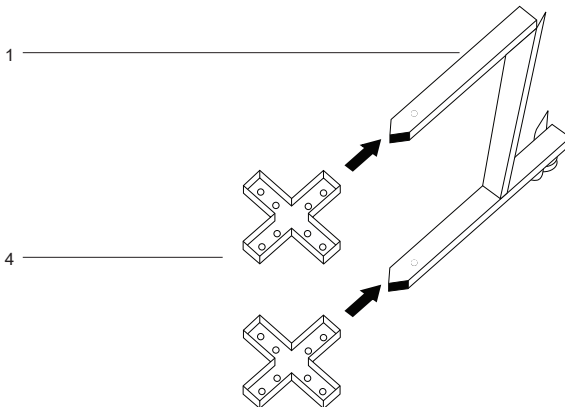
## ZUSAMMENBAU

WICHTIG - Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungen, bewahren Sie jedoch die Sicherheitshinweise auf und lagern Sie sie zusammen mit diesem Produkt.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel vor der Montage geschlossen ist.

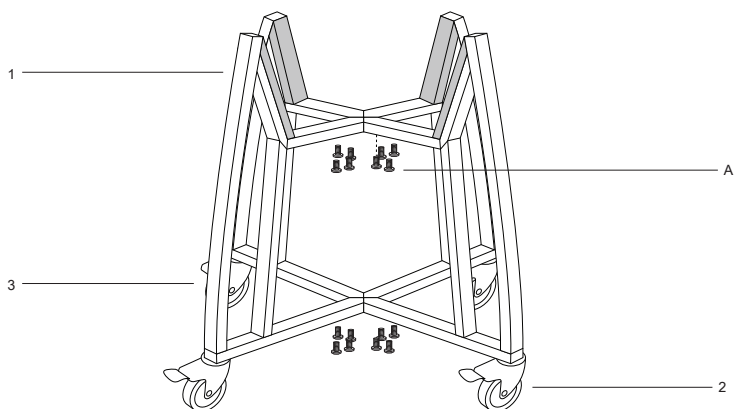


**Schritt 1:** Die vier vorgeschraubten Rollen (2 & 3) an jeder der vier Halterungen (1) befestigen, indem Sie sie durch das Loch drücken. Befestigen Sie jedes Rolle mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel mit 1x Mutter (B).



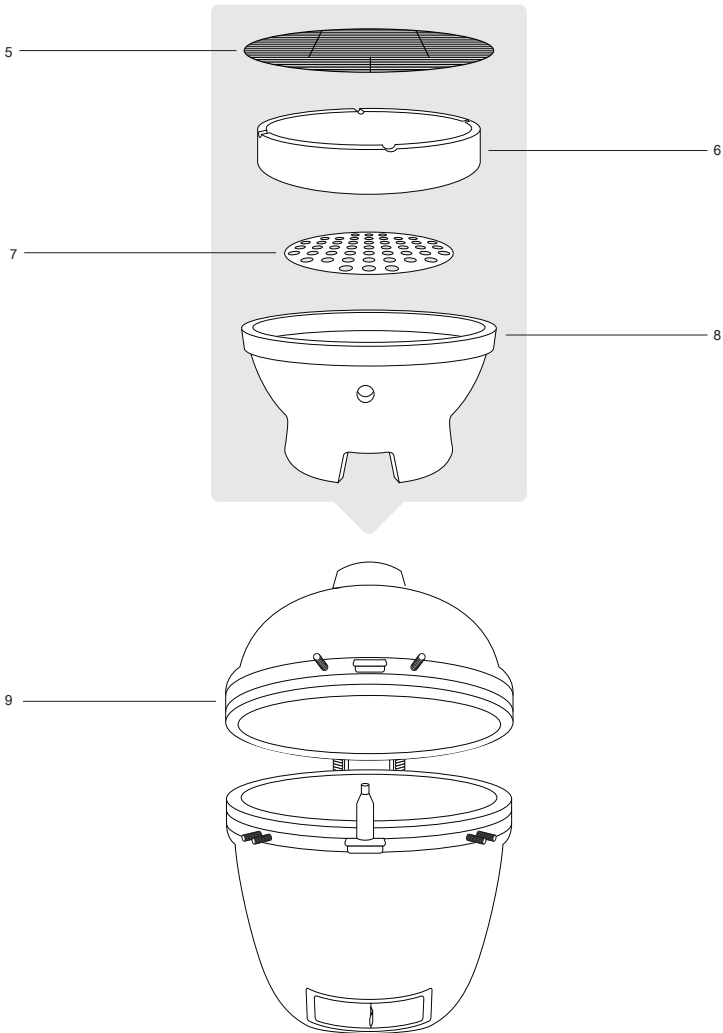
**Schritt 2:** Zur Montage des Wagens die beiden Querstreben (4) von oben und unten in eine der vier Halterungen (1) einsetzen.

**Schritt 3:** Fügen Sie die Querstreben (4) in die drei anderen Halterungen (1) ein.



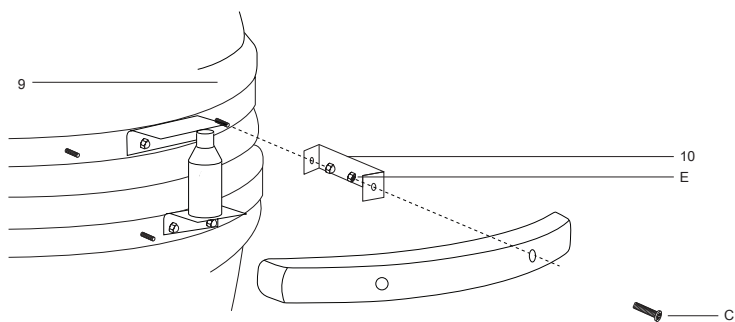
- Schritt 4:** Befestigen Sie die Halterungen (1) an den Querstreben (4), indem Sie 16 Schrauben (A) verwenden. Überprüfen Sie vor dem Aufsetzen des Grillkörpers (9), dass der Ständer sicher ist.
- Schritt 5:** Entfernen Sie vor den Aufsetzen des Grillkörpers (9) alle Gegenstände im Grill, um ihn leichter anheben zu können.
- Schritt 6:** Zum Heben des Grills auf das Untergestell werden mindestens zwei 2 Personen benötigt. Greifen Sie mit einer Hand in den Luftauslass und mit der anderen Hand unter den Grill. Fassen Sie nicht am Scharnier des Seitentischs an. Das kann zu einer Beschädigung des Geräts führen.
- Schritt 7:** Setzen Sie den Grillkörper auf das Untergestell. Der untere Luftauslass muss sich auf der Vorderseite des Ständers befinden, dass sich der Luftauslass unbehindert öffnen und schließen lässt.



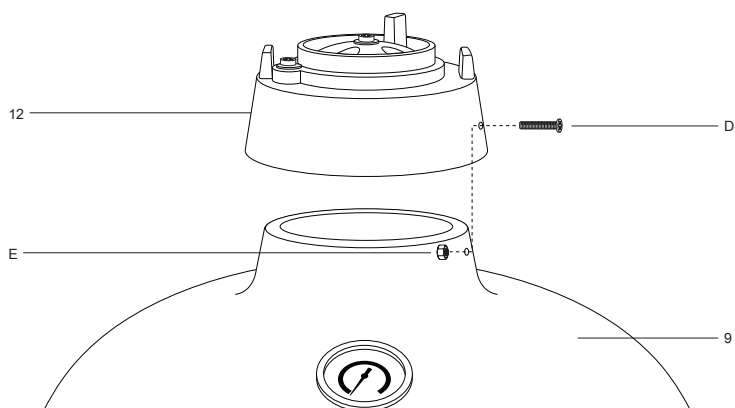


**Schritt 8:** Wenn der Grillkörper fest auf dem Untergestell angebracht ist, setzen Sie den Keramikeinsatz (8), die Kohlenplatte (7), den oberen Ring (6) und den Rost (5) zusammen.

**Schritt 9:** Drücken Sie die Hebel der Rollen (2) nach unten, um das Wegrollen des Grills zu verhindern.



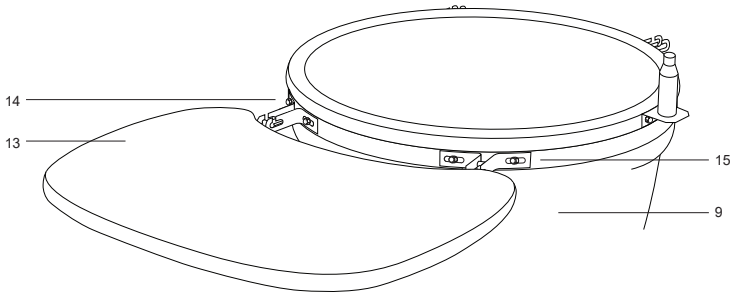
**Schritt 10:** Anbringung des Griffs (10) am Deckel (9). Bringen Sie Griffhalterungen (11) mit den beiden vormontierten Schrauben und Hutmuttern an. Befestigen Sie die Griffe (11) an den Halterungen (10) an. Verwenden Sie 2 Schrauben (C) und Muttern (E).



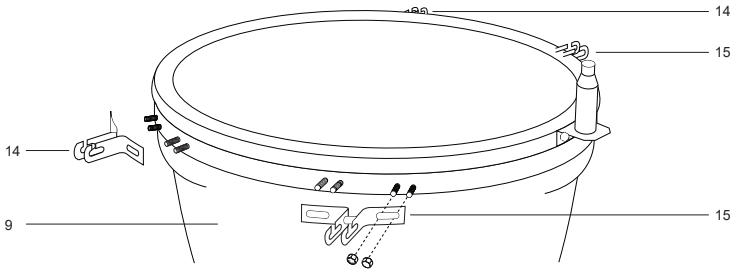
**Schritt 11:** Um den oberen Luftauslass (12) am Grillkörper (9) anzubringen, setzen Sie ihn auf und richten ihn an beiden Bohrungen aus. Befestigen Sie 2 Schrauben (D) und Muttern (E). Die obere Luftauslassschraube ist bei Montage links.

**Schritt 12:** Befestigen Sie die beiden Seitentischhalterungen (14) am Grillkörper (9) mit den 4x vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halterung. Bitte beachten Sie die in der obigen Abbildung gezeigte Position.

**Schritt 13:** Wiederholen Sie Schritt 12 auf der anderen Seite.



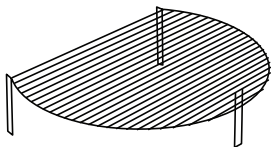
**Schritt 14:** Setzen Sie die beiden Seitentischscharniere in die Seitentischhalterungen (14, 15).



---

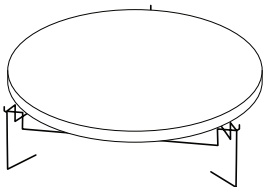
## ZUBEHÖR (SEPARAT KÄUFLICH)

---



### Zweite Grillebene

Rostfreier Stahlrost für zusätzliche Grillkapazitäten



### Pizzastein mit Standbeinen

Wesentliches Zubehör zum Garen von Pizzen, Fladenbrot und anderen Speisen.



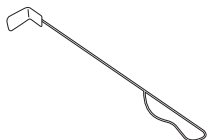
### Clip

Damit können Sie den Pizzastein einen Grillrost heben, wenn sie zur Handhabung zu heiß sind.



### Regenplane

Wenn der Grill abgekühlt ist und nicht verwendet wird, können Sie ihn mit der Regenplane.



### Schürhaken

Wenn das Brennmaterial des Grills runtergebrannt ist, verwenden Sie dieses Werkzeug, um die Asche von unten zu entfernen.

---

## BEDIENUNGSHINWEISE

---

### Grill anzünden

- Legen Sie zum Anzünden eine aufgerollte Zeitung mit Anzündwürfeln oder feste Feueranzünder auf die Kohlenplatte. Legen Sie anschließend 2 oder 3 Handvoll Grillkohle auf die Zeitung.
- Verwenden Sie zum Anzünden kein Benzin, Alkohol, Flüssiganzünder oder Ähnliches.
- Überfüllen Sie den Grill nicht mit Brennmaterial. Wenn das Feuer zu intensiv ist, kann es den Grill beschädigen.
- Lassen Sie den Grill stehen, bis das ganz Brennmaterial vollständig heruntergebrannt und erloschen ist.
- Wenn bei der ersten Benutzung die Flammen zu hoch sind, kann die Dichtung beschädigt werden, bevor sie richtig ausgehärtet ist.
- Prüfen Sie nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungselemente auf festen Sitz. Das Metallband, das den Deckel mit dem Grillkörper verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und kann sich lösen. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und ggf. mit einem Schraubenschlüssel anzuziehen. Nun können Sie den Grill normal verwenden.

### Glut löschen

- Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Brennmaterial hinzuzufügen und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer natürlich abbrennen kann.
- Verwenden Sie KEIN Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies die Keramik des Grills beschädigen könnte.

### Aufbewahrung

- Decken Sie den Grill bei Nichtgebrauch und bei der Lagerung im Freien nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Regenhülle ab.
- Der verchromte Grill ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie ein milderes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Grill verwenden, drücken Sie die beiden Feststellräder nach unten, um das Gerät während des Gebrauchs zu stoppen.
- Es wird empfohlen, den Grill zum Schutz über den Winter überdacht in einer Garage oder in einem Schuppen zu lagern.

## Reinigung

- Der Grill ist selbstreinigend. Erhitzen Sie den Grill 30 Minuten lang auf 260 °C. Alle Lebensmittel und Ablagerungen werden verbrannt.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um das Innere Ihres Grills zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, was dazu führen kann, dass der Grill bricht, wenn der Ruß übermäßig stark wird.
- Verwenden Sie eine Drahtbürste, um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzuschaben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Gitter und Roste einen nicht-scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.

## Wartung

- Ziehen Sie die Bänder an und ölen Sie das Scharnier zweimal im Jahr oder bei Bedarf häufiger.

## Anzünden, Gebrauch und Pflegehinweise

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht, entfernt von brennbaren Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill mindestens 2 m nach oben und 2 m zu Gegenständen in der Umgebung Abstand hat.
- Um den Grill anzuzünden, verwenden Sie eine eingerollte Zeitung mit einigen Anzündwürfeln oder festen Feueranzünder auf der Kohleplatte (7) in der Basis des Grills. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern. Sobald es Feuer gefangen hat, lassen Sie den unteren Schlitz und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu erzeugen.
- Lassen Sie die Holzkohle sich vor dem ersten Grillvorgang mindestens 30 Minuten lang rotglühend erhitzen. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen, wenn sich eine Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nach dem Anzünden nicht zu schüren oder zu drehen. Dadurch können die Holzkohlen einheitlicher und effizienter brennen.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißer Keramik oder Kochflächen nur hitzebeständige Handschuhe.
- Weitere Hinweise zum Garen in Abhängigkeit von Temperatur und Dauer finden Sie in den folgenden Abschnitten.

## Grilltipps für den unteren Temperaturbereich

- Zünden Sie die Holzkohlestücke gemäß der obigen Anleitung an. Bewegen oder schüren Sie die Kohlen nicht, nachdem sie angezündet sind.
- Öffnen Sie die untere Öffnung vollständig und lassen Sie den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu erzeugen.
- Überwachen Sie den Grill, bis er sich auf die gewünschte Temperatur erhitzt hat.
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Sie können nun mit dem Grillen beginnen.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft austreten kann und um einen Luftausstoß oder ein Aufflammen zu verhindern, die zu Verletzungen führen können.
- Befolgen Sie immer die Informationen zum Garen von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

## Hinweise zum Räuchern

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit einem langsamen Garen beginnen würden.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle streuen.
- Du bist nun bereit, den Grill zum Räuchern zu benutzen.  
TIPP: Weichen Sie Ihre Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räucherprozess zu verlängern.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher hinzugeführt wird. Der Luftrückzug oder ein Aufflammen, die zu Verletzungen führen können, werden dadurch verhindert.
- Befolgen Sie stets die Informationen zum Garen von Lebensmitteln in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

## Grilltipps für den hohen Temperaturbereich







1. Die Kohlestücke nach obiger Anleitung anzünden.
  2. Den Deckel schließen und die Lüftungsschlitze vollständig öffnen.
  3. Überwachen Sie den Grill, bis er auf die gewünschte Temperatur gestiegen ist (siehe Leifaden Grilltemperaturen).
  4. Schließen Sie die obere Entlüftung auf halbem Weg und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Sie sind nun bereit, den Grill zum Kochen zu verwenden.
  - **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, den Deckel nur leicht anzuheben, damit Luft langsam und sicher in das Innere gelangen kann, um so einen Lufrückzug oder ein Aufflammen zu verhindern, die zu Verletzungen führen können.
  - Befolgen Sie immer die Informationen zum Kochen von Lebensmitteln.
  - Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen arbeiten.

## Grillinformationen

- Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bis der Brennstoff eine Aschebeschichtung aufweist.
- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise beim Kochen auf Ihrem Grill.
- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Grillflächen und Werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelrückständen sind.
- Verwenden Sie NICHT die gleichen Utensilien für gegarte und ungegarte Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gekocht wurde.
- **VORSICHT** - der Verzehr von rohem oder unterkochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen (z. B. Bakterienstämme wie E. coli) führen.
- Um das Risiko von untergegartem Fleisch zu verringern, öffnen Sie es, um sicherzustellen, dass es durchgehend gegart wird.
- **VORSICHT** - wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollten die Fleischsäfte klar sein und es sollte keine Verunreinigungen geben.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Gelenke vorzubereiten, bevor Sie schließlich auf Ihrem Grill kochen.
- Reinigen Sie nach dem Kochen auf Ihrem Grill immer die Grillkochflächen und Utensilien.



## LEITFADEN GRILLTEMPERATUREN

Fleischart	Grillzeit	Obere Luftzufuhr	Untere Luftzufuhr
<b>Langsames Garen / Räuchern (110 °C - 135 °C)</b>			
Rinderbrust	2 Std. pro 500 g.		
Gezupftes Schweinefleisch	2 Std. pro 500 g.		
Ganzes Huhn	3-4 Std.		
Rippen	3-5 Std.		
Braten	über 9 Std.		
<b>Langsames Garen / Räuchern (110 °C - 135 °C)</b>			
Fisch	15-20 Min.		
Schweinsfilet	15-30 Min.		
Hähnchenteile	30-45 Min.		
Ganzes Huhn	30-45 Min.		
Lammkeule	1- 1,5 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		
<b>Scharf angrillen (260 °C - 370 °C)</b>			
Steaks	5-8 Min.		
Schweinkotelett	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		



**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



---

**CONTENT**

---

Technical Data 20

Parts List 22

Assembly 23

Accessories (Available for Purchase) 28

Operation Instructions 29

Cooking Temperature Guide 33

---

**MANUFACTURER & IMPORTER (UK)**

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

## TECHNICAL DATA

Item number	10028282
Dimensions entire grill	132 x 125 x 75 cm
Dimensions ceramic dome	54 x 68 cm
Weight	87 kg

## SAFETY INSTRUCTIONS



### WARNING

Danger of suffocation! The fireplace is only intended for use in the Free determined. It must not be used in buildings, garages or other enclosed areas. Toxic fumes may form, causing suffocation.

- Always keep children and pets at a safe distance from the grill.
- Never leave a burning fire unattended.
- Do not use this appliance in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat, under awnings, parasols or pavilions.
- FIRE DANGER - Hot embers may escape during use.
- Do not use petrol, spirit, lighter fuel, alcohol or other similar chemicals to ignite or reignite the grill.
- Do not use coal in this appliance.
- When opening the lid at high temperatures, it is important to lift the lid only slightly, slowly and safely to allow air to enter, preventing retraction or flare-ups that may cause injury.
- Observe the specified grilling times and temperatures.
- Do not use the grill on wooden terraces or other flammable surfaces such as dry grass, wood shavings, leaves or ornamental bark.
- Make sure that the grill is at least 2 metres away from flammable objects.
- Do not use the grill as an oven.
- Check the appliance for damage before use. Do not use it if any parts are damaged.



### CAUTION

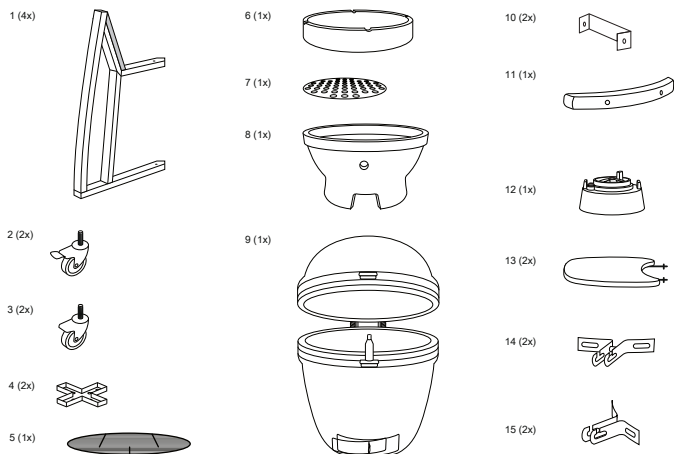
Risk of injury! The grill gets very hot, do not move it during operation. Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. Allow the appliance to cool completely before moving or storing it.

⚠		
	 ❌	 ❌
	 ❌	 ✅

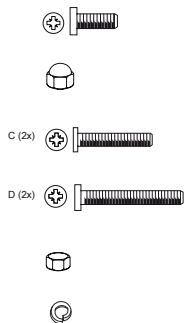
**CAUTION!**  
DO NOT USE SPIRIT OR PETROL  
FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING!

## PARTS LIST

### Parts



### Mounting parts



Prior to assembly, read the instructions carefully. Check all parts against the parts list. Carry out assembly on a soft surface to avoid scratching the paint. Please retain this information for future reference.

For ease of assembly, only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

DO NOT over tighten bolts; only tighten with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the Kamado grill.

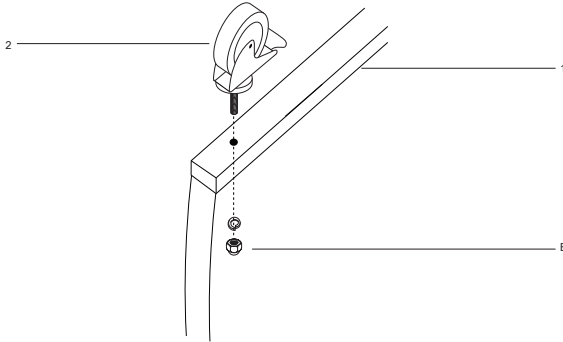
---

## ASSEMBLY

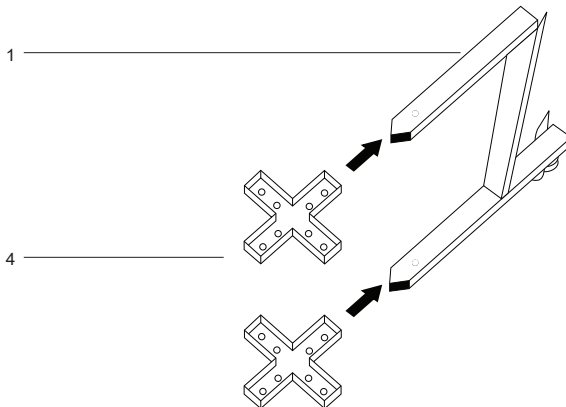
---

**IMPORTANT** - Remove any packaging before use, but retain the safety instructions and store them with this product.

Ensure that the lid is closed prior to assembly.

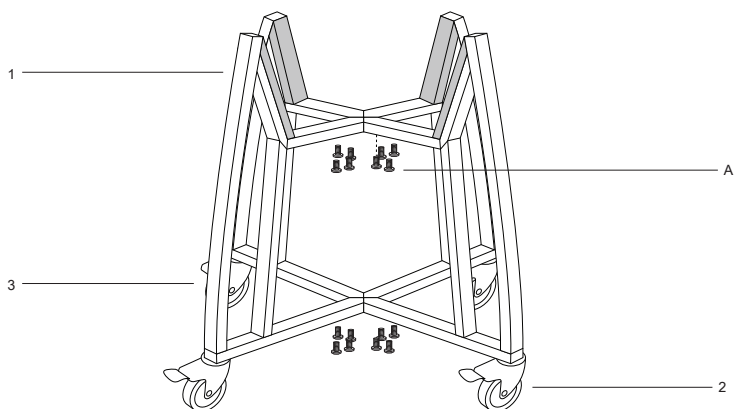


**Step 1:** Attach the four pre-threaded castor wheels (2 & 3) to each of the four brackets (1) by pushing them through the hole. Using an adjustable spanner secure each castor wheel with 1x nut (B).



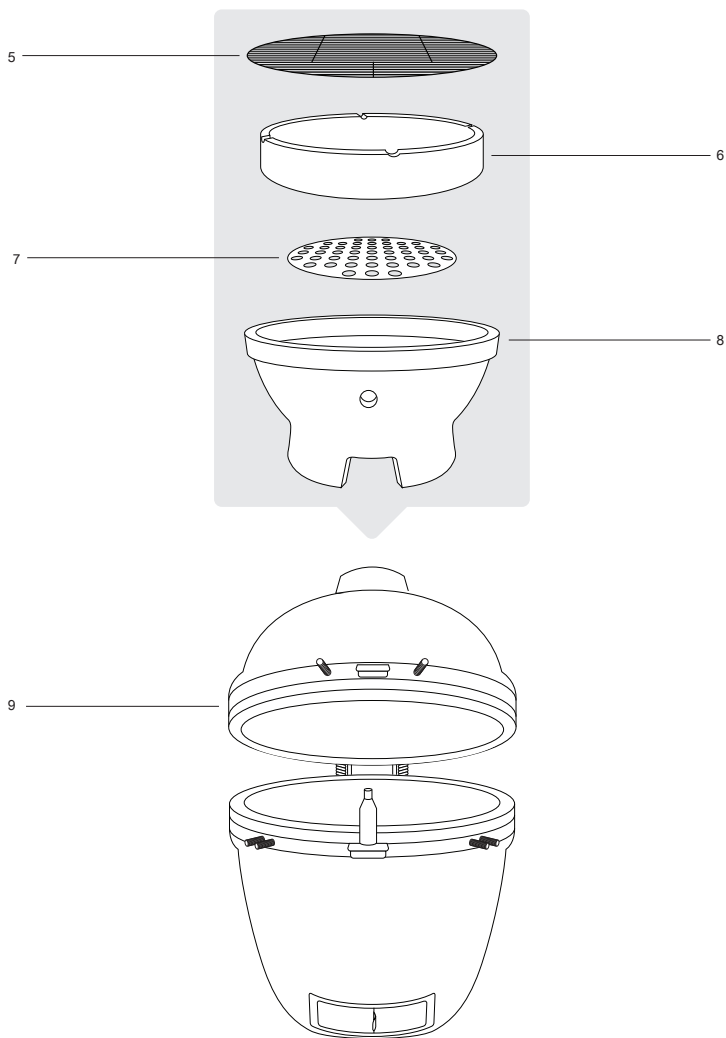
**Step 2:** To assemble the cart insert the two cross pieces (4) into one of the four brackets (1) from both the top and bottom.

**Step 3:** Continue to insert the cross pieces (4) into the other three brackets (1).



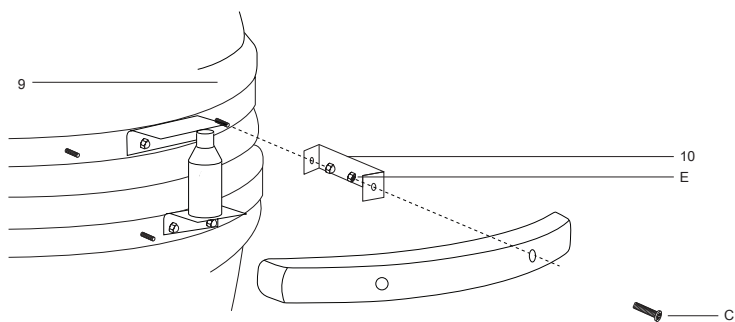
- Step 4:** Secure the brackets (1) to the cross pieces (4) by using the 16x screws (A). Make sure the cart is secure and all of the screws are tight before placing the Kamado Grill (9) into it.
- Step 5:** To place the Kamado Grill (9) on the cart first remove all of the items that are inside of the grill to make lifting easier.
- Step 6:** Use a minimum of two people when lifting the Kamado Grill onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the Kamado and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could result in injury and damage to the product.
- Step 7:** Place the Kamado Grill on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart allowing the vent to open and close without any interruption.



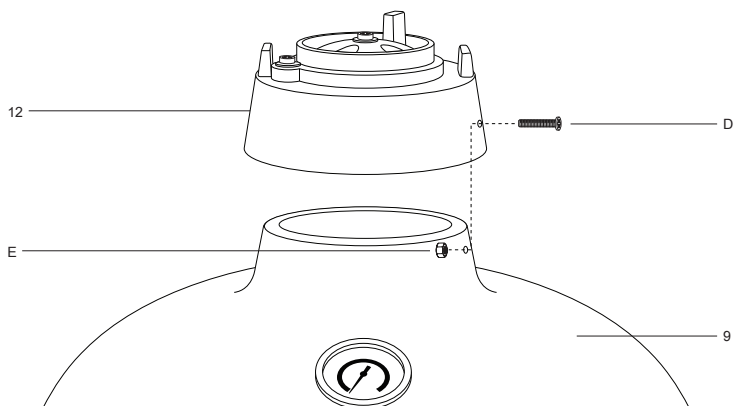


**Step 8:** When the grill is securely placed on the cart add the firebox (8), charcoal plate (7), upper ring (6) and cooking grill (5) inside of the Kamado Grill as displayed in the assembly diagram.

**Step 9:** Press down on the castor levers (2) to lock the castor wheels to ensure the Kamado can not move when in use.



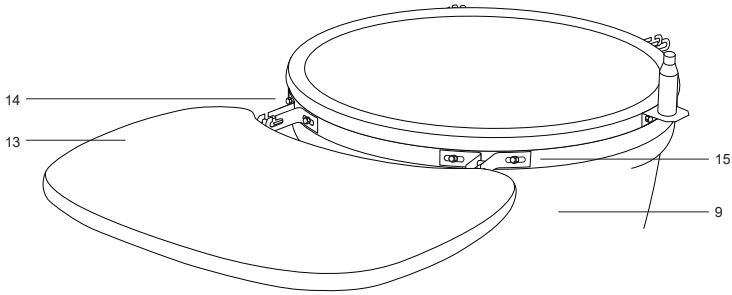
**Step 10:** To attach the handle (10) to the lid of the Kamado Grill (9) start by attaching 2x handle brackets (11) using the 2x pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the handle (10) to the brackets (11) using 2x bolts (C) and nuts (E).



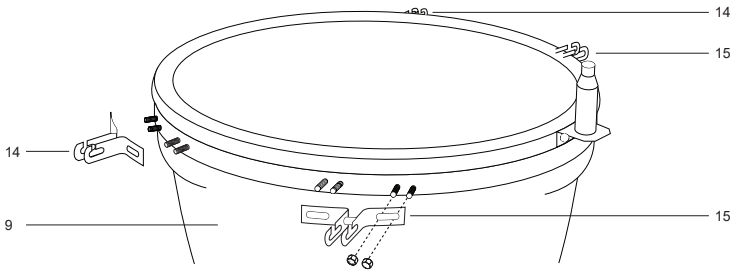
**Step 11:** To attach the top vent (12) to the Kamado Grill (9) place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2x bolts (D) and nuts (E). Ensure that the top vent bolt is on the left hand side when assembling it.

**Step 12:** Attach the 2x table brackets (14) to the Kamado Grill (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.

**Step 13:** Attach the 2x table brackets (15) to the Kamado Grill (9) using the 4x pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket. Please note the position shown in the above diagram.



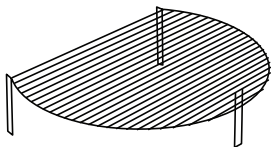
**Step 14:** The Kamado Grill is now ready to use but please ensure that you have read the curing instructions thoroughly prior to use.



---

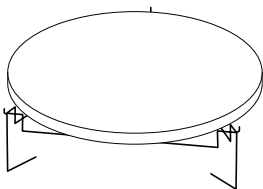
## ACCESSORIES (AVAILABLE FOR PURCHASE)

---



### Raised cooking grid

Stainless steel extra grill for additional cooking space



### Pizza stone with support frame

Essential accessory for evenly cooking crispy pizzas, flat breads and other delights.



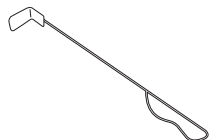
### Clip tool

Allows you to lift the pizza stone or cooking grills when they are too hot to handle.



### Rain cover

When the Kamado has cooled and is not in use, cover it with the Kamado raincover for extra protection.



### Ash tool

Once your Kamado has burnt all its fuel and cooled down use this tool for removing the ash from the bottom.

---

## OPERATION INSTRUCTIONS

---

### Curing the Kamado

- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches.
- Do not overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Kamado.
- Leave until all the fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature properly.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the band with a spanner.
- You can now use your Kamado as normal.

### Extinguishing

- To extinguish unit – stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.
- DO NOT use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic Kamado.

### Storage

- When not in use, and if stored outside, cover the Kamado once completely cooled with a suitable rain cover.
- The chrome plated cooking grill is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- When using the Kamado push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended the Kamado be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

## Cleaning

- The Kamado is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- DO NOT use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the Kamado to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the Kamado is cool and use a damp cloth with a mild detergent.

## Maintenance

- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

## Lighting, Usage and Care Information

- Ensure the Kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
- Ensure the Kamado has a minimum of 2m overhead clearance and has a minimum 2m clearance from other surrounding items.
- To start a fire place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate (7) in the base of the Kamado. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Allow the charcoal to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the kamado. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- Once alight only use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- See below for cooking instructions depending on temperature and duration.

## Low temperature cooking guide

- Light the lump charcoal according to the the instructions above. Do not move or stoke the coals once lit.
- Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature (see temperature cooking guide).
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- You are now ready to use the Kamado for cooking on.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the **FOOD COOKING INFORMATION** in this instruction manual.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

## Smoking guide

- Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See temperature cooking guide.
- Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- Using heat resistant gloves sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal.
- You are now ready to use the Kamado to smoke on.
- **TIP:** Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- **ALWAYS** follow the temperature cooking guide.
- **ALWAYS** use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

## High temperature cooking guide







1. Light the lump charcoal according to the the instructions.
  2. Close the lid and fully open the top and bottom vents.
  3. Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. See temperature cooking guide.
  4. Close the top vent half way and continue to check the temperature for a few more minutes.
- You are now ready to use the kamado for cooking.
  - **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly to allow air to enter the lid slowly and safely, thus preventing air withdrawal or flaring, which can cause injury.
  - Always follow the information on cooking food.
  - Always use heat-resistant gloves when working with hot ceramics or cooking surfaces.

## Food cooking information

- **DO NOT** cook until the fuel has a coating of ash.
- Please read and follow this advice when cooking on your Kamado.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- **CAUTION** – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- **CAUTION** – if the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking larger pieces of meat and joints is recommended before finally cooking on your grill.
- After cooking on your Kamado always clean the grill cooking surfaces and utensils.



## COOKING TEMPERATURE GUIDE

Meat type	Cooking time	Top vent	Bottom vent
<b>Slow cook / Smoke (110 °C-135 °C)</b>			
Beef Brisket	2 hrs. per lb.		
Pulled Pork	2 hrs. per lb.		
Whole Chicken	3-4 hrs.		
Ribs	3-5 hrs.		
Roasts	9 hrs.		
<b>Grill / Roast (160 °C - 180 °C)</b>			
Fish	15-20 min.		
Pork Tenderloin	15-30 min.		
Chicken Pieces	30-45 min.		
Whole Chicken	30-45 min.		
Leg of lamb	1- 1.5 hrs.		
Turkey	2-4 hrs.		
Ham	2-5 hrs.		
<b>Sear (260 °C - 370 °C)</b>			
Steak	5-8 Min.		
Pork Chops	6-10 Min.		
Burgers	6-10 Min.		
Sausages	6-10 Min.		



**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



---

**SOMMAIRE**

---

Fiche technique 36  
Consignes de sécurité 36  
Contenu de l'emballage 38  
Assemblage 39  
Accessoires (achetables séparément) 44  
Consignes d'utilisation 45  
Guide des températures du barbecue 49

---

**FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)**

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

## FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10028282
Dimensions totales du barbecue	132 x 125 x 75 cm
Dimensions du dôme en céramique sans les étagères	54 x 68 cm
Poids	87 kg

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### MISE EN GARDE

Risque d'étouffement ! Le barbecue est destiné à un usage en extérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Il peut se former des vapeurs toxiques qui provoquent la suffocation.

- Tenez toujours les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité du barbecue.
- Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance.
- N'utilisez pas cet appareil sous une tente, dans une caravane, une voiture, un sous-sol, un loft ou un bateau, sous un auvent, un parasol ou un kiosque.
- **RISQUE D'INCENDIE** - Des braises chaudes peuvent s'échapper pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool, d'allume barbecue liquide, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le barbecue.
- N'utilisez pas de charbon dans cet appareil.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle à des températures élevées, il est important de le soulever avec précaution pour permettre à l'air frais d'entrer doucement ce qui évitera une éjection d'air brûlant ou un embrasement qui pourraient entraîner des blessures.
- Suivez les durées et les températures de cuisson données.
- N'utilisez pas le barbecue sur une terrasse en bois ou d'autres surfaces inflammables telles que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou des écorces d'ornement.
- Assurez-vous que le barbecue est à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- Ne pas utiliser le barbecue comme four.



### ATTENTION

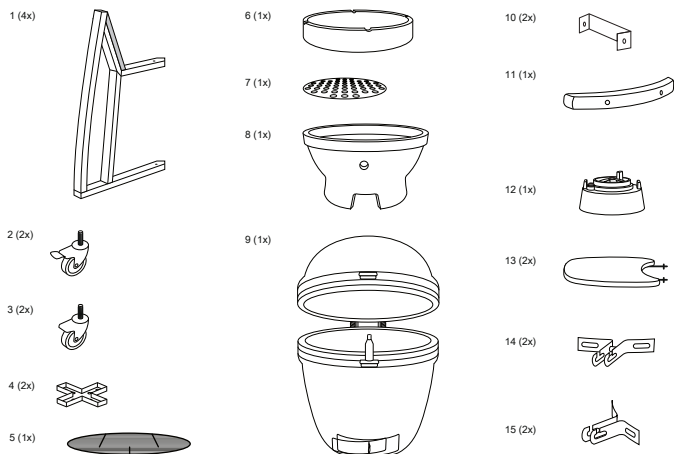
Risque de blessure ! Le barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement. Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique chaude ou utilisez des surfaces de cuisson. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.

⚠		
	 X	 X
	 X	 ✓

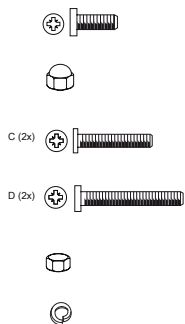
**ATTENTION !**  
NE PAS UTILISER D'ALCOOL OU D'ESSENCE POUR  
ALLUMER OU  
RALLUMER !

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

### Pièces d'assemblage



### Matériel de montage



Lisez attentivement les instructions avant le montage. Vérifiez toutes les pièces à l'aide de la liste.

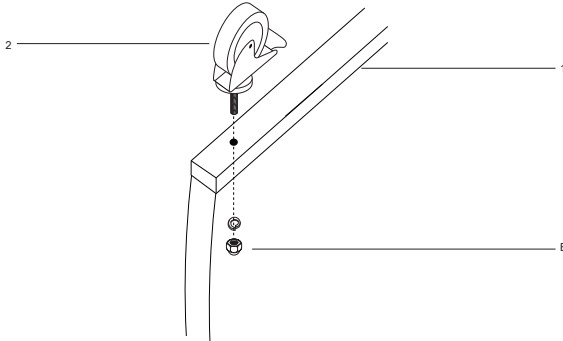
Effectuez le montage sur une surface douce pour éviter de rayer la peinture. Veuillez conserver ces informations pour vous y référer ultérieurement.

Pour faciliter l'assemblage, desserrez les vis filetées puis resserrez les vis une fois l'assemblage terminé.

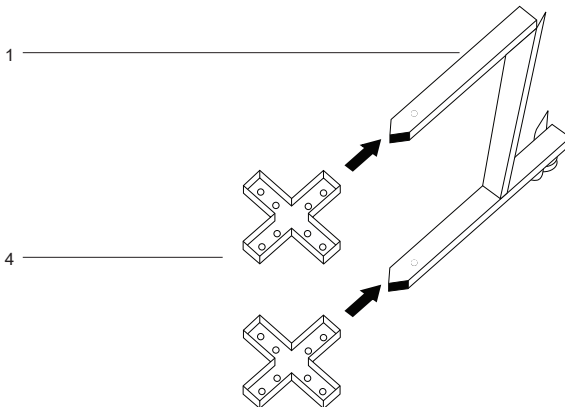
## ASSEMBLAGE

**IMPORTANT** - Retirez tous les emballages avant utilisation, mais conservez les consignes de sécurité et stockez-les avec ce produit.

Assurez-vous que le couvercle est fermé avant le début du montage.

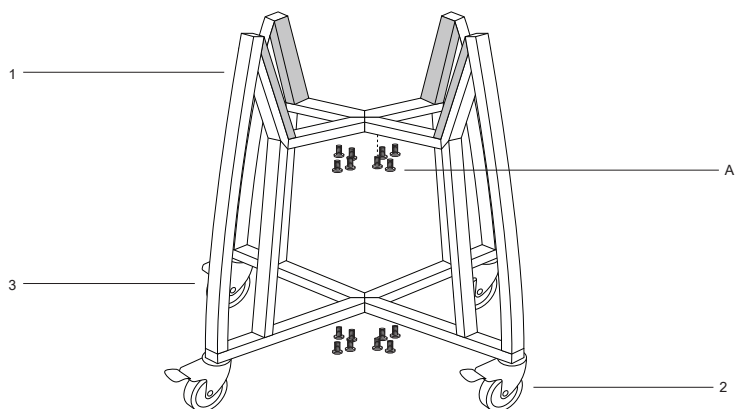


**Étape 1:** Fixez les quatre roulettes pré-boulonnées (2 et 3) à chacun des quatre supports (1) en les poussant à travers le trou. Fixez chaque roulette avec 1 écrou (B) à l'aide d'une clé à molette.



**Étape 2:** Pour installer le chariot, insérez les deux croisillons (4) du haut et du bas dans l'un des quatre supports (1).

**Étape 3:** Insérez les croisillons (4) dans les trois autres supports (1).



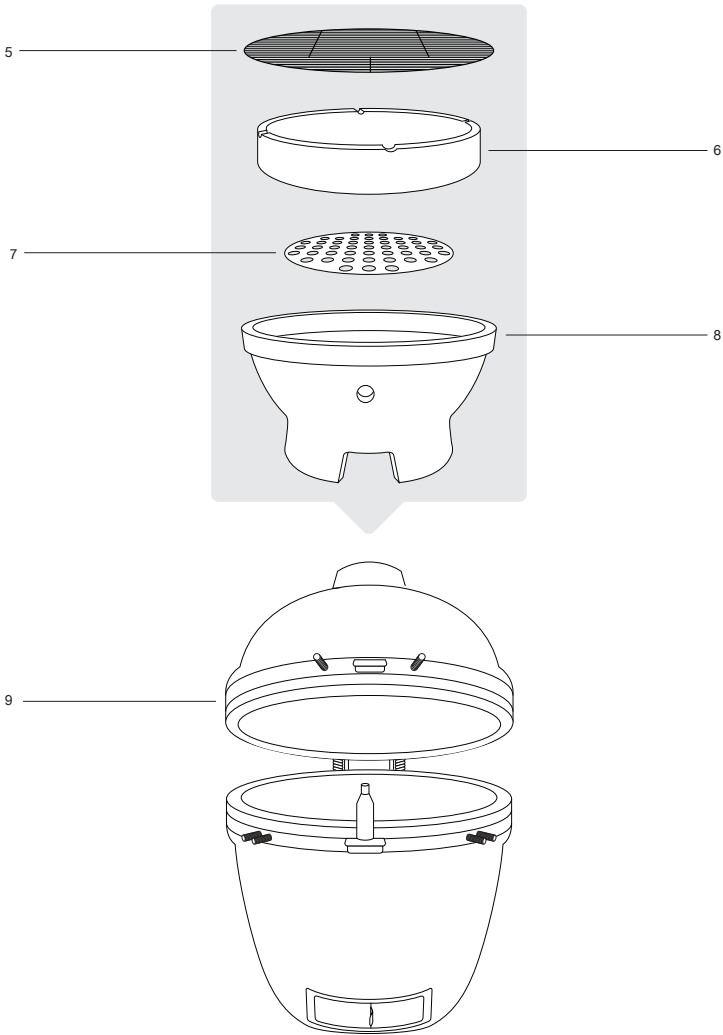
**Étape 4:** Fixez les supports (1) aux croisillons (4) à l'aide de 16 vis (A). Avant de monter le corps du barbecue (9), assurez-vous que le support est bien fixé.

**Étape 5:** Avant de placer le corps du barbecue (9), retirez-en tous les objets pour faciliter le levage.

**Étape 6:** Pour soulever le barbecue sur sa base, il faut au moins deux personnes. Mettez une main dans la sortie d'air et de l'autre main sous le barbecue. Ne touchez pas la charnière de la table d'appoint. Cela peut endommager l'appareil.

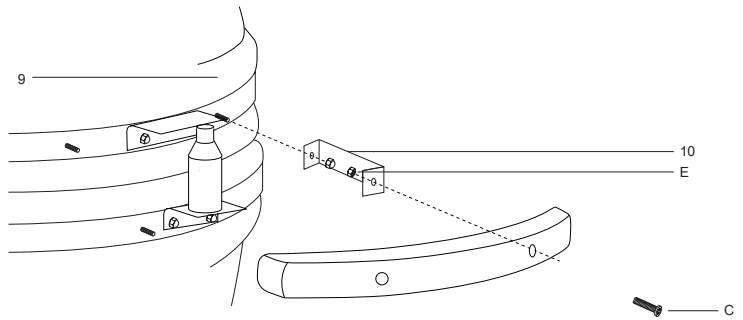
**Étape 7:** Placez le corps du barbecue sur la base. La sortie d'air inférieure doit se trouver à l'avant du support pour pouvoir s'ouvrir et se fermer librement.



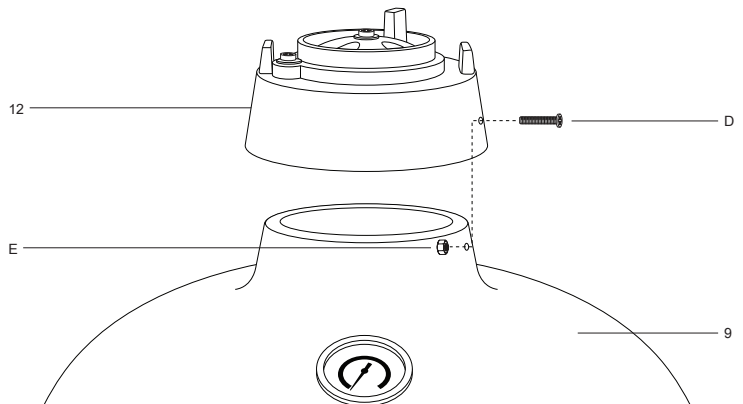


**Étape 8:** Lorsque le corps du barbecue est bien fixé à la base, placez l'insert en céramique (8), la plaque de carbone (7), la bague supérieure (6).

**Étape 9:** Appuyez sur les leviers des roulettes (2) pour empêcher le barbecue de rouler.



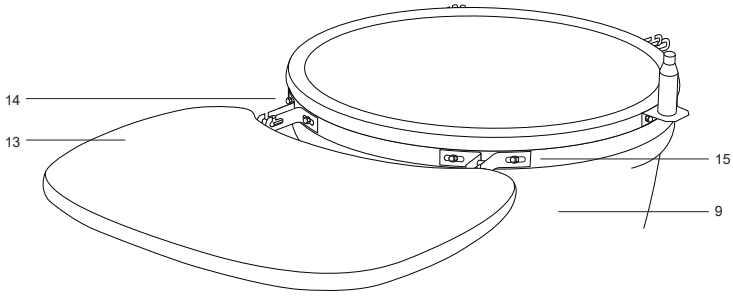
**Étape 10:** Fixation de la poignée (10) sur le couvercle (9). Montez les poignées (11) avec les deux vis pré montées et les écrous borgnes. Fixez les poignées (11) aux supports (10). Utilisez 2 vis (C) et écrous (E).



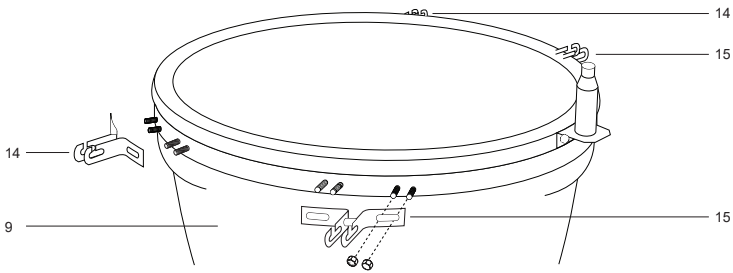
**Étape 11:** Pour fixer la sortie d'air supérieure (12) au corps du barbecue (9), installez-la et alignez-la sur les deux trous. Fixez les 2 vis (D) et les écrous (E). La vis de sortie d'air supérieure se trouve sur la gauche lors de l'installation.

**Étape 12:** Fixez les deux supports de table d'appoint (14) au corps du barbecue (9) à l'aide des 4x vis et des écrous borgnes pré montés par support. Veuillez noter la position indiquée dans la figure ci-dessus.

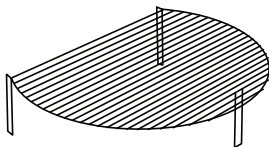
**Étape 13:** Répétez l'étape 12 de l'autre côté.



**Étape 14:** Placez les deux charnières de la table d'appoint dans les supports (14, 15).

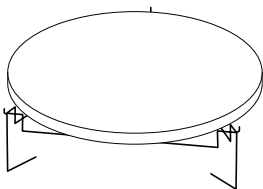


## ACCESSOIRES (ACHETABLES SÉPARÉMENT)



### Deuxième niveau de cuisson

Grille en inox pour plus de capacité de cuisson au barbecue



### Pierre à pizza avec pieds de support

Accessoire indispensable pour cuire les pizzas, le pain pita et d'autres plats.



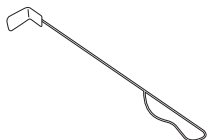
### Clip

Il vous sert à soulever la pierre à pizza d'une grille de cuisson si elle est trop chaude pour être prise à la main.



### Bâche anti pluie

Lorsque le barbecue est refroidi et qu'il n'est plus utilisé, vous pouvez le couvrir avec la protection anti-pluie.



### Tisonnier

Lorsque le combustible du barbecue a brûlé, utilisez cet outil pour éliminer les cendres d'en bas.

---

## CONSIGNES D'UTILISATION

---

### Allumage du barbecue

- Pour allumer le barbecue, posez sur la plaque à charbon (7) un journal roulé avec un cube allume-feu ou un allume-feu solide. Ensuite, placez 2 ou 3 poignées de charbon sur le journal.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool, d'allume barbecue liquide ou autre produit pour l'éclairage. Ne remplissez pas trop le barbecue de combustible. Un feu trop intense peut endommager le barbecue.
- Laissez le barbecue reposer jusqu'à ce que tout le combustible soit brûlé et éteint.
- Si les flammes sont trop hautes lors de la première utilisation, le joint risque d'être endommagé avant d'avoir correctement durci.
- Après la première utilisation, vérifiez le serrage de toutes les fixations. La bande métallique qui relie le couvercle au corps du barbecue se dilate sous l'effet de la chaleur et peut se détacher. Il est recommandé de vérifier la bande et, si nécessaire, de la resserrer avec une clé. Vous pouvez maintenant utiliser le barbecue normalement.

### Eteindre les braises

- Pour éteindre l'appareil, cessez d'abord d'ajouter du combustible et fermez toutes les ouvertures ainsi que le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- NE PAS utiliser d'eau pour éteindre le charbon de bois car cela pourrait endommager le barbecue en céramique.

### Stockage

- Lorsqu'il n'est pas utilisé et est stocké à l'extérieur, couvrez le barbecue avec une protection contre la pluie après refroidissement complet.
- La grille chromée ne va pas au lave-vaisselle. Utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède.
- Lorsque vous utilisez la grille, appuyez sur les deux freins des roues de blocage pour immobiliser l'appareil pendant son utilisation.
- Il est recommandé de ranger ou entreposer le barbecue à l'abri dans un garage en hiver pour le protéger complètement.

## Nettoyage

- Le barbecue est autonettoyant. Faites chauffer le barbecue pendant 30 minutes à 260 °C. Toute la nourriture et les dépôts seront brûlés.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres types de nettoyeurs pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue. Les parois sont poreuses et absorbent tous les fluides utilisés, ce qui peut provoquer la rupture du barbecue si la suie s'accumule excessivement.
- Utilisez ensuite une brosse métallique pour gratter les restes de charbon avant la prochaine utilisation.
- Lors du nettoyage des grilles, utilisez un nettoyeur non abrasif après que l'appareil a complètement refroidi.
- Pour nettoyer l'extérieur, attendez que le barbecue refroidisse et utilisez un chiffon humide avec un savon doux.

## Maintenance

- Serrer les bandes et lubrifiez la charnière 2 fois par an ou plus fréquemment si besoin.

## Allumage, utilisation et consignes d'entretien

- Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface ferme, plane, plane et résistante à la chaleur, incombustible, à l'écart des objets inflammables.
- Assurez-vous que le barbecue est à au moins 2 m vers le haut et sur les côtés des objets environnants.
- Pour allumer le barbecue, utilisez un journal roulé avec des allume-feu ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) au bas du barbecue. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de charbon par-dessus le journal.
- Ne pas utiliser d'essence, de white spirit, de liquide à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques pour allumer ou rallumer le barbecue.
- Ouvrez l'ouverture inférieure de ventilation et allumez le journal avec un long allume feu ou des allumettes de sécurité. Une fois que le feu a pris, laissez la fente inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises chaudes.
- Chauffez le charbon et laissez-le rougeoier pendant au moins 30 minutes avant de faire cuire des aliments sur le barbecue pour la première fois.
- Ne faites pas cuire des aliments avant que le combustible ne soit recouvert de cendre.
- Il est recommandé de ne pas mélanger ou retourner les braises après l'allumage. Cela permet au charbon de brûler plus uniformément et efficacement.
- Utilisez uniquement des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de surfaces de cuisson ou en céramique chaudes.
- Voir ci-dessous les instructions de cuisson en fonction de la température et de la durée.

## Conseils pour les grillades dans la zone de température inférieure

- Allumez les morceaux de charbon selon les instructions ci-dessus. Ne déplacez pas et ne remuez pas les braises après leur allumage.
- Ouvrez complètement l'ouverture du bas et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée.
- Fermez complètement l'évent inférieur pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue.
- **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de le soulever délicatement pour permettre à l'air de s'échapper et pour empêcher une éjection d'air brûlant ou un embrasement qui pourraient causer des blessures.
- Suivez toujours les indications de cuisson.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

## Conseils pour le fumage

- Suivez les instructions ci-dessus comme si vous commenciez une cuisson lente.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée.
- Laissez l'évent inférieur légèrement ouvert.
- Fermez l'évent supérieur et vérifiez la température pendant quelques minutes.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur pour répartir les copeaux de bois en cercle sur le charbon chaud.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue pour un fumage.
- **CONSEIL** : faites tremper vos copeaux de bois ou vos plaques de cuisson dans l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.
- **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de le soulever délicatement pour que l'air soit ajouté lentement et en toute sécurité. Vous éviterez ainsi une éjection d'air chaud ou un embrasement qui peuvent provoquer des blessures.
- Suivez toujours les indications de cuisson des aliments dans ce manuel.
- Utilisez **TOUJOURS** des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

## Conseils pour des grillades dans la zone de haute température





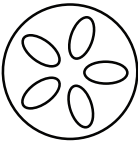

- 1 Allumez les morceaux de charbon en suivant les instructions ci-dessus.
  - 2 Fermez le couvercle et ouvrez complètement les fentes de ventilation.
  - 3 Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée (voir le guide de température du barbecue).
  - 4 Fermez la moitié supérieure de la ventilation et vérifiez la température pendant quelques minutes.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue pour cuire des aliments.
  - **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de le soulever avec précaution pour que l'air puisse pénétrer lentement et en toute sécurité à l'intérieur, évitant ainsi toute éjection d'air chaud ou un embrasement pouvant entraîner des blessures.
  - Suivez toujours les indications de cuisson.
  - Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

## Informations sur le barbecue

- Ne commencez pas à faire cuire les aliments avant que le combustible ne soit recouvert de cendre.
- Veuillez lire et suivre ces instructions lors de la cuisson sur votre barbecue.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Conservez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les grilles et les outils sont propres et qu'ils ne contiennent pas de résidus de nourriture.
- **NE PAS** utiliser les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
- Assurez-vous que toute la viande a été bien cuite avant de la consommer.
- **ATTENTION** - La consommation de viande crue ou insuffisamment cuite peut entraîner une intoxication alimentaire (par exemple, par des souches bactériennes telles que E.coli).
- Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, ouvrez-la pour vous assurer qu'elle a cuit régulièrement.
- **ATTENTION** - lorsque la viande est suffisamment cuite, son jus doit être clair et il ne doit pas y avoir d'impuretés.
- Il est recommandé de préparer les gros morceaux de viande et les articulations avant de les cuire sur votre barbecue.
- Nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles après la cuisson sur votre barbecue.



## GUIDE DES TEMPÉRATURES DU BARBECUE

Type de viande	Durée de cuisson	Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
<b>Cuisson lente / fumage (110 à 135 °C)</b>			
Poitrine de bœuf	2 h par 500 g.		
Viande de porc effilochée	2 h par 500 g.		
Poulet entier	3-4 h		
Côtes	3-5 h		
Rôtis	Plus de 9 h		
<b>Cuisson lente / fumage (110 à 135 °C)</b>			
Poisson	15-20 mn		
Filet de porc	15-30 mn		
Découpes de poulet	30-45 mn		
Poulet entier	30-45 mn		
Gigot d'agneau	1- 1,5 h		
Dinde	2-4 h		
Jambon	2-5 h		
<b>Bien saisir (260 ° C - 370 ° C)</b>			
Steaks	5-8 mn		
Côtelettes de porc	6-10 mn		
Burger	6-10 mn		
Petites saucisses	6-10 mn		



**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



---

**INDICE**

---

Dati Tecnici 52  
Volumen di consegna 54  
Montaggio 55  
Accessori (acquisitabili separatamente) 60  
Istruzioni per l'utilizzo 61  
Guida sulle temperatura 65

---

**PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)**

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

## DATI TECNICI

Numero articolo	10028282
Dimensioni del barbecue	132 x 125 x 75 cm
Dimensioni della cupola in ceramica senza appoggi	54 x 68 cm
Peso	87 kg

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



### AVVERTIMENTO

Pericolo di soffocamento! Il dispositivo è adatto solo all'utilizzo all'aperto. Non può essere utilizzato all'interno di edifici, garage o altre aree chiuse. Possono formarsi gas tossici che causano il soffocamento.

- Tenere sempre bambini e animali domestici a distanza di sicurezza dal barbecue.
- Non lasciare mai il fuoco acceso privo di controllo.
- Pericolo di intossicazione da monossido di carbonio. Non accendere il fuoco, far ardere senza fiamma o far raffreddare il dispositivo in spazi stretti.
- Non utilizzare il dispositivo in tenda, camper, auto, cantina, solaio o barche, sotto a tende, ombrelloni o gazebo.
- PERICOLO D'INCENDIO – Può fuoriuscire cenere ardente durante l'utilizzo.
- Non utilizzare benzina, spirito, liquido per accendini, alcool o sostanze chimiche simili per accendere o riaccendere il dispositivo.
- Non utilizzare carbone fossile in questo dispositivo.
- Quando si apre il coperchio ad alte temperature, è importante sollevarlo leggermente, permettendo all'aria di penetrare in modo lento e sicuro ed evitando così il rischio di lesioni dovuto a fiammate di ritorno e vampate.
- Rispettare sempre le indicazioni relative a tempi e temperature per grigliare.
- Non utilizzare la griglia su terrazze in legno o altre superfici infiammabili come erba secca, segatura, fogliame o corteccia decorativa.
- Assicurarsi che la griglia sia posizionata ad almeno 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- Non utilizzare la griglia come stufa.



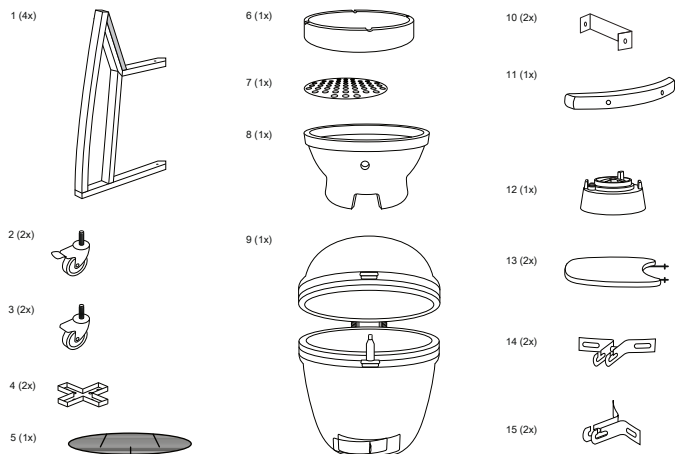
### ATTENZIONE

Pericolo d'ustione! La griglia diventa estremamente calda, non sposterlo durante l'utilizzo. Utilizzare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e superfici di cottura bollenti. Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di sposterlo o metterlo via.

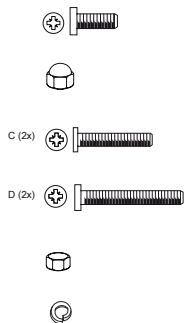


## VOLUMEN DI CONSEGNA

### Componenti di montaggio



### Materiale di montaggio



Prima del montaggio, leggere attentamente le istruzioni. Verificare la presenza di tutti i componenti utilizzando la lista delle parti.

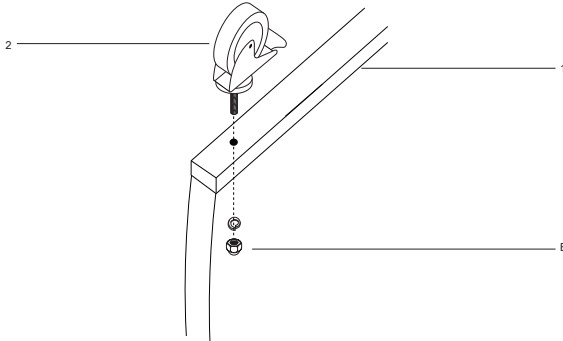
Realizzare il montaggio su una superficie morbida per evitare di graffiare il colore. Conservare le presenti informazioni per future consultazioni.

Per facilitare il montaggio, allentare le viti filettate e procedere a stringerle completamente solo a montaggio concluso.

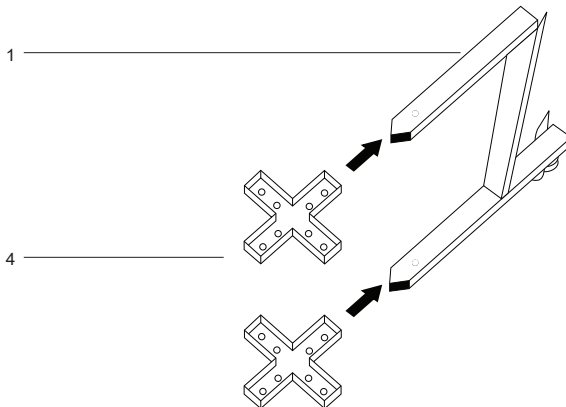
## MONTAGGIO

**IMPORTANTE** – Prima dell'utilizzo, rimuovere tutto l'imballaggio. Conservare però le avvertenze di sicurezza insieme al prodotto.

Assicurarsi che il coperchio sia chiuso prima del montaggio.

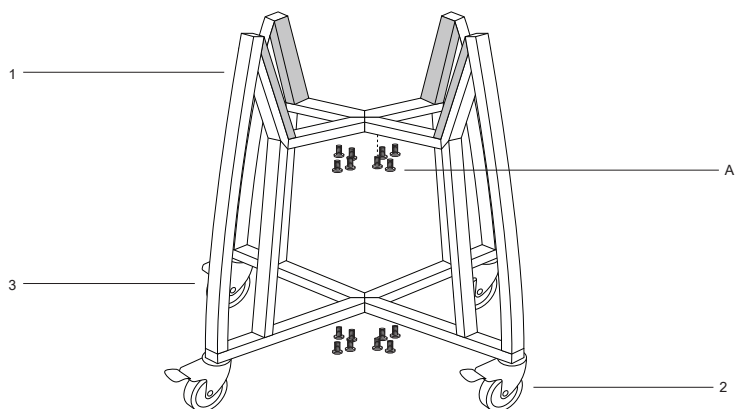


**1° passaggio:** Fissare le 4 rotelle preavvitate (2 & 3) su ciascuno dei quattro supporto (1), premendole attraverso il foro. Fissare ogni rotella con un dado (B) e una chiave inglese.



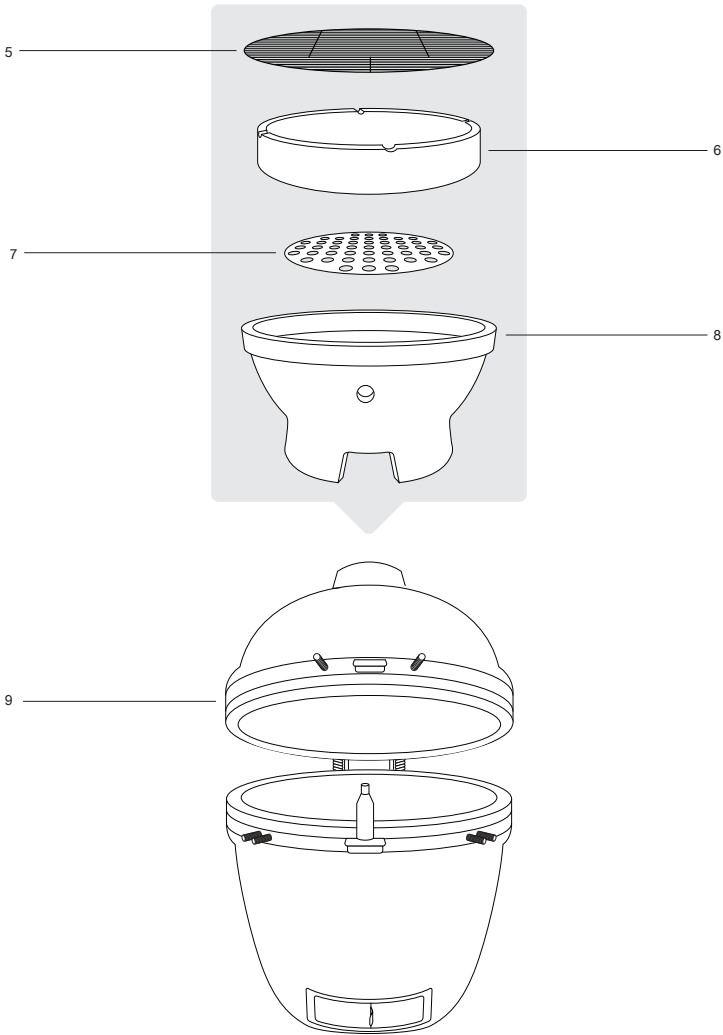
**2° passaggio:** Per montare il carrello, inserire entrambi le traverse (4) nei quattro supporti (1) dall'alto verso il basso.

**3° passaggio:** Fügen Sie die Querstreben (4) in die drei anderen Halterungen (1) ein.



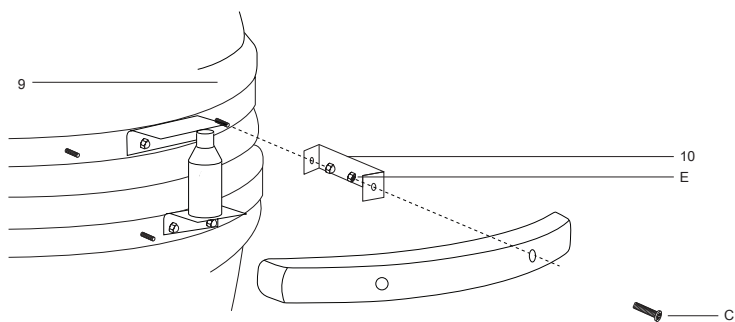
- 4° passaggio:** Fissare i supporti (1) alle traverse (4) utilizzando 16 viti (A).  
Prima di posizionare il corpo del barbecue (9), controllare che il basamento sia stabile e sicuro.
- 5° passaggio:** Prima di posizionare il corpo del barbecue (9), rimuovere tutti gli oggetti dal suo interno per poterlo sollevare più agevolmente.
- 6° passaggio:** Per sollevare il barbecue sul basamento sono necessarie almeno 2 persone. Infilare una mano nel punto di fuoriuscita dell'aria e mettere l'altra sotto al barbecue. Non toccare la cerniera del tavolo laterale, in quanto si potrebbe danneggiare il dispositivo.
- 7° passaggio:** Posizionare il corpo del barbecue sul basamento. Il punto di fuoriuscita dell'aria inferiore deve trovarsi sul lato frontale del basamento, in modo che si possa aprire e chiudere senza ostacoli.



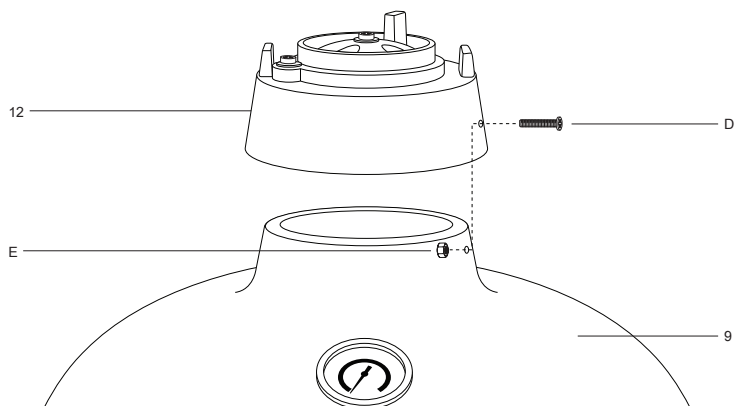


**8° passaggio:** Una volta montato saldamente il corpo del barbecue sul basamento, posizionare l'inserto in ceramica (8), la piastra della carbonella (7), l'anello superiore (6) e la griglia di cottura (5).

**9° passaggio:** Premere la leva delle rotelle (2) verso il basso per evitare che il barbecue si muova.



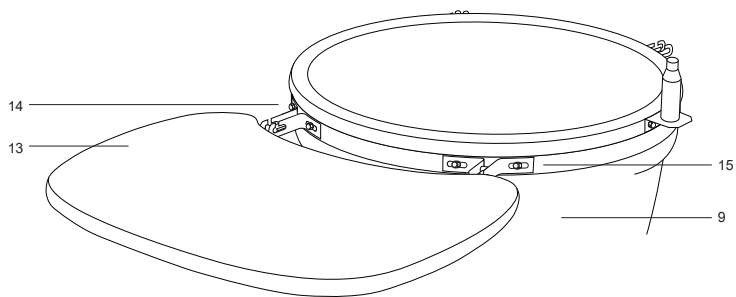
**10° passaggio:** Montaggio dell'impugnatura (10) sul coperchio (9). Montare i supporti dell'impugnatura (11) con entrambe le viti premontate e i dadi ciechi. Fissare le impugnature (10) ai supporti (10). Utilizzare 2 viti (C) e dadi (E).



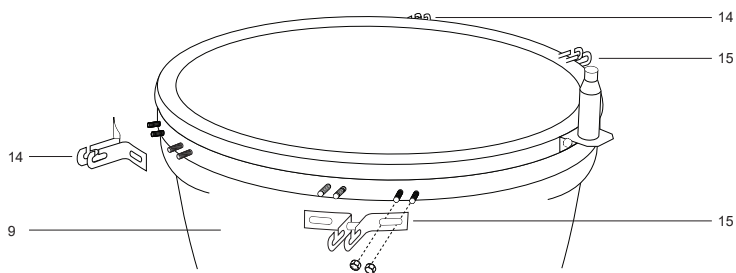
**11° passaggio:** Per montare il componente per il rilascio dell'aria (12) al corpo del barbecue (9), poggiarlo sopra, orientandolo sui due fori. Fissare con 2 viti (D) e dadi (E). La vite superiore del componente di rilascio dell'aria si trova a sinistra nel montaggio.

**12° passaggio:** Fissare entrambi i supporti del tavolo laterale (14) al corpo del barbecue (9) con 4 viti premontate e dadi ciechi per ogni supporto. Fare attenzione alla posizione mostrata nell'immagine in alto.

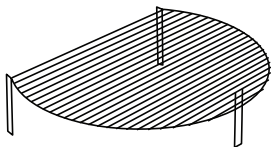
**13° passaggio:** Ripetere il 12° passaggio dall'altro lato.



**14° passaggio:** Inserire entrambe le cerniere del tavolo laterale nei supporti (14, 15).

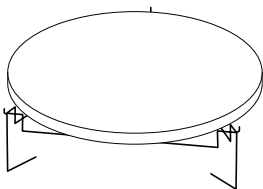


## ACCESSORI (ACQUISITABILI SEPARATAMENTE)



### Griglia aggiuntiva

Griglia in acciaio inox per avere una maggiore superficie per la cottura.



### Pietra refrattaria con gambe di supporto

Accessorio essenziale per preparare pizze, pane e altri piatti.



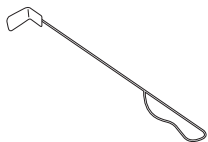
### Clip

Per sollevare la pietra refrattaria o la griglia quando sono troppo calde.



### Copertura anti pioggia

Quando il barbecue si è raffreddato e non viene più utilizzato, può essere coperto con questo telo anti pioggia.



### Attizzatoio

Quando il materiale da ardere è completamente bruciato, utilizzare questo attrezzo per togliere la cenere dal basso.

---

## ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

---

### Accendere la griglia

- Poggiare sulla piastra per la carbonella un giornale arrotolato con diavolina o accenditore solido. Mettere poi 2 o 3 manciate di carbonella sopra al giornale.
- Non utilizzare benzina, alcool, accenditore liquido o similari. Non mettere troppa carbonella. Se il fuoco è troppo intenso, il barbecue potrebbe danneggiarsi.
- Lasciare che la carbonella bruci del tutto e si spenga.
- Se durante il primo utilizzo le fiamme sono troppo alte, la guarnizione potrebbe rovinarsi prima di essersi solidificata correttamente.
- Controllare che tutti gli elementi di giuntura siano posizionati saldamente dopo il primo utilizzo. La fascia metallica che unisce il coperchio al corpo della griglia si espande per il calore e potrebbe staccarsi. Si consiglia di controllare la fascia e di stringerla con un cacciavite se necessario. Ora è possibile utilizzare normalmente la griglia.

### Spegnere la cenere ardente

- Per estinguere il fuoco, smettere di aggiungere combustibile e chiudere tutte le aperture e il coperchio, in modo da impedire naturalmente al fuoco di bruciare.
- NON utilizzare acqua per spegnere la carbonella di legna, in quanto potrebbe rovinare la griglia in ceramica.

### Stoccaggio

- Quando non viene utilizzata e in caso di stoccaggio all'aperto, coprire la griglia, una volta completamente raffreddata, con un telo antipioggia adatto.
- La griglia cromata non è adatta a lavastoviglie. Utilizzare un detergente delicato con acqua calda.
- Quando si utilizza la griglia, premere entrambe le rotelle di bloccaggio verso il basso, in modo che il dispositivo non si muova.
- Si consiglia di conservare la griglia sotto a una tettoia o in garage durante l'inverno per proteggerlo ulteriormente.

## **Pulizia**

- La griglia è autopulente. Scaldarla per 30 minuti a 260 °C. Tutti i residui di cibo e i depositi verranno bruciati.
- Non utilizzare acqua o altri detersivi per pulire l'interno della griglia. Le pareti sono porose e assorbono tutti i liquidi, causando la possibile rottura della griglia se la fuliggine diventa eccessiva.
- Utilizzare una spazzola metallica o un attrezzo apposito per la cenere (non inclusi in consegna) per raschiare via i resti di carbonella prima del successivo utilizzo.
- Per pulire le griglie, utilizzare un detersivo non abrasivo quando si sono raffreddate completamente.
- Per pulire la superficie esterna, attendere che la griglia si sia raffreddata e utilizzare un panno umido con un detersivo delicato.

## **Manutenzione**

- Stringere le fasce e lubrificare la cerniera 2 volte all'anno o secondo necessità.

## **Accendere il fuoco, utilizzo e avvertenze sulla manutenzione**

- Assicurarsi che la griglia sia su una superficie stabile, piana, termoresistente, ignifuga e lontano da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che la griglia sia a 2 m di distanza da tutti gli oggetti circostanti, sui lati e verso l'alto.
- Per accendere la griglia, poggiare sulla piastra per la carbonella (7) un giornale arrotolato con diavolina o accenditore solido nella base della griglia. Aggiungere poi 2 o 3 manciate di carbonella sopra al lato superiore del giornale.
- Non utilizzare benzina, alcool, accenditore liquido o similari per accendere o riaccendere il barbecue.
- Aprire l'apertura di ventilazione inferiore e accendere il giornale con un accendino lungo o fiammiferi di sicurezza. Non appena ha preso, lasciare aperti per 10 minuti la fessura inferiore e il coperchio, in modo da creare un letto di braci.
- Lasciar scaldare la carbonella e tenerla ardente per almeno 30 minuti, prima di cuocere per la prima volta sulla griglia.
- Non grigliare prima che le braci presentino uno strato di cenere.
- Si consiglia di non smuovere o girare la carbonella dopo l'accensione, in modo che possa bruciare in modo omogeneo e più efficiente.
- Indossare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti.
- Vedere sotto per indicazioni riguardanti la cottura in relazione a temperatura e durata.

### Consigli per grigliare nel settore inferiore

- Accendere la carbonella come descritto in precedenza. Non smuovere la carbonella dopo averla accesa.
- Aprire completamente la fessura inferiore e lasciare aperto per 10 minuti il coperchio, in modo da creare un letto di braci.
- Controllare la griglia fino a quando ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Chiudere completamente lo scarico dell'aria inferiore per mantenere la temperatura.
- Ora è possibile utilizzare la griglia.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale aprirlo solo leggermente, lasciando entrare lentamente l'aria ed evitando lesioni dovute a ritorno di fiamma o vampate.
- Seguire sempre le informazioni per la cottura degli alimenti.
- Indossare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti.

### Indicazioni per affumicare

- Seguire le indicazioni precedenti, come se si volesse iniziare una cottura lenta.
- Controllare la griglia fino a quando ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Lasciare leggermente aperta l'apertura di ventilazione inferiore.
- Chiudere lo scarico dell'aria superiore e controllare la temperatura per ancora qualche minuto.
- Distribuire le chips di legno circolarmente sopra alla carbonella utilizzando guanti termoresistenti.
- Ora la griglia è pronta ad affumicare.
- **CONSIGLIO:** ammorbidire le chips o le tavolette in acqua per 15 minuti, in modo da prolungare il processo di affumicatura.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale aprirlo solo leggermente, lasciando entrare lentamente l'aria ed evitando lesioni dovute a ritorno di fiamma o vampate.
- Seguire sempre le informazioni per la cottura degli alimenti presenti in questo manuale.
- Indossare **SEMPRE** guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti

### Consigli per grigliare nel settore superiore






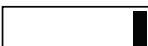
- 1 Accendere la carbonella come descritto in precedenza.
  - 2 Chiudere il coperchio e aprire completamente le fessure di ventilazione.
  - 3 Controllare la griglia fino a quando ha raggiunto la temperatura desiderata. Consultare la guida per le temperature di cottura.
  - 4 Chiudere a metà lo scarico dell'aria superiore e controllare la temperatura per ancora qualche minuto.
- Ora è possibile utilizzare la griglia.
  - **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è fondamentale aprirlo solo leggermente, lasciando entrare lentamente l'aria ed evitando lesioni dovute a ritorno di fiamma o vampe.
  - Seguire sempre le informazioni per la cottura degli alimenti.
  - Indossare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e piani cottura bollenti.

### Informazioni per grigliare

- Non iniziare a grigliare prima che la carbonella presenti uno strato di cenere.
- Leggere e seguire queste avvertenze quando si cucina con la griglia.
- Lavarsi sempre le mani dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
- Tenere sempre la carne cruda lontano da carne cotta e altri alimenti.
- Prima di cucinare, assicurarsi che le superfici di cottura e gli attrezzi siano puliti e privi di residui di alimenti vecchi.
- **NON** utilizzare gli stessi utensili per carne cruda e cotta.
- Assicurarsi che la carne sia cotta completamente prima di consumarla.
- **ATTENZIONE** – consumare carne cruda o non completamente cotta può causare intossicazioni alimentari (ad es. ceppi batterici come E. coli).
- Per limitare il rischio di carne non sufficientemente cotta, tagliarla per controllare che sia completamente cotta.
- **ATTENZIONE** – se la carne è cotta a sufficienza, i succhi che fuoriescono sono trasparenti e privi di liquidi rosa/rossastri.
- Si consiglia di cuocere in precedenza grossi pezzi di carne e articolazioni, prima di finire la cottura sulla griglia.
- Pulire sempre le superfici di cottura e gli utensili dopo l'utilizzo della griglia.



## GUIDA SULLE TEMPERATURA

Tipo di carne	Tempo di cottura	Afflusso aria superiore	Afflusso aria inferiore
<b>Cottura lenta/Affumicatura (110 °C – 135 °C)</b>			
Petto di manzo	2 ore per 500 g.		
Straccetti di maiale	2 ore per 500 g.		
Pollo intero	3-4 ore.		
Costolette	3-5 ore.		
Arrosto	Oltre 9 ore.		
<b>Lcottura lenta/Affumicatura (110 °C – 135 °C)</b>			
Pesce	15-20 min.		
Filetto di maiale	15-30 min.		
Pezzi di pollo	30-45 min.		
Pollo intero	30-45 min.		
Cosciotto d'agnello	1-1,5 ore.		
Tacchino	2-4 ore.		
Prosciutto	2-5 ore.		
<b>Scharf angrillen (260 °C - 370 °C)</b>			
Bistecca	5-8 min.		
Costoletta di maiale	6-10 min.		
Hamburger	6-10 min.		
Salsicce	6-10 min.		



**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



---

**ÍNDICE**

---

Datos técnicos 68  
Indicaciones de seguridad 68  
Contenido del envío 70  
Montaje 71  
Accesorios (se compran por separado) 76  
Manual de instrucciones 77  
Guía de temperaturas de la barbacoa 81

---

**FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)**

---

**IMPORTADOR:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para el Reino Unido:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

## DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10028282
Medidas del grill	132 x 125 x 75 cm
Dimensiones cúpula cerámica sin estantes	54 x 68 cm
Peso	87 kg

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



### ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia! La barbacoa está pensada únicamente para su uso en el exterior. No debe utilizarse en interiores, en garajes u otros espacios cerrados. Se pueden formar humos tóxicos que pueden causar asfixia.

- Mantenga siempre a los niños y a las mascotas a una distancia segura de la parrilla.
- No deje nunca un fuego encendido sin vigilancia.
- No utilice este aparato en una tienda de campaña, caravana, coche, sótano, desván o barco, ni bajo toldos, sombrillas o cenadores.
- PELIGRO DE INCENDIO - Las brasas calientes pueden escaparse durante el uso.
- No utilice gasolina, alcohol mineral, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o reencender la parrilla.
- No utilice hulla en este aparato.
- Al abrir la tapa a altas temperaturas, es importante levantar la tapa sólo ligeramente para que el aire pueda entrar lentamente y con seguridad, evitando el retroceso o las llamaradas que pueden causar lesiones.
- Respete los tiempos y las temperaturas de asado especificadas.
- No utilice la parrilla sobre cubiertas de madera u otras superficies combustibles como hierba seca, virutas de madera, hojas o cortezas decorativas.



### PRECAUCIÓN

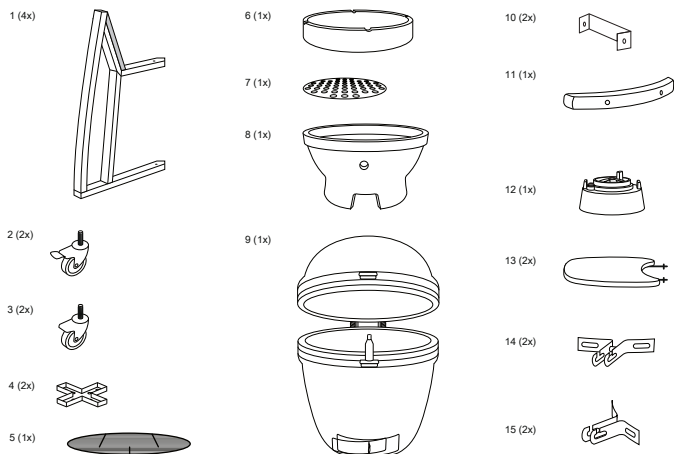
Riesgo de lesiones. La parrilla se calienta mucho, no la mueva durante el funcionamiento. Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo o guardarlo.

⚠		
	 ❌	 ❌
	 ❌	 ✅

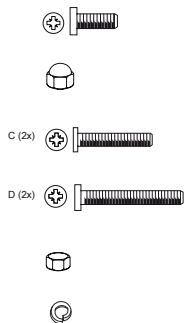
**¡ATENCIÓN!**  
NO UTILICE ALCOHOL O GASOLINA PARA  
ENCENDER O  
REENCENDER!

## CONTENIDO DEL ENVÍO

### Componentes de ensamblaje



### Material de montaje



Lea las instrucciones atentamente antes de comenzar a montar. Compruebe que tiene todas las piezas a mano con la lista de piezas.

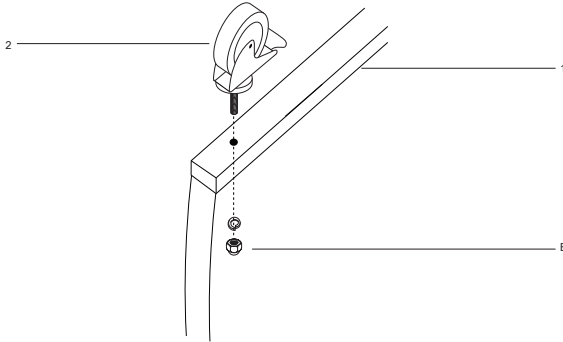
Monte el aparato en una superficie suave para evitar que el color se dañe con rayaduras. Conserve esta información para futuras consultas.

Para facilitar el montaje, afloje los tornillos roscados y luego apriételes completamente cuando haya terminado el montaje.

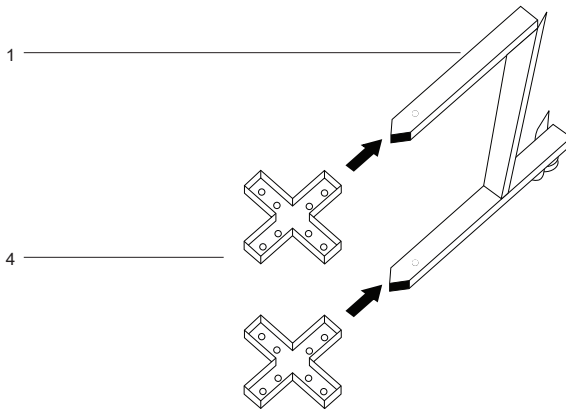
## MONTAJE

**IMPORTANTE** - Retire todo el embalaje antes de utilizarlo, pero conserve y guarde las instrucciones de seguridad con este producto.

Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes del montaje.

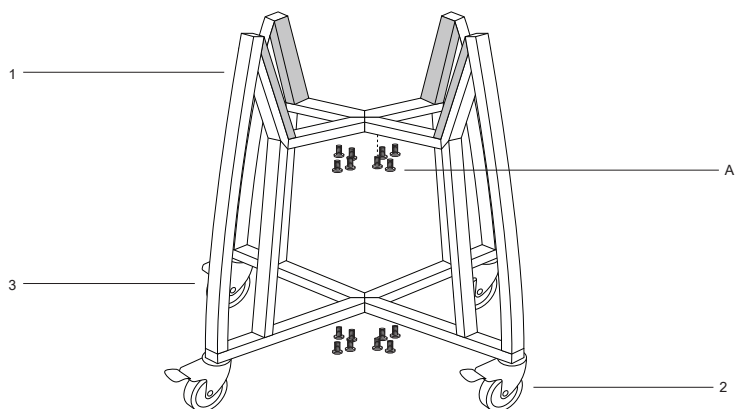


**Paso 1:** Fije las cuatro ruedas pre-atornilladas (2 y 3) a cada uno de los cuatro soportes (1) empujándolas a través del agujero. Fije cada rodillo con una llave ajustable con una tuerca (B).



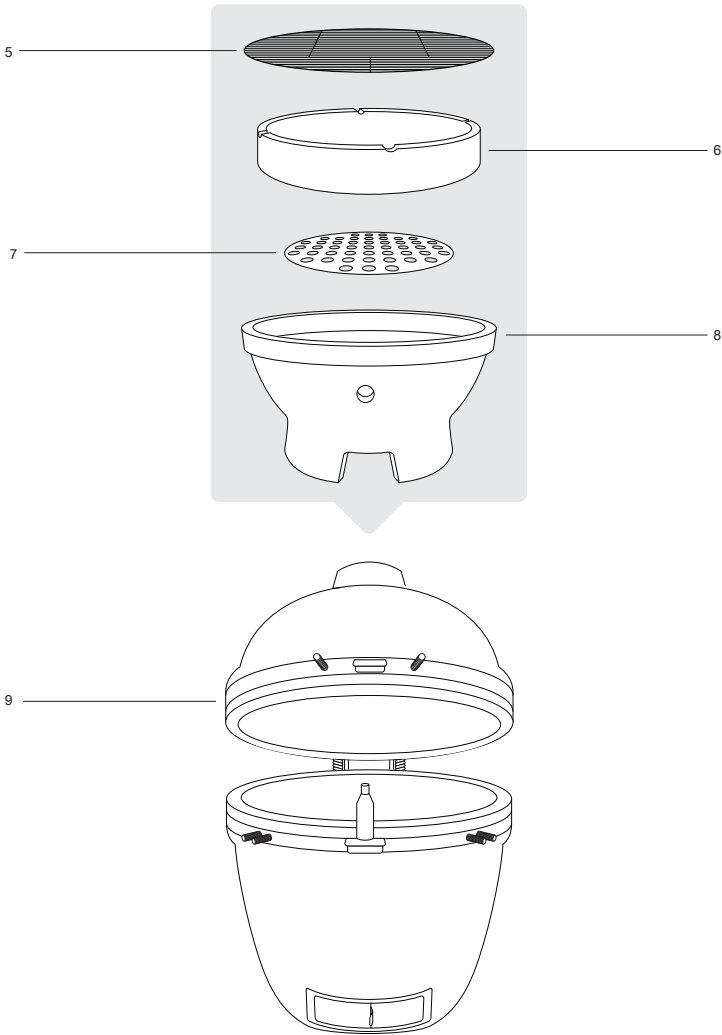
**Paso 2:** Para ensamblar el carro, inserte los dos tirantes transversales (4) en uno de los cuatro soportes (1) desde arriba y desde abajo.

**Paso 3:** Introduzca los travesaños (4) en los otros tres soportes (1).



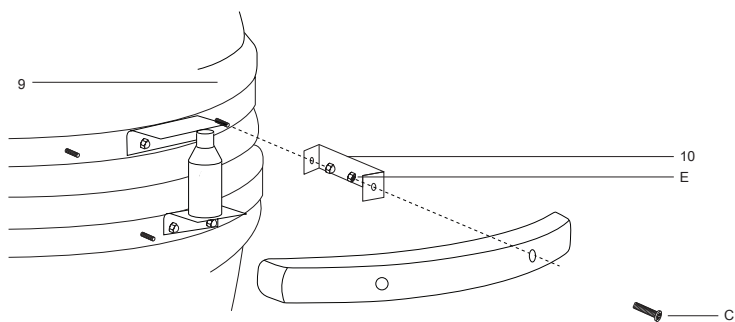
- Paso 4:** Fije los soportes (1) a los travesaños (4) con 16 tornillos (A). Compruebe que el soporte está bien sujeto antes de colocar el cuerpo de la parrilla (9).
- Paso 5:** Antes de colocar el cuerpo de la parrilla (9), retire todos los objetos que haya en la parrilla para facilitar su elevación.
- Paso 6:** Se necesitan al menos dos 2 personas para levantar la parrilla en el soporte. Alcanza la salida de aire con una mano y debajo de la parrilla con la otra. No agarre la bisagra de la mesa auxiliar. Esto puede causar daños en el aparato.
- Paso 7:** Coloque el cuerpo de la parrilla sobre la base. La salida de aire inferior debe estar en la parte delantera del soporte para que la salida de aire pueda abrirse y cerrarse sin obstrucción.



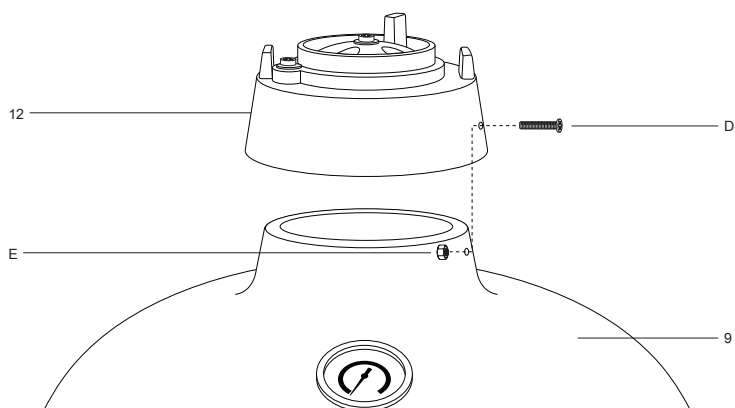


**Paso 8:** Cuando el cuerpo de la parrilla esté firmemente unido a la base, monte el inserto de cerámica (8), la placa de carbón (7), el anillo superior (6) y la parrilla (5).

**Paso 9:** Empuje hacia abajo las palancas de las ruedas (2) para evitar que la parrilla se desplace.



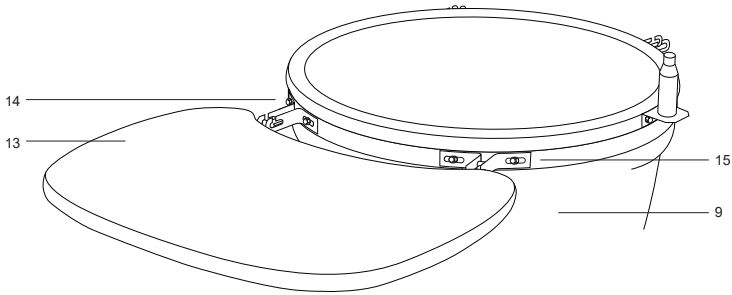
**Paso 10:** Fije el asa (10) a la tapa (9). Fije los soportes de las asas (11) con los dos tornillos y tuercas ciegas premontados. Coloque las asas (11) en los soportes (10). Utilice 2 tornillos (C) y tuercas (E).



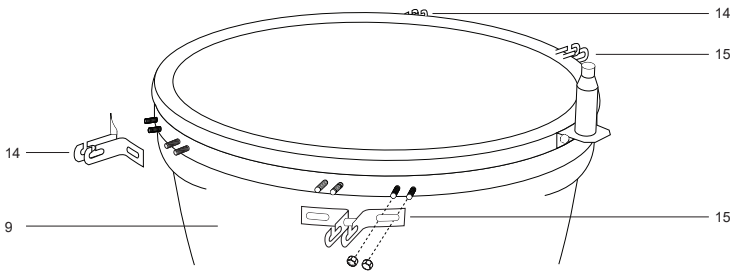
**Paso 11:** Para fijar la rejilla de ventilación superior (12) al cuerpo de la parrilla (9), colóquela en su lugar y alinéela con ambos agujeros. Fije 2 tornillos (D) y tuercas (E). El tornillo de salida de aire superior está a la izquierda cuando está montado.

**Paso 12:** Fije los dos soportes de la mesa lateral (14) al cuerpo de la parrilla (9) utilizando los 4 x tornillos premontados y las tuercas ciegas por soporte. Tenga en cuenta la posición indicada en la figura anterior.

**Paso 13:** Repite el paso 12 en el otro lado.



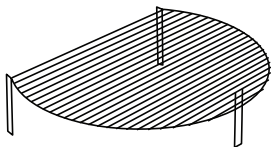
**Paso 14:** Coloque las dos bisagras de la mesa lateral en los soportes de la mesa lateral (14, 15).



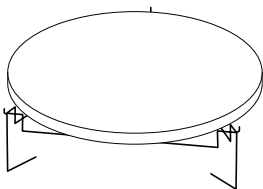
---

**ACCESORIOS (SE COMPRAN POR SEPARADO)**

---

**Segundo nivel de parrilla**

Parrilla de acero inoxidable para una mayor capacidad de asado

**Piedra para pizza con patas**

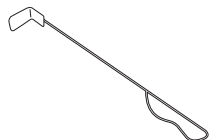
Accesorio esencial para cocinar pizzas, panes planos y otros alimentos.

**Clip**

Esto le permite levantar la piedra de la pizza una rejilla de la parrilla cuando están demasiado calientes para manejar.

**Cubierta para la lluvia**

Cuando la parrilla se haya enfriado y no se utilice, puede cubrirla con la cubierta para la lluvia.

**Gancho**

Cuando el combustible de la parrilla se haya quemado, utilice esta herramienta para retirar la ceniza del fondo.

---

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

---

### Encender la barbacoa

- Para encender la barbacoa, coloque un periódico enrollado con cubos de leña o encendedores sólidos en la placa de carbón. A continuación, coloque 2 o 3 puñados de carbón vegetal sobre el periódico.
- No utilice gasolina, alcohol, encendedores líquidos o similares para encender el fuego.
- No llene demasiado la barbacoa con combustible. Si el fuego es demasiado intenso, puede dañar la barbacoa.
- Deje la barbacoa hasta que todo el combustible se haya consumido y apagado.
- Si las llamas son demasiado altas cuando se utiliza por primera vez, la junta puede dañarse antes de que se cure correctamente.
- Compruebe el apriete de todas las fijaciones después del primer uso. La banda metálica que une la tapa con el cuerpo de la parrilla se expande debido al calor y puede soltarse. Se recomienda comprobar la banda y apretarla con una llave si es necesario. Ahora puedes usar la parrilla normalmente.

### Apagar bien

- Para extinguir el fuego, deje de añadir combustible y cierre todas las aberturas y la tapa para permitir que el fuego se consuma de forma natural.
- NO utilice agua para apagar el carbón, ya que podría dañar la cerámica de la parrilla.

### Almacenamiento

- Cubra la parrilla con una cubierta adecuada para la lluvia cuando no la utilice y cuando la guarde al aire libre después de que se haya enfriado completamente.
- La parrilla cromada no es apta para el lavavajillas. Utilice un detergente más suave con agua tibia.
- Cuando utilice el grill, presione las dos ruedas de bloqueo para detener el aparato durante su uso.
- Se recomienda guardar la parrilla bajo techo en un garaje o cobertizo para protegerla durante el invierno.

## Limpieza

- La parrilla es autolimpiable. Calentar el grill a 260 °C durante 30 minutos. Toda la comida y los restos se quemarán.
- No utilice agua ni otros tipos de agentes de limpieza para limpiar el interior de su parrilla. Las paredes son porosas y absorben todos los líquidos utilizados, lo que puede hacer que la parrilla se agriete si el hollín es excesivo.
- Utilice un cepillo de alambre para raspar los residuos de carbón antes del siguiente uso.
- Utilice un limpiador no abrasivo para limpiar las parrillas y las rejillas una vez que el aparato se haya enfriado completamente.
- Para limpiar la superficie exterior, espere a que la parrilla se haya enfriado y utilice un paño húmedo con un detergente suave.

## Mantenimiento

- Apriete las correas y engrase la bisagra dos veces al año , o con más frecuencia si es necesario.

## Instrucciones de iluminación, uso y cuidado

- Asegúrese de que la parrilla esté colocada sobre una superficie firme, plana, nivelada, resistente al calor y no combustible, lejos de objetos combustibles.
- Asegúrese de que la parrilla esté al menos a 2 m de altura y a 2 m de distancia de los objetos cercanos.
- Para encender la barbacoa, utilice un periódico enrollado con algunos cubos de leña o encendedores sólidos en la placa de carbón (7) en la base de la barbacoa. A continuación, coloca 2 o 3 puñados de carbón vegetal sobre el periódico.
- No utilice líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o reencender la parrilla.
- Abra el respiradero inferior y encienda el periódico con un encendedor largo o con cerillas de seguridad. Una vez que haya prendido el fuego, deja la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para crear un pequeño lecho de brasas calientes.
- Deje que el carbón se caliente al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de asar por primera vez. No empiece a asar hasta que se haya formado una capa de ceniza en el carbón.
- Se recomienda no avivar o girar las brasas después de encenderlas. Esto permite que las brasas se quemen de manera más uniforme y eficiente.
- Utilice únicamente guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.
- Para más instrucciones sobre la cocción en función de la temperatura y la duración, consulte los siguientes apartados.

## Consejos para asar a baja temperatura

- Enciende los trozos de carbón según las instrucciones anteriores. No mueva ni avive las brasas una vez encendidas.
- Abra la ventilación inferior completamente y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para crear un pequeño lecho de brasas calientes.
- Vigile la parrilla hasta que se caliente a la temperatura deseada.
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
- Ahora puede empezar a asar.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla sólo ligeramente para permitir la salida del aire y evitar una fuga de aire o una llamarada, que puede causar lesiones.
- Siga siempre la información sobre la cocción de los alimentos.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.

## Información sobre el tabaquismo

- Siga las instrucciones anteriores como si fuera a poner en marcha una olla de cocción lenta.
- Vigile la parrilla hasta que alcance a la temperatura deseada.
- Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre la ventilación superior y compruebe la temperatura durante unos minutos más.
- Usando guantes resistentes al calor, espolvoree las astillas de madera en un círculo sobre el carbón caliente.
- Ahora está listo para usar la parrilla para ahumar.  
CONSEJO: Sumerja las astillas de madera o las tablas de cocina en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.
- **IMPORTANTE:** Cuando se abre la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla sólo ligeramente para añadir aire de forma lenta y segura. Esto evitará que el aire se retraiga o se dispare, lo que puede causar lesiones.
- Siga la información sobre la cocción de alimentos de este manual.
- Utilice SIEMPRE guantes resistentes al calor cuando trabaje con cerámica caliente o superficies de cocción.

## Consejos para asar a alta temperatura





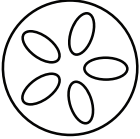

1. Encienda los trozos de carbón según las instrucciones anteriores.
  2. Cierre la tapa y abra completamente las ranuras de ventilación.
  3. Supervise la parrilla hasta que haya alcanzado la temperatura deseada (consulte la Guía de temperaturas de la parrilla).
  4. Cierre la ventilación superior y compruebe la temperatura durante unos minutos más.
- Ahora está lista para cocinar.
  - **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla sólo ligeramente para permitir la salida del aire y evitar una fuga de aire o una llamarada, que puede causar lesiones.
  - Siga siempre la información sobre la cocción de los alimentos.
  - Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.

## Información sobre la parrilla

- No empiece a asar hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Lea y siga estas instrucciones cuando cocine en su parrilla.
- Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga siempre la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y los utensilios de la parrilla estén limpios y sin restos de comida.
- NO utilice los mismos utensilios para los alimentos cocinados y no cocinados.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocinada antes de comerla.
- **PRECAUCIÓN:** comer carne cruda o poco cocinada puede provocar una intoxicación alimentaria (por ejemplo, por cepas de bacterias como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne esté poco hecha, ábrala para asegurarse de que está totalmente cocida.
- **ATENCIÓN:** si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos de la carne deben ser claros y no debe haber impurezas.
- Se recomienda preparar los cortes de carne más grandes y las articulaciones antes de cocinarlos finalmente en la parrilla.
- Limpie siempre las superficies de cocción y los utensilios de la parrilla después de cocinar en ella.



## GUÍA DE TEMPERATURAS DE LA BARBACOA

Tipo de carne	Tiempo de asado	Arriba Ventilación	Abajo Ventilación
<b>Cocción lenta/ahumado (110°C - 135°C)</b>			
Falda de ternera	2 horas cada 500 gr		
Cerdo despiezado	2 horas cada 500 gr		
Pollo entero	3-4 horas		
Costillas	3-5 horas		
Asar	más de 9 horas		
<b>Cocción lenta/ahumado (110°C - 135°C)</b>			
Pescado	15-20 min		
Filete de cerdo	15-30 min		
Pollo despiezado	30-45 min		
Pollo entero	30-45 min		
Pierna de cordero	1-1,5 horas		
Pavo	2-4 horas		
Jamón	2-5 horas		
<b>Asar fuerte (260 °C - 370 °C)</b>			
Filetes	5-8 min		
Costilla de cerdo	6-10 min		
Hamburguesa	6-10 min		
Salchicha	6-10 min		







**KLARSTEIN**