



## Grill mit Konvektor- und Räucherfunktion

10030556

**KLARSTEIN**

Sehr geehrter Kunde,

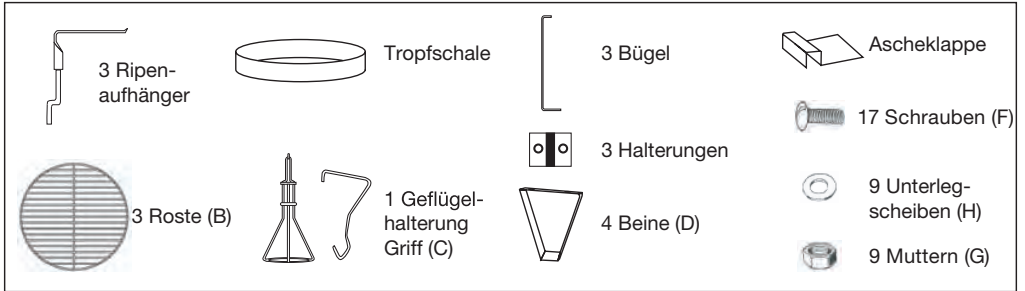
wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Sicherheitshinweise

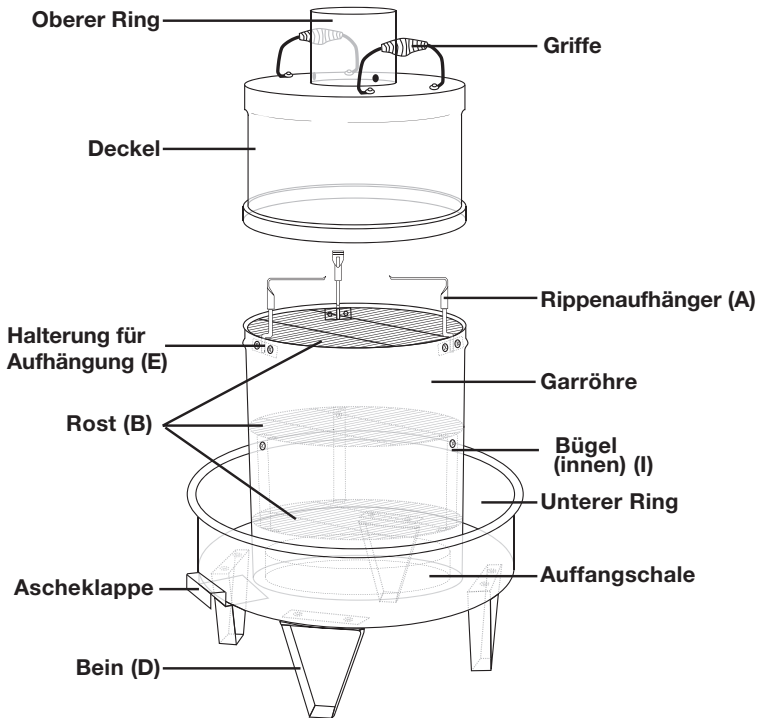
- Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zum Tode, einer ernsthaften Verletzung oder Verlust von Eigentum führen. Lesen und befolgen Sie vor der Benutzung die Bedienungsanleitung.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Außengebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nie in einem Haus, Wohnwagen, Zelt, Werkstatt oder einem umschlossenen Bereich, da sich Kohlenmonoxid bilden und zum Tod führen kann.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Heizgerät.
- Stellen Sie den Grill von Gebäuden, trockenem Laub und entflammaren Material entfernt auf. Vermeiden Sie belebte Bereiche. Garen Sie an einem gut belüfteten Ort. Achten Sie auf fliegende Funken.
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn alle Teile fest sitzen und das Gerät stabil ist.
- Tragen Sie keine lose Kleidung mit langen Hemdzipfeln, Rüschen oder Schürzenbändern in der Nähe des Grills, wenn Sie ihn anzünden.
- Lassen Sie Kinder nie das Gerät bedienen oder in dessen Nähe spielen. Halten Sie Tiere und Zuschauer fern.
- Lassen Sie niemanden um den Grill herum Tätigkeiten ausführen, während er in Betrieb ist und direkt danach. Betreiben Sie den Grill nicht in der Nähe entflammbarer Oberflächen.
- Berühren Sie nach dem Anzünden nicht die Kohle, um nachzusehen, ob sie heiß ist.
- Lassen Sie die Kohle komplett herunterbrennen und lassen Sie die Asche 48 Stunden abkühlen.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in schwere Aluminiumfolie einwickeln und Sie in einen nicht brennbaren Behälter tun. Achten Sie darauf, dass sich in der Umgebung kein brennbares Material befindet.
- Bewegen Sie den Grill nicht, während er in Benutzung ist. Fassen Sie ihn nicht am Gehäuse oder Deckel an, da dies sehr heiß sein kann.
- Verbrennen im Gerät Sie keinen Abfall, Laub, Papier, Pappe oder Sperrholz. Die Verwendung von Hartholz wird empfohlen. Verwenden Sie möglichst kein Hartholz wie Kiefer oder Zedernholz, da sie zu Funkenflug neigen.
- Halten Sie alle Schrauben und Muttern fest angezogen, um sicherzustellen, dass der Grill in einem sicheren Betriebszustand ist.

*Hinweis: Nach längerer Anwendung bleicht das Metall aus.*

## Lieferumfang



## Geräteübersicht

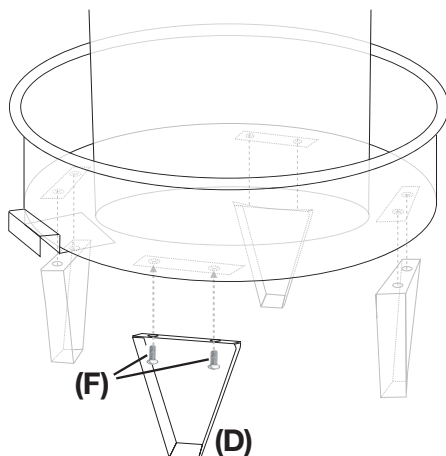


# Zusammenbau

## Schritt 1

### Anbringen der FüÙe

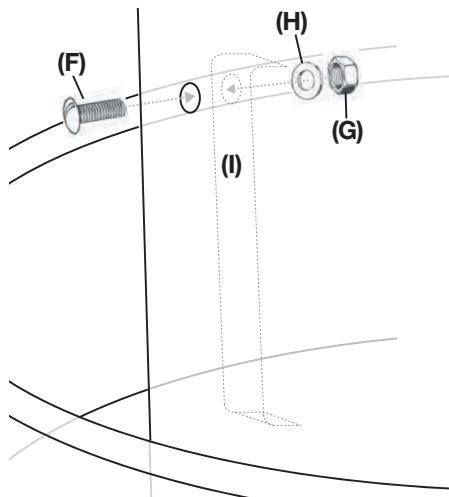
1. Richten Sie die Bohrungen der Beine (D) mit den beiden Bohrungen der Metallstreifen aus. unten dem unteren Ring aus.
2. Stecken Sie Schrauben (F) durch die ausgerichteten Bohrungen und ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 bei den verbleibenden Beinen.



## Schritt 2

### Anbringen der Haltebügel

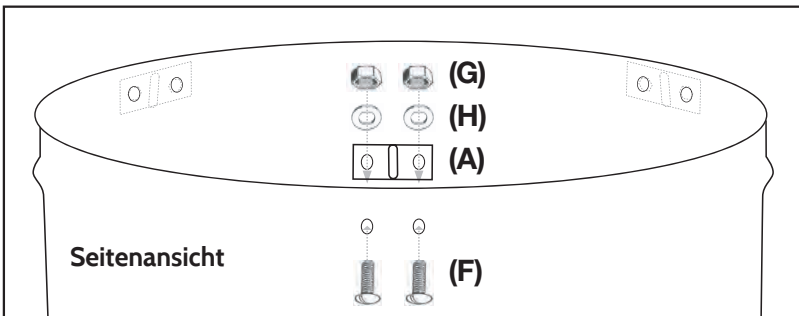
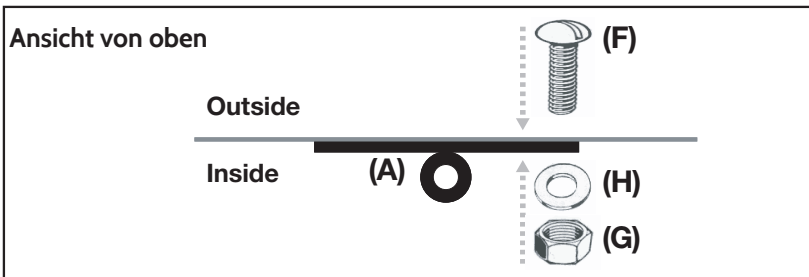
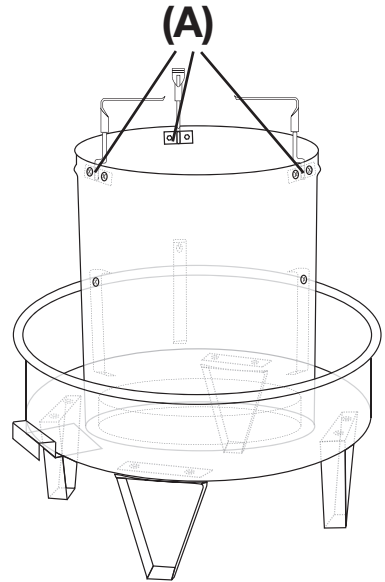
1. Richten Sie die Bohrungen oben am Bügel (I) mit der Bohrung in der Mitte der Röhre auf aus. Stecken Sie jeweils eine Schraube (F) durch die Bohrung.
2. Stecken Sie eine Unterlegscheibe (H) von innen über jede Schraube. Schrauben Sie eine Mutter (G) mit einem Schraubenschlüssel und einem Kreuzschlitzschraubendreher zum Festhalten der Schrauben an.
3. Wiederholen Sie die Schritte für die verbleibenden Haltebügel.



### Schritt 3

#### Anbringen der Rippenaufhänger

1. Richten Sie die Bohrungen der Halterung für die Aufhängung (A) mit den oberen beiden Bohrungen der Röhre aus und führen Sie zwei Schrauben (F) durch diese Bohrungen.
2. Legen Sie eine Unterlegscheibe (H) und eine Mutter (G) von innen über die Schraube. Schrauben Sie eine Mutter (G) mit einem Schraubenschlüssel und einem Kreuzschlitzschraubendreher zum Festhalten der Schrauben an.
3. Wiederholen Sie die Schritte für die verbleibenden Rippenaufhänger.

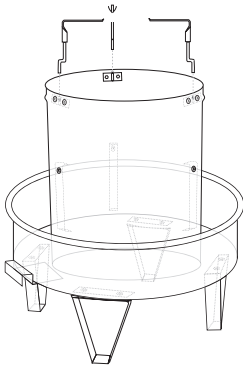
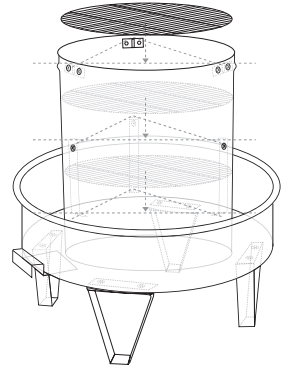


# Verwendung des Zubehörs

## 3 Grillroste

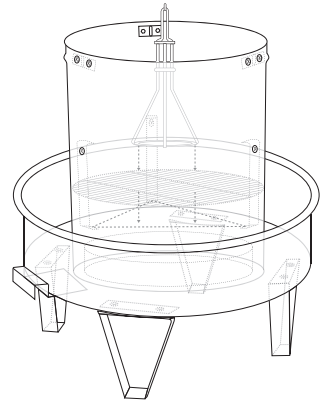
Braten, kleine Hähnchen, Schweinefilet, Schweinekotelett, Hähnchenflügel, Hähnchenhälften oder-teile, Fischfilet und Meeresfrüchte.

Die Grillroste können herausgenommen werden.



## 3 Rippenaufhänger

Auffhängen von Rippen: Nehmen Sie alle Grillroste heraus. Durchstechen Sie die Rippen mit einem Messer zwischen der zweiten und dritten Rippe.



## Geflügelhalterung und Griff

Ganze Truthähne und große Brathähnchen:

Nehmen Sie den Hals und Innereien aus dem Truthahn. Stecken Sie die Geflügelhalterung in die Bauchhöhle des Geflügels. Die Spitze des Ständers muss aus dem Hals herausragen.

Nehmen Sie die beiden Grillroste heraus. Verwenden Sie dazu den Hebegriff, um die Geflügelhalterung auf den unteren Grillrost zu platzieren. Die Halterung muss ausbalanciert sein. Nach der Zubereitung verwenden Sie den Griff, um die Halterung herauszunehmen.



## Warnung: Erstickungsgefahr

Die Verwendung des Grill im Haus kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Hersteller: Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin

Dear Customer,

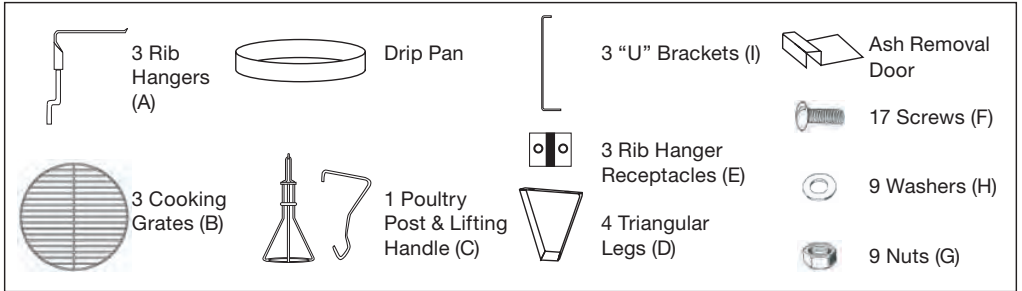
Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

## Safety Instructions

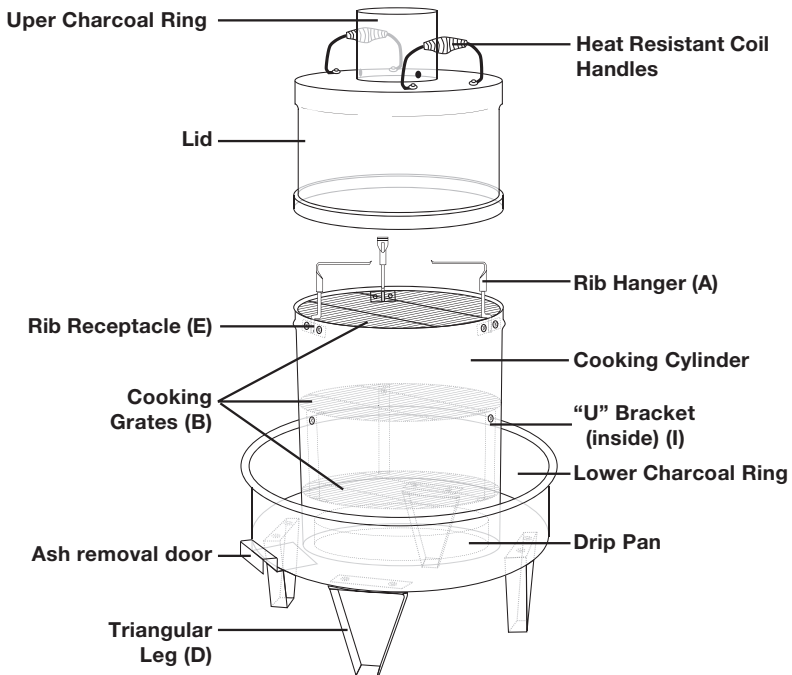
- Failure to follow these instructions could result in death, serious injury, and/or property loss. Read and follow instructions carefully before using the barbecue! Always read the owners manual before using the device and follow specific usage, assembly and safety procedures.
- The appliance is designed for OUTDOOR HOUSEHOLD USE Only.
- Never use the appliance inside a house, trailer, tent, garage, or any enclosed area because carbon monoxide may accumulate and cause death.
- Do not use the appliance as a space heater. Set up the barbecue way from buildings, dry leaves, or any combustible materials. Avoid high traffic areas and always cook in a well-ventilated area. Be mindful of windblown sparks.
- Do not ever use the grill unless all parts of the unit are firmly in place and the unit is stable.
- Do not wear loose clothing with hanging shirt tails, frills, or apron strings around the barbecue when lighting or cooking.
- Never allow children to operate the grill or play near it. Keep animals and bystanders out of the barbecue area.
- Do not allow anyone to conduct activities around the appliance when it is in use, or immediately following its use. Never operate the appliance near combustible surfaces.
- Once the appliance has been lit, do not touch the charcoals to see if they are hot.
- Allow coals to burn out completely and let the ashes cool for 48 hours before disposing of them.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy-duty aluminium foil and putting them in a non-combustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container.
- Do not burn trash, leaves, paper, cardboard or plywood in the barbecue. The use of seasoned hardwood is recommended. Avoid using softwood such as pine or cedar because they are likely to throw sparks.
- Keep all screws and nuts tight to be sure barbecue is in safe working condition.
- Inspect on regular basis to ensure that the barbecue is operational.

*NOTE: After repeated use, a discolouration of the metal will occur.*

## Scope of Supply



## Product Description



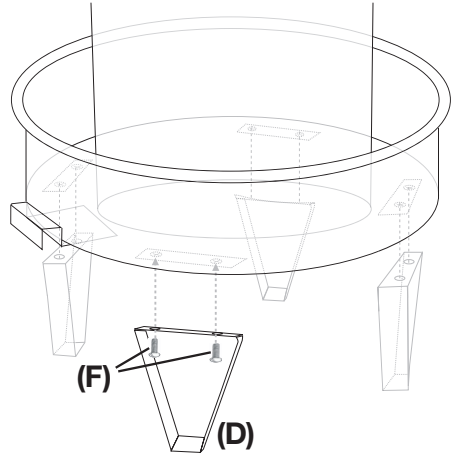


# Assembly

## Step 1

Attach the legs

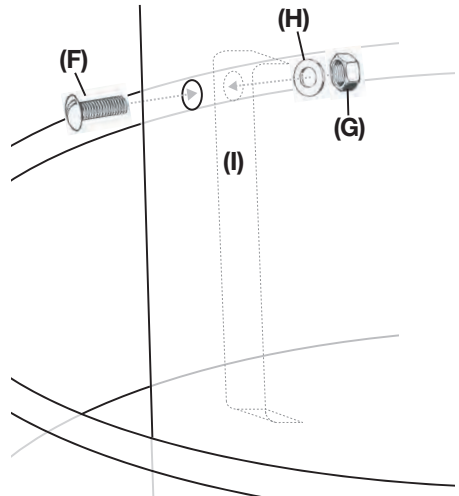
1. Align the two holes of the legs (D) with the two holes on the metal strips located underneath the lower charcoal ring.
2. Place screw (F) in aligned holes and tighten using a Phillips head screwdriver.
3. Repeat steps 1 and 2 for remaining legs.



## Step 2

Attach the "U" brackets

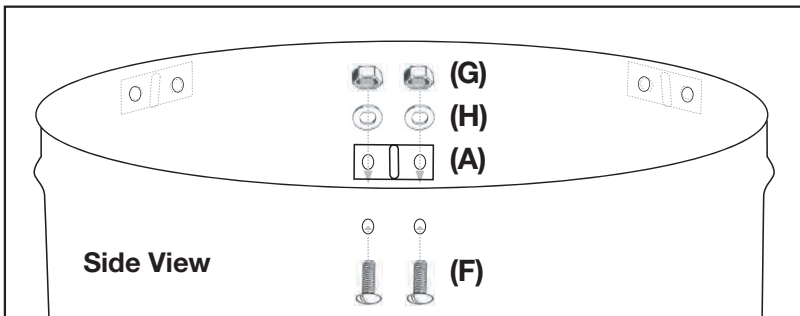
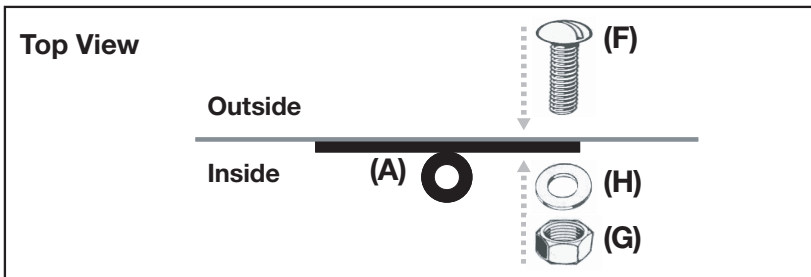
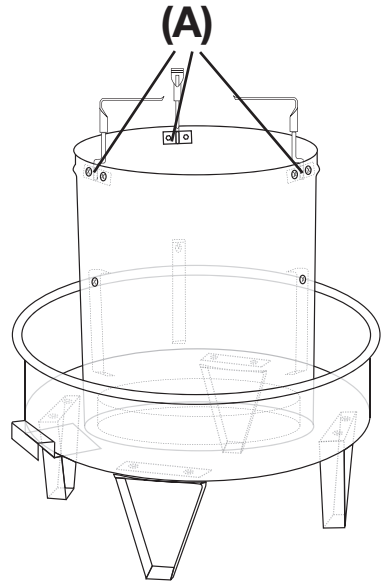
1. Align the hole at the top of the "u" bracket (I) with the hole in the center of the cooking cylinder and slide one screw (F) through the aligned holes.
2. Place washer (H) and nut (G) over screw on the inside of the cooking cylinder. Tighten nut (G) using Crescent wrench and Phillips head screwdriver.
3. Repeat steps 1 and 2 for the remaining "u" brackets.



### Step 3

Attach the receptacles

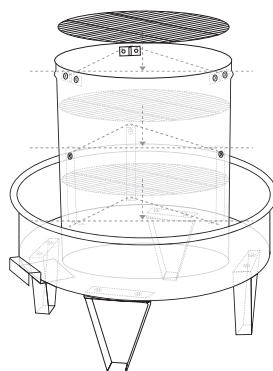
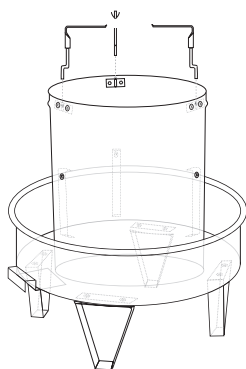
1. Align the two holes of the Rib Receptacle (A) with the top two holes in the cooking cylinder and slide two screws (F) through the aligned holes.
2. Place washer (H) and nut (G) over screw on the inside of the cooking cylinder. Tighten nut (G) using Crescent wrench and Phillips head screwdriver.
3. Repeat steps 1 and 2 for remaining Rib Receptacles.



## Use of the Attachments

### 3 Cooking Grates

Roasts, small chickens, pork tenderloins, pork chops, chicken wings, chicken halves/parts, fish filet and seafood—Grates are removable and can be used individually to accommodate larger cuts of meat or can be used together to accommodate large quantities.

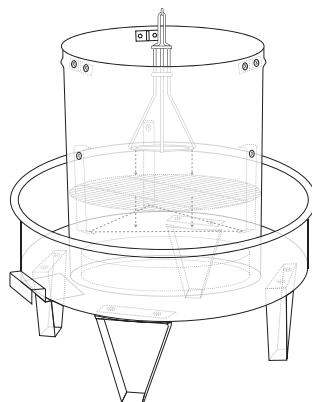


### 3 Rib Hangers

Ribs—Remove all cooking grates. With a knife, pierce ribs between the 2nd and 3rd bone on the wide end of the rack. Hang ribs vertically by sliding rib hanger through the opening.

### Poultry Stand and Lifting Handle

Whole turkeys and large roaster chickens—Ensure neck and giblets are removed from poultry product. Insert poultry stand into large cavity of the poultry product, ensuring the top of the poultry stand is exposed through the neck. Remove the top two cooking grates. Use lifting handle to place stand on the bottom cooking grate. Ensure stand is well balanced on cooking grate. When cooking is complete, use lifting handle to remove poultry stand.



### Warning: Danger of Suffocation

Using the cooker indoors can cause carbon monoxide poisoning.

Producer: Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin. Germany



## Barbecue à convection et fumoir

10030556

**KLARSTEIN**

Chère cliente, cher client,

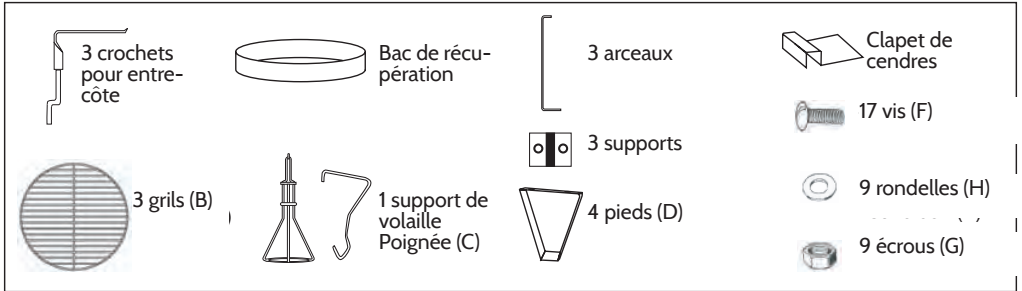
Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Consignes de sécurité

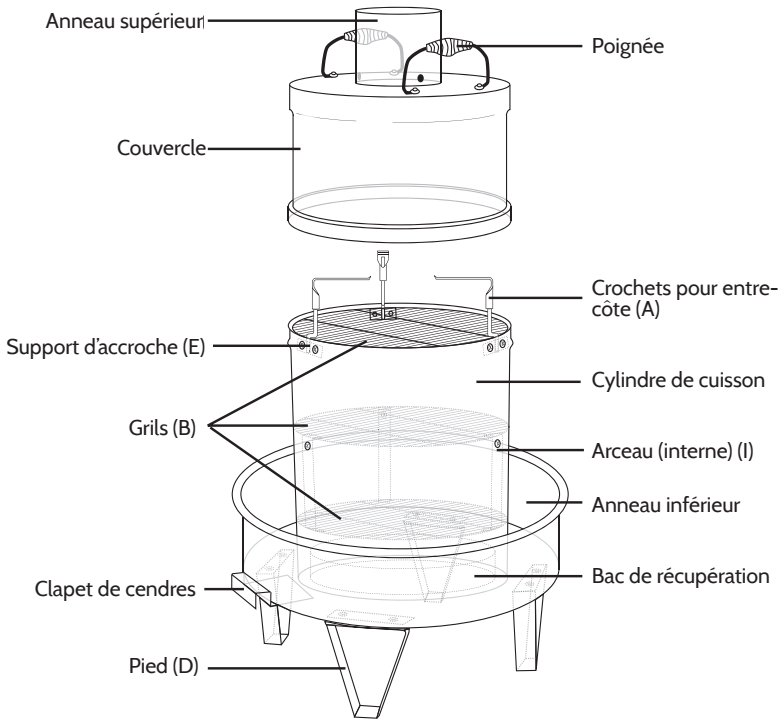
- Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner la mort, des blessures graves ou la perte de biens. Lire et respecter le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- L'appareil est uniquement destiné à une utilisation en extérieur.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans une maison, un camping-car, une tente, un atelier ou dans toute pièce fermée, car il dégage du monoxyde de carbone pouvant entraîner la mort.
- Ne pas utiliser le barbecue comme système de chauffage.
- Tenir le barbecue à distance des bâtiments, des feuilles mortes et des matériaux inflammables. Éviter les zones passantes. Cuire dans un lieu bien aéré. Attention aux projections de flammèches.
- Utiliser le barbecue uniquement lorsque toutes les pièces sont fixées et que l'appareil est stable.
- Ne pas porter de vêtements lâches avec un long pan de chemise, des froufrous ou de ruban de tablier à proximité du barbecue au moment de l'allumer.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser le barbecue ou jouer à proximité. Tenir les animaux et les badauds à l'écart.
- Ne laisser personne effectuer des actions autour du barbecue pendant et immédiatement après son fonctionnement. Ne pas faire fonctionner le barbecue à proximité de surfaces inflammables.
- Ne pas toucher le charbon après l'allumage pour vérifier s'il est chaud.
- Laisser le charbon brûler complètement et laisser les cendres refroidir pendant 48 heures.
- Jeter les cendres froides en les emballant dans des feuilles d'aluminium puis dans un récipient non inflammable. S'assurer qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Ne pas déplacer le barbecue pendant son utilisation. Ne pas le saisir au niveau de la coque ou du couvercle, car ils peuvent être extrêmement brûlants.
- Ne pas brûler de déchets, de feuilles mortes, de papier ou de bois contreplaqué dans l'appareil. Il est recommandé d'utiliser du bois dur. Si possible, ne pas utiliser de bois dur comme le pin ou le cèdre, car ils ont tendance à provoquer des projections de flammèches.
- S'assurer que les vis et les écrous sont bien vissés pour garantir le fonctionnement sécurisé du barbecue.

*Remarque : le métal déteint après une longue utilisation.*

## Contenu de l'emballage



## Aperçu de l'appareil

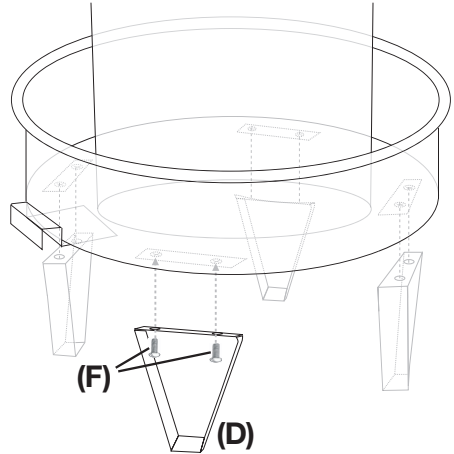


# Montage

## Étape 1

Montage des pieds

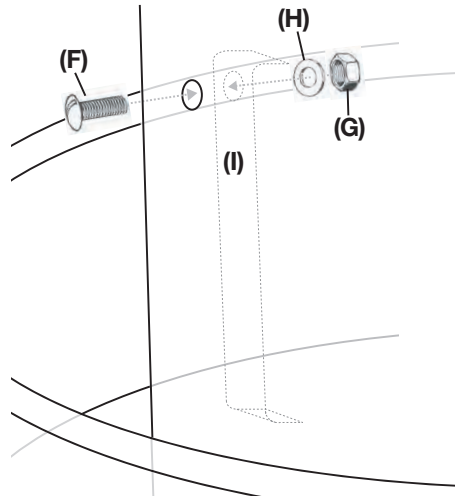
1. Aligner les trous des pieds (D) avec les deux trous de la bande métallique sous l'anneau inférieur.
2. Enfoncer les vis (F) dans les trous et les visser avec un tournevis en croix.
3. Répéter les étapes 1 et 2 pour les autres pieds.



## Étape 2

Montage de l'arceau de maintien

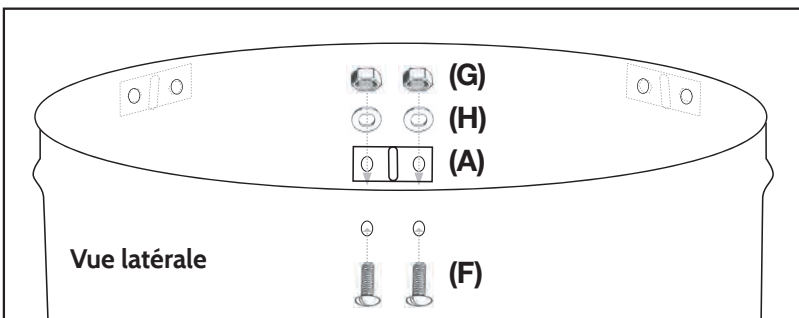
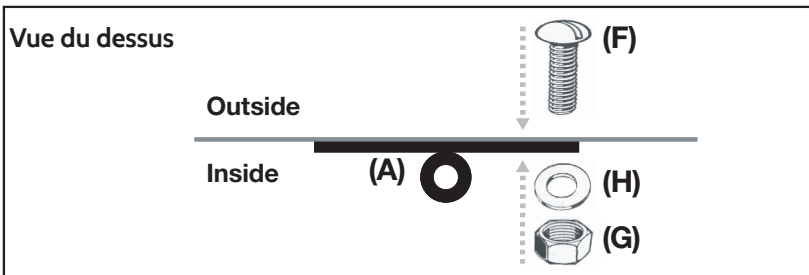
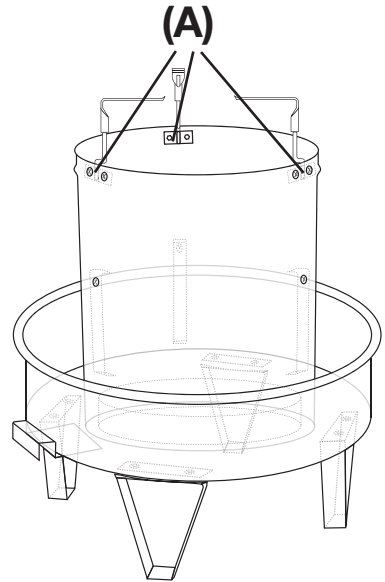
1. Aligner les trous du haut au niveau de l'arceau (I) avec les trous du milieu du cylindre. Introduire une vis (F) dans chaque trou.
2. Passer une rondelle (H) sur les vis par l'intérieur. Visser un écrou (G) avec une clé et utiliser un tournevis en croix pour serrer la vis.
3. Répéter l'opération pour les arceaux de maintien restants.



### Étape 3

#### Montage de l'arc de maintien

1. Aligner les trous du support d'accrochage (A) avec les trous du haut du cylindre et introduire deux vis (F) dans les trous.
2. Placer une rondelle (H) et un écrou (G) de l'intérieur sur les vis. Visser un écrou (G) avec une clé et utiliser un tournevis en croix pour serrer la vis.
3. Répéter l'opération pour l'autre accroche pour entre-côte.

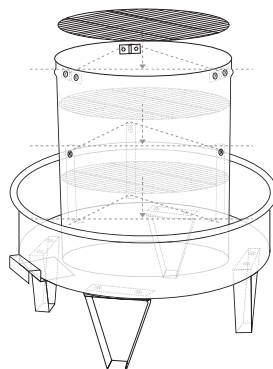
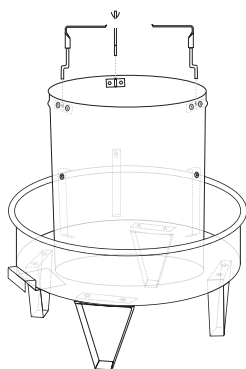




## Utilisation des accessoires

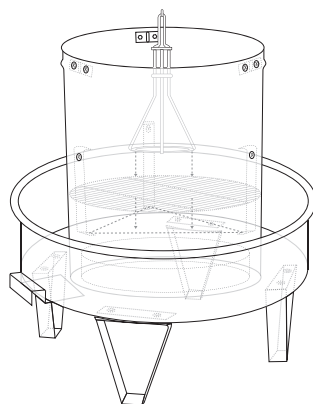
### 3 grils

Pour griller de petits poulets, du filet de porc, des côtelettes de porc, des ailes de poulet, des pilons de poulet, du filet de poisson et des fruits de mer. Les grils sont amovibles.



### Trois crochets pour entrecôte

Pour accrocher l'entrecôte, retirer tous les grils. Piquer l'entrecôte avec un couteau entre la deuxième et troisième côte.



### Support pour volaille et poignée

Dinde ou poulet entier :

Enlever le cou et les entrailles de la dinde. Piquer le support de volaille dans l'ouverture ventrale de la volaille. La pointe du support doit sortir par le cou.

Sortir les deux grils. Utiliser pour cela la poignée de levage pour placer le support de volaille et le grill du bas. Le support doit être bien équilibré. Après cette préparation, utiliser la poignée pour sortir le support.



### Attention : risques d'étouffement

L'utilisation du grill à l'intérieur d'une maison peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

Fabricant : Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlin. Allemagne



## Griglia con funzione convettore e affumicatore

10030556

**KLARSTEIN**

Gentile cliente,

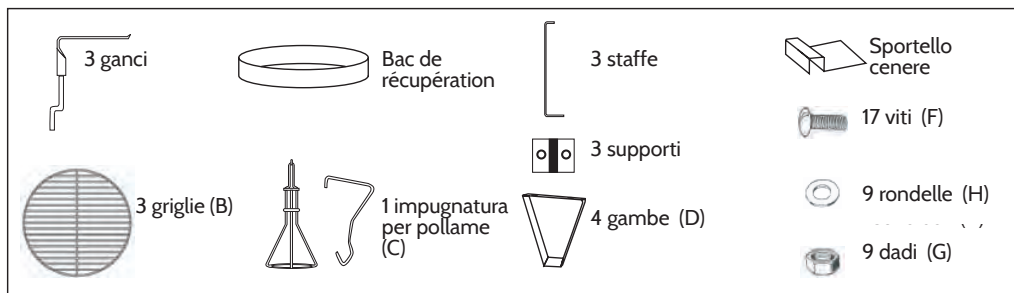
La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

## Avvertenze di sicurezza

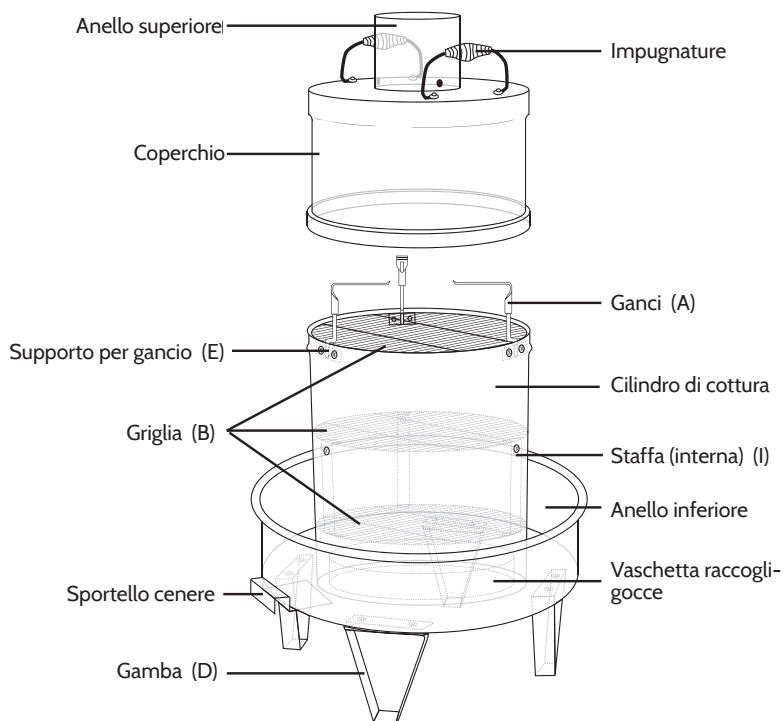
- Un utilizzo improprio del dispositivo può comportare morte, gravi infortuni o il danneggiamento di altri oggetti. Prima dell'uso leggere e seguire il manuale di istruzioni.
- Il dispositivo è per un uso esclusivamente esterno.
- Non utilizzare mai il dispositivo in casa, in camper, in tenda, in officina o in altri ambienti chiusi poiché la formazione di monossido di carbonio può causare la morte.
- Non utilizzare la griglia come dispositivo per il riscaldamento.
- Collocare la griglia lontano da foglie secche e da materiale infiammabile. Evitare di utilizzare il dispositivo in zone trafficate. Grigliare in un luogo ben arieggiato. Prestare attenzione alle scintille.
- Utilizzare la griglia solo se tutti i componenti sono ben fissati e il dispositivo è stabile.
- Non indossare indumenti larghi con maniche lunghe, collane o simili vicino alla griglia durante l'accensione.
- I bambini non devono utilizzare il dispositivo o giocare nelle sue vicinanze. Tenere lontano gli animali.
- Non eseguire alcuna attività intorno alla griglia mentre è in funzione e subito dopo l'uso. Non accendere la griglia vicino a superfici infiammabili.
- Non toccare il carbone subito dopo averlo acceso per controllare se è caldo.
- Far spegnere completamente il carbone e far raffreddare la cenere.
- Smaltire la cenere fredda avvolgendola in fogli di alluminio resistenti e metterla in un contenitore non infiammabile. Assicurarsi che nelle vicinanze non ci sia materiale infiammabile.
- Non spostare la griglia durante l'uso. Non toccare l'alloggiamento o il coperchio poiché questo diventa molto caldo quando la griglia è in funzione.
- Non bruciare nella griglia immondizia, foglie secche, carta o compensato. Si consiglia l'utilizzo di legno duro. Tuttavia non utilizzare cedro o pino poiché tendono a formare scintille.
- Serrare saldamente tutte le viti e i dadi per un utilizzo sicuro del dispositivo.

*Nota: dopo un utilizzo prolungato del dispositivo, il metallo si scolorisce.*

## Consegna



## Descrizione del prodotto

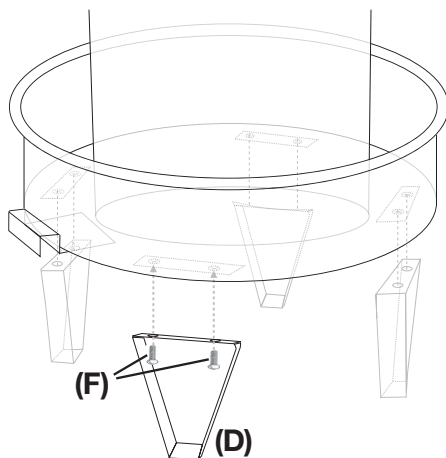


# Montaggio

## Fase 1

Assemblare le gambe

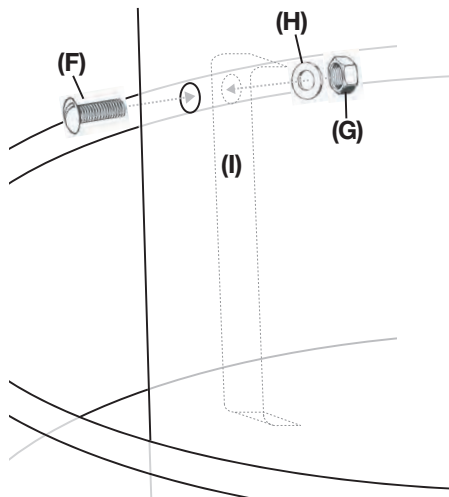
1. Allineare i fori delle gambe (D) ad entrambi i fori dei listelli in metallo situati sotto l'anello inferiore.
2. Inserire le viti (F) attraverso i fori allineati e serrarle con un cacciavite a croce.
3. Ripetere le fasi 1 e 2 con le gambe restanti.



## Fase 2

Assemblare le staffe

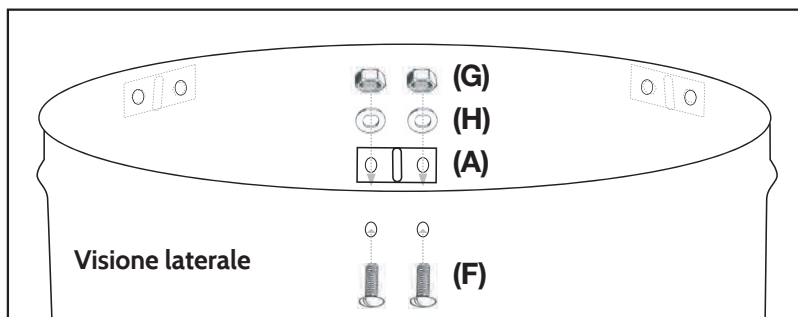
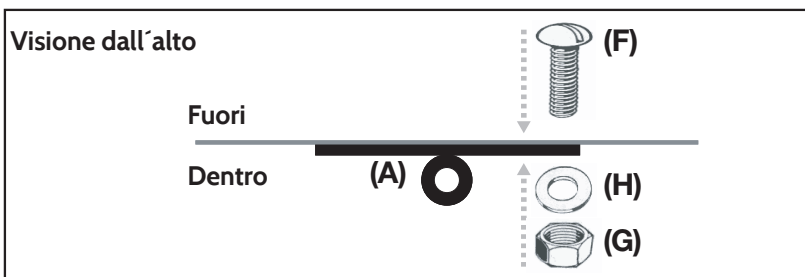
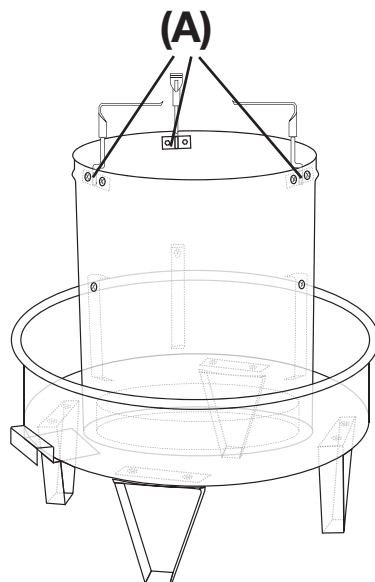
1. Allineare i fori posti in alto sulla staffa (I) con il foro al centro del cilindro. Inserire una vite (F) ciascuna attraverso i fori allineati.
2. Inserire una rondella (H) e un dado (G) sopra la vite dall'interno del cilindro. Utilizzare una chiave inglese e un cacciavite a croce per serrare il dado.
3. Ripetere la procedura per le staffe rimanenti.



### Fase 3

#### Assemblare i ganci

1. Allineare i fori del supporto per il gancio (A) a entrambi i fori superiori del cilindro e inserire due viti (F) attraverso i fori allineati.
2. Inserire una rondella (H) e un dado (G) sulla vite dall'interno del cilindro. Serrare il dado (G) utilizzando una chiave inglese e un cacciavite a croce.
3. Ripetere la procedura con i ganci restanti.

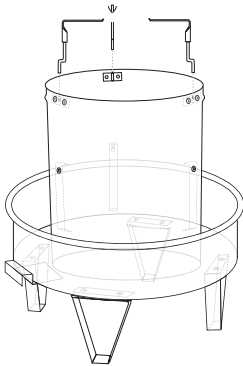
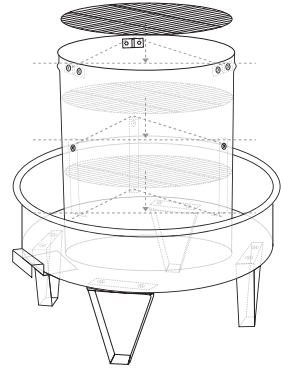


## Utilizzo degli accessori

### 3 griglie

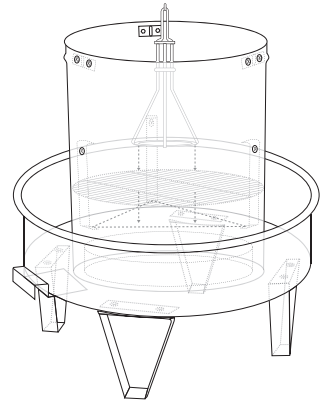
Arrostire pollo, filetto di maiale, cotoletta di maiale, ali di pollo, mezzo pollo, pesce e frutti di mare.

Le griglie sono rimovibili.



### 3 ganci

Appendere i ganci: estrarre tutte le griglie. Punzecchiare la carne con un coltello.



### Supporto per il pollame e impugnatura

Tacchino intero e pollo grande:

Rimuovere il collo e le interiora del tacchino. Inserire il supporto nella cavità addominale del pollo. La punta del supporto deve fuoriuscire dal collo.

Togliere entrambe le griglie. Utilizzare l'impugnatura per posizionare il supporto sulla griglia inferiore. Il supporto deve essere bilanciato. Al termine della cottura, utilizzare l'impugnatura per estrarre il supporto.



### Attenzione: pericolo di soffocamento

L'uso in casa della griglia può comportare un avvelenamento da monossido di carbonio.

Produttore : Chal-Tec GmbH Wallstr. 16 10179 Berlino. Germania



## Parrilla con convector y función de ahumador

10030556

**KLARSTEIN**



Estimado cliente,

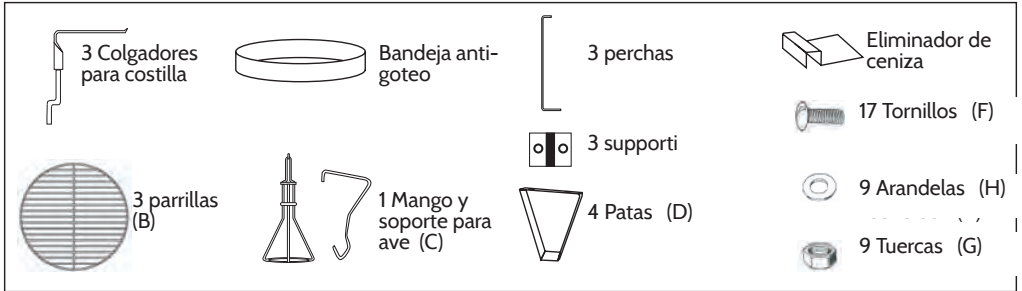
La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di seguridad e da un uso improprio del dispositivo.

## Indicaciones de seguridad

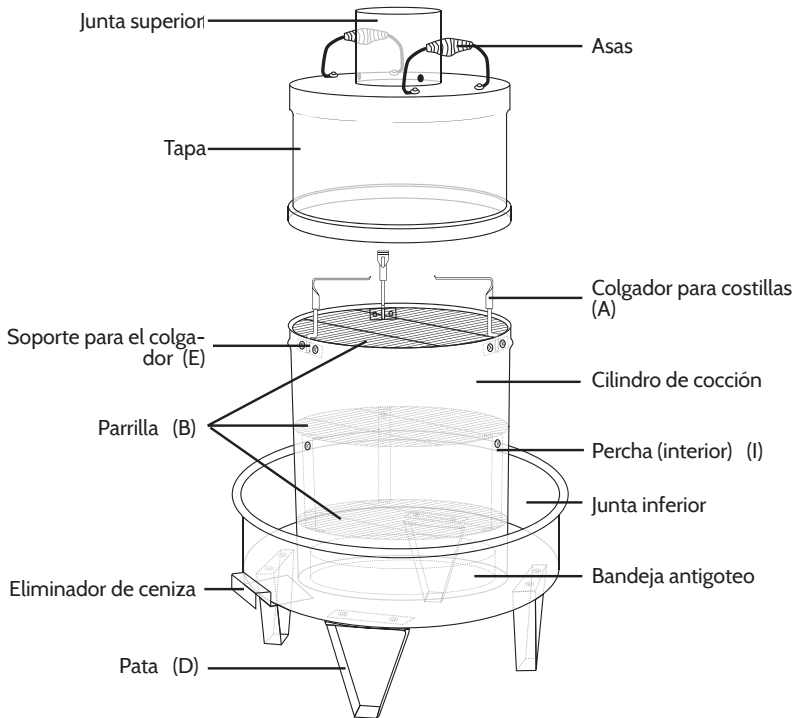
- El no seguimiento de estas indicaciones de seguridad puede provocar la muerte, una lesión grave o la pérdida de la garantía. Lea y siga este manual de instrucciones antes de la utilización del aparato.
- El aparato solamente es apto para un uso en exteriores.
- Nunca utilice el aparato dentro de una vivienda, vivienda móvil, tienda de campaña, taller o una zona cerrada; se generará monóxido de carbono que puede provocar la muerte.
- No utilice la parrilla como radiador.
- Mantenga el aparato alejado de edificios, hojas secas y materiales inflamables. Evite las zonas con mucho movimiento. Prepare los alimentos en una zona bien ventilada. Tenga cuidado con las chispas generadas.
- Utilice la parrilla solamente cuando todas las piezas se encuentren en su posición y el aparato se haya instalado de una manera estable.
- No utilice ropa suelta con mangas largas, volantes o tiras decorativas cerca de la parrilla cuando la encienda.
- No deje que los niños controlen el aparato ni jueguen a su alrededor. Mantenga a los animales y a otras personas alejadas del aparato.
- No deje que nadie realice ningún tipo de actividad junto a la parrilla mientras esté en funcionamiento. No ponga en marcha la parrilla cerca de superficies inflamables.
- No toque el carbón después de prenderle fuego para comprobar si está caliente.
- Deje que el carbón se quemé completamente y deje que las cenizas se enfríen durante 48 horas.
- Retire las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio grueso y tírelas a un contenedor no combustible. Asegúrese de que no existe material inflamable cerca del aparato.
- No mueva la parrilla durante su utilización. No toque la carcasa ni la tapa, estas alcanzarán temperaturas muy elevadas.
- No quemé en el aparato basura, hojas, papel, cartón ni contrachapado. Se recomienda la utilización de madera dura. No utilice en la medida de lo posible madera dura de pino ni cedro, pues producirán chispas.
- Apriete bien todos los tornillos y tuercas para garantizar que la parrilla se encuentra en buen estado.

*Advertencia: tras un uso prolongado, el metal perderá color.*

## Contenido del envío



## Descripción del aparato

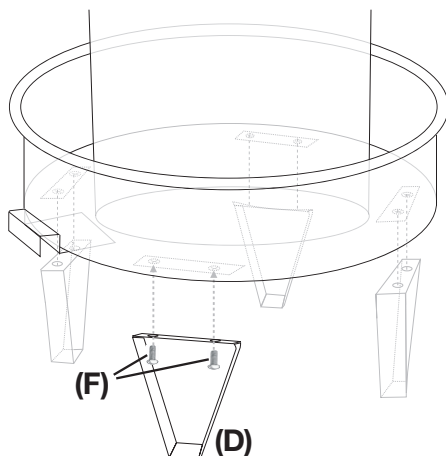


# Montaje

## Paso 1

### Montaje de las patas

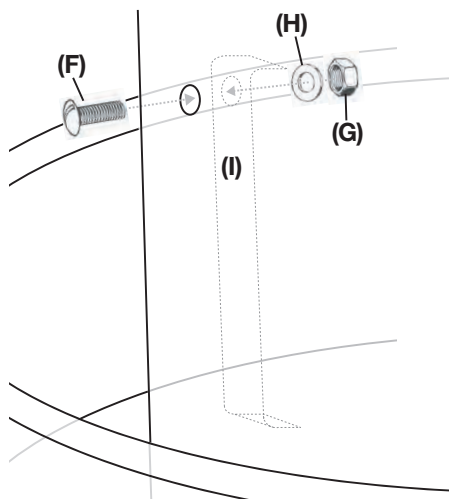
1. Alinee los orificios de las patas (D) con ambos orificios de los postes metálicos situados en la parte inferior de la junta inferior.
2. Encaje los tornillos (F) a través de los orificios alineados y apriételos con un destornillador de estrella.
3. Repita los pasos 1 y 2 para las patas restantes.



## Paso 2

### Montaje de las perchas de sujeción

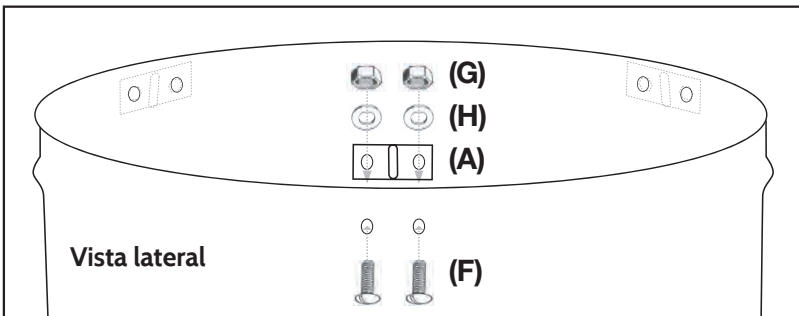
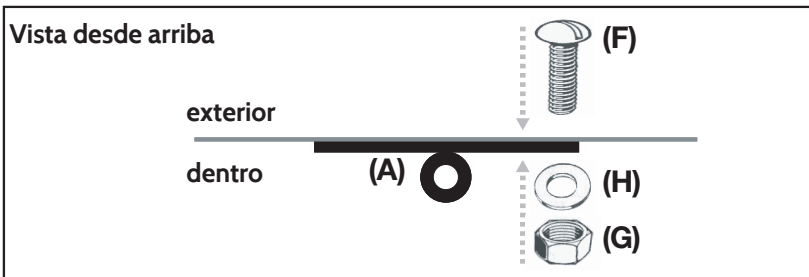
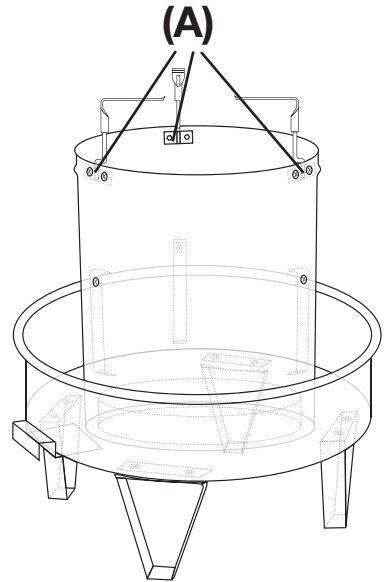
1. Alinee los orificios en la parte superior de la percha (I) con los orificios situados en medio del poste. Encaje un tornillo (F) en el orificio.
2. Coloque una arandela (H) en la parte interior de cada tornillo. Atornille una tuerca (G) con una llave y un destornillador de estrella para apretar los tornillos.
3. Repita el proceso para las perchas restantes.



### Paso 3

#### Montaje de los colgadores para costilla

1. Alinee los orificios del soporte para el colgador (A) con ambos orificios de los postes superiores y coloque 2 tornillos (F) en dichos orificios.
2. Coloque una arandela (H) y una tuerca (G) en la parte interior de cada tornillo. Atornille una tuerca (G) con una llave y un destornillador de estrella para apretar los tornillos.
3. Repita los pasos para los colgadores de costilla restantes.

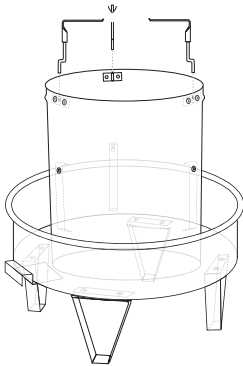
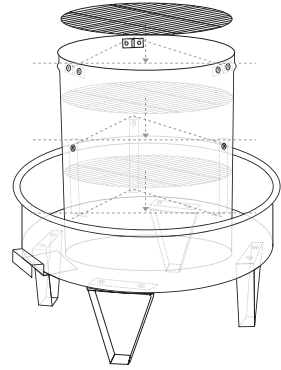


## Utilización de los accesorios

### 3 parrillas para asar

Asados, pollos pequeños, filetes de cerdo, chuletas de cerdo, alitas de pollo, mitades de pollo o partes, filetes de pescado y mariscos.

Las parrillas pueden extraerse.



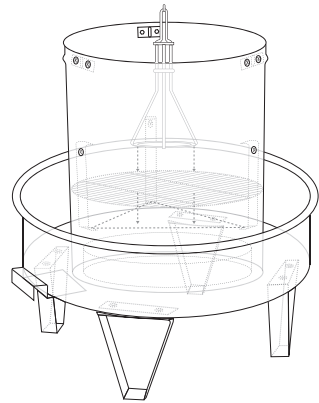
### Soporte para aves y mango

Pavos y pollos asados enteros:

Retire el cuello y las entrañas del pavo. Encaje el soporte para ave en el abdomen de la misma. La punta del soporte debe salir por la parte del cuello. Retire ambas parrillas. Utilice el mango elevador para colocar el soporte para aves en la parrilla inferior. El soporte debe quedar equilibrado. Tras la preparación, utilice el mango para retirar el soporte.

### 3 olgadores para costilla

Colgar costilla: retire todas las parrillas. Clave un cuchillo entre el segundo y el tercer hueso de la tira de costilla.



### Advertencia: riesgo de asfixia

La utilización de la parrilla dentro de la vivienda puede provocar intoxicación por monóxido de carbono.

Fabricante : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania)