

KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV

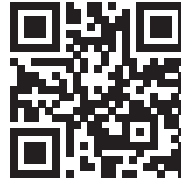
KLARSTEIN

Duomo

Kamado Grill
Parrilla Kamado
Barbecue Kamado
Barbecue Kamado

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

Einzelteile	5
Zusammenbau	8
Hinweise zur Bedienung	18
Gartemperaturen und Garzeiten	20
Garmethoden	21
Reinigung und Pflege	24

English	25
Español	47
Français	69
Italiano	91

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG

Erstickungsgefahr! Die Feuerstelle ist nur zur Nutzung im Freien bestimmt. Sie 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, das langsame und sichere Eindringen von Luft, wodurch ein Rückzug oder Aufflackern, das zu Verletzungen führen kann, verhindert wird.
- Halten Sie sich an die angegebenen Grillzeiten und Grilltemperaturen.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf Holzterrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blätter oder Zierrinde.

- Stellen Sie sicher, dass der Grill mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt ist.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Ofen.

**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.

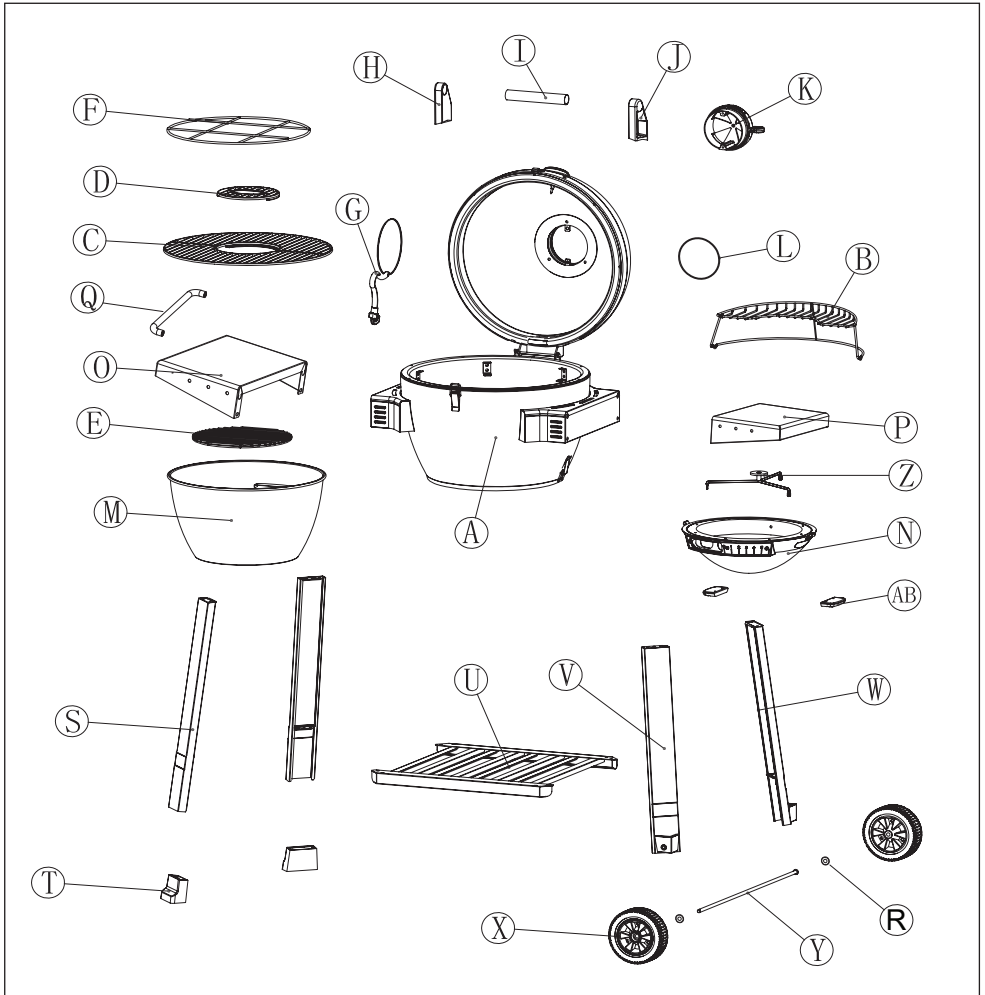
- Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf Beschädigung. Benutzen Sie es nicht, wenn Geräteteile beschädigt sind.

VORSICHT!
VERWENDEN SIE KEIN ALKOHOL ODER
BENZIN ZUM ENTZÜNDEN ODER WIE-
DERENTZÜNDEN!

HERSTELLER

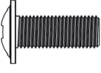






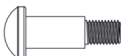

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

EINZELTEILE



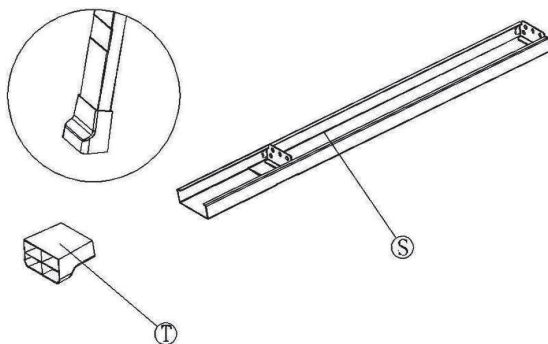
Nr.	Bezeichnung	Stk.	Nr.	Bezeichnung	Stk.
A	Grillgehäuse	1	O	Ablage links	1
B	Warmhaltegestell	1	P	Ablage rechts	1
C	Außengrill	1	Q	Tischgriff	1
D	Innengrill	1	R	Abstandhalter	2
E	Holzkohle-Rost	1	S	Linkes Bein vorne & hinten	2
F	Topfuntersetzer	1	T	Fuß	2
G	Rostheber	1	U	Untere Ablage	1
H	Griffhalterung links	1	V	Rechtes Bein vorne	1
I	Haubengriff	1	W	Rechtes Bein hinten	1
J	Griffhalterung rechts	1	X	Rad	2
K	Dämpfer	1	Y	Achse	1
L	Dämpfer O-Ring	1	Z	Halter der Aschewanne	1
M	Feuerschale	1	AB	Griff der Aschewanne	2
N	Aschewanne	1			

Kleinteile

		
AA (x28)	BB (x4)	CC (x3)
Schraube M6 * 16	Schraube M6 * 12	Schraube M4 * 12
		
KK (x4)	EE (x26)	FF (x26)
Schraube M5 * 16	Federscheibe Ø6,2	Unterlegscheibe Ø16
		
GG (x2)	HH (x6)	II (x1)
Unterlegscheibe	Hakenschraube M6	Splint

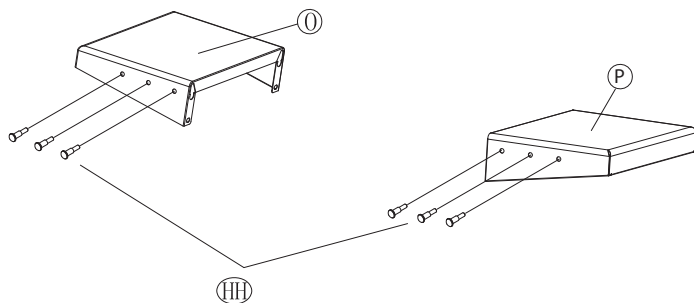
ZUSAMMENBAU

1



Setzen Sie den Fuß (T) auf die beiden linken Beine (S).

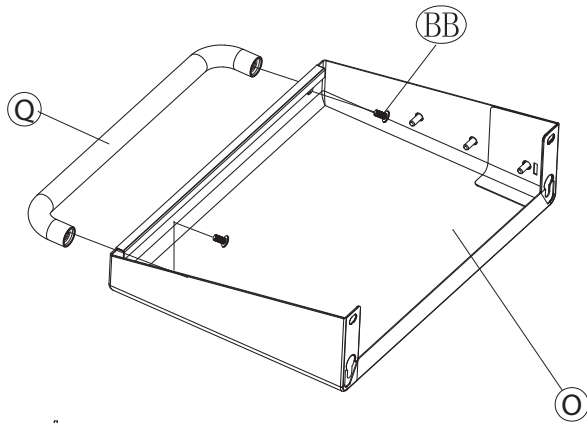
2



HH  x 6

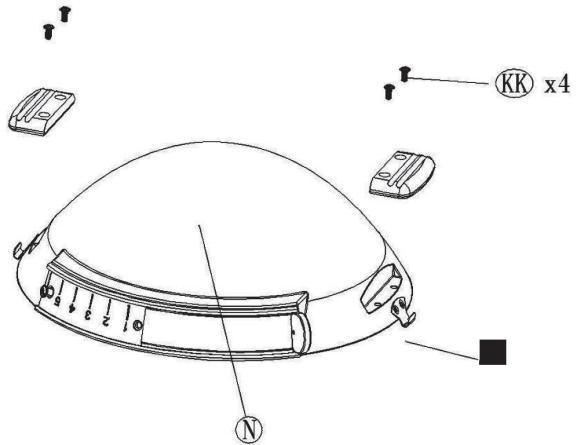
Befestigen Sie drei Hakenschrauben (HH) am linken Tisch (O) und am rechten Tisch (P).

3

BB  x 2

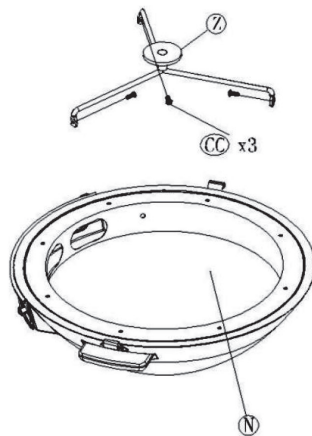
Nehmen Sie den vormontierten Tischgriff (Q) und befestigen Sie ihn am linken Tisch (O). Sichern Sie ihn mit zwei Schrauben (BB).

4



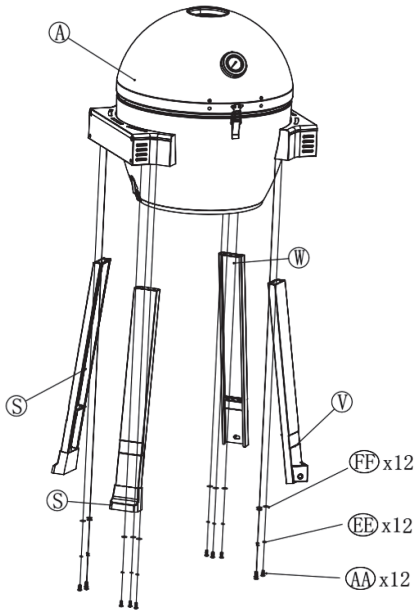
Installieren Sie einen Aschwannengriff (AB) auf beiden Seiten der Aschewanne (N). Sichern Sie jeden Griff (AB) mit zwei Schrauben (KK).

5



Befestigen Sie die Halter der Aschewanne (Z) an der Aschewanne (N) und sichern Sie diese mit drei Schrauben (CC).

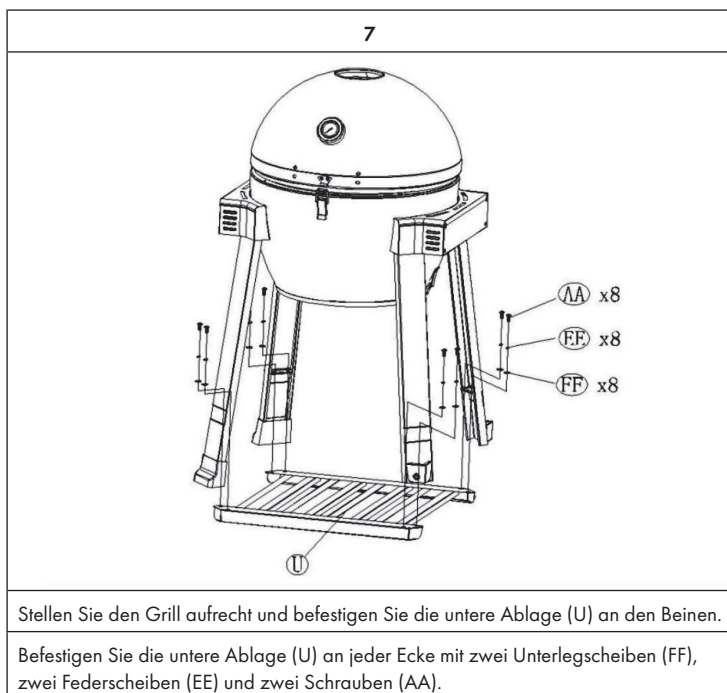
6



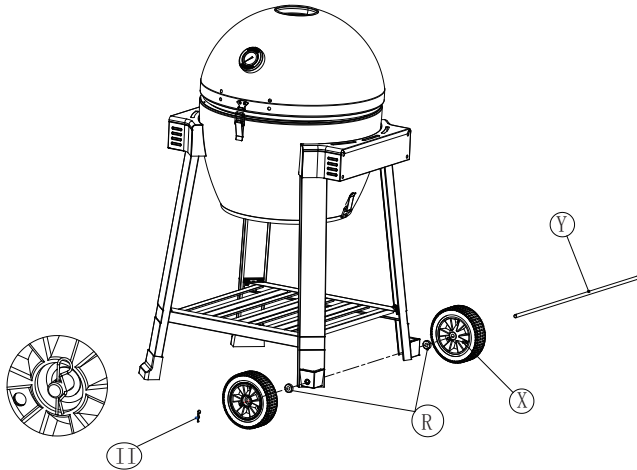
Beginnen Sie von der linken Seite des Grillgehäuses (A), befestigen Sie die zwei vorbereiteten linken Beine (S) auf der linken Seite des Grillgehäuses (A) mit je zwei Unterlegscheiben (FF), zwei Federscheiben (EE) und zwei Schrauben (AA).

Wiederholen Sie den gleichen Vorgang auf der rechten Seite des Grillgehäuses (A) mit dem rechten vorderen Bein (V) und dem rechten hinteren Bein (W).

Vergewissern Sie sich, dass alle Schrauben richtig angezogen sind.

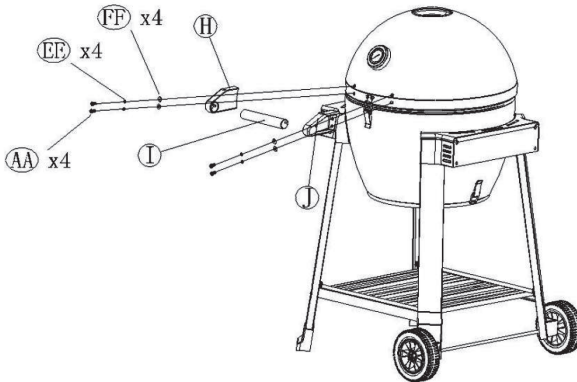


8

II  x 1

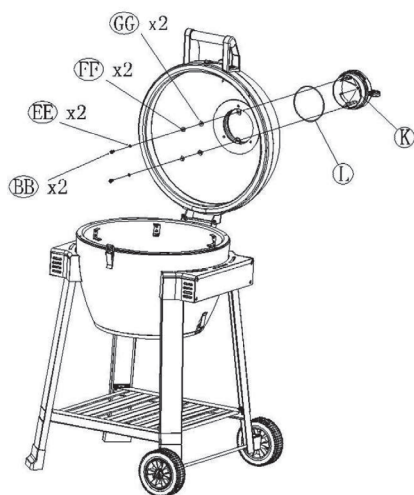
Arbeiten Sie auf der linken Seite des Beins. Heben Sie den Grill leicht an und schieben Sie die Achse (Y) durch die Räder (X), die Abstandhalter (R) und die Beine. Sichern Sie die Enden der Achse mit dem Splint (II).

9



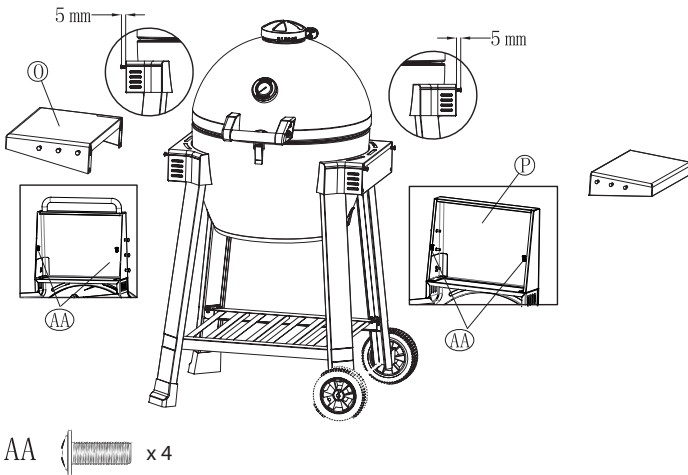
Richten Sie den Haubengriff (I) an der Griffhalterung links (H) und rechts (J) aus. Befestigen Sie den Griff an den vier vorgebohrten Löchern an der Vorderseite mit flachen Unterlegscheiben (FF), zwei Federscheiben (EE) und zwei Schrauben (AA).

10



Öffnen Sie den Grill und befestigen Sie die Dämpfer (K) und den Dämpfer-O-Ring (L) an der Haube. Sichern Sie den Dämpfer von innen mit zwei Unterlegscheiben (GG), zwei Unterlegscheiben (FF), zwei Federscheiben (EE) und zwei Schrauben (BB).

11



Lösen Sie die beiden vormontierten Schrauben auf der linken Seite des Grillgehäuses und drehen Sie die Schrauben etwa 5 mm heraus. Richten Sie die Löcher an der linken Ablage (O) an den herausgedrehten Schrauben aus, drücken Sie dann auf die Ablage, bis sie sich an ihrem Platz befindet und ziehen Sie die herausgedrehten Schrauben wieder fest.

Richten Sie die beiden anderen Löcher auf der linken Seite des Grillgehäuses (A) mit den beiden Löchern unter der Ablage (O) aus. Stecken Sie jeweils eine Schraube (AA) in jedes Loch und ziehen diese mit einem Schraubendreher fest.

Wiederholen Sie den Vorgang für die rechte Ablage (P).

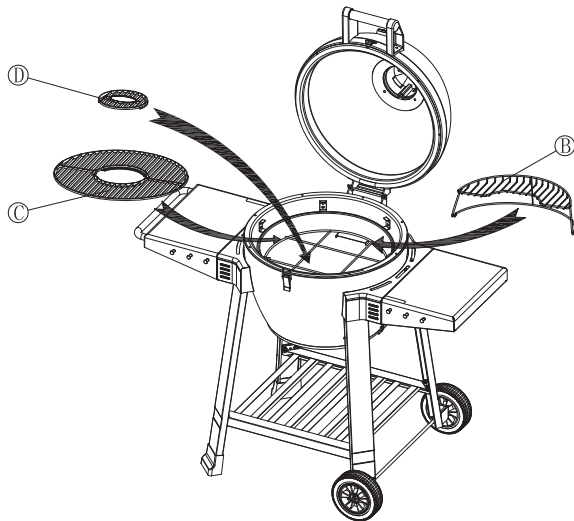
Ziehen Sie zum Schluss alle Schrauben fest.

12



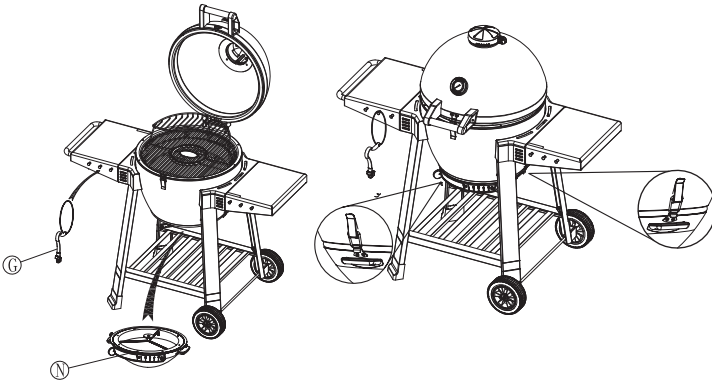
Setzen Sie bei geöffneter Grillhaube die Feuerschale (M), den Holzkohlegrill (E) und den Topf (F) ein.

13



Legen Sie den Außengrill (C) in die Feuerkammer. Platzieren Sie den Innengrill (D) in der Mitte des Außengrills (C). Befestigen Sie dann das Warmhaltegestell (B) auf der Rückseite der Feuerkammer über den Grillplatten.

14



Hängen Sie den Rostheber bequem an den Haken der Ablage. Befestigen Sie die Aschewanne (N) am unteren Teil der Brennkammer und sichern Sie sie mit den beiden seitlichen Verriegelungsklammern.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG

Vor der Benutzung

- Stellen Sie den Grill auf eine stabile, nicht brennbare, ebene Fläche. Die Gerätebasis wird heiß, also halten Sie den Grill von Bereichen fern, die Feuer fangen könnten.
- Vergewissern Sie sich, dass der Holzkohlegrill in der Brennkammer (untere Schale) sitzt. Stapeln Sie die Holzkohle in Pyramidenform auf Holzkohlenrost.
- Wenn Kohlen durchgeglüht sind, verteilen Sie die Kohle mit einer langstieligen Zange gleichmäßig über dem Rost .

Informationen zum Garen von Lebensmitteln

- Waschen Sie immer Ihre Hände vor oder nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
- Legen Sie gegartes Fleisch niemals auf den gleichen Teller, auf dem auch rohes Fleisch war.
- Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gegarte und ungegarte Lebensmittel.
- Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass die Grillflächen und Werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelrückständen sind.

Nach dem Grillen

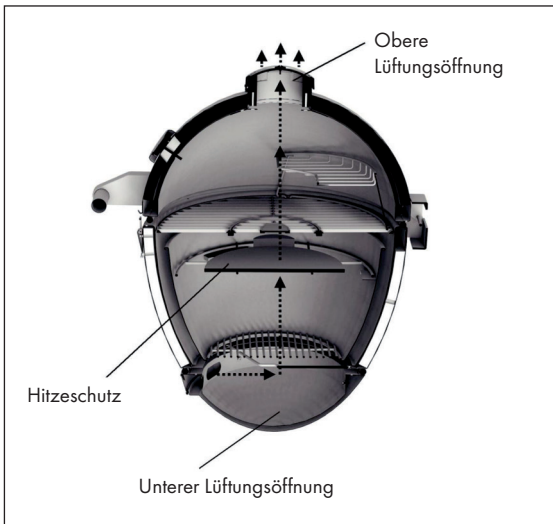
- Stellen Sie sicher, dass die Kohlen komplett verbrannt sind und der Grill kühl ist.
- Entfernen Sie die Asche.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie ihn dann mit Wasser ab.
- Wischen Sie den Grill nach der Reinigung mit einem Papiertuch trocken.
- Reinigen Sie den Grillrost und das Warmhaltegestell mit einer Drahtbürste.
- Bewahren Sie den Grill an einem trockenen Ort auf.

Grill anzünden

- Geben etwa 1 bis 2 kg Holzkohle in die Feuerschale.
- Stecken Sie 1 oder 2 Feueranzünderwürfel zwischen die Holzkohle, so dass 1/4 des Würfels sichtbar ist.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie die Haube offen.
- Entzünden Sie die Feueranzünderwürfel. Nach 15-20 Minuten ist die Holzkohle durchgeglüht.
- Schließen Sie die Haube und stellen Sie den Luftstrom ein, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Durch das Öffnen der Lüftungsschlitze wird die Innentemperatur heißer.
- Lassen Sie den Grill vor dem Grillen 15 Minuten vorheizen. Benutzen Sie ihn nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.

So kontrollieren Sie die Temperatur

- Wenn die Holzkohle vollständig durchgeglüht und die Haube geschlossen ist, stellen Sie sicher, dass die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet ist.
- Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung vollständig und überwachen Sie die Temperatur, bis Ihre gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
- Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
- Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb Ihres gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein und warten Sie 1-2 Minuten.



GARTEMPERATUREN UND GARZEITEN

Langsames Garen / Räuchern (125-150 °C)

Rind, Lamm oder Schweinefleisch	1 Stunde/kg
Chicken Wings	15 Minuten/kg
Rippen	30 Minuten/kg
Braten	30 Minuten/kg

Braten / Backen / Grillen (160-250 °C)

Huhn (Stücke)	30-45 Minuten
Huhn (ganz)	60-80 Minuten
Schweinefleisch (Filet)	20-30 Minuten
Meeresfrüchte	5-10 Minuten
Truthahn	2-4 Stunden

Scharf anbraten (250-350 °C)

Hamburger (medium)	8-10 Minuten
Koteletts (medium)	6-8 Minuten
Steak (medium)	6-8 Minuten

GARMETHODEN

Backen

Beim Backen ist es in der Regel einfacher, die gewünschte Temperatur zu erreichen, indem man die unteren Lüftungsöffnung vollständig offen hält und nur die obere Lüftungsöffnung einstellt.

- Montieren Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer.
- Wenn die Holzkohle angezündet ist, setzen Sie den Hitzeschutz auf den Untersetzer. Montieren Sie den Grill an seinem Platz.
- Schließen Sie die Haube und heizen Sie 10 Minuten vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet ist. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und überwachen Sie die Temperatur, bis Ihre gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
- Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, stellen Sie Ihr Backblech auf den Grill. Sie können auch auf dem Warmhaltegestell backen. Schließen Sie die Haube, um mit dem Backen zu beginnen.
- Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb Ihres gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein und warten Sie 1-2 Minuten.



Rösten / Schmoren

Beim Rösten ist es in der Regel einfacher, die gewünschte Temperatur zu erreichen, indem man die unteren Lüftungsöffnung vollständig offen hält und nur die obere Lüftungsöffnung einstellt. Ein kleiner Pizzastein eignet sich ideal zum Rösten. Montieren Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer.

- Montieren Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer.
- Wenn die Holzkohle angezündet ist, setzen Sie den Hitzeschutz (optional) auf den Untersetzer. Montieren Sie den Grill an seinem Platz.
- Schließen Sie die Haube und heizen Sie 10 Minuten vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet ist. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und überwachen Sie die Temperatur, bis Ihre gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
- Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, stellen Sie Ihren Braten auf den Grill. Sie können auch zusätzliche Bratengerichte auf das Warmhaltegestell geben. Schließen Sie die Haube und beginnen Sie mit dem Braten.
- Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb Ihres gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein und warten Sie 1-2 Minuten.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Bratentemperatur und den Gargrad zu überwachen.



Grillen

Beim Grillen ist es in der Regel einfacher, die gewünschte Temperatur zu erreichen, indem man die unteren Lüftungsöffnung vollständig offen hält und nur die obere Lüftungsöffnung einstellt.

- Nehmen Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer heraus.
- Wenn die Holzkohle vollständig angezündet ist, setzen Sie den Grill ein.
- Schließen Sie die Haube und heizen Sie 10 Minuten vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet ist. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und überwachen Sie die Temperatur, bis Ihre gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
- Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie das Grillgut auf den Grill. Sie können auch zusätzliche Bratengerichte auf das Warmhaltegestell geben. Schließen Sie die Haube und beginnen Sie mit dem Braten.
- Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb Ihres gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein und warten Sie 1-2 Minuten.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Bratentemperatur und den Gargrad zu überwachen.

Räuchern

Für das Räuchern soll eine möglichst niedrige Temperatur erreicht werden. Sie erreichen eine niedrige Temperatur, indem Sie die untere Lüftungsöffnung fast schließen. Stellen Sie die obere Lüftungsöffnung ein, um den Luftstrom zu steuern.

- Montieren Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer.
- Verwenden Sie nicht zu viel Kohle.
- Wenn die Holzkohle vollständig angezündet ist, setzen Sie den Hitzeschutz auf den Untersetzer. Stellen Sie Ihre Räucherbox (optional) mit Holzschnitzeln und Auffangwanne (falls vorhanden) auf den Hitzeschutz. Befestigen Sie dann den Grill an seinem Platz.
- Schließen Sie die Haube und schließen Sie die untere Lüftungsöffnung fast komplett.
- Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
- Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie das Grillgut auf den Grill. Sie können auch auf dem Warmhaltegestell räuchern. Schließen Sie die Haube und beginnen Sie mit dem Räuchern.
- Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb Ihres gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein und warten Sie 1-2 Minuten.

REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Lassen Sie den Grill komplett abkühlen, bevor Sie ihn auseinandernehmen und reinigen.

- Entfernen Sie überschüssiges Fett mit einem Fettlöser, warmem Wasser mit einem weichen Abstreifer (nicht mit Metall).
- Reinen Sie das Grillgehäuse mit heißer Seifenlauge und einem Schwamm.
- Ölen Sie die Metallflächen nach der Reinigung leicht mit Speiseöl ein, um Rostbildung zu vermeiden.
- Sprühen Sie Schrauben und Befestigungselemente regelmäßig mit einem geeigneten Gleitmittel oder Rostschutzmittel ein.
- Wenn Außenfarbe verkratzt oder abgeplatzt ist, decken Sie sie umgehend mit Farbe oder einem Rostschutzmittel ab.
- Halten Sie den Grill geschlossen, wenn er nicht benutzt wird.

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.



CONTENTS

Parts 27
 Assembly 30
 Notes on Operation 40
 Cooking Temperatures and Cooking Times 42
 Cooking Methods 43
 Cleaning and Care 46

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.

**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.

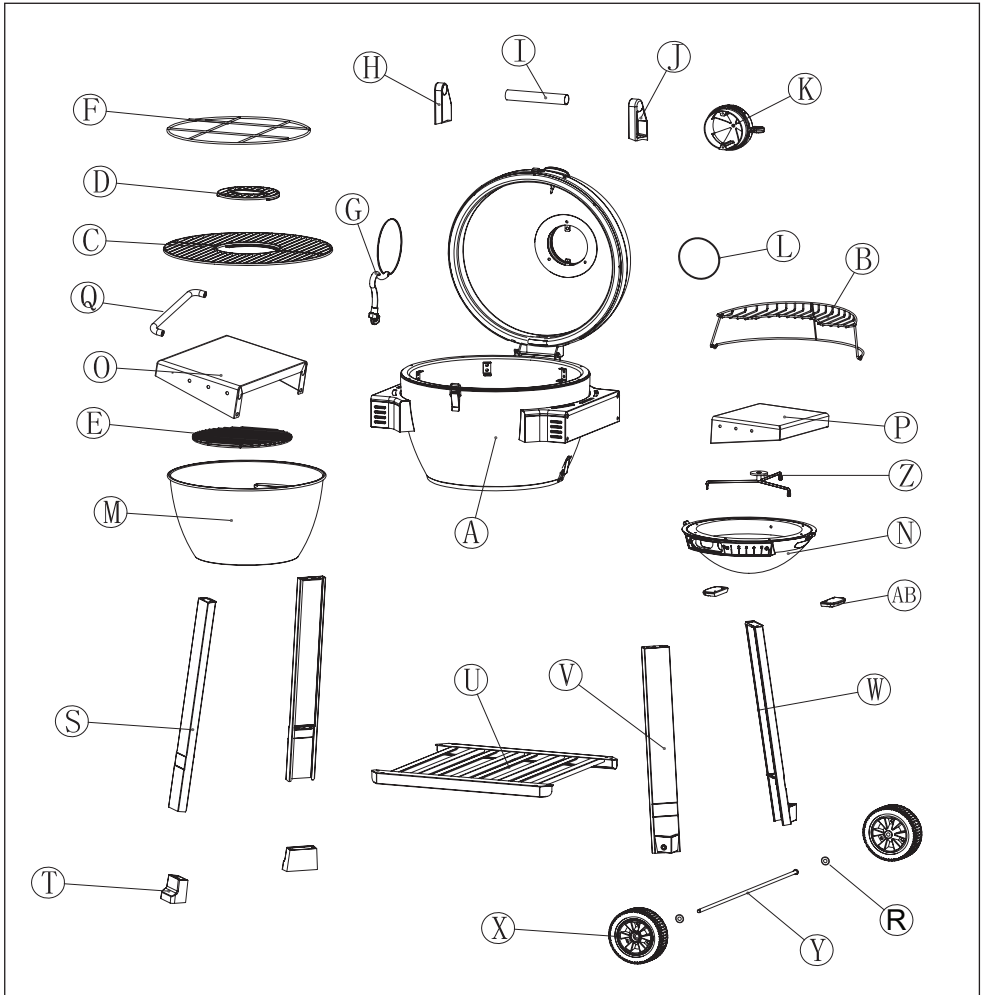
- Check the appliance for damage before use. Do not use it if any parts are damaged.

<p>CAUTION! DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING!</p>		

PRODUCER

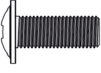








Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

PARTS



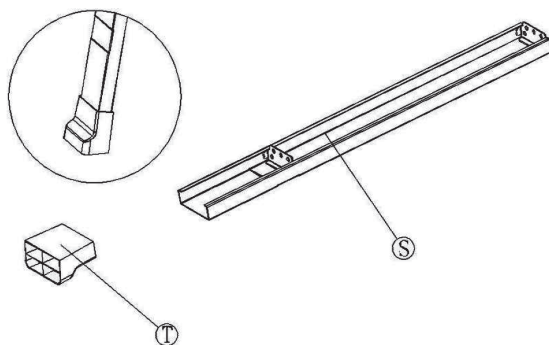
No.	Description	Pc.	No.	Description	Pc.
A	Body assembly	1	O	Table - left	1
B	Warming rack	1	P	Table - right	1
C	Cooking grill outer	1	Q	Table handle	1
D	Cooking grill inner	1	R	Spacer	2
E	Charcoal grate	1	S	Left leg - front & back	2
F	Trivet	1	T	Foot	2
G	Grill lifter	1	U	Bottom shelf	1
H	Handle bracket - left	1	V	Right leg - front	1
I	Hood handle	1	W	Right leg - back	1
J	Handle bracket - right	1	X	Wheel	2
K	Damper	1	Y	Axle	1
L	Damper O-ring seal	1	Z	Ashpan support	1
M	Fire bowl	1	AB	Ashpan handle	2
N	Ash pan	1			

Hardware

		
AA (x28) Screw M6*12	BB (x4) Screw M6*12	CC (x3) Screw M4*12
		
KK (x4) Screw M5*16	EE (x26) Spring washer Ø6,2	FF (x26) Washer Ø16
		
GG (x2) Washer	HH (x6) Tool Hook Screw M6	II (x1) Split pin

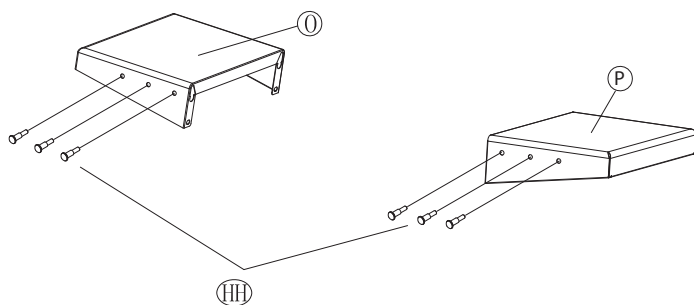
ASSEMBLY

1



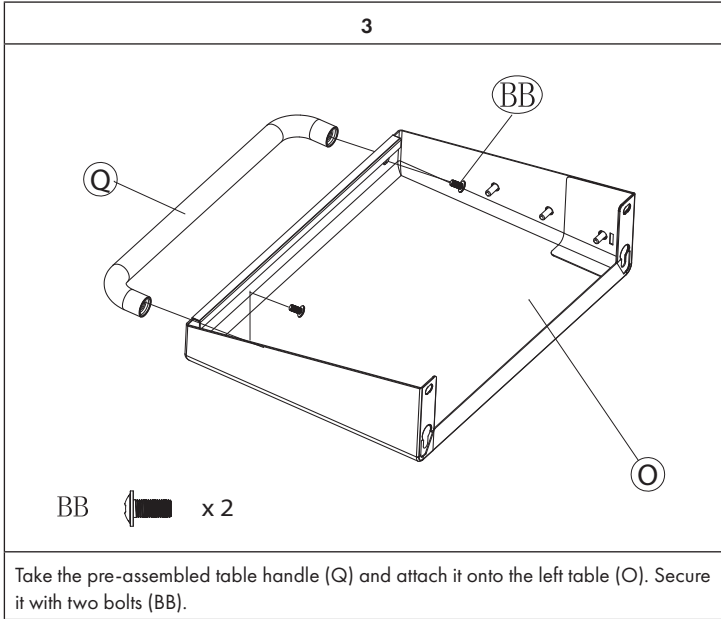
Place the foot (T) on the two left legs (S).

2

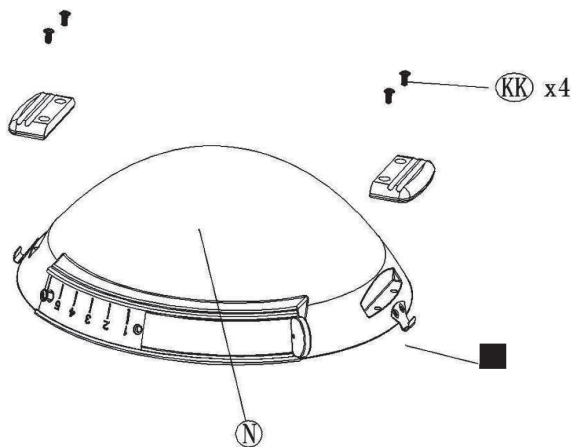


HH  x 6

Attach three hook bolts (HH) to the left table (O) and the right table (P).

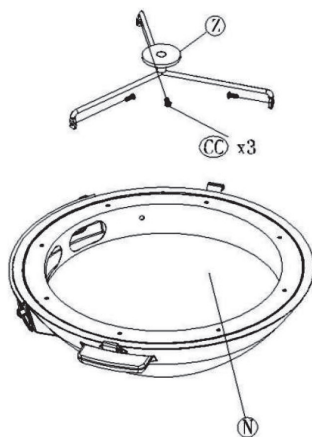


4



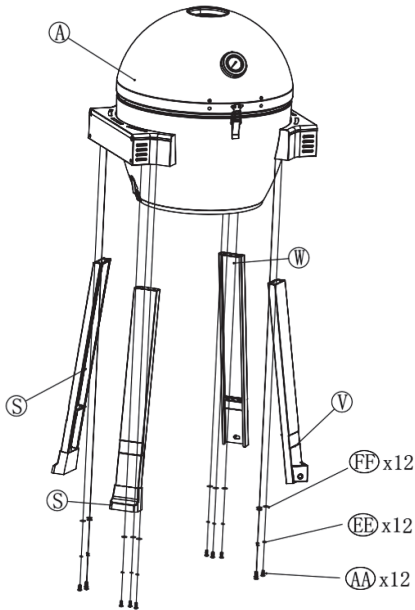
Install an ash pan handle (AB) on both sides of the ash pan (N). Secure each handle (AB) with two screws (KK).

5



Attach the ash pan holders (Z) to the ash pan (N) and secure with three screws (CC).

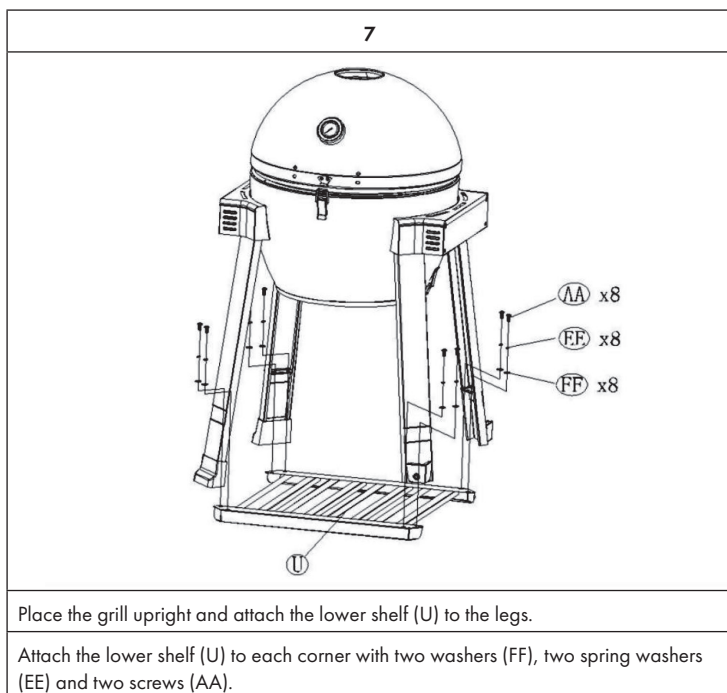
6



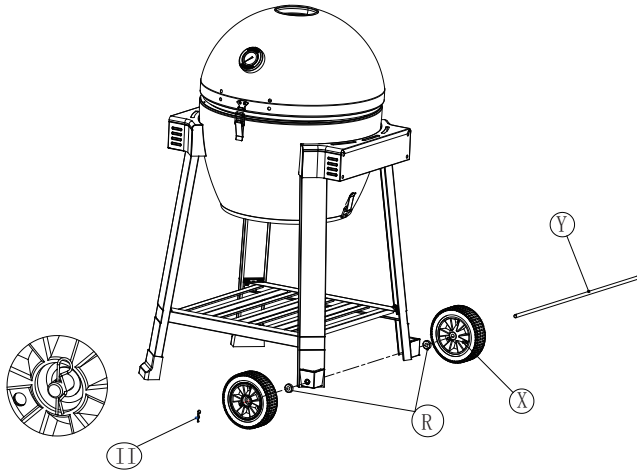
Start from the left side of the grill housing (A), attach the two prepared left legs (S) from step 1 to the left side of the grill housing (A) each with two washers (FF), two spring washers (EE) and two screws (AA).

Repeat the same procedure on the right side of the grill housing (A) with the right front leg (V) and the right rear leg (W).

Make sure all screws are properly tightened.



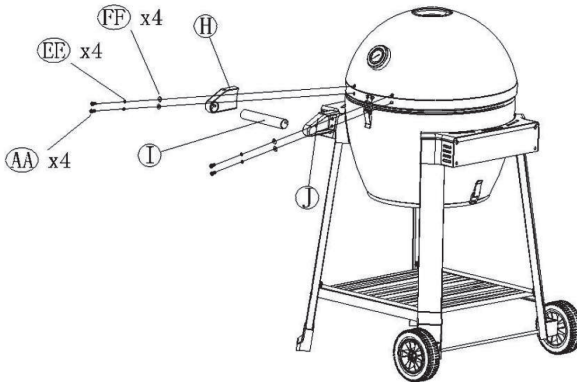
8



II x 1

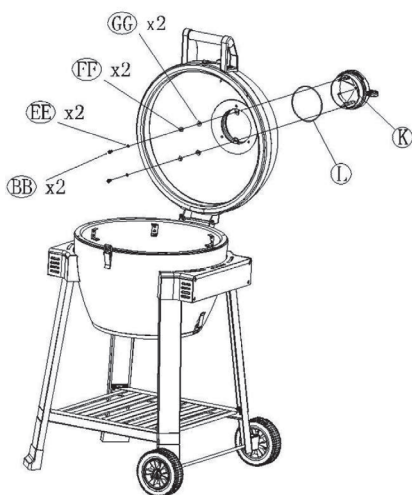
Work on the left side of the leg. Lift the grill slightly and push the axle (Y) through the wheels (X), the spacers (R) and the legs. Secure the ends of the axle with the split pin (II).

9



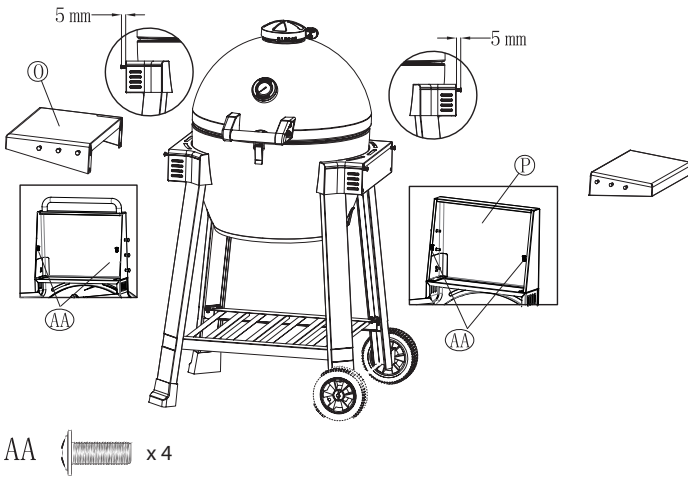
Align the canopy handle (I) with the handle holder left (H) and right (J). Attach the handle to the four pre-drilled holes on the front using flat washers (FF), two spring washers (EE) and two screws (AA).


10



Open the grill and attach the damper (K) and the damper O-ring (L) to the hood. Secure the damper from the inside with two washers (GG), two washers (FF), two spring washers (EE) and two screws (BB).

11



AA  x 4

Loosen the two pre-assembled screws on the left side of the grill housing and unscrew the screws about 5 mm. Align the holes on the left shelf (O) with the unscrewed screws, then press the shelf until it is in place and retighten the unscrewed screws.

Align the other two holes on the left side of the grill case (A) with the two holes under the tray (O). Insert one screw (AA) into each hole and tighten with a screwdriver.

Repeat the procedure for the right-hand tray (P).

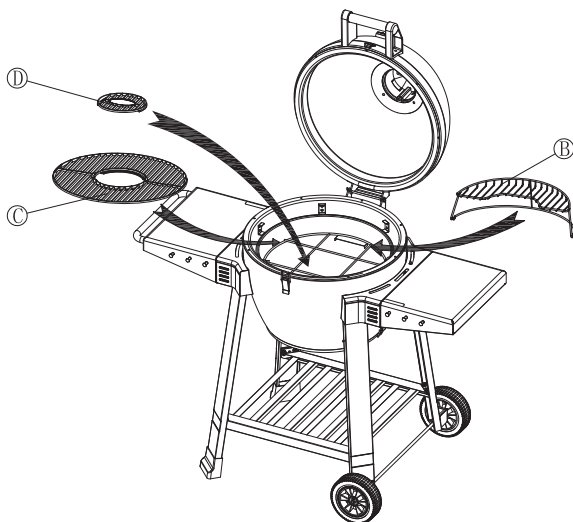
Finally, tighten all screws.

12



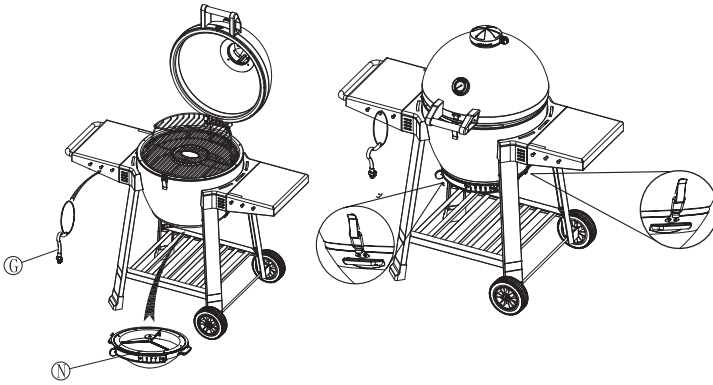
With the grill hood open, insert the fire bowl (M), the charcoal grill (E) and the pot (F).

13



Place the outside grill (C) in the fire chamber. Place the inner grill (D) in the middle of the outer grill (C). Then fix the warming rack (B) on the back of the fire chamber above the grill plates.

14



Hang the grate lifter comfortably on the hook of the rack. Attach the ash pan (N) to the lower part of the combustion chamber and secure it with the two lateral locking clips.

NOTES ON OPERATION

Before use

- Place the grill on a stable, non-flammable, level surface. The base becomes hot, so keep the grill away from areas that could catch fire.
- Make sure that the charcoal grill is in the combustion chamber (bottom tray). Stack the charcoal in pyramid form on charcoal grills.
- When the charcoal is glowing, spread the charcoal evenly over the grate with a long-stemmed tong.

Information on cooking food

- Always wash your hands before or after handling raw meat and before eating.
- Never place cooked meat on the same plate as raw meat.
- Do not use the same utensils for cooked and uncooked foods.
- Before cooking, make sure that the grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.

After grilling

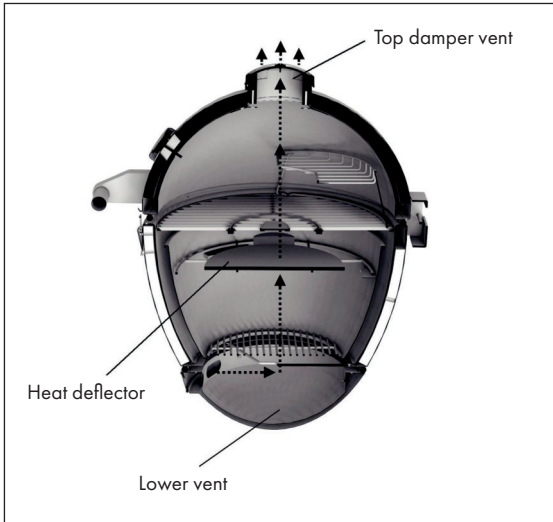
- Make sure that the coals are completely burnt and the grill is cool.
- Remove the ashes.
- Clean the grill with a mild detergent and rinse with water.
- Wipe the grill dry with a paper towel after cleaning.
- Use a wire brush to clean the grill grate and the warming rack.
- Store the grill in a dry place.

Lighting the grill

- Add about 1 to 2 kg of charcoal to the fire bowl.
- Place 1 or 2 firelighter cubes between the charcoal so that 1/4 of the cube is visible.
- Open the lower vent completely and leave the hood open.
- Light the firelighter cubes. After 15-20 minutes the charcoal is glowing.
- Close the hood and adjust the air flow until the desired temperature is reached. By opening the ventilation slots, the inside temperature becomes hotter.
- Allow the grill to preheat for 15 minutes before grilling. Do not use it until the fuel has a layer of ash.

Controlling the temperature

- With the Charcoal fully lit and hood closed, make sure the bottom vent is fully open.
- Open the top damper vent fully and monitor the temperature until it reaches your desired temperature.
- Close the top damper vent half way, wait 5 minutes and check the temperature.
- Adjusting the top damper vent by either closing it more (lower temperature) or opening it more (higher temperature)
- Monitor the temperature during cooking and if you notice that the temperature has moved outside your desired range, adjust the top damper vent in very small increments and wait 1-2minutes.



COOKING TEMPERATURES AND COOKING TIMES

Slow Cook / Smoke (125-150 °C)

Beef, lamb or pork	1 hour/kg
Chicken wings	15 minutes/kg
Ribs	30 minutes/kg
Roast	30 minutes/kg

Roast / Bake / Grill (160-250 °C)

Chicken (pieces)	30-45 minutes
Chicken (whole)	60-80 minutes
Pork meat (fillet)	20-30 minutes
Seafood	5-10 minutes
Turkey	2-4 hour

Sear (250-350 °C)

Hamburger (medium)	8-10 minutes
Chops (medium)	6-8 minutes
Steak (medium)	6-8 minutes

COOKING METHODS

Baking

For baking, it is usually easier to achieve your desired temperature by keeping the lower vent fully open and only adjusting the top damper vent.

- Install the trivet before lighting.
- When the charcoal is lit, place the heat protector on the coaster. Mount the grill in its place.
- Close the hood and preheat for 10 minutes.
- Make sure that the lower ventilation opening is fully open. Open the top vent and monitor the temperature until your desired temperature is reached.
- Close the top vent halfway, wait 5 minutes and check the temperature.
- Adjust the temperature by closing the top vent (lower temperature) or opening it (higher temperature).
- Once the desired temperature is reached, place your baking tray on the grill. You can also bake on the warming rack. Close the hood to start baking.
- Monitor the temperature during cooking. If you notice that the temperature is outside your desired range, adjust the upper ventilation opening in small increments and wait 1-2 minutes.



Roasting

For roasting, it is usually easier to achieve your desired temperature by keeping the lower vent fully open and only adjusting the top damper vent. A small pizza stone is great for this. Before lighting, fit the trivet. Leave out the heat deflector if you are using one and leave out the cooking grill at this stage.

- Install the trivet before lighting.
- When the charcoal is lit, place the heat protector (optional) on the coaster. Mount the grill in its place.
- Close the hood and preheat for 10 minutes.
- Make sure that the lower ventilation opening is fully open. Open the top vent and monitor the temperature until your desired temperature is reached.
- Close the top vent halfway, wait 5 minutes and check the temperature.
- Adjust the temperature by closing the top vent (lower temperature) or opening it (higher temperature).
- Once the desired temperature is reached, place your roast on the grill. You can also place additional roast dishes on the warming rack. Close the hood and start roasting.
- Monitor the temperature during cooking. If you find that the temperature is outside your desired range, adjust the upper ventilation opening in small increments and wait 1-2 minutes.
- Use a meat thermometer to monitor the roast temperature and cooking degree.



Grilling

When grilling, it is usually easier to reach the desired temperature by keeping the lower ventilation opening completely open and adjusting only the upper ventilation opening.

- Remove the trivet before lighting.
- When the charcoal is completely lit, insert the grill.
- Close the hood and preheat for 10 minutes.
- Make sure that the lower ventilation opening is fully open. Open the top vent and monitor the temperature until your desired temperature is reached.
- Close the top vent halfway, wait 5 minutes and check the temperature.
- Adjust the temperature by closing the top vent (lower temperature) or opening it (higher temperature).
- Once the desired temperature is reached, place the food on the grill. You can also place additional roast dishes on the warming rack. Close the hood and start roasting.
- Monitor the temperature during cooking. If you notice that the temperature is outside your desired range, adjust the upper ventilation opening in small steps and wait 1-2 minutes.
- Use a meat thermometer to monitor the roast temperature and cooking degree.

Smoking

The temperature for smoking should be as low as possible. You can achieve a low temperature by almost closing the lower ventilation opening. Adjust the upper ventilation opening to control the air flow.

- Install the trivet before lighting.
- Do not use too much coal.
- When the charcoal is completely lit, place the heat protector on the coaster. Place your smoke box (optional) with wood chips and collection tray (if available) on the heat protection. Then attach the grill to its place.
- Close the hood and close the lower ventilation opening almost completely.
- Half close the top vent, wait 5 minutes and check the temperature.
- Adjust the temperature by closing (lower temperature) or opening (higher temperature) the top vent.
- When the desired temperature is reached, place the food on the grill. You can also smoke on the warming rack. Close the hood and start smoking.
- Monitor the temperature during cooking. If you notice that the temperature is outside your desired range, adjust the upper ventilation opening in small steps and wait 1-2 minutes.

CLEANING AND CARE

Note: Allow the grill to cool completely before disassembling and cleaning.

- Remove excess fat with a grease remover, warm water with a soft wiper (not metal).
- Clean the grill housing with hot soapy water and a sponge.
- After cleaning, lightly oil the metal surfaces with cooking oil to prevent rust formation.
- Spray screws and fasteners regularly with a suitable lubricant or anticorrosive.
- If exterior paint is scratched or flaked, cover it immediately with paint or rust inhibitor.
- Keep the grill closed when not in use.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Partes individuales 49
 Montaje 52
 Notas sobre el funcionamiento 62
 Temperaturas y tiempos de cocción 64
 Métodos de cocción 65
 Limpieza y cuidado 68

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

Peligro de asfixia! La chimenea está diseñada para uso exclusivo al aire libre. No debe utilizarse en edificios, garajes u otras áreas cerradas. Pueden formarse vapores tóxicos que pueden provocar asfixia.

- Mantenga siempre a los niños y a las mascotas a una distancia segura de la parrilla.
- Nunca deje un fuego en llamas desatendido.
- No utilice este aparato en una carpa, caravana, coche, sótano, altillo o barco, bajo toldos, sombrillas o pabellones.
- PELIGRO DE INCENDIO - Las brasas calientes pueden escapar durante su uso.
- No utilice gasolina, alcohol, combustible para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender la parrilla.
- No utilice carbón en este aparato.
- Al abrir la tapa a altas temperaturas, es importante levantar la tapa sólo ligeramente, lentamente y con seguridad para permitir que entre el aire, evitando que se retraiga o que se produzcan brotes que puedan causar lesiones.
- Tenga en cuenta los tiempos de cocción y las temperaturas especificadas.
- No use la parrilla en terrazas de madera u otras superficies inflamables como césped seco, virutas de madera, hojas o corteza ornamental.

- Asegúrese de que la parrilla esté al menos a 2 metros de distancia de objetos inflamables.
- No utilice la parrilla como horno.



ATENCIÓN

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

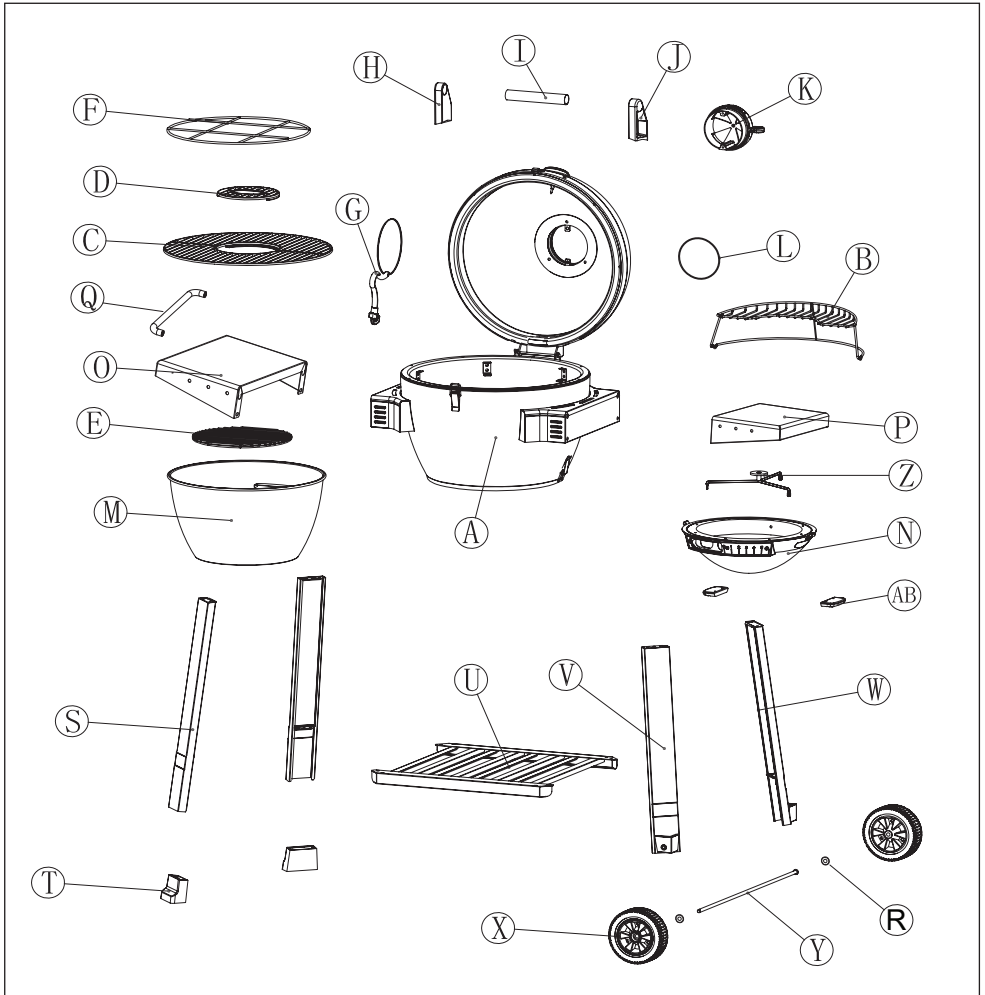
- Compruebe que el dispositivo no esté dañado antes de usarlo. No lo utilice si hay partes de la unidad dañadas.

¡CUIDADO!
 NO USE ALCOHOL O GASOLINA PARA
 ENCENDER O VOLVER A ENCENDER EL
 FUEGO!

FABRICANTE

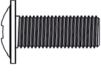








Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Alemania.

PARTES INDIVIDUALES



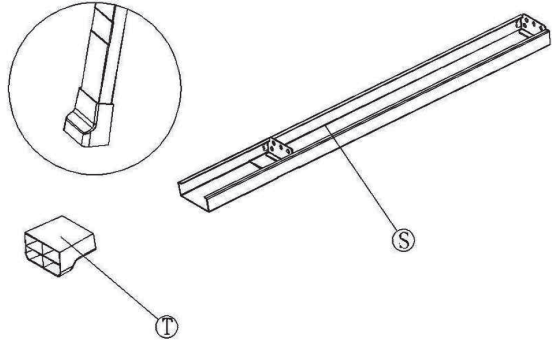
Núm.	Descripción	Pza.	Núm.	Descripción	Pza.
A	Carcasa de la parrilla	1	O	Estante izquierdo	1
B	Rejilla para el mantenimiento de calor	1	P	Estante derecho	1
C	Parrilla externa	1	Q	Mango de la mesa	1
D	Parrilla entera	1	R	Soporte del mango de la mesa	2
E	Rejilla para carbón	1	S	Pierna izquierda delantera y trasera	2
F	Platillo para maceta	1	T	Pierna	2
G	Elevador de rejilla	1	U	Estante abajo	1
H	Soporte del mango izquierdo	1	V	Pierna derecha delante	1
I	Mango de la capucha	1	W	Pierna izquierda delante	1
J	Soporte del mango derecho	1	X	Rueda	2
K	Amortiguador	1	Y	Eje	1
L	Anillo en O del amortiguador	1	Z	Soporte del recipiente de cenizas	1
M	Fuente de fuego	1	AB	Mango del recipiente de cenizas	2
N	Recipiente de cenizas	1			

Piezas pequeñas

		
AA (x28)	BB (x4)	CC (x3)
Tornillo M6*16	Tornillo M6*12	Tornillo M4*12
		
KK (x4)	EE (x26)	FF (x26)
Tornillo M6*45	Arandela elástica Ø6,2	Arandela Ø16
		
GG (x2)	HH (x6)	II (x1)
Arandela	Tornillo de rosca M6	Albura

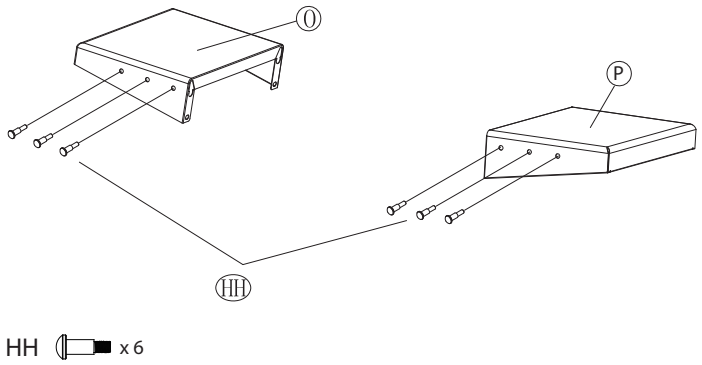
MONTAJE

1

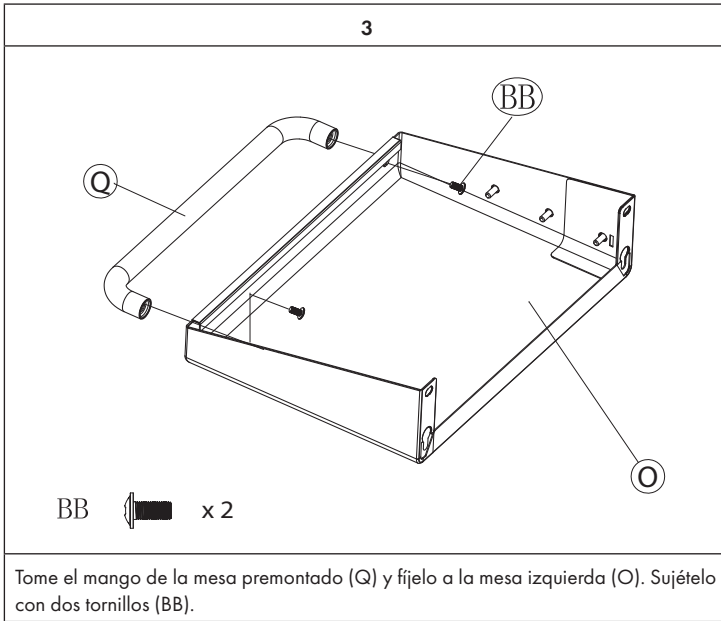


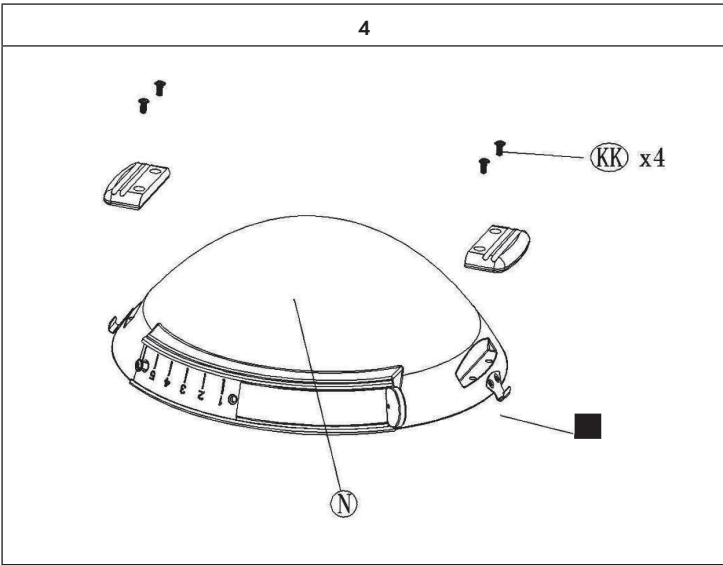
Coloque el pie (T) en las dos piernas izquierdas (S).

2

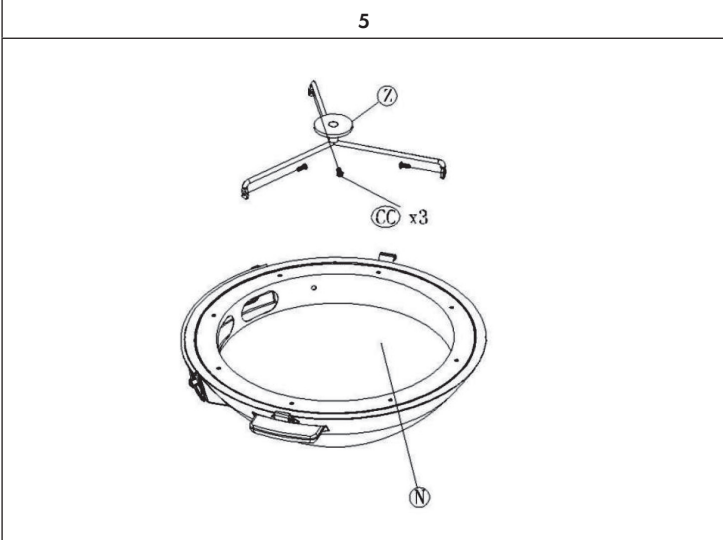


Coloque tres tornillos de gancho (HH) en la mesa izquierda (O) y en la derecha (P).



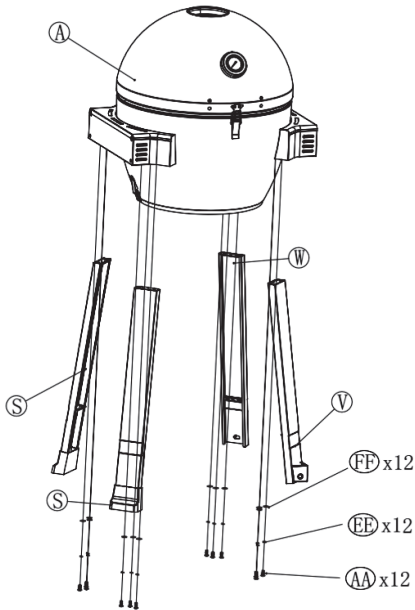


Instale un asa del recogedor de cenizas (AB) a ambos lados del recogedor de cenizas (N). Fije cada mango (AB) con dos tornillos (KK).



Coloque los soportes del recipiente de cenizas (Z) en el recipiente de cenizas (N) y fíjelos con tres tornillos (CC).

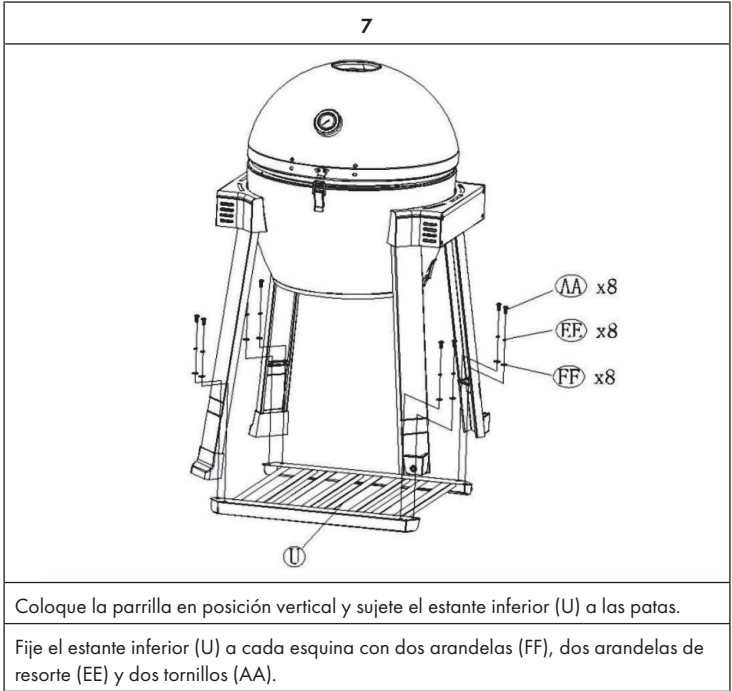
6



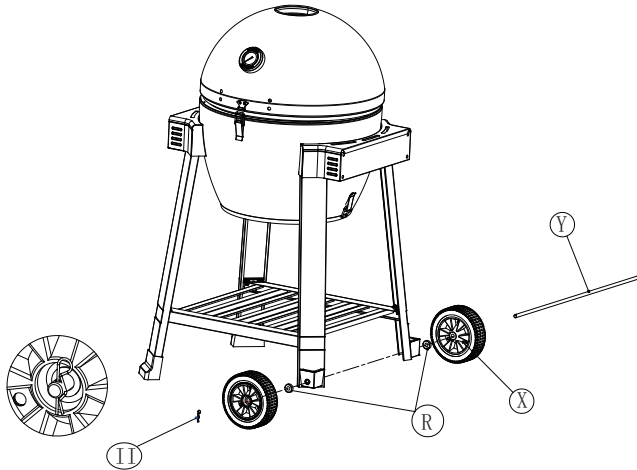
Comience por el lado izquierdo de la carcasa de la parrilla (A), conecte las dos patas izquierdas (S) preparadas desde el paso 1 al lado izquierdo de la carcasa de la parrilla (A), cada una con dos arandelas (FF), dos arandelas de resorte (EE) y dos tornillos (AA).

Repita el mismo procedimiento en el lado derecho de la carcasa de la parrilla (A) con la pata delantera derecha (V) y la pata trasera derecha (W).

Asegúrese de que todos los tornillos estén bien apretados.

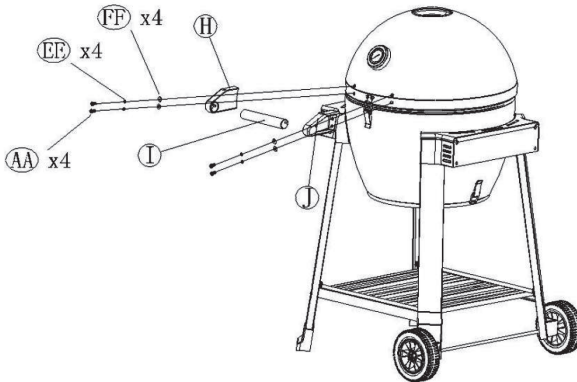


8

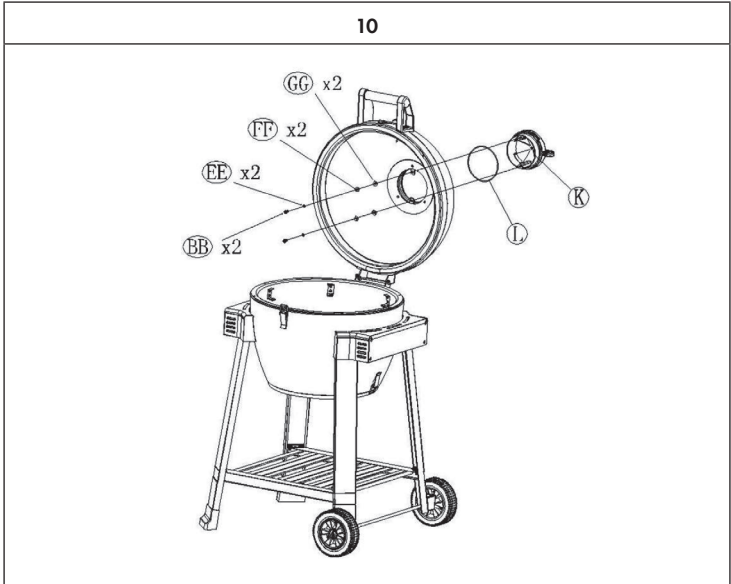
II  x 1

Trabaje en el lado izquierdo de la parrilla. Levante ligeramente la parrilla y empuje el eje (Y) a través de las ruedas (X), los espaciadores (R) y las patas. Fije los extremos del eje con el pasador de chaveta (II).

9

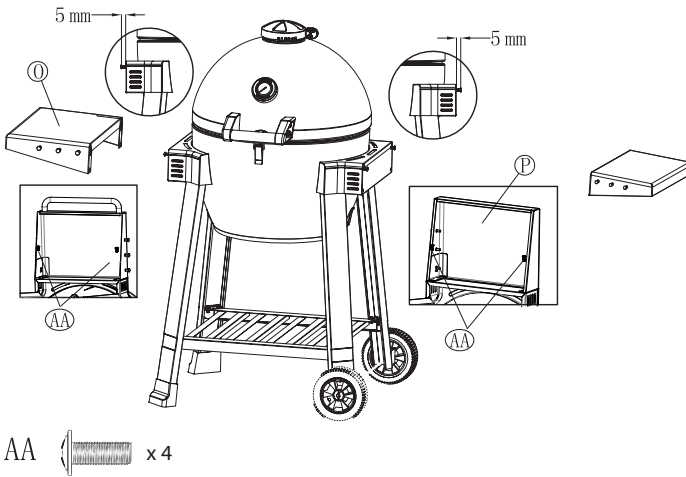


Alinee el mango del capó (I) con el soporte del mango a la izquierda (H) y a la derecha (J). Fije el mango a los cuatro orificios pretaladrados en la parte delantera con arandelas planas (FF), dos arandelas de resorte (EE) y dos tornillos (AA).



Abra la parrilla y fije la compuerta (K) y la junta tórica de la compuerta (L) en la campana. Fije el amortiguador desde el interior con dos arandelas (GG), dos arandelas (FF), dos arandelas de resorte (EE) y dos tornillos (BB).

11



Aflove los dos tornillos premontados en el lado izquierdo de la carcasa de la parrilla y desatornille los tornillos unos 5 mm. Alinee los orificios de la balda izquierda (O) con los tornillos desatornillados, luego presione la balda hasta que quede en su sitio y vuelva a apretar los tornillos desatornillados.

Alinee los otros dos orificios del lado izquierdo de la caja de la parrilla (A) con los dos orificios debajo de la bandeja (O). Inserte un tornillo (AA) en cada orificio y apriételo con un destornillador.

Repita el procedimiento para la bandeja derecha (P).

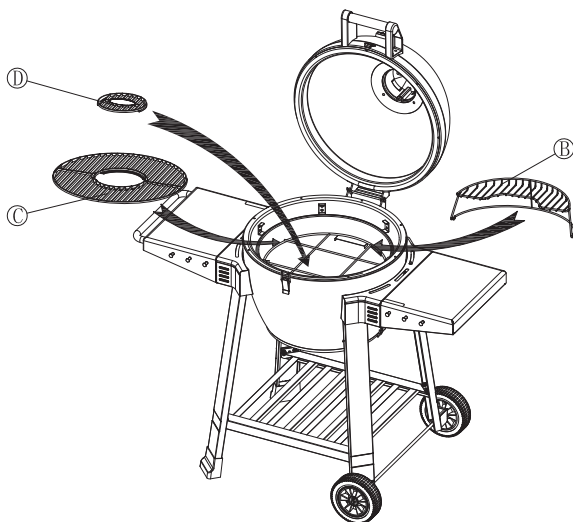
Finalmente, apriete todos los tornillos.

12



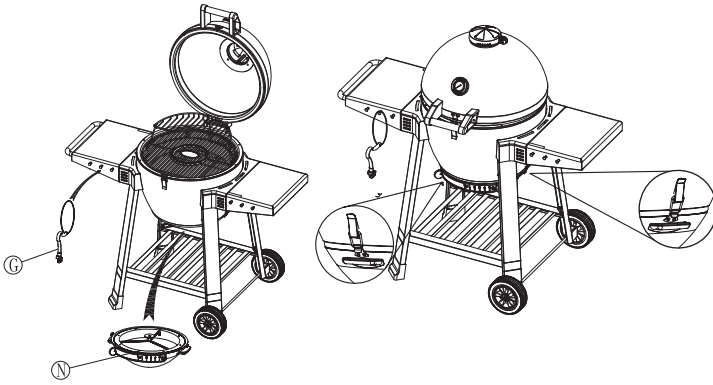
Con la tapa de la parrilla abierta, inserte el recipiente de fuego (M), la parrilla de carbón (E) y la olla (F).

13



Coloque la parrilla exterior (C) en la cámara de fuego. Coloque la parrilla interior (D) en el centro de la parrilla exterior (C). A continuación, fije la rejilla de calentamiento (B) en la parte posterior de la cámara de combustión por encima de las placas de la parrilla.

14



Cuelgue el elevador de parrillas cómodamente en el gancho de la estantería. Fije el recipiente de cenizas (N) en la parte inferior de la cámara de combustión y fíjelo con los dos clips de bloqueo laterales.

NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

- Coloque la parrilla sobre una superficie estable, no inflamable y nivelada. La base se calienta, así que mantenga la parrilla alejada de áreas que puedan incendiarse.
- Asegúrese de que la parrilla de carbón esté en la cámara de combustión (bandeja inferior). Apile el carbón en forma de pirámide sobre una parrilla de carbón.
- Cuando el carbón esté brillante, extienda el carbón uniformemente sobre la rejilla con una tenaza de tallo largo.

Información sobre cómo cocinar los alimentos

- Siempre lávese las manos antes o después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Nunca coloque la carne cocida en el mismo plato que la carne cruda.
- No utilice los mismos utensilios para los alimentos cocinados y crudos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de la parrilla y las herramientas estén limpias y libres de residuos de alimentos viejos.

Después de asar a la parrilla

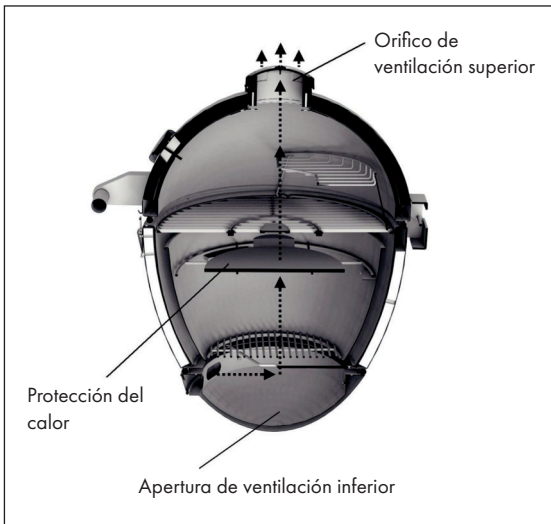
- Asegúrese de que los carbones estén completamente quemados y que la parrilla esté fría.
- Quita las cenizas.
- Limpie la parrilla con un detergente suave y enjuáguela con agua.
- Seque la parrilla con una toalla de papel después de limpiarla.
- Use un cepillo de alambre para limpiar la rejilla de la parrilla y la rejilla de calentamiento.
- Guarde la parrilla en un lugar seco.

Encender la parrilla

- Agregue de 1 a 2 kg de carbón al cuenco de fuego.
- Coloque 1 o 2 cubos de encendedor entre el carbón para que 1/4 del cubo sea visible.
- Abra completamente la ventilación inferior y deje la campana abierta.
- Enciende los cubos de encendedor. Después de 15-20 minutos, el carbón se enciende.
- Cierre la campana y ajuste el caudal de aire hasta alcanzar la temperatura deseada. Al abrir las ranuras de ventilación, la temperatura interior se calienta.
- Deje que la parrilla se precaliente durante 15 minutos antes de asar. No lo use hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.

Así se puede controlar la temperatura

- Cuando el carbón esté completamente recocado y la campana esté cerrada, asegúrese de que la abertura de ventilación inferior esté completamente abierta.
- Abra completamente el orificio de ventilación superior y controle la temperatura hasta que se alcance la temperatura deseada.
- Cierre la ventilación superior a la mitad, espere 5 minutos y compruebe la temperatura.
- Ajuste la temperatura cerrando el orificio de ventilación superior (temperatura más baja) o abriéndolo (temperatura más alta).
- Controlar la temperatura durante la cocción. Si encuentra que la temperatura está fuera de su rango deseado, ajuste la ventilación superior en pequeños incrementos y espere de 1 a 2 minutos.



TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Cocción lenta / Ahumar (125-150 °C)

Carne de vacuno, cordero o cerdo	1 hora/ kg
Alitas de pollo	15 minutos/ kg
Costillas	30 minutos/ kg
Asado	30 minutos/ kg

Freír / Hornear / Asar a la parrilla (160-250 °C)

Pollo (trozos)	30-45 minutos
Pollo (entero)	60-80 minutos
Carne de cerdo (filete)	20-30 minutos
Frutos del mar	5-10 minutos
Pavo	2-4 horas

Fuego fuerte (250-350 °C)

Hamburguesa (punto)	8-10 minutos
Chuletas (punto)	6-8 minutos
Bistec (punto)	6-8 minutos

MÉTODOS DE COCCIÓN

Hornear

Al hornear, normalmente es más fácil alcanzar la temperatura deseada manteniendo la abertura de ventilación inferior completamente abierta y ajustando sólo la abertura de ventilación superior.

- Instale la platilla para macetas antes de encenderlo.
- Cuando el carbón esté encendido, coloque el protector térmico sobre el posavasos. Monte la parrilla en su lugar.
- Cierre la tapa y precaliente durante 10 minutos.
- Asegúrese de que la abertura de ventilación inferior esté completamente abierta. Abra el respiradero superior y controle la temperatura hasta que se alcance la temperatura deseada.
- Cierre la ventilación superior a mitad de camino, espere 5 minutos y compruebe la temperatura.
- Ajuste la temperatura cerrando el respiradero superior (temperatura más baja) o abriéndolo (temperatura más alta).
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, coloque la bandeja de hornear en la parrilla. También puede hornear en la rejilla de calentamiento. Cierre la campana para empezar a hornear.
- Controlar la temperatura durante la cocción. Si nota que la temperatura está fuera de su rango deseado, ajuste la ventilación superior en pequeños incrementos y espere de 1 a 2 minutos.



Tostar / cocinar al fuego lento

Al tostar, normalmente es más fácil alcanzar la temperatura deseada manteniendo la abertura de ventilación inferior completamente abierta y ajustando sólo la abertura de ventilación superior. Una pequeña piedra de pizza es ideal para asar. Instale la platilla para macetas antes de encenderlo.

- Instale la platilla para macetas antes de encenderlo.
- Cuando el carbón esté encendido, coloque el protector térmico (opcional) sobre el posavasos. Monte la parrilla en su lugar.
- Cierre la tapa y precaliente durante 10 minutos.
- Asegúrese de que la abertura de ventilación inferior esté completamente abierta. Abra el respiradero superior y controle la temperatura hasta que se alcance la temperatura deseada.
- Cierre la ventilación superior a mitad de camino, espere 5 minutos y compruebe la temperatura.
- Ajuste la temperatura cerrando el respiradero superior (temperatura más baja) o abriéndolo (temperatura más alta).
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, coloque el asado en la parrilla. También puede colocar más asados en la rejilla de calentamiento. Cierre la tapa y comience a asar.
- Controlar la temperatura durante la cocción. Si encuentra que la temperatura está fuera de su rango deseado, ajuste la abertura de ventilación superior en pequeños incrementos y espere de 1 a 2 minutos.
- Use un termómetro de carne para monitorear la temperatura del asado y el grado de cocción.



Asar a la parrilla

Al asar a la parrilla, normalmente es más fácil alcanzar la temperatura deseada manteniendo la abertura de ventilación inferior completamente abierta y ajustando sólo la abertura de ventilación superior.

- Retire la platilla para macetas antes de encenderlo.
- Cuando el carbón esté completamente encendido, inserte la parrilla.
- Cierre la tapa y precaliente durante 10 minutos.
- Asegúrese de que la abertura de ventilación inferior esté completamente abierta. Abra el respiradero superior y controle la temperatura hasta que se alcance la temperatura deseada.
- Cierre la ventilación superior a mitad de camino, espere 5 minutos y compruebe la temperatura.
- Ajuste la temperatura cerrando el respiradero superior (temperatura más baja) o abriéndolo (temperatura más alta).
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, coloque los alimentos en la parrilla. También puede colocar platos asados adicionales en la rejilla de calentamiento. Cierre la tapa y comience a asar.
- Controlar la temperatura durante la cocción. Si nota que la temperatura está fuera de su rango deseado, ajuste la abertura de ventilación superior en pequeños pasos y espere de 1 a 2 minutos.
- Use un termómetro de carne para monitorear la temperatura del asado y el grado de cocción.

Ahumar

La temperatura para ahumar debe ser lo más baja posible. Puede alcanzar una temperatura baja cerrando casi por completo la abertura de ventilación inferior. Ajuste la abertura de ventilación superior para controlar el flujo de aire.

- Instale la platilla para macetas antes de encenderlo.
- No utilice demasiado carbón.
- Cuando el carbón esté completamente encendido, coloque el protector térmico sobre el posavasos. Coloque su caja de ahumado (opcional) con astillas de madera y bandeja de recolección (si está disponible) sobre la protección contra el calor. A continuación, fije la parrilla en su lugar.
- Cierre la campana y cierre casi por completo la abertura de ventilación inferior.
- Cierre la mitad del respiradero superior, espere 5 minutos y compruebe la temperatura.
- Ajuste la temperatura cerrando (temperatura más baja) o abriendo (temperatura más alta) el respiradero superior.
- Cuando se alcance la temperatura deseada, coloque los alimentos en la parrilla. También puede fumar en la rejilla de calentamiento. Cierre el capó y empiece a fumar.
- Controlar la temperatura durante la cocción. Si nota que la temperatura está fuera de su rango deseado, ajuste la ventilación superior en pequeños incrementos y espere de 1 a 2 minutos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota: Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de desmontarla y limpiarla.

- Elimine el exceso de grasa con un desengrasante, caliente el agua con un limpiador suave (no con metal).
- Limpie la carcasa de la parrilla con agua caliente jabonosa y una esponja.
- Después de la limpieza, unte ligeramente las superficies metálicas con aceite de cocina para evitar la formación de óxido.
- Rocíe los tornillos y sujetadores regularmente con un lubricante o anticorrosivo adecuado.
- Si la pintura exterior está rayada o descascarada, cúbrala inmediatamente con pintura o inhibidor de óxido.
- Mantenga la parrilla cerrada cuando no la utilice.

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. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit :



SOMMAIRE

Pièces détachées 71
 Assemblage 74
 Conseils d'utilisation 84
 Températures et durées de cuisson 86
 Méthodes de cuisson 87
 Nettoyage et entretien 90

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



MISE EN GARDE

Risque d'étouffement ! Le barbecue est destiné à une utilisation extérieure uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans des bâtiments, garages ou autres espaces fermés. Il peut dégager des vapeurs toxiques qui provoquent la suffocation.

- Gardez 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 belvédère.
- RISQUE D'INCENDIE - Des braises chaudes peuvent s'échapper pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas d'essence, de white spirit, d'alcool à briquet, d'alcool à brûler 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 doucement pour permettre une admission d'air lente et sûre pour éviter les retours de flamme ou un embrasement, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Respectez les durées et les températures de barbecue donnés.
- 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 de l'écorce ornementale.

- Assurez-vous que le barbecue est à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- Ne pas utiliser le barbecue comme four.



ATTENTION

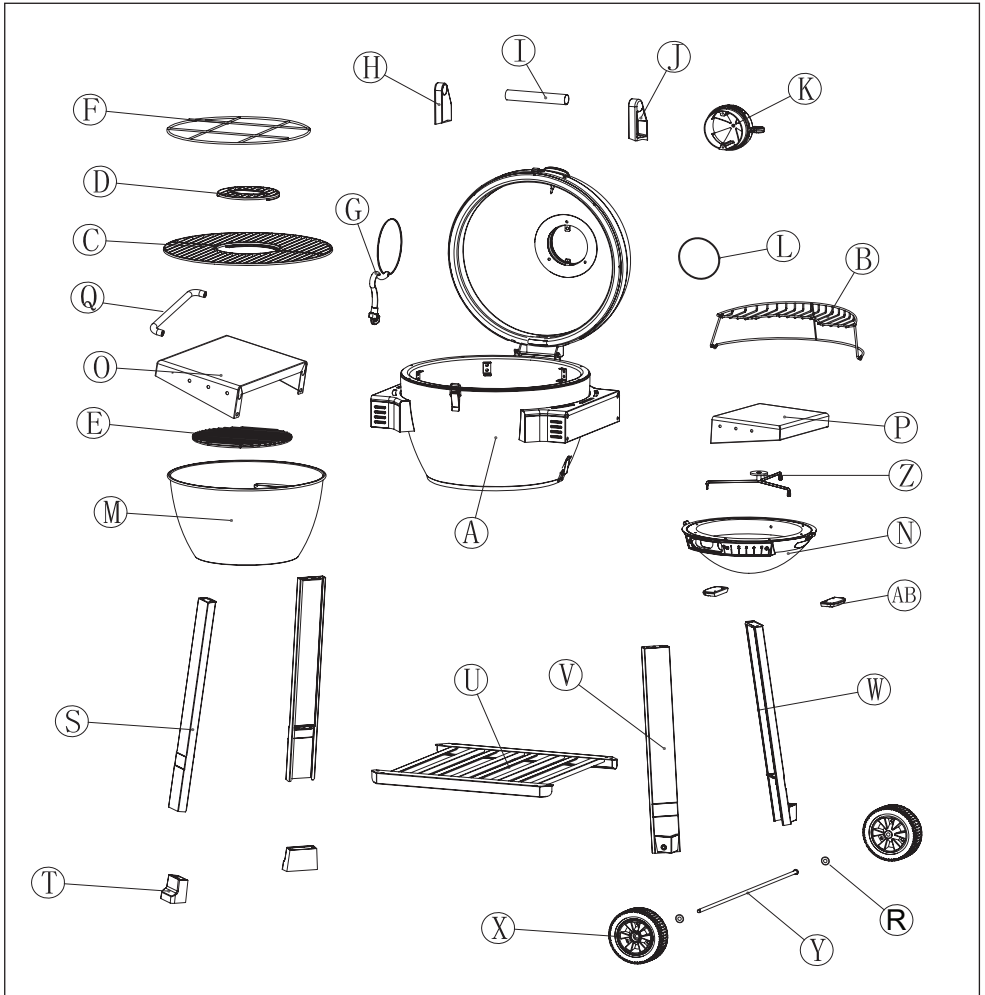
Risque de blessure ! Le barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant qu'il est allumé. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique ou les surfaces de cuisson. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il est en bon état. Ne l'utilisez pas si des éléments sont endommagés.

<p>ATTENTION ! N'UTILISEZ PAS D'ALCOOL NI D'ESSENCE POUR ALLUMER OU RALLUMER LE BARBE- CUE !</p>		

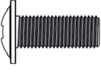






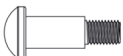

FABRICANT

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

PIÈCES DÉTACHÉES

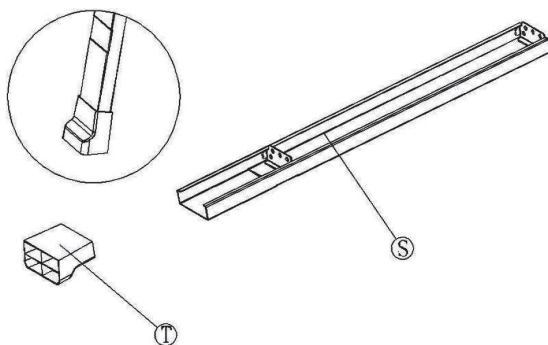
N°	Description	Qté	N°	Description	Qté
A	Boîtier du barbecue	1	O	Table d'appoint de gauche	1
B	Grille réchaud	1	P	Table d'appoint de droite	1
C	Plaque de cuisson extérieure	1	Q	Poignée de la table	1
D	Plaque de cuisson intérieure	1	R	Fixation de la poignée de table	2
E	Grille à charbon	1	S	Pied gauche avant & arrière	2
F	Dessous de plat	1	T	Pied	2
G	Levier de grille	1	U	Plateau inférieur	1
H	Support de poignée gauche	1	V	Pied avant droit	1
I	Poignée du capot	1	W	Pied arrière droit	1
J	Support de poignée droite	1	X	Roue	2
K	Cuiseur vapeur	1	Y	Axe de roue	1
L	Joint torique du cuiseur vapeur	1	Z	Support du bac à cendres	1
M	Braséro	1	AB	Poignée du bac à cendres	2
N	Bac à cendres	1			

Petits éléments

		
AA (x28)	BB (x4)	CC (x3)
Vis M6*16	Vis M6*12	Vis M4*12
		
KK (x4)	EE (x26)	FF (x26)
v M5*16	Rondelle à ressort Ø6,2	Rondelle Ø16
		
GG (x2)	HH (x6)	II (x1)
Rondelle	Vis à crochet M6	Goupille

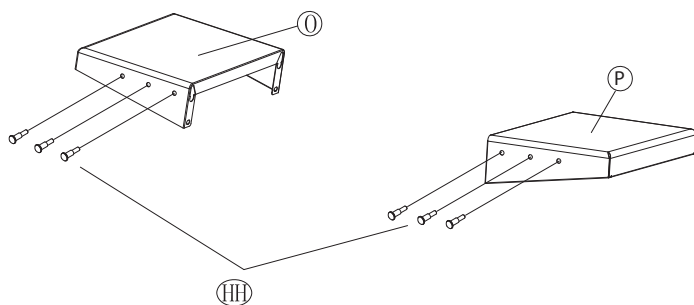
ASSEMBLAGE

1



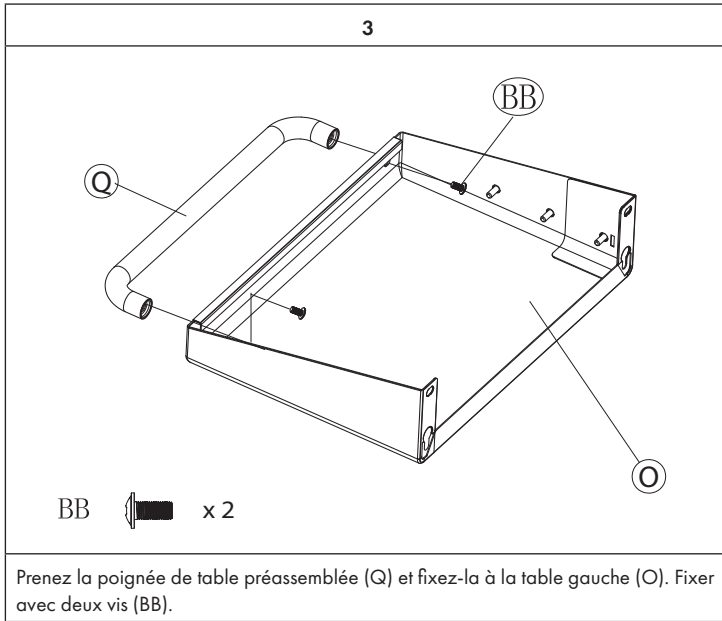
Placez le pied (T) sur les deux jambes de gauche (S).

2

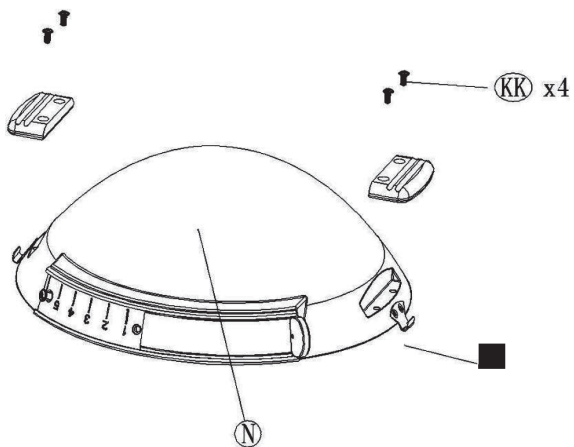


HH  x 6

Fixez trois boulons de crochet (HH) à la table gauche (O) et à la table droite (P).

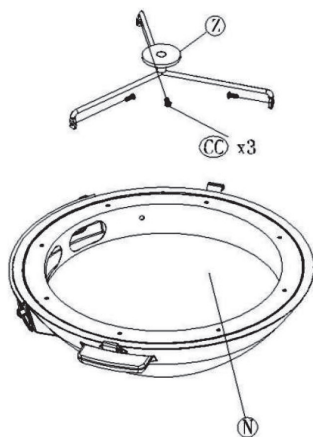


4



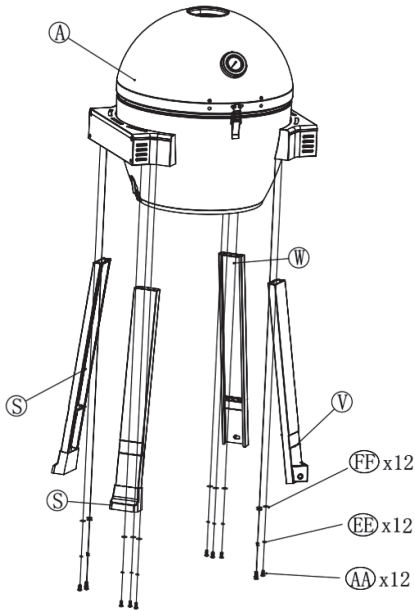
Installez une poignée de cendrier (AB) des deux côtés du cendrier (N). Fixer chaque poignée (AB) avec deux vis (KK).

5



Fixez les supports du cendrier (Z) au cendrier (N) et fixez-les avec trois vis (CC).

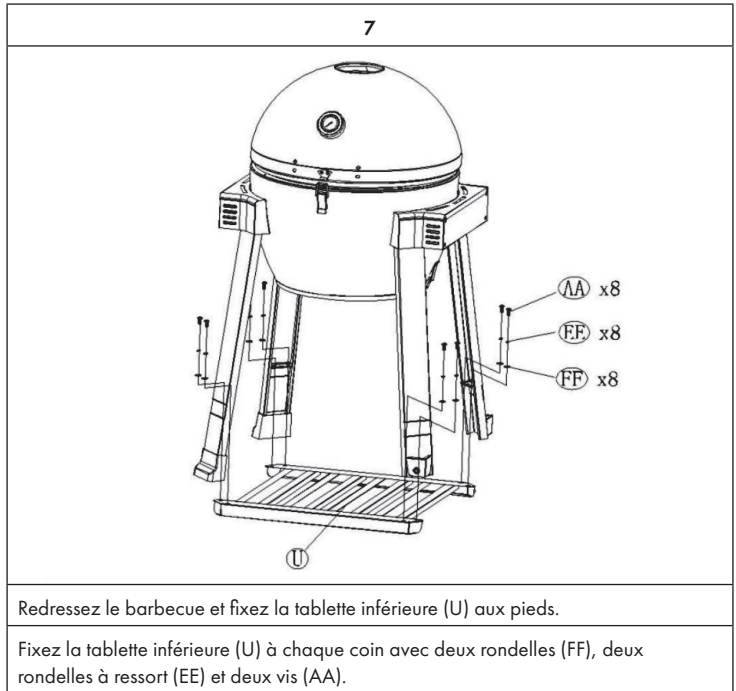
6



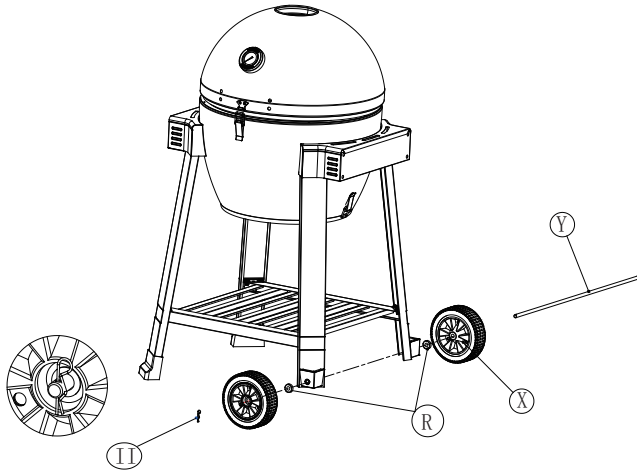
Commencez par le côté gauche du boîtier du barbecue (A) et fixez les deux pieds gauche préparés (S) à l'étape 1 sur le côté gauche du boîtier du barbecue (A) à l'aide de deux rondelles (FF), de deux rondelles à ressort (EE) et de deux vis (AA).

Procédez de même sur le côté droit du boîtier du barbecue (A) avec le pied avant droit (V) et le pied arrière droit (W).

Vérifiez que toutes les vis sont correctement serrées.



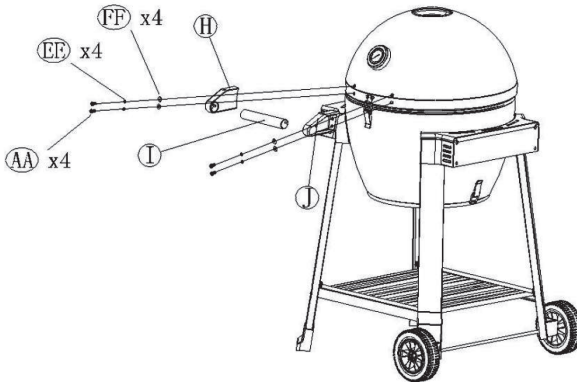
8



II x 1

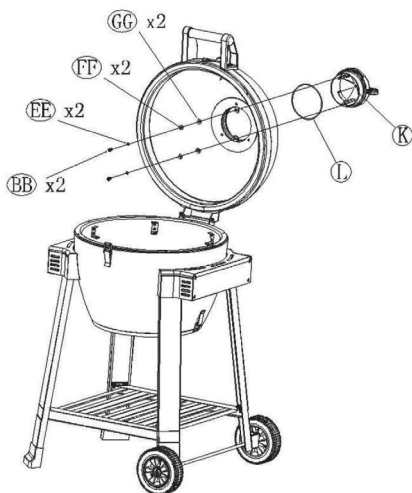
Travailler sur le côté gauche du pied. Soulevez légèrement le barbecue et faites glisser l'axe (Y) à travers les roues (X) et les entretoises (AD). Bloquez les extrémités de l'axe avec la goupille (II).

9



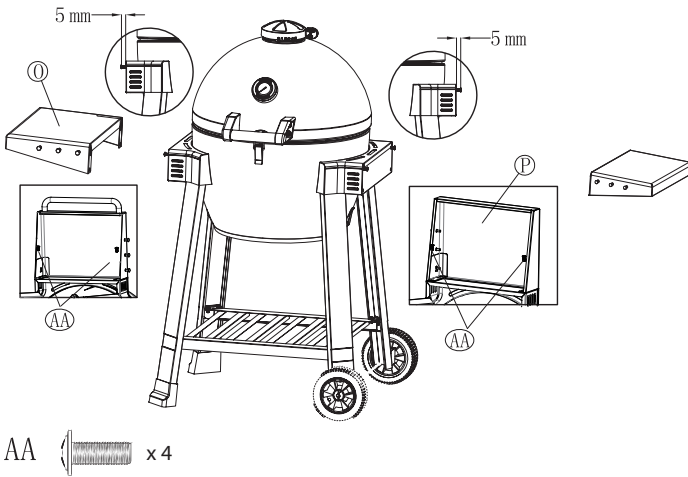
Alignez la poignée de capot (I) avec le support de poignée à gauche (H) et à droite (J). Fixez la poignée aux quatre trous pré-perçés à l'avant avec des rondelles plates (FF), deux rondelles à ressort (EE) et deux vis (AA).

10



Ouvrez le barbecue et fixez le cuiseur vapeur (K) et le joint torique du cuiseur vapeur (L) sur le capot. Fixez l'amortisseur de l'intérieur avec deux rondelles (GG), deux rondelles (FF), deux rondelles à ressort (EE) et deux vis (BB).

11



Desserrez les deux vis préassemblées sur le côté gauche du boîtier du barbecue et dévissez les vis d'environ 5 mm. Alignez les trous du plateau gauche (O) avec les vis dévissées, puis appuyez sur le plateau jusqu'à ce qu'il soit en place et serrez les vis dévissées.

Alignez les deux autres trous du côté gauche du boîtier du barbecue (A) avec les deux trous sous la tablette (O). Insérez une vis (AA) dans chaque trou et serrez à l'aide d'un tournevis.

Procédez de même pour la tablette de droite (P).

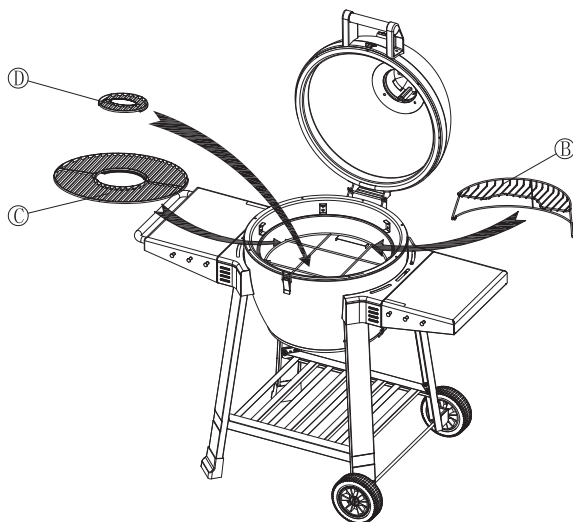
Enfin, serrez toutes les vis.

12



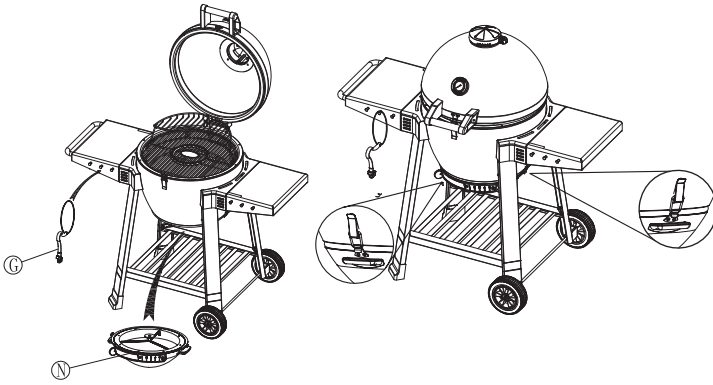
Avec le capot de barbecue ouvert, insérez le braséro (M), la grille à charbon (E) et le pot (F).

13



Placez la plaque de cuisson extérieure (C) dans la chambre de combustion. Placez la plaque de cuisson intérieure (D) au centre de la plaque extérieure (C). Fixez ensuite la grille de réchauffement (B) à l'arrière de la chambre de combustion, au-dessus des plaques de cuisson.

14



Accrochez le levier de la grille confortablement sur le crochet de la tablette. Installez le bac à cendres (N) au bas de la chambre de combustion et fixez-le avec les deux clips de verrouillage latéraux.

CONSEILS D'UTILISATION

Avant l'utilisation

- Placez le barbecue sur une surface plane, stable et non combustible. La base de l'appareil devient très chaude. Par conséquent, tenez le barbecue à l'écart des zones pouvant prendre feu.
- Assurez-vous que la grille à charbon de bois est dans la chambre de combustion (coque inférieure). Empilez le charbon de bois en forme pyramidale sur la grille à charbon.
- Lorsque les charbons sont brûlés, utilisez une longue pince pour répartir le charbon uniformément sur la grille.

Informations sur la cuisson des aliments

- Lavez-vous toujours les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Ne placez jamais la viande cuite dans la même assiette que la viande crue.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les surfaces du barbecue et les outils sont propres et exempts de restes de nourriture.

Après la cuisson

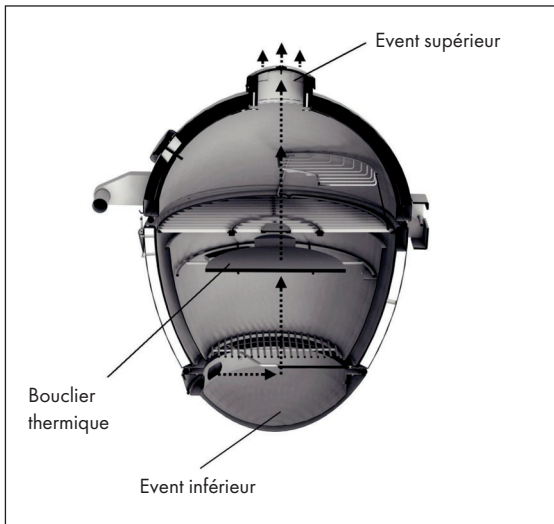
- Assurez-vous que les braises sont complètement brûlées et que le barbecue est refroidi.
- Enlevez les cendres.
- Nettoyez le barbecue avec un détergent doux et rincez à l'eau.
- Après le nettoyage, essuyez le barbecue avec un essuie-tout.
- Nettoyez la grille de cuisson et la plaque chauffante avec une brosse métallique.
- Rangez le barbecue dans un endroit sec.

Démarrage du barbecue

- Mettez environ 1 à 2 kg de charbon dans le braséro.
- Placez 1 ou 2 cubes d'allume-feu entre les charbons de bois de manière à ce qu'un quart du cube soit visible.
- Ouvrez complètement l'évent inférieur et laissez le capot ouvert.
- Allumez les cubes d'allume-feu. Au bout de 15-20 minutes, le charbon est transformé en braises.
- Fermez le capot et réglez le débit d'air jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. En ouvrant les bouches d'aération, vous ferez monter la température intérieure.
- Préchauffez le barbecue pendant 15 minutes avant de faire vos grillades. Ne l'utilisez pas tant que le combustible n'est pas recouvert d'une couche de cendres.

Pour contrôler la température

- Lorsque le charbon est complètement transformé en braises et que le capot est fermé, assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert.
- Ouvrez complètement l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à atteindre la température souhaitée.
- Fermez à moitié l'aération supérieure, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
- Réglez la température en fermant l'évent supérieur (température plus basse) ou en ouvrant (température plus haute).
- Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, réglez l'aération supérieure par petites augmentations et attendez 1 à 2 minutes.



TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON

Cuisson lente / fumage (125-150 °C)

Bœuf, agneau ou porc	1 heure/kg
Ailes de poulet	15 minutes/kg
Côtes	30 minutes /kg
Friture	30 minutes /kg

Frir / cuire / griller (160-250 °C)

Poulet (découpes)	30-45 minutes
Poulet (entier)	60-80 minutes
Viande de porc (filet)	20-30 minutes
Fruits de mer	5-10 minutes
Dinde	2-4 heures

Pour saisir (250-350 °C)

Hamburger (moyen)	8-10 minutes
Côtelettes (moyen)	6-8 minutes
Steak (moyen)	6-8 minutes

MÉTHODES DE CUISSON

Cuisson

Pour la cuisson, il est généralement plus facile d'atteindre la température désirée en gardant l'évent inférieur entièrement ouvert et en ajustant uniquement l'évent supérieur.

- Montez le dessous de plat avant d'allumer le barbecue.
- Lorsque le charbon est allumé, placez le bouclier thermique sur le dessous de plat. Montez le gril à sa place.
- Fermez le capot et chauffez pendant 10 minutes.
- Assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert. Ouvrez l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à atteindre la température désirée.
- Fermez à moitié l'aération supérieure, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
- Réglez la température en fermant l'évent supérieur (température plus basse) ou en ouvrant (température plus haute).
- Une fois la température désirée atteinte, placez votre plaque à pâtisserie sur le barbecue. Vous pouvez également cuire sur la grille de réchauffement. Fermez le capot pour commencer la cuisson.
- Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous trouvez que la température est en dehors de la plage souhaitée, réglez progressivement l'aération supérieure et patientez 1-2 minutes.



Rôtir / ragoût

Pour rôtir, il est généralement plus facile d'atteindre la température désirée en gardant l'évent inférieur complètement ouvert et en ne réglant que l'évent supérieur. Une petite pierre à pizza est idéale pour rôtir. Montez le dessous de plat avant d'allumer le barbecue.

- Montez le dessous de plat avant d'allumer le barbecue.
- Lorsque le charbon est allumé, placez le bouclier thermique (facultatif) sur le dessous de plat. Montez le gril à sa place.
- Fermez le capot et chauffez pendant 10 minutes.
- Assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert. Ouvrez l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à atteindre la température désirée.
- Fermez à moitié l'aération supérieure, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
- Réglez la température en fermant l'évent supérieur (température plus basse) ou en l'ouvrant (température plus haute).
- Dès que la température désirée est atteinte, mettez votre rôti sur le gril. Vous pouvez également ajouter des plats à rôtir supplémentaires sur la grille de réchauffement. Fermez le capot et commencez la cuisson.
- Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, réglez l'évent supérieur progressivement et attendez chaque fois 1 à 2 minutes.
- Utilisez un thermomètre à viande pour surveiller la température du rôti et le degré de cuisson.



Grillades

Pour les grillades, il est généralement plus facile d'atteindre la température désirée en gardant l'évent inférieur complètement ouvert et en réglant uniquement l'évent supérieur.

- Retirez le dessous de plat avant d'allumer le barbecue.
- Lorsque le charbon est complètement allumé, insérez la grille de cuisson.
- Fermez le capot et chauffez pendant 10 minutes.
- Assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert. Ouvrez l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à atteindre la température désirée.
- Fermez à moitié l'aération supérieure, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
- Réglez la température en fermant l'évent supérieur (température plus basse) ou en ouvrant (température plus haute).
- Une fois que la température désirée est atteinte, placez les aliments sur la grille de cuisson.
- Vous pouvez également ajouter des plats à rôtir sur la grille de réchauffement. Fermez le capot et commencez la cuisson.
- Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, réglez progressivement l'évent supérieur et attendez chaque fois 1 à 2 minutes.
- Utilisez un thermomètre à viande pour surveiller la température de la grillade et le degré de cuisson.

Fumage

Pour le fumage, vous devez obtenir la température la plus basse possible. Vous pouvez obtenir une basse température en fermant quasiment l'évent inférieur. Ajustez l'évent supérieur pour contrôler le débit d'air.

- Montez le dessous de plat avant d'allumer le barbecue.
- N'utilisez pas trop de charbon.
- Lorsque tout le charbon est allumé, placez le bouclier thermique sur le dessous de plat. Placez votre boîte de fumage (facultative) avec des copeaux de bois et un plateau d'égouttage (le cas échéant) sur l'écran thermique. Ensuite, fixez la grille de cuisson.
- Fermez le capot et fermez presque complètement l'évent inférieur.
- Fermez à moitié l'évent supérieur, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
- Réglez la température en fermant l'évent supérieur (température plus basse) ou en ouvrant (température plus haute).
- Une fois que la température désirée est atteinte, placez les aliments sur la grille de cuisson. Vous pouvez également fumer les aliments sur la grille de réchauffement. Fermez le capot et commencez le fumage.
- Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, réglez l'aération supérieure par petites augmentations et attendez 1 à 2 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.

- Enlevez l'excès de graisse avec un dégraissant, de l'eau chaude et un chiffon doux (pas de métal).
- Nettoyez le boîtier du barbecue avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge.
- Après le nettoyage, graissez légèrement les surfaces métalliques avec de l'huile de cuisson pour éviter la rouille.
- Pulvérisez régulièrement les vis et les fixations avec un lubrifiant ou un agent antirouille approprié.
- Si la peinture extérieure est égratignée ou écaillée, recouvrez-la immédiatement de peinture ou d'un produit antirouille.
- Gardez le barbecue fermé lorsque vous ne l'utilisez pas.

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. 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

Componenti singoli 93

Montaggio 96

Istruzioni per l'utilizzo 106

Temperatura e tempi di cottura 108

Metodi di cottura 109

Pulizia e cura 112

AVVERTENZE DI SICUREZZA

**AVVERTENZA**

Pericolo di soffocamento! Questo dispositivo è adatto solo all'uso all'aperto. Non va utilizzato in edifici, garage o altri posti al chiuso. E' possibile che si formino vapori velenosi che portano al soffocamento.

- Tenere sempre bambini e animali domestici a distanza di sicurezza dal barbecue.
- Non lasciare mai il fuoco acceso incustodito.
- Non utilizzare il dispositivo in tenda, camper, auto, cantina, solaio o barche, sotto tende da sole, ombrelloni o gazebo.
- **PERICOLO D'INCENDIO** - Può fuoriuscire cenere ardente durante l'utilizzo.
- Non utilizzare benzina, spirito, benzina per accendini, alcool o sostanze chimiche simili per accendere o riaccendere il barbecue.
- Non utilizzare carbone fossile per questo dispositivo.
- Quando si apre il coperchio durante le alte temperature è importante sollevarlo leggermente permettendo all'aria di penetrare lentamente e in modo sicuro, evitando così il rischio di lesioni dovuto a fiammate di ritorno e vampate.
- Attenersi alle temperature e ai tempi di cottura indicati.
- Non utilizzare il barbecue su terrazzi in legno o altre superfici infiammabili come erba asciutta, segatura, foglie o corteccia decorativa.

- Assicurarsi che il barbecue sia posizionato almeno a 2 metri di distanza da oggetti infiammabili.
- Non utilizzare il barbecue come stufa.

**ATTENZIONE**

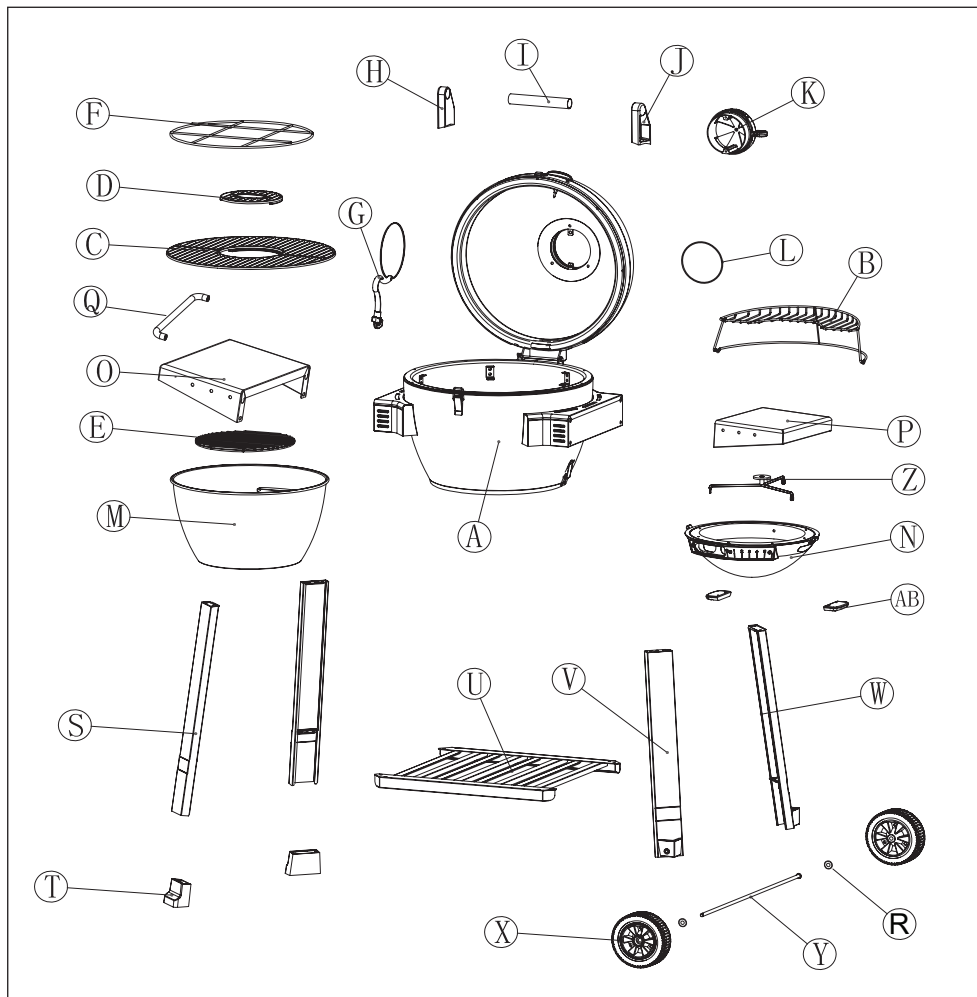
Pericolo di lesioni! Il barbecue diventa bollente. Non spostarlo durante l'utilizzo. Utilizzare sempre guanti termoresistenti quando si ha a che fare con ceramica e superfici di cottura bollenti. Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima di spostarlo o riporlo.

- Controllare che il dispositivo non abbia subito danni prima di utilizzarlo. Se ci sono dei pezzi danneggiati non va usato.

ATTENZIONE!
NON UTILIZZARE ALCOOL O BENZINA
PER ACCENDERE O RIACCENDERE
IL FUOCO!

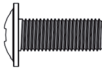








PRODUTTORE

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

COMPONENTI SINGOLI

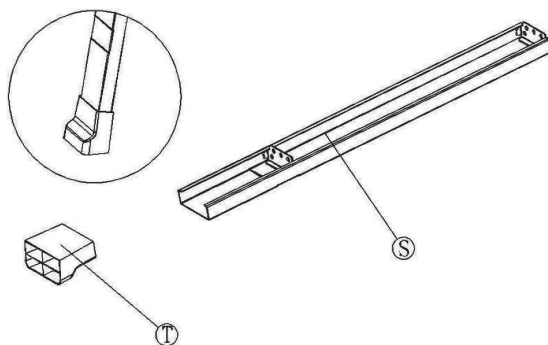
N.	Denominazione	Qtà.	N.	Denominazione	Qtà.
A	Scocca esterna	1	O	Mensola d'appoggio sinistra	1
B	Piano per tenuta in caldo	1	P	Mensola d'appoggio destra	1
C	Griglia esterna	1	Q	Manico per mensola	1
D	Griglia interna	1	R	Distanziale	2
E	Griglia per carbonella	1	S	Gamba sinistra anteriore & posteriore	2
F	Sottopentola	1	T	Piedino	2
G	Utensile alzagriglia	1	U	Ripiano inferiore	1
H	Attacco per manico a sinistra	1	V	Gamba destra anteriore	1
I	Manico per coperchio	1	W	Gamba destra posteriore	1
J	Attacco per manico a destra	1	X	Ruota	2
K	Aeratore	1	Y	Asse	1
L	O-ring per aeratore	1	Z	Supporto contenitore raccogli cenere	1
M	Ciotola per il fuoco	1	AB	Manico contenitore raccogli cenere	2
N	Contenitore raccogli cenere	1			

Minuteria

		
AA (x28)	BB (x4)	CC (x3)
vite M6 * 16	vite M6 * 12	vite M4 * 12
		
KK (x4)	EE (x26)	FF (x26)
vite M5 * 16	rosetta elastica Ø6,2	rondella Ø16
		
GG (x2)	HH (x6)	II (x1)
rondella	vite a gancio M6	coppiglia

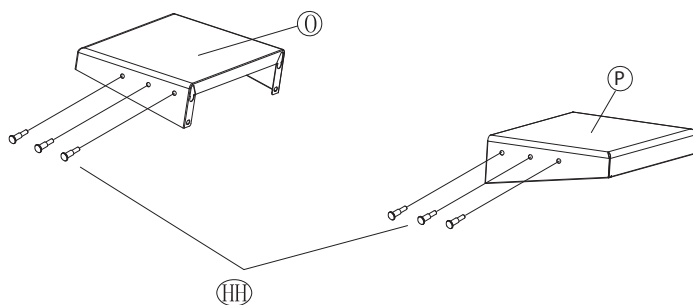
MONTAGGIO

1



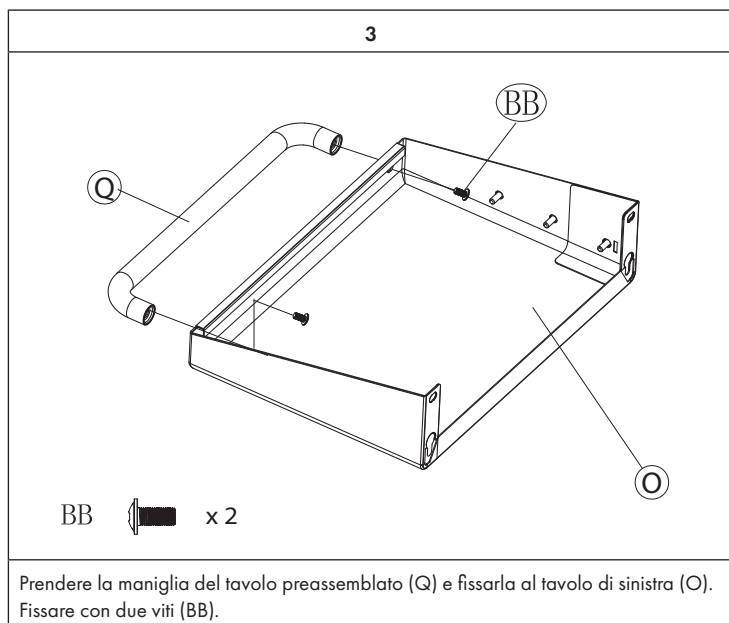
Inserire il piedino (T) in entrambe le gambe sinistre (S).

2

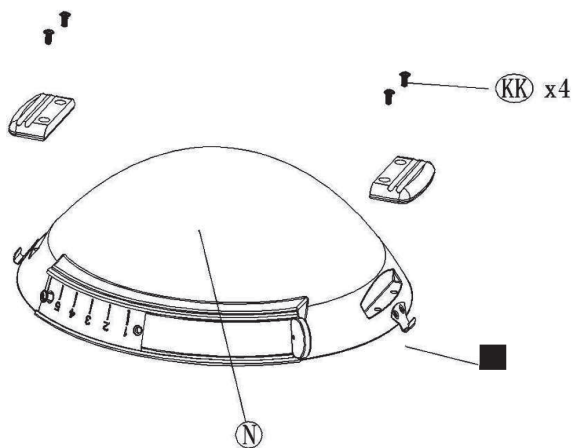


HH  x 6

Fissare tre ganci (HH) al tavolo di sinistra (O) e al tavolo di destra (P).

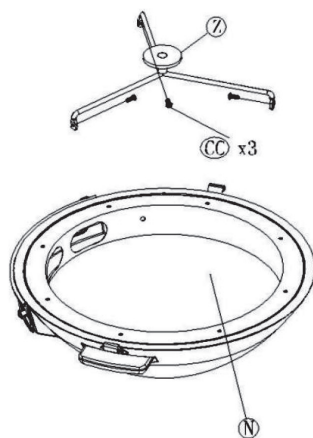


4



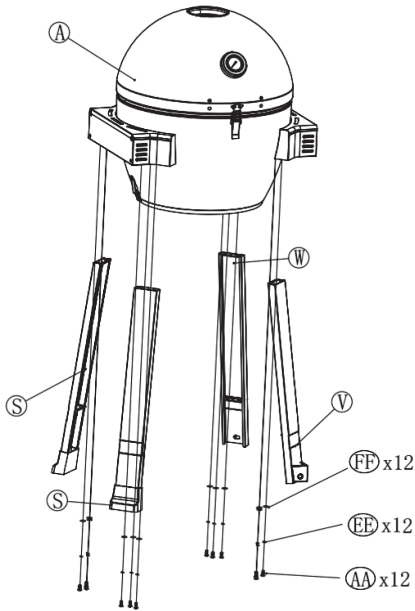
Montare un manico per il contenitore raccogli cenere (AB) su entrambi i lati del contenitore (N). Serrare ogni manico (AB) con due viti (KK).

5



Fissare il supporto del contenitore raccogli cenere (Z) al contenitore (N) e serrarlo con tre viti (CC).

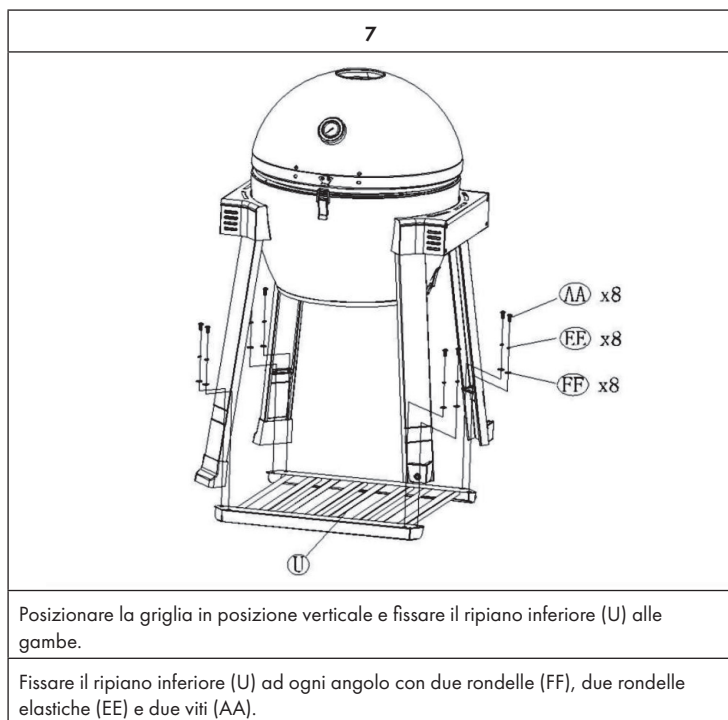
6



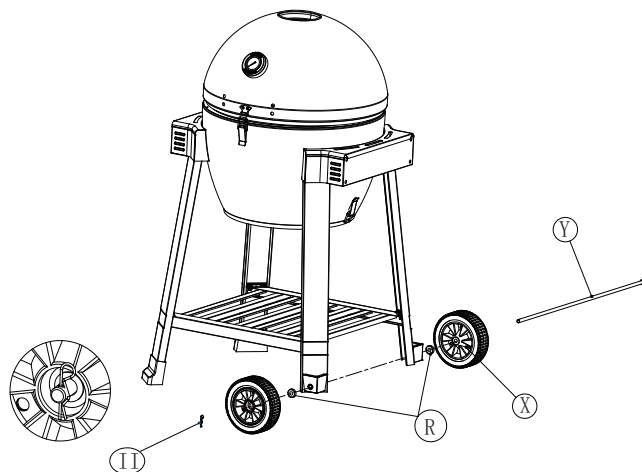
Iniziare il montaggio dal lato sinistro della scocca del barbecue (A). Fissare ogni gamba sinistra (S) del punto 1 sul lato sinistro della scocca esterna (A) con due rondelle (FF), due rosette elastiche (EE) e due viti (AA).

Eseguire lo stesso procedimento sul lato destro della scocca del barbecue (A) con la gamba anteriore destra (V) e la gamba posteriore destra (W).

Assicurarsi che tutte le viti siano serrate correttamente.

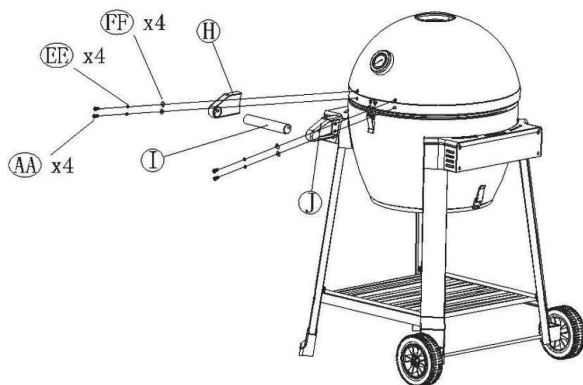


8

II  x 1

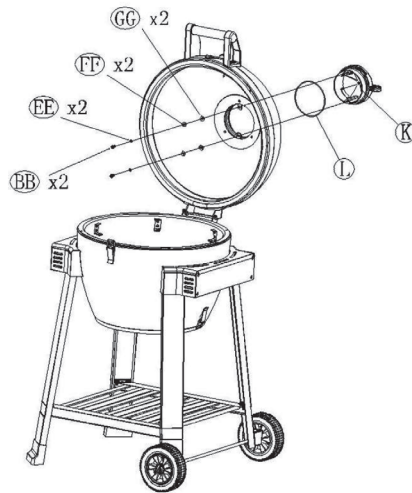
Operare sul lato sinistro della gamba. Sollevare leggermente il barbecue e far scorrere l'asse (Y) attraverso le ruote (X), i distanziali (AD) e le gambe. Assicurare le estremità dell'asse con la coppiglia (II).

9



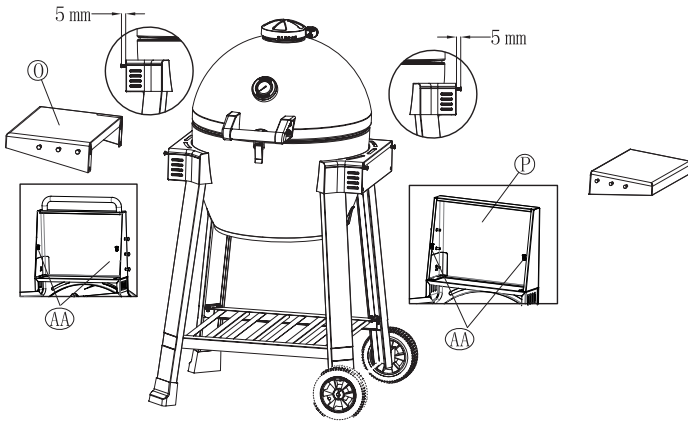
Allineare il manico del coperchio (I) con l'attacco per manico a sinistra (H) e a destra (J). Fissare il manico sul lato frontale con rondelle piatte (FF), due rosette elastiche (EE) e due viti (AA) nei quattro buchi preforati.


10



Aprire il barbecue e fissare l'aeratore (K) e l'o-ring (L) sulla cupola. Avvitare l'aeratore dall'interno con due rondelle (GG), due rondelle (FF), due rosette elastiche (EE) e due viti (BB).

11



AA  x 4

Allentare le due viti premontate sul lato sinistro della scocca del barbecue e svitarle di circa 5 mm. Allineare i fori della mensola d'appoggio sinistra (O) con le viti allentate, spingere la mensola finché non è in posizione e fissare bene le viti allentate.

Allineare gli altri fori sul lato sinistro della scocca del barbecue (A) con i due fori situati sotto alla mensola (O). Inserire una vite (AA) in ogni foro e stringerla con un cacciavite.

Ripetere lo stesso procedimento con la mensola destra (P).

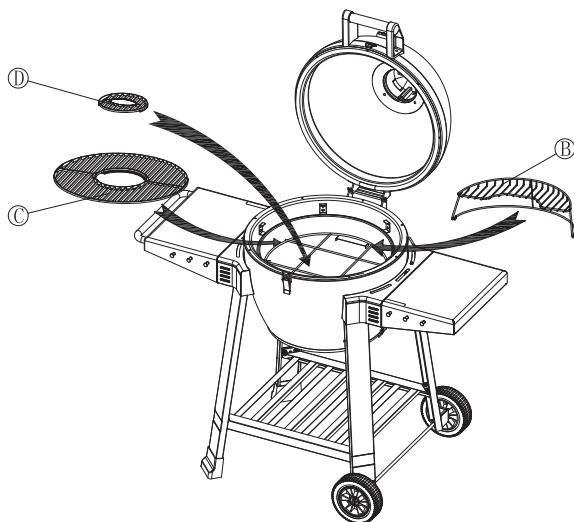
Infine, stringere tutte le viti.

12



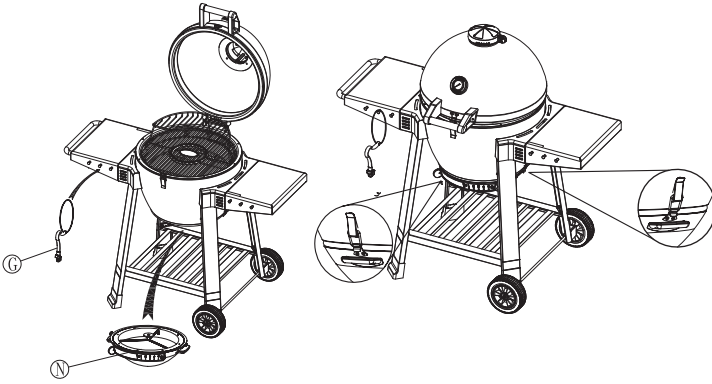
Aprire la coperchio del barbecue e inserire la ciotola per il fuoco (M), la griglia per carbonella (E) e il sottopentola (F).

13



Appoggiare la griglia esterna (C) nella camera di cottura. Posizionare la griglia interna (D) al centro della griglia esterna (C). Fissare poi il piano per tenuta in caldo (B) sul retro della camera di cottura, sopra le piastre per barbecue.

14



Appendere l'utensile alzagriglia sul gancio della mensola. Fissare il contenitore raccogli cenere (N) sul lato inferiore della camera di cottura e assicurarlo con entrambe le mollette di fissaggio laterali.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

Prima dell'utilizzo

- Posizionare il barbecue su una superficie infiammabile piana e stabile. La base del dispositivo diventa bollente, quindi il barbecue va tenuto lontano da zone che potrebbero prendere fuoco.
- Assicursi che la griglia per carbonella sia fissata nella camera di cottura (contenitore inferiore). Impilare a piramide la carbonella sulla griglia per il carbone.
- Quando la carbonella è completamente bruciata va distribuita uniformemente sulla griglia con una pinza dal gambo lungo.

Informazioni inerenti alla cottura di alimenti

- Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver toccato la carne cruda e dopo aver mangiato.
- Non mettere mai la carne cotta nello stesso piatto in cui c'era la carne cruda.
- Non utilizzare mai gli stessi utensili per gli alimenti cotti e crudi.
- Prima di cuocere assicurarsi che i piani del barbecue e gli attrezzi siano puliti e non vi siano attaccati resti di cibo.

Dopo la cottura

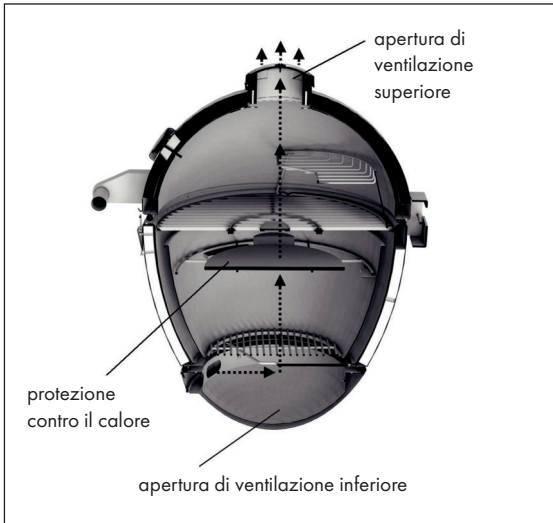
- Assicursi che la carbonella sia completamente incenerita e che il barbecue sia freddo.
- Rimuovere la cenere.
- Pulire il barbecue con un detergente delicato e risciacquarlo con acqua.
- Asciugare il barbecue con lo scottex.
- Pulire la griglia del barbecue e il piano per tenuta in caldo con una spazzola metallica.
- Conservare il barbecue in un luogo asciutto.

Accendere il barbecue

- Mettere da 1 a 2 kg di carbonella nella ciotola per il fuoco.
- Inserire 1 o 2 dadi accendifuoco tra la carbonella in modo tale, che $\frac{1}{4}$ del dado sia visibile.
- Aprire completamente lo sfato d'aria inferiore e lasciare la cupola aperta.
- Accendere i dadi accendifuoco. Dopo 15-20 minuti la carbonella è completamente bruciata.
- Chiudere la cupola e accendere la corrente d'aria, finché non viene raggiunta la temperatura desiderata. Aprendo le feritoie d'aria la temperatura interna diventa più calda.
- Preriscaldare il barbecue 15 minuti prima di cucinare. Non utilizzare il barbecue prima che la carbonella presenti uno strato di cenere.

Controllare la temperatura

- Quando la carbonella è completamente bruciata e la cupola è chiusa, assicurarsi che l'apertura di ventilazione inferiore sia completamente aperta.
- Aprire completamente l'apertura di ventilazione superiore e sorvegliare la temperatura finché non raggiunge il livello desiderato.
- Chiudere l'apertura di ventilazione superiore a metà, aspettare 5 minuti e controllare la temperatura.
- Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
- Sorvegliare la temperatura durante la cottura. Se ci si accorge che la temperatura non rientra nei livelli desiderati, regolare lentamente l'apertura di ventilazione superiore e attendere 1-2 minuti.



TEMPERATURA E TEMPI DI COTTURA

Cottura lenta / affumicatura (125-150 °C)

Manzo, agnello o carne di maiale	1 ora/kg
Ali di pollo	15 minuti/kg
Costolette	30 minuti/kg
Arrosto	30 minuti/kg

Friggere / cuocere / grigliare (160-250 °C)

Pollo (in parti)	30-45 minuti
Pollo (intero)	60-80 minuti
Carne di maiale (filetto)	20-30 minuti
Frutti di mare	5-10 minuti
Tacchino	2-4 ore

Arrostire (250-350 °C)

Hamburger (medium)	8-10 Minuten
Koteletts (medium)	6-8 Minuten
Steak (medium)	6-8 Minuten

METODI DI COTTURA

Cuocere

Durante la cottura è generalmente più semplice raggiungere la temperatura desiderata, tenendo completamente aperta l'apertura di ventilazione inferiore e regolando soltanto quella superiore.

- Prima di accendere il barbecue montare il sottopentola.
- Dopo che la carbonella è stata accesa posizionare la protezione contro il calore sul sottopentola. Sistemare il barbecue al suo posto.
- Chiudere il coperchio e preriscaldare per 10 minuti.
- Assicurarsi che l'apertura di ventilazione inferiore sia completamente aperta. Aprire quella superiore e sorvegliare la temperatura finché non raggiunge il livello desiderato.
- Chiudere a metà l'apertura di ventilazione superiore, attendere 5 minuti e verificare la temperatura.
- Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
- Quando viene raggiunta la temperatura desiderata mettere la teglia sul barbecue. È possibile cucinare anche sul supporto per tenuta in caldo. Chiudere la cupola per iniziare a cucinare.
- Sorvegliare la temperatura durante la cottura. Se ci si accorge che la temperatura non rientra nei livelli desiderati, regolare lentamente l'apertura di ventilazione superiore e attendere 1-2 minuti.



Arrostire / stufare

Quando si arrostisce è generalmente più semplice raggiungere la temperatura desiderata, tenendo completamente aperta l'apertura di ventilazione inferiore e regolando soltanto quella superiore. Una piccola pietra refrattaria per pizza è l'ideale per arrostire.

- Prima di accendere il barbecue montare il sottopentola.
- Dopo che la carbonella è stata accesa posizionare la protezione contro il calore sul sottopentola. Sistemare il barbecue al suo posto.
- Chiudere il coperchio e preriscaldare per 10 minuti.
- Assicurarsi che l'apertura di ventilazione inferiore sia completamente aperta. Aprire quella superiore e sorvegliare la temperatura finché non raggiunge il livello desiderato.
- Chiudere a metà l'apertura di ventilazione superiore, attendere 5 minuti e verificare la temperatura.
- Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
- Quando viene raggiunta la temperatura desiderata mettere l'arrosto sulla griglia. È possibile cucinare altri arrosti sul supporto per tenuta in caldo. Chiudere la cupola per iniziare a cucinare.
- Sorvegliare la temperatura durante la cottura. Se ci si accorge che la temperatura non rientra nei livelli desiderati, regolare lentamente l'apertura di ventilazione superiore e attendere 1-2 minuti.
- Utilizzare un termometro per carne per sorvegliare la temperatura dell'arrosto e di cottura.



Grigliare

Quando si griglia è generalmente più semplice raggiungere la temperatura desiderata, tenendo completamente aperta l'apertura di ventilazione inferiore e regolando soltanto quella superiore.

- Prima di accendere il barbecue togliere il sottopentola.
- Dopo che la carbonella è stata accesa inserire il grill.
- Chiudere il coperchio e preriscaldare per 10 minuti.
- Assicurarsi che l'apertura di ventilazione inferiore sia completamente aperta. Aprire quella superiore e sorvegliare la temperatura finché non raggiunge il livello desiderato.
- Chiudere a metà l'apertura di ventilazione superiore, attendere 5 minuti e verificare la temperatura.
- Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
- Quando viene raggiunta la temperatura desiderata mettere la carne sul grill. È possibile cucinare altri arrosti sul supporto per tenuta in caldo. Chiudere la cupola per iniziare a cucinare.
- Sorvegliare la temperatura durante la cottura. Se ci si accorge che la temperatura non rientra nei livelli desiderati, regolare lentamente l'apertura di ventilazione superiore e attendere 1-2 minuti.
- Utilizzare un termometro per carne per sorvegliare la temperatura dell'arrosto e di cottura.

Affumicare

Per affumicare è necessario raggiungere una temperatura molto bassa, che si ottiene chiudendo quasi completamente l'apertura di ventilazione inferiore. Regolare l'apertura di ventilazione superiore per controllare la corrente d'aria.

- Prima di accendere il barbecue montare il sottopentola.
- Non utilizzare troppa carbonella.
- Dopo che la carbonella è stata accesa posizionare la protezione contro il calore sul sottopentola. Sistemare la cassetta (opzionale) con trucioli di legno e la vaschetta di raccolta (se presente) sulla protezione contro il calore. Sistemare il barbecue al suo posto.
- Chiudere il coperchio e chiudere quasi completamente l'apertura di ventilazione inferiore.
- Chiudere a metà l'apertura di ventilazione superiore, attendere 5 minuti e verificare la temperatura.
- Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
- Quando viene raggiunta la temperatura desiderata mettere la carne sul barbecue. È possibile affumicare anche sul supporto per tenuta in caldo. Chiudere la cupola per iniziare a cucinare.
- Sorvegliare la temperatura durante la cottura. Se ci si accorge che la temperatura non rientra nei livelli desiderati, regolare lentamente l'apertura di ventilazione superiore e attendere 1-2 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: Lasciare che il barbecue si raffreddi completamente prima di smontarlo e pulirlo.

- Rimuovere il grasso in eccesso con uno sgrassante e acqua calda con un raschietto morbido (non con il metallo).
- Pulire la scocca del barbecue con acqua saponata bollente e una spugna.
- Ungere leggermente le superfici di metallo, dopo averle pulite, con dell'olio da cucina per evitare la formazione di ruggine.
- Spruzzare regolarmente le viti e gli elementi di fissaggio con un lubrificante o un prodotto antiruggine adatto.
- Se il colore esterno è graffiato o è venuto via, ricoprire nuovamente con della vernice o un prodotto antiruggine.
- Tenere il barbecue chiuso quando non viene utilizzato.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK