

DUOMO

Kamado Grill
Parrilla Kamado
Barbecue Kamado
Barbecue Kamado

10035505



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Einzelteile 6
Zusammenbau 7
Grill aufstellen 10
Hinweise zur Bedienung 11
Gartemperaturen und Garzeiten 13
Garmethoden 14
Grillanleitung (Temperaturen/Zeiten) 18
Reinigung und Wartung 21

English 23
Français 45
Español 65
Italiano 85

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG

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

- Lesen Sie diese Anleitung vor dem Zusammenbau und Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.
- Das Nichtbeachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder erheblichen Sachschäden führen.
- Verwenden Sie den Grill nicht, wenn Zweifel an der korrekten Montage oder richtigen Verwendung bestehen.
- Überprüfen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie ihn nicht, wenn Teile beschädigt sind.
- Halten Sie zu allen Seiten des Grills einen Mindestabstand von 1000 mm zu brennbarem Material ein. Zusätzlich muss ein Mindestabstand von 2000 mm über der Kochfläche des Grills eingehalten werden.
- Lagern Sie entflammable Materialien und Flüssigkeiten weit entfernt vom Grill.
- Sprühdosen dürfen nicht in der Nähe des Grills verwendet werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er angezündet oder heiß ist.
- Ein angezündeter Grill muss jederzeit beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets in einem sicheren Abstand zum Grill.
- Kinder und gebrechliche Personen dürfen sich während des Vorheizens, Grillens, Abbrennens oder Abkühlens des Grills nicht unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills aufhalten.
- Gießen Sie kein Wasser über den Grill.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Loft oder Boot, unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Ofen.
- BRANDGEFAHR - Heiße Glut kann während des Gebrauchs austreten.
- Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien, um den Grill zu entzünden oder wieder anzuzünden.
- Verwenden Sie in diesem Gerät keine Steinkohle.
- Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, so dass Luft langsam und sicher eindringen kann, wodurch ein Rückzug oder Aufflackern verhindert wird, das zu Verletzungen führen kann.
- Halten Sie sich an die angegebenen Grillzeiten und Grilltemperaturen.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf Holzterrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder Zierrinde.



VORSICHT

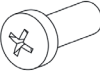

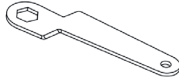
Verletzungsgefahr! Der Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder Kochflächen umgehen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.

- Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle vollständig gelöscht wird, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
- Aus Sicherheitsgründen ist es ratsam, einen Feuerlöscher und eine Feuerlöschdecke griffbereit aufzubewahren.
- Lassen Sie den Grill immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn abdecken.
- Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und bewahren Sie Plastiktüten sorgfältig und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

⚠		
	 ✗	 ✗
	 ✗	 ✓

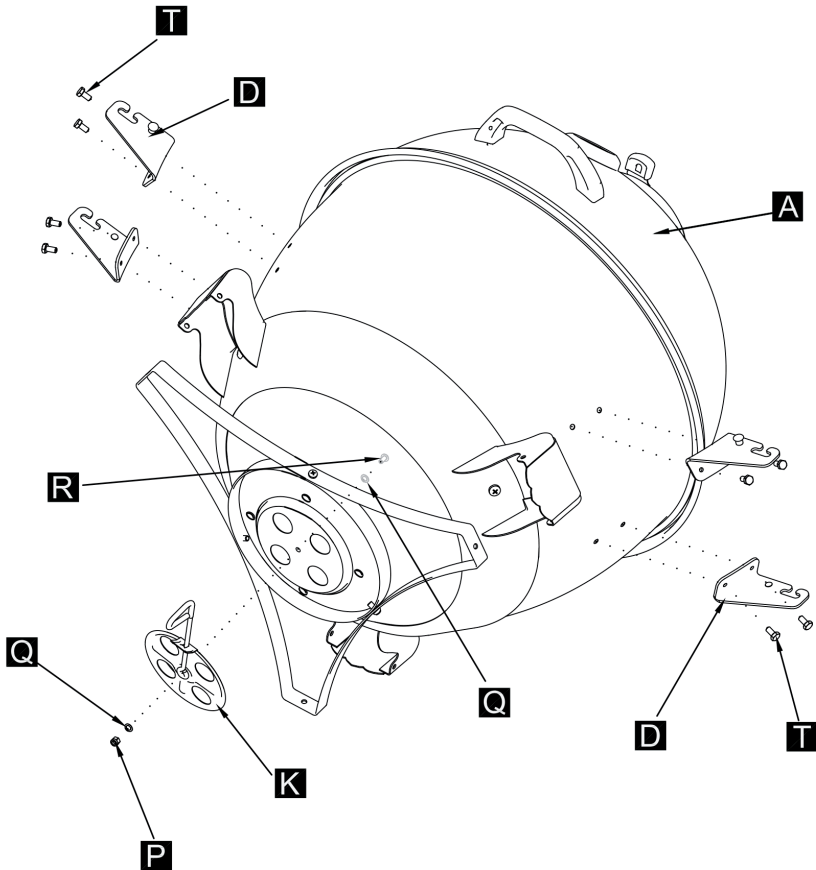
VORSICHT!
VERWENDEN SIE KEIN BENZIN ODER
ALKOHOL ZUM ANZÜNDEN ODER
WIEDERANZÜNDEN!

EINZELTEILE

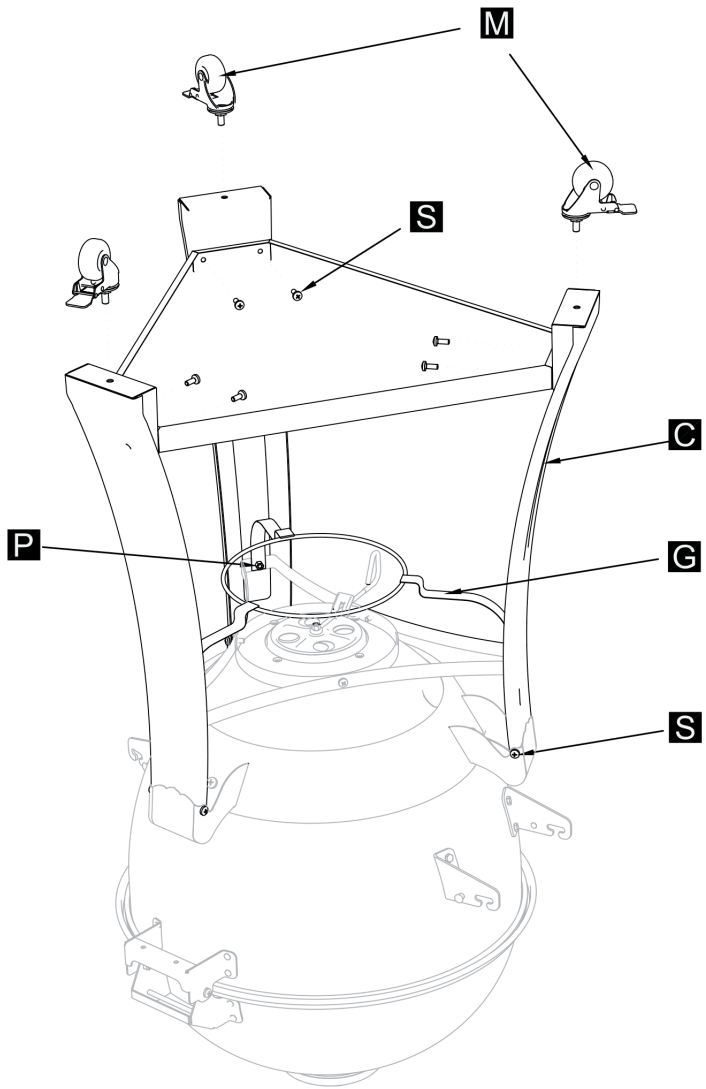
 <p>A = 1 Satz</p>	 <p>B = 1 Stück</p>	 <p>C = 3 Stück</p>
 <p>D = 2 Sätze</p>	 <p>E = 2 Sätze</p>	 <p>F = 1 Stück</p>
 <p>G = 1 Stück</p>	 <p>H = 1 Stück</p>	 <p>I = 1 Stück</p>
 <p>J = 1 Stück</p>	 <p>K = 1 Satz</p>	 <p>L = 1 Satz</p>
 <p>N = 2 Stück</p>	 <p>M = 3 Stück</p>	 <p>O = 8 Stück</p>
 <p>P Mutter M6 = 4 Stück</p>	 <p>Q Unterlegscheibe Ø6 = 2 Stück</p>	 <p>R Schraube M6x18 = 1 Stück</p>
 <p>S Schraube M6x10 = 12 Stück</p>	 <p>T Schraube M6x12 = 8 Stück</p>	 <p>U Schraubenschlüssel 1 Stück</p>

ZUSAMMENBAU

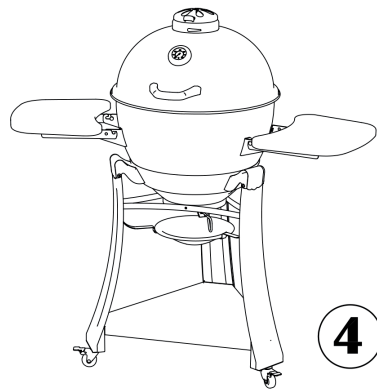
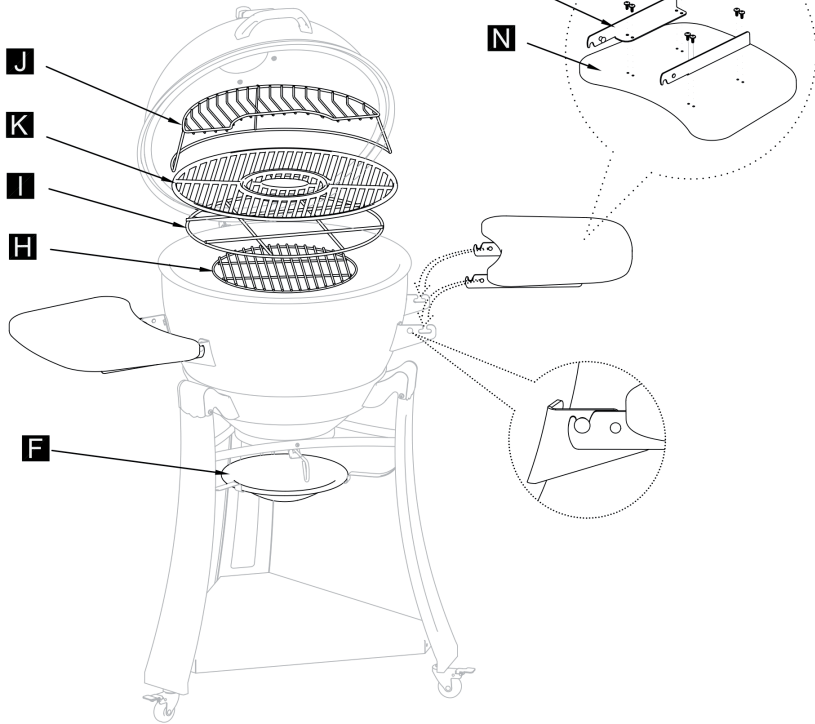
1



2



3



4

GRILL AUFSTELLEN

- Dieser Grill darf nur in Freiluft-Übertage-Umgebungen mit ausreichender natürlicher Belüftung und ohne Staubereiche verwendet werden, damit sich austretende Verbrennungsprodukte schnell durch Wind und natürliche Konvektion verteilen können.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill nicht unterhalb von brennbaren Materialien oder Oberflächen aufgestellt wird.
- Es muss ein Abstand von mindestens 1000 mm zu beiden Seiten, der Rückseite und der Vorderseite des Grills zu allen brennbaren Materialien oder Oberflächen vorhanden sein. Halten Sie außerdem über den Kochflächen einen Mindestabstand von 2000 mm zu allen brennbaren Oberflächen sein.
- Entflammbare Materialien jeglicher Art müssen vom Grill ferngehalten werden.
- Stellen Sie den Grill nicht auf Gehwegen, in Gängen oder in der Nähe von Fußgängerbereichen auf.
- Der Grill ist so beschaffen, dass viele Oberflächen sehr heiß werden. Berücksichtigen Sie beim Aufstellen des Grills, dass es zu unbeabsichtigten Hand- oder Körperkontakten mit der heißen Oberfläche des Grills kommen kann.

Grill in Aufbauten im Freien verwenden

Wenn Sie den Grill innerhalb von Aufbauten verwenden möchten, müssen diese eine der folgenden Bedingungen erfüllen:

- Der Aufbau verfügt über Wände an allen Seiten, aber mindestens einer ständigen Öffnung in Bodenhöhe und keiner Abdeckung über dem Kopf.
- Es handelt sich um eine Teil-Einfriedung, die eine obere Abdeckung und nicht mehr als zwei Wände umfasst.
- Für eine Teileinfriedung, die eine obere Abdeckung und mehr als zwei Wände umfasst, gilt Folgendes:
 - mindestens 25 % der gesamten Wandfläche ist vollständig offen und
 - mindestens 30 % der verbleibenden Wandfläche ist offen und uneingeschränkt zugänglich.

Grill auf dem Balkon verwenden

Im Falle der Verwendung des Grills auf einem Balkon müssen mindestens 20 % der gesamten Seiten-, Rück- und Vorderwandflächen offen und uneingeschränkt zugänglich sein und bleiben.



WARNUNG

Erstickungsgefahr! Brennende Holzkohle in Innenräumen kann tödlich sein. Sie gibt Kohlenmonoxid ab, das geruchlos ist.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG

Vor dem Anzünden

1. Stellen Sie den Grill auf einer harten, nicht brennbaren, ebenen Fläche auf. Das Unterteil des Grills wird heiß, halten Sie den Grill daher von Bereichen fern, die Feuer fangen könnten.
2. Vergewissern Sie sich, dass in der Brennkammer (untere Schale) ein Holzkohlenrost vorhanden ist. Stapeln Sie die Holzkohle pyramidenförmig auf dem Kohlenrost. Zünden Sie die Holzkohle gemäß den Anweisungen auf der Holzkohleverpackung mit einem Feueranzünder oder einem Anzündkamin an.
3. Wenn sich eine Ascheschicht auf den Kohlen gebildet hat, verteilen Sie die Kohlen mit einer langstieligen Zange gleichmäßig auf dem Rost.

Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln beim Grillen

- Waschen Sie sich **IMMER** vor oder nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen die Hände.
- Legen Sie gekochtes Fleisch **NIEMALS** auf denselben Teller, auf dem rohes Fleisch lag.
- Verwenden Sie **NIEMALS** die gleichen Utensilien für gegarte und ungegarte Lebensmittel.
- Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass die Grillflächen und Werkzeuge sauber und frei von alten Speiseresten sind.

Nach dem Gebrauch

- Stellen Sie sicher, dass alle Kohlen vollständig gelöscht sind und der Grill abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Asche.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie ihn mit Wasser ab.
- Wischen Sie den Grill mit einem Tuch oder Papiertuch trocken.
- Reinigen Sie den Grillrost und das Warmhalterost mit einer Drahtbürste.
- Bewahren Sie den Grill an einem trockenen Ort auf.



WARNUNG

Erstickungsgefahr! Verwenden Sie Holzkohlebriketts **NICHT** zum Kochen oder Heizen in Innenräumen. **GIFTIGE** Kohlenmonoxidämpfe können sich ansammeln und zu Erstickung und Tod führen!



WARNUNG

Brandgefahr! Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen. Glühende heiße Glut kann eine Brandgefahr darstellen.

Grill anzünden

1. Geben Sie etwa 1 bis 2 kg Holzkohle in die Feuerschale.
2. Stecken Sie 1 oder 2 Feueranzünderwürfel zwischen die Holzkohle, so dass 1/4 des Würfels sichtbar ist.
3. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie die Haube offen.
4. Zünden Sie die Feueranzünderwürfel an. Nach 15-20 Minuten ist die Holzkohle durchgeglüht.
5. 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.
6. Lassen Sie den Grill vor dem Grillen 15 Minuten vorheizen. Benutzen Sie ihn nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.

HINWEIS: Alternativ können Sie auch einen Anzündkamin zum Anzünden der Holzkohle verwenden.



VORSICHT

Brand- und Explosionsgefahr! Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keine Anzündflüssigkeit, Gas oder andere brennbare Flüssigkeiten. Flüssige Chemikalien sind feuer- und explosionsgefährlich und führen zu einem unerwünschten Geschmack von Lebensmitteln. Verwenden Sie keine „Instant Light“-Briketts. Diese rufen den gleichen unerwünschten Geschmack hervor.

So kontrollieren Sie die Temperatur

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

Für das langsame Garen wird ein Hitzeschild zum indirekten Grillen benötigt.

Rind-, Lamm- oder Schweinefleisch	1 Stunde pro kg
Chicken Wings	15 Minuten pro kg
Rippchen	30 Minuten pro kg
Braten	30 Minuten pro kg

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

Die angegebenen Garzeiten gelten für das Garen direkt auf dem Grill, auf einem Bratrost oder in einer Tropfschale (direktes Erhitzen). Die Verwendung eines Hitzeschildes ist empfehlenswert, aber nicht zwingend erforderlich.

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

Steak braten (250-350 °C)

Die angegebenen Garzeiten gelten für „Medium“ (rosa) gegartes Fleisch. Passen Sie die Garzeit und die Gartemperatur Ihren individuellen Geschmacksvorlieben an.

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

GARMETHODEN

Backen

Beim Backen ist es in der Regel einfacher, die gewünschte Temperatur zu erreichen, wenn die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet bleibt und nur die obere Lüftungsöffnung eingestellt wird.

Um ein gelungenes Backergebnis zu erzielen, sollten Sie einen Hitzeschild verwenden.

1. Bringen Sie vor dem Anzünden des Grills den Topfuntersetzer an. Lassen Sie den Hitzeschild und den Grillrost zunächst weg.
2. Wenn die Holzkohle vollständig angezündet ist, bringen Sie den Hitzeschild auf dem Topfuntersetzer an. Setzen Sie den Grillrost ein. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
3. Schließen Sie die Haube und heizen Sie 10 Minuten lang vor.
4. Vergewissern Sie sich, dass die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet ist. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und überwachen Sie die Temperatur, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
5. Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
6. Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung weiter schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, stellen Sie Ihr Backblech auf den Grill. Sie können auch auf dem Warmhalterost backen. Schließen Sie die Haube, um mit dem Backen zu beginnen.
8. Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb des gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in sehr kleinen Schritten ein, warten Sie 1-2 Minuten und justieren Sie gegebenenfalls nach.

Rösten und Schmoren

Beim Rösten ist es in der Regel einfacher, die gewünschte Temperatur zu erreichen, wenn die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet bleibt und nur die obere Lüftungsöffnung eingestellt wird.

Sie können zum Rösten auch einen Hitzeschild verwenden. Ein kleiner Pizzastein eignet sich ideal dafür. Aber auch ohne Hitzeschild kann das Rösten gut gelingen, wenn Sie eine mit etwas Wasser gefüllte Abtropfschale unter dem Bratrostgestell platzieren.

1. Bringen Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer an. Lassen Sie den Grillrost und den Hitzeschild (falls Sie einen benutzen) zunächst weg.
2. Wenn die Holzkohle vollständig angezündet ist, bringen Sie den Hitzeschild (optional) auf dem Topfuntersetzer an. Setzen Sie den Grillrost ein. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
3. Schließen Sie die Haube und heizen Sie 10 Minuten lang vor.
4. Vergewissern Sie sich, dass die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet ist. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und überwachen Sie die Temperatur, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
5. Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
6. Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung weiter schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie Ihren Braten (oder stellen Sie die Abtropfschale und das Bratrostgestell, falls Sie diese anstelle eines Hitzeschildes verwenden) auf den Grill. Sie können auch zusätzliches Bratgut auf das Warmhalterost legen. Schließen Sie die Haube und beginnen Sie mit dem Braten.
8. Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb des gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein, warten Sie 1-2 Minuten und justieren Sie gegebenenfalls nach.
9. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Bratentemperatur und den Gargrad zu überwachen.

Grillen

Beim direkten Grillen ist es in der Regel einfacher, die gewünschte Temperatur zu erreichen, wenn die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet bleibt und nur die obere Lüftungsöffnung eingestellt wird.

1. Nehmen Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer heraus. Lassen Sie den Grillrost zunächst weg.
2. Wenn die Holzkohle vollständig angezündet ist, setzen Sie den Grillrost ein und achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
3. Schließen Sie die Haube und heizen Sie 10 Minuten lang vor.
4. Vergewissern Sie sich, dass die untere Lüftungsöffnung vollständig geöffnet ist. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung und überwachen Sie die Temperatur, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
5. Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
6. Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung weiter schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie das Grillgut auf den Grill. Sie können auch zusätzliches Grillgut auf das Warmhalterost legen. Schließen Sie die Haube und beginnen Sie mit dem Grillen.
8. Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb des gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein, warten Sie 1-2 Minuten und justieren Sie gegebenenfalls nach.
9. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Grilltemperatur und den Gargrad zu überwachen.

Räuchern

Beim Räuchern ist eine möglichst niedrige Temperatur erforderlich. Diese erreichen Sie am besten dadurch, dass Sie die untere Lüftungsöffnung fast vollständig schließen. Stellen Sie die obere Lüftungsöffnung ein, um den Luftstrom zu steuern.

1. Bringen Sie vor dem Anzünden den Topfuntersetzer an. Lassen Sie den Hitzeschild und den Grillrost zunächst weg.
2. Verwenden Sie nicht zu viel Holzkohle.
3. Wenn die Holzkohle vollständig angezündet ist, bringen Sie den Hitzeschild auf dem Topfuntersetzer an und achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Stellen Sie die Räucherbox (optional) mit Holzschnitzeln und der Tropfschale (falls Sie eine verwenden) auf den Hitzeschild. Setzen Sie den Grillrost ein.
4. Schließen Sie die Haube. Dann schließen Sie die untere Lüftungsöffnung soweit, dass sie nur bis zur 1. oder 2. Markierungen geöffnet bleibt.
5. Schließen Sie die obere Lüftungsöffnung zur Hälfte, warten Sie 5 Minuten und überprüfen Sie die Temperatur.
6. Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie die obere Lüftungsöffnung weiter schließen (niedrigere Temperatur) oder öffnen (höhere Temperatur).
7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie das Grillgut auf den Grillrost oder auf andere Räucherroste (optional). Sie können auch auf dem Warmhalterost räuchern. Schließen Sie die Haube und beginnen Sie mit dem Räuchern.
8. Überwachen Sie die Temperatur während des Garvorgangs. Wenn Sie feststellen, dass die Temperatur außerhalb des gewünschten Bereichs liegt, stellen Sie die obere Lüftungsöffnung in kleinen Schritten ein, warten Sie 1-2 Minuten und justieren Sie gegebenenfalls nach.

GRILLANLEITUNG (TEMPERATUREN/ZEITEN)

Fleischinnentemperatur je nach Garstufe

Fleisch	Innentemperatur (Fleischthermometer)	Garstufe
Rindfleisch	60 °C / 140 °F	Rare (blutig)
	66 °C / 150 °F	Medium (rosa)
	77 °C / 170 °F	Well Done (durch)
Lamm	60 °C / 140 °F	Rare (blutig)
	65 °C / 150 °F	Medium (rosa)
	75 °C / 165 °F	Well Done (durch)
Kalbfleisch	Nicht empfohlen	Rare (blutig)
	70 °C / 155 °F (sichere Mindesttemperatur)	Medium (rosa)
	75 °C / 165 °F	Well Done (durch)
Schweinefleisch	Nicht empfohlen	Rare (blutig)
	65 °C / 150 °F (sichere Mindesttemperatur)	Medium (rosa)
	70 °C / 160 °F	Well Done (durch)
Geflügel	Nicht empfohlen	Rare (blutig)
	75-80 °C / 170-175 °F (sichere Mindesttemperatur)	Medium (rosa)
	Nicht empfohlen	Well Done (durch)
	Geflügel neigt dazu, über 80 °C / 175 °F auszutrocknen.	

HINWEIS: Um die Fleischinnentemperatur richtig messen zu können, verwenden Sie ein direkt ablesbares Fleischthermometer, mit dem Sie in die dicksten Stelle des Fleisches stechen. Achten Sie darauf, dabei keinen Knochen zu berühren.

Grillzeiten

Geflügel			
Fleischstück	Gewicht / Dicke	Grillmethode	Ungefähre Garzeit
Huhn (ganz)	2 kg	Indirekt	70-80 Minuten
Huhn (halbiert oder geviertelt)	2 kg (gesamt)	Indirekt	55-65 Minuten
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	150 g (pro Stück)	Direkt	12-15 Minuten
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	150 g (pro Stück)	Indirekt	23-25 Minuten
Flügel	120 g	Direkt	23-30 Minuten
Flügel	120 g	Indirekt	35-40 Minuten
Hähnchenschenkel und Hähnchenflügel (zerlegt)	2 kg	Direkt	10 Minuten
Hähnchenschenkel und Hähnchenflügel (zerlegt)	2 kg	Indirekt	40 Minuten
Würfel ohne Knochen (für Kebabs)	2,5 cm	Direkt	12-15 Minuten (insgesamt)
Truthahn (ganz)	4,5 kg	Indirekt	2-3 Stunden

Rindfleisch			
Fleischstück	Gewicht / Dicke	Grillmethode	Ungefähre Garzeit
Braten	2 kg	Indirekt	50 Minuten pro kg (Rare/blutig)
Steaks (T-Bone, New York, Porterhouse, Round Steak, Lendenbraten)	2,5 cm	Direkt	5-6 Minuten pro Seite (Rare/blutig)
Rumpsteak	3,5 cm	Direkt	5-7 Minuten pro Seite (Medium Rare/ englisch)
Minutensteaks	0,5 cm	Direkt	1,5-2 Minuten pro Seite (Rare/blutig)
Rinderhack-Pattie	2,5 cm	Direkt	4-5 Minuten pro Seite (Rare/blutig)
Rinderhack-Pattie	2,5 cm	Direkt	5-6 Minuten pro Seite (Medium Rare/ englisch)
Rinderhack-Pattie	2,5 cm	Direkt	6-7 Minuten pro Seite (Well Done/durch)
Thermometer-Temperatur: Rare/blutig = 60 °C, Medium/rosa = 66 °C, Well Done/durch = 77 °C			

Meeresfrüchte			
Fleischstück	Gewicht / Dicke	Grillmethode	Ungefähre Garzeit
Ganze Fische (mit oder ohne Kopf und Schwanz)	2 kg	Indirekt	30-35 Minuten
Steaks und Filets	2 cm	Direkt	3-4 Minuten pro Seite
Garnelen	Mittelgroß	Direkt	1,5-2 Minuten pro Seite
Hummerschwänze	300 g	Direkt	9-13 Minuten
Fisch ist gar, wenn er leicht zerfällt, sobald er an der dicksten Stelle mit einer Gabel oder einem Messer angestochen wird. Gefrorene Filets sollten vor dem Garen nicht aufgetaut werden. Die Garzeiten sind etwa doppelt so lang wie bei frischem Fisch.			

REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis: Bevor Sie mit der Reinigung und Wartung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Grill nicht mehr in Gebrauch ist und lassen Sie ausreichend Zeit vergehen, bis alle Oberflächen abgekühlt sind.

Bitte beachten Sie bei der Pflege und Wartung Ihres Grills die folgenden Hinweise:

- Das regelmäßige Reinigen Ihres Grills trägt dazu bei, sein Erscheinungsbild zu erhalten.
- Schütten Sie kein kaltes Wasser über die heißen Oberfläche des Grills, dies kann zu Gefahren führen.
- Vermeiden Sie den Umgang mit heißen Teilen des Grills und berühren Sie diese nicht.

Reinigung und Wartung des Grillgehäuses

- Die regelmäßige Reinigung und Wartung des Grills erhöht seine Lebensdauer und verbessert sein langfristiges Erscheinungsbild erheblich.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Schmiere mit einem Fettlöser, warmem Wasser und einem weichen Schaber (ohne Metallkanten)
- Das Grillgehäuse sollte vollständig mit heißem Seifenwasser und einem Schwamm gereinigt werden, um zu vermeiden, dass die verschmutzten Oberflächen anfangen zu korrodieren.
- Sie können den Rostschutz noch verbessern, indem Sie auf den Metallteilen einen leichten Ölfilm aufbringen, zum Beispiel mit einem Kochspray.
- Sprühen Sie Schrauben und Befestigungselemente regelmäßig mit einem geeigneten Schmiermittel oder Rostschutzmittel ein.
- Wenn die äußere Farbschicht zerkratzt oder abgesplittert ist, sollten Sie die beschädigten Stellen umgehend mit Farbe oder einem Rostschutzmittel abdecken.
- Decken Sie den Grill ab, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	24
Parts	26
Assembly	27
Setting Up the Grill	30
Notes on Operation	31
Cooking Temperatures and Cooking Times	33
Cooking Methods	34
Grilling Guide (Temperatures/Times)	38
Cleaning and Maintenance	41

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

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

- Read these instructions carefully prior to assembly and use and retain them for future reference.
- Failure to follow these instructions could lead to serious injury and/or significant damage to property.
- Do not use the grill if there is any doubt over the correct assembly or lighting procedure.
- Check the grill for damage before use. Do not use it if any parts are damaged.
- The grill must have a minimum side, back and front clearance from any combustible material of at least 1000 mm. Additionally there must be a clearance of at least 2000 mm clear above the cooking surface of the grill.
- Flammable materials and liquids must be stored well away from the grill.
- Aerosols must not be used near the grill.
- The grill should not be moved when lit or hot.
- A lit grill should be attended at all times.
- Always keep children and pets at a safe distance from the grill.
- Unsupervised children and the infirm should not be allowed close to the grill during preheat, cooking, burn off or cooling down of the appliance.
- Avoid dousing the grill with water.
- Do not use this appliance in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat, under awnings, parasols or pavilions.
- Do not use the grill as an oven.
- 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.



CAUTION





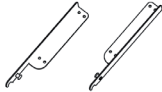



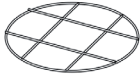

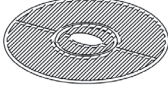


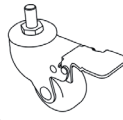
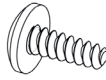


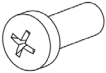


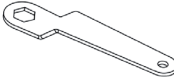
Risk of injury! The grill gets very hot, do not move it during operation.

Always use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. Allow the appliance to cool down completely before moving or storing it.

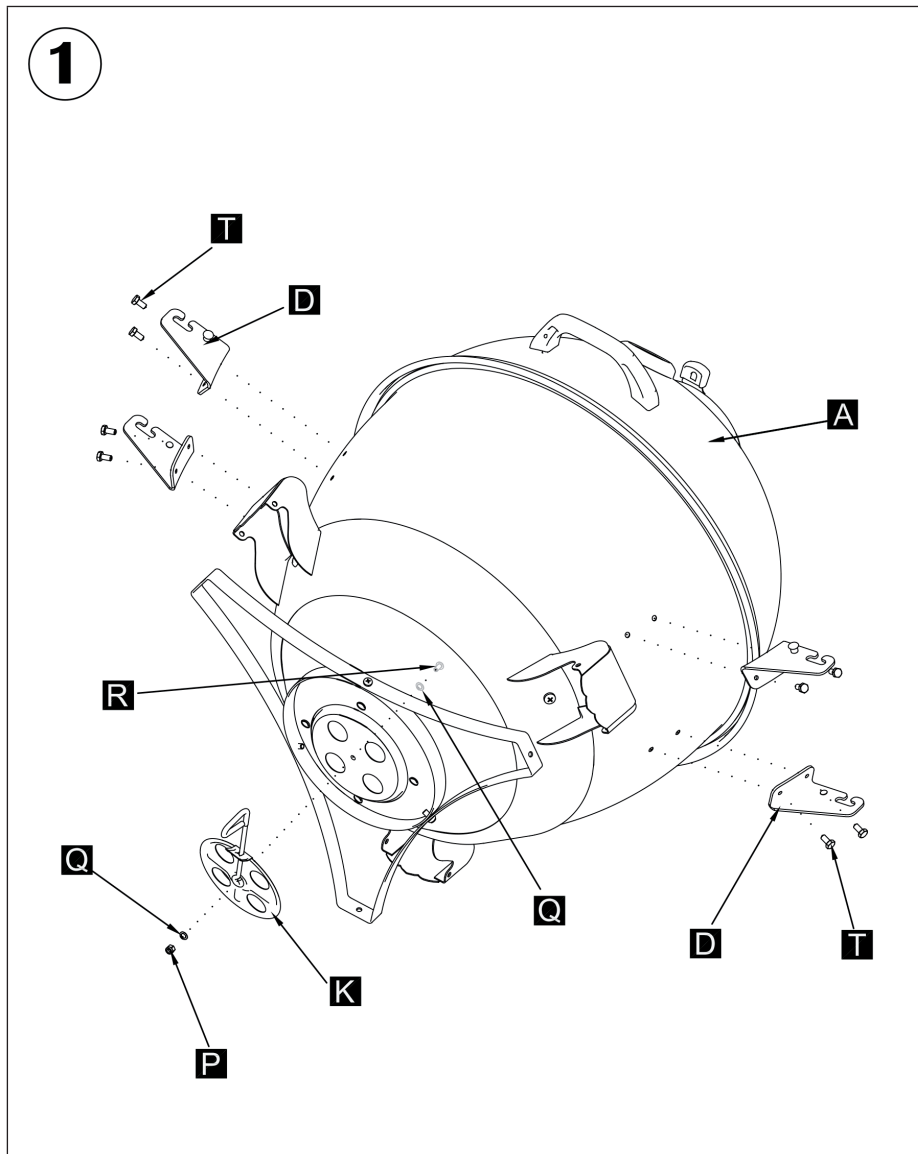
- Ensure the grill charcoal is completely extinguished when the grill is not in use.
- For safety reasons it is advisable to keep a fire extinguisher and fire blanket close to hand.
- Always allow the grill to completely cool down before covering.
- Please dispose of all packing materials and carefully and keep plastic bags out of the reach of children.



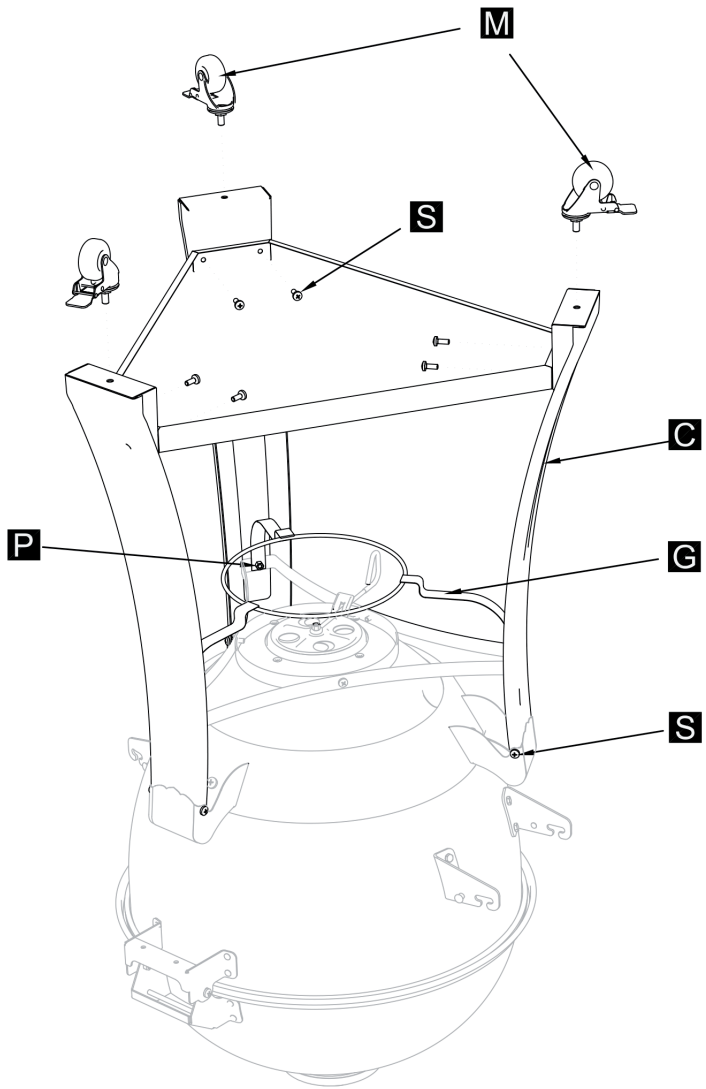
PARTS

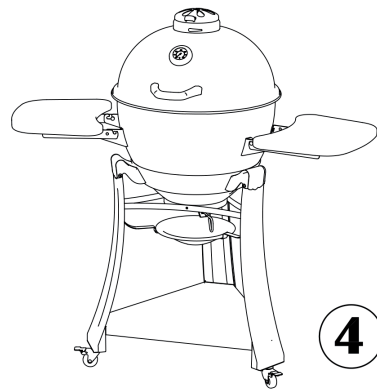
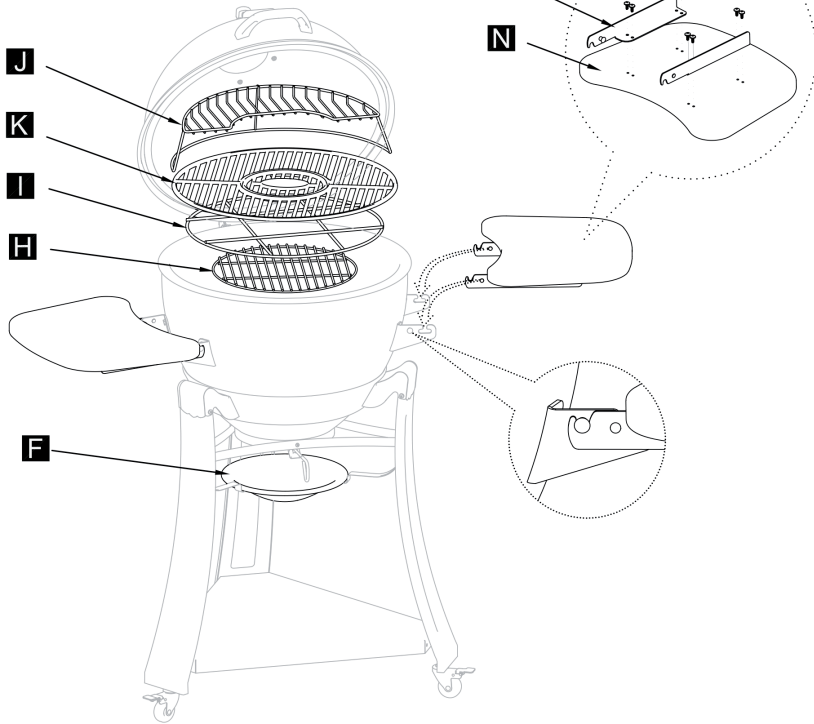
 <p>A = 1 set</p>	 <p>B = 1 pcs</p>	 <p>C = 3 pcs</p>
 <p>D = 2 sets</p>	 <p>E = 2 sets</p>	 <p>F = 1 pcs</p>
 <p>G = 1 pcs</p>	 <p>H = 1 pcs</p>	 <p>I = 1 pcs</p>
 <p>J = 1 pcs</p>	 <p>K = 1 set</p>	 <p>L = 1 set</p>
 <p>N = 2 pcs</p>	 <p>M = 3 pcs</p>	 <p>O = 8 pcs</p>
 <p>P Nut M6 = 4 pcs</p>	 <p>Q Washer Ø6 = 2 pcs</p>	 <p>R Screw M6x18 = 1 pcs</p>
 <p>S Screw M6x10 = 12 pcs</p>	 <p>T Screw M6x12 = 8 pcs</p>	 <p>U Spanner 1 pcs</p>

ASSEMBLY



2



3**4**

SETTING UP THE GRILL

- This appliance shall only be used in an above ground open air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
- Make sure that the grill is NOT positioned underneath any combustible material or surface.
- There MUST be a clearance of at least 1000 mm from the sides, back and front of the grill to any combustible materials or surfaces. There must also be a clearance of at least 2000 mm above the cooking surfaces to any combustible surface
- Flammable materials of any description MUST be kept well away from the grill.
- The grill must be positioned to avoid walkways, gangways and general pedestrian access.
- The nature of a grill is such that many of the surfaces are hot to touch, the positioning of the grill should take into consideration the possibility of accidental hand or body contact.

Using the Grill in Outdoor Enclosures

Any enclosure in which the grill is used shall comply with one of the following:

- An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover.
- Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls.
- Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following shall apply:
 - at least 25 % of the total wall area is completely open; and
 - at least 30 % of the remaining wall area is open and unrestricted.

Using the Grill on the Balcony

In the case of balconies, at least 20 % of the total of the side, back and front wall areas shall be and remain open and unrestricted.



WARNING

Danger of suffocation! Burning charcoal inside can kill. It gives off carbon monoxide which has no odour.

NOTES ON OPERATION

Before Lighting

1. Set the grill up on a hard non-combustible level surface. The base of the grill will get hot so be sure to keep away from areas that could catch fire.
2. Be sure charcoal grate is in place in firebox (bottom bowl). Pile charcoal in a pyramid shape on charcoal grate. Ignite charcoal as instructed on charcoal packaging using firelighter or a chimney starter.
3. When coals are ashed-over arrange coals evenly over grate with long handled tongs.

Food Cooking Information

- ALWAYS wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- NEVER place cooked meat on the same plate that raw meat was on.
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Before cooking ensure grilling surfaces and tools are clean and free of old food residue.

After Use

- Make sure all coals are fully extinguished and the grill is cool.
- Remove ashes.
- Wash grill with a mild detergent and rinse with water.
- Wipe dry with cloth or paper towel.
- Clean cooking grill and warming rack with a wire brush.
- Store in dry area.



WARNING

Danger of suffocation! DO NOT use charcoal briquettes for indoor cooking or heating. TOXIC carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation and death!



WARNING

Fire hazard! This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and / or boats. Live hot embers can create a fire hazard.

Lighting the Grill

1. Place about 1 to 2 kg of charcoal into the fire bowl.
2. Place 1 or 2 Natural Fire Starter Cubes in the charcoal so 1/4 of cube is visible.
3. Open bottom vent fully and leave the hood open.
4. Light the Fire Starter Cubes. Charcoal will be ready in around 15-20 minutes.
5. Close the hood and adjust air flow until the desired temperature is reached. Opening the vents makes the charcoal burn hotter.
6. Pre-heat for 15 minutes prior to cooking. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

NOTE: A charcoal starter chimney is a helpful alternative for lighting.



CAUTION

Fire and explosion hazard! Do not use lighter fluid, gas or other combustible liquids to ignite the Charcoal. Liquid chemicals are a fire and explosion hazard and they will cause an undesirable taste to food. Do not use "Instant Light" briquettes. This will cause the same undesirable taste.

Controlling the Temperature

1. With the Charcoal fully lit and hood closed, make sure the bottom vent is fully open.
2. Open the top damper vent fully and monitor the temperature until it reaches your desired temperature.
3. Close the top damper vent half way, wait 5 minutes and check the temperature.
4. Adjusting the top damper vent by either closing it more (lower temperature) or opening it more (higher temperature).
5. 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 1-2 minutes.

COOKING TEMPERATURES AND COOKING TIMES

Slow Cook / Smoke (125-150 °C)

All slow cooking needs a heat deflector for indirect heating.

Beef, lamb or pork	1 hour per kg
Chicken wings	15 minutes per kg
Full rack of ribs	30 minutes per kg
Roasts	30 minutes per kg

Roast / Bake / Grill (160-250 °C)

The times listed below are for cooking directly on the cooking grill, on a roast rack, in a drip pan (direct heating). It is recommend but not vital to use a heat deflector.

Chicken (pieces)	30-45 minutes
Chicken (whole)	60-80 minutes
Pork tenderloin	20-30 minutes
Seafood	5-10 minutes
Turkey	2-4 hours

Steak House Sear (250-350 °C)

The time listed below are for a meat cooked to "Medium". Adjust the time and temperature to fit your individual taste.

Hamburgers (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.

To bake successfully, you will need to use a heat deflector.

1. Before lighting, fit the trivet. Leave out the heat deflector and the cooking grill at this stage.
2. When the charcoal is fully lit, taking care to avoid burns, fit the heat deflector onto the trivet. Fit the cooking grill in place.
3. Close the hood and preheat for 10 minutes.
4. Make sure the bottom vent is fully open. Open the top damper vent and monitor the temperature until it reaches your desired temperature.
5. Close the top damper vent half way, wait 5 minutes and check the temperature.
6. Adjust the top damper vent by either closing it more (lower temperature) or opening it more (higher temperature).
7. Once the desired temperature is achieved, set your baking tray in place on the cooking grill. You can also bake on the warming rack. Close the hood and start baking.
8. 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, wait 1-2 minutes and re-adjust if necessary.

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.

Some people prefer to use a heat deflector when roasting. A small pizza stone is great for this. You can roast successfully without a heat deflector by using a roast pan topped up with some water under a roast support rack.

1. Before lighting, fit the trivet. Leave out the heat deflector if you are using one and leave out the cooking grill at this stage.
2. When the charcoal is fully lit, taking care to avoid burns, if you are using a heat deflector, fit it on the trivet. Fit the cooking grill in place.
3. Close the hood and preheat for 10 minutes.
4. Make sure the bottom vent is fully open. Open the top damper vent and monitor the temperature until it reaches your desired temperature.
5. Close the top damper vent half way, wait 5 minutes and check the temperature.
6. Adjust the top damper vent by either closing it more (lower temperature) or opening it more (higher temperature).
7. Once the desired temperature is achieved, set your roast (and drip pan and roast rack if you are using them instead of a heat deflector) in place on the cooking grill. You can also add extra roasting food onto the warming rack. Close the hood and start roasting.
8. 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, wait 1-2 minutes and re-adjust if necessary.
9. Use a meat probe thermometer to take the guesswork out of knowing when your roast is done.

Grilling

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

1. Before lighting, take out the trivet. Leave out the cooking grill at this stage.
2. When the charcoal is fully lit, taking care to avoid burns, fit the cooking grill in place.
3. Close the hood and preheat for 10 minutes.
4. Make sure the bottom vent is fully open. Open the top damper vent and monitor the temperature until it reaches your desired temperature.
5. Close the top damper vent half way, wait 5 minutes and check the temperature.
6. Adjust the top damper vent by either closing it more (lower temperature) or opening it more (higher temperature).
7. Once the desired temperature is achieved, set your food in place on the cooking grill. You can grill extra food on the warming rack. Close the hood and start grilling.
8. 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, wait 1-2 minutes and re-adjust if necessary.
9. Use a meat probe thermometer to take the guesswork out of knowing when your food is done.

Smoking

For smoking, the best way to achieve the lower required temperatures is by almost closing the lower vent. Adjust the top damper vent to control the airflow.

1. Before lighting, fit the trivet. Leave out the heat deflector and cooking grill at this stage.
2. Take care not to use too much charcoal.
3. When the charcoal is fully lit, taking care to avoid burns, fit the heat deflector onto the trivet. Set your optional smoker box with woodchips and drip pan (if you are using one) into place on top of the heat deflector. Fit the cooking grill in place.
4. Close the hood. Set the lower vent to 1 or 2 marks away from fully closed.
5. Close the top damper vent half way, wait 5 minutes and check the temperature.
6. Adjust the top damper vent by either closing it more (lower temperature) or opening it more (higher temperature).
7. Once the desired temperature is achieved, set your food in place on the cooking grill or on optional smoking racks. You can also smoke on the warming rack. Close the hood and start smoking.
8. 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, wait 1-2 minutes and re-adjust if necessary.

GRILLING GUIDE (TEMPERATURES/TIMES)

Internal Meat Temperature Depending on Cooking Level

Meat	Internal Temperature (Meat Thermometer)	Cooking Level
Beef	60 °C / 140 °F	Rare
	66 °C / 150 °F	Medium
	77 °C / 170 °F	Well Done
Lamb	60 °C / 140 °F	Rare
	65 °C / 150 °F	Medium
	75 °C / 165 °F	Well Done
Veal	not advised	Rare
	70 °C / 155 °F (minimum safe temperature)	Medium
	75 °C / 165 °F	Well Done
Pork	not advised	Rare
	65 °C / 150 °F (minimum safe temperature)	Medium
	70 °C / 160 °F	Well Done
Poultry	not advised	Rare
	75-80 °C / 170-175 °F (minimum safe temperature)	Medium
	not advised	Well Done
	Poultry tends to dry out over 80 °C / 175 °F.	

NOTE: To obtain correct temperature use an instant-read meat thermometer in the thickest part of the flesh, careful not to touch any bone.

Grilling Times

Poultry			
Cut of Meat	Weight / Thickness	Grill Method	Approx. Cooking Time
Chicken (whole)	2 kg	Indirect	70-80 minutes
Chicken (halved or quartered)	2 kg (total)	Indirect	55-65 minutes
Chicken (breasts, boneless)	150 g (ea)	Direct	12-15 minutes
Chicken (breasts, boneless)	150 g (ea)	Indirect	23-25 minutes
Wings	120 g	Direct	23-30 minutes
Wings	120 g	Indirect	35-40 minutes
Cut up legs and wings	2 kg	Direct	10 minutes
Cut up legs and wings	2 kg	Indirect	40 minutes
Boneless cubes (for kebabs)	2.5 cm	Direct	12-15 minutes (total)
Turkey (whole)	4.5 kg	Indirect	2-3 hours

Beef			
Cut of Meat	Weight / Thickness	Grill Method	Approx. Cooking Time
Roasts	2 kg	Indirect	50 minutes per kg (Rare)
Steaks (T-bone, New York, Porterhouse, Round, Sirloin)	2.5 cm	Direct	5-6 minutes per side (Rare)
Rump steaks	3.5 cm	Direct	5-7 minutes per side (Medium Rare)
Minute steaks	0.5 cm	Direct	1,5-2 minutes per side (Rare)
Ground beef patties	2.5 cm	Direct	4-5 minutes per side (Rare)
Ground beef patties	2.5 cm	Direct	5-6 minutes per side (Medium Rare)
Ground beef patties	2.5 cm	Direct	6-7 minutes per side (Well Done)
Thermometer temperature: Rare = 60 °C, Medium = 66 °C, Well Done = 77 °C			

Seafood			
Cut of Meat	Weight / Thickness	Grill Method	Approx. Cooking Time
Whole fish (with or without head and tail)	2 kg	Indirect	30-35 minutes
Steaks and fillets	2 cm	Direct	3-4 minutes per side
Prawns	Medium sized	Direct	1.5-2 minutes per side
Lobster tails	300 g	Direct	9-13 minutes
Fish is done when flakes easily when prodded with a fork or knife in the thickest part. Frozen fillets should not be thawed before cooking. Cooking times will be approximately double that of fresh fish.			

CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Before any cleaning and maintenance is attempted please ensure that the grill is not in use and that all surfaces have been given sufficient time to cool down.

Please note the following when maintaining and caring for your grill:

- Cleaning your grill regularly will help to keep a pristine appearance.
- Throwing cold water over any hot surface of the grill is NOT recommended and is potentially dangerous.
- Avoid handling and touching hot parts of the grill.

Cleaning and maintenance of the grill body

- Regular cleaning and maintenance of the grill body will significantly increase its life and long term appearance.
- Excess grease and fat can be removed using grease remover and warm water with a soft scraper (not metal edged).
- The grill body should be fully cleaned by using hot soapy water and a sponge to avoid corrosion starting on dirty surfaces.
- Leave a light film of oil such as cooking spray on the metal parts to assist in rust prevention.
- Regularly spray screws and fasteners with an appropriate lubricant or rust preventer.
- If external paint is scratched or chipped it must be immediately covered with paint or a rust preventer.
- Keep the grill covered when it is not in use.

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

Consignes de sécurité	44
Pièces détachées	46
Assemblage	47
Installation du barbecue	50
Consignes d'utilisation	51
Températures et durées de cuisson	53
Méthodes de cuisson	54
Guide de grillade (températures/durées)	58
Nettoyage et maintenance	61

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



MISE EN GARDE

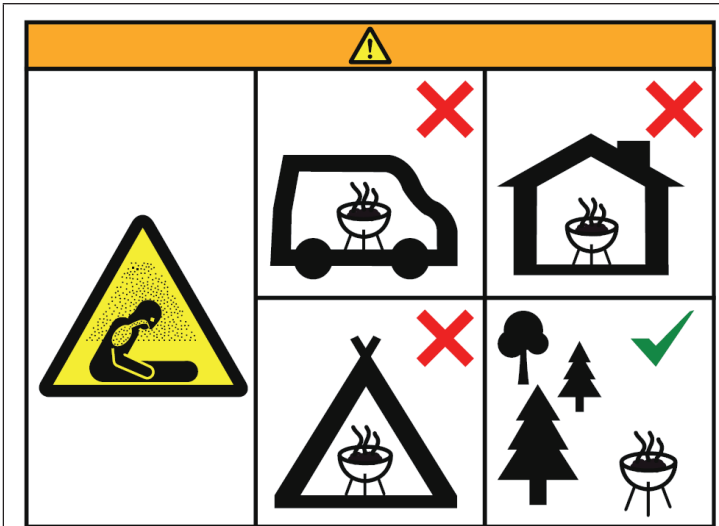
Risque d'étouffement ! Le barbecue est destiné à un usage en extérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Il peut se former des vapeurs toxiques qui provoquent la suffocation.

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant l'assemblage et l'utilisation et conservez-le pour référence ultérieure.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures graves et / ou des dommages matériels importants.
- N'utilisez pas le gril en cas de doute sur son assemblage ou son utilisation correcte.
- Vérifiez que le gril n'est pas endommagé avant de l'utiliser. Ne l'utilisez pas si des pièces sont endommagées.
- Maintenez une distance minimale de 1000 mm des matériaux combustibles de tous les côtés du gril. De plus, une distance minimale de 2000 mm au-dessus de la surface de cuisson du gril doit être respectée.
- Rangez les matériaux et liquides inflammables loin du barbecue.
- Les bombes aérosols ne doivent pas être utilisées à proximité du barbecue.
- Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est allumé ou chaud.
- Un barbecue allumé doit être surveillé en permanence.
- Gardez toujours les enfants et les animaux domestiques à une distance sécuritaire du barbecue.
- Les enfants et les personnes handicapées ne doivent pas être sans surveillance à proximité du barbecue pendant qu'il préchauffe, cuit, brûle ou refroidit.
- Ne versez pas d'eau sur le barbecue.
- N'utilisez pas ce produit sous une tente, dans une remorque, une voiture, un sous-sol, un loft ou un bateau, sous des auvents, des parasols ou des kiosques de jardin.
- N'utilisez pas le barbecue comme four.
- 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 briques de charbon dans cet appareil.
- Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est important de soulever le couvercle avec précaution afin que l'air puisse entrer lentement et en toute sécurité, évitant ainsi tout retour ou embrasement pouvant entraîner des blessures.
- Respectez les durées et températures de cuisson spécifiées.
- N'utilisez pas le barbecue sur des terrasses en bois ou d'autres surfaces inflammables telles que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.

**ATTENTION**





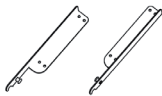



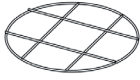

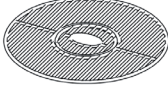


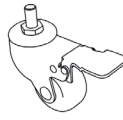
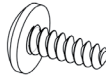


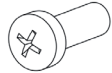


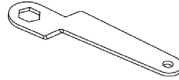
Risque de blessure ! le barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas en marche. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.

- Assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de garder à portée de main un extincteur et une couverture anti-feu.
- Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le recouvrir.
- Jetez tous les matériaux d'emballage et gardez les sacs en plastique soigneusement hors de la portée des enfants.

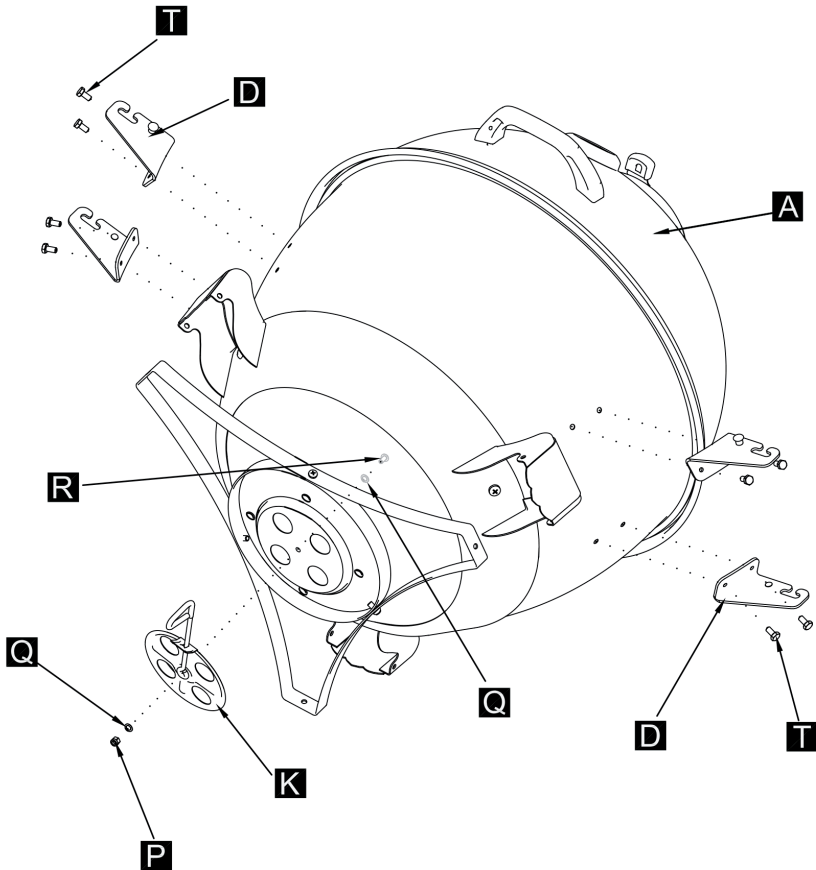
**ATTENTION!**

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

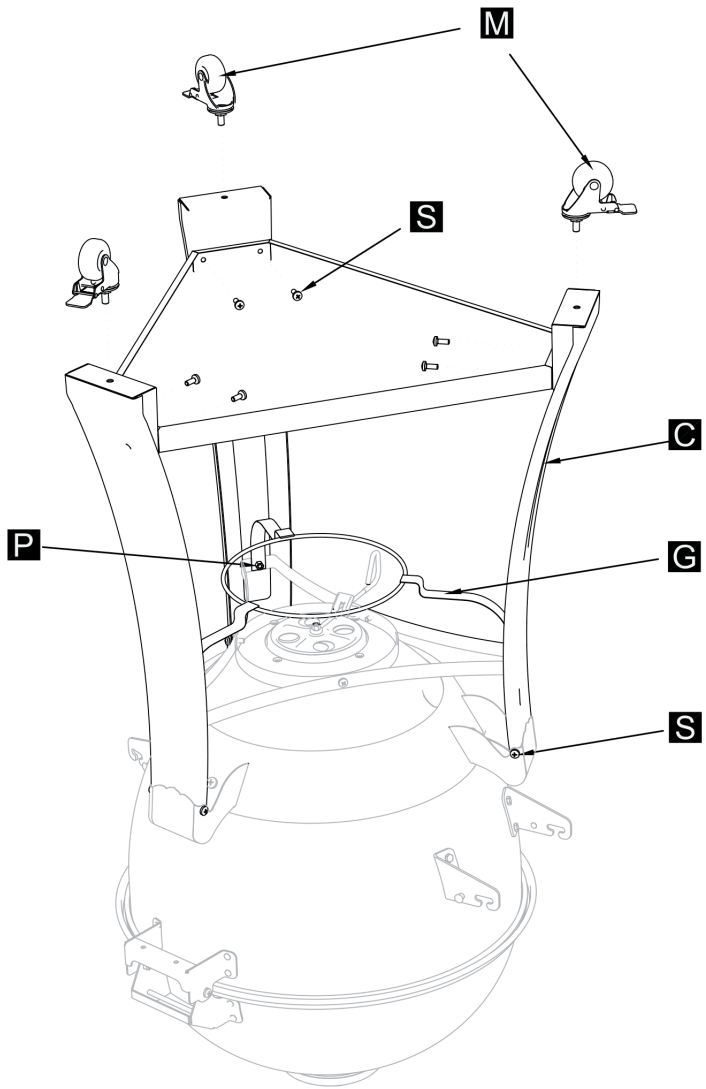
PIÈCES DÉTACHÉES

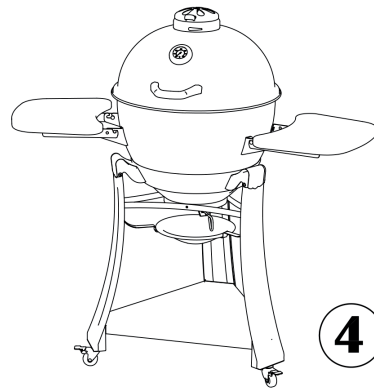
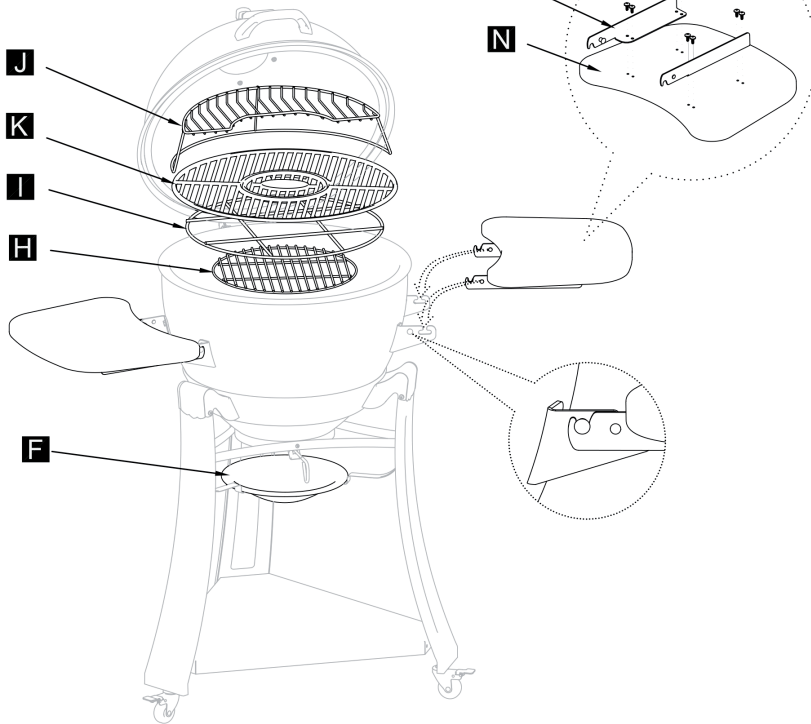
 <p>A = 1 ensemble</p>	 <p>B = 1 pièce</p>	 <p>C = 3 pièces</p>
 <p>D = 2 ensembles</p>	 <p>E = 2 ensembles</p>	 <p>F = 1 pièce</p>
 <p>G = 1 pièce</p>	 <p>H = 1 pièce</p>	 <p>I = 1 pièce</p>
 <p>J = 1 pièce</p>	 <p>K = 1 ensemble</p>	 <p>L = 1 ensemble</p>
 <p>N = 2 pièces</p>	 <p>M = 3 pièces</p>	 <p>O = 8 pièces</p>
 <p>P Écrou M6 = 4 pièces</p>	 <p>Q Rondelle Ø6 = 2 pièces</p>	 <p>R Vis M6x18 = 1 pièces</p>
 <p>S Vis M6x10 = 12 pièces</p>	 <p>T Vis M6x12 = 8 pièces</p>	 <p>U Clé 1 pièce</p>

ASSEMBLAGE

1

2



3

INSTALLATION DU BARBECUE

- Ce barbecue ne peut être utilisé qu'en plein air, hors sol avec une ventilation naturelle adéquate et sans zones de stockage afin que les produits de combustion qui s'échappent puissent être rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Assurez-vous que le barbecue n'est pas placé sous des matériaux ou des surfaces inflammables.
- Il doit y avoir un dégagement d'au moins 1000 mm des deux côtés, à l'arrière et à l'avant du barbecue par rapport à tout matériau ou surface combustible. De plus, gardez une distance minimale de 2000 mm de toutes les surfaces inflammables au-dessus de la table de cuisson. Tous les types de matériaux inflammables doivent être tenus à l'écart du barbecue.
- Ne placez pas le barbecue sur un trottoir, dans un couloir ou à proximité de zones piétonnes.
- Le barbecue est conçu de telle manière que de nombreuses surfaces deviennent très chaudes. Lors de son installation, tenez compte du risque de contact involontaire des mains ou du corps avec la surface chaude du barbecue.

Utilisation du barbecue dans une structure extérieure

Si vous souhaitez utiliser le barbecue dans une structure, celles-ci doit répondre à l'une des conditions suivantes :

- La structure a des murs de tous les côtés mais au moins une ouverture permanente au niveau du sol et pas de couverture sur le haut.
- C'est une enceinte partielle qui comprend une toiture et pas plus de deux murs.
- Pour une enceinte partielle qui comprend une toiture et plus de deux murs, les conditions suivantes s'appliquent :
 - au moins 25% de la surface totale du mur est complètement ouverte et
 - au moins 30% de la surface restante du mur est ouverte et accessible sans restriction.

Utilisation du barbecue sur un balcon

Si vous utilisez le barbecue sur un balcon, au moins 20% des surfaces totales des parois latérales, arrière et avant doivent être et rester ouvertes et accessibles sans restriction.



MISE EN GARDE

Risque d'étouffement! Brûler du charbon de bois à l'intérieur peut être fatal. Il dégage du monoxyde de carbone inodore .

CONSIGNES D'UTILISATION

Avant d'allumer le barbecue

1. Placez le barbecue sur une surface dure, ininflammable et plane. La base du barbecue devient chaude, par conséquent gardez le barbecue éloigné des zones qui pourraient prendre feu.
2. Assurez-vous qu'il y a une grille à charbon dans la chambre de combustion (coquille inférieure). Empilez le charbon de bois en forme de pyramide sur la grille à charbon. Utilisez un allume-feu ou une cheminée d'allumage pour allumer le charbon de bois selon les instructions sur l'emballage de charbon de bois.
3. Lorsqu'une couche de cendre s'est formée sur les charbons, utilisez des pinces à long manche pour répartir les charbons uniformément sur la grille.

Instructions pour la manipulation des aliments pendant la cuisson au grill

- Lavez-vous TOUJOURS les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- NE JAMAIS placer de viande cuite sur la même assiette que la viande crue.
- N'utilisez JAMAIS les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et crus.
- Avant de faire vos grillades, assurez-vous que les surfaces et les outils du barbecue sont propres et exempts de vieux résidus alimentaires.

Après l'utilisation

- Assurez-vous que tous les charbons sont complètement éteints et que le gril a refroidi.
- Enlevez les cendres.
- Nettoyez le gril avec un détergent doux et rincez-le à l'eau.
- Essuyez le gril avec un chiffon ou une serviette en papier.
- Utilisez une brosse métallique pour nettoyer la grille du gril et la grille de réchauffement.
- Conservez le gril dans un endroit sec.



MISE EN GARDE

Risque d'étouffement ! NE PAS utiliser de briquettes de charbon de bois pour cuisiner ou chauffer à l'intérieur. Les vapeurs de monoxyde de carbone TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer la suffocation et la mort !



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ce barbecue n'est pas conçu pour être encastré dans un Camping-car et / ou un bateau. Les braises chaudes peuvent être un risque d'incendie.

Pour allumer le barbecue

1. Mettez environ 1 à 2 kg de charbon de bois dans le foyer.
2. Insérez 1 ou 2 cubes allume-feu entre le charbon de bois de façon à ce que 1/4 du cube soit visible.
3. Ouvrez complètement l'évent inférieur et laissez le capot ouvert.
4. Allumez les cubes allume-feu. Après 15-20 minutes, le charbon de bois sera transformé en braise.
5. Fermez la hotte et ajustez le débit d'air jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. L'ouverture des événements augmentera la température interne.
6. Laissez le barbecue préchauffer pendant 15 minutes avant de faire des grillades. Ne l'utilisez pas tant que le combustible n'est pas recouvert d'une couche de cendre.

REMARQUE : Vous pouvez également utiliser une cheminée pour allumer le charbon de bois.



ATTENTION

Risque d'incendie et d'explosion! N'utilisez aucun type de liquide, gaz ou autre liquide inflammable pour allumer le charbon de bois. Les produits chimiques liquides sont inflammables et explosifs et donnent un mauvais indésirable aux aliments. N'utilisez pas de briquettes légères instantanées. Celles-ci donnent le même mauvais goût.

Pour vérifier la température

1. Lorsque le charbon est complètement brûlé et que la hotte est fermée, assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert.
2. Ouvrez complètement l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
3. Fermez à moitié l'évent supérieur, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
4. Réglez la température en fermant davantage l'ouverture de ventilation supérieure (température diminue) ou en l'ouvrant (température augmente).
5. Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, ajustez l'évent supérieur par petites étapes et attendez 1 à 2 minutes.

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON

Cuisson lente / fumage (125-150 °C)

Un écran thermique de cuisson indirecte est nécessaire pour la cuisson lente.

Bœuf, agneau ou porc	1 heure par kg
Ailes de poulet	15 minutes par kg
Travers de porc	30 minutes par kg
Rôti	30 minutes par kg

Rôtir / cuire / griller (160-250 °C)

Les temps de cuisson indiqués s'appliquent à la cuisson directement sur le barbecue, sur une grille de cuisson ou dans une lèchefrite (chauffage direct). L'utilisation d'un écran thermique est recommandée, mais pas obligatoire.

Poulet (découpe)	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

Cuisson d'un steak (250-350 °C)

Les temps de cuisson indiqués s'appliquent à la viande de cuisson „moyenne“ (rosée). Ajustez le temps de cuisson et la température en fonction de vos préférences gustatives individuelles.

Hamburger (medium/rosé)	8-10 minutes
côtelettes (medium/rosé)	6-8 minutes
Steak (medium/rosé)	6-8 minutes

MÉTHODES DE CUISSON

Cuisson au four

Lors de la cuisson au four, il est généralement plus facile d'atteindre la température désirée si l'évent inférieur est laissé complètement ouvert et que seul l'évent supérieur est ajusté.

Pour obtenir un résultat de cuisson réussi, vous devez utiliser un écran thermique.

1. Fixez le dessous de plat avant d'allumer le barbecue. Pour l'instant, laissez de côté l'écran thermique et la grille.
2. Lorsque le charbon de bois est complètement allumé, placez l'écran thermique sur le dessous de plat. Insérez la grille. Faites attention de ne pas vous brûler.
3. Fermez le capot et préchauffez pendant 10 minutes.
4. Assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert. Ouvrez l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
5. Fermez à moitié l'évent supérieur, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
6. Réglez la température en fermant davantage l'ouverture de ventilation supérieure (température inférieure) ou en l'ouvrant (température plus élevée).
7. Une fois la température désirée atteinte, placez votre plaque à pâtisserie sur la grille. Vous pouvez également faire cuire sur la grille de réchauffage. Fermez le capot pour commencer la cuisson.
8. Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, ajustez l'ouverture de ventilation supérieure par très petites étapes, attendez 1 à 2 minutes et réajustez si nécessaire.

Rôtir et braiser

Pour le rôtissage, il est généralement plus facile d'obtenir la température souhaitée si l'évent inférieur est laissé complètement ouvert et que seul l'évent supérieur est ajusté.

Vous pouvez également utiliser un écran thermique pour rôtir. Une petite pierre à pizza est idéale pour cela. Vous pouvez également braiser sans écran thermique si vous placez une lèchefrite remplie d'un peu d'eau sous la grille.

1. Fixez le dessous de plat avant d'allumer. Laissez la grille de cuisson et l'écran thermique (si vous en utilisez un) pour le moment.
2. Lorsque le charbon de bois est complètement allumé, fixez l'écran thermique (facultatif) sous le plat. Insérez la grille. Faites attention de ne pas vous brûler.
3. Fermez le capot et préchauffez pendant 10 minutes.
4. Assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert. Ouvrez l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
5. Fermez à moitié l'évent supérieur, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
6. Réglez la température en fermant davantage l'ouverture de ventilation supérieure (température inférieure) ou en l'ouvrant (température plus élevée).
7. Une fois la température désirée atteinte, placez votre rôti (ou placez la lèchefrite et la grille de cuisson si vous les utilisez au lieu d'un écran thermique) sur le barbecue. Vous pouvez également placer des aliments supplémentaires sur la grille de réchauffage. Fermez le capot et commencez à rôtir.
8. Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, ajustez l'ouverture de ventilation supérieure par petites étapes, attendez 1 à 2 minutes et réajustez si nécessaire.
9. Utilisez un thermomètre à viande pour surveiller la température du rôti et le degré de cuisson.

Grillades

Pour la cuisson directe, il est généralement plus facile d'atteindre la température souhaitée si l'ouverture de ventilation inférieure reste complètement ouverte et que seule l'ouverture de ventilation supérieure est ajustée.

1. Sortez le dessous de plat avant d'allumer. Pour l'instant, laissez de côté la grille.
2. Lorsque le charbon de bois est complètement allumé, insérez la grille de cuisson en prenant soin de ne pas vous brûler.
3. Fermez le capot et préchauffez pendant 10 minutes.
4. Assurez-vous que l'évent inférieur est complètement ouvert. Ouvrez l'évent supérieur et surveillez la température jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
5. Fermez à moitié l'évent supérieur, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
6. Réglez la température en fermant davantage l'ouverture de ventilation supérieure (température inférieure) ou en l'ouvrant (température plus élevée).
7. Dès que la température souhaitée est atteinte, placez les aliments sur le barbecue. Vous pouvez également placer des aliments supplémentaires à griller sur la grille de réchauffage. Fermez le capot et commencez vos grillades.
8. Surveillez la température pendant le processus de cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, ajustez l'ouverture de ventilation supérieure par petites étapes, attendez 1 à 2 minutes et réajustez si nécessaire.
9. Utilisez un thermomètre à viande pour surveiller la température et le degré de cuisson.

Fumage

Une température aussi basse possible est requise pour fumer. La meilleure façon d'y parvenir est de fermer presque complètement l'ouverture de ventilation inférieure. Ajustez l'évent supérieur pour contrôler le flux d'air.

1. Fixez le dessous de plat avant d'allumer. Pour l'instant, laissez de côté l'écran thermique et la grille.
2. N'utilisez pas trop de charbon de bois.
3. Lorsque le charbon de bois est complètement allumé, placez l'écran thermique sur le dessous de plat, en faisant attention de ne pas vous brûler. Placez la boîte à fumer (en option) avec les copeaux de bois et le bac collecteur (si vous en utilisez un) sur l'écran thermique. Insérez la grille.
4. Fermez le capot. Fermez ensuite l'ouverture de ventilation inférieure de manière à ce qu'elle ne reste ouverte que jusqu'au 1^{er} ou au 2^{ème} repère.
5. Fermez à moitié l'évent supérieur, attendez 5 minutes et vérifiez la température.
6. Réglez la température en fermant davantage l'ouverture de ventilation supérieure (température inférieure) ou en l'ouvrant (température plus élevée).
7. Dès que la température souhaitée est atteinte, placez les aliments sur la grille de cuisson ou sur d'autres grilles de fumage (facultatif). Vous pouvez également fumer sur la grille de réchauffage. Fermez le capot et commencez à fumer.
8. Surveillez la température pendant la cuisson. Si vous constatez que la température est en dehors de la plage souhaitée, réglez l'ouverture de ventilation supérieure par petites étapes, attendez 1 à 2 minutes et réajustez si nécessaire.

GUIDE DE GRILLADE (TEMPÉRATURES/DURÉES)

Température interne de la viande en fonction du niveau de cuisson

viande	Température interne (Thermomètre à viande)	Degré de cuisson
Viande de bœuf	60 °C / 140 °F	Rare (saignant)
	66 °C / 150 °F	Medium (rosé)
	77 °C / 170 °F	Well Done (bien cuit)
Agneau	60 °C / 140 °F	Rare (veau)
	65 °C / 150 °F	Medium (rosé)
	75 °C / 165 °F	Well Done (bien cuit)
Veau	Déconseillé	Rare (saignant)
	70 °C / 155 °F (température minimale de sécurité)	Medium (rosé)
	75 °C / 165 °F	Well Done (bien cuit)
Porc	Déconseillé	saignant
	65 °C / 150 °F (température minimale de sécurité)	Medium (rosé)
	70 °C / 160 °F	Well Done (bien cuit)
Volailles	Déconseillé	Rare (saignant)
	75-80 °C / 170-175 °F (température minimale de sécurité)	Medium (rosa)
	Déconseillé	Well Done (bien cuit)
	La volaille a tendance à sécher au-delà de 80 °C / 175 °F.	

REMARQUE : Afin de pouvoir mesurer correctement la température interne de la viande, utilisez un thermomètre à viande directement lisible avec lequel vous percez la partie la plus épaisse de la viande. Veillez à ne toucher aucun os.

Durées de grillades

Volailles			
Pièce de viande	poids / épaisseur	Méthode de grillade	Durée approximative
poulet (entier)	2 kg	Indirect	70-80 minutes
poulet (coupé en deux ou en quartiers)	2 kg (au total)	Indirect	55-65 minutes
Blanc de poulet (sans os)	150 g (par morceau)	Direct	12-15 minutes
Blanc de poulet (sans os)	150 g (par morceau)	Indirect	23-25 minutes
Ailes	120 g	Direct	23-30 minutes
Ailes	120 g	Indirect	35-40 minutes
Cuisses et ailes de poulet (découpes)	2 kg	Direct	10 minutes
Cuisses et ailes de poulet (découpes)	2 kg	Indirect	40 minutes
Cubes désossés (pour Kébabs)	2,5 cm	Direct	12-15 minutes (au total)
Dinde (entière)	4,5 kg	Indirect	2-3 heures

Viande de bœuf			
Pièce de viande	Poids / épaisseur	Méthode de grillade	Durée approximative
rôti de bœuf	2 kg	Indirect	50 minutes par kg (Rare/saignant)
Steaks (T-Bone, New York, Porterhouse, Round Steak, Aloyau)	2,5 cm	Direct	5-6 min sur chaque face (Rare/saignant)
Romsteak	3,5 cm	Direct	5-7 min sur chaque face (Medium Rare/anglais)
Steaks minute	0,5 cm	Direct	1,5-2 min sur chaque face (Rare/saignant)
Galette de bœuf haché	2,5 cm	Direct	4-5 min sur chaque face (Rare/saignant)
Galette de bœuf haché	2,5 cm	Direct	5-6 min sur chaque face (Medium Rare/anglais)
Galette de bœuf haché	2,5 cm	Direct	6-7 min sur chaque face (Well Done/bien cuit)
Température du thermomètre: Rare/saignant = 60 °C, Medium/rosa = 66 °C, Well Done/bien cuit = 77 °C			

Fruits de mer			
Pièce de viande	Poids / épaisseur	Méthode de grillade	Durée approximative
Poisson entier (avec ou sans tête et queue)	2 kg	Indirect	30-35 min
Steaks et filets	2 cm	Direct	3-4 min sur chaque face
Crevettes	Moyennes	Direct	1,5-2 min sur chaque face
Queues de homard	300 g	Direct	9-13 minutes
Le poisson est cuit lorsqu'il se défait facilement en le perçant au point le plus épais avec une fourchette ou un couteau. Les filets surgelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson. Les temps de cuisson sont environ deux fois plus longs que pour le poisson frais.			

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Remarque : Avant de commencer le nettoyage et l'entretien, assurez-vous que le barbecue n'est plus utilisé et laissez suffisamment de temps pour que toutes les surfaces refroidissent.

Veillez respecter les consignes suivantes lors de l'entretien et de la maintenance de votre barbecue :

- Nettoyer régulièrement votre barbecue vous aidera à le garder en bon état.
- Ne versez pas d'eau froide sur la surface chaude du barbecue, cela peut être dangereux.
- Évitez de manipuler les parties chaudes du barbecue et ne les touchez pas.

Nettoyage et maintenance du corps du barbecue

- Un nettoyage et un entretien réguliers du barbecue augmenteront sa durée de vie et amélioreront considérablement son apparence à long terme.
- Enlevez l'excès de graisse et de saleté avec un dégraissant, de l'eau tiède et un grattoir doux (sans bords métalliques)
- Le boîtier du barbecue doit être complètement nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge pour éviter que les surfaces sales ne se corrodent.
- Vous pouvez améliorer la protection antirouille en appliquant un léger film d'huile sur les pièces métalliques, par exemple avec un aérosol de cuisson.
- Vaporisez régulièrement les vis et les fixations avec un lubrifiant approprié ou un antirouille.
- Si la couche extérieure de peinture est rayée ou écaillée, vous devez immédiatement recouvrir les zones endommagées avec de la peinture ou un agent antirouille.
- Couvrez le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad 64
Piezas 66
Montaje 67
Instalación de la parrilla 70
Instrucciones de funcionamiento 71
Temperaturas de cocción y temperaturas de asado 73
Métodos de cocción 74
Guía parrilla (temperaturas/tiempos) 78
Limpieza y mantenimiento: 81

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia! La parrilla está pensada sólo para su uso en el exterior. No debe ser usado en edificios, garajes u otras áreas cerradas. Se pueden formar vapores tóxicos que pueden causar asfixia.

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de montar y usar la parrilla y guárdelas para futuras referencias
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar lesiones graves y/o daños importantes a la propiedad
- No use la parrilla si hay alguna duda sobre el montaje correcto o el uso correcto
- Compruebe que la parrilla no esté dañada antes de usarla. No la use si alguna de sus partes está dañada
- Mantenga una distancia mínima de 1000 mm en todos los lados de la parrilla de material inflamable. Además, se debe mantener una distancia mínima de 2000 mm sobre la superficie de cocción de la barbacoa.
- Almacene los materiales y líquidos inflamables lejos de la barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.
- No mueva la barbacoa cuando esté encendida o caliente.
- Una barbacoa encendida debe ser supervisada en todo momento
- Mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura de la barbacoa en todo momento
- No deje a los niños y a las personas enfermas desatendidas cerca de la barbacoa durante el precalentamiento, el asado, la quema o el enfriamiento
- No vierta agua sobre la barbacoa
- No utilice este aparato en una tienda de campaña, caravana, coche, sótano, desván o barco, bajo toldos, sombrillas o cenadores.
- No utilice la parrilla como horno.
- PELIGRO DE INCENDIO - Las brasas calientes pueden escaparse durante su uso.
- No utilice gasolina, licores metilados, combustible para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender la parrilla.
- No utilice carbón en este aparato.
- Cuando se abre la tapa a altas temperaturas, es importante levantarla sólo ligeramente para permitir que el aire entre lentamente y de forma segura, evitando así cualquier retracción o llamarada que pueda causar lesiones
- Observar los tiempos y temperaturas de cocción especificados
- No utilizar la parrilla en cubiertas de madera u otras superficies inflamables como hierba seca, virutas de madera, hojas o corteza decorativa







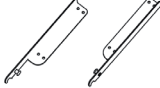



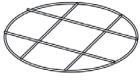

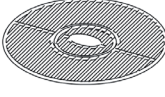


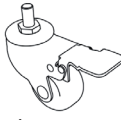
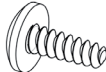


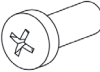


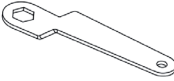
ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! La parrilla se calienta mucho, no la mueva durante mientras esté encendida. Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando manipule superficies calientes de cerámica o de cocina. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo o almacenarlo.

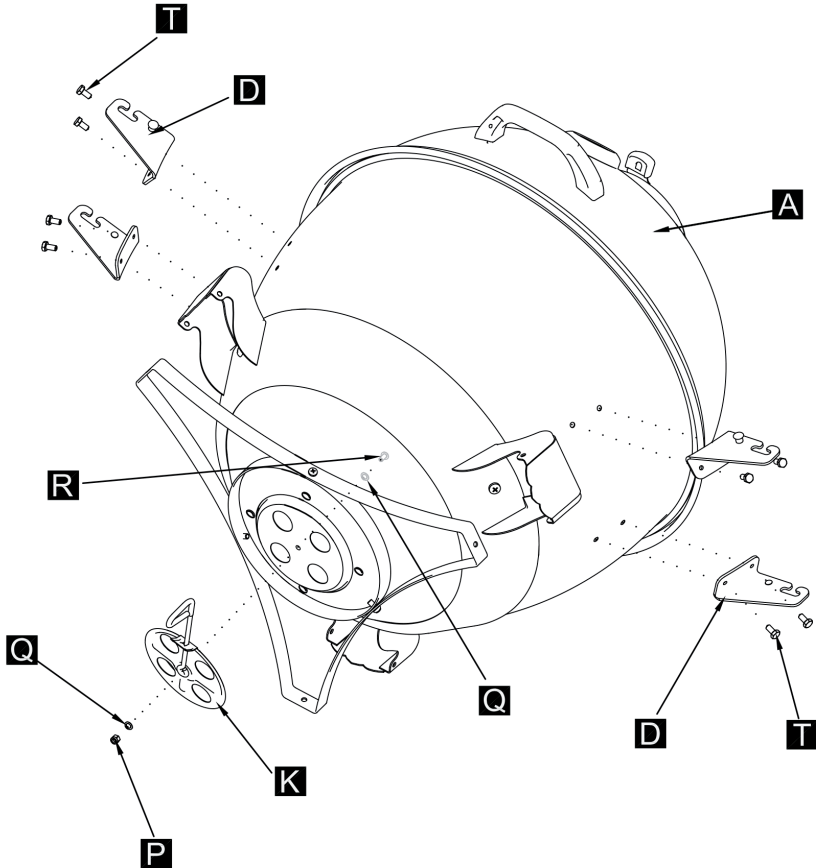
- Asegúrese de que el carbón se extingue completamente cuando la parrilla no está en uso
- Por razones de seguridad, es aconsejable tener a mano un extintor y una manta contra incendios
- Deje siempre que la parrilla se enfríe completamente antes de cubrirla
- Deshágase de todos los materiales de embalaje y mantenga las bolsas de plástico con cuidado y fuera del alcance de los niños



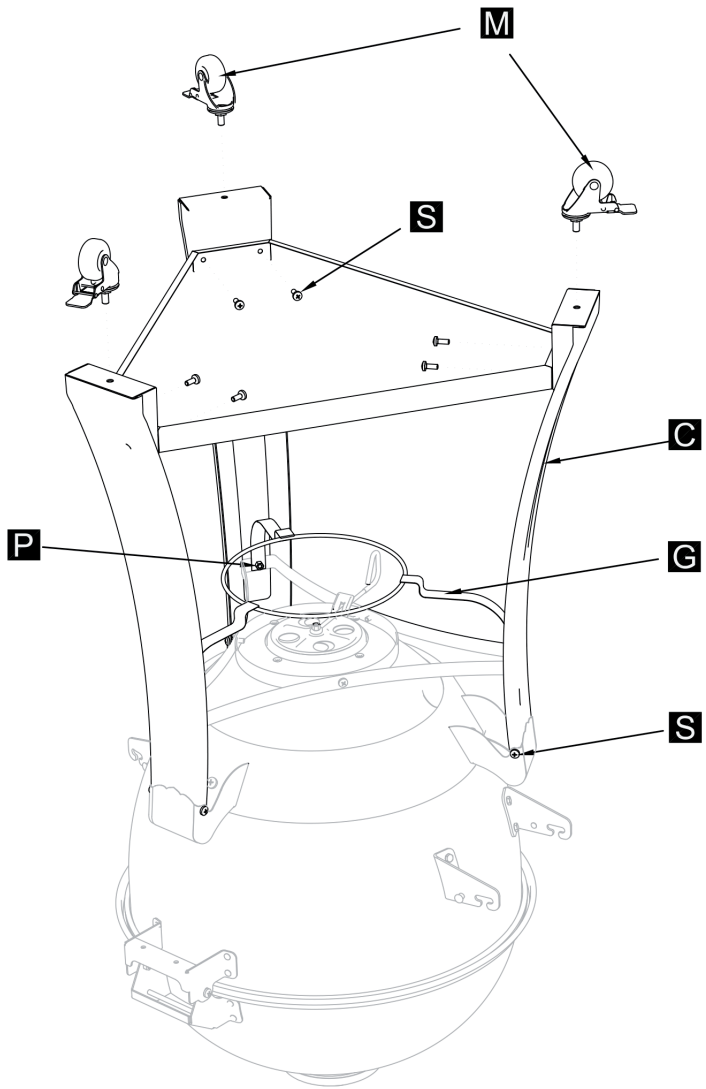
PIEZAS

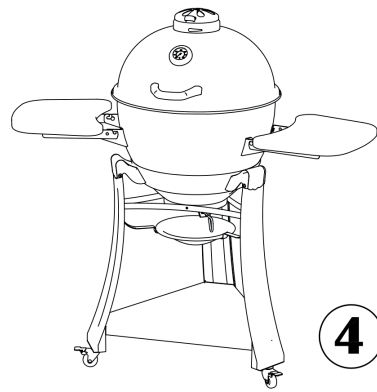
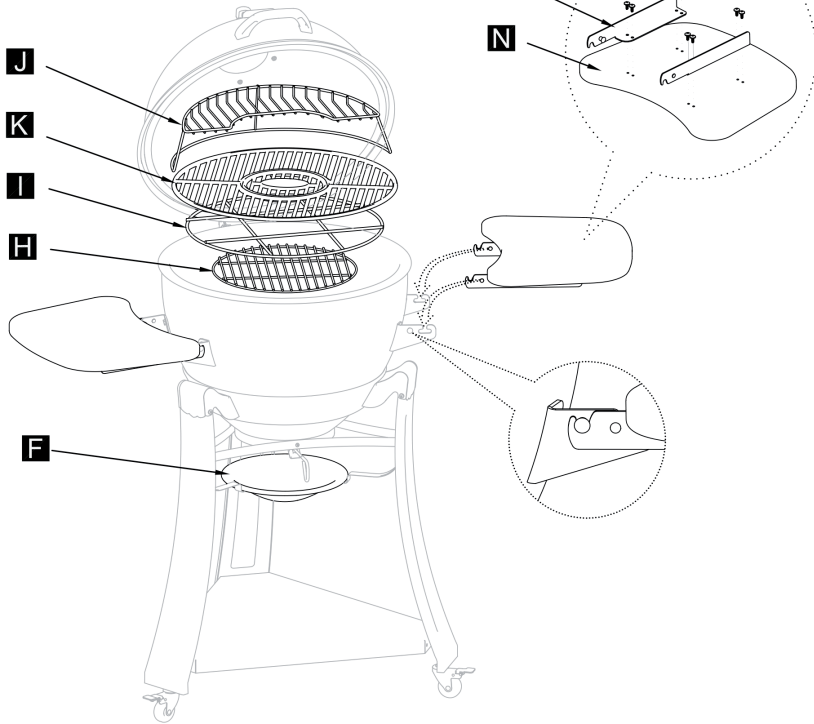
 <p>A = 1 set</p>	 <p>B = 1 pieza</p>	 <p>C = 3 piezas</p>
 <p>D = 2 sets</p>	 <p>E = 2 sets</p>	 <p>F = 1 pieza</p>
 <p>G = 1 pieza</p>	 <p>H = 1 pieza</p>	 <p>I = 1 pieza</p>
 <p>J = 1 pieza</p>	 <p>K = 1 set</p>	 <p>L = 1 set</p>
 <p>N = 2 piezas</p>	 <p>M = 3 piezas</p>	 <p>O = 8 piezas</p>
 <p>P Tuerca M6 = 4 piezas</p>	 <p>Q Arandela Ø6 = 2 piezas</p>	 <p>R Tornillo M6x18 = 1 pieza</p>
 <p>S Tornillo M6x10 = 12 piezas</p>	 <p>T Tornillo M6x12 = 8 piezas</p>	 <p>U Llave 1 pieza</p>

MONTAJE

1

2



3**4**

INSTALACIÓN DE LA PARRILLA

- Esta parrilla sólo debe utilizarse en ambientes al aire libre, sobre el suelo, con suficiente ventilación natural y sin zonas de polvo para permitir que los productos de la combustión se propaguen rápidamente por el viento y la convección natural.
- Asegurarse de que la parrilla no se coloque debajo de materiales o superficies inflamables
- Debe haber una distancia mínima de 1000 mm a ambos lados, la parte trasera y delantera de la parrilla a todos los materiales o superficies inflamables. También debe haber una distancia mínima de 2000 mm por encima de las superficies de cocción a todas las superficies inflamables
- Los materiales inflamables de cualquier tipo deben mantenerse alejados de la parrilla -
- No coloque la parrilla en las aceras, en los pasillos o cerca de las zonas peatonales
- La parrilla está diseñada para que muchas superficies se calienten mucho. Al preparar la barbacoa, tenga en cuenta que puede producirse un contacto involuntario de las manos o el cuerpo con la superficie caliente de la barbacoa.

Uso de la parrilla al aire libre

Si quiere usar la parrilla dentro de las estructuras, deben cumplir una de las siguientes condiciones:

- La estructura tiene paredes en todos los lados, pero al menos una abertura permanente a nivel del suelo y sin cubierta
- Es un recinto parcial que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes,
- Para un recinto parcial que incluye una cubierta superior y más de dos paredes,:
 - al menos el 25% del área total de la pared está completamente abierta y
 - al menos el 30% del área de la pared restante está abierta y tiene acceso sin restricciones.

El uso de la barbacoa en un balcón

Si se usa la barbacoa en un balcón, al menos el 20% de la superficie total de las paredes laterales, traseras y frontales debe estar y permanecer abierta y accesible sin restricciones.



ADVERTENCIA

Peligro de asfixia. Quemar carbón en el interior puede ser fatal. Emite monóxido de carbono, que es inodoro.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de encender la barbacoa

1. Coloca la barbacoa en una superficie dura, no inflamable y plana. La base de la barbacoa se calienta, así que mantén la barbacoa alejada de las zonas que podrían incendiarse.
2. Asegúrate de que haya una parrilla de carbón en la cámara de combustión (cáscara inferior). Apile el carbón en forma de pirámide en la parrilla de carbón. Use un encendedor o una chimenea de leña para encender el carbón según las instrucciones del paquete de carbón.
3. Cuando se haya formado una capa de ceniza sobre los carbones, use unos alicates de mango largo para distribuir los carbones uniformemente sobre la rejilla.

Instrucciones para manejar la comida durante las barbacoas -

- Lávese siempre las manos antes o después de manipular la carne cruda y antes de comer.
- NUNCA coloque la carne cocida en el mismo plato que la carne cruda.
- NUNCA use los mismos utensilios para la comida cocida y cruda.
- Antes de asar, asegúrese de que las superficies y herramientas de la barbacoa estén limpias y sin residuos de comida vieja.

Después del uso

- Asegúrese de que todos los carbones se hayan apagado completamente y que la parrilla se haya enfriado
- Retire las cenizas
- Limpie la parrilla con un detergente suave y enjuáguela con agua
- Limpie la parrilla para secarla con un paño o una toalla de papel
- Limpie la parrilla y la rejilla para calentar con un cepillo de alambre
- Guarde la parrilla en un lugar seco



ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia! NO use briquetas de carbón para cocinar o calentar en el interior. ¡Los vapores tóxicos de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia y muerte!



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Esta parrilla no está destinada a ser instalada en o sobre autocaravanas y/o barcos. Las brasas ardientes pueden ser un peligro de incendio.

Para encender la barbacoa

1. Ponga alrededor de 1 a 2 kg de carbón en el tazón del fuego.
2. Coloque 1 o 2 cubos de encendedor entre el carbón, de manera que se vea 1/4 del cubo.
3. Abra completamente la ventilación inferior y deje la campana abierta.
4. Encienda los cubos. Después de 15-20 minutos, el carbón habrá brillado.
5. Cierre la tapa y ajuste el flujo de aire hasta que se alcance la temperatura deseada. Abrir los conductos de ventilación hará que la temperatura interior sea más caliente.
6. Deje que la parrilla se precaliente durante 15 minutos antes de asar.

NOTA: También puedes usar una chimenea para encender carbón.



ATENCIÓN

¡Peligro de incendio y explosión! No utilice ningún tipo de líquido, gas u otro líquido inflamable para encender el carbón. Los productos químicos líquidos son inflamables y explosivos y le dan a la comida un mal sabor. No utilice briquetas instantáneas ligeras. Estos dan el mismo mal sabor.

Para comprobar la temperatura

1. Cuando el carbón esté completamente encendido y la campana esté cerrada, asegúrese de que la ventilación inferior esté completamente abierta.
2. Abra completamente la ventilación superior y controle la temperatura hasta alcanzar la temperatura deseada.
3. Cierre la ventilación superior hasta la mitad, espere 5 minutos y controle la temperatura.
4. Regule la temperatura cerrando (temperatura más baja) o abriendo (temperatura más alta) la ventilación superior.
5. Controle la temperatura durante la cocción. Si encuentra que la temperatura está fuera del rango deseado, ajuste la ventilación superior en pequeños pasos y espere de 1 a 2 minutos.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS DE ASADO

Cocinar lentamente / ahumar (125-150 °C)

La cocción lenta requiere un escudo térmico para la parrilla indirecta.

Res, cordero o cerdo	1 hora por Kg
Alitas de pollo	15 minutos por Kg
Costillas	30 minutos por Kg
Asar	30 minutos por Kg

Asar / hornear / asar a la parrilla (160-250 °C)

Los tiempos de cocción especificados se aplican a la cocción directamente en la parrilla, en una plancha o en una bandeja de goteo (calentamiento directo). Se recomienda el uso de un escudo térmico, pero no es absolutamente necesario

Pollo en trozos	30-40 minutos
Pollo entero	60-80 minutos
Cerdo en filetes	20-30 minutos
Marisco	5 - 10 minutos
Pavo	2-4 horas

Bistec asado (250-350 °C)

Los tiempos de cocción especificados se aplican a la carne cocida "al punto" (rosada). Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción a sus preferencias individuales.

Hamburguesa (medio/al punto)	8-10 minutos
Chuletas (medio/al punto)	6-8 minutos
Bistec (medio/al punto)	6-8 minutos

MÉTODOS DE COCCIÓN

Asar

Cuando se hornea, suele ser más fácil alcanzar la temperatura deseada si la abertura de ventilación inferior permanece completamente abierta y sólo se ajusta la abertura de ventilación superior.

Para lograr un resultado de horneado satisfactorio, debe utilizar un protector térmico.

1. Antes de encender la parrilla, coloque la alfombrilla de la recipiente. Deje el escudo térmico y la rejilla de la parrilla por el momento.
2. Cuando el carbón esté completamente encendido, coloque el escudo térmico en la trébede. Reemplace la rejilla de la parrilla. Tenga cuidado de no quemarse.
3. Cierre la tapa y precaliente durante 10 minutos.
4. 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.
5. Cierre el respiradero superior hasta la mitad, espere 5 minutos y controle la temperatura.
6. Ajuste la temperatura continuando cerrando (temperatura más baja) o abriendo (temperatura más alta) el respiradero superior.
7. Una vez que se alcance la temperatura deseada, coloque su bandeja de hornear en la parrilla. También puedes hornear en la parrilla de calentamiento. Cierre la campana para empezar a hornear.
8. Vigile la temperatura durante el proceso de cocción. Si encuentra que la temperatura está fuera del rango deseado, ajuste la abertura de ventilación superior en pasos muy pequeños, espere 1-2 minutos y reajuste si es necesario.

Tostado y estofado

Cuando se tuesta, suele ser más fácil alcanzar la temperatura deseada si la abertura de ventilación inferior permanece completamente abierta y sólo se ajusta la abertura de ventilación superior.

También puedes usar un escudo térmico para el asado. Una pequeña piedra de pizza es ideal para esto. Sin embargo, incluso sin un escudo térmico, el asado puede tener éxito si se coloca una bandeja de goteo llena de un poco de agua bajo el soporte de asado.

1. Antes de encender, coloque el platillo. Deje la parrilla y el escudo térmico (si lo usa) por el momento.
2. Cuando el carbón esté completamente encendido, coloque el escudo térmico (opcional) en la trébede. Inserte la rejilla de la parrilla. Tenga cuidado de no quemarse.
3. Cierre la tapa y precaliente durante 10 minutos.
4. Asegúrese de que la abertura de ventilación inferior esté completamente abierta. Abra el orificio de ventilación superior y controle la temperatura hasta que se alcance la temperatura deseada.
5. Cierre el orificio de ventilación superior hasta la mitad, espere 5 minutos y compruebe la temperatura.
6. Ajuste la temperatura continuando cerrando (temperatura más baja) o abriendo (temperatura más alta) el orificio de ventilación superior.
7. Una vez que se alcance la temperatura deseada, coloque su asado (o coloque la bandeja de goteo y la rejilla de la plancha si las está usando en lugar de un protector térmico) en la parrilla. También puedes colocar comida adicional en la rejilla para calentar. Cierra la tapa y comienza a asar.
8. Controle la temperatura durante la cocción. Si observa que la temperatura está fuera del rango deseado, ajuste la abertura superior de ventilación en pequeños pasos, espere 1-2 minutos y ajústela si es necesario.
9. Utilice un termómetro para carne para controlar la temperatura de asado y el grado de cocción.

Asar a la parrilla

Para asar a la parrilla directamente, suele ser más fácil alcanzar la temperatura deseada si la abertura de ventilación inferior permanece completamente abierta y sólo se ajusta la abertura de ventilación superior

1. Deje la rejilla de la parrilla fuera por el momento.
2. Cuando el carbón esté completamente encendido, inserte la rejilla de la parrilla y tenga cuidado de no quemarse.
3. Cierre la tapa y precaliente durante 10 minutos.
4. 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.
5. Cierre el respiradero superior hasta la mitad, espere 5 minutos y controle la temperatura.
6. Ajuste la temperatura cerrando (temperatura más baja) o abriendo (temperatura más alta) el respiradero superior.
7. Una vez que se alcance la temperatura deseada, coloque la comida en la parrilla. También puedes colocar comida adicional en la rejilla para calentar. Cierre la tapa y comience a asar.
8. Controle la temperatura durante el proceso de cocción. Si encuentra que la temperatura está fuera del rango deseado, ajuste la abertura de ventilación superior en pequeños pasos, espere 1-2 minutos y reajústela si es necesario.
9. Utilice un termómetro para carne para controlar la temperatura de asado y el grado de cocción.

Ahumar

Para ahumar se requiere la temperatura más baja posible. La mejor manera de lograrlo es cerrando la abertura de ventilación inferior casi por completo. Ajuste la abertura de ventilación superior para controlar el flujo de aire.

1. Ajuste el recipiente antes de encender la parrilla. Deje el escudo térmico y la rejilla de la parrilla por el momento.
2. No use demasiado carbón.
3. Cuando el carbón esté completamente encendido, coloque el escudo térmico en el recipiente y tenga cuidado de no quemarse. Coloque la caja de ahumado (opcional) con astillas de madera y la bandeja de goteo (si usa una) en el protector térmico. Inserte la rejilla de la parrilla.
4. Cierre la tapa. A continuación, cierre la abertura de ventilación inferior de modo que permanezca abierta sólo hasta la 1ª o 2ª marca.
5. Cierre la abertura de ventilación superior hasta la mitad, espere 5 minutos y compruebe la temperatura.
6. Ajuste la temperatura cerrando (baja la temperatura) o abriendo (sube la temperatura) la abertura de ventilación superior.
7. Una vez alcanzada la temperatura deseada, coloque la comida en la rejilla de la parrilla o en otras rejillas de ahumado (opcional). También puedes ahumar en la parrilla de calentamiento. Cierre la tapa y empiece a ahumar.
8. Controle la temperatura durante el proceso de cocción. Si encuentra que la temperatura está fuera del rango deseado, ajuste la abertura de ventilación superior en pequeños pasos, espere 1-2 minutos y reajuste si es necesario.

GUÍA PARRILLA (TEMPERATURAS/TIEMPOS)

La temperatura interna de la carne depende del nivel de cocción

Carne	Temperatura interna (termómetro de carne)	Cocción
Carne de vacuno	60 °C / 140 °F	Poco hecho
	66 °C / 150 °F	Al punto
	77 °C / 170 °F	Muy hecho
Cordero	60 °C / 140 °F	Poco hecho
	65 °C / 150 °F	Al punto
	75 °C / 165 °F	Muy hecho
Ternera	No recomendado	Poco hecho
	70 °C / 155 °F (temperatura mínima segura)	Al punto
	75 °C / 165 °F	Muy hecho
Cerdo	No recomendado	Poco hecho
	65 °C / 150 °F (temperatura mínima segura)	Al punto
	75 °C / 165 °F	Muy hecho
Aves	No recomendado	Poco hecho
	75 - 80 °C / 170 - 175 °F (temperatura mínima segura)	Al punto
	No recomendado	Muy hecho
	Las aves de corral tienden a secarse por encima de los 80 °C / 175 °F.	

NOTA: Para medir la temperatura interna de la carne correctamente, use un termómetro de carne de lectura directa para pinchar la parte más gruesa de la carne. Tenga cuidado de no tocar un hueso.

Tiempos de asado

Aves			
Pieza de carne	Peso / grosor	Método de asado	Tiempo de asado
Gallina (entera)	2 kg	Indirecto	70-80 Minutos
Gallina (por la mitad o en cuartos)	2 kg (en total)	Indirecto	55 - 65 Minutos
Pechuga de pollo deshuesado	150 g (por pieza)	Directo	12 - 15 Minutos
Pechuga de pollo deshuesado	150 g (por pieza)	Indirecto	23 - 25 Minutos
Alas	120 g	Directo	23 - 30 Minutos
Alas	120 g	Indirecto	35 - 40 Minutos
Muslos y alas de pollo (seco)	2 kg	Directo	10 minutos
Muslos y alas de pollo (seco)	2 kg	Indirecto	40 minutos
Cubos deshuesados (para kebabs)	2,5 cm	Directo	12 - 15 Minutos (en total)
Pavo (entero)2	4,5 kg	Indirecto	2 -3 horas

Carne de ternera			
Pieza de carne	Peso / grosor	Método de asado	Tiempo de asado
Asado	2 kg	Indirecto	50 minutos por kg (poco hecho)
Filetes (T-bone, New York, Porterhouse, Round Steak, solomillo)	2,5 cm	Directo	5 - 6 Minutos por lado (poco hecho)
Lomo	3,5 cm	Directo	5 - 6 Minutos por lado (al punto)
Bistecs al minuto	0,5 cm	Directo	1 - 2 Minutos por lado (poco hecho)
Hamburguesa de carne picada	2,5 cm	Directo	4 - 5 Minutos por lado (poco hecho)
Hamburguesa de carne picada	2,5 cm	Directo	5 - 6 Minutos por lado (al punto)
Hamburguesa de carne picada	2,5 cm	Directo	6 - 7 Minutos por lado (hecho)
Temperatura del termómetro: raro/ sanguinolento = 60 °C, medio/rosa = 66 °C, bien hecho/transmitido = 77 °C			

Pescado			
Pieza de carne	Peso / grosor	Método de asado	Tiempo de asado
Pescado entero (con o sin cabeza y cola)	2 kg	Indirecto	30 - 35 minutos
Lomos y filetes	2 cm	Directo	3 - 4 Minutos por lado
Camaron	Mediano	Directo	1'5 - 2 Minutos por lado
Colas de langosta	300 g	Directo	9 - 13 minutos
El pescado está hecho cuando se deshace fácilmente y se puede perforar en su punto más grueso con un tenedor o un cuchillo. Los filetes congelados no deben descongelarse antes de la cocción. El tiempo de cocción es aproximadamente el doble que para el pescado fresco.			

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Nota: Antes de empezar a limpiar y mantener su barbacoa, asegúrese de que ya no está en uso y deje suficiente tiempo para que todas las superficies se enfríen.

Tenga en cuenta los siguientes puntos para la limpiar y mantener su barbacoa:

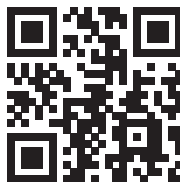
- La limpieza regular de su barbacoa ayudará a mantener su buen aspecto.
- No vierta agua fría sobre la superficie caliente de la barbacoa, ya que esto puede suponer un peligro.
- Evite manipular o tocar las partes calientes de la barbacoa.

Limpieza y mantenimiento de la carcasa de la parrilla

- La limpieza y el mantenimiento regulares de la parrilla aumentarán su vida útil y mejorarán significativamente su aspecto a largo plazo
- Elimine el exceso de grasa y suciedad con un removedor de grasa, agua tibia y un raspador suave (sin bordes metálicos)
- La carcasa de la parrilla debe limpiarse completamente con agua caliente jabonosa y una esponja para evitar que las superficies sucias se corroan.
- Puede mejorar aún más la protección contra el óxido aplicando una ligera película de aceite a las partes metálicas, por ejemplo con un spray de cocina
- Pulverice los tornillos y fijaciones regularmente con un lubricante adecuado o un agente protector contra el óxido
- Si la capa exterior de pintura está rayada o astillada, cubra inmediatamente las zonas dañadas con pintura o un agente protector contra el óxido
- Cubra la parrilla cuando no esté en uso.

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	84
Pezzi	86
Montaggio	87
Sistemazione del barbecue	90
Istruzioni per l'utilizzo	91
Temperatura e tempi di cottura	93
Metodi di cottura	94
Istruzioni per il barbecue (temperatura/durata)	98
Pulizia e manutenzione	101

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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. È possibile che si formino vapori velenosi che portano al soffocamento.

- Leggere sempre le istruzioni prima del montaggio e dell'uso e conservarle per un utilizzo futuro.
- L'inosservanza delle disposizioni può portare a lesioni gravi e/o considerevoli danni a cose.
- Non usare il barbecue se si hanno dubbi riguardanti il montaggio o l'utilizzo corretto.
- Prima dell'uso verificare che il barbecue non sia danneggiato. Non utilizzarlo se ci sono dei pezzi danneggiati.
- Mantenere il barbecue a una distanza minima di 1000 mm dai materiali infiammabili. Inoltre va rispettata una distanza minima di 2000 mm sopra il piano cottura del barbecue.
- Posizionare materiali infiammabili e liquidi lontano dal barbecue.
- Non usare bombolette nelle vicinanze del barbecue.
- Non muovere il barbecue se è acceso o bollente.
- Un barbecue acceso non deve mai essere incustodito.
- Tenere sempre bambini e animali domestici a distanza di sicurezza dal barbecue.
- I bambini e le persone fragili non possono sostare senza sorveglianza nelle vicinanze del barbecue durante il preriscaldamento, la grigliata e mentre lo si fa raffreddare o bruciare.
- Non versare l'acqua sul barbecue.
- Non utilizzare il dispositivo in tenda, camper, auto, cantina, solaio o barche, sotto tende da sole, ombrelloni o gazebo.
- Non utilizzare il dispositivo come stufa.
- 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.







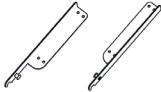


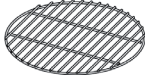
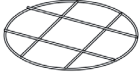

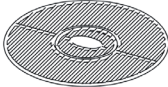


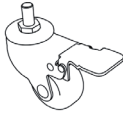
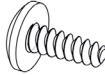


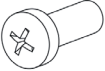

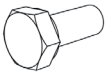
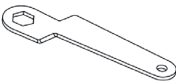
ATTENZIONE

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.

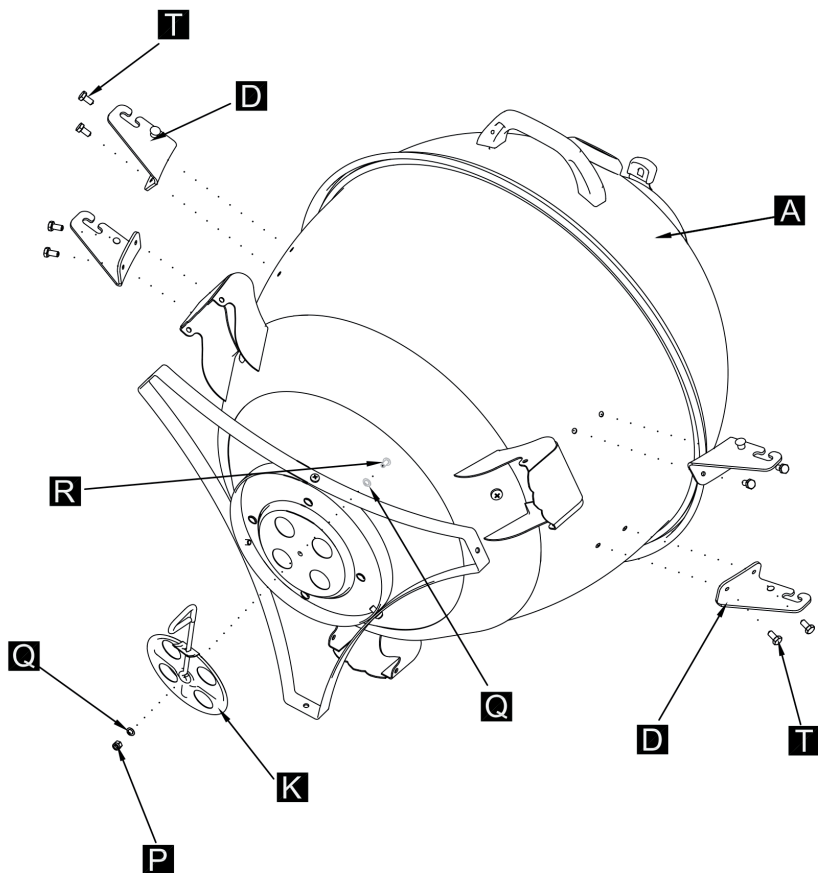
- Assicurarsi di spegnere completamente la brace quando il barbecue non è in funzione.
- Per motivi di sicurezza si consiglia di tenere sempre a portata di mano un estintore e una coperta antincendio.
- Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di coprirlo.
- Smaltire tutti i materiali d'imballaggio e conservare con cura i sacchetti di plastica e lontano dalla portata dei bambini.

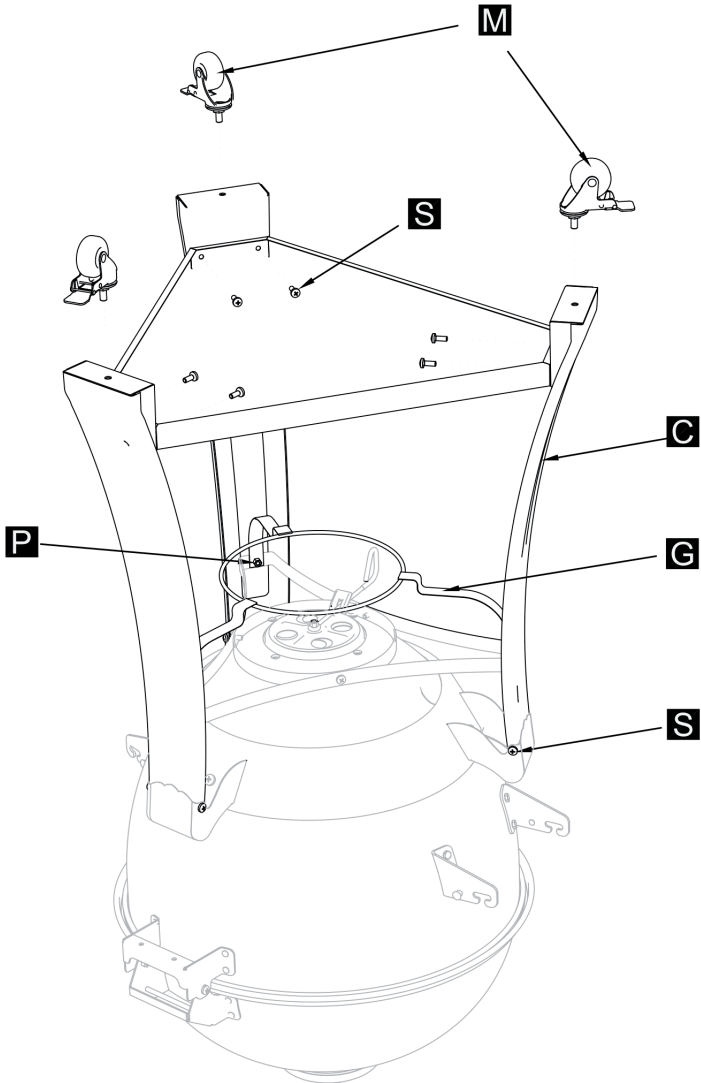


PEZZI

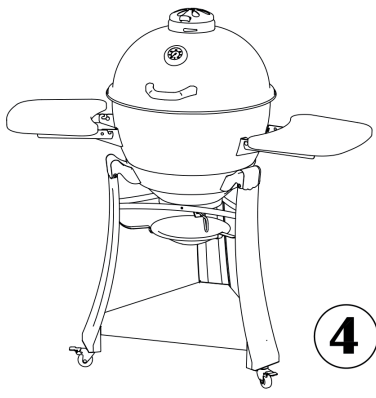
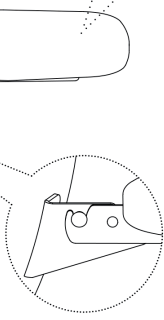
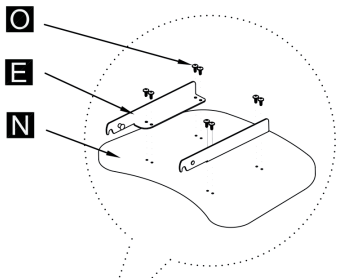
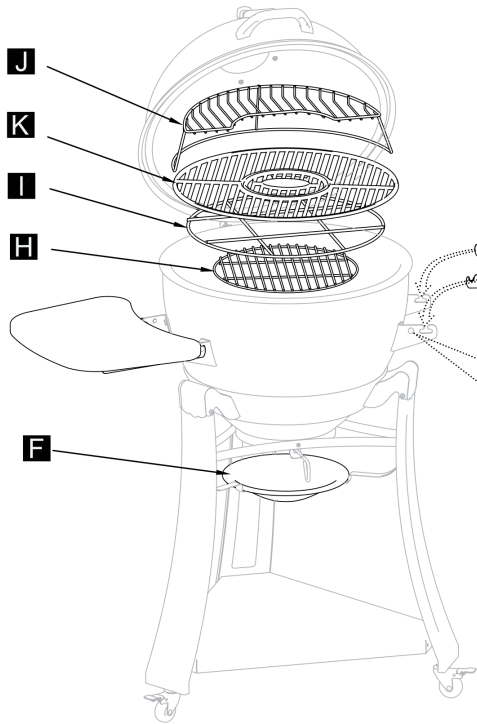
 <p>A = 1 Kit</p>	 <p>B = 1 Pz</p>	 <p>C = 3 Pz</p>
 <p>D = 2 Kit</p>	 <p>E = 2 Kit</p>	 <p>F = 1 Pz</p>
 <p>G = 1 Pz</p>	 <p>H = 1 Pz</p>	 <p>I = 1 Pz</p>
 <p>J = 1 Pz</p>	 <p>K = 1 Kit</p>	 <p>L = 1 Kit</p>
 <p>N = 2 Pz</p>	 <p>M = 3 Pz</p>	 <p>O = 8 Pz</p>
 <p>P Dado M6 = 4 Pz</p>	 <p>Q Rondella Ø6 = 2 Pz</p>	 <p>R Vite M6x18 = 1 Pz</p>
 <p>S Vite M6x10 = 12 Pz</p>	 <p>T Vite M6x12 = 8 Pz</p>	 <p>U Chiave 1 Pz</p>

MONTAGGIO

1

2

3



SISTEMAZIONE DEL BARBECUE

- Il barbecue può essere utilizzato solo in ambienti all'aperto con aerazione sufficiente e senza zone polverose, in modo tale che i prodotti di combustione si possano distribuire velocemente con l'aria e la convezione naturale.
- Assicurarsi che il barbecue non venga posizionato sotto a materiali o superfici infiammabili.
- Deve essere tenuta una distanza di almeno 1000 mm da entrambi i lati, dal retro e dal lato anteriore del barbecue da tutti i materiali o superfici infiammabili. Inoltre va rispettata una distanza minima di 2000 mm sopra il piano cottura da tutte le superfici infiammabili.
- Tenere lontano dal barbecue tutti i materiali infiammabili di qualsiasi tipo.
- Non posizionare il barbecue su marciapiedi, nei corridoi o vicino ad aree pedonali.
- Molte superfici del barbecue diventano bollenti. Fare attenzione durante la sistemazione del barbecue a non toccare involontariamente con le mani o con le parti del corpo la superficie bollente.

Utilizzare il barbecue in sovrastrutture all'aperto

Se si vuole utilizzare il barbecue all'interno di sovrastrutture, queste devono soddisfare i seguenti requisiti:

- La sovrastruttura dispone di pareti da ogni lato, ma ha almeno un'apertura permanente a livello del pavimento e nessuna copertura sopraelevata.
- Si tratta di una recinzione parziale che comprende una copertura superiore e non più di due pareti.
- Per una recinzione parziale che comprende una copertura superiore e non più di due pareti devono essere soddisfatti i seguenti requisiti:
 - almeno il 25% della superficie totale della parete è completamente aperta e
 - almeno il 30% dell'area rimanente delle pareti è aperta e ha accesso illimitato.

Utilizzare il barbecue sul balcone

Se il barbecue viene utilizzato sul balcone, almeno il 20 % di tutte le superfici delle pareti laterali, posteriori e anteriori devono essere aperte e restare completamente accessibili.



AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento! Il carbone acceso può essere letale nei locali chiusi, perché rilascia monossido di carbonio inodore.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

Prima dell'accensione

1. 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.
2. Assicurarsi che la griglia per carbonella sia fissata nella camera di cottura (contenitore inferiore). Impilare a piramide la carbonella sulla griglia per il carbone. Accendere il carbone con un accendifuoco o un accendi carbonella seguendo le istruzioni sulla confezione.
3. Quando si è formato uno strato di cenere sulla carbonella, questa 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 l'uso

- Assicurarsi che tutte le braci siano completamente spente e che la griglia si sia raffreddata
- Rimuovere le ceneri
- Pulire la griglia con un detergente delicato e sciacquare con acqua
- Asciugare la griglia con un panno o un tovagliolo di carta
- Pulire la griglia e lo scaldavivande con una spazzola metallica
- Conservare la griglia in un luogo asciutto



AVVERTENZA

Pericolo di soffocamento! NON utilizzare bricchette di carbone per cucinare o riscaldare all'interno. I fumi tossici del monossido di carbonio possono accumularsi e causare soffocamento e morte!



AVVERTENZA

Pericolo di incendio! Questa griglia non è destinata ad essere installata in o su camper e/o imbarcazioni. La combustione della brace può essere un pericolo di incendio.

Per accendere il barbecue

1. Mettere da 1 a 2 kg di carbonella nella ciotola per il fuoco.
2. Inserire 1 o 2 dadi accendifuoco tra la carbonella in modo tale, che $\frac{1}{4}$ del dado sia visibile.
3. Aprire completamente lo sfato d'aria inferiore e lasciare la cupola aperta.
4. Accendere i dadi accendifuoco. Dopo 15-20 minuti la carbonella è completamente bruciata.
5. 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.
6. Preriscaldare il barbecue 15 minuti prima di cucinare. Non utilizzare il barbecue prima che la carbonella presenti uno strato di cenere.

NOTA: in alternativa si può usare un accendifuoco per accendere la carbonella.



ATTENZIONE

Pericolo di incendio e di esplosione! Non usare liquidi accendi fuoco, gas o altri liquidi infiammabili per accendere la carbonella. Le sostanze chimiche liquide sono infiammabili ed esplosive e portano a un sapore indesiderato di alimenti. Non usare mattonelle "Instant Light". Anche loro provocano lo stesso sapore indesiderato.

Per controllare la temperatura

1. Quando la carbonella è completamente bruciata e la cupola è chiusa, assicurarsi che l'apertura di ventilazione inferiore sia completamente aperta.
2. Aprire completamente l'apertura di ventilazione superiore e sorvegliare la temperatura finché non raggiunge il livello desiderato.
3. Chiudere l'apertura di ventilazione superiore a metà, aspettare 5 minuti e controllare la temperatura.
4. Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
5. 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 / fumo (125-150 °C)

La cottura lenta richiede uno scudo termico per la grigliatura indiretta.

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)

I tempi di cottura indicati valgono se si cucina direttamente sul barbecue, sulla griglia o in una vaschetta (riscaldamento diretto). Si consiglia l'utilizzo di uno scudo termico, ma non è strettamente necessario.

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

Arrosto di bistecca (250-350 °C)

I tempi di cottura indicati valgono per la carne cotta „al punto“ (rosa). Adattare il tempo di cottura e la temperatura alle proprie preferenze individuali.

Hamburger (medio/rosa)	8-10 minuti
Cotoletta (medio/rosa)	6-8 minuti
Bistecca (media/rosa)	6-8 minuti

METODI DI COTTURA

Arrosto

Durante la cottura al forno, di solito è più facile raggiungere la temperatura desiderata se l'apertura di ventilazione inferiore rimane completamente aperta e viene regolata solo l'apertura di ventilazione superiore.

Per ottenere un risultato di cottura soddisfacente, è necessario utilizzare uno scudo termico.

1. Prima di accendere la griglia, posizionare il tappetino nel contenitore. Lasciare per il momento lo scudo termico e la griglia della griglia.
2. Quando il carboncino è completamente acceso, posizionare lo scudo termico sul sottopentola. Sostituire la griglia. Stai attento a non bruciarti.
3. Chiudere il coperchio e preriscaldare per 10 minuti.
4. Assicurarsi che l'apertura di ventilazione sul fondo sia completamente aperta. Aprire lo sfato superiore e monitorare la temperatura fino a raggiungere la temperatura desiderata.
5. Chiudere a metà lo sfato superiore, attendere 5 minuti e controllare la temperatura.
6. Regolare la temperatura continuando a chiudere (temperatura inferiore) o aprire (temperatura superiore) lo sfato superiore.
7. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, appoggiate la teglia sulla griglia e cuocete anche sulla piastra scaldavivande. Chiudere la cappa per iniziare a cuocere.
8. Osservare la temperatura durante il processo di cottura. Se si riscontra che la temperatura è al di fuori dell'intervallo desiderato, regolare l'apertura di ventilazione superiore a piccoli passi, attendere 1-2 minuti e, se necessario, regolare nuovamente.

Arrostire e stufare

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

Si può usare anche uno scudo termico per arrostitire. Una piccola pietra refrattaria per pizza è l'ideale. È possibile arrostitire bene anche senza scudo termico posizionando una vaschetta con un po' d'acqua sotto al supporto per graticola.

1. Prima di accendere, mettete il piattino in posizione. Lasciare per ora la griglia e lo scudo termico (se usato) accesi.
2. Quando il carbone è completamente acceso, posizionare lo scudo termico (opzionale) sul sottopentola. Inserire la griglia. Stai attento a non bruciarti.
3. Chiudere il coperchio e preriscaldare per 10 minuti.
4. Assicurarsi che lo sfiato inferiore sia completamente aperto. Aprire lo sfiato superiore e monitorare la temperatura fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
5. Chiudere a metà il foro di ventilazione superiore, attendere 5 minuti e controllare la temperatura.
6. Regolare la temperatura continuando a chiudere (temperatura inferiore) o aprire (temperatura superiore) lo sfiato superiore.
7. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, posizionare l'arrosto (o posizionare la vaschetta di sgocciolamento e la piastra se si utilizzano al posto di uno scudo termico) sulla griglia. Potete anche mettere del cibo aggiuntivo sulla griglia di riscaldamento. Chiudere il coperchio e iniziare a grigliare.
8. Controllare la temperatura durante la cottura. Se si nota che la temperatura è al di fuori dell'intervallo desiderato, regolare l'apertura di ventilazione superiore a piccoli passi, attendere 1-2 minuti e regolare se necessario.
9. Utilizzare un termometro per la carne per monitorare la temperatura di arrostitimento e il grado di cottura.

Grigliare

Per la grigliatura diretta, di solito è più facile raggiungere la temperatura desiderata se l'apertura di ventilazione inferiore rimane completamente aperta e viene regolata solo l'apertura di ventilazione superiore

1. Prima di accendere il barbecue montare il sottopentola. Non usare lo scudo termico e la griglia per il momento.
2. Dopo che la carbonella è stata accesa posizionare lo scudo termico (opzionalmente) sul sottopentola. Inserire la griglia stando attenti a non scottarsi.
3. Chiudere il coperchio e preriscaldare per 10 minuti.
4. Assicurarsi che l'apertura di ventilazione inferiore sia completamente aperta. Aprire quella superiore e sorvegliare la temperatura finché non raggiunge il livello desiderato.
5. Chiudere a metà l'apertura di ventilazione superiore, attendere 5 minuti e verificare la temperatura.
6. Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
7. Quando viene raggiunta la temperatura desiderata mettere l'arrosto sulla griglia. È possibile cucinare altri arrosti (o posizionare la vaschetta e il supporto per graticola, se lo si usa invece dello scudo termico) sul piano per tenuta in caldo. Chiudere la cupola per iniziare a cucinare.
8. 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, attendere 1-2 minuti ed eventualmente regolare nuovamente.
9. 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.

1. Prima di accendere il barbecue montare il sottopentola. Non usare lo scudo termico e la griglia per il momento.
2. Non utilizzare troppa carbonella.
3. Dopo che la carbonella è stata accesa posizionare lo scudo termico sul sottopentola stando attenti a non scottarsi. Sistemare la cassetta (opzionale) con trucioli di legno e la vaschetta (se la si utilizza) sullo scudo termico. Inserire la griglia.
4. Chiudere il coperchio e chiudere l'apertura di ventilazione inferiore in modo tale che resti aperta fino alla prima o seconda tacca.
5. Chiudere a metà l'apertura di ventilazione superiore, attendere 5 minuti e verificare la temperatura.
6. Regolare la temperatura chiudendo (temperatura più bassa) o aprendo (temperatura più alta) l'apertura di ventilazione superiore.
7. Quando viene raggiunta la temperatura desiderata mettere la carne sul barbecue. È possibile affumicare anche sul piano per tenuta in caldo. Chiudere la cupola per iniziare a cucinare.
8. 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, attendere 1-2 minuti ed eventualmente regolare nuovamente.

ISTRUZIONI PER IL BARBECUE (TEMPERATURA/ DURATA)

La temperatura interna della carne dipende dal livello di cottura

Carne	Temperatura interna (termometro per carne)	Livello di cottura
Carne di manzo	60 °C / 140 °F	Rare (al sangue)
	66 °C / 150 °F	Medium (media)
	77 °C / 170 °F	Well Done (ben cotta)
Agnello	60 °C / 140 °F	Rare (al sangue)
	65 °C / 150 °F	Medium (media)
	75 °C / 165 °F	Well Done (ben cotta)
Vitello	Non consigliato	Rare (al sangue)
	70 °C / 155 °F (temperatura minima sicura)	Medium (media)
	75 °C / 165 °F	Well Done (ben cotta)
Maiale	Non consigliato	Rare (al sangue)
	65 °C / 150 °F (temperatura minima sicura)	Medium (media)
	70 °C / 160 °F	Well Done (ben cotta)
Pollo	Non consigliato	Rare (al sangue)
	75-80 °C / 170-175 °F (temperatura minima sicura)	Medium (media)
	Non consigliato	Well Done (ben cotta)
	Il pollame tende ad asciugarsi quasi completamente oltre gli 80 °C / 175 °F.	

NOTA: Per misurare correttamente la temperatura interna della carne, utilizzare un termometro a lettura diretta per forare la parte più spessa della carne. Attenzione a non toccare un osso.

Tempi di cottura

Pollamr			
Pezzo di carne	Peso / spessore	Metodo di cottura	Tempo di cottura approssimativo
Pollo (intero)	2 kg	indiretto	70-80 minuti
Pollo (mezzo o un quarto)	2 kg (totali)	indiretto	55-65 minuti
Petto di pollo (senz'osso)	150 g (al pezzo)	diretto	12-15 minuti
Petto di pollo (senz'osso)	150 g (al pezzo)	indiretto	23-25 minuti
Pollame	120 g	diretto	23-30 minuti
Pollame	120 g	indiretto	35-40 minuti
Cosce e ali di pollo (a pezzi)	2 kg	diretto	10 minuti
Cosce e ali di pollo (a pezzi)	2 kg	indiretto	40 minuti
Dadini senz'osso (per kebab)	2,5 cm	diretto	12-15 minuti (totali)
Tacchino (intero)	4,5 kg	indiretto	2-3 ore

Carne di manzo			
Pezzo di carne	Peso / spessore	Metodo di cottura	Tempo di cottura approssimativo
Arrosto	2 kg	indiretto	50 minuti/kg (Rare/al sangue)
Bistecche (T-Bone, New York, Porterhouse, Round Steak, filetto)	2,5 cm	diretto	5-6 minuti/lato (Rare/al sangue)
Costata di manzo	3,5 cm	diretto	5-7 minuti/lato (Medium Rare/inglese)
Fettina	0,5 cm	diretto	1,5-2 minuti/lato (Rare/al sangue)
Polpettine di manzo	2,5 cm	diretto	4-5 minuti/lato (Rare/al sangue)
Polpettine di manzo	2,5 cm	diretto	5-6 minuti/lato (Medium Rare/inglese)
Polpettine di manzo	2,5 cm	diretto	6-7 minuti/lato (Well Done/ben cotta)
Termometro-temperatura: Rare/al sangue = 60 °C, Medium/media = 66 °C, Well done/ben cotta = 77 °C			

Pesce			
Pezzo di carne	Peso / spessore	Metodo di cottura	Tempo di cottura approssimativo
Pesci interi (con o senza testa e coda)	2 kg	indiretto	30-35 minuti
Bistecche e filetti	2 cm	diretto	3-4 minuti/lato
Gamberetti	media	diretto	1,5-2 minuti/lato
Code di gambero	300 g	diretto	9-13 minuti
Il pesce è cotto quando si sbriciola leggermente quando si inserisce una forchetta o un coltello nel punto più spesso. I filetti congelati non devono essere scongelati prima della cottura. I tempi di cottura durano il doppio del pesce fresco.			

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: prima di iniziare la pulizia e la manutenzione del barbecue, assicurarsi che non sia più in uso e lasciare il tempo sufficiente per far raffreddare tutte le superfici.

Tenete a mente i seguenti punti per la pulizia e la manutenzione del barbecue:

- La pulizia regolare del barbecue contribuisce a mantenere il suo aspetto.
- Non versare acqua fredda sulle superfici bollenti del barbecue, perché potrebbe comportare rischi.
- Evitare di utilizzare e toccare le parti bollenti del barbecue.

Pulizia e manutenzione dell'alloggiamento della griglia

- La pulizia e la manutenzione regolare del barbecue aumenta la sua durata e migliora considerevolmente il suo aspetto.
- Rimuovere il grasso in eccesso con uno sgrassante e acqua calda con un raschietto morbido (non con il metallo).
- Pulire l'alloggiamento del barbecue con acqua bollente a base di sapone e una spugna per evitare che le superfici sporche inizino a corrodarsi.
- Per evitare la formazione di ruggine applicare un leggero strato di grasso sulle parti di metallo, ad esempio con lo spray da cucina.
- 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