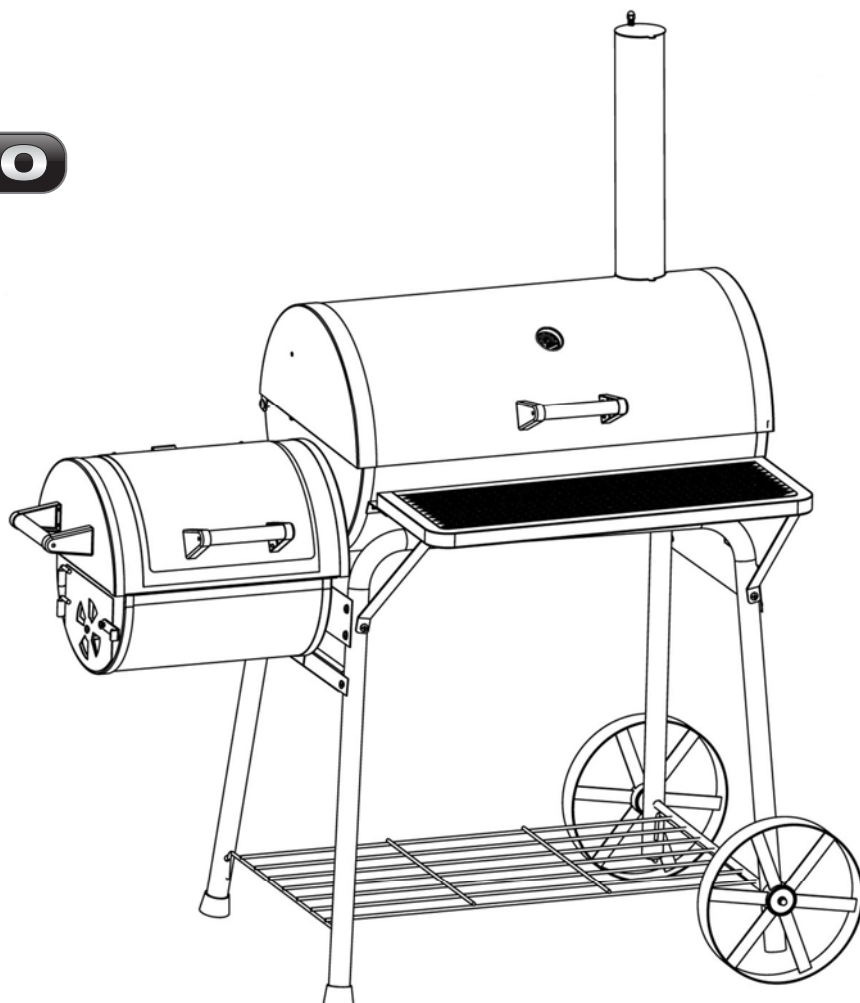


# B B Q



GB

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

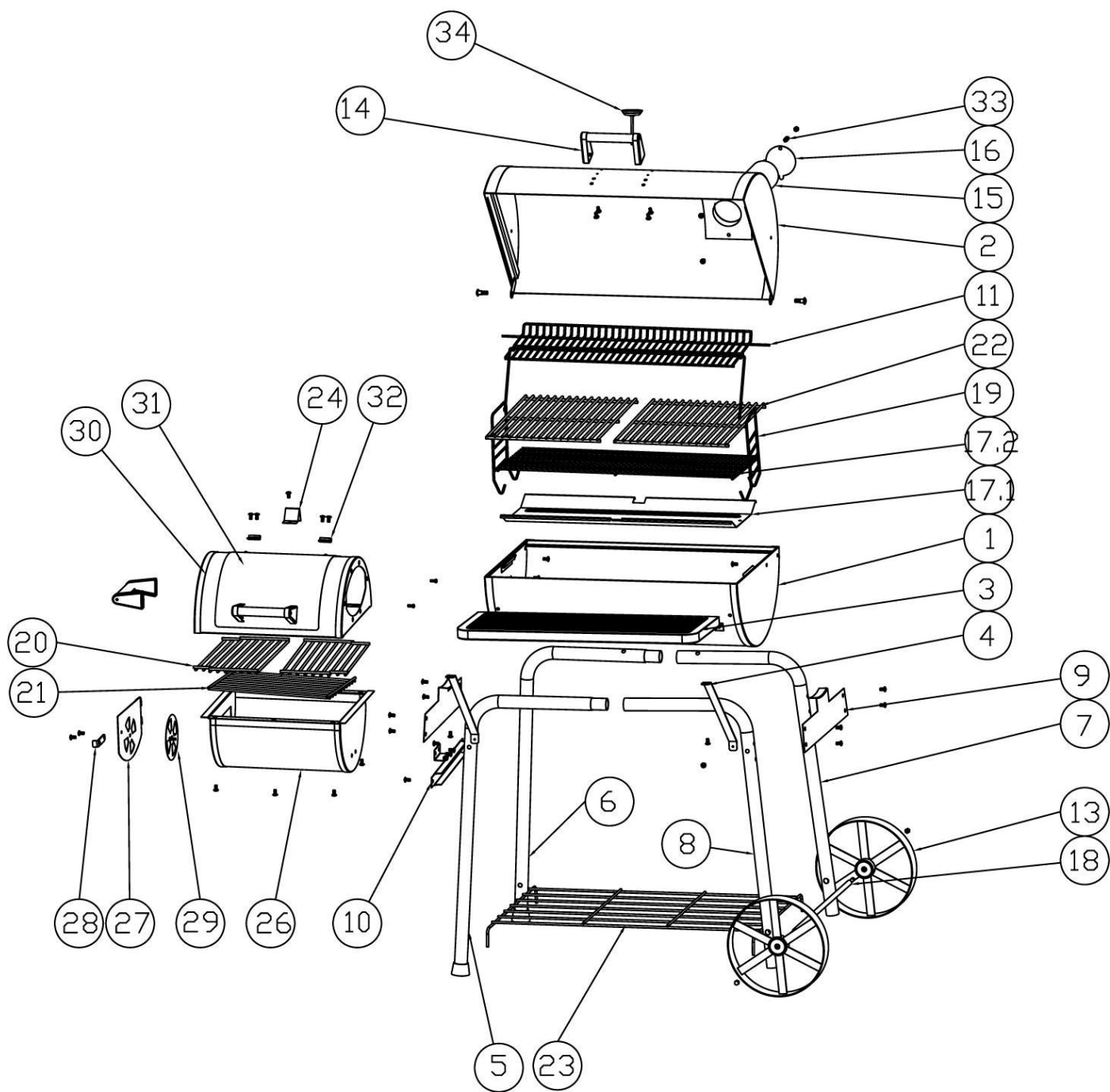
READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE  
ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

D

## MONTAGEANLEITUNG

LESEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND MONTAGEANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCH,  
BEVOR SIE DEN GRILL MONTIEREN UND BENUTZEN.

---



We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

#### PARTS LIST

1. 2 Right Legs
2. 2 Left Legs
3. 1 Shelf
4. 1 Axle
5. 2 Wheels
6. 2 Wheel Caps
7. 2 Leg Braces
8. 1 Firebox Support
9. 1 Grill Base
10. 1 Front Shelf
11. 2 Front Table Supports
12. 1 Charcoal Tray
13. 1 Charcoal Grate
14. 2 Charcoal Grate Adjusters
15. 2 Cooking Grills
16. 1 Warming Rack
17. 1 Grill Lid
18. 1 Smokestack Bracket
19. 1 Smokestack
20. 1 Smokestack Damper
21. 1 Spring
22. 1 Temperature Gauge
23. 1 Grill Lid Handle
24. 1 Firebox Lid Stop
25. 1 Firebox Lid
26. 1 Firebox Lid Handle
27. 1 Push Handle
28. 2 Firebox Cooking Grills
29. 1 Firebox Door Hinge
30. 1 Firebox Door
31. 1 Firebox Air Shutter
32. 1 Firebox Charcoal Grate
33. 1 Firebox Door Latch
34. 1 Firebox Base

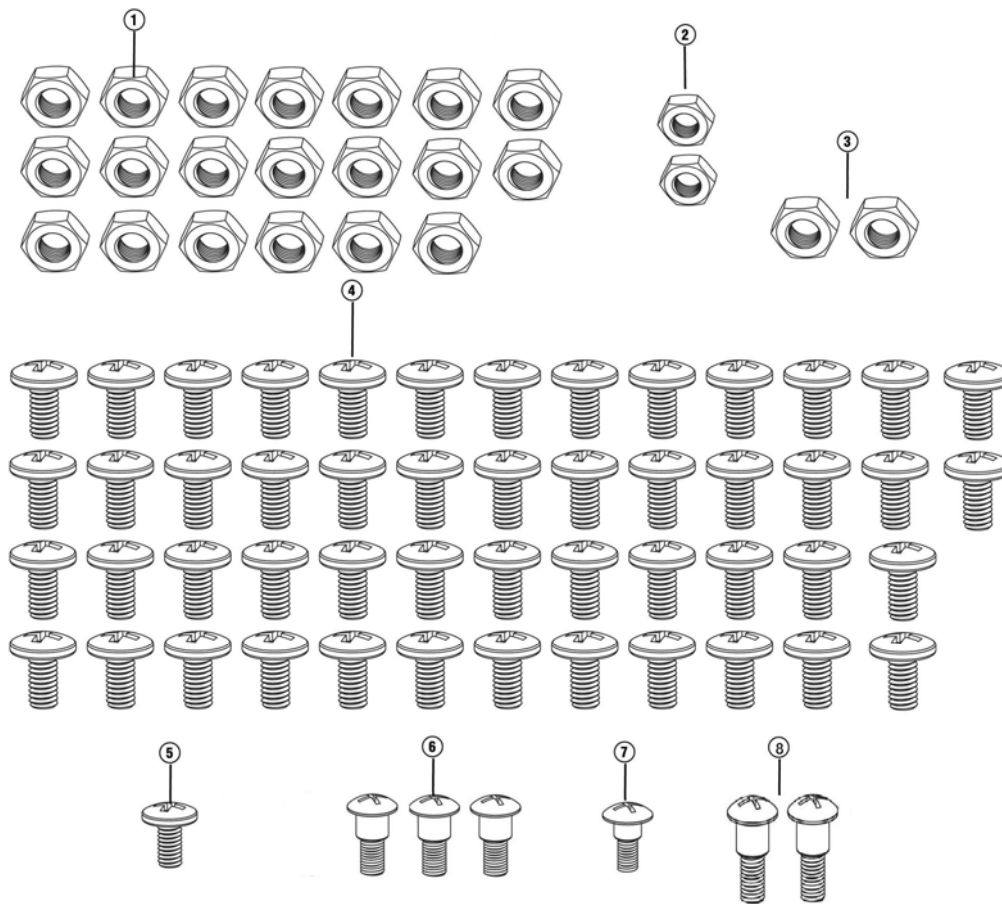
Wir empfehlen Ihnen, den Grill zu zweit zusammenzubauen.

Nachstehendes Werkzeug wird dabei benötigt:

- Zange
- Schlitz- und Kreuzschlitzschraubenzieher
- Verstellbarer Schraubenschlüssel

#### TEILELISTE

1. 2 rechte Füße
2. 2 linke Füße
3. 1 Ablage
4. 1 Radachse
5. 2 Räder
6. 2 Radkappen
7. 2 Fußklammern
8. 1 Brennkammerstütze
9. 1 Grillbehälter
10. 1 Frontablage
11. 2 Frontablagestützen
12. 1 Holzkohlenbehälter
13. 1 Holzkohlenrost
14. 2 Holzkohlenrost-Höhenversteller
15. 2 Grillflächen
16. 1 Warmhalterost
17. 1 Grilldeckel
18. 1 Kaminhalter
19. 1 Kamin
20. 1 Regulierklappe
21. 1 Feder
22. 1 Thermometer
23. 1 Grilldeckelgriff
24. 1 Stopp für Brennkammerdeckel
25. 1 Brennkammerdeckel
26. 1 Brennkammerdeckelgriff
27. 1 Handgriff
28. 2 Brennkammer-Grillflächen
29. 1 Brennkammer-Türangel
30. 1 Brennkammertür
31. 1 Luftklappe für Brennkammer
32. 1 Holzkohlenrost für Brennkammer
33. 1 Brennkammer-Türriegel
34. 1 Brennkammerbehälter



(GB)

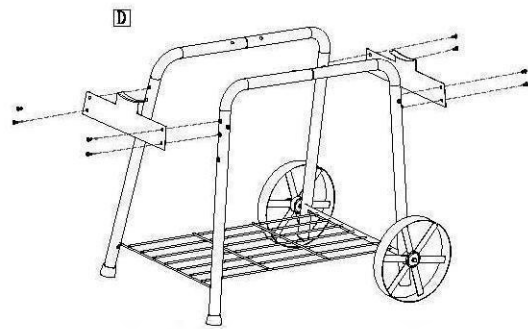
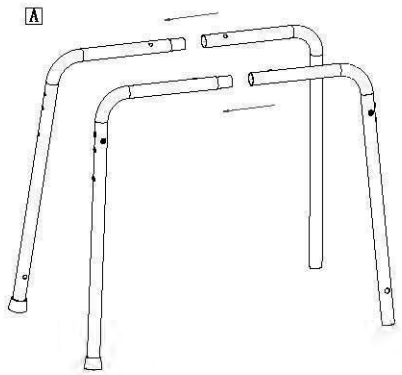
#### Parts Bag Contents

1. 20 M6 Hexagonal Nuts
2. 2 M5 Hexagonal Nuts
3. 2 M8 Nuts
4. 50 M6 X 12 mm  
Phillips Head Bolts
5. 1 M5 X 10 mm  
Phillips Head Bolts
6. 3 M6 X 15 mm Phillips  
Head Shoulder Bolts
7. 1 M5 X 12 mm Phillips  
Head Shoulder Bolts
8. 2 M6 X 20 mm Phillips  
Head Shoulder Bolts

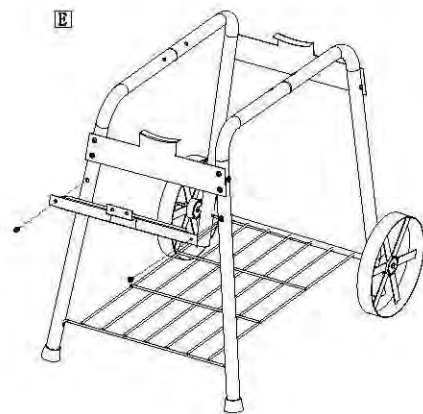
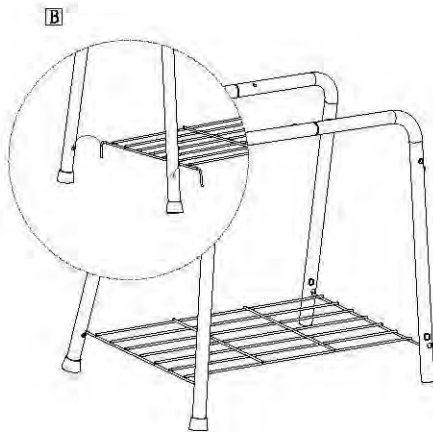
(D)

#### Inhalt des Beutels

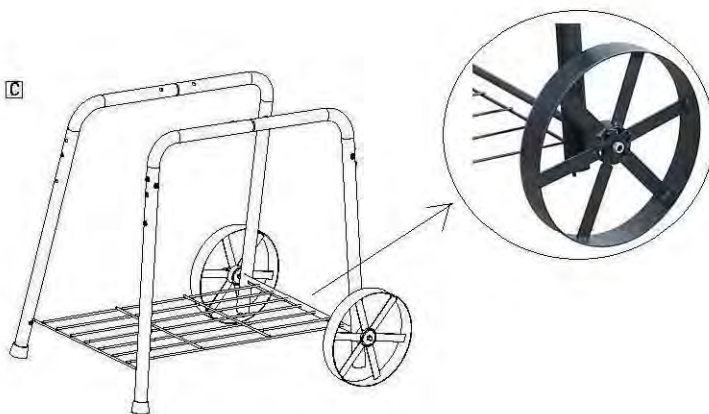
1. 20 M6 Sechseckmuttern
2. 2 M5 Sechseckmuttern
3. 2 M8 Hutmuttern
4. 50 M6 X 12 mm  
Kreuzschlitz-  
Kopfschrauben
5. 1 M5 X 10 mm  
Kreuzschlitz-  
Kopfschrauben
6. 3 M6 X 15 mm  
Kreuzschlitz-  
Kopfschrauben mit Schaft
7. 1 M5 X 12 mm  
Kreuzschlitz-  
Kopfschraube mit Schaft
8. 2 M6 X 20 mm  
Kreuzschlitz-  
Kopfschrauben mit Schaft



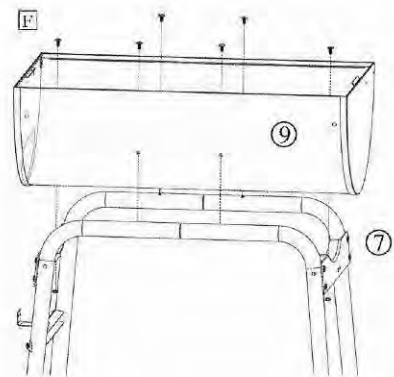
M6X12 Black zinc screw 8PCS



M6X12 Black zinc screw 2PCS



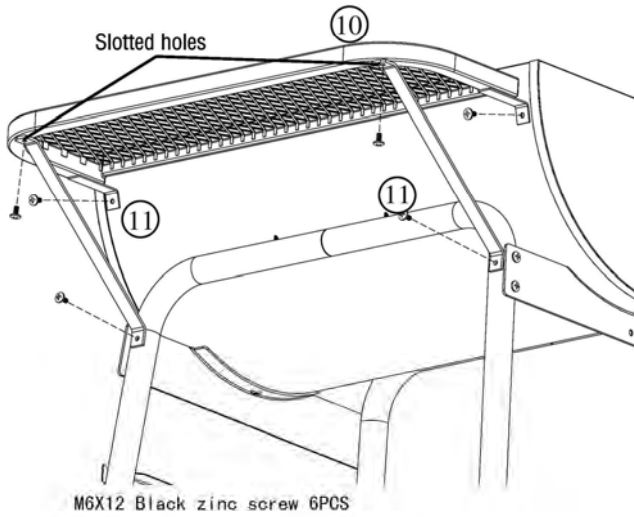
M8 Lock nut 2PCS



M6X12 Black zinc screw 6PCS

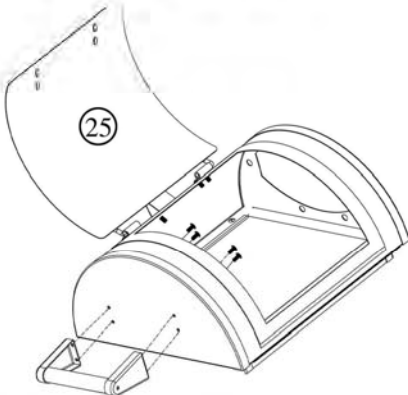
M6 Black zinc hexagon nut 2PCS

**G**



**H**

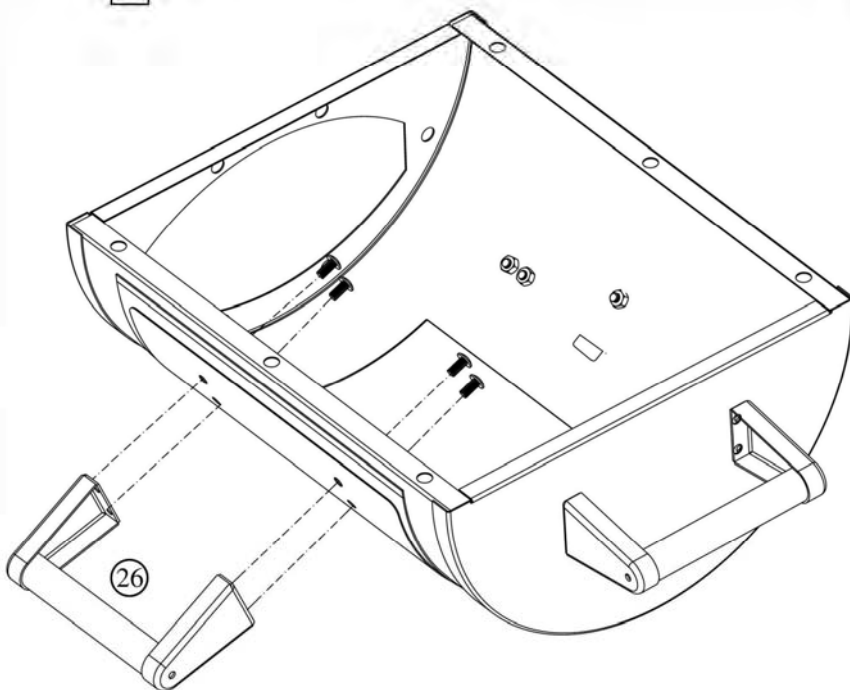
M6 Black zinc hexagon nut 2PCS



M6X12 Black zinc screw 4PCS

M6 Black zinc hexagon nut 4PCS

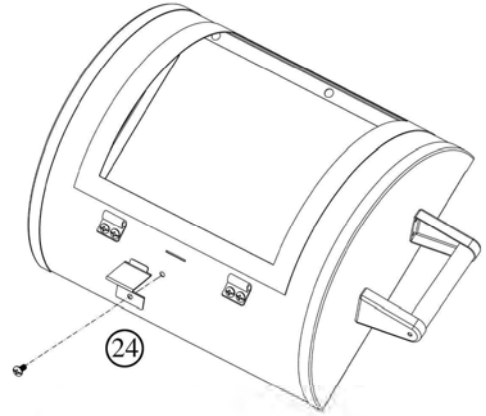
**I**



M6X12 Black zinc screw 4PCS

M6 Black zinc hexagon nut 4PCS

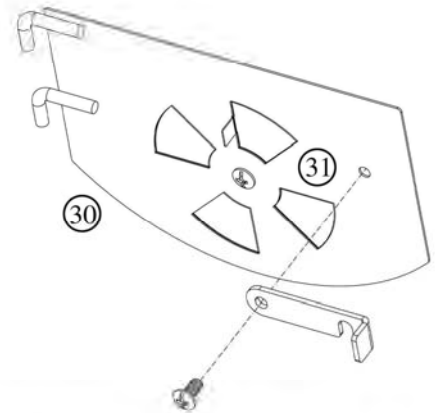
**J**



M5X10 Philips head bolts 1PCS

M5 Black zinc hexagon nut 1PCS

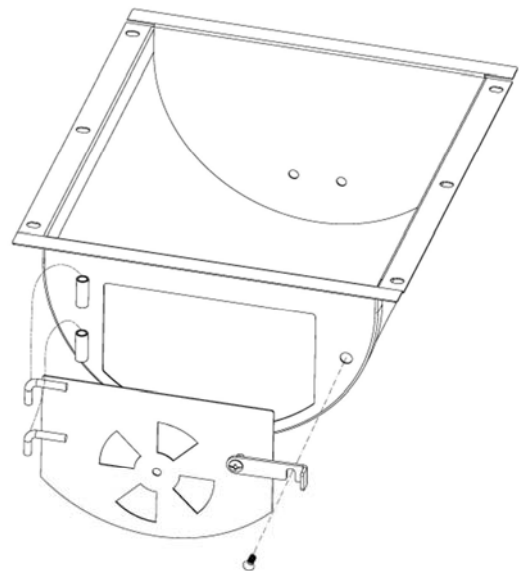
**K**



M5X12 Phillips head shoulder bolts 1PCS

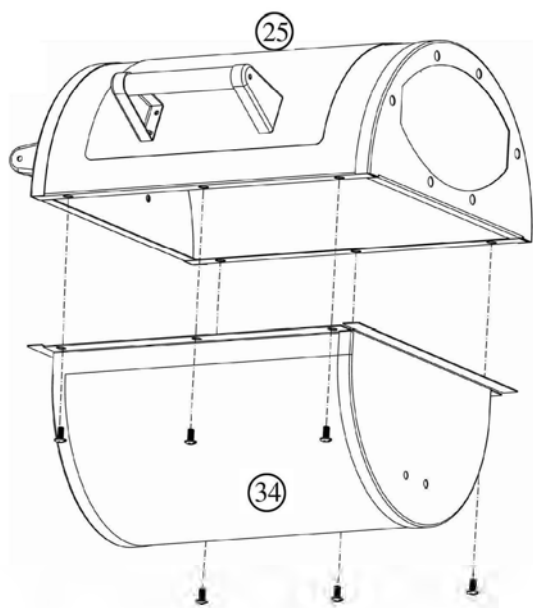
M5 Black zinc hexagon nut 1PCS

**L**



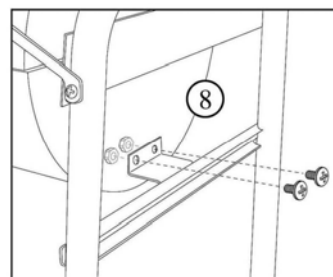
M6X15 Phillips head shoulder bolts 1PCS

M

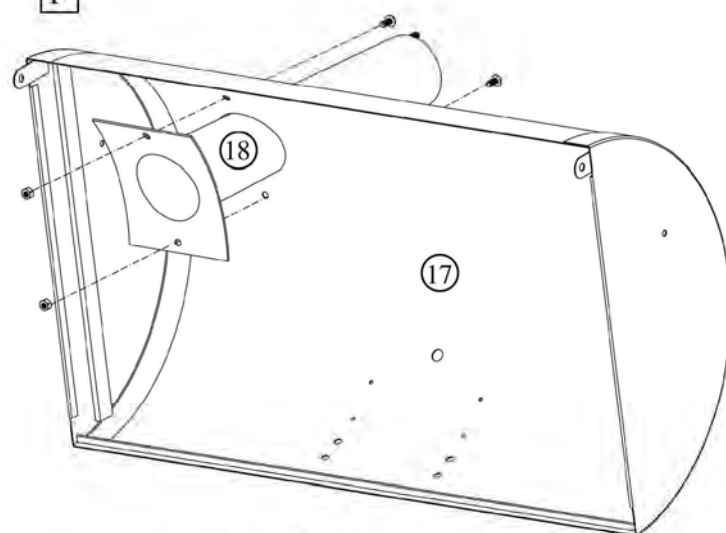


M6X12 Black zinc screw 6PCS

O



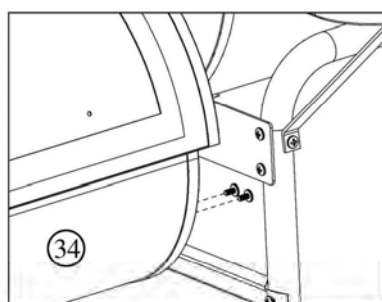
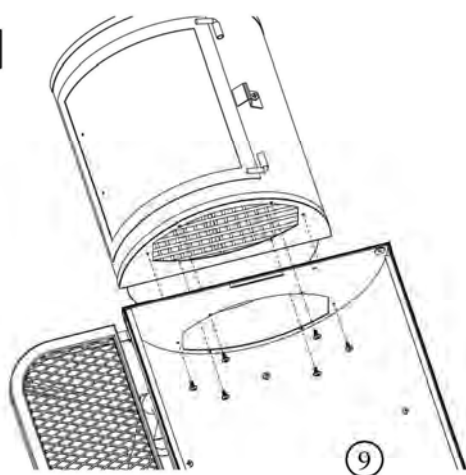
P



M6X12 Black zinc screw 2PCS

M6 Black zinc hexagon nut 2PCS

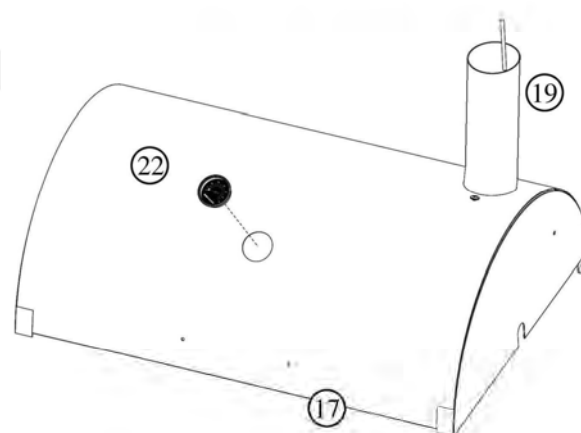
N



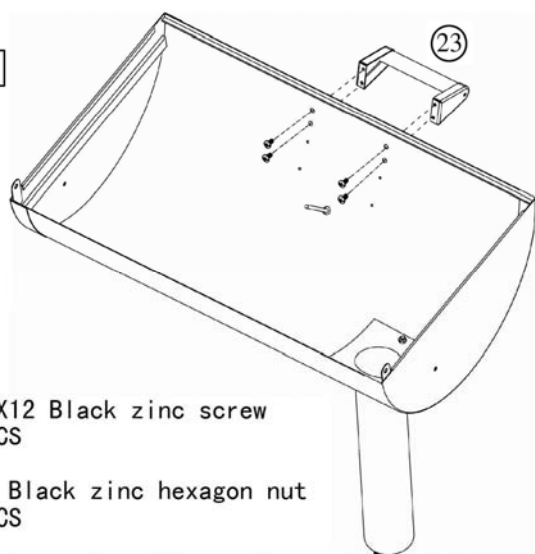
M6X12 Black zinc screw 8PCS

M6 Black zinc hexagon nut 2PCS

R



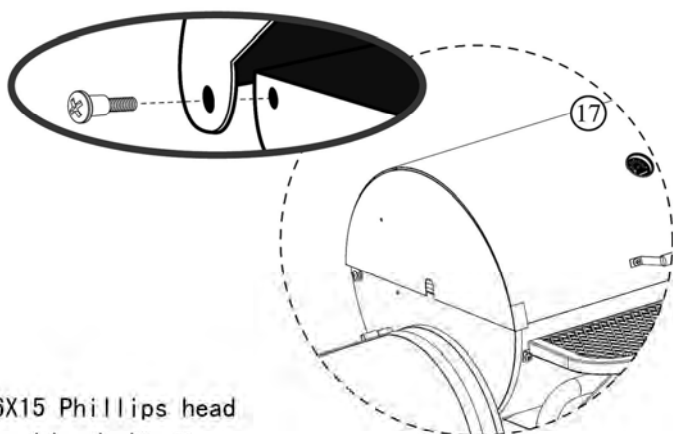
**S**



M6X12 Black zinc screw  
4PCS

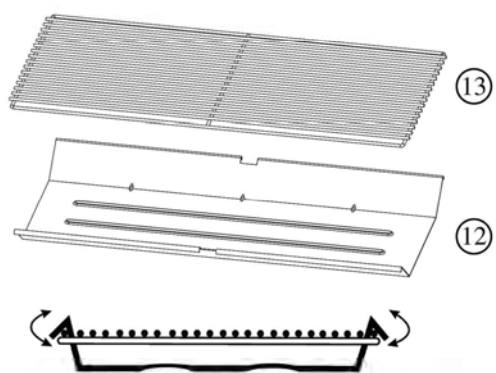
M6 Black zinc hexagon nut  
4PCS

**T**

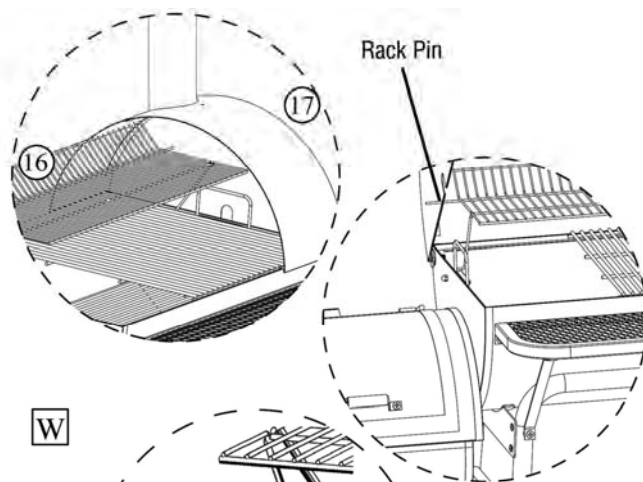
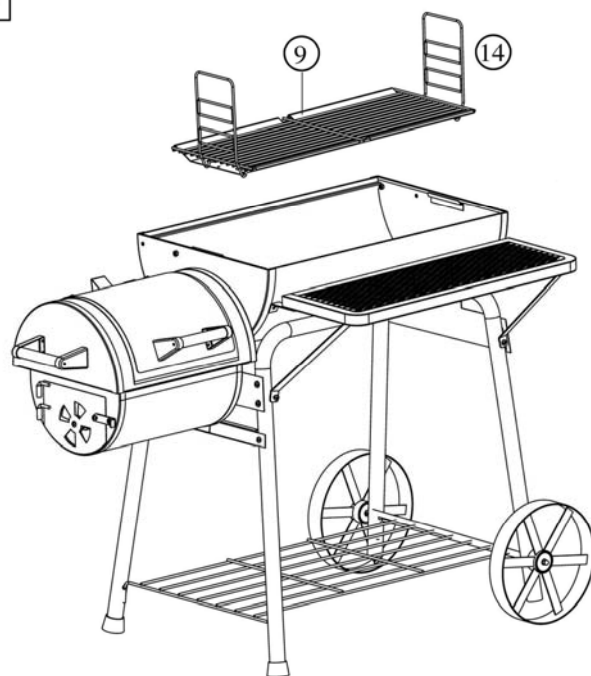


M6X15 Phillips head  
shoulder bolts 2PCS

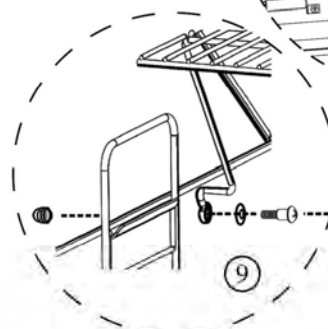
**U**



**V**

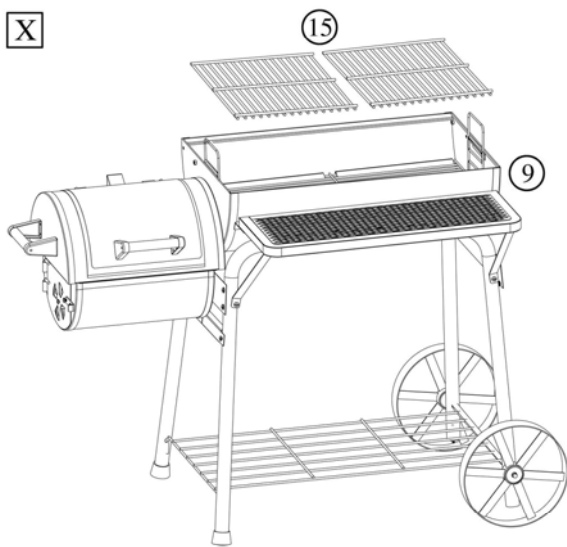


**W**

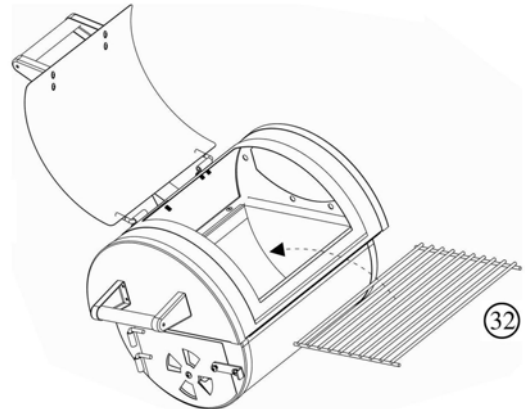


M6X12 Phillips head shoulder bolts 2PCS

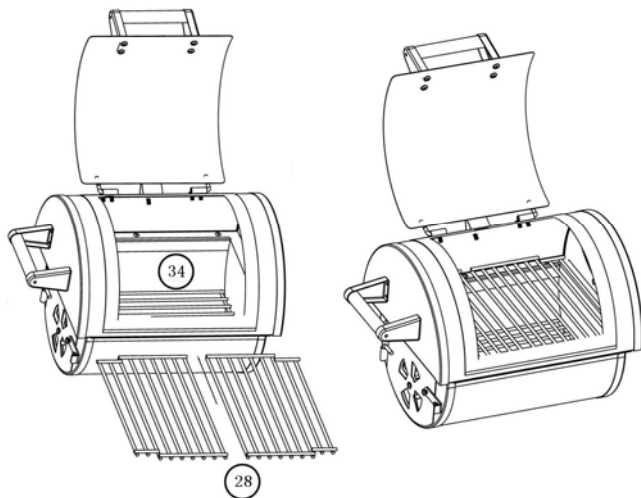
X



Y



Z





## Important Safety Warnings

### Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating your grill.

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- Do NOT use grill without charcoal tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal tray while tray contains hot coal.
- Keep at least 3 m. distance between the grill and combustible material (bushes, trees, fences, buildings etc.) DO NOT place grill under an overhanging roof or other enclosed area. FOR OUTDOOR USE ONLY.
- FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate grill indoors or in an enclosed area.
- FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT use this grill for other than its intended purposes.
- We recommend the use of charcoal starters to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, use only lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read the manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approx. 20 minutes) This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Do not use anything else but charcoal starters when starting fire in the second section if the 1st fire is already burning, to avoid causing a flash fire should you use lighter fluid, if the first fire is already burning. If you do not have fire lighter blocks, you must start the 2 fires at the same time.

- Never use charcoal starters that have been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal / wood mixture.
- NEVER use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use any of these or similar products, could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- NEVER add charcoal lighting fluid to hot or even just warm coals, as flashback may occur, causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets can not come into contact with the unit! Close supervision is necessary when grill is in use.
- DO NOT leave grill unattended when in use
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding charcoal / Wood during cooking" section of this manual.
- DO NOT store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- DO NOT store lighter fluid or other flammable liquids or material under the grill.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
- Never raise or lower charcoal grate when you are using water used to extinguish the fire, as hot water may splash onto coals, creating a burst of hot steam.
- Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - o DO NOT attempt to move the grill
  - o Make sure the grill is secured properly, so that it can not accidentally be moved.
  - o Wear protective gloves or oven mitts
  - o DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - o DO NOT wear loose clothing or allow your hair to come into contact with the grill.

### WARNING

- Check grease level in tin can often and empty or change when full. Use extreme caution as the smoker, tin can and its contents will be hot.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen,

close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.

- Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Never place from than 6.8 kg on front shelf Do not lean on the front shelf.
- Do not exceed a temperature of ca. 200°C. (ca. 400°F) Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish off your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid, doors and smoke stack to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be place a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it for excessive rusting.

- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.

- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.

- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.

## USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

## PREPARATIONS FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

Curing Your Grill Prior to your first use of the grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish, as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your new grill.

**IMPORTANT:** To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use.

### Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the grill including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal tray.

### Step 2

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

### Step 3

Follow the instructions below carefully to build a fire.

**WARNING:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high-grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 3,5 to 4,5 kgs of charcoal. This should be enough charcoal

to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strongly, carefully place hot coals in center of each charcoal grate.

**WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

**NOTE:** To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 6

Start with with 3,5 to 4,5 kgs of charcoal. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the firebox air shutter approximately 2,5 cm to 5 cm and smokestack damper halfway. When the charcoal is burning strongly, carefully place the hot coals in center of charcoal grate in firebox.

**WARNING:** Keep hot coals away from the firebox air shutter to prevent coals from falling out.

### Step 4

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open, wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

### Step 5

Open the firebox air shutter approximately 2,5 cm to 5 cm and smokestack damper halfway. With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid.

**WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

### Step 6

With coals burning strongly, close the lid and door. Allow the temperature to reach 120° C (250 ° F) on heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.

### Step 7

Increase the temperature to approxi-

mately 200°C (ca. 400°F) . This can be achieved by opening the firebox air shutter and smokestack damper and adding more charcoal and/or wood (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour, then allow unit to cool completely.

**NOTE:** Never exceed a temperature of 200°C (400°F) in cooking chamber. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing process.

**IMPORTANT:** To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use.

## OPERATING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

## Smoking

### Step 1

Place a charcoal grate in firebox. Place cooking grills in cooking chamber, then follow instruction below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

**WARNING:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high-grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place ca. 2 to 2,5 kg of hot coals on charcoal plate.

**WARNING:** Keep hot coals away from the firebox air shutter to prevent coals from falling out.

**NOTE:** To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

**IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5**

If you choose to use charcoal lighting fluid, **ONLY** use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Place ca. 2 to 2,5 kg of charcoal on charcoal grate.

**Step 2**

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

**Step 3**

Saturate charcoal with lighting fluid. With firebox lid open, wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

**Step 4**

Open the firebox air shutter approximately 2,5 cm to 5 cm and smokestack damper halfway. With firebox lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing firebox lid.

**WARNING:** Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

**Step 5**

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see "Flavoring Wood" and "Adding Charcoal/Wood During Cooking" sections of this manual).

**Step 6**

Place cooking grills on grill support lips. Use charcoal grate adjusters to position charcoal grate to lowest level.

**WARNING:** Always wear oven

mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

**Step 7**

Place food on cooking grills and close lids.

**Step 8**

The ideal smoking temperature is between 80°C (175°F) and 120°C (250°F). For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking per pound of meat. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.

**Step 9**

Allow grill to cool completely, then follow instruction in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

## Smoke Cooking Tips

During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

Food closest to the firebox will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavoured with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place charcoal grate to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grills as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under good and cooking grills. Fill with water or marinade until 2/3 full.

**CAUTION:** Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Liquid in water pan will be extremely hot and can scald or burn. Always allow liquid to cool completely before handling. Do not allow liquid to completely evaporate from water pan.

**CAUTION:** Charcoal grate must be set at lowest level. Never raise or lower charcoal grate when water smoking

as hot water may splash onto coals, creating a burst of hot steam and coals.

## Grilling In Cooking Chamber

**Step 1**

Remove cooking grills from cooking chamber and set aside. Place charcoal grate assembly to lowest level of cooking chamber.

**Step 2**

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

**Step 3**

Lightly coat all interior surfaces of the grill including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal tray.

**Step 4**

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

**WARNING:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high-grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 3,5 kg to 4,5 kilograms of charcoal. When charcoal is burning strongly, carefully place hot coals in center of each charcoal grate.

**WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

**NOTE:** To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

**IF USING A CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 7**

If you choose to use charcoal lighting fluid, **ONLY** use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacture

r's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 3,5 kg to 4,5 kilograms of charcoal. Place the charcoal in center of each charcoal grate.

#### Step 5

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open, wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

#### Step 6

Open the firebox air shutter approximately 2,5 cm to 5 cm and smokestack damper halfway. Stand back and carefully light charcoal. With firebox and cooking chamber lid open, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing cooking chamber lid.

**WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid and doors (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

#### Step 7

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grills on support lips of cooking chamber.

**WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

#### Step 8

Place food on cooking grills and close grill lid. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.

#### Step 9

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

## Regulating Heat

To increase heat and air circulation, fully open firebox air shutter and smokestack damper. If increase air circulation does not raise temperature sufficiently, more wood and/or char-

coal may be needed. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

**NOTE:** Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. **DO NOT** use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

## Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

## Adding Charcoal/Wood in Firebox

#### Step 1

Stand back and carefully open firebox lid. Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

#### Step 2

Wearing oven mitts / gloves, stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

**WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur, causing severe burns.

#### Step 3

When charcoal is burning strongly again, close the firebox lid.

## Adding Charcoal/Wood In Cooking Chamber

#### Step 1

Stand back and carefully open coo-

king chamber lid. Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

#### Step 2

Wearing oven mitts / gloves, remove food and cooking grills.

#### Step 3

Wearing oven mitts / gloves, stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

**WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur, causing severe burns.

#### Step 4

When charcoal is burning strongly again, wear oven mitts/gloves and carefully replace cooking grill and food.

#### Step 5

Close the cooking chamber and allow food to continue cooking.

## AFTER-USE SAFETY WARNING

- Always allow smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before smoker can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet

surface beneath and around the smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.

- Allow metal bucket or tin can and its contents to cool completely before removing. Dispose of contents properly.

- Cover and store smoker in a protected area away from children and pets.

#### Proper Care and Maintenance

Wash cooking grills and charcoal grates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills and grates with vegetable oil or vegetable oil spray.

Clean inside and outside of smoker by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.

If rust appears on the exterior surface of your smoker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch up with a good quality high-temperature resistant paint.

Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

## D

### Wichtige Sicherheitshinweise

**Lesen Sie alle  
Sicherheitshinweise und  
Anleitungen sorgfältig durch,  
bevor Sie den Grill montieren  
und benutzen.**

- Der Grill sollte nur auf einem harten, ebenen, stabilen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden und für das Gewicht des Grills geeignet sein. Unter keinen Umständen einen brennbaren, z.B. hölzernen Untergrund benutzen.
- Den Grill NIE ohne den Holzkohlenbehälter verwenden. Den Holzkohlenbehälter nicht entfernen,

wenn er heiße Kohlen enthält.

- Bei der Aufstellung des Grills darauf achten, dass mindestens 3 m Abstand zu brennbarem Material (Sträucher, Bäume, Zäune, Gebäude usw.) eingehalten werden. Den Grill NICHT unter einem Vordach oder in einem geschlossenen Raum aufstellen.

- **NUR FÜR DEN EINSATZ IM AUSSENBEREICH!**

Den Grill NICHT im Innenbereich oder in einem geschlossenen Raum benutzen.

- **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH.**

Den Grill nur für den dazu bestimmten Zweck benutzen.

- Wir empfehlen, feste Grillanzünder zu verwenden, um die Gefahren mit leicht entflammaren Flüssigkeiten zu vermeiden. Wenn Sie sich für flüssige Grillanzünder entscheiden, dann nur Anzünder, die für Holzkohle geeignet sind. Die Sicherheitshinweise des Herstellers erst sorgfältig lesen, bevor Sie das Produkt verwenden. Den flüssigen Grillanzünder in sicherem Abstand zum Grill aufbewahren.

- Wenn flüssiger Grillanzünder verwendet wird, die Holzkohle mit geöffneter Deckel und offenen Türen brennen lassen, bis sich eine helle Aschenschicht gebildet hat (nach etwa 20 Minuten). Dadurch erhält der flüssige Grillanzünder die Gelegenheit, zu verbrennen. Wenn man dies unterlässt, kann sich Rauch im Grill ansammeln, was zu einer Stichflamme oder gar Explosion führen kann, sobald man den Deckel öffnet.

- Sie sollten immer feste Grillanzünder verwenden, wenn sie in der zweiten Brennkammer Feuer anzünden möchten und in der ersten Brennkammer bereits Feuer ist. Damit vermeiden Sie, dass eine Stichflamme zwischen erster und zweiter Brennkammer entsteht. Wenn man keine Zündwürfel zur Verfügung hat, muss man die beiden Feuer gleichzeitig anzünden.

- Verwenden Sie nie Grillanzünder, die mit Anzündflüssigkeit vorbehandelt sind. Verwenden Sie nur hochwertige Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

- Verwenden Sie NIE Gasolin, Kerosin oder Alkohol als Grillanzünder. Verwendung solcher oder ähnlicher Produkte kann zu einer Explosion führen und damit schwere Verletzungen zur Folge haben.

- Fügen Sie NIE flüssigen Grillanzünder an heiße Kohlen hinzu, weil dies zu einer Stichflamme und schweren Verbrennungen führen kann.

- Stellen Sie den Grill dort auf, wo Kinder und Haustiere nicht in Kontakt mit dem Grill kommen können! Sorgen Sie für Aufsicht, wenn der Grill benutzt wird.

- Den Grill, wenn er in Gebrauch ist, NIE unbeaufsichtigt lassen.

- Wenn Holzkohle und/oder Holz hinzugefügt wird, muss dies unter äußerster Vorsicht und entsprechend den Anleitungen des Abschnitts

„Holzkohle/Holz während des Grillens hinzufügen“ geschehen.

- Bewahren oder verwenden Sie den Grill NICHT in der Nähe von Gasolin oder anderen entflammaren Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen.

- KEINE Grillanzünder oder andere entflammare Flüssigkeiten oder Materialien unter dem Grill aufbewahren.

- Vorsicht beim Verstellen des Holzkohlenrosts. Der Griff kann heiß sein.

- Nie den Holzkohlenrost verstellen, wenn man das Feuer mit Wasser löscht, da plötzlich heißer Wasserdampf entsteht, der zu Verletzungen führen kann.

- Der Grill ist bei Gebrauch immer heiß. Zur Vermeidung von Verbrennungen:

- o Den Grill NICHT verstellen.
- o Darauf achten, dass der Grill stabil aufgebaut ist, damit er sich nicht plötzlich bewegt.
- o Tragen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe.
- o KEINE heißen Flächen des Grills berühren.
- o KEINE lose Kleidung tragen und dafür sorgen, dass Haare nicht mit dem Grill in Kontakt kommen.

### ACHTUNG

- Überprüfen Sie das Fettniveau im Blechkanister und entleeren oder wechseln Sie ihn, wenn er zu \_ gefüllt ist. Wir raten zu äußerster Vorsicht, wenn Smoker, Blechkanister und deren Inhalt heiß sind.

- Während des Grillens kann Fett vom Fleisch auf die Holzkohle tropfen und große Flammen verursachen. In einem solchen Fall, den Deckel schließen, um das Feuer zu löschen. Kein Wasser verwenden, um die Fettflammen zu löschen.

- Darauf achten, dass Flammen auf-  
flackern können, wenn Feuer mit  
Frischlufte in Kontakt kommt. Beim  
Öffnen des Deckels muss man darauf  
achten, dass Hände, Gesicht und  
Körper genügend Abstand zum hei-  
ßen Dampf und aufflackernden  
Flammen haben.

- Die Frontablage mit nicht mehr als  
6,8 kg belasten. Nicht auf die  
Frontablage lehnen.

- Die Temperatur darf 200°C (bzw.  
400° F) nicht überschreiten. Darauf  
achten, dass keine Holzkohle/kein  
Holz gegen die Grillseiten lehnt.  
Andernfalls verringert sich die  
Lebensdauer des Metalls und der  
Oberflächen des Grills.

- Bei Montage und Gebrauch des  
Grills darauf achten, dass man sich  
nicht an scharfen Kanten oder  
Metallteilen Schnittverletzungen  
zuzieht. Vorsicht, wenn man in oder  
unter den Grill greift.

- Wenn man den Deckel öffnet,  
darauf achten, dass er ganz geöffnet  
wird. Andernfalls kann er wieder  
zufallen, was zu Verletzungen führen  
kann.

- Den Deckel, die Türen und den  
Kamin schließen, um die Flammen zu  
löschen.

- Nie Kohlen und Asche im Grill  
unbeaufsichtigt lassen. Um den Grill  
unbeaufsichtigt lassen zu können,  
müssen Kohlen und Asche aus dem  
Grill entfernt werden. Darauf achten,  
dass man sich selbst und sein  
Eigentum schützt. Die Kohlen und  
Asche in einen nicht brennbaren  
Metallbehälter geben und reichlich  
Wasser dazugeben. Kohlen und  
Wasser 24 Stunden im Metallbehälter  
aufbewahren, bevor man sie entsorgt.

- Die ausgelöschten Kohlen und  
Asche sollten in sicherer Entfernung  
von Gebäuden und anderem brennba-  
rem Material vorübergehend aufbe-  
wahrt werden.

- Mit einem Gartenschlauch die  
Fläche unter und um den Grill herum  
nass spritzen, um (glühende) Asche  
und Kohlen, die sich möglicherweise  
dort befinden, zu löschen.

- Den Grill nach Gebrauch gründlich  
reinigen und die Innenseite mit

Pflanzenöl einreiben, um Rost zu ver-  
meiden. Decken Sie den Grill ab, um  
ihn vor übermäßigem Rost zu schüt-  
zen.

- Beim Tragen des Grills darauf ach-  
ten, dass man sich keine  
Muskelzerrungen und  
Rückenbeschwerden zuzieht.

- Wir empfehlen, einen Feuerlöscher  
in Reichweite zu halten. Informieren  
Sie sich bei den örtlichen Behörden  
nach der vorgeschriebenen Größe des  
Feuerlöschers.

- Den Grill außerhalb Reichweite von  
Kindern an einem trockenen Ort aufbe-  
wahren, wenn Sie ihn nicht benutzen.

## **SEIEN SIE VERNÜNFTIG UND VORSICHTIG IM UMGANG MIT DEM GRILL.**

### **BEWAHREN SIE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF.**

## **VORBEREITUNGEN VOR GEBRAUCH & ANZÜNDANLEITUNGEN**

Vor erstem Gebrauch Bevor Sie den  
Grill zum ersten Mal benutzen, soll-  
ten Sie nachstehende Anleitungen  
sorgfältig lesen. Eine sorgfältige  
Vorbehandlung Ihres Grills wird  
Schaden an der Außenschicht vermei-  
den und verhindern, dass bei der  
ersten Mahlzeit unangenehmer  
Geschmack auftritt.

**WICHTIG:** Um Ihren Grill vor übermä-  
ßigen Rost zu schützen, sollten Sie  
für eine gute Vorbehandlung und  
Abdeckung des Grills sorgen, wenn  
Sie ihn nicht benutzen.

#### **Schritt 1**

Alle Oberflächen des Grills, ein-  
schließlich der Grillflächen, mit  
Pflanzenöl einreiben oder mit  
Ölspray besprühen. Die  
Holzkohlenroste oder  
Holzkohlenbehälter NICHT mit Öl  
behandeln.

#### **Schritt 2**

Geben Sie einen Blechkanister in den  
Halter für den Fettbehälter. Es ist not-  
wendig, immer einen Behälter unter  
den Fettablauf zu geben.

#### **Schritt 3**

Folgen Sie nachstehender Anleitung

sorgfältig, um das Feuer anzumachen.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie nie  
Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeit  
vorbehandelt ist. Verwenden Sie nur  
hochwertige Holzkohle oder  
Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie Grillanzünder benutzen,  
halten Sie sich an die  
Gebrauchsanleitung und  
Sicherheitsvorschriften des  
Herstellers. Beginnen Sie mit 3,5 bis  
4,5 kg Holzkohle. Diese Menge muss  
zum Grillen ausreichen, wenn die  
Vorbereitung des Grills abgeschlossen  
ist. Wenn die Holzkohle sehr heiß  
geworden ist, diese in die Mitte jedes  
Holzkohlenrosts schieben.

**ACHTUNG:** Den Grill NIE ohne den  
Holzkohlenaschenbehälter benutzen.  
Den Holzkohlenaschenbehälter nicht  
entfernen, wenn er heiße Kohlen  
enthält.

**BEMERKUNG:** Sorgen Sie dafür, dass  
weder heiße Kohlen noch Holz die  
Innenwände des Grills berühren,  
damit die Lebensdauer Ihres Grills  
verlängert wird.

**WENN SIE KAMINANZÜNDER VER-  
WENDEN, FAHREN SIE BITTE MIT  
SCHRITT 6 FORT.**

Beginnen Sie mit 3,5 bis 4,5 kg  
Holzkohle. Diese Menge muss zum  
Grillen ausreichen, wenn die  
Vorbereitung des Grills abgeschlossen  
ist. Öffnen Sie die Luftklappe der  
Brennkammer 2,5 bis 5 cm und die  
Regulierklappe halb. Wenn die  
Holzkohle sehr heiß geworden ist,  
diese in die Mitte des Holzkohlenrosts  
in der Brennkammer schieben.

**ACHTUNG:** Sorgen Sie dafür, dass sich  
keine heißen Kohlen direkt bei der  
Luftklappe der Brennkammer befin-  
den, damit diese nicht herausfallen  
können.

#### **Schritt 4**

Durchtränken Sie die Holzkohle mit  
flüssigem Grillanzünder. Der Deckel  
sollte geöffnet sein, dann 2 bis 3  
Minuten warten, bis die Flüssigkeit  
die Holzkohle ausreichend durch-  
tränkt hat. Den flüssigen  
Grillanzünder in sicherem Abstand  
zum Grill aufbewahren.

#### **Schritt 5**

Öffnen Sie die Luftklappe der

Brennkammer 2,5 bis 5 cm und die Regulierklappe halb. Der Deckel sollte geöffnet sein, von einem sicheren Abstand aus die Holzkohle anzünden und brennen lassen, bis sich eine helle Aschenschicht gebildet hat (nach etwa 20 Minuten). Der flüssige Grillanzünder muss völlig verbrannt sein, bevor man den Deckel schließen darf.

**ACHTUNG:** Der flüssige Grillanzünder muss völlig verbrannt sein, bevor man den Deckel schließen darf (nach etwa 20 Minuten). Wenn man dies unterlässt, kann sich Rauch im Grill ansammeln, was zu einer Stichflamme oder gar Explosion führen kann, sobald man den Deckel öffnet.

#### Schritt 6

Wenn die Holzkohlen stark brennen, den Deckel und die Tür schließen. Sorgen Sie dafür, dass die Hitze 120° C (bzw. 250 ° F) auf dem Thermometer erreicht. Halten Sie diese Temperatur 2 Stunden lang.

#### Schritt 7

Steigern Sie die Temperatur auf etwa 200° C (ca. 400° F). Dazu sollte man die Luftklappe der Brennkammer und die Regulierklappe des Kamins öffnen und mehr Holzkohle bzw. Holz beigegeben (siehe Anleitung in Abschnitt „Holzkohle/Holz während des Grillens hinzufügen“). Halten Sie diese Temperatur eine Stunde lang und lassen Sie die ganze Grilleinheit anschließend abkühlen.

**BEMERKUNG:** Die Temperatur darf in der Garkammer 200°C (bzw. 400°F) nicht überschreiten. Es ist wichtig, die Außenseite des Smokers bei der Vorbehandlung nicht zu kratzen oder zu reiben.

**WICHTIG:** Um Ihren Smoker vor übermäßigen Rost zu schützen, sollten Sie die Einheit regelmäßig behandeln und abdecken, wenn Sie ihn nicht benutzen.

#### BEDIENUNGSANLEITUNG

STELLEN SIE DEN GRILL IM AUSSENBEREICH AUF EINEM HARTEN, NICHT BRENNBAREN UNTERGRUND, AUSSERHALB EINES VORDACHS UND NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREM MATERIAL AUF. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN EINEN BRENNBAREN, Z.B. HÖLZERNEN UNTERGRUND BENUTZEN. STELLEN SIE DEN GRILL

NICHT IN DIE NÄHE VON OFFENEN FENSTERN ODER TÜREN, DAMIT KEIN RAUCH INS HAUS EINDRINGT. BEI WIND DEN GRILL AN EINER WINDGESCHÜTZTEN STELLE IM AUSSENBEREICH AUFSTELLEN.

LESEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN GRILL BENUTZEN.

## Räuchern

#### Schritt 1

Geben Sie einen Holzkohlenrost in die Brennkammer. Geben Sie die Grillflächen in die Garkammer und folgen Sie nachstehender Anleitung sorgfältig, um das Feuer anzumachen. Sie dürfen Holzkohle und/oder Holz verwenden, um den Grill zu füllen (entsprechend den Anleitungen von Abschnitt „Holzkohle/Holz während des Grillens hinzufügen“).

**ACHTUNG:** Verwenden Sie nie Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeit vorbehandelt ist. Verwenden Sie nur hochwertige Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie Grillanzünder benutzen, halten Sie sich an die Gebrauchsanleitung und Sicherheitsvorschriften des Herstellers. Geben Sie vorsichtig 2 bis 2,5 kg heiße Holzkohlen auf den Holzkohlenrost.

**ACHTUNG:** Sorgen Sie dafür, dass sich keine heißen Kohlen direkt bei der Luftklappe der Brennkammer befinden, damit diese nicht herausfallen können.

#### BEMERKUNG:

Sorgen Sie dafür, dass weder heiße Kohlen noch Holz die Innenwände des Grills berühren, damit Sie die Lebensdauer Ihres Grills verlängern.

WENN SIE KAMINANZÜNDER VERWENDEN, FAHREN SIE BITTE MIT SCHRITT 5 FORT.

Wenn Sie sich für flüssige Grillanzünder entscheiden, dann NUR Anzünder, die für Holzkohle geeignet sind. Verwenden Sie kein Gasolin, Kerosin, Alkohol oder anderes entflammbares Material, um die Holzkohle anzuzünden. Halten Sie sich an die Gebrauchsanleitung und Sicherheitsvorschriften des

Herstellers dieses Produkts. Geben Sie 2 bis 2,5 kg Holzkohle auf den Holzkohlenrost.

#### Schritt 2

Geben Sie einen Blechkanister in den Halter für den Fettbehälter. Es ist notwendig, immer einen Behälter unter den Fettablauf zu geben.

#### Schritt 3

Durchtränken Sie die Holzkohle mit flüssigem Grillanzünder. Der Deckel sollte geöffnet sein, dann 2 bis 3 Minuten warten, bis die Flüssigkeit die Holzkohle ausreichend durchtränkt hat. Den flüssigen Grillanzünder in sicherem Abstand zum Grill aufbewahren.

#### Schritt 4

Öffnen Sie die Luftklappe der Brennkammer 2,5 bis 5 cm und die Regulierklappe halb. Der Brennkammerdeckel sollte geöffnet sein, von einem sicheren Abstand aus die Holzkohle vorsichtig anzünden und brennen lassen, bis sich helle Asche gebildet hat (etwa nach 20 Minuten). Der flüssige Grillanzünder muss völlig verbrannt sein, bevor man den Deckel schließen darf.

**ACHTUNG:** Wenn man dies unterlässt, kann sich Rauch im Grill ansammeln, was zu einer Stichflamme oder gar Explosion führen kann, sobald man den Deckel öffnet.

#### Schritt 5

Wenn die Kohlen gut brennen, vorsichtig mit einer Grillzange Holz hinzugeben (siehe Abschnitt „Aromatisches Holz“ und „Holzkohle/Holz während des Grillens hinzufügen“ in dieser Anleitung).

#### Schritt 6

Geben Sie die Grillflächen auf die Grillstützen. Verwenden Sie die Höhenfeststeller des Holzkohlenrosts, um den Rost im niedrigsten Stand zu befestigen.

**ACHTUNG:** Tragen Sie immer Schutz- oder Topfhandschuhe, wenn Sie den Rost in der Höhe verstellen.

#### Schritt 7

Geben Sie Grillgut auf die Grillflächen und schließen Sie den Deckel.

#### Schritt 8

Die ideale Räuchertemperatur liegt

zwischen 80° C (175° F) und 120° C (250° F). Bei größeren Fleischstücken sollten Sie etwa 1 Stunde pro Pfund Fleisch für das Räuchern rechnen. Verwenden Sie immer einen Fleischthermometer, um sich davon zu überzeugen, dass das Fleisch gar ist, bevor Sie es vom Grill nehmen.

#### Schritt 9

Lassen Sie den Grill völlig abkühlen und folgen Sie den Anleitungen in den Abschnitten „Sicherheit nach Gebrauch“ und „Wartung & Instandhaltung“.

## Hinweise zum Räuchern

Während des Räuchervorgangs sollten Sie den Deckel NICHT öffnen. Andernfalls entweichen Hitze und Rauch, wodurch die Räucherzeit länger dauert.

Je näher sich das Gargut an der Garkammer befindet, desto schneller wird es gar und braun. Deshalb sollten Sie das Gargut während der Garzeit wenden und von Platz wechseln. Wenn das Gargut übermäßig gebräunt oder geräuchert sein sollte, wickeln Sie es in nach den ersten Stunden des Räuchervorgangs in Aluminiumfolie. Dadurch wird das Gargut weiter gegart, ohne noch bräuner oder aromatisierter zu werden.

Wenn Sie Fisch oder besonders mageres Fleisch grillen, sollten sie sog. Wasserräuchern verwenden, um das Gargut möglichst saftig zu halten. Bevor Sie das Feuer anmachen, geben Sie den Holzkohlenrost in den niedrigsten Stand. Nehmen Sie dazu eine Pfanne mit einem flachen Boden, die zwischen Holzkohlenrost und Grillfläche passt. Stellen Sie diese Metallpfanne auf dem Holzkohlenrost und unter die Grillfläche. Die Pfanne zu drei Viertel mit Wasser oder Marinade füllen.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie immer Schutz- oder Topfhandschuhe. Flüssigkeiten in der Wasserpfanne können sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen. Die Flüssigkeit immer erst abkühlen lassen, bevor Sie sie entfernen. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit in der Pfanne nicht völlig verdampft.

**ACHTUNG:** Den Holzkohlenrost auf den niedrigsten Stand stellen. Nie beim sog. Wasserräuchern den

Grillrost verstellen, da plötzlich heißer Wasserdampf entsteht, der zu Verletzungen führen kann.

## Grillen in der Garkammer

#### Schritt 1

Die Grillflächen aus der Garkammer nehmen und zur Seite legen. Geben Sie den Holzkohlenrost in den niedrigsten Stand der Garkammer.

#### Schritt 2

Geben Sie einen Blechkanister in den Halter für den Fettbehälter. Es ist notwendig, immer einen Behälter unter den Fettablauf zu geben.

#### Schritt 3

Alle Oberflächen des Grills, einschließlich der Grillflächen, mit Pflanzenöl einreiben oder mit Ölspray besprühen. Die Holzkohlenroste oder Holzkohlenbehälter NICHT mit Öl behandeln.

#### Schritt 4

Folgen Sie nachstehender Anleitung sorgfältig, um das Feuer anzumachen. Sie dürfen Holzkohle und/oder Holz verwenden, um den Grill zu füllen (entsprechend den Anleitungen von Abschnitt „Holzkohle/Holz während des Grillens hinzufügen“).

**ACHTUNG:** Verwenden Sie nie Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeit vorbehandelt ist. Verwenden Sie nur hochwertige Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Mischung.

Wenn Sie Grillanzünder benutzen, halten Sie sich an die Gebrauchsanleitung und Sicherheitsvorschriften des Herstellers. Beginnen Sie mit 3,5 bis 4,5 kg Holzkohle. Wenn die Holzkohle sehr heiß geworden ist, diese in die Mitte jedes Holzkohlenrosts schieben.

**ACHTUNG:** Den Grill NIE ohne den Holzkohlenaschenbehälter benutzen. Den Holzkohlenaschenbehälter nicht entfernen, wenn er heiße Kohlen enthält.

**BEMERKUNG:** Sorgen Sie dafür, dass weder heiße Kohlen noch Holz die Innenwände des Grills berühren, um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern.

**WENN SIE KAMINANZÜNDER VERWENDEN, FAHREN SIE BITTE MIT SCHRITT 7 FORT.**

Wenn Sie sich für flüssige Grillanzünder entscheiden, dann NUR Anzünder, die für Holzkohle geeignet sind. Verwenden Sie kein Gasolin, Kerosin, Alkohol oder anderes entflammbares Material, um die Holzkohle anzuzünden. Halten Sie sich an die Gebrauchsanleitung und Sicherheitsvorschriften des Herstellers dieses Produkts. Beginnen Sie mit 3,5 bis 4,5 kg Holzkohle. Geben Sie die Holzkohle in die Mitte jedes Holzkohlenrosts.

#### Schritt 5

Durchtränken Sie die Holzkohle mit flüssigem Grillanzünder. Der Deckel sollte geöffnet sein, dann 2 bis 3 Minuten warten, bis die Flüssigkeit die Holzkohle ausreichend durchtränkt hat. Den flüssigen Grillanzünder in sicherem Abstand zum Grill aufbewahren.

#### Schritt 6

Öffnen Sie die Luftklappe der Brennkammer 2,5 bis 5 cm und die Regulierklappe halb. Aus sicherer Entfernung die Holzkohle anzünden. Der Brennkammerdeckel und die Garkammer sollten geöffnet sein, die Holzkohle brennen lassen, bis sich helle Asche gebildet hat (etwa nach 20 Minuten). Der flüssige Grillanzünder muss völlig verbrannt sein, bevor man den Garkammerdeckel schließen darf.

**ACHTUNG:** Der flüssige Grillanzünder muss völlig verbrannt sein, bevor man den Grilldeckel und die Türen schließen darf (nach etwa 20 Minuten). Wenn man dies unterlässt, kann sich Rauch im Grill ansammeln, was zu einer Stichflamme oder gar Explosion führen kann, sobald man den Deckel öffnet.

#### Schritt 7

Tragen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe und geben Sie die Grillflächen auf die Stützen der Garkammer.

**ACHTUNG:** Tragen Sie immer Schutz- oder Topfhandschuhe, wenn Sie den Rost in der Höhe verstellen.

#### Schritt 8

Geben Sie Grillgut auf die Grillflächen und schließen Sie den Grilldeckel. Verwenden Sie immer einen Fleischthermometer, um sich davon zu überzeugen, dass das Fleisch gar ist, bevor Sie es vom Grill nehmen.

#### Schritt 9

Lassen Sie den Grill völlig abkühlen und folgen Sie den Anleitungen in den Abschnitten „Sicherheit nach Gebrauch“ und „Wartung & Instandhaltung“.

### Hitzeregulierung

Um die Hitze und Luftzufuhr zu steigern, die Luftklappe der Brennkammer und die Regulierklappe des Kamins ganz öffnen. Wenn die gesteigerte Luftzufuhr nicht zu höheren Temperaturen führt, muss mehr Holz bzw. Holzkohle dazugegeben werden. Folgen Sie den Anleitungen in Abschnitt „Holz/Holzkohle während des Grillens hinzufügen“.

Um die Temperatur zu halten, muss während des Garprozesses mehr Holz/Holzkohle hinzugegeben werden.

**BEMERKUNG:** Trockenholz erzeugt mehr Hitze als Holzkohle. Wenn Sie also mehr Holz als Holzkohle dazugeben, steigern Sie die Temperatur. Hartholz wie Eiche, Buche, Birke und verschiedene Obstbaum- und Nussbaumarten sind wegen ihres Heizwertes ausgezeichnete Heizmaterialien. Wenn man Holz als Heizmaterial nutzt, muss es sich um luftgetrocknetes Holz handeln. Verwenden Sie NIE harzreiches Holz wie Kiefer, da diese Holzsorte einen unangenehmen Geschmack auf dem Gargut hinterlässt.

**Holzkohle/Holz während des Grillens hinzufügen**

Das Hinzufügen von Holzkohle und/oder Holz kann erforderlich sein, um die Grilltemperatur zu halten oder zu erhöhen.

**Holzkohle/Holz in der Brennkammer hinzufügen**

#### Schritt 1

Aus sicherer Entfernung vorsichtig den Deckel der Brennkammer öffnen. Darauf achten, dass Flammen aufflackern können, wenn Feuer mit Frischluft in Kontakt kommt.

#### Schritt 2

Tragen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe, gehen Sie in sichere Entfernung und fegen Sie mit einer Grillzange die Asche von den heißen

Kohlen. Benutzen Sie eine Grillzange, um Holzkohle und/oder Holz hinzuzufügen; achten Sie darauf, dass Sie keine Asche und Funken aufwirbeln. Falls nötig, verwenden Sie einen festen Grillanzünder, um mit neuer Holzkohle/neuem Holz das Feuer wieder anzumachen.

**ACHTUNG:** Fügen Sie NIE flüssigen Grillanzünder an heiße Kohlen hinzu, weil dies zu einer Stichflamme und schweren Verbrennungen führen kann.

#### Schritt 3

Wenn die Holzkohle wieder stark brennt, schließen Sie den Brennkammerdeckel.

### Holzkohle/Holz in die Garkammer geben

#### Schritt 1

Aus sicherer Entfernung vorsichtig den Deckel der Brennkammer öffnen. Darauf achten, dass Flammen aufflackern können, wenn Feuer mit Frischluft in Kontakt kommt.

#### Schritt 2

Tragen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe, um Grillgut und Grillflächen zu entfernen.

#### Schritt 3

Tragen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe, gehen Sie in sichere Entfernung und fegen Sie mit einer Grillzange die Asche von den heißen Kohlen. Benutzen Sie eine Grillzange, um Holzkohle und/oder Holz hinzuzufügen; achten Sie darauf, dass Sie keine Asche und Funken aufwirbeln. Falls nötig, verwenden Sie einen festen Kaminanzünder, um mit neuer Holzkohle/neuem Holz das Feuer wieder anzumachen.

**ACHTUNG:** Fügen Sie NIE flüssigen Grillanzünder an heiße Kohlen hinzu, weil dies zu einer Stichflamme und schweren Verbrennungen führen kann.

#### Schritt 4

Wenn die Holzkohle wieder stark brennt, ziehen Sie Schutz- oder Topfhandschuhe an und geben Sie Grillflächen und Grillgut wieder auf ihren Platz.

#### Schritt 5

Schließen Sie die Garkammer und lassen Sie das Grillgut fertig grillen.

## SICHERHEIT NACH GEBRAUCH ACHTUNG

- Den Smoker und alle Bestandteile erst abkühlen lassen, bevor Sie sie entfernen.

- Nie Kohlen und Asche im Smoker unbeaufsichtigt lassen. Überzeugen Sie sich davon, dass Kohlen und Asche völlig gelöscht sind, bevor sie entfernt werden.

- Um den Smoker unbeaufsichtigt lassen zu können, müssen Kohlen und Asche aus dem Grill entfernt werden. Darauf achten, dass Sie sich selbst und Ihr Eigentum schützen. Geben Sie die Kohlenreste und Asche in einen nicht brennbaren Behälter und bedecken Sie das Ganze mit ausreichend Wasser. Kohlen und Wasser 24 Stunden im Metallbehälter aufbewahren, bevor man sie entsorgt.

- Die ausgelöschten Kohlen und Asche sollten in sicherer Entfernung von Gebäuden und anderem brennbarem Material vorübergehend aufbewahrt werden.

- Mit einem Gartenschlauch die Fläche unter und um den Smoker herum nass spritzen, um (glühende) Asche und Kohlen, die sich möglicherweise dort befinden, zu löschen.

- Metalleimer oder Blechkanister mit Inhalt völlig abkühlen lassen, bevor man sie entleert. Den Inhalt der Behälter vorschriftsgemäß entsorgen.

- Bewahren Sie den Smoker in einem für Kinder und Haustiere unzugänglichen Bereich auf.

### Wartung und Instandhaltung

Die Grill- und Holzkohlenroste mit heißen Wasser, dem Sie etwas Spülmittel begeben, reinigen und anschließend abtrocknen. Die Grillflächen und Roste mit Pflanzenöl oder Ölspray einreiben bzw. einsprühen.

Innen- und Außenseite des Smokers mit einem feuchten Tuch reinigen. Geben Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite des Smokers, um Rostbildung zu vermeiden.

Wenn sich auf der Außenseite des Smokers Rost gebildet haben sollte, reinigen Sie diese und polieren Sie die entsprechenden Stellen mit Stahlwolle oder Schmirgelpapier. Bessern Sie die Stellen mit hitzebeständiger Farbe aus.

Diese Farbe NIE auf der Innenseite des Smokers anbringen. Rostflecken an der Innenseite am besten polieren, reinigen und mit Pflanzenöl einreiben, um den Rost zu minimalisieren.

Dieses Produkt ist nicht rostbeständig, lagern Sie es daher nicht ohne Schutz in feuchten Umgebungen, wie zum Beispiel bei Regen im Freien.