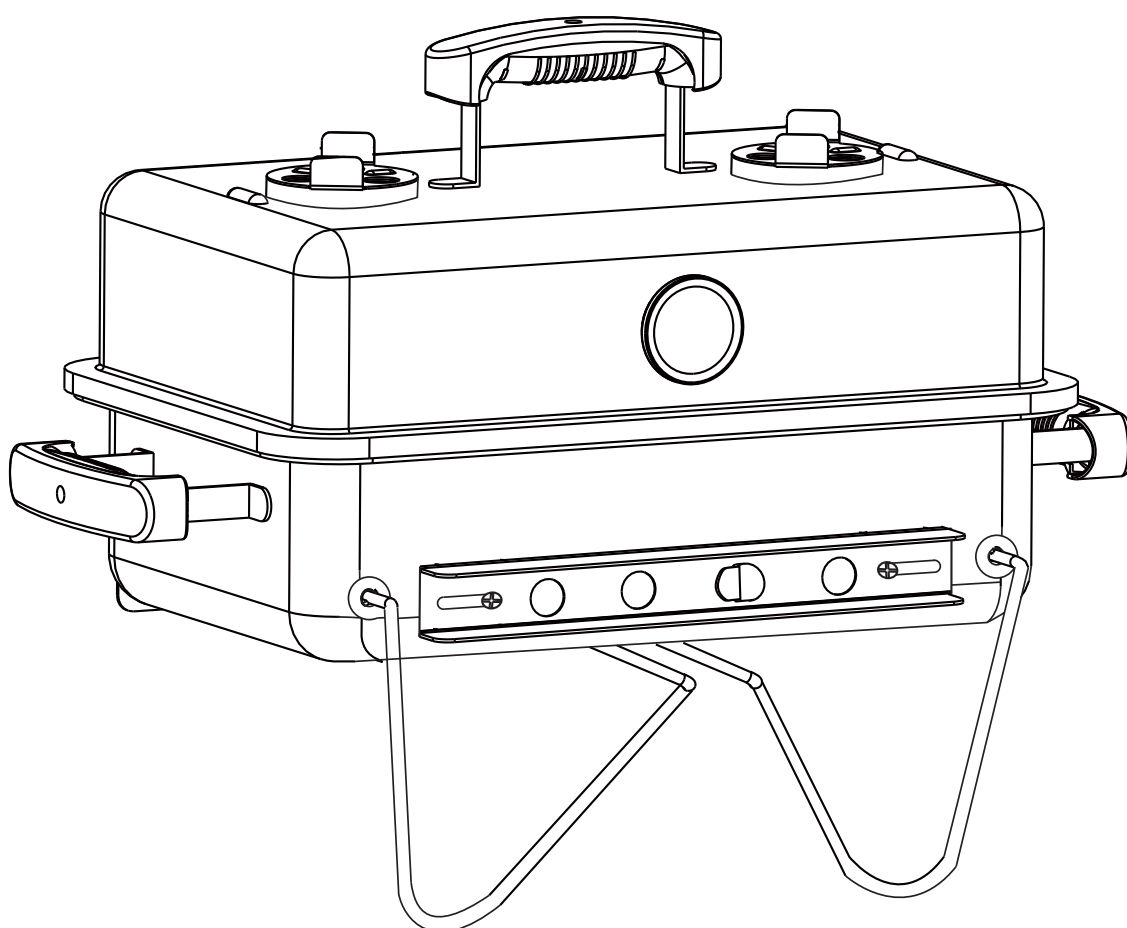


GRILLGURU*Picnic***INSTRUCTION
MANUAL**

PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE.

GRILLGURU

USER INSTRUCTIONS

1. Make sure the assembly instructions have been followed correctly.
2. Set the barbecue up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of the barbecue will get hot so ensure it stands on a suitable surface. Leave the lid off and fully open vents for lighting.
3. Use Charcoal and a suitable lighting method:

METHOD 1 - CHARCOAL & LIGHTING GEL

- a) Set up your barbecue in a safe place. Place charcoal in the fire bowl onto the charcoal pan to a depth of 3-5 cm.
- b) Apply the lighting gel carefully over the charcoal. Take care not to spill any gel onto your hands or clothes.
- c) Do Not use flammable liquids to light or re-light charcoal.
- d) Do not light the charcoal if you've spilt any gel on to your clothes. Adjust the vents to control the heat. Light the charcoal using a long taper or safety lighter.
- e) DO NOT squirt gel onto burning charcoal.
- f) When flames die down check the charcoal is beginning to glow red. If your coals are going out you should open all vents and allow to cool down before trying to apply more gel.

METHOD 2 - FIRELIGHTERS

- a) Place three or four firelighters in the centre of the fire bowl onto the charcoal grate and light with a match.
- b) Place pieces of charcoal around each burning block. Add more charcoal as required, in a pyramid formation.
- c) When burning is established, spread the charcoal out evenly. After lighting the fire should be ready for cooking for 30-40 minutes or when even white ash is visible by day, or an even red glow is visible by night. Adjust the vents to control the heat.

4. Make sure that the cooking grill is fully located into the firebox.

5. ALWAYS WEAR OVEN GLOVES WHEN HANDLING HOT ITEMS.

6. Ensure there is at least 1 metre clearance around all sides of the barbecue. Keep away from fences, over hanging branches and other combustible materials. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

7. Using the vents to adjust the heat:

Once the charcoal is evenly lit, with the lid in place, the vents can be adjusted to control the temperature.

The bottom vent is the coarse control. It needs to be adjusted first to suit the status of the fuel and the temperature you want to achieve. If there is a lot of fuel, burning well, you will most likely want to close the bottom vent more to reduce the temperature. If there is only a small amount of fuel, not burning well, you may want to open the bottom vent more to increase the temperature. When the bottom vent is set correctly, it is at the balance of coarsely controlling the temperature. With the bottom vents at that balance point, then the top vent will work as a fine tuning on the temperature. Opening the top vents more will increase the temperature. Closing the top vents more will lower the temperature. The top vents will be less effective if the bottom vent is not set well with a stable charcoal burn.

8. For direct cooking with the lid in place or removed, spread the charcoal evenly around charcoal grate so its positioned directly under the food. For indirect cooking (e.g. roasting or smoking), set the charcoal so that there is no charcoal directly beneath the food. For a small roast, typically set the charcoal either side of the cooking grate (using a foil dish in the gap on the charcoal grate is helpful to catch dripping juices), position the roast in the middle of the cooking grill so that there is no direct heat beneath the roast.



WARNING!

- Never touch metal parts which may be hot.
- Do not light or re-light with petrol, methylated spirits, lighter fuel, paraffin or comparable fluids.
- Use specially formulated barbecue gel or firelighters.
- Do not use indoors.
- The barbecue will become very hot, so do not attempt to move it while in use
- Never handle lit charcoal
- Keep children and pets clear of cooking area
- Do not attempt to light barbecue if lighting gel has been spilt on clothes

SAFETY & CARE ADVICE

- » For Outdoor Use Only. DO NOT use indoors. Place in a well-ventilated area.
- » DO NOT use as a refuse incinerator (only intended for use with charcoal or timber).
- » DO NOT touch the firebowl until it has completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (e.g. potholders, gloves, etc.)
DO NOT cover the kettle until it has completely cooled.
- » DO NOT use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- » NEVER leave barbecue unattended during operation or cleaning.
- » NEVER allow children to operate or play near this item.
- » WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- » Wait for it to cool down.
- » WARNING! DO NOT wear loose clothing around the barbecue while in use or still hot.
- » WARNING! Keep children and pets away!
- » Never take out the charcoal grate while in use.
- » Always place the barbecue on a level surface and away from combustibles.
- » DO NOT use the barbecue in high winds.
- » Never dismantle this appliance while in use or still hot.
- » WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Only use firelighters.

HOW TO USE YOUR BBQ

- » For outdoor use only.
- » Allow a minimum of 1m clearance between this product and any surface which may be affected by heat in all directions.
- » Combustible or flammable materials should never be stored within 3m of this product when in use.
- » Always use on a flat, firm and level surface.
- » Take care when disposing of used coals. Coal can smoulder, then reignite without warning. Do not extinguish hot coals with water. Let them burn out completely or extinguish with sand or dry soil if urgent.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Zorg ervoor dat de montage-instructies correct zijn opgevolgd.
2. Zet de barbecue op een geschikte plek, op een waterpas oppervlak, weg brandbare zaken. Het onderstel van de barbecue zal heet worden, dus zorg dat hij op een geschikte ondergrond staat. Laat het deksel era ten zet de luchtinlaten vol open voor het aansteken.

3. Gebruik houtskool en een geschikte aansteekmethode:

METHODE 1 - HOUTSKOOL & AANMAAKGEL

- a) Zet uw barbecue op een veilige plek. Plaats houtskool in de vuurkuip op het houtskoolpan tot een diepte van 3-5 cm.
- b) Breng voorzichtig de aanmaakgel aan op de houtskool. Pas op voor morsen op uw handen of kleding.
- c) Gebruik geen brandbare vloeistoffen om de houtskool (opnieuw) aan te steken.
- d) Steek de houtskool niet aan als u gel heeft gemorst op uw kleding. Pas de ventilatie aan om de hitte te reguleren. Steek de houtskool aan met een lange lucifer of veiligheidsaansteker.
- e) SPUIT GEEN gel op brandende houtskool.
- f) Controleer wanneer de vlammen minder worden of de houtskool rood gloeit. Als je kolen doven, moet je alle luchtinlaten openen en ze laten afkoelen voor je probeert meer gel aan te brengen.

METHODE 2 - AANMAAKBLOKJES

- a) Plaats drie of vier aanmaakblok in het midden van de vuurkuip op het houtskoolrooster en steek ze aan met een lucifer.
- b) Plaats stukjes houtskool rond ieder brandend blokje. Voeg indien nodig meer houtskool toe in een piramidevorm.
- c) Als deze goed branden, verspreid dan de houtskool gelijkmatig. Na het aansteken is de barbecue binnen 30-40 minuten klaar om te koken,

of wanneer overdag witte as zichtbaar is of 's avonds een gelijkmatige rode gloed. Gebruik de luchtinlaten om de temperatuur te reguleren.

4. Let erop dat de barbecuegrill volledig in de vlamkuip zit.
5. DRAAG ALTIJD OVENHANDSCHOENEN WANNEER U HETE ZAKEN AANRAAKT.
6. Zorg voor minimaal 1 meter vrije ruimte rondom de barbecue. Niet plaatsen in de buurt van hekwerk, overhangende takken en andere brandbare materialen. Niet koken voor de houtskool een laagje as heeft.
7. De luchtinlaten gebruiken om de temperatuur te reguleren:

Wanneer de houtskool gelijkmatig brand, kunnen met een gesloten deksel de luchtinlaten worden aangepast om de temperatuur te reguleren.

De onderste inlaat is voor grove controle. Deze moet eerst aangepast worden aan de hand van de status van de brandstof en de temperatuur die u wil bereiken. Als er veel brandstof goed brandt, wilt u mogelijk de onderste luchtinlaat verder openzetten om de temperatuur te doen stijgen. Wanneer de onderste inlaat correct is ingesteld, zorgt deze voor een gebalanceerde temperatuur. Met de onderste inlaat op dat balanspunt, kunt u met de bovenste inlaten de temperatuur fijntjes afstellen. Door de bovenste inlaten verder te openen, loopt de temperatuur op. Door ze te sluiten, wordt de temperatuur lager. De bovenste inlaten zijn minder effectief als de onderste inlaat niet goed is ingesteld met stabiel brandende kolen.

8. Voor direct koken met de deksel dicht of zonder deksel, verspreidt u de houtskool gelijkmatig over het rooster zodat het direct onder het eten ligt. Voor indirect koken, (bijvoorbeeld roosteren of roken) legt u de houtskool zo dat het eten er niet direct boven licht. Voor een klein product kunt u het houtskool verspreiden over beide kanten onder het kookrooster (gebruik een kommetje van folie ertussen om druppels op te vangen). Plaats het product in het midden van de kookrooster zodat het niet direct boven hete kolen ligt.



WARNING!

- » Raak nooit metalen delen aan die heet kunnen zijn.
- » Niet aansteken of opnieuw aansteken met benzine, spiritus, aanstekervloeistof, paraffine of vergelijkbare vloeistoffen.
- » Gebruik aanmaakgel of aanmaakblokjes speciaal voor barbecues.
- » Niet binnen gebruiken.
- » De barbecue zal zeer heet worden, dus probeer deze niet te verplaatsen terwijl deze in gebruik is en gevuld met hete kolen.
- » Raak aangestoken houtskool nooit aan.
- » Houd kinderen en huisdieren weg uit de kookomgeving.
- » Probeer de barbecue niet aan te steken als u aanmaakgel op uw kleding heeft gemorst.

VEILIGEIDS- EN ONDERHOUDSADVIES

- » Alleen voor buitengebruik. NIET binnen gebruiken. Plaats in een goed geventileerde omgeving.
- » NIET gebruiken om afval te verbranden (alleen bedoeld voor gebruik met houtskool of hout).
- » Raak de vuurkuip NIET aan tot deze volledig is afgekoeld om brandwonden te voorkomen, tenzij u beschermende kleding draagt (bijvoorbeeld pannenlappen, handschoenen, etc.) Dek de ketel NIET af tot deze volledig is afgekoeld.
- » Gebruik de barbecue NIET tenzij deze volledig is gemonteerd en alle onderdelen goed zijn vastgedraaid.
- » Laat de barbecue NOOIT onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is of wordt schoongemaakt.
- » Sta NOOIT toe dat kinderen dit apparaat bedienen of in de buurt ervan spelen.
- » WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt zeer heet, niet verplaatsen wanneer deze in gebruik is.
- » Wacht tot hij is afgekoeld.
- » WAARSCHUWING! DRAAG GEEN losse kleding in de buurt van de barbecue terwijl deze in gebruik of nog heet is.
- » WAARSCHUWING! Kinderen en huisdieren uit de buurt houden!
- » Verwijder het houtskoolrooster nooit terwijl de barbecue in gebruik is
- » Plaats de barbecue altijd op een waterpas oppervlak buiten bereik van brandbare materialen.
- » Gebruik de barbecue NIET als het hard waait.
- » Haal dit apparaat nooit uit elkaar terwijl het in gebruik of nog steeds heet is.
- » WAARSCHUWING! Gebruik geen alcohol of benzine voor aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes.

HOE U UW BARBECUE GEBRUIKT

- » Alleen voor buitengebruik.
- » Zorg voor minimaal 1m vrije ruimte rondom tussen dit product en oppervlakken die gevoelig kunnen zijn voor hitte.
- » Brandbare materialen mogen nooit binnen 3m van dit product worden bewaard wanneer het in gebruik is.
- » Gebruik altijd op een vlak, stevig en waterpas oppervlak.
- » Wees voorzichtig met het weggooien van gebruikte kolen. Kolen kunnen smeulen en zomaar opnieuw gaan branden. Blus hete kolen niet met water. Laat ze volledig opbranden of doof ze met zand of droge aarde als er haast bij is.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stellen Sie sicher, dass Sie der Anleitung zum korrekten Zusammenbau gefolgt sind.
2. Stellen Sie den Grill an einem geeigneten Ort auf ebenem Untergrund und ausreichend weit entfernt von potenziellen Feuerquellen entfernt. Der Fuß des Grills wird heiß. Achten Sie darauf, dass er auf einem geeigneten Boden steht. Nehmen Sie den Deckel ab und öffnen Sie die Lüftung vollständig zum Anzünden.
3. Einsatz von Holzkohle und einer geeigneten Methode zum Anzünden:

METHODE 1 - HOLZKOHLE UND GRILLANZÜNDER-GEL

- a) Stellen Sie den Grill an einem sicheren Ort auf. Geben Sie die Holzkohle etwa 3 bis 5 Zentimeter hoch in die Holzkohlenpfanne der Feuerschale.
- b) Geben Sie etwas Grillanzünder-Gel auf die Holzkohle. Achten Sie darauf, kein Gel auf Ihre Hände oder Ihre Kleidung zu schütten.
- c) Verwenden Sie keine entzündlichen Flüssigkeiten zum Anzünden oder erneuten Anzünden von Holzkohle.
- d) Zünden Sie die Holzkohle nicht an, wenn Sie Gel auf Ihre Kleidung verschüttet haben. Passen Sie die Lüftung zur Kontrolle der Temperatur an.

Zünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz oder einem Sicherheitsfeuerzeug an. Die Holzkohle wird zunächst eine Weile mit Flammen brennen.
- e) Spritzen Sie NIEMALS Gel auf die brennende Holzkohle.
- f) Wenn die Flammen heruntergebrannt sind, prüfen Sie, ob die Holzkohle rot glüht. Wenn die Kohle zu erlöschen scheint, öffnen Sie die Lüftungen und lassen Sie sie abkühlen, ehe Sie noch einmal neues Gel darüber geben.

METHODE 2 - FEUERANZÜNDER

- a) Legen Sie drei oder vier Anzünder in die Mitte der Feuerschale auf das Holzkohlengitter und zünden Sie sie mit einem Streichholz an.
- b) Legen Sie einige Stücke Holzkohle um jeden brennenden Anzünder. Fügen Sie bei Bedarf weitere Holzkohle pyramidenförmig hinzu.
- c) Wenn die Holzkohle brennt, verteilen Sie sie gleichmäßig. Nach dem Anzünden sollte das Feuer in 30-40 Minuten zum Grillen bereit sein oder wenn

tagsüber weiße Asche gleichmäßig zu sehen ist oder in der Dunkelheit rot glühende Asche. Passen Sie die Lüftung zur Kontrolle der Temperatur an.

Stellen Sie sicher, dass der Grill fest in der Feuerschale steht.

4. TRAGEN SIE STETS SCHUTZHANDSCHUHE WENN SIE HEISSE GEGENSTÄNDE BERÜHREN

5. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill in jede Richtung mindestens einen Meter Abstand von anderen Dingen hält. Halten Sie ihn von Zäunen, herabhängenden Ästen und anderen entflammaren Dingen fern. Fangen Sie nicht mit dem Grillen an, ehe die Holzkohle von Asche überzogen ist.

6. Die Temperatur mit Hilfe der Lüftung kontrollieren:

Sobald die Holzkohle gleichmäßig brennt und der Deckel geschlossen wurde, können Sie die Temperatur mit Hilfe der Lüftung kontrollieren.

Die untere Lüftung ist zur groben Kontrolle vorgesehen. Diese muss zuerst auf den Status des Brennmaterials und die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Ist viel Brennmaterial vorhanden, das sehr gut brennt, werden Sie die untere Lüftung etwas schließen wollen, um die Temperatur zu reduzieren. Ist nur wenig Brennmaterial vorhanden, das nicht gut brennt, werden Sie die untere Lüftung weiter öffnen wollen, um die Temperatur zu erhöhen. Ist die untere Lüftung korrekt eingestellt, können Sie die Temperatur ausgeglichen kontrollieren. Nun setzen Sie die obere Lüftung zur genauen Einstellung der Temperatur ein. Indem Sie die oberen Lüftungen öffnen, erhöhen Sie die Temperatur. Schließen Sie sie, sinkt die Temperatur. Die oberen Lüftungen sind weniger effektiv, wenn die untere Lüftung zur stabilen Verbrennung der Holzkohle nicht optimal eingestellt ist.

7. Zum direkten Grillen mit geschlossenem Deckel oder ohne Deckel verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig auf dem Rost, damit sie sich direkt unterhalb der Nahrungsmittel befindet. Für indirektes Grillen (z.B. Schmoren oder Smoken), verteilen Sie die Holzkohle so, dass sie sich nicht direkt unter den Nahrungsmitteln befindet. Für einen kleineren Schmorbraten können Sie die Holzkohle auf beiden Seiten des Rostes verteilen. Legen Sie eine Aluschüssel in die Lücke dazwischen, die die Bratensäfte auffängt) und platzieren Sie den Braten in die Mitte des Grills, so dass sich keine direkte Hitze darunter befindet.



WARNING!

- » Berühren Sie niemals Metallteile - sie könnten heiß sein.
- » Verwenden Sie zum Anzünden keinen Benzin, Methylalkohol, Feuerzeugbenzin, Paraffin oder ähnliche Flüssigkeiten.
- » Verwenden Sie nur spezielle Feueranzünder oder Grillanzünder-Gel.
- » Nicht im Haus verwenden.
- » Der Grill wird sehr heiß werden. Versuchen Sie nicht, ihn während der Benutzung und während er mit heißen Kohlen gefüllt ist umzustellen.
- » Berühren Sie niemals glühende Holzkohle
- » Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grillbereich fern.
- » Versuchen Sie nicht, den Grill anzuzünden, wenn Sie Gel auf der Kleidung verschüttet haben.

HINWEISE ZUM SICHEREN UMGANG

- » Nur für die Verwendung im Freien. NICHT im Haus verwenden. An einem gut belüfteten Ort aufstellen.
- » Verbrennen Sie KEINEN Müll (nur zur Nutzung mit Holz oder Holzkohle vorgesehen).
- » Berühren Sie die Feuerschale NICHT, bis sie vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden, oder verwenden Sie eine Schutzausrüstung wie Ofenhandschuhe. Verwenden Sie keine Abdeckung, bis das Material komplett abgekühlt ist.
- » Verwenden Sie den Grill NICHT, bis er komplett zusammengebaut wurde und alle Einzelteile sicher befestigt wurden.
- » Lassen Sie die Grill während des Betriebs oder bei der Reinigung NIEMALS unbeaufsichtigt.
- » Lassen Sie Kinder NIEMALS in der Nähe spielen oder den Grill bedienen.
- » HINWEIS: Der Grill wird sehr heiß werden. Versuchen Sie nicht, ihn bei laufendem Betrieb umzustellen. Warten Sie, bis er abgekühlt ist.
- » WICHTIG: Tragen Sie KEINE lose Kleidung in der Nähe des Grills, während er in Betrieb oder noch heiß ist.
- » HINWEIS: Kinder und Haustiere fernhalten!
- » Nehmen Sie den Holzkohlenrost niemals während des Betriebs heraus.
- » Stellen Sie den Grill auf einen ebenen Boden und halten Sie ihn von entflammbaren Materialien fern.
- » Verwenden Sie den Grill NICHT bei starkem Wind.
- » Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander, während es benutzt wird oder noch heiß ist.
- » HINWEIS: Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder erneuten Anzünden. Verwenden Sie nur Grillanzünder.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

- » Nur zum Einsatz im Freien.
- » Halten Sie mindestens einen Meter Abstand zwischen dem Produkt und Oberflächen, die durch Hitze aus allen Richtungen geschädigt werden können.
- » Entflammbare oder entzündliche Materialien dürfen während der Nutzung des Gerätes nicht innerhalb von drei Metern gelagert werden.
- » Nur auf einem ebenen, festen und geraden Boden verwenden.
- » Vorsicht beim Entsorgen der Kohle. Sie kann noch lange glühen und ohne Vorwarnung wieder aufflammen. Löschen Sie sie niemals mit Wasser. Lassen Sie sie vollständig ausbrennen oder löschen Sie sie im Notfall mit Sand oder trockenem Erdboden.

GRILLGURU

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Assurez-vous que les instructions de montage aient été correctement suivies.

2. Posez le barbecue à un endroit approprié, sur une surface plane éloignée des endroits susceptibles de prendre feu. La base du barbecue chauffera, assurez-vous donc qu'il se trouve sur une surface appropriée. Retirez le couvercle et ouvrez complètement les bouches d'aération pour l'allumage.

3. Utilisez du Charbon de bois et une méthode d'allumage appropriée :

MÉTHODE 1 - CHARBON DE BOIS ET GEL D'ALLUMAGE

a) Installez votre barbecue dans un endroit sûr. Placez le charbon de bois dans le brasero sur la poêle à charbon de bois, à une profondeur de 3 à 5 cm.

b) Appliquez soigneusement le gel d'allumage sur le charbon de bois. Veillez à ne pas renverser de gel sur vos mains.

c) N'utilisez pas de liquides inflammables pour allumer ou rallumer le charbon de bois.

d) N'allumez pas le charbon de bois si vous avez renversé du gel sur vos vêtements. Ajustez les bouches d'aération pour contrôler la température. Allumez le charbon de bois à l'aide d'un allumeur ou d'un briquet de sécurité. Le charbon brûlera ensuite pendant un certain temps avec des flammes.

e) NE FAITES PAS gicler le gel sur du charbon de bois brûlant.

f) Vérifiez que le charbon de bois commence à devenir rouge lorsque les flammes s'éteignent. Si vos charbons s'éteignent, ouvrez tous les bouches d'aération et laissez refroidir avant d'essayer d'appliquer plus de gel.

MÉTHODE 2 - ALLUME-FEUX

a) Placez trois ou quatre allume-feux au centre du brasero sur la grille à charbon et allumez avec une allumette.

b) Placez des morceaux de charbon de bois autour de chaque bloc à brûler. Ajoutez du charbon supplémentaire si nécessaire, en formation pyramidale.

c) Lorsque le feu est allumé, étalez le charbon de bois de manière uniforme. Après l'allumage, le feu devrait être prêt pour la cuisson au bout de 30-40 minutes, ou lorsque des cendres uniformément blanches sont visibles de jour, ou qu'une lueur uniformément rougeâtre est visible de nuit. Réglez les bouches d'aération pour contrôler la température.

4. Assurez-vous que la grille de cuisson soit entièrement installée dans le foyer.

5. PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES OBJETS CHAUDS.

6. Assurez-vous qu'il y ait au moins un espace de 1 mètre autour de tous les côtés du barbecue. Tenez-le à l'écart des clôtures, des branches qui pendent et de tout autre matériau combustible. Ne faites pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert de cendres.

7. Utiliser les bouches d'aération pour régler la température :

Une fois que le charbon est allumé de manière uniforme, et que le couvercle est en position, les bouches d'aération peuvent être ajustées pour contrôler la température.

La bouche d'aération inférieure est le contrôle grossier. Elle doit d'abord être ajustée en fonction de l'état du combustible et de la température que vous souhaitez atteindre. S'il y a beaucoup de combustible, et qu'il brûle bien, il est fort probable que vous voudrez fermer davantage la bouche d'aération inférieure pour baisser la température. S'il n'y a qu'une petite quantité de combustible, qui ne brûle pas bien, vous voudrez peut-être ouvrir davantage la bouche d'aération inférieure pour augmenter la température. Lorsque la bouche d'aération inférieure est correctement réglée, elle est en mesure de contrôler grossièrement la température. Lorsque les bouches d'aération inférieures se trouvent à ce point d'équilibre, la bouche d'aération supérieure sert à régler précisément la température. La température augmente en ouvrant davantage les bouches d'aération supérieures. La température baissera si vous fermez davantage les bouches d'aération supérieures. Les bouches d'aération supérieures seront moins efficaces si la bouche d'aération inférieure n'est pas bien réglée avec une combustion stable du charbon de bois.

8. Pour une cuisson directe, avec le couvercle en place ou sans couvercle, étalez le charbon de bois de manière uniforme autour de la grille à charbon de bois, de manière à le positionner directement sous les aliments. Pour une cuisson indirecte (pour rôti ou fumer par exemple), placez le charbon de bois de manière à ce qu'il n'y ait pas de charbon de bois directement sous les aliments. Pour un rôti de petite taille, placez habituellement le charbon de bois de chaque côté de la grille de cuisson (l'utilisation d'un plat en aluminium dans l'ouverture de la grille à charbon de bois est utile pour récupérer les jus qui gouttent), placez le rôti au milieu de la grille de cuisson de manière à ce qu'il n'y ait pas de chaleur directe sous le rôti.

**WARNING!**

Ne touchez jamais les pièces métalliques qui peuvent être brûlantes.

N'allumez ou ne rallumez pas avec de l'essence, de l'alcool à brûler, du combustible pour briquet, de la paraffine ou des liquides comparables.

Utilisez un gel pour barbecue ou des allume-feux spécialement adaptés.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

Le barbecue chauffe beaucoup, n'essayez donc pas de le déplacer pendant son utilisation, lorsqu'il est rempli de charbons brûlants.

Ne manipulez jamais de charbon de bois allumé

Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de la zone de cuisson

N'essayez pas d'allumer le barbecue si vous avez renversé du gel d'allumage sur vos vêtements

GRILLGURU

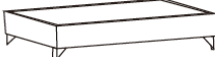
CONSEILS DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ

- » Pour un Usage Extérieur Uniquement. NE PAS utiliser à l'intérieur. Placer dans un endroit bien ventilé.
- » NE PAS utiliser comme incinérateur à ordures (uniquement destiné à être utilisé avec du charbon de bois ou du bois).
- » NE PAS toucher le brasero avant qu'il n'ait complètement refroidi pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (par exemple, des maniques, des gants, etc.) NE PAS couvrir le brasero avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- » NE PAS utiliser le barbecue s'il n'est pas complètement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas solidement fixées et serrées.
- » NE JAMAIS laisser le barbecue sans surveillance pendant son fonctionnement ou son nettoyage.
- » NE JAMAIS permettre aux enfants de manipuler ou de jouer à proximité de cet objet.
- » ATTENTION ! Ce barbecue chauffe fortement, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement. Attendez qu'il refroidisse.
- » ATTENTION ! NE PAS porter de vêtements amples autour du barbecue lorsqu'il est utilisé ou encore chaud.
- » ATTENTION ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart !
- » Ne jamais sortir la grille à charbon de bois pendant l'utilisation.
- » Toujours placer le barbecue sur une surface plane et à l'écart des combustibles.
- » NE PAS utiliser le barbecue par temps venteux.
- » Ne jamais démonter cet appareil pendant son utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.
- » ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez uniquement des allume-feux.

COMMENT UTILISER VOTRE BARBECUE

- » À utiliser uniquement en extérieur.
- » Prévoir une distance minimale de 1 mètre entre ce produit et toute surface susceptible d'être affectée par la chaleur dans toutes les directions.
- » Les matériaux combustibles ou inflammables ne doivent jamais être stockés à moins de 3m de ce produit lorsqu'il est utilisé.
- » Utilisez-le toujours sur une surface plane, ferme et uniforme.
- » Soyez prudent lorsque vous disposez des charbons usagés. Le charbon peut couvrir puis se rallumer sans avertissement. N'éteignez pas les charbons chauds avec de l'eau. Laissez-les brûler complètement ou éteignez-les avec du sable ou de la terre sèche en cas d'urgence.

IN THE BOX

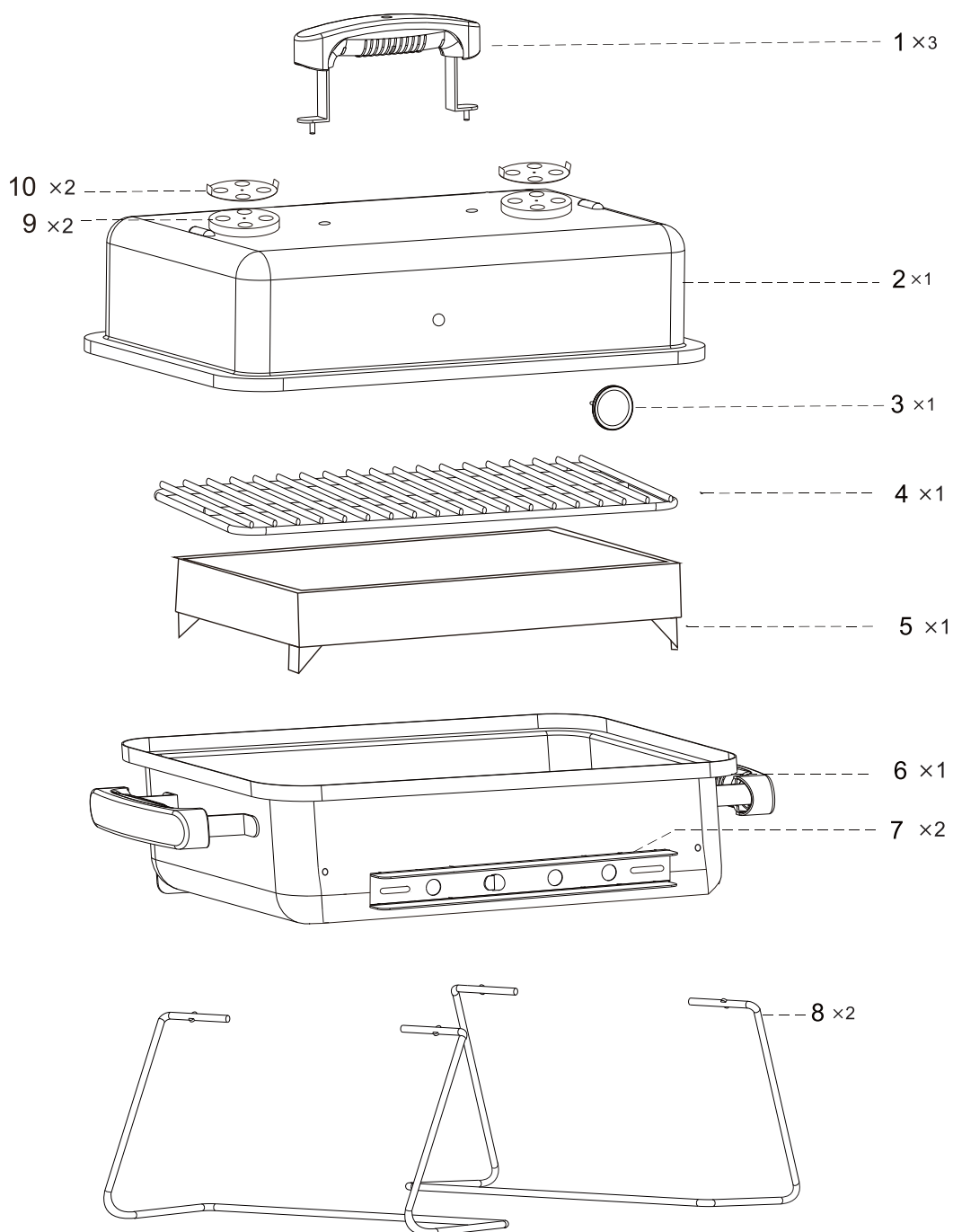
NO.	DESCRIPTION	CODE		QTY IN BBQ	QTY IN PART CODE
1	Handle for lid and fire bowl	BBPORTCHA-01		3PCS	1
2	Lid	BBPORTCHA-02		1PC	1
3	Thermometer	BBPORTCHA-03		1PC	1
4	Cooking	BBPORTCHA-04		1PC	1
5	Charcoal pan	BBPORTCHA-05		1PC	1
6	Fire bowl	BBPORTCHA-06		1PC	1
7	Aire vent for fire bowl	BBPORTCHA-07		2PCS	1
8	Leg	BBPORTCHA-08		2PCS	1
9	Air vent base	BBPORTCHA-09		2PCS	1
10	Air vent	BBPORTCHA-09		2PCS	1

NO.	DESCRIPTION		QTY
A	Wing nut M6	BBPORTCHA-BP	 6PCS
B	Washer Ø6X16		 10PCS
C	Nut M5		 6PCS
D	Screw M5x16mm		 2PCS
E	Screw M5x12mm		 4PCS

GRILLGURU

GG-PC-01

ASSEMBLY

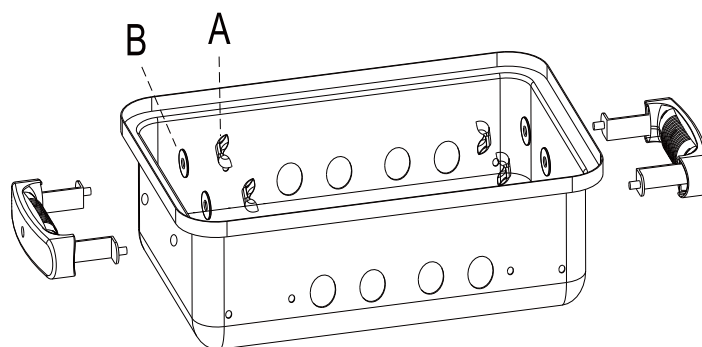


ASSEMBLY

1

A 4 X

B 4 X

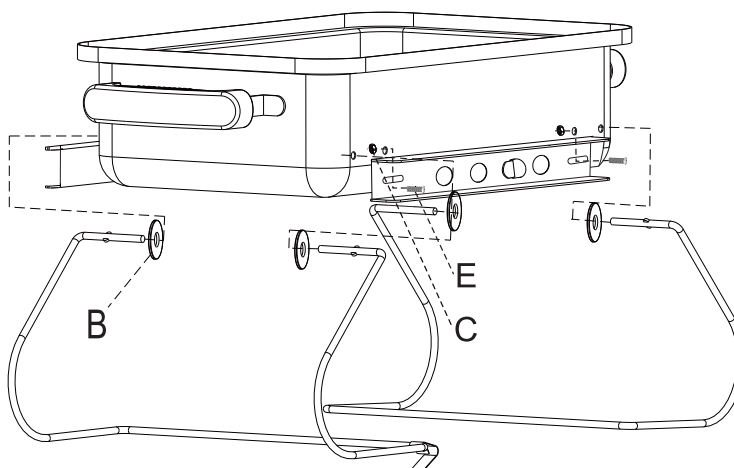


2

B 4 X

C 4 X

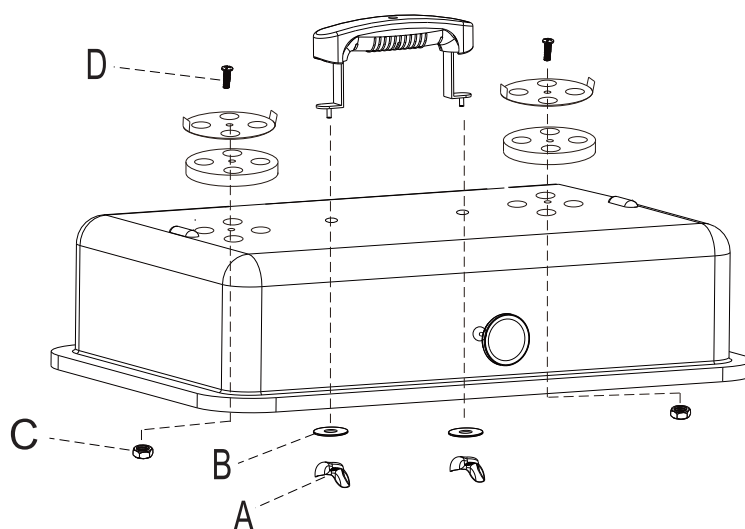
E 4 X



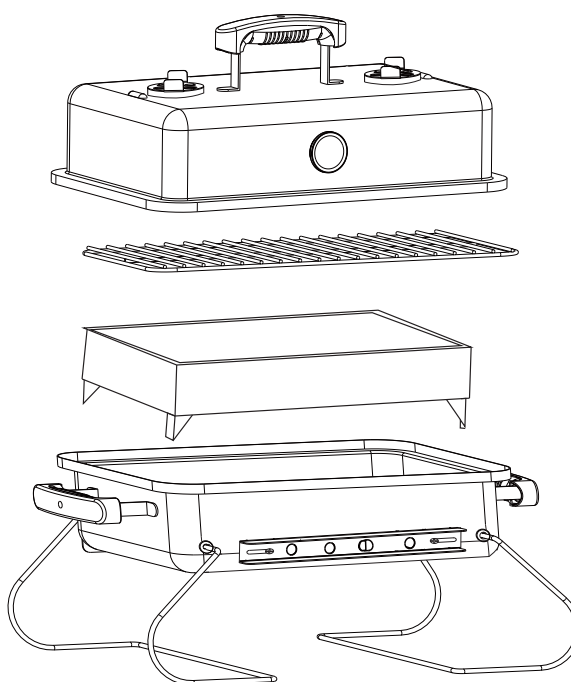
ASSEMBLY

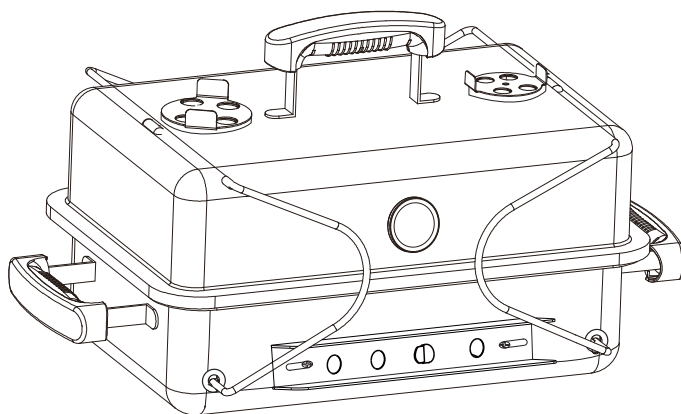
3

- A 2 X
- B 2 X
- C 2 X
- D 2 X

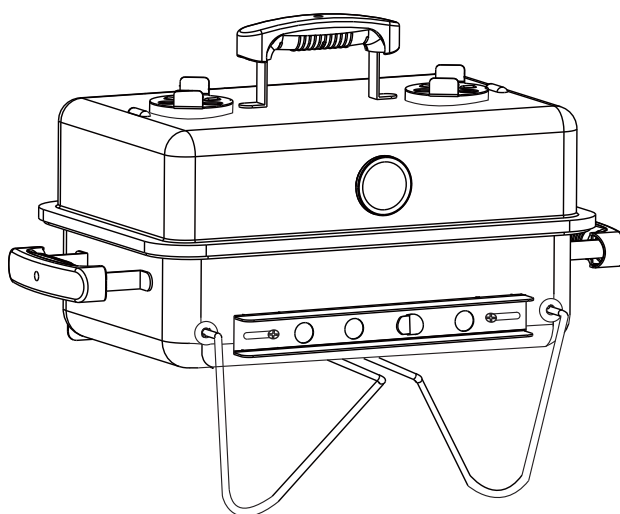


4



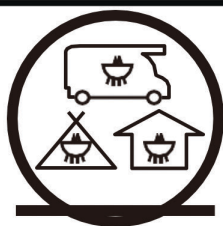


FOR TRANSPORT



FOR COOKING

⚠ WARNING



CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can cause harm which can result in serious injury or death!
It gives off carbon monoxide, which has no odour.
NEVER burn charcoal in enclosed spaces
e.g. homes, vehicles or tents