

Gebrauchsanweisung
Instruction manual

ITEM: OP3525



BARBECUE, BARREL MODEL

Introduction

To get the most out of your new barbecue, please read through these instructions before use. We also recommend that you save the instructions in case you need to refer to them later.

Technical data

Material: powder-coated steel and wood
Colour: black
Dimensions: 116×61×106 cm
With side table, shelf and handle

Special safety instructions

The barbecue should be placed on a firm, level surface before being lit.

This surface must be non-flammable, e.g. flagstones, paving stones or packed earth. There must be no flammable objects such as grass, plants or rubbish under or near to the barbecue.

We recommend lighting the barbecue and leaving the briquettes glowing red for at least 30 minutes before you start cooking.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

NEVER pour lighter fluid, petrol, paraffin or other flammable liquids onto the barbecue while it is hot! Doing so can cause flames or explosions, which can result in very serious burns!

Do not dispose of embers and hot ash from the barbecue in rubbish sacks.

Use separate cooking utensils for raw and cooked meat. Keep them separate to avoid transfer of bacteria to the cooked meat and the risk of food poisoning.

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Do not use indoors!

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away.

Assembly

Please refer to the illustrations at the back of these user instructions.

It takes 2 people to assemble the barbecue.

1. First remove the lids (8, 12) from the fire chamber (3) and barbecue unit (18). Save all the removed parts for later use.
2. Push the legs (1) into each other, so you have 2 pairs of legs. The legs with holes must be on the right.

Attach the pairs of legs to one another by fitting a cross brace (19) between each pair of legs using 2 screws (A) on each side. The cross brace, which is designed to support the fire chamber, must be fitted on the left side.

Attach the holders and shelf between the legs on the barbecue.

The grease collector (23) must be placed at the back on the right side under the barbecue unit.

Place the wheel axle (21) through the holes at the bottom on the right legs and fit the wheels (20) using 1 split pin (D) on each side.

3. Secure the barbecue unit (18) onto the frame using 4 screws (A).
4. Screw the side table (22) and braces (2) securely to the frame and barbecue unit using 6 screws (A) and 6 nuts (C).
5. Screw the chimney (17) securely to the right side of the barbecue unit using 4 screws (A) and 4 nuts (C).
6. Screw the air vent (4) securely to the fire chamber using 1 screw (A) and 1 nut (C).
7. Screw the handle to the air vent (4) using 1 nut (C).
8. Fit the handle (5) to the fire chamber using 2 screws (B).
9. Screw the fire chamber securely to the left side of the barbecue unit using 4 screws (A) and 4 nuts (C).
10. Screw the handles (7, 14) securely to the lids of the fire chamber and the barbecue unit using 2 screws (B).
11. Screw the lids securely onto the fire chamber and barbecue unit again using the parts that you saved from step 1.
12. Place the racks inside the fire chamber and barbecue unit.
13. The barbecue is now ready for use.

Use

It is recommended that barbecue charcoal or briquettes be used, and that no more than approximately 2.5 kg fuel be placed on the barbecue.

Light the barbecue. A barbecue starter is recommended. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

Cleaning

Clean the barbecue rack with a barbecue brush while still warm. To remove burnt-on food, soak the rack in soapy water, and then scrub with a scouring pad or similar. Rinse with water and apply cooking oil before using again.

Guarantee and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please return it to the retailer. You can legally make a claim under the guarantee in the following circumstances:

During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the guarantee.

GRILL, TONNENMODELL

Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Grill möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Grills später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Material: Pulverlackierter Stahl und Holz
Farbe: schwarz
Maße: 116×61×106 cm
Mit Seitenablage, Ablage und Handgriff.

Besondere Sicherheitshinweise

Der Grill muss auf eine ebene und stabile Unterlage gestellt werden, bevor er angezündet wird.

Die Unterlage muss nicht-brennbar sein, z. B. Außenfliesen, Pflastersteine oder gestampfter Boden. Es dürfen sich keine brennbaren Gegenstände wie Gras, Pflanzen oder Abfall unter oder dicht bei dem Grill befinden.

Es empfiehlt sich, den Grill anzuzünden und den Brennstoff vor der ersten Zubereitung mindestens 30 Minuten rotglühend zu halten.

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Gießen Sie NIEMALS Zündflüssigkeit, Benzin, Petroleum oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten auf den Grill, solange er heiß ist! Dies kann zu

Stichflammen oder Explosionen führen, die schwere Brandverletzungen verursachen können!

Glut und heiße Asche aus dem Grill darf nicht in Abfallsäcke gefüllt werden.

Verwenden Sie für rohes und zubereitetes Fleisch verschiedene Grillutensilien, da sonst Bakterien auf das gegrillte Fleisch übertragen werden können, was zu Lebensmittelvergiftungen führen kann.

WARNUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen.

WARNUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

WARNUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.

Zusammenbau

Es wird auf die Abbildungen im hinteren Teil dieser Gebrauchsanweisung verwiesen.

Für den Zusammenbau des Grills sollte man zu zweit sein.

1. Demontieren Sie zuerst die Deckel (8, 12) von der Brennkammer (3) und der Grilleinheit (18). Bewahren Sie alle demontierten Teile für den späteren Gebrauch auf.
2. Schieben Sie die Beine (1) ineinander, sodass Sie 2 Beinpaare haben. Die Beine mit den Löchern müssen auf der rechten Seite sein.

Befestigen Sie die Beinpaare aneinander, indem Sie zwischen jedem Beinpaar eine Querstrebe (19) mit 2 Schrauben (A) auf jeder Seite befestigen. Die Querstrebe, die so geformt ist, dass sie die Brennkammer abstützt, muss auf der linken Seite montiert werden.

Setzen Sie die Halterung und die Ablage zwischen den Beinen des Grills ein.

Der Fettauffangbehälter (23) muss unter der Grilleinheit hinten auf der rechten Seite sitzen.

Stecken Sie die Radachse (21) durch die Löcher unten an den rechten Beinen, und montieren Sie die Räder (20) mit 1 Splint (D) auf jeder Seite.

3. Schrauben Sie die Grilleinheit (18) mit 4 Schrauben (A) am Rahmen fest.
4. Schrauben Sie die Seitenablage (22) und die Querstreben (2) mit 6 Schrauben (A) und 6 Muttern (C) am Rahmen und an der Grilleinheit fest.
5. Schrauben Sie den Schornstein (17) mit 4 Schrauben (A) und 4 Muttern (C) an der rechten Seite der Grilleinheit fest.
6. Schrauben Sie die Lüftungsklappe (4) mit 1 Schraube (A) und 1 Mutter (C) an der Brennkammer fest.
7. Schrauben Sie den Handgriff mit 1 Mutter (C) an der Lüftungsklappe (4) fest.
8. Montieren Sie den Handgriff (5) mit 2 Schrauben (B) an der Brennkammer.
9. Schrauben Sie die Brennkammer mit 4 Schrauben (A) und 4 Muttern (C) an der linken Seite der Grilleinheit fest.
10. Schrauben Sie die Handgriffe (7, 14) mit jeweils 2 Schrauben (B) an den Deckeln der Brennkammer und der Grilleinheit fest.

11. Schrauben Sie die Deckel mit den Teilen, die Sie bei Schritt 1 aufbewahrt haben, wieder an der Brennkammer und der Grilleinheit fest.

12. Legen Sie die Roste in die Brennkammer und die Grilleinheit.

13. Der Grill kann jetzt benutzt werden.

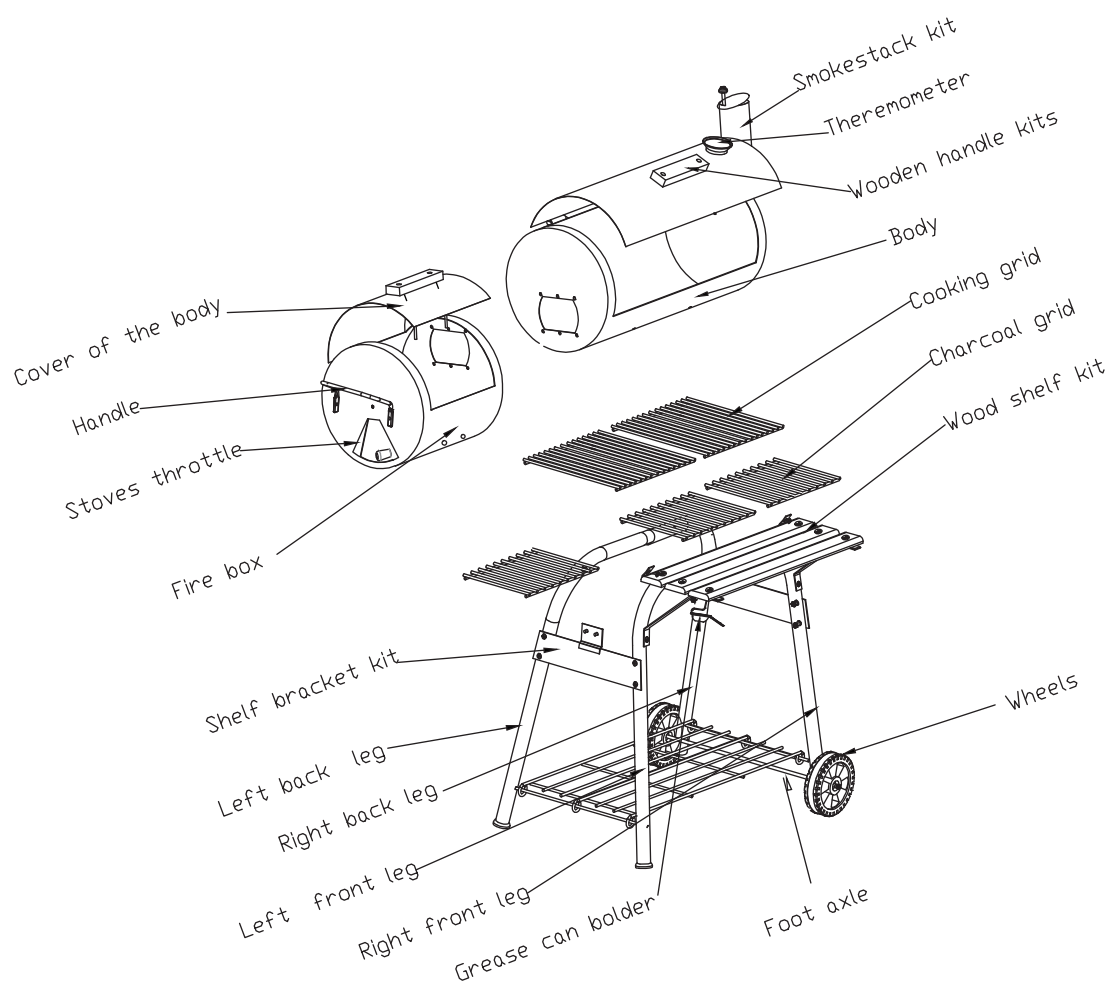
Gebrauch

Wir empfehlen den Gebrauch von Grillkohle oder Briketts, und es darf maximal ca. 2,5 kg Brennstoff in den Grill gelegt werden.

Zünden Sie den Grill an. Wir empfehlen den Gebrauch eines Grillstarters. Warten Sie mit dem Grillen, bis die Grillkohlen oder Briketts von grauer Asche bedeckt sind.

Reinigung

Der Grillrost kann mit einer Grillbürste gereinigt werden, bevor er vollständig abgekühlt ist. Wenn viele fest gebrannte Speisereste vorhanden sind, kann der Rost in Wasser mit Reinigungsmittel eingeweicht und danach mit einem Scheuerschwamm o. dgl. geschrubbt werden. Spülen Sie den Rost mit Wasser ab und schmieren Sie ihn mit Speiseöl ein, bevor er wieder in Gebrauch genommen wird.



A:M6-40 12pcs



K:M6-45 2pcs



F:M5-80 4pcs



G:M5-20 6pcs



I:M6-15 2pcs



D:M6-10 15pcs



E:M4-6 8 pcs



J: 16*62 Sleeve 4pcs



B:M6 33pcs



H:M5 11pcs



C:M8 2pcs



L:M6 1pcs



M:Spacer 10pcs



N:Washer 2pcs



