

CL-16T

Grill węglowy - stołowy

Instrukcja montażu oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

PL EN

Tabletop Charcoal grill

Assembly and Safety Instructions

Importer:

Mirpol sp. z o.o.
ul. Ciasna 3, 35-232 Rzeszów
biuro@mirpol.rzeszow.pl
www.mirpol.rzeszow.pl

Mirpol


ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA


WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości.


SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA ()


informują użytkownika o ważnych zaleceniach dotyczących BEZPIECZEŃSTWA.


Należy przeczytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa znajdujące się w niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.


 Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podtóg, paliwa itp.


 Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych ze względu na ryzyko zatrucia tlenkiem węgla. Gromadzące się opary toksyczne mogą być przyczyną poważnych obrażeń ciała lub śmierci.


 Nie należy używać grilla pod napowietrznymi konstrukcjami palnymi.


 Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.


 Do rozpalania i obsługi grilla nie należy zakładać odzieży z luźnymi rękawami.

 Jako paliwa do grillowania potraw używać wyłącznie węgla drzewnego. Zdecydowanie odradza się stosowanie brykietów.


 **Nie napełniać nadmiernie miski paliwem przed rozpaleniem. Max. ilość paliwa wynosi 1/2 pojemności miski lecz nie więcej niż 0,4 kg.**


 **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!


 Nieprawidłowo przeprowadzony montaż jest niebezpieczny. Należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi montażu opisanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części.


 Upewnij się, że temperatura nie wzrośnie powyżej 200°C przy pierwszych 3 użyciach grilla.


 Nie należy używać grilla przy silnym wietrze.

 Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!


 Nie należy dodawać podpałki w płynie lub węgla drzewnego nasączonego podpałką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego. Należy zakręcić podpałkę w płynie po jej użyciu i umieścić w bezpiecznej odległości od grilla.

 **Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 3 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.**

 Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!

 Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru!

 Dzieci i zwierzęta domowe trzymać z dala od grilla.

 Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie/ podgrzewaczu/roźnie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.

⚠ Nie używać wody do gaszenia grilla!
Rekomendowany jest piasek.

⚠ Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu kiedy jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!

⚠ W trakcie przemieszczania grilla na kółkach należy zwrócić szczególną uwagę na zamocowanie rusztu oraz popielnika, przemieszczanie może odbywać się tylko bardzo wolno przy zimnym grillu, po płaskiej, równej powierzchni.

⚠ Do kontrolowania iskrzenia lub zgaszenia węgla nie należy używać wody. W tym celu należy zamknąć lub przymknąć wszystkie odpowietrzniki i zamknąć pokrywę. W przypadku grilli otwartych do zgaszenia węgla zaleca się użycie piasku.

⚠ Wygasić węgiel po zakończeniu grillowania. Zamknąć wszystkie odpowietrzniki po zamknięciu pokrywy.

⚠ Podczas obsługi grilla, dodawania węgla, regulacji odpowietrzników lub termometru należy zakładać rękawice ochronne w celu uniknięcia poparzenia.

⚠ Używać prawidłowych narzędzi przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.

⚠ Nigdy nie należy wyrzucać gorących węgli, jeśli istnieje ryzyko nadeptnięcia na nie lub ryzyko pożaru. Nigdy nie należy wchodzić na popiół lub żarzące się węgle do momentu ich całkowitego wygaśnięcia.

⚠ Przygotować grill do przechowania kiedy popiół i węgle całkowicie wygasną.

⚠ W miejscu grillowania nie mogą znajdować się palne opary i płyny takie jak benzyna, alkohol, itp. oraz substancje palne.

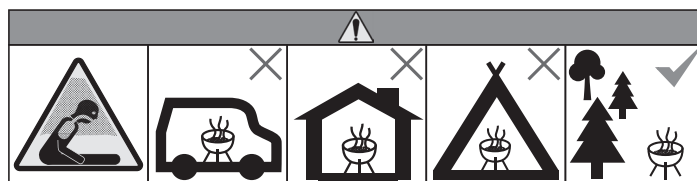
⚠ Ostrożnie obsługiwać i przechowywać w prawidłowy sposób elektryczne rozpalacze.

⚠ Przewody elektryczne należy przechowywać z dala od gorących powierzchni grilla i z dala od stref komunikacji.

⚠ Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe! Używanie grilla pod wpływem alkoholu i/lub narkotyków może zmniejszyć zdolność użytkownika do prawidłowego montażu i bezpiecznej obsługi grilla.

⚠ Nie używaj grilla w zamkniętej i / lub mieszkalnej przestrzeni, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

⚠ Nie używać w pomieszczeniach!



⚠ OSTRZEŻENIE

Jeśli instrukcje zostaną zignorowane, może dojść do pożaru lub wybuchu.

- Obowiązkiem konsumenta jest sprawdzenie, czy grill jest prawidłowo zmontowany, zainstalowany i użytkowany. Nieprzestrzeganie wskazówek zawartych w tej instrukcji może spowodować obrażenia ciała i / lub uszkodzenie mienia.
- Jeżeli grill posiada pokrywę należy ją zdjąć z grilla na czas rozpalania.
- Nigdy nie należy dotykać rusztu, miski, węgla i innych części grilla kiedy są gorące.
- Wyłożenie miski folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza.
- Używanie ostrych przedmiotów do czyszczenia rusztu do pieczenia lub usuwania popiołu może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.
- Używanie środków ściernych do czyszczenia rusztu do pieczenia lub grilla może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.

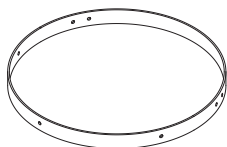
OSTRZEŻENIE: Przy produkcji grilla dołożyliśmy wszelkich starań w celu usunięcia ostrych krawędzi, jednak zalecamy ostrożnie obchodzić się ze wszystkimi komponentami, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.

MONTAŻ: Przed kontynuowaniem montażu przeczytaj dokładnie wszystkie instrukcje.

- Wypakuj wszystkie elementy z opakowania, przed rozpoczęciem montażu sprawdź wszystkie elementy pod względem jakościowym i ilościowym zgodnie ze spisem części.
- Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, równym, płaskim i suchym podłożu aby uniknąć zgubienia i/lub uszkodzenia elementów.
- Do montażu należy użyć stosownych kluczy (jeśli nie są załączone do zestawu należy użyć własnych).
- Po zakończeniu montażu upewnij się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone!

LISTA CZĘŚCI

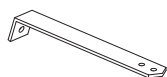
1 (1x)



2 (3x)



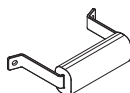
3 (3x)



4 (1x)



5 (3x)



6 (1x)



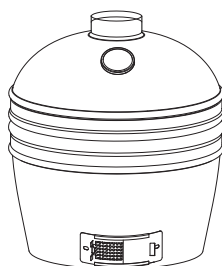
7 (1x)



8 (1x)




9 (1x)



10 (1x)



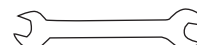
A (16x) 

B (16x) 

C (2x) 

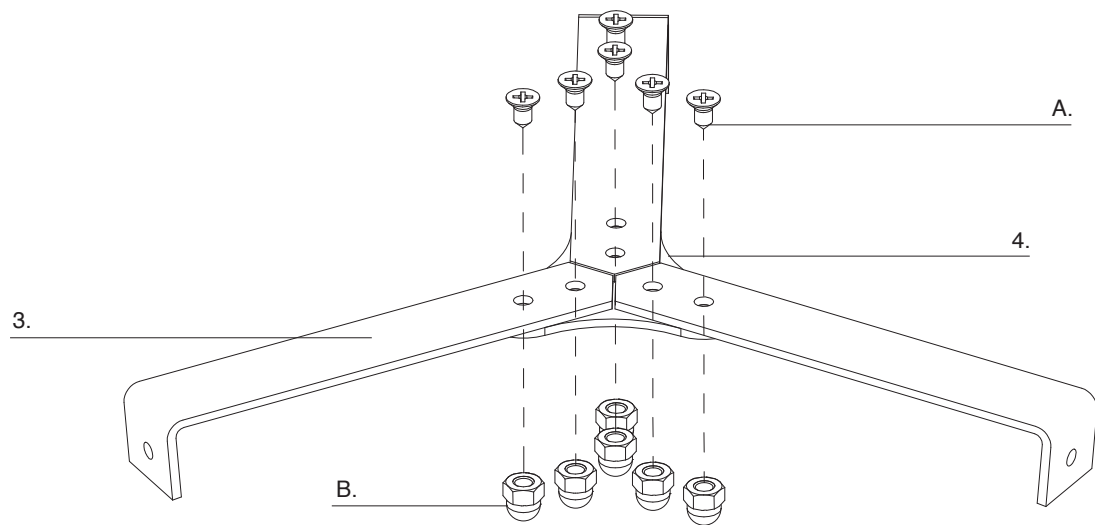
D (2x) 

WYMAGANE NARZĘDZIA
(dołączone do zestawu)

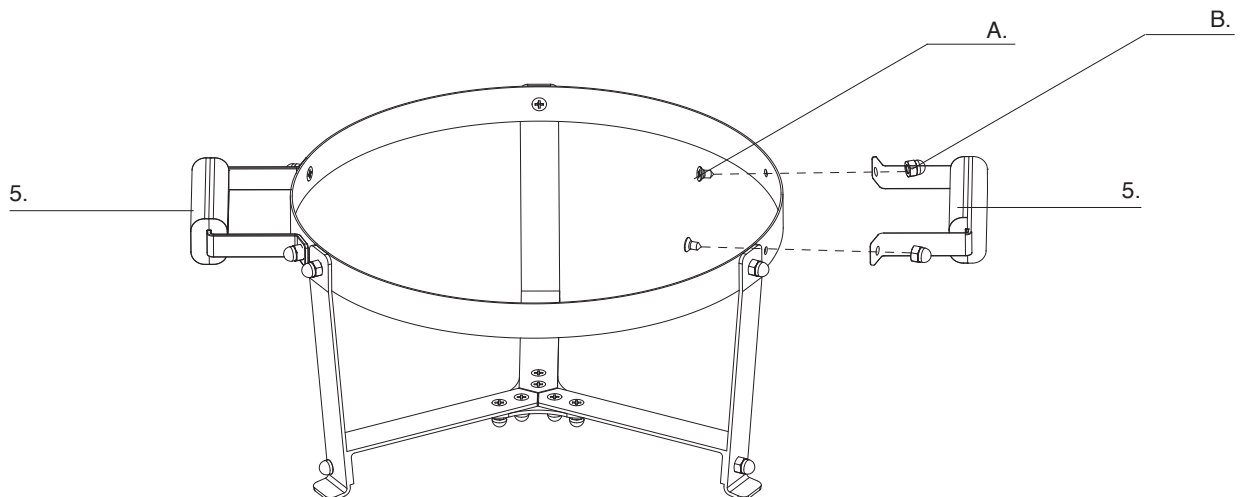
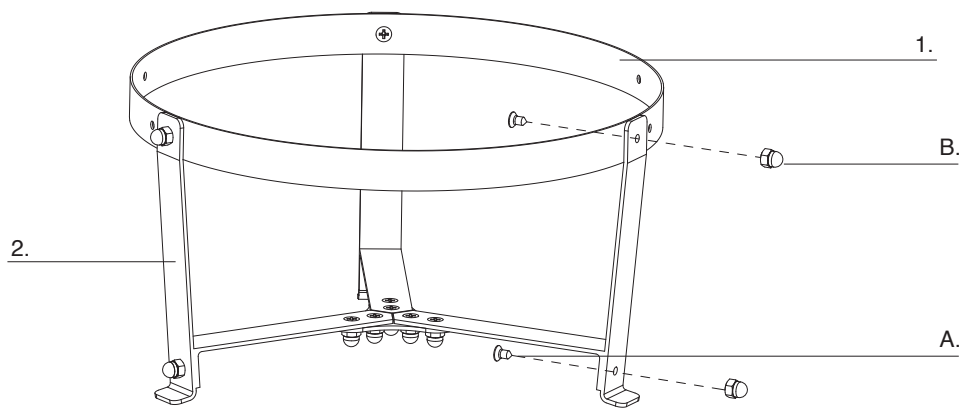


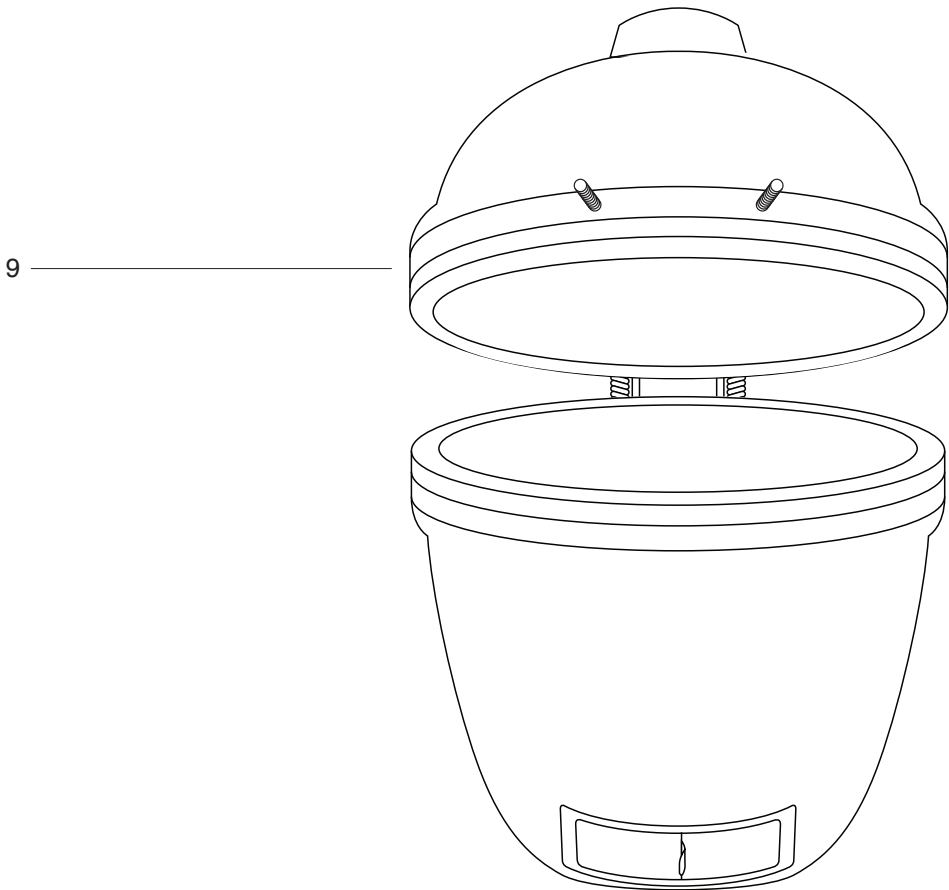
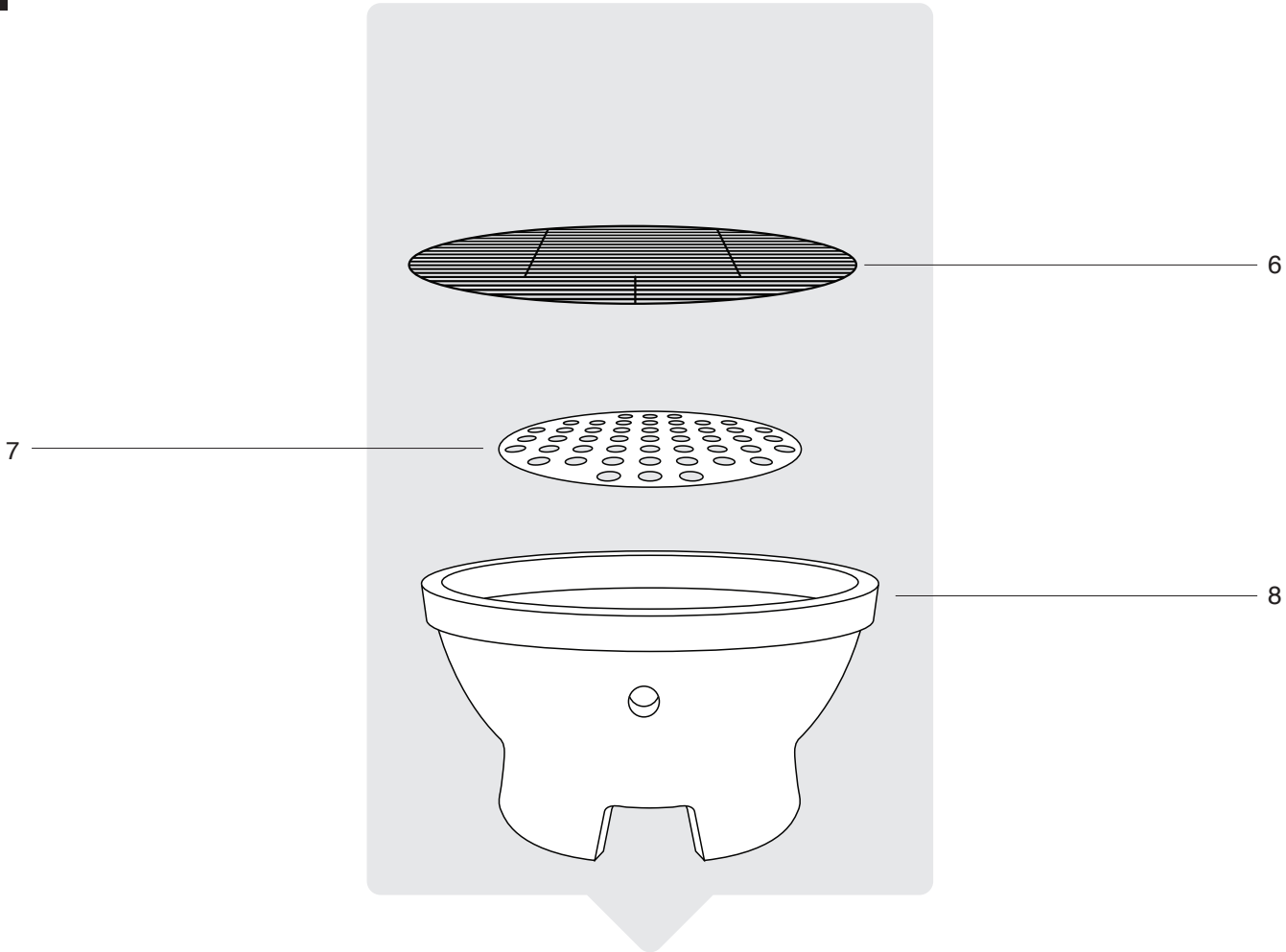
MONTAŻ KROK PO KROKU

1

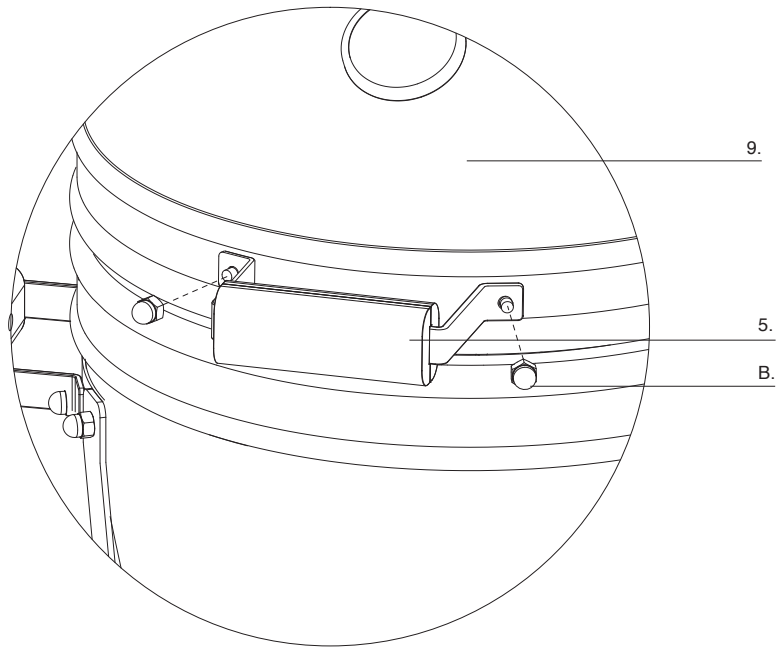


2

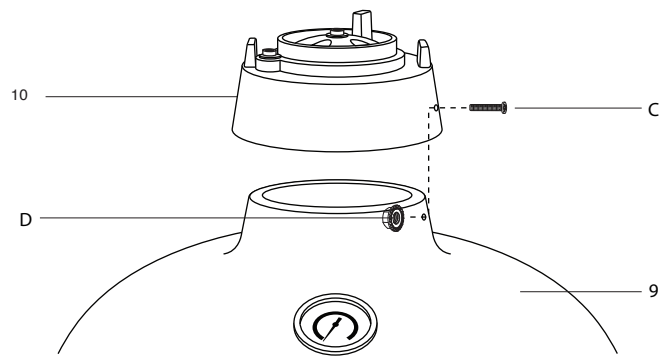




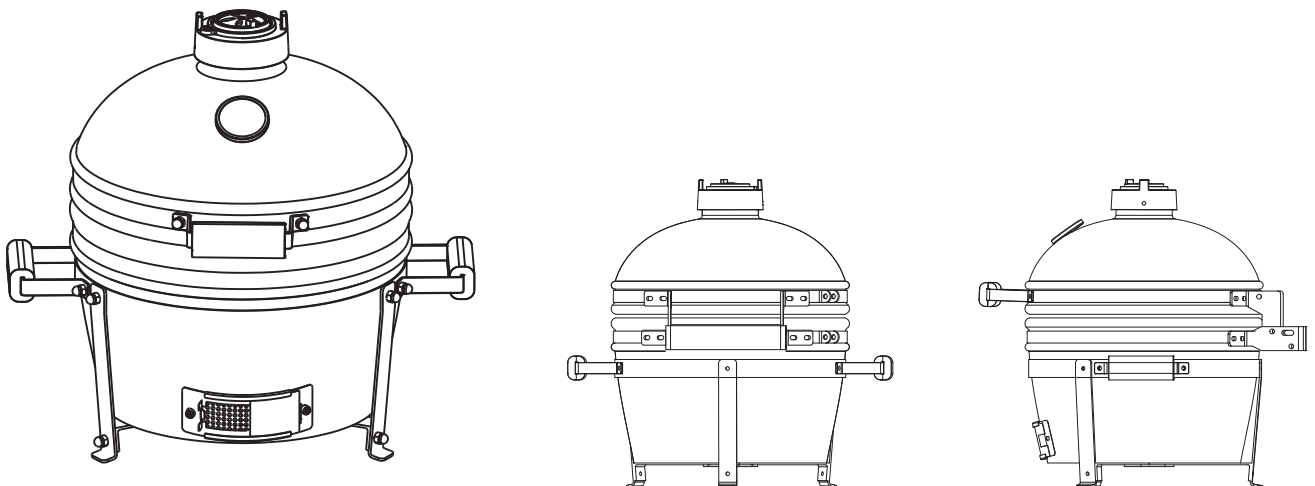
4



5



6



UŻYTKOWANIE

Grille ceramiczne są niezwykle wszechstronne. Można ich używać nie tylko do grillowania lub wędzenia, ale także do wypieku pizzy, chleba, ciast czy ciasteczek. Dzięki doskonałym właściwościom zatrzymywania ciepła, wysokie temperatury mogą być osiągnięte i utrzymywane poprzez precyzyjną kontrolę przepływu powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne. Wysokie temperatury są idealne do szybkiego gotowania hamburgerów i kiełbasek, podczas gdy w niskich temperaturach można gotować większe kawałki mięsa przez dłuższy czas. Spróbuj dodać trochę wiórów do węgla drzewnego lub spróbuj połączyć różne rodzaje wiórów, aby Twoje mięso było jeszcze bardziej aromatyczne.

Uwaga! Przed rozpoczęciem montażu sprawdź wszystkie elementy pod względem jakościowym i ilościowym zgodnie ze spisem części.

Uwaga! Podczas montażu i użytkowania należy postępować ostrożnie, aby uniknąć wypadków lub okaleczeń spowodowanych ostrymi krawędziami.

Upewnij się, że temperatura nie wzrośnie powyżej 200°C przy pierwszych 3 użyciach grilla.

Pozwól, aby temperatura grilla stopniowo wzrastała do 200°C (przez ok. 60 minut). Wilgoć, która została wchłonięta w ceramikę, będzie mogła powoli odparować. Dzięki temu procesowi grill będzie gotowy do użytkowania przez długi czas. Jeśli temperatura rośnie zbyt szybko, przykryj górną oraz dolną wentylację.

Ten grill jest przeznaczony do użytku amatorskiego!

Do grillowania wybierać zawsze bezpieczną, równą powierzchnię w odpowiednim miejscu.

Uwaga! Grilla nie wolno przenosić gdy jest jeszcze gorący.

ROZPALANIE

Otwórz pokrywę grilla i zdejmij ruszt grillowy. Umieść zwiniętą gazetę i kilka podpałek parafinowych w kostce lub podpałek stałych na ruszcie węglowym. Następnie umieść dwie lub trzy garście węgla drzewnego na wierzchu gazety.

Uwaga! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę za pomocą długiej zapalniczki lub zapalek. Następnie pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę grilla otwarte przez około 10 minut, aby wytworzyła się niewielką ilość żaru. Zaleca się, aby nie podsycać ani nie obracać węgla po ich rozpaleniu. Pozwoli to węglom spalać się bardziej równomiernie i wydajnie.

KONTROLOWANIE TEMPERATURY

Poświęć odpowiednią ilość czasu na właściwe rozpalenie ognia zanim przystąpisz do grillowania. W niedostatecznie rozgrzanym grillu nie uda Ci się prawidłowo przygotować potraw, nie będziesz również w stanie utrzymać właściwej temperatury.

DOKŁADANIE PALIWA

Przy zamkniętym górnym i dolnym otworze wentylacyjnym produkt będzie utrzymywał wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu grillowania (np. wędzenie) dodatkowy węgiel lub brykiet może być dołożony po uprzednim zdjęciu rusztu do grillowania (używaj rękawic z izolacją termiczną aby uniknąć poparzenia), szczypcami o długim uchwycie przemieszaj węgiel. Następnie, również szczypcami i przez rękawice ochronne dodaj brykiet lub inne paliwo, i nałóż ponownie ruszt.

Pamiętaj aby podczas dokładania paliwa nigdy nie używać dodatkowych podpałek czy rozpałek błyskawicznych gdyż mogą mieć wpływ na smak grillowanych potraw.

Nigdy nie opróżniaj grilla puki popiół i inne pozostałości całkowicie nie wystygną.

WYGASZANIE GRILLA





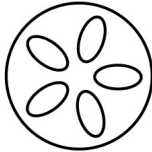

Przestań dodawać paliwa i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby naturalnie wygasić węgiel. Nie używać wody do gaszenia grilla ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu!

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO PRZYRZĄDZANIA POTRAW

- Umyć dokładnie ręce w gorącej wodzie z mydłem przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy i po zakończeniu przygotowywania mięsa, ryby i drobiu.
- Nie rozmrażać mięsa, ryby lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażać w lodówce.
- Nigdy nie umieszczać przygotowanej potrawy na tym samym talerzu na którym leżało surowe mięso.
- Umyć wszystkie talerze i narzędzia kuchenne, które stykały się z surowym mięsem lub rybą w gorącej wodzie z mydłem i wypłukać

PRZEWODNIK PO TEMPERATURACH

⚠ Uwaga. Blaszki otworów wentylacyjnych w trakcie grillowania nagrzewają się - nie należy dotykać ich nieostrożną ręką.

WOLNE GOTOWANIE / WĘDZENIE (110-135°C)		Górna wentylacja	Dolna wentylacja
Szponder wołowy	4 h na każdy kg		
Wieprzowina szarpana	4 h na każdy kg		
Kurczak w całości	3-4 h		
Żeberka	3-5 h		
Pieczeń	9+ h		
GRILLOWANIE / PIECZENIE (160-180°C)		Górna wentylacja	Dolna wentylacja
Ryba	15-20 min.		
Polędwica wieprzowa	15-30 min.		
Kawałki kurczaka	30-45 min.		
Kurczak w całości	1-1.5 h		
Udziec jagnięcy	3-4 h		
Indyk	2-4 h		
Szynka	2-5 h		
OPALANIE (260-370°C)		Górna wentylacja	Dolna wentylacja
Stek	5-8 min.		
Kotlety wieprzowe	6-10 min.		
Burgery	6-10 min.		
Kiełbaski	6-10 min.		

OTWARTE  ZAMKNIĘTE 

KONSERWACJA, SKŁADOWANIE I UTRZYMANIE GRILLA W DOBRYM STANIE

Aby przedłużyć trwałość użytkową swojego grilla należy go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

CZYSZCZENIE GRILLA:

- Sprawdzić czy grill ostygł, a węgle zgasty całkowicie.
- Wyjąć ruszt grillowy oraz ruszt na węgiel.
- Usunąć resztki jedzenia z rusztu grillowego.
- Usunąć popiół z misy i/lub popielnika.
- Umyć palenisko grilla, ruszty oraz wnętrze pokrywy za pomocą delikatnego detergentu i wody.
- Wypłukać dobrze w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.
- W razie potrzeby pozostawić wszystkie umyte elementy do całkowitego wyschnięcia.

Grill składować w suchym i czystym miejscu.

KONSERWACJA

Po każdym użyciu skontroluj śruby i w razie potrzeby je dokręć. Conajmniej 2x w roku skontroluj stan naoliwienia zawiasów pokrywy.

⚠ SAFETY RECOMMENDATIONS

IMPORTANT! Before assembling the grill, please read these instructions carefully to ensure correct assembly and safe use. We recommend that you keep the following manual in a safe place in case of possible disassembly / assembly in the future.

SAFETY SYMBOLS (⚠)

inform the user of important SAFETY instructions.

Read all safety instructions in this manual before using the device.

⚠ Place the grill on a flat, horizontal, hard, non-flammable and stable surface, in a sheltered place. Always place the grill at a safe distance from flammable objects such as branches, wooden fences or floors, fuel, etc.

⚠ The grill must never be used in closed rooms due to the risk of carbon monoxide poisoning. Accumulating toxic fumes can cause serious injury or death.

⚠ Do not use the grill under flammable overhead structures.

⚠ Be especially careful with hot or sharp parts of the grill. Do not touch the grill with your bare hand. During usage, use a protective glove.

⚠ Do not wear loose-fitting clothing when lighting or operating the grill.

⚠ Only use charcoal. The use of briquettes is strongly discouraged.

⚠ **Do not overfill the pan with fuel before lighting it up and be careful not to overfill the furnace or ash pan with ash during use - max. the amount of fuel is 1/2 of the bowl's capacity, but not more than 0,4 kg.**

⚠ NOTE! Do not use spirit or gasoline for firing up and re-lighting after extinguishing! Use only fire starters that comply with EN 1860-3!

⚠ Incorrect installation is dangerous. Please follow with the assembly recommendations as described in these operating instructions. Do not use the grill until all its parts are installed.

⚠ Make sure the temperature does not rise above 200°C for the first 3 uses of the grill.

⚠ Do not use the grill in strong winds.

⚠ Do not prepare food until the fuel will be covered with a layer of ash!

⚠ Do not add liquid firelighter or soaked liquid charcoal to hot or warm charcoal. The liquid kindling should be turned off after use and kept at a safe distance from the grill.

⚠ **The maximum weight of the food on the wire rack is 3 kg. The grilled food should be evenly distributed over the entire wire rack.**

⚠ Never move the grill when it is lit - there is a risk of burns or fire!

⚠ Never leave a burning grill without supervision!

⚠ Keep children and pets away from the grill.

⚠ Do not allow excessive food, fat or oil residues to accumulate on the grill / heater / spit, which may catch fire during grilling.

⚠ Do not use water to put out the grill! Sand is recommended.

⚠ Always make sure the grill is completely cold before removing the ash or finishing work - removing ash when hot can burn you or cause a fire!

⚠ When moving the grill on wheels, pay special attention to fastening the grate and the ash pan, it can only be moved very slowly when the grill is cold, on a flat, even surface.

⚠ Do not use water to control sparking or extinguishing of coals. To do this, close all vents and close the cover. In the case of open grills it is recommended to use sand to put out the coals.

⚠ Turn off the charcoal after grilling. Close all vents after closing the lid.

⚠ Wear protective gloves to avoid burns when handling the grill, adding charcoal, adjusting the vents or the thermometer.

⚠ Use the correct grilling tools with long, heat-resistant handles.

⚠ Never throw out hot coals where there is a risk of stepping on them or there is a risk of fire. Never step onto the ashes or glowing coals until they are completely extinguished.

⚠ Prepare the grill for storage when the ash and coals have completely put out.

⚠ The grilling area must not contain flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc. and flammable substances.

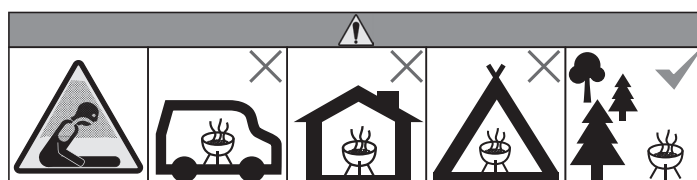
⚠ Handle and store with care electric starters in the correct way.

⚠ Keep the electric wires away from the hot grill surfaces and away from communication zones.

⚠ Only sober people may use the grill! Operating the grill under the influence of alcohol and / or drugs may reduce the user's ability to assemble it properly and safe operation of the grill.

⚠ Do not use indoors!

⚠ Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



⚠ WARNING

If the instructions are ignored, a fire or explosion may result.

- It is the consumer's responsibility to check that the grill is properly assembled, installed and used. Failure to follow the instructions in this manual may result in personal injury and / or property damage.
- If the grill has a lid, remove it from the grill while lighting it up.
- Never touch the grill, pan, charcoal and other parts of the grill when they are hot.
- Lining the bowl with aluminum foil obstructs the air flow.
- Using sharp objects to clean the baking grid or remove ash may damage the top layer of the grill.
- The use of abrasive cleaners on the baking tray or the grill may lead to damage to the grill surface.

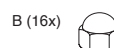
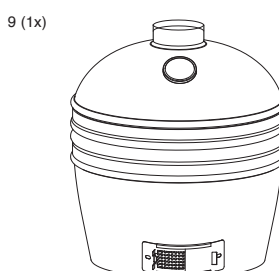
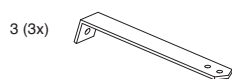
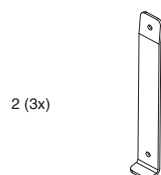
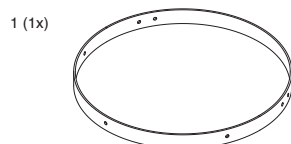
ASSEMBLY

WARNING: Every care is taken by the manufacture of the grill to remove any sharp edges, however we recommend that you handle all components carefully to avoid accidental injury.

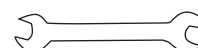
ASSEMBLY: Read all instructions carefully before proceeding with the assembly.

- Unpack all elements from the packaging, before starting the assembly, check all elements in terms of quality and quantity in accordance with the parts list.
- We recommend that the installation is performed on a hardened, even, flat and dry surface to avoid loss and damage of elements.
- Use appropriate wrenches for assembly (if they are not included in the kit, use your own wrenches).
- After completing the assembly, make sure that all bolts and nuts are properly tightened!

PARTS LIST

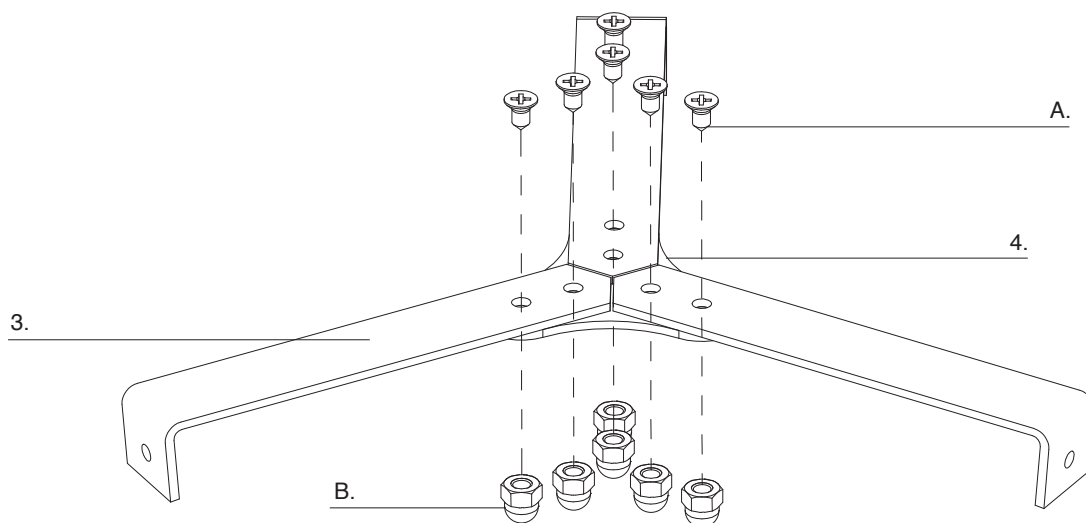


TOOLS REQUIRED
(included)

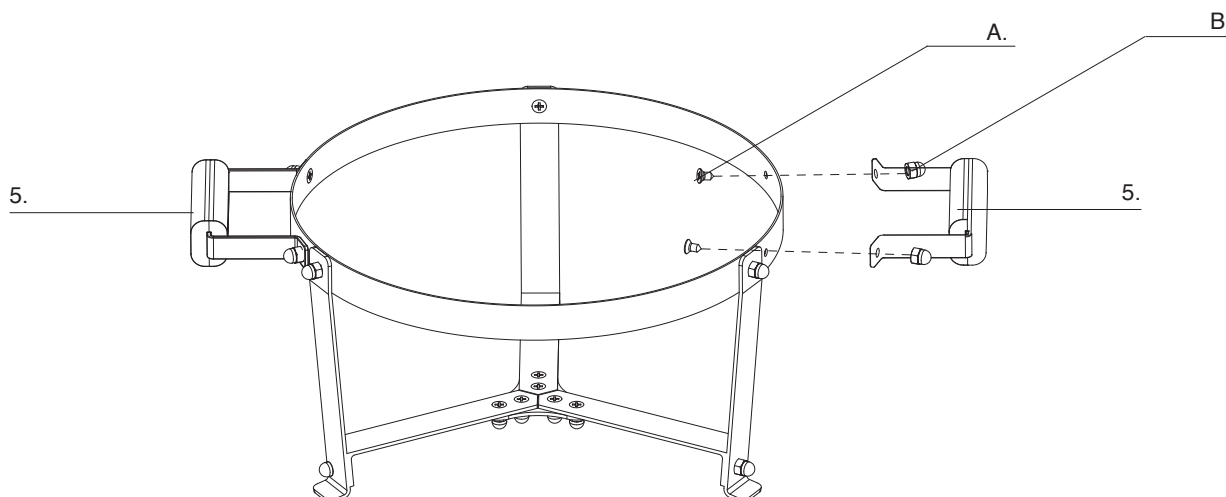
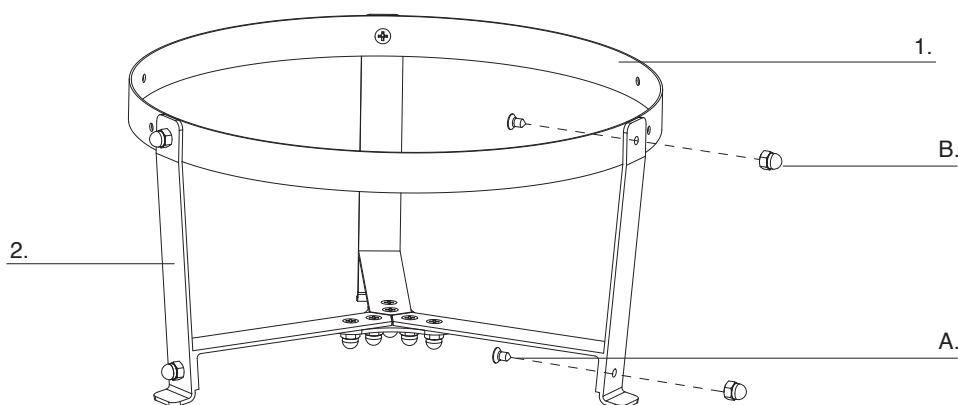


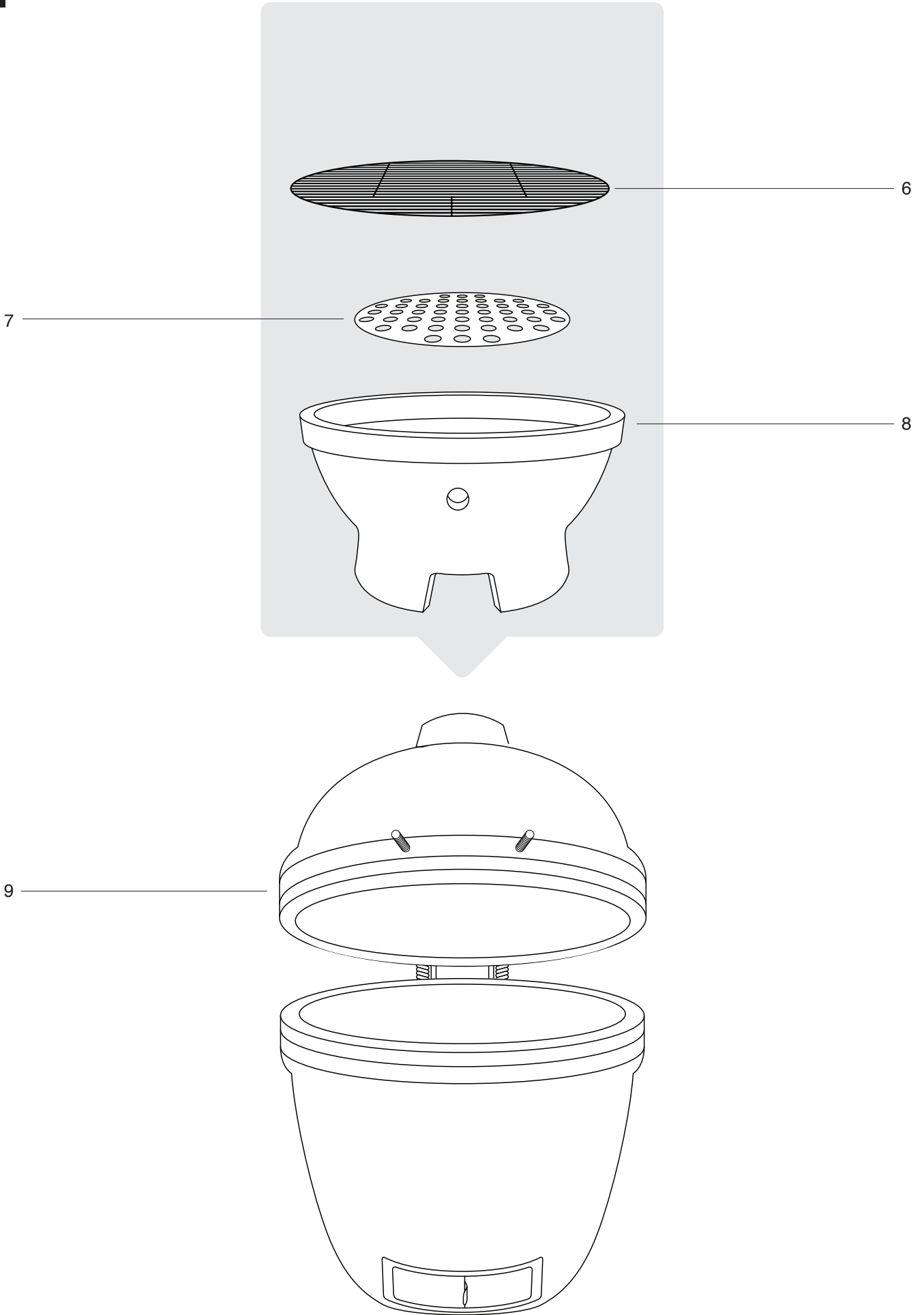
SEQUENCE OF ASSEMBLY

1

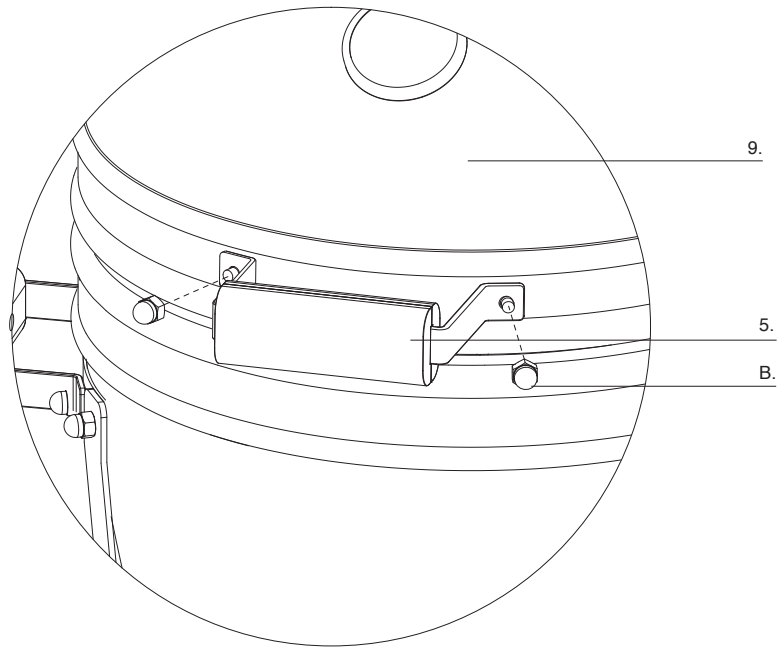


2

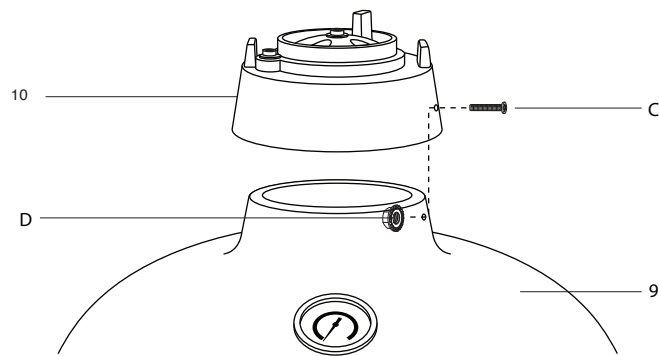




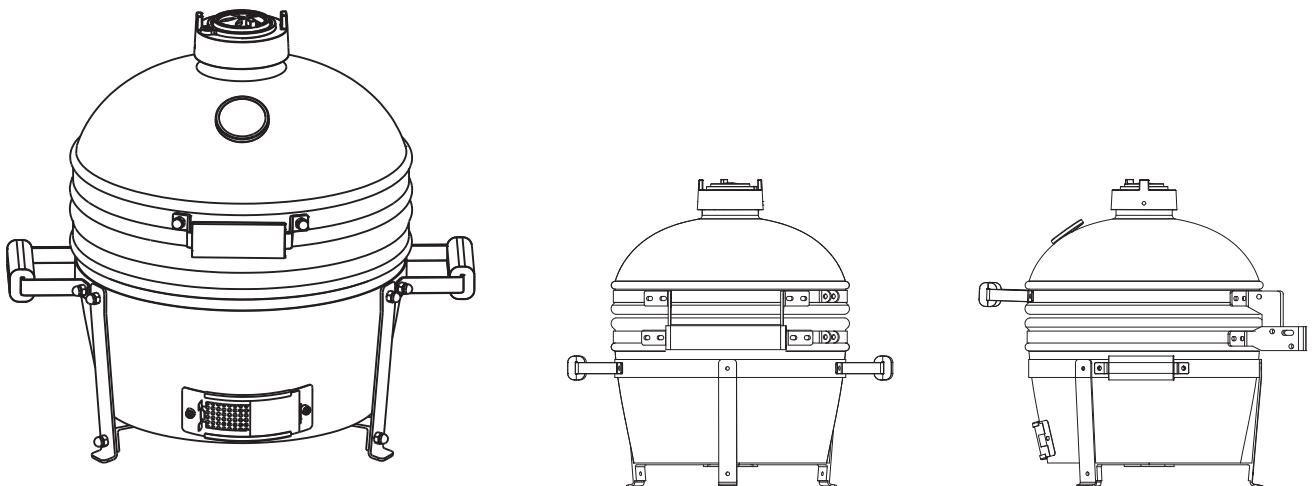
4



5



6



USAGE

Attention! Before starting the assembly, check all elements for quality and quantity in accordance with the parts list.

Attention! Be careful during installation to avoid accidents or injuries due to sharp edges.

Make sure the temperature does not rise above 200°C for the first 3 uses of the grill. Allow the temperature of the grill to gradually increase to 200°C (for about 60 minutes). The moisture that has been absorbed into the ceramics will be allowed to slowly evaporate. This process will keep the grill ready for use for a long time. If the temperature rises too quickly, close the upper and lower ventilation.

This grill is intended for amateur use!

Always choose a safe, level surface in a suitable place for grilling.

Attention! The grill must not be moved while it is still hot.

LIGHTING

Open the grill lid and remove the grill grate. Place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid lighters on the charcoal plate in the base of the Kamado. Then place 1 or 2 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.

Attention! Do not use spirit or gasoline to light the fire, and do not light up again after it goes out! Use only fire lighters that comply with EN 1860-3!

Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers. It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

TEMPERATURE CONTROL

Take time to light the fire properly before grilling. In an insufficiently heated grill, you will not be able to properly prepare the food and you will not be able to maintain the right temperature. Once the grill is properly lit, it will only require a little attention to keep it in good condition.

ADDING FUEL

With the vents closed, the grill stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Additional charcoal can be added after removing the grilling grate (use thermally insulated gloves to avoid burns), stir the charcoal with tongs with a long handle. Then, also with tongs and through protective gloves, add briquette or other fuel and put the grate on again.

Remember that when adding fuel, never use additional kindling or instant kindling as they may affect the taste of grilled dishes.

Never empty the grill until ashes and other residues have completely cooled down.

TIPS FOR THE SAFE PREPARATION OF FOOD

- Wash your hands thoroughly in hot soapy water before cooking and after cooking meat, fish and poultry.
- Do not defrost meat, fish or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Never put the prepared food on the same plate as the raw meat.
- Wash all plates and kitchen utensils that have been in contact with raw meat or fish with hot soapy water and rinse.

COOKING TEMPERATURE GUIDE

⚠ Note. The blades of the ventilation holes get hot during grilling - do not touch them with your bare hand.

SLOW COOK / SMOKE (110-135°C)		Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 hrs. per lb.		
Pulled Pork	2 hrs. per lb.		
Whole Chicken	3-4 hr.		
Ribs	3-5 hrs.		
Roasts	9+ hrs.		
GRILL / ROAST (160-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15-20 min.		
Pork Tenderloin	15-30 min.		
Chicken Pieces	30-45 min.		
Whole Chicken	1-1.5 hrs.		
Leg of Lamb	3-4 hrs.		
Turkey	2-4 hrs.		
Ham	2-5 hrs.		
SEAR (260-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5-8 min.		
Pork Chops	6-10 min.		
Burgers	6-10 min.		
Sausages	6-10 min.		

OPEN CLOSED

MAINTENANCE, STORAGE AND KEEP THE GRILL IN GOOD CONDITION

To extend the service life of your grill, clean it thoroughly after each use.

Cleaning the grill:

- Check that the grill has cooled down and the charcoals are completely extinguished.
- Remove the baking grate (s) and - if present - the charcoal grate.
- Remove the ash from the bowl and / or ash box.
- Wash the grill with a mild detergent and water.
- Rinse well with clean water and rub dry.
- If necessary, leave all washed elements to dry completely.
- If the grill has a lid, wash the inside thoroughly as well

Store the grill in a dry and clean place.