

# BBQ Smoker Grill XL

29203

INSTRUCTION MANUAL

[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



# SPECIFICATION

## PRODUCT DESCRIPTION

This Jardí BBQ Smoker Grill is an ideal addition to any garden – whether you're an occasional BBQ enthusiast or a real grilling master – this is the ultimate tool to add to your cooking entourage. With the 4 height adjustable coal tray, you can be rest assured that you'll be able to satisfy anyone's taste buds.

## PRODUCT SPECIFICS

<b>MATERIAL:</b>	Rolled Steel
<b>DIMENSIONS:</b>	112cm (H) x 124cm (W) x 46cm (D)
<b>GRILL SIZE:</b>	59cm x 43.5cm
<b>WEIGHT:</b>	26.5KG

## PRODUCT FEATURES

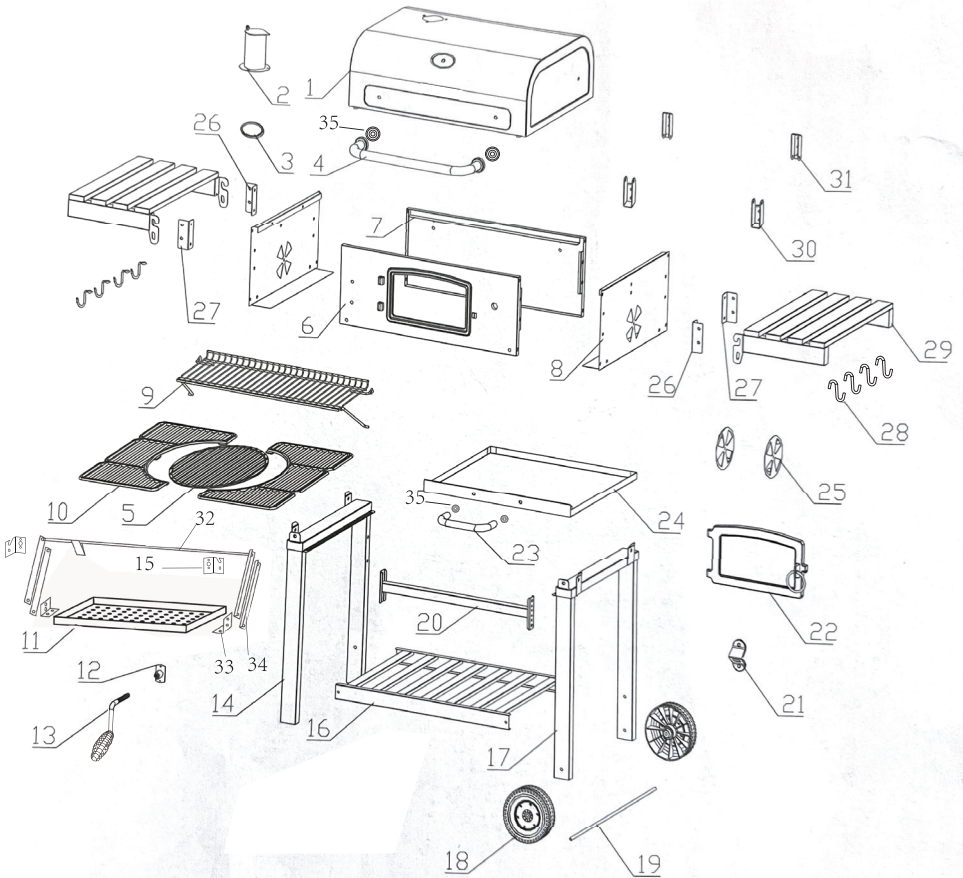
- 4 Height Adjustable Coal Tray with Handle
- 2 x Foldable Shelves
- Temperature Gauge
- Wire Brush
- Waterproof Cover

## PARTS LIST

When first unpacking your BBQ smoker grill, check each part against this list to ensure that they are all present. If any are missing contact us before attempting to assemble.


# SPECIFICATION

## PARTS LIST



Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

# PARTS LIST

Part No.	Description	Quantity	Part No.	Description	Quantity
1	Grill Lid	X 1	25	Vents	X 2
2	Chimney	X 1	26	Side Table Front Bracket	X 2
3	Thermometer	X 1	27	Side Table Rear Bracket	X 2
4	Grill Lid Handle	X 1	28	Hook	X 8
5	Circle Cooking Grill	X 2	29	Side Table	X 2
6	Front Panel	X 1	30	Lower Lid Hinge	X 2
7	Back Panel	X 1	31	Upper Lid Hinge	X 2
8	Side Panel	X 2	32	Lifting Strut	X 1
9	Warming Rack	X 1	33	Lifting Rod Connector	X 2
10	Cooking Grill	X 2	34	Lifting Rod	X 2
11	Charcoal Tray	X 1	35	Handle Base	X 4
12	Threaded Mount	X 1	E1	M6 X 15MM 	X 55
13	Crank Handle	X 1	E2	M6 X 35MM 	X 8
14	Left Leg Assembly	X 1	E5	M6 	X 15
15	Lifting Rod Connector	X2	E7	Hinge Bolt 	X 2
16	Cart Base Shelf	X1	E8	R Pin 	X 7
17	Right Leg Assembly	X 1	E9	M6 Medium 	X 8
18	Wheel	X 2	E10	Lid Pin 	X 2
19	Axle	X 2			
20	Rear Cart Brace	X 1			
21	Bottle Opener	X 1			
22	Charcoal Access Door	X 1			
23	Ash Tray Handle	X 1			
24	Ash Tray	X 1			

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

Please read through the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

- Ensure you have read and fully understood the instruction manual and safety advice before assembling this product.
- Ensure that the grill is handled and assembled according to these instructions.
- Do not use this product for anything other than its intended purposes.

## GRILL PLACEMENT SAFETY

- Always use the grill outdoors.
- NEVER use the grill in an enclosed space or under a covered area. Charcoal creates carbon monoxide and therefore should always be burned in a well-ventilated area.
- DO NOT use this grill within 10'(3m) of any combustible material, including, but not limited to shrubbery, trees, wood or treated wood decks, fences, patios, porches, walls, vehicles, gasoline, lighter fluid, or any other flammable liquid.
- ONLY use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface, such as concrete that can support the weight of the grill. NEVER use on wood or other combustible surfaces.
- NEVER use this grill where children or pets could come into contact with the grill.

## GRILL PREPARATION SAFETY

- We recommend using charcoal as this will not exceed the maximum combustible temperature for the grill. We recommend only using wood chips for flavouring; please be aware that it can be difficult to control the temperature and damage may occur to the grill.
- We recommend that you use 2-4kg of charcoal at a time as this will help to ensure you can control the temperature.
- The optimal grilling time is 4 - 6 hours.
- Do NOT use the grill without the ash tray in place.
- Do NOT use this grill unless fully assembled and all parts are in working order.

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

### CHARCOAL LIGHTING SAFETY

- We recommend using charcoal as this will not exceed the maximum combustible temperature for the grill. We recommend only using wood chips for flavouring; please be aware that it can be difficult to control the temperature and damage may occur to the grill.
- If you use charcoal starter fluid, **ONLY** use starter fluid approved for lighting charcoal
- **NEVER** use gasoline, alcohol, kerosene, or any other highly flammable liquid. Use of any of these or similar products could cause an explosion, possibly leading to severe bodily injury.
- **ALWAYS** clean up any starter fluid spills before lighting charcoal.
- **ALWAYS** allow charcoal starter fluid to completely burn off prior to closing the grill lid. Failure to do so could trap fumes in the grill and might result in flash fire or explosion when the lid is opened.
- **NEVER** add charcoal starter fluid to hot or warm coals. Flare-ups could occur and cause burns.
- **ALWAYS** store charcoal starter fluid safely away from grill. **DO NOT** store starter fluid or other flammable liquids or materials under the grill.

### GRILL USE SAFETY

- **DO NOT** use the grill in windy conditions.
- **NEVER** leave a hot grill unattended.
- Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - **DO NOT** attempt to move the grill while lit or still hot.
  - **ALWAYS** wear protective gloves or oven mitts.
  - **DO NOT TOUCH** any hot grill surfaces.
- **DO NOT** wear loose clothing or allow hair to come into contact with grill.
- **NEVER** add pre-soaked charcoal to hot or warm coals or ashes. Dangerous or explosive flare-ups could occur and result in bodily harm.

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

- USE EXTREME CAUTION when adding charcoal and/or wood to the grill while cooking, as charcoal is still hot and can cause burns.
- ALWAYS open lid completely and secure to prevent unexpected closing.
- NEVER place more than 8 lb (3.6kg) on any of the shelves. DO NOT lean on any shelf.
- NEVER add water when smoking as hot water may splash onto the coals creating a burst of steam and hot ash.
- When grilling, grease from food may drip onto the charcoal and cause a grease fire. If this happens close the lid and air vents to suffocate the flame. NEVER use water to extinguish a grease fire.
- Keep hands, face, and body a safe distance from the grill when opening the lid. Flare-ups may occur when flames or hot coals encounter increased airflow.
- NEVER try to remove the ash tray while coals are hot. Doing so could cause burns.

## AFTER USE SAFETY

- ALWAYS allow grill and components to cool completely before handling.
- Ensure the grill has fully cooled before covering with the cover provided.
- DO NOT remove ashes or used coals from the grill until they are fully extinguished.
- To extinguish charcoal, close all vents and close the grill lid for as long as possible. When they must be removed, carefully place in a non-combustible metal container. Saturate coals and ash with water and allow them to remain in the metal container for 24 hours before disposing.
- Keep extinguished coals and ash safely away from combustible structures and materials.
- Spray or douse the surfaces under and around the grill with water until completely wet to extinguish any ashes, coals, or embers that may have fallen during grilling or cleaning.
- Store the grill in a dry location out of reach of children and pets when not in use.

# TROUBLESHOOTING

## RESOLUTION GUIDE

### WHAT DO I DO IF THERE ARE MISSING PARTS FROM MY ORDER?

If there appears to be any part missing from your order, contact our friendly and helpful Customer Support Team within 7 days of receipt.

### HOW DO I CLEAN MY BBQ SMOKER GRILL?

We recommend that you clean the inside of your grill as soon as it is safe to do so with a combination of hot soapy water and your complimentary wire brush. For the frame, use only a soft cloth and hot soapy water. Make sure to dry it off thoroughly before covering with the cover provided.

### WHY IS THE GRILL SURFACE PEELING?

The maximum combustible temperature of the grill is 350°C. If this temperature is exceeded then damage may occur to the grill. We recommend the use of charcoal as fuel because charcoal will only burn to a maximum temperature of 300°C.

**FOR ALL OTHER ISSUES, PLEASE CONTACT OUR  
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**



# SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce barbecue fumoir grilloir Jardi sera parfait pour votre jardin - que vous soyez un amateur de barbecue ou un vrai maître du grill – il est l'élément indispensable à votre équipement de cuisine. Grâce à son bac à charbon à 4 hauteurs réglables, vous serez en mesure de satisfaire les papilles gustatives de tous.

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

<b>MATÉRIEL :</b>	Acier
<b>DIMENSIONS :</b>	112cm (H) x 124cm (l) x 46cm (P)
<b>TAILLE DU GRILLOIR :</b>	59cm x 43.5cm
<b>POIDS :</b>	26.5KG

## DÉTAILS DU PRODUIT

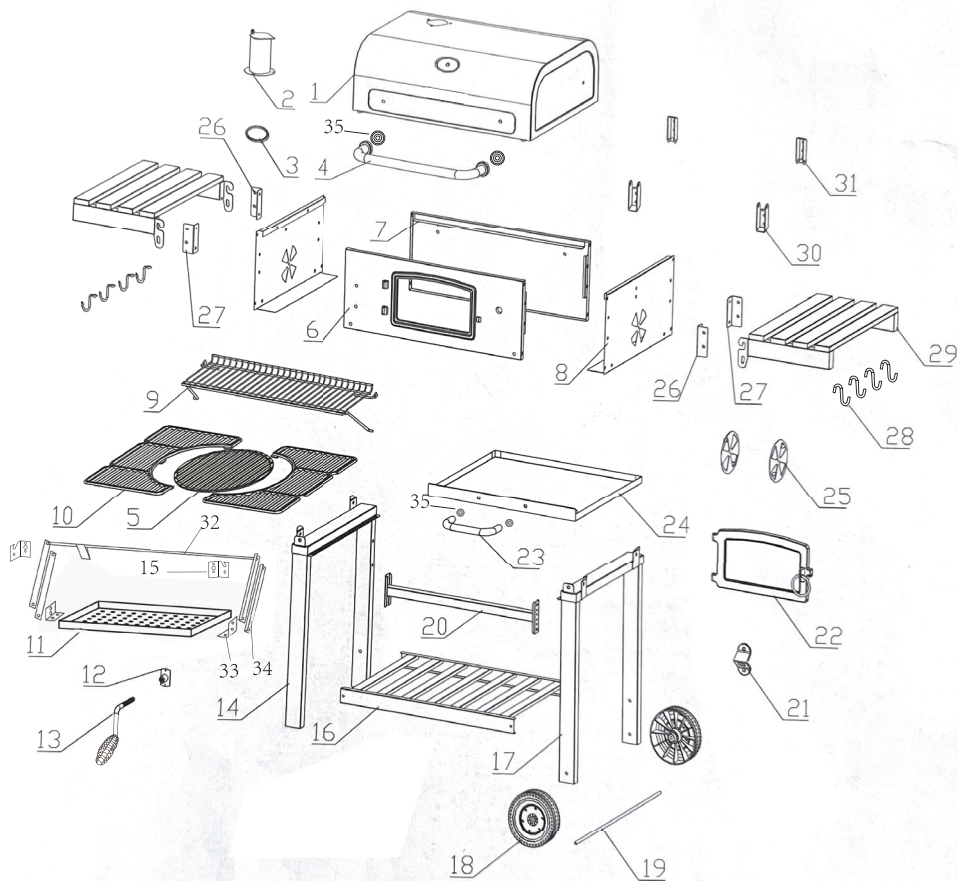
- Bac à Charbon à 4 Hauteurs Réglables avec Poignée
- 2 x Étagères Pliables
- Jauge de Température
- Brosse Métallique
- Housse Imperméable

## LISTE DES PIÈCES

Lors du déballage de votre barbecue fumoir grilloir, veuillez vérifier chaque pièce par rapport à cette liste afin de vous assurer qu'elles soient toutes présentes. Si des pièces sont manquantes, veuillez nous contacter avant d'essayer assembler le barbecue.

# SPÉCIFICATIONS

## LISTE DES PIÈCES



La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit.

# LISTE DES PIÈCES

Pièce N°	Description	Quantité	Pièce N°	Description	Quantité
1	Couvercle du grilloir	X 1	25	Eventails	X 2
2	Cheminée	X 1	26	Support avant table d'appoint	X 2
3	Thermomètre	X 1	27	Support arrière table d'appoint	X 2
4	Poignée couvercle grill	X 1	28	Crochet	X 8
5	Grille de Cuisson Circulaire	X 2	29	Table d'Appoint	X 2
6	Panneau Avant	X 1	30	Charnière Couvercle Inférieur	X 2
7	Panneau Arrière	X 1	31	Charnière Couvercle Supérieur	X 2
8	Panneau Côté	X 2	32	Entretoise de Levage	X 1
9	Grille Chauffante	X 1	33	Connecteur de Tige de Levage	X 2
10	Grille de cuisson	X 2	34	Tige de Levage	X 2
11	Plateau à Charbon	X 1	35	Base Poignée	X 4
12	Montage Fileté	X 1	E1	M6 X 15MM 	X 55
13	Manivelle	X 1	E2	M6 X 35MM 	X 8
14	Pieds Côté Gauche Assemblé	X 1	E5	M6 	X 15
15	Connecteur de Tige de Levage	X2	E7	Boulon de Charnière 	X 2
16	Base du Chariot	X1	E8	Broche R 	X 7
17	Pieds Côté droit Assemblé	X 1	E9	M6 Moyen 	X 8
18	Roue	X 2	E10	Goupille de Couvercle 	X 2
19	Axe	X 2			
20	Support Chariot Arrière	X 1			
21	Ouvre-Bouteille	X 1			
22	Porte D'accès au Charbon	X 1			
23	Poignée Bac à Cendres	X 1			
24	Cendrier	X 1			

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

**Veillez lire les pratiques de travail sécuritaire afin d'éviter toutes blessures ou dommages sur le barbecue.**

- Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le manuel d'utilisation et les conseils de sécurité avant d'assembler ce produit.
- Assurez-vous que le grilloir soit manipulé et assemblé conformément à ces instructions.
- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.

### PRÉCAUTIONS D'INSTALLATION DU GRILLOIR

- Utilisez toujours le grilloir à l'extérieur.
- N'utilisez JAMAIS le grilloir dans un espace clos ou dans un endroit couvert. Le charbon de bois dégage du monoxyde de carbone et doit donc toujours être exposé dans un endroit bien ventilé.
- N'utilisez PAS ce grilloir à moins de 3 m (10 pi) de tout matériau combustible, y compris, mais sans s'y limiter, les arbustes, les arbres, les terrasses en bois ou en bois traité, les clôtures, les patios, les porches, les murs, les véhicules, l'essence, l'essence à briquet ou tout autre liquide inflammable.
- Utilisez UNIQUEMENT ce grilloir sur une surface dure, plane, non combustible et stable, telle que du béton pouvant supporter le poids du grilloir. NE JAMAIS utiliser sur du bois ou d'autres surfaces combustibles.
- N'utilisez JAMAIS ce grilloir là où des enfants ou des animaux pourraient entrer en contact avec celui-ci.

### PRÉCAUTIONS DE PRÉPARATION DU GRILLOIR

- Nous vous recommandons d'utiliser du charbon de bois afin de ne pas dépasser la température de combustion maximale du grill. Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des copeaux de bois pour aromatiser la nourriture ; veuillez noter, dans ce cas, qu'il pourra être difficile de contrôler la température et qu'il est possible que cela endommage le grill.
- Nous vous recommandons d'utiliser 2 à 4 kg de charbon de bois à la fois, ceci vous aidera à contrôler la température.
- Le temps de cuisson optimal est de 4 à 6 heures.
- N'utilisez PAS le grilloir sans le bac à cendres.
- N'utilisez PAS ce grilloir non assemblé entièrement et assurez-vous que toutes les pièces soient en bon état de fonctionnement.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

### COMMENT ALLUMER LE CHARBON

- Nous vous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage afin d'éviter les dangers liés au liquide d'allumage du charbon. Veuillez TOUJOURS lire les instructions et les conseils de sécurité du fabricant de la cheminée d'allumage. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves.
- Si vous utilisez de l'allume-feu liquide pour charbon de bois, utilisez UNIQUEMENT un liquide approuvé pour charbon de bois
- N'utilisez JAMAIS d'essence, d'alcool, de kérosène ou tout autre liquide hautement inflammable. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires pourrait provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures graves.
- Veuillez à TOUJOURS nettoyer tout déversement d'allume-feu liquide avant d'allumer le charbon de bois.
- Veuillez à TOUJOURS laisser l'allume-feu brûler complètement avant de refermer le couvercle du grilloir. Le non-respect de cette consigne pourrait emprisonner les vapeurs dans le grilloir et provoquer un incendie instantané ou une explosion lorsque le couvercle sera ouvert.
- N'ajoutez JAMAIS d'allume-feu à des charbons ardents ou tièdes. Des flambées pourraient se produire et provoquer des brûlures.
- Veuillez TOUJOURS conserver l'allume-feu à l'écart du grilloir. Veuillez NE PAS stocker d'allume-feu ou d'autres liquides ou matériaux inflammables sous le grilloir.

### PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU GRILLOIR

- N'utilisez PAS le grilloir par temps venteux.
- NE JAMAIS laisser un grilloir chaud sans surveillance.
- Le grilloir sera chaud lors de son utilisation. Pour éviter les brûlures :
  - N'essayez PAS de déplacer le grilloir lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
  - Veuillez TOUJOURS porter des gants de protection ou des gants de cuisine.
  - NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes du grilloir.
- NE portez PAS de vêtements amples et ne laissez pas vos cheveux entrer en contact avec le grilloir.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

- N'ajoutez JAMAIS de charbon de bois pré-trempé à des charbons ou des cendres chauds ou tièdes. Des flambées dangereuses ou explosives pourraient se produire et entraîner des blessures.
- SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT lorsque vous ajoutez du charbon de bois et/ou du bois sous le grilloir pendant la cuisson, car le charbon de bois sera encore chaud et pourrait causer des brûlures.
- Veuillez TOUJOURS ouvrir le couvercle entièrement et le sécuriser pour éviter une fermeture inattendue.
- NE placez JAMAIS plus de 8 lb (3,6 kg) sur l'une des étagères. NE vous appuyez pas les étagères.
- N'ajoutez JAMAIS d'eau lors du fumage car de l'eau chaude pourrait éclabousser les charbons et créer un jet de vapeur et de cendres chaudes.
- Lors de la cuisson, la graisse des aliments peut s'égoutter sur le charbon de bois et provoquer un feu de graisse. Si cela se produit, fermez le couvercle et les événements d'aération pour étouffer la flamme. N'utilisez JAMAIS d'eau pour éteindre un feu de graisse.
- Gardez les mains, le visage et le corps à une distance sécuritaire du grilloir lors de l'ouverture du couvercle. Des flambées peuvent se produire lorsque des flammes ou des charbons ardents entrent en contact avec un débit d'air accru.
- N'essayez JAMAIS de retirer le bac lorsque les charbons sont chauds. Ceci pourrait entraîner des brûlures.

## PROCÉDURES DE SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION

- Veuillez TOUJOURS laisser le grilloir et ses composants refroidir complètement avant de les manipuler.
- Assurez-vous que le grilloir soit complètement refroidi avant de le couvrir avec la housse fournie.
- NE retirez PAS les cendres ou les débris de charbons du grilloir avant qu'ils ne soient complètement éteints.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

### PROCÉDURES DE SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION

- Pour éteindre le charbon de bois, fermez tous les événements et laissez le couvercle du grilloir fermé aussi longtemps que possible. Lors du retrait, placez-les soigneusement dans un récipient en métal incombustible. Saturer les charbons et les cendres avec de l'eau et laissez-les dans le récipient en métal pendant 24 heures avant de les jeter.
- Gardez les charbons éteints et les cendres loin des structures et des matériaux combustibles.
- Vaporisez ou arrosez les surfaces sous et autour du gril avec de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient complètement humides, et ce afin d'éteindre les cendres, charbons ou braises qui pourraient être tombés pendant la cuisson ou le nettoyage.
- Rangez le gril dans un endroit sec, hors de portée des enfants et des animaux.

# DÉPANNAGE

## GUIDE DE RÉOLUTION

### QUE FAIRE S'IL MANQUE DES PIÈCES À MA COMMANDE?

S'il semble manquer des pièces à votre commande, contactez notre équipe du service client dans les 7 jours suivant la réception.

### COMMENT NETTOYER LE BARBECUE FUMOIR GRILLOIR ?

Nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur de votre grilloir lorsque l'élément sera entièrement refroidi. Veuillez utiliser de l'eau chaude savonneuse et la brosse métallique fournie. Pour le cadre, utilisez uniquement un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de bien sécher le tout avant de le recouvrir avec la housse fournie.

### POURQUOI LA SURFACE DU GRIL S'ÉCAILLE-T-ELLE ?

La température maximale de combustion du grill est de 350 °C. Si cette température est dépassée, des dommages peuvent survenir au niveau grill. Nous recommandons l'utilisation de charbon de bois comme combustible car le charbon de bois ne devrait brûler qu'à une température maximale de 300 °C.

**POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, VEUILLEZ  
CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DU SERVICE CLIENT.**





# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Dieser Jardí BBQ Räuchergrill ist eine ideale Ergänzung für jeden Garten - egal ob Sie ein Grill-Fan oder ein echter Grillmeister sind - dies ist das ultimative Gerät für Ihre Kochgefolgschaft. Mit der 4-fach höhenverstellbaren Kohlewanne können Sie sicher sein, dass Sie jeden Geschmack befriedigen können.

## PRODUKTSPEZIFIKA

<b>MATERIAL:</b>	Gewalzter Stahl
<b>ABMESSUNGEN:</b>	112cm (H) x 124cm (L) x 46cm (B)
<b>GRILLGRÖSSE:</b>	59cm x 43,5cm
<b>GEWICHT:</b>	26.5KG

## PRODUKTMERKMALE

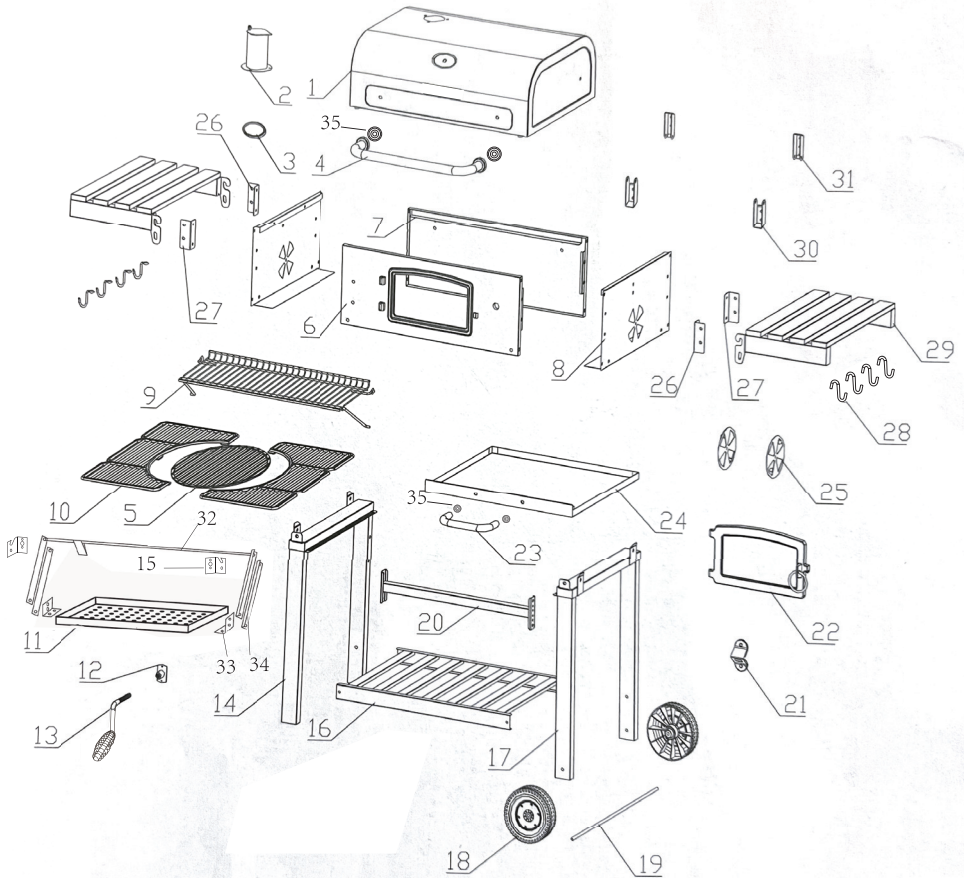
- 4 Höhenverstellbare Kohlewannen mit Griff
- 2 x Klappbare Einlegeböden
- Temperaturanzeige
- Drahtbürste
- Wasserdichte Abdeckung

## TEILELISTE

Wenn Sie Ihren BBQ-Grill zum ersten Mal auspacken, überprüfen Sie bitte jedes Teil anhand dieser Liste, um sicherzustellen, dass sie alle vorhanden sind. Wenn etwas fehlt, kontaktieren Sie uns bitte, bevor Sie versuchen den Grill zusammenzubauen.







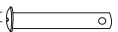
# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTMERKMALE



Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt.

## TEILELISTE

Teil Nr.	Beschreibung	Menge	Teil Nr.	Beschreibung	Menge
1	Grill Deckel	X 1	25	Lüftungsöffnungen	X 2
2	Rauchablass	X 1	26	Seitenablage Halterung - Vorderseite	X 2
3	Thermometer	X 1	27	Seitenablage Halterung - Rückseite	X 2
4	Griff für den Deckel	X 1	28	Haken	X 8
5	Kreisgrill	X 2	29	Seitenablage	X 2
6	Frontplatte	X 1	30	Untere Deckel-Halterung	X 2
7	Rückwand	X 1	31	Obere Deckel-Halterung	X 2
8	Seitenwand	X 2	32	Aufzusstütze	X 1
9	Warmhalteplatte	X 1	33	Anschluss für Hubstange	X 2
10	Grillfläche	X 2	34	Hubstange	X 2
11	Holzkohlefach	X 1	35	Griffbasis	X 4
12	Halterung für Kurbelgriff	X 1	E1	M6 X 15MM 	X 55
13	Crank Handle	X 1	E2	M6 X 35MM 	X 8
14	Left Leg Assembly	X 1	E5	M6 	X 15
15	Kurbelgriff	X2	E7	Bolzen 	X 2
16	Linksbein	X1	E8	R-Stift 	X 7
17	Anschluss für Hebestangen	X 1	E9	M6 Medium 	X 8
18	Räder	X 2	E10	Sicherungsstift 	X 2
19	Achse	X 2			
20	Verbindungsstrebe hinten	X 1			
21	Flaschenöffner	X 1			
22	Holzkohle-Zugangstür	X 1			
23	Griff für die Kohlewanne	X 1			
24	Aschekasten	X 1			

# SICHERHEITSHINWEIS

## SICHERES ARBEITEN

**Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise durch, um Verletzungen oder Schäden am BBQ-Räuchergrill zu vermeiden.**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt zusammenbauen.
- Achten Sie darauf, dass der Grill entsprechend dieser Anleitung gehandhabt und montiert wird.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Verwenden Sie den Grill immer im Freien.

## SICHERHEIT DER GRILLPLATZIERUNG

- Benutzen Sie den Grill NIEMALS in einem geschlossenen Raum oder unter einer Überdachung. Holzkohle erzeugt Kohlenmonoxid und sollte daher immer in einem gut belüfteten Bereich verbrannt werden.
- Verwenden Sie diesen Grill NICHT in einem Umkreis von 3m (10') von brennbarem Material, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Sträucher, Bäume, Holz oder behandelte Holzdecks, Zäune, Terrassen, Veranden, Wände, Fahrzeuge, Benzin, Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie diesen Grill NUR auf einem harten, ebenen, nicht brennbaren, stabilen Untergrund, wie z. B. Beton, der das Gewicht des Grills tragen kann. NIEMALS auf Holz oder anderen brennbaren Oberflächen verwenden.
- Verwenden Sie diesen Grill NIEMALS dort, wo Kinder oder Haustiere mit dem Grill in Berührung kommen könnten.

## SICHERHEIT BEI DER GRILLZUBEREITUNG

- Wir empfehlen dass Sie für diesen Grill Holzkohle benutzen, um die Überschreitung der maximalen brennbaren Temperatur zu vermeiden. Holzspäne sollten nur zum Aromatisieren verwendet werden; bitte beachten Sie dass Temperaturregulierung schwierig sein kann und auch Schäden am Grill verursachen kann.
- Wir empfehlen dass Sie nur 2-4kg Holzkohle verwenden, damit Sie die Temperatur besser kontrollieren können.
- Die optimale Grillzeit ist 4-6 Stunden.
- Verwenden Sie den Grill NICHT ohne den Aschekasten.
- Benutzen Sie diesen Grill NICHT, wenn er nicht vollständig zusammengebaut ist und / oder Teile fehlen.

# SICHERHEITSHINWEIS

## SICHERES ARBEITEN

### SICHERHEIT BEIM ANZÜNDEDEN VON HOLZKOHLE

- Wir empfehlen einen Holzkohle-Anzündkamin, um die Gefahren von Holzkohle-Anzündflüssigkeit zu vermeiden. Lesen und befolgen Sie **IMMER** die Anweisungen und Warnhinweise des Herstellers des Anzünders. Eine Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen führen.
- Wenn Sie Anzündflüssigkeit für Holzkohle verwenden, verwenden Sie **NUR** Anzündflüssigkeit, die für das Anzünden von Holzkohle zugelassen ist.
- Verwenden Sie **NIEMALS** Benzin, Alkohol, Kerosin oder eine andere leicht entzündliche Flüssigkeit. Die Verwendung eines dieser oder ähnlicher Produkte kann zu einer Explosion führen, die schwere Verletzungen zur Folge haben kann.
- Säubern Sie vor dem Anzünden von Holzkohle **IMMER** die verschüttete Anzündflüssigkeit.
- Lassen Sie die Anzündflüssigkeit **IMMER** vollständig abbrennen, bevor Sie den Grilldeckel schließen. Andernfalls können sich Dämpfe im Grill festsetzen, die beim Öffnen des Deckels zu einem Flash-Brand oder einer Explosion führen können.
- Geben Sie **NIEMALS** Anzündflüssigkeit in heiße oder warme Kohlen. Es könnte zu einer Verpuffung kommen und Verbrennungen verursachen.
- Lagern Sie die Anzündflüssigkeit für Holzkohle **IMMER** in sicherer Entfernung vom Grill. Lagern Sie **KEINE** Anzündflüssigkeit oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Materialien unter dem Grill.

### SICHERHEIT BEIM GRILLEN

- Verwenden Sie den Grill **NICHT** bei Wind.
- Lassen Sie einen heißen Grill **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- Der Grill ist heiß, wenn er in Betrieb ist. Um Verbrennungen zu vermeiden:
  - Versuchen Sie **NICHT**, den Grill zu bewegen, solange er noch heiß ist.
  - Tragen Sie **IMMER** Schutzhandschuhe oder Ofenhandschuhe.
  - Berühren Sie keine heißen Grillflächen.
- Tragen Sie **KEINE** weite Kleidung und lassen Sie Ihr Haar nicht mit dem Grill in Berührung kommen.

# SICHERHEITSHINWEIS

## SICHERES ARBEITEN

- Fügen Sie NIEMALS vorgetränkte Holzkohle zu heißer oder warmer Kohle oder Asche hinzu. Es kann zu gefährlichen oder explosiven Verpuffungen kommen, die zu körperlichen Schäden führen können.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie während des Grillens Holzkohle und/oder Holz nachlegen, da die Holzkohle noch heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.
- Öffnen Sie den Deckel IMMER vollständig und sichern Sie ihn, um ein unerwartetes Schließen zu verhindern.
- Legen Sie NIEMALS mehr als 3,6 kg (8 lb) auf einen der Einlegeböden. Lehnen Sie sich NICHT an den Grill.
- Fügen Sie beim Räuchern NIEMALS Wasser hinzu, da heißes Wasser auf die Kohlen spritzen und einen Dampfstoß und heiße Asche verursachen kann.
- Beim Grillen kann Fett vom Grillgut auf die Holzkohle tropfen und einen Fettbrand verursachen. Schließen Sie in diesem Fall den Deckel und die Lüftungsschlitze, um die Flamme zu ersticken. Verwenden Sie NIEMALS Wasser, um einen Fettbrand zu löschen.
- Halten Sie Hände, Gesicht und Körper in sicherer Entfernung vom Grill, wenn Sie den Deckel öffnen. Wenn Flammen oder heiße Kohlen auf einen erhöhten Luftstrom treffen, kann es zu einer Verpuffung kommen.
- Versuchen Sie NIEMALS, den Aschekasten zu entfernen, solange die Kohlen heiß sind. Dies könnte zu Verbrennungen führen.

## SICHERHEIT NACH GEBRAUCH

- Lassen Sie den Grill und die Komponenten IMMER vollständig abkühlen, bevor Sie damit umgehen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn mit dem mitgelieferten Deckel abdecken.
- Entfernen Sie die Asche oder die verbrauchten Kohlen NICHT vom Grill, bevor sie nicht vollständig erloschen sind.

# SICHERHEITSHINWEIS

## SICHERES ARBEITEN

### SICHERHEIT NACH GEBRAUCH

- Um die Holzkohle zu löschen, schließen Sie alle Lüftungsöffnungen und schließen Sie den Grilldeckel so lange wie möglich. Wenn sie entfernt werden müssen, geben Sie sie vorsichtig in einen nicht brennbaren Metallbehälter. Tränken Sie die Kohlen und die Asche mit Wasser und lassen Sie sie 24 Stunden lang in dem Metallbehälter, bevor Sie sie entsorgen.
- Halten Sie gelöschte Kohlen und Asche sicher von brennbaren Strukturen und Materialien fern.
- Besprühen Sie die Flächen unter und um den Grill mit Wasser, bis sie vollständig nass sind, um Asche, Kohlen oder Glut zu löschen, die beim Grillen oder Reinigen heruntergefallen sind.
- Bewahren Sie den Grill an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf, wenn er nicht benutzt wird.

# FEHLERBEHEBUNG

## LÖSUNGSGUIDE

### WAS MACHE ICH, WENN BEI MEINER BESTELLUNG TEILE FEHLEN?

Falls bei Ihrer Bestellung ein Teil zu fehlen scheint, wenden Sie sich bitte innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt der Ware an unser freundliches und hilfsbereites Kundenservice-Team.

### WIE REINIGE ICH MEINEN BBQ RÄUCHERGRILL?

Wir empfehlen Ihnen, das Innere Ihres Grills, sobald es sicher ist, mit einer Kombination aus heißem Seifenwasser und Ihrer kostenlosen Drahtbürste zu reinigen. Für den Rahmen verwenden Sie bitte nur ein weiches Tuch und heißes Seifenwasser. Trocknen Sie ihn gründlich ab, bevor Sie ihn mit dem mitgelieferten Deckel abdecken.

### WARUM BLÄTTERT DIE GRILLOBERFLÄCHE AB?

Die maximale brennbare Temperatur des Grills ist 350°C. Wenn Sie diese Temperatur überschreiten, kann der Grill beschädigt werden. Wir empfehlen Holzkohle als Brennstoff, weil die maximale Temperatur für Holzkohle nur 300°C ist.

**FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN  
UNSER KUNDENSERVICE-TEAM.**





# ESPECIFICACIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Esta barbacoa parrilla y ahumador de Jardí es un complemento ideal para cualquier jardín. Tanto si le gusta la barbacoa de vez en cuando como si es un verdadero maestro de la parrilla, esta es la herramienta perfecta para añadir a su equipo de cocina. Gracias a la bandeja de carbón, con 4 alturas ajustables, tendrá la posibilidad de satisfacer las papilas gustativas de cualquier persona.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>MATERIAL:</b>	Acero laminado
<b>DIMENSIONES:</b>	112cm (A) x 124cm (An) x 46cm (D)
<b>TAMAÑO DE LA PARRILLA:</b>	59cm x 43,5cm
<b>PESO:</b>	26.5KG

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

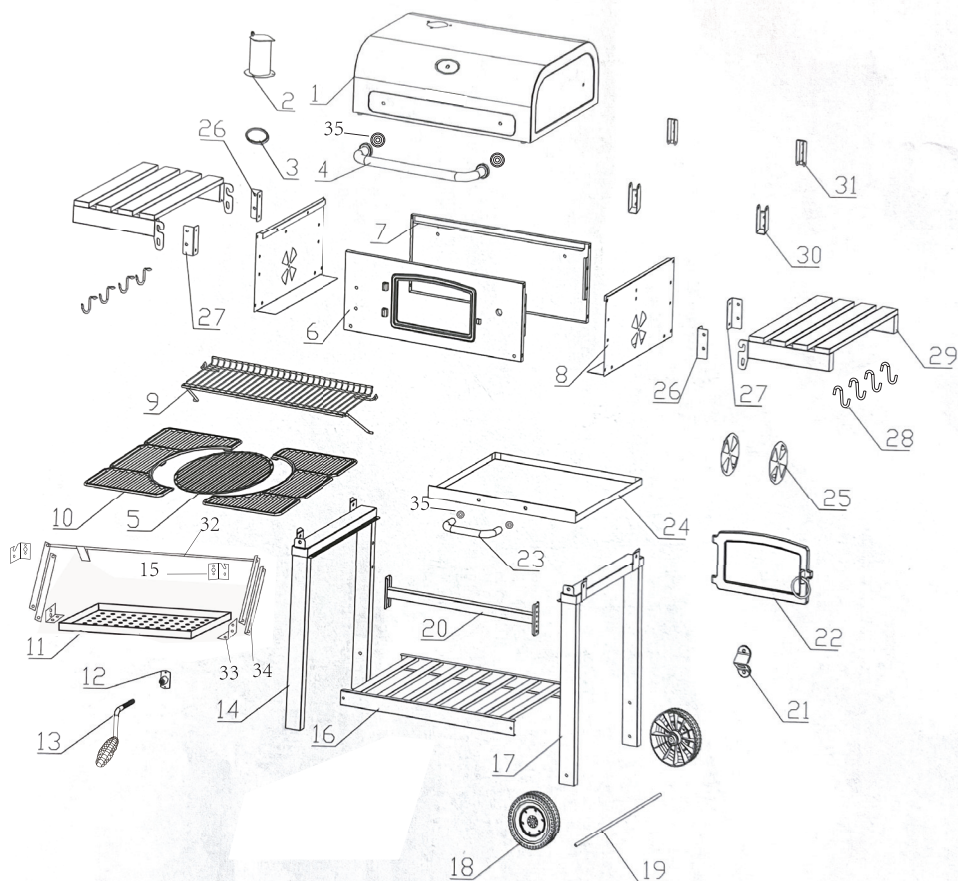
- 4 Bandejas de Carbón de Altura Regulable con Asa
- 2 x Estantes Plegables
- Indicador de Temperatura
- Cepillo de Alambre
- Cubierta Impermeable

## LISTA DE PIEZAS

Cuando desembale por primera vez su barbacoa ahumador, compruebe cada pieza consultando esta lista para asegurarse de que están todas presentes. Si falta alguna, póngase en contacto con nosotros antes del montaje.




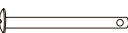


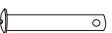
# ESPECIFICACIONES

## LISTA DE PIEZAS



La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

# LISTA DE PIEZAS

# Pieza	Descripción	Cantidad	# Pieza	Descripción	Cantidad
1	Tapa de Parrilla	X 1	25	Ventiladores	X 2
2	Chimenea	X 1	26	Soporte Delantero de la Mesa Auxiliar	X 2
3	Termómetro	X 1	27	Soporte Trasero de la Mesa Auxiliar	X 2
4	Mango de la Tapa de la Parrilla	X 1	28	Gancho	X 8
5	Parrilla de Cocina Circular	X 2	29	Mesa Auxiliar	X 2
6	Panel Delantero	X 1	30	Bisagra de la Tapa Inferior	X 2
7	Panel Trasero	X 1	31	Bisagra de la Tapa Superior	X 2
8	Panel Lateral	X 2	32	Apoyo de Elevación	X 1
9	Estante de Calentamiento	X 1	33	Conector de Apoyo de Elevación	X 2
10	Parrilla	X 2	34	Barra de Elevación	X 2
11	Bandeja de Carbón	X 1	35	Manilla de la Base	X 4
12	Sujeción con Hilos	X 1	E1	M6 X 15MM 	X 55
13	Manivela	X 1	E2	M6 X 35MM 	X 8
14	Montaje de Pierna Izquierda	X 1	E5	M6 	X 15
15	Conector de Barra Elevadora	X2	E7	Perno de Bisagra 	X 2
16	Estante de la Base del Carrito	X1	E8	R Pin 	X 7
17	Montaje de Pierna Derecha	X 1	E9	M6 Medio 	X 8
18	Rueda	X 2	E10	Barra de la Tapa 	X 2
19	Eje	X 2			
20	Soporte Trasero del Carro	X 1			
21	Abrebotellas	X 1			
22	Puerta de Acceso de Carbón	X 1			
23	Manilla de la Bandeja de Cenizas	X 1			
24	Cenicero	X 1			

# CONSEJOS DE SEGURIDAD

## PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

**Por favor, lea las Prácticas de Trabajo Seguras para garantizar la prevención de lesiones o daños en la barbacoa con parrilla y ahumador.**

- Asegúrese de haber leído y comprendido íntegramente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad antes del montaje de este producto.
- Asegúrese de montar y manipular la barbacoa según las instrucciones.
- No utilice este producto para fines distintos a los previstos.

### SEGURIDAD A LA HORA DE COLOCAR LA PARRILLA

- Utilice siempre la barbacoa al aire libre.
- NUNCA utilice la barbacoa en un espacio cerrado o bajo una zona cubierta. El carbón vegetal genera monóxido de carbono y, por lo tanto, debe quemarse siempre en un área bien ventilada.
- NO utilice esta barbacoa a menos de 10' (3m) de cualquier material combustible, incluidos, entre otros, arbustos, árboles, madera o cubiertas de madera tratada, vallas, patios, porches, paredes, vehículos, gasolina, líquido para encendedores o cualquier otro líquido inflamable.
- Utilice esta barbacoa ÚNICAMENTE en una superficie dura, nivelada, incombustible y estable, como el hormigón, que pueda soportar el peso de la barbacoa. NUNCA la utilice sobre madera u otras superficies combustibles.
- NUNCA use esta barbacoa donde niños o mascotas puedan tener contacto con la barbacoa.

### SEGURIDAD A LA HORA DE PREPARAR LA BARBACOA

- Raccomandiamo di usare il carbone perché non supererà la temperatura massima combustibile della griglia. Raccomandiamo solo di usare trucioli di legno per insaporire; sappiate che può essere difficile controllare la temperatura e i danni alla griglia.
- Consigliamo di usare 2-4 kg di carbone in un momento in cui ciò contribuirà a garantire che si possa controllare la temperatura
- Il tempo di grigliata ottimale è di 4-6 ore.
- NO use la barbacoa sin que esté colocado el cenicero.
- NO utilice la barbacoa a menos que esté completamente montada y todas las piezas estén en funcionamiento.

# CONSEJOS DE SEGURIDAD

## ! PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

### SEGURIDAD A LA HORA DE PRENDER EL CARBÓN

- Recomendamos un encendedor de chimenea de carbón para evitar los peligros derivados del líquido encendedor de carbón. Lea y siga SIEMPRE las instrucciones y advertencias del fabricante del encendedor de chimeneas. Si no lo hace, podría sufrir lesiones graves.
- Si utiliza líquido de encendido de carbón, utilice SÓLO líquido de encendido aprobado para encender carbón.
- NUNCA utilice gasolina, alcohol, queroseno o cualquier otro líquido altamente inflamable. El uso de cualquiera de estos productos o de productos similares podría provocar una explosión, que podría llevar a graves lesiones físicas.
- Limpie SIEMPRE cualquier líquido de encendido que se haya derramado antes de prender el carbón.
- Deje SIEMPRE que el líquido de encendido de carbón se consuma completamente antes de cerrar la tapa de la barbacoa. Si no lo hace, los humos podrían quedar atrapados en la barbacoa y provocar un incendio o una explosión al abrir la tapa.
- NUNCA añada líquido encendedor de carbón sobre brasas calientes o templadas. Podrían producirse llamaradas y causar quemaduras.
- Almacene SIEMPRE el líquido encendedor de carbón a una distancia segura de la barbacoa. NO guarde el líquido encendedor ni otros líquidos o materiales inflamables debajo de la barbacoa.

### SEGURIDAD A LA HORA DE USAR LA BARBACOA

- NO utilice la barbacoa en condiciones ventosas.
- NUNCA deje la barbacoa caliente sin supervisión.
- La barbacoa está caliente cuando está en uso. Para evitar quemaduras:
  - NO intente mover la barbacoa mientras esté encendida o aún caliente.
  - Utilice SIEMPRE guantes de protección o guantes de cocina.
  - NO TOQUE las superficies calientes de la parrilla.
- NO lleve ropa suelta ni permita que el pelo entre en contacto con la parrilla.
- NUNCA añada carbón previamente humedecido a las brasas o cenizas calientes o templadas. Podrían producirse llamaradas peligrosas o explosivas y provocar daños corporales.
- TENGA EXTREMA CUIDADO al añadir carbón y/o leña a la parrilla mientras está cocinando, ya que el carbón aún está caliente y puede provocar quemaduras.

# CONSEJOS DE SEGURIDAD

## ! PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

- Abra SIEMPRE la tapa completamente y asegúrela para evitar que se cierre inesperadamente.
- NUNCA coloque más de 3,6 kg (8 lb) en ninguno de los estantes. NO se apoye en ningún estante.
- NUNCA añada agua cuando esté ahumando, ya que el agua caliente puede salpicar las brasas creando una ráfaga de vapor y ceniza caliente.
- Al cocinar a la parrilla, la grasa de los alimentos puede gotear sobre el carbón y provocar un incendio. Si esto ocurre, cierre la tapa y las ventilas para sofocar la llama. NUNCA utilice agua para extinguir un incendio provocado por la grasa.
- Mantenga las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura de la parrilla al abrir la tapa. Cuando las llamas o las brasas calientes topan con una mayor corriente de aire, pueden producirse llamaradas.
- NUNCA intente retirar el cenicero mientras las brasas estén calientes. Hacerlo podría provocar quemaduras.

## SEGURIDAD DESPUÉS DEL USO

- Deje SIEMPRE que la barbacoa y todas sus partes se enfríen completamente antes de manipularlas.
- Asegúrese de que la parrilla se haya enfriado por completo antes de cubrirla con la cubierta suministrada.
- NO retire las cenizas o el carbón usado de la barbacoa hasta que estén completamente apagados.
- Para extinguir el carbón, cierre todas las ventilaciones y cierre la tapa de la barbacoa durante el mayor tiempo posible. Cuando deba retirarlo, colóquelo cuidadosamente en un recipiente metálico incombustible. Impregne los carbones y las cenizas con agua y deje que permanezcan en el recipiente metálico durante 24 horas antes de desecharlos.
- Mantenga los carbones y las cenizas apagados alejados de estructuras y materiales combustibles.
- Rocíe y humedezca las superficies debajo y alrededor de la barbacoa con agua hasta que estén completamente mojadas para extinguir las cenizas, carbones o brasas que puedan haber caído durante la parrillada o la limpieza.
- Guarde la barbacoa en un lugar seco y fuera del alcance de los niños y las mascotas cuando no la utilice.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUÍA DE RESOLUCIÓN

### ¿QUÉ PUEDO HACER SI LE FALTAN PIEZAS A MI PEDIDO?

Si parece faltar alguna pieza en su pedido, por favor, comuníquese con nuestro amable y servicial Equipo de Atención al Cliente en los 7 días posteriores a la recepción de su pedido.

### ¿CÓMO LIMPIO MI BARBACOA?

Le recomendamos que limpie el interior de su barbacoa tan pronto como sea seguro hacerlo utilizando una combinación de agua jabonosa caliente y el cepillo de alambre que le proporcionamos. Para el armazón, utilice sólo un paño suave y agua jabonosa caliente. Asegúrese de secarla bien antes de cubrirla con la cubierta suministrada.

### ¿POR QUÉ SE PELEA LA SUPERFICIE DE LA PARRILLA?

La temperatura máxima de la parrilla es de 350°C. Si se sobrepasa esta temperatura, pueden producirse daños en la parrilla. Recomendamos el uso del carbón como combustible porque el carbón sólo se quemará hasta una temperatura máxima de 300°C

**PARA CUALQUIER OTRO PROBLEMA, POR FAVOR CONTACTE  
CON NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**

# SPECIFICHE

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo barbecue affumicatore Jardì è un'aggiunta ideale per il vostro cortile – non importa se siete appassionati occasionali o veri maestri della griglia – è lo strumento perfetto da aggiungere alle vostre attrezzature di cucina. Con un vassoio del carbone regolabile in 4 differenti altezze, soddisferete senza alcun dubbio le papille gustative di tutta la famiglia e degli amici.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>MATERIALE:</b>	Acciaio Laminato
<b>DIMENSIONI:</b>	112cm (A) x 124cm (L) x 46cm (P)
<b>DIMENSIONI GRIGLIA:</b>	59cm x 43.5cm
<b>PESO:</b>	26.5KG

## ARTICOLI INCLUSI

- Vassoio del Carbone con Maniglia Regolabile in 4 Differenti Altezze
- 2 Ripiani Pieghevoli
- Termometro
- Spazzola Metallica
- Copertura Impermeabile

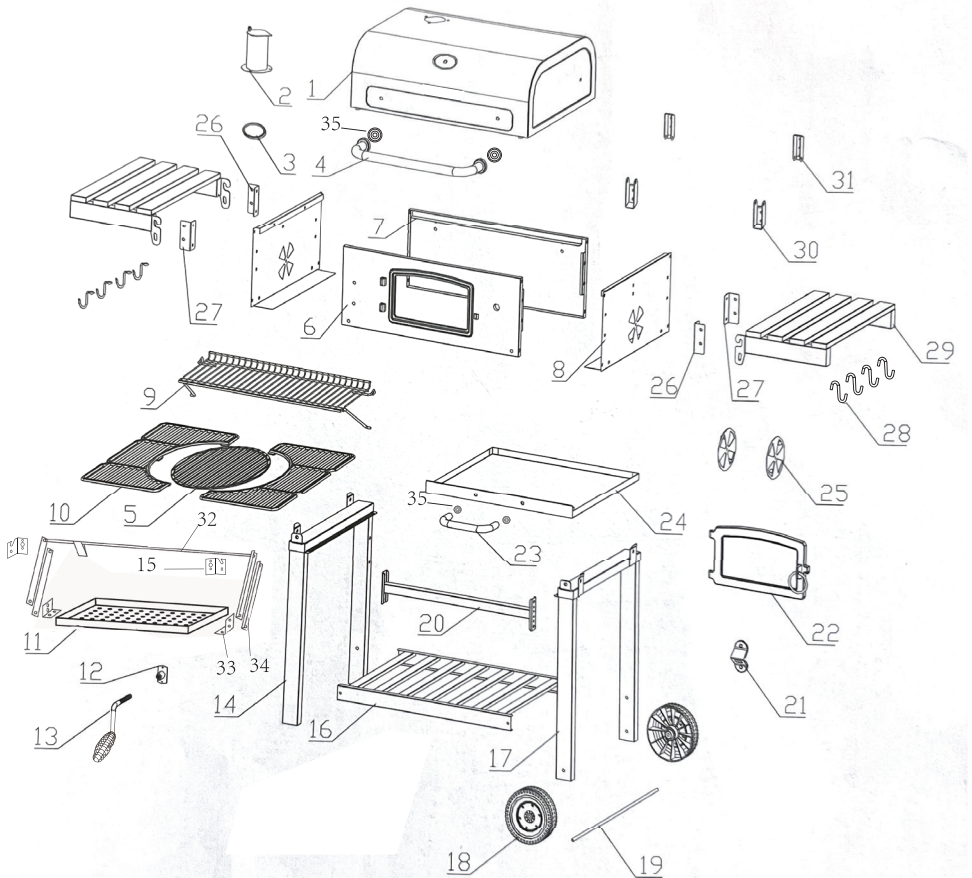
## LISTA DEI PEZZI

Quando disimballerete per la prima volta il vostro barbecue affumicatore, controllate la presenza di ogni pezzo confrontandolo con questa lista per verificare che non manchi nulla. In tal caso, contattateci prima di iniziare ad assemblare.






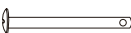


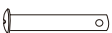
# SPECIFICHE

## LISTA DEI PEZZI



La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

# LISTA DEI PEZZI

# Parte	Descrizione	Quantità	# Parte	Descrizione	Quantità
1	Capo di Griglia	X 1	25	Ventilatori	X 2
2	Camino	X 1	26	Supporto Anteriore del Tavolino	X 2
3	Termometro	X 1	27	Supporto Posteriore del Tavolino	X 2
4	Mango del Tappo della Griglia	X 1	28	Gancio	X 8
5	Griglia di Cucina Circolare	X 2	29	Tavolino	X 2
6	Pannello Anteriore	X 1	30	Cardine del Coperchio Inferiore	X 2
7	Pannello Posteriore	X 1	31	Cardine del Coperchio Superiore	X 2
8	Pannello Laterale	X 2	32	Supporto di Sollevamento	X 1
9	Scaffale di Riscaldamento	X 1	33	Connettore del Supporto di Sollevamento	X 2
10	Griglia	X 2	34	Asta di Sollevamento	X 2
11	Baratto di Carbone	X 1	35	Maniglia di Base	X 4
12	Supporto con Filo	X 1	E1	M6 X 15MM 	X 55
13	Manovella	X 1	E2	M6 X 35MM 	X 8
14	Montaggio della Gamba Sinistra	X 1	E5	M6 	X 15
15	Connettore dell'Asta di Sollevamento	X2	E7	Perno per Cardine 	X 2
16	Mensola della Base del Carrello	X1	E8	R Pin 	X 7
17	Montaggio della Gamba Destra	X 1	E9	M6 Medio 	X 8
18	Ruota	X 2	E10	Pin del Coperchio 	X 2
19	Assale	X 2			
20	Supporto Posteriore del Carro	X 1			
21	Apribottiglie	X 1			
22	Porta d'Accesso al Carbone	X 1			
23	Manila della Portacenere	X 1			
24	Portacenere	X 1			

# AVVISO DI SICUREZZA

## PRASSI DI LAVORO SICURO

**Si prega di leggere attentamente questa sezione per evitare lesioni e garantire l'assenza di danni alla griglia del barbecue affumicatore.**

- Assicurarsi di aver letto attentamente e compreso il manuale di istruzioni e i consigli sulla sicurezza prima di iniziare ad assemblare il prodotto.
- Assicurarsi di montare e maneggiare il barbecue seguendo tali istruzioni.
- Non utilizzare mai questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.

## POSIZIONAMENTO IN SICUREZZA DEL BARBECUE

- Utilizzare sempre questo prodotto all'aperto.
- Non utilizzare MAI il barbecue in uno spazio chiuso o sotto una zona coperta. La carbonella produce monossido di carbonio e quindi deve essere sempre bruciata in un'area dotata di ottima ventilazione.
- NON utilizzare questo barbecue a meno di 3 metri di qualsiasi materiale combustibile, inclusi arbusti, alberi, legno o legno trattato, recinzioni, patii, portici, muri, veicoli, benzina, gas per accendini o qualsiasi altro liquido infiammabile.
- Installare il barbecue SOLO su una superficie dura, piana, non combustibile e perfettamente stabile, come per esempio il cemento, in grado di sostenere il peso del barbecue stesso. Non utilizzare MAI su legno o su altre superfici combustibili.
- Non utilizzare MAI in luoghi dove i bambini o gli animali domestici possano entrare in contatto con il barbecue acceso.

## PREPARAZIONE IN SICUREZZA DEL BARBECUE

- Raccomandiamo di usare il carbone perché non supererà la temperatura massima combustibile della griglia. Raccomandiamo solo di usare trucioli di legno per insaporire; sappiate che può essere difficile controllare la temperatura e i danni alla griglia.
- Consigliamo di usare 2-4 kg di carbone in un momento in cui ciò contribuirà a garantire che si possa controllare la temperatura
- Il tempo di grigliata ottimale è di 4-6 ore.
- NON utilizzare il barbecue senza il relativo cassetto per la cenere.
- NON utilizzare il barbecue se non è stato completamente assemblato e se tutte le parti non sono in perfetto stato di funzionamento.

# AVVISO DI SICUREZZA

## PRASSI DI LAVORO SICURO

### ACCENSIONE IN SICUREZZA DELLA CARBONELLA

- Raccomandiamo di utilizzare un liquido di avviamento per carbonella, in modo da evitare i pericoli del contatto con liquidi infiammabili. Leggere e seguire SEMPRE le istruzioni e le avvertenze del produttore, per evitare il verificarsi di gravi lesioni.
- Se si utilizza un liquido di avviamento della carbonella, utilizzarlo SOLO nel caso sia approvato e verificato per l'accensione del carbone.
- Non utilizzare MAI benzina, alcool, cherosene o qualsiasi altro liquido altamente infiammabile. L'uso di uno di questi prodotti o di prodotti simili potrebbe causare un'esplosione, e potrebbe causare gravi lesioni.
- Pulire SEMPRE qualsiasi perdita del liquido di avviamento prima di accendere la carbonella.
- Lasciar bruciare il liquido di avviamento COMPLETAMENTE prima di chiudere il coperchio del barbecue. In caso contrario, i fumi potrebbero rimanere intrappolati nel barbecue e provocare un incendio o un'esplosione quando il coperchio verrà aperto.
- Non aggiungere MAI il liquido di avviamento ai carboni ardenti o caldi. Potrebbero verificarsi delle fiammate improvvise, causa di eventuali ustioni.
- Conservare SEMPRE il liquido di avviamento in modo sicuro e lontano dal barbecue. NON conservare il liquido di avviamento o altri liquidi o materiali infiammabili sotto il barbecue.

### SICUREZZA NELL'USO DELLA BARBECUE

- NON utilizzare il barbecue se sono presenti condizioni atmosferiche ventose.
- Non lasciare MAI incustodito un barbecue ancora caldo.
- Il barbecue è caldo quando è in uso. Per evitare bruciate:
  - o NON tentare di spostarlo mentre è acceso o ancora caldo.
  - o Indossare SEMPRE guanti protettivi o guanti da forno.
  - o NON TOCCARE le superfici calde del barbecue.
- NON indossare abiti larghi e non permettere ai capelli di entrare in contatto con il barbecue.
- Non aggiungere MAI carbone precedentemente imbevuto di liquido ai carboni ardenti o alla cenere. Potrebbero verificarsi fiammate pericolose, o esplosioni, con conseguenti danni fisici.

# AVVISO DI SICUREZZA

## PRASSI DI LAVORO SICURO

- PRESTARE ESTREMA ATTENZIONE quando si aggiunge carbone e/o legna al barbecue durante la cottura, poiché il carbone è ancora caldo e può causare ustioni.
- Aprire SEMPRE il coperchio per completo e fissarlo per evitare una chiusura improvvisa e indesiderata.
- Non andare MAI oltre i 3,6 kg di peso su nessuno dei ripiani. NON appoggiarsi a nessun ripiano.
- Non aggiungere MAI acqua durante l'affumicatura: l'acqua calda potrebbe schizzare sui carboni, creando uno scoppio di vapore e cenere calda.
- Quando si griglia, il grasso del cibo può gocciolare sulla carbonella e causare un incendio da grasso. Se dovesse accadere, chiudere il coperchio e le prese d'aria per soffocare la fiamma. Non utilizzare MAI acqua per spegnere un incendio di questo genere.
- Tenere le mani, il viso e il corpo a distanza di sicurezza dal barbecue quando si apre il coperchio. Quando le fiamme o i carboni ardenti hanno a disposizione un maggiore flusso d'aria, possono verificarsi delle fiammate.

## SICUREZZA DOPO L'UTILIZZO

- Non cercare MAI di rimuovere il cassetto della cenere mentre i carboni sono ancora caldi. Tale azione potrebbe causare ustioni.
- Lasciare SEMPRE raffreddare completamente il barbecue e tutti i componenti prima di maneggiarli.
- Assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di chiuderlo con l'apposito coperchio.
- NON rimuovere la cenere o il carbone utilizzato all'interno del barbecue finché non sono completamente spenti e freddi.
- Per spegnere la brace, chiudere tutte le bocchette e il coperchio del barbecue il più a lungo possibile. Quando sarà necessario rimuoverle, trasferirle con cura in un contenitore di metallo non combustibile. Riempire con acqua e lasciare carbone e cenere nel contenitore di metallo per 24 ore, prima di smaltirli.
- Tenere le braci e la cenere spente lontane da strutture e materiali combustibili.

# AVVISO DI SICUREZZA

## PRASSI DI LAVORO SICURO

### SICUREZZA DOPO L'UTILIZZO

- Spruzzare o bagnare con acqua le superfici sotto e intorno al barbecue, fino a quando non saranno completamente bagnate, in modo da estinguere qualsiasi traccia di cenere, carbone o brace eventualmente cadute durante la cottura o la pulizia.
- Quando non viene utilizzato, conservare il barbecue in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## GUIDA DI RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### COSA DEVO FARE SE MANCANO DEI PEZZI AL MIO ORDINE?

Si parece faltar alguna pieza en su pedido, por favor, comuníquese con nuestro amable y servicial Equipo de Atención al Cliente en los 7 días posteriores a la recepción de su pedido.

### COME FACCIÒ A PULIRE IL MIO BARBECUE AFFUMICATORE?

Vi raccomandiamo di pulire l'interno del vostro barbecue, non appena è sicuro farlo, con una combinazione di acqua calda e sapone, utilizzando la spazzola metallica fornita in omaggio. Per il telaio, utilizzate solo un panno morbido con acqua calda e sapone. Assicuratevi di asciugarlo bene prima di proteggerlo con la sua copertura impermeabile.

### PERCHÉ LA SUPERFICIE DEL GRILL SI PEELING?

La temperatura massima combustibile della griglia è di 350°C. Se questa temperatura è superata il danno può verificarsi alla griglia. Raccomandiamo l'uso di carbone come combustibile perché il carbone brucia solo a una temperatura massima di 300°C.

**PER QUALSIASI ALTRA PROBLEMATICHE, SI PREGA DI CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI.**

# SPECIFICATIE

## PRODUCT OMSCHRIJVING

Deze Jardi BBQ Smoker Grill is een ideale aanvulling op elke tuin - of je nu een occasionele BBQ-liefhebber bent of een echte grillmeester - dit de ultieme toevoeging aan uw kookomgeving. De kolenbak kan in 6 verschillende hoogtes ingesteld worden zodat je er zeker van kunt zijn dat je ieders smaakpapillen kunt bevredigen.

## PRODUCTSPECIFICATIES

<b>MATERIAAL:</b>	Staal
<b>AFMETINGEN:</b>	112cm (H) x 124cm (W) x 46cm (D)
<b>AFMETINGEN GRILL:</b>	59cm x 43.5cm
<b>GEWICHT:</b>	26.5KG

## PRODUCTKENMERKEN

- Kolenbak in 4 Hoogtes Verstelbaar en Met Handvat
- 2 x Inklapbare Planken
- Temperatuurmeter
- Staalborstel
- Waterdichte Hoes

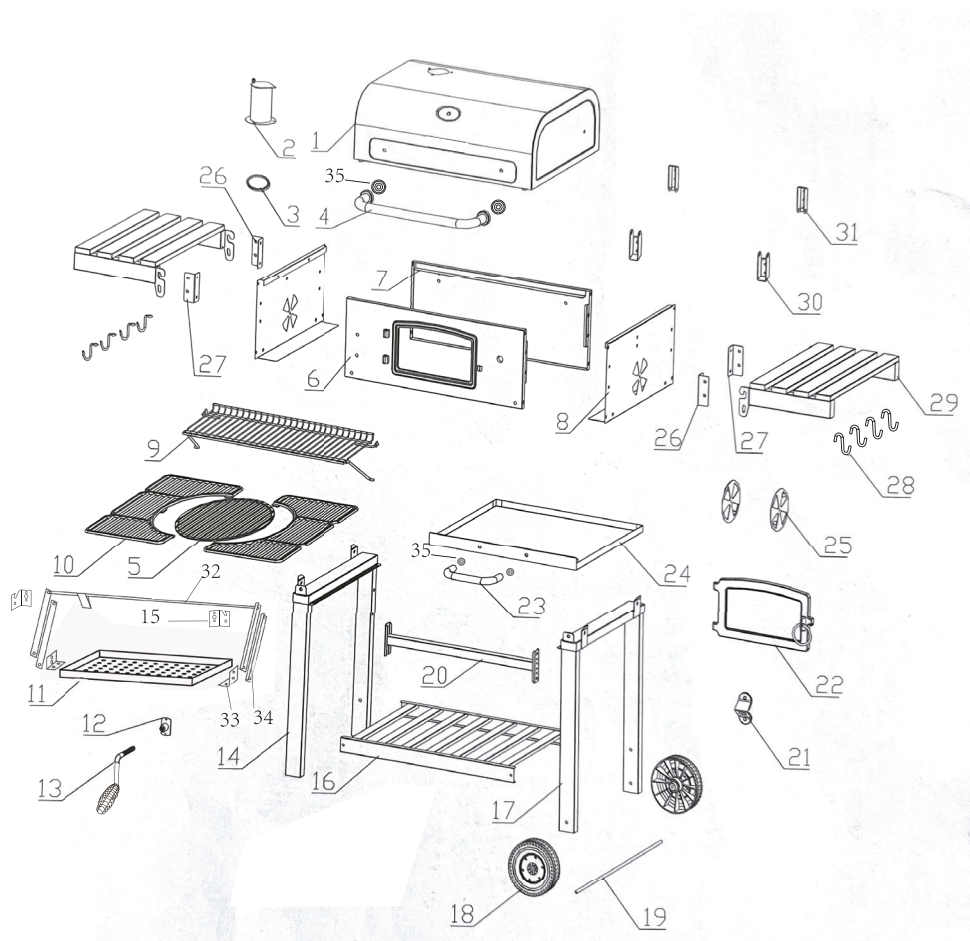
## ONDERDELEN LIJST

Controleer wanneer je de BBQ Smoker Grill voor het eerst uitpakt aan de hand van deze lijst of alle onderdelen aanwezig zijn. Neem wanneer er iets ontbreekt voordat je het product in elkaar zet contact met ons op.




# SPECIFICATIE

## ONDERDELEN LIJST



De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product.

# ONDERDELEN LIJST

Nr. onderdeel	Omschrijving	Hoeveelheid	Nr. onderdeel	Omschrijving	Hoeveelheid
1	Grill Deksel	X 1	25	Openingen	X 2
2	Schoorsteen	X 1	26	Bijzettafel Voorbeugel	X 2
3	Thermometer	X 1	27	Bijzettafel Achterbeugel	X 2
4	Grill Deksel handvat	X 1	28	Haak	X 8
5	Cirkel Kook Grill	X 2	29	Zijkant van tafel	X 2
6	Voor Paneel	X 1	30	Onderste deksel scharnier	X 2
7	Achter Paneel	X 1	31	Bovenste deksel scharnier	X 2
8	Zij Paneel	X 2	32	Hefveer	X 1
9	Grille de réchaud	X 1	33	Hefstang Connector	X 2
10	Kook Grill	X 2	34	Ophef roede	X 2
11	Houtskool Tray	X 1	35	Handvat Basis	X 4
12	Mount met schroefdraad	X 1	E1	M6 X 15MM 	X 55
13	Zwengel handvat	X 1	E2	M6 X 35MM 	X 8
14	Linker Been Asamblage	X 1	E5	M6 	X 15
15	Hefstang Connector	X2	E7	Scharnierbout 	X 2
16	Cart Basis Plank	X1	E8	R Speld 	X 7
17	Montage van het rechterbeen	X 1	E9	M6 Medium 	X 8
18	Wiel	X 2	E10	Deksel speld 	X 2
19	As	X 2			
20	Achterste kar beugel	X 1			
21	Flessen opener	X 1			
22	HoutskoolToegangsdeur	X 1			
23	Asbak Handvat	X 1			
24	As bak	X 1			

# VEILIGHEIDSADVIES

## VEILIG GEBRUIK

Lees a.u.b. de Veiligheidsinstructies door om letsel of schade aan de BBQ smoker grill te voorkomen.

- Zorg ervoor dat je voordat je dit product in elkaar zet de gebruiksaanwijzing en het veiligheidsadvies volledig gelezen en begrepen hebt.
- Zorg ervoor dat de grill volgens deze instructies gehanteerd en gemonteerd wordt.
- Gebruik dit product niet voor iets anders dan waarvoor deze bedoeld is.

## VEILIG PLAATSEN VAN DE BBQ

- Gebruik de barbecue altijd buiten.
- Gebruik de barbecue NOOIT in een afgesloten ruimte of onder een overdekte ruimte. Houtskool creëert koolmonoxide en moet daarom altijd in een goed geventileerde ruimte worden verbrand.
- Gebruik deze barbecue NIET binnen 3m van brandbaar materiaal, inclusief maar niet beperkt tot struikgewas, bomen, houten of behandelde houten terrassen, hekken, patio's, veranda's, muren, voertuigen, benzine, aanstekervloeistof of andere brandbare vloeistof.
- Gebruik deze barbecue ALLEEN op een harde, vlakke, niet-brandbare, stabiele ondergrond, zoals beton dat het gewicht van de barbecue kan dragen. NOOIT gebruiken op hout of andere brandbare oppervlakken.
- Gebruik deze barbecue NOOIT in de buurt van kinderen of huisdieren.

## VEILIGE VOORBEREIDING VAN DE BARBECUE

- Wij raden het gebruik van houtskool aan, omdat dit de maximale brandbare temperatuur voor de grill niet zal overschrijden. Wij raden aan alleen houtsnippers te gebruiken voor het aromatiseren; houd er rekening mee dat het moeilijk kan zijn de temperatuur te beheersen en dat er schade aan de grill kan ontstaan
- Wij raden u aan 2-4 kg houtskool per keer te gebruiken, zodat u de temperatuur onder controle kunt houden.
- De optimale grilltijd is 4 - 6 uur.
- Gebruik de barbecue NIET wanneer de asbak niet op zijn plaats zit.
- Gebruik deze barbecue NIET tenzij deze volledig in elkaar gezet in en alle onderdelen in goede staat verkeren.

# VEILIGHEIDSADVIES

## VEILIG GEBRUIK

### VEILIG AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL

- We raden een houtskoolstarter aan om de gevaren van houtskoolstartvloeistof te vermijden. Lees en volg **ALTIJD** de instructies en waarschuwingen van de fabrikant van de houtskoolstarter. Wanneer je dit niet doet kan dit leiden tot ernstig letsel.
- Gebruik bij het gebruik van houtskoolstartvloeistof **ALLEEN** startvloeistof die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool
- Gebruik **NOOIT** benzine, alcohol, kerosine of een andere licht ontvlambare vloeistof. Het gebruik van één van deze of soortgelijke producten kan een explosie veroorzaken, met mogelijk ernstig lichamelijk letsel tot gevolg.
- Ruim gemorste startvloeistof **ALTIJD** op voordat je houtskool aansteekt.
- Laat houtskoolstartvloeistof **ALTIJD** volledig opbranden voordat je het deksel van de barbecue sluit. Wanneer je dit niet doet kunnen er dampen in de barbecue terechtkomen en dit kan resulteren in een plotselinge brand of explosie wanneer het deksel wordt geopend.
- Voeg **NOOIT** houtskoolstartvloeistof toe aan hete of warme kolen. Opflakkingen kunnen optreden en brandwonden veroorzaken.
- Bewaar houtskoolstartvloeistof **ALTIJD** op veilige afstand van de barbecue. Bewaar **GEEN** startvloeistof of andere brandbare vloeistoffen of materialen onder de barbecue.

### VEILIG GEBRUIK VAN DE BARBECUE

- Gebruik de barbecue **NIET** in winderige omstandigheden.
- Laat een hete barbecue **NOOIT** onbeheerd achter.
- De barbecue wordt heet tijdens gebruik. Om brandwonden te voorkomen:
  - o Probeer de barbecue **NIET** te verplaatsen terwijl deze brandt of nog heet is.
  - o Draag **ALTIJD** beschermende handschoenen of ovenwanten.
  - o **RAAK** hete oppervlakken van de barbecue **NIET** aan.

# VEILIGHEIDSADVIES

## VEILIG GEBRUIK

- Draag GEEN losse kleding en laat GEEN haar in contact komen met de barbecue.
- Voeg NOOIT vooraf bewerkte houtskool toe aan hete of warme kolen of as. Gevaarlijke of explosieve opflakkingen kunnen optreden en lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
- WEES UITERST VOORZICHTIG wanneer je houtskool en/of hout aan de barbecue toevoegt tijdens het koken, aangezien houtskool nog steeds heet is en brandwonden kan veroorzaken.
- Open het deksel ALTIJD volledig en vergrendel het om onverwacht sluiten te voorkomen.
- Plaats NOOIT meer dan 3,6 kg op één van de planken. Leun NIET op een plank.
- Voeg NOOIT water toe tijdens het roken, aangezien er heet water op de kolen kan spatten waardoor stoom en hete as kunnen ontsnappen.
- Tijdens het grillen kan vet van voedsel op de houtskool druppelen en brand veroorzaken. Sluit wanneer dit gebeurt het deksel en de ventilatieopeningen om de vlam te verstikken. Gebruik NOOIT water om een brand te blussen.
- Houd handen, gezicht en lichaam op veilige afstand van de barbecue bij het openen van het deksel. Opflakkingen kunnen optreden wanneer vlammen of hete kolen te maken krijgen met een verhoogde luchtstroom.
- Probeer NOOIT de aslade te verwijderen terwijl de kolen heet zijn. Dit kan brandwonden veroorzaken.

## VEILIGHEID NA GEBRUIK

- Laat de barbecue en de onderdelen ALTIJD volledig afkoelen voordat je ze aanraakt.
- Zorg ervoor dat de barbecue volledig is afgekoeld voordat je deze afdekt met de meegeleverde hoes.
- Verwijder as of gebruikte kolen NIET van de barbecue voordat ze volledig gedoofd zijn.
- Sluit om houtskool te doven alle ventilatieopeningen en sluit het deksel van de barbecue zo lang mogelijk. Plaats vervolgens het houtskool voorzichtig in een onbrandbare metalen container. Bestrooi kolen en as met water en laat ze 24 uur in de metalen container staan voordat je ze weggooit.

# VEILIGHEIDSADVIES

## VEILIG GEBRUIK

- Houd gedoofte kolen en as op veilige afstand van brandbare constructies en materialen.
- Spuit of overgiet de oppervlakken onder en rond de barbecue met water tot ze volledig nat zijn om as, kolen of sintels te doven die tijdens het grillen of schoonmaken kunnen zijn gevallen.
- Bewaar de barbecue wanneer deze niet in gebruik is op een droge plaats buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

# PROBLEMEN OPLOSSEN

## OPLOSSINGEN

### WAT MOET IK DOEN ALS ER ONDERDELEN VAN MIJN BESTELLING ONTBREKEN?

Neem als er een onderdeel lijkt te ontbreken in je bestelling binnen 7 dagen na ontvangst contact op met onze vriendelijke en behulpzame klantenservice.

### HOE MAAK IK MIJN BBQ SMOKER GRILL SCHOON?

We raden aan om de binnenkant van je barbecue zo snel mogelijk schoon te maken met een combinatie van heet zeepsop en de gratis staalborstel. Gebruik voor het frame alleen een zachte doek en warm zeepsop. Zorg ervoor dat je de barbecue goed afdroogt voordat je deze afdekt met de meegeleverde hoes.

### WAAROM SCHILFERT HET GRILLOPPERVLAK?

De maximale brandbare temperatuur van de grill is 350°C. Als deze temperatuur wordt overschreden dan kan er schade aan de grill ontstaan. Wij adviseren het gebruik van houtskool als brandstof omdat houtskool slechts brandt tot een maximale temperatuur van 300°C

**NEEM VOOR ALLE OVERIGE VRAGEN CONTACT OP MET ONZE KLANTENSERVICE.**



# SPECIFIKATION

## PRODUKTBESKRIVNING

Denna rökgrill och BBQ från Jardi är ett utmärkt komplement till alla utomhuskök och trädgårdar - oavsett om du är en nybliven grillentusiast eller en riktig grillmästare är denna grill det ultimata verktyget i din samling. Kolbrickan kan justeras till 4 olika höjder så att du kan vara säker på perfekta resultat oavsett vad du lagar.

## PRODUKTSPECIFIKATIONER

<b>MATERIAL:</b>	Valsat stål
<b>DIMENSIONER:</b>	112 cm (H) x 124 cm (B) x 46 cm (D)
<b>GRILLENS STORLEK:</b>	59 cm x 43,5 cm
<b>VIKT:</b>	26.5KG

## PRODUKTEGENSKAPER

- Kolbricka Med Handtag Som Kan Justeras Till 4 Olika Höjder
- 2 x Upp- och Nedfällbara Hyllor
- Temperaturmätare
- Stålbörste
- Vattentätt Skydd

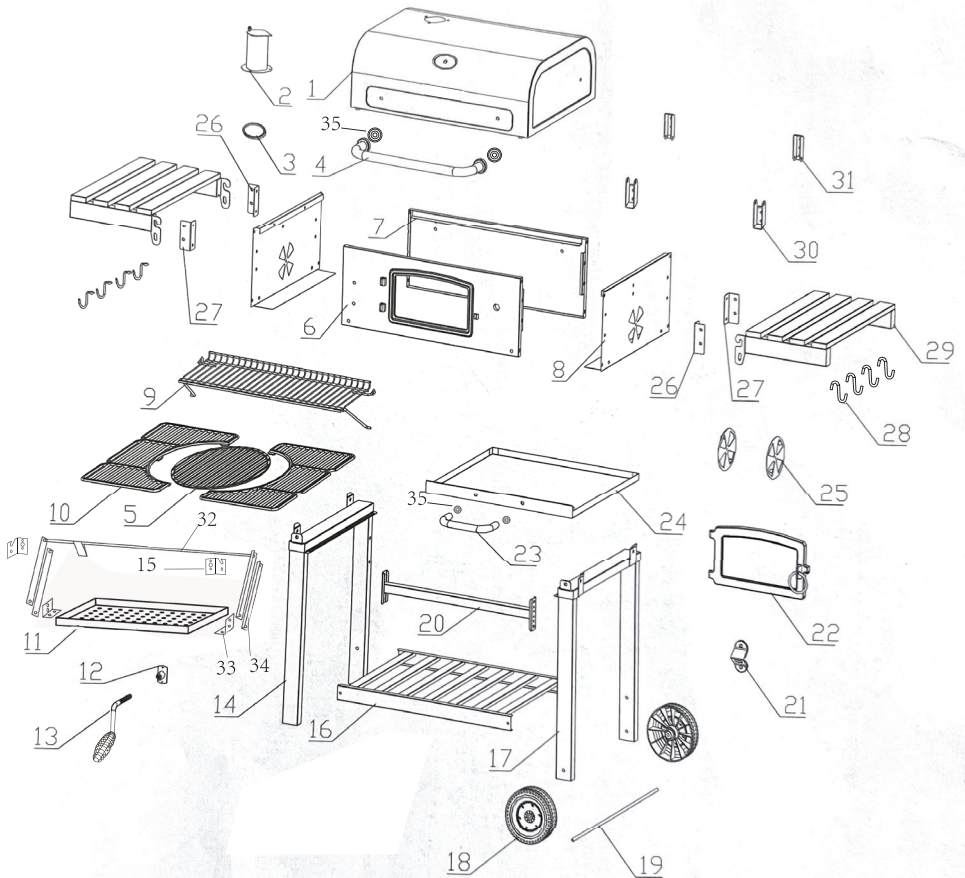
## LISTA ÖVER DELAR

När du packar upp din grill bör du kontrollera att alla delar i listan nedan är inkluderade i din leverans. Var god kontakta oss innan du påbörjar monteringen om något saknas.



# SPECIFIKATIONER

## LISTA ÖVER DELAR



Monster Group UK Limiteds ansvar begränsas endast till produktens kommersiella värde.

# LISTA ÖVER DELAR

Del Nr.	Beskrivning	Antal	Del Nr.	Beskrivning	Antal
1	Grillock	X 1	25	Ventiler	X 2
2	Skortsten	X 1	26	Sidobords Främre Fäste	X 2
3	Termometer	X 1	27	Sidobords Bakre Fäste	X 2
4	Handtag för Grillock	X 1	28	Krok	X 8
5	Rund Tillagningsgrill	X 2	29	Sidobord	X 2
6	Frontpanel	X 1	30	Nedre Lockgångjärn	X 2
7	BakPanel	X 1	31	Övre Lockgångjärn	X 2
8	SidoPanel	X 2	32	Lyftstativ	X 1
9	Värmehylla	X 1	33	Lyftstångskoppling	X 2
10	Tillagningsgrill	X 2	34	Lyftstång	X 2
11	Kolbricka	X 1	35	Handtagsbas	X 4
12	Gångat Fäste	X 1	E1	M6 X 15MM 	X 55
13	Vevhandtag	X 1	E2	M6 X 35MM 	X 8
14	Vänster Benenhet	X 1	E5	M6 	X 15
15	Lyftstångskoppling	X2	E7	Gångjärnsbult 	X 2
16	Bashylla för Vagn	X1	E8	R-Stift 	X 7
17	Höger Benenhet	X 1	E9	M6 Medium 	X 8
18	Hjul	X 2	E10	Lock-Stift 	X 2
19	Axel	X 2			
20	Bakre Vagnsstag	X 1			
21	Kapsylöppnare	X 1			
22	Dörr för Åtkomst till Kol	X 1			
23	Kolbrickans Handtag	X 1			
24	Askfat	X 1			

# SÄKERHETSANVISNINGAR

## SÄKER PRAXIS

Läs noga igenom säkerhetsanvisningarna för att undvika kroppsliga skador eller skadad produkt.

- Se till att du har läst och förstått bruksanvisningen och säkerhetsanvisningarna innan du monterar produkten.
- Se till att grillen hanteras och monteras enligt dessa anvisningar.
- Använd inte produkten för något annat än det avsedda ändamålet.

## SÄKERHET VID PLACERING AV GRILLEN

- Använd alltid grillen utomhus.
- Använd ALDRIG grillen i ett slutet utrymme eller under ett täckt område. Kol skapar kolmonoxid och bör därför alltid brännas i ett välventilerat utrymme.
- Använd INTE grillen inom 3 meter från brännbart material, inklusive men inte begränsat till buskar, träd, trätesseracter, staket, trägolv, verandor, väggar, fordon, bensin, tändvätska eller andra lättantändliga vätskor.
- Använd ENDAST grillen på en hård, jämn, eldsäker och stabil yta (t.ex. betong), som kan tåla grillens vikt. Använd ALDRIG grillen på trä eller andra brännbara ytor.
- Använd ALDRIG grillen där barn eller husdjur kan komma i kontakt med grillen.

## FÖRBEREDANDE SÄKERHET

- Använd ENDAST grillen när askbrickan sitter på plats.
- Använd ENDAST grillen om den är fullständigt monterad och alla delar är i gott skick.
- Vi rekommenderar att du använder träkol eftersom detta inte kommer att överskrida den maximala brännbara temperaturen för grillen. Vi rekommenderar att du endast använder träflis för smaksättning; tänk på att det kan vara svårt att kontrollera temperaturen och skador kan uppstå på grillen.
- Vi rekommenderar att du använder 2-4 kg träkol åt gången eftersom det hjälper dig att kontrollera temperaturen.
- Den optimala grilltiden är 4 - 6 timmar.

# SÄKERHETSANVISNINGAR

## SÄKER PRAXIS

### FÖRBEREDANDE SÄKERHET

- Vi rekommenderar användning av skorstenständare för att undvika farorna med tändvätskor. Läs och följ ALLTID tillverkarens anvisningar och varningar för skorstenständaren. Försummelse av detta kan leda till allvarliga skador.
- Om du använder tändvätska för träkol, använd ENDAST tändvätska som är framställd för att tända träkol.
- Använd ALDRIG bensen, alkohol, fotogen eller någon annan lättantändlig vätska. Användning av någon av dessa eller liknande produkter kan orsaka en explosion, vilket kan leda till allvarliga skador.
- Rengör ALLTID eventuellt spill av tändvätska innan du tänder kolet.
- Låt alltid tändvätskan brinna av helt innan du stänger grilllocket. Om du inte gör det kan rökgaserna stanna kvar i grillen, vilket kan leda till en brand eller explosion när locket öppnas.
- Tillsätt ALDRIG tändvätska till heta eller varma kol. Det kan resultera i flammor och orsaka brännskador.
- Förvara ALLTID tändvätskan på en säker plats borta från grillen. Förvara INTE tändvätskan eller andra lättantändliga vätskor/material under grillen.

### SÄKERHET VID ANVÄNDNING AV GRILLEN

- Använd INTE grillen i blåsiga förhållanden.
- Lämna ALDRIG en varm grill obevakad.
- Grillen är varm när den används. För att undvika brännskador:
  - o Försök INTE flytta grillen när den är tänd eller fortfarande varm.
  - o Använd ALLTID skyddshandskar eller grytvantar.
  - o RÖR INTE de heta grillytorna.
- Bär INTE lösa kläder och låt inte håret komma i kontakt med grillen.

# SÄKERHETSANVISNINGAR

## SÄKER PRAXIS

- Tillsätt ALDRIG snabbkol (förberedda med antändningsvätska) till hett eller varmt kol eller aska. Farliga och explosiva flammor kan uppstå och leda till brännskador.
- VAR EXTREMT FÖRSIKTIG när du tillsätter kol och/eller ved till grillen under tillagning, eftersom kolet fortfarande är varmt och kan orsaka brännskador.
- Öppna alltid locket helt och hållet och säkra det för att förhindra oväntad stängning.
- Placera ALDRIG mer än 3,6 kg på någon av hyllorna. Luta dig INTE mot någon hylla.
- Tillsätt ALDRIG vatten när du grillar, eftersom varmt vatten kan stänka på kolen och skapa ånga och het aska.
- När du grillar kan fett från maten droppa på kolet och orsaka en fettbrand. Om detta händer stänger du locket och luftventilerna för att kväva lågan. Använd ALDRIG vatten för att släcka en fettbrand.
- Håll händer, ansikte och kropp på ett säkert avstånd från grillen när du öppnar locket. Det kan uppstå eldsvådor när flammor eller heta kol möter ett ökat luftflöde.
- Försök ALDRIG att avlägsna askbrickan när kolen är heta. Det kan orsaka brännskador.

## SÄKERHET VID ANVÄNDNING AV GRILLEN

- Låt ALLTID grillen och dess komponenter svalna helt innan du hanterar dem.
- Se till att grillen har svalnat helt innan du täcker den med det grillens lock.
- Ta INTE bort aska eller förbrukat kol från grillen förrän det är helt släckt och kallt.
- För att släcka kolet stänger du alla ventiler och stänger grilllocket så länge som möjligt. När de måste tas avlägsnas, lägg dem försiktigt i en metallbehållare som inte kan antändas. Mätta kol och aska med vatten och låt dem ligga kvar i metallbehållaren i 24 timmar innan de kasseras.
- Förvara släckt kol och aska på säkert avstånd från brännbara konstruktioner och material.

# SÄKERHETSANVISNINGAR

## SÄKER PRAXIS

### SÄKERHET VID ANVÄNDNING AV GRILLEN

- Spraya eller spruta vatten på ytorna under och runt grillen tills de är helt blöta för att släcka eventuell aska, kol eller glöd som kan ha fallit ner under grillningen eller rengöringen.
- Förvara grillen på ett torrt ställe utom räckhåll för barn och husdjur när den inte används.

## FELSÖKNING

### GUIDE FÖR PROBLEMLÖSNINGAR

#### VAD GÖR JAG OM DET SAKNAS DELAR I MIN BESTÄLLNING?

Om det verkar saknas delar i din beställning, kontakta vår trevliga och hjälpsamma kundtjänst inom 7 dagar efter leverans.

#### HUR RENGÖR JAG MIN BBQ RÖKGRILL?

Vi rekommenderar att du rengör insidan av grillen så snart det är säkert att göra detta med en kombination av varmt tvålsvatten och stålborsten som inkluderas i din beställning. För ramen använder du endast en mjuk trasa och varmt tvålsvatten. Se till att torka den ordentligt innan du täcker den med det medföljande skyddet.

#### VARFÖR FLAGNAR GRILLYTAN?

Grillens maximala brännbara temperatur är 350°C. Om denna temperatur överskrids kan skador uppstå på grillen. Vi rekommenderar användning av träkol som bränsle eftersom träkol endast brinner till en maximal temperatur på 300°C.

**VÄNLIGEN KONTAKTA VÅR KUNDTJÄNST VID YTTERLIGARE FRÅGOR.**

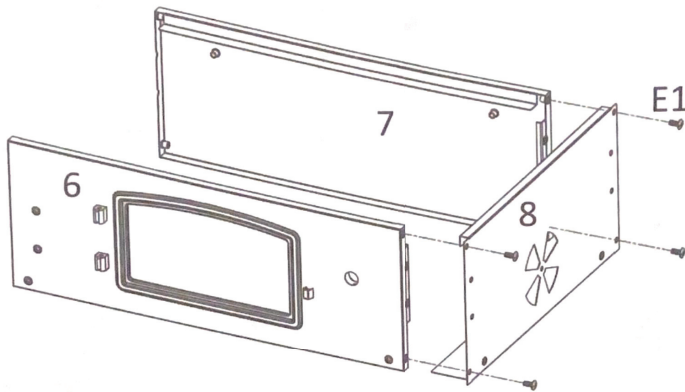
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

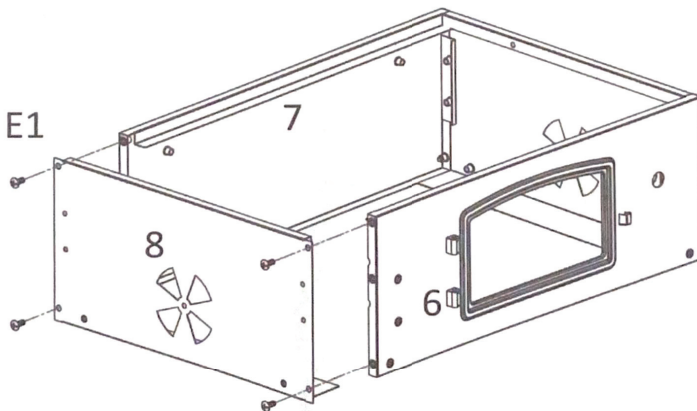
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

1



6	X1
7	X1
8	X1
E1	X4

2



8	X1
E1	X4

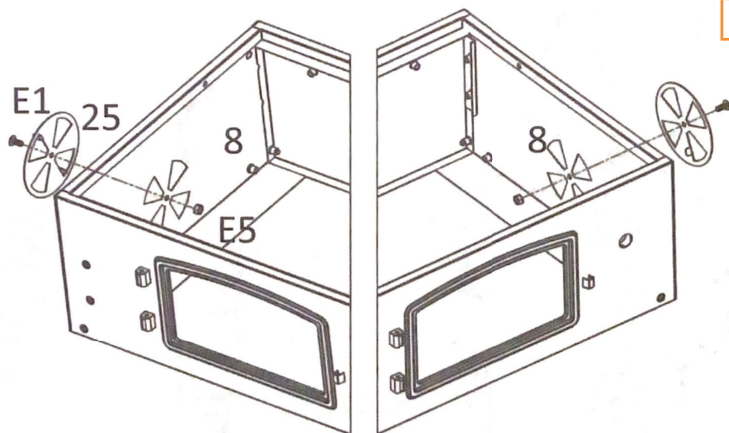
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

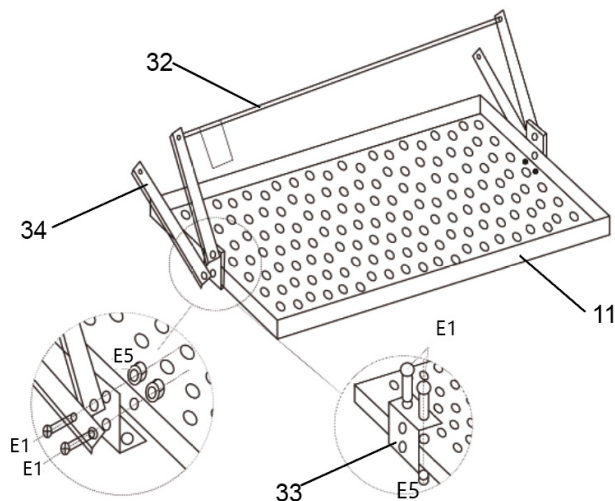
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

3



25	X 2
E1	X 2
E5	X 2

4



11	X 1
32	X 1
33	X 2
34	X 2
E1	X 8
E5	X 8



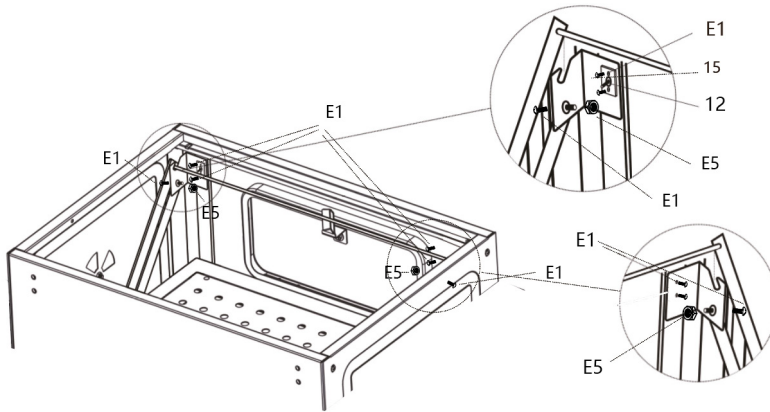
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

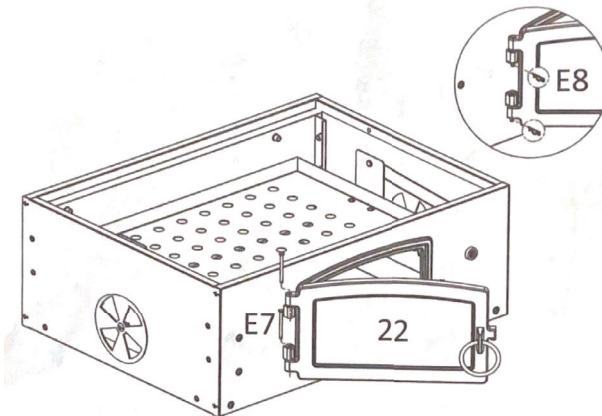
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

5



12	X 2
15	X 2
E1	X 4
E5	X 2

6



22	X 1
E7	X 1
E8	X 2

# USER GUIDE

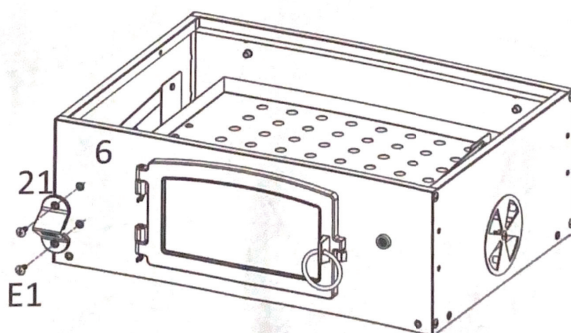
MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

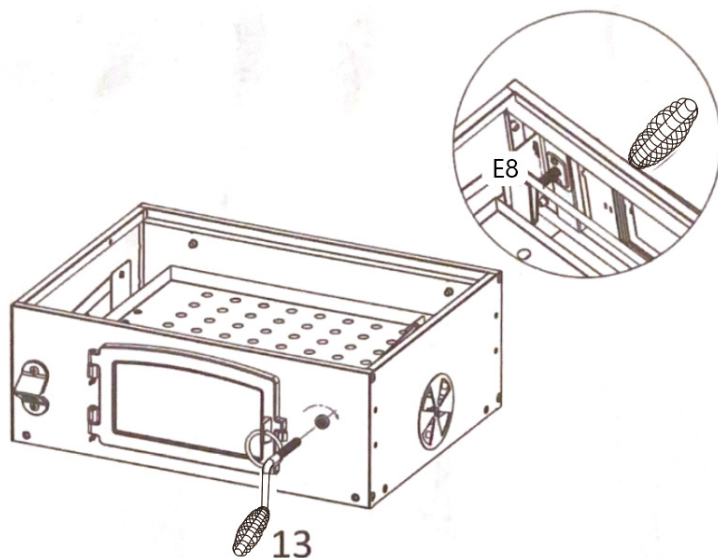
7

21	X 1
E1	X 2



8

13	X 1
E8	X 1



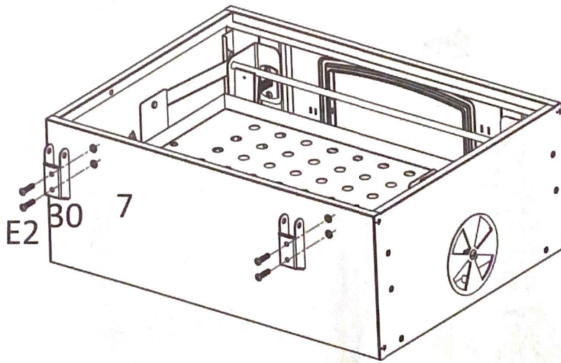
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

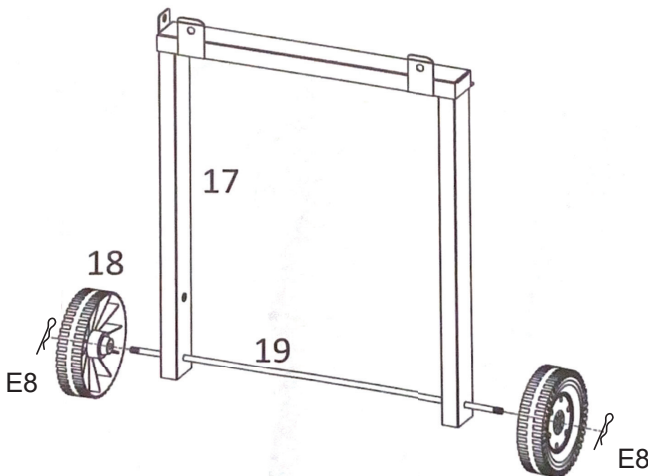
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

9



30	X 2
E2	X 4

10



17	X 1
18	X 2
19	X 1
E8	X 2

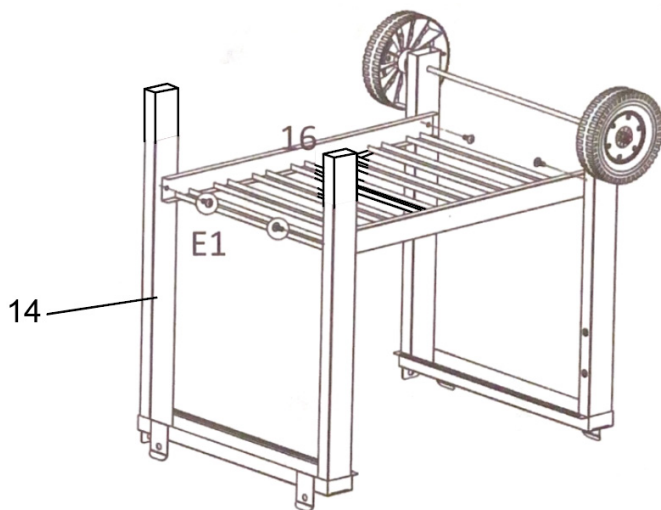
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

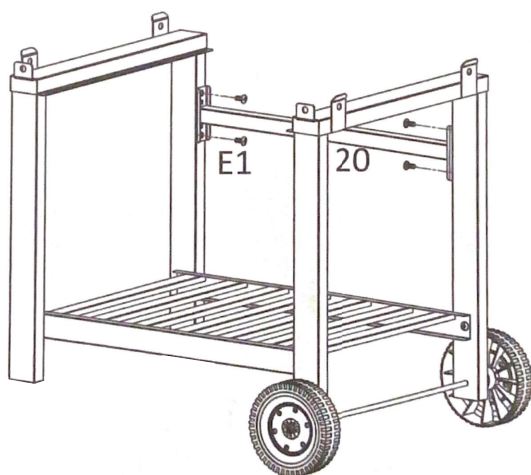
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

11



14	X 1
16	X 1
E1	X 4

12



20	X 1
E1	X 4

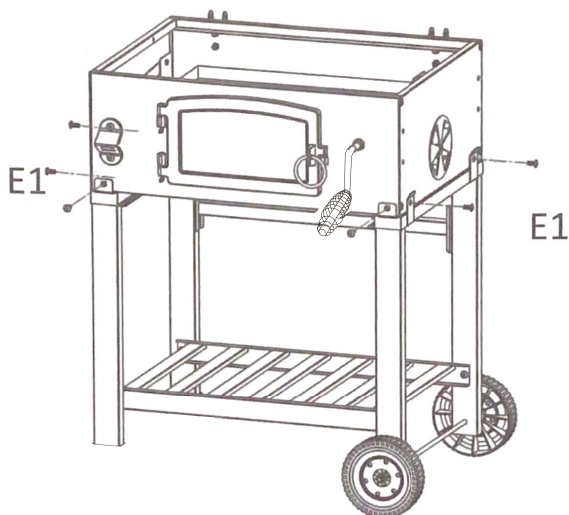
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

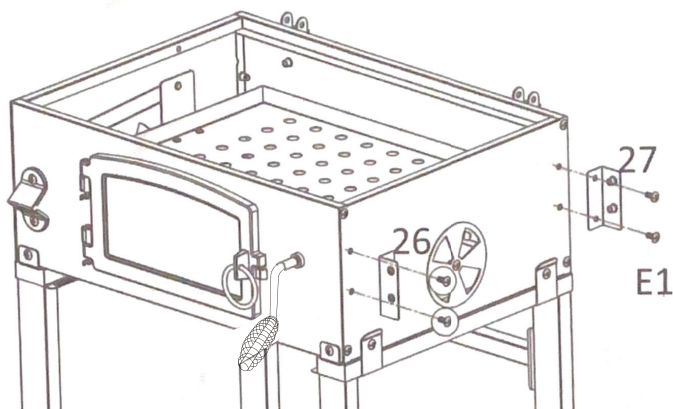
13



E1

X6

14



26

X1

27

X1

E1

X4

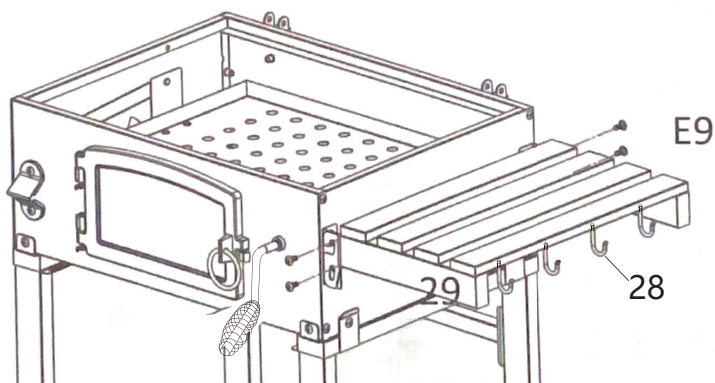
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

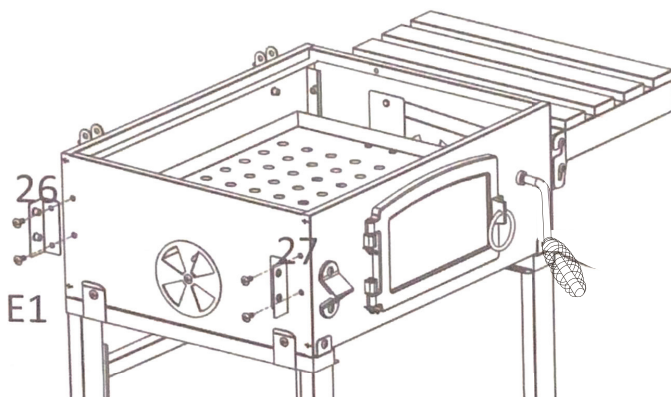
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

15



28	X 4
29	X 1
E9	X 4

16



26	X 1
27	X 1
E1	X 4

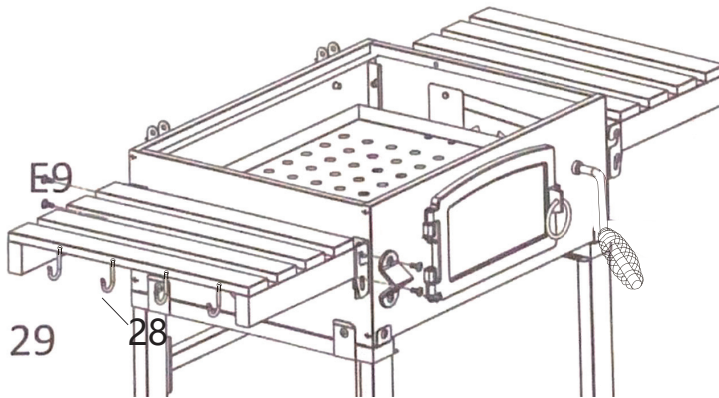
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

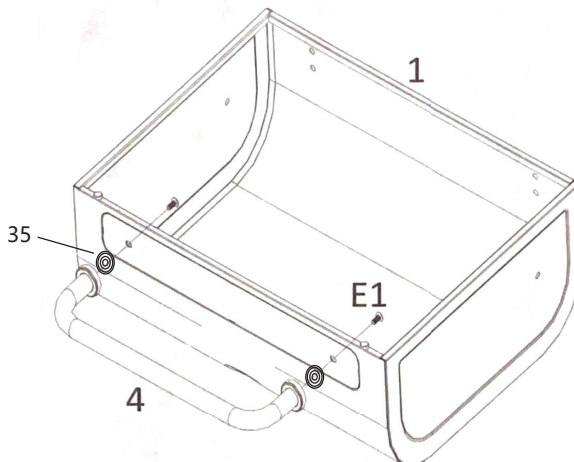
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

17



28	X 4
29	X 1
E9	X 4

18



1	X 1
4	X 1
35	X 2
E1	X 2

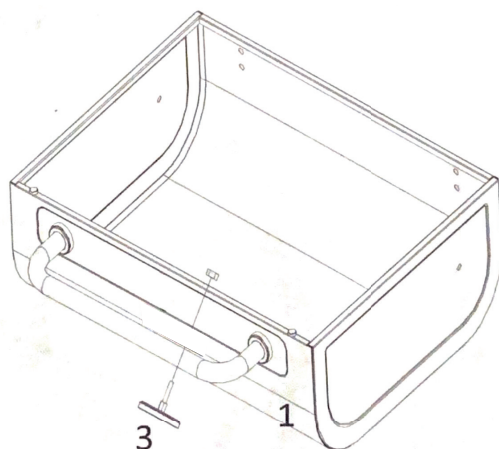
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

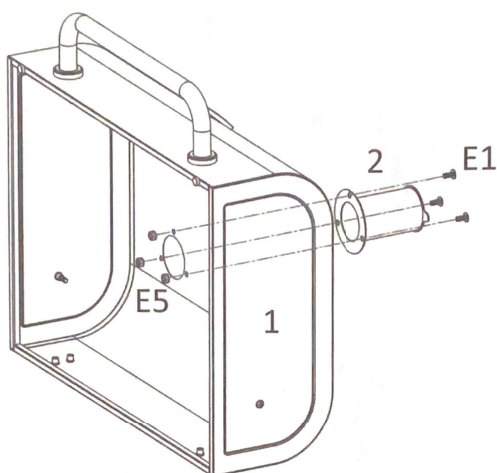
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

19



3	X1
---	----

20



2	X1
E1	X3
E5	X3



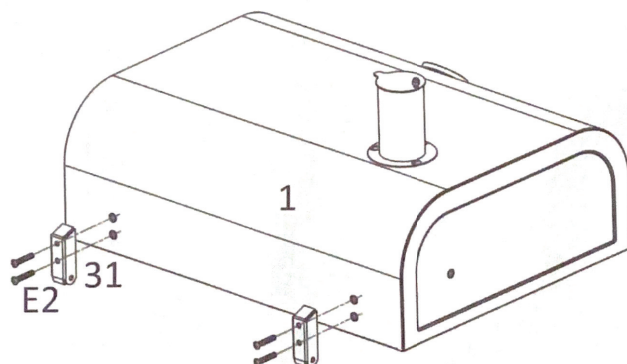
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

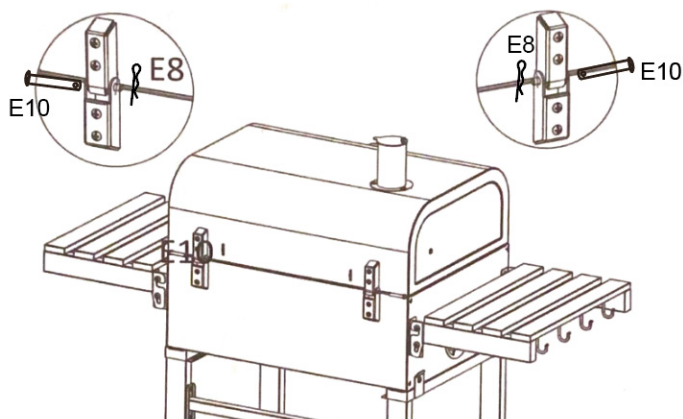
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

21



31	X 2
E2	X 4

22



E8	X 2
E10	X 2

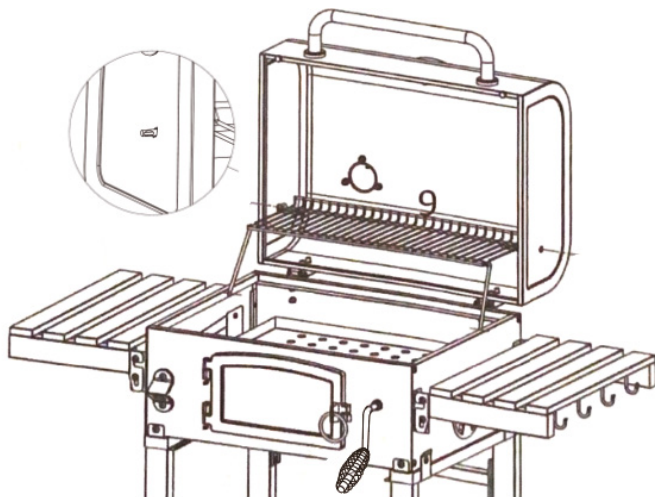
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

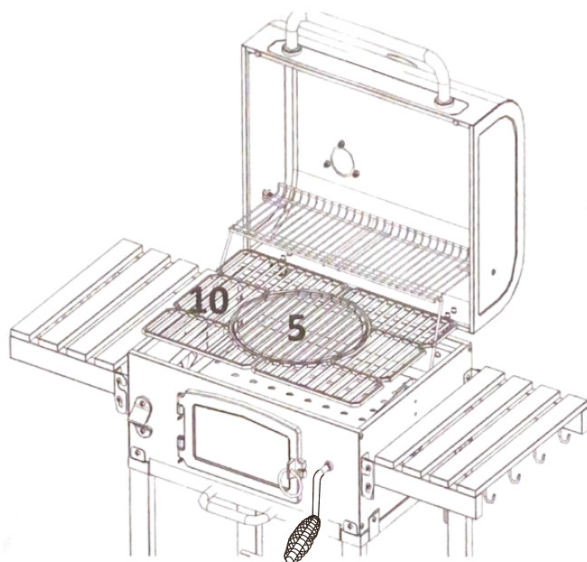
23



9

X1

24



5

X1

10

X2

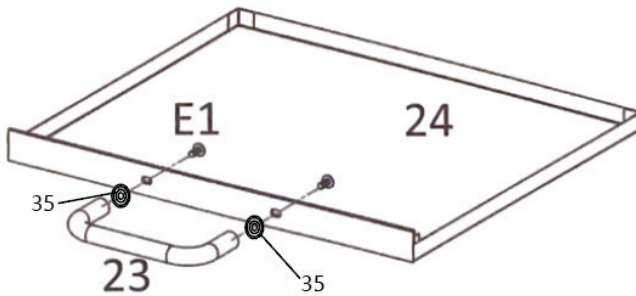
# USER GUIDE

MODE D'EMPLOI / BENUTZERLEITFADEN / GUÍA DEL USUARIO / GUIDA ALL'USO  
/ HANDLEIDING/ BRUKSANVISNINGAR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

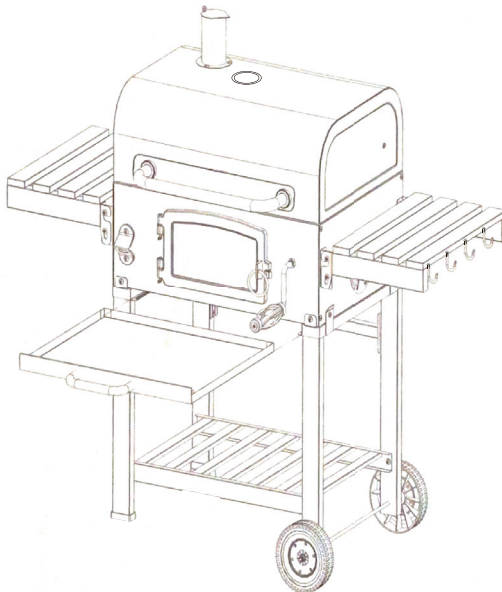
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / MONTAGEANLEITUNGEN / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE /  
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO / MONTAGE INSTRUCTIES/ MONTERINGSANVISNINGAR

25



23	X 1
24	X 1
35	X 2
E1	X 2

26



Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

#### SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

#### SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer Produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

#### VERKAUFABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für Fragen über dieses Gerät, die Garantie, Rückgaben oder bei Störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

#### SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,  
Sheriff Hutton Industrial Estate,  
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG  
[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 