



PRODUCT GUIDE  
PRODUKTHILFE  
GUIDE DE PRODUIT  
PRODUKTVEJLEDNING  
GUIDA AL PRODOTTO

**ALL STAR™ CHARCOAL TRAY**  
**ALL STAR™ KOHLEBEHÄLTER**  
**ALL STAR™ CHARBON PLATEAU**  
**ALL STAR™ CHARCOAL BAKY**  
**VASSOIO A CARBONE ALL STAR™**

**MODEL 9530392R03 • 140392**  
**MODELL 9530392R03 • 140392**  
**MODÈLE 9530392R03 • 140392**  
**MODEL 9530392R03 • 140392**  
**MODELLO 9530392R03 • 140392**

**NOTE:** This product is for use with the Char-Broil All Star™ Gas grill **ONLY!**

**HINWEIS:** Dieses Produkt darf **NUR** mit dem Char-Broil All Star™ Gasgrill verwendet werden!

**REMARQUE:** Ce produit doit être utilisé **UNIQUEMENT** avec le gril à gaz Char-Broil All Star™!

**BEMÆRK:** Dette produkt er **KUN** til brug sammen med Char-Broil All Star™ gasgrill!

**NOTA:** questo prodotto deve essere utilizzato **SOLO** con la griglia a gas Char-Broil All Star™!

**NOTE:** This product is for use with the Char-Broil All Star™ Gas grill **ONLY!**

**HINWEIS:** Dieses Produkt darf **NUR** mit dem Char-Broil All Star™ Gasgrill verwendet werden!

**REMARQUE:** Ce produit doit être utilisé **UNIQUEMENT** avec le gril à gaz Char-Broil All Star™!

**BEMÆRK:** Dette produkt er **KUN** til brug sammen med Char-Broil All Star™ gasgrill!

**NOTA:** questo prodotto deve essere utilizzato **SOLO** con la griglia a gas Char-Broil All Star™!

**Parts included:**

1. Charcoal Tray
2. Grate Lifter
3. Charcoal Tray Hanger
4. Leg Protectors

**Teile enthalten:**

1. Kohleschale
2. Rostheber
3. Holzkohleschale Aufhänger

**4. Beinschützer****Pièces incluses:**

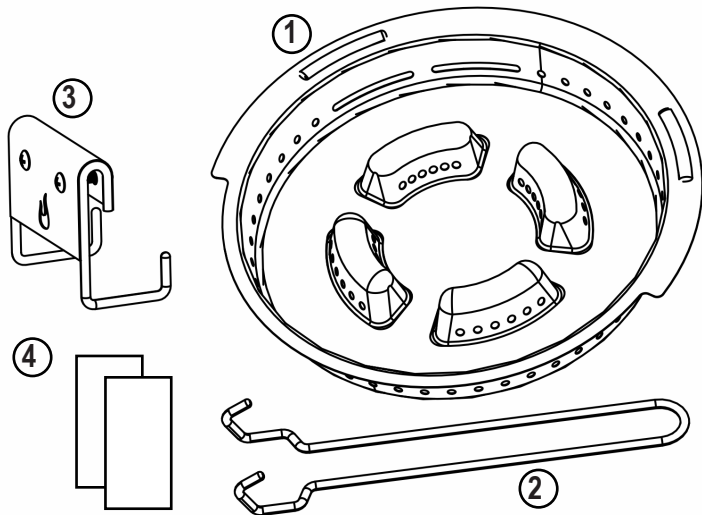
1. Plateau de charbon de bois
2. Lifter de grille
3. Support à charbon de bois
4. Protecteurs de jambe

**Dele inkluderet:**

1. Trækulbakke

**2. Riv løfter****3. Trækulbakken****4. Benbeskyttere****Parti incluse:**

1. Vassoio di carbone
2. Grate Lifter
3. Appendiabiti per carbone
4. Protezioni per le gambe



## **INSTALLATION/LIGHTING INSTRUCTIONS:**

1. Make sure the grill is off and cool to the touch before beginning.
2. Place up to 1.6 kg of charcoal (lump or briquettes) in the charcoal tray. Be sure to spread evenly around the tray. Large pieces of charcoal may need to be broken up in order to fit in the tray.
3. Remove the cooking grate and the emitter from the grill.
4. Using the lifter tool, place the charcoal tray in the grill.
5. Using the lifter tool, place the cooking grate on top of the charcoal tray. If the grate does not sit flat on the tray, remove the grate, and either break up or remove the obstructing charcoal pieces.
6. Turn on the gas to the grill and light the grill. Leave the burner on high. Close the lid.
7. Allow 15-20 minutes for the grill and charcoal to heat up with the lid closed.
8. Turn off the gas. Open the lid. Allow 10-15 minutes for the charcoal to ash over, or however long it takes to for the charcoal to gain an ashy-white color.
9. Once the charcoal has ashed-over, you can add your food to the grill. You're ready to cook!

## **AFTER COOKING:**

1. Once the grill has cooled and is not hot to the touch, be sure to clean the grate and empty the ash and spent charcoal into an ash bucket. Be sure the coals are fully extinguished before doing this.
2. Thoroughly clean out the charcoal tray of ash and debris. Because the tray is stainless steel and is not seasoned, dish soap and water can be used to clean the tray. Do not put this tray in the dishwasher.
3. Be sure to clean out the grill of any leftover ash and debris.
4. The tray can either be placed back in the grill for future use, or it may be mounted on the back of this grill with the hanger tool supplied in this kit.
5. **NOTE:** The nature of the tray's stainless steel material will cause it to turn various shades of color when heated. This is to be expected and is not a defect.

## **SAFETY WARNINGS:**

- **DO NOT** turn on the gas after the ash-over period is started. If the burner is lit while there is grease on the charcoal or grill, it can cause a grease fire.
- **DO NOT** attempt to empty the ash from the charcoal tray while the grill is still hot. Allow the grill to cool down first.

- **DO NOT** attempt to add more charcoal to the tray after cooking has begun.
- **DO NOT** use any means to light the charcoal besides the gas burner, including petroleum- or alcohol- based lighter fluids.
- After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

## **TROUBLESHOOTING:**

- **I can't fit the grate on the tray.**
  - Remove or break up the large pieces of charcoal that are preventing your grate from sitting flat.
- **My charcoal is being extinguished before I'm done cooking.**
  - This is likely because the charcoal was not fully ashed over before food was added to the grill. Fatty or greasy foods may extinguish the charcoal if it has not had a chance to ash over.
  - You may not have used enough charcoal. The charcoal may have trouble staying lit if there is not enough in the tray.
  - If you are cooking multiple loads of food, allow a few minutes between loads for the charcoal to re-ash over.
- **I'm experiencing flare ups on my grill.**
  - Flare ups are most likely to occur with extremely fatty or greasy foods. Small, intermittent flare ups when moving or flipping food on your grill is to be expected and is not a safety hazard. If you experience a sustained flare-up which does not die down, immediately remove the food from your grill, close the lid, and ensure the gas is turned off.

**Parts included:**

1. Charcoal Tray
2. Grate Lifter
3. Charcoal Tray Hanger
4. Leg Protectors

**Enthaltene Teile:**

1. Kohleschale
2. Rostheber
3. Kohleschale-Aufhänger
4. Beinschutz

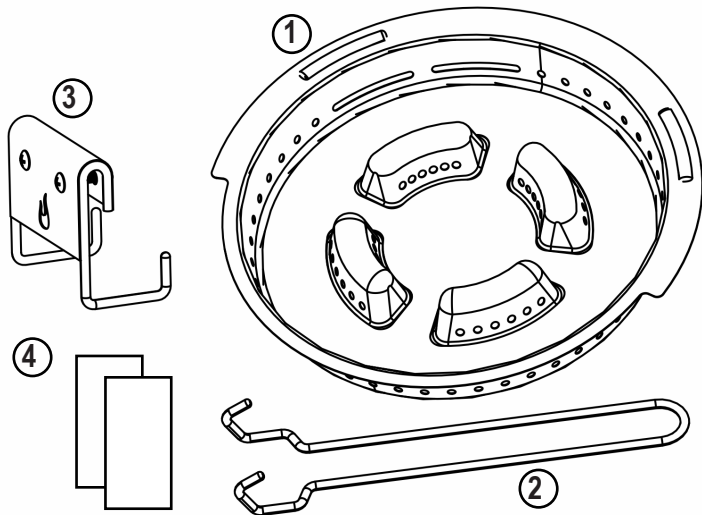
**Pièces incluses:**

1. Plateau de charbon de bois
  2. Outil de levage pour grille
  3. Support à charbon de bois
  4. Protecteurs de jambe
- Inkluderede dele:**
1. Bakke til trækul

2. Løfter til rist
3. Bakkeophæng til trækul
4. Benbeskyttere

**Parti incluse:**

1. Vassoio del carbone
2. Sollevatore per griglia
3. Gancio per vassoio carbone
4. Protezioni per gambe



## **ANLEITUNG FÜR MONTAGE UND ANZÜNDUNG:**

1. Der Grill muss ausgeschaltet und kalt sein.
2. Bis zu 1,6 kg Holzkohle (oder Briketts) in die Holzkohleschale füllen. Dafür sorgen, dass sie gleichmäßig im Tablett verteilt ist. Große Holzkohlestücke müssen vielleicht zerbrochen werden, damit sie in die Schale passen.
3. Den Grillrost und die Emitterplatte vom Grill nehmen.
4. Das Kohleschale mit dem Heber in den Grill setzen.
5. Den Grillrost mit dem Heber oben auf die Kohleschale setzen. Liegt der Rost nicht flach auf der Schale den Rost abnehmen und die blockierenden Holzkohlestücke zerbrechen oder entfernen.
6. Das Gas am Grill anstellen und anzünden. Den Brenner auf höchster Stufe lassen. Die Haube schließen.
7. Den Grill mit der Holzkohle bei geschlossener Haube etwa 15 bis 20 Minuten lang aufheizen lassen.
8. Das Gas abstellen. Die Haube öffnen. Die Holzkohle etwa 15-20 Minuten lang oder so lange vorglühen lassen, bis die Holzkohle eine weiße Farbe annimmt.
9. Sobald die Holzkohle richtig glüht, können Sie die Speisen auf den Grill legen. Nun kann das Grillen beginnen!

## **NACH DEM GRILLEN:**

1. Nachdem der Grill abgekühlt und nicht mehr zu heiß zum Anfassen ist, den Rost unbedingt reinigen, die Asche und die verbrannte Holzkohle in einen Aschenbehälter entleeren. Vorher müssen die Kohlen aber unbedingt gelöscht sein.
2. Das Holzkohletablett gründlich von Asche und Rückstand reinigen. Weil das Tablett aus Edelstahl besteht und korrosionsfest ist, kann es mit Geschirrspülmittel und Wasser gereinigt werden. Das Tablett nicht in den Geschirrspüler legen.
3. Aschenreste und andere Rückstände unbedingt aus dem Grill entfernen.
4. Das Tablett kann entweder im Grill belassen werden, bevor es wieder benutzt wird, oder es lässt sich mit einem mitgelieferten Aufhänger hinten am Grill aufbewahren.
5. **ZU BEACHTEN:** Aufgrund seines aus Edelstahl bestehenden Materials verfärbt sich das Tablett beim Erhitzen in verschiedenen Farbtönen. Das ist zu erwarten und bedeutet keinen Mangel.

## **SICHERHEITSHINWEISE:**

- Das Gas **NICHT** anstellen, nachdem das Veraschen schon begonnen hat. Wenn der Brenner angezündet wird, während sich Fett auf dem Grill befindet, kann es zu Fettbrand

- kommen.
- **NICHT** versuchen, die Asche vom Holzkohletablett zu entfernen, während der Grill noch heiß ist, sondern ihn erst abkühlen lassen.
- **NICHT** versuchen, mehr Holzkohle auf das Tablett zu legen, nachdem das Kochen begonnen hat.
- Die Holzkohle **NICHT** mit anderen Mittel als dem Gasbrenner anzünden, auch nicht mit Feuerzeugflüssigkeiten aus Erdöl oder Alkohol.
- Nachdem ein Holzkohlefeuer scheinbar gelöscht ist, kann unverbrauchte Kohle bis zu 24 Stunden lang weiterglimmen und bei Einwirkung frischer Luft unerwartet entflammen. Solche Glut außerhalb der Brennkammer stellt eine Gefahr dar und kann brennbare Oberflächen wie z.B. Holzterrassen entzünden.

### **FEHLERSUCHE:**

- **Ich kann den Rost nicht auf die Schale legen.**
  - Große Holzkohlestücke zerbrechen oder entfernen, die verhindern, dass der Rost flach liegt.
- **Meine Holzkohle verbrennt bevor ich mit dem Grillen fertig bin.**
  - Das geschieht wahrscheinlich, wenn die Holzkohle nicht vollständig vorgeglüht ist bevor die Speisen auf den Grill gelegt wird. Fette oder fettige Speisen können die Holzkohle wieder löschen, wenn sie nicht gut vorgeglüht ist.
  - Vielleicht haben Sie nicht genug Holzkohle. Wenn sich nicht genug im Tablett befindet, hat sie Schwierigkeiten, brennen zu bleiben.
  - Wenn Sie verschiedenartige Speisen kochen, sollten Sie zwischendurch einige Minuten warten, damit die Holzkohle wieder vorglühen kann.
- **Es kommt zum Aufflammen auf meinem Grill.**
  - Aufflammen geschieht vorwiegend bei extrem fettigen Speisen. Kleines zeitweise auftretendes Aufflammen ist auch zu erwarten, wenn man Speisen auf dem Grill bewegt oder umdreht, und das stellt kein Sicherheitsrisiko dar. Handelt es sich jedoch um beständiges Aufflammen, das nicht aufhört, die Speisen sofort vom Grill nehmen, die Haube schließen und das Gas abstellen.

**Parts included:**

1. Charcoal Tray
2. Grate Lifter
3. Charcoal Tray Hanger
4. Leg Protectors

**Enthaltene Teile:**

1. Kohleschale
2. Rostheber
3. Kohleschale-Aufhänger
4. Beinschützer

**Pièces incluses:**

1. Plateau de charbon de bois
2. Outil de levage pour grille
3. Support à charbon de bois
4. Protectors de jambe

**Inkluderede dele:**

1. Bakke til trækul

2. Løfter til rist

3. Bakkeophæng til trækul

4. Benbeskyttere

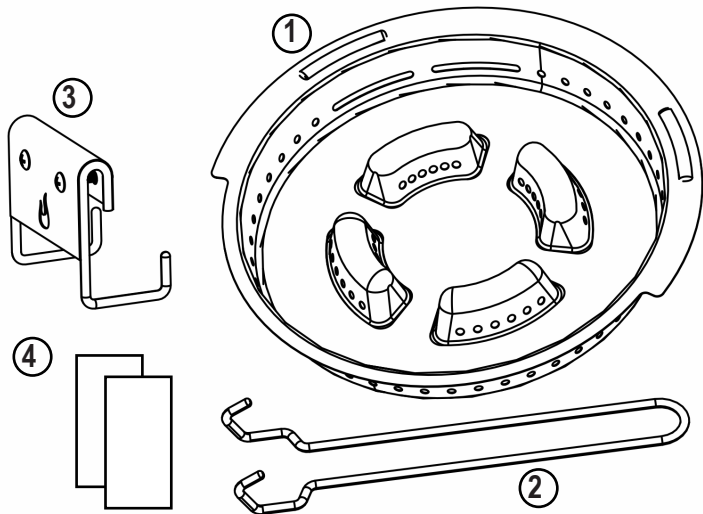
**Parti incluse:**

1. Vassoio del carbone

2. Sollevatore per griglia

3. Gancio per vassoio carbone

4. Protezioni per gambe





## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION / D'ALLUMAGE :

1. Assurez-vous que le gril est éteint et froid au toucher avant de commencer.
2. Placez jusqu'à 1,6 kg de charbon de bois (en morceaux ou en briquettes) dans le plateau à charbon. Assurez-vous de le répartir uniformément sur le plateau. Il peut être nécessaire de briser les gros morceaux de charbon de bois pour qu'ils aillent dans le plateau.
3. Retirez la grille de cuisson et l'émetteur du gril.
4. À l'aide de l'outil de levage, placez le plateau à charbon dans le gril.
5. À l'aide de l'outil de levage, placez la grille de cuisson sur le plateau à charbon. Si la grille ne repose pas à plat sur le plateau, retirez-la et morcelez ou enlevez les morceaux de charbon qui font obstacle.
6. Ouvrez le robinet de gaz au gril et allumez le gril. Laissez le brûleur sur la température élevée. Fermez le couvercle.
7. Laissez le gril et le charbon chauffer pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle fermé.
8. Fermez le robinet du gaz. Ouvrez le couvercle. Prévoyez 10 à 15 minutes pour que le charbon se consume, ou le temps qu'il faut pour que le charbon prenne une couleur blanc cendré.
9. Une fois que le charbon de bois est cendré, vous pouvez ajouter vos aliments sur le gril. Vous êtes prêt à cuisiner !

## APRÈS LA CUISSON :

1. Une fois que le gril est refroidi et n'est plus chaud au toucher, assurez-vous de nettoyer la grille et de vider les cendres et le charbon de bois consommé dans un seau à cendres. Assurez-vous que les braises sont complètement éteintes avant de le faire.
2. Nettoyez soigneusement le plateau à charbon des cendres et des débris. Le plateau étant en acier inoxydable et non apprêté, vous pouvez utiliser du savon à vaisselle et de l'eau pour le nettoyer. Ne mettez pas ce plateau au lave-vaisselle.
3. Assurez-vous de nettoyer le gril des restes de cendres et de débris.
4. Le plateau peut soit être remplacé dans le gril pour une utilisation ultérieure, soit monté à l'arrière de ce gril avec l'outil de suspension fourni dans ce kit.
5. **REMARQUE** : La nature du matériau en acier inoxydable du plateau le fait changer de couleur lorsqu'il chauffe. C'est normal, ce n'est pas un défaut.

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ :

- **N'ouvrez PAS** le robinet du gaz une fois que le charbon commence à devenir cendré. Si le brûleur est allumé et qu'il y a de la graisse sur le charbon de bois ou le gril, cela peut provoquer un feu de graisse.

- **N'essayez PAS** de vider les cendres du plateau à charbon tant que le grill est encore chaud. Laissez le grill refroidir d'abord.
- **N'essayez PAS** d'ajouter plus de charbon dans le plateau une fois la cuisson commencée.
- **N'utilisez AUCUN** moyen d'allumer le charbon de bois autre que le brûleur à gaz, y compris les liquides d'allumage à base de pétrole ou d'alcool.
- Après l'extinction d'un feu de charbon de bois, les braises non consommées peuvent retenir la chaleur pendant 24 heures et, si elles sont exposées à l'air frais, peuvent s'enflammer soudainement. De telles braises à l'extérieur du foyer du grill présentent un risque d'incendie et peuvent enflammer des surfaces combustibles telles que des terrasses en bois.

## DÉPANNAGE :

- **Je ne peux pas installer la grille sur le plateau.**
  - Enlevez ou brisez les gros morceaux de charbon qui empêchent votre grille de poser à plat.
- **Mon charbon de bois s'éteint avant la fin de la cuisson.**
  - Cela est probablement dû au fait que le charbon de bois n'a pas été complètement cendré avant l'ajout de la nourriture sur le grill. Les aliments gras ou grasseux peuvent éteindre le charbon de bois s'il n'a pas eu le temps de devenir cendré.
  - Vous n'avez peut-être pas utilisé suffisamment de charbon de bois. Le charbon de bois peut avoir du mal à rester allumé s'il n'y en a pas assez dans le plateau.
  - Si vous cuisinez plusieurs fournées d'aliments, attendez quelques minutes pour que le charbon devienne à nouveau complètement cendré.
- **Mon grill fait des flambées.**
  - Les flambées sont le plus susceptibles de se produire en raison d'aliments extrêmement gras ou grasseux. Il faut s'attendre à de petites flambées intermittentes lorsque vous déplacez ou retournez les aliments sur le grill; ces flambées ne sont pas dangereuses. Si vous constatez une flambée persistante qui ne s'éteint pas, retirez immédiatement les aliments de votre grill, fermez le couvercle et assurez-vous que le gaz est éteint.

**Parts included:**

1. Charcoal Tray
2. Grate Lifter
3. Charcoal Tray Hanger
4. Leg Protectors

**Enthaltene Teile:**

1. Kohleschale
2. Rostheber
3. Kohleschale-Aufhänger
4. Beinschützer

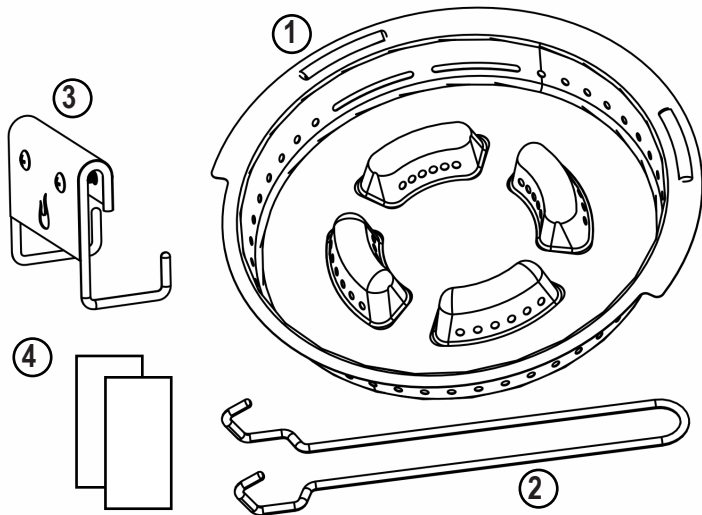
**Pièces incluses:**

1. Plateau de charbon de bois
  2. Outil de levage pour grille
  3. Support à charbon de bois
  4. Protecteurs de jambe
- Inkluderede dele:**
1. Bakke til trækul

2. Løfter til rist
3. Bakkeophæng til trækul
4. Benbeskyttere

**Parti incluse:**

1. Vassoio del carbone
2. Sollevatore per griglia
3. Gancio per vassoio carbone
4. Protezioni per gambe



## INSTALLATION / TÆNDINGSINSTRUKTIONER:

1. Sørg for, at grillen er slukket og afkølet før du røre ved den, inden du begynder.
2. Anbring op til 1,6 kg trækul (klump eller briketter) i kulbakken. Sørg for at sprede det jævnt rundt i bakken. Store stykker kul skal muligvis brækkes i mindre stykker for at passe ind i bakken.
3. Fjern madrissen og udsenderen fra grillen.
4. Brug løfteredskabet til at placere trækulbakken i grillen.
5. Brug løfteredskabet til at placere risten oven på kulbakken. Hvis risten ikke er placeret fladt på bakken, skal du fjerne risten og enten brække i mindre stykker eller fjerne de hindrende trækulstykker.
6. Tænd for gassen til grillen, og tænd grillen. Lad brænderen stå på høj. Luk låget.
7. Lad grillen og trækul varme op i 15-20 minutter med lukket låg.
8. Sluk for gassen. Åbn låget. Vent 10-15 minutter eller der omkring, på at trækulet bliver til aske og får en askevid farve.
9. Når trækulet er forsvundet, kan du føje maden på grillen. Du er klar til at lave mad!

## EFTER TILBEREDNING

1. Når grillen er afkølet og ikke længere er varm at røre ved, skal du rengøre risten og tømme asken og det brugte kul i en spand. Sørg for, at kulet er helt slukket, før du gør dette.
2. Rengør grundigt kulbakken for aske og affald. Da bakken er rustfrit stål og ikke behandlet, kan opvaskesæbe og vand bruges til at rengøre bakken. Bakken må ikke komme i opvaskemaskinen.
3. Sørg for at rense grillen for rester af aske og snavs.
4. Bakken kan enten placeres tilbage i grillen til fremtidig brug, eller den kan monteres på bagsiden af denne grill med bøjleværktøjet, der følger med i sættet.
5. **BEMÆRK:** Da bakken er rustfrit stål kan den ændre farve, når den opvarmes. Dette kan forventes og er ikke en fejl.

## SIKKERHEDSADVARSLER:

- **TÆND IKKE** for gassen, efter at askeperioden er startet. Hvis brænderen er tændt, mens der er fedt på kul eller grill, kan det forårsage fedtbrand.
- **FORSØG IKKE** at tømme asken fra kulbakken, mens grillen stadig er varm. Lad først grillen afkøle.
- **FORSØG IKKE** at tilføje mere trækul til bakken, efter at tilberedningen er begyndt.
- **BRUG IKKE** andre midler til at tænde for trækulet udover gasbrænderen, inklusive petroleums- eller alkoholbaserede lettere væsker.

- Selvom at trækulet ser ud til at være slukket, kan ikke-opbrugte gløder opretholde varmen i op til 24 timer, og hvis de udsættes for frisk luft, kan de uventet starte en flamme. Enhver glød uden for grillkammeret udgør en brandfare og kan antænde brændbare overflader, såsom trædæk.

## **PROBLEMLØSNING:**

- **Jeg kan ikke få risten på bakken.**
  - Fjern eller bræk de store stykker kul, der forhindrer din rist i at sidde fladt.
- **Mit trækul slukker, inden jeg er færdig med at lave mad.**
  - Dette skyldes sandsynligvis, at trækulet ikke blev fuldstændigt til aske, før der blev føjet mad på grillen. Tykke eller fedtede fødevarer kan slukke trækulet, hvis det ikke er blevet helt til aske.
  - Du har muligvis ikke brugt nok kul. Trækulet kan have problemer med at forblive tændt, hvis der ikke er nok i bakken.
  - Hvis du laver flere retter med mange madvarer, skal du lade et par minutter gå mellem hver fyldning for at kullet kan blive til aske igen.
- **Jeg oplever min grill blusser op.**
  - Opsving sker sandsynligvis ved at bruge ekstremt fedtholdige eller fedtede fødevarer. Lille, sporadisk opblussen, når du flytter eller vipper mad på din grill, kan forventes og er ikke en risiko for sikkerheden. Hvis du oplever en vedvarende opblussen, der ikke slukker, skal du straks fjerne maden fra din grill, lukke låget og sørge for, at gassen er slukket.

**Parts included:**

1. Charcoal Tray
2. Grate Lifter
3. Charcoal Tray Hanger
4. Leg Protectors

**Enthaltene Teile:**

1. Kohleschale
2. Rostheber
3. Kohleschale-Aufhänger
4. Beinschützer

**Pièces incluses:**

1. Plateau de charbon de bois
2. Outil de levage pour grille
3. Support à charbon de bois
4. Protecteurs de jambe

4. Protecteurs de jambe

**Inkluderede dele:**

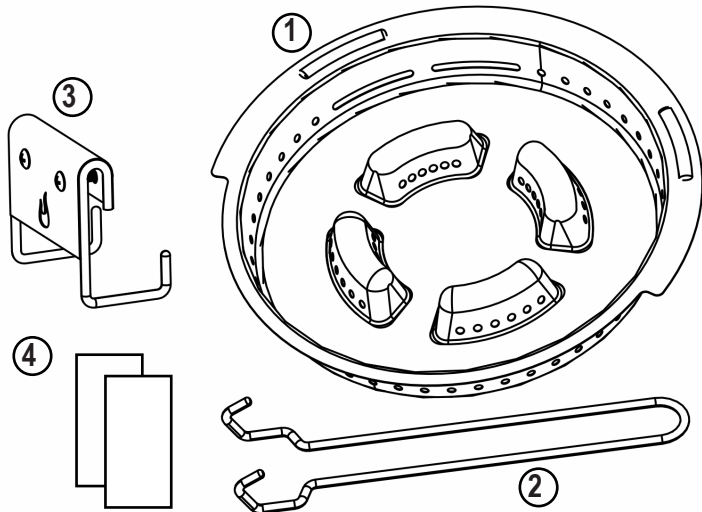
1. Bakke til trækul

2. Løfter til rist

3. Bakkeophæng til trækul
4. Benbeskyttere

**Parti incluse:**

1. Vassoio del carbone
2. Sollevatore per griglia
3. Gancio per vassoio carbone
4. Protezioni per gambe



## **ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE/ACCENSIONE:**

1. Verificare che il grill sia spento e ben raffreddato prima di iniziare.
2. Distribuire uniformemente nel vassoio fino a 1,6 kg di carbone (carbonella o mattonelle), Potrebbe essere necessario rompere i pezzi più grandi per farli entrare nel vassoio.
3. Smontare dal grill la griglia di cottura e l'emettitore.
4. Utilizzando il sollevatore, sistemare il vassoio del carbone nel grill.
5. Utilizzando il sollevatore, montare la griglia di cottura sopra il vassoio del carbone. Se la griglia non si adatta bene al vassoio, smontare la griglia e rompere o rimuovere i pezzi di carbone in eccesso.
6. Aprire il gas e accendere il grill. Lasciare il bruciatore su high. Chiudere il coperchio.
7. Attendere 15-20 minuti con il coperchio chiuso che il grill e il carbone si scaldino.
8. Spegnerne il gas. Aprire il coperchio. Attendere 10-15 minuti, o comunque il tempo necessario perché il carbone assuma un colore bianco cenere.
9. Quando il carbone è incandescente si può iniziare a mettere il cibo sulla griglia. Siamo pronti per grigliare!

## **DOPO LA COTTURA:**

1. Quando il grill si è ben raffreddato, assicurarsi di pulire la griglia ed eliminare cenere e carbone consumato nel contenitore per la raccolta della cenere. Prima di procedere, assicurarsi che il carbone sia completamente spento.
2. Pulire bene il vassoio del carbone, eliminando cenere e residui vari. Poiché il vassoio è in acciaio inossidabile non condizionato, utilizzare acqua e detergente per piatti. Non mettere il vassoio in lavastoviglie.
3. Assicurarsi di aver eliminato la cenere e tutti i residui.
4. Il vassoio può essere riposto nel grill oppure essere appeso sul retro del grill usando l'apposito gancio fornito in questo kit.
5. **NOTA:** Per sua natura l'acciaio inox utilizzato per il vassoio, quando riscaldato, cambia tonalità di colore. È un effetto previsto, non costituisce un difetto.

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA:**

- **NON** accendere il gas dopo che il carbone ha iniziato ad ardere. Se si accende il bruciatore mentre c'è del grasso sul carbone o sulla griglia, potrebbe verificarsi un incendio da grassi.
- **NON** tentare di svuotare la cenere dal vassoio del carbone mentre il grill è ancora caldo. Lasciarlo prima raffreddare.
- **NON** tentare di aggiungere carbone al vassoio dopo l'inizio della cottura.
- **NON** cercare di accendere il carbone usando sistemi diversi dal bruciatore a gas, ad

## ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE/ACCENSIONE:

1. Verificare che il grill sia spento e ben raffreddato prima di iniziare.
2. Distribuire uniformemente nel vassoio fino a 1,6 kg di carbone (carbonella o mattonelle), Potrebbe essere necessario rompere i pezzi più grandi per farli entrare nel vassoio.
3. Smontare dal grill la griglia di cottura e l'emettitore.
4. Utilizzando il sollevatore, sistemare il vassoio del carbone nel grill.
5. Utilizzando il sollevatore, montare la griglia di cottura sopra il vassoio del carbone. Se la griglia non si adatta bene al vassoio, smontare la griglia e rompere o rimuovere i pezzi di carbone in eccesso.
6. Aprire il gas e accendere il grill. Lasciare il bruciatore su high. Chiudere il coperchio.
7. Attendere 15-20 minuti con il coperchio chiuso che il grill e il carbone si scaldino.
8. Spegnerne il gas. Aprire il coperchio. Attendere 10-15 minuti, o comunque il tempo necessario perché il carbone assuma un colore bianco cenere.
9. Quando il carbone è incandescente si può iniziare a mettere il cibo sulla griglia. Siamo pronti per grigliare!

## DOPO LA COTTURA:

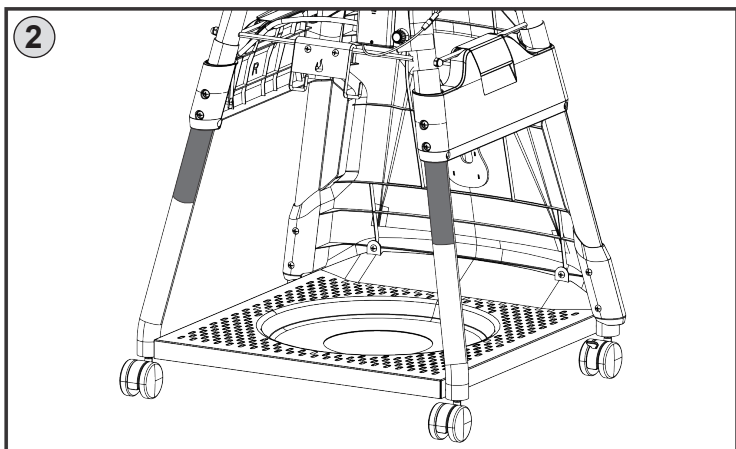
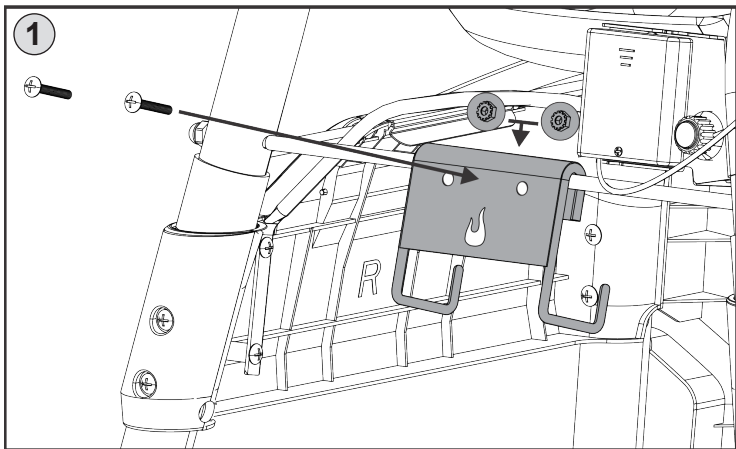
1. Quando il grill si è ben raffreddato, assicurarsi di pulire la griglia ed eliminare cenere e carbone consumato nel contenitore per la raccolta della cenere. Prima di procedere, assicurarsi che il carbone sia completamente spento.
2. Pulire bene il vassoio del carbone, eliminando cenere e residui vari. Poiché il vassoio è in acciaio inossidabile non condizionato, utilizzare acqua e detergente per piatti. Non mettere il vassoio in lavastoviglie.
3. Assicurarsi di aver eliminato la cenere e tutti i residui.
4. Il vassoio può essere riposto nel grill oppure essere appeso sul retro del grill usando l'apposito gancio fornito in questo kit.
5. **NOTA:** Per sua natura l'acciaio inox utilizzato per il vassoio, quando riscaldato, cambia tonalità di colore. È un effetto previsto, non costituisce un difetto.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA:

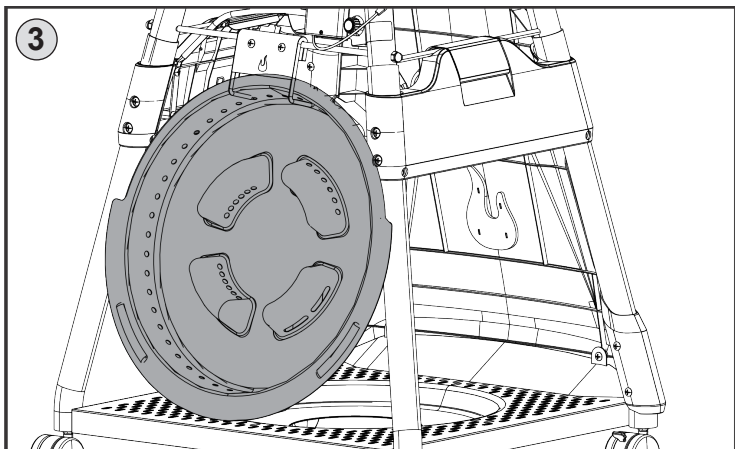
- **NON** accendere il gas dopo che il carbone ha iniziato ad ardere. Se si accende il bruciatore mentre c'è del grasso sul carbone o sulla griglia, potrebbe verificarsi un incendio da grassi.
- **NON** tentare di svuotare la cenere dal vassoio del carbone mentre il grill è ancora caldo. Lasciarlo prima raffreddare.
- **NON** tentare di aggiungere carbone al vassoio dopo l'inizio della cottura.
- **NON** cercare di accendere il carbone usando sistemi diversi dal bruciatore a gas, ad



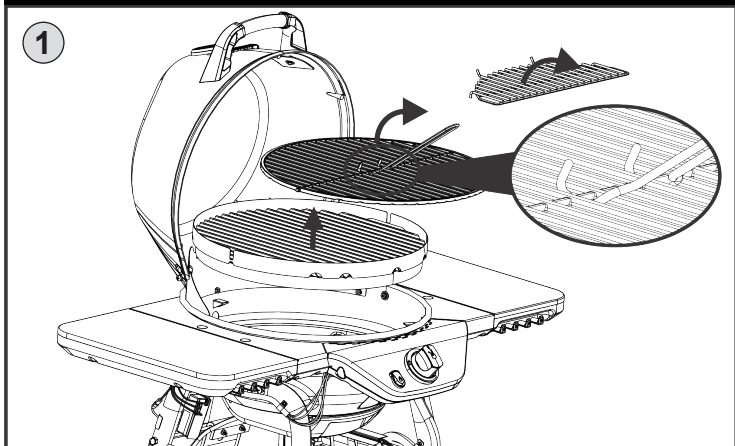
# STORAGE



## STORAGE

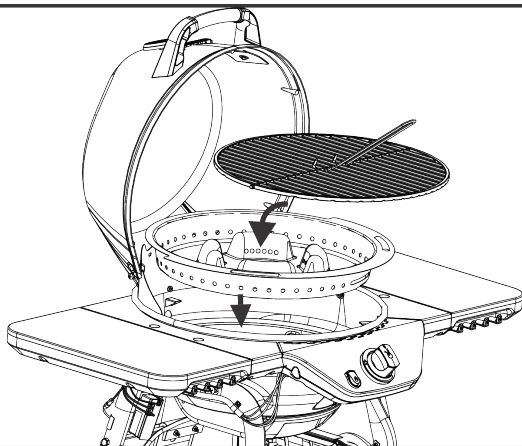


## PRODUCT USE

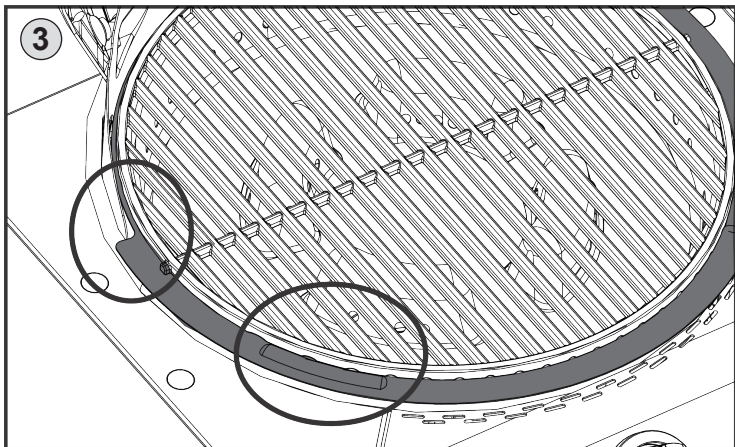


## PRODUCT USE

2



3



**HAPPY COOKING!  
LASS EINFACH GRILLEN!  
BONNE CUISSON!  
LYKKELIG KOKNING!  
BUONA CUCINA!**

- Visit [charbroil.eu](http://charbroil.eu) for all your grilling accessory needs, recipes, technical support, and grilling community involvement.
- Besuchen Sie [charbroil.eu](http://charbroil.eu), um alle Ihre Grillzubehörbedürfnisse, Rezepte, technische Unterstützung und das Engagement der Grillgemeinschaft zu erfahren.
- Visitez [charbroil.eu](http://charbroil.eu) pour tous vos besoins en accessoires de cuisson, recettes, assistance technique et participation de la communauté des grillades.
- Besøg [charbroil.eu](http://charbroil.eu) for alle dine behov til grillning, opskrifter, teknisk support og grillinddragelse i samfundet.
- Visita [charbroil.eu](http://charbroil.eu) per tutte le esigenze relative agli accessori per la griglia, ricette, supporto tecnico e coinvolgimento della comunità alla griglia.

**Share your experiences!**



©2019 Char-Broil Europe GmbH

Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg

The product associated with this guide was manufactured in China.

Das diesem Handbuch zugeordnete Produkt wurde in China hergestellt.

Le produit associé à ce guide a été fabriqué en Chine.

Produktet, der er knyttet til denne vejledning, blev fremstillet i Kina.

Il prodotto associato a questa guida è stato fabbricato in Cina.

