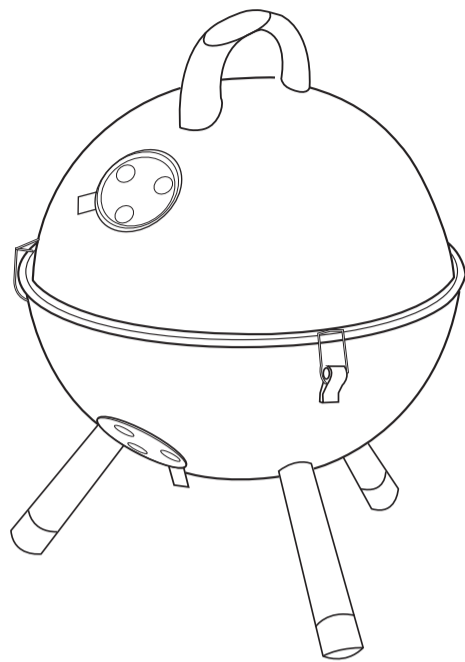
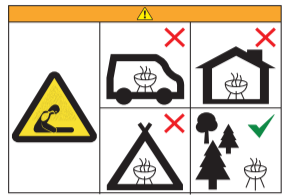


12 inch BBQ



Copyright © XD P422.29X

GERMAN

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen BBQ!

Dieser BBQ ist schnell aufgebaut und macht Sie in Kürze zum perfekten Gastgeber!

Teil	Menge	Name des Teiles	Befestigen mit
A	1	Handgriff	2 St. Bolz M6x10
B	1	Deckel	
C	2	Lüftungsscheibe (1 St. auf dem Deckel, 1 St. auf die Feuerschüssel)	2 St. Bolz M5x10, 2 St. Schraube M5x3, 2 St. Ring
D	1	Grillrost	
E	1	Holzkohleschale	
F	1	Feuerschüssel	
G	3	Halter für Grillrost & Deckelklammer (Halter für Grillrost innen; Deckelklammer außen; beide werden mit die gleichen 2 Bolze und Schrauben befestigt)	6 St. Bolz M3x8, 6 St. Schraube M3x25
H	3	Standstative (Schraub ist am Standstative befestigt)	3 St. Bolz M5x20, 3 St. Ring
I	1	Griff für das Grillrost	

Onderhoud:

- Um den Verschleiß der Feuerschüssel zu vermindern, bietet es sich an Aluminiumfolie in die Feuerschüssel zu legen, mit der reflektierenden Seite nach oben. Dabei müssen Sie aber darauf achten die Lüftungslöcher nicht zu bedecken, also die Folie an diesen Stellen bitte vorher durchlöchern.
- Wir empfehlen Grillkohle (große unregelmäßige Teile) zu benutzen für Speisen die sich schnell zubereiten lassen und Briketten für Fleisch das eine lange Zubereitungszeit und mehr Wärme braucht
- Eine 3 KG Tüte mit normaler Grillkohle sollte für 2 Grillvorgänge reichen. Bei Anwendung mit zu viel Kohle besteht die Gefahr, dass zu große Hitze entsteht und dadurch die Feuerschüssel (I) beschädigt wird.
- Sollten durch herunter tropfendes Öl kleinen Flammen in der Kohle entstehen, kann man diese leicht mit einer feinen Wassersprühflasche beseitigen.
- Schütten Sie kein Wasser in die Feuerschüssel um den Grillvorgang zu beenden, sondern gebrauchen Sie stattdessen etwas Sand oder alte Asche. Sie können die Glut auch vorsichtig mit einer feinen Wassersprühflasche aussprühen.
- Für sehr leichtes Reinigen weichen Sie das Grillrost und das Grillbesteck direkt nach dem Grillen in heißem Seifenwasser ein.

WARNUNG:

- Halten Sie Haustiere und kleine Kinder weit von dem heißen BBQ
- Dieser BBQ wird sehr heiß. Versetzen Sie ihn nicht sich während der Verwendung!
- Nicht im Hause verwenden
- VORSICHT: benutzen Sie kein Geist, Treibstoff oder vergleichbare Flüssigkeiten für Beleuchtung

ENGLISH

Congratulations on your new BBQ!

With this very quick and easy to assemble BBQ you are ready to entertain in no time.

Part	QTY	Name	Fastener
A	1	Handle	2pc Bolt M6x10
B	1	Lid	
C	2	Damper plate (1pc on lid, 1pc on fire bowl)	2pc Bolt M5x10, 2pc Nut M5x3, 2pc Spring washer
D	1	Cooking griddle	
E	1	Charcoal bowl	
F	1	Fire bowl	
G	3	Cooking griddle shelf & Lid lock (Cooking griddle shelf, inside; Lid lock, outside; Both are installed by same 2 bolts and nuts)	6pc Bolt M3x8, 6pc Nut M3x25
H	3	Leg (Screw leg at bolt directly)	3pc Bolt M5x20, 3pc washer
I	1	Griddle handle	

Maintenance:

- Place aluminum foil, shiny side up, into the Fire Bowl to keep it longer in great condition. Remember to leave ventilation holes at the Damper Plate cleared by piercing the foil at appropriate spots.
- We advise you to use wood charcoal (large irregular pieces) to prepare quickly cooked food and to use briquettes for roasts or meat that take longer and need more heat.
- One 3 KG bag of charcoal should last for at least 2 BBQ sessions, if you use too much it will get too hot and might damage your Fire Bowl.
- If the fire flares up due to dripping fat you should use fine water spray to stop the flames.
- Do not pour water into the Fire Bowl to stop the BBQ process; this will damage your BBQ. Use sand, old cinder or fine water spray.
- Soak the cooking grill and tools into hot soapy water as soon as you are done with the BBQ fun, this will make it very easy to clean.

WARNING:

- Keep pets and small children away from the hot bbq.
- This barbecue will become very hot. Do not move during operation!
- Do not use indoors
- CAUTION: do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting!

DUTCH

Gefeliciteerd met uw nieuwe BBQ!

Met deze bbq die snel en eenvoudig in elkaar te zetten is kunt u snel iets lekkers op tafel zetten

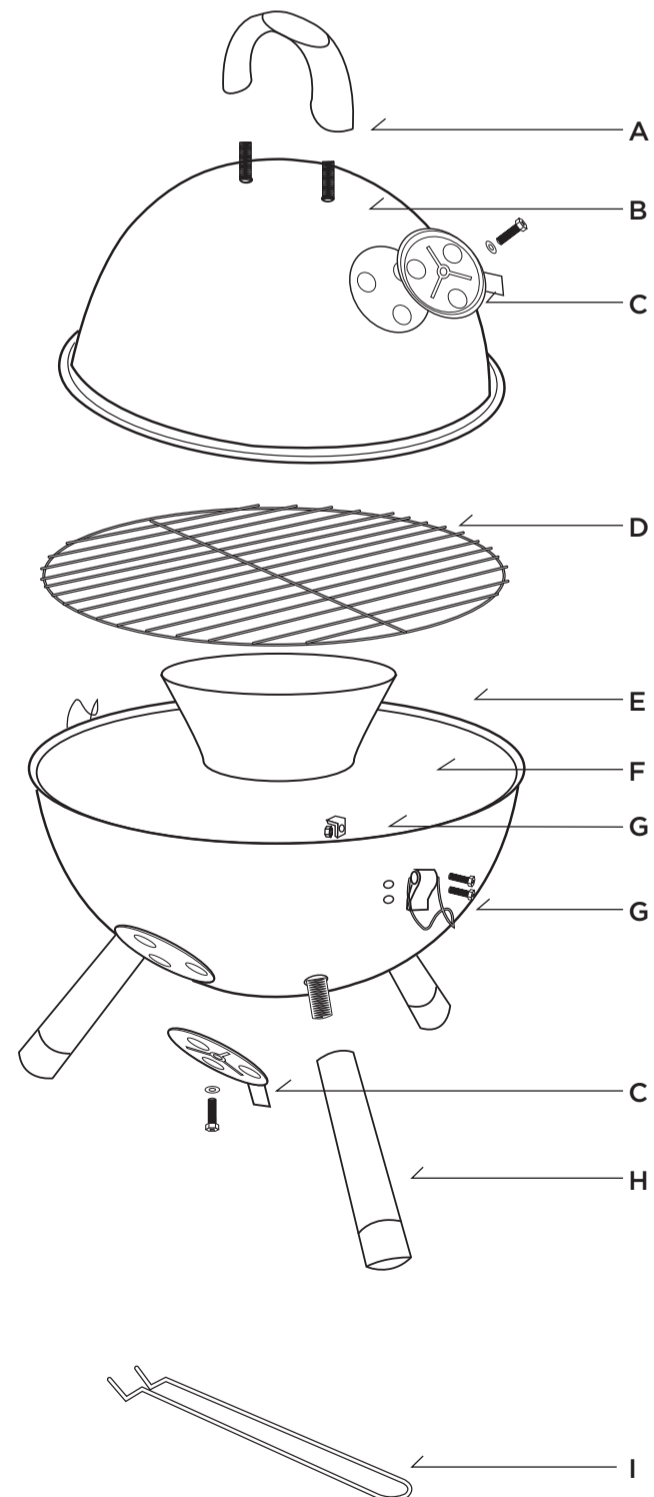
Onderdeel	Aantal	Naam	Vastzetten met
A	1	Handvat	2 st. bout M6x10
B	1	Lid	
C	2	Ontluchtingsplaat (1st. op de deksel, 1 stuk op de vuurschaal)	2 st. bout M5x10; 2 st. Moer M5x3, 2 st. ringtjes
D	1	Grillrooster	
E	1	Houtskool schaal	
F	1	Vuurschaal	
G	3	Houder voor grillrooster & dekselklem (houder voor grillplaat binnen; dekselklem buiten; beide worden met dezelfde 2 bouten en moeren vastgezet)	6 st. bout M3x8, 6 st. moer M3x25
H	3	Poot (schroef zit aan de poot vast)	3 st. bout M5x20, 3 st. ringtjes
I	1	Handvat voor rooster	

Onderhoud:

- Leg aluminiumfolie met de glanzende kant naar boven in de vuurschaal om deze langer in goede conditie te houden. Prik gaten in het folie bij de ontluchtingsplaat.
- Wij adviseren u om houtskool te gebruiken (grote onregelmatige stukken) om voedsel dat snel klaar is te bereiden en briketten voor grote stukken vlees die een langere bereidingstijd en meer warmte nodig hebben
- Een zak van 3 kg houtskool gaat 2 bbq-sessies mee. Als u teveel gebruikt, wordt het te heet en dit kan de vuurschaal beschadigen.
- Als het vuur oplaait door druipend vet, gebruik dan een fijne waterstraal gebruik om de vlammen te doven.
- Giet geen water in de vuurschaal om de bbq te stoppen. Dit zal uw bbq beschadigen. Gebruik zand, oude as of een fijne waterstraal.
- Week het grillrooster en het gebruikte gereedschap in een heet sopje zodra u klaar bent met barbecueën. Zo zijn ze gemakkelijker schoon te maken.

WAARSCHUWING:

- Houd huisdieren en kleine kinderen uit de buurt van een hete bbq.
- Deze barbecue wordt heet. Verplaats hem niet tijdens gebruik!
- Niet binnenshuis gebruiken
- WAARSCHUWING: gebruik geen alcohol, benzine of vergelijkbare vloeistoffen om aan te steken!



FRENCH

Félicitations pour votre nouveau BBQ !

Avec ce nouveau BBQ rapide et facile à monter, vous êtes prêt à recevoir en un rien de temps.

Pièce	Quantité	Description	A fixer avec
A	1	Poignée	2 p. boulon M6x10
B	1	Couvercle	
C	2	Plaque d'aération (1 p. sur le couvercle, 1 p. sur le foyer)	2 p. boulon M5x10, 2 p. écrou M5x3, 2 p. anneau
D	1	Plaque de cuisson	
E	1	Bol de charbon de bois	
F	1	Foyer	
G	3	Supports de la plaque de cuisson & pinces de blocage du couvercle (les supports de la plaque de cuisson à l'intérieur; les pinces de blocage à l'extérieur; les deux sont fixés avec les mêmes 2 boulons et écrous)	6 p. boulon M3x8, 6 p. écrou M3x25
H	3	piéd (Les vis sont déjà fixés aux pieds)	3 p. boulon M5x20, 3 p. anneau
I	1	Poignée de la plaque de cuisson	

Maintenance :

- Placez de l'aluminium, le côté brillant vers le haut, dans le foyer pour le conserver plus longtemps en meilleur état. Souvenez-vous de laisser les trous d'aération de la plaque d'aération dégagés en perçant l'aluminium aux endroits appropriés.
- Nous vous conseillons d'utiliser du charbon de bois (de grands morceaux réguliers) pour préparer de la nourriture rapidement préparée et d'utiliser des petites briques pour les rôtis ou les viandes qui cuisent plus longtemps et ont besoin de plus de chaleur.
- Un sac de 3 KG de charbon doit durer au moins pour 2 sessions de BBQ. Si vous en utilisez trop, il sera trop chaud et pourrait endommager le foyer.
- Si le feu explose à cause de gouttes de gras, vous devrez pulvériser de l'eau pour arrêter les flammes.
- Ne versez pas d'eau dans le foyer pour arrêter le BBQ, cela endommagera votre BBQ. Utilisez du sable, de vieilles cendres ou de l'eau pulvérisée.
- Faites tremper la grille de cuisson et les ustensiles dans de l'eau chaude savonneuse dès que vous en avez terminé avec le BBQ, cela permettra de les nettoyer très facilement.

AVERTISSEMENT :

- Eloignez les animaux et les enfants en bas âge du BBQ chaud.
- Ce BBQ devient très chaud. Ne le déplacez pas lors de l'utilisation.
- Ne pas utiliser à l'intérieur
- AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de l'alcool, du carburant ou une liquide comparable pour allumer !

SPANISH

¡Felicidades por su nueva barbacoa!

Con esta barbacoa de muy rápido y fácil montaje, estará listo para divertirse en un pispás.

Pieza	Cant	Nombre	Fijar con
A	1	Manija	2 p. Bolt M6x10
B	1	Tapa	
C	2	Placa de Aeración (1 p. para la tapa, 1 p. para la concha de fuego)	2pc Bolt M5x10, 2pc Nut M5x3, 2pc Spring washer
D	1	Placa de rejilla	
E	1	Carbón de leña recipiente	
F	1	Concha de fuego	
G	3	Soporte a la placa de rejilla & gancho de cierre para la tapa (soporte a la placa de rejilla en el interior; gancho de cierre para la tapa en el exterior; ambos tienen los mismos dos tornillos y tuercas poner)	6 p. tuercas M3x8, 6p. tornillo M3x25
H	3	Pata (tornillos ya unido a la pata)	3 p. tuercas M5x20, 3p. anillito
I	1	Manija de rejilla	

Mantenimiento:

- Coloque papel de aluminio, con la cara brillante hacia arriba, en el Cuenco de Fuego para que se mantenga en buenas condiciones a largo plazo. Acuérdesse de dejar agujeros de ventilación en la Placa de Aeración pinchando el papel de aluminio en algunos lugares apropiados.
- Se le recomienda utilizar carbón de madera (piezas largas e irregulares) a fin de preparar comidas de rápida cocción y utilizar briquetas para la carne asada o la carne que requiera más tiempo de cocción y más calor.
- Una bolsa de 3 KG de carbón deberá durar por lo menos 2 sesiones de barbacoa, si utiliza demasiado, se pondrá demasiado caliente lo que puede dañar el Cuenco de Fuego.
- Si el fuego tira llamas debido al goteo de la grasa, deberá utilizar un vaporizador de agua para detener las llamas.
- No eche agua en el Cuenco de Fuego para detener el proceso del asado; esto dañará su barbacoa. Utilice arena, ceniza vieja o un pulverizador fino de agua.
- Ponga en remojo la placa de rejilla y las herramientas con agua y jabón en cuanto haya terminado la diversión con la barbacoa, esto facilitará notablemente la limpieza.

ADVERTENCIA:

- Mantenga a los niños pequeños y a las mascotas alejadas de la barbacoa caliente.
- Esta barbacoa llegará a ser muy caliente. ¡No se mueva durante la operación!
- No utilice dentro
- PRECAUCIÓN: no utilice el alcohol, la gasolina o los líquidos comparables para la iluminación

SWEDISH

Gratulationer till valet av ny klotgrill!

Tack vare att den här grillen är så snabb och enkel att montera är du redo att visa vad du kan direkt.

Del	Antal	Namn	Bekräfta med
A	1	Handtag	2 st. muttrar M6x10
B	1	Lock	
C	2	Luftspjäll (1st. op de deksel, 1 stuk op de vuurschaal)	2 st. muttrar M5x10, 2 st. skruv M5x3, 2 St. ring 2 st. ringetjes
D	1	Grillrooster	
E	1	Träkol skål	
F	1	Balja	
G	3	Hållare för Grill & täcka klämma (hållare för Grill insidan; täcka klämma på utsidan; båda har samma två skruva och muttrar sätta)	6 st. muttrar M3x8, 6 St. skruv M3x25
H	3	Stödben (skruvarna är redan ansluten till stödben)	3 st. muttrar M5x20, 3 st. ring
I	1	Handtag till grillgaller	

Underhåll:

- Lägg i en bit aluminiumfolie, med den blanka sidan uppåt, i baljan. Det gör att baljan håller längre. Kom ihåg att göra lufthål i folien vid ventilationshålen på luftspjället.
- Vi rekommenderar att du använder träkol (större oregelbundna bitar) vid grillning av mat med kort tillagningstid och briketter vid grillning av stekar eller köttbitar som kräver en längre tillagningstid och högre värme.
- En påse grillkol på 3 kg bör räcka till två grilltillfällen. Om du använder för mycket blir temperaturen för hög och baljan på grillen kan skadas.
- Om eldslägor flamlar upp p.g.a. droppande fett använder du en sprayflaska och sprayar finfördelat vatten mot lågorna.
- Håll inte vatten i baljan för att stoppa tillagningen, det skadar grillen. Använd sand, gammal aska eller sprayar finfördelat vatten.
- Lägg ned grillen och redskapen i varmt vatten och diskmedel så snart du har grillat klart. Då blir alla delarna lätta att rengöra.

WARNING:

- Håll husdjur och barn utom räckhåll för grillen när den används.
- Denna grill blir mycket varm. Rör dig inte under drift!
- Använd inte inomhus
- WARNING: Använd inte alkohol, bensin eller liknande vätskor för belysning!

ITALIAN

Congratulazioni per il tuo nuovo barbecue!

Con questo barbecue dal montaggio estremamente rapido e semplice, potrai sbizzarrirti in un batter d'occhio.

Pezzo	QT	Nome	Sicuro con
A	1	Maniglia	2 p. bulloni M6x10
B	1	Coperchio	
C	2	Disco di smorzamento (1 p. il coperchio, 1 p. il scodella per la brace)	2 p. bulloni M5x10, 2 p. viti M5x3, 2p. rondella
D	1	Griglia di cottura	
E	1	Carbone ciotola	
F	1	Scodella per la brace	
G	3	Supporto della griglia di cottura & bulloni di bloccaggio sul coperchio (supporto della griglia di cottura all'interno; bulloni di bloccaggio sul coperchio all'esterno; entrambi stanno installando per mezzo degli stessi 2 bulloni e dadi)	6 p. bulloni M3x8, 6 p. viti M3x25
H	3	Piedestallo (viti già attaccato alla piedestallo)	3 p. bulloni M5x20, 3 p. rondella
I	1	Maniglia della griglia	

Manutenzione:

- Porre un pezzo di carta di alluminio (con la parte argentata verso su) sulla scodella per la brace per conservarla meglio. Non intasare i fori di ventilazione sul disco di bloccaggio bucherellando la carta d'alluminio negli appositi punti.
- Consigliamo di utilizzare pezzi di carbone (grossi e irregolari) per preparare velocemente i cibi già cucinati e di utilizzare bricchette per preparare arrostiti o carni che richiedono più tempo e calore per la cottura.
- Una busta da 3kg di carbone dovrebbe consentire l'utilizzo del barbecue per 2 volte. Se si usa troppo carbone si rischia di surriscaldare eccessivamente l'unità e di danneggiare la scodella per la brace.
- Se si dovessero verificare fiammate dovute al grasso che cola, si consiglia di nebulizzare dell'acqua sulle fiamme.
- Non versare acqua sulla scodella della brace per interrompere il processo di cottura del barbecue, poiché quest'ultimo potrebbe risultarne danneggiato. Utilizzare sabbia, cenere o nebulizzare acqua.
- Appena dopo avere utilizzato il barbecue, immergere la griglia di cottura e gli strumenti in acqua calda e insaponata per facilitare il processo di pulizia.

ATTENZIONE:

- Tenere il barbecue acceso lontano dalla portata di bambini e animali.
- Questo barbecue diventerà molto caldo. Non si muova durante il funzionamento!
- Non usi all'interno
- ATTENZIONE: non usi lo spirito, la benzina o i liquidi paragonabili per l'illuminazione

