

megamaster

TOGETHER, MADE BETTER



ASSEMBLY & OPERATING INSTRUCTIONS

Important: Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before using your charcoal kettle grill. Keep these instructions for future reference

www.megamaster.co.za

Manufactured in China · Distributed by Mega Group · PO Box 15, Woodlands, 0027, South Africa · Tel: +27(0)12 802 1515

! WARNING
FOR OUTDOOR USE ONLY.



! WARNING
To reduce the risk of fire burn hazard or other injury, read the manual carefully and completely before using your charcoal kettle.

! WARNING
do not use the barbecue in a confined and /or habitable space e.g. house, tents, caravans, motor home, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

Table of Contents

Safety Instructions	2-3	Installation Final Check List	16
Parts Lis	4	Operating Instructions	17
Package Content List	5-6	Care and Maintenance	18-19
Explode View	7	Trouble Shooting	19
Hardware Contents	8	Warranty Information	20
Assembly Instructions	9-15	Spanish Manual	22-42
		French Manual	43-63

Safety Instructions

Please read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product please call customer service at (+27) 12 802 1515.



WARNING

This outdoor cooking appliance is not intended to be installed in or on boats and other recreational vehicles.

Safety Instructions

1. The charcoal kettle must never be used indoors or for heating purposes.
2. Do not repair or replace any part of the charcoal kettle unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician. This charcoal kettle is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
3. Children should not be left alone or unattended in an area where the charcoal kettle is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the charcoal kettle at any time.
4. Do not touch the charcoal kettle while the charcoal kettle is in operation, or until the charcoal kettle has cooled down after use.
5. Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid(not recommended),remove any fluid that may have drained through the bowl vents before lighting the charcoal.
6. Do not add charcoal starter fluid or charcoal infused with charcoal lighter fluid to already hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use and place a safe distance away from the grill.
7. Use heat-resistant braai mitts or gloves while cooking, adjusting air vents(dampers), adding charcoal and handling thermometer or lid.
8. Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent and lid damper and place lid on bowl. Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.
9. Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.
10. Do not use this charcoal kettle unless all parts are in place. This charcoal kettle must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.
11. Do not leave the charcoal kettle unattended while cooking.
12. Do not operate the charcoal kettle under unprotected combustible constructions. Use only in well ventilated areas. Do not use in buildings, garages, sheds, breezeways or other such enclosed areas.
13. Keep the area surrounding the charcoal kettle free from combustible materials including, fluids, trash and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
14. A maximum weight of 2.27kg of charcoal is allowed on the unit per use.

Part List

No.	Part(Descreption)	Warranty coverage(years)	QTY
1	Lid handle assembly	2	1
2	Mica plate	2	2
3	Lid handle decorative sheet	2	1
4	Heat shield piece	2	1
5	Lid damper	2	1
6	Temperature gauge	2	1
7	Lid	2	1
8	Lid hook	2	1
9	Hinged cooking grate	2	2
10	Cooking grate	2	1
11	Charcoal grate	2	1
12	Bowl handle assembly	2	1
13	Cooking grate support bracket	2	3
14	Bowl	Non-replaceable	1
15	Bowl pad	2	3
16	Leg cap, top	2	3
17	Top leg assembly	2	3
18	Bottom leg C	2	1
19	Bowl vent assembly	2	1
20	Handle of bowl vent	2	1
21	Ash catcher hook	2	2
22	Ash catcher	2	1
23	Bottom leg A	2	1
24	Leg cap, bottom	2	1
25	Cart bottom grate	2	1
26	Bottom leg B	2	1
27	Wheel	2	2
28	Wheel axle	2	2
29	Wheel cap	2	2

Package parts List

1



2

x3



3

x3



4



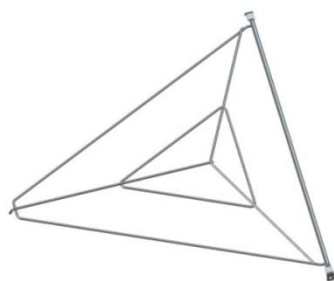
5



6



7



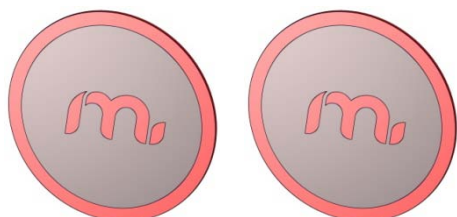
8

x2



9

x2

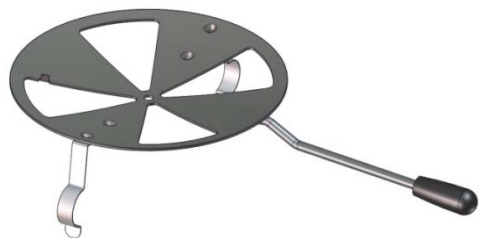


10



Package parts List

11



12



13



14



15



16



17



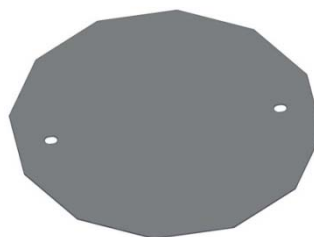
18



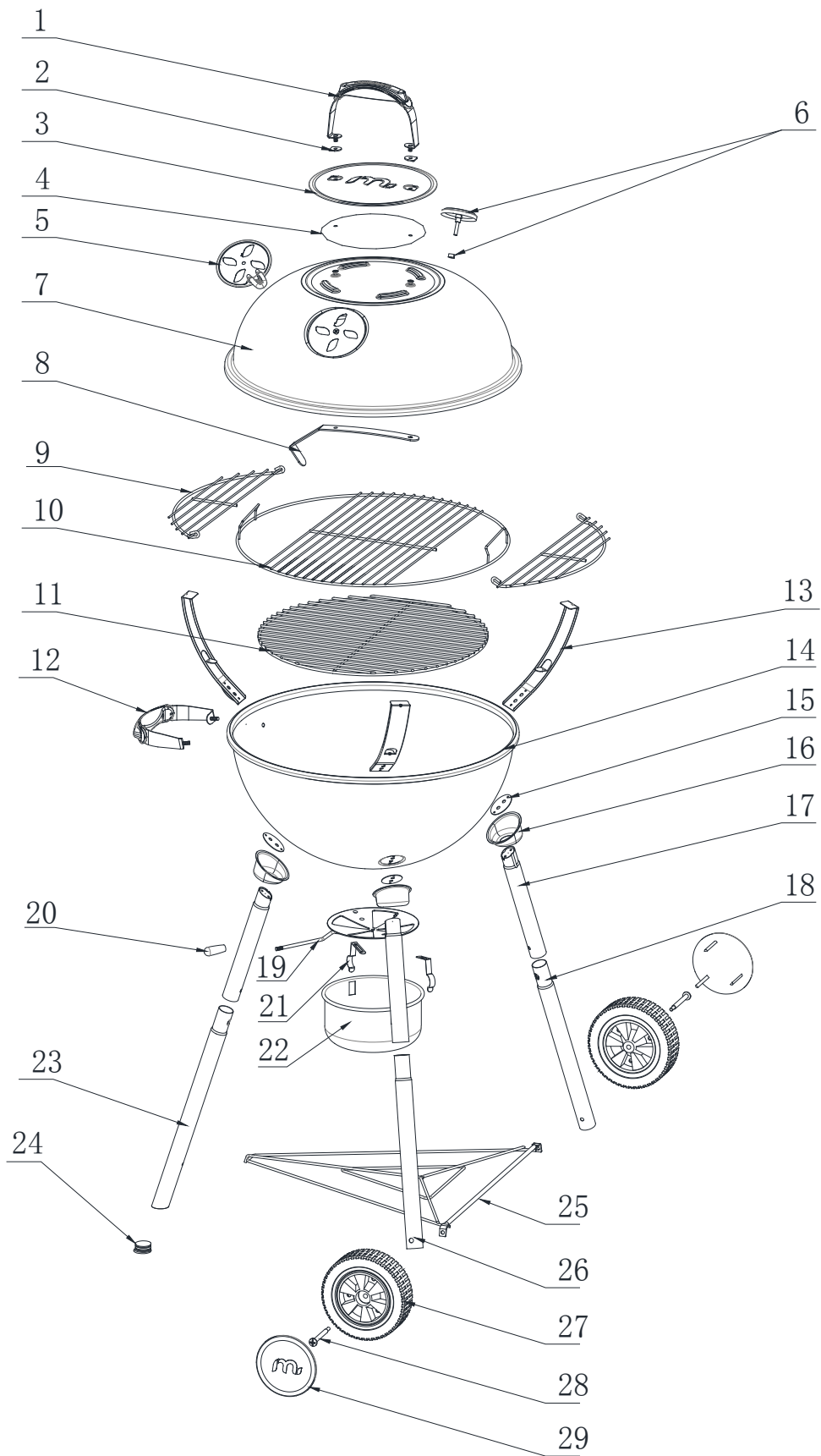
19



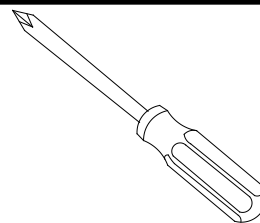
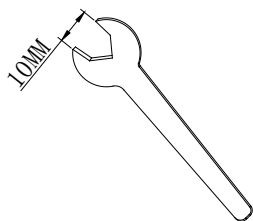
20



Parts Diagram

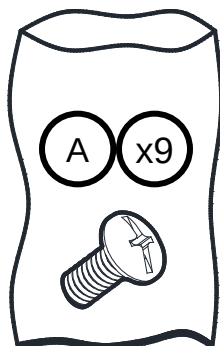


Tools Needed

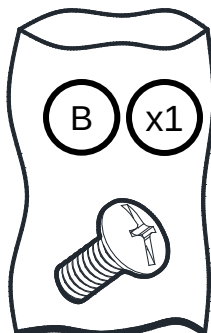


Hardware package list

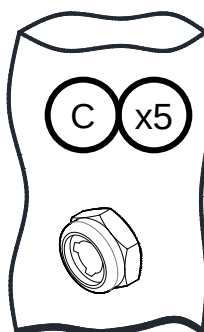
Truss head screw
M5x 16mm



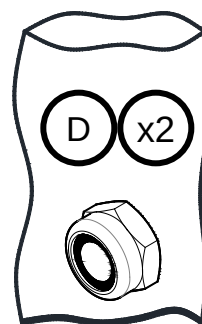
Truss Head Screw
M6x 15mm



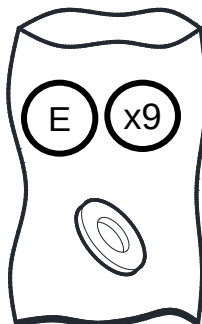
Nut
M6



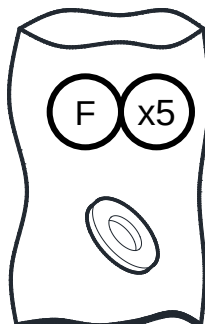
Axle Nut
M6



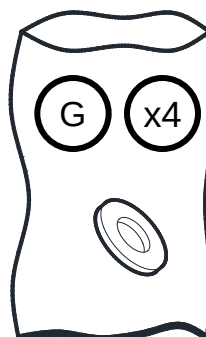
Flat Washer
M5



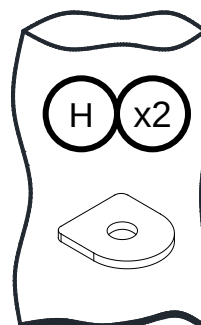
Flat Washer
M6



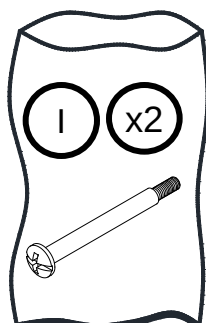
Teflon Washer
M6



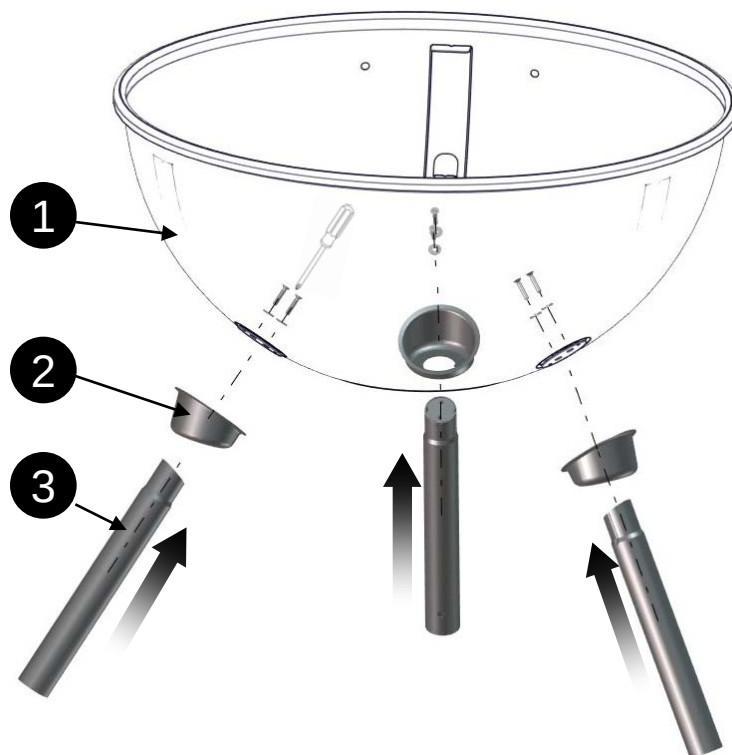
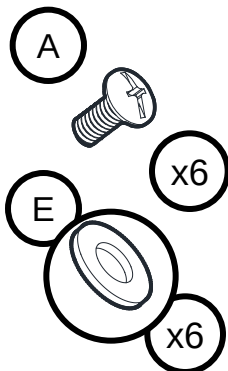
Heat Insulating
Spacer



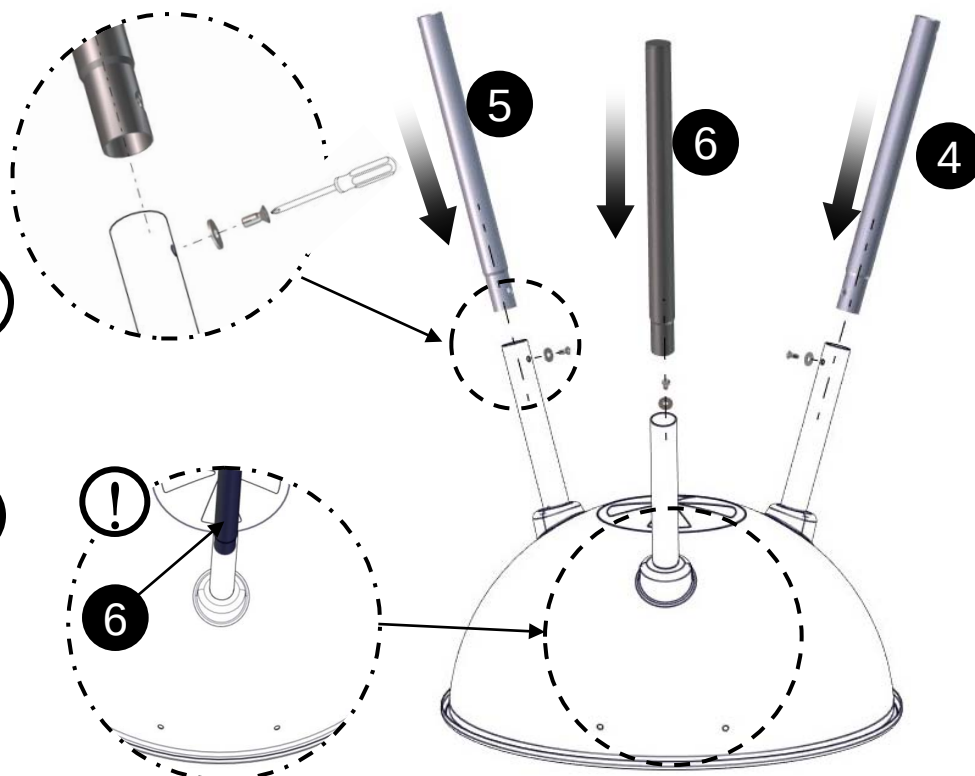
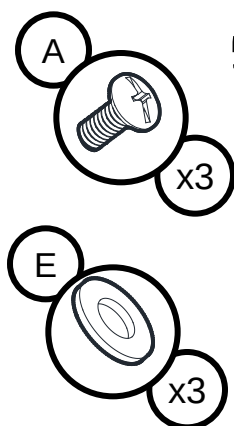
Wheel Axle

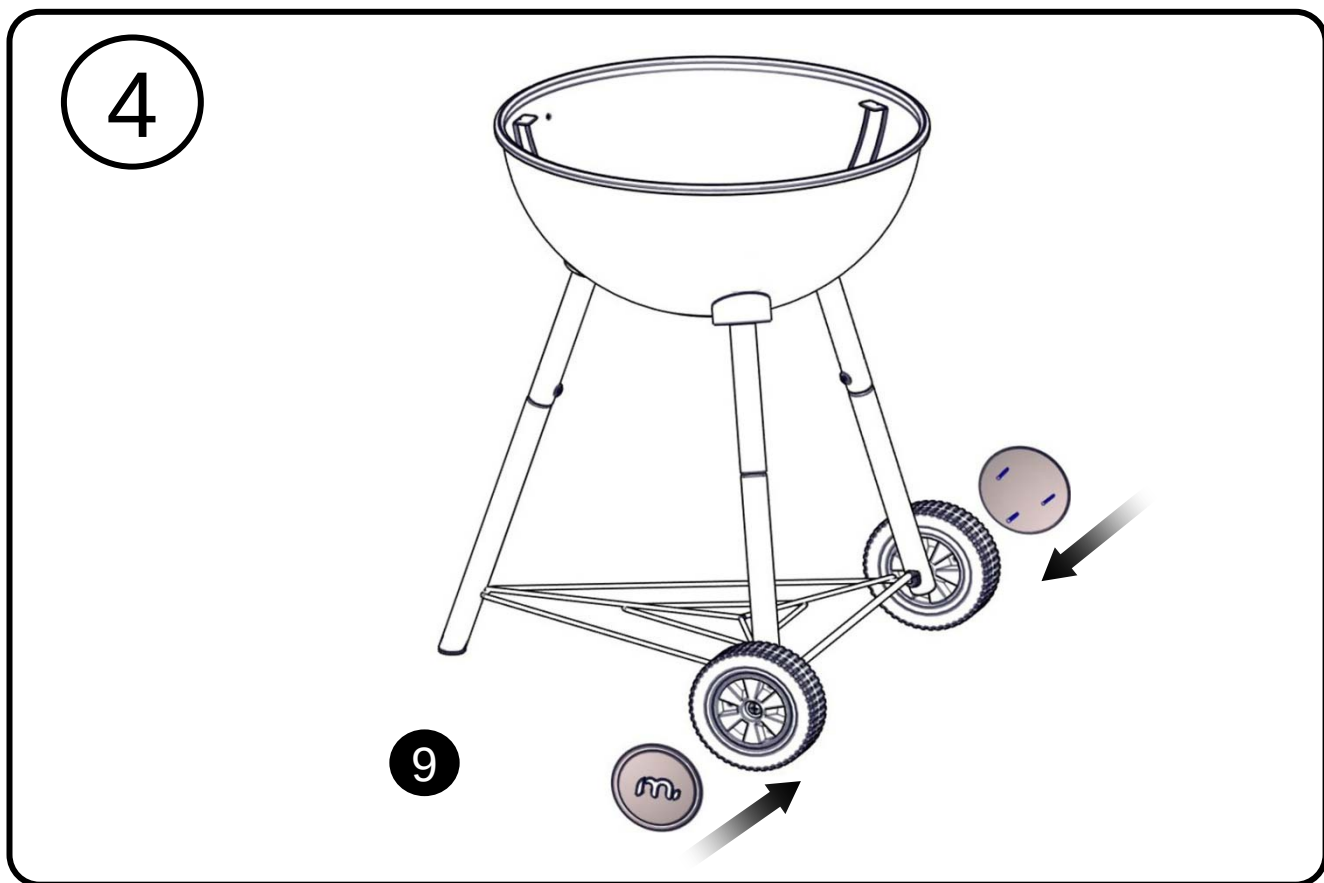
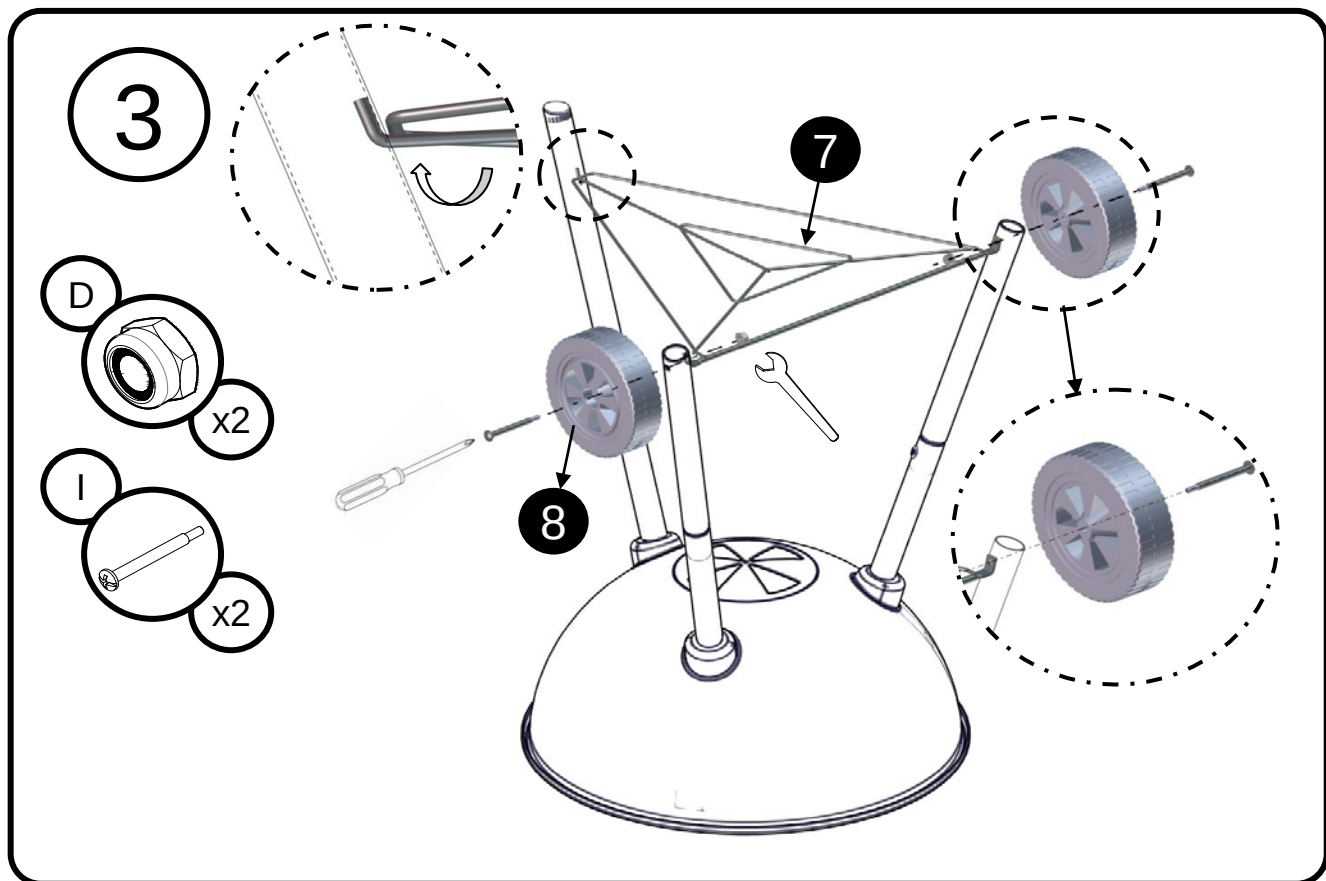


1

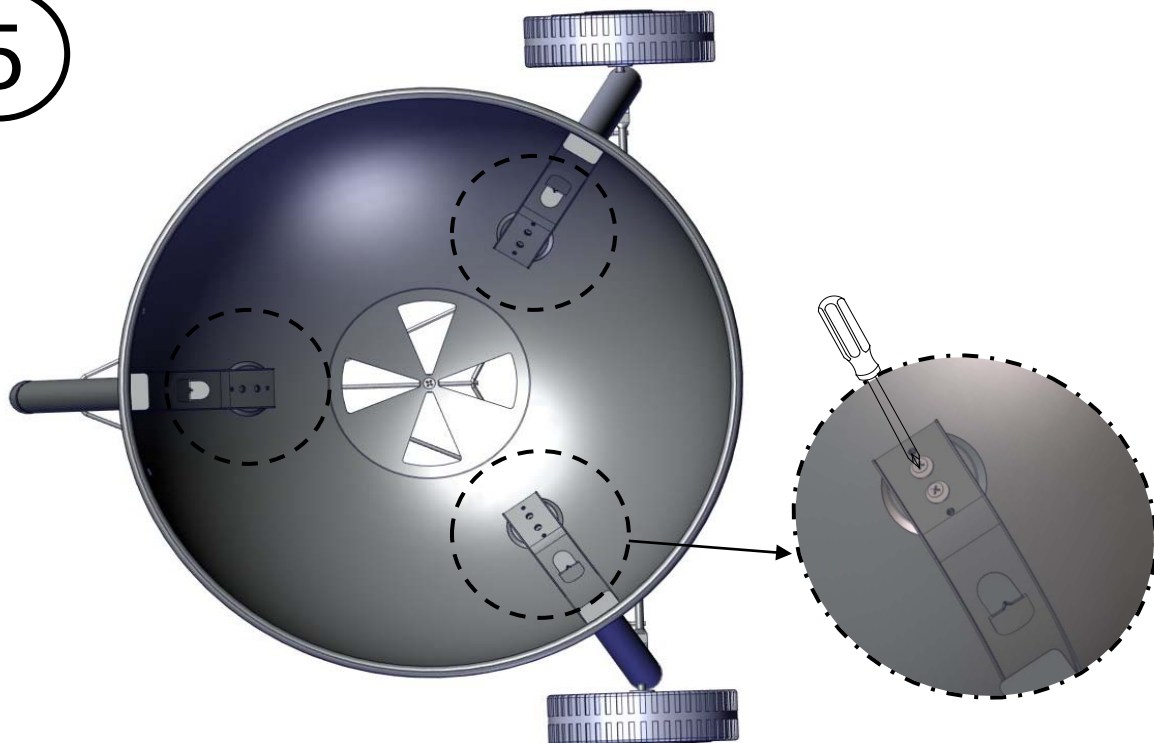


2

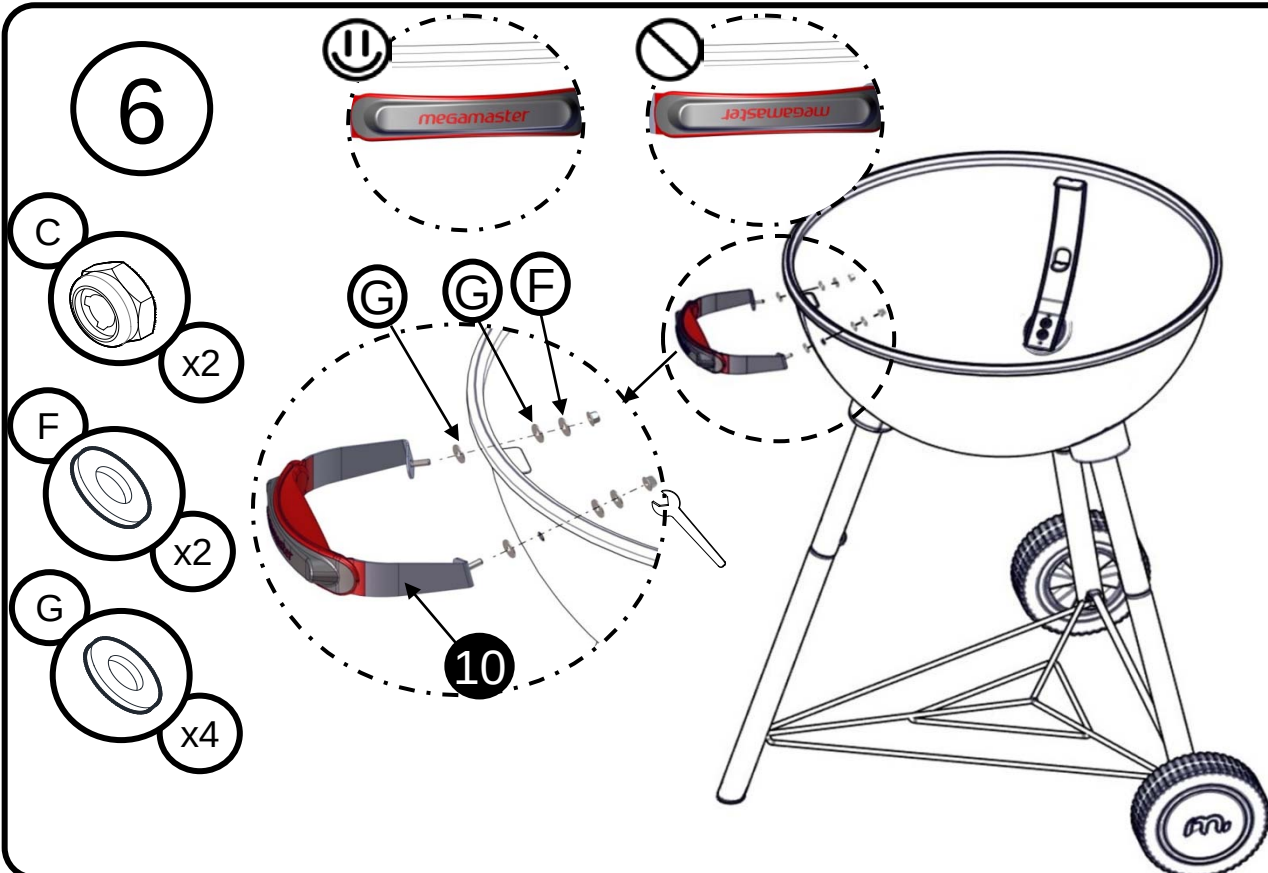




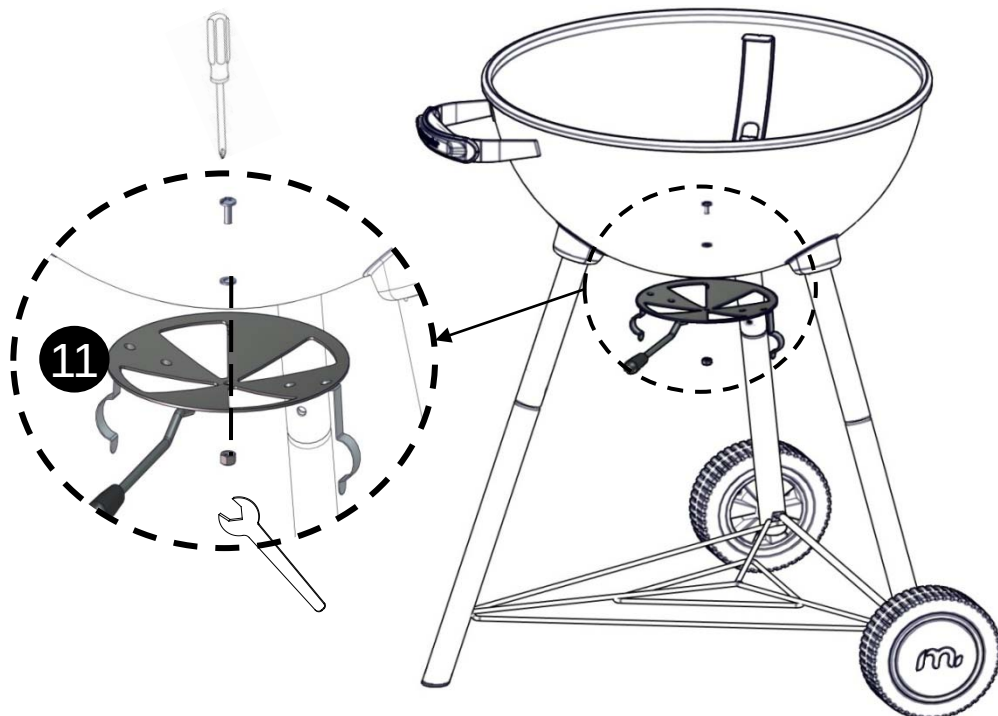
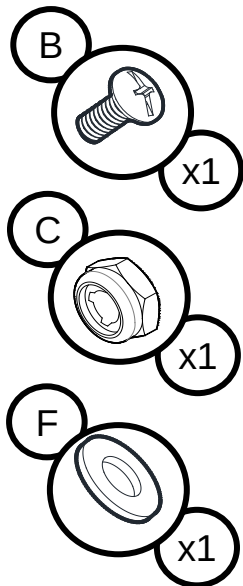
5



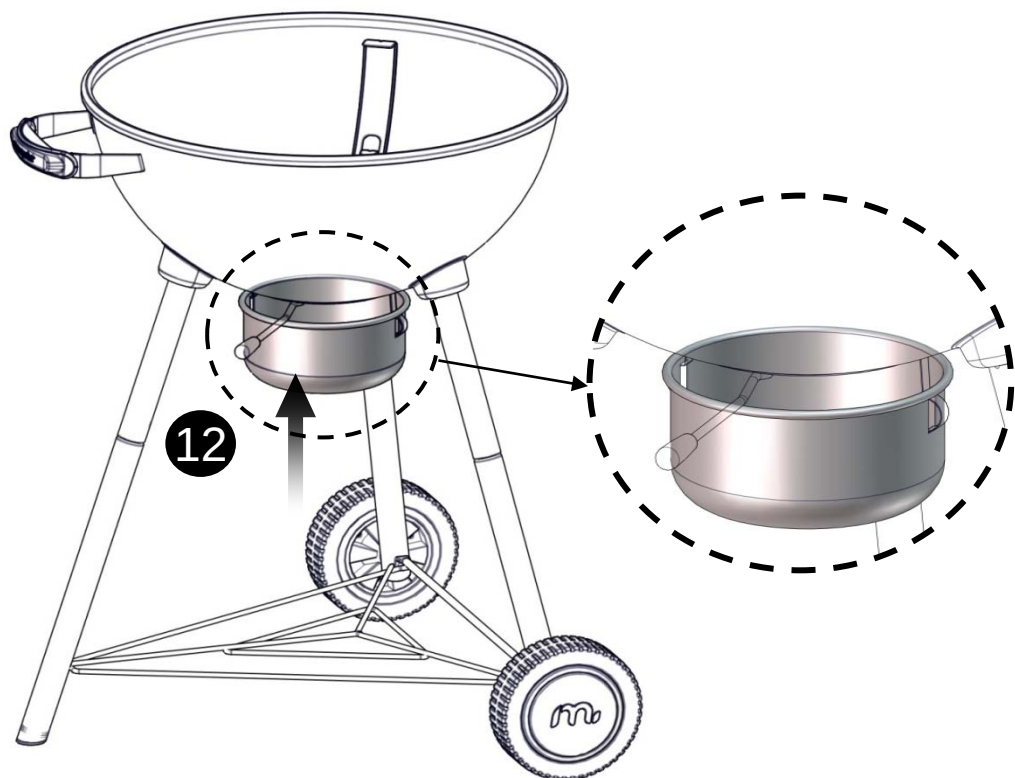
6



7



8



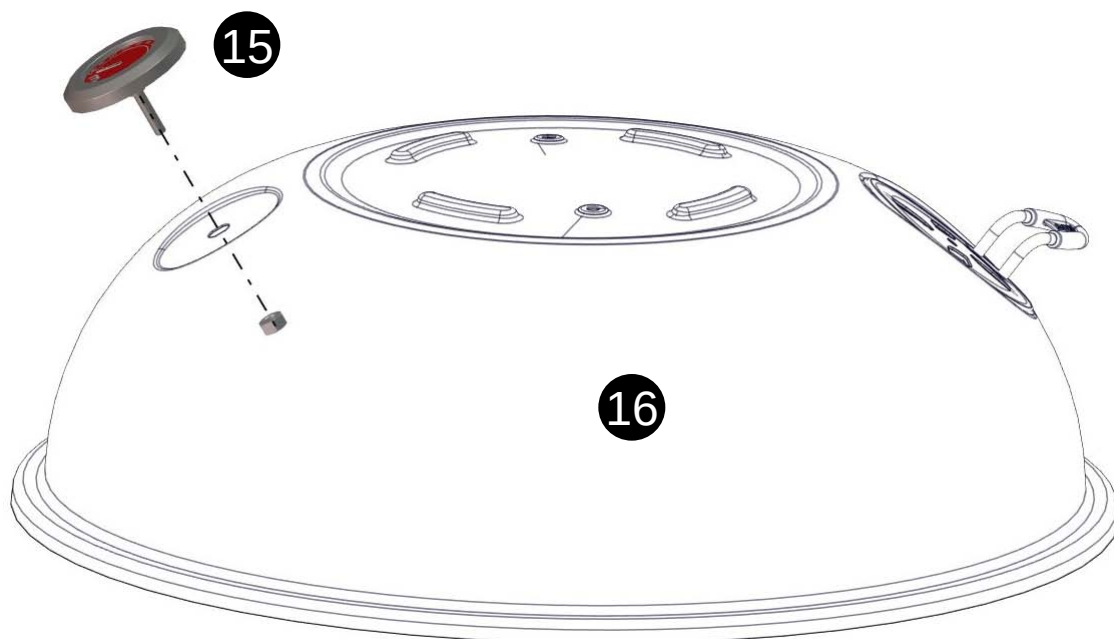
9



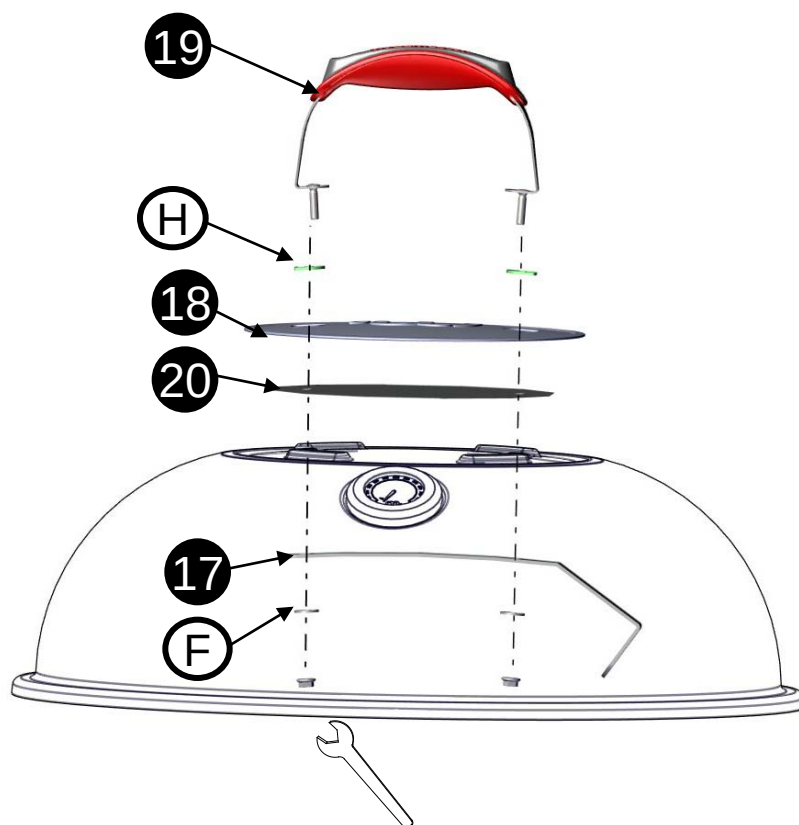
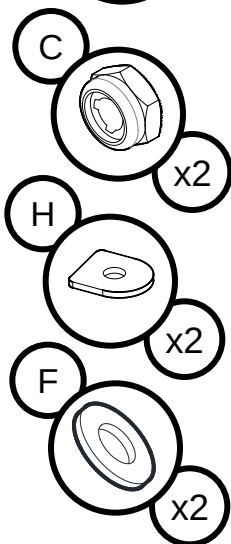
10



11



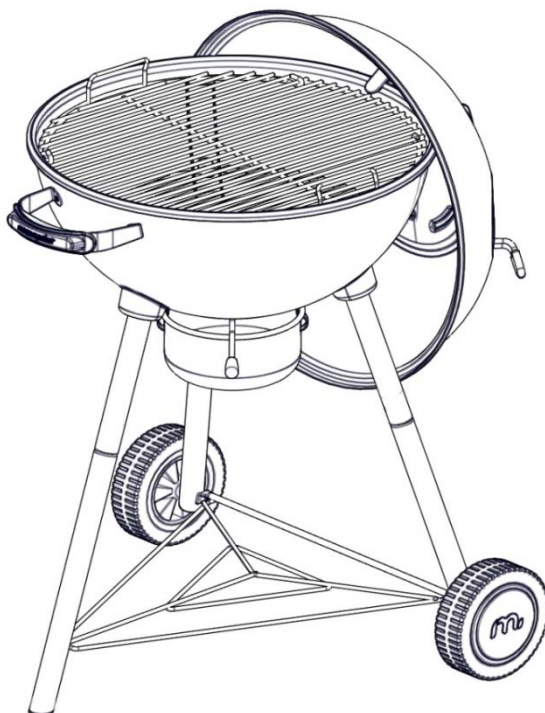
12



13



14



Installation Final Check List

1. The cooking grate and charcoal grate are flat.
2. Ash catcher can not drop to floor.
3. Vents can be turned.
4. Leg spread and stand securely.

Your charcoal kettle is ready to use!



Charcoal kettle special features

A. Built-in thermometer

A durable, built-in lid thermometer allows you to easily monitor your charcoal kettle's temperature.

B. Lid hook

Inside the charcoal kettle lid is an angled lid hook. Simply slide the lid to the side and hang the lid on the firebox.

C. Hinged cooking grate

The hinged grate has an area on both sides that lift up to allow you to easily add charcoal.

D. High capacity ash catcher

The easy high capacity ash catcher makes users to remove and clean ash quickly.

⚠ Warning: Please read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. The charcoal kettle becomes extremely hot and can cause burning. Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

Note: Remove all packaging, including straps, before using the charcoal kettle.

How to use your charcoal kettle

Before light

Choose a proper location to grill

- Only use this charcoal kettle in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- Keep the charcoal kettle on a secure, level surface at all times.
- Do not use charcoal kettle within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

Preparing the charcoal kettle for lighting

1. Remove the lid and position it on the side of your charcoal kettle using either the lid hook located on the inside of the lid.
2. Remove the cooking (top) grate from your charcoal kettle.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents.
4. Release the ash catcher, then dispose of the ashes.
5. Open bowl vent by moving the handle to the open position.
6. Replace charcoal (bottom) grate.

Lighting Charcoal

1. Light the charcoal using newspaper or other paper.
2. Light the charcoal using lighter cubes.

Cleaning

Follow a few basic maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapors slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonized grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush. To minimize further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm(not hot).
- If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, chemicals and salt water can cause surface rusting to appear. Megamaster recommends wiping down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.

Storage and Rust Prevention

- Store your charcoal grill when not in use. Store your charcoal grill in areas free of moisture and humidity, Do not leave your charcoal grill out in direct sunlight or rain exposure.
- Keep your charcoal grill safe by purchasing a protective cover. The charcoal grill will sweat under the cover so check periodically to make sure it is not rusting.
- Polishing or swiping the charcoal grill with baby oil will help prevent rust by forming a thin protective layer on the steel.
- Coastal regions are more prone to rust, so it is advised to take extra precaution and check you charcoal grill regularly for sings of rust.
- Rust spokes can be cleaned using a good quality brush or stainless steel cleaner, check your local Megamaster retailer for our range of cleaning products.

Trouble Shooting

Before calling for service

If the charcoal kettle does not function properly, use the following check list before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

Problem	Solution
How do I add charcoal when cooking?	There are removable grate on two sides, open and add charcoal into the bowl, or turn to the other side, open and add charcoal into the bowl.
How long to preheat the grill?	Preheating your grill with the lid closed for 10 to 15 minutes prepares the cooking grate. With all of the charcoal glowing red, the temperature under the lid should reach 500° F
Oil the food, not the grate	Oil prevents food from sticking and also adds flavor and moisture. Lightly brushing or spraying the food with oil works better than brushing the grate.

Warranty Information

This charcoal kettle has two(2) year limited warranty.

The warranty period is valid from the date of purchase. Please retain your proof of purchase.

This is subject to correct assembly, use, storage and regular maintenance of the product.

It is the responsibility of the product owner to safely store and protect the charcoal kettle from the elements.

This warranty does not cover the following:

- Rust
- Corrosion
- Discolouration

Please contact our customer service department for any further explanation at +27 12 802 1515

megamaster

TOGETHER, MADE BETTER



Charcoal Kettle

FOR OUTDOOR USE ONLY



WARNING

Read and follow all Safety, Assembly, and Use & Care Instructions in this guide before assembling and cooking with this charcoal kettle.

Failure to follow all instructions in this Use & Care Guide may lead to fire or explosion, which could result in property damage, personal injury or death.

www.megamaster.co.za

megamaster

TOGETHER, MADE BETTER



INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y OPERACION

Importante: Lea atentamente estas instrucciones de uso para familiarizarse con el aparato antes de usar su hervidor de carbón. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

www.megamaster.co.za

Fabricado en China · Distribuido por Mega Group · PO Box 15, Woodlands, 0027, South Africa · Tel: +27(0)12 802 1515

⚠ ADVERTENCIA
PARA USO EXTERIOR SOLAMENTE

⚠ ADVERTENCIA
Para reducir el riesgo de quemaduras por incendio u otras lesiones, lea el manual cuidadosamente y completamente antes de usar su hervidor de carbón.



Tabla de contenido

Instrucciones de seguridad	23-24	Lista de comprobación final de la instalación	37
Lista de piezas	25	Instrucciones de operación	38
Lista de contenido del paquete	26-27	Cuidado y mantenimiento	39-40
Vista en despiece ordenado	28	Solución de problemas	40
Contenido del hardware	29	Información de garantía	41
Instrucciones de montaje	30-36		

Instrucciones de seguridad

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de intentar montar, operar o instalar el producto. El no seguir estas instrucciones puede provocar lesiones corporales graves y / o daños a la propiedad. Si tiene preguntas sobre el producto, llame al servicio de atención al cliente al (+27) 12 802 1515



ADVERTENCIA

Este aparato para cocinar al aire libre no está diseñado para ser instalado en barcos o otros vehículos recreativos.

1. El hervidor de carbón no debe utilizarse nunca en interiores o para calefacción.
2. No repare ni reemplace ninguna parte de la hervidor a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben remitirse a un técnico cualificado. Este hervidor de carbón no está destinado a ser instalado en vehículos recreativos o barcos.
3. Los niños no deben dejarse solos o desatendidos en un área donde se usa hervidor . No permita que se sienten, se paren o jueguen en o alrededor de el hervidor en cualquier momento.
4. No toque el hervidor de carbón mientras está en funcionamiento, o hasta que se haya enfriado después de su uso.
5. No use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Si usa líquido de arranque de carbón (no recomendado), retire cualquier líquido que pueda haber drenado a través de las rejillas antes de encender el carbón.
6. No agregue el líquido de arranque del carbón de leña o el carbón de leña infundido con el líquido del encendedor del carbón de leña al carbón caliente ya caliente o caliente. Tape el líquido de arranque después del uso y coloque una distancia segura de la parrilla.
7. Utilice guantes o guantes resistentes al calor durante la cocción, ajustando los respiraderos (amortiguadores), agregando carbón y manipulando el termómetro o la tapa.
8. Extinguir el carbón cuando termine de cocinar. Para extinguir, cierre el respiradero del recipiente y el amortiguador de la tapa y coloque la tapa en el recipiente. No use agua para controlar los brotes o extinguir el carbón.
9. Nunca vierta el carbón caliente donde pueda pisar o ser un peligro de incendio. Nunca descargue cenizas o carbón antes de que se extingan completamente.
10. No utilice este hervidor de carbón a menos que todas las piezas estén en su lugar. Debe estar correctamente montado de acuerdo con las instrucciones de montaje. El montaje incorrecto puede ser peligroso.
11. No deje el hervidor desatendido mientras cocina.
12. No opere el hervidor bajo construcciones combustibles no protegidas. Usar sólo en áreas bien ventiladas. No lo utilice en edificios, garajes, cobertizos, vías de acceso u otras áreas cerradas.
13. Mantenga el área que rodea la caldera de carbón libre de materiales combustibles, incluyendo fluidos, basura y vapores como la gasolina o el encendedor de carbón. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
14. Se permite un peso máximo de 2.27 kg de carbón en la unidad por uso.

Part List

No.	Piezas	Garantia (Anos)	QTY
1	Ensamble del mango de la tapa	2	1
2	Placa de mica	2	2
3	Hoja decorativa de la tapa	2	1
4	Pieza de escudo térmico	2	1
5	Amortiguador de tapa	2	1
6	Indicador de temperatura	2	1
7	Tapa	2	1
8	Gancho de la tapa	2	1
9	Parilla de cocina con bisagras	2	2
10	Parilla de cocina	2	1
11	Parilla para carbon	2	1
12	Ensamblaje del mango del cuenco	2	1
13	Soporte de la parilla de coccion	2	3
14	Cuenco	Non- canjeable	1
15	Soporte de cuenco	2	3
16	Tapa de la pata	2	3
17	Montaje de la pata superior	2	3
18	Pata inferior C	2	1
19	Ensamble de ventilación del cuenco	2	1
20	Mango del orificio de ventilación	2	1
21	Gancho del colector de la ceniza	2	2
22	Colector de ceniza	2	1
23	Pata superior A	2	1
24	Tapa de pata superior	2	1
25	Rejilla inferior del carrito	2	1
26	Pata inferior B	2	1
27	Rueda	2	2
28	Eje de rueda	2	2
29	Tapa de rueda	2	2

Lista de piezas en el embalaje

1



2

x3



3

x3



4



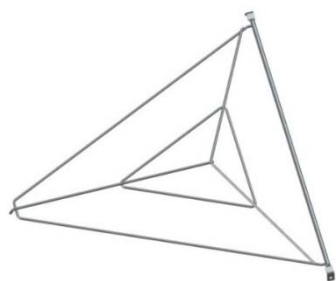
5



6



7



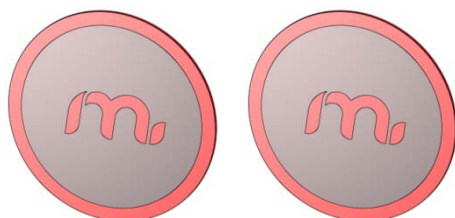
8

x2



9

x2

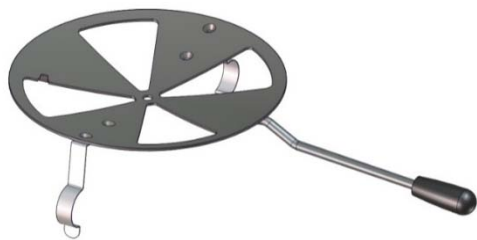


10



Lista de piezas en el embalaje

11



12



13



14



15



16



17



18



19



20

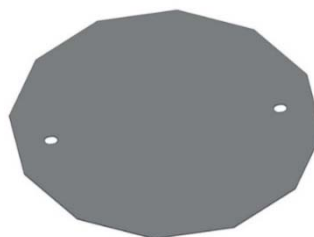
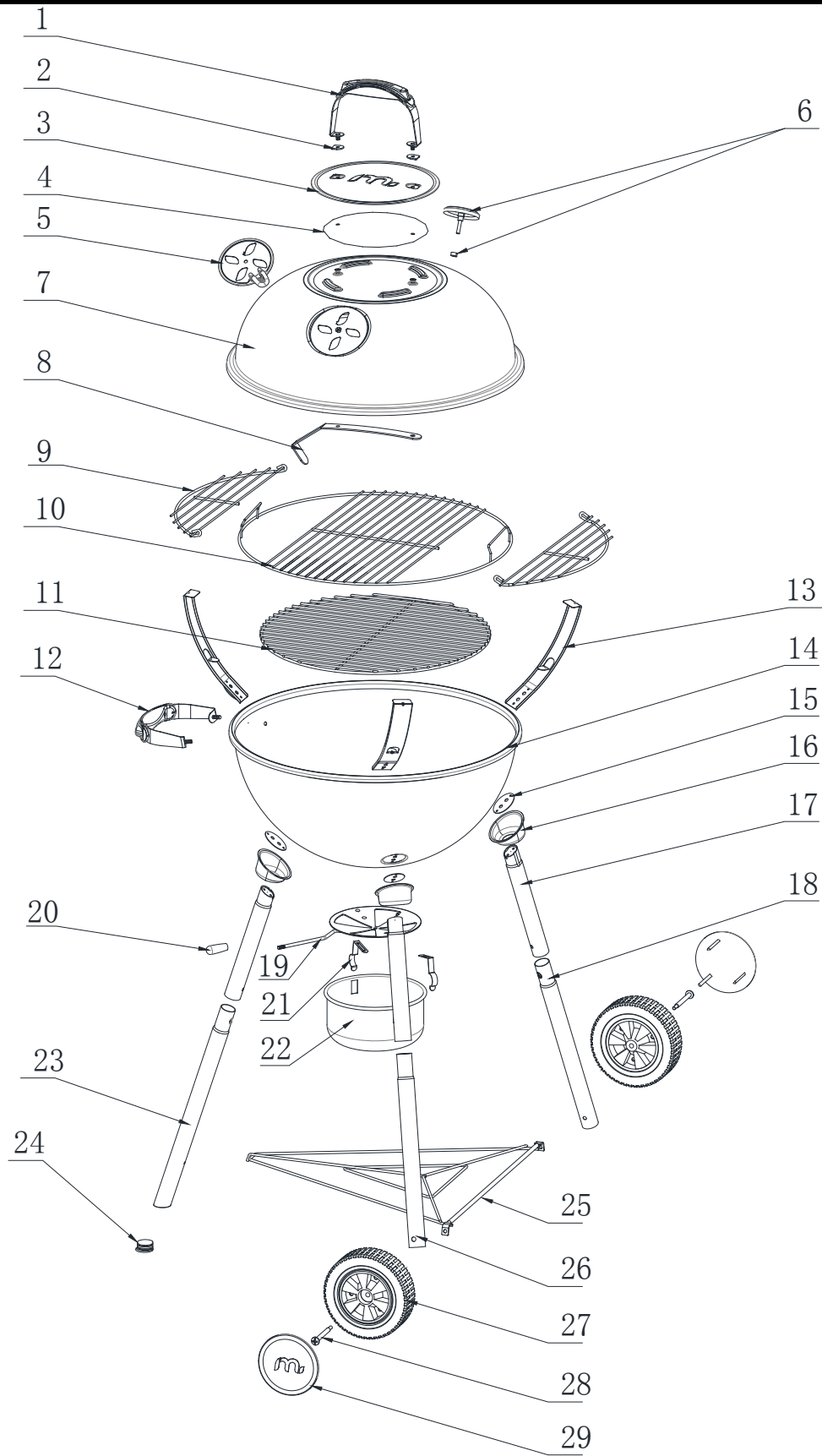
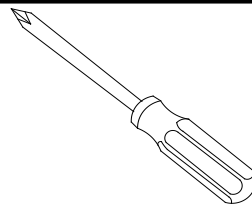
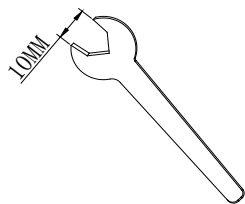


Diagrama de piezas

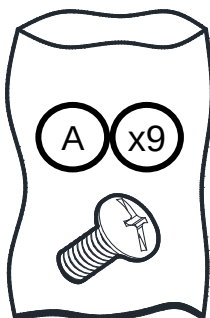


Heramienta

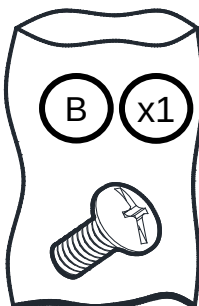


Hardware

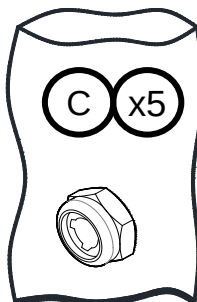
Cargol del capçal
M5x 16mm



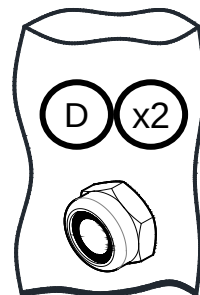
Cargol del capçal
M6x 15mm



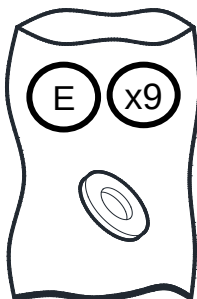
Rosca
M6



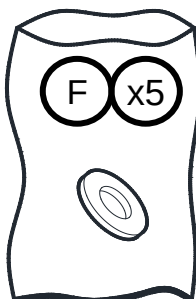
Rosca
d'eix
M6



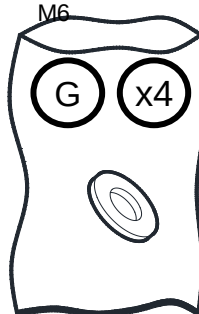
Volandera Plana
M5



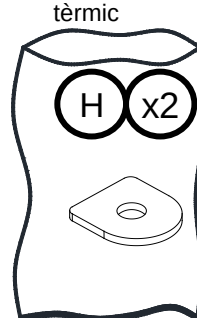
Volandera Plana
M6



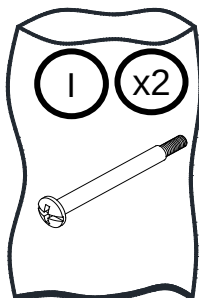
Volandera de
tefló
M6



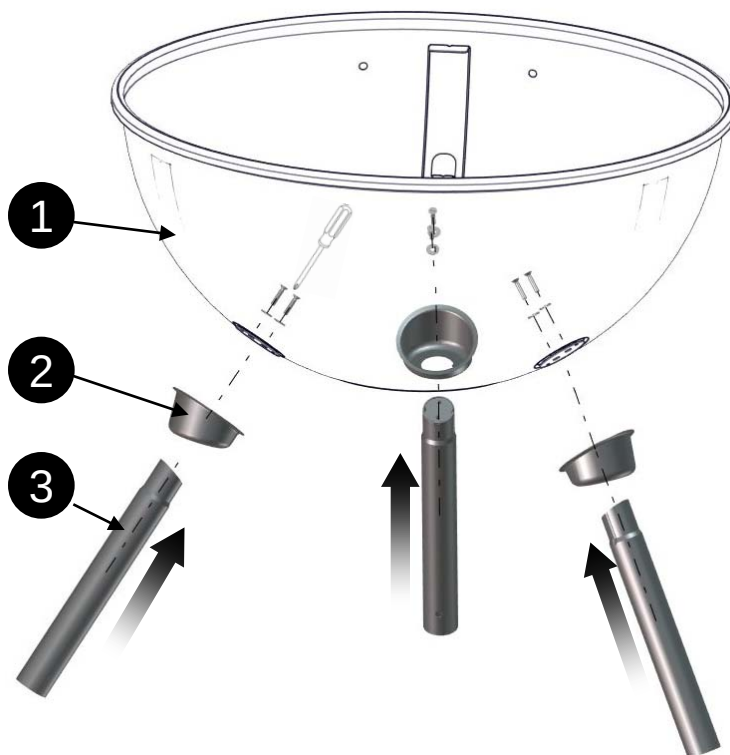
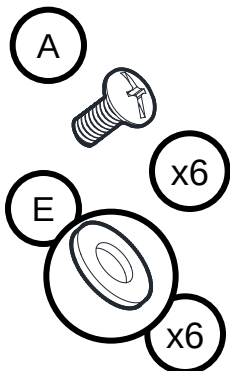
Espaiador
d'aïllament
tèrmic



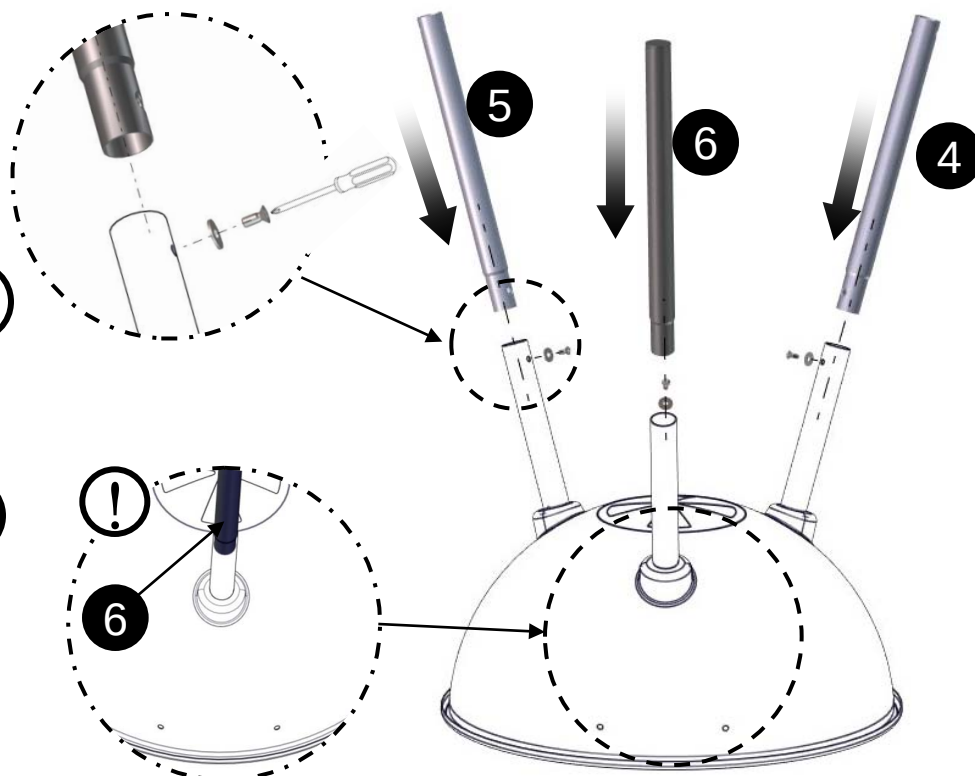
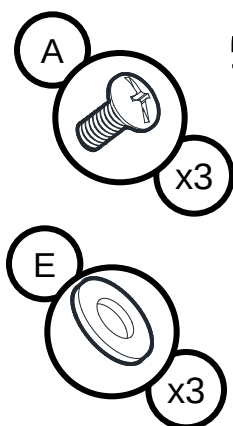
Eix de la roda

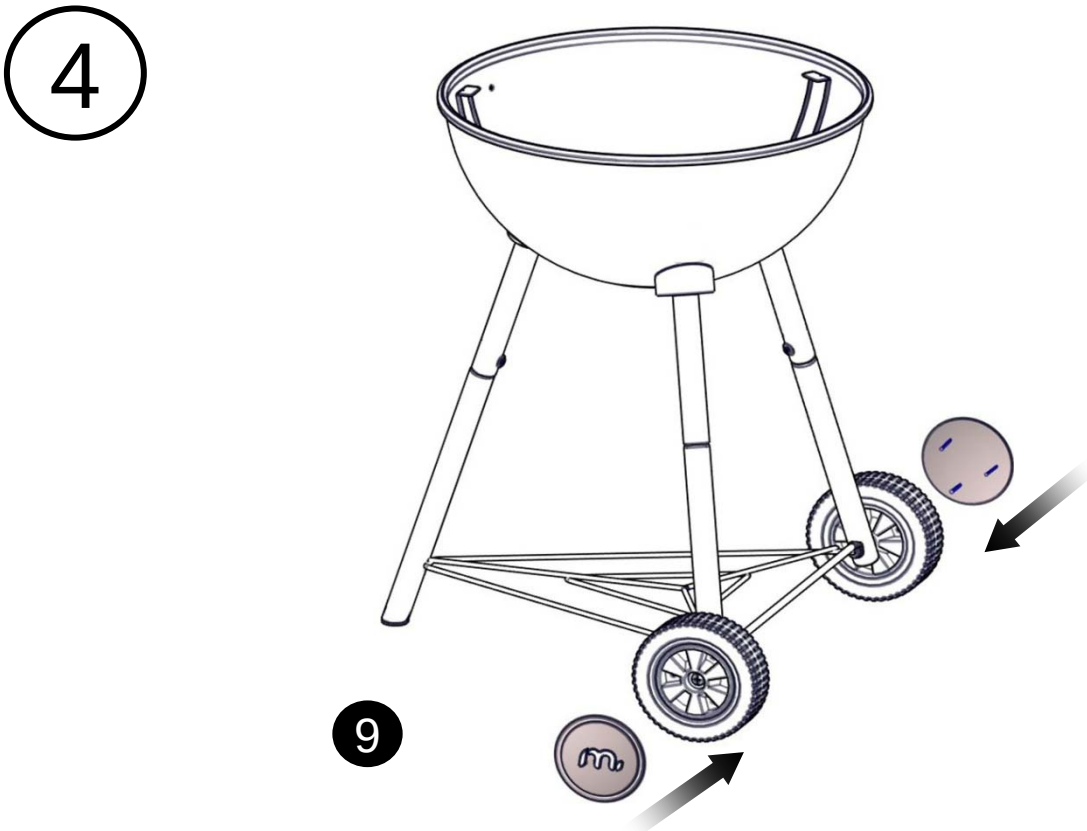
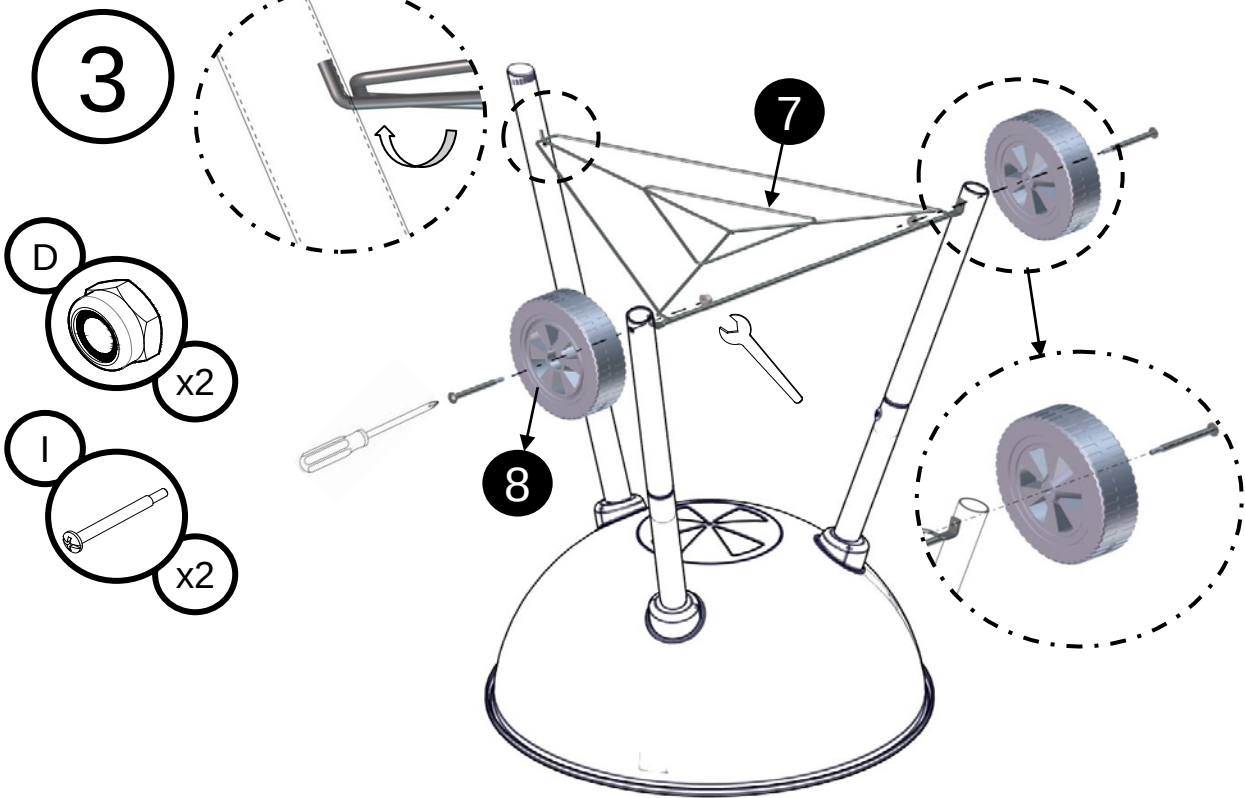


1

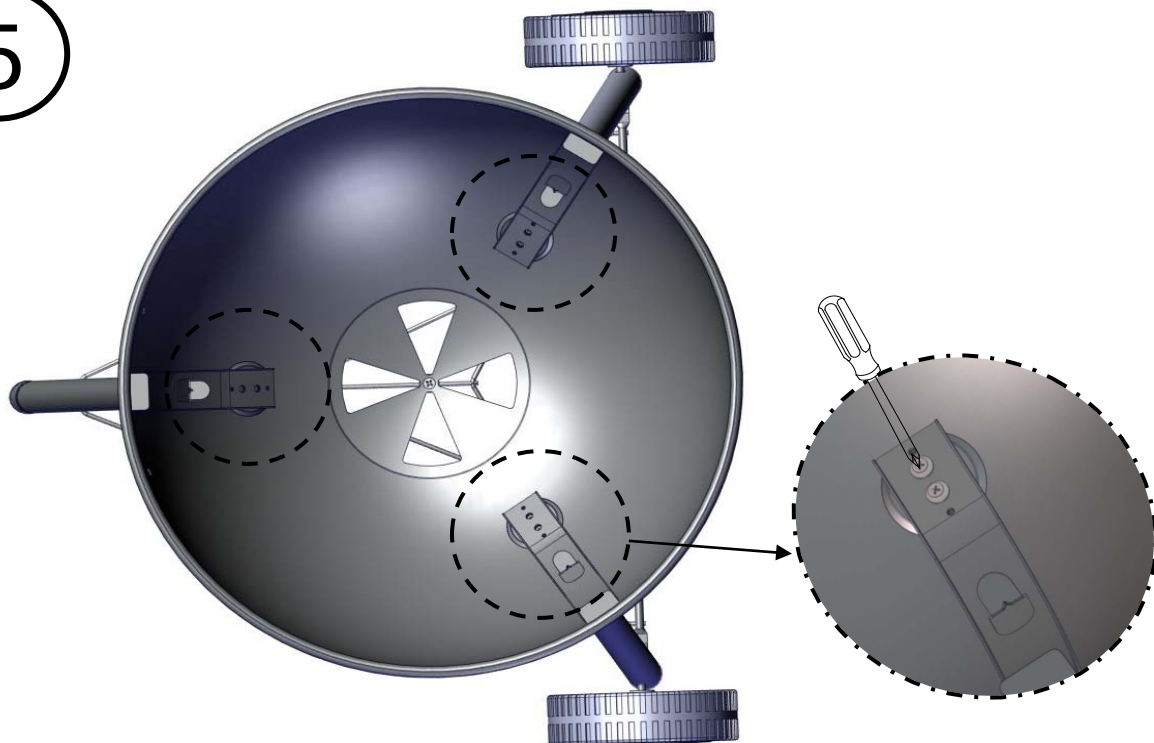


2

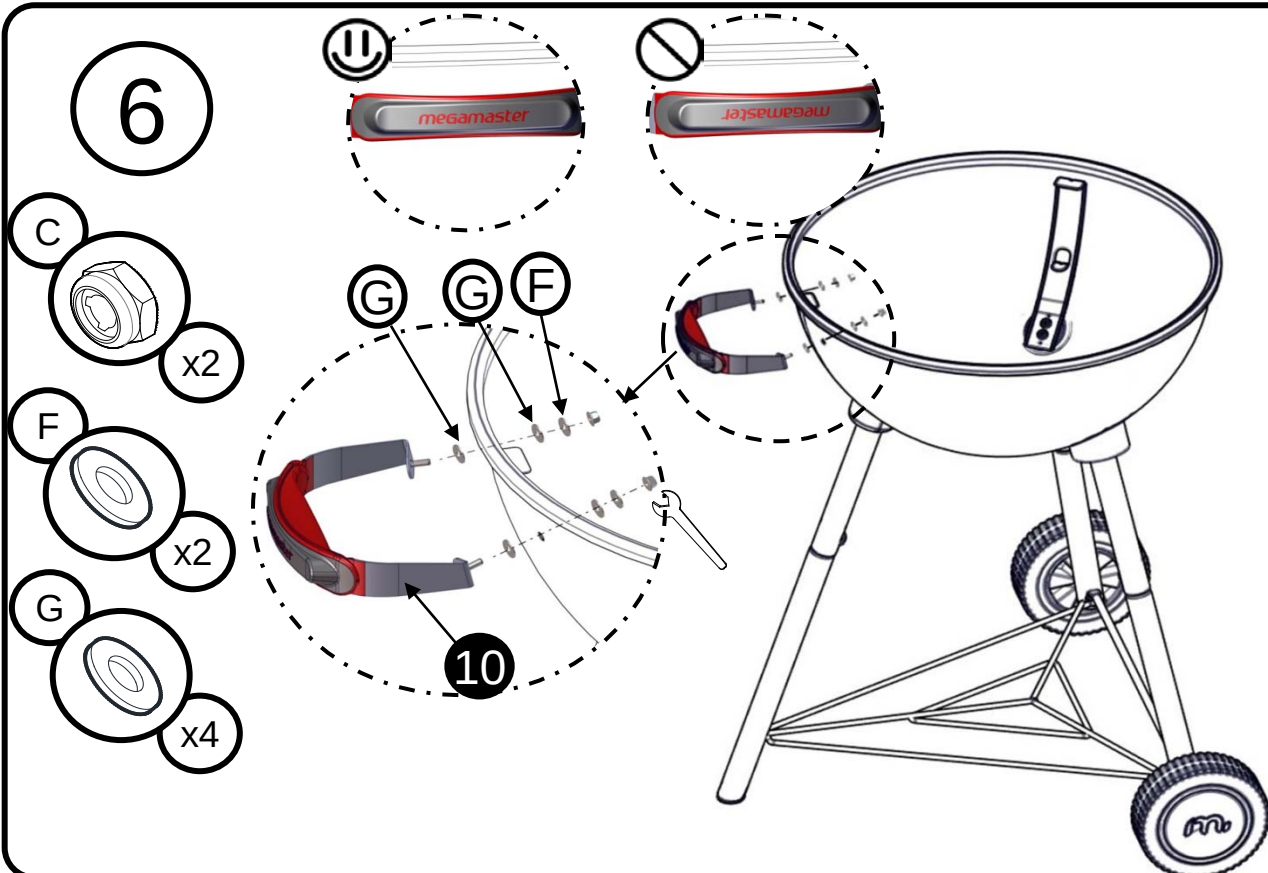




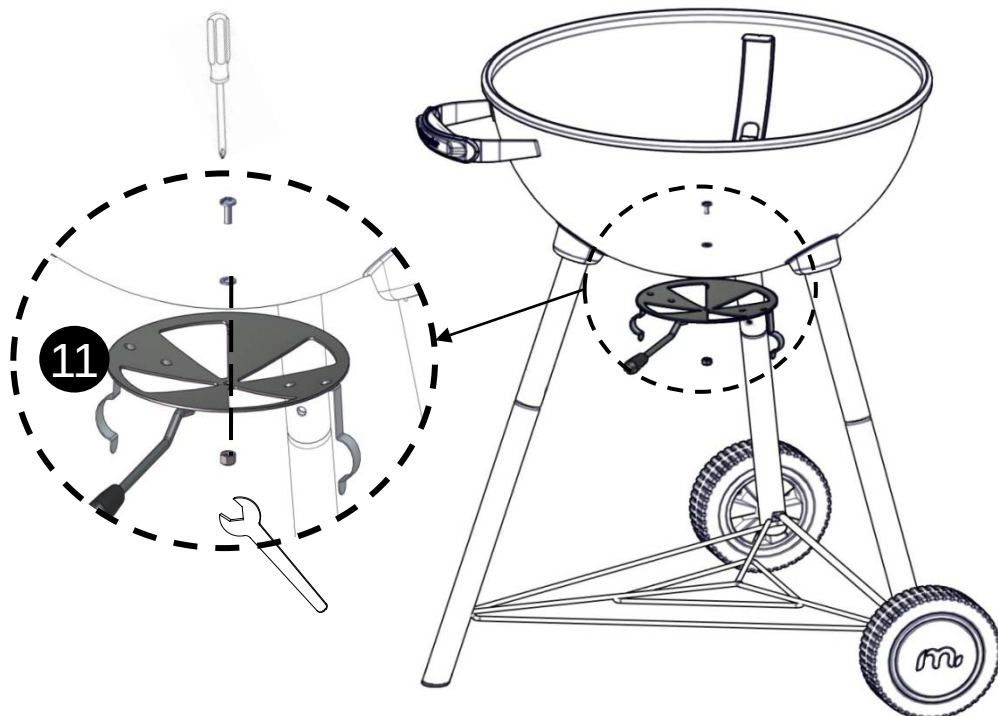
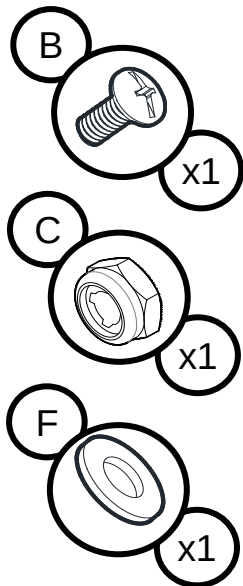
5



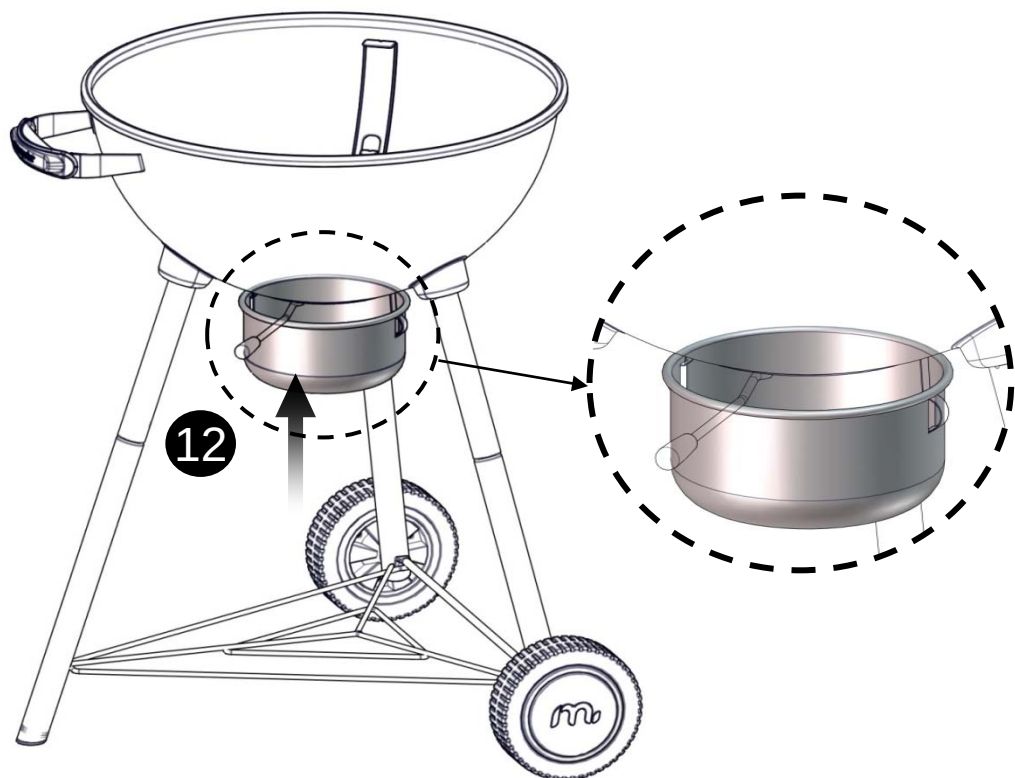
6



7



8



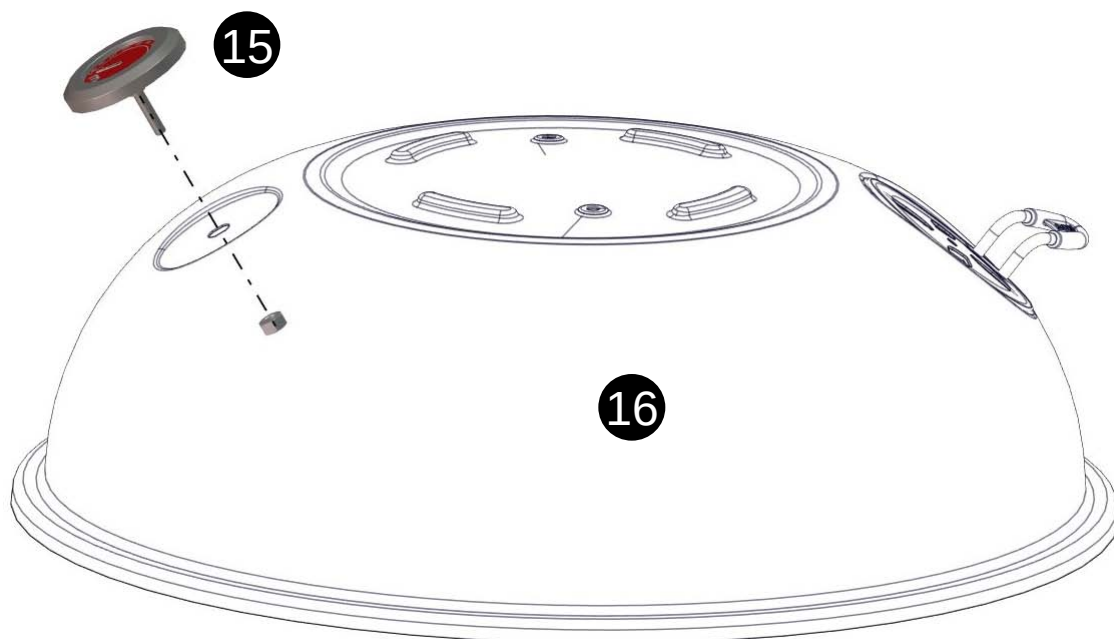
9



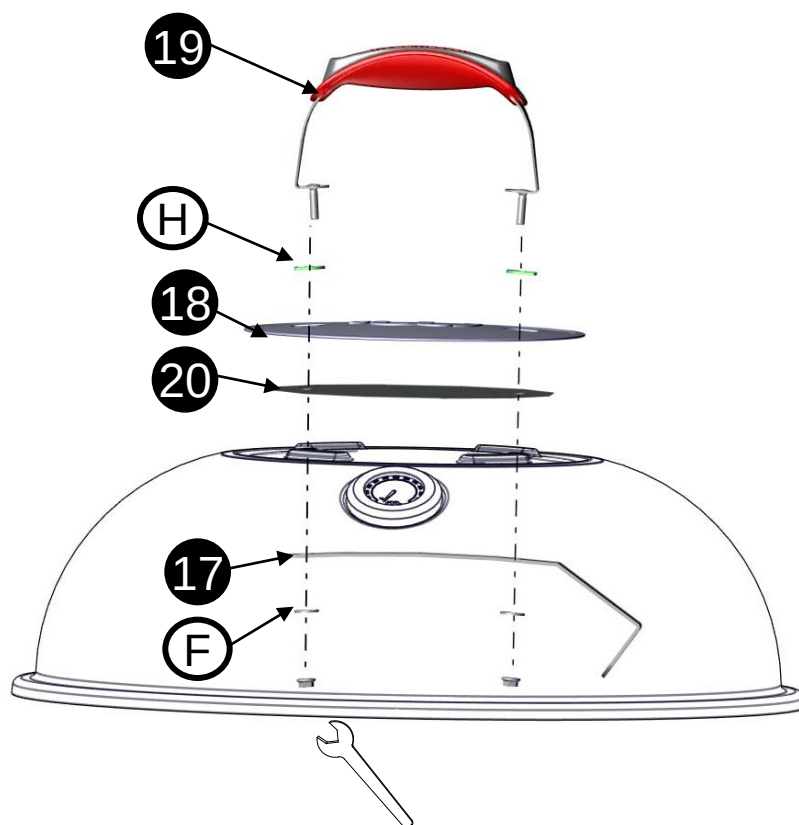
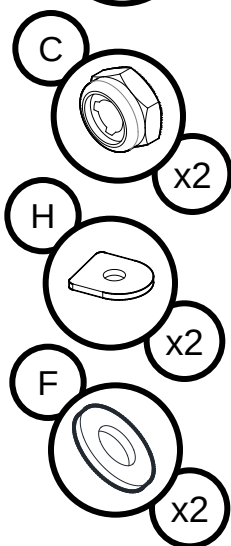
10



11



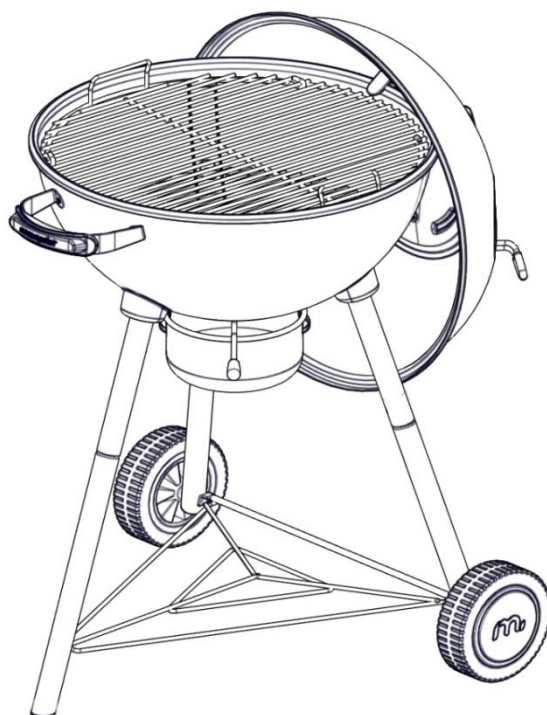
12



13



14



Lista de comprobación final de la instalación

1. La parrilla de cocina y la parrilla de carbón son planas.
2. El colector de ceniza no puede caer al suelo.
3. Los respiraderos se pueden girar.
4. La pierna se separa y se coloca firmemente.

Su hervidor de carbón está listo para usar!



Características especiales de el hervidor de carbón

Termómetro incorporado

Un duradero, incorporado en la tapa del termómetro le permite controlar fácilmente la temperatura de su hervidor de carbón.

B. Gancho de tapa

Dentro de la tapa de la caldera del carbón de leña es un gancho angular de la tapa. Simplemente deslice la tapa hacia un lado y cuelgue la tapa de la cámara de combustión.

Rejilla de cocina con bisagras

La rejilla con bisagras tiene un área en ambos lados que se levantan para permitir que usted agregue fácilmente el carbón de leña.

Captador de cenizas de alta capacidad

El recogedor de cenizas de alta capacidad hace que los usuarios eliminen y limpien las cenizas rápidamente.

 **Advertencia:** Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de intentar montar, operar o instalar el producto. El hervidor se vuelve extremadamente caliente y puede causar quemaduras. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en lesiones corporales graves.

Nota: Retire todo el embalaje, incluidas las correas, antes de usar el hervidor de carbón.

Cómo usar su hervidor de carbón

Antes de encender

Elija una ubicación adecuada para la parrilla

Utilice solamente este hervidor de carbón en un área bien ventilada. No lo use en un garaje, edificio, breezeway, o cualquier otro área cerrada.

Mantenga el hervidor sobre una superficie segura y nivelada en todo momento.

No use hervidor de carbón dentro de cinco pies de cualquier material combustible. Los materiales combustibles incluyen, pero no se limitan a, cubiertas de madera o madera tratada, patios y porches.

Preparación de el hervidor de carbón para el encendido

Retire la tapa y colóquela en el lado de su hervidor con el gancho de la tapa situado en el interior de la tapa.

Retire la parilla de cocción (superior).

Retire la parilla de carbón (fondo) y quite las cenizas o trozos de carbón viejo de la parte inferior del recipiente. El carbón de leña requiere oxígeno para quemar, así que asegúrese de que nada obstruya las rejillas de ventilación.

Suelte el colector de cenizas y luego deshágase de las cenizas.

Abra el orificio de ventilación del cuenco moviendo el mango a la posición abierta.

Reemplace la parrilla de carbón (inferior).

Encendido del carbón

Encienda el carbón usando periódico u otro papel.

Encienda el carbón con cubos más ligeros.

Limpieza

Siga algunas instrucciones básicas de mantenimiento para mantener la parrilla

Para un flujo de aire adecuado y una mejor asación a la parrilla, retire las cenizas acumuladas y el carbón viejo de la parte inferior del hervidor y del colector de ceniza antes de usarlo. Asegúrese de que todo el carbón está completamente apagado y la parrilla se enfría antes de hacerlo.

Durante el uso, los vapores de grasa y humo se oxidan lentamente en el cartón y se depositan en el interior de la tapa. Cepille la grasa carbonizada desde el interior de la tapa con un acero inoxidable Para minimizar la acumulación, el interior de la tapa se puede limpiar con una toalla de papel después de cocinar mientras la parrilla esté caliente (no caliente).

Si su parrilla está en un entorno particularmente áspero, usted tendrá que limpiar el exterior más a menudo. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden hacer que aparezca oxidación superficial. Megamaster recomienda limpiar el exterior de la parrilla con agua tibia y jabón. Seguimiento con un enjuague y un buen secado.

No utilice objetos afilados ni limpiadores abrasivos para limpiar las superficies de su parrilla.

Almacenamiento y prevención de la roya

Guarde su parrilla de carbón cuando no esté en uso. Guarde su parrilla de carbón en áreas libres de humedad, No deje su parrilla de carbón a la luz directa del sol o la exposición a la lluvia.

Mantenga su parrilla de carbón seguro comprando una cubierta protectora. La parrilla de carbón sudará debajo de la cubierta así que compruebe periódicamente para cerciorarse de que no está oxidando.

Pulir o deslizar la parrilla de carbón con aceite de bebé ayudará a prevenir el óxido al formar una delgada capa protectora sobre el acero.

Las regiones costeras son más propensas a la herrumbre, por lo que se aconseja tomar precauciones adicionales y comprobar que la parrilla de carbón regularmente para canta de óxido.

Els rajos d'òxid es poden netejar utilitzant un raspall de bona qualitat o netejador d'acer inoxidable, consulteu el distribuïdor local de Megamaster per a la nostra gamma de productes de neteja.

Solución de problemas

Antes de llamar al servicio

Si el hervidor de carbón no funciona correctamente, use la siguiente lista de verificación antes de ponerse en contacto con su distribuidor para obtener servicio. Puede ahorrar el costo de una llamada de servicio.

Problema	Solución
¿Cómo agrego carbón al cocinar?	Hay rejilla desprendible en dos lados, abra y agregue carbón en el tazón, o dé vuelta al otro lado, abra y agregue el carbón de leña en el tazón de fuente.
¿Cuánto tiempo para precalentar la parrilla?	Precalentar su parrilla con la tapa cerrada durante 10 a 15 minutos prepara la parrilla de cocción. Con todo el carbón de leña rojo brillante, la temperatura bajo la tapa debe alcanzar 500 ° F
El aceite de la comida, no la parrilla	El aceite impide que la forma del alimento se pegue y también agrega sabor y la humedad. El cepillado o el rociar ligero el alimento con aceite trabaja mejor que cepillar la rejilla.

Informaciones sobre garantía

Este hervidor de carbón tiene una garantía limitada de dos (2) años.

El período de garantía es válido a partir de la fecha de compra. Conserve su comprobante de compra.

Esto está sujeto al correcto montaje, uso, almacenamiento y mantenimiento regular del producto.

Es responsabilidad del propietario del producto almacenar y proteger con seguridad el hervidor de carbón de los elementos.

Esta garantía no cubre lo siguiente:

Moho

Corrosión

Decoloración

Por favor, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente para cualquier explicación adicional al +27 12 802 1515.

megamaster

TOGETHER, MADE BETTER



Charcoal Kettle

FOR OUTDOOR USE ONLY

! ADVERTENCIA

Lea y siga todas las instrucciones de seguridad, montaje y uso y cuidado en esta guía antes de montar y cocinar con este hervidor de carbón.

El incumplimiento de todas las instrucciones de esta Guía de Uso y Cuidado puede provocar un incendio o una explosión, que podría resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

www.megamaster.co.za

megamaster

TOGETHER, MADE BETTER

BARBECUE ELITE 570

Diamètre 57 cm



ATTENTION:



- Des parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Eloigner les jeunes enfants et les animaux domestiques.
- Consulter la notice avant utilisation: Lisez et suivez toutes les instructions de sécurité, d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de ce guide avant d'assembler et de cuisiner avec ce barbecue à charbon.

Le non-respect de toutes les instructions contenues dans ce guide d'utilisation peut entraîner un incendie ou une explosion, avec des risques de dommages matériels ou des blessures corporelles graves.

- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

EXCLUSIVEMENT DESTINE A UNE UTILISATION EXTERIEURE

Table des matières

Instructions de sécurité	44-45	Synthèse assemblage final	58
Vue éclatée	46	Instructions d'utilisation	59
Liste des pièces	47-49	Entretien et nettoyage	60-61
Détail de la visserie	50	Résolution des problèmes	62
Instructions d'assemblage	51-57	Informations sur la garantie	62

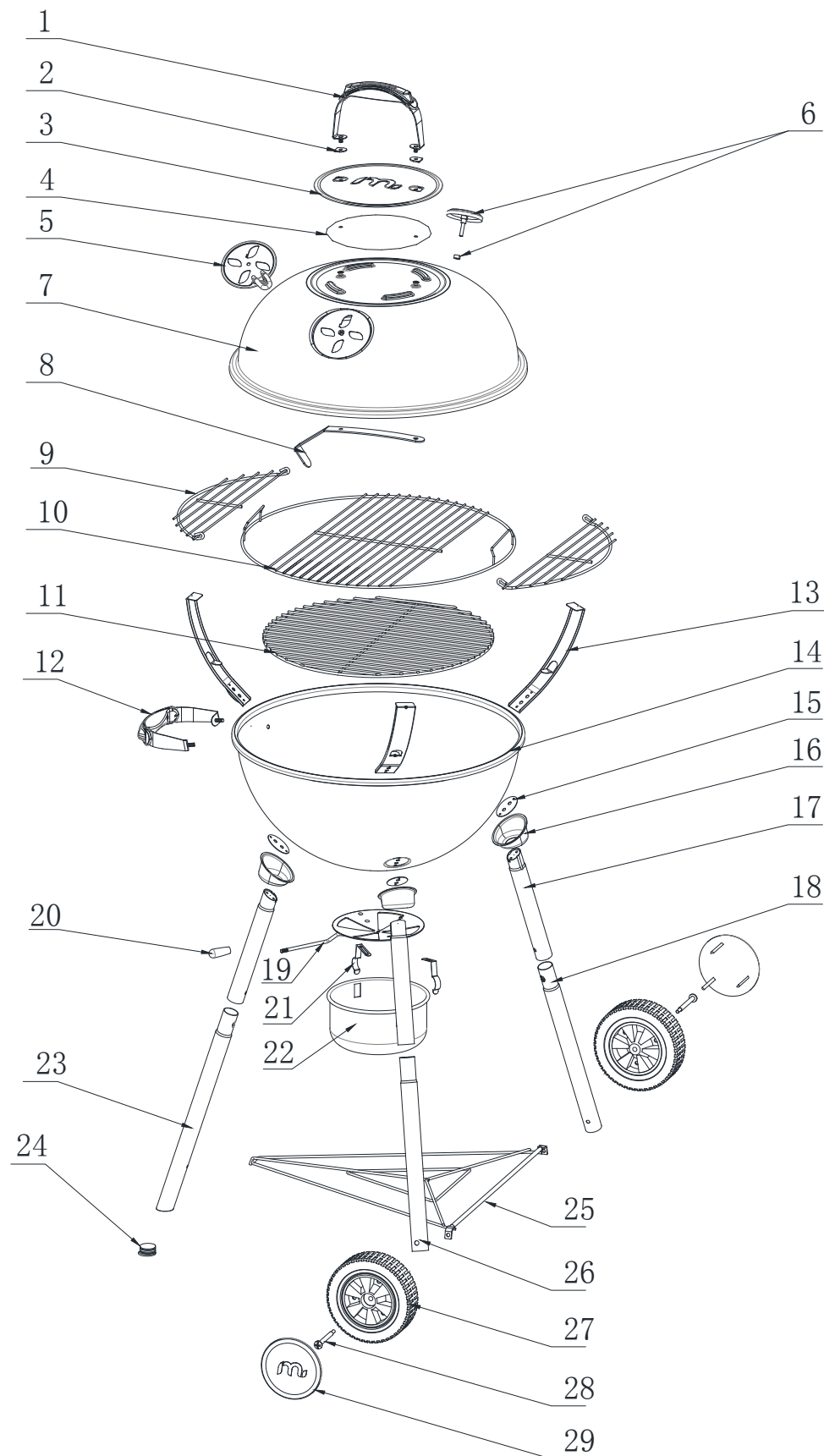
Instructions de sécurité

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'essayer d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Le fait de ne pas suivre ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves et / ou des dommages matériels. Si vous avez des questions concernant le produit, contacter nous à l'adresse email suivante: sav@my-nok.com

ATTENTION

Ce barbecue à charbon n'est pas destiné à être installé sur des véhicules ou sur des bateaux.

1. **Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.** Ce barbecue à charbon de bois ne doit jamais être utilisé à l'intérieur ou à des fins de chauffage.
2. **Attention ! Ne pas laisser le barbecue à portée des enfants et des animaux domestiques.** Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le barbecue est utilisé. Ne leur permettez pas de s'asseoir ou de jouer autour du barbecue.
3. **Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**
4. **Attention! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.** Ne pas toucher le corps du barbecue pendant qu'il est en service et ce jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.
5. Ne pas réparer ou remplacer des pièces de ce barbecue par vous-même sauf indication contraire dans la notice. Vous pouvez vous adresser à l'adresse SAV indiquée dans ce manuel pour toute demande de pièces sous ou hors garantie.
6. Utiliser des gants ou des protections résistants à la chaleur pendant la cuisson, pour régler les bouches d'aération, ajouter du charbon ou manipuler le couvercle.
7. Éteignez le charbon lorsque vous avez fini de cuisiner. Pour l'éteindre, fermez l'évent de la cuve et celui du couvercle. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le charbon ou limiter les excès de flammes
8. Ne retirez jamais du charbon chaud du barbecue sous peine de provoquer des brûlures ou un incendie. Attendre que les cendres soient complètement éteintes.
9. N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas intégralement installées. Le barbecue doit être correctement assemblé selon les instructions de montage. Un montage incorrect peut s'avérer dangereux.
10. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant la cuisson.
11. Utiliser le barbecue uniquement dans des zones bien ventilées. Ne pas utiliser dans les bâtiments, les garages, les hangars, les auvents ou d'autres zones fermées ou semi-fermées
12. Eloignez tous les produits inflammables et matériaux combustibles autour de la zone de cuisson. Ne pas obstruer les événements de ventilation (Avec du papier d'aluminium par exemple).



Liste des pièces

No.	Pièce (Description)	Garantie (année)	Quantité
1	Poignée du couvercle	2	1
2	Entretoise isolation thermique de poignée	2	2
3	Support décoratif de poignée	2	1
4	Entretoise d'isolation thermique	2	1
5	Event supérieur	2	1
6	Thermomètre	2	1
7	Couvercle	2	1
8	Attache du couvercle	2	1
9	Grille latérale articulée	2	2
10	Grille	2	1
11	Grille inférieure	2	1
12	Poignée du foyer de cuisson	2	1
13	Support de grille du foyer de cuisson	2	3
14	Foyer de cuisson	Non- échangeable	1
15	Entretoise du pied	2	3
16	Support de pied	2	3
17	Pied supérieur A,B,C	2	3
18	Pied inférieur C	2	1
19	Event du foyer de cuisson	2	1
20	Poignée de l'évent	2	1
21	Crochet support récupérateur de cendres	2	2
22	Récupérateur de cendres	2	1
23	Pied inférieur A	2	1
24	Patin de pied A	2	1
25	Grille inférieure du chariot	2	1
26	Pied inférieur B	2	1
27	Roue	2	2
28	Axe de roue	2	2
29	Cache de roue	2	2

Package parts List

1



2

x3



3

x3



4



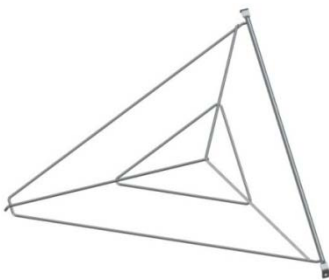
5



6



7



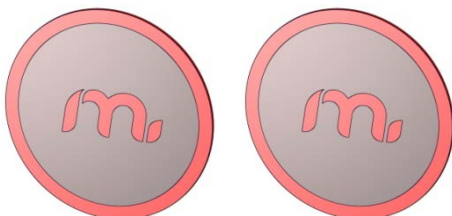
8

x2



9

x2

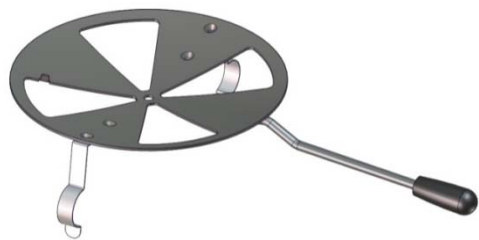


10



Package parts List

11



12



13



14



15



16



17



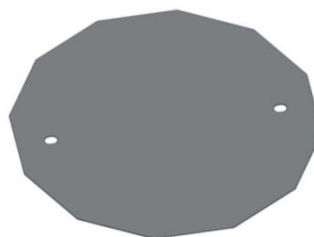
18



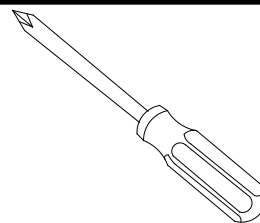
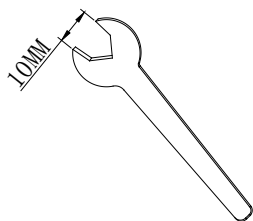
19



20

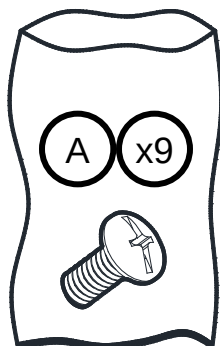


Outils requis

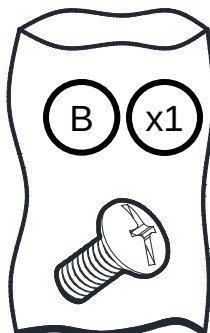


Détail de la visserie

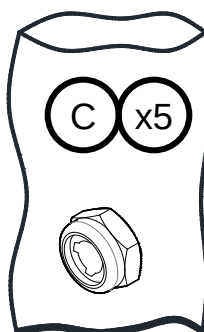
Vis cruciforme
M5x 16mm



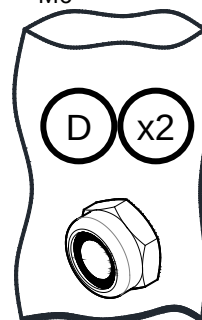
Vis cruciforme
M6x 15mm



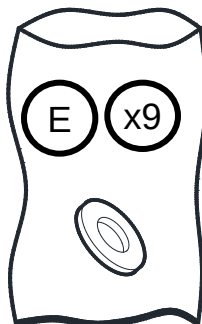
Ecrou
M6



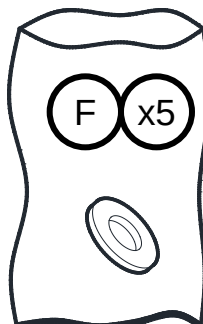
Ecrou d'axe
de roue
M6



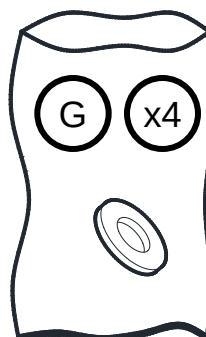
Rondelle
M5



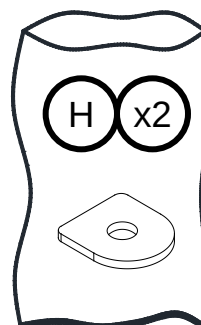
Rondelle
M6



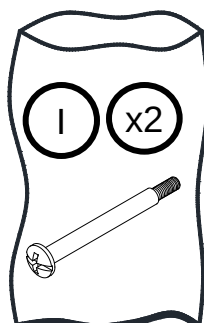
Rondelle teflon
M6



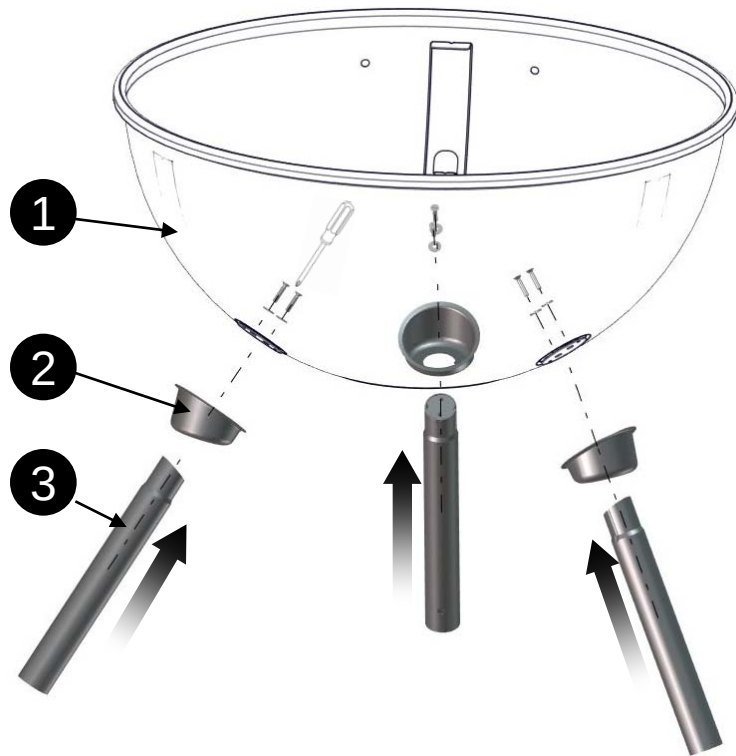
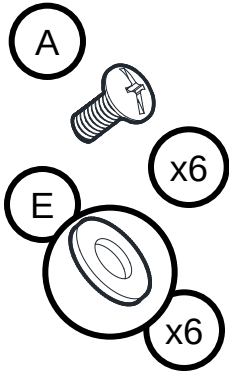
Entretoise isolation
thermique



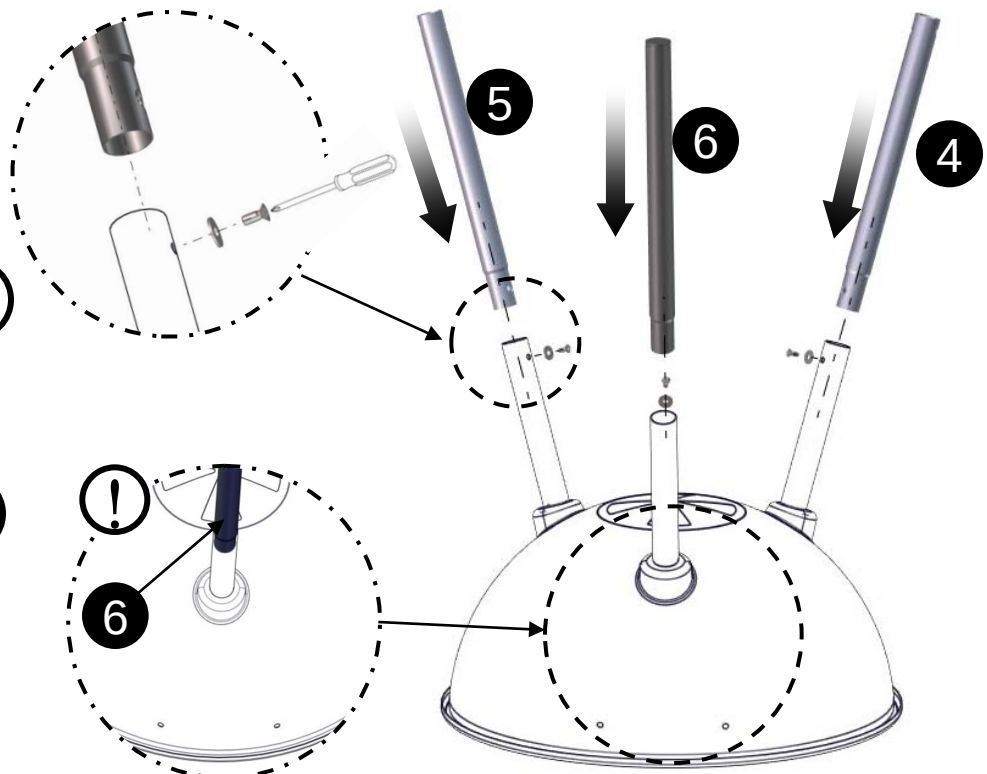
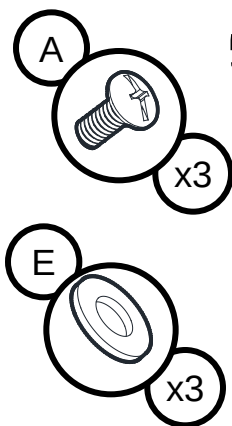
Axe de roue

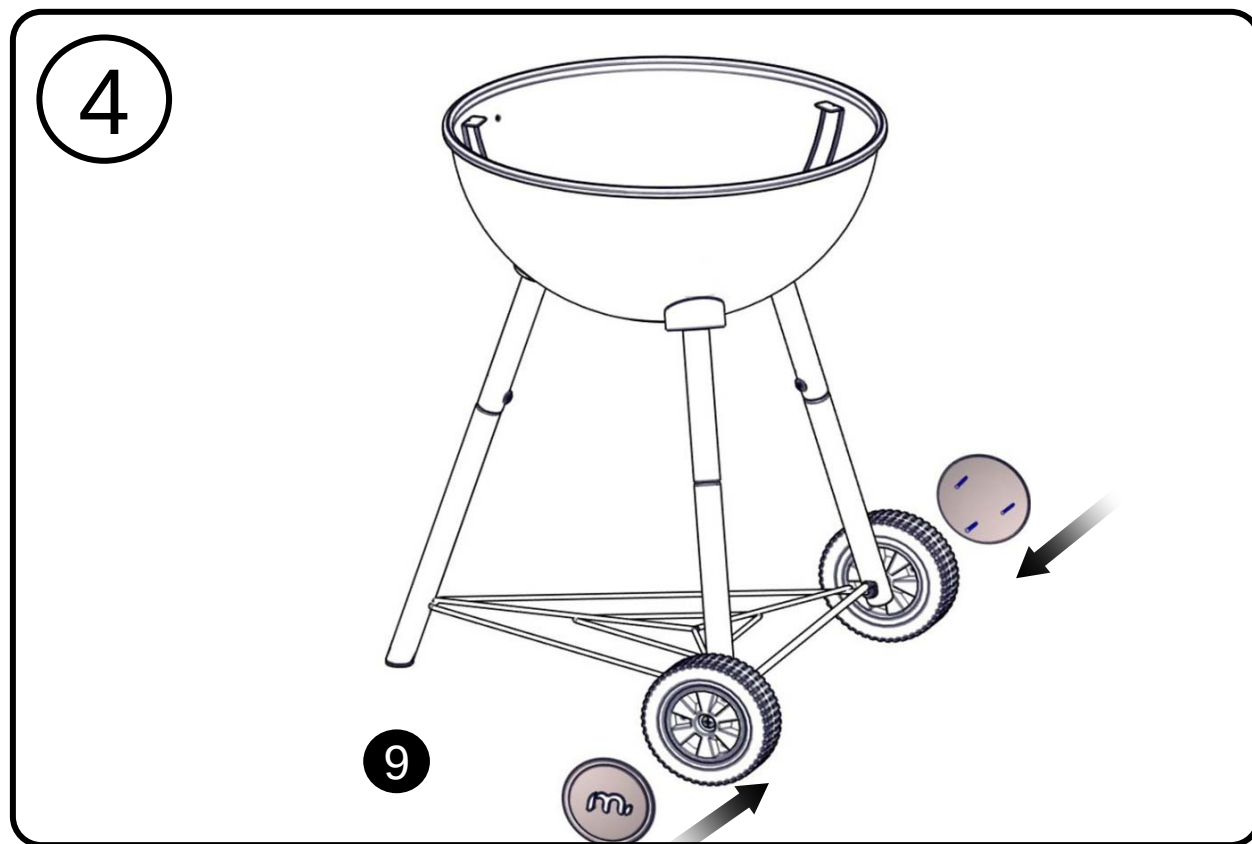
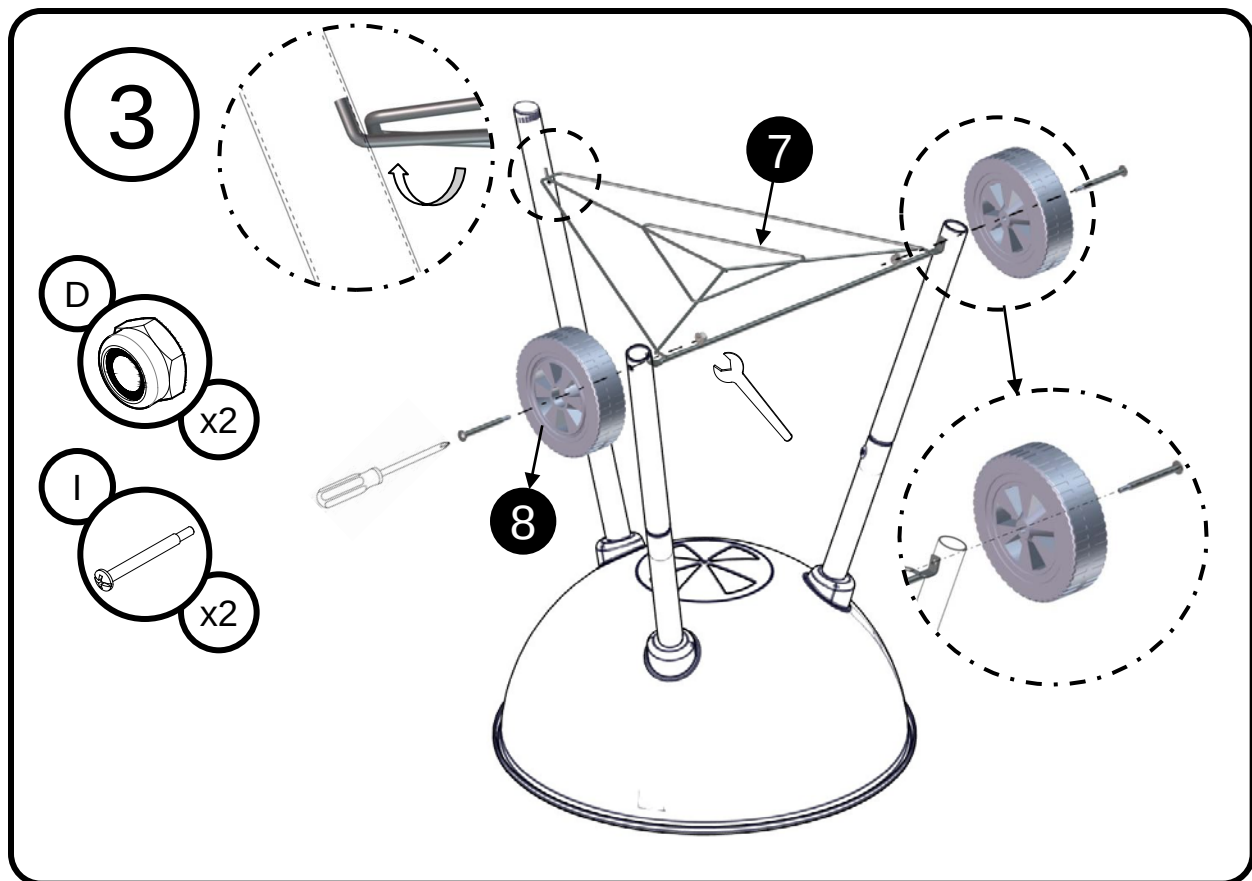


1

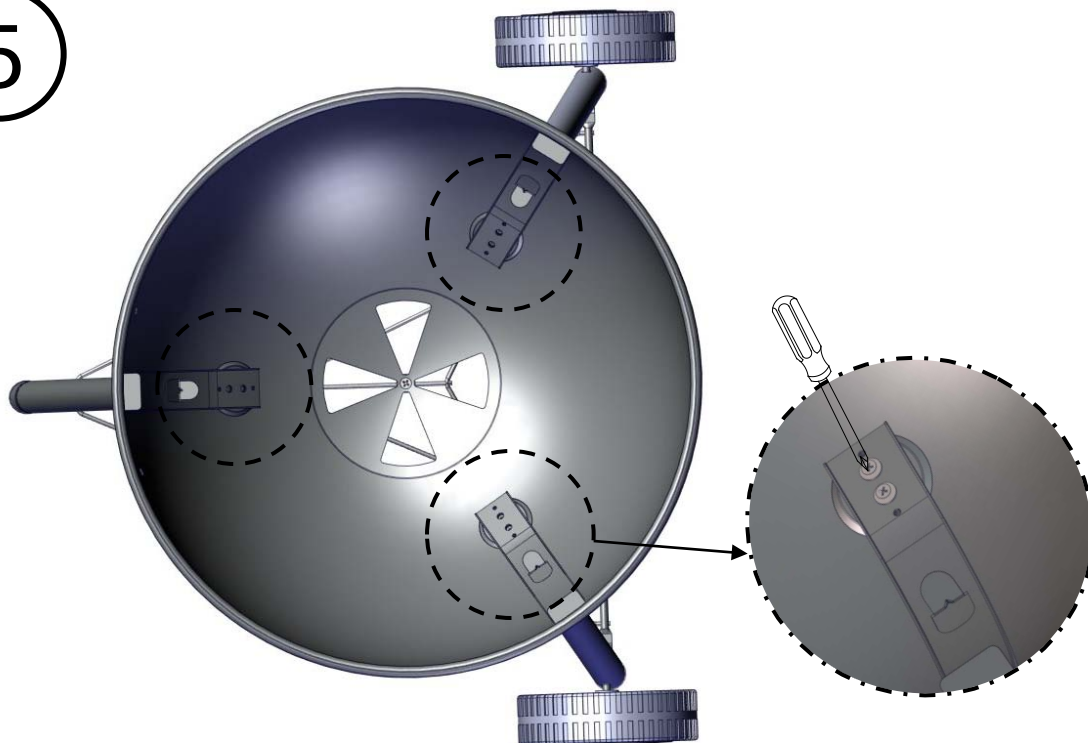


2

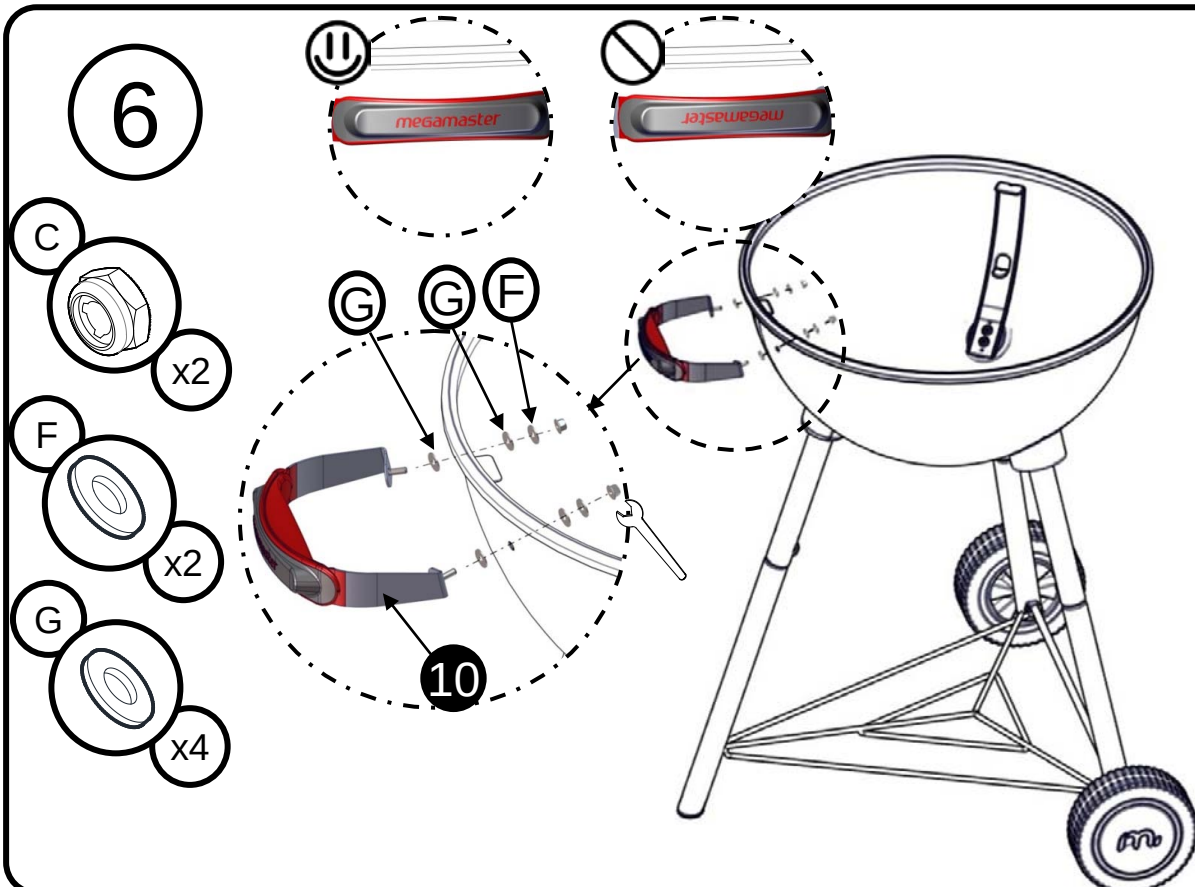




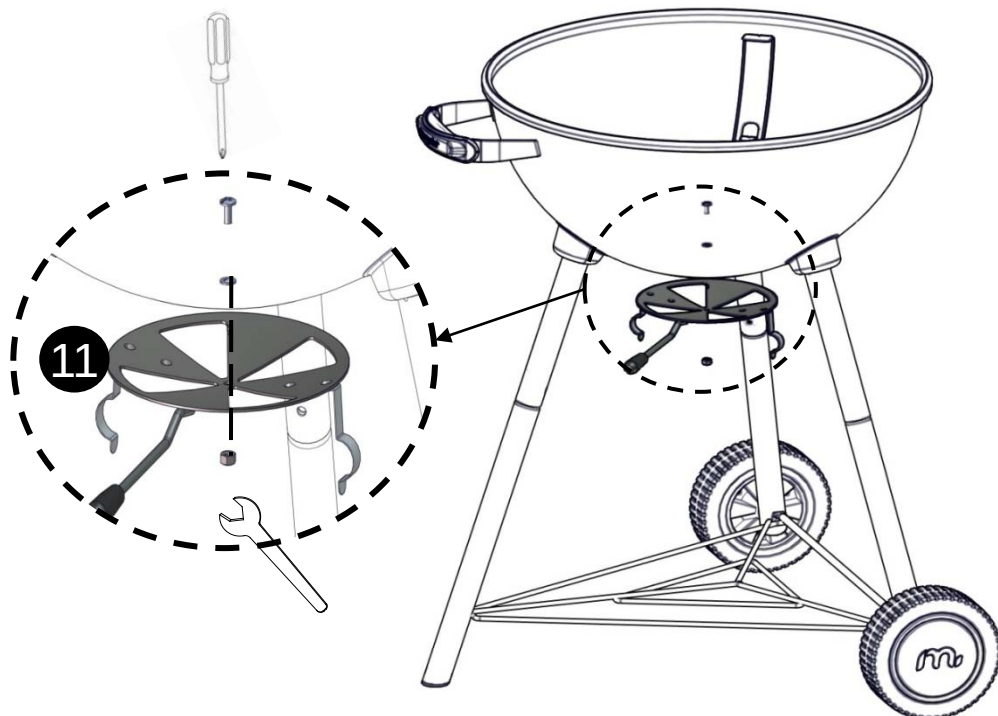
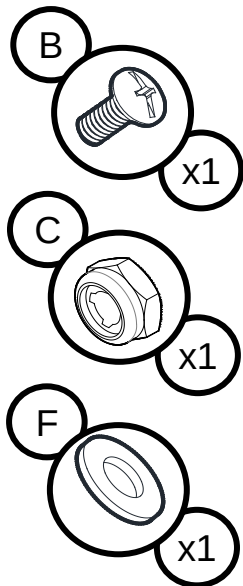
5



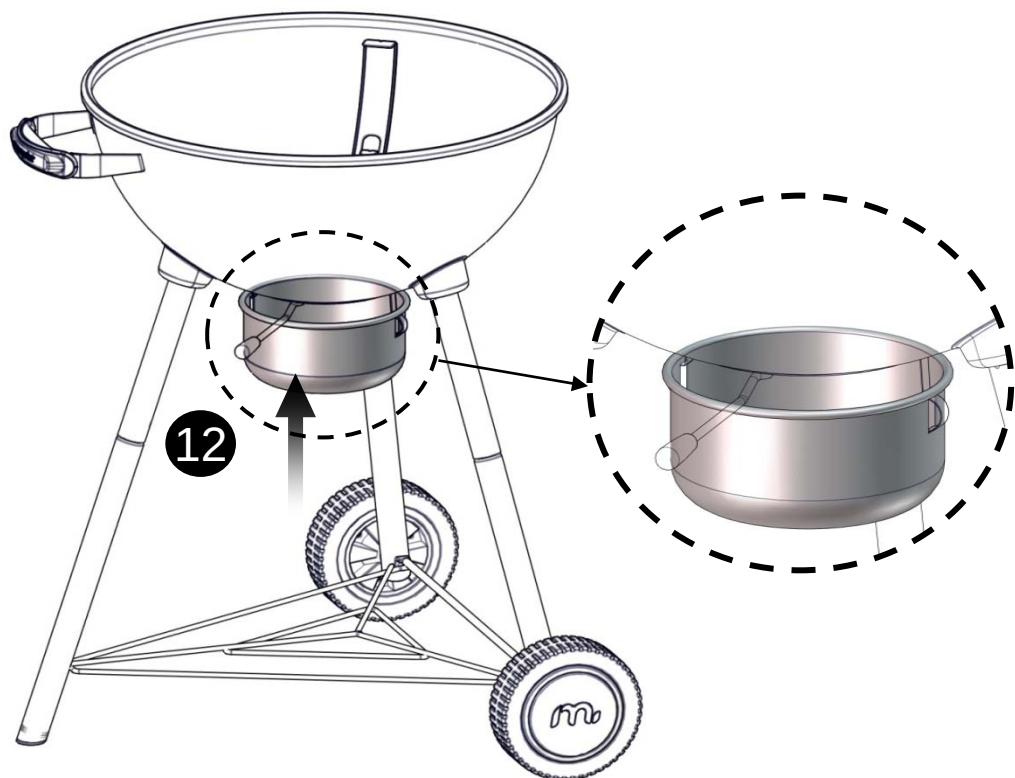
6



7



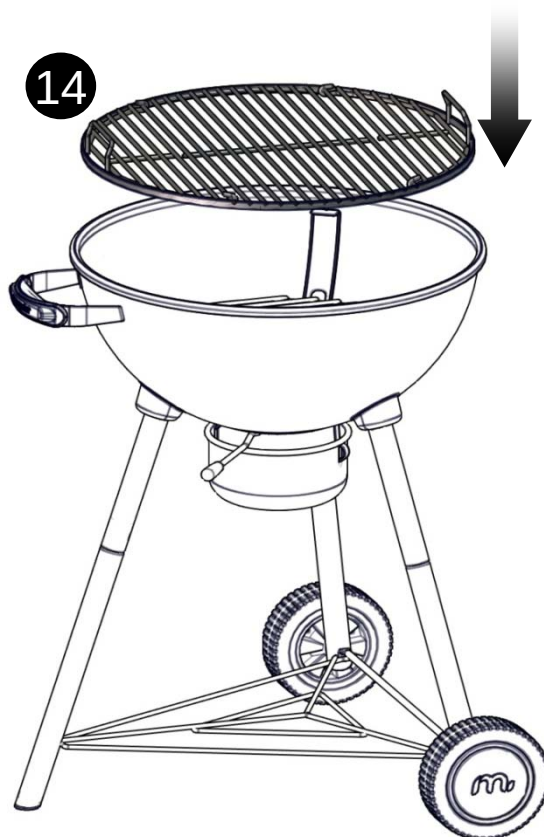
8



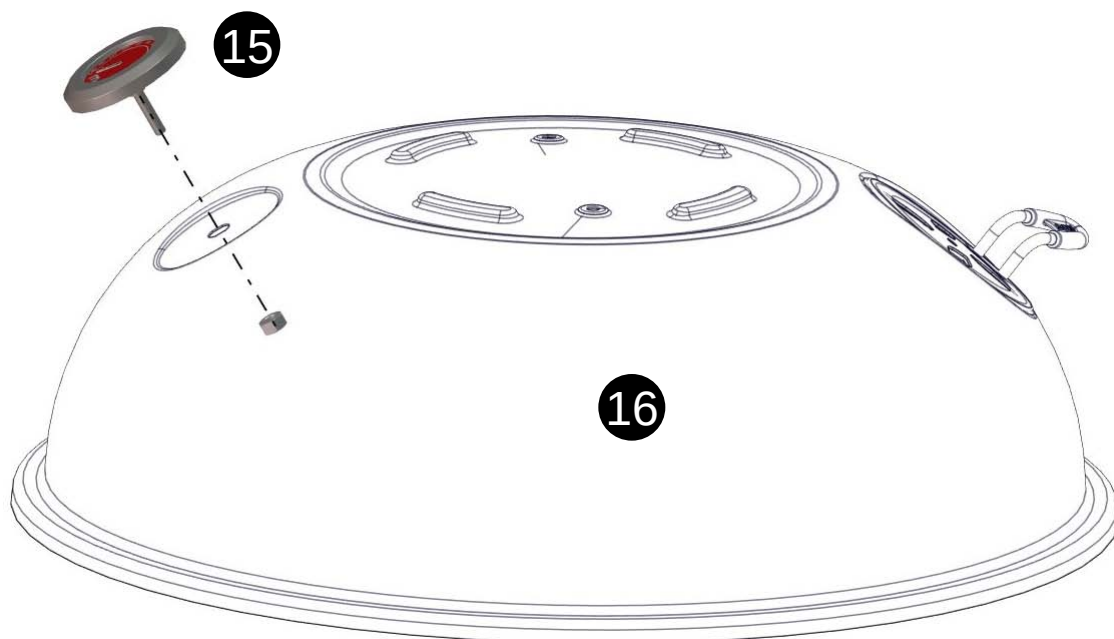
9



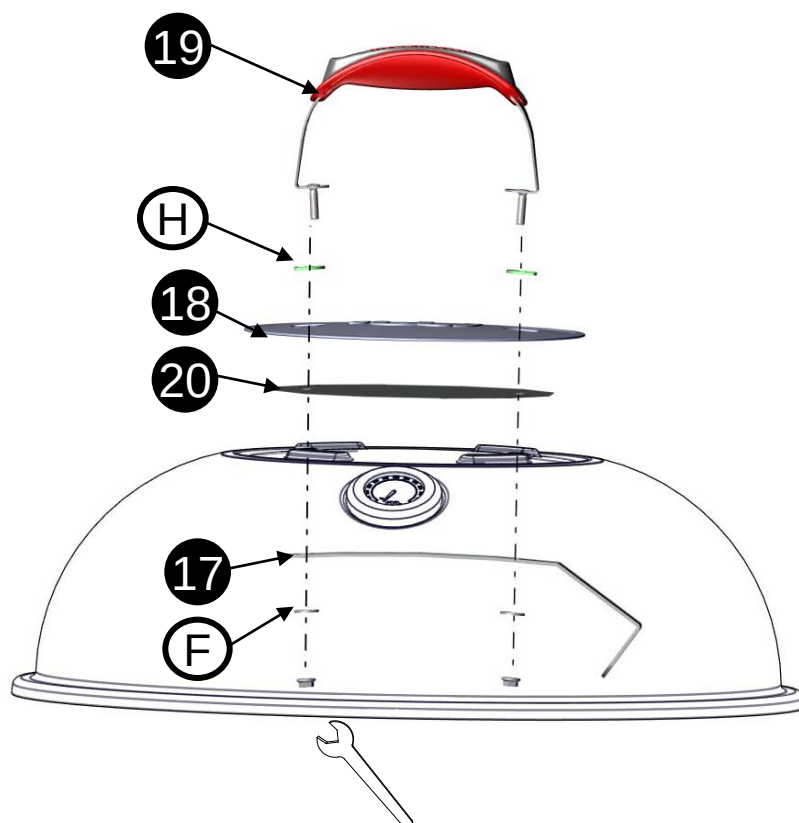
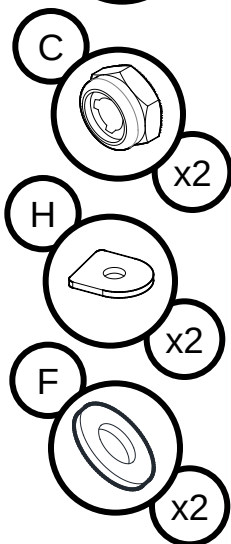
10



11



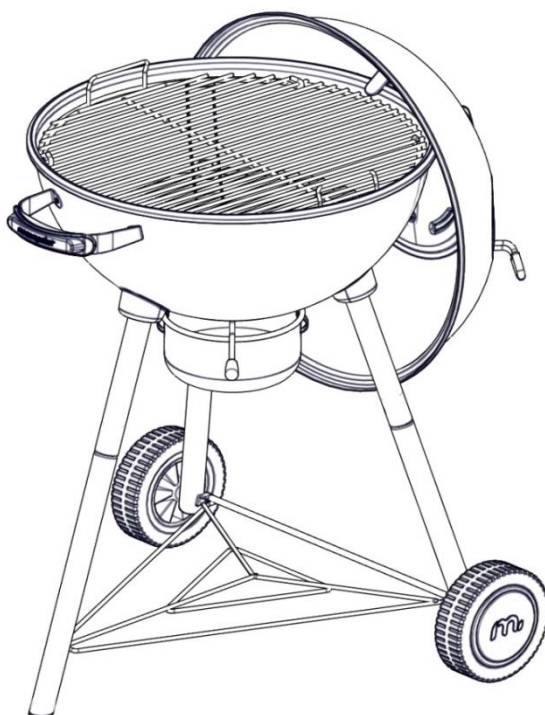
12



13



14



Synthèse assemblage final

1. La grille de cuisson et la grille de charbon de bois sont posées horizontalement.
2. Le récupérateur de cendres est bien fixé et ne peut pas tomber au sol.
3. Les événements sont fixés et peuvent être tournés.
4. Les pieds sont bien assemblés, fixés solidement et stables.

Votre barbecue Elite 570 est prêt à être utilisé



Fonctions spécifiques du barbecue Elite 570

A. Thermomètre intégré

Le thermomètre intégré présent sur le couvercle vous permettra de surveiller facilement la température de cuisson de votre barbecue à charbon.

B. Crochet de couvercle

À l'intérieur du couvercle du barbecue, un crochet coudé vous permet d'accrocher ce dernier sur le foyer de cuisson. Il suffit de glisser le couvercle sur le côté et d'accrocher le couvercle sur le foyer.

C. Grilles de cuisson articulées

Les grilles de cuisson latérales articulées permettent d'alimenter facilement le foyer de cuisson en charbon de bois. Levez, ajoutez votre charbon et remettez les grilles en position horizontale.

D. Récupérateur de cendres grande contenance

Le récupérateur de cendres de grande contenance permet aux utilisateurs de supprimer et de nettoyer rapidement les cendres.

⚠ Avertissement: Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'essayer d'assembler ou d'utiliser votre produit. Le barbecue à charbon peut devenir extrêmement chaud et provoquer des brûlures. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves.

Remarque: Retirez tous les emballages y compris les sangles, avant d'utiliser le barbecue à charbon.

Comment utiliser votre barbecue Elite 570

Avant l'allumage

Choisissez un endroit approprié pour positionner votre barbecue

Utilisez uniquement le barbecue dans un endroit bien ventilé. Ne pas utiliser dans un lieu fermé ou semi-fermé..

Positionnez le barbecue sur une surface dégagée, stable et plate en tout temps.

N'utilisez pas votre barbecue à proximité de matières combustibles ou inflammables. Choisissez un endroit sans matériaux pouvant s'enflammer: présence de bois, à l'intérieur d'un patio, sous un porche etc ...

Préparation de l'allumage du barbecue

Retirez le couvercle et placez-le sur le côté ou utilisez le crochet pour le fixer sur le côté.

Retirez la grille de cuisson (supérieure).

Retirez la grille de charbon de bois (inférieure) et nettoyez les cendres ou les résidus du dernier barbecue. Le charbon de bois nécessite de l'oxygène pour brûler, alors assurez-vous que rien ne obstrue les événements.

Otez le récupérateur de cendres, puis jetez les cendres.

Ouvrez l'évent du foyer en déplaçant la poignée vers la position ouverte.

Remettez la grille de charbon inférieur.

Allumage du charbon de bois

Au départ, sélectionnez les morceaux de charbon de bois les plus petits.

Allumez le charbon avec du papier journal, du petit bois bien sec ou tout autre produit dédié. Ne jamais remplir le foyer intégralement avec du charbon de bois

Attendre que le charbon ait atteint sa température maximale et que les braises soient incandescentes pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson

Nettoyage

Suivez quelques instructions de base pour la maintenance de votre barbecue afin qu'il reste plus beau dans le temps et soit plus efficace

Pour un débit d'air adéquat et une meilleure cuisson, retirez les cendres accumulées et le vieux charbon de bois au fond du foyer et dans le récupérateur de cendres avant toute utilisation. Assurez-vous que tout le charbon est complètement éteint et que le barbecue n'est pas chaud avant de le faire.

Lors des cuissons, vous pourrez remarquer des dépôts à l'intérieur du couvercle. Les vapeurs de graisse et les fumées de combustion se déposent lentement à l'intérieur de votre couvercle. Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle avec une brosse souple et de l'eau savonneuse ou un produit de nettoyage des graisses.

Si votre barbecue reste à l'extérieur et est soumis à un environnement particulièrement pollué ou agressif, vous devrez le nettoyer extérieurement le plus souvent possible. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de la rouille en surface. Megamaster recommande de nettoyer l'extérieur de votre barbecue avec de l'eau chaude savonneuse. Finissez avec un rinçage à l'eau claire et procédez à un séchage complet.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets pouvant provoquer des rayures pour nettoyer les surfaces extérieures de votre barbecue.

Stockage et prévention de la rouille

Rangez votre barbecue dans un endroit exempt d'humidité lorsqu'il n'est pas utilisé. Si possible, ne laissez pas votre barbecue stocké à la lumière du soleil, exposé aux rayons de lune ou à la pluie.

Stockez votre barbecue sous une housse de protection: attention, cette dernière doit être imperméable mais aérée pour éviter tout effet de condensation et ainsi accélérer l'oxydation. Durant les périodes d'hivernage, assurez vous périodiquement que votre barbecue ne rouille pas.

Le brossage et polissage du barbecue avec une huile (pour bébé par exemple) aidera à prévenir l'apparition de rouille en formant une mince pellicule protectrice sur l'acier.

Les régions côtières sont plus propices à la rouille, il est donc conseillé de prendre des précautions supplémentaires et de traiter votre barbecue pour le protéger des agressions salines.

Les traces de rouille peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse de qualité et d'un nettoyant antirouille: vérifier les produits disponibles et compatibles chez votre spécialiste.

Résolution des problèmes

Problème rencontré	Solution
Que faire si je dois rajouter du charbon pendant la cuisson?	Il existe une grille articulée sur deux côtés, ouvrez-là et ajoutez du charbon dans le foyer.
Combien de temps dois-je faire chauffer mon barbecue?	Préchauffez votre barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes. Attendre au moins 30 minutes que votre charbon ait une fine pellicule blanche en surface pour faire cuire. Avec un charbon à la bonne température, le thermomètre vous indiquera une température aux alentours des 260° C
Graisser la grille ou les aliments?	L'huile empêche l'adhérence des aliments et ajoute également de la saveur et de l'humidité. Le passage d'un pinceau légèrement enduit de graisse ou la légère pulvérisation sur les aliments fonctionne mieux que le graissage de la grille.

Informations sur la garantie

Cette bouilloire au charbon a une garantie limitée de deux (2) ans.

La période de garantie est valable à partir de la date d'achat. Veuillez conserver votre preuve d'achat.

Ceci est assujéti au bon respect de l'assemblage, de l'utilisation, du stockage et de la maintenance régulière du produit.

Il incombe au propriétaire du produit de stocker et de protéger en toute sécurité son barbecue Elite 570.

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:
Rouille lié à un défaut de construction
Corrosion des grilles et de la structure
Décoloration

Veuillez contacter notre service SAV pour toute demande: sav@my-nok.com