

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

CHARCOAL GRILL

MODEL: YH22022B

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CHARCOAL GRILL CART

MODEL: YH22022B



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

IMPORTANT SAFEGUARDS

Thank you for using this product. In order to make sure that you can operate the machine correctly, read this instruction carefully before operation and keep it properly for future reference. Please be sure to read the precautions and safety rules in this page to ensure your safe use.

This manual will outline safety warnings and precautions, operating, maintenance and cleaning. The warnings and instructions reviewed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Caution and common sense are not built into this product, since we believe that the uses will comply with these codes.

Please read ALL the instructions before using your machine.

1. **Do NOT** let children and minors get close to or touch the machine.
2. **Do NOT** touch the hot surface directly with your hands. Always operate with handle or knob.
3. **Do NOT** immerse the appliance in water or any other liquid.
4. Cool down the HOT parts before operation.

5. Using any accessories or attachments that are not provided or recommended by the manufacturer may cause injury.
6. If the machine is not to be used for a long period of time, unplug it, clean and cover it and store it in a dry and safe place.
7. **KEEP IT OUT OF CHILDREN'S REACH.**
8. Never leave it unattended while in use.
9. Avoid using it in the presence of flammable liquids, gases, dust or other explosive situations.
10. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Children shall not play with the machine alone. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
12. The barbeque must never be left unattended during operation or cleaning.
13. Make sure that the barbeque is always placed on a firm, level and fire retardant surface, and also placed far away from combustibles.
14. The barbeque should be located in an open area with good ventilation, away from trees and fences.
15. While every effort has been made in the manufacture of your barbeque to remove any sharp edge, you should handle all components with care in order to avoid accidental injury.
16. If the fire flares up due to dripping fat then douse the flames lightly with a fine water spray.
17. Keep fire extinguisher within safe and accessible distance and make sure those operating the barbeque are trained to use it.
18. Keep away from flammable material and fluids such as petroleum, alcohol, diesel fuel, kerosene and charcoal lighter fluid or vehicles while in use. Do not use these materials to light or relight also.
19. **DO NOT CLEAN IT WITH ANY ABRASIVE MATERIAL.**

20. **DO NOT** use the barbeque in high wind.

21. **Do NOT** store the barbeque until the fire is completely out and surfaces are cold; also do not store the barbeque with ashes or combustible materials inside.

22. **Do NOT** overload or use this barbeque to burn leaves, household waste, or paper.

23. **DO NOT** wear loose clothing, and ensure that long hair is tied back when around the barbeque when it is hot or in use.

24. **DO NOT** use this product as a furnace.

25. **DO NOT** cook before the charcoal has a coating of ash.

26. Ensure that the product is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant, non-flammable surface always from flammable items, including wooden fences or overhanging trees.

27. Ensure the product has a minimum of 2 meters overhead clearance and has a minimum of 2 m clearance from other surrounding items.

28. **NEVER** leave a burning fire unattended.



WARNING! This product rotisserie grill will become very hot, do not move it during operation.

WARNING! Keep children and pets away.

WARNING! In case of the danger of carbon monoxide poisoning, do not use the product rotisserie grill indoors.

WARNING! Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.

WARNING! Remove all packaging materials and keep them for future use. Packaging materials are not a toy.

WARNING! Don't let children play with the packaging materials. If they swallow the packaging materials, they will suffocate!

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away. Children must not operate or play near this barbeque.

WARNING! Failure to follow instructions could result in death, serious bodily injury and/or property loss.

ATTENTION! Always wear gloves when adjusting the grill, the handles of the grill can become very hot during the grilling process.

IMPORTANT! Do not pour water into the product while it is still hot.

ATTENTION AGAIN!

This article is intended for outdoor use. Do NOT use indoors!

PRODUCT COMPONENTS

1. Please dispose of all plastic bags carefully and keep them away from children.
1. Check all the parts provided against the list in this instruction manual to
2. make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local store who will be able to help you.
3. Take a few moments to familiarize yourself with the contents and before starting, check all holes are clear of any paint residue.
4. When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.
5. Please wear safety protective equipment: gloves and goggles.

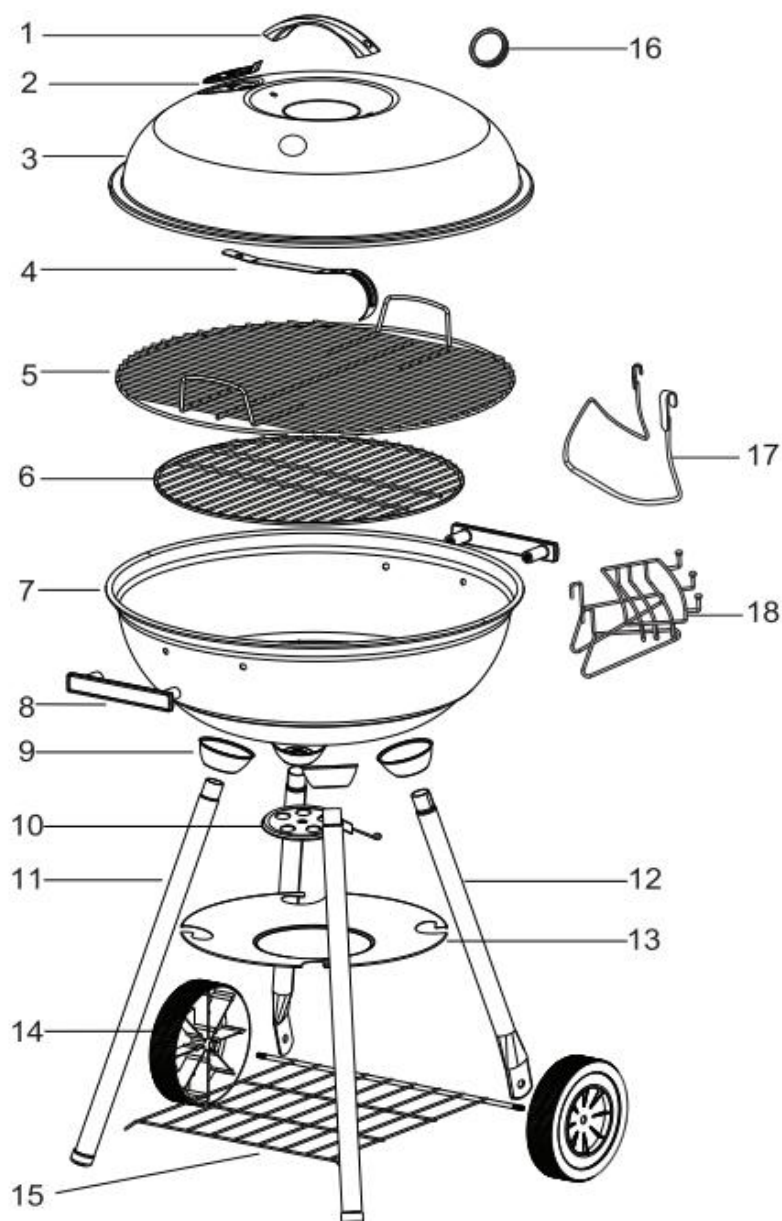
ATTENTION!

Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

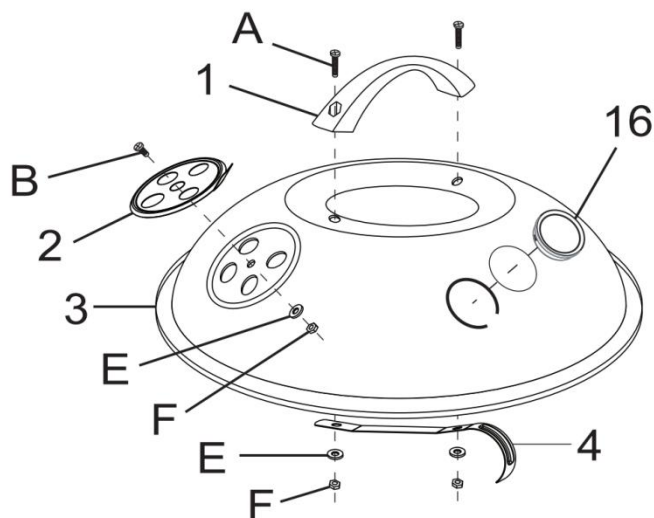
Parts List

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	A  M5x20 x2pcs B  M5x10 x2pcs C  M6x12 x4pcs D  M6x30 x4pcs E  Ø5x10 x4pcs F  M5 x4pcs G  Ø6x25 x4pcs H  Ø6x16 x4pcs I  Ø6x18 x2pcs J  M8 x2pcs
2.	air vent	1pcs	
3.	lid	1pcs	
4.	hanger	1pcs	
5.	grill	1pcs	
6.	grate	1pcs	
7.	firebowl	1pcs	
8.	bowl handle	2pcs	
9.	leg holder	4pcs	
10.	ash leak	1pcs	
11.	long leg	2pcs	
12.	short leg	2pcs	
13.	ash tray	1pcs	
14.	wheel	2pcs	
15.	wire rack	1pcs	
16.	thermometer	1pcs	
17.	hooks	1pcs	
18.	cover rack	1pcs	

Explosion Diagram



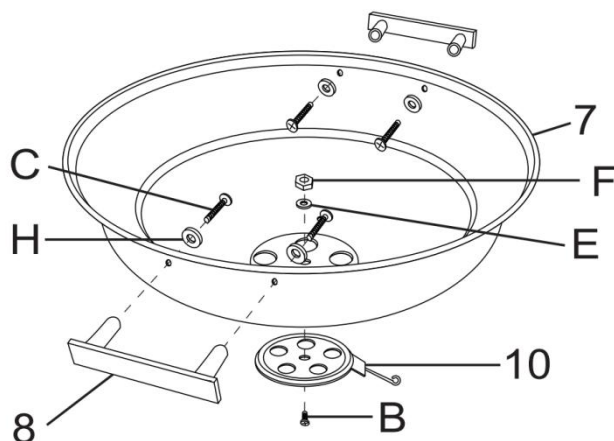
STEP1



1.1 Install the lid handle(1) and lid hanger (4) to the lid (3), using two screws (A), washers (E) & nuts (F)

1.2 Install the air vent (2) to the air holes of the lid(3), using two screws(B) and nuts (F).

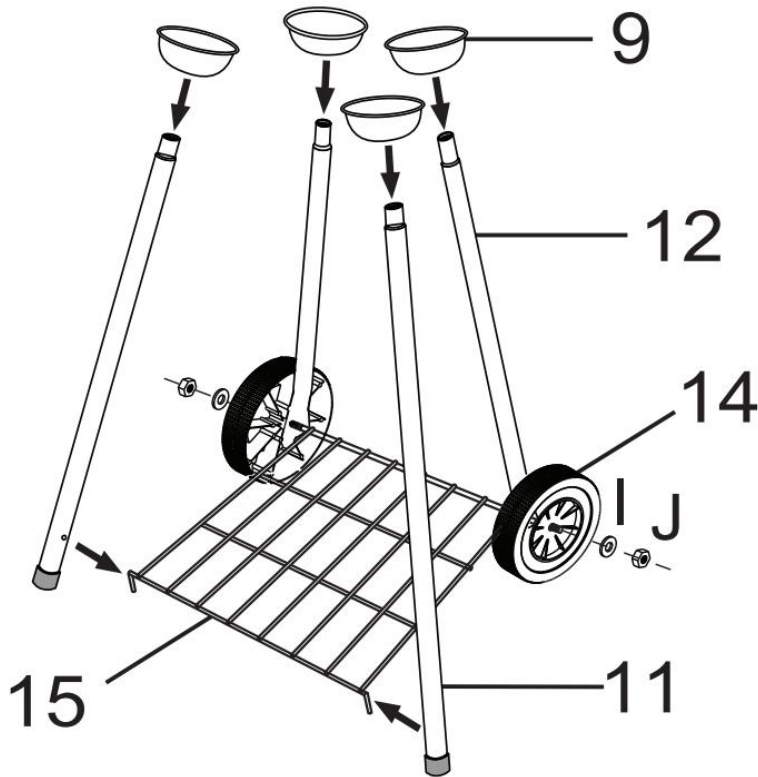
STEP2



2.1 Install the bowl handle (8) to the fire bowl (7), using four screws (C) & washers (H).

2.2 Install the ash leak (10) to the bottom of the fire bowl (7), using one screw (B) & nut (F).

STEP3



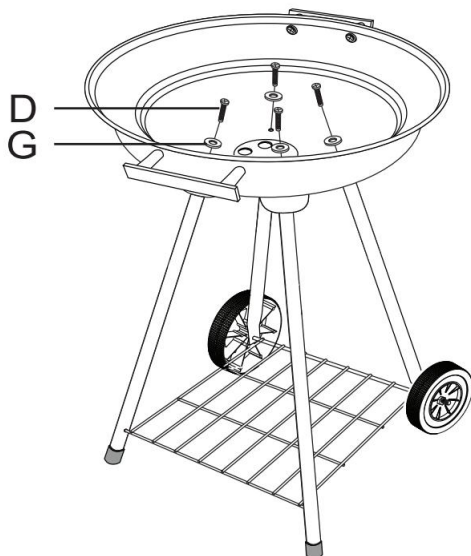
3.1 Insert leg holder (9) on the short legs (12) & long legs (11), and attach them to the fire bowl (7) bottom one by one. Using four screws (D) and washers (G).

NOTE: ONE HANDLE SHOULD BE LOCATED BETWEEN THE TWO LONG LEGS, AND THE OTHER HANDLE SHOULD BE LOCATED BETWEEN THE TWO SHORT LEGS.

3.2 Insert the wire rack (15) into the legs. The bent tip goes into the hole of the long legs (11) first, (with the bent tip pointing in the opposite direction of the grill). Then align and insert the other ends into two short legs (12). (Make sure the hole which is closest to the end of the leg faces outward).

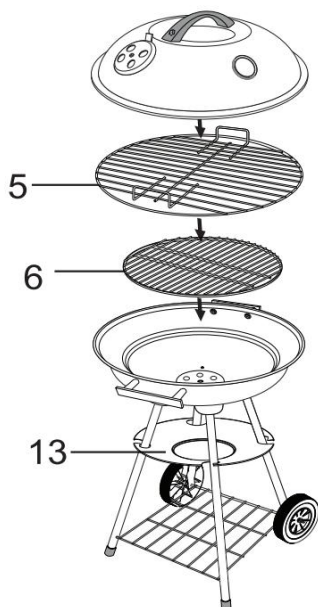
3.3 Insert wheels(14), white rubber pad(I), and secure with cap-nuts(J) on both sides.

STEP4



4.1 Use four screws (D) and washers (G) to lock the assembly in Step 2 and the assembly in Step 3.

STEP5



5.1 Tighten all the screws and nuts, install the ashtray (13) by aligning slots with legs and rotating to lock in place.

5.2 Place the charcoal grate (6) onto the fire bowl, and place the cooking grill (5). Then finished the assembly.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe them over with a damp cloth. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil. When your product is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor, which is normal for many heating appliances, and will not affect the safety of your appliance.

1. Place the product on a clean, dry, level surface.
2. The barbeque should be heated up for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbeque.
3. Lift up the warming rack and remove the cooking grid and place a small quantity of charcoal onto the charcoal grid. Light in accordance with the instructions on the charcoal pack.
3. When the charcoal becomes red hot, add more charcoal for cooking. The maximum fill level for charcoal is approx 1.32Lb (0.6Kg).
4. Wait approximately 15 minutes before placing the cooking grid on to start cooking. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
5. To extinguish, wait for the charcoal to stop burning and for it to completely cool.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN 1860-3.

WARNING! When using your barbecue for the first time, allow the charcoal to remain red hot for an additional 15 minutes before cooking.

WARNING! Accessible parts will be hot - avoid touching the BBQ while hot, however if it is necessary, make sure to wear oven gloves when touching the barbecue.

WARNING! Do not extinguish with water as this may damage the barbecue.

COOKING TIPS & HINTS

Please read and follow this advice when cooking on your product.

1. Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
2. Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
3. Before cooking, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
4. **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
5. Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

CAUTION:

6. **ALWAYS** wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
7. **ALWAYS** keep raw meat away from cooked meat and other foods. Before lighting your BBQ, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
8. **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods. Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
9. **CAUTION** - eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g.bacteria strains such as E.coli).
10. To reduce the risk of under cooked meat, cut it open to ensure it is cooked all the way through internally before consuming.
11. **CAUTION**-if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juices or meat colouring.
12. After cooking with your BBQ always clean the grill cooking surfaces and utensils.

FOOD SAFETY

1. Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.
2. Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
3. Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
4. When barbecuing meat and poultry, make sure the barbecue is extremely hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning and turn regularly.
5. Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food on the barbecue, or wash them thoroughly between uses.
6. To check whether meat, particularly poultry, is cooked, pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear. Ensure the product is piping hot throughout.

CLEAING MAINTENANCE

1. Allow the barbecue and ash to become completely cold before emptying.
2. Lift the warming rack and remove the cooking grid to ensure easy removal of the charcoal.
3. Remove the charcoal grid from the bowl and safely dispose of the cold ash in a fire proof container, or dampen with water to ensure the ash is entirely cold before disposing in a suitable container.
4. Detach the ash cup and dispose of the ash.
5. Empty the ash from the barbecue and clean after each use.
6. The warming rack, cooking grid and charcoal grid , can be cleaned using a dishcloth, warm water and a commercial detergent. Avoid using abrasive cleaners, and wire wool and brushes as these may scratch the surface.

STORAGE

1. Always make sure the machine is cool and dry before string.
2. Store the appliance in a dry and clean area.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

MODÈLE : YH22022B

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

BARBECUE AU CHARBON DE BOIS
PANIER

MODÈLE : YH22022B



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire

Lisez attentivement le manuel d'instructions.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Nous vous remercions d'avoir utilisé ce produit. Afin de vous assurer que vous pouvez
Pour utiliser correctement la machine, lisez attentivement ces instructions avant
fonctionnement et conservez-le correctement pour référence ultérieure. Veuillez vous assurer de lire
les précautions et règles de sécurité présentes sur cette page pour assurer votre utilisation en toute sécurité.

Ce manuel décrit les avertissements et précautions de sécurité, le fonctionnement, l'entretien
et le nettoyage. Les avertissements et instructions examinés dans ce manuel

Le manuel ne peut pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent survenir.

La prudence et le bon sens ne sont pas intégrés dans ce produit, car nous pensons
que les usages seront conformes à ces codes.

Veuillez lire TOUTES les instructions avant d'utiliser votre machine.

1. NE laissez PAS les enfants et les mineurs s'approcher ou toucher la machine.
2. NE touchez PAS directement la surface chaude avec vos mains. Utilisez toujours
avec poignée ou bouton.
3. NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Refroidissez les pièces CHAUDES avant l'opération.

5. Utiliser des accessoires ou des pièces jointes qui ne sont pas fournis ou recommandé par le fabricant peut provoquer des blessures.
6. Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, débranchez-la, nettoyez-la et couvrez-le et rangez-le dans un endroit sec et sûr.
7. GARDEZ-LE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
8. Ne le laissez jamais sans surveillance pendant son utilisation.
9. Évitez de l'utiliser en présence de liquides inflammables, de gaz, de poussières ou d'autres situations explosives.
10. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant huile chaude ou autres liquides chauds.
11. Les enfants ne doivent pas jouer seuls avec la machine. Nettoyage et utilisation l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
12. Le barbecue ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son fonctionnement ou nettoyage.
13. Assurez-vous que le barbecue est toujours placé sur une surface ferme, plane et résistante au feu. surface retardatrice, et également placé loin des combustibles.
14. Le barbecue doit être placé dans un endroit ouvert et bien ventilé, loin des arbres et des clôtures.
15. Bien que tous les efforts aient été faits dans la fabrication de votre barbecue pour éliminer tout bord tranchant, vous devez manipuler tous les composants avec soin afin d'éviter toute blessure accidentelle.
16. Si le feu s'enflamme à cause de la graisse qui coule, éteignez légèrement les flammes avec un fin jet d'eau.
17. Gardez l'extincteur à une distance sûre et accessible et assurez-vous assurez-vous que ceux qui utilisent le barbecue sont formés pour l'utiliser.
18. Tenir à l'écart des matières et liquides inflammables tels que le pétrole, l'alcool, le carburant diesel, le kérosène et le liquide d'allumage au charbon de bois ou des véhicules pendant l'utilisation. utilisation. N'utilisez pas ces matériaux pour allumer ou rallumer également.
19. NE LE NETTOYEZ PAS AVEC UN MATÉRIAU ABRASIF.

20. N'utilisez PAS le barbecue en cas de vent fort.

21. NE rangez PAS le barbecue tant que le feu n'est pas complètement éteint et que les surfaces ne sont pas propres. sont froids ; ne rangez pas non plus le barbecue avec des cendres ou des combustibles matériaux à l'intérieur.

22. NE surchargez PAS et n'utilisez PAS ce barbecue pour brûler des feuilles, des déchets ménagers. déchets, ou papier.

23. NE PORTEZ PAS de vêtements amples et assurez-vous que les cheveux longs sont attachés en arrière. lorsque vous êtes près du barbecue lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.

24. N'utilisez PAS ce produit comme four.

25. NE PAS cuisiner avant que le charbon de bois ne soit recouvert de cendres.

26. Assurez-vous que le produit est placé sur une surface permanente, plane, de niveau et résistante à la chaleur. surface résistante et ininflammable toujours à l'abri des objets inflammables, y compris des clôtures en bois ou des arbres en surplomb.

27. Assurez-vous que le produit dispose d'une hauteur libre d'au moins 2 mètres. et dispose d'un espace libre minimum de 2 m par rapport aux autres éléments environnants.

28. NE JAMAIS laisser un feu allumé sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! Ce produit de rôtisserie deviendra très chaud, ne ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.

ATTENTION ! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

ATTENTION ! En cas de risque d'intoxication au monoxyde de carbone, ne utiliser le produit rôtisserie à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux.

ATTENTION ! Retirez tous les matériaux d'emballage et conservez-les pour une utilisation ultérieure. utilisation. Les matériaux d'emballage ne sont pas un jouet.

AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. S'ils avalez les matériaux d'emballage, ils s'étoufferont !

ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez uniquement Allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !

AVERTISSEMENT ! Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Les enfants ne doivent pas utiliser ou jouer près de ce barbecue.

AVERTISSEMENT ! Le non-respect des instructions peut entraîner la mort, des blessures graves dommages corporels et/ou pertes matérielles.

ATTENTION ! Portez toujours des gants lorsque vous ajustez le gril, les poignées le gril peut devenir très chaud pendant la cuisson.

IMPORTANT ! Ne versez pas d'eau dans le produit lorsqu'il est encore chaud.

ENCORE ATTENTION !

Cet article est destiné à une utilisation en extérieur. **NE PAS** utiliser à l'intérieur !

COMPOSANTS DU PRODUIT

1. Veuillez jeter tous les sacs en plastique avec précaution et les conserver hors de portée des enfants. enfants.
1. Vérifiez toutes les pièces fournies par rapport à la liste de ce manuel d'instructions pour
2. Assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces répertoriées. Dans le cas contraire, contactez votre magasin local qui pourra vous aider.
3. Prenez quelques instants pour vous familiariser avec le contenu et avant au début, vérifiez que tous les trous sont exempts de tout résidu de peinture.
4. Lorsque vous êtes prêt à commencer, assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace et un endroit propre et sec pour l'assemblage.
5. Veuillez porter un équipement de protection de sécurité : gants et lunettes.

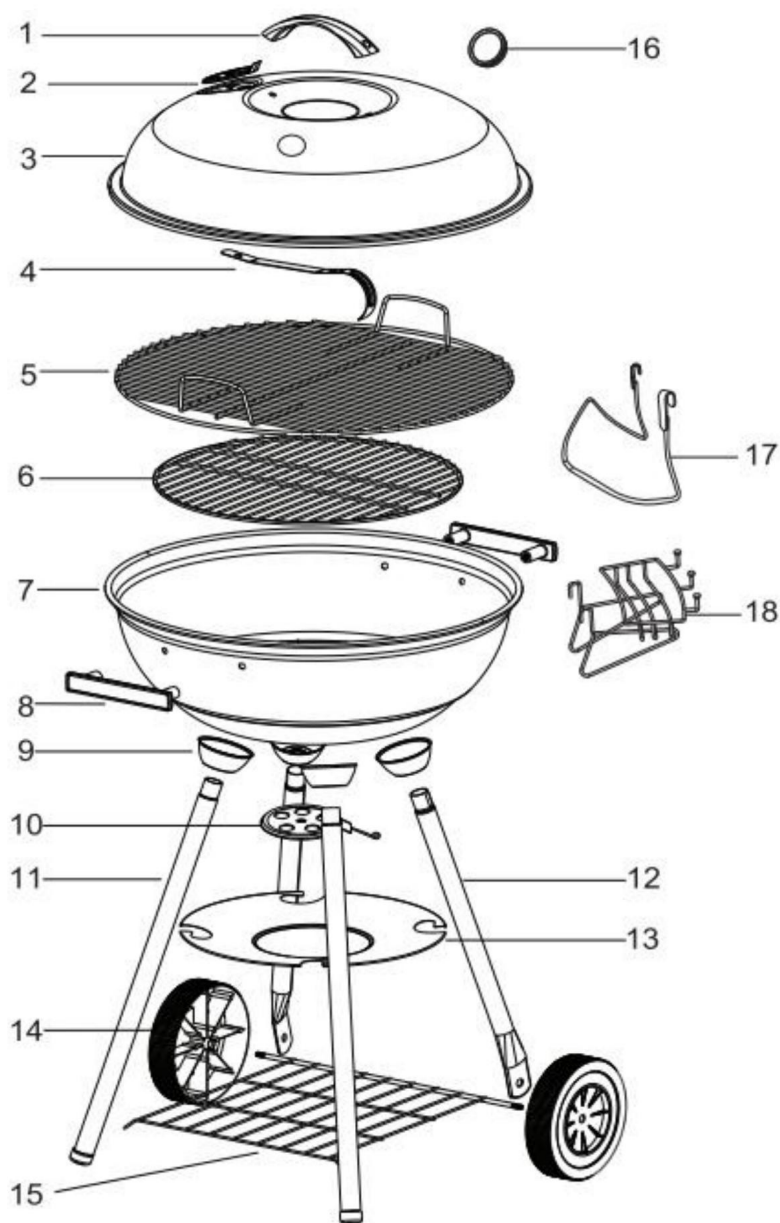
ATTENTION!

Bien que toutes les précautions soient prises dans la fabrication de ce produit, des précautions doivent être prises à prendre lors du montage au cas où des bords tranchants seraient présents.

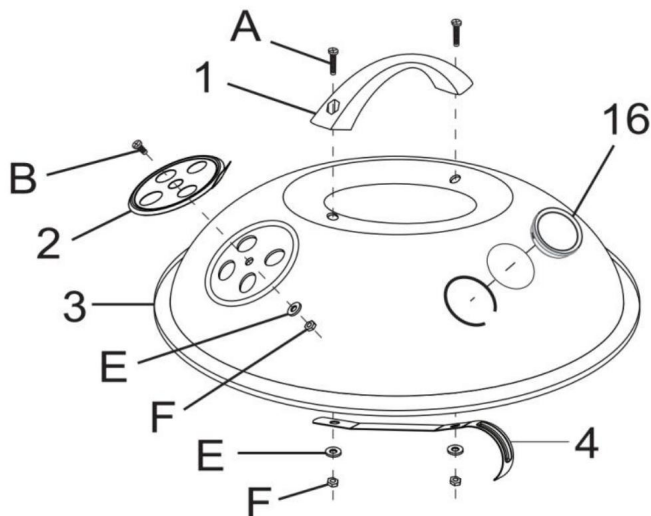
Liste des pièces

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	A  M5x20 x2pcs B  M5x10 x2pcs C  M6x12 x4pcs D  M6x30 x4pcs E  Ø5x10 x4pcs F  M5 x4pcs G  Ø6x25 x4pcs H  Ø6x16 x4pcs I  Ø6x18 x2pcs J  M8 x2pcs

Diagramme d'explosion



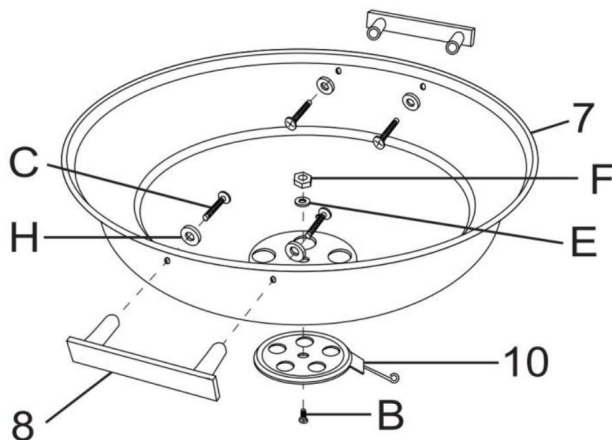
ÉTAPE 1



1.1 Installer le couvercle poignée (1) et support de couvercle (4) au couvercle (3), à l'aide de deux vis (A), rondelles (E) et écrous (F)

1.2 Installer l'air ventilier (2) aux trous d'aération du couvercle (3), à l'aide de deux vis (B) et écrous (F).

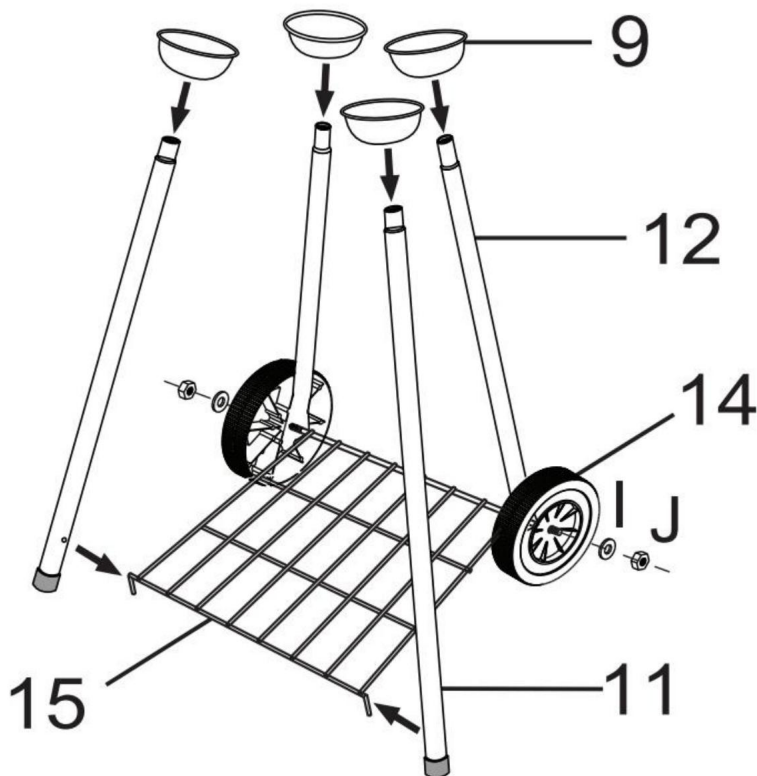
ÉTAPE 2



2.1 Installer le bol poignée (8) au foyer (7), à l'aide de quatre vis (C) et rondelles (H).

2.2 Installer le cendrier fuite (10) vers le fond du feu bol (7), en utilisant une vis (B) et un écrou (F).

ÉTAPE 3



3.1 Insérez le support de jambe (9) sur les jambes courtes (12) et les jambes longues (11) et fixez-les au fond du bol à feu (7), un par un. À l'aide de quatre vis (D) et de rondelles (G).

REMARQUE : UNE POIGNÉE DOIT ÊTRE SITUÉE ENTRE LES DEUX LONGUES

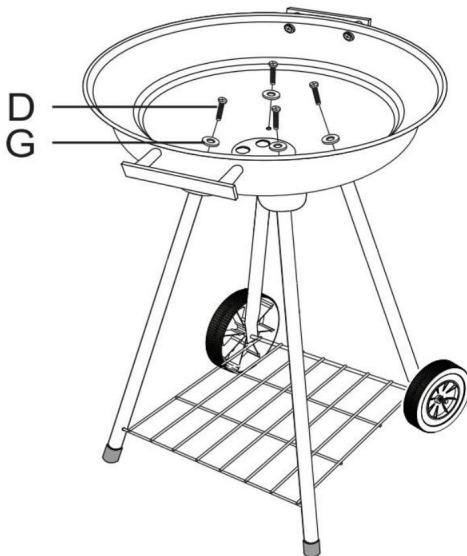
JAMBES, ET L'AUTRE POIGNÉE DOIT ÊTRE SITUÉE ENTRE LES

DEUX JAMBES COURTES.

3.2 Insérez la grille métallique (15) dans les pieds. La pointe courbée s'insère dans le trou de la longues jambes (11) d'abord, (avec la pointe courbée pointant dans la direction opposée de la grille). Alignez ensuite et insérez les autres extrémités dans deux pieds courts (12). (Assurez-vous le trou le plus proche de l'extrémité de la jambe est tourné vers l'extérieur).

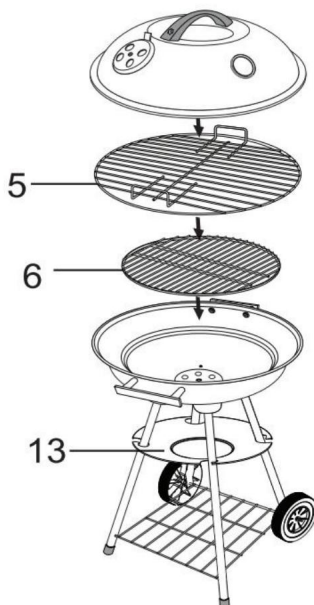
3.3 Insérez les roues (14), le tampon en caoutchouc blanc (I) et fixez-les avec des écrous borgnes (J) sur les deux côtés.

ÉTAPE 4



4.1 Utilisez quatre vis (D) et rondelles (G) pour verrouiller le assemblage à l'étape 2 et le assemblage à l'étape 3.

ÉTAPE5



5.1 Serrez toutes les vis et les écrous, installez le cendrier (13) en alignant les fentes avec pieds et rotation pour verrouillage en place.

5.2 Placer la grille à charbon (6) sur le bol à feu et placez la grille de cuisson (5).

Ensuite, l' assemblage est terminé.

MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez toute étiquette promotionnelle.

matériaux et matériaux d'emballage, et vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et exempts de poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide.

Étalez avec un torchon absorbant et essuyez l'excédent d'huile.

Lorsque votre produit est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou odeur, ce qui est normal pour de nombreux appareils de chauffage, et n'affectera pas la la sécurité de votre appareil.

1. Placez le produit sur une surface propre, sèche et plane.
2. Le barbecue doit être chauffé pendant au moins 30 minutes avant le première cuisson au barbecue.
3. Soulevez la grille chauffante et retirez la grille de cuisson et placez un petit quantité de charbon de bois sur la grille à charbon. Allumez en fonction de la instructions sur le paquet de charbon.
3. Lorsque le charbon devient rouge vif, ajoutez-en davantage pour la cuisson. Le niveau de remplissage maximal pour le charbon de bois est d'environ 1,32 lb (0,6 kg).
4. Attendez environ 15 minutes avant de placer la grille de cuisson sur commencer la cuisson. Ne pas cuire avant que le charbon de bois ne soit recouvert de cendres.
5. Pour éteindre, attendez que le charbon cesse de brûler et qu'il complètement cool.

ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer. Utilisez uniquement allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

AVERTISSEMENT ! Lorsque vous utilisez votre barbecue pour la première fois, laissez le charbon de bois de le garder rouge vif pendant 15 minutes supplémentaires avant la cuisson.

AVERTISSEMENT ! Les parties accessibles seront chaudes - évitez de toucher le barbecue lorsqu'il est chaud, mais si cela est nécessaire, assurez-vous de porter des gants de cuisine lorsque vous le touchez le barbecue.

ATTENTION ! Ne pas éteindre avec de l'eau car cela pourrait endommager le barbecue.

CONSEILS ET ASTUCES DE CUISINE

Veuillez lire et suivre ces conseils lorsque vous cuisinez sur votre produit.

1. Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
2. Gardez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
3. Avant de cuisiner, assurez-vous que les surfaces et les ustensiles du gril sont propres et exempts de vieilles traces de nourriture. résidus alimentaires.
4. N'utilisez PAS les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et crus.
5. Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger.

PRUDENCE:

6. Lavez-vous TOUJOURS les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
7. Gardez TOUJOURS la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.

Avant d'allumer votre barbecue, assurez-vous que les surfaces et les outils du gril sont propres et exempts de toute trace de saleté. de vieux résidus alimentaires.

8. N'utilisez PAS les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et crus.

Assurez-vous que toute la viande est bien cuite avant de la manger.

9. ATTENTION – manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire (souches de bactéries telles que E.coli).
10. Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, coupez-la en deux pour vous assurer qu'elle est bien cuit à l'intérieur avant d'être consommé.
11. ATTENTION - si la viande a été suffisamment cuite, les jus de viande devraient être de couleur claire et ne pas présenter de traces de jus ou de viande roses/rouges coloration.
12. Après avoir cuisiné avec votre barbecue, nettoyez toujours les surfaces de cuisson du gril. et des ustensiles.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Décongelez soigneusement la viande et la volaille congelées au réfrigérateur avant cuisine. Gardez la viande et la volaille crues séparées des aliments cuits.
2. Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues, avant manipuler des aliments prêts à consommer.
3. Essuyez et désinfectez les surfaces qui ont été en contact avec de la viande crue et volaille.
4. Lorsque vous faites griller de la viande et de la volaille, assurez-vous que le barbecue est extrêmement chaud. Placez les portions les plus grosses et les plus épaisses le plus loin possible de la chaleur la plus intense pour assurer une cuisson complète sans brûler et retourner régulièrement.
5. Utilisez des ustensiles séparés pour manipuler la viande/volaille crue et les aliments cuits. le barbecue, ou lavez-les soigneusement entre chaque utilisation.
6. Pour vérifier si la viande, en particulier la volaille, est cuite, percez la chair avec une brochette ou une fourchette ; le jus doit être clair. Assurez-vous que le produit est brûlant partout.

NETTOYAGE ENTRETIEN

1. Laissez le barbecue et les cendres refroidir complètement avant de les vider.
2. Soulevez la grille chauffante et retirez la grille de cuisson pour assurer une cuisson facile. retrait du charbon de bois.
3. Retirez la grille à charbon du bol et jetez le charbon froid en toute sécurité. cendres dans un récipient ignifuge ou humidifiez-les avec de l'eau pour vous assurer que les cendres sont entièrement froid avant de le jeter dans un récipient approprié.
4. Détachez le cendrier et jetez les cendres.
5. Videz les cendres du barbecue et nettoyez-le après chaque utilisation.
6. La grille chauffante, la grille de cuisson et la grille à charbon peuvent être nettoyées à l'aide un torchon, de l'eau chaude et un détergent commercial. Évitez d'utiliser des produits abrasifs des nettoyeurs, de la laine d'acier et des brosses, car ils peuvent rayer la surface.

STOCKAGE

1. Assurez-vous toujours que la machine est froide et sèche avant de l'enfiler.
2. Rangez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai
200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730

REPRÉSENTANT	DU ROYAUME-UNI
--------------	----------------

YH CONSULTING LIMITÉE.

A/S YH Consulting Limited Bureau 147, Centurion
Maison, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX

REPRÉSENTANT	DE LA CE
--------------	----------

E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

HOLZKOHLEGRILL

MODELL: YH22022B

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und bedeuten nicht unbedingt, dass sie alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien abdecken. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOLZKOHLEGRILL

WARENKORB

MODELL: YH22022B



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung-Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie dieses Produkt verwenden. Um sicherzustellen, dass Sie

Um die Maschine richtig zu bedienen, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie

und bewahren Sie sie für spätere Verwendung gut auf. Bitte lesen Sie sie unbedingt

die Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsregeln auf dieser Seite, um Ihre sichere Verwendung zu gewährleisten.

In diesem Handbuch werden Sicherheitswarnungen und Vorsichtsmaßnahmen sowie Bedienung,

Wartung und Reinigung beschrieben. Die in diesem Handbuch beschriebenen Warnungen und Anweisungen

Das Handbuch kann nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können.

Vorsicht und gesunder Menschenverstand sind in diesem Produkt nicht eingebaut, da wir glauben

dass die Verwendung diesen Vorschriften entspricht.

Bitte lesen Sie ALLE Anweisungen, bevor Sie Ihre Maschine verwenden.

1. Lassen Sie Kinder und Minderjährige **NICHT** in die Nähe der Maschine kommen oder diese berühren.

2. Berühren Sie die heiße Oberfläche **NICHT** direkt mit den Händen. Betreiben Sie immer mit Griff oder Knauf.

3. Tauchen Sie das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

4. Die heißen Teile vor dem Betrieb abkühlen lassen.

5. Die Verwendung von Zubehör oder Zusatzgeräten, die nicht im Lieferumfang enthalten sind oder vom Hersteller empfohlene Verwendung kann zu Verletzungen führen.
6. Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker, reinigen und decken Sie es ab und lagern Sie es an einem trockenen und sicheren Ort.
7. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
8. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
9. Vermeiden Sie den Einsatz in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen, Staub oder anderen explosive Situationen.
10. Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten.
11. Kinder dürfen nicht allein mit der Maschine spielen. Reinigung und Benutzer Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
12. Der Grill darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden oder Reinigung.
13. Stellen Sie sicher, dass der Grill immer auf einem festen, ebenen und feuerfesten Untergrund steht. Die Oberfläche muss feuerfest sein und es muss weit entfernt von brennbaren Stoffen platziert werden.
14. Der Grill sollte in einem offenen Bereich mit guter Belüftung und fern von Bäumen und Zäunen aufgestellt werden.
15. Obwohl bei der Herstellung Ihres Grills alle Anstrengungen unternommen wurden, Um scharfe Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Komponenten mit Vorsicht behandeln. um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
16. Wenn das Feuer durch tropfendes Fett aufflammt, löschen Sie die Flammen leicht mit ein feiner Wassernebel.
17. Bewahren Sie den Feuerlöscher in sicherer und zugänglicher Entfernung auf und Stellen Sie sicher, dass die Grillbediener in der Verwendung des Grills geschult sind.
18. Halten Sie sich von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten wie Petroleum, Alkohol, Diesel, Kerosin und Grillanzünderflüssigkeit oder Fahrzeugen fern, während Sie sich in Verwendung. Verwenden Sie diese Materialien nicht zum Anzünden oder Wiederanzünden.
19. **REINIGEN SIE ES NICHT MIT SCHLEIFENDEN MATERIALIEN.**

20. Benutzen Sie den Grill **NICHT** bei starkem Wind.

21. Verstauen Sie den Grill **NICHT** , bis das Feuer vollständig erloschen ist und die Oberfläche sind kalt; lagern Sie den Grill auch nicht mit Asche oder brennbaren Materialien im Inneren.

22. Überladen **Sie den Grill NICHT** und verwenden Sie ihn NICHT zum Verbrennen von Blättern, Abfall oder Papier.

23. Tragen **Sie KEINE** weite Kleidung und binden Sie lange Haare zusammen. in der Nähe des Grills, wenn dieser heiß ist oder in Gebrauch ist.

24. Verwenden Sie dieses Produkt NICHT als Ofen.

25. **NICHT** kochen, bevor die Holzkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

26. Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer festen, flachen, ebenen, widerstandsfähige, nicht brennbare Oberfläche immer von brennbaren Gegenständen, einschließlich Holzzäune oder überhängende Bäume.

27. Stellen Sie sicher, dass das Produkt eine Mindesthöhe von 2 Metern hat und hat einen Mindestabstand von 2 m zu anderen umliegenden Objekten.

28. Lassen Sie ein brennendes Feuer NIEMALS unbeaufsichtigt.



WARNUNG! Dieser Drehspießgrill wird sehr heiß.

Bewegen Sie es während des Betriebs nicht.

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

WARNUNG! Bei Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung nicht

Verwenden Sie das Produkt als Drehspießgrill im Innenbereich.

WARNUNG! Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen zB Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote.

WARNUNG! Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für spätere Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.

ACHTUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

Verpackungsmaterial verschlucken, es besteht Erstickungsgefahr!

ACHTUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin! Verwenden Sie nur Feueranzünder nach EN 1860-3!

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen oder spielen Sie in der Nähe dieses Grills.

WARNUNG! Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zum Tod, zu schweren Personenschäden und/oder Sachschäden.

ACHTUNG! Tragen Sie beim Einstellen des Grills, der Griffe des Grill kann während des Grillvorgangs sehr heiß werden.

WICHTIG! Gießen Sie kein Wasser in das Produkt, solange es noch heiß ist.

ACHTUNG NOCHMAL!

Dieser Artikel ist für den Außenbereich bestimmt. NICHT im Innenbereich verwenden!

PRODUKTKOMPONENTEN

1. Bitte entsorgen Sie alle Plastiktüten sorgfältig und bewahren Sie sie fern von Kinder.
1. Überprüfen Sie alle mitgelieferten Teile anhand der Liste in dieser Bedienungsanleitung, um
2. Stellen Sie sicher, dass Sie alle aufgeführten Teile haben. Wenn nicht, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort der Ihnen weiterhelfen kann.
3. Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um sich mit dem Inhalt vertraut zu machen, und bevor Prüfen Sie beim Start, ob in allen Löchern keine Farbreste vorhanden sind.
4. Wenn Sie bereit sind zu beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz haben und einen sauberen, trockenen Bereich für die Montage.
5. Bitte tragen Sie Sicherheitsschutzausrüstung: Handschuhe und Schutzbrille.

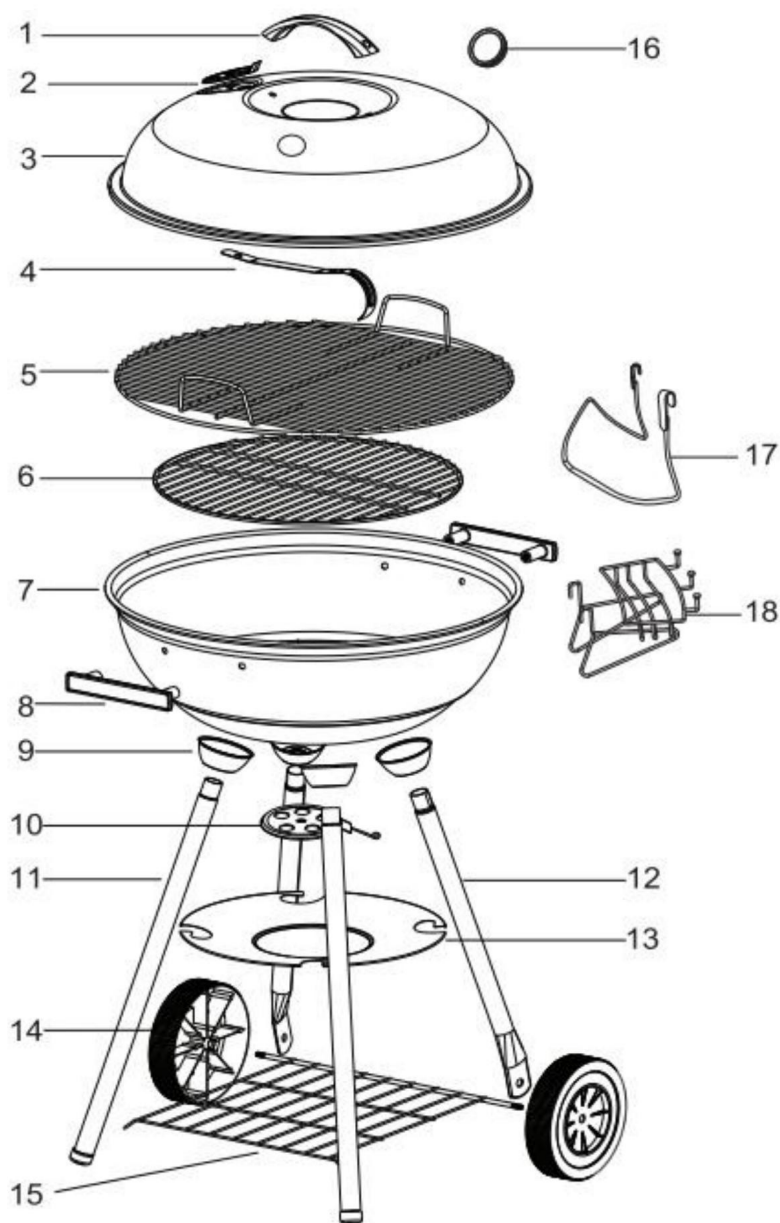
AUFMERKSAMKEIT!

Obwohl bei der Herstellung dieses Produkts größte Sorgfalt angewendet wird, muss darauf geachtet werden, Bei der Montage sind ggf. scharfe Kanten zu beachten.

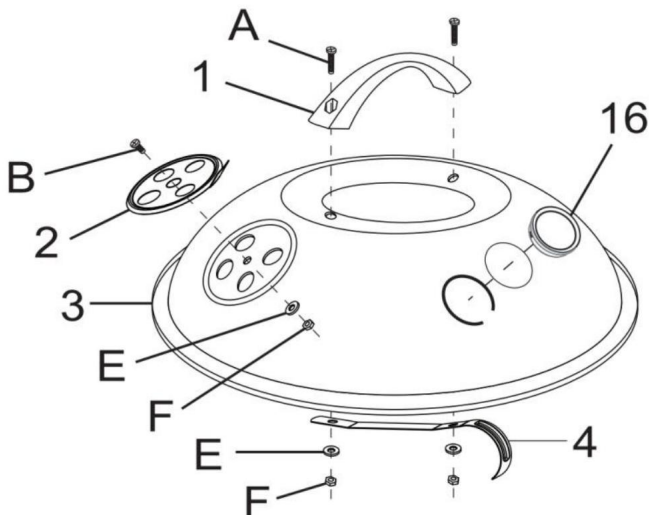
Ersatzteilliste

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	AM5x20x2pcs BM5x10x2pcs CM6x12x4pcs DM6x30x4pcs EØ5x10x4pcs FM5x4pcs GØ6x25x4pcs HØ6x16x4pcs IØ6x18x2pcs JM8x2pcs
2.	air vent	1pcs	
3.	lid	1pcs	
4.	hanger	1pcs	
5.	grill	1pcs	
6.	grate	1pcs	
7.	firebowl	1pcs	
8.	bowl handle	2pcs	
9.	leg holder	4pcs	
10.	ash leak	1pcs	
11.	long leg	2pcs	
12.	short leg	2pcs	
13.	ash tray	1pcs	
14.	wheel	2pcs	
15.	wire rack	1pcs	
16.	thermometer	1pcs	
17.	hooks	1pcs	
18.	cover rack	1pcs	

Explosionsdiagramm



SCHRITT 1



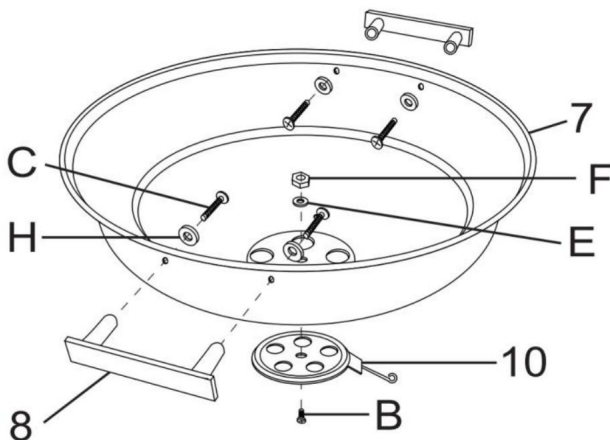
1.1 Deckel montieren

Griff (1) und
Deckelaufhänger (4) mit zwei
Schrauben (A),
Unterlegscheiben
(E) und Muttern am Deckel (3) befestigen
(F)

1.2 Installieren Sie die Luft

(2) mit den Luftlöchern im
Deckel (3) verbinden. Dazu
zwei Schrauben
(B) und Muttern (F) verwenden.

SCHRITT 2



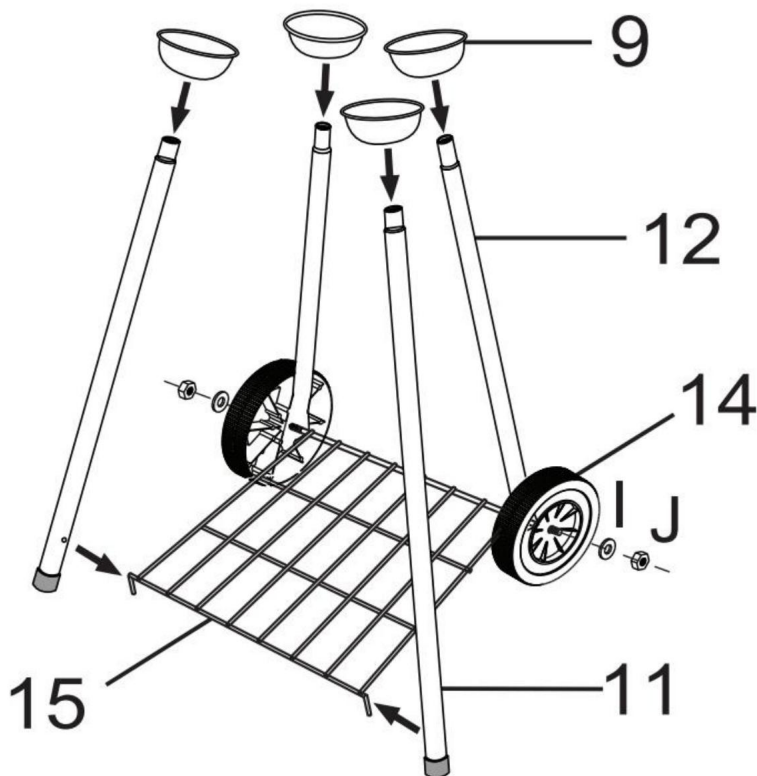
2.1 Installieren Sie die Schüssel

Befestigen Sie den Griff (8) mit
vier Schrauben (C) und
Unterlegscheiben
(H) an der Feuerschale (7).

2.2 Installieren Sie den Asche

Leck (10) zum
Boden des Feuers
Schüssel (7) mit einer
Schraube (B) und einer Mutter (F).

SCHRITT3



3.1 Beinhalter (9) auf die kurzen Beine (12) und langen Beine (11) aufstecken und befestigen

Mit vier Schrauben (D) und Unterlegscheiben (G) nacheinander an der Unterseite der Feuerschale (7) befestigen.

HINWEIS: EIN GRIFF SOLLTE SICH ZWISCHEN DEN BEIDEN LANGEN

BEINE, UND DER ANDERE GRIFF SOLLTE SICH ZWISCHEN DEN

ZWEI KURZE BEINE.

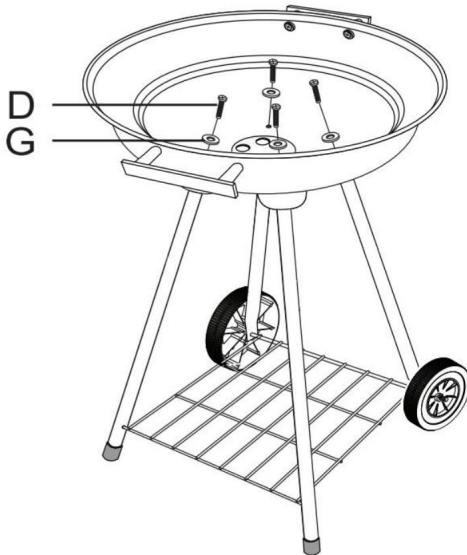
3.2 Den Rost (15) in die Beine einsetzen. Die gebogene Spitze kommt in die Öffnung des

langen Schenkel (11) zuerst (mit der gebogenen Spitze in die entgegengesetzte Richtung des

Grill). Richten Sie dann die anderen Enden aus und stecken Sie sie in zwei kurze Beine (12). (Achten Sie darauf das Loch, das dem Ende des Beins am nächsten ist, zeigt nach außen).

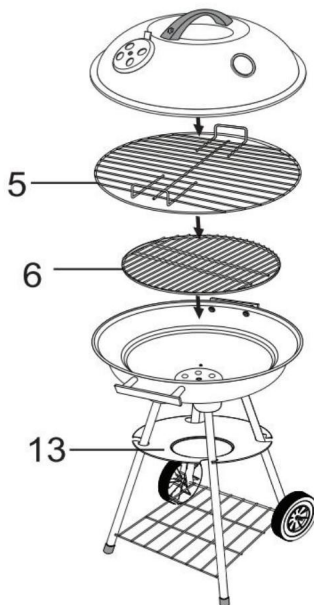
3.3 Räder (14) und weiße Gummiauflage (I) einsetzen und mit Muttern (J) an beiden Seiten.

SCHRITT 4



4.1 Mit vier Schrauben (D) und Unterlegscheiben (G) zur Montage in Schritt 2 und die Montage in Schritt 3.

SCHRITT 5



5.1 Alle Schrauben festziehen und Muttern, installieren Sie die Aschenbecher(13) durch Ausrichten der Schlitz mit Beinen und drehbarer Arretierung an Ort und Stelle.

5.2 Kohlerost auflegen (6) auf die Feuerschale und legen Sie den Grillrost (5) auf. Dann ist die Montage abgeschlossen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes alle Werbeaufkleber abziehen und Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob die Kochplatten sauber und staubfrei. Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch nachwischen.

Mit einem saugfähigen Küchentuch darüber verteilen und überschüssiges Öl abwischen.

Wenn Ihr Produkt zum ersten Mal erhitzt wird, kann es leichten Rauch abgeben oder Geruch, der bei vielen Heizgeräten normal ist und keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.

1. Stellen Sie das Produkt auf eine saubere, trockene und ebene Fläche.

2. Der Grill sollte mindestens 30 Minuten vor dem Grillen aufgeheizt werden.
erstes Kochen auf dem Grill.

3. Heben Sie den Warmhalterost an, entfernen Sie den Grillrost und legen Sie einen kleinen Menge Holzkohle auf den Kohlerost legen. Entzünden Sie die Kohle gemäß den Hinweise auf der Kohlepackung.

3. Wenn die Holzkohle glühend heiß ist, fügen Sie zum Kochen mehr Holzkohle hinzu.
Die maximale Füllmenge für Holzkohle beträgt ca. 1,32 lb (0,6 kg).

4. Warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie den Grillrost auflegen.

Beginnen Sie mit dem Kochen. Kochen Sie nicht, bevor die Holzkohle mit Asche überzogen ist.

5. Zum Löschen warten Sie, bis die Holzkohle nicht mehr brennt und
völlig cool.

ACHTUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin. Verwenden Sie nur Feueranzünder gemäß EN 1860-3.

WARNUNG! Wenn Sie Ihren Grill zum ersten Mal benutzen, lassen Sie die Holzkohle vor dem Garen weitere 15 Minuten glühend heiß bleiben lassen.

WARNUNG! Zugängliche Teile sind heiß - vermeiden Sie es, den Grill zu berühren, wenn er heiß ist. Wenn es jedoch notwendig ist, tragen Sie unbedingt Ofenhandschuhe, wenn Sie ihn berühren.
der Grill.

ACHTUNG! Nicht mit Wasser löschen, da dies zu Schäden am Grill.

KOCHTIPPS & HINWEISE

Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, wenn Sie mit Ihrem Produkt kochen.

1. Waschen Sie Ihre Hände immer vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
2. Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
3. Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass Grillflächen und Werkzeuge sauber und frei von Speisereste.
4. Verwenden Sie **NICHT** dieselben Utensilien zum Umgang mit gekochten und ungekochten Lebensmitteln.
5. Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Verzehr gründlich durchgegart ist.

VORSICHT:

6. Waschen Sie sich **IMMER** die Hände vor oder nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
7. Halten Sie rohes Fleisch **IMMER** von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
Bevor Sie Ihren Grill anzünden, stellen Sie sicher, dass die Grillflächen und Werkzeuge sauber und frei sind von alten Speiseresten.
8. Verwenden Sie **NICHT** dieselben Utensilien zum Umgang mit gekochten und ungekochten Lebensmitteln.
Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Verzehr gründlich durchgegart ist.
9. **VORSICHT** - der Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen (z. B. Bakterienstämme wie E.coli).
10. Um das Risiko von nicht durchgegartem Fleisch zu verringern, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es vor dem Verzehr innen vollständig durchgegart.
11. **ACHTUNG** - wenn das Fleisch ausreichend gegart ist, sollte der Fleischsaft klar sein und keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleisch enthalten Färbung.
12. Reinigen Sie nach dem Grillen immer die Grillflächen und Utensilien.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

1. Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel gründlich im Kühlschrank auf, bevor Sie kochen. Bewahren Sie rohes Fleisch und Geflügel getrennt von gekochten Lebensmitteln auf.
2. Waschen Sie sich nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel immer die Hände, bevor Umgang mit verzehrfertigen Lebensmitteln.
3. Wischen und desinfizieren Sie Oberflächen, die mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind, Geflügel.
4. Beim Grillen von Fleisch und Geflügel muss der Grill extrem heiß. Legen Sie die größeren, dickeren Portionen am weitesten vom höchsten Hitze, um ein gründliches Garen ohne Anbrennen zu gewährleisten und regelmäßig.
5. Verwenden Sie separate Utensilien für den Umgang mit rohem Fleisch/Geflügel und gekochten Lebensmitteln auf den Grill oder waschen Sie sie zwischen den Anwendungen gründlich.
6. Um zu prüfen, ob Fleisch, insbesondere Geflügel, gar ist, stechen Sie in das Fleisch mit einem Spieß oder einer Gabel einstechen; der Saft sollte klar sein. Stellen Sie sicher, dass das Produkt durchgehend kochend heiß.

REINIGUNG WARTUNG

1. Lassen Sie den Grill und die Asche vollständig abkühlen, bevor Sie ihn entleeren.
2. Heben Sie den Warmhalterost an und entfernen Sie den Grillrost, um ein einfaches Entfernen der Holzkohle.
3. Den Kohlerost aus der Schale nehmen und die kalte Kohle sicher entsorgen. Asche in einen feuerfesten Behälter geben oder mit Wasser anfeuchten, um sicherzustellen, dass die Asche vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es in einem geeigneten Behälter entsorgen.
4. Den Aschebehälter abnehmen und die Asche entsorgen.
5. Entleeren Sie die Asche aus dem Grill und reinigen Sie ihn nach jedem Gebrauch.
6. Der Warmhalterost, der Grillrost und der Kohlerost können mit ein Geschirrtuch, warmes Wasser und ein handelsübliches Spülmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln Reinigungsmittel sowie Stahlwolle und Bürsten, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

LAGERUNG

1. Stellen Sie vor dem Bespannen immer sicher, dass die Maschine kühl und trocken ist.
2. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai
200000 CN.

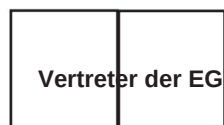
Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion
Haus, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

GRIGLIA A CARBONE

MODELLO: YH22022B

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non necessariamente intende coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GRIGLIA A CARBONE

CARRELLO

MODELLO: YH22022B



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per assicurarti di poter utilizzare la macchina correttamente, leggere attentamente queste istruzioni prima funzionamento e conservarlo correttamente per riferimento futuro. Si prega di leggere attentamente le precauzioni e le norme di sicurezza presenti in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro.

Questo manuale descriverà le avvertenze e le precauzioni di sicurezza, il funzionamento, la manutenzione e la pulizia. Le avvertenze e le istruzioni esaminate in questo Il manuale non può coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. La cautela e il buon senso non sono incorporati in questo prodotto, poiché crediamo che gli utilizzi siano conformi a tali codici.

Si prega di leggere TUTTE le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

1. **NON** permettere ai bambini e ai minorenni di avvicinarsi o toccare la macchina.
2. **NON** toccare la superficie calda direttamente con le mani. Utilizzare sempre con maniglia o pomolo.
3. **NON** immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Lasciare raffreddare le parti CALDE prima dell'uso.

5. Utilizzare accessori o allegati non forniti o raccomandate dal produttore possono causare lesioni.
6. Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, scollegarla, pulirla copritelo e riponetelo in un luogo asciutto e sicuro.
7. TENERE IL PRODOTTO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
8. Non lasciarlo mai incustodito durante l'uso.
9. Evitare di utilizzarlo in presenza di liquidi infiammabili, gas, polvere o altre situazioni esplosive.
10. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
11. I bambini non devono giocare da soli con la macchina. Pulizia e uso della manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.
12. Il barbecue non deve mai essere lasciato incustodito durante il funzionamento o pulizia.
13. Assicurarsi che il barbecue sia sempre posizionato su una superficie solida, piana e calda. superficie ignifuga e posizionata lontano da materiali combustibili.
14. Il barbecue deve essere posizionato in un'area aperta e ben ventilata, lontano da alberi e recinti.
15. Sebbene siano stati fatti tutti gli sforzi possibili nella fabbricazione del tuo barbecue per rimuovere qualsiasi bordo tagliente, dovresti maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.
16. Se il fuoco divampa a causa del grasso che gocciola, spegnere leggermente le fiamme con un getto d'acqua fine.
17. Tenere l'estintore a distanza sicura e accessibile e assicurarsi che sia assicurarsi che coloro che gestiscono il barbecue siano addestrati a usarlo.
18. Tenere lontano da materiali e fluidi infiammabili come petrolio, alcol, gasolio, cherosene e fluido per accendini a carbone o veicoli mentre si è in utilizzare. Non utilizzare questi materiali per accendere o riaccendere.
19. **NON PULIRLO CON ALCUN MATERIALE ABRASIVO.**

20. **NON** usare il barbecue in caso di vento forte.

21. **NON** riporre il barbecue finché il fuoco non è completamente spento e le superfici sono freddi; inoltre non riporre il barbecue con cenere o materiali combustibili materiali all'interno.

22. **NON** sovraccaricare o utilizzare questo barbecue per bruciare foglie, rifiuti domestici rifiuti o carta.

23. **NON** indossare abiti larghi e assicurati che i capelli lunghi siano legati quando ci si trova vicino al barbecue quando è caldo o in uso.

24. **NON** utilizzare questo prodotto come una fornace.

25. **NON** cucinare prima che la carbonella sia ricoperta di cenere.

26. Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie fissa, piana, livellata e riscaldata. superficie resistente e non infiammabile sempre da oggetti infiammabili, compresi recinzioni in legno o alberi sporgenti.

27. Assicurarsi che il prodotto abbia almeno 2 metri di spazio libero sopra la testa e abbia una distanza minima di 2 m dagli altri oggetti circostanti.

28. **NON** lasciare MAI incustodito un fuoco acceso.



ATTENZIONE! Questo prodotto girarrosto diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.

ATTENZIONE! Tenere lontani bambini e animali domestici.

ATTENZIONE! In caso di pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio, non utilizzare il prodotto grill girarrosto in ambienti chiusi.

ATTENZIONE! Non utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche.

ATTENZIONE! Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e conservarli per futuri utilizzare. I materiali di imballaggio non sono un giocattolo.

ATTENZIONE! Non lasciare che i bambini giochino con i materiali di imballaggio. Se ingerire il materiale d'imballaggio, soffocherà!

ATTENZIONE! Non usare alcol o benzina per accendere o riaccendere! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!

ATTENZIONE! Tenere lontani i bambini e gli animali domestici. I bambini non devono usare o gioca vicino a questo barbecue.

ATTENZIONE! La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe causare morte, gravi lesioni personali e/o perdite di proprietà.

ATTENZIONE! Indossare sempre i guanti quando si regola la griglia, le maniglie di la griglia può diventare molto calda durante la cottura.

IMPORTANTE! Non versare acqua nel prodotto quando è ancora caldo.

ANCORA ATTENZIONE!

Questo articolo è destinato all'uso all'esterno. NON utilizzare all'interno!

COMPONENTI DEL PRODOTTO

1. Si prega di smaltire con cura tutti i sacchetti di plastica e di tenerli lontano dalla bambini.
1. Controllare tutte le parti fornite rispetto all'elenco riportato in questo manuale di istruzioni per
2. assicurati di avere tutte le parti elencate. In caso contrario, contatta il tuo negozio locale che potrà aiutarti.
3. Prenditi qualche minuto per familiarizzare con i contenuti e prima
Per iniziare, controllare che tutti i fori siano liberi da residui di vernice.
4. Quando sei pronto per iniziare, assicurati di avere abbastanza spazio
e un'area pulita e asciutta per il montaggio.
5. Si prega di indossare dispositivi di protezione di sicurezza: guanti e occhiali protettivi.

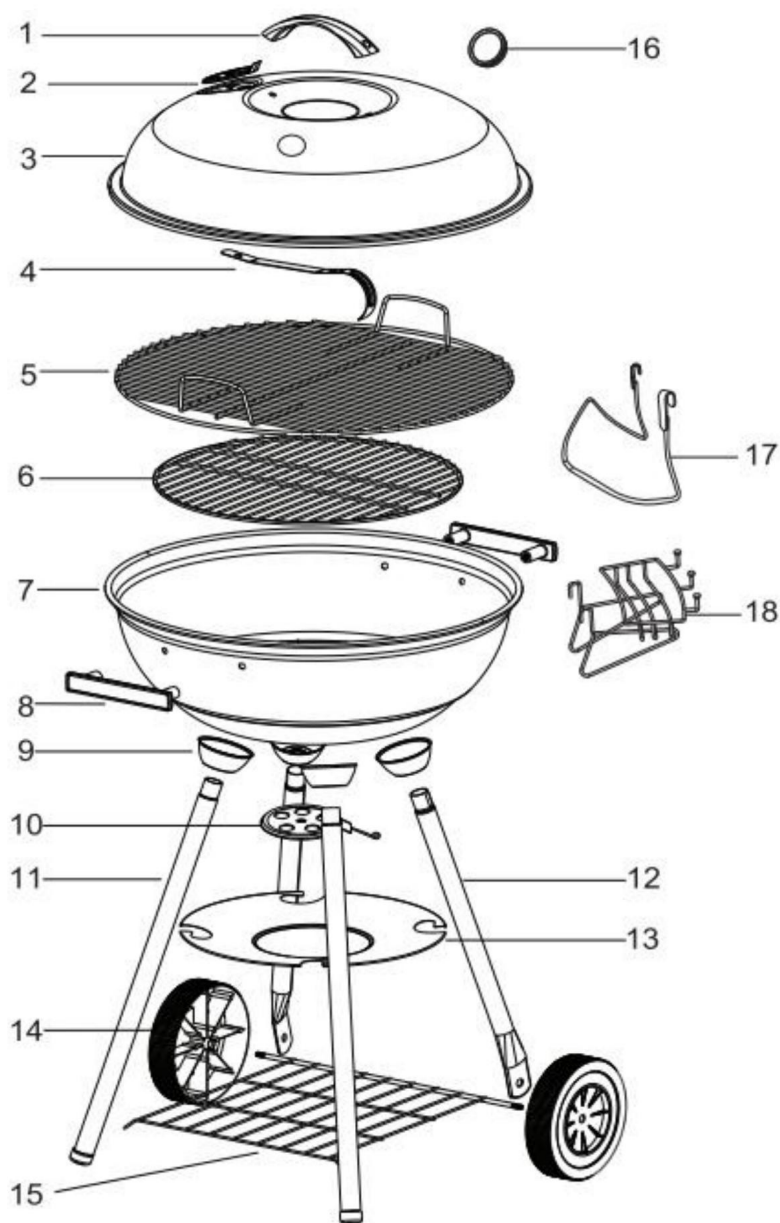
ATTENZIONE!

Sebbene venga posta la massima cura nella fabbricazione di questo prodotto, è necessario prestare attenzione prese durante il montaggio nel caso in cui siano presenti spigoli vivi.

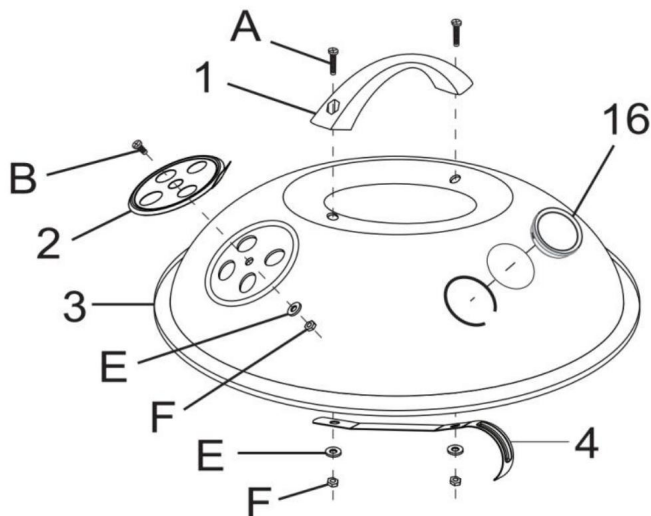
Elenco delle parti

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	A  M5x20 x2pcs B  M5x10 x2pcs C  M6x12 x4pcs D  M6x30 x4pcs E  Ø5x10 x4pcs F  M5 x4pcs G  Ø6x25 x4pcs H  Ø6x16 x4pcs I  Ø6x18 x2pcs J  M8 x2pcs
2.	air vent	1pcs	
3.	lid	1pcs	
4.	hanger	1pcs	
5.	grill	1pcs	
6.	grate	1pcs	
7.	firebowl	1pcs	
8.	bowl handle	2pcs	
9.	leg holder	4pcs	
10.	ash leak	1pcs	
11.	long leg	2pcs	
12.	short leg	2pcs	
13.	ash tray	1pcs	
14.	wheel	2pcs	
15.	wire rack	1pcs	
16.	thermometer	1pcs	
17.	hooks	1pcs	
18.	cover rack	1pcs	

Diagramma di esplosione

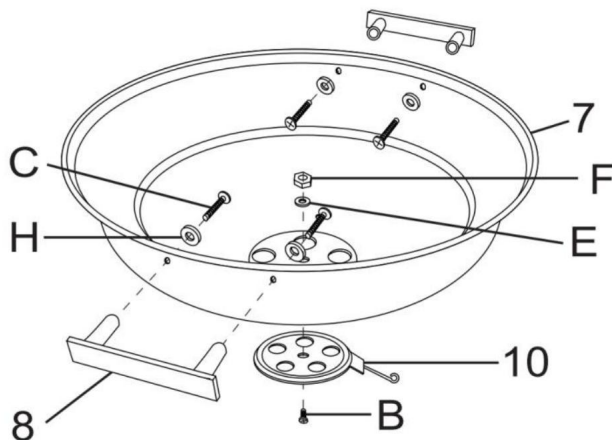


PASSO 1



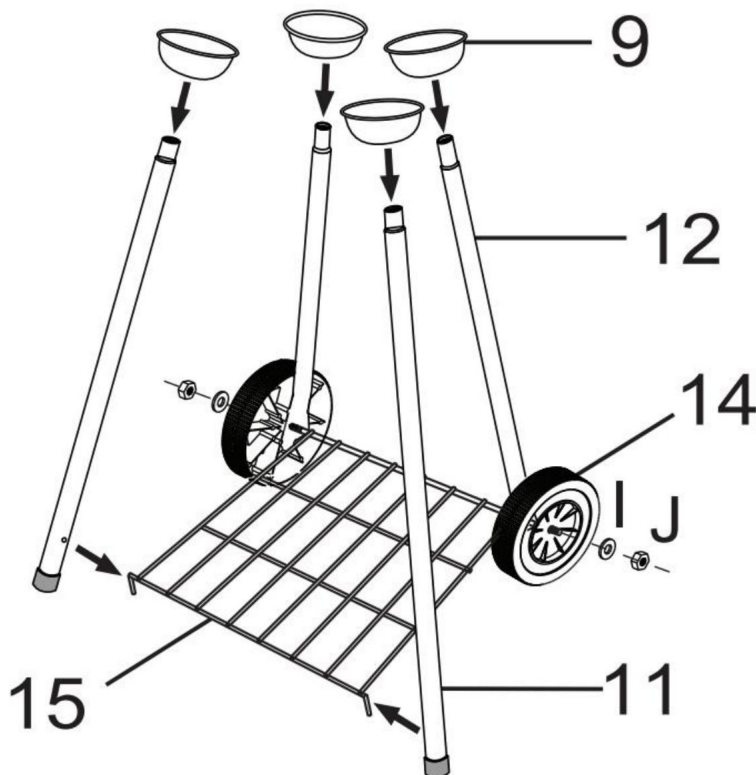
- 1.1 Installare il coperchio maniglia (1) e gancio del coperchio (4) al coperchio (3), utilizzando due viti (A), rondelle (E) e dadi (F)
- 1.2 Installare l'aria sfiatatore (2) nei fori di aerazione del coperchio (3), utilizzando due viti (B) e dadi (F).

PASSO 2



- 2.1 Installare la ciotola maniglia (8) alla ciotola del fuoco (7), utilizzando quattro viti (C) e rondelle (H).
- 2.2 Installare la cenere perdita (10) al fondo del fuoco ciotola (7), utilizzando una vite (B) e un dado (F).

PASSO 3



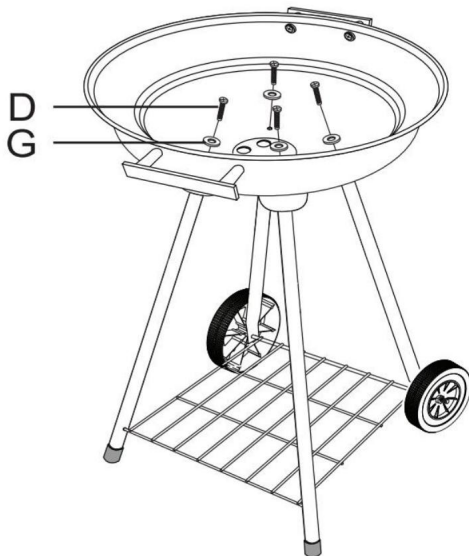
3.1 Inserire il supporto per le gambe (9) sulle gambe corte (12) e sulle gambe lunghe (11) e fissarle al fondo del braciere (7) uno alla volta. Utilizzando quattro viti (D) e rondelle (G).

NOTA: UNA MANIGLIA DEVE ESSERE POSIZIONATA TRA LE DUE LUNGHE LE GAMBE E L'ALTRA MANIGLIA DEVONO ESSERE POSIZIONATE TRA LE DUE GAMBE CORTE.

3.2 Inserire la griglia (15) nelle gambe. La punta piegata entra nel foro della gambe lunghe (11) prima, (con la punta piegata rivolta nella direzione opposta del griglia). Quindi allineare e inserire le altre estremità in due gambe corte (12). (Assicurarsi il foro più vicino all'estremità della gamba è rivolto verso l'esterno).

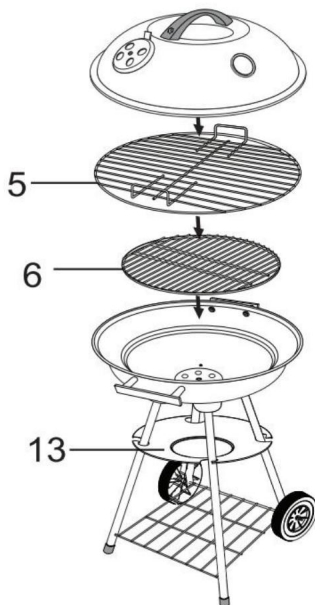
3.3 Inserire le ruote (14), il cuscinetto in gomma bianca (I) e fissare con i dadi a cappello (J) su entrambi i lati.

PASSO4



4.1 Utilizzare quattro viti (D) e rondelle (G) per bloccare il assemblaggio nel passaggio 2 e il assemblaggio nel passaggio 3.

PASSO5



5.1 Stringere tutte le viti e dadi, installare il posacenere(13) allineando le fessure con gambe e rotazione per bloccare al suo posto.

5.2 Posizionare la griglia per il carbone (6) sulla ciotola del fuoco e posizionare la griglia di cottura (5). Poi ho completato l' assemblaggio.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, staccare eventuali adesivi promozionali. materiali e materiali di imballaggio e verificare che le piastre di cottura siano pulite e prive di polvere. Se necessario, pulirle con un panno umido.

Distribuire sulla superficie un panno assorbente da cucina e rimuovere l'olio in eccesso.

Quando il prodotto viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore, che è normale per molti apparecchi di riscaldamento, e non influirà sulla la sicurezza del tuo elettrodomestico.

1. Posizionare il prodotto su una superficie pulita, asciutta e piana.
2. Il barbecue deve essere riscaldato per almeno 30 minuti prima dell'uso. prima cottura sul barbecue.
3. Sollevare la griglia scaldavivande, rimuovere la griglia di cottura e posizionare un piccolo quantità di carbone sulla griglia del carbone. Accendere secondo la istruzioni riportate sulla confezione del carbone.
3. Quando la carbonella diventa rovente, aggiungerne altra per cucinare. Il livello massimo di riempimento per il carbone è di circa 1,32 libbre (0,6 kg).
4. Attendere circa 15 minuti prima di posizionare la griglia di cottura su iniziare la cottura. Non cuocere prima che il carbone abbia uno strato di cenere.
5. Per spegnere, attendere che il carbone smetta di bruciare e che si spenga. completamente freddo.

ATTENZIONE! Non usare alcol o benzina per accendere o riaccendere. Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3.

ATTENZIONE! Quando si utilizza il barbecue per la prima volta, lasciare che la carbonella per mantenerlo rovente per altri 15 minuti prima di cuocerlo.

ATTENZIONE! Le parti accessibili saranno calde: evitare di toccare il barbecue quando è caldo, tuttavia, se necessario, assicurarsi di indossare guanti da forno quando si tocca il barbecue.

ATTENZIONE! Non spegnere con acqua poiché potrebbe danneggiare il barbecue.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER CUCINARE

Si prega di leggere e seguire questi consigli quando si cucina il prodotto.

1. Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
2. Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
3. Prima di cucinare, assicurarsi che le superfici e gli utensili della griglia siano puliti e privi di vecchi residui di cibo.
4. **NON** utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.
5. Assicurarsi che tutta la carne sia ben cotta prima di mangiarla.

ATTENZIONE:

6. Lavarsi **SEMPRE** le mani prima o dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
7. **TENERE SEMPRE** la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
Prima di accendere il barbecue, assicurati che le superfici e gli utensili della griglia siano puliti e liberi di vecchi residui di cibo.
8. **NON** utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.
Assicuratevi che la carne sia ben cotta prima di mangiarla.
9. **ATTENZIONE** : mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazione alimentare (ad esempio ceppi di batteri come l'*Escherichia coli*).
10. Per ridurre il rischio di carne poco cotta, tagliarla per assicurarsi che sia completamente cotto internamente prima di essere consumato.
11. **ATTENZIONE: se** la carne è stata cotta a sufficienza, i succhi della carne dovrebbero essere di colore limpido e non devono esserci tracce di succhi rosa/rossi o di carne colorazione.
12. Dopo aver cucinato con il tuo barbecue, pulisci sempre le superfici di cottura della griglia e utensili.

SICUREZZA ALIMENTARE

1. Scongellare completamente la carne e il pollame congelati nel frigorifero prima cottura. Tieni la carne cruda e il pollame separati dagli alimenti cotti.
2. Lavarsi sempre le mani dopo aver maneggiato carne cruda e pollame, prima maneggiare alimenti pronti al consumo.
3. Pulire e disinfettare le superfici che sono state a contatto con carne cruda e pollame.
4. Quando si grigliano carne e pollame, assicurarsi che il barbecue sia estremamente caldo. Posizionare le porzioni più grandi e spesse più lontano dal calore più intenso per garantire una cottura completa senza bruciare e girare regolarmente.
5. Utilizzare utensili separati per la manipolazione di carne/pollame crudi e cibo cotto barbecue, oppure lavarli accuratamente tra un utilizzo e l'altro.
6. Per verificare se la carne, in particolare il pollame, è cotta, fora la polpa con uno spiedino o una forchetta; il succo dovrebbe essere limpido. Assicurarsi che il prodotto sia bollente dappertutto.

PULIZIA MANUTENZIONE

1. Lasciare che il barbecue e la cenere si raffreddino completamente prima di svuotarlo.
2. Sollevare la griglia scaldavivande e rimuovere la griglia di cottura per garantire una facile rimozione del carbone.
3. Rimuovere la griglia del carbone dalla ciotola e smaltire in modo sicuro il freddo cenere in un contenitore ignifugo, o inumidire con acqua per garantire che la cenere sia completamente freddo prima di smaltirlo in un contenitore idoneo.
4. Staccare il contenitore della cenere e smaltire la cenere.
5. Svuotare la cenere dal barbecue e pulirlo dopo ogni utilizzo.
6. La griglia scaldavivande, la griglia di cottura e la griglia a carbone possono essere pulite utilizzando uno strofinaccio, acqua calda e un detersivo commerciale. Evitare di usare abrasivi detergenti, lana d'acciaio e spazzole, poiché potrebbero graffiare la superficie.

MAGAZZINAGGIO

1. Assicurarsi sempre che la macchina sia fredda e asciutta prima di infilare le corde.
2. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 NC.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



CONSULENZA YH LIMITATA.

C/O YH Consulting Limited Ufficio 147, Centurion
Casa, London Road, Staines-upon-Thames,
Viale della Vittoria, 18/A



E-CrossStu GmbH

Magonza Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

PARRILLA DE CARBÓN

MODELO: YH22022B

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PARRILLA DE CARBÓN
CARRO

MODELO: YH22022B



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

**Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support**

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer

Lea atentamente el manual de instrucciones.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Gracias por utilizar este producto. Para asegurarnos de que pueda

Para utilizar la máquina correctamente, lea atentamente estas instrucciones antes de la operación y guárdela en un lugar adecuado para futuras consultas. Asegúrese de leer las precauciones y normas de seguridad de esta página para garantizar su uso seguro.

Este manual describe las advertencias y precauciones de seguridad, el funcionamiento, el mantenimiento y la limpieza. Las advertencias e instrucciones que se analizan en este manual. El manual no puede cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. La precaución y el sentido común no están incluidos en este producto, ya que creemos que los usos cumplirán con estos códigos.

Lea **TODAS** las instrucciones antes de utilizar su máquina.

1. NO permita que niños o menores se acerquen o toquen la máquina.
2. NO toque la superficie caliente directamente con las manos. Siempre opere con mango o pomo.
3. NO sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Enfríe las partes **CALIENTES** antes de la operación.

5. Utilizar cualquier accesorio o complemento que no esté incluido o recomendado por el fabricante puede causar lesiones.
6. Si no va a utilizar la máquina durante un largo período de tiempo, desenchúfela, límpiela y cúbrelo y guárdalo en un lugar seco y seguro.
7. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
8. Nunca lo deje desatendido mientras esté en uso.
9. Evite usarlo en presencia de líquidos inflamables, gases, polvo u otras situaciones explosivas.
10. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Los niños no deben jugar solos con la máquina. Limpieza y uso
El mantenimiento no deberá ser realizado por niños sin supervisión.
12. La barbacoa nunca debe dejarse desatendida durante su funcionamiento o limpieza.
13. Asegúrese de que la barbacoa esté siempre colocada sobre una superficie firme, nivelada y resistente al fuego. superficie retardante y también colocada lejos de materiales combustibles.
14. La barbacoa debe estar ubicada en un lugar abierto con buena ventilación, lejos de árboles y vallas.
15. Si bien se ha hecho todo el esfuerzo posible en la fabricación de su barbacoa, Para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado. Para evitar lesiones accidentales.
16. Si el fuego se enciende debido al goteo de grasa, apague las llamas ligeramente con un fino rocío de agua.
17. Mantenga el extintor de incendios a una distancia segura y accesible y asegúrese de que Asegúrese de que quienes utilizan la barbacoa estén capacitados para utilizarla.
18. Manténgase alejado de materiales y líquidos inflamables como petróleo, alcohol, combustible diésel, queroseno y líquido para encendedores de carbón o vehículos mientras esté en Uso. No utilice estos materiales para encender o reencender.
19. NO LO LIMPIE CON NINGÚN MATERIAL ABRASIVO.

20. NO utilice la barbacoa cuando haya viento fuerte.

21. NO guarde la barbacoa hasta que el fuego esté completamente apagado y las superficies estén frías; tampoco guarde la barbacoa con cenizas o material combustible. materiales en el interior.

22. NO sobrecargue ni utilice esta barbacoa para quemar hojas, residuos domésticos residuos, o papel.

23. NO use ropa suelta y asegúrese de llevar el cabello largo recogido.

Cuando esté cerca de la barbacoa cuando esté caliente o en uso.

24. NO utilice este producto como horno.

25. NO cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.

26. Asegúrese de que el producto esté colocado sobre una superficie permanente, plana, nivelada y protegida del calor. Superficie resistente y no inflamable, siempre alejada de elementos inflamables, incluidos vallas de madera o árboles que sobresalen.

27. Asegúrese de que el producto tenga un espacio libre superior mínimo de 2 metros. y tiene una distancia mínima de 2 m de otros elementos circundantes.

28. NUNCA deje un fuego encendido sin supervisión.



¡ADVERTENCIA! Este producto para asar a la parrilla se calentará mucho, no lo use.

No lo mueva durante el funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados.

¡ADVERTENCIA! En caso de peligro de intoxicación por monóxido de carbono, no Utilice el producto asador grill en interiores.

¡ADVERTENCIA! No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable. p.ej. casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos.

¡ADVERTENCIA! Retire todos los materiales de embalaje y guárdelos para futuras consultas.

Uso. Los materiales de embalaje no son un juguete.

¡ADVERTENCIA! No permita que los niños jueguen con los materiales de embalaje. Si

¡Trague los materiales de embalaje, se asfixiará!

¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender el producto. Utilice únicamente

¡Encendedores que cumplen con la norma EN 1860-3!

¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados. Los niños no deben operar ni Juega cerca de esta barbacoa.

¡ADVERTENCIA! No seguir las instrucciones podría causar la muerte, lesiones graves

Lesiones corporales y/o pérdidas materiales.

¡ATENCIÓN! Utilice siempre guantes al ajustar la parrilla, las manijas de

La parrilla puede calentarse mucho durante el proceso de cocción.

IMPORTANTE: No vierta agua en el producto mientras aún esté caliente.

¡ATENCIÓN OTRA VEZ!

Este artículo está destinado a usarse en exteriores. ¡NO lo use en interiores!

COMPONENTES DEL PRODUCTO

1. Deseche todas las bolsas de plástico con cuidado y manténgalas alejadas de niños.

1. Verifique todas las piezas proporcionadas con la lista de este manual de instrucciones para

2. Asegúrese de tener todas las piezas indicadas. Si no es así, ponte en contacto con tu tienda local.

¿Quién podrá ayudarlo?

3. Tómese unos minutos para familiarizarse con el contenido y antes de...

Para comenzar, verifique que todos los orificios estén libres de residuos de pintura.

4. Cuando esté listo para comenzar, asegúrese de tener suficiente espacio.

y un área limpia y seca para el montaje.

5. Utilice equipo de protección de seguridad: guantes y gafas.

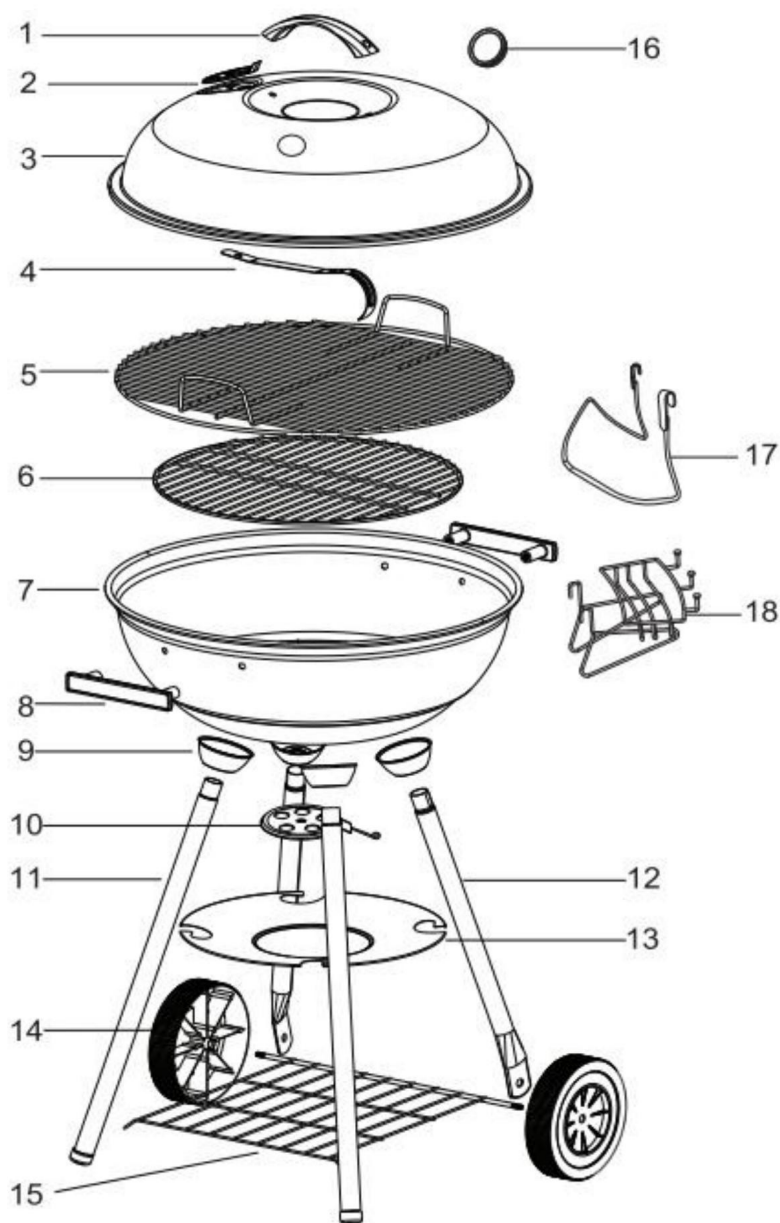
¡ATENCIÓN!

Si bien se toman todos los recaudos en la fabricación de este producto, se debe tener cuidado tomado durante el montaje en caso de que haya bordes afilados.

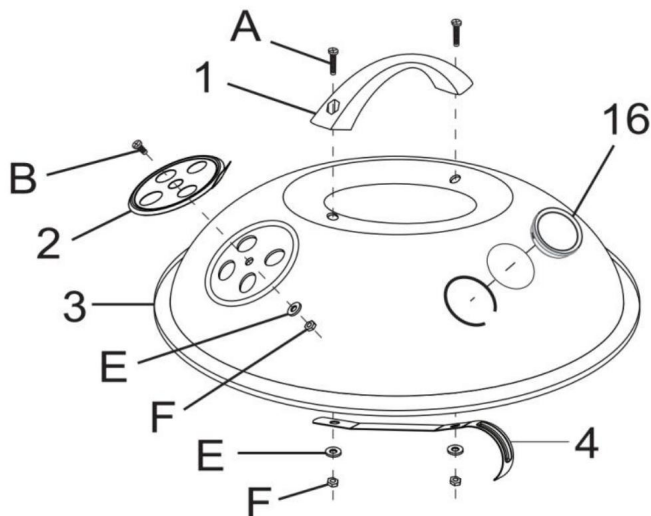
Lista de piezas

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	A  M5x20 x2pcs B  M5x10 x2pcs C  M6x12 x4pcs D  M6x30 x4pcs E  Ø5x10 x4pcs F  M5 x4pcs G  Ø6x25 x4pcs H  Ø6x16 x4pcs I  Ø6x18 x2pcs J  M8 x2pcs
2.	air vent	1pcs	
3.	lid	1pcs	
4.	hanger	1pcs	
5.	grill	1pcs	
6.	grate	1pcs	
7.	firebowl	1pcs	
8.	bowl handle	2pcs	
9.	leg holder	4pcs	
10.	ash leak	1pcs	
11.	long leg	2pcs	
12.	short leg	2pcs	
13.	ash tray	1pcs	
14.	wheel	2pcs	
15.	wire rack	1pcs	
16.	thermometer	1pcs	
17.	hooks	1pcs	
18.	cover rack	1pcs	

Diagrama de explosión



PASO 1



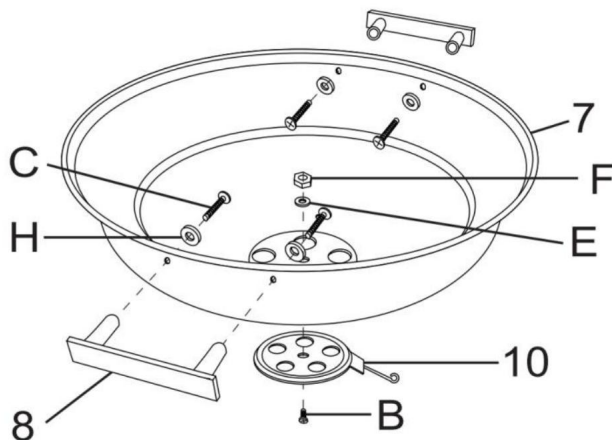
1.1 Instalar la tapa

Asa (1) y colgador de tapa (4) a la tapa (3), usando dos tornillos (A), arandelas (E) y tuercas (F)

1.2 Instalar el aire

ventilar (2) a los orificios de aire de la tapa (3), utilizando dos tornillos (B) y tuercas (F).

PASO 2



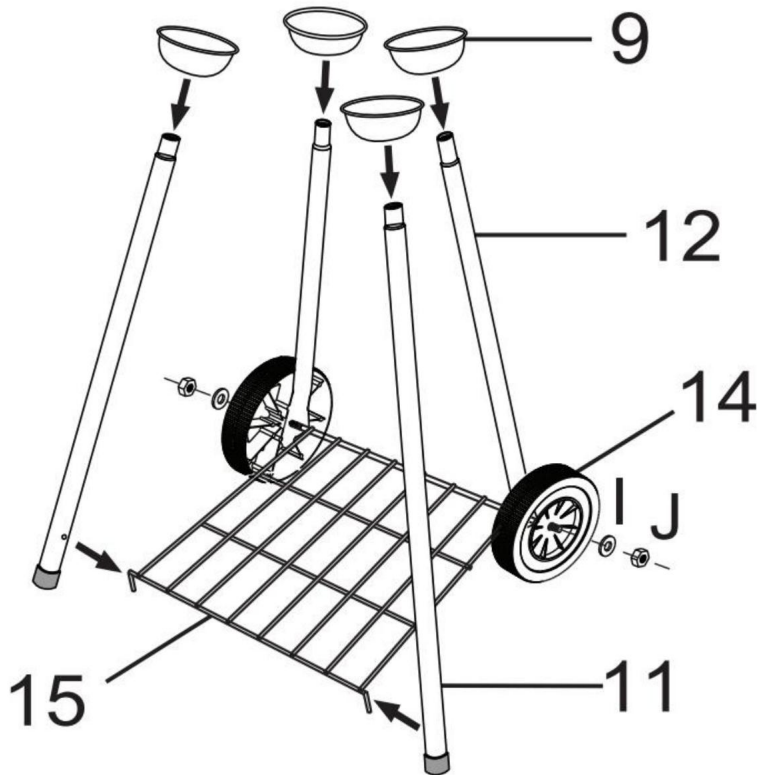
2.1 Instalar el recipiente

Asa (8) al recipiente de fuego (7), usando cuatro tornillos (C) y arandelas (H).

2.2 Instalar la ceniza

Fuga (10) a la Fondo del fuego recipiente (7), utilizando un tornillo (B) y una tuerca (F).

PASO 3



3.1 Inserte el soporte de patas (9) en las patas cortas (12) y las patas largas (11) y fíjelas.

al fondo del brasero (7) uno por uno, utilizando cuatro tornillos (D) y arandelas (G).

NOTA: UNA MANIJA DEBE ESTAR UBICADA ENTRE LAS DOS MANIJAS LARGAS

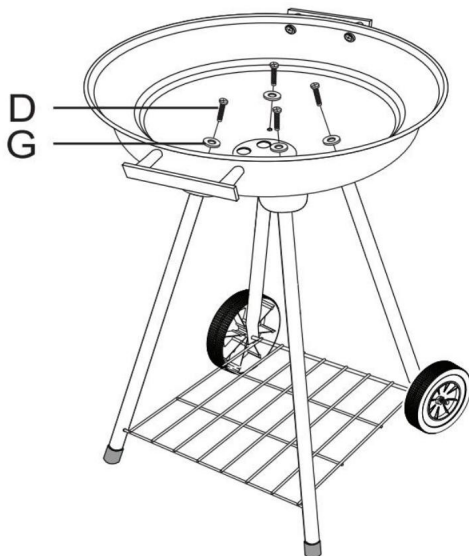
PATAS, Y EL OTRO MANGO DEBE ESTAR UBICADO ENTRE LAS

DOS PATAS CORTAS.

3.2 Inserte la rejilla de alambre (15) en las patas. La punta doblada debe introducirse en el orificio de la patas largas (11) primero, (con la punta doblada apuntando en la dirección opuesta a la parrilla). Luego alinee e inserte los otros extremos en dos patas cortas (12). (Asegúrese de (el agujero que está más cerca del final de la pata mira hacia afuera).

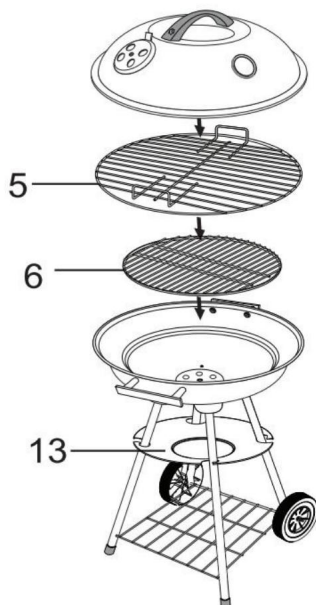
3.3 Inserte las ruedas (14), la almohadilla de goma blanca (I) y asegúrelas con tuercas ciegas (J) en ambos lados.

PASO 4



4.1 Utilice cuatro tornillos (D) y arandelas (G) para bloquear la montaje en el paso 2 y el montaje en el paso 3.

PASO 5



5.1 Apriete todos los tornillos y tuercas, instale el cenicero (13) alineando las ranuras con patas y girando para bloquear en su lugar.

5.2 Coloque la rejilla para carbón (6) sobre el brasero y coloque la parrilla para cocinar (5). Luego terminó el montaje.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire cualquier etiqueta promocional. materiales y materiales de embalaje, y comprobar que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, límpielos con un paño húmedo.

Extiende un paño de cocina absorbente y limpia el exceso de aceite.

Cuando su producto se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo o olor, que es normal en muchos aparatos de calefacción y no afectará el seguridad de su aparato.

1. Coloque el producto sobre una superficie limpia, seca y nivelada.

2. La barbacoa debe calentarse al menos 30 minutos antes de la

Primera cocción en la barbacoa.

3. Levante la rejilla para calentar y retire la rejilla de cocción y coloque una pequeña cantidad de carbón sobre la rejilla de carbón. Encender de acuerdo con la Instrucciones en el paquete de carbón.

3. Cuando el carbón esté al rojo vivo, agregue más carbón para cocinar.

El nivel máximo de llenado de carbón es de aproximadamente 1,32 lb (0,6 kg).

4. Espere aproximadamente 15 minutos antes de colocar la rejilla de cocción sobre

Comience a cocinar. No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.

5. Para apagar, espere a que el carbón deje de arder y se enfríe.

Completamente genial.

¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender el producto. Utilice únicamente Encendedores que cumplen con la norma EN 1860-3.

¡ADVERTENCIA! Cuando utilice su barbacoa por primera vez, deje que el carbón permanecer al rojo vivo durante 15 minutos más antes de cocinarlo.

¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles estarán calientes: evite tocar la barbacoa mientras esté caliente; sin embargo, si es necesario, asegúrese de usar guantes de cocina al tocarla.

La barbacoa.

¡ADVERTENCIA! No apague con agua ya que esto puede dañar el parrilla.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS DE COCINA

Lea y siga estos consejos al cocinar con su producto.

1. Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y

Antes de comer.

2. Mantenga siempre la carne cruda separada de la carne cocida y otros alimentos.

3. Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y herramientas de la parrilla estén limpias y libres de residuos viejos.

Residuos de alimentos.

4. NO utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.

5. Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de comerla.

PRECAUCIÓN:

6. SIEMPRE lávese las manos antes o después de manipular carne cruda y

Antes de comer.

7. Mantenga SIEMPRE la carne cruda separada de la carne cocida y otros alimentos.

Antes de encender su barbacoa, asegúrese de que las superficies y herramientas de la parrilla estén limpias y libres de restos de comida vieja.

8. NO utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.

Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de comerla.

9. PRECAUCIÓN : comer carne cruda o poco cocida puede causar intoxicación alimentaria.

(por ejemplo, cepas de bacterias como E. coli).

10. Para reducir el riesgo de que la carne quede poco cocida, córtela por la mitad para asegurarse de que esté bien cocida.

cocinado completamente en su interior antes de consumir.

11. PRECAUCIÓN: si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos de la carne deben

Debe ser de color transparente y no debe haber rastros de jugos o carne de color rosado o rojo.

colorante.

12. Después de cocinar con su barbacoa, limpie siempre las superficies de cocción de la parrilla.
y utensilios.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Descongele completamente la carne y las aves congeladas en el refrigerador antes de cocinar. Mantenga la carne y las aves crudas separadas de los alimentos cocidos.
2. Lávese siempre las manos después de manipular carne y aves crudas, antes de manipular cualquier alimento listo para consumir.
3. Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con carne cruda y aves de corral.
4. Al asar carne y aves, asegúrese de que la parrilla esté extremadamente caliente. Coloque las porciones más grandes y gruesas más alejadas del calor más intenso para garantizar una cocción completa sin quemarse y girar regularmente.
5. Utilice utensilios separados para manipular carnes o aves crudas y alimentos cocidos. La barbacoa, o lávelas bien entre usos.
6. Para comprobar si la carne, especialmente la de ave, está cocida, perfora la pulpa con una brocheta o un tenedor; los jugos deben salir transparentes. Asegúrese de que el producto esté muy caliente por todas partes.

MANTENIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Deje que la barbacoa y las cenizas se enfríen completamente antes de vaciarlas.
2. Levante la rejilla para calentar y retire la rejilla de cocción para garantizar una cocción fácil. Eliminación del carbón.
3. Retire la rejilla de carbón del recipiente y deseche de forma segura el carbón frío. Ceniza en un recipiente ignífugo o humedézcalo con agua para asegurar que la ceniza esté completamente fría antes de desecharlo en un recipiente adecuado.
4. Retire el cenicero y deseche las cenizas.
5. Vacíe la ceniza de la barbacoa y límpiela después de cada uso.
6. La rejilla para calentar, la rejilla para cocinar y la rejilla para carbón se pueden limpiar con un paño de cocina, agua tibia y un detergente comercial. Evite usar productos abrasivos. Limpiadores, lana de acero y cepillos, ya que pueden rayar la superficie.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese siempre de que la máquina esté fría y seca antes de encordar.
2. Guarde el aparato en un lugar seco y limpio.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai
200000 MN.

Importado a Australia: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITADA.

C/O YH Consulting Limited Oficina 147, Centurion
Casa, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstraße 69,
60329 Fráncfort del Meno.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

GRILL WĘGLOWY

MODEL: YH22022B

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GRILL WĘGLOWY
WÓZEK

MODEL: YH22022B



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie – aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać
Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Dziękujemy za korzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że możesz

aby prawidłowo obsługiwać maszynę, przed jej użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję eksploatacji i zachować ją prawidłowo do wykorzystania w przyszłości. Upewnij się, że przeczytałeś

Aby zapewnić bezpieczne korzystanie z serwisu, należy przestrzegać środków ostrożności i zasad bezpieczeństwa zawartych na tej stronie.

W niniejszej instrukcji przedstawiono ostrzeżenia i środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa, obsługi, konserwacji i czyszczenia. Ostrzeżenia i instrukcje omówione w niniejszej instrukcji

Instrukcja nie jest w stanie objąć wszystkich możliwych warunków i sytuacji, jakie mogą wystąpić.

Produkt ten nie jest produktem, który cechuje ostrożność i zdrowy rozsądek, ponieważ uważamy, że że użytkownicy będą przestrzegać tych kodeksów.

Przed użyciem urządzenia należy przeczytać WSZYSTKIE instrukcje.

1. NIE pozwalaj dzieciom i osobom niepełnoletnim zbliżać się do urządzenia lub go dotykać.

2. NIE dotykaj gorącej powierzchni bezpośrednio rękoma. Zawsze obsługuj z uchwytem lub gałką.

3. NIE zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.

4. Przed rozpoczęciem użytkowania należy schłodzić GORĄCE części.

5. Korzystanie z akcesoriów lub elementów dodatkowych, które nie są dołączone lub zalecane przez producenta mogą powodować obrażenia.
6. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je odłączyć od zasilania, wyczyścić i przykryć, a następnie przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
7. PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.
8. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
9. Unikaj używania urządzenia w obecności łatwopalnych cieczy, gazów, pyłów lub innych sytuacji wybuchowe.
10. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego: gorący olej lub inne gorące płyny.
11. Dzieci nie mogą bawić się maszyną same. Czyszczenie i użytkowanie
Dzieci nie mogą wykonywać żadnych prac konserwacyjnych bez nadzoru.
12. Podczas pracy grilla nie wolno nigdy pozostawiać go bez nadzoru.
czyszczenie.
13. Upewnij się, że grill zawsze jest ustawiony na stabilnym, równym podłożu i nie ma ognia.
powierzchnią o właściwościach opóźniających palenie, a także umieszczone z dala od materiałów łatwopalnych.
14. Grill powinien znajdować się na otwartej przestrzeni z dobrą wentylacją, z dala od drzew i ogrodzeń.
15. Chociaż dołożyliśmy wszelkich starań, aby przygotować grilla,
aby usunąć wszelkie ostre krawędzie, należy obchodzić się ostrożnie ze wszystkimi elementami
aby uniknąć przypadkowych obrażeń.
16. Jeżeli ogień rozgorzeje z powodu kapiącego tłuszczu, należy lekko ugasić płomienie
delikatny strumień wody.
17. Przechowuj gaśnicę w bezpiecznej i dostępnej odległości oraz
upewnij się, że osoby obsługujące grilla są przeszkolone w zakresie jego użytkowania.
18. Trzymaj się z dala od materiałów i płynów łatwopalnych, takich jak ropa naftowa, alkohol, olej
napędowy, nafta i płyn do zapalniczek węglowych lub pojazdów podczas jazdy.
używać. Nie należy używać tych materiałów do zapalania lub ponownego zapalania.
19. NIE CZYŚCIĆ ŻADNYMI MATERIAŁAMI ŚCIERNYMI.

20. NIE używaj grilla przy silnym wietrze.

21. NIE przechowuj grilla, dopóki ogień nie zgaśnie całkowicie i nie pojawi się na nim żadna powierzchnia. są zimne; nie należy również przechowywać grilla z popiołem lub materiałami łatwopalnymi materiały wewnątrz.

22. NIE przeciążaj grilla ani nie używaj go do spalania liści, odpady lub papier.

23. NIE zakładaj luźnych ubrań i pamiętaj o związaniu długich włosów. gdy grill jest gorący lub używany.

24. NIE WOLNO używać tego produktu jako pieca.

25. NIE gotuj, dopóki węgiel drzewny nie pokryje się warstwą popiołu.

26. Upewnij się, że produkt jest umieszczony na stałym, płaskim, równym i ciepłym podłożu. odporna, niepalna powierzchnia zawsze z materiałów łatwopalnych, w tym drewniane ogrodzenia lub zwisające drzewa.

27. Upewnij się, że produkt znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów nad głową. i znajduje się w odległości co najmniej 2 m od otaczających go przedmiotów.

28. NIGDY nie pozostawiaj palącego się ognia bez nadzoru.



OSTRZEŻENIE! Ten produkt do grillowania na rożnie będzie bardzo gorący, nie przesuwaj go podczas pracy.

OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z daleka.

UWAGA! W przypadku niebezpieczeństwa zatrucia tlenkiem węgla nie należy używać grilla rożenowego wewnątrz pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj grilla w przestrzeni zamkniętej i/lub nadającej się do zamieszkania. np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie.

OSTRZEŻENIE! Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i zachowaj je na przyszłość.

Materiały opakowaniowe nie są zabawką.

UWAGA! Nie pozwól dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi. Jeśli połknij opakowanie, uduszysz się!

OSTRZEŻENIE! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania ani ponownego rozpalania! Używaj wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3!

OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala. Dzieci nie mogą obsługiwać ani baw się w pobliżu tego grilla.

OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie instrukcji może skutkować śmiercią, poważnymi obrażeniami obrażenia ciała i/lub straty materialne.

UWAGA! Zawsze zakładaj rękawice podczas regulacji grilla, uchwytu

Podczas grillowania grill może stać się bardzo gorący.

WAŻNE! Nie wlewaj wody do produktu, gdy jest jeszcze gorący.

UWAGA JESZCZE RAZ!

Ten artykuł jest przeznaczony do użytku na zewnątrz. **NIE** używać w pomieszczeniach!

SKŁADNIKI PRODUKTU

1. Prosimy o ostrożne wyrzucanie wszystkich plastikowych toreb i przechowywanie ich w miejscu niedostępnym dla dzieci. dzieci.

1. Sprawdź wszystkie dostarczone części na liście zawartej w niniejszej instrukcji obsługi, aby

2. upewnij się, że masz wszystkie wymienione części. Jeśli nie, skontaktuj się z lokalnym sklepem kto będzie mógł Ci pomóc.

3. Poświęć chwilę na zapoznanie się z treścią i przed na początek sprawdź, czy w otworach nie ma resztek farby.

4. Gdy będziesz gotowy do rozpoczęcia, upewnij się, że masz wystarczająco dużo miejsca i czyste i suche miejsce do montażu.

5. Proszę nosić sprzęt ochronny: rękawice i okulary ochronne.

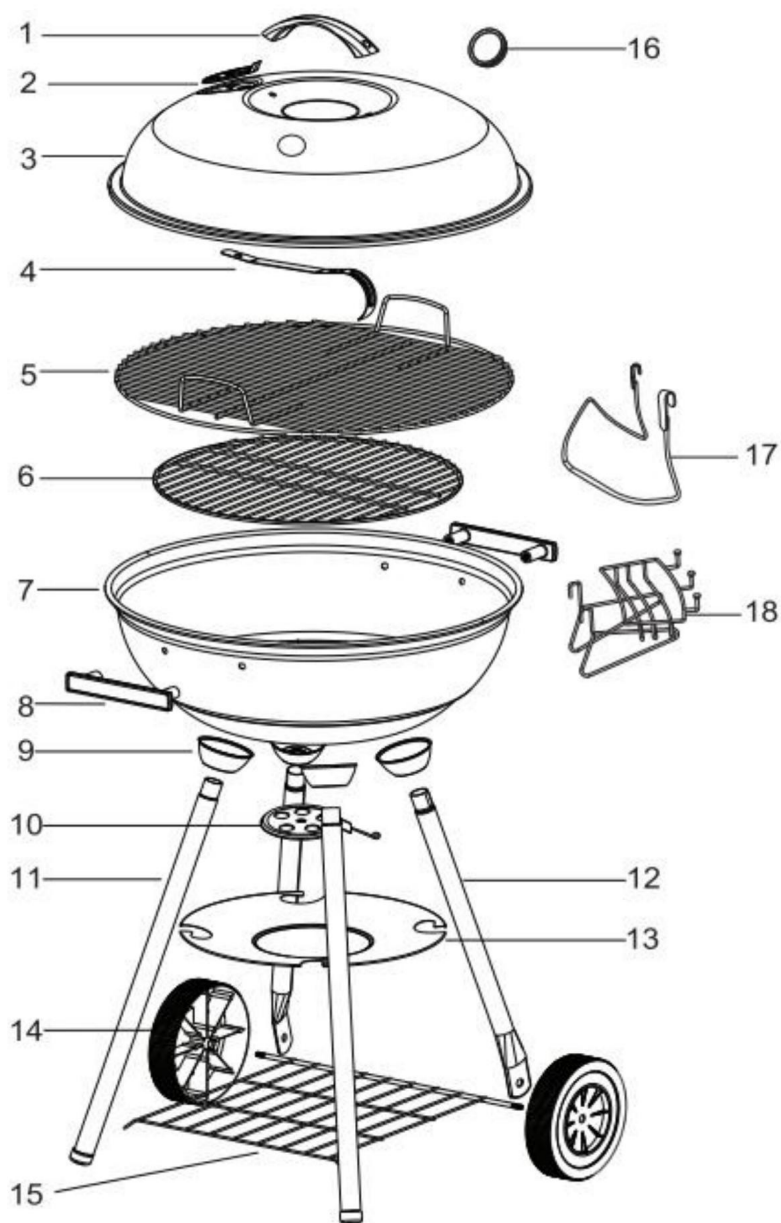
UWAGA!

Chociaż podczas produkcji tego produktu zachowano wszelką staranność, należy zachować ostrożność wykonane podczas montażu, w przypadku występowania ostrych krawędzi.

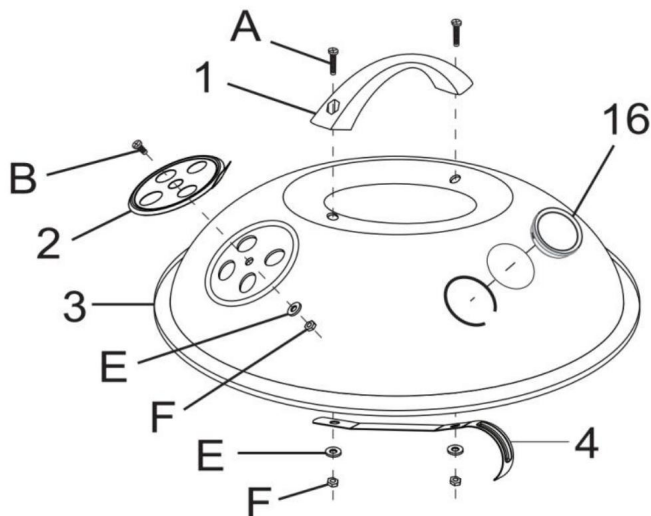
Lista części

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	A  M5x20 x2pcs B  M5x10 x2pcs C  M6x12 x4pcs D  M6x30 x4pcs E  Ø5x10 x4pcs F  M5 x4pcs G  Ø6x25 x4pcs H  Ø6x16 x4pcs I  Ø6x18 x2pcs J  M8 x2pcs
2.	air vent	1pcs	
3.	lid	1pcs	
4.	hanger	1pcs	
5.	grill	1pcs	
6.	grate	1pcs	
7.	firebowl	1pcs	
8.	bowl handle	2pcs	
9.	leg holder	4pcs	
10.	ash leak	1pcs	
11.	long leg	2pcs	
12.	short leg	2pcs	
13.	ash tray	1pcs	
14.	wheel	2pcs	
15.	wire rack	1pcs	
16.	thermometer	1pcs	
17.	hooks	1pcs	
18.	cover rack	1pcs	

Schemat wybuchu



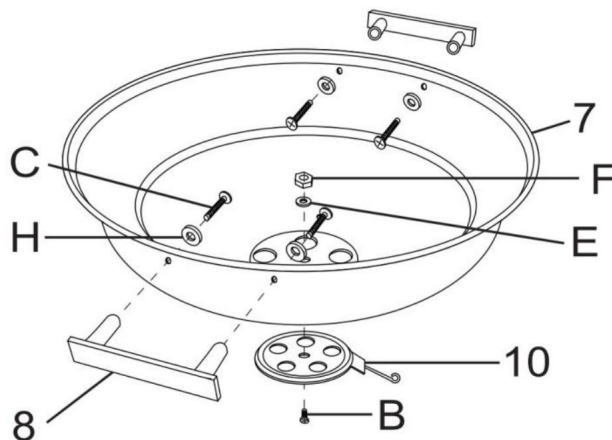
KROK 1



1.1 Zainstaluj pokrywę
uchwyt (1) i wieszak
pokrywy (4) do pokrywy
(3) za pomocą dwóch
śrub (A),
podkładek (E) i nakrętek
(F)

1.2 Zainstaluj powietrze
odpowietrznik (2) do
otworów wentylacyjnych
pokrywy (3),
używając dwóch śrub (B) i
nakrętek (F).

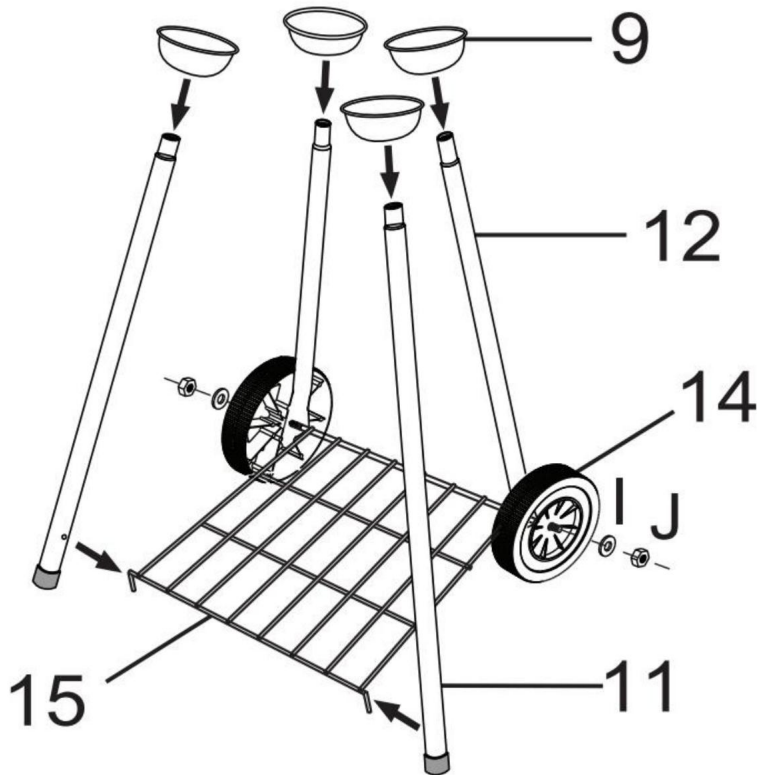
KROK 2



2.1 Zainstaluj miskę
uchwyt (8) do miski
ogniowej (7) za pomocą
czterech śrub (C)
i podkładek (H).

2.2 Zainstaluj popiół
przeciek (10) do
dno ognia
miskę (7), używając
jednej śruby (B) i nakrętki (F).

KROK 3



3.1 Załóż uchwyt na nogi (9) na krótkie nogi (12) i długie nogi (11) i przymocuj je.

do misy ogniowej (7) na dole, jeden po drugim. Używając czterech śrub (D) i podkładek (G).

UWAGA: JEDEN UCHWYT POWINIEN ZNAJDOWAĆ SIĘ MIĘDZY DWOMA DŁUGIMI

NÓŻKI, A DRUGI UCHWYT POWINIEN ZNAJDOWAĆ SIĘ POMIĘDZY

DWIE KRÓTKIE NOGI.

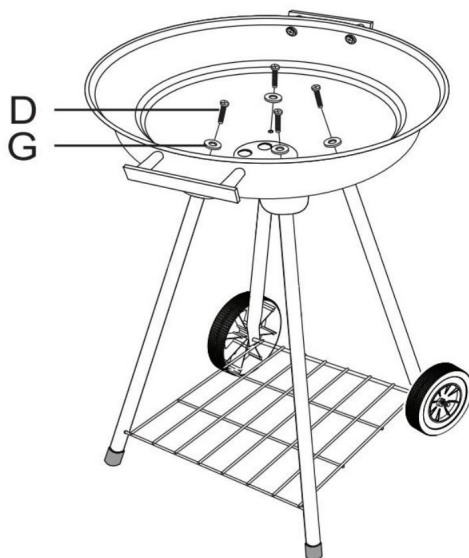
3.2 Włóż ruszt (15) w nogi. Wygięty czubek wchodzi w otwór

najpierw długie nogi (11), (z wygiętym końcem skierowanym w kierunku przeciwnym do

grilla). Następnie wyrównaj i włóż pozostałe końce do dwóch krótkich nóżek (12). (Upewnij się, że otwór znajdujący się najbliżej końca nogi skierowany jest na zewnątrz).

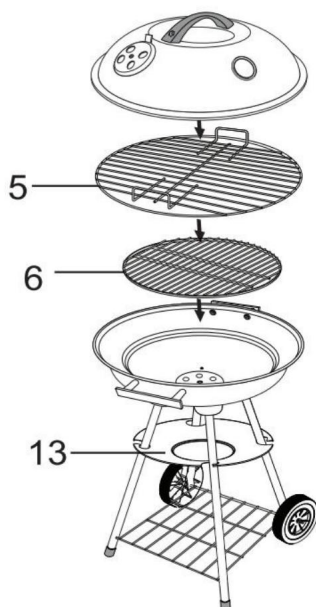
3.3 Włóż koła (14), białą gumową podkładkę (I) i zabezpiecz nakrętkami kołpakowymi (J) z obu stron boki.

KROK 4



4.1 Użyj czterech śrub (D) i podkładek (G) do blokowania montaż w kroku 2 i montaż w kroku 3.

KROK 5



5.1 Dokręć wszystkie śruby i orzechy, zainstaluj popielniczka (13) poprzez wyrównanie szczelin z nogami i możliwością obracania w celu zablokowania na miejscu.

5.2 Umieść ruszt węglowy (6) na misie paleniskową i umieść ruszt do gotowania (5). Następnie zakończono montaż.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zdjąć wszelkie naklejki promocyjne. materiały i materiały opakowaniowe oraz sprawdź, czy płyty grzewcze są czyste i wolne od kurzu. W razie potrzeby przetrzyj je wilgotną szmatką. Rozprowadź masę chłonnym ręcznikiem kuchennym i wytrzyj nadmiar oleju. Podczas pierwszego podgrzewania produktu może wydzielać się lekki dym lub zapach, który jest normalny dla wielu urządzeń grzewczych i nie będzie miał wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

1. Umieść produkt na czystej, suchej i równej powierzchni.
2. Grill należy rozgrzewać przez co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem grillowania. pierwsze gotowanie na grillu.
3. Podnieś ruszt do podgrzewania, wyjmij ruszt i umieść na nim małą ilość węgla drzewnego na kratkę węglową. Światło zgodnie z instrukcje na opakowaniu węgla drzewnego.
3. Gdy węgiel drzewny rozgrzeje się do czerwoności, dodaj więcej węgla drzewnego, aby móc gotować. Maksymalny poziom napełnienia węglem drzewnym wynosi ok. 1,32 funta (0,6 kg).
4. Odczekaj około 15 minut przed położeniem rusztu do gotowania. zacznij gotować. Nie gotuj, dopóki węgiel drzewny nie pokryje się warstwą popiołu.
5. Aby ugasić ogień, należy odczekać, aż węgiel drzewny przestanie się palić i zupełnie spoko.

OSTRZEŻENIE! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania. Używaj wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3.

UWAGA! Używając grilla po raz pierwszy, pozwól, aby węgiel drzewny aby pozostał gorący jeszcze przez 15 minut przed gotowaniem.

OSTRZEŻENIE! Dostępne części będą gorące - unikaj dotykania grilla, gdy jest gorący, jednak jeśli to konieczne, pamiętaj o założeniu rękawic kuchennych podczas dotykania grill.

UWAGA! Nie gasić wodą, ponieważ może to uszkodzić rozeń.

Przed użyciem produktu należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami i stosować się do nich.

1. Zawsze myj ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem i przed jedzeniem.
2. Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od gotowanego mięsa i innych produktów spożywczych.
3. Przed rozpoczęciem grillowania upewnij się, że powierzchnie i narzędzia grilla są czyste i wolne od starych resztki jedzenia.
4. NIE używaj tych samych naczyń do przygotowywania i spożywania ugotowanej i surowej żywności.
5. Upewnij się, że mięso jest dokładnie ugotowane przed spożyciem.

OSTROŻNOŚĆ:

6. ZAWSZE myj ręce przed lub po kontakcie z surowym mięsem i przed jedzeniem.
7. Zawsze trzymaj surowe mięso z dala od gotowanego mięsa i innych produktów spożywczych.
Przed rozpaleniem grilla upewnij się, że powierzchnie grilla i narzędzia są czyste i wolne od zanieczyszczeń ze starych resztek jedzenia.
8. NIE używaj tych samych naczyń do przygotowywania i spożywania ugotowanej i surowej żywności.
Przed spożyciem upewnij się, że mięso jest dokładnie ugotowane.
9. UWAGA – spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa może powodować zatrucie pokarmowe (np. szczepy bakterii takie jak E. coli).
10. Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je rozciąć, aby mieć pewność, że jest przed spożyciem należy je całkowicie ugotować.
11. UWAGA – jeśli mięso zostało wystarczająco ugotowane, soki mięsne powinny być przejrzyste i nie powinno być w nim śladów różowego/czerwonego soku lub mięsa kolorowanie.
12. Po grillowaniu zawsze wyczyść powierzchnię grilla i naczynia.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

1. Dokładnie rozmroź mięso i drób w lodówce przed gotowaniem. Trzymaj surowe mięso i drób oddzielnie od gotowanej żywności.
2. Zawsze myj ręce po kontakcie z surowym mięsem i drobiem, przed obchodzenia się z żywnością gotową do spożycia.
3. Wytrzyj i zdezynfekuj powierzchnie, które miały kontakt z surowym mięsem i drób.
4. Podczas grillowania mięsa i drobiu należy upewnić się, że grill jest bardzo gorący. Umieść większe, grubsze porcje najdalej od najbardziej intensywnego ciepła, aby zapewnić dokładne ugotowanie bez przypalenia i obracania regularnie.
5. Używaj oddzielnych naczyń do obróbki surowego mięsa/drobiu i gotowanej żywności. grilla lub dokładnie je umyj pomiędzy użyciami.
6. Aby sprawdzić, czy mięso, zwłaszcza drób, jest ugotowane, należy je nakłuć szpikulcem lub widelcem; sok powinien być czysty. Upewnij się, że produkt jest gorąco wszędzie.

CZYSZCZENIE KONSERWACJA

1. Przed opróżnieniem grilla i popiołu należy odczekać, aż całkowicie ostygną.
2. Podnieś ruszt do podgrzewania i wyjmij ruszt do gotowania, aby ułatwić gotowanie. usunięcie węgla drzewnego.
3. Wyjmij kratkę węglową z miski i bezpiecznie pozbądź się zimnego popiołu w ognioodpornym pojemniku lub zwilż wodą, aby mieć pewność, że popiół jest całkowicie zimne przed wyrzuceniem do odpowiedniego pojemnika.
4. Odłącz popielnik i usuń popiół.
5. Po każdym użyciu należy usunąć popiół z grilla i wyczyścić go.
6. Ruszt do podgrzewania, ruszt do gotowania i ruszt węglowy można czyścić za pomocą ściereczka do naczyń, ciepła woda i komercyjny detergent. Unikaj stosowania środków ściernych środków czyszczących, wełny stalowej i szczotek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię.

SKŁADOWANIE

1. Przed naciągnięciem sznurka zawsze upewnij się, że maszyna jest chłodna i sucha.
2. Przechowuj urządzenie w suchym i czystym miejscu.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Szanghaj
200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Biuro 147, Centurion
Dom, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt nad Menem.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

HOUTSKOOLGRILL

MODEL: YH22022B

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen dekken die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUTSKOOLGRILL

WINKELWAGEN

MODEL: YH22022B



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de volgende informatie lezen:

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen

Bedankt voor het gebruiken van dit product. Om er zeker van te zijn dat u Gebruik de machine correct, lees deze instructies aandachtig door voordat u bediening en bewaar het goed voor toekomstige referentie. Lees het alstublieft zorgvuldig door de voorzorgsmaatregelen en veiligheidsregels op deze pagina om een veilig gebruik te garanderen.

Deze handleiding beschrijft veiligheidswaarschuwingen en voorzorgsmaatregelen, bediening, onderhoud en reiniging. De waarschuwingen en instructies die in deze handleiding worden besproken

De handleiding kan niet alle mogelijke omstandigheden en situaties dekken die zich kunnen voordoen.

Voorzichtigheid en gezond verstand zijn niet ingebouwd in dit product, omdat wij van mening zijn dat de toepassingen aan deze codes zullen voldoen.

Lees ALLE instructies voordat u uw apparaat gebruikt.

1. Laat kinderen en minderjarigen **NIET** in de buurt van het apparaat komen of het aanraken.
2. Raak het hete oppervlak **NIET** rechtstreeks met uw handen aan. Gebruik altijd met handvat of knop.
3. Dompel het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.
4. Laat de HETE onderdelen afkoelen voordat u het apparaat gebruikt.

5. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet zijn meegeleverd of door de fabrikant aanbevolen producten kunnen letsel veroorzaken.
6. Als het apparaat gedurende een langere periode niet wordt gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en maak het schoon. en bedek het en bewaar het op een droge en veilige plaats.
7. HOUD HET BUITEN BEREIK VAN KINDEREN.
8. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
9. Gebruik het niet in de aanwezigheid van ontvlambare vloeistoffen, gasen, stof of andere explosieve situaties.
10. Er moet uiterst voorzichtig worden omgegaan met het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen.
11. Kinderen mogen niet alleen met de machine spelen. Reiniging en gebruik Onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
12. De barbecue mag tijdens het gebruik nooit onbeheerd worden achtergelaten. schoonmaak.
13. Zorg ervoor dat de barbecue altijd op een stevige, vlakke en vuurvaste ondergrond staat. brandvertragend oppervlak en bovendien ver van brandbare stoffen geplaatst.
14. De barbecue moet op een open plek met goede ventilatie worden geplaatst, uit de buurt van bomen en hekken.
15. Hoewel er alles aan is gedaan om uw barbecue te maken, om scherpe randen te verwijderen, moet u alle componenten met zorg behandelen om onbedoeld letsel te voorkomen.
16. Als het vuur oplaait door druipend vet, blus de vlammen dan lichtjes met een fijne waternevel.
17. Houd de brandblusser binnen een veilige en toegankelijke afstand en zorg ervoor dat Zorg ervoor dat de mensen die de barbecue bedienen, getraind zijn in het gebruik ervan.
18. Blijf uit de buurt van ontvlambare materialen en vloeistoffen zoals petroleum, alcohol, dieselbrandstof, kerosine en aanstekervloeistof voor houtskool of voertuigen terwijl u in de auto zit. Gebruik. Gebruik deze materialen ook niet om aan te steken of opnieuw aan te steken.
19. **MAAK HET NIET SCHOON MET SCHURENDE MATERIELEN.**

20. Gebruik de barbecue **NIET** bij harde wind.

21. Berg de barbecue **NIET** op totdat het vuur volledig uit is en de oppervlakken zijn koud; bewaar de barbecue ook niet met as of brandbaar materiaal materialen binnenin.

22. Overbelast deze barbecue **NIET** en gebruik hem **NIET** om bladeren, huishoudelijke spullen of andere etenswaren te verbranden. afval of papier.

23. **Draag GEEN** losse kleding en zorg ervoor dat lang haar vastgebonden is. wanneer u zich in de buurt van de barbecue bevindt, wanneer deze heet is of in gebruik is.

24. Gebruik dit product NIET als oven.

25. **Ga NIET** koken voordat de houtskool een laagje as heeft.

26. Zorg ervoor dat het product op een permanente, vlakke, vlakke, warmtebestendige ondergrond staat. bestendig, niet-ontvlambaar oppervlak altijd van ontvlambare voorwerpen, inclusief houten hekken of overhangende bomen.

27. Zorg ervoor dat het product minimaal 2 meter vrije ruimte heeft en minimaal 2 m afstand heeft tot andere omringende objecten.

28. Laat een brandend vuur **NOOIT** onbeheerd achter.



WAARSCHUWING! Dit product rotisserie grill zal zeer heet worden, doe Beweeg het niet tijdens het gebruik.

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

WAARSCHUWING! Bij gevaar voor koolmonoxidevergiftiging mag u de Gebruik het product rotisseriegrill binnenshuis.

WAARSCHUWING! Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of leefbare ruimte bijvoorbeeld huizen, tenten, caravans, campers, boten.

WAARSCHUWING! Verwijder alle verpakkingsmaterialen en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Gebruik. Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed.

WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen. Als ze Slik het verpakkingsmateriaal niet door, ze zullen stikken!

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of spelen in de buurt van deze barbecue.

WAARSCHUWING! Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot de dood, ernstige verwondingen of een ernstig ongeluk. lichamelijk letsel en/of verlies van eigendommen.

LET OP! Draag altijd handschoenen bij het afstellen van de grill, de handgrepen van De grill kan tijdens het grillen erg heet worden.

BELANGRIJK! Giet geen water in het product terwijl het nog heet is.

WEER OPGELET!

Dit artikel is bedoeld voor buitengebruik. NIET binnen gebruiken!

PRODUCTCOMPONENTEN

1. Gooi alle plastic zakken zorgvuldig weg en houd ze uit de buurt van kinderen.
1. Controleer alle meegeleverde onderdelen aan de hand van de lijst in deze gebruiksaanwijzing.
2. Zorg ervoor dat u alle onderdelen hebt die op de lijst staan. Als dat niet het geval is, neem dan contact op met uw lokale winkel die u kan helpen.
3. Neem even de tijd om uzelf vertrouwd te maken met de inhoud en voordat u begint Controleer eerst of alle gaten vrij zijn van verfresten.
4. Wanneer u klaar bent om te beginnen, zorg er dan voor dat u voldoende ruimte heeft en een schone, droge plek voor de montage.
5. Draag beschermende veiligheidsuitrusting: handschoenen en een veiligheidsbril.

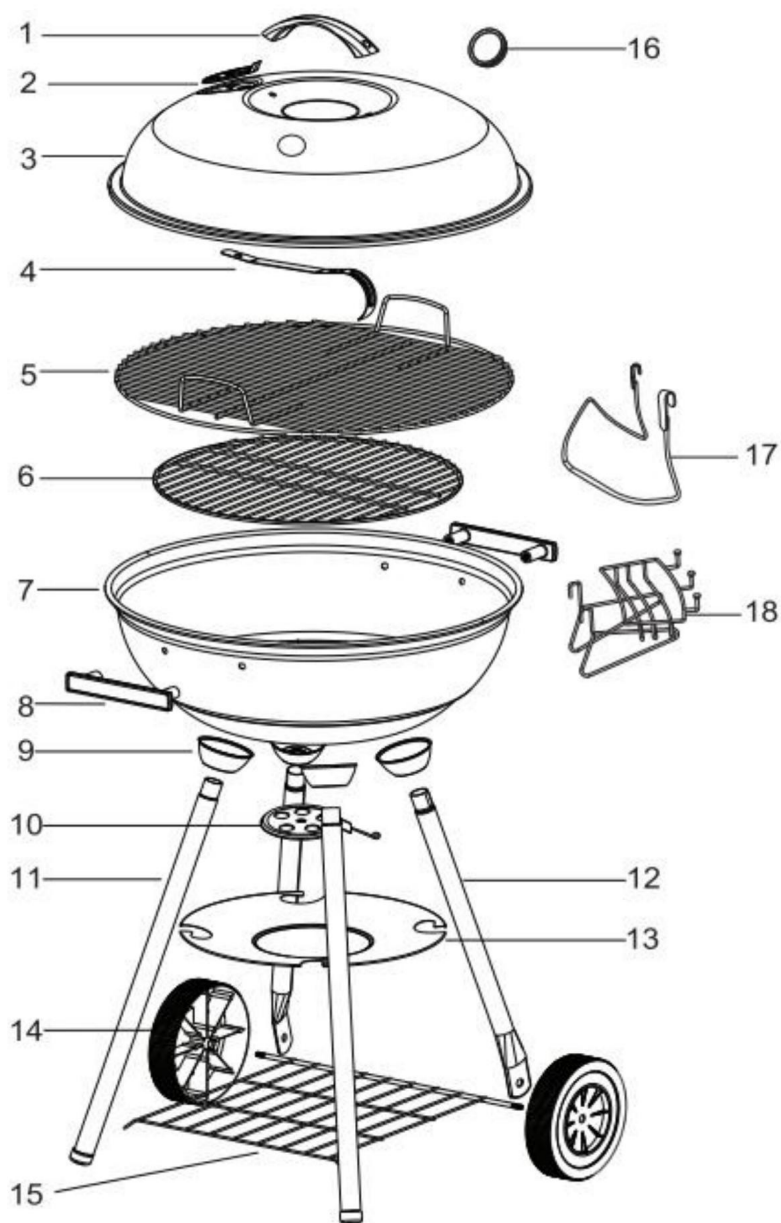
AANDACHT!

Hoewel bij de vervaardiging van dit product de grootst mogelijke zorgvuldigheid in acht wordt genomen, moet er ook zorgvuldigheid worden betracht Let bij de montage op eventuele scherpe randen.

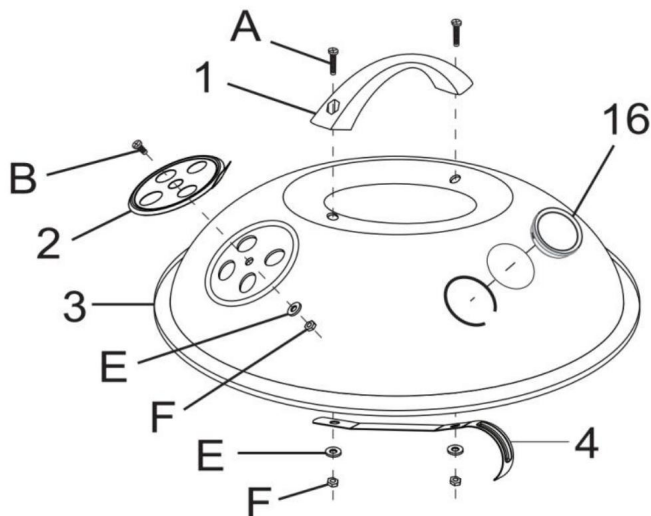
Onderdelenlijst

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	A  M5x20 x2pcs B  M5x10 x2pcs C  M6x12 x4pcs D  M6x30 x4pcs E  Ø5x10 x4pcs F  M5 x4pcs G  Ø6x25 x4pcs H  Ø6x16 x4pcs I  Ø6x18 x2pcs J  M8 x2pcs
2.	air vent	1pcs	
3.	lid	1pcs	
4.	hanger	1pcs	
5.	grill	1pcs	
6.	grate	1pcs	
7.	firebowl	1pcs	
8.	bowl handle	2pcs	
9.	leg holder	4pcs	
10.	ash leak	1pcs	
11.	long leg	2pcs	
12.	short leg	2pcs	
13.	ash tray	1pcs	
14.	wheel	2pcs	
15.	wire rack	1pcs	
16.	thermometer	1pcs	
17.	hooks	1pcs	
18.	cover rack	1pcs	

Explosie Diagram



STAP 1



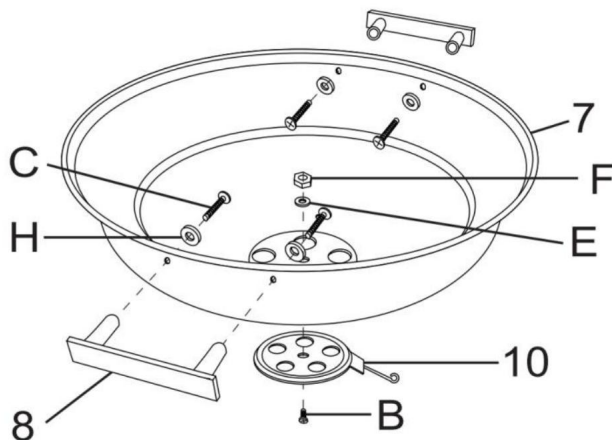
1.1 Deksel plaatsen

handgreep (1) en
dekselhanger (4) aan het
deksel (3) bevestigen
met behulp van
twee schroeven (A), ringen (E) en moeren (F)

1.2 Installeer de lucht

ventilatie (2) naar de
luchtgaten van het deksel
(3), met behulp
van twee schroeven (B) en
moeren (F).

STAP 2



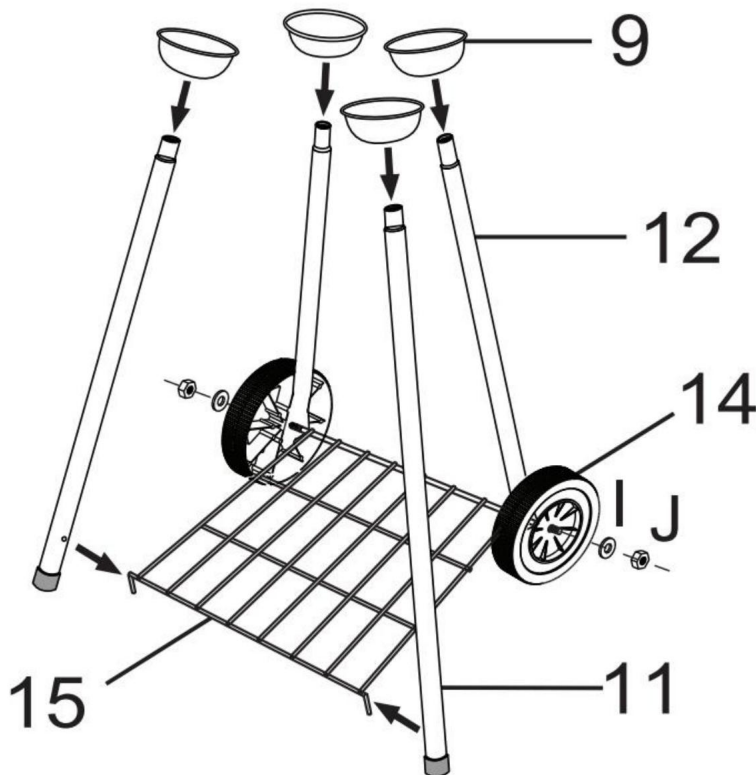
2.1 De kom installeren

Bevestig de handgreep (8) aan
de vuurschaal (7) met behulp
van vier schroeven
(C) en ringen (H).

2.2 Installeer de as

lek (10) naar de
bodem van het vuur
kom (7), met behulp van één
schroef (B) en moer (F).

STAP 3



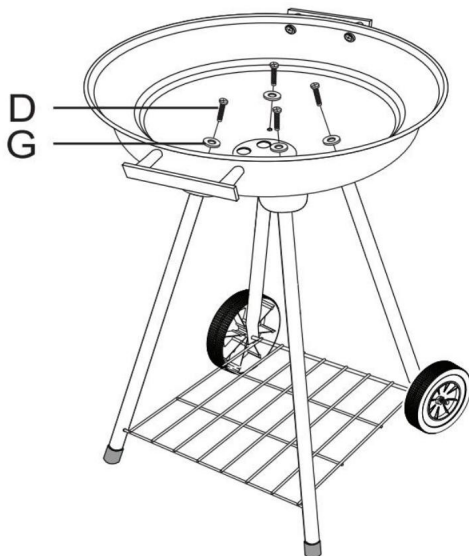
3.1 Plaats de pothouder (9) op de korte poten (12) en de lange poten (11) en bevestig ze één voor één aan de vuurschaal (7) bodem. Gebruik hiervoor vier schroeven (D) en ringen (G).

LET OP: ÉÉN HANDGREEP MOET TUSSEN DE TWEE LANGE HANDGREPEN ZITTEN POTEN EN DE ANDERE HANDGREEP MOETEN TUSSEN DE TWEE KORTE BENEN.

3.2 Plaats het rooster (15) in de poten. De gebogen punt gaat in het gat van de lange benen (11) eerst, (met de gebogen punt wijzend in de tegenovergestelde richting van de grill). Lijn vervolgens de andere uiteinden uit en steek ze in twee korte poten (12). (Zorg ervoor het gat dat het dichtst bij het uiteinde van het been zit, is naar buiten gericht.

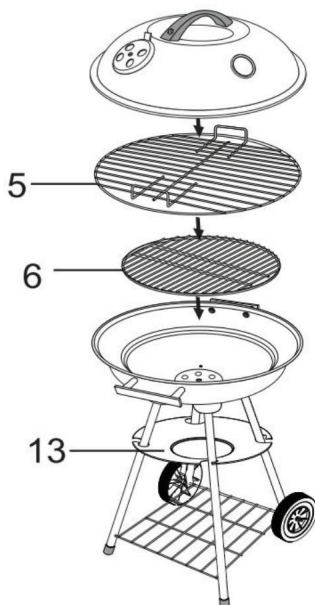
3.3 Plaats de wielen (14), de witte rubberen pad (I) en bevestig ze met dopmoeren (J) aan beide kanten. kanten.

STAP 4



4.1 Gebruik vier schroeven (D) en ringen (G) om de montage in stap 2 en de montage in stap 3.

STAP 5



5.1 Draai alle schroeven vast en moeren, installeer de asbak(13) door het uitlijnen van sleuven met poten en draaiend om te vergrendelen op zijn plaats.

5.2 Plaats het houtskoolrooster (6) op de vuurschaal en plaats het kookrooster (5).

Daarna werd de montage afgerond.

GEBRUIKSAANWIJZING

Verwijder vóór het eerste gebruik van het apparaat alle promotionele materialen en verpakkingsmaterialen, en controleer of de kookplaten schoon en stofvrij. Veeg ze indien nodig af met een vochtige doek.

Verdeel het mengsel over de olie met een absorberende theedoek en veeg overtollige olie weg.

Wanneer uw product voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er een lichte rook of geur, wat normaal is voor veel verwarmingsapparaten, en zal de veiligheid van uw apparaat.

1. Plaats het product op een schoon, droog en vlak oppervlak.
2. De barbecue moet minimaal 30 minuten voor het opwarmen zijn.
eerste keer koken op de barbecue.
3. Til het warmhoudrek op, verwijder het kookrooster en plaats een kleine hoeveelheid houtskool op het houtskoolrooster. Licht in overeenstemming met de instructies op de verpakking van de houtskool.
3. Wanneer de houtskool roodgloeiend is, voeg dan meer houtskool toe om te koken.
Het maximale vulniveau voor houtskool is ongeveer 0,6 kg.
4. Wacht ongeveer 15 minuten voordat u het kookrooster op de grill legt.
Begin met koken. Kook niet voordat de houtskool een laagje as heeft.
5. Om te doven, wacht u tot de houtskool is gestopt met branden en tot deze is gedoofd.
helemaal cool.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3.

WAARSCHUWING! Wanneer u uw barbecue voor het eerst gebruikt, laat u de houtskool nog 15 minuten roodgloeiend houden voordat u het kookt.

WAARSCHUWING! Toegankelijke delen zijn heet - raak de BBQ niet aan als deze heet is, maar als het toch nodig is, draag dan ovenwanten bij het aanraken de barbecue.

WAARSCHUWING! Niet met water blussen, omdat dit de brand kan beschadigen.
barbecue.

KOOKTIPS & HINTS

Lees en volg dit advies wanneer u met uw product kookt.

1. Was altijd uw handen voor en na het hanteren van rauw vlees en voor het eten.
2. Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gekookt vlees en andere voedingsmiddelen.
3. Zorg ervoor dat de grilloppervlakken en het gereedschap schoon zijn en vrij van oude vlekken voordat u gaat koken.
4. Gebruik NIET hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te verwerken.
5. Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat u het eet.

VOORZICHTIGHEID:

6. Was **ALTIJD** uw handen voor of na het hanteren van rauw vlees en voor het eten.
7. Houd rauw vlees **ALTIJD** uit de buurt van gekookt vlees en ander voedsel.
Zorg ervoor dat de grilloppervlakken en het gereedschap schoon en vrij zijn voordat u uw barbecue aansteekt.
van oude voedselresten.
8. **GEBRUIK NIET** hetzelfde keukengerei om gekookt en ongekookt voedsel te verwerken.
Zorg ervoor dat al het vlees goed gaar is voordat u het eet.
9. **LET OP** - het eten van rauw of onvoldoende gekookt vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken (bijvoorbeeld bacteriestammen zoals E. coli).
10. Om het risico op onvoldoende gegaard vlees te verkleinen, snijdt u het open om er zeker van te zijn dat het niet gaar is.
volledig van binnen gekookt voordat het gegeten wordt.
11. **LET OP: als** het vlees voldoende is gekookt, moeten de vleessappen helder van kleur zijn en er mogen geen sporen van roze/rode sappen of vlees aanwezig zijn kleuren.
12. Maak na het koken met uw BBQ altijd de kookoppervlakken van de grill schoon en keukengerei.

VOEDSELVEILIGHEID

1. Ontdooi bevroren vlees en gevogelte grondig in de koelkast voordat u het gaat eten. koken. Houd rauw vlees en gevogelte gescheiden van gekookt voedsel.
2. Was altijd uw handen na het hanteren van rauw vlees en gevogelte, voordat u het verwerken van kant-en-klare voedingsmiddelen.
3. Veeg en desinfecteer oppervlakken die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte.
4. Zorg ervoor dat de barbecue aan staat als u vlees en gevogelte barbecuet. extreem heet. Plaats de grotere, dikkere delen het verst van de meest intense hitte om grondig koken te garanderen zonder te verbranden en draai regelmatig.
5. Gebruik aparte gebruiksvoorwerpen voor het hanteren van rauw vlees/gevogelte en gekookt voedsel. de barbecue, of was ze grondig tussen gebruik door.
6. Om te controleren of vlees, met name gevogelte, gaar is, prik je in het vlees met een spies of vork; het sap moet helder zijn. Zorg ervoor dat het product gloeiend heet.

SCHOONMAAK ONDERHOUD

1. Laat de barbecue en de as volledig afkoelen voordat u deze leegt.
2. Til het warmhoudrek op en verwijder het kookrooster om het gemakkelijk te maken Verwijderen van de houtskool.
3. Haal het houtskoolrooster uit de kom en gooi het koude water op een veilige manier weg. as in een vuurvaste container, of bevochtig met water om ervoor te zorgen dat de as volledig koud zijn alvorens het in een geschikte container te deponeren.
4. Maak de asbak los en gooi de as weg.
5. Verwijder de as uit de barbecue en maak hem na elk gebruik schoon.
6. Het warmhoudrek, het kookrooster en het houtskoolrooster kunnen worden gereinigd met een vaatdoek, warm water en een commercieel schoonmaakmiddel. Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen, staalwol en borstels, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

OPSLAG

1. Zorg er altijd voor dat de machine koel en droog is voordat u de draad erop zet.
2. Bewaar het apparaat op een droge en schone plaats.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai
200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Kantoor 147, Centurion
Huis, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfort aan de Main.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

TOOLGRILL

MODELL: YH22022B

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara halva", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och doser behöver inte nödvändigtvis täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TOOLGRILL
VAGN

MODELL: YH22022B



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkt oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.



Carbon Monoxide
Poisoning Hazard



Do not use in
Motor Homes



Do Not Use
Indoors



Do Not Use in
Tents



Use in open
Spaces

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Tack för att du använder den här produkten. För att vara säker på att du kan använda maskinen på rätt sätt, läs denna instruktion noggrant innan drift och förvara den på rätt sätt för framtida referens. Se till att läsa försiktighetsåtgärderna och säkerhetsreglerna på denna sida för att säkerställa din säkra användning.

Denna handbok kommer att beskriva säkerhetsvarningar och försiktighetsåtgärder, drift, underhåll och rengöring. Varningarna och instruktionerna som granskas i denna manualen kan inte täcka alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Försiktighet och sunt förnuft är inte inbyggt i denna produkt, eftersom vi tror att användningarna kommer att följa dessa koder.

Läs ALLA instruktioner innan du använder din maskin.

1. Låt **INTE** barn och minderåriga komma nära eller vidröra maskinen.
2. Rör **INTE** den heta ytan direkt med händerna. Kör alltid med handtag eller knapp.
3. Sänk **INTE** ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.
4. Kyl ner de HETA delarna före användning.

5. Använda tillbehör eller tillbehör som inte medföljer eller rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skada.
6. Om maskinen inte ska användas under en längre tid, koppla ur den, rengör den och täck över den och förvara den på en torr och säker plats.
7. FÖRVARA DEN UTOM BARNS RÄCKHÅLL.
8. Lämna den aldrig utan uppsikt när den används.
9. Undvik att använda den i närvaro av brandfarliga vätskor, gaser, damm eller annat explosiva situationer.
10. Yttersta försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
11. Barn får inte leka med maskinen ensamma. Rengöring och användare underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
12. Grillen får aldrig lämnas utan tillsyn under drift eller rengöring.
13. Se till att grillen alltid står på ett stadigt, plant och brasa retarderande yta, och även placerad långt borta från brännbart material.
14. Grillen bör placeras på ett öppet område med god ventilation, borta från träd och staket.
15. Medan alla ansträngningar har gjorts i tillverkningen av din grill för att ta bort eventuella vassa kanter bör du hantera alla komponenter med försiktighet för att undvika oavsiktlig skada.
16. Om elden blossar upp på grund av droppande fett, släck lågorna lätt med en fin vattenspray.
17. Håll brandsläckaren inom säkert och tillgängligt avstånd och tillverka säker på att de som använder grillen är utbildade att använda den.
18. Håll borta från brandfarliga material och vätskor som petroleum, alkohol, dieselbränsle, fotogen och träkol tändvätska eller fordon när du befinner dig i använda. Använd inte dessa material för att tända eller tända på nytt.
19. **RENGÖRA DEN INTE MED NÅGOT SLIPANDE MATERIAL.**

20. **ANVÄND INTE** grillen i hård vind.

21. Förvara **INTE** grillen förrän elden är helt släckt och ytor är kalla; Förvara inte heller grillen med aska eller brännbart material inuti.

22. Överbelasta eller använd **INTE** denna grill för att bränna löv, hushåll avfall eller papper.

23. **BÄR INTE** löst sittande kläder och se till att långt hår binds tillbaka när du är runt grillen när den är varm eller används.

24. ANVÄND INTE denna produkt som en ugn.

25. **Laga INTE** mat innan kolet har en beläggning av aska.

26. Se till att produkten är placerad på en permanent, platt, jämn värme resistent, icke brandfarlig yta alltid från brandfarliga föremål, inklusive trästaket eller överhängande träd.

27. Se till att produkten har ett utrymme på minst 2 meter ovanför och har ett utrymme på minst 2 m från andra omgivande föremål.

28. Lämna ALDRIG en brinnande eld utan uppsikt.



WARNING! Denna produktspettgrill blir väldigt varm, gör det inte flytta den under drift.

WARNING! Håll barn och husdjur borta.

WARNING! Vid risk för kolmonoxidförgiftning, gör det inte använd produktens spettgrill inomhus.

WARNING! Använd inte grillen i ett trångt och/eller beboeligt utrymme t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar.

WARNING! Ta bort allt förpackningsmaterial och spara det för framtiden användning. Förpackningsmaterial är ingen leksak.

WARNING! Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet. Om de svälj förpackningsmaterialet, de kommer att kvävas!

WARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd endast tändare som uppfyller EN 1860-3!

WARNING! Håll barn och husdjur borta. Barn får inte operera eller lek nära denna grill.

WARNING! Underlåtenhet att följa instruktionerna kan leda till döden, allvarligt kroppsskada och/eller egendomsförlust.

UPPMÄRKSAMHET! Använd alltid handskar när du justerar grillen, handtagen på grillen kan bli mycket varm under grillningsprocessen.

VIKTIG! Håll inte vatten i produkten medan den fortfarande är varm.

OBS IGEN!

Denna artikel är avsedd för utomhusbruk. Använd INTE inomhus!

PRODUKTKOMPONENTER

1. Kassera alla plastpåsar försiktigt och håll dem borta från barn.
1. Kontrollera alla delar som tillhandahålls mot listan i denna bruksanvisning för att
2. se till att du har alla delarna i listan. Om inte, kontakta din lokala butik som kommer att kunna hjälpa dig.
3. Ta dig tid att bekanta dig med innehållet och innan börja, kontrollera att alla hål är fria från färgrester.
4. När du är redo att börja, se till att du har gott om plats och ett rent torrt område för montering.
5. Använd skyddsutrustning: handskar och skyddsglasögon.

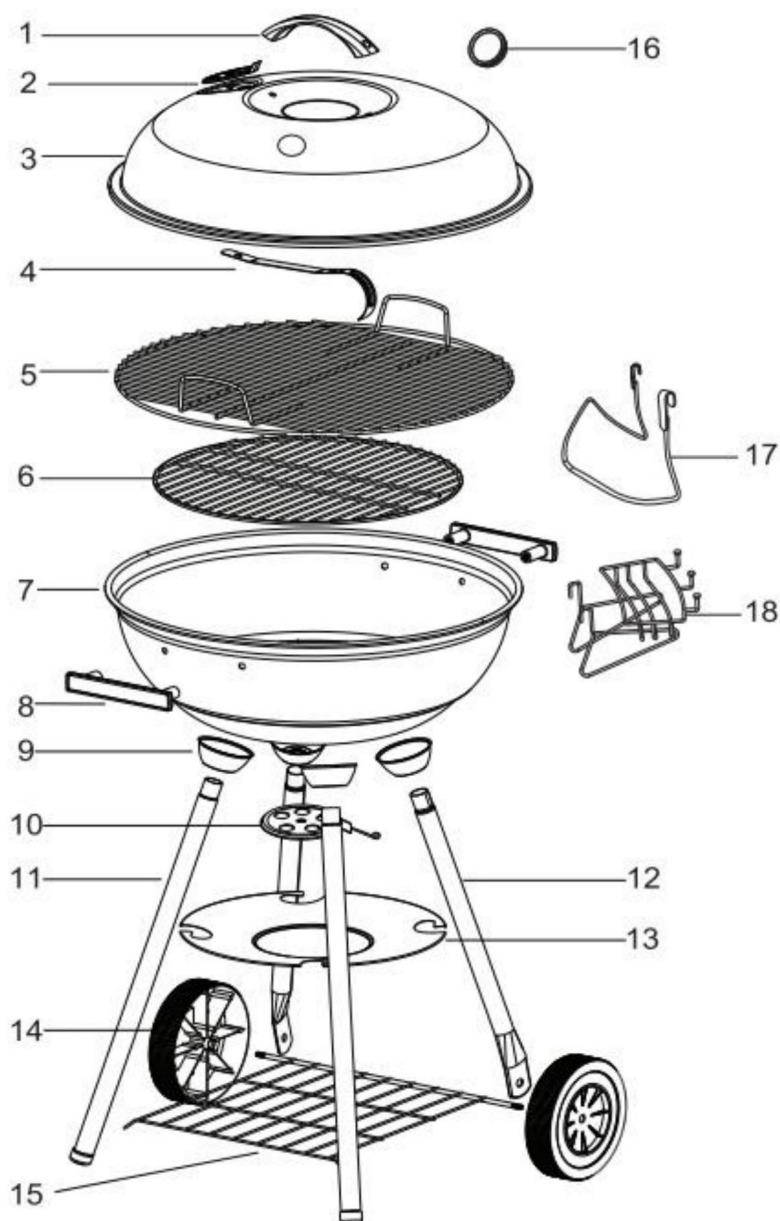
UPPMÄRKSAMHET!

Även om all försiktighet iakttas vid tillverkningen av denna produkt, måste försiktighet iakttas tas under monteringen om det finns vassa kanter.

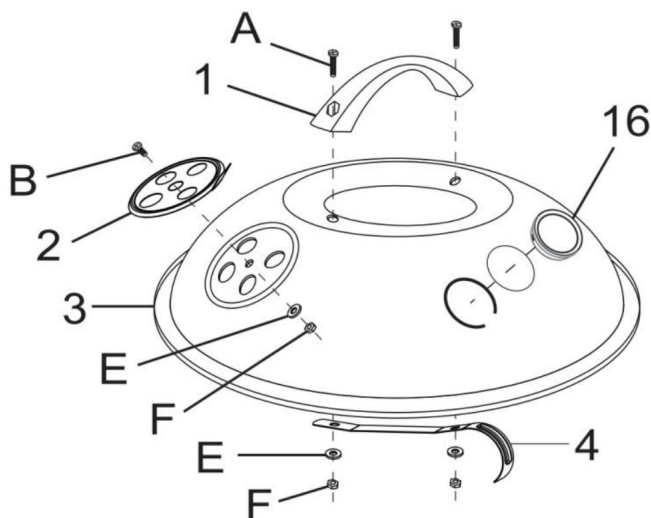
Delarlista

No.	Description	Qty	Hardware list
1.	lid handle	1pcs	A  M5x20 x2pcs B  M5x10 x2pcs C  M6x12 x4pcs D  M6x30 x4pcs E  Ø5x10 x4pcs F  M5 x4pcs G  Ø6x25 x4pcs H  Ø6x16 x4pcs I  Ø6x18 x2pcs J  M8 x2pcs
2.	air vent	1pcs	
3.	lid	1pcs	
4.	hanger	1pcs	
5.	grill	1pcs	
6.	grate	1pcs	
7.	firebowl	1pcs	
8.	bowl handle	2pcs	
9.	leg holder	4pcs	
10.	ash leak	1pcs	
11.	long leg	2pcs	
12.	short leg	2pcs	
13.	ash tray	1pcs	
14.	wheel	2pcs	
15.	wire rack	1pcs	
16.	thermometer	1pcs	
17.	hooks	1pcs	
18.	cover rack	1pcs	

Explosionsdiagramm

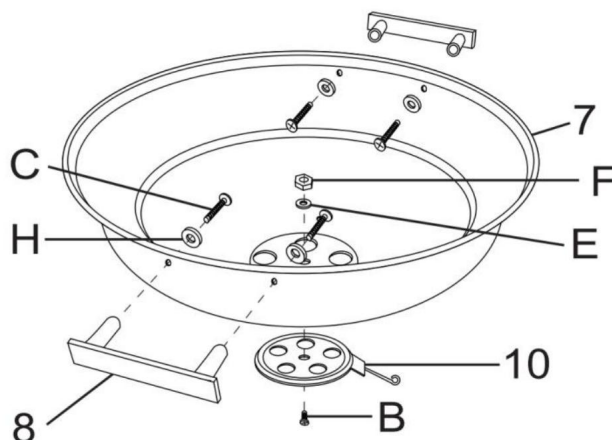


STEG 1



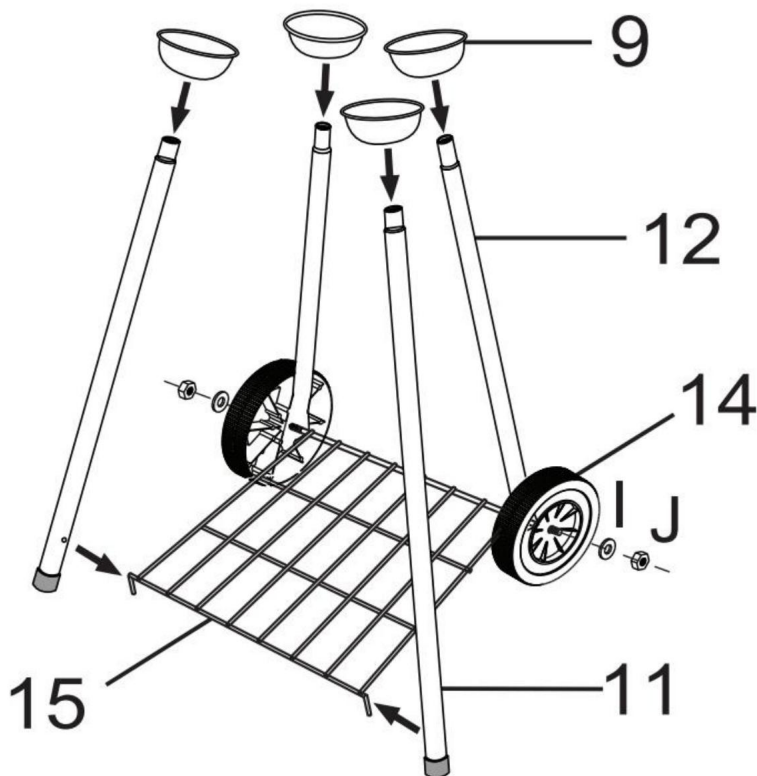
- 1.1 Montera locket
handtag (1) och
lockhängare (4) till
locket (3), med två
skruvar (A),
brickor (E) och muttrar
(F)
- 1.2 Installera luften
ventilerna (2) till
lufthålen på locket
(3), med
två skruvar (B) och
muttrar (F).

STEG 2



- 2.1 Installera skålen
handtag (8) till
eldskålen (7), med
fyra skruvar
(C) och brickor (H).
- 2.2 Installera askan
läcka (10) till
botten av elden
skål (7), med en skruv
(B) och mutter (F).

STEG 3



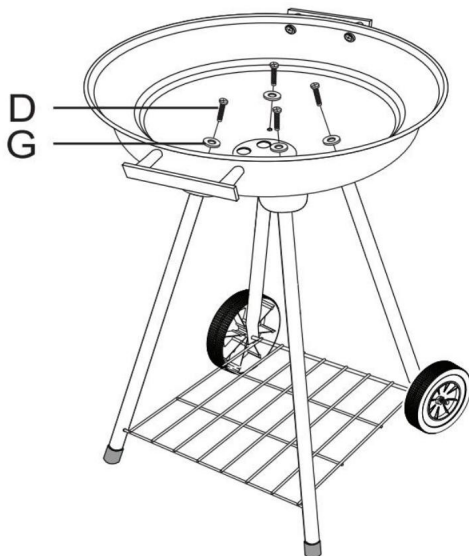
3.1 Sätt in benhållaren (9) på de korta benen (12) och de långa benen (11) och fäst dem till eldskålen (7) botten en efter en. Använd fyra skruvar (D) och brickor (G).

OBS: ETT HANDTAG BÖR FINNAS MELLAN DE TVÅ LÅNGA BEN, OCH DET ANDRA HANDTAGET SKA FINNAS MELLAN TVÅ KORTA BEN.

3.2 Sätt in gallret (15) i benen. Den böjda spetsen går in i hålet på långa ben (11) först, (med den böjda spetsen pekande i motsatt riktning av grill). Rikta sedan in och för in de andra ändarna i två korta ben (12). (Se till hålet som är närmast änden av benet är vänt utåt).

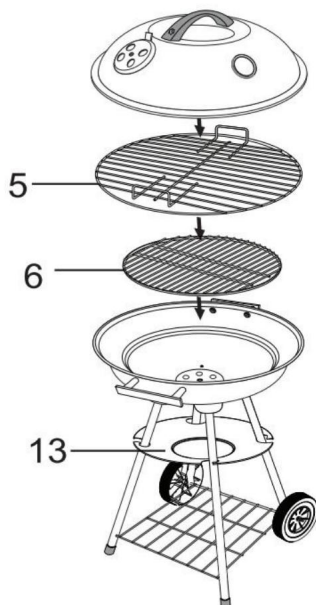
3.3 Sätt i hjul (14), vit gummikudde (I), och fäst med muttrar (J) på båda sidor.

STEG 4



4.1 Använd fyra skruvar (D) och brickor (G) för att låsa monteringen i steg 2 och monteringen i steg 3.

STEG 5



5.1 Dra åt alla skruvar och muttrar, installera askfat (13) genom att rikta in skåror med ben och roterande för att låsa på plats.

5.2 Placera kolgallret (6) på eldskålen och placera grillen (5).

Sen avslutades monteringen.

DRIFTSINSTRUKTIONER

Innan du använder apparaten för första gången, dra bort eventuella erbjudanden material och förpackningsmaterial, och kontrollera att kokplattorna är ren och fri från damm. Vid behov, torka av dem med en fuktig trasa. Bred över med en absorberande kökshandduk och torka bort överflödiga olja. När din produkt värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller lukt, vilket är normalt för många värmeapparater, och kommer inte att påverka din apparats säkerhet.

1. Placera produkten på en ren, torr, jämn yta.
2. Grillen ska värmas upp i minst 30 minuter innan första matlagning på grillen.
3. Lyft upp värmestället och ta bort grillgallret och lägg en liten mängd träkol på kolgallret. Ljus i enlighet med instruktioner på kolförpackningen.
3. När kolen blir glödhet, tillsätt mer kol för matlagning. Den maximala påfyllningsnivån för träkol är cirka 1,32 Lb (0,6 kg).
4. Vänta cirka 15 minuter innan du placerar grillgallret på börja laga mat. Laga inte mat innan kolet har en beläggning av aska.
5. För att släcka, vänta tills kolet slutar brinna och att det gör det helt cool.

WARNING! Använd inte sprit eller bensen för att tända eller återtända. Använd endast tändare som uppfyller EN 1860-3.

WARNING! När du använder din grill för första gången, tillåt kolet för att förbli glödhet i ytterligare 15 minuter innan tillagning.

WARNING! Tillgängliga delar kommer att vara varma - undvik att röra grillen när den är varm, men om det är nödvändigt, se till att bära ugnshandskar när du rör vid grillen.

WARNING! Släck inte med vatten eftersom det kan skada utegrill.

MATNINGSTIPS & TIPS

Läs och följ detta råd när du lagar mat på din produkt.

1. Tvätta alltid händerna före och efter hantering av okokt kött och innan du äter.
2. Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och annan mat.
3. Innan du lagar mat, se till att grilltor och verktyg är rena och fria från gamla matrester.
4. ANVÄND INTE samma redskap för att hantera tillagad och okokt mat.
5. Se till att allt kött är genomstekt innan det äts.

FÖRSIKTIGHET:

6. Tvätta **ALLTID** händerna före eller efter hantering av okokt kött och innan du äter.
7. Håll **ALLTID** rått kött borta från tillagat kött och annan mat.
Innan du tänder din grill, se till att grilltor och verktyg är rena och fria av gamla matrester.
8. ANVÄND **INTE** samma redskap för att hantera tillagad och okokt mat.
Se till att allt kött är genomstekt innan det äts.
9. **FÖRSIKTIGHET** - att äta rått eller under tillagat kött kan orsaka matförgiftning (t.ex. bakteriestammar såsom E.coli).
10. För att minska risken för underkokt kött, skär upp det för att säkerställa att det är det kokas hela vägen invändigt innan den konsumeras.
11. **VARNING** - om köttet har tillagats tillräckligt bör kötsaften vara klar i färgen och det ska inte finnas några spår av rosa/röda juicer eller kött färg.
12. Rengör alltid grilltorerna efter matlagning med din BBQ och redskap.

LIVSMEDELSSÄKERHET

1. Tina fryst kött och fågel ordentligt i kylan innan matlagning. Håll rått kött och fågel åtskilda från tillagad mat.
2. Tvätta alltid händerna efter hantering av rått kött och fågel, innan hantera alla färdiga livsmedel.
3. Torka och desinficera ytor som varit i kontakt med rått kött och fjäderfän.
4. När du grillar kött och fågel, se till att grillen är extremt varmt. Placera de större, tjockare delarna längst bort från mest intensiv värme för att säkerställa en noggrann tillagning utan att bränna och vända regelbundet.
5. Använd separata redskap för att hantera rått kött/fågel och lagad mat på grillen, eller tvätta dem noggrant mellan användningarna.
6. För att kontrollera om kött, särskilt fågel, är tillagat, stick hål i köttet med ett spett eller gaffel; safterna ska bli klara. Se till att produkten är det rykande het hela vägen.

RENGÖRING UNDERHÅLL

1. Låt grillen och askan bli helt kall innan tömning.
2. Lyft upp värmestället och ta bort grillgallret för att göra det enkelt avlägsnande av kolet.
3. Ta bort kolgallret från skålen och kassera kylan på ett säkert sätt aska i en brandsäker behållare, eller fukta med vatten för att säkerställa att askan är helt kall innan den slängs i en lämplig behållare.
4. Ta bort askkoppen och kassera askan.
5. Töm askan från grillen och rengör efter varje användning.
6. Värmgallret, grillgallret och kolgallret , kan rengöras med hjälp av en disktrasa, varmt vatten och ett kommersiellt diskmedel. Undvik att använda slipmedel rengöringsmedel och stålull och borstar eftersom dessa kan repa ytan.

LAGRING

1. Se alltid till att maskinen är sval och torr innan strängning.
2. Förvara apparaten på ett torrt och rent utrymme.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai
200 000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion
House, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support