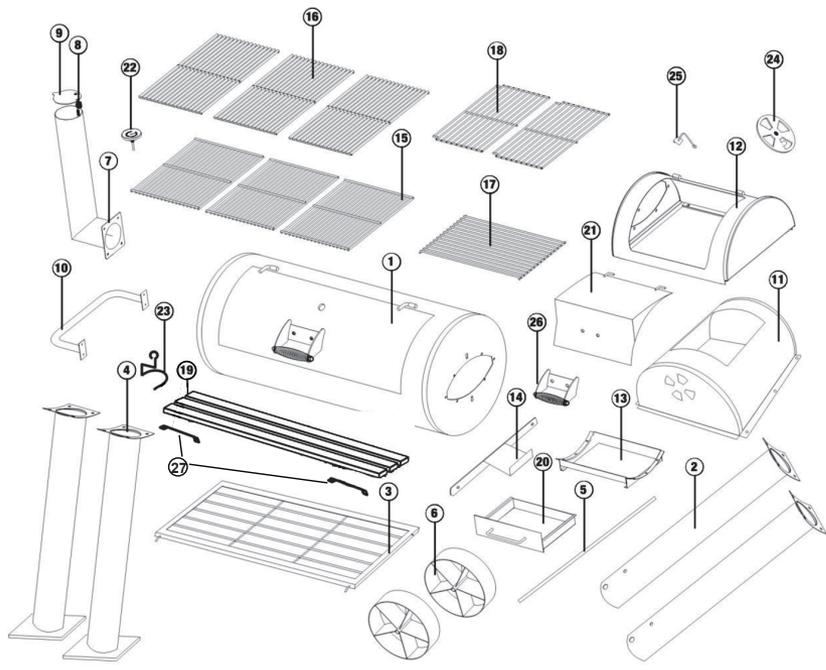
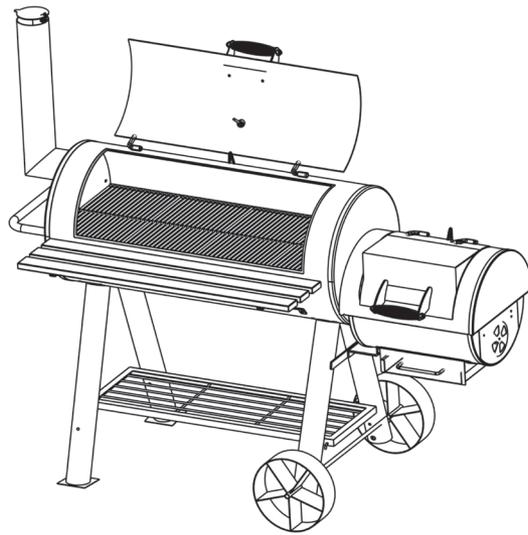




Ⓓ **Bedienungsanleitung**
SMOKER „MILWAUKEE“
Holzkohlengrill

ⒼⒷ **Instruction Manual**
SMOKER „MILWAUKEE“
Charcoal grill

Version 2021
Art. Nr. 1049



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4 - 5
Zu Ihrer Sicherheit	5 - 7
Signalsymbole	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 7
Montage	7 - 12
Vorbereitung	7
Benötigtes Werkzeug	7
Grill zusammenbauen	7 - 12
Grill aufstellen	12
Vor dem Grillen	13 - 14
Bedienung.....	14 - 15
Grillen	14- 15
Räuchern	15
Wartung und Reinigung	16
Entsorgung	17
Konformitätserklärung.....	17
Technische Daten	17
Service	18
Inverkehrbringer	18
Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....	19

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

- 1 Große Brennkammer (1)
- 2 Stützbeine für Rad (2)
- 1 Ablagegitter (3)
- 2 Lange Stützbeine (4)
- 1 Radachse (5)
- 2 Räder (6)
- 1 Rauchrohr (7)
- 1 Feder für Abluftklappe (8)
- 1 Abluftklappe (9)
- 1 Handgriff (10)
- 1 Kleine Brennkammer, Unterteil (11)
- 1 Kleine Brennkammer, Oberteil (12)
- 1 Halblech für Aschekasten (13)
- 1 Halblech für kleine Brennkammer (14)
- 3 Feuerroste für große Brennkammer (15)
- 3 Grillroste für große Brennkammer (16)
- 1 Feuerrost für kleine Brennkammer (17)

- 2 Grillroste für kleine Brennkammer (18)
- 1 Frontablage (19)
- 1 Aschekasten (20)
- 1 Deckel für kleine Brennkammer (21)
- 1 Thermometer (22)
- 1 Fettdosenhalter (23)
- 1 Luftklappe für kleine Brennkammer (24)
- 1 Deckelstopper für kleine Brennkammer (25)
- 1 Handgriff für kleine Brennkammer, mit Schrauben und Muttern (26)
- 2 Halblech für Frontablage (27)

Montagematerial:

-  28 Muttern M6 (A)
-  2 Muttern für Radachse M12 (B)
-  54 Kreuzschlitzschrauben M6x12 (C)
-  16 Scheiben M18 (D)

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

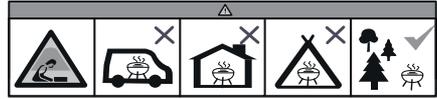
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.



Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- bei jedem Gebrauch zu beachten

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- **Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Die große Brennkammer mit max. 4 kg Holzkohle / Holzkohlenbriketts befüllen.
- Die kleine Brennkammer nur zum Räuchern verwenden.
- Die kleine Brennkammer mit max. 2 kg Holz befüllen.
- Das Gerät nicht über 260° C heizen.
- Das Gerät so sichern, dass es nicht versehentlich anfängt zu rollen. Immer auf einer ebenen Fläche stellen und Räder blockieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regel-

mäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.

- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Bitte selbst keine unzulässigen Eingriffe am Grillgerät vornehmen.
Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill, wenden Sie sich bitte an Ihren Handelspartner.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.

- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
- Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!



Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!



Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr



Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
 - Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
 - Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
 - Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
-

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
 - Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.
-



Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.
-
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
 2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von drei bis vier Quadratmetern.
 3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
 4. Die Frontablage mit nicht mehr als 5 kg belasten.
-

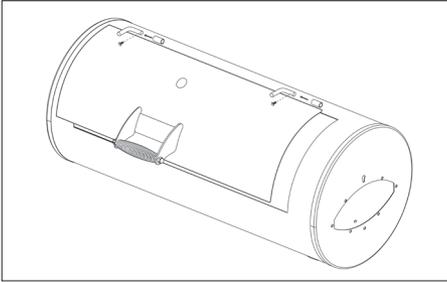
Benötigtes Werkzeug

- 1 x Zange
- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

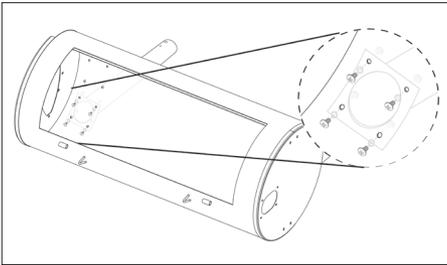
Grill zusammenbauen

1. Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

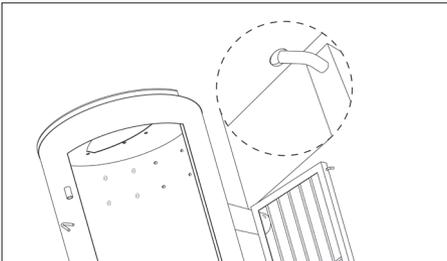
2. Den Deckel von der großen Brennkammer (1) entfernen, indem die Scharnierschrauben entfernt werden. Anschließend die Scharnierstifte aus den Scharnieren der Brennkammer ziehen.



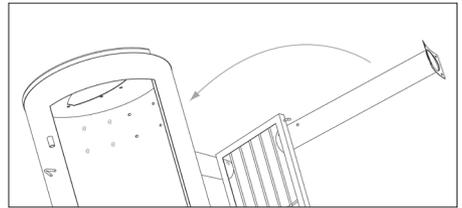
3. Verbinden Sie ein langes Stützbein (4) und ein Stützbein für Rad (2) mit 8 Stück Schrauben M6 x 12mm (C), 8 Stück Scheiben M18 (D) und 8 Stück Muttern M6 (A) an der großen Brennkammer.



4. Die Haken des Ablagegitters (3) wie gezeigt durch die Löcher in den Stützbeinen stecken.



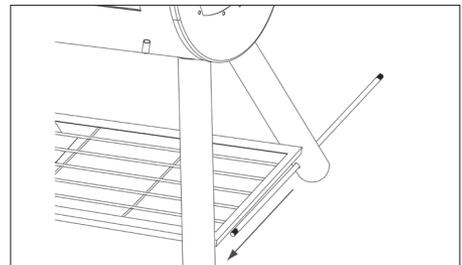
5. Die anderen zwei Stützbeine (2, 4) verbinden, indem die Haken des Ablagegitters durch die Löcher in den Stützbeinen gesteckt werden. Anschließend mit 8 Stück Schrauben M6 x 12mm und 8 Stück Muttern M6 verbinden. Sicherstellen, dass das Rad auf der Seite ist, an der sich die Verbindungsöffnung mit der kleinen Brennkammer befindet.



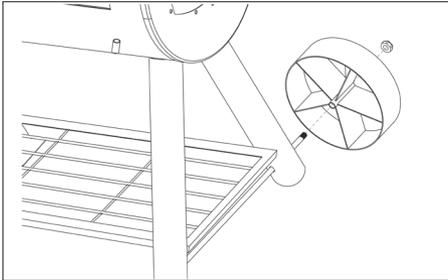
Hinweis:

Mit Hilfe einer weiteren Person den montierten Grill aufrecht stellen. Achten sie darauf, dabei nicht zuviel Druck auf die Beine auszuüben.

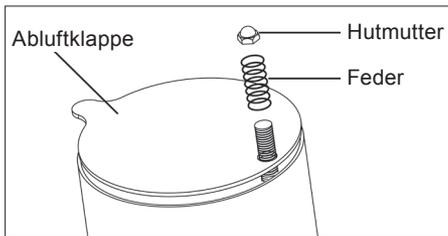
6. Die Radachse (5) durch die Öffnungen in den Stützbeinen für die Räder stecken.



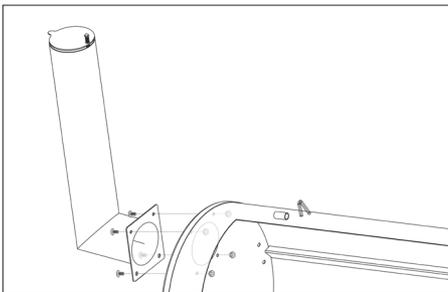
7. Die Räder (6) an der Radachse mit 2 Stück Muttern M12 (B) befestigen.



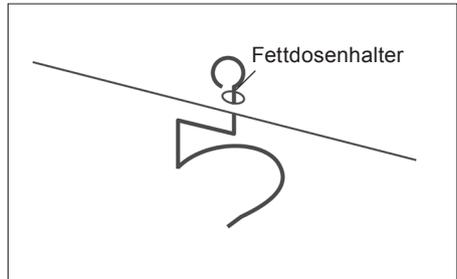
8. Die Abluftklappe (9) über den Schraubstutzen oberhalb des Rauchrohres (7) setzen. Anschließend die Feder (8) auf den Schraubstutzen setzen und mit Hutmutter festziehen.



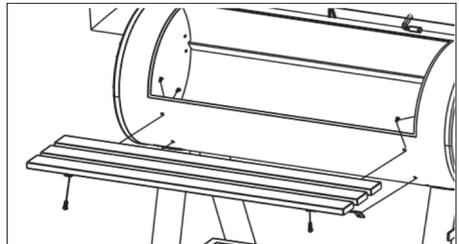
9. Das Rauchrohr an der großen Brennkammer mit 4 Stück Schrauben M6 x 12mm und 4 Stück Muttern M6 befestigen.



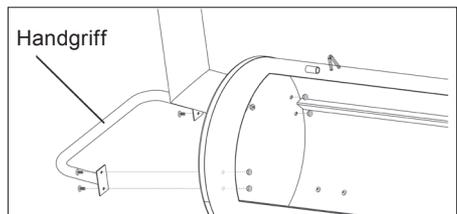
10. Den Fettdosenhalter (23) von unten durch das Loch auf der linken Seite in die große Brennkammer stecken.



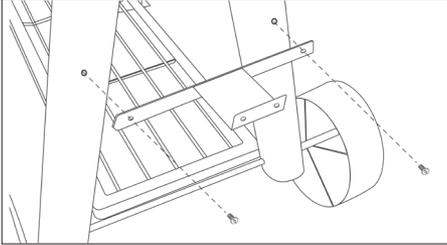
11. Die Halbleche (27) und Frontablage (19) mit 6 Stück Schrauben M6 x 12mm an der großen Brennkammer befestigen.



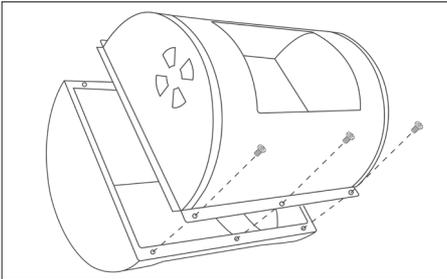
12. Den Handgriff (10) mit 4 Stück Schrauben M6 x 12mm und 4 Stück Muttern M6 an der großen Brennkammer befestigen.



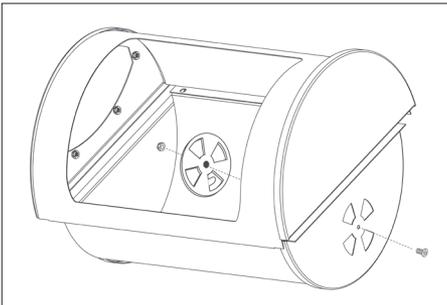
13. Das Halteblech (14) für die kleine Brennkammer an den Stützbeinen mit den Rädern mit 2 Stück Schrauben M6 x 12mm befestigen.



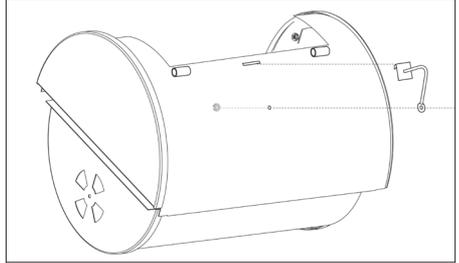
14. Das Unterteil (11) und das Oberteil (12) der kleinen Brennkammer mit 6 Stück Schrauben M6 x 12mm verbinden.



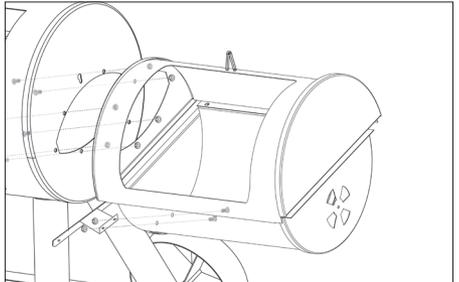
15. Die Luftklappe für die kleine Brennkammer (24) in der Brennkammer mit einer Schraube M6 x 12mm und einer Mutter M6 befestigen.



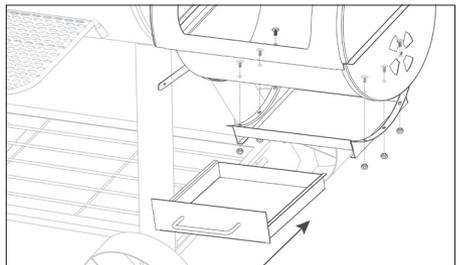
16. Den Deckelstopper für die kleine Brennkammer (25) mit einer Schraube M6 x 12mm und einer Mutter M6 befestigen.



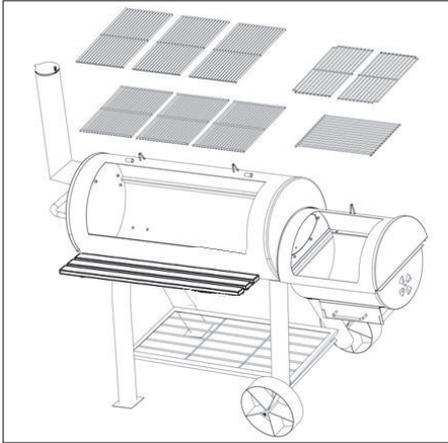
17. Befestigen Sie die kleine Brennkammer am Halteblech (14) und an der großen Brennkammer mit 8 Stück Schrauben M6 x 12mm und 2 Stück Muttern M6.



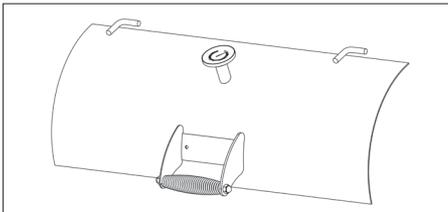
18. Das Halteblech für den Aschekasten (13) an der kleinen Brennkammer mit 6 Stück Schrauben M6 x 12mm und 6 Stück Muttern M6 befestigen. Den Aschekasten (20) in die Schienen des Halteblechs schieben.



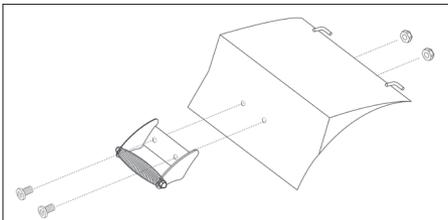
19. Legen Sie 3 Feuerroste (15) in die große Brennkammer. Legen Sie 3 Grillroste (16) über die Feuerroste. Legen Sie einen Feuerrost (17) in die kleine Brennkammer und darüber 2 Grillroste (18).



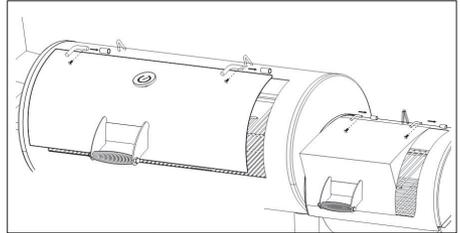
20. Führen Sie das Thermometer (22) in die Öffnung im Deckel der großen Brennkammer.



21. Verbinden Sie den Handgriff (26) mit dem Deckel der kleinen Brennkammer mit den mitgelieferten 2 Stück Schrauben und 2 Stück Muttern.



22. Die Deckel an der kleinen und großen Brennkammer befestigen. Hierzu die Scharnierstifte in die Scharniere schieben und mit den 4 Stück Scharnierschrauben befestigen.



23. Der Grill ist fertig montiert.



Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Die Wärmeisolierung des Aschekastengriffs wurde nachträglich verbessert.

Dies betrifft Teil Nr. 20 des Lieferumfangs. Zusätzlich werden die nachstehenden Teile mitgeliefert:

Zusätzliche Lieferung

Griff	1
Schraube M6x12	2
Mutter M6	2

Gefahr *Verbrennungs- und Unfallgefahr!*

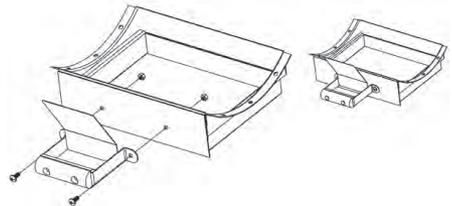


Beachten Sie, dass der Griff am Aschekasten während des Grillens sehr heiß wird. Den Aschekastengriff nur mit Grill- oder Küchenhandschuhe anfassen. Vor dem Entleeren des Aschekastens den Grill und die darin befindliche Holzkohle und Asche vollständig abkühlen lassen.

Griff am Aschekasten montieren

1. Bevor der Aschekasten in die Schienen des Halblechs geschoben wird, muss der Holzgriff am Aschekasten montiert werden (Schritt 18, Seite 10 der Bedienungsanleitung). Der Griff wurde dem Lieferumfang separat beige packt.
2. Lösen Sie die zwei Schrauben M6x12 und zwei Muttern M6, die bereits am Aschekasten montiert sind.

3. Positionieren Sie den Griff am Aschekasten, wie in nachstehender Abbildung gezeigt. Befestigen Sie den Griff mit den zuvor gelösten zwei Schrauben M6x12 und zwei Muttern M6. Anschließend den Aschekasten in die Schienen des Halblechs schieben.



Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Den Grill nur mit eingeschobenen Aschekasten verwenden. Ziehen Sie den Aschekasten nicht in heißem Zustand und wenn sich im Aschekasten heiße Kohle befindet, aus seiner Halterung.

- Halten Sie die Holzkohle in der kleinen Brennkammer ausreichend von der Luftklappe entfernt, so dass keine Glut oder heiße Holzkohle aus der Brennkammer fallen kann.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Holzkohle, die mit Anzndflssigkeiten vorbehandelt wurde. Nur hochwertige reine Holzkohle oder eine Mischung aus Holzkohle und Holz verwenden.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Um die Lebensdauer des Grills zu verlängern, sollte darauf geachtet werden, dass die heißen Kohlen und das brennende Holz nicht direkt die Wände des Grills berühren.

- Reiben oder kratzen Sie während des Heizens bei der Erstbehandlung niemals am Außengehäuse des heißen Grills.
- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill eingeelt werden und anschließend für mindestens 3 Stunden durchglhen, um das Gehäuse vor starkem Rostbefall zu schtzen und Produktionsreste zu verbrennen.

Wichtig: Der Grill sollte immer in eingeeltem Zustand und abgedeckt aufbewahrt werden.

- Waschen Sie die Grillroste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Reiben Sie die Außenflächen des Grills mit Pflanzenöl ein oder verwenden Sie ein Pflanzenöl zum Einsprühen. Die Feuerroste und den Aschekasten nicht mit Pflanzenöl behandeln.
- Eine Blechdose muss zu jeder Zeit unter der Fettablaufffnung platziert werden. Setzen Sie eine leere offene Blechdose (z. B. eine Suppendose) in den Fettdosenhalter (**23**).
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden. Sie können Holzkohle oder Holz verwenden.
- Starten Sie mit ca. 3,5 - 4 kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.
- Geben Sie ausreichend und den Herstellerangaben entsprechend, Anzündflüssigkeit auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffneten Deckeln ca. 2-3 Minuten, bis die Flüssigkeit eingewirkt ist. Alternativ können Sie handelsübliche feste Anzündhilfen verwenden.
- Die Luftklappe der kleinen Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm ffnen. Die Abluftklappe des Rauchrohres bis zur Hälfte ffnen.
- Zünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz an. Lassen Sie die Holzkohle solange bei geöffneten Deckeln brennen, bis sich eine helle Schicht gebildet hat (ca. 20 Minuten).
- Bitte verwenden Sie nur Holzkohle & Briketts nach EN1860-2
- Grillrost ist nicht für saure Lebensmittel geeignet! Verwenden Sie für diese Art von Lebensmitteln, stattdessen besser eine Grillschale aus Edelstahl.

Vorsicht! Die Anzündflüssigkeit muß vollständig abgebrannt sein, bevor die Deckel geschlossen werden können. Ansonsten können Flammen von der Anzündflüssigkeit innerhalb des Grills Stichflammen oder eine Explosion auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.

- Wenn die Holzkohle stark glüht, verteilen Sie die Holzkohle in der Mitte der Feuerroste.
- Schließen Sie anschließend die Deckel. Lassen Sie die Temperatur auf 100° C - 200° C ansteigen. Diesen Temperaturbereich für 2 Stunden halten.
- Anschließend die Temperatur auf ca. 175° C - 200° C erhöhen. Dies kann erreicht werden, indem die Luftklappe der kleinen Brennkammer und die Abluftklappe des Rauchrohres weiter geöffnet werden und zusätzliche Holzkohle oder Holz aufgelegt wird.
- Diese Temperatur für ca. 1 Stunde halten. Anschließend den Grill vollständig abkühlen lassen.
- **Wichtig:** Von Zeit zu Zeit sollte diese Behandlung wiederholt werden, um den Zustand des Grills zu erhalten.
- **Achtung:** Die Höhe der Temperatur darf 260° C nie übersteigen. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und aussen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Während des Einfeuerns sollte der Brennkammerdeckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss einige Minuten komplett schließen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

Grillen

1. Zum Grillen die große Brennkammer **(1)** verwenden. Entfernen Sie die Grillroste **(16)**.
2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Feuerroste **(15)**. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 2,5 kg** Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen.
4. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf den Feuerrosten **(15)**. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

5. Legen Sie die Grillroste **(11)** auf die Halterungen in der großen Brennkammer.
 6. Achten Sie darauf, dass eine Blechdose zum Auffangen des Fettes eingehängt wurde.
 7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Luftklappe an der kleinen Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm und die Abluftklappe des Rauchrohres bis zur Hälfte. Sie können zum Aufheizen des Grills mit Holzkohle starten und später Holzstücke auflegen.
 - Lesen Sie die Temperatur am Thermometer **(22)** im Deckel der großen Brennkammer ab. Sie können die Temperatur mit der Luftklappe an der kleinen Brennkammer regeln.
 - Die ideale Räuchertemperatur liegt im Bereich von 60° C und 90° C.
 - Als Räucherware eignen sich z. B. Fisch oder Geflügelfleisch. Andere Fleischarten und auch bestimmte Gemüsearten eignen sich ebenfalls zum Räuchern.
 - Verwenden Sie Fleisch oder Fisch, legen Sie die Räucherware vor dem Räuchern für mehrere Stunden in eine Mischung aus Salz, Wasser und Gewürze. Vor dem Räuchern gut abtrocknen.
 - Für große Fleischstücke sollte eine Garzeit von ca. 1 Stunde je 500g angesetzt werden. Prüfen Sie in jedem Fall, ob das Räuchergut gegart ist, bevor dieses entnommen wird. Verwenden Sie hierzu ein Lebensmittelthermometer.
 - Räucherrezepte können Sie entsprechenden Rezeptbüchern entnehmen oder diese im Internet suchen.

Räuchern

Geräuchert wird, indem in der kleinen Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt und in der großen Brennkammer die Räucherware aufgelegt wird.

Der Rauch, der in der kleinen Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die große Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr. Verwenden Sie in der kleinen Brennkammer nicht mehr als 2 kg Brennholz.

Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft und somit Flammen entstehen, die die Lebensmittel verbrennen.

Zum Räuchern eignen sich insbesondere Buchenholz und Obstbaumholz. Achten Sie darauf, dass das Holz trocken und gut abgelagert ist (mindestens 2-3 Jahre). Verwenden Sie kein Eichenholz, da dies gesundheitsschädlich ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Holzlieferanten nach geeigneten Holzarten.

Holzstücke mit einer Länge von ca. 7 - 10 cm und einer Dicke von 2,5 - 5 cm eignen sich zum Räuchern am besten.

- Beim Räuchern müssen die Deckel geschlossen bleiben, da sonst der Rauch schneller entweicht und somit die Garzeit verlängert werden muss.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Grillroste anschließend gründlich ab.
 - Versehen Sie die Grillroste und Feuerroste nach der Reinigung mit einer dünnen Schicht pflanzliches Speiseöl.
 - Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
 - Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
 - Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
 - Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
 - Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wettereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Feuerfestfarbe ausbessern.
 - **HINWEIS:** Ihr Grill wird nach einigem Gebrauch eine Patina bekommen. Sollte dieser rostige Look Ihnen nicht gefallen, können Sie wie folgt vorgehen: Entfernen Sie den Rost mittels Drahtbürste oder Rostlöser-Gel. Danach können Sie die Oberfläche mit einem Ofenlack (bis mindestens 600°C hitzeresistent) lackieren. Und schon strahlt Ihr Smoker wieder wie neu.
 - **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
 - Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.**

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1049, Smoker „Milwaukee“
Gewicht:	ca. 72,4 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 171 x 78,5 x 151 cm (B x T x H)
Hauptgrillfläche:	ca. 97,5 x 44 cm
Max. Brennstoffmenge:	Große Brennkammer max. 4 kg Kleine Brennkammer max. 2 kg
Stahllackierung:	Hitzebeständig bis 600° C

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Service

Bei Anfragen zu Ersatzteilen oder bei technischen Fragen, wenden Sie sich bitte an ihren Vertragspartner.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Universal Abdeckhaube

tepro Artikelnummer 8608



- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300x250D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV Strahlen
- seitliche Ventilationsöffnungen
- mit Befestigungsklettband
- passgenau
- Haubenmaße ca. 172,2x89x147,3 cm

Weitere Abdeckhauben erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Grillreinigungsbürste

tepro Artikelnummer 8504



- Messingborsten
- Kunststoffgriff
- zum Reinigen von Grillrosten

Table of contents

Before using the product	22
Scope of delivery	22
Intended use	22 - 23
For your safety	23 - 25
Signal symbols	23
General safety instructions.....	23
Safety instructions.....	23 - 25
Assembly	25 - 30
Preparation	25
Required tools	25
Assembling the grill	25 - 30
Setting up the grill	30
Before grilling	31 - 32
Operation	32 - 33
Grilling	32- 33
Smoking.....	33
Cleaning and maintenance	34
Disposal	35
Declaration of conformity	35
Technical data	35
Service	36
Distributor	36
Matching accessories (not included in the delivery scope)	37

Before using the product

After unpacking and before use, check the product for damages.

Should the product be damaged, do not use it and contact your retailer.

This user manual is based on the norms and regulations valid in the European Union. Should you be located outside of the EU, please follow all guidelines and legislation in your country of residence!



Read the safety instructions and instructions for use thoroughly before using the product. Doing so will allow you to use all the

product's functions safely and reliably.

Keep the operating instructions and give them to any third party who might own the BBQ after you.

Scope of Delivery

- 1 Large grill chamber (1)
- 2 Wheel support leg (2)
- 1 Storage rack (3)
- 2 Long support leg (4)
- 1 Wheel axle (5)
- 2 Wheel (6)
- 1 Smoke pipe (7)
- 1 Exhaust flap spring (8)
- 1 Exhaust flap (9)
- 1 Handle (10)
- 1 Small grill chamber, lower part (11)
- 1 Small grill chamber, upper part (12)
- 1 Sheet metal holder for ash collection tray (13)
- 1 Sheet metal holder for small grill chamber (14)
- 3 Charcoal grate for large grill chamber (15)
- 3 Cooking grate for large grill chamber (16)

- 1 Charcoal grate for small grill chamber (17)
- 2 Cooking grate for small grill chamber (18)
- 1 Front rack (19)
- 1 Ash collection tray (20)
- 1 Lid for small grill chamber (21)
- 1 Thermometer (22)
- 1 Grease collection bucket (23)
- 1 Vent slide for small grill chamber (24)
- 1 Lid stopper for small grill chamber (25)
- 1 Handle for small grill chamber, with bolts and nuts (26)
- 2 Sheet metal holder for front rack (27)

Mounting material:

-  28 M6 nut (A)
-  2 M12 Nuts for wheel axle (B)
-  54 M6x12 Philips bolt (C)
-  16 M18 washers (D)

Please check that the delivered parts are complete and undamaged. Should a part be missing or defective, please contact your dealer.

Any claims concerning damage or missing parts made after you have started or completed the assembly will not be recognized.

Intended Use

Use this grill to heat, cook and grill food.

This grill is intended solely for outdoor use and not for any commercial use.

Only use the product according to the instructions described in this instruction manual. All other forms of use are considered improper and may lead to material damage or even personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for any damage caused by improper use of this product.

For your safety

Signal symbols

Danger High risk!



Failure to observe the warning can lead to potentially fatal injuries.

Attention Medium risk!



Disregarding this warning can lead to property damage.

Caution Low risk!

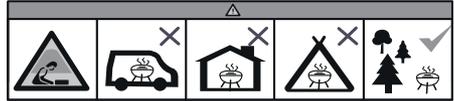


Facts that should be respected when handling the device.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- to be observed in each use

- **Do not use indoors!**
 - **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!**
 - **Use only firelighters complying to EN 1860-3!**
 - **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!**
 - **WARNING! Keep children and pets away!**
- **Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.**
Danger of carbon monoxide poisoning fatality!



Safety instructions

Danger Fire hazard!



Live coals and grill components get very hot during operation and can start fires.

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the grill on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Position the grill so that it stands at least 3 meters from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the grill during use.
- Light the charcoal only in an area protected from wind.
- Fill the large grill chamber with max. 4 kg of charcoal / charcoal briquettes.
- Use the small grill chamber for smoking only.
- Fill the small grill chamber with max. 2 kg of firewood.
- Do not heat up the smoker to more than 260°C.
- Secure the smoker to prevent it from incidentally starting to roll by itself. Always place it on a flat surface and block the wheels.

- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the grill regularly, preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.
- Never leave the grill unattended during use.

Danger Risk of burning and accident!



This product is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge.

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product represent a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorised interventions yourself. In case of damages, repairs or other problems with the grill, contact our service point or a professional in your area.
- Keep children and pets away from the device.

The grill, the charcoal and grill meat become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407)
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.

- Only use dry igniters or special BBQ lighter fluid in compliance with EN 1860-3 to start the BBQ.
- Let the grill cool down completely before cleaning and/or storage.

Danger Risk of explosion!



Flammable liquids poured into the embers cause rising flames or explosions.

- Never use combustible fluids such as gasoline or spirits.
- Do not put any charcoal pieces soaked in flammable liquids on the embers.

Danger Risk of poisoning!



When burning charcoal, BBQ briquettes, etc., carbon monoxide is produced. This gas is odorless and can be deadly in closed rooms!

- Use the grill outdoors only!

Danger Health hazard!!



Do not use any paint solvents or thinners to remove stains. Such liquids are hazardous to health and may not come into contact with food.

Danger Hazards for children!



Children may become entangled in packaging foil and suffocate.

- Never let children play with packaging material.
 - Make sure that children do not place any small assembly parts in their mouth. They could swallow small parts and suffocate.
-

Danger Risk of injury!

Both the grill and individual parts have some sharp edges.

- Be careful with individual parts to prevent accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective hand wear if necessary.
- Do not set up the grill near entryways or heavily trafficked zones.
- Always exercise extreme caution while grilling. You could lose control of the product if you are distracted.
- Always be attentive and aware of what you are doing. Do not use the product when you are lacking in concentration or are tired and/or under the influence of drugs, alcohol or medication. One moment of inattention while using the product is enough to lead to severe injury.

Attention Risk of damage!!

During use, the screws can loosen slowly and impair the grill's stability.

- Check that all screws are tightened before use. If necessary, tighten all screws to guarantee stability.

Attention Risk of damage!!

Do not use any strong or abrasive solvents or scouring pads as such products attack the grill's surfaces and leave permanent markings.

Assembly Preparation**Danger Risk of injury!**

Failure to follow these instructions can lead to problems and risks while using the grill.

- Follow each assembly step described here.
1. First, read the assembly instructions thoroughly.
 2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters.
 3. Small parts such as handles may be pre-assembled.
 4. Do not place a load greater than 5 kg on the front rack.

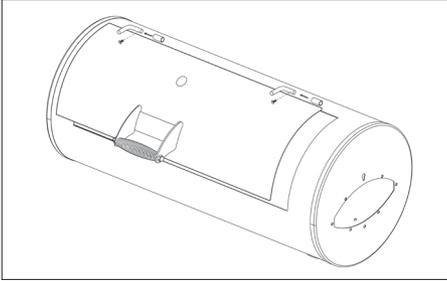
Required tools

- 1 x Pliers
- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

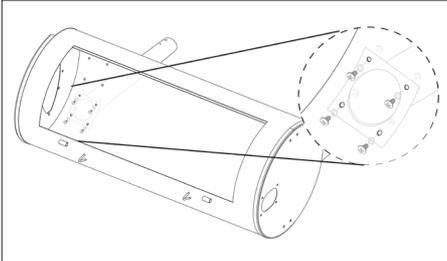
Assembling the Grill

1. Unpack the grill and remove all wrapping films. Store the packaging material out of children's reach and dispose of it after assembling the grill according to the applicable regulations.

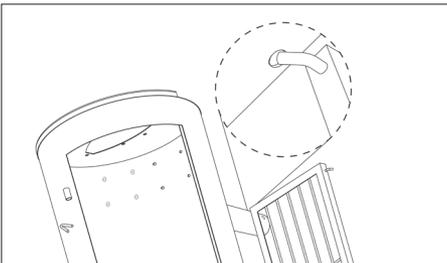
2. Remove the lid from the large grill chamber (1) by removing the hinge bolts. Then pull the hinge pins out of the hinges of the grill chamber.



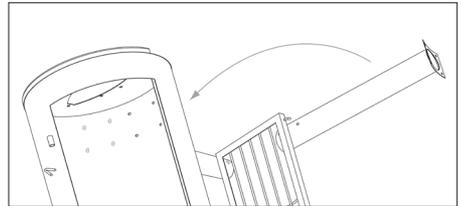
3. Connect a long support leg (4) and a wheel support leg (2) to the large grill chamber using eight M6 x 12mm bolts (C), eight M18 washers (D) and eight M6 nuts (A).



4. Stick the hook of storage rack (3) through the holes in the support legs as shown.



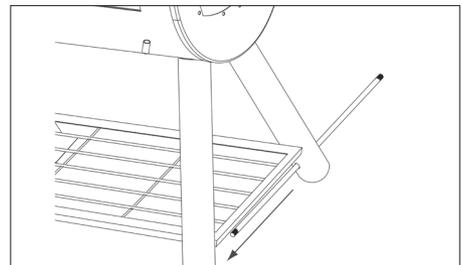
5. Connect the other two support legs (2, 4) by sticking the hooks of the storage rack through the holes in the support legs. Fasten the parts together using eight M6 x 12mm bolts and eight M6 nuts. Make sure that the wheel is on the side where you can find the connection opening with the small grill chamber.



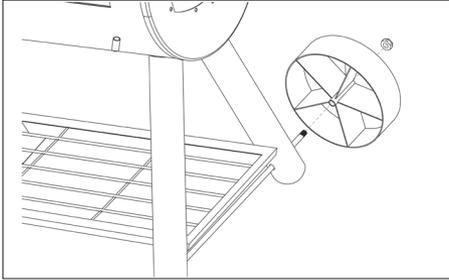
Note:

Place the assembled grill upright with the help of another person. While doing so, make sure not to exert too much pressure on the legs.

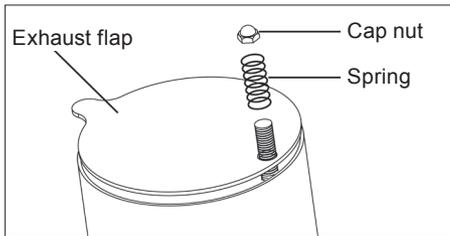
6. Stick wheel axle (5) through the holes in the wheel support legs.



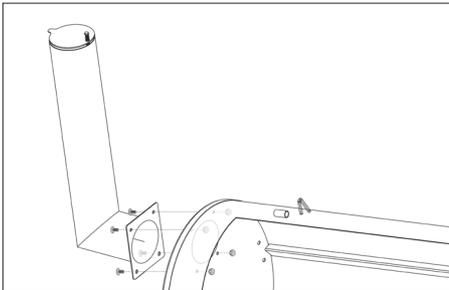
7. Fasten wheels **(6)** on the wheel axle using two M12 nuts **(B)**.



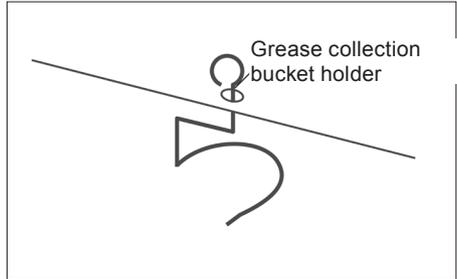
8. Place exhaust flap **(9)** over the bolt neck on the upper end of smoke pipe **(7)**. Then place spring **(8)** on the bolt neck and fasten with a cap nut.



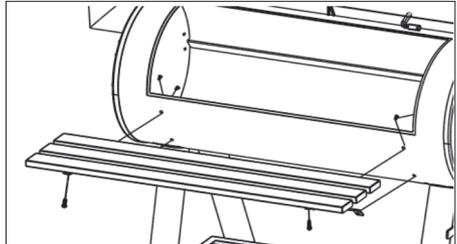
9. Connect the exhaust pipe to the large grill chamber using four M6 x 12mm bolts and four M6 nuts.



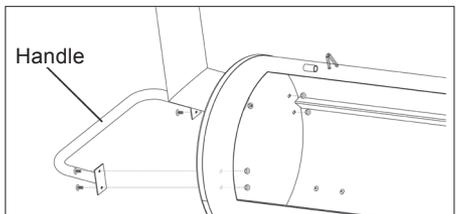
10. Place the grease collection bucket holder **(23)** through the hole on the left side in the large grill chamber.



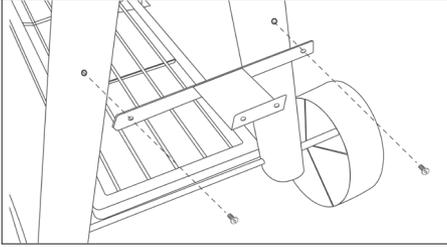
11. Attach sheet metal holder **(27)** and front rack **(19)** to the large grill chamber using six M6 x 12mm bolts.



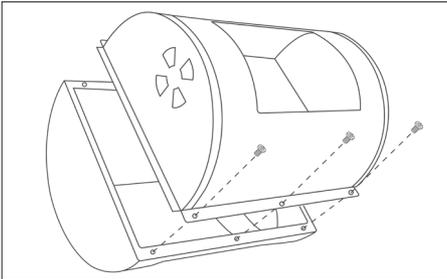
12. Mount handle **(10)** to the large grill chamber using four M6 x 12mm bolts and four M6 nuts.



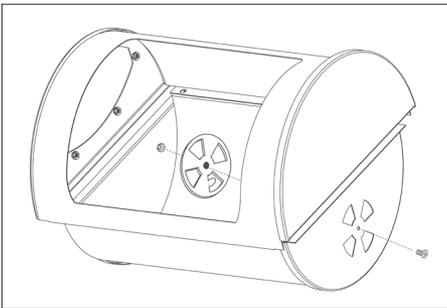
13. Attach sheet metal holder (14) for the small grill chamber to the support legs using two M6 x 12mm bolts.



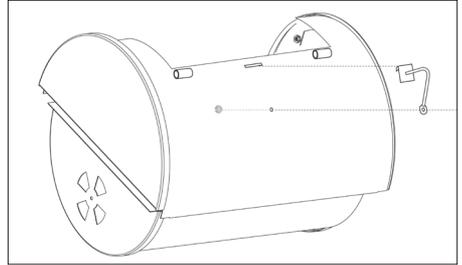
14. Connect lower part (11) and upper part (12) of the small grill chamber using six M6 x 12mm bolts.



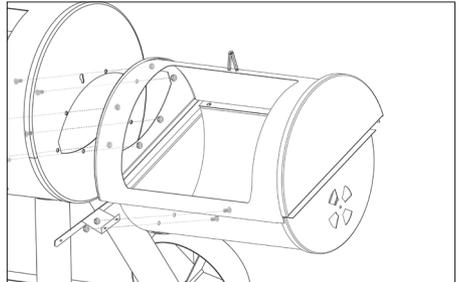
15. Mount vent slide (24) for the small grill chamber using one M6 x 12mm bolt and one M6 nut.



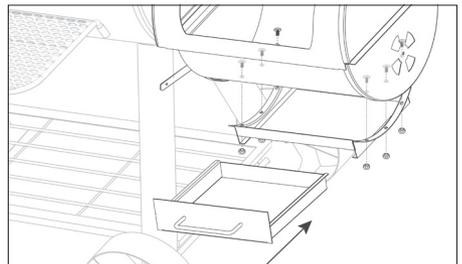
16. Mount lid stopper (25) for the small grill chamber using one M6 x 12mm bolt and one M6 nut.



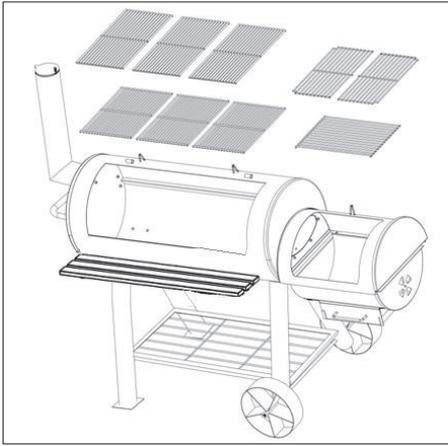
17. Attach the small grill chamber to sheet metal holder (14) and to the large grill chamber using eight M6 x 12mm bolts and two M6 nuts.



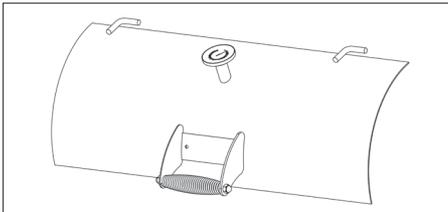
18. Attach sheet metal holder for ash collection tray (13) using six M6 x 12mm bolts and six M6 nuts. Slide ash collection tray (20) onto the rails of the sheet metal holder.



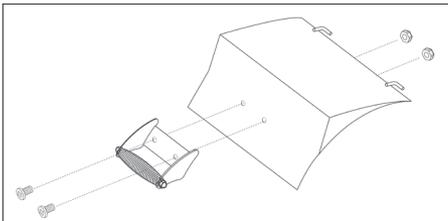
19. Place 3 charcoal grates (15) in the large grill chamber. Place 3 cooking grates (16) above the charcoal grates. Place one charcoal grate (17) in the small grill chamber and 2 cooking grates (18) above it.



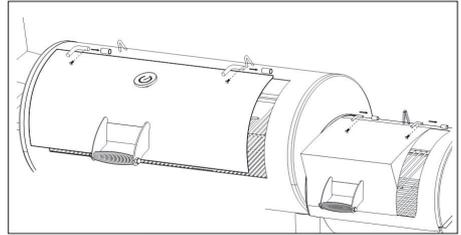
20. Place thermometer (22) in the opening of the large grill chamber lid.



21. Connect handle (26) with the lid of the small grill chamber using the supplied 2 bolts and 2 nuts.



22. Attach the lids to the small and the large grill chambers. To do so, push the hinge pins through the hinges and affix them using 4 hinge bolts.



23. Now the grill is completely assembled.



Important: All bolts must be fastened tight.

The thermal insulation of the ash collection tray handle has been additionally improved.

This concerns part No. 20 in the scope of delivery. In this respect, the following parts have been extra added to the scope of delivery:

Additional parts in the scope of delivery

Handle	1
M6x12 bolt	2
M6 nut	2

Danger Burning and accident hazard!

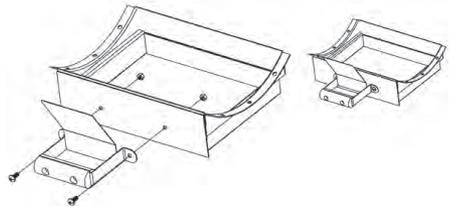


Bear in mind that the handle of the ash collection tray gets very hot during grilling. Grasp the ash collection tray handle only in oven gloves. Let the grill and the charcoal and ash in the ash collection tray cool down completely before emptying the ash collection tray.

Affixing the handle to the ash collection tray

1. Before you slide the ash collection tray onto the guide rails of the sheet metal holder, you need to mount the wooden handle to the ash collection tray (see Step 18 on Page 10 of the Instruction Manual). The handle has been extra added to the grill parts delivered.
2. Loosen the two M6x12 bolts and two M6 nuts that are already attached to the ash collection tray.

3. Position the handle on the ash collection tray as shown in the figure below. Fasten the handle using the two M6x12 bolts and two M6 nuts loosened before. Then slide the ash collection tray onto the rails of the sheet metal holder.



Setting Up the Grill

Warning Risk of damage!



The bolts can loosen slowly during operation and affect the grill stability.

- Check whether the bolts are tight prior to each use. If necessary, tighten all of the bolts again to ensure the grill stands stable.
- When using the grill, please protect the floor and surrounding walls from possible soiling e.g. through fat splashes.
- Place the grill on an even, sturdy surface outdoors before use.
- The grid of the grill is not suitable for sour food (e.g. grill marinades with lemon/lime addition). Use instead a stainless steel tray.

Before Grilling

Danger Burning hazard!



Only use the grill with the ash collection tray pushed in. Do not pull out the ash collection tray from the sheet metal holder when it is hot or when there are still hot embers or charcoal bits in the tray.

- Keep the charcoal in the small grill chamber sufficiently away from the vent slide so as to prevent embers or hot charcoal from falling out from the grill chamber.

Danger Health risk!



Do not use any charcoal that has been pre-treated with flammable liquids. Use only high-quality pure charcoal or a mix of charcoal and firewood.

Warning Risk of damage!



To prolong the service life of the grill, make sure that the hot charcoal and burning wood do not come in direct contact with the grill chamber walls.

- Never rub or scratch the outer case of the hot grill during the initial pre-firing procedure.
- Before using the grill for the first time, smear it with oil and then pre-fire it for at least 3 hours so as to protect the grill body from intensive corrosion and to burn production residues, if any.

Important: Always store the grill in an oiled condition and covered with a canvass.

- Prior to first use, wash the cooking grate with warm soapy water. Then wash it with clean water and dry thoroughly.
- Rub the outer surfaces of the grill with vegetable oil or use vegetable oil for spraying the grill gently. Do not treat any rust spots and the ash collection tray with vegetable oil.
- A sheet metal container must be placed under the grease discharge opening at all times. Place an empty open sheet metal container (e.g., a soup can) in grease container holder (23).
- Observe the instructions for starting the fire. You may use charcoal or firewood.
- Start the fire with some 3.5 - 4 kg of charcoal. This amount should be sufficient for the pre-firing (conditioning) of the grill. Please use only charcoal & briquettes according to DIN-EN1860-2
- Put a sufficient amount of a fluid lighter (according to the manufacturer's instructions) on the charcoal. Open the grill chamber lids and wait 2-3 minutes for the liquid to soak in. Alternatively, you may use common solid firelighters as well.
- Open the vent slide of the small grill chamber to 1.5 - 2.5 cm. Open the exhaust flap of the smoke pipe half way.
- Ignite the charcoal with a long match. Let the charcoal burn with the lids open until a bright glowing layer has developed (approx. 20 minutes).

Warning! The fluid lighter must have burned completely before you can close the lid. Otherwise, flames from the fluid lighter may cause spurts of flame or explosion within the grill once you open the lid again.

- When the charcoal is glowing intensely, distribute the charcoal evenly in the centre of the charcoal grate.
- Then cover the lid. Let the temperature rise to 100°C - 200°C and maintain this temperature for 2 hours.
- Then increase the temperature to 175°C - 200°C. You can do so by opening the slide vent in the small grill chamber and the exhaust flap on the smoke pipe some more and by adding more charcoal or firewood.
- Maintain this temperature for about 1 hour. Then let the grill cool down completely.
- **Important:** Repeat this procedure from time to time to maintain the condition of the grill.
- **Warning:** The temperature may never exceed 260°C. The above procedure is necessary to prepare the inside of the grill for food preparation and to fire in the heat-resistant paint on the outside. The grill chamber lid should not be completely closed during the pre-firing procedure. Close it completely only for a few minutes at the end of the procedure.

Operation

Danger Burning hazard!



The grill, charcoal and the food being grilled become very hot during use. Any contact with them can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from hot parts since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407)
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.

Grilling

1. Use large grill chamber **(1)** for grilling. Remove cooking grates **(16)**.
2. Place 3-4 solid firelighters in the middle of charcoal grate **(15)**. Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters using a match.
3. Layer maximum 2.5 kg of charcoal or briquettes around the firelighters.
4. As soon as the charcoal is glowing, distribute it evenly on charcoal grate **(15)**. To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.

5. Place cooking grate (11) on the holders in the large grill chamber.
 6. Make sure to place a sheet metal container in the relevant holder to catch waste grease.
 7. Place the food to be grilled on the grate only when the charcoal is covered with a bright layer of ash.
- Before starting the fire, open the vent slide of the small grill chamber to 1.5 - 2.5 cm. Open the exhaust flap of the smoke pipe half way. You can warm up the grill with charcoal and add firewood later.
 - Read the temperature on thermometer (22) in the lid of the large grill chamber. You can regulate the temperature with the vent slide of the small grill chamber.
 - The ideal temperature range for smoking is from 60°C to 90°C.
 - Fish or poultry meat is suitable for smoking. You can smoke also other types of meat and even some types of vegetables.
 - When using meat or fish, marinate the food to be smoked for several hours before smoking in a mixture of salt, water and spices. Let it dry well before smoking.
 - For larger chunks of meat, estimate approximately 1 hour of cooking per every 500g of meat. In every case, check whether the food being smoked has been cooked well before removing it from the grill. Use a food thermometer for this purpose.
 - You can find smoking recipes in relevant cook books or on the Internet.

Smoking

You can smoke food by burning firewood or charcoal in the small grill chamber and placing the food to be smoked on the cooking grates in the large grill chamber.

The smoke generated in the small grill chamber draws through the large grill chamber and escapes through the smoke pipe. Do not use more than 2 kg of firewood in the small grill chamber.

This indirect method of cooking prevents grease from dripping on embers, which creates flames that may burn the food.

Beech wood and fruit tree wood is particularly suitable for food smoking. Make sure that the firewood is stored in a dry, naturally ventilated place (for at least 2-3 years). Do not use oak wood as it is harmful to human health. Inquire with your wood supplier which other types of wood are suitable for smoking food.

For smoking, use firewood pieces that are ideally 7 - 10 cm long and 2.5 - 5 cm thick.

- When smoking food, keep the grill chamber lids closed; otherwise, smoke escapes faster and the cooking time needs to be extended.

Maintenance and Cleaning

Your grill is made of high-quality materials. To clean and maintain the surfaces, please heed the following instructions:

Danger Risk of burning!



Let the grill cool down completely before cleaning.

- Empty the ashes once the fuel has burned down completely and is out.

Danger Health hazard!



Do not use any paint solvents or thinners to remove stains. Such liquids are hazardous to health and may not come into contact with food.

Attention Risk of damage!



Do not use any strong or abrasive solvents or scouring pads as such products attack the grill's surfaces and leave permanent markings.

- Let the fuel burn out completely after grilling. This makes the cleaning easier as any excess fat and barbecue residues burn away.
- Empty out the cold ash and clean the grill regularly, preferably after every use. **It is very important that you remove the ash from the grill body before any moisture combines with the cold ash. Ash is saline and, in a moist condition, it will damage the inside of the grill body. If this happens regularly over years, the grill body can sustain damage through rust.**
- Remove the cooking grate and clean it thoroughly with soapy water. Wash it with clean water and then dry the grate carefully.
- Rub the cooking grates and the charcoal grates with vegetable oil (a thin layer) after cleaning.
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Clean the inner and outer surfaces with warm soapy water as a general practice.
- Tighten all bolts before every use to ensure that the grill stands stable at all times.
- Protect the grill from ongoing weather effects. Since it has been made of steel, it will one day develop some corrosion. If this happens, rub the rusty spots clean and cover them with a heat-resistant paint.
- **NOTE:** Your grill will develop a patina after some time of use. If you do not like this rusty look, you can proceed as follows: Remove the rust using a wire brush or a rust removing gel. Then apply an oven lacquer to the surface (heat resistant to at least 600°C). Then your smoker will look like new again.
- **IMPORTANT:** Always store the grill in a dry place, protected from moisture.

Disposal



The packaging is made of environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.



Do not throw away the grill with the household waste! Dispose of it through a registered waste disposal service or at your local waste disposal facility. Comply with all applicable local legislation. If you have any questions, contact your local waste disposal facility.

Technical Data

Product:	Art. No. 1049, „Milwaukee“ smoker
Weight:	approx. 72.4 kg
Dimensions of assembled grill:	approx. 171 x 78.5 x 151 cm (W x D x H)
Main grill surface:	approx. 97.5 x 44 cm
Max. fuel load:	large grill chamber max. 4 kg small grill chamber max. 2 kg
Steel lacquer:	heat-resistant to 600°C

Declaration of conformity

This product is in compliance with the applicable European and national Directives (DIN EN 1860-1).

Service

If you have any questions about spare parts or complaints, please contact the dealer where you purchased your grill.

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributer

TEST RITE tepro GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

Universal Protection Canvass

tepro article No. 8608



- made of 300x250D high-quality, heavy-duty polyester fabric
- water-repelling PVB coating
- UV-resistant
- ventilation openings on the sides
- including a fastening hook-and-loop tape
- made to fit
- canvass size approx. 172,2 x 89 x 147,3 cm

More dust covers are available over-the-counter and online.

Grill Cleaning Brush

tepro article No. 8504



- brass wire brush
- plastic grip
- designed for grill grate cleaning

