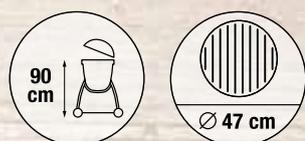


# Barbecue®

## Keramik-Grill Black Pro

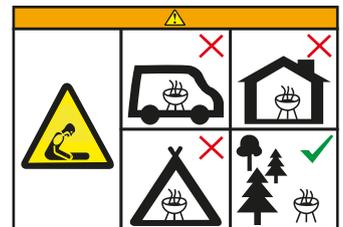


### Aufbau- & Bedienungsanleitung

Assembly and user manual



[www.interspar.at/blackpro](http://www.interspar.at/blackpro)



**Ⓐ Aufbau- und Bedienungsanleitung 4–13**

---

**Ⓒ Assembly and user manual 14–23**

# A Aufbau- und Bedienungsanleitung

ACHTUNG! Überprüfen Sie vor dem Aufbau, ob alle Teile vorhanden sind.

ACHTUNG! Gehen Sie bei Aufbau und Inbetriebnahme mit Vorsicht vor, um Unfälle oder Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden. Für den Aufbau benötigen Sie einen Kreuzschlitz-Schraubendreher und verschiedene Schraubenschlüssel. Für die Montage des Produkts werden 2 Personen benötigt.

## Vor Gebrauch zu beachten

- Transportieren Sie das Gerät nicht, so lange es noch heiß ist.
- Betreiben Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mit flüssigem Brennstoff.
- Es ist ratsam, Holzkohle (oder Holzkohlebriketts, Holz usw.) mit einem maximalen Gewicht von 2,5 kg zu verwenden. Benutzen Sie keine Kohle in diesem Produkt!
- Installieren Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem sicheren und ebenen Untergrund.
- Wir empfehlen, den Grill vorzuheizen und das Brennmaterial vor dem erstmaligen Grillen mindestens 30 Minuten rot glühen zu lassen.
- **WICHTIG:** Wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dürfen Sie den Deckel nur etwas anheben, damit Luft langsam und gefahrlos eindringen kann, um eine Rauchgasexplosion oder Aufflammen zu verhindern, was zu Verletzung/Brandwunden führen kann.

## Hinweise für den Gebrauch

1. Verteilen Sie den festen Grillanzünder in der Mitte der Feuermulde.
2. Stapeln Sie die Holzkohle über dem Grillanzünder in Form einer Pyramide.
3. Zünden Sie den festen Grillanzünder mit einem Streichholz an.
4. Fetten Sie die Roststäbe mit etwas Pflanzenöl ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
5. Legen Sie das Grillgut erst auf den Grillrost, wenn die Grillkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
6. Kontrollieren Sie an der Unterseite des Geräts die Luftzufuhr mit dem Ventilationsregler.
7. Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände (Sicherheitsabstand von mindestens 3 Metern einhalten).
8. Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

## Warnungen

ACHTUNG! Tragen Sie bei Verstellung des Grillrostes immer Handschuhe, da die Handgriffe des Grillrostes während des Grillens sehr heiß werden können.

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

WICHTIG! Schließen Sie den Ventilationsregler, um das Feuer zu ersticken. Legen Sie das Grillgut erst auf den Grillrost, wenn die Grillkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

WARNUNG: Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Den Grill nicht in Innenräumen, sondern nur im Freien verwenden!

## Grillen

A

GB

- Beim Anheizen des Keramikgrills die Stellung der Lüftungsschlitze oben und unten beachten, da der Keramikgrill sehr schnell warm wird und dadurch die maximale Temperatur des Thermometers schnell erreicht ist.
- Maximale Temperatur des Thermometers: ca. 430 Grad Celsius
- Bei geöffnetem Deckel kann der Handgriff heiß werden, es ist ein entsprechender Handschuh zu verwenden.
- Waschen Sie immer Ihre Hände bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch hantieren sowie vor dem Verzehr.
- Halten Sie immer rohes Fleisch von gekochtem Fleisch und anderen Speisen fern.
- Achten Sie vor dem Kochen darauf, dass die Grilloberflächen und Utensilien sauber und frei von alten Speiseresten sind.
- Benutzen Sie NICHT die gleichen Utensilien, um mit gekochten und rohen Lebensmitteln zu hantieren.
- Achten Sie darauf, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gut gegart ist.
- ACHTUNG: Der Verzehr von rohem oder unzureichend gekochtem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen (z. B. Bakterienstämme wie beispielsweise E.coli).
- Um das Risiko von unzureichend gekochtem Fleisch zu verringern, schneiden Sie es auf, um sich zu vergewissern, dass durch und durch gar ist.
- ACHTUNG: Wenn das Fleisch ausreichend gegart wurde, sollten seine Säfte klar sein und es sollte kein rosafarbener/roter Saft bzw. Fleisch sichtbar sein.
- Es ist ratsam, größere Fleischstücke und Bratenstücke vorzugaren, bevor Sie sie abschließend auf dem Grill garen.
- Reinigen Sie nach dem Grillen stets die Kochoberflächen des Grills und die Utensilien.

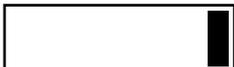
## Kohle nachfüllen

- Mit geschlossenen Belüftungsöffnungen hält der Grill die hohe Temperatur für mehrere Stunden bei. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist (z.B. beim Braten eines ganzen Bratenstücks oder langsamen Räuchern), muss möglicherweise Kohle nachgefüllt werden.
- Füllen Sie einfach zusätzliche Holzkohle nach und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

## Wartung und Aufbewahrung

- Der Grill ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn für 30 Minuten auf 260 °C. Alle Speisereste werden verbrannt.
- Benutzen Sie KEIN Wasser oder andere Reinigungsprodukte, um die Innenseite Ihres Grills zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren die verwendeten Flüssigkeiten. Dies kann zu Rissen im Grill führen. Benutzen Sie bei übermäßiger Rußbildung eine Drahtbürste oder das Aschenwerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten), um Kohlereste vor dem nächsten Gebrauch abkratzen.
- Wenn der Grill sich völlig abgekühlt hat, reinigen Sie die Brat- und Grillroste mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Warten Sie zum Reinigen der äußeren Oberflächen, bis sich der Grill abgekühlt hat und benutzen ein angefeuchtetes Tuch mit einem milden Reiniger.
- Sollte das Gerät beschädigt sein, lassen Sie es von einem qualifizierten Techniker reparieren.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort.
- Falls einzelne Teile kaputt oder beschädigt sind, beenden Sie die Nutzung des Produkts und wenden Sie sich an den Hersteller oder Lieferanten.
- Ziehen Sie die alle Verbindungen fest und ölen Sie die Scharniere zweimal pro Jahr oder öfter, falls nötig.

## Temperaturleitfaden

Langsames Kochen / Räuchern (110 °C - 135 °C)	Obere Belüftungsöffnung	Untere Belüftungsöffnung
Rinderbrust 2 Stunden pro Pfund		
Schweinefleisch 2 Stunden pro Pfund		
Ganzes Huhn 3-4 Stunden		
Rippchen 3-5 Stunden		
Braten 9+ Stunden		
Grillen / Braten (160 °C - 180 °C)	Obere Belüftungsöffnung	Untere Belüftungsöffnung
Fisch 15-20 Minuten		
Schweinefilet 15-30 Minuten		
Hühnerteile 30-45 Minuten		
Ganzes Huhn 1-1,5 Stunden		
Lammkeule 3-4 Stunden		
Pute 2-4 Stunden		
Schinken 2-5 Stunden		
Scharf anbraten (260 °C - 370 °C)	Obere Belüftungsöffnung	Untere Belüftungsöffnung
Steak 5-8 Minuten		
Schweinskotelett 6-10 Minuten		
Hamburger 6-10 Minuten		
Würste 6-10 Minuten		

○ Öffnen    ● Schließen

## Gewährleistung

Für dieses Produkt gilt die gesetzliche Gewährleistung. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Falls produktspezifische Hinweise beiliegen, empfehlen wir dringend diese zu lesen und zu beachten. Bei Gewährleistungsansprüchen oder Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Einkaufsstätte.

**WICHTIG, SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!**

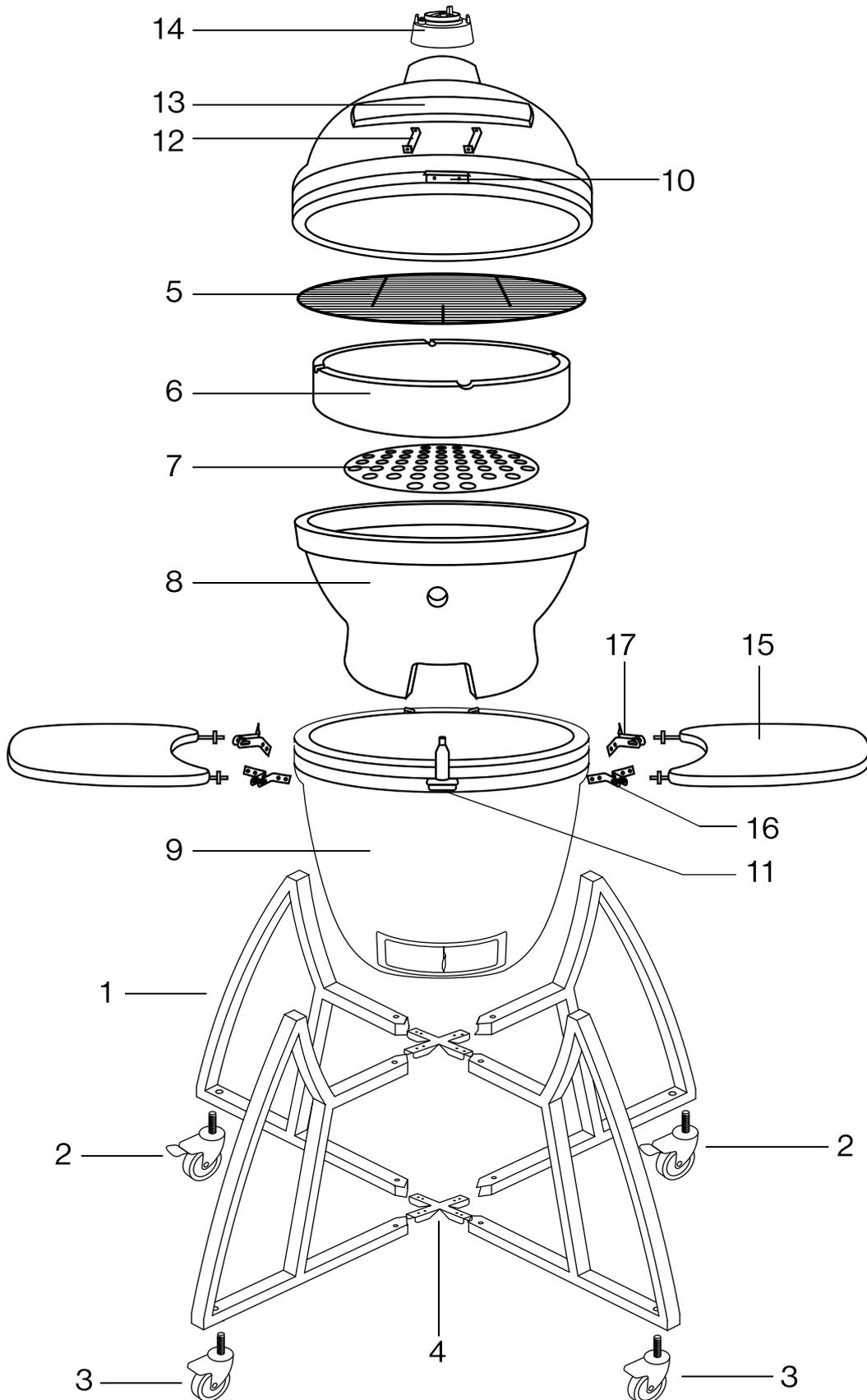
### Hinweise:

- Sollte Ihr Produkt nicht mehr richtig funktionieren, prüfen Sie bitte zunächst, ob andere Gründe vorliegen, oder generell eine falsche Handhabung die Ursache sein kann.
- Beachten Sie bitte, dass Sie Ihrem defekten Produkt nach Möglichkeit folgende Unterlagen bzw. Informationen beifügen oder diese bereithalten:
  - Kaufquittung
  - Gerätebezeichnung / Typ / Marke
  - Beschreibung des aufgetretenen Mangels mit möglichst genauer Fehlerangabe

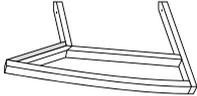
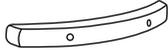
# Teileliste

A

GB



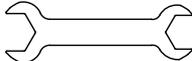
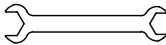
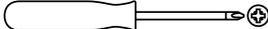
## Einzelteile

4x Beine = 1	2x Laufrolle = 2	2x Laufrolle = 3	2x kreuzförmiger Verbinder = 4	1x Grillrost = 5
				
1x oberer Ring = 6	1x Kohlerost = 7	1x Feuermulde = 8	1x Grill = 9	1x Deckelpuffer- Oberplatte = 10
				
1x Deckelpuffer = 11	2x Griffhalterung = 12	1x Griff = 13	1x Belüftungsöffnung = 14	2x Tisch = 15
				
2x Tischhalterung = 16	2x Tischhalterung = 17			
				

## Lieferumfang Verbindungselemente

16x Schraube = A	4x Hutmutter = B	2x Schraube = C	2x Schraube = D	4x Mutter = E	4x Federringe = F
					

## Werkzeug

1x	1x	1x	1x
			

## Montageschritte

A

GB

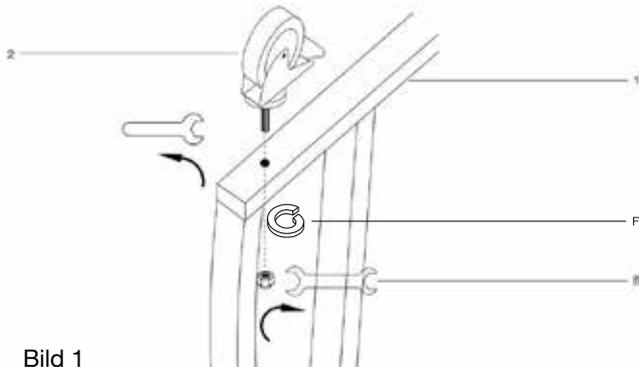


Bild 1

B



X 4

- 1 Befestigen Sie die vier **Laufrollen (2)** und **(3)** an jedem der vier **Beine (1)**, indem Sie sie durch das Loch drücken und eine **Federringe (F)** zwischen Gestell und Mutter legen. Sichern Sie jede Laufrolle mit einer **Hutmutter (B)**. Verwenden Sie dazu zwei verstellbare Schraubenschlüssel.

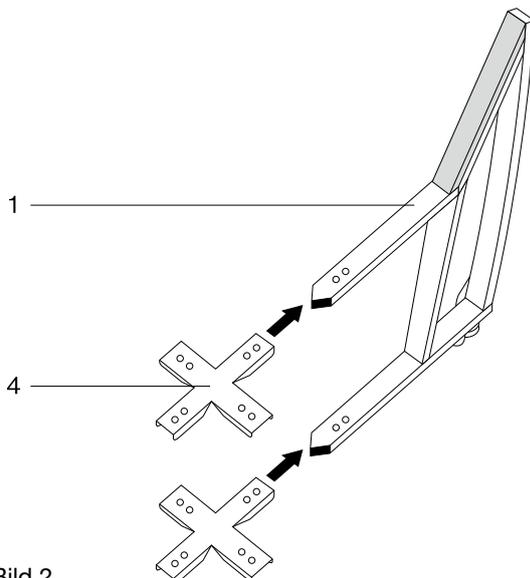


Bild 2

- 2 Stecken Sie zur Montage des Wagens die zwei **kreuzförmigen Verbinder (4)** von oben und unten in eins der vier **Beine (1)**. Stecken Sie die **kreuzförmigen Verbinder (4)** auch in die verbleibenden drei **Beine (1)**.

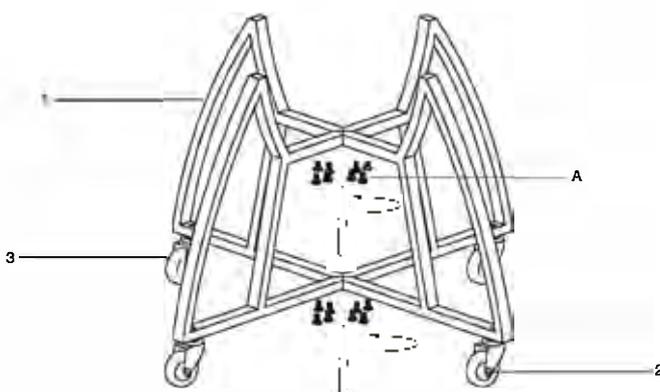


Bild 3

A



X 16

- 3 Sichern Sie die **Beine (1)** mit den **Schrauben (A)** an den kreuzförmigen **Verbindern (4)**. Vergewissern Sie sich, dass der Wagen gesichert ist und alle Schrauben festgezogen sind, bevor Sie den **Grill (9)** hineinsetzen.

## Montageschritte

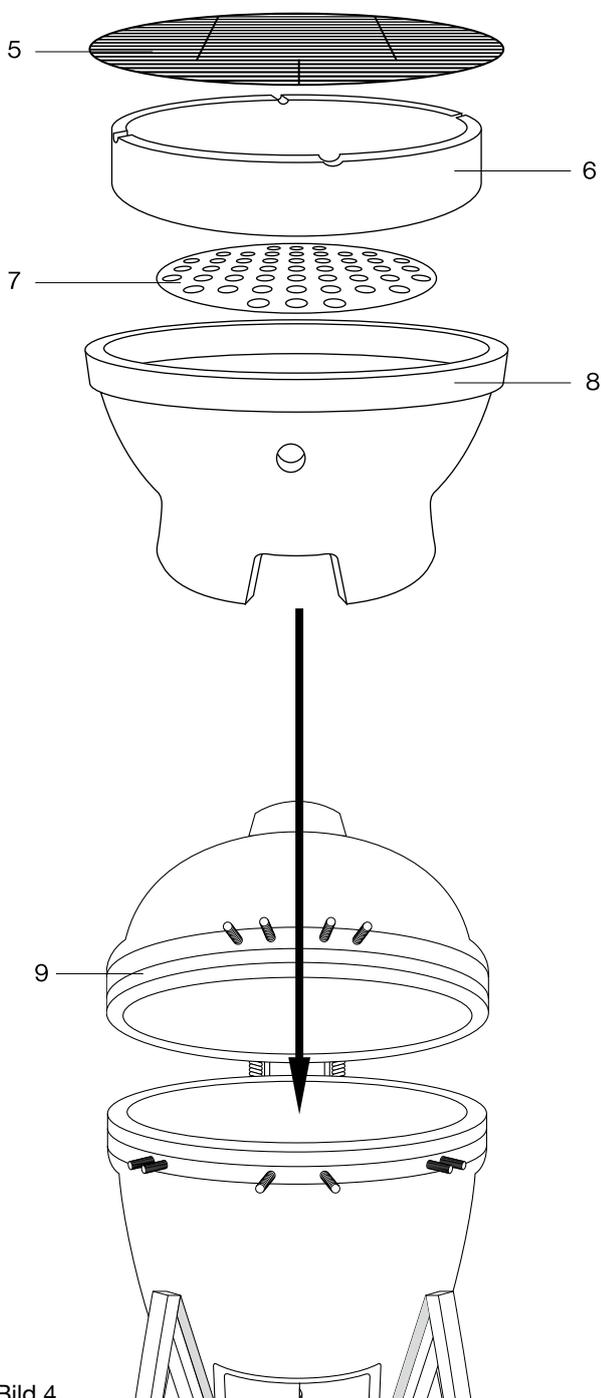


Bild 4

- 4 Nehmen Sie alle Gegenstände aus dem Grill.

Zum Anheben des Grills und um ihn auf den Wagen zu setzen, werden 2 Erwachsene benötigt. Legen Sie eine Hand in die untere Belüftungsöffnung des Grills und die andere unter den Grill. Das Anheben am Scharnier oder an den Seitentischen kann zu Verletzungen und einer Beschädigung des Produkts führen.

Setzen Sie den Grill mit der unteren Belüftungsöffnung in Richtung der Wagen-Vorderseite auf den Wagen, sodass sich die Belüftungsöffnung leicht öffnen und schließen lässt.

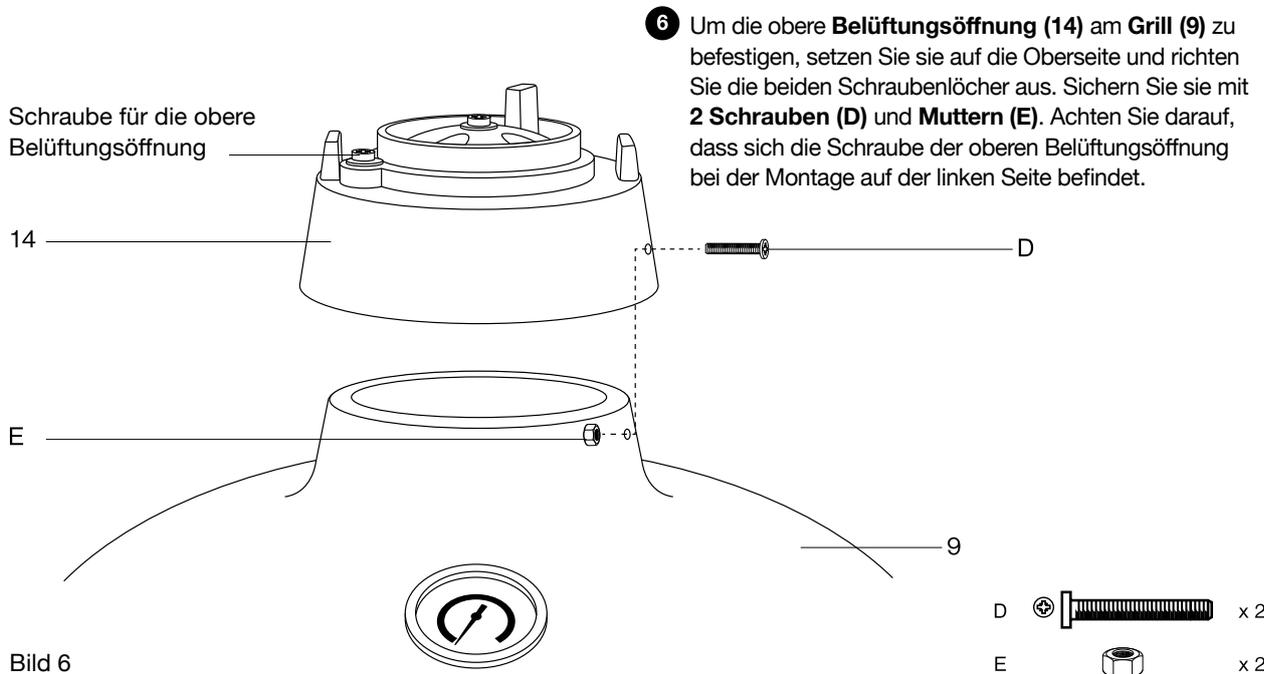
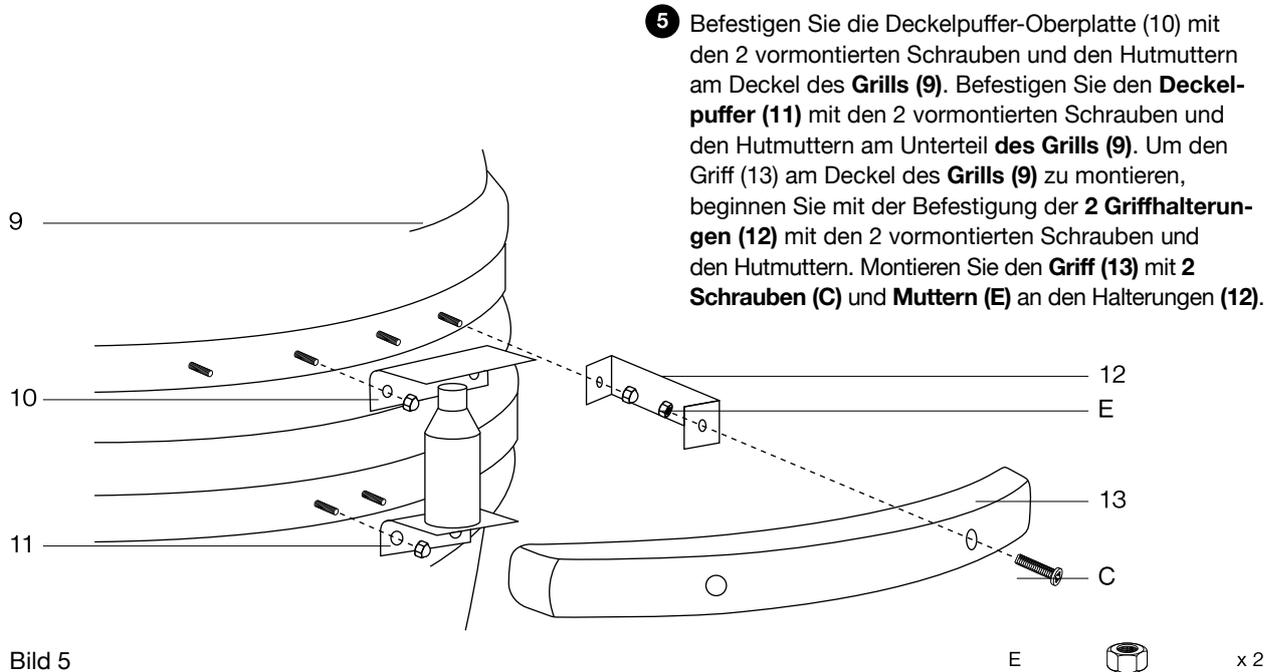
Wenn der Grill sicher auf dem Wagen platziert wurde, setzen Sie **Feuermulde (8)**, **Kohlerost (7)**, **oberen Ring (6)** und **Grillrost (5)** in den Grill ein, wie auf dem Montagebild dargestellt ist.

Drücken Sie die Arretierhebel der **Laufrollen (2)** hinunter, um die Laufrollen zu blockieren, damit sich der Grill während des Gebrauchs nicht bewegen kann.

## Montageschritte

A

GB



## Montageschritte

- 7** Befestigen Sie die **2 Tischhalterungen (16) und (17)** mit den 4 vormontierten Schrauben und Hutmuttern pro Halter am **Grill (9)**.

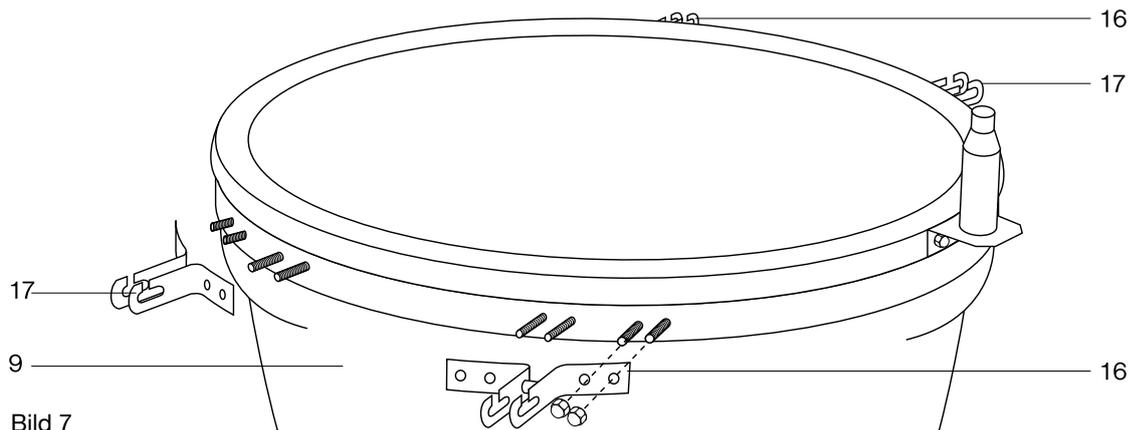


Bild 7

- 8** Stecken Sie die **2 Tischscharniere** in jeden der **Tischhalter (16) und (17)** ein.

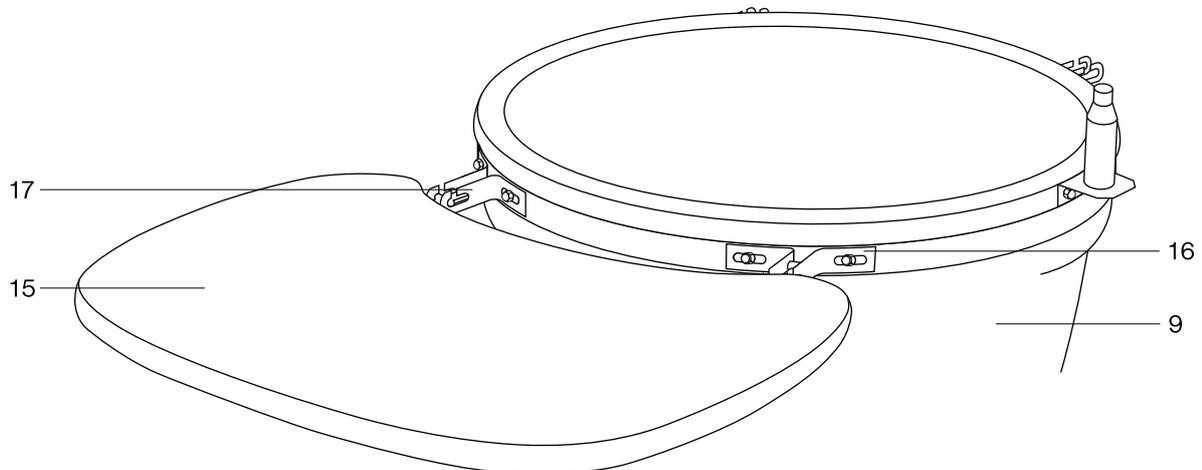


Bild 8

## Montageschritte

A

GB

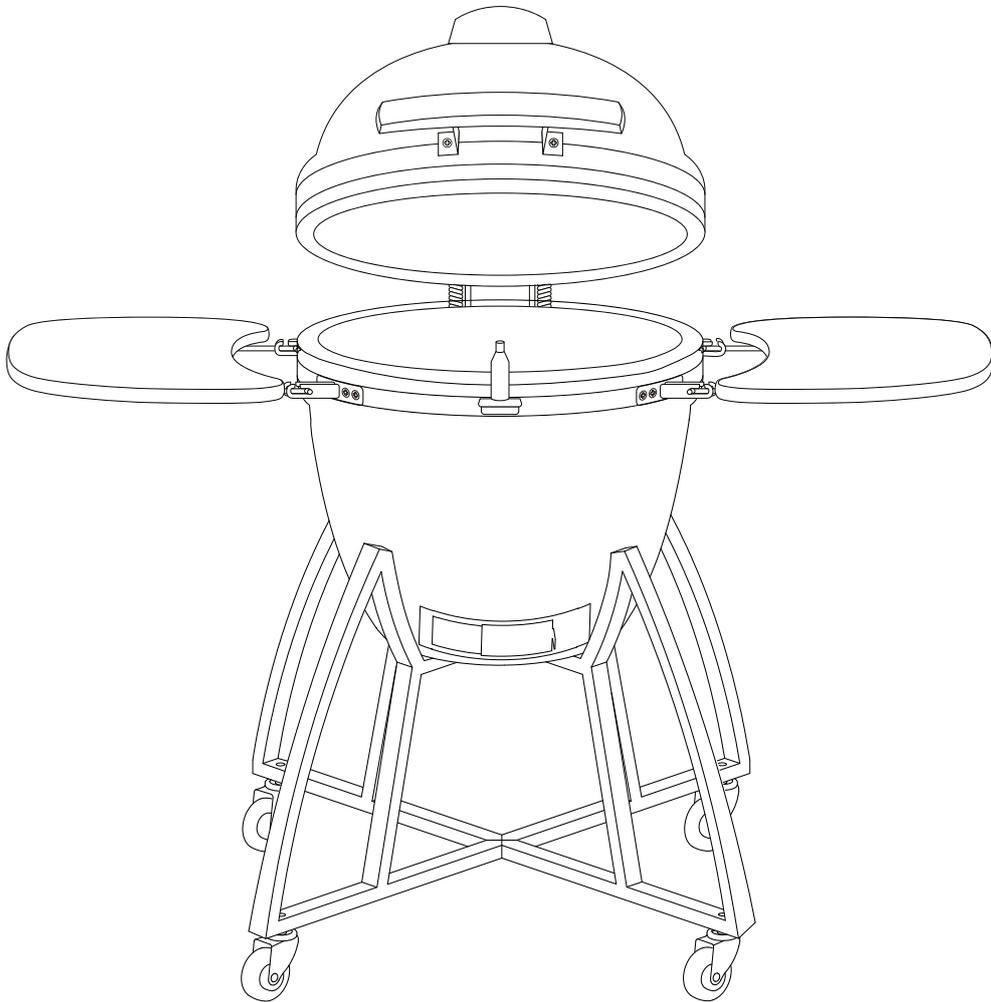


Bild 9



# Assembly and user manual

ATTENTION! Check all parts for completeness, before beginning assembly.  
ATTENTION! To avoid accidents or injuries from sharp edges assemble and use with caution.  
For assembly you need a Phillips screwdriver and different screw wrenches.  
2 persons are needed to assemble the product.

## Consider before use

- Do not move while the appliance is hot.
- Due to safety reasons do not use this appliance with liquid fuels.
- Recommend to use charcoal (or charcoal briquette, wood etc.) with max. amount 2.5 kg. Do not use coal with this product!
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use;
- We strongly recommend that the barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking;
- **IMPORTANT:** When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury/burns.

## Notes for use

1. Distribute the solid firelighters in the centre of the fire box.
2. Stack up the charcoal in a pyramid above the firelighters.
3. Light the solid firelighters with a match.
4. Grease the grill with some vegetable oil and start grilling.
5. Only place food on the grill after the fuel is covered with an ash layer.
6. Control the amount of air supplied from the bottom to the fuel using the ventilation slider.
7. Do not use the appliance near flammable objects (keep at a safe distance, at least 3 meters).
8. Do not leave the appliance unattended during use.

## Warnings

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 appliance while it is still hot.

**IMPORTANT!** Close the ventilation slider to extinguish the appliance.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

**WARNING!** This barbecue will become very hot, do

not move it during operation.

Do not use indoors!

**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.

**WARNING:** Danger of carbon monoxide poisoning. Do not use the barbecue indoors, only operate outdoors!

## Cooking

A

GB

- When heating up the ceramic grill, pay attention to the position of the top and bottom air vents, as the ceramic grill heats up very fast – therefore, the maximum temperature of the thermometer is reached very quickly.
- Maximum temperature of the thermometer: about 430 degrees Celsius
- The handle may become very hot when the lid is open, use suitable gloves.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION: eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of undercooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- CAUTION: if the meat has been cooked sufficiently, its juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking larger pieces of meat and joints is recommended before finally cooking on the grill.
- After cooking on your grill always clean the cooking surfaces and utensils.

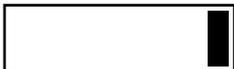
## Refuelling

- With the vents closed, the grill stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal.
- Add additional charcoal and continue as above.

## Maintenance and storage

- The grill is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch all of the food and residues.
- DO NOT use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your grill. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the grill to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the grill is cool and use a damp cloth with a mild detergent.
- If the appliance is damaged, please arrange for a qualified technician to repair the product.
- Store the appliance in a dry and clean area.
- If parts are broken or destroyed, stop using the product and consult the manufacturer or supplier.
- Tighten all the connections and oil the hinges twice a year or more if needed.

## Temperature guide

Slow cook / Smoke (110°C - 135°C)	Top vent	Bottom vent
Beef Brisket 2 Hrs per lb.		
Pulled Pork 2 Hrs per lb.		
Whole Chicken 3-4 Hr.		
Ribs 3-5 Hrs.		
Roasts 9+ Hrs.		
Grill / Roast (160°C - 180°C)	Top vent	Bottom vent
Fish 15-20 Min.		
Pork Tenderloin 15-30 Min.		
Chicken Pieces 30-45 Min.		
Whole Chicken 1-1.5 Hrs.		
Leg of lamb 3-4 Hrs.		
Turkey 2-4 Hrs.		
Ham 2-5 Hrs.		
Sear (260°C - 370°C)	Top vent	Bottom vent
Steak 5-8 Min.		
Pork Chops 6-10 Min.		
Burgers 6-10 Min.		
Sausages 6-10 Min.		

○ Open    ● Closed

## Warranty

A statutory warranty applies for this product. Damages caused by wrong treatment or operation, by false placement or storage, improper connection or installation, as well as force or other external influences are not covered by this warranty. We recommend careful reading of the operating instructions as it contains important information. In the case of a claim for guarantee or defects, please contact the seller.

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE AND READ CAREFULLY.**

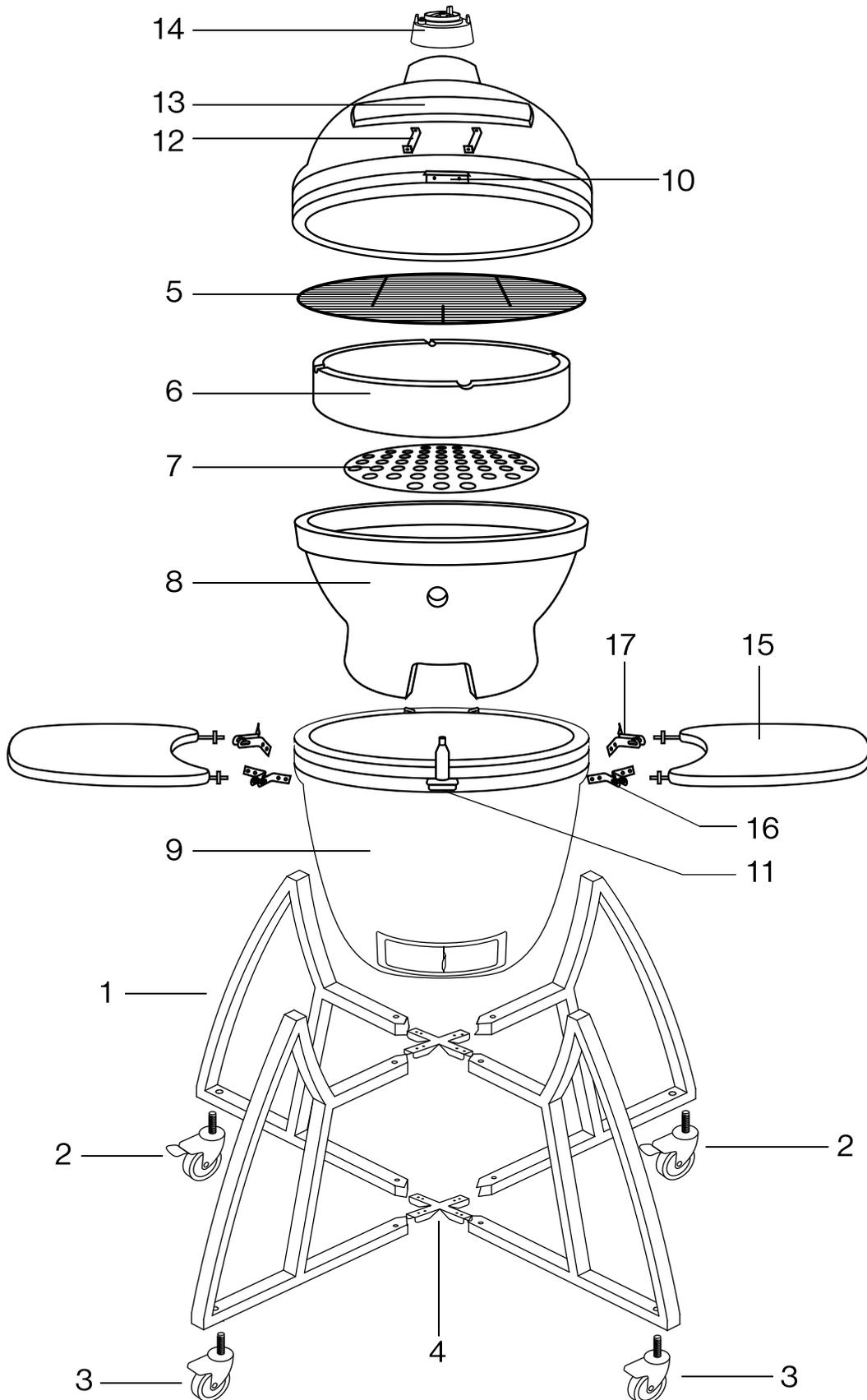
### Note:

- In case this product does not function correctly, please firstly check if there are other reasons, e.g. for electrical appliances interruption of the power supply, or generally incorrect handling are the cause.
- Please note that, where possible, the following documents or rather information should be provided together with your faulty product:
  - Purchase receipt
  - Model description / Type / Brand
  - Describe the fault and problem as detailed as possible

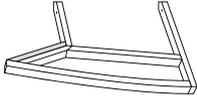
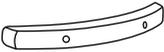
# Parts list

A

GB



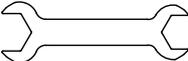
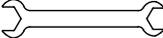
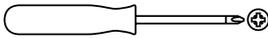
## Parts

4× bracket = 1	2× wheel = 2	2× wheel = 3	2× cross piece = 4	1× cooking grill = 5
				
1× upper ring = 6	1× charcoal plate = 7	1× firebox = 8	1× grill = 9	1× lid buffer top plate = 10
				
1× lid buffer = 11	2× handle bracket = 12	1× handle = 13	1× top vent = 14	2× table = 15
				
2× table bracket = 16	2× table bracket = 17			
				

## Connectors

16× screw = A	4× dome headed nut = B	2× screw = C	2× screw = D	4× nut = E	4× spring-ring = F
					

## Tools required

1×	1×	1×	1×
			

## Assembly steps

A

GB

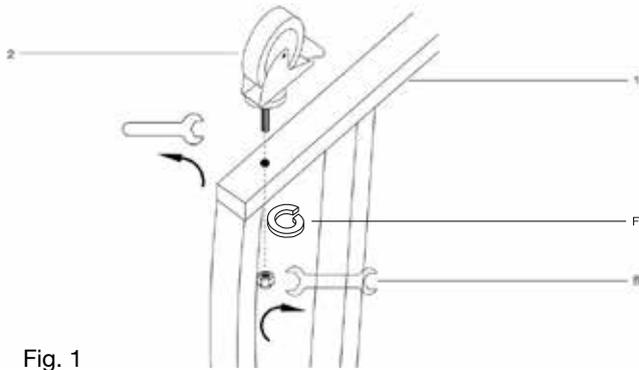


Fig. 1

- 1 Attach the four **wheels (2) and (3)** to each of the four **brackets (1)** by pushing them through the hole. Use two **adjustable spanner (IV and V)** to secure each wheel with a **dome headed nut (B)** and **spring-ring (F)**. Using **spanner V** to hold the wheels and use **spanner IV** to secure the wheels.

B		X 4
F		X 4

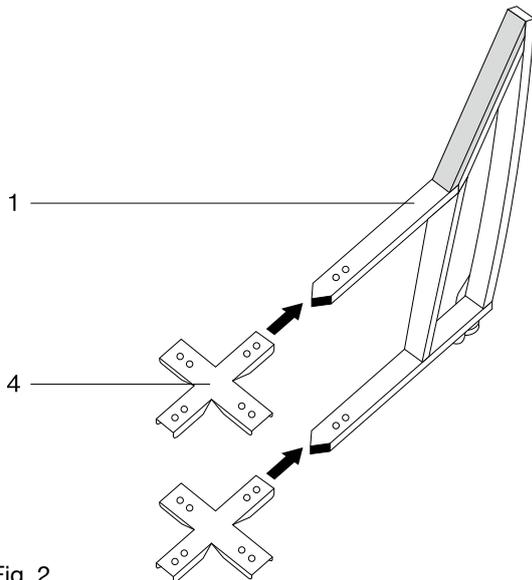


Fig. 2

- 2 To assemble the cart, insert the two **cross pieces (4)** into one of the four **brackets (1)** from both the top and bottom. Continue to insert the **cross pieces (4)** into the other three **brackets (1)**.

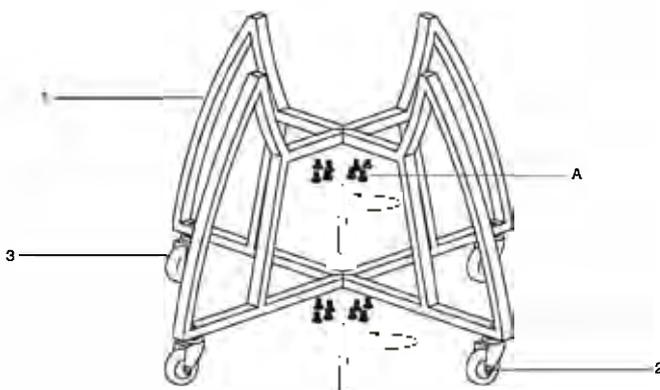


Fig. 3

- 3 Secure the **brackets (1)** to the **cross pieces (4)** by using the **screws (A)**. Make sure the cart is secure and all of the screws are tight before placing the **grill (9)** into it.

A		X 16
---	--	------

## Assembly steps

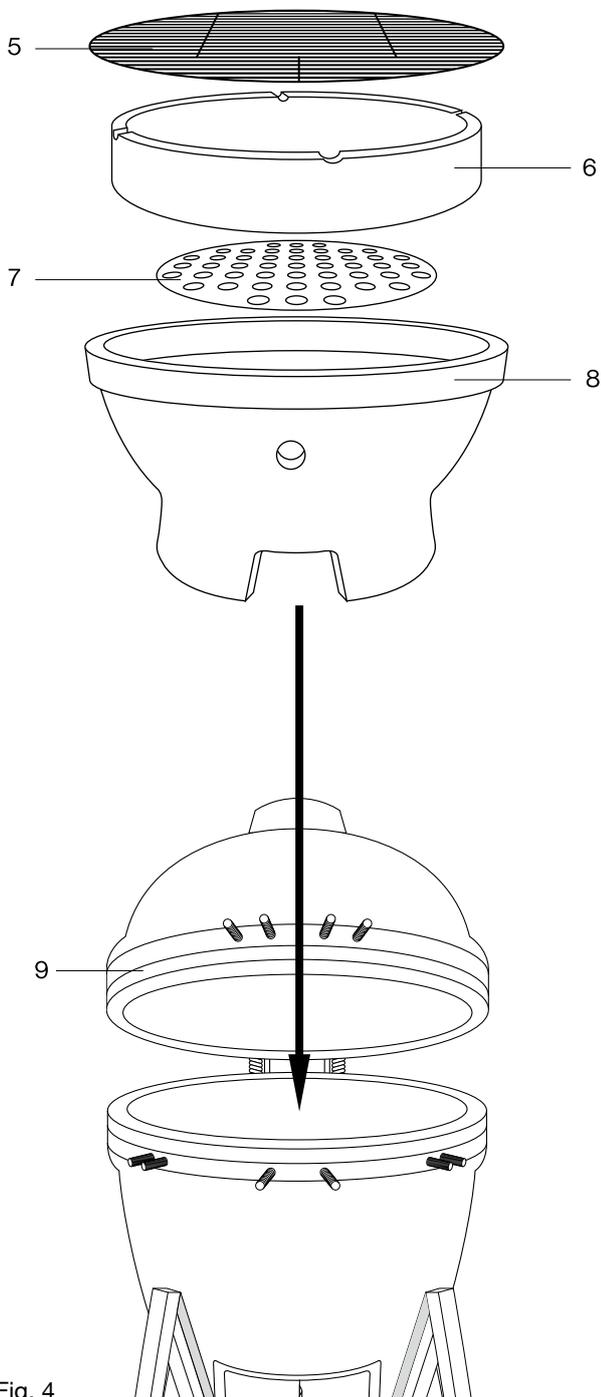


Fig. 4

- 4 Remove all of the items that are inside the grill.

2 people are needed for lifting the grill and placing it onto the cart. Place one of your hands in the bottom vent of the grill and the other under the grill. Lifting by the hinge or the side tables could cause injuries and damage the product.

Place the grill on the cart with the bottom vent facing towards the front of the cart allowing the vent to be opened and closed with ease.

When the grill is securely placed on the cart add the **firebox (8)**, **charcoal plate (7)**, **upper ring (6)** and **cooking grill (5)** inside of the grill as displayed in the assembly diagram.

Press down on the **castor levers (2)** to lock the castor wheels to ensure the grill can not move when in use.

## Assembly steps

A

GB

- 5** Attach the **lid buffer top plate (10)** to the **lid of the grill (9)** by using the 2 pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the **lid buffer (11)** to the **grill (9)** by using the 2 pre-attached bolts and dome headed nuts. To attach the **handle (13)** to the lid of the **grill (9)** start by attaching 2 **handle brackets (12)** using the 2 pre-attached bolts and dome headed nuts. Attach the **handle (13)** to the **brackets (12)** using 2 **bolts (C)** and **nuts (E)**.

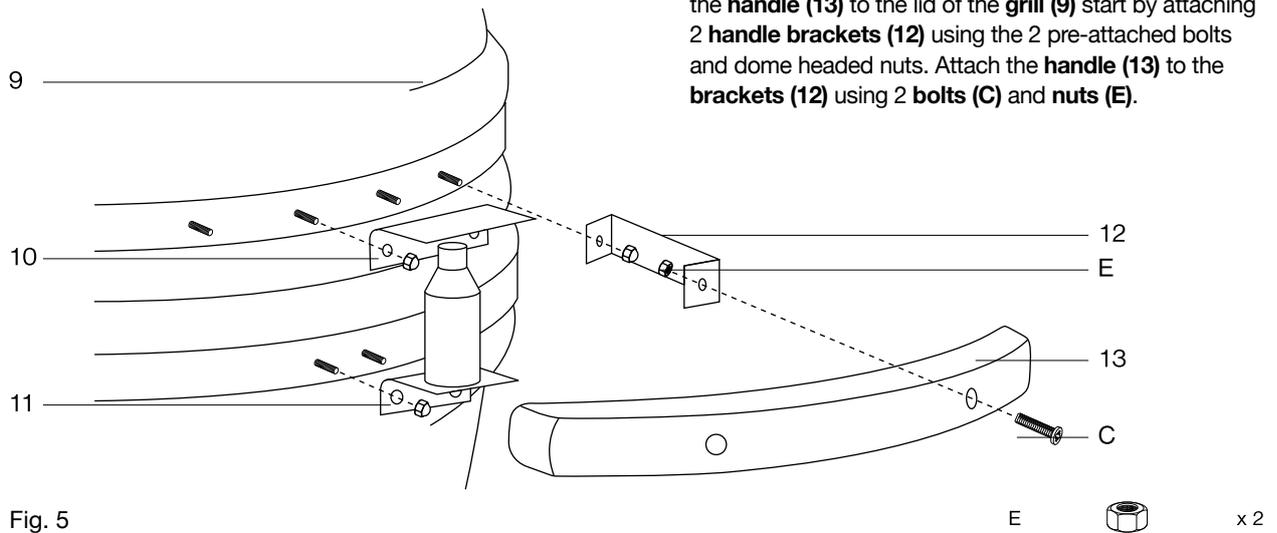


Fig. 5

- 6** To attach the **top vent (14)** to the **grill (9)** place it on top and align both the bolt holes. Secure using 2 **bolts (D)** and **nuts (E)**. Ensure that the top vent bolt is on the left side when assembling it.

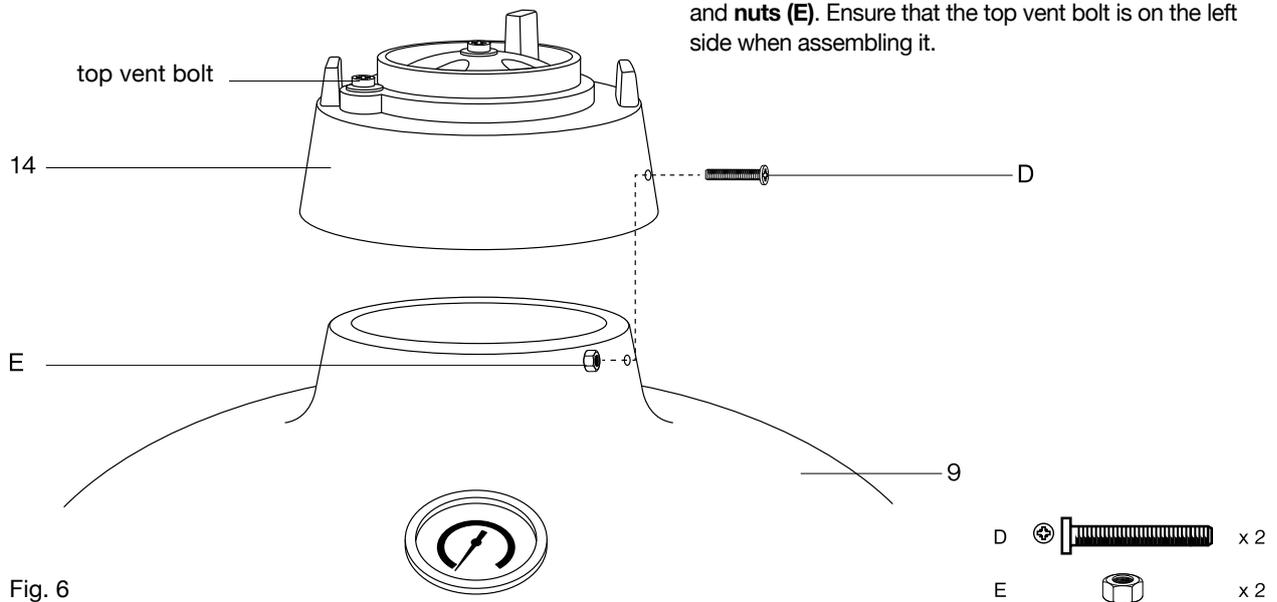
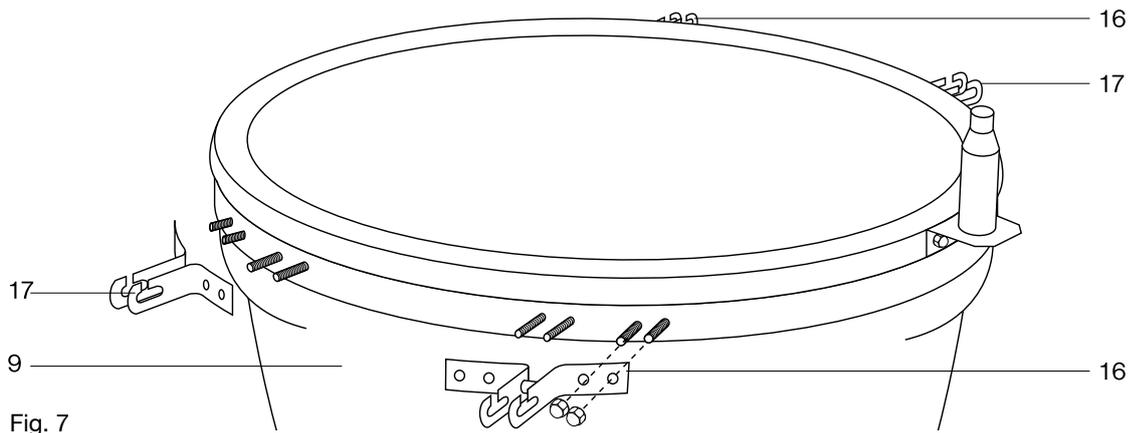


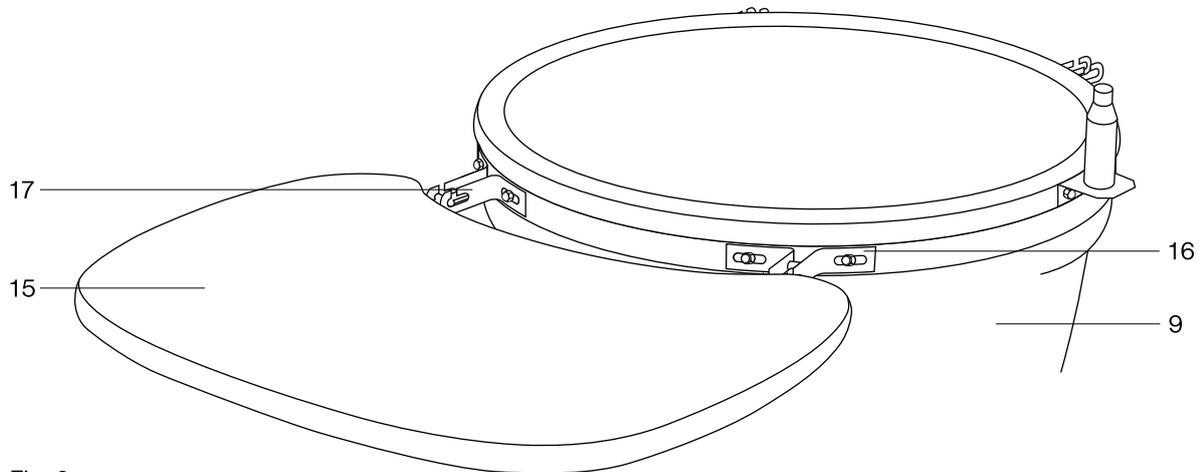
Fig. 6

## Assembly steps

- 7 Attach the 2 **table brackets (16)** and **(17)** to the **grill (9)** using 4 pre-attached bolts and dome headed nuts per bracket.



- 8 Insert the 2 table hinges into each of the **table brackets (16)** and **(17)**.



**Assembly steps**

A

GB

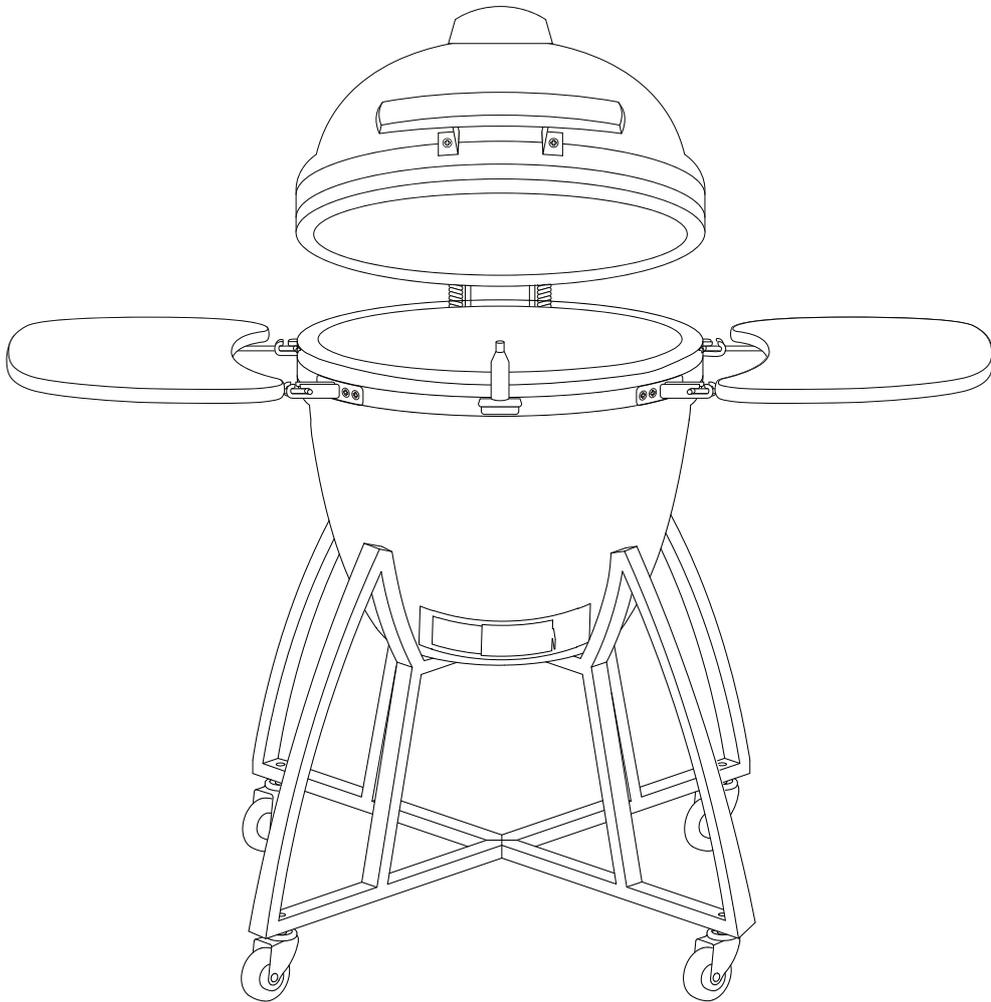


Fig. 9

