



Ⓛ Bedienungsanleitung  
**MASSIV SMOKER „INDIANAPOLIS“**  
Holzkohlengrill

Ⓒ Operating manual  
**HEAVY DUTY SMOKER “INDIANAPOLIS”**  
Charcoal Grill

Version 2021/  
Art. Nr. 1146



# Inhalt

<b>Bevor Sie das Gerät benutzen</b> .....	<b>4</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>4</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>5</b>
<b>Zu Ihrer Sicherheit</b> .....	<b>5 - 7</b>
Signalsymbole .....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 7
<b>Montage</b> .....	<b>7 - 12</b>
Vorbereitung .....	7
Benötigtes Werkzeug .....	8
Grill zusammenbauen .....	8 - 12
<b>Grill aufstellen</b> .....	<b>13</b>
<b>Vor dem Grillen</b> .....	<b>13 - 14</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>14 - 16</b>
Grillen .....	15
Räuchern.....	15 - 16
<b>Wartung und Reinigung</b> .....	<b>16 - 17</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>17</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>17</b>
<b>Konformitätserklärung</b> .....	<b>18</b>
<b>Service</b> .....	<b>18</b>
<b>Inverkehrbringer</b> .....	<b>18</b>
<b>Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)</b> .....	<b>19 - 21</b>

## 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 Deckel für Haupt-Brennkammer (1+2)
- 1 Haupt-Brennkammer (3)
- 2 Radbein (4)
- 2 Standbein (5)
- 1 Ablagegitter (6)
- 1 Radachse (7)
- 2 Rad (8)
- 1 Halter für Fettauffangbehälter (9)
- 1 Flaschenöffner(10)
- 1 Handgriff (11)
- 1 Dichtung für Rauchrohr (12)
- 1 Rauchrohr (13)
- 1 Abluftklappe (14)
- 1 Feder für Abluftklappe (15)
- 1 Hutmutter für Abluftklappe (16)
- 1 Halterung für Seiten-Brennkammer (17)

- 1 Seiten-Brennkammer (18)
- 1 Deckel für Seiten-Brennkammer (19)
- 1 Aschefach (20)
- 1 Seitenteile für Griff für Aschefach (21)
- 1 Griffummantelung für Griff für Aschefach (22)
- 2 Hutmutter für Griff für Aschefach (23)
- 1 Griffstange für Griff für Aschefach (24)
- 1 Lüftungsschieber (25)
- 1 Frontablage (26)
- 1 Fettauffangbehälter (27)
- 3 Kohlerost Haupt-Brennkammer (28)
- 1 Kohlerost Seiten-Brennkammer (29)
- 6 Emaillierter Gußgrillrost (30)
- 2 Thermometer (31)
- 1 Deckelhalter Seiten-Brennkammer (32)

### Montagematerial:

- 35 Schraube M6x15 (A)
- 6 Schraube M6x20 (B)
- 2 Mutter für Radachse M12 (C)
- 2 Schraube M5x15 (D)
- 2 Passschraube M6x10 (E)
- 16 Unterlegscheibe (F)
- 32 Mutter M6 (schwarz) (G)
- 1 Mutter M6 (silber) (H)
- 2 Mutter M5 (I)
- 2 Hutmutter M12 (J)

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 Haupt-Brennkammer mit **max. 4 kg** Holzkohle/Holzkohlenbriketts befüllen.

- Die Seiten-Brennkammer mit **max. 2 kg** Holzkohle/Holzkohlenbriketts befüllen.
- Das Gerät nicht über 260 °C heizen.
- Das Gerät so sichern, dass es nicht versehentlich anfängt zu rollen. Immer auf eine ebene Fläche stellen und Räder blockieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig 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 nehmen Sie selbst keine unzulässigen Eingriffe vor!
- 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 Küchenhandschuhe 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.

---

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuer pads, 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.

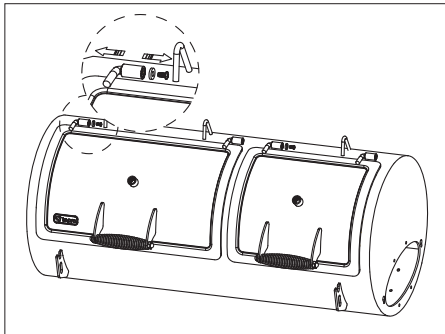
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von drei bis vier Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Die Frontablage **(26)** mit nicht mehr als 5 kg belasten.

### Benötigtes Werkzeug

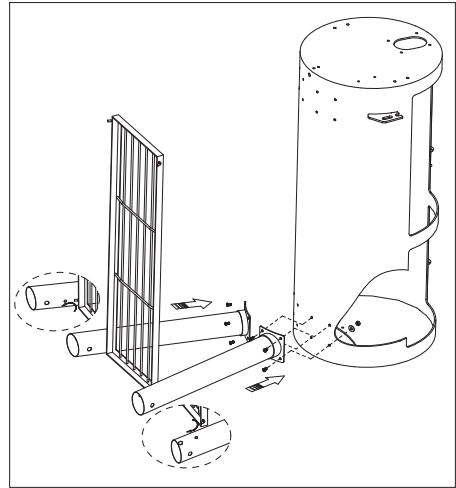
- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

### Grill zusammenbauen

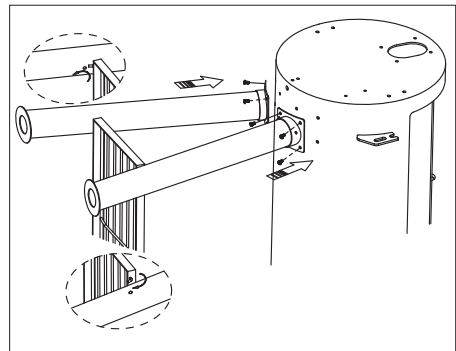
1. Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.
2. Die Deckel (1+2) von der Haupt-Brennkammer (3) entfernen, indem die Scharnierschrauben entfernt werden. Anschließend die Scharnierstifte aus den Scharnieren der Haupt-Brennkammer ziehen.



3. Haken Sie das Ablagegitter (6) in die Löcher der Radbeine (4). Befestigen Sie die Radbeine (4) mit 8 Schrauben M6 x 15mm (A), 8 Unterlegscheiben (F) und 8 Muttern M6 (G) rechts an der Unterseite der Haupt-Brennkammer (3).

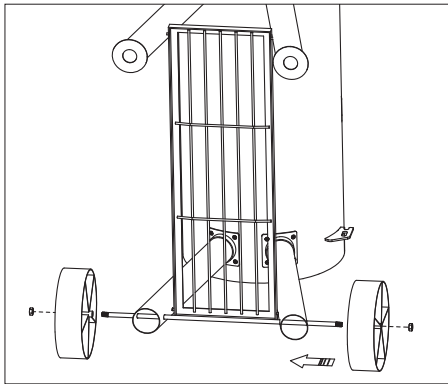


4. Haken Sie das Ablagegitter (6) in die Löcher der Standbeine (5). Befestigen Sie die Standbeine (5) mit 8 Schrauben M6 x 15mm (A), 8 Unterlegscheiben (F) und 8 Muttern M6 (G) links an der Unterseite der Haupt-Brennkammer (3).

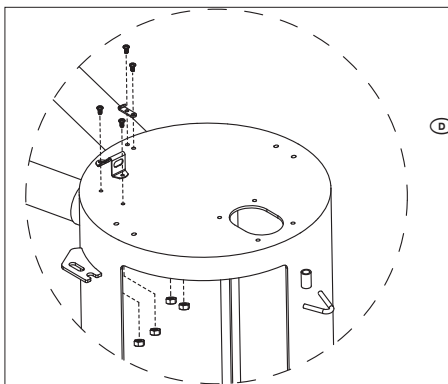


5. Stecken Sie die Radachse (7) durch die unteren Löcher in den Radbeinen (4). Befestigen Sie die Räder (8) links und rechts mit 2 Muttern M12 (C) an der Radachse.

Stellen Sie den montierten Grill mit Hilfe einer weiteren Person aufrecht. Achten Sie darauf, dabei nicht zuviel Druck auf die Beine auszuüben.

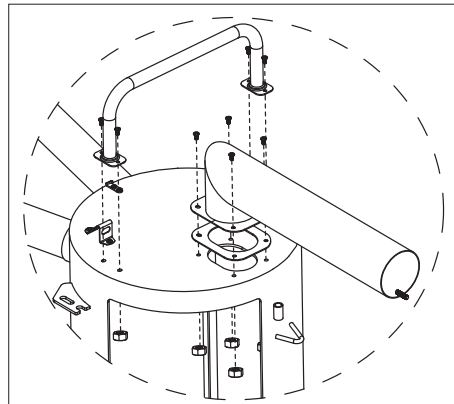


6. Befestigen Sie den Halter für den Fettauffangebehälter (9) mit 2 Schrauben M5 x 15mm (A) und 2 Muttern M6 (G) an der linken Seite der Haupt-Brennkammer. Befestigen Sie den Flaschenöffner (10) mit 2 Schrauben M6 x 15mm (A) und 2 Muttern M6 (G) ebenfalls an der linken Seite der Haupt-Brennkammer.

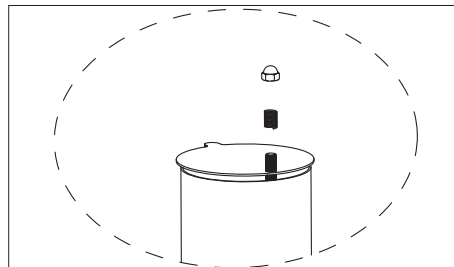


7. Befestigen Sie das Rauchrohr (13) und die Dichtung (12) mit 4 Schrauben M6 x 15mm (A) und 4 Muttern M6 (G) an der linken Seite der Haupt-Brennkammer.

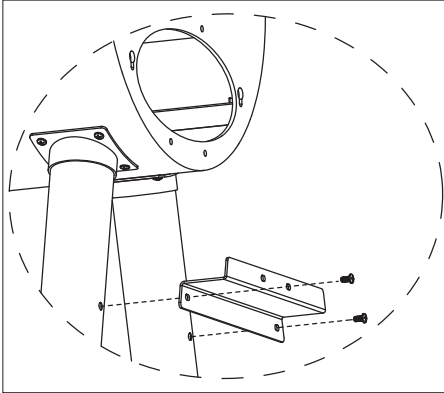
Befestigen Sie den Handgriff (11) mit 4 Schrauben M6 x 15mm (A) und 4 Muttern M6 (G) an der linken Seite der Haupt-Brennkammer.



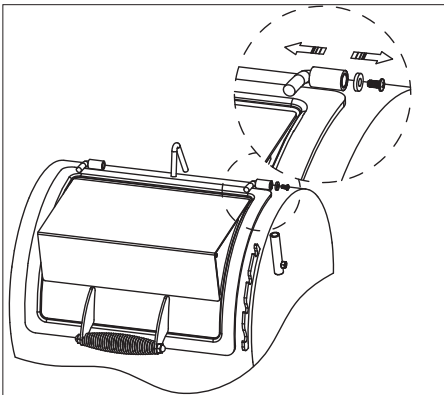
8. Platzieren Sie die Abluftklappe (14) über den Schraubstutzen am oberen Ende des Rauchrohres (13). Setzen Sie die Feder (15) auf den Schraubstutzen. Schrauben Sie die Hutmutter für die Abluftklappe (16) auf den Schraubstutzen.



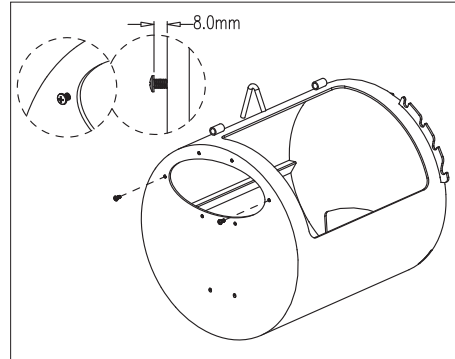
9. Befestigen Sie die Halterung für die Seiten-Brennkammer (17) mit 2 Schrauben M6 x 15mm (A) an den Radbeinen (4).



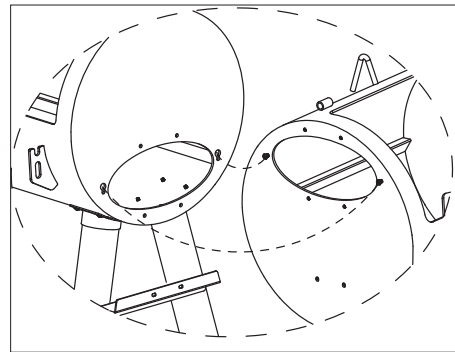
10. Entfernen Sie den Deckel für Seiten-Brennkammer (19) von der Seiten-Brennkammer (18), indem Sie die Scharnierschrauben entfernen. Ziehen Sie anschließend die Scharnierstifte aus den Scharnieren der Seiten-Brennkammer.



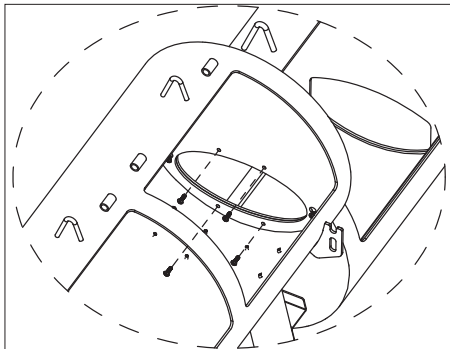
11. Drehen Sie 2 Schrauben M6 x 20 mm (B) so weit in die linke Seite der Seiten-Brennkammer (18), dass diese noch ca. 8mm herausragen.



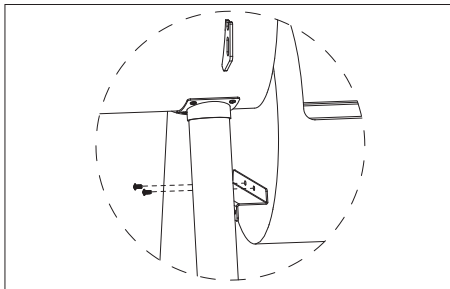
12. Hängen Sie die Seiten-Brennkammer (18) mit Hilfe der beiden herausragenden Schrauben an der rechten Seite der Haupt-Brennkammer (3) ein.



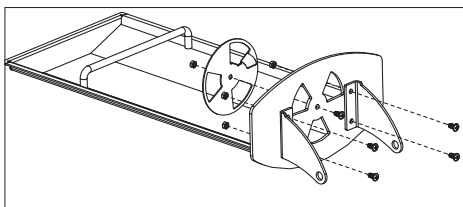
13. Befestigen Sie die Seiten-Brennkammer (18) mit 4 Schrauben M6 x 20mm (B) an der Haupt-Brennkammer (3).



14. Befestigen Sie die Seiten-Brennkammer (18) mit 2 Schrauben M6 x 15mm (A) an der Halterung für die Seiten-Brennkammer (17).

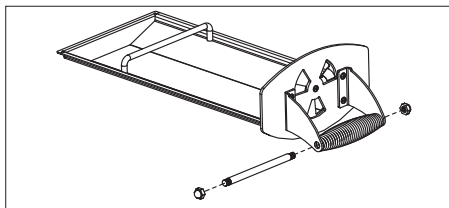


15. Befestigen Sie die Seitenteile für den Griff des Aschefachs (21) mit 4 Schrauben M6 x 15mm (A) und 4 Muttern M6 (G) am Aschefach (20). Befestigen Sie einen Lüftungsschieber (25) mit Schraube M6 x 15mm (A) und Hutmutter M6 (H) am Aschefach (20).

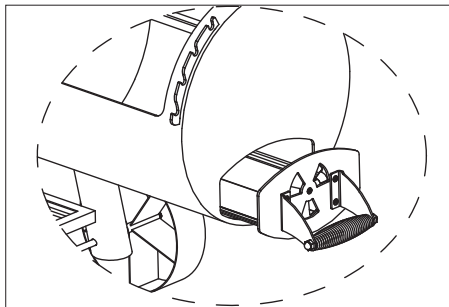


16. Halten Sie die Griffummantelung (22) zwischen die Seitenteile für den Griff des Aschefachs (21).

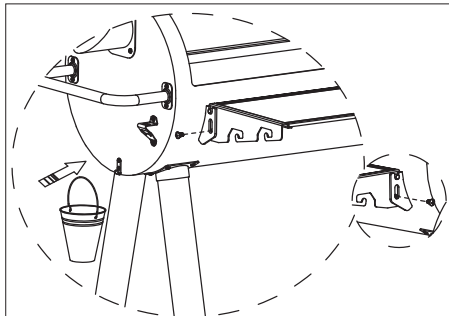
Schieben Sie die Griffstange für Griff für Aschefach (24) durch die Teile (22,21). Sichern Sie die Griffstange mit zwei Hutmutter für Griff für Aschefach (23).



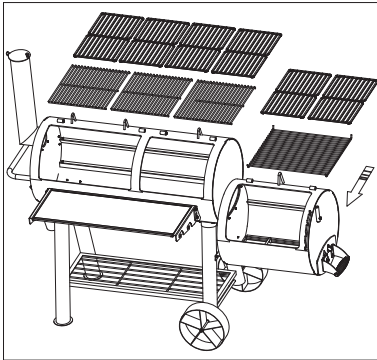
17. Schieben Sie die Ascheschublade (20) in die Seiten-Brennkammer (18).



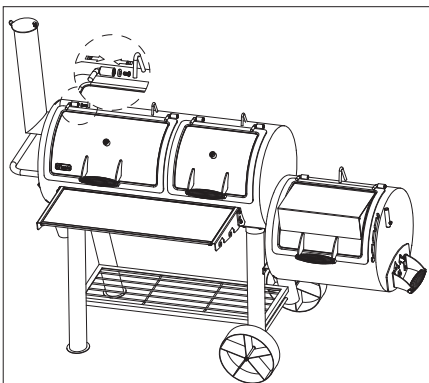
18. Befestigen Sie die herunterklappbare Frontablage (26) mit 2 Passschrauben M6 x 10 mm an der Haupt-Brennkammer. Hängen Sie den Fettauffangbehälter (27) an den Halter (9).



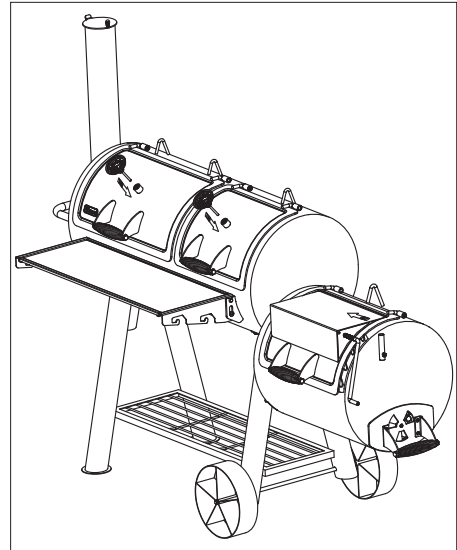
19. Legen Sie die drei Kohleroste Haupt-Brennkammer (28) in die Haupt-Brennkammer.  
Legen Sie vier Gußgrillroste (30) über die Kohleroste in die Haupt-Brennkammer.  
Legen Sie den Kohlerost Seiten-Brennkammer (29) in die Seiten-Brennkammer und darüber zwei Gußgrillroste (30).



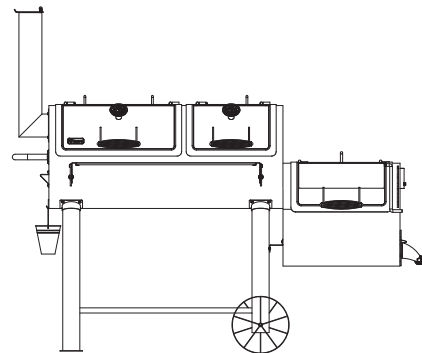
20. Befestigen Sie die Deckel (1+2) an der Haupt-Brennkammer (3) und (19) an der Seiten-Brennkammer (18). Hierzu die Scharnierstifte in die Scharniere schieben und mit den Scharnierschrauben befestigen. Benutzen Sie den Deckelhalter (32) um den Deckel für Seiten-Brennkammer (19) offen zu halten.



21. Führen Sie die Thermometer (31) in die Öffnungen in den Deckeln der Haupt-Brennkammer.



22. Der Grill ist fertig montiert. Demontieren Sie den Grill in umgekehrter Reihenfolge.



**W**ichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

## 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.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

## Vor dem Grillen

### **Gefahr Verbrennungsgefahr!**



Den Grill nur mit eingeschobenem Aschefach verwenden. Ziehen Sie das Aschefach nicht in heißem Zustand und wenn sich im Aschefach heiße Kohle befindet, aus seiner Halterung.

- Halten Sie die Holzkohle in der Seiten-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 Anzündflüssigkeiten 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 eingeölt werden und anschließend für mindestens 3 Stunden durchglühen, um das Gehäuse vor starkem Rostbefall zu schützen und Produktionsreste zu verbrennen.

**Wichtig:** Der Grill sollte immer in eingeeöltem Zustand und abgedeckt aufbewahrt werden.

- Waschen Sie die emaillierten Gußgrillroste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen. Reiben Sie die emaillierten Gußgrillroste mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratenöl ein.
- Reiben Sie die Außenflächen des Grills mit Pflanzenöl ein oder verwenden Sie ein Pflanzenöl zum Einsprühen. Die Kohleroste und das Aschefach nicht mit Pflanzenöl behandeln.
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden. Sie können Holzkohle oder Holz verwenden.
- Starten Sie mit ca. 2 kg Holzkohle in der Haupt-Brennkammer und 1 kg in der Neben-Brennkammer. 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.
- Den Lüftungsschieber der Seiten-Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm öffnen. Die Abluftklappe des Rauchrohres bis zur Hälfte öffnen.
- 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). **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 Kohleroste.
- 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.
- Bitte nur Holzkohle & Briketts nach Richtlinie DIN-EN1860-2 verwenden.
- der Grillrost ist nicht für saure Lebensmittel geeignet (z.B. Grillmarinaden mit Zitronen/-Limetten Zusatz). Verwenden Sie stattdessen besser eine Edelstahl Grill-Schale.

## Grillen

1. Zum Grillen die Haupt-Brennkammer verwenden. Entfernen Sie die Gußgrillroste.
2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Kohleroste. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 4 kg** Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen.
4. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf den Kohlerosten (**28**). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
5. Legen Sie die Gußgrillroste (**30**) auf die Halterungen in der Haupt-Brennkammer.
6. Achten sie darauf, dass der Fettauffangbehälter (**27**) zum Auffangen des Fettes eingehängt wurde.
7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.
8. Mit dem integrierten Deckelhalter (**32**) können sie den Deckel der Seiten-Brennkammer in seiner Öffnung <sup>Ⓢ</sup> mehrstufig verstellen. Dadurch kann die Luftzufuhr in der Seiten- und der Haupt-Brennkammer erhöht werden und die Temperatur in der Haupt-Brennkammer lässt sich noch einfacher regulieren.

## Räuchern

Geräuchert wird, indem in der Seiten-Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt und in der Haupt-Brennkammer die Räucherware aufgelegt wird.

Der Rauch, der in der Seiten-Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die Haupt-Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr. Verwenden Sie in der Seiten-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.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Luftklappe an der Seiten-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 Haupt-Brennkammer ab. Sie können die Temperatur mit der Luftklappe an der Seiten-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.
- An der Seiten-Brennkammer ist bereits eine Halterung für den tepro Topfhalter (Artikel 8584, nicht im Lieferumfang enthalten) vormontiert. Der höhenverstellbare Halter ist ideal zum Kochen von Suppen, Kuchen in gusseisernen Kochtöpfen mit großem Henkel geeignet. Der Topfhalter wird einfach in den vergeschweißten Halter an der Seiten-Brennkammer eingesteckt und befestigt.

## 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.

- 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 Brennkammer und Aschefach 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.**

- Nehmen Sie die Gußgrillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Gußgrillroste anschließend gründlich ab.
- Versehen Sie die Gußgrillroste 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 Wittereinflüssen. 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!

## 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. 1146, Massiv Smoker „Indianapolis“
Gewicht:	ca. 151,5 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 184 x 88 x 153 cm (B x T x H)
Stahllackierung:	Hitzebeständig bis 600 °C

### Haupt-Brennkammer

Grillfläche:	ca. 97,5 x 44 cm (BxT)
Kohlefangungsvermögen:	max. 4 kg

### Seiten-Brennkammer

Grillfläche:	ca. 48 x 43 cm (BxT)
Kohlefangungsvermögen:	max. 2 kg

## 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)

### 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. 172,2 x 89 x 147,3 cm

### Grillreinigungsbürste

tepro Artikelnummer 8504



- Messingborsten
- Kunststoffgriff
- zum Reinigen von Grillrosten

## Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

### Topfhalter

tepro Artikelnummer 8584



- aus schwarz lackiertem Stahl
- Max. Belastung ca. 35 kg

### Anzündkamin

tepro Artikelnummer 8500



- aus Stahl, schwarz lackiert
- mit Kunststoffgriff
- Durchmesser 17 cm
- sorgt für schnelles Durchglühen des Brennstoffes

## Hähnchenhalter

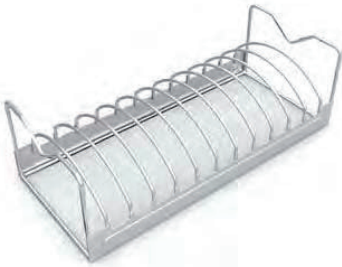
tepro Artikelnummer 8563



- inklusive Aromabehälter mit abnehmbarem Deckel
- inklusive Fettauffangschale mit extra hohem Rand
- Größe der Fettauffangschale: ca. 20 x 20 cm
- antihafbeschichtet

## Rippchen-Halter und Bratenkorb

tepro Artikelnummer 8586



- verchromt
- beidseitig verwendbar als Rippchen-Halter oder Bratenkorb
- hält bis zu 11 Rippchen bis zu einer Dicke von ca. je 3 cm

**Erhältlich im stationären- und Online-Handel.**

# Contents

<b>Before using the device</b> .....	<b>23</b>
<b>Scope of delivery</b> .....	<b>23</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>24</b>
<b>For your safety</b> .....	<b>24 - 26</b>
Signal symbols .....	24
General safety instructions .....	24
Safety instructions .....	24 - 26
<b>Assembly</b> .....	<b>26 - 31</b>
Preparation .....	26
Required tools .....	27
Assembling the grill .....	27 - 31
<b>Positioning the grill</b> .....	<b>32</b>
<b>Before grilling</b> .....	<b>32 - 33</b>
<b>Operation</b> .....	<b>33 - 35</b>
Grilling .....	34
Smoking .....	34 - 35
<b>Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>35 - 36</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>36</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>36</b>
<b>Declaration of conformity</b> .....	<b>37</b>
<b>Service</b> .....	<b>37</b>
<b>Distributor</b> .....	<b>37</b>
<b>Matching accessories (not included in the delivery scope)</b> .....	<b>38 - 40</b>

## Before using the device

After unpacking and before every use, check whether the item shows any signs of damage.

Should this be the case, do not use the item, but notify your retailer.

The operating manual is based on the norms and regulations that are applicable in the European Union. In non-EU countries, observe country-specific directives and laws!



Before start-up, first read through the safety information and the operating manual carefully. Only by doing so will you be able to use all of the functions safely and reliably.

Keep the operating manual and pass it on to any third party that might own this item after you.

## Scope of delivery

- 1 Lid for main grill chamber (1+2)
- 1 Main grill chamber (3)
- 2 Wheel leg (4)
- 2 Support leg (5)
- 1 Rack grille (6)
- 1 Wheel axle (7)
- 2 Wheel (8)
- 1 Holder for grease collection bin (9)
- 1 Bottle opener (10)
- 1 Handle (11)
- 1 Seal for smoke pipe (12)
- 1 Smoke pipe (13)
- 1 Exhaust flap (14)
- 1 Spring for exhaust flap (15)
- 1 Dome nut for exhaust flap (16)
- 1 Bracket for side grill chamber (17)
- 1 Side grill chamber (18)

- 1 Lid for side grill chamber (19)
- 1 Ash compartment (20)
- 1 Side parts for ash compartment handle (21)
- 1 Handle sheath for ash compartment handle (22)
- 2 Dome nuts for ash compartment handle (23)
- 1 Handle rod for ash compartment handle (24)
- 1 Ventilation slider (25)
- 1 Front rack (26)
- 1 Grease collection bucket (27)
- 3 Charcoal grate, main grill chamber (28)
- 1 Charcoal grate, side grill chamber (29)
- 6 Enamelled cast-iron grill grate (30)
- 2 Thermometer (31)
- 1 Lid holder, side grill chamber (32)

### Assembly Material:

- 35 M6x15 screw (A)
- 6 M6x20 screw (B)
- 2 M12 nut for wheel axle (C)
- 2 M5x15 screw (D)
- 2 M6x10 shoulder screw (E)
- 16 Washer (F)
- 32 M6 nut (black) (G)
- 1 M6 nut (silver) (H)
- 2 M5 nut (I)
- 2 M12 dome nut (J)

Please check that the delivery is complete and undamaged. Should a part be missing or defective, please contact your dealer. Claims relating to damages or missing parts made after assembly has taken place or commenced will not be recognised.

## Intended use

Use this grill to heat, cook and grill food.

This grill is intended exclusively for private, outdoor use and not for indoor or commercial use.

Only use the item as described in this operating manual. All other uses are considered improper and can lead to material damage or even to personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

## For your safety

### Signal symbols

#### **Danger High risk!**



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

#### **Attention Moderate 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 appliance will become very hot, do not move it during operation!**
- **WARNING! Keep children and pets away!**

### 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.
- Set up the grill with at least 3 m clearance from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the grill during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the main grill chamber with **max. 4 kg** charcoal/charcoal briquettes.
- Please use only charcoal & briquettes according to DIN-EN1860-2
- 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.

- Fill the side grill chamber with **max. 2 kg** charcoal/charcoal briquettes.
- Do not heat the device above 260 °C.
- Secure the device so that it does not unintentionally start to roll. Always place the grill on an even 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.

**Danger Risk of burning and accidents!**



This device is not intended for use by persons (incl. children) with limited physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and/or lacking 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 the 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 grill gloves when grilling.
- 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.
- Let the grill cool down completely before cleaning and/or storage.

**Danger Risk of deflagration!**



Flammable liquids that are poured on the embers cause flash flames or deflagrations.

- Never use flammable liquids such as petrol or spirits.
- Nor put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

**Danger Risk of poisoning!**



When burning charcoal, barbecue briquettes, etc., carbon monoxide is formed. This gas is odourless and can be fatal in closed spaces!

- Use the grill outdoors only!

**Danger Health risk!**



Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

**Danger Risks to children!**

While playing, children can become caught in the packaging film and choke.

- Do not let children play with the packaging films.
- Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could swallow the parts and choke on them.

**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 gloves if necessary.
- Do not set up the grill near entryways or high-traffic zones.
- Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the device.
- Always be attentive to and aware of what you are doing. Do not use this product if you are unfocussed or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medications. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

**Attention Risk of damage!**

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

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the smoker is standing securely.

**Attention Risk of damage!**

Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

## Assembly Preparation

**Danger Risk of injury!**

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

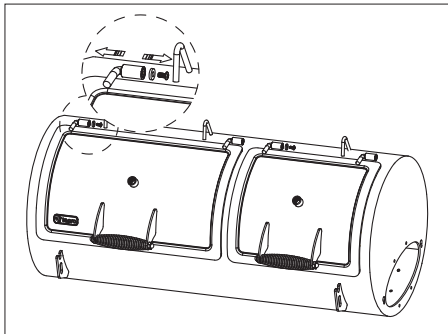
- Follow all of the assembly instructions listed here.
1. First read through the assembly instructions completely.
  2. Take sufficient time to carry out the assembly and use an even working surface of three to four square metres.
  3. Small parts such as handles will probably be preassembled.
  4. Do not load the front rack **(26)** with more than 5 kg.

## Required tools

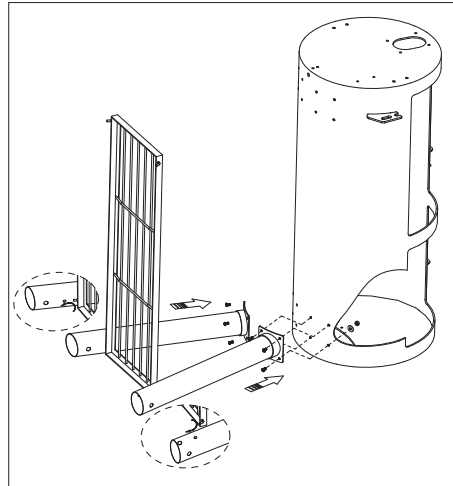
- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

## Assembling the grill

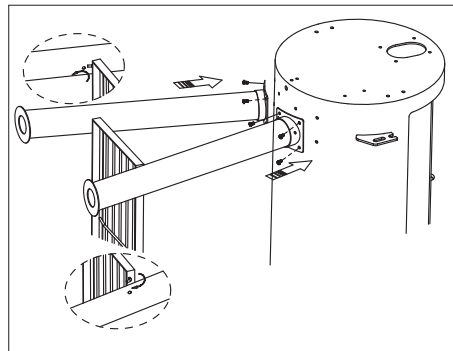
1. Unpack the grill and dispose of all packaging materials. Keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after grill assembly.
2. Remove the lids (1+2) from the main grill chamber (3) by removing the hinge screws. Then pull the hinge pins out of the hinges of the main grill chamber.



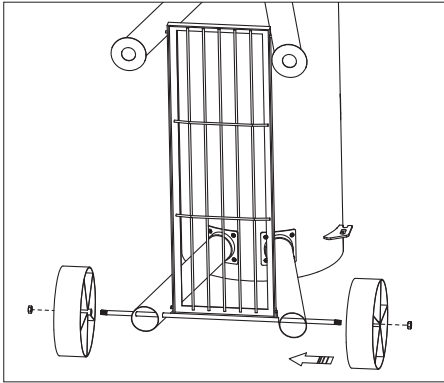
3. Hook the rack grille (6) into the holes on the wheel legs (4). Fasten the wheel legs (4) to the right on the underside of the main grill chamber (3) using eight M6 x 15mm screws (A), eight washers (F), and eight M6 nuts (G).



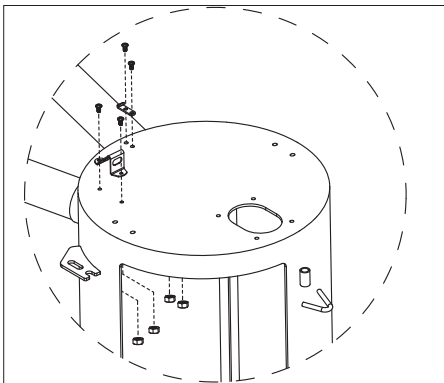
4. Hook the rack grille (6) into the holes of the support legs (5). Fasten the support legs (5) to the left on the underside of the main grill chamber (3) using eight M6 x 15mm screws (A), eight washers (F), and eight M6 nuts (G).



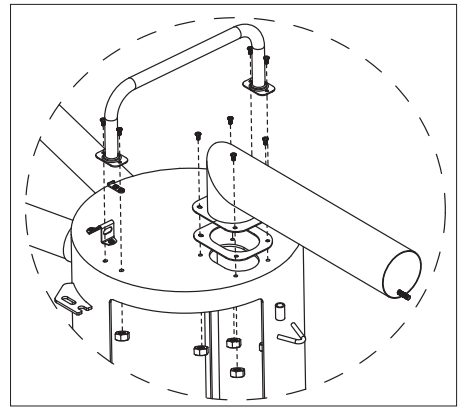
5. Stick the wheel axle (7) through the lower holes in the wheel legs (4). Fasten the wheels (8) to the wheel axle on the left and right using two M12 nuts (C).  
With the help of a second person, stand the assembled grill upright. In doing so, make sure not to apply too much pressure to the legs.



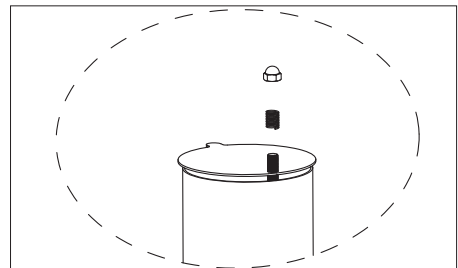
6. Fasten the holder for the grease collection bucket (9) to the left side of the main grill chamber using two M5 x 15mm screws (A) and 2 M6 nuts (G). Likewise, fasten the bottle opener (10) to the left side of the main grill chamber using two M6 x 15mm screws (A) and 2 M6 nuts (G).



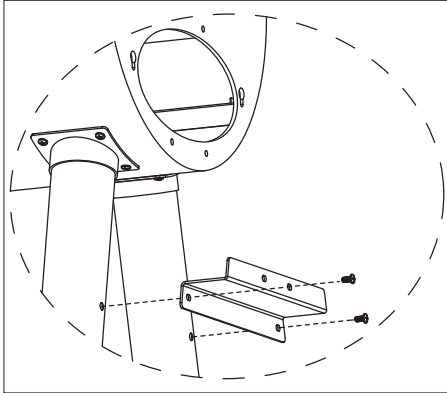
7. Fasten the smoke pipe (13) and the seal (12) to the left side of the main grill chamber using four M6 x 15 mm screws (A) and four M6 nuts (G). Fasten the handle (11) to the left side of the main grill chamber using four M6 x 15mm screws (A) and four M6 nuts (G).



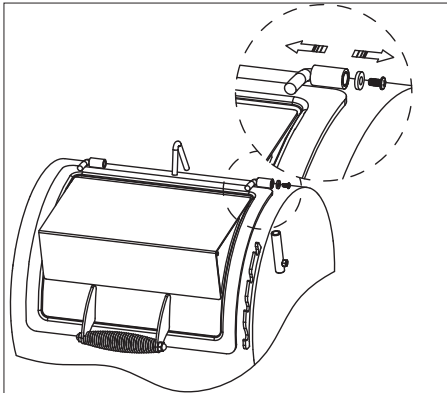
8. Place the exhaust flap (14) over the screw neck on the upper end of the smoke pipe (13). Place the spring (15) on the screw neck. Screw the dome nut for the exhaust flap (16) onto the screw neck.



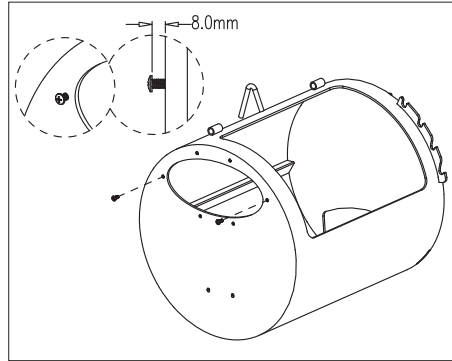
9. Fasten the bracket for the side grill chamber (17) to the wheel legs (4) using two M6 x 15mm screws (A).



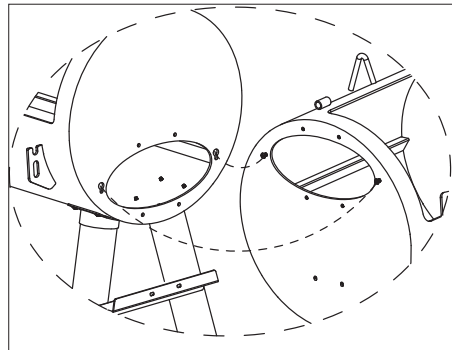
10. Remove the lid for the side grill chamber (19) from the side grill chamber (18) by removing the hinge screws. Then pull the hinge pins out of the hinges of the side grill chamber.



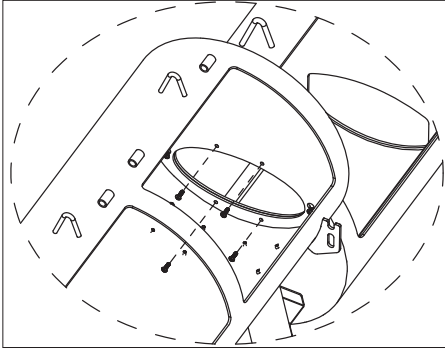
11. Screw two M6 x 20 mm screws (B) into the left side of the side grill chamber (18) so that they are still sticking out by approx. 8mm.



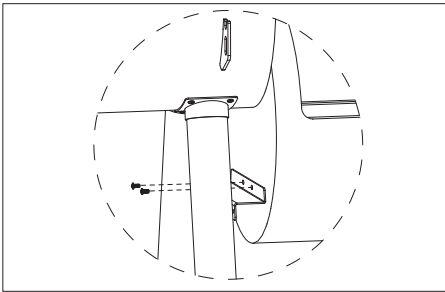
12. Mount the side grill chamber (18) on the right side of the main grill chamber (3) with the help of these two protruding screws.



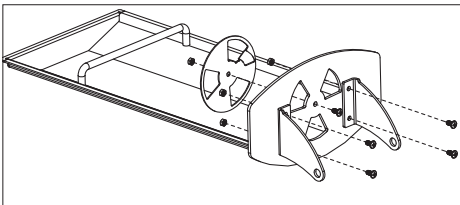
13. Fasten the side grill chamber (18) to the main grill chamber (3) using four M6 x 20mm screws (B).



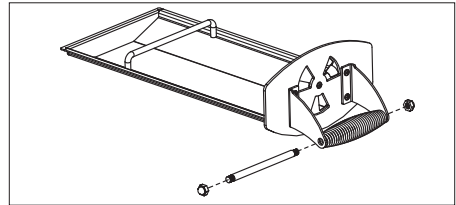
14. Fasten the side grill chamber (18) to the bracket for the side grill chamber (17) using two M6 x 15mm screws (A).



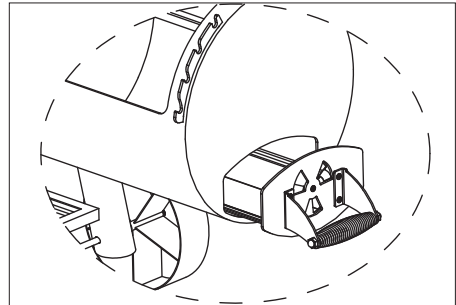
15. Fasten the side parts for the ash compartment handle (21) to the ash compartment (20) using four M6 x 15mm screws (A) and four M6 nuts (G). Fasten a ventilation slider (25) to the ash compartment (20) using an M6 x 15mm screw (A) and M6 dome nut (H).



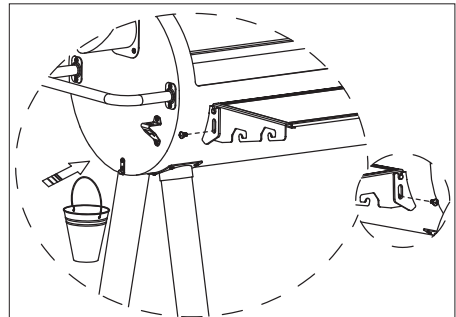
16. Hold the handle sheath (22) between the side parts for the ash compartment handle (21). Slide the handle rod for the ash compartment handle (24) through the parts (22, 21). Secure the handle rod using two dome nuts for the ash compartment handle (23).



17. Slide the ash drawer (20) into the side grill chamber (18).



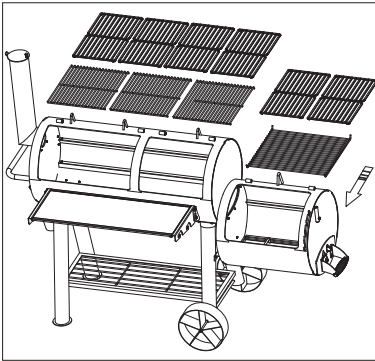
18. Fasten the fold-down front rack (26) to the main grill chamber using two M6 x 10mm shoulder screws. Hang the grease collection bucket (27) on the holder (9).



19. Place the three charcoal grates for the main grill chamber (28) into the main grill chamber.

Place the four cast-iron grill grates (30) above the charcoal grates in the main grill chamber.

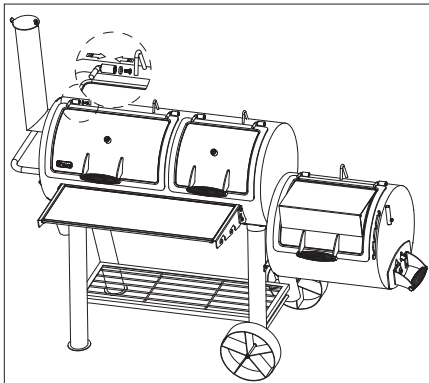
Place the charcoal grate for the side grill chamber (29) into the side grill chamber and, above this grate, place two cast-iron grill grates (30).



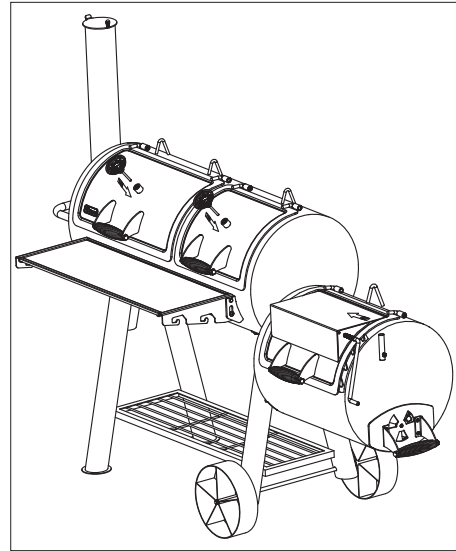
20. Fasten the lids (1+2) to the main grill chamber (3) and (19) at the side grill chamber (18).

For this purpose, slide the hinge pins into the hinges and fasten them in place using the hinge screws.

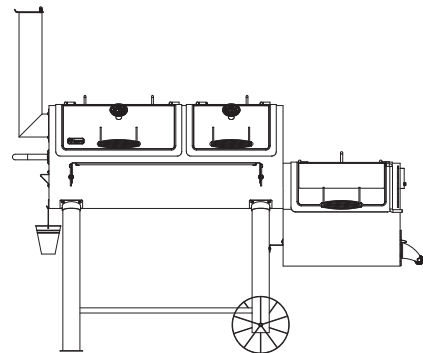
Use the lid holder (32) to keep the lid for the side grill chamber (19) open.



21. Slide the thermometer (31) into the openings in the lids of the main grill chamber.



22. The grill has been completely assembled. Disassemble the grill in the reverse order.



**Important: All screws must be tightly fastened.**

## Positioning the grill

### **Attention Risk of damage!**



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

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the smoker is standing securely.
- Before use, place the grill on an even, sturdy surface outdoors.

## Before grilling

### **Danger Risk of burning!**



Only use the grill with the ash compartment pushed into place. Do not pull the ash compartment out of its bracket while it is hot or if there are hot coals in the ash compartment.

- Keep the charcoals in the side grill chamber a sufficient distance from the air vent so that no embers or hot charcoal can fall out of the grill chamber.

### **Danger Health risk!**



Do not use any charcoal that has been pretreated with lighter fluid. Use only pure, high-quality charcoal or a mixture of charcoal and wood.

### **Attention Risk of damage!**



In order to prolong the service life of the grill, ensure that the hot coals and the burning wood do not come into direct contact with the walls of the grill.

- Do not rub or scratch the external housing of the hot grill during the initial heating treatment.
- Prior to first use, the grill must be oiled and then heated through for at least 3 hours to protect the housing from heavy rust and to burn off production residues.

**Important:** The grill should always be stored in an oiled condition and covered up.

- Wash down the enamelled cast-iron grill grates using warm soapy water. Then rinse it with clean water and dry it off. Rub cooking or frying oil into the enamelled cast-iron grill grates with the help of a soft cloth.
- Rub the external surfaces of the grill with vegetable oil or use a vegetable oil for spraying. Do not treat the charcoal grates and the ash compartment with vegetable oil.
- Follow the instructions for lighting the grill. You can use charcoal or wood.
- Start with approx. 2 kg charcoal in the main grill chamber and 1 kg in the side grill chamber. This quantity should be sufficient for the primary heating treatment.

- Pour sufficient lighter fluid over the charcoal, in accordance with the manufacturer specifications. Wait with the lids open for approx. 2-3 minutes until the fluid has worked in. Alternatively, you can use solid, commercial firelighters.
- Open the air vent of the side grill chamber approx. 1.5 – 2.5 cm. Open the exhaust flap of the smoke pipe no further than halfway.
- Light the charcoal with a long match. Let the charcoal burn with the cover open as long as necessary until a bright layer has formed (approx. 20 minutes).  
**Caution!** The lighter fluid must be completely burned off before the cover can be closed. Otherwise flames from the lighter fluid can trigger flashes or an explosion inside the grill as soon as the cover is opened.
- When the charcoal is glowing strongly, distribute the charcoal in the middle of the charcoal grate.
- Then close the cover. Let the temperature rise to 100 °C - 200 °C. Maintain this temperature range for 2 hours.
- Then increase the temperature to approx. 175-200°C. This can be achieved by opening the air vent of the small grill chamber and the exhaust flap of the smoke pipe further and adding additional charcoal or wood.
- Maintain this temperature for approx. 1 hour. Then let the grill cool down completely.

- **Important:** From time to time this treatment should be repeated in order to maintain the condition of the grill.
- **Attention:** The temperature must never exceed 260 °C. This is necessary in order to make the inside ready for grilling and to burn in the heat-resistant paint on the outside. During the pre-firing, the grill chamber cover should not be completely closed. Only close it completely for a few minutes at the end.

## Operation

### **Danger Risk of burning!**



The grill, the charcoal, and the 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 grill gloves when grilling.
- 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 the main grill chamber for grilling. Remove the cast-iron grill grates.
2. Place 3-4 solid firelighters in the middle of the charcoal grates. Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
3. Layer a **maximum of 4 kg** of charcoal or briquettes around the firelighters.
4. As soon as the charcoals are glowing, distribute these evenly over the charcoal grates **(28)**. To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.
5. Place the cast-iron grill grates **(30)** on the brackets in the main grill chamber.
6. Make sure that the Grease collection bucket **(27)** has been put in place to collect the grease.
7. Only place the grill meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash.
8. Using the integrated lid holder **(32)**, you can adjust how far open the lid of the side grill chamber is to various levels. In this way, the air supply in the side and main grill chambers can be increased and the temperature in the main grill chamber can be more easily regulated.

## Smoking

Smoking works by burning wood or charcoal in the side grill chamber and laying out the goods to be smoked in the main grill chamber.

The smoke that is created in the side grill chamber is drawn through the main grill chamber and escapes through the smoke pipe. Do not use more than 2 kg in the side grill chamber.

Indirect cooking helps to prevent grease from dripping on the embers and causing flames to rise, which burn the food.

Beech wood and fruitwood are particularly suited to smoking. Make sure that the wood is dry and well seasoned (at least 2-3 years). Do not use oak wood, since this is harmful to health. Enquire with your wood supplier about suitable wood types.

Wood pieces with a length of approx. 7 – 10 cm and a thickness of 2.5 – 5 cm are best suited to smoking.

- During smoking, the covers must remain closed, otherwise the smoke escapes more quickly and the cooking time must then be extended.
- Before lighting the fuel, open the air vent on the side grill chamber approx. 1.5 – 2.5 cm and the exhaust flap of the smoke pipe no more than halfway. You can start with charcoal to heat up the smoker and later add wood pieces.
- Read off the temperature from the thermometer **(22)** in the lid of the main grill chamber. You can regulate the temperature using the air vent on the side grill chamber.

- The ideal smoking temperature is in the range from 60 °C to 90 °C.
- Fish or poultry, for example, are suitable smoking goods. Other types of meat and certain types of vegetable are likewise suitable for smoking.
- Use meat or fish. Lay the food to be smoked in a mixture of salt, water, and seasoning for several hours before smoking. Let them dry off well before smoking.
- For large pieces of meat, a cooking time of approx. 1 hour per 500g should be set. In each case, check whether the food has been cooked before removing it. To do this, use a food thermometer.
- Smoking recipes can be found in relevant recipe books or searched for on the internet.
- A bracket for the tepro pot holder (Item 8584, not included in scope of delivery) has been pre-installed on the side grill chamber. The height-adjustable holder is ideally suited for cooking soups and cakes in cast-iron cooking pots with large handles. The pot holder is simply inserted into the welded holder on the side grill chamber and fastened in place.

## 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.

- Only tip out the ash when the fuel has completely burned out.
- 

### **Danger Health risk!**



Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

---

### **Attention Risk of damage!**



Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

---

- Let the fuel burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and grill residues.
- Empty the cold ashes and clean the grill regularly, preferably after each use. **It is very important that you remove the ash from the grill chamber and ash compartment before moisture combines with the cold ash. Ash contains salt and affects the inside of the ash collection tray when damp. In this way, the grill chamber can be damaged by rust over the years.**

- Remove the cast-iron grill grates and clean these thoroughly with soapy water. Then dry off the cast-iron grill grates thoroughly.
- Apply a thin layer of vegetable cooking oil to the cast-iron grill grates 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 internal and external surfaces generally with warm soapy water.
- Tighten all screws before every use to guarantee the stability of your grill at all times.
- Protect your grill from persistent weather conditions. Since it is manufactured from steel it will eventually rust. Clean possible rust spots and repair them with fireproof paint.
- **PLEASE NOTE:** After some use, your grill will acquire a patina. Should this rusted look not appeal to you, you can proceed as follows: Remove the rust by means of a wire brush or rust-dissolving gel.

You can then coat the surface with oven paint (heat resistant up to at least 600°C). And your smoker will once again shine like new!

- **IMPORTANT:** The grill should always be stored somewhere where it is protected from moisture.
- When grilling, please avoid direct contact with acidic food or marinades containing e.g. lemon, lime, grapefruit with the grill grid.
- Grid is not dishwasher safe!

## Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstance dispose of the grill in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal business or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

## Technical details

Product:	Item No. 1146, Heavy Duty Smoker "Indianapolis"
Weight:	approx. 151,5 kg
Overall dimension, grill assembled:	approx. 184 x 88 x 153 cm (W x D x H)
Steel paint:	Heat-resistant up to 600 °C

### Main grill chamber

Grill surface:	approx. 97.5 x 44 cm (W x D)
Charcoal capacity:	4 kg max.

### Side grill chamber

Grill surface:	approx. 48 x 43 cm (W x D)
Charcoal capacity:	2 kg max.

## Declaration of conformity

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

## Service

For inquiries about spare parts or technical questions, please contact your contract partner.

Technical changes and errors excluded.

## Distributor

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

## Matching accessories (not included in the delivery scope)

### universal protective cover

tepro Item number 8608



- made from high-quality, durable, polyester fabric 300x250D
- with water-repellent PVB coating
- resistant to UV rays
- lateral ventilation openings
- with Velcro fastener
- precisely fitting
- Cover dimensions approx. 172.2 x 89 x 147.3 cm

### Grill Cleaning brush

tepro Item number 8504



- brass bristles
- plastic handle
- for cleaning grill grates

## Matching accessories (not included in the delivery scope)

### Pot holder

tepro Item number 8584



- made from black painted steel
- Max. load approx. 35 kg

### Chimney starter

tepro Item number 8500



- made of steel, painted black
- with plastic handle
- diameter 17 cm
- ensures quick heating of fuel

## Chicken holder

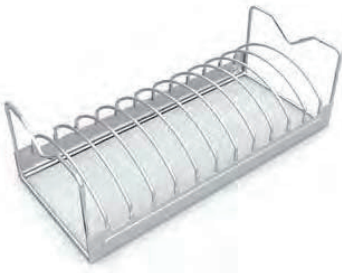
tepro Item number 8563



- including aroma container with removable lid
- including grease collection tray with extra-high edge
- Size of grease collection tray: approx. 20 x 20 cm
- non-stick coating

## Rib holder and roasting basket

tepro Item number 8586



- chromium-plated
- useable as either a rib holder or roasting basket
- holds up to 11 ribs, each up to a thickness of approx. 3 cm

**Available over-the-counter and online.**



