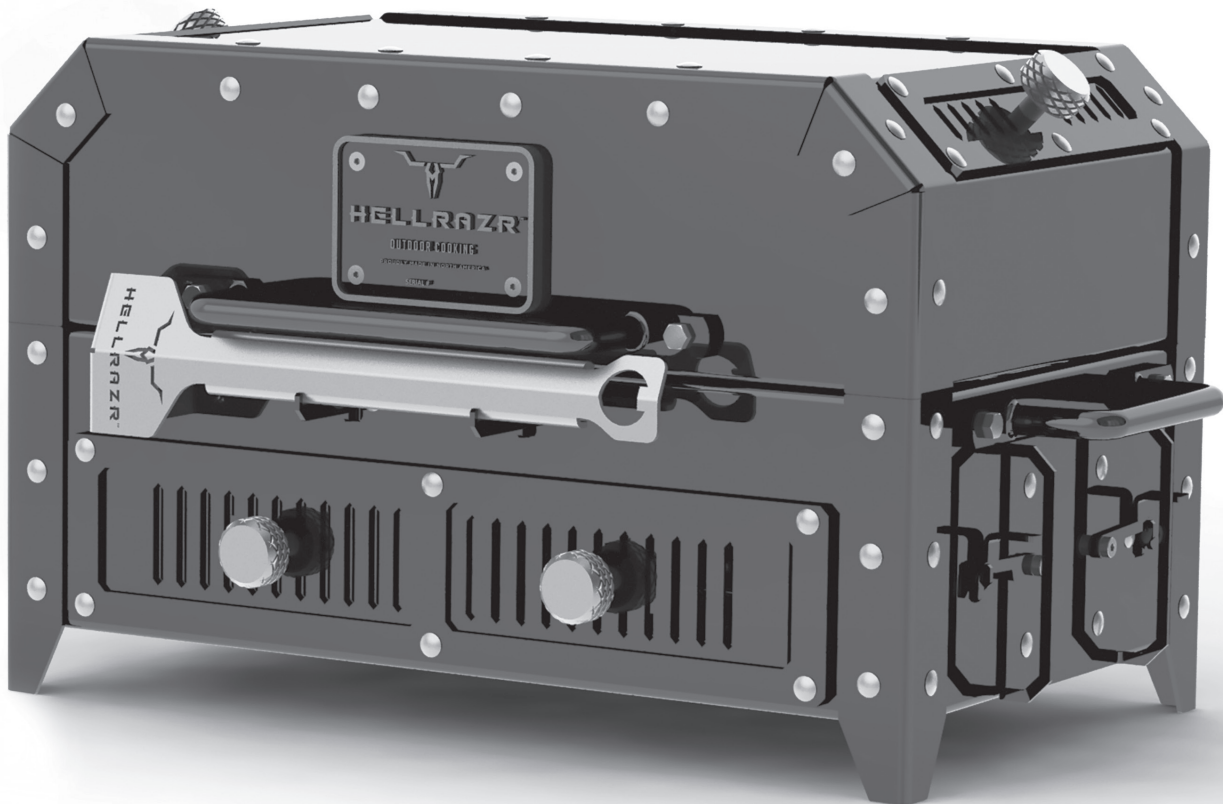




YAMA™ CHARCOAL GRILL

USER MANUAL - YAMA-U-CG-1



EN 1860-1



HellrazrOutdoorCooking.com



CUSTOMER SERVICE: 1 855-958-1889 • EMAIL: info@hellrazroudoorcooking.com



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE OPERATING YOUR UNIT.

“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”

«DO NOT COOK BEFORE THE FUEL HAS A COATING OF ASH»

«**WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation»

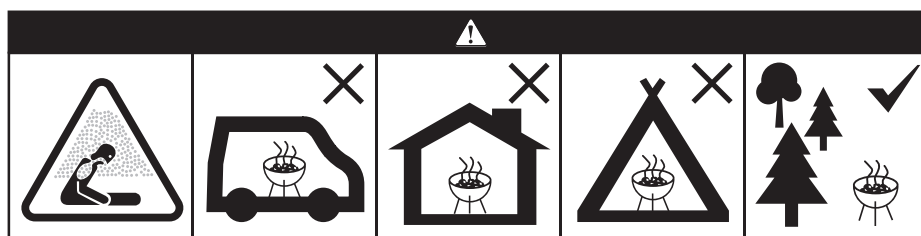
«Do not use indoors!»

«**WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Use only firelighters complying to EN 1860-3!»

«**WARNING!** Keep children and pets away»

« **WARNING!** Do not place the barbecue on a flammable surface. »



- Only use this unit on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the unit. Never use on wooden or other surface that could burn.

- Proper clearance of 10 feet between the unit and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when unit is in use. Do not place unit under a roof overhang or other enclosed area.

- For outdoor use only. Do not operate unit indoors or in an enclosed area.

- For household use only. Do not use this unit for other than its intended purpose.

- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter.

- We DO NOT RECOMMEND using accelerants in any of our products.

- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

- Place unit in an area where children and pets cannot come into contact with it. Close supervision is necessary when unit is in use.

- Do not leave unit unattended when in use.

- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

- Do not store or use unit near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.

- Do not store lighter fluid or other flammable liquids or material under the unit.

Unit is hot when in use.

To avoid burns:

- DO NOT attempt to move the unit.

- Always wear protective gloves or oven mitts when using your unit.

- DO NOT touch any hot unit surfaces.

- DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with the unit or any other hot surfaces.

- When using as a charcoal grill, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid, air intake dampers and exhaust dampers to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.

- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.

- Do not exceed a temperature of 750°F.

- Use caution when assembling and operating your unit to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under unit.

- When opening the lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause SERIOUS bodily injury or even death.

- In windy weather, place unit in an outdoor area that is protected from the wind.

- When you are finished using the unit, close both air intake and exhaust dampers to extinguish the flames.

- Never leave coals and ashes in unit unattended. Before unit can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from unit. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.

- x• Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.

- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around unit to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.

- After each use, clean the unit thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the unit to protect it from excessive rusting.

- Use caution when lifting or moving unit to prevent strains and back injuries. Always use two people when moving the unit.

- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authorities to determine proper size and type of fire extinguisher.

- Store the unit out of reach of children and in a dry location when not in use.

- Do not attempt to service unit other than normal maintenance as explained in "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.



YAMA™

CHARCOAL GRILL

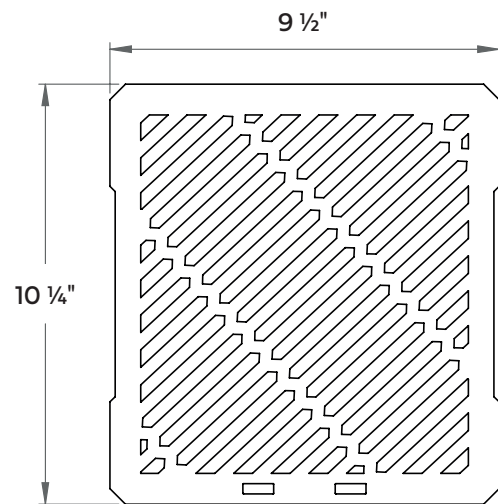
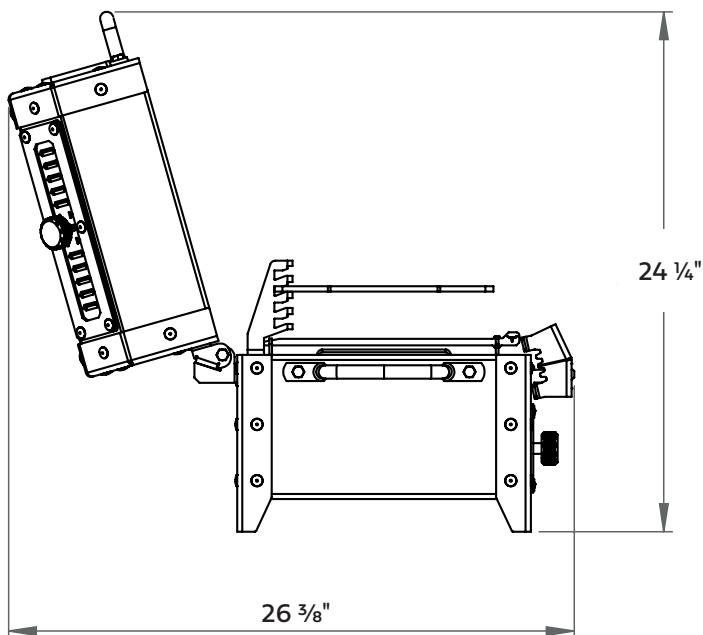
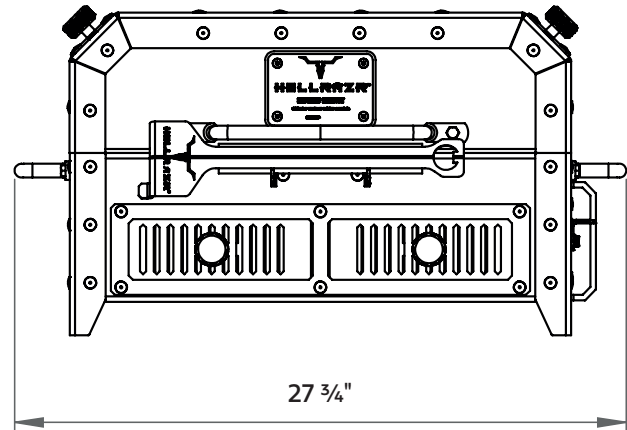
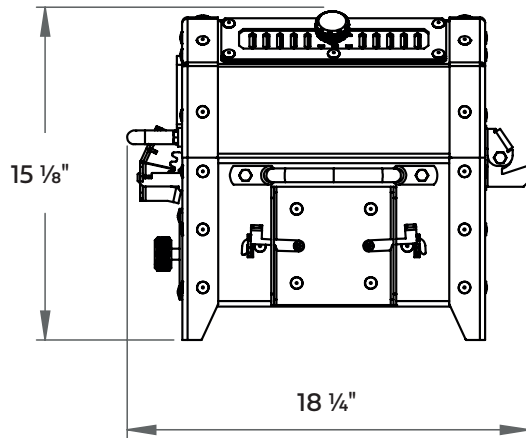
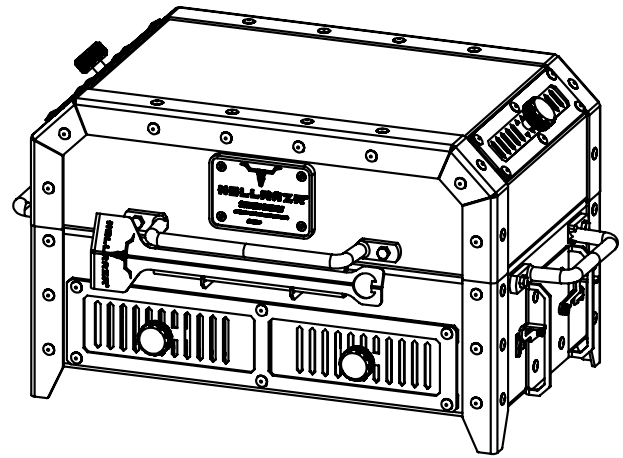


FEATURES

- ¼ inch thick precision laser cut carbon steel grills
- Most versatile outdoor cooking unit on the market!
- Can be used as a plancha griddle, offset smoker, live fire grill and indexable skewer grill.
- Thick double walled firebox.
- Removable side door for easy cleaning and when using unit as a reverse flow smoker.
- Portable.
- Extreme construction, built and designed for a lifetime of hard use.
- Unparalleled heat retention (up to 24 hours when using our Hellrazr™Tex-Mex-Mix Oak & Mesquite Charcoal)
- Lifetime warranty against manufacturers defects.
- Ceramic, silicon based paint resistant up to 1200°F
- 8 spaces for grills.

DIMENSIONS

TOTAL WEIGHT : 103.10 LBS



2 PER UNIT
THICKNESS: .250

Lighting your YAMA™ Charcoal Grill.

- Always open the lid of the unit before igniting the fire in the firebox.
- Your Hellrazr™ YAMA™ can be used with wood logs or charcoal.
- Always operate unit with exhaust dampers in the wide open position.
- Open the air control dampers on the firebox to the wide open position.
- Using accelerants or other synthetic products will contaminate the unit and dramatically affect the taste of your food. Do not use any type of accelerant during lighting, liquid, solid or otherwise.
- With the lid open and using a chimney style charcoal lighter place the chimney lighter in the vertical position over top of the grill.
- Once the charcoal in chimney lighter has become sufficiently ignited dump the hot coals into the firebox..
- If using spit wood to ignite your fire, build a small fire ensuring that the fire is no higher than the grill support brackets. Once ignited close drawer and lid.

Seasoning your new YAMA™ Charcoal Grill.

- Open the exhaust dampers to the wide-open position.
- Open air control dampers on the fire box to the wide-open position.
- Wipe grills down using vegetable oil, lard or olive oil. (do not apply to any other surfaces other than the grill themselves).

• Using your favorite hardwood or charcoal light a fire inside the firebox.

• Season the unit until the fire has extinguished itself, depending on the type of wood and the size of fire used this process may take up to 4 hours.

Using your YAMA™ Charcoal Grill as a traditional charcoal grill or Yakitori Skewer Grill.

- Open unit lid and keep open during lighting.
- Fill firebox with charcoal or wood paying close attention not to fill past the grill support brackets. For best performance use Hellrazr™ INCINERATOR™, Part# INCIN-U-CG-2 (sold separately).
- Open air intake traps on the fire box to the wide-open position.
- Open exhaust traps to the wide-open position.
- Maintain fire to hold desired grill temperature between the barbeque or grill by raising or lowering grills into the varying slot height in the grill support bracket.
- Your new YAMA™ comes included with 9 304 Stainless Steel Skewers, if you require extra skewers you can purchase those from your local dealer (Hellrazr™ Part #YAMA-A-S-6).
- When using as a Yakitori Grill do not fill past 2 inches of charcoal in the bottom of the unit.
- You can easily index your skewers by rotating 90 degrees and locking into place in the slots located on the front of the unit.

Using your YAMA™ Charcoal Grill as an offset reverse flow smoker.

- Open exhaust traps to the wide-open position.
- Using your YAMA™ Grill as a reverse flow smoke requires the smoke baffle accessory (Hellrazr™ Part Number # YAMA-A-SB-5) which is available through your local dealer.
- Open air flow damper on the fire box to the wide-open position.
- After the fire has started, using the grill tool push the fuel towards the side door located on the right side of the unit. Take the smoke baffle and insert into the unit letting it rest on the grill support brackets paying close attention the rails are free of ash and debris.
- Special attention is required to always use flame retardent protective gloves and clothing and always attach long hair when adding or removing the smoke baffle plate.
- DO NOT USE petrol-based accelerants or cubed fire starters to start fire.
- Using kindling wood or charcoal build your fire inside the firebox.
- Close the firebox air intake damper and the exhaust trap on the right side of the unit.
- If at anytime during your cook you need to add fuel, simply lift the latches on the side door,

remove the door, add fuel and replace the door and close the latches when done. Always wear protective gloves when touching the unit.

Cleaning and maintenance.

- DO NOT USE cleaning agents or chemicals to clean the inside of the unit.
- DO NOT USE metal scrapers, steel wool or wire brushes to clean the unit. Using metal tools to scrape the unit can damage the steel's natural protective scale, scratch the paint and expose the raw steel to rust and oxidation.
- Using hot water and dish soap rinse the unit and remove any large deposits by hand.
- Using a sharp-edged wood scraper remove any grease, soot and ashe.
- Using a coarse threaded towel or rag wipe down the inside of the unit until it is dry.
- In the event your unit requires paint touch ups, use 1990 Stove Bright Paint Satin Black. Do not paint inside the unit. Prepare the surface requiring touch-ups by cleaning and removing and pain chips, grease or dirt. Using a Scotch-Brite® Heavy Duty Scrub Sponge rigorously scrub the area until clean. Using rubbing alcohol wipe the surface that requires paint. Apply paint and allow to dry according to paint manufacturers specifications.

Questions, comments or technical support.

Please contact us at 1 855-958-1889 or by emailing us at info@hellrazroutdoorcooking.com

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.
2050 Power St., Drummondville
Quebec, Canada, J2C 7V6



NON TRANSFERABLE LIMITED LIFETIME WARRANTY.

Hellrazr™ products are guaranteed to be free from defects in material and workmanship for the lifetime of the original owner upon presentation of the original receipt as proof of purchase. This Limited Lifetime Warranty covers parts deemed defective by Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. and does not cover any labor costs for diagnosis, troubleshooting, removal, installation, export duties, or shipping, freight or other transportation to or from Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.

Whether you register electronically or by mail, you should retain the original sales receipt and other proof of original purchase, as this will be required for claims under this Limited Lifetime Warranty.

This Limited Lifetime Warranty coverage is as follows: Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. sole obligation under this Limited Lifetime Warranty shall be to repair or replace, at its sole discretion, any part deemed defective upon examination by Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc., upon claims received by Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. during the specific warranty periods.

Customer must obtain written approval from Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. before performing any service or repair by submitting a warranty claim under this Limited Lifetime Warranty. Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. is not obligated under this Limited Lifetime Warranty following any unauthorized service or repair work and is not responsible for the charges of any repairs beyond repair or replacement, at its option, of covered warranty claims. Repair or replacement of any parts will not extend the original warranty coverage. This Limited Lifetime Warranty is non-transferrable for the duration of the

specific warranty periods outlined above.

To make a warranty claim under this Limited Lifetime Warranty, the owner must notify Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. for troubleshooting, and subsequent instructions, as to service and replacement of defective part(s) prior to attempting repair of a Hellrazr™ product.

For warranty claims made outside the warranty periods commencing on the manufacture date but otherwise covered by the period commencing on the original purchase date, a proof of purchase shall accompany any request for warranty, unless previously submitted to Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.

This Limited Lifetime Warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed. If damage is caused by lack of proper use, assembly, cleaning, maintenance, installation, accidents, natural disasters, by unauthorized third party attachments and/or modifications, by unauthorized service, or during shipment, this Limited Lifetime Warranty is not applicable.

The Limited Lifetime Warranty is void on any Hellrazr™ product being used in any commercial or food service setting (including but not limited to restaurant or catering use).

This Limited Lifetime Warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the Hellrazr™ product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the Hellrazr™ product that do not affect its performance.

Hellrazr™ products must be operated, cleaned and maintained at all times in accordance with the instructions in the Owner's Manual. This Limited Lifetime Warranty will not apply if your product has not been operated, cleaned and maintained in strict accordance with the manufacturer's instructions, or placed in accordance as listed in the Owner's Manual.

Performance problems due to operator error will not be covered by the Limited Lifetime Warranty

As this is a grill/smoker, the interior may experience changes in color of surface finish. This is not a flaw and as such is not covered under this Limited Lifetime Warranty .

There is no written or implied performance warranty on any Hellrazr™ product, as the manufacturer has no control over the operation, cleaning and maintenance or the type of fuel burned.

High ambient temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides, acid and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the Limited Lifetime Warranty DOES NOT COVER PAINT, RUST OR OXIDATION on any components during the specific warranty coverage period.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. will not be responsible for performance issues caused by environmental conditions.

Damage to painted surfaces caused by scratches, melted items, drips/spills, external scores and residues left on these surfaces from the use of sauces,

seasonings, oils, brines, abrasive cleaners, polishes or other chemical products are not covered in this Limited Lifetime Warranty .

Any modifications to the product will void this Limited Lifetime Warranty .

You are responsible for any shipping and transportation costs related to claims under this Limited Lifetime Warranty . Original parts required by Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. to be returned must be returned prepaid.

There are no express warranties other than the limited warranties stated herein above. No warranties whether express or implied, including, but not limited to, any implied warranties of merchantability of fitness for a particular purpose shall extend beyond the respective warranty periods described above.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. shall not be liable for any direct, indirect, special, consequential, incidental, or punitive damages; lost profits or loss of use or interruption of business regardless of the form of action or theory of liability resulting from any defect in, or use of, any Hellrazr™ product, accessories and/or heating elements. In no event shall Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.'s obligations exceed the purchase price of the unit. This Limited Lifetime Warranty gives the customer specific legal rights and the customer may have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction. In consideration of this Limited Lifetime Warranty , the customer agrees that any dispute related to any Hellrazr™ product, or this Limited Lifetime Warranty , is under the laws of Quebec, Canada..

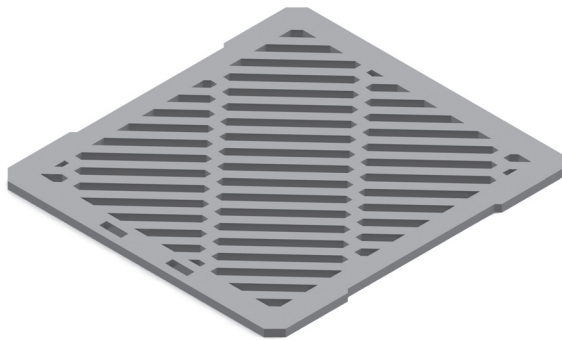
THIS LIMITED LIFETIME WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC RIGHTS WHICH MAY VARY FROM JURISDICTION OR COUNTRY, WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, STATUTORY OR OTHERWISE, EXPRESS OR IMPLIED, ALL OTHER REPRESENTATIONS MADE BY HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. OR ANY THIRD PARTY DISTRIBUTOR OR RETAILER AND ALL OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES WITH RESPECT TO THE UNIT COVERED BY THIS LIMITED LIFETIME WARRANTY WHICH, AT THE TIME OF PURCHASE OR AT ANY TIME IN THE FUTURE, MAY BE MADE AGAINST HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. , ITS OFFICERS, DIRECTORS, EMPLOYEES, AND AGENTS. EXCEPT as expressly provided herein, HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. gives no other express or implied warranties relating to fitness for USE OF THE UNIT; merchantability of the UNIT, fitness for a particular purpose of the UNIT, quality of the UNIT; or condition of the UNIT. HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. 'S obligations shall not exceed its obligation expressly set forth in THIS LIMITED LIFETIME WARRANTY .

HELLRAZR™ YAMA™ ACCESSORIES* FOR AN EVEN «HOTTER» EXPERIENCE!

* sold separately

YAMA™ SS STEEL GRILLS

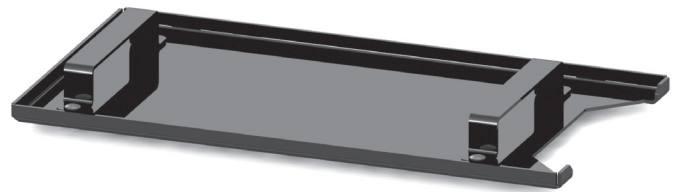
YAMA-A-SG-2



- ¼ inch thick precision laser cut 304 stainless steel grills.
- Lifetime warranty against corrosion.
- Extreme construction, built and designed for a lifetime of hard use.

YAMA™ SMOKE BAFFLE

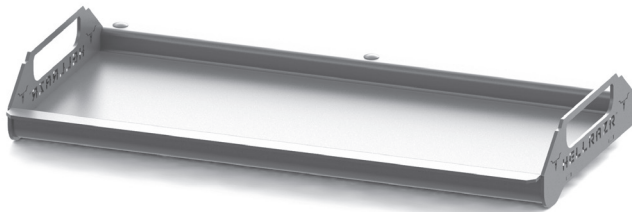
YAMA-A-SB-5



- Constructed from 11 gauge thick laser cut structural plate steel.
- Bend reinforced, and sealed for grease and fat drippings.
- Turns your Yama Grill into an indirect heat, reverse flow smoker for an authentic smokehouse barbecue flavour.
- Ceramic, silicon based paint resistant up to 1200° F!!
- Extreme construction, built and designed for a lifetime of hard use.

YAMA™ PLANCHA

YAMA-A-P-4



- Heavy 11 gauge 304 stainless steel construction.
- Beautifully precision laser cut from solid 304 stainless steel plates.
- No drip tig welded joints.
- Lifetime warranty against manufacturers defects.
- Extreme construction, built and designed for a lifetime of hard use.

YAMA™ SKEWERS (Pack of 12)

YAMA-A-S-6



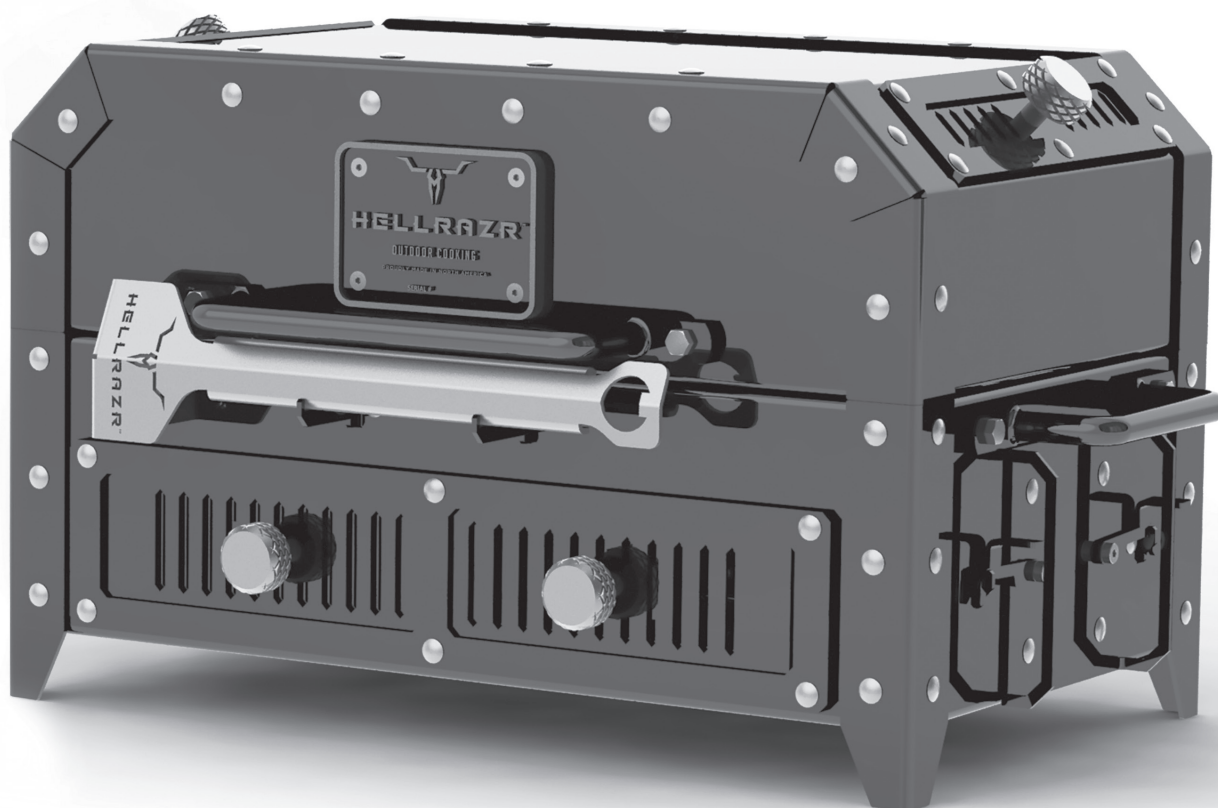
- Easily grill, kabobs, yakitori and seafood or vegetable skewers.
- Proprietary 4 position contour for lockdown rotating of your meat and vegetables.
- Heavy 11 gauge 304 stainless steel construction.
- Beautifully precision laser cut from solid 304 stainless steel plates.



YAMA™

GRIL AU CHARBON

MANUEL DE L'UTILISATEUR - YAMA-U-CG-1



EN 1860-1



HellrazrOutdoorCooking.com



SERVICE À LA CLIENTÈLE : 1 855-958-1889 • COURRIEL : info@hellrazroudoorcooking.com



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS
DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

**“NE PAS UTILISER LE BARBECUE DANS UN ESPACE CONFINÉ ET/OU HABITABLE PAR EXEMPLE
DES MAISONS, TENTES, CARAVANES, CAMPING-CARS, BATEAUX.
RISQUE DE DÉCÈS PAR EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE”**

**« AVANT DE COMMENCER LA CUISSON, ATTENDRE QU'UNE COUCHE
DE CENDRES RECOUVRE LE COMBUSTIBLE. »**

« ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. »

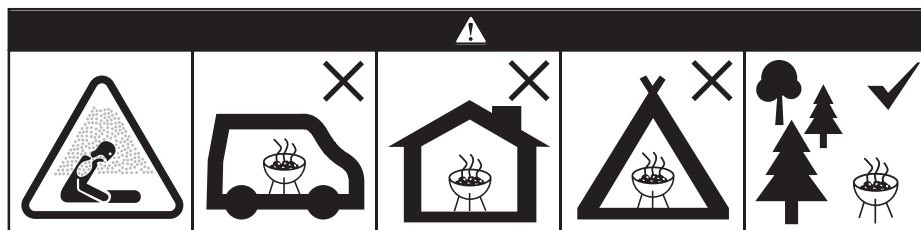
« Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! »

« ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu !

Utiliser uniquement des allumefeu conformes à l'EN 1860-3 ! »

« ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. »

« ATTENTION ! Ne pas placer le barbecue sur une surface inflammable. »



- Utilisez cette unité seulement sur une surface dure, plane, ignifuge et stable (béton, sol, etc.) capable de supporter le poids de l'unité. Ne jamais utiliser sur une surface en bois ou autre qui pourrait brûler.

- Maintenez une distance de 10 pieds en tout temps entre l'unité et des matériaux combustibles (buissons, arbres, terrasses en bois, clôtures, bâtiments, etc.) lors de l'utilisation. Ne pas placer l'unité sous un toit ou tout autre espace clos.

- Pour usage extérieur uniquement. Ne pas faire fonctionner l'unité à l'intérieur ou dans un espace clos.

- Pour usage domestique seulement. N'utilisez pas cette unité à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

- Nous recommandons l'utilisation d'une cheminée d'allumage pour charbon.

- Nous NE RECOMMANDONS PAS l'utilisation d'accélérateur dans aucun de nos produits.

- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage du charbon. L'utilisation de ceux-ci ou de produits similaires pourraient causer une explosion entraînant

possiblement des blessures corporelles graves.

- Placez l'unité dans un endroit où les enfants et les animaux domestiques ne peuvent pas entrer en contact avec celui-ci. Une supervision accrue est nécessaire lorsque l'unité est en fonction.

- Ne laissez pas l'unité sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

- Lors de l'ajout de charbon et/ou de bois, soyez extrêmement prudent et suivez les instructions « Ajout de charbons/Bois durant la cuisson » dans la section de ce manuel.

- Ne pas entreposer ni utiliser l'unité à proximité d'essence ou autres liquides inflammables, gaz ou vapeurs inflammables qui pourraient être présents.

- Ne mettez pas de liquide à briquet ou autres liquides inflammables et matériaux sous l'unité.

**L'unité est chaude lors de l'utilisation.
Pour éviter les brûlures :**

- N'ESSAYEZ PAS de déplacer l'unité.

- Portez toujours des gants de protection ou gants pour le four lors de l'utilisation de votre unité.

- NE TOUCHEZ AUCUNE surface chaude de l'unité.

- NE PORTEZ PAS de vêtements amples et ne laissez pas les cheveux entrer en contact avec l'unité ou toutes autres surfaces chaudes.

- Lors de l'utilisation comme gril à charbon, la graisse de la viande peut couler sur le charbon et causer un feu de graisse. Si cela devait arriver, fermez le couvercle, les amortisseurs d'air et les portes d'échappement d'air pour étouffer la flamme. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse.

- Faites attention puisqu'il peut y avoir des poussées de flammes lorsque le feu entre soudainement en contact avec de l'air frais. Lors de l'ouverture du couvercle, gardez les mains, le visage et le corps à une distance sécuritaire de la vapeur chaude et des flammes.

- Ne dépassez pas une température de 750 °F.

- Faites attention aux bords coupants des pièces en métal lors de l'assemblage et lorsque vous opérez votre unité pour éviter les éraflures et les coupures. Soyez prudent lorsque vous voulez atteindre le dessous ou l'intérieur de l'unité.

- Lors de l'ouverture du couvercle, assurez-vous qu'il est complètement ouvert. Si le couvert n'est pas complètement ouvert, il pourrait revenir à la position fermée et causer des blessures GRAVES et même la mort.

- Lors de temps venteux, placez l'unité à l'extérieur dans une zone qui est protégée du vent.

- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'unité, fermez les amortisseurs d'air et les portes d'échappement d'air pour éteindre les flammes.

- Ne laissez jamais du charbon et des cendres dans l'unité sans surveillance. Avant que l'unité puisse être laissée sans surveillance, le charbon et les cendres restants doivent être retirés de l'unité. Soyez prudent afin de vous protéger et d'éviter d'endommager votre propriété. Placez soigneusement le charbon et les cendres restants dans un contenant métallique incombustible, puis saturez le tout d'eau. Laissez le charbon et l'eau dans le contenant métallique 24 heures avant de disposer.

- Le charbon et les cendres éteints doivent être placés à une distance sécuritaire de toutes structures et matériaux combustibles.

- Avec un boyau d'arrosage, mouillez complètement la surface en dessous et autour de l'unité pour éteindre les cendres, charbons ou braises qui peuvent être tombés pendant la cuisson ou le nettoyage.

- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'unité et appliquez une légère couche d'huile végétale à l'intérieur pour prévenir la rouille. Couvrez l'unité pour le protéger de la rouille excessive.

- Soyez prudent lorsque vous soulevez ou déplacez l'unité afin de prévenir les tensions et les blessures au dos. Assurez-vous d'être toujours deux personnes lors du déplacement de l'unité.

- Nous conseillons qu'un extincteur soit à portée de main. Référez-vous aux autorités locales pour déterminer la taille et le type d'extincteur approprié.

- Entreposez l'unité hors de portée des enfants et dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

- N'essayez pas d'entretenir l'unité autrement que par l'entretien normal tel que mentionné dans la section « Sécurité après usage » et « Entretien et maintenance appropriés » de ce manuel.



YAMA™

GRIL AU CHARBON

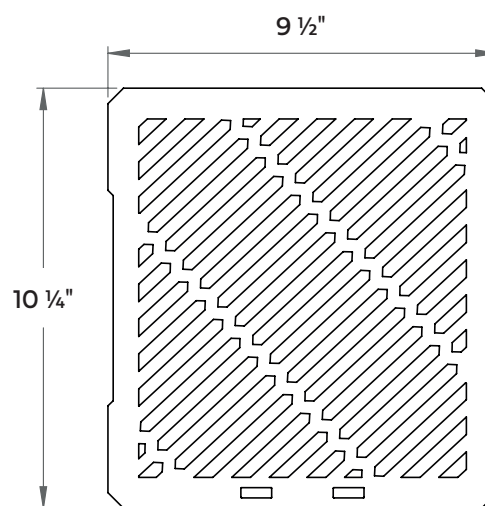
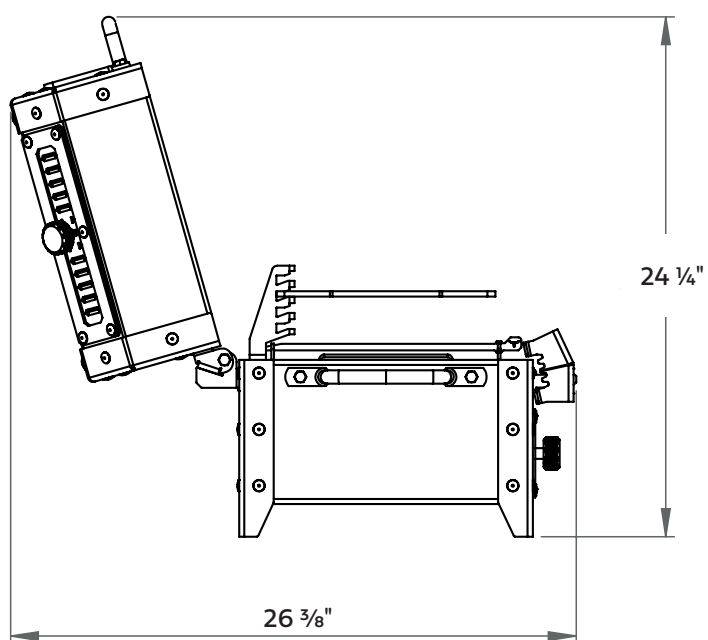
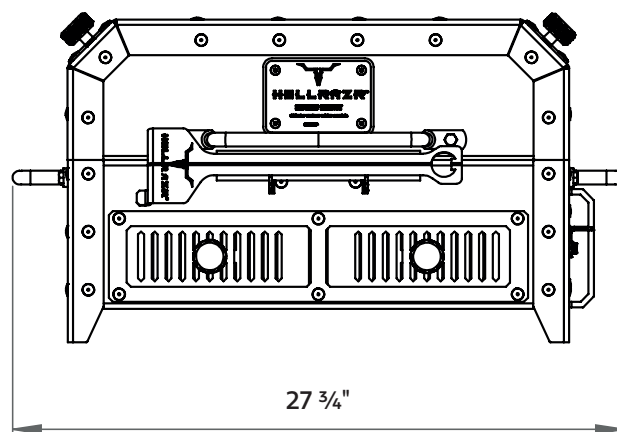
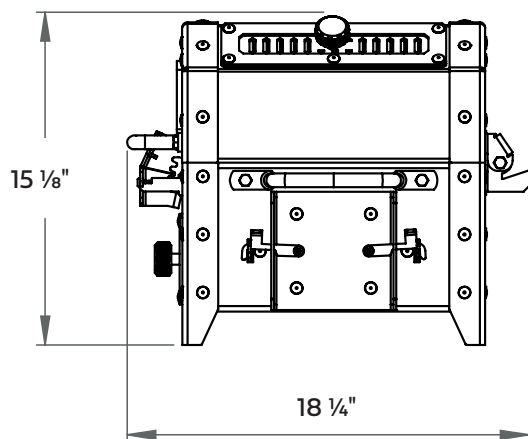
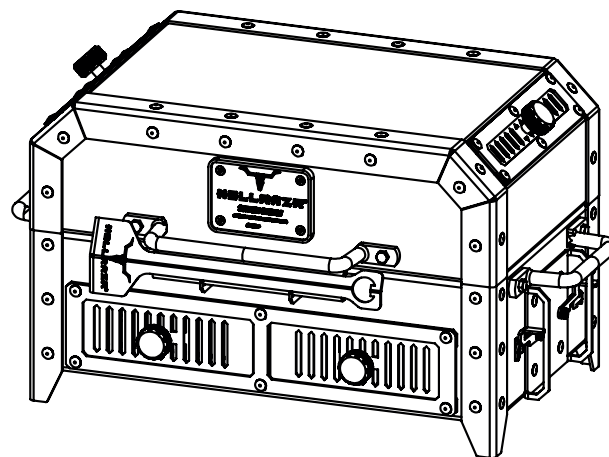


CARACTÉRISTIQUES

- Grilles en acier au carbone découpées au laser avec précision de 1/4 de pouce d'épaisseur
- L'unité de cuisson extérieure la plus polyvalente du marché!
- Peut être utilisé comme plaque chauffante, fumoir décalé, gril à feu vif et gril de brochettes
- Foyer épais à double parois
- Porte latérale amovible pour un nettoyage facile et lors de l'utilisation de l'unité comme fumoir à flux inversé
- Portatif
- Construction extrême, construit et conçu pour une durée de vie d'utilisation intensive
- Rétention de la chaleur inégalée (jusqu'à 24 heures lors de l'utilisation de notre charbon Hellrazr™ Tex Mex Mix Chêne & Mesquite)
- Garantie à vie contre les défauts de fabrication (Consulter le manuel du propriétaire pour les détails.)
- Céramique, peinture à base de silicone, résistant jusqu'à 1200 °F
- Beaucoup d'espace pour des grilles supplémentaires

DIMENSIONS

POIDS TOTAL : 103.10 LBS



2 PAR UNITÉ
ÉPAISSEUR : .250

Allumage de votre grill à charbon YAMA™.

- Ouvrez toujours le couvercle de l'unité avant d'allumer le feu dans la chambre de combustion.
- Votre Hellrazr™ YAMA™ permet l'utilisation des bûches de bois ou du charbon.
- Faites toujours fonctionner l'unité avec les portes d'échappement d'air complètement ouverts.
- Ouvrez complètement les amortisseurs d'air à chaque utilisation.
- L'utilisation d'accélérateur ou d'autres produits synthétiques contaminera l'unité et affectera considérablement le goût de votre nourriture. N'utilisez aucun type d'accélérateur à combustion, liquide, solide ou autres.
- Avec le couvercle ouvert et en utilisant une cheminée d'allumage, placez la cheminée d'allumage position verticale au-dessus du grill.
- Une fois que le charbon dans la cheminée d'allumage devient suffisamment enflammé, placez les charbons ardents dans la chambre de combustion.
- Si vous utilisez du bois pour allumer votre feu, construisez un petit feu en vous assurant que le feu n'est pas supérieur aux supports du grill. Une fois allumé, fermez le tiroir et le couvercle.

L'assaisonnement de votre nouveau grill au charbon YAMA™.

- Ouvrez complètement le système d'échappement d'air.
- Ouvrez complètement les amortisseurs d'air de la chambre de combustion.
- Essuyez les grilles en utilisant de l'huile végétale, du saindoux ou de l'huile d'olive. (Ne pas appliquer sur aucune autre surface autre que sur les grilles directement.)
- En utilisant votre bois ou charbon, allumez un

feu à l'intérieur de la chambre de combustion.

- Assaisonnez l'unité jusqu'à ce que le feu s'éteigne par lui-même. Dépendamment du type de bois et de la taille du feu utilisé, ce procédé peut prendre jusqu'à quatre heures.

L'utilisation de votre grill au charbon YAMA™ comme un grill à charbon traditionnel ou un grill à brochettes Yakitori.

- Ouvrez le couvercle de l'unité et gardez-le ouvert pendant l'allumage.
- Remplissez la chambre de combustion avec du charbon ou du bois portant une attention particulière afin de ne pas remplir au-delà des supports du grill. Pour de meilleures performances, utilisez Hellrazr™ INCINÉRATEUR™, Pièce # INCIN-U-CG-2 (vendu séparément).
- Ouvrez complètement les amortisseurs d'air sur la chambre de combustion.
- Ouvrez complètement les portes d'échappement d'air.
- Maintenez le feu afin d'obtenir la température désirée entre le barbecue ou le grill en soulevant ou abaissant les grilles selon la hauteur des fentes du support dans le grill.
- Votre nouveau YAMA™ contient 9 Brochettes en acier inoxydable 304, si vous avez besoin de plus de brochettes, vous pouvez les acheter auprès de votre revendeur local (Pièce Hellrazr™ # YAMA-A-S-6).
- Lors de l'utilisation comme grill Yakitori, ne pas remplir plus haut que deux pouces de charbon de bois à partir du fond de l'unité.
- Vous pouvez facilement indexer vos brochettes en les faisant tourner 90 degrés et en les verrouillant en place dans les fentes situées à l'avant de l'unité.

L'utilisation de votre grill au charbon YAMA™ comme fumoir à flux inversé décalé

- Ouvrez complètement les portes d'échappement d'air.
- L'utilisation de votre gril YAMA™ comme fumée à flux inversé nécessite l'accessoire de déflecteur de fumée (Hellrazr™ Numéro de pièce # YAMA-A-SB-5) qui est disponible chez votre revendeur local.
- Ouvrez complètement les amortisseurs d'air sur la chambre de combustion.
- Lorsque le feu est allumé, en utilisant les outils du gril, poussez le carburant vers la porte de côté droit de l'unité. Prenez le déflecteur de fumée et insérez-le dans l'unité en le laissant reposer sur les supports du gril tout en portant attention à ce que les rails soient exempts de cendres et de débris.
- Lors de l'ajout ou du retrait de la plaque du déflecteur de fumée, attachez-vous toujours les cheveux s'ils sont longs et portez des gants et des vêtements ignifuges.
- N'UTILISEZ PAS des accélérateurs à base de pétrôle ou des cubes allume-feu pour allumer le feu.
- Utilisez du bois d'allumage ou du charbon de bois pour alimenter le feu à l'intérieur de la chambre de combustion.
- Fermez l'entrée d'air de la chambre de combustion et la porte d'échappement du côté droit de l'unité.
- À tout moment durant la cuisson, si vous avez besoin d'ajouter du carburant, veuillez simplement soulever les loquets du côté droit de la porte, retirer la porte, ajouter du carburant et

replacez la porte puis fermez les loquets lorsque vous avez terminé. Portez toujours des gants de protection lorsque vous touchez l'unité.

Nettoyage et entretien

- N'UTILISEZ PAS d'agents de nettoyage ou de produits chimiques pour nettoyer l'intérieur de l'unité.
- N'UTILISEZ PAS de grattoirs métalliques, de laine d'acier ou des brosses métalliques pour nettoyer l'unité. L'utilisation des outils métalliques pour gratter l'unité peut endommager la protection naturelle de l'acier, égratigner la peinture et exposer l'acier brut à la rouille et à l'oxydation.
- Rincez l'unité à l'aide d'eau chaude et de savon à vaisselle et retirez les dépôts à la main.
- À l'aide d'un grattoir à bois, retirez toute graisse, suie et cendre.
- À l'aide d'une serviette à gros fils ou d'un chiffon, essuyez l'intérieur de l'unité jusqu'à ce qu'elle soit sèche.
- Si votre unité nécessite des retouches de peinture, utilisez 1990 Stove Bright Paint Satin Black. Ne peignez pas l'intérieur de l'unité. Préparez la surface nécessitant retouches en nettoyant et en enlevant la peinture écaillée, la graisse et la saleté. À l'aide de l'éponge à récuser pour gros travaux Scotch-Brite®, frottez rigoureusement la zone jusqu'à ce qu'elle soit propre. Avec de l'alcool à friction, essuyez la surface qui nécessite de la peinture. Appliquez de la peinture et laissez sécher selon les spécifications des fabricants de peinture.

Questions, commentaires ou service technique.

Veuillez nous contacter au 1 855-958-1889 ou par courriel à info@hellrazroutdoorcooking.com

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.
2050 rue Power., Drummondville
Québec, Canada, J2C 7V6



GARANTIE À VIE LIMITÉE NON TRANSFÉRABLE.

Les produits Hellrazr™ garantissent les défauts de matériel et de fabrication pour la durée de vie du propriétaire original sur présentation du reçu original comme preuve d'achat. Cette garantie à vie limitée comprend le coût des pièces jugées défectueuses par Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. Et ne couvre pas le prix de la main d'œuvre pour le diagnostic de résolution de problèmes, retrait, installation, droit d'exportation ou d'expédition, transport ou autre transportation à destination ou en provenance de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.

Que vous vous inscrivez par voie électronique ou par la poste, vous devez conserver le reçu de vente original et toute autre preuve d'achat original, car cela sera nécessaire pour les réclamations en vertu de cette garantie à vie limitée.

Cette garantie à vie limitée est la suivante: L'unique obligation de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. en vertu de cette garantie à vie doit être de réparer ou de remplacer à sa seule discrétion, toutes pièces jugées défectueuses lors de l'examen effectué par Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. Sur les réclamations reçues par Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. pendant des périodes de garantie précises.

Le client doit obtenir l'approbation de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. avant d'effectuer un service ou une réparation en soumettant une réclamation de garantie en vertu de cette garantie à vie limitée. Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. n'a pas d'obligation en vertu de cette garantie à vie limitée à la suite de travaux de réparation ou de service non autorisés et n'est pas responsable pour les frais de toute réparation au-delà de la réparation ou de remplacement, de son gré, de la garantie de couverture. La réparation ou le remplacement des pièces ne prolongera pas la garantie d'origine. Cette garantie à vie limitée est non transférable pour la durée des périodes de garanties spécifiques décrites ci-dessus.

Pour faire une réclamation de garantie en vertu de cette garantie à vie limitée, le propriétaire doit informer Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. pour les résolutions de problèmes et les instructions subséquentes, pour le service ou le remplacement de la pièce(s) défectueuse avant d'essayer de réparer un produit Hellrazr™.

Pour les réclamations de garantie faites en dehors des périodes de garantie commençant à la date de fabrication autrement couvertes à compter de la date d'achat initiale. Une preuve d'achat doit accompagner la demande de garantie à moins que celle-ci soit précédemment soumise à Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.

Cette garantie à vie limitée ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus ou l'utilisation d'un produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. Si le dommage est causé par une utilisation inappropriée ; l'assemblage, l'entretien, nettoyage, l'installation, un accident, un désastre naturel, par des pièces jointes et/ou des modifications de tiers non autorisées, par un service non autorisé ou pendant l'expédition, cette garantie à vie limitée ne s'applique pas.

La garantie à vie limitée est nulle sur tout produit Hellrazr™ utilisé dans un environnement à des fins commerciales ou de restauration y compris les services de traiteur, pour la gastronomie ou usage industriel.

Cette garantie à vie limitée ne couvre pas les dommages causés par l'usure normale du produit Hellrazr™ (par exemple: égratignures, bosselures et écaillage.) Ou changement d'apparence du produit Hellrazr™ qui n'affecte pas sa performance.

Les produits Hellrazr™ doivent être exploités, nettoyés et entretenus en tout temps conformément aux instructions du Manuel du propriétaire. Cette garantie à vie limitée ne s'appliquera pas si votre produit n'a pas été

exploitée, nettoyée et entretenue conformément aux instructions du fabricant n'y entreposé conformément au Manuel du propriétaire.

Les problèmes de performance dus à une erreur de l'opérateur ne seront pas couverts par la garantie à vie limitée.

Comme il s'agit d'un barbecue / fumoir, l'intérieur peut connaître des changements de couleur de finition de la surface. Il ne s'agit pas d'un défaut et en tant que tel, n'est pas couvert par cette garantie à vie limitée. Il n'y a aucune garantie de performance écrite ou implicite sur un produit de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc., car le fabricant n'a aucun contrôle sur le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien ou le type de carburant brûlé utiliser.

Les températures ambiantes élevées, l'humidité excessive, le chlore, les fumées industrielles, les engrais, les pesticides pour pelouse, l'acide et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les revêtements métalliques. Pour ces raisons, la garantie à vie limitée NE COUVRE PAS LA PEINTURE, LA ROUILLE OU L'OXYDATION sur les composants pendant la période de garantie spécifique.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. ne sera pas responsable des problèmes de rendement causés par les conditions environnementales.

Les Dommages causés aux surfaces peintes par des égratignures, des articles fondus, des gouttes/déversements, des marques extérieures et des résidus laissés sur ces surfaces par l'utilisation de sauces, d'assaisonnements, d'huiles et de saumures, les nettoyeurs abrasifs,

les produits de polissage et autres produits chimiques ne sont pas couverts par cette garantie à vie limitée. Toute modification apportée au produit annulera cette garantie à vie limitée.

Vous êtes responsable de tous les frais d'expédition et de transport liés aux réclamations en vertu de cette garantie à vie limitée. Les pièces d'origine requises par Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. pour être retournées doivent être retournées prépayées.

Il n'existe aucune garantie expresse autre que les garanties limitées décrites ci-dessus. Aucune garantie expresse ou implicite, comprise, mais sans s'y limiter, toute garantie implicite de qualité marchande pour un usage particulier, ne s'étendra au-delà des périodes de garantie respectives décrites ci-dessus.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. ne sera pas responsable des dommages directs, indirects, spéciaux, consécutifs, accessoires ou punitifs; perte de bénéfices ou perte d'utilisation ou interruption d'activité, quelle que soit la forme d'action ou la théorie de la responsabilité résultant d'un défaut ou de l'utilisation d'un produit de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc., accessoires et/ou éléments chauffants. En aucun cas les obligations de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. ne doivent dépasser le prix d'achat de l'unité.

Cette garantie à vie limitée donne au client des droits juridiques spécifiques et le client peut avoir d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre. En contrepartie de cette garantie à vie limitée, le client convient que tout différend lié à un produit de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc., ou cette garantie à vie limitée, est régi en vertu des lois du Québec, Canada.

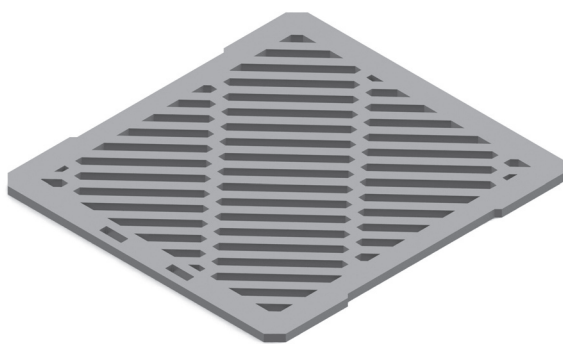
CETTE GARANTIE À VIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES QUI PEUVENT VARIER DE LA JURIDICTION OU DU PAYS, LA GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, LÉGALES OU AUTRES, TOUTES AUTRES OBSERVATIONS FAITES EXPRESSÉMENT OU IMPLICITEMENT PAR HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. OU PAR UN TIERS DÉTAILLANT ET TOUTES AUTRES OBLIGATIONS OU PASSIFS RELATIFS À L'UNITÉ COUVERTE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE À VIE LIMITÉE QUI, AU MOMENT DE L'ACHAT OU À TOUT MOMENT DANS L'AVENIR, PEUVENT ÊTRE FAITS CONTRE HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. OU SES DIRIGEANTS, ADMINISTRATEURS, EMPLOYÉS ET AGENTS SAUF disposition expresse des présentes, HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. ne donne aucune autre garantie expresse ou implicite relative à l'aptitude quant à l'UTILISATION DE L'UNITÉ; qualité marchande de l'UNITÉ, aptitude à un usage particulier de l'UNITÉ, la qualité de l'UNITÉ ou son état. Les obligations de HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. ne doivent pas dépasser les obligations expressément énoncées dans LA PRÉSENTE GARANTIE À VIE LIMITÉE.

DES ACCESSOIRES* HELLRAZR™ YAMA™ POUR UNE EXPÉRIENCE ENCORE PLUS «HOT» !

* vendus séparément

YAMA™ GRILLES EN ACIER INOX.

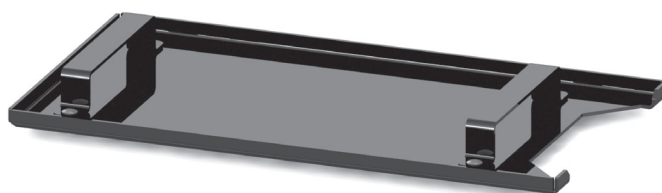
YAMA-A-SG-2



- Grilles en acier inoxydable 304 découpées au laser avec précision de ¼ de pouce d'épaisseur
- Garantie à vie contre la corrosion
- Construction extrême, construites et conçues pour une utilisation intensive

YAMA™ DÉFLECTEUR À FUMÉE

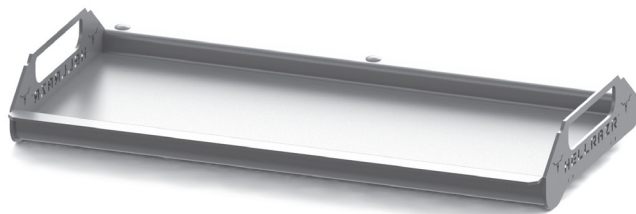
YAMA-A-SB-5



- Construit à partir d'une plaque d'acier structurel découpée au laser de calibre 11
- Courbure renforcée et étanche contre la graisse
- Transformer votre Gril Yama™ en un fumoir à chaleur indirecte à flux inversé pour une saveur authentique de barbecue fumoir.
- Céramique, peinture à base de silicone, résistant jusqu'à 1200 °F
- Construction extrême, construit et conçu pour une utilisation intensive

YAMA™ PLANCHAS

YAMA-A-P-4



- Construction robuste en acier inoxydable 304 de calibre 11
- Magnifiquement découpée au laser à partir de plaques solides en acier inoxydable 304
- Pas de joints soudés en TIG
- Garantie à vie contre les défauts de fabrication (Consulter le manuel du propriétaire pour les détails.)
- Construction extrême, construite et conçue pour une utilisation intensive

YAMA™ BROCHETTES (Ens. de 12)

YAMA-A-S-6

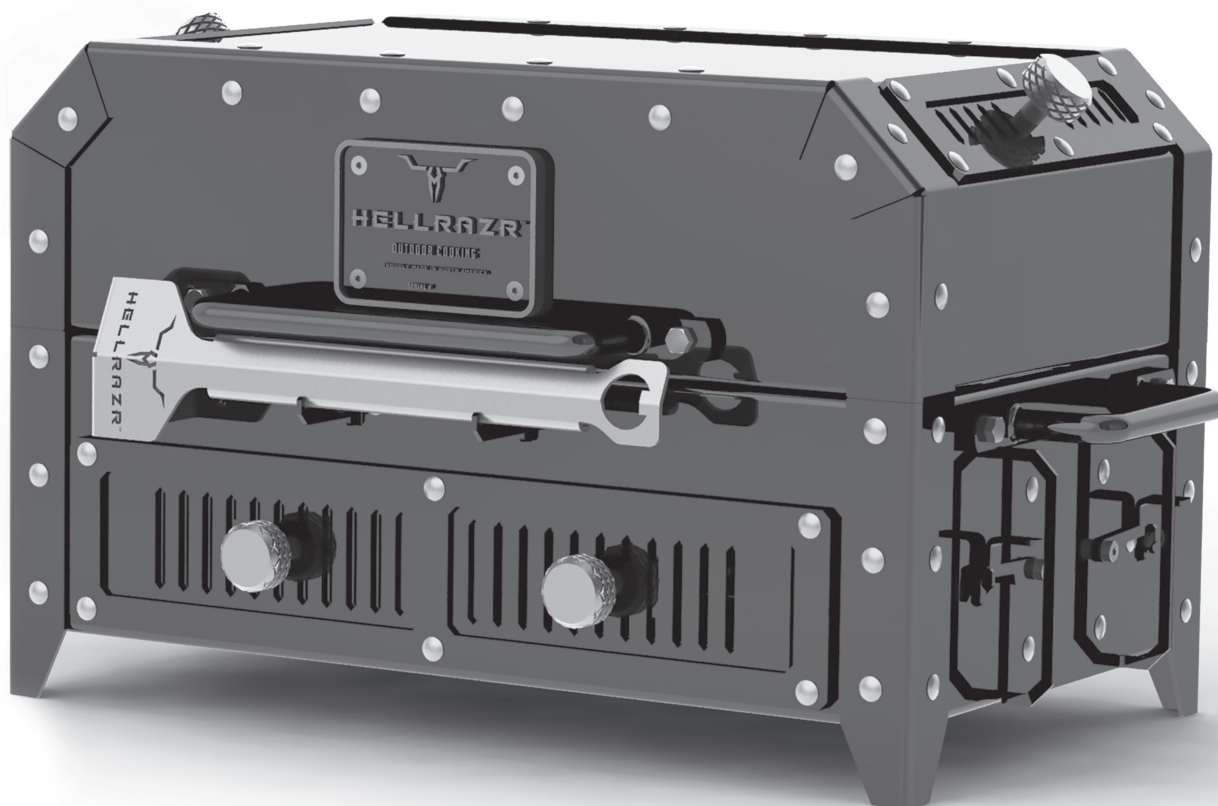


- Grillez facilement des brochettes de kebab, yakitori, fruits de mer ou de légumes.
- Contours exclusifs à quatre (4) positions pour verrouiller la rotation de votre viande et vos légumes.
- Construction robuste en acier inoxydable 304 de calibre 11
- Magnifiquement découpées au laser à partir de plaques solides en acier inoxydable 304



YAMA™ ASADOR DE CARBÓN

MANUAL DE USUARIO - YAMA-U-CG-1



EN 1860-1



HellrazrOutdoorCooking.com



SERVICIO AL CLIENTE: 1 855-958-1889 • CORREO ELECTRONICO: info@hellrazroutdoorcooking.com



INDICACIONES DE SEGURIDAD

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD
E INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU UNIDAD.

**“NO USE LA BARBACOA EN UN ESPACIO CERRADO Y/O HABITABLE, P.E. VIVIENDA,
TIENDA DE CAMPAÑA, CARAVANA, AUTOCARAVANA, EMBARCACIÓN.
PELIGRO DE ENVENENAMIENTO MORTAL POR MONÓXIDO DE CARBONO.”»**

**“ANTES DE COMENZAR A COCINAR, VERIFIQUE QUE EL COMBUSTIBLE
ESTÁ RECUBIERTO DE CENIZAS”**

¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

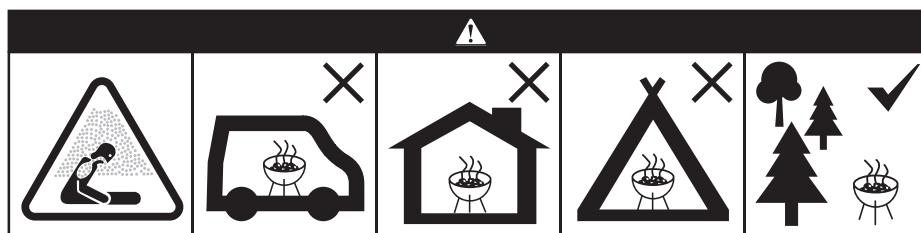
¡No utilizar en locales cerrados!

¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego!

Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

¡ATENCIÓN! ¡No coloque la barbacoa sobre una superficie inflamable!



- Utilice esta unidad únicamente sobre una superficie dura, plana, incombustible y estable (cemento, suelo, etc.) capaz de soportar el peso de la unidad. Nunca utilice una superficie en madera o que se pueda quemar.

- Asegúrese de mantener una distancia adecuada de 10 pies entre la unidad y los objetos combustibles (arbustos, árboles, plataformas de madera, vallas, edificios, etc.) u obras de construcción cuando la unidad esté en uso. No colocar bajo un techo voladizo o en otras áreas cerradas.

- Uso exterior solamente. No utilice la unidad al interior ni en áreas cerradas.

- Para uso doméstico solamente. No utilizar para algo más que su finalidad.

- Recomendamos un arrancador de carbón para chimenea.

- NO recomendamos el uso de acelerantes en ninguno de nuestros productos.

- No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. De lo contrario, esto podría provocar una explosión que posiblemente causará heridas graves al cuerpo.
- Coloque la unidad en un lugar fuera del alcance de niños y mascotas. Es necesario un control estricto cuando la unidad está en uso.
- No dejar la unidad sin vigilancia durante su uso.
- Al momento de agregar carbón y/o madera, sea extremadamente cuidadoso y siga las instrucciones en la sección "Agregar carbón o madera al cocinar" de este manual.
- No conserve o utilice esta unidad cerca de gasolina o algún otro líquido inflamable, gases o donde pueda haber vapores inflamables.
- No conserve ningún tipo de líquido o material inflamable debajo de la unidad.

La unidad se calienta cuando está en uso. Para evitar quemaduras:

- NO intente mover la unidad.
- Siempre use guantes de protección o guantes de cocina cuando utilice la unidad.
- NO toque ninguna superficie caliente.
- NO use ropa suelta ni permita que el cabello tenga contacto con la unidad ni con ninguna otra superficie caliente.
- Cuando se usa como parrilla de carbón, las gotas de grasa de la carne pueden caer sobre el carbón y provocar un incendio. En el caso de que esto ocurra, cierre la tapa, los amortiguadores de entrada y de escape de aire para sofocar la llama. No usar agua para apagar incendios de grasa.
- Sea cuidadoso, ya que la llamas pueden estallar cuando el aire fresco de repente entra en contacto con el fuego. Cuando abra la tapa, mantenga sus manos, cara y cuerpo a una distancia adecuada de los vapores calientes y de los estallidos de llamas.
- No supere los 750° F de temperatura.
- Sea cuidadoso cuando monte y utilice su unidad para evitar raspones y cortadas con pedazos de

metal afilados. Cuidado cuando esté dentro o debajo de la unidad.

- Cuando abra la tapa, asegúrese de levantarla completamente. De lo contrario, la tapa podría caerse y cerrarse causando heridas GRAVES o hasta la muerte.
- En caso de vientos, asegúrese de colocar la unidad en una zona protegida de ellos.
- Cuando termine de utilizar su unidad, cierre los amortiguadores de entrada y de escape de aire para apagar las llamas.
- Nunca deje el carbón ni las cenizas sin supervisión. Los restos de carbón y de ceniza deben ser recogidos previamente. Sea cuidadoso para protegerse a usted y a sus bienes. Coloque los restos cuidadosamente en un recipiente de metal incombustible y sature completamente con agua. Deje los carbones en agua por 24 horas antes de desecharlos.
- El carbón y las cenizas apagadas deberán estar en un lugar lejos de estructuras y de materiales inflamables.
- Con una manguera, moje por completo todas las superficies debajo y alrededor de la unidad para asegurarse de apagar cualquier ceniza, carbón o brasa que se hubiese podido caer al cocinar o durante la limpieza.
- Después de cada uso, limpie la unidad detenidamente y aplique una capa delgada de aceite vegetal en el interior para prevenir el óxido. Cubra la unidad para protegerla del óxido excesivo.
- Sea cuidadoso cuando levante o mueva la unidad para prevenir tensiones y lesiones de espalda. Siempre pida ayuda para mover la unidad.
- Aconsejamos que tenga un extintor a la mano. Consulte con las autoridades locales sobre el tamaño y el tipo adecuado de extintor.
- Guarde la unidad en un lugar seco y lejos del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- No intente cuidar la unidad de otra forma que con el mantenimiento normal tal como lo explican las secciones "Seguridad después de su uso" y "Cuidados y mantenimientos apropiados".



YAMA™

ASADOR DE CARBÓN

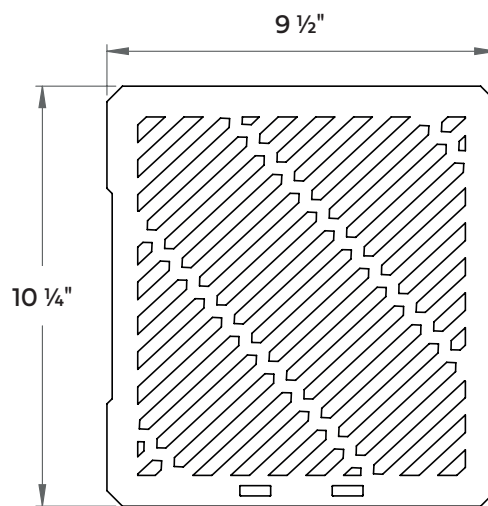
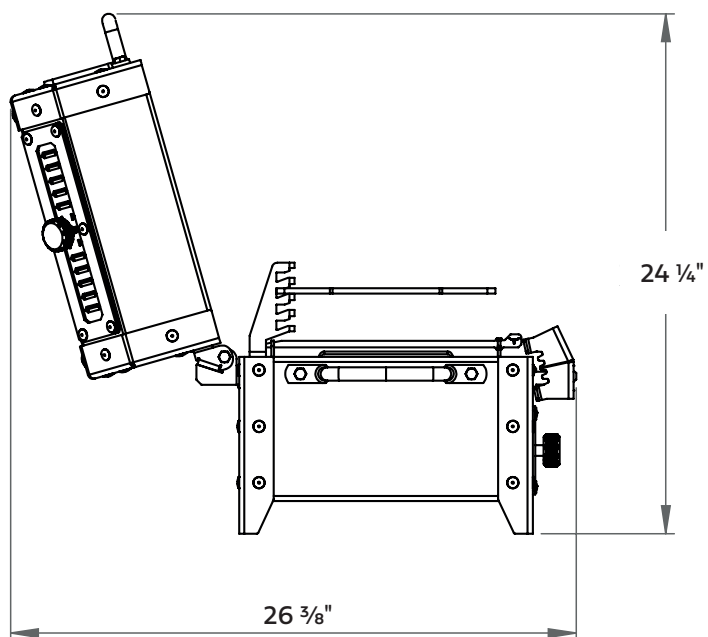
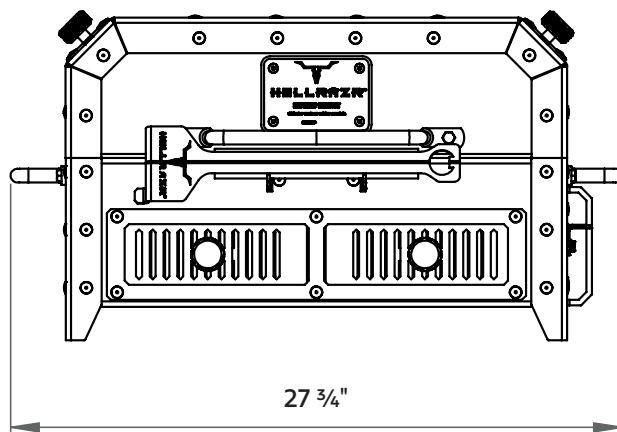
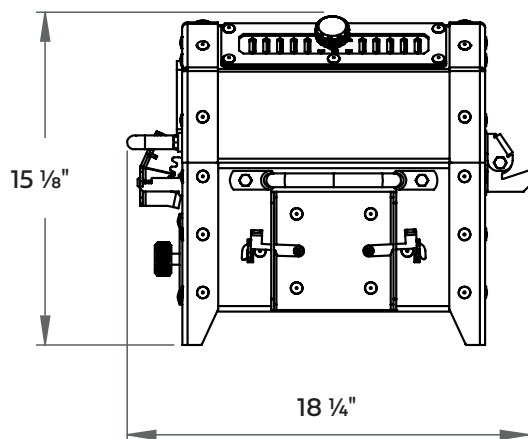
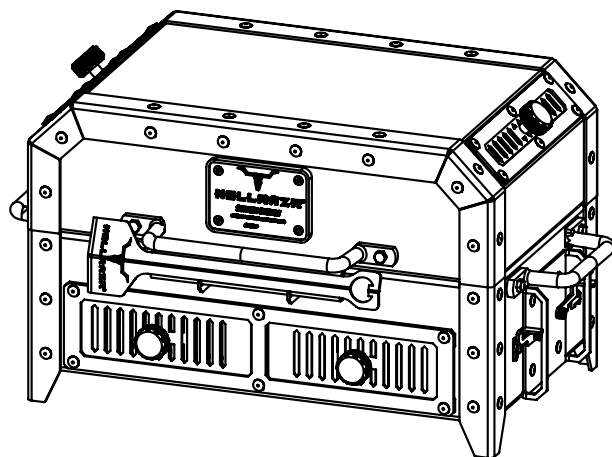


CARACTERÍSTICAS

- Parrills de ¼ de pulgada de espesor cortadas al láser de alta precisión en acero de carbono.
- ¡La unidad de cocina exterior más versátil en el mercado!
- Puede utilizarlo como una plancha, ahumador, parrilla con fuego abierto o como pinchos intercambiables.
- Gruesa cámara de combustión con pared doble.
- Puerta lateral amovible para facilitar la limpieza y, durante el uso, sirve para ahumar con flujo inverso.
- Portátil
- Construcción extrema, hecha y diseñada para uso intensivo de por vida .
- Incomparable aislamiento térmico (hasta 24 horas cuando se usa nuestro carbón Hellrazr™ Tex Mex , mezcla de roble y mezquite).
- Garantía de por vida contra defectos de fabricación.
- Pintura cerámica con base de silicona que resiste hasta los 1200 °F
- 8 espacios para parrillas.

DIMENSIONES

PESO TOTAL : 103.10 LIBRAS



2 POR UNIDAD
ESPEJOR : .250

Cómo prender su asador de carbón YAMA™.

- Siempre abra la tapa de la unidad antes de encender la llama dentro de la cámara de combustión.
- Puede utilizar pedazos de madera o de carbón con su Hellrazr™ YAMA™.
- Siempre abra por completo el amortiguador de escape de aire cuando utilice la unidad.
- Abra completamente los amortiguadores de control del aire dentro de la cámara de combustión.
- Los aceleradores u otros productos sintéticos contaminarán la unidad y afectarán drásticamente el sabor de la comida. No utilice ningún tipo de acelerador (líquido, sólido u otra presentación) cuando esté encendiendo la llama.
- Con la tapa abierta y con un encendedor de carbón estilo chimenea, coloque el encendedor de chimenea de forma vertical encima de la parrilla.
- Una vez que el carbón dentro del encendedor esté lo suficientemente encendido, colóquelo dentro de la cámara de combustión.
- Si utiliza leña para prender el fuego, haga un fuego pequeño y asegúrese que no sobrepase los soportes de la parrilla. Una vez prendido, cierre el cajón y la tapa.

Preparar su nuevo asador de carbón YAMA™

- Abra por completo los amortiguadores de escape de aire.
- Abra por completo los amortiguadores de control del aire dentro de la cámara de combustión.
- Limpie la parrilla usando aceite vegetal, de

oliva o manteca (no aplicar en otras superficies que no sean la parrilla).

- Con su madera o carbón preferido, encienda el fuego dentro de la cámara de combustión.
- Condimente la unidad hasta que el fuego se apague solo, dependiendo del tipo de madera y del tamaño del fuego, este proceso puede tomar hasta 4 horas.

Usar su asador de carbón YAMA™ de forma tradicional o como una parrilla de pinchos Yakitori.

- Abra la tapa de la unidad y manténgala abierta mientras enciende el fuego.
- Llene la cámara de combustión con carbón o madera teniendo en cuenta de no sobrepasar los soportes de la parrilla. Para mejores resultados, utilice Hellrazr™ INCINERATOR™, parte # INCIN-U-CG-2 (vendido por separado).
- Abra por completo las bocas de entrada de aire de la cámara de combustión.
- Abra por completo las bocas de escape de aire.
- Para mantener la temperatura deseada en la parrilla, debe subirla o bajarla, poniéndola en las ranuras de diferentes alturas que se encuentran en los soportes del asador.
- Su nuevo asador YAMA™ incluye 9 pinchos de acero inoxidable 304, si necesita más pinchos, los puede comprar donde el distribuidor más cercano (Hellrazr™ Parte #YAMA-A-S-6).
- Si usa su asador de forma Yakitori, no coloque más de 2 pulgadas de carbón en el fondo de la unidad.
- Puede fácilmente fijar los pinchos rotándolos 90 grados y asegurándolos en las ranuras que se encuentran en la parte frontal de la unidad.

Usar su asador de carbón YAMA™ como un ahumador de flujo inverso

- Abra por completo los amortiguadores de escape de aire.
- Para usar el asador YAMA™ como un ahumador de flujo inverso necesita el accesorio para desviar el humo (Hellrazr™ parte número # YAMA-A-SB-5) que puede encontrar donde el distribuidor más cercano.
- Abra por completo el amortiguador de circulación de aire dentro de la cámara de combustión.
- Cuando el fuego esté prendido, utilice las herramientas del asador para empujar el carburante hacia la puerta en el lado derecho de la unidad. Tome la herramienta para desviar el humo, colóquela dentro de la unidad y déjela sobre los soportes del asador teniendo en cuenta que las barandillas no tengan cenizas ni restos.
- Es importante de siempre utilizar guantes y prendas ignífugas, amarrar el cabello largo cuando ponga o quite la plancha para desviar el humo.
- NO UTILICE acelerantes a base de petróleo o cubos encendedores para prender el fuego.
- Usar leña o carbón hará fuego dentro de la cámara de combustión.
- Cierre el amortiguador de entrada de aire de la cámara de combustión y la boca de escape al lado derecho de la unidad.
- Si en algún momento, mientras cocina, necesita agregar combustible, simplemente levante las cerraduras sobre el costado de la unidad, quite la puerta, agregue el combustible, ponga la puerta de nuevo y ciérrela cuando termine. Siempre utilice guantes protectores para tocar la unidad. Limpieza y mantenimiento
- NO UTILICE productos de limpieza o químicos para limpiar el interior de la unidad.
- NO UTILICE raspadores de metal, esponjas o estropajos para limpiar la unidad. Usar materiales en metal para raspar puede dañar la capa protectora natural del acero, rayar la pintura y exponer el acero bruto al óxido.
- Enjuague la unidad con agua caliente y detergente lavavajillas y quite los restos a mano.
- Utilice un raspador afilado de madera para quitar grasa, hollín y cenizas.
- Utilice una toalla gruesa o un trapo para limpiar el interior de la unidad hasta que esté seca.
- En el caso de que su unidad necesite unos retoques de pintura, utilice la pintura llamada "1990 Stove Bright Paint Satin Black". No pinte el interior. Prepare las superficies que necesiten un retoque limpiándolas y quitando los pedacitos de pintura, la grasa o suciedad. Con la esponja Scotch-Brite® Heavy Duty Scrub, friegue rigurosamente la zona hasta que esté limpia. Coloque alcohol en la zona para pintar. Aplique la pintura y deje secar según las indicaciones del fabricante de pintura.

Para soporte técnico, preguntas o comentarios.

Por favor contáctenos al 1 855-958-1889 o escribanos al info@hellrazroutdoorcooking.com

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.
2050 rue Power., Drummondville
Québec, Canada, J2C 7V6



LA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA NO ES TRANSFERIBLE.

Los productos Hellrazr™ están garantizados de tener materiales y acabados libres de defectos de por vida para el primer dueño, tras presentar la factura de compra original. Esta garantía limitada de por vida cubre las piezas que son consideradas como defectuosas por Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. y no cubre ningún costo de diagnóstico, de solución de problemas, traslado, instalación, derechos de aduana ni ningún tipo de transporte hacia o a partir de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.

Ya sea que se inscriba por vía electrónica o por correo, usted debe conservar la factura original o tener alguna otra prueba de la compra, ya que esta será necesaria para las solicitudes de la Garantía limitada de por vida. La Garantía limitada de por vida cubre lo siguiente: La única obligación de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. en virtud de la Garantía limitada de por vida será de reparar o reemplazar, según su criterio, cualquier pieza considerada defectuosa tras el análisis de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc., en cuanto a las solicitudes recibidas por Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. durante los periodos específicos de garantía.

El cliente debe conseguir una autorización por escrito de la parte de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. antes de llevar a cabo algún mantenimiento o reparación, presentando una solicitud de garantía en virtud de la Garantía limitada de por vida. Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. no está comprometido según La Garantía limitada de por vida, tras el mantenimiento o reparación sin autorización y no se hace responsable de costos de ningún arreglo más allá de lo que cubre la garantía. La reparación o el reemplazo de cualquier pieza no extenderá la cobertura original de la garantía. La Garantía limitada de por vida no es transferible por el tiempo de los periodos específicos de garantía citados más arriba.

Las solicitudes de garantía hechas fuera de los periodos de garantía, que inician en la fecha de fabricación, pero aparte están cubiertas por el periodo que empieza en la fecha original de la compra, necesitan estar acompañadas de una prueba de compra, a menos de que ya las hayan presentado a Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.

Esta Garantía limitada de por vida no aplica para daños causados por golpes o por un uso inadecuado para lo que fue diseñado. Tampoco aplica si el daño es causado por falta de uso adecuado, por el montaje, la limpieza, el mantenimiento, la instalación, accidentes, desastres naturales, por accesorios o modificaciones terceros no autorizados, por mantenimiento no autorizado o durante el envío.

La Garantía limitada de por vida es nula para cualquier producto Hellrazr™ que sea utilizado para un propósito comercial o en un ámbito de servicio de comidas (incluyendo restaurantes u hostelería).

Esta Garantía limitada de por vida no cubre los daños normales de desgaste de los productos Hellrazr™ (por ejemplo, rayones, abolladuras, imperfecciones o descascarilladas) o cambios de apariencia de los productos Hellrazr™ que no afecten su rendimiento.

Los productos Hellrazr™ deben ser utilizados, limpiados y mantenidos según las instrucciones del Manual del Dueño. La Garantía limitada de por vida no aplicará si el producto no ha sido utilizado, limpiado y mantenido siguiendo estrictamente las indicaciones del fabricante o guardado en un lugar adecuado como lo pide el Manual del Dueño.

Los problemas de rendimiento por culpa del operador no serán cubiertos por la Garantía limitada de por vida. Ya que este es un asador/ahumador, el interior puede presentar cambios de color en los acabados de la superficie. No es un defecto y, por lo tanto, no será cubierto por la Garantía limitada de por vida.

No existe una garantía escrita o implícita sobre el rendimiento de los productos de Hellrazr™, ya que el fabricante no tiene ningún control sobre la utilización, la limpieza, el mantenimiento o sobre el tipo de carburante que se usa.

Algunos factores como la temperatura ambiente alta, excesiva humedad, el cloro, gases industriales, fertilizadores, pesticidas, ácidos y sales pueden afectar la capa metálica. Por esas razones, la Garantía limitada de por vida NO CUBRE LA PINTURA O LA OXIDACIÓN de ninguna pieza en el periodo específico que cubre de la garantía.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. no se hace responsable de los problemas de rendimiento por culpa de las condiciones ambientales.

Los daños de pintura por culpa de rayones, objetos derretidos, gotas o derrames, rayones exteriores o residuos como salsas, condimentos, aceites, limpiadores abrasivos, pulidores u otro producto químico usados sobre las superficies, no serán cubiertos por la Garantía limitada de por vida.

Cualquier modificación del producto anula la Garantía limitada de por vida.

Usted se hace responsable de cualquier costo de envío o transporte relacionado a una solicitud de esta garantía. Las piezas originales de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. que sean para devolver, tienen que estar prepagadas.

No hay garantía explícita otra que las garantías limitadas citadas previamente. Ninguna garantía, sea explícita o implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de la comerciabilidad y la adecuación para algún propósito específico, debe extenderse más allá de los periodos de garantía citados previamente.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. no se hará responsable de daños directos, indirectos, especiales, consecuenciales, accidentales o indemnizaciones por daños y perjuicios; pérdida de beneficios, pérdida de uso o interrupción de actividades independientemente del tipo de acción o de teoría de responsabilidad que se originen de algún defecto o por uso de cualquier producto, accesorio o elemento calefactor Hellrazr™. En ningún caso, las obligaciones de Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. excederán el precio de compra de la unidad. Esta Garantía limitada de por vida otorga al cliente derechos legales específicos y podría tener otros derechos que varían según la jurisdicción. Considerando esta Garantía limitada de por vida, el consumidor acepta que cualquier litigio relacionado a cualquier producto Hellrazr™ o a esta garantía se llevara a cabo bajo las leyes de Quebec, Canadá.

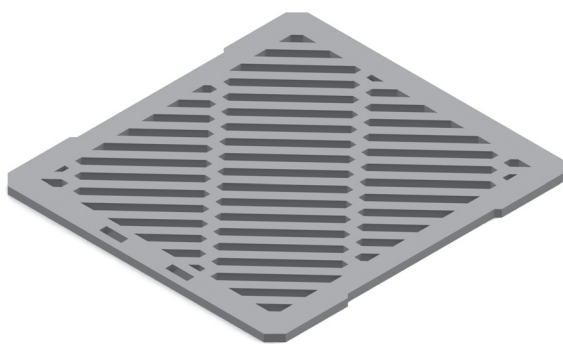
ESTA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN LA JURISDICCIÓN O EL PAÍS, LA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, REGLAMENTARIAS U OTRA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, TODAS LAS OTRAS REPRESENTACIONES HECHAS POR HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. O CUALQUIER DISTRIBUIDOR TERCERO O DETALLISTA Y TODAS LAS OTRAS OBLIGACIONES O RESPONSABILIDADES CON RESPECTO A LA UNIDAD CUBIERTA POR ESTA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA QUE, EN EL MOMENTO DE LA COMPRA O EN CUALQUIER MOMENTO EN EL FUTURO, PUEDAN TENER CONTRA HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC., LOS FUNCIONARIOS, DIRECTORES, EMPLEADOS Y AGENTES. A EXCEPCIÓN de lo que se dispone expresamente en el presente, HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC., no otorga otra garantía explícita o implícita por adecuación al USO DE LA UNIDAD; comercialización de la UNIDAD, adecuación de algún propósito específico de la UNIDAD, calidad de la UNIDAD; o condición de la UNIDAD. Las obligaciones de HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. no excederán sus obligaciones expresamente establecidas en esta GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA.

ACCESORIOS* HELLRAZR™ YAMA™ PARA UNA EXPERIENCIA AÚN MÁS “ARDIENTE”

*vendidos por separado

YAMA™ PARILLA EN ACERO SS

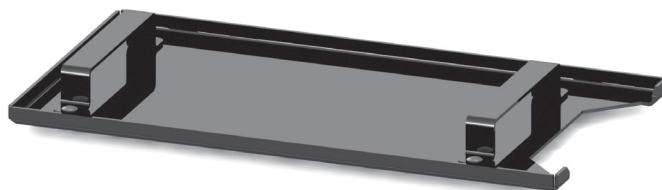
YAMA-A-SG-2



- Parillas de ¼ de pulgada de espesor cortadas al láser de alta precisión en acero inoxidable 304.
- Garantía de por vida contra la oxidación.
- Construcción extrema, hecha y diseñada para uso intensivo a lo largo de la vida.

YAMA™ PLACA PARA DESVIAR HUMO

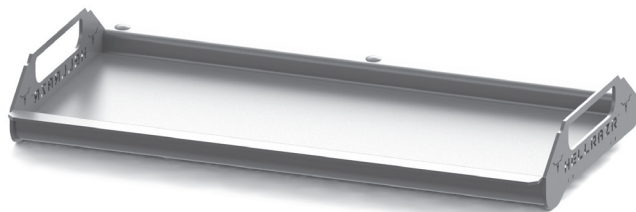
YAMA-A-SB-5



- Placa estructural de acero cortada al láser, calibre 11 de espesor.
- Doble reforzado y sellado para los goteos de grasa.
- Convierte indirectamente su asador YAMA™ en calor y en ahumador de flujo inverso que dará un sabor ahumado auténtico.
- ¡Pintura cerámica con base de silicona que resiste hasta los 1200°F!
- Construcción extrema, hecha y diseñada para uso intensivo a lo largo de la vida

YAMA™ PLANCHA

YAMA-A-P-4



- Herramienta pesada de calibre 11 en acero inoxidable 304.
- Placas de acero inoxidable 304 cortadas a la perfección al láser de alta precisión.
- Soldaduras TIG anti goteo.
- Garantía de por vida para defectos de fabricación.
- Construcción extrema, hecha y diseñada para uso intensivo a lo largo de la vida

YAMA™ PINCHOS (Por docena)

YAMA-A-S-6



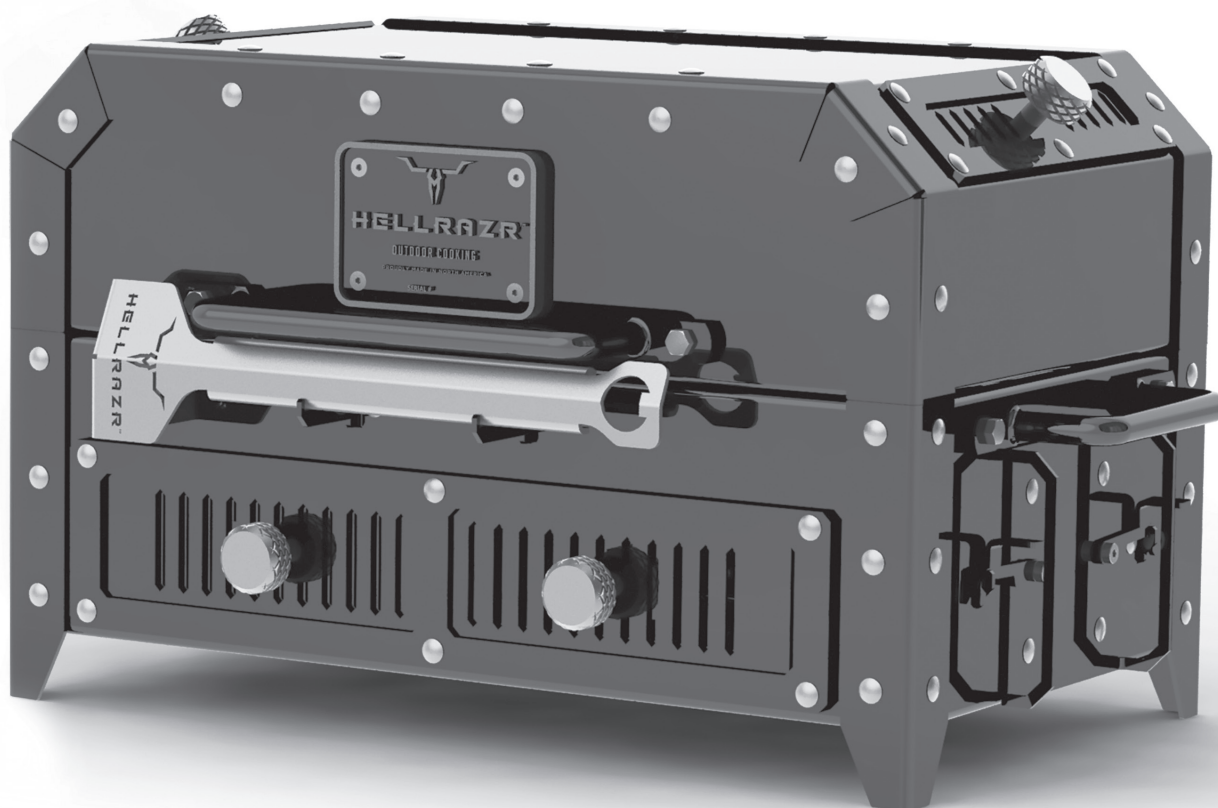
- Pinchos para asar fácilmente kabob, yakitori, comida de mar y vegetales.
- Contorno de 4 posiciones para asegurar el pincho y así rotar sus carnes y vegetales.
- Herramientas pesadas de calibre 11 en acero inoxidable 304.
- Placas de acero inoxidable 304 cortadas a la perfección al láser de alta precisión.



DEUTSCH

YAMA™ HOLZKOHLEGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG - YAMA-U-CG-1



EN 1860-1



HellrazrOutdoorCooking.com



KUNDENDIENST: 1 855-958-1889 • E-MAIL: info@hellrazroutdoorcooking.com



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS ALLE
SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH.

**“BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT IN GESCHLOSSENEN UND/ODER BEWOHNBAREN RÄUMEN,
Z:B. GEBÄUDEN, ZELTEN, WOHNWAGEN, WOHNMOBILEN BOOTEN.
ES BESTEHT LEBENSGEFAHR DURCH KOHLENMONOXID VERGIFTUNG”»**

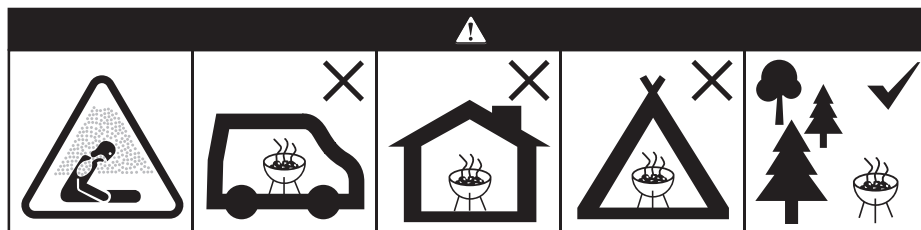
«GRILLGUT ERST AUFLEGEN, WENN DER BRENNSTOFF MIT EINER ASCHESCHICHT BEDECKT IST»

**« 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»

« ACHTUNG! Stellen Sie den Grill nicht auf eine brennbare Oberfläche.»



- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer harten, ebenen, nicht brüchigen, stabilen Oberfläche (Beton, Boden, usw.), die das Gewicht des Grills tragen kann. Verwenden Sie das Gerät niemals auf Holzoberflächen oder einer anderen Oberfläche, die brennen könnte.

- Halten Sie zwischen dem Grill und brennbarem Material (Büsche, Bäume, Holzdecks, Zäune, Gebäude usw.) oder Konstruktionen einen angemessenen Abstand von 10 Fuß ein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Stellen Sie das Gerät nicht unter einem Dachüberstand oder einem anderen geschlossenen Bereich auf.

- Nur für den Einsatz im Freien. Betreiben Sie den Grill nicht in Innenräumen oder in einem geschlossenen Bereich.

- Nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie diesen Grill nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

- Wir empfehlen die Verwendung eines Holzkohlekaminstarter.

- Wir EMPFEHLEN NICHT die Verwendung von Beschleunigern in einem unserer Produkte.

- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle kein Benzin, Kerosin oder Alkohol. Die Verwendung eines dieser oder ähnlicher Produkte kann eine Explosion verursachen, die zu schweren Körperverletzungen führen kann.

- Stellen Sie den Grill an einem Ort auf, an dem Kinder und Haustiere nicht damit in Berührung kommen können. Wenn der Grill in Betrieb ist, muss er überwacht werden.

- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Gehen Sie beim Hinzufügen von Holzkohle und/oder Holz äußerst vorsichtig vor und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Hinzufügen von Holzkohle/ Holz während der Verwendung“ in dieser Anleitung.

- Lagern oder verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe von Benzin oder anderen entflammaren Flüssigkeiten, Gasen oder an Orten, an denen brennbare Dämpfe vorhanden sein können.

- Lagern Sie keine Feuerzeugflüssigkeit oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Materialien unter dem Grill.

Der Grill ist heiß, wenn er in Betrieb ist. Um Verbrennungen zu vermeiden:

- Probieren Sie NICHT, den Grill zu bewegen.

- Tragen Sie immer Schutzhandschuhe oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Ihren Grill benutzen.

- Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen.

- Tragen Sie KEINE lose Kleidung und lassen Sie nicht Ihre Haare in Kontakt mit dem Grill oder anderen heißen Oberflächen kommen.

- Bei der Verwendung als Holzkohlegrill kann Fett vom Fleisch in die Holzkohle tropfen und einen Fettbrand verursachen. Schließen Sie dann den Deckel, die Lufteinlassklappen und die Abluftklappen, um die Flamme zu ersticken. Verwenden Sie zum Löschen von Fettbränden kein Wasser.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Flammen auflodern, wenn Frischluft plötzlich mit Feuer in Berührung kommt. Halten Sie beim Öffnen des Deckels Ihre Hände, Gesicht und Körper in sicherer Entfernung von heißem Dampf und Flammenerscheinungen.

- Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 750°F.

- Seien Sie bei der Montage und Betrieb Ihres Grills vorsichtig, um Schürf- oder Schnittwunden durch

scharfe Kanten von Metallteilen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in oder unter den Grill greifen.

- Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass er ganz offen ist. Wenn der Deckel nicht vollständig geöffnet ist, kann er in die geschlossene Position zurückfallen und SCHWERWIEGENDE Körperverletzungen oder sogar den Tod verursachen.

- Stellen Sie den Grill bei Wind in einem windgeschützten Außenbereich auf.

- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schließen Sie die Lufteinlass- und Abluftklappen, um die Flammen zu löschen.

- Lassen Sie niemals Kohle und Asche unbeaufsichtigt im Grill. Entfernen Sie, vor Sie den Grill lassen, die restliche Kohlen und Asche aus dem Grill. Seien Sie vorsichtig, um sich und Ihr Eigentum zu schützen. Geben Sie die restliche Kohle und Asche vorsichtig in einen nicht brennbaren Metallbehälter und füllen Sie ihn vollständig mit Wasser. Lassen Sie die Kohle und das Wasser 24 Stunden im Metallbehälter, bevor Sie sie entsorgen.

- x- Gelöschte Kohle und Asche sollten in einem sicheren Abstand zu allen Einrichtungen und brennbaren Materialien gelagert werden.

- Befeuchten Sie die Oberfläche unter und um den Grill vollständig mit einem Gartenschlauch, um Asche, Kohle oder Glut zu löschen, die während des Koch- oder Reinigungsvorgangs eventuell heruntergefallen ist.

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich und tragen Sie eine leichte Schicht Pflanzenöl auf die Innenseite auf, um Rostbildung zu verhindern. Decken Sie den Grill ab, um es vor übermäßigem Rost zu schützen.

- Gehen Sie beim Anheben oder Bewegen des Grills vorsichtig vor, um Zerrungen und Rückenverletzungen zu vermeiden. Heben Sie den Grill immer mit zwei Personen an.

- Wir empfehlen einen Feuerlöscher bereitzuhalten. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um die richtige Größe und Art zu bestimmen.

- Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem trockenen Ort auf, wenn er nicht benutzt wird.

- Versuchen Sie nicht, den Grill selbstständig zu warten, abgesehen von den normalen Wartungsarbeiten, die in den Abschnitten „Sicherheit nach dem Gebrauch“ und „Richtige Pflege und Wartung“ beschrieben werden.



YAMA™

HOLZKOHLEGRILL

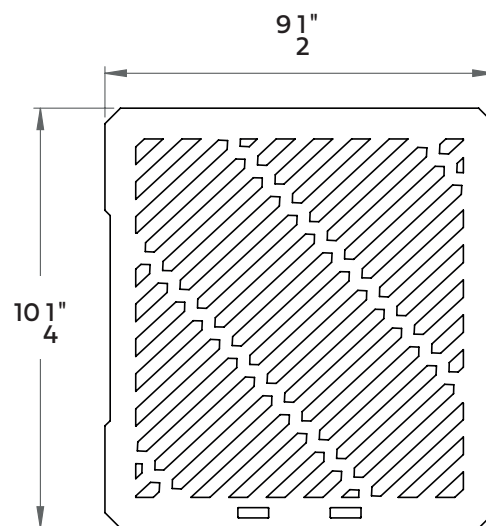
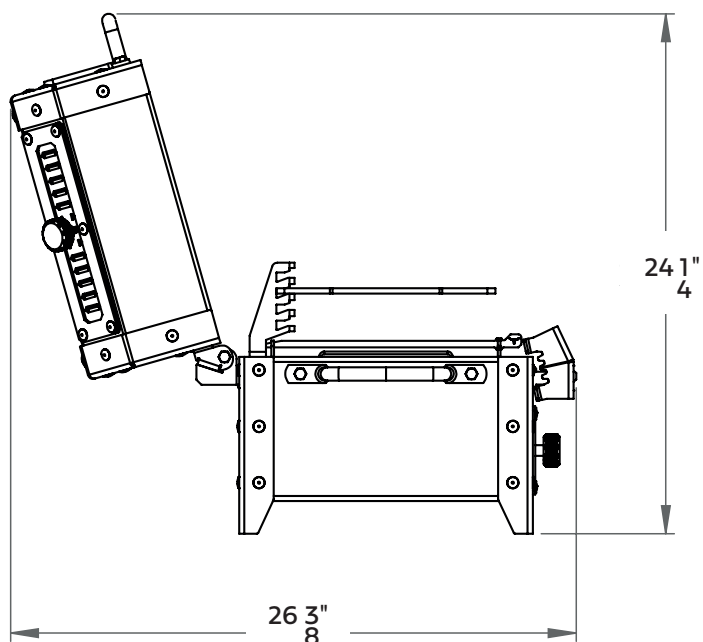
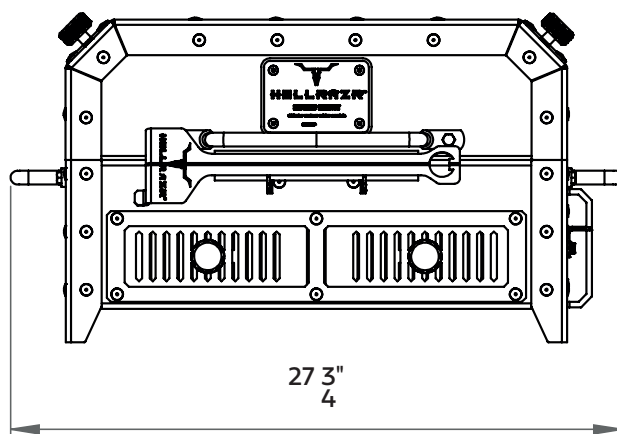
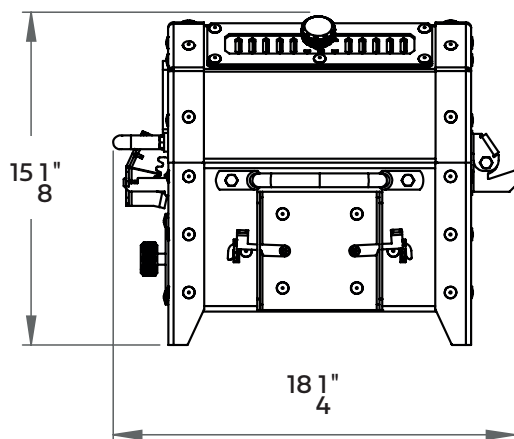
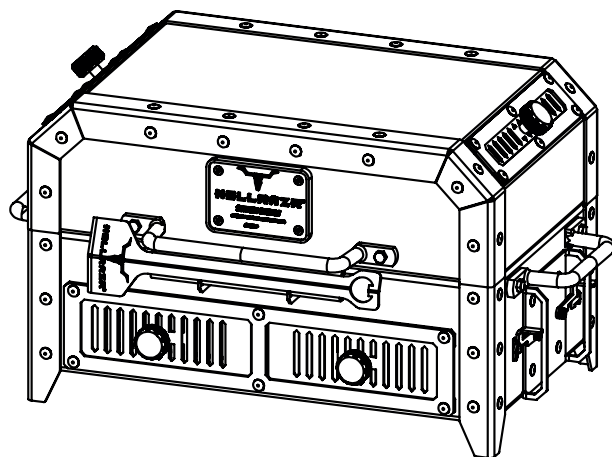


MERKMALE

- ¼ Zoll dicke lasergeschnittene Kohlenstoffstahl-Grillgitter
- Das vielseitigste Outdoor-Kochgerät auf dem Markt!
- Kann verwendet werden als Plancha-Grill, Offset-Räucherofen, live Feuergrill und wendbarer Spießgrill.
- Dicke doppelwandige Feuerraum.
- Abnehmbare Seitentür zur einfachen Reinigung und bei Verwendung des Grills als Rückstrom-Räucherofen.
- Tragbar.
- Extreme Konstruktion, gebaut und ausgelegt für einen lebenslangen, harten Einsatz.
- Einzigartige Wärmespeicherung (bis zu 24 Stunden bei Verwendung unseres Hellrazr™Tex-Mex-Mix Oak & Mesquite Charcoal)
- Lebenslange Garantie für Produktionsfehler.
- Keramischer Lack auf Silikonbasis bis zu 1200°F
- 8 Plätze für Grillgitter.

ABMESSUNGEN

GESAMTGEWICHT: 103.10 LBS



2 PRO GRILLGITTER
DICKE: .250

Ihren YAMA™ Holzkohlegrill anzünden.

- Öffnen Sie immer den Deckel des Grills, bevor Sie Feuer im Feuerraum entzünden.
- Ihr Hellrazr™ YAMA™ kann mit Holzscheiten oder Holzkohle betrieben werden.
- Betreiben Sie den Grill immer mit den Abluftklappen in der geöffneten Position.
- Öffnen Sie die Luftregulierungsklappen am Feuerraum in die offenste Position.
- Die Verwendung von Beschleunigern oder anderen synthetischen Produkten verunreinigt den Grill und beeinträchtigt sehr den Geschmack Ihrer Speisen. Verwenden Sie während des Anzündens keine Art von Beschleuniger, flüssig, fest oder anderweitig.
- Legen Sie den Anzünder bei geöffnetem Deckel und unter Verwendung eines Anzünders für Holzkohle senkrecht auf den Grill.
- Sobald sich die Holzkohle im Kaminanzünder ausreichend entzündet hat, schütten Sie die heiße Kohle in den Feuerraum.
- Wenn Sie Holzspieße zum Anzünden verwenden, machen Sie ein kleines Feuer und achten Sie darauf, dass das Feuer nicht höher als die Halterungen des Grills aufflammt. Schließen Sie nach dem Anzünden die Schublade und den Deckel.

Ihren neuen YAMA™ Holzkohlegrill einölen.

- Öffnen Sie die Abluftklappen in die offenste Position.
- Öffnen Sie die Luftregulierungsklappen am Feuerraum in die offenste Position.
- Wischen Sie die Grillgitter ab mit Pflanzenöl, Schmalz oder Olivenöl. (Nicht auf andere

Oberflächen als den Grill auftragen).

- Entzünden Sie mit Ihrem Lieblings-Hartholz oder Holzkohle ein Feuer im Feuerraum.
- Ölen Sie den Grill, bis das Feuer von selbst erloschen ist. Je nach Holzart und Größe des Feuers kann dies bis zu 4 Stunden dauern.

Verwendung Ihres YAMA™ Holzkohlegrills als traditioneller Holzkohlegrill oder Yakitori-Spießgrill.

- Öffnen Sie während des Anzündens den Grilldeckel und halten Sie ihn offen.
- Füllen Sie den Feuerraum mit Holzkohle oder Holz und achten Sie darauf, dass Sie nicht über die Halterungen des Grills hinaus füllen. Verwenden Sie für die beste Leistung Hellrazr™ INCINERATOR™, Part# INCIN-U-CG-2 (separat erhältlich.)
- Öffnen Sie die Lufteinlassklappen am Feuerraum in die offenste Position.
- Öffnen Sie die Abluftklappen in die offenste Position.
- Halten Sie die gewünschte Temperatur des Grills durch Anheben oder Absenken der Grillgitter in die unterschiedlichen Höhen der Schlitze in der Grillhalterung.
- Ihr neuer YAMA™ wird mit 9 Spießen aus Edelstahl 304 geliefert, wenn Sie zusätzliche Spieße benötigen, können Sie diese bei Ihrem Händler bestellen (Hellrazr™ Part #YAMA-A-S-6.
- Wenn Sie den Grill als Yakitori-Grill verwenden, füllen Sie max. 2 Zoll Holzkohle in den Boden des Grills.
- Sie können Ihre Spieße ganz einfach indizieren, indem Sie sie um 90 Grad drehen und in den Schlitzen an der Vorderseite des Grills einrasten lassen.

Verwendung Ihres YAMA™ Holzkohlegrills als Offset-Rückstrom-Räucherofen.

- Öffnen Sie die Abluftklappen in die offenste Position.
- Zur Verwendung Ihres YAMA™-Grills als Rückstrom-Räucherofen benötigen Sie das Rauchumlenkungszubehör (Hellrazr™ Artikelnummer # YAMA-A-SB-5), das bei Ihrem Händler erhältlich ist.
- Öffnen Sie die Luftstromklappe am Feuerraum in die offenste Position.
- Nachdem das Feuer angezündet ist, schieben Sie den Brennstoff mit dem Grillwerkzeug in Richtung der Seitentür auf der rechten Seite des Grills. Nehmen Sie die Rauchumlenkung und setzen Sie sie in das Gerät ein, indem Sie sie auf den Grillhalterungen ruhen lassen und darauf achten, dass die Stirnseiten frei von Asche und Ablagerungen sind.
- Achten Sie besonders darauf, dass Sie flammenhemmende Schutzhandschuhe und -Kleidung tragen und dass Sie lange Haare beim Hinzufügen oder Entfernen der Rauchumlenkungsplatte zusammenbinden.
- VERWENDEN Sie KEINE benzinbasierten Brandbeschleuniger oder Feuerzeuge, um das Feuer anzuzünden.
- Machen Sie mit Anzündholz oder Holzkohle im Feuerraum ein Feuer.
- Schließen Sie die Ansaugluftklappe des Feuerraums und die Abluftklappe auf der rechten Seite des Grills.

- Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt während des Bratens Brennmaterial nachfüllen müssen, heben Sie einfach die Verriegelungen an der Seitentür an.

Reinigung und Wartung.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Inneren des Grills KEINE Reinigungsmittel oder Chemikalien.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Grills KEINE Schaber aus Metall, Stahlwolle oder Drahtbürsten. Die Verwendung von Metallwerkzeugen zum Abkratzen des Grills kann die natürliche Schutzschicht des Stahls beschädigen, den Lack zerkratzen und den Rohstahl an Rost und Oxidation aussetzen.
- Spülen Sie den Grill mit heißem Wasser und Spülmittel ab und entfernen Sie größere Ablagerungen mit der Hand.
- Entfernen Sie mit einer scharfkantigen Holzspachtel Fett, Ruß und Asche.
- Wischen Sie das Innere des Grills mit einem grobfädigen Tuch oder Lappen ab, bis er trocken ist.
- Falls Ihr Grill nachlackiert werden muss, verwenden Sie „1990 Stove Bright Paint Satin Black“. Streichen Sie nicht das Innere des Grills. Bereiten Sie die Oberfläche für die Lackierung vor, indem Sie sie reinigen und von Spänen, Fett oder Schmutz befreien. Verwenden Sie einen Scotch-Brite® Hochleistungs-Scheuerschwamm, um die Fläche gründlich zu reinigen, bis sie sauber ist. Wischen Sie die zu lackierende Fläche mit Reinigungsalkohol ab. Tragen Sie den Lack auf und lassen Sie ihn gemäß den Angaben des Lackherstellers trocknen.

Fragen, Kommentare oder technische Unterstützung.

Kontaktieren Sie uns unter 1 855-958-1889 oder per E-Mail an info@hellrazroutdoorcooking.com

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.
2050 Power St., Drummondville
Quebec, Canada, J2C 7V6



NICHT ÜBERTRAGBARE BEGRENZTE LEBENSLANGE GARANTIE.

Hellrazr™-Produkte sind garantiert frei von Material- und Verarbeitungsfehlern für die Lebensdauer des ursprünglichen Besitzers bei Vorlage des Originalbelegs als Kaufnachweis. Diese begrenzte lebenslange Garantie deckt Ersatzteile ab, die von Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. als defekt erachtet werden, deckt jedoch keine Arbeitskosten für Diagnose, Fehlersuche, Wiederherstellung, Installation, Ausfuhrzölle oder Versand, Fracht oder sonstigen Transport nach oder von Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc.

Unabhängig davon, ob Sie sich elektronisch oder per Post registrieren, sollten Sie die originale Kaufquittung und andere Nachweise des ursprünglichen Kaufs aufbewahren, da diese für Ansprüche in Bezug auf diese begrenzte lebenslange Garantie erforderlich sind.

Diese begrenzte lebenslange Garantie beinhaltet Folgendes: Die einzige Verpflichtung von Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. bei Erhalt eines spezifischen Anspruchs während des Garantiezeitraums in Bezug auf diese begrenzte lebenslange Garantie besteht darin, nach eigenem Ermessen jedes Ersatzteil zu reparieren oder zu ersetzen, das nach einer Prüfung durch Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. als defekt erachtet wird.

Der Kunde muss die schriftliche Genehmigung von Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. einholen, bevor er einen Service oder eine Reparatur durch Einreichen eines Garantieanspruchs unter dieser begrenzten lebenslangen Garantie durchführt. Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. ist nach nicht autorisierten Service- oder Reparaturarbeiten und gemäß dieser begrenzten lebenslangen Garantie nach eigenem Ermessen nicht verpflichtet und nicht verantwortlich für die Kosten von Reparaturen, die über die Reparatur oder den Ersatz von abgedeckten Garantieansprüchen hinausgehen. Die Reparatur oder der Austausch von Ersatzteilen verlängert nicht die ursprüngliche Garantieabdeckung. Diese begrenzte lebenslange Garantie ist für die Dauer der oben genannten spezifischen Garantiezeiträume nicht übertragbar.

Um einen Garantieanspruch gemäß dieser begrenzten lebenslangen Garantie geltend zu machen, muss der Besitzer Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. benachrichtigen, um eine Fehlerbehebung und nachfolgende Anweisungen zur Wartung und zum Austausch des/der defekten Ersatzteils/Ersatzteile zu erhalten, bevor er ein Hellrazr™-Produkt selbst repariert.

Bei Garantieansprüchen, die außerhalb der mit dem Herstellungsdatum beginnenden Garantiezeitraum geltend gemacht werden, die aber ansonsten durch die mit dem ursprünglichen Kaufdatum beginnenden Zeitraum abgedeckt sind, muss bei jedem Antrag ein Kaufnachweis vorgelegt werden, es sei denn, er wurde zuvor bei Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. eingereicht.

Diese begrenzte lebenslange Garantie gilt nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch oder eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts entstanden sind. Bei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Montage, Reinigung, Wartung, Installation, Unfälle, Naturkatastrophen, durch nicht autorisierte Zubehörteile und/oder Änderungen von Dritten, durch nicht autorisierten Service oder während des Transports verursacht wurden, ist diese begrenzte lebenslange Garantie nicht anwendbar.

Die begrenzte lebenslange Garantie gilt nicht für Hellrazr™-Produkte, die in kommerziellen Umgebungen oder in der Lebensmittelindustrie verwendet werden (einschließlich, aber nicht begrenzte auf die Verwendung in Restaurants oder im Catering). Diese begrenzte lebenslange Garantie deckt keine Schäden aus normalem Verschleiß durch den Gebrauch des Hellrazr™-Produkts (z.B. Kratzer, Beulen, Dellen und Absplitterungen) oder Veränderungen des Aussehens des Hellrazr™-Produkts, die seine Leistung nicht beeinträchtigen.

Hellrazr™-Produkte müssen immer in Übereinstimmung mit den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung betrieben, gereinigt und gewartet werden. Diese begrenzte, lebenslange Garantie gilt nicht, wenn Ihr Produkt nicht in strikter Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers betrieben, gereinigt und gewartet wurde oder nicht gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung installiert wurde.

Leistungsprobleme, die auf Fehler des Bedieners zurückzuführen sind, werden von der begrenzten lebenslangen Garantie nicht abgedeckt.

Da es sich bei diesem Gerät um einen Grill/Räucherofen handelt, kann es im Innenraum zu Farbveränderungen der Beschaffenheit der Oberfläche kommen. Dies ist kein Fehler und wird nicht von der begrenzten lebenslangen Garantie abgedeckt.

Für Hellrazr™-Produkte besteht keine schriftliche oder stillschweigende Leistungsgarantie, da der Hersteller keine Kontrolle über den Betrieb, die Reinigung und Wartung oder die Art des verbrannten Brennstoffmaterials hat.

Hohe Umgebungstemperaturen, übermäßige Luftfeuchtigkeit, Chlor, Industriedämpfe, Düngemittel, Pestizide für den Rasen, Säure und Salz sind einige der Substanzen, die Beschichtungen aus Metall angreifen können. Aus diesen Gründen deckt die begrenzte lebenslange Garantie NICHT DIE LACKIERUNG, RUST oder OXIDATION an irgendwelchen Ersatzteilen während des spezifischen Garantiezeitraums ab.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. übernimmt keine Verantwortung für Leistungsprobleme, die durch Umweltbedingungen verursacht werden. Schäden an lackierten Oberflächen, die durch Kratzer, geschmolzene Gegenstände, Tropfen/ Verschüttungen, äußere Kerben und Reste, die bei der Verwendung von Soßen auf diesen Oberflächen zurückbleiben, verursacht

werden, Gewürze, Öle, Laugen, Scheuermittel, Poliermittel oder andere chemische Produkte sind von dieser begrenzten lebenslangen Garantie nicht abgedeckt.

Alle Änderungen am Produkt führen zum Erlöschen dieser begrenzten lebenslangen Garantie.

Sie sind selbst für alle Versand- und Transportkosten im Zusammenhang mit Ansprüchen aus dieser begrenzten lebenslangen Garantie verantwortlich. Originale Ersatzteile, die von Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. zur Rücksendung angefordert werden, müssen vorausbezahlt zurückgeschickt werden.

Es gibt keine anderen ausdrücklichen Garantien als die hier oben genannten. Keine ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich, aber nicht begrenzt auf stillschweigende Garantien der Gebrauchstauglichkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck, gehen über die jeweiligen oben beschriebenen Garantiezeiträume hinaus.

Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. ist nicht haftbar für direkte, indirekte, besondere Schäden, Folgeschäden, entgangenen Gewinn, Nutzungsausfall oder Geschäftsunterbrechung, unabhängig von der Haftungsform oder -theorie, die sich aus einem Defekt oder der Verwendung von Hellrazr™-Produkten, Zubehör und/oder Heizelementen ergibt. In keinem Fall wird Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. mehr als den Kaufpreis des Grills erstatten. Diese begrenzte lebenslange Garantie gibt dem Kunden spezifische gesetzliche Rechte. Der Kunde kann weitere Rechte haben, die je nach Gerichtsbarkeit variieren können. Als Gegenleistung für diese begrenzte lebenslange Garantie stimmt der Kunde zu, dass alle Streitigkeiten im Zusammenhang mit einem Hellrazr™-Produkt oder dieser eingeschränkten lebenslangen Garantie den Gesetzen von Quebec, Kanada, unterliegen.

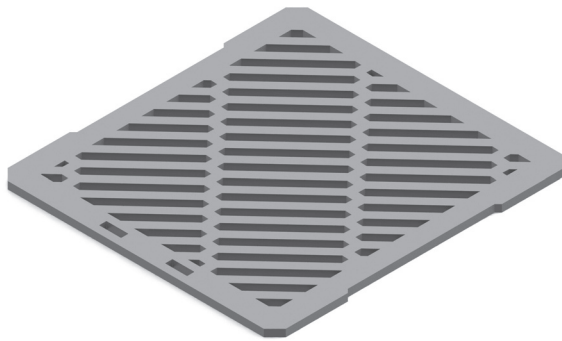
DIESE BEGRENZTE LEBENSLANGE GARANTIE GIBT IHNEN BESTIMMTE RECHTE, DIE JE NACH GERICHTSBARKEIT ODER LAND VARIIEREN KÖNNEN. DIESE GARANTIE ERSETZT ALLE ANDEREN GARANTIEEN, OB GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, ALLE ANDEREN DARSTELLUNGEN, DIE VON HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. ODER EINEM DRITTEN VERTRIEBSPARTNER ODER HÄNDLER GEMACHT WERDEN UND ALLE ANDEREN VERPFLICHTUNGEN ODER HAFTUNGEN IN BEZUG AUF DAS GERÄT, DAS UNTER DIESE BEGRENZTE LEBENSLANGE GARANTIE FÄLLT, DIE ZUM ZEITPUNKT DES KAUFES ODER ZU EINEM BELIEBIGEN ZEITPUNKT IN DER ZUKUNFT GEGEN HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC., SEINE BEAMTEN, DIREKTOREN, MITARBEITERN UND VERTRETERN GELTEND GEMACHT WIRD. MIT AUSNAHME DER hierin ausdrücklich ENTHALTENEN BESTIMMUNGEN gibt HELLRAZR OUTDOOR COOKING PRODUCTS INC. keine weiteren ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien in Bezug auf die Brauchbarkeit, die Gebrauchstauglichkeit, die Eignung für einen bestimmten Zweck, die Qualität oder den Zustand des GERÄTS. Die Verpflichtungen von Hellrazr Outdoor Cooking Products Inc. gehen nicht über die Verpflichtungen hinaus, die ausdrücklich in DIESER BEGRENZTEN LEBENSLANGEN GARANTIE aufgeführt sind.

HELLRAZR™ YAMA™ ZUBEHÖR* FÜR EIN NOCH «HEISSERES» ERLEBNIS!

* separat erhältlich

YAMA™ SS STAHLGRILLGITTER

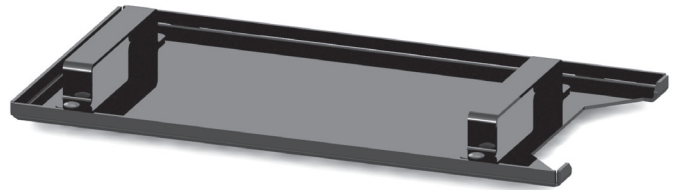
YAMA-A-SG-2



- ¼ Zoll dicke lasergeschnittene Kohlenstoffstahl-Grillgitter.
- Lebenslange Garantie gegen Korrosion.
- Extreme Konstruktion, gebaut und ausgelegt für einen lebenslangen, harten Einsatz.

YAMA™ RAUCHUMLENKUNG

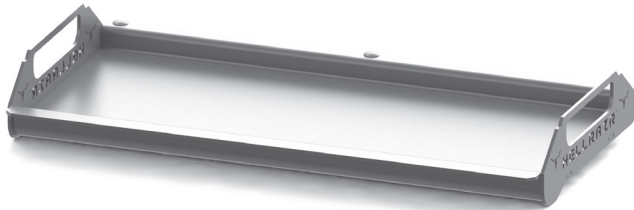
YAMA-A-SB-5



- Hergestellt aus 11-starkem, dickem, lasergeschnittenem Baustahlblech.
- Biegeverstärkt und abgedichtet für Fett und Fetttropfen.
- Verwandelt Ihren Yama Grill in einen indirekt beheizten Rückstrom-Räucherofen für ein authentisches Smokehouse- Aroma.
- Keramischer Lack auf Silikonbasis bis zu 1200° F!!
- Extreme Konstruktion, gebaut und ausgelegt für einen lebenslangen, harten Einsatz.

YAMA™ PLANCHA

YAMA-A-P-4



- Schwere 11-starke 304 Edelstahl-Konstruktion.
- Sauberer Präzisions-Laserschnitt aus massiven 304-Edelstahlplatten.
- Keine TIG geschweißten Verbindungen.
- Lebenslange Garantie gegen Herstellerfehler.
- Extreme Konstruktion, gebaut und ausgelegt für einen lebenslangen, harten Einsatz.

YAMA™ SPIESSE (12er Pack)

YAMA-A-S-6



- Spieße für einfaches Grillen, Kabobs, Yakitori, Meeresfrüchte und Gemüse.
- Eigene 4-Positionen-Kontur für die Verriegelung der Drehung Ihres Fleisches und Gemüses.
- Schwere 11-starke 304 Edelstahl-Konstruktion.
- Sauberer Präzisions-Laserschnitt aus massiven 304-Edelstahlplatten.

NOTES

Lined area for notes.

NOTES

NOTES

USER MANUAL MANUEL DE L'UTILISATEUR MANUAL DE USUARIO BEDIENUNGSANLEITUNG



YAMA™

**CHARCOAL GRILL
GRIL AU CHARBON
ASADOR DE CARBÓN
HOLZKOHLEGRILL**

YAMA-U-CG-1



HellrazrOutdoorCooking.com

CUSTOMER SERVICE / SERVICE À LA CLIENTÈLE / SERVICIO AL CLIENTE / KUNDENDIENST

1 855-958-1889 • info@hellrazroudoorcooking.com