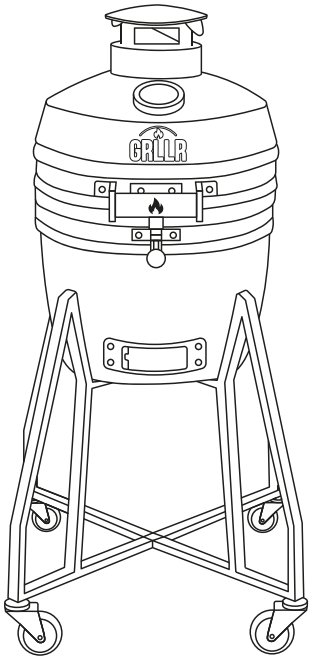
Assembly And Operation Manual
GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

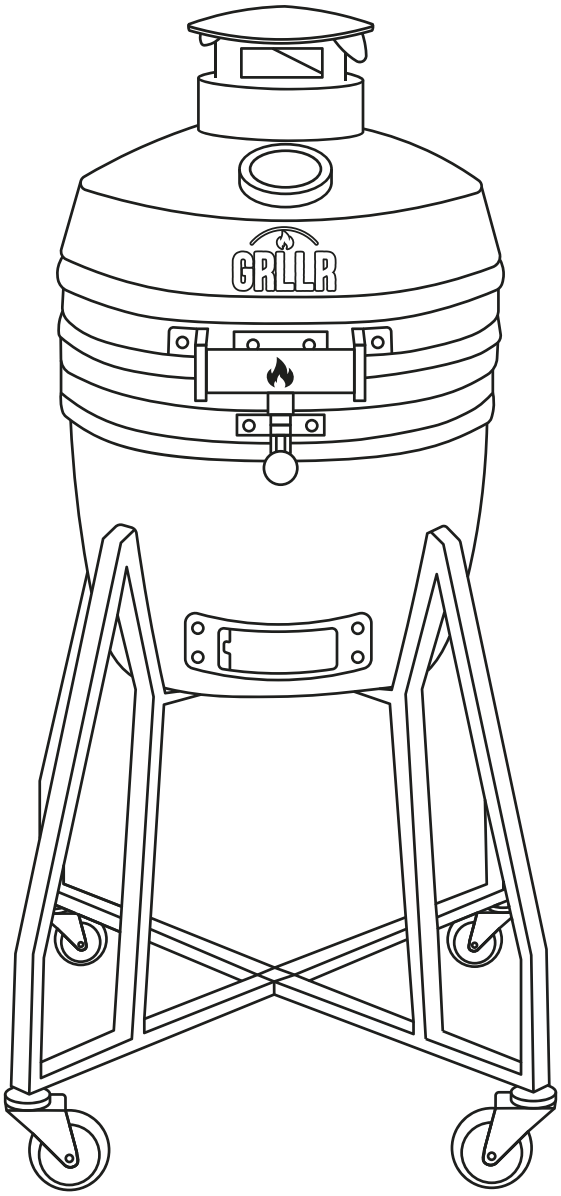


DE	Montage- und Bedienungsanleitung GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH	Seite 16
FR	Manuel d'assemblage et d'utilisation GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH	Pagina 26
NL	Montage- en gebruikershandleiding GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH	Pagina 37
IT	Manuale di montaggio e funzionamento GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH	Pagina 47
ES	Manual de montaje y funcionamiento GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH	Página 55
SW	Monterings- och bruksanvisning GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH	Sida 64
RU	Руководство по сборке и эксплуатации GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH	страница 73

Assembly And Operation Manual

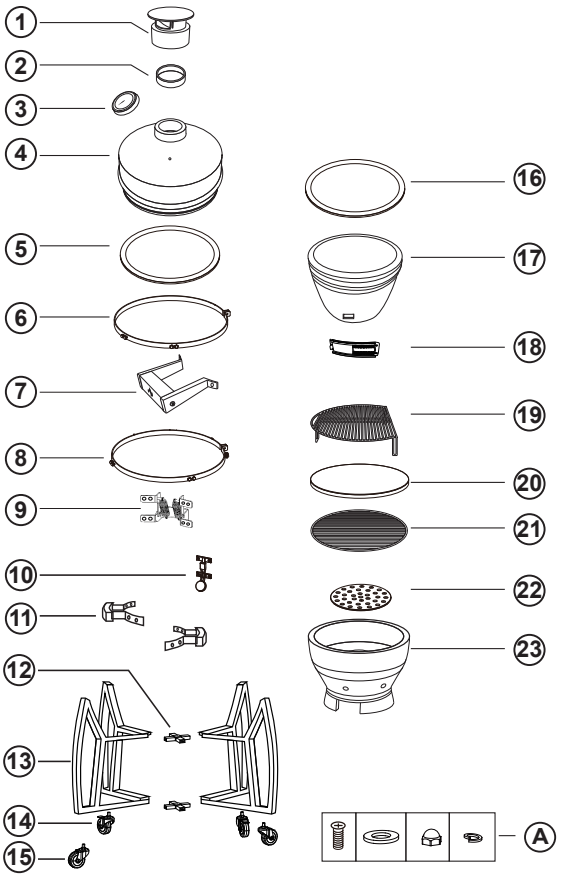
GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

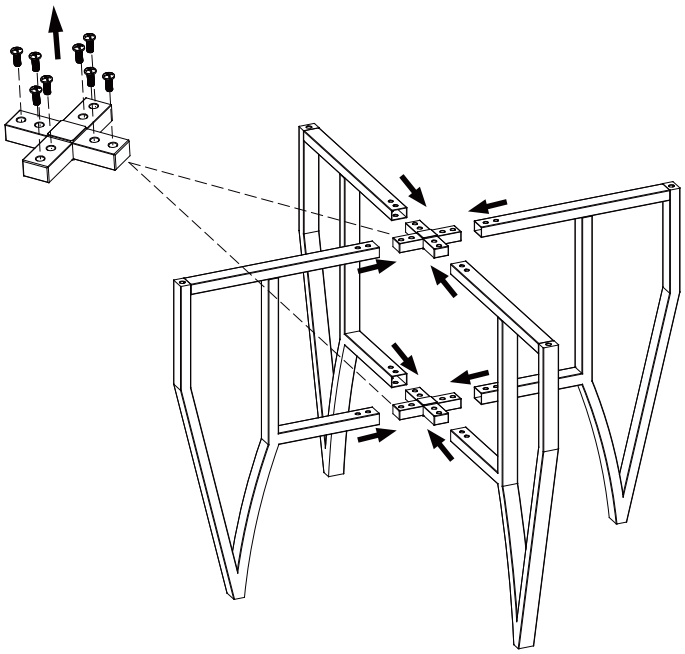
If a part needs replacing, please contact our customer service department or your distributor. The use of non-approved parts could present a safety risk when using the barbecue and a risk to the environment.
Read the manual before using the grill, and save it for future use.

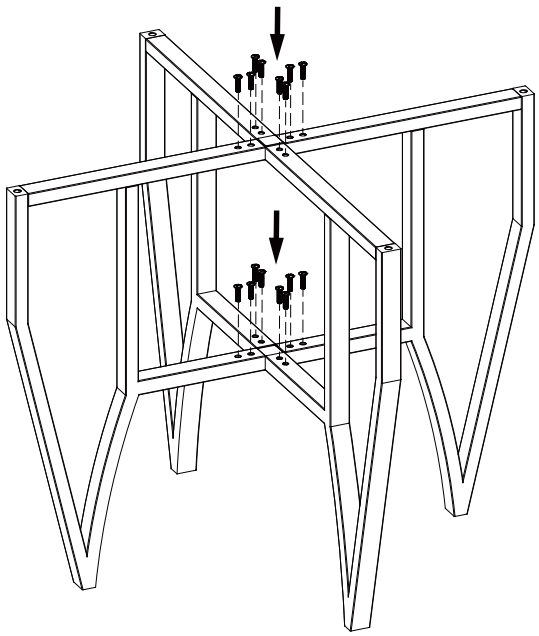


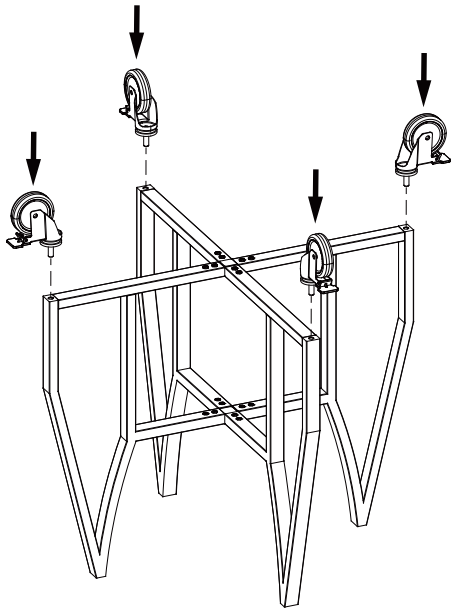
Parts List

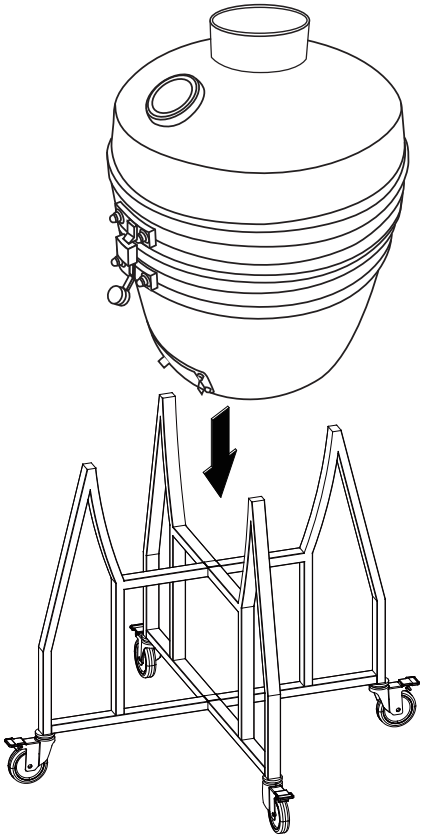
1	Top vent
2	Top vent seal
3	Thermometer Set
4	Ceramic oven lid
5	Lid fiber glass seal
6	Decoration strip on lid
7	Oven lid handle
8	Decoration strip on oven
9	Ceramic oven lid hinge
10	Hood locking part
11	Oven support leg connector
12	Oven support leg
13	Castor with stop
14	Castor without stop
15	Oven fiber glass seal
16	Oven body
17	Bottom vent
18	Grill Extender
19	Pizza stone
20	Cooking grid
21	Ash filter
22	Firebox
A	Bolt pack

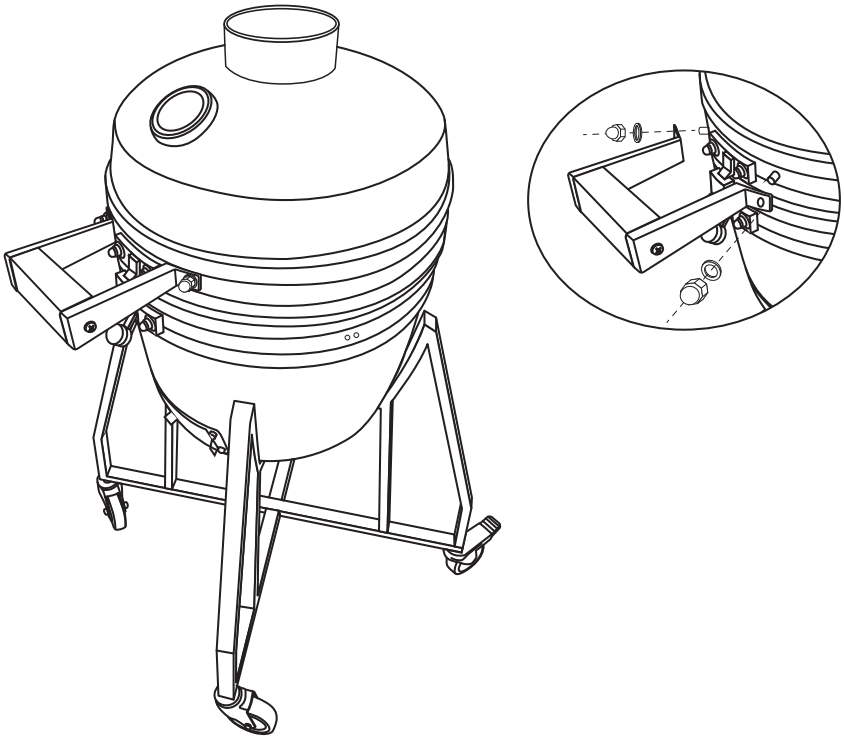


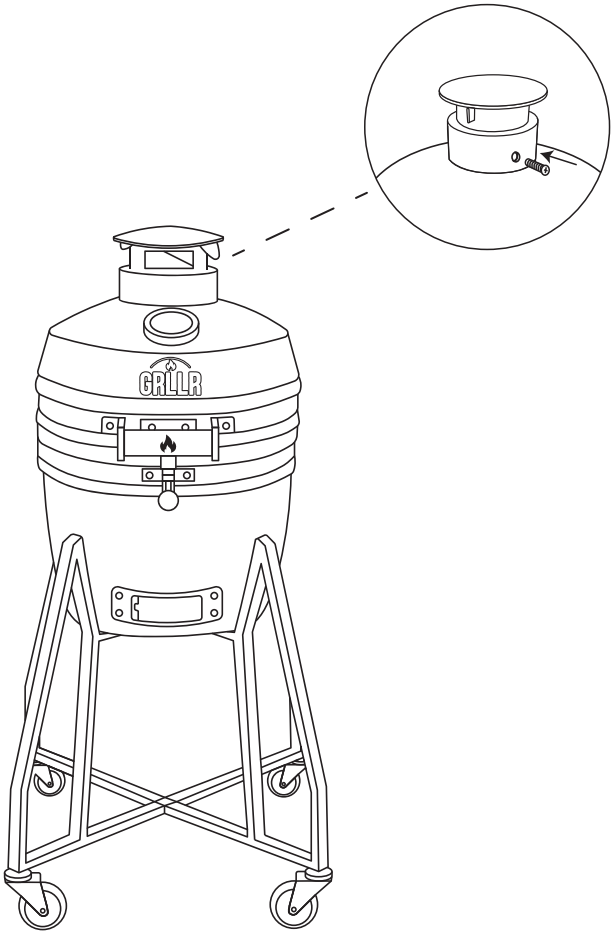











GRILLR

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	GR-24-EMB-16
Manufacturer	THE GRLLR COMPANY B.V.
WARNING	Outdoor use only.
	Read the instructions before using the appliance.
	Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
	This appliance must be kept away from flammable materials during use.
	Do not move the appliance during use.
	Do not modify the appliance.

CONGRATULATIONS

With your purchase, you have opted for a high-quality device. Familiarize yourself with the device before installation and commissioning. Read the instruction manual before starting up the device. Only use the appliance for its intended purpose, as described. Keep this operating manual in a safe place. When passing this device on to third parties, be sure to hand over all related documents.
When receiving the delivery, please check that all items are included and undamaged. If any parts are missing or defective, please contact your dealer. Claims relating to damages or missing parts made after assembly has taken place or commenced will not be valid.

⚠ WARNING

This signal term denotes a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

This signal term denotes a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

PLEASE NOTE

This signal term warns of possible damage.

WARNING INFORMATION

Before using the device

- After unpacking and before every use, check whether the device shows any signs of damage.
- If there is any damage, do not use the device and contact your dealer.
- This operating instructions manual is based on the norms and regulations that are applicable in the European Union. In non-EU countries, observe country-specific directives and laws.

Intended use

- Use this charcoal grill to heat, cook and grill food.
- It is intended exclusively for outdoor use in a domestic setting.
- The charcoal grill should only be used as described in these operating instructions. All other use is considered improper and may result in material damage or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

General Safety Instructions

which must be taken into account each time the appliance is used



- Do not operate the grill in closed and/or habitable spaces, e.g. buildings, tents, caravans, motorhomes or boats. This poses a risk to life due to carbon monoxide poisoning
- **CAUTION!** Do not use spirits or gasoline to ignite or reignite the flames! Flammable liquids, when poured into the flames, may cause bursts of flames or explosions!
- Use only firelighters complying with EN 1860-3!
- **CAUTION!** This grilling appliance becomes very hot and may not be moved during operation!
- **CAUTION!** Keep children and pets at a distance!
- **DO NOT** use it in enclosed spaces!

PLEASE NOTE

It is recommended that you avoid using liquid BBQ lighters. These can affect the taste of your food, penetrate into the ceramic composite and thereby invalidate the warranty. Please only use solid fire starters that comply with EN 1860-3, such as wood wool or a separate chimney starter. Only place the BBQ meat, fish or vegetables on the grill when the charcoal is covered with a bright white/gray layer of ash.

FURTHER SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

Risk of deflagration

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

- **DO NOT** use spirits, petrol or similar liquids for lighting or relighting the grill!
- **DO NOT** put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

Health risk

- **DO NOT** use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.
- Only place the BBQ meat, fish or vegetables on the grill grid when the charcoal is covered with a layer of ash.

Risks to children

While playing, children could become caught in the packing film and choke.

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

Risk of burning
The charcoal grill, the charcoal and the food become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from hot parts.
- Keep children and pets at a distance!
- Always wear oven or BBQ gloves with heat protection when grilling (*glove category acc. To DIN-EN 407*).
- Use only long-handled utensils with heat-resistant hand grips.
- **DO NOT** wear any clothing with wide sleeves whilst using the kamado.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- Only operate the barbecue with charcoal in accordance with DIN EN 1860-2.
- Allow the charcoal grill to cool down completely before cleaning or putting it away.

Risk of injury

- At high temperatures, open the lid slowly and carefully to allow the heat and steam to escape and to prevent the embers from flaring up due to the sudden supply of air.

⚠ CAUTION

Fire hazard
Burning coals and BBQ components can get very hot during operation and can cause fires.

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared in case of accident or fire.
- Place the charcoal grill on an even, horizontal, secure, heat resistant and clean surface.
- Set up the charcoal grill so that it is at least 40 inches (or 100 cm) away from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- **DO NOT** move the charcoal grill during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the grill with charcoal up to a maximum of 70% of the bowl.
- Some foods produce flammable fats and juices.
- Clean the charcoal grill regularly, preferably after each use.
- Only remove the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

Risk of burning and accidents
This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capacities or who are lacking in experience and/or knowledge.

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product represent a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorized interventions yourself. In the event of damages, repairs or other problems with the charcoal grill, contact our service department or the dealer you bought the product from.
- **DO NOT** set up the charcoal grill near entryways or high-traffic zones.
- Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the device.
- Always be attentive to and aware of what you are doing while grilling. **DO NOT** use this product if you are unfocused or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medications. Just one moment of carelessness during the use of the product can lead to serious injuries.

Risk of injury
Individual parts of the charcoal grill may have sharp edges

- Be careful with individual parts to prevent accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.

PLEASE NOTE

Risk of damage

During use, the screws can gradually become loose and impair the kamado's stability.

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

Incorrect cleaning tools and/or detergents can harm the surfaces and leave behind scrape marks.

- **DO NOT** use any strong or grinding tools or abrasive pads.

When using the grill, please protect the flood and surrounding walls from possible soiling e.g. through fat splashes

- Make sure that the surface is adequately protected against such soiling.

ASSEMBLING THE KAMADO

⚠ CAUTION

Risk of injury

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

- Follow all of the assembly instructions as shown at the beginning of this manual
- **ATTENTION**! The BBQ Body is very heavy! Two or more people are required for assembly

SETTING UP THE KAMADO

⚠ CAUTION

Risk of damage

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

- Check the tightness of the screws before every use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the grill is standing securely.
- Before use, place the kamado on a level, sturdy surface outdoors.
- When using the grill, please protect the flow and surrounding walls from possible soiling e.g. through grease splashes.

BEFORE GRILLING

⚠ CAUTION

Cleaning the BBQ grate

- Prior to first use, wash the BBQ grate and the warming grill with warm soapy water.

Pre-fire

- Before you use the charcoal grill for the first time, it needs to be conditioned (pre-fired) for at least 30 minutes at a temperature of 100°C-200°C. Pre-firing is necessary in order to prepare the inside of the kamado for barbecuing.

OPERATION

⚠ CAUTION

Risk of burning

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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.

- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant hand grips.
- **DO NOT** wear any clothing with wide sleeves
- Only operate the barbecue with charcoal in accordance with DIN EN 1860-2.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters

STEP 1: Open the lid and lift out the BBQ grill grid
STEP 2: Place 2-3 solid fire starters in the middle of the charcoal plate. Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging.
STEP 3: Place charcoal in no more than approx. 70% of the BBQ bowl. For best results, we do not recommend moving coal after ignition.
STEP 4: Open the air inlet of the BBQ body and light the firelighters using a long-stemmed match.
STEP 5: **WARNING!** Avoid letting the flames get too high, in order to avoid damaging the lid seal.
STEP 6: Insert the BBQ grill grid into the body of the kamado

COOLING DOWN THE BBQ

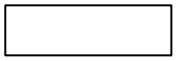
STEP 1: Close the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ Body completely after barbecuing, so that the embers extinguish. **NEVER EXTINGUISH THE EMBERS WITH WATER.**
STEP 2: It will take a few hours for the BBQ to completely cool down.

TEMPERATURE CONTROL

STEP 1: Close the lid
STEP 2: Open the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ body.
STEP 3: Monitor the temperature on the thermometer. As soon as the BBQ temperature approaches the desired temperature, close the lid's air controller and the air inlet on the BBQ body in order to maintain this temperature. Leave both completely closed, until the cooking temperature has been reached.
STEP 4: Then regulate the temperature using the air controller.
STEP 5: In order to reduce the temperature drastically, briefly and carefully open the lid.

VENTILATION SETTINGS AND COOKING TIMES

The following settings of the air controller in the lid and the air inlet on the BBQ body are approximate and the cooking times are estimated values. Please use a meat thermometer to guarantee the quality of your food and to achieve the respective safe temperature range.

Air controller on the lid Air inlet on the body




Open Closed

Slow-cooking and smoking (110 °C to 135 °C)



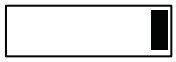

Beef brisket	4 hrs. per kg
Pulled pork	2 hrs. per kg
Chicken (whole)	3-4 hrs
Pork ribs	3-5 hrs
Roasting	9+ hrs

Barbecuing and roasting (160 °C to 180 °C)




Fish	15-20 mins
Pork loin	15-30 mins
Chicken cuts	30-45 mins
Chiken (whole_	1-1.5 hrs
Leg of lamb	3-4 hrs
Turkey	2-4 hrs
Ham	2-5 hrs

Searing (260 °C to 370 °C)

Steak	5-8 mins
Pork cutlets	6-10 mins
Hamburgers	6-10 mins
Sausages	6-10 mins

MAINTENANCE AND CLEANING

WARNING

Health risk

- **DO NOT** use any de-colorants or thinners to remove stains. These are harmful to health and may never come into contact with food.

Risk of burning

The charcoal grill and the charcoal are very hot even after grilling. Any contact can result in serious burns.

- Allow the charcoal grill to cool down completely before cleaning.
- Only remove the ash when the charcoal has completely burned out.

PLEASE NOTE

Risk of damage

- **DO NOT** use any strong or grinding solvent or abrasive pads, since these can attach the surfaces and leave behind scrape marks
- Remove the cold ashes
  It is very important that you remove the ash before moisture combines with the cold ash. Ash is saline and, when moist, will attach the inside of the ash collection tray. Thus, over the course of years, the ash collecting tray can sustain damage through rust
- Remove the BBQ Grill Grid, clean it thoroughly with soapy water and rinse it down with clean water. Carefully dry off the BBQ grill grid and insert it back into the BBQ.
- The inside of the BBQ is self-cleaning.
- **CAUTION!** Do not use water or cleaning products on the inside of the BBQ. The walls are porous and absorb liquids, which can cause cracks to form in the creaming lining when the BBQ is next used.
- Clean the glazed exterior of the BBQ with warm water and add normal dishwashing liquid.
- Tighten all screws before every use to ensure the stability of your BBQ at all times.
- **IMPORTANT!** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.
- Protect your BBQ against direct weather effects.
- Frequent opening and closing of the lid can, over time, lead to stresses on the hinge. Lubricate the moving elements of the hinge at least once per year, so that it continues to move without difficulty.

STORAGE

- Store the charcoal grill in a dry and dust-free place.
- Check all the device parts before next use and tighten the screws and nuts if necessary.
- If you cover the charcoal grill with a dust cover, make sure that the cover is only put on when the charcoal grill has cooled down, and is clean and dry. Otherwise, it can lead to severe corrosion.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

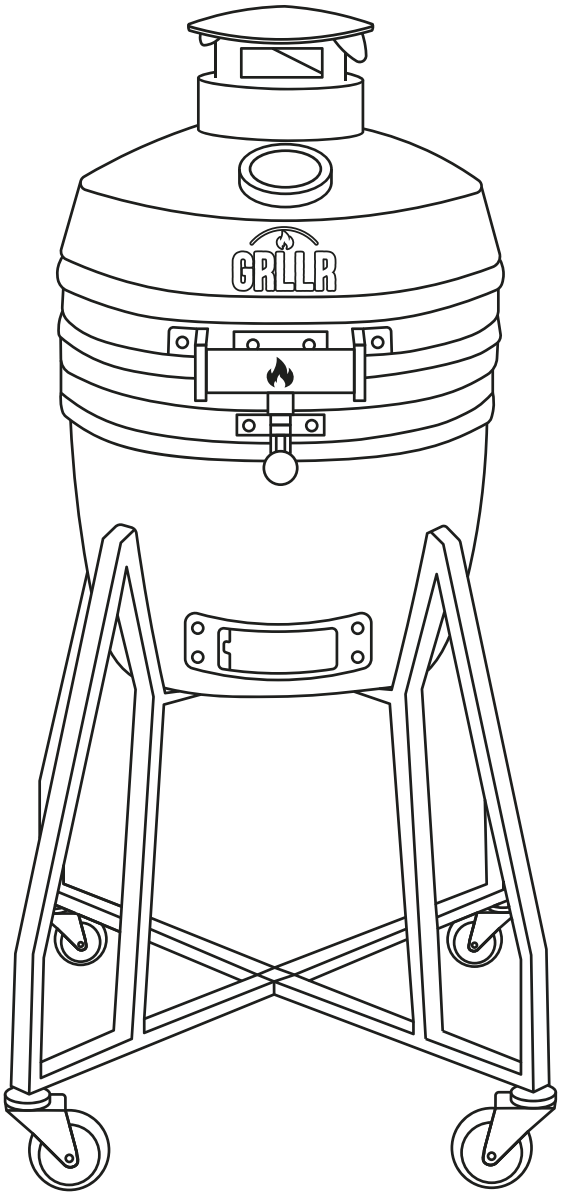
DISPOSAL

The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling point. Do not under any circumstance dispose of the BBQ as normal household waste! Dispose it at an approved disposal business or at your community disposal facility. Respect the current valid regulations. If in doubt, get in touch with your local disposal facility.




Montage- und Bedienungsanleitung
GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

Wenn ein Teil ausgetauscht werden muss, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice oder Ihrem Vertriebspartner in Verbindung. Die Verwendung von nicht genehmigten Teilen kann beim Gebrauch des Grills ein Sicherheitsrisiko und eine Umweltgefährdung darstellen. Lesen Sie vor der Verwendung des Grills die Anleitung und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendungen auf.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	GR-24-EMB-16
Manufacturer	THE GRLLR COMPANY B.V.
WARNING	Outdoor use only.
	Read the instructions before using the appliance.
	Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
	This appliance must be kept away from flammable materials during use.
	Do not move the appliance during use.
	Do not modify the appliance.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSH!

Sie haben sich mit Ihrem Kauf für ein hochwertiges Gerät entschieden. Machen Sie sich vor der Installation und Inbetriebnahme mit dem Gerät vertraut.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanweisung. Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Zweck. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung an einem sichere Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, müssen alle dazugehörigen Dokumente beigefügt werden.

Überprüfen Sie bitte bei Erhalt der Lieferung, ob alle Teile enthalten und unbeschädigt sind. Bei fehlenden oder defekten Teilen nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Händler auf. Ansprüche wegen Schäden oder fehlender Teile, die nach erfolgter oder begonnener Montage geltend gemacht werden, sind ausgeschlossen.

VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS

Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken und vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Anzeichen von Beschädigungen aufweist. Sollte dies der Fall sein, verwenden Sie das Gerät nicht und nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Händler auf. Die Bedienungsanleitung beruht auf den Normen und Vorschriften, die in der Europäischen Union gelten. Beachten Sie in Nicht-EU-Ländern die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze!

VERWENDUNGSZWECK

Verwenden Sie diesen Holzkohlegrill zum Erhitzen, Kochen und Grillen von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Freien und im häuslichen Bereich bestimmt. Der Holzkohlegrill darf nur so verwendet werden, wie in dieser Bedienungs-anleitung beschrieben. Eine andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder gar Personenschäden führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

SICHERHEITSHINWEISE



Dieser Signalbegriff weist auf eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



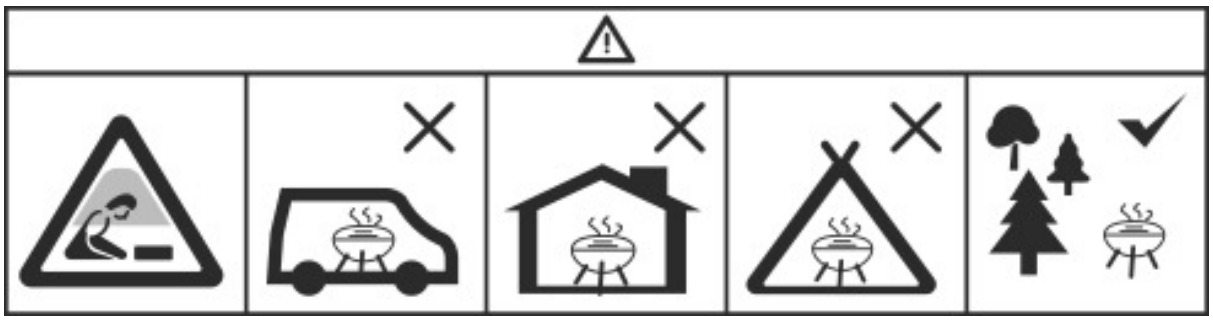
Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem geringen Risikograd, der bei Nichtvermeidung zu einer leichten oder mittelschweren Verletzung führen kann.

PLEASE NOTE

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Schäden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

die bei jeder Verwendung des Geräts berücksichtigt werden müssen



- Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
- **VORSICHT**! Zum Anzünden oder erneuten Entfachen der Flammen keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Entflammbare Flüssigkeiten können, wenn sie in die Glut gegossen werden, Stichflammen oder Explosionen verursachen.
- Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- **VORSICHT**! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden!
- **VORSICHT**! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern!
- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!

PLEASE NOTE

Es wird empfohlen, die Verwendung von flüssigen Grillanzündern zu vermeiden. Diese können den Geschmack Ihrer Speisen beeinträchtigen, in den keramischen Verbundstoff eindringen und dadurch zum Erlöschen der Garantie führen. Bitte verwenden Sie nur solide Anzünder, die der EN 1860-3 entsprechen, wie Holzwolle oder einen separaten Kaminanzünder.

Legen Sie das Grillfleisch erst auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNING

Verpuffungsgefahr!
Entflammbare Flüssigkeiten, die auf die Glut geschüttet werden, führen zu Stichflammen oder Verpuffungen.

- Verwenden Sie keinen Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden des Grills!

- Legen Sie keine mit brennbarer Flüssigkeit getränkten Holzkohlestücke auf die Glut.

Gesundheitsrisiko!

- Zum Entfernen von Flecken dürfen keine Entfärbungs- oder Verdünnungsmittel verwendet werden. Diese schaden der Gesundheit und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Legen Sie das Grillfleisch erst auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Risiken für Kinder!
Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

- Kinder dürfen nicht mit der Verpackungshülle spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Die Teile könnten verschluckt werden und zum Ersticken führen.

Verbrennungsgefahr!
Der Holzkohlegrill, die Holzkohle und das Grillfleisch erhitzen sich während des Gebrauchs stark. Jeglicher Kontakt kann

- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern!
- Tragen Sie beim Grillen stets Ofen- oder Grillhandschuhe mit Hitzeschutz (Handschuhklasse nach DIN-EN 407).
- Verwenden Sie nur langstielige Utensilien mit hitzebeständigen Griffen.
- Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Verwenden Sie zum Anzünden nur trockene Feuerzeuge oder spezielle Flüssigfeuerzeuge, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.
- Verwenden Sie den Grill nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.
- Lassen Sie den Holzkohlegrill vollständig abkühlen, bevor Sie den Grill reinigen oder verstauen.

Verletzungsgefahr!

- Bei hohen Temperaturen den Deckel langsam und behutsam öffnen, damit die Hitze und der Dampf entweichen können und die Glut nicht durch die Luftzufuhr aufflammt.



Brandgefahr!
Glühende Kohlen und Grillteile heizen sich während des Betriebs stark auf und können Brände verursachen.

- Es ist wichtig, dass Sie einen Feuerlöscher und einen Erste Hilfe-Koffer bereithalten und im Falle eines Unfalls oder Brandes vorbereitet sind.
- Stellen Sie den Holzkohlegrill auf einen ebenen, horizontalen, sicheren, hitzebeständigen und sauberen Untergrund.
- Stellen Sie den Holzkohlegrill so auf, dass er mindestens 40 Zentimeter von leicht entflammbaren Materialien wie Markisen, Holzterrassen oder Möbeln entfernt steht.

- Bewegen Sie den Holzkohlegrill während des Gebrauchs nicht.
- Entzünden Sie die Holzkohle nur an einem geschützten Ort.
- Füllen Sie den Holzkohlegrill mit max. 70% Kohle.
- Einige Lebensmittel produzieren brennbare Fette und Bratensäfte. Reinigen Sie den Holzkohlegrill in regelmäßigen Abständen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Kippen Sie die Asche erst aus, nachdem die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Verbrennungs- und Unfallgefahr!
Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelnden Kenntnissen bestimmt.

- Diese Personen müssen über die Gefahren des Geräts informiert und von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
- Jegliche Veränderungen am Produkt stellen ein großes Sicherheitsrisiko dar und sind untersagt. Führen Sie keine unbefugten Eingriffe selbst durch. Im Falle von Schäden, Reparaturen oder anderen Problemen mit dem Holzkohlegrill wenden Sie sich an unsere Servicestelle oder einen Fachmann in Ihrer Nähe.
- Stellen Sie den Holzkohlegrill nicht in der Nähe von Eingängen oder stark frequentierten Bereichen auf.
- Gehen Sie beim Grillen immer mit äußerster Vorsicht vor. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie beim Grillen immer aufmerksam und achtsam, was Sie gerade tun. Bedienen Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind oder wenn Sie unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Schon ein einziger Moment der Unachtsamkeit bei der Benutzung des Geräts kann ernsthafte Verletzungen zur Folge haben.

Verletzungsgefahr!
Einzelne Teile des Holzkohlegrills können scharfe Kanten aufweisen.

- Gehen Sie vorsichtig mit den einzelnen Teilen um, um Unfälle und/oder Verletzungen während der Montage und des Gebrauchs zu vermeiden. Tragen Sie im Bedarfsfall Schutzhandschuhe.

PLEASE NOTE

Beschädigungsgefahr!
Die Schrauben können sich im Laufe des Gebrauchs allmählich lösen und damit

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch den festen Sitz der Schrauben. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um sicherzustellen, dass der Grill stabil steht.

Falsche Reinigungsmittel können die Oberflächen angreifen und Kratzspuren hinterlassen.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Lösungsmittel oder Scheuerpads.

Bei der Benutzung des Grills sollten Sie den Boden und die umliegenden Wände vor möglichen Verschmutzungen schützen.

- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche ausreichend gegen solche Verschmutzungen geschützt ist.

MONTAGE

Lesen Sie zunächst die Montageanleitung vollständig durch und nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Aufbau. Sorgen Sie für eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern. Halten Sie das benötigte Werkzeug griffbereit.

Auspacken der Einzelteile

Packen Sie alle Einzelteile aus und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien. Halten Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern und entsorgen Sie es nach der Montage des Holzkohlegrills vorschriftsmäßig.

Montage des Holzkohlegrills



Verletzungsgefahr!
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann Probleme und Risiken bei der Verwendung des Holzkohlegrills zur Folge haben.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen in der vorgeschriebenen Reihenfolge.

INBETRIEBNAHME DES GRILLS



Beschädigungsgefahr!

- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schrauben fest angezogen sind. Gegebenenfalls ziehen Sie alle Schrauben noch einmal fest, um einen sicheren Stand des Grills zu gewährleisten.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schrauben fest angezogen sind. Gegebenenfalls ziehen Sie alle Schrauben noch einmal fest, um einen sicheren Stand des Grills zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Holzkohlegrill vor dem Gebrauch auf einen ebenen, stabilen Untergrund im Freien.
- Wenn Sie den Grill benutzen, schützen Sie bitte den Boden und die umlie- genden Wände vor möglichen Verschmutzungen z. B. durch Fettspritzer.

Vor dem Grillen

Reinigung des Grillrostes

- Reinigen Sie den Grillrost und das Warmhalterost vor dem ersten Gebrauch mit warmer Seifenlauge.

Pre-firing

- Vor der ersten Verwendung des Holzkohlegrills muss dieser mindestens 30 Minuten lang bei einer Temperatur von 100 °C bis 200 °C vorgeheizt werden (Vorheizen). Das Vorheizen ist notwendig, um das Innere des Grills auf das Grillen vorzubereiten.

BETRIEB



Verbrennungsgefahr!
Der Holzkohlegrill, die Holzkohle und das Grillfleisch werden während des Gebrauchs sehr heiß. Jeglicher Kontakt kann ernsthafte Verbrennungen zur Folge haben.

- Halten Sie ausreichend Abstand zu den heißen Teilen, da jeder Kontakt zu schweren Verbrennungen führen kann.
- Tragen Sie beim Grillen immer Ofen- oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie nur langstielige Utensilien mit hitzebeständigen Griffen.
- Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Verwenden Sie den Grill nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.
- Verwenden Sie als Feueranzünder nur trockene Feuerzeuge oder spezielle Flüssigfeuerzeuge, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.

1. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Grillrost heraus.
2. Legen Sie 1-2 feste Grillanzünder in die Mitte der Holzkohlenplatte. Halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.
3. Legen Sie einige Handvoll Holzkohle (maximal 70%) um die Anzünder herum. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die Holzkohle nach dem Anzünden nicht zu bewegen.
4. Öffnen Sie den Lufteinlass des Grillgehäuses und zünden Sie die Anzünder mit einem langstieligen Streichholz an.
5. **Achtung**! Lassen Sie die Flammen nicht zu hoch werden, um die Deckeldichtung nicht zu beschädigen.
6. Setzen Sie den Grillrost in das Grillgehäuse ein.

BEENDEN des Grillens

1. Schließen Sie den Luftregler im Deckel und den Lufteinlass am Grillgehäuse nach dem Grillen vollständig, so dass die Glut erlischt. LÖSCHEN SIE DIE GLUT NIEMALS MIT WASSER.
2. Das Abkühlen des Grills nimmt ein paar Stunden in Anspruch.

TEMPERATURKONTROLLE

1. Schließen Sie den Deckel.
2. Öffnen Sie den Luftregler im Deckel und den Lufteinlass am Grillgehäuse.
3. Überwachen Sie die Temperatur auf dem Thermometer. Sobald sich die Temperatur des Grills der gewünschten Temperatur nähert, müssen Sie den Luftregler des Deckels und den Lufteinlass am Grillkörper schließen, um diese Temperatur aufrechtzuerhalten. Lassen Sie beides vollständig geschlossen, bis die Gartemperatur erreicht ist.

4. Regeln Sie anschließend die Temperatur mit dem Luftregler.
5. Zur drastischen Senkung der Temperatur öffnen Sie kurz und behutsam den Deckel.

WARTUNG UND REINIGUNG

Gesundheitsrisiko!

- Verwenden Sie zum Entfernen von Flecken keine Entfärbungsmittel oder Verdünner. Diese schaden der Gesundheit und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!
Der Holzkohlegrill und die Holzkohle sind auch nach dem Grillen noch sehr heiß. Jeglicher Kontakt kann ernsthafte Verbrennungen zur Folge haben.

- Lassen Sie den Holzkohlegrill vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Kippen Sie die Asche erst aus, nachdem der Brennstoff vollständig ausgebrannt ist.

PLEASE NOTE

Beschädigungsgefahr!

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Lösungsmittel oder Schleifpads, da diese die Oberflächen angreifen und Kratzspuren hinterlassen können.
- Entfernen Sie die kalte Asche.
  Entfernen Sie die Asche unbedingt, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Da Asche salzhaltig ist, greift sie, wenn sie Feuchtigkeit aufnimmt, das Innere des Aschesammelbehälters an. So kann der Aschesammelbehälter im Laufe der Jahre durch Rost beschädigt werden
- Nehmen Sie den Grillrost heraus, reinigen Sie ihn gründlich mit Seifenlauge und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Grillrost sorgfältig ab und legen Sie ihn wieder in den Grill ein.
- Das Innere des Grills ist selbstreinigend. VORSICHT! Das Innere des Grills darf nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln gesäubert werden. Da die Wände porös sind und Flüssigkeiten absorbieren, kann es bei der nächsten Benutzung des Grills zu Rissen in der Keramikverkleidung kommen.
- Schützen Sie Ihren Grill vor direkten Witterungseinflüssen.

LAGERUNG

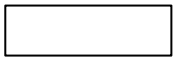
- Lagern Sie den Holzkohlegrill an einem trockenen und staubfreien Ort.
- Überprüfen Sie alle Geräteteile vor dem nächsten Gebrauch und ziehen Sie die Schrauben und Muttern gegebenenfalls nach.
- Sollten Sie den Holzkohlegrill mit einer Staubschutzhülle abdecken, darf diese erst aufgesetzt werden, wenn der Holzkohlegrill abgekühlt, sauber und trocken ist. Andernfalls besteht die Gefahr einer starken Korrosion.

Lüftungseinstellungen und Garzeiten

Die nachfolgenden Einstellungen des Luftreglers im Deckel und des Lufteinlasses am Grillkörper sind Richtwerte und die Garzeiten sind Schätzwerte. Um die Qualität Ihrer Speisen zu gewährleisten und den jeweiligen sicheren Temperaturbereich zu erreichen, verwenden Sie bitte ein Fleischthermometer.



Luftregler im Deckel



Lufteinlass am Grillgehäuse

○ offen ● geschlossen

Langsames Garen und Räuchern 110 °C bis 135 °C (230 °F bis 275 °F)





Rinderbrust	2 Std. pro Pfund (4 Std. pro Kilo)
Pulled Pork	2 Std. pro Pfund (4 Std. pro Kilo)
Hühnchen (ganz)	3-4 Std.
Schweinerippchen	3-5 Std.
Braten	9+ Std.

Grillen und Braten 160°C bis 180°C (320 °F bis 356 °F)

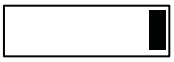




Fisch	15-20 Min.
Schweinelende	15-30 Min.
Hähnchenteile	30-45 Min.
Hähnchen (ganz)	1-1,5 Std.
Lammkeule	3-4 Std.
Truthahn	2-4 Std.
Schinken	2-5 Std.

Anbraten 260°C bis 370°C (500 °F bis 700 °F)





Steak	5-8 Min.
Schweinekoteletts	6-10 Min.
Hamburger	6-10 Min.
Würstchen	6-10 Min.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

ENTSORGUNG

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und kann bei den örtlichen Recyclingstellen entsorgt werden.

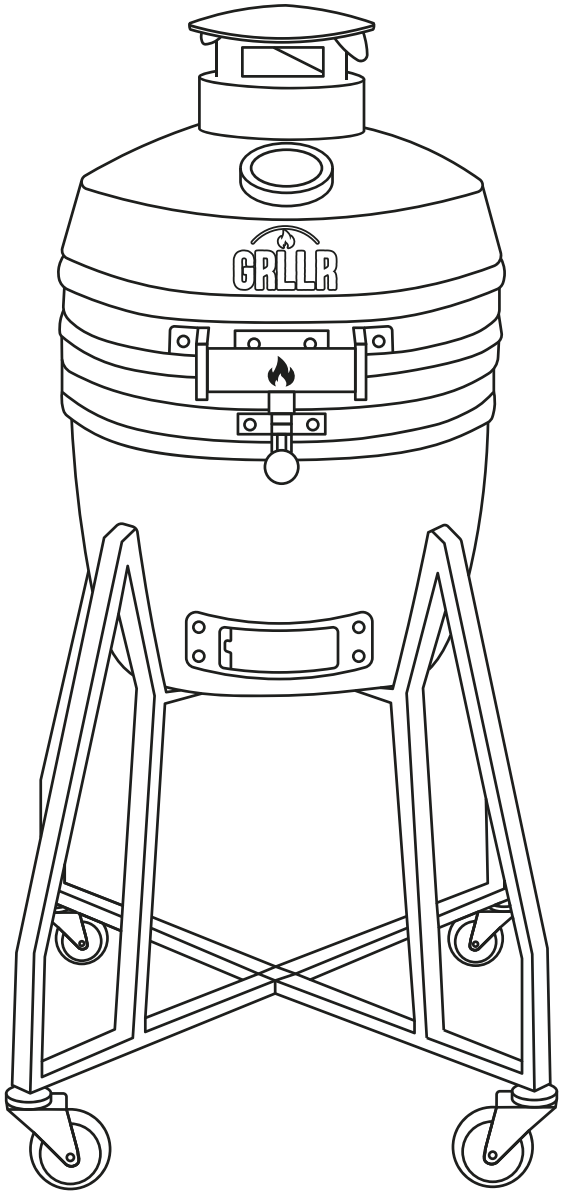
Der Grill darf auf keinen Fall über den normalen Hausmüll entsorgt werden! Bringen Sie ihn zu einem zugelassenen Entsorgungsunternehmen oder zu Ihrer kommunalen Entsorgungseinrichtung. Halten Sie sich an die geltenden Vorschriften.



Manuel d'assemblage et d'utilisation

GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

Si une pièce doit être remplacée, veuillez contacter notre service clientèle ou votre distributeur. L'utilisation de pièces non approuvées pourrait présenter un risque pour la sécurité lors de l'utilisation du barbecue et un risque pour l'environnement. Lisez le manuel avant d'utiliser le gril et conservez-le pour une utilisation future.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	GR-24-EMB-16
Manufacturer	THE GRLLR COMPANY B.V.
WARNING	Outdoor use only.
	Read the instructions before using the appliance.
	Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
	This appliance must be kept away from flammable materials during use.
	Do not move the appliance during use.
	Do not modify the appliance.

FÉLICITATIONS

Par le présent achat, vous avez choisi un équipement de haute qualité. Avant de procéder à l'installation et à la mise en service, familiarisez-vous avec l'appareil. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant de mettre l'appareil en service. Utilisez cet appareil seulement de la manière recommandée par le fabricant. Conservez toujours le présent manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Lors de la remise de cet appareil à des tiers, assurez-vous de remettre tous les documents connexes.

Dès réception de votre colis, assurez-vous que tous les articles sont inclus et non endommagés. Si des pièces sont manquantes ou défectueuses, veuillez contacter votre revendeur. Toute réclamation concernant des dommages ou des pièces manquantes formulée après le montage ou le début du montage ne sera pas valable.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Une fois le produit déballé et avant toute utilisation, vérifiez qu'il ne présente aucun signe de dommage. Si vous trouvez un dommage quelconque, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre revendeur. Ces instructions d'utilisation sont conformes aux normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne.En dehors de l'Union européenne, il convient de respecter les directives et les lois en vigueur dans le pays !

UTILISATION PRÉVUE

Utilisez ce gril à charbon de bois pour chauffer, cuire et griller des aliments. Il est conçu exclusivement pour un usage extérieur dans un cadre domestique. Le gril à charbon de bois ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce manuel d'utilisation. Une autre utilisation serait inappropriée et pourrait entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages provoqués par une utilisation inappropriée.

POUR VOTRE SÉCURITÉ



Ce signal correspond à un danger de niveau de risque moyen qui, en cas de non-respect, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ CAUTION

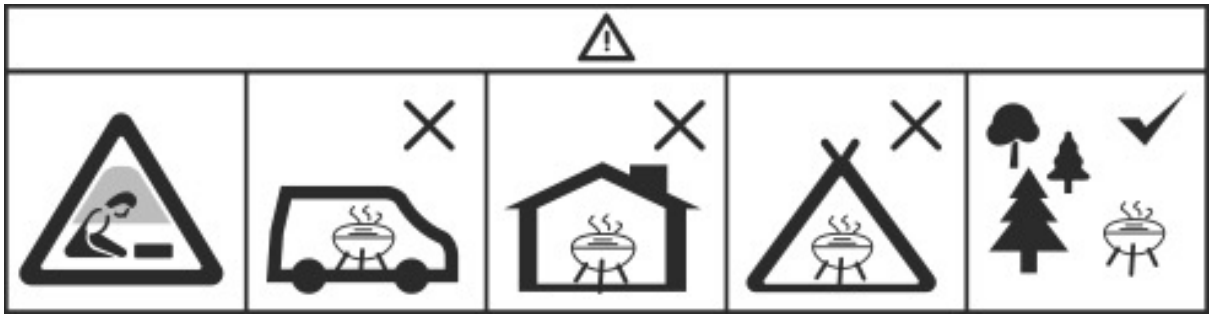
Ce signal correspond à un danger dont le niveau de risque est faible et qui, en cas de non-respect, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

PLEASE NOTE

Ce terme de signal avertit d'un dommage possible.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Qui doivent être prises en compte à chaque utilitsation de l'appareil



- Le gril ne doit pas être utilisé dans des espaces fermés et/ou habitables, par ex. bâtiments, tentes, caravanes,camping-cars ou bateaux. Ceci représente un risque pour la vie en raison de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- MISE EN GARDE ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer les flammes ! Les liquides inflammables, une fois versés dans les braises, peuvent provoquer des éclats de flammes ou des explosions.
- Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- MISE EN GARDE ! Cet appareil à griller devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement !
- MISE EN GARDE ! Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance !
- Ne pas utiliser dans les espaces clos !

PLEASE NOTE

Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser des allume-barbecue liquides. Ces produits peuvent altérer le goût de vos aliments, pénétrer dans la céramique composite et ainsi invalider la garantie. Par ailleurs, il est préférable d'utiliser uniquement des allume-feu solides conformes à la norme EN 1860-3, tels que de la laine de bois ou un allume-feu séparé pour cheminée.

Placez la viande sur la grille du barbecue dès que le charbon de bois est recouvert d'une couche de cendres brillantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES



Risque de déflagration !
Les liquides inflammables qui sont versés sur les braises provoquent des flammes instantanées ou des déflagrations.

- N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou de liquides similaires pour allumer ou rallumer le gril !
- Ne placez pas de morceaux de charbon de bois trempés dans un liquide inflammable sur les braises.

Risque sanitaire !

- N'utilisez pas de décolorants ou de diluants pour enlever les taches. Ceux- ci sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.
- Ne placez la viande du barbecue sur la grille que lorsque le charbon de bois est recouvert d'une couche de cendres.

Risques pour les enfants !
Pendant qu'ils jouent, les enfants peuvents s'accrocher au film d'emballage et s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage.
- Veillez à ce que les enfants ne mettent pas de petites pièces d'assemblage dans leur bouche. Ils risqueraient d'avaler ces pièces et de s'étouffer.

Risque de brûlures !
Le gril à charbon de bois, le charbon de bois et la viande du barbecue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Tout contact peut entraîner de graves brûlures.

- Gardez une distance suffisante des parties chaudes.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance !
- Pendant les grillades, il convient de toujours porter des gants de four ou de barbecue avec protection contre la chaleur (catégorie de gants conforme à la norme DIN-EN 407).
- Utilisez uniquement des ustensiles à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges.
- Utilisez uniquement des briquets secs ou des briquets fluides spéciaux conformes à la norme EN 1860-3 comme allume-feu.
- N'utilisez le barbecue qu'avec du charbon de bois conformément à la norme DIN EN 1860-2.
- Laissez refroidir complètement le gril à charbon avant de le nettoyer.

Risque de blessure !

- À des températures élevées, ouvrez le couvercle lentement et avec précaution pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper et pour éviter que les braises ne s'enflamment en raison de l'apport d'air.



Risque d'incendie !
Pendant le fonctionnement, les charbons vifs et les composants du barbecue deviennent très chauds et peuvent provoquer des incendies.

- Il est impératif de disposer d'un extincteur et d'une trousse de premiers secours et de se tenir prêt en cas d'accident ou d'incendie.
- Placez le gril à charbon de bois sur une surface plane, horizontale, sûre, résistante à la chaleur et propre.
- Installez le gril à charbon de bois à 40 pouces au moins des matériaux hautement inflammables tels que les auvents, les patios en bois ou les meubles.
- Ne déplacez pas le gril à charbon pendant son utilisation.
- Allumez le charbon de bois uniquement dans un endroit abrité.
- Remplissez le gril à charbon de bois avec un maximum de 70% du charbon de bois.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables.Nettoyez régulièrement le gril à charbon de bois, de préférence après chaque utilisation.
- Ne retirez les cendres que lorsque le charbon de bois a complètement brûlé et refroidi.

Risque de blessures !
Certaines composantes du gril à charbon de bois peuvent présenter des arêtes vives.

- Soyez attentif aux pièces individuelles pour éviter les accidents et/ou les blessures pendant le montage et l'utilisation. Portez des gants de protection le cas échéant.

Risque de brûlures et d'accidents !
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances.

- Ces personnes doivent être averties des dangers de l'appareil et surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Les modifications apportées au produit représentent un risque important pour la sécurité et sont strictement interdites. Ne jamais entreprendre soi-même des interventions non autorisées. En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes avec le gril à charbon de bois, adressez- vous à notre point de service ou à un professionnel de votre région.
- N'installez pas le gril à charbon de bois près des entrées ou des zones à fort trafic.

- Faites toujours preuve d’une extrême prudence lorsque vous faites des grillades. Si vous vous laissez distraire, vous pouvez perdre le contrôle de l’appareil.
- Soyez toujours attentif et conscient de ce que vous faites en grillant. N’utilisez pas ce produit si vous êtes déconcentré ou fatigué, ou encore si vous êtes sous l’influence de drogues, d’alcool ou de médicaments. Un simple moment d’inattention pendant l’utilisation du produit peut entraîner des blessures graves.

PLEASE NOTE

Risque de dommages !
Pendant son utilisation, il se peut que les vis se desserrent progressivement et nuisent à la stabilité du gril.

- Vérifiez la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est bien stable.

Certains produits de nettoyage inadaptés peuvent attaquer les surfaces et laisser des traces de frottement.

- N’utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs ni de tampons abrasifs.

Lors de l’utilisation du gril, veuillez protéger le sol et les murs environnants d’éventuelles salissures. par exemple, par des projections de graisse.

- Assurez-vous que la surface est suffisamment protégée contre de telles salissures.

MONTAGE

Lisez d’abord complètement les instructions de montage et accordez-vous suffisamment de temps pour le montage. Trouvez un espace de travail plat de deux à trois mètres carrés. Gardez les outils nécessaires à portée de main.

Déballage de pièces individuelles
Déballez toutes les pièces individuelles et éliminez tous les matériaux d’emballage. Conservez les matériaux d’emballage hors de portée des enfants et mettez-les au rebut conformément à la réglementation en vigueur après l’assemblage du gril à charbon de bois.

Assemblage du gril à charbon de bois

⚠ CAUTION

Risque de blessures !
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des problèmes et des risques lors de l’utilisation

- Suivez toutes les instructions de montage énumérées ici dans l’ordre prescrit.

PRÉPARATION DU BARBECUE

⚠ CAUTION

Risque d'endommagement !
Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et nuire à la stabilité du barbecue.

- Vérifiez le serrage des vis avant chaque utilisation. Au besoin, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est bien fixé.
- Avant toute utilisation, placez le gril à charbon de bois sur une surface pla- ne et solide à l'extérieur.
- Pendant l'utilisation du gril, veuillez protéger le sol et les murs environnants contre les salissures éventuelles, par exemple les projections de graisse.

AVANT DE GRILLER

Nettoyage de la grille du barbecue

- Avant sa première utilisation, lavez la grille du barbecue et la grille chauffante à l'eau chaude savonneuse.

Pré-cuisson

- Avant d'utiliser le gril à charbon de bois pour la première fois, vous devez le conditionner (précuisson) pendant au moins 30 minutes à une température de 212°F-392°F. Cette opération est nécessaire pour préparer l'intérieur du gril à la cuisson au barbecue.

FONCTIONNEMENT

⚠ WARNING

Risque de brûlure !
Le gril à charbon de bois, le charbon de bois et la viande du barbecue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Tout contact peut entraîner de graves brûlures.

- Gardez une distance suffisante avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Portez toujours des gants de cuisine ou de barbecue lorsque vous faites des grillades.
- Servez-vous uniquement d'ustensiles à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez aucun vêtement à manches larges.
- N'utilisez le barbecue qu'avec du charbon de bois, en conformité avec la norme DIN EN 1860-2.
- Utilisez uniquement des briquets secs ou des briquets fluides spéciaux conformes à la norme EN 1860-3 comme allume-feu.

1. Ouvrez le couvercle et soulevez la grille du barbecue.
2. Placez 1 à 2 allume-feu solides au milieu de la plaque de charbon de bois
3. Respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.
4. Disposez quelques poignées (maximum 70%) de charbon de bois autour des allume-feu. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas déplacer le charbon de bois après l'avoir allumé.
5. Ouvrez l'entrée d'air du corps du barbecue (6) et allumez les allume-feu à l'aide d'une allumette à longue tige.
6. Avertissement ! Évitez de laisser les flammes monter trop haut, afin d'éviter d'endommager le joint du couvercle.
7. Insérez la grille du barbecue dans le corps du barbecue.

DERNIÈRE ÉTAPE DU BARBECUE

1. Fermez complètement le contrôleur d'air dans le couvercle et l'entrée d'air sur le corps du barbecue après le barbecue, afin que les braises s'éteignent. NE JAMAIS ÉTEINDRE LES BRAISES AVEC DE L'EAU.
2. Il faut attendre quelques heures pour que le barbecue refroidisse.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

1. Fermez le couvercle.
2. Ouvrez le contrôleur d'air dans le couvercle et l'entrée d'air sur le corps du barbecue.
3. Suivez la température sur le thermomètre. Dès que la température du barbecue s'approche de la température souhaitée, fermez le régulateur d'air du couvercle et l'entrée d'air du corps du barbecue afin de maintenir cette température. Gardez les deux complètement fermés, jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte.
4. Réglez ensuite la température à l'aide du contrôleur d'air.
5. Afin de réduire drastiquement la température, ouvrez brièvement et avec précaution le couvercle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ WARNING

Risque pour la santé !

N'utilisez pas de décolorants ou de diluants pour enlever les taches. Ceux- ci sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.

Risque de brûlure !
Le gril à charbon de bois et le charbon de bois sont très chauds même après la cuisson. Tout contact peut entraîner de graves brûlures.

PLEASE NOTE

Risque d’endommagement !
N’utilisez pas de solvants ou de tampons abrasifs puissants ou abrasifs, car ils peuvent attaquer les surfaces et laisser des traces de grattage.

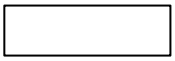
- Retirez les cendres froides.
  Il est extrêmement important que vous enleviez les cendres avant que l’humidité ne se combine aux cendres froides. Les cendres sont salines et, lorsqu’elles sont humides, elles attaquent l’intérieur du bac de récupération des cendres. Par conséquent, au fil des ans, le bac de récupération des cendres peut être endommagé par la rouille.
- Retirez la grille du barbecue (3), nettoyez-la soigneusement à l’eau savonneuse et rincez-la à l’eau claire. Séchez soigneusement la grille du barbecue et remettez-la en place dans le barbecue.
- L’intérieur du barbecue est autonettoyant. ATTENTION ! Ne pas employer d’eau ou de produits de nettoyage sur l’intérieur du barbecue. Les parois sont poreuses et absorbent les liquides, ce qui peut entraîner la formation de fissures dans le revêtement en céramique lors de la prochaine utilisation du barbecue.
- Nettoyez l’extérieur vitré du barbecue avec de l’eau chaude et du liquide vaisselle normal.
- Serrez toutes les vis avant chaque utilization pour assurer la stabilité de votre barbecue à tout moment.
- IMPORTANT : Le barbecue doit toujours être range dans un endroit protégé de l’humidité.
- Protégez votre barbecue contre les effets directs des intempéries.
- L’ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle peuvent, à la longue, entraîner des tensions sur la charnière. Lubrifiez les éléments mobiles de la charnière au moins une fois par an afin qu’elle continue à bouger sans difficulté.

Réglages de la ventilation et temps de cuisson

Les réglages suivants du contrôleur de flux d'air dans le couvercle et de l'entrée d'air sur le corps du barbecue sont approximatifs et les temps de cuisson sont des valeurs estimées. Pour garantir la qualité de vos aliments et atteindre la plage de température de sécurité correspondante, veuillez utiliser un thermomètre à viande.



contrôleur d'air dans le couvercle



Entrée d'air sur le corps du BBQ

○ ouvert

● fermé

Cuisson lente et fumage de 110 °C à 135 °C (230 °F à 275 °F)





Poitrine de bœuf	2 heures par livre (4 heures pour chaque kg)
Porc effiloché	2 heures par livre (4 heures pour chaque kg)
Poulet (entier)	3 à 4 heures.
Côtes de porc	3 à 5 heures.
Rôtissage	plus de 9 heures.

Barbecue et rôtissage de 160°C à 180°C (320 °F à 356 °F)

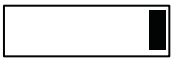




Poisson	15 à 20 minutes.
Échine de porc	15 à 30 minutes.
Poulet en morceaux	30 à 45 minutes.
Poulet (entier)	1 à 1h 30.
Gigot d'agneau	3 à 4 heures
Dinde	2 à 4 heures.
Jambon	2 à 5 heures.

Griller de 260°C à 370°C (500 °F à 700 °F)





Steak	5 à 8 minutes.
Escalopes de porc	6 à 10 minutes.
Hamburgers	6 à 10 minutes.
Saucisses	6 à 10 minutes.

STOCKAGE

- Stockez le gril à charbon de bois dans un endroit sec et sans poussière.
- Vérifiez toutes les pièces du dispositif avant la prochaine utilisation et resserrez les vis et les écrous si nécessaire.
- Si vous recouvrez le gril à charbon de bois d'une housse, veillez à ce que la housse ne soit mise en place que lorsque le gril à charbon de bois a refroidi et qu'il est propre et sec. Dans le cas inverse, cela peut entraîner une corrosion importante.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales applicables (DIN EN 1860-1).

ÉLIMINATION

L'emballage est fabriqué à partir de matériaux écologiques, que vous pouvez déposer dans vos points de recyclage locaux.

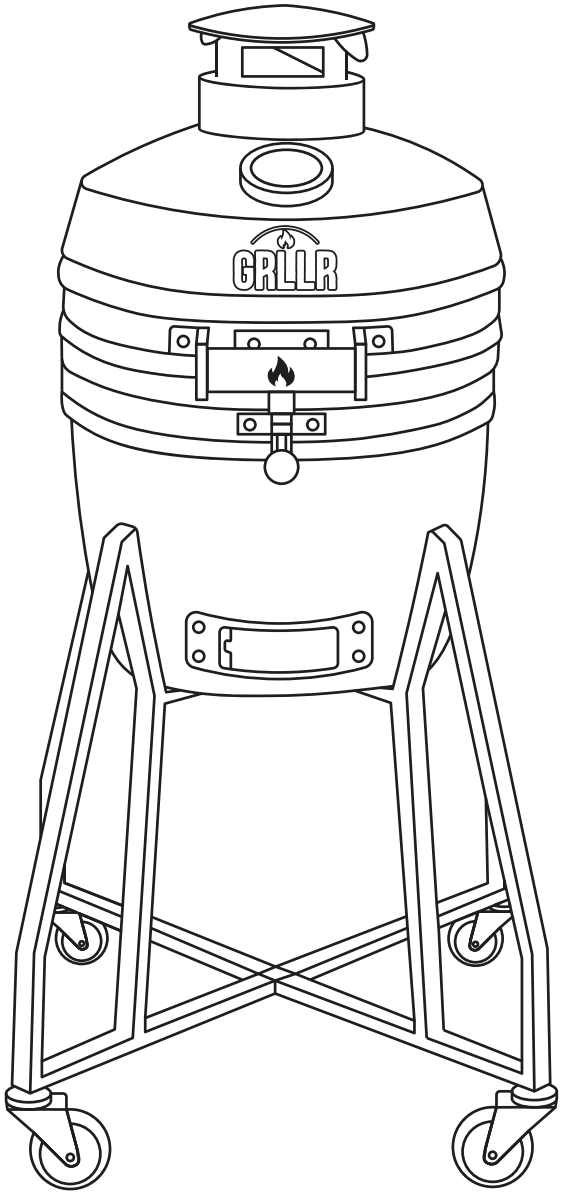
Ne jetez en aucun cas le barbecue avec les déchets ménagers normaux ! Mettez-le au rebut auprès d'une entreprise d'élimination agréée ou dans votre centre d'élimination communautaire. Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, contactez votre centre d'élimination local.



Montage- en gebruikershandleiding

GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

Als een onderdeel vervangen moet worden, neem dan contact op met onze klantenservice of uw distributeur.
Het gebruik van niet-goedgekeurde onderdelen kan een veiligheidsrisico bij het gebruik van de barbecue en een risico voor het milieu opleveren.
Lees de handleiding voordat u de grill gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	GR-24-EMB-16
Manufacturer	THE GRLLR COMPANY B.V.
WARNING	Outdoor use only.
	Read the instructions before using the appliance.
	Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
	This appliance must be kept away from flammable materials during use.
	Do not move the appliance during use.
	Do not modify the appliance.

GEFELICITEERD!

Met uw aankoop heeft u gekozen voor een hoogwaardig product. Maak uzelf vertrouwd met de barbecue voordat u het installeert en gebruikt.
Lees de handleiding voordat u het apparaat opstart. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel, zoals beschreven. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Wanneer u deze barbecue aan derden doorgeeft, zorg ervoor dat u alle bijhorende documenten overhandigt.

Controleer bij ontvangst van de levering of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Als er onderdelen ontbreken of defect zijn, contacteer dan uw leverancier. Klachten inzake beschadigde of ontbrekende onderdelen die worden ingediend nadat de montage is begonnen of afgerond, zijn niet geldig.

VÓÓR GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Controleer na het uitpakken en vóór elk gebruik of het product tekenen van schade vertoont. Gebruik de barbecue niet bij beschadiging en contacteer uw leverancier. De gebruiks-aanwijzing is gebaseerd op de normen en voorschriften die gelden in de Europese Unie. Respecteer in niet-EU-landen de plaatselijke richtlijnen en wetten!

BEOOGD GEBRUIK

Gebruik deze houtskoolgrill om voedsel te verhitten, te koken en te grillen.
Het is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis in een huiselijke omgeving. De houtskoolgrill mag alleen gebruikt worden zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als ongeschikt en kan resulteren in materiaalschade of zelfs persoonlijk letsel.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door ongeschikt gebruik.

Voor uw veiligheid

Veiligheidssymbolen



Deze signaalterm wijst op een gevaar met een gemiddeld risico dat, indien het niet wordt vermeden, kan leiden tot ernstig letsel met mogelijk de dood als gevolg.

⚠ CAUTION

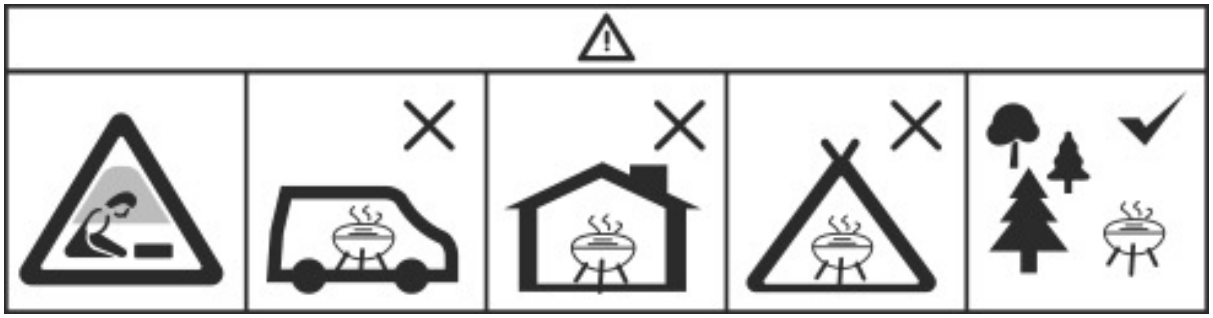
Deze signaalterm wijst op een gevaar met een laag risico dat, indien het niet wordt vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.

PLEASE NOTE

Deze signaalterm waarschuwt voor mogelijke schade.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

die in acht moeten worden genomen bij elk gebruik van de barbecue



- Gebruik de grill niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, bijv. gebouwen, tenten, caravans, campers of boten. Dit vormt een levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.
- OPGEPAST! Gebruik geen spiritus of benzine om het te doen ontbranden of om de vlammen aan te wakkeren! Wanneer u ontvlambare vloeistoffen in de sintels giet, kunnen deze steekvlammen of explosies veroorzaken.
- Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
- OPGEPAST! Dit grillapparaat wordt erg heet en mag niet verplaatst worden tijdens gebruik!
- OPGEPAST! Houd kinderen en huisdieren op afstand!
- Niet gebruiken in afgesloten ruimtes!

PLEASE NOTE

Het is aanbevolen om geen vloeibare BBQ-aanstekers te gebruiken. Deze kunnen de smaak van uw voedsel aantasten, in het keramisch composiet dringen en zo de garantie doen vervallen. Gebruik alleen vaste vuurstarters die voldoen aan EN 1860-3, zoals houtwol of een aparte schoorsteenstarter.

Plaats alleen BBQ-vlees op het rooster wanneer de houtskool bedekt is met een heldere laag as.

VERDERE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Risico op deflagratie!
Brandbare vloeistoffen die in de barbecue worden gegoten veroorzaken steekvlammen of deflagraties.

- Gebruik geen spiritus, benzine of gelijkaardige vloeistoffen om de grill (opnieuw) aan te steken!
- Plaats geen in brandbare vloeistof gedrenkte houtskool in de kamado.

Gezondheidsrisico!

- Gebruik geen ontkleuringsmiddelen of verdunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met voedsel.
- Plaats alleen voedsel op het rooster wanneer de houtskool bedekt is met een heldere laag as.

Risico voor kinderen!

Tijdens het spelen kunnen kinderen verstrikt raken in de verpakkingsfolie en stikken.

- Laat kinderen niet spelen met de verpakking.
- Zorg dat kinderen geen montageonderdelen in hun mond stoppen. Ze kunnen de onderdelen inslikken en erin stikken.

Risico op verbranding!
De houtskoolgrill, de houtskool en het voedsel kunnen erg heet worden tijdens gebruik. Elk contact kan leiden tot ernstige brandletsels.

- Houd voldoende afstand van hete onderdelen.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand!
- Draag tijdens het grillen altijd oven- of BBQ-handschoenen met hittebescherming (categorie handschoenen volgens DIN-EN 407).
- Gebruik alleen gereedschap met lange steel en warmtebestendige handgrepen.
- Draag geen kleding met wijde mouwen.
- Gebruik alleen droge of speciale vloeibare aanstekers die voldoen aan EN 1860-3 als vuurmakers.
- Gebruik de barbecue alleen met houtskool volgens DIN EN 1860-2. Laat de houtskoolgrill volledig afkoelen voor het reinigen of opbergen Risico op letsel!
- Open bij hoge temperatuur het deksel langzaam en voorzichtig zodat de hitte en stoom kan ontsnappen en om te voorkomen dat de sintels oplaaien door de luchttoevoer.

⚠ CAUTION

Brandgevaar!
Kolen en BBQ-onderdelen kunnen erg heet worden tijdens gebruik en kunnen brand veroorzaken.

- Het is essentieel dat u een brandblusser en een EHBO-koffer bij de hand heeft en voorbereid bent bij een ongeval of brand.
- Plaats de houtskoolgrill op een vlakke, horizontale, veilige, warmtebestendige en schone ondergrond.
- Plaats de houtskoolgrill op minstens 1 meter verwijderd van brandbare materialen zoals luifels, houten terrassen of meubilair.
- Verplaats de houtskoolgrill niet tijdens gebruik.
- Steek de houtskool alleen aan op een beschutte plaats.
- Vul de houtskoolgrill met max. 70% houtskool.
- Bij sommige voedingsmiddelen ontstaan brandbare vetten en sappen Reinig de houtskoolgrill regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Verwijder de as alleen wanneer de houtskool volledig is opgebrand en afgekoeld.

Risico op brandwonden en ongevallen!
Deze kamado is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis.

- Deze personen moeten worden ingelicht over de gevaren van het apparaat en onder toezicht staan van een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Wijzigingen aan het product zijn verboden en vormen een groot veiligheidsrisico. Voer zelf geen ongeoorloofde interventies uit. Contacteer ons servicepunt of een deskundige in uw buurt in geval van schade, nodige reparaties of andere problemen met de houtskoolgrill.
- Plaats de houtskoolgrill niet in de buurt van doorgangen of drukke plaatsen.
- Wees altijd uiterst voorzichtig tijdens het grillen. Bij afleiding kunt u de controle over het apparaat verliezen.
- Wees altijd alert op en bewust van wat u doet tijdens het grillen. Gebruik dit product niet als u ongeconcentreerd of moe bent, of als u onder invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Slechts één moment van onoplettendheid tijdens het gebruik van dit product kan leiden tot ernstige letsels.

Risico op letsels!
Afzonderlijke delen van de houtskoolgrill kunnen scherpe randen hebben.

- Wees voorzichtig met afzonderlijke delen om ongevallen en/of letsels tijdens montage en gebruik te voorkomen. Draag indien nodig beschermende handschoenen.

PLEASE NOTE

Risico op schade!
Tijdens het gebruik kunnen de schroeven geleidelijk los komen, waardoor de grill minder stabiel kan worden.

- Controleer voor elk gebruik de stabiliteit van de schroeven. Draai indien nodig alle schroeven opnieuw aan om ervoor te zorgen dat de grill stevig staat.

Verkeerde reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak aantasten en krassen achterlaten.

- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes.

Bescherm bij het gebruik van de grill de vloer en de muren rondom tegen mogelijke vervuiling door bijv. vetspetters.

- Zorg dat de ondergrond voldoende beschermd is tegen vervuiling.

MONTAGE

Lees eerst volledig de montagehandleiding en voorzie genoeg tijd voor de montage. Kies een vlakke werkruimte van twee tot drie vierkante meter en houd het benodigde gereedschap bij de hand.

Afzonderlijke onderdelen uitpakken
Pak alle afzonderlijke onderdelen uit en verwijder alle verpakkingsmateriaal. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en verwijder deze volgens de voorschriften na de montage van de houtskoolgrill.

⚠ CAUTION

Risico op letsel!

Deze instructies niet opvolgen kan leiden tot problemen en risico's bij het gebruik van de houtskoolgrill.

DE BBQ GEBRUIKEN

⚠ CAUTION

Risico op schade!
Tijdens het gebruik kunnen de schroeven geleidelijk loskomen, waardoor de BBQ minder stabiel kan worden.

- Controleer voor elk gebruik of de schroeven goed vastzitten. Draai indien nodig alle schroeven opnieuw vast om ervoor te zorgen dat de grill stevig staat.
- Plaats de houtskoolgrill voor gebruik op een vlakke stevige ondergrond buitenshuis
- Bescherm bij gebruik van de vloer en muren rondom tegen mogelijke vervuiling, bijv. door vetspetters.

VÓÓR HET GRILLEN

Het BBQ-rooster reinigen

- Reinig voor het eerste gebruik het BBQ- en verwarmingsrooster met warm zeepwater.

Voorverwarmen

- Voordat u de houtskoolgrill de eerste keer gebruikt, moet deze minstens 30 minuten geconditioneerd (voorverwarmd) worden op een temperatuur van 100°C-200°C. Voorverwarmen is noodzakelijk om de binnenzijde voor te bereiden op het grillen.

WERKING



Risico op letsel!
De houtskoolgrill, de houtskool en het BBQ-vlees worden erg heet tijdens gebruik. Elk contact kan leiden tot ernstige brandletsels.

- Houd voldoende afstand van de hete onderdelen, aangezien elk contact kan leiden tot ernstige brandletsels.
- Draag altijd oven- of BBQ-handschoenen tijdens het grillen.
- Gebruik alleen gereedschap met een lange steel en hittebestendige handgrepen.
- Draag geen kleding met wijde mouwen.
- Gebruik de barbecue alleen met houtskool volgens DIN EN 1860-2.
- Gebruik alleen droge of speciale vloeibare aanstekers die voldoen aan EN 1860-3 als vuurmakers.

1. Open het deksel en til het BBQ-rooster eruit.
2. Plaats 1-2 vuurstarters in het midden van de houtskoolplaat. Houd rekening met de instructies van de fabrikant op de verpakking.
3. Leg een paar handenvol (max. 70%) houtskool rond de vuurstarters. Voor het beste resultaat raden wij aan om de houtskool niet te verplaatsen na het aansteken.
4. Open de luchtinlaat van de BBQ-behuizing (6) en steek de vuurstarters aan met behulp van een lucifer met lange steel.
5. Waarschuwing! Zorg dat de vlammen niet te hoog worden, zodat de afdichting van het deksel niet wordt beschadigd.
6. Plaats het BBQ-rooster in de BBQ-behuizing.

HET BARBECUEËN BEËINDIGEN

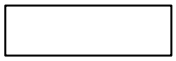
1. Sluit de luchtregelaar in het deksel en de luchtinlaat op de BBQ-behuizing volledig na het barbecuen, zodat de sintels uitdoven. DOOF DE SINTELS NOOIT MET WATER
2. Het duurt enkele uren voordat de BBQ is afgekoeld.

Ventilatie-instellingen en kooktijden

De volgende instellingen van de luchtregelaar in het deksel en de luchtinlaat op de BBQ-behuizing zijn bij benadering en de kooktijden zijn geschatte waarden. Gebruik een vleesthermometer om de kwaliteit van uw voedsel te garanderen en een veilige hoogte van de temperatuur te bereiken.



luchtregelaar in het deksel



luchtinlaat op de BBQ-behuizing

○ Open

● Gesloten

Langzaam garen en Roken 110 °C tot 135 °C (230 °F tot 275 °F)





Runderborst	4 uur per kilo
Pulled Pork	4 uur per kilo
Kip (volledig)	3-4 uur.
Varkensribben	3-5 uur
Roosteren	9+ uur

Barbecuen en Roosteren 160°C tot 180°C (320 °F tot 356 °F)

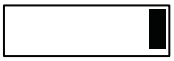




Vis	15-20 min.
Varkens lende	15-30 min.
Stukken kip	30-45 min.
Kip (volledig)	1-1,5 uur.
Lamsbout	3-4 uur
Kalkoen	2-4 uur
Ham	2-5 uur

Schroeien 260°C tot 370°C (500 °F tot 700 °F)





Steak	5-8 min.
Varkenskoteletten	6-10 min.
Hamburgers	6-10 min.
Worsten	6-10 min.

TEMPERATUURREGELING

1. Sluit het deksel.
2. Open de luchtregelaar in het deksel en de luchtinlaat op de BBQ- behuizing.
3. Controleer de temperatuur op de thermometer. Zodra de temperatuur van BBQ de gewenste temperatuur nadert, sluit u de luchtregelaar op het deksel en de luchtinlaat op de BBQ-behuizing om deze temperatuur te behouden. Laat beide volledig gesloten totdat de kooktemperatuur is bereikt.
4. Regel dan de temperatuur met de luchtregelaar.
5. Om te temperatuur sterk te doen dalen, opent u het deksel kort en voorzichtig.

ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WARNING

Gezondheidsrisico!

- Gebruik geen ontkleuringsmiddelen of verdunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met voedsel.

Risico op brandletsels!
De houtskoolgrill en de houtskool zijn ook na het grillen erg heet. Elk contact kan leiden tot ernstige brandletsels.

- Laat de houtskoolgrill volledig afkoelen alvorens te reinigen.
- Verwijder de as pas wanneer de brandstof volledig is opgebrand.

PLEASE NOTE

Risico op schade!

- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten en krassen achterlaten.
- Verwijder de koude as.
  Het is heel belangrijk dat u de as verwijdert voordat het zich met vocht vermengt. As is zout en wanneer het vochtig is, zal het de binnenkant van de asopvangbak aantasten. In de loop der jaren kan de asopvangbak dus roestschade oplopen.
- Verwijder het BBQ-rooster, reinig het grondig met zeepwater en spoel af met schoon water. Droog het BBQ-rooster voorzichtig af en plaats terug in de BBQ.
- De binnenkant van de BBQ is zelfreinigend. LET OP! Gebruik geen water of reinigingsmiddelen aan de binnenkant van de BBQ. De wanden zijn poreus en absorberen vloeistof, waardoor barsten kunnen ontstaan in de keramische bekleding bij een volgend gebruik van de BBQ.
- Reinig de gepolijste buitenkant van de BBQ met warm water en normaal afwasmiddel.

- Draai voor elk gebruik alle schroeven vast om ervoor te zorgen dat de BBQ altijd stabiel staat.
- BELANGRIJK: De BBQ moet altijd uit de buurt van vocht worden opgeborgen.
- Bescherm uw BBQ tegen directe weersinvloeden.
- Regelmatig openen en sluiten van het deksel kan na verloop van tijd leiden tot spanning op het scharnier. Smeer de bewegende delen van het scharnier minstens eenmaal per jaar zodat het soepel blijft bewegen.

OPBERGEN

- Berg de houtskoolgrill op op een droge en stofvrije plaats.
- Controleer alle apparaatonderdelen vóór het volgend gebruik en draai indien nodig de schroeven en moeren vast.
- Als u de houtskoolgrill afdekt met een stofhoes, zorg dan dat de houtskoolgrill eerst volledig is afgekoeld, en schoon en droog is. Anders kan dit leiden tot ernstige corrosie.

CONFORMITEITSVERKLARING

- Dit product is in overeenstemming met de toepasselijke Europese en national richtlijnen (DIN EN 1860-1).

VERWIJDERING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijk materiaal, dat u kunt afgeven bij uw lokale recyclagepunten.

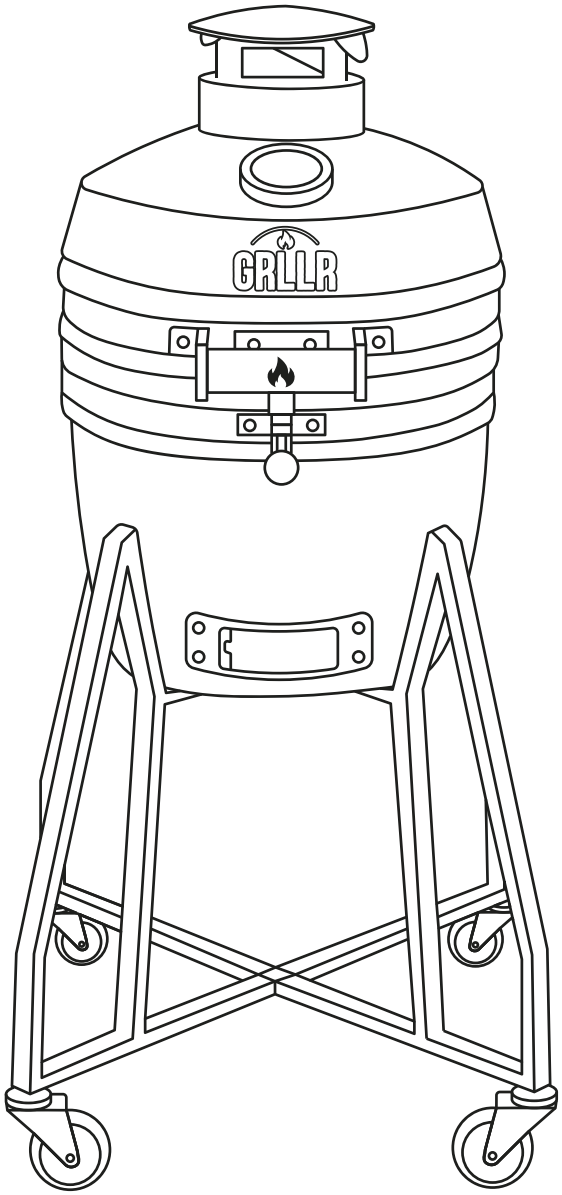
Gooi de BBQ nooit weg als normaal huishoudafval! Verwijder het bij een erkend afvalverwerkingsbedrijf of bij uw gemeentelijk inzamelpunt. Respecteer de geldende voorschriften. Neem bij twijfel contact op met uw lokaal inzamelpunt.



Manuale di montaggio e funzionamento

GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

Se è necessario sostituire una parte, contattare il nostro servizio clienti o il proprio distributore. L'uso di parti non approvate potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza durante l'utilizzo del barbecue e un rischio per l'ambiente.
Leggere il manuale prima di utilizzare il barbecue e conservarlo per un uso futuro.



SPECIFICHE TECNICHE

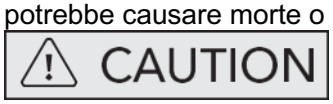
Modello numero:	GR-24-EMB-16
Produttore	THE GRLLR COMPANY B.V.
AVVERTIMENTO	Solo per uso esterno.
	Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
	Attenzione: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
	Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
	Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
	Non modificare l'apparecchio.

CONGRATULAZIONI

Con il vostro acquisto avete optato per un apparecchio di alta qualità. Acquisire familiarità con il dispositivo prima dell'installazione e della messa in servizio. Leggere il manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il dispositivo. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto, come descritto. Conservare questo manuale operativo in un luogo sicuro. Quando si cede questo dispositivo a terzi, assicurarsi di consegnare tutti i documenti correlati.
Quando ricevi la consegna, controlla che tutti gli articoli siano inclusi e non danneggiati. Se qualche parte manca o è difettosa, contattare il rivenditore. Non saranno validi reclami relativi a danni o parti mancanti effettuati dopo che il montaggio è avvenuto o iniziato.



Questo termine segnaletico indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, potrebbe causare morte o lesioni gravi.



Questo termine segnaletico denota un pericolo con un basso livello di rischio che, se non evitato, potrebbe provocare lesioni lievi o moderate.



Questo termine segnaletico avverte di possibili danni.

INFORMAZIONI DI ATTENZIONE

Prima di utilizzare il dispositivo

- Dopo aver disimballato e prima di ogni utilizzo, controllare se il dispositivo presenta segni di danneggiamento.
- In caso di danni, non utilizzare il dispositivo e contattare il rivenditore.
- Le presenti istruzioni per l'uso si basano sulle norme e sui regolamenti applicabili nell'Unione Europea. Nei paesi extra UE, osservare le direttive e le leggi specifiche del paese.

Destinazione d'uso

- Usa questa griglia a carbone per riscaldare, cuocere e grigliare il cibo.
- È destinato esclusivamente all'uso esterno in ambiente domestico.

- Il barbecue a carbone deve essere utilizzato esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo è considerato improprio e può provocare danni materiali o addirittura lesioni personali. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio.

Istruzioni generali

di sicurezza che devono essere rispettate ogni volta che si utilizza l'apparecchio



- Non utilizzare il grill in spazi chiusi e/o abitabili, ad es. edifici, tende, roulotte, camper o barche. Ciò rappresenta un rischio per la vita a causa di avvelenamento da monossido di carbonio
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcolici o benzina per accendere o riaccendere le fiamme! Liquidi infiammabili, se versati nelle fiamme, possono provocare incendi o esplosioni!
- Utilizzare solo accendifuoco conformi alla normativa EN1860-3!
- **ATTENZIONE!** Questo apparecchio per grigliare diventa molto caldo e non può essere spostato durante il funzionamento!
- **ATTENZIONE!**Tieni i bambini e gli animali domestici a distanza!
- **NON** usarlo in allegato spazi!

PLEASE NOTE

Si consiglia di evitare l'uso di accendini liquidi per barbecue. Questi possono alterare il gusto del cibo, penetrare nel composito ceramico e quindi invalidare la garanzia. Si prega di utilizzare solo accendifuoco solidi conformi EN1860-3, come lana di legno o un avviatore per camino separato. Posizionare la carne, il pesce o le verdure sulla griglia solo quando la carbonella è ricoperta da uno strato di cenere bianco/grigio brillante.

ULTERIORI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

⚠ WARNING

Rischio di deflagrazione

Liquidi infiammabili versati sulla brace provocano fiammate o deflagrazioni.

- **NON** utilizzare alcolici, benzina o liquidi simili per accendere o riaccendere la griglia!
- **NON** mettere sulla brace pezzi di carbone imbevuti di liquido infiammabile.

Rischio di salute

- **NON** utilizzare eventuali decoloranti o diluenti per rimuovere le macchie. Questi sono dannosi per la salute e non devono entrare in contatto con gli alimenti.
- Posizionare la carne, il pesce o le verdure sulla griglia solo quando la carbonella è ricoperta da uno strato di cenere.

Rischi per i bambini
Durante il gioco i bambini potrebbero restare intrappolati nella pellicola di imballaggio e soffocare.

- **NON** lasciare che i bambini giochino con l'involucro della confezione.
- Assicurarsi che i bambini non mettano in bocca i piccoli pezzi di montaggio. Potrebbero ingoiare le parti e soffocare.

Rischio di ustioni
La griglia a carbone, la carbonella e il cibo diventano molto caldi durante l'uso. Qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.

- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde.
- Tieni i bambini e gli animali domestici a distanza!
- Indossare sempre guanti da forno o da barbecue con protezione termica durante la grigliatura (*categoria di guanti sec. Secondo DIN-EN 407*).
- Utilizzare solo utensili a manico lungo resistenti al calore e impugnature per le mani.
- **NON** indossare indumenti con maniche larghe mentre si utilizza il kamado.
- Utilizzare solo accendini a secco o accendini a fluido speciale conformi alla normativa EN1860-3 come accendifuoco.
- Utilizzare il barbecue solo con carbonella in conformità con DIN EN 1860-2.
- Lasciare raffreddare completamente la griglia a carbone prima di pulirla o riporla.

Rischio di infortunio

- In caso di temperature elevate, aprire il coperchio lentamente e con attenzione per far fuoriuscire il calore e il vapore ed evitare che la brace divampi a causa dell'improvviso apporto d'aria.



Pericolo d'incendio
I carboni accesi e i componenti del barbecue possono diventare molto caldi durante il funzionamento e causare incendi.

- È essenziale avere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso ed essere preparati in caso di incidente o incendio.
- Posizionare la griglia a carbone su una superficie piana, orizzontale, sicura, resistente al calore e pulita.
- Installare la griglia a carbone in modo che sia ad almeno 40 pollici (o 100 cm) di distanza da materiali altamente infiammabili come tende da sole, terrazze in legno o mobili.
- **NON** spostare la griglia a carbone durante l'uso.
- Accendere il carbone solo in un luogo riparato.
- Riempire la griglia con il carbone fino a un massimo del 70% della ciotola.
- Alcuni alimenti producono grassi e succhi infiammabili.
- Pulisci regolarmente la griglia a carbone, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la cenere solo quando il carbone è completamente bruciato e raffreddato.

Rischio di ustioni e incidenti
Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o conoscenza.

- Tali persone devono essere informate sui pericoli dell'apparecchio e sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Qualsiasi modifica al prodotto rappresenta un grande rischio per la sicurezza e è vietata. Non intraprendere personalmente alcun intervento non autorizzato. In caso di danni, riparazioni o altri problemi con la griglia a carbone, contatta il nostro servizio assistenza o il rivenditore da cui hai acquistato il prodotto.
- **NON** posizionare la griglia a carbone vicino a ingressi o zone ad alto traffico.

- Prestare sempre la massima attenzione durante la cottura alla griglia. Se distratto, puoi perdere il controllo del dispositivo.
- Siate sempre attenti e consapevoli di ciò che state facendo mentre grigliate.NON utilizzare questo prodotto se non si è concentrati oStancoo se sei sotto l'effetto di droghe, alcol o farmaci. Anche un solo attimo di disattenzione durante l'utilizzo del prodotto può provocare gravi lesioni.

Rischio di infortunio
Le singole parti della griglia a carbone possono presentare bordi taglienti

- Fare attenzione alle singole parti per evitare incidenti e/o lesioni durante il montaggio e l'uso. Indossare guanti protettivi se necessario.

PLEASE NOTE

Rischio di danni
Durante l'uso, le viti possono allentarsi gradualmente e compromettere la stabilità del kamado.

- Controllare la stabilità delle viti prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare nuovamente tutte le viti per garantire che la griglia sia fissata saldamente.

Strumenti di pulizia e/o detergenti errati possono danneggiare le superfici e lasciare segni di graffio.

- **NON** utilizzare strumenti forti o abrasivi o spugnette abrasive.

Quando si utilizza la griglia, proteggere la superficie e le pareti circostanti da possibile sporco, ad es. attraverso schizzi di grasso

- Assicurarsi che la superficie sia adeguatamente protetta da tale sporco.

MONTAGGIO DEL KAMADO

⚠ CAUTION

Rischio di infortunio
La mancata osservanza di queste istruzioni può causare problemi e rischi durante l'utilizzo del barbecue a carbone.

- Seguire tutte le istruzioni di montaggio mostrate all'inizio di questo manuale
- **ATTENZIONE**! Il BBQ Body è molto pesante! Per il montaggio sono necessarie due o più persone

IMPOSTAZIONE DEL KAMADO

⚠ CAUTION

Rischio di danni
Durante l'uso, le viti possono allentarsi lentamente e compromettere la stabilità del barbecue.

- Controllare il serraggio delle viti prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare nuovamente tutte le viti per garantire che la griglia sia fissata saldamente.
- Prima dell'uso, posizionare il kamado su una superficie piana e robusta all'aperto.
- Quando si utilizza la griglia, proteggere il flusso e le pareti circostanti da possibile sporco, ad es. attraverso schizzi di grasso.

PRIMA DI GRIGLIARE

⚠ CAUTION

Pulizia della griglia del barbecue

- Prima del primo utilizzo, lavare la griglia del barbecue e la griglia riscaldante con acqua tiepida e sapone.

Pre-fuoco

- Prima di utilizzare il barbecue a carbone per la prima volta, è necessario condizionarlo (pre-cottura) per almeno 30 minuti ad una temperatura di 100°C-200°C. La precottura è necessaria per preparare l'interno del kamado alla cottura al barbecue.

OPERAZIONE

⚠ CAUTION

Rischio di ustioni

La griglia a carbone, la carbonella e il cibo si surriscaldano durante l'uso. Qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.

- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde poiché qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.
- Indossare sempre guanti da forno o da barbecue durante la grigliatura.
- Utilizzare solo utensili a manico lungo con impugnature resistenti al calore.
- **NON** indossare indumenti con maniche larghe
- Utilizzare il barbecue solo con carbonella in conformità con DIN EN 1860-2.
- Utilizzare solo accendini a secco o accendini a fluido speciale conformi alla normativa EN1860-3 come accendifuoco

PASSO 1:Aprire il coperchio ed estrarre la griglia del barbecue
PASSO 2: Posiziona 2-3 accendifuoco solidi al centro della piastra per carbone. Prestare attenzione alle istruzioni del produttore sulla confezione.
PASSO 3: Rivesti non più del 70% della ciotola della griglia con carbone attorno agli accendifuoco. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di non spostare il carbone dopo l'accensione.
PASSO 4:Aprire la presa d'aria del corpo del BBQ ed accendere gli accendifuoco utilizzando un fiammifero a gambo lungo.
PASSO 5:**AVVERTIMENTO!** Evitare che le fiamme diventino troppo alte per evitare di danneggiare la guarnizione del coperchio.
PASSO 6:Inserisci la griglia del barbecue nel corpo del kamado

RAFFREDDARE IL BARBECUE

PASSO 1:Dopo la cottura chiudere completamente il regolatore dell'aria nel coperchio e la presa d'aria sul BBQ Body, in modo che la brace si spenga.**NON SPEGNERE MAI LA BRICE CON ACQUA.**
PASSO 2:Ci vorranno alcune ore affinché il barbecue si raffreddi completamente.

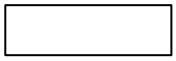
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

PASSO 1: Chiudere il coperchio
PASSO 2:Aprire il regolatore dell'aria nel coperchio e la presa d'aria sul corpo del barbecue.
PASSO 3:Monitorare la temperatura sul termometro. Non appena la temperatura del barbecue si avvicina alla temperatura desiderata, chiudere il regolatore dell'aria del coperchio e la presa d'aria sul corpo del barbecue per mantenere questa temperatura. Lasciarli entrambi completamente chiusi, fino al raggiungimento della temperatura di cottura.
PASSO 4: Quindi regolare la temperatura utilizzando il controller dell'aria.

PASSO 5:Per ridurre drasticamente la temperatura, aprire brevemente e con attenzione il coperchio.

IMPOSTAZIONI DI VENTILAZIONE E TEMPI DI COTTURA

Le seguenti impostazioni del regolatore dell'aria nel coperchio e dell'ingresso dell'aria sul corpo del barbecue sono approssimative e i tempi di cottura sono valori stimati. Si prega di utilizzare un termometro per carne per garantire la qualità del cibo e per raggiungere il rispettivo intervallo di temperatura sicuro.

Controller dell'aria sul coperchio Presa d'aria sul corpo

○ Aprire ● Chiuso

Cottura lenta e affumicatura (da 110 °C a 135 °C)



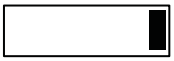

Petto di manzo	4 ore al kg
Maiale tirato	2 ore al kg
Pollo (intero)	3-4 ore
Costolette di maiale	3-5 ore
Torrefazione	9+ ore

Grigliare e arrostire (da 160 °C a 180 °C)




Pescare	15-20 minuti
Maiale via	15-30 minuti
Tagli di pollo	30-45 minuti
Pollo (intero_	1-1,5 ore
Cosciotto di agnello	3-4 ore
Tacchino	2-4 ore
Anche	2-5 ore

Rosolatura (da 260 °C a 370 °C)

Bistecca	5-8 minuti
Cotolette di maiale	6-10 minuti
Hamburger	6-10 minuti
Salsicce	6-10 minuti

MANUTENZIONE E PULIZIA

⚠ WARNING

Rischio di salute

- **NON** utilizzare eventuali decoloranti o diluenti per rimuovere le macchie. Questi sono dannosi alla salute e non devono mai entrare in contatto con gli alimenti.

Rischio di ustioni

La griglia a carbone e la carbonella sono molto calde anche dopo la cottura. Qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.

- Lasciare raffreddare completamente la griglia a carbone prima di pulirla.
- Rimuovere la cenere solo quando il carbone è completamente bruciato.

PLEASE NOTE

Rischio di danni

- **NON** utilizzare solventi forti o abrasivi o spugnette abrasive, poiché potrebbero attaccare le superfici e lasciare segni di graffio
- Togliere la cenere fredda
  È molto importante rimuovere la cenere prima che l'umidità si combini con la cenere fredda. La cenere è salina e, una volta umida, si attacca all'interno del vassoio di raccolta della cenere. Pertanto, nel corso degli anni, il vassoio raccogli cenere può subire danni dovuti alla ruggine
- Rimuovere la griglia per barbecue, pulirla accuratamente con acqua saponata e risciacquarla con acqua pulita. Asciugare con cura la griglia del barbecue e reinserirla nel barbecue.
- L'interno del barbecue è autopulente.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare acqua o prodotti per la pulizia all'interno del barbecue. Le pareti sono porose e assorbono liquidi, che possono causare la formazione di crepe nel rivestimento della crema quando si utilizza nuovamente il barbecue.
- Pulisci l'esterno in vetro del barbecue con acqua tiepida e aggiungi un normale detersivo per piatti.
- Stringere tutte le viti prima di ogni utilizzo per garantire sempre la stabilità del barbecue.
- **IMPORTANTE!** Il barbecue deve essere sempre riposto in un luogo protetto dall'umidità.
- Proteggi il tuo barbecue dalle intemperie degli effetti.
- Le frequenti aperture e chiusure del coperchio possono, nel tempo, portare a sollecitazioni sulla cerniera. Lubrificare gli elementi mobili della cerniera almeno una volta all'anno, in modo che continui a muoversi senza difficoltà.

MAGAZZINAGGIO

- Conservare la griglia a carbone in un luogo asciutto e privo di polvere.
- Controllare tutte le parti del dispositivo prima del prossimo utilizzo e, se necessario, serrare viti e dadi.
- Se coprite la griglia a carbone con una copertura antipolvere, assicuratevi che la copertura venga applicata solo quando la griglia a carbone si è raffreddata ed è pulita e asciutta. Altrimenti può verificarsi una grave corrosione.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo prodotto è conforme alle direttive europee e nazionali applicabili (DIN EN 1860-1)

DISPOSIZIONE

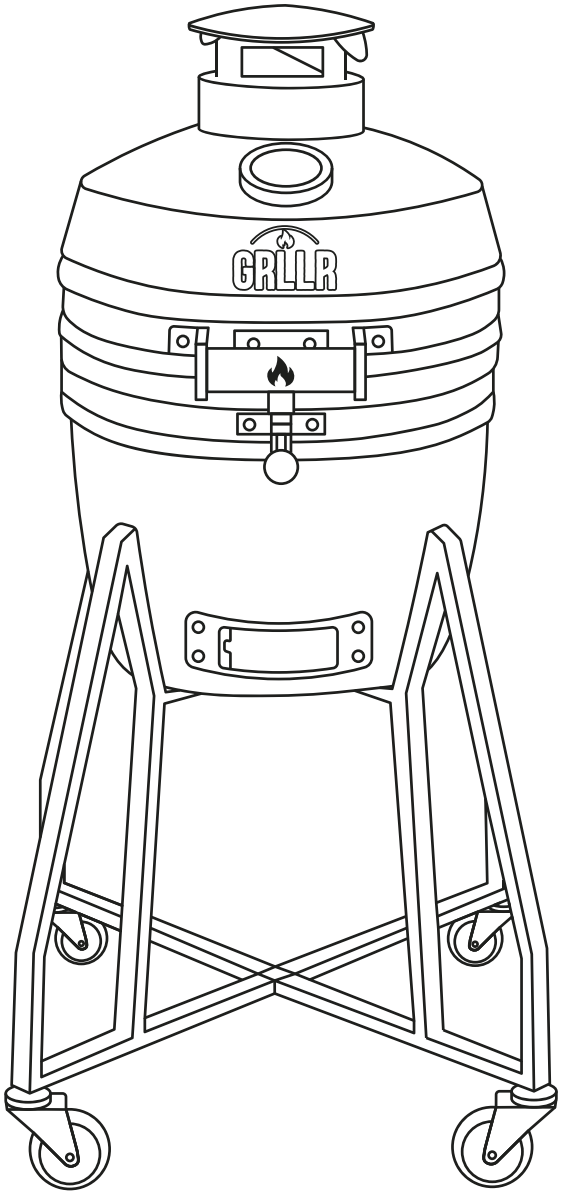
La confezione è realizzata con materiali ecologici che puoi smaltisci a tuo piacimento punto di riciclaggio locale. Non smaltire in nessun caso il barbecue come normali rifiuti domestici! Smaltitelo presso un'azienda di smaltimento approvata o presso la vostra struttura di smaltimento comunitaria. Rispettare le normative vigenti in vigore. In caso di dubbi, contattare l'impianto di smaltimento locale.



Manual de montaje y funcionamiento

GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

Si es necesario reemplazar una pieza, comuníquese con nuestro departamento de atención al cliente o con su distribuidor.
El uso de piezas no homologadas podría suponer un riesgo para la seguridad durante el uso de la barbacoa y un riesgo para el medio ambiente.
Lea el manual antes de usar la parrilla y guárdelo para usarlo en el futuro.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

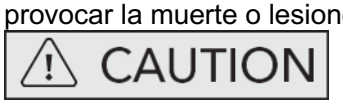
N º de Modelo.	GR-24-EMB-16
Fabricante	THE GRLLR COMPANY B.V.
ADVERTENCIA	Uso exclusivo en exteriores.
	Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.
	Advertencia: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
	Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
	No mueva el aparato durante su uso.
	No modifique el aparato.

FELICIDADES

Con tu compra has optado por un dispositivo de alta calidad. Familiarícese con el dispositivo antes de la instalación y puesta en servicio. Lea el manual de instrucciones antes de poner en marcha el dispositivo. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto, como se describe. Guarde este manual de funcionamiento en un lugar seguro. Al entregar este dispositivo a terceros, asegúrese de entregar todos los documentos relacionados.
Al recibir la entrega, verifique que todos los artículos estén incluidos y sin daños. Si falta alguna pieza o está defectuosa, comuníquese con su distribuidor. No serán válidas las reclamaciones relacionadas con daños o piezas faltantes realizadas después de que se haya realizado o iniciado el montaje.



Este término de señal denota un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



Este término de señal denota un peligro con un nivel bajo de riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.



Este término de señal advierte de posibles daños.

INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA

Antes de usar el dispositivo

- Después de desembalar y antes de cada uso, compruebe si el dispositivo presenta signos de daño.
- Si hay algún daño, no utilice el dispositivo y comuníquese con su distribuidor.
- Este manual de instrucciones de funcionamiento está basado en las normas y reglamentos aplicables en la Unión Europea. En países no pertenecientes a la UE, respete las directivas y leyes específicas de cada país.

Uso previsto

- Utilice esta parrilla de carbón para calentar, cocinar y asar alimentos.
- Está destinado exclusivamente para uso en exteriores en un entorno doméstico.

- La parrilla de carbón sólo debe utilizarse como se describe en estas instrucciones de funcionamiento. Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede provocar daños materiales o incluso lesiones personales. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

Instrucciones generales

de seguridad que deben tenerse en cuenta cada vez que se utiliza el aparato



- No opere la parrilla en espacios cerrados y/o habitables, p.e. edificios, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Esto supone un riesgo para la vida debido a la intoxicación por monóxido de carbono.
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reavivar las llamas! ¡Los líquidos inflamables, cuando se vierten sobre las llamas, pueden provocar estallidos de llamas o explosiones!
- Utilice únicamente encendedores que cumplan con EN 1860-3!
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡Este aparato para asar se calienta mucho y no se puede mover durante su funcionamiento!
- **¡PRECAUCIÓN!**¡Mantenga alejados a los niños y las mascotas!
- **NO** úsalo en recinto cerrado espacios!

PLEASE NOTE

Se recomienda evitar el uso de encendedores líquidos para barbacoa. Estos pueden afectar el sabor de sus alimentos, penetrar en el compuesto cerámico y anular así la garantía. Utilice únicamente encendedores de fuego sólidos que cumplan con EN 1860-3, como lana de madera o un encendedor de chimenea independiente.
Coloque la carne, el pescado o las verduras asadas en la parrilla únicamente cuando el carbón esté cubierto con una capa de ceniza de color blanco o gris brillante.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ WARNING

Riesgo de deflagración
Los líquidos inflamables que se vierten sobre las brasas provocan llamas repentinas o deflagraciones.

- **NO** ¡Utilice alcohol, gasolina o líquidos similares para encender o volver a encender la parrilla!
- **NO** Ponga sobre las brasas trozos de carbón empapados en líquido inflamable.

Riesgo de salud

- **NO** Utilice cualquier decolorante o diluyente para eliminar las manchas. Son perjudiciales para la salud y no deben entrar en contacto con los alimentos.
- Coloque la carne, el pescado o las verduras asadas sobre la parrilla sólo cuando el carbón esté cubierto con una capa de ceniza.

Riesgos para los niños
Mientras juegan, los niños podrían quedar atrapados en la película de embalaje y asfixiarse.

- **NO** Deje que los niños jueguen con el envoltorio del embalaje.
- Asegúrese de que los niños no se lleven a la boca piezas pequeñas de montaje. Podrían tragarse las piezas y ahogarse con ellas.

Riesgo de quemarse
La parrilla de carbón, el carbón y los alimentos se calientan mucho durante el uso. Cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.

- Mantenga una distancia suficiente con respecto a las piezas calientes.
- ¡Mantenga alejados a los niños y las mascotas!
- Utilice siempre guantes para horno o barbacoa con protección contra el calor cuando cocine a la parrilla (*categoría de guante según Según DIN-EN 407*).
- Utilice únicamente utensilios de mango largo y resistentes al calor.empuñaduras.
- **NO** Use ropa con mangas anchas mientras usa el Kamado.
- Utilice únicamente encendedores secos o encendedores de líquido especial que cumplan con EN 1860-3 como encendedores.
- Utilice la barbacoa únicamente con carbón de acuerdo con DIN EN 1860-2.
- Deje que la parrilla de carbón se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla.

Riesgo de lesión

- A temperaturas elevadas, abra la tapa lenta y cuidadosamente para permitir que escape el calor y el vapor y evitar que las brasas se enciendan debido al suministro repentino de aire.

⚠ CAUTION

Peligro de incendio
Las brasas y los componentes de la barbacoa pueden calentarse mucho durante el funcionamiento y provocar incendios.

- Es imprescindible tener a mano un extintor y un botiquín de primeros auxilios y estar preparado en caso de accidente o incendio.
- Coloque la parrilla de carbón sobre una superficie plana, horizontal, segura, resistente al calor y limpia.
- Instale la parrilla de carbón de manera que esté al menos a 40 pulgadas (o 100 cm) de distancia de materiales altamente inflamables como toldos, terrazas de madera o muebles.
- **NO** mueva la parrilla de carbón durante su uso.
- Encienda el carbón únicamente en un lugar protegido.
- Llenar la parrilla con carbón hasta un máximo del 70% del recipiente.
- Algunos alimentos producen grasas y jugos inflamables.
- Limpie la parrilla de carbón con regularidad, preferiblemente después de cada uso.
- Retire las cenizas únicamente cuando el carbón se haya quemado por completo y se haya enfriado.

Riesgo de quemaduras y accidentes.
Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que carezcan de experiencia y/o conocimientos.

- Estas personas deben ser informadas sobre los peligros del dispositivo y supervisadas por una persona responsable de su seguridad.
- Cualquier modificación del producto representa un gran riesgo para la seguridad y está prohibida. No realice usted mismo ninguna intervención no autorizada. En caso de daños, reparaciones u otros problemas con la parrilla de carbón, comuníquese con nuestro departamento de servicio o con el distribuidor donde compró el producto.

- **NO** Instale la parrilla de carbón cerca de entradas o zonas de mucho tráfico.
- Tenga siempre extrema precaución al asar. Si te distraes, puedes perder control del dispositivo.
- Esté siempre atento y consciente de lo que hace mientras cocina a la parrilla.**NO**Utilice este producto si no está concentrado o'cansado, o si se encuentra bajo la influencia de drogas, alcohol o medicamentos. Un solo momento de descuido durante el uso del producto puede provocar lesiones graves.

Riesgo de lesión
Algunas partes de la parrilla de carbón pueden tener bordes afilados

- Tenga cuidado con las piezas individuales para evitar accidentes y/o lesiones durante el montaje y uso. Utilice guantes protectores si es necesario.

PLEASE NOTE

Riesgo de daño
Durante el uso, los tornillos pueden aflojarse gradualmente y afectar la estabilidad del kamado.

- Compruebe la estabilidad de los tornillos antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos nuevamente para asegurarse de que la parrilla esté firme.

Las herramientas de limpieza y/o los detergentes inadecuados pueden dañar las superficies y dejar marcas de raspado.

- **NO** Utilice herramientas fuertes o abrasivas o almohadillas abrasivas.

Al utilizar la barbacoa, proteja la inundación y las paredes circundantes de posibles suciedades, p. a través de salpicaduras de grasa

- Asegúrese de que la superficie esté suficientemente protegida contra dicha suciedad.

MONTAJE DEL KAMADO

⚠ CAUTION

Riesgo de lesión
No seguir estas instrucciones puede generar problemas y riesgos al usar la parrilla de carbón.

- Siga todas las instrucciones de montaje como se muestran al principio de este manual.
- **ATENCIÓN**! ¡El cuerpo BBQ es muy pesado! Se necesitan dos o más personas para el montaje.

CONFIGURACIÓN DEL KAMADO

⚠ CAUTION

Riesgo de daño
Durante el uso, los tornillos pueden aflojarse lentamente y afectar la estabilidad de la barbacoa.

- Compruebe el apriete de los tornillos antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos nuevamente para asegurarse de que la parrilla esté firme.
- Antes de usarlo, coloque el kamado en una superficie nivelada y resistente al aire libre.
- Al utilizar la parrilla, proteja el flujo y las paredes circundantes de posibles suciedades, p. a través de salpicaduras de grasa.

ANTES DE ASAR

⚠ CAUTION

Limpiar la parrilla de la barbacoa

- Antes del primer uso, lave la parrilla de la barbacoa y la parrilla calentadora con agua tibia y jabón.

Fuego pre

- Antes de utilizar la parrilla de carbón por primera vez, es necesario acondicionarla (preencenderla) durante al menos 30 minutos a una temperatura de 100°C-200°C. La cocción previa es necesaria para preparar el interior del kamado para la barbacoa.

OPERACIÓN

⚠ CAUTION

Riesgo de quemarse

La parrilla de carbón, el carbón y los alimentos se calientan durante su uso. Cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.

- Mantenga una distancia suficiente con las partes calientes, ya que cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.
- Utilice siempre guantes para horno o barbacoa cuando cocine a la parrilla.
- Utilice únicamente utensilios de mango largo con agarraderas resistentes al calor.
- **NO** Use cualquier ropa con mangas anchas.
- Utilice la barbacoa únicamente con carbón de acuerdo con DIN EN 1860-2.
- Utilice únicamente encendedores secos o encendedores de líquido especial que cumplan con EN 1860-3 como encendedores

PASO 1: Abra la tapa y levante la parrilla para barbacoa.
PASO 2: Coloque 2 o 3 encendedores sólidos en el medio de la placa de carbón. Preste atención a las instrucciones del fabricante en el paquete.
PASO 3: No coloque más del 70% del recipiente de la parrilla con carbón alrededor de los encendedores. Para obtener mejores resultados, recomendamos no mover el carbón después de encenderlo.
ETAPA 4: Abra la entrada de aire del cuerpo de la barbacoa y encienda los encendedores con una cerilla de tallo largo.
PASO 5: **ADVERTENCIA!** Evite que las llamas suban demasiado para no dañar la junta de la tapa.
PASO 6:Inserte la rejilla de la barbacoa en el cuerpo del kamado.

ENFRIAR LA BARBACOA

PASO 1:Después de cocinar, cierre completamente el controlador de aire en la tapa y la entrada de aire del cuerpo de la barbacoa para que las brasas se apaguen.**NUNCA APAGUES LAS BRAZAS CON AGUA.**
PASO 2:La barbacoa tardará unas horas en enfriarse por completo.

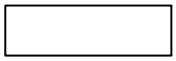
CONTROL DE TEMPERATURA

PASO 1: Cerrar la tapa
PASO 2:Abra el controlador de aire en la tapa y la entrada de aire en el cuerpo de la barbacoa.
PASO 3:Controle la temperatura en el termómetro. Tan pronto como la temperatura de la barbacoa se acerque a la temperatura deseada, cierre el controlador de aire de la tapa y la entrada de aire en el cuerpo de la barbacoa para mantener esta temperatura. Deja ambos completamente cerrados, hasta alcanzar la temperatura de cocción.
ETAPA 4: Luego regule la temperatura usando el controlador de aire.
PASO 5:Para reducir drásticamente la temperatura, abra la tapa brevemente y con cuidado.

AJUSTES DE VENTILACIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Los siguientes ajustes del controlador de aire en la tapa y la entrada de aire en el cuerpo de la barbacoa son aproximados y los tiempos de cocción son valores estimados. Utilice un termómetro para carnes para garantizar la calidad de sus alimentos y alcanzar el rango de temperatura seguro respectivo.





Controlador de aire en la tapa. Entrada de aire en el cuerpo.

○ Abierto ● Cerrado

Cocción lenta y ahumado (110 °C a 135 °C)





Bistec de carne	4 horas. por kilogramo
cerdo desmenuzado	2 horas. por kilogramo
Pollo (entero)	3-4 horas
Costillas de cerdo	3-5 horas
Asado	9+ horas

Asar y asar (de 160 °C a 180 °C)

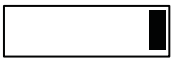




Pez	15-20 minutos
Cerdo lejos	15-30 minutos
cortes de pollo	30-45 minutos
Pollo (entero_	1-1,5 horas
Pierna de cordero	3-4 horas
Pavo	2-4 horas
También	2-5 horas

Dorar (260 °C a 370 °C)





Bife	5-8 minutos
chuletas de cerdo	6-10 minutos
hamburguesas	6-10 minutos
Salchichas	6-10 minutos

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ WARNING

Riesgo de salud

- **NO** Utilice cualquier decolorante o diluyente para eliminar las manchas. Estos son dañino para la salud y nunca deben entrar en contacto con los alimentos.

Riesgo de quemarse

La parrilla de carbón y el carbón están muy calientes incluso después de asar. Cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.

- Deje que la parrilla de carbón se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Retire las cenizas únicamente cuando el carbón se haya quemado por completo.

PLEASE NOTE

Riesgo de daño

- **NO** Utilice cualquier disolvente fuerte o abrasivo o almohadillas abrasivas, ya que pueden adherir las superficies y dejar marcas de raspado.
- Retirar las cenizas frías.
  Es muy importante que retires la ceniza antes de que la humedad se combine con la ceniza fría. La ceniza es salina y, cuando está húmeda, se adherirá al interior de la bandeja recolectora de cenizas. Por lo tanto, con el paso de los años, el recipiente recogedor de cenizas puede sufrir daños por oxidación.
- Retire la parrilla para barbacoa, límpiela bien con agua jabonosa y enjuáguela con agua limpia. Seque con cuidado la parrilla de la barbacoa y vuelva a insertarla en la barbacoa.
- El interior de la barbacoa es autolimpiante.
- **¡PRECAUCIÓN!** No utilice agua ni productos de limpieza en el interior de la barbacoa. Las paredes son porosas y absorben líquidos, lo que puede provocar la formación de grietas en el revestimiento de crema la próxima vez que se utilice la barbacoa.
- Limpie el exterior vidriado de la barbacoa con agua tibia y agregue líquido lavavajillas normal.
- Apriete todos los tornillos antes de cada uso para garantizar la estabilidad de su barbacoa en todo momento.
- **¡IMPORTANTE!** La barbacoa siempre debe guardarse en un lugar protegido de la humedad.
- Proteja su barbacoa de las inclemencias del tiempo efectos.
- Abrir y cerrar la tapa con frecuencia puede, con el tiempo, provocar tensiones en la bisagra. Lubricar los elementos móviles de la bisagra al menos una vez al año, para que siga moviéndose sin dificultad.

ALMACENAMIENTO

- Guarde la parrilla de carbón en un lugar seco y libre de polvo.
- Verifique todas las piezas del dispositivo antes del próximo uso y apriete los tornillos y tuercas si es necesario.
- Si cubre la parrilla de carbón con una cubierta antipolvo, asegúrese de colocar la cubierta solo cuando la parrilla de carbón se haya enfriado y esté limpia y seca. De lo contrario, se puede producir una corrosión grave.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Este producto cumple con las directivas europeas y nacionales aplicables (DIN EN 1860-1)

DESECHO

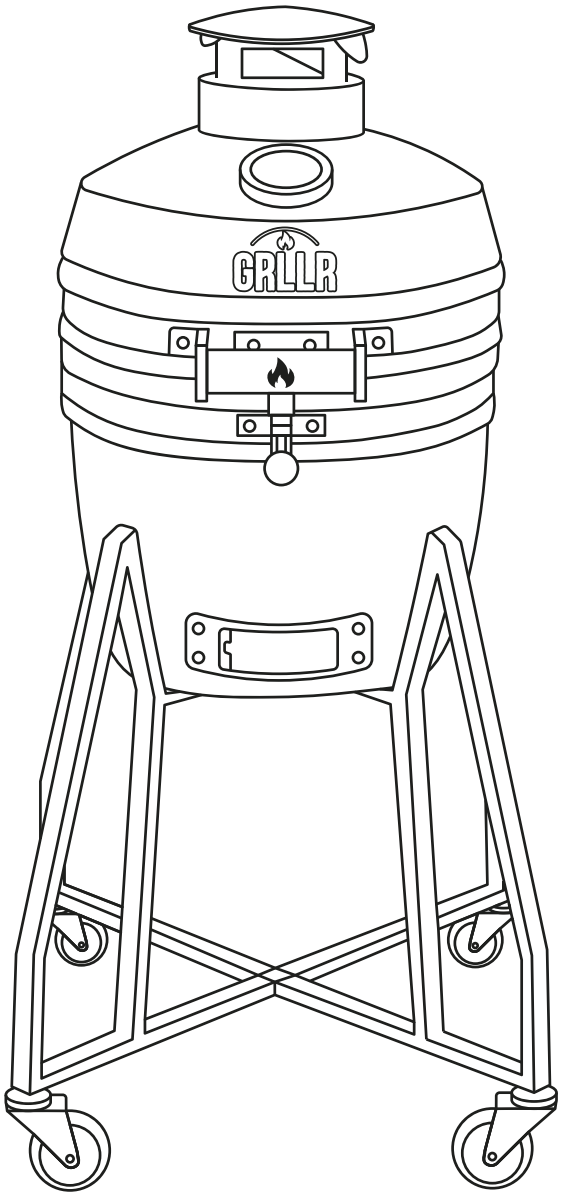
El embalaje está fabricado con materiales respetuosos con el medio ambiente que puede disponer en su punto de reciclaje local. ¡No deseche bajo ninguna circunstancia la barbacoa como residuo doméstico normal! Deséchalo en un negocio de eliminación aprobado o en una instalación de eliminación de su comunidad. Respetar la normativa vigente vigente. En caso de duda, póngase en contacto con su centro de eliminación local.



Monterings- och bruksanvisning

GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

Om en del behöver bytas ut, kontakta vår kundtjänst eller din distributör.
Användning av icke godkända delar kan utgöra en säkerhetsrisk vid användning av grillen och en risk för miljön.
Läs bruksanvisningen innan du använder grillen och spara den för framtida bruk.



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

modell nr.	GR-24-EMB-16
Tillverkare	GRLLR-FÖRETAGET B.V.
VARNING	Endast utomhusbruk.
	Läs instruktionerna innan du använder apparaten.
	Varning: tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.
	Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
	Flytta inte apparaten under användning.
	Modifiera inte apparaten.

GRATTIS

Med ditt köp har du valt en högkvalitativ enhet. Bekanta dig med enheten före installation och driftsättning. Läs bruksanvisningen innan du startar enheten. Använd endast apparaten för dess avsedda ändamål, enligt beskrivningen. Förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Var noga med att lämna över alla relaterade dokument när du lämnar den här enheten vidare till tredje part.
När du tar emot leveransen, kontrollera att alla varor är inkluderade och oskadade. Om några delar saknas eller är defekta, kontakta din återförsäljare. Anspråk avseende skador eller saknade delar som görs efter att montering har skett eller påbörjats är inte giltiga.

⚠ WARNING

Denna signalterm betecknar en fara med medelhög risk som, om den inte undviks, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.

⚠ CAUTION

Denna signalterm betecknar en fara med låg risknivå som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller måttlig skada.

PLEASE NOTE

Denna signalterm varnar för möjlig skada.

VARNINGSINFORMATION

Innan du använder enheten

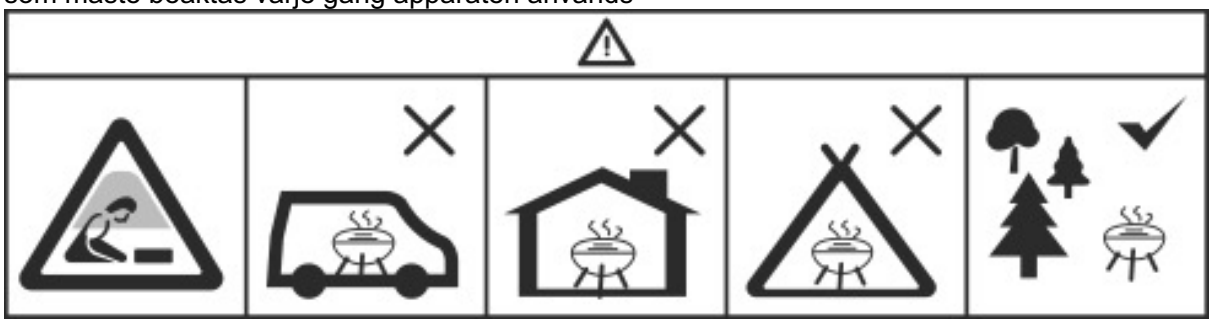
- Efter uppackning och före varje användning, kontrollera om enheten visar några tecken på skada.
- Om det finns någon skada, använd inte enheten utan kontakta din återförsäljare.
- Denna bruksanvisning är baserad på de normer och föreskrifter som är tillämpliga inom Europeiska Unionen. I länder utanför EU, följ landsspecifika direktiv och lagar.

Avsedd användning

- Använd denna kolgrill för att värma, laga och grilla mat.
- Den är endast avsedd för utomhusbruk i hemmiljö.
- Kolgrillen får endast användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. All annan användning anses vara felaktig och kan resultera i materiell skada eller till och med personskada. Tillverkaren tar inget ansvar för skador orsakade av felaktig användning.

Allmänna säkerhetsinstruktioner

som måste beaktas varje gång apparaten används



- Använd inte grillen i stängda och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. byggnader, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Detta utgör en risk för liv på grund av kolmonoxidförgiftning
- **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända lågorna! Brandfarliga vätskor kan, när de hälls i lågorna, orsaka lågor eller explosioner!
- Använd endast tändare som uppfyller kravenEN 1860-3!
- **VARNING!** Denna grillapparat blir mycket varm och får inte flyttas under drift!
- **VARNING!**Håll barn och husdjur på avstånd!
- **LÅT BLI** använd den i medföljande utrymmen!

PLEASE NOTE

Det rekommenderas att du undviker att använda flytande BBQ-tändare. Dessa kan påverka smaken på din mat, tränga in i den keramiska kompositen och därmed göra garantin ogiltig. Använd endast fasta eldstartare som överensstämmer med EN 1860-3, såsom vedull eller en separat skorstensstartare.
Placera BBQ-köttet, fisken eller grönsakerna på grillen endast när kolen är täckt med ett ljust vitt/grå lager aska.

YTTERLIGARE SÄKERHETSINSTRUKTIONER

⚠ WARNING

Risk för deflagrering

Brandfarliga vätskor som hälls på glöden orsakar blixtflammor eller deflagrationer.

- **LÅT BLI** använd sprit, bensin eller liknande vätskor för att tända eller tända grillen igen!
- **LÅT BLI** lägg kolbitar indränkta i brandfarlig vätska på glöden.

Hälsorisk

- **LÅT BLI** använd eventuella avfärgningsmedel eller thinner för att ta bort fläckar. Dessa är skadliga för hälsan och får inte komma i kontakt med livsmedel.
- Placera BBQ-köttet, fisken eller grönsakerna på grillgallret endast när kolet är täckt med ett lager aska.

Risker för barn

När de lekte kunde barn fastna i packfilmen och kvävas.

- **LÅT BLI** låt barn leka med förpackningen.
- Se till att barn inte stoppar in några små monteringsdelar i munnen. De kunde svälja delarna och kvävas på dem.

Risk för brännskador

Kolgrillen, kolen och maten blir väldigt varma vid användning. All kontakt kan resultera i allvarliga brännskador.

- Håll tillräckligt avstånd från varma delar.
- Håll barn och husdjur på avstånd!
- Bär alltid ugns- eller grillhandskar med värmeskydd vid grillning (*handskkategori enl. Till DIN-EN 407*).
- Använd endast långskaftade redskap med värmebeständighethandtag.
- **LÅT BLI** bär alla kläder med vida ärmar när du använder kamado.
- Använd endast torrtändare eller speciella vätsketändare som uppfyller kravenEN 1860-3 som tändare.
- Använd endast grillen med kol i enlighet medDIN EN 1860-2.
- Låt kolgrillen svalna helt innan du rengör eller lägger undan den.

Risk för skada

- Vid höga temperaturer, öppna locket långsamt och försiktigt för att låta värmen och ångan komma ut och för att förhindra att glöden blossar upp på grund av plötslig lufttillförsel.

⚠ CAUTION

Brandrisk

Brinnande kol och grillkomponenter kan bli mycket varma under drift och kan orsaka bränder.

- Det är viktigt att du har en brandsläckare och första hjälpen-kit redo och är förberedd vid olycka eller brand.
- Placera kolgrillen på en jämn, horisontell, säker, värmebeständig och ren yta.
- Ställ upp kolgrillen så att den är minst 40 tum (eller 100 cm) från mycket brandfarliga material som markiser, trä uteplatser eller möbler.
- **LÅT BLI** flytta kolgrillen under användning.
- Tänd kolet endast på en skyddad plats.
- Fyll grillen med kol upp till maximalt 70% av skålen.
- Vissa livsmedel producerar brandfarliga fetter och juicer.
- Rengör kolgrillen regelbundet, gärna efter varje användning.
- Ta bort askan först när kolet har brunnit ut helt och svalnat.

Risk för brännskador och olyckor

Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller som saknar erfarenhet och/eller kunskap.

- Sådana personer måste informeras om farorna med apparaten och övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Alla modifieringar av produkten utgör en stor säkerhetsrisk och är förbjudna. Gör inga obehöriga ingrepp själv. Vid skador, reparationer eller andra problem med kolgrillen, kontakta vår serviceavdelning eller återförsäljaren du köpte produkten av.
- **LÅT BLI** ställ upp kolgrillen nära entréer eller områden med hög trafik.
- Var alltid extremt försiktig när du grillar. Om du blir distraherad kan duförlora kontroll av enheten.
- Var alltid uppmärksam på och medveten om vad du gör när du grillar.**LÅT BLI**använd den här produkten om du är ofokuserad ellertrött, eller om du är påverkad av droger, alkohol eller mediciner. Bara ett ögonblick av slarv under användningen av produkten kan leda till allvarliga skador.

Risk för skada

Enskilda delar av kolgrillen kan ha vassa kanter

- Var försiktig med enskilda delar för att förhindra olyckor och/eller skador under montering och användning. Använd skyddshandskar vid behov.

PLEASE NOTE

Risk för skador
Under användning kan skruvarna gradvis lossna och försämra kamados stabilitet.

- Kontrollera skruvarnas stabilitet före varje användning. Om det behövs, dra åt alla skruvar igen för att säkerställa att grillen står säkert.

Felaktiga rengöringsverktyg och/eller rengöringsmedel kan skada ytorna och lämna efter sig skrapmärken.

- **LÅT BLI** använd några starka eller slipande verktyg eller slipande kuddar.

När du använder grillen, vänligen skydda översvämningen och omgivande väggar från eventuell nedsmutsning t.ex. genom fettstänk

- Se till att ytan är tillräckligt skyddad mot sådan nedsmutsning.

MONTERAR KAMADO

⚠ CAUTION

Risk för skada
Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till problem och risker när du använder kolgrillen.

- Följ alla monteringsanvisningar som visas i början av denna manual
- **UPPMÄRKSAMHET**! BBQ Body är väldigt tung! För montering krävs två eller fler personer

INSTÄLLNING AV KAMADO

⚠ CAUTION

Risk för skador
Under användning kan skruvarna lossna långsamt och försämra grillens stabilitet.

- Kontrollera att skruvarna är åtdragna före varje användning. Om det behövs, dra åt alla skruvar igen för att säkerställa att grillen står säkert.
- Före användning, placera kamado på en jämn, stadig yta utomhus.
- När du använder grillen, vänligen skydda flödet och omgivande väggar från eventuell nedsmutsning t.ex. genom fettstänk.

INNAN GRILLNING

⚠ CAUTION

Rengöring av grillgallret

- Före första användning, tvätta grillgallret och den värmande grillen med varmt tvålvatten.

Förbränning

- Innan du använder kolgrillen för första gången måste den konditioneras (förbrännas) i minst 30 minuter vid en temperatur på 100°C-200°C. Förbränning är nödvändigt för att förbereda kamados insida för grillning.

DRIFT

⚠ CAUTION

Risk för brännskador
Kolgrillen, kolen och maten blir varma vid användning. All kontakt kan resultera i allvarliga brännskador.

- Håll tillräckligt avstånd från de varma delarna, eftersom all kontakt kan leda till allvarliga brännskador.
- Använd alltid ugns- eller grillhandskar när du grillar.
- Använd endast redskap med långa handtag med värmebeständiga handtag.
- **LÅT BLI** bär alla kläder med vida ärmar
- Använd endast grillen med kol i enlighet medDIN EN 1860-2.
- Använd endast torrtändare eller speciella vätsketändare som uppfyller kravenEN 1860-3 som tändare

STEG 1:Öppna locket och lyft ut grillgallret
STEG 2: Placera 2-3 rejäla eldstartare i mitten av kolplattan. Var uppmärksam på tillverkarens instruktioner på förpackningen.
STEG 3: Placera inte mer än cirka 70 % av BBQ-skålen med kol av. För bästa resultat rekommenderar vi att inte flytta kolet efter tändning.
STEG 4:Öppna grillens luftintag och tänd tändarna med en långskaftad tändsticka.
STEG 5:**VARNING!** Undvik att låta lågorna bli för höga för att undvika att skada locktätningen.
STEG 6:Sätt in grillgallret i kamadokroppen

KYLNING AV BBQ

STEG 1:Stäng luftregulatorn i locket och luftintaget på BBQ Body helt efter grillning, så att glöden slocknar.**SLÄCK ALDRIG GLODEN MED VATTEN.**
STEG 2:Det kommer att ta några timmar för grillen att svalna helt.

TEMPERATURKONTROLL

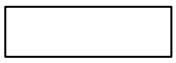
STEG 1: Stäng locket
STEG 2:Öppna luftregulatorn i locket och luftintaget på grillen.
STEG 3:Övervaka temperaturen på termometern. Så snart grilltemperaturen närmar sig den önskade temperaturen, stäng lockets luftkontroll och luftintaget på grillkroppen för att bibehålla denna temperatur. Låt båda vara helt stängda tills tillagningstemperaturen har uppnåtts.
STEG 4: Reglera sedan temperaturen med hjälp av luftregulatorn.
STEG 5:För att sänka temperaturen drastiskt, öppna kort och försiktigt locket.

VENTILATIONSINSTÄLLNINGAR OCH TILLAGNINGSTIDER

Följande inställningar för luftregulatorn i locket och luftintaget på grillen är ungefärliga och tillagningstiderna är uppskattade värden. Använd en kötttermometer för att garantera kvaliteten på din mat och för att uppnå respektive säkra temperaturintervall.



Luftkontroll på locket



Luftintag på kroppen

○ Öppen

● Stängd

Långsam matlagning och rökning (110 °C till 135 °C)





Biffbricka	4 timmar. per kg
Pulled pork	2 timmar. per kg
Kyckling (hel)	3-4 timmar
Revbensspjäll	3-5 timmar
Stekning	9+ timmar

Grillning och stekning (160 °C till 180 °C)

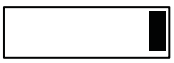




Fisk	15-20 min
Fläsk borta	15-30 min
Kycklingsnitt	30-45 min
Kyckling (hel_	1-1,5 timmar
Lamm ben	3-4 timmar
Kalkon	2-4 timmar
Också	2-5 timmar

Bränning (260 °C till 370 °C)





Biff	5-8 min
Fläskkoteletter	6-10 min
Hamburgare	6-10 min
Korv	6-10 min

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ WARNING

Hälsorisk

- **LÅT BLI** använd eventuella avfärgningsmedel eller thinner för att ta bort fläckar. Dessa ärskadlig för hälsan och får aldrig komma i kontakt med mat.

Risk för brännskador

Kolgrillen och kolen är väldigt varma även efter grillning. All kontakt kan resultera i allvarliga brännskador.

- Låt kolgrillen svalna helt innan du rengör den.
- Ta bort askan först när kolet har brunnit ut helt.

PLEASE NOTE

Risk för skador

- **LÅT BLI** använd starka eller slipande lösningsmedel eller slipande kuddar, eftersom dessa kan fästa ytorna och lämna efter sig skrapmärken
- Ta bort den kalla askan
  Det är mycket viktigt att du tar bort askan innan fukt kombineras med den kalla askan. Aska är saltlösning och, när den är fuktig, kommer den att fästa insidan av askuppsamlingsfacket. Sålunda kan askuppsamlingstråget under årens lopp skadas genom rost
- Ta bort grillgallret, rengör det noggrant med tvålvatten och skölj ner det med rent vatten. Torka försiktigt av grillgallret och sätt tillbaka det i grillen.
- Insidan av grillen är självrengörande.
- **VARNING!** Använd inte vatten eller rengöringsmedel på insidan av grillen. Väggarna är porösa och absorberar vätskor, vilket kan orsaka sprickor i det krämande fodret när grillen används nästa gång.
- Rengör grillens glaserade utsida med varmt vatten och tillsätt vanlig diskmedel.
- Dra åt alla skruvar före varje användning för att säkerställa stabiliteten på din grill hela tiden.
- **VIKTIG!** Grillen ska alltid förvaras någonstans där den är skyddad från fukt.
- Skydda din grill mot direkt vädereffekter.
- Frekvent öppning och stängning av locket kan med tiden leda till påfrestningar på gångjärnet. Smörj de rörliga delarna av gångjärnet minst en gång per år, så att det fortsätter att röra sig utan svårighet.

LAGRING

- Förvara kolgrillen på en torr och dammfri plats.
- Kontrollera alla enhetens delar före nästa användning och dra åt skruvarna och muttrarna vid behov.
- Om du täcker kolgrillen med ett dammskydd, se till att locket bara sätts på när kolgrillen har svalnat, och är ren och torr. Annars kan det leda till kraftig korrosion.

FÖRKLARING OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna produkt överensstämmer med tillämpliga europeiska och nationella direktiv (DIN EN 1860-1)

FÖRFOGANDE

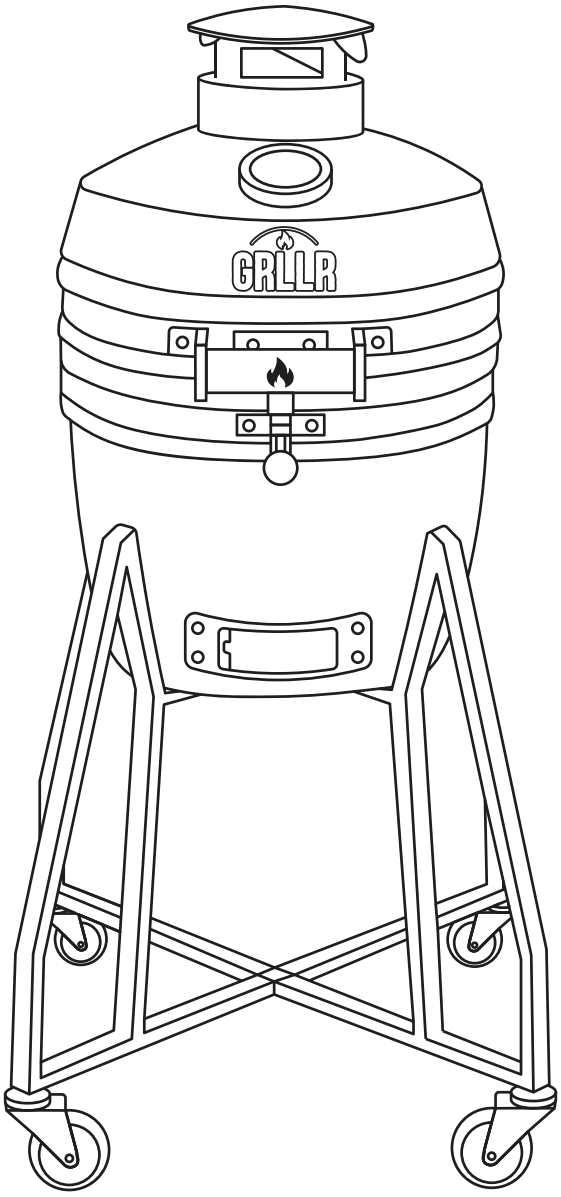
Förpackningen är gjord av miljövänliga material vilket du kankassera hos din lokal återvinningsstation. Släng inte under några omständigheter grillen som vanligt hushållsavfall! Kassera den till en godkänd avfallshanteringsanläggning eller till din kommunala återvinningsanläggning. Respektera gällande gällande regler. Om du är osäker, kontakta din lokala återvinningsanläggning.



Руководство по сборке и эксплуатации

GRLLR EMBER KAMADO 16 INCH

Если деталь требует замены, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов или к своему дистрибьютору.
Использование неодобренных деталей может представлять угрозу безопасности при использовании гриля и угрозу окружающей среде.
Перед использованием гриля прочтите руководство и сохраните его для использования в будущем.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель №.	GR-24-EMB-16
Производитель	The GRLLR Company B.V.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Только для наружного использования.
	Перед использованием прибора прочтите инструкцию.
	Предупреждение: доступные части могут быть очень горячими. Держите маленьких детей подальше.
	Во время использования данное устройство должно храниться вдали от легковоспламеняющихся материалов.
	Не перемещайте прибор во время использования.
	Не модифицируйте прибор.

ПОЗДРАВЛЯЕМ

Совершая покупку, вы сделали выбор в пользу высококачественного устройства. Ознакомьтесь с устройством перед установкой и вводом в эксплуатацию. Перед запуском устройства прочтите инструкцию по эксплуатации. Используйте прибор только по его прямому назначению, как описано. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте. При передаче данного устройства третьим лицам обязательно передайте все соответствующие документы.
При получении посылки убедитесь, что все предметы в наличии и не повреждены. Если какие-либо детали отсутствуют или неисправны, обратитесь к своему дилеру. Претензии в отношении повреждений или отсутствующих деталей, предъявленные после завершения или начала сборки, недействительны.



Этот сигнальный термин обозначает опасность со средним уровнем риска, которая, если ее не избежать, может привести к смерти или серьезной травме.



Этот сигнальный термин обозначает опасность с низким уровнем риска, которая, если ее не избежать, может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.



Это сигнальное слово предупреждает о возможном повреждении.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

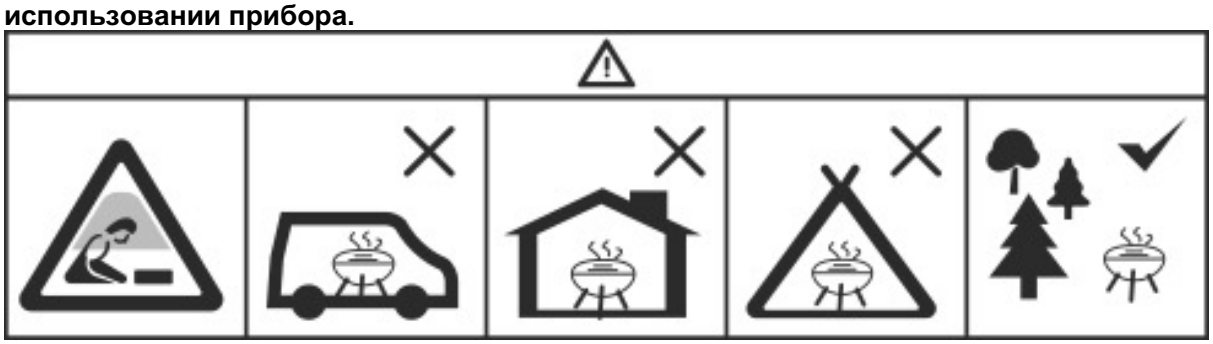
Перед использованием устройства

- После распаковки и перед каждым использованием проверяйте устройство на наличие каких-либо признаков повреждения.
- При наличии каких-либо повреждений не используйте устройство и обратитесь к своему дилеру.
- Настоящее руководство по эксплуатации основано на нормах и правилах, действующих в Европейском Союзе. В странах, не входящих в ЕС, соблюдайте национальные директивы и законы.

Использование по назначению

- Используйте этот угольный гриль для разогрева, приготовления и приготовления пищи на гриле.
- Он предназначен исключительно для использования на открытом воздухе в домашних условиях.
- Угольный гриль следует использовать только так, как описано в данной инструкции по эксплуатации. Любое другое использование считается неправильным и может привести к материальному ущербу или даже травмам. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием.

Общие инструкции по безопасности, которые необходимо учитывать при каждом использовании прибора.



- Не используйте гриль в закрытых и/или жилых помещениях, например здания, палатки, караваны, автодома или лодки. Это представляет опасность для жизни из-за отравления угарным газом.
- **ОСТОРОЖНОСТЬ!** Не используйте спирт или бензин для разжигания или повторного разжигания пламени! Легковоспламеняющиеся жидкости, попадающие в пламя, могут вызвать вспышки пламени или взрывы!
- Используйте только средства пожаротушения, соответствующиеЭН 1860-3!
- **ОСТОРОЖНОСТЬ!** Прибор-гриль сильно нагревается, и во время работы его нельзя перемещать!
- **ОСТОРОЖНОСТЬ!**Держите детей и домашних животных на расстоянии!
- **НЕ** используйте его в закрытом виде просторы!

PLEASE NOTE

Рекомендуется избегать использования жидких зажигалок для барбекю. Они могут повлиять на вкус вашей еды, проникнуть в керамический композит и тем самым лишить гарантии. Пожалуйста, используйте только твердые зажигалки, соответствующиеЭН 1860-3, например, древесная вата или отдельный стартер для дымохода.
Кладите мясо, рыбу или овощи для барбекю на гриль только тогда, когда уголь покрыт ярким белым/серым слоем пепла.

ДАЛЬНЕЙШИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ WARNING

Риск дефлаграции
Легковоспламеняющиеся жидкости, вылитые на угли, вызывают вспышки пламени или дефлаграции.

- **НЕ** используйте спирт, бензин или подобные жидкости для розжига или повторного розжига гриля!
- **НЕ** на угли положите кусочки древесного угля, смоченные горючей жидкостью.

Риск для здоровья

- **НЕ** Для удаления пятен используйте любые обесцвечиватели или разбавители. Они вредны для здоровья и не должны вступать в контакт с пищевыми продуктами.
- Кладите мясо, рыбу или овощи для барбекю на решетку гриля только тогда, когда уголь покрыт слоем золы.

Риски для детей
Во время игры дети могут застрять в упаковочной пленке и задохнуться.

- **НЕ** позвольте детям играть с упаковочной оберткой.
- Следите за тем, чтобы дети не брали в рот мелкие детали сборки. Они могли проглотить детали и подавиться ими.

Риск ожога
Угольный гриль, древесный уголь и продукты во время использования сильно нагреваются. Любой контакт может привести к серьезным ожогам.

- Держитесь на достаточном расстоянии от горячих частей.
- Держите детей и домашних животных на расстоянии!
- При приготовлении на гриле всегда надевайте перчатки для духовки или барбекю с термозащитой (*категория перчаток в соотв. По DIN-EN 407*).
- Используйте только термостойкую посуду с длинными ручками.поручни.
- **НЕ** во время использования камадо носите любую одежду с широкими рукавами.
- Используйте только сухие зажигалки или специальные жидкостные зажигалки, соответствующие ЭН 1860-3 как разжигатели огня.
- Используйте гриль только на древесном угле в соответствии сДИН ЕН 1860-2.
- Прежде чем чистить или убирать угольный гриль, дайте ему полностью остыть.

Риск травмы

- При высоких температурах открывайте крышку медленно и осторожно, чтобы обеспечить выход тепла и пара и предотвратить возгорание углей из-за внезапного поступления воздуха.

⚠ CAUTION

Пожароопасность
Горящие угли и компоненты барбекю могут сильно нагреваться во время работы и стать причиной пожара.

- Очень важно иметь наготове огнетушитель и аптечку и быть готовым к несчастному случаю или пожару.
- Поместите угольный гриль на ровную, горизонтальную, надежную, термостойкую и чистую поверхность.
- Установите угольный гриль на расстоянии не менее 40 дюймов (или 100 см) от легковоспламеняющихся материалов, таких как навесы, деревянные террасы или мебель.
- **НЕ** перемещайте угольный гриль во время использования.
- Разжигайте уголь только в защищенном месте.

- Заполните гриль углем до максимума 70% от объема чаши.
- Некоторые продукты выделяют легковоспламеняющиеся жиры и соки.
- Регулярно очищайте угольный гриль, желательно после каждого использования.
- Удаляйте золу только после того, как уголь полностью сгорит и остынет.

Риск возгорания и несчастных случаев
Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, которым не хватает опыта и/или знаний.

- Такие лица должны быть проинформированы об опасностях устройства и находиться под наблюдением лица, ответственного за их безопасность.
- Любые модификации продукта представляют собой большой риск для безопасности и запрещены. Не предпринимайте самостоятельных несанкционированных вмешательств. В случае повреждений, ремонта или других проблем с угольным грилем обратитесь в наш сервисный отдел или к дилеру, у которого вы купили изделие.
- **НЕ** установите угольный гриль возле подъездов или в местах с интенсивным движением транспорта.
- Всегда соблюдайте предельную осторожность во время приготовления на гриле. Если вы отвлеклись, вы можететерять управление устройством.
- Всегда будьте внимательны и осознавайте, что вы делаете во время приготовления на гриле. **НЕ**используйте этот продукт, если вы не сосредоточены илиусталый, или если вы находитесь под воздействием наркотиков, алкоголя или лекарств. Всего одна минута неосторожности при использовании изделия может привести к серьезным травмам.

Риск травмы
Отдельные части угольного гриля могут иметь острые края.

- Будьте осторожны с отдельными деталями, чтобы предотвратить несчастные случаи и/или травмы во время сборки и использования. При необходимости наденьте защитные перчатки.

PLEASE NOTE

Риск повреждения
Во время использования винты могут постепенно ослабнуть и ухудшить устойчивость камадо.

- Перед каждым использованием проверяйте устойчивость винтов. При необходимости снова затяните все винты, чтобы убедиться, что решетка стоит надежно.

Неправильные чистящие средства и/или моющие средства могут повредить поверхности и оставить следы царапин.

- **НЕ** используйте любые прочные или шлифовальные инструменты или абразивные подушечки.

При использовании гриля защитите затопление и окружающие стены от возможного загрязнения, например, от загрязнений. через жировые брызги

- Убедитесь, что поверхность надлежащим образом защищена от таких загрязнений.

СБОРКА КАМАДО

⚠ CAUTION

Риск травмы

Несоблюдение этих инструкций может привести к проблемам и рискам при использовании угольного гриля.

- Следуйте всем инструкциям по сборке, приведенным в начале данного руководства.
- **ВНИМАНИЕ**! Корпус барбекю очень тяжелый! Для сборки требуются два и более человека.

НАСТРОЙКА КАМАДО

⚠ CAUTION

Риск повреждения

Во время использования винты могут медленно ослабляться и ухудшать устойчивость барбекю.

- Перед каждым использованием проверяйте затяжку винтов. При необходимости снова затяните все винты, чтобы убедиться, что решетка стоит надежно.
- Перед использованием поместите камадо на ровную прочную поверхность на открытом воздухе.
- При использовании гриля защитите поток и окружающие стены от возможного загрязнения, например, от загрязнений. через брызги жира.

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НА ГРИЛЕ

⚠ CAUTION

Очистка решетки для барбекю

- Перед первым использованием промойте решетку для барбекю и нагревательную решетку теплой мыльной водой.

Предварительный огонь

- Прежде чем использовать угольный гриль в первый раз, его необходимо кондиционировать (предварительно обжечь) не менее 30 минут при температуре 100–200°C. Предварительный обжиг необходим для того, чтобы подготовить внутреннюю часть камадо к приготовлению барбекю.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ CAUTION

Риск ожога

Угольный гриль, древесный уголь и продукты во время использования становятся горячими. Любой контакт может привести к серьезным ожогам.

- Держитесь на достаточном расстоянии от горячих частей, поскольку любой контакт может привести к серьезным ожогам.
- При приготовлении на гриле всегда надевайте перчатки для духовки или барбекю.
- Используйте только посуду с длинной ручкой и термостойкими ручками.
- **НЕ** носите любую одежду с широкими рукавами
- Используйте гриль только на древесном угле в соответствии сДИН ЕН 1860-2.

- Используйте только сухие зажигалки или специальные жидкостные зажигалки, соответствующие ЭН 1860-3 как разжигатели огня

ШАГ 1:Откройте крышку и выньте решетку гриля для барбекю.
ШАГ 2: Поместите 2–3 твердые зажигалки в середину угольной пластины. Обратите внимание на инструкции производителя на упаковке.
ШАГ 3: Поместите древесный уголь не более чем на 70% чаши для барбекю. Для достижения наилучших результатов мы не рекомендуем перемещать уголь после воспламенения.
ШАГ 4:Откройте воздухозаборник корпуса барбекю и зажгите разжигатели огня спичкой с длинным черенок.
ШАГ 5:**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не позволяйте пламени становиться слишком сильным, чтобы не повредить уплотнение крышки.
ШАГ 6:Вставьте решетку для гриля в корпус камадо.

ОХЛАЖДЕНИЕ БАРБЕКЮ

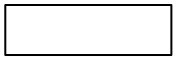
ШАГ 1:После приготовления гриля полностью закройте регулятор подачи воздуха в крышке и отверстие для впуска воздуха на корпусе гриля, чтобы угли погасли.**НИКОГДА НЕ ТУШИТЕ УГЛИ ВОДОЙ.**
ШАГ 2:Чтобы барбекю полностью остыло, потребуется несколько часов.

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

ШАГ 1: Закройте крышку
ШАГ 2:Откройте регулятор воздуха в крышке и воздухозаборник на корпусе барбекю.
ШАГ 3:Следите за температурой по термометру. Как только температура барбекю приблизится к желаемой температуре, закройте регулятор воздуха на крышке и воздухозаборник на корпусе барбекю, чтобы поддерживать эту температуру. Оставьте обе полностью закрытыми, пока не будет достигнута температура приготовления.
ШАГ 4: Затем отрегулируйте температуру с помощью воздушного контроллера.
ШАГ 5:Чтобы резко снизить температуру, ненадолго и осторожно откройте крышку.

НАСТРОЙКИ ВЕНТИЛЯЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Следующие настройки регулятора подачи воздуха на крышке и воздухозаборника на корпусе гриля являются приблизительными, а время приготовления — ориентировочным. Пожалуйста, используйте термометр для мяса, чтобы гарантировать качество вашей пищи и достичь соответствующего безопасного диапазона температур.

Контроллер воздуха на крышке Воздухозаборник на корпусе

○ ●

Открыть Закрыто

Медленное приготовление и копчение (от 110 °C до 135 °C)



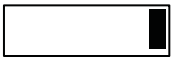

Говяжья грудинка	4 часа. за кг
Тушеная свинина	2 часа. за кг
Курица (целая)	3-4 часа
Свиные ребра	3-5 часов
Обжарка	9+ часов

Барбекю и запекание (от 160 °C до 180 °C)




Рыба	15-20 минут
Свинина прочь	15-30 минут
Куриные нарезки	30-45 минут
Курица целая_	1-1,5 часа
Баранья нога	3-4 часа
Турция	2-4 часа
Также	2-5 часов

Обжаривание (от 260 °C до 370 °C)

Стейк	5-8 минут
Котлеты из свинины	6-10 минут
Гамбургеры	6-10 минут
Колбасные изделия	6-10 минут

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

⚠ WARNING

Риск для здоровья

- **НЕ** Для удаления пятен используйте любые обесцвечиватели или разбавители. Этовредный здоровью и никогда не должен вступать в контакт с пищей.

Риск ожога

Угольный гриль и уголь очень горячие даже после приготовления на гриле. Любой контакт может привести к серьезным ожогам.

- Перед очисткой дайте угольному грилю полностью остыть.
- Удаляйте золу только тогда, когда уголь полностью сгорел.

PLEASE NOTE

Риск повреждения

- **НЕ** используйте любые сильные или шлифовальные растворители или абразивные подушечки, поскольку они могут скрепить поверхность и оставить следы царапин.
- Удалить холодный пепел
  Очень важно удалить золу до того, как влага соединится с холодной золой. Зола имеет солевой раствор и, будучи влажной, прилипает к внутренней части поддона для сбора золы. Таким образом, с течением времени поддон для золы может повредиться из-за ржавчины.
- Снимите решетку гриля для барбекю, тщательно очистите ее мыльной водой и ополосните чистой водой. Тщательно высушите решетку гриля для барбекю и вставьте ее обратно в барбекю.
- Внутренняя часть барбекю самоочищается.
- **ОСТОРОЖНОСТЬ!** Не используйте воду или чистящие средства для чистки барбекю внутри. Стенки пористые и впитывают жидкости, что может привести к образованию трещин на внутренней подкладке при следующем использовании барбекю.
- Очистите глазурованную поверхность барбекю теплой водой и добавьте обычное средство для мытья посуды.
- Затягивайте все винты перед каждым использованием, чтобы обеспечить постоянную устойчивость вашего барбекю.
- **ВАЖНЫЙ!** Барбекю всегда следует хранить в защищенном от влаги месте.
- Защитите свое барбекю от непогодыпоследствия.
- Частое открывание и закрывание крышки со временем может привести к нагрузкам на шарнир. Смазывайте подвижные элементы шарнира не реже одного раза в год, чтобы он продолжал двигаться без затруднений.

ХРАНИЛИЩЕ

- Храните угольный гриль в сухом и защищенном от пыли месте.
- Перед следующим использованием проверьте все детали устройства и при необходимости затяните винты и гайки.
- Если вы накрываете угольный гриль пылезащитным чехлом, убедитесь, что чехол надевается только тогда, когда угольный гриль остыл, стал чистым и сухим. В противном случае это может привести к сильной коррозии.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

- Этот продукт соответствует применимым европейским и национальным директивам (ДИН ЕН 1860-1)

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можноутилизируйте у себя местный пункт переработки. Ни в коем случае не выбрасывайте барбекю как обычный бытовой мусор! Утилизируйте его в утвержденном предприятии по утилизации или на местном предприятии по утилизации. Соблюдайте действующие действующие правила. В случае сомнений свяжитесь с местным предприятием по утилизации.